

Filtre pour huile de friture

complet
Poche filtre individuelle

N° 60015
N° 60016



Appareil de mesure d'huile voir Rubrique 4

Friteuse statique GASTROFRIT, 2ème génération, châssis INOX, 3 x 400V électronique avec Watch Volume

Type F300	1 x 12 l	10.00 kW	15.00 A	N° 60886
Type F400	1 x 17 l	14.00 kW	20.00 A	N° 60887
Type F2-400	2 x 7 l	7.20 kW (x2)	20.00 A	N° 60888

Pour les extensions optionnelles, veuillez demander le prospectus
(Installation de filtration d'huile de friture et automatisme de remontée du panier, etc.)



Options pour les friteuses statiques GASTROFRIT,

Automatisme de levée de panier	double	N° 60866
Infrastructure Hauteur 90 cm	simple	N° 60864
Infrastructure Hauteur 90 cm	double	N° 60867
Élément d'assemblage		N° 60874
Station de conservation de chaleur WT-500		N° 60889
Conduites d'alimentation automatique simple		N° 60878
Conduites d'alimentation automatique double		N° 60879



Options pour les friteuses statiques GASTROFRIT,

Système de friture WatchVolume	simple	N° 60893
Système de friture WatchVolume	double	N° 60894
Chauffage débranché	simple	N° 60895
Chauffage débranché	double	N° 60896
Chauffage POWER	simple	N° 60899
Chauffage POWER	double	N° 60907
Optimisation d'énergie	simple	N° 60908
Optimisation d'énergie	double	N° 60909



Pastacooker GASTROFRIT Châssis entièrement en INOX

Modèle TW400 pour 6 gobelets individuels
Dimensions 40 x 60 x 85 cm (90 cm)
3 x 400V 14.00 kW

N° 60827

Pour les extensions optionnelles, veuillez demander le prospectus



Pastacooker GASTROFRIT
Châssis entièrement en INOX



Modèle TWT-250 pour 4 gobelets individuels
Dimensions 42.5 x 62 x 33 cm
3 x 400V 7.20 kW

N° 60821

Convient également pour le riz et les légumes

Pour les extensions optionnelles, veuillez demander le prospectus

Récipient pour pâtes pour Pastacooker GASTROFRIT



Rectangulaire poignée à gauche
Rectangulaire poignée à droite

N° 60828

N° 60829

Grill de contact infra TURMIX, 400V



Modèle 246 4.00 kW
Dimensions de plaque 35.9 x 26.8 cm
plaque rainurée en haut et en bas

N° 60041

Modèle 247 4.00 kW
Dimensions de plaque 35.9 x 26.8 cm
plaque rainurée en haut, plaque lisse en bas

N° 60042



Grill de contact infra TURMIX, 400V

Modèle 258 8.00 kW
Dimensions de plaque 71.9 x 26.8 cm
plaque rainurée en haut et en bas

N° 60044

Modèle 259 8.00 kW
Dimensions de plaque 71.9 x 26.8 cm
plaque rainurée en haut, plaque lisse en bas

N° 60045



Grill contact PANINI

Dimensions de plaque 22.0 x 23.5 cm
Dimensions 290 x 370 x 200 mm,
plaques rainurées et en fonte d'acier,
thermostat de 50 à 300 °C, témoin de
chauffe lumineux, bac de récupération
des graisses, brosse de nettoyage incl.

230V/1.80 kW

N° 60173

Gril contact PANINI

Dimensions de plaque 33.5 x 23.0 cm
Dimensions 410 x 370 x 200 mm,
plaques supérieure rainurée, inférieure
lisse, plaques en fonte d'acier,
thermostat de 50 à 300 °C, témoin de
chauffe lumineux, bac de récupération
des graisses, brosse de nettoyage incl.

230V/2.20 kW

N° 60174



Grilloir à gaz BEER

INOX 18/10

Dimensions 78.7 x 67.9 x 30.3 cm

27 kW

N° 60117

3 zones de chauffage, 12 tubes de brûleurs,
surface de grillade 68.5 x 49.5 cm, poids 46 kg,
pression de fonctionnement 50 mbar,
avec tuyau et régulateur de pression, sans bouteille de gaz,
avec sécurité d'allumage, empilable



Pare-vent BEER, INOX 18/10, 3-pièces, enfichable
Infrastructure en INOX mobile avec 4 roulettes directrices disponible

N° 60118

N° 60082

Cuiseur à pâtes SALVIS Smartline

Modèle de table AKP1 400V/6.0kW/16A

N° 61100

380 x 600 x 200 mm, Contenance du bassin env. 20 litres, Cuve GN 1/1-150 mm

Bassin embouti avec inclinaison vers le robinet de vidange de sécurité

Chauffage extérieur, réglable jusqu'à 120°C

Modèle encastrable BKP1, comme AKP1

N° 61101

En plus, avec kit d'encastrement

Tôle de recouvrement pour 3 cuiseurs à pâtes ronds et 3 carrés

N° 61115

Tôle de recouvrement pour 6 cuiseurs à pâtes carrées

N° 61116

Tôle de recouvrement pour 6 cuiseurs à pâtes ronds

N° 61117

Cuiseur à pâtes rond

N° 61102

Cuiseur à pâtes carré

N° 61103



Plat en tôle étroite SALVIS Smartline

Modèle de table AGH1 400V/6.0kW/10A

N° 61105

380 x 600 x 200 mm, surface de tôle 300 x 450 mm

Cuve de récupération de graisse, chauffage en continu 50-250°C

Modèle à encastrer BGH1 comme AGH1

N° 61107

En plus, avec kit d'encastrement



Plat en tôle large SALVIS Smartline

Modèle de table AGH2 400V/6.0kW/16A

N° 61106

580 x 600 x 200 mm, surface de tôle 550 x 450 mm

Cuve de récupération de graisse, chauffage en continue 50-250°C

2 x 3.3 kW

Modèle à encastrer BGH2 comme AGH2

N° 61108

En plus, avec kit d'encastrement





Plat à griller en tôle large SALVIS Smartline

Modèle de table AHH2 400V/8.0kW/16A
580 x 600 x 200 mm, surface de tôle 500 x 550 mm
Surface de tôle séparée lisse et rainurée
Puissance 2 x 4.0 kW, température en continu 50-250°C
Cuve de récupération de graisse en renforcement intégrée

N° 61110

Modèle à encastrer BHH2 comme AHH2
En plus, avec kit d'encastrement

N° 61111



Tôle à griller combinée SALVIS Smartline

Modèle de table ACG1 400V/4.0kW/10A
380 x 600 x 200 mm, surface de grillade 300 x 500 mm
Surface de grillade en renforcement
Ouverture de vidange et bouchon en téflon
Capacité environ 7 litres
Chauffage de la surface en continu 50-250°C

N° 61104

Modèle à encastrer BCG1 comme ACG1
En plus, avec kit d'encastrement

N° 61109



Bain-marie SALVIS Smartline

Modèle de table ABM1 230V/1.8kW/10A
380 x 600 x 200 mm, cuve sans raccord GN 1/1-150 mm
Avec robinet de vidange de sécurité, taille de la cuve 325 x 530 x 150 mm
Contenance environ 20 litres, chauffage indirect en continu jusqu'à 80°C
Sans revêtement intérieur GN, avec protection de marche à sec

N° 61170

Modèle à encastrer BBM1 comme ABM1
En plus, avec kit d'encastrement

N° 61171



Unité de cuisson à induction SALVIS Smartline

Modèle de table AKI1 230V/3.5kW/16A
380 x 600 x 200 mm, foyers ronds 260 mm
Régulation de puissance 9 niveaux, avec reconnaissance de récipient et adaptation automatique de la puissance à la taille du récipient
1 zone de cuisson à induction

N° 61120

Modèle à encastrer BKI1 comme AKI1
En plus, avec kit d'encastrement

N° 61122

Également disponible avec 400V/5 kW

N° 61125



Unité de cuisson à induction SALVIS Smartline

Modèle de table AKI2 400V/2x3.5kW/16A
380 x 600 x 200 mm, 2 foyers ronds 260 mm
Régulation de puissance 9 niveaux, avec reconnaissance de récipient et adaptation automatique de la puissance à la taille du récipient
2 zones de cuisson à induction

N° 61121

Modèle à encastrer BKI2 comme AKI2
En plus, avec kit d'encastrement

N° 61123

Également disponible avec 400V/2x5 kW

N° 61124

Friteuse SALVIS Smartline

Modèle de table AFR1 400V/6.0kW/10A
380 x 600 x 200 mm, 1 cuve environ 6-7 litres
Commande électromécanique, Chauffage pivotant vers l'extérieur
Cuve d'huile emboutie avec zone froide
Régulable en continu de 100-190°C

N° 61130

Modèle à encastrer BFR1 comme AFR1
En plus, avec kit d'encastrement

N° 61131

Panier de friture individuel
Système de filtre extérieur (support en fil de fer avec tissu filtrant)

N° 61132
N° 61133

Cuve de friture SALVIS Smartline

Modèle de table ASF1F 230V/1.0kW/6A
380 x 600 x 200 mm, cuve réservoir emboutie GN 1/1-150 mm
Élément chauffant rayonnant supplémentaire en haut

N° 61150

Modèle à encastrer BSF1F comme AFS1F
En plus, avec kit d'encastrement

N° 61151



Unité de travail SALVIS Smartline

Modèle de table AAR1
380 x 600 x 200 mm
Surface de travail et d'entreposage
Tiroir GN 1/1-150 mm avec récipient
Surface de travail en renforcement pour planche à découper

N° 61140

Infrastructure sur demande

sans plats GN



WOK à induction SALVIS Smartline

Modèle de table AWI0 230V/3.5kW/16A
380 x 600 x 200 mm, pour poêlon Wok 36 cm
Insert Wok (cuvette) en porcelaine
Régulation 9 niveaux avec reconnaissance automatique de récipient
Générateur d'induction avec ventilation

N° 61155

Modèle à encastrer BWI1 comme AWI1
En plus, avec kit d'encastrement

N° 61156

Également disponible avec 400V/5 kW

N° 61126



Unité de cuisson infratherm SALVIS Smartline

Modèle de table AKC1 400V/5.0kW/10A
380 x 600 x 200 mm,
2 zones de chauffage séparées de 2.5 kW
Réglable en continu avec thermostat
aucune reconnaissance de récipient

N° 61160

Modèle à encastrer BKC1 comme AKC1
En plus, avec kit d'encastrement

N° 61161



Plaque de cuisson, modèle de table
INOX



Plaque de cuisson ø 22 cm	230V/2 kW	RE22	N° 60066
Plaque de cuisson ø 30 cm	400V/3 kW	RE30	N° 60067

Grand réchaud MLB, modèle de table
INOX



Plaques rondes
Plaques de cuisson 2 x ø 22 cm 400V/4.6 kW N° 60070
Plaques de cuisson 2 x ø 30 cm 400V/6 kW N° 60071

Plaques carrées			
Plaques de cuisson 2 x 30 x 30 cm	400V/6 kW		N° 60072

Support INOX, pour grand réchaud avec tablette intermédiaire, mobile



Pour la taille	2 x 30 cm	N° 60077
----------------	-----------	----------

Grand réchaud MLB



Modèle Magma, Plaque Ø 30 cm	400V/2.5 kW	N° 60095
---------------------------------	-------------	----------

Petit réchaud



Plaque Ø 18.0 cm	230V/2 kW	N° 60097
------------------	-----------	----------

Réchaud de cuisson à induction

CT2015/IN

230V/2000W

N° 60092

la manière la plus rapide et la plus efficace, avec un taux d'efficacité allant jusqu'à 90 %. Pas de temps de préchauffage, puissance immédiatement disponible, reconnaissance du récipient, économe en énergie, sûr, Boîtier en inox brossé, surface de cuisson Schott Ceran, haute qualité Régulation électronique avec commande tactile, 5 niveaux de 70° à 230°. Sélection de puissance à 9 niveaux, coupure automatique et signal Fonctions de sécurité intégrées, indication de chaleur résiduelle et de fonctionnement



Appareil de cuisson à induction

Type pour encastrer

240V/2kW

N° 60085

35.5 x 35.5 x 6 cm

télécommande à câble incl.,

puissance réglable en 5 étapes,

60° - 240°C, Schott-ceran en verre



Appareil de cuisson à induction APS

Type pour encastrer

240V/0.9kW

N° 60046

ø 24 cm, hauteur 8 cm

Pour Chafing Dish 50126 et 50134,
l'article 50136 est nécessaire



Réchaud à induction VARIO WOK

Modèle de table

400V/5 kW

N° 60080

Régulation électronique de la température en continu
pour poêlon WOK ø 30 cm

Poêlon WOK APOLLO ø 32 cm

N° 41982

Autres poêlons WOK, voir rubrique 4



Machine à trancher HOFMANN

Modèle A 3007

230V/500W

N° 60114

Lame ø 300 mm

Surface de base 530 x 430 mm, surface fermé, coupe droite,
revêtement Cera, meule inclus

Lubrifiant spécial, 1 dl

N° 48702





Machine à trancher HOFMANN

Modèle A 3080 230V/300W N° 60796
Lame Ø 300 mm
Surface de base 520 x 360 mm, surface fermé, coupe diagonale,
elox, meule inclus

Lubrifiant spécial, 1 dl N° 48702



Machine à trancher HOFMANN

Modèle A 2564 230V/300W N° 60116
Lame Ø 250 mm
Surface de base 460 x 320 mm, surface fermé, coupe diagonale,
elox, meule inclus

Lubrifiant spécial, 1 dl N° 48702



Machine à trancher HOFMANN

Modèle A 3005 230V/300W N° 60942
Lame Ø 300 mm
Surface de base 570 x 310 mm, surface fermé, coupe droite,
elox, meule inclus

Lubrifiant spécial, 1 dl N° 48702



Machine à trancher HOFMANN

Modèle A 2707 230V/300W N° 60842
Lame Ø 270 mm
Surface de base 460 x 370 mm, surface fermé, coupe droite,
revêtement Cera, meule inclus

Lubrifiant spécial, 1 dl N° 48702



Machine à trancher HOFMANN

Modèle A 2505 230V/300W N° 60941
Lame Ø 250 mm
Surface de base 550 x 310 mm, surface fermé, coupe droite,
elox, meule inclus

Lubrifiant spécial, 1 dl N° 48702

Trancheur à fromage HOFMANN

Modèle K 2505 230V/300W
Lame Ø 250 mm
Surface de base 550 x 310 mm, surface fermé, coupe droite,
elox, meule inclus

N° 60945

Lubrifiant spécial, 1 dl

N° 48702



Machine à couper pain HOFMANN

Modèle B 2505 230V/300W
Lame Ø 250 mm
Surface de base 550 x 310 mm, surface fermé, coupe diagonale,
elox, meule inclus

N° 60943

Lubrifiant spécial, 1 dl

N° 48702



Balance CHRISTEN APD

Modèle Inox IP65

Plateforme 365 x 235 mm
15 kg/5 g et 30 kg/10 g étalonnage admin.

N° 60824

Câble de fonction pour l'affichage 1 m,
accumulateur interne/bloc secteur 230V



Balance OHAUS

JE500

Mesure 136 x 83 x 20 mm, Plateau: 80 x 76 mm
500 g/0.1 g, avec batterie

Nr. 61049

Tare oui,extinction automatique, Piles alcalines 3 x AA



Balance Rondo

Fonctionnement sur batterie, avec tare

Dimensions: 200 x 160 x 47 mm, plateforme ø 150 mm
max. 5 kg avec graduation 1g

N° 61058





Balance BLACK

Verre de sécurité, fonctionnement sur batterie, avec tare

Dimensions: 205 x 165 mm
max. 5 kg avec graduation 1g

N° 61029



Balance HOFMANN COMPACT CO 5000

Mesure 205 x 140 x 40 mm, plateforme ovale 145 x 133 mm
5 kg/1 g

Nr. 61059

fonctionnement à piles ou bloc secteur (avec piles, bloc secteur non inclus)



Balance HOFMANN FUTURA

Mesure 204 x 212 x 58 mm, plateforme 190 x 140 mm
3 kg/1 g, **étalonnage administratif***** FD-3-G

N° 61071

Fonctionnement sur batterie ou bloc secteur

*** Annocer chez le vérificateur



Balance HOFMANN OPTIMA PRO

Mesure 255 x 305 x 115 mm, plateforme 250 x 180 mm
max. 20 kg avec graduation 1g OP-20-L

N° 61060

Accumulateur interne ou bloc secteur



Balance HOFMANN RACER

Mesure 327 x 311 x 117 mm, plateforme 225 x 300 mm
30 kg/1 g RA-30-E
15 kg/5 g, **étalonnage administratif***** RA-15-G
6 kg/2 g, **étalonnage administratif***** RA-6-G

N° 61069

N° 61070

N° 61073

Accumulateur/230V

*** Annocer chez le vérificateur

Balance HOFMANN MASTER

Mesure 550 x 420 x 130 mm, avec stativ, plateforme 550 x 420 mm
150 kg/20 g MA-150-E
150 kg/50 g, **étalonnage administratif***** MA-150-G

N° 61048
N° 61068

Accumulateur interne ou bloc secteur

*** Annocer chez le vérificateur



Support pour balance HOFMANN MASTER

Plateforme bas, mobile, INOX

N° 61056



Support pour balance HOFMANN MASTER

Plateforme haute, mobile, INOX

N° 61057



Balance de ménage SOEHNLE

Boîtier et bol en matière plastique,
Utilisable également sans le bol, bol 2.5 litres

Charge admissible 5 kg
Lisibilité 50 g

N° 60147



Moteur ROTOR

couleur:INOX mat/noire
vitesse: 1'000-17'000 T/min.
commande: 6 niveaux

Modèle MEMORY BLENDER 2

230V/900W

N° 60169

Récipient de mixage 2 litres:

HIGH POWER plastique
HIGH POWER INOX 18/10

N° 60156
N° 60158





Mixer professionnel ROTOR

Réglage de la vitesse en continu, de 1 000 à 15 000 T/min.

Boîtier en fonte coulée de zinc de haute qualité, chromé

Commande de électronique

Modèle GK900

230V/900W

N° 60164

Barre de sécurité intégré pour sécuriser le couvercle

**Récipient de mixage ROTOR HIGH POWER**

Matériau

plastique

2.00 litres

N° 60156

**Récipient de mixage ROTOR HIGH POWER**

Matériau

plastique

4.00 litres

N° 60159

**Récipient de mixage ROTOR HIGH POWER**

Matériau

INOX

2.00 litres

N° 60158

**Récipient de mixage ROTOR HIGH POWER**

Matériau

INOX

4.00 litres

N° 60149

Lame pour mixer à boissons / professionnels ROTOR HIGH POWER

Adapté à tous les gobelets mixeur

N° 70023

Pièces de rechange:

Bague fileté noir

N° 70021

Bague d'étanchéité grise pour bloc lame

N° 70024

Amortisseur caoutchouc noir

N° 70027



Pièces de rechange pour mixer à boisson / professionnels ROTORCouvercle pour tous les gobelets 4 litres
y compris fermeture de couvercle

N° 70195

Couvercle pour tous les gobelets 2 et 1.5 litres
y compris fermeture de couvercle

N° 70196

Fermeture decouvercle individuelle

N° 70197



Mixer de bar HAMILTONComplet avec gobelet Lexan 1.2 litre
2 vitesses

230V

N° 60822

Gobelet de rechange Lexan avec couvercle
Lame de rechange, complète
Couvercle de rechange, complet

N° 60823

N° 70180

N° 70239



Mixer professionnel WARINGMixer sans gobelet 240V/350W
Réglage en continu 16'000-22'000 T/min

N° 60162

Gobelet en verre avec couvercle et couteau

N° 60163

Gobelet en verre

N° 70135



Mixer à boissons PROFESSIONALComplet avec gobelet INOX 230V/100W
Marche-arrêt automatique
Réglage en continu 9 000-16 000 T/min.,

230V/100W

N° 60880

Boîtier gris argenté





Mixer à boissons HAMILTON
HMD200

Complet avec gobelet INOX 0.75 litre
3 vitesses

230V/300W

N° 60187

Gobelet de rechange INOX

N° 60188



Presse-fruit SANTOS

Boîtier fonte d'aluminium
Récipient en matière plastique jaune
Bac aluminium

230V/130W

N° 60195



Presse-fruit SANTOS

Complet avec récipient INOX
Boîtier en fonte d'aluminium

230V/180W

N° 60198



Presse-fruit SANTOS
Modèle haute puissance

Complet avec cônes pour citrons
oranges et pamplemousse, écoulement
20 cm au-dessus du socle

230V/245W

N° 60199

Cône de pression pour oranges/citrons

N° 70011



Centrifugeuse fruits et légumes ROTOR

Modèle SANAMAT INOX
Avec éjection continue des déchets,
Capacité horaire jusqu'à 60 kg

230V/600W

N° 60202

Panier centrifuge supplémentaire

INOX/PLUS

N° 60203

Centrifugeuse jus de fruits ROTOR, VITAMAT

Modèle Power Juicer Plus Avec éjection continue des déchets, Capacité horaire jusqu'à 150 kg	240V/1.5kW	N° 60206
Panier centrifuge supplémentaire		N° 60207



Distributeur de thé glacé BRAS

Boîtier en INOX, récipient en matière plastique

Maestrale Extra 18 x 47 x 57 cm	240V	1 x 12 litres	N° 60938
Maestrale Extra 36 x 47 x 57 cm	240V	2 x 12 litres	N° 60939
Maestrale Extra 54 x 47 x 57 cm	240V	3 x 12 litres	N° 60940
Lubrifiant LUBRI-FILM PLUS, 28 grammes			N° 48703



Maschine de Soft-Ice BRAS

Boîtier en INOX, récipient en matière polycarbonat

B-Cream 19.5 x 49.5 x 60 cm	240V	1 x 6 litres	N° 60934
B-Cream 39.5 x 49.5 x 60 cm	240V	2 x 6 litres	N° 60935
B-Cream 59.5 x 49.5 x 60 cm	240V	3 x 6 litres	N° 60936
Lubrifiant LUBRI-FILM PLUS, 28 grammes			N° 48703



Mixer plongeant KISAG

Profondeur de plongée 50 cm Avec support mural	240V/550W	N° 60201
---------------------------------------------------	-----------	----------

Corps plongeant, pied et lame en inox
Boîtier en fonte de métal solide
Poignée matière plastique de haute qualité
4 m de câble, 2 vitesses et
fonctionnement continu sélectionnable

Couteau	Pièce de rechange	N° 70096
---------	-------------------	----------



Mixer plongeant KISAG

Profondeur de plongée 40 cm Avec support mural	240V/550W	N° 60204
---------------------------------------------------	-----------	----------

Corps plongeant, pied et lame en inox
Boîtier en fonte de métal solide
Poignée matière plastique de haute qualité
4 m de câble, 2 vitesses et
fonctionnement continu sélectionnable

Couteau	Pièce de rechange	N° 70096
---------	-------------------	----------





Mixer plongeant KISAG

Profondeur de plongée 20 cm
Avec support mural

240V/250W

N° 60273

Corps plongeant, pied et lame en inox
Poignée matière plastique de haute qualité
2 m de câble, 2 vitesses

Lame de rechange individuelle

N° 70017



Mixer plongeant ROBOT-COUPE MP 450 Ultra V.V.

La tige est inclusive, à réglage continu 1500 - 9000 T/min, avec support mural

Profondeur de plongée 45 cm

230V/500W

N° 60177

Bloc moteur en INOX
Cloche et couteau en INOX sont démontables



Mixer plongeant ROBOT-COUPE MP 450 Ultra Combi

La tige et l'agitateur sont inclusives, à réglage continu 1500 - 9000 T/min, avec support mural

Profondeur de plongée 45 cm

230V/500W

N° 60178

Bloc moteur en INOX
Cloche et couteau en INOX sont démontables

Optionnel

Outil mélangeur, longueur 690 mm

N° 60179



Mixer ROTOR RSM MC-450

Tige de mixer ou agitateur, système de sécurité intégré et 7 niveaux de puissance

Bloc moteur MC-450 (seul)

230V/450W

N° 60227

Tige mixeuse BT-400 (seul)
Agitateur BB-240 (seul)

N° 60228

N° 60229

Avec support mural pour la tige ou l'agitateur correspondant

Mixer plongeant ROTOR RSM251

La tige du mixer est amovible

Profondeur de plongée max 25 cm

230V/250W

N° 60221



Mixer manuel BAMIX M140 Mono

Complet avec gobelet, couteau étoile, 230V/140W
disque fouet et mélangeur, support mural, 2 vitesses

N° 60238

Couteau étoile
Disque fouet
Disque mélangeur

N° 70047
N° 70048
N° 70049



Mixer manuel ESGE-Zauberstab GASTRO 200

Complet avec couteau étoile, 230V/200W
disque fouet et mélangeur, support mural, 2 vitesses,
câble spiralé extra long, profondeur d'immersion environ 25 cm

N° 60755

Couteau étoile
Disque fouet
Disque mélangeur

N° 70047
N° 70048
N° 70049



Mixer manuel ESGE-Zauberstab MAÎTRE 350

Avec couteau étoile (sans disque fouet et mélangeur) 230V/350W
support mural, Câble spiralé extra long, 2 vitesses,
profondeur d'immersion environ 25 cm

N° 60756

Couteau étoile
Disque fouet
Disque mélangeur

N° 70047
N° 70048
N° 70049



Machine à couper les légumes ANLIKER FIVESTAR

Appareil de base (sans poussoir) 230V/425W

N° 60239

Disques B-2/10
comprenant F1, G3, S-2, PA-4, PG-4, No-0, BT-8, W-10
Option: poussoir pivotant
Le jeu de disques B2/10 est composé de telle manière que
les types de découpes les plus fréquentes en cuisine peuvent être
effectuées. Autres disques sur demande

N° 60242

Machines plus grandes (pour repas a partir de 400 unités de menu) voir 60231

Evacuateur plastique/gomme

N° 70212



Poussoir pivotant pour ANLIKER FIVESTAR

Pour les machines avec n° de série à partir de 62 000
Longueur 15 cm, ø 40 mm

N° 60235



Système de boîtes pour ANLIKER GSM



Complètement monté et marqué

N° 60243

Disques de coupe pour ANLIKER GSM

Ces disques inaugurent une nouvelle ère dans la préparation moderne des aliments !

Le service recherche et développement de Quartino TI a non seulement inventé la légendaire "coupe courant d'air" pour une fraîcheur durable et une présentation culinaire attrayante de l' aliment découpé, mais il a également développé le premier disque à effet antimicrobien et l'a breveté au niveau mondial.

Une nouveauté mondiale qui révolutionne la préparation des aliments.

Les disques de découper de Anliker 5 sont en composite de fibre de verre - une nouveauté mondiale, qui empêche l'oxydation des disques dans le lave-vaisselle ou la déformation de pièces



Disques de coupe pour ANLIKER GSM



Coupe fin	1 mm	F-1	N° 60950
Coupe fin	2 mm	F-2	N° 60951
Coupe grossière 3 mm		G-3	N° 60952
Coupe grossière 4 mm		G-4	N° 60953
Coupe grossière 6 mm		G-6	N° 60954
Coupe grossière 8 mm		G-8	N° 60955
Coupe grossière 10 mm		G-10	N° 60956
Julienne	1.5 x 2 mm	S-1.5	N° 60957
Julienne	2 x 2 mm	S-2.0	N° 60958
Julienne	2 x 3 mm	S-2x3	N° 60959
Allumettes	4 x 4 mm	PA-4	N° 60960

Disques de coupe pour ANLIKER GSM



Salade de saucisse	4 x 6 mm	WS	N° 60961
Pommes Gaufrettes	4 mm	PG-4	N° 60963
Pommes Gaufrettes	6 mm	PG-6	N° 60964
Tomatens	5 mm	TO	N° 60965
Brunoise	3 x 3 x 2 mm	BR	N° 60966
Brunoise	4 x 4 x 2 mm	BR-4	N° 60967
Copeaux	0.5 mm	HS	N° 60968
Soufflés	7 mm	SU	N° 60970
Bâtonnet	6 x 7 mm	BT-6	N° 60971

Disques de coupe pour ANLIKER GSM



Bâtonnet	8 x 7 mm	BT-8	N° 60972
Bâtonnet	10 x 7 mm	BT-10	N° 60973
Dé plein	8 x 8 x 8 mm	W-8	N° 60975
Dé plein	10 x 10 x 10 mm	W-10	N° 60976
Dé plein	14 x 14 x 14 mm	W-14	N° 60977
Râpés	11 mm	RS-00	N° 60979
Râpés	9 mm	RS-0	N° 60980
Râpés	7 mm	RS-1	N° 60981
Râpés	6 mm	RS-2	N° 60982
Râpés	5 mm	RS-3	N° 60983
Râpés	4.2 mm	RS-4	N° 60984

Disques de coupe pour ANLIKER GSM

Râpés	3.8 mm	RS-6	N° 60985
Râpés	3 mm	RS-7	N° 60986
Râpés	2.5 mm	RS-9	N° 60987
Râpés	2.25 mm	RS-10	N° 60988
Râpés	2 mm	RS-11	N° 60989
Râpés	1.8 mm	RS-12	N° 60990
Râpés	1.5 mm	RS-13	N° 60991
Râpés	3 x 3 +5 mm	RS-14	N° 60992
Râpage	2.5 mm	K-2.5	N° 60994
Fondue	16 mm	FO-16	N° 60995



Machine à couper les légumes ANLIKER GSM XLC Star

Sans disque, avec poussoir pivotant

Appareil de base 240V/1.1kW N° 60231
Hauteur 62.4 cm, largeur 29.5 cm, profondeur 31.6 cm

L'attachement et la partie supérieure du boîtier de coupe est faite de métal léger, revêtu de céramique, sans entretien

40 disques de coupe différents sont disponibles
Machines plus grandes (pour repas à partir de 1000 unités de menu) sur demande



Poussoir pivotant pour ANLIKER GSM XLC Star

Pour article 60231

Longueur 24 cm N° 60230



Disques de coupe pour ANLIKER GSM XLC

Métal léger, revêtu de céramique

Coupe fin	1 mm	F1-C	N° 60720
Coupe grossière	3 mm	G3-C	N° 60721
Julienne	2 x 2 mm	S2-C	N° 60722
Allumettes	4 x 4 mm	PA4-C	N° 60723
Bâtonnets	7 x 7 mm	BT7-C	N° 60724
Dé plein	8 x 8 x 8 mm	W8-C	N° 60725
Pommes Gaufrettes	4 mm	PG4-C	N° 60726
Râpés	9 mm	No. 0-C	N° 60727



Machine à couper les légumes ROTOR

Complet en acier inox

Modèle VARIMAT INOX GOURMET 230V/400W N° 60261

Dimensions: 530 x 270 x 550 mm
Vitesse de rotation des disques réglable en continu de 270 à 750 T/min.
Commande de sécurité, avec cuve ronde supplémentaire pour brunoise et gaufrettes
Le tube intérieur rotatif peut être enlevé, alors la cuve peut être utilisée comme support normal de concombre





Disques de coupe uniquement pour ROTOR VARIMAT INOX GOURMET

Acier inox

Brunoise	2 x 2 mm		N° 60266
Brunoise	3 x 3 mm		N° 60265
Brunoise	4 x 4 mm		N° 60264
Gaufrettes	G 4 mm		N° 60267
	G 6 mm		N° 60268
Disques d'épaisseur de 0.5 à 8 mm, réglage variable (Photo)			N° 60269

Disques de coupe pour ROTOR VARIMAT INOX GOURMET

Acier inox



Pour tranches	3 mm	S3	N° 60247
Pour lanières	2x2 mm	J2/2	N° 60249
	4x4 mm	J4/4	N° 60250
	6x6 mm	"Allumettes"	N° 60251
	8x7 mm	"Pommes Frites"	N° 60252

Disques de coupe pour ROTOR VARIMAT INOX GOURMET

Acier inox



Pour raper	1.5 mm	R1.5	N° 60254
	2 mm	R2	N° 60255
	3 mm	R3	N° 60256
	5 mm	R5	N° 60257
	9 mm	R9	N° 60258
Pour râper du Parmesan			N° 60259
Pour dés	8 x 8 x 8 mm sans lame double		N° 60253
	Lame double adaptée		N° 60237
	14 x 14 x 14 mm sans lame double		N° 60263
	Lame double adaptée		N° 60233

Support de disques

INOX 18/10



Pour 6 disques jusqu'à ø 19 cm 15 x 16.4 cm, hauteur 60 cm	N° 60262
Pour 8 disques jusqu'à ø 24 cm 22 x 15.2 cm, hauteur 82 cm	N° 60218
Pour montage mural ou sur table	

Hachoir universel MOULINEX



Modèle MOULINETTE	240V/1000W	N° 60282
-------------------	------------	----------

Cutter de table ROBOT-COUCPE

Modèle ROBOT-COUCPE R4VVA 400V/1kW N° 60288
Moteur puissant avec 3 000 T/min. interrupteur à impulsions
et fonctionnement en continu, complet avec bol INOX de 4.5 litres et
lame, vitesse, réglable en continu

Modèle ROBOT-COUCPE R5 plus 400V/ 1.2 kW N° 60289
Cutter d'utilisation universelle avec 2 vitesses,
1500 et 3000 T/min., complet avec récipient INOX de 5.5 litres
et lame lisse

Modèles avec tailles de récipients de 11, 25, 40 et 60 litres
Ainsi qu'un dispositif de vide sur demande



Hot Dog Cutter SS

Appareil à découpe de saucisse au curry avec lame double
Compartiment d'alimentation réglable

18.5 x 22.0 x 32.0 cm 230V N° 60285



PACOJET Système 2

Transforme en mousse, purée et réduit les aliments congelés

Quantité de remplissage 0.8 litre 230V/1 kW avec écran tactile N° 60786
Dimensions 20 x 36 x 50 cm

Machine avec:

2 bols avec couvercle, bol de protection, spatule INOX, insert de rinçage,
joint de bols (élément de nettoyage avec brosses rotatives, Pinceau de nettoyage,
protection complète contre les projections et volet Pacossier "Standard"

Ensemble de bols (4 pièces) avec couvercle N° 60785
Couteau de pacossage STANDARD, acier coulé N° 70307
Couteau de pacossage GOLD, acier coulé, titane-nitrate trempé N° 70308



Coupe Set PACOJET

Pour PACOJET système 1 et 2

Pour hacher/hacher des aliments frais et non congelés

Ensemble composé de: N° 70316
2-lames-couteau, 4-lames-couteau, rabatteur et pince de couteaux

ATTENTION: Les couteaux sont extrêmement pointus!



Machine à nouilles IMPERIA

Entièrement en métal, système de cylindres réglable en continu
0-10 mm, sans cylindre de rognage

Modèle RM 220-EV 230V/550W N° 60302

Cylindre de rognage 1.5 mm N° 60303
Cylindre de rognage 2.0 mm N° 60304
Cylindre de rognage 4.0 mm N° 60305
Cylindre de rognage 6.5 mm N° 60306

(largeur des cylindres de rognage 21 cm)

Disponible également en modèle manuel (voir également onglet (4))





Robot de cuisine KitchenAid

Modèle 5KSM7580 230V/500W noir N° 60324

à 10 vitesses, moyeu de fixation,
bol en acier inoxydable de 6.9 litres,
batteur plat, crochet pétrisseur en
spirale, fouet à fils en acier inox.,
couvercle verseur/protecteur



Robot de cuisine Rotor

max 2.5 kg de pâte à pain

Modèle Teddy 5L240V/500W blanc N° 60331

avec
Bol à mélange INOX 5 litres, fouet, pétrin, entonnoir de remplissage et batteurs

Disponibles en option: Hachoir v3560.001
et appareil à découper les légumes v371OfMVSA



Robot de cuisine universel ROTOR

Robot de cuisine, avec régulateur de vitesses
en continu, machine robuste, conviviale,
Avec cuve INOX de 20 l, batteurs, fouet et crochet de pétrissage en spirale,
Moyeu de raccordement

Modèle RN20 VL-2 230V/1.2kW N° 60338

Modèles avec tailles de cuves de 30 à 100 l sur demande



Hachoir Rotor EWF70/GR20plus

Pour RN20 VL-2

Avec trois disques perforés (3, 5 et 8 mm) N° 60341



Robot de cuisine universel ROTOR

Robot de cuisine, avec régulateur de vitesses
en continu, machine robuste, conviviale,
Avec cuve INOX de 10 l, batteurs, fouet et crochet de pétrissage en spirale,
Moyeu de raccordement

Modèle RN10 VL-2 230V/0.7kW N° 60337

Modèles avec tailles de cuves de 30 à 100 l sur demande

Hachoir Rotor EWF70/RN10

Pour RN10 VL-2

Avec trois disques perforés (3, 5 et 8 mm)

N° 60761



Accessoires pour robot de cuisine universel ROTORDécoupe légumes AGS-19, sans disques
(disques comme pour Rotor Varimat N° 60244)

pour RN20 VL-2 N° 60342

Découpe légumes AGS-19, sans disques
(disques comme pour Rotor Varimat N° 60244)

pour RN10 VL-2 N° 60342



Table ROTOR

Pour modèle RN10, avec plateau de pliage

INOX 18/10 600 x 450, hauteur 475 mm

N° 60762



Table avec tiroir extractible ROTOR

Pour modèle RN20

INOX 18/10 500 x 600, hauteur 500 mm

N° 60357



Robot de cuisine universel LIPSModèle Combirex-Piccolo-3 ***
Poids env. 116 kg, cuve 16 litres

230V/0.8kW/6A

N° 60355

*** Disponible pour toutes les tensions triphasées courantes

Table acier chromé avec tiroir extractible

N° 60357

Caractéristiques techniques, voir prospectus séparé



Accessoires pour LIPS Combirex-Piccolo-3

Dispositif de passoire
(2 grilles de passoire, 1 couvercle anti-projections)

N° 60366



Accessoires pour LIPS Combirex-Piccolo-3

Hachoir combiné légumes et viandes
(3 disques perforés 3, 5 et 8 mm)

N° 60368



Robot de cuisine Rotor

240V/500W blanc
avec

N° 60698

Robot de cuisine multifonction
Cuve en inox 18/10, capacité du bol 2 litres, 230V/1500W
Vitesse rotationnelle : 8000 tr/min. / 10 présélections
Matériel du bol : acier inoxydable
Position « Puls », température variable
Minuteur, signal sonore de fin du programme
Largeur 410 mm, Profondeur : 240 mm, Hauteur : 300 mm
Fonctionnalités : Pétrin, hachoir, batteur, émulsionneur, hachoir, fouet, purée
Accessoires adaptables : Lame de mélange, panier vapeur, pot en acier inoxydable avec couvercle



Robot de cuisine universel LIPS

Modèle Combirex-Junior ***
Poids env. 140 kg, cuve 22 litres

230V/1.1kW/10A

N° 60356

*** Disponible pour toutes les tensions triphasées courantes

Table acier chromé avec tiroir extractible

N° 60357

Caractéristiques techniques, voir prospectus séparé



Accessoires pour LIPS Combirex-Junior S

Dispositif de passoire
(2 grilles de passoire, 1 couvercle anti-projections)

N° 60366

Accessoires pour LIPS Combirex-Junior S

Machine à râper et à couper universelle
avec disque de découpe réglable, 3 disques de râpe
1 x disque de découper en lanières et pièce de jonction

N° 60388



Robot de cuisine universel LIPS

Modèle SUPRA 22
Poids 125 kg, cuve 22 litres

230V/1.1kW/10A

N° 60360

Complet avec fouets, pétrin etc.

Table acier chromé avec tiroir extractible

N° 60357

Caractéristiques techniques, voir prospectus séparé



Sandwichtoaster ERGOTHERM

Boîtier en INOX, avec minuterie et bol de récupération

Modèle 34
4 pinces

230V/2 kW

N° 60370

Modèle 32
2 pinces

230V/1 kW

N° 60371



Toaster DUALIT

Boîtier en INOX, avec minuterie et bol de récupération

230V/2200W

N° 60418

Commutateur à gradins pour utilisation double ou quadruple



Toaster TURBO

Boîtier en acier INOX, pour 2 tranches de pain

230V/2100W

N° 60345

Dimension: 295 x 190 x 197 mm
réglable en continu, 4 fonctions:
grill, décongélation, réchauffage, stop,
accessoire pour le petits pains intégrée,
tiroir ramasse miettes amovible





Grille-pain à convoyeur MINI
INOX, vitesse réglable

ca 75 toasts/h
29.0 x 44.0 x 38.5 cm

230V/1.34kW

N° 60313



Grille-pain à convoyeur
INOX, vitesse réglable

ca 150 toasts/h
36.8 x 44.0 x 38.5 cm

230V/2.24kW

N° 60314



Salamandre BARTSCHER

Boîtier en INOX avec grille pour grillade et cuve de récupération de la graisse

Modèle I 400V/3.9 kW
Dimensions 65 x 48 x 56 cm
Consoles pour fixation murale I

N° 60391

N° 60392



Salamandre BARTSCHER

Boîtier en INOX avec grille pour grillade et cuve de récupération de la graisse

Modèle Hi-Light 540 400V/4.5 kW
Dimensions 57 x 50 x 52 cm
Minuterie avec fonction mémoire
Élément chauffant réglable en hauteur de 2.5 à 19 cm

N° 60402

Console murale

N° 60403

Modèles économiques en énergie



Salamandre SALVIS

Sans cuve de récupération de la graisse, grille ou plaque de cuisson

Modèle RH-ET 400V/4 kW
avec programmateur et coupure automatique
Dimensions 60 x 50 x 77.2 cm

N° 60398

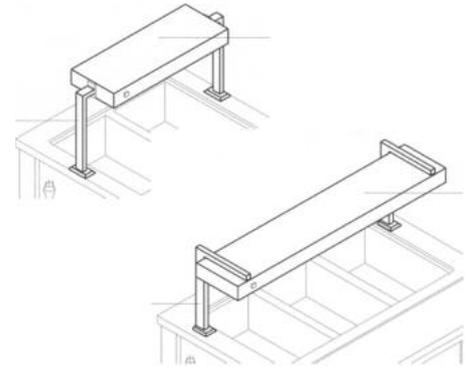
Ecran thermique MLB

Entièrement en INOX, avec éléments chauffants à infrarouge en céramique

Longueur 67 cm	230V/800 Watt	2 éléments chauffants	N° 60410
Longueur 92 cm	230V/1.20 kW	3 éléments chauffants	N° 60411
Longueur 126 cm	230V/1.60 kW	4 éléments chauffants	N° 60412
Longueur 151 cm	230V/2.00 kW	5 éléments chauffants	N° 60413
Longueur 176 cm	230V/2.40 kW	6 éléments chauffants	N° 60414

Câble de branchement de 2m avec fiche	T12	N° 60415
Console support pour positionnement libre		N° 60416

Veillez indiquer la position du manostat lors de la commande (L = gauche / R = droite)



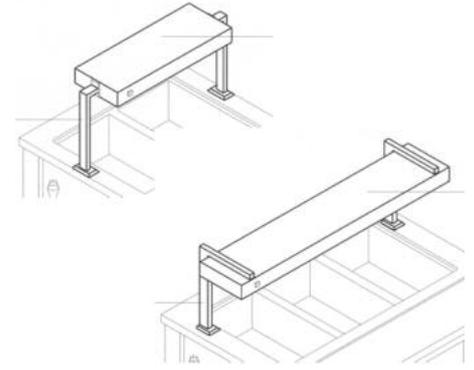
Ecran thermique MLB

Entièrement en INOX, avec 2 éléments chauffants à infrarouge en céramique

Longueur 67 cm	230V/1.00 kW	4 éléments chauffants	N° 60419
Longueur 92 cm	230V/1.50 kW	6 éléments chauffants	N° 60420
Longueur 126 cm	230V/2.00 kW	8 éléments chauffants	N° 60421

Câble de branchement de 2m avec fiche	N° 60415
Console support pour positionnement libre	N° 60416

Veillez indiquer la position du manostat lors de la commande (L = gauche / R = droite)



Ecran thermique BANSO

INOX, 3 halogène-chauffage-infrarouge-quartz

115 x 45 x 43 - 68 cm, réglable	230V/400W	Nr. 60417
---------------------------------	-----------	-----------

Halogène-chauffage-infrarouge-quartz	Nr. 60423
--------------------------------------	-----------



Chauffe-plat SCHOLL

Electrique

60 x 36 x 46 cm	230V/800W	Nr. 60446
-----------------	-----------	-----------

Pour bac-GN 1 x GN1/1 ou 2 x GN1/2, avec IRK-halogène-infrarouge-chauffage de Quartz et plaque de maintien au chaud, INOX 18/10, réglable thermostatique, housse de protection en verre acryl



Corps thermo-radiant chromé

Avec lampe chauffante infra

ø 24 cm	230V/250W	N° 60436
---------	-----------	----------

réglables en hauteur

Lampe à incandescence de rechange	N° 60409
Lampe à incandescence de rechange sans filtre lumière rouge (lumière blanc)	N° 60422



**Lampe chauffante infra TIBET**

Lumière blanc

22 x 22 cm Hauteur 40/85 cm 230V/250W N° 60424

Lampe à incandescence de rechange

N° 60409

Lampe à incandescence de rechange sans filtre lumière rouge (lumière blanc) N° 60422

**Station de tranchage BANSO**

Avec lampe chauffante infra

58 x 46 x 4 cm 230V/250W N° 60408

Planche en matière plastique, adapté à la tôle GN 2/1

Lampe à incandescence de rechange

N° 60409

Lampe à incandescence de rechange sans filtre lumière rouge (lumière blanc) N° 60422

**Plaque de maintien au chaud Bartscher**

Alu/Verre

57 x 30.5 x 4 cm 230V/150 W N° 60444

Pour GN 1/1, interrupteur marche/arrêt, boîtier en aluminium, plaque en verre, température de surface max. 95°C, réglage en continu de 30-95°C, avec lampe témoin

**Plaque de maintien au chaud Rommelsbacher**

INOX/Verre

59 x 34.5 x 5 cm 230V/300 W N° 60429

Pour GN 1/1, interrupteur marche/arrêt, boîtier en acier inox, plaque en verre, température de surface max. 105°C, réglage en continu de 40-105°C

**Plaque de maintien chaud**

Alu/plastique

GN 1/1, 53 x 32.5 x 3 cm 230V/190 W N° 60438

thermostat automatique

Chauffe-assiettes MEISTER LAMPE
230V/850W

ø 35 cm, 29 assiettes
ø 35 cm, 40 assiettes

N° 60457
N° 60453



Armoire chauffante pour assiettes VALENTINE

Capacité 150 assiettes ø 27 cm ou 100 assiettes ø 32 cm,
Les deux chambres et la plaque supérieure sont réglables individuellement,
230V/1.5 kW
Dimensions 90 x 40 x 86 cm

Sans roulettes Modèle INOX
Sans roulettes Modèle marron
Avec roulettes Modèle INOX
Avec roulettes Modèle marron

N° 60465
N° 60466
N° 60467
N° 60468

Accessoires sur demande



Chaudron à soupe chaude DUALIT

Récipient intérieur extractible, avec couvercle, thermostat
sur 12 positions, Capacité 11 litres, 230V

Modèle noir

N° 60480

Récipient intérieur supplémentaire INOX

N° 60482



Chaudron à soupe chaude HOTI

Récipient intérieur extractible, avec couvercle INOX, thermostat
sur 12 positions, Capacité 9 litres, 230V

Modèle noir

N° 60483

Récipient intérieur supplémentaire INOX
Couvercle de rechange INOX

N° 60479
N° 70099



Chaudron à soupe chaude HOTI

Récipient intérieur extractible, avec couvercle INOX, thermostat
sur 12 positions, Capacité 9 litres, 230V

Modèle INOX

N° 60487

Récipient intérieur supplémentaire INOX
Couvercle de rechange INOX

N° 60478
N° 70060





Chaudron à soupe chaude HOT POT

Récipient intérieur extractible, avec couvercle INOX, thermostat
Capacité 5 litres, 230V, avec louche

Modèle noir

N° 60494

Récipient intérieur supplémentaire INOX

N° 70144

Couvercle de rechange INOX

N° 70143



Chaudron à soupe chaude HOT POT

Récipient intérieur extractible, avec couvercle INOX, thermostat
Capacité 5 litres, 230V, avec louche

Modèle HOT SOUP of THE DAY, beige/brune

N° 60477

Récipient intérieur supplémentaire INOX

N° 70144

Couvercle de rechange INOX

N° 70143



Appareil de maintien au chaud et de cuisson Hold-o-mat

Pour le maintien au chaud du poisson, de la viande, des accompagnements, etc.

Modèle 323 230V/1050W

N° 60215

Dimensions 410 x 506 x 346 mm

Capacité: 3 x GN 2/3-065 ou 2 x GN 2/3-100

Fusibles 10 A, poids 21 kg, sans bac-GN

Capteur température à coeur avec couplage magnétique

N° 60176



Appareil de maintien au chaud et de cuisson Hold-o-mat

Pour le maintien au chaud du poisson, de la viande, des accompagnements, etc.

Modèle 311 230V/1050W

N° 60165

Dimensions 416 x 667 x 346 mm

Capacité: 3 x GN 1/1-065 ou 2 x GN 1/1-100

Fusibles 10 A, poids 24 kg, sans bac-GN

Capteur température à coeur avec couplage magnétique

N° 60176



Appareil de maintien au chaud et de cuisson Hold-o-mat

Pour le maintien au chaud du poisson, de la viande, des accompagnements, etc.

Modèle 411 230V/1500W

N° 60175

Dimensions 416 x 667 x 423 mm

Capacité: 4 x GN 1/1-065 ou 2 x GN 1/1-100

Fusibles 10 A, poids 28 kg, sans bac-GN

Capteur température à coeur avec couplage magnétique

N° 60176

Appareil de maintien au chaud et de cuisson Hold-o-mat

Pour le maintien au chaud du poisson, de la viande, des accompagnements, etc.

Modèle 711 230V/1800W N° 60216
Dimensions 416 x 667 x 646 mm

Capacité: 7 x GN 1/1-065 ou 4 x GN 1/1-100
Fusibles 10 A, poids 38 kg, sans bac-GN

Capteur température à coeur avec couplage magnétique N° 60176



Bain-marie de table RIEBER

Entièrement en INOX, avec robinet de vidange,
Pour récipient gastronorme 1/1 200 mm ou leurs subdivisions

Modèle BM115 1/1B 230V/760W 1 cuve N° 60484
Dimensions 629 x 360 x 280 mm

Modèle BM115 2/1B 230V/1.52 kW 2 cuves N° 60486
Dimensions 753 x 614 x 290 mm

Modèle BM115 3/1B 230V/2.28 kW 3 cuves N° 60488
Dimensions 1122 x 614 x 290 mm

Récipients GN voir onglet 4



Bac sous-vide ERME

Boîtier en acier inoxydable

Modèle de table SV 1 230V/1.2kW 6 litres N° 60645

Dimensions ext.: 230 x 400 x 300 mm
poids 9.1 kg, précision +/- 0.1 °C
commande à microprocesseur,
chauffage par inducition

Sonde température câble 1 mètre N° 60659



Bac sous-vide ERME

Boîtier en acier inoxydable

Modèle de table SV 3 230V/2.0kW 14 litres N° 60646

Dimensions ext.: 405 x 400 x 300 mm
poids 9.1 kg, précision +/- 0.1 °C
commande à microprocesseur,
chauffage par inducition

Sonde température câble 1 mètre N° 60659



Bac sous-vide ERME

Boîtier en acier inoxydable

Modèle de table SV 5 230V/2.0kW 23 litres N° 60647

Dimensions ext.: 380 x 605 x 300 mm
poids 9.1 kg, précision +/- 0.1 °C
commande à microprocesseur,
chauffage par inducition

Sonde température câble 1 mètre N° 60659





Cuiser à oeufs EH6

contenance 4 litre, Bac 30.1 x 15.2 cm, hauteur 20 cm
Dimension ext. 36.5 x 22 cm, hauteur 29 cm, température 30° jusqu'à 110°C
Mise en température par échelon de 10° C, Coquetier de 6 en différentes couleurs

pour 1 à 6 oeufs	230V/2600 W	N° 60513
Porte oeuf de remplacement	rouge	N° 70325
	jaune	N° 70326
	orange	N° 70327
	bleu	N° 70328
	noir	N° 70329
	pourpre	N° 70330



Cuit-oeufs SOLIS

Boîtier en matière acier INOX, avec signal acoustique

pour 1 à 7 oeufs	230V/400 W	N° 60499
------------------	------------	----------



Bouilloire STYLE

Boîtier INOX

1 litre	230V/1.5kW	N° 60518
---------	------------	----------



Cuiser à riz APEXA

Cuit, évapore et maintient le riz au chaud

8 litres (env. 25-40 portions de riz)	230V/1950W	N° 60493
---------------------------------------	------------	----------

Boîtier en INOX

Tapis silicone de remplacement, perforé	N° 70219
-----------------------------------------	----------



Distributeur de sauce PD-17

INOX, chauffant, température réglable: 30 - 110 °C

3 litres	230V/1.5kW	N° 60704
----------	------------	----------

Distributeur de boisson chaude HOT DRINK

Acier INOX, robinet de sécurité, température réglable: +30 - 110 °C,
lampe de contrôle, protection contre la surchauffe

10 litres 230V/2.4kW
Dimensions: hauteur 490 mm, ø 225 mm

N° 60454

Robinet de distribution, seul

N° 70311



Distributeur de boisson/Automate de cuisson

Pour cuire, réchauffer, boissons chaudes, blanchir, etc.
Avec régulateur de température et programmateur

27 litres 230V/1.8kW

N° 60476

Robinet de débit en tant que pièces de rechange individuelle

N° 70220



Distributeur d'eau chaude Samowar REBECCA

Complet en INOX, inkl. pot à 1.3 litre inclusiv

5 litres 230V/1.8kW
Dimensions: 37 x 28 x 60 cm

N° 60489



Cafetière INOX/polycarbonate

1.8 litre

N° 60873

température max 100°



Machine à café MELITTA

Volume horaire env. 125 tasses, boîtier INOX, 2 réchauds et 1 carafe en verre

Modèle M170 M 240V/2.025 kW/16A

N° 60875

Accessoires:

Carafe en verre 1.8 litres avec couvercle
Papier filtre Melitta, carton de 100 pièces
Taille de filtre 202

N° 60876

N° 60877





Appareil à chauffer les saucisses SOFRACA

Boîtier entièrement en INOX, peut contenir environ 40 saucisses

Modèle S-0 (sans broches)	230V/500 W	N° 60535
Dimensions: 30 x 30 x 45 cm		
Modèle S-2 (2 broches)	230V/500 W	N° 60536
Dimensions: 30 x 30 x 45 cm		
Modèle S-4 (4 broches)	230V/1 kW	N° 60537
Dimensions: 35 x 35 x 45 cm		
Verre de rechange		N° 60534



Appareil pour chauffer les saucisses JUNGER

Entièrement en INOX, capacité 10 litres par cuve,
Thermostat réglable en continu

Modèle 1 (1 cuve)	230V/600W	N° 60538
Dimensions : 41 x 30 x 29 cm		
Modèle 2 (2 cuves)	230V/1.2 kW	N° 60539
Dimensions: 76 x 33 x 29 cm		
Modèles à gaz également disponibles		



Gaufrier SOFRACA

Boîtier en INOX, chaque plaque est réglable individuellement
Plaque fonte 22.3 x 15.1 cm

Modèle G-I	230V/1.5 kW	N° 60540
Dimensions: 22 x 26 x 20 cm		
Modèle G-II	400V/3.0 kW	N° 60541
Dimensions: 45 x 26 cm		

Modèles à gaz également disponibles



Système de cuisson / gaufrier

Appareil de base, sans plaques

Système N° 1	230V/2.2 kW	N° 60655	
Plaques de rechange:	Gaufre en coeur	par 4	N° 60657
	Briciolet	par 6	N° 60658
	Gaufre ourson	par 4	N° 60656
	Gaufre lorraine	par 2	N° 60921
	Petits coeurs	par 5	N° 60922
	Grands coeurs	par 5	N° 60923
	Gaufre de Bruxelles	par 2	N° 60924



Système de cuisson / gaufrier

Appareils de base, sans plaques

Système N° 2	400V/4.4 kW	N° 60920	
Plaques de rechange:	Gaufre en coeur	par 4	N° 60657
	Briciolet	par 6	N° 60658
	Gaufre ourson	par 4	N° 60656
	Gaufre lorraine	par 2	N° 60921
	Petits coeurs	par 5	N° 60922
	Grands coeurs	par 5	N° 60923
	Gaufre de Bruxelles	par 2	N° 60924

Distributeur de pâte pour gaufriers

Modèle DISPO-HIT

6 litres

N° 60547



Crêpière CREPES DAME

Boîtier en INOX, plaque fonte ø 37.5 cm

Modèle I (1 plaque) 230V/3kW
Dimensions: 46.5 x 46.5 x 20 cm

N° 60556

Modèle II (2 plaques) 400V/6kW
Dimensions: 90 x 46.5 x 20 cm

N° 60557



Chapeau tartare, chapeau noir

Socle noir avec brûleurs à pâte

N° 60561

Socle noir pour charbon de bois

N° 60562



Appareil à raclette TTM

Pour 1 ou 2 demi-meule, avec bras pivotant

Modèle SUPER 230V
Modèle TRIO 230V

pour 3 demi-meules

N° 60563

N° 60565

Lame raclette, modèle Profi

N° 60566



Grill à raclette TWINBOARD

Anthracite

27 x 11 x 12 cm

230V/440W

N° 60567

2 portions, avec plaque de grill à revêtement antiadhésif,
extensible à 5 appareils, 2 poêlons et spatules sont inclusives

Appareil d'extension TWINBOARD

Poêlons pour raclette, 2 pièces

Spatules à raclette, 2 pièces

N° 60568

N° 51389

N° 51394





Marmite mongole MELIOR

Contenance 3.5 litres, ø 28 cm, Hauteur 27 cm, avec 6 tamis

Modèle cuivre martelé

230V/1.2 kW

N° 60751

Tamis individuel

N° 60752



Machine à pop-corn PRINCESS

Appareil domestique
Veuillez lire le mode d'emploi

230V

N° 60572



Séchoir EXCALIBUR

Digital Controller

42 x 49 cm

Höhe 32 cm

N° 61112

avec 9 tablars



Four micro-ondes SAMSUNG

Modèle CM1919A

230V/3.2kW/16A, 5 niveaux de puissance
Mesures 464 x 557 x 368 mm,
puissance 1850W, 2 magnétrons,
contenance 26 litres, pour GN 2/3,
facilité d'utilisation avec boutons,
boîtier et four en acier inoxydable

N° 60524



Four micro-ondes SAMSUNG

Modèle CM1929A (idem CM1919A, mais réglage avec 30 programmes enregistrables)

230V/3.2kW/16A, 5 niveaux de puissance
Mesures 464 x 557 x 368 mm,
puissance 1850W, 2 magnétrons,
réglage digital avec 30 programmes,
contenance 26 litres, pour GN 2/3,
facilité d'utilisation avec boutons,
boîtier et four en acier inoxydable

N° 60525

Four à micro-ondes GIGATHERM

Boîtier et espace intérieur entièrement en INOX,
Capacité 1 bol GN 1/2 ou 1 assiette ø 32 cm
Dimensions extérieures 47.7 x 58.7 x 42.3 cm

Modèle GM1200E 230V/1.2 kW N° 60578
avec commande électronique
et 8 touches de mémorisation de durée

Modèle GM1500E 230V/1.5 kW N° 60579
avec commande électronique
et 8 touches de mémorisation de durée



Four à micro-ondes GIGATHERM

Boîtier et espace intérieur entièrement en INOX,
Capacité 1 bol GN 3/4 ou 2-4 assiettes ø 31 cm
Dimensions extérieures 54.8 x 60 x 52.3 cm

Modèle GM2200E 400V/2.2 kW N° 60580
avec commande électronique
et 8 touches de mémorisation de durée

Fours à micro-ondes avec ouverture de porte vers le haut sur demande

Consoles pour fixation murale N° 60582



Appareil à micro-ondes KOENIG

Avec 8 niveaux de puissance, boutons rotatifs et minuterie

Modèle B01170 Combi 230V/1.28kW N° 60820
Dimensions 46 x 29.5 x 38 cm

Puissance de micro-ondes 800W
Puissance du gril 800W
Gril et micro-ondes peuvent être combinés



Machine d'emballage sous vide HOFMANN

Boîtier et espace intérieur entièrement en INOX

Modèle TORNADO TO 32 230V/0.7kW N° 60925
Dimensions extérieures 43 x 53 x 41 cm
Dimensions de chambre 32 x 33 x 16 cm
Force 8 qm/heure, longueur de barre 32 cm

Options

Infrastructure INOX mobile, dimensions 45 x 55 x 62 cm, avec deux racks N° 60926



Machine d'emballage sous vide HOFMANN

Boîtier et espace intérieur entièrement en INOX

Modèle TAIFUN TA 42 230V/1.3kW N° 60927
Dimensions extérieures 53 x 56 x 46 cm
Dimensions de chambre 42 x 37 x 18 cm
Force 16 qm/heure, longueur de barre 42 cm

Options

Infrastructure INOX mobile, dimensions 54 x 59 x 58 cm, avec deux racks N° 60929



**Machine d'emballage sous vide HOFMANN**

Boîtier et espace intérieur entièrement en INOX, 10 programmes avec senseur

Modèle TAIFUN TA 42 Pro 230V/1.3kW N° 60928
Dimensions extérieures 53 x 56 x 46 cm
Dimensions de chambre 42 x 37 x 18 cm
Force 21 qm/heure, longueur de barre 42 cm

Options

Infrastructure INOX mobile, dimensions 54 x 59 x 58 cm, avec deux racks N° 60929

**Machine d'emballage sous vide HOFMANN**

Boîtier et espace intérieur entièrement en INOX, 10 programmes avec senseur

Modèle ORKAN OR 52 Pro 400V/3.3kW N° 60930
Dimensions extérieures 73 x 79 x 102 cm
Dimensions de chambre 50 x 52 x 22 cm
Force 63 qm/heure, longueur de barres 2 x 52 cm

**Machine d'emballage sous vide ERME**

Boîtier et espace intérieur en acier inoxydable

Modèle de table T1 230V/0.25kW N° 60661
dimensions extérieures 510 x 300 x 240 mm
dimensions chambre 310 x 260 x 140 mm
longueur barre de soudure 255 mm
max. taille du sac 250 x 300 mm
capacité pompe à vide 6 m3/h

Options

Base avec 2 tiroirs, hauteur 610 mm N° 60651

**Machine d'emballage sous vide ERME**

Boîtier et espace intérieur en acier inoxydable

Modèle de table T3P 230V/0.75kW N° 60662
dimensions extérieures 600 x 370 x 360 mm
dimensions chambre 360 x 330 x 140 mm
longueur barre de soudure 320 mm
max. taille du sac 315 x 450 mm
capacité pompe à vide 20 m3/h

*Options*Base avec 3 tiroirs, hauteur 620 mm N° 60652
Dispositif Green-Vac, complet N° 60668**Machine d'emballage sous vide ERME**

Boîtier et espace intérieur en acier inoxydable

Modèle de table T5P 230V/0.75kW N° 60663
dimensions extérieures 600 x 435 x 380 mm
dimensions chambre 415 x 395 x 160 mm
longueur barre de soudure 380 mm
max. taille du sac 380 x 500 mm
capacité pompe à vide 20 m3/h

*Options*Base avec 3 tiroirs, hauteur 620 mm N° 60653
Dispositif Green-Vac, complet N° 60668

Machine d'emballage sous vide ERME
Boîtier et espace intérieur en acier inoxydable

Modèle de table T7P 230V/0.75kW
dimensions extérieures 600 x 520 x 380 mm
dimensions chambre 420 x 480 x 160 mm
longueur barre de soudure 470 mm
max. taille du sac 470 x 500 mm
capacité pompe à vide 20 m3/h

N° 60664

Options

Base avec 3 tiroirs, hauteur 620 mm
Dispositif Green-Vac, complet

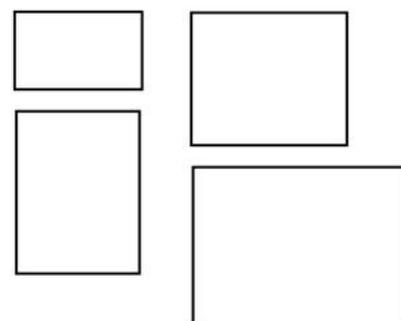
N° 60654
N° 60668



Sachet à vide nylon Nylon PE 20/70K
Paquet de 1'000 pièces

14 x 21 cm
20 x 30 cm
25 x 35 cm
30 x 40 cm

N° 48430
N° 48431
N° 48432
N° 48433



Pompe à vide Green Vac ERME
Boîtier en acier inoxydable

Modèle de table GV3 230V/0.45kW
dimensions extérieures 205 x 380 x 210 mm
capacité pompe à vide 12 m3/h

N° 60666

Options

Base

N° 60667

Cuves Green Vac sont dans le rubrique 4.



Armoire cave à vin tempérée LIEBHERR

1 zone de température, 5 grilles, 1 grille de sol, butée de porte remplaçable, éclairage intérieur pour 162 bouteilles de 0.75 litre

Modèle WK4127 240V/1.2A
Dimensions 66 x 67.1 x 165.8 cm
Boîtier bordeaux

N° 60675

Autres armoires sur demande



Réfrigérateur sans givre LIEBHERR
Entièrement en INOX, 4 grilles

Modèle GKPv-6570 230V 600 litres
GN 2/1, Dimensions 70 x 83 x 215 cm, +1°C à +15°C

N° 60683





Congélateur sans givre LIEBHERR

blanc, pour 4 grilles

Modèle GGPv-6570 230V 600 litres N° 60686
GN 2/1, Dimensions 70 x 83 x 215 cm, -10°C à -35°C

Les grilles doivent être commandées séparément



Congélateur LIEBHERREntièrement en INOX, pour 8 grilles, -10°C à -26°C
ProfiLine

Modèle GGPv-1470 230V 1427 litres N° 60688
GN 2/1, Dimensions 143 x 83 x 215 cm
2 portes



Réfrigérateur sans givre LIEBHERR

Entièrement en INOX, 8 grilles, +1°C à +15°C

Modèle GKPv-1470 230V 1427 litres N° 60690
GN 2/1, Dimensions 143 x 83 x 215 cm
2 portes

Accessoires sur demande



Lave main mobilINOX 18/10, 5 litres d'eau chaude, réservoir d'eaux usées 10 litres, porte essuie-tout,
2 rouleaux d'entraînement, vis filetée 3/4"

Modèle 160 230V N° 60660
Dimensions 325 x 420 mm, hauteur 1'365 cm

