



Equipements de Restauration Liste de Prix Export EURO € - 1er juillet 2019

Prix Ex-Works Etats-Unis
Il faut rajouter 15% sur tous les prix
indiqués dans le catalogue Hatco 2019



People who serve, products that solve.®



People who serve,
products that solve.®

Comment passer votre commande

Pour garantir le traitement rapide et précis de votre commande, fournissez les informations suivantes:

1. Numéro de modèle, tension et phase.
2. Précisez les options et les accessoires au besoin. Les options ne peuvent pas être ajoutées sur site.
3. Consultez l'usine lorsque vous commandez un équipement prévu pour des applications spéciales.
4. Les commandes par fax et e-mail sont acceptables et n'exigent pas confirmation.
5. Consultez la section Ressources à la fin du livre pour plus d'informations.

TOUTES LES PUISSANCES FOURNIES SONT NOMINALES. LA PUISSANCE RÉELLE PEUT VARIER. CONSULTEZ L'USINE POUR PLUS D'INFORMATIONS.

Commandes par courriel:
intlsales@hatcocorp.com

Questions et requêtes par courriel à :
support@hatcocorp.com

Téléphone: +1 (414) 671-6350

www.hatcocorp.com

Politique des prix:

Les prix sont en euros et sujets à modification sans préavis. Les prix et les remises s'appliquent aux accessoires au moment de la commande initiale de l'équipement uniquement, pas lors d'une commande ultérieure.

Qui nous sommes

Depuis 1950, Hatco ne cesse de développer des idées innovantes pour le secteur de la restauration en lançant de nouveaux appareils ambitieux qui garantissent un service plus efficace, plus fiable et plus rentable. Ces produits sont conçus et fabriqués pour répondre aux rudes exigences actuelles du secteur de la restauration. Hatco est une entreprise dédiée au service de ses clients qui fournit des appareils de qualité conçus pour offrir les meilleures performances.

Nous sommes fiers d'être détenus par nos salariés

La société a été créée par Gordon et LaReine Hatch en 1950 et dirigée par leur fils, David, à compter de 1990. En 2004, Hatco Corporation a pris le chemin de la propriété par les employés et en 2007, un événement significatif de l'histoire d'Hatco s'est produit : Les employés se sont approprié 100 % de la propriété de David Hatch ! Hatco demeure une entreprise familiale - à ceci près que notre famille s'est désormais agrandie. Les actionnaires salariés sont animés par l'esprit de l'actionnariat et motivés par la responsabilisation qu'il leur apporte.

Équipements

Étagères chauffantes encastrables
Postes De Découpe
Étagères réfrigérantes grille-pan Et Toasters
Lampes décoratives
Tubes d'éclairage
Tiroirs Chauffants
Plans réfrigérés

Postes à Frites
Comptoirs de présentation chauffants
Puits chauffants
Armoires de maintien de la température et d'exposition
Présentoirs chauffants
Rideaux d'air chaud

Distributeurs d'eau chaude
Étagères chauffantes/ réfrigérantes
Puits à glace
Induction
Appareils Salamander
Mini présentoir chauffant

Présentoirs chauffants pour pizza
Chauffe-assiette
Armoires de maintien portatives
Présentoirs chauffants portatifs
Puits réfrigérés
Réchauffeurs de bande

Sites



Milwaukee - Bureau d'entreprise
635 South 28th Street | Milwaukee, WI 53215 USA



Sturgeon Bay - Usine de fabrication
208 East Deck Street | Sturgeon Bay, WI 54235 USA

Sturgeon Bay ●
Milwaukee ●

Suzhou, China ●

SOYONS SOCIAUX



Tables Des Matières

GRILLE-PAIN ET TOASTEURS	2-9
CUVES	10-32
LAMPES DÉCORATIVES CHAUFFANTES OU NEUTRES	33-40
RAMPES CHAUFFANTES	42-57
POSTES À FRITES	58-62
POSTES DE DÉCOUPE	63-65
POSTES DE MAINTIEN À POSER	66-77
POSTES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À ENCASTRER	78-88

TIROIRS CHAUFFANTS	89-93
PRESENTOIRS DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE	94-108
ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ET PRESENTATION	109-119
INDUCTION	120-122
SALAMANDRES	123-124
DISTRIBUTEURS D'EAU	125-126

CDW.....	90	GRBW.....	76-77	HW-FUL.....	30
CLED.....	41	GRCD, GRCDH.....	105-106	HWB-FUL.....	22-29
CSSBX, CSSBFX.....	79, 81	GRCMW.....	104	HWB-43.....	22-29
CSUX.....	83	GRCSC, GRCSC LH.....	65	HWB-xQT.....	22-29
CSBFX.....	82	GRFF, GRFFL, GRFFB, GRFFBL.....	59-60	HWBI43.....	19
CWBX.....	13-14	GRFHS.....	61-62	HWBI, HWBI-S.....	17-21
DCS.....	64	GRFS.....	61-62	HWBRN.....	22-29
DL.....	34-39	GRH.....	46-47	HWBRT.....	22-29
FDWDE.....	111	GRHD, GRHDH.....	107-108	HXMH, HXMH-xxD.....	100-101
FM-5.....	126	GRHW.....	75	HXMS, HXMS-xxD.....	100-101
FS2HAC.....	119	GRS.....	73-74	IRNG.....	121-122
FSD.....	112-115	GRSB.....	87	ITQ.....	3
FSDT.....	112-115	GRSBF.....	88	IWB, IWB-S.....	11-12
FSHAC.....	119	GRSDH, GRSDH-xxD.....	96-97	MDW.....	116
FSHC-6W.....	117	GRSDS, GRSDS-xxD.....	96-97	PWB, PWC.....	110
FSHC-7.....	118	GRSDS/H.....	95	RCTHW.....	32
FTBX.....	15-16	GRSR.....	67	RHW.....	31
GMFFL.....	59	GRSS.....	70	RMBs.....	56
GMHD, GMHDH.....	103	GRSSB.....	84	TK.....	9
GR2BW.....	76-77	GRSSR.....	68-69	TM.....	6
GR2SDH, GR2SDH-xxD.....	98-99	HGB.....	71	TM3.....	5
GR2SDS, GR2SDS-xxD.....	98-99	HGBB.....	85	TMS.....	124
GR3SDS.....	102	HGBBH.....	85	TPT.....	4
GM5AH.....	43	HCSBFX.....	81	TQ.....	8
GM5AHL.....	44-45	HCSSBX, HCSSBFX.....	80-81	TQ3.....	7
GRAH, GRAHL.....	46-47	HDW.....	91-93	UGAH, UGAHL.....	50, 52
GRAH-xxD, GRAHL-xxD.....	48-49	HDW-xRx.....	91, 93	UGAH-xxD, UGAHL-xxD.....	51-52
GRAIH, GRAIH-xxD.....	53-54	HGSM.....	72	UGFF, UGFFL, UGFFB, UGFFBL.....	59-60
GR-B.....	59-60	HL.....	40		

Grille-pains et toasteurs

*Buffets • Supermarchés & épicerie fines
Restaurants & cafés • Discothèques & bars
Traiteur • Magasins franchisés*



ITQ-1750-2C *pg. 3*



TPT-230-4 *pg. 4*



TM3-10H *pg. 5*



TQ3-500 *pg. 7*



TQ-800H *pg. 7*



TK-100 *pg. 9*

Grille-pains intelligent Toast-Qwik®

Le grille-pain intelligent Toast-Qwik® permet à l'opérateur de griller de multiples produits par l'effleurement du bouton, passant facilement des bagels et toasts au pain aux pommes de terre type hash brown et pain à l'ail et aux crumpets et croissants, ainsi que de faire fondre du fromage et d'apporter une finition à de plus petites préparations alimentaires. L'unité peut facilement prendre la place de l'actuelle plate-forme de grillage et ajouter de la polyvalence et une diversification des menus ainsi que de l'efficacité énergétique et des économies de coûts.

- Le grille-pain à convoyeur peut fonctionner dans quatre modes différents :
 - ~ Débit continu
 - ~ Mode sélection élément unique
 - ~ Mode entrée et sortie inversée
 - ~ Entrée, pause, puis poursuite à travers
- Le port USB situé à l'avant permet un transfert aisé de l'information comme les changements de programme les informations en matière d'utilisation produit
- La capacité de programmer jusqu'à 20 réglages produit
- Le système de capteurs ColorGuard Hatco breveté surveille et règle la vitesse du convoyeur et la température pendant les périodes d'utilisation intensive afin d'assurer l'uniformité de couleur des toasts
- Grâce à la technologie Spot-On® d'Hatco, le grille-pain détecte lorsque le produit est placé sur le convoyeur et active l'unité
- Nettoyage facile, avec tiroir ramasse-miettes amovible et rampe collectrice. Peu d'entretien par l'opérateur requis, avec éléments autonettoyants et aucun moteur de maintenance ni système d'entraînement du convoyeur



ITQ-875-1C

ITQ-1000-1C

ITQ-1750-2C

GRILLE-PAIN ÉLECTRIQUE À CONVOYEUR HORIZONTAL

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension	Puissance (W)	Intensité	Capacité par minute†	Poids à l'expédition	Prix
 ITQ-875-1C	370 x 727 x 420 mm	230	2700	11,8	15	41 kg	€4124
ITQ-1000-1C	450 x 727 x 457 mm	230	3600	15,7	17	40 kg	4679
ITQ-1750-2C	505 x 728 x 420 mm	230	4960	21,6	30	48 kg	5972

† Capacité totale variable en fonction du produit.

Tous les modèles intelligents proposent :

Dimensions de l'ouverture – ITQ-875-1C: 154 x 56 mm.

ITQ-1000-1C : 240 L x 51 H mm.

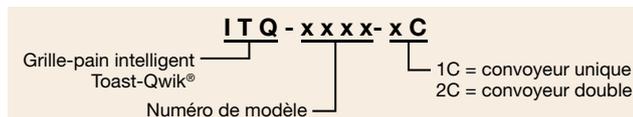
ITQ-1750-2C : deux ouvertures à 136 mm (L) x 57 mm (H).

Emplacement du cordon : Cordon de 1 829 mm, à gauche au centre, à l'arrière de l'unité.

ACCESSOIRES

Pelle, avec haute temp., revêtement antiadhésif –

ITQ1C-PAD	Pelle pour aliments de 229 mm de large pour modèle ITQ-1000-1C uniquement	€134
ITQ2C-PAD	Pelle pour aliments de 127 mm de large pour modèle ITQ-875-1C, ITQ-1750-2C uniquement	105
ITQ2CFEED175	Rampe d'arrivée pour le modèle ITQ-1750-2C modèle	61

ITQ2C-PAD
Accessoires

Grille-pain à éjection automatique

Idéals pour les zones de libre-service et les utilisations à faible volume, les grille-pain à éjection automatique de chez Hatco dorent uniformément une large variété de pains. Le boîtier robuste en acier inoxydable se compose de quatre fentes à centrage automatique, ainsi que de commandes pour éjecter le pain à tout moment et d'un tiroir ramasse-miettes amovible.

- Grille uniformément une variété de pains (bagels, toast, gaufres et English muffins)
- Quatre fentes à centrage automatique, larges de 32 mm
- Un sélecteur permet de griller d'un seul côté ou des deux côtés
- Boîtier robuste en acier inoxydable
- Commandes individuelles par fente
- Tiroir ramasse-miettes amovible pour un nettoyage facile
- Cordon de 1829 mm avec fiche



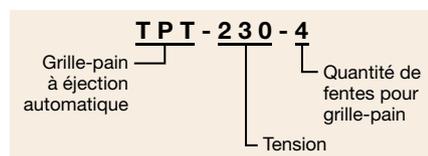
TPT-230-4

GRILLE-PAIN À ÉJECTION AUTOMATIQUE

Modèle	Dimensions L x P x H	Ouverture	Tension Monophasée	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
TPT-230-4	346 x 313 x 204 mm	32 W x 140 D mm	230	2388	10,4	8 kg	€393

Pour tous les modèles à éjection automatique :

Emplacement du cordon : Cordon de 1829 mm – en bas du centre à l'arrière.



Toasteurs à convoyeur Toast-Max®

Le toasteur à convoyeur électrique Toast-Max® est rapide, fiable et polyvalent, pour toaster jusqu'à 350 tranches de pains ou buns par heure, selon le type de pain. Doté d'éléments chauffants à gaine métallique avec serpentine long durée et d'un motoréducteur lubrifié en permanence.

- Boîtier en acier inoxydable durable
- Le Toast-Qwik est doté du système de détection ColorGuard pour des produits régulièrement grillés
- Le mode Économie d'énergie avec un témoin lumineux permet de réaliser des économies d'énergie lors des périodes creuses
- Permet le grillage du pain jusqu'à une épaisseur de 76 mm
- L'utilisation de la vitesse du convoyeur, et non pas de la température, pour déterminer la coloration permet le réglage instantané de la durée passée sous le grill
- Les unités sont équipées avec des supports réglables de 25 mm (1 po), une rampe d'arrivée, un tiroir ramasse-miettes amovibles et une glissière de décharge



TM3-10H en noir Designer, rouge chaleureux Designer et acier inoxydable standard

TOASTEUR À CONVOYEUR TOAST-MAX

Modèle	Dimensions L x P x H	Dimensions de l'ouverture L x H	Tension Monophasée	Hz	Puissance (W)	Intensité	Capacité/ heure†	Poids à l'expédition	Prix
 TM3-5H	368 x 538 x 411 mm	186 x 76 mm	220-240	50/60	1320-1575	6,0-6,6	190-230	19 kg	€ 844
TM3-10H	368 x 535 x 411 mm	264 x 76 mm	220-240	50/60	1920-2285	8,7-9,5	290-350	19 kg	1061

† Capacité totale variable en fonction du produit.

Pour tous les modèles Toast-Max :

Emplacement du cordon : Dos de l'unité, côté inférieur droit.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

RED	Rouge Chaud	Gratuit
BLACK	Noir	Gratuit
WHITE	Blanc Granit	€106
NAVY	Bleu Marine	106

ACCESSOIRES

TM3-BUNFEED	Rampe allongée pour buns et pains (modèle TM3-10H uniquement)	€12
TM3-SECURITY	Cache de commandes et support (modèle TM3-10H uniquement)	33

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Toast-MAX ———— **TM3 - x x H**

5 = Grille-pain moitié-taille (1 tranche)
10 = Grille-pain grand formate (2 tranches de pain)

H = Hauteur de fente : 76 mm
Aucun caractère = Hauteur de fente : 54 mm

Toasteurs à convoyeur Toast-Max®

Dites oui à la flexibilité et à la performance grâce à la ligne économique de toasteurs à convoyeur Toast-Max® de chez Hatco ! L'utilisation de la vitesse du convoyeur, et non pas de la température, pour déterminer la coloration du pain, permet le réglage instantané de la durée passée sous le grill.

- Réglage instantané et précis de la durée passée sous le grill, pour déterminer la coloration du pain, à l'aide d'une commande permettant une distribution uniforme de la chaleur dessus et dessous
- Le mode veille permet de réduire la consommation d'énergie
- L'isolation et le ventilateur intérieur maintiennent le contour de l'appareil froid
- La conception pratique du tapis convoyeur permet de positionner l'appareil selon l'utilisation que l'on souhaite en faire. Vous pouvez décider de la sortie des aliments toastés : du côté serveur ou du côté client (libre-service).
- Capacité : 180 ou 360 tranches/heure. La hauteur d'ouverture est de 76 mm (H)



TM-5H



TM-10H

TOASTEUR À CONVOYEUR TOAST-MAX

Modèle	Tension	kW	Dimensions L x P x H*	Dimensions de l'ouverture L x H	Capacité par minute†	Poids à l'expédition	Prix
TM-5H	230	1,3-1,6	290 x 419 x 387 mm	186 x 88 mm	3 tranches	16 kg	€793
TM-10H	230	1,9-2,3	368 x 419 x 387 mm	264 x 88 mm	6 tranches	19 kg	984

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

† Capacité totale variable en fonction du produit.

Pour tous les modèles Toast-Max :

Tension : 220 to 240V, monophasée.

Types de pains : Pain ou petits pains.

Emplacement du cordon : Cordon de 1829 mm, situé à l'arrière de l'appareil, partie inférieure et côté gauche.

INTENSITÉ NOMINALE DES TOASTEURS À CONVOYEUR

Modèle	220V	230V	240V
	50/60 Hz/1 Ø Intensité	50/60 Hz/1 Ø Intensité	50/60 Hz/1 Ø Intensité
TM-5H	6.1	6.4	6.6
TM-10H	8.8	9.2	9.6

TM - x x H

Toast-Max ———— Grande ouverture

- 5 = Ouverture égale à une tranche de pain
- 10 = Ouverture égale à deux tranches de pain

Toasteurs à convoyeur Toast-Qwik®



Les grille-pain de pointe Toast-Qwik de Hatco ont été entièrement révisés, mettant en avant un nouveau look génial, un régulateur tactile facile à utiliser et de meilleures capacités de production. Ils continuent cependant à fournir la meilleure fiabilité et flexibilité du marché des grille-pain à convoyeur, et offrent le meilleur rapport qualité-prix !

- Système de détection ColorGuard breveté, qui surveille et règle la vitesse du convoyeur pour assurer une couleur uniforme à tout moment, même lors de très forte activité
- Nouveau régulateur tactile dynamique, facile à repérer et encore plus à utiliser !
- Jusqu'à 12 programmes peuvent être enregistrés pour des changements de produit précis et immédiats
- Port USB pour télécharger facilement vos changements de programme et vos mises à jour logicielles
- Nouvelle rampe d'arrivée unique pour le pain grillé, stocké dans des bacs à chaque fois
- Bac à miettes amovible pour un nettoyage facile
- Ouverture standard à 51 mm - Ouverture de 76 mm sur les modèles TQ3-500H, -900H et -2000H pour des tranches de pain plus épaisses



TQ3-500
Présenté en couleur rouge
Designer ; couleur en option



TQ3-900H
montré en Acier
inoxydable optionnel



TQ3-2000
montré en noir
Designer standard

GRILLE-PAIN ÉLECTRIQUE À CONVOYEUR HORIZONTAL

Modèle	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Dimensions de l'ouverture L x H	Tension 50/60Hz	Puissance (W)	Intensité	Capacité par minute†	Poids à l'expédition	Prix
Toasts Two Slices Wide								
TQ3-500	374 x 524 x 435 mm	258 x 51 mm	220-230	2031-2220	9.2-9.7	7-8 tranches	25 kg	€2055
TQ3-500H	374 x 524 x 435 mm	258 x 76 mm	220-230	2031-2223	9.2-9.7	7-8 tranches	25 kg	2055
TQ3-900	374 x 524 x 435 mm	258 x 51 mm	220-230	2763-3020	12.6-13.1	15 tranches	25 kg	2465
TQ3-900H	374 x 524 x 435 mm	258 x 76 mm	220-230	2763-3020	12.6-13.1	15 tranches	25 kg	2465
Toasts Three Slices Wide								
TQ3-2000	475 x 536 x 436 mm	359 x 51 mm	220-230	3678-4020	16.7-17.5	33 tranches	30 kg	€2812
TQ3-2000H	475 x 536 x 436 mm	359 x 76 mm	220-230	3678-4020	16.7-17.5	33 tranches	30 kg	2812

† Capacité totale variable en fonction du produit.

Tous les modèles à convoyeur horizontal présentent :

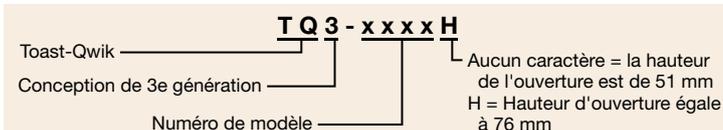
Emplacement du cordon : cordon de 1 829 mm – coin arrière droit de la machine.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Noir Tendance standard –

SS	Acier inoxydable	€159
WRED	Rouge Chaud	Gratuit
SSINSERT	Bac à pain encastrable en acier inoxydable (Pour les séries TQ3-500 et -900 uniquement)	32
TQ3-RAMP	La rampe d'alimentation rallongée rajoute 76 mm	81

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Toasteurs à convoyeur Toast-Qwik®

La flexibilité et les performances sont à vous avec la ligne haute capacité des grille-pains Toast-Qwik®. L'utilisation de la vitesse du convoyeur, et non pas de la température, pour déterminer la coloration permet le réglage instantané de la durée passée sous le grill. Le Toast-Qwik est doté du système de détection ColorGuard pour des produits régulièrement grillés.

- Réglage instantané et précis de la durée passée sous le grill, pour déterminer la coloration du pain, à l'aide d'une commande permettant une distribution uniforme de la chaleur dessus et dessous.
- Le mode d'économie d'énergie en option permet d'économiser l'énergie,
- Capacité de production de 400 à 1 800 tranches par heure, en fonction du type de pain
- L'isolation et le ventilateur intérieur maintiennent le contour de l'appareil froid
- La conception pratique du tapis convoyeur permet de positionner l'appareil selon l'utilisation que l'on souhaite en faire. Vous pouvez décider de la sortie des aliments toastés : du côté service ou du côté client (libre-service).



TQ-400



TQ-1800

GRILLE-PAIN À CONVOYEUR TOAST-QWIK

Modèle	Types de pains	Dimensions L x P x H*	Tension Monophasée	Puissance W	Intensité	Dimensions de l'ouverture (L x H)	Poids à l'expédition	Prix
TQ-400	Tous types de pains	368 x 451 x 378 mm	220-230	220-230	1860-2030	263 x 51 mm	21 kg	€2003
TQ-400BA▼	Bagels ou buns	368 x 451 x 378 mm	220-230	220-230	1765-1930	263 x 51 mm	21 kg	2003
TQ-400H	Tous types de pains	368 x 451 x 403 mm	220-230	220-230	2131-2330	263 x 76 mm	21 kg	2003
TQ-800	Tous types de pains	368 x 578 x 422 mm	220-230	220-230	3019-3300	265 x 51 mm	28 kg	2274
TQ-800BA▼	Bagels ou buns	368 x 578 x 422 mm	220-230	220-230	2791-3050	265 x 51 mm	28 kg	2274
TQ-800H	Tous types de pains	368 x 578 x 422 mm	220-230	220-230	3019-3300	265 x 76 mm	28 kg	2413
TQ-800HBA▼	Bagels ou buns	368 x 578 x 422 mm	220-230	220-230	2791-3050	265 x 76 mm	28 kg	2413

Pains grillés de la largeur de trois tranches

TQ-1800	Tous types de pains	470 x 577 x 421 mm	220-230	3731-4078	17.0-17.7	367 x 51 mm	33 kg	€2683
TQ-1800BA▼	Bagels ou buns	470 x 577 x 421 mm	220-230	3849-4206	17.5-18.3	367 x 51 mm	33 kg	2683
TQ-1800H	Tous types de pains	470 x 577 x 421 mm	220-230	3907-4271	17.8-18.6	367 x 76 mm	33 kg	2683
TQ-1800HBA▼	Bagels ou buns	470 x 577 x 421 mm	220-230	3849-4206	17.5-18.3	367 x 76 mm	33 kg	2683

* Pour les modèles TQ-400, TQ-400BA et TQ-400H, ajoutez 64 mm à la profondeur si vous utilisez la rallonge de plateau à l'arrière. Pour les modèles TQ-800, TQ-800BA, TQ-800H et TQ800HBA, ajoutez 165 mm à la profondeur si vous utilisez la rallonge de plateau à l'arrière. La hauteur inclut les pieds.

▼ Les modèles BA grillent un seul côté et sont utilisés pour les bagels et les buns, la face coupée tournée vers le haut.

Pour tous les modèles Toast-Qwik :

Emplacement du cordon : Cordon de 1829 mm, situé à l'arrière de l'appareil, partie inférieure et côté droit.

* Capacité totale variable en fonction du type de pain à toaster.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

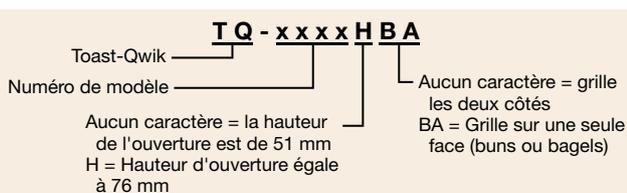
TQ-PWR-A	Mode veille automatique (passe en mode veille après 30 minutes d'inactivité)	Gratuit
----------	--	---------

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



ACCESSOIRES

TQRAMP	Rallonge de rampe de chargement (Ajoute 76 mm) (à l'exclusion des modèles TQ-1800)	€89
TQ2-SECURITY	Capot pour tableau de commandes (à l'exclusion des modèles TQ-1800)	81



INTENSITÉ NOMINALE DES GRILLE-PAIN À CONVOYEUR

Modèle	220V	240V
	50 Hz/1 Ø Intensité	50 Hz/1 Ø Intensité
TQ-400	8,5	9,2
TQ-400BA	8,0	8,8
TQ-400H	9,7	9,2
TQ-800	13,8	15,1
TQ-800BA	12,8	14,0
TQ-800H	13,8	15,1
TQ-800HBA	12,8	14,0
TQ-1800	17,0	18,5
TQ-1800BA	17,5	19,1
TQ-1800H	17,8	19,4
TQ-1800HBA	17,5	19,1

Grille-pain rotatifs Toast King®

L'efficacité et la fiabilité des produits Hatco font du grille-pain TK le produit phare de votre cuisine grâce à sa large capacité de pains tout au long de la journée. Ces toasteurs se servent de la vitesse du convoyeur, et non pas de la température, pour déterminer la coloration du pain.

- Grille une grande variété de pains
- Conception en acier inoxydable qui garantit une durée de vie optimale de l'appareil
- Le mode veille du thermostat permet de réduire la consommation d'énergie pendant les heures creuses
- Avancement et régulation de la vitesse manuellement
- Entièrement isolé thermiquement pour garder l'appareil froid
- Éléments chauffants à gaine métallique multiples
- Zone de stockage pour garder le pain grillé chaud et à l'abri de l'humidité
- Capacité : 720 à 1000 tranches/heure
- Accès à 3 paniers pour un chargement rapide
- Évacuation sur le dessus de l'appareil pour laisser échapper la chaleur et ainsi contribuer au confort de l'utilisateur



TK-72



TK-135B

TOASTEUR À CONVOYEUR TOAST KING

Modèle	Dimensions* L x P x H	kW	Capacité par minute†	Taille de panier L x H	Poids à l'expédition	Prix
Pain ou buns						
TK-72	464 x 448 x 845 mm	4,0	12 tranches	254 L x 117 H mm	33 kg	€3137
TK-100	578 x 448 x 845 mm	5,0	16 tranches	368 L x 117 H mm	40 kg	3360
Buns						
TK-135B	578 x 448 x 845 mm	4,3	22 tranches	368 L x 117 H mm	40 kg	3360

* La largeur comprend 19 mm pour le bouton d'avance manuelle. La profondeur comprend l'extension de plateau de 89 mm.

† Capacité totale variable en fonction du produit.

Pour tous les modèles Toast King :

Tension : 220 ou 240V, monophasée.

Épaisseur maximale du pain : 32 mm.

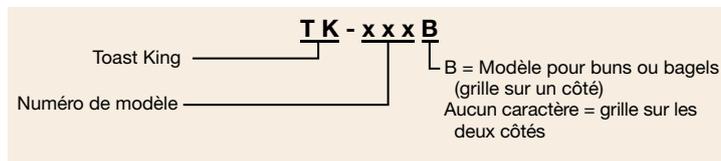
Emplacement du cordon : Cordon de 1219 mm, situé à l'arrière de l'appareil, partie inférieure et côté gauche.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

TK-SECURITY Capot, pour tableau de commandes, matériel de fixation et boîte à fusibles (modèles TK uniquement) **€151**

ACCESSORIES

4"LEGS Pieds réglables de 102 mm (4) **€ 40**



INTENSITÉ NOMINALE DES TOASTEURS À CONVOYEUR

Modèle	220V 50 Hz/1 Ø	240V 50 Hz/1 Ø
	Intensité	Intensité
TK-72	18,4	16,8
TK-100	22,9	21,0
TK-135B	19,7	18,1

Cuves

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

Cafétérias • Buffets

Magasins de proximité • Supermarchés & épicerie fines

Restaurants & cafés • Discothèques & bars



IWB-6 avec bac GN (accessoire) (pare-haleine et bols non disponibles) *pg. 11*



CWBX-5 avec bacs alimentaires et barres de séparation de bacs (accessoires) *pg. 14*



FTBX-2 avec bacs de taille 1/1 sheet pans *pg. 16*



HWBI-3MA avec bacs alimentaires accessoires *pg. 18*



HWBI-2 avec bacs (accessoires) de moyenne (1/2) et petite taille (1/3) *pg. 18*



HWBI-S4MA avec bacs GN optionnels (présenté sous la rampe GRAH-72 ; les protections pare-haleine ne sont pas disponibles) *pg. 21*



HWBRT-7QTD et **HWBRT-11QTD** avec bacs alimentaires (accessoires) et kit de montage (également présentés ici, **HWB-43D**, **HWBI-FULD** et **GR2AHL** avec supports non réglables *Designer* standard et couleur *Designer* et pare-haleines en option) *pg. 24 -27*



HW-FUL avec des barres de séparation pour bacs (accessoires) (bacs alimentaires, louches et couvercles non disponibles) *pg. 30*

Compartiments Froids Libre-Service

Les compartiments froids de libre-service Hatco offrent toutes les qualités de nos compartiments réfrigérés, mais sans aucun composant de réfrigération ou électrique. Ces unités isolées refroidies par la glace peuvent conserver des aliments pré-refroidis à la température de service souhaitée. Elles sont idéales pour les bars à salade, les buffets froids et les bars de boissons fraîches. Les séparateurs de bac vous offrent une plus grande souplesse concernant la variété des aliments présentés.

- Cuves isolées de grande taille disponibles en configuration d'un à six bacs
- Isolation optimale des parois latérales et de la partie inférieure pour garantir une meilleure conservation du froid et des économies
- Conception en forme de cadre qui permet de voir clairement et d'accéder facilement aux aliments
- Plus grand orifice de vidange en laiton de 25 mm (1 po) avec une crépine plate qui simplifie le nettoyage
- Double fond (accessoire) pratique qui maintient la glace au-dessus de l'orifice de vidange afin de faciliter la vidange
- Correspond à la gamme de cuves Hatco pour un aspect complètement identique

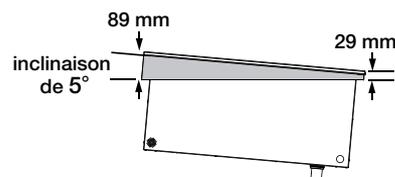


IWB-4

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

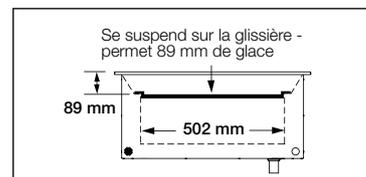


Option d'inclinaison pour IWB-1, -2, -3, -4, -5, -6

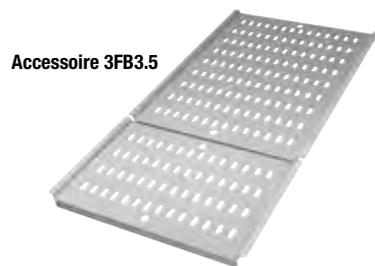


Doubles fonds (accessoires)

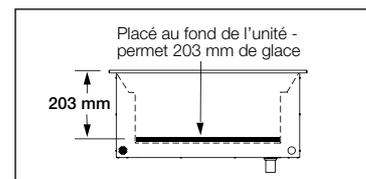
1, 2 ou 3 parties en fonction de la taille des bacs



(1, 2, 3, 4, 5 ou 6FB3.5) offre de l'espace pour 89 mm (3,5 po) de glace



Accessoire 3FB3.5



(1, 2, 3, 4, 5 ou 6FB8) offre de l'espace pour 203 mm (8 po) de glace

Accessoire 2FB8



COMPARTIMENTS FROIDS ISOLÉS LIBRE-SERVICE À ENCASTRER

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Poids à l'expédition	Prix
IWB-1	483 x 686 x 305 mm	22 kg	€1260
IWB-2	813 x 686 x 305 mm	27 kg	1451
IWB-3	1143 x 686 x 305 mm	37 kg	1681
IWB-4	1473 x 686 x 305 mm	43 kg	1949
IWB-5	1803 x 686 x 305 mm	50 kg	2255
IWB-6	2134 x 686 x 305 mm	50 kg	2598

Marque CE indisponible.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

IWB-1SLANT	Option d'inclinaison pour IWB-1	€145
IWB-2SLANT	Option d'inclinaison pour IWB-2	160
IWB-3SLANT	Option d'inclinaison pour IWB-3	174
IWB-4SLANT	Option d'inclinaison pour IWB-4	188
IWB-5SLANT	Option d'inclinaison pour IWB-5	203
IWB-6SLANT	Option d'inclinaison pour IWB-6	217

ACCESSOIRES (Disponibles à la vente à tout moment)

Double fond (offre de l'espace pour 89 mm de glace et se place sur le rebord du compartiment) –

1FB3.5	Pour les modèles IWB-1 (comprend une partie insérée d'un bac)	€ 65
2FB3.5	Pour les modèles IWB-2 (comprend une partie insérée de deux bacs)	122
3FB3.5	Pour les modèles IWB-3 (comprend une partie insérée d'un bac et une partie insérée de deux bacs)	179
4FB3.5	Pour les modèles IWB-4 (comprend deux parties insérées de deux bacs)	238
5FB3.5	Pour les modèles IWB-5 (comprend une partie insérée d'un bac et deux parties insérées de deux bacs)	295
6FB3.5	Pour les modèles IWB-6 (comprend trois parties insérées de deux bacs)	352

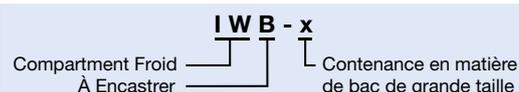
Double fond (offre de l'espace pour 203 mm de glace et se place sur le fond du compartiment) –

1FB8	Pour les modèles IWB-1 (comprend une partie insérée d'un bac)	€ 65
2FB8	Pour les modèles IWB-2 (comprend une partie insérée de deux bacs)	122
3FB8	Pour les modèles IWB-3 (comprend une partie insérée d'un bac et une partie insérée de deux bacs)	179
4FB8	Pour les modèles IWB-4 (comprend deux parties insérées de deux bacs)	238
5FB8	Pour les modèles IWB-5 (comprend une partie insérée d'un bac et deux parties insérées de deux bacs)	295
6FB8	Pour les modèles IWB-6 (comprend trois parties insérées de deux bacs)	352

BACS ET BARRES DE SUPPORT DE BACS OPTIONNELS – PAGES 28-29

DÉCOUPES DU COMPTOIR POUR COMPARTIMENT FROID DE LIBRE-SERVICE

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
IWB-1	435 mm	457 mm	640 mm	660 mm
IWB-2	765 mm	787 mm	640 mm	660 mm
IWB-3	1095 mm	1118 mm	640 mm	660 mm
IWB-4	1426 mm	1448 mm	640 mm	660 mm
IWB-5	1756 mm	1778 mm	640 mm	660 mm
IWB-6	2086 mm	2108 mm	640 mm	660 mm



Cuves étroites, encastrables, pour présentation de glace

Les cuves étroites encastrables Hatco offrent la qualité des cuves réfrigérées mais sans aucun composant de réfrigération, ni électrique. Désormais disponibles dans une version étroite allongée, rendant l'accès très facile pour les clients, et ce avec ou sans pare-haleine.

Elles sont idéales pour les bars à salade, les buffets froids et les bars pour boisson fraîches. Les séparateurs de bacs offrent une plus grande souplesse de présentation.

- Configuration de 1 à 4 bacs de dimensions ordinaires espacés
- Isolation optimale des parois latérales et de la partie inférieure pour garantir une meilleure conservation du froid et des économies
- Conception en forme de cadre qui permet de voir clairement et d'accéder facilement aux aliments
- Plus grand orifice de vidange en laiton de 25 mm (1 po) avec une crépine plate qui simplifie le nettoyage
- Double fond (accessoire) pratique qui maintient la glace au-dessus de l'orifice de vidange afin de faciliter la vidange
- Correspond à la gamme de cuves Hatco pour un aspect complètement identique



IWB-S4 avec option d'inclinaison
IWB-S4SLANT

IWB-S2

CUVES ÉTROITES ENCASTRABLES ISOLÉES POUR PRÉSENTATION SUR GLACE

Modèle	Dimensions L x P x H	Poids à l'expédition [†]	Prix
IWB-S1	687 x 481 x 306 mm	22 kg	€1268
IWB-S2	1222 x 481 x 306 mm	30 kg	1472
IWB-S3	1757 x 481 x 306 mm	39 kg	1676
IWB-S4	2292 x 481 x 306 mm	49 kg	1935

[†] Les poids d'expédition sont approximatifs.

Marque CE indisponible.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

IWB-S1SLANT	Option d'inclinaison pour IWB-S1	€145
IWB-S2SLANT	Option d'inclinaison pour IWB-S2	160
IWB-S3SLANT	Option d'inclinaison pour IWB-S3	174
IWB-S4SLANT	Option d'inclinaison pour IWB-S4	188

ACCESSOIRES (Disponibles à la vente à tout moment)

Double fond (offre de l'espace pour 89 mm de glace et se place sur le rebord du compartiment) –

1FBS3.5	Pour les modèles IWB-S1 (comprend une partie insérée d'un bac)	€ 65
2FBS3.5	Pour les modèles IWB-S2 (comprend une partie insérée de deux bacs)	122
3FBS3.5	Pour les modèles IWB-S3 (comprend une partie insérée d'un bac et une partie insérée de deux bacs)	179
4FBS3.5	Pour les modèles IWB-S4 (comprend deux parties insérées de deux bacs)	238

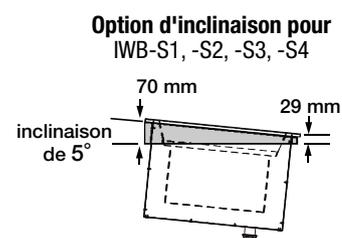
Double fond (offre de l'espace pour 203 mm de glace et se place sur le fond du compartiment) –

1FBS8	For IWB-S1 Models (comprend une partie insérée d'un bac)	€ 65
2FBS8	For IWB-S2 Models (comprend une partie insérée de deux bacs)	122
3FBS8	For IWB-S3 Models (comprend une partie insérée d'un bac et une partie insérée de deux bacs)	179
4FBS8	For IWB-S4 Models (comprend deux parties insérées de deux bacs)	238

BACS ET BARRES DE SUPPORT DE BACS OPTIONNELS – PAGES 28-29

DÉCOUPES DU COMPTOIR POUR INTÉGRER LES CUVES ÉTROITES ENCASTRABLES

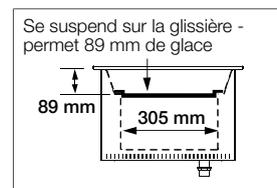
Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
IWB-S1	641 mm	662 mm	433 mm	456 mm
IWB-S2	1175 mm	1196 mm	433 mm	456 mm
IWB-S3	1710 mm	1731 mm	433 mm	456 mm
IWB-S4	2245 mm	2266 mm	433 mm	456 mm



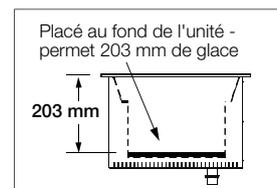
Option d'inclinaison pour
IWB-S1, -S2, -S3, -S4

Doubles fonds (accessoires)

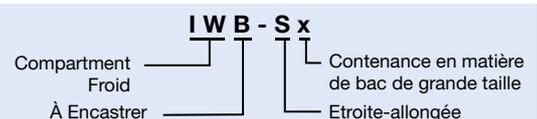
1, 2 ou 3 parties en fonction de la taille des bacs



(1, 2, 3 or 4FBS3.5) offre de l'espace pour 89 mm (3,5 po) de glace

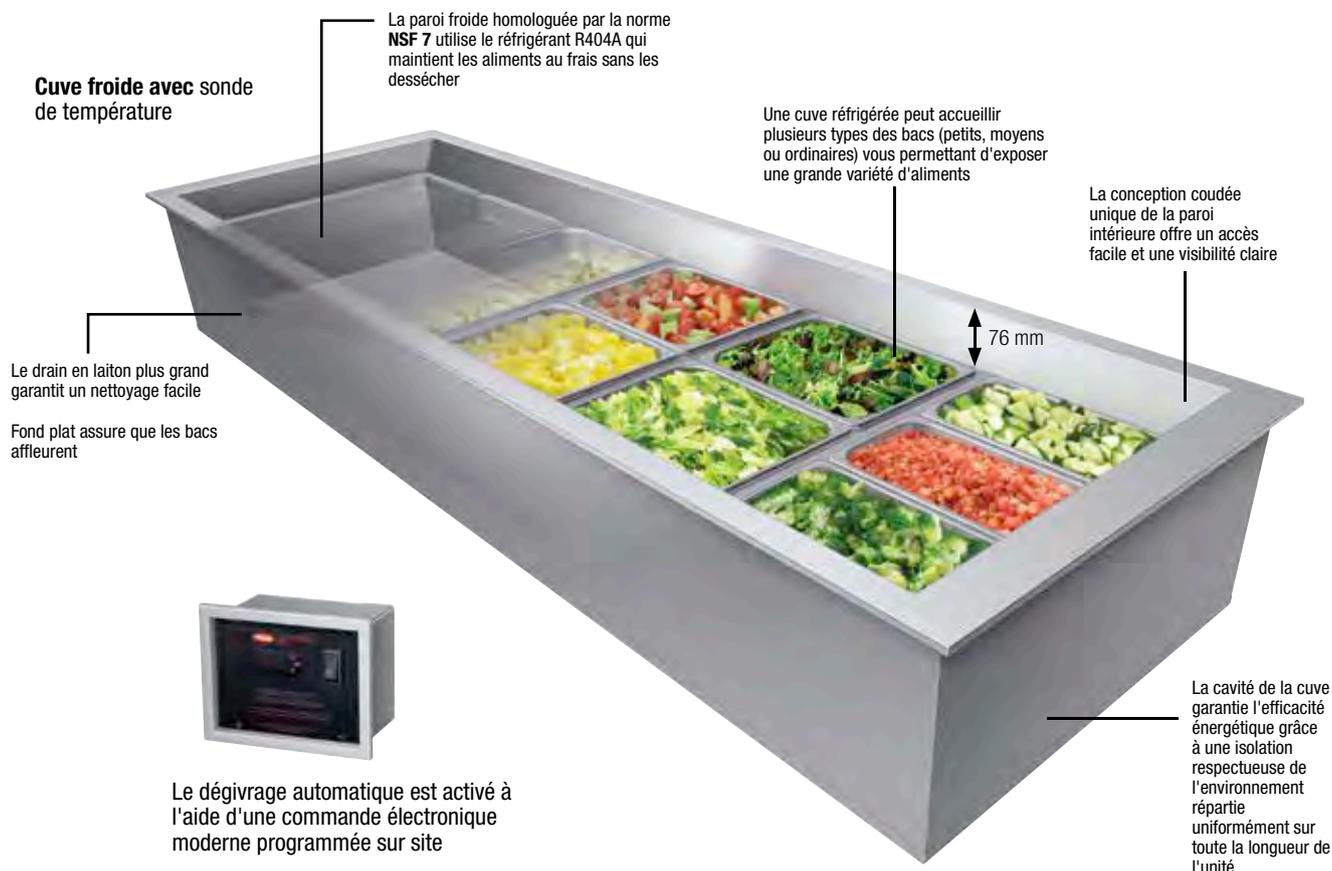


(1, 2, 3 or 4FBS8) offre de l'espace pour 203 mm (8 po) de glace



Cuves Réfrigérées Libre-Service Avec Commande à Distance Modalités de Commande

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



À chaque commande, précisez les informations suivantes:

- 1. Tension souhaitée :**
220, 230, 240V
- 2. Nombre de cuves :** 1, 2, 3, 4, 5 ou 6 bacs de type rectangulaire, de grande taille, 305 x 508 mm
- 3. Système de réfrigération avec commande à distance**

REMARQUE : Expédiés séparément : cuve froide avec sonde de température, panneau de commande (les fils de la sonde mesurent 4,9 mètres) et vanne thermostatique

A. CWBX, groupe compresseur-condenseur non inclus (électrovanne fixée à la cuve froide)

Option

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

Accessoires

- 1. Barres de soutien des bacs :**
305 mm ou 508 mm
- 2. Bacs inox :**
 - A. Taille 1/3 hauteur 64 mm (324 L x 175 P x 64 H mm)
 - B. Demi-taille hauteur 64 mm (324 L x 264 P x 64 H mm)
 - C. Taille standard hauteur (324 L x 527 P x 64 H mm)
 - D. Taille standard hauteur 102 mm (324 L x 527 P x 102 H mm)
 - E. Taille standard hauteur 152 mm (324 L x 527 P x 152 H mm)

ACCESSOIRES – PAGES 28-29

3. Faux fonds perforés

4. Grilles :

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

L'inclinaison de la plus grande surface de la paroi et l'emplacement des sorties d'air permettent à l'air froid de recouvrir plus efficacement les produits alimentaires.



DÉCOUPE DU COMPTOIR AVEC CUVES RÉFRIGÉRÉES LIBRE-SERVICE MUNIES D'UNE COMMANDE À DISTANCE

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
CWBX-1	435 mm	457 mm	640 mm	660 mm
CWBX-2	765 mm	787 mm	640 mm	660 mm
CWBX-3	1095 mm	1118 mm	640 mm	660 mm
CWBX-4	1426 mm	1448 mm	640 mm	660 mm
CWBX-5	1756 mm	1778 mm	640 mm	660 mm
CWBX-6	2086 mm	2108 mm	640 mm	660 mm



Cuves Réfrigérées Libre-Service Avec Commande à Distance

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

- Cuves isolées de grande taille disponibles en configuration d'un à six bacs
- La paroi froide homologuée par la norme NSF 7 utilise le réfrigérant R404A qui maintient les aliments au frais sans les dessécher
- Isolation optimale des parois latérales et de la partie inférieure pour garantir une meilleure conservation du froid. Isolation respectueuse de l'environnement répartie uniformément sur toute la longueur de l'unité
- Les modèles disposent d'un panneau de contrôle (expédié prêt à monter - les fils de la sonde mesurent 4,9 mètres) mais sont livrés sans groupe compresseur-condenseur pour optimiser la flexibilité offerte par les différentes configurations des cuves réfrigérées
- Le drain en laiton plus grand facilite le nettoyage
- Le drain en laiton plus grand facilite le nettoyage



Panneau de contrôle (expédié prêt à monter)



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

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

Modèle	Tension*	BTU/H	Dimensions		Poids à l'expédition†	Prix
			L x P x H			
CWBX-1	120 ou 240	330	483 x 686 x 305 mm		43 kg	€3453
CWBX-2	120 ou 240	630	813 x 686 x 305 mm		56 kg	3753
CWBX-3	120 ou 240	930	1143 x 686 x 305 mm		68 kg	4112
CWBX-4	120 ou 240	1230	1473 x 686 x 305 mm		80 kg	4331
CWBX-5	120 ou 240	1530	1803 x 686 x 305 mm		93 kg	4659
CWBX-6	120 ou 240	1830	2134 x 686 x 305 mm		113 kg	5017

Tous les modèles utilisent le réfrigérant R404A.

† Les poids d'expédition sont approximatifs.

• **Marque CE indisponible.**

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

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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

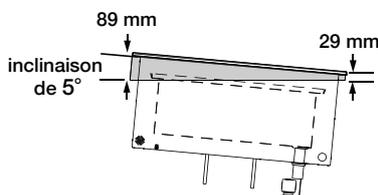
CWBR-1SLANT	Option inclinée pour CWBX-1	€145
CWBR-2SLANT	Option inclinée pour CWBX-2	160
CWBR-3SLANT	Option inclinée pour CWBX-3	174
CWBR-4SLANT	Option inclinée pour CWBX-4	188
CWBR-5SLANT	Option inclinée pour CWBX-5	203
CWBR-6SLANT	Option inclinée pour CWBX-6	217

ACCESSOIRES (Disponibles à la vente à tout moment)

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

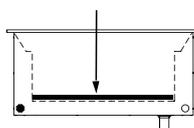
CWB-1FB	Pour CWBX-1 (accessoire à 1 élément)	€ 65
CWB-2FB	Pour CWBX-2 (accessoire à 1 élément)	122
CWB-3FB	Pour CWBX-3 (accessoire à 2 élément)	179
CWB-4FB	Pour CWBX-4 (accessoire à 2 élément)	238
CWB-5FB	Pour CWBX-5 (accessoire à 3 élément)	295
CWB-6FB	Pour CWBX-6 (accessoire à 3 élément)	352

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



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

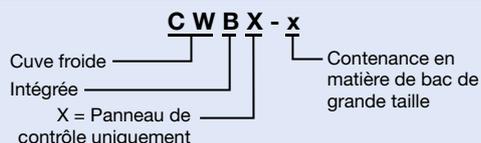
Accessoire à double fond Série CWBX (placé au fond de la cuve)



CWB-3FB



DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 13 ACCESSOIRES – PAGES 28-29



Plan Réfrigéré Libre-Service Avec Commande à Distance Modalités de Commande

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

Plan réfrigéré avec :
Sonde de température

Le drain NPT de 1" facilite
le nettoyage et un système
d'évacuation plat permet
que les bacs restent
bien horizontaux

Surface creusée pour empêcher le
glissement des plateaux

Panneau de
contrôle



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

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

À chaque commande, précisez les informations
suivantes:

1. Tension souhaitée :
220, 230, 240V
2. Nombre de plateaux :
1, 2 ou 3 plateaux
3. Profondeur du modèle : 735 mm en configuration
standard ou 535 mm pour la version allongée
4. Système de réfrigération avec
commande à distance
Remarque : Expédié prêt à monter : Plan réfrigéré,
panneau de contrôle (Les fils de la sonde mesurent
4,9 mètres une vanne thermostatique)
A. FTBX, groupe compresseur-condenseur non
inclus (électrovanne fixée à la FTBX)

Accessoires

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

La paroi froide homologuée par la
norme **NSF 7** utilise le réfrigérant
R404A qui maintient les aliments au
frais sans les dessécher

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

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
FTBX-1	697 mm	711 mm	494 mm	511 mm
FTBX-2	949 mm	965 mm	694 mm	711 mm
FTBX-3	1407 mm	1422 mm	694 mm	711 mm
FTBX-S2	1354 mm	1372 mm	494 mm	511 mm
FTBX-S3	2011 mm	2029 mm	494 mm	511 mm

Plan Réfrigéré Libre-Service Avec Commande à Distance

En permettant de maintenir au frais des boissons, encas, hors d'œuvres et plats d'accompagnement préalablement réfrigérés et prêts à être servis, les plans réfrigérés libre-service avec commande à distance Hatco apportent une flexibilité supplémentaire grâce à leurs configurations à distance. Également disponible dans une version allongée qui rend le plan réfrigéré très facile d'accès pour les clients, et ce, malgré les pare-haleines.

- Peut accueillir des plateaux 457 x 660 mm
- De plus, les modèles FTBX-2 et FTBX-3 disposent d'un drain NPT standard de 1"

FTBX-S2 avec plateaux accessoires (expédié sans groupe compresseur-condenseur)



Panneau de contrôle (expédié prêt à monter)

- Les modèles disposent d'un panneau de contrôle (expédié prêt à monter - les fils de la sonde mesurent 4,9 mètres) mais sont livrés sans groupe compresseur-condenseur pour optimiser la flexibilité offerte par les différentes configurations du plan réfrigéré
- Le dégivrage automatique est activé à l'aide d'une commande électronique moderne programmée sur site
- Isolation optimale des parois latérales et de la partie inférieure pour garantir une meilleure conservation du froid

PLAN RÉFRIGÉRÉ LIBRE-SERVICE AVEC COMMANDE À DISTANCE – AVEC PANNEAU DE CONTRÔLE

Modèle	Tension*	BTU/H	Dimensions		Poids à l'expédition†	Prix
			L x P x H			
FTBX-1	230 ou 240	330	735 x 535 x 211 mm		34 kg	€3454
FTBX-2	230 ou 240	630	991 x 735 x 90 mm		63 kg	3991
FTBX-3	230 ou 240	930	1448 x 735 x 90 mm		100 kg	4600

Tous les modèles utilisent le réfrigérant R404A.

† Les poids d'expédition sont approximatifs.

• Marque CE indisponible.

Plans réfrigérés à encastrer avec déport du panneau de contrôle à distance :

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

PLAN RÉFRIGÉRÉ LIBRE-SERVICE ALLONGÉ AVEC COMMANDE À DISTANCE – AVEC PANNEAU DE CONTRÔLE

Modèle	Tension*	BTU/H	Dimensions		Poids à l'expédition†	Prix
			L x P x H			
FTBX-S2	230 ou 240	630	1395 x 535 x 90 mm		59 kg	€4047
FTBX-S3	230 ou 240	930	2053 x 535 x 90 mm		83 kg	4695

Tous les modèles utilisent le réfrigérant R404A.

† Les poids d'expédition sont approximatifs.

• Marque CE indisponible.

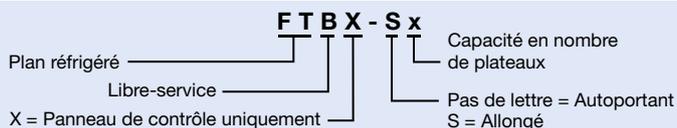
Plan réfrigéré de libre-service allongé avec commande à distance – avec panneau de contrôle :

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

ACCESSOIRES (Disponibles à la vente à tout moment)

ALUM PAN	Plateau aluminium 1/2 taille – 457 W x 330 D mm	€25
18" SHEET PAN	Plateau aluminium – 457 W x 660 D mm	33

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 15



Cuves de Maintien en Température à Encastrer (Bacs 1/1 et 4/3) Modalités de Commande

Découpe du **HWBI-5MA** avec bacs GN et boîtiers de commande séparés en option

Les cuves de maintien en température peuvent contenir une variété de bacs – grande taille, demi-taille ou tiers de taille – pour présenter les produits les plus divers

Tous les cuves de maintien en température Hatco peuvent être utilisées avec ou sans trous d'évacuation

Trou d'évacuation plus large pour garantir un nettoyage facile
Fond plat exclusif qui garantit le calage des bacs au fond

La construction en acier épais permet aux cuves Hatco de durer plus longtemps en dépit des conditions difficiles du secteur de la restauration qui mettent le matériel à l'épreuve

Des joints brasés plus résistants préviennent les fuites et la corrosion

Les trous d'évacuation latéraux ou inférieurs NPT de 1" ou les trous d'évacuation individuels NPT de 3/4" sont disponibles, avec ou sans l'option de remplissage automatique

Les commandes thermostatiques détectent la température dans le compartiment et régulent l'apport calorifique pour maintenir des températures uniformes

Conception prévue pour le remplacement rapide des éléments, dans l'éventualité peu probable où ils viendraient à tomber en panne

L'élément chauffant durable exclusif produit une chaleur constante et uniforme pour maintenir l'ensemble du bac contenant les aliments à des températures optimales de service pendant plus longtemps

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

Les compartiments isolés sont écoénergétiques

Les compartiments isolés sont écoénergétiques

À chaque commande, précisez les informations suivantes:

- Tension souhaitée :** 220 ou 240V
- Nombre de cuves :** 1, 2, 3, 4, 5 ou 6 bacs
REMARQUE : Les unités modulaires/regroupées sont uniquement proposées sous forme rectangulaire, de grande taille (305 x 508 mm) ou rectangulaire, de taille 4/3 (4 bacs de petite taille)
- Trou d'évacuation (avec ou sans trou d'évacuation – choisir le trou d'évacuation ci-dessous) :**
 - Trou d'évacuation NPT de 3/4" du compartiment individuel standard
 - Collecteur d'évacuation 1" NPT avec orifice de vidange latéral, côté gauche ou droit sélectionnable sur le terrain (disponible sur les modèles -2, -3, -4, -5, -6 uniquement)
 - Collecteur d'évacuation 1" NPT avec orifice de vidange inférieur, puits gauche ou droit sélectionnable sur le terrain (disponible sur les modèles -2, -3, -4, -5, -6 uniquement)
- Remplissage automatique (avec ou sans)**
- La conception en forme de cadre** permet une profondeur de 686 mm pour les unités modulaires afin de correspondre aux modèles CWBX de Hatco dans une présentation de type comptoir (Non disponible pour les puits chauffants modulaires/regroupés taille 4/3)

6. Commande :

- Boîtier de commande (standard sur toutes les unités)
- Boîtiers de commande divisés (en option sur les équipements à 4, 5 ou 6 bacs. Doivent être spécifiés lors de la commande. Non disponibles pour les unités à 1, 2 ou 3 bacs)

Accessoires pour cuves de maintien en température

- Barres de soutien des bacs :**
 - Configuration standard ou étroite 305 ou 508 mm
 - Configuration taille 4/3 305 mm
- Adaptateur insert** pour insérer des cuves rondes dans les cuves rectangulaires:
 - Adaptateur pour bacs ronds de 4 à 7 litres dans les cuves 1/1
 - Adaptateur pour bacs ronds de 10 litres dans les cuves 4/3

3. Bacs inox :

- Taille 1/3 hauteur 64 mm (324 L x 175 P x 64 H mm)
- Demi-taille hauteur 64 mm (324 L x 264 P x 64 H mm)
- Taille standard hauteur (324 L x 527 P x 64 H mm)
- Taille standard hauteur 102 mm (324 L x 527 P x 102 H mm)
- Taille standard hauteur 152 mm (324 L x 527 P x 152 H mm)

4. Robinets :

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

ACCESSOIRES – PAGES 28-29

DÉCOUPES DE COMPTOIR POUR CUVES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
Série HWBI-1	359 mm	368 mm	565 mm	575 mm
Série HWBI-2	715 mm	724 mm	565 mm	575 mm
Série HWBI-3	1070 mm	1080 mm	565 mm	575 mm
Série HWBI-4	1426 mm	1435 mm	565 mm	575 mm
Série HWBI-5	1781 mm	1791 mm	565 mm	575 mm
Série HWBI-6	2137 mm	2146 mm	565 mm	575 mm

DÉCOUPES DE COMPTOIR POUR COMPARTIMENTS CHAUFFANTS LIBRE-SERVICE REGROUPÉS/MODULAIRES DE TAILLE 4/3

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
Série HWBI43-1	361 mm	367 mm	740 mm	746 mm
Série HWBI43-2	716 mm	721 mm	740 mm	746 mm
Série HWBI43-3	1072 mm	1077 mm	740 mm	746 mm
Série HWBI43-4	1428 mm	1432 mm	740 mm	746 mm
Série HWBI43-5	1783 mm	1788 mm	740 mm	746 mm
Série HWBI43-6	2139 mm	2143 mm	740 mm	746 mm

Cuves de Maintien en Température

Les cuves de maintien en température Hatco sont disponibles en multiple de bacs alimentaires pour proposer aux clients un module complet à encastrer. Sélectionnez la configuration qui est adaptée à votre service de restauration.

- Cuves disponibles sur les ensembles regroupés comprenant 1 à 6 bacs
- La commande thermostatique individuelle pour chaque compartiment fournit une régulation de température optimale
- Conduit de 1829 mm en série pour le positionnement pratique des commandes
- Les cuves se vident rapidement et facilement par le trou d'évacuation en option
- Option de remplissage automatique pour un réapprovisionnement en eau sans l'intervention de l'utilisateur
- Cuves séparées, avec accès indépendant pour une maintenance facile

CUVES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À ENCASTRER – ISOLÉES – MONTAGE PAR LE HAUT

Modèle	Tension	Dimensions L x P x H	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
HWBI-1	220 ou 240	394 x 600 x 243 mm	1215	17 kg	€ 568
HWBI-1D	220 ou 240	349 x 600 x 243 mm	1215	17 kg	614
HWBI-1DA	220 ou 240	394 x 600 x 243 mm	1215	17 kg	1332
HWBI-2	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	33 kg	1910
HWBI-2D	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	35 kg	2010
HWBI-2DA*	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	40 kg	2401
HWBI-2M	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	34 kg	2047
HWBI-2MA	220 ou 240	749 x 600 x 243 mm	2415	39 kg	2569
HWBI-3	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	47 kg	2375
HWBI-3D	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	45 kg	2553
HWBI-3DA*	220 ou 240 [†]	1105 x 600 x 243 mm	3615	51 kg	2945
HWBI-3M	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	49 kg	2714
HWBI-3MA	220 ou 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	51 kg	3236
HWBI-4	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	60 kg	3080
HWBI-4D	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	62 kg	3402
HWBI-4DA*	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	60 kg	3791
HWBI-4M	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	63 kg	3672
HWBI-4MA	220 ou 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	63 kg	4192
HWBI-5	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg	3695
HWBI-5D	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	75 kg	4245
HWBI-5DA*	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg	4636
HWBI-5M	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg	4592
HWBI-5MA	220 ou 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	75 kg	5114
HWBI-6	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg	5088
HWBI-6D	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg	5203
HWBI-6DA*	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	88 kg	5554
HWBI-6M	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg	5683
HWBI-6MA	220 ou 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	89 kg	6150

* Le système de remplissage automatique se trouve uniquement à gauche et ne remplit que le compartiment gauche. Afin de s'adapter à tous les compartiments, l'installateur doit relier les trous d'évacuation au collecteur externe.

Tous les modèles de cuves rectangulaires modulaires de maintien en température disposent des caractéristiques suivantes :

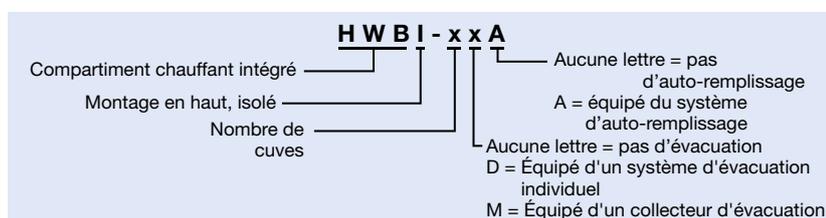
Tension: Monophasée.

Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour le montage et thermostats avec commande à distance dotés de conduits flexibles ainsi que d'interrupteurs d'alimentation lumineux.

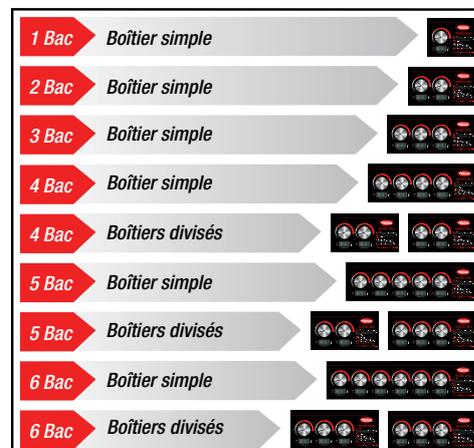
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

HWBI-SIDE	Collecteur d'évacuation du collecteur en cuivre avec sortie latérale (non disponible sur le modèle HWB-1)	Gratuit
HWB-BOTTOM	Collecteur d'évacuation en cuivre avec sortie inférieure (non disponible sur le modèle HWB-1)	Gratuit
OS-BEZEL	Conception en forme de cadre d'une profondeur de 686 mm pour les unités modulaires afin de correspondre aux modèles CWBX de Hatco dans une présentation de type comptoir	Gratuit

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 17 ACCESSOIRES – PAGES 28-29



Boîtiers de Commandes*



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

Puits Chauffants Libre-service Modulaires/ Regroupés Taille 4/3

Les puits chauffants Hatco modulaires/regroupés de taille 4/3 maintiennent les aliments chauds à une température de service adéquate, avec une construction de meilleure qualité, des temps de conservation plus longs et des températures plus précises. Une unité plus profonde peut contenir l'équivalent de quatre bacs de petite taille.

Ils sont également regroupés afin de fournir aux clients un tableau de vapeur contenu dans un élément d'équipement. Cela permet une installation facile de l'ensemble et un aspect intégré propre et bien fini. Choisissez le nombre de cuves, avec des configurations allant de 1 à 6 unités, ainsi que les options de tension, d'autoremplissage, de commandes et d'évacuation. Chaque cuve dispose d'une commande individuelle pour régler la température des produits présentés.

- Durée de maintien en température plus longue avec un contrôle des températures plus précis
- Interrupteur marche/arrêt à bascule éclairé et bouton de réglage de la température séparés pour une utilisation facile
- Le diamètre de vidange 50 % plus grand avec orifice plat simplifié le nettoyage et permet un bon positionnement des bacs
- La conception unique permet de changer rapidement la résistance de chauffe ou le thermostat si nécessaire
- Visserie EZ pour une installation rapide
- Construction en acier inoxydable et raccord de vidange brasés solides pour la durabilité
- Conduit de 1829 mm en série pour le positionnement pratique des commandes

Cuves

PUITS CHAUFFANTS LIBRE-SERVICE MODULAIRES/ REGROUPÉS TAILLE 4/3 – ISOLÉES – MONTAGE PAR LE HAUT

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
HWBI43-1	394 x 772 x 244 mm	220 or 240	1215	19 kg	€1179
HWBI43-1D	394 x 772 x 244 mm	220 or 240	1215	19 kg	1214
HWBI43-1DA	394 x 772 x 244 mm	220 or 240	1215	19 kg	1650
HWBI43-2	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	37 kg	1970
HWBI43-2D	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	39 kg	2043
HWBI43-2DA*	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	43 kg	2497
HWBI43-2M	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	37 kg	2240
HWBI43-2MA	749 x 772 x 244 mm	220 or 240	2415	42 kg	2693
HWBI43-3	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	52 kg	2688
HWBI43-3D	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	51 kg	2795
HWBI43-3DA*	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	56 kg	3236
HWBI43-3M	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	54 kg	3022
HWBI43-3MA	1105 x 772 x 244 mm	220 or 240	3615	56 kg	3458
HWBI43-4	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	67 kg	3539
HWBI43-4D	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	69 kg	3680
HWBI43-4DA*	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	68 kg	4121
HWBI43-4M	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	70 kg	3937
HWBI43-4MA	1461 x 772 x 244 mm	220 or 240	4815	70 kg	4377
HWBI43-5	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	85 kg	4312
HWBI43-5D	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	84 kg	4495
HWBI43-5DA*	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	85 kg	4948
HWBI43-5M	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	84 kg	4787
HWBI43-5MA	1816 x 772 x 244 mm	220 or 240	6015	84 kg	5241
HWBI43-6	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	97 kg	5161
HWBI43-6D	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	97 kg	5392
HWBI43-6DA*	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	98 kg	5867
HWBI43-6M	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	97 kg	5773
HWBI43-6MA	2172 x 772 x 244 mm	220 or 240	7215	100 kg	6244



HWBI43-3DA avec
 - 4 bacs de petite taille,
 - 2 bacs de taille moyenne et 1 bac de petite taille
 - 1 bac de grande taille 1 bac de petite taille

* Le système de remplissage automatique se trouve uniquement à gauche et ne remplit que le compartiment gauche. Afin de s'adapter à tous les compartiments, l'installateur doit relier les trous d'évacuation au collecteur externe.

Tous les modèles de cuves rectangulaires modulaires 4/3 de maintien en température disposent des caractéristiques suivantes :

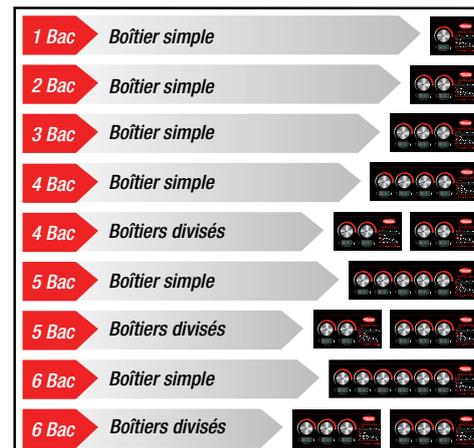
Tension: Monophasée.

Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour le montage et thermostats avec commande à distance dotés de conduits flexibles ainsi que d'interrupteurs d'alimentation lumineux.

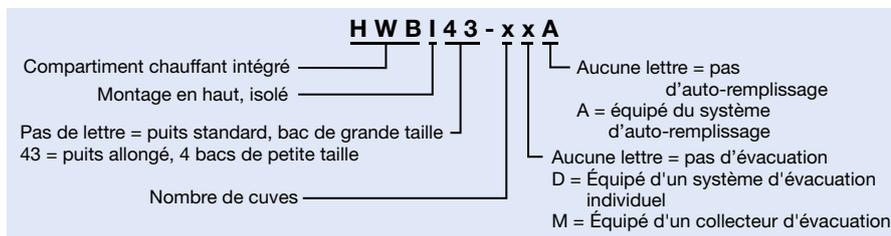
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

HWBI-SIDE	Collecteur d'évacuation du collecteur en cuivre avec sortie latérale (non disponible sur le modèle HWB-1)	Gratuit
HWB-BOTTOM	Collecteur d'évacuation en cuivre avec sortie inférieure (non disponible sur le modèle HWB-1)	Gratuit

Boîtiers de Commandes*



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

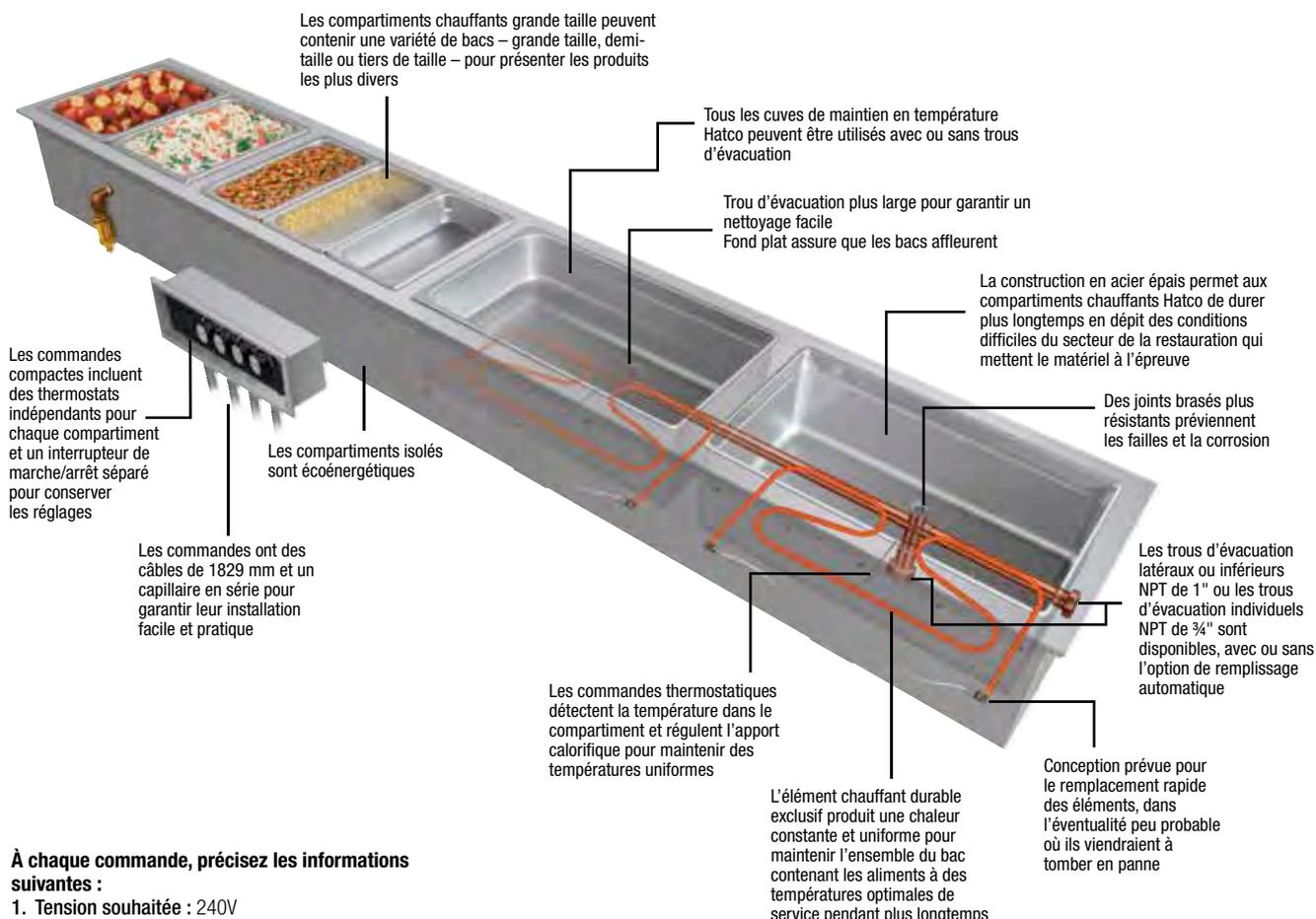


DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 17
ACCESSOIRES – PAGES 28-29

Cuves de Maintien en Température à Encastrer Étroites

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

Cuves



À chaque commande, précisez les informations suivantes :

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

Accessoires pour cuves de maintien en température

1. **Barres de séparation des bacs :**
305 mm ou 508 mm
2. **Adaptateurs** permettant de convertir les compartiments regroupés/modulaires pour leur permettre d'accueillir des bacs ronds de 4 ou 7 litres
3. **Bacs inox :**
A. Taille 1/3 hauteur 64 mm (324 L x 175 P x 64 H mm)
B. Demi-taille hauteur 64 mm (324 L x 264 P x 64 H mm)
C. Taille standard hauteur (324 L x 527 P x 64 H mm)
D. Taille standard hauteur 102 mm (324 L x 527 P x 102 H mm)
E. Taille standard hauteur 152 mm (324 L x 527 P x 152 H mm)
4. **Robinets :**
Robinet à tournant sphérique NPT 1" ou 3/4"
Robinet à vanne NPT 1" ou 3/4"

ACCESSOIRES – PAGES 28-29

DÉCOUPES DE COMPTOIR POUR CUVES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ÉTROITES

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
HWBI-S2	1121 mm	1127 mm	362 mm	368 mm
HWBI-S3	1680 mm	1686 mm	362 mm	368 mm
HWBI-S4	2238 mm	2245 mm	362 mm	368 mm

Cuves de Maintien en Température Étroites

Les cuves de maintien en température sont disponibles en multiple de bacs placés dans le sens de la longueur. Ils offrent aux clients un module complet et facile d'accès lors de la présence des protections pare-haleine. Sélectionnez la configuration qui est adaptée à votre service de restauration.

- Cuves disponibles sur les ensembles de 2, 3 ou 4 bacs
- La commande thermostatique individuelle pour chaque compartiment fournit une régulation de température optimale
- Conduit de 1829 mm en série pour le positionnement pratique des commandes
- Les compartiments se vident rapidement et facilement par le trou d'évacuation en option
- Option de remplissage automatique pour un réapprovisionnement en eau sans l'intervention de l'utilisateur
- Cuves séparés, avec accès indépendant pour une maintenance facile



HWBI-S4MA avec bacs alimentaires et boîtiers de commande divisés en option

CUVES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À ENCASTRER- ISOLÉS - MONTÉS A LA VERTICALE

Modèle	Tension	Dimensions		Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
		L x P x H				
HWBI-S2	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm		2415	38 kg	€2119
HWBI-S2D	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm		2415	37 kg	2211
HWBI-S2DA*	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm		2415	37 kg	2555
HWBI-S2M	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm		2415	38 kg	2294
HWBI-S2MA	220 ou 240	1156 x 397 x 238 mm		2415	41 kg	2833
HWBI-S3	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm		3615	54 kg	2665
HWBI-S3D	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm		3615	52 kg	2858
HWBI-S3DA*	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm		3615	57 kg	3196
HWBI-S3M	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm		3615	57 kg	3049
HWBI-S3MA	220 ou 240	1715 x 397 x 238 mm		3615	57 kg	3634
HWBI-S4	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm		4815	70 kg	3533
HWBI-S4D	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm		4815	70 kg	3820
HWBI-S4DA*	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm		4815	73 kg	4184
HWBI-S4M	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm		4815	70 kg	4115
HWBI-S4MA	220 ou 240	2273 x 397 x 238 mm		4815	69 kg	4756

* Le système de remplissage automatique se trouve uniquement à gauche et ne remplit que le compartiment gauche. Afin de s'adapter à tous les compartiments, l'installateur doit relier les trous d'évacuation au collecteur externe.

Toutes les cuves étroites modulaires, encastrables, de maintien en température disposent des caractéristiques suivantes :

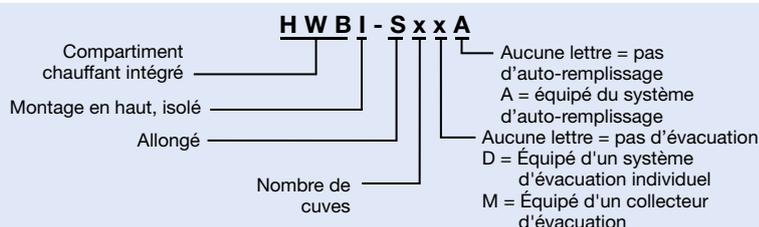
Tension: Monophasée.

Modèles expédiés avec : Visserie EZ pour le montage et thermostats avec commande à distance et interrupteurs lumineux.

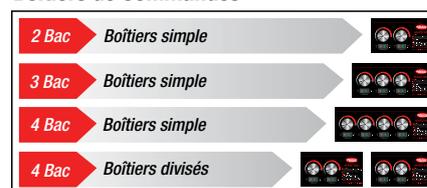
OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

HWBI-SIDE	Collecteur d'évacuation du collecteur en cuivre avec sortie latérale (non disponible sur le modèle HWB-1)	Gratuit
HWBI-BOTTOM	Collecteur d'évacuation en cuivre avec sortie inférieure (non disponible sur le modèle HWB-1)	Gratuit
OS-BEZEL	La cuve modulaire avec encadrement de 481 mm est prévue pour correspondre aux cuves CWB de une parfaite homogénéité de présentation sur les comptoirs	Gratuit

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 20 ACCESSOIRES – PAGES 28-29



Boîtiers de Commandes*



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

Cuves de Maintien en Température Modalités de Commande

À chaque commande, précisez les informations suivantes :

1. Tension souhaitée : 220 ou 240V
2. Dimensions de base du compartiment chauffant :
 - A. Rectangulaire:
 - grande taille (305 mm x 508 mm) ou 4/3 (305 mm x 686 mm)
 - B. Rond: 4 litres, 7 litres ou 10 litres
3. Trou d'évacuation (avec ou sans)
4. Remplissage automatique (avec ou sans)
5. Isolé ou non isolé



Cuve à structure isolée
Des modèles de grande taille sont disponibles avec isolation pour permettre des économies d'énergie

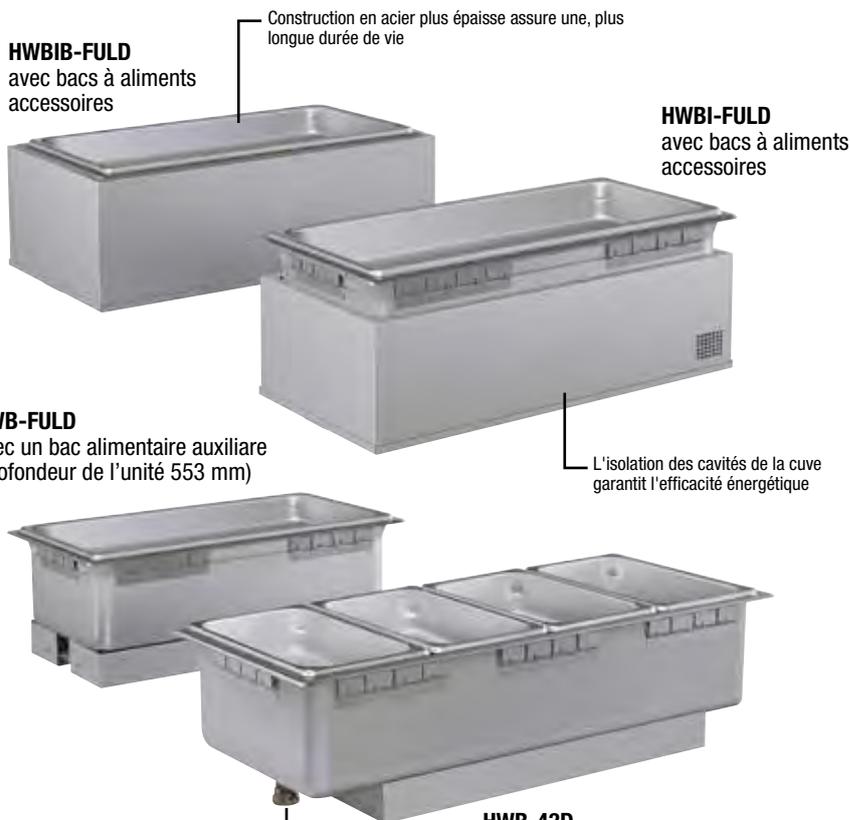
6. Style de montage :
 - A. Montage en haut
 - B. Montage en bas (modèles rectangulaires grande taille seulement)
 7. Puissance : Puissance standard ou forte puissance
- REMARQUE:** Cuves rondes de 4 litres disponibles uniquement pour les configurations à puissance standard



Cuves chauffantes montées par le haut : L'unité est installée sur la surface supérieure d'un comptoir métallique et fixée à l'aide d'attaches rotatives (unité et rebord du bac alimentaire visibles)



Cuves chauffantes montées par le bas : L'unité de grande taille (uniquement) est installée sur la surface inférieure d'un comptoir métallique et fixée à l'aide de coudes et fixations fournis par le client (rebord du bac alimentaire visible)



HWBIB-FULD
avec bacs à aliments accessoires

Construction en acier plus épaisse assure une, plus longue durée de vie

HWBI-FULD
avec bacs à aliments accessoires

HWB-FULD
avec un bac alimentaire auxiliaire (profondeur de l'unité 553 mm)

L'isolation des cavités de la cuve garantit l'efficacité énergétique

Tous les compartiments chauffés Hatco peuvent être commandés avec ou sans trous d'évacuation (trou d'évacuation de 50% plus grand avec un fond plat assurant que les bacs affleurent)

HWB-43D
avec des bacs alimentaires auxiliaires (unité individuelle comportant 4 bacs format 1/3 profondeur de l'unité 726 mm)



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



HWBI-11QT avec accessoires bac rond 10-litres



HWB-11QT avec accessoires bac rond 10-litres

HWBI-7QT avec accessoires bac 7-litres

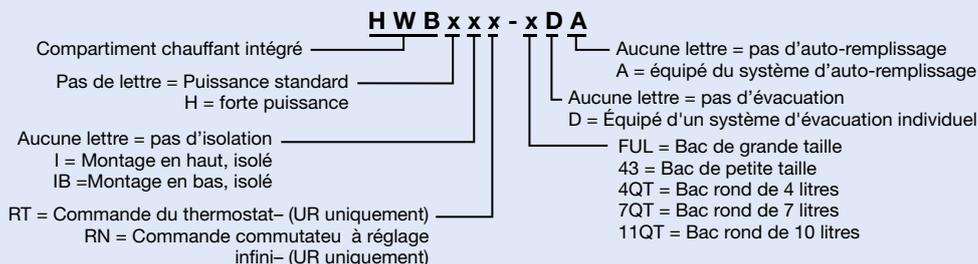


HWB-7QT avec accessoires bac 7-litres



HWB-4QT avec accessoires bac rond 4-litres

**BOÎTIERS DE COMMANDE,
DIMENSIONS DE DÉCOUPE
DE COMPTOIR – PAGE 23**



Cuves Individuelles de Maintien en Température, à Encastrer Modalités de Commande

Options pour cuves individuelles de maintien en température, à encastrer

1. Boîtier De Commande :

- A. Boîtier de commande thermostatique encastré de plus grande taille (monté à l'avant) avec interrupteur Marche/Arrêt éclairé et commandes inclinées encastrées pour une meilleure lisibilité (ne convient pas au système de remplissage automatique)
- B. Commande ITC optionnelle (non disponible pour les cuves avec autoremplissage, pour les cuves rondes de 4 litres, pour les cuves rondes isolées et pour les cuves sans vidange)
- C. Commande standard pour les modèles équipés du système de remplissage automatique uniquement

A. Thermostatique

B. Réglage infini

REMARQUE: Les commandes

à réglage infini sont uniquement disponibles sur les modèles "assembleur"

3. Câbles:

REMARQUE: Câble haute température allongé par 305 mm uniquement disponible sur les unités de fabrication à réglage infini

4. Thermostat avec cordon de 1829 mm (914 mm standard)

Accessoires pour cuves maintien en température

1. Kits de montage pour compteurs combustibles (modèles encastrables individuels seulement)
2. Barres de soutien des bacs : 305 mm ou 508 mm
3. Adaptateurs pour permettre aux modèles rectangulaires grande taille de contenir des bacs ronds de 4 ou 7 litres ou aux modèles 4/3 de contenir des bacs ronds de 4, 7 ou 10 litres
4. Bac en inox :
 - A. Taille 1/3 hauteur 64 mm (324 L x 175 P x 64 H mm)
 - B. Demi-taille hauteur 64 mm (324 L x 264 P x 64 H mm)
 - C. Taille standard hauteur (324 L x 527 P x 64 H mm)
 - D. Taille standard hauteur 102 mm (324 L x 527 P x 102 H mm)
 - E. Taille standard hauteur 152 mm (324 L x 527 P x 152 H mm)
5. Robinets :
 - A. Clapet à bille NPT 1" ou 19,05 mm pour les unités avec évacuation
 - B. Robinet vanne NPT 1" ou 19,05 mm pour les unités avec évacuation
6. Poignée à distance pour les évacuations de 1,9 cm (¾ po) uniquement et clapet à bille inclus



Commande thermostatique encastrée standard de plus grande taille – Aucun coût supplémentaire (ne convient pas au système de remplissage automatique)



Commande ITC optionnelle (non disponible pour les cuves avec autoremplissage, pour les cuves rondes de 4 litres, pour les cuves rondes isolées et pour les cuves sans vidange)



Commande standard pour HWB-43DA, HWBIB- et HWBI-FULDA (pour système de remplissage automatique uniquement)

DIMENSIONS DE DÉCOUPE DES COMMANDES

Commande thermostatique encastrée plus grande en option :

149 W x 162 H mm

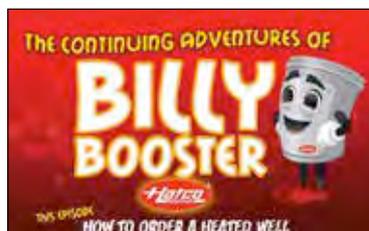
Commande ITC en option :

149 W x 162 H mm

HWB-43DA, HWBIB-, HWBI-FULDA

Commande standard :

257 W x 121 H mm



Vidéo : comment commander une cuve chauffante Hatco ?

Hatco met à votre disposition plusieurs supports pour vous permettre de commander votre cuve en toute simplicité. Vous pouvez lire les modalités de commandes indiquées ici ou regarder la vidéo Comment commander une cuve chauffante Hatco ?

Rendez-vous sur hatcocorp.com et cliquez sur la Vidéothèque. Profitez de votre visite du site pour également regarder la vidéo "Cuves réfrigérées Hatco" dans la section Caractéristiques et avantages des produits.

ACCESSOIRES – PAGES 28-29

DÉCOUPES DE COMPITOIR POUR CUVES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
HWB-FUL	321 mm	328 mm	524 mm	532 mm
HWB-FUL [▲]	356 mm	362 mm	559 mm	565 mm
HWB-FULDA	321 mm	328 mm	524 mm	532 mm
HWB-FULDA [▲]	356 mm	362 mm	559 mm	565 mm
HWBI-FUL	324 mm	328 mm	528 mm	531 mm
HWBI-FUL [▲]	356 mm	362 mm	559 mm	565 mm
HWBIB-FUL [▼]	306 mm	306 mm	509 mm	509 mm
HWBIB-FULDA [▼]	306 mm	306 mm	509 mm	509 mm
HWB-, HWBI-43	322 mm	329 mm	703 mm	711 mm
HWB-, HWBI-43 [▲]	356 mm	362 mm	737 mm	743 mm
HWB-4QT	181 mm Dia.	192 mm Dia.	—	—
HWB-4QT [▲]	229 mm	235 mm	229 mm	235 mm
HWB-7QT	232 mm Dia.	243 mm Dia.	—	—
HWB-7QT [▲]	279 mm	286 mm	279 mm	286 mm
HWB-11QT	282 mm Dia.	294 mm Dia.	—	—
HWB-11QT [▲]	330 mm	337 mm	330 mm	337 mm

[▲] Indique les dimensions de découpe d'une surface de comptoir combustible.

[▼] Doit être bridé.

Établir une feuille de travail pour la cuve chauffante individuelle intégrée

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



CONSTRUIRE VOTRE CUVE CHAUFFANTE INDIVIDUELLE INTÉGRÉE – ÉTAPE 1 À 3
(Afin de déterminer le montant total et votre référence de modèle, sélectionnez toutes vos options)

ÉTAPE 1 : CERTIFICATION

Marquage CE	Pas disponible en commande RN ou RT	Gratuit
Fabricant	Pas de certification. Les fabricants devront obtenir une certification. Commande et conduit non inclus, en utilisation RT ou RN	Gratuit

MARQUE DE CERTIFICATION



HWB-FULD
avec un bac alimentaire auxiliaire
(profondeur de l'unité 553 mm)



HWB-43D
avec des bacs alimentaires
auxiliaires (unité individuelle
comportant 4 bacs format 1/3,
profondeur de l'unité 726 mm)

ÉTAPE 2 : BASE TAILLE DE LA CUVE

Base Code	Taille	Poids expédié (en fonction des composants)	Prix
<i>Rectangulaire –</i>			
-FUL	Bac de grande taille	16 kg	€542
-43	Bac de petite taille	17 kg	603
<i>Rond –</i>			
-4QT	4-litres	5 kg	€517
-7QT	7-litres	6 kg	517
-11QT	10-litres	6 kg	517

HWB-7QT avec bac à
aliments accessoires
(rond 7 litres)



HWB-4QT
avec bac à aliments
accessoires
(rond 4 litres)

HWB-11QT
avec bac à aliments
accessoires (rond 10 litres)

ÉTAPE 3 : ÉLECTRICITÉ

Tension	240	Gratuit
Puissance (W) –		Gratuit
HWB-	Standard (Cuves rondes de 4 litres disponibles uniquement pour les configurations à puissance standard)	
HWBH-	Élevé	

**Passez à la page suivante pour
les étapes 4 à 6.**



HWBI-11QT
avec bac à aliments
accessoires (rond
10 litres)



HWBI-7QT avec
bac à aliments
accessoires (rond
7 litres)

HWB x - x

Compartiment chauffant intégré

Pas de lettre = Puissance standard

H = forte puissance

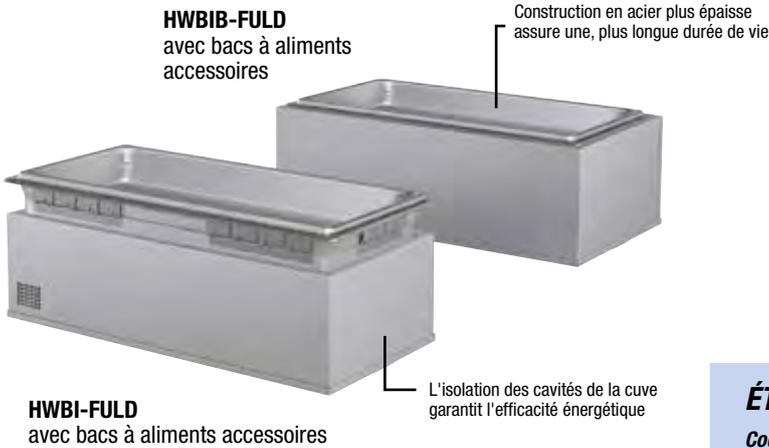
FUL = Bac de grande taille
43 = Bac de petite taille
4QT = Bac rond de 4 litres
7QT = Bac rond de 7 litres
11QT = Bac rond de 10 litres

Établir une feuille de travail pour la cuve chauffante individuelle intégrée *Suite de la page 24*

CONSTRUIRE VOTRE CUVE CHAUFFANTE INDIVIDUELLE INTÉGRÉE – ÉTAPE 4 À 6 (Afin de déterminer le montant total et votre référence de modèle, sélectionnez toutes



CUVES



Cuve à structure isolée
Des modèles de grande taille sont disponibles avec isolation pour permettre des économies d'énergie

ÉTAPE 4 : ISOLÉ OU NON ISOLÉ

Code d'isolation –		Gratuit
Aucune lettre	Non isolé	
I	Isolé	€77



ÉTAPE 5 : TYPE DE FIXATION

Code de montage–		Gratuit
Aucune lettre	Fixation en hauteur	
B	Fixation en bas (unités complètes rectangulaires uniquement)	Gratuit

ÉTAPE 6 : VIDANGE ET AUTO-REMPLISSAGE

Code d'écoulement		Gratuit
Aucune lettre	Sans vidange	
D	Avec vidange	€31

Code d'autoremplissage		Gratuit
Aucune lettre	Sans autoremplissage	
A	Avec autoremplissage (pas disponible pour la commande WM)	€469



**BOÎTIER DE COMMANDE, COMPTOIR
DIMENSIONS DE DÉCOUPE – PAGE 23
ACCESSOIRES – PAGES 28-29
COULEURS ET FINITIONS –
EN TROISIÈME DE COUVERTURE**

H W B x x - x D A	
Compartiment chauffant intégré	Aucune lettre = pas d'auto-remplissage
Pas de lettre = Puissance standard	A = équipé du système d'auto-remplissage
H = forte puissance	Aucune lettre = pas d'évacuation
Aucune lettre = pas d'isolation	D = Équipé d'un système d'évacuation individuel
I = Montage en haut, isolé	FUL = Bac de grande taille
IB = Montage en bas, isolé	43 = Bac de petite taille
	4QT = Bac rond de 4 litres
	7QT = Bac rond de 7 litres
	11QT = Bac rond de 10 litres

Passez à la page suivante pour les étapes 7 et 8.

Établir une feuille de travail pour la cuve chauffante individuelle intégrée *Suite de la page 25*

CONSTRUIRE VOTRE CUVE CHAUFFANTE INDIVIDUELLE INTÉGRÉE – ÉTAPE 7 ET 8
 (Afin de déterminer le montant total et votre référence de modèle, sélectionnez toutes vos options)

ÉTAPE 7 : COMMANDES

Boîte –

Commande thermostatique encastrée standard de plus grande taille

Monté à l'avant avec interrupteur Marche/Arrêt à bascule éclairé et commandes inclinées encastrées pour une meilleure lisibilité. Non disponible pour le remplissage automatique

Gratuit

ITC en option

Ne convient pas aux cuves circulaires de 4 litres, unités sans vidange, cuves isolées circulaires ou cuves avec système d'autoremplissage.

€184

Autoremplissage standard

Pour autoremplissage uniquement.

Gratuit

Commandes fabricant uniquement –

Pas disponible avec marquage CE

RT

Commande thermostatique, interrupteur marche/arrêt à bascule éclairé

€-78

RN

Contrôle infini, disponible uniquement sur les modèles Fabricants à intégrer. Existe avec témoin lumineux

-78

COMMANDES STANDARD

Commande thermostatique encastrée de plus grande taille - Aucun coût supplémentaire



COMMANDES EN OPTION

Commande ITC (Ne convient pas aux cuves circulaires de 4 litres ou aux cuves isolées circulaires)



COMMANDE STANDARD AUTO-REPLISSAGE

Commande standard pour HWB-, HWBIB- et HWBI-FULDA (pour système d'autoremplissage uniquement)



TYPE DE COMMANDE – Composants FABRICANT

Contrôle thermostatique



Contrôle infini



ÉTAPE 8 : COULEUR DU CADRE DU BOITIER DE COMMANDE EN OPTION

Couleur du cadre du boîtier de commande –

Acier inoxydable (standard)

Gratuit

Couleurs tendance

(Ne convient pas au cadre du boîtier de commande encastré ou au HWB-FUL avec cordon)

Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées **€30**

RED

Rouge Chaud

NAVY

Bleu Marine

BLACK

Noir

GREEN

Vert Chasseur

GRAY

Gris Granit

COPPER

Cuivre Antique

WHITE

Blanc Granit

COULEUR DU CADRE DU BOITIER EN OPTION

Couleurs tendance



Les couleurs présentées sont des représentations et ne correspondent pas exactement à nos finitions Tendance, Gloss ou Plaqué.

Commande ITC en option – (Ne convient pas aux cuves circulaires de 4 litres ou aux unités sans vidange) cadre de boîtier de commande présenté en couleur optionnelle Blanc Granit Tendance



Passez à la page suivante pour l'étape 9

	H W B x x x - x D A	
Compartiment chauffant intégré	— H	Aucune lettre = pas d'auto-remplissage
Pas de lettre = Puissance standard	— W	A = équipé du système d'auto-remplissage
H = forte puissance	— B	Aucune lettre = pas d'évacuation
Aucune lettre = pas d'isolation	— x	D = Équipé d'un système d'évacuation individuel
I = Montage en haut, isolé	— x	FUL = Bac de grande taille
IB = Montage en bas, isolé	— x	43 = Bac de petite taille
RT = Commande du thermostat – (UR uniquement)	— x	4QT = Bac rond de 4 litres
RN = Commande commutateur à réglage infini – (UR uniquement)	— D	7QT = Bac rond de 7 litres
	— A	11QT = Bac rond de 10 litres

Établir une feuille de travail pour la cuve chauffante individuelle intégrée Suite de la page 26

CONSTRUIRE VOTRE CUVE CHAUFFANTE INDIVIDUELLE INTÉGRÉE – ÉTAPE 9

(Afin de déterminer le montant total et votre référence de modèle, sélectionnez toutes vos options)



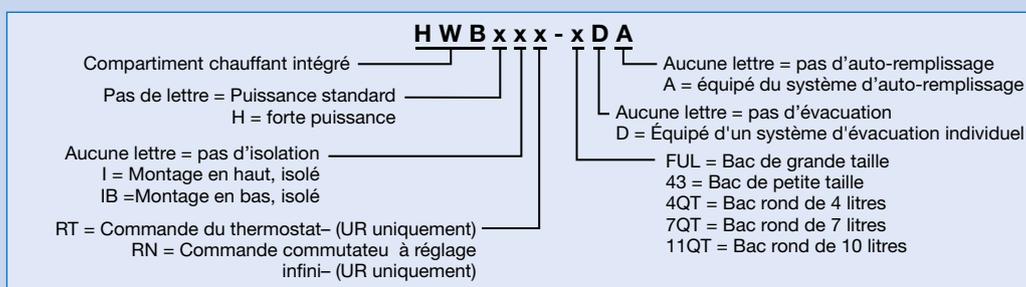
HWB-FUL
avec cordon en option



ÉTAPE 9 : ALIMENTATION

HWB-LEAD	Câble d'alimentation (câble seul – conduit non inclus)	par pied €6
HWB-LEAD-UR	Câble d'alimentation pour composants « RN » (câble seul – conduit non inclus)	par pied 6
HWB-CORD	HWB-FUL avec cordon standard Tous les modèles HWB sauf les modèles à autoremplissage	ajouter 23
HWBI-CORD	HWBI-FUL avec câble Standard Montage supérieur : HWBI-FUL, -FULD et HWBHI-FUL, -FULD Montage inférieur : HWBIB-FULDA et HWBHIB-FULDA	ajouter 23
HWB-TSTAT	Thermostat avec capillaire 1829 mm (Non disponible pour le remplissage automatique)	55
HWB-TSTAT-UR	Thermostat avec cordon capillaire de 1 829 mm pour les composants « RT » (Thermostat uniquement – Conduit non inclus)	39

MONTANT TOTAL ET RÉFÉRENCE DE MODÈLE



Ajoutez le coût total des options ci-dessous –

Étape 1	Certification	Gratuit
Étape 2	Taille de base de la cuve	€ <input type="text"/>
Étape 3	Électricité	Gratuit
Étape 4	Isolé ou non-isolé	<input type="text"/>
Étape 5	Type de fixation	Gratuit
Étape 6	Vidange et autoremplissage	<input type="text"/>
Étape 7	Commandes	<input type="text"/>
Étape 8	Couleur du cadre du boîtier de commande en option	<input type="text"/>
Étape 9	Alimentation	<input type="text"/>
Votre prix total		€ <input type="text"/>

BOÎTIERS DE COMMANDE, DIMENSIONS DE DÉCOUPE DE COMPTOIR – PAGE 23

ACCESSOIRES – PAGES 28-29

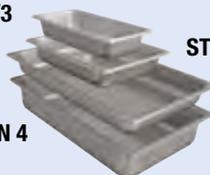
COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

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

Cuves


FTB-2
plaques
(accessoires)

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

ST PAN 1/3

ST PAN 4
ST PAN 1/2
ST PAN 2

HDW 6" PAN
11QT-PAN

4QT-PAN
7QT-PAN
BACS – COUVERCLES – GRILLES

ST PAN 1/3	Bac inox tiers de taille – 324 L x 175 P x 64 H mm	€ 44
ST PAN 1/2	Bac inox demi-taille – 324 L x 264 P x 64 H mm	50
ST PAN 2	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 64 H mm	61
ST PAN 4	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 102 H mm	76
HDW 6 PAN	Bac inox grande taille – 324 L x 527 P x 152 H mm	93
4QT-PAN	Bac rond 4 litres	77
7QT-PAN	Bac rond 7 litres	87
11QT-PAN	Bac rond 10 litres (ne convient pas au modèle RHW, voir page 31)	96

Couvercles cranté pour bacs ronds (ne convient pas au modèle RHW, voir page 31) –

4QT-LID-1	Couvercle plein rond, pour cuves de 4 litres, avec encoche louche	€ 35
7QT-LID-1	Couvercle plein rond, pour cuves de 7 litres, avec encoche louche	44
11QT-LID-1	Couvercle plein rond, pour cuves de 10 litres, avec encoche louche	55

Couvercles articulés pour bacs ronds (ne convient pas au modèle RHW, voir page 31) –

4QT-LID	Couvercle articulé rond, pour cuves de 4 litres, avec encoche louche	€ 47
7QT-LID	Couvercle articulé rond, pour cuves de 7 litres, avec encoche louche	63
11QT-LID	Couvercle articulé rond, pour cuves de 10 litres, avec encoche louche	79

Grilles inox –

TRIVET (1/2)SS	Demi-taille – 259 L x 194 P mm	€ 88
TRIVET SS	Grande taille – 259 L x 457 P mm	108

Grilles chromées –

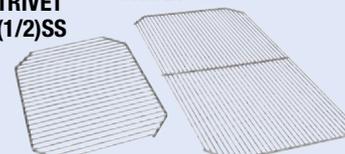
TRIVET (1/2)	Demi-taille – 259 L x 194 P mm	€ 44
TRIVET	Grande taille – 259 L x 457 P mm	56


11QT-LID-1

4QT-LID-1

7QT-LID-1

7QT-LID
11QT-LID

4QT-LID
**TRIVET
(1/2)SS**
TRIVET SS

ADAPTATEURS, BARRES DE SUPPORT, KIT DE MONTAGE, VANNES – PAGE 29

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

HWB-2-7Q (montré avec deux 7QT-PAN et deux 7QT-LID-1)



HWB-2-7Q



HWB-2-11Q



HWB-3-4Q

ADAPTATEURS - BARRES DE SUPPORT

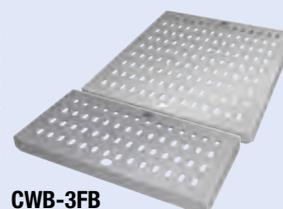
HWB-2-7Q	Adaptateur de conversion des réchauds pour leur permettre de contenir deux bacs de 7 litres (modèles HWBI & HWB-FUL seulement)	€ 68
HWB-3-4Q	Adaptateur de conversion des réchauds pour leur permettre de contenir trois bacs de 4 litres (modèles HWBI & HWB-FUL seulement)	68
HWB-2-11Q	Adaptateur insert pour que les cuves GN 4/3 puissent recevoir 2 récipients ronds de 10 litres (modèle HWB-43 et série HWBI43 uniquement)	87
HWB12BAR	Barre de support de bacs de 305 mm pour cuves d'égouttage intégrées et chauffantes	12
HWB20BAR	Barre de support de bacs de 508 mm pour cuves d'égouttage intégrées et chauffantes	14
HWBGM12BAR	Barre de soutien de bac de 305 mm pour les modèles modulaires/jumelés encastrés	12
HWBGM20BAR	Barre de soutien de bac de 508 mm pour les modèles modulaires/jumelés encastrés	14
CWB12BAR	Barre de support de bacs de 305 mm pour cuves réfrigérées libre-service	12
CWB20BAR	Barre de support de bacs de 508 mm pour cuves réfrigérées libre-service	14

Faux fond pour cuves réfrigérées libre-service

(Accessoire pour faux fond perforé ; choisir la taille appropriée) -

CWB-1FB	Pour CWB-1 (accessoire à 1 élément [pour 1 cuve])	€ 65
CWB-2FB	Pour CWB-2 (accessoire à 1 élément [pour 2 cuves])	122
CWB-3FB	Pour CWB-3 (accessoire à 2 éléments [pour 3 cuves])	179
CWB-4FB	Pour CWB-4 (accessoire à 2 éléments [pour 4 cuves])	238
CWB-5FB	Pour CWB-5 (accessoire à 3 éléments [pour 5 cuves])	295
CWB-6FB	Pour CWB-6 (accessoire à 3 éléments [pour 6 cuves])	352

Barres de support
Sélectionnez le kit approprié pour les séries CWB, HWBI ou HWB



CWB-3FB

HWB-FUL-MNT

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



KIT DE MONTAGE - VANNES

Nécessaire à votre installation de compartiment -

HWB-FUL-MNT	Kit de montage pour compteurs combustibles pour la série HWB-FUL seulement	€ 85
HWB-43-MNT	Kit de montage pour compteurs combustibles pour la série HWB-43 seulement	102
HWB-4Q-MNT	Kit de montage pour compteurs combustibles pour la série HWB-4Q seulement	50
HWB-7Q-MNT	Kit de montage pour compteurs combustibles pour la série HWB-7Q seulement	56
HWB-11Q-MNT	Kit de montage pour compteurs combustibles pour la série HWB-11Q seulement	60
HWB-MNT-REC	Les 8 crochets de fixation fournis dans le kit permettent un montage de l'unité sur un comptoir épais. (HWBI et compartiments chauffants rectangulaires HWB uniquement)	60
HWB-MNT-RND	Les 4 crochets de fixation fournis dans le kit permettent un montage de l'unité sur un comptoir épais. (compartiments ronds chauffants uniquement)	30

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

HWBI2MANIF	2-accessoires pour les bacs (pour 2 cuves)	€ 598
HWBI3MANIF	3-accessoires pour les bacs (pour 3 cuves)	849
HWBI4MANIF	4-accessoires pour les bacs (pour 4 cuves)	1099
HWBI5MANIF	5-accessoires pour les bacs (pour 5 cuves)	1349
HWBI6MANIF	6-accessoires pour les bacs (pour 6 cuves)	1600

Nécessaire à votre installation de compartiment -

BALLVALVE3/4	Robinet à tournant sphérique NPT 3/4" haute température pour les unités avec un trou d'évacuation individuel et pas de collecteur	€ 76
BALLVALVE1INCH	Robinet à tournant sphérique NPT 1" haute température pour les unités avec un collecteur d'évacuation (compartiment chauffé accouplé uniquement)	59
GATEVALVE3/4IN	Robinet à tournant sphérique NPT 3/4" haute température pour les unités avec un trou d'évacuation individuel et pas de collecteur	96
GATEVALVE1IN	Robinet à tournant sphérique NPT 1" haute température pour les unités avec un collecteur d'évacuation (compartiment chauffé jumelé uniquement)	140
HWB-RDHV	Poignée à distance pour cuves chauffantes avec évacuations de 1,9 cm (3/4 po) uniquement et clapet à bille inclus	313



HWBI2MANIF



BALLVALVE1INCH



GATEVALVE1INCH

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



Puits Chauffants pour Comptoir

Polyvalents et fiables, les compartiments chauffants pour comptoir de Hatco conservent la chaleur et la fraîcheur des aliments, qu'ils fonctionnent à sec ou avec de l'eau, avec une commande réglable de la température. L'unité HW-FUL peut contenir un bac de grande taille ou deux bacs de taille moyenne (moitié de la grande taille).

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



HW-FUL avec bacs alimentaires (accessoires) et une barre de support pour bacs

PUITS CHAUFFANTS POUR COMPTOIR – GRANDE TAILLE

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Configurations des Fiches	Poids à l'expédition	Prix
Puissance standard						
HW-FUL	368 x 607 x 248 mm	230	1200	BS-1363, CEE 7/7, AS 3112	13 kg	€402

Toutes les cuves chauffantes à poser, de maintien en température uniquement, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension: Monophasée.

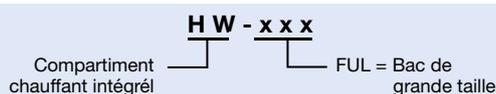
Emplacement du cordon : Coin inférieur gauche à l'arrière de l'unité.

Modèles expédiés avec : Bac en acier inoxydable, boîtier en acier inoxydable (partie inférieure en acier inoxydable aluminisé) avec un élément chauffant doté d'une enveloppe en métal, interrupteur d'alimentation marche/arrêt, commande de température, voyant indicateur d'un état sec de l'unité et un cordon de 1829 mm doté d'une fiche.

ACCESSOIRES (Disponibles à la vente à tout moment)

HW-2-7QT	Adaptateur pour transformer le réchauffeur afin qu'il puisse contenir deux récipients insérés de 7 litres	€68
HW-3-4QT	Adaptateur pour transformer le réchauffeur afin qu'il puisse contenir trois récipients insérés de 4 litres	68
HW12BAR	Barre de séparation 305 mm	12
HW20BAR	Barre de séparation 508 mm	14

BACS ET COUVERCLES (ACCESSOIRES) SUPPLÉMENTAIRES – PAGE 28-29



Soupières de Cuisson de Remontée en Température et de Maintien en Température Heat-Max

La Soupière chauffant la sec de Hatco est un appareil multi-usages qui offre une grande flexibilité en réunissant les caractéristiques, d'un cuiseur vapeur et d'un chauffe-pâtes dans une seule et même unité ! Avec toute une gamme de réglages de la température, Heat-Max peut faire bouillir des pâtes et des nouilles

de soupe, faire cuire à la vapeur des dim sum, ainsi que réchauffer et conserver des soupes, plats en sauces et garnitures à des températures de service adaptées.

- Trois températures de consigne température allant de 50 °C à 100 °C pour réchauffer, cuire à la vapeur et faire bouillir les aliments
- Le mode faible puissance permet d'économiser de l'énergie
- Modèle simple à encastrer disponible (un bac rond de 10 l)
- Unités autoportantes disponibles en modèles simples (un bac circulaire de 10 l) ou doubles (2 bacs circulaires de 10 l) avec contrôle individuel des bacs



Le modèle **RHW-1B** comprend une cuve chauffante avec récipient de 10 litres et couvercle articulé (louche non incluse)



Le modèle **RHW-1** comprend une cuve chauffante avec récipient de 10 litres et couvercle articulé (louche non incluse)



Le modèle **RHW-2** comprend deux cuves chauffantes avec récipient de 10 litres et couvercles articulés (non présentés)

SOUPIÈRE DE CUISSON, DE REMONTÉE EN TEMPÉRATURE ET DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À POSER

Modèle*	Tension Monophasée	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RHW-1	230	359 x 330 x 355 mm	1,3	9 kg	€506
RHW-2	230	630 x 330 x 355 mm	2,5	16 kg	845

Toutes les cuves chauffantes rondes, à poser, disposent des caractéristiques suivantes :

Capacité totale : RHW-1: 10 litres. Capacité réelle du récipient : 6 litres pour cuisson avec ébullition ou 8 litres pour remontée en température.

RHW-2: 2 récipients de 10 litres. Capacité réelle des récipients : 2 x 6 litres pour cuisson avec ébullition ou 2 x 8 litres pour remontée en température.

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

RHW-2 expédié avec : Deux bacs pour contenir les aliments et deux couvercles assortis.

Position du cordon : Câble de 1829 mm et prise à l'arrière de l'appareil.

SOUPIÈRE DE CUISSON, DE REMONTÉE EN TEMPÉRATURE ET DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À ENCASTRER

Modèle*	Tension Monophasée	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RHW-1B	230	360 x 330 x 341 mm	1,3	10 kg	€506

Toutes les cuves chauffantes rondes, à encastrer, disposent des caractéristiques suivantes :

Capacité de liquide 10 litres. Capacité réelle du récipient : 6 litres pour application à ébullition ou 8 litres pour application de réchauffement.

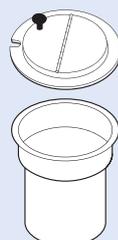
RHW-1B expédié avec : Un bac pour contenir les aliments et un couvercle assorti.

Emplacement du cordon : Câble de 1422 mm reliant la cuve au boîtier de commande, avec une prise et un câble de 1829 mm.

Dimensions de découpe de la cuve recommandées : 305 mm diamètre.

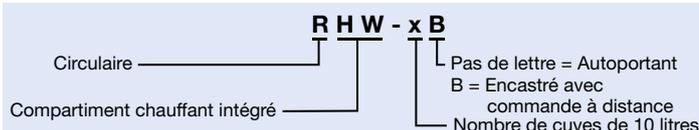
ACCESSOIRES (la tarification s'applique uniquement lors de l'achat)

RHW -			
RHW-11QT-LID-HG	RHW couvercle du bac de 10 litres	€57	
RHW-11QT-POT	RHW bac de 10 litres	97	



RHW-11QT-LID-HG
Couvercle du bac de 10 litres

RHW-11QT-POT
Bac de 10 litres



Cuves de Cuisson et Maintien en Température - Heat-Max

Cuves de Cuisson et maintien en température d'Hatco sont capables remonter en température de cuire à la vapeur ou maintenir en température à poser ou à encastrer. Il s'agit d'un dispositif sûr permettant de chauffer et de maintenir les aliments frais ou précuits à une température de service optimale.

- Trois points de consigne de température allant de 50 °C à 100 °C pour réchauffer, cuire à la vapeur et faire bouillir les aliments
- Le mode faible puissance permet d'économiser de l'énergie
- Modèles à poser ou à encastrer

- Les accessoires incluent une plaque pour bouilloire à soupe, une plaque pour chauffe-sauce, un plateau pour chauffe-pâtes, un panier à nouilles et plusieurs bacs ronds avec couvercles

RCTHW-1



RCTHW-1B



RCTHW-6 avec plaque chauffe-pâtes (non illustrée, voir ci-dessous)



RCTHW-6B avec plaque chauffe-pâtes (non illustrée, voir ci-dessous)

CUISEUR 3 KW À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RCTHW-1	368 x 582 x 283 mm	3	12 kg	€628

Toutes les cuves chauffantes rectangulaires, à poser, disposent des caractéristiques suivantes:

Tension : 230/240V, monophasée.

Position du cordon : Câble de 1830 mm et prise à l'arrière de l'appareil.

CUISEUR 3 KW À ENCASTRER

Modèle	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RCTHW-1B	368 x 582 x 226 mm	3	13 kg	€596

Toutes les cuves chauffantes rectangulaires, à encastrer, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension : 230/240V, monophasée.

RCTHW-1B expédié avec : Contrôle à distance.

Emplacement du cordon : Câble de 1420 mm reliant la cuve au boîtier de commande, à l'arrière duquel se trouvent une prise et un câble de 1830 mm.

Dimensions de découpe de la cuve recommandées : 550 mm L x 344 mm P.

CUISEUR À PÂTES 6 KW À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RCTHW-6	368 x 610 x 282 mm	6	15 kg	€1076

CUISEUR À PÂTES 6 KW À ENCASTRER

Modèle	Dimensions L x P x H	kW	Poids à l'expédition	Prix
RCTHW-6B	390 x 610 x 301 mm	6	17 kg	€1121

Caractéristiques du cuiseur de pâtes :

Tension : Monophasée : 230V.

Trois phases : 230, 240V.

RCTHW-6 expédié avec : Système de remplissage automatique et RCTHW-PC.

RCTHW-6B expédié avec : Système de remplissage automatique, commande à distance, RCTHW-PC et câble de 1 420 mm reliant la cuve au boîtier de commande.

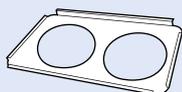
Emplacement de l'alimentation électrique : Située sur le fond de la cuve, aucun câble fourni.

Dimensions de découpe de la cuve recommandées : 570 mm L x 344 mm P.

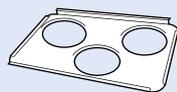
ACCESSOIRES (la tarification s'applique uniquement lors de l'achat)

RCTHW-SK	RCTHW kit soupe (récipient de 7 litres non inclus)	€142
RCTHW-SW	RCTHW kit Bain-marie/Chauffe-sauce (récipient de 4 litres non inclus)	146
RCTHW-SP	RCTHW kit Cuiseur vapeur (6 trous)	116
RCTHW-PC	RCTHW kit Chauffe-pâtes	205
RCTHW-BASKET	Panier à pâtes RCTHW avec poignée en acier inoxydable	24
4QT-PAN	Bac rond 4 litres	77
4QT-LID-1	Couvercle à encoche louche 4 litres	35
7QT-PAN	Bac rond 7 litres	87
7QT-LID-1	Couvercle à encoche louche 7 litres	44

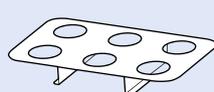

 7QT-LID-1
Couvercle à encoche louche 7 litres

 7QT-PAN
Bac rond de 7 litres


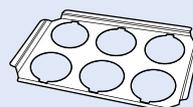
RCTHW-SK Kit soupe pour le RCTHW



RCTHW-SW Kit Bain-marie/Chauffe-sauce pour le RCTHW



RCTHW-SP Kit Cuiseur vapeur (6 trous) pour le RCTHW



RCTHW-PC Kit Chauffe-pâtes pour le RCTHW



RCTHW-Basket Panier de cuisson de nouilles avec poignée en acier inoxydable pour le RCTHW



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



4QT-PAN Bac rond de 4 litres



Lampes décoratives chauffantes ou neutres

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



DL-1300-SR (DL-1200-SR en arrière-plan) en finition Brossé Métal vernis claire *pg. 36-39*



DL-400-SN en finition Gris Brillant *pg. 36-39*



DL-500-SR en finition Brillante en Laiton plaqué *pg. 36-39*



DL-700-RL en finition Gris Brillant (les protections pare-haleine présentées ici ne sont pas disponibles) *pg. 36-39*



DL-800-SR en couleurs *Designer* (Rouge Chaud) *pg. 36-39*



DL-725-RL en finition Nickel Brillant *pg. 36-39*



HL-54 (les protections pare-haleine présentées ici ne sont pas disponibles) *pg. 40*



Lampes décoratives
chauffantes ou neutres

INSTRUCTIONS DE COMMANDE

Les luminaires sont conçus pour l'éclairage uniquement. L'option LUMINAIRE doit être choisie quand les lampes sont utilisées à des fins décoratives uniquement (et non pour le maintien en température). Cette option ne peut être modifiée sur le site. 100 watts maximum.

DÉGAGEMENT EXIGÉ

REMARQUE: Installez une ampoule de 240V et de 250W à une distance d'au moins 25 mm par rapport à une paroi latérale, au moins 406 mm au-dessus d'une surface inflammable ou au moins 127 mm d'une surface non inflammable.

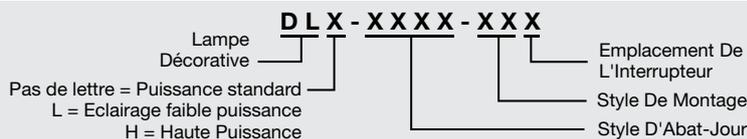
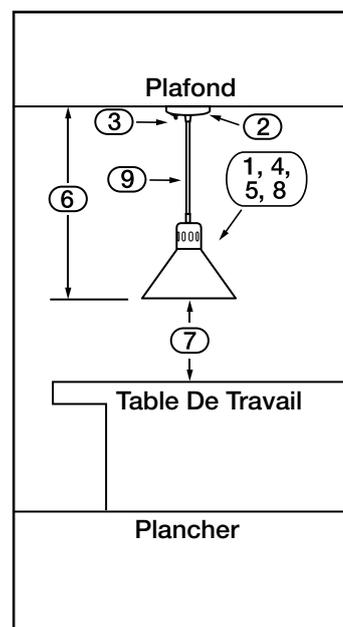
NOTE: Installez une ampoule de haute puissance 240V 375W à une distance d'au moins 25 mm par rapport à une paroi latérale, au moins 686 mm au-dessus d'une surface inflammable ou au moins 127 mm d'une surface non inflammable (ampoule de grande puissance non disponible).

NOTE: Dans le cas d'une installation de multiples lampes décoratives, conservez entre chaque unité une distance de séparation minimum de 305 mm, mesurée du centre d'un abat-jour à l'autre.

Lorsque vous passez votre commande, précisez les informations suivantes:

- Tension :** 240V, monophasée, **Intensité :** 100W, 250W, 375W
- Code de style de montage :** R, C, S, P, or A
- Code de position de l'interrupteur :** Bas (L), Aucun-fourni par l'installateur (N), Distant (R) ou Haut (U)
Les modèles DLH doivent obligatoirement avoir, soit un interrupteur à distance, soit aucun interrupteur
- Code du style d'abat-jour :** -400, -500, -600, -700, -725, -750, -760, -775, -800, -1100, -1200, -1300, -1400, -1500
- Couleurs de l'abat-jour et du socle :**
Rouge Chaud, Noir, Gris Granit, Blanc Granit, Bleu Marine, Vert Chasseur, Cuivre Antique, Blanc Lisse, Or Brillant, Gris Brillant, Noir Prononcé, Rouge Brillant* (abat-jour uniquement), Bleu Brillant* (abat-jour uniquement), Métal Brossé Traitement Transparent* (abat-jour uniquement), Laiton Brillant*, Nickel Brillant*, Cuivre Brillant*, Nickel Antique*, Laiton Antique*, Bronze Antique*
- Longueur totale de l'ensemble :** Pour les fixations de types C ou S, du plafond à la partie inférieure de l'abat-jour de la lampe chauffante. Pour les fixations de types A ou P, du centre de l'abat-jour au mur plus la longueur verticale de l'abat-jour.
- Dégagement :** de l'ampoule à la surface (voir la **REMARQUE** relative aux exigences en matière de dégagements ci-dessus)
- Couleur/Enduit de l'ampoule (accessoire) :**
40 W revêtement transparent (Eclairage uniquement)
250 W - transparente sans revêtement, transparente avec revêtement (ampoule de grande puissance non disponible)
- Couleur du cordon :** Noir (standard) ou Blanc (option)

* Un processus spécifique et un délai d'exécution prolongé sont nécessaires ; voir page 38 pour le coût supplémentaire. Sélectionnez les accessoires appropriés avec votre commande.



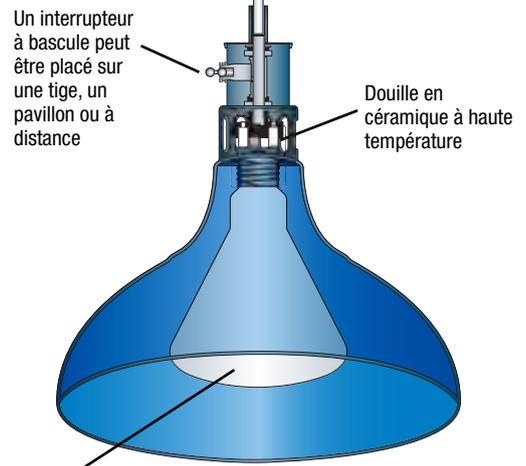
Lampes Décoratives/ Luminaires

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

- Des lampes décoratives sont disponibles avec quatorze styles d'abat-jour
- Cinq montages différents
- Disponible en sept couleurs Designer, sept finitions brillantes et six finitions plaquées
- Quatre options de positionnement pour l'interrupteur d'alimentation : Haut (sur le socle), Bas (au niveau de la tige), Distant (Expédiés séparément) ou Aucun
- Disponibles à des fins de maintien en température des aliments ou d'éclairage uniquement rayonnement de 30/40 cm par lampe

La couleur de la fixation de la tige est assortie à la couleur de l'unité (excepté pour les finitions brillantes Rouge brillant, Bleu brillant et finition Métal Brossé)

Le câble noir est standard, le câble blanc est en option
Différentes longueurs de câbles disponibles, à partir de 432 mm, tandis que les tiges rigides et rétractables peuvent varier



Ampoules :
40 W revêtement transparent (Eclairage uniquement, 240 V)
250 W (modèles DL, 240 V) transparent avec ou sans revêtement
Ampoule haute puissance non disponible

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

Lampes décoratives
chauffantes ou neutres

Concevoir une Lampe Décorative

Hatco met à votre disposition deux outils vous permettant de « concevoir votre lampe décorative » en toute simplicité :

- EN LIGNE sur www.hatcocorp.com. Cliquez sur l'onglet « Build a Lamp » (Concevoir une lampe) sur notre site Web. Suivez les étapes faciles pour concevoir votre lampe sur mesure. Une fois terminé, vous pouvez télécharger un fichier au format PDF de la configuration de votre lampe en couleur ainsi qu'un devis Hatco détaillé.
- OU CONSULTEZ « Comment concevoir votre lampe » aux pages 36 à 38 de ce catalogue Hatco. Concevez votre modèle de lampe Hatco et chiffrez la. Allez ensuite à la page 39 pour les accessoires (ampoules non incluses dans le prix de la lampe) afin de finaliser facilement votre commande.



Maintenant, vous pouvez développer vos propres solutions de lampes décoratives avec notre configurateur de lampe en ligne.

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

COMMENT CONCEVOIR VOTRE LAMPE

- 1 Puissance
- 2 Styles de montage
- 3 Position des interrupteurs
- 4 Style d'abat-jour
- 5 Couleur de l'abat-jour
- 6 Longueur totale

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



Veillez spécifier les options suivantes lors de la commande :

DL	(Puissance standard - 250 watt max)	Aucun Coût Supplémentaire
C	(Fixation du cordon)	Aucun Coût Supplémentaire
R	(Emplacement de l'interrupteur à distance)	Aucun Coût Supplémentaire
-775	(Voir les styles d'abat-jour page 37)	€288
BBRASS	(Finition plaquée en Laiton Brillant)	123
2032 mm	>1829 mm (13 € au-dessus de 1829 mm - seulement les fixations de type C)	15
		TOTAL €426

Feuille de Travail du Configurateur de Lampe Décorative

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



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



CONCEVEZ VOS LAMPES DÉCORATIVES/LUMINAIRES – ÉTAPE 1 À 2
(afin de déterminer le montant total et votre référence de modèle, sélectionnez toutes vos options - ampoule non incluse)

Lampes décoratives
chauffantes ou neutres

STYLES DE MONTAGE	Préciser :	Hauteur du store	
		216 mm	267 mm
BRAS Montage en A Montage rigide sur le mur avec pivot. 	Longueur de la tige horizontale	178 to 508 mm	
	Longueur totale	Longueur totale : 432 et 762 mm	Longueur totale : 483 et 813 mm
BRAS ARTICULÉ Montage en P Montage rigide sur le mur avec pivot. 	Longueur totale (du bras articulé au bas de l'abat-jour)	432 et 1803 mm	483 et 1854 mm
CORDON Montage en C Montage par cordon sur le socle. 	Longueur totale	432 mm à toute longueur	432 mm à toute longueur
CORDON RÉTRACTABLE Montage en R Fixation du cordon rétractable. 	S'ajuste à un maximum et à un minimum en fonction de la hauteur d'abat-jour	787 et 1765 mm	838 et 1816 mm
TIGE Montage en S Fixation de la tige rigide au socle. 	Longueur totale	356 et 1803 mm	406 et 1854 mm

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

DLX - XXXX - XXX

Lampe Décorative — D
 Pas de lettre = Puissance standard
 L = Eclairage faible puissance
 H = Haute Puissance

Emplacement De L'Interrupteur — X
 Style De Montage — X
 Style D'Abat-Jour — X

ÉTAPE 1 : TENSION ET PUISSANCE

Tension 240V **Gratuit**

Puissance **Gratuit**

DL- Luminaire 100 watt max
 DL- Standard 250 watt max
 DLH- Grande Puissance 375 watt max

ÉTAPE 2 : STYLE DE MONTAGE

Styles de montage –

A	Bras	€ 48
P	Bras articulé	48
C	Cordon (indiquez la couleur du cordon)	Gratuit
R	Cordon rétractable (indiquez la couleur du cordon)	176
S	Tige	48

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

Passez à la page suivante pour les étapes 3 à 4

Feuille de Travail du Configurateur de Lampe Décorative

Suite de la page 36

CONCEVEZ VOS LAMPES DÉCORATIVES/LUMINAIRES – ÉTAPE 3 À 4 (afin de déterminer le montant total et votre référence de modèle, sélectionnez toutes vos options - ampoule non incluse)

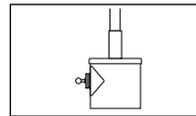


Lampes décoratives
chauffantes ou neutres

ÉTAPE 3 : POSITION DE L'INTERRUPTEUR

Position de l'interrupteur –	Gratuit
L Sur Lampe (non disponible sur modèles de grande puissance)	
N Aucun Interrupteur	
R Distant	
U Sur Socle (non disponible sur modèles de grande puissance)	

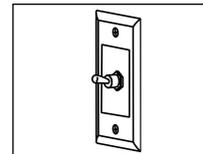
POSITION DE L'INTERRUPTEUR



L - Sur Lampe

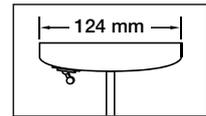
Non disponible sur:

- Montage en A
- DLH (modèles de grande puissance)



R - Distant

• Supporte une tension de 10 A
• Jusqu'à 250 W par interrupteur à distance



U - Sur Socle

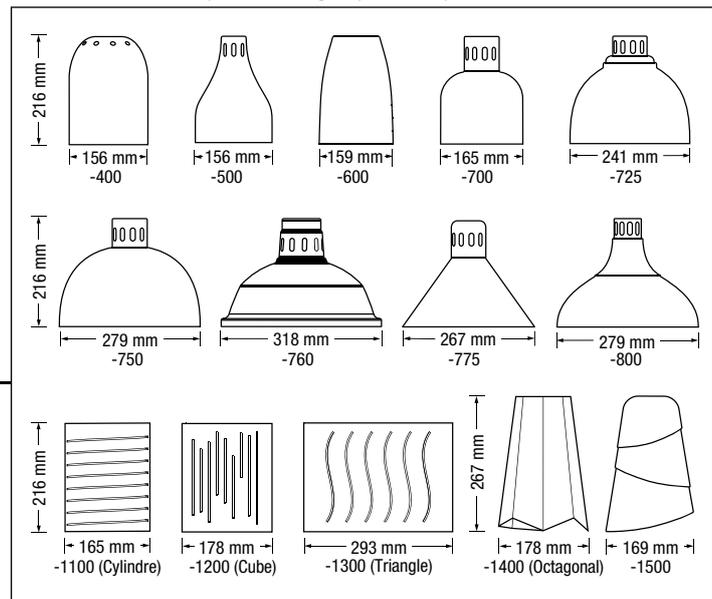
Non disponible sur:

- Montage en R
- DLH (modèles de grande puissance)

ÉTAPE 4 : STYLE D'ABAT-JOUR

Style d'abat-jour	Poids à l'expédition (selon les composants)	Prix
-400	3-5 kg	€263
-500	3-5 kg	263
-600	3-5 kg	263
-700	3-5 kg	263
-725	3-5 kg	€288
-750	3-5 kg	288
-760	3-5 kg	288
-775	3-5 kg	288
-800	3-5 kg	288
-1100	3-5 kg	288
-1200	3-5 kg	288
-1300	3-5 kg	288
-1400	3-5 kg	288
-1500	3-5 kg	€323

STYLES D'ABAT-JOUR (hauteur et largeur présentées)



Passez à la page suivante pour les étapes 5 à 6

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

DLX - XXXX - XXX

Lampe Décorative ————

Pas de lettre = Puissance standard
L = Eclairage faible puissance
H = Haute Puissance

Emplacement De L'Interrupteur ————

Style De Montage ————

Style D'Abat-Jour ————

Feuille de Travail du Configurateur de Lampe Décorative

Suite de la page 37

CONCEVEZ VOS LAMPES DÉCORATIVES/LUMINAIRES – ÉTAPE 5 À 6
 (afin de déterminer le montant total et votre référence de modèle, sélectionnez toutes vos options - ampoule non incluse)

COULEUR DE L'ABAT-JOUR ET DU SOCLE

Couleurs Designer



Finitions Brillantes



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

Finitions Plaquées – Un processus spécifique et un délai d'exécution prolongé sont nécessaires



*Finitions brillantes pour abat-jour uniquement – Un processus spécifique et un délai d'exécution prolongé sont nécessaires



Exception : Modèle d'abat-jour DL-1500 – une autre finition doit être sélectionnée pour le reste de l'unité



*Finitions brillantes et finitions plaquées – un processus spécifique et un délai d'exécution prolongé sont nécessaires

*Finitions plaquées - voir étape 5, Finitions plaquées pour le coût supplémentaire

ÉTAPE 5 : COULEUR DE L'ABAT-JOUR ET DU SOCLE*

Couleurs de l'abat-jour et du socle –

Couleurs Designer Gratuit

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

Finitions Brillante Gratuit

SWHITE	Blanc Lisse	GGRAY	Gris Brillant
GGOLD	Or Brillant	BBLACK	Noir Prononcé

*Finitions brillantes pour abat-jour uniquement –
 (une autre finition doit être choisie pour le reste de l'unité) –
 Un processus spécifique et un délai d'exécution prolongé
 sont nécessaires Gratuit

RRED	Rouge Brillant
BBLUE	Bleu Brillant
CL-COAT	Métal Brossé Traitement Transparent

Un processus spécifique et un délai d'exécution prolongé sont nécessaires pour toutes les finitions listées ci-dessous –
 Finitions plaquées

BBRASS	Laiton Brillant	€123
BNICKEL	Nickel Brillant	123
BCOPPER	Cuivre Brillant	123
ANICKEL	Nickel Antique	123
ABRASS	Laiton Antique	123
ABRONZE	Bronze Antique	123

ÉTAPE 6 : LONGUEUR TOTALE

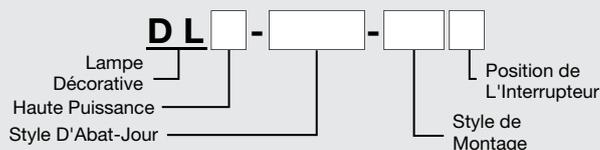
Longueur totale – Pour les fixations de type C, du plafond à la partie inférieure de l'abat-jour de la lampe chauffante. Pour les fixations de types A ou P, du centre de l'abat-jour au mur plus la longueur verticale de l'abat-jour.

Jusqu'à 1 829 mm (fixation de type A, C, P, R et S)	Gratuit
Au-delà de 1 829 mm (fixation de type C uniquement)	€15

MONTANT TOTAL ET RÉFÉRENCE DE MODÈLE

Ajoutez le coût total des options ci-dessous (non modifiable sur site) –

Étape 1	Tension et puissance	€ 0.00
Étape 2	Style de montage	
Étape 3	Position de l'interrupteur	0.00
Étape 4	Style d'abat-jour	
Étape 5	Couleurs de l'abat-jour et du socle	
Étape 6	Longueur totale	
Montant total (ampoule non incluse)		€



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

AMPOULES ET OPTIONS – PAGE 39



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

Lampes décoratives
chauffantes ou neutres

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

Longueurs – Il est nécessaire d'indiquer la longueur du cordon pour toute unité à fixation de type SL, SR ou SU –

LEADS5	305-1524 mm cordons électriques rallongés	€16
LEADS10	1829-3048 mm cordons électriques rallongés	32
LEADS15	3353-4572 mm cordons électriques rallongés	48
LEADS20	4877-6096 mm cordons électriques rallongés	64

ACCESSOIRES

WHITE-UCTD-240	Ampoule transparente 250W, 240V, sans revêtement	chaque €42
WHITE-CTD-240	Ampoule transparente 250W, 240V, avec revêtement	chaque 50
WHITE-CTD-240L	Ampoule transparente 40 W, 240V, avec revêtement (version luminaire uniquement)	chaque 8

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

WHITE-CTD-240L



WHITE-UCTD-240
(Ampoule transparente
250W, 240V, sans
revêtement)



WHITE-CTD-240
(Ampoule transparente
250W, 240V, avec
revêtement)

Rampe d'Éclairage Glo-Rite®

Laissez la lumière éclairer votre surface de travail ou vos zones de présentation avec les éclairages Glo-Rite®. Durables et efficaces, les éclairages en rampe Hatco sont faits d'un boîtier en aluminium extrudé avec des réflecteurs renforcés pour une brillance maximum.

- Boîtiers en aluminium extrudé
- Ampoules incandescentes avec revêtement de protection spécial pour empêcher la projection sur les aliments en cas de bris aliments
- Réflecteurs renforcés pour un maximum de brillance
- Ampoules supplémentaires disponibles sur les modèles de 610 à 1829 mm



HL-24-2 (avec lampe supplémentaire), lampes sur centres de 305 mm standard

Lampes décoratives chauffantes ou neutres

RAMPE D'ÉCLAIRAGE GLO-RITE

Modèle	Tension Monophasée (60W par 305 mm)	Ampoules	Largeur	Puissance W*	Poids à l'expédition	Prix
HL-18	240	2	457 mm	120	3 kg	€285
HL-24	240	2	610 mm	120	3 kg	301
HL-24-2	240	3	610 mm	180	3 kg	339
HL-30	240	2	762 mm	120	3 kg	315
HL-30-2	240	4	762 mm	240	3 kg	373
HL-36	240	3	914 mm	180	4 kg	359
HL-36-2	240	5	914 mm	300	4 kg	422
HL-42	240	3	1067 mm	180	5 kg	375
HL-42-2	240	6	1067 mm	360	5 kg	455
HL-48	240	4	1219 mm	240	5 kg	419
HL-48-2	240	7	1219 mm	420	5 kg	505
HL-54	240	4	1372 mm	240	5 kg	434
HL-54-2	240	8	1372 mm	480	6 kg	538
HL-60	240	5	1524 mm	300	6 kg	478
HL-60-2	240	9	1524 mm	540	6 kg	587
HL-66	240	5	1676 mm	300	6 kg	523
HL-66-2	240	10	1676 mm	600	7 kg	650
HL-72	240	6	1829 mm	360	8 kg	568
HL-72-2	240	10	1829 mm	600	10 kg	699

* Avec ampoule 60W.

Pour tous les modèles :

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

Cordons électriques : Cordons en tire-bouchon de 152 mm – sur la droite de la rampe.

Dimensions : 76 P x 64 H mm.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

COLOR-3	Boîtier	par longueur de 305 mm	€21
REM TOG	Boîtier distant (max. 15 amps)		Gratuit

Rallonges – Nécessité de spécifier la longueur du cordon :

LEADS5	305-1525 mm cordons électriques rallongés	€16
LEADS10	1829-3048 mm cordons électriques rallongés	32
LEADS15	3352-4572 mm cordons électriques rallongés	48
LEADS20	4877-6096 mm cordons électriques rallongés	64

ACCESSOIRES

HL-BRKT	Équerres réglables	paire	€19
---------	--------------------	-------	-----

HL-BRKT Équerres de fixation (accessoire)



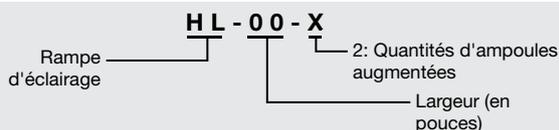
OPTIONS

(disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer –

RED	Rouge Chaud	par longueur de 305 mm	€21
BLACK	Noir	par longueur de 305 mm	21
GRAY	Gris Granit	par longueur de 305 mm	21
WHITE	Blanc Granit	par longueur de 305 mm	21
NAVY	Bleu Marine	par longueur de 305 mm	21
GREEN	Vert Chasseur	par longueur de 305 mm	21
COPPER	Cuivre Antique	par longueur de 305 mm	21

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE





Réalisez des économies avec
l'éclairage de votre rampe chauffante
Hatco Glo-Ray®



ÉNERGIE VERTE

Engagez-vous à rendre votre exploitation de restauration plus écologique avec les ampoules LED Chef brevetées de Hatco ! La lentille en verre renforcé à la chaleur protège la diode électroluminescente (LED) tandis que l'extérieur est en aluminium durci pour prévenir la casse des composants en cas de contact accidentels dans un environnement de cuisine très actif. Une ampoule LED Chef permet d'obtenir des avantages et des économies d'énergie très importantes par rapport aux autres ampoules, tout en étant directionnelle.



Ses autres caractéristiques incluent :

- Augmentation moyenne de l'émission de lumière de 184 %, sur la base de la moyenne en pieds-bougie délivrés à la surface depuis une hauteur de 305 mm par rapport à une ampoule incandescente de 40 Watts
- Jusqu'à 91 % d'économies d'énergie par rapport aux ampoules incandescentes 40 Watts
- Conception unique permettant une utilisation au-dessus d'un bain marie
- Offre 230 V (50-60 Hz)
- Garantie un an

rendez vous sur le site www.hatcocorp.com et téléchargez le calculateur d'analyse des économies de coûts et d'énergie des LED pour connaître votre potentiel d'économies d'énergie.

ecoization®



Scannez pour voir à quel point il est facile d'installer l'ampoule DEL Chef, et de diriger sa lumière, dans votre équipement de maintien en température

CLED-2700
(Lumière chaude)

3,5 Watt

25000 heures contre*

Kelvin le plus proche
Incandescente

CLED-3000
(Lumière chaude)

3,5 Watt

25000 heures contre*

Kelvin le plus proche
Halogène

CLED-4000
(Lumière froide)

3,5 Watt

25000 heures contre*

Kelvin le plus proche
Tube fluorescent

AMPOULE :
Halogène

60 Watt

1500 Heures

AMPOULE :
Incandescente*

40 Watt

3000 Heures

*Ampoule d'appareil

* Avec une température ambiante de 75 °C.

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

Ampoule DEL Chef 230 V réglable -

CLED-2700-230 Lumière chaude

CLED-3000-230 Lumière chaude

CLED-4000-230 Lumière froide

€79

Rampes Chauffantes

Cafétérias • Buffets • Supermarchés & Épicerie fines
Restaurants & Cafés • Discothèques & Bars

NOUVEAU



GR5AL présentée en finition noire anodisée (couleur option) au-dessus d'un **GRS-54** pg. 44



GRAHL-72 avec pare-haleines en option et supports tubulaires non réglables pg. 41



Une série de modèles **GRAH-60D** pg. 43



GRAHL-42D avec entretoise de 152 mm en option et montants tubulaires non réglables pg. 43



GRAHL-72D en noir *Designer* en option pg. 43



UGAH-42D avec finition brillante en option et entretoise standard de 76 mm. Boîtier de commande à distance recommandé (non illustré) pg. 51



GRAIH-72 pg. 48

Rampes chauffantes arrondies à infrarouge Glo-Max®

Ce design élégant des rampes chauffantes Glo-Max® signature de Hatco, est la solution idéale pour vos applications en salles. Superbe pour les buffets et lignes de distribution, la conception profilée arrondie réduit sa taille tout en mettant en valeur et en chauffant les produits présentés en dessous.

La totalité de la surface de service est chauffée uniformément, sans zone froide, grâce à l'élément de technologie infrarouge fiable de Hatco.

- La conception étroite et incurvée occupe un espace très restreint : 51 mm H x 153 mm P
- Longueurs disponibles entre 762 et 1 829 mm
- Disponible en grande puissance
- Cornières (montage) standard
- La chaleur bien dirigée permet de conserver des températures sans danger pour le service plus longtemps sans sur-cuisson des produits
- La couleur des extrémités et les fixations (montage) sont assorties à celle de l'unité
- Inclut un boîtier de commande à distance



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



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

RAMPES CHAUFFANTES ARRONDIES À INFRAROUGE GLO-MAX®

Modèle	Longueur	Watts 220-230V	Amps	Poids à l'expédition	Prix
Forte puissance					
GM5AH-30	762 mm	660-721	3.0-3.1	11 kg	€288
GM5AH-36	914 mm	800-874	3.6-3.8	11 kg	304
GM5AH-42	1067 mm	950-1038	4.3-4.5	12 kg	322
GM5AH-54	1372 mm	1250-1366	5.7-5.9	13 kg	361
GM5AH-66	1676 mm	1560-1705	7.1-7.4	17 kg	421
GM5AH-78	1981 mm	1890-2066	8.6-9.0	17 kg	490

Tous les modèles disposent :

Emplacement de l'interrupteur : Boîtier de commande à distance avec interrupteur marche/arrêt de l'alimentation (contrôle l'éclairage et la chaleur) inclus.

Fils conducteurs : Câbles d'alimentation 1 524 mm.

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

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

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

Dimensions de découpe : 162 L x 51 H mm.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur du boîtier – Transparent anodisé standard. La couleur des extrémités et les fixations (montage) sont assorties à celle de l'unité – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

BLACKANOD Noir anodisé par longueur de 305 mm €37

Supports tubulaires non réglables, montage par le bas, fixés au comptoir – assorti à la couleur de l'unité

NTL5-16 Distance de 407 mm paire 7

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 57



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

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

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



GM5AHL-36 Vue de dessus et de dessous. Présenté en finition noire anodisée (couleur option) et fixations standard.

RAMPES CHAUFFANTES ARRONDIES À INFRAROUGE GLO-MAX® AVEC ÉCLAIRAGE LED

Modèle	Longueur	Tension	Amps	Poids à l'expédition	Prix
Forte puissance					
GM5AHL-30	762 mm	671-733	3.1-3.2	10 kg	€456
GM5AHL-36	914 mm	813 - 889	3.7-3.9	10 kg	500
GM5AHL-42	1067 mm	964-1054	4.4-4.6	11 kg	546
GM5AHL-54	1372 mm	1267-1385	5.8- 6.0	12 kg	645
GM5AHL-66	1676 mm	1579-1726	7.2- 7.5	14 kg	764
GM5AHL-78	1981 mm	1911-2089	8.7- 9.1	16 kg	904

Tous les modèles disposent :

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

Fils conducteurs : Câbles d'alimentation 1 524 mm.

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

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

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

Dimensions de découpe : 162 W x 51 H mm.

OPTIONS – PAGE 45





OPTIONS (available at time of purchase only)

Couleur du boîtier – Transparent anodisé standard. La couleur des extrémités et les fixations (montage) sont assorties à celle de l'unité – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

Non-standard colors are non-returnable –

BLACKANOD Noir anodisé par longueur de 305 mm €37

Supports tubulaires non réglables, montage par le bas, fixés au comptoir – assorti à la couleur de l'unité

NTL5-16 Distance de 407 mm paire 7

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 57

A GR5AL présentée en finition noire anodisée (couleur option) au-dessus d'un GRS-54

Rampes Chauffantes Infrarouges Glo-Ray®

Maintenez la température de votre produit en toute sécurité sans dessécher ou trop cuire avec les rampes infrarouges Glo-Ray® Hatco. Le produit final est un plat chaud fraîchement préparé et prêt à servir. Le boîtier en aluminium ou en inox robuste et les supports de montage très résistants assurent la longévité et la qualité des produits Hatco.

- Maximum de goût, sécurité et durée de maintien en température garanti
- Répartition uniforme de la chaleur – pas de points froids
- Boîtiers solides en aluminium extrudé qui ne s'affaissent pas, de 457 à 1829 mm
- Le réflecteur ne noircit pas, assurant une chaleur uniforme
- La protection métallique renforcée protège l'opérateur sans compromettre la répartition de chaleur
- Pare-haleine en option (sauf pour les modèles en inox)

- L'isolation ultra-performante minimise la déperdition de chaleur
- Disponible avec des éclairages (sauf pour les modèles en inox)
- Disponible avec un boîtier en inox de 457 à 1829 mm
- Des styles de réflecteurs et des éléments de puissance plus faible sont disponibles. Renseignez-vous auprès de l'usine pour plus d'informations

RAMPE CHAUFFANTE EN ACIER INOXYDABLE – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle [^]	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée		Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
		220V Amps	240V Amps			
GRH-18	457 x 152 x 69 mm	1.6	1.5	350	3 kg	€343
GRH-24	610 x 152 x 69 mm	2.3	2.1	500	3 kg	358
GRH-36	914 x 152 x 69 mm	3.6	3.3	800	5 kg	402
GRH-48	1219 x 152 x 69 mm	5.0	4.6	1100	5 kg	436
GRH-60	1524 x 152 x 69 mm	6.4	5.8	1400	7 kg	490
GRH-72	1829 x 152 x 69 mm	7.8	7.2	1725	9 kg	580

[^] Les modèles GRH ne sont pas disponibles avec des lampes ou des pare-haleines.

Pour tous les modèles en acier inoxydable:

Position de l'interrupteur à bascule (15 A max.) : à gauche côté cuisine.

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



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



GRAH-24

RAMPE CHAUFFANTE ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée		Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
		220V Amps	240V Amps			
GRAH-18	457 x 152 x 64 mm	1.6	1.5	350	3 kg	€240
GRAH-24	610 x 152 x 64 mm	2.3	2.1	500	3 kg	253
GRAH-30	762 x 152 x 64 mm	3.3	2.8	660	4 kg	269
GRAH-36	914 x 152 x 64 mm	3.6	3.3	800	4 kg	284
GRAH-42	1067 x 152 x 64 mm	4.3	4.0	950	5 kg	301
GRAH-48	1219 x 152 x 64 mm	5.5	5.0	1100	5 kg	316
GRAH-54	1372 x 152 x 64 mm	5.7	5.2	1250	6 kg	337
GRAH-60	1524 x 152 x 64 mm	6.4	5.8	1400	6 kg	358
GRAH-66	1676 x 152 x 64 mm	7.1	6.5	1560	7 kg	393
GRAH-72	1829 x 152 x 64 mm	7.8	7.2	1725	8 kg	441
GRAH-84	2134 x 152 x 64 mm	9.3	8.5	2050	9 kg	471
GRAH-96	2438 x 152 x 64 mm	10.9	10.0	2400	10 kg	534

Pour tous les modèles en aluminium:

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

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



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

RAMPE CHAUFFANTE ALUMINIUM AVEC ÉCLAIRAGE – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Ampoules	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée		Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
			220V Amps	240V Amps			
GRAHL-18	2	457 x 229 x 64 mm	2.1	2.0	470	4 kg	€370
GRAHL-24	2	610 x 229 x 64 mm	2.8	2.6	620	5 kg	384
GRAHL-30	2	762 x 229 x 64 mm	3.5	3.3	780	5 kg	425
GRAHL-36	3	914 x 229 x 64 mm	4.5	4.1	980	6 kg	468
GRAHL-42	3	1067 x 229 x 64 mm	5.1	4.7	1130	7 kg	510
GRAHL-48	4	1219 x 229 x 64 mm	6.1	5.6	1340	8 kg	552
GRAHL-54	4	1372 x 229 x 64 mm	6.8	6.2	1490	9 kg	602
GRAHL-60	5	1524 x 229 x 64 mm	7.7	7.1	1700	10 kg	653
GRAHL-66	5	1676 x 229 x 64 mm	8.5	7.8	1860	10 kg	713
GRAHL-72	6	1829 x 229 x 64 mm	9.5	8.7	2085	11 kg	793
GRAHL-84	7	2134 x 229 x 64 mm	8.6	10.3	2470	13 kg	849
GRAHL-96	8	2438 x 229 x 64 mm	13.3	12.0	2880	15 kg	990

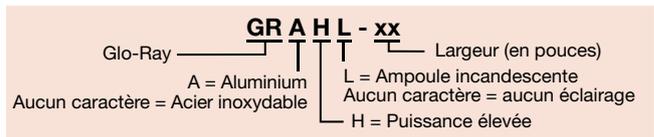
Pour tous les modèles en aluminium avec lampes:

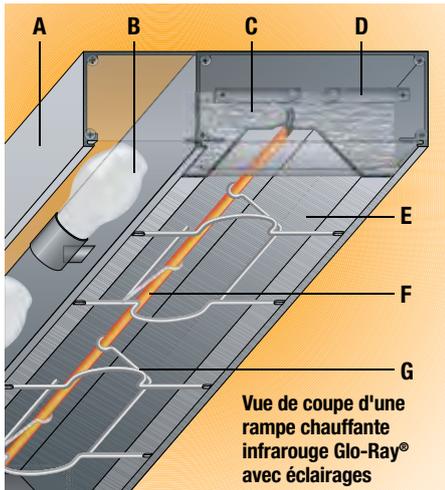
Position de l'interrupteur à bascule (15 A max.) : à gauche côté cuisine – côté éclairage (sauf indication contraire).

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

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 47

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 57





- A** Boîtiers en inox ou aluminium résistants non déformables, de 457 à 1829 mm par pallier de 153 mm. Modèles inox disponibles sans éclairage, jusqu'à 1829 mm de longueur
- B** Éclairages à incandescence résistants à l'éclatement (standard sur les GRAHL)
- C** Isolation renforcée qui minimise la déperdition de chaleur
- D** Des accroches standards sont fournies
- E** Réflecteur aluminium pour intensifier la réflexion de la chaleur et la renvoyer vers les bords de la surface de chauffe
- F** Élément chauffant à gaine métallique longue durée
- G** La protection en fil inox fixe l'élément chauffant et assure la sécurité de l'opérateur sans nuire à la répartition de la chaleur

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer, modèles aluminium 457 à 1829 mm. Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

COLOR-6	Boîtier de 152 mm pour modèles GRAH						par longueur de 305 mm	€21
COLOR-9	Boîtier de 229 mm pour modèles GRAHL						par longueur de 305 mm	21
	RED Rouge Chaud	GRAY Gris Granit	NAVY Bleu Marine	COPPER Cuivre Antique				
	BLACK Noir	WHITE Blanc Granit	GREEN Vert Chasseur					

Finitions brillantes, modèles aluminium 457 à 1829 mm. Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

GLOSS-6	Boîtier de 152 mm pour modèles GRA et GRAH						per 305 mm	€30
GLOSS-9	Boîtier de 229 mm pour modèles GRAL et GRAHL						per 305 mm	30
	RRED Rouge Brillant	GGRAY Gris Brillant	BBLACK Noir Prononcé					
	GGOLD Or Brillant	BBLUE Bleu Brillant						

CAP-EX	Cordon de 1829 mm et fiche attachés (exportation seulement) sur les modèles jusqu'à 1829 mm							€24
IND. LGT	Voyant (télécommande uniquement sur les unités en acier inoxydable)							12

Cordons électriques – Nécessité de spécifier la longueur du cordon –

LEADS5	Cordons électriques de 305-1525 mm							€16
LEADS10	Cordons électriques de 1829-3048 mm							32
LEADS15	Cordons électriques de 3352-4572 mm							48
LEADS20	Cordons électriques de 4877-6096 mm							64

9.375BP1	238 mm Pare-haleine, un côté						par longueur de 305 mm	€ 48
9.375BP2	238 mm Pare-haleine, deux côtés						par longueur de 305 mm	96
14BP1	356 mm Pare-haleine, un côté						par longueur de 305 mm	76
14BP2	356 mm Pare-haleine, deux côtés						par longueur de 305 mm	152
NO BULB	Option sans ampoule (modèles GRAL 230 V uniquement)							Gratuit

LIGHTS-ADD'L	Ampoules supplémentaires – Installées (deux max. par longueur de 305 mm, moins une – une par longueur de 305 mm standard (à commander avec interrupteurs à distance uniquement)						unité	21
3 ANEAL REFL	Réflecteur brillant pour lampes						per 305 mm	17

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

BLT INF	Encastré (12,2 A max.)							€32
----------------	------------------------	--	--	--	--	--	--	-----

Boîtier de télécommande (disponible en couleurs Designer et avec finitions brillantes)

	Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées							Pour les modèles et les prix, voir la page 56
ATL	Supports tubulaires réglables 254 à 356 mm (non disponibles dans les couleurs à peinture en poudre)						paire	€175
NTL-10, -12	Supports tubulaires non réglables (précisez une distance de dégagement de 254 ou 305 mm)						paire	76
NTL-14, -16	Supports tubulaires non réglables (précisez une distance de dégagement de 356 ou 406 mm)						paire	83
NTL-PAINT	Supports tubulaires non réglables (spécifier finition Designer ou brillante)						paire	32
	Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées							
TL-13	Supports à pieds en T - Dégagement de 343 mm (pour les modèles jusqu'à 1829 mm)						paire	229
TL-16	Supports à pieds en T - Dégagement de 406 mm (pour les modèles jusqu'à 1829 mm)						paire	244
TL-18	Supports à pieds en T - Dégagement de 457 mm (pour les modèles jusqu'à 1829 mm)						paire	263

ACCESSOIRES- voir page 55 pour illustrations

CL-HIGH	Supports à pieds en C puissance élevée – Dégagement de 343 mm. Pour les modèles jusqu'à 1829 mm						paire	€ 99
GR-ANGLE	Équerres de fixation réglables (sur les modèles GRH uniquement) inox						paire	19
ADJ ANGLE	Équerres de fixation réglables (sur les modèles GRAH et GRAHL seulement)						paire	19
ADJ ANGLE7	Cornière réglable de 178 mm de hauteur pour modèles GRAH, GRAHL uniquement						paire	22
CHAIN 1	Chaîne de suspension						par longueur de 305 mm	5

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Rampes Chauffantes Infrarouges Doubles Glo-Ray®

Idéales pour des zones de maintien en température plus larges, les rampes chauffantes infrarouges doubles en aluminium Glo-Ray®, permettent que les plats chauds restent à des températures optimales de service. Le boîtier en aluminium continu et les montants ultra-solides garantissent la durabilité et la qualité des produits Hatco.

- Maximum de goût, sécurité et durée de maintien au chaud garanti
- Répartition uniforme de la chaleur – pas de points froids
- Boîtiers solides en aluminium extrudé qui ne s'affaissent pas, de 457 à 1829 mm
- Éléments chauffants à gaine métallique longue-durée
- Le réflecteur ne noircit pas, assurant une chaleur uniforme

- La protection métallique renforcée protège l'opérateur sans compromettre la répartition de chaleur
- Espace central avec ampoules de 76 ou 152 mm disponibles
- Des styles de réflecteurs et des éléments de puissance plus faible sont disponibles. Renseignez-vous auprès de l'usine pour plus d'informations



GRAH-36D avec espace central avec ampoules de 76 mm (standard)



GRAHL-72D avec couleur *Designer* en option, espace central avec ampoules de 76 mm lampes

RAMPE CHAUFFANTE DOUBLE LARGEUR EN ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Longueur	Tension Monophasée		Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix (Espace central avec ampoules)	
		220V Amps	240V Amps			76 mm (largeur 381mm)	152 mm (largeur 457mm)
GRAH-18D	457 mm	3.2	2.9	700	7 kg	€ 588	€ 597
GRAH-24D	610 mm	4.5	4.2	1000	8 kg	613	622
GRAH-30D	762 mm	6.0	5.5	1320	9 kg	673	687
GRAH-36D	914 mm	7.3	6.7	1600	10 kg	733	747
GRAH-42D	1067 mm	8.6	7.9	1900	11 kg	794	808
GRAH-48D	1219 mm	10.0	9.2	2200	13 kg	856	874
GRAH-54D	1372 mm	11.4	10.4	2500	14 kg	921	939
GRAH-60D	1524 mm	12.7	11.7	2800	16 kg	990	1018
GRAH-66D	1676 mm	14.2	13.0	3120	18 kg	1084	1112
GRAH-72D [□]	1829 mm	15.7	14.4	3450	19 kg	1209	1237
GRAH-84D [□]	2134 mm	18.6	17.1	4100	23 kg	1394	1431
GRAH-96D [□]	2438 mm	21.8	20.0	4800	24 kg	1582	1619

□ Nécessite un boîtier de commande à distance (RMB), voir page 56.

Pour tous les modèles doubles en aluminium :

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

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

Dimensions : avec intercalaire de 76 mm (standard) : 457 à 1829 L x 381 P x 64 H mm.

avec intercalaire de 152 mm : 457 à 1829 L x 457 P x 64 H mm.

RAMPE CHAUFFANTE DOUBLE LARGEUR EN ALUMINIUM AVEC ÉCLAIRAGE – PUISSANCE ÉLEVÉE

Modèle	Ampoules	Longueur	Tension Monophasée		Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix (Espace central avec ampoules)	
			220V Amps	240V Amps			76 mm (largeur 381mm)	152 mm (largeur 457mm)
GRAHL-18D	2	457 mm	3.7	3.4	820	7 kg	€ 647	€ 656
GRAHL-24D	2	610 mm	5.1	4.7	1120	8 kg	670	679
GRAHL-30D	2	762 mm	6.5	6.0	1440	9 kg	743	757
GRAHL-36D	3	914 mm	8.1	7.4	1780	10 kg	816	830
GRAHL-42D	3	1067 mm	9.5	8.7	2080	11 kg	892	906
GRAHL-48D	4	1219 mm	11.1	10.2	2440	13 kg	969	987
GRAHL-54D	4	1372 mm	12.5	11.4	2740	15 kg	1052	1070
GRAHL-60D	5	1524 mm	14.1	12.9	3100	17 kg	1139	1167
GRAHL-66D	5	1676 mm	15.5	14.3	3420	18 kg	1244	1272
GRAHL-72D [□]	6	1829 mm	17.3	15.9	3810	19 kg	1386	1414
GRAHL-84D [□]	7	2134 mm	20.5	18.8	4520	21 kg	1602	1639
GRAHL-96D [□]	8	2438 mm	24.0	22.0	5280	25 kg	1810	1847

□ Nécessite un boîtier de commande à distance (RMB), voir page 56.

Pour tous les modèles doubles en aluminium avec lampes :

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

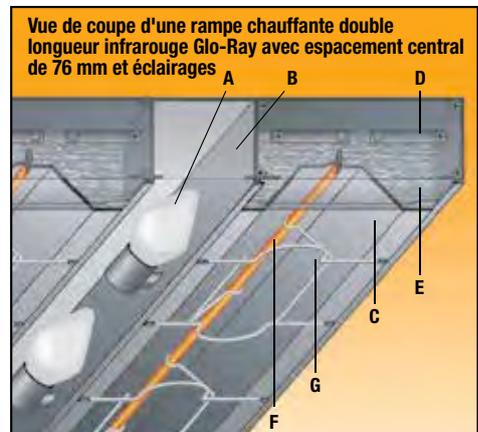
Cordons électriques : cordons en tire-bouchon de 152 mm – à droite côté serveur.

Dimensions : avec intercalaire de 76 mm (standard) : 457 à 1829 L x 381 P x 64 H mm.

avec intercalaire de 152 mm : 457 à 1829 L x 457 P x 64 H mm.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 49

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 57



A Rampe présentée avec des ampoules à incandescence résistantes à l'éclatement ; option

B Boîtiers en aluminium robuste qui ne se déforment pas, de 457 à 1829 mm

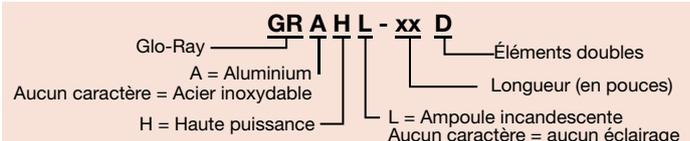
C Le réflecteur ne noircit pas et maintient une répartition homogène de la chaleur

D Languette de suspension standard fournie pour une installation sous une étagère ou avec une chaîne

E L'isolation ultra-performante minimise la déperdition de chaleur

F Éléments chauffants à gaine métallique longue-durée

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





Une série de modèles GRAH-60D

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer, modèles aluminium 457 à 1829 mm. Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – standard anodisé clair -

COLOR-15, -18	381 mm et 457 mm Boîtiers pour les modèles doubles GRAH et GRAHL	par longueur de 305 mm	€32
RED	Rouge Chaud	GRAY	Gris Granit
NAVY	Bleu Marine	COPPER	Cuivre Antique
BLACK	Noir	WHITE	Blanc Granit
GREEN	Vert Chasseur		

Finitions brillantes, modèles aluminium 457 à 1829 mm. Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – standard anodisé clair -

GLOSS-15, -18	381 mm et 457 mm Boîtiers pour les modèles doubles GRAH et GRAHL	per 305 mm	€40
RRED	Rouge Brillant	GGRAY	Gris Brillant
BBLACK	Noir Prononcé		
GGOLD	Or Brillant	BBLUE	Bleu Brillant

IND. LGT	Voyant (interrupteur distant seulement)	12
-----------------	---	-----------

Cordons électriques – Nécessité de spécifier la longueur du cordon –

LEADS5	Cordons électriques 305-1525 mm	€16
LEADS10	Cordons électriques 1829-3048 mm	32
LEADS15	Cordons électriques 3352-4572 mm	48
LEADS20	Cordons électriques 4877-6096 mm	64

9.375BP1	238 mm Pare-haleine, un côté	par longueur de 305 mm	€ 48
-----------------	------------------------------	-------------------------------	-------------

9.375BP2	238 mm Pare-haleine, deux côtés	par longueur de 305 mm	96
-----------------	---------------------------------	-------------------------------	-----------

14BP1	356 mm Pare-haleine, un côté	par longueur de 305 mm	76
--------------	------------------------------	-------------------------------	-----------

14BP2	356 mm Pare-haleine, deux côtés	par longueur de 305 mm	152
--------------	---------------------------------	-------------------------------	------------

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

LIGHTS-ADD'L	Ampoules supplémentaires – Installées (deux max. par longueur de 305 mm, moins une. Une par longueur de 305 mm standard) (à commander avec interrupteurs à distance uniquement)	unité	21
---------------------	---	--------------	-----------

3 ANEAL REFL	Réflecteur recuit brillant pour lampes avec intercalaire de 76 mm	par longueur de 305 mm	17
---------------------	---	-------------------------------	-----------

6 ANEAL REFL	Réflecteur recuit brillant pour lampes avec intercalaire de 152 mm	par longueur de 305 mm	27
---------------------	--	-------------------------------	-----------

Boîtier de télécommande (disponible en couleurs Designer et avec finitions brillantes)

Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées

Pour les modèles et les prix, voir la page 56

RMB-ATT	Le boîtier de commande peut être fixé à la rampe chauffante en usine (pour les modèles GRAH et GRAHL Dual uniquement) (sélectionnez RMB en page 56 ; implique un coût supplémentaire)	€ 29
----------------	---	-------------

ATL-D	Supports tubulaires réglables 254-356 mm. Deux paires fournies Non disponibles dans les couleurs peintes en poudre	350
--------------	---	------------

NTL-10-D, -12-D	Supports tubulaires non réglables (précisez une distance de dégagement de 254 ou 305 mm) Deux paires fournies (10 = 254 mm, 12 = 300 mm)	152
------------------------	---	------------

NTL-14-D, -16-D	Supports tubulaires non réglables (précisez une distance de dégagement de 356 ou 406 mm) Deux paires fournies (14 = 356 mm, 16 = 406 mm)	166
------------------------	---	------------

NTL-PAINT-D	Pieds tubulaires non réglables en couleur Designer ou finition brillante (spécifier la couleur) Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –	2 paires	64
--------------------	--	-----------------	-----------

ACCESSOIRES – voir page 55 pour illustrations

ADJ ANGLE-D	Équerres réglables. Deux paires fournies	2 paires	€37
--------------------	--	-----------------	------------

ADJ ANGLE-D7	Cornières réglables de 178 mm de hauteur pour modèles double	2 paires	44
---------------------	--	-----------------	-----------

CHAIN 1	Chaîne de suspension	par longueur de 305 mm	5
----------------	----------------------	-------------------------------	----------

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Rampes Chauffantes Infrarouges en Céramique Ultra-Glo®

Les rampes chauffantes en céramiques Ultra-Glo® de Hatco procurent la plus grande puissance de maintien au chaud. Les hauteurs augmentées améliorent le dégagement pour travailler plus facilement et la zone de chaleur couvre l'ensemble de la zone de maintien au chaud. Tous les modèles incluent des équerres de fixation réglables. Disponibles avec ou sans éclairage, avec boîtier de télécommande (recommandé) ou boîtier de commande attaché. Idéal pour un fabricant qui souhaite incorporer un chauffe-plats dans son assemblage final.

- Diffusion de la chaleur pyramidale pré-orientée qui concentre la chaleur sur les bords, où les pertes de chaleur sont les plus importantes
- Permet une fixation à une hauteur plus élevée, offrant un plus grand espace pour le travail aux chefs et aux serveurs et donc un environnement de travail amélioré et plus ergonomique
- Disponible en différentes longueurs, de 457 à 1829 mm
- S'adapte à de nombreux emplacements et configurations, en cuisines ou en salles, sur les pass de cuisines ouvertes ou sur les buffets
- Les ampoules incandescentes incassables facultatives renforcent la présentation du produit tout en préservant les aliments d'un bris d'ampoule



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

RAMPES CHAUFFANTES EN CÉRAMIQUE ET ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE (Le boîtier de commande standard inclut des interrupteurs à bascule et des voyants) (Marque CE indisponible)

Modèle*	Largeur	Tension Monophasée	Puissance W	Amps	Poids à l'expédition [◇]	Prix*
UGAH-18	457 mm	220 ou 240	630 ou 650	2.9 ou 2.7	5 kg	€536
UGAH-24	610 mm	220 ou 240	756 ou 750	3.4 ou 3.1	5 kg	544
UGAH-30	762 mm	220 ou 240	945 ou 1125	4.7 ou 4.3	7 kg	651
UGAH-36	914 mm	220 ou 240	1260 ou 1300	5.7 ou 5.4	7 kg	659
UGAH-42	1067 mm	220 ou 240	1680 ou 1500	7.6 ou 6.3	8 kg	764
UGAH-48	1219 mm	220 ou 240	1890 ou 1950	8.6 ou 8.1	9 kg	771
UGAH-54	1372 mm	220 ou 240	2268 ou 2250	10.3 ou 9.4	10 kg	878
UGAH-60	1524 mm	220 ou 240	2520 ou 2600	11.5 ou 10.8	11 kg	884
UGAH-66	1676 mm	220 ou 240	2520 ou 2600	11.5 ou 10.8	12 kg	989
UGAH-72	1829 mm	220 ou 240	3025 ou 3000	13.8 ou 12.5	12 kg	1010

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

Modèle*	Bulbs	Largeur	Tension Monophasée	Puissance W	Amps	Poids à l'expédition [◇]	Prix*
UGAHL-18	1	457 mm	220 ou 240	680 ou 710	3.1 ou 3.0	6 kg	€ 654
UGAHL-24	2	610 mm	220 ou 240	856 ou 870	3.9 ou 3.6	6 kg	664
UGAHL-30	2	762 mm	220 ou 240	1045 ou 1245	4.8 ou 5.2	9 kg	798
UGAHL-36	3	914 mm	220 ou 240	1410 ou 1480	6.4 ou 6.2	9 kg	832
UGAHL-42	3	1067 mm	220 ou 240	1830 ou 1680	8.3 ou 7.0	10 kg	954
UGAHL-48	4	1219 mm	220 ou 240	2090 ou 2190	9.5 ou 9.1	11 kg	989
UGAHL-54	4	1372 mm	220 ou 240	2468 ou 2490	11.2 ou 10.4	12 kg	1123
UGAHL-60	5	1524 mm	220 ou 240	2770 ou 2900	12.6 ou 12.1	14 kg	1157
UGAHL-66	5	1676 mm	220 ou 240	2770 ou 2900	12.6 ou 12.1	15 kg	1281
UGAHL-72	6	1829 mm	220 ou 240	3324 ou 3360	15.1 ou 14.0	15 kg	1320

* Marque CE indisponible.

◇ N'inclut pas le boîtier de télécommande.

■ Inclut le boîtier de télécommande ou le boîtier de commande attaché avec interrupteurs à bascule et voyants.

* Modèles non disponibles avec le boîtier de commande attaché. Disponible avec boîtier de commande à distance (non inclus dans le prix unitaire) ou sans interrupteurs.

Pour tous les modèles en céramique :

Modèle expédié avec : Équerres de fixation avec fils de 914 mm.

Dimensions de UGAH avec boîtier de commande à distance, bouton à bascule et voyant indicateur : 457 à 1829 L x 251 P x 64 H mm.

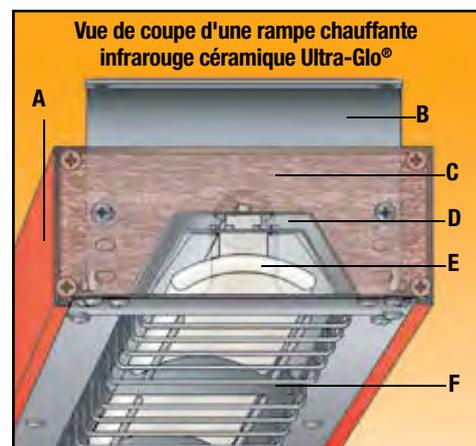
Dimensions de UGAHL avec boîtier de commande à distance, bouton à bascule et voyant indicateur : 457-1829 l x 229 P x 64 H mm.

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

OPTIONS – PAGE 52

BOÎTIERS DE TÉLÉCOMMANDE – PAGE 56

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 57



A Boîtiers en aluminium robuste qui ne se déforment pas, de 457 à 1829 mm par pallier de 152 mm

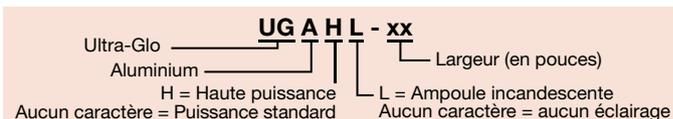
B Fixation ajustables permettant une fixation de la rampe chauffante à trois hauteurs différentes ; permettant une connexion en extrémité de la rampe, si besoin

C Isolation renforcée qui minimise la déperdition de chaleur

D Réflecteur aluminium pour intensifier la réflexion de la chaleur et la renvoyer vers les bords de la surface de chauffe.

E La conception de la rampe permet de concentrer l'apport de chauffe sur les aliments

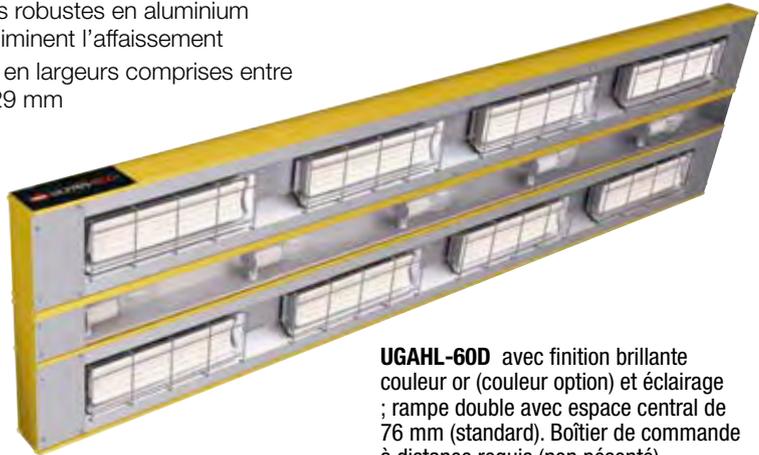
F La protection en fil inox fixe l'élément chauffant et assure la sécurité de l'opérateur sans nuire à la répartition de la chaleur



Rampes Chauffantes Infrarouges Doubles en Céramique Ultra-Glo®

Les rampes chauffantes en céramique Ultra-Glo® de Hatco procurent la plus grande puissance de maintien au chaud. La hauteur augmentée améliore le dégagement pour travailler plus facilement et la zone de chaleur couvre l'ensemble de la zone de maintien au chaud. Tous les modèles incluent des équerres de fixation réglables. Les rampes chauffantes doubles couvrent des zones de maintien au chaud plus larges. Idéal pour un fabricant qui souhaite incorporer un chauffe-plats dans son assemblage final.

- La hauteur augmentée, possible avec la source de chaleur en céramique, donne plus de place au chef et au serveur et leur procure un cadre de travail ergonomique amélioré
- Adaptable à tout site et à toute configuration, y compris une utilisation en cuisine ou en salle, en cuisine ouverte ou en buffet
- Les boîtiers robustes en aluminium continus éliminent l'affaissement
- Disponible en largeurs comprises entre 457 et 1829 mm
- Le schéma de rayonnement de chaleur pré-concentré donne une dimension pyramidale accrue, concentrant la chaleur aux bords, là où la perte de chaleur est la plus grande
- Boîtier de télécommande avec interrupteur à bascule, voyants et câble pour un positionnement pratique



UGAHL-60D avec finition brillante couleur or (couleur option) et éclairage ; rampe double avec espace central de 76 mm (standard). Boîtier de commande à distance requis (non présenté)

RAMPES CHAUFFANTES DOUBLES EN CÉRAMIQUE ET ALUMINIUM – PUISSANCE ÉLEVÉE (Le boîtier de commande standard inclut des interrupteurs à bascule et des voyants) (Marque CE indisponible)

Modèle*	Largeur	Tension (Monophasée)	Puissance (W)	Poids à l'expédition [◇]	Prix*
UGAH-18D	457 mm	220 ou 240	1260 ou 1300	8 kg	€1059
UGAH-24D	610 mm	220 ou 240	1512 ou 1500	9 kg	1103
UGAH-30D	762 mm	220 ou 240	1890 ou 2250	10 kg	1335
UGAH-36D	914 mm	220 ou 240	2520 ou 2600	11 kg	1379
UGAH-42D	1067 mm	220 ou 240	3360 ou 3000	12 kg	1611
UGAH-48D	1219 mm	220 ou 240	3780 ou 3900	14 kg	1655
UGAH-54D	1372 mm	220 ou 240	4536 ou 4500	15 kg	1887
UGAH-60D	1524 mm	220 ou 240	5040 ou 5200	17 kg	1932
UGAH-66D	1676 mm	220 ou 240	5040 ou 5200	18 kg	2163
UGAH-72D	1829 mm	220 ou 240	6048 ou 6000	20 kg	2230

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

Modèle	Bulbs	Largeur	Tension (Monophasée)	Puissance (W)	Poids à l'expédition [◇]	Prix*
UGAHL-18D	1	457 mm	220 ou 240	1310 ou 1360	8 kg	€1109
UGAHL-24D	2	610 mm	220 ou 240	1612 ou 1620	9 kg	1131
UGAHL-30D	2	762 mm	220 ou 240	1990 ou 2370	10 kg	1406
UGAHL-36D	3	914 mm	220 ou 240	2670 ou 2780	11 kg	1466
UGAHL-42D	3	1067 mm	220 ou 240	3510 ou 3180	12 kg	1720
UGAHL-48D	4	1219 mm	220 ou 240	3980 ou 4140	14 kg	1780
UGAHL-54D	4	1372 mm	220 ou 240	4736 ou 4740	15 kg	2039
UGAHL-60D	5	1524 mm	220 ou 240	5290 ou 5500	17 kg	2090
UGAHL-66D	5	1676 mm	220 ou 240	5290 ou 5500	18 kg	2340
UGAHL-72D	6	1829 mm	220 ou 240	6348 ou 6360	20 kg	2425

* Marque CE indisponible.

◇ N'inclut pas le boîtier de télécommande.

■ Comprend soit un boîtier de commande fixé à la rampe soit un boîtier de commande à distance avec un ou plusieurs interrupteurs à bascule et un ou plusieurs voyants indicateurs.

* Les rampes avec éclairages sont disponibles avec un boîtier de commande à distance ou sans interrupteurs.

Pour tous les modèles doubles en céramique :

Modèle expédié avec : Équerres de fixation et fils (conduit de 914 mm).

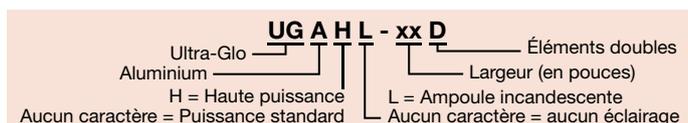
Dimensions avec boîtier de commande attaché, interrupteur à bascule et voyant (UGAH seulement) : 457 à 1829 L x 479 P x 64 H mm.

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

OPTIONS – PAGE 52

BOÎTIERS DE TÉLÉCOMMANDE – PAGE 56

HAUTEURS DE MONTAGE RECOMMANDÉES – PAGE 57





UGAH-42D avec entretoise de 76 mm standard. Boîtier de commande à distance recommandé (non illustré)

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer, modèles aluminium 457 à 1829 mm – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

COLOR-6	Boîtier de 152 mm pour les modèles UGAH simples (sélection de couleur ci-dessous)	par longueur de 305 mm	€21
COLOR-9	Boîtier de 229 mm pour les modèles UGAHL simples (sélection de couleur ci-dessous)	par longueur de 305 mm	21
COLOR-15	Boîtiers 381 mm pour UGAH, UGAL, UGAHL doubles (sélection de couleur ci-dessous)	par longueur de 305 mm	32
RED	Rouge Chaud	GRAY	Gris Granit
BLACK	Noir	WHITE	Blanc Granit
		NAVY	Bleu Marine
		COPPER	Cuivre Antique
		GREEN	Vert Chasseur

Finitions brillantes, modèles aluminium 457 à 1829 mm – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

GLOSS-6	Boîtier de 152 mm pour modèles UGAH (sélection de finition ci-dessous)	par longueur de 305 mm	€30
GLOSS-9	Boîtier de 229 mm pour modèles UGAHL (sélection de finition ci-dessous)	par longueur de 305 mm	30
GLOSS-15	Boîtiers 381 mm pour UGAH, UGAHL doubles (sélection de finition ci-dessous)	par longueur de 305 mm	40
RRED	Rouge Brillant	GGRAY	Gris Brillant
GGOLD	Or Brillant	BBLUE	Bleu Brillant
		BBLACK	Noir Prononcé

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

RMB-COLOR	Boîtier de télécommande en couleur <i>Designer</i> (au choix) –		€32
RED	Rouge Chaud	GRAY	Gris Granit
BLACK	Noir	WHITE	Blanc Granit
		NAVY	Bleu Marine
		COPPER	Cuivre Antique
		GREEN	Vert Chasseur

Finitions brillantes, boîtiers de télécommande – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

RMB-GLOSS	Boîtier de télécommande en couleur <i>Designer</i> (au choix) –		€46
RRED	Rouge Brillant	GGRAY	Gris Brillant
GGOLD	Or Brillant	BBLUE	Bleu Brillant
		BBLACK	Noir Prononcé

LIGHTS-ADD'L	Ampoules supplémentaires – Installées (deux max. par longueur de 305 mm, moins une. Une par longueur de 305 mm standard) (À commander avec interrupteurs à distance uniquement)	unité	21
---------------------	---	-------	----

UGA-NTL-14, -16	Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 356 ou 406 mm)	paire	83
------------------------	---	-------	----

UGA-NTL-18, -20	Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 457 ou 508 mm)	paire	89
------------------------	---	-------	----

UGA-NTL-22, -24	Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 559 ou 610 mm)	paire	94
------------------------	---	-------	----

UGA-NTL-18-D, -20-D	Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 457 ou 508 mm)	2 paires	178
----------------------------	---	----------	-----

UGA-NTL-22-D, -24-D, -26-D	Supports tubulaires non réglables (Spécifier le dégagement 559, 610 ou 660 mm)	2 paires	188
-----------------------------------	--	----------	-----

NTL-PAINT	Supports tubulaires non réglables en couleurs <i>Designer</i> ou finitions brillantes les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées	paire	32
------------------	--	-------	----

NTL-PAINT-D	Supports tubulaires non réglables en couleurs <i>Designer</i> ou finitions brillantes les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées	2 paires	64
--------------------	--	----------	----

Cordons électriques rallongés (plus longs que les conduits de 914 mm standard) - longueur de cordon à spécifier

HT-LEADS5	305-1524 mm Cordons électriques rallongés	€25
------------------	---	-----

HT-LEADS10	1829-3048 mm Cordons électriques rallongés	50
-------------------	--	----

HT-LEADS15	3353-4572 mm Cordons électriques rallongés	75
-------------------	--	----

HT-LEADS20	4877-6096 mm Cordons électriques rallongés	100
-------------------	--	-----

RMB-UGA	Boîtier de contrôle à distance avec interrupteur à bascule et témoin (non disponible sur les modules doubles 240 V)	Gratuit
----------------	--	---------

RMB-UGA-INF	Boîtier de contrôle à distance avec interrupteur à bascule, doseur d'énergie, relais et témoin lumineux (non disponible pour les modèles 240 V avec éclairage) – Finitions de couleurs <i>Designer</i> et brillantes disponibles	€293
--------------------	--	------

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



RMB-UGA-INF

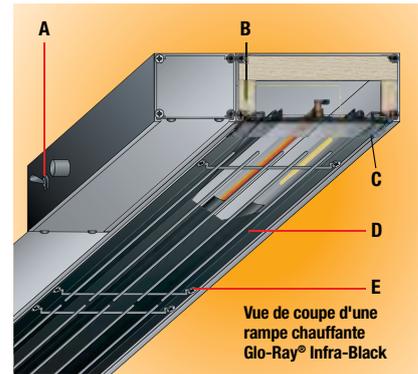
Rampes Chauffantes Glo-Ray® Infra-Black®

Pour réchauffer les aliments à courte distance du produit, la technologie de chauffage Glo-Ray® Infra-Black® est idéale, émettant un véritable mur de chaleur uniforme. Les boîtiers simples ou doubles continus en aluminium robuste sont synonymes de qualité et durabilité et ils sont proposés dans un large éventail de largeurs, profondeurs, arrangements de montage et couleurs pour s'adapter à vos opérations.

GRAIH-36 avec boîtier de commande TCBI et protection métallique en option



- Procure la chaleur idéale là où l'espace est limité ; monté entre 102 et 254 mm de la surface cible (modèle simple) et entre 203 et 356 mm (modèle double)
- Éléments chauffants à gaine métallique longue-durée
- L'émetteur Infra-Black répartit uniformément la chaleur – élimine les points chauds
- Boîtiers solides en aluminium qui ne s'affaissent pas, de 457 à 1829 mm, par incréments de 152 mm
- L'isolation ultra-performante maintient fraîches les surfaces extérieures du boîtier



- A** Commande thermostatique pour réguler la chaleur et fournir une température constante (déport du boîtier et commande des températures à réglage infini en option)
- B** Isolation renforcée qui minimise la déperdition de chaleur
- C** Fournit une chaleur idéale pour un fonctionnement dans des espaces réduits et proches des aliments
- D** Protection de fil en option qui permet de protéger l'utilisateur de tout contact accidentel avec la surface chauffante
- E** Émetteur Infra-Black® qui assure une répartition homogène de la chaleur en évitant les points chauds pour des applications de faible distance

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

Modèle	Largeur	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition [◇]	Prix ○
GRAIH-18	457 mm	220 ou 240	350	3 kg	€372 + RMB
GRAIH-24	610 mm	220 ou 240	500	5 kg	394 + RMB
GRAIH-30	762 mm	220 ou 240	660	6 kg	419 + RMB
GRAIH-36	914 mm	220 ou 240	800	7 kg	444 + RMB
GRAIH-42	1067 mm	220 ou 240	950	8 kg	470 + RMB
GRAIH-48	1219 mm	220 ou 240	1100	10 kg	496 + RMB
GRAIH-54	1372 mm	220 ou 240	1250	11 kg	518 + RMB
GRAIH-60	1524 mm	220 ou 240	1400	12 kg	555 + RMB
GRAIH-66	1676 mm	220 ou 240	1560	14 kg	598 + RMB
GRAIH-72*	1829 mm	220 ou 240	1725	15 kg	681 + RMB

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

Modèle	Largeur	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition [◇]	Prix ○	
					76 mm Intercalaire	152 mm Intercalaire
GRAIH-18D	457 mm	220 ou 240	700	6 kg	€ 861 + RMB	€ 870 + RMB
GRAIH-24D	610 mm	220 ou 240	1000	9 kg	907 + RMB	916 + RMB
GRAIH-30D	762 mm	220 ou 240	1320	10 kg	981 + RMB	995 + RMB
GRAIH-36D	914 mm	220 ou 240	1600	11 kg	1057 + RMB	1071 + RMB
GRAIH-42D	1067 mm	220 ou 240	1900	12 kg	1134 + RMB	1148 + RMB
GRAIH-48D	1219 mm	220 ou 240	2200	15 kg	1211 + RMB	1229 + RMB
GRAIH-54D	1372 mm	220 ou 240	2500	16 kg	1291 + RMB	1309 + RMB
GRAIH-60D	1524 mm	220 ou 240	2800	18 kg	1396 + RMB	1424 + RMB
GRAIH-66D	1676 mm	220 ou 240	3120	19 kg	1516 + RMB	1544 + RMB
GRAIH-72D*	1829 mm	220 ou 240	3450	22 kg	1696 + RMB	1724 + RMB

○ N'inclut pas le boîtier de commande à distance (RMB) ni le boîtier de commande thermostatique (TCBI). Il convient de choisir entre le RMB (voir page 56) et le TCBI (voir OPTIONS page 54).

◇ N'inclut pas RMB.

* Marquage CE non disponible

Tous les modèles Infra-Black® comportent :

Cordons électriques : cordons en tire-bouchon de 152 mm – sur la droite du serveur.

Dimensions : GRAIH : 457 à 1829 L x 152 P x 64 H mm.

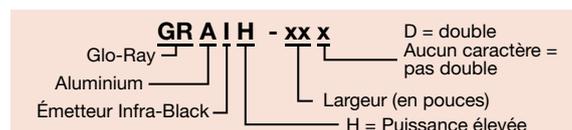
GRAIH-xxD avec intercalaire de 76 mm : 457 à 1829 L x 381 P x 64 H mm.

GRAIH-xxD avec intercalaire de 152 mm : 457 à 1829 L x 457 P x 64 H mm.

Dimensions du boîtier de commande (sans les interrupteurs) : 203 L x 76 P x 64 H mm.

Position du boîtier de commande : côté gauche du chef (sauf indication contraire).

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 54





GRAIH-72 (requiert un boîtier de commandes)

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer, modèles aluminium 457 à 1829 mm – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

COLOR-6	Boîtier de 152 mm pour les modèles GRAIH (sélection de couleur ci-dessous)	per 305 mm	€21
COLOR-15, -18	Boîtiers 381 mm et 457 mm pour modèles doubles GRAIH (sélection de couleur ci-dessous)	par longueur de 305 mm	32
RED	Rouge Chaud	GRAY	Gris Granit
BLACK	Noir	WHITE	Blanc Granit
		NAVY	Bleu Marine
		COPPER	Cuivre Antique
		GREEN	Vert Chasseur

Finitions brillantes, modèles aluminium 457 à 1829 mm – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

GLOSS-6	Boîtier de 152 mm pour les modèles GRAIH (sélection de finition ci-dessous)	per 305 mm	€ 30
GLOSS-15, -18	Boîtiers 381 mm et 457 mm pour modèles doubles GRAIH (sélection de finition ci-dessous)	par longueur de 305 mm	€ 40
RRED	Rouge Brillant	GGRAY	Gris Brillant
GGOLD	Or Brillant	BBLUE	Bleu Brillant
		BBLACK	Noir Prononcé

TCBI	Boîtier de commande thermostatique avec voyants à la place de RMB		149
-------------	---	--	-----

Boîtier De Commande À Distance	Disponible avec des couleurs <i>Designer</i> et finitions brillantes – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –	Pour les modèles et les prix, voir la page 56	
---------------------------------------	--	--	--

AIH18WG -AIH72WG	Grille de protection des éléments (deux jeux pour les modèles doubles)	par longueur de 305 mm (par côté)	43
-------------------------	--	-----------------------------------	----

AIH4NTL	Supports tubulaires non réglables de 102 mm	paire	76
----------------	---	-------	----

AIH6NTL	Supports tubulaires non réglables de 152 mm	paire	76
----------------	---	-------	----

AIH8NTL	Supports tubulaires non réglables de 203 mm (2 paires pour les modèles doubles)	paire	76
----------------	---	-------	----

AIH10NTL	Supports tubulaires non réglables de 254 mm (2 paires pour les modèles doubles)	paire	76
-----------------	---	-------	----

AIH12NTL-D	Supports tubulaires non réglables de 305 mm	2 paires	152
-------------------	---	----------	-----

AIH14NTL-D	Supports tubulaires non réglables de 356 mm	2 paires	166
-------------------	---	----------	-----

NTL-PAINT	Couleur <i>Designer</i> ou finition brillante pour les pieds tubulaires non réglables Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées	pair	32
------------------	--	------	----

NTL-PAINT-D	Couleur <i>Designer</i> ou finition brillante pour les pieds tubulaires non réglables Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées	2 pair	64
--------------------	--	--------	----

Cordons électriques rallongés (plus longs que les fils de raccord flexibles de 152 mm standard) - longueur de cordon à spécifier -

HT-LEADS5	305-1524 mm Cordons électriques rallongés	€25
HT-LEADS10	1829-3048 mm Cordons électriques rallongés	50
HT-LEADS15	3353-4572 mm Cordons électriques rallongés	75
HT-LEADS20	4877-6096 mm Cordons électriques rallongés	100

ACCESSOIRES – voir page 55 pour illustrations

DJ ANGLE	Equerres réglables de 60 mm pour modèles simples	paire	€19
-----------------	--	-------	-----

ADJ ANGLE7	Cornières réglables de 178 mm de hauteur pour modèles simples	paire	22
-------------------	---	-------	----

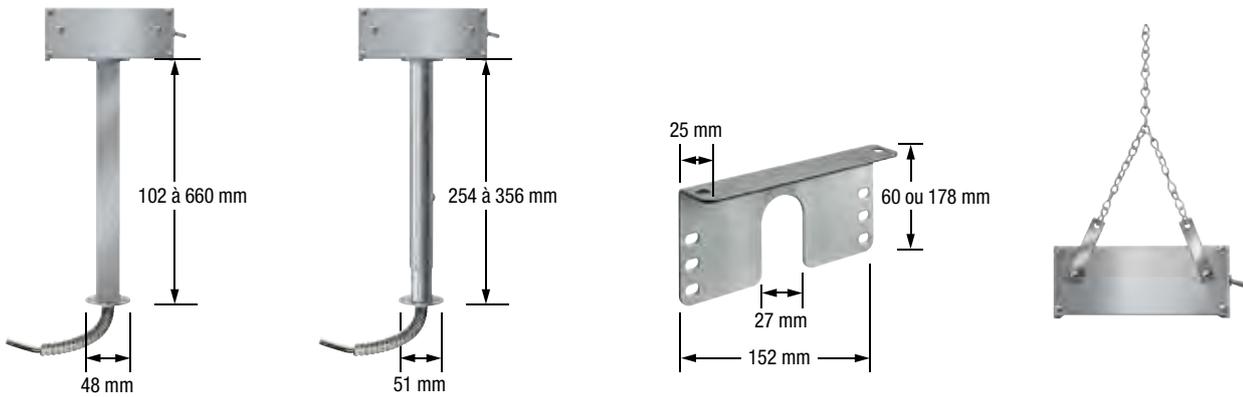
ADJ ANGLE-D	Equerres réglables de 60 mm pour modèles doubles	2 paires	37
--------------------	--	----------	----

ADJ ANGLE-D7	Cornières réglables de 178 mm de hauteur pour modèles doubles	2 paires	44
---------------------	---	----------	----

CHAIN 1	Chaîne de suspension	par longueur de 305 mm	5
----------------	----------------------	------------------------	---

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

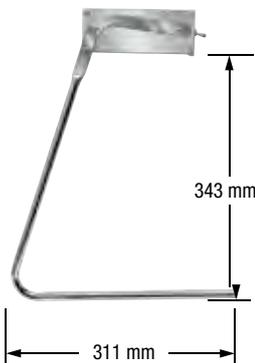
Options de Montage Glo-Ray®



PERMANENT - POUR UNE INSTALLATION CÂBLÉE

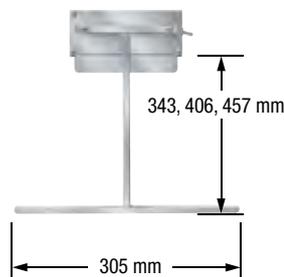
Supports Tubulaires Non Réglables (NTL)

Ces supports robustes cachent tous les câbles électriques indispensables aux branchements. Disponibles dans les couleurs *Designer*. Deux paires pour les modèles doubles. Indiquez l'emplacement de l'alimentation électrique.



Supports Tubulaires Réglables (ATL)

Ces supports tubulaires robustes cachent tous les câbles électriques indispensables aux branchements. Deux paires pour les modèles doubles (pas disponible sur les modèles Ultra-Glo®). Indiquez l'emplacement de l'alimentation électrique.



Équerres (ANGLE)

Équerres réglables spéciales adaptées aux boîtiers de 152 ou 229 mm pour le montage d'un Glo-Ray® sous une étagère. L'équerre de fixation réglable de 60 mm offre un espace de 25-51 mm tandis que l'équerre de fixation réglable de 70 mm offre un espace de 25 à 152 mm entre le Glo-Ray et l'étagère. Deux paires pour les modèles doubles (standard sur les modèles Ultra-Glo).

Suspension de la chaîne (CHAIN)

Les chaînes se fixent aux pattes fournies avec les présentoirs et sont disponibles dans différentes longueurs pour s'adapter à l'emplacement (non disponibles sur les modèles Ultra-Glo).

PORTATIVE - POUR L'INSTALLATION DU CORDON ET DE LA FICHE

Supports À Pieds En C (CL)

Les pieds chromés attrayants facilitent le déplacement du réchaud. Pour les modèles de 1829 mm de largeur maximum (pas disponible sur les modèles Ultra-Glo).

Supports À Pieds En T (TL)

Procurent stabilité et rigidité et créent une zone ouverte de passage d'un côté à l'autre sous l'ensemble. Pour les modèles de 1829 mm de largeur maximum (pas disponible sur les modèles Ultra-Glo).

Boîtiers de Commandes (RMB)

Les boîtiers de commandes Hatco sont conçus pour des interrupteurs à bascule ou à progression continue, des voyants et des câbles, et sont prêts à l'installation lorsqu'ils sont achetés avec les rampes chauffantes Glo-Ray®.

- Conçus pour des interrupteurs à bascule ou à réglage infini, fournis avec les câbles
- Protection filetée en caoutchouc pour interrupteur à bascule standard
- Un boîtier de commandes par rampe chauffante



RMB-14FE-CE
avec commandes à réglage infini
(356 L x 76 P x 64 H mm)



RMB-7DE-CE
avec interrupteurs à bascule et couleur *Designer* en option
(229 L x 76 P x 64 H mm)



RMB-3HE-CE
avec interrupteur à bascule et voyant
(140 L x 76 P x 64 H mm)

BOÎTIER DE COMMANDES (RMB)

Modèle	Description	Tension		Prix*
		Monophasée	Largeur	
RMB-3CE-CE	1 commande à réglage infini	220 ou 240	140 mm	€160
RMB-3DE-CE	1 interrupteur à bascule marche/arret	220 ou 240	140 mm	121
RMB-3EE-CE	2 interrupteurs à bascule	220 ou 240	140 mm	134
RMB-3HE-CE	1 interrupteur à bascule 1 voyant	220 ou 240	140 mm	134
RMB-7CE-CE	2 commandes à réglage infini réglage température	220 ou 240	229 mm	239
RMB-7DE-CE	3 interrupteurs à bascule	220 ou 240	229 mm	178
RMB-7HE-CE	1 commande à réglage infini, 1 voyant	220 ou 240	229 mm	192
RMB-7KE-CE	2 interrupteurs à bascule, 2 voyants	220 ou 240	229 mm	176
RMB-7NE-CE	1 interrupteur à bascule, 1 commande à réglage infini	220 ou 240	229 mm	197
RMB-7QE-CE	1 interrupteur à bascule, 1 commande à réglage infini, 1 voyant	220 ou 240	229 mm	202
RMB-14FE-CE	4 commandes à réglage infini	220 ou 240	356 mm	389
RMB-14EE-CE	4 interrupteurs à bascule	220 ou 240	356 mm	192
RMB-14KE-CE	3 interrupteurs à bascule, 3 voyants	220 ou 240	356 mm	216
RMB-14NE-CE	2 interrupteurs à commande continue, 2 voyants	220 ou 240	356 mm	279
RMB-14QE-CE	2 interrupteurs à bascule, 2 interrupteurs à progression continue	220 ou 240	356 mm	283
RMB-14YE-CE	1 interrupteur à bascule, 2 interrupteurs à progression continue	220 ou 240	356 mm	280

* Les prix s'appliquent uniquement au moment de l'achat de l'équipement.

Pour tous les modèles :

Poids à l'expédition : 1 à 3 kg, selon les composants.

Intensité max. autorisée par intensité : Interrupteur à bascule : 15 A.

Réglage infini : 12,2 A.

Dimensions (sans les interrupteurs) : 140, 229 ou 356 L x 76 P x 64 H mm.

Interrupteur à bascule : 15 A max.
Commande à réglage infini : 12,2 A max.

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

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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

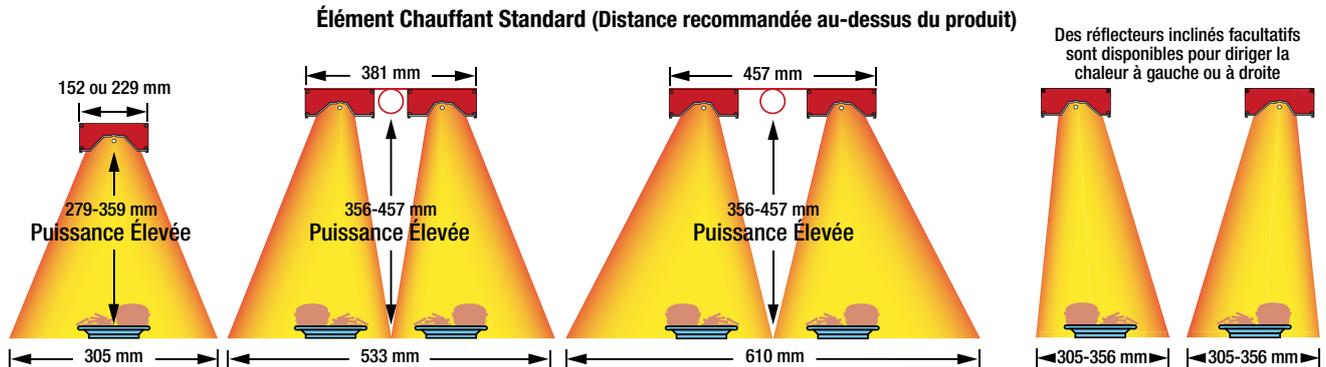
RMB-COLOR	Boîtier de commandes à distance avec couleur <i>Designer</i>				€32
RED	Rouge Chaud	GRAY	Gris Granit	NAVY	Bleu Marine
BLACK	Noir	WHITE	Blanc Granit	GREEN	Vert Chasseur
COPPER	Cuivre Antique				

Finitions brillantes – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

RMB-GLOSS	Boîtier de commandes avec finition brillante				€46
RRED	Rouge Brillant	BBLUE	Bleu Brillant	GGRAY	Gris Brillant
GGOLD	Or Brillant	BBLACK	Noir Prononcé		

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Espacement recommandé de la rampe chauffante par rapport à sa cible* et exigences d'espacement (Basé sur une Rampe Chauffante de 610 mm)



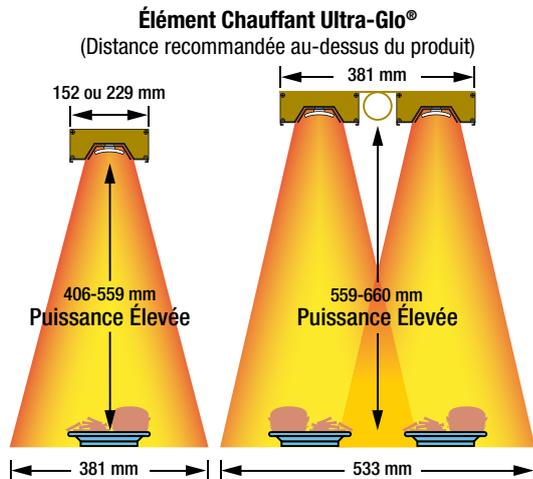
GLO-RAY® AVEC REVÊTEMENT MÉTALLIQUE

Simple (GRAH, GRAHL) –

Produits combustibles : 343 mm au-dessous, 25 mm au-dessus et à 76 mm d'un mur de fond. Produits non combustibles : 25 mm au-dessus, 254 mm au-dessous avec voyant lumineux ou ampoule à grande longévité et 203 mm au-dessous d'un interrupteur à bascule. Doivent être installés dans une zone de passage des plats. Les modèles à interrupteurs à distance peuvent être installés contre un mur arrière non combustible, affleurant avec une étagère superposée, et à 203 mm d'une surface située en dessous. Décalage maximum de 254 mm de l'avant d'une étagère superposée. Les modèles avec cordons doivent être installés à 76 mm au-dessous de toute étagère et à 297 mm au-dessus de toute surface.

Double (GRAH-D, GRAHL-D) –

Installation interdite dans un environnement combustible. Non combustibles : 25 mm au-dessus, 254 mm au-dessous. Doivent être installés dans une zone de passage des plats. Les modèles à interrupteurs à distance peuvent être installés à 76 mm d'un mur arrière non combustible, 203 mm d'une surface située en dessous et affleurant avec une étagère superposée. Décalage maximum de 254 mm de l'avant d'une étagère superposée.



ULTRA-GLO®

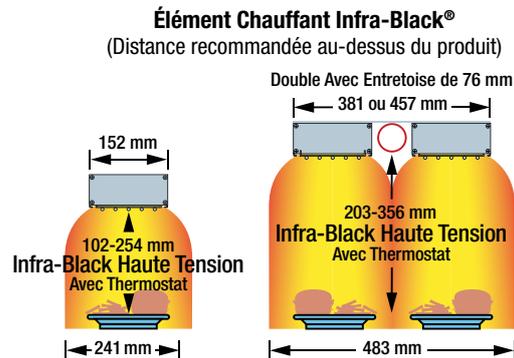
Simple et double : (UGAH, UGAHL, UGAH-D, UGAHL-D) – Installation interdite dans un environnement combustible. Produits non combustibles : 25 mm au-dessus, 432 mm au-dessous et à 76 mm d'un mur de fond.

Montage double : Ne montez pas les rampes côte à côte (montage double) en laissant moins de 76 mm entre les deux éléments.

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

PROFONDEUR DU MODÈLE DE CHAUFFAGE À LA HAUTEUR DE L'ÉLÉMENT RECOMMANDÉE

* Application d'un modèle simple recommandée sans chaleur de base, dans des conditions idéales. Les applications individuelles peuvent varier; consultez l'usine.



GLO-RAY® INFRA-BLACK®

(GRAIH, GRAIH-D) – Chaleur douce/faible distance. Installation interdite dans un environnement combustible. Non combustibles : 25 mm au-dessus, 102 mm au-dessous. Doivent être installés dans une zone de passage des plats. Les modèles à interrupteurs à distance peuvent être installés à 76 mm d'un mur arrière non combustible et affleurant avec une étagère superposée. Décalage maximum de 254 mm de l'avant d'une étagère superposée.

Postes à Frites

Supermarchés & Épicerie fines
Restaurants & Cafés • Discothèques & Bars



GRFFL avec support d'enseigne de 229 mm en option (enseigne non incluse), couleur Rouge Chaud *Designer* et bac alimentaire (accessoire) *pg. 59*



GRFF en Bleu Brillant en option et **UGFF** en finition Gris Brillant en option *pg. 59*



GRFHS-PT26 avec présentoir pour frites (accessoire) *pg. 61*



GRFHS-PT26 avec ruban de support (accessoire) à revêtement dur composé de 8 plis pour cornets de frites (pelle à frites non incluse) *pg. 61*



GRFHS-PTT21 *pg. 61*



GRFSCL-18 avec support de fixation amovible, cordon et prise d'alimentation et bac alimentaire (accessoire) *pg. 61*

Postes de Maintien et Postes à Frites

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



GR-B Socle chauffant avec plaque (accessoire)

- À poser – prêt à brancher et utiliser
- Polyvalent – disponible dans plusieurs tailles, styles et sources de chaleur pour s'adapter à vos besoins
- Flexible – chaleur en haut et en bas proposée
- Disponible avec ampoules incandescentes revêtement
- Interrupteur à bascule en série; commande à réglage en option sur la série GRFF

GRFFB avec interrupteur à réglage infini et bacs (accessoire)



- Toutes les unités chauffantes (GR-B, GRFFB et UGFFB) ont un thermostat de présélection automatique pour maintenir des températures constantes
- GMFFL, GRFF, GRFFL, UGFF, UGFFL fournissent uniquement un chauffage supérieur
- Les éléments chauffants en céramique permettent une distance supérieure entre la source de chaleur et le bac à aliments (série UGFF uniquement)

GMFFL couleur Noir Designer standard et avec bac (accessoire)



POSTES À FRITES GLO-MAX, CHAUFFE PAR LE HAUT UNIQUEMENT

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension (Monophasée)	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GMFFL	329 x 644 x 445 mm	230	610	10 kg	€281

Pour tous les modèles à gaine métallique :

Modèle expédié avec : cordon et prise d'alimentation de 1829 mm, support d'enseigne frontal sur la base, et compartiment en plastique transparent pour le support d'enseigne.

Position du cordon : en bas au milieu, au dos.

POSTES À FRITES GLO-RAY, À POSER ET POSTES À FRITES AVEC OU SANS CHAUFFE PAR LA BASE (B)

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension (Monophasée)	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
GR-B	324 x 559 x 57 mm	220 ou 240	210 ou 250	7 kg	€490
GRFF	314 x 610 x 400 mm	220 ou 240	500 ou 500	7 kg	469
GRFFL	314 x 610 x 400 mm	220 ou 240	600 ou 620	8 kg	595
GRFFB*	324 x 610 x 406-508 mm	220 ou 240	710 ou 750	12 kg	734
GRFFBL*	324 x 610 x 406-508 mm	220 ou 240	810 ou 870	14 kg	866

* Dégagement standard: 356 mm. Spécifiez 305 ou 406 mm au besoin.

Pour tous les modèles à gaine métallique :

Modèle expédié avec : cordon de 1829 mm et fiche.

Position du cordon : GR-B, GRFFB, GRFFBL : en haut au milieu, au dos.

GRFF, GRFFL : en bas au milieu, au dos.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 60

POSTES À FRITES ULTRA-GLO®, À POSER AVEC OU SANS CHAUFFE PAR LA BASE (B)

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension (Monophasée)	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
UGFF	314 x 565 x 479 mm	220 ou 240	630 ou 750	7 kg	€580
UGFFL	314 x 565 x 479 mm	220 ou 240	730 ou 870	9 kg	711
UGFFB	324 x 572 x 559 mm	220 ou 240	840 ou 1000	12 kg	863
UGFFBL	324 x 572 x 559 mm	220 ou 240	940 ou 1120	14 kg	996

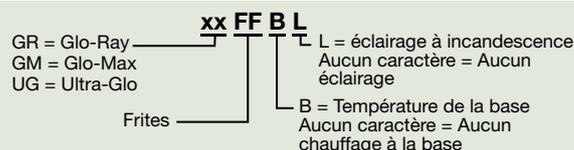
Pour tous les modèles chauffe céramique :

Modèles expédiés avec : cordon de 1829 mm et fiche.

Position du cordon : UGFF, UGFFL : en haut au milieu, au dos.

UGFFB, UGFFBL : en bas au milieu, au dos.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 60





UGFFB avec bac en
accessoire (bac perforées
pas disponible)

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement) (exclus GMFFL)

Couleurs Designer (une couleur par unité, la base chauffante n'est pas peinte, modèles GR-B exclus)

Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

RED	Rouge Chaud	€104
BLACK	Noir	104
GRAY	Gris Granit	104
WHITE	Blanc Granit	104
NAVY	Bleu Marine	104
GREEN	Vert Chasseur	104
COPPER	Cuivre Antique	104

Finitions brillantes (une couleur par unité, la base chauffante n'est pas peinte, modèles GR-B exclus)

Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées –

RRED	Rouge Brillant	€144
GGOLD	Or Brillant	144
GGRAY	Gris Brillant	144
BBLUE	Bleu Brillant	144
BBLACK	Noir Prononcé	144

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

305 mm		Gratuit
356 mm		Standard
406 mm		Gratuit
SIGN HOLD	Support d'affichage pour modèle GRFFL avec interrupteur à bascule noir uniquement (panneau de 229 L x 140 H x 2 P mm obligatoire, non fourni) (Ajoutez 76 mm à la hauteur de l'ensemble)	€32
INF	Commande à réglage infini (indisponible sur le modèle GR-B, GMFFL, UGFF, UGFFL, UGFFB ou UGFFBL)	32

ACCESSOIRES

5PLTBOX	Support cinq plis pour boîtes de frites – 489 L x 235 P x 51 H mm	€163
8PLTBAG	Support huit plis pour sachets de frites – 489 L x 235 P x 51 H mm	163

SUPPORTS POUR CORNETS DE FRITES – PAGE 62

BACS ET GRILLES – PAGE 127

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Postes à Frites Glo-Ray®

Hatco propose des postes à frites Glo-Ray® qui peuvent être placés à l'endroit idéal – à côté d'une friteuse ! La technologie de chauffe Glo-Ray maintient les aliments frits à des températures optimales, prêts à servir, sans dessèchement.

- Différents support pour cornets et sachets de frites pour les zones de service rapide
- La base chauffante contrôlée par thermostat permet de maintenir des températures de conservation homogènes (série GRFHS)
- Des modèles à poser parmi lesquels une version (série GRFHS)
- Les éléments en céramique et la cuve perforée permettent d'éviter que les aliments ne soient trop humides (série GRFHS)
- Les supports pour cornets à frites (accessoires) en revêtement téflonné permettent un maintien en température des aliments à une température supérieure de 8 à 11 °C par rapport aux modèles inox généralement utilisés (série GRFHS)
- Un séparateur traversant permet le maintien de plusieurs aliments (série GRFHS)
- Les postes de cuisson des frites sont dotés d'une source chauffante haute intégrée et d'un support de fixation amovible (séries GRFSC et GRFS)
- La série GRFSC est disponible avec des éléments chauffants en céramique, tandis que la série GRFS dispose de résistances Glo-Ray ou en céramique
- Plusieurs dégagements pour passage des paniers à frites sont proposés (série GRFS)
- Un interrupteur à bascule ainsi qu'un cordon et une prise d'alimentation sont disponibles (série GRFS)
- Commande à réglage d'intensité disponible en option (série GRFS)

GRFHS-21 avec option de découpe paroi droite pour faciliter le passage du panier à frites et le support pour cornets de frites (accessoire) (découpe paroi gauche également possible)



GRFHS-16



GRFHS-PT21



GRFSCL-18 avec support de fixation amovible

POSTES A FRITES A POSER GLO RAY PUISSANCE RENFORCEE

Modèle	Ampoules	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRFHS-16*	2	416 x 591 x 577 mm	220 ou 240	1057 ou 1110	24 kg	€2245
GRFHS-21*	2	543 x 702 x 577 mm	220 ou 240	1218 ou 1200	29 kg	2474
GRFHS-26*	2	664 x 581 x 577 mm	220 ou 240	1243 ou 1129	30 kg	2549
GRFHS-PT26▲	2	749 x 578 x 629 mm	220 ou 240	1233 ou 1468	29 kg	2579
GRFHS-PT26▲■	2	749 x 578 x 679 mm	220 ou 240	1233 ou 1468	29 kg	2677
GRFHS-PTT21*	2	575 x 965 x 630 mm	220 ou 240	1486 ou 1768	45 kg	2621

■ Inclut une base chauffée pour encastrer un bac de 150 mm de profondeur (taille de 100 mm standard pour tous les autres modèles).

▲ Support pour pelle à frites standard.

* Retirez 52 mm à la largeur de l'appareil en cas de commande sans pelle à frites.

Pour tous les postes à frites :

Modèles expédiés avec : Un bac de retenue perforé et diviseur de section. Position du cordon : À l'arrière, angle inférieur droit.

RAMPES CHAUFFANTES PIVOTANTES POUR POSTES A FRITES AVEC ELEMENTS CERAMIQUE OU GLO-RAY

Model	Ampoules	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRFSC-18 [□]	–	152 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	630 ou 750	5 kg	€510
GRFSCL-18 [□]	2	229 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	730 ou 870	6 kg	608
GRFSCR-18 [†]	–	152 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	630 or 750	5 kg	510
GRFSCLR-18 [†]	2	229 x 457 x 489-572 mm	220 ou 240	730 ou 870	6 kg	608
GRFS-24 [□]	–	152 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	500 ou 500	5 kg	419
GRFSL-24 [□]	2	229 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	600 ou 620	6 kg	524
GRFSR-24 [†]	–	152 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	500 ou 500	5 kg	419
GRFSLR-24 [†]	2	229 x 610 x 318-394 mm	220 ou 240	600 ou 620	6 kg	524

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

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

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

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

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

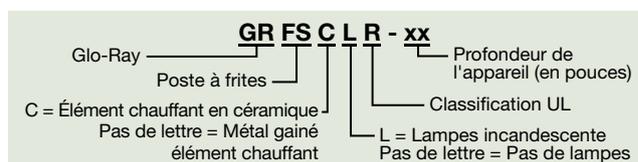
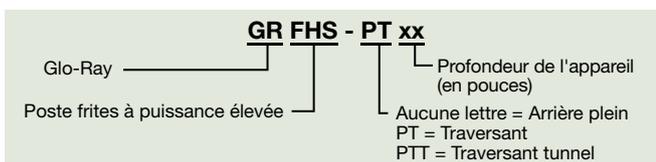
Modèles à éléments chauffants à gaine métallique : avant de l'appareil.

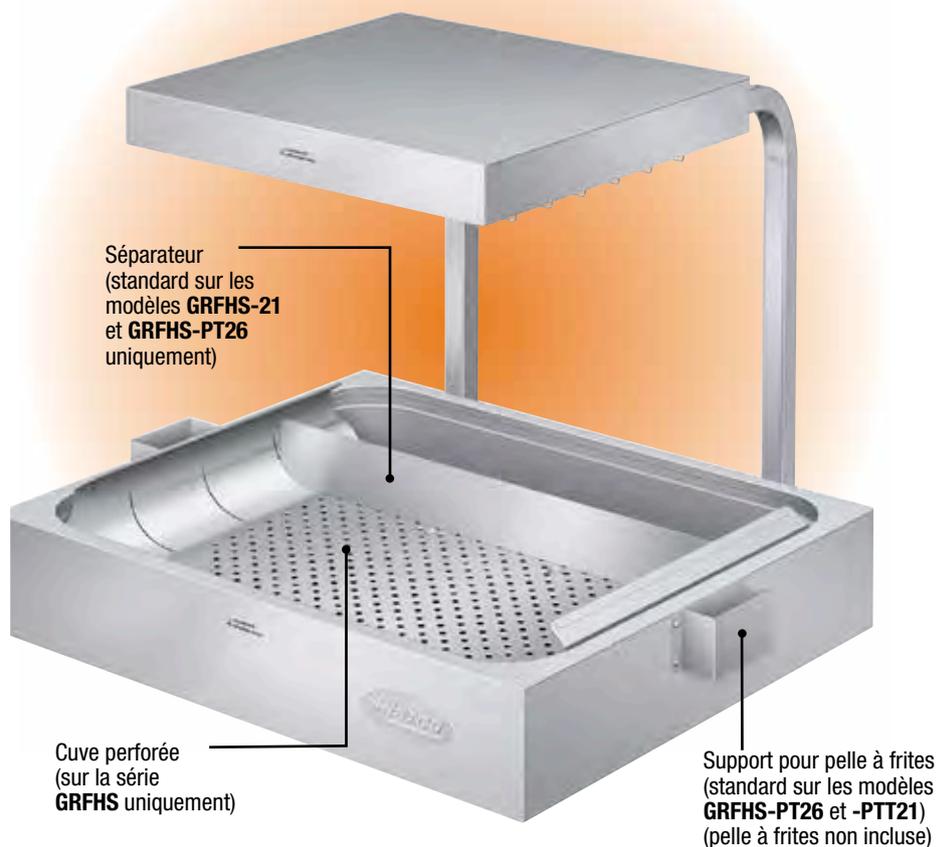
Position du cordon sur GRFS-24 et GRFSL-24 : en haut au milieu, au dos.



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

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 62





OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

FHS-CUT	Découpe à droite ou à gauche pour passage du panier à frites. Le côté de découpe doit être spécifié au moment de la commande ; (disponible uniquement pour les modèles GRFHS-16, -21 et -26)	Gratuit
INF	Commande à réglage infini (pour modèles à gaine métallique uniquement)	€32

ACCESSOIRES

5PLTBOX	Présentoir cinq plis pour boîtes de frites – 489 L x 235 P x 51 H mm	€163
8PLTBAG	Présentoir huit plis pour sachets de frites – 489 L x 235 P x 51 H mm	163
FHS4BOX	Support pour boîtes à frites 4 plis (GRFHS-16 & -26) – 273 L x 127 P x 44 H mm	63
FHS5BAG	Support pour sacs à frites 5 plis (GRFHS-16 et -26) – 286 L x 127 P x 48 H mm	63
FHS5BOX	Support pour boîtes à frites 5 plis (GRFHS-21 & -26) – 445 L x 127 P x 48 H mm	101
FHS7BAG	Support pour sacs à frites 7 plis (GRFHS-21) – 454 L x 127 P x 48 H mm	101
PT26-10BAG	Support pour sacs à frites 10 plis (GRFHS-PT26) – 572 L x 127 P x 48 H mm	126
5BH	Support de sacs et pinces et bac perforé de 127 mm (GRFHS-21)	40
FHS-SH	Support pour pelle à frites (augmente la largeur de l'appareil de 32 mm) standard sur les modèles GRFHS-PT26 et -PTT21	40
FHSDIV1	Séparateurs (GRFHS-16, -26) – 407 L x 83 H mm	€ 23

BACS ET GRILLES – PAGE 127

Postes de Découpe

*Supermarchés & Épicerie fines
Restaurants & Cafés • Discothèques & Bars*



Modèles DCSB400-1CM au-dessus des modèles HGSM-4060 models *pg. 59*



DCSB400-R24-1 avec base Ciel Étoilé standard et pied et abat-jour en Laiton Brillant en option *pg. 59*



DCSB400-R24-1 avec base de couleur Granit Gris en option ainsi que pied et abat-jour en nickel brillant standard. Illustré avec **GR2S-36** *pg. 59*



DCSB400-R24-1 avec base couleur Gris Granit en option et pied et abat-jour en Nickel Brillant standard *pg. 59*



GRCSCS-24 avec pare-haleine à gauche (accessoire), lèche-frite et planche de découpe *pg. 60*



ACCESSORIES (CSCL-BOARD illustré) *pg. 60*

Postes de Découpe Décoratif

Le Poste de Découpage Décoratif allie la lampe chauffante décorative d'Hatco à la base chauffante en pierre artificielle, tout en conservant les aliments au chaud. Ces postes chauffants conviennent parfaitement aux restaurants, hôtels, buffets et banquets.

- Disponible en support de fixation, fixation permanente au comptoir ou autoportante avec base en pierre artificielle chauffante ronde 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
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®
- Les bases chauffantes sont constituées de matériaux compatibles avec les aliments et sont disponibles en trois couleurs de pierre artificielle, 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
- DCS400-1 a une base pondérée de 10 kg, parfaite pour l'utilisation du buffet
- Le pare-haleine se retire pour le nettoyage (modèles DCSB400-R24-1, -2420-1, -3624-2 uniquement)

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



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



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



POSTES DE DÉCOUPE DÉCORATIF

Modèle	Nombre de lampes	Largeur	Zone de la surface de la base chauffante	Tension Monophasée	Watts	Poids à l'expédition	Prix
DCS400-1	1	203 mm	—	230	230	15 kg	€ 1208
DCS400-1CM	1	156 mm	—	230	230	8 kg	1182
DCSB400-R24-1	1	660 mm	610 mm de diamètre	230	580	35 kg	2944
DCSB400-2420-1	1	610 mm	610 L x 508 P mm	230	730	48 kg	2944
DCSB400-3624-2	2	914 mm	914 L x 610 P mm	230	1259	70 kg	4282

Tous les modèles de poste de découpe ont :

Modèles expédiés avec : DCS400-1, -1CM Une ampoule claire avec revêtement. DCS400-1 comprend une base noire.

DCSB400-R24-1, -2420-1 : Une ampoule avec revêtement, une base chauffante, un pare-haleine et une planche à découper.

DCSB400-3624-2 : Deux ampoule avec revêtement, une base chauffante, un pare-haleine et une planche à découper.

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

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

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

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

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

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

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



OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Pied(s) et abat-jour en finition plaquée, aucun frais supplémentaires –

Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

Couleur Nickel Brillant standard –

BNICKEL	Nickel Brillant	Standard
BBRASS	Laiton Brillant	Gratuit
ABRONZE	Bronze Antique	Gratuit

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

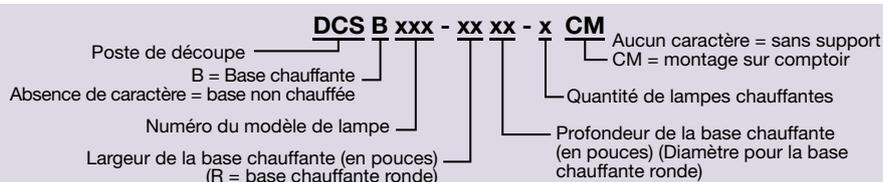
GGRAN	Gris Granit	Gratuit
BSAND	Sable Des Bermudes	Gratuit
NSKY	Ciel Étoilé	Standard

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

GGRAN	Gris Granit	Gratuit
BSAND	Sable Des Bermudes	Gratuit
NSKY	Ciel Étoilé	Standard



Zoom sur le cadre (Trim Ring). Présenté en couleur Ciel Étoilé (standard) avec finition plaquée couleur bronze antique (option)



Postes de Découpe Glo-Ray®

Le Poste de Découpe Glo-Ray® est un excellent accessoire pour prolonger les temps de maintien en température durant les services. Créez un poste de service complet pour les buffets en l'ajoutant à l'armoire de maintien en température Flav-R-Savor® de Hatco.

- Les éléments chauffants hauts en céramique projettent une chaleur rayonnante de haute intensité sur l'ensemble de la zone cible
- Dégagement réglable de 445 à 570 mm
- Portable – inclut un cordon de 1829 mm et sa fiche
- Les lampes incandescentes résistantes au bris éclairent la zone de maintien au chaud
- Lèchefrite et planche à découper disponibles
- Disponible avec ou sans base chauffante (pare-haleine droit inclus)



GRCSCL-24 avec pare-haleine gauche lèchefrite et planche à découper (accessories)



GRCSLH-24 avec pare-haleine gauche, lèchefrite et planche à découper (accessories)



Commandes du modèle **GRCSCLH-24**

POSTES DE DÉCOUPE AVEC ÉLÉMENTS CÉRAMIQUES

Modèle	Dimensions L x P x H*	Tension Monophasée	Watts	Poids à l'expédition	Prix
GRCSCL-24	660 x 711 x 572-724 mm	220 ou 240	1137 ou 990	26 kg	€2804
GRCSLH-24	660 x 711 x 572-724 mm	220 ou 240	1438 ou 1316	26 kg	3161

* La largeur inclut un pare-haleine gauche (accessoire).

Pour tous les modèles de poste de découpe :

Modèles expédiés avec : Pare-haleine droit.

Emplacement du cordon : arrière du socle.

ACCESSOIRES

CSCLB/PACC	Pare-haleine gauche (1 kg)	€207
CSCL-PAN	Lèchefrite en acier inoxydable 508 mm x 679 mm x 25 mm (4 kg)	211
CSCL-BOARD	Planche à découper homologuée (bois) NSF – 457 mm x 610 mm x 44 mm (9 kg)	197



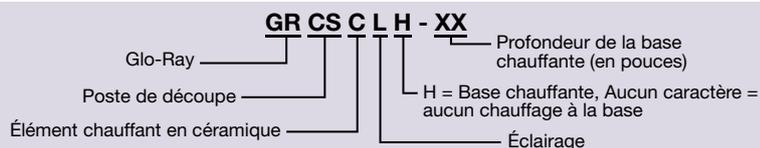
CSCLB/PACC



CSCL-PAN



CSCL-BOARD



Portatifs

*Cafétérias • Buffets • Magasins de proximité
Supermarchés & Épicerie fines • Restaurants & Cafés
Discothèques & Bars • Traiteur • Magasins franchisés*



GRSSR-17 présenté en Bleu Marine *Designer*, en option avec bac *pg. 62*



GRSSR avec rehausseurs de 76 et 127 mm en option *pg. 63*



GRSSR20-DL77516 sur base chauffante en pierre artificielle Ciel Étoilé, couleur standard *pg. 63*



GRSS-3618 en pierre artificielle couleur Sable des Bermudes, couleur optionnelle *pg. 65*



HBG-2418 maintenant disponible en verre céramique blanc en option *pg. 71*



HGSM-4060 *pg. 67*



GRSS-72-1 avec bacs alimentaires (accessoire) *pg. 68*



GRHW-1SG *pg. 70*



GRBW-30 encastrée *pg. 71*

Bases Chauffantes Rondes

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

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



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



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

BASES CHAUFFANTE RONDES

Modèle*	Dimensions	Tension	Puissance	Poids à l'expédition	Prix
	Dia x H	Monophasée	W		
GRSR-15	425 x 98 mm	220 ou 240	250	8 kg	€692
GRSR-17	476 x 98 mm	220 ou 240	325	9 kg	730
GRSR-19	527 x 98 mm	220 ou 240	400	10 kg	771

* Quand aucune couleur n'est précisée, l'ensemble est noir.

Pour toutes les bases chauffantes rondes :

Diamètre de plaque pizza ronde : GRSR-15 = 381 mm de diamètre

GRSR-17 = 432 mm de diamètre

GRSR-19 = 483 mm de diamètre

Emplacement du cordon : En dessous.

BASES CHAUFFANTES RONDES À POSER OU DIMENSIONS DE DÉCOUPE (si encastrées)

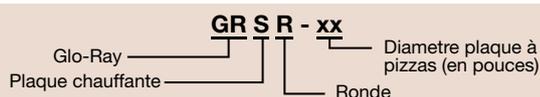
Modèle	Diamètre minimum	Diamètre maximum	Sous le comptoir
GRSR-15	410 mm	413 mm	137 mm
GRSR-17	460 mm	464 mm	137 mm
GRSR-19	511 mm	514 mm	137 mm

BACS ET GRILLES – PAGE 127

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Bases Chauffantes Rondes Glo-Ray® en Pierre Artificielle à Poser

Bases Chauffantes Rondes Glo-Ray® en Pierre Artificielle à Poser de Hatco sont faites de matériaux exempts de contaminants ou d'agents pathogènes et sont proposées en trois pierre artificielle couleurs. Ces bases chauffants maintiennent un température as produits ou les lignes de buffet.

- Les Bases Chauffantes Rondes Glo-Ray® en Pierre Artificielle à Poser de Hatco sont faites de matériaux approuvés par NSF comme étant sans risque pour les aliments
- Interrupteur à bascule lumineux et socle chauffé thermostaté pour tenir vos aliments au chaud et délicieux
- Rehausseurs facultatifs de 76 ou 127 mm disponibles en acier inoxydable (standard) ou en couleurs *Designer*
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®

GRSSR-16 en pierre artificielle Ciel Étoilé avec en option une base de 76 mm en couleur *Designer*



GRSSR-18 en pierre artificielle Ciel Étoilé avec en option une base de 127 mm en couleur *Designer*



GRSSR-20 en pierre artificielle Ciel Étoilé

GRSSR20-DL77516 en pierre artificielle Ciel Étoilé standard avec base noire standard et lampe



BASES CHAUFFANTS RONDES EN PIERRE ARTIFICIELLE À POSER

Modèle	Dimensions Dia. x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRSSR-16	406 x 67 mm	240	250	6 kg	€888
GRSSR-18	457 x 67 mm	240	325	7 kg	948
GRSSR-20	508 x 67 mm	240	400	8 kg	1004

Pour toutes les bases chauffantes rondes en pierre artificielle à poser :

Température : 38 à 93 °C.

Emplacement du cordon : arrière du socle.

BASES CHAUFFANTS RONDES EN PIERRE ARTIFICIELLE AVEC LAMPE DE PRÉSENTATION

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRSSR20-DL77516	508 x 572 x 914 mm	240	650	13 kg	€1499

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

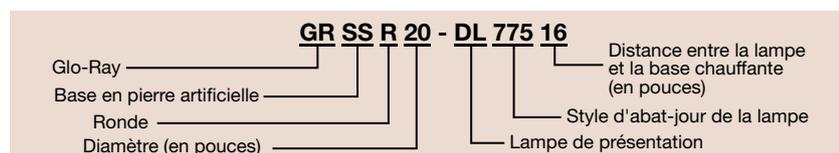
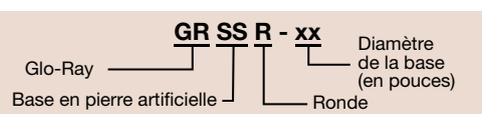
Ampoule : une ampoule transparente de 250 watts, sans revêtement.

Température : 38 à 93 °C.

Emplacement du cordon : arrière du socle.

Distance des lampes : 415 mm d'espace entre le bas de l'abat-jour et le plan de travail.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 69





Deux unités **GRSSR20-DL77516** avec option Gris Granit en imitation pierre, Base et Abat-jour en Noir haut de gamme standard

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Base couleur haut de gamme (et Lampe pour les modèles GRSSRxx-DL77516) – Noir Standard – Les couleurs non standards ne peuvent faire l'objet de retours –

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

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

SS-GGRAN	Gris Granit	Gratuit
SS-BSAND	Sable Des Bermudes	Gratuit
SS-NSKY	Ciel Étoilé	Standard

Base de 76 mm – Disponibles en couleurs Designer et en acier inoxydable (non disponible sur le GRSSR20-DL77516) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

3RISER16	GRSSR-16	€46
3RISER18	GRSSR-18	46
3RISER20	GRSSR-20	46

Base de 127 mm – Disponibles en couleurs Designer et en acier inoxydable (non disponible sur le GRSSR20-DL77516) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

5RISER16	GRSSR-16	€59
5RISER18	GRSSR-18	59
5RISER20	GRSSR-20	59

ACCESSOIRES

WHITE-CTD-240	Ampoule transparente de 250 W, 240 V, avec revêtement (le modèle GRSSR20-DL77516 dispose d'une ampoule)	€ 50
----------------------	---	-------------

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Plaques Chauffantes Rectangulaires en Pierre Artificielle à Poser

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

- Les plaques chauffantes rectangulaires en pierre artificielle à poser de Hatco sont faites de matériaux approuvés par comme étant sans risque pour les aliments
- Interrupteur à bascule lumineux et thermostat de température
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®



GRSS-3618 en pierre artificielle couleur Sable Des Bermudes optionnelle, vue de la base



GRSS-3618 en pierre artificielle Ciel Étoilé standard

PLAQUES CHAUFFANTES RECTANGULAIRES EN PIERRE ARTIFICIELLE À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRSS-2418	610 x 457 x 64 mm	220 ou 240	635	13 kg	€1320
GRSS-3018	762 x 457 x 64 mm	220 ou 240	780	14 kg	1381
GRSS-3618	914 x 457 x 64 mm	220 ou 240	930	16 kg	1440
GRSS-4818*	1219 x 457 x 159 mm	220 ou 240	1270	21 kg	1554
GRSS-6018*	1524 x 457 x 159 mm	220 ou 240	1560	26 kg	2019
GRSS-7218*	1829 x 457 x 159 mm	220 ou 240	1860	31 kg	2133

* La hauteur comprend des pieds de 102 mm.

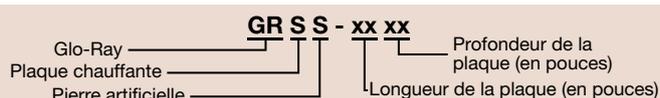
Pour toutes les Plaques Chauffantes Rectangulaires en pierre artificielle à poser :
Emplacement du cordon : au centre, sur le côté avec l'interrupteur.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

SS-GGRAN	Gris Granit	Gratuit
SS-BSAND	Sable Des Bermudes	Gratuit
SS-NSKY	Ciel Étoilé	Standard

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Étagères en Verre Chauffantes Rectangulaires à Poser

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

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



HBG-2418



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



HBG-2418 avec vitre noire standard et cadre en inox



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

ÉTAGERES EN VERRE CHAUFFANTES RECTANGULAIRES À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
HBG-2418	619 x 467 x 64 mm	220 ou 240	425	14 kg	€1897
HBG-3018	772 x 467 x 64 mm	220 ou 240	525	15 kg	1984
HBG-3618*	924 x 467 x 156 mm	220 ou 240	630	17 kg	2069
HBG-4818*+	1229 x 467 x 156 mm	220 ou 240	850	19 kg	2240
HBG-6018*+	1534 x 467 x 156 mm	220 ou 240	1050	28 kg	2411
HBG-7218*+	1838 x 467 x 156 mm	220 ou 240	1260	31 kg	2582

* La hauteur comprend des pieds de 102 mm.

+ Les appareils d'au moins 1219 mm ou plus sont composés de deux éléments en vitrocéramique, de même taille, juxtaposés.

Toutes les étagères chauffantes en verre à poser disposent :

Emplacement du cordon : au centre, sur le côté avec l'interrupteur.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur de vitrocéramique – Noir standard

HBG-GLASS-BLK Noir (standard) HBG-GLASS-WHT Blanc **Gratuit**

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

610 mm HBG-FS-24 *noire Designer* HBG-FSW-24 Blanc **unité € 98**

672 mm HBG-FS-30 *noire Designer* HBG-FSW-30 Blanc **unité 116**

914 mm HBG-FS-36 *noire Designer* HBG-FSW-36 Blanc **unité 137**

1219 mm HBG-FS-48 *noire Designer* HBG-FSW-48 Blanc **unité 156**

1524 mm HBG-FS-60 *noire Designer* HBG-FSW-60 Blanc **unité 175**

1829 mm HBG-FS-72 *noire Designer* HBG-FSW-72 Blanc **unité 196**

Cadre - Profilé en inox (standard)

HBG-TRIM-BLK *Designer Black* HBG-TRIM-WHT Blanc **€ 32**

Couleur du châssis (base) – Noir standard – Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées – **Gratuit**

HBG-FRAME-BLK *noire Designer* HBG-FRAME-WHT Blanc

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Étagère en verre chauffante modulaire à poser

Le verre céramique de Hatco permet une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface supérieure. Le nouveau design utilise un système modulaire; les unités peuvent donc être placées côte à côte. Cela permet une grande flexibilité sur les buffets. Chaque surface a la taille d'une plaque 600 x 400 mm.

- Contrôle électronique de la température avec cinq réglages de 55 °C, 65 °C, 75 °C, 85 °C et 95 °C
- Grande flexibilité de présentation
- Une conception simple permettant un nettoyage et une maintenance aisés
- Un boîtier en acier inox durable



Une série de HGSM-4060

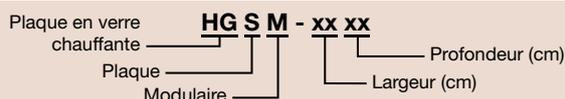


HGSM-4060

ÉTAGÈRE EN VERRE CHAUFFANTE MODULAIRE À POSER

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Watt	Poids à l'expédition	Prix
HGSM-4060	400 x 600 x 58 mm	230	300	8 kg	437

Toutes les étagères en verre chauffantes modulaires à poser disposent :
Emplacement du cordon : Arrière gauche de l'unité.



Plaques de Maintien en Température Glo-Ray® à Poser

Que vous ayez besoin d'un espace de travail chauffé ou d'un peu plus de chaleur à la base dans une zone de transfert de plats ou de buffet, la gamme complète plaques de maintien en température Glo-Ray® de Hatco peut vous aider. Utilisant un élément chauffant du type « bande chauffante » pour une température uniforme, le socle thermostaté prolonge sans risque la durée de maintien au chaud de vos aliments.

Disponible dans une variété de profondeurs pour répondre à vos besoins spécifiques.

- Répartition uniforme de la chaleur avec un élément « bande chauffante »
- Le thermostat réglable intégré régule la température de surface
- Socle en aluminium extrudé avec dessus en acier inoxydable – dessus en aluminium trempé en option
- Les pieds de 102 mm en option (en série sur les modèles de 914 mm de largeur et plus)
- Kit de pieds inclinés et rail de retenue (bacs sont une option)
- Largeur des modèles entre 457 et 1829 mm
- Profondeur des modèles : 152, 197, 248, 305, 349, 394, 400, 445, 495, 546, 597, 648 mm



GRS-30-I avec couleur *Designer* en option, bacs alimentaires supplémentaires illustrés sous la rampe chauffante GRAH-36 avec couleur *Designer* en option, interrupteur à réglage infini et support avec pieds en C



PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GLO-RAY® À POSER

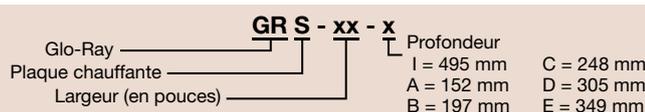
Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix	Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
495 mm Profondeur (standard) – accueil des bacs pour table à vapeur de 305 x 508 mm						248 mm Profondeur (C)					
GRS-18-I	457 x 57 mm	220 ou 240	272	7 kg	€ 688	GRS-18-C	457 x 57 mm	220 ou 240	136	5 kg	€553
GRS-24-I	610 x 57 mm	220 ou 240	381	9 kg	742	GRS-24-C	610 x 57 mm	220 ou 240	191	5 kg	584
GRS-30-I	762 x 57 mm	220 ou 240	490	11 kg	802	GRS-30-C	762 x 57 mm	220 ou 240	245	6 kg	614
GRS-36-I	914 x 133 mm	220 ou 240	599	13 kg	854	GRS-36-C	914 x 133 mm	220 ou 240	299	7 kg	643
GRS-42-I	1067 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg	949	GRS-42-C	1067 x 133 mm	220 ou 240	327	9 kg	710
GRS-48-I	1219 x 133 mm	220 ou 240	762	16 kg	1002	GRS-48-C	1219 x 133 mm	220 ou 240	381	9 kg	733
GRS-54-I	1372 x 133 mm	220 ou 240	871	19 kg	1062	GRS-54-C	1372 x 133 mm	220 ou 240	436	10 kg	760
GRS-60-I	1524 x 133 mm	220 ou 240	980	20 kg	1115	GRS-60-C	1524 x 133 mm	220 ou 240	490	11 kg	802
GRS-66-I	1676 x 133 mm	220 ou 240	1089	23 kg	1169	GRS-66-C	1676 x 133 mm	220 ou 240	544	12 kg	827
GRS-72-I	1829 x 133 mm	220 ou 240	1198	25 kg	1224	GRS-72-C	1829 x 133 mm	220 ou 240	599	13 kg	854
152 mm Profondeur (A)						305 mm Profondeur (D)					
GRS-18-A	457 x 57 mm	220 ou 240	109	5 kg	€505	GRS-18-D	457 x 57 mm	220 ou 240	218	5 kg	€573
GRS-24-A	610 x 57 mm	220 ou 240	136	5 kg	534	GRS-24-D	610 x 57 mm	220 ou 240	272	6 kg	614
GRS-30-A	762 x 57 mm	220 ou 240	163	6 kg	553	GRS-30-D	762 x 57 mm	220 ou 240	327	8 kg	647
GRS-36-A	914 x 133 mm	220 ou 240	191	7 kg	573	GRS-36-D	914 x 133 mm	220 ou 240	381	9 kg	681
GRS-42-A	1067 x 133 mm	220 ou 240	245	9 kg	632	GRS-42-D	1067 x 133 mm	220 ou 240	490	10 kg	755
GRS-48-A	1219 x 133 mm	220 ou 240	272	9 kg	650	GRS-48-D	1219 x 133 mm	220 ou 240	544	12 kg	793
GRS-54-A	1372 x 133 mm	220 ou 240	299	10 kg	666	GRS-54-D	1372 x 133 mm	220 ou 240	599	13 kg	827
GRS-60-A	1524 x 133 mm	220 ou 240	327	11 kg	681	GRS-60-D	1524 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg	861
GRS-66-A	1676 x 133 mm	220 ou 240	354	12 kg	698	GRS-66-D	1676 x 133 mm	220 ou 240	708	16 kg	896
GRS-72-A	1829 x 133 mm	220 ou 240	381	13 kg	715	GRS-72-D	1829 x 133 mm	220 ou 240	762	17 kg	930
197 mm Profondeur (B)						349 mm Profondeur (E)					
GRS-18-B	457 x 57 mm	220 ou 240	109	5 kg	€516	GRS-18-E	457 x 57 mm	220 ou 240	218	6 kg	€594
GRS-24-B	610 x 57 mm	220 ou 240	136	5 kg	550	GRS-24-E	610 x 57 mm	220 ou 240	272	7 kg	632
GRS-30-B	762 x 57 mm	220 ou 240	163	6 kg	567	GRS-30-E	762 x 57 mm	220 ou 240	327	9 kg	675
GRS-36-B	914 x 133 mm	220 ou 240	191	7 kg	590	GRS-36-E	914 x 133 mm	220 ou 240	381	10 kg	715
GRS-42-B	1067 x 133 mm	220 ou 240	245	9 kg	649	GRS-42-E	1067 x 133 mm	220 ou 240	490	11 kg	793
GRS-48-B	1219 x 133 mm	220 ou 240	272	9 kg	671	GRS-48-E	1219 x 133 mm	220 ou 240	544	13 kg	835
GRS-54-B	1372 x 133 mm	220 ou 240	299	10 kg	691	GRS-54-E	1372 x 133 mm	220 ou 240	599	14 kg	877
GRS-60-B	1524 x 133 mm	220 ou 240	327	11 kg	715	GRS-60-E	1524 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg	915
GRS-66-B	1676 x 133 mm	220 ou 240	354	12 kg	736	GRS-66-E	1676 x 133 mm	220 ou 240	708	17 kg	949
GRS-72-B	1829 x 133 mm	220 ou 240	381	13 kg	770	GRS-72-E	1829 x 133 mm	220 ou 240	762	18 kg	996

Pour toutes les plaques de maintien Glo-Ray à poser :

Capacité en bacs (305 x 508 mm) : GRS-18-I, -24-I = 1 bac
 GRS-30-I, -36-I = 2 bacs
 GRS-42-I, -48-I = 3 bacs
 GRS-54-I, -60-I = 4 bacs
 GRS-66-I, -72-I = 5 bacs

Emplacement du cordon : au centre, côté commandes.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 69



Plaques de Maintien en Température Glo-Ray® à Poser

continuation...



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

PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GLO-RAY® À POSER

Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix	Modèle	Dimensions L x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
394 mm Profondeur (F)						546 mm Profondeur (J)					
GRS-18-F	457 x 57 mm	220 ou 240	218	6 kg	€608	GRS-18-J	457 x 57 mm	220 ou 240	327	9 kg	€ 715
GRS-24-F	610 x 57 mm	220 ou 240	272	8 kg	650	GRS-24-J	610 x 57 mm	220 ou 240	408	12 kg	783
GRS-30-F	762 x 57 mm	220 ou 240	327	10 kg	691	GRS-30-J	762 x 57 mm	220 ou 240	490	14 kg	842
GRS-36-F	914 x 133 mm	220 ou 240	381	11 kg	733	GRS-36-J	914 x 133 mm	220 ou 240	572	15 kg	901
GRS-42-F	1067 x 133 mm	220 ou 240	490	13 kg	827	GRS-42-J	1067 x 133 mm	220 ou 240	735	16 kg	1002
GRS-48-F	1219 x 133 mm	220 ou 240	544	15 kg	868	GRS-48-J	1219 x 133 mm	220 ou 240	817	17 kg	1068
GRS-54-F	1372 x 133 mm	220 ou 240	599	17 kg	915	GRS-54-J	1372 x 133 mm	220 ou 240	898	20 kg	1130
GRS-60-F	1524 x 133 mm	220 ou 240	653	18 kg	962	GRS-60-J	1524 x 133 mm	220 ou 240	980	22 kg	1191
GRS-66-F	1676 x 133 mm	220 ou 240	708	19 kg	1002	GRS-66-J	1676 x 133 mm	220 ou 240	1062	24 kg	1257
GRS-72-F	1829 x 133 mm	220 ou 240	762	20 kg	1048	GRS-72-J	1829 x 133 mm	220 ou 240	1143	26 kg	1318
400 mm Profondeur (G)						597 mm Profondeur (K)					
GRS-18-G	457 x 57 mm	220 ou 240	245	6 kg	€614	GRS-18-K	457 x 57 mm	220 ou 240	354	9 kg	€ 755
GRS-24-G	610 x 57 mm	220 ou 240	327	8 kg	654	GRS-24-K	610 x 57 mm	220 ou 240	463	12 kg	821
GRS-30-G	762 x 57 mm	220 ou 240	408	10 kg	698	GRS-30-K	762 x 57 mm	220 ou 240	572	14 kg	882
GRS-36-G	914 x 133 mm	220 ou 240	490	11 kg	742	GRS-36-K	914 x 133 mm	220 ou 240	681	15 kg	949
GRS-42-G	1067 x 133 mm	220 ou 240	572	13 kg	842	GRS-42-K	1067 x 133 mm	220 ou 240	817	16 kg	1062
GRS-48-G	1219 x 133 mm	220 ou 240	653	15 kg	882	GRS-48-K	1219 x 133 mm	220 ou 240	925	17 kg	1130
GRS-54-G	1372 x 133 mm	220 ou 240	735	17 kg	930	GRS-54-K	1372 x 133 mm	220 ou 240	1034	20 kg	1196
GRS-60-G	1524 x 133 mm	220 ou 240	817	18 kg	976	GRS-60-K	1524 x 133 mm	220 ou 240	1143	22 kg	1268
GRS-66-G	1676 x 133 mm	220 ou 240	898	19 kg	1025	GRS-66-K	1676 x 133 mm	220 ou 240	1252	24 kg	1336
GRS-72-G	1829 x 133 mm	220 ou 240	980	20 kg	1062	GRS-72-K	1829 x 133 mm	220 ou 240	1361	26 kg	1398
445 mm Profondeur (H)						648 mm Profondeur (L)					
GRS-18-H	457 x 57 mm	220 ou 240	245	7 kg	€ 643	GRS-18-L	457 x 57 mm	220 ou 240	381	9 kg	€ 783
GRS-24-H	610 x 57 mm	220 ou 240	327	9 kg	688	GRS-24-L	610 x 57 mm	220 ou 240	517	12 kg	835
GRS-30-H	762 x 57 mm	220 ou 240	408	11 kg	733	GRS-30-L	762 x 57 mm	220 ou 240	653	15 kg	902
GRS-36-H	914 x 133 mm	220 ou 240	490	12 kg	793	GRS-36-L	914 x 133 mm	220 ou 240	789	17 kg	977
GRS-42-H	1067 x 133 mm	220 ou 240	572	14 kg	888	GRS-42-L	1067 x 133 mm	220 ou 240	898	20 kg	1115
GRS-48-H	1219 x 133 mm	220 ou 240	653	16 kg	936	GRS-48-L	1219 x 133 mm	220 ou 240	1034	23 kg	1172
GRS-54-H	1372 x 133 mm	220 ou 240	735	18 kg	987	GRS-54-L	1372 x 133 mm	220 ou 240	1171	25 kg	1245
GRS-60-H	1524 x 133 mm	220 ou 240	817	20 kg	1048	GRS-60-L	1524 x 133 mm	220 ou 240	1307	27 kg	1336
GRS-66-H	1676 x 133 mm	220 ou 240	898	21 kg	1096	GRS-66-L	1676 x 133 mm	220 ou 240	1443	29 kg	1393
GRS-72-H	1829 x 133 mm	220 ou 240	980	23 kg	1141	GRS-72-L	1829 x 133 mm	220 ou 240	1579	31 kg	1484

Pour toutes les plaques de maintien Glo-Ray à poser :
Emplacement du cordon : au centre, côté commandes.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer (surface supérieure non peinte) –
Les plaques de couleurs ne peuvent pas être retournées –
Anodisé clair standard –

RED	Rouge Chaud	€130
BLACK	Noir	130
GRAY	Gris Granit	130
WHITE	Blanc Granit	130
NAVY	Bleu Marine	130
GREEN	Vert Chasseur	130
COPPER	Cuivre Antique	130

Surface en aluminium trempé à la place d'acier
inoxydable sur modèles GRS standard de 495 mm
seulement – (veuillez consulter l'usine pour connaître
le prix correspondant aux autres profondeurs)

HC 18-42	GRS-18 à GRS-42	€156
HC 48-72	GRS-48 à GRS-72	263
GRS-RECTH	Protection du thermostat	Gratuit

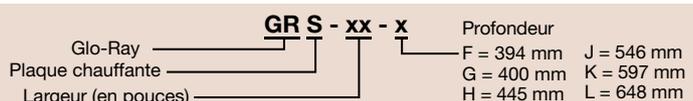
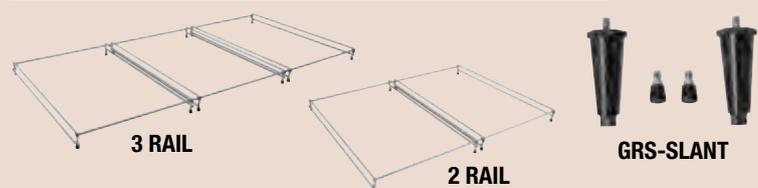
ACCESSOIRES

GRS-LEGS	Pieds réglables de 102 mm (standard sur modèles GRS-36 et supérieurs)	€40
GRS-SLANT	Kit de pieds inclinés pour modèles de 305 mm de profondeur et plus	20

Rail de retenue pour bacs en fil chromé pour modèles GRS de 495 mm de profondeur		
2 RAIL	2 bacs	€137
3 RAIL	3 bacs	146
4 RAIL	4 bacs	274
5 RAIL	5 bacs	283

BACS ET GRILLES – PAGE 127

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



NOUVELLE
OPTION

Vitrines de Comptoir Glo-Ray®

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

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



GRHW-1SG



GRHW-2P avec bacs à aliments accessoires

VITRINES DE COMPTOIR

Modèle	Description	Dimensions	Dimensions	Tension	Watts	Poids	Prix
		L x P x H	du socle				
GRHW-1P	Vitrines de comptoir, 2 ampoules	565 x 414 x 451 mm	533 x 349 mm	220-240	820	16 kg	€1354
GRHW-2P	Vitrines de comptoir, 4 ampoules	1099 x 414 x 527 mm	1067 x 349 mm	220-240	1640	31 kg	€1780
GRHW-1SG	Etagère horizontale simple, 2 ampoules	565 x 414 x 451 mm	533 x 349 mm	220-240	820	17 kg	€1611

Pour toutes les vitrines de comptoir :

Fournis avec la vitrines : Socle thermostaté, pare-haleine 191 mm, éclairage, pieds en caoutchouc de 35 mm (sauf GRHW-2P, pieds de 102 mm), 5 bacs de 102 mm (GRHW-1SG seulement) et cordon de 1829 mm et fiche.

Emplacement du cordon : plaque terminale du socle, même côté que l'interrupteur.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

– Profilé aluminium anodisé clair –

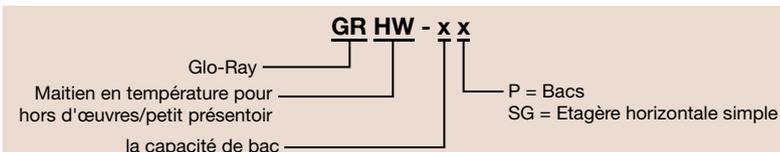
RED	Rouge Chaud	€313
BLACK	Noir	313
GRAY	Gris Granit	313
WHITE	Blanc Granit	313
NAVY	Bleu Marine	313
GREEN	Vert Chasseur	313
COPPER	Cuivre Antique	313
PANEL	Panneaux latéraux en plexiglas	60

ACCESSOIRES

4"LEGS	Pieds réglables de 102 mm (en série sur GRHW-2P)	€ 40
--------	--	------

BACS ET GRILLES – PAGE 127

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Présentoirs Chauds pour Buffets Glo-Ray®

Maintenez les aliments à des températures optimales pour service buffet ou dans des zones de service temporaire avec des réchauds de buffet Glo-Ray® Hatco. Choisissez un modèle de style standard ou *Designer* parmi les nombreuses largeurs disponibles en fonction de vos besoins.

- Disponible avec des parties insérées en couleur *Designer* ainsi qu'avec l'ensemble de l'unité en couleur
- La base chauffante contrôlée par thermostat entre 27 °C et 93 °C permet de rallonger le temps de conservation de la plupart des aliments
- Disponible en plusieurs largeurs de 635 à 1988 mm
- La chaleur infrarouge précibée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Pare-haleine en plexiglas solide
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris améliorent la présentation tout en éliminant le risque de casse d'ampoules



GRBW-30 avec couleur de *Designer* (option) et bacs (accessoire)



GR2BW-30 avec panneaux couleur rouge *Designer* en option et des bacs (accessoire)



GR2BW-30 en couleur *Designer* en option couleur avec boîtiers latéraux en plexiglas et bacs alimentaires (accessoire)

PRÉSENTOIRS CHAUDS POUR BUFFETS

Modèle	Nombre d'ampoules	Dimensions (L x P x H) Pare-haleine inclus	Maximum Capacité de bac (bac de 305 x 508 mm)	Tension Monophasée	Watts	Poids à l'expédition	Prix
GRBW-24	2	638 x 572 x 451 mm	1	220 ou 240	1000	21 kg	€1478
GRBW-30	2	791 x 572 x 451 mm	2	220 ou 240	1270	24 kg	1628
GRBW-36	3	943 x 572 x 527 mm	2	220 ou 240	1578	26 kg	1780
GRBW-42	3	1095 x 572 x 527 mm	3	220 ou 240	1728	31 kg	1931
GRBW-48	4	1248 x 572 x 527 mm	3	220 ou 240	2040	35 kg	2082
GRBW-54	4	1400 x 572 x 527 mm	4	220 ou 240	2360	37 kg	2233
GRBW-60	5	1553 x 572 x 527 mm	4	220 ou 240	2680	41 kg	2384
GRBW-66	5	1705 x 572 x 527 mm	5	220 ou 240	2948	44 kg	2536
GRBW-72	5	1857 x 572 x 527 mm	5	220 ou 240	3113	49 kg	2686

Pour tous les présentoirs de buffet :

Dimensions du socle du modèle GRBW : 638-1857 L x 495 P mm.

Emplacement du cordon : plaque terminale du socle, même côté que l'interrupteur.

PRÉSENTOIRS CHAUDS POUR BUFFETS DESIGNER

Modèle*	Nombre d'ampoules	Dimensions (L x P x H) Pare-haleine inclus	Maximum Capacité de bac (bac de 305 x 508 mm)	Tension Monophasée	Watts	Poids à l'expédition	Prix
GR2BW-24	2	768 x 686 x 483 mm	1	220 ou 240	970	34 kg	€2595
GR2BW-30	2	921 x 686 x 483 mm	2	220 ou 240	1230	39 kg	2841
GR2BW-36	2	1073 x 686 x 483 mm	2	220 ou 240	1470	44 kg	3086
GR2BW-42	4	1226 x 686 x 559 mm	3	220 ou 240	1790	50 kg	3410
GR2BW-48	4	1378 x 686 x 559 mm	3	220 ou 240	2040	57 kg	3735
GR2BW-54	4	1530 x 686 x 559 mm	4	220 ou 240	2290	59 kg	4124
GR2BW-60	6	1683 x 686 x 559 mm	4	220 ou 240	2660	70 kg	4513
GR2BW-66	6	1835 x 686 x 559 mm	5	220 ou 240	2920	77 kg	4834
GR2BW-72 [■]	6	1988 x 686 x 559 mm	5	220 ou 240	3185	84 kg	5153

■ Cordon sans fiche, 240 V seulement

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

Pour tous les présentoirs de buffet *Designer* :

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

Emplacement du cordon : Au centre en bas, côté commande.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 77

BACS ET GRILLES – PAGE 127

CAPACITÉ EN NOMBRE DE BACS

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

GR 2 BW - xx
 Glo-Ray ———
 2 = *Designer* ———
 Aucun caractère = pas *Designer* ———
 ——— Largeur de l'appareil (en pouces)
 ——— Réchaud de buffet



GRBW-30 avec bacs
(accessoires)

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Profilé aluminium anodisé clair –

Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

€313

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

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

Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

Gratuit

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

Capuchons d'angle Designer, modèles GR2BW – Noir Standard –

Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

Gratuit

BLACK	Capuchons d'angle Noirs (Standard)	DKGRAY	Capuchons d'angle gris foncé
--------------	------------------------------------	---------------	------------------------------

Panneaux de protection avant et latéraux (2) en acrylique

(disponibles pour les modèles GRBW de 610, 762, 914, 1067 et 1219 mm de large) au lieu de pare-haleine

FRTENCL-24, -30	-24 & -30 modèles	€287
FRTENCL-36, -42, -48	-36, -42, & -48 modèles	329
SIDE-ENCL	Deux panneaux de protection latéraux en acrylique (modèles GRBW seulement)	196
SIDE-ENCL2	Deux panneaux de protection latéraux en acrylique (modèles GR2BW seulement)	196

Surface trempée, modèles GRBW –

HC 24-42	GRBW-24 ~ GRBW-42	€ 102
HC 48-72	GRBW-48 ~ GRBW-72	205
INF	Commande à réglage infini pour chaleur supérieure seulement (GRBW-24 à -60 et GR2BW-24 à -60 uniquement)	32
9.375BP	Pare-haleine de 238 mm au lieu du pare-haleine standard de 191 mm (modèles GRBW uniquement)	ajoutez par longueur de 305 mm (par côté) 6
14BP	Pare-haleine de 356 mm au lieu du pare-haleine standard de 191 mm	ajoutez par longueur de 305 mm (par côté) 16

ACCESSOIRES

GRBW-LEGS	Pieds réglables 102 mm pour GR2S-24 (standard sur GR2S-30 et modèles plus grands)	€40
2SD-LEGS	Pieds Designer 102 mm pour modèle GR2BW-24 (standard sur GR2BW-30 et modèles plus grands)	76
Rail de bac en chrome, modèles GRBW (incompatible avec le pare-haleine avant en acrylique) –		
2 RAIL	2 bacs	€137
3 RAIL	3 bacs	146
4 RAIL	4 bacs	274
5 RAIL	5 bacs	283
Ampoule LED 230 V réglable – options CE pour les tensions d'entrée supérieures à 200 V – Voir page 41 pour plus d'informations		
CLED-2700-230	Lumière chaude	CLED-3000-230 Lumière chaude
		CLED-4000-230 Lumière froide
		€79

BACS ET GRILLES – PAGE 127

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Ampoule LED Chef



2 RAIL



3 RAIL



2SD-LEGS

Encastrables

Cafétérias • Buffets

Supermarchés & Épicerie fines • Restaurants & Cafés



CSSBFX-48-S en couleur Sable des Bermudes encastrée dans un comptoir en pierre artificielle couleur Sable Des Bermudes *pg.74*



HCSBFX-48-S en mode maintien en température *pg. 76*



HCSBFX-48-S en mode réfrigéré *pg. 76*



GRSSB-3618 en pierre artificielle Ciel Étoilé encastré dans un comptoir en pierre artificielle *pg. 79*



GRSSB-3618 en pierre artificielle Sable des Bermudes encastré dans un comptoir en pierre artificielle sous une rampe chauffante **GR2AH-42** *pg. 79*



HBGB-3618 encastré dans un comptoir en pierre artificielle *pg. 85*



HBGB-3618, maintenant disponible en option verre blanc en céramique *pg. 85*

Plaques Réfrigérées Encastrables sans Condenseur

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

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



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



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

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

Modèle *	Espace utilisable L x P	Puissance W 220V, 230V, 240V	Poids de livraison approximatif	Prix
CSSBX-2418	607 x 457 mm	17	35 kg	€3072
CSSBX-3018	762 x 457 mm	17	40 kg	2537
CSSBX-3618	914 x 457 mm	17	46 kg	2740
CSSBX-4818	1219 x 457 mm	17	53 kg	3198

* Pas disponible avec marquage CE. Tous les modèles utilisent le réfrigérant R404A.

Tous les modèles d'étagères de pierre artificielle froides encastrables sans condenseur à distance sans condenseur proposent :

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (assemblée).

PLAQUES RÉFRIGÉRÉES, EN PIERRE ARTIFICIELLE, ENCASTRABLES AVEC PLAN DE TRAVAIL DÉCAISSÉ, SANS CONDENSEUR

Modèle *	Espace utilisable L x P	Puissance W 220V, 230V, 240V	Poids de livraison approximatif	Prix
CSSBFX-24-F	610 x 394 mm	17	32 kg	€2807
CSSBFX-24-I	610 x 495 mm	17	36 kg	3046
CSSBFX-24-S	610 x 610 mm	17	41 kg	3294
CSSBFX-36-F	914 x 394 mm	17	45 kg	3219
CSSBFX-36-I	914 x 495 mm	17	50 kg	3394
CSSBFX-36-S	914 x 610 mm	17	56 kg	3991
CSSBFX-48-F	1219 x 394 mm	17	45 kg	3606
CSSBFX-48-I	1219 x 495 mm	17	56 kg	4013
CSSBFX-48-S	1219 x 610 mm	17	64 kg	4842

* Pas disponible avec marquage CE. Tous les modèles utilisent le réfrigérant R404A.

Tous les modèles de plaques réfrigérées, en pierre artificielle, encastrables avec plan de travail décaissé, sans condenseur, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (assemblée).

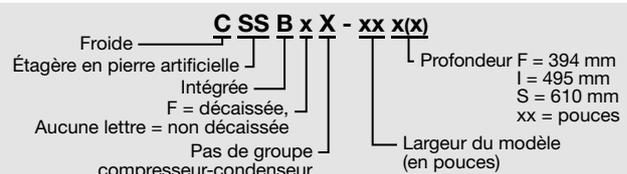
OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 81

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

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

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE

Modèle	Largeur	Profondeur
	Avec des rayons de 10 mm	Avec des rayons de 10 mm
CSSBX-2418	619 mm	467 mm
CSSBX-3018	772 mm	467 mm
CSSBX-3618	924 mm	467 mm
CSSBX-4818	1229 mm	467 mm
CSSBFX-24-F	619 mm	403 mm
CSSBFX-24-I	619 mm	505 mm
CSSBFX-24-S	619 mm	619 mm
CSSBFX-36-F	924 mm	403 mm
CSSBFX-36-I	924 mm	505 mm
CSSBFX-36-S	924 mm	619 mm
CSSBFX-48-F	1229 mm	403 mm
CSSBFX-48-I	1229 mm	505 mm
CSSBFX-48-S	1229 mm	619 mm
Modèle	Largeur	Hauteur
Boîtier de commande	242 mm	197 mm



Plaques Chaudes/Froides Encastrables sans Condenseur

Offrez à votre exploitation la plus grande flexibilité avec ces étagères brevetées. Disponibles en surface aluminium à revêtement dur ou en pierre artificielle, elles peuvent facilement passer de plaque chauffante à plaque réfrigérée et vice versa !

Elles ont l'avantage de permettre aux fabricants la liberté de conception.

- Groupe compresseur-condenseur non inclus
- Un barrière thermique réduit la condensation et le transfert de température (brevet déposé)
- Les étagères passent du mode chauffant au mode réfrigéré et vice versa en seulement 30 minutes, permettant des changements rapides suivant les différentes plages horaires
- Joint autocollant en silicone inclus avec les modèles HCSSB(F)X
- Les modèles en pierre artificielle (HCSSBX, HCSSBFX) sont conçus avec montage par le dessous, décaissés par rapport au comptoir
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®
- Les modèles HCSSBX vont avec les Plaques chauffantes rectangulaires intégrées en pierre (GRSSB) pour un encastrage parfait
- Les modèles en aluminium à revêtement dur (HCSSBFX) sont à montage par le haut
- La commande de montage encastré est fournie de manière standard avec un câble d'alimentation de 1 219 mm
- Les modèles HCSSBFX vont avec les Plaques chauffantes rectangulaires intégrées à surface abaissée (GRSBF) pour un encastrage parfait

Suite à la page suivante ...



HCSSBX-4818
présentée en pierre artificielle couleur Sable des Bermudes, option



HCSSBFX-48-S
présentée en pierre artificielle couleur standard, Ciel Étoilé

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

Modèle *	Espace utilisable L x P	Puissance côté chaud (W) 220V, 230V, 240V	Poids de livraison approximatif	Prix
HCSSBX-2418	607 x 457 mm	371, 405, 441	35 kg	€4383
HCSSBX-3018	762 x 457 mm	467, 510, 555	48 kg	4595
HCSSBX-3618	914 x 457 mm	558, 610, 664	57 kg	4909
HCSSBX-4818	1219 x 457 mm	746, 815, 887	64 kg	5418

* Pas disponible avec marquage CE. Tous les modèles utilisent le réfrigérant R404A.

Toutes les plaques chaudes/froides encastrables sans condenseur, en pierre artificielle, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (assemblée).

PLAQUES CHAUDES/FROIDES ENCASTRABLES SANS CONDENSEUR, EN PIERRE ARTIFICIELLE, AVEC SURFACE DÉCAISSÉE

Modèle *	Espace utilisable L x P	Puissance côté chaud (W) 220V, 230V, 240V	Poids de livraison approximatif	Prix
HCSSBFX-24-F	610 x 394 mm	325, 355, 387	32 kg	€4218
HCSSBFX-24-I	610 x 495 mm	407, 445, 485	40 kg	4473
HCSSBFX-24-S	610 x 610 mm	503, 550, 599	48 kg	4737
HCSSBFX-36-F	914 x 394 mm	485, 530, 577	46 kg	4728
HCSSBFX-36-I	914 x 495 mm	613, 670, 730	56 kg	4854
HCSSBFX-36-S	914 x 610 mm	755, 825, 898	62 kg	5443
HCSSBFX-48-F	1219 x 394 mm	650, 710, 773	59 kg	5048
HCSSBFX-48-I	1219 x 495 mm	814, 890, 969	77 kg	5494
HCSSBFX-48-S	1219 x 610 mm	1006, 1100, 1198	75 kg	6372

* Pas disponible avec marquage CE. Tous les modèles utilisent le réfrigérant R404A.

Toutes les plaques chaudes/froides encastrables sans condenseur, en pierre artificielle, avec surface décaissée, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (assemblée).

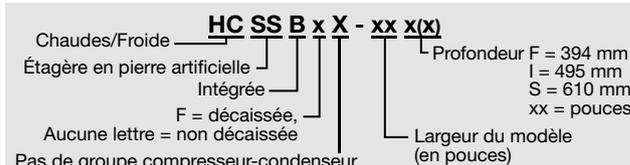
OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 81

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

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

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE

Modèle	Largeur	Profondeur
	Avec des rayons de 10 mm	Avec des rayons de 10 mm
HCSSBX-2418	619 mm	467 mm
HCSSBX-3018	772 mm	467 mm
HCSSBX-3618	924 mm	467 mm
HCSSBX-4818	1229 mm	467 mm
HCSSBFX-24-F	619 mm	403 mm
HCSSBFX-24-I	619 mm	505 mm
HCSSBFX-24-S	619 mm	619 mm
HCSSBFX-36-F	921 mm	403 mm
HCSSBFX-36-I	921 mm	505 mm
HCSSBFX-36-S	921 mm	619 mm
HCSSBFX-48-F	1226 mm	403 mm
HCSSBFX-48-I	1226 mm	505 mm
HCSSBFX-48-S	1226 mm	619 mm
Modèle	Largeur	Hauteur
Boîtier de commande	372 mm	197 mm



Plaques Chaudes/Froides Encastrables sans Condenseur suite ...



HCSBFX-48-S

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

Modèle *	Dimensions L x P	Espace utilisable L x P	Puissance côté chaud (W) 220V, 230V, 240V	Poids de livraison approximatif	Prix
HCSBFX-24-I	648 x 533 mm	610 x 495 mm	407, 445, 485	39 kg	4279
HCSBFX-24-S	648 x 648 mm	610 x 610 mm	503, 550, 599	44 kg	4477
HCSBFX-36-F	953 x 432 mm	914 x 394 mm	485, 530, 577	50 kg	4550
HCSBFX-36-I	953 x 533 mm	914 x 495 mm	613, 670, 730	52 kg	4651
HCSBFX-36-S	953 x 648 mm	914 x 610 mm	755, 825, 898	54 kg	4968
HCSBFX-48-F	1257 x 432 mm	1219 x 394 mm	650, 710, 773	55 kg	4849
HCSBFX-48-I	1257 x 533 mm	1219 x 495 mm	814, 890, 969	58 kg	5127
HCSBFX-48-S	1257 x 648 mm	1219 x 610 mm	1006, 1100, 1198	67 kg	5609

* Pas disponible avec marquage CE. Tous les modèles utilisent le réfrigérant R404A.

Toutes les plaques chaudes/froides encastrables sans condenseur, surface en aluminium à revêtement dur, avec surface décaissée, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (assemblée).

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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

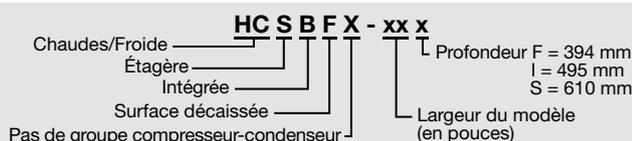
Couleur de pierre artificielle (non disponible pour les modèles HCSBFX) - Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées - Ciel Étoilé standard

SS-GGRAN	Gris Granit	Gratuit
SS-BSAND	Sable Des Bermudes	Gratuit
SS-NSKY	Ciel Étoilé	Standard

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE

Modèle	Largeur		Profondeur	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
HCSBFX-24-F	625 mm	635 mm	409 mm	419 mm
HCSBFX-24-I	625 mm	635 mm	511 mm	521 mm
HCSBFX-24-S	625 mm	635 mm	625 mm	635 mm
HCSBFX-36-F	930 mm	940 mm	409 mm	419 mm
HCSBFX-36-I	930 mm	940 mm	511 mm	521 mm
HCSBFX-36-S	930 mm	940 mm	625 mm	635 mm
HCSBFX-48-F	1234 mm	1245 mm	409 mm	419 mm
HCSBFX-48-I	1234 mm	1245 mm	511 mm	521 mm
HCSBFX-48-S	1234 mm	1245 mm	625 mm	635 mm
Modèle	Largeur		Hauteur	
Boîtier de commande	372 mm		197 mm	



Plaques Réfrigérées, Encastrables, avec Surface Décaissée, sans Condenseur

Ces plaques sont conçues pour maintenir à une fraîcheur optimale vos boissons, entrées, plats d'accompagnement, éléments de buffet et plus.

Elles ont l'avantage de permettre aux fabricants la liberté de conception.

- Groupe compresseur-condenseur non inclus
- Un barrière thermique réduit la condensation et le transfert de température (brevet déposé)
- Surface en aluminium à revêtement dur montée par le haut
- Ils vont avec les Plaques chauffantes rectangulaires intégrées à surface abaissée (GRSBF) pour un encastrage parfait



CSBFX-48-S
(surface décaissée)

PLAQUES RÉFRIGÉRÉES, ENCASTRABLES, AVEC SURFACE DÉCAISSÉE, (aluminium à revêtement dur) SANS CONDENSEUR

Modèle *	Dimensions		Espace utilisable	Puissance nominale en watts	Poids de livraison approximatif	Prix
	L x P					
CSBFX-24-F	648 x 432 mm		610 x 394 mm	17	29 kg	€2655
CSBFX-24-I	648 x 533 mm		610 x 495 mm	17	33 kg	2787
CSBFX-24-S	648 x 648 mm		610 x 610 mm	17	36 kg	2974
CSBFX-36-F	953 x 432 mm		914 x 394 mm	17	35 kg	2987
CSBFX-36-I	953 x 533 mm		914 x 495 mm	17	42 kg	3134
CSBFX-36-S	953 x 648 mm		914 x 610 mm	17	50 kg	3451
CSBFX-48-F	1257 x 432 mm		1219 x 394 mm	17	43 kg	3367
CSBFX-48-I	1257 x 533 mm		1219 x 495 mm	17	51 kg	3593
CSBFX-48-S	1257 x 648 mm		1219 x 610 mm	17	56 kg	4005

* Pas disponible avec marquage CE. Tous les modèles utilisent le réfrigérant R404A.

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

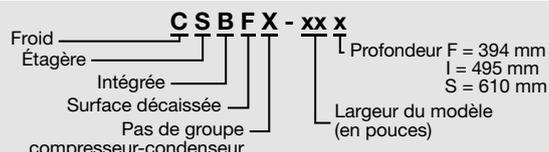
Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (assemblée).

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

DIMENSIONS DE LA DÉCOUPE

Modèle	Largeur		Profondeur	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
CSBFX-24-F	625 mm	635 mm	409 mm	419 mm
CSBFX-24-I	625 mm	635 mm	511 mm	521 mm
CSBFX-24-S	625 mm	635 mm	625 mm	635 mm
CSBFX-36-F	930 mm	940 mm	409 mm	419 mm
CSBFX-36-I	930 mm	940 mm	511 mm	521 mm
CSBFX-36-S	930 mm	940 mm	625 mm	635 mm
CSBFX-48-F	1234 mm	1245 mm	409 mm	419 mm
CSBFX-48-I	1234 mm	1245 mm	511 mm	521 mm
CSBFX-48-S	1234 mm	1245 mm	625 mm	635 mm
Boîtier de commande	242 mm		197 mm	



Plaques Réfrigérées, Encastrables avec Montage par le Dessous, sans Condenseur

Ces plaques réfrigérées se montent directement sous un comptoir en granit, quartz, inox ou en pierre artificielle appropriée (aucune découpe requise). Le refroidissement est transféré à travers la surface du comptoir sans perforation, offrant ainsi un aspect véritablement homogène.

Elles ont l'avantage de permettre aux fabricants la liberté de conception.

- Groupe compresseur-condenseur non inclus
- Monter sous le comptoir approprié pour un aspect homogène
- Surface en aluminium
- Les matériaux homologués comprennent le granit et le quartz jusqu'à 30 mm, le Swanstone® fourni par Hatco et certaines surfaces en acier inoxydable ou en aluminium homologuées par Hatco. Veuillez contacter l'usine pour les applications avec d'autres matériaux.*



CSUX-48-S
(Montage par le dessous)

PLAQUES RÉFRIGÉRÉES ENCASTRABLES (en aluminium) SANS CONDENSEUR

Modèle *	Espace utilisable L x P	Puissance W	Poids de livraison approximatif	Prix
CSUX-24-F	610 x 394 mm	17	34 kg	€2426
CSUX-24-I	610 x 495 mm	17	32 kg	2512
CSUX-24-S	610 x 610 mm	17	39 kg	2647
CSUX-36-F	914 x 394 mm	17	45 kg	2660
CSUX-36-I	914 x 495 mm	17	44 kg	2737
CSUX-36-S	914 x 610 mm	17	45 kg	2981
CSUX-48-F	1219 x 394 mm	17	44 kg	2933
CSUX-48-I	1219 x 495 mm	17	59 kg	3059
CSUX-48-S	1219 x 610 mm	17	45 kg	3352

* Pas disponible avec marquage CE. Tous les modèles utilisent le réfrigérant R404A.

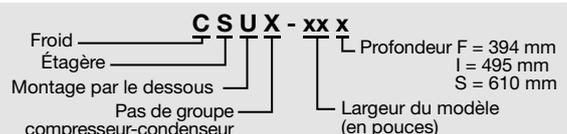
Toutes les plaques réfrigérées montées par le dessous (en aluminium) sans condenseur disposent des caractéristiques suivantes:

Tension : 220, 230 ou 240 (marquage CE non disponible).

Modèles expédiés avec : Ensemble plaque avec sonde de température, électrovanne (jointe à l'étagère), panneau de commande (fourni séparément) et vanne thermostatique (assemblée).

*Réalisez les adaptations de structure ou ajoutez des renforts sous le comptoir pour vous assurer qu'il supportera le poids de l'équipement et de son contenu.

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



Plaques de Maintien en Températures Rectangulaires, Encastrables, effet Pierre.

Intégrer une zone de distribution chaude dans vos comptoirs grâce aux plaques de maintien en température, effet pierre, Glo-Ray® d'Hatco. Elles sont idéales pour les buffets et présentations chaudes en s'intégrant parfaitement dans vos comptoirs.

- Les plaques de maintien en température Hatco, effet pierre, sont composées de matériaux homologués pour une utilisation avec contact alimentaire
- Trois couleurs de pierre artificielle pour les plaques de maintien en température : granit gris, sable des Bermudes et ciel nocturne (standard), les équipements avec des couleurs non standard ne peuvent faire l'objet d'un retour
- Interrupteur à bascule lumineux et réglage des température par thermostat
- Comprend un boîtier à distance avec un conduit de 915 mm ainsi qu'un cordon de 1829 mm doté d'une fiche
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®



GRSSB-3618, effet pierre, en couleur Sable des Bermudes, encastrable dans un comptoir en pierre artificielle

Consultez nos étagères encastrables chaudes/froides et uniquement froides pour un aspect homogène

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

Modèle [^]	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
GRSSB-2418	651 x 498 x 57 mm	220 ou 240	635	14 kg	€1438
GRSSB-3018	803 x 498 x 57 mm	220 ou 240	780	16 kg	1497
GRSSB-3618	956 x 498 x 57 mm	220 ou 240	930	19 kg	1556
GRSSB-4818	1260 x 498 x 57 mm	220 ou 240	1270	24 kg	1705
GRSSB-6018	1565 x 498 x 57 mm	220 ou 240	1560	30 kg	2041
GRSSB-7218	1870 x 498 x 57 mm	220 ou 240	1860	32 kg	2125

[^]Recommandé pour une utilisation sur un comptoir métallique. Pour les autres surfaces, assurez-vous que le matériel convient à des températures supérieures à 93 °C.

Toute les plaques de maintien en températures rectangulaires, encastrables, effet pierre, disposent des caractéristiques suivantes:

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



Boîtier de commande standard

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Cadre en couleurs Designer (Cadre de boîtier de commande à montage affleurant pour les modèles GRSSB uniquement)

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

RED	Rouge Chaud	€32
BLACK	Noir	32
GRAY	Gris Granit	32
WHITE	Blanc Granit	32
NAVY	Bleu Marine	32
GREEN	Vert Chasseur	32
COPPER	Cuivre Antique	32

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

SS-GGRAN	Gris Granit	Gratuit
SS-BSAND	Sable Des Bermudes	Gratuit
SS-NSKY	Ciel Étoilé	Standard
GRSSB-FLUSH-TSTAT	Boîtier de commande thermostatique encastré en acier inoxydable avec interrupteur marche/arrêt éclairé	Gratuit
GRSSB-REC	Encastré plaques de maintien en température en pierre artificielle à encastrer	Gratuit



GRSSB-FLUSH-TSTAT
: Option : Boîtier de commande à encastrer, contrôle thermostatique avec interrupteur marche/arrêt éclairé et commandes inclinées encastrées

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

DIMENSIONS DES DÉCOUPES POUR LES PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE, ENCASTRABLES, EFFET PIERRE

Modèle	Largeur Minimum	Largeur Maximum	Profondeur Minimum	Profondeur Maximum
GRSSB-2418	625 mm	632 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-3018	778 mm	784 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-3618	930 mm	937 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-4818	1235 mm	1241 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-6018	1540 mm	1546 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-7218	1845 mm	1851 mm	473 mm	480 mm

DIMENSIONS DE DÉCOUPE POUR ENCASTREMENT DU BOÎTIER DE COMMANDE (option)

Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
GRSSB-FLUSH-TSTAT	149 mm	174 mm	102 mm



Étagères Chauffantes Rectangulaires en Verre à Encastrer

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

- Les étagères sont fabriquées en matériaux approuvés exempts de contaminants ou d'agents pathogènes
- Équipé d'un contour inox (couleur noir *Designer* ou couleur blanche disponibles)
- Interrupteur à bascule marche/arrêt lumineux
- Comprend un boîtier déporté avec un conduit de 915 mm ainsi qu'un cordon de 1829 mm doté d'une fiche

HBGB-2418 avec bordure couleur noir *Designer* en option



HBGB-3618 avec verre blanc en option



NOUVELLE OPTION

ÉTAGERES CHAUFFANTES RECTANGULAIRES EN VERRE À ENCASTRER

Modèle [^]	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
HBGB-2418	654 x 502 x 57 mm	220 ou 240	425	15 kg	€2019
HBGB-3018	806 x 502 x 57 mm	220 ou 240	525	17 kg	2103
HBGB-3618	959 x 502 x 57 mm	220 ou 240	630	19 kg	2191
HBGB-4818⁺	1264 x 502 x 57 mm	220 ou 240	850	23 kg	2406
HBGB-6018⁺	1568 x 502 x 57 mm	220 ou 240	1050	29 kg	2576
HBGB-7218⁺	1873 x 502 x 57 mm	220 ou 240	1260	34 kg	2749

[^]Recommandé pour une utilisation sur un comptoir métallique. Pour les autres surfaces, assurez-vous que le matériel convient à des températures supérieures à 93 °C.

⁺ Les ensembles de plus de 1219 mm sont composés de deux pièces de verre de taille identique créant une jointure.

Tous les modèles d'étagères chauffantes rectangulaires en verre à encastrer disposent de :

Plage de températures : 38°-93°C. Placement du cordon : Le cordon avec prise est relié au boîtier de commande.

ÉTAGERES EN VERRE CHAUFFANTES FORTE PUISSANCE RECTANGULAIRES A ENCASTRER

Modèle [^]	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
HBGBH-2418	654 x 502 x 57 mm	230	635	14 kg	€2194
HBGBH-3018	806 x 502 x 57 mm	230	809	15 kg	2275
HBGBH-3618	959 x 502 x 57 mm	230	984	18 kg	2363
HBGBH-4818⁺	1264 x 502 x 57 mm	230	1268	22 kg	2570
HBGBH-6018⁺	1568 x 502 x 57 mm	230	1618	25 kg	2736
HBGBH-7218⁺	1873 x 502 x 57 mm	230	1968	29 kg	2906

[^]Recommandé pour une utilisation sur un comptoir métallique. Pour les autres surfaces, assurez-vous que le matériel convient à des températures supérieures à 125 °C.

⁺ Les ensembles de plus de 1219 mm sont composés de deux pièces de verre de taille identique créant une jointure.

Tous les modèles d'étagères en verre chauffantes forte puissance rectangulaires à encastrer disposent :

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

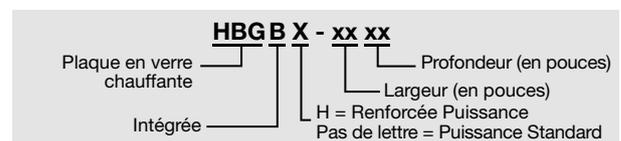
Conduit : 1829 mm

Fiche : Préciser BS ou CEE.



HBGBH : Standard : Boîtier de commande électronique encastré, à montage affleurant, avec interrupteur marche/arrêt éclairé et tableau de commandes incliné encastré (modèles HBGBH uniquement)

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 86





HBGB-2418 encastré dans un plan de travail Swanstone®

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleur de vitrocéramique (noir standard)

HBGB-GLASS-BLK Noir (Standard) **HBGB-GLASS-WHT** Blanc

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

HBGB-BEZEL-BLACK Noir €32
HBGB-BEZEL-WHITE Blanc 32

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

HBGB-TRIM-BLK Noire Designer 32
HBGB-TRIM-WHITE Blanc 32

HBGB-FLUSH-TSTAT Boîtier de commande thermostatique, à montage affleurant, en inox avec interrupteur marche/arrêt éclairé – Modèle HBGB uniquement **Gratuit**

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

HBGBH-NO-TRIM Appareil sans anneau de montage – Modèles HBGBH uniquement **Gratuit**

COND-3 Câble de 915 mm au lieu des 1830 mm standard (utilisé avec le boîtier de contrôle ITC encastré) – modèles HBGBH uniquement **29**

COND-10 Câble de 3050 mm au lieu des 1830 mm standard (utilisé avec le boîtier de contrôle ITC encastré) – modèles HBGBH uniquement **57**



HBGB-FLUSH-TSTAT : Option : Boîtier de commande thermostatique encastré, à montage affleurant, avec interrupteur marche/arrêt éclairé et tableau de commandes incliné encastré (modèles HBGB uniquement)

DIMENSIONS DE L'ÉTAGÈRE EN VERRE CHAUFFANTE FORTE PUISSANCE A POSER

Modèle	Largeur minimum	Largeur maximum	Profondeur minimum	Profondeur maximum
HBGB, HBGBH-2418	625 mm	632 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-3018	778 mm	784 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-3618	930 mm	937 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-4818	1235 mm	1241 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-6018	1540 mm	1546 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-7218	1845 mm	1851 mm	473 mm	480 mm

DIMENSIONS DE DÉCOUPE POUR LE BOÎTIER DE COMMANDE

Modèle	Largeur	Hauteur	Profondeur
HBGB-FLUSH-TSTAT	149 mm	174 mm	102 mm
HBGBH Standard Box			

Glo-Ray® Plaque de maintien en température encastrable avec plan de travail en décaissé

Laissez Hatco ajouter de la chaleur à votre zone de service grâce à la plaque rectangulaire de maintien en température Glo-Ray®, à encastrer, avec cuve en partie supérieure. Ce réchaud à renforcement de 13 mm a un dessus en aluminium trempé et un élément du type « bande chauffante » pour une chaleur uniforme qui permet de prolonger la durée de maintien au chaud des aliments.

- Répartition uniforme de la chaleur sur la surface supérieure en aluminium trempé avec un élément du « bande chauffante »
- Des conduits souples de 914 mm amènent l'alimentation de la plaque vers son boîtier de commande
- Socle chauffant à thermostat
- Le panneau de commande standard comprend un commutateur à progression continue, un interrupteur à bascule éclairé et des supports de montage.



Boîtier de commande standard



GRSB-24-I

REMARQUE: Choisissez une rampe chauffante GRAH d'une taille supérieure à celle de la GRSB pour qu'elle soit adaptée à sa surface. Par exemple, un modèle GRSB-30 nécessitera une rampe GRAH-36. La rampe GRAH sera ainsi bien ajustée au cadre de la plaque.

PLAQUES RECTANGULAIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GLO-RAY® À ENCASTRER AVEC CUVES EN PARTIE SUPÉRIEURE

Modèle*	Dimensions	Dimensions de la découpe		Tension	Puissance	Poids	Prix
	L x P x H	Min.-Max. Largeur	Min.-Max. Profondeur	Monophasée	W	à l'expédition	
GRSB-24-F	648 x 432 x 73 mm	622-629 mm	406-413 mm	220 ou 240	458	11 kg	€1241
GRSB-24-I	648 x 533 x 73 mm	622-629 mm	508-514 mm	220 ou 240	550	13 kg	1246
GRSB-30-F	800 x 432 x 73 mm	775-781 mm	406-413 mm	220 ou 240	550	11 kg	1318
GRSB-30-I	800 x 533 x 73 mm	775-781 mm	508-514 mm	220 ou 240	665	13 kg	1328
GRSB-36-F	953 x 432 x 73 mm	927-933 mm	406-413 mm	220 ou 240	642	12 kg	1395
GRSB-36-I	953 x 533 x 73 mm	927-933 mm	508-514 mm	220 ou 240	780	14 kg	1410
GRSB-36-O	953 x 800 x 73 mm	927-933 mm	775-781 mm	220 ou 240	1110	17 kg	1638
GRSB-42-F	1105 x 432 x 73 mm	1080-1086 mm	406-413 mm	220 ou 240	746	14 kg	1459
GRSB-42-I	1105 x 533 x 73 mm	1080-1086 mm	508-514 mm	220 ou 240	885	17 kg	1479
GRSB-48-F	1257 x 432 x 73 mm	1232-1238 mm	406-413 mm	220 ou 240	828	15 kg	1536
GRSB-48-I	1257 x 533 x 73 mm	1232-1238 mm	508-514 mm	220 ou 240	1000	18 kg	1556
GRSB-48-O	1257 x 800 x 73 mm	1232-1238 mm	775-781 mm	220 ou 240	1430	31 kg	1934
GRSB-54-I	1410 x 533 x 73 mm	1384-1391 mm	508-514 mm	220 ou 240	1110	21 kg	1637
GRSB-60-F	1562 x 432 x 73 mm	1537-1543 mm	406-413 mm	220 ou 240	1034	18 kg	1690
GRSB-60-I	1562 x 533 x 73 mm	1537-1543 mm	508-514 mm	220 ou 240	1220	20 kg	1715
GRSB-60-O	1562 x 800 x 73 mm	1537-1543 mm	775-781 mm	220 ou 240	1750	29 kg	2247
GRSB-66-I	1715 x 533 x 73 mm	1689-1695 mm	508-514 mm	220 ou 240	1330	22 kg	1784
GRSB-72-F	1867 x 432 x 73 mm	1842-1848 mm	406-413 mm	220 ou 240	1230	20 kg	1827
GRSB-72-I	1867 x 533 x 73 mm	1842-1848 mm	508-514 mm	220 ou 240	1440	23 kg	1852
GRSB-72-O	1867 x 800 x 73 mm	1842-1848 mm	775-781 mm	220 ou 240	2070	31 kg	2561

* Recommandé pour une utilisation dans un comptoir métallique. Pour d'autres surfaces, assurez-vous que le matériau est adapté à des températures pouvant atteindre 82 °C.

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

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

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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

RED	Rouge Chaud	€32
BLACK	Noir	32
GRAY	Gris Granit	32
WHITE	Blanc Granit	32
NAVY	Bleu Marine	32
GREEN	Vert Chasseur	32
COPPER	Cuivre Antique	32
GRSB-FLUSH-TSTAT	Boîtier de commande thermostatique, à montage affleurant, en inox avec interrupteur marche/arrêt éclairé	Gratuit

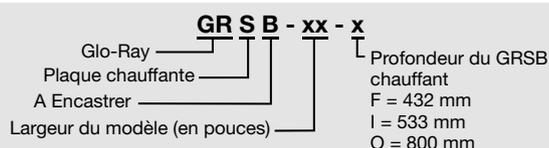


GRSB-FLUSH-TSTAT : Option : Boîtier de commande à encastrer, contrôle thermostatique avec interrupteur marche/arrêt éclairé et commandes inclinées encastrées

* Consultez la page 86 pour connaître les dimensions de découpe correspondant au boîtier de commandes.

BACS ET GRILLES – PAGE 127

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Plaques Rectangulaires de Maintien en Température Glo-Ray® à Encastrer avec Partie Supérieure Plane

Laissez Hatco fournir une chaleur d'appoint à votre surface de service avec l'étagère chauffante encastrée Glo-Ray®. Ce réchaud affleurant a un dessus en aluminium trempé et un élément du type « bande chauffante » pour une chaleur uniforme qui permet de prolonger la durée de maintien au chaud des aliments.

- Répartition uniforme de la chaleur sur la surface supérieure en aluminium trempé avec un élément du tapis chauffant
- Des conduits souples de 914 mm amènent l'alimentation de la plaque vers son boîtier de commande
- Le panneau de commande standard comprend un régulateur à progression continue, un interrupteur à bascule éclairé et des supports de montage.
- Socle chauffant à thermostat
- Largeurs de modèle : de 648 à 867 mm
- Surface en acier inoxydable en option



GRSBF-60-O castrée dans un comptoir en pierre artificielle avec bacs (accessoires) illustrés en-dessous d'une rampe chauffante GR2AL-96D en couleur Designer avec pare-haleine en option



Boîtier de commande standard

REMARQUE: Choisissez une rampe chauffante GRAH d'une taille supérieure à celle de la GRSBF pour qu'elle soit adaptée à sa surface. Par exemple, un modèle GRSBF-30 nécessitera une rampe GRAH-36. La rampe GRAH sera ainsi bien ajustée au cadre de la plaque.

PLAQUES RECTANGULAIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GLO-RAY® À ENCASTER AVEC PARTIE SUPÉRIEURE PLANE

Modèle*	Dimensions	Dimensions de la découpe		Tension	Puissance	Poids	Prix
	L x P x H	Min.-Max. Largeur	Min.-Max. Profondeur	Monophasée	W	à l'expédition	
GRSBF-24-F	648 x 432 x 57 mm	622-629 mm	406-413 mm	220 ou 240	420	13 kg	€1241
GRSBF-24-I	648 x 533 x 57 mm	622-629 mm	508-514 mm	220 ou 240	550	13 kg	1246
GRSBF-24-S	648 x 648 x 57 mm	622-629 mm	622-629 mm	220 ou 240	762	15 kg	1321
GRSBF-30-F	800 x 432 x 57 mm	775-781 mm	406-413 mm	220 ou 240	505	11 kg	1318
GRSBF-30-I	800 x 533 x 57 mm	775-781 mm	508-514 mm	220 ou 240	665	14 kg	1328
GRSBF-30-S	800 x 648 x 57 mm	775-781 mm	622-629 mm	220 ou 240	898	15 kg	1432
GRSBF-36-F	953 x 432 x 57 mm	927-933 mm	406-413 mm	220 ou 240	590	15 kg	1395
GRSBF-36-I	953 x 533 x 57 mm	927-933 mm	508-514 mm	220 ou 240	780	14 kg	1410
GRSBF-36-S	953 x 648 x 57 mm	927-933 mm	622-629 mm	220 ou 240	1034	16 kg	1590
GRSBF-36-O	953 x 800 x 57 mm	927-933 mm	775-781 mm	220 ou 240	1110	17 kg	1638
GRSBF-42-F	1105 x 432 x 57 mm	1080-1086 mm	406-413 mm	220 ou 240	685	17 kg	1459
GRSBF-42-I	1105 x 533 x 57 mm	1080-1086 mm	508-514 mm	220 ou 240	885	15 kg	1479
GRSBF-42-S	1105 x 648 x 57 mm	1080-1086 mm	622-629 mm	220 ou 240	1198	18 kg	1742
GRSBF-48-F	1257 x 432 x 57 mm	1232-1238 mm	406-413 mm	220 ou 240	770	16 kg	1536
GRSBF-48-I	1257 x 533 x 57 mm	1232-1238 mm	508-514 mm	220 ou 240	1000	18 kg	1556
GRSBF-48-S	1257 x 648 x 57 mm	1232-1238 mm	622-629 mm	220 ou 240	1334	19 kg	1870
GRSBF-48-O	1257 x 800 x 57 mm	1232-1238 mm	775-781 mm	220 ou 240	1430	22 kg	1934
GRSBF-60-F	1562 x 432 x 57 mm	1537-1543 mm	406-413 mm	220 ou 240	950	19 kg	1690
GRSBF-60-I	1562 x 533 x 57 mm	1537-1543 mm	508-514 mm	220 ou 240	1220	22 kg	1715
GRSBF-60-S	1562 x 648 x 57 mm	1537-1543 mm	622-629 mm	220 ou 240	1634	25 kg	2186
GRSBF-60-O	1562 x 800 x 57 mm	1537-1543 mm	775-781 mm	220 ou 240	1750	29 kg	2247
GRSBF-72-F	1867 x 432 x 57 mm	1842-1848 mm	406-413 mm	220 ou 240	1130	20 kg	1827
GRSBF-72-I	1867 x 533 x 57 mm	1842-1848 mm	508-514 mm	220 ou 240	1440	24 kg	1852
GRSBF-72-S	1867 x 648 x 57 mm	1842-1848 mm	622-629 mm	220 ou 240	1906	27 kg	2460
GRSBF-72-O	1867 x 800 x 57 mm	1842-1848 mm	775-781 mm	220 ou 240	2070	31 kg	2561

* Recommandé pour une utilisation dans un comptoir métallique. Pour d'autres surfaces, assurez-vous que le matériau est adapté à des températures pouvant atteindre 93 °C.

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

Espace utilisable sur l'étagère chauffante : surface entière.

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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Cadre en couleurs Designer (boîtier de commande encastré, cadre uniquement) -

Profilé en acier inoxydable - Les couleurs non standard ne peuvent pas être retournées -

RED	Rouge Chaud	€32
BLACK	Noir	32
GRAY	Gris Granit	32
WHITE	Blanc Granit	32
NAVY	Bleu Marine	32
GREEN	Vert Chasseur	32
COPPER	Cuivre Antique	32
GRSBF-SS	Surface en acier inoxydable à la place d'une surface trempée (modèles GRSBF uniquement)	Gratuit
GRSB-FLUSH-TSTAT	Boîtier de commande thermostatique, à montage affleurant, en inox avec interrupteur marche/arrêt éclairé	Gratuit

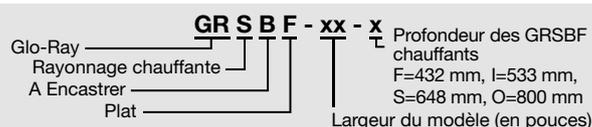


GRSB-FLUSH-TSTAT : Option : Boîtier de commande à encastrer, contrôle thermostatique avec interrupteur marche/arrêt éclairé et commandes inclinées encastrées

BACS ET GRILLES – PAGE 127

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Consultez nos étagères encastrables chaudes/froides et uniquement froides pour un aspect homogène



Tiroirs Chauffants

*Cafétérias • Magasins de proximité
Restaurants & Cafés • Discothèques & Bars
Magasins franchisés*



CDW-3N pg. 84



HDW-2 avec bacs alimentaires de 152 mm de profondeur pg. 85



HDW-3 avec bacs alimentaires de 152 mm de profondeur pg. 85

NOUVEAU



HDW-1.5R2 avec panneau de commandes à écran tactile en option pg. 91



HDW-1N avec option de commande HDW-ITC pg. 92



HDW-2B en Rouge Chaud *Designer* en option pg. 92



HDW-2B avec bacs alimentaires de 152 mm de profondeur pg. 92

Tiroir Chauffant à Convection

Cette nouvelle unité Hatco est conçue pour maintenir une variété de produits alimentaires en température étroits à convection jusqu'au moment de servir. Avec une seule cavité non humidifiée et un contrôle de température électronique unique, cette unité procure une chaleur sèche pour des produits qui ne requièrent pas d'humidité. Grâce à des parois latérales, arrière et supérieure isolées, ces tiroirs chauffants fournissent une excellente efficacité énergétique.

- Commande électronique numérique pour faciliter la programmation
- Le système à convection avec air à basse vitesse fournit une température uniforme à travers l'armoire
- Des poignées en chrome solides résistantes sont inclinées pour éviter le contact lors du passage des chariots
- Faible largeur pour s'adapter à la plupart des cuisines
- Glissières de tiroir robuste avec des galets en nylon
- Inclut trois grande bacs



CDW-3N

TIROIRS CHAUFFANT ÉTROITS À CONVECTION

Modèle	Dimensions L x P* x H	Tension Monophasée	Watts	Poids à l'expédition	Prix
CDW-3N	421 x 774 x 762 mm	230	933	81 kg	€3623

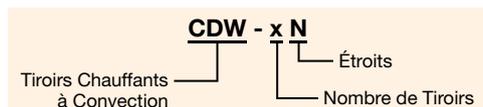
*Inclut 32 mm pour la poignée de tiroir.

Tous les modèles à convection comportent :

Modèles expédiés avec : Un bac, 152 mm de profondeur par tiroir, des roulettes de 51 mm, un cordon de 1 829 mm et une prise.

Emplacement du cordon : Arrière de l'appareil, en haut à droite.

BACS ET GRILLES – PAGE 127



Tiroirs Chauffants

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

- Les modèles HDW -1,-2,-3 sont disponibles en largeur standard et étroite, le modèle HDW-4 est disponible en largeur standard uniquement
- Modèles à poser 1, 2, 3 ou 4 tiroirs ou modèles à encastrer à 1, 2 ou 3 tiroirs
- Les compartiments individuels entièrement isolés procurent un rendement énergétique maximal à eau
- Glissières de tiroir ultra-solides en acier inoxydable d'épaisseur 12 avec galets en nylon

- Chaque tiroir a une thermostat individuel renforcé, un moniteur de température, des ouras sur les façades des tiroirs et un interrupteur d'alimentation
- Les bacs de tiroirs chauffants de la largeur standard peuvent être sortis du tiroir en les soulevant directement (les modèles HDW-1N, -2N, -3N and HDW-1R2, -1.5R2, -2R2 nécessitent une inclinaison du bac pour son installation)



Température du tiroir

Réglage de la température

Minuteur du tiroir

OPTION TTC

HDW-1



HDW-3 à roulettes accessoires



HDW-1R2



NOUVEAU

HDW-1.5R2 avec affichage écran tactile en option



TIROIR CHAUFFANT SUR PIEDS

Modèle	Dimensions (L x P* x H) La hauteur ne tient pas compte des pieds/roulettes	Voltage		Watts	Poids à l'expédition Tient compte du poids des bacs	Prix	
		Monophasée				Avec bacs	Sans bacs
Standard							
HDW-1	749 x 575 x 279 mm	220 ou 240		450	44 kg	€2012	€1919
HDW-2	749 x 575 x 537 mm	220 ou 240		900	76 kg	3375	3189
HDW-3	749 x 575 x 794 mm	220 ou 240		1350	106 kg	4737	4458
HDW-4	749 x 575 x 1051 mm	220 ou 240		1800	134 kg	6237	5865
Étroit							
HDW-1N	530 x 686 x 279 mm	220 ou 240		450	44 kg	€2012	€1919
HDW-2N	530 x 686 x 537 mm	220 ou 240		900	76 kg	3375	3189
HDW-3N	530 x 686 x 794 mm	220 ou 240		1350	106 kg	4737	4458

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

Tous les modèles sur pieds comportent :

HDW-1, -2 et -3 et tous les modèles étroits : fournis avec des pieds plastiques de 102 mm et un cordon de 1829 mm doté d'une fiche.

HDW-4 : fourni avec des pieds inox de 152 mm, et un cordon de 1829 mm doté d'une fiche.

Les modèles avec bacs : fournis avec un 150 mm bac par tiroir.

Emplacement du cordon : arrière de l'unité, angle inférieur gauche.

TIROIRS CHAUFFANTS FRAGMENTÉS

Modèle	Dimensions (L x P* x H) La hauteur ne tient pas compte des pieds/roulettes	Voltage		Watts	Poids à l'expédition Tient compte du poids des bacs	Prix
		Monophasée				
HDW-1R2	733 x 419 x 378 mm	230		634	41 kg	€2646
HDW-1.5R2	733 x 419 x 494 mm	230		909	51 kg	3768
HDW-2R2	733 x 419 x 610 mm	230		1185	61 kg	4130

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

Caractéristiques des modèles de tiroirs chauffants fragmentés :

Emplacement du cordon : arrière de l'unité, coin inférieur gauche.

Capacité de bac : largeur 527 x prof. 324 x hauteur 64 mm.

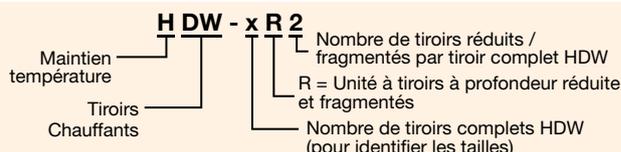
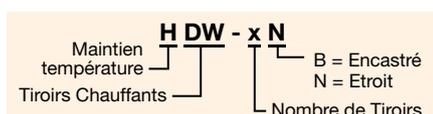
Le HDW-1R2 est fourni avec : Deux bacs alimentaires 527 x 324 x 64 mm, quatre pieds de 102 mm, cordon de 1 829 mm avec une prise.

Le HDW-1.5R2 est livré avec : Trois bacs alimentaires 527 x 324 x 64 mm, quatre pieds de 102 mm, cordon de 1 829 mm avec une prise.

Le HDW-2R2 est fourni avec : Quatre bacs alimentaires 527 x 324 x 64 mm, quatre pieds de 102 mm, cordon de 1 829 mm avec une prise.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 93

BACS ET GRILLES – PAGE 127



Tiroirs Chauffants

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



Température du tiroir



Réglage de la température



Minuteur du tiroir



HDW-3B



HDW-2B



- Largeurs standard et petites largeurs
- Modèles à encastrer à 1, 2 ou 3 tiroirs
- Les compartiments individuels entièrement isolés procurent un rendement énergétique maximal à eau
- Chaque tiroir possède une commande thermostatique encastrée individuelle, un moniteur de température, des ouras de portes et un interrupteur marche-arrêt
- Glissières de tiroir ultra-solides en acier inoxydable d'épaisseur 12 avec galets en nylon
- Les bacs de tiroirs chauffants de la largeur standard peuvent être sortis du tiroir en les soulevant directement (les modèles HDW-1N, -2N et -3N nécessitent une inclinaison du bac pour son installation)

TIROIR CHAUFFANT À ENCASTRER

Modèle	Dimensions (L x P* x H) La hauteur exclut le rebord de fixation avant	Voltage Monophasée	Watts	Poids à l'expédition Tient compte du poids des bacs	Prix	
					Avec bacs	Sans bacs
Standard						
HDW-1B	715 x 568 x 248 mm	220 ou 240	450	40 kg	€1943	€1850
HDW-2B	715 x 568 x 506 mm	220 ou 240	900	72 kg	3238	3052
HDW-3B	715 x 568 x 763 mm	220 ou 240	1350	106 kg	4532	4253
Étroit						
HDW-1BN	494 x 679 x 248 mm	220 ou 240	450	40 kg	€1943	€1850
HDW-2BN	494 x 679 x 506 mm	220 ou 240	900	72 kg	3238	3052
HDW-3BN	494 x 679 x 763 mm	220 ou 240	1350	106 kg	4532	4253

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

Tous les modèles à encastrer comportent :

Modèles expédiés avec : conduit.

Les modèles avec bacs : fournis avec un 150 mm bac par tiroir.

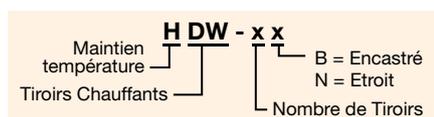
OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 93

BACS ET GRILLES – PAGE 127

DIMENSIONS DE DÉCOUPE TIROIRS CHAUFFANT À ENCASTRER

Modèle	Largeur	Profondeur [▲]	Hauteur
HDW-1B	720 mm	610 mm	257 mm
HDW-2B	720 mm	610 mm	514 mm
HDW-3B	720 mm	610 mm	771 mm
HDW-1BN	500 mm	720 mm	257 mm
HDW-2BN	500 mm	720 mm	514 mm
HDW-3BN	500 mm	720 mm	771 mm

▲ La profondeur inclut 38 mm pour le connecteur du conduit.



OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer sur les façades avant de tiroir, par tiroir – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

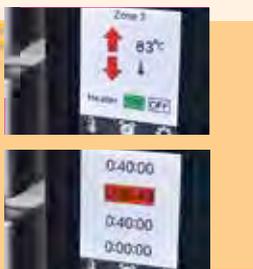
RED	Rouge Chaud	€53
BLACK	Noir	53
GRAY	Gris Granit	53
WHITE	Blanc Granit	53
NAVY	Bleu Marine	53
GREEN	Vert Chasseur	53
COPPER	Cuivre Antique	53
HDW-TTC	Minuteur de contrôle de température – affichage écran tactile à 6 chaînes	€439
RD-NOVENT	Pas de ventilation tiroir (HWD-1R2,-1.5R2, -2R2 uniquement)	Gratuit
OS-PAN	Cadre de tiroir maxi et bac 508 mm x 381 mm x 127 mm à la place d'un tiroir standard avec bac (disponible pour les modèles de largeur standard uniquement)	par tiroir 106
BIS DRAWER	Tiroir à bac à petits pains (peut contenir deux bacs demi-taille 457 mm x 330 mm – non fournis) à la place du tiroir standard avec bac (disponible pour les modèles de largeur standard uniquement)	par tiroir gratuit
HDW-CHIP	Bac anti-miettes	36

ACCESSOIRES

HDW 6" LEG	Pieds en inox réglables de 152 mm (standard sur HDW-4)	€141
HDW-CASTER-2	Roulettes 51 mm de diamètre – entièrement pivotantes, 2 verrous – (augmente la hauteur de l'unité de 57 mm) (modèles HDW-1, -2, -3 uniquement)	178
HDW-CASTER-3	Roulettes bloquantes de 76 mm de diamètre – entièrement pivotantes, toutes munies de verrous – (ajoutent 108 mm à la hauteur de l'ensemble) (modèles HDW-1, -2, -3 uniquement)	178
HDW-CASTER-5	Roulettes bloquantes de 127 mm de diamètre – entièrement pivotantes, toutes munies de verrous – (ajoutent 159 mm à la hauteur de l'ensemble)	212
HDW-TRIVET	Faux fond perforé (445 x 242 x 13 mm) pour isoler les produits du fond du bac (haut 13 mm)	42
HDW-SPILL	Réceptacle pour l'eau/les déversements - un par tiroir (hors options tiroir BIS et réceptacle OS)	197
HDW-SPLASH	Défecteur d'éclaboussures - un par tiroir (hors options tiroir BIS et réceptacle OS)	40
ST PAN 2	Bacs en inox 527 mm x 324 mm x 64 mm	61
HDW 6" PAN	Bacs en inox 527 mm x 324 mm x 152 mm	93

BACS ET GRILLES – PAGE 127

NOUVELLE
OPTION



Option HDW-TTC

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



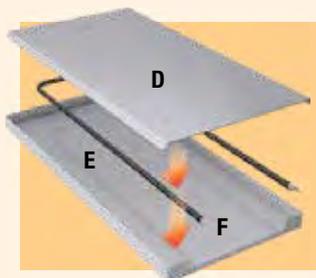
Tiroir à bac à petits pains (bacs non inclus)
BIS DRAWER option



HDW 6" LEG accessoire



HDW-SPLASH accessoire
fond pour bac à eau



Protection des Résistances

D. Protection de la résistance (inclus)
E. Élément chauffant (inclus)
F. Bac anti-miettes **HDW-CHIP** option (largeur standard présentée)



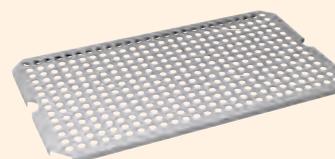
Humidité supplémentaire

A. Bac en inox
B. Fond perforé pour bac à eau en inox
HDW-SPLASH accessoire
C. Bac à eau (ajouter 6 mm d'eau)
HDW-SPILL accessoire



Roulettes accessoire

HDW-CASTER-2 (entièrement pivotantes, 2 verrous)
HDW-CASTER-3 (entièrement pivotantes, toutes munies de verrous)
HDW-CASTER-5 (entièrement pivotantes, toutes munies de verrous)



HDW-TRIVET accessoire
Faux fond perforé pour bac

Présentoirs de maintien en température

*Cafétérias • Magasins de proximité
Supermarchés & épiceries fines • Restaurants & cafés
Discothèques & bars • Traiteur • Restauration rapide*



Deux **GRSDH-36D** avec étagère inclinée double *pg. 96*



GR2SDH-36 avec panneaux incrustés couleur *Designer pg. 98*



HXMS-36D en noir *Designer standard* avec l'éclairage d'accentuation à DEL en option dans les montants *pg. 100*

NOUVEAU



GMHD-2PT présenté sans porte-étiquette standard *pg. 103*



GRCMW-1D et GRCMW-1DH avec la couleur pierre décorative *Sable des Bermudes* facultative *pg. 104*



GRCD-2PD avec option : couleur *Designer vert foncé* *pg. 105*

Présentoirs Chauffants Glo-Ray®

Conçus avec une étagère inclinée et une étagère horizontale, les présentoirs chauffants Glo-Ray conjuguent la commodité du libre service l'anticipation des coups de feu du service.

- Le présentoir chauffant dispose d'une étagère inclinée en partie basse et d'une étagère horizontale en partie haute pour présenter une grande variété de produits comme pop corn, nachos sur l'étagère du haut et pizzas en boîtes ou autres produits emballés sur celle du bas
- La commande de température augmente la précision des températures et permet l'affichage numériques des températures
- Socle chauffant à thermostat pour prolonger la capacité de maintien en température
- La chaleur infrarouge dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs, où la déperdition de chaleur est maximale
- Tiges de séparation des produits inclus ; et pieds de 102 mm inclus
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris éclairent la zone de maintien au chaud et mettent les produits en valeur. Dégagement de 264 mm en partie basse et de 305 mm en partie haute



GRSDS/H-36D avec étagère inclinée et horizontale avec un dégagement de l'étagère supérieure de 381 mm en option (325 mm standard)



GRSDS/H-41D avec étagère basse inclinée et étagère horizontale haute

Présentoirs de
maintien en température

PRESENTOIRS CHAUFFANTS 2 NIVEAUX - ETAGERE HAUTE HORIZONTALE - ETAGERE BASSE INCLINEE

Modèle	Ampoules, Tiges de séparation par étagère	Dimensions L x P x H	Tension Monophasée	Puissance (W)	Intensité	Poids à L'expédition	Prix
GRSDS/H-36D	4, 7	914 x 616 x 851 mm	220-230	1669-1824	7.6-7.9	72 kg	€5009
GRSDS/H-41D	6, 8	1041 x 616 x 851 mm	220-230	1951-1232	8.9-9.3	81 kg	5344

Pour tous les modèles à étagères inclinée/horizontale :

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

Dimensions d'ouverture à l'avant, Haut : 305 H mm.

Bas: 264 H mm.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

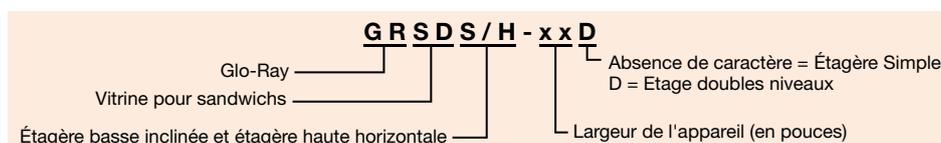
Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – standard Gris Brillant –

RED	Rouge Chaud	€313
BLACK	Noir	313
GRAY	Gris Granit	313
WHITE	Blanc Granit	313
NAVY	Bleu Marine	313
GREEN	Vert Chasseur	313
COPPER	Cuivre Antique	313
15SPACE	Dégagement de 381 mm pour l'étagère supérieure au lieu des 305 mm standard	€ 93

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

ACCESSOIRES

GRSDS-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires – (modèles GRSDDS/H, étagère inférieure uniquement)	unité €17
GRSDH-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires – (modèles GRSDDS/H, étagère supérieure uniquement)	unité 17



Présentoirs Chauffants Glo-Ray®

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

- Deux modèles : une ou deux étagères
- Étagères horizontales ou inclinées
- Les tiges de séparation des produits organisent la présentation des aliments
- Base chauffante à revêtement dur contrôlée par thermostat, avec une plage de température entre 85 °C et 93 °C, permettant de rallonger le temps de conservation

- La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Les lampes incandescentes qui résistent au bris éclairent la zone de maintien au chaud et mettent les produits en valeur



GRSDH-30 étagère horizontale simple



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

PRÉSENTOIR CHAUFFÉ HORIZONTAL

Modèle	Ampoules, Tiges de séparation	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Tensions Monophasée	Espace utilisable L x P	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Étagère Simple							
GRSDH-24	2, 5	610 x 495 x 303 mm	220 ou 240	577 x 419 mm	724-861	22 kg	€1871
GRSDH-30	2, 6	762 x 495 x 303 mm	220 ou 240	730 x 419 mm	890-1060	25 kg	2263
GRSDH-36	2, 7	914 x 495 x 303 mm	220 ou 240	882 x 419 mm	1074-1278	30 kg	2448
GRSDH-41	3, 8	1041 x 495 x 379 mm	220 ou 240	1009 x 419 mm	1228-1464	34 kg	2663
GRSDH-52	4, 10	1321 x 495 x 379 mm	220 ou 240	1289 x 419 mm	1604-1912	39 kg	3101
GRSDH-60	5, 12	1524 x 495 x 379 mm	220 ou 240	1492 x 419 mm	1830-2180	60 kg	3491
Étagère Double							
GRSDH-24D	4, 10	610 x 495 x 303 mm	220 ou 240	577 x 419 mm	1448-1722	40 kg	€3255
GRSDH-30D	4, 12	762 x 495 x 643 mm	220 ou 240	730 x 419 mm	1780-2120	45 kg	3750
GRSDH-36D	4, 14	914 x 495 x 643 mm	220 ou 240	882 x 419 mm	2148-2556	54 kg	3969
GRSDH-41D	6, 16	1041 x 495 x 643 mm	220 ou 240	1009 x 419 mm	2456-2928	62 kg	4214
GRSDH-52D*	8, 20	1321 x 495 x 643 mm	220 ou 240	1289 x 419 mm	3208-3824	78 kg	4850
GRSDH-60D*	10, 24	1524 x 495 x 643 mm	220 ou 240	1492 x 419 mm	3660-4360	89 kg	5342

* Cordon sans fiche 240V

Pour tous les modèles à étagères simples et doubles horizontales :

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

PRÉSENTOIR CHAUFFÉ INCLINÉ

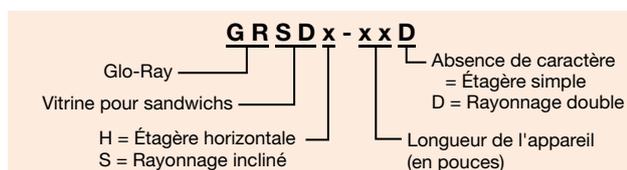
Modèle	Ampoules, Tiges de séparation	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Tensions Monophasée	Espace utilisable L x P	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Étagère Simple							
GRSDS-24	2, 5	610 x 616 x 469 mm	220 ou 240	572 x 533 mm	629-749	36 kg	€2483
GRSDS-30	2, 6	762 x 616 x 469 mm	220 ou 240	724 x 533 mm	730-870	36 kg	2671
GRSDS-36	2, 7	914 x 616 x 545 mm	220 ou 240	876 x 533 mm	864-1030	42 kg	2873
GRSDS-41	3, 8	1041 x 616 x 545 mm	220 ou 240	1003 x 533 mm	1003-1195	44 kg	3082
GRSDS-52	4, 10	1321 x 616 x 545 mm	220 ou 240	1283 x 533 mm	1275-1520	50 kg	3529
GRSDS-60	5, 12	1524 x 616 x 545 mm	220 ou 240	1486 x 533 mm	1665-1715	76 kg	3810
Étagère Double							
GRSDS-24D	4, 10	610 x 616 x 820 mm	220 ou 240	572 x 533 mm	1260-1502	52 kg	€3875
GRSDS-30D	4, 12	762 x 616 x 820 mm	220 ou 240	724 x 533 mm	1419-1690	64 kg	4109
GRSDS-36D	4, 14	914 x 616 x 820 mm	220 ou 240	876 x 533 mm	1669-1990	73 kg	4374
GRSDS-41D	6, 16	1041 x 616 x 820 mm	220 ou 240	1003 x 533 mm	1951-2325	82 kg	4701
GRSDS-52D	8, 20	1321 x 616 x 820 mm	220 ou 240	1283 x 533 mm	2483-2960	98 kg	5456
GRSDS-60D*	10, 24	1524 x 616 x 820 mm	220 ou 240	1486 x 533 mm	3240-3340	108 kg	5792

* Cordon sans fiche 240V.

Pour tous les modèles à étagères simples et doubles inclinés :

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

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 97





Deux GRSDH-36D avec étagère inclinée double

Présentoirs de maintien en température

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

ITC-S	Étagère simple avec thermostat lumineux	€229
ITC-D	Étagère double avec thermostat lumineux	398
SSEND	Panneaux latéraux en acier inoxydable à la place de panneaux en verre	par côté 32
Pare-haleine de 127 mm du côté client (GRSDS un côté, GRSDH deux côtés) –		
GRSD24BP	Modèles de 610 mm de large	par étagère €104
GRSD30BP	Modèles de 762 mm de large	par étagère 125
GRSD36BP	Modèles de 914 mm de large	par étagère 146
GRSD41BP	Modèles de 1041 mm de large	par étagère 167
GRSD52BP	Modèles de 1321 mm de large	par étagère 188
GRSD60BP	Modèles de 1524 mm de large	par étagère 269
GRSDFLILOCK1	Plaque de verrouillage de panneau relevable pour les modèles GRSDS-xx, -xxD -24 à -41	par étagère € 10
GRSDFLILOCK2	Plaque de verrouillage de panneau relevable pour les modèles GRSDS-xx, -xxD -52 à -60	par étagère 29

Porte-panneau de présentoir (panneaux non fournis) La couleur correspond à celle de l'unité – Étagère supérieure ou intermédiaire –

GRSDS-24SIGN	610 L mm. Exige un panneau de 575 L x 100 H x 2 P mm	unité €60
GRSDS-30SIGN	762 L mm. Exige un panneau de 727 L x 100 H x 2 P mm	unité 60
GRSDS-36SIGN	914 L mm. Exige un panneau de 879 L x 100 H x 2 P mm	unité 73
GRSDS-41SIGN	1041 L mm. Exige un panneau de 1006 L x 100 H x P mm	unité 73
GRSDS-52SIGN	1321 L mm. Exige un panneau de 1286 L x 100 H x P mm	unité 86
GRSDS-60SIGN	1524 L mm. Exige un panneau de 1489 L x 100 H x P mm	unité 86

ACCESSOIRES

4"LEGS Pieds réglables de 102 mm (standard sur les modèles GRSDH-41 et de taille supérieure, GRSDS-36 et de taille supérieure, et sur tous les modèles doubles) **Jeux de 4 €40**

Portes en plexiglas basculantes d'un côté pour modèles GRSDS – Pas compatible avec le pare-haleine ou le porte-panneau dans la même ouverture –

SDS24FLIP	Modèles de 610 mm de large	par étagère €185
SDS30FLIP	Modèles de 762 mm de large	par étagère 185
SDS36FLIP	Modèles de 914 mm de large	par étagère 185
SDS41FLIP	Modèles de 1041 mm de large	par étagère 185
SDS52FLIP	Modèles de 1321 mm de large, doubles portes	par étagère 315
SDS60FLIP	Modèles de 1524 mm de large, doubles portes	par étagère 315

Portes en plexiglas basculantes d'un côté pour modèles GRSDH – Pas compatible avec le pare-haleine ou le porte-panneau dans la même ouverture –

GRSDH24FLIP	Modèles de 610 mm de large	par étagère €185
GRSDH30FLIP	Modèles de 762 mm de large	par étagère 185
GRSDH36FLIP	Modèles de 914 mm de large	par étagère 185
GRSDH41FLIP	Modèles de 1041 mm de large	par étagère 185
GRSDH52FLIP	Modèles de 1321 mm de large, doubles portes	par étagère 315
GRSDH60FLIP	Modèles de 1524 mm de large, doubles portes	par étagère 315
GRSDH-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires – modèle horizontal	unité €17
GRSDS-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires – modèle horizontal	unité 17



SDS24FLIP

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE**OPTIONS**

(disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – (Modèles obliques livrés standard en couleur Gris Brillant)

RED	Rouge Chaud	€313
BLACK	Noir	313
GRAY	Gris Granit	313
WHITE	Blanc Granit	313
NAVY	Bleu Marine	313
GREEN	Vert Chasseur	313
COPPER	Cuivre Antique	313

Présentoirs Chauffants Glo-Ray® Designer

Donnez un coup de fouet aux ventes par impulsion en mettant en valeur vos plats chauds dans les présentoirs chauffants Glo-Ray® Designer Hatco. Spécialement conçus pour mettre en valeur les produits emballés ou en boîte, ces réchauds maintiennent les aliments au chaud à des températures de service adéquates.

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

REMARQUE : Les largeurs de la série Designer sont 156 mm de plus que la dimension indiquée pour le modèle.

GR2SDH-30
avec panneaux
incrustés
couleur Designer



GR2SDS-30D
en noir Designer
en option



PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS HORIZONTAUX DESIGNER

Modèle*	Ampoules	Tiges de séparation par étagère	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Tensions Monophasée	Espace utilisable L x P	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Une Étagère								
GR2SDH-24	2	5	768 x 686 x 459 mm	220 ou 240	603 x 559 mm	820	40 kg	€2727
GR2SDH-30	2	6	921 x 686 x 459 mm	220 ou 240	759 x 559 mm	1020	55 kg	2934
GR2SDH-36	2	7	1073 x 686 x 459 mm	220 ou 240	911 x 559 mm	1220	59 kg	3148
GR2SDH-42	4	8	1226 x 686 x 459 mm	220 ou 240	1064 x 559 mm	1490	63 kg	3488
GR2SDH-48	4	9	1378 x 686 x 459 mm	220 ou 240	1216 x 559 mm	1690	73 kg	3830
GR2SDH-54	4	10	1530 x 686 x 459 mm	220 ou 240	1368 x 559 mm	1890	78 kg	4177
GR2SDH-60	6	12	1683 x 686 x 459 mm	220 ou 240	1521 x 559 mm	2210	85 kg	4497
Étagère Double								
GR2SDH-24D	4	5	768 x 686 x 737 mm	220 ou 240	603 x 559 mm	1640	57 kg	€4490
GR2SDH-30D	4	6	921 x 686 x 737 mm	220 ou 240	759 x 559 mm	2040	72 kg	4747
GR2SDH-36D	4	7	1073 x 686 x 737 mm	220 ou 240	911 x 559 mm	2440	93 kg	4984
GR2SDH-42D	8	8	1226 x 686 x 737 mm	220 ou 240	1064 x 559 mm	2980	102 kg	5463
GR2SDH-48D*	8	9	1378 x 686 x 737 mm	220 ou 240	1216 x 559 mm	3380	115 kg	5931
GR2SDH-54D**	8	10	1530 x 686 x 737 mm	220 ou 240	1368 x 559 mm	3780	124 kg	6411
GR2SDH-60D**	12	12	1683 x 686 x 737 mm	220 ou 240	1521 x 559 mm	4420	149 kg	6865

Pour tous les modèles à étagère horizontale Designer simple ou double :

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

PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS INCLINÉS DESIGNER

Modèle*	Ampoules	Tiges de séparation par étagère	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Tensions Monophasée	Espace utilisable L x P	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Une Étagère								
GR2SDS-24	2	5	768 x 680 x 579 mm	220 ou 240	603 x 559 mm	820	47 kg	€2946
GR2SDS-30	2	6	921 x 680 x 579 mm	220 ou 240	759 x 559 mm	1020	50 kg	3108
GR2SDS-36	2	7	1073 x 680 x 579 mm	220 ou 240	911 x 559 mm	1220	62 kg	3377
GR2SDS-42	4	8	1226 x 680 x 579 mm	220 ou 240	1064 x 559 mm	1490	70 kg	3715
GR2SDS-48	4	9	1378 x 680 x 579 mm	220 ou 240	1216 x 559 mm	1690	74 kg	4048
GR2SDS-54	4	10	1530 x 680 x 579 mm	220 ou 240	1368 x 559 mm	1890	83 kg	4388
GR2SDS-60	6	12	1683 x 680 x 579 mm	220 ou 240	1521 x 559 mm	2210	92 kg	4699
Étagère Double								
GR2SDS-24D	4	5	768 x 680 x 860 mm	220 ou 240	603 x 559 mm	1640	74 kg	€4570
GR2SDS-30D	4	6	921 x 680 x 860 mm	220 ou 240	759 x 559 mm	2040	84 kg	4890
GR2SDS-36D	4	7	1073 x 680 x 860 mm	220 ou 240	911 x 559 mm	2440	91 kg	5198
GR2SDS-42D	8	8	1226 x 680 x 860 mm	220 ou 240	1064 x 559 mm	2980	99 kg	5676
GR2SDS-48D*	8	9	1378 x 680 x 860 mm	220 ou 240	1216 x 559 mm	3380	116 kg	6143
GR2SDS-54D**	8	10	1530 x 680 x 860 mm	220 ou 240	1368 x 559 mm	3780	120 kg	6619
GR2SDS-60D**	12	12	1683 x 680 x 860 mm	220 ou 240	1521 x 559 mm	4420	135 kg	7074

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

* Cordon sans fiche 240V.

* Cordon sans fiche 220V.

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

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

NOMS DES OPTIONS, ACCESSOIRES ET MODÈLES – PAGE 99



GR2SDS-24D
avec panneaux
4 optionnels
aux couleurs
Designer

Présentoirs de
maintien en température

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

GR2SD24BP	Sur les grands modèles de 765 mm	par étagère	€ 85
GR2SD30BP	Sur les modèles de grande taille 918 mm	par étagère	105
GR2SD36BP	Sur les modèles de grande taille 1070 mm	par étagère	126
GR2SD42BP	Sur les modèles de grande taille 1222 mm	par étagère	147
GR2SD48BP	Sur les modèles de grande taille 1375 mm	par étagère	168
GR2SD54BP	Sur les modèles de grande taille 1527 mm	par étagère	190
GR2SD60BP	Sur les modèles de grande taille 1680 mm	par étagère	210

Portes rabattables en plexiglas (côté commande ou client)

2SDS24FLIP	Sur les grands modèles de 765 mm	par étagère	€139
2SDS30FLIP	Sur les grands modèles de 918 mm	par étagère	161
2SDS36FLIP	Sur les grands modèles de 1070 mm	par étagère	178
2SDS42FLIP	Sur les grands modèles de 1222 mm	par étagère	199

Portes rabattables doubles en plexiglas (côté commande ou client)

2SDS48FLIP	Sur les grands modèles de 1375 mm	par étagère	€240
2SDS54FLIP	Sur les grands modèles de 1527 mm	par étagère	281
2SDS60FLIP	Sur les grands modèles de 1680 mm	par étagère	321

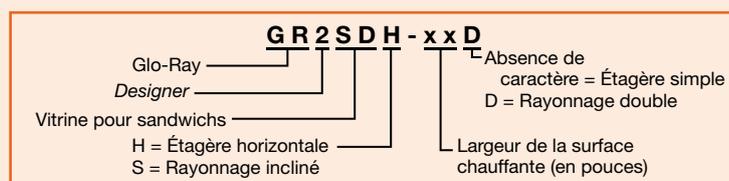
2SDHFRTGLS Verre frontal à la place des séparateurs par couloirs et des tiges séparatrices. Pas de possibilité de montage de protège-haleine ou de portes escamotables (modèles GR2SDH uniquement) par étagère € 76

SS-ITC Étagère simple avec thermostat lumineux (ajoute 48 mm à la profondeur du modèle horizontal et 45 mm à la profondeur du modèle incliné) 229

DS-ITC Étagère double avec thermostat lumineux (ajoute 48 mm à la profondeur du modèle horizontal et 45 mm à la profondeur du modèle incliné) 398

ACCESSOIRES

2SD-DIV Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires unité €17



OPTIONS

(disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Profilé aluminium anodisé clair –

RED	Rouge Chaud	€313
BLACK	Noir	313
GRAY	Gris Granite	313
WHITE	Blanc Granit	313
NAVY	Bleu Marine	313
GREEN	Vert Chasseur	313
COPPER	Cuivre Antique	313

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

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

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

BLACK	Capuchons d'angle noirs	Standard
DKGRAY	Capuchons d'angle gris foncé	Gratuit



Vitrine chauffante à LED

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

- Choisissez parmi les modèles à étagères inclinées ou horizontales, simple ou double
- La chaleur infrarouge maintient la chaleur de produits chauds emballés en toute sécurité pendant plusieurs heures
- L'éclairage à LED crée un meilleur éclairage des produits alimentaires en maintien en température
- Avec une étagère de base dotée d'un thermostat à revêtement dur

- Les panneaux latéraux en verre montés sur charnières sont maintenus en place par magnétisme et s'ouvrent vers l'extérieur pour un nettoyage facile
- Une option indiquant la température de contrôle (ITC) améliore le contrôle précis de la température



HXMS-36D en noir
Designer standard

Présentoirs de maintien en température

PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS À LED HORIZONTALES

Modèle	Barres de séparation	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Espace utilisable L x P	Tensions	Intensité	Puissance (W)	Poids à l'expédition*	Prix
Une Étagère								
HXMH-24	5	709 x 725 x 555 mm	567 x 552 mm	230	2.9	671	51 kg	€2874
HXMH-30	6	861 x 725 x 555 mm	720 x 552 mm	230	3.8	863	60 kg	3074
HXMH-36	7	1013 x 725 x 555 mm	872 x 552 mm	230	4.6	1055	66 kg	3277
HXMH-42	8	1166 x 725 x 555 mm	1025 x 552 mm	230	5.2	1201	73 kg	3609
HXMH-48	9	1318 x 725 x 555 mm	1177 x 552 mm	230	6.1	1392	86 kg	3939
HXMH-54	10	1471 x 725 x 555 mm	1329 x 552 mm	230	6.9	1585	93 kg	4267
HXMH-60	12	1623 x 725 x 555 mm	1482 x 552 mm	230	7.7	1777	104 kg	4571
Étagère Double								
HXMH-24D	10	709 x 725 x 835 mm	567 x 552 mm	230	5.8	1342	73 kg	€4696
HXMH-30D	12	861 x 725 x 835 mm	720 x 552 mm	230	7.5	1726	84 kg	4939
HXMH-36D	14	1013 x 725 x 835 mm	872 x 552 mm	230	9.2	2110	93 kg	5159
HXMH-42D	16	1166 x 725 x 835 mm	1025 x 552 mm	230	10.4	2402	100 kg	5621
HXMH-48D	18	1318 x 725 x 835 mm	1177 x 552 mm	230	12.1	2784	111 kg	6069
HXMH-54D+	20	1471 x 725 x 835 mm	1329 x 552 mm	230	13.8	3170	123 kg	6523
HXMH-60D+	24	1623 x 725 x 835 mm	1482 x 552 mm	230	15.5	3554	136 kg	6948

PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS À LED INCLINÉS

Modèle	Barres de séparation	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Espace utilisable L x P	Tensions	Intensité	Puissance (W)	Poids à l'expédition*	Prix
Une Étagère								
HXMS-24	5	709 x 715 x 551 mm	567 x 552 mm	230	2.9	671	51 kg	€3014
HXMS-30	6	861 x 715 x 551 mm	720 x 552 mm	230	3.8	863	60 kg	3175
HXMS-36	7	1013 x 715 x 551 mm	872 x 552 mm	230	4.6	1055	68 kg	3445
HXMS-42	8	1166 x 715 x 551 mm	1025 x 552 mm	230	5.2	1201	73 kg	3786
HXMS-48	9	1318 x 715 x 551 mm	1177 x 552 mm	230	6.1	1392	85 kg	4120
HXMS-54	10	1471 x 715 x 551 mm	1329 x 552 mm	230	6.9	1585	93 kg	4461
HXMS-60	12	1623 x 715 x 551 mm	1482 x 552 mm	230	7.7	1777	93 kg	4773
Étagère Double								
HXMS-24D	10	709 x 715 x 831 mm	567 x 552 mm	230	5.8	1342	73 kg	€4643
HXMS-30D	12	861 x 715 x 831 mm	720 x 552 mm	230	7.5	1726	85 kg	4937
HXMS-36D	14	1013 x 715 x 831 mm	872 x 552 mm	230	9.2	2110	94 kg	5276
HXMS-42D	16	1166 x 715 x 831 mm	1025 x 552 mm	230	10.4	2402	105 kg	5755
HXMS-48D	18	1318 x 715 x 831 mm	1177 x 552 mm	230	12.1	2784	111 kg	6225
HXMS-54D+	20	1471 x 715 x 831 mm	1329 x 552 mm	230	13.8	3170	123 kg	6702
HXMS-60D+	24	1623 x 715 x 831 mm	1482 x 552 mm	230	15.5	3554	132 kg	7157

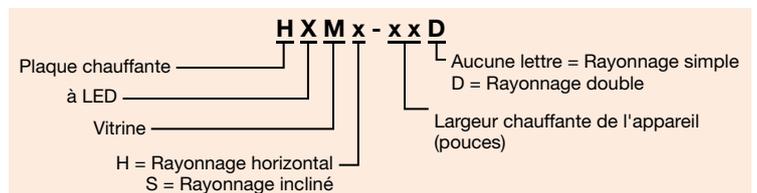
* Les poids d'expédition sont approximatifs.

* Sans prise.

Tous les présentoirs chauffants à LED proposent:

Emplacement du cordon : À l'arrière au centre de base, sur le côté gauche du boîtier de commande.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 101





HZMS-48D en noir Designer standard avec l'éclairage d'accentuation à LED en option dans les montants

Présentoirs de
maintien en température

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

RED	Rouge Chaud	€313
BLACK	Noir	Standard
GRAY	Gris Granite	313
WHITE	Blanc Granit	313
NAVY	Bleu Marine	313
GREEN	Vert Chasseur	313
COPPER	Cuivre Antique	313

HZM-LP	Eclairage d'accentuation à DEL dans le montant	€404
SS-ITC	Étagère simple avec thermostat lumineux	215
DS-ITC	Étagère double avec thermostat lumineux	372

Pare-haleine 127 mm - Non compatibles avec les capots rabattables sur la même ouverture –

HZM24BP	Du côté client sur -24 modèle	ar étagère €149
HZM30BP	Du côté client sur -30 modèle	ar étagère 162
HZM36BP	Du côté client sur -36 modèle	ar étagère 174
HZM42BP	Du côté client sur -42 modèle	ar étagère 194
HZM48BP	Du côté client sur -48 modèle	ar étagère 214
HZM54BP	Du côté client sur -54 modèle	ar étagère 231
HZM60BP	Du côté client sur 60 modèle	ar étagère 242

Capots rabattables en plexiglas - Non compatibles avec les pare-haleine sur la même ouverture, d'un seul côté –

HZM24FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -24 modèle	ar étagère €149
HZM30FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -30 modèle	ar étagère 162
HZM36FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -36 modèle	ar étagère 174
HZM42FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -42 modèle	ar étagère 194
HZM48FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -48 modèle	ar étagère 214
HZM54FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -54 modèle	ar étagère 231
HZM60FLIP	Du côté commande ou du côté client sur -60 modèle	ar étagère 242

ACCESSOIRES

HZM-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires	unité €17
---------	---	-----------

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Vitrines chauffantes Glo-Ray®

Les vitrines chauffantes Glo-Ray d'Hatco sont idéales pour maintenir au chaud les aliments emballés ou en boîte sur un buffet ou sur une zone de distribution en libre-service. Avec une conception courbée qui s'accorde avec n'importe quel décor

- Éléments chauffants à chaleur enveloppante dans la base à revêtement dur avec contrôle par thermostat
- Étagères chauffantes vitrées uniques et brevetées, des étagères en verre chauffé avec contrôle infini
- Éclairage à DEL permet une présentation optimisée des aliments et des économies d'énergie
- Également avec panneaux latéraux en verre trempé, base chauffante, et butoir/porte-étiquettes sur chaque rayonnage (panneaux non fournis)



GR3SDS-39D en gris brillant standard



GR3SDS-39T en gris brillant standard

Présentoirs de maintien en température

VITRINES CHAUFFANTES

Modèle	Dimensions (L x P x H)	Espace utilisable L x P	Tensions Monophasée	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
Étagère Double							
GR3SDS-39DCT	995 x 699 x 673 mm	895 x 540 mm	220-230-240	1945-2120-2305	8.8-9.2-9.6	84 kg	€5659
Rayonnage Driple							
GR3SDS-39TCT	995 x 699 x 882 mm	895 x 540 mm	220-230-240	2720-2970-3235	12.4-12.9-13.5	109 kg	€7674

Pour tous les modèles :

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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

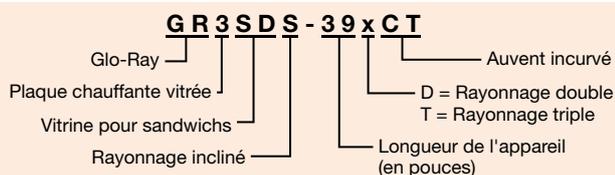
Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées

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

ACCESSOIRES

3SD-DIV	Tiges de séparation en acier inoxydable supplémentaires	unité €17
4"LEGS	Pieds réglables de 102 mm	Jeux de 4 40

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Vitrines Chaudes de Présentation Glo-MAX®

Les comptoirs de présentation chauffants Glo-MAX® de Hatco sont conçus pour conserver des plats préparés pendant des périodes relativement longues, tout en maintenant leur fraîcheur intacte

Les comptoirs de présentation chauffants Hatco Glo-MAX permettent de conserver des températures maximales de service et un bon niveau d'humidité, préservant ainsi les aliments, emballés ou non, plus longtemps qu'avec un équipement traditionnel de conservation.

GMHD-2PT

- Les étagères réglables peuvent coulisser de haut en bas sur les montants arrière et peuvent être horizontales ou inclinées
- Éclairage LED à économie d'énergie pour illuminer vos présentations produit
- Bac à eau pour assurer un bon niveau d'humidité pour la préservation prolongée des produits pendant plusieurs heures
- Contrôle thermostatique mécanique de la chaleur
- Capacité de 6 bacs avec grilles faux fonds
- Porte-étiquette classique (480 x 100 mm) pour promouvoir votre offre produit en bas à l'avant de l'unité (étiquette non incluse)

GMHDH-3PT

- Plateaux inclinés non réglables pour présenter les aliments
- Éclairage LED économe en énergie pour illuminer vos présentations produit
- Système d'humidité à commande électronique avec un réservoir d'eau d'une capacité de 3,4 litres
- Réglage de la chaleur thermostatique électronique
- Capacité de 9 bacs avec grilles faux fonds



GMHD-2PT
(étiquettes non incluses)



GMHDH-3PT
Présenté en inox,
version standard

Présentoirs de
maintien en température

VITRINES CHAUDES DE PRESENTATION

Modèle	Dimensions L x P x H	Tensions	Hz	Puissance (W)	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
GMHD-2PT	480 x 400 x 676 mm	220-240	50-60	615-730	2.8-3.1	36 kg	€ 982
GMHDH-3PT	670 x 464 x 757 mm	220-240	50-60	1280-1525	5.8-6.3	57 kg	1964

All Heated Display Cases Features :

Modèles expédiés avec : **GMHD-2PT** : Modèles expédiés avec : Portes arrière coulissantes en verre, étagères ajustables, éclairage LED, porte-étiquette avant (étiquette non incluse), six bacs alimentaires avec grilles, bac à eau pour l'humidité, pieds ajustables de 25 mm et cordon de 1 829 mm avec prise.

GMHDH-3PT: Portes arrière coulissantes en verre, éclairage LED, neuf bacs avec grilles faux fonds, réservoir d'eau intégré pour l'humidité, pieds réglables 25 mm et cordon d'alimentation avec prise de 1 829 mm.

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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

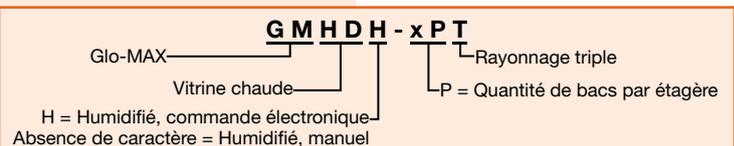
Couleur Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Profilé en acier inoxydable –
BLACK Noir €64

ACCESSOIRES

TRIVET 265X205	265 X 205 mm, soulève les produits alimentaires au-dessus du fond du bac	€12
PAN 265x205	265 X 203 mm, bac alimentaire en acier inoxydable	11
GMHDT HUMPAN	Bac à eau, acier inoxydable	10

BACS ET GRILLES – PAGE 127

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Présentoirs Chauffants Incurvés Glo-Ray®

Vous souhaitez donner de l'élégance à un nouveau point de vente, modifier ou améliorer une zone existante ? Le réchauffeur courbe Merchandising Glo-Ray® de Hatco offre une solution unique et intéressante pour les zones d'achats d'impulsion.

- Présentoirs à étagère simple et double avec vitres en verre réfléchissant
- Individuels de base thermostatée chauffée avec interrupteur à bascule maintient en toute sécurité les températures de service
- Éclairage à incandescence qui permet une présentation optimisée des aliments
- Les présentoirs à étagère double humidifiée contiennent un réservoir de capacité de 1.2 litres d'eau
- Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®

GRCMW-1 Profilé Noir Designer avec bacs de présentation



GRCMW-1DH Profilé Noir Designer avec des bacs de présentation et (humidificateur)



PRÉSENTOIRS DE MAINTIEN SERVICE AVANT PARE HALEINÉ INCURVÉS

Modèle	Dimensions L x P x H	Tensions Monophasée	Espace utilisable L x P		Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
			Étagère supérieure	Étagère inférieure			
Étagère Simple							
GRCMW-1	562 x 546 x 505 mm	220 ou 240	—	501 x 330 mm	670	25 kg	€2071
Étagère Double							
GRCMW-1D	660 x 511 x 683 mm	220 ou 240	577 x 314 mm	577 x 396 mm	1540	42 kg	€3950
Étagère Double Avec Humidité							
GRCMW-1DH*	660 x 511 x 683 mm	220 ou 240	577 x 314 mm	577 x 396 mm	1660	45 kg	€4225

*Humidité sur l'étagère du bas seulement.

Pour tous les modèles :

Contenance du réservoir à eau (modèles GRCMW-1DH uniquement) : 1,2 litres.

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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer (surface de l'unité peinte) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

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

Couleur pierre artificielle (surface de l'unité peinte et les inserts de moulures décoratifs) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

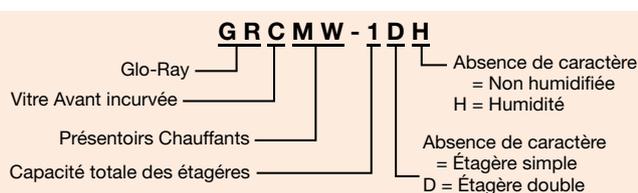
GGRAN	Gris Granit	€392
BSAND	Sable des Bermudes	392
NSKY	Ciel étoilé	392

CMWDBACKFLIP Portes rabattables des étagères du bas et du haut du côté serveur à la place de miroir sur le panneau arrière (modèles GRCMW-1D, -1DH uniquement) **€255**

CMWDTOPFLIP Porte rabattable de l'étagère du bas côté client au lieu de pare-haleine (modèles GRCMW-1D, -1DH uniquement) **128**

BACS ET GRILLES – PAGE 127

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Présentoirs Chauffants Glo-Ray® Designer

Notre comptoir de présentation chauffant Glo-Ray® de la série *Designer* vous permettra, avec son verre incurvé et son éclairage incandescent, de mettre en valeur vos produits avec éclat et élégance. Nous combinons notre base chauffante contrôlée par thermostat avec une rampe chauffante infrarouge pour conserver parfaitement vos produits



GRCD-2PD avec jupe de plateau en option et couleur *Designer*, capots rabattables, et bacs alimentaires supplémentaires



GRCDH-1PD avec jupe de plateau en option et capots rabattables et bac alimentaire supplémentaire. (plat de cuisson supérieur non disponible)

Le réservoir humidifié se place entre les casseroles



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

Présentoirs de
maintien en température

PRÉSENTOIRS DESIGNER

Modèle	Ampoules	Dimensions L x P x H (Inclut les pieds)	Espace Utilisable (L x P)	Tensions Monophasée	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
À Une Étagère							
GRCD-1P	2	524 x 660 x 610 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	425	43 kg	€3541
GRCD-2P	3	826 x 660 x 610 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	780	55 kg	4038
GRCD-3P	3	1156 x 660 x 610 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1005	69 kg	4533
À Deux Étagères							
GRCD-1PD	4	524 x 660 x 806 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	905	45 kg	€4164
GRCD-2PD	6	826 x 660 x 806 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	1285	77 kg	4732
GRCD-3PD	6	1156 x 660 x 806 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1710	95 kg	5437
À Une Étagère Avec Humidité*							
GRCDH-1P	2	524 x 660 x 610 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	697	41 kg	€4076
GRCDH-2P	3	826 x 660 x 610 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	1052	56 kg	4571
GRCDH-3P	3	1156 x 660 x 610 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1277	71 kg	5069
À Deux Étagères Avec Humidité*							
GRCDH-1PD	4	524 x 660 x 806 mm	460 x 533 mm	220 ou 240	1177	55 kg	€4697
GRCDH-2PD	6	826 x 660 x 806 mm	762 x 533 mm	220 ou 240	1532	79 kg	5262
GRCDH-3PD	6	1156 x 660 x 806 mm	1092 x 533 mm	220 ou 240	1982	100 kg	5971

* Humidité sur l'étagère du bas uniquement. Inclut un cadre de bac sur l'étagère inférieure. Les bordures de bac acceptent des bacs de 64 mm de hauteur.

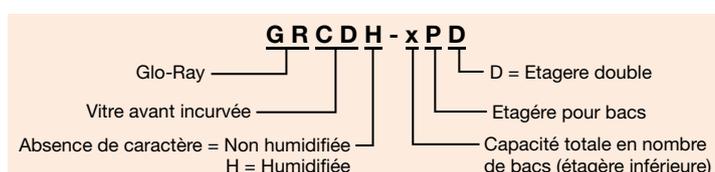
Pour tous les modèles :

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

Pour tous les modèles étagères doubles avec humidité :

Contenance du réservoir à eau : 3 litres.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 106





GRCD-2PD avec portes rabattables et couleur Designer

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Portes rabattables sur les deux étagères côté client à la place du panneau avant en verre (ajoute 13 mm de profondeur au modèle) –

CD1PDFLIP	Modèles à 1 bacs	€ 549
CD2PDFLIP	Modèles à 2 bacs	589
CD3PDFLIP	Modèles à 3 bacs	1049

Bordure de bac sur l'étagère inférieure (accepte des bacs de 64 mm de profondeur – standard sur les modèles humidifiés) –

SKIRT-1P	Modèle à 1 bac au lieu de rail de bac	€ 37
SKIRT-2P	Modèle à 2 bacs au lieu de rail de bac	69
SKIRT-3P	Modèle à 3 bacs au lieu de rail de bac	100

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

€ 70

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

142

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

Modèles à une étagère –

MIRROR	-1P	€ 60
MIRROR	-2P	84
MIRROR	-3P	105

Modèles à deux étagères –

MIRROR	-1PD	€119
MIRROR	-2PD	167
MIRROR	-3PD	210

OPTIONS

(disponibles lors de l'achat uniquement)

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

RED	Rouge Chaud	€313
BLACK	Noir	313
GRAY	Gris Granit	313
WHITE	Blanc Granit	313
NAVY	Bleu Marine	313
GREEN	Vert Chasseur	313
COPPER	Cuivre Antique	313

NOMBRE MAXIMUM DE BACS DANS PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS*

Modèle	Contenance (bacs)	Cadres de bordure de bacs en option
GRCD-1P	1 bac grande taille	un SKIRT-1P
GRCD-2P	2 bacs grande taille	un SKIRT-2P
GRCD-3P	3 bacs grande taille	un SKIRT-3P
GRCD-1PD – Étagère supérieure	1 bacs demi-taille ou 1 plateau à pizza de 356 mm	personne
GRCD-1PD – Étagère inférieure	1 bac grande taille	un SKIRT-1P
GRCD-2PD – Étagère supérieure	1 bac grande taille ou 1 bac tiers de taille ou 2 plateaux à pizza de 356 mm	un UPPERSKIRT-2P
GRCD-2PD – Étagère inférieure	2 bacs grande taille	un SKIRT-2P
GRCD-3PD – Étagère supérieure	2 bacs grande taille ou 3 plateaux à pizza de 356 mm	un UPPERSKIRT-3P
GRCD-3PD – Étagère inférieure	3 bacs grande taille	un SKIRT-3P

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

BACS ET GRILLES – PAGE 127
COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Vitrines Chaudes de Présentation Glo-Ray®

Conçus pour toute opération de service de restauration, le présentoir chauffant Glo-Ray® Hatco est parfait pour la mise en valeur des plats chauds. Les sources de chaleur hauts et basses se cumulent pour assurer une bonne qualité de maintien en température.

- Socle chauffant thermostaté 38° - 93°C
- La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Construction en aluminium et acier inoxydable avec verre trempé
- Les lampes incandescentes résistantes au bris éclairent le produit
- L'isolation de la base permet de limiter le transfert de chaleur et de conserver froide la base extérieure
- Modèles simples ou doubles, avec ou sans humidification (étagère inférieure seulement)
- Portes coulissantes sans galets



GRHD-4PD avec couleur *Designer* optionnelle, portes en verre miroir et bacs alimentaires supplémentaires



GRHDH-2P avec jupe de plateau et ouverture latérale double en option, et bacs alimentaires supplémentaires

Présentoirs de maintien en température

VITRINES CHAUDES DE PRESENTATION

Modèle*	Ampoules	Dimensions (L x P x H) Inclut les pieds	Espace utilisable (L x P)	Tensions Monophasée	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
Étagère simple							
GRHD-2P	4	826 x 660 x 635 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	940	54 kg	€3027
GRHD-3P	5	1156 x 660 x 635 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	1350	65 kg	3453
GRHD-4P	6	1486 x 660 x 635 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	1785	98 kg	4063
Étagère double							
GRHD-2PD	6	826 x 660 x 762 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	1310	68 kg	€4178
GRHD-3PD	8	1156 x 660 x 762 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	1755	86 kg	4680
GRHD-4PD	8	1486 x 660 x 762 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	2480	104 kg	5361
Étagère simple avec humidification*							
GRHDH-2P	4	826 x 660 x 635 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	1212	57 kg	€3566
GRHDH-3P	5	1156 x 660 x 635 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	1622	74 kg	3989
GRHDH-4P	6	1486 x 660 x 635 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	2329	98 kg	4957
Étagère double avec humidification*							
GRHDH-2PD	6	826 x 660 x 762 mm	712 x 553 mm	220 ou 240	1582	80 kg	€4717
GRHDH-3PD	8	1156 x 660 x 762 mm	1042 x 553 mm	220 ou 240	2027	85 kg	5218
GRHDH-4PD	8	1486 x 660 x 762 mm	1372 x 553 mm	220 ou 240	2980	109 kg	6259

* Le numéro de modèle indique le nombre de bacs d'aliments en pleine grandeur que l'unité peut contenir, avec le même nombre de bacs de demi-taille pour les unités avec une étagère supérieure exemple: 2P (2 bacs).

* Humidité sur l'étagère du bas uniquement. Inclut une bordure de bac sur l'étagère inférieure. Les bordures de bac acceptent des bacs de 64 mm de hauteur

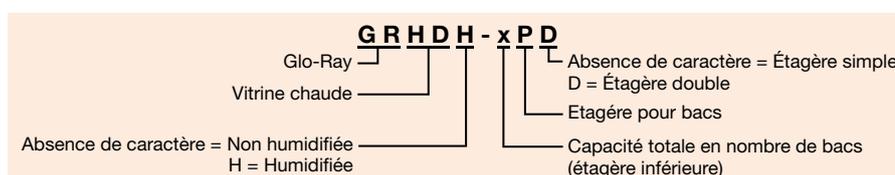
Pour tous les modèles :

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

4 bacs : 6 litres.

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

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 108





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

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

SKIRT-2P	Cadre de bac pour bacs de 64 mm de profondeur sur étagère inférieure (en série sur les modèles humidifiés) Modèle 2 bacs au lieu de rail de bac	€ 69
SKIRT-3P	Cadre de bac pour bacs de 64 mm de profondeur sur étagère inférieure (en série sur les modèles humidifiés) Modèle 3 bacs au lieu de rail de bac (Consiste d'une SKIRT-1P et d'une SKIRT-2P)	100
SKIRT-4P	Cadre de bac pour bacs de 64 mm de profondeur sur étagère inférieure (en série sur les modèles humidifiés) Modèle 4 bacs au lieu de rail de bac (deux SKIRT-2P)	134
UPPERSKIRT-2P	Cadre de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 2 bacs, au lieu d'arrêt de bac	70
UPPERSKIRT-3P	Cadre de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 3 bacs, au lieu d'arrêt de bac	142
UPPERSKIRT-4P	Cadre de bac pour étagère supérieure sur les modèles à 4 bacs, au lieu d'arrêt de bac	142
FLIP	Portes basculantes (et non coulissantes) côté service	Gratuit
Portes coulissantes côté client à la place du panneau fixe en verre –		
SLIDE-2P	par ouverture	€144
SLIDE-3P	par ouverture	160
SLIDE-4P	par ouverture	199
Portes relevable côté client à la place du panneau fixe en verre –		
FLIP-2P	par ouverture	€144
FLIP-3P	par ouverture	160
FLIP-4P	par ouverture	199
Porte coulissante en verre miroir au lieu de la porte coulissante en verre (côté serveur uniquement) –		
MIRROR-2P	par ouverture	€ 84
MIRROR-3P	par ouverture	105
MIRROR-4P	par ouverture	133

BACS ET GRILLES – PAGE 127

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

OPTIONS

(disponibles lors de l'achat uniquement)

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

Profilé en acier inoxydable –

RED	Rouge Chaud	€313
BLACK	Noir	313
GRAY	Gris Granit	313
WHITE	Blanc Granit	313
NAVY	Bleu Marine	313
GREEN	Vert Chasseur	313
COPPER	Cuivre Antique	313

CAPACITÉ EN NOMBRE DE BACS*

Modèle	Capacité (bacs)	Cadres de bordure de bacs en option
GRHD-2P	2 bacs grande taille	un SKIRT-2P
GRHD-3P	3 bacs grande taille	un SKIRT-3P
GRHD-4P	4 bacs grande taille	un SKIRT-4P
GRHD-2PD – Étagère supérieure	2 bacs demi-taille ou 2 plateaux à pizza de 356 mm	un UPPERSKIRT-2P
GRHD-2PD – Étagère inférieure	2 bacs grande taille	un SKIRT-2P
GRHD-3PD – Étagère supérieure	3 bacs demi-taille ou 3 plateaux à pizza de 356 mm	un UPPERSKIRT-3P
GRHD-3PD – Étagère inférieure	3 bacs grande taille	un SKIRT-3P
GRHD-4PD – Étagère supérieure	2 bacs grande taille ou 4 bacs demi-taille ou 4 plateaux à pizza de 356 mm	un UPPERSKIRT-4P
GRHD-4PD – Étagère inférieure	4 bacs grande taille	un SKIRT-4P

* Toutes les contenances de bac indiquées correspondent à des modèles non humidifiés. Bacs de 64 mm de profondeur recommandés pour l'étagère inférieure sur les modèles humidifiés.

Armoires de maintien en température et présentation

*Cafétérias • Magasins de proximité
Traiteurs • Restauration rapide*

NOUVEAU



PWC-12 pg. 110



FDWDE-1X pg. 111



FSDT-2X avec ensemble d'angle de 5 étagères et porte-étiquettes supplémentaires (étiquettes non incluses) pg. 112



MDW-1X pg. 116



FSHC-6W1 pg. 117



FS2HAC-2PT pg. 119

Armoires de Présentation Chaude Flav-R-Fresh®

Armoires de présentation chaude Flav-R-Fresh® à poser sur comptoir. Utilisation de commandes séparées de chaleur et d'humidité pour garder les aliments croustillants croquants et les aliments humides humidifiés vous permet de présenter vos produits plus longtemps en utilisant un minimum d'espace comptoir.

- Grande visibilité grâce aux portes et aux parties latérales en verre trempé
- L'éclairage incandescent améliore la présentation des aliments tout en sauvegardant les produits alimentaires des bris d'ampoule
- Le thermomètre interne indique la température de l'armoire
- Les modèles à ouverture de portes simple ou double permettent d'accéder rapidement aux aliments
- Auto-collants de photo des produits et textes sont disponibles pour renforcer la visibilité et l'attrait du produit



FDWDE-1 avec étagère de rotative 4 niveaux plaques à pizzas en accessoires

ARMOIRES PRESENTATION CHAUDE

Modèle*	Description°	Dimensions L x P x H <i>La hauteur comprend des pieds standard de 25 mm</i>	Tension Monophasée	Poids à l'expédition	Prix
FDWDE-1	1 porte avec étagère rotative et moteur	492 x 530 x 726 mm	220 ou 240	38 kg	€2261
FDWDE-1X	1 porte étagère fixe	492 x 530 x 726 mm	220 ou 240	38 kg	2226
FDWDE-2	2 portes avec étagère rotative et moteur	492 x 559 x 726 mm	220 ou 240	40 kg	2376
FDWDE-2X	2 portes, étagère fixe	492 x 559 x 726 mm	220 ou 240	40 kg	2341

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

° Pour une armoire non humidifiée, déduire **€189**. L'unité ne fonctionnera qu'en mode sec.

° Le présentoir est fourni. Autres présentoirs disponibles – déduisez le prix de l'étagère fournie du prix de l'étagère commandée.

Toutes les armoires d'achat spontané comportent :

Dimensions de l'ouverture de l'armoire : 400 L x 502 H mm.

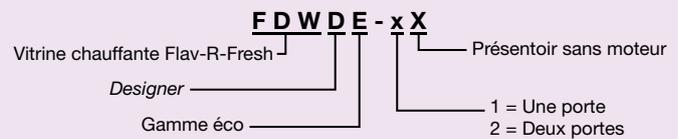
Charnières de porte : Côté commande ; Gauche.

Côté client (modèles deux portes uniquement) : Droite.

Taille de pizza max : 381 mm de diamètre.

Contenance du réservoir à eau pour l'humidité : 2 litres.

Emplacement du cordon : Commandes avant, panneau latéral droit, angle inférieur droit.



Armoires de maintien en température et présentation

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Profilé aluminium anodisé clair –

RED	Rouge Chaud	€313
BLACK	Noir	313
GRAY	Gris Granit	313
WHITE	Blanc Granit	313
NAVY	Bleu Marine	313
GREEN	Vert Chasseur	313
COPPER	Cuivre Antique	313
FDWD-6FRT	152 mm porte-étiquettes des présentoirs de marchandise pour le côté contrôle uniquement (support métallique inclus uniquement). Disponible dans toutes les couleurs Designer pour coordination (Noir en série). Ajoutez 29 mm à la hauteur du modèle. Exige (1) panneau de 491 L x 157 H x 2 P mm – non fourni	€78
FDWD-6SIG	162 mm un porte-panneau d'affichage de marchandisage 1 côté (inclut le support métallique et la fenêtre) – un par côté, trois maximum. Disponible dans toutes les couleurs Designer pour coordination (Noir en série) Ajoutez 32 mm à la hauteur du modèle. Exige (1) panneau de 491 L x 159 H x 1,59 P mm – non fourni	60
FDWD-DIS	76 mm un porte-panneau d'affichage de marchandisage 1 côté (inclut le support métallique et la fenêtre) – un par côté, trois maximum. Disponible dans toutes les couleurs Designer pour coordination (Noir en série) Ajoutez 32 mm à la hauteur du modèle. Exige (1) panneau de 484 L x 83 H x 2 P mm – non fourni	55

ACCESSOIRES

FDWD-LEGS	Pieds réglables de 102 mm (102-127 mm)	€ 58
COUPLING	Raccord de présentoir sans moteur pour modèles FDWDE-1X et -2Xs (choix d'étagère pizzas ou étagère bretzels)	32
FDWD4TCRR	Etagères pizzas circulaires à quatre niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	173
FDW4SMP	Etagères horizontales 4 niveaux (chaque niveau 346 L x 321 P mm)	197
FDW3TPT	Etagères à bretzels 3 niveaux (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	197
FDW3SAR	Présentoir incliné à 3 étagères	379

ETAGÈRES – PAGE 115
BACS ET GRILLES – PAGE 127
COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



COUPLING
Accessoires

Armoires de Présentation Chaude Flav-R-Savor®

Armoires de présentation chaude Flav-R-Fresh® à poser sur comptoir. Une gamme complète de tailles d'armoire, options de portes et types de présentoirs pour un merchandising parfait de produits comme les pizzas, les aliments frits, la viennoiserie, les sandwiches et bien plus encore.

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



FSD-1 avec support étagères
3 niveaux pour bacs et bacs supplémentaires



FSDT-2 avec ensemble à 4 étagères circulaires et pieds de 102 mm, de couleur noir *Designer* en option et bacs GN en option

ARMOIRES DE PRÉSENTATION CHAUDE

Modèle*	Description°	Dimensions L x P x H	Dimensions de l'ouverture de l'armoire (L x H)	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix [°]
ARMOIRES DE PRÉSENTATION STANDARD							
FSD-1	1 porte avec ensemble à 3 étagères circulaires	569 x 612 x 699 mm	483 x 473 mm	220 ou 240V	1414	50 kg	€3839
FSD-1X	1 porte avec ensemble à 3 étagères de bacs	569 x 612 x 699 mm	483 x 473 mm	220 ou 240V	1414	50 kg	3720
FSD-2	2 portes avec ensemble à 3 étagères circulaires	569 x 642 x 699 mm	483 x 473 mm	220 ou 240V	1414	52 kg	4093
FSD-2X	2 portes avec ensemble à 3 étagères de bacs	569 x 642 x 699 mm	483 x 473 mm	220 ou 240V	1414	51 kg	3974
GRANDE ARMOIRES DE PRÉSENTATION							
FSDT-1	1 porte avec ensemble à 4 étagères circulaires	569 x 612 x 826 mm	483 x 603 mm	220 ou 240V	1414	54 kg	€3903
FSDT-1X	1 porte avec ensemble à 4 étagères de bacs	569 x 612 x 826 mm	483 x 603 mm	220 ou 240V	1414	54 kg	3750
FSDT-2	2 portes avec ensemble à 4 étagères circulaires	569 x 642 x 826 mm	483 x 603 mm	220 ou 240V	1414	55 kg	4203
FSDT-2X	2 portes avec ensemble à 4 étagères de bacs	569 x 642 x 826 mm	483 x 603 mm	220 ou 240V	1414	52 kg	4052

* Les modèles FSD-1, FSD-2, FSDT-1 et FSDT-2 incluent un moteur de présentoir. Les modèles comportant un X n'ont pas de présentoir rotatif et ne sont PAS prévus pour en recevoir.

° Le présentoir est fourni. Autres présentoirs disponibles – déduire le prix du rayon inclus et ajouter le prix du rayon substitué au prix catalogue.

° Pour une armoire non humidifiée, déduire **€189**. L'unité ne fonctionnera qu'en mode sec.

Toutes les armoires de présentation disposent des caractéristiques suivantes :

Charnières de porte : Côté commande : Gauche.

Côté client (modèles deux portes uniquement) : Droite.

Contenance du réservoir à eau pour l'humidité : 3 litres.

Emplacement du cordon : FSD-1, -2 : 1829 mm. Face aux commandes, panneau latéral gauche, en bas à droite.

FSD-1X, -2X : Commandes avant, panneau latéral droit, angle inférieur droit.

Taille de pizza max. : 483 mm de diamètre.

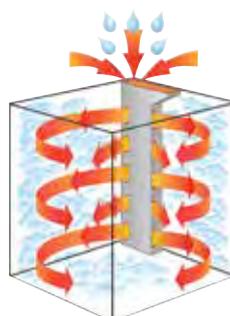
Exigences de qualité de l'eau :

Une eau réseau d'une dureté supérieure à 0,75 grains par litre (GPL) doit être traitée et adoucie avant usage. Une eau d'une dureté de plus de 0,75 GPL diminuera l'efficacité et la durée de vie de l'appareil.

REMARQUE : Une panne de l'appareil provoquée par du tartre ou des dépôts calcaires n'est pas couverte par la garantie.

OPTIONS ET ACCESSOIRES – PAGE 113

Flav-R-Savor	FSDT - x X	Présentoir sans moteur
Absence de caractère = Standard		1 = Une porte
T = Haut		2 = Deux portes



LA CHALEUR AVEC CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ PERMET UNE PLUS LONGUE CONSERVATION DES ALIMENTS CHAUDS

Le système de flux d'air Flav-R-Savor® breveté par Hatco est conçu pour maintenir une température constante dans l'armoire sans assécher les aliments. La combinaison précise de la chaleur et de l'humidité crée un effet « couverture » autour de l'aliment. Le système de flux d'air permet une rapide remontée en température au sein de l'armoire après les ouvertures et fermetures de porte.



Deux FSDT-1 avec étagère pizzas quatre niveaux, avec porte-étiquettes en option (étiquettes non fournies) et bacs

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

THERM	Commandes mécaniques	Gratuit
FSD7SIGN	191 mm support de panneau pour présentoir (inclut le support métallique et la fenêtre) – un par côté, trois maximum. Disponible dans toutes les couleurs Designer pour coordination (Noir en série). Ajoutez 32 mm à la hauteur du modèle. Exige (1) panneaux 572 L x 191 H x 2 P – panneaux non fournis	€62

ACCESSOIRES

F-LEGS-4	Pieds réglables de 102 mm	€58
COUPLING	Raccord de présentoir sans moteur pour modèles FSD-1X, FSD-2X, FSDT-1X et FSDT-2X (sélectionnez le présentoir circulaire approprié)	32
GRILLES DE PRÉSENTATION – FSD SEULEMENT –		
FSD5SMP	Présentoir polyvalent 5 niveaux (chaque niveau 457 L x 406 P mm)	€276
FSD3TCR	Panier circulaire à 3 niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	164
FSD3TPR	Présentoir à plaques 3 niveaux (accepte les plaques demi-taille, non fournies)	231
GRILLES DE PRÉSENTATION – FSDT SEULEMENT –		
FSDT7SMP	Présentoir polyvalent 7 niveaux (chaque niveau 457 L x 406 P mm)	€325
FSDT4TCR	Panier circulaire à 4 niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	175
FSDT5TCR	Panier circulaire à 5 niveaux avec plaque à pizza (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	256
FSDT4TPR	Présentoir à plaques 4 niveaux (accepte les plaques demi-taille, non fournies)	208
FSDT3SAR	Présentoir d'angle 3 niveaux (étagères inclinées à 15°) (chaque niveau 457 L x 413 P mm)	585
FSDT3TPT	Présentoir à bretzels 3 niveaux (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X)	276

ÉLÉMENTS DÉCORATIFS – PAGE 114

ETAGÈRES – PAGE 115

BACS ET GRILLES – PAGE 127

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

OPTIONS

(disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs Designer – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées
– Profilé aluminium anodisé clair –

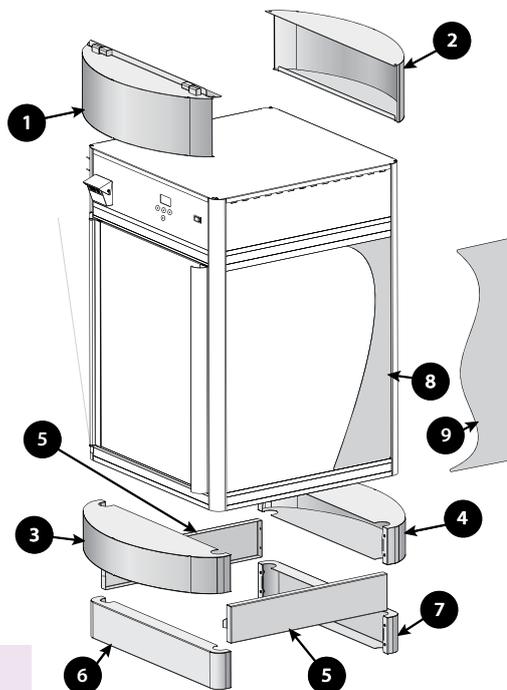
RED	Rouge Chaud	€313
BLACK	Noir	313
GRAY	Gris Granit	313
WHITE	Blanc Granit	313
NAVY	Bleu Marine	313
GREEN	Vert Chasseur	313
COPPER	Cuivre Antique	313

Armoires de maintien
en température
et présentation

Éléments Décoratifs pour les Modèles FSD et FSDT Uniquement

Métamorphosez votre cabinet de présentation et de conservation Flav-R-Savor® en un présentoir design grâce à un éventail de petits accessoires. Donnez un nouveau look à votre déco.

- Grâce au couvercle courbé relevable, vous pouvez accéder facilement aux boutons de réglage et au distributeur d'eau. Ce couvercle vous permettra également d'afficher la marque de vos produits à l'aide d'un poster magnétique (poster magnétique non compris)
- L'ensemble des éléments décoratifs sont fournis en noir. D'autres couleurs sont disponibles.
- Les vitres latérales courbées mettront en valeur votre présentoir.
- Terminez sa métamorphose en affichant les marques de vos produits sur la base du présentoir. Façades avant et arrière disponibles plates ou courbées
- Etiquettes non fournies



OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

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

RED	WR	Rouge Chaud	Gratuit
BLACK	BK	Noir	Standard
GRAY	GG	Gris Granit	Gratuit
WHITE	WG	Blanc Granit	Gratuit
NAVY	NB	Bleu Marine	Gratuit
GREEN	HG	Vert Chasseur	Gratuit
COPPER	AC	Cuivre Antique	Gratuit

ACCESSOIRES

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

FSD-INSET1 ③	Les modèles FSD sont équipés de deux façades latérales courbées	€63
FSD-INSET2 ④	Deux panneaux insérés, en forme de vague, pour les modèles FSD	63
FSDT-INSET1 ③	Les modèles FSDT sont équipés de deux façades latérales courbées	63
FSDT-INSET2 ④	Deux panneaux insérés, en forme de vague, pour les modèles FSDT	63

ACCESSOIRES

Éléments supérieurs – Couleur Designer à choisir – le noir est standard –

FSD-CTLH ①	Les modèles FSD et FSDT sont équipés d'un couvercle courbé pouvant être relevé du côté du panneau de commande	€218
FSD-CUSH ②	Les modèles FSD et FSDT sont équipés d'un couvercle courbé côté clients	195

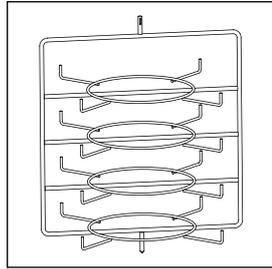
Bases – Nécessite la pose de pieds réglables de 102 mm (non compris) – Couleur Designer à choisir – le noir est standard –

FSD-SQB ③ ⑥ ⑦	Une vitre avant plate ③ et une vitre arrière plate ⑦ (pour une étiquette de largeur 508 x 93 mm de hauteur) et deux vitres latérales plates ⑥ (pour une étiquette de largeur 473 x 93 mm de hauteur), pour les modèles FSD et FSDT	€195
FSD-1CB ③ ⑥ ⑦	Une vitre avant courbée ③ (pour une étiquette de largeur 647 x 93 mm de hauteur) et une vitre arrière plate ⑦ (pour une étiquette de largeur 508 x 93 mm de hauteur) et deux vitres latérales plates ⑥ (pour une étiquette de largeur 473 x 93 mm de hauteur) pour les modèles FSD et FSDT	348
FSD-2CB ③ ⑥ ④	Une vitre avant courbée ③ et une vitre arrière courbée ④ (pour une étiquette de largeur 647 x 93 mm de hauteur) et deux vitres latérales plates ⑥ (pour une étiquette de largeur 473 x 93 mm de hauteur), pour les modèles FSD et FSDT	503
F-LEGS-4	Pieds réglables de 102 mm modèles FSD et FSDT	€58
FDWD-LEGS	Pieds réglables de 102 mm modèles FDWDE	58

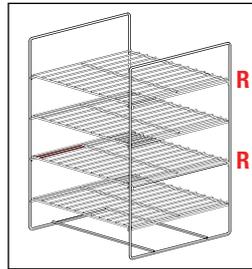
COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

Choix de Présentoir

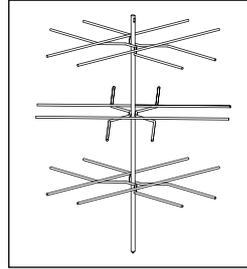
Modèles FDWDE (Page 111)



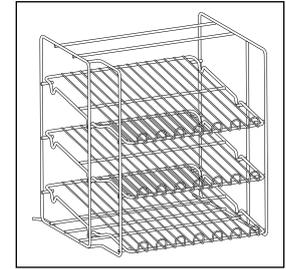
Présentoir circulaire 4 niveaux FDW4TCRR
 plaque diamètre max 381 mm
 (83 mm entre les niveaux)



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

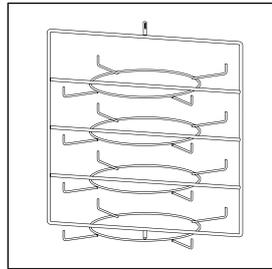


Présentoir à bretzels 3 niveaux FDW3TPT
 (149 mm entre les niveaux)

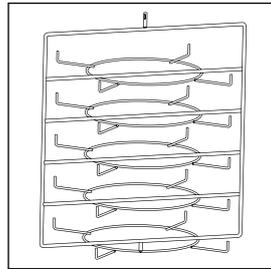


Présentoir incliné à 3 étagères FDW3SAR
 (137 mm entre les niveaux)

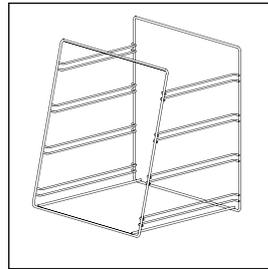
Modèles FSD/FSDT (Page 112)



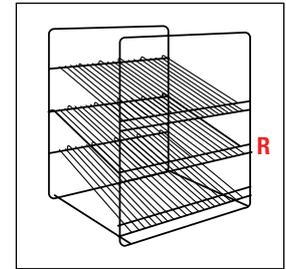
FSDT Présentoir circulaire 4 niveaux FSDT4TCR
 plaque diamètre max 483 mm
 (117 mm entre les niveaux)



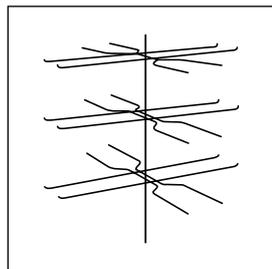
FSDT Présentoir circulaire 5 niveaux FSDT5TCR
 plaque diamètre max 483 mm
 (98 mm entre les niveaux)



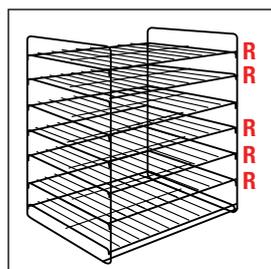
FSDT Présentoir de plaques 4 niveaux FSDT4TPR
 (plaques demi-taille max. 457 mm x 330 mm)
 (89 mm entre les niveaux)



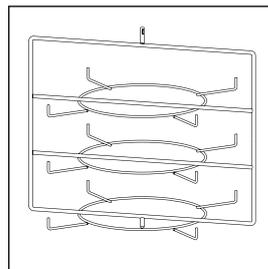
FSDT Présentoir incliné 3 niveaux FSDT3SAR
 (ouverture de 89 mm pour les étagères)



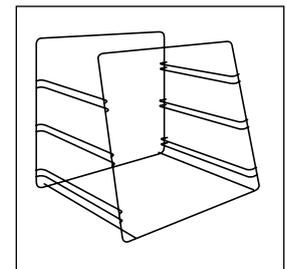
FSDT Présentoir de bretzels 3 niveaux FSDT3TPT
 (149 mm entre les niveaux)



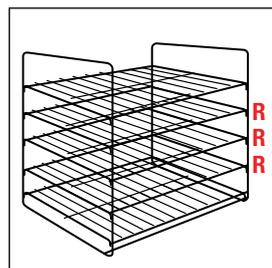
FSDT 7-étagères Présentoir polyvalent FSDT7SMP
 Taille de (plaques demi-taille 457 mm x 330 mm max.)
 (ouverture de 64 mm pour les étagères)



FSD Présentoir circulaire 3 niveaux FSD3TCR
 (117 mm entre les niveaux)



FSD Présentoir de plaques 3 niveaux FSD3TPR
 (89 mm entre les niveaux)



FSD Présentoir polyvalent 5 niveaux FSD5SMP (ouverture de 64 mm pour les étagères)

R Étagère amovible

Armoires de maintien
 en température
 et présentation

Mini Présentoirs Chauffants

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



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

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



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

MINI MINI PRÉSENTOIRS CHAUFFANTS SECS - NON-HUMIDIFIÉS

Modèle	Description	Dimensions L x P x H	Ouverture de l'armoire L x H	Tension Monophasée	Poids à l'expédition	Prix
MDW-1X	1 porte et 3 étagères	400 x 432 x 646 mm	315 x 396 mm	230	21 kg	€1703
MDW-2X	2 portes et 3 étagères	400 x 465 x 646 mm	315 x 396 mm	230	24 kg	1767

Tous les modèles Mini comportent :

Charnières de porte : Côté commande : Gauche.

Côté client (modèles deux portes uniquement) : Droite.

Emplacement du cordon : Commandes avant, angle inférieur droit.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Postes en couleur *Designer*, socle et moulure supérieure –
Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées –

RED	Rouge Chaud	Gratuit
BLACK	Noir	Gratuit
GRAY	Gris Granit	Gratuit
WHITE	Blanc Granit	Gratuit
NAVY	Bleu Marine	Gratuit
GREEN	Vert Chasseur	Gratuit
COPPER	Cuivre Antique	Gratuit
BCKLIT-MDW	Hotte avec panneau découpé rétroéclairé sur un côté (panneau compris) (nori uniquement)	€88

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE



Armoire de Maintien en Température Flav-R-Savor®

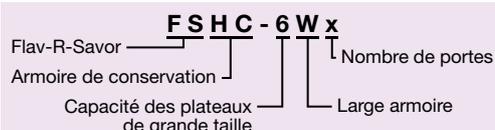
Préparez vos plats et maintenez-les à la température optimale de service aux périodes de pointe avec l'armoire de maintien en température Flav-R-Savor®. La chaleur et l'humidité contrôlées par thermostat vous permettent de garder les produits au chaud pendant des heures.

- Le régulateur de température thermostaté et l'humidité gardent plus longtemps les aliments à des températures de service optimales
- Permet la préparation des plats avant les heures de pointe
- Compatible avec les bacs Gastronorm
- Composants et commandes électriques, réservoir à eau et affiche numérique de la température se situent en haut pour un accès facile
- Hauteur réduite – moins de 762 mm de hauteur et plus large pour une capacité supérieure

- Parois latérales isolées, portes en verre réversible, grosses roulettes pivotantes à frein et cordon de 1829 mm et fiche en série
- Kit de superposition disponible



FSHC-6W1 avec bacs à aliments accessoires



ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE VITRÉE

Modèle	Description	Dimensions (L x P x H) Inclut les roulettes standard	Dimensions de l'ouverture de l'armoire		Tension Monophasée	Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
			L x H	L x H				
FSHC-6W1	1 Porte	645 x 751 x 816 mm	546 x 483	220 ou 240	1697	76 kg	€4954	
FSHC-6W2*	2 Portes	645 x 811 x 816 mm	546 x 483	220 ou 240	1697	82 kg	5291	

* FSHC-6W2 est une armoire traversante, et non pas deux armoires.

Pour toutes les armoires de maintien au chaud :

Dimensions de la surface du dessus : 645 L x 657 P mm.

Modèles expédiés avec : Cordon de 1829 mm et fiche, roulettes de 102 mm de diamètre. (avec dégagement de 130 mm), six jeux de rails angulaires réglables.

Contenance (bacs) : Six plaques de 457 L x 660 P mm ou six bacs 2/1 Gastronorm sur centres de 76 mm onze plaques de 457 L x 660 P mm², onze bacs 21 Gastronorm sur centres de 38 mm², ou douze plats d'hôtel 508 L x 305 P mm x 64 H mm.

Contenance du réservoir à eau pour l'humidité : 3 litres.

Emplacement du cordon : Arrière de l'appareil, en haut à droite.

□ Avec l'achat de rails supplémentaires.

Exigences de qualité de l'eau :

Une eau réseau d'une dureté supérieure à 0,75 grains par litre (GPL) doit être traitée et adoucie avant usage. Une eau d'une dureté de plus de 0,75 GPL diminuera l'efficacité et la durée de vie de l'appareil.

REMARQUE : Une panne de l'appareil provoquée par du tartre ou des dépôts calcaires n'est pas couverte par la garantie.

OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs (panneaux latéraux) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Gris Argent standard –

BLACK	Designer Noir	€157
SS	Acier inoxydable	157

Couleurs (supérieure) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Gris Argent standard –

BLACK	Designer Noir	€157
SS	Acier inoxydable	157

6W-SS-DR	Dessus en acier inoxydable à la place d'un dessus peint	€ 68
HD-SS-DR	Porte en inox avec poignée	282

6W1-LPCAST	Roulettes petit diamètre, 51 mm, verrouillables, à la place des roulettes standard (51 mm de diamètre avec dégagement de 76 mm)	Gratuit
------------	---	---------

6W1-STACK	Kit de superposition monté sur le dessus de l'armoire pour deux FSHC-6W1 au lieu de roulettes, Gris métallisé	63
-----------	---	----

CORDWIND	Support pour tenir le cordon durant le transport	27
----------	--	----

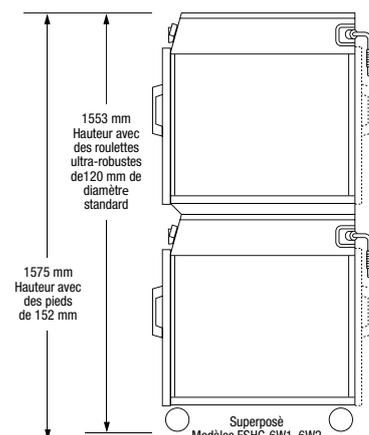
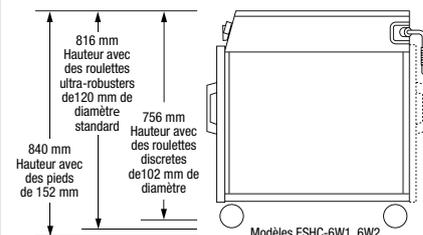
ACCESSOIRE

6W1-SLIDE	Rails pour bacs supplémentaires	pr. €73
-----------	---------------------------------	---------

BACS ET GRILLES – PAGE 127

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

6W1-SLIDE
Accessoire



Armoires De Maintien en Température Humidifiées Flav-R-Savor®

Préparer les aliments à l'avance des périodes de service de pointe et les maintenir en toute sécurité à une température optimale de service avec l'armoire de maintien en température Flav-R-Savor®. La chaleur et l'humidité contrôlée par thermostat vous permet de maintenir les produits pendant des heures.

- Le régulateur de température thermostaté et l'humidité gardent plus longtemps les aliments à des températures de service optimales
- Permet la préparation des plats avant les heures de pointe
- Compatible avec les bacs Gastronorm
- Composants et commandes électriques, réservoir à eau et affiche numérique de la température se situent en haut pour un accès facile
- Parois latérales isolées, portes en verre réversible, grosses roulettes pivotantes à frein et cordon rentré de 1829 mm et fiche en série
- Kit de superposition disponible



FSHC-7-1 avec roulettes standard de 102 mm et bacs à aliments accessoires

ARMOIRES DE MAINTIEN AU CHAUD PORTABLE

Modèle*	Description	Dimensions (L x P x H) (Inclut les roulettes standard)	Dimensions de l'ouverture de l'armoire (L x H)	Tension Monophasée	Puissance W	Poids à l'expédition	Prix
FSHC-7-1	1 Porte	578 x 753 x 892 mm	470 x 559 mm	220 ou 240	1697	79 kg	€5000
FSHC-7-2*	2 Portes	578 x 812 x 892 mm	470 x 559 mm	220 ou 240	1698	82 kg	5340

* 7 rails de chaque côté. Plaques non fournies. Une armoire polyvalente à 6 étagère peut remplacer gratuitement les rails angulaires.

* FSHC-7-2 est une armoire à deux portes ouverte des deux côtés, et non pas deux ensembles empilés.

Pour toutes les armoires portables :

Dimensions de la surface du dessus : 575 L x 657 H mm.

Modèles expédiés avec : Cordon de 1 829 mm et fiche, roulettes de 102 mm de diamètre (avec dégagement de 130 mm), sept jeux de rails angulaires réglables pour bacs bacs 457 L x 660 P ou 305 L x 508 P mm.

Pan Capacity : Sept plateaux 457 x 660 mm (L x P) sur centres 76 mm, ou sept casseroles d'hôtel 508 x 305 mm (L x P), ou sept bacs Gastronorm 1/1.

Contentance du réservoir à eau pour l'humidité : 3 litres.

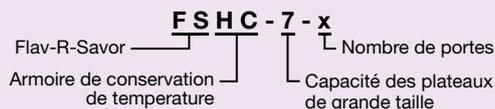
Emplacement du cordon : Arrière de l'appareil, en haut à droite.

⊠ Avec l'achat de rails supplémentaires.

Exigences de qualité de l'eau :

Une eau réseau d'une dureté supérieure à 0,75 grains par litre (GPL) doit être traitée et adoucie avant usage. Une eau d'une dureté de plus de 0,75 GPL diminuera l'efficacité et la durée de vie de l'appareil.

REMARQUE : Une panne de l'appareil provoquée par du tartre ou des dépôts calcaires n'est pas couverte par la garantie.



OPTIONS (disponibles lors de l'achat uniquement)

Couleurs (panneaux latéraux) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées

– Gris Argent standard –

BLACK Designer Noir €157

SS Acier inoxydable 157

Couleurs (supérieur) – Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées – Gris

Argent standard –

BLACK Designer Noir €157

SS Acier inoxydable 157

SS-DR Porte en acier inoxydable à la place d'une porte en verre € 68

HD-SS-DR Porte en inox épais avec poignée de verrouillage 282

LPCAST Petites roulettes à la place de roulettes standard (51 mm de diamètre avec dégagement de 76 mm) 27

4LEGS Pieds réglables de 102 mm à la place de roulettes standard Gratuit

6SS Pieds réglables en acier inoxydable de 152 mm à la place de roulettes standard Gratuit

7-1-STACK Kit de superposition monté sur le dessus de l'armoire pour deux

FSHC-7-1 au lieu de roulettes, Gris métallisé 91

CORDWIND Support pour tenir le cordon durant le transport 27

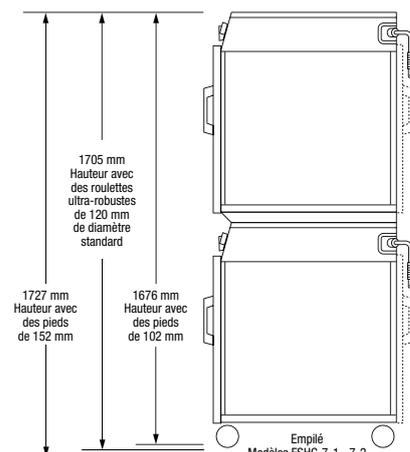
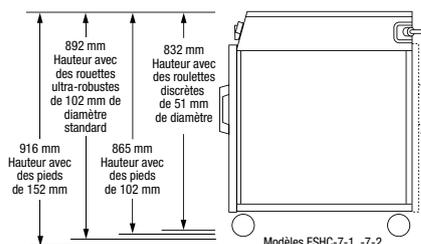
ACCESSOIRES

SLIDEWIRE Étagère métallique par étagère €92

BACS ET GRILLES – PAGE 127

COULEURS ET FINITIONS – EN TROISIÈME DE COUVERTURE

SLIDEWIRE
Accessoire



Armoires de Maintien en Température à Rideau d'air Chaud Flav-R-Savor®

Le système breveté de maintien en température par rideau d'air chaud, sans l'utilisation de portes, permet un accès immédiat au produit. L'air chaud à l'avant de l'armoire est vers le bas, à travers les conduits au dessus de l'ouverture, formant un « rideau » d'air chaud. Une partie de l'air chauffé est conduit vers l'arrière de l'armoire, réchauffant chaque bac.

- Parfait pour maintenir les produits emballés comme les tortillas, les burritos sur plaques, ainsi que les produits sur toles comme les biscuits, les hamburgers et les pommes de terre cuites au four
- Disponibles en modèles à 2 et 3 bacs, simple ouverture ou traversant
- Le modèle traversant 2 niveaux permet d'utiliser 2 plaques entières ou 4 demies-taille et l'unité à 4 bacs accepte quatre plaques de pleine taille ou huit plaques de demi-taille
- Commandes numériques facile à utiliser, un interrupteur de marche / arrêt lumineux et un cordon et fiche de 1829 mm



FS2HAC-4PT 4 niveaux traversant avec des plaques accessoires

ARMOIRES À RIDEAU D'AIR CHAUD

Modèle	Description	Dimensions L x P x H	Dimensions de l'ouverture de l'armoire L x H	Tension		Puissance (W)	Poids à l'expédition	Prix
				Monophasée	Hz			
FSHAC-2	2 niveaux	257 x 581 x 460 mm	464 x 232 mm	220, 240	50/60	1750	45 kg	€3955
FSHAC-3*	3 niveaux	257 x 581 x 775 mm	464 x 460 mm	220, 240	50/60	1750	52 kg	4122
FS2HAC-2PT	2 niveaux traversants	613 x 994 x 468 mm	459 x 206 mm	220, 240	50	2538-3022	75 kg	5905
FS2HAC-4PT	4 niveaux traversants	613 x 994 x 671 mm	464 x 410 mm	220, 240	50	3338-3362	86 kg	6448

*La hauteur comprend des pieds de 102 mm.

Toutes les armoires à rideau d'air comportent :

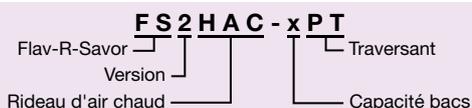
Emplacement du cordon : FSHAC-2, -3 : Haut de l'unité vers l'arrière, au milieu.

FS2HAC-2PT, -4PT : Haut de l'unité vers l'arrière, côté gauche.

ACCESSOIRES

FSHAC-BK2BK	Kit de montage de 2 unités dos-à-dos (modèles FSHAC-2 et FSHAC-3 uniquement) (ajoutez 25 mm à la hauteur du modèle)	€ 96
4"LEGS	102 mm pieds (standard sur les modèles passe-plats et à 3 niveaux)	40

BACS ET GRILLES – PAGE 127



Plaques à induction

Cafétérias • Buffets

Supermarchés & Épiceries fines • Restaurants & Cafés

Discothèques & Bars



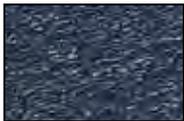
IRNG-PC1-36 en finition standard *pg. 121*

Plaque à induction Rapide Cuisine® à forte puissance, modèle à poser

Les plaques à induction à encastrer, brevet déposé, haute puissance de la gamme Rapide Cuisine® de Hatco offrent des fonctionnalités de pointe et une source d'alimentation d'exception pour votre cuisine professionnelle.

L'unité est dotée de notre système de champ magnétique (MPS) offrant la puissance la plus élevée de sa catégorie ! La plaque propose des prééglages programmables par l'utilisateur (UPP) pour les éléments de menu répétitifs et une sonde de température des aliments pour une cuisson plus précise, ainsi qu'un minuteur, écran couleur haute résolution et des modes d'alimentation et de température faciles d'utilisation.

Gros plan de la surface vitrocéramique à motifs - rend moins perceptibles les rayures dues à une utilisation intensive



IRNG-PC1-36

- Adapté à un environnement professionnel. Chassis en acier inoxydable robuste formant une protection latérale pour la surface vitrée
- Quatre capteurs de température de surface offrent le contrôle le plus précis de sa catégorie
- Équivalent culinaire de jusqu'à 0,009 MWh (31 000 BTU) de gaz
- L'écran TFT (transistor à couche mince) haute résolution indique instantanément à l'opérateur avec précision la puissance (de 1 à 100), la température (°C ou °F par palier d'un degré) et le temps (de 30 secondes à 10 heures)
- Mode programmable dans lequel l'opérateur peut créer des programmes prééglés pour des cycles de cuisson répétés
- Comprend un filtre à graisse et dispose de panneaux avec revêtement protecteur
- Fonctions sélectionnables à code couleur facile d'utilisation
- Commande large adaptable pour des commandes précises (tours lents) et une couverture de l'ensemble de la plage en un seul tour (tours rapides)
- La technologie de détection de bacs (PST) active l'appareil seulement lorsqu'une poêle est placée sur le dessus
- Surface vitrocéramique à motifs, durable, facile à nettoyer et rendant les rayures dues à une utilisation intensive moins perceptibles
- La surface facile à nettoyer, entièrement hermétique, empêche la pénétration de graisse et d'humidité dans l'unité, même en cas de casse
- Arrêt automatique pour éviter la surchauffe
- Résiste aux hautes températures ambiantes de cuisine allant jusqu'à 51 °C
- Port USB pour le téléchargement de mises à jour ou l'ajout de modes à partir de notre site Web
- Cordon d'alimentation de 1 800 mm muni d'une fiche



Sonde de température des aliments incluse pour une cuisson extrêmement précise

PLAQUE À INDUCTION À FORTE PUISSANCE, MODÈLE À POSER

Modèle	Numéro de modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition†	Prix
IRNG-PC1-36	IRNGPC136SBCEE	352 mm x 471 mm x 94 mm	220-240	3300-3600	10 kg	€1663

† Les poids d'expédition sont approximatifs.

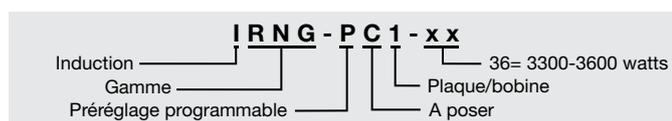
Toutes les plaques à induction à forte puissance, à poser, disposent des caractéristiques suivantes :

Tension: Monophasée.

Diamètre de contact magnétique de poêle : Taille maximum de poêle pour contact magnétique : 356 mm, taille minimum de poêle : 102 mm.

Modèles expédiés avec : cordon de 1 800 mm et fiche (sonde de température incluse).

Emplacement du cordon : Coin inférieur arrière gauche.



Rapide Cuisine® Solide/haute puissance intégré Plaques induction

Les plaques à induction à encastrer, brevet déposé, haute puissance de la gamme Rapide Cuisine® de Hatco offrent des fonctionnalités de pointe et une source d'alimentation d'exception pour votre cuisine professionnelle.

L'unité peut être fixée à fleur ou presque, avec un cadre en option. Elle est dotée de notre système de champ magnétique (MPS) pour la puissance la plus élevée de sa catégorie ! Il propose des pré-réglages programmables par l'utilisateur (UPP) pour les éléments de menu répétitifs et une sonde de température des aliments pour une cuisson plus précise, ainsi qu'un minuteur, écran couleur haute résolution et des modes d'alimentation et de température pratiques.

- Quatre capteurs de température de surface offrent le contrôle le plus précis de sa catégorie
- Équivalent culinaire de jusqu'à 0,009 MWh (31 000 BTU) de gaz
- L'écran TFT (transistor à couche mince) haute résolution indique instantanément à l'opérateur avec précision la puissance (de 1 à 100), la température (°C ou °F par palier d'un degré) et le temps (de 30 secondes à 10 heures)
- Mode programmable dans lequel l'opérateur peut créer des programmes pré-réglés pour des cycles de cuisson répétés
- 40 W revêtement transparent (Eclairage uniquement)
- Fonctions sélectionnables à code couleur facile d'utilisation
- Commande large adaptable pour des commandes précises (tours lents) et une couverture de l'ensemble de la plage en un seul tour (tours rapides)
- La technologie de détection de bacs (PST) active l'appareil seulement lorsqu'une poêle est placée sur le dessus
- Surface vitrocéramique à motifs, durable, facile à nettoyer et rendant les rayures dues à une utilisation intensive moins perceptibles
- La surface facile à nettoyer, entièrement hermétique, empêche la pénétration de graisse et d'humidité dans l'unité, même en cas de casse
- Arrêt automatique pour éviter la surchauffe
- Résiste aux hautes températures ambiantes de cuisine allant jusqu'à 51 °C
- Port USB pour le téléchargement de mises à jour ou l'ajout de modes à partir de notre site Web
- Comprend un boîtier de commande à distance et un cordon
- Cordon d'alimentation de 1 800 mm muni d'une fiche



IRNG-PB1-36
présenté avec les finitions standard



Sonde de température des aliments incluse pour une cuisson extrêmement précise

PLAQUES INDUCTION SOLIDES/HAUTE PUISSANCE INTÉGRÉES

Modèle	Numéro de modèle	Dimensions L x P x H	Tension	Puissance (W)	Poids à l'expédition [†]	Prix
IRNG-PB1-30	IRNGPB130SBBS	343 mm x 368 mm x 91 mm	230/240	2990/3120	10 kg	£1579

[†]Shipping weights are approximate.

Tous les modèles solides/haute puissance présentent :

Modèles expédiés avec : Câbles de 1 300 mm allant de l'unité de base au panneau de commande, et un cordon de 1 800 mm avec une prise (comprend une sonde de température).

Emplacement du cordon : Coin inférieur arrière gauche.

ACCESSOIRE (disponible à tout moment)

Maintient l'unité quasiment à fleur du comptoir (à utiliser lorsque l'acheminement chaise-marche du matériel n'est pas possible, mais qu'un visuel à fleur de surface est voulu) –

TRIM-PB1-36 Installation avec un cadre en acier inoxydable pour IRNG-PB1-30 **£43**



Salamandres

Supermarchés & épicerie fines • Restaurants & cafés
Restauration rapide • Magasins



TMS-1 pg. 124



TMS-1 pg. 124



TMS-1 pg. 124

Salamandre Therm-Max®

L'appareil de cuisine multi-usages Salamander Therm-Max® de Hatco est spécialement conçu pour vous permettre de cuire, de griller et de réchauffer les aliments. Sa vitesse de démarrage inégalée est obtenue grâce aux éléments de chauffage « instantanés » situés dans la partie supérieure de la Salamandre. L'appareil Salamandre Therm-Max est éco-efficace et ergonomique.

- Ses éléments chauffants haute puissance sont prêts à l'usage en 8 secondes.
- Deux ensembles de sections d'éléments chauffants contrôlés indépendamment offrent souplesse et économie d'énergie
- Ouverture de 90 à 260 mm
- La touche de sélection de mode de cuisson contrôle les emplacements gauche, droit ou les deux
- Fabriqué en acier inoxydable pour un nettoyage facile et une grande durabilité
- Peut être posé sur un comptoir ou fixé sur un mur



SALAMANDRES THERM-MAX

Modèle	Dimensions L x P x H	Tension 50/60 Hz	Phasés	Zone de cuisson W x D x H	Puissance W	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
TMS-1	600 x 511 x 517 mm	230/400	3	540 x 373 x 90-260 mm	4000	8.7	72 kg	€2452

Tous les modèles Salamander Therm-Max proposent :

Modèles expédiés avec : Grille, lèchefrite et support pour fixation murale.

Emplacement de l'alimentation : À droite à l'arrière de l'appareil, près du bas (pas de cordon).

TMS - 1

Therm-Max ————
Salamandre ————

Capacité = Bac
Gastronorme de taille
standard

Distributeurs d'eau

*Cafétérias • Buffets • Magasins de proximité
Supermarchés & Épicerie fines • Restaurants & Cafés
Discothèques & Bars • Traiteur • Magasins franchisés*



FM-5 pg. 126



FM-5 Extension de 130 mm pour surélévation du robinet pg. 126



FM-5 unité principale sous plan de travail pg. 126

Distributeur d'eau sous plan de travail Flow-Max®

Le distributeur d'eau sous plan de travail Flow-Max® d'Hatco fournit de l'eau chaude ou à température ambiante pour préparer les plats, boire, ou nettoyer. Avec une gamme de température allant de 65 °C à 95 °C et un volume de distribution programmable à la demande, vous avez de l'eau chaude à portée de main.

- Réservoir de 5 litres en inox
- Robinet au design élégant avec support de base en forme de larme et commandes tactiles simples
- Mode d'économie d'énergie programmable pour réduire la consommation d'énergie
- Filtre intégré avec classification à 0,5 micron



DISTRIBUTEUR D'EAU SOUS PLAN DE TRAVAIL

Modèle	Dimensions		Tension	Potenza	Hz	Intensité	Poids à l'expédition	Prix
	Au-dessus du plan de travail L x P x H	Unité sous plan de travail L x P x H						
FM-5	46 x 46 x 167 mm	342 x 362 x 391 mm	230	1800	50/60	7.8	18 kg	€1815

Le modèle de distributeur d'eau sous plan de travail inclut :

Modèles expédiés avec : Un réservoir en acier inoxydable de 5 litres, une extension pour robinet de 125 mm, cuve d'évacuation, cordon d'alimentation de 1,3 m avec prise.

Capacité de liquide : 25 litres d'eau chaude par heure.

Emplacement du cordon : dans la partie arrière droite en vue de face.



Extension de 130 mm pour surélévation du robinet



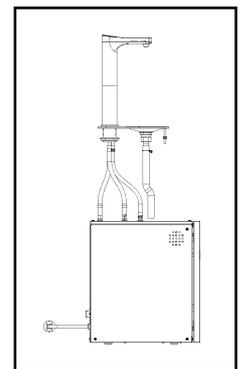
Commande tactile de robinet (eau chaude/eau froide)



Unité principale sous plan de travail



Panneau de commande de l'unité principale sous plan de travail



Croquis de l'unité, au-dessus et au-dessous du plan de travail

Bacs À Aliments Et Dessous De Plat

ALUM PAN



18" SHEET PAN


 14" PIZZA PAN
 15" PIZZA PAN
 16" PIZZA PAN
 18" PIZZA PAN

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

BACS À ALIMENTS

Modèle	Description	Dimensions	Prix Courant
ALUM PAN	Plaque demi-taille	457 L x 330 P mm	€25
18" SHEET PAN	Plaque grande taille	457 L x 660 P mm	33
14" PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	356 mm de diamètre	27
15" PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	381 mm de diamètre	29
16" PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	406 mm de diamètre	30
18" PIZZA PAN	Plaque à pizza perforée	457 mm de diamètre	32
ST PAN 1/3	Bac inox tiers de taille	324 L x 175 P x 64 H mm	44
ST PAN 1/2	Bac inox demi-taille	324 L x 264 P x 64 H mm	50
ST PAN 2	Bac inox grande taille	324 L x 527 P x 64 H mm	61
ST PAN 4	Bac inox grande taille	324 L x 527 P x 102 H mm	76



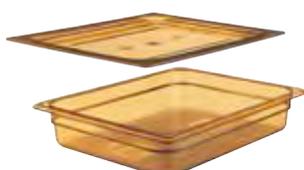
HDW 4" PAN



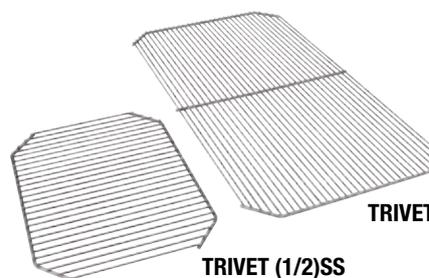
HDW 6" PAN



PL PAN 1/4 avec PL LID 1/4



PL PAN 1/2 avec PL LID 1/2



TRIVET (1/2)SS

TRIVET SS

BACS À ALIMENTS ET DESSOUS DE PLAT

Modèle	Description	Dimensions	Prix Courant
HDW 4" PAN	Bac inox grande taille	324 L x 527 P x 102 H mm	€76
HDW 6" PAN	Bac inox grande taille	324 L x 527 P x 152 H mm	93
PL PAN 1/2	Bac inox demi-taille	324 L x 267 P x 64 H mm	45
PL PAN 1/4	Bac inox quart de taille	162 L x 268 P x 64 H mm	36
PL LID 1/2	Couvercle de bac en plastique demi-taille		33
PL LID 1/4	Couvercle de bac en plastique quart de taille		23
Dessous de plat inox –			
TRIVET (1/2)SS	Demi-taille	259 L x 194 P mm	€ 88
TRIVET SS	Grande taille	259 L x 457 P mm	108



Informations Générales

Politique de prix : Les prix sont en euros et sujets à modification sans préavis. Les prix et les remises s'appliquent aux accessoires au moment de la commande initiale de l'équipement uniquement, pas lors d'une commande ultérieure.

Paiement: Envoyez votre paiement en euros à : Bank One, NA, London,
1 Triton Square, London NW1 3FN, SWIFT: FNBCGB2XK TELEX: 887716
IBAN: GB11FNBC40502072233741
FAVOUR: Hatco Account no. 722337

Modalités d'envoi standard : EX-WORKS Sturgeon Bay, WI, 54235 États-Unis

Classification de fret : Chauff-eau Catégorie 85, Cuves Réfrigérées Libre-Service Avec Commande à Distance class 125, tous les autres équipements Catégorie 100.

TOUS LES PRODUITS HATCO SONT EXPÉDIÉS AVEC LEURS INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION. CONSULTEZ LES RÉGLEMENTATIONS LOCALES AVANT D'INSTALLER L'ÉQUIPEMENT.

Questions et demandes par e-mail à :
support@hatcocorp.com

Commandes par email :
intlsales@hatcocorp.com

Téléphone : 00.1.414.671.6350

www.hatcocorp.com

Les produits Hatco sont réservés à un usage professionnel.

Pour les normes, consultez la fiche technique.

Procédures De Commande

NOTE AUX CLIENTS –

Pour garantir le traitement rapide et précis de votre commande, fournissez les informations suivantes :

TOUS LES PRODUITS –

1. Numéro de modèle, tension et phase.
2. Précisez les options et les accessoires au besoin. Les options ne sont pas installées en rattrapage.
3. Consultez l'usine lorsque vous commandez un équipement prévu pour des applications spéciales.
4. Les commandes par fax et e-mail sont acceptables et n'exigent pas confirmation

Garantie Limitée

Pour obtenir les informations complètes relatives à l'application de garantie Hatco pour vos équipements, rendez-vous sur notre site Web à :

www.hatcocorp.com

Étape 1 : assurez-vous d'avoir bien sélectionné votre région

Étape 2 : Dans le menu déroulant SUPPORT (ASSISTANCE), sélectionnez WARRANTY (GARANTIE)



Retours

Aucun produit ne sera accepté expédié en retour sans autorisation de émis par le service commercial export Hatco. Les produits retournés à la convenance du client sont sujets à inspection et à des frais de stockage

de 25 % de EX-WORKS, transport et frais afférents au compte de l'expéditeur; contactez le service export Hatco

POLITIQUE DE DOMMAGES DUS AU TRANSPORT

Lors du processus de réception, tous les équipements doivent être vérifiés afin de s'assurer qu'ils n'ont pas subi de dommages pendant le transport. En cas de doute au sujet de l'état de l'équipement, il est préférable de refuser la livraison. En cas de détection de dommages après la livraison, il est de la responsabilité du réceptionnaire (destinataire) de notifier le transporteur sous vingt-quatre (24) heures suivant la livraison.

Toutes les expéditions Hatco spécifient un contrat Incoterm 2010 en vertu duquel l'expédition a été effectuée. Les contrats Incoterm déterminent à qui revient la responsabilité des risques de dommages ou de perte de cargaison à tout moment de l'expédition et par conséquent qui paie en cas de perte ou de dommages. S'il s'avère qu'une part des équipements expédiés a subi des dommages pendant le transport, Hatco Corporation doit être contactée et le dernier transporteur doit en être immédiatement notifié.

Pour obtenir une assistance, contactez Hatco par e-mail à : intlshipping@hatcocorp.com et fournissez les informations répertoriées ci-dessous :

1. Numéro d'expédition Hatco
2. Date de livraison et date de détection des dommages
3. Nom, numéro de téléphone et adresse e-mail de la personne à contacter
4. Type d'unité endommagée incluant le modèle et le numéro de série
5. Étendue des dommages
6. Photos des dommages et de l'emballage



**Vous avez des questions ?
Echangez avec Hatco**
Voir les icons sur la partie droite du site web.

Hatco dispose de ressources diverses pour vous aider à choisir et à commander facilement les équipements souhaités. Connectez-vous au site Web Hatco : www.hatcocorp.com et rendez vous sous le volet « Ressources » (Ressources) sur la droite de la page.

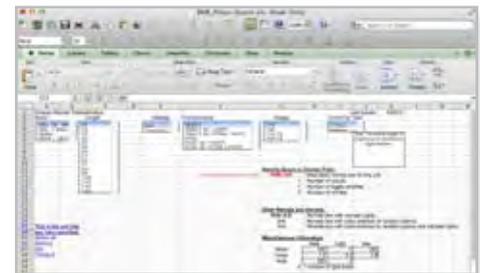


BUILD A LAMP

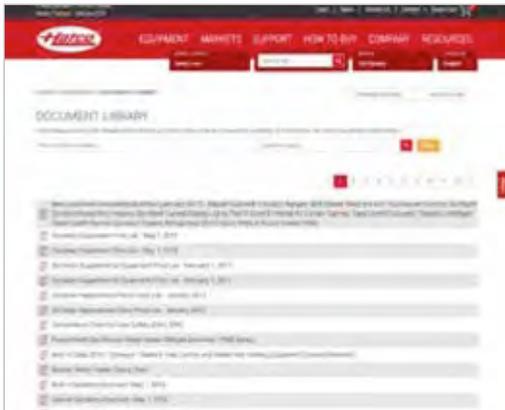


- RESOURCES
- Build a Lamp
- CAD/Revit Drawings
- Choose Remote Box
- Document Library
- Equipment Shipping Info
- FAQs
- Find a Hatco Rep
- Image Library
- Order Literature
- Program Your Toaster
- Training Schools
- Video Library

CHOOSE REMOTE BOX



DOCUMENT LIBRARY



EQUIPMENT SHIPPING INFO



VIDEO LIBRARY

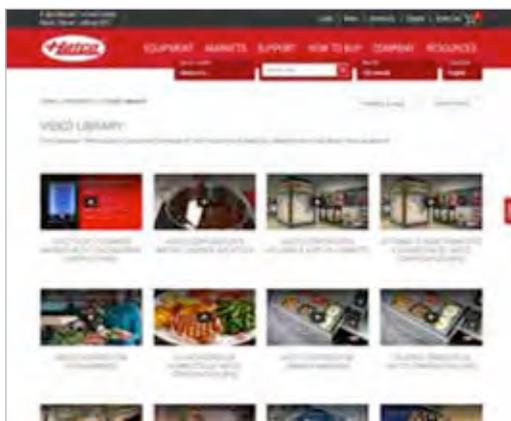
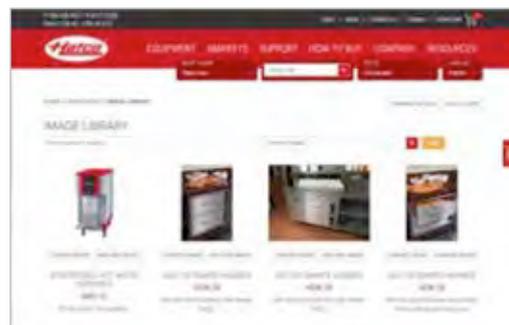


IMAGE LIBRARY



Tables Des Matières

par référence de modèle

GRILLE-PAIN ET TOASTEURS	2-9	TIROIRS CHAUFFANTS	89-93
CUVES	10-32	PRESENTOIRS DE MAINTIEN EN TEMPERATURE	94-108
LAMPES DÉCORATIVES CHAUFFANTES OU NEUTRES	33-40	ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE ET PRESENTATION	109-119
RAMPES CHAUFFANTES	42-57	INDUCTION	120-122
POSTES A FRITES	58-62	SALAMANDRES	123-124
POSTES DE DÉCOUPE	63-65	DISTRIBUTEURS D'EAU	125-126
POSTES DE MAINTIEN À POSER	66-77		
POSTES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE À ENCASTRER	78-88		

CDW.....	90	GRBW.....	76-77	HW-FUL.....	30
CLED.....	41	GRCD, GRCDH.....	105-106	HWB-FUL.....	22-29
CSSBX, CSSBFX.....	79, 81	GRCMW.....	104	HWB-43.....	22-29
CSUX.....	83	GRCSCCL, GRCSCCLH.....	65	HWB-xQT.....	22-29
CSBFX.....	82	GRFF, GRFFL, GRFFB, GRFFBL.....	59-60	HWBI43.....	19
CWBX-x.....	13-14	GRFHS.....	61-62	HWBI, HWBI-S.....	17-21
DCS.....	64	GRFS.....	61-62	HWBRN.....	22-29
DL.....	34-39	GRH.....	46-47	HWBRT.....	22-29
FDWDE.....	111	GRHD, GRHDH.....	107-108	HXMH, HXMH-xxD.....	100-101
FM-5.....	126	GRHW.....	75	HXMS, HXMS-xxD.....	100-101
FS2HAC.....	119	GRS.....	73-74	IRNG.....	121-122
FSD.....	112-115	GRSB.....	87	ITQ.....	3
FSDT.....	112-115	GRSBF.....	88	IWB, IWB-S.....	11-12
FSHAC.....	119	GRSDH, GRSDH-xxD.....	96-97	MDW.....	116
FSHC-6W.....	117	GRSDS, GRSDS-xxD.....	96-97	PWB, PWC.....	110
FSHC-7.....	118	GRSDS/H.....	95	RCTHW.....	32
FTBX.....	15-16	GRSR.....	67	RHW.....	31
GMFFL.....	59	GRSS.....	70	RMBs.....	56
GMHD, GMHDH.....	103	GRSSB.....	84	TK.....	9
GR2BW.....	76-77	GRSSR.....	68-69	TM.....	6
GR2SDH, GR2SDH-xxD.....	98-99	HBG.....	71	TM3.....	5
GR2SDS, GR2SDS-xxD.....	98-99	HBGB.....	85	TMS.....	124
GR3SDS.....	102	HBGBH.....	85	TPT.....	4
GM5AH.....	43	HCSBFX.....	81	TQ.....	8
GM5AHL.....	44-45	HCSSBX, HCSSBFX.....	80-81	TQ3.....	7
GRAH, GRAHL.....	46-47	HDW.....	91-93	UGAH, UGAHL.....	50, 52
GRAH-xxD, GRAHL-xxD.....	48-49	HDW-xRx.....	91, 93	UGAH-xxD, UGAHL-xxD.....	51-52
GRAIH, GRAIH-xxD.....	53-54	HGSM.....	72	UGFF, UGFFL, UGFFB, UGFFBL.....	59-60
GR-B.....	59-60	HL.....	40		

Nuancier peinture et pierre

COULEURS DESIGNER



Rouge Chaud

Noir

Gris Granit

Blanc
Granit

Blue
Marine

Vert
Chasseur

Cuivre
Antique

Warm Red

Black

Gray Granite

White Granite

Navy Blue

Hunter Green

Antique Copper

FINITIONS BRILLANTES



Blanc Lisse

Or Brillant

Gris Brillant

Noir
Prononcé

Rouge
Brillant

Bleu
Brillant

Finition Métal
Brossé

Smooth White

Gleaming Gold

Glossy Gray

Bold Black

Radiant Red

Brilliant Blue

Clear Brushed
Metal Finish

FINITIONS PLAQUÉES



Laiton
Brillant

Nickel
Brillant

Cuivre
Brillant

Nickel
Antique

Laiton
Antique

Bronze
Antique

Bright Brass

Bright Nickel

Bright Copper

Antique Nickel

Antique Brass

Antique Bronze

COULEURS DE PIERRE ARTIFICIELLE*



Gris Granit

Sable des
Bermudes

Ciel Étoilé

Gray Granite

Bermuda Sand

Night Sky

Ce nuancier est une représentation et les couleurs peuvent ne pas coïncider parfaitement. Les couleurs non standards ne peuvent pas être retournées.

Vous pouvez commander les nuanciers de échantillons Hatco en vous rendant sur le site Hatco www.hatcocorp.com Rubrique / order literature / sales Literature / Sell Sheets

* Modèles en pierre artificielle de type Swanstone®



1er juillet 2019



Hatco Corporation

P.O. Box 340500
Milwaukee WI
53234-0500 USA
Tel: 414-671-6350
support@hatcocorp.com
www.hatcocorp.com

