



Tél. 062 836 50 30

Fax 062 836 50 39

info@hapag-ag.ch

Programme de vente

05/2017

Edition 1.5.2017

A ppareils à aiguiser couteaux	11	Chariots à glissières	45
Appareils de dosage pour café	27	Chariots à plateforme pour paniers lave-vaisselle, bidons	37
Appareil à caraméliser	37	Chaudrons de bar	4
Appareils à eau chaude	27	Chauffe-assiettes	
Appareils à hot-dog	8	Chauffe-assiettes	6
Appareils automatiques pour café-filtre	27	Chauffe-assiettes	46
Appareils combinés	23	Chauffe-bière	4
Appareils pour maintenir chaud	36	Chauffe-briques	7
Appareils pour garder au chaud	4	Chauffe-croissants	36
Appareils pour griller	2	Chauffe-lait (rond et carré)	7
Appareils pour épicerie	34	Chauffe-oeufs	4
Appareils snack (électrique et à gaz)	40	Chauffe-plats	35
Araignées	37	Chauffe-plats à bougies	
Armoires chauffe-tasses	27	Chauffe-briques tetra pour liquides	7
Articles pour grandes cuisines	37	Chauffe-plats à bougies	35
Articles pour pizzerias	18	Chauffe-saucisses	
Articles synthétiques	37	Chauffe-saucisses	8
Auget/penderie de cuisine	37	Chauffe-saucisses	46
		Chauffe-tasses	27
B ac à couverts	3	Chevalets, numéros de table	37
Bains-maries		Chinois	37
Bains-maries	4	Cloches à fromage	28
Bains-maries	40	Cloches pour assiettes	37
Bains-maries	46	Coffres avec coutellerie	11
Balances de cuisines (électroniques)	5	Collecteurs à déchets	45
Barres de suspension porte-papiers/-fiches	3	Combi-snack	40
Barres aimantées	11	Containers, récipients	27
Bassines	37	Corbeilles agrumes	37
Bassines à battre la crème	37	Cornières pour chariots à étages	37
Bassins à friture	40	Coupe fois gras	9
Batteries à réchaud chauffe-plats	36	Coupe-frites	9
Batteries de cuisine	33	Coupe-lanières	9
Batteurs-mélangeurs	25	Coupe-légumes	10
Battoirs à côtelettes		Coupe-mozzarella	34
Battoirs à côtelettes	11	Coupe-oeufs	37
Battoirs à côtelettes	30	Coupe-pain à main	11
Billots, plots	30	Coupe-pâte	12
Blender	34	Coupe-terrine	9
Boîtes à épices	37	Coupe-tomates	9
Boîte pâtisserie	37	Coupe-truffes	10
Bouchons-doseurs	14	Couteaux, mallettes etc.	11
Bouilleurs à eau chaude	27	Couteaux à fromage	11
Bouilleurs à réservoir	27	Couteaux et grilles (pour hachoirs)	21
Bouilleurs à vin	4	Couvres-plat ovale	37
Brasseurs	30	Crêpières (électrique et à gaz)	
Brise-glace	34	Crêpières (électrique et à gaz)	2
Broyeurs à glaçons	34	Crêpières (électrique)	46
		Cuiseurs à pâtes (électrique et à gaz)	40
C afetières (Percolateurs)	27	Cuisines snack	40
Carquois à couverts	37	Cuit vapeur	37
Casiers de stockage	41	Cutters	12
Casseroles en acier (inox)	33		
Cassettes plastique (24 casiers)	31	D écoupoirs à pâte, roues à découper	
Cendrier mural	45	Découpoirs à pâte, roues à découper	11
Cendriers pour sol	45	Découpoirs à pâte, roues à découper	37
Centrifuges pour fruits et légumes	34	Dérouleur film étirable	37
Champs de cuisson	40	Destructeurs d'insectes volants	43
Chariots de transport, stockage, rayonnage	41	Dispositifs de suspension pelles	18

Distributeur de feuilles	37	Grils-toaster horizontal	
Distributeurs de poches calots, gants, kit visiteurs, en plastique jetable	37	Grils-toaster horizontal	20
Distributeurs de boisson réfrigérées	42	Grils-toaster horizontal	46
Distributeurs de jus, tubes à jus, flûtes	34	Grils-salamandres	2
Doseurs à injection	13	Grils-toaster universel	20
Doseurs à vider spiritueux	14	Guitares pour couper en rondelles	9
Douilles (pour sacs à dresser)	37	H achoirs	21
E cailleurs	38	L aitières	7
Ecumoires	37	Laminoirs à pâte	25
Egouttoire pour planches à découper		Lampes chauffantes infra-rouge	36
Egouttoire pour planches à découper	30	Louches	37
Egouttoire pour planches à découper	37	M achine à tourner les légumes	9
Egouttoir/support pour planches	30	Machines à café-filtre	27
Entonnoirs pour liquides	13	Machine à déboucher	29
Epluche-ananas	9	Machines à peler pommes	9
Eplucheurs à légumes	10	Machines à peler pommes de terre	15
Etagères à gâteaux	16	Machines à pétrir à spirale	25
Etagères à verres	16	Malaxeurs-pétrisseurs-mélangeurs	
Etonnoir pour liquides	13	Malaxeurs-pétrisseurs-mélangeurs	25
Etuves chauffe-plats	6	Malaxeurs-pétrisseurs-mélangeurs	46
Extramineurs d'insectes volants	43	Mallettes et pochettes avec coutellerie	11
F endeurs	9	Marmites	
Fers à gaufre/gaufriers	2	Marmites	33
Filtres pour huile, porte-filtre	19	Marmites	40
Fixation pour seaux à champagne/vin	37	Meubles réfrigérés	42
Formes terrines et parfait	37	Mini-Guitare, Maxi-Guitare	9
Fouets, mousoirs	37	Mini-Mixer	26
Fouetteuses	25	Mixers, mixers à tube, à fouet	26
Fourneaux (électrique et à gaz)	40	Mixers à boissons	26
Fours à air chaud	18	Mixers de bar	34
Fours à fumer	2	Mixers professionnel	34
Fours à pizza		Moules à nid/Nids à friture	37
Fours à pizza	18	Moulins à café, doseurs	27
Fours à pizza	46	Moulins à légumes	9
Fours infrarouge	2	Moulins à poivre	28
Fours multi-fonctions	18	Moulins-épicerie	27
Fours universels	18	Mousoirs, fouets	37
Friteuses à table, sur socle (électrique et à gaz)	19	N uméros de table	37
Friteuses	46	O uvre-boîtes (manuel et électrique)	29
Fusils à aiguiser	11	P alettes	37
G aufriers	2	Paniers à couverts	37
Glaçonnières	42	Paniers à salade et à oeufs	37
Gobelets à couverts	37	Paniers lave-vaisselle	37
Grilles Gastronorme inox	37	Papier dentelles	16
Grils à barreaux (électrique et à gaz)	40	Passe-plats	6
Grils à pierres lavique (électrique et à gaz)	40	Passoires	37
Grils-barbecues à pierres laviques	40	Pêles-pommes trancheur (à main et électrique)	9
Grils combinés	20	Pêles pommes-de-terre	15
Grils de contact à double plaques		Pelles	37
Grils de contact à double plaques	20	Pelles à glace	37
Grils de contact à double plaques	46	Pelles à usages multiples	37
Grils et fours à fumer	2	Pelles pizza	18
Grils infrarouge			
Grils infrarouge	2		
Grils infrarouge	20		

Penderie/auget de cuisine	37	Pots à lait	34
Percolateurs	27	Poussoirs manuels	21
Pétrisseuses à spirale		Presses-agrumes	34
Pétrisseuses à spirale	25	Presses-citron à main	37
Pétrisseuses à spirale	46	Presses-fruits à main	34
Pichets/pots champenois	37	Presse à vermicelles	17
Pichets à pompe	27	Presse hamburgers	21
Pince et fourchette à escargots	37	Presse-oranges (automatique)	34
Pinceaux	37		
Pinces de tout genre	37	R abot à Spätzli/Knöpfli	9
Pinces à jambon	30	Rabot pour planches à découper	30
Planches à pain	37	Rack à verres	37
Planches à pâte	30	Raclette à pâte, coupe-pâte	37
Planches à porc, à beef, à coq	30	Racloirs à billots	30
Planches à saumon, à beef	30	Racloirs grills	40
Planches à trancher, à découper (synth.)	30	Racloirs spatules	37
Planches à trancher à pain		Râpes à fromage	
Planches avec poignée		Râpes à fromage	21
Planches avec poignée	30	Râpes à fromage	34
Planches avec poignée	9	Ratelier à couvercles mural	37
Planches rondes	30	Rayonnages	41
Plaques en alu	18	Réchauds à bougies/chauffe-plats	35
Plaques à griller (électrique et à gaz)		Réchauds électriques	40
Plaques à griller (électrique et à gaz)	40	Réchauds flamatable	35
Plaques à griller (électrique)	46	Récipients à déchets	45
Plaques à gâteaux (perforées et lisses)	37	Récipients de transport	37
Plaques à pizza	18	Récipients de transport/stockage	18
Plaques chauffantes		Récipients/filtres (pour café/thé)	27
Plaques chauffantes	36	Récipients pour accessoires	27
Plaques chauffantes	46	Récipients pour marc de café	27
Plaques de base (égouttoires)	37	Roquefortaise	11
Plaques de fond/égouttoires	37	Rôtissoirs, fours	2
Plaques refroidissantes	37	Rouleaux à pâte, à pâtisserie	37
Plaques de travail	40	Roulettes pour pâte à pizza	37
Plaques Gastronomie	37		
Plaques pour cuire	37	S acs à dresser	37
Plaques-réchauds	40	Saladiers	37
Plaque-spatule	37	Salamandres	
Plateaux à servir	32	Salamandres	2
Plateau et support fruits de mer	37	Salamandres	46
Plats (alu + inox)	37	Sasses	37
Plots, billots	30	Saupoudriers à fromage	37
Poêles à omelettes	33	Sauteuses	33
Poêles chinoises	33	Sauteuses basculantes (électrique et à gaz)	40
Poêles en acier inox, en alu, forgés, à servir	33	Scies de boucher	11
Poêles Lyonnaises	33	Sèche-mains	44
Poêles Wok		Séchoirs/étagères pour sacs à dresser	37
Poêles Wok	4	Sépar'oeufs	9
Poêles Wok	33	Set isotherm	37
Pompes électromagnétiques	22	Shaker	37
Portes-assiettes	37	Sorbetières	42
Porte-brochettes	37	Spatules (bois et métal)	
Porte-clefs de chambre	1	Spatules (bois et métal)	30
Porte-couteaux et couperets	30	Spatules (bois et métal)	37
Porte-journeaux quotidiens	37	Spatules en granulés	30
Porte-revues	37	Station service pour buffets	27
Portes-verres et gobelets	28	Support chinois inox	37
Portionneur fromage mou	11	Support pour poêles	37

Support pour seaux champagne/vin	37
Supports pour planches à découper	
Supports pour planches à découper	30
Supports pour planches à découper	37
Supports plateaux fruits de mer	37
T ables chauffantes	36
Tables vitrocéramiques	40
Tamis (inox)	37
Tapes-côtelette	
Tapes-côtelette	11
Tapes-côtelette	30
Testeur de salinité	37
Tiroir de récupération	27
Toasters à pain, à sandwiches	
Toasters à pain, à sandwiches	20
Toasters à pain, à sandwiches	46
Toasters à convoyeur à bande	20
Toasters horizontal	
Toasters horizontal	20
Toasters horizontal	46
Toasters-salamandres	2
Tôles à tartes	37
Tranche-tomates	9
Trancheurs à légumes	10
Trancheuses	39
Trousses avec coutellerie	11
U tensiles cuisines	37
Utensiles pour préparation fruits de mer	37
V alises avec coutellerie	11
Vide marmite	37
Vitrines chauffantes	36
Vitrines réfrigérantes	42
Voûtes chauffants	36

Porte-clefs de chambre

f=1/d=31

3.10/P

En métal léger oxydé mat, couleur argenté, avec anneau de protection en caoutchouc gris, couleur argent. Gravure des numéros de chambre ou le nom de l'hôtel sur demande (verniss nitro noir).

Prix (sans gravures)

Rond, 105×30 mm. Poids env. 70 g, longueur 11 cm.		
1 - 9 pièces	No 1210.1000	Fr. 18.50
à partir de 10		Fr. 16.50
à partir de 25		Fr. 15.50
à partir de 50		Fr. 14.50
à partir de 100		Fr. 13.50

Angulaire, 100×30 mm. Poids env. 60 g, longueur 12 cm.		
1-9 pièces	No 1210.2000	Fr. 18.-
à partir de 10		Fr. 16.-
à partir de 25		Fr. 15.-
à partir de 50		Fr. 14.-
à partir de 100		Fr. 13.-

Frais de gravure des numéros de chambre

(hauteur 18 mm)		
- d'un seul chiffre	No 1219.0410	Fr. 2.-
- de deux chiffres	No 1219.0420	Fr. 3.-
- de trois chiffres	No 1219.0430	Fr. 4.50

Frais de gravure pour le nom de l'hôtel (y compris frais d'ajustion)

(hauteur 10 mm)		
- par lettre	No 1219.0440	
	1-24 pièces	Fr. 1.-
	des 25 pièces	Fr. -.75

Sur demande livrables également gravures de chiffres, noms, logos etc. en rouge, vert ou bleu au lieu de noire.



Chevalets de table

En métal léger massif, gravés des 2 côtés avec incrustation avec laque cellulosique.

Chevalets numéros de table

50×50 mm. Gravés des 2 côtés, en noir. Poids env. 60 g.		
Non gravés	No. d'art. 1210.5000	Prix Fr. 11.50
Gravés: 1 chiffre	No. d'art. 1210.5100	Prix Fr. 15.-
2 chiffres	No. d'art. 1210.5200	Prix Fr. 17.50
3 chiffres	No. d'art. 1210.5300	Prix Fr. 19.50

Chevalets «RESERVE» und «RESERVIERT»

100×50 mm. Gravés des 2 côtés, en rouge. Poids env. 120 g.		
Gravure RESERVE	No. d'art. 1210.5500	Prix Fr. 36.-
Gravure RESERVIERT	No. d'art. 1210.5510	Prix Fr. 36.-

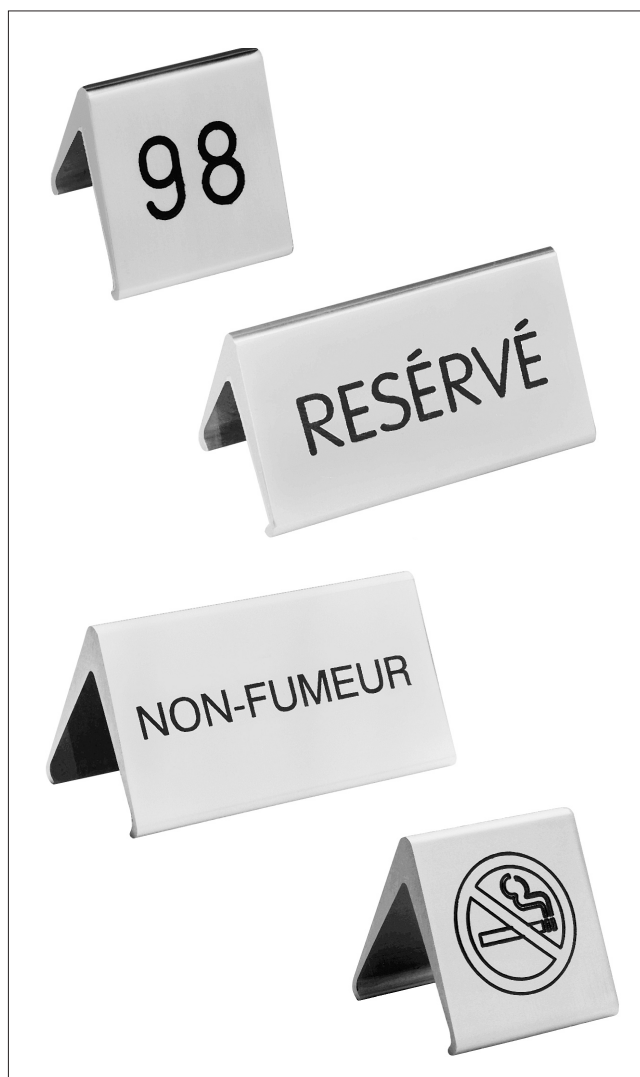
Chevalets «NON FUMEUR»

100×50 mm. Gravés des 2 côtés, en rouge. Poids env. 120 g.		
Gravure NON FUMEUR	No. d'art. 1210.5600	Prix Fr. 36.-
Gravure NICHTRAUCHER	No. d'art. 1210.5610	Prix Fr. 36.-

Logo INTERDICTION DE FUMER

50×50 mm. Poids env. 60 g.		
	No. d'art. 1210.5620	Prix Fr. 18.-

Contre surtaxe (sur le prix du chevalat sans gravures):
couleur or (+15%).



Crêpières mod. SOFRACA

Pour restaurants, snacks, cafés, salons de thé, collectivités, marchés etc.

f = 2 / d = 15

9.07/B

(construits selon les normes et directives EN60335, EN55014, 73/23 CEE, 93/68 CEE, 89/336 CEE)

Appareil entièrement en acier inoxydable, poli. Plaques de fonte de 12mm d'épaisseur, Ø 35cm. Chaque plaque est munie d'un thermostat, réglable de 0 à 300°C. Lampe de contrôle. 1 spatule en bois pour distribuer la masse de crêpe est fournie avec.

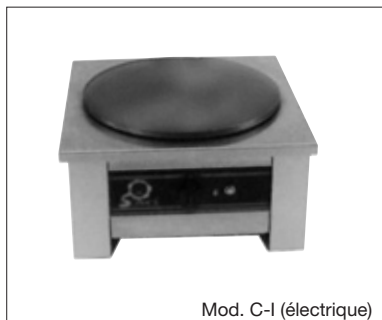
Mod. C-I/R

Boîtier rond, laqué rouge-bordeaux. Plaque Ø 40cm. Puissance 2400W. Autrement comme mod. C-I.

Sur demande, ces appareils peuvent être livrés pour chauffage au gaz, équipé avec thermo-couple, allumage piezo sécurité (plaques de Ø 35 cm ou 40 cm). Sans lampe de contrôle, ni thermostat (gaz peut être réglé par bouton à 3 positions). Exécution standard pour gaz Propane avec gicleur AEM-110 (37 mbar). Egalement livrable avec gicleur AEM-160 pour gaz de ville (20 mbar).

Puissance 3,1 kW/2665 cal. (mod. C-I) resp. 6,2 kW/5330 cal. (mod. C-II).

Homologation SSIGE No 97-045-1.



Mod. C-I (électrique)



Mod. C-II (électrique)



Mod. C-I/R

	Mod. C-I	Mod. C-II	Mod. C-I/R
Voltage	230 V	400/2 N	230 V
Puissance	2000 W	4000 W	2400 W
Largeur	41 cm	82 cm	Ø 42 cm
Profondeur	41 cm	41 cm	
Hauteur	21 cm	21 cm	18 cm
Poids	12,5 kg	25,5 kg	15 kg
No d'art.	2444.011	2444.021	2444.100
Prix (électrique)	Fr. 1'195.-	2'125.-	Fr. 975.-
No d'art.	2444.030	2444.040	
Prix (à gaz/plaques Ø 35 cm)	Fr. 1'250.-	Fr. 1'895.-	
No d'art.	2444.050	2444.060	
Prix (à gaz/plaques Ø 40 cm)	Fr. 1'525.-	Fr. 2'295.-	



Gaufriers mod. SOFRACA

Pour snacks, restaurants, collectivités, cafés, marchés etc.

(construits selon les normes et directives 73/23 CEE, 93/68 CEE, 89/336 CEE, EN 55014, EN 60335-1+2-48)

Appareil entièrement en acier inoxydable, poli (Aisi 430). Plaques en fonte de 22x15cm. 4 pieds.

Chaque plaque est munie d'un thermostat réglable de 0 à 300°C. Lampe de contrôle.

Modèle	Mod. G-I	Mod. G-II
Voltage	230 V	400/2 N
Puissance	1800 W	3600 W
Prod. horaire (pcs)	23-30	50-60
Nomb res de gaufres	2	4
Surface portante	25 x 48 cm	52 x 48 cm
Hauteur	30/50 cm	30/50 cm
Poids	12 kg	19 kg
No d'art	2445.011	2445.021
Prix	Fr. 1'350.-	Fr. 2'125.-



Mod. G-I

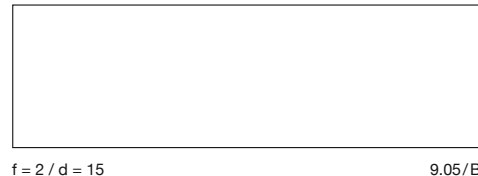
Mod. G-II

Prix TVA non compris

Deutscher Text siehe Rückseite!

Salamandres et Toasters- salamandres Mod. TECNOINOX

(conforme aux normes EN 60335, CEE 89/392, 73/23, 93/68, 89/336 92/31, 9368, LsPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)



f = 2 / d = 15

9.05/B

Pour griller, gratiner, dorer, toaster, glacer, dégeler, réchauffer, cuire et tenir au chaud

Entièrement en acier inox satiné 18/10. Grille en acier chromé avec poignées en matériel thermo-durci et isolant. 3 glissières pour grilles GASTRONORME. Cuvette recueille-sauce inox amovible. Contrôle de température par régulateur d'énergie avec 10 positions, muni d'une lampe de contrôle (mod. SEF-1), 2 régulateurs d'énergie, 2 lampes de contrôle et 2 zones de chauffage (mod. SEF-2). Le temps d'échauffement des corps de chauffe de 9mm Ø est de 1,5-2 minutes seulement. 4 pieds en caoutchouc.

Mod. TS2

Comme les salamandres, mais avec 2 glissières. 2 régulateurs d'énergie pour résistance du haut et du bas (chacun de 1500W, réglable indépendamment). Minuterie 0-15 minutes. Interrupteur basculant pour marche continue. Utilisable comme toaster et également comme salamandre.

Mod. TSP

Comme le mod. TS2, mais avec 3 glissières, 2 grilles, 3 corps de chauffe (2 de 1,5 kW, 1 de 1,0 kW et 3 régulateurs d'énergie).

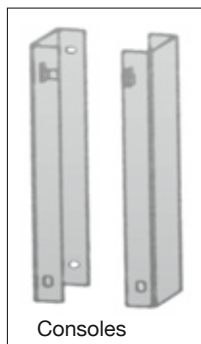
Mod. QSEF

Salamandres d'érgonomie d'énergie «ultra-rapide» (mod. Exploit)
Dans la partie supérieure ils sont montés des fils de chauffe en Tungstène; ils ont une durée de vie extrêmement longue. La plaque en céramique de verre est transparente et amovible; elle garantit un rayonnement de chaleur optimal et elle est facile à nettoyer. Ce genre de résistance permet un chauffage très rapide; la salamandre mod. Exploit est portée à la température de travail en 20 secondes. Par cela les temps pour griller ou gratiner sont env. 2/3 plus courts en comparaison avec un four. L'érgonomie d'énergie est de 60-75 % par rapport aux systèmes conventionnels (rayonnement de la chaleur réduit).

Accessoires:

Pincettes pour sandwiches
(pour TS2/TSP)

No d'art. 2440.4300 Prix Fr. 15.-



Consoles

Accessoires:

Consoles en acier inoxydable 18/10 pour fixation au mur.

Pour mod. SEF. Hauteur 387 mm
No d'art. 2440.4200 Prix Fr. 135.-

Pour mod. TS2/TSP. Hauteur 267 mm
No d'art. 2440.4400 Prix Fr. 135.-

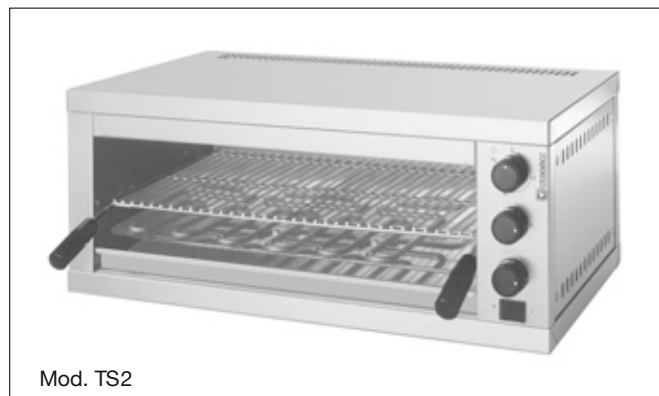
* Sur demande livrable également comme mod. TS1, 230 V, 2000 W.
No d'art. 2440.4600. Même prix.



Mod. SEF-1



Mod. SEF-2



Mod. TS2

	Mod. SEF-1 **	Mod. SEF-2 **	Mod. TS2 *	Mod. TSP **
Voltage	230 V	400/2 N	400/2 N	400/2 N
Puissance	2000 W	4000 W	3000 W	4000 W
Largeur	540 mm	740 mm	670 mm	670 mm
Profondeur	400 mm	400 mm	340 mm	340 mm
Hauteur	390 mm	390 mm	270 mm	360 mm
Grille GASTRONORME	2/3	1/1	-	-
Surface utile	380x340x330 mm	625x340x330 mm	530x280x150 mm	530x280x240 mm
Poids	15 kg	20 kg	16 kg	20 kg
No d'art.	2440.4000	2440.4100	2440.4500	2440.4700
Prix	Fr. 995.-	Fr. 1'250.-	Fr. 1'350.-	Fr. 1'525.-

Mod. QSEF-1 – comme mod. SEF-1, mais exécution «ultra-rapide» (mod. Exploit).
No d'art 2440.4010 Prix Fr. 1'495.- **

* livrable du stock

** autres modèles sur demande!

Mod. QSEF-2 – comme mod. SEF-2, mais exécution «ultra-rapide» (mod. Exploit).
No d'art 2440.4110 Prix Fr. 2'050.- **

Prix TVA non comprise

Grils/Fours électriques à rôtir et fumoirs

- Viandes
- Poissons
- Gibiers
- Volailles
- Fromage à chaud
- Fumage à froid
- Cuisson
- Rôtir
- Fumage à basse température

f = 2

9.03 / F

Mod. Helia-Smoker

(approuvés ASE et CNA N° 2320)

Pour la gastronomie, boucheries, comestibles, poissonneries, supermarchés, traiteurs, agriculture, services à domicile, ménages etc.

Une nouveauté dans la technique de fumer. Un goût unique. Fumer en chambre close. Fumer soi-même frais: Poisson, viande, gibier, volaille, spécialités à fumer, en pleine saveur, chauds et prêts à servir en très peu de temps car à l'intérieur de l'appareil une pression s'effectue (0,1 bar). Rôtir et fumer en une opération. Jarrets de porc, lard, jambon, saucisses, coquelets, cuisses de poulets, pommes de terre en tranches etc.

Capacité:

Helia 24: 24 truites à 250 g ou 12 à 500 g
4 poulets, 7 kg de rôti etc.

Helia 48: 48 truites à 250 g ou 24 à 500 g
8 poulets, 14 kg de rôti etc.

Pas de transmission de goût de poisson à la viande, au fromage etc.

Des pizzas peuvent également être cuites ou dégelées. Dans ce cas, ne pas utiliser de la farine de fumage.

L'appareil peut être employé aussi comme four (pain, gâteaux, au fromage, toasts avec fromage en tranches, tartes aux pruneaux, d'épinard etc.).

Lors de fumage à froid de saumon, jambon, saucisse, fromage à fumer etc. le chauffage reste déclenché; seul est enclenché la minuterie pour la farine à fumer.

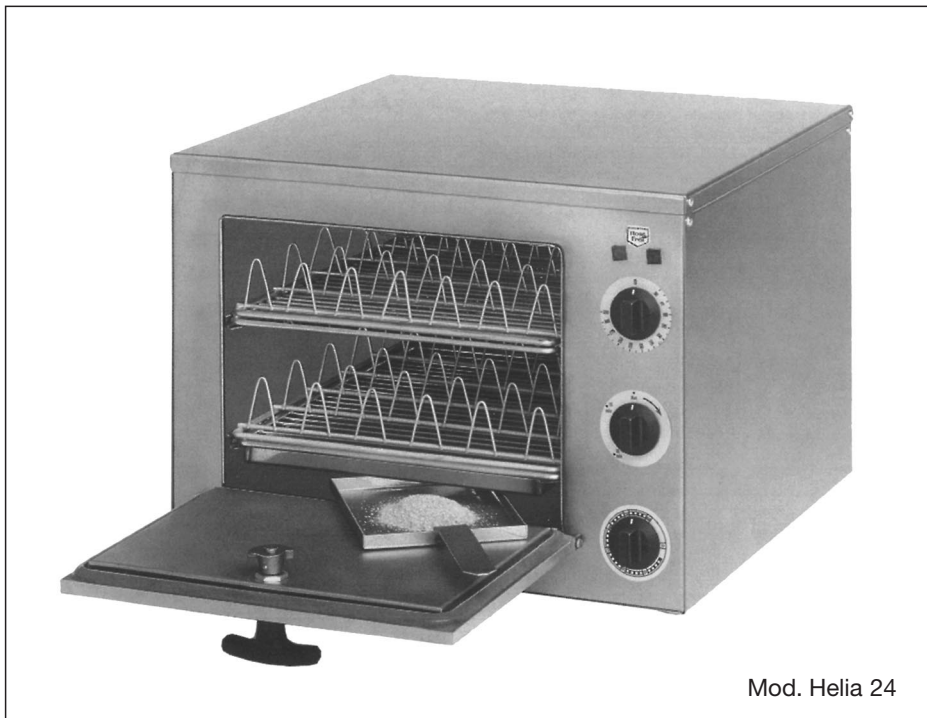
Equipement standard
(compris dans le prix d'appareil):

Mod. Helia 24:

- 1 égouttoir 30 x 40 x 1,5 cm
- 2 grilles 30 x 40 cm
- 1 grille à truite 30 x 40 cm avec divisions en 6
- 1 grille à maquareaux 30 x 40 cm avec divisions en 5
- 1 plateau à fumer avec poignée
- 1 sachet mélange de farine à fumer
- 1 sachet mélange de condiment
- 1 mode d'emploi avec cahier de recettes

Mod. Helia 48:

- 1 égouttoir 30 x 80 x 1,5 cm
- 4 grilles 30 x 40 cm
- 2 grilles à truite 30 x 40 cm avec divisions en 6
- 2 grilles à maquareaux 30 x 40 cm avec divisions en 5
- 1 plateau à fumer
- 1 sachet mélange de farine à fumer
- 1 sachet mélange de condiment
- 1 mode d'emploi avec cahier de recettes



Mod. Helia 24



Mod. Helia 48

Données techniques:

Voltage
Puissance
Largeur
Profondeur
Hauteur
Poids y compris accessoires standards
No d'art.
Prix

Mod. Helia 24

230 V
1000 W
45 cm
45 cm
35 cm
25 kg
2455.01
Fr. 1'950.-

Mod. Helia 48

230 V
2000 W
45 cm
85 cm
35 cm
45 kg
2455.02
Fr. 2'650.-

Accessoires etc. voir au dos!

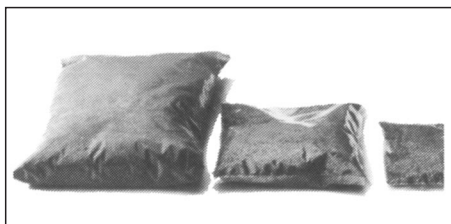
Prix TVA non comprise

Avantages du fumage avec le four Helia:

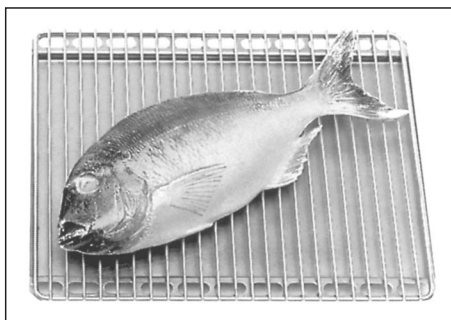
- Le poisson ou la viande ne sont rôtis directement par la chaleur d'un feu de bois ou de rayons infrarouges, mais par air indirectement chauffé à l'intérieur de la chambre à pression.
- Grâce à la fermeture hermétique de la porte à peine fumée et par conséquent à peine humidité ne peut s'échapper.
- Rôtir sans adjonction de graisse; donc pauvre en calories.
- La saveur propre reste intacte.
- Aucune transmission d'odeur de poisson à viande.
- Temps de rôtissage et de fumage courts.
- Rôtir et fumer en une opération.
- Service chaud de mets frais ou surgelés.
- Dégeler de la nourriture congelée en conservant toute sa saveur.
- Fumer à chaud ou à froid.
- La fumée, après écoulement du temps de fumage, se dépose sur les parois intérieures du four. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas nettoyer l'intérieur du four; plus noir il est meilleur le goût du fumé.

Construit par des professionnels – éprouvé par des chefs de cuisine

- Intérieur, enveloppe extérieure, ainsi qu'égouttoir et surfaces de grill en acier inoxydable. Donc pas de rouille ou d'éclats de couleur ou d'émail.
- Construction à double manteau, entièrement isolé; de ce fait temps de chauffe court et faible consommation d'énergie.
- Boîtier soudé hermétiquement, donc aucune humidité dans le double manteau. Toutes les pièces électriques sont protégées.
- Joint de porte en silicone (résistant aux températures 50 shore, résistant aux aliments).
- 2 glissières (pour double enfour).
- Minuterie de 15 minutes, accouplée à une lampe de contrôle.
- Thermostat à 9 positions, avec lampe de contrôle.
- Résultats toujours constants.
- Frais minimes – jusqu'à 40% d'économie.
- Livre de recettes, composé par des chefs de cuisine renommés.
- Des mélanges de condiments pour poisson et viande particulièrement éprouvés pour les appareils Helia sont livrés comme accessoires séparément ainsi que la farine de fumage.

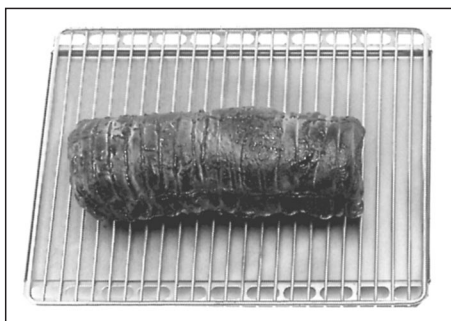


Mélange de farine à fumer – sachet de 1 kg
No d'art. 2455.11 Prix Fr. 10.–
Sciure de genévrier – sachet de 250 g
No d'art. 2455.12 Prix Fr. 18.–
Mélange de condiment pour poisson – sachet de 500 g
No d'art. 2455.13 Prix Fr. 19.–



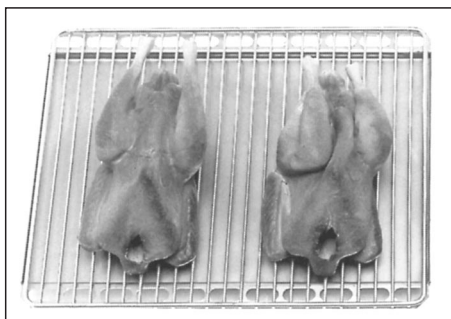
Egouttoir avec poisson sur grille

Trites 400 g	15–20 min
Carpes 600 g	30 min
Brochets/Sandres	30 min
Soles	15 min
Anguilles 500 g	jusqu'à 60 min
Saumon fumé à chaud	30 min
Maquereaux	25 min
Homards	20 min
Moules	30 min



Egouttoir avec rôti sur grille

Rôti roulés 8 cm	30 min
Steak	15 min
Jarrets	60 min
Côtelette/Kasseler	jusqu'à 30 min
Viande ventre	45 min
Agneaux	60 min
Selles de chevreuils	50 min



Egouttoir avec volaille sur grille

Poulets	45 min
Canard	60 min
Magret de canard etc.	15 min

Grille à truite

Partagée en 6 pour Helia 24 + 48:
No d'art. 2455.16 Prix Fr. 35.–

Grille à maquereaux

Partagée en 5 pour Helia 24 + 48:
No d'art. 2455.17 Prix Fr. 35.–

Grille à carpe

Partagée en 4 pour Helia 24 + 48:
No d'art. 2455.18 Prix Fr. 35.–

Grilles

Les grilles sont 30 x 40 cm. Dans le mod. Helia 24 peut être glissée une grille et dans le mod. Helia 48 peuvent être glissés 2 grilles par glissière.

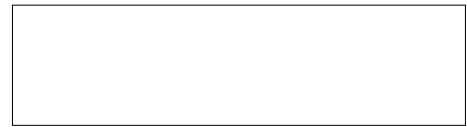
Poêle cuvette à frire

30 x 40 x 7 cm. Pour travailler avec sauce ou pour préparer de la soupe.
No d'art. 2455.19 Prix Fr. 120.–

Méthode de travail lors de fumage

1. Préchauffer jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Dès que la température est atteinte, la lampe verte s'éteint.
2. Remplir la poêle à fumer de sciure et la placer sur la spirale du corps de chauffe dans le four.
3. Introduire la marchandise à fumer avec l'égouttoir et fermer la porte.
4. Enclencher la minuterie. Par ce moyen le processus de fumage est mis en marche et terminé.
5. Le temps de cuisson, seion livre de recettes, est à enregistrer sur la minuterie.
6. Fumer rapidement est possible en tout temps au moyen de la poêle en acier inoxydable.
7. Le fumage à froid est décrit dans le livre de recettes.

Prix TVA non comprise



f=3/d=4

3.04/P

**Bacs à couverts «GASTRONORME»****Pour collectivités, hôtellerie, cantines, hôpitaux etc.**

Fabriqué en polyéthylène 100% basse pression, antichoc. Résiste aux températures de +105°C jusqu'à -110°C, ainsi qu'aux acides. Très fort et solide, donc résistant aux chocs et aux coups. En bref, pratiquement indestructible. Belle forme moderne. Facilement empilable (hauteur 600 mm pour 10 pièces). Poignées très pratiques. Teinte gris mat (rouge foncé et noir sur demande; même prix). Stable sur toute surface lisse. Dimensions extérieures 530×325×100 mm.

Poids	800 g
No d'art.	1100.01
Prix/pc.	1 - 9 pièces Fr. 12.-
	dès 10 pièces (1 carton) Fr. 11.-
	dès 50 pièces (5 cartons) Fr. 9.75

Supports pour bacs à couverts

Pour 1 ou 2 bacs à couverts. Cadre en tubes carrés, inox 18/10. 4 pieds.

540×330×280 mm. Poids 3 kg (pour 1 bac)
No d'art. 1100.02. Prix Fr. 165.- (sans bac)

540×330×540 mm. Poids 5 kg (pour 2 bacs)
No d'art. 1100.03. Prix Fr. 275.- (sans bacs)

**Barres de suspension porte-papier / Pincettes porte-fiches****Pour feuilles, fiches, bons, dessins, plans, etc.**

Pour le domaine cuisine de la gastronomie, cantines, cliniques, homes, réception, salles de conférences, «tableau noir», le planing journalier dans le bureau et ateliers, écoles, autorités, administrations, etc.

Pour toutes sortes de papier comme communications, bons de commande, notices, croquis, plans etc. Economise temps et argent: Terminé avec les pique-bons, l'emploi d'épingles, attaches, agrafes, aimants, bandes adhésives etc.

Tient à 100%. Ne pince pas. Ne déchire pas. Facile à insérer. Exécution avec billes: les billes en verre spécial roulent librement dans un rail et maintiennent le papier par gravitation ou exécution avec ressorts, selon modèle. Elles ne pincet pas et libèrent le papier sans problème (pas de déchirure du papier). Introduction et retrait facile d'une seule main. Fermées à gauche et à droite avec un bouchon en plastique de 18 mm, chacun (longueur utile par cela 40 mm moins comme la longueur indiquée).

En aluminium satiné (type TAB) resp. inox F-17 (type LT). Rail de suspension, hauteur 60 mm, avec 2 trous pour vis à chaque extrémité ainsi qu'une bande autocollante.

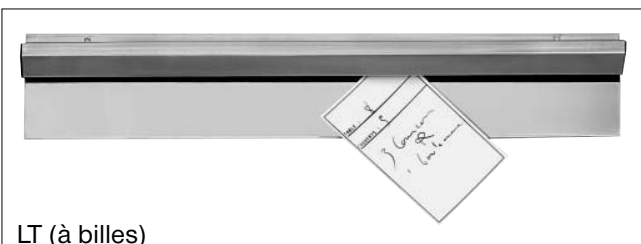


TAB

TAB

Longueur	455 mm	Longueur	915 mm
No d'art.	1102.01	No d'art.	1102.03
Prix	Fr. 40.50	Prix	Fr. 74.-

Longueur	610 mm	Longueur	1220 mm
No d'art.	1102.02	No d'art.	1102.04
Prix	Fr. 54.-	Prix	Fr. 85.-



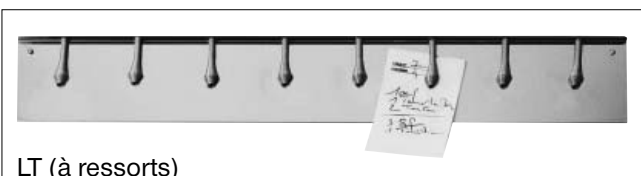
LT (à billes)

LT (à billes)

Longueur	250 mm
No d'art.	1102.10
Prix	Fr. 20.50

LT (à ressorts)

Longueur	625 mm
No d'art.	1102.15
Prix	Fr. 53.-



LT (à ressorts)

Longueur	500 mm
No d'art.	1102.11
Prix	Fr. 38.50

Longueur	1000 mm
No d'art.	1102.16
Prix	Fr. 70.50

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite

Bains-Maries, pour tempérer la bière, chauffe-saucisses mod. STILFER

f=4/d=3

9.07/P

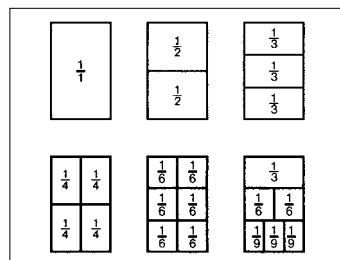
(construits selon les normes EN 60335.2-50, EN 61000-3-2+3, EN 55014, LSPRO (Loi fédérale sur la sécurité des produits))

Pour la restauration, cantines etc.

Idéal pour garder au chaud des potages, goulash, légumes, riz, pommes de terre, pommes frites etc. ainsi que pour tempérer la bière et pour chauffer des saucisses.

Entièrement en acier inoxydable 18/10 (épaisseur 1 mm). Bain d'eau, avec trou d'écoulement dans un des coins (mod. Sori-211 avec robinet d'écoulement). Pour bacs GASTRONORME perforés 100 ou 150 mm profondeur. Parois entièrement calorugés (double parois). Tous les modèles (mod. Sori-310 et Sori-315 avec bac GN perforé) avec une grille intérieure perforée permettant d'y poser casseroles, vaisselle etc. Thermostat réglable de 30-90°C. Lampe de contrôle. Câble avec fiche de prise.

Exemples de combinaisons possibles:



Données techniques:	Mod. Sori-310	Mod. Sori-315	Mod. Sori-210
Voltage	230 V	230 V	230 V
Puissance	750 W	750 W	750 W
Hauteur	160 mm	190 mm	160 mm
Largeur	215 mm	215 mm	305 mm
Profondeur	420 mm	420 mm	420 mm
Poids sans bacs	2,5 kg	2,7 kg	3 kg
Pour bacs GN	1/3-100 mm	1/3-150 mm	1/2-100 mm
No d'art.	1110.050	1110.060	1110.030
Prix sans bacs	Fr. 695.-	Fr. 850.-	Fr. 650.-

	Mod. Sori-215*	Mod. Sori-215/ST*	Mod. Sori-110
Voltage	230 V	230 V	230 V
Puissance	750 W	750 W	1400 W
Hauteur	190 mm	190 mm	160 mm
Largeur	305 mm	305 mm	365 mm
Profondeur	420 mm	420 mm	620 mm
Poids sans bacs	3,2 kg	3,3 kg	4,5 kg
Pour bacs GN	1/2-150 mm	1/2-150 mm	1/1-100 mm
No d'art.	1110.040	1110.041	1110.020
Prix sans bacs	Fr. 750.-	Fr. 825.-	Fr. 725.-

	Mod. Sori-115	Mod. Sori-211
Voltage	230 V	230 V
Puissance	1400 W	1400 W
Hauteur	190 mm	190 mm
Largeur	365 mm	695 mm
Profondeur	620 mm	620 mm
Poids sans bacs	5 kg	7,5 kg
Pour bacs GN	1/1-150 mm	2/1-100 mm
No d'art.	1110.130	1110.120
Prix sans bacs	Fr. 825.-	Fr. 1'325.-

Bacs GN et couvercles ne pas livrable!

* Modèles special

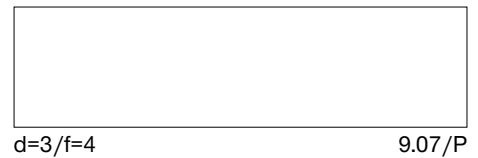
Modèles Sori-120, Sori-113, Sori-123 et BMN-144 voir prospectus séparé!

Prix TVA non comprise



Bains-Maries, Würstchen-Erhitzer Mod. STILFER

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-50,
EN 61000-3-2+3, EN 55014, PrSG (Bundesgesetz über die Produktsicherheit))



d=3/f=4

9.07/P

Bains-maries, chauffe-saucisses mod. STILFER

(construits selon les normes EN 60335-2-50,
EN 61000-3-2+3, EN 55014, LSPro (Loi fédérale sur la sécurité des produits))

Für das Gastgewerbe, Kantinen usw.

Pour la restauration, cantines etc.



Mod. Sori-120

Ideal zum Warmhalten von Speisen wie Suppen, Gulasch, Gemüse, Reis, Kartoffeln, Pommies Frites usw. und zum Erhitzen von Würstchen.

Vollständig aus rostfreiem Chromstahl 18/10 (Materialstärke 1 mm) hergestellt. Wände allseitig wärmeisoliert (doppelwandig). Wasserbad. Ablasshähnen (Mod. BMN-144 mit Auslauffrohr mit Kugelventilverschluss, verstellbar mittels Hebel). Für GASTRONORM-Behälter 150 mm oder 200 mm tief, je nach Modell. Mit gelochtem Einlegeboden zum Abstellen von Pfannen, Geschirr usw. Thermostat von 30-90° C stufenlos regulierbar. Kontroll-Lampe. Kabel mit Stecker.

Bain-Marie-Geräte 1/1, 1/2 und 1/3 GASTRONORM 100 mm und 150 mm tief siehe separater Prospekt!

Idéal pour garder au chaud des potages, goulash, légumes, riz, pommes de terre, pommes frites etc. ainsi que pour chauffer des saucisses.

Entièrement en acier inoxydable 18/10 (épaisseur de l'acier 1 mm). Parois entièrement calorifugées (double parois). Bain d'eau. Robinet d'écoulement (mod. BMN-144 avec tube d'écoulement avec soupape à boule, réglable par poignée). Pour récipients GASTRONORME de 150 mm ou de 200 mm de profondeur selon modèle. Avec une grille intérieure perforée permet-tant d'y poser casseroles, vaisselle etc. Thermostat réglable de 30-90° C. Lampe de contrôle. Câble avec prise.

Bain-maries 1/1, 1/2 et 1/3 GASTRONORME d'un profondeur de 100 mm et 150 mm voir prospectus séparé!

Bain-Marie BMN-144

Anschluss	230 V	
Leistung	750 W	
Höhe	250 mm	
Breite	380 mm	
Tiefe	500 mm	
Gewicht ohne GN-Behälter	9,5 kg	
Für GN-Behälter	1x1/2+1x1/3-150 mm	
Art. Nr.	2491.041	
Preis ohne Behälter	Fr. 1'450.-	

Voltage	
Puissance	
Hauteur	
Largeur	
Profondeur	
Poids sans bacs GN	
Pour bacs GN	
No d'art.	
Prix sans bacs	



Mod. Sori-113



Mod. Sori-123 (mit Gastronorm-Behältern)
(avec bacs Gastronorme)



Mod. BMN-14.
(mit Gastronorm-Behältern / avec bacs Gastronorme)

Mod. Sori-120 (1/1 GN)

Mod. Sori-113 (1/1+1/3 GN)

Mod. Sori-123 (2/1+2/3 GN)

Anschluss	230 V
Leistung	1400 W
Breite	400 mm
Tiefe (Gehäuse)	600 mm
Höhe	250 mm
Für GN-Behälter Höhe	200 mm
Gewicht ohne Behälter	15 kg
Art. Nr. (Tiefe Behälter 150 mm)	1110.0100
Preis ohne Behälter	Fr. 1'495.-
Art. Nr. (Tiefe Behälter 200 mm)	
Preis ohne Behälter	

230 V
1400 W
760 mm
380 mm
200 mm
150 mm
10,5 kg
1110.0800 *
Fr. 1'695.-
1110.0810 *
Fr. 1'825.-

230 V
1900 W
950 mm
380 mm
200 mm
150 mm
12,5 kg
1110.1000 *
Fr. 1'925.-
1110.1111 *
Fr. 1'975.-

Voltage
Puissance
Largeur
Profondeur (boîtier)
Hauteur
Pour bacs GN hauteur
Poids sans bacs
No d'art.
Prix sans bacs
No d'art.
Prix sans bacs

* nicht lagermässig / pas du stock

Preise exkl. MWSt / Prix TVA non comprise

Warmhaltegeräte (Bains-Maries) Mod. STILFER



d=3/f=4

9.07/P

mit Glashauben-Aufsatz

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-50, EN 61000-3-2+3, EN 55014)

Appareils pour garder au chaud (bains-maries) mod. STILFER

avec capot en verre

(construits selon les normes EN 60335-2-50, EN 61000-3-2+3, EN 55014)

Ideal zum Warmhalten von Speisen wie Fleisch, Gemüse, Reis, Kartoffeln, Tapas usw. Funktioniert auf dem Bain-Marie-Prinzip (Wasserbad). Dank dem Glasaufsatz auch geeignet für Theken, Selbstbedienungs-Restaurants usw.

Idéal pour garder au chaud de la viande, légumes, riz, pommes de terre, tapas etc. Travaille selon le principe d'un bain-marie (bain d'eau). Grâce au capot en verre également qualifié pour buffets, restaurants self-service etc.



Mod. CT-6

Technische Daten:

- Gehäuse aus rostfreiem Stahl 18/10 (Aisi 304), doppelwandig
- Anschluss 230 V
- Thermostat, von 0-90° C stufenlos regulierbar
- Kontroll-Lampe
- Kabel mit Stecker
- Ablasshahnen für Wasser
- Inkl. GASTRONORM-Schalen 1/3-50 mm (Innenmasse 155×300×50 mm)
- Glasaufsatz 6 mm dick, 250 mm hoch

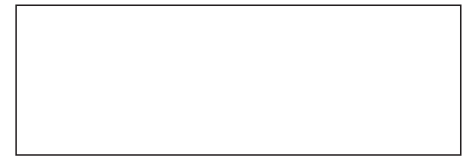
Données techniques:

- Boîtier en acier inoxydable 18/10 (Aisi 304), à double parois
- Voltage 230 V
- Thermostat, réglable de 0-90° C, sans gradations
- Lampe témoin
- Câble de branchement avec fiche
- Robinet d'écoulement pour l'eau
- Y compris bacs GASTRONORME 1/3-50 mm (dimensions intérieures 155×300×50 mm)
- Capot en verre de 6 mm d'épaisseur, 250 mm de hauteur

Modell Modèle	Masse mm Dimensions mm	GN-Schalen Bacs GN	Watt Watt	Gewicht Poids	Art. Nr. No d'art.	Preis Prix
CT-4	795×355×100/125 mm	4	1200	9 kg	1110.250	Fr. 950.-
CT-5	970×355×100/125 mm	5	1400	11 kg	1110.260	Fr. 1'050.-
CT-6	1145×355×100/125 mm	6	1600	13 kg	1110.270	Fr. 1'150.-
CT-8	1495×355×100/125 mm	8	2000	19 kg	1110.280	Fr. 1'350.-

Preise exkl. MWST

Prix TVA non comprise



Eierkocher

Mod. SOFRACA

(gebaut nach den Normen und Vorschriften 734.27 (NIV), 93/68 CE, 89/336 CE, EN 55014, EN 60335-1+2-48)

Ideal für Hotels, Frühstück-Buffets, Bars, Gemeinschafts-Betriebe, Selbstbedienungs-Lokale, Schnellimbisse, Kantinen, Krankenhäuser usw.

Gehäuse vollständig aus rostfreiem Stahl Aisi 430. Wasserbad. Thermostat, von 30–110°C stufenlos regulierbar. Schaltet automatisch aus, wenn das Gerät ohne Wasser betrieben wird.

Eierhalter aus Stahldraht mit verschiedenfarbigen Kunststoffgriffen. Seitlich am Gehäuse je 1 Traggriff. Kontroll-Lampe.

Die Eierkocher können auch zum Färben und Kochen von Oster-Eiern eingesetzt werden, indem anstatt Leitungswasser gefärbtes Wasser in die Wanne gefüllt wird.

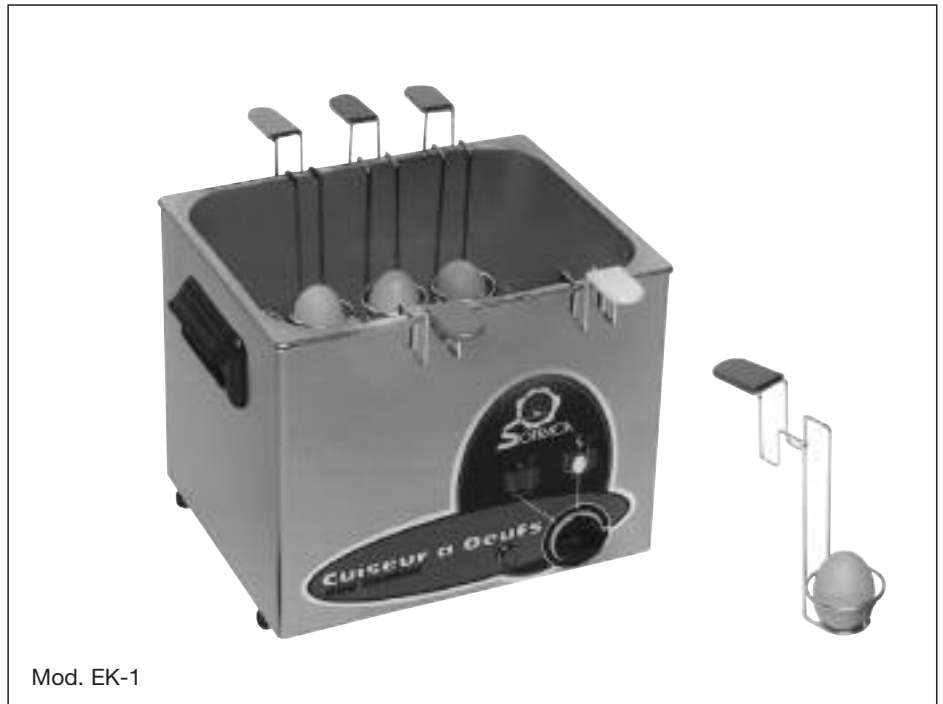
Mod. EK-1:

- 6 Halterungen für je 1 Ei (Fassungsvermögen 6 Eier).

Mod. EK-2:

- 8 Doppel-Halterungen für je 2 Eier (Fassungsvermögen 16 Eier).

Weiche Eier (3 Min.) – gekochte Eier (5 Min.)
harte Eier (8 Min.).



Mod. EK-1

Cuiseurs à œufs

Mod. SOFRACA

(construits conformes aux normes et directives 734.27(OIBT), 93/68 CE, 89/336 CE, EN 55014, EN 60335-1+2-48)

Idéal pour hôtels, buffets petit-déjeuner, bars, collectivités, self-service, fast-food, cantines, hôpitaux etc.

Boîtier entièrement en acier inoxydable Aisi 430. Bain-marie. Arrêt automatique en cas de manque d'eau. Thermostat, réglable de 30 à 110°C, sans gradations.

Paniers d'œufs en fil d'acier avec poignées de différentes couleurs, en matière synthétique. Poignées latérales au boîtier. Lampe de contrôle.

Ces chauffe-œufs peuvent être utilisés également pour colorer et cuire des œufs de Pâques si vous remplissez de l'eau colorée au lieu de l'eau courante dans la cuve.

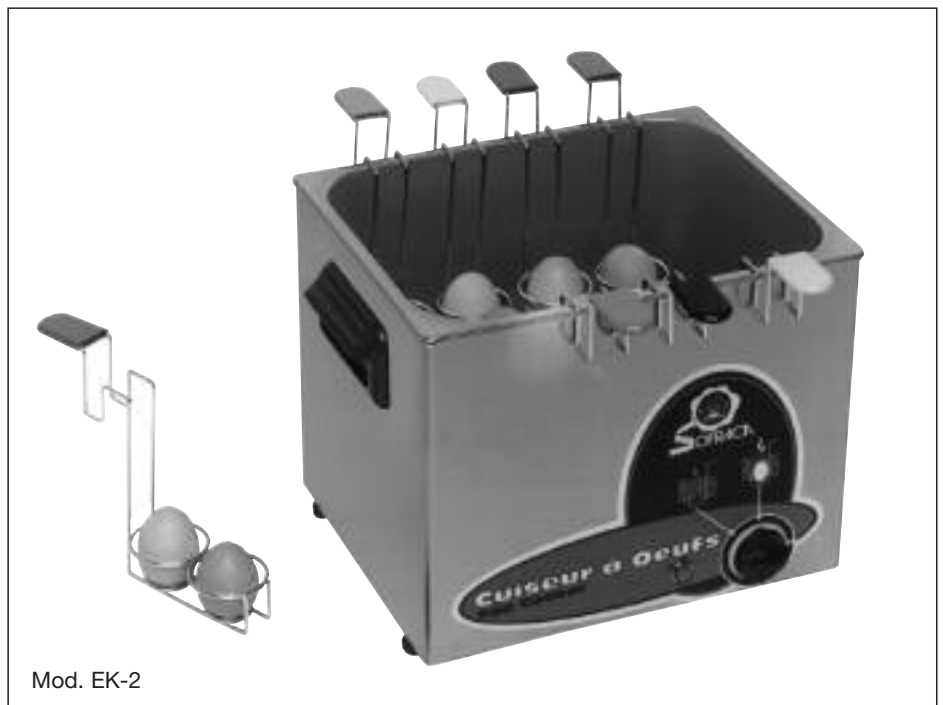
Mod. EK-1:

- 6 paniers; avec fixations pour 1 œuf (capacité = 6 œufs).

Mod. EK-2:

- 8 paniers double; avec fixations pour 2 œufs (capacité = 16 œufs).

Œuf coque (3 min.) – œuf mollet (5 min.) – œuf d'ur (8 min.).



Mod. EK-2

		Mod. EK-1	Mod. EK-2
Anschluss	Voltage	230 V	230 V
Leistung	Puissance	2000 W	2000 W
Breite	Largeur	360 mm	360 mm
Tiefe	Profondeur	200 mm	270 mm
Höhe	Hauteur	290/310 mm	290/310 mm
Gewicht	Poids	2 kg	3 kg
Art. Nr.	No d'art.	1110.350	1110.360
Preis	Prix	Fr. 795.–	Fr. 925.–

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Marmites/Bouilleurs pour vin chaud, punch, thé etc.

Mod. KOCHSTAR – WarmMaster

(construit selon les normes EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 73/23, EN 89/336, LSP/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour la gastronomie, stations de montagne, self-service, bars à boissons, entreprises, marchés etc.

Pour vin chaud, punch, thé, soupes, café etc., pour cuire, chauffe-saucisses, maintenir au chaud et ébouillir (max. 14 verres à ébouillir d'un litre sur 2 étages).

De forme agréable. Légère. Pratique et facile à manier. Sans goût. Hygiénique. Facile à soigner.

Boîtier en acier, épaisseur récipient 0,8 mm, recouvert à l'extérieur de 2 couches gris argenté, tigré, émaillé, à l'intérieur vernis (résistant à la cuisson, aux produits de nettoyage et acides) ou acier inoxydable 18/10. Capacité 29 litres (quantité de remplissage 27 litres au maximum). Chauffage par radiateur tubulaire directement sous le fond du récipient intérieur (corps de chauffe tubulaire). Régulateur de température électromagnétique par tube caillaire, réglable de 30–100°C, sans gradations, y compris position marche/arrêt. Lampe de contrôle. Sécurité de marche à sec/surchauffe. Embobinage du câble dans la partie inférieure du fond fermé continu. Robinet de vidange à rabattement 1/2", chromé (mod. WarmMaster Profi) ou robinet basculant 1/4", en matière synthétique (mod. WarmMaster). Hauteur utile 120 mm. Couvercle avec bouton et 2 poignées ainsi que la partie inférieure en matière synthétique noire de haute qualité (mod. A-Profi De Luxe, blanche). Si le couvercle sera posé en l'envert il peut être utilisé comme chauffe-tasses (voir illustration). Temps de chauffe avec liquide froid à 90°C env. 1 heure.

L'appareil peut également servir à stériliser des fruits, légumes, viande, pour maintenir au chaud, chauffer au bain-marie, préparation de boissons chaudes, blanchir de légumes etc.

Sur demande livrables aussi avec minuterie 120', sans robinet (mod. WarmMaster-S), émaillé ou en inox (ebouillir automatique).

Voltage	230 V
Puissance	1800 W
Diamètre	350 mm
Hauteur	470 mm
Poids (inox/émaillé)	5260/5800 g

Grille/tamis

Ø 320 mm, en matière synthétique.

No d'art. 1112.1750 Prix Fr. 12.50

Mod. 2500A:

Emaillé Robinet basculant en matière synthétique 1/4"

No d'art. 1112.1500 Prix Fr. 245.–

Mod. 3000A:

Acier inox Robinet basculant en matière synthétique 1/4"

No d'art. 1112.1550 Prix Fr. 310.–

Mod. A-Profi:

Emaillé Robinet à rabattement chromé 1/2"

No d'art. 1112.1600 Prix Fr. 295.–

Mod. 3000A Profi:

Acier inox. Robinet à rabattement chromé 1/2"

No d'art. 1112.1650 Prix Fr. 350.–

Mod. E-Profi de Luxe:

Comme le mod. WarmMaster 3000A Profi en acier inox, mais avec thermostat et commande auto-optimisante (**nouveauté mondiale**). Précision de température dès 30°C = +/- 1°C.

No d'art. 1112.1800 Prix Fr. 595.–

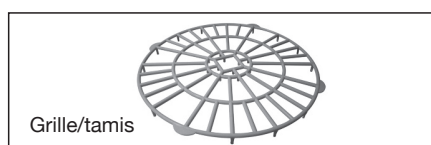
Accessoire (contre supplément):

Récipient

En acier et vernissage diamant Clean, émaillé, manque de goût, résistant contre coupures et égratignures, capacité 20 litres (15 litres jusqu'à 55 mm au dessous du bord), utilisable comme bain-marie, chauffe-lait etc. Idéal également pour garder au chaud et pour la préparation d'aliments et boissons comme soupes, plats uniques, saucisses, lait, cacao ou punch à œufs.

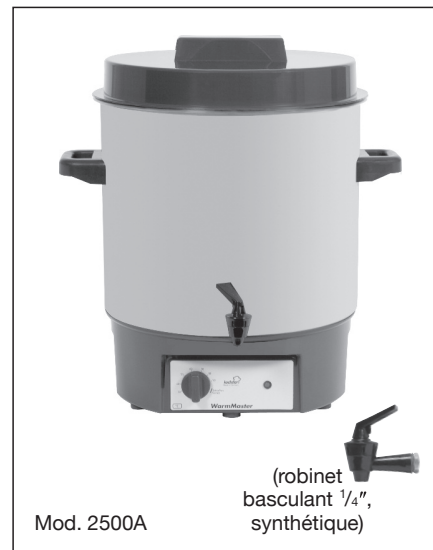
Les aliments et boissons ne collent pas et ne brûlent pas au parois à cause du principe de bain-marie. Sans nickel. Facile à entretenir. Neutre de goût. Hygiénique. 2 poignées en matière synthétique, résistant à la chaleur. Hauteur 280 mm. Ø supérieur 350 mm, Ø inférieur 300 mm. Poids 2800 g.

No d'art. 1112.1700 Prix Fr. 105.–



f = 4 / d = 3

3.13 / F



Marmite Mod. Partyboy

Comme la marmite pour vin chaud mod. 2500A, mais avec une capacité de 16 litres, sans robinet. Hauteur y compris couvercle gris 370 mm. Poids 4750/4900 g.

No d'art. 1112.1900 Prix Fr. 175.–

Utilisable également comme marmite à cuire et tenir au chaud, marmite Party, bouilleur (pour 7 verres à ébouillir d'un litre) etc.



Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Heiss-Suppenkessel/Suppentöpfe Mod. BISTRO

Marmites/chaudrons à soupe et de bar mod. BISTRO



d=3/f=4

3.10/P

Für Hotels, Restaurants, Cafeterias, Schnellimbiss-Lokale, Selbstbedienungs-Restaurants, Bierlokale, Stehkneipen, Kioske, Kantinen, Party-Service, Catering, Imbiss-Stuben, Imbiss-Stände usw.

Pour hôtels, restaurants, cafeterias, snacks, restaurants self-service, brasseries, bars, cantines, kiosques, services traiteur, catering, stands casse-croûte etc.

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-50 / construits selon les normes EN 60335-2-50)

Der Suppentopf kann nicht nur für Suppen aller Art, sondern auch für Chili con Carne, Eintopf-Gerichte, Schaschlik, Schmorprodukte, Curry, heisse Würste (Weisswürste usw.), feines Ragout, Gulasch, Reisleisch, Hühnerfrikassee, Nasi Goreng, Saucen aller Art, heisse Schokolade, Glühwein usw. sowie zum Warmhalten, als Bain-Marie und zum Regeenerieren verwendet werden.

Dekoratives Aussehen; deshalb der Mittelpunkt Ihres Lokals. Formschön. Funktionell. Einfache Handhabung. Transportabel. Kostengünstig. Verkaufsfördernd. Vielseitig verwendbar. Magnetische Halterung für verschiedene Suppenschilder kann an jeder Stelle des Aussenmantels angebracht werden. Erhöhen Sie Ihren Umsatz und Ihren Gewinn mit dem Heiss-Suppen-Kessel Mod. Bistro!

Der Aussenmantel und Kragen-Ring ist aus epoxy-pulverbeschichtetem und einbrennlackiertem Aluminium und wird in den Standardfarben dunkelgrauer oder dunkelbrauner Hammerschlag, schwarz oder Aussenmantel und Kragen-Ring Inox geliefert. Epoxybeschichtetes Gehäuse kratz- und säurebeständig. Simmerstat mit 12 Einstellpositionen von 50-95° C. Sicherheits-Thermostat. Kontroll-Lampe. Anschlusskabel mit Stecker. Kessel auf drei Füßen stehend. Herausnehmbarer Behälter aus rostfreiem Stahl 18/10. Rostfreier Klappdeckel mit Griff und Aussparung für Schöpfkelle. Der auf das Gehäuse aufsetzbare Kragen verunmöglicht ein Überfließen und Abtropfen während dem Servieren und sorgt dafür, dass der Suppen-Kessel aussen immer sauber und hygienisch bleibt.

Das Mod. Bistro darf nur mit Wasser betrieben werden!

Wenn der Kragen umgedreht aufgesetzt wird, dient er als Tropf-/Spritzschutz.

Si le collet sera posé inversé il sert également comme bague de projection.

Le chaudron de bar ne s'utilise pas uniquement pour les potages de toutes sortes, mais également pour chili con carne, pot au feu, shaslik, daubes, curry, saucisses chaudes, ragoût, goulash, viande au riz, fricassée de poulet, nasi goreng, sauces de toutes sortes, chocolat chaud, vin chaud etc. de même que pour maintenir chaud, en tant que bain-marie et régénérateur.

D'aspect décoratif, il attire de ce fait l'attention sur votre établissement. De forme attractive et fonctionnelle. Manipulation simple. Transportable. Economie de frais. Animateur de ventes. Multiples possibilités d'emploi. Plaquette magnétique pour différentes écussons de soupes peut être apposé extérieurement à n'importe quel endroit du manteau. Augmentez votre chiffre d'affaires et votre bénéfice avec le chaudron de bar mod. Bistro!

Le manteau extérieur et le collet en aluminium, recouverts d'une couche de poudre Epoxy, sont livrés en couleurs standards brun foncé, gris foncé ou noir martelé, ou avec manteau extérieur et collet en inox. Boîtier laqué résistant aux rayures et aux acides. Régulateur de température, réglable, en 12 positions de 50 à 95° C. Thermostat de sécurité. Lampe de contrôle. Câble de raccordement avec fiche. Chaudron reposant sur 3 pieds. Le récipient amovible est en acier inoxydable 18/10. Couvercle rabattable en inox avec poignée et encouche pour la louche. La collerette placée sur le manteau évite le débordement et les gouttes indésirables et veille à ce que l'extérieur du chaudron reste propre et hygiénique.

Le mod. Bistro ne peut fonctionner qu'avec de l'eau!



schwarzer Hammerschlag / martelé noir



Inox

	Mod. Bistro	Mod. Bistro-Inox
Anschluss	230 V	230 V
Leistung	475 W	475 W
Nutzhalt	8 L	8 L
Gewicht	5100 gr	4350 gr
Durchmesser	34 cm	34 cm
Höhe bis Deckelgriff	36 cm	36 cm
Dunkelbrauner Hammerschlag	Art. Nr. 1111.3000*	
Dunkelgrauer Hammerschlag	Art. Nr. 1111.3100*	
Schwarzer Hammerschlag	Art. Nr. 1111.3200	
Inox		Art. Nr. 1111.3300
Preis	Fr. 175.-	Fr. 225.-

Voltage
Puissance
Capacité utile
Poids
Diamètre
Hauteur jusqu'à la poignée couvercle
Brun foncé, martelé, No d'art.
Gris, martelé, No d'art.
Noir, martelé, No d'art.
Inox, No d'art.
Prix

Zubehör:
Zusätzlicher Behälter Inox 8 L
Art. Nr. 1111.3500 Preis Fr. 40.-
Preise exkl. MWST

Accessoire:
Récipient supplémentaire inox 8 l
No d'art. 1111.3500 Prix Fr. 40.-
Prix TVA non comprise

* solange Vorrat / jusqu'au l'épuisement du stock

Chaudrons de bar/ Marmites à soupe

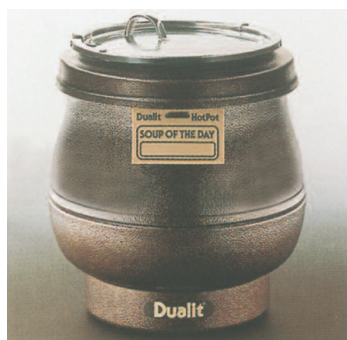
Mod. Dualit de luxe

(construits selon les normes 73/23, EN 93/68, EN 89/336, EN 60335-1+2-50, LSPPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour hôtels, restaurants, cafeterias, snacks, restaurants self-service, brasseries, bars, cantines, services traiteur, catering, stands casse-croûte etc.

f = 4 / d = 3

6.93 / F



Voltage 230 V
Puissance 800 W
Capacité 11 l

Poids 7 kg
Diamètre 340 mm
Hauteur 360 mm

cuivre
No. d'art. 1111.2000

noir
No. d'art. 1111.2100

martelage brun foncé
No. d'art. 1111.2200

blanc
No. d'art. 1111.2300

Accessoires:
1 plaquette «Potage du jour»/
1 plaquette
«Spécialité du Chef».

Récipient supplémentaire inox
No. d'art. 1111.1200

Le chaudron de bar Dualit ne s'utilise pas uniquement pour les potages de toutes sortes, mais également pour Chili con carne, daubes, curry, saucisses chaudes, rûgout, goulasch, viande au riz, fricassée de poulet, Nasi Goreng, sauces de toutes sortes, chocolat chaud, vin chaud etc. de même que pour maintenir chaud (en tant que bain-marie) et régénérer. L'appareil peut fonctionner avec ou sans eau.

D'aspect décoratif, il attire de ce fait l'attention sur votre établissement. De forme attractive et fonctionnelle. Manipulation simple. Transportable. Economie de frais. Animateur de ventes. Multiples possibilités d'emploi. Augmentez votre chiffre d'affaires et votre bénéfice avec le chaudron de bar Dualit!

Le manteau extérieur, en fonte d'aluminium, est livré en couleur standard noir et brun foncé (avec martelage) ou en blanc. Les manteaux sont recouverts d'une couche de

poudre et vernis au four, epoxy et laqués à chaud à l'extérieur; ainsi résistants aux rayures et aux acides. Porte-plaquette. Thermostat réglable à 12 positions. Thermostat de sécurité. Lampe de contrôle. Cable de raccordement avec fiche. Chaudron reposant sur 3 pieds. Le récipient amovible, ainsi que le couvercle avec charnière et poignée sont en acier inoxydable 18/10. La collerette placée sur le manteau évite le débordement et les gouttes indésirables et veille à ce que l'extérieur du chaudron reste propre et hygiénique.

Le chaudron est également obtainable avec un manteau extérieur en cuivre massif, solide, poli miroir.

Preisliste Heiss-Suppenkessel / Suppentöpfe
Prix-courant Chaudrons de bar/Marmites à soupe

9.10

d=3 / f=4

Mod.Bistro 8L

dunkelbrauner Hammerschlag	martelage brun foncé	1111.3000	Fr. 175.00
dunkelgrauer Hammerschlag	martelage gris foncé	1111.3100	Fr. 175.00
schwarz	noir	1111.3200	Fr. 175.00
Inox	inox	1111.3300	Fr. 225.00
zusätzlicher Behälter Inox	réipient suppl.inox	1111.3500	Fr. 40.00

Mod. Dualit De Luxe 11L

schwarz	noir	1111.2100	Fr. 650.00
dunkelbrauner Hammerschlag	martelage brun foncé	1111.2200	Fr. 650.00
weiss	blanc	1111.2300	Fr. 650.00
Kupfer	cuivre	1111.2000	Fr. 895.00
zusätzlicher Behälter Inox	réipient suppl.inox	1111.1200	Fr. 75.00

(Preise exkl.MWST./Prix TVA non comprise)

Balances digitales, électroniques de comptoir MACH-2000 mod. SWL et SCW

(construits selon les normes 89/336 CEE, 91/263 CEE, 92/31 CEE, 93/68 CEE, EN 55022, EN 55024, IEC 61000-3-2+4-2 etc.)



f = 5 / d = 39

9.07/B

Balances digitales très bon marché pour usage avec piles (piles R14/1,5V; Ø25mm non fournies). Adaptateur 230V/100mA. Idéalement conçue pour l'usage en des endroits non dépendant de courant.

Entièrement électronique. Contrôle par micro-processeur. Boîtier en matière synthétique, couleur crème. Affichage digital LCD (hauteur 38mm). Inscription par l'écran en anglais. Plateau inox, amovible. Mise à zéro et arrêt automatique. Niveau à bulle d'air. Touches tare, tare fixe et corrections. Témoin d'usure des piles. Alarme de surcharge. 4 pieds réglables. Apte à supporter des températures de 0°C à +40°C.

Non étalonnables; uniquement pour pesées internes (utilisation interdite pour toute transaction commerciale).

Grâce au contrôle amélioré des livraisons de produits frais et semi-finis et par la possibilité de portionner exactement des assiettes, plats, hors-d'oeuvres etc., la balance peut être amortie très vite. Elle offre en plus de cela une méthode de travail rationnelle.

Utilisable pour:

- Préemballage, conditionnement en portions et contrôle des arrivées de marchandises
- Peser ensemble des ingrédients et des matières premières
- Préparation de sauces, terrines etc.
- Compter

Mod. SWL

3 piles rondes type LR 14/1.5V. Plateau 235 x 165 mm, amovible.

Mod. SCW

4 piles rondes type LR 14/1.5V. Plateau 300 x 240 mm, amovible.



	Mod. SWL-5	Mod. SWL-10
Capacité	5 kg	10 kg
Division	1 g	2 g
Charge minimum	20 g	20 g
Largeur	240 mm	240 mm
Profondeur	240 mm	240 mm
Hauteur	80 mm	
Surface utile	235x165 mm	300x240 mm
Poids (sans piles)	1770 g	3200 g
No d'art.	2504.3200	2504.3300
Prix Fr.	175.-	175.-

	Mod. SCW-6	Mod. SCW-12
Capacité	6 kg	12 kg
Division	0.5 g	1 g
Charge minimum	10 g	20 g
Largeur	300 mm	300 mm
Profondeur	320 mm	320 mm
Hauteur	110 mm	110 mm
Surface utile	300x240 mm	300x240 mm
Poids (sans piles)	3300 g	3300 g
No d'art.	2504.3500	2504.3510
Prix Fr.	325.-	325.-



Accessoire: Adaptateur

230V/6V/100mA
No d'art. 2504.3010
Prix Fr. 17.50

230V/6V/100mA
No d'art. 2504.3015
Prix Fr. 17.50



Accessoire pour Mod. SCW

Plateau plat avec fixation et cuvette de boucher 325x250 mm.
No d'art. 2504.3000
Supplément (surcharge) Fr. 150.-

	Mod. SCW-30	Mod. SCW-50
Capacité	30 kg	50 kg
Division	2 g	5 g
Charge minimum	40 g	100 g
Largeur	300 mm	300 mm
Profondeur	320 mm	320 mm
Hauteur	110 mm	110 mm
Surface utile	300x240 mm	300x240 mm
Poids (sans piles)	3300 g	3300 g
No d'art.	2504.3530	2504.3540
Prix Fr.	325.-	325.-

Chauffe-assiettes mod. STILFER et mod. SOFRACA

f=6/d=36

9.07/P

(construits selon les normes EN 60335-2-49)



Mod. P-30 (modèle à table)



Mod. P-60 (modèle à poser 1 porte)



Mod. P-120 (modèle à poser 2 portes)

- Mod. Stilfer rectangulaire, mod. Sofraca rond
- Pour assiettes jusqu'à 320 mm ø (mod. Sofraca 300 mm)
- Intérieur et extérieur entièrement en acier inoxydable (mod. Stilfer) resp. laqué brun (mod. Sofraca)
- Parois entièrement calorifugées
- Lampe témoin
- Thermostat, réglable de 30-90° C
- Résistances verticales à l'arrière et horizontales en bas sous la grille pour poser les assiettes (mod. Stilfer) resp. sous chaque pile/plateaux intérieurs en inox (mod. Sofraca)
- Portes avec charnières autofermantes et amortissantes (mod. Stilfer)
- Poignée en haut de la porte (mod. Sofraca au milieu)

- 3 niveaux de stockage pour assiettes
- 4 pieds (mod. Stilfer: chariot à plateforme, contre surtaxe)
- Câble avec prise
- Mod. P-60 et P-120 por encastrer dans des socles normés (hauteur 850 mm sans pieds)

Accessoires:

Chariot à plateforme avec 4 roulettes en polypropylène avec bandages en caoutchouc ø 60 mm, plaques avec roulettes mobiles montées sur 4 boulons filetés et écrous M5 en inox; par cela aussi échangeables. Cadre en inox (Aisi 430), 105/125 mm du fond. Epaisseur acier 1,5 mm. Glissières largeur 40 mm.



Pour fixer les chauffe-assiettes mod. P-60 et P-120.

Livrables sur demande également avec 2 roulettes mobiles et 2 roulettes avec frein.

No d'art. 1351.0037 Surtaxe Fr. 20.- par paire.

Pour mod. P-60

(400×400 mm) Poids 2,5 kg

No d'art. 1233.0700 Prix Fr. 295.-

Pour mod. P-120

(710×400 mm) Poids 3,1 kg

No d'art. 1233.0600 Prix Fr. 395.-



Mod. S-30



Mod. S-60

	Mod. P-30	Mod. P-60	Mod. P-120
Capacité (assiettes)	30-40	60-70	120-150
Voltage	230 V	230 V	230 V
Puissance	400 W	700 W	1400 W
Hauteur	575 mm	870 mm	870 mm
Surface utile	360 mm	670 mm	670 mm
Profondeur	390 mm	390 mm	390 mm
Largeur	395 mm	395 mm	705 mm
Poids	17 kg	24 kg	37 kg
No d'art.	1233.0400	1233.0100	1233.0200
Prix	Fr. 1'125.-	Fr. 1'550.-	Fr. 2'325.-

	Mod. S-30	Mod. S-60
Capacité (assiettes)	30	60
Voltage	230 V	230 V
Puissance	400 W	800 W
Hauteur	620 mm	840 mm
Hauteur utile	460 mm	660 mm
Diamètre	450 mm	450 mm
Poids	25 kg	35 kg
No d'art.	1233.1000	1233.1100
Prix	Fr. 1'675.-	Fr. 2'125.-

Laqué blanc (mod. S-30 et mod. S-60) ou entièrement en acier inoxydable (mod. S-60) sur demande.

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Getränkewärmer/ Milcherhitzer/Milchsieder

Mod. ANIMO-Economie

Für das Gastgewerbe, Cafés, Grossküchen, Kantinen, Spitäler, Altersheime usw.

Das runde ANIMO-Gerät eignet sich zum Erwärmen von Milch, Kakao, Schokolade, Glühwein usw.

Chauffe-boissons/ Chauffe-lait

Mod. ANIMO-Economie

Pour la gastronomie, cafés, grandes cuisines, cantines, hôpitaux, asiles etc.

L'appareil rond ANIMO peut être utilisé également comme chauffe-lait, bouilleur à cacao ou chocolat et à vin etc.

Gehäuse doppelwandig und Behälter vollständig aus rostfreiem Stahl 18/9. Kippschalter für Ein/Aus. Thermostat, von 30–85°C stufenlos regulierbar; dadurch keine Schaumbildung und keine schwimmenden Milchfette. Schauglas für den Wasserstand im Mantel (bei einem Glasbruch kann die Wasserzufuhr für das Schauglas durch Zudrehen des Hahns unterbrochen und der Milcherhitzer weiter benutzt werden). Durch die Verwendung eines Wassermantels (Wasserbad-System) wird das Kleben der Milch im Behälter verhindert und die Getränke kommen nicht direkt mit der Hitzequelle in Berührung. Trockenlauf-Sicherung. Tomlinson-Zapfhahn aus Kunststoff. Mod. MWR-5 mit isoliertem Tragbügel, Mod. MWR-10/MWR-20/MWR-40 mit 2 Tragknöpfen aus Kunststoff. 4 Gummifüsse. Deckel mit 2 Griffknöpfen **inkl. Rührwerk mit Mischer-Scheibe** mit Löchern. Einfüllstutzen für Wasser. Elektrische Teile tropfwassergeschützt. Einfache Bedienung. Leicht zu reinigen.

Das Mod. MWR-5 ist auf speziellen Wunsch auch lieferbar für:

Anschluss 230 V - 3325 W (spezielle Steckdose mit Absicherung

16 A notwendig)

Art. Nr. 1171.2010

Preis Fr. 1'650.-*

Anschluss 400/2N - 3325 W

Art. Nr. 1171.2400

Preis Fr. 1'995.-*

Reinigungsmittel für Milcherhitzer

Flasche 1 Liter. Zum schnellen und gründlichen Lösen von Milchresten.

Art. Nr. 1171.5000

Preis Fr. 30.-

Produit de nettoyage

Flacons, contenance 1 litre. Pour chauffe-lait. Pour dissoudre rapidement et à fond les restes de lait.

No d'art 1171.5000

Prix Fr. 30.-

* nicht lagermässig /
pas du stock

Modelle MW (quadratische
Form) siehe separater Prospekt!

Modèles MW (forme carrée)
voir prospectus séparé!

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Anschluss
Leistung
Fassungsvermögen
Aufheizzeit:
kaltes Wasser ca.
warmes Wasser ca.

Ø
Höhe
Zapfhöhe
Gewicht
Art. Nr.
Preis

Voltage
Puissance
Capacité
Temps d'échauffement:
eau froide env.
eau chaude env.
Ø
Hauteur
Hauteur de déversement
Poids
No d'art.
Prix

	Mod. MWR-5	Mod. MWR-10*	Mod. MWR-20*
Voltage	230 V	400/2 N	400/3 N
Puissance	2200 W	3325 W	6600 W
Capacité	5 L	10 L	20 L
Temps d'échauffement:			
eau froide env.	33 Min	40 Min	40 Min
eau chaude env.	18 Min	25 Min	25 Min
Ø	200 mm	270 mm	340 mm
Hauteur	415 mm	430 mm	535 mm
Hauteur de déversement	120 mm	140 mm	170 mm
Poids	6 kg	8 kg	8 kg
No d'art.	1171.2000	1171.2100	1171.2200
Prix	Fr. 1'650.-	Fr. 2'395.-	Fr. 3'450.-

d = 22 / f = 7

3.07 / F



Mod. MWR-5

Boîtier à double parois et pot entièrement en acier inoxydable 18/9. Interrupteur basculant pour Marche/Arrêt. Thermostat, réglable de 30–85°C sans gradations; ainsi pas de formation de mousse ni de graisses nageant en surface. Jauge indiquant le niveau d'eau dans le manteau. (Lors d'un bris de verre l'arrivée d'eau dans la jauge peut être interrompu par fermeture du robinet). Grâce à l'utilisation d'un manteau d'eau (bain-marie), le lait n'adhère pas au pot et les boissons ne sont pas en contact direct avec la source de chaleur. Protection contre l'échauffement à sec. Robinet Tomlinson en matière synthétique. Mod. MWR-5 avec étrier de suspension, Mod. MWR-10/MWR-20/MWR-40 avec 2 poignées en matière synthétique. 4 pieds en gomme. Couvercle avec 2 boutons y compris **disque-mélangeur avec trous**. Tubulaire de remplissage pour l'eau. Parties électriques protégées des éclaboussures d'eau. Maniement facile. Facile à nettoyer.

Le mod. MWR-5 est livrable sur demande spéciale également pour:
Branchement 230 V - 3325 W (nécessaire boîte de prise spéciale **16 A**)
No d'art. 1171.2010 Prix Fr. 1'650.-*

Branchement 400/2N - 3325 W
No d'art. 1171.2400 Prix Fr. 1'995.-*

Chauffe-lait entièrement automatiques

Mod. ANIMO

Pour la gastronomie, cafés, grandes cuisines, cantines, hôpitaux, asiles etc.

Boîtier et pot entièrement en acier inoxydable 18/9. Interrupteur pour marche et arrêt. Thermostat, réglable de 30-85°C sans gradations; ainsi pas de formation de mousse et pas de graisses nageant en surface. Lampe de contrôle pour les résistances. Lampe de contrôle pour le niveau de l'eau; grâce à l'utilisation d'un manteau d'eau (bain-marie), le lait n'adhère pas au pot et les boissons ne sont pas en contact direct avec la source de chaleur. Temps d'échauffement avec de l'eau chaude env. 15 min., avec de l'eau froide env. 20 min. (mod. MW-5 et mod. MW-10) resp. 20/25 min. (mod. MW-20). Protection contre l'échauffement à sec. Robinet Tomlinson dévissable inox (débit 5 l en 90 secondes). Robinet de purge spécial pour l'eau devant en bas du châssis. Egouttoir avec grille. Mélangeur dans le couvercle (Ø disque 140 mm), avec trous. Parties électriques protégées des éclaboussures d'eau. Haute fiabilité et maniement facile. Facile à nettoyer.

Accessoires: Brosse pour le nettoyage du robinet. Entonnoir pour manteau d'eau. 1 flacon (1/2 litre) du produit de nettoyage.

Les appareils peuvent être utilisés également comme chocolatières, bouilleurs à cacao et à vin etc.

Tous les modèles sont obtenables sur demande également pour le self-service (interrupteur et thermostat sur la face arrière). Surtaxe Fr. 420.-.

	Mod. MW-5	Mod. MW-10	Mod. MW-20
Voltage	400/2 N	400/3 N	400/3 N
Puissance	3325 W	6600 W	9600 W
Capacité	5 l	10 l	20 l
Largeur	260 mm	340 mm	340 mm
Profondeur y compris ég.	420 mm	490 mm	490 mm
Hauteur	520 mm	565 mm	725 mm
Hauteur de déversement	190 mm	210 mm	210 mm
Poids	13 kg	18 kg	20 kg
No d'art.	1171.0300	1171.0400	1171.0500
Prix	Fr. 3'095.-	Fr. 3'775.-	Fr. 4'675.-

Le mod. MW-5 est livrable sur demande également en 230 V (2200 W) No d'art. 1171.0310 Prix Fr. 2'975.-
230 V (3200 W - 16 A)* No d'art. 1171.0330 Prix Fr. 2'750.-

* Il est nécessaire une boîte de prise spéciale avec fusible 16 A.

Produit de nettoyage

Pour chauffe-lait et chauffe-briques pour liquides. Pour dissoudre rapidement et à fond les restes de lait. Flacon, contenu 1 litre.

No d'art. 1171.5000

Prix Fr. 30.-

Chauffe-briques tetra pour liquides

Mod. ANIMO (approuvé ASE)

- Chauffage dans son emballage d'origine. Utilisable pour toutes les boissons comme lait pasteurisé ou upérisé UHT (non pas pour du lait frais), chocolat, vin chaud, soupes etc. dans les briques Tetra Brik 1 litre de 96 x 65 x 166 mm.
- Chauffage à sec, donc pas de gouttes sur les habits, les nappes ou sur le sol.
- Temps de chauffe (pour 3 resp. 6 premières briques):
Appareil à l'état froid à 50°C: env. 30 minutes
Appareil à l'état froid à 75°C: env. 50 minutes
Appareil à l'état chaud à 50°C: env. 20 minutes
Appareil à l'état chaud à 75°C: env. 40 minutes
- La poignée (coupe de main) livrée avec l'appareil permet de verser directement de la brique (brev.). Mod. MPW-3 avec 1 poignée, mod. MPW-6 avec 2 poignées.
- Boîtier entièrement en acier inoxydable 18/8 et Gk Aisi-12.
- Interrupteur basculant lumineux, étanche aux jets d'eau.
- Thermostat, réglé sur 75°C par l'usine (réglable de 20°C à 80°C): Mod. MPW-3 avec 1 thermostat, mod. MPW-6 avec 2 thermostates.
- 4 pieds
- 2 poignées de transport (mod. MPW-6).
- Thermostat de sécurité.

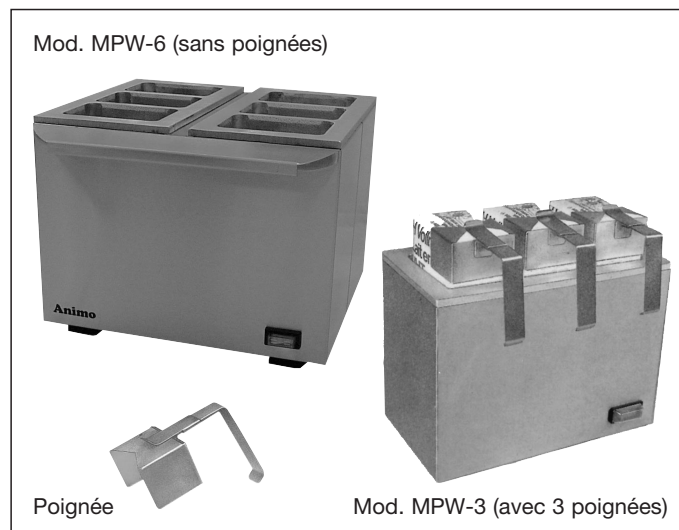
f = 7 / d = 22

3.07 / F

Chauffe-lait mod. MWR (rond) voir prospectus séparé!



Mod. MW-5



Mod. MPW-6 (sans poignées)

Poignée

Mod. MPW-3 (avec 3 poignées)

	Mod. MPW-3	Mod. MPW-6
Voltage	230 V	230 V
Puissance	1100 W	2200 W
Largeur	270 mm	315 mm
Profondeur	150 mm	275/340 mm
Hauteur	240 mm	240 mm
Poids	8 kg	15,6 kg
No d'art.	1171.1000	1171.1010
Prix	Fr. 995.-	Fr. 1'775.-
Pince supplémentaire:		
No d'art.		1171.1100
Prix		Fr. 60.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

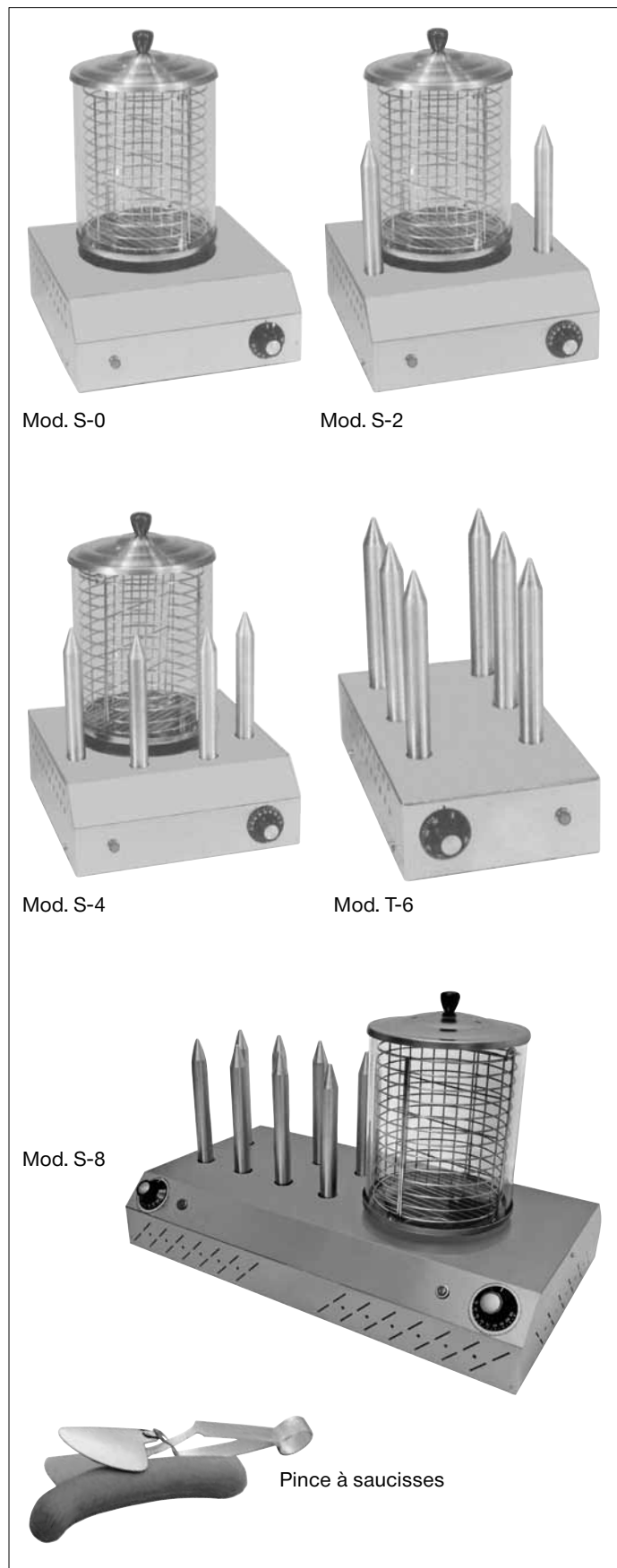
Chauffe-saucisses / Appareils à hot-dog, chauffe-pains mod. SOFRACA

f=8/d=17

3.13/P

(construits selon les normes EN 60335-1+2-38+46, EN 55014-1+2, EN 61000-3-2+3-3 EN, 2006/95 EN, 73/23 EN, 93/68 EN, 89/336, LSPro Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour bars, restaurants, boucheries, snack-bars, kiosques, marchands etc.



Modèles avec plots: Dimensions très avantageuses à la disposition des plots en demi cercle. Boîtier entièrement en acier inoxydable poli Aisi 430 (épaisseur 1 mm). Capacité env. 40 saucisses.

L'appareil se compose de:

- Manchon en verre dur borosilicat épaisseur 5 mm, résistant aux chocs thermiques aux acides, à la lessive à l'abrasion, hauteur 240 mm, ø 200 mm ou en polycarbonat, résistant aux aliments
- Couvercle avec bouton en acier inoxydable 18/8 (non en aluminium)
- Panier en 2 parties, amovible, en acier chromé-nickelé 18/8 (pour 40 saucisses environ)
- Bac à eau en **acier inoxydable 18/8** (aucun risque de trous comme auprès des bacs en aluminium)
- **Résistances blindées, protégées par le surmoulage en alu de 2,5 kg** (pas de fuites électrique et de toute attaque extérieure); par cela les pointes/plots sont chauffés directement et immédiatement
- Tube capillaire régulateur de température de 30-140°C (mod. S-8 avec régulateur séparé pour le bac d'eau)
- Lampe témoin (mod. S-8 avec régulateur séparé pour pointes)
- Pointes / plots, hauteur 180 mm, ø 25 mm, en aluminium
- 4 pieds

Mod. S-0 (sans pointes)

Voltage	230 V
Puissance	800 W
Largeur	310 mm
Profondeur	325 mm
Hauteur totale	460 mm
Poids	8,6/7,8 kg
No d'art. (manchon en verre dur)	2451.0100
Prix	Fr. 825.-
No d'art. (manchon en polycarbonat)	2451.0110
Prix	Fr. 785.-

Mod. S-2 (avec 2 pointes)

Voltage	230 V
Puissance	800 W
Largeur	310 mm
Profondeur	325 mm
Hauteur totale	460 mm
Poids	9,1/8,3 kg
No d'art. (manchon en verre dur)	2451.0200
Prix	Fr. 850.-
No d'art. (manchon en polycarbonat)	2451.0210
Prix	Fr. 810.-

	Mod. S-4 (avec 4 pointes)	Mod. S-8 (avec 8 pointes)
--	--------------------------------------	--------------------------------------

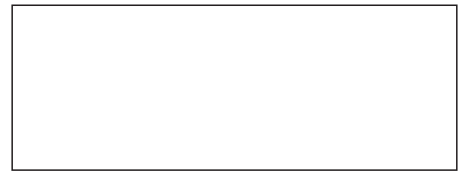
Voltage	230 V	230 V
Puissance	800 W	1300 W
Largeur	310 mm	625 mm
Profondeur	325 mm	370 mm
Hauteur totale	460 mm	460 mm
Poids	9,6/8,8 kg	15,0/16,3 kg
No d'art. (manchon en verre dur)	2451.0300	2451.0400
Prix	Fr. 895.-	Fr. 1'395.-
No d'art. (manchon en polycarb.)	2451.0310	2451.0410
Prix	Fr. 855.-	Fr. 1'355.-

Mod. T-6 (avec 6 pointes)

Voltage	230 V
Puissance	500 W
Largeur	360 mm
Profondeur	200 mm
Hauteur	100/290 mm
Poids	5,0 kg
No d'art.	2451.0600
Prix	Fr. 765.-

Pince à saucisses

Inox 18/10. Longueur 190 mm.	
No d'art.	1291.3100
Prix	Fr. 8.75



f = 9 / d = 25

3.05 / F

Coupe-Frites

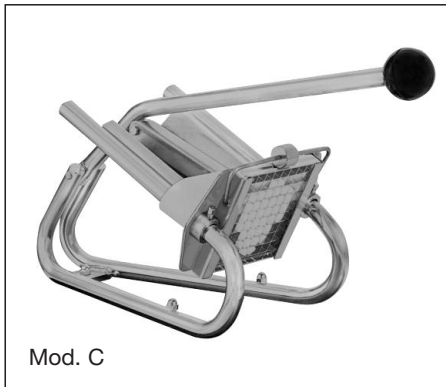
pour professionnels **Mod. LT**

Toute nouvelle construction. Les couteaux sont interchangeables sans vis ni écrou. L'appareil est en acier, les articulations en acier traité et tout le corps de l'appareil en cuivre chromé. Le poussoir est en rilsan incassable, n'émoussant pas les couteaux.

Les couteaux sont très résistants avec lames affûtées en acier inoxydable. La glissière en rilsan inusable assure une grande douceur du mouvement. Très facile à démonter; le couteau est verrouillé automatiquement par un ressort.

Le travail est très facile et demande très peu d'effort grâce à la bonne disposition du manche et à la douceur du mouvement. La coupe se fait d'un seul geste sans avoir besoin de tenir la pomme de terre. Pour le travail, la personne en question se tient à côté de l'appareil.

La capacité est d'environ 4-5 kg par minute. Couteaux cadre en acier et étain pur, livrables en 6x6 mm, 8x8 mm, 10x10 mm, 13x13 mm et 10x20 mm, coupe à 6 pièces, avec le poussoir approprié en matière synthétique (couteaux inox 18/10 obtenables uniquement 8x8 mm et 10x10 mm). Veuillez indiquer sur chaque commande le jeu désiré.



Mod. C

Mod. C

Coupe-frites seul; peut être fixé sur la table

Poids 4 kg
Dimensions 180x300x460 mm
No d'art. 1180.010
Prix Fr. 385.-

Mod. CS

Sur socle en métal vernis à battitures, épaisseur 4 mm. Couteaux en acier et étain pur et les poussoirs en rilsan. Lambris de socle en caoutchouc. Débit 4 à 5 kg à la minute.

Poids 10,6 kg
Dimensions 250x430x340/585 mm
No d'art. 1180.020
Prix Fr. 465.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Vorderseite!



Mod. CM

Mod. CM

Pour fixation murale

Poids 4,6 kg. Dimensions 180x510x180 mm.
No d'art. 1180.040 Prix Fr. 385.-



Mod. CX (CS)

Mod. CX

Entièrement en INOX. Sur socle avec lambris de socle en gomme. Couteaux 8x8 mm ou 10x10 mm INOX 18/10. Poids 6,6 kg. Dimensions 250x430x340/585 mm.

No d'art. 1180.060 Prix Fr. 575.-



Mod. CP

Mod. CP

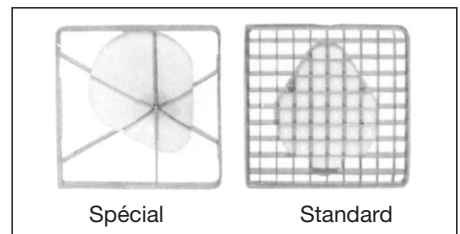
Coupe-frites monté sur pied, tubes en gris martelé. Les pieds de l'appareil sont munis de plastique pour éviter le glissement. Pour le renforcement de la stabilité, l'appareil peut être allourdi par un socle.

Poids 11,8 kg
Dimensions 625/900x540x650 mm
No d'art. 1180.030
Prix Fr. 550.-

Couteaux et poussoir

Standard: Pour couper des frites.

Spécial: Pour couper les pommes de terre en 6 parties (par exemple pommes de terre pour raclettes).



Spécial

Standard

Coupe-lanières en bandes

Appareil manuel compact pour couper les légumes et fruits comme pomme de terre, courgettes, carottes, navets, pommes etc. en bandes fines et larges, longueur maximum des légumes ou fruits = 110 mm, diamètre maximum = 170 mm. Pour réaliser des lasagnes, mille-feuilles, croustillants, rouleaux de printemps, terrines de légumes etc. Fixer simplement les légumes et fruits sur l'axe. Tourner la manivelle et pousser en même temps la plaque à pression/cassette avec la poignée vers les légumes et fruits.

Entièrement en acier inoxydable. Cassette de coupe épaisseur 1,5 mm (1 mm ou 2,3 mm en option). Manivelle en matière synthétique. Lavable en machine.



Mod. CLANX-05

Longueur	200 mm	Hauteur	200 mm	No d'art.	1181.0800
Profondeur	200 mm	Poids	1900 g	Prix	Fr. 650.-

Options: Kit de motorisation (24 V) pour branchement au réseau 230 V Axe entraînement long (légumes mous)
 No d'art. 1181.0810 No d'art. 1181.0820
 Prix Fr. 150.- Prix Fr. 80.-

Tranche coupe-tomates

Récupération des tomates tranchées ou des bâtonnets dans leur forme d'origine. Les tomates peuvent être coupées à l'avance et réservées dans un bac (le bac n'est pas livré avec l'appareil).

Très efficace pour trancher les tomates dans le sens de la hauteur ou l'épaisseur, ou par moitié. Par coupe à double (tomate tournée une fois de 90°) peuvent être réalisés des bâtonnets à tomates. Épaisseur des tranches 5,5 mm.

Entièrement en acier inoxydable. Lames longueur 235 mm, dentées. Poignée de transport. 4 ventouses. Cadre mobile permettant de donner un mouvement de scie aux lames dentées (important pour l'entame de la peau) et de s'adapter à la maturité des tomates.

Longueur	425 mm	Hauteur	145 mm	No d'art.	1181.0700
Profondeur	230 mm	Poids	3500 g	Prix	Fr. 675.-

Accessoire:

Equeuteur à tomates

No d'art.	1181.4000	Prix	Fr. 6.-
-----------	-----------	------	---------

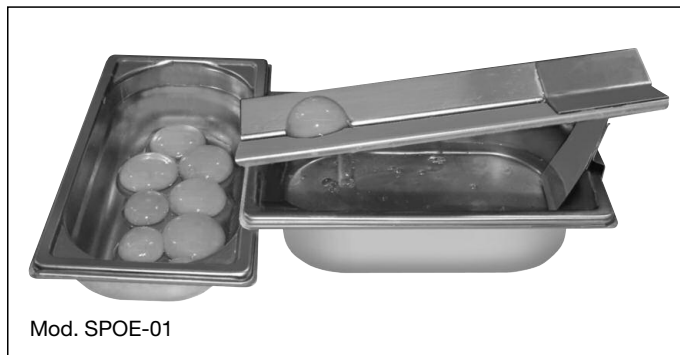


Sépare-œuf

Appareil pour clarifier les œufs/séparer le blanc et le jaune des œufs. Conçu pour être installé sur bacs Gastronorme 1/4 de 65 mm ou 100 mm de profondeur qui sert également comme récipient de réception du blanc des œufs. Le bac de récupération des jaunes doit être moins haut que celui où repose le clarificateur cela peut être un bac Gastronorme ou un autre récipient (les deux bacs Gastronorme 1/4 illustrés ne sont pas livrés).

La clarification s'effectue aussi vite que les œufs sont cassés. Capacité/h jusqu'à 1000 œufs; une personne expérimentée sépare env. 17 œufs/min, une personne non expérimentée env. 12 œufs/min. Vous pouvez utiliser le nombre d'œufs dont vous avez besoin sur le moment. Avec cet appareil vous obtenez un gain de temps de plus de 70%. Nettoyage en 30 secondes.

Entièrement en acier inoxydable 4301.



Mod. SPOE-01

Longueur	100 mm	Poids	750 g
Profondeur	305 mm	No d'art.	1181.0900
Hauteur	115 mm	Prix	Fr. 125.-



Mod. TRTOX

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Pour la gastronomie,
grandes cuisines, cantines,
fast foods, salad bars,
sandwicheries, préparations
industrielles etc.

f = 9 / d = 25

9.07 / F

Entièrement en acier inoxydable.
Lames dentées. 4 ventouses. Rende-
ment 20 tomates par minute.
Épaisseur des tranches 6 mm. Peut être
lavé également dans la lave-vaisselle.

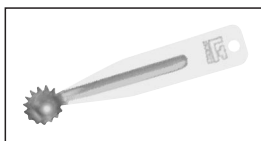
Sécurité maximale pendant l'utilisation:
Une main est occupée à saisir la poignée
sur le cadre pour maintenir l'appareil
tandis que l'autre pousse le chariot doté
d'un retour enveloppant.

Longueur	400 mm
Largeur	165 mm
Hauteur	262 mm
Poids	6300 g
No d'art.	1181.300
Prix	Fr. 895.-

Sous l'appareil il se laisse poser un
bac GASTRONORME 2/3 - 40 mm, pour
récupérer le jus et devant l'appareil, un
bac GASTRONORME 2/3 - 65 mm, pour
récupérer les tomates coupées.

Accessoire:

**Equeuteur
à tomates**



No d'art. 1181.400

Prix Fr. 6.-

Pour la valorisation de tout produit
tendre à l'épaisseur de votre choix.
Coupe facile, sans efforts. Pour une
présentation agréable et soignée.
En PVC transparent, autorisé au contact
alimentaire.

Mod. CFG-20: en vrac

Mod. CFG-10: en coffret bois

	en vrac	en coffret
Longueur	200 mm	225 mm
Largeur	120 mm	140 mm
Hauteur	100 mm	110 mm
Poids	640 g	1030 g
No d'art.	1181.310	1181.320
Prix	Fr. 155.-	Fr. 175.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Coupe-tomates

Mod. Bron

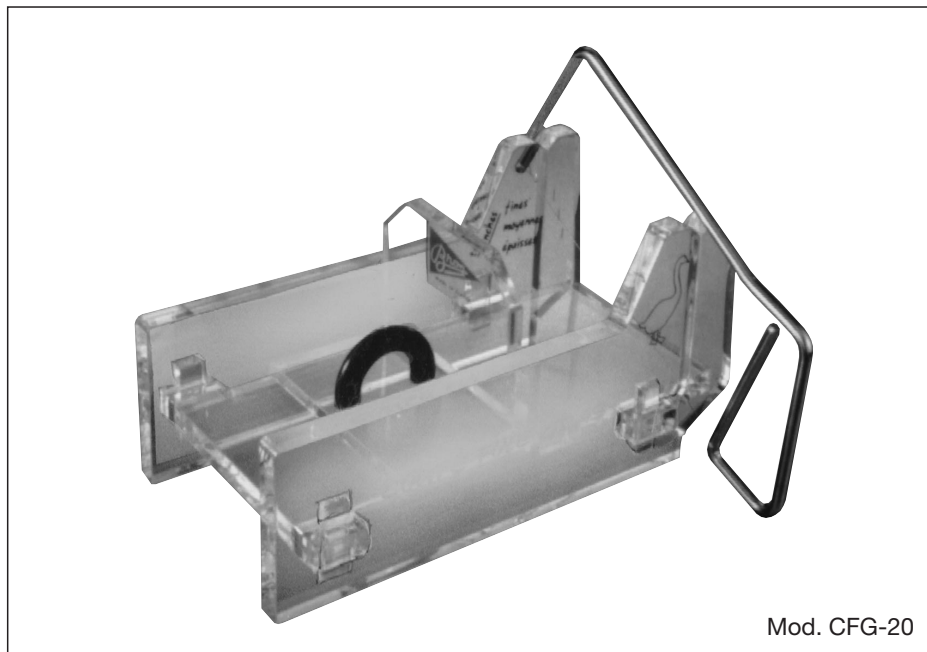
Pour couper des tomates, citrons, oranges, kiwis, œufs, fruits
sans pierre etc.



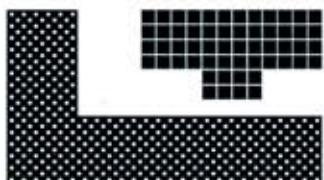
Coupe foie gras

Mod. Bron

Pour couper en tranches (mince, moyenne et épaisse) foie gras,
mousselines, pâtés, etc.



Mod. CFG-20



COUPE-TOMATES, AGRUMES, LEGUMES SANS NOYAUX EN SECTIONS POUR PROFESSIONNELS

APPARAT ZUM SCHNEIDEN VON TOMATEN, FRÜCHTEN-UND GEMÜSE OHNE KERNSTEINE IN SCHNITZE

- Coupe en 4, 6, 8 ou 12 sections au choix
- Coupe tous les fruits et légumes sans noyau
- Jeu de lames et poussoirs interchangeables
- Efficacité : centrage du fruit donnant une coupe régulière
- Bonne tenue sur le plan de travail assuré par 3 ventouses
- Sécurité : aucun contact avec les lames
- Hygiène : fabrication en acier inoxydable et matériaux composites résistants aux agents lessiviels, permettant le passage en lave vaisselle
- Ecartement des pieds permettant l'utilisation d'un bac de récupération 1/2 gastro

Options accessoires :

Coupe-pommes évideur 6 ou 8 sections. (1)

Hauteur : 58 cm - Largeur : 38,5 cm - Longueur : 32,5 cm

Poids net : 3,3 kg

Coupe-oeufs 6 sections (modèle bas). (2)

Hauteur : 39 cm - Largeur : 38,5 cm - Longueur : 29 cm

Poids net : 2,1 kg

Equeuteur à tomates. (3)

CAX1

(modèle haut)
(hohes Modell)

- 4, 6, 8 oder 12 Schnitze, je nach Wunsch.
- Schneidet alle Früchte und Gemüse ohne Kernsteine wie Tomaten, Zitronen, Orangen, Kiwi usw.
- Messer-Sätze und Stössel auswechselbar.
- Wirksam : Die Zentrierung der Frucht auf dem Messer ergibt einen regelmässigen Schnitt.
- Guter Halt auf dem Arbeitsfeld dank 3 Saugnapfen.

- Sicherheit : Kein Kontakt mit den Messern während dem Schneiden.
- Hygiene: Aus rostfreiem Stahl, Hartkunststoff und Komponenten hergestellt, welche gegen laugenhaltige Reinigungsmittel beständig sind und im Geschirrspüler gewaschen werden können.
- Unter die verstellbaren Beine kann ein Behälter 1/2 Gastronorm gestellt werden.

Zubehör auf Wunsch:

Apfelteiler 6 oder 8 Schnitze. (1)

Höhe : 58 cm - Breite : 38,5 cm - Tiefe : 32,5 cm

Gewicht : 3,3 kg

Eierschneider (niedrigeres Modell). (2)

Höhe : 39 cm - Breite : 38,5 cm - Tiefe : 29 cm

Gewicht : 2,1 kg

Tomatenstiel-Ausstecher. (3)



Preisliste für Apparat zum Schneiden von Tomaten Mod.LT

3.05

d=25/f=9

Prix-courant pour Coupe-tomates Mod.LT

<u>Hohes Modell (Höhe 580mm)</u>	<u>Version haute (hauteur 580mm)</u>	<u>Art.Nr. / Noe.d'art.</u>	<u>Preis/ Prix</u>
für 4 Schnitze	pour 4 sections	1181.3800	Fr. 310.00
für 6 Schnitze	pour 6 sections	1181.3700	Fr. 310.00
für 8 Schnitze	pour 8 sections	1181.3600	Fr. 310.00
für 12 Schnitze	pour 12 sections	1181.3900	Fr. 310.00

<u>Niedriges Modell (Höhe 390mm)</u>	<u>Version basse (hauteur 390mm)</u>		
für 4 Schnitze	pour 4 sections	1181.3810	Fr. 295.00
für 6 Schnitze	pour 6 sections	1181.3710	Fr. 295.00
für 8 Schnitze	pour 8 sections	1181.3610	Fr. 295.00
für 12 Schnitze	pour 12 sections	1181.3910	Fr. 295.00

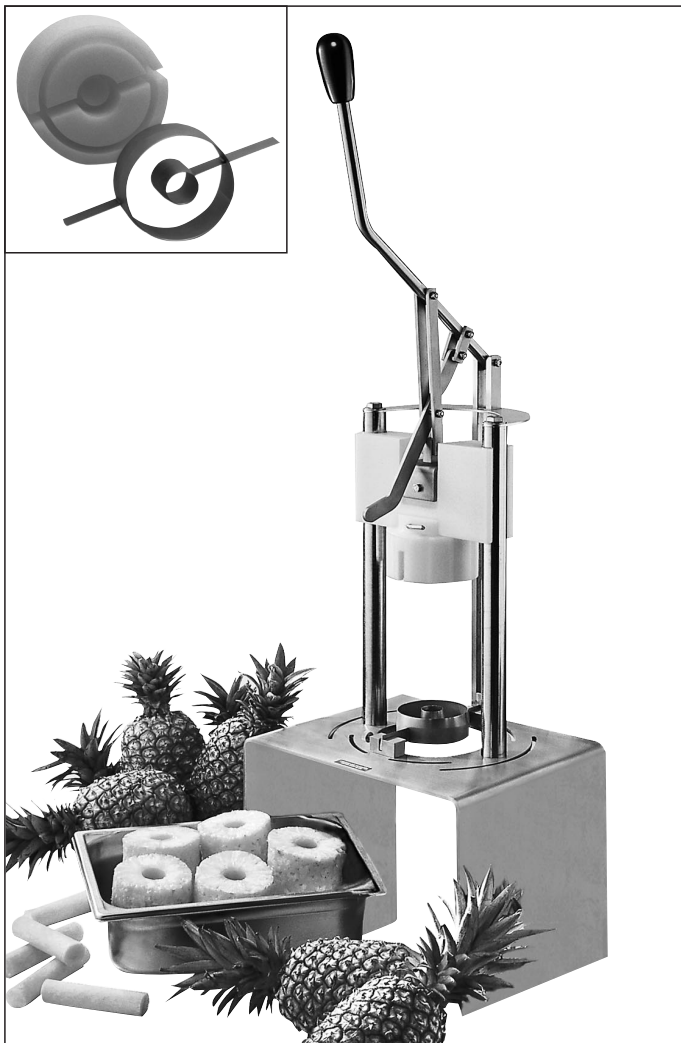
<u>Tomatenstiel-Ausstecher</u>	<u>Equeteur à tomates</u>	1181.4000	Fr. 6.00
--------------------------------	---------------------------	-----------	----------

<u>Apfelschneider (Höhe 580mm)</u>	<u>Version haute (hauteur 580mm)</u>		
für 6 Schnitze	pour 6 sections	1181.3500	Fr. 310.00
für 8 Schnitze	pour 8 sections	1181.3510	Fr. 310.00

Epluche-ananas

Mod. LT

Destiné aux professionnels, collectivités, super-marchés etc.



Pour un format standard d'ananas (type africain, Ø 89 mm, enlève le cœur). Sur demande, livrable avec couteau et poussoir pour éplucher de petits ananas (type Victoria, Ø 74 mm, n'enlève pas le cœur) ou de très gros (type asiatique, Ø 102 mm, enlève le cœur).

Caractéristiques techniques:

- Fabrication en **acier inoxydable** 18/10.
- Epluche et vide l'ananas en un seul mouvement. Possibilité de placer un bac de récupération de type Gastronom 1/1 - h 150 mm sous l'appareil.
- Socle ajouré permettant l'écoulement des jus.
- Lame et poussoir démontables sans outil pour un nettoyage après chaque utilisation.
- Système de sécurité empêchant la retombée inopinée du poussoir.
- Fixation sur le plan de travail assurée par 4 vis.
- Ergonomie et travail sans effort grâce à une large démultiplication du mouvement.

Largeur	390 mm	Hauteur (levier baissé)	720 mm
Profondeur	450 mm	No d'art.	1181.41
Poids	18 kg	Prix	Fr. 1'295.-



f = 9 / d = 25

9.00 / F

Machine à tourner les légumes

Mod. LT

Pour hôtels, restaurants, traiteurs etc.



Caractéristiques techniques:

- Permet de réaliser aisément les pommes de terre «château», «cocottes» et «fondante» de 40 à 80 mm de longueur, carottes, courgettes etc.
- Régularité des 7 faces assurée par une rotation indexée du support.
- Utilisable par un personnel non spécialisé.
- Fabrication en **acier inoxydable** 18/10.
- Lame réglable en 3 positions.
- Positionnement du chariot-support réglable.
- Stabilité assuré par 4 ventouses.

Largeur	170 mm	Hauteur (levier baissé)	200 mm
Profondeur	220 mm	No d'art.	1181.42
Poids	3 kg	Prix	Fr. 575.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Guitares

Mod. LT

Pour couper en rondelles comme foie gras, mousse, fromage de chèvre, mozzarella, beurre, œuf dur, saucisses ainsi que tout produit à consistance tendre et homogène. Rapide. Hygiénique. Sûr.

Entièrement en acier inoxydable et polyéthylène. Fils interchangeables en acier inox, diamètre 0,4 mm. 4 ventouses. Démontage simple, sans outil. Peuvent être lavées également dans le lave-vaisselle.

f = 9 / d = 25

9.05 / F

Mod. Mini-guitare

Largeur utile 145 mm. Casette cadre de coupe 193x180x24 mm. Régularité des portions de 5 mm (rondelles 7 mm, 15 mm, 25 mm) ou 10 mm (rondelles 30 mm). Autres espacements de coupe sur demande.

Cadre de coupe pour produits ronds tels qu'œufs en rondelles etc. de 5 mm, 7 mm ou 10 mm. Casette 180x190 mm.

Cadre de coupe pour produits plats tels que mozzarella, beurre etc. de 5 mm, 7 mm ou 10 mm. Casette 415x220 mm.

5 mm No d'art. 1181.2000
7 mm No d'art. 1181.2010
10 mm No d'art. 1181.2020

5 mm No d'art. 1181.2050*
7 mm No d'art. 1181.2060*
10 mm No d'art. 1181.2070*

Fils de rechange en inox: Jeu de 4x2, diamètre 0,4 mm. No d'art. 1188.1400



Mini-guitare

Mod. Maxi-guitare

Largeur utile de coupe 300 mm (portions de 7 mm ou 10 mm). Casette cadre de coupe 440x490x95 mm. Autres espacements de coupe sur demande.

Cadre de coupe pour produits ronds. Casette 415x220 mm.

Cadre de coupe pour produits plats. Casette 415x270 mm.

7 mm No d'art. 1181.4400
10 mm No d'art. 1181.4410

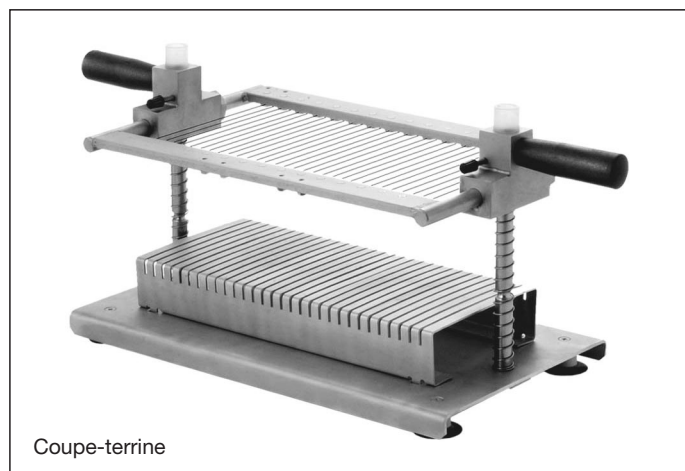
7 mm No d'art. 1181.4450*
10 mm No d'art. 1181.4460*

Fils de rechange en inox: Jeu de 6x2, diamètre 0,4 mm. No d'art. 1188.1410



Cadre pour produits plat

Coupe-terrines Mod. LT



Coupe-terrines

Permet de couper en tranches régulières tout produit tendre et homogène comme terrines composées de légumes, de mousse de poisson etc.

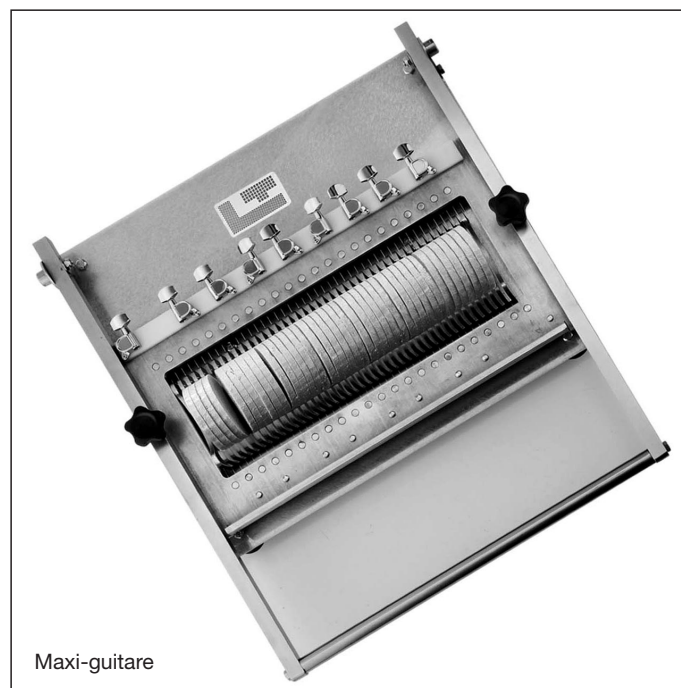
Entièrement en acier inoxydable. 2 poignées en matière synthétique. Largeur utile de coupe 130 mm, longueur de coupe 300 mm. Casette 306x140x40 mm (portions de 7 mm ou 10 mm). 4 ventouses.

Fils de rechange en inox:
Jeu de 2 fils, diamètre 0,4 mm No d'art. 1188.1420

Longueur 570 mm No d'art. 1181.4600 (7 mm)
Profondeur 220 mm Prix Fr. 1'350.-
Hauteur 225 mm
Largeur utile 130 mm No d'art. 1181.4610 (10 mm)
Poids 7650 g Prix Fr. 1'250.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!



Maxi-guitare

Modèle	Mini-guitare	Maxi-guitare
Largeur	230 mm	440 mm
Profondeur	455 mm	490 mm
Hauteur (fermée)	145 mm	95 mm
Hauteur (bras relevé)	420 mm	520 mm
Largeur utile	145 mm	300 mm
Poids	4900 g	8900 g
No d'art.	1181.20..*	1181.44..*
Prix	Fr. 675.-	Fr. 1675.-

* No d'art. correspondant voir sous description!

Elektrischer Früchteschäler

Mod. Schälfix Pelli (bisher Pelli-Profi)

Machine à peler des fruits électrique

Mod. Schälfix Pelli (jusqu' à présent Pelli-Profi)

Präzises Schälen von allen Arten von Obst und Gemüse wie Äpfeln, Birnen, Kiwis, Orangen, Mandarinen, Tomaten, Kartoffeln, Randen, Kohlrüben, runde Rettiche, Zwiebeln, Zitronen, Pflaumen, Pfirsichen usw.

Gehäuse aus silbergrauem Kunststoff. Alle mit den Früchten und dem Gemüse in Kontakt kommenden Teile wie Mitnehmer und Messerführung sind aus Edelstahl. Beleuchteter Ein- und Aus-Schalter. Kippschalter für 1 oder 2 Schälvorgänge (ca. 10 Sekunden pro Schäldurchlauf). Verstellbare Schälstärke: Fein für Kiwi, Pfirsiche usw., dick für Orangen, Zitronen usw.

Das zu schälende Obst und Gemüse muss kugelförmig oder oval sein. Der Pelli-Profi bedarf keiner besonderen Wartung; es genügt, das Geräte mit Wasser und einem feuchten Tuch vom Saft zu reinigen, der beim Schälen austritt.



Peler avec précision toutes sortes de fruits et de légumes comme pommes, poires, kiwis, oranges, mandarines, citrons, prunes, pêches, tomates, pommes de terre, carottes rouges, choux-raves, raves rondes, oignons etc.

Les fruits et légumes à peler doivent être sphériques ou ovales. Le Pelli-Profi n'a pas besoin d'entretien spécial; il suffit de nettoyer l'appareil avec de l'eau et un chiffon humide du jus qui coule lors du pelage.

Anschluss	230 V	Breite	250 mm
Leistung	50 W	Tiefe	230 mm
		Höhe	165 mm
Art. Nr.	1182.040	Gewicht	1800 g
Preis	Fr. 395.-		

Boîtier en matière synthétique gris argenté. Toutes les pièces entrant en contact avec les fruits et les légumes sont en acier. Interrupteur de contact illuminé. Interrupteur basculant pour 1 ou 2 opérations de pelage (env. 10 secondes par passage de pelage). Epaisseur de pelage réglable: fin pour les kiwis, pêches etc., épais pour les oranges, les citrons etc.

Voltage	230 V	Largeur	250 mm
Puissance	50 W	Profondeur	230 mm
		Hauteur	165 mm
No d'art.	1182.040	Poids	1800 g
Prix	Fr. 395.-		

Preis exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Schält, entkernt und schneidet gleichzeitig den frischen Apfel und sticht das Kerngehäuse aus. Für Torten, Gebäck, Strudel, Desserts, Kompotte, Salate usw. sind die Äpfel immer frisch verarbeitet; Dosen- oder Trockenäpfel ersetzen keine frische Früchte!

Ein Rekord an Schnelligkeit, Einfachheit und Wirksamkeit. 3 Operationen in einem Arbeitsgang. Es können Scheiben von ca. 4 mm Dicke geschnitten werden. Wenn das vertikale Messer weggenommen wird, wird der Apfel nur geschält, jedoch weder geteilt noch entkernt.

Gehäuse aus Aluminiumguss, schwarzer Hammerschlag Epoxy-lackiert. Alle übrigen Teile verchromt oder aus rostfreiem Stahl. Unten am Sockel sind zwei Hartgummi-Plättchen angebracht, damit das Gerät fest auf der Unterlage haftet. Befestigung der Schälmaschine mittels Schraubzwinde auf jedem Tisch.

Motorisierungs-Kit

Bestehend aus Trafo 230 V/24 V und Motorgehäuse aus Kunststoff, mit aufladbarem Akku. Kippschalter für Ein/Aus. Kupplung Inox.

Art. Nr. 1182.0500 Preis Fr. 130.-



Pèle, évide et tranche simultanément les pommes fraîches. Pour tartes, gâteaux, pâtisserie, strudel, desserts, compotes, salade etc.; les pommes en conserve ou séchées ne remplacent jamais les fruits frais!

Un record de rapidité, de simplicité et d'efficacité. 3 opérations en une seule on peut couper des rondelles d'env. 4 mm d'épaisseur. Si la lame verticale est enlevée la pomme ne sera que pelée (non tranchée et non vidée).

Corps en alliage d'aluminium, peint Epoxy noir décor. Toutes les autres pièces sont chromées ou en acier inoxydable. Au-dessous du socle il y a deux plaques en gomme durcie pour une fixation ferme sur le fondement. Fixation du pèle-pommes par un serre-joint sur la table.

Kit de motorisation

Se composant d'un trafo 230 V/24 V et d'un capot de moteur en matière synthétique, avec accu chargeable. Interrupteur basculant marche/arrêt. Couplage en inox.

No. d'art. 1182.0500 Prix Fr. 130.-

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

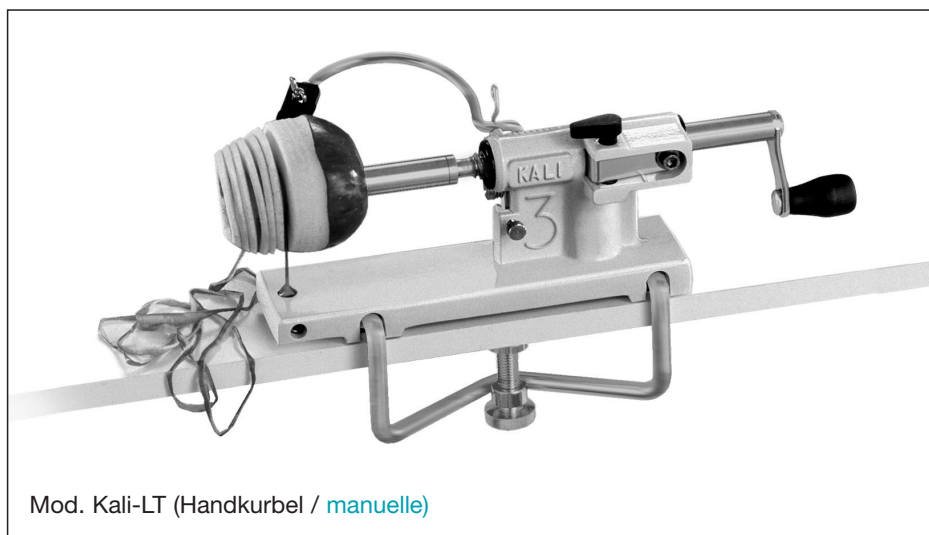
d = 25 / f = 9

9.05 / F

Apfelschäl- und Teilmaschine

Mod. KALI-LT

Für Bäckereien, Konditoreien, Diätküchen, gewerbliche Zwecke und Betriebe, wo viele Äpfel zu schälen sind usw.

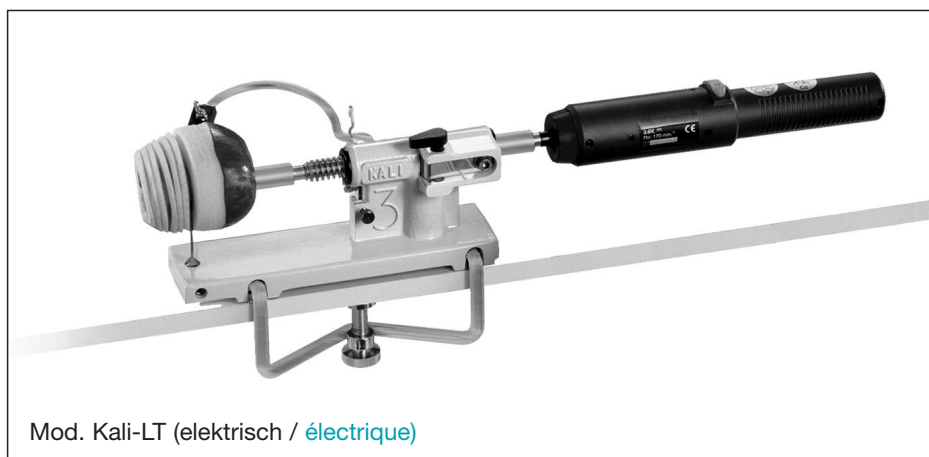


Mod. Kali-LT (Handkurbel / manuelle)

Pèle-pommes et trancheur

Mod. KALI-LT

Pour boulangeries, pâtisseries, cuisines diététiques, professionnels et établissements, où il y a beaucoup de pommes à peler etc.



Mod. Kali-LT (elektrisch / électrique)

Breite total	Largeur totale	330 mm
Tiefe	Longueur	60 mm
Höhe ab Sockel	Hauteur à partir du socle	110 mm
Gewicht	Poids	1,6 kg
Art. Nr.	No d'art.	1182.0100
Preis (manuell)	Prix (manuel)	Fr. 450.—
Art. Nr.	No d'art.	1182.0150
Preis (elektrisch)	Prix (électrique)	Fr. 575.—

Schält, entkernt und schneidet den frischen Apfel innerhalb von 15 Sekunden in Scheiben und sticht das Kerngehäuse aus. Für Torten, Gebäck, Strudel, Desserts, Kompotte, Salate usw. sind die Äpfel immer frisch verarbeitet; Dosen- oder Trockenäpfel ersetzen keine frischen. Es können halbe oder ganze Scheiben von ca. 4 mm Dicke geschnitten werden.

Nur aufstecken, einschalten – fertig. Mittels Antrieb eines kleinen Getriebemotors mit einer Leistung von 60 Watt (Stromkonsum einer Glühbirne) kann ein Apfel in einem einzigen Arbeitsgang entkernt, geschält und in genau gleich dicke Scheiben geschnitten werden und dies vollautomatisch.

Wenn das vertikale Schneidmesser weggenommen wird, wird der Apfel nur geschält, jedoch weder geteilt noch entkernt.

Das sehr präzise Arbeiten der Schneidgruppe verhindert das Brechen der Frucht und garantiert ein einfaches und regelmässiges Funktionieren der Maschine.

Vorteile:

- Sehr einfache Funktion (3 Operationen in einem Arbeitsgang)
- Minimaler Strombedarf
- Präzise Verarbeitung
- Minimaler Arbeitsaufwand
- Robustes Aluminiumgehäuse, einfach zu reinigen
- Erlaubt ein schnelles und einfaches Arbeiten

Gehäuse aus Aluminiumguss, beige lackiert. Alle Metallteile aus rostfreiem Stahl. Leuchtschalter. 5 Füße. Bügel zur Befestigung des Gerätes auf dem Tisch mittels einer Schraubzwinge. Motor 118 U/Min.

Pêle, évide et tranche les pommes fraîches en rondelles, en l'espace de 15 secondes. Pour tourtes, gâteaux, pâtisserie, strudel, desserts, compotes, salade etc.; les pommes en conserve ou séchées ne remplacent jamais les fruits frais. Il n'y a qu'à piquer la pomme sur l'appareil, enclencher, et c'est déjà terminé. L'on peut couper des rondelles ou des demi-rondelles d'env. 4 mm d'épaisseur.

Grâce à un petit moteur d'une puissance de 60 watts (consommation de courant d'une lampe incandescente), une pomme peut être évidée, pelée et découpée en tranches d'égale épaisseur en une seule opération et automatiquement.

Si la lame verticale est enlevée, la pomme ne sera que pelée et non partagée et dépepinée.

Le système de coupe très précis évite l'éclatement du fruit et garantit un fonctionnement simple et régulier de l'appareil.

Avantages:

- Fonctionnement très simple (3 opérations en une seule fois)
- Consommation de courant minimale
- Operation précise
- Temps de travail minimal
- Boîtier robuste en aluminium, facile à entretenir
- Permet un travail rapide et facile

Boîtier en fonte d'aluminium, verni beige. Les autres parties métalliques sont en acier inoxydable. Interrupteur lumineux. 5 pieds. Etrier pour fixer l'appareil sur la table par un serre-joint. Moteur 118 t/min.

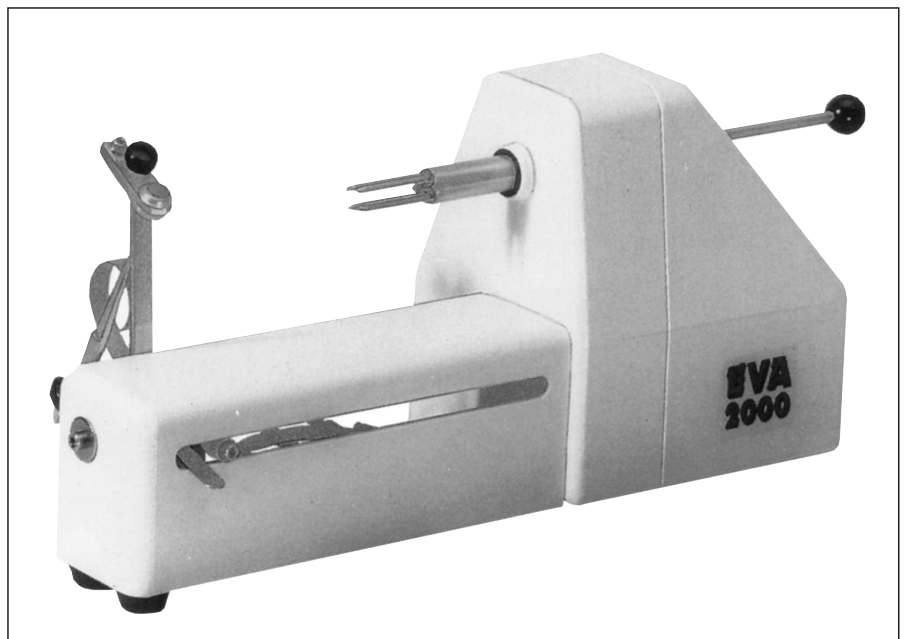
d = 25 / f = 9

3.09 / F

Apfelschäl- und Teilmaschine

Mod. EVA-2000-E (elektrisch)

für Bäckereien, Konditoreien, Diätküchen, gewerbliche Zwecke und Betriebe, wo viele Äpfel zu schälen sind, usw.



Pèle-pommes et trancheur

Mod. EVA-2000-E (électrique)

pour boulangeries, pâtisseries, cuisines diététiques, cuisines professionnelles et a buts industriels, c'est à dire là où il y a beaucoup de pommes à peler etc.

Anschluss	Voltage	230 V
Leistung	Puissance	120 W
Breite	Largeur	420 mm
Tiefe	Profondeur	160 mm
Höhe	Hauteur	210 mm
Gewicht	Poids	5250 g
Art. Nr.	No d'art.	1182.020
Preis	Prix	Fr. 1'895.—

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Moulins passe-légumes/ passe-vite mod. LT

pour la gastronomie, cantines, collectivités etc.

f = 9 / d = 25

3.05/B

Construction robuste à grand débit. Pour la préparation des jus, potages, purées, compotes, marmelade, fruits et légumes cuits, soupes de poissons etc.



Mod. X-3



Mod. M-5



Mod. EX-5



Mod. P-10

Mod. X-3

En acier inoxydable 18/10 (épaisseur 10/10, laminé). Débit env. 1 – 1,5 kg à la minute. Très bonne tenue sur tous les récipients cylindriques, grâce à 2 crochets de maintien, gaines de caoutchouc. Poignée. Livré avec 3 grilles (disques perforées):

- fine Perforation 1,5 mm: Fruits, tomates, crème, soupes fines etc.
- moyenne Perforation 2,5 mm: Purées, marc de tomates, fruits, marmelade, légumes secs etc.
- grosse Trous râpe 4,0 mm: Choux, épinards, poireau, marmelade grossière etc.
Trous râpe 4,5 mm: Spätzle etc.

Mod. M-5

En acier étamé. Débit env. 5 kg à la minute. Très bonne tenue sur tous les récipients cylindriques, grâce à 2 crochets de maintien. Poignée. Grâce à sa grille-passoire à grande surface perforée (4 fois plus de perforation que le mod. X-3). Arbre à double palettes. Adaptable à tous les récipients cylindriques. Livré avec 1 grille Ø 3 mm.

Livrables en plus: Grilles Ø 1 mm, 1,5 mm, 2 mm, 3 mm et 4 mm (à trous râpants)

No d'art. 1181.120	(1 mm)	Prix Fr. 55.– par pièce
No d'art. 1181.121	(1,5 mm)	
No d'art. 1181.122	(2 mm)	
No d'art. 1181.123	(3 mm)	
No d'art. 1181.124	(4 mm)	

Mod. X-5

Comme le mod. M-5, mais en acier inoxydable 18/10. Sera livré avec une grille inox Ø 3 mm.

Livrables en plus: Grilles Ø 1,5 mm, 2 mm (à trous râpants) et 4 mm (à trous râpants).

No d'art. 1181.150	(1 mm)	Prix Fr. 110.– par pièce
No d'art. 1181.151	(1,5 mm)	Prix Fr. 110.– par pièce
No d'art. 1181.152	(2 mm)	Prix Fr. 110.– par pièce
No d'art. 1181.153	(4 mm)	Prix Fr. 110.– par pièce

Mod. P-10

En acier étamé. Sur un trépied, avec socle en acier reconvert de peinture époxy. Conception identique au mod. M-5. Débit env. 10 kg à la minute. Utilisable pour marmites jusqu'à 400 x 400 mm. Livré avec 1 grille étamée, Ø 3 mm. Hauteur utile entre passoire et socle 415 mm.

Livrable en plus: Les mêmes diamètres de grilles que pour le mod. M-5.

No d'art. 1181.130	(1 mm)	Prix Fr. 100.– par pièce
No d'art. 1181.131	(1,5 mm)	
No d'art. 1181.132	(2 mm)	
No d'art. 1181.133	(3 mm)	
No d'art. 1181.134	(4 mm)	

Mod. EX-5

Sur demande est obtainable un modèle électrique, avec un bloc motoréducteur d'une puissance de 1/3 CV (vitesse de sortie du réducteur 70 t/min.) en 230V (400/3V sur demande). Son débit est d'env. 5 kg de purée à la minute. Carcasse en inox 18/10, y compris socle 460 x 460 mm. Douille/embout entre moteur et passoire en aluminium. Hauteur utile entre passoire et socle 570 mm. Grille de protection pour le passoire. Il est monté sur un pied avec socle lourd pour des marmites jusqu'à 450 x 450 mm. Livré avec 1 grille Ø 3 mm, en inox.

Ce modèle est disponible, sur demande spéciale, également avec inverseur de marche.

Livrables en plus: Grilles 1 mm, 1,5 mm, 2 mm, 3 mm (à trous râpants) et 4 mm (à trous râpants et pour Spätzle).

Important: Il s'agit de grilles spéciales qui ne sont pas utilisables sur les modèles M-5 et P-10.

No d'art. 1181.140	(1 mm)	Prix Fr. 125.– par pièce
No d'art. 1181.141	(1,5 mm)	Prix Fr. 90.– par pièce
No d'art. 1181.142	(2 mm)	Prix Fr. 90.– par pièce
No d'art. 1181.143	(3 mm)	Prix Fr. 90.– par pièce
No d'art. 1181.144	(4 mm)	Prix Fr. 125.– par pièce

	Mod. X-3	Mod. M-5	Mod. X-5	Mod. P-10	Mod. EX-5 (électrique)
Débit à la minute	1 – 1,5 kg	5 kg	5 kg	14 kg	5 kg
Nombre de couverts	10 – 20	10 – 50	10 – 50	25 – 200	50 – 500
Diamètre	310 mm	370 mm	370 mm	390 mm	370 mm
Hauteur avec manivelle	250 mm	320 mm	320 mm	800 mm	1080 mm
Ø grille perforée	140 mm	180 mm	180 mm	200 mm	180 mm
Grille perforée hauteur		60 mm	60 mm	60 mm	50 mm
Marmite utilisable à partir de	180 mm	200 – 600 mm	200 – 600 mm	400 x 400 mm	450 x 450 mm
Poids	1,350 kg	3,300 kg	3 kg	14 kg	36 kg
No d'art.	1181.010	1181.020	1181.060	1181.030	1181.040 + 050
Prix	Fr. 145.–	Fr. 235.–	Fr. 375.–	Fr. 550.–	Fr. 2'375.– (400 V) Fr. 2'650.– (230 V)

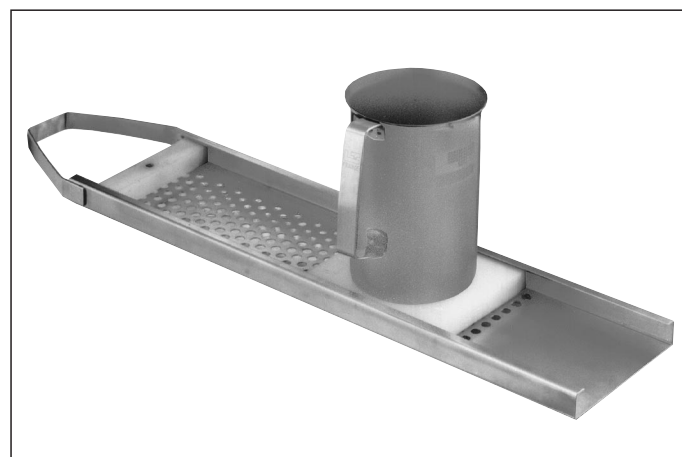
Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Rabot à Spätzli/Knöpfli

Entièrement en acier inoxydable. Performance des trous de la passoire \varnothing 8 mm. Un côté avec poignée, l'autre avec un pontet de maintien pour retenir la passoire sur le récipient. Bac pour la pâte \varnothing 110 mm, avec poignée, capacité 12 dl, hauteur 175 mm, coulissant. La passoire peut être ajustée à la dimension de la marmite.

Longueur	550/660 mm	Poids	1600 g
Largeur	140 mm	No d'art.	1181.26
Hauteur de la glissière de la passoire	25 mm	Prix	Fr. 150.—



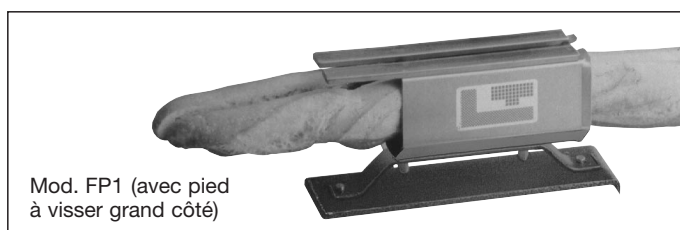
Fendeurs de sandwichs/baguettes Mod. LT

En acier inoxydable. Socle en acier recouvert d'époxy. Lame interchangeable en acier inoxydable trempé.

Le fendeur de sandwichs peut être fermement fixé comme suit:

- soit vissé horizontalement sur une table
- soit vissé verticalement sur un mur,
- soit à l'aide du socle serre-joint fixé sur une table.

Introduire la baguette de pain par le côté évasé. Pousser le pain et le rattraper de l'autre côté. Selon le modèle la baguette sera ouverte d'un seul côté ou coupée en 2 parties.



Mod. FP1 (avec pied à visser grand côté)

Mod. FV1 (avec serr-joint laterale)

Modèle, ouvrant la baguette d'un seul côté (sandwichs):

● FP1, avec pied à visser grand côté	
Largeur	200 mm
Longueur	60 mm
Hauteur	105 mm
Poids	640 g
No d'art.	1181.21
Prix	Fr. 135.—

● FV1, fixation par serre-joint grand côté	
Largeur	225 mm
Longueur	60 mm
Hauteur	110 mm
Poids	1400 g
No d'art. (socle epoxy) FV1	1181.22
Prix	Fr. 175.—
No d'art. (socle inox) FVX1	1181.221
Prix	Fr. 185.—

Modèle, coupant la baguette en 2 parties (pour tartines):

● FP2, avec pied à visser latérale	
Largeur	200 mm
Longueur	60 mm
Hauteur	105 mm
Poids	640 g
No d'art.	1181.23
Prix	Fr. 135.—

● FV2/FVX2, fixation par serre-joint latérale	
Largeur	225 mm
Longueur	60 mm
Hauteur	110 mm
Poids	1400 g
No d'art. (socle epoxy) FV2	1181.24
Prix	Fr. 175.—
No d'art. (socle inox) FVX2	1181.241
Prix	Fr. 185.—

Livrables également avec 4 ventouses (FP1 resp. FP2);

Prix comme les modèles avec serre-joint.

Mod. FVX1/FVX2 comme Mod. FV1, mais avec serre-joint inox.

Mod. FV3: pour grands pains. Prix Fr. 175.—

Prix TVA non comprise

Mini Guitare voir au verso!

Japan-Mandolinen

(Gemüse- und Früchte/Obst-Hobel)



d=13/f=10

3.06/P

Mandolines japonaises

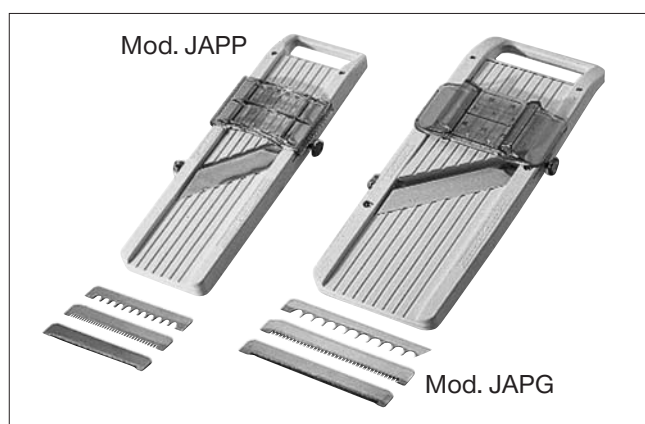
(coupe-légumes et fruits)

Erlauben das Schneiden von Gemüse und Früchten in Scheiben und Stäbchen. 3 Messer für Stäbchen 1 mm, 2 mm und 3 mm. Messer schräg gestellt; deshalb «Rasierschnitt». Ideal für «Engelshaare».

Vollständig aus synthetischem Wachs. Wärmebeständig bis 70° C. Messer aus rostfreiem Stahl, Schnittbreite 65 mm (Mod. JAPP) bzw. 95 mm (Mod. JAPG). Sicherheits-Schieber/Schlitten. Die Gemüsehobel sind in der Spülmaschine waschbar.

Permet de couper légumes et fruits en tranches lisses (max. 6 mm) et bâtonnets (max. 3 mm). 3 lames pour bâtonnets 1 mm, 2 mm et 3 mm. Lame en biais; affûtage «rasoir». Idéales pour les cheveux d'ange.

Corps en résine de synthèse ABS, résistant jusqu'à 70° C. Lames en acier inoxydable, largeur de coupe 65 mm (mod. JAPP) resp. 95 mm (mod. JAPG). Poussoir de sécurité. Les mandolines sont lavables en machine lave-vaisselle.



	Mod. JAPP	Mod. JAPG	
Länge	315 mm	350 mm	Longueur
Breite	110 mm	150 mm	Largeur
Höhe	30 mm	33 mm	Hauteur
Gewicht	300 gr	480 gr	Poids
Art. Nr.	1322.1450	1322.1460	No d'art.
Preis	Fr. 55.-	Fr. 115.-	Prix

Japan-Spinnrad

(Gemüseschneider)

Rouet japonais

(coupe-légumes)

Apparat zum Schneiden von Gemüse in fortlaufende Fäden, Gemüse-«Spaghetti»: Rettich, feine Kartoffel- und Karotten-Scheiben, Zwiebeln, Rotkohl, Kabis, Gurken usw. Zum Zubereiten von originellen Dekors, Girlanden usw. Vorteile des Japan-Spinnrades: Zeitgewinn. Wirtschaftlichkeit (grosses Volumen mit wenig Gemüse). Robust. Einfache Verwendung. Ausgezeichneter Schnitt.

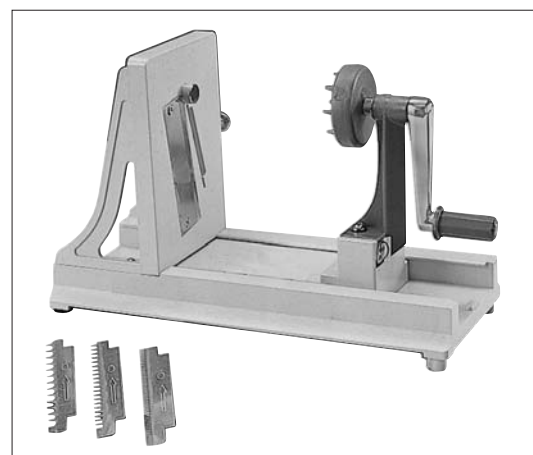
Vollständig aus ABS und Nylonwachs, 80° C wärmebeständig. Messer und Schneidkämme fein (1 mm), mittel (2,5 mm) und breit (4 mm) aus rostfreiem Stahl. 4 Saugnäpfe. In der Spülmaschine waschbar.

Permet de couper légumes en fils continus, des «spaghettis» de légumes: radis, tranches fines de pomme de terre et de carottes, oignons, chou rouge et vert, concombre etc. Pour réaliser des décorations originales et inédites. Avantages du Rouet japonais: Gain de temps. Economique (grand volume avec peu de légume). Robuste. Utilisation simple. Coupe excellente.

Entièrement en ABS et résine de nylon, résistant jusqu'à 80° C. Lame et peignes fin (1 mm), medium (2,5 mm) et épais (4 mm) en acier inoxydable. 4 ventouses. Lavable en machine lave-vaisselle.

Länge	275 mm
Breite	120 mm
Höhe	170 mm
Gewicht	580 gr
Art. Nr.	1322.2300
Preis	Fr. 220.-

Longueur
Largeur
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix



Weitere Modelle Mandoline und Spinnrad siehe separate Prospekte!

Autres modèles mandoline et Rouet voir prospectus séparés!

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Gemüse- und Früchte/Obst-Hobel

«MANDOLINE»

Die neuen Hand-Gemüsehobel für den Profi. Tadelloser Schnitt in Scheiben, Stäbchen oder Gaufretten, selbst bei spröden Früchten und Gemüse, dank seines «Rasierschliffes».

Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/10. Zwei Handgriffe aus Kunststoff (Mod. des Chefs), welche auch zum Aufhängen des Gerätes nach dem Gebrauch dienen. Sie werden geliefert mit:

- 1 Schachtel mit 4 auswechselbaren Schneidkammern von 2, 4, 7 und 10 mm (Mod. des Chefs) bzw. 5 von 1, 2, 4, 7 und 10 mm (Mod. Super-Pro).
- 1 Sicherheits-Schieber aus Kunststoff, mit 5 Halte-Spiessen (¼ drehbar, zum Herstellen von Gaufretten-Kartoffeln). Hygienisch und sicher: Das Gemüse muss nicht in die Hände genommen werden.

Die rostfreien Schneidmesser sind gehärtet. Die Gemüsehobel sind in der Spülmaschine waschbar. Die Mandoline ist beidseitig verwendbar = sichere Handhabung (es ist weder nötig, die Messer, welche sehr scharf sind, zu demontieren noch zu manipulieren):

- 1 Seite für glatte Schnitte und Stäbchen und Einsetzen des Schneidkammes;
- 1 Seite für Gaufretten-Schnitt.
- Mit Kunststoff-Klappbügel (pat.) für beste Stabilität, Sicherheit und Leistung.

Mandolines/coupe-légumes et fruits

«MANDOLINE»

Les nouveaux coupe-légumes manuels pour le professionnel. Coupe impeccable en tranches, bâtonnets ou gaufrées, même sur fruits et légumes fragiles, grâce à un affûtage «rasoir».

Entièrement en acier inoxydable 18/10. Deux poignées en matière synthétique (mod. du chef) qui servent également pour suspendre l'appareil après l'usage. Ils sont livrés avec:

- 1 boîte comprenant 4 blocs effileurs de 2, 4, 7 et 10 mm (mod. du chef) ou 5 de 1, 2, 4, 7 et 10 mm (mod. Super-Pro).
- 1 poussoir de sécurité en matière synthétique avec 5 pointes (pour réaliser des pommes gaufrettes, il convient de tourner de ¼ de tour). Hygiénique et sûr: Evite de tenir les légumes à la main.

Les lames sont en acier inoxydable trempé. Les coupe-légumes sont lavables en machine lave-vaisselle. Les mandolines sont utilisables des deux côtés = manipulation sécurisée (car il n'est pas nécessaire de démonter, ni de manipuler les lames qui sont très tranchantes):

- 1 côté pour les coupes lisses et bâtonnets avec mise en place des blocs effileurs.
- 1 côté pour les coupes gaufrées.
- Avec appui bord de table (breveté) pour plus de stabilité, de sécurité et de rendement.



Mod. MANDOLINE des Chefs / du chef

«MANDOLINE des Chefs»
mit Klappfuss, rutschfest

«MANDOLINE du chef»
avec pied réversible,
anti-dérapant

Tiefe **Longueur** 400 mm

Gewicht **Poids** 1700 g

Breite **Largeur** 135 mm

Art. Nr. **No d'art.** 1322.1410

Höhe **Hauteur** 55 mm

Preis **Prix** Fr. 165.–



Mod. MANDOLINE Super-Pro

«MANDOLINE Super-Pro»
mit Klappfuss

«MANDOLINE Super-Pro»
avec pied réversible

Tiefe **Longueur** 410 mm

Gewicht **Poids** 1800 g

Breite **Largeur** 135 mm

Art. Nr. **No d'art.** 1322.1420

Höhe **Hauteur** 45 mm

Preis **Prix** Fr. 270.–

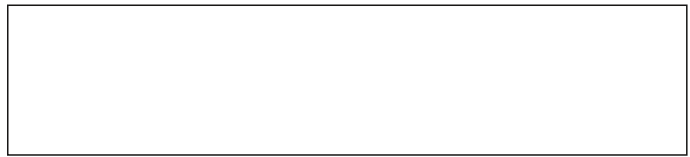
Modelle «MANDOLINE» und «Japan-Mandolinen» siehe separate Prospekte!

Modèles «MANDOLINE» et «Mandolines japonaises» voir prospectus séparés!

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Râpe (fine) mod. RP



f = 10 / d = 13

9.07 / F

Entièrement en acier inoxydable. 2 pieds en gomme. Sécurité des doigts grâce à la conformation des trous.

Mod. RP

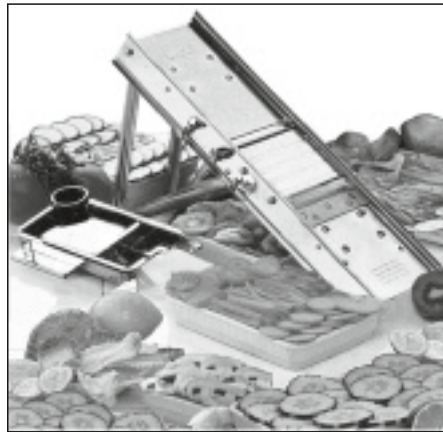
Pour râper très finement pommes de terre crûes, rösti, pommes (pour muesli), citrones, carottes, fromage Parmesan, oignons etc.

Largeur 135 mm Poids 980 g
Longueur 400 mm Puissance env. 500 g/min.
Hauteur 240 mm

No d'art. 1322.1500

Prix Fr. 105.-

Coupe-légumes et fruits professionnel «MANDOLINE» (brev.)



Pour restaurants, asiles, traiteurs, écoles hôtelières etc.

Râpe à farcement et muesli

Pour farcement et muesli de pommes de terre, pommes etc., râpées crûes. En acier inoxydable. Sécurité des doigts grâce à la conformation des trous. Dimensions 280x120x15 mm. Poids 230 g.

No d'art. 1322.1510

Prix Fr. 25.-

Mod. Bron (avec chariot)

Mandoline à truffes professionnelle Mod. BC-CT

Idéal pour couper des tranches de truffes minces, champignons, légumes délicats, légumes de décor etc.



Entièrement en acier inoxydable. Lame interchangeable en acier inoxydable trempé, affûtage «rasoir». Réglage de l'épaisseur de coupe à l'aide d'un seul bouton. Épaisseur des tranches de 0,1 à 4 mm). Dimensions 70x180x15 mm. Poids 1500 g. Livrée en coffres bois décoré.

No d'art. 1322.0400

Prix Fr. 390.-

Le seul appareil qui, par son système de réglage perfectionné, permet de préparer tous les légumes sous toutes formes en rondelles et bâtonnets et lame ondulée les coupes aufrées. Il est entièrement en acier inoxydable 18/10 + 17/10. Le rabot est livrable avec un jeu de lames de 38 lames (3 mm + 10 mm), 44 lames (3 mm + 7 mm) ou 60 lames (2 mm + 4,5 mm), à 2 positions: repos et ravail. Lames en acier inoxydable, trempé, réaffutable. La lame pour Julienne ne doit pas être échangé.

Des juliennes, tranches, pommes frites, pommes pailles, pommes allumettes, chips, gaufrettes etc. peuvent être préparées. L'épaisseur peut être réglée selon désir. Chariot inox, bouton en matière synthétique.

Mod. Bron: La partie inférieure est rabattable avec appui bord de table pour plus de stabilité, de sécurité et de rendement. et peut être mise sous le bord de la plaque. 4 platins anti-dérappants garantissent une stabilité parfaite.

Mod. LT: La plaque est montée sur un châssis inoxydable et peut être vissée à la table (ouverture maximum serre-joint 60 mm).

	38 lames	44 lames	60 lames
Mod. Bron			
Largeur	120 mm	120 mm	120 mm
Hauteur pied plié	45 mm	45 mm	45 mm
Longueur	400 mm	400 mm	400 mm
Poids	1560 g	1560 g	1560 g
No d'art.	1322.0100	1322.0200	1322.0300
Prix (sans chariot) Fr.	220.-	225.-	235.-

Mod. LT

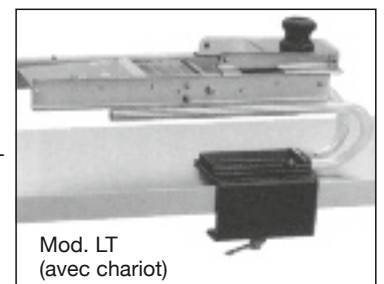
Largeur	130 mm	130 mm	130 mm
Hauteur depuis la table	220 mm	220 mm	220 mm
Longueur	470 mm	470 mm	470 mm
Poids	5400 g	5400 g	5400 g
No d'art.	1322.1100	1322.1200	1322.1300
Prix (sans chariot) Fr.	395.-	400.-	430.-

Chariot protecteur

Le chariot **inoxydable** avec poignée en matière synthétique peut être adapté sur le dessus de l'appareil.

No d'art. 1322.0000 Prix Fr. 55.-

Sur demande le coupe-légumes est livrable également en exécution nickelée. Prix réduit sur demande.



Mod. LT (avec chariot)



Râpe à truffes

Pour râper les truffes finement en préservant la saveur. Entièrement en acier inoxydable.

Dimensions 65x170x3 mm. Poids 30 g.

No d'art. 1322.0410

Prix Fr. 26.50

f = 10

9.01 / BC

MANDOLINE

COUPE-LÉGUMES PROFESSIONNEL/PROFESSIONAL VEGETABLE SLICER



MANDOLINE

COUPE-LÉGUMES PROFESSIONNEL/PROFESSIONAL VEGETABLE SLICER



COUPE-LÉGUMES

Toutes les coupes s'effectuent sur le même appareil grâce aux systèmes de réglage : pommes chips, gratins, soufflés, carottes vichy, gaufrettes, etc... Pour réaliser les coupes en bâtonnets, l'appareil est équipé d'un jeu de couteaux (2 positions).

3 possibilités :

1 - Couteau de 38 L

10 mm et 3 mm :
pommes Pont-Neuf + pailles
(réf. 20638)

2 - Couteau de 44 L

7 mm et 3 mm :
pommes allumettes + pailles
(réf. 20644)

3 - Couteau de 60 L

4,5 mm et 2 mm
pommes pailles + julienne
(réf. 20660)

Le type de couteau et les dimensions de coupe sont gravés sur chaque appareil

VEGETABLE SLICER

One slicer only for every cutting thanks to adjustment devices : potato crips, gratin dauphinois, soufflé potatoes, Vichy carrots, lace-cut potatoes, etc... To realize sticks cuttings, the slicer is fitted out with a set of blades (2 positions).

3 possibilities :

1 - 38 L cutter 2/5"

and 1/8":
french fried and straw potatoes (ref. 20638)

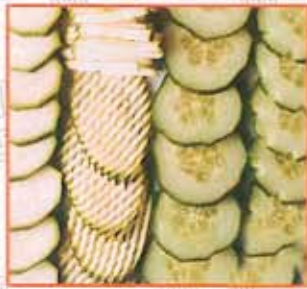
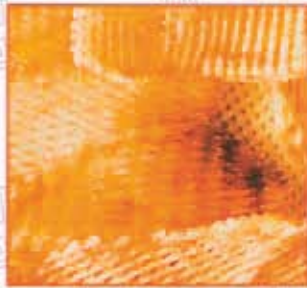
2 - 44 L cutter 3/10"

and 1/8":
matchstick and straw potatoes (ref. 20644)

3 - 60 L cutter 1/6"

and 1/10": straw potatoes and julienne vegetables (ref. 20660)

The pattern of cutter and sizes of cutting are carved on each item.



Caractéristiques techniques

ACIER INOXYDABLE
(chassis et couteau)

- Longueur : 400 mm
- Largeur : 120 mm
- Hauteur (plié) : 45 mm
- Poids : 1,5 kg

- Toutes pièces de rechange disponibles

CHARIOT PROTECTEUR
(accessoire)

- en acier inoxydable
- Poignée en bois, Nr d'art. 30400
- Poignée en matière synthétique - Nr d'art.30300

Technical Specifications

STAINLESS STEEL
(frame and knives)

- Length : 16"
- Width : 5"
- Depth (fold up) : 1" 3/4
- Weight : 3,2 lbs

- All spare parts available

GUARD (accessory)

- stainless steel
- (with) wooden handle Nr 30400
- plastic handle Nr 30300

MARQUE DÉPOSÉE
TRADEMARK



FABRIQUÉ EN FRANCE
MADE IN FRANCE

f = 10

9.07 / BC

ROUET[®]

Gourmet



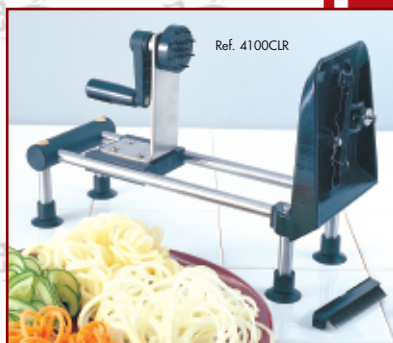
COUPE-LEGUMES PROFESSIONNEL

Ligne Gourmet

NOUVEAU !
réglage d'épaisseur



ROUET® *Gourmet*



N° d'art. 1322.2100
Prix Fr. 295.-

«LE ROUET®» réalise vos décors en un tour de main !

Appareil à couper les légumes en spaghettis, tagliatelles ou guirlandes, permettant de réaliser de façon originale : crudités, salades, décorations, accompagnements de plats, recettes, etc...

Robuste, simple, économique
(peu de légumes = grand volume)

- Utilisation : Posé sur 4 ventouses
- Réglage d'épaisseur de coupe
- Livré avec 3 couteaux (1, 2 et 4 mm) en boîte en polyéthylène
Couteau 7 mm disponible en accessoire
- Bâti inox
- Cassette et support picots en matériau composite
- Lavable en machine
- Toutes pièces de rechange disponibles
- Couteaux Rouet-Gourmet et Mandoline-Gourmet sont identiques

Mod Le Rouet voir prospectus en couleurs séparé.

Caractéristiques techniques

ACIER INOXYDABLE 18/10

- Longueur : 360 mm
- Largeur : 135 mm
- Hauteur : 243 mm
- Poids : 2,400 Kg

Pour réaliser des guirlandes de légumes comme pomme-de-terre, carottes, betteraves rouges, radis noirs, navets, courgettes, concombres, courges, choux, oignons etc. enlever le couteau en place à l'arrière du Rouet-Gourmet.

ROUET ÉLECTRIQUE

Rouet Gourmet électrique
Réf. 4100 CLR

Kit motorisation en matière synthétique. Réf. 4091
1 moteur 3,6 V
+ 1 embout inox
+ 1 chargeur
N° d'art. 1322.2200
Prix Fr. 425.-

Longueur 260 mm.
Interrupteur basculant pour Marche/Arrêt.
Régulation de vitesse, sans gradations (1 à 22).
Trafo 230 V/24 V.
Interrupteur à impulsions pour marche en avant et en arrière.
N° d'art. 1322.2010
Prix Fr. 155.-



MARQUE DÉPOSÉE
TRADEMARK



FABRIQUÉ EN FRANCE
MADE IN FRANCE



Kartoffeln
Pommes de terre



Zwiebeln
Oignons



Zwiebelkrapfen Marsala
Beignets d'oignons au Marsala

Gemüseschneider (Lockenschneider) Coupe-légumes (coupe en boucles)

Mod. SPINNRAD

Mod. LE ROUET



«DAS SPINNRAD» realisiert Ihre Dekore im Handumdrehen!

Apparat zum Schneiden von Gemüse und Früchten in fortlaufende Fäden («Gemüse-Spaghetti und Tagliatelle»), sehr fein und lang, welche das Kreieren von Geflechten, Schnüren und Körbchen zum Zubereiten von originellen und neuen Dekoren ermöglicht. Das Gerät erlaubt auch das Herstellen von Kohlsalaten, Zwiebelsalaten, Gemüsegirlanden usw.

Grosse Leistung, Material-Ersparnis beim Dekorieren, weil eine kleine Menge Gemüse nach dem Schneiden ein grosses Volumen ergibt.

Robust und einfach. Er dient für die Dekoration und die Zubereitung sowohl in der «Nouvelle Cuisine» als auch in der traditionellen Küche.

Marke, Patente und Muster geschützt.

«LE ROUET» réalise vos décors en un tour de main!

Appareil à couper les légumes et fruits en fils continus (filaments «spaghettis et tagliatelles») de légumes très fins et très longs qui permettent de créer des tresses, des nattes, des corbeilles pour réaliser des décorations originales et inédites. L'appareil permet également de réaliser salades de choux, d'oignons, guirlandes de légumes, etc.

Grand débit et économie en décoration, car une petite quantité de légumes donne un grand volume après la coupe.

Robuste et simple. Il convient pour la décoration comme pour la préparation, pour la nouvelle cuisine comme pour la cuisine traditionnelle.

Marque, brevets et modèle déposés.



Randen
Betteraves rouge



Karotten
Carottes



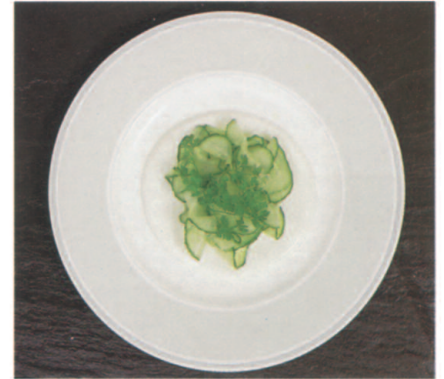
Gurken
Courgettes



Karotten, Kartoffeln, Kohlrüben, Gurken
Carottes, pommes de terre, navets, courgettes



Kartoffeln, Karotten
Pommes de terre, carottes



Gurkensalat, saure Sauce
Salade concombre, crème aigre

Gehäuse und Schlitten aus rostfreiem Stahl und auseinandernehmbar. Messerhalterung herausnehmbar, aus lebensmittelbeständigem Aluminiumguss, Schneidkämme aus rostfreiem Stahl.

Verwendung:

– Als Tischmodell mit Befestigung mittels Saugnäpfen.

Wird komplett mit drei Schneidkämmen mit 2, 3 und 6 mm Abstand, in einer Alu-Kassette, mit Saugnäpfen geliefert.

Mod. 4030 CLR
(mit Saugnäpfen)

Tiefe 370 mm	Gewicht 3,6 kg
Breite 140 mm	Art. Nr. 1322.2020
Höhe 250 mm	Preis Fr. 450.–

Optionen:

Schneidkamm für «Chatouillard-Kartoffeln».

Art. Nr. 1322.2500 Preis Fr. 115.–

Motorisierungs-Kit 24 V. Motor 3,6 W. Motorgehäuse Kunststoff. Inkl. aufladbarem Akku. Trafo 230 V/24 V. Kippschalter für Ein/Aus. Stufenlos regulierbare Geschwindigkeit (1–22). Impulsschalter für Vorwärts-/Rückwärtslauf.

Mod. 4030 CLR-EL

Inkl. Motorisierungs-Kit.

Art. Nr. 1322.2040

Preis Fr. 595.–



Boîtier et chariot amovible en acier inoxydable, cassette porte-lames amovible en fonte d'aluminium alimentaire, lames en acier inoxydable.

Utilisation:

– Sur plan de travail, fixation par ventouses.

Livré complet avec trois lames écartement 2, 3 et 6 mm, dans un cassette en alu, avec ventouses.

Mod. 4030 CLR
(avec ventouses)

Profondeur 370 mm	Poids 3,6 kg
Largeur 140 mm	No d'art. 1322.2020
Hauteur 250 mm	Prix Fr. 450.–

Options:

Cassette pour Pommes Chatouillard.
No d'art. 1322.2500 Prix Fr. 115.–

Kit de motorisation chargeur 24 V. Moteur 3,6 W. Boîtier en matière synthétique. Y compris chargeur. Trafo 230 V/24 V. Interrupteur basculant Marche/Arrêt. Régulation de la vitesse sans gradations (1–22). Interrupteur d'impulsion pour marche avant et retour.
Mod. 4030 CLR-EL. Chargeur compris.
No d'art. 1322.2040 Prix Fr. 595.–



Ansicht Messer
Détail des lames



Schwarze Rettiche
Radis noir



Für eine einfache Reinigung wegnehmbare Teile
Parties amovibles pour un nettoyage facile

Verwendung ohne eingesetzten Schneidkamm (für Girlanden):
Kartoffeln, Karotten, Randen, Rettiche, Kohlrüben, Gurken, Kürbis usw.

Utilisation sans lames (pour girlandes): Pommes-de-terre, carottes, betterave rouge, radis noir, navet, courgettes, concombres, courges etc.

Eplucheurs à légumes

Mod. LT

Pour la gastronomie, collectivités etc.

f = 10 / d = 13

3.08 / F

- Le légume frais peut être épluché directement avant la préparation afin que le goût et l'arôme soient conservés.
- Economie de temps jusqu'à 85%: env. 100 kg carottes ou 600 concombres à l'heure.
- L'épluchage est parfait: Les épluchures sont très fines et produisent donc très peu de perte.
- Utilisable partout.
- Facile à utiliser: Introduire les légumes par le haut puis tirer vers le bas.
- Hygiénique.
- Peut être lavé dans l'eau ou lave-vaisselle sans problème.

Tige et socle en acier recouvert d'époxy. Ressort en acier inoxydable. Bras en polycarbonate, renforcé avec des fibres de verre. Fixation du couteau en polyamide. Couteau en acier chrome-nickel traité de haute qualité. La tête assemblée pour éplucher est réalisée en ABS alimentaire.

Eplucheur carottes sur pied

Complet. 50 x 17 x 14 cm. 1775 g.
No d'art. 1322.4000 Prix Fr. 350.-

Eplucheur grosses carottes sur pied

Complet. 50 x 17 x 14 cm. 1775 g.
No d'art. 1322.4100 Prix Fr. 350.-

Eplucheur concombres sur pied

Complet. 50 x 17 x 14 cm. 1775 g.
No d'art. 1322.4200 Prix Fr. 350.-

Eplucheur asperges sur pied

Complet. 50 x 17 x 14 cm. 1765 g.
No d'art. 1322.4010 Prix Fr. 375.-

Peleur carottes mural

Complet. 16 x 17 x 12,5 cm. 490 g.
No d'art. 1322.4300 Prix Fr. 260.-

Peleur grosses carottes mural

Complet. 16 x 17 x 12,5 cm. 490 g.
No d'art. 1322.4400 Prix Fr. 260.-

Peleur concombres mural

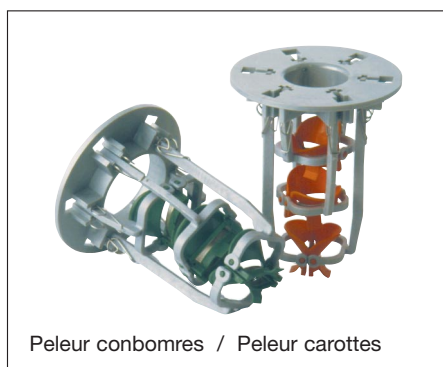
Complet. 16 x 17 x 12,5 cm. 490 g.
No d'art. 1322.4500 Prix Fr. 260.-

Peleur asperges mural

Complet. 16 x 17 x 12,5 cm. 480 g.
No d'art. 1322.4310 Prix Fr. 345.-

Sur demande:

3 pieds. Avec tête carottes, concombres, asperges ou radis (les têtes No d'art. 1322.4600-1322.4900 ne sont pas adaptables, car il s'agit de produits d'un autre fabricant). 23,5 x 29,5 x 58,5 cm.



Peleur concombres / Peleur carottes



Peleur concombres fixation murale

Têtes cpl. avec supports, ressorts et couteaux

(accessoire complet à adapter sur l'appareil)

Pour carottes
No d'art. 1322.4600

Prix Fr. 215.-

Pour grosses carottes
No d'art. 1322.4700

Prix Fr. 215.-

Pour concombres
No d'art. 1322.4800

Prix Fr. 215.-

Pour asperges
No d'art. 1322.4900

Prix Fr. 275.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Un concept nouveau, pour trancher, râper et effiler à un prix particulièrement attractif. Fournissant fraîcheur et vitamines. L'outil idéal pour la cuisine des Grands Chefs, des collectivités, la restauration rapide ou à thème, les pizzerias, snacks, sandwicheries etc.

Coupe-légumes gros débit

(construit selon les normes EN 60335-2-14+64, EN NF 1678, 73/23, 89/392)

Mod. SANTOS-SLICER

Pour légumes, fruits, fromages, aliments divers etc.

- Construction robuste (fonderie d'aluminium).
- Moteur asynchrone professionnel, protégé contre les surintensités et les coupures de courant, très silencieux.
- Gros débit: disque en prise directe sur le moteur (moteur 1'000 t/min).
- Utilisation simple: Goulotte avec poussoir plastique, d'ouverture rapide pour le changement de disque et le nettoyage (frein à l'ouverture).
- Poussoir adapté aux dimensions de la goulotte 80x70 mm et ensemble réducteur et petit poussoir pour les aliments longs et fins de Ø 40 mm maximal).
- Disque aisément démontable sans outil, y compris l'éjecteur caoutchouc.
- Socle robuste en aluminium peint assurant une parfaite stabilité de l'appareil.
- Plan de propreté original en caoutchouc alimentaire (facile à nettoyer).
- Entraîneur de disque avec système à baionnette en prise directe sur l'axe moteur.
- Interrupteur de sécurité avec protection contre les surintensités et les coupures de courant.
- Arceau de bouclage pour la goulotte (avec un système de freinage mécanique lors de l'ouverture de la goulotte).
- Pieds antidérapants.
- Toutes les pièces en contact avec les aliments sont en matériaux alimentaires et démontables sans outil. Couteaux et disques râpe en acier inoxydable, support de disques en matière synthétique, chargée de fibres de verre.
- Prix attractif (livré avec 3 disques: trancheur T-3, râpe R-3 et effileur E-8x8 pour frites etc).



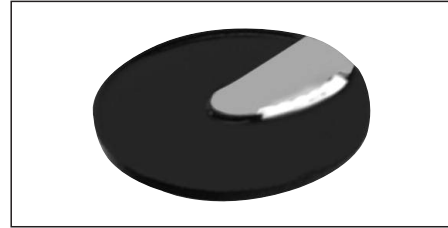
Tension	230 V
Puissance	600 W
Poids	16 kg
No d'art	1270.0800

Largeur	250 mm
Profondeur	430 mm
Hauteur (avec poussoir)	580 mm
Hauteur (en position ouverte)	670 mm

Disques et porte-disques voir au verso!

Disques et grilles inoxydable. Support de disques en matière synthétique, chargée de fibres de verre. Ø 180 mm, hauteur 25 mm, Poids env. 260 g.

Tous les couteaux et disques sont très facilement changeables.



Disque avec couteau ondulé

TO 4 No d'art 1270.0922 4 mm
Pour pommes de terre gauffrées, carottes, betteraves rouges etc.



Disque de râpe Rösti et fromage fondu

RR No d'art 1270.0950
Disque de râpe spéciale pour rösti, fromage fondu etc.

Disques trancheurs

T 1 No d'art 1270.0910 1 mm
Eminçage très fin

T 2 No d'art 1270.0911 2 mm
Pour Pommes de terre comme chips, sautées, gratin dauphinois etc.

T 3 No d'art 1270.0912 3 mm
Pour carottes, oignons, tomates, navets, choux, concombres, aubergines, courgettes, poivrons.

T 4 No d'art 1270.0913 4 mm
Pour céleris, endives, poireaux, champignons, pommes, bananes, oranges, citrons, fromages etc.

T 5 No d'art 1270.0914 5 mm
Tranchage épais

T 6 No d'art 1270.0915 6 mm
Pour saucissons secs, saucisses, pâtés en croûte, pain etc.



Disques de râpe

R 2 No d'art 1270.0930 2 mm
Pour fromages comme gruyère, emmenthal, comté, cheddar, tilsite, appenzellois etc.

R 3 No d'art 1270.0931 3 mm

R 4 No d'art 1270.0932 4 mm
Pour rapés, effilage, julienne, carottes râpées, céleri, rémoulade, pommes paille, choux rouges, betteraves rouges, navets, radis noirs, amandes, noix, noisettes, chocolat, pain sec (chapelure) etc.



Disques effileurs

E 2x2 No d'art 1270.0940
Pour pommes de terre, céleri rémoulade, carottes râpées etc.

E 4x4 No d'art 1270.0941

E 8x8 No d'art 1270.0942
Pour pommes de terre frites



Disque râpe parmesan

RP No d'art 1270.0933
Pour parmesan, sbrinz, amandes, noix, noisettes, chocolat, pain sec (chapelure) etc.



Porte disques

En fil chromé Ø 5 mm. Pour 6 disques. Pour poser sur la table de travail ou fixation murale. 220x210x95 mm. Poids 400 gr.

No d'art 1270.0810

PREISLISTE GEMUESESCHNEIDER MOD.SANTOS-SLICER
PRIX- COURANT TRANCHEUR A LEGUMES MOD.SANTOS-SLICER

				Art.Nr.	Preis
				No.d'art.	Prix
Gerät ohne Scheiben	Appareil sans disques	1270.0801	Fr.	1'380.00	
Gerät inkl. 3 Scheiben (T-3,R-2,E-8x8)	Appareil y compris 3 disques T-3,R-2,E-8x8)	1270.0800	Fr.	1'695.00	
<u>Zubehör:</u>		<u>Accessoires:</u>			
Scheibenständer verchromt	Porte-disques chromé	1270.0810	Fr.	60.00	
T 1	Schneidscheibe, sehr feiner Schnitt	Disque trancheur,éminçage très fin	1270.0910	Fr.	105.00
T 2	Schneidscheibe, dünner Schnitt	Disque trancheur,éminçage fin	1270.0911	Fr.	105.00
T 3	Schneidscheibe	Disque trancheur	1270.0912	Fr.	105.00
T 4	Schneidscheibe	Disque trancheur	1270.0913	Fr.	105.00
T 5	Schneidscheibe, dicker Schnitt	Disque trancheur, épais	1270.0914	Fr.	105.00
T 6	Schneidscheibe, dicker Schnitt	Disque trancheur, épais	1270.0915	Fr.	105.00
TD 4	Schneidscheibe, gezähnt	Disque trancheur, denté	1270.0920	Fr.	105.00
TD 6	Schneidscheibe, gezähnt	Disque trancheur, denté	1270.0921	Fr.	105.00
TO 4	Schneidscheibe Wellenschnitt	Disque trancheur, ondulé	1270.0922	Fr.	105.00
R 2	Reibscheibe, fein	Disque de râpe, fine	1270.0930	Fr.	105.00
R 3	Reibscheibe	Disque de râpe	1270.0931	Fr.	105.00
R 4	Reibscheibe	Disque de râpe	1270.0932	Fr.	105.00
RP	Reibscheibe Parmesan	Disque de râpe parmesan	1270.0933	Fr.	105.00
E 2x2	Effilierscheibe, fein	Disque effilage, mince	1270.0940	Fr.	105.00
E 4x4	Effilierscheibe	Disque effilage	1270.0941	Fr.	105.00
E 8x8	Effilierscheibe für Frites	Disque effilage pour frites	1270.0942	Fr.	105.00
RR	Reibscheibe, Rösti + Fondue-Käse	Disque de râpe, Rösti + fromage Fondue	1270.0950	Fr.	105.00

Universelle gewerbliche Gemüseschneide-Maschine

SANTOS

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-14+64, EN/NF 1678, 73/23, 89/392, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

schneidet – reibt – teilt – hackt alle Gemüse in Würfel, Scheiben, Stäbchen usw.

Coupe-légumes universel

SANTOS

(construits selon les normes EN 60335-2-14+64, EN/NF 1678, 73/23, 89/392, LSP/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

coupe – râpe – émince – effile tous les légumes en cubes, tranches, bâtonnets, etc.

Ständer für Scheiben

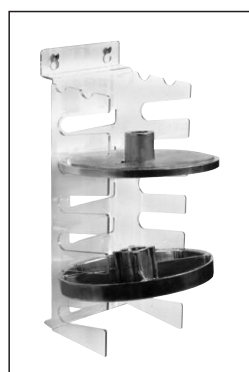
Aus Kunststoff. Zum Stellen oder an die Wand befestigen. 2 Schraublöcher. Für 6 Scheiben. 340 x 130 x 130 mm. Gewicht 270 g.

Art. Nr. 2420.1300
Preis Fr. 60.–

Support pour disques

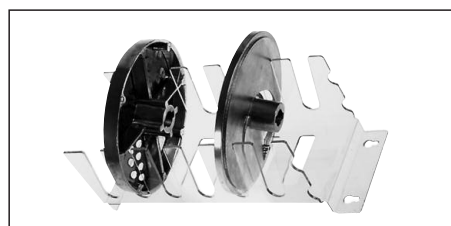
En matière synthétique. A poser ou à fixer au mur. 2 trous à vis. Pour 6 disques. 340 x 130 x 130 mm. Poids 270 g.

No d'art. 2420.1300
Prix Fr. 60.–



Wand-
befestigung

Fixation murale



Auf Tisch gestellt / Posé sur une table

Preise exkl. MWST

Prix TVA non comprise



d = 13 / f = 10

3.10 / F

Sockel aus Aluminiumguss, grauer Hammerschlag einbrennlackiert. Aufsatz vollständig aus poliertem Aluminiumguss. Drehschalter. Druckhebel für grosse Leistung. Stößel für das Schneiden in Scheiben. Um Unfälle zu verhüten ist ein Sicherheitsschalter eingebaut, damit der Motor nur bei aufgesetztem Aufsatz läuft. Motor 1'500 U/Min. mit Riemenscheibe und 1 Keilriemen. Drehzahl Scheiben 300 U/Min.

Anschluss	230 V
Leistung	600 W
Std.-Leistung ca.	100–250 kg
Höhe total	420 mm
Breite	380 mm
Tiefe	230 mm
Gewicht	19 kg

Preis des kompletten Gerätes (ohne Scheiben), 230 V

Art. Nr. 1270.0200 Fr. 2'075.–

Scheiben-Sortiment siehe Rückseite!

Socle en fonte d'aluminium, martelé, laqué gris. Trémie d'aluminium entièrement en fonte d'aluminium polie. Interrupteur rotatif. Poussoir articulé pour gros débit. Poussoir droit pour la coupe en rondelles. Pour éviter des accidents, un coupe-circuit empêche la mise en marche de l'appareil, quand la trémie d'alimentation n'est pas encore montée. Moteur 1'500 t/min avec poulie et 1 courroi. Vitesse de travail outil 300 t/min.

Voltage	230 V
Puissance	600 W
Débit heure env.	100–250 kg
Hauteur totale	420 mm
Largeur	380 mm
Profondeur	230 mm
Poids	19 kg

Prix de l'appareil complet (sans disques), 230 V

No d'art. 1270.0200 Fr. 2'075.–

Assortiment de disques voir au verso!

Scheiben und Grills rostfrei, Ø 180 mm, stahlharte Messer.
Alle Messer können leicht ausgewechselt werden.
Augenblickliches Aufsetzen und Lösen mittels Bajonett-Verschluss.
Biologischer Schnitt; die Messer schneiden ziehend.

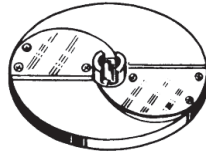
Drehzahl 340 U/Min.

Disques et grilles, alliage inoxydable, Ø 180 mm, couteaux trempé.
Tous les couteaux sont très facilement changeables.
Verrouillage et démontage instantané par emmanchement à baïonnette. Coupe biologique; les couteaux coupent tirant.

Tours 340 t/min

Schneidscheibe T 1, 2, 3, 5 mm

Pommes Frites – Kartoffeln – Karotten – Gurken – Kürbis
Randen – Aubergine – Chicorée – Fenchel – Rhabarber
Zwiebeln – Kabis – Endivien – Lauch – Tomaten – Bananen
Äpfel – Zitronen – Orangen – Chips. Auch geeignet zum
Schneiden von Salami – Wurstweggen – usw.
Fr. 195.–



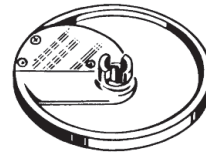
Nr./No 1270.1100

Tancheur T 1, 2, 3, 5 mm

potatoes – french fries – carrot – courgette – zucchini – red beets – eggplant –
chicory – fennel – rhubarb – onion – chive – endive –
leek – tomato – banana – lemon – orange –
chips. Egalement pour couper de salami – saucisses etc.
Fr. 195.–

Schneidscheibe T 8, 10 mm

Gemüse für Ragout – Auberginen – Chicorée
Gurken – Sellerie – Bohnen – Endivien – Lauch – Paprika
Tomaten – Orangen – Zitronen – usw.
Fr. 195.–



Nr./No 1270.1200

Tancheur T 8, 10 mm

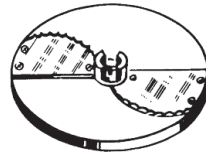
vegetables for ragout – eggplant – chicory –
zucchini – celery – haricot – endive – leek – tomato –
orange – lemon – etc.
Fr. 195.–

Mod. T-10 auch zum Schneiden von Würsten einsetzbar.

Mod. T-10 également utilisable pour saucisses.

Schneidscheibe gezähnt TD 5 mm
Speziell für Tomaten

Fr. 195.–



Nr./No 1270.1300

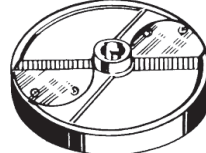
Tancheur dente TD 5 mm
spécialement pour les tomates

Fr. 195.–

Schneidscheibe TB 2x2, 4x4 mm

Pommes Paille – Pommes Alumettes – Karotten
Sellerie – Suppengemüse – usw.

Fr. 195.–



Nr./No 1270.1400

Tancheur bâtonnets TB 2x2, 4x4 mm

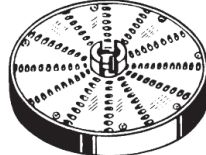
potatoes sticks – french fries – carrot – celery –
remoulade – potage julienne – etc.

Fr. 195.–

Reibscheibe R 3, 4 mm

Käse – Karotten – Sellerie – Haselnüsse – Mandeln
Schokolade – Paniermehl – usw.

Fr. 195.–



Nr./No 1270.1500

Râpe R 3, 4 mm

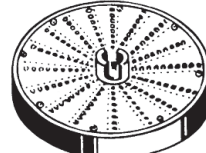
fromage – carrot – celery – noisette – amande –
chocolat – chapelure – etc.

Fr. 195.–

Reibscheibe RP

Parmesan usw.
Paniermehl – Mandeln – Schokolade – schwarze
Rettiche – usw.

Fr. 195.–



Nr./No 1270.1600

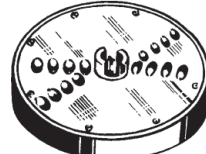
Râpe RP

parmesan etc.
chapelure – amandes – chocolat – radis noir – etc.

Fr. 195.–

Schneidscheibe RR
Rösti, Mozzarella usw.

Fr. 195.–



Nr./No 1270.1700

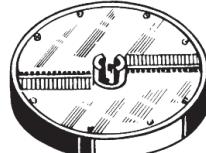
Râpe RR

rösti, mozzarella etc.

Fr. 195.–

Schneidscheibe TO (doppelt gewellt)
Pommes Gaufrettes usw.

Fr. 195.–



Nr./No 1270.1800

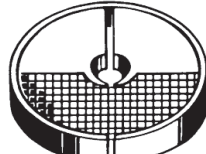
Tancheur TO (ondulé double)
pommes gaufrette etc.

Fr. 195.–

Würfel-Einsatz GC 8, 10, 16 mm

Würfel aller Art
(funktioniert nur in Kombination mit den Schneidscheiben
T 1, 2, 3, 5, 8, 10 mm)

Fr. 195.–



Nr./No 1270.1900

Grille à cubes GC 8, 10, 16 mm

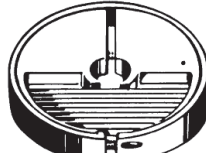
cubes de tous genre
(fonctionne seulement en combinaison avec les trancheurs
T 1, 2, 3, 5, 8, 10 mm)

Fr. 195.–

Pommes-Frites-Einsatz GF 8, 10 mm

Pommes Frites usw.
(funktioniert nur in Kombination mit den Schneidscheiben
T 1, 2, 3, 5, 8, 10 mm)

Fr. 195.–



Nr./No 1270.2000

Grille à frites GF 8, 10 mm

potatoes fries etc.
(fonctionne seulement en combinaison avec les trancheurs
T 1, 2, 3, 5, 8, 10 mm)

Fr. 195.–

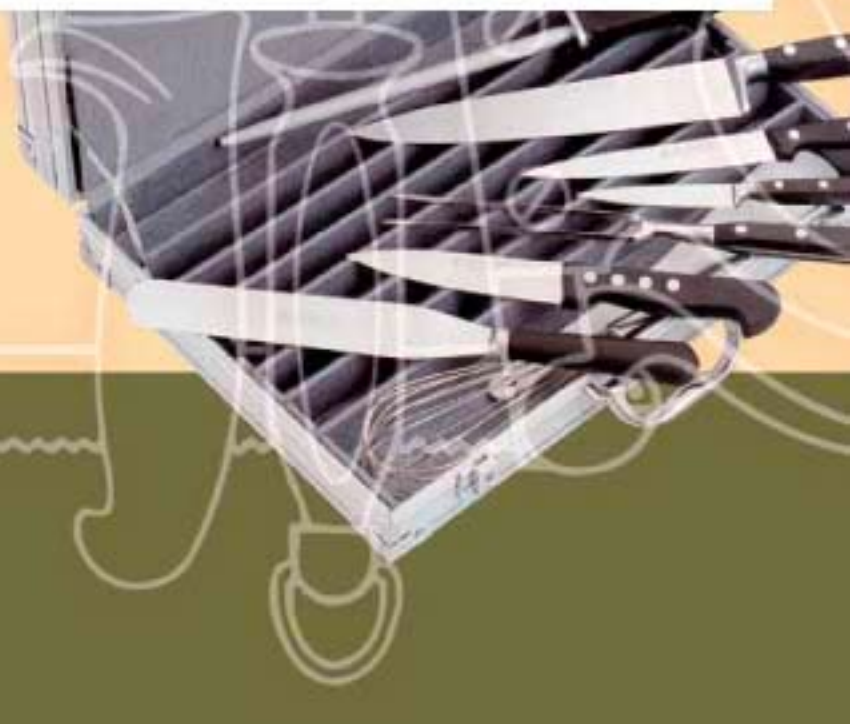


Der Führer für den Profi *Le guide du professionnel*

<i>Metzger</i>	<i>Boucher</i>
<i>Charcutier</i>	<i>Charcutier</i>
<i>Küchenchef</i>	<i>Cuisinier</i>
<i>Bäcker</i>	<i>Boulangier</i>
<i>Patissier</i>	<i>Pâtissier</i>
<i>Fischer</i>	<i>Poissonnier</i>
<i>Käser</i>	<i>Fromager</i>



**Le catalogue complet se
trouve comme fichier à
part sur cette CD-ROM**



Pochettes, malles et valises avec coutellerie «BARGOIN»

f=11

9.07/P

Couteaux etc.: Inoxydables, manches en matière synthétique noire ABS, rivets en aluminium, résistants à la machine à laver.

Pochette Chef réf. 1581

En toile plastifiée flexible. 440×330×140 mm. Poids 2510 g.



Composition (6 outils)

Saigner 4 rivets 14 cm	No 320 -14
Filet de sole 17 cm	No 246 -17
Cuisine mitre alu 23 cm	No 240 -23
Spatule inox a virole 23 cm	No 248 -23
Fourchette Chef forgée 32 cm	No 341 -32
Fusil mèche ronde 25 cm	No 9 -25

No d'art. 2460.9401

Prix Fr. 290.-

Pochette vide réf. 1580

Comme réf. 1581+1582, mais sans contenu. Poids env. 500 g.

No d'art. 2460.9437

Prix Fr. 40.-



Trousse Hôtellerie réf. 1591

En toile plastifiée flexible. 4 faces. 440×330×140 mm. Poids 2500 g.



Composition (20 outils)

Désosseur 11 cm	No 1030 -11
Saigner 14 cm	No 1020 -14
Chevalin 20 cm	No 1033 -20
Boucher 23 cm	No 1010 -23
Cuisine 23 cm	No 1237 -23
Spatule inox 25 cm	No 1248 -23
Fourchette Chef 32 cm	No 341 -32
Filet de sole 17 cm	No 246 -17
Fusil 25 cm	No 8 -25
Spatule mélamine 30 cm	No 2481 -30
Canneleur	No 708
Moule à pomme 22 mm	No 702
Zesteur	No 723
Eplucheur	No 200
Vide pomme	No 721
Office 6 cm	No 201
Office 8 cm	No 208 -8
Office 10 cm	No 210 -10
Ciseaux cranté 21 cm	No 32 -10
Sommelier 3 pièces, inox (double levier, mèche téflon)	No 686

No d'art. 2460.9404

Prix Fr. 460.-

Mallette Chef réf. 1420

Boîtier en aluminium, intérieur plastique demi rigide. 420×320×55 mm. Poids 2600 g.



Composition (7 outils)

Mallette Chef réf. 1320

Boîtier en aluminium, intérieur plastique demi rigide. 420×320×55 mm. Poids 2600 g.



Composition (7 outils)

Chef 20 cm	No 141 -2
Tranchelard 20 cm	No 143 -20
Désosseur 15 cm	No 142 -15
Pain 20 cm	No 144 -20
Fourchette 32 cm	No 341 -32
Fusil 25 cm	No 18 -25
Office 10 cm	No 141 -10

No d'art. 2460.9406

Prix Fr. 610.-

Chef 19 cm	Typ KS8-20
Filet de sole 19 cm	Typ KS15-19
Tranchelard 19 cm	Typ KS10-19
Désosseur 15 cm	Typ KS6-16
Fourchette 32 cm	Typ KS12-18
Découper 22 cm	Typ KS29-22
Ménage 12 cm	Typ KS33-12

No d'art. 2460.9407

Prix Fr. 750.-

Pochette Apprenti réf. 1582

En toile plastifiée flexible. 440×330×140 mm. Poids 2510 g.



Composition (6 outils)

Saigner surmoulé 14 cm	No 1020 -14
Filet de sole bleu 17 cm	No 6146 -17
Cuisine 23 cm	No 1237 -23
Spatule 20 cm	No 158 -20
Fourchette Chef 32 cm	No 321 -32
Fusil 25 cm	No 8 -25

No d'art. 2460.9402

Prix Fr. 210.-

Trousse Pâtisserie réf. 1592

En toile plastifiée flexible. 440×330×140 mm. Poids 2510 g.



Composition (24 outils)

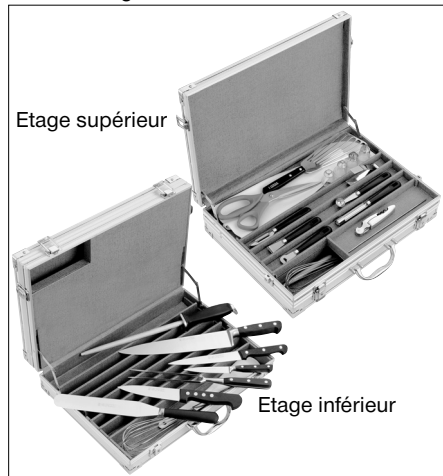
Genoise 25 cm	No 1080 -25
Cuisine 23 cm	No 1237 -23
Spatule inox 20 cm	No 158 -20
Spatule inox 25 cm	No 158 -25
Spatule mélamine 30 cm	No 2481 -30
Ciseaux 20 cm	No 32 -10
Maryse 25 cm	No 2478 -25
Spatule triangle 10 cm	No 245 -10
Office 10 cm	No 210 -10
Moule à pomme 22 mm	No 702
Eplucheur	No 200
Vide pomme	No 721
Canneleur	No 708
Zesteur	No 723
Pinceau 30 mm	No 2423 -30
Pince à pâte	No 2428
Fouet 25 cm	No 2403 -25
Rouleau pâtisserie hêtre 42 cm	No 4400 -42
Poche à douille 35 cm	No 2440 -35
Corne à pâtisserie	No 799
2 douilles unies polycarbonate (No 7+10)	No 2450
2 douilles cannelées polycarbonate (B8+D8)	No 2451

No d'art. 2460.9405

Prix Fr. 380.-

Mallette Hôtellerie réf. 1501

En aluminium, intérieur plastique rigide. 420×295×55 mm. 2 étages avec compartiments. Poids 4700 g.

**Composition (26 outils)**

Spatule virole inox 23 cm	Nr. 248-2
Cuisine mitre alu 26 cm	Nr. 240-26
Filet de sole 17 cm	Nr. 246-17
Saigneur 4 rivets 14 cm	Nr. 320-14
Fourchette Chef forgée 32 cm	Nr. 341-32
Fusil mèche ronde 25 cm	Nr. 7-25
Ciseaux à poisson cranté 26 cm	Nr. 659
Aiguille à brider 25 cm	Nr. 101-25
Office mitre alu 10 cm	Nr. 240-10
Pelle à omelette	Nr. 2725
Eplucheur 2 fentes	Nr. 712
Canneleur pour droitier	Nr. 708
Zesteur	Nr. 723
Vide pomme	Nr. 721
Décor légumes rond 22 mm	Nr. 702
Sommelier inox double levier	Nr. 686
Pinceau virole inox, 30 mm	Nr. 2423-30
Spatule melamine 30 cm	Nr. 2481-30
Pince à pâte	Nr. 2428
Fouet inox 30 cm	Nr. 2403-30
Corne à pâtisserie	Nr. 799
Poche nylon 35 cm	Nr. 2440-35
2 douilles unies, polycarbonate (7+10)	Nr. 2450
2 douilles cannelées, polycarbonate (B8+D)	Nr. 2451

No d'art. 2460.9410

Prix Fr. 670.-

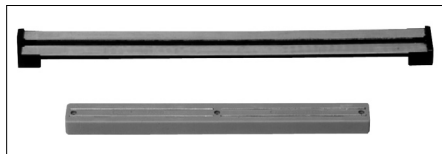
Barres aimantées

Avec 4 barreaux magnétiques étroit, très fort. 3 blindes pour fixation au mur. Barre en matière plastique chamois, hauteur 30 mm. Longueur 340 mm. Poids 360 g.
No d'art. 2462.0100

Prix Fr. 29.50

Barre entièrement en métal, avec 2 blindes pour fixation. Hauteur 40 mm. 2 barreaux magnétiques. Longueur 500 mm. Traitement anti-corrosion. Poids 700 g.
No d'art. 2462.0200

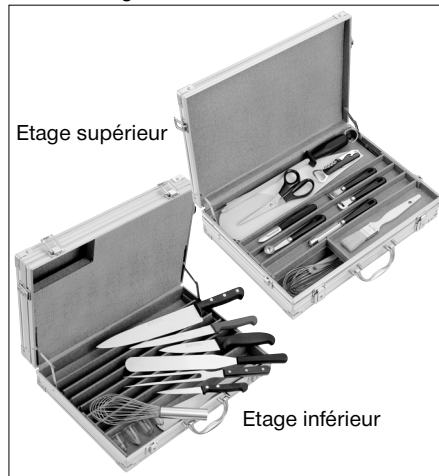
Prix Fr. 45.-



Le catalog complet de 75 pages 2007 de la coutellerie BARGOIN est obtainable sur CD!

Mallette Hôtellerie réf. 1502

En aluminium, intérieur plastique rigide. 420×295×55 mm. 2 étages avec compartiments. Poids 4700 g.

**Composition (23 outils)**

Spatule 25 cm	No 158-25
Cuisine inox 26 cm	No 237-26
Filet de sole bleu 20 cm	No 6146-20
Saigneur surmoulé 14 cm	No 1020-14
Fourchette Chef 32 cm	No 321-32
Fusil mèche ronde 25 cm	No 9-25
Ciseaux cranté 21 cm	No 32-10
Office 2 rivets 10 cm	No 210-10
Eplucheur surmoulé	No 200
Canneleur pour droitier	No 708
Zesteur	No 723
Vide pomme	No 721
Décor légumes rond 22 mm	No 702
Limonadier 4 pièces noir	No 684
Pinceau virole inox 30 mm	No 2423-30
Spatule melamine 30 cm	No 2481-30
Fouet inox 25 cm	No 2403-25
Corne à pâtisserie	No 799
Poche nylon 35 cm	No 2440-35
2 douilles unies polycarbonate (7+10)	No 2450
2 douilles cannelées (B8+D8)	No 2451

No d'art. 2460.9411

Prix Fr. 520.-

Mallette Cuisine réf. 1368

En plastique rigide. 395×275×70 mm. Poids 3350 g.

**Composition (20 outils)**

Spatule 25 cm	No 158-25
Cuisine 23 cm	No 1237-23
Filet de sole bleu 17 cm	No 6146-17
Désosseur courbé surmoulé 11 cm	No 1030-11
Fourchette cuisine 26 cm	No 352-26
Fusil spécial ecole 25 cm	No 8-25
Ciseaux bleu 20 cm	No 3203
Office surmoulé 9 cm	No 209
Eplucheur surmoulé	No 200
Canneleur droitier SV	No 908
Zesteur SV	No 923
Vide pomme SV	No 921
Décor légumes rond 22 mm SV	No 902
Limonadier 4 pièces noir SV	No 684
Pinceau virole inox 30 mm	No 2430-30
Spatule melamine 30 cm	No 2481-30
Corne à pâtisserie	No 799
Poche nylon 35 cm	No 2440-35
Douille unie polycarbonate N10	No 2450-10
Douille cannelée polycarbonate C8	No 2451-68

No d'art. 2460.9409

Prix Fr. 365.-

SV = sans manchette

Mallette Cuisine réf. 1367

En plastique rigide. 395×275×70 mm. Poids 3350 g.

**Composition (23 outils)**

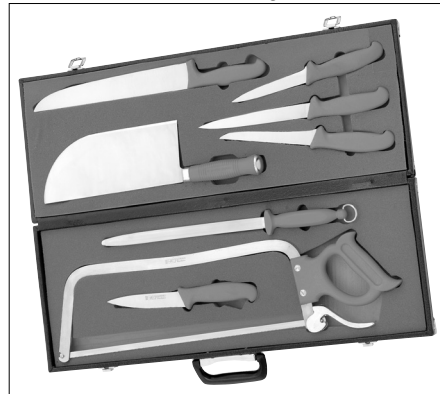
Spatule inox à virole 23 cm	No 248-23
Cuisine mitre alu 23 cm	No 240-23
Filet de sole 17 cm	No 246-17
Désosseur courbé 4 rivets 11 cm	No 330-11
Fourchette cuisine 26 cm	No 342-26
Fusil mèche ronde 25 cm	No 9-25
Ciseaux cranté 21 cm	No 32-10
Office 2 rivets 10 cm	No 210-10
Eplucheur surmoulé	No 200
Canneleur pour droitier	No 708
Zesteur	No 723
Vide pomme	No 721
Décor légumes rond 22 mm	No 702
Limonadier 4 pièces noir	No 684
Pinceau virole inox 30 mm	No 2423-30
Spatule melamine 30 cm	No 2481-30
Maryse manche plastique	No 2478
Poche nylon 35 cm	No 2440-35
Douille unie, polycarbonate	No 2450-7
Douille unie, polycarbonate	No 2450-10
Douille cannelée, polycarbonate	No 2451-B8
Douille cannelée, polycarbonate	No 2451-D8
Pince à pâte	No 2428

No d'art. 2460.9408

Prix Fr. 460.-

Valise Boucher réf. 1303

En bois avec une couverture plastique noir, inférieur mousse lavable. 700×270×80 mm. Manches ABS. Poids 5200 g.

**Composition (8 outils)**

Feuille 26 cm	No 280
Boucher 30 cm	No 310
Saigneur 14 cm	No 320
Dénervier 20 cm	No 333
Boucher étroit 17 cm	No 315
Désosseur 14 cm	No 330
Fusile ovale 30 cm	No 15
Scie démontable 45 cm	No 274

No d'art. 2460.9412

Prix Fr. 995.-

Valise Boucher réf. 3303

Comme réf. 1303, mais avec manches rouges en thermogomme.
No d'art. 2460.9413

Prix Fr. 995.-

Mallettes, pochettes, sac à dos, boîtes martelés vides et barres magnétiques voir prospectus 4 pages «Le guide du professionnel» BARGOIN.

Barres aimantées, boîtes métalliques, mallettes et pochettes vides, sac à dos «BARGOIN»



f=11

9.07/P

Le catalogue complet de 75 pages «Coutellerie BARGOIN 2007» peut être obtenu sur CD!

Barres aimantées

Barre en matière plastique chamois, hauteur 3 cm. Longueur 34 cm. Poids 360 g. No d'art. 2462.0100. Prix Fr. 29.50.

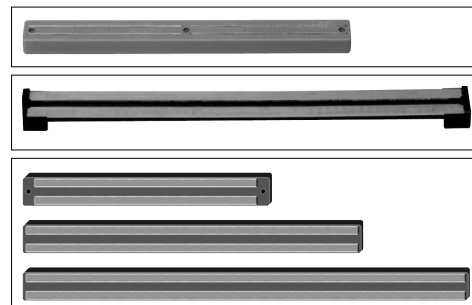
Barre entièrement en métal, traitement anticorrosion, hauteur 4 cm. Longueur 50 cm. No d'art. 2462.0200. Prix Fr. 45.-.

Barres en plastique dur, hauteur 2 cm.

Longueur 34 cm. Poids 330 g. No d'art. 2460.4186. Prix Fr. 24.50

Longueur 47 cm. Poids 710 g. No d'art. 2460.4187. Prix Fr. 39.50

Longueur 62 cm. Poids 815 g. No d'art. 2460.4188. Prix Fr. 49.50



Boîtes métalliques

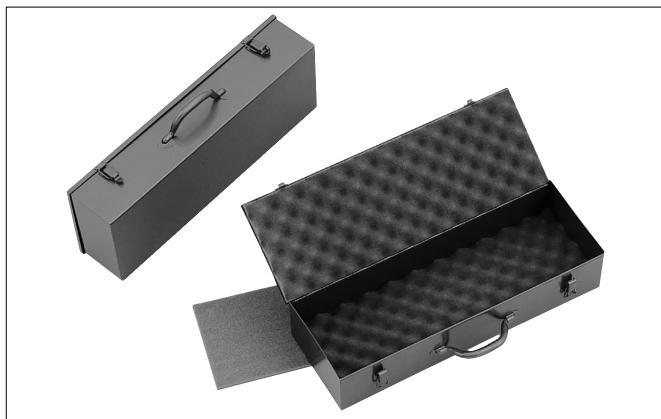
En fer avec peinture epoxy bleu vernis au four. Avec plaques de mousse, intercalaires, lisses (les couteaux ne sont pas maintenus).



52,5×18,5×7 cm. Poids 1950 g.
Réf. 1322
No d'art. 2460.9430. Prix Fr. 99.50.



38×30×8,5 cm. Poids 2800 g.
Réf. 1327
No d'art. 2460.9431. Prix Fr. 130.-.



52,5×18,5×10,5 cm. Poids 2060 g.
Réf. 1324
No d'art. 2460.9433. Prix Fr. 130.-.



61×10,5×7 cm. Poids 2300 g.
Réf. 1326
No d'art. 2460.9432. Prix Fr. 135.-.



Boîte plastique dur

Lavable, 48x42x25 cm. 2 fermetures à clapets. 1 plateau avec poignée à l'intérieur. 2 couvercles de couleur jaune; sous chacun il y a 2 petites cases. Poids 1900 g.
Réf. 1329
No d'art. 2460.9434. Prix Fr. 105.-.

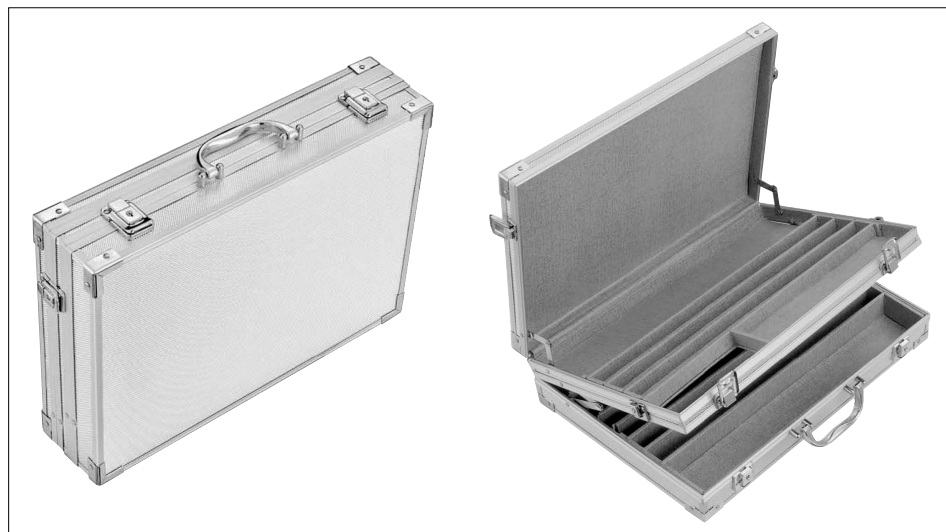
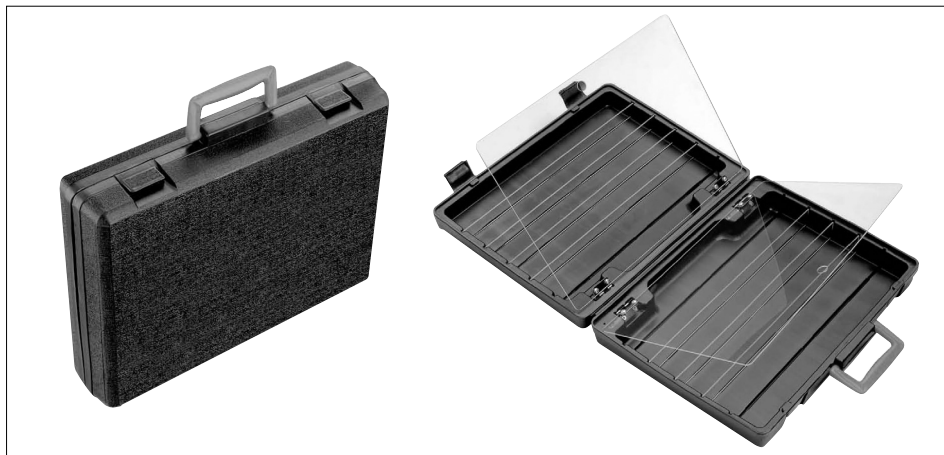
D'autres mallettes, sac à dos, pochettes et coupe-pain voir au verso!

Mallette

En plastique rigide. 2 couvercles en plexi. Couvercle avec charnières. Dimensions intérieures 39,5×27,5×7 cm. Dimensions extérieures 43×36×10 cm. Poids 1900 g.

Réf. 1369

No d'art. 2460.9435. Prix Fr. 115.-.



Mallette

En aluminium, intérieur plastique rigide. 2 étages avec compartiments. Dimensions intérieures 42×29,5×5 cm. Dimensions extérieures 45×34×10 cm. Poids 3250 g.

Réf. 1500

Intérieur et extérieur lavable. Case spéciale pour fouet. Fermant à clef. No d'art. 2460.9436. Prix Fr. 140.-.

Pochette



En toile plastifiée flexible. Dimensions 44×33×14 cm. Poids 500 g.

Réf. 1580

No d'art. 2460.9437. Prix Fr. 40.-.



Sac à dos (valise universelle)

Toile synthétique, lavable. Dimensions 44×33×14 cm. Poids 1320 g.

Large sangle matelassée pour le transport sur le dos. Très vaste poche pour les outils et vêtements. 3 plaques de rangement pouvant recevoir 20 articles. Plus léger et moins fatiguant qu'une valise (-35%). Rangement des articles très facile et rapide.

Réf. 1550

No d'art. 2460.9438

Prix Fr. 85.-

Réf. 2550

Comme Réf. 1550, mais sans les 3 plaques de rangement.

No d'art. 2460.9439

Prix Fr. 55.-

Couteaux à pain (coupe-pain)

Lame en acier inoxydable de coutellerie, avec denture crantée. Poignée laquée.

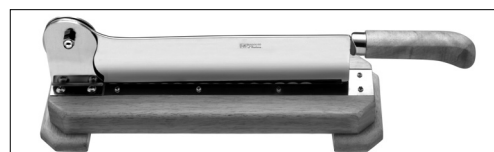


Sur socle en bois hêtre vernis. Longueur de la lame 25 cm. Dimensions socle 34,5×11×2,5 cm. Poids 1030 g.

Réf. 249-25

No d'art. 2460.9450

Prix Fr. 95.-



Sur socle en bois hêtre vernis. Longueur de la lame 35 cm. Dimensions socle 42×14,5×4,5 cm. Poids 2050 g.

Réf. 249-35

No d'art. 2460.9451

Prix Fr. 225.-



Sur ramasse-miettes avec grille en lattes de bois pin vernis. Longueur de la lame 25 cm. Dimensions socle 39,5×18,5×3,5 cm. Poids 1290 g.

Réf. 250-25

No d'art. 2460.9452

Prix Fr. 95.-

Couteaux «BARGOIN»

Avec manche anti-glissante en thermogomme



f=11/d=21

3.05/P

Manche ergonomique; par cela tenue en main agréable. Parfaitement hygiénique. Adapté aux stérilisateurs. Manche surmoulé, parfaitement adapté aux obligations accrues de l'hygiène alimentaire (blanc, rouge, jaune, vert ou bleu).

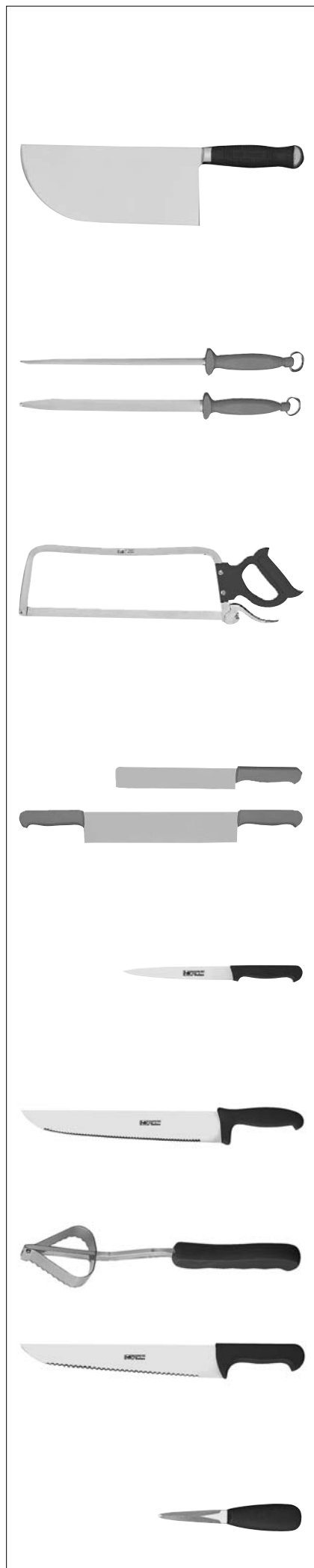
Lame en acier spécial Molybdène de haute dureté, inoxydable et trempé. Tranchant parfait. Le nouveau couteau qui répond aux exigences des PROFESSIONNELS.



Longueur de lame	Longueur totale	Poids	Manche Numéro «0» (code) blanc	Numéro «1» (code) rouge	Numéro «2» (code) jaune	Numéro «3» (code) vert	Numéro «4» (code) bleu	No d'art. + numéro «. »	Prix
Boucher									
17 cm	31 cm	135 gr	2010	3010	4010	5010	6010	2460.4490	Fr. 38.50
20 cm	34 cm	145 gr	2010	3010	4010	5010	6010	2460.4500	Fr. 43.-
23 cm	37 cm	190 gr	2010	3010	4010	5010	6010	2460.4510	Fr. 49.50
25 cm	39 cm	215 gr	2010	3010	4010	5010	6010	2460.4520	Fr. 54.-
28 cm	42 cm	208 gr	2010	3010	4010	5010	6010	2460.4530	Fr. 61.50
30 cm	44 cm	228 gr	2010	3010	4010	5010	6010	2460.4540	Fr. 68.50
35 cm	49 cm	274 gr	2010	3010	4010	5010	6010	2460.4550	Fr. 82.50
Desosseur dos droit									
14 cm	28 cm	110 gr	2015	3015	4015	5015	5016	2460.4610	Fr. 38.-
17 cm	31 cm	120 gr	2015	3015	4015	5015	5016	2460.4620	Fr. 39.-
Saigner									
11 cm	25 cm	115 gr	2020	3020	4020	5020	6020	2460.4710	Fr. 33.75
14 cm	28 cm	125 gr	2020	3020	4020	5020	6020	2460.4720	Fr. 38.-
17 cm	31 cm	130 gr	2020	3020	4020	5020	6020	2460.4730	Fr. 39.-
20 cm	34 cm	155 gr	2020	3020	4020	5020	6020	2360.4740	Fr. 38.-
Desosseur renversé									
13 cm	27 cm	115 gr	2025	3025	4025	5025	6025	2460.4750	Fr. 38.-
16 cm	30 cm	120 gr	2025	3025	4025	5025	6025	2460.4760	Fr. 39.-
Desosseur dos courbé									
11 cm	25 cm	105 gr	2030	3030	4030	5030	6030	2460.4810	Fr. 33.75
14 cm	28 cm	120 gr	2030	3030	4030	5030	6030	2460.4820	Fr. 38.-
17 cm	31 cm	125 gr	2030	3030	4030	5030	6030	2460.4830	Fr. 39.-
Desosseur									
20 cm	34 cm	115 gr	2033	3033	4033	5033	6033	2460.4910	Fr. 42.75
Jambon large									
28 cm	42 cm	140 gr	2076	3076	4076	-	-	2460.4040	Fr. 50.-

Prix TVA non comprise

Suite voir au verso!



Longueur de lame	Longueur totale	Poids	Manche Numéro «0» (code) blanc	Numéro «1» (code) rouge	Numéro «2» (code) jaune	Numéro «3» (code) vert	Numéro «4» (code) bleu	No d'art. + numéro « . »	Prix
Feuilles Inox									
Manche en polypropylène									
24 cm	39,0 cm	660 gr	-	3280	4280	-	-	2460.7040	Fr. 110.-
26 cm	41,5 cm	775 gr	-	3280	4280	-	-	2460.7050	Fr. 115.-
28 cm	43,5 cm	895 gr	-	3280	4280	-	-	2460.7060	Fr. 118.-
30 cm	45,5 cm	960 gr	-	3280	4280	-	-	2460.7070	Fr. 127.-
Fusils chromés extra-dur									
Manche en polypropylène rond									
30 cm	44,5 cm	325 gr	-	3013	4013	-	-	2460.1020	Fr. 65.-
plat									
30 cm	44,5 cm	525 gr	-	3019	4019	-	-	2460.1030	Fr. 95.-
Scies à os									
Manche en polypropylène									
40 cm	45 cm	1025 gr	-	3273	-	-	-	2460.6040	Fr. 180.-
45 cm	50 cm	1050 gr	-	3273	-	-	-	2460.6050	Fr. 185.-
50 cm	55 cm	1110 gr	-	3273	-	-	-	2460.6060	Fr. 195.-
55 cm	60 cm	1220 gr	-	3273	-	-	-	2360.6070	Fr. 205.-
(Lame)									
Couteaux à fromage									
Manche en thermogomme									
25 cm (1 manche)		320 gr	-	-	4385	-	-	2460.4400	Fr. 61.-
33 cm (2 manches)		785 gr	-	-	4395	-	-	2460.4410	Fr. 115.-
40 cm (2 manches)		875 gr	-	-	4395	-	-	2460.4420	Fr. 137.-
50 cm (2 manches)		990 gr	-	-	4395	-	-	2460.4430	Fr. 165.-
Filet de sole									
17 cm		75 gr	-	-	-	-	6146.17	2460.4440	Fr. 24.-
20 cm		85 gr	-	-	-	-	6146.20	2460.0000	Fr. 27.-
Poisson dents fines									
35 cm		310 gr	-	-	-	-	6411.35	2460.4442	Fr. 85.-
Ecailleur									
		220 gr	-	-	-	-	6412.00	2460.4443	Fr. 45.-
Poisson cranté									
30 cm		340 gr	-	-	-	-	6413.30	2460.4444	Fr. 80.-
35 cm		380 gr	-	-	-	-	6413.35	2460.4445	Fr. 88.-
42 cm		450 gr	-	-	-	-	6413.42	2460.4446	Fr. 115.-
Huitre lancette									
		50 gr	-	-	-	-	6513.00	2460.4447	Fr. 9.50

Couteaux à fromage

Poignée en matière synthétique de couleur noire (Orbilan). Avantage par rapport aux manches en bois conventionnels: résistants aux causers et chaleur. Stable par rapport aux denrées alimentaires. Résistant à la machine à laver. Ne prend aucune odeur. Rivets en aluminium. Lame en acier inoxydable.



Couteaux palette pour fromage

Aucun risque de rupture de la poignée, car l'acier est conduit jusqu'en haut de la poignée.

Dimensions ¹⁾	150x150 mm ²⁾	150x170 mm ³⁾	170x170 mm ³⁾	200x200 mm ⁴⁾	200x250 mm ⁴⁾
Poids	410 g	450 g	500 g	670 g	900 g
No d'art.	2461.110	2461.120	2461.150	2461.130	2461.140
Prix	Fr. 85.-	Fr. 90.-	Fr. 97.50	Fr. 110.-	Fr. 125.-

¹⁾ Largeur de coupe x hauteur du talus ²⁾ Pour Appenzell, Tilsiter, fromage de montagne ³⁾ Pour Gruyère ⁴⁾ Pour Emmental

Couteaux à fromage mou

Lame hauteur 35 mm.

Longueur sans poignée	300 mm	350 mm	400 mm
Poids	250 g	290 g	360 g
No d'art.	2461.260	2461.270	2461.280
Prix	Fr. 75.-	Fr. 85.-	Fr. 95.-



Couteau à Gorgonzola

Lame hauteur 6 mm.
Longueur sans poignée 200 mm.

Poids	80 g
No d'art.	2461.400
Prix	Fr. 35.-



Couteau à fromage mou (Kanederli)

Pour fromage mou. Lame hauteur 35 mm.
Longueur totale 290 mm. Longueur sans poignée 170 mm.

Poids	120 g
No d'art.	2461.300
Prix	Fr. 35.-



Couteaux à Parmesan

Poignée en matière synthétique de couleur noir (polypropylène).

Longueur sans poignée	100 mm	110 mm
Poids	115 g	150 g
No d'art.	2461.220	2461.230
Prix	Fr. 20.-	Fr. 21.50

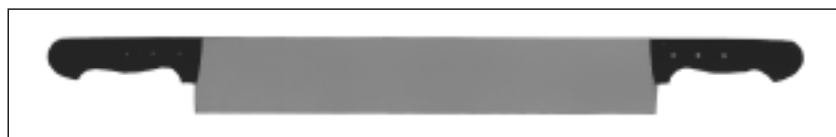


Longueurs 70, 90, 120 ou 130 mm sur demande spéciale.

Couteaux à fromage avec 2 poignées

Lame hauteur 65 mm.
Pour fromage Gruyère.

Longueur sans poigné	400 mm	500 mm
Poids	500 g	700 g
No d'art.	2461.350	2461.360
Prix	Fr. 110.-	Fr. 135.-

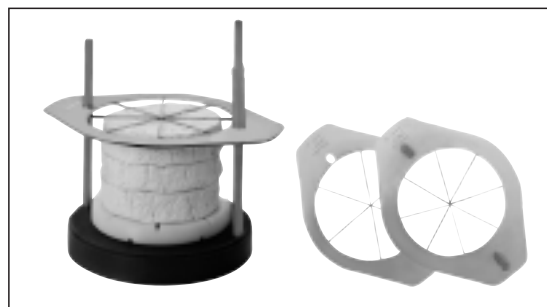


f = 11 / d = 21

3.05 / F

Portionneur à fromage mou (à camembert etc.)

Socle en matière synthétique gris-bleu, Ø 150 mm. Épaisseur 30 mm. Plaque d'appui en polypropylène Ø 150 mm, avec 6 ou 8 rainures, épaisseur 30 mm. 2 axes et outil tranchement pour 6 ou 8 pièces et poignée en inox. Hauteur total 260 mm. Poids 2000 g.



No d'art. 2461.470	(Plaques d'appui pour 6 + 8 parts)
Prix Fr. 350.-	
No d'art. 2461.471	(Plaque d'appui pour 6 parts)
Prix Fr. 250.-	
No d'art. 2461.472	(Plaque d'appui pour 8 parts)
Prix Fr. 250.-	

Roquefortaise (Guillotine à Roquefort)

Socle en polypropylène blanc, Ø 220 mm. Épaisseur 35 mm, avec rainure. 2 axes en inox. Tige de pression avec poignée laquée blanche. Longueur du fil 200 mm. Fil de coupe échangeable. Hauteur total 360 mm. Poids 2000 g.

No d'art. 2461.480
Prix Fr. 215.-

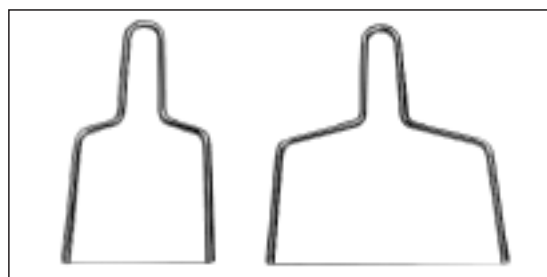


Couteaux à fil

(Coupeur pour fromage à pâte molle "Lyra")

Pour fromage mou comme Roquefort, fromage bleu, Mascarpone, Gorgonzola etc. Longueur fil 130 mm resp. 230 mm. Fil en acier inoxydable. Poignée fil en inox, Ø 7 mm. Hauteur 250 mm.

Longueur fil	Poids	No d'art.	Prix
130 mm	170 g	2461.450	Fr. 16.-
230 mm	200 g	2461.460	Fr. 21.50



Deutscher Text siehe Rückseite!

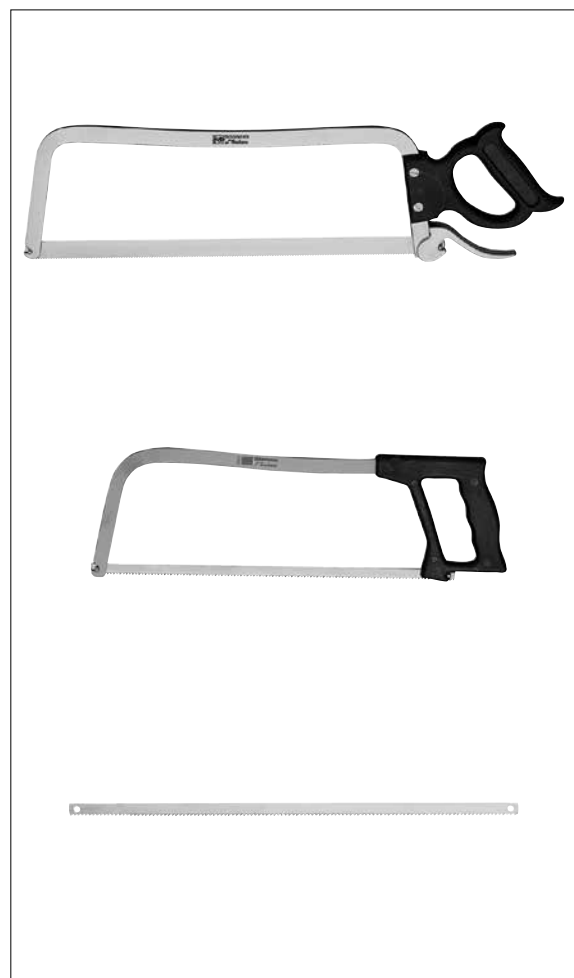
Prix TVA non comprise

Scies de boucherie mod. BARGOIN



f=11/d=21

9.07/P



No 273

Monture inox, épaisseur 7 mm. Poignée en polypropylène, démontable. Tendeur pour la lame. Lame, hauteur (largeur) 20 mm.

No d'art. 2460.6007	Longueur utile scie 400 mm	Prix Fr. 190.–
No d'art. 2460.6008	Longueur utile scie 450 mm	Prix Fr. 195.–
No d'art. 2460.6009	Longueur utile scie 500 mm	Prix Fr. 210.–
No d'art. 2460.6010	Longueur utile scie 550 mm	Prix Fr. 220.–

No 73

Monture acier carbone recouvert epoxy, épaisseur 7 mm. Poignée ABS, démontable. Tendeur pour la lame. Lame hauteur (largeur) 20 mm.

No d'art. 2460.6001	Longueur utile scie 400 mm	Prix Fr. 106.–
No d'art. 2460.6002	Longueur utile scie 450 mm	Prix Fr. 110.–
No d'art. 2460.6003	Longueur utile scie 500 mm	Prix Fr. 115.–

No 170

Scie de ménage.

Monture acier carbone recouvert epoxy, épaisseur 6 mm. Poignée ABS, démontable. Lame hauteur (largeur) 11 mm.

No d'art. 2460.6005	Longueur utile scie 350 mm	Prix Fr. 59.–
---------------------	----------------------------	---------------

Un clef inbus 4 mm est livré avec chaque scie, sert comme clef de serrage de la lame.

Lames de rechange

No 275 (pour No 273)

En inox alimentaire.

Hauteur (largeur) 25 mm. Pour No 273 et No 73.

No d'art. 2460.6013	Longueur total 450 mm	Prix Fr. 22.–
No d'art. 2460.6014	Longueur total 500 mm	Prix Fr. 24.–
No d'art. 2460.6015	Longueur total 550 mm	Prix Fr. 26.–
No d'art. 2460.6016	Longueur total 600 mm	Prix Fr. 26.50

Pour No 276 (pour No170)

No d'art. 2460.6025	Longueur total 350 mm	Prix Fr. 16.50
---------------------	-----------------------	----------------

Les lames pour les No 273, et (No 73 sont 50 mm plus longues que le longueur utile de la scie!).

Tapes-côtelettes massifs

Entièrement en acier inoxydable.



Poids ca.	1100 gr	1150 gr	850 gr	1300 gr	1750 gr
Battoire ø	110 mm	100 mm	80 mm	105 mm	130 mm
Longueur poignée	190 mm	200 mm	105 mm	120 mm	140 mm
Longueur total	310 mm	300 mm	115 mm	135 mm	160 mm
No d'art.	2460.9045	2460.9046	2460.9047*	2460.9049	2460.9050
Prix	Fr. 115.–	Fr. 110.–	Fr. 57.50	Fr. 86.50	Fr. 108.–



d=21/ f=11

9.07/P

Messerschärfer Mod. LONG LIFE

Der Schleifkörper dieses Messerschärfers besteht aus einem Mischkristall (Sinterrubin), welcher 20× härter ist als gehärteter Stahl. Die feine Oberfläche des Messerschärfers erlaubt ein besonders wirtschaftliches und sparsames Schleifen; die Schleifwirkung und die Lebensdauer sind unübertroffen.

Messer, die mit diesem Messerschärfer geschliffen wurden, vermitteln ein ganz neues, sanftes Schneidgefühl. Selbst härtere Scheren können mit diesem Schärfer geschliffen werden. Der Messerschärfer kann sowohl trocken als auch nass benutzt werden. Nach dem Gebrauch kann er, falls erforderlich, einfach mit Wasser abgespült werden.

Griff aus Kunststoff, mit Ring zum Aufhängen. Schleifkörper ø 14 mm.

Anwendung: Die Schneide des Messers soll unter einem Winkel von ca. 20° stets in die Schleifrichtung zeigen. Bei verchromten Klingen ist besonders darauf zu achten, dass nur die Schneide am Schleifkörper anliegt.

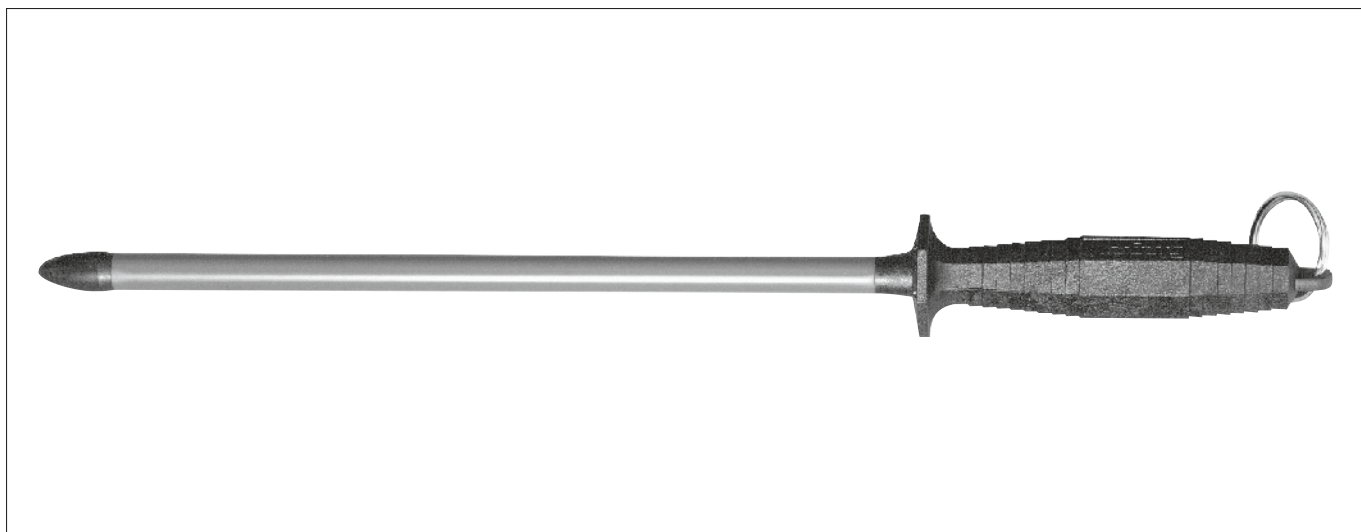
Fusil à aiguïser mod. LONG LIFE

Le corps du fusil est en cristal composé (sinterrubine) qui est 20 fois plus dur qu'un acier trempé. La fine structure du fusil à aiguïser permet un affûtage plus rapide et plus économique. Sa résistance et son affûtage sont sans égal.

Les couteaux aiguïsés avec ce fusil vous donneront une nouvelle et douce sensation de coupe. Ce fusil vous permet également d'aiguïser tous ciseaux, même les plus durs. Il vous est possible d'utiliser ce fusil humide ou sec. Si nécessaire, après utilisation, lavez-le avec de l'eau contenant un produit de vaisselle.

Poignée en matière synthétique, avec un anneau pour suspendre. Corps du fusil ø 14 mm.

Utilisation: La lame du couteau doit être maintenue dans un angle d'environ 20°, dans la direction de l'affûtage. Seul le tranchant des lames chromées doit venir en contact avec le corps du fusil.



Länge Schleifkörper	150 mm	200 mm	280 mm	Longueur corps
Totallänge	300 mm	350 mm	500 mm	Longueur totale
Gewicht	110 gr	130 gr	280 gr	Poids
Art. Nr.	2460.111	2460.112	2460.110	No d'art.
Preis	Fr. 65.–	Fr. 95.–	Fr. 155.–	Prix

Preis exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Verstellbare TEIGSCHNEIDER

Aus vernickeltem Eisen. Messer rostfreier Stahl Aisi 304 (Ø 55 mm = Dicke 0,8 mm, Ø 95 mm = Dicke 1,2 mm). Minimale Schnittbreite 10 mm, maximale Schnittbreite 125 mm. Messer glatt oder gewellt, einseitig oder beidseitig, je nach Modell.

d = 21 / f = 11

3.09/B

DIVISEURS A PATE réglables

En fer nickelé. Lames en acier inoxydable Aisi 304 (Ø 55 mm = épaisseur 0,8 mm, Ø 95 mm = épaisseur 1,2 mm). Largeur minimale de découpage 10 mm, largeur maximale de découpage 125 mm.

Lames lisses ou ondulées, d'un côté ou des deux côtés, selon modèle.



N° 2461.0040

(Fernost-Produkt / Produit de provenance asiatique)

Messer Ø 55 mm / lames Ø 55 mm

6 Messer glatt

Einseitig. Dicke 1mm. Länge inkl. Messer 240 mm (geschlossen). Gewicht 510 gr.

Art.-Nr. 2461.0040

Preis Fr. 45.-

6 lames lisses

D'un côté. Epaisseur mm. Longueur y compris lames 240 mm (fermé). Poids 510 gr.

No d'art. 2461.0040

Prix Fr. 45.-

5 Messer glatt

Einseitig. Länge inkl. Messer 240 mm (geschlossen). Gewicht 580 gr.

Art.-Nr. 2461.000

Preis Fr. 145.-

5 lames lisses

D'un côté. Longueur y compris lames 240 mm (fermé). Poids 580 gr.

No d'art. 2461.000

Prix Fr. 145.-



N° 2461.010

N° 2461.000

(EU-Produkt / Produit de provenance UE)

7 Messer glatt

Einseitig. Länge inkl. Messer 240 mm (geschlossen). Gewicht 830 gr.

Art.-Nr. 2461.010

Preis Fr. 175.-

7 lames lisses

D'un côté. Longueur y compris lames 240 mm (fermé). Poids 830 gr.

No d'art. 2461.010

Prix Fr. 175.-

5 Messer, 1 Seite glatt, 1 Seite wellenförmig

Länge inkl. Messer 280 mm (geschlossen). Gewicht 710 gr.

Art.-Nr. 2461.020

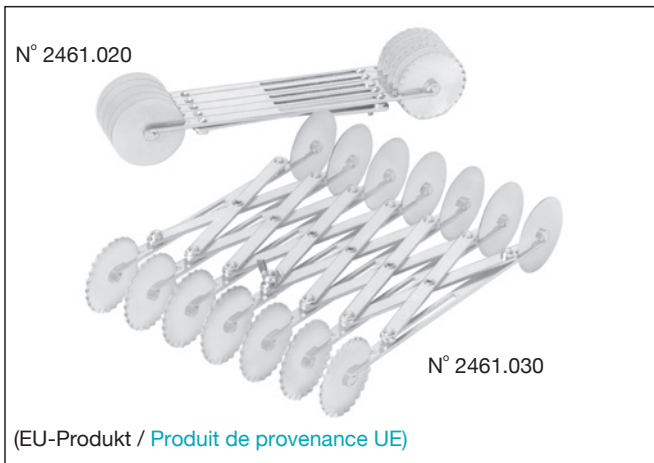
Preis Fr. 175.-

5 lames, 1 côté lisse, 1 côté ondulé

Longueur y compris lames 280 mm (fermé). Poids 710 gr.

No d'art. 2461.020

Prix Fr. 175.-



N° 2461.020

N° 2461.030

(EU-Produkt / Produit de provenance UE)

7 Messer, 1 Seite glatt, 1 Seite wellenförmig

Länge inkl. Messer 280 mm (geschlossen). Gewicht 1025 gr.

Art.-Nr. 2461.030

Preis Fr. 210.-

7 lames, 1 côté lisse, 1 côté ondulé

Longueur y compris lames 280 mm (fermé). Poids 1025 gr.

No d'art. 2461.030

Prix Fr. 210.-

Messer Ø 95 mm / lames Ø 95 mm

5 Messer glatt

Einseitig. Länge inkl. Messer 280 mm (geschlossen). Gewicht 950 gr.

Art.-Nr. 2461.001

Preis Fr. 195.-

5 lames lisses

D'un côté. Longueur y compris lames 280 mm (fermé). Poids 950 gr.

No d'art. 2461.001

Prix Fr. 195.-

7 Messer glatt

Einseitig. Länge inkl. Messer 280 mm (geschlossen). Gewicht 1300 gr.

Art.-Nr. 2461.011

Preis Fr. 245.-

7 lames lisses

D'un côté. Longueur y compris lames 280 mm (fermé). Poids 1300 gr.

No d'art. 2461.011

Prix Fr. 245.-

TEIGRÄDER

Inox (Aisi 304), Dicke 2mm. Mit ABS-Griff und Fingerschutz.

ROUES (LAMES) A DECOUPER

Inox (Aisi 304), épaisseur 2mm. Avec manche en ABS et protège-doigts.



1 Messer Ø 55 mm, glatt

Total-Länge 180 mm

Gewicht 100 gr.

Art.-Nr. 2461.051

Preis Fr. 25.-

1 lame Ø 55 mm, lisse

Longueur totale 180 mm

Poids 100 gr.

No d'art. 2461.051

Prix Fr. 25.-

1 Messer Ø 55 mm, gewellt

Total-Länge 180 mm

Gewicht 100 gr.

Art.-Nr. 2461.071

Preis Fr. 25.-

1 lame Ø 55 mm, ondulée

Longueur totale 180 mm

Poids 100 gr.

No d'art. 2461.071

Prix Fr. 25.-

1 Messer Ø 55 mm, glatt

1 Messer Ø 55 mm, gewellt

Total-Länge 180 mm

Gewicht 110 gr.

Art.-Nr. 2461.081

Preis Fr. 29.50

1 lame Ø 55 mm, lisse

1 lame Ø 55 mm, ondulée

Longueur totale 180 mm

Poids 110 gr.

No d'art. 2461.081

Prix Fr. 29.50

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Couteaux à pain / coupes-pain mod. BRON

f=11/d=21

9.08/P

Pour la gastronomie, cantines, collectivités etc.

Couteaux à pain sur socle en bois (hêtre)

Pour pains de différentes sortes.

Lame en acier inoxydable de coutellerie, trempé, avec denture crantée. Socle et poignée en forme ergonomique en hêtre massif, verni (alimentaire).

	Lame 250 mm	Lame 350 mm
Poids	870 g	2160 g
Socle	115×400 mm	145×510 mm
Hauteur	90 mm	150 mm
No d'art.	1323.0303	1323.0300
Prix	Fr. 330.-	Fr. 360.-

Couteaux à pain sur socle en inox

Comme le No d'art. 1323.0301, mais avec socle en acier inoxydable 18/10, avec 4 patins antidérapants et poignée en polypropylène. Protection de la lame sous le socle.

Grâce au nouveau système de fixation de la lame coupe efficace même sur pain frais (effet guillotine). Avec sécurité plastique utilisation droitier et gaucher.

	250 mm	350 mm
Longueur lame	250 mm	350 mm
Poids	1700 g	3000 g
Socle	120×380 mm	135×520 mm
Hauteur ouvert	100 mm	110 mm
No d'art.	1323.0302	1323.0301
Prix	Fr. 385.-	Fr. 420.-

Coupes-pain à butée, lame 1/2 lune, sur socle

Idéal pour pain frais, allongé, de type baguette ou pain parisien.

Lame en forme 1/2 lune, en acier inoxydable de coutellerie, trempé, avec denture crantée. Longueur de la coupe 350 mm. Coupe nette; pas d'écrasement sur le pain frais. Carter de sécurité pour la protection des doigts. Butée réglable de 5 à 85 mm. Socle 250×210 mm, avec 4 ventouses pour une bonne stabilité. Hauteur lame entièrement en haut 400 mm. Poids 3500 g.

Coupe-pain à butée sur socle en bois massif

(verni alimentaire)

Poignée en hêtre verni.

No d'art.	1323.0100
Prix	Fr. 425.-

Coupe-pain à butée sur socle en inox

Comme le No d'art. 1323.0100, mais avec socle en acier inoxydable 18/10. Poignée en polypropylène.

No d'art.	1323.0101
Prix	Fr. 545.-

Coupe-pain à butée sur socle en polyéthylène sur demande.

Gants anti-coupures (selon EN 420, EN 388, EN 89/686)

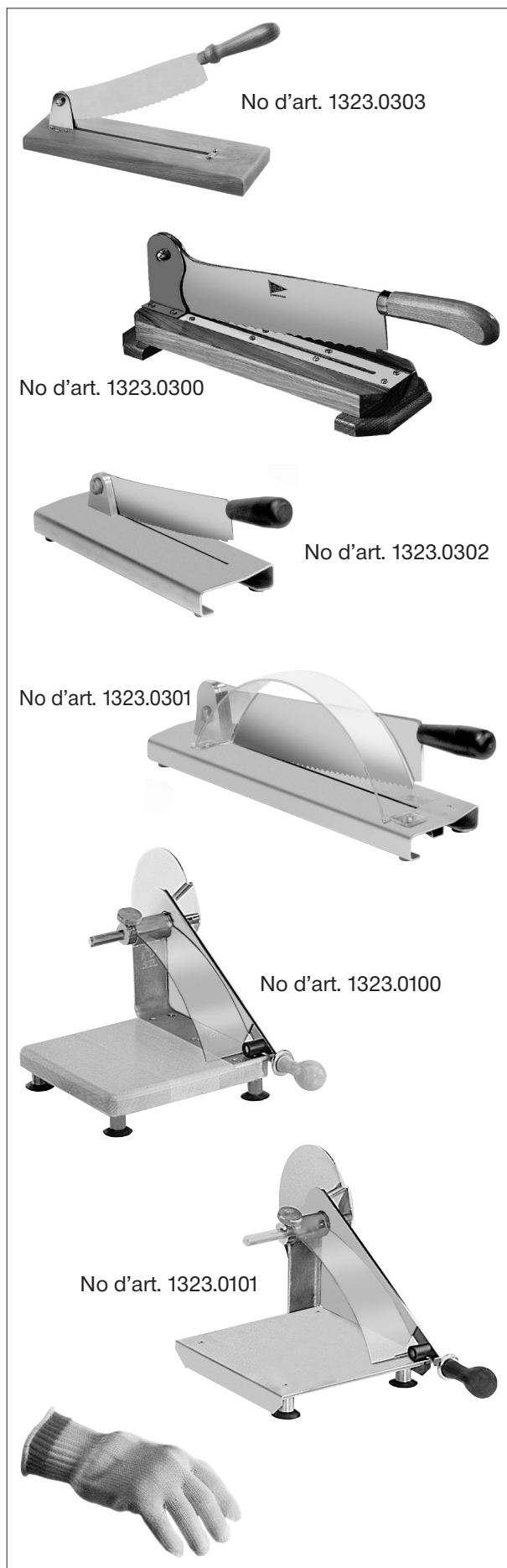
En textile tricoté, souple (polyamide), sans coutures. Résistant de -5°C à +50°C. Résistant à la coupure par tranchage, à l'abrasion, à la déchirure et à la perforation.

Longueur 215 mm (pour femmes).	
No d'art.	1323.0306
Prix	Fr. 59.50

Longueur 250 mm (pour hommes).	
No d'art.	1323.0307
Prix	Fr. 62.50

Prix TVA non comprise Deutscher Text siehe Rückseite!

Couteaux à pain sur socle en bois (fabrication asiatique) voir prospectus «Barres aimantées, boîtes métalliques etc. BARGOIN».



Affûteurs pour couteaux

Pour la gastronomie, boucheries, cantines, collectivités, magasins etc.

f=11/ d=21

9.08/ P

Mod. Fac (électrique)

Boîtier en matériel ABS rouge. Interrupteur. Vis moletée pour le réglage de l'angle d'aiguisage. Pratique et simple à l'emploi. Pas d'entretien nécessaire.

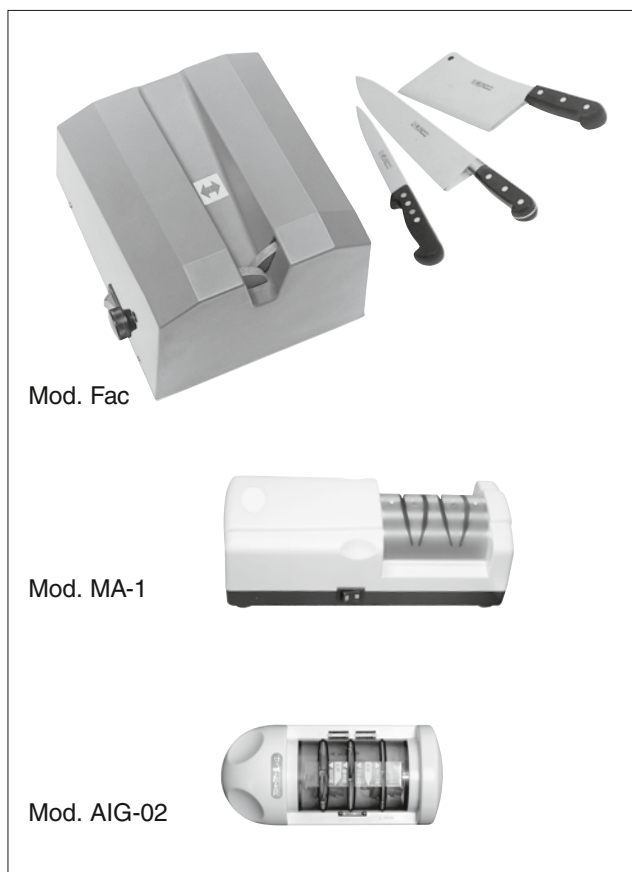
Mod. MA-1 (électrique)

Machine à affûter, semi-professionnelle. Boîtier en matière synthétique. Interrupteur basculant Marche-Arrêt. Câble de branchement. Utilisation facile.

Mod. AIG-02 (manuel)

Affûteur pour couteaux japonais à 1 ou 2 biseaux (angle 15°). Idéal pour tous les utilisateurs de couteaux japonais qui veulent obtenir facilement un affûtage «rasoir». Boîtier et couvercle en ABS anti-bactéries (température maxi 85° C). Meules en céramique alumine. Utilisation facile.

L'affûteur permet d'affûter les couteaux à 1 seul biseau comme les couteaux à sushis (Yanagiba, Diba, Shark etc). De tels couteaux n'ont qu'une seule émouture. De l'autre côté le profil est légèrement concave pour créer un coussin d'air et éviter que les tranches de poisson cru ne collent à la lame. Un couteau à 1 seule émouture ne s'affûte que d'un côté, côté de l'émouture. Jusqu'à présent, le seul moyen était l'affûteur c'est de pouvoir affûter à la fois les couteaux à double émouture et les couteaux à simple émouture.



	Mod. Fac	Mod. MA-1	Mod. AIG-02*
Voltage	230 V	230 V	Manuell
Puissance	140 W	80 W	
Largeur	180 mm	220 mm	160 mm
Profondeur	210 mm	90 mm	75 mm
Hauteur boîtier	150 mm	75 mm	60 mm
Poids	4000 gr	1120 gr	295 gr
No d'art.	2464.1000	2464.1200	2464.1300
Prix	Fr. 325.-	Fr. 160.-	Fr. 80.-

* jusqu'à l'épuisement du stock
Prix TVA non comprise

Cutters professionnel mod. C-3, C-5 et C-8

Construits selon les normes EN 60335-1/-2-64, EN 60204-1, EN 60439-1, 89/392, 89/336, 91/368, 93/44, 93/68, IEC 6034-1, LS Pro (Loi fédérale sur la sécurité des produits).

Pour la gastronomie, collectivités, boucheries, charcuteries, traiteurs, pâtisseries, confiseries etc.

Ils résolvent les problèmes de coupe et de mélange et permettent la réduction, l'adjonction et la coloration d'ingrédients utilisés dans l'alimentation comme herbes, persil, ail, oignons, paprika, échalottes, mayonnaises, sauce béarnaise, sauces à salade, potages, viandes hachées, steak tartare, viande de saucisses, chair à saucisses et à viande, terrines, purées, légumes, fruits, le mixage et mélange de liquides, farce de saucisses et viande, mousse de poisson, poissons, seiches et moules pour mets au riz, pâtes hareng, crustacés, boulettes, mélanges de pâtes, remplissages et mélanges de beurre de tout genre, carcasses, pâtes, soufflés, réductions de fruits glacés ou frais, compote de pommes, pesto, mozzarella, amandes, noisettes, chapelures, pâtes de glace, douceurs, crème fouettée etc. gourmand et à la minute.

Ils sont à même de travailler des produits en un temps très court. Ils réalisent ainsi toutes les exigences d'une cuisine moderne.

Les aliments conservent leur poids, leur fraîcheur et qualité; les cutters ne privent pas des produits ni d'odeur ni de goût et ne les échauffent pas pendant le travail.

Boîtier entièrement en alliage d'aluminium éloxé. Cuve en inox 18/10, capacité cuve 3 litres, 5 litres ou 8 litres, hauteur de remplissage utile max. 45 mm (mod. C-3) resp. 70 mm (mod. C-5 et C-8), avec deux poignées. Couvercle en plexi, incassable et transparent, avec tube de remplissage pour ajouter de liquide pendant la marche. Lames du couteau en acier inoxydable, trempées spéciales. Interrupteurs à pression pour marche et arrêt (230 V/24 V). Micro-interrupteur magnétique pour cuve et couvercle. 4 pieds. Câble de raccordement résistant à l'huile avec fiche de prise Suisse.

f = 12/d = 5

9.12/B



mod. C-3 (avant mod. C-1)



mod. C-5



mod. C-8

	mod. C-3 (avant mod. C-1)	mod. C-5	mod. C-8
Voltage	230 V	230 V	230 V
Puissance	0,4 CV	1,0 CV	1,0 CV
Tours	1400 t/min.	1400 t/min.	1400 t/min.
Capacité			
– liquides env.	1,4 l	2,0 l	3,0 l
– masse env.	800 g	1350 g	2130 g
Longueur	520 mm	660 mm	660 mm
Largeur			
(y compris poignées)	320 mm	320 mm	320 mm
Hauteur			
– levier fermé	320 mm	440 mm	440 mm
– evier relevé	620 mm	840 mm	840 mm
Poids	12,2 kg	23,5 kg	24,0 kg
No d'art	2423.5000	2423.5100	2423.5200
Prix	Fr. 895.–	Fr. 1'425.–	Fr. 1'495.–



Sur demande

- lame avec 6 trous
(Pour la préparation de mayonnaise, mélanges de chocolat et moue, crèmes, battre d'oeufs, etc.)
- lame lisse, double (lame utilisable et coupante bilatérale)

Les mod. C-5/C-8 avec régulateur de vitesse sont en préparation.

DOSEURS A INJECTION (appareils à fourrer)

Pour crèmes, confitures etc.



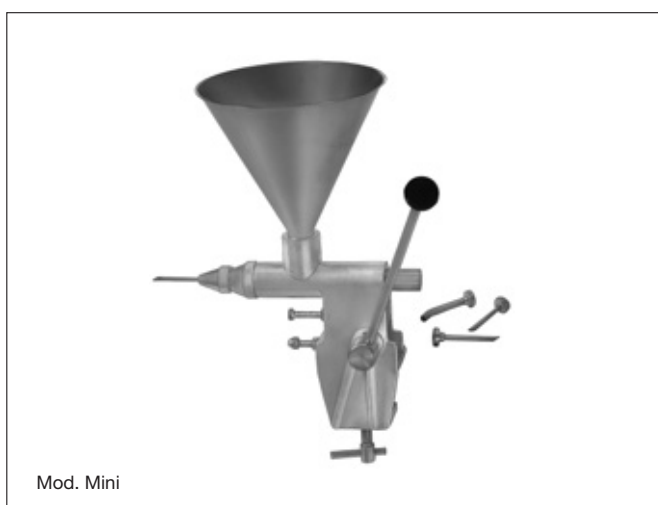
f = 13 / d = 26

3.09/B

Pour remplir des beignets, crêpes ou autres produits de pâtisserie avec une vitesse maximale et de haute précision. La quantité de dosage peut être réglée de 5–30 gr (Mod. Mini), resp. 5–60 gr (Mod. Maxi), ceci par le simple réglage des vis avant et arrière du piston. La manipulation des doseurs est simple et hygiénique. Avec 2 serre-joints pour la fixation à la table.

Châssis en fonte d'aluminium. Entonnoir, cylindre, doseur, axe, levier, tuyau d'écoulement Ø 24 mm resp. Ø 31 mm en acier zingué. Poignée en matière synthétique. Capacité de remplissage 2,0lt (Mod. Mini) resp. 5,2 lt (Mod. Maxi).

Accessoires: 3 tuyaux d'injection de différents diamètres, 1 soupape de réserve, 1 joint d'étanchéité de réserve, 1 clé pour serrer le corp d'injection.



Mod. Mini



Mod. Maxi

Mod. Mini *

Hauteur	440 mm
Largeur	220 mm
Capacité de remplissage	3,0 lt
Poids	2,5 kg
No d'art.	1190.00
Prix	Fr. 795.-

Mod. Maxi *

Hauteur	585 mm
Largeur	365 mm
Capacité de remplissage	7 lt
Poids	5,5 kg
No d'art.	1190.01
Prix	Fr. 1'425.-

* uniquement sur demande

Entonnoir pour liquides

Spécialement pour pâtisseries, gastronomie etc.

Pour liquides comme fondant, liquers, gélatine, chocolat liquide, sauces etc. Poignée avec levier à pression. Douille avec ouverture de 4mm Ø. Entièrement en acier inoxydable. Une soupape à bille en acier inoxydable garantit une étanchéité parfaite. Contenance 1,9l. La mécanique permet le manoeuvre avec un main.

Hauteur	245 mm
Ø supérieur	210 mm
Ø inférieur	8 mm
Poids	570 gr
No d'art.	1190.02
Prix	Fr. 330.-

Support pour entonnoir

Pour garder l'entonnoir en position verticale après l'emploi. Fil d'acier de 4mm Ø.

Hauteur	220 mm
Ø supérieur	160 mm (intérieur)
Ø inférieur	170 mm (extérieur)
Poids	260 gr
No d'art.	1190.03
Prix	Fr. 29.50



Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Automatische Dosier- Ausgiesser Mod. ITALDOSIT

(vorher VELOX)



d=7/f=14

3.98/P

Bouchons-doseurs automatiques mod. ITALDOSIT (avant VELOX)

Für Spirituosen in Bars, Restaurants usw.

Pour le service des spiritueux dans les bars, restaurants etc.



Form/forme
1,0/1,5/3,5/4,0/4,5/5,0 cl

- Vom Eidg. Gesundheitsamt geprüft und zugelassen.
- Verchromte Ausführung.
- Pfropfen aus Kunststoff und nicht aus Kork. Er hat deshalb eine praktisch unbegrenzte Lebensdauer und er hält besser in der Flasche.
- Es können auch mehrere Gläser unmittelbar nacheinander ausgeschenkt werden, denn die Dosierung wiederholt sich automatisch, wenn die Flasche nach der ersten Dosierung nicht wieder senkrecht gestellt wird.

Meistgebrauchte Dosiermengen (gewünschte Ausschank-Menge bei Bestellung unbedingt angeben):

- 2,0 cl Baby-Whisky, Cognac, klare Spirituosen usw.
- 2,5 cl Cognac, Calvados, Fernet, Cointreau, Grand-Marnier, Kirsch, Wodka, klare Spirituosen usw.
- 4,0 cl Aperitive, Whisky, Gin, Rum, Long Drinks, Appenzeller usw.
- 5,0 cl Aperitive, Portwein, Martini sec, Vermouth, Sherry, Campari usw.
- Auf speziellen Wunsch: 1,0 cl/1,5 cl/3,0/3,5 cl und 4,5 cl.
- Auf Anfrage: mit Reklame-Aufschrift.
- Hinweis: Die Dosierausgiesser eignen sich nicht für anishaltige Spirituosen.

Art. Nr. 1121.0100

Preis Fr. 14.-



Form/forme
2,0/2,5/3,0 cl

- Approuvés et autorisés par le Service Fédéral de l'Hygiène et Public.
- Execution chromée.
- Le bouchon est en matière synthétique et non en liège, ce qui lui donne une très grande longévité, et il tient mieux sur la bouteille.
- Pour servir plusieurs verres à la suite les uns des autres. Il n'est pas nécessaire de redresser la bouteille; le dosage se répétant automatiquement.

Contenances les plus employées (indiquez sur la commande la contenance désirée):

- 2,0 cl Baby-Whisky, Cognac, Eaux-de-vie etc.
- 2,5 cl Cognac, Calvados, Fernet, Cointreau, Grand-Marnier, Kirsch, Wodka, Eaux-de-vie etc.
- 4,0 cl Apéritif, Whisky, Gin, Rum, Long Drinks, Appenzeller etc.
- 5,0 cl Apéritif, Porto, Martini sec, Vermouth, Sherry, Campari etc.
- Exécutions spéciales sur demande: 1,0 cl/1,5 cl/3,0/3,5 cl et 4,5 cl.
- Sur demande: avec enseignes publicitaires.
- Indication: Les doseurs ne conviennent pas pour des spiritueux anisés.

No d'art. 1121.0100

Prix Fr. 14.-

Automatische Dosier-Ausgiesser

Mod. MASTER

Für Spirituosen in Bars, Restaurants usw.

Bouchons-doseurs automatiques

Mod. MASTER

Pour le service des spiritueux dans les bars,
restaurants etc.



- Schwere Ausführung aus verchromtem Metall (110-180 gr. schwer, je nach Ausschankmenge)
- Absolute Mass-Genauigkeit
- Pfropfen aus Kunststoff und nicht aus Kork. Er hat deshalb eine praktisch unbegrenzte Lebensdauer und er hält besser in der Flasche.
- Es können auch mehrere Gläser unmittelbar nacheinander ausgeschenkt werden, denn die Dosierung wiederholt sich automatisch, wenn die Flasche nach der ersten Dosierung nicht wieder senkrecht gestellt wird.
- Meistgebrauchte Dosiermengen:
1,5 cl, 2,0 cl, 2,5 cl, 3,0 cl, 3,5 cl, 4,0 cl, 5,0 cl und 6,0 cl (gewünschte Ausschank-Menge bei Bestellung unbedingt angeben)
 - 2,0 cl: Baby-Whisky, Cognac, klare Spirituosen usw.
 - 2,5 cl: Cognac, Calvados, Fernet, Cointreau, Grand-Marnier, Kirsch, Wodka, klare Spirituosen usw.
 - 4,0 cl: Aperitifs, Whisky, Gin, Rum, LongDrinks, Appenzeller usw.
 - 5,0 cl: Aperitifs, Portwein, Martini sec, Vermouth, Sherry, Campari usw.

Auf speziellen Wunsch: 1,5 cl / 3,0 cl

Art. Nr. 1122.10

Preis Fr. 40.—

Hinweis:

Die Dosier-Ausgiesser eignen sich nicht für anishaltige Spirituosen.

Preise exkl. MWSt

- Les doseurs correspondent aux dernières prescriptions (110 gr. à 180 gr., selon dosage)
- Exécution lourde en métal chromé
- L'exactitude des contenances est absolument garantie
- Le bouchon est en matière synthétique et non en liège, ce qui lui donne une très grande longévité, et il tient mieux sur la bouteille.
- Pour servir plusieurs verres à la suite les uns des autres, il n'est pas nécessaire de redresser la bouteille, le dosage se répétant automatiquement.
- Contenances les plus employées:
1,5 cl, 2,0 cl, 2,5 cl, 3,0 cl, 3,5 cl, 4,0 cl, 5,0 cl et 6,0 cl (indiquez sur la commande la contenance désirée):
 - 2,0 cl: Baby-Whisky, Cognac, Eaux-de-vie etc.
 - 2,5 cl: Cognac, Calvados, Fernet, Cointreau, Grand-Marnier, Kirsch, Wodka, Eaux-de-vie etc.
 - 4,0 cl: Apéritifs, Whisky, Gin, Rum, Long-Drinks, Appenzeller etc.
 - 5,0 cl: Apéritifs, Porto, Martini sec, Vermouth, Sherry, Campari, etc.

Exécutions spéciales sur demande: 1,5 cl / 3,0 cl

No d'art. 1122.10

Prix Fr. 40.—

Indication:

Les bouchons-doseurs ne conviennent pas pour les spiritueux anisés.

Prix TVA non comprise

Doseurs à vider pour spiritueux

Mod. ITALDOSIT (avant mod. GALASSI)

pour bars, restaurants etc.

f=14/d=7

9.06/P

Fixations murales



1 En acier chrome-nickel, poli (profil de rail, hauteur 5 cm) Illustr. 1

Longueur 34 cm, pour 4 doseurs, No d'art. 1120.0500 Fr. 65.-
 Longueur 55 cm, pour 6 doseurs, No d'art. 1120.0600 Fr. 85.-
 Longueur 86 cm, pour 9 doseurs, No d'art. 1120.0700 Fr. 95.-



2 En aluminium anodisé (2 profils de rail de 2 cm de ø), Illustr. 2
 résistant aux alimentaires

Longueur 15 cm, pour 2 doseurs, No d'art. 1120.1120 Fr. 70.-
 Longueur 28 cm, pour 3 doseurs, No d'art. 1120.1130 Fr. 90.-
 Longueur 41 cm, pour 4 doseurs, No d'art. 1120.1140 Fr. 110.-
 Longueur 59 cm, pour 5 doseurs, No d'art. 1120.1150 Fr. 125.-
 Longueur 67 cm, pour 6 doseurs, No d'art. 1120.1160 Fr. 145.-

Supports muraux (tournants)

chromés fortement poli

ø 25 cm (équipés), hauteur 48 cm
 pour 4 doseurs, No d'art. 1120.0900 Fr. 265.-
 pour 6 doseurs, No d'art. 1120.0910 Fr. 295.-

Supports en carrousel

Barre ø 3 cm, en fonte avec revêtement en fer chromé. Pieds en fonte, ø 25 1/2 cm, avec chapeau en fer chromé (supports de 32 cm déplaçables jusqu'à 40 cm de la base du doseur). Hauteur de barre 48 cm.

ø 23 cm, pour 4 doseurs, No d'art. 1120.1400 Fr. 265.-
 Poids 6,5 kg

ø 23 cm, pour 6 doseurs, No d'art. 1120. 1410 Fr. 295.-
 Poids 7,1 kg

Hauteur du doseur seul 15 cm
 Hauteur totale, support y compris 40 cm
 Poids total, support y compris 1 kg
 Prix doseur seul, sans support, sans serre-joints No d'art. 1120.0100 Fr. 31.-
 Prix support seul, sans serre-joints No d'art. 1120.0300 Fr. 18.50
 Prix serre-joints seul (inutile pour les supports muraux et en carrousel) y compris vis No d'art. 1120.0400 Fr. 7.50



3

Execution spéciale

Partie supérieure noire/cuivre, partie inférieure en cuivre et support noir sur demande et contre surtaxe.

Important:

Si vous commandez des doseurs seul ou avec supports, indiquez nous s.v.p. les doses désirées!

Les prix des fixations et supports muraux ainsi sont sans supports-doseurs et doseurs.

Indication:

Les doseurs ne conviennent pas pour des spiritueux anisés.



Doseur avec compteur

De 1 à 9999 portions avec retour automatique à 1, lavable. Livrables de tous les modèles. Surtaxe Fr. 25.-

Sur demande spéciale (tous les doseurs):

- Partie supérieure du boîtier noire au lieu de blanche.
- Eloxé couleur or: Partie supérieure du boîtier noire, partie inférieure en couleurs métalliques. 3 barres à pression rondes couleur or en lieu et place de barres en matières synthétiques.
- Doseur seul No d'art. 1120.0180 Prix Fr. 46.-
- Support eloxé couleur or (y compris serre-joint) No d'art. 1120.0190 Prix Fr. 29.-

Avantages:

- Approuvés et autorisés par le Service Fédéral de l'Hygiène et Publique à Berne.
- Les doseurs sont dévissables pour le nettoyage.
- La chambre de dosage est complètement transparente et incassable. Elle ne change pas de couleur avec les liqueurs de différents coloris.
- Pour différente quantité de dosage, le doseur est toujours le même, seule la membrane est selon le besoin plus grande ou plus petite.
- Le liquide n'entre en contact avec aucun joint ou matière métallique (br eveté). Grâce à cela pas d'égoutement.
- Même par l'emplois de différentes liqueurs l'on ne perçoit aucun changement de goût.
- Le bouchon de matière synthétique et non de liège lui donne une très longue durée de vie et tient mieux dans la bouteille.
- Le bouton est conduit double; et tout coincement est rendu impossible.
- Le support est entièrement en aluminium et peut être déplacé en hauteur en 3 positions pour monter des bouteilles petites et grandes.
- Le support se fixe selon besoin directement au mur ou peut être vissé sur des supports.

Utilisables pour bouteilles à fermeture à vis à liège. Dosage rapide et sûr, même avec un personnel non expérimenté.

Doseurs les plus employés (indiquez sur la commande la quantité de dosage désirée):

- 2,0 cl Baby-whisky, cognac, eau-de-vie, etc.
- 2,5 cl Cognac, eau-de-vie, calvados, fernet, cointreau, grand marnier, kirsch, wodka, etc.
- 4,0 cl Apéritifs, whisky, gin, rum, long drinks, appenzeller, etc.
- 5,0 cl Apéritifs, porto, martini sec, vermouth, sherry, campari, cognac aux oeufs, etc.

D'autres exécutions sur demande spéciale:
 1,0/3,0/3,5/4,5/5,5/6,0/6,5 cl.

Sur demande, les supports peuvent être livrés avec une plaque réclame. Prix et délai de livraison sur demande.



4

Doseurs à vider pour spiritueux avec fixation murale

Mod. DIAMOND

(brev. dép.)

Pour bars, restaurants etc.

Avantages:

- Les doseurs correspondent aux dernières prescriptions.

Avantage sans concurrence:

- Le verre est poussé avec l'arrière des doigts contre la manette d'écoulement. L'avantage en comparaison des doseurs avec manette à pression, auquels le verre est directement poussé, est qu'avec le doseur DIAMOND le verre n'entre pas en contact avec la manette, ce qui évite une contamination de microbes d'un bord à l'autre.
- La chambre de dosage est transparente et incassable. Elle ne change pas de couleur avec des liqueurs de différents coloris.
- Pour différentes quantités de dosage, le doseur est toujours le même. Seul le couvercle transparent de la chambre de dosage change.
- Par l'emploi de différents liqueurs l'on ne perçoit aucun changement de goût.
- Le bouchon de matière synthétique et non de liège lui donne une très longue durée de vie et tient mieux dans la bouteille.
- Le support est entièrement en aluminium, fortement poli (couleur d'or surtaxe 20%) et peut être réglé dans la hauteur pour monter des bouteilles petites et grandes. Il peut être fixé selon besoin directement au mur ou vissé sur des supports.

Boîtier en matière synthétique blanc, poignée de dosage en noir. Ressorts en acier inoxydable avec bouchons en silicone. Dosages les plus employés (indiquez sur la commande la quantité de dosage désirée)

- 2,0 cl: Baby-Whisky, Cognac, Eau-de-vie etc.
- 2,5 cl: Cognac, Eau-de-vie, Calvados, Fernet, Cointreau, Grand-Marnier, Kirsch, Wodka etc.

- 4,0 cl: Apéritifs, Whisky, Gin, Rum, Long Drinks, Appenzeller etc.
- 5,0 cl: Apéritifs, Porto, Martini sec, Vermouth, Sherry, Campari, etc.

Exécutions spéciales sur demande:
1,5 cl / 3,0 cl / 3,5 cl

Prix doseur seul, sans support, sans serre-joints
No d'art. 1122.00 Prix Fr. 39.–

Prix support seul, sans serre-joints
No d'art. 1122.01 Prix Fr. 13.–

Prix serre-joint seul (n'est pas utilisé pour supports muraux)
No d'art. 1122.02 Prix Fr. 2.50

Sur demande:

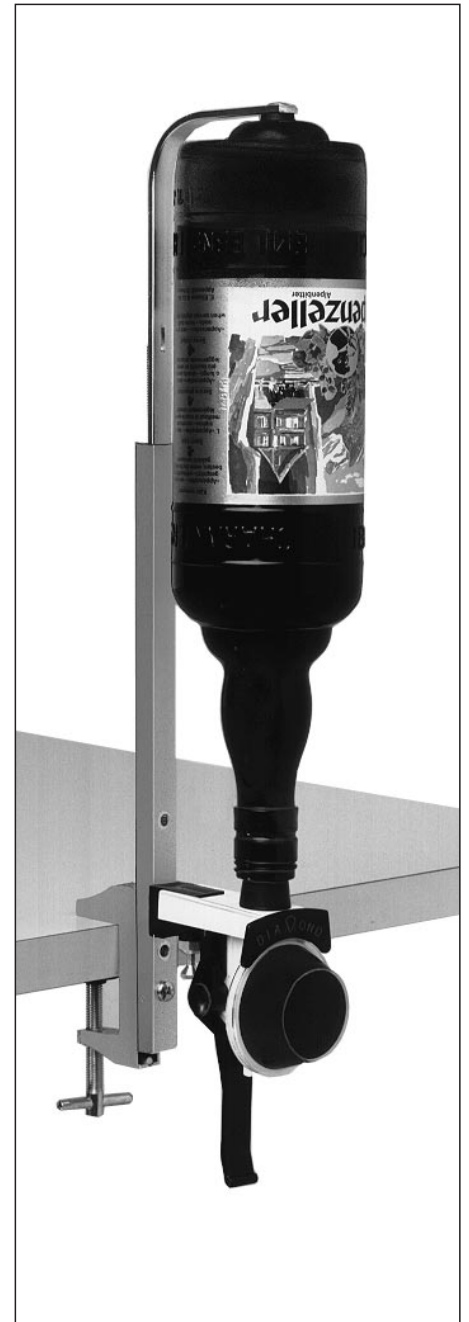
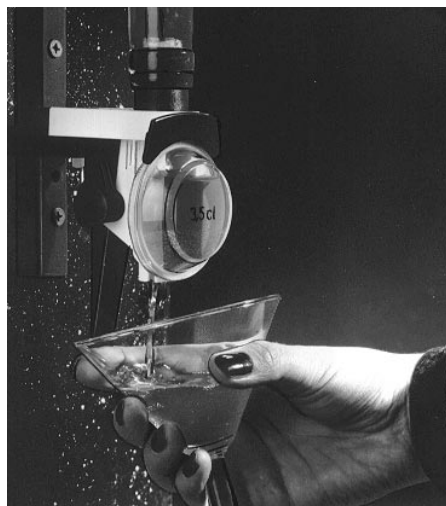
Spécialement pour night-clubs, discothèques, bars etc. avec corps de doseurs de couleurs orange, vert, rose, pink ou rouge, qui réfléchissent sous la lumière des spots et de ce fait spécialement animateurs de ventes.

Supplément Fr. 5.–

Produits de nettoyage:

Poudre, boîte 900 gr.
No d'art. 1122.05 Prix Fr. 29.–

Liquide, bouteille 1 lt
No d'art. 1122.06 Prix Fr. 21.–



Indication:

Les doseurs ne conviennent pas pour des spiritueux anisés.

Prix TVA non comprise

Supports muraux et supports en carrousel voir au verso!



Supports muraux

En aluminium, anodisé. Hauteur 33 cm.

Pour 2 bouteilles (L = 13 cm)

No d'art. 1122.20 Prix Fr. 45.-

Pour 3 bouteilles (L = 23 cm)

No d'art. 1122.21 Prix Fr. 60.-

Pour 4 bouteilles (L = 33 cm)

No d'art. 1122.22 Prix Fr. 85.-

Pour 5 bouteilles (L = 43 cm)

No d'art. 1122.23 Prix Fr. 110.-

Pour 6 bouteilles (L = 53 cm)

No d'art. 1122.24 Prix Fr. 135.-



Supports pour visser sur un socle

Barre chromée. Hauteur 50 cm. Pied Ø 11½ cm. Ø 24 cm.

Avec 4 supports (sans doseurs)

No d'art. 1122.31 Prix Fr. 245.-

Avec 6 supports (sans doseurs)

No d'art. 1122.32 Prix Fr. 280.-



Supports muraux, tournants

Barre chromée. Hauteur 40 cm. Ø 20 cm.

Avec 4 supports (sans doseurs)

No d'art. 1122.35 Prix Fr. 385.-

Avec 6 supports (sans doseurs)

No d'art. 1122.36 Prix Fr. 405.-



Supports en carrousel

Barre Ø 2½ cm, chromée. Pied en fer soulé et en tôle chromée, Ø 25 cm. Hauteur 53 cm. Ø 24 cm.

Avec 4 supports (sans doseurs)

No d'art. 1122.25 Prix Fr. 290.-

Avec 5 supports (sans doseurs)

No d'art. 1122.26 Prix Fr. 305.-

Avec 6 supports (sans doseurs)

No d'art. 1122.27 Prix Fr. 320.-

Avec 7 supports (sans doseurs)

No d'art. 1122.28 Prix Fr. 410.-

Avec 8 supports (sans doseurs)

No d'art. 1122.29 Prix Fr. 495.-

Avec 9 supports (sans doseurs)

No d'art. 1122.30 Prix Fr. 545.-



Supports en carrousel pour fixer au plafond

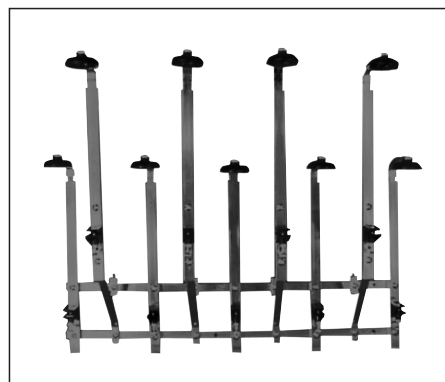
Barre chromée. Ø plaque de fixation 11½ cm. Hauteur 50 cm. Ø 24 cm.

Avec 4 supports (sans doseurs)

No d'art. 1122.33 Prix Fr. 350.-

Avec 6 supports (sans doseurs)

No d'art. 1122.34 Prix Fr. 375.-



Supports muraux «Multibars»

50% d'économie de place, car 2 supports sont placés l'un derrière l'autre.

Pour 7 bouteilles, B = 42 cm (sans doseurs)

No d'art. 1122.40 Prix Fr. 195.-

Pour 9 bouteilles, B = 55 cm (sans doseurs)

No d'art. 1122.41 Prix Fr. 255.-

Pour 11 bouteilles, B = 68 cm (sans doseurs)

No d'art. 1122.42 Prix Fr. 295.-

Pour 13 bouteilles, B = 81 cm (sans doseurs)

No d'art. 1122.43 Prix Fr. 340.-

Pour 15 bouteilles, B = 94 cm (sans doseurs)

No d'art. 1122.44 Prix Fr. 385.-

Ces supports sont livrables également en couleur or, au lieu de couleur alu, contre supplément de prix.

Prix TVA non comprise

Forme moderne. Nouvelle mécanique.

Les machines sont entièrement en acier inoxydable. Cela permet une meilleure hygiène et un nettoyage plus simple. Boîtier de manœuvre et écoulement en ABS noir.

Dirigée électronique: Interrupteur à liquides de cristaux. Minuterie multifonctionnelle de 0 à 999 secondes. Couvercle transparent qui permet la surveillance des phases de travail. Microinterrupteurs qui arrêtent l'appareil automatiquement si on ouvre le couvercle ou la porte. Les bandes abrasives aux parois inférieures et la disque peleur en bas peuvent être enlevés pour le nettoyage et/ou le remplacement entre peu de secondes à la main. La machine est équipée en série avec un filtre qui collect les résidus à la tube d'écoulement. Elle a deux possibilités pour l'écoulement d'eau: vers en bas ou par le parois du carter. Tiroir avec poignée et filtre. Amenée d'eau 3/4" G (0,2-10 bar) pour tube Ø 16 mm. Tubulaire de décharge Ø 40 mm (sous le tiroir) resp. Ø 50 mm (latéral). Câble de raccordement. 4 pieds en gomme. Protégée contre les gouttes d'eau (IP-64).

Mod. FPC-301/300 (modèle à table)

Comme mod. FPC-107/106/109/108, mais sans pieds, tiroir et porte latérale. Sur demande et contre surtaxe optenable aussi avec un sous basement hauteur 180 mm (hauteur totale 700 mm).

Optional: Couverale en acier inoxydable. Surtaxe Fr. 195.-

Tous les modèles sont obtenable sur demande avec un sousbase-ment 250 mm plus haut, comme au modèle de base.

Les machines sont livrables aussi en version machine pour laver les moules. Prix sur demande.



Mod. FPC-301/300



f = 15 / d = 30

3.08 / F

Machines à peler les pommes de terre

Mod. FAMA

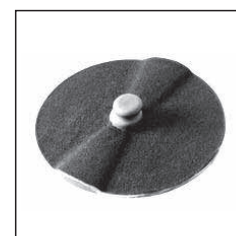
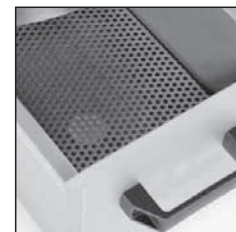
(construits suivant les normes EN 60 335-2-64, EN 12 853, 89/109 CEE, 89/336 CEE, 89/392 CEE, 91/368 CEE, 93/44 CEE)



Mod. FPC-107/106

	Mod. FPC-301/300	Mod. FPC-107/106	Mod. FPC-109/108
Voltage	400/3 V / 230 V	400/3 V / 230 V	400/3 V / 230 V
Puissance	370 W (0,50 CV)	750 W (1,0 CV)	900 W (1,2 CV)
Capacité tambour (pommes de terre) max.	5 kg	10 kg	18 kg
Tours/min	270 t/min	270 t/min	320 t/min
Cycle de pelage	60-90 sec.	90-120 sec.	90-120 sec.
Capacité par heure env.	150 kg	300 kg	500 kg
Largeur	520 mm	530 mm	530 mm
Profondeur	530 mm	660 mm	660 mm
Hauteur	520 mm	700 mm	450 mm
Poids	28 kg	36 kg	42 kg
No d'art. (400/3V)	1162.1105	1162.1100	1162.1300
Prix	Fr. 2'175.-	Fr. 3'395.-	Fr. 3'450.-
No d'art. (230V)	1162.1600	1162.1200	1162.1400
Prix	Fr. 2'225.-	Fr. 3'595.-	Fr. 3'650.-

Prix TVA non comprise



Gläserständer Mod. ROTOR-BOY

(Schweizerprodukt)



d=14/f=16

3.08/P

Etagères à verres mod. ROTOR-BOY

(produit Suisse)

Für Bars, Restaurants, Hotels, Kantinen, Tea-Rooms, Spitäler, usw.

Pour bars, restaurants, hôtels, cantines, tea-rooms, hôpitaux, etc.

Vorteile:

- Platzsparend, standfest, praktisch, übersichtlich
- Jedes Tablar unabhängig und leicht drehbar
- Glasplatten aus 8 mm starkem, geschliffenem und poliertem Kristallglas
- Zentral-Achse aus verchromtem Stahl \varnothing 29 mm
- Standfuss aus Stahlguss, Abdeckung aus Aluminiumblech
- Doppelte Stahlkugellager auf der Zentralachse, beliebig in der Höhe verstellbar

Avantages:

- économie de place, très stable, pratique, contrôle constant du stock des verres
- chaque plateau est indépendant et tournant
- plateau en verre poli de 8 mm d'épaisseur
- axe central en acier chromé \varnothing 29 mm
- socle en fonte d'acier, recouvert d'aluminium
- rotation des plateaux par double roulement à billes, réglable en hauteur sur l'axe central, selon nécessité



Ausführungen:	Gr. I	Gr. II	Gr. III
1. Tablar \varnothing	450mm	350mm	450mm
2. Tablar \varnothing	500mm	400mm	500mm
3. Tablar \varnothing	550mm	450mm	550mm
4. Tablar \varnothing	600mm	500mm	–

Höhe	850mm	850mm	700mm
Gewicht	27kg	21kg	20kg
Art. Nr	1140.0100	1140.0200	1140.0300
Preis Fr.	1'575.–	1'395.–	1'125.–

Der Ständer kann beliebig mit zusätzlichen Tablarern erweitert werden. Es sind auch andere \varnothing -Varianten erhältlich.

Exécutions:	Gr. I	Gr. II	Gr. III
1er plateau \varnothing	450mm	350mm	450mm
2ème plateau \varnothing	500mm	400mm	500mm
3ème plateau \varnothing	550mm	450mm	550mm
4ème plateau \varnothing	600mm	500mm	–

Hauteur	850mm	850mm	700mm
Poids	27kg	21kg	20kg
N° d'art.	1140.0100	1140.0200	1140.0300
Prix	1'575.–	1'395.–	1'125.–

La capacité de l'étagère peut être augmentée par l'apport de plateaux supplémentaires. D'autres diamètres de plateaux sont également obtenables.

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Etagen-Tortenständer

(Hochzeitstorten-Ständer)



d=14/f=16

9.07/P

Etagères à gâteaux

(Etagères pour gâteaux de mariage)

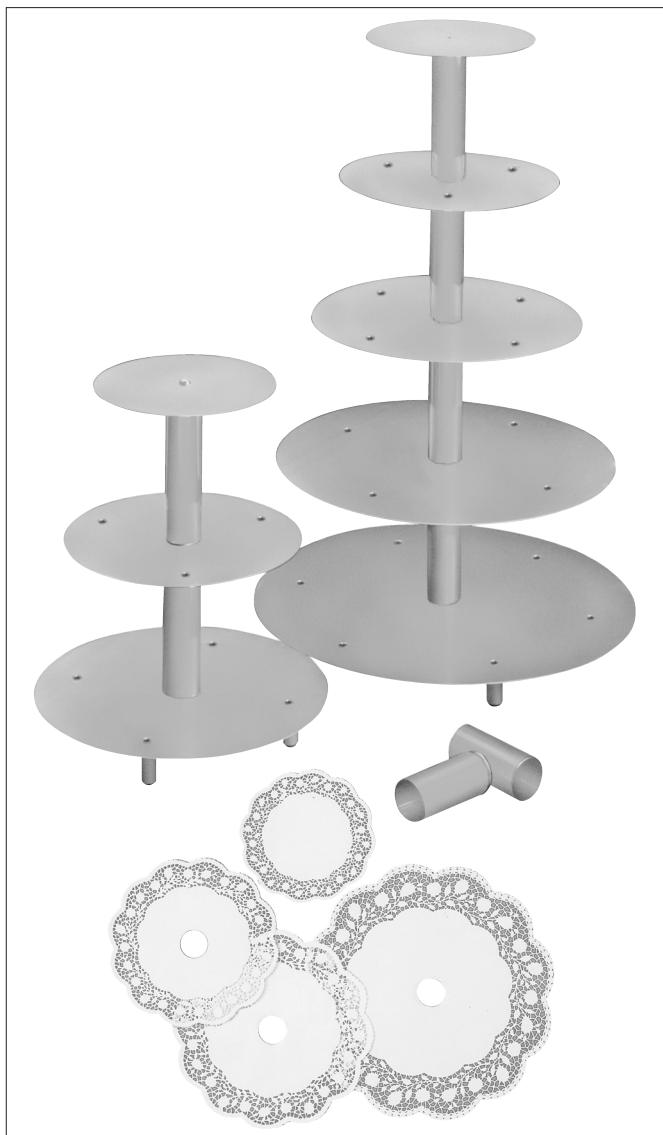
Eignen sich auch als Verkaufsständer und in Hotels für grosse Buffets.

Elles se prêtent également comme étagères de vente et pour les grands buffets dans les hôtels.

Stabile Ausführung. Stahlrohr verchromt \varnothing 40 mm. Scheiben aus Aluminium, eloxiert. 5 Füsse je 45 mm hoch.

Exécution stable. Tube en acier chromé \varnothing 40 mm. Plateaux en aluminium éloxé. 5 pieds d'une hauteur de 45 mm.

	3 Etagen	4 Etagen	5 Etagen	7 Etagen	
Höhe	340 mm	480 mm	620 mm	900 mm	Hauteur \varnothing plateaux
Scheiben \varnothing	200 mm	200 mm	200 mm	160 mm	
	260 mm	260 mm	260 mm	200 mm	
	320 mm	320 mm	320 mm	260 mm	
		400 mm	400 mm	320 mm	
			450 mm	450 mm	
				500 mm	
Gewicht	1200 gr	2000 gr	2700 gr	4900 gr	Poids No d'art. Prix
Art. Nr.	1142.010	1142.020	1142.030	1142.040	
Preis	Fr. 125.-	Fr. 175.-	Fr. 250.-	Fr. 350.-	



Ausstecher (Mittelloch-Ausstecher)

Aus Inox-Blech. Höhe 100 mm. \varnothing 40 mm. Zum Ausstechen der Torte in der Mitte, damit der Fuss durchgeschoben werden kann.

Art. Nr. 1142.110

Preis Fr. 20.-

Découpoir (découpoir central)

En tôle d'innox. Hauteur 100 mm. \varnothing 40 mm. Pour découper le centre des gâteaux afin que le tube puisse y être introduit.

No d'art. 1142.110

Prix Fr. 20.-

Tortenspitzen-Sets

Mit Lochung. Verpackt je 25 Stück pro Durchmesser, in Polybeutel.

Für 3 Etagen: = 75 Spitzen Art. Nr. 1142.210 Fr. 20.-

Für 4 Etagen: = 100 Spitzen Art. Nr. 1142.220 Fr. 30.-

Für 5 Etagen: = 125 Spitzen Art. Nr. 1142.230 Fr. 35.-

Papiers dentellés

Avec perforation. Emballés dans des sachets plastiques, 25 pièces par diamètre.

Pour 3 étages: = 75 dentelles, No d'art. 1142.210 Fr. 20.-

Pour 4 étages: = 100 dentelles, No d'art. 1142.220 Fr. 30.-

Pour 5 étages: = 125 dentelles, No d'art. 1142.230 Fr. 35.-

Etagen-Tortenständer aus Kunststoff sind auf Wunsch ebenfalls lieferbar.

Des étagères à gâteaux en matière synthétique sont livrables sur demande.

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Profi-Vermicelle-/Marroni- Presse Mod. COMEBACK

Für die Gastronomie, Konditoreien usw.

Auch für Eis-, Teigwaren-, Kartoffelstock-Spaghetti usw. verwendbar.

d = 35 / f = 17

9.15/B

Presse professionnelle à vermicelles/marrons mod. COMEBACK

Pour la restauration, confiseries etc.

Egalement utilisable pour spaghettis de glace, de pâtes, de purée de pommes de terre etc.

- Schweizerfabrikat
- Leichte Handhabung, schnell und hygienisch
- Einfaches Nachfüllen und Reinigen
- Füllrohr-Zylinder aus gezogenem, bruch sicherem und poliertem Aluminium, Ø 100 mm, Höhe 250 mm. Fassungsvermögen ca. 2 kg Purée. Inkl. wegschraubbarem Unterteil mit Lochsinsatz, Loch-Ø 3 mm (Standard).
- Nutzhöhe zwischen Füllrohr und Bodenplatte 300 mm; deshalb auch für Cupbecher geeignet
- Bodenplatte Inox 240 x 320 mm, inkl. 4 Gummifüsse und rostfreie Führungsstange 650 mm lang
- Halterung aus poliertem Aluminium, mit Zahnradstange Inox und rundem ABS-Druckstempel, Höhe 40 mm. Drehspindel mit 4 Achsen Inox und Plastik-Handgriffen
- Gewicht 12 kg

Art.-Nr. 1285.0000 Preis Fr. 1 095.-

- Fabrication suisse
- Manipulation facile, rapide et hygiénique
- Remplissage et nettoyage faciles
- Tube/cylindre de remplissage en aluminium étiré, incassable et poli, Ø 100 mm, hauteur 250 mm. Capacité env. 2 kg de purée. Y compris partie inférieure, dévissable, avec pièce intercalaire trouée, trous Ø 3 mm (standard)
- Hauteur utile entre la tube et la plaque de base 300 mm; par cela utilisable également pour des coupes à glace
- Plaque de base 240 x 320 mm et tube de guidage 650 mm haut, y compris 4 pieds en caoutchouc
- Fixation en aluminium poli, avec tube à engrenages inox et poinçon rond en ABS, hauteur 40 mm. Mandrin avec 4 axes inox et poignées en matière plastique
- Poids 12 kg.

No d'art. 1285.0000 Prix Fr. 1 095.-

Option:

Zusätzliches Füllrohr komplett, welches im Kühlschrank oder in der Kühltruhe vorgekühlt werden kann, damit das Gerät ununterbrochen betrieben werden kann.

Art.-Nr. 1285.0010 Preis Fr. 320.-

Lochscheibe, Loch-Ø 4.5 mm
für Eis-Spaghetti.

Art.-Nr. 1285.0020 Preis Fr. 40.-

Auf Anfrage:

Lochscheibe, Loch-Ø 8 mm,
für Knöpfli/Spätzli usw.

Scheibe mit 1 Loch Ø 32 mm in der Mitte für Zuckermasse, Meringue-Masse, Crêmes usw. (passend für Inox- oder Plastik-Tülle, Ø aussen 34 mm, Ø innen 31 mm).

Option:

Tube supplémentaire complet qui peut être prérefroidi dans le frigidaire ou au congélateur pour que l'appareil puisse être utilisé sans interruption.

No d'art. 1285.0010 Prix Fr. 320.-

Disque intercalaire troué, trous Ø 4.5 mm
pour spaghettis de glace.

No d'art. 1285.0020 Prix Fr. 40.-

Sur demande:

Disque perforée, trous Ø 8 mm,
pour Spätzli/Knöpfli etc.

Disque avec 1 trou au milieu, Ø 32 mm, pour masse de merengues, masse de sucre, crêmes etc. (utilisables avec une douille inox ou en matière synthétique, Ø ext. 34 mm, Ø int. 31 mm).



Preise exkl. MWST

Prix TVA non comprise

Mod. Europa + Erre siehe Rückseite!

Mod. Europa + Erre voir au verso!



d = 2 / f = 18

9.07 / F

Pizza-Öfen

TORNATI

Elektrisch. Einbrennlackiertes Gehäuse (rustikale Struktur) oder mit Front Inox (Option), Mod. Baby Inox. Technische Daten, Unterbauten usw. siehe separate Schwarz-weiss-Prospekte «Tornati».

Fours à pizza

TORNATI

Electrique. Boîtier laqué à chaud (structure rustique) ou avec front en inox (option), mod. Baby inox. Données techniques, sous-basements etc. voir prospectus séparés «Tornati» en noir-blanc.



Auf offenem Unterbau/2 Kammern
Mod. Baby-1-50 Sur sous-basement ouvert/2 chambres

Mod. Baby-2

Klein-Pizza-Ofen. 2 Backkammern, je 620x620x100 mm (Mod. Baby-1-60) oder 2 Backkammern (Baby-2-60).

Mod. Baby-2

Petit four à pizza. 2 chambres de 620x620x100 mm (mod. Baby-1-60) ou 2 chambres (Baby-2-60).



Mod. Baby-1-60

Mod. Baby-1

Klein-Pizza-Ofen. 1 Backkammer, 500x500x100 mm (Mod. Baby-1-60) oder 2 Backkammern (Baby-2-60).

Mod. Baby-1

Petit four à pizza. 1 chambre de 500x500x100 mm (mod. Baby-1-60) ou 2 chambres (Baby-2-60).



Auf geschlossenem
Unterbau / 2 Kammern
Sur sous-basement fermé
2 chambres

Mod. Export 2

Mod. Export 2

Für kleine und mittelgroße Pizzerias. 2 Backkammern, je 620x620x150 mm (Mod. Export-2-60) oder 620x920x150 mm (Mod. Export-2-90 und Export-2-96).

Mod. Export 2

Pour pizzerias petits et moyens. 2 chambres de 620x620x150 mm (mod. Export-2-60) ou 620x920x150 mm (Mod. Export-2-90 et Export-2-96).

Petits fours à pizza

«Tornati» Mod. Baby

Pour petit restaurants, grils-rôtisseries, restaurants snack etc.

Technologie de cuisson de pizza parfaite dans le plus petit espace. Un four qui offre une qualité de pizza de grande valeur, préparée avec des produits appropriés, lorsque les pizzas ne comptent pas comme dominantes dans votre carte de mets. Convenable également pour cuire des tartes flambées.

Boîtier entièrement en acier inoxydable, satiné, Aisi 430. **Fond en schamotte.** Parois latérales et plafond en tôle d'aluminium. Isolation calorifique. Manchon de sortie en haut, Ø 80 mm (mod. Baby-50) resp. 75 x 25 mm (mod. Baby-60); ne pas prévu pour le raccordement à une cheminée. Temps de chauffe de 0-300°C env. 20 minutes. Porte rabattable, teflonisée, avec poignée. Thermostat de sécurité.

Mod. Baby 1-50 (1 chambre de cuisson 500x500x100 mm)
Porte sans fenêtre vitrée. Corps de chauffe blindés Ø 8 mm en haut et en bas. Interrupteur de mise en marche. Un thermostat réglable de 0-400°C, relié à 1 lampe de contrôle.

Mod. Baby 2-50 (2 chambres de cuisson 500x500x100 mm)
Comme mod. Baby 1-50, mais avec interrupteur 3 positions: 0 = arrêt, 1 = chambre en haut, 2 = chambre en haut et en bas, chaque position reliée à 1 lampe de contrôle. Corps de chauffe blindés Ø 8 mm en haut, milieu et en bas.

Mod. Baby 1-60 (1 chambre de cuisson 620x620x130 mm)
Porte avec fenêtre vitrée. Corps de chauffe blindés Ø 8 mm en haut et en bas. Interrupteur de mise en marche. Un thermostat réglable de 0-400°C, relié à 1 lampe de contrôle. Interrupteur pour lumière intérieure. Bouton de reset.

Mod. Baby 2-60 (2 chambres de cuisson 620x620x130 mm)
Comme le mod. Baby 1-60, mais avec 2 thermostats, reliés chacun à 1 lampe de contrôle. 2 interrupteurs pour lumière intérieure.

Lorsque le four est encastré, prendre garde à ce qu'il y ait de chaque côté un espacement d'env. 100 mm pour la circulation d'air et l'entretien.



Mod. Baby 1-50

	Baby 1-50	Baby 2-50
Voltage	230 V	400/3 N
Puissance	2400 W	4500 W
Largeur	780 mm	780 mm
Profondeur	680 mm	680 mm
Hauteur	370 mm	530 mm
Chambre intérieure Mod. 1-50	500 x 500 x 100 mm	
Chambre intérieure Mod. 2-50		2x 500 x 500 x 100 mm
Poids	48 kg	67 kg
No d'art.	2414.4000	2414.2000
Prix	Fr. 2'450.-	Fr. 3'325.-

Les mod. Baby-1 ne sont pas empilables.

f = 18 / d = 2

9.07 / F



Mod. Baby 2-60

	Baby 1-60	Baby 2-60
Voltage	400/2 V+N	400/3 V+N
Puissance totale	4000 W	6000 W
Largeur	890 mm	890 mm
Profondeur	780 mm	780 mm
Hauteur	395 mm	585 mm
Chambre intérieure Mod. 1-60	610 x 620 x 130 mm	
Chambre intérieure Mod. 2-60		2x 610 x 620 x 130 mm
Poids	63 kg	86 kg
No d'art.	2414.4100	2414.1000
Prix	Fr. 3'075.-	Fr. 4'425.-

Accessoires:

Sous-basement.

Tubes carrés, en fer, laqués au feu.
Hauteur 1010 mm.
Profondeur 560 mm. Largeur 790 mm resp. 890 mm.
Avec 2 plaques (200 mm resp. 800 mm du fond). Poids 25/26 kg. Livraison non monté.

No d'art. 2414.2500
Prix Fr. 625.-
(pour mod. Baby-50)

No d'art. 2414.2600 (pour mod. Baby-60)

Prix Fr. 650.-



Pelles à pizza, plaques à pizza etc., voir prospectus séparés «Articles pour pizzerias» (2).

Mod. Export, Europa et Ere voir prospectus séparés!

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Fours à Pizza «Tornati»

Mod. Export

Pour pizzerias petites et moyennes, grils – rôtisseries, restaurants etc.

Boîtier laqué à chaud (structure rustique). 2 Chambres de cuisson avec fond en schamotte, parois latérales et plafond en métal. Dimensions int. par étage 150x620x620 mm. 4 corps de chauffe blindés en haut et en bas. Isolation maximale, avec haut pouvoir de rétention de chaleur, ce qui empêche toute perte de chaleur vers l'extérieur. Porte rabattable, avec 2 poignées, vitrée 70x350 mm. En haut se trouve 1 ouverture ronde de 90 mm Ø comme tube d'évacuation d'air.

Tout les éléments de commande sont incorporés à droite de la partie frontale. 1, resp. 2 indicateurs digitaux réglables de 0–400°C. Temps de chauffe de 0–400°C seulement env. 35 min. Interrupteur principal vert (basculant). Interrupteur vert pour l'éclairage intérieur. Un potentiomètre à impulsions à continu de chaque pour chauffage supérieur et inférieur avec une lampe de contrôle correspondante de chaque.

Lorsque le four est encastré, prendre garde à ce qu'il y aie de chaque côté un espacement de 100 mm au minimum pour la circulation d'air.

Tous les modèles sont livrables également avec fronte en acier inoxydable, satiné, Aisi 430, aux même prix (option).

Accessoires:

Sous-basements

Tubes carrés laqué au feu gris foncé. (Livraison non monté).
 Avec 1 plateau fixe et 4 glissières pour 4 plaques 600x600 mm (mod. Export 2-60) resp. 8 plaques 600x450 mm (mod. Export 2-90).

Pour mod. Export 2-60

970 x 770 x 950 mm
 Poids 35 kg
 No d'art. 2414.2350
 Prix Fr. 935.–

Pour mod. Export 2-90

970 x 1070 x 950 mm
 Poids 45 kg
 No d'art. 2414.2370
 Prix Fr. 980.–



Sous-basement (avec plaques)

Pelles à pizza, plaques à pizza etc., voir prospectus séparés «Articles pour pizzerias» (2).



Mod. Export 2-60/2-90

Mod. Export 2-96

Voltage	400/3 N
Puissance	2x 7000 W
Etages	2
Largeur	1265 mm
Profondeur	920 mm
Hauteur	690 mm
Chambre	2x150x920x 620 mm
Poids	172 kg
No d'art.	2414.1605
Prix	Fr. 8'575.–

Etuve de fermentation

Tubes carrés, laqués gris au feu. Boîtier en tôle, laqué au feu.
 2 portes avec poignées. 230 V, 1000 W. Interrupteur Marche/Arrêt.
 Lampe témoin. 2 résistances de 500 W chacune. 4 glissières.

Mod. Baby, Europa et Erre voir prospectus séparés!

Fours à pizza à haut rendement

«TORNATI» Mod. Europa

Pour pizzerias, grils – rôtisseries, restaurants etc.

Boîtier laqué à chaud (structure rustique). Cadran en profils d'acier. Chambre de cuisson entourée entièrement de chamotte. Au dessus du fond et au dessus plafond corps de chauffe blindées incorporés. Elles sont réparties de sorte à ce qu'elles diffusent une chaleur régulière. Isolation maximale, avec haut pouvoir de rétention de chaleur, ce qui empêche la perte de chaleur vers l'extérieur.

Temps de cuisson par pizza seulement 2-3 minutes.

Interrupteur principal lumineux (basculant). Tableau de commande qui comprend le réglage de la température, **séparément pour le fond et le plafond**. Temporisateur pour l'allumage programmé (-999 h/min). Affichage pour la lecture de la température de la chambre de cuisson; celui-ci peut être réglé séparément en haut et en bas.

Thermostat de sécurité. Porte du four avec manche, vernissage en téflon, résistant aux hautes températures et vitre en verre Pyrex. Touche pour l'éclairage intérieur (ampoule E27). En arrière est placé un tube d'évacuation d'air de 120 x 120 mm. Sur la partie frontale, en haut, est montée une hotte de cheminée.

Chaque module peut être agrandi d'un module supplémentaire, par simple superposition. Chaque module a un câble de raccordement séparé et une tube d'évacuation d'air séparé à l'arrière.

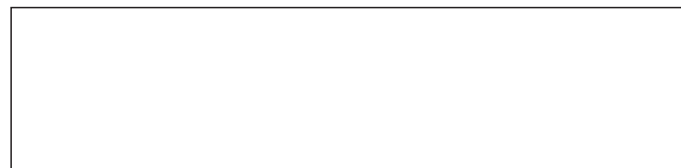
Lorsque le four est encastré, prendre garde à ce qu'il y ait de chaque côté un espacement de min. 100 mm pour la circulation d'air et l'entretien.

Tous les modèles sont livrables également avec front en acier inoxydable, satiné, Aisi 430, aux mêmes prix (option).

Sous-basements ouverts (AS)

Tubes carrés en fer, laqués gris au feu (livraison non montés).
 8 glissières pour 16 plaques 450 x 450 mm (Europa-99), 8 plaques 600 x 400 mm (Europa-126) resp. 16 plaques 600 x 450 mm (Europa-129).

Pelles à pizza, plaques à pizza etc., voir prospectus séparés «Articles pour pizzerias» (2).



f = 18 / d = 2

9.07 / F



Mod. Europa-129-D avec 2 armoires de fermentation

Mod. Europa-129/S

Voltag	400/3 N
Puissanc	13 800 W
Largeu	1600 mm
Profondeu	1150 mm
Hauteur four	400 mm
cheminé	130 mm
Dimensions intérieures	160x1220x920 mm
Poids	270 kg
No d'art.	2414.0700
Prix	Fr. 11'275.-

Mod. Baby, Export, Europa-66+69 et Erre voir prospectus séparés!

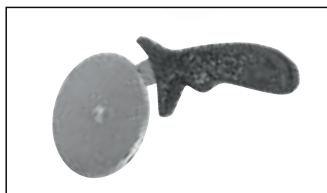
Articles pour pizzerias



Support avec fixations

En acier laqué noir. 250/305x310x620 mm. Fixation pour 5 pelles/brosses avec manche d'un Ø de 30 mm au maximum.

No d'art. 2410.5900 Prix Fr. 110.- (vide)



Roues/Roulettes pour pâte à pizza

En acier inoxydable. Manche en ABS. Longueur totale 235 mm. Ø 100 mm, lisse Poids 150 g.

No d'art. 1301.0000 Prix Fr. 11.-



Louche à pizza

Inox 18/10. Monobloc. Ø 100 mm (20 cl). Fond plat; avec le même ustensile on peut verser le liquide sur la pâte et ensuite le répartir sur la pâte.

No d'art. 2410.4500 Prix Fr. 43.50



Récipient de transport et stockage

En polypropylène. Parois extérieur avec des arceaux de renforcement. Empilable. Dimension normée 600x400x70 mm. Capacité 12 l. Place pour 12-15 galettes pâte à pizza, demi-rondes, Ø 120 mm ou 54 boules pâte à pizza Ø 60 mm, d'env. 190 g.

No d'art. 2410.5020 Prix Fr. 35.-

Sur demande livrables également 100/130/150/170/200/220 mm de haut (dès 130 mm avec fentes/manches). Prix sur demande.

D'autres pelles/jattes à pizza voir prospectus séparé «Articles pour pizzerias».

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!



f = 18 / d = 2

3.11 / F

Pelles/Jattes à pizza/Palettes à enfourner

Longueur des manches 1100, 1300 ou 1500 mm. D'autres longueurs sur demande spéciale.



En inox 18/10. Pelle rectangulaire 300x300 mm. Manche en tube Ø 25 mm. Pour insérer les pizzas.

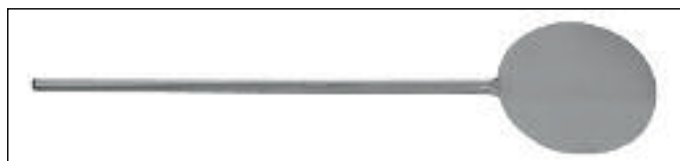
Longueur totale 1100 mm	No d'art. 2410.3500	Prix Fr. 110.-
Longueur totale 1300 mm	No d'art. 2410.3600	Prix Fr. 110.-
Longueur totale 1500 mm	No d'art. 2410.3700	Prix Fr. 110.-

Sur demande spéciale sont livrables aussi pelles de 500x500 mm.



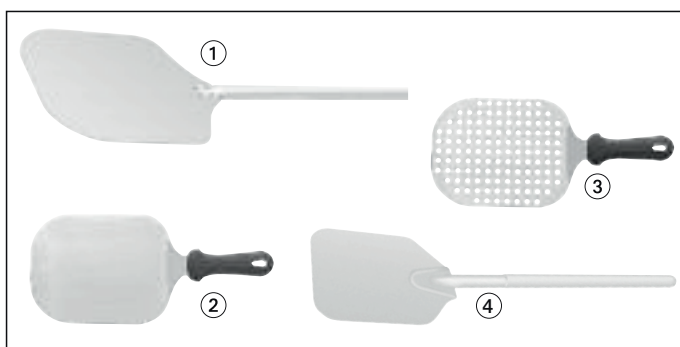
En inox 18/10. Pelle ronde, Ø 200 mm. Manche en tube Ø 25 mm. Pour retirer les pizzas.

Longueur totale 970 mm	No d'art. 2410.3800	Prix Fr. 110.-
Longueur totale 1170 mm	No d'art. 2410.3900	Prix Fr. 110.-
Longueur totale 1370 mm	No d'art. 2410.4000	Prix Fr. 110.-



En inox 18/10. Pelle ronde, Ø 330 mm. Manche en tube Ø 25 mm. Pour retirer les pizzas.

Longueur totale 1100 mm	No d'art. 2410.4100	Prix Fr. 110.-
Longueur totale 1300 mm	No d'art. 2410.4200	Prix Fr. 110.-
Longueur totale 1500 mm	No d'art. 2410.4300	Prix Fr. 110.-



- ① En aluminium. Pelle 305x350 mm. Manche en tube en aluminium Ø 25 mm.

Longueur totale 650 mm	No d'art. 2410.2900	Prix Fr. 60.-
880 mm	No d'art. 2410.2910	Prix Fr. 65.-
1320 mm	No d'art. 2410.2920	Prix Fr. 70.-
1630 mm	No d'art. 2410.2930	Prix Fr. 75.-
- ② En acier inoxydable 2 CR13. Pelle 220x180 mm. Manche en polypropylène (résistante à la chaleur de 60°C). Longueur totale 390 mm. No d'art. 2410.3150 Prix Fr. 45.-
- ③ En acier inoxydable 2 CR13. Pelle perforée 220x180 mm. Manche en polypropylène (résistante à la chaleur de 60°C). Long. totale 390 mm. No d'art. 2410.3155 Prix Fr. 45.-
- ④ En aluminium. Pelle 305x350 mm. Manche en tube en bois Ø 30 mm. No d'art. 2410.3200 Prix Fr. 70.-

Pelles à pizza



Palette 320x340 mm, en aluminium, anodisé. Epaisseur palette 2 mm. Tube de fixation pour manche. Pour insérer les pizzas.

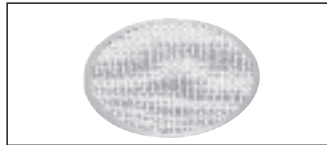
No d'art. 2410.4600 Prix Fr. 49.50
(sans manche)



Rondes. Manche inox Aisi 304. Epaisseur pelle 1,1 mm. Tube de fixation pour manche. Pour retirer les pizzas.

- Ø 190 mm No d'art. 2410.4700
Prix Fr. 39.50
- Ø 250 mm No d'art. 2410.4800
Prix Fr. 48.-
- Ø 360 mm No d'art. 2410.4900
Prix Fr. 67.-
(sans manche)

Volettes pour pizza



En aluminium. Anneau 12 mm de large. Emballées par 6 pièces.

- Ø 280 mm No d'art. 2410.4400
Prix Fr. 7.- (pièce)
- Ø 310 mm No d'art. 2410.4401
Prix Fr. 9.75 (pièce)
- Ø 330 mm No d'art. 2410.4402
Prix Fr. 11.- (pièce)
- Ø 360 mm No d'art. 2410.4403
Prix Fr. 11.50 (pièce)
- Ø 400 mm No d'art. 2410.4404
Prix Fr. 11.75 (pièce)

Brosses



Soies en fils laiton, 160x50 mm ou 270x65 mm. Tube de fixation pour manche. La brosse qui est fixée avec un écronailé peut être fixée longitudinale ou transversal sur la manche, selon besoin.

No d'art. 2410.5600 Prix Fr. 43.-
No d'art. 2410.5700 Prix Fr. 67.-
(sans manche)

Manches

Manche aluminium anodisé. Longueur 1500 mm, Ø 24 mm (peut être réduit selon besoin), avec manche en bois à l'arrière, longueur 260 mm (manches alu).

Manches longs de 1750 mm et 2000 mm, sur demande spéciale.



Manches alu (à l'arrière manche en bois)

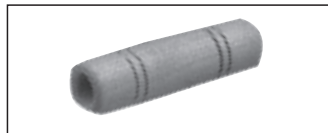
- 1500 mm
No d'art. 2410.4660 Prix Fr. 21.-
- 1750 mm
No d'art. 2410.4661 Prix Fr. 23.-
- 2000 mm
No d'art. 2410.4662 Prix Fr. 25.-



Support avec fixations

En acier laqué noir. 250/305x310x620 mm. Fixations pour 5 pelles/brosses avec manche d'un Ø de 30 mm au maximum.

No d'art. 2410.5900 Prix Fr. 110.-
(vide)



Manche en bois

Manche creux 160x50 mm, Ø intérieur 25 mm. Comme manche supplémentaire, à enfiler.

No d'art. 2410.5800 Prix Fr. 8.50



Plaques à pizza

En tôle bleue. Hauteur 25 mm. Epaisseur du matériel 0,8 mm.

Emballées par 10 pièces.

- Ø 180 mm No d'art. 1301.4000
Prix Fr. 5.50 (pièce)
- Ø 200 mm No d'art. 1301.4010
Prix Fr. 5.75 (pièce)
- Ø 240 mm No d'art. 1301.4020
Prix Fr. 6.25 (pièce)
- Ø 280 mm No d'art. 1301.4030
Prix Fr. 7.50 (pièce)
- Ø 320 mm No d'art. 1301.4040
Prix Fr. 9.50 (pièce)
- Ø 360 mm No d'art. 1301.4050
Prix Fr. 12.75 (pièce)
- Ø 400 mm No d'art. 1301.4060
Prix Fr. 16.50 (pièce)

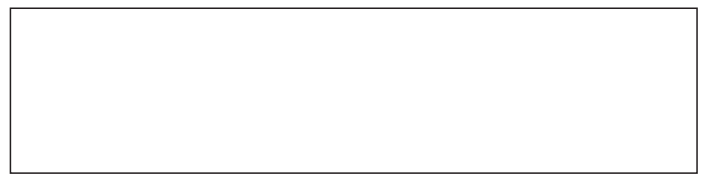
Epaisseurs intercalaires sur demande (dès Ø 100 mm).

Sur demande spéciale sont également livrables des plaques avec rebords hauteur 40 mm (emballées par 10 pièces par dimension). Prix sur demande.

Les Ø 220 mm, Ø 260 mm, Ø 280 mm et Ø 320 mm sont également livrables avec un revêtement anti-adhésif. Prix sur demande.

D'autres articles pour pizzerias voir prospectus séparé.

Pince pour plaques voir prospectus «Pincés»!



f = 18 / d = 2

3.11 / F

Articles pour pizzerias



Pelle à pain

Pelle en bois d'érable, 325x470 mm. Epaisseur du matériel 1,2 mm, biaisée à l'avant. Tube de fixation et manche en inox, Ø 24 mm. Pour fours à feu de bois.

No d'art. 2410.4910 Prix Fr. 70.-
(sans manche)

Manches appropriés voir sous «Manches».

Pelles à pain/à pizza

Pelle en bois de hêtre. Epaisseur du bois 12 mm, biaisée à l'avant, vissée avec 2 vis (longueur 80 mm, avec la manche en bois 20x25 mm).

Ø 280/300 mm. Longueur total 1250 mm. Poids 1100 g.
No d'art. 2410.4960 Prix Fr. 105.-

Ø 300/330 mm. Longueur total 2000 mm. Poids 1400 g.
No d'art. 2410.4970 Prix Fr. 120.-

Ø 400/400 mm. Longueur total 2000 mm. Poids 1900 g.
No d'art. 2410.4980 Prix Fr. 135.-



Plaque

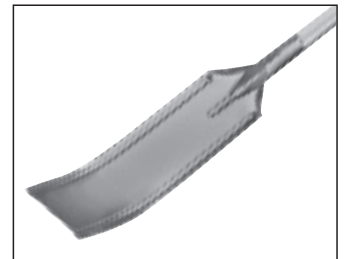
En alu 99,5%, poli. Epaisseur du matériel 1,2 mm. Hauteur 30 mm. 300x400 mm No d'art. 1301.4070
Prix Fr. 35.-



Racloir/coupe-pâte/grattoir

En inox Aisi 304. Dimensions 150x100 mm. Epaisseur du matériel 2 mm. 150 mm de large à l'avant, biaisé. Avec poignée. Pour rapprocher farine et pâte sur les dessus de table, couper les pizzas, à utiliser également comme racloir à gril etc.

No d'art. 2410.5000 Prix Fr. 26.-



Pelle à remuer les braises

Pour fours à bois. Entièrement en inox Aisi 304. Pelle 430x80 mm, pliée devant. Tube de fixation pour manche.

No d'art. 2410.6000 Prix Fr. 44.-



Pelle à pain

Pelle en alliage anticorrosion en aluminium résistant aux aliments, 165x320 mm, biaisée à l'avant. Epaisseur du matériel 2 mm. Tube de fixation pour manche.

No d'art. 2410.4920 Prix Fr. 31.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Fours à air chaud pulsé (convectomats) mod. STILFER

(construits selon les normes EN 55014 EN 60335.1+2+42+48,
EN 55014, LSPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

**Pour rôtir griller, cuire, décongeler, chauffer, toaster,
gratiner et régénérer rapidement**

Contrairement aux fours traditionnels, où la chaleur est diffusée par le haut et le bas, le four à air chaud dispense la sienne grâce à un système de ventilation spécial. L'air chaud propulsé à une vitesse précise par des conduits spéciaux se répartit intensivement et régulièrement dans tout le four, de telle sorte que chaque étage peut être utilisé.

Avantages:

- Temps de préparation réduit au minimum (env. 50-70% moins de temps de cuisson comme dans des fours traditionnels sans air de circulation).
- Utilisation de tout l'espace intérieur, avec des grilles ou plaques sur plusieurs étages.
- Toutes les glissières sont faites pour poser des grilles ou bacs GASTRONORME.

- Le retournement des mets, respectivement des grilles ou plaques n'est pas nécessaire.
- Rôtir et griller sans graisse.
- La perte de poids est minime et les mets restent juteux.
- Haute capacité et débit, économique.

Utilisation:

- Rôtir ou cuire des côtelettes, escalopes, rôtis de porc, vol-au-vents etc.
- Griller des poulets, foies, steaks, toasts, brochettes de poisson, hamburgers, roastbeef etc.
- Décongeler des aliments surgelés ou plats préparés à l'avance.
- Gratiner, toaster, cuire des pizzas etc.

f = 18

3.07/B



Mod. BASIC/MULTI

Mod. PUB+FEC voir prospectus séparé.



No d'art. 2411.4410 + 2411.4810



No d'art. 2411.4600



No d'art. 2411.4700

Mod. BASIC + MULTI: Boîtier en acier inox 18/10 satiné. Glissières retirables en acier au chrome-nickel. Pieds réglables. Isolation spéciale de la chambre de cuisson. Portes double-parois avec vitre entièrement en verre et avec joint en silicone. Eclairage intérieur. Micro-interrupteur pour la porte: Porte avec charnière à gauche (mod. WAV) resp. avec porte pliante (mod. BASIC et MULTI). Elimination réglable de la fumée. Interrupteur à 3 positions pour arrêt, température, ventilateur, couplé avec 1 lampe témoin pour chaque position. Thermostat réglable de 50–300°C sans gradations. Minuterie 120 minutes, avec sonnerie, couplée avec lampe témoin. Sécurité thermique pour le ventilateur. Thermostat de sécurité. **2 grilles inox** CNS 18/10 seront livrées avec l'appareil. (L'on peut introduire jusqu'à 4 grilles en même temps).

Temps d'échauffement env. 10 minutes.

MULTI: chambre de cuisson en inox.
Mod. BASIC: chambre de cuisson émaillée. 2 lampes d'éclairage. 2 ventilateurs.
Mod. MULTI: Y compris humidificateur. Amenée d'eau, chambre de cuisson inox. 2 lampes d'éclairage. 2 ventilateurs.
Mod. BASIC/G + MULTI/G/: pour glissières 532 x 325 mm (GN 1/1)
Mod. BASIC/B + MULTI/B/: pour glissières 600 x 400 mm.

Accessoires:

1 traverse. Epaisseur du cadre 7 mm. 24 fils, épaisseur 4 mm. Poids 1300 g	1/1 GN (530 x 325 mm)	No d'art. 1300.8020	Prix Fr. 42.50
Grille inox CNS 18/8			
1 traverse. Epaisseur du cadre 7 mm. 16 fils, épaisseur 3 mm. Poids 1350 g	(600 x 400 mm)	No d'art. 2411.4202	Prix Fr. 80.–
Grille chromée			
1 traverse. Epaisseur du cadre 7,5 mm. 16 fils, épaisseur 3,5 mm. Poids 1480 g	(600 x 400 mm)	No d'art. 2411.4203	Prix Fr. 65.–
D'autres grilles voir prospectus séparé!			
Bac Gastronomique inox	1/1 GN (530 x 325 x 20 mm)	No d'art. 2411.2600	Prix Fr. 110.–
Bac Gastronomique inox	1/1 GN (530 x 325 x 40 mm)	No d'art. 2411.2800	Prix Fr. 110.–
Bac Gastronomique inox	1/1 GN (530 x 325 x 65 mm)	No d'art. 2411.2900	Prix Fr. 130.–
Plaque en aluminium	(600 x 400 x 5 mm)	No d'art. 2411.4201	Prix Fr. 55.–

Contre surtaxe (seulement pour mod. MULTI):

Humidificateur automatique	Surtaxe Fr. 60.–
Thermomètre pour la contrôle de la température de la chambre de cuisson	Surtaxe Fr. 60.–
Porte avec charnière à gauche à la place d'une porte pliante	Surtaxe Fr. 70.–

Soubassements/Tables de préparation:

Mod. BASIC + MULTI: En inox (Aisi 430), épaisseur 1,00 mm. (cadre) resp. 0.8 mm (plateau).

2 tableaux.			
4 pieds à vis en matière synthétique, réglable.	890x590x720 mm Poids 12 kg	No d'art. 2411.4410	Prix Fr. 405.–

Soubassement livrable sur demande et contre surtaxe également avec 4 roulettes Ø 60 mm (2 avec frein) tournantes (pas de fixation possible après-coupe; le soubassement doit être commandé dans ce cas y compris les roulettes).		No d'art. 2411.4510	Prix Fr. 625.–
--	--	---------------------	----------------

En inox (304), épaisseur 1,25 mm. Au-dessous plateau de rangement renforcé avec une plaque en bois dur Ø 40 mm.			
2 tableaux. 4 glissières pour GN 1/1.	1050x700x900 mm		
4 pieds, réglable.	Poids 27 kg	No d'art. 2411.4600	Prix Fr. 1'925.–

En inox (304), épaisseur 1,25 mm. Au-dessous plateau de rangement renforcé avec une plaque en bois dur Ø 40 mm.			
8 glissières pour GN 1/1.	900x700x900 mm		
4 pieds, réglable.	Poids 21 kg	No d'art. 2411.4700	Prix Fr. 1'375.–

Les soubassements avec 8 glissières 530x325mm (GN 1/1) sont également livrables avec des glissières pour 600x400mm. Surtaxe Fr. 45.– bzw. Fr. 90.–

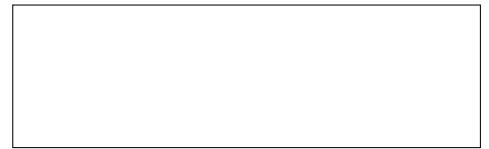
	Mod. BASIC/G	Mod. BASIC/B	Mod. MULTI/G	Mod. MULTI/B
Voltage	400/2 N*	400/2 N*	400/2 N*	400/2 N*
Puissance	5400 W	5400 W	5400 W	5400 W
Largeur	880 mm	880 mm	880 mm	880 mm
Profondeur	620 mm	620 mm	620 mm	620 mm
Hauteur	555 mm	555 mm	555 mm	555 mm
Chambre de Cuisson	670x440x380 mm	670x440x380 mm	670x440x380 mm	670x440x380 mm
Nombre de glissières	4 x 1/1 GN	4 x 600 x 400 mm	4 x 1/1 GN	4 x 600 x 400 mm
Grilles (inclus)	2	2	2	2
Poids	58 kg	58 kg	58 kg	58 kg
No d'art	2411.4100	2411.4200	2411.4300	2411.4400
Prix	Fr. 3'125.–	Fr. 3'075.–	Fr. 3'795.–	Fr. 3'750.–

Tisch-Fritteusen

Mod. STILFER-Savona

Friteuses de comptoir

mod. STILFER-Savona



d = 10 / f = 19

9.07/B

(gebaut nach den Normen EN 60335.2-37, 89/336CE, Pr SG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)
 (construits selon les normes EN 60335.2-37, 89/336CE, Ls Pro/ Loifédérale sur la sécurité des produits)

Gehäuse vollständig aus rostfreiem Edelstahl. Behälter und Schaltkasten mit Heizkörper herausnehmbar. Korb mit Griff. Deckel mit Knopf. 4 Stellfüsse. Thermostat von 0 – 220°C stufenlos regulierbar. Sicherheits-Thermostat. Kontroll-Lampe. Ölbeständiges Anschlusskabel, H05 RN-F mit Schweizerstecker.

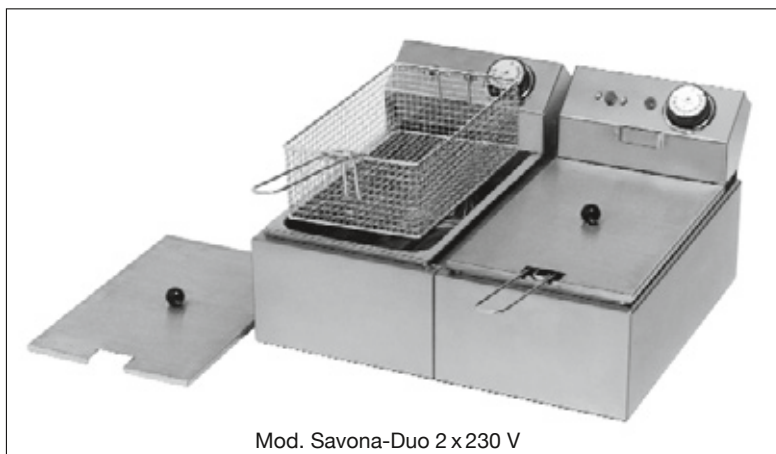
Als Einzelgerät (Mod. Savona) und als Doppelgerät 2 x 230 V (Mod. Savona-Duo) lieferbar. Fassungsvermögen ca. 5 Liter je Behälter (32 x 18 x 11 1/2 cm); Ölfüllmenge ca. 2 1/2 Liter.

Boîtier entièrement en acier inoxydable. Cuve et boîte de commande avec corps de chauffe escamotables. Panier avec poignée. Couvercle avec bouton. 4 pieds. Thermostat réglable de 0 à 220°C. Thermostat de sécurité. Lampe de contrôle. Câble électrique résistant huile H05-RN-F avec prise suisse.

Livrable avec une cuve (mod. Savona) et double 2 x 230 V (mod. Savona-Duo). Capacité par cuve environ 5 litres (32 x 18 x 11 1/2 cm); capacité d'huile env. 2 1/2 litres.



Mod. Savona



Mod. Savona-Duo 2 x 230 V

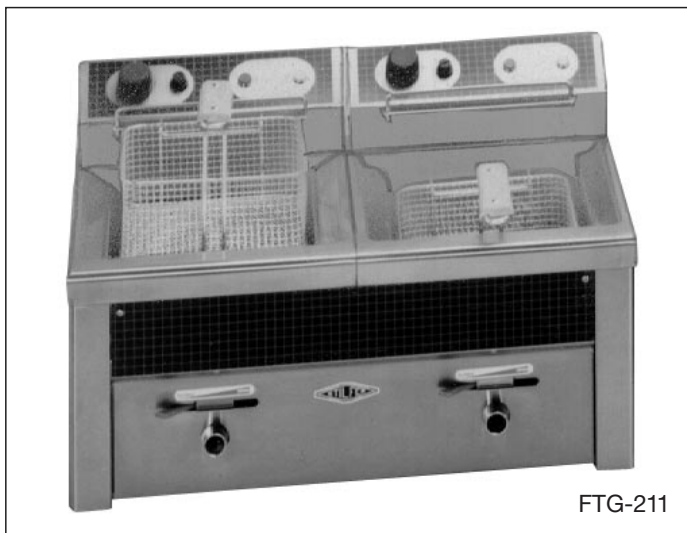


Einzelteile / Pièces détachées

Modell	Savona
Anschluss	230 V
Leistung	1800 W
Breite	20 cm
Tiefe	34 cm
Höhe	14/22 cm
Gewicht	3750 gr
Art.-Nr.	2494.2100
Preis	Fr. 475.-

Savona-Duo*
2 x 230 V
2 x 1800 W
40 cm
34 cm
14/22 cm
6900 gr
2494.2200
Fr. 925.-

Modèle
Voltage
Puissance
Largeur
Profondeur
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix



FTG-211

Entièrement en acier inoxydable. Interrupteur principal, couplé avec une lampe témoin. Thermostat, réglable de 0–200°C sans gradations, couplé avec une lampe témoin. Thermostat de sécurité. Cuve avec zone froide et marquage pour le volume de remplissage (minimum/maximum). Dispositif pour l'écoulement de l'huile. Tube d'écoulement plié et relevable. Panier à frites avec mailles de 6,5x6,5 mm et poignée en bois. Hauteur 100 mm (Mod. FTG-114, FTG-214, FUG-133 et FUG-233 Hauteur 125 mm). 4 pieds réglables. Relais et interrupteur magnétique interrompant l'appareil sur tous les pôles lorsque l'on relève la boîte de couplage avec les corps de chauffe et les éléments d'enclenchement. Filtre à huile. Couvercle avec poignée. Les modèles FTG-111 à 114 ont un corps amovible, les modèles FTG-211 à 214 ont deux corps amovibles.

f = 19

9.07 / F

Friteuses de table

Mod. STILFER

(construits selon les normes EN 60335-2-37, EN 45001, EN 61000-3-2 + 3-3, EN 55014)



FT-103

Modèle	FTG-111	FTG-112	FTG-113	FTG-114	FT-103	FTG-211
Voltage	400/3	400/3	400/3	400/3	400/3	400/3
Puissance par cuve	5000 W	6000 W	7000 W	9000 W	9600 W	5000 W (2x)
Tension du secteur totale	5000 W (10 A)	6000 W (10 A)	7000 W (10 A)	9000 W (16 A)	9600 W (16 A)	10'000 W (16 A)
Capacité	6 L	9 L	12 L	15 L	26 L	6+6 L
Panier: Dimensions	220x240 mm	220x300 mm	220x300 mm	260x280 mm	480x290 mm	200x240 mm (2)
Quantité de remplissage recommandée	1,2 kg	1,8 kg	2,5 kg	3,5 kg	5 kg	1,2 kg (2)
Largeur	305 mm	305 mm	305 mm	365 mm	615 mm	615 mm
Profondeur*	460 mm	520 mm	520 mm	540 mm	480 mm	460 mm
Hauteur*	380 mm	425 mm	425 mm	425 mm	440 mm	380 mm
Poids	10 kg	11 kg	12 kg	14 kg	21 kg	18 kg
No d'art.	2494.3000	2494.3100	2494.3200	2494.3300	2494.0900	2494.3500
Prix	Fr. 1'395.–	Fr. 1'650.–	Fr. 1'775.–	Fr. 1'950.–	Fr. 2'425.–	Fr. 2'650.–



FTG-111

Modèle	FTG-212	FTG-213	FTG-214
Voltage	400/3	400/3	400/3
Puissance par cuve	6000 W (2x)	7000 W (2x)	9000 W (2x)
Tension du secteur totale	12'000 W (25 A)	14'000 W (25 A)	18'000 W (25 A)
Capacité	9+9 L	12+12 L	15+15 L
Panier: Dimensions	220x300 mm (2)	220x300 mm (2)	260x280 mm (2)
Quantité de remplissage recommandée	1,8 kg (2)	2,5 kg (2)	3,5 kg (2)
Largeur	615 mm	615 mm	730 mm
Profondeur*	520 mm	520 mm	540 mm
Hauteur*	430 mm	430 mm	430 mm
Poids	20 kg	22 kg	24 kg
No d'art.	2494.3600	2494.3700	2494.3800
Prix	Fr. 2'950.–	Fr. 3'050.–	Fr. 3'395.–

* y compris corps amovible

Prix TVA non comprise

Modèles sur socle voir au verso!

Friteuses sur socle Mod. STILFER

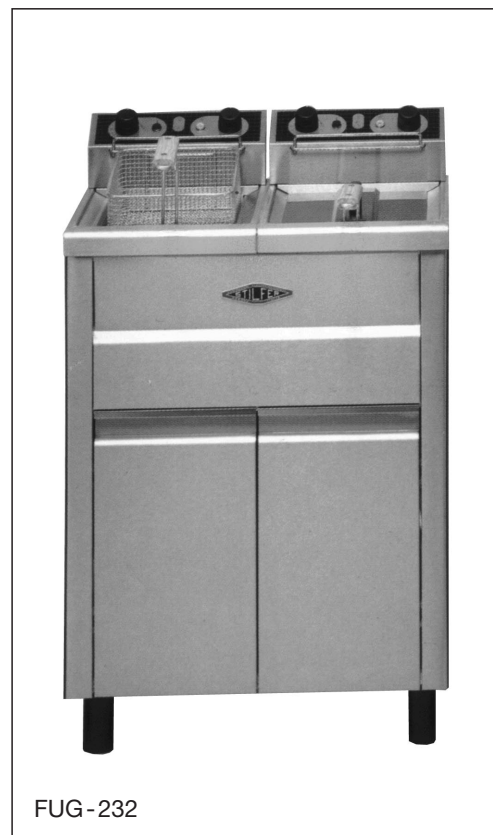
Construction comme les modèles de table, mais avec socle.
1 porte (modèle avec 1 cuve) resp. 2 portes (modèles avec 2 cuves).
Tube d'écoulement et récipient de filtrage dans le socle.



FUG-131



FU-122



FUG-232

Modèle	FUG-131	FUG-132	FUG-133	FU-122
Voltage	400/3	400/3	400/3	400/3
Puissance par cuve	6000 W	7000 W	9000 W	9600 W
Tension du secteur totale	6000 W (10 A)	7000 W (10 A)	9000 W (16 A)	9600 W (16 A)
Capacité	9 L	12 L	15 L	26 L
Panier: Dimensions	220x300 mm	220x300 mm	260x280 mm	480x290 mm
Quantité de remplissage recommandée	1,8 kg	2,5 kg	3,5 kg	5 kg
Largeur	305 mm	305 mm	365 mm	615 mm
Profondeur*	520 mm	520 mm	540 mm	530 mm
Hauteur*	965 mm	965 mm	965 mm	970 mm
Poids	20 kg	21 kg	24 kg	33 kg
No d'art.	2494.4000	2494.4100	2494.4200	2494.1000
Prix	Fr. 2'175.-	Fr. 2'295.-	Fr. 2'495.-	Fr. 2'925.-

Modèle	FUG-231	FUG-232	FUG-233	
Voltage	400/3	400/3	400/3	
Puissance par cuve	6000 W (2x)	7000 W (2x)	9000 W (2x)	
Tension du secteur totale	12'000 W (25 A)	14'000 W (25 A)	18'000 W (25 A)	
Capacité	9+9 L	12+12 L	15+15 L	
Panier: Dimensions	220x300 mm (2)	220x300 mm (2)	260x280 mm (2)	
Quantité de remplissage recommandée	2,5 kg (2)	2,5 kg (2)	3,5 kg (2)	
Largeur	615 mm	615 mm	730 mm	
Profondeur*	520 mm	520 mm	540 mm	
Hauteur*	965 mm	965 mm	965 mm	
Poids	33 kg	35 kg	41 kg	
No d'art.	2494.4300	2494.4400	2494.4500	
Prix	Fr. 3'650.-	Fr. 3'895.-	Fr. 4'150.-	

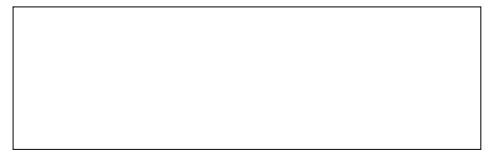
Prix TVA non comprise

* y compris corps amovible

Modèle de table
voir au recto!

Ölfilter Mod. ROYAL

Filtres à huile mod. ROYAL



d = 10 / f = 19

3.00/B

Starke Filterpapiere zum Filtrieren von heissem Fritierfett, Fritieröl usw. (hitzebeständig bis 260°C). Jedes Filterpapier kann mindestens fünfmal benutzt werden (Filtrier-Oberfläche ca. 1000cm²).

50 Filterpapiere sind in einer Schachtel verpackt.
Gewicht je Schachtel ca. 350gr.

Art.-Nr. 2497.01
Preis Fr. 49.50 (Schachtel zu 50 Filterpapieren)

Papiers-filtres forts pour filtrer de l'huile chaude, graisse de friture etc. (résistant à chaleur jusqu'à 260°C). Chaque papier peut être utilisé au moins 5 fois (surface filtrante env. 1000cm²).

50 papiers-filtres sont emballés dans une boîte.
Poids de chaque boîte env. 350gr.

No d'art 2497.01
Prix Fr. 49.50 (boîte de 50 papiers-filtres)



Filterhalter

Aus rostfreiem Stahldraht. Ø oben 25cm. Höhe 24cm. Gewicht 350gr. Für Behälter bis 51 cm Ø verwendbar.

Art.-Nr. 2497.02
Preis Fr. 55.-

Porte-filtre

En fil d'acier inoxydable. Ø supérieur 25cm. Hauteur 24cm. Poids 350gr. Utilisable pour récipients jusqu'à 51 cm Ø.

No d'art 2497.02
Prix Fr. 55.-

Toasters à sandwiches automatiques mod. STILFER

f=20/ d=37

11.11/P

(construits selon les normes EN 60335.2-48, EN 45001.5-3.3, EN 61000.3-2+3, EN 55014, LSPro / Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour bars, tea-rooms, restaurants, cantines, hôpitaux etc.

Idéal pour sandwichs au jambon et au fromage, toasts etc. Boîtier entièrement en acier inoxydable 18/8, poli. Tiroir pour les miettes. Minuterie 0 – 5 minutes et lampe témoin **pour chaque pince**. Pinces en acier chromé, avec 2 poignées isolées. Surface utile de chaque pince 140×150×30 mm (fentes 35 mm de largeur). Chaque zone de chauffage est isolée optimalement l'une contre l'autre par une plaque d'isolation spéciale. Câble, avec fiche de prise.



	Mod. T-2	Mod. T-3	Mod. T-4
Voltage	230 V	230 V	230 V
Puissance	1000 W	1500 W	2000 W
Largeur	205 mm	275 mm	345 mm
Profondeur	320 mm	320 mm	320 mm
Hauteur sans pinces	215 mm	215 mm	215 mm
Hauteur avec pinces	280 mm	280 mm	280 mm
Poids	6 kg	9 kg	11 kg
No d'art.	1254.0100	1254.0200	1254.0300
Prix	Fr. 825.-	Fr. 1'225.-	Fr. 1'475.-

Accessoire (supplémentaire):
Pince 140 × 150 × 30 mm.
No d'art. 1254.0050. Prix Fr. 95.-.

Toasters / grils horizontal

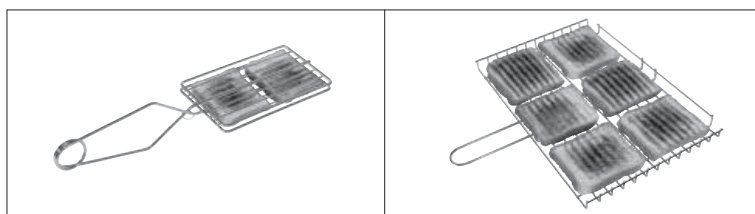
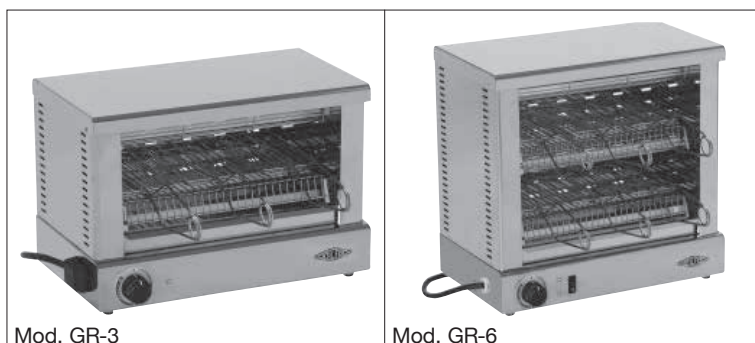
Boîtier en acier inoxydable Aisi 430 poli. Avec tubes à quartz, pour un échauffement immédiat, puissance 500 W chaque. Minuterie 0-15 minutes, avec arrêt automatique. Cuvette-égouttoir. Lampe témoin. Grilles de protection pour tubes à quartz. 3 ou 6 pinces, selon modèle, seront livrés avec l'appareil. Modèle GR-6 avec un inverseur pour l'utilisation indépendante des 2 plans de travail (position 0 = seulement résistances inférieures, position 1 = résistances supérieures et inférieures).

	Mod. GR-3	Mod. GR-6
Voltage	230 V	400/3 N
Puissance	2000 W	3000 W
Largeur	450 mm	450 mm
Profondeur	263 mm	263 mm
Hauteur	305 mm	435 mm
Surface utile grille	315×205 mm	315×205 mm (2)
Poids	9 kg	12 kg
No d'art.	1254.0700	1254.0800
Prix	Fr. 495.-	Fr. 750.-

Accessoires (supplémentaires):
Pince 100×180 mm, avec poignée, chromée.
No d'art. 1254.0600. Prix Fr. 40.-

Grille 350×210 mm, avec cadre de 3 côtés, avec poignée, chromée.
No d'art. 1254.0650. Prix Fr. 30.-

Prix TVA non comprise



Vertikal-Brotröster Mod. ROWLETT

(Gebaut nach der Norm EN 60335-2-48), EN 61000.3-2+3, EN 45001.5-3.3, EN 55014, 72/23 EEC, 89/336 CEE, 2002/96 WEEE, 2006/95 CE, PrSG Bundesgesetz über Produktsicherheit

Für Bars, Restaurants, Tea-Rooms, Kantinen, Mensen, Spitäler usw.

d = 37 / f = 20

9.08/B

Toaster vertical à bun's à pain demie Mod. ROWLETT

(fabriqués selon les normes EN 60335-2-48), EN 61000.3-2+3, EN 45001.5-3.3, EN 55014, 72/23 EEC, 89/336 CEE, 2002/96 WEEE, 2006/95 CE, LS Pro (Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour bars, restaurants, tea-rooms, cantines, collectivités, hôpitaux, etc.



Mod. RS

Vollständig aus rostfreiem Edelstahl. Schublade für Brosamen. Zeitschaltuhr. Kontroll-Lampe. Nutzfläche je Schlitz 25 x 120 x 120 mm (B/T/H). 4 Kunststoff-Füße. Ölbeständiges Anschlusskabel (Mod. 230V mit Schweizerstecker).

Die Zeitschaltuhr, einschaltbar 0–4 Minuten, schaltet den Toaster automatisch ein/aus; nach Ablauf der eingestellten Zeit erfolgt ein Signalton. Der Toast bleibt im Gerät, damit er bis zum Gebrauch warmgehalten wird. Durch Drücken des Auswurf-Knopfes springen die Toast-Scheiben heraus. Stromsparend: Bei allen Modellen kann mittels einem Drehschalter jede Heizung einzeln zugeschaltet werden; Beim Modell RS-8/P ist ein Drehschalter vorhanden, mit welchem 2, 4, 6 oder 8 Heizungs-zonen zusammen eingeschaltet werden können (reduzierter Stromverbrauch).

Mod. RS

Entièrement en acier inoxydable. Tiroir pour miettes. Minuterie. Lampe de contrôle. Surface utile de chaque fente 25 x 120 x 120 mm (L/P/H). 4 pieds en caoutchouc. Câble d'alimentation résistant à l'huile (Mod. 230V avec prise Suisse).

Le minuteur, réglable de 0–4 minutes, enclenche/déclenche automatiquement le toaster; après l'écoulement du temps mentionné il se produit un signal acoustique. Le toast reste chaud dans l'appareil jusqu'à l'emploi. En pressant le bouton d'extraction, les toasts s'éjectent de l'appareil. Sur tous les modèles peuvent être enclenchées simultanément au moyen d'un interrupteur rotatif chaque zones indépendantes. Sur le mod. RS-8/P il existe un interrupteur à positions multiples avec lequel 2, 4, 6 ou 8 zones de chauffages peuvent être enclenchées au même temps, suivant le modèle (consommation de courant réduite).

Modell	RS-2/P	RS-4/P	RS-6/P	RS-8/P	Modèle
Anschluss	230V	230V	400/3N	400/3N	Voltage
Leistung	1200W	2300W	3000W	4300W	Puissance
Std. Leist. Stk.	80	160	240	320	Cap h. pcs
Breite	230mm	356mm	432mm	559mm	Largeur
Tiefe	210mm	203mm	203mm	203mm	Profondeur
Höhe	225mm	216mm	216mm	216mm	Hauteur
Gewicht	5,0kg	6,4kg	7,6kg	9,6kg	Poids
Art.-Nr.	1255.1000	1255.0200	1255.0300	1255.0400	No d'art.
Preis Fr.	375.–	425.–	750.–	795.–	Prix Fr.

Universal-Grill-Toaster Mod. TOAST.O.MATIC

(bisher SNACKY-TOAST)

für Cafés, Kantinen, Restaurants, Snack-Bars usw.

(gebaut nach den Normen 73/23 CEE, 93/68-CEE, 89/336 CEE, EN 55014, EN 60335-1+2-48)

d = 37 / f = 20

9.07/B

Grills-Toasters universel mod. TOAST.O.MATIC

(jusqu' à présent SNACKY-TOAST)

pour cafés, cantines, restaurants, snack-bars etc.

(construits selon les normes et directives 73/23 CEE, 93/68-CEE, 89/336 CEE, EN 55014, EN 60335-1+2-48)



Zum Herstellen von Croques-Monsieur, Pizzas, Sandwiches, Spiegeleiern, Steaks, Toasts, Käsekuchen, Bratwürsten, Hamburger-Steaks, zum Gratinieren, Auftauen usw.

- Sofort betriebsbereit: kein Aufheizen, kein Geruch, kein Rauch
- Vollständig aus rostfreiem Chromstahl
- Oben und unten je 1 separate Heizzone mit je 2 Quarzröhren (Mod. 401 + 501) bzw. je 4 Quarzröhren (Mod. 601)
- Schutzgitter für Quarzröhren (oben und unten)
- Beide Heizzonen separat ein- und ausschaltbar: 2-Positionen Kippschalter (oben und unten – Mitte) Mod. 401 + 501, 2 Schalter (oben-unten) Mod. 601
- Simmerstat mit 7 Stufen (Mod. 501 + Mod. 601) + Maximum
- Zeitschaltuhr 15 Minuten sowie Dauerstellung
- Kontroll-Lampe
- Herausziehbares Auffangblech für Brosamen (dient auch als Reflektor)
- 1 Grillrost mit Handgriff
- Die obere Abdeckung erlaubt das Warmhalten von Tellern/Platten
- Nutzflächen: Mod. 401 = 35x24x 9 cm
Mod. 501 = 49x24x 9 cm
Mod. 601 = 49x30x13 cm
- Mod 601: Hohe Öffnung (12¹/₂ cm) für die Verwendung als Salamander, für Gratin-Schale usw.

Pour préparer croques-monsieur, pizzas, sandwiches, oeufs au plat, steaks, toasts, gâteaux au fromage, saucisses à rôtir, steaks Hamburger, pour gratiner, dégeler etc.

- Allumage instantané: pas de préchauffage, pas d'odeur, pas de fumée
- Entièrement en acier inoxydable
- Chauffage en haut et en bas, chaque rampe avec 2 tubes de quartz (mod. 401 + 501) resp. avec 4 tubes en quartz (mod. 601)
- Grilles de protection pour tubes de quartz
- Les deux zones sont à mettre en marche et à déclencher séparément: Interrupteur basculant avec 2 positions (haut et bas – milieu) pour mod. 401 + 501, avec 2 interrupteurs (haut et bas) pour mod. 601
- Régulateur de chaleur avec 7 positions (mod. 501 + mod. 601) + maximum
- Minuterie 15 minutes ainsi que position continue
- Lampe témoin
- Tiroir ramasse-miettes retirable (sert aussi comme réflecteur)
- 1 grille avec poignée
- La plaque du dessus permet de maintenir chaud des plats/assiettes
- Surfaces utiles: mod. 401 = 35x24x 9 cm
Surfaces utiles: mod. 501 = 49x24x 9 cm
Surfaces utiles: mod. 601 = 49x30x13 cm
- Mod. 601: Large ouverture (12¹/₂ cm) pour usage salamander, pour bol à gratin etc.

	Mod. 401	Mod. 501	Mod. 601	
Anschluss	230 V	400/2 V	400/2 V	Voltage
Leistung	1800 W	2800 W	4800 W	Puissance
Breite	41 cm	57 cm	57 cm	Largeur
Tiefe	27 ¹ / ₂ cm	25 cm	33 cm	Profondeur
Höhe	29 ¹ / ₂ cm	28 cm	30 cm	Hauteur
Nutzfläche	35x24 cm	49x24 cm	49x30 cm	Surface utile
Platz für	4–6 Toasts	8–10 Toasts	10–15 Toasts	Capacité pour
Stundenleistung ca.	80 Toasts	110–120 Toasts	180–200 Toasts	Débit/h env.
Gewicht	9 kg	13 kg	20 kg	Poids
Art.-Nr.	1253.0100	1253.0210	1253.0310	No d'art.
Preis	Fr. 875.–	Fr. 1150.–	1550.–	Prix

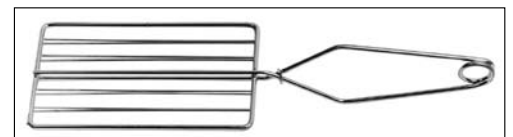
Zubehör zu Mod. 601:

Rostfreie Abdeckplatte, welche das Konzentrieren der Hitze auf eine Heizzone erlaubt. Zum Einschieben, mit 2 Handgriffen. Gewicht 1,4 kg. Art.-Nr. 1253.110 Preis Fr. 150.–

Accessoire pour mod. 601:

Plaque de recouvrement inox permettant de concentrer une zone de chaleur pour l'intérieur, avec 2 poignées. Poids 1,4 kg. No d'art. 1253.110 Prix Fr. 150.–

Preise exkl. MWSt



Klemmzange
18x10cm. Griff 17 cm lang.
Art.-Nr. 1254.060 Preis Fr. 40.–
Pince
18x10cm. Poignée 17 cm de long.
No d'art 1254.060 Prix. Fr. 40.–

Prix TVA non comprise



Mod. TT-2800/Buffer
Mod. TT-4003A/Buffer-Super

Spécial toasteur pour grand débit. Ejection automatique des toasts. Idéal pour animer et améliorer les buffets de petit déjeuner. Ils permettent de griller, dorer ou réchauffer presque toutes les sortes, tailles et épaisseurs de pains, toasts, croissants, buns, muffins, gaufres, quiches, tartines, crostinis, tartes aux pommes et à la poire, sandwiches, croques-monsieur, pizzas etc. (pas de pains sucrés). Utilisation en self-service par le client lui-même. Un débit impressionnant pour de grands buffets et pour des clients impatientes: Débit de 480 à 1'200 toasts à l'heure, suivant le modèle. Eprouvés depuis des années grâce leur système fonctionnel. C'est pour toutes ces raisons qu'ils ont été retenus par les plus exigeants parmi les grands hôtels et le plus célèbre des villages de vacances.

Economique. Grand capacité de débit. Rapide. Peu encombrant. Entretien facile.

Boîtier entièrement en acier inoxydable Aisi 430 et Aisi 304, polis. Avec chauffage en haut et en bas. Vitesse de la bande réglable avec un régulateur de vitesse (réglable entre env. 30 secondes à 12 minutes), pour mieux s'adapter aux conditions d'humidité des toasts. Les toasts passent entre deux zones de chauffe indépendantes, chacune avec 4 ou 8 résistances blindées, selon modèle, permettant de toaster sur une ou deux faces à la fois.

Interrupteur principal. Sélecteur à 4 positions (arrêt-rampe supérieure, rampe inférieure-rampe supérieure et inférieure). Sécurité thermique 250°C ou 310°C, selon modèle. Régulateur d'énergie (mod. TT-3000 + TT-6003A). Régulateur de la vitesse de la bande. 2 lampes témoins. Plateau ramasse-miettes retirable. 4 pieds, réglables.

Accessoire contre surtaxe: Mod. TT-3000: Plateau pour recueillir la sortie de la bande transporteuse.



f = 20 / d = 37

3.14 / F

Toasteurs à convoyeur

Mod. DOSILET

Idéal pour grands hôtels, buffets, salles de congrès, grandes manifestations etc.

(construits selon les normes EN 60335-2-48, EN 292-1+2, EN 60204-1, EN 734.27 (NIV), EN 89/392, EN 93/68, LSPPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)



Mod. TT-3000

Données techniques	Mod. TT-2800 (Buffer)	Mod. TT-4003A (Buffer Super)	Mod. Tunnel	Mod. TT-3000*	Mod. TT-6003A*
Voltage	400/2 N	400/2 N	400/2 N	400/2 N	400/3 N
Puissance	2800 W	4000 W	3000 W	3000 W	6000 W
Ruban de transport (LxP)	380x275 mm	500x375 mm	500x210 mm	500x210 mm	500x375 mm
Hauteur utile	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Capacité/h	480 toasts	960 toasts	700 toasts	700 toasts	1'200 toasts
Largeur	455 mm	550 mm	760 mm	755 mm	1200 mm
Profondeur	510 mm	620 mm	405 mm	310 mm	600 mm
Hauteur	390 mm	390 mm	260 mm	320 mm	360 mm
Poids	20 kg	31 kg	21 kg	22 kg	45 kg
No d'art.	1256.2100	1256.2200	1256.2300	1256.2600	1256.2400
Prix	Fr. 2'975.-	Fr. 3'395.-	Fr. 2'595.-	Fr. 3'395.-	Fr. 5'675.-

Mod. TT-2800/Buffer et TT-4003A/Buffer-Super
Toaster pour tous les genre de pains.

Mod. TT-3000 et TT-6003A
Toaster, gratiner, chauffer. Quiches. Tartines. Pizzas (précuits).

Mod. Pizza
Sur demande (mod. TT-6003A, TT-10003, TT-12000). Spécialement pour pizzas, frais ou précuits. Bande de transport 900x390 mm.

Les mod. TT-2800/Buffer, TT-4003A/Buffer Super et le mod. TT-3000 sont obtenables sur demande spéciale également en 230 V (réduction des prix); ils doivent être protégés pourtant avec 16 A au lieu de 10 A.

* pas en stock

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!



Mod. Tunnel

Spezial-Sandwich-Infra-Doppelplatten-Grills

«SOFRACA» Mod. Panini

(gebaut nach den Normen und Vorschriften 73/23 CEE, 93/68 CEE, 89/336 CEE, EN 55014, EN 60335-2-38+46)

Grils spéciaux infra, à sandwiches, à double-plaques

«SOFRACA» Mod. Panini

(construits selon les normes et directives 73/23 CEE, 93/68 CEE, 89/336 CEE, EN 55014, EN 60335-2-38+46)

Der Panini ist ein Sandwichbrot «halb gebacken» (Weissbrot), garniert mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum usw., welches vor dem Gast mit dem speziellen Infra-Grill Mod. Panini fertig gebacken wird. Entsprechend der Qualität des Brötchens und der Menge der Garnitur variiert die Backzeit zwischen 1,45 und 2,30 Minuten, bei einer Temperatur zwischen 180–200°C.

Auch für Fleisch verwendbar. Können auf speziellen Wunsch auch mit glatter Platte unten und gerillter Platte oben geliefert werden (Mod. Infra-Grill-E), mit Zeitschaltuhr. Preise auf Anfrage.

Vorteile:

- Schnelles Backen, ohne Geruch und ohne Rauch
- Der Panini-Grill erlaubt das Verkaufen «über die Gasse» oder das Konsumieren an Ort
- Attraktiv für den Konsumenten: Das Fertig-Backen im Infra-Grill erweckt den Eindruck von «hausgemachter Qualität»
- Schmackhaft: Das heiße Sandwich ist von einer unvergleichbaren Weichheit und wird mit Enthusiasmus gegessen
- Kompakt; wenig Platzbedarf
- Einfache Verwendung, einfacher Unterhalt
- Sehr schnelle Amortisation

Vollständig aus rostfreiem Stahl Aisi 430. Untere und obere Gussplatte gerillt. Thermostat, von 0–300°C stufenlos verstellbar, inkl. Stellung «Aus». Kontroll-Lampe. Zeitschaltuhr 0–5 Minuten, mit mechanischem Lätwerk.

Das Mod. PM-Panini ist auch als doppeltes Modell, mit 2 Zeitschaltuhren (Mod. PM-doppelt) erhältlich (2x 2200W, 400/2N). Art. Nr. 2443.190 Preis Fr. 1'595.–

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Le Panini est un sandwich «mi cuit» (pain blanc) garni de tomates, mozzarella, basilic etc. pour les ingrédients de base. La cuisson finale est réalisée devant le consommateur. Suivant la qualité du pain et l'importance de la garniture, la cuisson varie entre 1.45 et 2.30 minutes auprès d'une température entre 180–200°C.

Utilisable également pour de la viande. Peuvent être livrés sur demande avec plaque inférieure lisse et supérieure rainurée (mod. Infra-grill-E) avec minuterie. Prix sur demande.

Avantages:

- Cuisson rapide, sans odeur et sans fumée
- Le grill Panini permet de diversifier l'univers de la vente à emporter ou à consommer sur place
- Attractif pour le consommateur; la cuisson finale dans le grill Panini contribue à l'impression de «qualité fait maison»
- Savoureux: Le sandwich chaud est d'un moelleux sans égal, et se déguste avec enthousiasme
- Compact; peu encombrant
- Usage simple, entretien facile
- Amortissement très rapide

Entièrement en acier inoxydable Aisi 430. Plaques de fonte inférieure et supérieure rainurées. Thermostat, réglable de 0–300°C sans graduations y compris position «arrêt». Lampe témoin. Minuterie 0–5 minutes, avec sonnerie mécanique.

Le mod. PM-Panini est livrable également comme modèle double, avec 2 minuteries (mod. PM-double), (2x 2200W, 400/2N). No d'art. 2443.190 Prix Fr. 1'595.–

Modell

Anschluss
Leistung
Grillfläche (BxT)
Fassungsvermögen (Panini)
Breite
Tiefe
Höhe (offen)
Gewicht
Art. Nr.
Preis Fr.

Modèle

Voltage
Puissance
Surface utile (LxP)
Capacité (Panini)
Largeur
Profondeur
Hauteur (ouvert)
Poids
No d'art.
Prix Fr.

PM-Panini

230 V
2200 W
26x20 cm
2 Stk/pcs
26 cm
46 cm
50 cm
18 kg
2443.160
895.–

GM-Panini

400/2 N
3300 W
34x27 cm
4 Stk/pcs
38 cm
55 cm
65 cm
38 kg
2443.170
1'325.–

d = 37 / f = 20

9.07 / F



Mod. PM-Panini



Mod. GM-Panini

Grils de contact à double plaques

(construits selon les normes 89/336 CEE, 73/23 CE, 2002/95+96 CEE, EN 60335-2-9+48, LsPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Mod. RUTLAND-Express

Pour la gastronomie, snacks, tea-rooms, homes, asiles, cuisines diététiques, cantines, pensions, kiosques, hôpitaux, boucheries etc.

Le fait de griller simultanément la viande par dessus et par dessous ferme rapidement ses pores, prévient l'écoulement de son précieux jus. La grillade devient ainsi plus savoureuse, ne se ratatine pas et reste tendre avec un minimum de perte de poids.

Utilisable également pour cuire des Röstis.

Un Röstli brun en haut et en bas est prêt en env. 6 minutes, sans retourner (thermostat mis à 180°C).

La nouvelle génération de grils de contact de grand rendement!

- Entièrement en acier inoxydable
- Plaque en fonte, lisse, avec **revêtement anti-adhésif renforcé EXCALIBUR** et protection contre les éclaboussures, hauteur 15 mm. Plaque supérieure équilibrée latéralement. Sur demande, les plaques sont obtenables également avec plaque inférieure et supérieure à rainures (RIB) ou plaque inférieure lisse et plaque supérieure à rainures (FR) au même prix comme 2 plaques lisses.
- Contre supplément: Plaque supérieure blocable à 15 mm ou 20 mm au dessus de la plaque inférieure du gril au moyen de plaques avec fente, déplaçables (pour röstli, oeufs au plat, gratins etc).
- Interrupteur principal, couplé avec une lampe de contrôle verte (mod. RE-200 = 2)
- Interrupteur à bascule au rouge choix, pour puissance à moitié ou pleine (Mod. RE-200 = 2). Idéal pour des périodes calmes. Réduit la consommation de courant d'environ 30% en maintenant le gril à température de grillade. Après réactivation il commence à travailler immédiatement à pleine puissance.
- Minuterie électronique, avec alarme audible et possibilités de présélections entre 30 secondes jusqu'à 10 minutes, couplée avec lampe témoin (mod. RE-200 = 2)
- Thermostat, réglable de 50-220°C, sans gradations, couplé avec une lampe témoin (mod. RE-200 = 2)
- Tiroir-collecteur de graisses amovibles
- 4 pieds réglables
- Zone de refroidissement spéciale, qui protège les parties électriques de la chaleur et de la graisse

Mod. De Luxe D/T

Comme le modèle de Luxe, mais avec minuterie électronique digitale, programmable pour 8 temps différents de cuisson entre 1 à 59 minutes (4 touches, précis jusqu'à 0,5%). Sur de monds.

	Mod. RE-100 (Deluxe)	Mod. RE-200 (Deluxe)
Raccordement	400/3 N	400/3 N
Puissance totale	2900 W	5800 W
Interrupteur économique	1500 W	2x1500 W
Largeur	360 mm	740 mm
Hauteur (ouvert)	600 mm	600 mm
Surface de grillade	330x205 mm	2x330x205 mm
Poids	14,5 kg	28 kg
No d'art. (Mod. De Luxe)	2443.4000	2443.4100
Prix Fr.	1'495.-	2'450.-
No d'art. (Mod. De Luxe D/T)	2443.4200	2443.4300
Prix Fr.	1'475.-	2'550.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Vorderseite!

f = 20 / d = 37

3.05 / F

Temps de cuisson à 180°C dépendant de la qualité et de l'épaisseur des produits à griller:

Poisson

Filets de poissons (natur ou pané)	2 min.
Truites	4 min.
Harengs	2 min.

Viande

Steak	2 min.
Hamburger	1 min.
Escalope de veau	2 min.
Morceaux de poulet	90 sec.
Poitrine de dindon frite	2 min.
Kebab	2 min.
Côtelettes de porc	3 min.
Jambon	90 sec.
Lard	30 sec.

Snacks

Omelettes-Beignets	12 sec.
Omelettes traditionnelles	2 min.
Beignets	40 sec.
Toasts-sandwichs	45 sec.
Pain à l'ail	90 sec.
Pizza	3 min.
Panini	2-2,5 min.
Röstli	6 min.

Egalement pour la préparation de crêpes etc.



Mod. RE-100
De Luxe



Mod. De Luxe D/T



Mod. RE-200 De Luxe
(plaque supérieure à rainures)

Accessoires (inclus)

- 1 cadre à insérer 200 x 310 x 40 mm (pour œufs au plat, gratins etc.)
- 1 cadre en fils métalliques à insérer (pour croque-monsieurs etc.)
- 1 spatule

Accessoires contre supplément:



Spatules-racloirs

- Pour plaques lisses. Longueur totale 255 mm. Largeur lame 60 mm, inclinée. Manche, longueur 120 mm, en bois laqué. No d'art. 2443.4800 Prix Fr. 30.-
- Pour plaques à rainures 650 x 110 mm No d'art. 2443.4900 Prix Fr. 25.-

Hachoir à viande mod. LT

(conforme à la directive pour machines 98/37/CEE,
à la directive sur la basse tension 73/23/CEE,
les normes NF-EN-12331, 98/37/CEE, 89/336/CEE)

Pour la restauration, bouchers non professionnel, chasseurs etc.

Boîtier moteur en matière synthétique ABS, zamac, cuivre et acier. Moteur pour marche continue de 20 minutes au maximum. Carter de vis sans fin et vis sans fin, manchon de culasse et plateau à viande en aluminium. Elements \varnothing 69 mm, en acier trempé. Poussoir en plastique ABS. Interrupteur Marche/Arrêt (à pression). Bouton d'inversion vis sans fin. 4 pieds caoutchouc.

Livré avec un couteau à ailes et 3 disques (\varnothing trous 3 mm, 5 mm, 8 mm). 3 cornets à saucisses (\varnothing 12 mm, 18 mm, 21 mm, en matière plastique).

Voltage	230 V
Puissance	350 W
Débit h env.	60-80 kg
Tours moteur	10'000 t/min.
Longueur	420 mm
Profondeur	180 mm
Hauteur total	430 mm
Poids	6 kg
No d'art.	2434.1500
Prix	Fr. 495.-

Accessoire:

Bloc râpeur pour attacher. Tambours en inox, longueur 84 mm. Carter (magasin) en aluminium. Poussoir en matière synthétique ABS. Poids 1,6 kg.

3 tambours:	Pour crudités	\varnothing trous	4 mm
	Pour gruyère	\varnothing trous	3,5 mm
	Pour parmesan	\varnothing trous	2,5 mm

No d'art. 2434.1501
Prix Fr. 155.-

Râpe manuelle

pour fromage etc.

Avec manivelle. Pour la fixation sur une table par serre-joint, en acier et époxy. Matière du carter (magasin) en aluminium. Débit heure env. 60 kg. Poids 2,4 kg.

Accessoire:

3 tambours comme ceux du bloc râpeur pour attacher.
No d'art. 2434.1505
Prix Fr. 175.-

f=21/d=9

9.09/P



Hachoirs à viande mod. SANTOS

(conformes aux normes EN 98/37, EN 73/23, EN 89/336, EN 98/37, EN 12331, EN 60335-1+2, LSPro Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour la restauration, cantines, collectivités, bouchers, bouchers non professionnel, chasseurs etc.



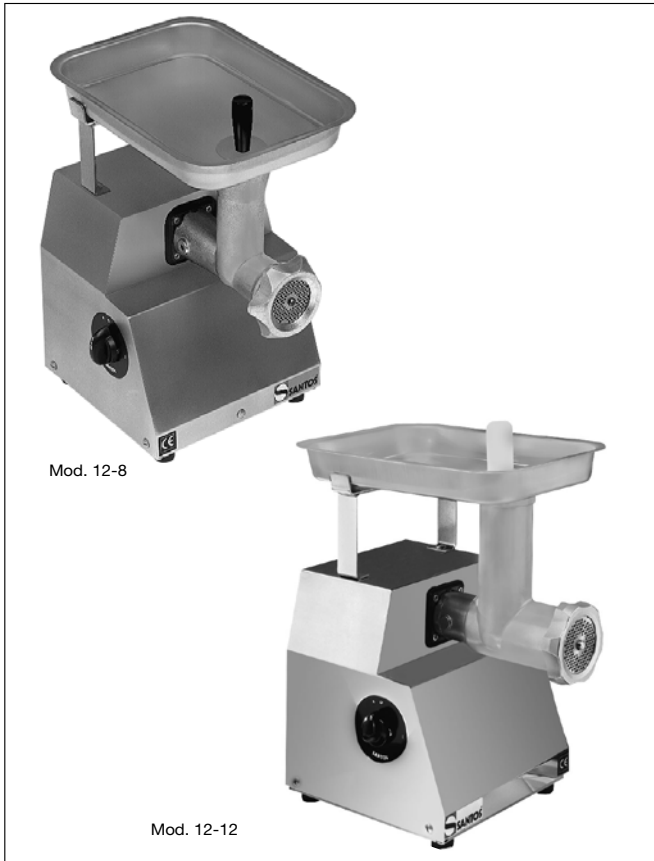
f = 21 / d = 9

3.13/B

Boîtier et plateau à viande entièrement en acier inoxydable. Carter de la vis sans fin en aluminium (mod 12-8) resp. en inox (mod 12-12). Poussoir en polyéthylène. Bouton d'inversion du sens de rotation. Moteur asynchrone. Protection thermique. 4 pieds antiglissants.

Livré avec 1 couteau à ailes, 3 disques (Ø trous 3, 4,5, 8 mm) système Entreprise. Manchon de culasse en aluminium (mod 12-8) resp. en inox (mod 12-12). Vis d'amenée en aluminium (mod. 12-8) resp. en polyéthylène, scellé dans l'axe (mod. 12-12).

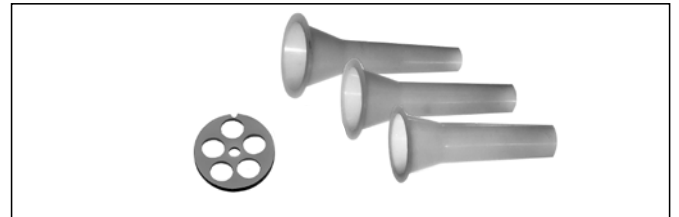
L'appareil hache toutes sortes de viande (hamburger, boulettes à viande etc). Utilisable également pour broyer des poissons, des légumes et du pain (chapellure).



Modèle	Mod. 12-8	Mod. 12-12
Voltage	230 V	230 V
Débit h. env.	70 kg	160 kg
Puissance	600 W	600 W
Tours	1'500 t/min.	1'500 t/min.
Hauteur	420 mm	420 mm
Largeur	260 mm	260 mm
Profondeur	350 mm	350 mm
Poids	17 kg	18 kg
No d'art.	2431.1100	2431.1200
Prix	Fr. 1'950.-	Fr. 2'225.-
(3 grilles + 1 couteau compris)		

Jeu de cornets à saucisses

En matière plastique. Longueur 140 mm. 3 pièces, ouverture 18, 22 et 28 mm Ø, y compris 1 grille spéciale (5 trous de Ø 20 mm), inox, Ø 62 mm resp. 70 mm.



Cornets à saucisses (3)

No d'art. 2434.1100 Prix Fr. 62.-

Grille inox (pour marche avec cornet à saucisses)

Pour mod. 12-8 (Ø disque 62 mm)

No d'art. 2434.1140 Prix Fr. 63.-

Pour Mod. 12-12 (Ø disque 70 mm)

No d'art. 2434.1150 Prix Fr. 65.-

Poussoirs manuels vertical mod. «LT»

Récipient, poussoir rond, manivelle inox, avec poignée en matière synthétique. Accessoires: 3 entonnoirs/embouts.

Mod. N5700: Cadran, socle pour fixation sur le sousbassement (4 trous) couvert epoxy. Crémaillère acier. Entonnoir en matière synthétique, longueur 180 mm, côté de fixation Ø 52 mm: 1 entonnoir Ø 9 mm, 17 mm, 27 mm côté de sortie.

Mod. N5750: Boîtier, socle pour fixer sur le sousbassement (4 trous), crémaillère, entonnoir en inox, longueur 185 mm, côté de fixation Ø 52 mm: 1 entonnoir Ø 14 mm, 20 mm, 30 mm côté de sortie.

Modèle	N5700	N5750
Largeur socle	300 mm	420 mm
Profondeur socle (y compris entonnoir)	715 mm	700 mm
Socle	220 x 300 mm	220 x 300 mm
Hauteur cadre	475 mm	515 mm
Hauteur max. (y compris crémaillère)	720 mm	760 mm
Capacité récipient	3 l	3 l
Poids	6200 g	8600 g
No d'art.	2434.2300	2434.2310
Prix	Fr. 325.-	Fr. 475.-



N 5700



N 5750

Deutscher Text siehe Rückseite!

Prix TVA non comprise

Hachoirs à viande

Mod. FAMA-TS + TI

(construits suivant les normes EN 98/37 EG, 734.27 (OIBT), 98/37 CE, 2004/108 (DCEM), EN 12331, LSP/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour la restauration, boucheries, cantines, super-marchés, collectivités etc.



Mod. TS-22



f = 21 / d = 9

9.10 / F

Pour les couteaux/plaques à trous livrables, voir prospectus séparé.



Mod. TI-22

Accessoires pour hachoirs, mod. FAMA TS+TI-12+22



Tube d'écoulement pour pulpe de tomates

En aluminium, tube inox.
Poussoir en ABS. Montage facile.

Pour mod. 12: No d'art. 2437.2800
Longueur 340 mm, Ø 75 mm Poids 1,3 kg Prix Fr. 320.-
Pour mod. 22: No d'art. 2437.2900
Longueur 350 mm, Ø 120 mm Poids 3,5 kg Prix Fr. 495.-

Dès maintenant sont livrables une tube d'écoulement pour pulpe de tomates et un assemblage pour purée.



Assemblage pour purée

Pour préparer de la purée de pommes de terre.
En inox. Montage facile.

Pour mod. 12: No d'art. 2437.3000
Dimensions 330x230x400 m Poids 5,5 kg Prix Fr. 595.-
Pour mod. 22: No d'art. 2437.3100
Dimensions 330x230x400 m Poids 5,5 kg Prix Fr. 620.-

Grand rendement. Travaille la viande pour ragoût, hamburger, boulettes et pour conserver dans des sachets. Facile à nettoyer. Ne nécessite aucun entretien.

Boîtier en fonte d'aluminium chromée (mod. TS) resp. inox 18/10 (mod. TI). Corps, esgargot, bac collecteur et écoulement en acier inoxydable 18/8. Cuvette de remplissage en acier inoxydable, amovible pour nettoyage. Moteur à réduction ventilé à grand rendement et de grande longévité. Mécanisme de réduction en acier, dans bain d'huile (140 t/min). Sécurité thermique. Interrupteur rotatif pour marche/arrêt et marche arrière. Pilon en matière synthétique. 4 pieds en caoutchouc escamotés.

Sur demande la hâchoir à viande est livrable en combinaison avec une râpe à fromage (140 t/min + 900 t/min). Interrupteur tournant pour marche/arrêt.

Le mod. TS-32UT (plaques à trous B-98/98 mm) obtainable sur demande.

Éléments système UNGER:

Mod. TS-12: 3 éléments
1 couteau, pré-coupe et plaque à trous 4,5 mm, 1 anneau de distance/compensation (U)

Mod. TS-22: 5 éléments
2 couteaux, pré-coupe et plaques à trous 4,5 mm et 10 mm (UT)

Accessoires: Jeu de couteaux et grilles inoxydable (système UNGER), y compris.

Option: Avec interrupteur pour marche en sens inverse de l'esgargot. Surtaxe Fr. 245.-

Mod. TI-12R, TI-22R et TI-32R avec moteur à réduction à grand rendement voir prospectus séparé.

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Ø Plaques à trous
Voltage

Puissance du moteur

Débit horaire (grille avec trous Ø 8 mm)

Largeur

Profondeur

Hauteur

Poids

No d'art. (230 V)

Prix (avec éléments)

No d'art. (400 V)

Prix (avec éléments)

Ø Plaques à trous

Voltage

Puissance du moteur

Débit horaire (grille avec trous Ø 8 mm)

Largeur

Profondeur

Hauteur

Poids

No d'art. (230 V)

Prix (avec éléments)

No d'art. (400 V)

Prix (avec éléments)

Tubes de remplissage pour saucisses (jeu)

En plastique (moplène). Ø trou de sortie 15, 20 ou 25 mm

Mod. TS-12U

72 mm (R-70)
230 V ou 3x400 V

1 CV

ca. 180 kg

380 mm

220 mm

430 mm

18 kg

2437.0100

Fr. 1'795.-

2437.0500

Fr. 1'725.-

Mod. TS-22UT

82 mm (H-82)
230 V ou 3x400 V

1,5 CV

300 kg

450 mm

220 mm

400 mm

22 kg

2437.0200

Fr. 2'225.-

2437.0600

Fr. 2'175.-

Mod. TI-12U

72 mm (R-70)
230 V ou 3x400 V
1,5 CV

ca. 180 kg

260 mm

380 mm

420 mm

20 kg

2437.2100

Fr. 1'950.-

2437.2500

Fr. 1'895.-

Mod. TI-22UT

82 mm (H-82)
230 V ou 3x400 V
1,5 CV

300 kg

260 mm

390 mm

420 mm

22 kg

2437.2200

Fr. 2'525.-

2437.2600

Fr. 2'475.-

Mod. TI-32UT

98 mm (B-98)
230 V ou 3x400 V
3 CV

ca. 550 kg

470 mm

470 mm

450 mm

25 kg

2437.2300

Fr. 4'825.-

2437.2700

Fr. 4'725.-

Pour TS/TI-12 No d'art. 2437.1700 Prix Fr. 32.-
Pour TS/TI-22 No d'art. 2437.1800 Prix Fr. 32.-
Pour TS/TI-32 No d'art. 2437.1900 Prix Fr. 32.-

Hachoirs à viande Mod. FAMA-TI-R-U

(construits selon les normes EN 98/37 CE, 734.27 (OIBT), 98/37 CE, 2004/108 (CEM), EN 12331, LSPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)



f = 21 / d = 9

3.10 / F

Pour la restauration, boucheries, cantines, super-marchés, collectivités etc.

Très robustes et silencieux pour utilisateurs exigeant pour traiter de pratiquement toutes les viandes, de gros pour ragout jusqu'à fin pour décharger. Egalement pour casser de poissons, légumes ou du pain à chapelure.

Boîtier, corps, esgargot, bac collecteur et écoulement en acier inoxydable INOX 18/8. Cuvette de remplissage en acier inoxydable, amovible pour nettoyage. Moteur à réduction ventilé à **grand rendement** et de grand longévité. Mécanisme de réduction en acier, dans bain d'huile (140 t/min). Sécurité thermique. Pilon en matière synthétique. 4 pieds en caoutchouc escamotés. Interrupteur à pression pour marche/arrêt.

Eléments système UNGER (incl.):

Mod. TI-12 R-UT: 3 éléments = 1 couteau, 1 pré-coupe et 1 plaque à trous 4,5 mm, 1 anneau de distance/compensation (UT)

Mod. TI-22 R-UT: 5 éléments = 2 couteaux, 2 pré-coupe et 2 plaques à trous 4,5 mm et 10 mm (UT)



Mod. TI-12 R-UT



Mod. TI-12 R-UT

Mod. TI-12 et Mod. TI-22:
Contre surtaxe avec interrupteur de retour (mod. TI-32 R-UT = standard).



Mod. TI-22 R-UT



Mod. TI-22 R-UT



Mod. TI-32 R-UT



Mod. TI-32 R-UT

	Mod. TI-12 R-UT	Mod. TI-22 R-UT	Mod. TI-32 R-UT
Ø Plaques à trous	72 mm (R-70)	82 mm (H-82)	98 mm (B-98)
Voltage	230 V ou 3x400 V	230 V ou 3x400 V	230 V ou 3x400 V
Puissance du moteur	1100 W / 1,5 PS	1500 W / 2,0 PS	2200 W / 3,0 PS
Débit horaire (grille avec trous Ø 8 mm)	250 kg	350/400 kg	600 kg
Largeur	400 mm	450 mm	475 mm
Profondeur	260 mm	260 mm	300 mm
Hauteur	490 mm	530 mm	560 mm
Poids	26 kg	31 kg	50 kg
No d'art. (230 V)	2437.2150	2437.2250	2437.2350
Prix (avec éléments)	Fr. 2'075.-	Fr. 2'850.-	Fr. 4'275.-
No d'art. (400 V)	2437.2151	2437.2251	2437.2351
Prix (avec éléments)	Fr. 2'050.-	Fr. 2'775.-	Fr. 4'175.-

Modèles TI-12 U, TI-22 UT et TI-32 UT voir prospectus séparé.

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

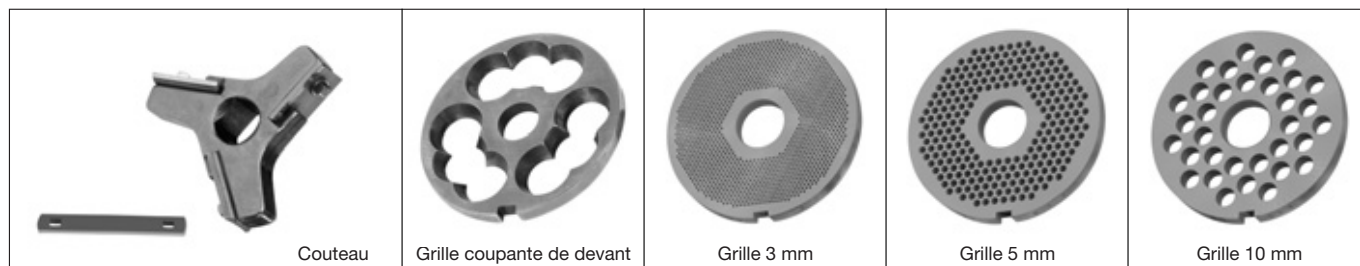
Couteaux inoxydables avec lames interchangeable et grilles mod. HAPAG-SWISS (SALVINOX)

pour machines pour la gastronomie et les boucheries (hâchoirs)

f = 21/ d = 9

3.10/B

Grilles et couteaux en acier inoxydable trempé Isi 440/grilles, Isi 420/couteaux, c'est à dire extra-résistants (dureté Rockwell 58-60/grilles, 50/couteaux) et durs. Système Unger; système Entreprise obtainable sur demande. Les grilles perforées sont livrables avec tous les diamètres usuels de perforation. Les couteaux inoxydables sont munis de lames facilement interchangeables. D'autres grilles perforées C-106, G-160 et U-200 mm Ø, ainsi que d'autres grilles pour cutter à débit continu et couteaux de cutter sont obtenables sur demande.



	No d'art.	Mod. R-70	No d'art.	Mod. H-82	No d'art.	Mod. A-90
Grilles Ø		70 mm		82 mm		90 mm
Couteaux complet	2435.0100	Fr. 47.50	2435.1100	Fr. 50.-	2435.5100	Fr. 47.-
Lames de couteaux (Boîtes à 9 pcs)	2435.0200	Fr. 15.-	2435.1200	Fr. 15.-	2435.5200	Fr. 9.50
Grilles coupante de devant	2435.0300	Fr. 55.-	2435.1300	Fr. 55.-	2435.5300	Fr. 47.-
Grilles 2 mm	2435.0500	Fr. 65.-	2435.1500	Fr. 65.-	2435.5400	Fr. 70.-
3 mm	2435.0600	Fr. 45.-	2435.1600	Fr. 45.-	2435.5500	Fr. 50.-
5 mm	2435.0700	Fr. 40.-	2435.1700	Fr. 40.-	2435.5600	Fr. 45.-
8 mm	2435.0800	Fr. 40.-	2435.1800	Fr. 40.-	2435.5700	Fr. 45.-
10 mm	2435.0900	Fr. 40.-	2435.1900	Fr. 40.-	2435.5800	Fr. 45.-

	No d'art.	Mod. B-98
Grilles Ø		98 mm
Couteaux complet	2435.3100	Fr. 65.-
Lames de couteaux (Boîtes à 9 pcs)	2435.3200	Fr. 9.50
Grilles coupante de devant	2435.3300	Fr. 49.50
Grilles 2 mm	2435.3500	Fr. 85.-
3 mm	2435.3600	Fr. 65.-
5 mm	2435.3700	Fr. 50.-
8 mm	2435.3800	Fr. 50.-
10 mm	2435.3900	Fr. 50.-

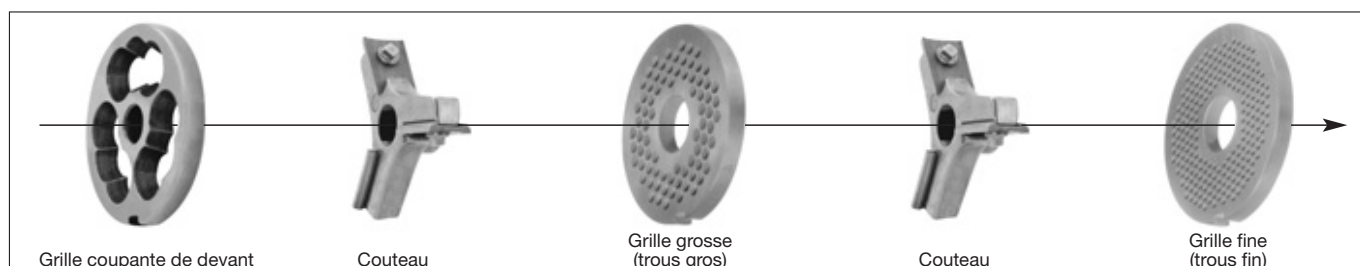
Livrables sur demande aussi grilles Ø 2,5 mm, 3,5 mm, 4,5 mm et 6 mm

Anneaux de mouvement/anneaux de distance inox pour mod. H-82
 18 mm (étroit) No d'art. 2435.1410 Prix Fr. 45.-
 36 mm (large) No d'art. 2435.1420 Prix Fr. 60.-

Anneaux de mouvement/anneaux de distance pour mod. A-90, B-98 livrables également, sur demande.



Assortiment de 5 pièces (exemple):



Prix TVA non comprise

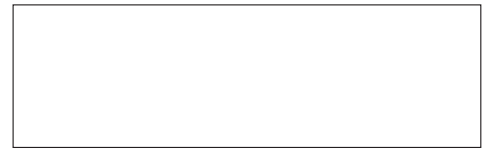
Deutscher Text siehe Vorderseite!

Hamburger-Presser Mod. HR

Für Metzgereien, Gastronomie, Fast-Food-Lokale usw.

Presse Hamburgers mod. HR

Pour boucheries, locaux fast-food, gastronomie etc.



d = 9 / f = 21

9.07/B

Ein unentbehrlicher Helfer zum schnellen Zubereiten und Verpacken von Hamburgern. Einfache Funktion: Wenn der Hebel mit Kunststoff-Handgriff nach oben gedrückt wird, schwenkt der Pressarm aus, wodurch die Press-Schale frei wird. Durch Drücken auf den Metallknopf rechts im Sockel fällt der Teller von 100 mm Ø in die Formschale. Jetzt kann aus der Vertiefung des Pressarmes mit einem Fassungsvermögen von ca. 750 runden Cellophan-Folien von 0,4 mm Dicke eine Folie entnommen und auf den Teller gelegt werden. Dann kann das portionierte Hackfleisch eingefüllt werden und durch Ziehen des Hebels nach unten schwenkt der Pressarm über die Formschale und formt und presst das Fleisch zu einem gleichmässig geformten Hamburger. Wenn der Hebel wieder nach oben gedrückt wird, schwenkt der Pressarm aus und der Teller mit dem Hamburger wird auf die Randhöhe der Formschale geschoben. Nun kann auch oben eine Folie aufgelegt und der fertige Hamburger weggenommen werden.

Das Gehäuse ist vollständig aus anodisiertem, silberfarbigem Aluminium hergestellt. Alle Teile, welche mit dem Fleisch in Berührung kommen, sind aus rostfreiem Stahl. Der Sockel ist unten vollständig mit einer Kunststoffdeckung abgeschlossen. Ca. 500 Cellophan-Folien werden mitgeliefert.

Zubehör:

Cellophan-Folien, Karton zu 1kg (= ca. 2500 Folien)

Art.-Nr. 2434.21

Preis Fr. 35.-

Une aide indispensable pour préparer et emballer rapidement les hamburgers. Fonction simple: Lorsque le levier avec la poignée en matière plastique est remonté, le bras de pression pivote et libère la coupelle. Par pression sur le bouton métallique, à droite dans le socle, l'assiette de 100 mm Ø tombe dans la coupelle. Le creux du bras à pression contient env. 750 rondelles de papier cellophane de 0,4 mm d'épaisseur. Ces rondelles peuvent être à présent posées sur l'assiette. La portion de viande hachée peut être remplie. Lorsque le levier est tiré vers le bas, le bras de pression pivote au-dessus de la coupelle et forme un hamburger bien régulier. Quand le levier est remonté, le bras de pression pivote et l'assiette avec le hamburger est poussée vers le haut du bord de la coupelle. Le hamburger peut alors également être recouvert d'une rondelle de cellophane et ainsi terminé, retiré de la coupelle.

Le carter est fabriqué entièrement en aluminium argenté anodisé. Toutes les parties entrant en contact avec la viande sont en acier inoxydable. Le bas du socle est entièrement recouvert d'une plaque de recouvrement de matière synthétique. Environ 500 rondelles de papier cellophane sont livrées avec l'appareil.

Accessoires:

Feuilles en cellophane. Cartons de 1kg (environ 2500 feuilles)

No d'art. 2434.21

Prix Fr. 35.-

Breite Gehäuse	
inkl. Knopf	190 mm
Tiefe Gehäuse	260 mm
Höhe (Hebel unten)	320 mm
Höhe (Hebel oben)	480 mm
Teller Ø	100 mm
Gewicht	5 kg
Art. Nr.	2434.20
Preis	Fr. 395.-

Largeur boîtier	
y compris bouton	
Profondeur boîtier	
Hauteur (levier en bas)	
Hauteur (levier en haut)	
Assiette Ø	
Poids	
No d'art.	
Prix	



Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Elektromagnetische Pumpen Mod. ET-500

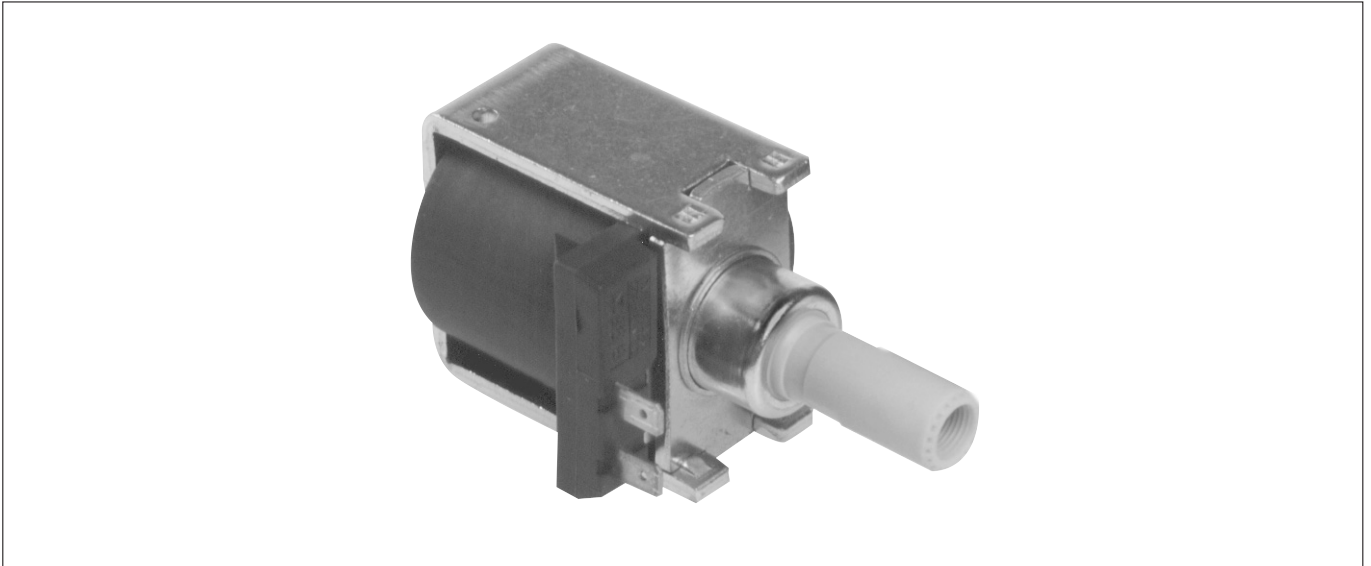
Für Espresso-Haushalt-Kaffeemaschinen usw.

Pompes électromagnétiques mod. ET-500

Pour machines à café espresso de ménage etc.

d = 16 / f = 22

3.04/B

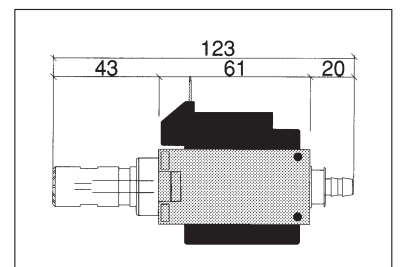
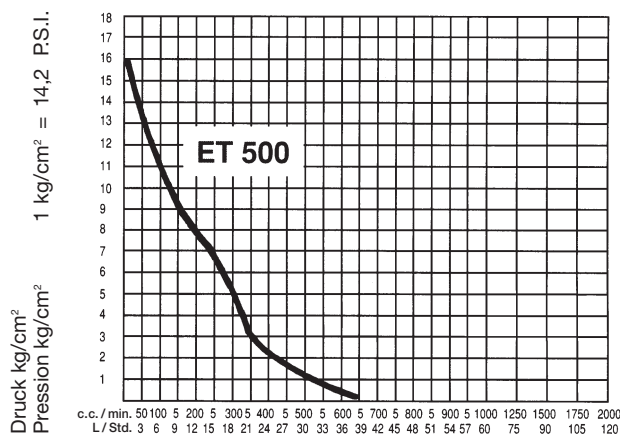


Vibrationspumpe, selbstansaugend: Ein System, das den einwandfreien Betrieb der Ventile gewährleistet. Kolben und Feder aus rostfreiem Stahl. Halterung aus Eisen verzinkt. Rundmantel brauner Kunststoff (ET-500) bzw. blauer Kunststoff (ET-508). Die Pumpen sind für Umgebungstemperaturen bis 50°C und Durchfluss-Temperaturen bis 25°C geeignet. Das Wasser oder die Flüssigkeit dürfen nicht korrosiv sein.

Pompe à vibrations à autoamorçage: Un système qui garantit un fonctionnement parfait des soupapes. Piston et ressort en acier inoxydable. Support en fer zingué. Manteau rond en matière synthétique brune (ET-500) resp. matière bleue (ET-508). Les pompes sont résistantes à des températures ambiantes jusqu'à 50°C et des températures de passage jusqu'à 25°C. L'eau ou le liquide ne doivent pas être corrosifs.

	Mod. ET-500
Spannung	230 V
Leistung	53 W
Std.-Leistung ca.	39 L
Druck	17 bar
Zuleitung (Ansaugseite) (oder Schlauchnippel)	1/8" G
Druckseite (Abflussseite)	1/8" G oder 1/4" G
Gewicht	540 g
Art.-Nr.	3800.06
Preis	Fr. 35.-

	mod. ET-500
Voltage	230 V
Puissance	53 W
Débit heure env.	39 l
Pression	17 bar
Connection (entrée) (ou raccord à tube)	001/8" G
Côté pression (sortie) (côté d'écoulement)	1/8" G ou 1/4" G
Poids	540 g
No d'art.	3800.06
Prix	Fr. 35.-



Ausstecher für Garniturböden

Mod. TURN'UP®

Ihre Garniturböden von Früchten und Gemüse werden mit einer Handumdrehung gemacht.

Fonds à garnir

Mod. TURN'UP®

Vos fonds à garnir en fruits et légumes et en un instant.



(grosses Modell)
(grand modèle)

(Modell «Cocktail»)
(modèle «cocktail»)

Zum Ausstechen Ihrer Garniturböden:

Kartoffeln, Kürbis, Gurken, Äpfel, Zucchini, Melonen, grosse Karotten, weisse Rüben (vorgekocht) usw. Sticht alle Garniturböden gleichmässig aus.

- Das Schälen von Gemüse ist nicht notwendig
- Im Vergleich zu einem manuellen Schneiden ergibt sich eine Zeiteinsparung und ein Show-Effekt.
- Das Innere, roh oder gehackt, kann gefüllt werden mit: Äpfeln, Ananas, Zwetschgen, rohem oder gehacktem Fleisch, Käse.

Für Buffets (kleines Modell, Ø 4 cm und Modell «Cocktail», Ø 3 cm) oder Garnituren von Gerichten (grosses Modell, Ø 5 cm).

Der Ausstecher Ø 4 cm erlaubt auch das Schneiden von Garniturböden aus den Ausstech-Resten vom Ausstecher Ø 5 cm und das Modell «Cocktail» Ø 3 cm mit denjenigen des Ausstechers Ø 4 cm.

Technische Daten:

- Messer aus rostfreiem Stahl, demontierbar
- Körper aus synthetischem Material
- Länge 14,5 cm (Mod. «Cocktail» 11 cm)
- Kleines Modell: Durchmesser 4 cm Gewicht 440 g
- Grosses Modell: Durchmesser 5 cm Gewicht 480 g
- Modell «Cocktail»: Durchmesser 3 cm Gewicht 135 g

Art. Nr. 1322.5000	(Ø 4 cm)	Preis Fr. 125.–
Art. Nr. 1322.5100	(Ø 5 cm)	Preis Fr. 130.–
Art. Nr. 1322.5200	(Ø 3 cm)	Preis Fr. 75.–

Dekorations-Set, 6 oder 12 Werkzeuge zum Dekorieren von Platten und Tellern siehe separate Prospekte.

Preise exkl. MWSt

Pour découper vos fonds à garnir:

Pommes de terre, courgettes, concombres, melons, pommes, etc. Permet de réaliser des fonds à garnir tous identiques.

- Il n'est pas nécessaire d'éplucher les légumes
- Gain de temps par rapport à une coupe manuelle. Garniture soignée; plaisir des yeux.
- Les fonds à garnir, crus ou cuits, peuvent être remplis avec des fruits: pommes, ananas, prunes, viande crue ou hâchée, fromage.

Pour buffets (petit modèle, Ø 4 cm et modèle «cocktail», Ø 3 cm) ou garniture de plats (grand modèle, Ø 5 cm).

Le découpoir Ø 4 cm permet également de découper des fonds à garnir avec les chutes provenant du découpoir Ø 5 cm et le modèle «cocktail» Ø 3 cm avec celles du découpoir Ø 4 cm.

Caractéristiques techniques:

- Lames en acier inoxydable, démontables
- Corps en matériau synthétique
- Longueur 14,5 cm (mod. «cocktail» 11 cm)
- Petit modèle: Diamètre 4 cm Poids 440 g
- Grand modèle: Diamètre 5 cm Poids 480 g
- Modèle «cocktail»: Diamètre 3 cm Poids 135 g

No d'art. 1322.5000	(Ø 4 cm)	Prix Fr. 125.–
No d'art. 1322.5100	(Ø 5 cm)	Prix Fr. 130.–
No d'art. 1322.5200	(Ø 3 cm)	Prix Fr. 75.–

Les panoplies décoration contiennent l'essentiel pour la décoration des plats et assiettes voir prospectus séparés.

Prix TVA non comprise



Réf. DECO6

Dekor-Set ; enthält 6 Werkzeuge für das Dekorieren von Platten und Tellern.

Panoplie décoration, contient l'essentiel pour la décoration des plats et des assiettes.

Art. Nr / N° d'art. 1322.550 Preis/Prix Fr. 105.-

d = 19 / f = 23

3.06 / BC



Deko-Spirale 1 Klinge
Déco'spirale 1 lame - Réf. DSP01



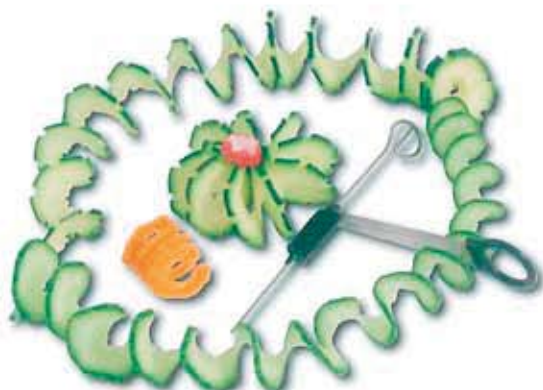
Dekormesser
Couteau à décorer - Réf. CDE01



Riffelung-Messer
Couteau à canneler - Réf. GROV01



Gemüseteiler in Blumen
Taille-légumes en fleurs - Réf. TCC01



Girlanden-Dekorierer
Déco'guirlande - Réf. DGU01



Julienne-Messer
Couteau à juliennes - Réf. JUL01



Réf. DECO12

Dekor-Set ; enthält 12 Werkzeuge für das Dekorieren von Platten und Tellern.

Panoplie décoration, contient l'essentiel pour la décoration des plats et des assiettes.

Art. Nr / N° d'art. 1322.560

Preis/Prix Fr. 205.-

d = 19 / f = 23

3.06 / BC



Deko-Spirale 1 Klinge
Déco'spirale 1 lame - Réf. DSP01



Dekormesser
Couteau à décorer - Réf. CDE01



Cornichon-Messer
Eminceur à cornichons - Réf. EC01



Riffelung-Messer
Couteau à canneler - Réf. GROV01



Gemüseteiler in Blumen
Taille-légumes en fleurs - Réf. TCC01



Deko-Spirale 2 Klängen
Déco'spirale 2 lames - Réf. DSP02



Girlanden-Dekorierer
Déco'guirlande - Réf. DGU01



Julienne-Messer
Couteau à juliennes - Réf. JUL01



Handschleifer
Affûteur à mains - Réf. AFFU-M



Office-Messer
Couteau d'office - Réf. GOFF01



Geriffelte Hohlmesser
Gouges cannelées - Réf. GOUJ02-G - GOUJ02-P

Malaxeurs-pétrisseurs-mélangeurs

Pour restaurants, collectivités, boulangeries, pâtisseries, crêperies, catering etc.

(déparasités radio/tv, construits selon les normes EN 60335-1+2-14+64, EN 55014.1+2-14, EN/ISO 3743.1, EN/ISO 3744, LSP/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

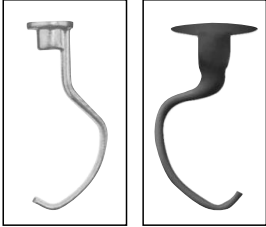
f = 25 / d = 29

9.10 / F

Accessoires:

Mod.
LT-Bat-06

Mod.
GM-10A

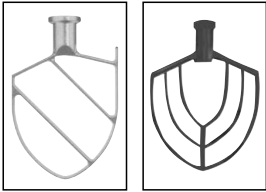


Pour fouetter, mélanger et pétrir de la mayonnaise, blanc d'œufs, pâte à crêpe, pâtes légères, pâte feuilletée, pâte molle, nouilles, ravioli, Spätzli, farce de saucisses, mélanges de viande, Kebap etc.

Pièces métalliques et cuve en acier inoxydable. Colonne en fonte d'aluminium, laquée au feu. Appareil avec levier pour déplacer la cuve en hauteur et pour l'enlever. Anneau de protection rabattable couplé avec un micro-interrupteur qui met l'appareil hors service si celui-ci est relevé vers le haut.

Crochet pétrisseur

En aluminium, couvert d'une couche d'époxy. Sa forme évite la montée de la pâte. Pour des pâtes fermes (brisées ou sucrées), pâte à pizza, pâte pour croissants, pâte à gâteaux, pâte à pain, pâte à tarte, brioches, pour ramollir, viandes à saucisses etc.



Palette plate (Aile mélangeuse)

En aluminium. Pour mélanger parfaitement pâtes tels que des pâtisseries légères, des biscuits, des cakes, glaçages, purée de légumes, crème pâtisserie, chocolats, purées, viande hachée etc.



Fouet fin

En inox et aluminium. Monture en fils inoxydables. Pour mayonnaise, blanc d'œufs, crèmes, émulsions, meringues, pâtes molles, genoise, mousse chocolat, crème chantilly, soufflés, pancakes etc.



Mod. LT-Bat-06



Mod. GM-10A

Mod. LT-Bat-06

Colonne et socle en INOX 18/10. Capacité cuve 5 litres (pour réaliser 1,3 kg de pâte: 800 g de farine, 1/2 litres d'eau à environ 14°C, ce qui correspond à 60% du poids de farine). Mélanger de la neige d'œufs (12 œufs), 1 1/2 litres de mayonnaise, battre 1 litre de crème fouettée etc.

Régulateur à 10 vitesses entre 40-240 t/min, électronique et position Marche/Arrêt. Accouplement avec bouchon et prise de force 12 mm carrée pour entraîner des accessoires comme hachoir (disques Ø 50 mm), couple-légumes etc. Protection en plexi à la tête, avec ouverture de remplissage 55 x 35 mm.

Accessoires:

crochet et mélangeur en aluminium, fouet avec douille en aluminium et fils en inox.

Données techniques:

Voltage
Puissance
Largeur total
Profondeur y compris cuve
Hauteur
Capacité cuve
Poids, outils compris
No d'art.
Prix Fr.

Mod. GM-10A

Colonne et socle en fonte d'aluminium, laquées blanc au feu. Capacité cuve 10 litres (pour réaliser 1,3 kg de pâte de pain/pizza: 800 g de farine, 1/2 litres d'eau à environ 14°C, ce qui correspond à 60% du poids de farine). Mélanger de la neige d'œufs (24 œufs), 3 litres de mayonnaise, battre 3 litres de crème fouettée etc.

Panneau de commande digital avec 5 touches pour régler la vitesse (100 à 500 t/min), réglable avec 2 touches (+-), touche Marche/Arrêt, touche Minuterie (+-) et indicateur digital du temps (1 à 30 min) ou pour marche continu. Sécurité thermique moteur. Levier pour déplacer la cuve en hauteur et pour l'enlever. Anneau de protection rabattable à la tête, avec protection et ouverture de remplissage 55 x 35 mm. Couplé avec un micro-interrupteur qui met l'appareil hors service si celui-ci est relevé vers le haut.

Mod. LT-Bat-06

230 V
750 W
310 mm
380 mm
455 mm
5 litres
15 kg
1271.1700
1'595.-

Mod. GM-10A

230 V
600 W
350 mm
385/450 mm
530 mm
10 litres
21 1/2 kg
1271.1600
1'995.-

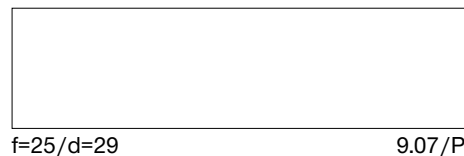
Prix TVA non comprise

Deutscher

Text siehe Rückseite!

Batteur-Pétrisseur- Mélangeur

Mod. SANTOS, 10 litres



f=25/d=29

9.07/P

(construits selon les normes EN 60335-2-64, EN 454)

Pour restaurants, hôtels, restauration rapide, pizzerias, snacks, collectivités, pâtisseries, boulangeries, crêperies, maisons réforme etc.

Pour battre, mélanger, pétrir et fouetter toutes sortes d'aliments. Un appareil particulièrement approprié aux mayonnaises, blancs d'œufs, pâtes à crêpes, pâtes légères et dures.

En alliage d'aluminium alimentaire, martelé gris, revêtement en haut et de côté en inox. Autres pièces en acier inoxydable. Cuve de 10 litres démontable en acier inoxydable 18/8 (pour max. 5 kg de pâte dure). Variateur de vitesse à 8 positions avec planétaire. Bouton pour mise en marche et arrêt. Protection par grille de sécurité arrêtant le moteur en cas d'ouverture. Bouton d'arrêt d'urgence. Protection manque de tension. Sécurité thermique. Système de monte et baisse de cuve. Livré avec 3 outils (crochet, palette, fouet).



Voltage	230 V
Puissance	600 W
Largeur	360 mm
Profondeur	530 mm
Hauteur	580 mm
Surface utile	360x530 mm
Poids	30 kg
No d'art.	1271.111
Prix y compris 3 outils	Fr. 3'995.-

Obtenable sur demande spéciale également en 400/3 V (au même prix).



Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Pétrin/Pétrisseuse

Mod. SANTOS, 10 litres

(construits selon les normes EN 60335-2-64, EN 454)

Pour pâtes à pizza, brioches, croissants, pâtes à pain, galettes et d'autres pâtes dures, pâtisseries, mélanges de viande et viande hachée fine.

Ce petit malaxeur-pétrisseur, d'encombrement réduit, fonctionne comme un pétrin de boulanger. Fourche vrillée pour la réduction de la puissance absorbée. Système de baïonnette pour faciliter le démontage. Interrupteur principal lumineux avec protection. Capot de protection plastique. La cuve arbre et fourche sont en acier inoxydable/aluminium. Châssis en fonte d'aluminium couleur beige et acier inoxydable 18/8 ou 304. Capacité cuve 10 l. Capacité max. 5 kg de pâte dure = 3 kg de farine, 2 l d'eau. La fourche est relevable. La cuve est amovible. La vitesse de rotation de la cuve est réglable et enlevable. Moteur 0,8 CV, 70 t/min., 1500 t/min. (fourche).



Voltage	230 V
Puissance	600 W
Largeur	350 mm
Profondeur	500 mm
Hauteur	420 mm
Surface utile	350x500 mm
Poids	17 kg
No d'art.	1271.020
Prix	Fr. 2'075.-

Livré avec 3 outils à mouvement planétaire (No d'art. 1271.111).

Fouet (180-540 t/min.): inox 304 L + alu AS 13. Pour mayonnaises, œufs, crèmes, émulsions, meringues, pâtes légères diverses, mélanges etc.

Palette (180-540 t/min.): alu AS 13. Pour pâtes à gaufres, chocolats, purées, entremêler de hachis, mélanges divers etc.

Crochet (180-540 t/min.): inox 304 L + alu AS 13. Pour pâtes lourdes, pâtes brisées ou sucrées, pâtes à pizzas, pâtes à croissants, pâtes à brioches etc. (capacité de pétrissage avec crochet 4 kg de pâte = 2,5 kg de farine et env. 1,5 l d'eau en ambiance d'env. 14°C, ça veut dire 60% du poids de la farine).

Machines à pétrir à spirale

(Pétrins à spirale)

Mod. APR (construits selon les normes 89/392/CEE, 91/368/CEE, 93/44/CEE, 93/68/CEE, 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, EN 55014.1+2)

f = 25 / d = 29

9.07 / F

Pour pâte à pizza, pâte à treffe, toutes les pâtes de levain et pain, pain plein guidon, nouilles, ravioli, Spätzli, farce à saucisse, mélanges de viande, Kebap etc.

Pour restaurants, pizzerias, collectivités, boulangeries, confiseries, crêperies, catering etc.

Boîtier en fer, recouvert d'une couche de poudre beige (insensible aux rayures). Cuve et crochet pétrisseur en acier inoxydable. Démultiplicateur, auto-lubrifié. Chêne; ne nécessite pas d'huile. Transmission directe.

Tours cuve:

- 1ère vitesse 12–15 t/min, selon modèle (standard).
- 2ème vitesse 19–24 t/min, selon modèle (surtaxe).

Tours crochet:

- 1ère vitesse 77–100 t/min, selon modèle (standard).
- 2ème vitesse 120–155 t/min, selon modèle (surtaxe).

Interrupteur à pression noir pour «marche», couplé avec une lampe témoin verte. Interrupteur à pression rouge pour «arrêt». Circuit 24 V/basse tension. Plaque de protection sur la cuve, assurée par un micro-interrupteur. 4 pieds. Moteur avec sécurité thermique. Plaque de protection à gauche entre le boîtier et la cuve en ABS; empêche qu'on peut entrer avec la main, sens de rotation, entre le carter moteur et la cuve. Tige conductive (tous les modèles standard, sauf modèle SM-5).

Quantité de pétrage min. 10% de la quantité maximale. Le pétrissage d'un mélange durera env. 8–15 minutes.

Exécutions spéciales:

- 230 V (supplément Fr. 70.–)
- 2 vitesses (sauf mod. SM-5). 2 interrupteurs à pression.
- avec tête basculante. Assurée par micro-interrupteur.
- avec tête basculante et cuve amovible. Assurée par micro-interrupteur.

Modèles standard avec boîtier en inox (SM-10, SM-12, SM-20 et SM-30) sur demande.

Accessoires:

Cuve supplémentaire pour modèles avec cuve amovible.

Pour mod. SM-5

No d'art. 1272.3060 Fr. 360.–

Pour mod. SM-10

No d'art. 1272.3160 Fr. 390.–

Pour mod. SM-12

No d'art. 1272.3860 Fr. 430.–

Pour mod. SM-20

No d'art. 1272.3260 Fr. 480.–

Pour mod. SM-30

No d'art. 1272.3360 Fr. 550.–

Roulettes (jeu de 4)

En nylon et caoutchouc.

Ø 50 mm No d'art. 1272.3560 Fr. 90.–

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!



Mod. SM-10

	Mod. SM-5	Mod. SM-10	Mod. SM-12	Mod. SM-20	Mod. SM-30
Capacité cuve	7 L	12 L	16 L	22 L	32 L
Capacité de pâte max.	4 kg	8 kg	12 kg	17 kg	25 kg
Capacité de farine	2 kg	5 kg	8 kg	11 kg	16 kg
Voltage	400/3 V	400/3 V	400/3 V	400/3 V	400/3 V
Puissance moteur (400 V)	0,37 HP	0,37 HP	0,75 HP	0,75 HP	0,75 HP
Largeur (surface utile)	28 cm	32 cm	34 cm	36 cm	39 cm
Profondeur	51 cm	52 cm	63 cm	58 cm	59 cm
Hauteur	50 cm	57 cm	57 cm	67 cm	77 cm
Poids	40 kg	46 kg	48 kg	75 kg	82 kg
No d'art.	1272.3000	1272.3100	1272.3800	1272.3200	1272.3300
Prix (standard) Fr.	1'950.–	2'250.–	2'425.–	2'575.–	3'275.–
No d'art.		1272.3110	1272.3810	1272.3210	1272.3310
Supplément (2 vitesses) Fr.	—.–	355.–	355.–	355.–	355.–
No d'art.	1272.3020	1272.3120	1272.3820	1272.3220	1272.3320
Supplément Fr.	280.–	280.–	280.–	280.–	280.–
(tête basculante)					
No d'art.	1272.3030	1272.3130	1272.3830	1272.3230	1272.3330
Supplément Fr.	585.–	585.–	585.–	585.–	585.–
(tête basculante et cuve amovible)					
Surtaxe cuve inox Fr.	350.–	450.–	525.–	595.–	750.–

MINI-MIXER professionnel mod. LT

f=26/d=23

9.06/P

(construit conforme aux normes EN 60335.1, EN 60555.1, EN 55014.1, EN 61000.4)

Pour petites préparations. Idéal pour la préparation des sauces, émulsions, coulis, petites purées. Pour réduire en purée, frapper, broyer et affiner. Pour mixer shakes de lait, boissons de fruits, dressings, fruits, oeufs, soupes de légumes, sorbets, légume cuit, herbes, oignons, noisettes, soupes, pulpe de fruits, mayonnaise, caillebotte, crème chantilly, blanc d'oeuf etc. Utilisable également pour des aliments chauds.

Capot en matière synthétique couleur anthracite. Moteur double isolation classe II, puissance nominale 450 W, déparasité radio/tv, pour **fonctionnement court**. 2 vitesses: 14'000 t/min. (pour pied) resp. 12'500 t/min. (pour fouet avec réducteur). Pied inox, longueur 240 mm, fixation par simple clic. Câble de raccordement, longueur 1500 mm, avec prise bipolaire. Bol inox gradué avec poignée, capacité 0,75 l. Dispositif des suspension pour fixer au mur/parois (en aluminium, avec 2 trous de fixation).

Voltage	230 V
Puissance	450 W
Longueur total	400 mm
Poids y compris pied	820 g

Set 1

Capot y compris pied avec couteau, bol 0,75 l
No d'art. 2472.2200
Prix Fr. 180.-



Set 2

Capot y compris pied avec couteau, pied émulsionneur, bol 0,75 l
No d'art. 2472.2300
Prix Fr. 235.-

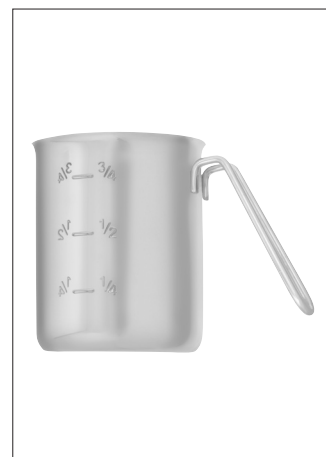


Pièces détachées:

Pied avec couteau
No d'art. 2472.2700
Prix Fr. 57.-

Pied émulsionneur
No d'art. 2472.2800
Prix Fr. 57.-

Fouet multibrins, avec réducteur axial qui réduit les tours du moteur à 12'500 t/min.
No d'art. 2472.2900
Prix Fr. 45.-



Bol inox gradué, avec poignée
0,50 l – No d'art. 2472.3000. Prix Fr. 27.-
0,75 l – No d'art. 2472.3100. Prix Fr. 30.-
1,00 l – No d'art. 2472.3200. Prix Fr. 32.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Mixers à boissons (shaker)



f=26/d=23

9.04/P

mod. FN-A (avant DIHR)

(construits selon les normes EN 60335.2-64, 73/23, 89/336, 89/392, 93/68, EN 55014, LsPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour préparer des mixtures de chaque genre comme shakes, cocktails, boissons instantanées, cappuccino, smoothies, boissons à base de crème ou glace pilée etc. ainsi que de purer des fruits mous et baies, pour préparer des frappés légers, lié. L'addition des glaçons pour rafraîchir est possible.

Ces mixers professionnels ont été développés selon le plus haut degré de sécurité, d'hygiène et d'emploi. Ils travaillent silencieusement et garantissent un travail rapide et régulier.

Le carter est en aluminium gris-argenté, couvert d'une couche en epoxy et aluminium poli, stable grâce des pieds en caoutchouc. Marche silencieux et peut de vibrations, moteur sur coussinets en caoutchouc. Le mixer est livré avec 1 mélangeur et également comme modèle pour fixer au mur. Interrupteur principal à pression. Microinterrupteur qui déclenche le moteur si le gobelet sera enlevé. Le gobelet peut être suspendu de façon à ce que le moteur ne soit pas mis en marche (position de repos). Gobelet métal, capacité 9 dl, avec 2 marquages. Les rainures sont

ainsi disposées que le gobelet peut être rempli de liquide presque jusqu'au bord, sans qu'il gicle à l'extérieur. Collecteur en matière synthétique (mod. FN-A1). 4 pieds en caoutchouc. Câble avec fiche de prise. Déparasité radio et TV.

Modèle FN-A1:

Avec vitesse fixe (13'000 t/min.).

Modèle FN-A1 VR:

Avec vitesse réglable sans gradations (-13'000 t/min.).

La vitesse peut être changée manuellement pendant le mixage.



Mod. FN-A1V



Mod. FN-AM (P)

Voltage	230 V
Puissance	120 W
Largeur	180 mm
Profondeur	190 mm
Hauteur	475 mm
Poids	3050 gr

Mod. FN-A1

No d'art.	1282 .200
Prix	Fr. 495 .-

Mod. FN-A1 VR

No d'art.	1282 .230
Prix	Fr. 575 .-

230 V
120 W
110 mm
190 mm
275 mm
2500 gr

Mod. FN-AM

No d'art.	1282 .220
Prix	Fr. 350 .-

Accessoire: Gobelet inox supplémentaire.
No d'art. 1282.250. Prix Fr. 105.-.

Gobelet en polycarbonate sur demande spéciale.

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite

Drink-Mixer/shaker mod. SANTOS

f=26/d=23

3.05/P

(construits selon les normes européennes harmonisées : NF, EN, ISO 12100-1 + 2 : 2004, NF + EN 60204-1 : 2006, normes CE, GS, NSF, K6)

Pour les bars à cocktails, cafés, hôtels, restaurants, cantines, cafés à glaces, pâtisseries, établissements fast-food, glaciers, boutiques à jus de fruits frais etc.

Ideal pour la préparation de boissons mixtes comme milk-shake, cappuccino, smoothies, boissons à base de crème glacée ou glace pilée, cocktails de jus de fruits, jus de légumes, punsch, sirops, pour le concassage de cubes de glace, pour mélanger et émulsionner différentes produits alimentaires sous forme liquide ou onctueux, pour produire des frappés aérés etc. L'ajout de cubes de glace pour refroidir est possible.

- Démarrage automatique dès la mise en place du bol (fonctionnement mains libres).
- Vissage et dévissage simple des agitateurs interchangeables sur la tige.
- Conçu pour respecter les règles les plus sévères en matière de sécurité et d'hygiène, en conformité avec les normes internationales en vigueur.
- Motor universel particulièrement silencieux et monté sur des amortisseurs, protégé contre les surcharges et protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage.
- Bouton de variation de vitesse (de 8000 à 16000 t/min, sans gradations). La vitesse peut être modifié manuellement pendant le travail.
- Boîtier bloc moteur en aluminium chromé. Colonne en aluminium peint noir ou gris (bleu, jaune ou rouge sur demande).
- Base lourde avec 4 pieds antidérapants et 2 pieds ventouse pour une bonne stabilité de l'appareil.
- Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle.

Accessoires:

- 3 agitateurs: 1 sphérique en plastique pour toutes les boissons
1 souple en caoutchouc pour les boissons émulsionnées
1 à ailettes pour cafés frappés
- 2 bols: 1 en plastique, capacité 0,675 l de liquide non écumant au maximum. Poids env. 125 g.
1 en acier inox, capacité 0,675 l de liquide non écumant au maximum. Poids env. 420 g.



Voltage	230 V
Puissance	120 W
Largeur	182 mm
Profondeur	186 mm
Hauteur	530 mm
Poids	6000 gr
No d'art. (noir)	1282.3000
Prix	Fr. 795.-
No d'art. (gris)	1282.3100
Prix	Fr. 795.-

Prix TVA non comprise



No d'art. 1282.3000



No d'art. 1282.3100



Mixers plongéants

Mod. FAMIXER Heavy VF et Light VF+VV

(montés selon les normes 2006/42/EG, CEM 89/336, 89/109, 90/128, EN 60204.1, EN 12853, EN 55014-1+2, EN 55011, EN 60335.1+2-64, EN 61000-2.2+3.3, LSPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour la restauration, grandes cuisines, cantines, collectivités, confiseries, pâtisseries, cliniques, laboratoires etc.

Description voir au verso!



f = 26

3.08 / F

Tubes (mixer)



Pour mod. 250 VF / 250 VV

Fouet



Pour mod. 250 VV



Pour mod. 300 / 400 / 500 VV



Mod. 250 VF (avec tube)



Mod. 250 VV (avec fouet)

Tubes (mixer)



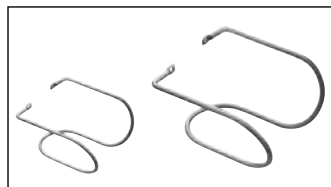
Pour mod. 300 / 350 / 450 / 550 / 650 VF + VV

Bloc moteur



Mod. 350 VF / 450 VF / 650 VF

Supports mural pour bloc moteur avec tube



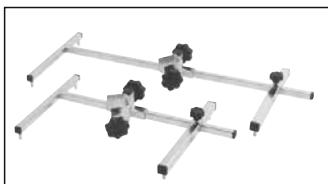
Pour mod. 250 / 300 / 350 / 400 / 450 / 500 / 650 VF



Mod. 400 VV avec tube et fouet sur support mural

Mod. Heavy VV Combi (boîtier rouge) avec régulation de vitesse et fouet voir prospectus séparé!

Fixation marmite



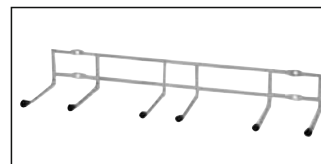
Sur demande

Disque pour emulsions



Adaptable uniquement aux tubes des mod. 250 VV

Support mural



Pour mod. 250 VV



Mod. 350 / 450 / 650 VF (avec tube)

Série Light

Mod. 250 VF/VV et 300/400 VV

Boîtier doublement isolé, avec 2 coques, synthétiques chargés de fibres de verre, intégrant dans la poignée qui renforce la rigidité et la résistance de l'appareil. Parties métalliques en acier inoxydable. Manchon de raccordement en matière synthétique. Interrupteur d'impulsion (marche/arrêt) dans la poignée fermée, pour marche continue max. 15 min. Moteur double isolation 230 V. Puissance 250 W (mod. Light), 350 W, 450 W ou 650 W (mod. Heavy), refroidi par air, antiparasité radio/tv. Protection thermique moteur. Câble d'alimentation 1,8 m de long, avec fiche 230 V, bipolaire.

Mod. 250 / 300 / 400 VV: Avec régulateur de vitesse électronique (2500 à 15 000 t/min).

Coques: ivoire/beige (mod. VV); bleu (mod. VF).

Mixer série Light Mod. 250 VF/VV et 300/400 VV

Pièces isolées:

Bloc moteur mod. 250 VF (950 g)	No d'art. 2471.0201	Prix Fr. 285.-
Bloc moteur mod. 250 VV (950 g)	No d'art. 2471.0204	Prix Fr. 355.-
Bloc moteur mod. 300 VV (1010 g)	No d'art. 2471.0205	Prix Fr. 480.-
Bloc moteur mod. 400 VV (1070 g)	No d'art. 2471.0206	Prix Fr. 570.-
+ mod. 500 VV (1130 g)		

Les blocs moteur mod. 300/400 ne sont pas livrables avec vitesse fixe.

Tubes

Description voir série Heavy. Longueur d'immersion 300 mm, 400 mm ou 500 mm. Adaptables aux modèles 300 VV et 400 V.

Tube 200/230 mm			
Quantité de traitement 15 l/h	(390 g)	No d'art. 2471.0202	Prix Fr. 130.-
Tube 250/280 mm			
Quantité de traitement 20 l/h	(450 g)	No d'art. 2471.0203	Prix Fr. 150.-
Tube 300/330 mm			
Quantité de traitement 30-50 l/h	(390 g)	No d'art. 2471.0204	Prix Fr. 195.-
Tube 400/430 mm			
Quantité de traitement 50-80 l/h	(450 g)	No d'art. 2471.0205	Prix Fr. 215.-
Tube 500/530 mm			
Quantité de traitement 80-100 l/h	(510 g)	No d'art. 2471.0206	Prix Fr. 235.-

Mousoir inox (sur demande avec disque pour émulsion). Sécurité thermique. Longueur totale y compris tube 470 mm resp. 520 mm. Tube monté sur 2 roulements à billes, dévissable dans le sens des aiguilles d'une montre (filet à gauche). Partie supérieure en plastique technique (nylon), résistante à la température. Poids bloc moteur 1000 g.

Bloc moteur avec tube 200/230 mm. Poids 1340 g.	
No d'art. 2471.0200 (mod. 250 VF)	Prix Fr. 420.-
No d'art. 2471.0215 (mod. 250 VV)	Prix Fr. 495.-

Bloc moteur avec tube 250/280 mm. Poids 1400 g.	
No d'art. 2471.0210 (mod. 250 VF)	Prix Fr. 435.-
No d'art. 2471.0216 (mod. 250 VV)	Prix Fr. 510.-

Bloc moteur avec tube 300/330 mm. Poids 1340 g.	
No d'art. 2471.0217 (mod. 300 VF/VV)	Prix Fr. 675.-

Bloc moteur avec tube 400/430 mm. Poids 1400 g.	
No d'art. 2471.0218 (mod. 400 VF/VV)	Prix Fr. 765.-

Bloc moteur avec tube 500/530 mm. Poids 1460 g.	
No d'art. 2471.0219 (mod. 500 VF/VV)	Prix Fr. 805.-

Les tubes (longueur 200 mm et 250 mm) sont livrables également avec une disque pour émulsions à la place d'un mousoir (seulement utilisables pour mod. 200 / 250 VF+VV. Prix sur demande.

Fouet

Uniquement pour mixer série Light (VV).

Idéal pour la préparation de meringues, mayonnaise, tiramisou, omelettes, soufflés au fromage, crêpes etc.

2 à 60 œufs peuvent par exemple être tout d'abord battus lentement puis très rapidement. En peu de temps vous obtenez ainsi un blanc d'œufs en neige ferme et durable, 1 à 50 kg de purée etc.

Longueur totale 290 mm (longueur d'immersion 140 mm). Avec 2 fouets, interchangeables, marchant en sens inverse. Poids 900 g.

No d'art. 2471.0220	Prix Fr. 255.-
---------------------	----------------

Accessoires pour mod. 250 VF/VV:

Support mural (suspensions à étrier)

Fil inox Ø 6 mm. 2 pincements avec trous pour 2 vis, pour la fixation murale, pour la suspension du bloc moteur y compris tube.

Poids 110 g	
No d'art. 2471.0120	Prix Fr. 25.-

Fils Ø 5 mm. Largeur 320 mm. Inox 18/8 poli. 3 crochets, profondeur 80 mm, avec amortisseurs en caoutchouc antiglissant. 2 fils longitudinaux, chacun avec 2 pincements (trous) pour 2 vis chacun, pour la fixation murale pour la suspension du bloc moteur, d'un tube et du fouet. Poids 220 g.

No d'art. 2471.0110	Prix Fr. 35.-
---------------------	---------------

Disque pour émulsions

Uniquement pour tubes mixer série Light 250 VF et 250 VV. Inox. Ø 46 mm.

No d'art. 2471.0140	Prix Fr. 42.50
---------------------	----------------

Mixer série Heavy

Mod. 350 VF/450 VF / 650 VF

Bloc moteur avec vitesse fixe

Puissance 350 W (Mod. 350 VF), 450 W (Mod. 450 VF) resp. 650 W (Mod. 650 VF), marche à vide. Pour marche continue max. 15 min. Protection thermique moteur. Longueur 380 mm. Ø 130/180 mm. Vitesse fixe 17'000 t/min. Interrupteur d'impulsion dans la poignée. Avec position marche continue (pour fonctionnement dans la fixation marmite). Câble d'alimentation 1,8 m.

No d'art. 2471.0300 (350 W)	Poids 2640 g	Prix Fr. 425.-
No d'art. 2471.0400 (450 W)	Poids 3120 g	Prix Fr. 545.-
No d'art. 2471.0450 (650 W)	Poids 3650 g	Prix Fr. 685.-

Mod. 350 VF

Poids 2600 g-3600 g.
Quantité de traitement 30-50 l/h

Avec tube 300/330 mm	No d'art. 2471.0310	Prix Fr. 635.-
Avec tube 400/430 mm	No d'art. 2471.0320	Prix Fr. 650.-
Avec tube 500/530 mm	No d'art. 2471.0330	Prix Fr. 680.-
Avec tube 600/630 mm	No d'art. 2471.0340	Prix Fr. 700.-

Mod. 450 VF

Poids 3200 g-4660 g.
Quantité de traitement 80-120 l/h

Avec tube 300/330 mm	No d'art. 2471.0410	Prix Fr. 750.-
Avec tube 400/430 mm	No d'art. 2471.0420	Prix Fr. 770.-
Avec tube 500/530 mm	No d'art. 2471.0430	Prix Fr. 800.-
Avec tube 600/630 mm	No d'art. 2471.0440	Prix Fr. 820.-

Mod. 500 / 530 / 650 VF

Poids 3600 g-5630 g.
Quantité de traitement 150-230 l/h (tube 500/530 mm)
resp. 250-330 l/h (tube 600/630 mm).

Avec tube 300/330 mm	No d'art. 2471.0460	Prix Fr. 895.-
Avec tube 400/430 mm	No d'art. 2471.0470	Prix Fr. 910.-
Avec tube 500/530 mm	No d'art. 2471.0480	Prix Fr. 940.-
Avec tube 600/630 mm	No d'art. 2471.0490	Prix Fr. 960.-

Tubes

Pour séries VF

Réduit et hâche tous légumes, potages de tout genre, épinards, sauces pesto, pâte à gateaux, pâte à gaufres, pâte à crêpes, sauces de tous genre, mousselines de tout type (cuites ou crues), véloutés, brunoises, panades, brandades, mixe, réduit en purée, fouette de la crème, mayonnaise, mound et hache des noix etc. L'axe intérieure et le couteau sont démontables sans outil pour le nettoyage.

Batteur longueur d'immersion 300 mm, 400 mm, 500 mm ou 600 mm. Efficace, très maniable et robuste; arbe avec palier double (300/400 mm) resp. 3 paliers (dès 500 mm), y compris palier central, vissable dans le sens des aiguilles d'une montre (filet à droite). Mousoir en acier inoxydable 18/8. Bride d'accouplement en nylon PA66 et 30% stratifié à fibre de verre. Peut être utilisés dans n'importe quel récipient, jusqu'à 30/80/150/200 l (mod. 350 VF), 50/100/200/300 l (mod. 450 VF) resp. 100/200/300 l (mod. 650 VF) directement.

Long. d'imm. 300 mm	Poids 1280 g	No d'art. 2471.0060	Prix Fr. 210.-
Long. d'imm. 400 mm	Poids 1540 g	No d'art. 2471.0070	Prix Fr. 225.-
Long. d'imm. 500 mm	Poids 1770 g	No d'art. 2471.0080	Prix Fr. 255.-
Long. d'imm. 600 mm	Poids 1980 g	No d'art. 2471.0090	Prix Fr. 275.-

Ces tubes ne sont pas utilisables avec les Famixer Combi (voir prospectus séparé).

Accessoires pour mod. 350 / 450 / 650 VF:

Support mural (suspensions à étrier)

Fil inox Ø 6 mm. 2 pincements avec trous pour 2 vis, pour la fixation murale, pour la suspension du bloc moteur y compris tube.

Poids 165 g	
No d'art. 2471.0130	Prix Fr. 35.-

Fixation marmite

Inox. Tubes carrées.

Pour marmites jusqu'à max. 400 + 600 ou 800, 1000 et 1200 mm Ø. Profondeur d'immersion et ajustage angulaire pour la tube réglables sans gradations.

No d'art. 2471.0135 + 2471.0136. Prix sur demande.

Les modèles avec vitesse fixe (mod. VF) ne peuvent pas être utilisés avec un fouet!

Mod. Heavy VV Combi (boîtier rouge) avec régulation de vitesse et fouet voir prospectus séparé!

Prix TVA non comprise

Mixers plongants avec tube combinable avec fouet Mod. FAMIXER-VV Heavy Combi

Montés selon les normes CEI 2006/42/EG, 98/37 CE, CEM 89/336, 89/109, 90/128, EN 60204.1, EN 12853, EN 55014-1+2, EN 55011, EN 60335.1+2-64, EN 61000.2.2+3.3, LSP/Loi fédérale sur la sécurité des produits.

Pour la restauration, grandes cuisines, cantines, collectivités, confiseries, pâtisseries, glaciers/fabricants de glace, cliniques, laboratoires, etc.

Avantages:

- Réglage électronique de la vitesse de rotation pour le fouet (9 positions), d'où élimination des éclaboussures. La vitesse peut ainsi être adaptée aux besoins.

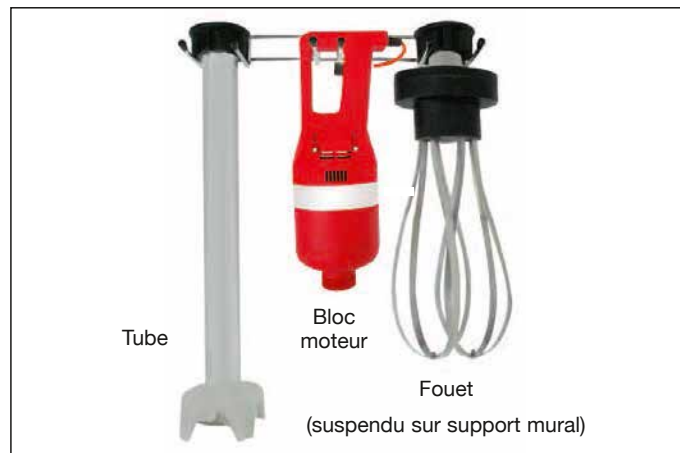
Boîtier doublement isolé en 2 coques couleur rouge synétiques en plastique chargé fibres de verre, intégrant dans la poignée qui renforce la rigidité et la résistance de l'appareil. Parties métalliques en acier inoxydable. Manchon de raccordement en matière synthétique, vissable dans le sens des aiguilles d'une montre (filet à droite). Poignée fermée. Interrupteur d'impulsion (marche/arrêt), pour marche continue max. 15 min. Régulateur pour la vitesse électronique. Touches: touche pour la tube (17'000 t/min), touche pour le fouet (9 positions). Moteur double isolation 230 Volt, puissance 350 W, 450 W ou 650 W, refroidi par air, anti-parasité et TV. Protection thermique moteur. Câble d'alimentation de 1,8 m de longueur avec fiche 230 V, bipolaire.

Tous les modèles avec position marche continue (pour fonctionnement dans la fixation marmite).

Boîtiers en couleurs bleu ou vert sur demande spéciale.

Combinaisons Bloc moteur/Fouet/Tube

Mod.	Avec tube 300/330 mm:	No d'art.	Prix Fr.
350 VV	Avec tube 400/430 mm:	No d'art. 2471.0160	Prix Fr. 980.-
	Avec tube 500/530 mm:	No d'art. 2471.0170	Prix Fr. 995.-
	Avec tube 600/630 mm:	No d'art. 2471.0180	Prix Fr. 1'025.-
	Avec tube 300/330 mm:	No d'art. 2471.0000	Prix Fr. 1'060.-
450 VV	Avec tube 400/430 mm:	No d'art. 2471.0010	Prix Fr. 1'080.-
	Avec tube 500/530 mm:	No d'art. 2471.0020	Prix Fr. 1'110.-
	Avec tube 600/630 mm:	No d'art. 2471.0030	Prix Fr. 1'125.-
650 VV	Avec tube 300/330 mm:	No d'art. 2471.0500	Prix Fr. 1'215.-
	Avec tube 400/430 mm:	No d'art. 2471.0510	Prix Fr. 1'235.-
	Avec tube 500/530 mm:	No d'art. 2471.0520	Prix Fr. 1'265.-
	Avec tube 600/630 mm:	No d'art. 2471.0530	Prix Fr. 1'285.-



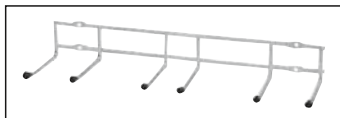
Accessoires:

Support mural

Fils Ø 5 mm. Largeur 320 mm. Inox 18/8 poli. 3 crochets, profondeur 80 mm, avec amortisseurs en caoutchouc antiglissant. 2 fils longitudinaux, chacun avec 2 pincements (trous) pour 2 vis chacun, pour la fixation murale pour la suspension du bloc moteur, d'un tube et du fouet. Poids 220 g.

No d'art. 2471.0110

Prix Fr. 35.-



Support mural (suspension à étrier)

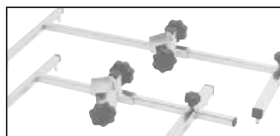
Pour bloc moteur y compris tube ou fouet. Fils inox Ø 6 mm. 2 pincements avec trous pour 2 vis, pour la fixation murale. Poids 165 g.

No d'art. 2471.0130

Prix Fr. 35.-

Fixation marmite

Inox. Tubes carrés. Pour marmites jusqu'à max. 400, 600, 800, 1000 et 1200 mm Ø. Profondeur d'immersion et ajustage angulaire pour la tube réglables sans gradations. Sur demande.



f = 26 / d = 23

3.08 / F



Pièces isolées:

Bloc moteur



Mod. 350 VV / 450 VV / 650 VV

Puissance 350 W (mod. 350 VV), 450 W (mod. 450 VV) resp. 650 W (mod. 650 VV), (marche à vide). Pour marche continue max. 15 min. Protection thermique moteur. Interrupteur d'impulsion dans la poignée. Longueur 380 mm. Ø 130/180 mm. Variateur de vitesse électronique: Tube 15'000 t/min (mod. 350 VV), 17'000 t/min (mod. 450 VV) resp. 13'000 t/min (mod. 650 VV). Fouet (9 gradations) 2000-9000 t/min (mod. 350 VV) resp. 2000-11'000 t/min (mod. 450 VV). Câble d'alimentation 1,8 m. Poids 2600 g, 3200 g resp. 3600 g.

No d'art. 2471.0040 (350 W) Prix Fr. 485.-

No d'art. 2471.0050 (450 W) Prix Fr. 585.-

No d'art. 2471.0055 (650 W) Prix Fr. 740.-

Tubes (mixer)



Tube batteur avec cloche inox, longueur d'immersion 300 mm, 400 mm, 500 mm ou 600 mm. Efficace, très maniable et robuste; arête avec palier double (300/400 mm) resp. 3 paliers, y compris palier central (dès longueur 500 mm). Mousoir en acier inoxydable 18/8. Peut être utilisé dans n'importe quel récipient, jusqu'à 20/80/150/250 l (mod. 350 VV), 50/100/200/300 l (mod. 450 VV) resp. 100/200/300 l (mod. 650 VV) directement. Réduit et hâche tous légumes, potages de tout genre, épinards, pâte à gâteaux, pâte à gaufres, pâte à crêpes, sauces, mousselines de tout type (cuites ou crues), véloutés, brunnoises, panades, brandades etc. L'axe inférieure et le couteau sont démontables sans outil spécial.

Longueur d'immersion	Quantité de traitement	Poids	No d'art.	Prix
300 mm	30- 80 l/h	1200 g	2471.0060	Fr. 210.-
400 mm	80-120 l/h	1450 g	2471.0070	Fr. 225.-
500 mm	150-230 l/h	1720 g	2471.0080	Fr. 255.-
600 mm	250-330 l/h	1980 g	2471.0090	Fr. 275.-

Outil fouet



Mod. VF voir prospectus séparé!

Prix TVA non comprise

Longueur totale 350 mm (profondeur d'immersion 230 mm). Avec 2 fouets, interchangeables, marchant en sens inverse. Un fouet avec les propriétés d'un grand (jusqu'à 80/100 l au maximum), grâce à la vitesse réglable (9 positions) entre env. 2'000-11'000 t/min avec réducteur de 350 t/min-1'600 t/min. Puissance absorbée 95-240 W (marche à vide).

2 à 60 œufs peuvent par exemple être tout d'abord battus lentement puis très rapidement: en peu de temps vous obtenez ainsi un blanc d'œufs en neige ferme et durable ou 1-50 kg de purée etc. Idéal pour la préparation de meringues, mayonnaise, omelettes, soufflés au fromage, crêpes etc. Poids 950 g.

No d'art. 2471.0100 Prix Fr. 285.-

Deutscher Text siehe Rückseite!

Machines à café-filtre à eau fraîche

ANIMO Mod. Excelso

Pour les service du petit-déjeuner, cantines, offices, salles, bureaux etc.

Construction compacte, de forme moderne. Sûre. Entretien minimal. Remplissage d'eau manuel. Chauffe-eau instantané (chauffage direct); il n'y a donc pas de temps de pré-chauffage. Interrupteur à diaphragme. Sécurité pour marche à sec. Attention: Idéal pour régions pauvres en calcaire ou emplacements avec installations de décalcification.

Entièrement en **acier inoxydable** mat. Lampe témoin indiquant que la machine est en ordre de marche. Couvercle en matière synthétique. 4 pieds en caoutchouc. Verseuse et cruche thermos et couvercle peuvent être lavés également au lave-vaisselle.

Mod. Excelso

2 plaques chauffantes, avec réglage automatique, qui maintiennent le café parfaitement à la température et garantissent le goût optimal du café. Vous pouvez maintenir au chaud une carafe sur la plaque supérieure et en même temps produire du café dans une autre carafe. 1 interrupteur pour marche et arrêt de la plaque chauffante inférieure et 1 interrupteur pour la plaque chauffante supérieur, combinés avec une lampe témoin. Carafe en verre avec grande ouverture et protège-mains entre la poignée et la carafe. Accessoires: 1 carafe en verre 1,8 l et 1 porte-filtre pour filtres à corbeilles 90/250 mm Ø.

Mod. Excelso T

Sans plaques chauffantes. 1 interrupteur avec lampe témoin pour marche et arrêt. Accessoires: 1 cruche thermos 2 l, inox et 1 porte-filtre pour filtres à corbeilles 90/250 mm Ø.

Données techniques:

	Mod. Excelso	Mod. Excelso T
Voltage	230 V	230 V
Puissance	2250 W	2100 W
Réserve	1,8 L/14 tasses	2 L/16 tasses
Temps pour échauder par verseuse env.	5-6 min	5-6 min
Production horaire env.	18 L/144 tasses	18 L/144 tasses
Dosage minimal	1/2 carafe	1/2 cruche
Surface utile	190x370 mm	190x370 mm
Largeur	190 mm	190 mm
Profondeur	370 mm	370 mm
Hauteur	433 mm	477 mm
Poids cpl.	6 kg	6 kg
No d'art.	1153.300	1153.310
Prix Fr.	575.-	615.-
	(y compris 1 carafe)	(y compris 1 cruche thermos)

Accessoires:

Papiers-filtre

90/250 mm Ø.
41 g/m² blancs. Boîte de 1'000 pièces.

No d'art. 1153.160
Prix par boîte Fr. 35.-



Carafe (verseuse)

Entièrement en verre, avec anse et partie supérieure ainsi que couvercle en matière synthétique noir. Capacité 1,8 l. Poids env. 420 g. Grande ouverture de remplissage d'où meilleur nettoyage. Marques pour 1/2 + 1/1.

No d'art. 1153.140
Prix Fr. 38.-



Cruche thermos

Entièrement en acier inoxydable. Double parois; par cela incassable. Capacité 2 l.

No d'art. 1153.320
Prix Fr. 82.-



Prix TVA non comprise

Deutscher Text
siehe Rückseite!

Poudre à détartrer

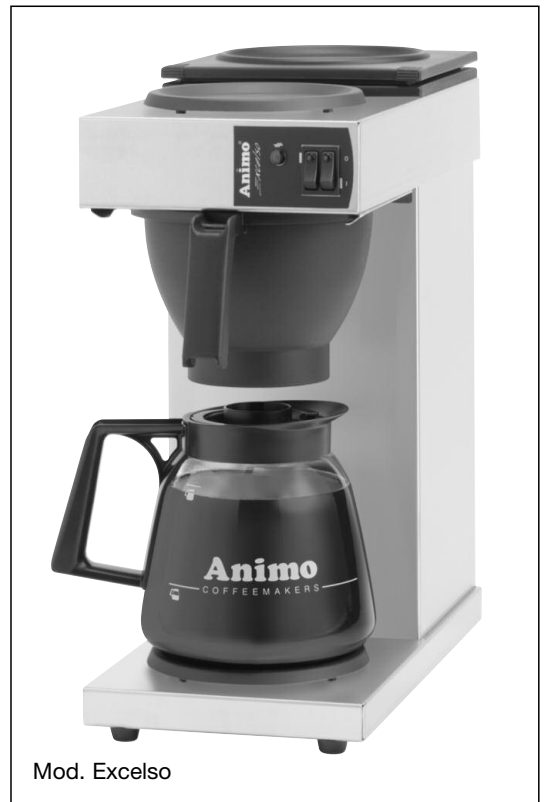
Boîte avec 1 kg de poudre.
No d'art. 1153.410
Prix Fr. 23.-

Poudre à nettoyer

Boîte de 1 kg. Pour enlever des résidues et l'huile de café. Dosage 5-10 g par litre d'eau.
No d'art. 1153.400
Prix Fr. 24.-

f = 27 / d = 18

3.07 / F

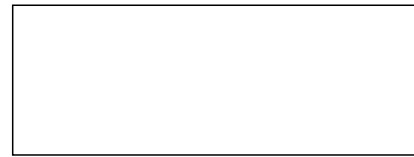


Mod. Excelso



Mod. Excelso T

Appareil à eau chaude mod. WKT-3n, appareil à eau chaude et vapeur mod. WKS, récipient pour accessoires mod. ZBn et armoire chauffe-tasses mod. KKWn voir prospectus Machines à café-filtre à eau fraîche mod. B-100 etc.



Machines à café-filtre automatiques, à eau fraîche

Sur demande livrables également avec fronte en haut et en bas en couleur gris ou bleu, au lieu de noir.

Description, accessoires, données techniques et prix voir au verso!

MT-Line pour thermos voir prospectus séparé!

Mod. ANIMO M-Line

Pour le service du petit-déjeuner, salles de banquets, offices, cantines, hôpitaux, stations de cuisine, bureaux, ateliers etc.

Grâce à leurs dimensions, semblables, les différents modèles M peuvent être combinées à volonté (genre/technique module).



Mod. M-100



Mod. M-102/M-202



Mod. M-200W



Mod. M-200



Mod. M-202W



Mod. M-21



Mod. M-22



Mod. M-100



Mod. M-100W/M-200W



Mod. M-200



Mod. M-202W



Mod. M-102/M-202



Mod. M-21



Mod. M-22

Construit en acier chrome-nickel 18/9 en combinaison avec de la matière synthétique noire. Réchauds avec régulation automatique. Interrupteur lumineux pour enclencher et déclencher la machine et le réchaud inférieur. Une lampe témoin indique si la machine bout. Récipient d'eau avec une capacité de 1,8 litres. Porte papiers-filtre en matière synthétique sans goût, facile à nettoyer. Chauffe-eau instantané avec protection contre marche à sec (bouton à presser à la paroi arrière).

Accessoires: Papiers-filtre 90/250 mm, cuiller à portions de café, poudre à détartrer, poudre à nettoyer.

Mod. M-200W et M-202W y compris cuvette inox 210x92x63 mm.

Caractéristiques uniques:

- Porte-filtre avec protection d'égouttage (brev.): Dès que la carafe est enlevée le porte-filtre se ferme; par là le problème de gouttes de café est éliminé.
- Signalisation des carafes (brev.): La machine à café bout seulement lorsqu'une carafe est placée sous la machine. Aussi lorsqu'une carafe est enlevée pendant le processus de chauffe la machine déclenche d'elle-même.

- Signal «café est prêt»: Vous percevez également la fin du processus de cuisson par un signal acoustique.
- Réchaud avec réglage automatique (élément PTC): Moins il y a de café dans la carafe, plus basse est la température du réchaud.
- Remplissage d'eau par la face (modèles avec remplissage manuel).
- Signal de détartrage: Une lampe de contrôle vous signalera si la machine à café doit être détartrée.

- Le remplissage d'eau s'effectue par un flow-mètre d'eau froide.
- Quantité d'eau à bouillir réglable par tasse (2-14 tasses resp. jusqu'à 3 litres d'eau, par une touche à impulsion).
- Cuisson continue ou pré-cuisson réglable (cuit tout d'abord une petite quantité d'eau et après une pause d'attente d'env. 60 secondes le reste de l'eau).
- Entretien facile: Indication d'un défaut dans le display des portions pour le monteur.

Appareil à eau chaude mod. WKT-3n, appareil à eau chaude et vapeur mod. WKS, récipient pour accessoires mod. ZBn et armoire chauffe-tasses mod. KKWn voir prospectus Machines à café-filtre à eau fraîche mod. B-100 etc.

Modèle	M-100	M-200	M-102-CH*	M-202-CH*	M-200W-CH*	M-202W	M-21	M-22
Voltage	230 V	230 V	400/2 N	400/2 N	400/2 N	400/3 N	230 V	230 V
Puissance	2250 W	2250 W	3500 W	3500 W	3350 W	6600 W	70 W	140 W
Débit par heure	18 L	18 L	28 L	28 L	14/16 L	36/21 L		
Nombre de réchauds et carafes (compris)	2	2	4	4	2	4	1 WHP	1 WHP
Largeur	205 mm	205 mm	420 mm	420 mm	420 mm	620 mm	205 mm	205 mm
Profondeur	380 mm	380 mm	380 mm	380 mm	380 mm	380 mm	200 mm	380 mm
Hauteur (boîtier)	465 mm	465 mm	465 mm	465 mm	465 mm	465 mm	75 mm	75 mm
Poids	8,0 kg	8,5 kg	16,0 kg	18,0 kg	18,0 kg	25,0 kg	1,0 kg	1,5 kg
No d'art.	1153.700	1153.710	1153.720	1153.730	1153.750	1153.760	1153.770	1153.780
Prix Fr.	975.-	1'295.-	2'425.-	3'050.-	3'295.-	4'525.-	240.-	375.-
No d'art. (230 V/16 A)			1153.721	1153.731	1153.751		(sans carafes)	
Prix Fr.			2'150.-	2'775.-	3'025.-			
		(W)		(W)	(W)	(W)		

* Sur demande spéciale livrable en 230 V/3200 W (16 A); nécessaire boîte de prise spéciale.

(W) = avec amenée d'eau directe

Accessoires:



Carafe

Entièrement en verre. Avec anse et partie supérieure ainsi que couvercle en matière synthétique noire. Capacité 1,8 l. Grande

ouverture de remplissage; par cela nettoyage facile. Marques pour 1/2 + 1/1. No d'art. 1153.1400 Prix Fr. 38.-



No d'art. 1153.1500

Carafe

Entièrement en acier inoxydable. Couvercle abattant (forme droite). Capacité 2 l. Poids env. 650 g.

Prix Fr. 80.-



Papiers-filtre

90/250 mm (41 g/m²). Blancs. Boîte de 1'000 pièces.

No d'art. 1153.1600

Prix Fr. 35.-

Poudre à détartrer

Boîte avec 1 kg de poudre.

No d'art. 1153.4100

Prix Fr. 23.-

Poudre à nettoyer les machines à café

Boîte avec 1 kg de poudre. Pour enlever des résidus et l'huile de café. Dosage 5-10 g par litre d'eau.

No d'art. 1153.4000

Prix Fr. 24.-

Série MT pour thermos voir prospectus séparé!

Prix TVA non comprise

Machines à café-filtre automatiques, à eau fraîche

Mod. ANIMO MT-Line

Pour le service du petit-déjeuner, salles de banquets, offices, cantines, hôpitaux, stations de cuisine, bureaux, ateliers etc.

Grâce à leurs dimensions, semblables, les différents modèles MT peuvent être combinés à volonté (genre/technique module).

Sur demande spéciale livrables également avec front de haut et du bas en couleur gris ou bleu au lieu de noir.

Description, accessoires, données techniques et prix voir au verso!

Machines à café pour carafes M-Line voir prospectus séparé!

f = 27

3.07 / F



Mod. MT-100



Mod. MT-200Wp



Mod. MT-200



Mod. MT-200W



Mod. MT-202W



Mod. MT-100v



Mod. MT-200v



Mod. MT-100
(avec thermos 2,25 l)



Mod. MT-200
(avec thermos 2,25 l)



Mod. MT-200W
(y compris thermos 2,4 l)



Mod. MT-100v
(avec thermos 2,25 l)



Mod. MT-202W
y compris 2 thermos 2,4 l)



Mod. MT-200v
(avec thermos 1,85 l)



Mod. MT-200Wp
(avec thermos 1,8 l)

Construit en acier chrome-nickel 18/9 en combinaison avec de la matière synthétique noire. Interrupteur lumineux pour enclencher et déclencher la machine. Une lampe témoin indique si la machine bout. Récipient d'eau avec une capacité de 2,7 litres. Porte papiers-filtre en matière synthétique sans goût, facile à nettoyer. Chauffe-eau instantané avec protection contre marche à sec (bouton à presser à la paroi arrière).

Accessoires: Papiers-filtre 90/250 mm, cuiller à portions de café, poudre à détartrer, poudre à nettoyer. Gobelet de mesure d'eau (seulement mod. MT-100, MT-100v et MT-100W).

Mod. MT-200W et MT-202W y compris cuvette inox 210x92x38 mm, récipient isolé 2,4 l et cuvette ronde en matière synthétique pour poser devant le récipient isolé.

Mod. MT-200Wp avec un cuisseur d'eau chaude et robinet 3/8", y compris égouttoir.

Caractéristiques uniques:

- Porte-filtre avec protection d'égouttage (brev.): Dès que le thermos est enlevée le porte-filtre se ferme; par là le problème de gouttes de café est éliminé.

- Signalisation des carafes (brev.): La machine à café seulement lorsqu'un thermos est placée sous la machine. Aussi lorsqu'un thermos est

enlevé pendant le processus de chauffe la machine déclenche d'elle-même.

- Signal «café est prêt»: Vous percevez également la fin du processus de cuisson par un signal accoustique.

- Remplissage d'eau par la face (modèles avec remplissage manuel).

- Signal de détartrage: Une lampe de contrôle vous signalera si la machine à café doit être détartrée.

a) Le remplissage d'eau s'effectue par un flow-mètre d'eau froide.

b) Quantité d'eau à bouillir réglable par tasse (2-14 tasses resp. jusqu'à 3 litres d'eau, par une touche à impulsion).

c) Cuisson continue ou pré-cuisson réglable (cuit tout d'abord une petite quantité d'eau et après une pause d'attente d'env. 60 secondes le reste de l'eau).

d) Entretien facile: Indication d'un défaut dans le display des portions pour le monteur.

Appareil à eau chaude mod. WKT-3n, appareil à eau chaude et vapeur mod. WKS, récipient pour accessoires mod. ZBn et armoire chauffe-tasses mod. KKWn voir prospectus Machines à café-filtre à eau fraîche mod. B-100 etc.

v = Colonne réglable du hauteur (55 mm).

Modèle	MT-100	MT-200	MT-100v	MT-200v	MT-200W-CH*	MT-202W	MT-200Wp-CH*
Voltage	230 V	230 V	230 V	230 V	400/2 N	400/3 N	400/2 N
Puissance	2100 W	2100 W	2100 W	2100 W	3200 W	6300 W	3200 W
Débit par heure	18 lt/144 T.	18 lt/144 T.	18 lt/144 T.	18 lt/144 T.	14/16 lt	36/21 lt	14/16 lt
Nombre de thermos 2,4 l inclus	-	-	-	-	112/128 T.	288/168 T.	112/128 T.
Largeur	205 mm	205 mm	205 mm	205 mm	1	2	-
Profondeur	380 mm	380 mm	380 mm	380 mm	420 mm	620 mm	420 mm
Hauteur (boîtier)	600 mm	600 mm	545/600 mm	545/600 mm	380 mm	380 mm	380 mm
Poids	7,5 kg	8,0 kg	7,5 kg	8,0 kg	600 mm	600 mm	595 mm
No d'art.	1153.800	1153.810	1153.820	1153.830	22,0 kg	32,0 kg	21,0 kg
Prix Fr. (sans thermos)	875.-	1'325.-	1'050.-	1'725.-	3'650.-	5'275.-	3'295.-
No d'art. (230V/16A)					1153.851	1153.860	1153.871
Prix Fr. (sans thermos)		(W)		(W)	3'425.-	(incl. 2 thermos 2,4 lt)	2'950.-
					(W)	(W)	(sans thermos)

* Sur demande spéciale livrable en 230 V/3200 W (16 A); il est nécessaire une boîte de prise spéciale.
(W) = avec amenée d'eau directe

Accessoires:

Thermos isolé

2,4 l.
Avec robinet, verre indicateur et anse.
Hauteur 390 mm.
Ø 175 mm.
Poids 2500 g.

Pour mod. MT-100v, MT200v, MT-100W, MT-200W, MT-202W.

No d'art. 1153.191 Prix Fr. 475.-



Cruche thermos isolé
1,85 l. Avec poignée.
Hauteur 310 mm. Sans couvercle. Ø 150 mm.
Poids 1100 g.

Pour mod. MT-100v, MT-200v.

No d'art. 1153.190
Prix Fr. 120.-



Poudre à nettoyer les machines à café

Boîte avec 1 kg de poudre. Pour enlever des résidus et l'huile de café.
Dosage 5-10 g par litre d'eau.

No d'art. 1153.400 Prix Fr. 24.-

Poudre à détartrer

Boîte avec 1 kg de poudre.

No d'art. 1153.410 Prix Fr. 23.-

Papiers-filtre

90/250 mm
(41 g/m²).
Blancs.
Boîte de 1'000 pièces.



No d'art. 1153.160
Prix Fr. 35.-

Thermos isolé

2,2 l. Avec pompe à levier, chromée et anse.
Hauteur 330/450 mm.
Ø 160 mm.
Poids 1700 g.
(Pour poser sous le cornet le couvercle doit être réplié).



Pour mod. MT-100, MT-100v, MT-200, MT-200v.

No d'art. 1153.200 Prix Fr. 195.-

Prix TVA non comprise

Machines à café-filtre automatiques à eau fraîche, réchaud séparé, appareils à eau chaude et vapeur, armoire chauffe-tasses etc.

Mod. ANIMO série B

Pour le service du petit-déjeuner, cantines, offices, salles, bureaux etc.

Construction compacte, de forme moderne. Entièrement en acier inoxydable 18/9, façades brunes, foncées. Réchauds émaillés. Grâce à leurs dimensions semblables, les machines à café, les réchauds, le récipient pour accessoires, les appareils à eau chaude et l'armoire chauffe-tasses peuvent être combinés à volonté, et même accouplés à n'importe quelle installation pour une production presque illimitée.

La manipulation suivante est un jeu d'enfant:

1. Introduire un papier-filtre (90/250 mm)
2. Remplir de poudre à café, avec la mesure à disposition
3. Introduire le cornet à filtre et presser sur l'interrupteur jaune
4. Retirer le marc de café, introduire un nouveau papier-filtre et la machine est à nouveau prête pour une prochaine opération



Mod. B-100



Mod. KKWn



Mod. ZBn



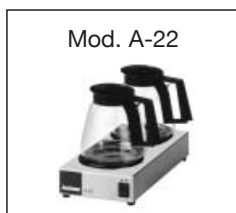
Mod. A-22



Mod. WKT-3n



Mod. B-100



Mod. A-22

Machines à café-filtre automatiques à eau fraîche, mod. Aromatic, type «B»

Idéale pour des régions à eau calcaire, car elle peut en tout temps être immédiatement détartrée grâce aux spirales chauffantes accessibles; le récipient à eau (boiler), avec les spirales chauffantes se trouvant dedans est entièrement accessible après le retrait du couvercle en matière plastique avec tube d'eau en métal incorporé, pour le nettoyage et le détartrage (réserve d'eau froide dans le fond du récipient). Production horaire d'environ 20 litres de café aromatique (env. 160 tasses). Sécurité marche à sec (accessible de dehors). Le café est filtré à température idéale dans un verre préalablement chauffé. Le processus de chauffage est interrompu automatiquement lorsque la quantité d'eau à disposition a passé au tra-

vers du filtre. Un débordement n'est pas possible. Le café peut être conservé chaud à température idéale sur les réchauds chauffés. Ces réchauds sont chauffés séparément grâce à leurs interrupteurs séparés. Thermostat électronique qui garantit une température précise de l'eau de 94-97°C, afin qu'elle coule à 85°C dans la carafe. Un interrupteur sert à l'enclenchement du chauffage du récipient à eau et une lampe verte indique que la machine est en marche, c'est-à-dire que l'eau est chaude. Capacité du récipient d'eau 3,6 litres. La machine à café-filtre ANIMO travaille avec de l'eau fraîche qui est en peu de temps portée à ébullition. Le cornet à filtre, en matière synthétique ne donnant aucun goût, est facile à nettoyer. 40 papier-filtres, 2 cornets à filtre, 2 carafes (mod. B-100) sont livrés avec.

Mod. B-200: comme mod. B-100, mais avec prise d'eau directe, tuyau 3/4".

Réchaud, mod. A-22

2 réchauds séparés, chacun avec son interrupteur lumineux, séparé.

Appareil à eau chaude, mod. WKT-3n

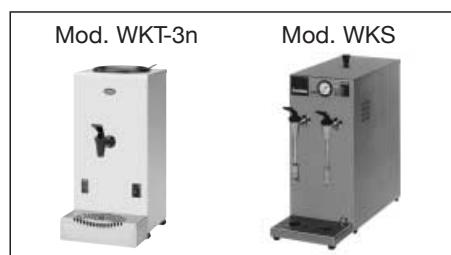
Pour thé, grog, café en poudre, chocolat chaud, bouillon etc. Capacité 3 litres (réserve env. 2 litres). Production horaire env. 21 litres (env. 168 tasses). Température de service env. 95°C garantie, actionnée par un thermostat électronique. Interrupteur principal. Lampe témoin combinée pour l'indication du service et du thermostat. Robinet Tomlinson (3/4"). Egouttoir amovible. Le résér-

voir d'eau est entièrement accessible. Obtenable aussi avec prise d'eau directe.

Appareil à vapeur et à eau chaude mod. WKS

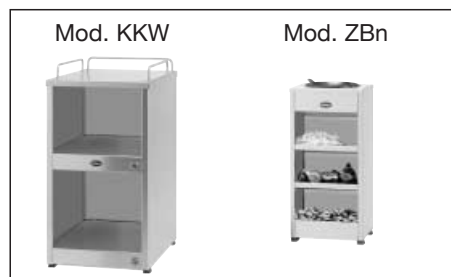
Pour thé, chocolat chaud, lait chaud etc. Capacité 3 1/2 litres. Manomètre. Lampe de contrôle pour le niveau d'eau. Prise d'eau directe. Production horaire env. 25 litres d'eau chaude (env. 200 tasses) resp. 25 litres de vapeur.

Carafes voir sous accessoires.



Mod. WKT-3n

Mod. WKS



Mod. KKW

Mod. ZBn

Armoire chauffe-tasses, mod. KKWn

Entièrement en acier inox 18/9. Interrupteurs séparés pour les deux étages. Nattes chauffantes pleine surface sous les deux surfaces de pose perforées, puissance 70 W chaque, permettant ainsi une répartition optimale de la chaleur sur toute la surface et un dégagement de chaleur régulier vers le haut. Support pour sous-tasses sur 3 côtés. 4 pieds en gomme.

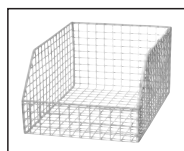
Récipient pour accessoires, mod. ZBn

3 compartiments en biais, hauteur utile 90 mm pour cuillères, sucre, crème pour café, thé etc. Plateau de côté rond pour déposer 1 carafe. 4 pieds en caoutchouc.

Contre surtaxe: égouttoir avec grille 200 x 190 x 73 mm

No d'art. 1153.4600

Prix Fr. 110.-



Accessoire: Panier à tasses

En acier 37, rilsanisé gris clair. 255x410x100/180 mm. Epaisseur du cadre 6 mm. Epaisseur mailles 3 mm (mailles 20x20 mm). Partie avant biaisée. Poids 1150 g.

No d'art. 1153.0820

Prix Fr. 39.50

Illustrations des appareils voir également au verso.

Accessoires:

Carafe entièrement en verre, avec anse et partie supérieure ainsi que couvercle en matière synthétique noir. Capacité 1,8 l. Poids env. 420 g. Ouverture de remplissage plus grande d'où meilleur nettoyage. Marques pour 1/2 + 1/1.

No d'art. 1153.1400

Prix Fr. 38.-

Carafe entièrement en acier inoxydable. Capacité 2 l. Couvercle abattant (forme droite). Poids env. 650 g.

No d'art. 1153.1500

Prix Fr. 80.-



Poudre à nettoyer

Boîte de 1 kg. Pour enlever des résidues et l'huile de café. Dosage 5-10 g par litre d'eau.

No d'art. 1153.4000

Prix Fr. 24.-

Poudre à détartrer. Boîte de 1 kg.

No d'art. 1153.4100

Prix Fr. 23.-

Papiers-filtre 90/250 mm

41 g. Blanc. Boîte de 1000 pièces
No d'art. 1153.1600
Prix Fr. 35.-



Données techniques:

	Mod. B-100	Mod. WKT-3n	Mod. WKS	Mod. KKWn	Mod. A-22	Mod. ZBn
Voltage	230 V	230 V	230 V**	230 V	230 V	-
Puissance	2275 W	2100 W	3200 W	140 W	170 W	-
Nombre de réchauds	2	-	-	-	2	-
Largeur	185 mm	215 mm	195 mm	305 mm	185 mm	215 mm
Profondeur	370 mm	280 mm	490 mm	430 mm	270 mm	185 mm
Hauteur (boîtier)	510 mm	445 mm	465 mm	580 mm	80 mm	445 mm
Poids	9 1/2 kg	5 kg	10 kg	12 kg	3 kg	4 kg
No d'art.	1153.0100	1153.0300	1153.3500	1153.0810	1153.0200	1153.4200
Prix	Fr. 1'075.- (inclus 2 car.)	Fr. 1'095.- (inclus égouttoir)	Fr. 3'325.- (inclus égouttoir)	Fr. 1'295.-	Fr. 340.- (exclus car.)	Fr. 340.- (exclus égouttoir)

** nécessaire boîte de prise spéciale avec fusible 16 A

Avec prise d'eau directe
1153.0400 Fr. 1'350.-

(Mod. WKS en 400/2N
sur demande spéciale. Surtaxe Fr. 265.-)

Prix TVA non comprise

Tassenwärme-Schrank

ANIMO Mod. KKWn

(gebaut nach den Normen EN 92/31, 93/68, 73/23)

Zum Warmhalten von Kaffeetassen aller Art, Latte Macchiato-Gläsern sowie Untertassen.

Vollständig aus Edelstahl 18/9, Materialstärke 1 mm. Je 1 Ein-Aus-Schalter für beide Etagen (unteres Fach Nutzhöhe 225 mm, oberes Fach Nutzhöhe 190 mm) separat. Vollflächige Heizmatte unter den beiden gelochten Abstellflächen; Leistung je 70 W; dadurch optimale Wärmeverteilung über die ganze Stellfläche und gleichmässige Wärmeabgabe nach oben. Abdeckung oben, wegnehmbar, mit Rahmen auf 3 Seiten, 35 mm hoch, Draht-Ø 10 mm, zum Platzieren von Untertassen. 4 Gummifüsse.

Armoire chauffe-tasses

ANIMO Mod. KKWn

(construit selon les normes EN 92/31, 93/68, 73/23)

Pour garder au chaud de tasses à café de tout genre, verres Latte Macchiato ainsi que de sous-tasses.

Entièrement en acier inox 18/9, épaisseur tôle 1 mm. Interrupteurs séparés pour chaque des deux étages (case inférieure hauteur utile 225 mm, case supérieure hauteur utile 190 mm). Natte chauffante pleine surface sous les deux surfaces de pose perforées, puissance 70 W chaque; permettant ainsi une répartition optimale de la chaleur sur toute la surface et un dégagement de chaleur régulier vers le haut. Recouvrement en haut, amovible avec support sur 3 côtés, hauteur 35 mm, Ø fils 10 mm, pour placer des sous-tasses. 4 pieds en caoutchouc.

Technische Daten

Anschluss	Voltage	230 V
Leistung	Puissance	140 W
Breite	Largeur	305 mm
Tiefe	Profondeur	430 mm
Höhe inkl. Rahmen	Hauteur y compris cadran	545/580 mm
Gewicht	Poids	12 kg
Art. Nr.	No d'art.	1153.081
Preis	Prix	Fr. 1'295.-

Données techniques

Zubehör: Tassenkorb

Aus Stahl 37, hellgrau rilsanisiert. Spülmaschinenfest bis 100°C. Masse 255x410x100/180 mm. Rahmenstärke 6 mm. Maschenstärke 3 mm (Maschen 20x20 mm). Vorne abgeschrägt. Gewicht 1150 g.

Die Verwendung des Tassenkorbes ermöglicht das Beschicken mit Kaffeetassen direkt bei der Spülmaschine oder dem Waschbecken. Die Tassen müssen deshalb nur einmal in die Hand genommen werden; der gefüllte Tassenkorb kann direkt in den Tassenwärmer geschoben werden und die Tassen müssen nicht einzeln in den Tassenwärmer eingefüllt werden.

Art. Nr. 1153.082

Preis Fr. 47.50

Accessoire: Panier à tasses

En acier 37, rilsanisé gris clair. Résistant au lave-vaisselle jusqu'à 100°C. Dimensions 255x410x100/180 mm. Epaisseur du cadre 6 mm. Epaisseur mailles 3 mm (mailles 20x20 mm). Partie avant biaisée. Poids 1150 g.

L'emploi du panier à tasses permet son remplissage avec des tasses à café directement près du lave-vaisselle ou de la plonge. Les tasses doivent être prises en main seulement une fois; le panier rempli peut être glissé directement dans le chauffe-tasses et les tasses ne doivent pas être mises une à une dans l'armoire chauffe-tasses.

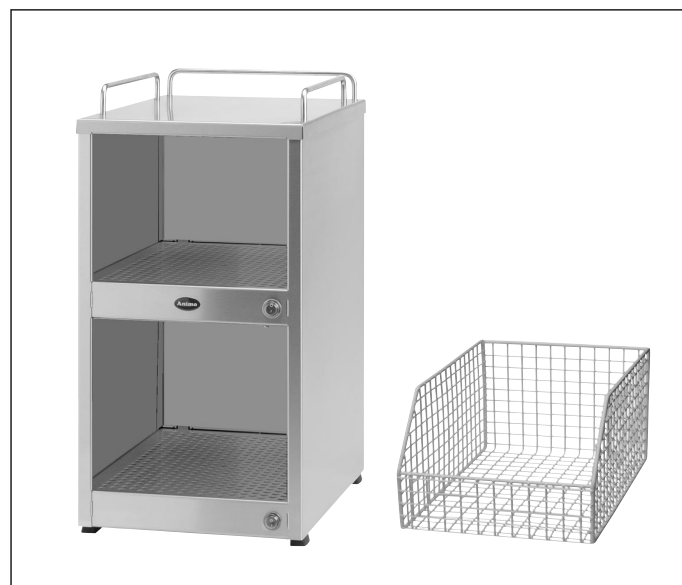
No d'art. 1153.082

Prix Fr. 47.50



d = 18 / f = 27

9.07 / F



Automatische Frischwasser- Filter-Kaffeemaschine Mod. ANIMO Aromatic

d=18/f=27 9.08/P

Machine à café-filtre automatiques à eau fraîche mod. ANIMO Aromatic

Für Frühstück-Service, Kantinen, Offices, Bankett-Säle, Stationsküchen, Krankenhäuser, Büros, Werkstätten usw.

Pour le service du petit-déjeuner, cantines, offices, salles stations de cuisine, hôpitaux, bureaux, ateliers etc.

Kompakte, moderne Form. Vollständig aus rostfreiem Stahl 18/9. Das Gerät ist für Thermos verschiedener Höhen in der Auslaufhöhe bis 135 mm vertikal verstellbar, d.h. es können Thermos bis 2,4 L Inhalt verwendet werden.

Vorteile:

- Verschiebbare Säule für Thermos bis max. 385 mm Auslaufhöhe.
- Maximale Erhaltung von Aroma und Temperatur des Kaffees.
- Für das Servieren oder für Selbstbedienung mit bereits in Gebrauch befindlichen oder neu zu kaufenden Thermos.

Construction compacte, de forme moderne. Entièrement en acier inoxydable 18/9. La colonne de l'appareil est réglable verticalement pour des thermos de différents hauteurs jusqu'à 135 mm de hauteur d'écoulement, c'est à dire pour des thermos jusqu'à 2,4 litres de capacité.

Avantages:

- Socle à déplacer pour thermos de 385 mm de hauteur au maximum.
- Maintien maximum de l'arôme et de la température du café.
- Pour le service normal ou le self-service avec thermos isolées déjà en service ou à acheter à neuf.

Beschrieb und Preise siehe Rückseite!

Description et prix voir au verso!



Automatische Frischwasser-Filter-Kaffeemaschinen Mod. ANIMO Aromatic

Ein Leuchtschalter dient zum Ein- und Ausschalten der Boiler-Heizung und eine gelbe Kontroll-Lampe zeigt an, wenn die Maschine betriebsbereit ist, d.h. wenn das Wasser aufgeheizt ist. Die ANIMO-Filter-Kaffeemaschinen Aromatic arbeiten mit Frischwasser, das innert kurzer Zeit auf Brühtemperatur gebracht wird (Überschwall-System). Der Filterbecher aus geschmacksneutralem Kunststoff ist leicht zu reinigen. 50 Filterpapiere sowie 1 Reservebecher werden mitgeliefert. Kinderleicht zu bedienen:

- 1) Filterpapier einlegen (90/250 mm ø)
- 2) Mit dem mitgelieferten Massbecher Kaffeepulver einfüllen
- 3) Filterbecher einschieben und Leuchtschalter drücken
- 4) Den Kaffeesatz entfernen, einen neuen Papierfilter einlegen – die Maschine ist für den nächsten Einsatz bereit.

Ideal für Gebiete mit kalkhaltigem Wasser, da sie jederzeit und sofort entkalkt werden können. Der Wasserboiler mit den sich im oberen Teil befindlichen Heizspiralen ist nach Abheben des eingesetzten Deckels zum Reinigen und Entkalken voll zugänglich (Kaltwasser-Vorrat unten im Behälter). Stundenleistung ca. 20 Liter aromatischer Kaffee. Die Heizung tritt erst in Funktion, wenn das kalte Wasser eingefüllt ist (Trockenlauf-Sicherung). Der Kaffee wird mit der idealen Brühtemperatur in den Thermos filtriert. Elektronisch gesteuerter Thermostat, welcher eine genaue Temperatur des Wassers von 96-98°C garantiert, damit es mit 85°C in den Thermos fliesst. Wasserreservoir 1,85 L Inhalt. 2 Filterbecher inkl. Tropfrost werden mitgeliefert. Säule in der Höhe 135 mm verstellbar (Auslaufhöhe min. 250 mm/max. 385 mm).

Preise Thermoskannen siehe untenstehend.

Kaffeemaschinen-Reiniger und Entkalkungsmittel siehe auf Prospekt Mod. B-100 usw.



Machines à café-filtre automatiques à eau fraîche mod. ANIMO Aromatic

Un interrupteur sert à l'enclenchement du chauffage du récipient à eau et une lampe jaune indique que la machine est en marche, c'est à dire que l'eau est chaude. Les machines à café-filtre ANIMO utilisent de l'eau fraîche qui est un peu de temps portée à ébullition (système de flots). Le cornet à filtre, en matière synthétique, ne donnant aucun goût, est facile à nettoyer. 50 papiers-filtres, 1 cornet à filtre de réserve sont livrés avec. La manipulation suivante est un jeu d'enfant:

- 1) Introduire un papier-filtre (90/250 mm ø)
- 2) Remplir de poudre à café, avec la mesure à disposition
- 3) Introduire le cornet à filtre et presser sur l'interrupteur lumineux
- 4) Retirer le marc de café, introduire un nouveau papier-filtre et la machine est à nouveau prête pour une prochaine opération.

Idéale pour des régions à eau calcaire, car elle peut en tout temps être immédiatement détartrée grâce aux spirales chauffantes accessibles; le récipient à eau (boiler), avec les spirales chauffantes se trouvant dans sa partie supérieure, est entièrement accessible après le retrait du couvercle incorporé pour le nettoyage et le détartrage (réserve d'eau froide dans le fond du réservoir). Production horaire d'environ 20 litres de café aromatique. Le chauffage n'entre en action que lorsque l'eau froide a été versée dans le récipient adéquat (sécurité en cas de marche à sec). Le café est filtré à température idéale dans les thermos. Régulation électronique du niveau. Thermostat électronique qui garantit une température précise de l'eau de 96-98°C pour qu'elle coule avec 85°C dans les thermos. Capacité du récipient d'eau 1,85 litres. 2 cornets à filtre et egouttoir, sont livrés avec. Colonne réglable en hauteur 135 mm (min. 250 mm/max. 385 mm).

Prix thermos voir dessous.

Poudre à nettoyer et poudre à détartrer voir prospectus mod. B-100 etc.

Servierstation

Gehäuse aus schwarzem Kunststoff. Mit Aussparungen für 2 Kannen (ø 170 mm), Wegwerfbecher (ø 85 mm/Höhe 60 mm), Milchflaschen usw. (ø 85 mm/Höhe 60 mm), Zuckerbeutel (80x80x70 mm), Teebeutel (80x80x70 mm) und Kunststoff-Rührstäbchen (180x80x70 mm). 2 Tropfgitter.



Station service

Boîtier en matière synthétique noire. Avec emplacements pour 2 pots (ø 170 mm), gobelets à jeter (ø 85 mm/hauteur 60 mm), bouteilles de lait etc. (ø 85 mm/hauteur 60 mm), sachets de sucre (80x80x70 mm), sachets de thé (80x80x70 mm) et agitateurs en matière synthétique (180x80x70 mm). 2 grilles-égouttoires.

Breite / Largeur	650 mm	Gewicht / Poids	1700 gr
Tiefe / Profondeur	350 mm	Art. Nr. / No d'art.	1153.2010
Höhe / Hauteur	155 mm	Preis / Prix	Fr. 240.-

Filter-Kaffeemaschinen mit Karaffen, Warmhalte-Rechauds, Heisswasser-Geräte, Dampfgeräte, Tassenwärmeschränke Serie B, M und MT sowie Vorratsbehälter, Heisswasser-kocher usw. siehe separate Prospekte!

Machines à café-filtre avec ca raves, réchauds, appareils à eau chaude, appareils à vapeur, chauffe-tasses série B, M et MT ainsi que bouilleurs à eau chaude etc. voir prospectus séparés!

Anschluss	230 V	Voltage
Leistung	2100 W	Puissance
Breite	195 mm	Largeur
Tiefe	350 mm	Profondeur
Höhe	535/660 mm	Hauteur
Wasservorrat	1,85 L	Réservoir d'eau
Filtrierzeit für 1,85 L ca.	5 Min.	Temps de filtration par 1,85 l env.
Stundenleistung ca.	20 L	Débit horaire env.
Gewicht	8 kg	Poids
Art. Nr.	1153.1700	No d'art.
Preis (ohne Thermos)	Fr. 1'125.-	Prix (sans thermos)

Preise exkl. MWST

Mod. TVB-100

Anschluss	230 V	Voltage
Leistung	2100 W	Puissance
Breite	195 mm	Largeur
Tiefe	350 mm	Profondeur
Höhe	535/660 mm	Hauteur
Wasservorrat	1,85 L	Réservoir d'eau
Filtrierzeit für 1,85 L ca.	5 Min.	Temps de filtration par 1,85 l env.
Stundenleistung ca.	20 L	Débit horaire env.
Gewicht	8 kg	Poids
Art. Nr.	1153.1700	No d'art.
Preis (ohne Thermos)	Fr. 1'125.-	Prix (sans thermos)

Prix TVA non comprise

Zubehör / Accessoires :

Filterpapiere 90/250 ø, 41 gr/m², weiss
Schachtel mit 1000 Stück.

Papiers-filtre 90/250 ø, 41 gr/m², blancs
Boîte de 1000 pièces.

Art. Nr.	1153.1600	No d'art.
Preis (pro Schachtel)	Fr. 35.-	Prix (par boîte)



Isolier-/Thermoskanne

Fassungsvermögen 1,85 L. Mit Handgriff. Höhe 315 mm. ø 150 mm. Gewicht 1100 gr.

Cruche-thermos isolé

Capacité 1,85 l. Avec poignée. Hauteur 315 mm. ø 150 mm. Poids 1100 g.

Gewicht	1100 gr	Poids
Art. Nr.	1153.1900	No d'art.
Preis	Fr. 120.-	Prix



Isolier-/Thermobehälter mit Pumpe

Fassungsvermögen 2,2 L. Verchromte Hebelpumpe/Kaffeemischer. Mit Tragbügel. Höhe 330/450 mm (zum Stellen unter den Filterbechermuss der Deckel zurückgeklappt werden). ø 160 mm. Gewicht 1700 gr.

Thermos isolé avec pompe

Capacité 2,2 l. Pompe à levier, chromée. Avec anse/Mélangeur. Hauteur 330/450 mm (pour poser sur le cornet le couvercle doit être replié). ø 160 mm. Poids 1700 gr.

Art. Nr.	1153.2000	No d'art.
Preis	Fr. 195.-	Prix



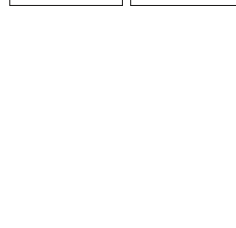
Isolierter Thermosbehälter

Fassungsvermögen 2,4 L. Schauglas. Ablasshahnen. Mit Tragbügel. Höhe 390 mm. ø 175 mm. Gewicht 2500 gr.

Thermos isolé

Capacité 2,4 l. Verre indicateur. Robinet d'écoulement. Avec anse. Hauteur 390 mm. Avec anse. ø 175 mm. Poids 2500 gr.

Art. Nr.	1153.1910	No d'art.
Preis	Fr. 475.-	Prix



Servierstation/Thermoskannen- Buffet

Mod. ANIMO

Mit dieser Servierstation servieren Sie Ihre Getränke auf eine professionelle Weise.

Gehäuse aus schwarzem Kunststoff. Mit Aussparungen für 2 Kannen (Ø 170 mm), Wegwerfbecher (Ø 85 mm / H 60 mm), Milchflaschen usw. (Ø 85 mm / H 60 mm), Zuckerbeutel (80x80x70 mm), Teebeutel (80x80x70 mm) und Kunststoff-Rührstäbchen (180x80x70 mm). 2 Tropfgitter.

Boîtier en matière synthétique noire. Avec emplacements pour 2 pots (Ø 170 mm), gobelets à jeter (Ø 85 mm / h 60 mm), bouteilles de lait etc. (Ø 85 mm / h 60 mm), sachets de sucre (80x80x70 mm), sachets de thé (80x80x70 mm) et agitateurs en matière synthétique (180x80x70 mm). 2 grilles-égouttoirs.

Zubehör / Accessoire:

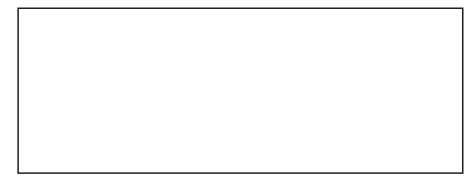


Isolier-/Thermoskanne mit Pumpmechanismus (Druckhebel)

Fassungsvermögen 2,2 L. Mantel und Druckhebel Inox. Aufklappbarer Oberteil aus schwarzem Kunststoff. Abklappbarer Traggriff. Innenbehälter aus Hartglas.

Ø	155 mm
Höhe	405 mm
Gewicht	1900 g
Art. Nr.	1153.200
Preis	Fr. 195.-

Preise exkl. MWSt



d = 18 / f = 27

3.07 / F

Station service/présentoir pour buffets

Mod. ANIMO

Avec cette station service vous pouvez servir vos boissons de façon professionnelle.



Breite	650 mm
Tiefe	350 mm
Höhe	155 mm
Gewicht	1700 g
Art. Nr.	1153.201
Preis	Fr. 240.-

Largeur	650 mm
Profondeur	350 mm
Hauteur	155 mm
Poids	1700 g
No d'art.	1153.201
Prix	Fr. 240.-

Pot thermos isolé avec mécanisme à pomper (levier à pression)

Contenance 2,2 l. Manteau et levier à pression in inox. Partie supérieure en matière synthétique noir relevable. Poignée de transport rabattable. Récipient intérieur en verre trempé.

Ø	155 mm
Hauteur	405 mm
Poids	1900 g
No d'art.	1153.200
Prix	Fr. 195.-

Prix TVA non comprise

Isolierkannen mit Pumpsystem

Pichets isothermes à pompe/ Thermos à pompe/Airpots

d = 18 / f = 27

3.07/B

Die Thermos/Isolier-Pumpkannen mit Druckknopf ermöglichen Ihnen, Kaffee oder Tee kalt und warm zu halten. Einfach in der Handhabung. Aussenmantel Inox. Kopf mit Tragbügel und Bodenplatte schwarzer Kunststoff.

Doppelwandig: Vakuum zwischen Innen- und Aussenwand. Pumpautomatik zum einfachen und bequemen Ausgiessen. Deckel aufklappbar. Schieberegler für Pumpenautomatik.

Unzerbrechlicher Edelstahlensatz (kein Glas und somit keine Bruchgefahr). Hält Flüssigkeit bis 12 Stunden heiss. Hygienisch. Leicht zu reinigen (einfach mit Wasser spülen; Rohr mit einer Bürste reinigen).

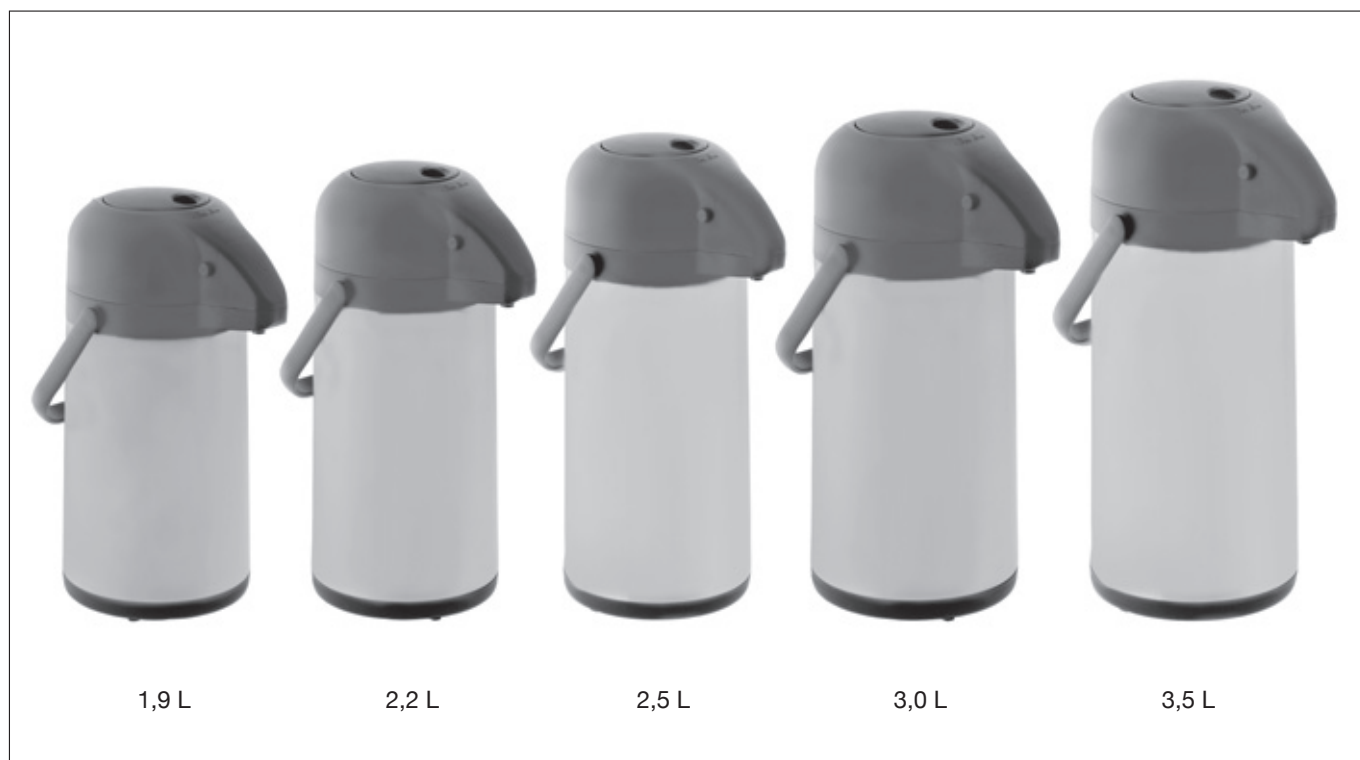
Les thermos/pichets à pompe avec bouton-pression permet tent de garder du café ou du thé froid ou chaud. Manipulation facile. Enveloppe extérieure en inox. Tête avec poignée de transport et plaque de fond en matière synthétique noire.

Double paroi isolante par vide d'air. Pompage automatique pour verser facilement et simplement. Couvercle relevable. Bouton de verrouillage.

Récipient inox, incassable (pas de verre et ainsi pas de danger de casse). Garde le liquide chaud pendant 12 heures. Hygiénique et facile à nettoyer (rincer seulement avec de l'eau; tube à nettoyer avec une brosse).

1,9 L: ca. 16 Portionen Auslaufhöhe 235 mm
2,2 L: ca. 18 Portionen Auslaufhöhe 245 mm
2,5 L: ca. 21 Portionen Auslaufhöhe 270 mm
3,0 L: ca. 25 Portionen Auslaufhöhe 230 mm
3,5 L: ca. 30 Portionen Auslaufhöhe 280 mm

1,9 lt: env. 16 portions hauteur d'écoulement 235 mm
2,2 lt: env. 18 portions hauteur d'écoulement 245 mm
2,5 lt: env. 21 portions hauteur d'écoulement 270 mm
3,0 lt: env. 25 portions hauteur d'écoulement 230 mm
3,5 lt: env. 30 portions hauteur d'écoulement 280 mm



Fassungsvermögen	1,9 L	2,2 L	2,5 L	3,0 L	3,5 L	Capacité
Ø	150 mm	150 mm	150 mm	150 mm	170 mm	Ø
Höhe	320 mm	350 mm	360 mm	355 mm	380 mm	Hauteur
Gewicht	1330 g	1400 g	1140 g	2000 g	2050 g	Poids
Art. Nr.	1153.2050	1153.2080	1153.2060	1153.2090	1153.2070	No d'art.
Preis Fr.	39.50	42.-	44.50	51.50	58.50	Prix Fr.

Appareils automatiques pour café à filtre

Mod. ComBi-Line «ANIMO»

(construits selon les normes EN 60335.2-64, LsPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

f = 27 / d = 18

3.07 / F



Mod. CB1x10 D
(exécution standard)



Mod. CB1x10 G«W» (avec robinet No-Drip également dans la colonne d'échaude = exécution spéciale/surtaxe)



Mod. CB2x5
(exécution standard)

Modèle	CB2x5	CB2x10	CB2x20
Voltage	400/2 N	400/3 N	400/3 N
Puissance	3200 W	6200 W	9800 W
Temps de passage env.	10 min/5 lt	10 min/10 lt	14 min/20 lt
Capacité horaire env.	30 lt/240 T.	60 lt/480 T.	90 lt/720 T.
Réserve pour 2 containers	10 lt/80 T.	20 lt/160 T.	40 lt/320 T.
Quantité préparée min.	1 lt	2 lt	4 lt
Hauteur de déversement	185 mm	185 mm	185 mm
Largeur	770 mm	907 mm	1015 mm
Profond. (avec/sans égoutt.)	465/325 mm	465/325 mm	500/360 mm
Hauteur	695 mm	785 mm	890 mm
Poids	36 kg	45 kg	60 kg
No d'art. (exécution standard)	1155.912	1155.922	1155.932
Prix Fr.	5'325.-	6'395.-	7'895.-*

Mod. CB2x40. 400/3 N. 18'200 W.
1200x720x965 mm No d'art. 1155.940 Prix Fr. 11'375.-*

Papiers-filtre en forme de corbeilles 41 g/m² (carton à 500)

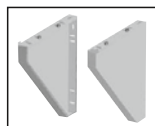
101/317 mm	Pour CB2x5	No d'art. 1155.650	Prix Fr. 105.-
152/457 mm	Pour CB2x10	No d'art. 1155.651	Prix Fr. 145.-
203/533 mm	Pour CB2x20	No d'art. 1155.652	Prix Fr. 185.-

Les appareils sont livrables également avec un seul au lieu de 2 containers (R = droite, L = gauche). Prix sur demande.*

Accessoires:

Consoles pour fixation au mur

Mod. CB2x5/2x10/2x20
Profondeur 580 mm
Hauteur 580 mm
Largeur panneau arrière 60 mm



No d'art. 1153.470
Prix Fr. 380.-

Obturbateur de serrage

Inox (pour le transport, par ex. dans des hôpitaux).

No d'art. 1155.660
Prix Fr. 325.-



Capot protecteur pour robinet

Inox (pour robinet).
No d'art. 1155.661
Prix Fr. 255.-



Bras de vidange pivotant pour robinet du container

Avec connecteur rapide. Pour remplir de thermos (une plaque du fond élevée n'est pas nécessaire).

No d'art. 1153.450
Prix Fr. 280.-



Tube d'allongement

(pour remplir des récipients). Avec connecteur rapide. Longueur 1500 mm.

1 côté avec tête d'accouplement pour robinet 1/2", 1 côté avec robinet No-Drip.

No d'art. 1153.440
Prix Fr. 220.-



Appareils pour la préparation de café à filtre qui combinent 2 containers chauffés et un bouilleur à circulation sur un socle avec égouttoir. Les containers transportables sont équipés d'une prise d'appareil et peuvent être utilisés également séparément comme récipients pour garder au chaud. Ils sont équipés d'un filtre à poser avec distributeur d'eau, 2 étriers de suspension, mélangeur, verre indicateur, robinet Tomlinson (1/2"), lampe témoin. Température de maintien env. 80-85°C.

Entièrement en acier inoxydable 18/9. **Dosage d'eau à réglage électronique.** Carte de guidage pour 4 doses, réglable sur le tableau de commande. Élément à circulation grâce auquel chaque quantité de café est préparée avec de l'eau bouillante fraîche. Sécurité du bras orientable avec signal acoustique lorsque le bras n'est pas positionné correctement et lorsque le processus de chauffe est terminé. Raccordement pour le branchement à l'eau froide 3/4" G et un tube trop-plein de 25 mm à la base de l'appareil. Pression de l'eau 0,2 atu, pression de l'eau maximale 10 atu. Protection contre l'utilisation sans eau. Indicateur «enlever le chaud». Une lampe témoin pour la résistance de chaque container. Par l'utilisation de papiers-filtre en forme de corbeilles vous pouvez économiser env. 20% de poudre de café.

Tableau d'instructions pour utilisation amicaux:

- Touches soft et display bleu: Enclencher/déclencher. 4 touches de sélection pour quantité d'eau. Indication de la température de l'eau. 4 quantités possibles à bouillir. Minuterie. Menu opérateur et service, atteignables seulement par un chiffre secret PIN. Indications pour la sécurité du bras mobile et signalisation du récipient (sans récipient pas de bouillement).
- Garniture de filtre en matière synthétique avec filtre intégré, perte de chaleur minime. Convient au lave-vaisselle.
- Récipient à double parois, empilable, chauffé électriquement, avec couvercle de transports et poignées isolés. Vitre d'observation spécialement protégée.

2 boîtes à prises protégées contre l'eau d'égouttage à gauche et à droite dans la colonne pour raccorder les 2 récipients par des câbles avec fiche.

Tous les modèles sont obtenables également avec un boiler d'eau incorporé (2200 W), débit horaire env. 22 lt et robinet No-Drip. Indication supplémentaire «W». Surtaxe Fr. 1'595.-*

Robinet supplémentaire au dos de la colonne.
Surtaxe Fr. 495.-.*

* pas du stock

Socle plus haut pour une hauteur de distribution plus haute (max. 335 mm), par ex. pour thermos 1,85 lt et 2,2 lt. Surtaxe Fr. 380.-/435.-/570.-.

Chariots de service de distribution appropriés avec plateau de posement et tiroir ou glissières et plateaux en inox 330x395 mm et avec partie rabattable latérale sont également livrables sur demande.

Prix TVA non comprise Deutscher Text siehe Rückseite!

Récipients à boisson et réservoirs

(containers) Mod. ANIMO

Pour la conservation et le transport de boissons chaudes et froides, tout d'abord de café et thé.

f = 27

3.07 / F

Accessoires:

Filtre à poser pour modèle

	Ø	Hauteur y c. couvercle	No d'art.	Prix Fr.
5 L	190 mm	155 mm	1155.5700	250.-
10 L	260 mm	180 mm	1155.5800	290.-
20 L	330 mm	180 mm	1155.5900	350.-
40 L	440 mm	225 mm	1155.6930	835.-

Filtre à poser (fermé type GF)

En matière synthétique, y compris cartouche filtrante, résistant au lave-vaisselles (40 l = inox). Utilisable aussi en combinaison avec les mod. WKI et DWI.



Papiers-filtre à corbeilles 41 g/m²

Cartons de 500 pièces

101/317 mm (pour mod. CN5e)	No d'art. 1155.6500	Prix Fr.	105.-
152/457 mm (pour mod. CN10e)	No d'art. 1155.6510	Prix Fr.	145.-
203/533 mm (pour mod. CN20e)	No d'art. 1155.6520	Prix Fr.	185.-
280/635 mm (pour mod. CN-40)	No d'art. 1155.6530	Prix Fr.	345.-

Ils sont interchangeables avec les mod. ComBi-Line.



Entièrement en acier inoxydable 18/9. Double paroi. Avec robinet Tomlinson (1/2"). Poignées.

Mod. CNe

Pour empiler. Prise d'appareil derrière dans l'appareil. Câble avec prise 230 V d'un côté et prise d'appareil de l'autre côté. Thermostat qui tient les boissons à la température idéale de +85°C. Couvercle à double-paroi, avec poignée métallique plate. Plaque ronde avec trou au milieu pour poser. Avec verre indicateur. Lampe témoin.

Mod. CNI

Sans résistances. Isolés par de la mousse de polyuréthane, sans CFC. Poignées. Convient très bien pour le transport et le service du café. Le contenu peut être gardé longtemps à haute température, à condition de remplir rapidement le récipient, si possible à l'aide d'un couvercle et d'un tuyau de remplissage (perte de température par heure, basée sur des récipients non préchauffés, entièrement rempli d'eau à 90°C, seulement env. 4°C par heure). Avec les récipients isolés équipés de filtres à thé et tube de remplissage, n'importe quelle quantité de thé peut être préparée rapidement, en combinaison avec les bouilleurs mod. WKI. Empilables. Verre indicateur.

Remplis d'eau en une fois, ils permettent de préparer rapidement une grande quantité de café. Passant par un papier filtre à corbeilles, le café est toujours exempt de marc. Ceci constitue une manière à la fois aisée et efficace d'extraire les essences aromatiques du café; c'est également une solution très économique. Robinet supplémentaire au dos de la colonne (sans verre indicateur). Surtaxe Fr. 295.-.

Modèle	CN5e	CN10e	CN20e	CN40e
Capacité	5 lt	10 lt	20 lt	40 lt
Puissance	35 W	70 W	70 W	140 W
Ø	237 mm	307 mm	355 mm	455 mm
Hauteur	406 mm	427 mm	515 mm	535 mm
Hauteur d'écoul.	120 mm	120 mm	120 mm	85 mm
Poids	5,1 kg	7,3 kg	11,2 kg	20 kg
No d'art.	1155.5110	1155.5210	1155.5310	1155.5410
Prix Fr.	840.-	995.-	1'275.-	2'075.-

Modèle	CN5i	CN10i	CN20i	
Capacité	5 L	10 L	20 L	
No d'art.	1155.4230	1155.4430	1155.4730	Modèles CE, CI et accessoires voir au verso!
Prix Fr.	765.-	965.-	1'125.-	

Mélangeur de café



Mélangeur automatique. Ensemble avec le filtre à poser permettant d'obtenir, sans

transvasement, un café de qualité uniforme; celui n'est pas exposé à l'air lorsque le filtre est retiré.

Sert à équilibrer la pression et assure une qualité uniforme de l'arôme du café dans tout le container.

Pour mod. CNe/DE	5 lt	10 lt	20 lt	40 lt
No d'art.	1155.7750	1155.7760	1155.7770	1155.7780
Prix Fr.	110.-	120.-	150.-	180.-

Filtre à thé (y compris disque)



Pour mod. CNe/DE	5 lt	10 lt	20 lt	40 lt
No d'art.	1155.8000	1155.8200	1155.8300	1155.8400
Prix Fr.	165.-	175.-	230.-	255.-

Tube de remplissage

Pour combler l'espace entre robinet et container, si l'espace est trop grand, pour isoler le jet d'eau chaude en cas de travail sans garniture/filtre combiné.



Pour mod. CNe/DE	5 lt	10 lt	20 lt	40 lt
No d'art.	1155.5104	1155.5204	1155.5304	1155.5404
Prix Fr.	170.-	175.-	180.-	240.-

Papier filtre rond

(filtre rond), 41 g/m². Cartons de 500 pièces.

Mod. CE+CI voir au dos!

Prix TVA non comprise

Pour filtres à poser et ComBi-Line/

Favoriet-Combi	5 lt	10 lt	20 lt	40 lt
Ø	190 mm	260 mm	330 mm	440 mm
No d'art.	1155.6000	1155.6100	1155.6200	1155.6300
Prix Fr.	40.-	68.-	87.-	155.-



Grille à thé (sur container mod. CN10e)

Récipients mod. CE et CI

Modèle	CE-6*	CE-16*		
Capacité	6 lt	16 lt		
Puissance	165 W	275 W		
Ø	237 mm	307 mm		
Hauteur	405 mm	504 mm		
Hauteur écoule.	120 mm	120 mm		
Poids	6 kg	10 kg		
No d'art.	1155.2200	1155.2600		
Prix Fr.	865.-	1'175.-		
Modèle	CI-4	CI-6	CI-8	CI-10
Capacité	4 lt	6 lt	8 lt	10 lt
No d'art.	1155.4100	1155.4200	1155.4300	1155.4400
Prix Fr.	740.-	775.-	875.-	965.-
Modèle	CI-12	CI-16	CI-20	CI-25
Capacité	12 lt	16 lt	20 lt	25 lt
No d'art.	1155.4500	1155.4600	1155.4700	1155.4800
Prix Fr.	1'015.-	1'040.-	1'125.-	1'175.-

* jusqu'à l'épuisement du stock

Sur demande, les containers mod. CI peuvent également être livrés sans robinet d'écoulement (VC-4, VC-6, VC-8, V-10; les modèles VC sont 120 mm moins haut que les modèles CE). Les modèles VC se prêtent très bien pour contenir des aliments, pour le transport de soupes, pommes de terre etc. Ils résistent au lave-vaisselle.

Accessoires:

Filtres à poser pour containers

Inox. Utilisable aussi en combinaison avec mod. WKI + DWI.



Filtres à poser pour mod. CE/CI

Pour modèle	8 lt	16 lt
Ø	260 mm	330 mm
Hauteur	170 mm	185 mm
No d'art.	1155.3500	1155.3700
Prix Fr.	330.-	475.-

Pour chaque filtre combiné devrait être utilisé un filtre en forme de corbeilles et un mélangeur automatique (voir au dos).

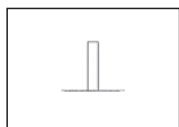
Filtres en forme de corbeilles voir au dos!

Mélangeur automatique pour la café voir au dos!



Grible à thé (y compris disque)

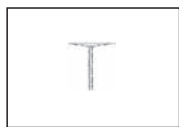
Pour modèle	8 lt	12 lt
No d'art.	1155.8100	1155.8200
Prix Fr.	170.-	175.-



Tube de remplissage

Pour mod.	6 lt	8 lt	16+20 lt
No d'art.	1155.4104	1155.4304	1155.4504
Prix Fr.	175.-	170.-	185.-

Pour combler l'espace entre robinet et container, si l'espace est trop grand, pour isoler le jet d'eau chaude en cas de travail sans garniture/filtre combiné.



Mélangeur automatique pour la café

Pour mod.	6 lt	12 lt	16 lt
No d'art.	1155.7100	1155.7400	1155.7500
Prix Fr.	110.-	120.-	120.-

Ensemble avec le filtre combiné permettent d'obtenir, sans transvasement, un café de qualité uniforme; celui n'est pas exposé à l'air lorsque le filtre est retiré.



Mod. CE+CI 4, 6, 8



Mod. CE+CI 6, 12, 16, 20



Filtres en forme de corbeilles
(Inox)

	CE/CI 6 lt	CE/CI 12-16 lt
No d'art.	1155.3510	1155.3710
Prix Fr.	155.-	185.-

Papiers-filtre à corbeilles

	152/457 CE/CI 6 lt	203/533 CE/CI 12-16 lt
41 g. Cartons de 500 pièces		
No d'art.	1155.6510	1155.6520
Prix Fr.	145.-	185.-

Papiers-filtre
41 g/m²

	Pour modèle Ø	12, 16 lt 330 mm
Cartons de 500 pièces		
No d'art.		1155.6200
Prix Fr.		87.-

Etrier de protection pour le robinet, collier de serrage ou console mural (plateau de côte pivotant) sur demande et contre surtaxe.

Accessoires: (pour mod. CNe, CNI + DEn)



Bras de vidange pivotant pour robinet du container

Pour remplir de thermos (une plaques du fond élevée n'est pas nécessaire). Avec connecteur rapide.

No d'art. 1153.4500 Prix Fr. 280.-



Tube d'allongement

Longueur 1500 mm.
1 côté avec tête/connecteur d'accouplement rapide pour robinet 1/2", 1 côté avec robinet No-Drip, en matière synthétique, noire.

No d'art. 1153.4400 Prix Fr. 220.-

Verre indicateur

(pour mod. CE+CI). Exécution spéciale contre surtaxe.

Modèles CNe et CNI voir au recto!

Prix TVA non comprise

Heisswasser- und Glühweinkocher

Bouilleurs à eau chaude

d = 18 / f = 27

9.07 / F

«ANIMO» Mod. WKTn

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-63)

Zum Erhitzen von heissem Wasser für Kaffee, Tee, Sofortsuppen, Glühwein, Grog usw.

Vollständig aus rostfreiem Edelstahl 18/9. Einwandig. Manuelle Wassereinfüllung (HA) oder mit Wasseranschluss 3/4" G (VA). Beleuchteter Kippschalter für Ein/Aus. Kontrolllampe. Schwimmer-Mechanismus (Mod. HA) bzw. Wasserdruckmesser (Mod. VA). Speziell geschütztes Schauglas mit Literkala, an dem die vorhandene Wassermenge abgelesen werden kann. Thermostat von 0–97°C stufenlos regulierbar. Trockenlaufschutz. Tomlinson-Hahnen verchromt 1/2" G. 2 hitzebeständige Kunststoff-Griffe.

Die Wasserkocher können auf einfache Weise mit einem Entkalkungsmittel entkalkt werden (Rohrheizkörper über dem Behälterboden) und weisen deshalb eine grosse Betriebssicherheit auf.

«ANIMO» Mod. WKTn

(construits selon les normes EN 60335-2-63)

Pour la préparation de l'eau chaude pour café, thé, potages instantanés, vin chaud, grog etc.

Entièrement en acier inoxydable 18/9. A amé simple. Remplissage d'eau à la main (HA) ou par raccordement au réseau d'eau 3/4" G (VA). Interrupteur basculant, lumineux, pour Marche/Arrêt. Lampe témoin. Mécanisme flotteur (mod. HA) resp. régulateur de pression (mod. VA). Jauge protégée spécialement, graduée pour indiquer le niveau d'eau. Thermostat, réglable de 0–97°C, sans gradations. Sécurité à marche sec. Robinet Tomlinson chromé 1/2" G. 2 poignées en matière synthétique, résistantes contre chaleur.

Les bouilleurs peuvent facilement être détartrés (résistance tubulaire sur le fond du récipient) et cela assure aux appareils une grande fiabilité.



Modell	Modèle	WKT-10n	WKT-20n
Anschluss	Voltage	230 V	230 V
Leistung	Puissance	3200 W (16 A)	3200 W (16 A)
Fassungsvermögen	Capacité	10 L	20 L
Stossvorrat Heisswasser	Réservoir d'eau chaude	8 L	18 L
Aufheizzeit auf 97°C ca.	Temps d'échauffement sur 97°C	17 Min.	34 Min.
Std.-Leistung	Capacité heure	30 L	30 L
Ø	Ø	225 mm	305 mm
Höhe	Hauteur	505 mm	560 mm
Auslaufhöhe Hahn	Hauteur écoulement	140 mm	137 mm
Gewicht	Poids	5,5 kg	7,8 kg
Art. Nr. (HA)	No d'art. (HA)	1155.1800	1155.1900
Preis Fr.	Prix Fr.	1'250.–	1'495.–
Art. Nr. (VA)	No d'art. (VA)	1155.1810	1155.1910
Preis Fr.	Prix Fr.	1'495.–	1'825.–

Modelle WKT-Dn siehe separater Prospekt «Heisswasser-Kocher, Mod. ANIMO»!

Modèles WKT-Dn voir prospectus séparé «Bouilleurs à eau chaude, mod. ANIMO»!



Zubehör:

Behälter-Füllschlauch, hitzebeständig bis 100°C. Länge 1500 mm. 1 Seite mit Haken zum Einhängen, 1 Seite mit No-Drip-Hahnen aus Kunststoff, schwarz. Zum Füllen von Thermoskannen, Behältern, mehreren Kaffeetassen nacheinander, innerhalb kürzester Zeit.

Art. Nr. 1155.6620

Preis Fr. 175.–

Accessoire:

Tube d'allongement, résistant à la chaleur à 100°C. Longueur 1500 mm. 1 côté avec crochet de fixation, 1 côté avec robinet No-Drip en matière synthétique, noire. Pour remplir de thermos, récipients, plusieurs tasses de café, l'une après l'autre au de-dans le temps le plus court.

No d'art. 1155.6620

Prix Fr. 175.–

Prix TVA non comprise

Preise exkl. MWSt

Heisswasser- und Glühweinkocher

Bouilleurs à eau chaude

d = 18 / f = 27

9.07 / F

«ANIMO» Mod. WKTn

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-63)

Zum Erhitzen von heissem Wasser für Kaffee, Tee, Sofortsuppen, Glühwein, Grog usw.

Vollständig aus rostfreiem Edelstahl 18/9. Einwandig. Manuelle Wassereinfüllung (HA) oder mit Wasseranschluss 3/4" G (VA). Beleuchteter Kippschalter für Ein/Aus. Kontrolllampe. Schwimmer-Mechanismus (Mod. HA) bzw. Wasserdruckmesser (Mod. VA). Speziell geschütztes Schauglas mit Literkala, an dem die vorhandene Wassermenge abgelesen werden kann. Thermostat von 0–97°C stufenlos regulierbar. Trockenlaufschutz. Tomlinson-Hahnen verchromt 1/2" G. 2 hitzebeständige Kunststoff-Griffe.

Die Wasserkocher können auf einfache Weise mit einem Entkalkungsmittel entkalkt werden (Rohrheizkörper über dem Behälterboden) und weisen deshalb eine grosse Betriebssicherheit auf.

«ANIMO» Mod. WKTn

(construits selon les normes EN 60335-2-63)

Pour la préparation de l'eau chaude pour café, thé, potages instantanés, vin chaud, grog etc.

Entièrement en acier inoxydable 18/9. A amé simple. Remplissage d'eau à la main (HA) ou par raccordement au réseau d'eau 3/4" G (VA). Interrupteur basculant, lumineux, pour Marche/Arrêt. Lampe témoin. Mécanisme flotteur (mod. HA) resp. régulateur de pression (mod. VA). Jauge protégée spécialement, graduée pour indiquer le niveau d'eau. Thermostat, réglable de 0–97°C, sans gradations. Sécurité à marche sec. Robinet Tomlinson chromé 1/2" G. 2 poignées en matière synthétique, résistantes contre chaleur.

Les bouilleurs peuvent facilement être détartrés (résistance tubulaire sur le fond du récipient) et cela assure aux appareils une grande fiabilité.



Modell	Modèle	WKT-10n	WKT-20n
Anschluss	Voltage	230 V	230 V
Leistung	Puissance	3200 W (16 A)	3200 W (16 A)
Fassungsvermögen	Capacité	10 L	20 L
Stossvorrat Heisswasser	Réservoir d'eau chaude	8 L	18 L
Aufheizzeit auf 97°C ca.	Temps d'échauffement sur 97°C	17 Min.	34 Min.
Std.-Leistung	Capacité heure	30 L	30 L
Ø	Ø	225 mm	305 mm
Höhe	Hauteur	505 mm	560 mm
Auslaufhöhe Hahn	Hauteur écoulement	140 mm	137 mm
Gewicht	Poids	5,5 kg	7,8 kg
Art. Nr. (HA)	No d'art. (HA)	1155.1800	1155.1900
Preis Fr.	Prix Fr.	1'250.–	1'495.–
Art. Nr. (VA)	No d'art. (VA)	1155.1810	1155.1910
Preis Fr.	Prix Fr.	1'495.–	1'825.–

Modelle WKT-Dn siehe separater Prospekt «Heisswasser-Kocher, Mod. ANIMO»!

Modèles WKT-Dn voir prospectus séparé «Bouilleurs à eau chaude, mod. ANIMO»!



Zubehör:

Behälter-Füllschlauch, hitzebeständig bis 100°C. Länge 1500 mm. 1 Seite mit Haken zum Einhängen, 1 Seite mit No-Drip-Hahnen aus Kunststoff, schwarz. Zum Füllen von Thermoskannen, Behältern, mehreren Kaffeetassen nacheinander, innerhalb kürzester Zeit.

Art. Nr. 1155.6620

Preis Fr. 175.–

Accessoire:

Tube d'allongement, résistant à la chaleur à 100°C. Longueur 1500 mm. 1 côté avec crochet de fixation, 1 côté avec robinet No-Drip en matière synthétique, noire. Pour remplir de thermos, récipients, plusieurs tasses de café, l'une après l'autre au de-dans le temps le plus court.

No d'art. 1155.6620

Prix Fr. 175.–

Prix TVA non comprise

Preise exkl. MWSt

Bouilleurs à eau chaude

Mod. ANIMO

(construits selon les normes EN 60335.2-64, LsPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Ces bouilleurs sont spécialement conçus pour la préparation de l'eau chaude pour café, thé, potages instantanés, vin chaud etc.

Ils sont fournis standard avec un robinet articulé sur le devant (mod. WKI). Toute fois de tels robinets peuvent également être livrés de chaque côté ou avec une canalisation pour le remplissage de deux filtres à café ou à thé.

Modèles pour fixer au mur, type WKIn

Entièrement en acier inoxydable 18/9. Branchement au réseau d'eau 1/2" G. Mécanisme de flotteur. Jauge graduée pour indiquer le niveau d'eau. Robinet purgeur dans le fond, qui élimine l'eau restante, et qui est simple et efficace au détartrage de l'appareil. Conduite trop-plein avec raccord 1/2" G. Interrupteur principal. Interrupteur qui commande la soupape à aimant de remplissage d'eau. Sécurité contre le chauffage à vide. Thermostat, réglable de 0-97°C. Thermomètre. Bras articulé en forme S d'une longueur 200 mm (mod. WKI-10n), longueur de 250 mm (mod.

WKI-20n) et longueur de 300 mm (mod. WKI-40n, 60n, 80n) ou robinet No-Drip à la place d'un bras articulé (réduction de prix). 3 possibilités de raccordement de robinets 3/4" G.

Tous les modèles WKI peuvent être détartrés très facilement et sont dès lors particulièrement indiqués pour des endroits avec une eau calcaire. Si l'eau est extrêmement calcaire, il est recommandé d'utiliser un adoucisseur d'eau pour diminuer la dureté de l'eau à une valeur idéale pour le café, soit environ 6° DH.

Modèle	WKI-10n*	WKI-20n*	WKI-20n	WKI-40n	WKI-60n	WKI-80n
Voltage	230 V (16 A)	230 V (16 A)	400/3 N	400/3 N	400/3 N	400/3 N
Puissance	3200 W	3200 W	6600 W	9600 W	9600 W	19200 W
Capacité	10 lt	20 lt	20 lt	40 lt	60 lt	80 lt
Temps d'éch. à 97°C	24 min	45 min	23 min	23 min	35 min	25 min
Capacité heure	30 lt	30 lt	60 lt	90 lt	90 lt	180 lt
Ø	224 mm	304 mm	304 mm	388 mm	388 mm	445 mm
Hauteur	520 mm	585 mm	585 mm	685 mm	855 mm	891 mm
Poids	9 kg	13 kg	13 kg	19 kg	22 kg	27 kg
No d'art.	1155.0200	1155.0300	1155.0400	1155.0500	1155.0600	1155.0700
Prix Fr.	2'195.-	2'275.-	2'750.-	3'150.-	3'395.-	4'025.-

* Nécessaire une boîte de prise spéciale 230 V (16 A). Livrable également en 400/2N contre surtaxe.

Les mod. WKI sont obtenables seulement sur commande spéciale. Les mod. WKI-10n et WKI-20n sont livrables sur commande spéciale également en 230 V, 2200 W.

Accessoires: (pour mod. WKT-Dn)

Bras de vidange pivotant pour bouilleurs de table avec robinet.

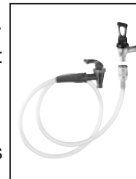
Avec connecteur rapide.

No d'art. 1153.4500
Prix Fr. 280.-



Tube d'allongement

Longueur 1500 mm. 1 côté avec tête d'accouplement rapide pour robinet 1/2" G, 1 côté avec robinet No-Drip, en matière synthétique, noire. Pour remplir de thermos, récipients, plusieurs tasses de café une après l'autre au de-dans de temps le plus court etc.



No d'art. 1153.4400 Prix Fr. 220.-

Modèles de table, type WKT-Dn

Entièrement en acier inoxydable 18/9. Double parois avec isolation en polyuréthane, sans FCKW. Remplissage d'eau à la main (HA) ou avec raccordement au réseau d'eau (VA). Jauge graduée pour indiquer le niveau d'eau. Sécurité à marche sec. Thermostat, réglable de 0-97°C sans gradations. Robinet Tomlinson (1/2") avec raccord instantané pour le robinet articulé ou

tube d'allongement. Lampe témoin. 2 poignées. Couvercle avec poignée. (Combinable avec les mod. ComBi-Line.) Les bouilleurs à réservoir peuvent facilement être détartrés et cela assure aux appareils une grande fiabilité. Livrable sur demande spéciale également en 230 V (16 A). Il est nécessaire une boîte de prise spéciale. Réduction Fr. 390.-.

Modèle	WKT-D5n	WKT-D10n	WKT-D20n	Mod. WKT-10 et Mod. WKT-25 (sans double parois) avec (VA) ou sans branchement (HA) direct à l'eau.
Voltage	400/2 N	400/2 N	400/2 N	
Puissance	3200 W	3200 W	3200 W	
Capacité	5 lt	10 lt	20 lt	
Réservoir d'eau chaude	4 lt	8 lt	18 lt	
Capacité heure	30 lt	30 lt	30 lt	HA = sans raccordement d'eau
Temps d'éch. à 97°C	9 min	17 min	34 min	VA = avec raccordement d'eau 3/4" G
Ø	237 mm	307 mm	355 mm	
Hauteur	406 mm	427 mm	515 mm	
Hauteur écoulement	120 mm	120 mm	120 mm	
Poids	6 kg	8 kg	12 kg	
No d'art. (HA)	1155.1500	1155.1600	1155.1700	Modèles WKT-10n et WKT-20n voir prospectus séparé!
Prix Fr.	1'750.-	1'825.-	2'050.-	Prix TVA non comprise
No d'art. (VA)	1155.1510	1155.1610	1155.1710	
Prix Fr.	1'995.-	2'195.-	2'425.-	

f = 27 / d = 18

3.07 / F

Deutscher Text siehe Rückseite!



Modèle pour fixer au mur type WKI

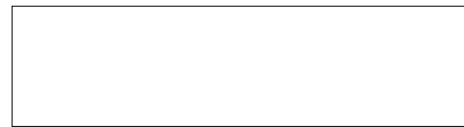


Modèle de table type WKT-D10n

Contre surtaxe: (uniquement mod. WKIn)

- Robinet Tomlinson (1/2") au devant (par exemple pour préparer du thé, soupes instantanées, chocolat etc.). Surtaxe Fr. 265.-.
- Deuxième bras articulé. Surtaxe Fr. 945.-.
- Robinetterie de côté 600 mm de long, y compris bras articulé à gauche ou à droite (livrables également avec bras articulé à gauche et à droite). Surtaxe Fr. 265.-.

Cafetières électriques semi-automatiques (Percolateurs)



f=27/d=18

9.05/P

Pour usage commercial

Le principe de la percolation permet de bouillir dans un temps relativement court, sans papier-filtre (sauf pour café moulu très fin) une grande quantité de café. Le café est maintenu au chaud pour autant que l'appareil reste enclenché. Les percolateurs ne doivent pas être raccordés au réseau d'eau (remplissage d'eau manuel).



Mod. N-5005



Mod. N-5010



Mod. N-5015

- Appareils en INOX 18/9, filtre en aluminium
- Capacités 5 l, 10 l ou 15 l
- 2 poignées isolantes
- Interrupteur basculant, lumineux pour marche/arrêt
- Voyant lumineux de contrôle

- Jauge de niveau, gradué
- Thermostat de sécurité
- Robinet anti-gouttes
- Le modèle N-5005 comporte un socle en matière synthétique

	Mod. N-5005	Mod. N-5010	Mod. N-5015
Voltage	230 V	230 V	230 V
Puissance	1115 W	1520 W	2020 W
Capacité	5 l	10 l	15 l
	40 tasses	80 tasses	120 tasses
Quantité minimum	2,5 l	5 l	7,5 l
Durée de cycle avec cap. maxi	27 min.	38 min.	45 min.
Capacité horaire	10 l	15 l	20 l
Hauteur utile dès robinet	105 mm	135 mm	135 mm
ø	185 mm	255 mm	255 mm
Hauteur	480 mm	530 mm	625 mm
Poids	3 kg	4,5 kg	5,5 kg
No d'art.	1153.6000	1153.6010	1153.6020
Prix	Fr. 525.-	Fr. 595.-	Fr. 695.-

Accessoires:

Papier-filtre rond avec trous ø 15 mm. 52 g (pour mouture fine/café espresso). Carton à 500.

ø 162 mm (pour mod. N-5005).

No d'art.

Prix

1155.6010

Fr. 29.50

ø 230 mm (pour mod. N-5010, N-5015).

No d'art.

Prix

1155.6011

Fr. 60.-

Moulins bar doseur «Santos» Mod. 40A (automatique)

(construits selon les normes EN 12100-1+2, EN 60204-1, EN 60335-1, 98/37/CE, 89/336/CE (EMV), 2723/CE, 2002/95/EG (RoHS), 2002/96/EG (WEEE), LSP/loi fédérale sur la sécurité des produits)

Châssis en fonte gris texturé ou brun texturé, epoxy texturé (noir texturé ne pas en stock).

Moteur asynchrone professionnel silencieux, puissance 1/2 CV. Couple de démarrage élevé. Trémie en plastique incassable, transparent fumé, capacité 2,2 kg. L'obturateur permet de fermer le bac à grains et d'empêcher les grains de café de passer dans le corps de broyage. Couvercle en plastique noir, incassable. Doseur en inox, avec entourage plexi central en polycarbonate. Fourchette porte-filtre en aluminium. Recupérateur de mouture en plastique noir, incassable et amovible. Compteur de dose. Dosage réglable de 6,5 à 8,5 g (mouture moyenne). Tasseur Ø 55 mm (Ø 53 mm et Ø 57 mm sur demande). Socle monobloc étanche. Bouton marche-arrêt lumineux et étanche. Filtre antiparasite contre bruit de toc (au haut-parleur). Meules en acier trempé Ø 63,5 mm. Corps de mouture ventilé. Protecteur thermique intégré au bobinage moteur (protège contre les surchauffes (fonctionnement à vide)). 5 pieds antidérapants de grande stabilité. Protecteur de surintensité ou surampérage, protège contre les blocage moteur (bouton réarmable situé sous l'appareil). Récupérateur de mouture amovible, en plastique.

3 fois plus silencieux qu'un moulin bar classique (env. 9 décibels de moins, ça veut dire 63 dBA maximum) grâce à des joints caoutchouc entre trémie et écrou, entre écrou et corps de broyeur ainsi qu'entre corps de broyage et distributeur-doseur. En plus amortissement par silentbloks (plots antivibratoires et antibruits).

Voltage	230 V	Poids	14 kg
Largeur	190 mm	Moteur	1/2 CV
Profondeur	390 mm	Tours	1500 t/min
Hauteur	580 mm	Débit moyen env.	8 kg/h

Mod. PPF = presse-poudre fixe avec tasseur Ø 55 mm

Mod. PPM = presse-poudre mobile avec tasseur Ø 55 mm

Doseur à café Mod. 56

Doseur sur socle. Capacité env. 250 g. Presse-poudre mobile.

Fourchette en alu.

N° 1151.2200

Prix Fr. 595.-

(surdemande, pas en stock)

D'autres moulin bar-doseur (mod. 60), moulin avec mouture fraîche à portions (mod. 55) et appareils de dosage sur socle (mod. 56) voir prospectus séparés!

Récipient pour marc de café

En matière plastique brune, solide. Avec 2 barres de nylon Ø 18 mm qui peuvent être changées sans l'intervention d'outils. Dimensions 200x300x120 mm. Poids 800 g.

No d'art. 1152.0100 Prix Fr. 70.-



f = 27 / d = 18

3.10 / F



Mod. 40A-PPF



Mod. 40A-PPM

Mod. 40A-PPF
(presse-poudre fixe)

No d'art. 1151.1200 (gris)
No d'art. 1151.1300 (brun)
No d'art. 1151.1400 (noir)*

Prix Fr. 1'395.-

Surtaxe partie supérieure et socle chromés Fr. 305.-
*ne pas en stock

Prix TVA non comprise

Mod. 40A-PPM
(presse-poudre mobile)

No d'art. 1151.1600 (gris)
No d'art. 1151.1700 (brun)
No d'art. 1151.1800 (noir)*

Prix Fr. 1'425.-

Deutscher Text siehe Rückseite!

Moulin à café espresso automatique avec mouture fraîche pour chaque portion

«SANTOS» Mod. 55

(construits selon les normes EN 12100-1+2, EN 60204-1, EN 60335-1, 2006/42 CE, 2006/1001 CE/CEM, 2006/95 CE, 2011/65 CE (RoHS), 2012/19 CE (WEEE), LSPPro/loi fédérale sur la sécurité des produits)

Ce moulin automatique permet de distribuer, directement dans le porte-filtre, la dose de café nécessaire pour 1 ou 2 tasses (moins d'une seconde). Il garantit une fraîcheur et un arôme absolus, puisque le café est moulu à la demande. Il est 3 fois plus silencieux qu'un moulin bar classique (seulement 63 dBA).

- Corps en fonderie d'aluminium. Noir. Façade noire.
- Trémie/bac à grains, en plastique résistant, transparent, fumé; capacité 2,2 kg; couvercle de bac, incassable
- L'obturateur permet de fermer le bac à grains et d'empêcher les grains de café de passer dans le corps de broyage.
- Moteur asynchrone, monophasé, 600 W, 2'850 t/min, protecteur thermique intégré, monté sur silentblochs; débit moyen 25 kg/h
- Meules de haute résistance et longue durée Ø 63,5 mm
- Régularité de la mouture et de la dose distribuée (minuterie)
- Panneau de commande ergonomique, digital avec touches de sélection pour 1 ou 2 portions/café (dosage de 2,5 à 20 g, réglable), 0,8 secondes pour 7g en moyenne et compteur de doses inviolable à 5 chiffres (memoirisé)
- Détecteur pour porte-filtre pour le dosage
- Presse poudre mobile, tasseur Ø 55 mm, acceptant presque tous types de filtres de café (Ø 53 mm + Ø 57 mm sur demande)
- Fourchette porte-filtre en acier inox acceptant tous types de portefiltres.
- Récupérateur de mouture amovible, en plastique noir
- 5 pieds antidérapants pour une grande stabilité

Voltage	230 V	No d'art. 1151.8100 (Mod. 55 BF-H noir)
Largeur	198 mm	Prix Fr. 1'895.-
Profondeur	397 mm	No d'art. 1151.8200 (Mod. 55 BM-H)
Hauteur	577 mm	Preis Fr. 2'095.-
Poids	15 kg	No d'art. 1151.8300 (Mod. 55 W-H)
		Preis Fr. 1'995.-
		No d'art. 1151.8400 (Mod. 55 BAR-H)
		Preis Fr. 2'050.-

Mod. 55 BF-H

Façade avec éléments de commande noire corps noir

Mod. 55 BM-H

Façade avec éléments de commande noire. Corps couleur gris pailleté. Trémie clair (cristal).

Mod. 55 W-H

Corps blanc. Trémie clair (cristal).

Mod. 55 BAR-H

Comme Mod. 55 BM-H, mais sans presse-poudre/tasseur mobile (exécution Barista).

Récipient pour marc de café

En matière plastique brune, solide. Avec 2 barres de nylon Ø 18 mm qui peuvent être changées sans l'intervention d'outils. Dimensions 200x300x120 mm. Poids 800 g.



No d'art. 1152.0100 Prix Fr. 70.-

f = 27 / d = 18

3.10 / F



Mod. 55 BF-H



Mod. 55 BF-H



Mod. 55 BM-H



Mod. 55 W-H



Mod. 55 BAR-H

Moulins bar-doseur mod. 40A, 60 (avec doseur amovible), doseur sur socle, mod. 56 voir prospectus séparés!

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Kaffeemühlen (Barista) Mod. SANTOS



d=18/f=27

3.12/P

(Gebaut nach den Normen EN 60335-1+2-64, EN 89/392 CE, 734.27 (NIV), 2006/42/66, 204/108 CE, 2006/95/CE, RoHS 2002/95/CE, 1935/2004/CE, PrSG / Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Für Ladengeschäfte, Lebensmittelhandel, Kaffeeröstereien usw.

Moulins à café (Barista) mod. SANTOS

(Construits selon les normes EN 60335-1+2-64, EN 89/392 CE, 734.27 (OIBT), 2006/95/CE, RoHS 2002/95/CE, 1935/2004/CE, PrSG / LsPro Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour magasins, épiceries, torréfacteurs etc.

Gehäuse aus Aluminiumguss. Aufsatzglas ca. 1 kg fassend. Mahlung stufenlos einstellbar.

Mit Beutelhalter oder auf Wunsch mit Schublade. Drehschalter. 230 V (mit Motorschutzschalter). Anschlusskabel ölbeständig mit Schweizerstecker.

Mod. S-20PS: Gehäuse rotbrauner Hammerschlag einbrennlackiert, Mantel Inox. Nutzhöhe Beutelhalterung 150 mm.

Mod. S-30: Gehäuse rotbrauner Hammerschlag, einbrennlackiert. Motor mittels Ventilator luftgekühlt. Nutzhöhe 300 mm
Auf Wunsch auch schwarz lackiert lieferbar.

Mod. S-20 PV: Wie Mod. S-20, jedoch als Pfeffer- und Gewürzmühle einsetzbar (spezielle Mahlscheiben). Mit Schublade.

Leise Kaffeemühlen Mod. 42,43 + 63 siehe separater Prospekt.

Châssis en fonte d'aluminium. Trémie capacité env. 1 kg.

Réglage progressif du degré de mouture.

Avec pince-sac ou avec sur demande tiroir. Interrupteur rotatif. 230 V (avec protection du moteur). Câble de raccordement résistant contre l'huile et fiche de prise Suisse.

Mod. S-20PS: Châssis en fonte d'aluminium laqué à chaud rouge-brun martelé, manteau inoxydable. Hatueur utile pince-sac 150 mm

Mod. S-30: Châssis battitures de fer rouge-brune, laqué à chaud. Socle, broyeur et plaque de recouvrement en fonte d'aluminium grise argentée martelée. Moteur refroidi par ventilateur. Hauteur utile 300 mm.

Mod. S-30 PV: Comme mod. S-20, mais utilisable comme moulin à poivre/épices (taillage des meules différent). Avec tiroir.

Moulins silencieux mod. 42, 43 + 63 voir prospectus séparé.



Mod. S-20

Anschluss	230 V
Leistung Motor	0,8 PS/600 W
Mahlwerke ø	63,5 mm
Tourenzahl	1450 T/Min.
Std. Leistung ca.	25 kg
Höhe inkl. Trichter	550 mm
Breite	250 mm
Tiefe	320 mm
Gewicht	14 kg
Art. Nr.	1151 .0800
Preis	Fr. 1'525.-

Preise exkl. MWSt



Mod. S-30

Anschluss	230 V
Leistung Motor	0,8 PS/600 W
Mahlwerke ø	63,5 mm
Tourenzahl	1450 T/Min.
Std. Leistung ca.	25 kg
Höhe inkl. Trichter	700 mm
Breite	220 mm
Tiefe	320 mm
Gewicht	18 kg
Art. Nr.	1151 .0900
Preis	Fr. 1'775.-

Voltage	230 V
Puissance moteur	0,8 PS/600 W
Meules ø	63,5 mm
Nombre de tours	1450 T/Min.
Débit/h env.	25 kg
Hauteur avec entonnoir	700 mm
Largeur	220 mm
Profondeur	320 mm
Poids	18 kg
No d'art.	1151 .0900
Prix	Fr. 1'775.-

Prix TVA non comprise

Moulins à café silencieux épicerie/ boutique (Barista) mod. SANTOS

f=27/d=18

9.16/P

(construits selon les normes EN 60335-2-64, /EN 12100-1+2, EN 60204-1:2006,89/392) CE, 734.27 (OIBT), 2006/42/CE, 204/108/CE, 2006/95/CE, 1935/2004/CE, RoHS 2002/95/CE, LSPro Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Livrable en 2 versions:

- Modèle pour porte-filtre ou tiroir (mod. 42)
- Modèle boutique avec pince sac (mod. 43 + mod. 63)
- Très silencieux (niveau sonore inférieur à 63 dBA (mod. 42) et 68 dBA (mod. 43))
- Tôlerie en acier inoxydable et alliage d'aluminium alimentaire
- Socle en fonte d'aluminium peint en noir texturé, avec 4 pieds en caoutchouc
- Couvercle en matière synthétique noire
- Trémie en polycarbonate, incassable

- Meules \varnothing 63,5 mm (mod. 42 + 43), \varnothing 120 mm (mod. 63) en acier spécial trempé à coeur, longue durée, changement simple
- Vitesse 1'500 t/min.
- Moteur avec protection thermique
- La façade de l'appareil s'ôte très facilement pour procéder au réglage de la mouture
- Débit horaire 15 - 25 kg (mod. 42 + 43), 36 - 120 kg (mod. 63), selon gradation mouture
- Câble d'alimentation résistant au huile, avec fiche de prise suisse

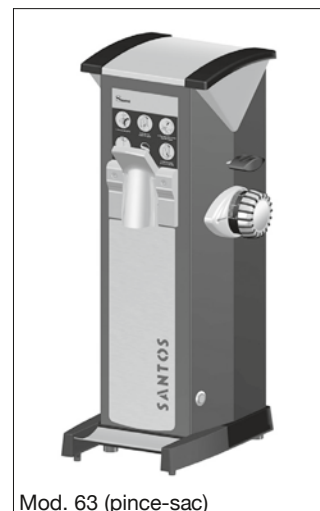


Mod. 42 avec tiroir

Mod. 42 avec porte-filtre à la place du tiroir



Mod. 43 (pince-sac)



Mod. 63 (pince-sac)

Mod. 42

Pour cafés, hôtels, restaurants, cafetérias, collectivités etc. qui travaillent avec machines à café-filtre.

Les rails support tiroir ou porte-filtre sont réglables en largeur pour pouvoir accepter tout modèle de porte-filtre de machines à café-filtre.

- Bouton de réglage de la mouture (de fin à gros), situé dans le capotage devant de l'appareil
- Interrupteur lumineux marche-arrêt, basculant
- Interrupteur à impulsion START, lumineux. Une impulsion sur le bouton distribue une dose de café moulu; le dosage s'effectue avec une minuterie (10 à 750 g, suivant le type de mouture = mod. 42 + 43)
- Capacité de la trémie 2 kg

Mod. 43

Utilisation: Boutique de torréfaction, supermarchés, boutiques gourmets etc.

- Avec pince-sac pour sacs de 250 g à 1 kg (hauteur utile maximum 350 mm)
- Bouton pour le réglage de la mouture (du café-filtre jusqu'à l'espresso)
- Interrupteur lumineux, marche-arrêt, basculant
- Capacité de la trémie 1,7 kg

Mod. 43N

Pour coffee shops, supermarchés, torrefactions etc.

Livrable sur demande également en version laquée couleur noir.

Mod. 63

Idéal pour tous les points de vente où on distribue de larges quantités de café moulu: Coffee-shops, boutiques, supermarchés, torrefactions etc.

Débit exceptionnel de 120 kg/h (café-filtre). Permet de réaliser la mouture très fine, type turc (débit par heure env. 36 kg). Bouton Démarrage/Arrêt étanche. Meules de \varnothing 120 mm triple taillage, réaffûttables. Capacité de la trémie 1,2 kg permettant de visualiser le café en grains. Utilisable pour sacs de 250 g, 500 g ou 1 kg (hauteur utile 400 mm de la pince-sac au fond). Couvercle de trémie. Obturateur de bac à grains. 5 consignes d'utilisation de l'appareil pour libre service. Régulateur de mouture de très grande précision (gradation micrométrique). Moteur asynchrone professionnel, puissant et très silencieux, monté sur silentbloc; le système AES (antistatique) garantit l'absence de phénomène électrostatique. Sécurité thermique intégré au moteur. Plaque verticale et antivibrante pour une meilleure distribution du café dans le sac. Socle récupérateur de mouture amovible. Toutes les pièces amovibles peuvent être mise au lavé vaisselle ou nettoyées à l'eau chaude savonneuse.

Voltage	230 V
Puissance moteur	0,8 CV / 600 W
Débit horaire	15 - 35 kg
Hauteur	555 mm
Largeur	190 mm
Profondeur	355 mm
Poids	19 kg
No d'art.	1151.2100
Prix	Fr. 2'050.-

Voltage	230 V
Puissance moteur	0,8 CV / 600 W
Débit horaire	15 - 35 kg
Hauteur	690 mm
Largeur	190 mm
Profondeur	355 mm
Poids	21 kg
No d'art.	1151.2101
Prix	Fr. 1'925.-

Voltage	230 V
Puissance moteur	2 CV / 1500 W
Débit horaire	60 kg
Hauteur	677 mm
Largeur	279 mm
Profondeur	329 mm
Poids	40 kg
No d'art.	1151.2102
Prix	Fr. 4'495.-

D'autres moulins-épicerie magasins avec pince-sac voir prospectus "Moulins à café (barista)" mod. SANTOS.

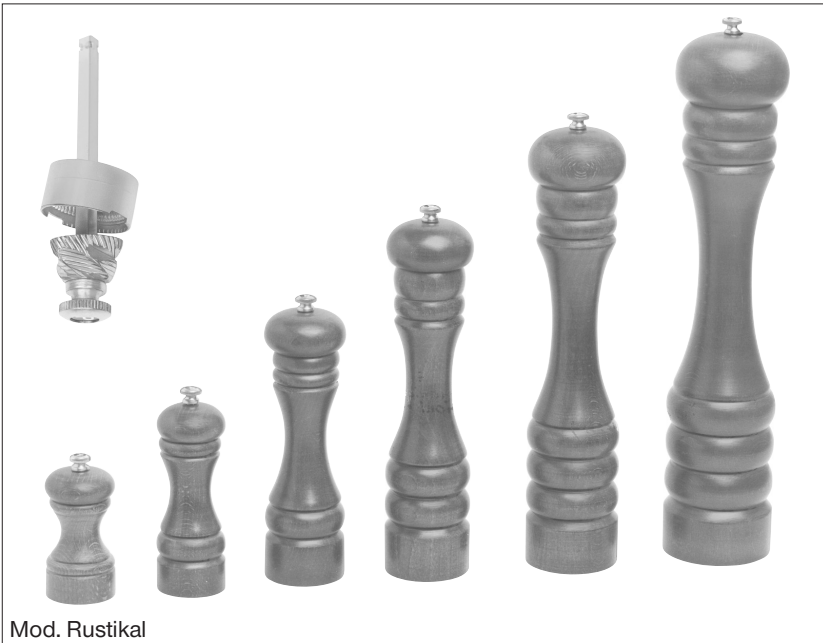
Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Pfeffermøhlen

Moulins à poivre

d=24/f=28 9.07/P



Mod. Rustikal

Aus Buchenholz gebeizt. Hartstahl-Mahlwerk «Morel», vernickelt und korrosionsgeschützt (Garantie 10 Jahre). Verpackt in PVC-Schachtel.

En hêtre foncé. Broyeur «Morel» en acier usine, traité haute dureté et nickelé, anticorrosion (garantie 10 ans). Emballé en boîtes en PVC.

Auf speziellen Wunsch sind alle Modelle auch als Salzmøhle erhältlich (Ausführung S), gleiche Preise wie «S».

Sur demande spéciale, tous les modèles sont également disponibles comme moulin à sel (exécution S), même prix comme «S».

Preise exkl. MWSt / Prix TVA non comprise

* solange Vorrat / jusqu'à l'épuisement du stock



Mod. Saturn / Saturne

Mod. Rustikal

Pfeffermøhle, Buche dunkel (auf Wunsch naturfarbig und mahagonifarbig), (Palisander gegen Aufpreis).

Mod. Rustique

Moulin à poivre (sur demande hêtre foncé, naturel et acajou), (palisandre contre surtaxe).

Höhe / Hauteur	Gewicht / Poids	Art. Nr. / No d'art.	Preis / Prix
10 cm	120 gr	1130.250	* Fr. 34.-
15 cm	160 gr	1130.260	* Fr. 39.-
20 cm	230 gr	1130.270	* Fr. 53.-
25 cm	370 gr	1130.280	* Fr. 70.-
33 cm	580 gr	1130.290	Fr. 110.-
41 cm	750 gr	1130.240	Fr. 195.-
60 cm	2500 gr	1130.230	Fr. 395.-

Mod. Saturn

Pfeffermøhle mit Mittelstück Plexiglas, Buche dunkel, naturfarbig und mahagonifarbig (Palisander gegen Aufpreis).

Mod. Saturne

Moulin à poivre, pièce au milieu en plexi, hêtre foncé, naturel et acajou (palisandre contre surtaxe).

Höhe / Hauteur	Gewicht / Poids	Art. Nr. / No d'art.	Preis / Prix
13 cm Mini	200 gr	1130.530	Fr. 57.-
15 cm	275 gr	1130.500	* Fr. 62.-
18 cm	325 gr	1130.520	Fr. 68.50
23 cm	420 gr	1130.510	* Fr. 85.-



Mod. Weinflasche / bouteille à vin

Mod. Weinflasche 1/2 L

Wein-Etikette «Bordeaux», «Bourgogne», «Alsace», «Champagne», Rot- oder Weisswein.

Mod. bouteille de vin 1/2 l

Etiquette de vin «Bordeaux», «Bourgogne», «Alsace», «Champagne», vin rouge ou blanc.

Höhe / Hauteur	Gewicht / Poids	Art. Nr. / No d'art.	Preis / Prix
24 cm	325 gr	1130.550	Fr. 90.-

Mod. Bourgogne

Pfeffer-, Salz- oder Gewürzmøhlen. Teak- oder nussbaumfarbig gebeizt und Akryl. Höhe 11 cm. Gewicht 90 gr.

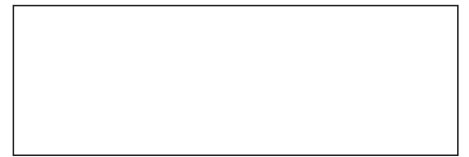
Mod. Bourgogne

Moulin à poivre, à sel et à épices. Bois hêtre noyer ou teak, ébéné et acryl. Hauteur 11 cm. Poids 90 g.

Art. Nr. / No d'art. 1130.400 (teakfarbig / teak). Preis / Prix Fr. 23.- *
 Art. Nr. / No d'art. 1130.402 (nussbaumfarbig / noyer). Preis / Prix Fr. 23.- *



Mod. Bourgogne



d = 24 / f = 28

9.00 / F



Mod. 495

Gläser- und Becherträger

Mod. 495

Aus Bubingaholz. Grundplatte mit 3 Gummifüssen Ø 300 mm. Griff 240 mm lang. Tablar mit 6 Löchern Ø 70 mm. Gewicht 1420 gr. Art. Nr. 1131.0500 Preis Fr. 125.–

Porte-verres et gobelets

Mod. 495

En bubinga. Plateau de base 300 mm Ø avec 3 pieds caoutchouc. Poignée 240 mm long. Plateau avec 6 trous de 70 mm Ø. Poids 1420 gr. No d'art. 1131.0500 Prix Fr. 125.–

Käseglocken

Mod. 285 Sockel (nicht drehbar)
Aus Bubingaholz. Ø 300 mm. Ständer 20 mm stark. Plexihaube 110 mm hoch, beidseitig aufklappbar. Traggriff Inox. Gewicht 1800 gr. Art. Nr. 1131.0200 Preis Fr. 110.–

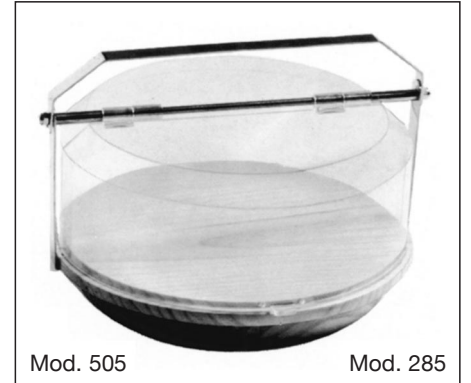
Mod. 285

En bubinga. 300 mm Ø. Support épais de 20 mm. Cloche en plexiglas 110 mm haut, relevable de 2 côtés. Poignée inox. Poids 1800 gr. No d'art. 1131.0200 Prix Fr. 110.–

Mod. 505 Sockel (drehbar)

Aus Pinienholz. Ø 300 mm. Sockel drehbar. Ständer 20 mm stark, drehbare Platte 25 mm. Plexihaube, 110 mm hoch, beidseitig aufklappbar. Traggriff Inox. Gewicht 2000 gr. Art. Nr. 1131.0100 Preis Fr. 115.–

Cloches à fromage



Mod. 505

Mod. 285

Mod. 505

En pin. 300 mm Ø. Socle tournant. Support épais de 20 mm, plateau tournant de 25 mm d'épaisseur. Cloche en plexiglas, 110 mm haut, relevable de 2 côtés. Poignée inox. Poids 2000 gr. No d'art. 1131.0100 Prix Fr. 115.–



Mod. 494

Mod. 494

Aus Bubingaholz. Ø 600 mm. Sockel drehbar. Drehbare Platte 17 mm stark. Plexihaube mit 5 Luftlöchern, 220 mm hoch, Ø 500 mm, mit Holzgriff. Gewicht 7200 gr. Art. Nr. 1131.0300 Preis Fr. 595.–

Mod. 494

En bubinga. 600 mm Ø. Socle tournant. Plateau tournant 17 mm d'épaisseur. Cloche en plexiglas avec 5 trous d'aération, 220 mm haut, 500 mm Ø, avec poignée bois. Poids 7200 gr. No d'art. 1131.0300 Prix Fr. 595.–

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Ouvre-boîtes mod. Sieger-Clou

Pour hôtels, restaurants, cantines, hôpitaux, boulangeries, confiseries, boucheries-charcuteries, épicerie, etc.

f=29/d=6

9.08/P



Mod. 30

Ouvre en un tour de main et sans peine chaque boîte jusqu'à 550 mm de hauteur. Ouvre n'importe quel format de boîte en un rien de temps nettement et sûrement. Conception solide et durable. Economique. Hygiénique. Nettoyage sans problèmes. Gagner du temps et épargner des forces.

Produit de qualité, fabriqué en Allemagne (pas une copie bon-marché asiatique).

Réalisation:

Tête, manivelle et plaque de table procédés en moulage sous pression de construction lourde solide, vernie à battitures (mod. 30) resp. nickelé (mod. 40). **Lame et molette transporteuse en acier inoxydable trempé et protégé (X40 CR 13)**, facilement changeables. Tube carrée inoxydable. Poignée en matière synthétique, maniable et pratique.

Données techniques:

Dimension du socle	180x80 mm
Hauteur maximale des boîtes	550 mm
Poids	3800 g

Fonctionnement:

Tenue et socle incassable, stables. Trous supplémentaires pour fixation fixe (à visser), d'où stabilité plus grande. Dispositif de fixation par vis à ailettes (jusqu'à 55 mm). Dispositif de précision pour le guidage et la coupe. La boîte avance automatiquement.



Mod. 50

Emploi

Le Sieger Clou est l'aide indispensable partout où de nombreuses boîtes de différentes grandeurs et formes doivent être ouvertes tous les jours.

Ouverture aisée des boîtes, sans abîmer leur contenu et sans formation, d'aspérités au bord. Un mode d'emploi sera livré avec chaque appareil. Solidité et durée illimitées si l'ouvre-boîtes est employé convenablement et rationnellement.

Mod. 30 exécution vernie à battitures

No d'art. 1320.010 Fr. 210.-

Mod. 40 exécution nickelé

No d'art. 1320.020 Fr. 225.-

Prix TVA non comprise

Mod. 50

Toutes les pièces sont en acier inoxydable 18/10 ou synthétique. Dimension de la plaque de fixation 235x80 mm. Hauteur maximale des boîtes 550 mm. Poids 3500 g. No d'art. 1320.030 Prix Fr. 640.-

Appareil à déboucher mod. SIEGER-Profi

Boîtier en acier chromé. Poignée en bois brun, laquée. Spirale tire-bouchon en acier chromé, longueur env. 70 mm. Au bas du tube capuchon de protection en matière synthétique transparente. Etau de fixation à la table, vissable (jusqu'à 42 mm d'épaisseur).

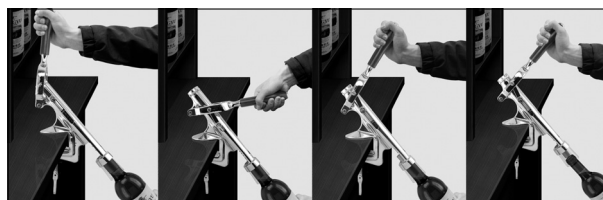
Pratiquement pas d'entretien. Les pièces peuvent être nettoyées avec un chiffon humide; l'appareil ne doit pas être nettoyé sous un robinet d'eau ou dans la machine à laver. Les pièces intérieures du corps, dans lequel le cylindre de guidage et la spirale du tire-bouchon marchent devraient de temps en temps être légèrement lubrifiés. Pour cela le capuchon de fermeture au haut du tube peut être dévissé.

L'appareil à déboucher est livré dans un carton en couleur avec impression du mode d'emploi en 6 langues.

Longueur (poignée relevée)	490 mm
ø du tube pour la spirale	35 mm
Longueur du tube	320 mm
Poids	1950 g
No d'art.	1321.030
Prix	Fr. 115.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!



Ouvre-boîtes mod. LT

Pour hôtels, restaurants, cantines, hôpitaux, boulangeries, confiseries, boucheries-charcuteries, épiceries etc.

L'ouvre-boîtes LT est l'aide indispensable partout où de nombreuses boîtes de différentes grandeurs et formes doivent être ouvertes tous les jours.

Ouverture aisée des boîtes, sans abimer leur contenu et sans formation d'aspérités au bord. Solidité et durée illimitées si l'ouvre-boîtes est employé convenablement et rationnellement. Un mode d'emploi est livré avec chaque appareil.

- Ouverture de toutes les boîtes, rondes ou rectangulaires.
- Système mécanique simple et efficace, à pression réglable.
- Démontage très facile pour le remplacement de la lame et de la molette.
- lame réversible (durée de vie double).
- Deux fixations au choix:
 1. Sur support fixe: Plaque à visser sur le bord d'une table avec 4 trous = réf. P.
 2. Sur support mobile: Plaque avec système serre-joint, à serrer sur le bord d'un table = réf. V.

Molette en acier trempé. lame en acier inoxydable. Les autres pièces métalliques sont en acier nickelé. La tête est en composite.

Hauteur total	780 mm
Longueur de la tige	550 mm
Dimensions plaque support	220 x 120 mm

Type O5P55

Socle à visser en acier recouvert d'époxy.

Poids 2800 g.

No d'art. 1320.0700 *

Prix Fr. 120.-

Type O5V55

Comme type O5P55, mais avec serre-joint.

Poids 3000 g.

No d'art. 1320.0750

Prix Fr. 130.-

Type OX5P55

Comme type O5P55, mais avec socle à visser en inox.

No d'art. 1320.0800 *

Prix Fr. 165.-

Type OX5V55

Comme type O5V55, mais avec serre-joint.

No d'art. 1320.0900

Prix Fr. 180.-

Type O2P55

Socle à visser en acier nickelé (tête, socle, tige). Poids 3300 g.

No d'art. 1320.1000

Prix Fr. 210.-

Type O2V55

Comme type O2P55, mais avec serre-joint.

Poids 3500 g.

No d'art. 1320.1050

Prix Fr. 235.-

Sur demande spéciale:

Tige longueur 650 mm au lieu de 550 mm.

Surtaxe Fr. 20.-

Prix TVA non comprise

f=29/d=6

3.09/P



Type OXP55-OXV55

- Comme type OX5P55/OX5V55, mais avec tête en acier inox 18/10 massif en une pièce.

- Permet un lavage quotidien au lave-vaisselle.

- Certifié par NF (Hygiène Alimentaire/FR).

Type OXP55

Avec socle à visser en inox.

No d'art. 1320.0500 *

Prix Fr. 630.-

Type OXV55

Comme type OXP55, mais avec serre-joint.

No d'art. 1320.0600

Prix Fr. 675.-

* Sur demande

Deutscher Text siehe Rückseite!

Ouvre-boîtes électriques mod. LT

f=29/d=6

7.12/P

Pour la gastronomie, collectivités, professionnels etc.

Type OEXTC

Tige 530 mm en acier inoxydable. Moteur avec capot en Duralinox. Interrupteur d'impulsion à 2 vitesses. Molette en acier trempé protégé et traité contre l'oxydation. Socle en inox.

Ouverture de toutes boîtes rondes, rectangulaires, déformées et barquettes de plats cuisinés de 50 à 270 mm de hauteur (pour autres hauteurs sur demande). Ouverture propre; absence de limaille à l'intérieur de la boîte. Butée de réglage de hauteur de boîtes. Percussion et ouverture de la boîte en un seul mouvement avec le même levier. Dé-montage de la tête d'ouverture sans aucun outil afin de permettre le nettoyage quotidien en lave-vaisselle et la stérilisation. L'appareil peut être pose simplement sur une table sans fixation afin de faciliter l'utilisation et le nettoyage. Ensemble «moteur tête d'ouverture» à déplacement vertical assisté par ressort à gaz. Moteur deux vitesses, enfermé dans un carter Duralinox. Accessoire: Aimant de retenue.

Avec cet appareil peuvent être ouverts continuellement jusqu'à 80 boîtes d'une contenance de 5 kg, sans arrêter le moteur. Débit environ 6 secondes par boîte. Conseillé pour 300-800 couverts par jour. Avec motoréducteur (13 t/min.) à haut rendement, 2 vitesses, enfermé dans un carter Duralinox. Réducteur tout métal engrenages métalliques montés sur roulements à billes.

Voltage
Puissance
Hauteur tige conductrice
Hauteur avec levier monté
Largeur
Profondeur
Poids
Plaque de base
No d'art.
Prix

Mod. OEXTC
230 V
75 W
670 mm
750 mm
250 mm
450 mm
13,2 kg
320×450 mm
1320.1210*
Fr. 2'495.-



Type OE750

- Grande capacité (débit env. 400-500 boîtes par heure).
- Ouverture de **toutes les boîtes** rondes, rectangulaires, cabossées, barquettes 1/2 Gastro type «Carnaud», de 50-270 mm de hauteur (pour autres hauteurs sur demande).
- Ouverture propre (absence de limaille à l'intérieur de la boîte).
- Fabrication **entièrement** réalisée en matériaux **inoxydables**.
- Moteur classe de protection IP 55 protégé par un carter Duralinox. Tours 1450 t/min. Réducteur à 35 t/min.
- Ensemble «moteur-tête d'ouverture» à déplacement vertical assisté par ressort pneumatique, permettant le positionnement **sans effort** selon la hauteur de la boîte à ouvrir.
- Intervention pour le remplacement des pièces d'usées (lame et molette) par un personnel non qualifié.
- Positionnement direct sous la «tête d'ouverture» sans nécessité de soulever la boîte.
- Percement et ouverture de la boîte en un seul mouvement, avec le même levier.
- Démontage de la «tête d'ouverture» sans aucun outil afin de permettre son nettoyage quotidien en lave-vaisselle et la stérilisation.
- Dispositif magnétique de retenue du couvercle.
- Débit/h 400-500 boîtes de 5 kg de contenance.
- Moteur 400/3 V (mod. OE750T sur demande).

Voltage
Puissance
Hauteur
Largeur
Profondeur
Poids
No d'art.
Prix

230 V
260 W
750 mm
300 mm
300 mm
32 kg
1320.1400*
Fr. 5'475.-

Tous les modèles: Homologation «NF Hygiène Alimentaire» (France).

Accessoires:

Table de travail en acier inoxydable 18/10 (800×700×850 mm). Etagère basse. Tiroir de rangement. Kit complet de pièces de rechange et d'entretien (lame, molette, brosse métallique pour molette) 4 pieds, réglables ou avec 4 roues. Poids 25 kg.

D'autres dimensions sur demande.

No d'art. 1320.1300 (4 pieds)

No d'art. 1320.1310 (4 roues, 2 avec blocage)

Prix Fr. 1'950.-*

Prix Fr. 2'250.-*

Plateau tournant inox 18/10 avec 3 cames de retenue, ø 156 mm (pour l'ouverture exclusive des boîtes 3 kg et 5 kg de contenance).

No d'art. 1320.1410

Prix Fr. 375.-*



Type OE750
y compris plateau tournant (option)



Prix TVA non comprise

* ne pas au stock

Planches à découper en matière synthétique «dp»

Pour hôtels, restaurants, grandes cuisines, boucheries, poissonneries, alimentation, fromageries etc.

En matière première de haute qualité, polyéthylène PE-500

Bords biseautés. Angles arrondis. Infrangible. Résistantes à la chaleur jusqu'à 90°C. Correspondant aux prescriptions internationales d'hygiène selon HACCP.

Avantages:

- matière synthétique, massive et de haute qualité (granulés neufs; pas de matériel de recyclage), avec 4 ou 6 pieds en PVC comme sécurité anti-glisse
- conformes aux nouvelles prescriptions
- lavables à la machine, résistant aux acides
- durée d'utilisation beaucoup plus longue que le bois
- ménagent le tranchant des couteaux
- n'absorbent aucun liquide ou humidité
- hygiéniques, de goût neutre
- ne gardent aucune odeur
- nettoyage facile et sans problèmes

Dimensions standard		lisse No d'art.	avec rainure No d'art.
325x265x20 mm	1,7 kg	2480.0100	2480.2100
530x325x20 mm	3,3 kg	2480.0200	2480.2200
530x325x30 mm	5,0 kg	2480.0300	2480.2300
650x530x30 mm	10,0 kg	2480.0400	2480.2400
600x400x30 mm	6,8 kg	2480.0500	2480.2500
800x500x30 mm	11,5 kg	2480.0600	2480.2600
400x250x20 mm	1,7 kg	2480.0700	2480.2700
400x300x20 mm	2,3 kg	2480.0800	2480.2800

Planches à découper «dp» avec plaques de support d'assise interchangeable voir prospectus séparé, en couleurs.

Planches rondes avec ou sans rainure/rigole

Blanc ou brun-rouge.



avec rainure
(rigole)

sans rainure



Les planches à découper sont obtenables dans toutes les dimensions et formes dans les épaisseurs de 10, 12, 15, 20, 25, 30, 40, 50, 60, 80 et 100 mm.

Ø (épaisseur)	No d'art. (blanc)	No d'art. (brun-rouge)
250 mm / 15 mm	2480.5220	2480.5221
250 mm / 20 mm	2480.5230	2480.5231
300 mm / 15 mm	2480.5240	2480.5241
300 mm / 20 mm	2480.5250	2480.5251
250 mm / 15 mm	2480.5260	2480.5261
250 mm / 20 mm	2480.5270	2480.5271
300 mm / 15 mm	2480.5280	2480.5281
300 mm / 20 mm	2480.5290	2480.5291

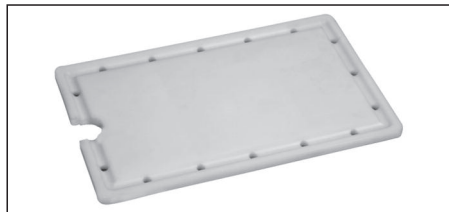
Couleurs et utilisation

	légumes, fruits		volaille
vert		jaune	
	viande cuite, saucisson		viande crue
brun-rouge		rouge	
	fromage, pain, pâtisserie		poisson
blanc		bleu	
			planche à trancher
		noir	

Planches à trancher spéciales, planches à découper le pain, rabot pour planches à trancher, egouttoir/support, support mural, spatules voir au dos!

Planches à trancher spéciales

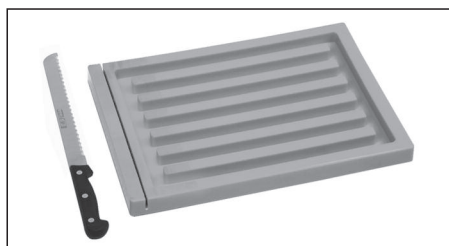
En polyéthylène PE-500, blanc; rouge-brun sur demande. Épaisseur 20 mm. Rainure rigole à jus. Dessous fraisé tout autour; par là s'adaptant aux bacs Gastronorme 1/1 (No d'art. 2480.3700) ou récipients 600x400 mm, (No d'art. 2480.3800). Poids 2900 g/3300 g.



530x325x25 mm No d'art. 2480.3700
600x400x25 mm No d'art. 2480.3800

Planches à découper le pain

En polyéthylène PE-500, rouge-brun ou blanc. Épaisseur 25 mm. Cuve avec grilles. Fente pour déposer le couteau à pain, 4 pieds en PVC. Poids 1600 g.



325x265x25 mm (fente travers)
No d'art. 2480.4000
400x300x25 mm (fente de long)
No d'art. 2480.4001
Planche à découper le pain 1/2 lisse + 1/2 avec grille 430x210x20 mm et avec grille amovible voir prospectus séparé «Planches à trancher spéciale, planches à découper le pain...» f=37.

Support mural

Pour 6 planches à découper, plateaux etc. En acier INOX 18/8 (Aisi 430), électropoli. 276x280x400 mm. 2 étriers de suspension avec trous Ø 8 mm. Cadre en fil épaisseur 8 mm, entretoises 6 mm. Distance entre les fils 36 mm. Poids 1900 g.

Peut être suspendu au mur ou posé sur un socle. Il convient également parfaitement à l'entreposage des planches 1/2 Gastronorme.

No d'art. 1300.0950



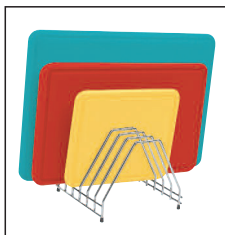
Egouttoirs/supports

Les planches sont posées légèrement inclinées pour que l'eau puisse s'écouler de la rainure à jus. Facilite le séchage. Il convient également parfaitement à l'entreposage des planches 1/2 Gastronorme.

Pour 6 planches à découper, plateaux etc. En acier INOX 18/8 (Aisi 430), électropoli. 240x250x200 mm. Fils Ø 6 mm. Distance entre les fils 35 mm.

4 pieds synthétiques. Poids 930 g.

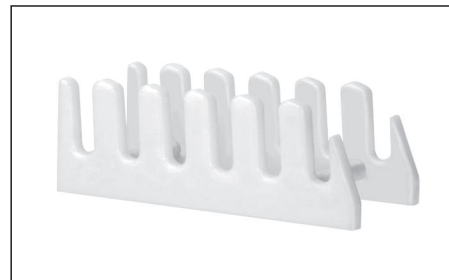
No d'art. 1300.0930



Support

En polyéthylène PE-500, blanc. Épaisseur 20 mm. Rainure 20 mm de large. Pour 6 planches Ø 20 mm. Dimensions 320x260x120 mm. Poids 1600 g.

No d'art. 2480.4350



Support mural

En polyéthylène PE-500, blanc. Pour 5 planches Ø 20 mm. Dimensions 590x260x80 mm. Poids 2000 g.

No d'art. 2480.4355



Rabot à planches à trancher

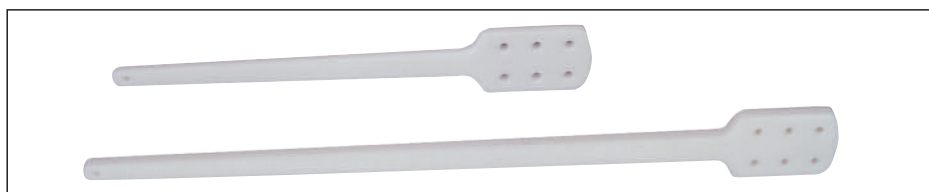
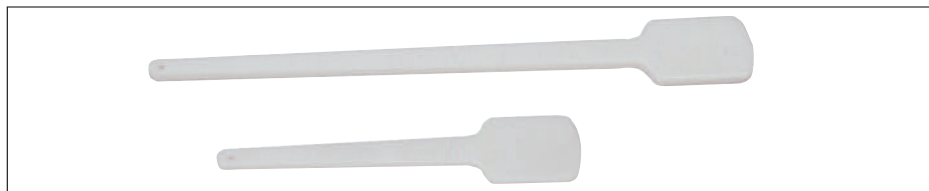
En polyéthylène PE-500. Dimensions face basale 180x65x25 mm. Avec poignée. Lame inoxydable, interchangeable. Poids 400 g.

No d'art. 2480.3900



Spatules

En polyéthylène PE-500, blanc. Manches avec trous de suspension. Résistant à la chaleur jusqu'à 80°C. Spatule perforée ou sans trous, 100x120 mm ou 100x150 mm, selon longueur. De goût neutre; aucune influence par des restes d'aliments ou de décomposition chimique. Donc plus grande longévité que des spatules en bois. De plus hygiénique, aucun liquide ne pouvant y pénétrer pour décomposer la matière ou former des bactéries.



Longueur totale	Epaisseur	sans trous No d'art.	avec trous No d'art
450 mm	15 mm	2480.5810	2480.5920
600 mm	15 mm	2480.5820	2480.5930
700 mm	20 mm	2480.5830	2480.5940
800 mm	20 mm	2480.5840	2480.5950
1000 mm	25 mm	2480.5850	2480.5960
1500 mm	25 mm	2480.5860	2480.5970

Preisliste Kunststoff - Schneidunterlagen, Rührspaten, Rundplatten "dp"

d=32/f=30

7.12

Prix- courant planches à découper en matière synthétique, spatules, planches rondes "dp"

(Preise exkl.MWST / Prix TVA non comprise)

Schneidunterlagen / Planches à découper
(Aus Polyäthylen PE-500 / En polyéthylène PE-500)

mit 4 PVC- Füßchen

avec 4 pieds en PVC

<u>Formate / Dimensions</u>	<u>Art.Nr. / No d'art.</u>	<u>Preis / Prix</u>	<u>Art.Nr. / No.d'art.</u>	<u>Preis / Prix</u>
	<u>glatt / lisse</u>		<u>Rille / rainure-rigole</u>	
325 x 265 x 20 mm	2480.0100	Fr. 23.00	2480.2100	Fr. 26.50
530 x 325 x 20 mm	2480.0200	Fr. 45.00	2480.2200	Fr. 48.50
530 x 325 x 30 mm	2480.0300	Fr. 68.00	2480.2300	Fr. 71.00
650 x 530 x 30 mm	2480.0400	Fr. 135.00	2480.2400	Fr. 140.00
600 x 400 x 30 mm	2480.0500	Fr. 93.00	2480.2500	Fr. 97.00
800 x 500 x 60 mm	2480.0600	Fr. 160.00	2480.2600	Fr. 165.00
400 x 250 x 20 mm	2480.0700	Fr. 26.00	2480.2700	Fr. 29.50
400 x 300 x 20 mm	2480.0800	Fr. 30.00	2480.2800	Fr. 33.00

Wichtig: Einheitspreise für alle Farben !!!
Die Schneidunterlagen sind in allen Massen, Formen und bis 50 mm erhältlich.

Important: prix uniques pour tous les couleurs!!!
Les planches à découper sont obtenables dans les dimensions, formes et jusqu'a 50 mm d'épaisseur.

Rührspaten / Spatules

ohne Löcher / sans trous

450 mm	2480.5810	15 mm	Fr. 17.00	2480.5920	Fr. 20.00
600 mm	2480.5820	15 mm	Fr. 28.00	2480.5930	Fr. 30.00
700 mm	2480.5830	20 mm	Fr. 31.00	2480.5940	Fr. 35.00
800 mm	2480.5840	20 mm	Fr. 37.00	2480.5950	Fr. 40.00
1000 mm	2480.5850	25 mm	Fr. 56.00	2480.5960	Fr. 60.00
1500 mm	2480.5860	25 mm	Fr. 78.00	2480.5970	Fr. 82.00

Rundplatten / Planches rondes

mit Rille / Avec rainure-rigole

weiss / blanche

rotbraun / brun-rouge

250 mm / 15 mm	2480.5220	Fr. 20.50	2480.5221	Fr. 20.50
250 mm / 20 mm	2480.5230	Fr. 24.50	2480.5231	Fr. 24.50
300 mm / 15 mm	2480.5240	Fr. 27.00	2480.5241	Fr. 27.00
300 mm / 20 mm	2480.5250	Fr. 31.00	2480.5251	Fr. 31.00

ohne Rille / Sans rainure-rigole

weiss / blanche

rotbraun / brun-rouge

250 mm / 15 mm	2480.5260	Fr. 17.50	2480.5261	Fr. 17.50
250 mm / 20 mm	2480.5270	Fr. 21.50	2480.5271	Fr. 21.50
300 mm / 15 mm	2480.5280	Fr. 23.50	2480.5281	Fr. 23.50
300 mm / 20 mm	2480.5290	Fr. 30.50	2480.5291	Fr. 30.50

Spezial- Tranchierbretter / Planches à trancher spéciales

mit Safrille + Saftlöchern / avec rainure à jus + trous pour le jus

	<u>weiss / blanche</u>		<u>rotbraun / brun-rouge</u>	
530 x 325 x 25 mm	2480.3700	Fr. 85.00	2480.3701	Fr. 85.00
600 x 400 x 25 mm	2480.3800	Fr. 95.00	2480.3801	Fr. 95.00

Schneidplattenhobel-/ Abzieher / Racloir- rabot à planches à trancher

180 x 65 x 25 mm			2480.3900	Fr. 90.00
------------------	--	--	-----------	-----------

Ersatzklingen / Lames de rechange

	2480.3901	Fr. 19.50
--	-----------	-----------

Brotschneidbretter / Planches à découper le pain

325 x 265 x 25 mm (Schlitz quer / fente traverse)	2480.4000	Fr. 50.00
400 x 300 x 25 mm (Schlitz längs / fente de long)	2480.4001	Fr. 85.00
Kombi-Brett 1/2 Brotschneidebrett / Planche comb. 1/2 + 1/2 1/2 Schneidebrett glatt	2480.4002	Fr. 58.00

Krümel- Auffangbretter/Planches à miettes

350 x 250 x 40 mm	2480.4003	Fr. 75.00
430 x 330 x 40 mm	2480.4004	Fr. 95.00

Ständer für 6 Schneidplatten / Egottoirs - supports pour 6 planches à trancher

Inox	1300.0930	Fr. 75.00
Verchromt / chromé	1300.0960	Fr. 65.00
Polyäthylen / Polyéthylène	2480.4352	Fr. 65.00

Wandhalterungen für Schneidplatten / Supports mural pour planches à trancher

Inox	1300.0950	Fr. 170.00
Polyäthylen / Polyéthylène	2480.4355	Fr. 85.00

Planches à découper «dp»

avec plaques de support/d'assise interchangeables

Pour la restauration, grandes cuisines etc.

Au lieu d'utiliser plusieurs planches en couleur recommandé pour le produit à découper ils peuvent être posés sur la planche de base des plaques d'assise dans le couleur nécessaire: blanc (fromage, pain, pâtisserie), brun-rouge (viande cuite, saucisson), vert (légumes, fruits), rouge (viande crue), bleu (poisson), jaune (volaille).

Elles absorbent odeurs et goûts. Les risques pour salmonelles, infections etc. seront minimalisées. Les planches d'assise ne peuvent pas être lavées dans le lave-vaisselle; à nettoyer simplement à mains.

Planches à découper de base

En matière de haute qualité, polyéthylène PE-500 (granulés neufs). Bords biseautés. Angles arrondis. Infrangible. Résistantes à la chaleur jusqu'à env. 80°C. Correspondant aux prescriptions internationales d'hygiène selon HACCP. En haut avec 4 ergots de fixation, au dessous avec 4 pieds en PVC comme sécurité anti-glisse.

Dimensions livrables:

400 x 300 x 20 mm	No d'art. 2480.1700	Prix Fr. 78.-
500 x 400 x 20 mm	No d'art. 2480.1701	Prix Fr. 115.-
325 x 265 x 20 mm (1/2-GN)	No d'art. 2480.1702	Prix Fr. 72.-
530 x 325 x 20 mm (1/1-GN)	No d'art. 2480.1703	Prix Fr. 105.-

Les prix s'entendent avec 6 plaques d'assise de 6 couleurs différentes.







Plaques d'assise (feuilles à découper)

6 couleurs. En PE-500. Epaisseur du matériel 3 mm. Nettoyage facile et sans problèmes, à main. Résistant aux acides. N'absorbent aucun liquide ou humidité. Ne gardent aucune odeur.

Set de 6 pièces:

400 x 300 x 3 mm	No d'art. 2480.1710	Prix Fr. 38.50
500 x 400 x 3 mm	No d'art. 2480.1711	Prix Fr. 52.-
325 x 265 x 3 mm	No d'art. 2480.1712	Prix Fr. 35.-
530 x 325 x 3 mm	No d'art. 2480.1713	Prix Fr. 49.50

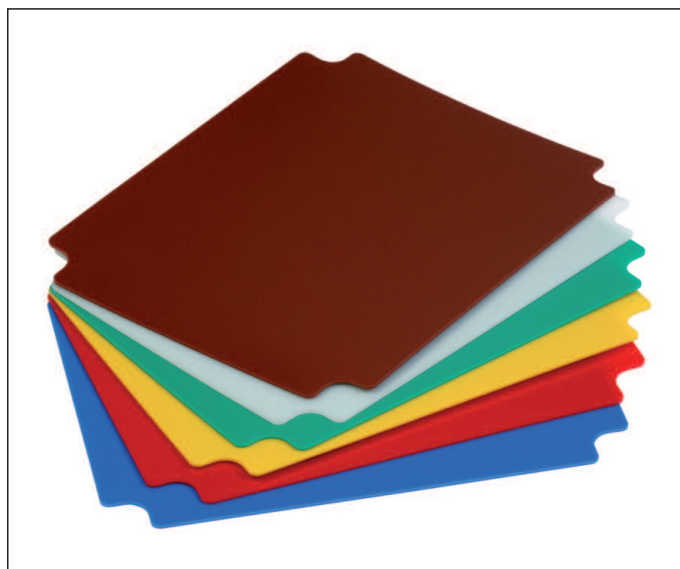
Couleurs et utilisation

	viande cuite, saucisson		volaille
	fromage, pain, pâtisserie		viande crue
	légumes, fruits		poisson



f = 30 / d = 32

6.09 / F



Planches à découper en matière synthétique «dp» (lisse ou avec rainure) voir prospectus en couleurs séparé.



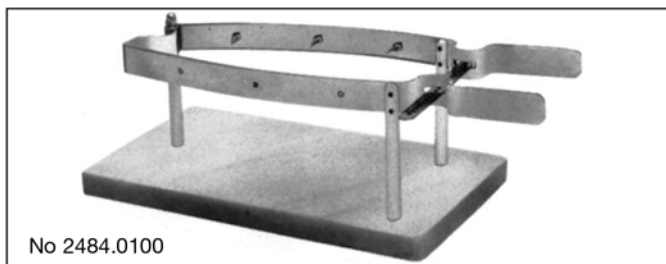
Prix TVA non comprise



f = 30 / d = 32

3.10 / F

Pinces à jambon



No 2484.0100

Pince en acier inoxydable, garnie de 6 pointes à l'intérieur. 2 poignées, réglable de 120 à 230 mm maximum. Socle 450 x 250 x 30 mm, en 3 exécutions:

En marbre

Poids 11,2 kg

No d'art. 2484.0100 Prix Fr. 350.-

(jusqu'à l'épuisement du stock)

Racloir à billots et planches à trancher



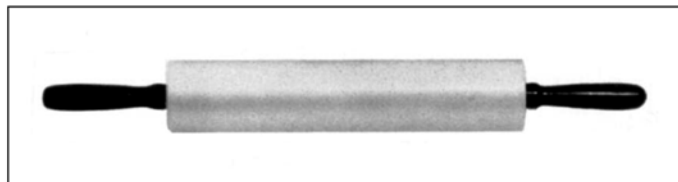
Pour racler billots et planches à trancher en matière synthétique et en bois.

Entièrement en matière synthétique. Manche 350 mm de long avec 1 trou de suspension, blanc. Lame 65 mm de large, en acier inoxydable, trempé, échangeable. Poids ca. 400 g.

Racloir complet No d'art. 2485.2100 Prix Fr. 40.-

Lame de rechange (pièce) No d'art. 2485.2200 Prix Fr. 9.-

Rouleaux à pâte



Repoussant la pâte. Roule facilement. Nettoyage simple.

Entièrement en matière synthétique. Rouleau Ø 90 mm, monté sur 2 paliers à glissement libres. Poignées 130 mm large, brune.

No d'art. 2485.1700 300 mm large ca. 1200 g Prix Fr. 90.-

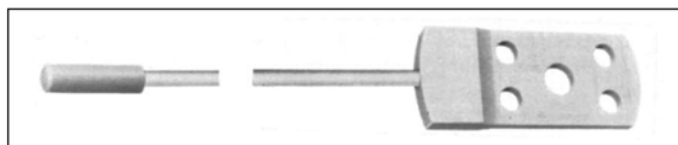
No d'art. 2485.1800 330 mm large ca. 1300 g Prix Fr. 95.-

No d'art. 2485.1900 350 mm large ca. 1450 g Prix Fr. 98.-

No d'art. 2485.2000 400 mm large ca. 1650 g Prix Fr. 105.-

Rouleaux à pâte avec rouleau Ø 80 mm sont livrables sur demande également.

Spatules



Avec manche Nirosta. Pale 120 x 290 mm, en granulés non régénérés, trouée (non trouée livrable également sur demande; réduction 5%).

1000 mm 1400 g No d'art. 2485.3100 Fr. 125.-*

1200 mm 1500 g No d'art. 2485.3200 Fr. 135.-*

1300 mm 1600 g No d'art. 2485.3300 Fr. 145.-*

1500 mm 1800 g No d'art. 2485.3400 Fr. 155.-*

Tapes-côtelette



Entièrement en matière synthétique. Batte blanche (Ø 70 mm) respectivement brun-rouge/couleur viande (Ø 80 mm), hauteur 120 mm, partie métallique nervurée d'un côté, lisse de l'autre. Longueur du manche 230 mm, brun-rouge.

Ø batte 65/70 mm
Poids ca. 570 g
No d'art. 2485.0100
Prix Fr. 58.-

75/80 mm
780 g
2485.0200
Fr. 78.-

Toutes les planches sont en bois tropical, imprégnées. Tête et queue côté de derrière épaisseur 5 mm, chromé, argenté ou doré.

Planches avec tête de porc

Surface avec rainure. Longueur 390 mm. Largeur 240 mm. Epaisseur 20 mm. Poids 1150 g.

Chromé	No d'art. 2483.1500	Prix Fr. 125.–
Argenté	No d'art. 2483.1600	Prix Fr. 145.–
Doré	No d'art. 2483.1700	Prix Fr. 170.–

Planches avec tête de bœuf

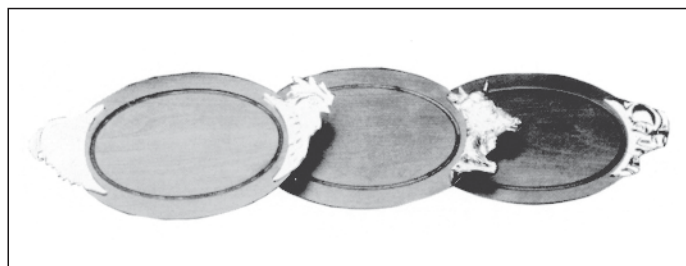
Surface avec rainure. Longueur 400 mm. Largeur 250 mm. Epaisseur 20 mm. Poids 1060 g.

Chromé	No d'art. 2483.2000	Prix Fr. 125.–
Argenté	No d'art. 2483.2100	Prix Fr. 145.–
Doré	No d'art. 2483.2200	Prix Fr. 170.–

Planches avec tête de coq

Surface avec rainure. Longueur 420 mm. Largeur 230 mm. Epaisseur 20 mm. Poids 1060 g.

Chromé	No d'art. 2483.2500	Prix Fr. 125.–
Argenté	No d'art. 2483.2600	Prix Fr. 145.–
Doré	No d'art. 2483.2700	Prix Fr. 170.–



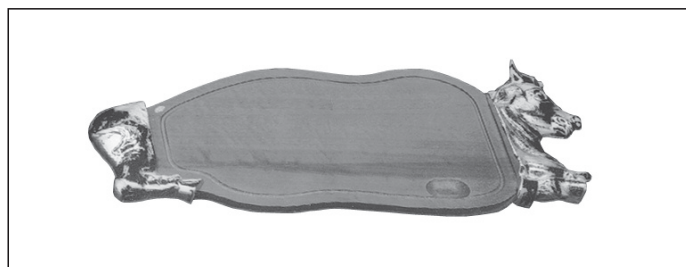
Planches à bœuf

Exécution de luxe

Avec rainure à jus et gorge de rétention à jus. Longueur 920 mm. Largeur 360 mm. Epaisseur 20 mm. 4 pieds en caoutchouc. Poids 3700 g.

Chromé	Art. Nr. 2483.3000	Preis Fr. 305.–
Argenté	Art. Nr. 2483.3100	Preis Fr. 365.–
Doré	Art. Nr. 2483.3200	Preis Fr. 460.–

Egalement obtainable avec planche en marbre ou granit ainsi qu'en dimension 750 x 340 x 20 mm. Prix sur demande.



Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!



f = 30 / d = 32

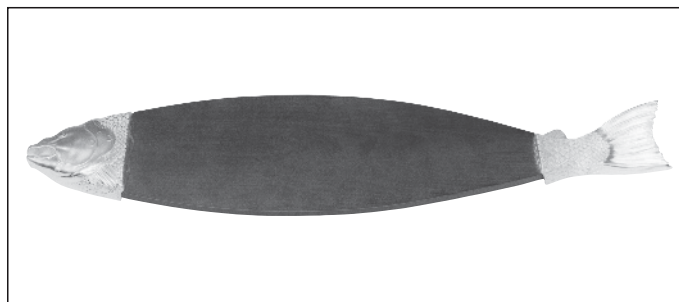
3.09 / F

Planches à saumon

Exécution de luxe

Avec rainure à jus. Longueur 1160 mm. Largeur 200 mm. Epaisseur 20 mm. Surface utile 170 x 780 mm. 4 pieds en caoutchouc. Poids 3500 g.

Chromé	No d'art. 2483.1000	Prix Fr. 285.–
Argenté	No d'art. 2483.1100	Prix Fr. 360.–
Doré	No d'art. 2483.1200	Prix Fr. 385.–



Pinces à jambon

Pince d'une seule pièce, en acier inoxydable 18/8, avec 4 champs ridés au lieu de pointes; avec cela le jambon ne se blesse pas. 2 poignées, blocage par un bouton à visser. Fond Ø 40 mm, en 2 exécutions:

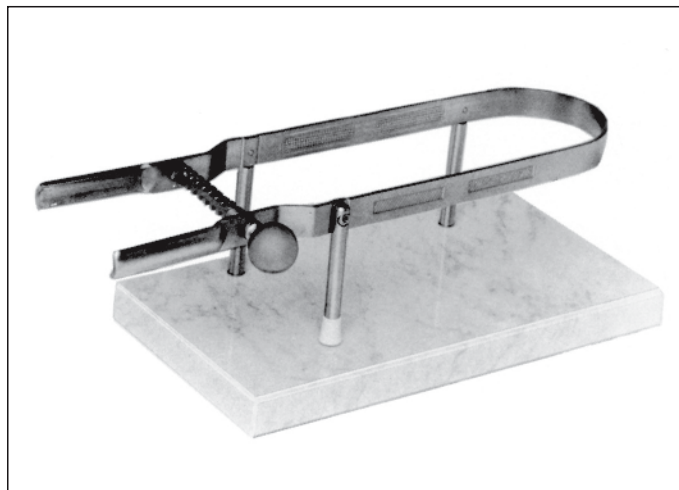
En marbre, dessous avec surface antidérapante résistante à l'eau. Surface 480 x 250 mm.

Poids 11 kg No d'art. 2484.1000 Prix Fr. 995.–

En bois, avec pince en acier inoxydable 18/8.

Surface 450 x 230 mm.

Poids 5 kg No d'art. 2484.1100 Prix Fr. 570.–



Hackblöcke Haubank-Einsätze

für Hotels, Restaurants, Kantinen, Metzgereien, Ladengeschäfte, Pensionen, fleischverarbeitende Betriebe, Spitäler, Geflügel- und Fischhandlungen usw.

Klotz aus abgelagertem, ausgesuchtem, bestgetrocknetem und garantiert gesundem Weissbuchen-Holz. Reifen 4 cm breit aus **rostfreiem Chromstahl**, hochglanzpoliert und scheuerfest. eisswasserfester Leim, Klasse 4. Hackfläche geschützt mit lebensmittelechtem Öl auf Glizerinbasis. Die 4 Seitenflächen und die Unterfläche des Hackblockes sind naturlackiert. Blockoberteil fest mit Untergestell verschraubt, deshalb praktisch kein Federn des Haustockes.

Die Blöcke werden nach einem Spezialverfahren verleimt und dadurch ist bei sachgemässer Behandlung ein Lockerwerden der einzelnen Stücke sowie eine Fugenbildung unmöglich.

Plots

Pour hôtels, restaurants, cantines, boucheries, magasins, pensions, fabricants de produits carnés, hôpitaux, comestibles etc.

Plot en hêtre blanc, entreposé, sélectionné, parfaitement séché et garanti sain. Cercle de 4 cm de large en **acier inoxydable**, poli brillant et résistant au récurage. Colle résistant à l'eau chaude, classe 4. Surface de travail protégée avec de l'huile alimentaire, à base de glycérine. Les 4 faces latérales et le dessous du plot sont vernis naturel.

Les plots sont collés selon un procédé spécial et lors d'un traitement normal un desserrement des pièces détachées ainsi qu'une formation de fentes sont impossibles.

Haustock-Abzieher

Vollständig aus Neugranulat. Format 37x7 cm. Messer 6½ cm breit, auswechselbar.

Art. Nr. 2485.2100 Preis Fr. 39.50

Ersatzmesser (Ersatzklingen),
5 Stück je Packung

Art. Nr. 2485.2200 Preis Fr. 45.-

Block-Oberteile, Mod. «dp»

Aus rotbraunem Kunststoff, ohne Unterbau.

Breite	40 cm	40 cm	50 cm	60 cm
Tiefe	40 cm	50 cm	50 cm	40 cm
Klotz Höhe	10 cm	10 cm	10 cm	10 cm
Gewicht	14 kg	18 kg	21 kg	21 kg
Art. Nr.	2481.3100	2481.3200	2481.3300	2481.3400
Preise Fr.	250.-	325.-	375.-	375.-

Unterbauten

Aus Edelstahl 18/10 für Höhe 80 cm. Vierkantrohr, stabil verstellt, Füsse höhenverstellbar auf Anfrage.

Hobel/Abzieher «dp»

Aus Polyethylen PE-500. Mit Handgriff. Masse Platte 18x6,5x2,5 cm. Auswechselbare, rostfreie Klinge. Gewicht 400 g.

Art. Nr. 2480.3900



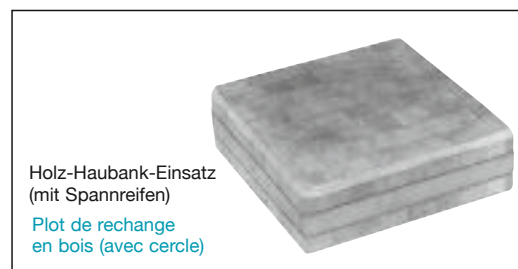
Preis Fr. 90.-

Rabot pour planches à découper

En polyéthylène PE-500. Dimensions base 18x6,5x2,5 cm. Avec poignée. Lame inoxydable, interchangeable. Poids 400 g. No d'art. 2480.3900 Preis Fr. 90.-

d = 32 / f = 30

9.08 / F



Holz-Haubank-Einsatz
(mit Spannreifen)

Plot de rechange
en bois (avec cercle)

Haubank-Einsätze

Beidseitig verwendbar. Seitenflächen naturlackiert.

Mit 1 rostfreien Spannreifen.

Breite	60 cm	40 cm
Tiefe	40 cm	60 cm
Höhe Block	20 cm	15 cm
Gewicht	39 kg	30 kg
Art. Nr.	2487.2210	2487.2120
Preis Fr.	755.-	650.-

Plots sans socle

Utilisable de 2 côtés. Parois vernies naturel. Sans ou avec 1 cercles en acier inoxydable, selon modèle.

Largeur	60 cm	40 cm
Profondeur	40 cm	60 cm
Hauteur du plot	20 cm	15 cm
Poids	39 kg	30 kg
No d'art.	2487.2210	2487.2120
Prix Fr.	755.-	650.-

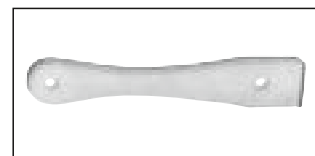
Racloir à billots

Entièrement en matière synthétique. Manche 37x7 cm. Lame 6½ cm large, échangeable.

No d'art. 2485.2100 Prix Fr. 39.50

Lame de rechange,
emballés par 5 pièces

No d'art. 2485.2200 Prix Fr. 45.-



Plots, mod. «dp»

En matière synthétique, sans pieds.

Largeur	40 cm	40 cm	50 cm	60 cm
Profondeur	40 cm	50 cm	50 cm	40 cm
Plot hauteur	10 cm	10 cm	10 cm	10 cm
Poids	14 kg	18 kg	21 kg	21 kg
No d'art.	2481.3100	2481.3200	2481.3300	2481.3400
Prix Fr.	250.-	325.-	375.-	375.-



Block aus Kunststoff
auf Unterbau Inox

Bloc en matière synthétique
sur pieds

Dessous/pieds

En acier inoxydable 18/10, hauteur 80 cm. Tubes à 4 pans, avec entretoises stables, hauteur des pieds réglable, sur demande.

Hackstockbürste

Zum Reinigen der Haustöcke, 18½ x 6½ / 7½ x 2 cm. Metallborsten (Flachdraht), verzinkt, 3,5 cm lang. Oberteil Polyethylen weiss, 2 cm dick, mit Halteschleife aus Plastik. Gewicht 475 g.

Art. Nr. 2485.0700
Preis Fr. 46.50

Brosse pour billots

Pour nettoyer les billots, 18½ x 6½ / 7½ x 2 cm. Soies en métal (fil plat), zingués, longueur 3,5 cm. Partie supérieure en polyéthylène blanc, 2 cm large, avec courroie de soutien en plastique. Poids 475 g.

No d'art. 2485.0700
Prix Fr. 46.50



Rutschfeste Serviertablets

Plateaux à servir, antidérapants



d=33/f=32

3.08/P

Für das Gastgewerbe, Kantinen, Spitäler usw.

Pour la gastronomie, cantines, hôpitaux etc.

- Bis zu einem Winkel von 20° rutschfest.
- Unempfindlich gegen jede Art von Getränken und Speisen. Ob Spirituosen, Fruchtsäfte, Wein, Cola, Bier, Kaffee oder Tee – es gibt keine Flecken auf diesen Tablets.
- Topfbödenbeständig bis 100° C (kochfest).
- Melaminharz-Oberfläche (**nicht** Phenolharz); deshalb lebensmittel-tauglich.
- Die rutschfesten PK-Tablets haben härteste Prüfungen nach DIN-Normen mit «einwandfrei» bestanden. Die rutschfesten PK-Pressholz-Tablets (PH) sollten nur von Hand gereinigt werden.
- Die Glasfaser-Polyester-Tablets Versa NS rf haben verstärkte Kanten zum automatischen Abstapeln auf Durchlauf-Spülmaschinen. Sie sind in den Dekoren B22, B93, 31, B99 und B100 lieferbar.

- Anidérapants jusqu'à un angle de 20°.
- Insensibles à toutes sortes de liquides et d'aliments. Qu'il s'agisse de spiritueux, jus de fruits, vin, cola, bière, café ou thé – il ne se produira pas de taches sur ces plateaux.
- Supportent les fonds de marmites jusqu'à 100° C (lavables à l'eau bouillante).
- Dessus résine de mélamine (**non** phénoplaste) convenant ainsi aux aliments.
- Les plateaux PK ont subi les contrôles les plus sévères selon normes DIN, avec la mention «impeccables». Les plateaux antidérapant PK en bois pressé (PH) ne doivent être nettoyés qu'à la main.
- Les plateaux en fibres de verre-polyester NS rf ont des angles renforcés pour l'empilage automatique sur des lave-vaisselle à passage. Ils sont obtenables dans les décors B22, B93, 31, B99 et B100.

Material und Dekore / Matériaux et décors

- Pressholz / Bois pressé: holzfarbig / couleur bois (PH)
 Glasfaser-Polyester / fibres de verre-polyester (GP):
 P = Sahara auf saharafarbenem Tablett (B22)
 Titan auf granitfarbenem Tablett (B93)
 Lava auf granitblauem Tablett (31)
 Schwarzkiesel auf lichtgrauem Tablett (B99)
 Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tablett (B100)
 sahara sur plateau couleur sahara (B22)
 titane sur plateau couleur granit (B93)
 lave sur plateau couleur granit (31)
 noir silex sur plateau gris clair (B99)
 noir silex sur plateau couleur terrazzo (B100)

Schichtstoff / à base de stratifié (CL):

- U = Dekor Ulme dunkel / Décor orme foncé (E71)



No 5585 / 16 rf



No 4402 NS rf



No 5570 / 36 rf

Modell / Modèle	Material / Dekore Matériaux / décors	Art. Nr. / No d'art.	Masse / Dimensions	Preis / Prix
No 5560/16 rf	PH	1223.0200	450×320 mm	Fr. 43.75
No 5560/26 rf	PH	1223.0300	580×380 mm	Fr. 58.50
No 5560/36 rf	PH	1223.0400	630×400 mm	Fr. 70.75
No 5560/46 rf	PH	1223.0500	700×450 mm	Fr. 89.50
No 5560/56 rf	PH	1223.0600	750×480 mm	Fr.102.–
No 5562/16 rf *	U	1223.0700	530×325 mm (Gastronorm 1/1)	Fr. 41.50
No 5565/16 rf	PH	1223.2000	270×200 mm	Fr. 25.–
No 5565/26 rf	PH	1223.0900	330×230 mm	Fr. 30.50
No 5570/16 rf	PH	1223.1200	230×160 mm (oval)	Fr. 17.50
No 5570/26 rf	PH	1223.1300	260×200 mm (oval)	Fr. 18.75
No 5570/36 rf	PH	1223.1400	290×210 mm (oval)	Fr. 20.25
No 5570/46 rf	PH	1223.1500	330×240 mm (oval)	Fr. 26.50
No 5585/16 rf	PH	1223.1600	ø 320 mm (Bierglasträger / porte-bière)	Fr. 39.–
No 5585/26 rf	PH	1223.1700	ø 360 mm (Bierglasträger / porte-bière)	Fr. 51.50
No 5585/36 rf	PH	1223.2800	ø 420 mm (Bierglasträger / porte-bière)	Fr. 62.50
No 3980 NS rf	P (Versa)	1223.3000	530×370 mm (Euronorm)	Fr. 58.–
No 4002 NS rf	P (Versa)	1223.3100	530×325 mm (Gastronorm 1/1)	Fr. 57.–
No 0540 NS rf	P (Versa)	1223.3200	460×344 mm	Fr. 56.–
No 1080 NS rf	P (Versa)	1223.3300	370×265 mm	Fr. 41.–

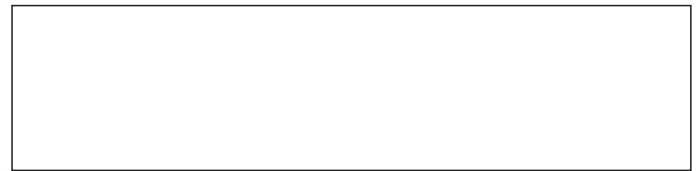
Preise exkl. MWSt

* solange Vorrat / jusqu'à l'épuisement du stock

Prix TVA non comprise

Serviertabletts

für das Gastgewerbe, Kantinen, Spitäler
USW.



d = 33 / f = 32

9.08 / F

Plateaux à servir

pour la gastronomie, cantines, hôpitaux etc.

Schichtstoff

Mod. CA-CAPRI (1225).
Hitzebeständig -10°C bis +100°C,
glatte Oberfläche.

Mod. MY-MYKONOS (1226),
rutschfeste Oberfläche.

Base de stratifié

Mod. CA-CAPRI (1225).
Résistants à la chaleur -10°C
jusqu'à +100°C.

Mod. MY-MYKONOS (1226),
surface antidérapante.

Pressholz

Glatte Oberfläche (1221).
Hitzebeständig -10°C bis
+100°C.

Rutschfeste Oberfläche (1223).

Bois moulé

Surface lisse (1221).
Résistant à la chaleur
-10°C jusqu'à +100°C.

Surface antidérapante (1223).



Verkaufseinheit 24 Stück

Unité de vente 24 pièces

Lieferbare Dekore / Décors livrables

E 71*** Nussbaum (H-71)	noyer (H-71)	E 78** Weiss	blanc
E 73 Mahagoni	acajou	E 79 Schwarz	noir
E 75 Birke	bouleau	E 80** Beige	beige
E 76 Nussbaum	noyer	E 81** Grau	gris
E 77 Teak	teak	E 82 Anthrazit-Granit	anthracite-granit

* Mindestbestellmenge / quantité minimum 120 Stück/pièces

** Nur mit glatter Oberfläche / seulement avec surface lisse (CA-CAPRI)

*** Nur CL-GN-Tabletts / seulement plateaux CL-GN

Masse Dimensions		glatte lisse	rutschfest antidérapant
200 x 280 mm		• CA-2028	
265 x 325 mm	Gastronorm 1/2	• CA-2632	• MY-2632
270 x 380 mm		• CA-2738	• MY-2738
280 x 360 mm		• CA-2836	
320 x 440 mm		• CA-3244*	• MY-3244*
325 x 530 mm	Gastronorm 1/1	• CA-3253	• MY-3253
330 x 430 mm		• CA-3343	• MY-3343
340 x 460 mm		• CA-3446	• MY-3446*
360 x 460 mm		• CA-3646*	• MY-3646
370 x 480 mm		• CA-3748	
370 x 530 mm	Euronorm	• CA-3753	• MY-3753
390 x 520 mm		• CA-3952	• MY-3952*
430 x 610 mm		• CA-4361	• MY-4361
320 x 470 mm	trapezförmig	• CA-3247 TR	
160 x 230 mm	oval	• CA-1623*	
200 x 265 mm	oval	• CA-2026*	• MY-2026*
210 x 290 mm	oval	• CA-2129	• MY-2129
Ø 130 mm	rund	• CA-1300*	
Ø 320 mm	rund	• CA-3200*	• MY-3200
Ø 380 mm	rund	• CA-3800*	• MY-3800
Ø 430 mm	rund	• CA-4300*	• MY-4300
325 x 530 mm	Gastronorm 1/1	CL-5562/16	•
265 x 325 mm	Gastronorm 1/2	CL-5562/26	•

Verkaufseinheit 12 Stück

Unité de vente 12 pièces

Art. Nr. No d'art.	Masse Dimensions	glatte lisse	rutschfest antidérapant
5560	10 450 x 320 mm	•	
	16 450 x 320 mm		•
	20 580 x 380 mm	•	
	26 580 x 380 mm		•
	30 630 x 400 mm	•	
	36 630 x 400 mm		•
	40 700 x 450 mm	•	
	46 700 x 450 mm		•
	50 750 x 480 mm	•	
	56 750 x 480 mm		•
5565	10 270 x 200 mm	•	
	16 270 x 200 mm		•
	20 330 x 230 mm	•	
	26 330 x 230 mm		•
5570	10 230 x 160 mm	•	
	16 230 x 160 mm		•
	20 260 x 200 mm	•	
	26 260 x 200 mm		•
	30 290 x 210 mm	•	
	36 290 x 210 mm		•
	40 330 x 240 mm	•	
	46 330 x 240 mm		•
5585	10 Ø 320 mm	•	
	16 Ø 320 mm		•
	20 Ø 360 mm	•	
	26 Ø 360 mm		•
	30 Ø 420 mm	•	
	36 Ø 420 mm		•

Glasfaser-Polyester

Mod. GP-Versa (1222)

Hitzebeständig -40°C bis +100°C. **Verkaufseinheit 12 Stück**

Fibres de verre-polyester

Mod. GP-Versa (1222)

Résistants à la chaleur -40°C jusqu'à +100°C. **Unité de vente 12 pièces**



Art. Nr. No d'art.	Masse Dimensions	Standard Standard	mit verstärkten Kanten für autom. Abstapeln avec rebords renforcés pour empilage autom.	rutschfest antidérapant
GP-0540	460 x 344 mm		•	
GP-1070	325 x 265 mm	Gastronorm 1/2	•	
GP-1080	370 x 265 mm		•	•
GP-3074	450 x 320 mm	•		
GP-3980	530 x 370 mm	Euronorm	•	•
GP-4002	530 x 325 mm	Gastronorm 1/1	•	•
GP-4210	480 x 340 mm	trapezförmig	•	
GP-4701	425 x 325 mm		•	
GP 4709	460 x 325 mm		•	
GP-4853	424 x 325 mm	abgeschr. Ecken	•	
GP-4856	345 x 230 mm		•	
GP-5565/3	400 x 270 mm		•	
GP-5570/2	260 x 200 mm	oval	•	
GP-5570/3	290 x 210 mm	oval	•	
GP-4004	530 x 325 mm	Gastronorm 1/1 (Schmalseiten leicht gewölbt)		•

Lieferbare Dekore

Décors livrables

A 22	Sahara	sahara
A 27	Lichtgrau	gris clair
A 33	Perlweiss	blanc perlé
A 83	Granit	granit
A 21	Mokka	mocca
A 25	Magicgelb	jaune magic
A 26	Magicmint	magic mint
A 36	Granitblau	granit bleu
A 72	Flitter	paillette
A 86	Terrazzo	terrazzo

Glasfaser-Polyester mit rutschfester Beschichtung

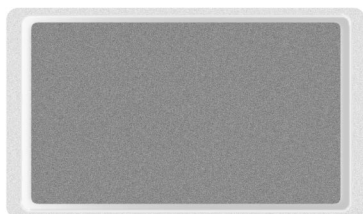
Mod. GP-Versa-rf (1222)

Hitzebeständig -40°C bis +100°C. **Verkaufseinheit 12 Stück**

Fibres de verre-polyester antidérapantes

Mod. GP-Versa-rf (1222)

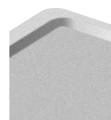
Résistants à la chaleur -40°C jusqu'à +100°C. **Unité de vente 12 pièces**



Art. Nr. No d'art.	Masse Dimensions	mit verstärkten Kanten für autom. Abstapeln, rutschfest av. rebords renforcés pour empilage autom., antidérapant
GP-0540 NS	460 x 344 mm	•
GP-3980 NS	530 x 370 mm	Euronorm •
GP-4002 NS	530 x 325 mm	Gastronorm 1/1 •
GP-1080 NS	370 x 265 mm	•

Vertikale Kanten abgeflacht

Angles verticaux aplatis



Lieferbare Dekore Décors livrables	B 22	Sahara auf saharafarbenem Tablett	sahara sur plateau couleur sahara
	B 93	Titan auf granitfarbenem Tablett	titane sur plateau couleur granit
	B 31	Lava auf granitfarbenem Tablett	lave sur plateau couleur granit
	B 99	Schwarzkiesel auf lichtgrauem Tablett	caillou noir sur plateau gris clair
	B 100	Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tablett	caillou noir sur plateau couleur terrazzo

Glasfaser-Polyester mit Melamin-Oberfläche

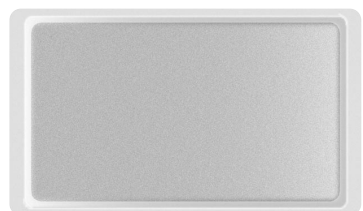
Mod. GP-Karat

Hitzebeständig -40°C bis +100°C. **Verkaufseinheit 12 Stück**

Fibres de verre-polyester avec surface en mélamine

Mod. GP-Karat

Résistants à la chaleur -40°C jusqu'à +100°C. **Unité de vente 12 pièces**



Art. Nr. No d'art.	Masse Dimensions	glatt lisse	rutschfest antidérapant
GP-0540	460 x 344 mm	•	
GP-3980	530 x 370 mm	Euronorm •	
GP-4002	530 x 325 mm	Gastronorm 1/1 •	
GP-4004	530 x 325 mm	Gastronorm 1/1	•

Lieferbare Dekore / Décors livrables

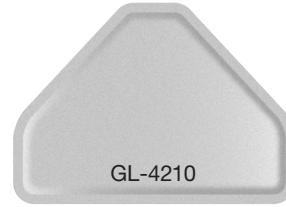
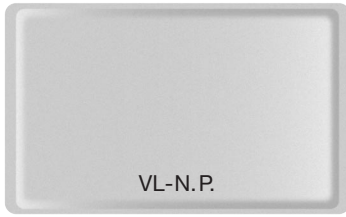
B 98	Graukiesel auf terrazzofarbenem Tablett	caillou gris sur plateau couleur granit	B 100	Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tabl.	caillou noir pour plateau couleur terrazzo
B 96	Weisskiesel auf terrazzofarbenem Tablett	blanc silex sur plateau couleur granit	B 33	Perlweiss auf perlweissem Tablett	blanc perlé sur plateau couleur blanc perlé
B 95	Weisskiesel auf lichtgrauem Tablett	blanc silex sur plateau couleur gris clair	B 102	Mattstahl auf terrazzofarbenem Tablett	acier mat sur plateau couleur terrazzo
B 21	Graffiti auf lichtgrauem Tablett	graffity sur plateau couleur gris clair	B 22	Sahara auf saharafarbenem Tablett	sahara sur plateau couleur sahara
B 101	Mattstahl auf lichtgrauem Tablett	acier mat sur plateau couleur gris clair	B 27	Lichtgrau auf lichtgrauem Tablett	gris clair sur plateau couleur gris clair
B 97	Graukiesel auf lichtgrauem Tablett	gris silex sur plateau couleur gris clair	B 93	Titan auf granitfarbenem Tablett	titane sur plateau couleur granit
B 26	Aqua auf lichtgrauem Tablett	acqua sur plateau couleur gris clair	B 31	Lava auf granitfarbenem Tablett	lave sur plateau couleur granit bleu

Glasfaser-Polyester

Mod. VL-, GL- und VT-Versa
Hitzebeständig -40°C bis +100°C. **Verkaufseinheit 12 Stück**

Fibres de verre-polyester

Mod. VL-, GL- et VT-Versa
Résistants à la chaleur -40°C jusqu'à +100°C. **Unité de vente 12 pièces**



Art. Nr.	Masse	Standard	mit verstärkten Kanten für autom. Abstapeln avec rebords renforcés pour empilage autom.
No d'art.	Dimensions	Standard	
VL-1014	270 x 350 mm (H.P.)	•	
VL-1216	305 x 415 mm (H.P.)	•	
VL-1418	355 x 460 mm (H.P.)	•	
VL-2632	325 x 265 mm Gastronom 1/2 (N.P.)	•	
VL-3253	325 x 530 mm Gastronorm 1/1 (N.P.)	•	
VL-3753	370 x 530 mm Euronorm (N.P.)	•	
VL-3343C	325 x 455 mm (F.D.)	•	
VL-3646C	335 x 455 mm (F.D.)	•	
GL-0540	460 x 344 mm		•
GL-1070	325 x 265 mm		•
GL-3980	530 x 370 mm Euronorm		•
GL-4002	530 x 325 mm Gastronorm 1/1		•
GL-4060	400 x 600 mm	•	
GL-4210	480 x 340 mm trapezförmig	•	
GL-4701	425 x 325 mm	•	
GL-4709	460 x 325 mm	•	
VT-1216	305 x 415 mm (H.P.)	•	
VT-1418	355 x 460 mm (H.P.)	•	
VT-3343	330 x 430 mm (H.P.)	•	
VT-2632	325 x 265 mm Gastronorm 1/2 (N.P.)	•	
VT-3253	325 x 530 mm Gastronorm 1/1 (N.P.)	•	
VT-3753	370 x 530 mm Euronorm (N.P.)	•	
VT-3853	375 x 530 mm Veskanorm (N.P.)	•	
VT-3643C	330 x 430 mm (F.D.)	•	
VT-3646C	355 x 455 mm (F.D.)	•	

Lieferbare Dekore *Décors livrables*

A 20	Granit Schwarz	<i>granit noir</i>
A 21	Mokka	<i>mocca</i>
A 22	Sahara	<i>sahara</i>
A 27	Lichtgrau	<i>gris clair</i>
A 33	Perlweiss	<i>blanc perlé</i>
A 83	Granit	<i>granit</i>
A 86	Terrazzo	<i>terrazzo</i>

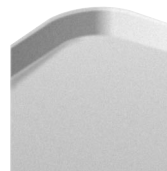
VT = Hohes Profil *profil haut*

GL = Abgeflachte Kanten *angles aplatis*

VL = Hohes Profil *profil haut*
(VL 1014, VL 1216, VL 3343, VL 1418)

VL = Niedriges Profil *profil bas*
(VL 2632, VL 3253, VL 3753)

F.D. = Flachdesign *forme aplatie*



Hohes Profil *Profil haut* (H.P.)



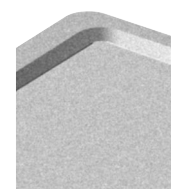
Niedriges Profil *Profil aplati* (N.P.)



Flachdesign *Forme aplatie* (F.D.)

Niedrige, auslaufende Ränder, längsseitig leicht gewölbt. Alle 4 Kanten mit grösserem Radius.

Rebords écoulements aplatis, grands côtés légèrement courbés. Toutes les 4 angles avec arc d'angle plus grand.



Vertikale Kanten abgeflacht *Angles verticaux aplatis* (Mod. GL)

Menükarten-Halter

Speziell für Spitäler
(auf Anfrage)

Porte-cartes de menus

Spécialement pour hôpitaux
(sur demande)



Preisliste Serviertabletts "PK"
Prix-courant plateaux à servir "PK"

d=33 / f=32

3.08

(Preise exkl. MWSt / Prix TVA non comprise)

Schichtstoff (hitzebeständig -10°C bis + 100°C)

Base de stratifié (résistants à la chaleur -10°C jusqu'à + 100°C)

Mod. CA - Capri (1223) Nr. / No	Masse mm Dimensions mm		Standard Standard Fr.	Rutschfest Antidérapant Fr.
	CA 2028	200 x 280		
CA 2632	265 x 325	(Gastronorm 1/2)	10.75	16.25
CA 2738	270 x 380		14.00	21.00
CA 2836	280 x 360		13.50	
CA 3244	320 x 440		16.75	25.00
CA 3253	325 x 530	(Gastronorm 1/1)	18.25	27.50
CA 3343	330 x 430		15.75	23.25
CA 3446	340 x 460		17.50	26.50
CA 3646	360 x 460		17.50	26.50
CA 3748	370 x 480		18.00	
CA 3753	370 x 530	(Euronorm)	21.00	31.00
CA 3952	390 x 520		22.00	32.00
CA 4361	460 x 610		29.50	43.50
CA 3247 TR	320 x 470	(trapezförmig)	20.50	
CA 1623	160 x 230	(oval)	6.25	
CA 2026	200 x 265	(oval)	6.75	11.25
CA 2129	210 x 290	(oval)	7.75	12.50
CA 1300	Ø 130	(rund)	3.25	
CA 3200	Ø 320	(rund)	12.50	20.25
CA 3800	Ø 380	(rund)	14.75	22.50
CA 4300	Ø 430	(rund)	18.25	27.50
CL 5562 / 16	325 x 530	(Gastronorm 1/1)		41.50
CL 5562 / 26	265 x 325	(Gastronorm 1/2)		27.75

Lieferbare Dekore / Décors livrables:

(E 71)	Nussbaum (bisher Ulme H 71)	noyer (jusqu'à présent orme H 71)
(E 73)	Mahagoni	acajou
(E 75)	Birke	bouleau
(E 76)	Nussbaum	noyer
(E 77)	Teak	teak
(E 78)	Weiss	blanc
(E 79)	Schwarz	noir
(E 80)	Beige	beige
(E 81)	Grau	gris
(E 82)	Anthrazit-Granit	anthracite granit

Pressholz (hitzebeständig -10°C bis +100°C)

Bois moulé (résistants à la chaleur -10°C jusqu'à +100°C)

(Verkaufseinheit 12 Stück)

(Unité de vente 12 pièces)

PH (1221)	Masse mm Dimensions mm		Standard Standard Fr.	Rutschfest Antidérapant Fr.
	5560	10		
	16	450 x 320		43.75
	20	580 x 380	48.00	
	26	580 x 380		58.60
	30	630 x 400	55.00	
	36	630 x 400		70.75
	40	700 x 450	73.50	
	46	700 x 450		89.50
	50	750 x 480	85.00	
	56	750 x 480		102.00
5565	10	270 x 200	18.75	
	16	270 x 200		25.00
	20	330 x 230	23.50	
	26	330 x 230		30.50
5570	10	230 x 160	12.25	
	16	230 x 160		17.50
	20	260 x 200	13.00	
	26	260 x 200		18.75
	30	290 x 210	14.50	
5570	36	290 x 210		20.25
	40	330 x 240	18.00	
	46	330 x 240		26.50
5585	10	Ø 320	31.50	
	16	Ø 320		39.00
	20	Ø 360	43.00	

26	Ø 360		51.50
30	Ø 420	56.50	
36	Ø 420		62.50

Glasfaser - Polyester (hitzebeständig -40°C bis + 100°C)

(Verkaufseinheit 12 Stück)

Fibres de verre - polyester (résistants à la chaleur -40°C jusqu'à +100°C)

(Unité de vente 12 pièces)

Mod. GP - Versa (1222)

mit verstärkten Kanten für autom. Ab stapeln av. rebords renforcés pour empilage autom.

Nr. / No	Masse mm		Standard Standard	Fr.	Rutschfest Antidérapant
	Dimensions mm				
GP - 0540	460 x 344			29.75	
GP - 1070	325 x 265	(Gastronorm 1/2)		21.00	
GP - 1080	370 x 265			21.50	30.00
GP - 3074	450 x 320		34.50		
GP - 3980	530 x 370	(Euronorm)		32.75	32.75
GP - 4002	530 x 325	(Gastronorm 1/1)		32.25	32.25
GP - 4210	480 x 340	(trapezförmig)	32.50		
GP - 4701	425 x 325		36.75		
GP - 4709	460 x 325		34.50		
GP - 4853	424 x 325	(Kanten abgechrägt)	34.50		
GP - 4856	345 x 230			23.50	
GP - 5565 / 3	400 x 270		32.25		
GP - 5570 / 2	260 x 200	(oval)	12.25		
GP - 5570 / 3	290 x 210	(oval)	12.75		
GP - 4004	530 x 325	(Gastronorm 1/1)			40.00

Lieferbare Dekore / Décors livrables:

(A 22)	Sahara	sahara
(A 27)	Lichtgrau	gris clair
(A 33)	Perlweiss	blanc perlé
(A 83)	Granit	granit
(A 21)	Mokka	mocca
(A 25)	Magickgelb	jaune magic
(A 26)	Magickmint	magic mint
(A 36)	Blau gesprenkelt	bleu moucheté
(A 72)	Flitter	paillette
(A 86)	Terrazzo	terrazzo

Glasfaser - Polyester mit rutschfester Beschichtung (hitzebeständig -40°C bis +100°C)
Fibres de verre polyester antidérapants (résistants à la chaleur -40°C jusqu'à +100°C)

(Verkaufseinheit 12 Stück)
(Unité de vente 12 pièces)

Mod. GP - Versa- rf (1222)

mit verstärkten Kanten für autom. Ab stapeln Rutschfest av. rebords renforcés pour empilage autom. Antidérapant

Nr. / No	Masse mm		Standard Standard	Fr.	Rutschfest Antidérapant
	Dimensions mm				
GP - 0540 NS	460 x 344			58.00	
GP - 3980 NS	530 x 370	(Euronorm)		57.00	
GP - 4002 NS	530 x 325	(Gastronorm 1/1)		56.00	
GP - 1080 NS	370 x 265			41.00	

Lieferbare Dekore / Décors livrables

(B 22)	Sahara auf saharafarbenem Tablett	sahara sur plateau couleur sahara
(B 93)	Titan auf granitfarbenem Tablett	titane sur plateau couleur granit
(B 31)	Lava auf granitblauem Tablett	lave sur plateau couleur granit
(B 99)	Schwarzkiesel auf lichtgrauem Tablett	caillou noir sur plateau gris clair
(B100)	Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tablett	caillou noir sur plateau couleur terrazzo

Glasfaser- Polyester mit Melamin - Oberfläche (hitzebeständig -40°C bis + 100°C)

Fibres de verre polyester avec surface en mélamine (résistants à la chaleur -40°C jusqu'à + 100°C)

Mod. GP - Karat / carate

Nr. No	Masse mm		Fr.	Fr.
	Dimensions mm			
GP - 0540	460 x 344		29.50	
GP - 3980	530 x 370	(Euronorm)	32.75	
GP - 4002	530 x 325	(Gastronorm 1/1)	32.25	
GP - 4004	530 x 325	(Gastronorm 1/1)		39.75

Lieferbare Dekore / Décors livrables:

(B 98)	Graukiesel auf terrazzofarbenem Tablett	caillou gris sur plateau couleur granit
(B 96)	Weisskiesel auf terrazzofarbenem Tablett	caillou blanc sur plateau couleur granit
(B 95)	Weisskiesel auf lichtgrauen Tablett	caillou blanc sur plateau couleur gris clair
(B 21)	Graffiti auf lichtgrauem Tablett	graphity sur plateau couleur gris clair
(B 101)	Mattstahl auf lichtgrauem Tablett	acier mat sur plateau couleur gris clair
(B 97)	Graukiesel auf lichtgrauem Tablett	caillou gris sur plateau couleur gris clair
(B 26)	Aqua auf lichtgrauem Tablett	aqua sur plateau couleur gris clair
(B 100)	Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tablett	caillou noir sur plateau couleur terrazzo
(B 33)	Perlweiss auf perlweissem Tablett	blanc perlé sur plateau couleur blanc perlé

(B 102)	Mattstahl auf terrazzofarbenem Tablett
(B 22)	Sahara auf saharafarbenem Tablett
(B 27)	Lichtgrau auf lichtgrauem Tablett
(B 93)	Titan auf granitfarbenem Tablett
(B 31)	Lava auf granitblauem Tablett
(B 99)	Schwarzkiesel auf lichtgrauem Tablett

acier mat sur plateau couleur terrazzo
sahara sur plateau couleur sahara
gris clair sur plateau couleur gris clair
titane sur plateau couleur granit
lave sur plateau couleur granit bleu
caillou noir sur plateau couleur gris clair

Glasfaser-Polyester (hitzebeständig -40°C bis +100°C)
Fibres d verre polyester (résistants à la chaleur -40°C jusqu'à +100°C)

(Verkaufseinheit 12 Stück)
(Unité de vente 12 pièces)

Mod. GP - Versa (1222)

mit verstärkten Kanten
zum automatischen Abstapeln
avec rebords renforcés
pour empilage automatique

Nr. No	Masse mm Dimensions mm		Fr.	Fr.
VL - 1014	270 x 350		22.75	
VL - 1216	305 x 415		23.00	
VL - 1418	355 x 460		23.75	
VL - 2632	325 x 265	(Gastronorm 1/2)	19.75	
VL - 3253	325 x 530	(Gastronorm 1/1)	25.50	
VL - 3753	370 x 530	(Euronorm)	27.50	
VL - 3343C	325 x 455		21.50	
VL - 3646C	335 x 455		23.75	
GL - 0540	460 x 344			27.00
GL - 1070	325 x 265		15.00	19.25
GL - 3980	530 x 370	(Euronorm)	23.50	30.25
GL - 4002	530 x 325	(Gastronorm1/1)	22.75	29.25
GL - 4060	400 x 600		46.75	
GL - 4210	480 x 340	(trapezförmig)	29.25	
GL - 4701	425 x 325		33.00	
GL - 4709	460 x 325		31.00	
VT - 1216	305 x 415		24.50	
VT - 1418	355 x 460		29.75	
VT - 3343	330 x 430		26.50	
VT - 2632	325 x 265	(Gastronorm1/2)	20.25	
VT - 3253	325 x 530	(Gastronorm1/1)	31.00	
VT - 3753	370 x 530	(Euronorm)	36.75	
VT - 3853	375 x 530	(Veskanorm)	39.75	
VT - 3643C	330 x 430		26.50	
VT - 3646C	355 x 455		29.75	

Lieferbare Dekore / Décors livrables:

(A 20)	Granit schwarz	granit noir
(A 21)	Mokka	mocca
(A 22)	Sahara	sahara
(A 27)	Lichtgrau	gris clair
(A 33)	Perlweiss	blanc perlé
(A 83)	Granit	granit
(A 86)	Terrazzo	terrazzo

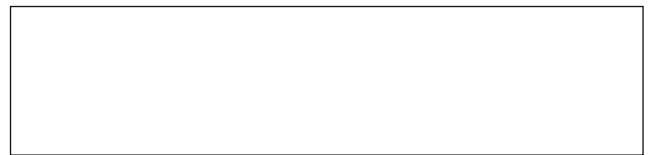
VT	= hohes Profil	= profil haut
GL	= abgeflachte Kanten	= Angles aplatis
VL	= hohes Profil (VL1014, VL1216, VL3343, VL1418)	= profil haut (VL1014, VL1216, VL3343, VL1418)
	= niedriges Profil (VL2632, VL3253, VL3753)	= profil bas (VL2632, VL3253, VL3753)
C	= Flachdesign	= forme aplatie

Menükarten - Halter, speziell für Spitäler (auf Anfrage)
Porte-cartes de menus, spécialement pour hôpitaux (sur demande)

Fr. 1.75

Farbkarte / Carte de couleurs

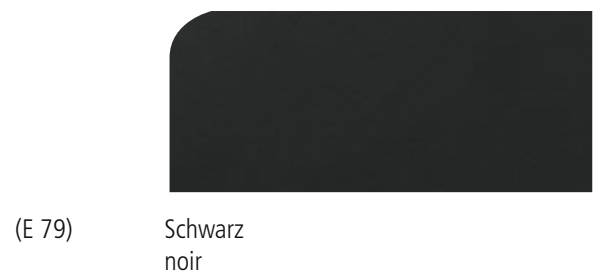
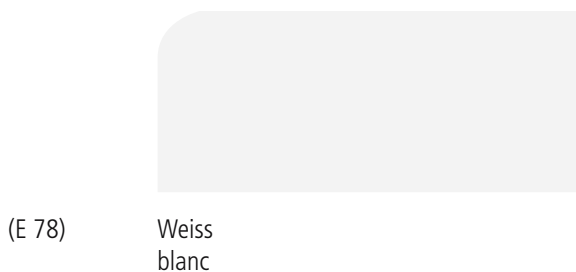
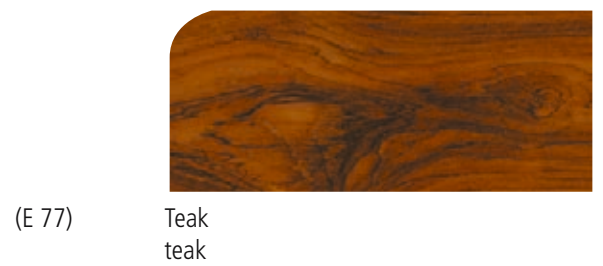
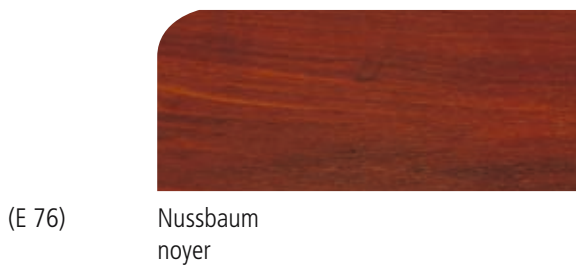
Lieferbare Dekore / Décors livrables



d=33 / f=32

9.08/F

Schichtstoff-Tabletts laminiert (CL) Plateaux à base de stratifié (CL)

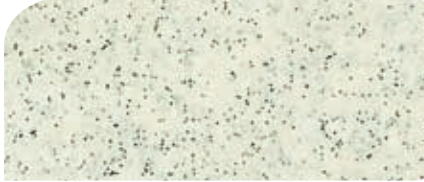


Farbkarte / Carte de couleurs

Lieferbare Dekore / Décors livrables



Glasfaser-Polyester-Tabletts (Versa Lite) Plateaux en fibres de verre polyester (Versa Lite)



(A 20) Granit schwarz
granit noir



(A 21) Mokka
mocca



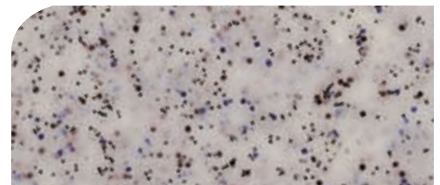
(A 22) Sahara
sahara



(A 27) Lichtgrau
gris clair



(A 33) Perlweiss
blanc perlé

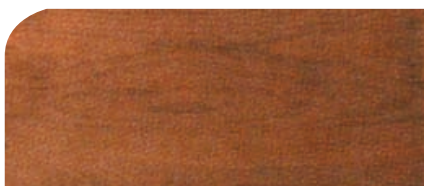


(A 83) Granit
granit



(A 86) Terrazzo
terrazzo

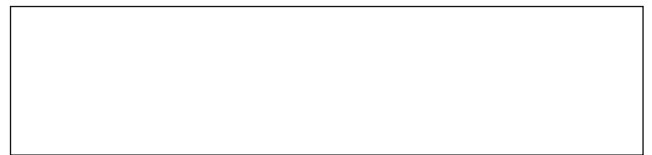
Pressholz-Tabletts (PH) Plateaux en bois moulé (PH)



Buchenholz furnier-Holzmaserung
madrure hêtre contre-plaqué

Farbkarte / Carte de couleurs

Lieferbare Dekore / Décors livrables



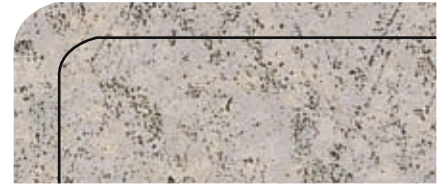
d=33 / f=32

9.08/F

Glasfaser-Polyester-Tabletts mit Melamin-Oberfläche (Karat) Plateaux en fibres de verre polyester avec surface en mélamine (carat)



(A 21) Graffiti auf lichtgrauem Tablett
graphity sur plateau couleur gris clair



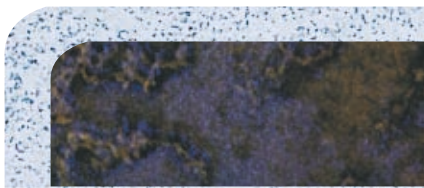
(A 22) Sahara auf saharafarbenem Tablett
sahara sur plateau couleur sahara



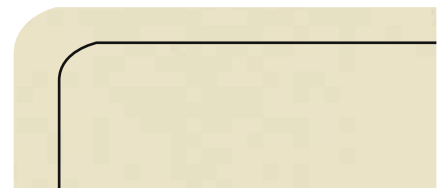
(A 26) Aqua auf lichtgrauem Tablett
aqua sur plateau couleur gris clair



(A 27) Lichtgrau auf lichtgrauem Tablett
gris clair sur plateau couleur gris clair



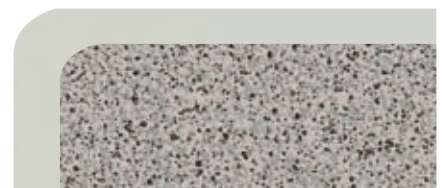
(A 31) Lava auf granitblauem Tablett
lave sur plateau couleur granit bleu



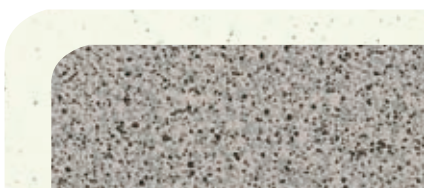
(A 33) Perlweiss auf perlweissem Tablett
blanc perlé sur plateau couleur blanc perlé



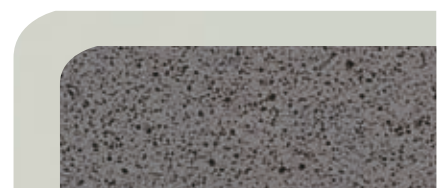
(A 93) Titan auf granitfarbenem Tablett
titane sur plateau couleur granit



(A 95) Weisskiesel auf lichtgrauem Tablett
caillou blanc sur plateau couleur gris clair



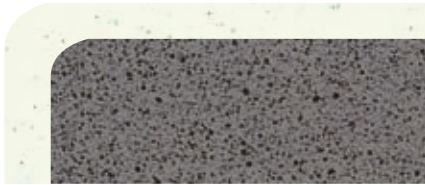
(A 96) Weisskiesel auf terrazzofarbenem Tablett
caillou blanc sur plateau couleur granit



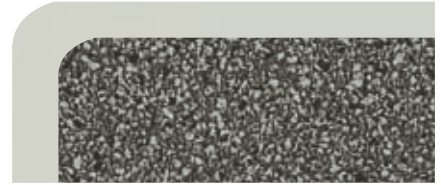
(A 97) Graukiesel auf lichtgrauem Tablett
caillou gris sur plateau couleur gris clair

Farbkarte / Carte de couleurs

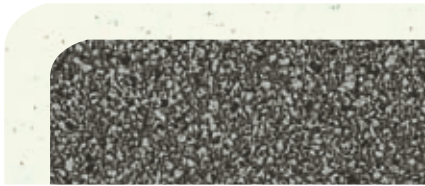
Lieferbare Dekore / Décors livrables



(B 98) Graukiesel auf terrazzofarbenem Tablett
caillou gris sur plateau couleur granit



(B 99) Schwarzkiesel auf lichtgrauem Tablett
caillou noir sur plateau couleur gris clair



(B 100) Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tablett
caillou noir sur plateau couleur terrazzo

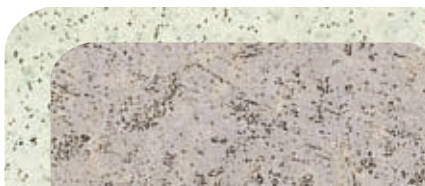


(B 101) Mattstahl auf lichtgrauem Tablett
acier mat sur plateau couleur gris clair

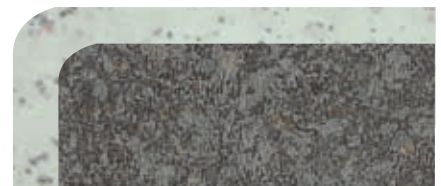


(B 102) Mattstahl auf terrazzofarbenem Tablett
acier mat sur plateau couleur terrazzo

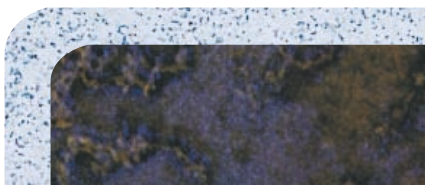
Glasfaser-Polyester-Tabletts mit rutschfester Beschichtung Plateaux en fibres de verre polyester antidérapants



(B 22) Sahara auf saharafarbenem Tablett
sahara sur plateau couleur sahara



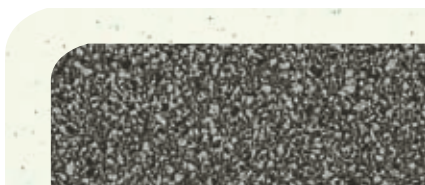
(B 93) Titan auf granitfarbenem Tablett
titane sur plateau couleur granit



(B 31) Lava auf granitblauem Tablett
lave sur plateau couleur granit bleu



(B 99) Schwarzkiesel auf lichtgrauem Tablett
caillou noir sur plateau couleur gris clair



(B 100) Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tablett
caillou noir sur plateau couleur terrazzo

Poêles et sauteuses avec revêtement renforcé anti-adhésif EXCALIBUR (brev.)

f = 33/d = 8

3.10/B

Corps en acier inoxydable 18/10. Avec fond compensé acier inoxydable-aluminium-acier inoxydable (fond sandwich env. 6mm). Changement possible sans problèmes entre tout genre de cuisinières/fourneaux (INDUCTION, électriques, vitro-céramique, et à gaz). Corps emboutis, épaisseur 0,6mm. **Revêtues de l'enduit révolutionnaire anti-adhésif EXCALIBUR**, ne craignant pas les coups accidentiels tels que cuillers, spatules, fourchettes etc. EXCALIBUR est 4 fois plus résistant qu'un traditionnel enduit anti-adhésif de pre-

mière qualité; **c'est l'anti-adhérent le plus résistant et le plus durable.** Poignée creuse en métal, avec dispositif de suspension.

Utilisable pour griller, pour oeufs sur le plat, omelettes, crêpes etc. Répartition de chaleur rapide et uniforme. Le manche ne chauffe pas sur les plaques électriques, vitro-céramiques ou induction. Cuisiner sans graisse. Nettoyage rapide et sans effort. Passage en lave-vaisselle possible. Grande longévité.



Induction



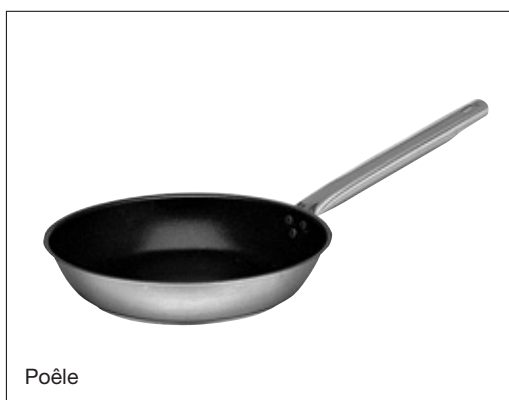
Electricité



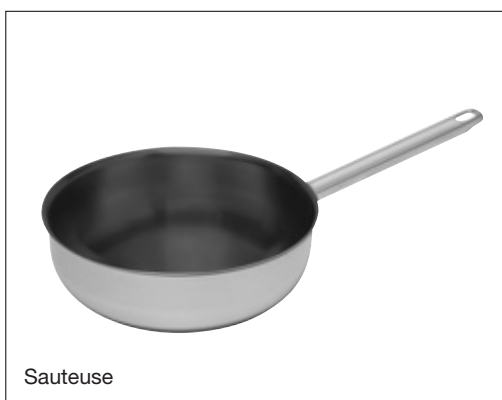
Vitro-céramique



Gaz



Poêle



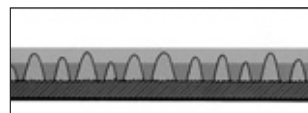
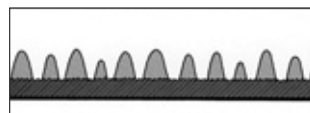
Sauteuse



Support pour 9 poêles à suspendre au mur ou à poser sur un socle. Description voir prospectus séparé «Support pour poêles à frire».

No d'art. 1300.0940 Prix Fr.220.-

Pourquoi EXCALIBUR est-il le revêtement anti-adhésif le plus durable et le plus résistant au monde?



1. D'abord la surface est sablée avec un produit abrasif. Ceci garantit une responsabilité parfaite du procédé de revêtement EXCALIBUR.
2. Maintenant suit le plus important: Les particules d'un acier inoxydable spécial (alliage breveté) sont chauffées à blanc et elles sont projetées sur la surface rugueuse. La chaleur énorme mène à une diminution de la part de chrome sur la surface.
3. Les particules refroidissent, forment des crêtes et creux, ce qui crée une base parfaite pour l'application durable et le renforcement du revêtement anti-adhésif.
4. Plusieurs couches de fluoropolymère dur remplissent les creux jusqu'à hauteur des crêtes ce qui les attache et stabilise.

Avec ce revêtement EXCALIBUR l'utilisateur peut jouir de la qualité d'une batterie de cuisine de grande valeur ensemble avec la simplicité et l'agrément d'une couche anti-adhésive.

Poêles

Ø en haut	Ø en bas	Hauteur	Capacité env.	Poids	No d'art.	Prix
18 cm	12,5 cm	3,5 cm	0,50 L	500 g	1330.5560	Fr. 78.-
20 cm	14,5 cm	3,7 cm	0,75 L	650 g	1330.5500	Fr. 85.-
22 cm	16,0 cm	4,2 cm	1,00 L	850 g	1330.5510	Fr. 95.-
24 cm	18,2 cm	4,6 cm	1,50 L	1000 g	1330.5520	Fr. 98.-
26 cm	20,0 cm	5,0 cm	2,00 L	1200 g	1330.5530	Fr. 110.-
28 cm	21,2 cm	5,5 cm	2,50 L	1300 g	1330.5540	Fr. 120.-
32 cm	23,0 cm	6,0 cm	3,00 L	1700 g	1330.5550	Fr. 140.-
36 cm	30,0 cm	6,0 cm	5,00 L	2700 g	1330.5570	Fr. 190.-
40 cm	33,0 cm	6,5 cm	6,00 L	3300 g	1330.5580	Fr. 220.-

Sauteuses

16 cm	12,5 cm	6,5 cm	1,20 L	650 g	1330.5610	Fr. 110.-
18 cm	14,0 cm	7,0 cm	1,70 L	750 g	1330.5611	Fr. 120.-
20 cm	14,0 cm	7,5 cm	2,20 L	940 g	1330.5612	Fr. 135.-
24 cm	17,0 cm	8,5 cm	3,50 L	1200 g	1330.5613	Fr. 165.-
28 cm	18,0 cm	10,0 cm	6,00 L	1500 g	1330.5614	Fr. 195.-

Batterie de cuisine mod. GASTRO-PROFI



f = 33

9.07/B

En acier inoxydable 18/10. Avec fond compensé acier inoxydable-aluminium-acier inoxydable (fond sandwich épaisseur env. 6mm). Changement possible sans problème entre tout genre de cuisinières/fourneaux (induction, électricité, vitro-céramique et à gaz). Utilisation optimale de l'énergie. Meilleures absorption, répartition et emmagasinage de la chaleur; répartie de façon égale, sur toute la surface de l'ustensile. Corps emboutis. Epaisseur corps 0,7mm-1,2mm, selon grandeur. Surface hygiénique et d'entretien facile. Qualité lourde, stable et de grande longévité. Stabilité parfaite. Bord verseur. Poignées de forme

ergonomique, éloignées du corps (marmites et casseroles à queue). Poignée creuse en Inox 18/10 avec trou de suspension (sauteuses à queue, sauteuses à queue, poêles à frire). Transition arrondie entre la paroi et le fond. Passage en lave-vaisselle possible. Garantie 10 ans pour les corps des ustensiles.

Egalement appropriée pour la cuisson à INDUCTION. La cuisson à induction procure différents avantages tels que économie d'énergie, réduction du temps de cuisson, pas de roussissage de contenu débordant, aucun danger d'incendie, pas de dépassement de cuisson etc.



Induction
(Ø 16-40 cm)



Electricité



Vitro-céramique



Gaz



Ø	Hauteur	Capacité env.	Poids	No d'art.	Prix (sans couvercle)
Marmites à potage					
16 cm	16 cm	3,0l	1050 gr	1330.6000	Fr. 75.-
18 cm	18 cm	4,5l	1340 gr	1330.6001	Fr. 90.-
20 cm	20 cm	6,2l	1610 gr	1330.6002	Fr. 95.-
24 cm	24 cm	10,0l	2260 gr	1330.6003	Fr. 120.-
28 cm	28 cm	16,5l	3620 gr	1330.6004	Fr. 170.-
30 cm	30 cm	21,2l	4400 gr	1330.6005	Fr. 225.-
32 cm	32 cm	24,0l	4950 gr	1330.6006	Fr. 245.-
35 cm	35 cm	33,6l	5910 gr	1330.6007	Fr. 295.-
40 cm	40 cm	50,0l	7690 gr	1330.6008	Fr. 365.-
45 cm	45 cm	72,0l	9910 gr	1330.6009	Fr. 475.-
50 cm	50 cm	98,0l	12800 gr	1330.6010	Fr. 775.-
60 cm	60 cm	169,5l	17500 gr	1330.6011	Fr. 1095.-

Les Ø 48-45 cm sont obtenables également avec un robinet chromé. Surtaxe sur demande.



Ø	Hauteur	Capacité	Poids	No d'art.	Prix
Marmites/Faitout/Casseroles à queue					
16 cm	7,5 cm	1,5 l	840 gr	1330.6100	Fr. 65.-
18 cm	8,0 cm	2,0 l	1000 gr	1330.6101	Fr. 75.-
20 cm	8,0 cm	2,5 l	1170 gr	1330.6102	Fr. 80.-
24 cm	9,5 cm	4,3 l	1610 gr	1330.6103	Fr. 90.-
28 cm	11,0 cm	6,7 l	2450 gr	1330.6104	Fr. 125.-
30 cm	12,0 cm	8,4 l	3120 gr	1330.6105	Fr. 155.-
32 cm	12,5 cm	10,0 l	3420 gr	1330.6106	Fr. 160.-
35 cm	15,5 cm	13,6 l	4030 gr	1330.6107	Fr. 215.-
40 cm	15,5 cm	19,5 l	5170 gr	1330.6108	Fr. 250.-
45 cm	17,0 cm	27,0 l	6460 gr	1330.6109	Fr. 295.-
50 cm	20,0 cm	39,0 l	9250 gr	1330.6110	Fr. 420.-
60 cm	23,0 cm	65,0 l	12600 gr	1330.6111	Fr. 610.-



Ø	Hauteur	Capacité	Poids	No d'art.	Prix
Marmites/Faitout/Casseroles à queue					
16 cm	11,0 cm	2,1 l	920 gr	1330.6112	Fr. 70.-
18 cm	12,0 cm	3,0 l	1170 gr	1330.6113	Fr. 80.-
20 cm	13,0 cm	4,0 l	1330 gr	1330.6114	Fr. 85.-
24 cm	14,0 cm	6,3 l	1780 gr	1330.6115	Fr. 95.-
28 cm	17,5 cm	10,2 l	2830 gr	1330.6116	Fr. 135.-
30 cm	18,0 cm	12,7 l	3560 gr	1330.6117	Fr. 165.-
32 cm	19,0 cm	15,2 l	3970 gr	1330.6118	Fr. 170.-
35 cm	21,0 cm	20,2 l	4710 gr	1330.6119	Fr. 235.-
40 cm	25,0 cm	31,4 l	6250 gr	1330.6120	Fr. 285.-
45 cm	28,0 cm	44,5 l	7750 gr	1330.6121	Fr. 330.-
50 cm	30,0 cm	59,0 l	12400 gr	1330.6122	Fr. 490.-
60 cm	35,0 cm	99,0 l	20700 gr	1330.6123	Fr. 695.-



Ø	Hauteur	Capacité	Poids	No d'art.	Prix
Sauteuses à queue (basse)					
16 cm	7,5 cm	1,5 l	690 gr	1330.6200	Fr. 55.-
18 cm	8,0 cm	2,0 l	860 gr	1330.6201	Fr. 60.-
20 cm	8,0 cm	2,5 l	1030 gr	1330.6202	Fr. 65.-
24 cm	9,5 cm	4,3 l	1560 gr	1330.6203	Fr. 75.-
28 cm	11,0 cm	6,7 l	2360 gr	1330.6204	Fr. 105.-
32 cm*	12,5 cm	10,0 l	3250 gr	1330.6220	Fr. 155.-

Prix TVA non comprise

*avec contre-anse

Suite voir au dos!



Ø	Hauteur	Capacité env.	Poids	No d'art.	Prix (sans couvercle)
Casseroles à queue (haute)					
16 cm	11,0 cm	2,1 l	770 gr	1330.6205	Fr. 60.-
18 cm	12,0 cm	3,0 l	1030 gr	1330.6206	Fr. 65.-
20 cm	13,0 cm	4,0 l	1190 gr	1330.6207	Fr. 75.-
24 cm	14,0 cm	6,3 l	1730 gr	1330.6208	Fr. 90.-
28 cm	17,5 cm	10,2 l	2740 gr	1330.6209	Fr. 125.-
32 cm*	19,0 cm	15,2 l	3850 gr	1330.6225	Fr. 165.-



Ø	Hauteur	Capacité env.	Poids	No d'art.	Prix
Sauteuses à queue					
20 cm	6,0 cm	1,9 l	900 gr	1330.6230	Fr. 65.-
24 cm	6,0 cm	2,7 l	1360 gr	1330.6210	Fr. 75.-
28 cm	6,0 cm	3,7 l	2050 gr	1330.6211	Fr. 105.-
30 cm	6,0 cm	4,3 l	2380 gr	1330.6212	Fr. 115.-
32 cm	6,0 cm	4,7 l	2630 gr	1330.6213	Fr. 120.-
35 cm	7,0 cm	6,7 l	3240 gr	1330.6214	Fr. 170.-
40 cm*	8,0 cm	10,0 l	4400 gr	1330.6231	Fr. 195.-



Ø	Hauteur	Capacité env.	Poids	No d'art.	Prix
Sauteuses à queue coniques/évasées					
16 cm	6,0 cm	1,0 l	550 gr	1330.6215	Fr. 65.-
18 cm	6,0 cm	1,2 l	850 gr	1330.6216	Fr. 70.-
20 cm	6,5 cm	1,6 l	950 gr	1330.6217	Fr. 75.-
22 cm	7,0 cm	2,1 l	1450 gr	1330.6218	Fr. 80.-
24 cm	7,5 cm	2,7 l	1550 gr	1330.6219	Fr. 85.-



Ø	Hauteur	Capacité env.	Poids	No d'art.	Prix
Poêles à frire					
18 cm	3,5 cm	0,7 l	500 gr	1330.6500	Fr. 60.-
20 cm	3,8 cm	0,9 l	550 gr	1330.6501	Fr. 65.-
22 cm	4,2 cm	1,1 l	850 gr	1330.6502	Fr. 70.-
24 cm	4,6 cm	1,3 l	1000 gr	1330.6503	Fr. 75.-
26 cm	5,0 cm	1,6 l	1300 gr	1330.6504	Fr. 85.-
28 cm	5,5 cm	2,0 l	1500 gr	1330.6505	Fr. 90.-
32 cm	6,0 cm	2,3 l	2000 gr	1330.6506	Fr. 110.-
36 cm	6,0 cm	4,0 l	2700 gr	1330.6507	Fr. 135.-
40 cm	6,5 cm	5,0 l	3350 gr	1330.6508	Fr. 160.-



Sauteuses à queue (basse), casseroles à queue (haute), sauteuses à queue et poêles à frire Ø 36 cm et 40 cm sont obtenables sur demande et avec supplément de prix avec contre-poignée.

*avec contre-anse

Rateliers à couvercles mural pour 8 couvercles et description «Rateliers» voir prospectus séparé!



Marmites à pâtes / pasta

Y compris 4 paniers perforés avec manche, inox.

Ø	Hauteur	Capacité env.	Poids	No d'art.	Prix
35 cm	21,0 cm	20,2 l	7800 gr	1330.6150	Fr. 695.-
40 cm	25,0 cm	31,4 l	10600 gr	1330.6151	Fr. 850.-



Couvercles



Ø	Poids	No d'art.	Prix
16 cm	180 gr	1330.6400	Fr. 14.-
18 cm	215 gr	1330.6401	Fr. 14.50
20 cm	260 gr	1330.6402	Fr. 15.-
22 cm	350 gr	1330.6412	Fr. 18.50
24 cm	405 gr	1330.6403	Fr. 20.-
26 cm	480 gr	1330.6413	Fr. 22.-
28 cm	560 gr	1330.6404	Fr. 22.50
30 cm	660 gr	1330.6405	Fr. 27.-
32 cm	745 gr	1330.6406	Fr. 30.-
35 cm	860 gr	1330.6407	Fr. 35.-
40 cm	1135 gr	1330.6408	Fr. 41.50
45 cm	1365 gr	1330.6409	Fr. 51.-
50 cm	2030 gr	1330.6410	Fr. 60.-
60 cm	2840 gr	1330.6411	Fr. 77.50

Paniers perforés pour marmites à pâtes

Hauteur 23 cm (pour marmite ø 35 cm)	1000 gr	1330.6160	Fr. 115.-
Hauteur 26 cm (pour marmite ø 40 cm)	1200 gr	1330.6161	Fr. 145.-

Poêles à frire avec revêtement anti-adhésif en téflon.

En aluminium pur 99,5%.

Avec poignée, creuse en inox 18/10. Epaisseur du matériel 4 mm. (pas utilisable pour induction et vitro-céramique)



18 cm	4,0 cm	0,7 l	400 gr	1330.6312	Fr. 37.50
20 cm	4,0 cm	0,9 l	490 gr	1330.6304	Fr. 42.50
22 cm	4,5 cm	1,1 l	590 gr	1330.6305	Fr. 45.-
24 cm	4,5 cm	1,3 l	800 gr	1330.6306	Fr. 50.-
26 cm	5,0 cm	1,6 l	920 gr	1330.6307	Fr. 55.-
28 cm	5,0 cm	2,0 l	1140 gr	1330.6308	Fr. 65.-
32 cm	5,5 cm	3,0 l	1410 gr	1330.6309	Fr. 72.50
36 cm	6,0 cm	4,0 l	1730 gr	1330.6310	Fr. 90.-
40 cm	6,5 cm	5,0 l	2050 gr	1330.6311	Fr. 99.50

Poêles en aluminium

avec revêtement en Téflon-Platinum

Mod. HOTEL-LINE

Aluminium résistant aux denrées alimentaires (Al-Mg, 99,5%).
Épaisseur de la matière 5 mm. Manches/poignées fixées avec des rivets en aluminium spécial. Utilisable sur des cuisinières électriques ou à gaz (mais pas pour de verre-céramique et induction). Résistant à la machine à laver.

Téflon-Platinum – une vraie révolution:

C'est jusqu'à ce jour le revêtement le plus résistant aux égratignures et éraflures.

Appliqué en 3 couches d'un minimum de 40 microns. Contient des parties microscopiques spécialement dures: des outils métalliques glissent sur ces parties, sans endommager la surface de Téflon.

Elles garantissent ainsi une propreté du revêtement. Comme chaque revêtement antiadhérent de Du Pont, le Téflon-Platinum peut compter sur un des meilleurs et plus sévères contrôles de qualité dans ce secteur.

Variété dans l'utilisation:

Idéal pour cuire avec peu de graisse; grâce au revêtement; les aliments cuisent/bouillent plus rapidement et sont plus faciles à tourner.

f = 33

3.04/B

Avantages:

La technique haut placée, exigée par le revêtement et le choix d'une marque qualifiée augmentent les frais de production mais garantissent toutefois la qualité et la meilleure longévité.

Conductibilité de la chaleur:

Conduite thermique optimale (225W/m °K) en opposition avec de l'inox.

Manipulation:

Remarquable réduction du poids spécifique de l'aluminium sur même 2,7. Par cela léger en regard à l'inox.

Economie d'énergie:

Remarquable élévation de la conduite de chaleur.

Solidité:

Résistant aux coups, chocs thermiques et corrosion.

Sécurité hygiénique:

Le préjudice porté aux denrées alimentaires est très minime. Le revêtement forme une véritable barrière de protection entre les denrées alimentaires et le récipient. Les poêles correspondent aux prescriptions pour denrées alimentaires.

Emploi et nettoyage simple.

Marmite profonde, 2 poignées, en inox.



No d'art	Ø cm	h cm	l	Prix
1330.710	20	11	3,3	Fr. 76.–
1330.711	24	14	5,6	Fr. 102.–
1330.712	28	16	9,0	Fr. 142.–
1330.713	32	18	12,5	Fr. 165.–
1330.714	36	20	18,0	Fr. 210.–
1330.715	40	22	26,0	Fr. 255.–
1330.716	45	25	35,0	Fr. 340.–

Poêle droite, avec manche creux, inox, fond poli.



No d'art	Ø cm	h cm	l	Prix
1330.760	16	4,0	0,6	Fr. 52.–
1330.761	20	5,0	1,2	Fr. 60.–
1330.762	24	6,0	2,0	Fr. 74.–
1330.763	28	6,5	3,0	Fr. 88.–
1330.764	32	6,5	4,0	Fr. 105.–
1330.765	36	7,5	6,0	Fr. 125.–
1330.766	40	8,0	7,5	Fr. 138.–

Casserole à queue, profonde, avec manche creux, inox.



No d'art	Ø cm	h cm	l	Prix
1330.720	16	8	1,5	Fr. 58.–
1330.721	18	10	2,6	Fr. 70.–
1330.722	20	11	3,3	Fr. 75.–
1330.723	24	14	5,6	Fr. 98.–
1330.724	28	16	9,0	Fr. 138.–
1330.725	32	18	12,5	Fr. 150.–

WOK avec fond plat, avec manche creux, inox.



No d'art	Ø cm	h cm	l	Prix
1330.770	28	9,5	3,0	Fr. 102.–
1330.771	32	10,0	6,0	Fr. 130.–

Casserole basse, avec 2 poignées, inox.



No d'art	Ø cm	h cm	l	Prix
1330.730	20	7	2,5	Fr. 68.–
1330.731	24	8	3,7	Fr. 86.–
1330.732	28	9	5,6	Fr. 118.–
1330.733	32	10	8,0	Fr. 145.–
1330.734	36	12	12,0	Fr. 175.–
1330.735	40	13	16,0	Fr. 190.–
1330.736	45	15	23,0	Fr. 235.–

WOK avec fond bombé, avec manche creux, inox.



No d'art	Ø cm	h cm	l	Prix
1330.780	28	10,5	3,7	Fr. 125.–
1330.781	32	11,0	5,0	Fr. 146.–

Pour un emploi correct du Wok avec fond bombé rond, il est nécessaire d'utiliser un brûleur avec les cercles correspondants.



**Casserole à queue basse,
avec manche creux, inox.**

No d'art	Ø cm	h cm	l	Prix
1330.740	20	7	2,5	Fr. 66.-
1330.741	24	8	3,7	Fr. 85.-
1330.742	28	9	5,6	Fr. 115.-
1330.743	32	10	8,0	Fr. 145.-



**Casserole à queue,
avec manche creux, inox.**

No d'art	Ø cm	h cm	l	Prix
1330.790	20	6,0	1,5	Fr. 56.-
1330.791	24	7,2	2,9	Fr. 65.-
1330.792	28	7,5	3,5	Fr. 80.-
1330.793	32	8,0	4,7	Fr. 98.-
1330.794	36	8,5	6,4	Fr. 120.-
1330.795	40	8,5	8,0	Fr. 135.-



**Poêle,
avec 2 poignées, inox.**

No d'art	Ø cm	h cm	l	Prix
1330.750	20	5,0	1,2	Fr. 60.-
1330.751	24	6,0	2,0	Fr. 74.-
1330.752	28	6,5	3,0	Fr. 86.-
1330.753	32	6,5	4,0	Fr. 105.-
1330.754	36	7,5	6,0	Fr. 125.-
1330.755	40	8,0	7,5	Fr. 135.-



**Casserole à queue profonde,
avec manche creux, inox.**

No d'art	Ø cm	h cm	l	Prix
1330.800	20	9,0	1,6	Fr. 64.-
1330.801	24	9,5	2,4	Fr. 88.-
1330.802	28	10,0	3,5	Fr. 102.-
1330.803	32	10,5	4,7	Fr. 125.-
1330.804	36	11,0	6,0	Fr. 155.-

Plaques en aluminium 1/1-GASTRONORME

**En alliage 3003, résistant aux denrées alimentaires.
Rèvetement de Téflon-Platinum. Epaisseur de la matière 1,5 mm.**

No d'art	Dimensions mm	Prix
1330.950	530 x 325 x 20	Fr. 72.-
1330.951	530 x 325 x 40	Fr. 82.-
1330.952	530 x 325 x 65	Fr. 92.-



Poêles en tôle d'acier mod. HECOLIT

f=33

3.08/P

Pour hôtels, restaurants, cantines, hôpitaux etc.

En raison des différentes capacités calorifiques et du poids des matières spécifiques une poêle en tôle d'acier, par rapport à une poêle en d'autres matières, nécessite jusqu'à son échauffement moitié moins d'énergie. Résistantes. Répondent aux plus hautes exigences hygiéniques.

Poêles lyonnaises



(Vue en coupe)

Poêles à omelettes



(Vue en coupe)

Utilisables pour plaques électriques, vitro-céramiques, à induction et à gaz, c'est à dire sur tous genres de fourneaux. Avec fond renforcé (épaisseur 3 mm), intérieur poli et rectifié. Queue tubulaire, bombée, avec étrier de suspension (lyonnaises), queue tubulaire droite (omelettes).

ø en haut	20 cm	24 cm	28 cm	32 cm	36 cm
ø en bas	14 cm	16 cm	20 cm	24 cm	27 cm
Hauteur	4,0 cm	4,7 cm	5,0 cm	5,2 cm	5,4 cm
Poids	900 g	1200 g	1700 g	2300 g	2500 g
No d'art.	1330.0100	1330.0200	1330.0300	1330.0400	1330.0500
Prix	Fr. 39.-	Fr. 46.-	Fr. 56.-	Fr. 79.-	Fr. 102.-

ø en haut	22 cm	26 cm	30 cm	40 cm
ø en bas	15 cm	18 cm	22 cm	31 cm
Hauteur	4,0 cm	4,9 cm	4,8 cm	6,0 cm
Poids	1000 g	1600 g	1900 g	3500 g
No d'art.	1330.0600	1330.0700	1330.0800	1330.0900
Prix	Fr. 44.-	Fr. 51.-	Fr. 68.-	Fr. 125.-

ø en haut	20 cm	24 cm	28 cm	32 cm	36 cm
ø en bas	14 cm	16 cm	20 cm	24 cm	27 cm
Hauteur	4,0 cm	4,7 cm	5,0 cm	5,2 cm	5,4 cm
Poids	900 g	1200 g	1600 g	2300 g	2700 g
No d'art.	1330.1100	1330.1200	1330.1300	1330.1400	1330.1500
Prix	Fr. 36.-	Fr. 44.-	Fr. 53.-	Fr. 75.-	Fr. 99.-

ø en haut	26 cm	30 cm	40 cm *
ø en bas	18 cm	22 cm	31 cm
Hauteur	4,0 cm	4,9 cm	6,0 cm
Poids	1500 g	2300 g	3400 g
No d'art.	1330.1600	1330.1700	1330.1800
Prix	Fr. 48.-	Fr. 63.-	Fr. 120.-

* Avec contre-poignée (sans surtaxe)

Important: Si les poêles doivent être posées sur des plaques rondes, le ø du fond ne doit pas dépasser celui de la plaque électrique!

Poêles lyonnaises *



Utilisables pour plaques électriques, vitro-céramiques et à induction. Avec fond renforcé (épaisseur 3 mm). Poignée tubulaire, bombée (lyonnaises), queue tubulaire droite (omelettes). **Double couche anti-adhésive pulvérisée à très haute température (fortement scellées).** Sans aucun inconvénient pour les denrées alimentaires. Aussi indiquées spécialement pour rôsti.

ø en haut	20 cm	24 cm
ø en bas	14 cm	16 cm
Hauteur	4,0 cm	4,7 cm
Poids	900 g	1300 g
No d'art.	1330.0120	1330.0220
Prix	Fr. 86.50	Fr. 99.50

Poêles à omelettes *



ø en haut	20 cm	24 cm	32 cm	36 cm
ø en bas	14 cm	16 cm	24 cm	27 cm
Hauteur	3,8 cm	4,3 cm	5,3 cm	5,2 cm
Poids	900 g	1300 g	2300 g	2900 g
No d'art.	1330.1120	1330.1220	1330.1420	1330.1520
Prix	Fr. 86.50	Fr. 99.50	Fr. 158.50	Fr. 206.50

Important: Si les poêles doivent être posées sur des plaques rondes, le ø du fond ne doit pas dépasser celui de la plaque électrique!

* jusqu'à l'épuisement du stock

Levier *



Mélamine noire. 28 cm de long. No d'art. 1330.9000 Prix Fr. 5.50

Prix TVA non comprise

* jusqu'à l'épuisement du stock

Inverseur *



Mélamine noire. 26 cm de long. No d'art. 1330.9010 Prix Fr. 5.50

Poêles Wok, poêles chinoises et poêles forgées voir au verso!

Poêles Paella



Intérieur rectifié. Avec fond cannelé. Epaisseur 3 mm (exécution hôtelière).

ø en haut	20 cm	24,5 cm	26 cm	28 cm	29,5 cm	31,5 cm	36 cm	40 cm
ø en bas	15 cm	19 cm	21 cm	22,5 cm	24 cm	26 cm	29,5 cm	33 cm
Hauteur	4 cm	4,2 cm	4,1 cm	4,1 cm	4,4 cm	4,8 cm	5 cm	5 cm
Poids	750 g	1040 g	1200 g	1500 g	1720 g	1950 g	2400 g	3000 g
Art. Nr.	1330.6601	1330.6602	1330.6603	1330.6604	1330.6605	1330.6606	1330.6607	1330.6608
Prix	Fr. 36.-	Fr. 44.-	Fr. 48.-	Fr. 52.-	Fr. 63.-	Fr. 75.-	Fr. 98.-	Fr. 120.-

Livrables sur demande et contre surtaxe bleuies et passées au feu.



Poêles à frire



Utilisables pour plaques électriques, vitro-céramiques et à induction. Avec fond renforcé épaisseur 3 mm. Poignée tubulaire. Queue plate avec étrier de suspension. Dimensions 28 cm et 32 cm sur demande livrables également avec double couche anti-adhésive (fortement scellées). Poêle à frire avec deux poignées à la place d'une poignée tubulaire (poêles à escaloppes) ou bleuies et passées au feu sur demande.

ø en haut	20 cm	22 cm	24 cm	25,5 cm	28 cm	30 cm	32 cm
ø en bas	14 cm	25,5 cm	18 cm	19 cm	21,9 cm	22,5 cm	24 cm
Hauteur	5,8 cm	5,8 cm	5,9 cm	6 cm	6,2 cm	7,9 cm	8 cm
Poids	850 g	1100 g	1250 g	1400 g	1600 g	1950 g	2100 g
No d'art.	1330.5800	1330.5810	1330.5820	1330.5830	1330.5840	1330.5850	1330.5860
Prix	Fr. 44.-	Fr. 48.-	Fr. 51.-	Fr. 54.-	Fr. 61.-	Fr. 71.-	Fr. 81.-



Poêles à griller



Forme lyonnaise. Bord haut. Avec fond cannelé. Exécution bleuie et marquée au feu. Epaisseur 2,5 mm.

ø en haut	24,5 cm	26,5 cm	28,5 cm	31 cm
ø en bas	16,5 cm	18,5 cm	20,5 cm	22,5 cm
Hauteur	5 cm	5,5 cm	5,7 cm	5,8 cm
Poids	1200 g	1400 g	1450 g	1680 g
No d'art. (blanc)	1330.1000	1330.1010	1330.1020	1330.1030
Prix	Fr. 48.-	Fr. 52.-	Fr. 58.-	Fr. 70.-
No d'art. (bleuie)	1330.0000	1330.0010	1330.0020	1330.0030
Prix	Fr. 54.-	Fr. 59.-	Fr. 67.-	Fr. 79.-



Poêles en acier forgé



Pour plaques électriques, vitro-céramiques, à induction et à gaz, c'est à dire pour tous genres de fourneaux. En fer ST-37. Épaisseur du matériel jusqu'à 24 cm ø 2,5 mm, au dessus 3,0 mm. Queue plate en une pièce avec la poêle. Avec fond cannelé. Hauteur 3,1 cm.

ø en haut	16 cm	20 cm	24 cm	28 cm	32 cm	36 cm	40 cm	45 cm
ø en bas	13 cm	14 cm	18 cm	21 cm	24 cm	28 cm	32 cm	37 cm
Hauteur	3 cm	3 cm	3,1 cm	3,5 cm	3,7 cm	3,7 cm	4 cm	4,5 cm
Poids ca.	650 g	850 g	1150 g	1900 g	2400 g	2850 g	3600 g	4700 g
No d'art.	1330.3000	1330.3100	1330.3200	1330.3300	1330.3400	1330.3500	1330.3600	1330.3700
Prix	Fr. 38.-	Fr. 51.-	Fr. 58.-	Fr. 82.-	Fr. 120.-	Fr. 160.-	Fr. 225.-	Fr. 290.-

Poêles à omelettes (pour la cuisine)



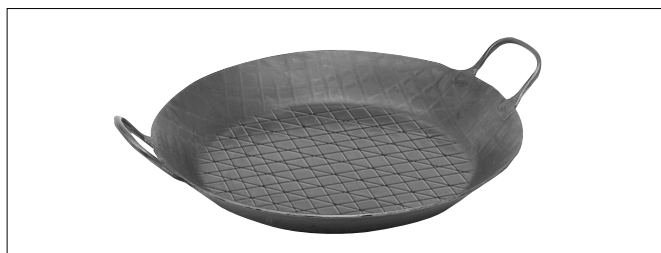
Poêles à servir



Pour la domaine à servir. Avec poignée crépérée (bec), en une pièce avec la poêle. Avec fond cannelé.

ø en haut	19,5 cm	24 cm	28 cm	32 cm
ø en bas	13,5 cm	18 cm	21 cm	24 cm
Hauteur	3 cm	3,1 cm	3,5 cm	3,7 cm
Poids ca.	800 g	1000 g	1750 g	2400 g
No d'art.	1330.4000	1330.4100	1330.4200	1330.4300
Prix	Fr. 58.-	Fr. 65.-	Fr. 88.-	Fr. 125.-

Poêles à servir



Pour le domaine à servir. Avec 2 poignées. Avec fond cannelé.

ø en haut	20 cm	24 cm	28 cm	32 cm	36 cm	40 cm	45 cm
ø en bas	14 cm	18 cm	21 cm	24 cm	28 cm	32 cm	37 cm
Hauteur	3 cm	3,1 cm	3,5 cm	3,7 cm	3,7 cm	4 cm	4,5 cm
Poids ca.	800 g	1000 g	1750 g	2100 g	2500 g	3300 g	4700 g
No d'art.	1330.4300	1330.4400	1330.4500	1330.4700	1330.4800	1330.4900	1330.5000
Prix	Fr. 58.-	Fr. 65.-	Fr. 88.-	Fr. 125.-	Fr. 165.-	Fr. 235.-	Fr. 295.-

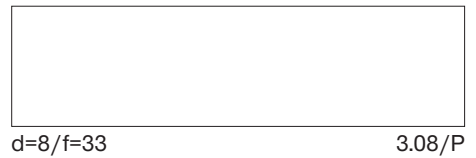


Poêle à poissons

Pour la cuisine. Avec 2 poignées en métal. Sur demande livrable avec poignée de casserole ou poignée plate et manchette en bois (même prix). Hauteur 2,9 cm.

Dim. en haut	38x24 cm	Avec double couche antiadhésive (fortement scellées).
Dim. en bas	32x18 cm	
Hauteur	3 cm	
Poids	3000 g	
No d'art.	1330.4600	No d'art. 1330.4610
Prix	Fr. 210.-	Fr. 220.-

Poêles Wok et chinoises voir prospectus séparé!



Wok-Pfannen / Poêles Wok



Für Gasherde, Chinaherde und Induktion. Aus Stahlblech, Stärke 1,2 mm, Fassungsvermögen 3,5 L. Mit rundem Stiel-Holzgriff. Länge 13/20 cm oder Stahlrohrstiel. ø 36 cm. Gewicht 1450 gr.

Pour fourneaux à gaz, chinois et induction. En tôle d'acier, épaisseur 1,2 mm, capacité 3,5 l. Avec poignée rond en bois. Longueur 13/20 cm ou poignée tube en acier. ø 36 cm. Poids 1450 g.



Mit Holzgriffstiel

Mit rundem Boden. Höhe 10 cm.
Art. Nr. 1330.2000
Preis Fr. 120.–

Avec poignée rond en bois
Avec fond rond. Hauteur 10 cm.
No d'art. 1330.2000
Prix Fr. 120.–

Mit 17 cm breitem, flachem Boden. Zum Stellen auf Induktions-Rechards und -Herde. Höhe 8,5 cm.
Art. Nr. 1330.2010
Preis Fr. 140.–

Avec fond plat de 17 cm de largeur.
Pour poser sur des cuiseurs et fourneaux à induction. Hauteur 8,5 cm.
No d'art. 1330.2010
Prix Fr. 140.–

Mit Stahlrohrstiel

Mit rundem Boden. Höhe 10 cm. Länge 17 cm.
Art. Nr. 1330.2020
Preis Fr. 140.–

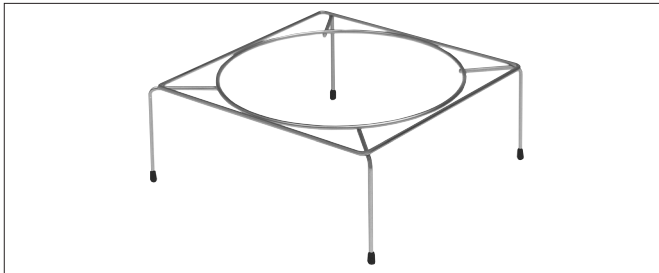
Avec poignée tube en acier
Avec fond rond. Hauteur 10 cm. Longueur 17 cm.
No d'art. 1330.2020
Prix Fr. 140.–

Mit flachem Boden.
Art. Nr. 1330.2025
Preis Fr. 145.–

Avec fond plat.
No d'art. 1330.2025
Prix Fr. 145.–

Wok-Pfannen auf speziellen Wunsch und gegen einen geringen Mehrpreis auch gebläut und eingebrannt lieferbar.

Livrables sur demande spéciale également bleuies et passées au feu.



Wok-Pfannen / Poêles Wok

Für Gasherde, Chinaherde und Induktion. Aus Stahlblech, Stärke 1,2 mm, Fassungsvermögen 3,5 L. Höhe 10 cm. Mit 2 Metall-Handgriffen. ø 36 cm. Gewicht 1450 gr.

Pour fourneaux à gaz, chinois et induction. En tôle d'acier, épaisseur 1,2 mm, capacité 3,5 l. Hauteur 10 cm. Avec 2 poignées en métal. ø 36 cm. Poids 1450 g.



Art. Nr.

1330.2100

No d'art.

Preis

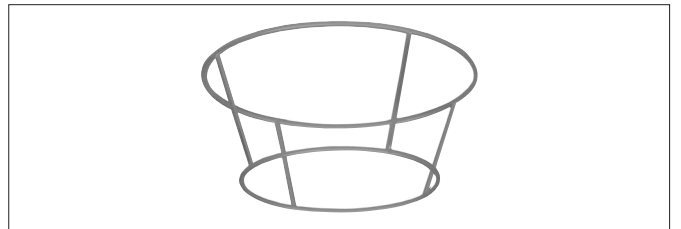
Fr. 120.–

Prix

Gebläute, eingebrannte Ausführung auf Anfrage. Mehrpreis Fr. 2.75.

Ständer für Wok-Pfannen und runden Schüsseln

Supports pour poêles Wok et bassines rondes



Aus Inox 18/10. ø oben 24 cm, ø unten 17 cm. Draht-ø 4 mm. Gewicht 200 gr.
Art. Nr. 1300.0910 Preis Fr. 25.–

Aus Inox 18/8. Rahmen 28×28×11 cm. Draht-ø 5 mm. Gewicht 420 gr. Mit 4 Gummifüssen.
Art. Nr. 2491.3900 * Preis Fr. 50.–

En inox 18/10. ø en haut 24 cm, ø en bas 17 cm. ø fils 4 mm. Poids 200 g.
No d'art. 1300.0910 Prix Fr. 25.–

En inox 18/8. Cadre 28×28×11 cm. Fil ø 5 mm. Poids 420 g. Avec 4 pieds en caoutchouc.
No d'art. 2491.3900 * Prix Fr. 50.–

* solange Vorrat / jusqu'à l'épuisement du stock

China-Pfannen / Poêles chinoises



Für Gasherde und Chinaherde. Aus Stahlblech, Stärke 1,8 mm. Mit flachem Stiel und aufgeschraubtem Holzgriff.

Pour fourneaux à gaz et chinois. En tôle d'acier, épaisseur 1,8 mm. Avec poignée plat en manchette en bois vissée.



ø oben	28 cm	32 cm
ø unten	21 cm	22 cm
Fassungsvermögen	2,5 L	4,0 L
Höhe	7,5 cm	8 cm
Stiellänge total	23 cm	23 cm
Gewicht	1400 gr	1700 gr
Art. Nr.	1330.2200 *	1330.2300 *
Preis	Fr. 72.50	Fr. 81.50

ø en haut
ø en bois
Capacité
Hauteur
Longueur poignée
Poids
No d'art.
Prix

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

China-Pfannen / Poêles chinoises

Für Gasherde und Chinaherde. Aus Stahlblech. Tiefe Pfanne. Stärke 2,5 mm (41 cm) bzw. 3 mm (53 cm). Mit 2 Metall-Handgriffen.

Pour fourneaux à gaz et chinois. En tôle d'acier. Epaisseur 2,5 mm (41 cm) resp. 3 mm (53 cm). Avec 2 poignées en métal.



ø oben	41 cm	53 cm
ø unten	31 cm	40 cm
Fassungsvermögen	12 L	27 L
Höhe	13,5 cm	17,5 cm
Gewicht	3000 gr	5400 gr
Art. Nr.	1330.2400 *	1330.2500 *
Preis	Fr. 140.–	Fr. 210.–

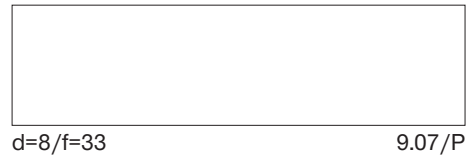
ø en haut
ø en bois
Capacité
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix

* Nicht geeignet für Induktion

* Pas qualifié pour l'induction

Wok-Pfannen

Poêles Wok



d=8/f=33

9.07/P

Mod. CS: Geeignet für alle Herdarten. Aus Sandwich-Material Inox 18/10-Alu-Inox 18/8. Materialstärke 2.5 mm. Hohlstiel 280 mm lang, mit Aufhängeöse.

Ø Rundboden	Höhe	Liter	Art. Nr.	Preis
280 mm	70 mm	2.25	1330.2029	Fr. 185.–
360 mm	90 mm	6.00	1330.2030	Fr. 195.–

Mit Antihaft-Beschichtung Excalibur

360 mm	100 mm	6.00	1330.2035	Fr. 250.–
--------	--------	------	-----------	-----------

Ø Flachboden (Stellfläche 150 mm)

280 mm	70 mm	2.25	1330.2039	Fr. 185.–
360 mm	90 mm	5.50	1330.2040	Fr. 195.–
360 mm	90 mm	5.50	1330.245	Fr. 245.–

Mod. CNS: Geeignet nur für Gas + Induktion. Aus Inox 18/10. Materialstärke 1.5 mm. Hohlstiel 280 mm lang, mit Aufhängeöse

Ø Rundboden	Höhe	Liter	Art. Nr.	Preis
280 mm	80 mm	2.30	1330.2049	Fr. 95.–
360 mm	100 mm	6.00	1330.2050	Fr. 105.–

Mit Antihaft-Beschichtung Excalibur

360 mm	100 mm	6.00	1330.2055	Fr. 165.–
--------	--------	------	-----------	-----------

Ø Flachboden (Stellfläche 150 mm)

280 mm	70 mm	2.25	1330.2064	Fr. 95.–
360 mm	90 mm	5.50	1330.2065	Fr. 105.–

Gleiche Modelle sind auf speziellen Wunsch auch in Aluminium lieferbar, Rundboden, zum Preis von Fr. 60.– (Ø 280 mm) resp. Fr. 80.– (Ø 360 mm), inox 18/10; mit Antihaft-Beschichtung Excalibur Fr. 165.– (nur Ø 360 mm) lieferbar.



Rundboden / fond rond

Mod. CS: Utilisable pour tout genre de cuisinières. Fond sandwich compensé inox 18/10-alu-inox 18/8. Epaisseur corps 2.5 mm. Manche creux, avec oeil de suspension.

Ø fond rond	Hauteur	Litres	No d'art.	Prix
280 mm	70 mm	2.25	1330.2029	Fr. 185.–
360 mm	90 mm	6.00	1330.2030	Fr. 195.–

avec revêtement anti-adhésif Excalibur

360 mm	100 mm	6.00	1330.2035	Fr. 250.–
--------	--------	------	-----------	-----------

Ø fond plat (150 mm de largeur)

280 mm	70 mm	2.25	1330.2039	Fr. 185.–
360 mm	90 mm	5.50	1330.2040	Fr. 195.–
360 mm	90 mm	5.50	1330.245	Fr. 245.–

Mod. CNS: Utilisable seulement pour gaz et induction. En inox 18/10. Epaisseur corps 1.5 mm. Manche creux, avec oeil de suspension.

Ø fond rond	Hauteur	Litres	No d'art.	Prix
280 mm	80 mm	2.30	1330.2049	Fr. 95.–
360 mm	100 mm	6.00	1330.2050	Fr. 105.–

avec revêtement anti-adhésif Excalibur

360 mm	100 mm	6.00	1330.2055	Fr. 165.–
--------	--------	------	-----------	-----------

Ø fond plat (150 mm de largeur)

280 mm	70 mm	2.25	1330.2064	Fr. 95.–
360 mm	90 mm	5.50	1330.2065	Fr. 105.–

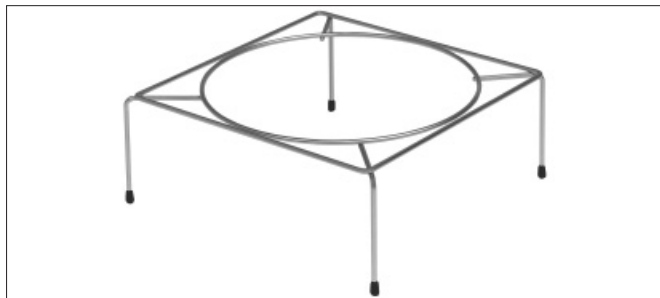
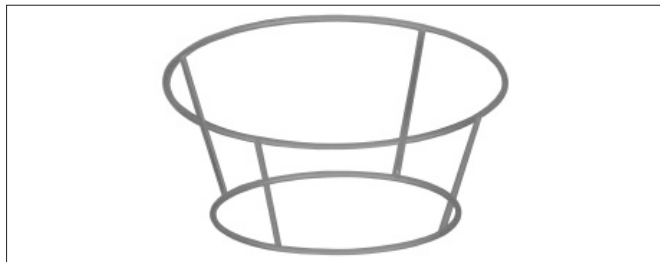
Sur demande sont livrables des modèles identiques en aluminium, fond rond, aux prix de Fr. 60.– (Ø 280 mm) resp. Fr. 80.– (Ø 360 mm), en inox 18/10 et Fr. 165.– avec revêtement anti-adhésif Excalibur (livrables seulement Ø 360 mm).



Flachboden / fond plat

Ständer für Wok-Pfannen

Supports pour poêles Wok



Aus Inox 18/10. Ø oben 240 mm, Ø unten 170 mm. Höhe 100 mm. Draht-Ø 5 mm. Auch für Schüsseln mit rundem Boden, bis 400 mm Ø. Gewicht 230 gr.

Art. Nr. 1300.0910

Preis Fr. 23.–

Aus Inox 18/8. Rahmen 280×280×110 mm. Draht-Ø 5 mm. Gewicht 420 gr. Mit 4 Gummifüssen.

Art. Nr. 2491.3900

* Preis Fr. 50.–

En inox 18/10. Ø en haut 240 mm, Ø en bas 170 mm. Hauteur 100 mm. Ø fils 5 mm. Utilisable également comme support pour bassines avec fond rond jusqu'à un Ø de 400 mm. Poids 230 gr.

No d'art. 1300.0910

Prix Fr. 23.–

En inox 18/8. Cadran 280×280×110 mm. Fil Ø 5 mm. Poids 420 gr. Avec 4 pieds en caoutchouc.

No d'art. 2491.3900

* Prix Fr. 50.–

*solange Vorrat / jusqu'à l'épuisement du stock

Wok-Pfannen aus Stahlblech siehe separater Prospekt!

Prospectus pour poêles Wok en tôle d'acier voir prospectus séparé!

Preise exkl. MWSt.

Prix TVA non comprise

Blender Brushless de bar Mod. SANTOS 62



d=11/f=34

4.12/P

(construit selon la Directive "Machines" 2006/42/CE, Directive "Compatibilité électromagnétique" 2004/108/CE, Directive "Basse tension" 2006/95/CE, Directive "RoHS 2002/95/CE", NF EN ISO 12100-1 et 2:2004, NF EN 60204-1:2006, NF EN 12852:2001 et LSPro "Loi fédérale sur la sécurité des produits").

Idéal pour les bars à jus, chaînes de restauration rapide, hôtels, entreprises d'excursions, de montagne et de sports etc. Il permet de réaliser toutes sortes de cocktails, boissons, smoothies*, jus de fruits, milkshakes, granita, cafés frappés et travaille également glaçons entiers.

- Il peut s'utiliser en version standard ou encastrable, sans option supplémentaire,
- Très silencieux grâce à sa capot isolant (seulement 62 dB).
- Couvercle souple.
- Bol transparent gradué, sans bisphénol, avec marquages, capacité utile 1,4 l, capacité maximale 2,4 l. Empilable.
- Socle en matière plastique, noir.
- Couteau ultra résistant sur roulement à billes, revêtement préparation de nitrure de titane (TiN). Amovible.
- Moteur brushless asynchrone, silencieux, puissant et durable (rotor à aimants permanents) 15'000 tr/min. et commandé par une puce électronique.
- Sécurité thermique, intégrée au bobinage.
- Interrupteur marche/arrêt, étanche.
- Panneau de commande en verre, touches tactiles, impossible à rayer et écran de contrôle LCD. Facile à nettoyer et à utiliser. 6 touches programmables + pulse. 30 recettes préprogrammées. Reprogrammables à l'infini grâce au port USB. Logiciel gratuit, téléchargeable sur le site www.brushlessblender.com.
- Bols empilables (peu encombrant), amovibles. Adaptés aux droitiers et aux gauchers.
- Récipient résistant aux vibrations, absorbe donc très bien le bruit
- Tapis de bol absorbant les vibrations et réduisant le bruit.
- Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse.
- Câble de raccordement résistant à l'huile et prise Suisse.
- Pour les concentrés de jus de fruits. Peut être utilisé pour des concentrés naturels de jus de fruits pasteurisés.

* Boissons mixées avec des fruits entiers :
Le smoothie a été créé en 1960 à la Nouvelle Orléans. Il s'agit d'une boisson froide, consistante et crémeuse, un mélange de fruits et de glaçons qui représente une alternative aux sorbets. Les boissons réalisées peuvent être obtenues en mélangeant des fruits frais ou congelés avec du jus, de la crème glacée, du yaourt ou du lait. L'avantage de ce blender est qu'il permet également de broyer des glaçons entiers avec la préparation afin d'obtenir une boisson fraîche immédiatement. Les fruits doivent être pelés et dénoyautés.
Les fruits tels que la mangue, la papaye, les fruits de la passion ou d'autres fruits exotiques se présenteront avec un aspect plus onctueux.



Standard



Encastré

Courant
Puissance
Moteur
Largeur
Profondeur
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix

230 V
1500 W
2 CV
200 mm
247 mm
306 mm
9,4 kg
1280.2500
Fr. 3'295.-

Blender Brushless de bar Mod. SANTOS 62



d=11/f=34

4.12/P

(construit selon la Directive "Machines" 2006/42/CE, Directive "Compatibilité électromagnétique" 2004/108/CE, Directive "Basse tension" 2006/95/CE, Directive "RoHS 2002/95/CE", NF EN ISO 12100-1 et 2:2004, NF EN 60204-1:2006, NF EN 12852:2001 et LSPro "Loi fédérale sur la sécurité des produits").

Idéal pour les bars à jus, chaînes de restauration rapide, hôtels, entreprises d'excursions, de montagne et de sports etc. Il permet de réaliser toutes sortes de cocktails, boissons, smoothies*, jus de fruits, milkshakes, granita, cafés frappés et produit également les glaçons entiers.

- Il peut s'utiliser en version standard ou encastrable, sans option supplémentaire,
- Très silencieux grâce à sa capot isolant (seulement 62 dB).
- Couvercle souple.
- Bol transparent gradué, sans bisphénol, avec marquages, capacité utile 1,4 l, capacité maximale 2,4 l. Empilable.
- Socle en matière plastique, noir.
- Couteau ultra résistant sur roulement à billes, revêtement préparation de nitrure de titane (TIN). Amovible.
- Moteur brushless asynchrone, silencieux, puissant et durable (rotor à aimants permanents) 15'000 tr/min. et commandé par une puce électronique.
- Sécurité thermique, intégrée au bobinage.
- Interrupteur marche/arrêt, étanche.
- Panneau de commande en verre, touches tactiles, impossible à rayer et écran de contrôle LCD. Facile à nettoyer et à utiliser. 6 touches programmables + pulse. 30 recettes préprogrammées. Reprogrammables à l'infini grâce au port USB. Logiciel gratuit, téléchargeable sur le site www.brushlessblender.com.
- Bols empilables (peu encombrant), amovibles. Adaptés aux droitiers et aux gauchers.
- Récipient résistant aux vibrations, absorbe donc très bien le bruit
- Tapis de bol absorbant les vibrations et réduisant le bruit.
- Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse.
- Câble de raccordement résistant à l'huile et prise Suisse.
- Pour les concentrés de jus de fruits. Peut être utilisé pour des concentrés naturels de jus de fruits pasteurisés.

* Boissons mixées avec des fruits entiers :
Le smoothie a été créé en 1960 à la Nouvelle Orléans. Il s'agit d'une boisson froide, consistante et crémeuse, un mélange de fruits et de glaçons qui représente une alternative aux sorbets. Les boissons réalisées peuvent être obtenues en mélangeant des fruits frais ou congelés avec du jus, de la crème glacée, du yaourt ou du lait. L'avantage de ce blender est qu'il permet également de broyer des glaçons entiers avec la préparation afin d'obtenir une boisson fraîche immédiatement. Les fruits doivent être pelés et dénoyautés. Les fruits tels que la mangue, la papaye, les fruits de la passion ou d'autres fruits exotiques se présenteront avec un aspect plus onctueux.



Standard



Encastré

Courant
Puissance
Moteur
Largeur
Profondeur
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix

230 V
1500 W
2 CV
200 mm
247 mm
306 mm
9,4 kg
1280.2500
Fr. 3'295.-

Mixer de bar / Blender mod. SANTOS

(Construit selon les normes EN 60335-2-64, EN 12852:2001, EN 60204-1, EN 292-1+2EN 31201, LSPro loi fédérale sur la sécurité des produits)

d=11/f=34

3.10/P

Pour cafés, hôtels, restaurants, cafeterias, bars à cocktails, collectivités, hôpitaux, diététique, boutiques de jus de fruits, frais, pâtisseries, glaciers etc.

Pour produire des cocktails, d'autres boissons mélangés/mixtures(liquides et semi-liquides), Frozen Drinks etc.

- Socle en alliage d'aluminium alimentaire peint en couleur argenté, martelé (mod. standard) resp. chromé (mod. de Luxe).
- Bol gradué en polycarbonate avec fermeture, avec marquages, résistant aux chocs, capacité 1,25 litre, incassable et grille de protection en haut.
- Couvercle en vinyl avec bouchon d'introduction pour ingrédients pendant la mixture. Accouplement rapide par simple emboîtement du bol sur le bloc moteur.
- Couteau en acier inoxydable.
- 2 vitesses (12'000 t/min. resp. 16'000 t/min.).
- Système d'entraînement/accouplement avec anneau de protection silencieux et durable.
- Interrupteur basculant avec 3 positions (1-0-2).
- Moteur universel 600 W, protégé et antiparasité.
- Déparasité radio/TV.
- Palier porte-couteaux en aluminium.
- Toute la partie tournante renforcée.
- 3 pieds en caoutchouc.
- Interrupteur de sécurité.
- Facile à nettoyer.
- Grande stabilité.

Mod. Evolution:

- Equipé d'une détection de bol; le moteur s'arrête lorsque l'on retire le bol.



Voltage	230 V
Puissance	600 W
Largeur	180 mm
Profondeur	180 mm
Hauteur	420 mm
Poids	2,5 kg
No d'art.	1280 . 2000
Prix mod. standard (socle peinté)	Fr. 595 . -
No d'art.	1280 . 2100
Prix mod. de Luxe (socle chromé)	Fr. 695 . -
No d'art.	1280 . 2200
Prix mod. Evolution	Fr. 650 . -

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Obst-, Früchte- und Gemüse-Zentrifuge

Mod. JUICE-MASTER Profi (pat.)

(SEV-geprüft nach den Normen EN 60335-2-64)

Für Bars, Juice-Bars, Restaurants, Kantinen, Spitäler, Heime, Diätgeschäfte, Frischsaft-Geschäfte, Speise-Eis-Hersteller usw.

d = 11 / f = 34

3.06 / F

Optimale Saftausbeute; diese leistungsstarke Zentrifuge entsaftet Obst-, Früchte- und Gemüse. Die frischen Früchte (geschält oder entkernt) wie Äpfel, Birnen, Trauben, Ananas, Pfirsiche, Aprikosen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Orangen, Zitronen, Grapefruits, Limonen, Melonen, Wassermelonen, Mango, Kiwis, Bananen usw. sowie Gemüse wie Karotten, Rinden, Spinat, Zwiebeln, Getreide, Rüben, Sellerie, Tomaten, Gurken, Kohl, Rhabarbern usw. werden einfach in die Zentrifuge gegeben und nach kurzer Zeit ist der gesunde Vitamin-Drink produziert. Automatischer Tresterauswurf. Die Zentrifuge muss auch bei der Produktion von grösseren Mengen nicht zwischendurch gereinigt werden, ausser bei gewissen weichen Früchten wie Äpfeln usw. Auf einer Seite befindet sich der Saftauslauf-Stutzen, auf der andern Seite der Auswerfer für den Trester. Einfache Bedienung und Reinigung (nichts zu schrauben).

Grosse Leistung: z.B. 1 kg Karotten in 1 Minute – 60 kg pro Stunde. Sie variiert je nach Art des Gemüses, Obstes oder Früchte.

Robuste, kompakte Konstruktion. Gehäuse, Raspelscheibe und Zentrifugierkorb mit Sieb bestehen aus veredelter Oberfläche sind aus rostfreiem Stahl 18/8. Korbrahmen aus Polyamid. Aufsatz mit Einfüllstutzen \varnothing 7,5 mm, Stössel und Tresterbehälter (Fassungsvolumen 3,5 Liter) sind aus ABS. Deckel aus Polycarbonat. Dank dem runden Einfüllstutzen können auch ganze Früchte bis 7,5 cm \varnothing eingefüllt werden. Unten im Einfüllstutzen ist ein Keil angebracht, welcher die Frucht teilt und auch das Greifen mit der Hand in den Zentrifugierkorb verunmöglicht (pat.). Spritzwassergeschützter Kippschalter mit 3 Stellungen: Ein-Aus-Turbo. Luftgekühlter, elektronisch gesteuerter Motor $\frac{1}{3}$ PS (6300 U/Min.); deshalb für Dauerbetrieb und nicht nur für Kurzbetrieb geeignet. Turboschalter zum Reinigen des Siebkorb. 4 Saugnäpfe.

Centrifugeuse pour fruits et légumes

Mod. JUICE-MASTER profi (brev.)

(approuvée ASE selon les normes EN 60335-2-64)

Pour bars, juice bars, restaurants, cantines, hôpitaux, asiles, magasins diététiques, magasins de jus de fruits frais, glaciers etc.



Extraction optimale; cette centrifugeuse puissante centrifuge fruits et légumes. Les fruits frais (pelés ou dénoyautés) comme pommes, poires, raisins, ananas, mûres, framboises fraises, myrtilles, oranges, grapefruits, citrons, citrons verts, melons, pastèques, mangues, kiwis, bananes etc. ainsi que légumes comme carottes, navets, céleris, tomates, betteraves, oignons, herbe de blé, concombres, choux, rhabarbes etc. sont simplement

Technische Daten:

Anschluss
Leistung (Dauerbetrieb)
Std.-Leistung: Karotten bis zu
Tiefe inkl. Behälter
 \varnothing Gehäuse
Höhe
Gewicht
Art. Nr.
Preis

Preise exkl. MWSt

Données techniques:

Voltage 230 V
Puissance (marche continu) 240 W
Capacité horaire: carottes jusqu'à 60 kg
Profondeur y compris récipient 31 cm
 \varnothing boîtier 19 cm
Hauteur 38 cm
Poids 4,4 kg
No d'art. 1280.0600
Prix Fr. 495.–

Prix TVA non comprise

mis dans la centrifugeuse et après peu de temps une boisson vitaminée est produite. Ejection automatique de la pulpe. La centrifugeuse ne doit pas être nettoyée entre la production de grandes quantités, sauf après certains fruits mous, comme des pommes etc. Sortie du jus d'un côté par le bec verseur et éjection de la pulpe d'autre automatique. Facilité d'emploi (rien à visser) et de nettoyage.

Gros débit: par exemple 1 kg de carottes en 1 minute/60 kg par heure. Il varie selon le genre de légumes et fruits.

Construction robuste et compacte. Boîtier disque de râpe (tamis du panier centrifugeur avec surface perfectionnée) et sont en acier inoxydable

18/8. Cadre du panier en polyamide. Dessus avec trémie \varnothing 7,5 mm, poussoir et récipient pour la pulpe (capacité 3,5 l) sont en ABS. Couvercle en polycarbonate. Interrupteur turbo pour le nettoyage du tamis. Grâce à trémie avec tube ronde ils peuvent être remplis également des fruits entier jusqu'à \varnothing 7,5 cm. En bas de la tube ronde il est monté une clavette qui coupe le fruit en deux et qui empêche qu'on peut étendre la main vers le panier (brev.). Interrupteur protégé contre les projections d'eau pour marche-arrêt-turbo. Moteur de $\frac{1}{3}$ CV, dirigé électriquement (6300 t/min), refroidi par air; de ce fait apte pour une marche continue et non seulement pour une marche brève (courte).

Centrifugeuse professionnelle pour fruits et légumes «SANTOS-Juicer»

f=34

3.07/P

Système breveté d'entraînement du panier ALS pour le verrouillage et déverrouillage du panier. Le système Ezy-Clean permet un démontage rapide pour le nettoyage du panier (nécessite aucun outil).

- Pour extraire par centrifugation le maximum de pur jus et de vitamines de la plupart des fruits et légumes.
- Idéal pour les bars à jus et la diététique (utilisation devant le client, sur une table; nécessite peu de surface utile).

Centrifugeuse à gros débit

- Jusqu'à 80 litres de jus de pomme à l'heure. Rendement moyen: 60% à 70% (litres obtenus par kg introduits).
- Peut centrifuger une pomme ou une tomate entière, ou plusieurs carottes à la fois, en quelques secondes.
- Gain de temps: il n'est pas nécessaire de couper les fruits et légumes en petits morceaux grâce à une goulotte d'introduction de grand diamètre: 79,5 mm.
- Ejection automatique de la pulpe en continu dans un conteneur à pulpe. Capacité 7,5 litres (4 à 6 kg de pulpe).

Utilisation et nettoyage faciles

- Rien à visser ou à dévisser (pas de clé).
- Système de verrouillage pratique et sûr, grâce à une simple poignée de serrage ergonomique, située sur le devant du couvercle.
- Montage et démontage aisés des 3 principales pièces amovibles: couvercle, panier-filtre et cuve.

Moteur professionnel puissant

- Moteur asynchrone professionnel, 600 W (chargé 350-800 W), vitesse 3000 t/min., particulièrement silencieux.

Sécurité totale

- Système de verrouillage original et frein à l'ouverture.

Compacte et esthétique

- Portable et facile à transporter.
- Matériaux alimentaires de qualité: acier inoxydable (cuve, panier-filtre), polyéthylène (poussoir, conteneur à pulpe) ou polycarbonate (couvercle), caoutchouc (joints).

Standard:

No d'art. 1280.042 Prix Fr. 2'250.-

Chromée:

No d'art. 1280.043 Prix Fr. 2'325.-

Prix TVA non comprise



Présentation de la centrifugeuse SANTOS

Poussoir polyéthylène

Pour extraire le maximum de jus, en poussant sans effort.

Goulotte d'introduction extra large

Diamètre: 79,5 mm. Peut accepter une pomme ou tomate entière, un gros concombre ou plusieurs carottes à la fois et les centrifuger en quelques secondes. Il n'est pas nécessaire de couper les fruits ou légumes en petits morceaux. Vous serez étonné par le débit élevé: jusqu'à 100 litres de jus de pomme à l'heure.

Cuve et bec en acier inoxydable

Bec à gros débit. Hauteur du bec: 200 mm. Acceptant des verres ou pichets de cette hauteur.

Système d'entraînement du panier

Système ALS (Auto Locking System resp. Système d'Auto Verrouillage). Ce système original (breveté) permet de verrouiller automatiquement le panier-filtre sur l'entraîneur lors du démarrage du moteur. Pour le montage, il suffit de laisser le panier se positionner par gravité. Aucun outil n'est nécessaire, il n'y a rien à visser ou dévisser.

Système de verrouillage et déverrouillage

Composé d'une poignée de serrage en plastique et de 2 tiges en acier inoxydable faciles à manœuvrer. Du fait de ce système de sécurité original, la centrifugeuse ne fonctionne pas si la poignée n'est pas convenablement verrouillée sur le couvercle. Un frein à friction stoppe instantanément la rotation du panier-filtre à l'ouverture.

Socle aluminium

Peint (noir) ou chromé. Contient le système de freinage par friction instantané à l'ouverture.

Butée caoutchouc de protection de socle

Pieds antidérapants

Couvercle polycarbonate

Le couvercle contient la goulotte d'introduction extra large et s'adapte parfaitement à la cuve inox grâce au système de verrouillage (poignée et tiges). La forme du couvercle a été soigneusement étudiée pour permettre une parfaite éjection de la pulpe en continu. Nettoyage facile: formes lisses sans zones de rétention.

Lame inoxydable (râpe)

Particulièrement étudiée (dentures spéciales) pour couper et râper tous types de fruits et légumes. Du fait de l'introduction des ingrédients au centre de la râpe, un couteau central spécial est destiné à accélérer la transformation des fruits et légumes en particules très fines pour une meilleure filtration par centrifugation (rendement).

Panier-filtre inoxydable

Composé d'un tamis très fin, (trous de 0,5 mm). Cette pièce très technique est destinée à séparer à grande vitesse le jus (pur) de la pulpe ou autres déchets. L'embase du panier en polycarbonate (démontable) s'emboîte très facilement sur l'entraîneur de panier. Ce panier-filtre doit être manipulé avec précaution et nettoyé soigneusement avec une brosse nylon.

Conteneur à pulpe

La forme a été conçue pour épouser l'arrière de la centrifugeuse. Capacité 7,5 litres. Pour faciliter le nettoyage, un sac plastique ordinaire peut être placé à l'intérieur.

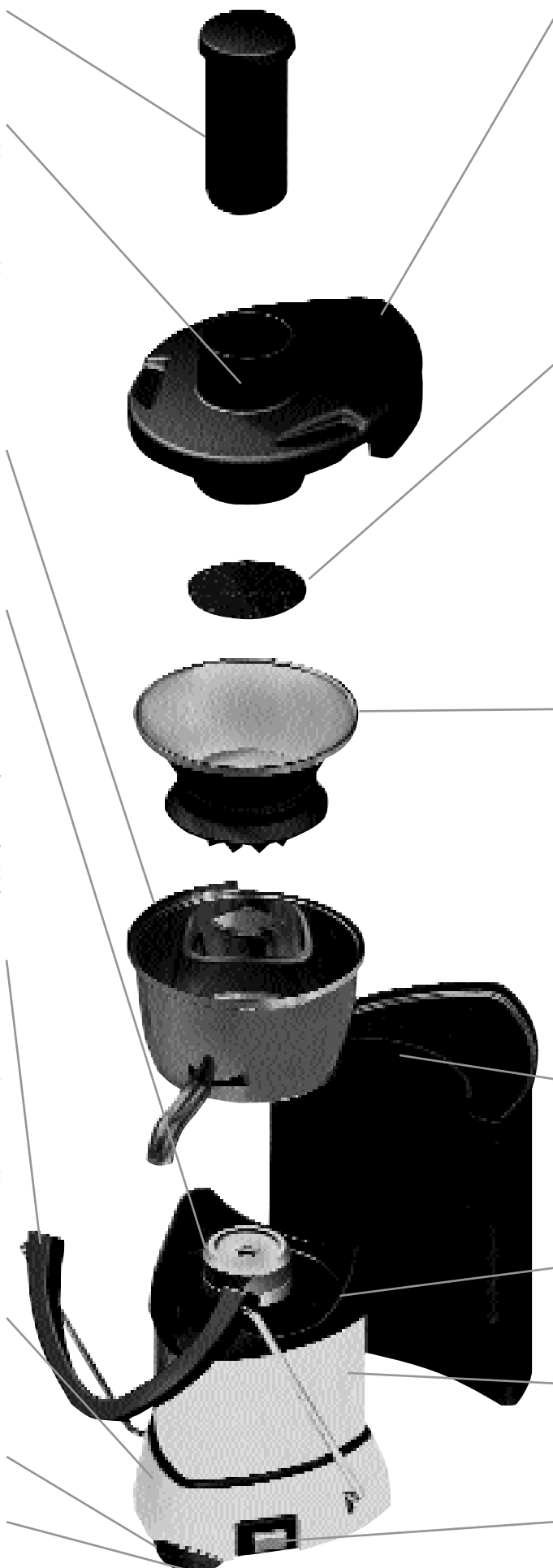
Centreur de cuve (joint caoutchouc)

Facile à nettoyer. Amortit les vibrations.

Bloc moteur

Avec virole en acier inoxydable. Moteur professionnel asynchrone, puissant (600 W) très silencieux.

Interrupteur Marche/Arrêt



Utilisation de la centrifugeuse SANTOS

Elle est nécessaire partout où l'on utilise du jus de fruit frais.

- Bars à jus, boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants, cafétérias, bars à cocktails, glaciers, collectivités, hôpitaux etc.
- Vous aimerez la compacité et l'esthétique de cette centrifugeuse particulièrement puissante et silencieuse, construite avec des matériaux de qualité: acier inoxydable, aluminium, plastique et caoutchouc.

Vous apprécierez les principales qualités qui font l'originalité du «SANTOS JUICER» pour une production en continu ou verre à verre.



Goulotte d'introduction extra large

- Diamètre: 79,5 mm acceptant une pomme ou tomate entière, une orange pelée ou plusieurs grosses carottes.



Panier-filtre en acier inoxydable

- Aisément amovible et facile à remettre en place par simple gravité et sans outil (ALS: Auto Locking System).

Ejection continue de la pulpe

- Dans un vaste conteneur à pulpe en polyéthylène (capacité 7,5 l).



Système original de verrouillage

- Assurant une sécurité totale avec un système de freinage instantané à l'ouverture.



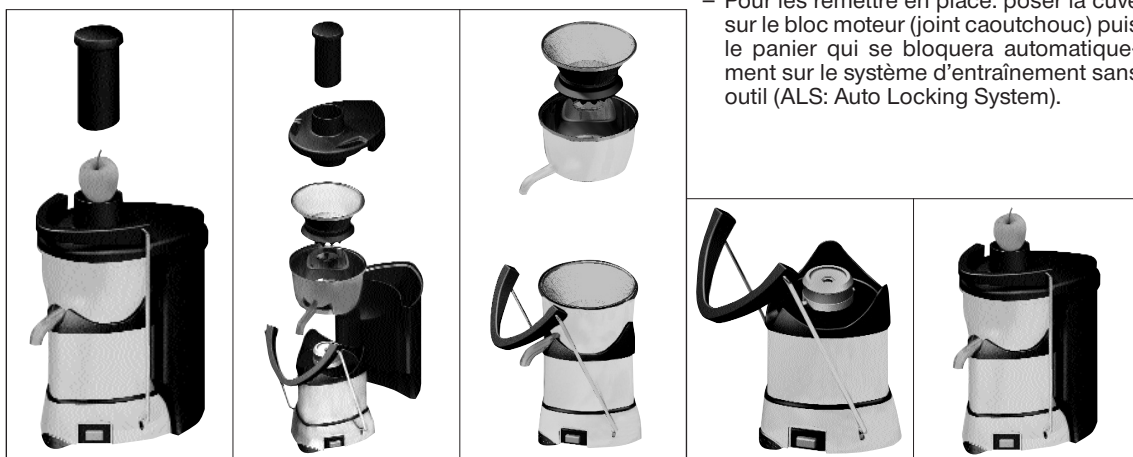
Prenez plaisir à extraire par centrifugation 40 à 100 litres de pur jus à l'heure

Avec un rendement moyen de 70%: 7 litres de jus pour 10 kg de fruits.

- La centrifugeuse Santos peut extraire le jus et les vitamines de la plupart des fruits et légumes.
- Gagnez du temps: il n'est pas nécessaire de couper les ingrédients en petits morceaux.
- Pommes, carottes, tomates, concombres, céleris, choux, oignons, betteraves, poires, épinards, herbe de blé etc.
- Agrumes: oranges, pamplemousses, citrons, citrons verts etc. (doivent être pelés).
- Melons, pastèques, ananas, mangues, kiwis, bananes etc. (doivent être pelés).
- Pêches, abricots, prunes, fruits tropicaux etc. (doivent être dénoyautés)
- Baies: fraises, framboises, mûres, myrtilles etc.

Montage/Démontage

- La cuve et le panier-filtre en acier inox sont aisément amovibles pour le nettoyage.
- Il suffit de soulever ces 2 pièces.
- Pour les remettre en place: poser la cuve sur le bloc moteur (joint caoutchouc) puis le panier qui se bloquera automatiquement sur le système d'entraînement sans outil (ALS: Auto Locking System).



	Centrifugeuse en fonctionnement	Centrifugeuse démontée	Centrifugeuse ouverte	Centrifugeuse ouverte	Centrifugeuse verrouillée
		Vue éclatée des différentes pièces amovibles	Sans couvercle Démontage facile de la cuve et du panier inox	Sans la cuve et le panier inox	Prête à fonctionner
Système de blocage	Verrouillé	Déverrouillé	Déverrouillé	Déverrouillé	Verrouillé
Poignée plastique	En position verticales	Inclinée	Inclinée	Inclinée	En position verticales
Tiges de serrage		Inclinées	Inclinées	Inclinées	
Sécurité					
Interrupteur	On	Off	Off	Off	On/Off
Moteur	On	Off	Off	Off	On/Off
Frein à friction	Off	On	On	On	Off

Caractéristiques techniques

Moteur

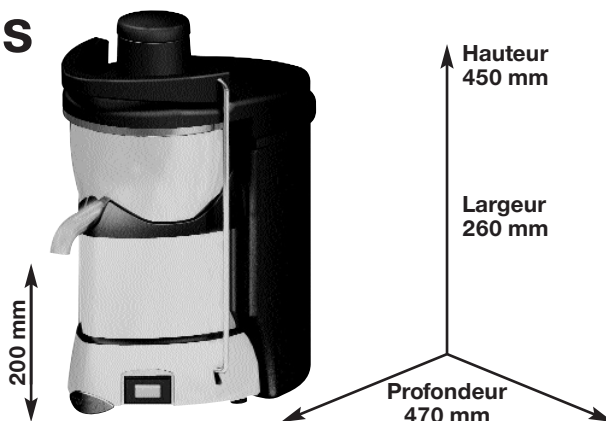
Monophasé 220-240 V – 50 Hz – 600 W

Vitesse 3000 t/min.

Poids Poids net 16 kg
Emballé 17 kg

Dimensions

	Appareil	Emballé
Hauteur	450 mm	500 mm
Largeur	260 mm	300 mm
Profondeur	470 mm	510 mm
Hauteur bec	200 mm	



Sécurité – Normes – Hygiène

Cet appareil a été spécialement conçu pour respecter les règles les plus sévères en matière de sécurité et d'hygiène, en conformité avec les normes internationales en vigueur, notamment:

- Directive «Machines» 98/37 CE
- Directive «Compatibilité électromagnétique» 89/336/CEE
- Directive «Basse-tension» 73/23/ECC
- Normes Européennes harmonisées EN 292-1 (1991) et 2 (1991), EN 2992-2/A1 (1995), EN 60204-1 (1998).

- CE, GS, UL, NSF, KETI, GOST
- Normes en cours de validation: GS (Allemagne). LNE Laboratoire National d'Essais (France).

Sécurité mécanique

- Un frein à friction stoppe immédiatement le panier à l'ouverture.

Sécurité thermique

- Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage.

Sécurité électrique

- Interrupteur bipolaire à manque de tension avec protecteur de surintensité.
- Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre.
- Tous les appareils sont contrôlés après fabrication (passage au banc de contrôle).

Sécurité acoustique

- Moteur asynchrone particulièrement silencieux.

Hygiène

- Toutes les parties amovibles (sauf le bloc moteur) peuvent être mises au lave vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse.

GARANTIE: 1 AN

Centrifugeuse professionnelle pour fruits et légumes

(nouvelle génération)

SANTOS Mod. Edition Miracle Ezy-Clean, Système II

Pour restaurants, hôtels, bars à jus, cafétérias, collectivités, cantines, asiles, hôpitaux, magasins diététiques, glaciers etc.

La centrifugeuse vous permet de réaliser toutes sortes de jus de fruits et de légumes avec une grande efficacité et un design innovant.

Débit exceptionnel jusqu'à 140 l/h. Design innovant. Le moteur et le panier sont calibrés pour extraire le maximum du jus. Extrême simplicité système Ezy-Clean™ II, brevetée pour un nettoyage plus facile et démontage sans outils.

Gagnez du temps: Il n'est plus nécessaire de couper les ingrédients en petits morceaux grâce à la grande goulotte d'introduction (∅ 79,5 mm).

Vous pouvez passer les fruits et légumes comme:

- Pommes, poires, carottes, tomates, concombres, céleris, choux, betteraves, aspeger, échalotes, poivrons, épinards, rhubarbes etc.
- Oranges, pamplemousses, citrons, citrons verts (pelés car leur peau contient de l'huile très acide) etc.
- Melons, pastèques, ananas, mangues, kiwis (pelés) etc.
- Pêches, abricots, prunes, fruits tropicaux (dénoyautés) etc.
- Fraises, framboises, mûres, myrtilles, raisins, cassis etc.
- Bases de potage, préparation de sauces, crèmes de légumes, de champignons etc. (mod. «P»)
- Desserts, sorbets (mod. «P»)

La pulpe peut être utilisée par exemple pour soufflés, purées, garnitures de dessert etc.

Description

- Extrêmement robuste: Zone alimentaire tout inox (couvercle, panier, cuve). Corps en acier inox et aluminium. Pas de plastique dans la zone d'entraînement.
- Panier centrifugeuse, cuve (hauteur utile 228 mm) et couvercle en tôle inox, amovibles.
- Panier pour une filtration parfaite: jus de grand qualité, sans pulpes de fruits, même en usage intensif.
- Système Ezy-Clean™ breveté II: vous pouvez facilement enlever le couvercle, le panier et la cuve grâce à leur nouvelle ergonomie. Panier (∅ 240 mm), disponible standard avec trous de 0,5 mm (sur demande avec trous de 0,8 mm pour fruits et légumes fibreux secs tels que ananas et fragiles. Disque de râpe ∅ 165 mm.
- Goulotte d'introduction extra large: ∅ 79,5 mm. Vous pouvez passer des fruits et légumes entiers (par ex. pommes, carottes, tomates etc.) Poussoir alimentaire bi-matière.
- Interrupteurs à pression pour Marche/Arrêt.
- Moteur professionnel, asynchrone, très puissant et silencieux (1300 W / 1,75 CV), vitesse 3000 tr/min.
- Protections contre les surcharges et les surchauffes. Sécurité frein-moteur automatique rapide.
- Conteneur à pulpe en polypropylène, capacité 14 l (6 à 10 kg de pulpes).
- 3 pieds antidérapants en caoutchouc.
- Une brosse de nettoyage et un repose pichet sont fournis avec l'appareil.

Respect les normes suivantes:

- Directive «Machines» 2006/42/CE
- Directive «Compatibilité électromagnétiques» 2004/108/EC
- Directive «Basse-tension» 2006/95/EC
- Directive «Restrictions pour l'utilisation de substances dangereuses» 2002/95/CE (RoHS)
- Directives NF-EN 12547+A1: 2009 ainsi que GS + NSF
- Directive «Déchets électriques et électroniques» 2002/96/CE (DEEE)
- Normes Européennes harmonisées EN/ISO 12100-1+2: 2004, EN 60204-1: 2006, EN 12547+A1: 2009, EN 60335-2-64: 2004
- Règlement 1935/2004/CE (contact avec les aliments)
- LSP/Loi fédérale sur la sécurité des produits

f = 34 / d = 11

3.07 / F



Mod. «S»

Données techniques

Voltage	230 V	Hauteur	606 mm
Puissance	1300 W	Poids	25 kg
Production jusqu'à	140 l/h	Surface utile	330/562 mm

Mod. Ezy-Clean «S»

No d'art. 1280.0450

Prix Fr. 3'875.-



Mod. «P»



Mod. «J»

Mod. Ezy-Clean «P» Kits Chefs et Pâtisserie

Cette version est équipée d'un plateau verseur et d'un panier avec trous de 0,8 mm. Pour y déposer les fruits fibreux, les coulis plus crémeux, les sauces plus épaisses ou vos préparations liquides.

No d'art. 1280.0460

Prix Fr. 4'495.-

Mod. Ezy-Clean «J» Version bar à jus

Comme le mod. Ezy-Clean «S», mais avec tube d'évacuation de la pulpe qui est rejetée directement dans un réceptacle placé sous le comptoir (gain de place sur le comptoir et plus grande capacité de production).

No d'art. 1280.0470

Prix Fr. 3'875.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Hand-Saftpresse

Mod. N-4100 (vorher S-30)

Für Bars, Restaurants, Hotels, Kantinen usw.

Presse-fruits à main

Mod. N-4100 (avant S-30)

Pour bars, restaurants, hôtels, cantines etc.

Presst Orangen, Zitronen oder auch kleine Grapefruits ohne jegliche Mühe. Maximale Saft-Ausbeutung, ohne Kerne, ohne Press-Rückstände. Arbeitet geräuschlos.

Vollständig aus rostfreiem Stahl. Nutzhöhe 13 cm.

Presse sans peine oranges, citrons ainsi que des petits grape-fruits. Extraction maximale de jus, sans pépins, sans résidus. Travaille silencieusement.

Entièrement en acier inoxydable. Hauteur utile 13 cm.

Höhe	Hauteur	55/64 cm
Stellfläche	Surface utile	20x23 cm
Gewicht	Poids	4½ kg
Art. Nr.	No d'art.	1280.120
Preis	Prix	Fr. 150.-

Preis exkl. MWSt

Prix TVA non comprise





f = 34 / d = 11

3.10 / F

Râpe à fromage

Boîtier en fonte d'aluminium, laqué cha-mois-beige; Carter de râpe démontable, sans outils. Exécution normale avec disque pour Gruyère 2,5 mm; sur demande disque pour Gruyère 2/4/6/8 mm, fromage Fondue ou Parmesan/amandes.

Voltage	230 V	Hauteur	35 cm
Puissance	600 W	Largeur	25 cm
		Profondeur	42 cm
		Poids	15 kg

No d'art. 1281.0400 Prix Fr. 1'325.-

Râpe à fromage gros débit

Boîtier en fonte d'aluminium, laqué beige clair. Exécution standard avec 3 disques (Gruyère 3 mm + 4 mm, Parmesan). Disque pour fromage sur demande. L'appareil peut être utilisé également comme coupe-légumes (disques trancheur et râpes voir prospectus séparé «Coupe-légumes SANTOS Slicer»).

Voltage	230 V	Hauteur	58 cm
Puissance	600 W	Largeur	25 cm
		Profondeur	43 cm

No d'art. 1270.0600 Prix Fr. 1'695.-

Appareils pour restaurants, magasins, épiceries etc.

Disques pour râpes



Gruyère 2,5 mm
Débit/h env. 30 kg

Disques pour râpe à fromage gros débit



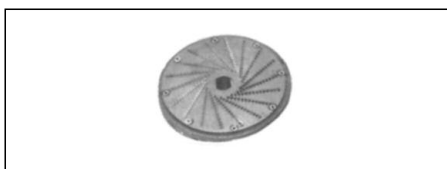
Gruyère 2/3/4 mm
Débit/h env. 35/100/115 kg



Gruyère 2/4/6/8 mm
Débit/h env. 30-80 kg



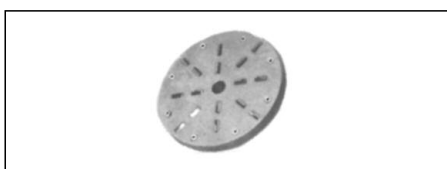
Fromage Fondue, Mozzarella
Débit/h env. 130 kg



Parmesan, amandes etc.
Débit/h env. 20 kg



Parmesan, Sbrinz etc.
Débit/h env. 25 kg



Fromage fondue
Débit/h env. 80 kg

Mod. SANTOS

Conformes aux normes 2006/42 CE, 2004/108 CEE, 2002/95 CE, 89/336 CEE, 73/23 CEE, EN 292-1, EN 60204-1, EN 12100-1+2, EN 60335-1.



Brise-glace/Broyeur à glaçons

Boîtier en fonte d'aluminium, laqué beige clair. Couteau en acier inoxydable.

Voltage	230 V	Hauteur	35 cm
Puissance	600 W	Largeur	25 cm
Débit/h	env. 50 kg	Profondeur	42 cm
		Poids	15 kg

No d'art. 1281.0300 Prix Fr. 1'325.-

Deutscher Text siehe Rückseite!

Prix TVA non comprise

Presses-agrumes professionnelles

Mod. SANTOS

Conformes aux normes EN 73/23, EN 89/336, EN 98/37, EN 12100-1+2, EN 60204-1, EN 60335-1+2, EN 42, EN 108, EN 1935/2004, RoHS 2002/95, LSPro Loi fédérale sur la sécurité des produits.

Pour tous les professionnels proposant jus de fruits frais, (citrons, oranges, pamplemousses) cocktails ou smoothies etc.

Idéal pour cafeterias, bars, restaurants, hôtels, collectivités, hôpitaux, bars à jus, boutiques de diététique glaciers etc.

f = 34 / d = 11

3.10 / F



Presse-agrumes à main, électrique

mod. Mefra

Corp en polycarbonat gris. Cuve en plastique alimentaire (polycarbonate), incassable, noire, avec bec. Ogive Ø 75 mm en matière synthétique. Moteur-réducteur 80 t/min, avec protecteur thermique. Interrupteur basculant pour Marche/Arrêt.

Voltage	230 V	Hauteur	31 cm
Moteur t/min	80	Largeur	17 cm
Puissance	40 W	Profondeur	24 cm
Débit/h	env. 15 l	Haut. utile	14 cm
		Poids	3 kg

No d'art. 1280.0800 Prix Fr. 475.-



Presse-agrumes à main, électrique

Socle et colonne en aluminium peints gris à battitures ou chromé. Cuve en plastique jaune (polycarbonate), avec protection plastique. incassable, avec bec, cercle inox. Moteur asynchrone. Interrupteur basculant pour Marche/Arrêt. Repose verre amovible, en matière synthétique noire. 3 ogives (citrons verts, citrons/oranges, pamplemousses), amovible/échangeable. Elles peuvent être placées facilement sur l'arbre de commande.

Voltage	230 V	Hauteur	35 cm
Moteur t/min	1500	Largeur	20 cm
Puissance	130 W	Profondeur	30 cm
Débit/h env.	30 l	Haut. utile	12 cm
		Poids	5½ kg

No d'art. 1280.0120 (peinté) Prix Fr. 625.-
No d'art. 1280.0130 (chromé) Prix Fr. 750.-

Presse-agrumes électrique

Socle et colonne en fonte d'aluminium, peinté gris ou socle chromé. Moteur asynchrone professionnel, robuste et silencieux, grande vitesse de rotation. Cuve plastique noire (polycarbonate), avec bec. Anneau inox. Interrupteur basculant, lumineux avec capot de protection. Repose verre (grille à poser) amovible pour la verre, en polycarbonate noire. 3 ogives (citrons verts, citrons/orange, pamplemousses, échangeables). Accessoire: Couvrecl, utile afin d'éviter que la poussière entre dans la cuve lorsque l'appareil vient d'être nettoyé.

Voltage	230 V	Hauteur	35 cm
Puissance	130 W		
Moteur t/min	1500	Largeur	20 cm
Débit/h env.	20 l	Profondeur	30 cm
Hauteur utile	14 cm	Poids	5 kg

No d'art. 1280.0150 (peinté) Prix Fr. 1'325.-

No d'art. 1280.0351 (chromé) Prix Fr. 1'525.-

Accessoires pour presses-agrumes:

Ogives pour: No d'art. 1280.0120/0130
No d'art. 1280.0150/0160



Professionelle Fruchtpressen

Mod. SANTOS

Gebaut entsprechend den Normen EN 73/23, EN 89/336, EN 98/37, EN 42, EN 108, EN 1935/2004, EN 12100-1+2, EN 60204-1, EN 60335-1+2 RoH5 2002/95, PrSG Bundesgesetz über Produktesicherheit.



Elektr. Hochleistungs-Fruchtsaftpresse

Gehäuse grau lackiert oder verchromt. Geeignet für Dauerbetrieb. Rostfreier Stahl. Sockel Spritzguss, grau lackiert. Kippschalter beleuchtet mit Schutzkappe. Aufsatz Kunststoff (Polycarbonat) schwarz, wegnehmbar.

- 1 Presskegel für grüne Zitronen
- 1 Presskegel für Zitronen, Orangen
- 1 Presskegel für Grapefruit

Auslauf 21 cm über Sockel (Platz für Behälter von mindestens 1 Liter).

Anschluss	230 V	Höhe	49 cm
Motor U/Min.	1500	Breite	20½ cm
Leistung	230 W	Tiefe	30½ cm
Std.-Leistung	ca. 40 L	Nutzhöhe	21 cm
		Gewicht	10 kg

Art. Nr. 1280.0500 (lackiert) Preis Fr. 895.-
Art. Nr. 1280.0510 (verchromt) Preis Fr. 1'050.-

Presse-agrumes gros débit, él.

Colonne laquée, ou chromée. Utilisable pour un fonctionnement continu. Partie supérieure en acier inoxydable. Socle colonne en fonte d'aluminium, peinte gris ou chromé. Interrupteur basculant, lumineux, avec Marche/Arrêt. Capot de protection. Chapeau plastique noir (polycarbonate), amovible.

- 1 ogive pour citrons verts
- 1 ogive pour citrons, oranges
- 1 ogive pour pamplemousse

Bec à 21 cm de la base (permet de loger un récipient d'un litre minimum).

Voltage	230 V	Hauteur	49 cm
Moteur t/min	1500	Largeur	20½ cm
Puissance	230 W	Profondeur	30½ cm
Débit/h	env. 20/40 l	Haut. utile	21 cm
		Poids	10 kg

No d'art. 1280.0500 (peinté) Prix Fr. 895.-
No d'art. 1280.0510 (chromé) Prix Fr. 1'050.-

Prix TVA non comprise Preise exkl. MWSt

Presses-agrumes professionnels

Mod. SANTOS

Conformes aux normes EN 73/23, EN 89/336, EN 98/37, EN 42, EN 108, EN 1935/2004, EN 12100-1+2, EN 60204-1, EN 60335-1+2 RoH5 2002/95, LSPPro Loi fédérale sur la sécurité des produits.

Für alle Profis, welche frische Fruchtsäfte, (Zitronen, Orangen, Grapefruits) Cocktails, Smoothies usw. anbieten. Ideal für Cafeterias, Bars, Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsbetriebe, Spitäler, Saftbars, Diätgeschäfte, Speiseeishändler usw.

Pour tous les professionnels proposant jus de fruits frais, (citrons, oranges, pamplemousses) cocktails ou smoothies etc.

Idéal pour cafeterias, bars, restaurants, hôtels, collectivités, hôpitaux, bars à jus, boutiques de diététique etc.



Elektr. Fruchtsaftpresse mit Druckhebel

Arbeitet mittels Zentrifugalkraft. Sockel und Oberteil Aluminiumguss, silbergrau (Hammer-schlag) lackiert oder Sockel verchromt. Druckhebel mit Deflektor, Säule und Schleuderkorb aus Inox. Asynchron-Motor Beleuchteter Kippschalter für Ein/Aus, mit Schutzkappe. Thermische Sicherung. Wegnehmbare Saftauffangschale/Stellrost für Glas, aus Kunststoff, wegnehmbar.

Anschluss	230 V	Höhe	38 cm
Motor U/Min.	1500	Breite	20 cm
Leistung	230 W	Tiefe	30 cm
Std.-Leistung	ca. 30 L	Nutzhöhe	13 cm
		Gewicht	9½ kg

Art. Nr. 1280.0200 (lackiert) Preis Fr. 995.-
Art. Nr. 1280.0300 (verchromt) Preis Fr. 1'075.-

Presse-agrumes à levier, él.

Travaillant avec la force centrifuge. Socle et partie supérieure peints gris à battitures ou socle chromé. Levier avec déflecteur, cuve, colonne en inox. Moteur asynchrone. Interrupteur basculant, lumineux avec capot de protection pour Marche/Arrêt. Sécurité thermique. Egouttoir/repose verre amovible, en matière synthétique noire.

Voltage	230 V	Hauteur	38 cm
Moteur t/min	1500	Largeur	20 cm
Puissance	230 W	Profondeur	30 cm
Débit/h	env. 20 l	Haut. utile	13 cm
		Poids	9½ kg

No d'art. 1280.0200 (peinté) Prix Fr. 995.-
No d'art. 1280.0300 (chromé) Prix Fr. 1'075.-

Weitere Modelle siehe separater Prospekt!



d = 11 / f = 34

3.10 / F



Elektr. Fruchtsaftpresse mit Druckhebel Mod. Evolution

Arbeitet mittels Zentrifugalkraft. Sockel und Oberteil Aluminiumguss, dunkelgrau (Hammer-schlag) lackiert oder Sockel verchromt. Ergonomischer Druckhebel, epoxybeschichtet. Presscloche, Deflektor, Säule und Schleuderkorb aus Inox. Spiralförmiger Presskegel, herausnehmbar. Patentiertes Kupplungs-System. Asynchron-Motor, Beleuchteter, spritzwassergeschützter Druckschalter für Ein/Aus. Stellrost Inox für Glas oder Krug, Schale aus Kunststoff, wegnehmbar.

Anschluss	230 V	Höhe	49 cm
Motor U/Min.	1500	Breite	24 cm
Leistung	275 W	Tiefe	40 cm
Std.-Leistung	ca. 50 L	Nutzhöhe	22 cm
		Gewicht	13½ kg

Art. Nr. 1280.0350 (lackiert) Preis Fr. 1'325.-
Art. Nr. 1280.0351 (verchromt) Preis Fr. 1'525.-

Presse-agrumes à levier, él. mod. Evolution

Travaillant avec la force centrifuge. Levier articulé ergonomique, avec couche de résine epoxy. Socle et partie supérieure peinte gris foncé à battitures ou socle chromé. Coupelle avec déflecteur, cuve, colonne, ogive héli-coïdale, amovible, en inox. Système d'em-brayage breveté. Moteur asynchrone. Bouton poussoir étanche, lumineux pour Marche/Arrêt. Repose inox pour verre ou pichet, amovible; égouttoir en matière synthétique noire.

Voltage	230 V	Hauteur	49 cm
Moteur t/min	1500	Largeur	24 cm
Puissance	275 W	Profondeur	40 cm
Débit/h	20-50 l	Haut. utile	22 cm
		Poids	13½ kg

No d'art. 1280.0350 (peinté) Prix Fr. 1'325.-
No d'art. 1280.0351 (chromé) Prix Fr. 1'525.-

Mixer/Blender professionnel de cuisine

Mod. SANTOSAFE 37

(construits selon les normes EN 60335-1+2, EN 12852+AI: 2010, EN 12100-1+2: 2004, EN 60204-1: 2006, EN 2006/42/CE, EN 2004/108/CE, EN 2006/95/CE, 1935/2004/CE, RoHS 2002/95/CE, LSPPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour restaurants, hôtels, collectivités, hôpitaux, cuisines diététiques, boulangeries, bars à cocktails, cantine, jardins d'enfants, glaciers crêches etc.

Avantages sans concurrence:

- Système de sécurité et verrouillage total (brevet exclusif). Blocage du bol et du couvercle lors du fonctionnement. Il n'est donc pas nécessaire de tenir le bol avec la main. Canne de verrouillage en acier inoxydable. Grâce au système de verrouillage, la mise en place et le retrait du bol sont toujours effectués à l'arrêt, évitant l'usure du système d'accouplement. Arrêt du moteur à l'ouverture de la sécurité.
- Interrupteur rotatif marche/arrêt à variation électronique de vitesse (0-15 000 tr/min). Ceux-ci produisent un tourbillon fort qui permet de mixer un grand nombre de produits liquides et fermes.
- Bouton puls (18 000 tr/min).
- Les bols 2 et 4 litres sont interchangeables sur le même bloc moteur. Bols en acier inoxydable ou transparent et incassable avec graduations. Avec poignée ergonomique. Le bol peut être orienté dans toutes les positions (pour droitier et gaucher).
- Couvercle en inox avec bouchon de fermeture amovible pour une ouverture facile (Ø trou 46 mm) permettant d'ajouter des ingrédients en cours de fonctionnement.
- Joint d'étanchéité amovible, résistant aux hautes températures et nettoyages répétitifs.
- Moteur professionnel très silencieux et robuste d'une puissance de 1200 W.
- Protection thermique du moteur en cas de surchauffe.
- Couteaux à boues ultra résistants pour une efficacité maximale sur tous types de préparation (liquides et solides).

- Porte-couteaux monté sur roulements à billes en acier inoxydable.
- Poignée de verrouillage/déverrouillage du système de sécurité Santosafe.
- Système d'accouplements silencieux et durables, constitué d'une base réceptrice rigide et d'une base motrice souple, absorbant la totalité des vibrations et transmettant l'intégralité du couple.
- Nettoyage facile: bol, couteaux et couvercle de couvercle amovibles (kit d'accouplements silencieux et résistant, adapté à un usage intensif et prolongé). Toutes les pièces amovibles peuvent être nettoyées dans la machine à laver la vaisselle.

Idéal pour mixer, émulsionner, hâcher toutes sortes de préparations chaudes ou froides: purées, gazpachos, veloutés, purées, crèmes, pistou etc. et de broyer rapidement les éléments durs comme glaçons, carcasse de homard etc. et liquéfier.

Un nouveau concept pour mélanger, réduire en purée, broyer, émulsionner etc. et pour toutes préparations de boissons, cocktails et aliments dans la cuisine ou au bar. Broie également rapidement les glaçons. Mélange sauces à salade, mayonnaise, soupes, crèmes, pâtes, cocktails, frappés etc.

Illustrations des bols, données techniques etc. voir au dos!



avec bols transparent 2 lt



avec bols Inox 4 lt

Voltage	230 V
Puissance	1200 W
Poids cpl.	12 kg
Hauteur	566 mm
Largeur	220 mm
Profondeur	303 mm

Socle en aluminium peint gris anthracite ou chromé. 4 pieds caoutchouc particulièrement stables. Couteau en acier inoxydable spécial pour une efficacité maximale sur tous types de préparations. Palier porte-couteau monté sur roulements à billes, en acier inoxydable de haute résistance, démontable très simplement sans outil. Poignée d'ouverture et de fermeture du système de sécurité Santosafe. Nettoyage facile.

La qualité des matériaux, la qualité de finition des surfaces, les formes en général ne présentent aucune zone de rétention. Toutes ces qualités facilitent le nettoyage. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont démontables simplement et sans outil.



Bloc moteur

Sans bol/accessoires

Laqué noir

No d'art. 1280.3000

Prix Fr. 1'495.-



2 lt transparent



4 lt transparent



2 lt Inox



4 lt Inox

Bols complets

Y compris socle pour visser le bol, en polyamide noir, poignée, couvercle en inox et bouchon en matière synthétique et couteaux en inox spécial. Bols en inox ou transparent (sans bispénol A), avec graduation pour visualiser le niveau du liquide (bols transparent). 4 nervures créant un vortex: tous les ingrédients sont aspirés vers les couteaux pour un mixage parfait, quelle que soit la quantité de liquide dans le bol.

2 litres

(pour traiter des petites quantités)

Transparent

No d'art. 1280.3100

Prix Fr. 350.-

Inox

No d'art. 1280.3200

Prix Fr. 695.-

4 litres

(pour traiter des quantités plus grandes)

Transparent

No d'art. 1280.3300

Prix Fr. 390.-

Inox

No d'art. 1280.3400

Prix Fr. 775.-

Prix TVA non comprise

Broyeur à glaçons mod. SANTOS

(construit selon les normes EN 292-1+2, EN 60204-1)

Idéal pour les cafés, hôtels, restaurants, boîtes de nuits, bars à cocktails, bars à thèmes, glaciers, collectivités, hôpitaux etc.

Pour la réalisation de cocktails, margaritas, daiquiris, caipirinha ou à la préparation de lits de glace pour fruits de mer et assortiments de fruits, légumes et desserts.

- Broyeur à glaçons professionnel autorisant 2 tailles de glace pilée (fines ou à gros grains).
- Permet de broyer le contenu d'un bac à glaçons standard de 1200 g de cubes ronds ou carrés de 30x30x30 mm au maximum et cela en 30 secondes.
- Moteur asynchrone professionnel, robuste et silencieux, avec panneau de commande à gestion électronique, protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage. Vitesse moteur 1450 t/min. Vitesse des couteaux intégré 75 t/min.
- Marche en avant et de retour.
- Base en ABS résistant, gris foncé (jaune, bleu, rouge sur demande), front gris argenté.
- Couvercle transparent rabattable, couplé avec un interrupteur de sécurité.
- Panneau de commande à gestion électronique, avec 1 bouton de gauche pour de la glace pilée petite taille et 1 bouton de droite pour de la glace pilée grosse taille. Fonctionne manuellement (appui pref) ou automatique (minuterie pour env. 1 minute/appui prolongé).
- Corps de broyage équipé de couteaux en acier inoxydable.
- Réducteur planétaire.
- Bac à glaçons standard 190x190x165 mm.
- Bac à gouttes amovible.
- Eclairage de la glace pilée.
- Facilité d'utilisation: Verser la quantité du bac à glaçons standard dans le réservoir. Placer le bac à glaçons vide sous le broyeur à glaçons. Appuyer sur le bouton correspondant à la taille de glace pilée choisie.
- L'appareil est conçu pour respecter les règles les plus sévères en matière de sécurité et d'hygiène, conforme aux normes internationales en vigueur.

d=11/f=34

9.07/P



Voltage	230 V
Puissance	130 W
T/min.	73
Production	1,2 kg cubes en 30 secondes
Largeur	236 mm
Profondeur	353 mm
Hauteur	474 mm
Poids	10 kg
No d'art.	1281.0340
Prix	Fr. 1'595.-

Prix TVA non comprise

Brise-glace / Broyeur à glaçons Mod. SANTOS

- Socle en fonte d'aluminium, peinté chamois-beige (anti-microbienne).
- Disque spéciale \varnothing 110 mm avec couteau inox, 35 mm de large, partie devant oblique, fixé avec 2 vis.
- Carter amovible.
- Capteurs de sécurité arrêtant le moteur si on retire le tiroir ou à l'ouverture du levier.
- Tiroir sans bysphénol A.
- Clé intégrée pour démonter ou monter la disque.
- Plaque perforée inox avec deux lambris de socle pour poser au fond du tiroir.



Voltage	230 V
Puissance	600 W
Débit/h	ca. 50 kg
Production	1,2 kg cubes en 30 secondes
Hauteur	350 mm
Largeur	250 mm
Profondeur	420 mm
Poids	15 kg
No d'art.	1281.0300
Prix	Fr. 1'325.-

Prix TVA non comprise

Texte allemand voir au verso!

Râpe mozzarella

Mod. FAMA-TMC

(construite selon les normes EN 12 331, 98/37 EG, 73/23 CEE, 98/37 CE, 89/336 CEE)

f = 34 / d = 11

3.08 / F

Spécialement pour pizzerias.

Râpe le fromage mozzarella (pour garnir toutes sortes de pizzas qui sont cuits dans un four à pizza électrique ou à bois). Grand débit (env. 50 kg/h). L'appareil est équipé en série avec 1 cône-râpeur, trous 7 mm qui râpe du «fromage à coupeaux». Cela est mieux car il fond homogène sur le marc de tomates pendant il cuit; auprès la râpe traditionnelle en cubes on risque que le fromage brûle sur la pizza dans le four et produit un effet gênant dans le palais. Hygiénique. Facile à nettoyer.

Boîtier en 304 acier, escargot, bac collecteur et cuvette de remplissage avec ouverture de remplissage forme trapézioidale 90/50x60 mm en inox 18/8. Cuvette de remplissage amovible pour nettoyage. Cône-râpeur trous Ø 7mm. Moteur à réduction ventilé (210t/min) à grand rendement et grande (1 CV/750W) longévité, (1400t/min.) en acier, dans un bain d'huile (pas commande à courroie trapézioidale comme tous les autres appareils qui se trouvent sur le marché). Sécurité thermique. Frêne moteur entrant en fonction si le couvercle du corps de râpe sera ouvert. Interrupteur à pression pour marche/arrêt. Récipient de réception inox 250x200x55 mm. Pilon en ABS. 4 pieds en caoutchouc, réglables.

Utilisable également comme râpe à fromage et légumes (cônes séparés)

Avec les 2 cônes-râpeurs (trous Ø 2,5 mm et 4 mm) qui sont obtenables comme accessoires, vous pouvez râper de fromage, noix, légumes, pommes etc. Le cône-trancheur avec 3 lames épaisseur de coupe 2 mm est aussi utilisable pour couper des légumes, champignons, pommes, noix, chocolat etc.



Voltage	230 V ou 3x 400 V
Puissance moteur	750 W
Débit horaire env.	50 kg
Largeur	220 mm
Profondeur	240/420 mm
Hauteur	300/440 mm
Boîtier bloc moteur	240x220x300 mm
Poids	18 kg

No d'art. (230 V)	2437.4000
Prix Fr.	1'425.-
No d'art. (400 V)	2437.4100
Prix Fr.	1'375.-

Hâchoirs à viande mod. FAMA-TS/TI avec entonnoir amovible pour râper avec les 3 cônes-râpeurs et 1 cône-trancheur voir prospectus séparées!

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!



Cône-râpeur, trous Ø 2½ mm:

(débit horaire env. 50 kg)

Pour râper gruyère, noix de muscade, vanille, cannelle, fèves de cacao, noix de toutes sortes, raifort etc.

No d'art. 2437.1300

Prix Fr. 125.-



Cône-râpeur, trous Ø 4 mm:

(débit horaire env. 50 kg)

Pour râper gruyère, amandes, noix, légumes fermes de tout genre, pommes de terres cuites, raifort, julienne, fines herbes, céleri etc.

No d'art. 2437.1200

Prix Fr. 125.-



Cône-râpeur, trous Ø 7 mm:

(débit horaire env. 100 kg)

Pour râper mozzarella, fromage à fondue, chocolat, fruits pour salade de fruits, juliennes de légumes pour potages, herbes, oignons, concombres, pommes, rösti etc.

No d'art. 2437.1100

Prix Fr. 125.-



Cône-trancheur, avec 3 lames épaisseur de coupe 2 mm:

(débit horaire env. 10-20 kg)

Pour couper mozzarella, pommes de terre, céleri, choux rouges, fines herbes, carottes, raves, radis, oignons, tranches de concombres, haricots, purée de haricots, pois, champignons, pommes, zucchinis, amandes, noix, copeaux de chocolat, éclats de chocolat, croquant etc.

(est livré avec le coupe mozzarella en série).
No d'art. 2437.1400

Prix Fr. 125.-

Chauffe-plats à bougies



f=35/d=27

9.07/P

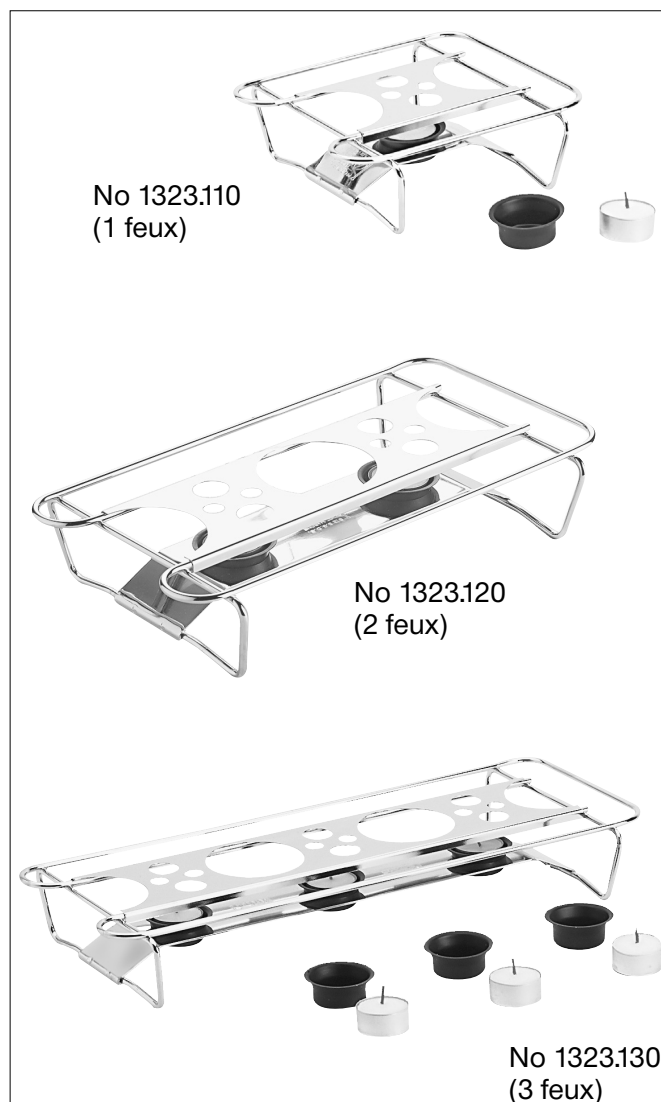
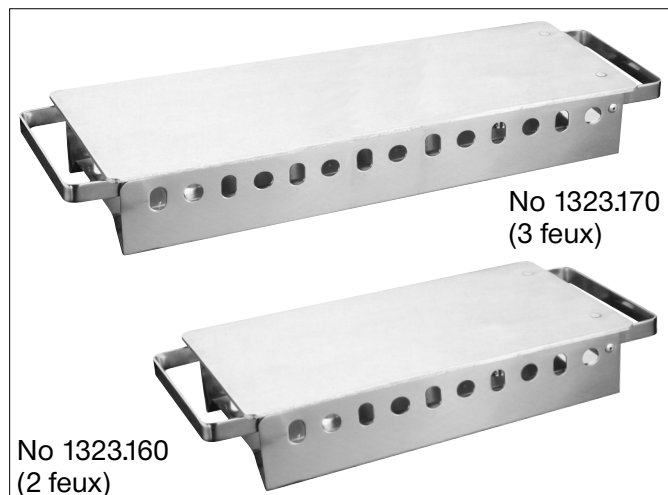
Chauffe-plats à bougies

Cadre en fil d'acier chromé, épaisseur 5 mm. Godets en acier bruni. Diffuseur de chaleur inoxydable avec trous pour obtenir une bonne répartition de la chaleur. Plats fragiles sont protégés. Empilables. Bougies d'excellente qualité, qui brûlent sans fumée et sans odeur.

Pratiques, robustes, efficace, simples, estétiques et économiques. Toujours prêts à l'emploi et sans danger. L'utilisation est très simple. Ils seront appréciés sur toutes les tables. Ambiance agréable, meilleur service, un plus pour le client.

	1 feu	2 feux
Largeur	200 mm	340 mm
Profondeur	180 mm	180 mm
Hauteur	65 cm	65 cm
Surface utile	200×180 mm	340×180 mm
Poids	450 g	675 g
No d'art.	1323.110	1323.120
Prix	Fr. 55.-	Fr. 65.-

	3 feux
Largeur	470 mm
Profondeur	180 mm
Hauteur	65 cm
Surface utile	470×180 mm
Poids	885 g
No d'art.	1323.130
Prix	Fr. 80.-



Chauffe-plats

Boîtier 18/8 inox, y compris 2 poignées. Plaque chauffante en aluminium avec conductibilité maximale de la chaleur, relevable. 2 ou 3 bagues de support avec bougies de cire.

	2 feux	3 feux
Poids	1380 g	1720 g
Largeur	370 mm	475 mm
Profondeur	175 mm	175 mm
Hauteur	80 mm	80 mm
Plaque	320×175×3 mm	425×175×3 mm
No d'art.	1323.160	1323.170
Prix	Fr. 45.-	Fr. 65.-

Bougies de rechange

Sans odeur. Boîtes de 10 pièces, durée de brûlage env. 4 heures.

No d'art. 1323.140
Prix par 10 pièces Fr. 3.-

No d'art. 1323.150
Prix par sachet (250 pièces) Fr. 50.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Rechaud mit automatischer Zündung Mod. RESTOFLAM

für das Gastgewerbe, Haushalt, Camping, Schiffe usw.

Réchaud flamatable électronique mod. RESTOFLAM

pour l'hôtellerie, le ménage, le camping, bateaux etc.



d = 27 / f = 35

9.01/B

Ideal für Fondues, zum Flambieren, Kochen, Warmhalten, Schmoren oder Zubereiten verschiedener Gerichte direkt auf dem Tisch, in gut belüfteten Räumen oder im Freien.

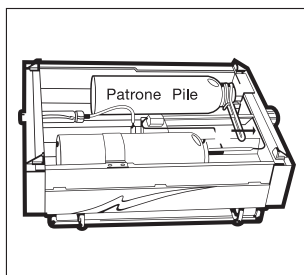
- Hohe Wärmeleistung (2,2 kW)
- Flamme stufenlos regulierbar
- Kein Geruch, kein Kabel, kein Strom
- Einfacher Unterhalt
- Breite 350 mm
- Tiefe 275 mm
- Höhe 115 mm
- Gewicht 1950 gr

Rechaud	Art.-Nr.	3802.060	Preis Fr.	170.-
Gaspatrone	Art.-Nr.	3802.070	Preis Fr.	8.-

Idéal pour fondues, flamber, cuire, mijoter, rechauffer, tenir au chaud ou préparer des recettes variées directement à table et dans les locaux bien aérés ou dans la nature.

- Production de chaleur élevée (2,2 kW)
- Flamme ultra-réglable
- Sans odeur, sans fil, sans électricité
- Facilité d'entretien
- Largeur 350 mm
- Profondeur 275 mm
- Hauteur 115 mm
- Poids 1950 gr

Réchaud	No d'art.	3802.060	Prix Fr.	170.-
Cartouche à gaz	No d'art.	3802.070	Prix Fr.	8.-



Konstruktion

Gehäuse aus schwarz lackiertem Stahl. Funktioniert mittels Einsetzen einer Gaspatrone (400 ml / 230 gr / Butan 13 B) während 3 bis 5 Stunden. Die Patrone kann dank eingebautem Sicherheits-Ventil jederzeit ausgetauscht werden, auch wenn das Gerät noch warm ist. Die Zündung erfolgt mittels Knopfdruck, ohne Verwendung von Streichhölzern. (Piezo-Zündung, eingebaut im Ein-/Aus-Schalter).

Garantie 6 Monate



Construction

Corps en acier laqué noir. Fonctionne avec cartouches à gaz (400 ml / 230 gr / Butane 13 B) pendant 3 à 5 heures. La pile peut être échangée même lorsqu'elle est pleine, car une valve de sécurité est incorporée. S'allume d'un simple coup de pouce, sans allumettes (allumage piézo incorporé dans l'interrupteur Marche/Arrêt).

Garantie 6 mois

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Rechaud-Batterien Plattenwärmer **Mod. RUTLAND**

(gebaut nach den Normen EN 60336-2-9, 73/23/EEC, 89/336 CEE, 2002/95+96 ICE, 2006/95 EC, 2002/96 WEEE, PrSG Bundesgesetz über Produktesicherheit)

für das Gastgewerbe, Kantinen usw.

Batteries à réchauds Chauffe-plats **Mod. RUTLAND**

(construites selon les normes EN 60336-2-9, 73/23 EEC, 89/336 CEE, 2002/95+96 ICE, 2002/96 WEEE, 2006/95 EC, LsPro Loi fédérale sur la sécurité des produits)

pour la restauration, cantines etc.

Minimaler Stromverbrauch. Robuste, handliche Konstruktion. Kompakt, sauber und pflegeleicht. Nach einer kurzen Aufheizzeit von ca. 35 Minuten sofort einsatzbereit. Jede Platte kann unabhängig und ohne Kabel oder Flamme verwendet werden. Aufheiz-/Wieder-Aufheizzeit der Platten ca. 15 Minuten. Heizspeicherung bis zu 35 Minuten, d.h. genügend für 1 Essen.

Gehäuse aus rostfreiem, mattgeschliffenem Edelstahl (Front und oben), Seiten- und Rückwand schwarz einbrennlackiert. Alle Wände sind gegen Wärmeverluste isoliert. Warmhalte-Speicherplatten 272x150x10 mm zum Einschieben aus hochwertiger Leichtmetall-Legierung/Aluminium, poliert. Platten auf 3 Seiten mit einem Rahmen eingefasst, was die Verbrennungsgefahr vermindert. Die wärmeisolierten Griffe der Platten sind hohl und werden nicht heiss. Dadurch geringeres Gewicht beim Herumtragen. Schalter kombiniert mit Kontroll-Lampen für Betriebs-Anzeige und den Thermostat. Kapillarrohr-Thermostat, von 0–220°C stufenlos regulierbar. Apparatesteckdose im Gerät eingebaut. Ein 1,5 m-Kabel mit abgewinkeltem Apparatestecker einerseits und 230 V-Stecker andererseits wird mitgeliefert, einschliesslich 2-sprachiger Bedienungsanleitung.

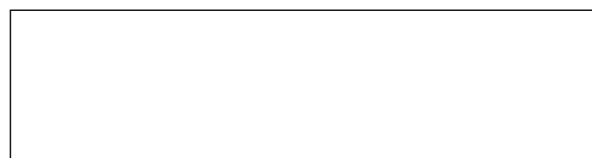
Consommation de courant minime. Construction robuste et maniable. Compacte, propre et entretien facile. Mise en service après un court préchauffage d'env. 35 minutes. Chaque plaque peut être utilisée individuellement sans câble ni flamme. Temps de chauffage/rechauffage des plaques env. 15 minutes. Accumulation de la chaleur jusqu'à 35 minutes; suffisante pour 1 repas.

Boîtier en acier inoxydable, dépoli en ponçant (fronte et dessous), parois latérales et arrière vernis au four noir. Toutes les parois sont isolées pour éviter des pertes de chaleur. Plaques chauffantes de 272x150x10 mm en alliage de métal léger de première qualité/aluminium, poli, à introduire dans les glissières. Serties de 3 côtés, ce qui évite les brûlures. Les poignées de chauffe-plats sont creuses et isolées et ne s'échauffent pas. Par cela moins de poids à porter. Interrupteur combiné avec lampes témoins pour l'indication du service et du thermostat. Thermostat avec tube capillaire, réglable de 0 à 220°C. Prise de courant incorporée à l'appareil. Câble séparé de 1,5 m avec fiche d'appareil d'un côté et de l'autre fiche 230 V. Mode d'emploi bilingue.

		Mod. R-206	Mod. R-210
Anzahl Platten	Nombre de plaques	6	10
Anschluss	Voltage	230 V	230 V
Leistung	Puissance	800 W	1300 W
Höhe	Hauteur	330 mm	460 mm
Breite (inkl. Platten)	Largeur (y c. plaques)	380 mm	380 mm
Tiefe	Longueur	225 mm	225 mm
Gewicht kpl.	Poids cpl.	14 kg	23,5 kg
Art. Nr.	No d'art.	1235.0300	1235.0210
Preis kpl.	Prix cpl.	Fr. 850.–	Fr. 1'150.–

Speicherplatten (zusätzliche) Art. Nr. 1235.1100 Preis Fr. 85.–

Plaques chauffantes (suppl.) No d'art. 1235.1100 Prix Fr. 85.–



d = 41 / f = 36

3.07 / F



Mod. R-206 (Inox)



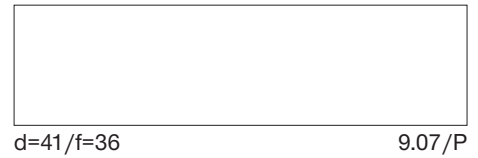
Mod. R-210 (Inox)

Preise exkl. MWST

Prix TVA non comprise

Warmhalte-Platte Mod. TG-1

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-49,
EN 89-392, EN 91-368)



Für Hotels, Restaurants, Kantinen, Fast-Food-Lokale, Schnellimbisse, Metzgereien, Charcuterien, Bäckereien, Konditoreien, Feinkostgeschäfte usw.

Zum Warmhalten von Gebäck, Wiener-Gebäck, Kuchen, Traiteur-Produkten, Fleischgerichten, gekochten Gerichten in der Gastronomie usw. auf der gewünschten Temperatur.

Chauffe-plats / Plaque chauffante mod. TG-1

(construits selon les normes EN 60335-2-49, EN 89-392, EN 91-368)

Pour hôtels, restaurants, cantines, locaux fast-food, boucheries, boulangeries, pâtisseries, traiteurs, charcuteries etc.

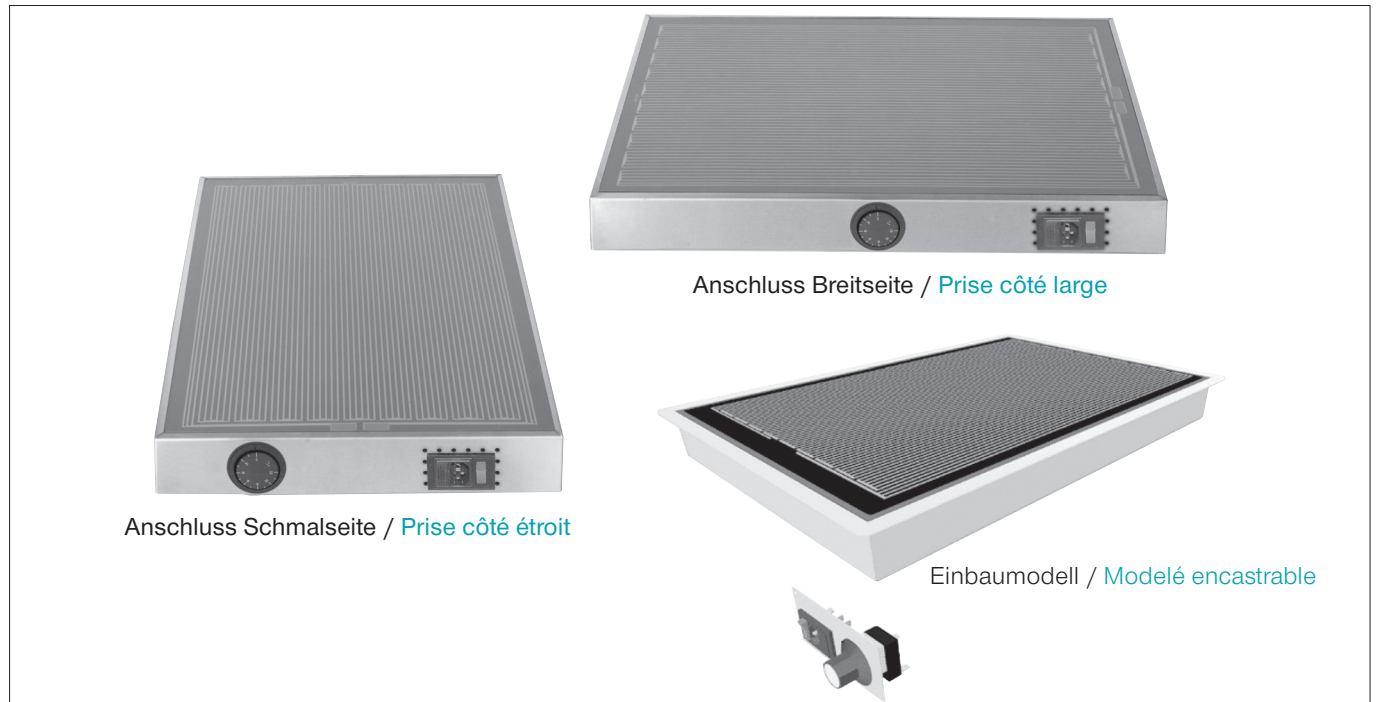
Pour maintenir au chaud les pâtisseries, viennoiseries, briocheries, produits traiteurs, préparations chacutières, plats cuisinés en restauration etc, à la température désirée.

Extra flach. Hervorragende, gleichmässige Wärmeverteilung durch die im schlagfesten Spezialglas eingepressten, doppelisolierten Widerstände. Aussenmasse 600×400×65 mm. Rahmen aus rostfreiem Stahl 18/8. Stellfläche aus Spezialglas. Thermische Isolation 50 mm (Steinwolle). Apparatesteckdose an der Schmal- oder Breitseite, je nach Wunsch. Anschlusskabel mit Stecker 230 V einerseits und Apparatestecker andererseits, Länge 2 m. Beleuchteter Hauptschalter. Thermostat. Einfacher Unterhalt, regulierbar stufenlos 0-120° C.

Ultra-plats. Excellente répartition de la chaleur, grâce à la conception de la surface en résistochoc avec résistances sérigraphiées à double isolement. Dimensions extérieures 600×400×65 mm. Cadre en inox 18/8. Surface en verre spécial, résistant aux chocs. Isolation thermique (laine de roche), épaisseur 50 mm. Boîte à fiches du côté large ou étroit, selon désir. Câble de branchement avec prise 230 V sur un côté et prise d'appareil sur l'autre, longueur 2 m. Interrupteur lumineux. Thermostat facile réglable de 0 à 120° C, sans gradations. Entretien.

Es können auch mehrere Warmhalte-Platten nahtlos aneinander gereiht werden. Das Mod. TG-1 E ist in Abstellflächen einbaubar.

Plusieurs chauffe-plats peuvent être posés les unes à côté des autres. Le mod. TG-1 E est encastrable dans des surfaces.



Anschluss Schmalseite / Prise côté étroit

Anschluss Breitseite / Prise côté large

Einbaumodell / Modelé encastrable

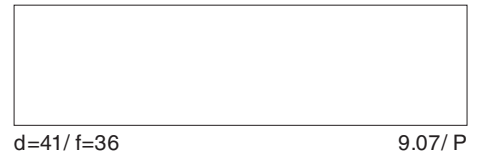
Modell	TG-1	TG-1E (Einbau-Modell)	
Anschluss	230 V	230 V	Voltage
Leistung	500 W	500 W	Puissance
Breite	600 mm	600 mm	Largeur
Tiefe	400 mm	400 mm	Profondeur
Höhe	65 mm	65 mm	Hauteur
Gewicht	8,1 kg	11 kg	Poids
Art. Nr. (Anschluss Breitseite TG-1-600)	1234.400	1234.430	No d'art. (prise côté large)
Art. Nr. (Anschluss Schmalseite TG-1-400)	1234.410		No d'art. (prise côté étroit)
Preis	Fr. 1'150.-	Fr. 1'175.-	Prix

Auf speziellen Wunsch ist die Warmhalte-Platte auch mit Anschlusskabel auf der Unterseite und Thermostat auf der Breitseite erhältlich. Nicht lagermässig. Art. Nr. 1234.420. Preis Fr. 1'225.-.

Sur demande, le câble d'alimentation peut être monté sur le dessous et le thermostat sur le côté large du chauffe-plats. Pas en stock. No d'art. 1234.420. Prix Fr. 1'225.-.

Warmhalteplatten Mod. RB-GASTRO

(bisher STAYHOT)



(gebaut nach den Normen EN 60335-1+2, 89/336 EEC, EN 55014, EN 55104, EN 61000-3-2+3-3)

Zum Warmhalten von Gebäck, Kuchen, Traiteur-Produkten, Fleischgerichten, Platten mit Gegrartem in der Gastronomie usw. auf der gewünschten Temperatur.

Chauffe-plats mod. RB-GASTRO

(avant STAYHOT)

(construits selon les normes EN 60335-1+2, 89/336 EEC, EN 55014, EN 55104, EN 61000-3-2+3-3)

Pour maintenir au chaud les pâtisseries, viennoiseries, briocheries, produits traiteurs, préparations charcutières, plats cuisinés en restauration etc, à la température désirée.

Rahmen aus schwarz einbrennlackiertem, galvanisiertem Stahl (ST 1203) oder Edelstahl, je nach Modell. Griffe aus Edelstahl. Heizfläche aus Securit-Glas mit integrierter Heizung. Anschlusskabel 1,5 m lang, eine Seite mit Apparatestecker, eine Seite mit Schweizer-Stecker 230 V. Aufheizzeit auf 105° C ca. 15-20 Minuten. 4 Füße.

Cadre laqué noir, à chaud, en acier galvanisé (ST 1203) ou acier inoxydable, selon modèle. Plaque en verre céramique. Câble de raccordement longueur 1,5 m, une côté avec fiche d'appareil, l'autre côté avec fiche suisse 230 V. Temps d'échauffement sur 105° C env. 15-20 minutes. 4 pieds.

Mod. WPR-350-Gastro

Hauptschalter (Wippschalter) für Ein/Aus, mit integrierter Kontroll-Lampe. Stellfläche 530x325 mm GASTRONORM 1/1 (Mod. WPR-250) bzw. 610x410 mm (Mod. WPR-350). Fix eingestellte Temperatur (ca. 100° C). 2 isolierte Handgriffe. 4 Gummifüße. Warmhalte-Temperaturen:

- A) Platten aus rostfreiem Stahl ca. 60° C.
- B) Steingut-Schüsseln mit Deckel ca. 70° C.
- C) Schüsseln mit Rand ca. 65° C.

Mod. WPR-350-Gastro

Interrupteur à bascule marche/arrêt, avec lampe de contrôle intégrée. Surface utile 530x325 mm GASTRONORME 1/1 (mod. WPR-250) resp. 610x410 mm (mod. WPR-350). Température fixe ajustée (env. 105° C). 2 poignées en acier, isolées. 4 pieds en caoutchouc. Températures de maintien chaud:

- A) Plats en acier inoxydable, env. 60° C.
- B) Plats/bassines en faïence, avec couvercle env. 70° C.
- C) Plats/cuves avec rebord env. 65° C.

Mod. WPR-305/E-Gastro + WPR 405/E-Gastro

Wie Mod. WPR-350, jedoch mit Drehknopf für die stufenlose Regulierung des Thermostates von ca. 40° C - 105° C. Rahmen aus Edelstahl.

Mod. WPR-305/E-Gastro + WPR 405/E-Gastro

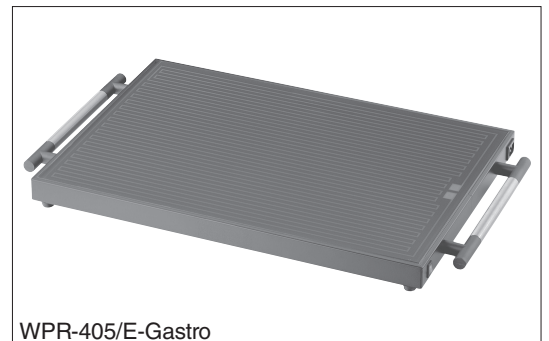
Comme mod. WPR-350, mais avec bouton de réglage de température d'env. 40° C à 105° C, sans gradations.

Die Warmhaltegeräte sind nicht zum Aufwärmen, Auftauen oder Kochen von Speisen geeignet.

Les chauffe-plats ne sont pas prévus pour chauffer, décongeler ou cuire d'aliments.



WPR-305/E-Gastro



WPR-405/E-Gastro

Modell	WPR-250	WPR-350	Modèle
Anschluss	230 V	230 V	Voltage
Leistung	250 W	350 W	Puissance
Länge	640/530 mm	720/625 mm	Largeur
Tiefe	345 mm	425 mm	Profondeur
Höhe	50 mm	50 mm	Hauteur
Heizfläche	530x325 mm	600x400 mm	Surface utile
Gewicht	5,0 kg	6,6 kg	Poids
Art. Nr.	1234.0720	1234.0700	No d'art.
Preis Fr.	495.-	575.-	Prix

Lampes chauffantes infra-rouge

(construits selon les normes EN 60335-2-48, EN 60598-2-1+ A11:2009, 2004/108 (VEMV), LSPPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour hôtels, restaurants, cafeterias, cantines, établissements à fast-food, pubs, grils-rôtisseries, charcuteries, traiteurs etc.

Pour conserver chaud des aliments tels que fromage d'Italie, poisson, coquelets, hamburgers, saucisses à rôtir, pommes frites, œufs cuits, pièces de boulangerie et de pâtisserie etc.

Egalement utilisable comme passe-plat entre cuisine et salle, sur buffets self-service etc. La lampe infra-rouge diffuse continuellement de la chaleur directe. Simple à installer, seul ou en groupe. Sans danger pour l'exploitation. Frais minimes. Animateur de ventes.

Pratique. De forme plaisante. Mise en service rapide, donc des mets chauds en tout temps.

Abat-jour en aluminium, laiton, bronze, cuivre, noir ou blanc et laqué à chaud, avec film de protection en polyester epoxy.

Accessoires (contre surtaxe)
Empoules chauffantes infra-rubis (rouge) 250 W ou empoules chauffantes infra-rouge (claires), 250 W, en verre trempé (E27).



Mod. 1220 Laiton



Mod. 1224 Aluminium

Données techniques:

	Mod. 1220
Voltage	230 V
Puissance	250 W
Hauteur abat-jour	215 mm
Ø en bas	180 mm
Poids	400 g
No d'art.	1234.5500*
No d'art.	1234.5600*
No d'art.	1234.5700
No d'art.	1234.5800
No d'art.	1234.5400*
No d'art.	1234.5900*
Prix (sans ampoule)	Fr. 115.-

Mod. 1224

	Mod. 1224	
Voltage	230 V	
Puissance	250 W	
Hauteur abat-jour	400 mm	
Ø en bas	180 mm	
Poids	1200 g	
No d'art.	1234.3000*	Laiton
No d'art.	1234.3100	Bronze
No d'art.	1234.3200	Cuivre
No d'art.	1234.3300	Aluminium
No d'art.	1234.3400*	noir
No d'art.	1234.3700*	blanc
Prix (sans ampoule)	Fr. 295.-	* min. 10 pièces

Mod. 1224:

Comme le mod. 1220, mais avec câble spiralisé avec dispositif à ressort, extensible de 350 mm à 1200 mm (la hauteur idéale au-dessus des mets est d'environ 350-450 mm). Interrupteur à pression encastré.

Important:

A chaque commande, préciser si des ampoules rouges rubis ou claires sont désirées.

Dans les locaux de vente, la loi n'autorise que des ampoules claires.

Accessoires

Empoule 250 W (réflecteur), en verre trempé

No d'art.	1234.3500	Fr. 35.-	claire
No d'art.	1234.3600	Fr. 35.-	rouge-rubis

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Lampes chauffantes infra-rouge

Mod. Cater Chef

(construits selon les normes EN 60335-2-48, EN 60598-2-1+ A11:2009, 2004/108 (VEMV), LSPPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour hôtels, restaurants, cafeterias, cantines, établissements à fast-food, pubs, grils-rôtisseries, charcuteries, traiteurs etc.

Pour conserver chaud des aliments tels que fromage d'Italie, poisson, coquelets, hamburgers, saucisses à rôtir, pommes frites, œufs cuits, pièces de boulangerie et de pâtisserie etc.

Egalement utilisable comme passe-plat entre cuisine et salle, sur buffets self-service etc. La lampe infra-rouge diffuse continuellement de la chaleur directe. Simple à installer, seul ou en groupe. Sans danger pour l'exploitation. Frais minimes. Animateur de ventes.

Pratique. De forme plaisante. Mise en service rapide, donc des mets chauds en tout temps.

Abat-jour en aluminium éloxé mat (ép. mat. 1 mm), cuivre ou laiton chromé finement poli (ép. mat. 2 mm), avec film de protection en polyester epoxy.

Accessoires (contre surtaxe)
Empoules chauffantes infra-rubis (rouge) 250 W ou empoules chauffantes infra-rouge (claires), 250 W, en verre trempé (E27).



Mod. Cater Chef 1



Mod. Cater Chef 2

Données techniques:	Mod. Cater Chef 1	Mod. Cater Chef 2
Voltage	230 V	230 V
Puissance	250 W	250 W
Hauteur abat-jour	240 mm	240 mm
Ø en bas	225 mm	225 mm
Poids (sans empoule):		
Cuivre, laiton chromé	600 g	1100 g
Aluminium	400 g	740 g
No d'art.	1234.5750	1234.3250
No d'art.	1234.5850	1234.3350
Prix (sans empoule)	Fr. 260.-	Fr. 295.-
No d'art.		1234.3450
Prix (sans empoule)		Fr. 320.-

Accessoires

Empoule 250 W, en verre trempé

No d'art.	1234.3500
No d'art.	1234.3600

Fr. 35.-
Fr. 35.-

Cuivre
Aluminium
Laiton chromé

claire
rouge-rubis

Mod. Cater Chef 2:

Comme le mod. Cater Chef 1, mais avec câble spiralisé avec dispositif à ressort, extensible de 800 mm à 1700 mm (la hauteur idéale au-dessus des mets est d'environ 350-450 mm). Interrupteur à pression encastré.

Important:

A chaque commande, préciser si des empoules rouges rubis ou claires sont désirées.

Dans les locaux de vente, la loi n'autorise que des empoules claires.

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Infrarot-Wärmebrücken

Mod. STAYHOT

Zum Warmhalten von Speisen wie Fleischkäse, Haxen, Fisch, Hähnchen, Hamburgern, Bratwürsten, Pommes-Frites, gekochten Eiern, Back- und Konditoreiwaren oder als Durchreiche zwischen Küche und Lokal usw.

Vollständig aus rostfreiem Stahl, hochglanzpoliert. Quarzröhren mit Heizspiralen. Hauptschalter Ein/Aus. 3-Stufenregler. Anschlusskabel mit Stecker 230 V. Kontroll-Lampe.

d = 41 / f = 36

9.14 / F

Ponts chauffants infrarouge

Mod. STAYHOT

Pour conserver au chaud aliments comme fromages d'Italie, hâchis, poissons, poulets, hamburgers, saucisses à rôtir, pommes frites, œufs cuits, articles de boulangerie et pâtisserie etc. Servent également comme relais entre la cuisine et le local par exemple.

Entièrement en acier inoxydable, plis brillant. Tubes en quartz avec spirales chauffantes. Interrupteur principal marche/arrêt. Régulateur à 3 positions. Câble de raccordement avec fiche 230 V. Lampe de contrôle.



Mod. V-945



Mod. VL-1125

Mod. V = Standard-Ausführung

Mod. V = exécution standard

Mod. VL = Sonderausführung (mit zusätzlicher Beleuchtung mittels 2 Lampen von je 25 W)

Mod. VL = exécution spéciale (avec éclairage supplémentaire par 2 ampoules de 25 W)



Zubehör:

1 Paar Füße aus silberfarbig einbrennlackiertem Stahl 521A, Fuss 350/145 mm, 360 mm hoch.

Art. Nr. 1234.0600 Preis Fr. 215.-

1 Paar Ketten verchromt, Länge 1800 mm.

Art. Nr. 1234.0610
Preis Fr. 80.-

Preise exkl. MWSt

Accessoires:

1 paire de pieds en fer 521A laqué à feu gris argenté, pied 350/145 mm, 360 mm haut.

No d'art. 1234.0600 Prix Fr. 215.-

1 paire de chaînes en chromées, longueur 1800 mm.

No d'art. 1234.0610
Prix Fr. 80.-

Prix TVA non comprise

Modell	Modèle		V-570	V-640	V-945	V-1250	VL-750	VL-820	VL-1125	VL-1430
Leistung	Puissance	W	575	575	750	1000	575+50	575+50	750+50	1000+50
Länge	Longueur	mm	570	640	945	1250	750	820	1125	1430
Tiefe	Largeur	mm	150	150	150	150	150	150	150	150
Höhe	Hauteur	mm	60	60	60	60	60	60	60	60
Gewicht	Poids	kg	3,5	4,0	4,5	6,5	4,5	5,0	6,5	7,5
Art. Nr.	No d'art.		1234.0400	1234.0410	1234.0420	1234.0430	1234.0500	1234.0510	1234.0520	1234.0530
Preis	Prix	Fr.	795.-	825.-	975.-	1'050.-	925.-	975.-	1'095.-	1'150.-

Wärme-Vitrinen Mod. STILFER

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-12, EN 45001-5.3.3,
EN 61000-3-2+3, EN 55014, PrSG / Bundesgesetz über Produktesicherheit)



d=41/ f=36

11.11/ P

Vitrines-chauffantes mod. STILFER

(construites selon les normes EN 60335-2-12, EN 45001.5-3.3,
EN 61000-3-2+3, EN 55014, PrSG / Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Für das Gastgewerbe, Kantinen,
Bäckereien, Konditoreien usw.

Pour l'industrie hôtelière,
boulangerie, pâtisserie etc.

Zum Warmhalten von Brötchen, Gipfeli,
Gebäcken, Kuchen aller Art,
Apfelstrudel, Pizzas, Hamburgern
usw.

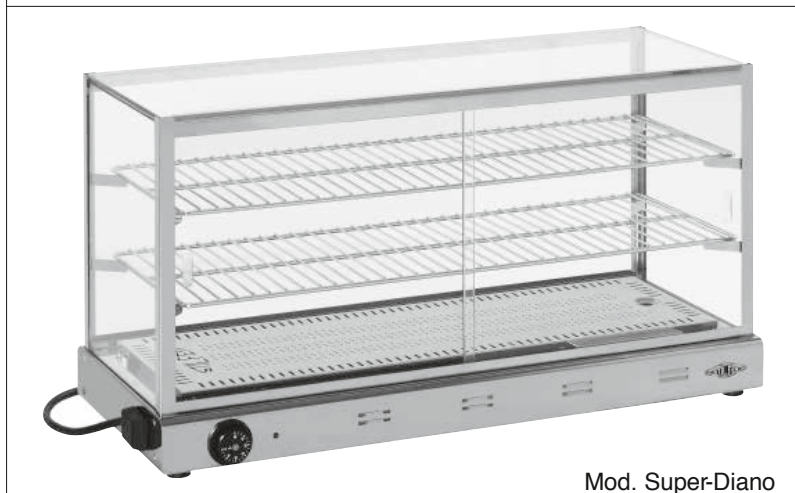
Pour maint enir au chaud les
petits pains, croissants, pâtisserie,
gâteaux de toutes sortes, pizzas
et hamburgers.



Mod. Diano

Gehäuse aus rostfreiem Stahl, poliert. Seitlich Rückseite und oben mit fest montierten Glasscheiben, Vorderseite mit 2 Schiebetüren, alle aus feuerfestem Kristallglas. Thermostat von 0-90° C stufenlos verstellbar (Raumtemperatur max. 50-60° C). Sicherheits-Thermostat. Kontroll-Lampe. Bodenblech in der Vitrine gelocht. 2 Grillroste Inox. Wasserschale (falls feuchte Wärme gewünscht wird). 4 Füße. Nutzhöhe je Stellfläche 170 mm.

Auf Anfrage auch unbeheizt lieferbar.



Mod. Super-Diano

Boîtier en acier inoxydable poli. Côtés parois arrière et en haut en verre. Le de vant avec 2 portes coulissantes en verre de cristal. Thermostat réglable de 0-90° C sans gradations (température intérieure max. 50-60° C). Thermostat de sécurité. Lampe de contrôle. Plaque du fond dans la vitrine perforée. 2 grilles inox. Bac à eau (pour la chaleur humide). 4 pieds. Hauteur utile de chaque surface 170 mm.

Sur demande livrable également en version sans échauffement.

Mod. Diano

Mod. Super-Diano

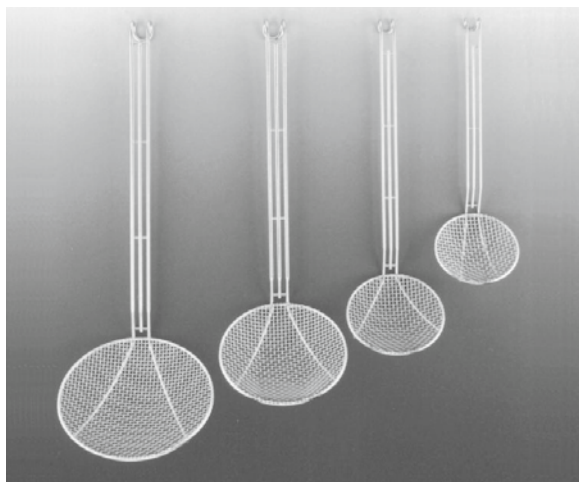
Anschluss	230 V
Leistung	500 W
Breite	530 mm
Tiefe	350 mm
Höhe	435 mm
Gewicht	19,5 kg
Art. Nr.	1234. 5200
Preis	Fr. 1'025.-

230 V
900 W
830 mm
350 mm
435 mm
27,5 kg
1234. 5300
Fr. 1'195.-

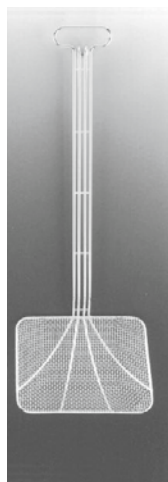
Voltage
Puissance
Largeur
Longueur
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise



Araignées	Longueur manche			
INOX	365 mm	Ø 160 mm	No d'art. 1300.0015	
Toile soudée.	405 mm	Ø 180 mm	No d'art. 1300.0020	
Grillage maille 5x5 mm.	430 mm	Ø 200 mm	No d'art. 1300.0060	
Fil Ø 1 mm.	450 mm	Ø 220 mm	No d'art. 1300.0030	
	470 mm	Ø 260 mm	No d'art. 1300.0040	



Araignée rectangulaire INOX
Toile soudée. 280 x 230 mm.
Longueur manche 850 mm.
No d'art. 1300.0080

f = 37

3.07 / F



Tamis INOX

Hauteur du cadre double, démontable 110 mm (3 crochets). Hauteur utile 75 mm.
Toile rechargeable.

Gros: Largeur mailles 1,4 mm, Ø 0,3 mm
Moyen: Largeur mailles 1,0 mm, Ø 0,4 mm
Fin: Largeur mailles 0,36 mm, Ø 0,7 mm

Ø 300 mm
16 mailles (grosse) No d'art. 1300.0505
20 mailles (moyenne) No d'art. 1300.0515
25 mailles (fine) No d'art. 1300.0525

Ø 400 mm
16 mailles (grosse) No d'art. 1300.0555
20 mailles (moyenne) No d'art. 1300.0565
25 mailles (fine) No d'art. 1300.0575

Toile recharge (Tamis recharge)

Ø 300 mm
16 mailles (grosse) No d'art. 1300.0605
20 mailles (moyenne) No d'art. 1300.0615
25 mailles (fine) No d'art. 1300.0625

Ø 350 mm
16 mailles (grosse) No d'art. 1300.0850
20 mailles (moyenne) No d'art. 1300.0860

Ø 400 mm
16 mailles (grosse) No d'art. 1300.0655
20 mailles (moyenne) No d'art. 1300.0665
25 mailles (fine) No d'art. 1300.0675

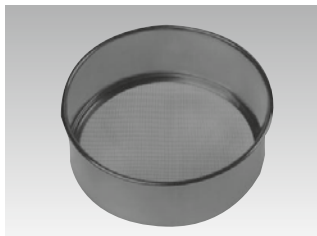


Fouets fils (brev.) en INOX

Poignée plastique isolant à anti-fatigue et anti-crispation. Forme bombée.

250 mm	Ø fils 1,6 mm	No d'art. 1300.0100
300 mm	Ø fils 1,6 mm	No d'art. 1300.0110
350 mm	Ø fils 1,6 mm	No d'art. 1300.0120
400 mm	Ø fils 2,0 mm	No d'art. 1300.0130
450 mm	Ø fils 2,0 mm	No d'art. 1300.0140
500 mm	Ø fils 2,0 mm	No d'art. 1300.0150

Fouets ballon	350 mm	No d'art. 1300.0160
(pour blanc d'œufs)	450 mm	No d'art. 1300.0170



Tamis INOX

(constitué d'une pièce; toile n'est pas interchangeable.)

Ø 210 mm. 20 mailles (moyenne). Hauteur cadran 55 mm.
No d'art. 1300.0760

Ø 300 mm. 20 mailles (moyenne). Hauteur cadran 60 mm.
No d'art. 1300.0770



Porte-brochettes

Support seul, sans brochettes.
Fil INOX. Ø 8 mm. Ø pied 220 mm.
Hauteur 460 mm.

No d'art. 1300.1700

Support avec 2 brochettes.
No d'art. 1300.1710

Brochettes INOX. Longueur 400 mm (boîte de 40 pcs).
No d'art. 1300.1720



Pince à escargots

chromée
Blister vrac de 5 pièces.

No d'art. 1300.1600



Fourchette à escargots

chromée
Blister vrac de 5 pièces.

No d'art. 1300.1610

Cuillère magique

INOX

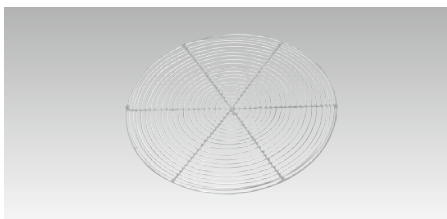
Pour faire des sauces, mayonnaise etc.

Elle est magique car grâce à son ressort souple et serré; on réussit à coup sûr toutes les sauces (vinaigrette, béchamel, mayonnaise, sauce pour fondues etc.), sans batteur électrique.

Longueur 200 mm.
Blister d'une pièce.

No d'art. 1300.1650



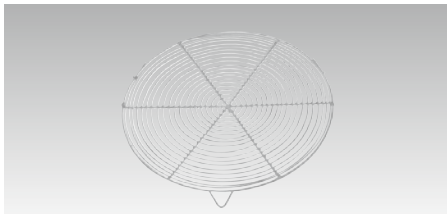


Voilettes à pâtisserie tissées

(Grilles pour tourtes) INOX
En acier inox. Ø fils 1 mm, en spirale.

Sans pieds.

Ø 200 mm No d'art. 1300.1101



Avec 3 pieds.

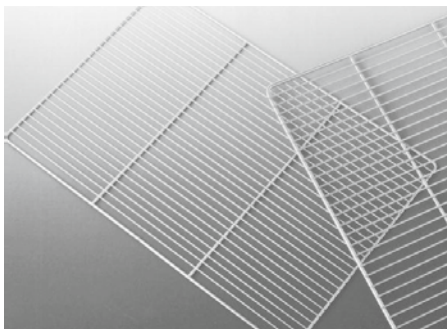
Ø 200 mm No d'art. 1300.1102

Ø 240 mm No d'art. 1300.1122

Ø 280 mm No d'art. 1300.1142

Ø 320 mm No d'art. 1300.1162

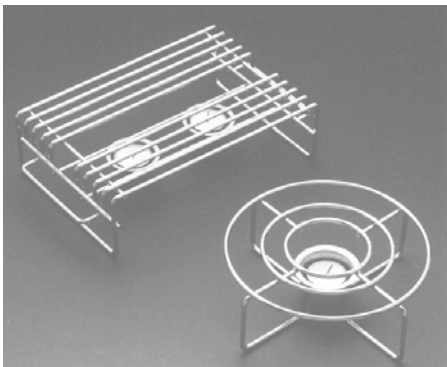
Ø 360 mm No d'art. 1300.1182



Grilles INOX

530x325 mm (1/1 GN). Cadran et 2 travers
Ø 6 mm, 20 fils Ø 2 mm. Distance 18 mm.
Poids 590 g. No d'art. 1300.1051*

600x400 mm. Cadran et 2 travers Ø 5 mm,
28 fils Ø 2 mm. Distance 10 mm.
Poids 820 g. No d'art. 1300.1011*



Chauffe-plats (chromé)

Rectangulaire 270 x 180 x 80 mm
Pour 2 bougies, remplaçable.

No d'art. 1300.5000 *

Rond Ø 200 mm. Hauteur 80 mm.

Pour 1 bougie, remplaçable.

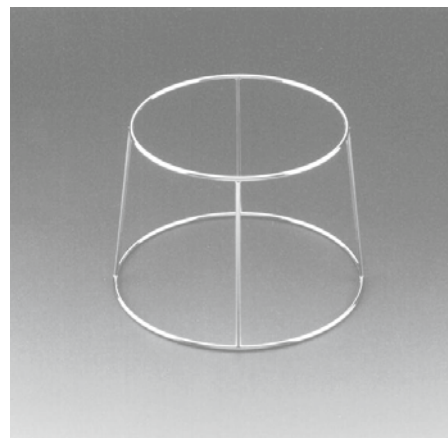
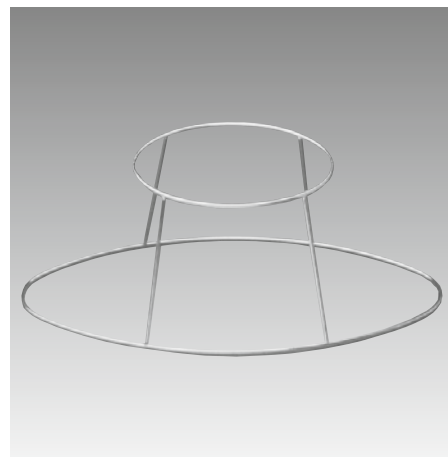
No d'art. 1300.5000 *



Paniers à salade et à œufs

Blanc, plastifiée. Avec poignée.

Ø 280 mm No d'art. 1300.3102



Supports plateau fruits de mer

Chromé.

Oval. 430 x 240 mm.

Hauteur 150 mm. Ø fils 4 mm.

No d'art. 1300.2100

Rond. Ø 250/210 mm. Hauteur 180 mm.

No d'art. 1300.2000*



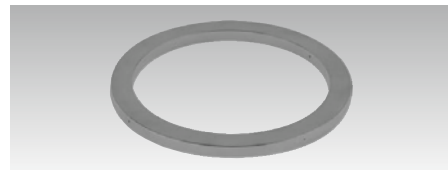
Support seau à pied

Fil chromé Ø 8 mm, Hauteur 750 mm.

Ø intérieur 190 mm, Ø de la base 250 mm.

Poids 2000 g.

No d'art. 1300.1970



Socle tournant

Pour plateau fruits de mer. Aluminium.

Ø 220 mm. Hauteur 12 mm. Poids 130 g.

No d'art. 1300.2410



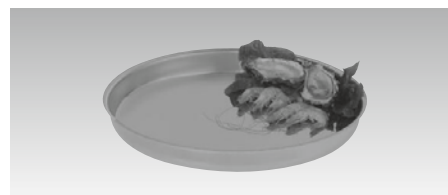
Supports seau de table Chromé

Ø fils 8,2 mm. 420 x 200 x 200 mm.

Ø anneau 200 mm.

Sans fond

Art. Nr. 1300.1981



Plateau fruits de mer, etc.

Rond. Ø 360 mm. INOX. Hauteur 40 mm.

Epaisseur de la tôle 0,5 mm. Poids 470 g.

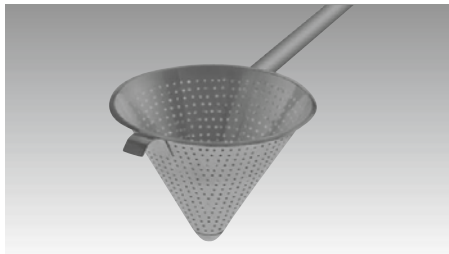
No d'art. 1300.2400

* jusqu'à l'épuisement du stock



Support chinois INOX

Hauteur 280 mm. Ø 180 mm. Pour chinois dès Ø 180 mm. Fil en inox Ø 5 mm. Poids 350 g. No d'art. 1300.6000



Chinois embouti INOX

Ø 200 mm
Trous fin No d'art. 1300.6001



Corbeilles agrumes INOX

Ø 230 mm. Hauteur 240 mm. No d'art. 1300.1210
Ø 260 mm. Hauteur 140 mm. No d'art. 1300.1200



Porte-œufs chromés

Pour 9 œufs et 1 salière No d'art. 1300.1400*



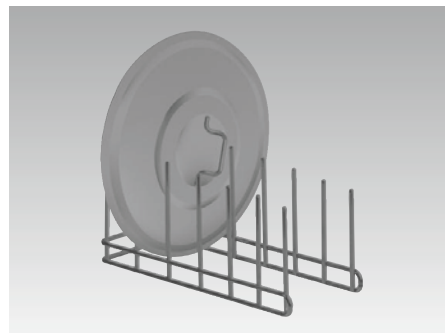
Moules à nid/Nids à friture

En 2 pièces, INOX

Pour former et frire dans la friteuse un nid à base de pommes de terre et disposer à l'intérieur principalement une caille ou de petits légumes. Lavage en lave-vaisselle.

Ø 100 mm. Longueur totale 420 mm No d'art. 1300.0460

Ø 120 mm. Longueur totale 440 mm No d'art. 1300.0470

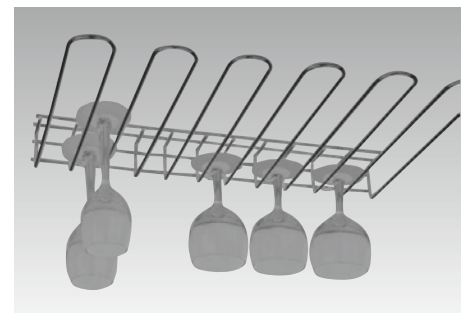


Egouttoir range-couvercles

Fil chromé Ø 5 mm. 300x100x142 mm. Poids 460 g. Pour 6 couvercles.

No d'art. 1300.7550

Plateau pour égouttoir, 410x330x5 mm. Poids 700 g. INOX No d'art. 1300.7555



Rack à verres

Pour env. 20 verres. Universel, pour fixation mural ou suspendu sous étagère. Dimensions 450 x 315 x 55 mm. Acier 37 chromé. 5 ranges, épaisseur 5 mm. Barre de fixation avec 4 trous en arrière (pour fixation mural), barre de fixation avec 4 trous en haut (pour fixation sous étagère). Y compris 4 vis à tête ronde 4 x 30 en inox pour fixation mural et 4 goujons en plastique gr. 6 ainsi que 4 vis à tête ronde 4 x 16 en inox pour fixation sous étagère. Poids 1250 g.

No d'art. 1300.0980

Preisliste zu 4-seitigem Prospekt Küchen- und Barartikel

Prix- courant pour le prospectus de 4 pages pour articles de cuisine et bar

d=12/f=37

3.07

Gestell für Dressiersäcke Inox	Etagère pour sacs à dresser inox		1293.5000	Fr.	105.00			
Gestell für Tüllen Inox	Etagère pour douilles inox		1293.5100	Fr.	110.00			
Aufhängegestell Inox (1-teilig)	Etagère sacs et douilles inox (en 1pc.)		1293.5200	Fr.	115.00			
Frittüre- Kellen Inox	Araignées inox	120mm	1300.0000	Fr.	40.00			
		140mm	1300.0010	Fr.	49.50			
		160mm	1300.0015	Fr.	55.00			
		180mm	1300.0020	Fr.	59.50			
		200mm	1300.0060	Fr.	67.00			
		220mm	1300.0030	Fr.	75.00			
		260mm	1300.0040	Fr.	99.50			
		280mm	1300.0050	Fr.	125.00	*		
Rechteckige Schaumkelle Inox	Arainée rectangulaire inox	280x230mm	1300.0080	Fr.	125.00			
Schwingsbesen Griff Kunststoff, wasserdicht	Fouets poignée plastique, étanche	250mm	1300.0100	Fr.	29.50			
		300mm	1300.0110	Fr.	31.50			
		350mm	1300.0120	Fr.	32.50			
		400mm	1300.0130	Fr.	34.50			
		450mm	1300.0140	Fr.	44.00			
		500mm	1300.0150	Fr.	46.00			
Rundbesen Griff Kunststoff, wasserdicht	Fouets rond, manche plastique ,étanche	350mm	1300.0160	Fr.	34.00			
		450mm	1300.0170	Fr.	45.00			
Nestbacklöffel Inox	Moules à nid inox	100mm	1300.0460	Fr.	41.00			
		120mm	1300.0470	Fr.	55.00			
Mehlsiebe Inox 300mm	Tamis inox 300mm	16M	1300.0505	Fr.	170.00			
		20M	1300.0515	Fr.	170.00			
		25M	1300.0525	Fr.	170.00			
		350mm	350mm	16M	1300.0800	Fr.	190.00	*
				20M	1300.0810	Fr.	190.00	*
		400mm	400mm	25M	1300.0820	Fr.	190.00	*
				16M	1300.0555	Fr.	205.00	
				20M	1300.0565	Fr.	205.00	
				25M	1300.0575	Fr.	205.00	
		Mehlsiebe einteilig Inox	Tamis d'une pièce inox	210mm	1300.0760	Fr.	31.00	
300mm	1300.0770			Fr.	37.50			
Siebeinsätze Inox 300mm	Toiles de rechange inox 300mm	16M	1300.0605	Fr.	68.00			
		20M	1300.0615	Fr.	68.00			
		25M	1300.0625	Fr.	68.00			
		350mm	350mm	16M	1300.0850	Fr.	80.00	
				20M	1300.0860	Fr.	80.00	
		400mm	400mm	25M	1300.0870	Fr.	80.00	
				16M	1300.0655	Fr.	88.00	
				20M	1300.0665	Fr.	88.00	
				25M	1300.0675	Fr.	88.00	
		Gläser - Rack	Rack à verres		1300.0980	Fr.	62.50	
Wandhalterung für Fl., verchromt	Support mural p.bouteilles,chromé		1300.0991	Fr.	64.00	*		
Weinkühler - Ständer,verchromt	Support seau à pied,chromé		1300.1970	Fr.	85.00			
Weinkühler-Tischhalterungen,verchromt - ohne Fussverlängerung - mit Fussverlängerung	Supports seau de table,chromé - sans fond/pied - avec pied allongé en bas		1300.1981	Fr.	28.50			
			1300.1982	Fr.	32.00			
Flaschen-u.Sektkühler Inox	Seau à vin inox		1300.1990	Fr.	45.00			
Roste Inox	Grilles inox	600x400mm	1300.1011	Fr.	41.00	*		
		530x325mm	1300.1051	Fr.	48.00	*		
		650x530mm	1300.1061	Fr.	68.00	*		

Unterlagen Inox, runde Drahtringe punktgeschweisst		Voilettes inox, cercles soudés		320mm	1300.1069	Fr.	35.00	*
Tortenunterlagen Stahldraht Inox ohne Füße		Voilettes tissées inox sans pieds		200mm 240mm 280mm 320mm 360mm	1300.1101 1300.1121 1300.1141 1300.1161 1300.1181	Fr.	11.75 12.50 15.00 17.50 20.50	
mit Füßen		avec pieds		200mm 240mm 280mm 320mm 360mm	1300.1102 1300.1122 1300.1142 1300.1162 1300.1182	Fr.	12.75 13.50 16.00 18.50 21.50	
Früchtekörbe Inox	230mm 260mm	Corbeilles agrumes inox	230mm 260mm	H 240mm H 140mm	1300.1200 1300.1210	Fr.	99.50 82.00	
Eierständer, verchromt		Porte-oeufs, chromé		12 + 1 9 + 1	1300.1300 1300.1400	Fr.	48.00 29.50	* *
Schnecken - Zange	Pack à 5 Stk.	Pince à escargots	blister/vrac 5 pcs.		1300.1600	Fr.	11.50	
Schnecken - Gabel	Pack à 5 Stk.	Pince à escargots	blister/vrac 5 pcs.		1300.1610	Fr.	16.50	
Muscheln - Spiess	Pack à 5 Stk.	Pique à bigorneaux	blister/vrac 5 pcs.		1300.1630	Fr.	11.50	
Magischer Löffel		Cuillère magique			1300.1650	Fr.	10.50	
Spiessträger allein		Porte - brochettes seul			1300.1700	Fr.	37.50	
Spiessträger + 4 Spiesse		Porte - brochettes + 4 brochettes			1300.1710	Fr.	45.00	
Spiesse Inox	Schachtel 40 Stk.	Brochettes inox	boite 40 pcs.		1300.1720	Fr.	70.00	
Meerfrüchteplatten - Ständer		Supports plateau fruits de mer						
- rund verchromt		- rond chromé		250/210mm	1300.2000	Fr.	14.50	
- rund Inox		- rond inox		250/210mm	1300.2010	Fr.	24.00	
- oval, verchromt		- oval, chromé		250/210mm	1300.2100	Fr.	20.00	
Meerfrüchteschale rund		Plateau fruits de mer rond		360mm	1300.2400	Fr.	31.00	
Drehbarer Ring für Meerfrüchteschale		Socle tournant pour plateau fruits de mer			1300.2410	Fr.	28.00	
Salat- u. Eierkörbe, plastifiziert		Paniers salade / oeufs, plastifiés		240mm 280mm 320mm 360mm	1300.3002 1300.3102 1300.3202 1300.3302	Fr.	32.00 44.00 51.00 75.00	* *
Plattenwärmer verchromt		Chauffe-plats chromés		270x180mm 200mm	1300.5000 1300.5100	Fr.	64.00 35.00	* *
Chinoise - Ständer Inox (für Spitzsiebe ab 180mm)		Support chinois inox (pour chinois dès 180mm)			1300.6000	Fr.	34.00	
Chinois-Spitzsieb Inox, gelocht		Chinois tôle inox, perforées						
- feine Lochung		- trous fein			1300.6001	Fr.	29.50	
- grobe Lochung		- trous large			1300.6002	Fr.	29.50	
Gestell mit Abstellrosten Inox		Serviteur inox		10 R/G	1300.7510	Fr.	580.00	*
Deckel-Abtropfgestell		Egouttoir range - couvercles			1300.7550	Fr.	45.00	
Abtropfschale für Abtropfgestell Inox		Plateau inox pour égouttoir		410x330x5mm	1300.7555	Fr.	37.00	

* **Solange Vorrat / jusqu'au l'épuisement du stock**

Artikel für Grossküchen, Gemeinschaftsbetriebe usw.

Tisch-Sockel für Folien-Spender Pied de table pour dérouleur



Sockel
mit 2 Folien-
Spendern
Support
avec 2
dérouleurs

Für Folien-Spender einfach oder doppelt. Aus Edelstahl 18/10. Masse 530x160x75 mm. Sockel schräg abgewinkelt, mit 2 Randleisten. Mit 4 Saugnäpfen; wenn diese entfernt werden, kann der Sockel mittels der 4 vorhandenen Schraublöcher mit Schrauben M4 auf die Tischplatte geschraubt werden. Gewicht 940 g.

Art. Nr. 2485.610 Preis Fr. 120.–
(Sockel allein)

Pour dérouleur simple ou double. En acier inoxydable 18/10. Dimensions 530x160x75 mm. Socle plié avec 2 rebords. Avec 4 ventouses; si on enlève ceux-ci, le pied peut être vissé avec 4 vis M4 sur la plaque de travail. Poids 940 g.

No d'art. 2485.610 Prix Fr. 120.–
(socle seul)



Spender für Wegwerf- Spritzbeutel

Distributeur de poches jetables

Inox 18/10. Für alle Grössen. Fassungsvermögen 100 Beutel. Breite oben 360 mm, unten 100 mm. Höhe 400 mm. Tiefe 60 mm. Deckel mit Scharnier. 2 Schraublöcher für Wandbefestigung. Gewicht 1700 g.

Art. Nr. 2485.650 Preis Fr. 225.–

Wegwerf-Spritzbeutel (540 x 300 mm) siehe separater, 1-seitiger Prospekt «Dressiersäcke» oder 4-seitiger Prospekt «Bleche, Formen usw.» (Seite 3)!

Inox 18/10. Pour toutes dimensions. Capacité 100 poches. Largeur haut 360 mm, bas 100 mm. Hauteur 400 mm. Profondeur 60 mm. Couverture avec charnières trous pour fixation murale. Poids 1700 g.

No d'art. 2485.650 Prix Fr. 225.–

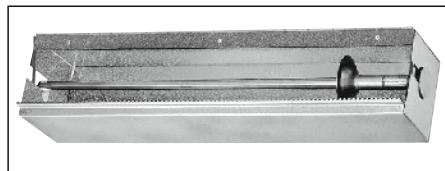
Poches jetables (540 x 300 mm) voir prospectus séparé, 1 page «Sacs à dresser» ou prospectus 4 pages «Plaque, formes etc.» (pages 3)!

Preise exkl. MWST

Prix TVA non comprise

Folien-Spender für Plastik- und Aluminium-Folien

Dérouleur pour film alimentaire ou aluminium



Für Aluminium- und Plastikfolien-Rollen von 300–500 mm Breite. Für Wandbefestigung; es können auch 2 Spender übereinander montiert werden (3 Schraubgewinde M4 vorhanden). Vollständig aus Edelstahl 18/10. Monoblock-Zählung aus Edelstahl; deshalb speziell auch für Plastik-Folien geeignet. Plexiglas-Scheibe, an Scharnieren montiert, ermöglicht die Kontrolle des noch vorhandenen Folien-Vorrates und dient zudem auch als Staubschutz.

Breite	540 mm	Höhe	115 mm
Tiefe	110 mm	Gewicht	2300 g
Art. Nr.	2485.600	Preis	Fr. 255.–

Modelle 300 mm und 450 mm breit auf Anfrage.

Pour film alimentaire et aluminium de 300 à 500 mm de largeur. Pour fixation murale; possibilité d'empiler afin de former 2 blocs l'un sur l'autre (3 douilles à vis pour vis M4 existant). Entièrement en acier inoxydable 18/10. Denture inox monobloc, spécialement pour les feuilles plastique. Vitre en plexiglas montée sur charnière permettant de contrôler la quantité de feuilles restantes et sert ainsi comme protecteur de poussière.

Largeur	540 mm	Hauteur	115 mm
Longueur	110 mm	Poids	2300 g
No d'art.	2485.600	Prix	Fr. 255.–

Modèles largeur 300 mm et 450 mm sur demande.



Zum Aufhängen oder Stellen. Vollständig aus Inox 430. Monoblock-Zählung. Deckel, an Scharnieren montiert.

Breite	500 mm	Höhe	90 mm
Tiefe	90 mm	Gewicht	1450 g
Art. Nr.	2485.6050	Preis	Fr. 155.–

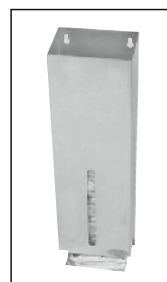
Mural ou à poser. Entièrement en acier inoxydable 430. Denture monobloc. Couverture montée sur charnières.

Largeur	500 mm	Hauteur	90 mm
Profondeur	90 mm	Poids	1450 g
No d'art.	2485.6050	Prix	Fr. 155.–

d = 12 / f = 37

9.07 / F

Articles pour grandes cuisines, collectivités etc.



Besucher- Plastikmantel- Spender

Distributeur pour kit visiteurs

Inox 18/10. Für Wandbefestigung. 130x110x400 mm. Für 12 Beutel

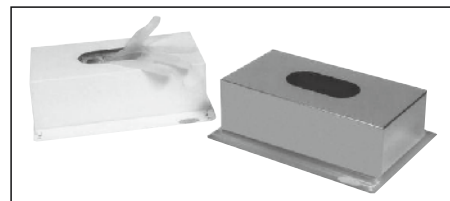
Art. Nr. 2485.530 Preis Fr. 135.–

Inox 18/10. Pour fixation murale. 130x110x400 mm. Pour 12 sachets

No d'art. 2485.530 Prix Fr. 135.–

Plastik-Handschuhe-Spender

Distributeur de gants en plastique

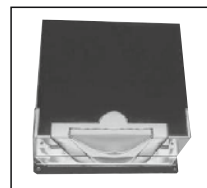


Inox 18/10. Für Wandbefestigung. 262x80x135 mm. Für 100 Paar Handschuhe.

Art. Nr. 2485.520 Preis Fr. 110.–

Inox 18/10. Pour fixation murale. 262x80x135 mm. Pour 100 paires de gants plastique.

No d'art. 2485.520 Prix Fr. 110.–



Kochmützen- Spender

Distributeur de calots

Inox 18/10. Für Wandbefestigung. 285x88x174 mm. Für Mützen 276x82 mm.

Art. Nr. 2485.510 Preis Fr. 150.–

Inox 18/10. Pour fixation murale. 285x88x174 mm. Pour calots 276x82 mm.

No d'art. 2485.510 Prix Fr. 150.–

Articles en matière synthétique pour la gastronomie

f = 37

3.05 / F



Cloches pour assiettes En polypropylène (PP)

Jaune-or, prévues pour fours à micro-ondes (+110°C). Avec trou (sur demande spéciale obtenables également sans trou). Livrables en 14 dimensions (\varnothing = diamètre des assiettes) empilables. De peu de poids. Légères et antistatiques. Les cloches sont utilisables aussi pour assiettes 6-, 8- et 12 angles. Hauteur 58-64 mm.

Livrables sur demande spéciale aussi en transparente, gris clair et blanches (vert foncé et gris foncé ne sont plus livrables).

Diamètre assiettes:		Diamètre assiettes:	
\varnothing 210 mm	No d'art. 1296.0050	\varnothing 270 mm	No d'art. 1296.0120
\varnothing 220 mm	No d'art. 1296.0060	\varnothing 273 mm	No d'art. 1296.0128
\varnothing 230 mm	No d'art. 1296.0070	\varnothing 280 mm	No d'art. 1296.0160
\varnothing 235 mm	No d'art. 1296.0080	\varnothing 283 mm	No d'art. 1296.0130
\varnothing 243 mm	No d'art. 1296.0090	\varnothing 290 mm	No d'art. 1296.0137
\varnothing 248 mm	No d'art. 1296.0097	\varnothing 300 mm	No d'art. 1296.0150
\varnothing 253 mm	No d'art. 1296.0100	\varnothing 310 mm	No d'art. 1296.0170
\varnothing 257 mm	No d'art. 1296.0140	\varnothing 320 mm	No d'art. 1296.0180
\varnothing 265 mm	No d'art. 1296.0110		

Les dimensions de 220 mm, 230 mm et 290 mm sont également livrables, sur demande.



En polypropylène (PP). Grise granit, transparente (transparente clair contre surtaxe). Avec 2 approfondissements pour doigts (à la place d'un trou):

\varnothing 190 mm	No d'art. 1296.1240	\varnothing 210 mm	No d'art. 1296.1260
\varnothing 200 mm	No d'art. 1296.1250		

Cloches spécialement pour pâtisseries

Hauteur 86 mm. Avec bouton. Transparent (grise sur demande spéciale).

Diamètre assiettes:	\varnothing 200 mm	No d'art. 1296.0030	
\varnothing 190 mm	No d'art. 1296.0020	\varnothing 210 mm	No d'art. 1296.0040

Cloches pour assiettes En polypropylène (PP)

Transparents. Avec 2 approfondissements pour doigts (gris, blanche sur demande spéciale). Hauteur 50 mm (\varnothing 243 mm) resp. 60 mm (dès \varnothing 253 mm).

Diamètre assiettes:	\varnothing 259 mm	No d'art. 1296.0260	
\varnothing 243 mm	No d'art. 1296.0240*	\varnothing 270 mm	No d'art. 1296.0270
\varnothing 253 mm	No d'art. 1296.0250	\varnothing 280 mm	No d'art. 1296.0280

* bouton

Set Isotherm (2 parties)

Jaune-or (transparent, blanc et gris sur demande spéciale); (bleu, vert, beige ne sont plus livrables). **Résistant aux micro-ondes.** Dessous (assiette) à 3 compartiments, blanc. \varnothing 285 mm. Hauteur 97 mm. Dimension maximale de l'assiette \varnothing 263 mm (dessous et dessus livrables également séparément). No d'art. 1296.0000

Assiette pour menus à 3 compartiments, \varnothing 260 mm, profondeur 30 mm, blanche, allant avec set Isotherm. No d'art. 1296.0010

Cloche, blanche (gris, bleu, rouge sur demande), appropriée à l'Isoterm. No d'art. 1296.0011

Porte-assiettes Voir page 3.

Bassine En polypropylène (PP)

Blanche, prévue pour fours à micro-ondes (jaune-or, grise et beige ne sont plus livrables).

2,5 l, haut 80 mm \varnothing 230 mm No d'art. 1296.0210

Valable pour la bassine 2,5 l est la cloche \varnothing 235 mm.

Tasse à soupe/louche à portions

Blanche (beige, brune ou gris ne sont pas livrables). **Résistante aux fours micro-ondes.** Capacité 0,5 l. No d'art. 1296.1200 = jaune

Couvercle pour tasse à soupe (bombé)

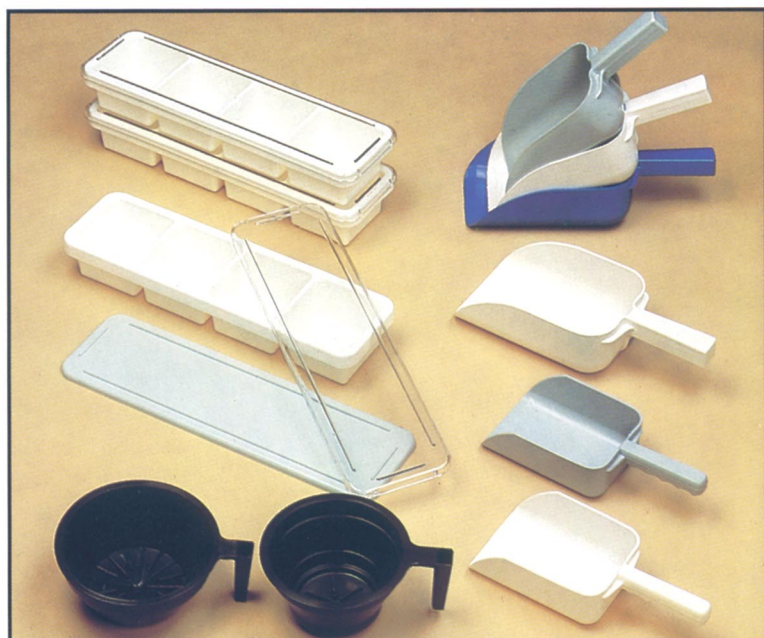
En styrène-acryl-nitrile (SAN) transparent. No d'art. 1296.1215

Couvercle pour tasse à soupe en porcelaine, ceramique etc. (plat)

Polypropylène, gris (blanc sur demande). \varnothing 138 mm. Epaisseur 5 mm. No d'art. 1296.1250 = jaune

En polycarbonate, gris (blanc sur demande). \varnothing 122 mm. Epaisseur 5 mm. No d'art. 1296.1270 = transparente





Boîtier à épices En polypropylène (PP)

4 compartiments, chacun de 0,7 l de contenance, blanche pour condiments, sauces, légumes, persil, épices, ingrédients pour cocktails etc. Résistante aux chocs. A fixer également au mur au moyen de crochets.

470 x 130 x 75 mm No d'art. 1296.0400

Couvercle pour boîte à épices

Transparents. En styrène-acryl-nitrile (SAN).

475 x 140 x 13 mm No d'art. 1296.0410

Pelles à usages multiples

Blanches (grise et bleu ne sont plus livrables).

En ABS (incassable). Pour cubes de glace, farine, semoule etc. Stables, pratiques, hygiéniques.

1,0 l 285 x 130 x 65 mm No d'art. 1296.0500

2 1/4 l 360 x 140 x 90 mm No d'art. 1296.0510

Porte-filtre avec poignée

Noir. Pour machines à café filtre.

Ø 173 mm Hauteur 100 mm No d'art. 1296.1800

Ø 190 mm Hauteur 90 mm No d'art. 1296.1810



Bacs Gastronomes

Blanc, prévus pour fours à micro-ondes (+120°C à -20°C)

Capacité 2,5 l en Polypropylène; peuvent être incorporés dans les bain-maries.

1/9 capacité 0,6 l, hauteur 100 mm No d'art. 1296.0370
175 x 107 mm

1/6 capacité 1,5 l, hauteur 100 mm No d'art. 1296.0360
176 x 161 mm

1/3 capacité 6,5 l, hauteur 150 mm No d'art. 1296.0350
324 x 176 mm

1/4 capacité 2,5 l, hauteur 100 mm No d'art. 1296.0300
265 x 162 mm

1/2 capacité 9,5 l, hauteur 150 mm No d'art. 1296.0310
325 x 265 mm

Dans les bacs GN 1/2 (hauteur 150 mm) peuvent être placés 2 bacs GN 1/4 (hauteur 100 mm), puis dessous 2 éléments réfrigérateurs.

1/1 capacité 14 l, hauteur 105 mm, No d'art. 1296.0340,
532 x 327 mm. Sur demande, le bac GN 1/1 est obtainable aussi dans la teinte grise ou brune (idéal pour tiroirs ou comme recouvrement).

Dans un bac GN 1/3 peuvent être placés 2 bacs GN 1/6 ou 3 bacs GN 1/9 et dans un bac GN 1/2 peuvent être placés 2 bacs GN 1/4.

Couvercles

Bruns clairs, transparents. En styrène-acryl-nitrile (SAN) (+90°C jusqu'à -50°C).

1/9 Gastronomes No d'art. 1296.0371

1/6 Gastronomes No d'art. 1296.0361

1/3 Gastronomes No d'art. 1296.0351

1/4 Gastronomes No d'art. 1296.0301

1/2 Gastronomes No d'art. 1296.0311

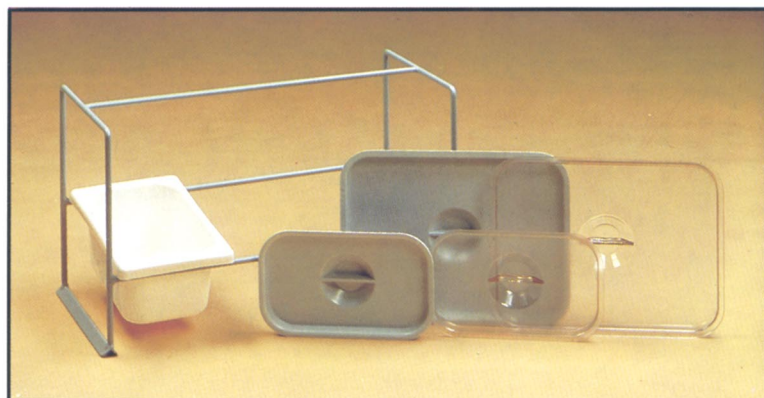
1/1 Gastronomes No d'art. 1296.0341

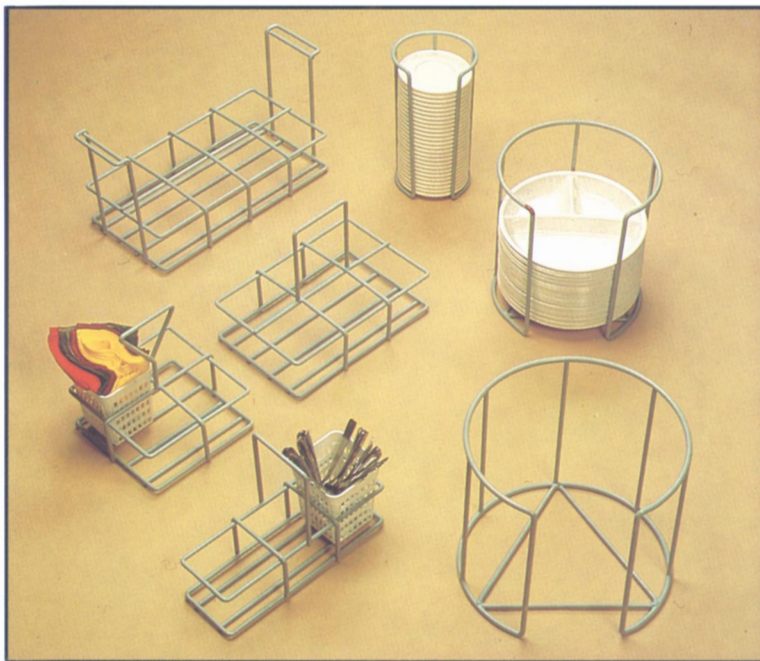
Support

pour 3 bacs Gastronomes 1/4 - 100 mm

En fil d'acier, plastifié gris. 500 x 250 x 320 mm. Empilables. No d'art. 1296.0390

Jusqu'à l'épuisement du stock!





Porteurs/supports pour carquois et gobelets

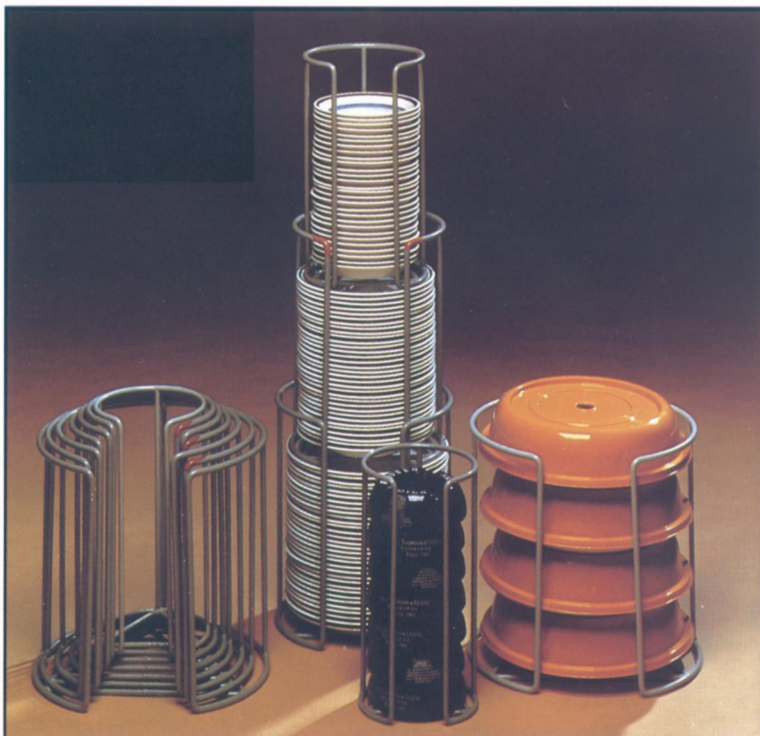
Gris clair, fil d'acier, recouvert de matière synthétique. Hauteur y compris poignée 260 mm (prix sans carquois ou gobelets).

4 compartiments, 230 x 230 mm No d'art. 1296.0710

6 compartiments, 330 x 230 mm No d'art. 1296.0720

Porte-assiettes et cloches

Voir plus bas.



Porte-assiettes et cloches

Gris, fil d'acier plastifié Ø 8-10 mm, suivant modèle. Hauteur 300 mm. Pour poser assiettes, sous-tasses, cendriers etc. Facile à transporter.

Ø 130 mm Pour 45 assiettes No d'art. 1296.1100

Ø 150 mm Pour 40 assiettes No d'art. 1296.1110

Ø 170 mm Pour 35 assiettes No d'art. 1296.1120

Ø 190 mm Pour 30 assiettes No d'art. 1296.1130

Ø 220 mm Pour 25 assiettes No d'art. 1296.1140

Ø 250 mm Pour 25 assiettes No d'art. 1296.1150

Ø 280 mm Pour 20 assiettes No d'art. 1296.1160

Ø 290 mm Pour 20 assiettes No d'art. 1296.1180

Ø 310 mm Pour 20 assiettes No d'art. 1296.1170

Ø 320 mm Pour 20 assiettes No d'art. 1296.1190

Contre surtaxe: Avec étrier de suspension.

Planche grise claire, en matière synthétique ABS

Pour chariots à glissières etc. Adaptée aux paniers de machines lave-vaisselle de 500 x 500 mm. Un côté muni d'une bordure d'arrêt qui permet une position en hauteur oblique dans des angles différents et amélioré le retrait des chariots. Peut également être utilisée dans des armoires frigorifiques ou chambres froides.

512 x 505 x 23 mm No d'art. 1296.0900

Protection chocs grise (ne sont plus livrable)

Pour chariots porte-plateaux. Dimensions tubes extérieurs 25 x 25 mm.

No d'art. 1296.0910

Cornières grise claire, en matière synthétique ABS

Idéales pour chariots à étages, chariots à glissières et chariots pour paniers de machines à laver la vaisselle 500 x 500 mm, tiroirs, aménagements de magasins etc. Matière synthétique résistant aux chocs. Angles arrondis. Facile à assembler; simplement percer des trous pour rivets ou vis.

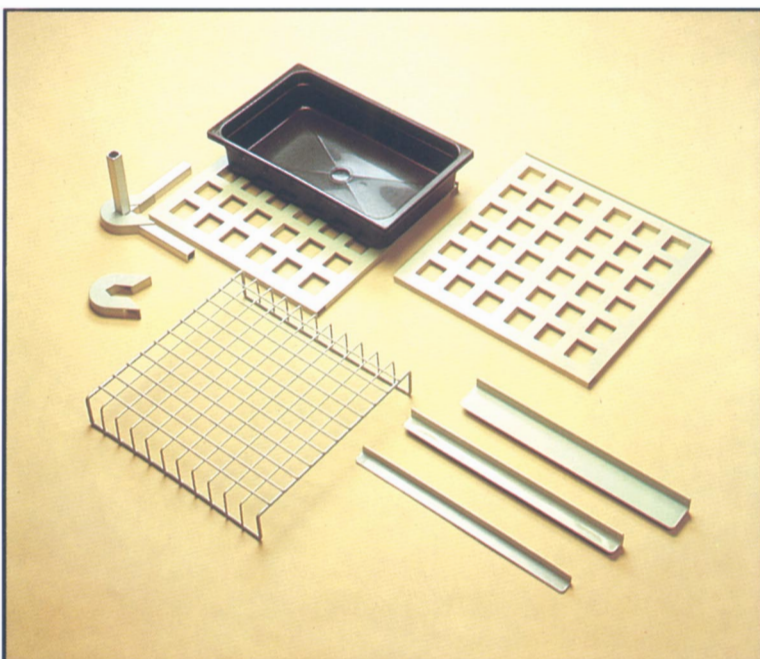
498 x 35 x 45 mm No d'art. 1296.1030 extra robuste, ABS

Plaque grillagée grise claire

Pour panier à couverts 500 x 500 mm.

Fil d'acier plastifié 450 x 450 x 80 mm. Bordure recourbée 80 mm sur 2 côtés. Sert comme protection pendant le lavage de sous-tasses à café, couvercles pour tasses à soupe etc.

No d'art. 1296.0920





Panier à couverts

Jaune, 8 compartiments (vert clair, gris clair, brun clair et noir sur demande spéciale).

Capacité environ 250 à 300 couverts. Sèchage plus rapide grâce à de nombreux trous. Empilable. 2 poignées latérales. Capacité 8 x 0,85 l 430 x 210 x 155 mm. No d'art. 1296.0800
Livrabale sur demande spéciale également avec 2 poignées en fil de fer, plastifié.

Carquois à couverts

Blanc (brun foncé ou gris ne sont plus livrables).

Forme ronde, Ø 100 mm. Un grand nombre de trous assure un nettoyage remarquable. Evaporation plus rapide et meilleur séchage. Capacité environ 40 à 50 couverts. Hauteur 140 mm. No d'art. 1296.0600

Gobelet à couverts

Blanc. Forme carrée, 110 x 110 mm, Hauteur 140 mm. No d'art. 1296.0610

Cercle

Blanc. Pour couvrir des ouvertures dans les tables de travail ou comptoirs. Ø 105 x 25 mm. No d'art. 1296.0620

Paniers pour lave-vaisselle

(voir également prospectus séparé)

En polypropylène. Résistant à la chaleur jusqu'à 110°C. Exécution robuste. Silencieux pendant l'emploi. Empilable. Meilleure utilisation et circulation de l'eau chaude à cause des ouvertures latérales. Meilleur séchage et évaporation plus rapide. 500 x 500 x 105 mm (1/1) resp. 500 x 250 x 95 (1/2).

Panier à verres 1/1 (panier universel)

Type CB 30-30 (grosses mailles)

Bleu foncé. 500 x 500 x 105 mm (gris clair, gris et noir sur demande spéciale). No d'art. 1296.0830

Panier à verres 1/1 (panier universel)

Type CB 20-20 (moyennes mailles)

Bleu foncé. No d'art. 1296.0890

Panier à couverts 1/1

Type CP 10-10 (fines mailles)

Jaune-or (gris clair, brun et noir sur demande). 500 x 500 x 105 mm. No d'art. 1296.0840

Panier à verres 1/2 (panier universel)

Type GK 30-30 (grosses mailles)

Gris clair. 500 x 250 x 95 mm. No d'art. 1296.0811

Panier à couverts 1/2

Type BK 10-10 (fines mailles)

Gris clair. 500 x 250 x 95 mm. No d'art. 1296.0821

Panier à assiettes 1/2 Type TK-8 (fines mailles)

500 x 250 x 95 mm. Pour 10 assiettes Ø 240 mm.

Gris clair (beige jusqu'à l'épuisement du stock, bleu clair sur demande). No d'art. 1296.0880

Paniers à assiettes 1/1

Type PP 18-12 (grosses mailles)

500 x 500 x 105 mm. Pour 12 assiettes à potage jusqu'à 250 mm Ø, 18 assiettes plates jusqu'à 160 mm Ø ou pour assiettes profondes et grandes 250 à 270 mm Ø (2 suites).

Vert (bleu, noir, gris et gris clair sur demande). No d'art. 1296.0850

Panier à plateaux 1/1 Type CVO-8

Vert. 500 x 500 x 105 mm. Un côté ouverte. Valable pour plateaux GASTRONORME et grands plats. No d'art. 1296.0870

Plaque grillagée

Fil d'acier, plastifié gris clair. 450 x 450 mm. Pour paniers lave-vaisselle. Bordure recourbée à 2 côtés 80 mm. Pour couvrir de sous-tasses à café, couvercles pour tasses à potage etc. No d'art. 1296.0920

Paniers avec compartiments (paniers à verres)

Bleu. 500 x 500 x 105 mm. (voir prospectus en couleurs «Paniers lave-vaisselle» séparé).



(Preise exkl. MWST / Prix TVA non comprise)

Teller-Clochen (PP) H=58-64 mm goldgelb,weiss,grau transparent,dunkelgrau dunkelgrün	Cloches assiettes (PP) h=58-64 mm jaune-or,blanche,grise transparente,vert foncé grise foncée	PPC-210	1296.0050	Fr.	7.50
		PPC-220	1296.0060	Fr.	7.50
		PPC-230	1296.0070	Fr.	7.50
		PPC-235	1296.0080	Fr.	8.00
		PPC-243	1296.0090	Fr.	8.00
		PPC-248	1296.0097	Fr.	8.00
		PPC-253	1296.0100	Fr.	8.00
		PPC-257	1296.0140	Fr.	8.00
		PPC-265	1296.0110	Fr.	9.00
		PPC-270	1296.0120	Fr.	9.00
		PPC-273	1296.0128	Fr.	9.00
		PPC-280	1296.0160	Fr.	9.00
		PPC-283	1296.0130	Fr.	10.50
		PPC-290	1296.0137	Fr.	10.50
		PPC-300	1296.0150	Fr.	10.50
		PPC-310	1296.0170	Fr.	10.50
PPC-320	1296.0180	Fr.	10.50		
Teller-Clochen f. Konditoren H=86 mm durchsichtig, PP	Cloches assiettes p. boulangerie h=86 mm transparente, PP	OLC-190	1296.0020	Fr.	7.25
		OLC-200	1296.0030	Fr.	7.25
		OLC-210	1296.0040	Fr.	7.25
Teller-Clochen mit Griffen H=60 mm mit 2 Vertiefungen als Griffe transparent,weiss,grau	Cloches assiettes avec poignées h=60 mm avec 2 approfondissements comme poignées transparente,blanche,grise	OLC-253	1296.0250	Fr.	8.75
		OLC-259	1296.0260	Fr.	8.75
		OLC-270	1296.0270	Fr.	8.75
		OLC-280	1296.0280	Fr.	8.75
Schüssel 2,5 L	Bassine 2,5 l	BU	1296.0210	Fr.	4.00
Isotherm-Set kpl. (2-tlg.)	Set Isotherm cpl.(2 pcs)	IT	1296.0000	Fr.	10.75
Teller-Clochen max. 263 mm weiss,grau,rot,goldgelb transparent	Cloche ass. diam. 263 mm max. blanche,grise,rouge,jaune-or transparente	ITO	1296.0011	Fr.	9.00
Unterteller weiss	Assiette de base blanche	ITU	1296.0190	Fr.	6.00
3-teiliger Menüteller	Assiette pour menus 3 compart.	3D	1296.0010	Fr.	10.50
Suppentasse	Tasse à soupe	SU	1296.1200	Fr.	2.00
Deckel zu Suppentasse weiss transparent	Couvercle pour tasse blanc transparent	SULTR	1296.1210	Fr.	2.50
		SULTR	1296.1215	Fr.	6.00
Isothermdeckel für Suppentassen Durchmesser 138 mm,grau Durchmesser 122 mm,grau	Couvercle isothermique pour tasses Diamètre 138 mm,gris Diamètre 122 mm,gris	SOPP 138	1296.1250	Fr.	4.50
		SOPP 122	1296.1270	Fr.	4.00

Gewürzbox	Boîte à épices				
Gewürzbox weiss	Boîte à épices blanche	CA	1296.0400	Fr.	11.00
Deckel zu Gewürzbox transparent	Couvercle pour boîte à épices transp.	CAL	1296.4100	Fr.	6.00
Allround-Schaufeln	Pelles à usages multiples				
Allround-Schaufel 1,00 lt	Pelle à usages multiples 1,00 lt	S 1	1296.0500	Fr.	5.00
Allround-Schaufel 2,25 lt	Pelle à usages multiples 2,25 lt	S 2	1296.0510	Fr.	9.25
Filterhalter schwarz	Porte-filtres noir				
Durchmesser 173 mm Mod. B	Diam. 173 mm Mod. B	FBS	1296.1800		9.75
Durchmesser 190 mm Mod. C	Diam. 190 mm Mod. C	FCS	1296.1810		9.75
Gastronorm-Schalen weiss	Bacs gastronorme blancs				
100 mm	100 mm	19	1296.0370	Fr.	4.25
100 mm	100 mm	16	1296.0360	Fr.	7.25
150 mm	150 mm	13	1296.0350	Fr.	12.50
100 mm	100 mm	14	1296.0300	Fr.	9.00
150 mm	150 mm	12	1296.0310	Fr.	18.00
105 mm	105 mm	11	1296.0340	Fr.	29.00
Deckel zu GN-Behälter	Couvercles pour bacs GN				
1/9	1/9	19 L	1296.0371	Fr.	3.50
1/6	1/6	16 L	1296.0361	Fr.	4.25
1/3	1/3	13 L	1296.0351	Fr.	7.25
1/4	1/4	14 L	1296.0301	Fr.	6.00
1/2	1/2	12 L	1296.0311	Fr.	9.25
1/1	1/1	11 L	1296.0341	Fr.	19.50
Becher- u. Gläserträger	Porte-verres et gobelets				
4 Fächer	4 compartiments	C 4	1296.0710	Fr.	60.00
6 Fächer	6 compartiments	C 6	1296.0720	Fr.	68.00
Teller.-u.Clochen-Ständer-,Stapler	Porte-assiettes et cloches				
130 mm	130 mm	TK-130	1296.1100	Fr.	35.00
150 mm	150 mm	TK-150	1296.1110	Fr.	35.00
170 mm	170 mm	TK-170	1296.1120	Fr.	40.00
190 mm	190 mm	TK-190	1296.1130	Fr.	40.00
220 mm	220 mm	TK-220	1296.1140	Fr.	47.00
250 mm	250 mm	TK-250	1296.1150	Fr.	47.00
280 mm	280 mm	TK-280	1296.1160	Fr.	55.00
290 mm	290 mm	TK-290	1296.1180	Fr.	55.00
310 mm	310 mm	TK-310	1296.1170	Fr.	60.00
320 mm	320 mm	TK-320	1296.1190	Fr.	60.00
Rangierbrett ABS hellgrau	Planche p. chariots ABS grise claire R		1296.0900	Fr.	34.00
Gitterabdeckung aus Stahldraht	Plaque grillagée en fil de fer.				
KS-beschichtet, hellgrau	plastifiée, gris clair	O	1296.0920	Fr.	58.00
Winkel-Leiste ABS hellgrau	Cornière ABS gris clair	498-T/35	1296.1030	Fr.	5.25
Besteck-Korb 8 Fächer	Panier à couverts 8 compart.				
mit 2 Bügeln aus Stahldraht,	avec 2 poignées en fil de fer,	8	1296.0800	Fr.	26.50
KS-beschichtet	plastifiés	8 H	1296.0801	Fr.	55.00
Besteck-Köcher rund	Carquois à couverts rond	BC	1296.0600	Fr.	2.50
Besteck-Köcher 4-eckig	Gobelet à couverts carré	BB	1296.0610	Fr.	2.50
Köcherring	Cercle pour gobelets	BCR	1296.0620	Fr.	1.75

Körbe

Universal-Korb dunkelblau
 Besteckkorb gelb 1/1
 Tellerkorb grün 1/1
 Tablettkorb grün 1/1
 Gläserkorb blau 1/1
 Universal-Korb hellgrau 1/2
 Besteckkorb hellgrau 1/2
 Tellerkorb hellgrau 1/2

Paniers

Panier universel bleu foncé	CB 30-30	1296.0830	Fr.	36.00
Panier à couverts jaune 1/1	CP 10-10	1296.0840	Fr.	41.00
Panier à assiettes vert 1/1	PP 18-12	1296.0850	Fr.	41.00
Panier à plateaux vert 1/1	CVO-8	1296.0870	Fr.	55.00
Panier à verres bleu 1/1	CB 20-20	1296.0890	Fr.	41.00
Panier universel gris clair 1/2	GK 30-30	1296.0811	Fr.	17.00
Panier à couverts gris clair 1/2	BK 10-10	1296.0821	Fr.	20.00
Panier à assiettes gris clair 1/2	TK 8	1296.0880	Fr.	20.00

Gläserkörbe 16 Fächer

hellblau H 100 mm
 hellblau H 150 mm
 hellblau H 200 mm
 hellblau H 250 mm

Paniers à verres 16 comp.

bleu clair h 100 mm	B 116	1296.1300	Fr.	98.00
bleu clair h 150 mm	B 216	1296.1310	Fr.	135.00
bleu clair h 200 mm	B 316	1296.1320	Fr.	170.00
bleu clair h 250 mm	B 416	1296.1330	Fr.	198.00

Gläserkörbe 25 Fächer

H 100 mm
 H 150 mm
 H 200 mm
 H 250 mm

Paniers à verres 25 comp.

h 100 mm	B 125	1296.1400	Fr.	105.00
h 150 mm	B 225	1296.1410	Fr.	140.00
h 200 mm	B 325	1296.1420	Fr.	175.00
h 250 mm	B 425	1296.1430	Fr.	210.00

Gläserkörbe 36 Fächer

H 100 mm
 H 150 mm
 H 200 mm
 H 250 mm

Paniers à verres 36 comp.

h 100 mm	B 136	1296.1500	Fr.	105.00
h 150 mm	B 236	1296.1510	Fr.	145.00
h 200 mm	B 336	1296.1520	Fr.	180.00
h 250 mm	B 436	1296.1530	Fr.	220.00

Universalkörbe mit Aufsatz

hellblau H 100 mm
 hellblau H 150 mm
 hellblau H 200 mm
 hellblau H 250 mm

Paniers universel avec dessus

bleu clair h 100 mm	CBR-1	1296.1600	Fr.	98.00
bleu clair h 150 mm	CBR-2	1296.1610	Fr.	130.00
bleu clair h 200 mm	CBR-3	1296.1620	Fr.	165.00
bleu clair h 250 mm	CBR-4	1296.1630	Fr.	195.00

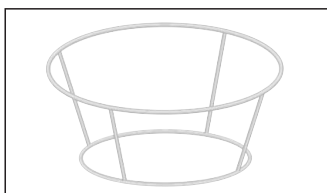


Bassines hémisphériques

Inox 18/10. Avec 2 poignées.

Ø 220 mm No d'art. 1303.010	Hauteur 120 mm Capacité 2,7 l Prix Fr. 72.-
Ø 260 mm No d'art. 1303.011	Hauteur 140 mm Capacité 4,0 l Prix Fr. 90.-
Ø 320 mm No d'art. 1303.012	Hauteur 180 mm Capacité 9,5 l Prix Fr. 120.-
Ø 360 mm No d'art. 1303.013	Hauteur 200 mm Capacité 14,0 l Prix Fr. 165.-
Ø 400 mm No d'art. 1303.014	Hauteur 210 mm Capacité 18,0 l Prix Fr. 195.-

Les Ø 320 mm/360 mm/400 mm sont obtenables aussi perforés (passoires à salade).



Support bassine fond rond

En inox 18/10. Ø en haut 240 mm, Ø en bas 170 mm. Hauteur 100 mm. Ø fils 5 mm. Poids 230 g. Convient à tous les diamètres de bassines.

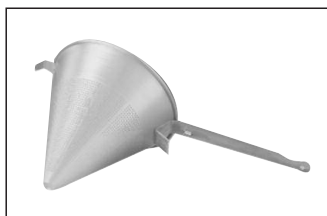
Art. Nr. 1300.091 Prix Fr. 25.-



Râtelier à couvercles, mural

Cadre en aluminium, étriers en inox 18/10. 140/50x1100 mm. Avec trous de suspension. 1250 g. Pour jusqu'à 8 couvercles (une fois pour Ø min. 200-240-260-300-340-380-420-460 mm).

No d'art. 1330.700 Prix Fr. 105.-



Passoires pointues (chinois)

Inox 18/10. Avec manche plate et trous de suspension.

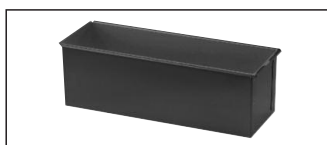
Ø 180 mm No d'art. 1303.030	Hauteur 170 mm Capacité 1,4 l Prix Fr. 38.-
Ø 200 mm No d'art. 1303.031	Hauteur 190 mm Capacité 2,0 l Prix Fr. 39.-
Ø 220 mm No d'art. 1303.032	Hauteur 210 mm Capacité 2,6 l Prix Fr. 43.-
Ø 240 mm No d'art. 1303.033	Hauteur 235 mm Capacité 3,5 l Prix Fr. 45.-
Ø 260 mm No d'art. 1303.034	Hauteur 235 mm Capacité 4,5 l Prix Fr. 48.-



Socles/anneaux pour bassines

Inox 18/10. Hauteur 50 mm.

Ø 160 mm pour bassines Ø 220, Ø 260 mm No d'art. 1303.020	Prix Fr. 45.-
Ø 220 mm pour bassines Ø 320, Ø 360 mm No d'art. 1303.021	Prix Fr. 52.-



Moule à pain demie*

Tôle bleuie. Epaisseur du matériel 2 mm.

sans couvercle

300x100x100H mm
No d'art. 1301.601 Prix Fr. 21.50



avec couvercle

300x100x100H mm
No d'art. 1301.611 Prix Fr. 29.50

* Jusqu'à l'épuisement du stock.

Les 3 dimensions de moules à pain de mie avec couvercle sur le prospectus 4 pages «Plaque, formes...» sont encore livrables.



f = 37 / d = 12

9.07 / F



Raclettes à pâte

Inox 18/10. Hauteur 80/123 mm.

Bas droit.

Epaisseur du matériel 0,6 mm.

Largeur 130 mm No d'art. 1303.040	Prix Fr. 10.50
Largeur 160 mm No d'art. 1303.041	Prix Fr. 10.75
Largeur 180 mm No d'art. 1303.042	Prix Fr. 11.50



Tôle bleue

Hauteur 85/130 mm. Bas droit.

Epaisseur du matériel 0,5 mm.

Largeur 130 mm No d'art. 1303.050	Prix Fr. 7.-
Largeur 160 mm No d'art. 1303.051	Prix Fr. 7.25
Largeur 180 mm No d'art. 1303.052	Prix Fr. 7.50



Tôle bleue

Hauteur 85/130 mm. Bas arrondis.

Epaisseur du matériel 0,5 mm.

Largeur 120 mm
No d'art. 1303.060 Prix Fr. 8.25



Entonnoirs

Inox 18/10. Avec poignée et bourrelet en haut. Ecouloir Ø 15 mm.

Ø 140 mm L = 65 mm	No d'art. 1303.003 Prix Fr. 32.-
Ø 200 mm L = 70 mm	No d'art. 1303.004 Prix Fr. 36.-
Ø 250 mm L = 70 mm	No d'art. 1303.005 Prix Fr. 45.-

L = Longueur écouloir

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!



Plaques à gâteaux, à tourtes

En aluminium pur. Avec rebord. Hauteur 30 mm.

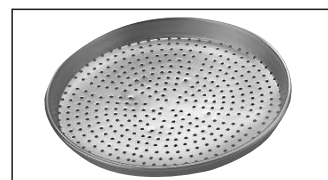
Epaisseur du matériel 1 mm.

Dimensions inférieures du rebord

Ø 240 mm	No d'art. 1301.500 Prix Fr. 9.75
Ø 280 mm	No d'art. 1301.501 Prix Fr. 13.50
Ø 320 mm	No d'art. 1301.502 Prix Fr. 19.-
Ø 360 mm	No d'art. 1301.503 Prix Fr. 21.-
Ø 400 mm	No d'art. 1301.504 Prix Fr. 22.-
Ø 450 mm	No d'art. 1301.505 Prix Fr. 29.-
Ø 500 mm	No d'art. 1301.506 Prix Fr. 37.50

D'autres Ø de 140-500 mm sur demande (min. 10 pièces par dimension).

Sur demande spéciale les plaques sont livrables également avec rebords hauteur 60 mm. Prix sur demande.



Plaques à gâteaux, perforées

Spécialement pour fours à air chaud et à air pulsé. En aluminium pur.

Hauteur 30 mm. Avec rebord. Perforation spéciale Ø 4 mm. Epaisseur du matériel 1 mm.

Ø 280 mm	No d'art. 1301.021 Prix Fr. 21.-
Ø 320 mm	No d'art. 1301.031 Prix Fr. 27.-

D'autres Ø de 260-500 mm sur demande (min. 100 pièces par dim.).



Pince pour plaques No 582

Pour plaques rondes et rectangulaires avec rebords. Inox 18/10. Longueur 185 mm.

No d'art. 1291.3200 Prix Fr. 27.-



d = 12 / f = 37

3.04/B

Tisch-Schilder

Aus Aluminium, schwarz lackiert oder aus goldfarbigem Aluminium. 50 x 50 mm. Beidseitig mit Siebdruck-Beschriftung: Aluminiumschilder goldfarbig, Messingschilder schwarz.

Nummern-Schilder

Beidseitig mit 1-, 2- oder 3stelliger Nummer (nur bis 100) in Siebdruck, 20 mm hoch.

Einzel:

Art.-Nr. 1210.6000 Preis Fr. 11.25/Stk. (Alu schwarz)

Art.-Nr. 1210.7000 Preis Fr. 14.75/Stk. (Alu goldfarbig)

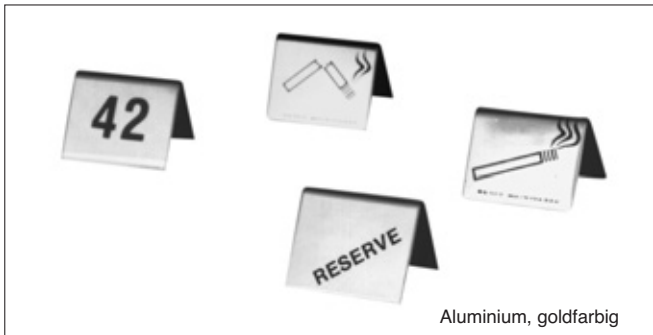
Serie 1–10, 11–20 usw. Fr. 80.– (10 Stk.) pro Serie, Alu schwarz
Fr. 106.– (10 Stk.) pro Serie, Alu goldfarbig

Schilder «RESERVIERT» und «RESERVE»

Beidseitig in Siebdruck beschriftet. Verpackt à 10 Stück

Alu schwarz «RESERVIERT» Art.-Nr. 1210.6100 Preis Fr. 8.– /Stk.
«RESERVE» Art.-Nr. 1210.6200 Preis Fr. 8.– /Stk.

Alu goldfarbig «RESERVIERT» Art.-Nr. 1210.7100 Preis Fr. 10.75/Stk.
«RESERVE» Art.-Nr. 1210.7200 Preis Fr. 10.75/Stk.



Aluminium, goldfarbig

Schilder «NICHTRAUCHER» und «NON FUMEUR»

Beide Seiten Nichtraucher-Logo, in Siebdruck.

Verpackt à 10 Stück.

Messing schwarz «NICHTRAUCHER» Art.-Nr. 1210.6300 Preis Fr. 8.– /Stk.

Alu goldfarbig «NICHTRAUCHER» Art.-Nr. 1210.7300 Preis Fr. 10.75 /Stk.

Schilder «RAUCHER» und «FUMEUR»

Beide Seiten Raucher-Logo, in Siebdruck.

Verpackt à 10 Stück.

Messing schwarz «RAUCHER» Art.-Nr. 1210.6500 Preis Fr. 8.– /Stk.

Alu goldfarbig «RAUCHER» Art.-Nr. 1210.7500 Preis Fr. 10.75 /Stk.

Wichtig: Alle Tisch-Schilder, ausser Nummern-Schilder, werden nur in 10er-Packungen geliefert.



Messing, schwarz lackiert

Chevalets de table

En aluminium ou en aluminium doré. 50 x 50 mm. Avec sérigraphie de 2 côtés: chevalets en aluminium sérigraphie doré, chevalets en laiton sérigraphie noire.

Chevalets numérotés

Avec 1, 2 ou 3 chiffres de 2 côtés (seulement jusqu'à 100), sérigraphiés, hauteur 20 mm.

Par pièces:

No d'art. 1210.6000 Prix Fr. 11.25 p. pc. (alu noir)

No d'art. 1210.7000 Prix Fr. 14.75 p. pc. (alu doré)

Série de 1–10, 11–20 etc. Prix Fr. 80.– (10 pcs), p. série, alu noir
Prix Fr. 106.– (10 pcs), p. série, alu doré

Chevalets «RESERVIERT» et «RESERVE»

Sérigraphiés de 2 côtés. Emballés par 10 pièces.

Alu noire «RESERVIERT» No d'art. 1210.6100 Prix Fr. 8.– /pc.

«RESERVE» No d'art. 1210.6200 Prix Fr. 8.– /pc.

Alu doré «RESERVIERT» No d'art. 1210.7100 Prix Fr. 10.75 /pc.

«RESERVE» No d'art. 1210.7200 Prix Fr. 10.75 /pc.

Chevalets «NICHTRAUCHER» et «NON FUMEUR»

2 côtés avec logo Non Fumeur.

Emballés par 10 pièces.

Laiton laqué «NON FUMEUR» No d'art. 1210.6400 Prix Fr. 8.– /pc.

Alu doré «NON FUMEUR» No d'art. 1210.7400 Prix Fr. 10.75/pc.

Chevalets «RAUCHER» et «FUMEUR»

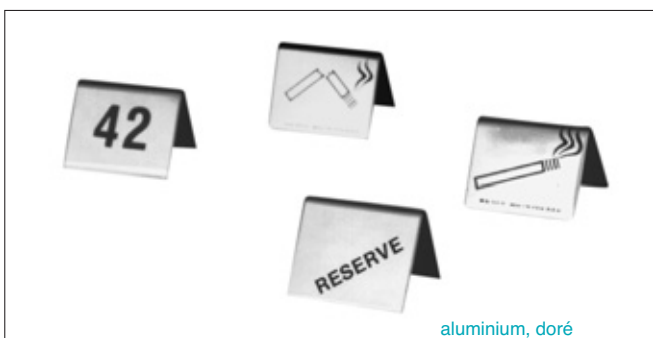
2 côtés avec sérigraphie logo Fumeur.

Emballés par 10 pièces.

Laiton laqué «FUMEUR» No d'art. 1210.6400 Prix Fr. 8.– /pc.

Alu doré «FUMEUR» No d'art. 1210.7400 Prix Fr. 10.75/pc.

Important: Tous les chevalets de table, sauf les chevalets numérotés, sont livrés en paquets de 10 pièces.



aluminium, doré



laiton, laqué noir

Eis-/Glace-Portionierer

Cuillers à portion de glace



d=12/f=37

3.10/P



Vollständig aus Chromnickelstahl 18/10, inkl. Feder und Zangengriff. Gewicht 190-220 gr. Es sind folgende Portionen-Grössen lieferbar:

Entièrement en acier inoxydable 18/10, y compris ressort et poignée. Poids de 190-220 g. Obtenables dans les dimensions suivantes:

Liter / Litres	ø Kugel / ø Boule	Art. Nr. / No d'art.	Liter / Litres	ø Kugel / ø Boule	Art. Nr. / No d'art.
1/8	80 mm	1292.0111	1/30	49 mm	1292.0117
1/10	70 mm	1292.0112	1/36	47 mm	1292.0118
1/12	67 mm	1292.0113	1/40	45 mm	1292.0119
1/16	59 mm	1292.0114	1/50	43 mm	1292.0120
1/20	56 mm	1292.0115	1/60	40 mm	1292.0121
1/24	51 mm	1292.0116	1/70	35 mm	1292.0122
			1/100	30 mm	1292.0123

1/20 oval 70×52 mm 1292.0130
1/30 oval 62×43 mm 1292.0140

Preis / Prix Fr. 57.–

Alle Grössen sind auf Wunsch auch für Linkshänder lieferbar (Mod. KL).

Toutes les dimensions sont livrables également pour gauchiers (mod. KL).

Portionierer mit Spezial-Flüssigkeit (Eisdipper)

Portioneurs de glace avec liquide spécial

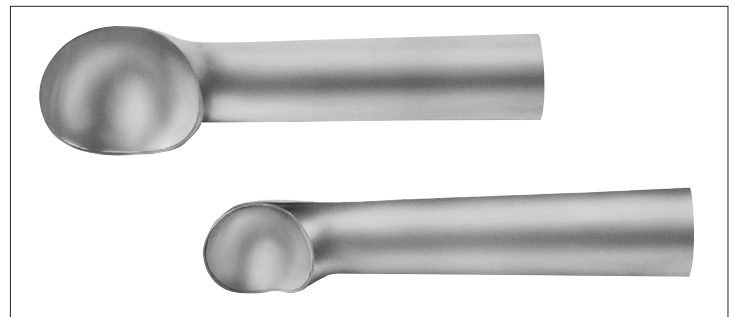
Vollständig aus Leichtmetall-Aluminium-Legierung. Inwändig mit wärmeleitender Spezialflüssigkeit im Griff für das schnelle Lösen des Eises. Ohne bewegliche und empfindliche Teile. Einfach – Leicht – Hygienisch. Es sind folgende Grössen lieferbar: 1/12, 1/16, 1/20, 1/24, 1/30, 1/40 L.

Entièrement en alliage d'aluminium léger. Manche rempli d'un liquide spécial, ce qui permet de détacher rapidement la glace. Sans pièces mobiles ni délicates. Simple – légère – hygiénique. Obtenables dans les dimensions suivantes: 1/12, 1/16, 1/20, 1/24, 1/30, 1/40 l.

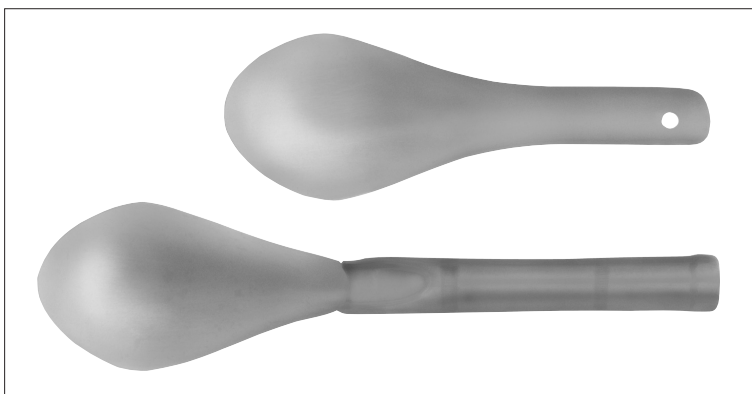
Preis / Prix Fr. 43.–

Alle Grössen sind auf Wunsch und gegen Aufpreis von Fr. 19.– mit kratzfester Keramikbeschichtung lieferbar.

Toutes les dimensions sont obtenables sur demande et contre surtaxe de Fr. 19.– avec une cuche résistant à l'abrasion.



Liter ca. / Litres env.	ø Kugel / ø Boule	Kugeln / boules (pro Liter / par litre)	Art. Nr. / No d'art.
1/12	67 mm	12	1292.0211
1/16	59 mm	16	1292.0212
1/20	56 mm	20	1292.0213
1/24	51 mm	24	1292.0214
1/30	49 mm	30	1292.0215
1/40	45 mm	40	1292.0216



Eis-Schaufeln

Pelles à glace

Vollständig aus Chromnickelstahl 18/10. Länge 180 mm (mit Schalengriff) oder 250 mm (mit rundem Handgriff).

Entièrement en acier inoxydable 18/10. Longueur 180 mm (avec poignée forme coquille) ou 250 mm (avec poignée ronde).

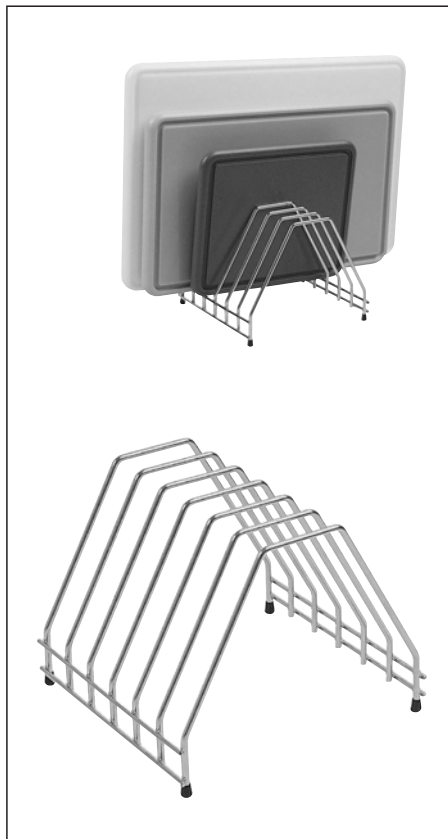
Länge	180 mm	250 mm	Longueur
Art. Nr.	1292.0300	1292.0400	No d'art.
Preis	Fr. 9.75	Fr. 22.50	Prix

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Egouttoirs/Supports

Les planches à découper sont posées légèrement inclinées pour que l'eau puisse couler de la rainure à jus. Facilite le séchage. Il convient également parfaitement à l'entreposage des planches 1/2 Gastronomie.



Pour 6 planches à découper, plateaux etc. En acier INOX 18/8, électropoli, 240 x 250 x 200 mm. Fils \varnothing 6 mm. Distance entre les fils 35 mm. 4 pieds synthétiques. Poids 930 g.

No d'art. 1300.0930

Prix Fr. 75.-

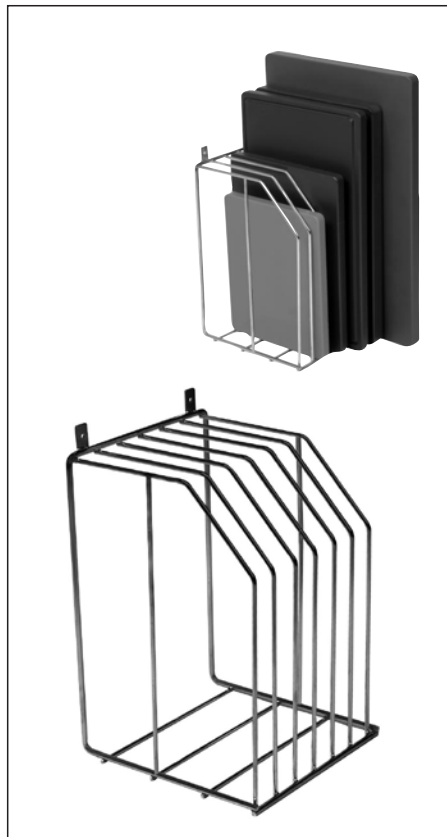
Support mural

Pour 6 planches à découper, plateaux etc. En acier INOX 18/8, électropoli. 276 x 280 x 400 mm. 2 étriers de suspension avec trous \varnothing 8 mm. Fils cadran épaisseur 8 mm, entretoises 6 mm. Distance entre les fils 36 mm. Poids 1900 g.

Peut être suspendu au mur ou posé sur un socle. Il convient également parfaitement à l'entreposage des planches 1/2 Gastronomie.

No d'art. 1300.0950

Prix Fr. 170.-



f = 37 / d = 12

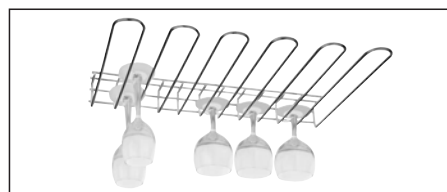
9.07 / F

Rack à verres

Pour env. 20 verres. Universel, pour fixation mural ou sous étagère. Dimensions 450 x 315 x 55 mm. Acier 37 chromé. 5 ranges, épaisseur 5 mm. Barre de fixation avec 4 trous en arrière (pour fixation mural), barre de fixation avec 4 trous en haut (pour fixation sous étagère). Y compris 4 vis à tête ronde 4 x 30 en inox pour fixation mural et 4 goujons en plastique gr. 6 ainsi que 4 vis à tête ronde 4 x 16 en inox pour fixation sous étagère. Poids 1250 g.

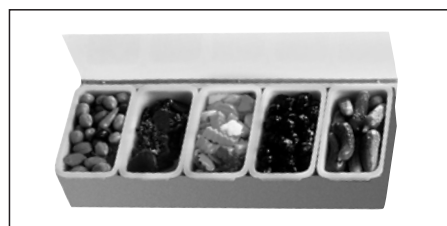
No d'art. 1300.0980

Prix Fr. 68.-



Boîtes à épices

Pour ingrédients comme condiments, sauces, légumes, persil, ingrédients pour cocktails etc.



Boîtier en inox. Compartiments en plastique, de 143 x 74 x 75 mm. Résistants aux lave-vaisselle. Couvercle rabattable en plexi, avec charnière.

4 compartiments (4 godets)

300 x 148 x 90 mm

Poids 820 g

No d'art. 1322.6000

Prix Fr. 35.-

5 compartiments (5 godets)

375 x 148 x 90 mm

Poids 970 g

No d'art. 1322.7000

Prix Fr. 40.-

6 compartiments (6 godets)

450 x 148 x 90 mm

Poids 1150 g

No d'art. 1322.8000

Prix Fr. 45.-

Godets (supplémentaires)

No d'art. 1322.9000

Prix Fr. 7.-/pc.



Boîtier en inox. Compartiments en plastique, de 140 x 75 x 75 mm (forme U, capacité 0,55 l), résistants max. 70°C. Résistant aux lave-vaisselle. Couvercle rabattable en plexi, avec charnière.

4 compartiments (4 godets)

305 x 150 x 95 mm

Poids 980 g

No d'art. 1322.6500

Prix Fr. 59.50

6 compartiments (6 godets)

450 x 150 x 95 mm

Poids 1440 g

No d'art. 1322.8500

Prix Fr. 89.50

Bols de recharge (supplémentaires)

No d'art. 1322.9500

Prix Fr. 3.25/pc.

Pichets/Pots champenois à bec

Inox 18/10, brossé. Marquage agréé et indication de la capacité. Grand bec embouti.



2 dl

2,5 dl

3 dl

Poids 180 g

190 g

230 g

No d'art. 1307.0100

1307.0200

1307.0300

Prix Fr. 110.-

115.-

120.-

5 dl

7,5 dl

1 l

Poids 320 g

460 g

470 g

No d'art. 1307.0400

1307.0500

1307.0600

Prix Fr. 130.-

170.-

190.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!



f = 37 / d = 12

3.03 / F



Cuillère à cocktail

Longueur 27 cm. 50 g.

No d'art. 1302.2600

Prix Fr. 7.-



Chevalets/numéros de table

En acier inoxydable 18/8. Sur 1 côté chiffres de 3 cm de hauteur estampés.

Poids 60 g resp. 70 g.

Indiquez les numéros désirés, lors de la commande svpl.

Mod. Ara

1 ou 2 chiffres (5,5 x 7,5 cm)

No d'art. 1302.1200

Prix Fr. 5.50

3 chiffres (5,5 x 9,5 cm)

(seulement 100-250)

No d'art. 1302.1300

Prix Fr. 7.-

Mod. PS

1 ou 2 chiffres (5,6 x 6,4 cm)

No d'art. 1302.1400

Prix Fr. 3.50

3 chiffres (5,6 x 7,6 cm)

No d'art. 1302.1600

Prix Fr. 4.-



Presse-citron à main

En acier inoxydable 18/8. Ø 14 cm.

Poids 200 g.

Avec fente dans la poignée à la base et entaille dans la partie supérieure ce qui lui évite de tourner pendant le travail.

No d'art. 1302.2100

Prix Fr. 32.-



Shaker

pour cocktails

En acier inoxydable 18/8. Avec passoire.

Capacité 0,7 l.

Hauteur 24 cm.

Poids 330 g.

No d'art. 1302.3900

Prix Fr. 50.-

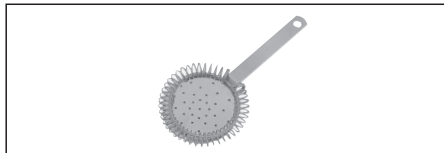


Brasseur à cocktail

Longueur 27 cm. Poids 80 g.

No d'art. 1302.2700

Prix Fr. 14.50



Passoire à cocktail

En acier inoxydable 18/8. Ø 9 cm.

Longueur 18,5 cm. Poids 90 g.

No d'art. 1302.2300

Prix Fr. 9.50



Fixation pour seaux à champagne et à vin

Anneau Ø intérieur 19 cm; peut être agrandi à 20 cm.

No d'art. 1302.2900

Prix Fr. 65.-



Pincettes pour cubes à glace

En acier inoxydable 18/10.

Longueur 14 cm

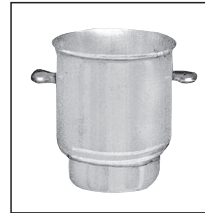
No d'art. 1302.3420

Prix Fr. 4.50

Longueur 18½ cm

No d'art. 1302.3430

Prix Fr. 5.-



Seau à glace

En acier inoxydable 18/10. 2 poignées.

Ø 11 cm. Hauteur

12,5 cm. Poids 575 g.

Avec égouttoir.

No d'art. 1302.3410

Prix Fr. 25.50

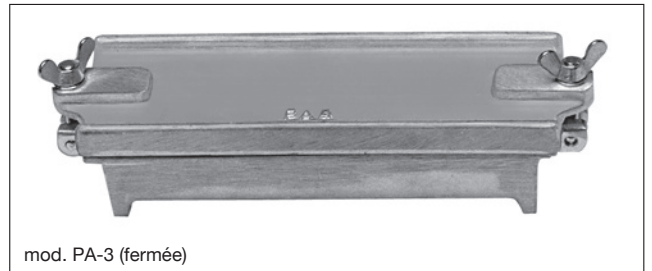
Prix TVA non comprise

Formes à presser les terrines

f = 37

3.10/B

La forme idéale pour pâté de foie, terrine de foie de canard, de volaille, gibier ou poisson. Le joint en caoutchouc du couvercle ferme hermétiquement, ce qui empêche toute infiltration d'eau. Une fermeture à permet un blocage du couvercle. La matière très robuste maintient longtemps la chaleur et la terrine se laisse merveilleusement découper. Entièrement en aluminium lisse, inaltérable aux denrées alimentaires, surface traitée. Revêtement de téflon: De ce fait la forme ne doit plus être étalée et la masse se détache après la cuisson et par renversement. (PA-3, PA-4, PL-5, PL-6). Couvercle avec joint échangeable.



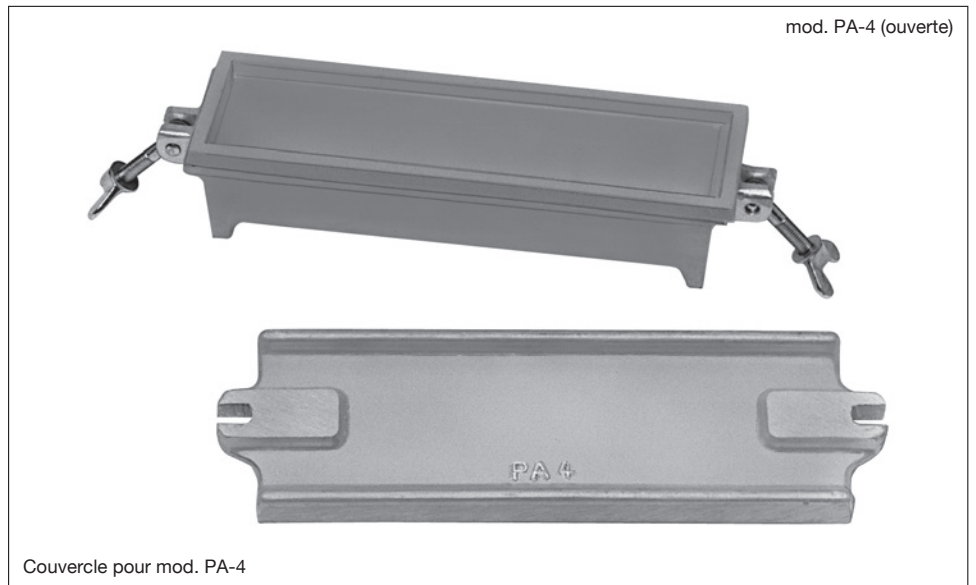
mod. PA-3 (fermée)

Demi-rond. petite forme mod. PA-3

Dimensions intérieures 235x50x55 mm.
Dimensions extérieures 350x110x110 mm.
Capacité 550 gr.
Poids 1400 gr.
No d'art. 1305.000
Prix Fr. 175.-

Demi-rond. grande forme mod. PA-4

Dimensions intérieures 280x75x65 mm.
Dimensions extérieures 405x135x120 mm.
Capacité 1100 gr.
Poids 2400 gr.
No d'art. 1305.010
Prix Fr. 205.-



mod. PA-4 (ouverte)

Couvercle pour mod. PA-4

Terrines et formes pour parfait

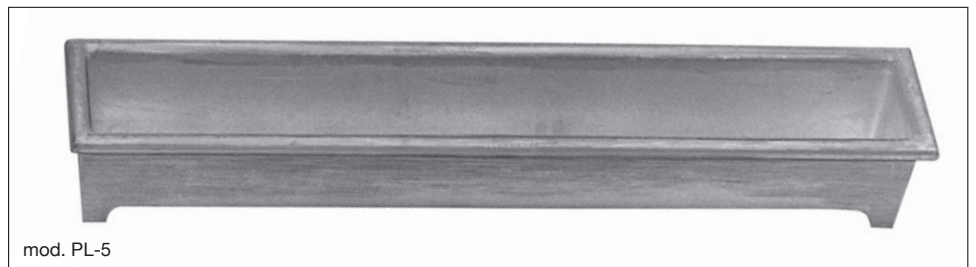
Longue, sans couvercle.
Pour de belles petites portions.

Forme demi-rond mod. PL-5

Dimensions intérieures 350x50x55 mm (demi-rond). Sans couvercle.
Capacité env. 800 gr.
Poids 700 gr.
No d'art. 1305.020
Prix Fr. 57.50

Forme triangulaire mod. PL-6

Entaille en haut 5 cm.
Dimensions intérieures 350x50x55 mm (triangulaire). Sans couvercle.
Capacité env. 450 gr.
Poids 600 gr.
No d'art. 1305.030
Prix Fr. 57.50



mod. PL-5

Formes terrines pour former le parfait

Idéal pour le parfait. Demi-rondes.
Exécution lourde; épaisseur 1,5 mm. Entièrement en acier 18/10 (V2A-1-4301), finement poli. Parties latérales soudées.

Couvercle compris.

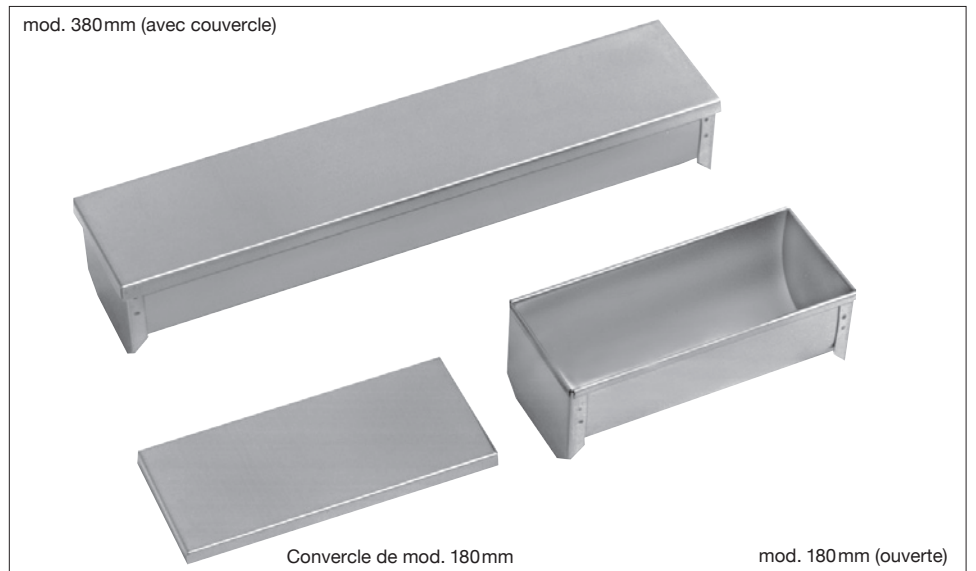
Largeur en haut 80mm. Profondeur 55mm.

180x80xH70 mm,
Capacité env. 600 gr. Poids 650 gr.
No d'art. 1305.040 Prix Fr. 86.-

230x80xH70 mm,
Capacité env. 750 gr. Poids 840 gr.
No d'art. 1305.050 Prix Fr. 88.-

280x80xH70 mm,
Capacité env. 900 gr. Poids 970 gr.
No d'art. 1305.060 Prix Fr. 95.-

380x80xH70 mm,
Capacité env. 1250 gr. Poids 1260 gr.
No d'art. 1305.070 Prix Fr. 99.-



mod. 380mm (avec couvercle)

Convercle de mod. 180mm

mod. 180mm (ouverte)

Entièrement en acier inoxydable 18/10 (VZA-1-4301). Epaisseur du matériel 1,5mm. Parties latérales soudées. Convient également pour fours combinés. **Sans couvercle.**

Forme demi-rond

Disques petites 300x40xH30mm
Capacité env. 300 gr.
Poids 250 gr.
No d'art. 1305.100 Prix Fr. 48.50

Disques moyennes 300x55xH55mm
Capacité env. 700 gr.
Poids 510 gr.
No d'art. 1305.110 Prix Fr. 62.-

Disques grandes 500x80xH55mm
Capacité env. 1500 gr.
Poids 980 gr.
No d'art. 1305.120 Prix Fr. 90.-

Forme triangle

Disques petites 300x40xH30mm
Capacité env. 200 gr.
Poids 230 gr.
No d'art. 1305.130 Prix Fr. 48.50

Disques moyennes 300x55xH55mm
Capacité env. 450 gr.
Poids 490 gr.
No d'art. 1305.140 Prix Fr. 62.-

Disques grandes 500x80xH55mm
Capacité env. 1200 gr.
Poids 900 gr.
No d'art. 1305.150 Prix Fr. 90.-

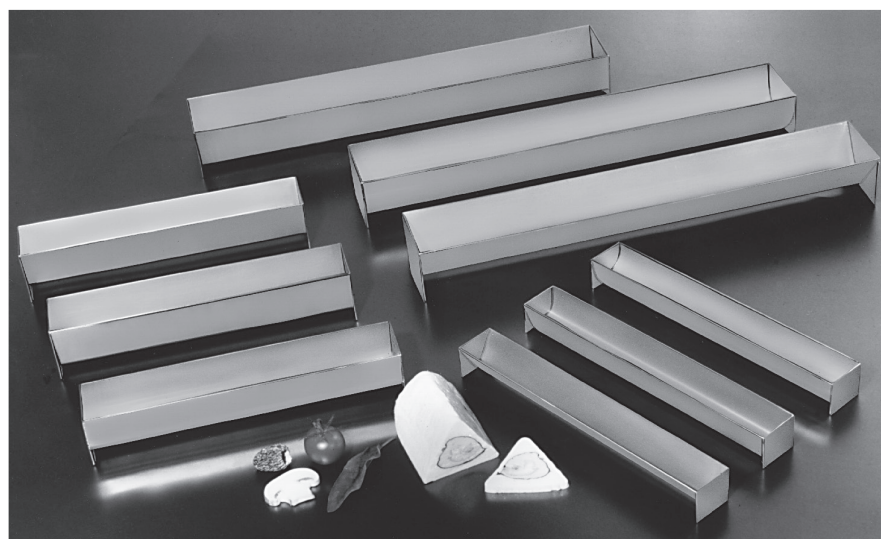
Forme trapèze

Disques petites 300x40xH30mm
Capacité env. 300 gr.
Poids 290 gr.
No d'art. 1305.160 Prix Fr. 48.50

Disques moyennes 300x55xH55mm
Capacité env. 600 gr.
Poids 530 gr.
No d'art. 1305.170 Prix Fr. 62.-

Disques grandes 500x80xH55mm
Capacité env. 1700 gr.
Poids 1100 gr.
No d'art. 1305.180 Prix Fr. 90.-

Disques grandes 200x80xH55mm
Capacité env. 700 gr.
Poids 360 gr.
No d'art. 1305.084 Prix Fr. 71.-



Couvercles

Petit (300x40 mm) No d'art. 1305.200
Prix Fr. 17.-

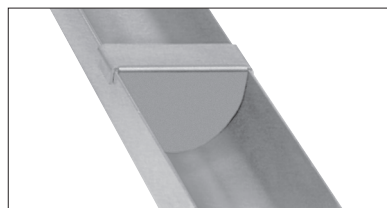
Moyen (300x55 mm) No d'art. 1305.210
Prix Fr. 18.-

Grand (500x80mm) No d'art. 1305.220
Prix Fr. 23.-

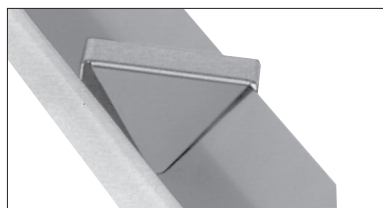
Plaque de séparation pour
No d'art.1305.140 sur demande.

Pièces de réduction

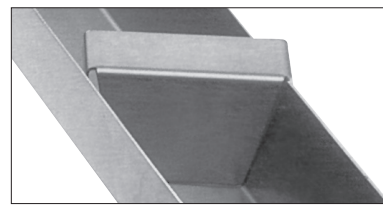
Forme demi-rond
No d'art. 1305.080 pour No d'art. 1305.120
Prix Fr. 17.-



Forme triangle
No d'art. 1305.085 pour No d'art. 1305.150
Prix Fr. 17.-



Forme trapèze
No d'art. 1305.086 pour No d'art. 1305.180
Prix Fr. 17.-



Forme demi-rond e avec tôle
de séparation. Sans couvercle.
300x55xH55mm
Capacité env. 700 gr.
Poids 590 gr.
No d'art. 1305.091
Prix Fr. 90.-

Couvercle
No d'art. 1305.2300
Prix Fr. 18.-



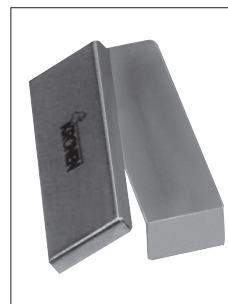
Forme, triangulaire,
bombée. Sans couvercle.
300x50xH40mm
Capacité env. 500 gr.
Poids 440 gr.
No d'art. 1305.092
Prix Fr. 63.-

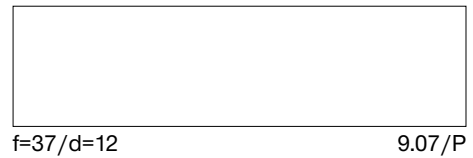
Couvercle
No d'art. 1305.2100
Prix Fr. 18.-



Forme triangulaire spécial. (Forme
de portions). Sans couvercle.
100x29xH12mm
Capacité env. 20 gr.
Poids 42 gr.
No d'art. 1305.093
Prix Fr. 23.-

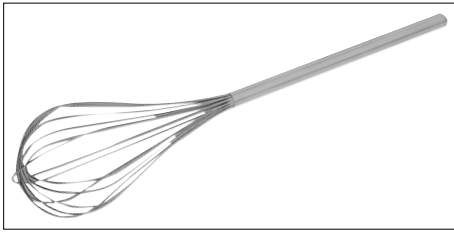
Couvercle
No d'art. 1305.2400
Prix Fr. 12.-





f=37/d=12

9.07/P



Fouets à purée

Entièrement en acier inoxydable 18/10.

Longueur totale	Longueur manche	Poids	No d'art.	Prix
800 mm	450 mm	700 gr	1307.7500	Fr. 87.50
1000 mm	650 mm	800 gr	1307.7600	Fr. 107.50
1250 mm	900 mm	850 gr	1307.7700	Fr. 140.-

Bassines

Exécution extra-forte. Avec fond arrondi et bord rabattu. En acier chrome-nickel 18/10. Fine-poli.

ø haut	ø bas	Hauteur	Capacité	Poids	No d'art.	Prix
160 mm	80 mm	55 mm	0,75 l	90 gr	1303.4110	Fr. 12.50
200 mm	115 mm	70 mm	1,40 l	150 gr	1303.4111	Fr. 15.-
240 mm	135 mm	85 mm	2,85 l	250 gr	1303.4112	Fr. 20.-
280 mm	160 mm	100 mm	4,75 l	470 gr	1303.4113	Fr. 28.50
320 mm	200 mm	110 mm	10,00 l	525 gr	1303.4114	Fr. 36.50



Passoires à salade coniques

En acier inoxydable 18/10. Poli brillant. 2 poignées. Socle/pied.

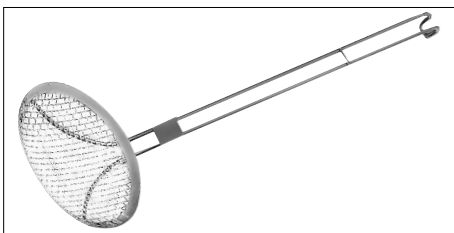
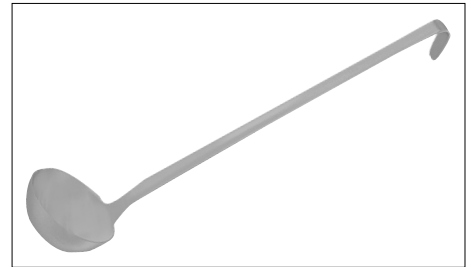
ø haut	ø bas	Hauteur	Poids	No d'art.	Prix
300 mm	180 mm	140 mm	1440 gr	1303.4120	Fr. 150.-
350 mm	215 mm	165 mm	2090 gr	1303.4121	Fr. 170.-
400 mm	265 mm	175 mm	2535 gr	1303.4122	Fr. 195.-
450 mm	270 mm	195 mm	3200 gr	1303.4123	Fr. 225.-
500 mm	310 mm	225 mm	3850 gr	1303.4124	Fr. 265.-

Passoires à salade rondes, sur socle ø 240 mm / Hauteur 110 mm / Poids 750 gr et ø 500 mm / Hauteur 135 mm / Poids 1000 gr sur demande!

Louches

Sans jointures, en une pièce. Exécution lourde. En acier inoxydable 18/10.

Capacité	ø	Longueur manche	Poids	No d'art.	Prix
0,07 l	65 mm	310 mm	165 gr	1307.5910	Fr. 21.50
0,12 l	80 mm	320 mm	240 gr	1307.5911	Fr. 22.50
0,20 l	90 mm	330 mm	260 gr	1307.5912	Fr. 25.-
0,25 l	100 mm	370 mm	350 gr	1307.5913	Fr. 27.-
0,50 l	120 mm	420 mm	450 gr	1307.5914	Fr. 29.50
0,75 l	140 mm	430 mm	525 gr	1307.5915	Fr. 37.50
1,00 l	160 mm	450 mm	800 gr	1307.5916	Fr. 40.50
1,50 l	180 mm	480 mm	1100 gr	1307.5930	Fr. 61.50



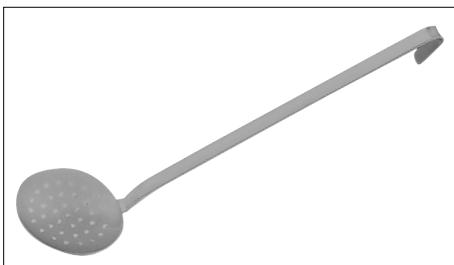
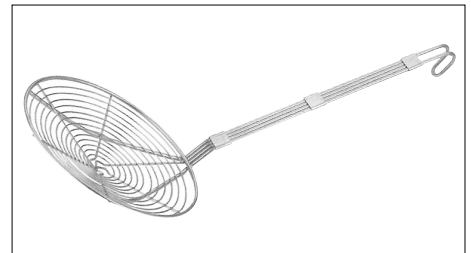
Araignées/Écumoires à friture

Sans jointures, en une pièce. Exécution lourde. En acier inoxydable 18/10.

ø	Longueur manche	Poids	No d'art.	Prix
100 mm	300 mm	110 gr	1307.5917	Fr. 15.-
120 mm	350 mm	210 gr	1307.5918	Fr. 20.-
150 mm	350 mm	230 gr	1307.5919	Fr. 27.50
170 mm	400 mm	250 gr	1307.5920	Fr. 32.-
200 mm	440 mm	400 gr	1307.5921	Fr. 40.-

Araignées/Écumoires à friture

ø	Longueur manche	Poids	No d'art.	Prix
130 mm	475 mm	280 gr	1307.5750	Fr. 28.-
150 mm	495 mm	000 gr	1307.5751	Fr. 31.-
180 mm	525 mm	000 gr	1307.5752	Fr. 34.-
200 mm	545 mm	000 gr	1307.5753	Fr. 37.-
220 mm	670 mm	000 gr	1307.5754	Fr. 39.50
240 mm	690 mm	000 gr	1307.5755	Fr. 43.-
280 mm	690 mm	570 gr	1307.5756	Fr. 45.-



Écumoires plates

Monobloc, en une pièce. En acier inoxydable 18/10.

ø	Longueur manche	Poids	No d'art.	Prix
80 mm	290 mm	160 gr	1307.8110	Fr. 18.50
100 mm	320 mm	210 gr	1307.8111	Fr. 21.50
120 mm	350 mm	310 gr	1307.8112	Fr. 23.50
140 mm	370 mm	380 gr	1307.8113	Fr. 27.-
160 mm	440 mm	460 gr	1307.8114	Fr. 29.-
180 mm	440 mm	650 gr	1307.8115	Fr. 45.-
200 mm	470 mm	700 gr	1307.8116	Fr. 55.-

Hand-Schwingbesen

Mod. CHEF

Aus rostfreiem Stahl 18/8. Griff glatt oder aus ABS, rutschfest. Spülmaschinenfest. Die Drahtlöcher, durch welche die Drähte in den Griff geführt werden, sind wasserdicht.



d = 12 / f = 37

3.11/B

Fouets à main

mod. CHEF

En acier inoxydable 18/8. Manche lisse ou en ABS antiglissante. Résistant à la rinceuse. Les trous par qui les fils sont guidés dans la manche sont étanches.



Griff glatt / Manche lisse (mit Aufhängeöse / avec oeillet)

Grösse Grandeur	Gesamtlänge Longueur total	Korblänge (Drähte) Long. corbeille	Grifflänge inkl. Oese Long. manche oeillet incl.	Anzahl Drähte Nombre fils	Drahtdicke Epaisseur fils	Gewicht ca. Poids ca.	Art.-Nr. No d'art.	Preis Prix
0-0	220 mm	110 mm	115 mm	7	1,4 mm	70 gr	1294.6000	Fr. 6.75
0-1	270 mm	150 mm	130 mm	7	1,4 mm	90 gr	1294.6100	Fr. 7.50
0-2	320 mm	180 mm	140 mm	7	1,4 mm	100 gr	1294.6200	Fr. 8.50
0-3	340 mm	200 mm	140 mm	8	2,3 mm	230 gr	1294.6300	Fr. 14.-
0-4	360 mm	220 mm	140 mm	8	2,3 mm	240 gr	1294.6400	Fr. 15.-
0-5	410 mm	260 mm	150 mm	8	2,3 mm	275 gr	1294.6500	Fr. 16.-
0-6	470 mm	310 mm	160 mm	8	2,3 mm	315 gr	1294.6600	Fr. 19.-
0-7	500 mm	370 mm	135 mm	8	2,3 mm	335 gr	1294.6700	Fr. 20.-
0-8	570 mm	400 mm	170 mm	8	2,3 mm	375 gr	1294.6800	Fr. 22.-
0-9	620 mm	450 mm	170 mm	8	2,3 mm	425 gr	1294.6900	Fr. 23.50

Griff ABS, antirutsch / Manche ABS antiglissante (hitzebeständig bis 200°C / résistant à la chaleur jusqu' à 200°C)

Grösse Grandeur	Gesamtlänge Longueur total	Korblänge (Drähte) Long. corbeille	Grifflänge inkl. Hülse Long. manche oeillet incl.	Anzahl Drähte Nombre fils	Drahtdicke Epaisseur fils	Gewicht ca. Poids ca.	Art.-Nr. No d'art.	Preis Prix
1	270 mm	135 mm	115 mm	8	1,4 mm	125 gr	1294.7000	Fr. 8.75
2	310 mm	180 mm	135 mm	8	1,4 mm	155 gr	1294.7100	Fr. 10.-
3	360 mm	220 mm	135 mm	8	2,3 mm	165 gr	1294.7200	Fr. 10.50
4	400 mm	275 mm	135 mm	8	2,3 mm	185 gr	1294.7300	Fr. 11.-
5	440 mm	315 mm	135 mm	8	2,3 mm	215 gr	1294.7400	Fr. 16.-
6	500 mm	300 mm	135 mm	8	2,3 mm	240 gr	1294.7500	Fr. 18.-

Bäckernorm

(600 x 400 mm)

Schwere Ausführung. Inox CNS 18/8. Rahmenstärke 7 mm. 16 Drähte, Stärke 3 mm. Drahtabstand 32 mm. 1 Verstrebung. Gewicht 1150 g.

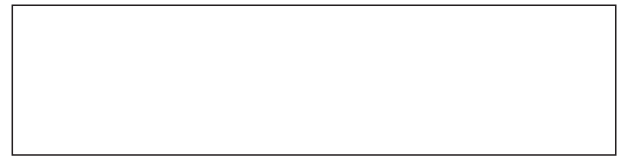
Art. Nr. 2411.4202
Preis Fr. 92.–

Norme boulanger

(600 x 400 mm)

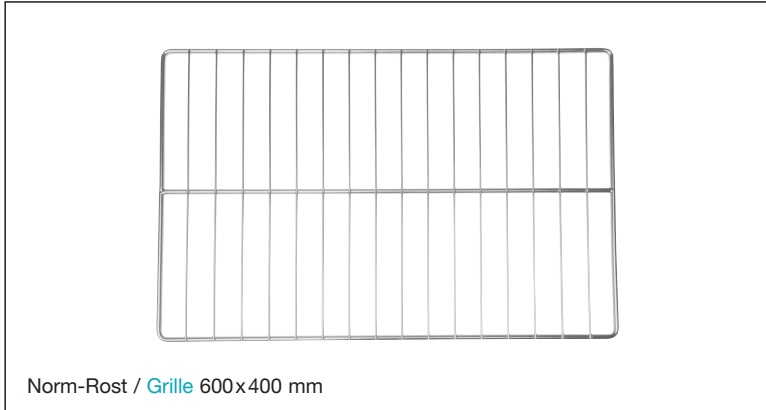
Exécution lourde. Inox CNS 18/8. Epaisseur du cadre 7 mm. 16 fils, épaisseur 3 mm. Distance entre les fils 32 mm. 1 travers. Poids 1150 g.

No d'art. 2411.4202
Prix Fr. 92.–



d = 12 / f = 37

9.07 / F



Norm-Rost / Grille 600x400 mm

Norm-Gitterroste

Aus INOX-Stahl CNS 18/8, 18/10 oder Aisi 304 elektropoliert. Schwere Ausführung (Gastronorm).

Für Back- und Heissluftöfen, Kombi-Dämpfer, Kühl- und Tiefkühlschränke usw.

Grilles normées

En acier INOX CNS 18/8, 18/10 ou Aisi 304 électropolies. Exécution lourde (Gastronorme).

Pour fours et fours à air-chaud, fours combinés, réfrigérateurs, congélateurs etc.

Gastronorm 1/2

(325 x 265 mm). Inox 18/8.

Rahmenstärke 5 mm. 15 Drähte, Stärke 2 mm. Drahtabstand 20 mm. 1 Verstrebung. Gewicht 400 g.

Art. Nr. 1300.8000
Preis Fr. 48.–

Gastronorme 1/2

(325 x 265 mm). Inox 18/8.

Epaisseur du cadre 5 mm. 15 fils, épaisseur 2 mm. Distance entre les fils 20 mm. 1 traverse. Poids 400 g.

No d'art. 1300.8000
Prix Fr. 48.–

Gastronorm 2/3

(352 x 325 mm). Inox 18/8.

Rahmenstärke 5 mm. 21 Drähte, Stärke 2 mm. Drahtabstand 20 mm. 1 Verstrebung. Gewicht 480 g.

Art. Nr. 1300.8010
Preis Fr. 56.–

Gastronorme 2/3

(352 x 325 mm). Inox 18/8.

Epaisseur du cadre 5 mm. 21 fils, épaisseur 2 mm. Distance entre les fils 20 mm. 1 traverse. Poids 480 g.

No d'art. 1300.8010
Prix Fr. 56.–

Gastronorm 1/1

(530 x 325 mm). Inox CNS 18/10.

Schwere Ausführung. Rahmenstärke 7 mm. 24 Drähte, Stärke 4 mm. Drahtabstand 20 mm. 1 Verstrebung. Gewicht 1200 g.

Art. Nr. 1300.8020
Preis Fr. 45.–

Gastronorme 1/1

(530 x 325 mm). Inox CNS 18/10.

Epaisseur du cadre 7 mm. 24 fils, épaisseur 4 mm. Distance entre les fils 20 mm. 1 traverse. Poids 1200 g.

No d'art. 1300.8020
Prix Fr. 45.–

Gastronorm 2/1

(650 x 530 mm). Inox CNS 18/10.

Schwere Ausführung. Rahmenstärke 7 mm. 20 Drähte, Stärke 4 mm. Drahtabstand 20 mm. 2 Verstrebungen. Gewicht 2200 g.

Art. Nr. 1300.8030
Preis Fr. 77.–

Gastronorme 2/1

(650 x 530 mm). Inox CNS 18/10.

Epaisseur du cadre 7 mm. 20 fils, épaisseur 4 mm. Distance entre les fils 20 mm. 2 traverses. Poids 2200 g.

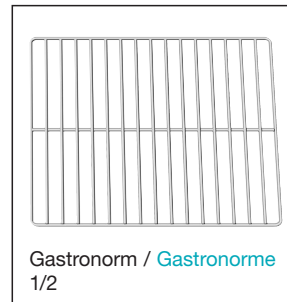
No d'art. 1300.8030
Prix Fr. 77.–

Auf speziellen Wunsch sind die Roste GN 1/1 + GN 2/1 auch in einer leichteren Ausführung lieferbar (GN 1/1, Gewicht 760 g, Minderpreis Fr. 8.– bzw. GN 2/1, Gewicht 1400 g, Minderpreis Fr. 15.–).

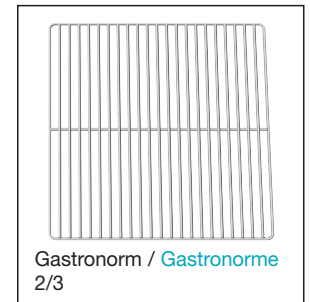
Preise exkl. MWST

Sur demande les grilles sont disponibles GN 1/1 + GN 2/1 également dans une exécution légère (GN 1/1, poids 760 g, moins-value Fr. 8.– resp. GN 2/1, poids 1400 g, moins-value Fr. 15.–).

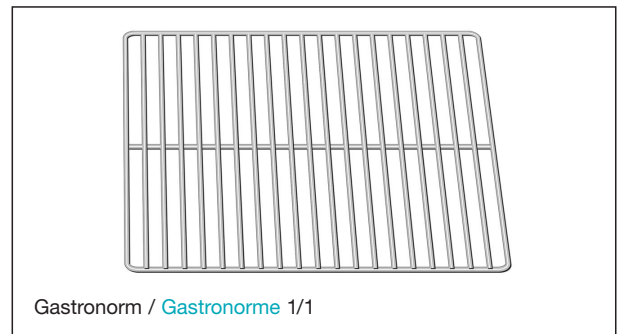
Prix TVA non comprise



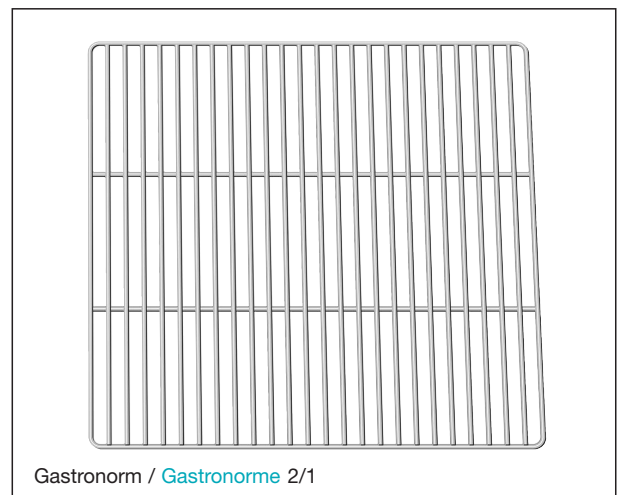
Gastronorm / Gastronorme 1/2



Gastronorm / Gastronorme 2/3



Gastronorm / Gastronorme 1/1

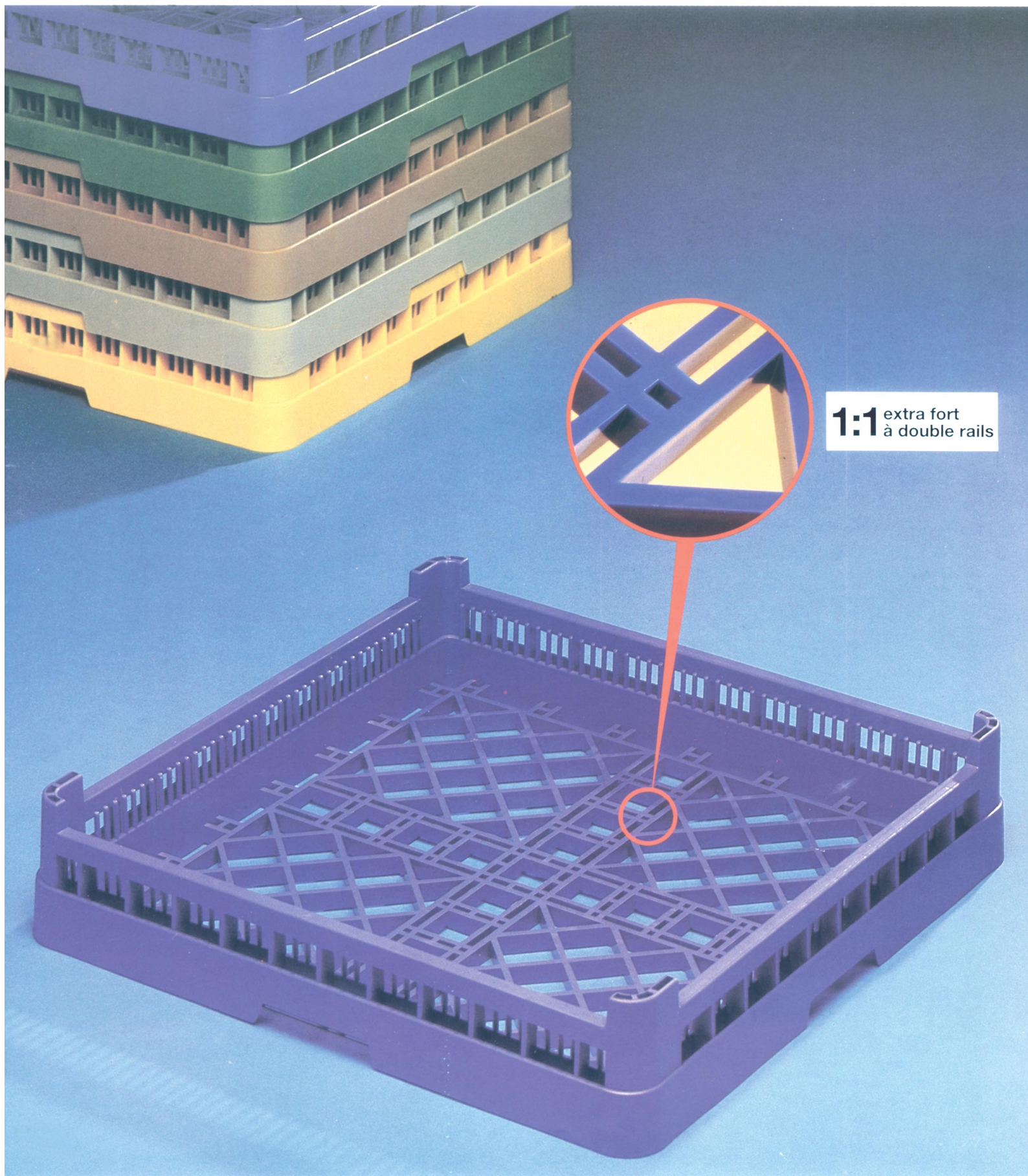


Gastronorm / Gastronorme 2/1

Paniers lave-vaisselle Mod. CWK

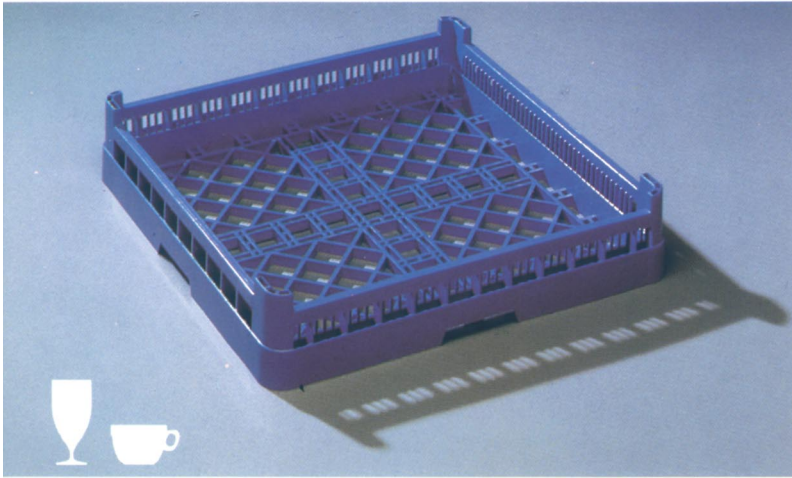
f = 37

9.03 / F

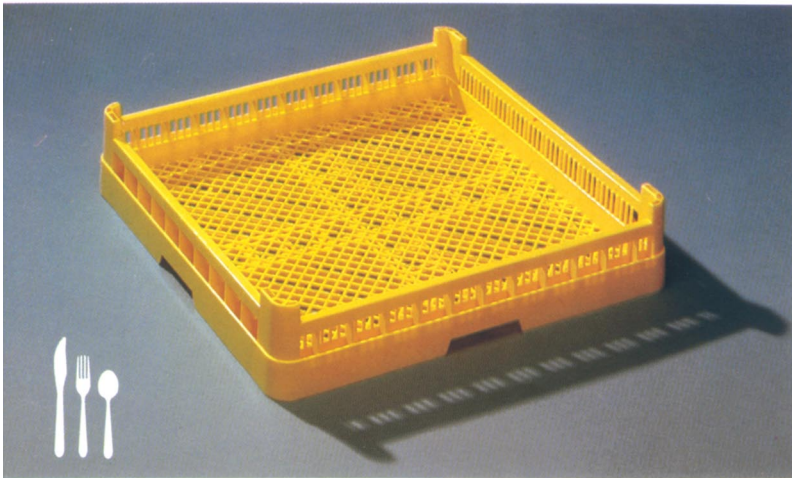


1:1 extra fort
à double rails

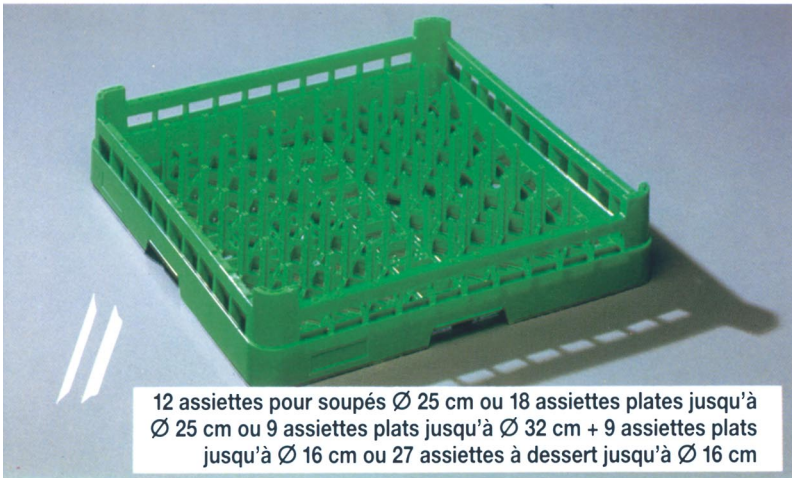
Panier à verres (Panier universel) 1/1 (type CB 30-30) à grosses mailles



Panier à couverts 1/1 (type CP 10-10) à mailles fines

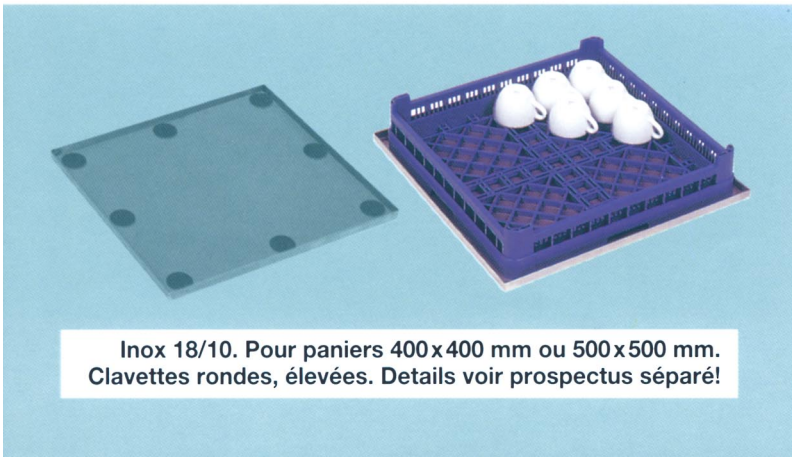


Panier à assiettes 1/1 (type PP 18-12)



12 assiettes pour soupés Ø 25 cm ou 18 assiettes plates jusqu'à Ø 25 cm ou 9 assiettes plats jusqu'à Ø 32 cm + 9 assiettes plats jusqu'à Ø 16 cm ou 27 assiettes à dessert jusqu'à Ø 16 cm

Plaques de base/Egouttoirs



Inox 18/10. Pour paniers 400x400 mm ou 500x500 mm. Clavettes rondes, élevées. Détails voir prospectus séparé!

PANIERES LAVE-VAISSELLE «CWK» 500 x 500 mm convenant à la plupart des lave-vaisselle pour introduction frontale ou latérale.

Hauteur y compris saillies. Hauteur utile empilés 55 mm.

Durables

Les paniers lave-vaisselle «CWK» en polypropylène sont d'une exécution robuste et silencieux pendant l'emploi. Résistants à la chaleur (jusqu'à 110°C) et aux produits chimiques de lavage. Fini avec la corrosion. Avantages pour tous. Empilables de façon compacte, donc gain de place.

Meilleure utilisation de l'eau chaude!

Ces paniers, contrairement à beaucoup d'autres paniers, n'ont pas de côtés fermés. De ce fait l'eau peut atteindre de tous côtés et sans restriction directement les verres ou vaisselle à laver.

Le principal effet de nettoyage est dépendant de la quantité d'eau qui circule à travers le panier par unité de temps. Le fond et les côtés du panier sont construits de telle façon que le grillage du panier facilite cette circulation.

Meilleur séchage automatique!

Le panier lave-vaisselle est, pour des raisons d'hygiène, construit de façon à permettre une circulation d'air la plus grande possible, ce qui conduit à une évaporation plus rapide et ainsi un meilleur séchage automatique.

				No d'art.	Contenu p. carton
Panier à verres	1/1	CB 20-20	bleu foncé	1296.089	9
Panier à verres (Panier universel)	1/1	CB 30-30	bleu (gris clair sur demande)	1296.083	10
Panier à couverts	1/1	CP 10-10	jaune	1296.084	10 (gris sur demande)
Pan. à assiettes	1/1	PP 18-12	vert	1296.085	9
		PP 18-12	bleu	1296.086	9
Pan. à plateaux	1/1	CVO-8	vert	1296.087	9
Panier à verres (Panier universel)	1/2	GK 30-30	gris clair	1296.081	10
Panier à couverts	1/2	BK 10-10	gris clair	1296.082	10
Pan. à assiettes	1/2	TK 8	gris clair	1296.088	8

Paniers avec compartiments bleu

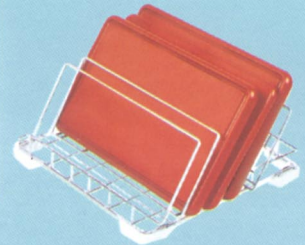
Type	Division des compartiments	Pour verres avec manche hauteur de	No d'art.	Contenu p. carton
B116	16 compartiments	65-100 mm	1296.130	8
B216	109 x 109 mm	115-150 mm	1296.131	5
B316	pour 16 verres	165-200 mm	1296.132	4
B416		215-250 mm	1296.133	3
B125	25 compartiments	65-100 mm	1296.140	8
B225	88 x 88 mm	115-150 mm	1296.141	5
B325	pour 25 verres	165-200 mm	1296.142	4
B425		215-250 mm	1296.143	3
B136	36 compartiments	65-100 mm	1296.150	8
B236	73 x 73 mm	115-150 mm	1296.151	5
B336	pour 36 verres	165-200 mm	1296.152	4
B436		215-250 mm	1296.153	3

Paniers CBR bleu


Type	Hauteur inf.	Pour hauteur de	No d'art.	Contenu p. carton
CBR-1	100 mm	65-100 mm	1296.160	8
CBR-2	150 mm	115-150 mm	1296.161	5
CBR-3	200 mm	165-200 mm	1296.162	4
CBR-4	250 mm	215-250 mm	1296.163	3

























Panier universel

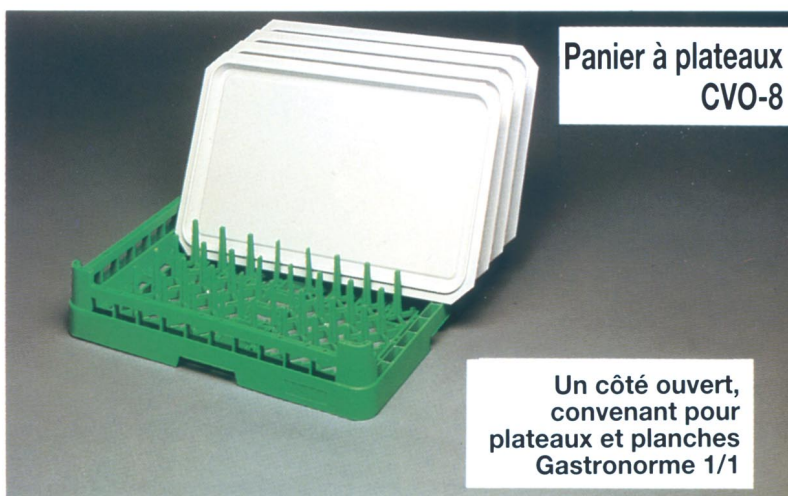
Inox 18/8. 500x500x195 mm. Pour 6 planches à découper GN 1/1 jusqu'à 30 mm d'épaisseur. Détails voir prospectus séparé!



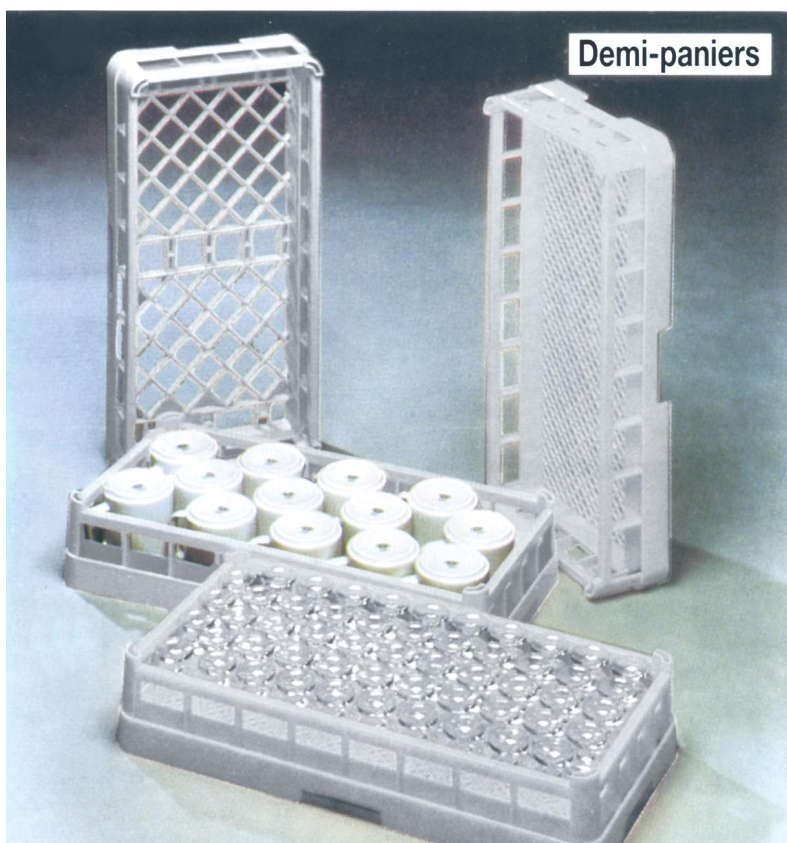
Paniers avec compartiments (separations)



B116			B216			B316			B416			Ø 110 mm
No d'art.	1296.130		1296.131	1296.132	1296.133							
B125			B225			B325			B425			Ø 85 mm
No d'art.	1296.140		1296.141	1296.142	1296.143							
B136			B236			B336			B436			Ø 74 mm
No d'art.	1296.150		1296.151	1296.152	1296.153							
	(65-100 mm)		(115-150 mm)	(165-200 mm)	(215-250 mm)							
Hauteur panier	133 mm		180 mm	233 mm	280 mm							



Parfaits, quand les autres sont trop grands



Meilleure conception

Une conception de la place de travail bien réfléchi est la meilleure garantie pour un processus de travail sans accrocs. Les demi-paniers, économisant de la place, simplifient le déroulement du travail, économisent du temps, réduisent la casse inutile et évitent une lourde manutention. L'utilisation de demi-paniers est par conséquent recommandée. Hauteur y compris saillies 95 mm. Hauteur utile empilés 50 mm.

Place nécessaire pour des paniers ordinaires:

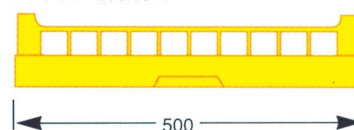


Paniers à assiettes 1/2, (type TK 8) gris clair, fines mailles. Pour 10 assiettes de Ø 24 cm. Y compris cadran avec 5 tailles. No d'art. 1296.088

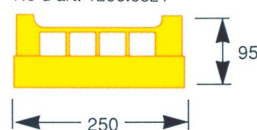
Place nécessaire pour des demi-paniers «CWK» faciles à placer



Panier à verres 1/2 (type GK 30-30) gris clair, grosses mailles. No d'art. 1296.0811

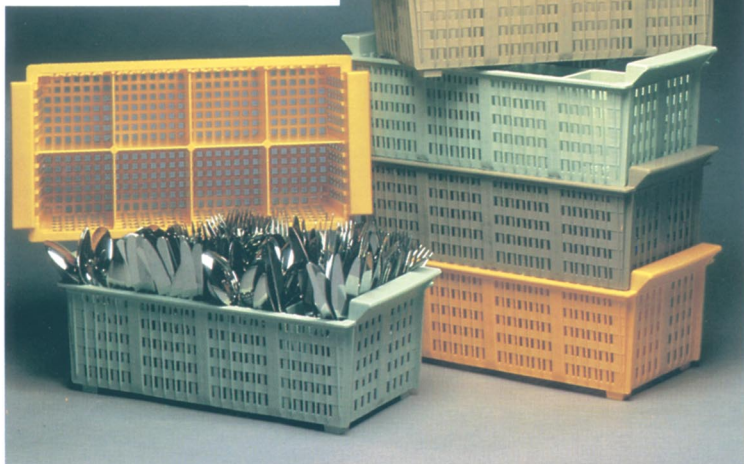


Panier à couverts 1/2 (type BK 10-10) gris clair, fines mailles. No d'art. 1296.0821



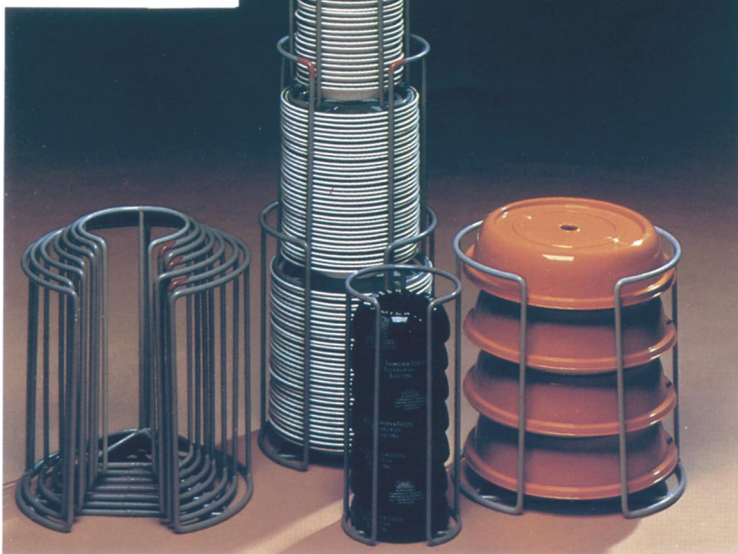
Panier à couverts à 8 compartiments

(contient 250-300 couverts)

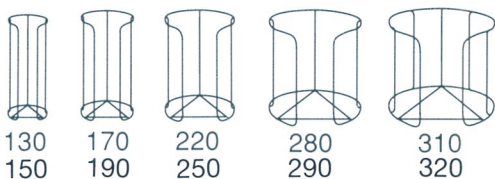


Porte-assiettes

(10 différents diamètres de 130 à 320 mm)



Entreposage plus simple



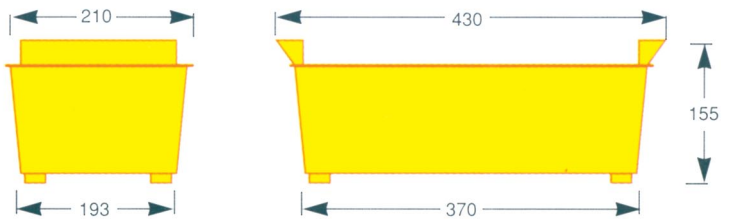
CARQUOIS A COUVERTS, rond
Contient environ 40-50 couverts
Diamètre d'ouverture 100 mm
Hauteur 140 mm
Matière: polyéthylène
Couleurs: blanc (gris et brun sur demande)
No d'art. 1296.060

CERCLE
Blanc. 105 x 25 mm.
No d'art. 1296.062

Les paniers à couverts «CWK» sont légers à manipuler et empilables! Il est profitable de les employer!

L'exécution et la matière des paniers à couverts «CWK» ont été fabriqués en tenant compte de la rude manipulation à laquelle ils sont souvent exposés. 430 x 210 x 155 mm. Contenance 8 x 0,85 lt. No d'art. 1296.080

Grâce à 2 poignées robustes sur les côtés, le panier à couverts «CWK» est facile à soulever. Livrable sur demande spéciale également avec 2 poignées pivotantes en nirosta (hauteur avec poignées 270 mm).



Couleurs: Jaune (brun, vert et gris clair sur demande spéciale).

Les porte-assiettes «CWK» sont indispensables dans la manipulation de petites et grandes assiettes, cendriers, etc. Vous vous facilitez le travail et gagnez du temps. La vaisselle se tient de façon stable. Il ne se produit aucun dégât inutile.

Avec les porte-assiettes «CWK» vous travaillez plus rapidement et efficacement.

Les porte-assiettes «CWK» peuvent contenir des assiettes de 130 mm Ø à 310 mm Ø. Hauteur 300 mm. Les porte-assiettes sont composés de fil d'acier recouvert de matière synthétique. Ils sont résistants, supportent de lourdes charges et sont rigides en torsion. Toutes propriétés importantes lors du rangement de vaisselle et pour le transport entre local de lavage et salle à manger.

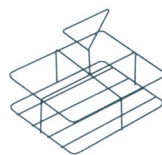
Les porte-assiettes «CWK» sont légers et faciles à soulever. Tous les bords sont arrondis.

Ø 130 mm, No d'art. 1296.110	Ø 250 mm, No d'art. 1296.115
Ø 150 mm, No d'art. 1296.111	Ø 280 mm, No d'art. 1296.116
Ø 170 mm, No d'art. 1296.112	Ø 290 mm, No d'art. 1296.118
Ø 190 mm, No d'art. 1296.113	Ø 310 mm, No d'art. 1296.117
Ø 220 mm, No d'art. 1296.114	Ø 320 mm, No d'art. 1296.119

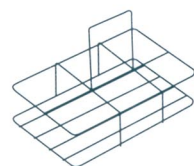
Manipulation rationnelle

Porte-verres

En fil d'acier recouvert de matière synthétique. Hauteur y compris poignée de transport 260 mm.



230 x 230 mm
4 compartim.
No d'art.
1296.071



330 x 230 mm
6 compartim.
No d'art.
1296.072



GOBLET A COUVERTS, carré
Contient environ 50-60 couverts
Dimensions: 110 x 110 x 140 mm
Matière: polypropène
Couleurs: blanc (bleu et brun sur demande)
No d'art. 1296.061
Dans 1 corbeille 500 x 500 mm il y a de la place pour 16 gobelets.

Preise für Geschirrspülkörbe "CWK"
 Prix-courant pour paniers lave-vaisselle "CWK"

d=12/f=37

3.05

Gläserkorb 1/2 (Universalkorb)	Panier à verres 1/2 (panier univers.)	GK 30-30	1296.0811	Fr.	17.00
Besteckkorb 1/2 (hellgrau)	Panier à couverts 1/2 (gris clair)	BK 10-10	1296.0821	Fr.	20.00
Gläserkorb 1/1 (blau)	Panier à verres 1/1 (bleu)	CB 30-30	1296.0830	Fr.	36.00
Besteckkorb 1/1 (gelb)	Panier à couverts 1/1 (jaune)	CP 10-10	1296.0840	Fr.	41.00
Tellerkorb 1/1 (grün)	Panier à assiettes 1/1 (vert)	PP 12-18	1296.0850	Fr.	41.00
Tellerkorb 1/1 (blau)	Panier à assiettes 1/1 (bleu)	PP 12-18	1296.0860	Fr.	41.00
Tablettkorb 1/1 (grün)	Panier à plateaux 1/1 (vert)	CVO-8	1296.0870	Fr.	55.00
Tellerkorb 1/2 (hellgrau)	Panier à assiettes 1/2 (gris clair)	TK-8	1296.0880	Fr.	20.00
Gläserkorb 1/1 (dunkelblau)	Panier à verres 1/1 (bleu foncé)	CB 20-20	1296.0890	Fr.	41.00

Körbe mit 16 Fächern

Paniers avec 16 compartiments

(hellblau)

(bleu clair)

110 x 110 mm	H 100 mm	B - 116	1296.1300	Fr.	98.00
	H 150 mm	B - 216	1296.1310	Fr.	135.00
	H 200 mm	B - 316	1296.1320	Fr.	170.00
	H 250 mm	B - 416	1296.1330	Fr.	198.00

mit 25 Fächern

avec 25 compartiments

(hellblau)

(bleu clair)

85 x 85 mm	H 100 mm	B - 125	1296.1400	Fr.	105.00
	H 150 mm	B - 225	1296.4100	Fr.	140.00
	H 200 mm	B - 325	1296.1420	Fr.	175.00
	H 250 mm	B - 425	1296.1430	Fr.	210.00

mit 36 Fächern

avec 36 compartiments

(hellblau)

(bleu clair)

74 x74 mm	H 100 mm	B - 136	1296.1500	Fr.	105.00
	H 150 mm	B - 236	1296.1510	Fr.	145.00
	H 200 mm	B - 336	1296.1520	Fr.	180.00
	H 250 mm	B - 436	1296.1530	Fr.	220.00

Spülkörbe mit Aufsatz

Paniers avec dessus

(hellblau)

(bleu clair)

H 100 mm	CBR - 1	1296.1600	Fr.	98.00
H 150 mm	CBR - 2	1296.1610	Fr.	130.00
H 200 mm	CBR - 3	1296.1620	Fr.	165.00
H 250 mm	CBR - 4	1296.1630	Fr.	195.00

Besteckkorb 8 Fächer (gelb)
 - mit 2 Bügeln,Stahldraht plastifiziert

Panier à 8 compartiments (jaune)
 - avec 2 poignées, fils d'acier plastifiés

8	1296.0800	Fr.	26.50
8 H	1296.0801	Fr.	55.00

Tellerstapler

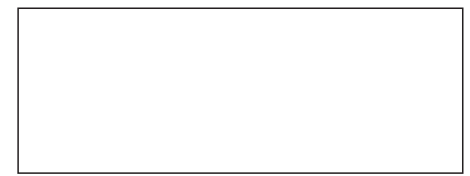
Porte - assiettes

130 mm	TK - 130	1296.1100	Fr.	35.00
150 mm	TK - 150	1296.1110	Fr.	35.00
170 mm	TK - 170	1296.1120	Fr.	40.00
190 mm	TK - 190	1296.1130	Fr.	40.00
220 mm	TK - 220	1296.1140	Fr.	47.00
250 mm	TK - 250	1296.1150	Fr.	47.00
280 mm	TK - 280	1296.1160	Fr.	55.00
290 mm	TK - 290	1296.1180	Fr.	55.00
310 mm	TK - 310	1296.1170	Fr.	60.00
320 mm	TK - 320	1296.1190	Fr.	60.00

Becher - u. Gläserträger	Portes -verres et gobelets					
4 Fächer	4 compartiments	C 4	1296.0710	Fr.	60.00	
6 Fächer	6 compartiments	C 6	1296.0720	Fr.	68.00	
Besteck- Köcher / Becher rund	Carquois à couverts rond	BC	1296.0600	Fr.	2.50	
Besteckbecher 4-eckig	Gobelet à couverts carré	BB	1296.0610	Fr.	2.50	
Köcherring	Cercle pour carquois	BCR	1296.0620	Fr.	1.75	

Universal-Spülkorb

Für Schneidbretter bis 30 mm Dicke, Servier-tabletts, Roste und Bleche usw. (Gastronorm 1/1)



d = 12 / f = 37

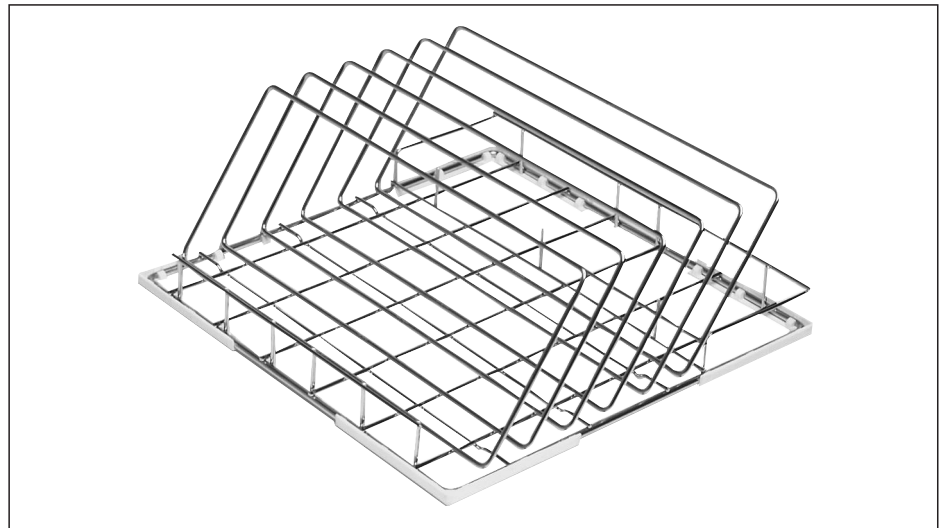
3.07 / F

Panier lave-vaisselle universel

Pour planches à découper jusqu'à 30 mm d'épaisseur, plateaux, grilles et plaques etc. (Gastronorme 1/1)

- 500 x 500 x 195 mm. Aus rostfreiem Chromnickelstahl 18/8 (Aisi 304).
- Für 6 Schneidbretter bis 30 mm Dicke, Tablett, Roste und Bleche, 1/1 Gastronorm (530 x 325 mm). Notwendige Tiefe im Spülraum 530 mm oder minimaler Türrahmen der Spülmaschine 535 x 280 mm. Höhe Spülkorb inkl. Tablett usw. GN 1/1 (530 x 325 mm) = 285 mm, resp. Veska/Euronorm (530 x 370/375 mm) = 315/320 mm.
- Grundrahmenstärke 8 mm.
- 4 weisse Kunststoff-Winkel-Profile 170/170 mm lang, auf allen 4 Ecken des Rahmens aufgesteckt; dadurch verbessertes und leiseres Gleiten.
- Drahtstärke Halterungen 6 mm.
- Abstand zwischen den schrägen Halterungen innen 45 mm.
- Vorne und hinten Rahmen mit einem Innenabstand von 45 mm vom Grundrahmen, welcher auch als Handgriff dient.
- Gewicht 3800 g.

Art. Nr. 1296.1580
Preis Fr. 275.-



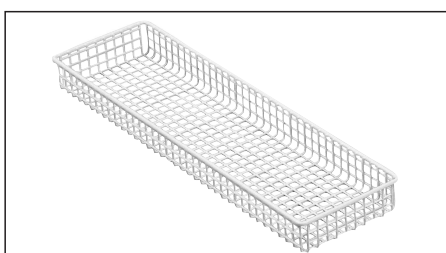
- 500 x 500 x 195 mm. En acier au nickel-chrome 18/8 (Aisi 304).
- Pour 6 planches à trancher jusqu'à 30 mm d'épaisseur, plateaux, grilles et plaques, 1/1 Gastronorme (530 x 325 mm). Nécessaire: Profondeur utile dans la chambre de rinçage 530 mm ou une ouverture du chassis de porte du lave-vaisselle de 535 x 280 mm au minimum. Hauteur

- du panier y compris plateaux etc. GN 1/1 (530 x 325 mm) = 285 mm resp. Veska/Euronorme (530 x 370 x 375 mm) = 315/320 mm.
- Glissières Ø 8 mm, dessous sur les angles blanc, avec 4 patins angle en matière synthétique 170/170 mm de long; par cela il glisse mieux et plus silencieux.
- Épaisseur du fil des rails 6 mm.

- Distance entre les rails de retenue inférieure 45 mm.
- Cadran devant et en arrière qui, grâce à une intervalle intérieur du cadran de 45 mm, sert comme poignée.
- Poids 3800 g.

No d'art. 1296.1580
Prix Fr. 275.-

Zubehör / Accessoire



Preise exkl. MWSt

Korb

Für Tassen, Besteck und Schneidmesser 480 x 140 x 45 mm. Drahtstärke 1,6 mm, Inox 18/8, rinsalisiert. Kann hinten in Spülkorb eingelegt werden. Wenn keine Tablett oder Schneidbretter eingelegt werden, passen 3 Körbe in den Basis-Spülkorb.

Art. Nr. 1296.1590
Preis Fr. 90.-

Prix TVA non comprise

Panier

Pour tasses, couverts et couteaux 480 x 140 x 45 mm. Épaisseur des fils 1,6 mm, en inox 18/8, rinsalisés. Peut être posé en arrière du panier lave-vaisselle. Si aucun plateau ou planche à trancher n'est inséré, il y a place pour 3 paniers dans le panier de rinçage de base.

No d'art. 1296.1590
Prix Fr. 90.-

Rollis für Spülkörbe

Zum Transport oder zur Lagerung von Körben.

Mod. 510

Aus rostfreiem Stahl 18/8-Aisi 304. Aussenmasse Wanne 510 x 510 x 40 mm, Materialstärke 1,5 mm. Mit 4 Lenkrollen Ø 100 mm, 2 mit Feststellern. Gehäuse aus Stahlblech, verzinkt und promatisiert. Schwenklager mit zweifachem Kugelkranz, Gummirad Thermoplastik grau, temperaturbeständig -20°C bis +80°C (empfohlen für Grossküchen). Tragkraft 180 kg. Höhe inkl. Räder 165 mm. Gewicht 5,7 kg.

En acier inoxydable 18/8-Aisi 304. Dimensions extérieures cuve 510 x 510 x 40 mm. Epaisseur matériel 1,5 mm. Avec 4 roulettes Ø 100 mm, 2 avec freine, boîtier en tôle d'acier, zinguée et promatisée. Paliers pivotants avec couronne à billes double, roues en caoutchouc thermoplastique grise, résistants aux températures de -20°C à +80°C (recommandée pour grandes cuisines). Force portante 180 kg. Hauteur y compris roulettes 165 mm. Poids 5,7 kg.



Mod. 510

Art. Nr. No d'art. 1296.1712
Preis Fr. Prix Fr. 375.-

Chariots à plate-forme pour paniers lave-vaisselle

Pour transporter ou stocker des paniers.

Mod. CR-7500 / CR-7000

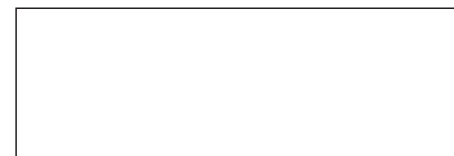
Aus Polypropylen, hellblau. Aussenmasse Wanne 550 x 530 x 80 mm, Innenmasse 505 x 505 x 55/30 mm. Wanne mit 4 Stellfüsschen 80 x 80 x 25 mm in den Ecken (dadurch stehen die Körbe mit im Wasser), mit Auslaufloch mit Stopfen. 4 Lenkrollen Ø 100 mm, aus Hartkunststoff und mit Gummireifen, 2 mit Feststellern, Tragkraft 75 kg. Höhe inkl. Räder 215 mm. Gewicht 3,9 kg.

En polypropylène, bleu clair. Dimensions extérieures 550 x 530 x 80 mm, dimensions intérieures 505 x 505 x 55/30 mm. Cuve avec 4 pieds 80 x 80 x 25 mm dans les coins (par cela les paniers ne sont pas posés l'eau), avec trou d'écoulement et collet. 4 roulettes Ø 100 mm, en matière synthétique dure et bandages en caoutchouc, 2 avec freines, force portante 75 kg. Hauteur y compris roulettes 215 mm. Poids 3,9 kg.



Mod. CR-7500

Art. Nr. No d'art. 1296.1710
Preis Fr. Prix Fr. 180.-



d = 12 / f = 37

3.10 / F



Mod. CR-7000

Wie Mod. CR-7500, jedoch mit aufsteckbarer und mit 4 Sechskantschrauben M6 verschraubter Lenkstange (Führungsbügel/Schubbügel) aus CNS 18/10. Totalhöhe ab Boden 930 mm. Gewicht 5 kg.

Comme mod. CR-7500, mais avec tige conductrice (arc-conducteur/poussoir) relevable, en CNS 18/10, vissée avec 4 vis Hexagon M6. Hauteur total dès le fond 930 mm. Poids 5 kg.

Art. Nr. No d'art. 1296.1711
Preis Fr. Prix Fr. 275.-

Rolli für Waschmittel-Bidons

Einfacheres Wechseln von Wasch- und Glanzmittel-Bidons und transportieren von Gastronorm-Artikeln 1/1 (z.B. Tablett).
Für 2 Bidons à 25 Liter Fassungsvermögen. Passt unter einen Zu- oder Ablauftisch.

Aus CNS 18/8-Aisi 304. Aussenmasse Wanne 535 x 330 x 40 mm (Innen für GASTRONORM-Tablett usw.), Materialstärke 1,5 mm. Platten mit Lenkrolle mit 4 aufgeschweissten Gewindebolzen und Muttern M5 aus Inox; deshalb auswechselbar.

4 Lenkrollen Ø 60 mm, 2 mit Feststellern, Gehäuse aus Stahlblech, verzinkt und promatisiert, Schwenklager mit zweifachem Kugelkranz, Gummirad Thermoplastik grau, temperaturbeständig -20°C bis +80°C (empfohlen für Grossküchen). Tragkraft 120 kg. Totalhöhe ab Boden 150 mm. Gewicht 4,9 kg.

Art. Nr. No d'art. 1296.1714
Preis Fr. Prix Fr. 350.-

Chariot pour bidons détergents

Changement de bidons de détergents brillants-séchants et transporter des articles Gastronorme 1/1 (par exemple plateaux) plus facile.

Pour 2 bidons de 25 litres chaque de capacité. Pour poser sous une table.

En CNS 18/8-Aisi 304. Dimensions extérieures de la cuve 535 x 330 x 40 mm (intérieur pour plateaux GASTRONORME etc.) Epaisseur matériel 1,5 mm. Plaques avec roulette mobile fixées sur 4 boulons filetés sondées et écrous M5 en inox; échangeables par cela. 4 roulettes mobiles Ø 60 mm, carter en tôle d'acier, zinguée et promatisée, paliers pivotants avec couronne à billes double, roues en caoutchouc thermoplastique grise, résistants aux températures de -20°C à 80°C (recommandée pour grandes cuisines). Force portante 120 kg. Hauteur total dès le fond 150 mm. Poids 4,9 kg.

Preise exkl. MWSt
Prix TVA non comprise



Untersatzbleche (Tropfbleche)

Plaques de base (égouttoirs)



d = 12 / f = 37

3.07/B

Für Spülkörbe 400x400 mm und 500x500 mm, sowie auch für Rundkörbe Ø 350 mm und Ø 400 mm.

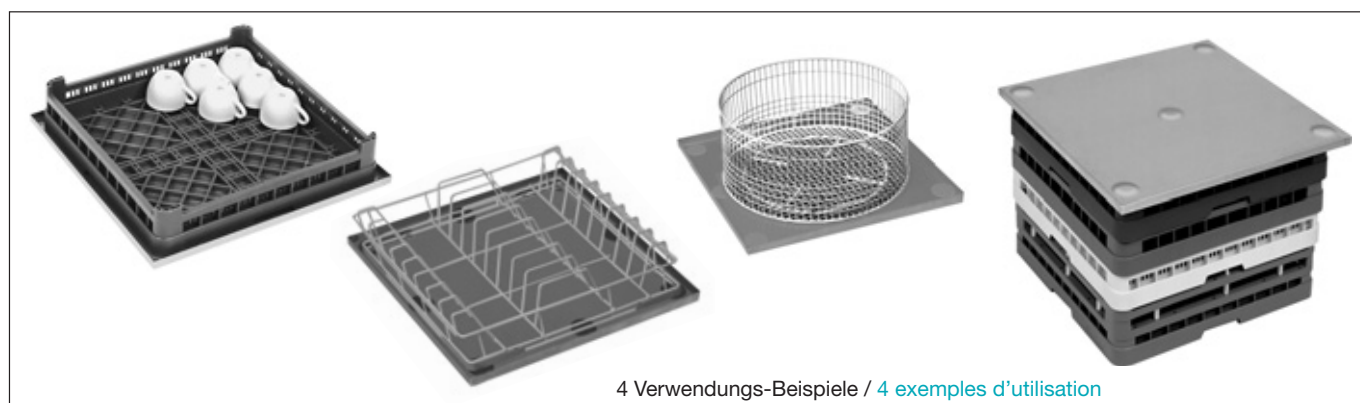
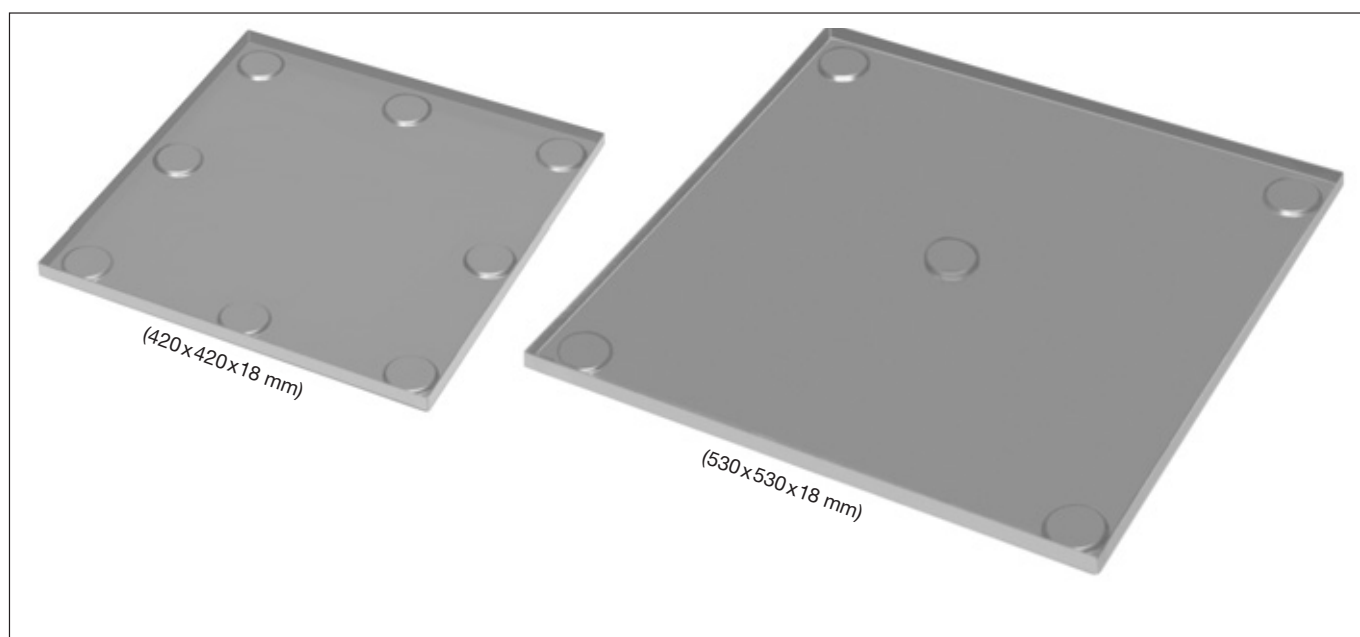
Um ein Verschütten von Wasser auf der Ablagefläche, auf dem Fussboden oder in Abräum-Normwagen, Schränken, Abräumstationen in GASTRONORM 2/1 und VESKA-/EURONORM zu vermeiden. Umgedreht können sie auch als Deckel bei der Lagerung von Körben verwendet werden.

Aus rostfreiem Inox 18/10 (Aisi 304). Materialstärke 0,8 mm (Nr. 1296.200), bzw. 1,0 mm (Nr. 1296.210). Kanten nach innen und dort nach unten gefalzt. 8 runde, erhöhte Stellflächen Ø 45 mm (420x420 mm für quadratische und runde Körbe) bzw. 5 Stellflächen (530x530 mm für quadratische Körbe), damit der Korb nicht im Tropfwasser steht.

Pour paniers lave-vaisselle 400x400 mm et 500x500 mm, ainsi que pour paniers ronds Ø 350 mm et Ø 400 mm.

Pour éviter de répandre de l'eau sur la table de réception, sur le plancher ou dans des chariots normalisés, armoires, places de débarrasage en GASTRONORM 2/1 et VESKA/EURONORME. Retournées peuvent également servir de couvercle lors de l'entreposage de paniers.

En acier inox 18/10 (Aisi 304). Epaisseur 0,8 mm (No 1296.200), resp. 1,0 mm (No. 1296.210). Rebords pliés vers en bas, vers l'intérieur. 8 clavettes rondes, élevées Ø 45 mm (420x420 mm pour paniers carrés ou ronds) resp. 5 clavettes (530x530 mm pour paniers carrés) pour que le panier ne se trouve pas dans l'eau d'égouttage.



4 Verwendungs-Beispiele / 4 exemples d'utilisation

Aussenmasse	420x420x18 mm
Passend für Körbe	400x400 mm
Gewicht	1350 g
Art.-Nr.	1296.200
Preis	Fr. 89.50

530x530x18 mm
500x500 mm
2550 g
1296.210
Fr. 145.-

Dimensions extérieures
Utilisables pour paniers
Poids
No d'art.
Prix

Körbe für Spülmaschinen aus Polypropylen, hitzebeständig bis 110 °C (Universal/Gläserkörbe, Besteckkörbe, Körbe mit Facheinteilung usw.) siehe separater Farbprospekt!

Paniers lave-vaisselle en polypropylène, résistant à la chaleur jusqu'à 110 °C (paniers à verres/universels, paniers à couverts, paniers à assiettes, paniers avec compartiments/séparations) voir prospectus en couleur séparé!

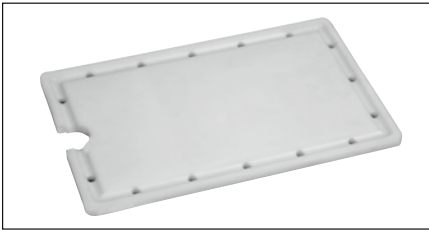
Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise



f = 37 / d = 12

9.12/B



Planches à trancher spéciales

En polyéthylène PE-500, blanc, rouge-brun sur demande. Rainure à jus. Trous per le jus. Dessous fraisé tout autour; par là s'adaptant aux bacs Gastronorme 1/1 (No d'art. 2480.3700) resp. récipients 600 x 400 mm (No d'art. 2480.3800). Poids 2900 g.

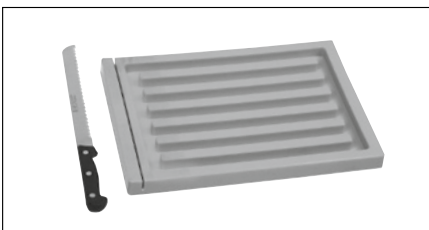
530 x 325 x 25 mm No d'art. 2480.3700 Prix Fr. 85.–
600 x 400 x 25 mm No d'art. 2480.3800 Prix Fr. 95.–



Rabot pour planches à trancher

En polyéthylène PE-500. Dimensions face basale 180 x 65 x 25 mm. Avec poignée. Lame inoxydable, interchangeable. Poids 400 g.

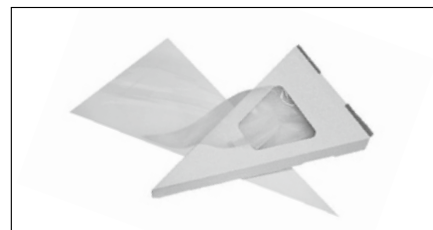
180 x 65 x 25 mm No d'art. 2480.3900 Prix Fr. 90.–



Planches à découper le pain

En polyéthylène PE-500, blanc ou rouge-brun. Ramasse-miettes avec grilles en lattes (planche à miettes intégrée). Fente pour déposer le couteau à pain. 4 pieds en PVC. Poids 1600 g/2700 g.

325 x 265 x 25 mm (fente travers) No d'art. 2480.4000 Prix Fr. 50.–
400 x 300 x 25 mm (fente de long) No d'art. 2480.4001 Prix Fr. 85.–



Poche/Sac à dresser jetables

Pour usage unique. En polyéthylène et acétate de vinyle, épaisseur 85 microns. Non glissante. Plus souple. Plus élastique. Bonne qualité de soudure. Boîte carton distributrice de 100 poches.

540 x 300 mm No d'art. 1306.2291 Prix par boîte Fr. 38.–



430 x 210 x 20 mm No d'art. 2480.4002 Prix Fr. 58.–
(blanc, 1/2 avec grille / 1/2 lisse, sans fente pour couteau)



Distributeur pour poches jetables

Pour toutes dimensions. Inox 18/10. Largeur haut 360 mm, bas 100 mm. Hauteur 400 mm. Profondeur 60 mm. Couverture avec charnières. 2 trous pour fixation murale en arrière. Remplissage par le haut, tirées vers le bas. Poids 1700 g

No d'art. 2485.6500 Prix Fr. 225.–

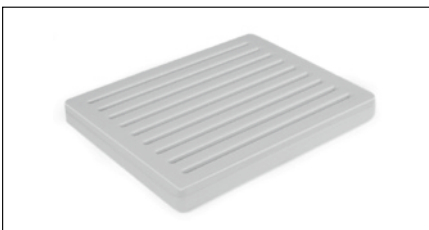


Planche à miettes, avec grille amovible, blanc, sans fente pour couteau.

350 x 250 x 40 mm No d'art. 2480.4003 Prix Fr. 75.–
430 x 330 x 40 mm No d'art. 2480.4004 Prix Fr. 95.–



Boîte pâtissière

440 x 300 x 120 mm. Plateau plastique blanc, avec 4 pieds. Couverture en plexiglas (double ouverture). Poids 1300 g.

No d'art. 1304.7000 Prix Fr. 56.–

Racloirs-spatules pour grill

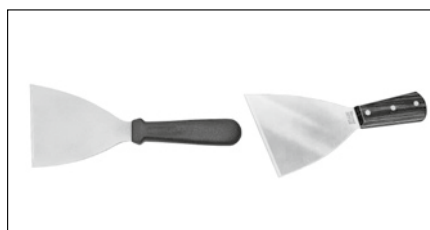
Lame en acier inoxydable, 120 mm de long, devant biseauté d'un côté. Manche en ABS (résistant à la chaleur jusqu'à env. 120 °C). Longueur totale 250 mm.

Lame largeur 80 mm, Poids 90 g No d'art 1301.0001 Prix Fr. 9.75

Lame largeur 100 mm, Poids 110 g No d'art 1301.0002 Prix Fr. 11.–

Avec manche en bois renforcé, No d'art 1291.1612 Prix Fr. 19.50

longueur 155 mm, largeur 100 mm (devant).
Poids 136 g



Gelochte Kuchenbleche

Speziell für Umluft- und Heissluftöfen

Plaques à gâteaux, perforées

Spécialement pour fours à air chaud et à air pulsé

Um- und Heissluftöfen sind ideal zum Backen. Leider bleiben die Teigböden jedoch meistens weich, hell und feucht anstatt dass sie braun und knusprig werden. Dies ist dadurch bedingt, dass die Feuchtigkeit nicht nach unten entweichen kann.

Die Lösung: Backblech mit Speziallochung (Ø 4 mm), aus hochwertigem Reinaluminium, garantiert oxydations- und rostfrei. Solide Gastronomie-Ausführung. Materialstärke 1,0 mm. Randhöhe 35 mm mit Bord.

Für Fruchtekuchen usw. verwendet man am besten einen selbsthergestellten Kuchenteig. Gebrochene Teige weisen nur einen sehr geringen Wasserbestandteil aus und dies ergibt einen sehr mürben, trockenen Teig und er wird dadurch auch schneller gebräunt und knuspriger. Bei diesen gelochten Alu-Kuchenblechen ist der Teigboden nicht mehr mit der Gabel einzustechen. Bei Verwendung von geriebenem Teig oder Zuckerteig ist es empfehlenswert eine Backbratfolie (Silikon) einzulegen.

Les fours à air chaud sont idéaux pour la cuisson. Mais en général les fonds de gâteaux restent souvent mous, trop clairs et humides au lieu d'être dorés et croustillants. Pourquoi donc? Parce que l'humidité ne peut s'échapper vers le bas.

La solution: Plaques à gâteaux avec perforation spéciale (Ø 4 mm), en aluminium pur de haute qualité, garanti inoxydable et antirouille. Exécution solide pour la gastronomie. Epaisseur du matériel 1,0 mm. Hauteur du bord 35 mm avec rebord.

Pour des gâteaux aux fruits etc. on utilisera de préférence de la pâte à gâteau «maison». La pâte brisée ne rend que très peu d'eau et cela donne une pâte très tendre et sèche, donc plus rapidement brune et croustillante. Avec ces plaques perforées il n'est plus nécessaire de piquer les fonds de gâteaux avec une fourchette. Pour les pâtes brisées ou au sucre, il est préférable d'utiliser un papier sulfurisé (silicone).

Größen:

Ø 280 mm	Art. Nr. 1301.021 Preis Fr. 21.–
Ø 320 mm	Art. Nr. 1301.031 Preis Fr. 27.–

Dimensions:

Ø 280 mm	No d'art. 1301.021 Prix Fr. 21.–
Ø 320 mm	No d'art. 1301.031 Prix Fr. 27.–

Andere Ø von 260–500 mm auf Anfrage (min. 100 Stück pro Grösse).

D'autres Ø de 260–500 mm sur demande (min. 100 pièces par dimension).

Ungelochte Kuchenbleche Ø 140–500 mm siehe separater Prospekt.

Plaques à gâteaux non perforées Ø 140–500 mm voir prospectus séparé.

GASTRONORM-Bleche, Aluminium (AlMg3), 3 Seiten geschlossen (GN 1/1), bzw. 2 Seiten geschlossen (GN 2/1). Materialstärke 1,5 mm bzw. 2,0 mm. Glatt oder gelocht (Loch-Ø 3 mm). Randhöhe 10 mm (1/1) bzw. 15 mm (2/1). Ungelochte Kuchenbleche Ø 240–500 mm siehe separater Prospekt.

Plaques GASTRONORME, aluminium (AlMg3), 3 côtés fermés, resp. 2 côtés fermés (plaques lisses). Epaisseur du matériel 1,5 mm resp. 2,0 mm. Lisse ou troué (Ø trou 3 mm). Hauteur des bord 10 mm (1/1) resp. 15 mm (2/1). Plaques à gâteaux non perforées Ø 240–500 mm voir prospectus séparé.

glatt:

1/1 (530x325 mm), gelocht
Art. Nr. 1301.110 Preis Fr. 48.–

lisse:

1/1 (530x325 mm), troué
No d'art. 1301.110 Prix Fr. 48.–

silikonisiert:

1/1 (530x325 mm), gelocht
Art. Nr. 1301.150 Preis Fr. 76.50

siliconisée:

1/1 (530x325 mm), troué
No d'art. 1301.150 Prix Fr. 76.50

2/1 (650x530 mm), gelocht.
Auf Anfrage.

2/1 (650x530 mm), troué.
Sur demande.

Preise exkl. MWST

Prix TVA non comprise



d = 12 / f = 37

9.07 / F



Art. Nr. / No d'art. 1301.021/031

Zubehör Accessoire



Zange für Bleche Typ A-582

Für runde und eckige Bleche mit Rand. Inox 18/10. Länge 185 mm.

Art. Nr. 1291.3200

Preis Fr. 27.–

Pince pour plaques Type A-582

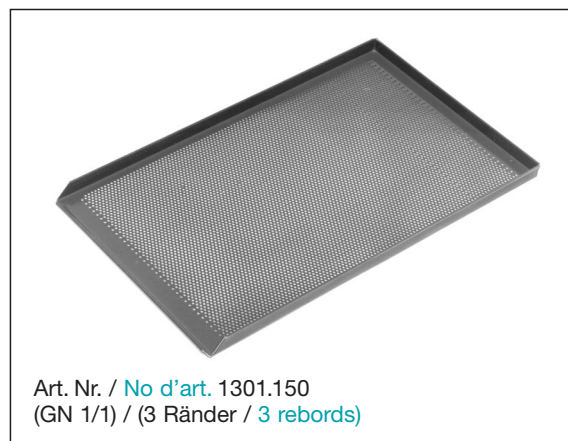
Pour plaques rondes et rectangulaires avec rebords. Inox 18/10. Longueur 185 mm.

No d'art. 1291.3200

Prix Fr. 27.–

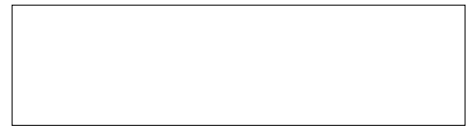


(GN 2/1) 2 Ränder schmalseitig auf Anfrage
2 rebords sur petit côtés sur demande



Art. Nr. / No d'art. 1301.150
(GN 1/1) / (3 Ränder / 3 rebords)

BLECHE, FORMEN, RINGE, SCHWINGBESEN, PINSEL, DRESSIERSÄCKE, TÜLLEN, SCHUTZHANDSCHUHE



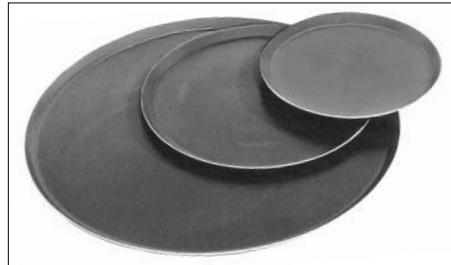
d=12/f=37

9.07/P

PLAQUES, FORMES, CERCLES, FOUETS, PINCEAUX, SACS A DRESSER, DOUILLES, MOUFLE DE PROTECTION

Blaubleche rund

Ofenbleche.
Materialstärke 1,5 mm.
Rand hochgezogen.
ø 280 mm Art. Nr. 1306.0240
ø 300 mm Art. Nr. 1306.0250
ø 320 mm Art. Nr. 1306.0260
ø 360 mm Art. Nr. 1306.0270

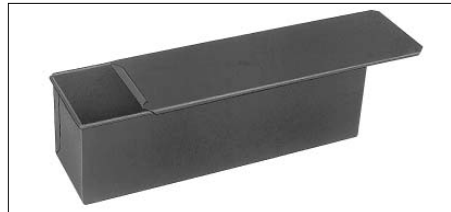


Plaques en tôle bleuie, rondes

Plaques à four.
Épaisseur 1,5 mm.
Bords relevés.
ø 280 mm No d'art. 1306.0240
ø 300 mm No d'art. 1306.0250
ø 320 mm No d'art. 1306.0260
ø 360 mm No d'art. 1306.0270

Brotbackformen aus Blaublech

Materialstärke 1 mm. Mit Deckel.
400×100×100 mm Art. Nr. 1306.0410
300×120×120 mm Art. Nr. 1306.0420
400×120×120 mm Art. Nr. 1306.0430



Moules à pain de mie en tôle bleuie

Épaisseur 1 mm. Avec couvercle.
400×100×100 mm No d'art. 1306.0410
300×120×120 mm No d'art. 1306.0420
400×120×120 mm No d'art. 1306.0430

Törtchen-Formen/Backförmchen aus Weissblech, rund, glatt, bauchig

ø oben	ø unten	Höhe 20 mm	Art. Nr.
45 mm	27 mm		1306.0600
50 mm	32 mm		1306.0610
55 mm	37 mm		1306.0620
60 mm	37 mm		1306.0630
65 mm	42 mm		1306.0640
70 mm	47 mm		1306.0650
75 mm	52 mm		1306.0660
80 mm	52 mm		1306.0670
85 mm	57 mm		1306.0680
90 mm	62 mm		1306.0690
100 mm	67 mm		1306.0700

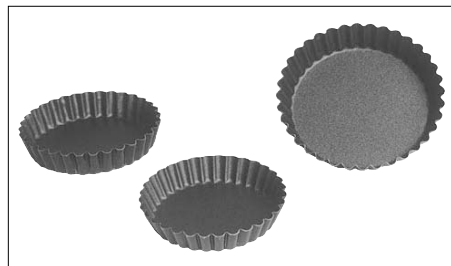


Tartelettes/moules ronds en fer blanc, unis, évasés

ø haut	ø bas	Hauteur 20 mm	Art. Nr.
45 mm	27 mm		1306.0600
50 mm	32 mm		1306.0610
55 mm	37 mm		1306.0620
60 mm	37 mm		1306.0630
65 mm	42 mm		1306.0640
70 mm	47 mm		1306.0650
75 mm	52 mm		1306.0660
80 mm	52 mm		1306.0670
85 mm	57 mm		1306.0680
90 mm	62 mm		1306.0690
100 mm	67 mm		1306.0700

Genueser-Formen aus Eisenblech, antihafbeschichtet

Rand gewellt.
ø 85 mm Art. Nr. 1306.0500
ø 95 mm Art. Nr. 1306.0510
ø 105 mm Art. Nr. 1306.0520

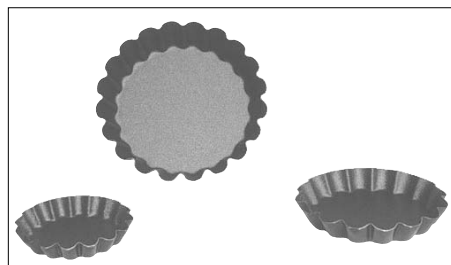


Genoises en tôle d'acier, antiadhérents

Cannelées.
ø 85 mm No d'art. 1306.0500
ø 95 mm No d'art. 1306.0510
ø 105 mm No d'art. 1306.0520

Törtchen-Formen/Backförmchen rund, gewellt, aus Eisenblech, antihafbeschichtet

ø oben	ø unten	Höhe 20 mm	Art. Nr.
60 mm	48 mm		1306.0800
70 mm	60 mm		1306.0820
80 mm	66 mm		1306.0840
100 mm	82 mm		1306.0870

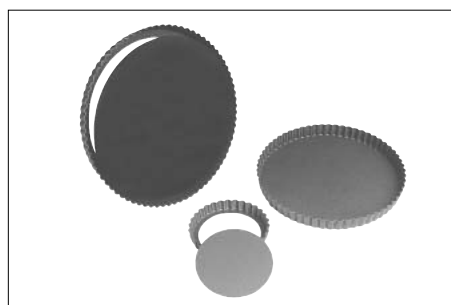


Tartelettes/moules ronds cannelées en tôle d'acier, antiadhérents

ø haut	ø bas	Hauteur 20 mm	Art. Nr.
60 mm	48 mm		1306.0800
70 mm	60 mm		1306.0820
80 mm	66 mm		1306.0840
100 mm	82 mm		1306.0870

Backformen rund, gewellt

aus Eisenblech, antihafbeschichtet,
Boden herausnehmbar, Höhe 25 mm
ø 120 mm Art. Nr. 1306.0350
ø 200 mm Art. Nr. 1306.0351
ø 240 mm Art. Nr. 1306.0352
ø 260 mm Art. Nr. 1306.0353
ø 280 mm Art. Nr. 1306.0354
ø 320 mm Art. Nr. 1306.0355



Tourtières rondes, cannelées

en tôle d'acier, antiadhérents, fond mobile,
hauteur 25 mm
ø 120 mm No d'art. 1306.0350
ø 200 mm No d'art. 1306.0351
ø 240 mm No d'art. 1306.0352
ø 260 mm No d'art. 1306.0353
ø 280 mm No d'art. 1306.0354
ø 320 mm No d'art. 1306.0355

BLECHE, FORMEN, RINGE, SCHWINGBESEN, PINSEL, DRESSIERSÄCKE, TÜLLEN, SCHUTZHANDSCHUHE

PLAQUES, FORMES, CERCLES, FOUETS, PINCEAUX, SACS A DRESSER, DOUILLES, MOUFLE DE PROTECTION



d=12/ f=37

9.07/ P

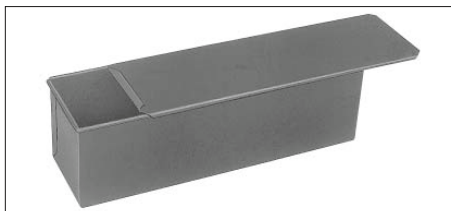
Brotbackformen aus Blaublech

Materialstärke 1 mm. Mit Deckel.

400x100x100 mm Art. Nr. 1306.0410

300x120x120 mm Art. Nr. 1306.0420

400x120x120 mm Art. Nr. 1306.0430



Moules à pain de mie en tôle bleuie

Épaisseur 1 mm. Avec couvercle.

400x100x100 mm No d'art. 1306.0410

300x120x120 mm No d'art. 1306.0420

400x120x120 mm No d'art. 1306.0430

Törtchen-Formen/Backförmchen aus Weissblech, rund, glatt, bauchig

ø oben ø unten Höhe 20 mm

45 mm 27 mm Art. Nr. 1306.0600

50 mm 32 mm Art. Nr. 1306.0610

55 mm 37 mm Art. Nr. 1306.0620

60 mm 37 mm Art. Nr. 1306.0630

65 mm 42 mm Art. Nr. 1306.0640

70 mm 47 mm Art. Nr. 1306.0650

75 mm 52 mm Art. Nr. 1306.0660

80 mm 52 mm Art. Nr. 1306.0670

85 mm 57 mm Art. Nr. 1306.0680

90 mm 62 mm Art. Nr. 1306.0690

100 mm 67 mm Art. Nr. 1306.0700



Tartelettes/moules ronds en fer blanc, unis, évasés

ø haut ø bas Hauteur 20 mm

45 mm 27 mm No d'art. 1306.0600

50 mm 32 mm No d'art. 1306.0610

55 mm 37 mm No d'art. 1306.0620

60 mm 37 mm No d'art. 1306.0630

65 mm 42 mm No d'art. 1306.0640

70 mm 47 mm No d'art. 1306.0650

75 mm 52 mm No d'art. 1306.0660

80 mm 52 mm No d'art. 1306.0670

85 mm 57 mm No d'art. 1306.0680

90 mm 62 mm No d'art. 1306.0690

100 mm 67 mm No d'art. 1306.0700

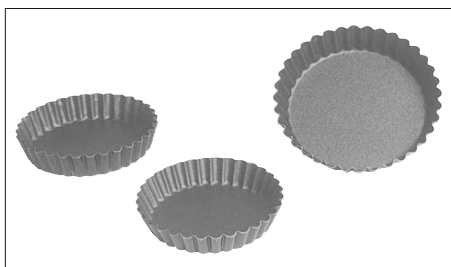
Genueser-Formen aus Eisenblech, antihafbeschichtet

Rand gewellt.

ø 85 mm Art. Nr. 1306.0500

ø 95 mm Art. Nr. 1306.0510

ø 105 mm Art. Nr. 1306.0520



Genoises en tôle d'acier, antiadhérents

Cannelées.

ø 85 mm No d'art. 1306.0500

ø 95 mm No d'art. 1306.0510

ø 105 mm No d'art. 1306.0520

Backformen rund, gewellt

aus Eisenblech, antihafbeschichtet,
Boden herausnehmbar, Höhe 25 mm

ø 120 mm Art. Nr. 1306.0350

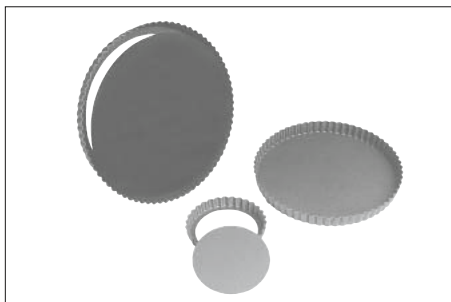
ø 200 mm Art. Nr. 1306.0351

ø 240 mm Art. Nr. 1306.0352

ø 260 mm Art. Nr. 1306.0353

ø 280 mm Art. Nr. 1306.0354

ø 320 mm Art. Nr. 1306.0355



Tourtières rondes, cannelées

en tôle d'acier, antiadhérents, fond mobile,
hauteur 25 mm

ø 120 mm No d'art. 1306.0350

ø 200 mm No d'art. 1306.0351

ø 240 mm No d'art. 1306.0352

ø 260 mm No d'art. 1306.0353

ø 280 mm No d'art. 1306.0354

ø 320 mm No d'art. 1306.0355

Spachteln aus Melamin, weiss

Hitzebeständig bis 160° C.
L 250 mm Art. Nr. 1306.3300
L 300 mm Art. Nr. 1306.3310
L 350 mm Art. Nr. 1306.3320
L 400 mm Art. Nr. 1306.3330
L 500 mm Art. Nr. 1306.3340
L 600 mm Art. Nr. 1306.3350



Spatules en mélamine, blanches

Résistantes à la chaleur jusqu'à 160° C.
L 250 mm No. d'art. 1306.3300
L 300 mm No. d'art. 1306.3310
L 350 mm No. d'art. 1306.3320
L 400 mm No. d'art. 1306.3330
L 500 mm No. d'art. 1306.3340
L 600 mm No. d'art. 1306.3350

Spritzbeutel/Dressiersäcke aus Nylon, weiss

Geschweisst. Sehr geschmeidig. Nicht rutschende Oberfläche. Wasserdicht. Mit Aufhängelasche. Spitze auf Tüllen aus Polycarbonat zuschneidbar.

L 300 mm Art. Nr. 1306.2210
L 350 mm Art. Nr. 1306.2220
L 400 mm Art. Nr. 1306.2230
L 450 mm Art. Nr. 1306.2240
L 500 mm Art. Nr. 1306.2250
L 600 mm Art. Nr. 1306.2260



Sacs à dresser/poches en nylon, coloris blanc

Soudés. Souples. Antiglisse. Imperméables. Avec languette de suspension. Becs adaptables aux douilles en polycarbonate.

L 300 mm No. d'art. 1306.2210
L 350 mm No. d'art. 1306.2220
L 400 mm No. d'art. 1306.2230
L 450 mm No. d'art. 1306.2240
L 500 mm No. d'art. 1306.2250
L 600 mm No. d'art. 1306.2260

Einweg-Spritzbeutel

Aus Polyethylen. 85 Mikrons. Schachtel zu 100 Stück.

540×300 mm Art. Nr. 1306.2291



Poches jetables

En polyéthylène. 85 microns. Boîte distributrice de 100 pièces.

540×300 mm No. d'art. 1306.2291

Spender für Einweg-Spritzbeutel

Inox 18/10. Für alle Grössen. Fassungsvermögen 100 Beutel. Breite oben 360 mm, unten 100 mm. Höhe 400 mm. Tiefe 60 mm. Deckel mit Scharnier. 2 Schraublöcher für Wandbefestigung. Gewicht 1700 gr. Art. Nr. 2485.6500



Distributeur de poches jetables

Inox 18/10. Pour toutes dimensions. Capacité 100 poches. Largeur haut 360 mm, bas 100 mm. Hauteur 400 mm. Profondeur 60 mm. Couvercle avec charnières. 2 trous pour fixation murale. Poids 1700 g. No d'art. 2485.6500

Wanddispenser für Einweg-Dressiersäcke

Für Rollen mit 100 Einweg-Dressiersäcken (max. 300 mm breit).

Inox. 310×130×120 mm.
Erlaubt ein einfaches Abrollen.
Art. Nr. 2485.6510



Distributeur mural pour rouleaux de poches jetables

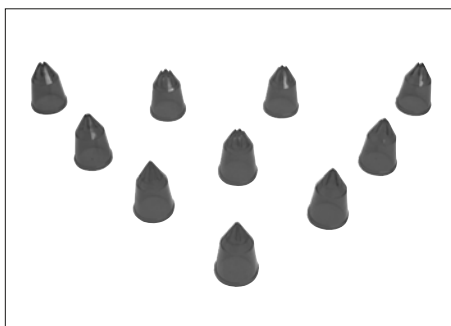
Pour rouleaux avec 100 poches jetables (largeur 300 mm au maximum).

Inox. 310×130×120 mm.
Permet un déroulage facile.
No. d'art. 2485.6510

Tüllen aus Polycarbonat, rot, Spitze glatt

Schachteln zu 2 Stück.

Nr. 1	Art. Nr. 1306.2300	Loch ø 1,5 mm
Nr. 2	Art. Nr. 1306.2310	Loch ø 2,5 mm
Nr. 3	Art. Nr. 1306.2320	Loch ø 3,5 mm
Nr. 4	Art. Nr. 1306.2330	Loch ø 5,0 mm
Nr. 5	Art. Nr. 1306.2340	Loch ø 6,0 mm
Nr. 6	Art. Nr. 1306.2350	Loch ø 8,5 mm
Nr. 7	Art. Nr. 1306.2360	Loch ø 10,0 mm
Nr. 8	Art. Nr. 1306.2370	Loch ø 11,0 mm
Nr. 9	Art. Nr. 1306.2380	Loch ø 12,0 mm
Nr. 10	Art. Nr. 1306.2400	Loch ø 14,0 mm
Nr. 11	Art. Nr. 1306.2410	Loch ø 15,0 mm



Douilles polycarbonate rouge, unies

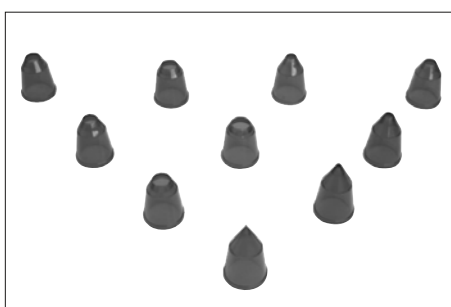
Boîtes de 2 pièces.

No 1	No d'art. 1306.2300	ø trou 1,5 mm
No 2	No d'art. 1306.2310	ø trou 2,5 mm
No 3	No d'art. 1306.2320	ø trou 3,5 mm
No 4	No d'art. 1306.2330	ø trou 5,0 mm
No 5	No d'art. 1306.2340	ø trou 6,0 mm
No 6	No d'art. 1306.2350	ø trou 8,5 mm
No 7	No d'art. 1306.2360	ø trou 10,0 mm
No 8	No d'art. 1306.2370	ø trou 11,0 mm
No 9	No d'art. 1306.2380	ø trou 12,0 mm
No 10	No d'art. 1306.2400	ø trou 14,0 mm
No 11	No d'art. 1306.2410	ø trou 15,0 mm

Tüllen aus Polycarbonat, rot, Spitze gewellt

Schachteln zu 2 Stück.

A 6	Art. Nr. 1306.2500	Loch ø 2,5 mm
A 8	Art. Nr. 1306.2510	Loch ø 3,0 mm
B 6	Art. Nr. 1306.2520	Loch ø 4,0 mm
B 8	Art. Nr. 1306.2530	Loch ø 4,5 mm
C 6	Art. Nr. 1306.2540	Loch ø 5,0 mm
C 8	Art. Nr. 1306.2550	Loch ø 7,5 mm
D 6	Art. Nr. 1306.2560	Loch ø 6,5 mm
D 8	Art. Nr. 1306.2570	Loch ø 8,5 mm
E 6	Art. Nr. 1306.2580	Loch ø 7,5 mm
E 8	Art. Nr. 1306.2590	Loch ø 9,5 mm



Douilles polycarbonate rouge, cannellées

Boîtes de 2 pièces.

A 6	No d'art. 1306.2500	ø trou 2,5 mm
A 8	No d'art. 1306.2510	ø trou 3,0 mm
B 6	No d'art. 1306.2520	ø trou 4,0 mm
B 8	No d'art. 1306.2530	ø trou 4,5 mm
C 6	No d'art. 1306.2540	ø trou 5,0 mm
C 8	No d'art. 1306.2550	ø trou 7,5 mm
D 6	No d'art. 1306.2560	ø trou 6,5 mm
D 8	No d'art. 1306.2570	ø trou 8,5 mm
E 6	No d'art. 1306.2580	ø trou 7,5 mm
E 8	No d'art. 1306.2590	ø trou 9,5 mm

10 Tüllen aus Polycarbonat, rot, Spitze glatt, gemischt

Schachtel mit Nr. 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.
Art. Nr. 1306.2600

Spitze gewellt, gemischt

Schachtel mit A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6, E8.
Art. Nr. 1306.2610

Zusammenstellung Konditor (10 Tüllen).
Je 1 Stück Nr. 4, 6, 9, 11, B8, C8, D6, E8, Fe2, Bu8, Spitze glatt.
Art. Nr. 1306.3100

Zusammenstellung Fleischwarenhändler (10 Tüllen).

Je 1 Stück Nr. 4, 7, 11, C6, C8, D6, D8, E6, E8, Bu8, Spitze gewellt.
Art. Nr. 1306.3200

20 Tüllen aus Polycarbonat, rot

Spitze glatt (10), Spitze gewellt (10): Schachtel mit 10 glatten Tüllen (Nr. 3-12) und 8 gewellten Tüllen (A 8, B 8, C 6-E 8), 1 Blatt-Tülle Fe2, 1 Kamm-Tülle Bu8.
Art. Nr. 1306.2700

Blatt-Tülle aus Polycarbonat (Fe2), rot

Loch \varnothing 1,0 mm.
Schachtel zu 10 Stück.
Art. Nr. 1306.2800

Schachtel zu 2 Stück.
Art. Nr. 1306.2810

Kammtülle aus Polycarbonat (Bu8), rot

Loch \varnothing 2,0 mm. 8 Zähne.
Schachtel zu 6 Stück.
Art. Nr. 1306.2900

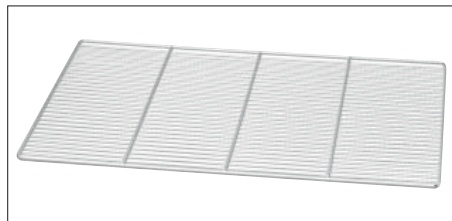
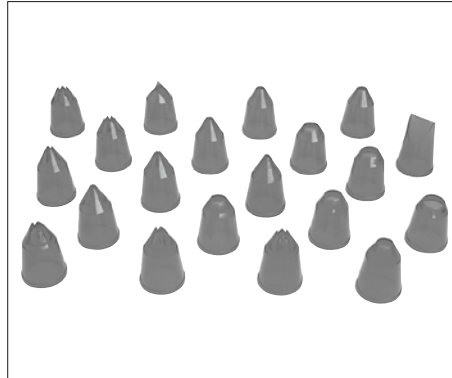
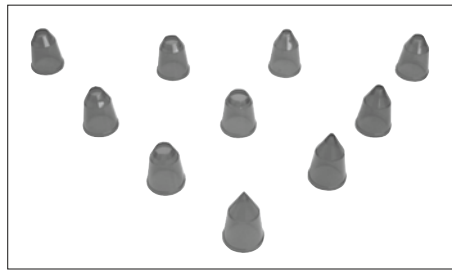
Schachtel zu 2 Stück.
Art. Nr. 1306.2910

Grillrost

Inox Aisi 304. 600x400 mm. Leichte Ausführung. Rahmenstärke 5 mm. 28 Drähte, Stärke 2 mm, Drahtabstand 12 mm. 3 Verstrebungen. Gewicht 900 gr.
Art. Nr. 1300.8040

Schutz-Handschuhe

Aus doppeltem, weichem Leder, hellgrau, hitzebeständig bis 250° C. Länge der Manschette 170 mm. Totallänge 370 mm. Konform den Normen EN 388 (mechanische Risiken) und EN 407 (thermische Risiken). Zum Hantieren mit Blechen usw.
Art. Nr. 1306.1600



10 douilles polycarbonate rouge, unies, assorties

Boîte avec No 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.
No d'art. 1306.2600

Cannelées, assorties

Boîte avec A6, A8, 136, 138, C6, C8, D6, D8, E6, E8.
No d'art. 1306.2610

Composition pâtissier (10 douilles).
No 4, 6, 9, 11, B8, C8, D6, E8, Fe2, Bu8, 1 pièce de chaque, unies.
No d'art. 1306.3100

Composition charcutier (10 douilles).
No 4, 7, 11, C6, C8, D6, D8, E6, E8, Bu8, 1 pièce de chaque, cannelées
No d'art. 1306.3200

20 douilles polycarbonate rouge

Pointes plates (10), cannelées (10): boîte avec 10 pointes unies (No 3-12) et 8 cannelées (A 8, B 8, C 6-E 8), 1 douille à feuille Fe2, 1 douille à bûche Bu8.
No d'art. 1306.2700

Douille à feuille polycarbonate (Fe2), rouge

\varnothing trou 1,0 mm.
Boîte de 10 pièces.
No d'art. 1306.2800

Boîte de 2 pièces.
No d'art. 1306.2810

Douille à bûche polycarbonate (Bu8), rouge

\varnothing trou 2,0 mm. 8 dents.
Boîte de 6 pièces.
No d'art. 1306.2900

Boîte de 2 pièces.
No d'art. 1306.2910

Grille plate

Inox Aisi 304. Norme boulanger 400x600 mm. Exécution légère. Epaisseur du cadre 5 mm. 28 fils, épaisseur 2 mm, distance entre les fils 12 mm. 3 traverses. Poids 900 g.
No d'art. 1300.8040

Moufle de protection

En cuire, double molleton, gris clair, antichaleur jusqu'à 250° C. Longueur de la manchette 170 mm. Longueur totale 370 mm. Conforme aux normes EN 388 (risque mécanique) et EN 407 (risque thermique). Pour manipuler les plaques etc.
No d'art. 1306.1600

**Preisliste Schwarzbleche, Formen, Ringe, Schwingbesen,
Pinsel, Dressiersäcke, Tüllen, Schutzhandschuhe usw.**

d=12/f=37

8.11

**Prix-courant Plaques noire, Formes, Cercles, Fouets, Pinseaux, Sacs à dresser,
Douilles, Moufle de protection etc.**

Preise exkl.MWSt./Prix non comprise

<u>Art.Nr.</u>	<u>Bezeichnung</u>	<u>Description</u>	<u>Masse/ Dimension</u>		<u>Preis/Prix</u>
1300.8040	Rost Inox	Grilles inox	600x400	Fr.	35.00
1306.0240	Blaubleche rund	Plaques a tôle bleuie rond	280	Fr.	18.50
1306.0250			300	Fr.	19.50
1306.0260			320	Fr.	22.50
1306.0270			360	Fr.	28.50
1306.0350	Backformen rund H 25mm	Tourtières rondes h 25mm	120	Fr.	8.75
1306.0351	(gewellt, Boden wegnehmbar)	(cannelées, fond mobil)	200	Fr.	14.50
1306.0352			240	Fr.	16.75
1306.0353			260	Fr.	21.75
1306.0354			280	Fr.	28.25
1306.0355			320	Fr.	32.50
1306.0370	Backformen rund H 35mm	Tourtières rondes h 35mm	200	Fr.	23.00
1306.3710	(gewellt, Boden wegnehmbar)	(cannelées, fond mobil)	240	Fr.	28.50
1306.0372			280	Fr.	31.50
1306.0390	Backformen rund,antihafb.	Marnqués ronds,anti-adhér.	100x85x35	Fr.	7.50
1306.3910	(gewellt, Boden wegnehmbar)	(cannelées, fond mobil)	180x160x40	Fr.	15.50
1306.0392			200x180x45	Fr.	19.75
1306.0393			230x200x45	Fr.	23.50
1306.0394			250x230x47	Fr.	26.75
1306.0395			280x245x50	Fr.	34.00
1306.0410	Brotbackformen	Moules à pain demie	400 x 100	Fr.	50.00
1306.0420			300 x 120	Fr.	55.00
1306.0430			400 x 120	Fr.	60.00
1306.0500	Genueser - Formen	Genois	85	Fr.	3.50
1306.0510	(antihafb)	(anti-adhérants)	95	Fr.	4.00
1306.0520			105	Fr.	4.75
1306.0600	Törtchen - Formen	Tartelettes rondes unies	45	Fr.	2.00
1306.0610	(glatt)	(évasées)	50	Fr.	2.25
1306.0620			55	Fr.	2.50
1306.0630			60	Fr.	2.50
1306.0640			65	Fr.	2.75
1306.0650			70	Fr.	3.00
1306.0660			75	Fr.	3.25
1306.0670			80	Fr.	3.25
1306.0680			85	Fr.	3.25
1306.0690			90	Fr.	3.50
1306.0700			100	Fr.	3.50
1306.0800	Törtchen - Formen rund	Tartelettes rondes	60	Fr.	2.50
1306.0820	(gewellt,antihafb)	(cannelées,anti-adhérantes)	70	Fr.	2.75
1306.0840	Törtchen - Formen rund	Tartelettes rondes	80	Fr.	3.00
1306.0870	(gewellt,antihafb)	(cannelées,antiadhérantes)	100	Fr.	3.25
1306.0790	Torten-Ringe	Cercles à tartes	80	Fr.	5.75
1306.0880			100	Fr.	6.00

1306.0890			120	Fr.	6.50
1306.0900			140	Fr.	7.25
1306.0910			160	Fr.	7.25
1306.0920			180	Fr.	7.25
1306.0930			200	Fr.	8.00
1306.0940	Torten-Ringe	Cercles à tartes	220	Fr.	8.50
1306.0950			240	Fr.	8.95
1306.0960			260	Fr.	10.50
1306.0970			280	Fr.	10.75
1306.0980			300	Fr.	12.50
1306.0990			320	Fr.	13.25
1306.1000	Vacherin-Ringe	Cercles à vacherin	120	Fr.	13.95
1306.1010			140	Fr.	14.50
1306.1020			160	Fr.	15.75
1306.1030			180	Fr.	17.50
1306.1040			200	Fr.	17.50
1306.1050			220	Fr.	21.25
1306.1060			240	Fr.	23.00
1306.1070			260	Fr.	24.25
1306.1080			280	Fr.	29.50
1306.1090			300	Fr.	38.25
1306.1190	Schaumringe	Cercles à mousse	140	Fr.	13.25
1306.1200			160	Fr.	14.75
1306.1210			180	Fr.	15.75
1306.1220			200	Fr.	16.25
1306.1230			220	Fr.	17.00
1306.1240			240	Fr.	19.50
1306.1250			260	Fr.	21.25
1306.1260			65	Fr.	7.50
1306.1280			75	Fr.	7.95
1306.1270			80	Fr.	8.95
1306.1290			280	Fr.	26.75
1306.1291			300	Fr.	28.95
1306.1600	Schutz-Handschuh (Paar)	Moufle de protection (paire)		Fr.	35.00
1306.2000	Pinsel flach, Holzgriff	Pinceaux plat. manche	B 20	Fr.	4.25
1306.2010			B 25	Fr.	4.50
1306.2020			B 30	Fr.	4.75
1306.2030			B 35	Fr.	5.00
1306.2040			B 40	Fr.	5.75
1306.2050			B 45	Fr.	7.75
1306.2060			B 50	Fr.	9.00
1306.2140	Pinsel flach, Plastikgriff	Pinceaux plat, manche plas	B 25	Fr.	6.00
1306.2150			B 30	Fr.	6.00
1306.2160			B 35	Fr.	6.75
1306.2170			B 40	Fr.	8.25
1306.2180			B 45	Fr.	7.75
1306.2190			B 50	Fr.	9.00

1306.2210	Dressiersäcke Nylon	Poches en nylon	L 300	Fr.	5.50
1306.2220			L 350	Fr.	6.25
1306.2230			L 400	Fr.	7.25
1306.2240			L 450	Fr.	8.25
1306.2250			L 500	Fr.	9.50
1306.2260			L 600	Fr.	12.25
1306.2300	Tüllen glatt	Douilles unies	No 1	Fr.	8.25
1306.2310	(Schachteln zu 2 Stk.)	(Boîtes de 2 pcs)	No 2	Fr.	8.25
1306.2320			No 3	Fr.	8.25
1306.2330			No 4	Fr.	8.25
1306.2340			No 5	Fr.	8.25
1306.2350			No 6	Fr.	8.25
1306.2360			No 7	Fr.	8.25
1306.2370			No 8	Fr.	8.25
1306.2380			No 9	Fr.	8.25
1306.2390			No 10	Fr.	8.25
1306.2400			No 11	Fr.	8.25
1306.2410			No 12	Fr.	8.25
1306.2500	Tüllen gewellt	Douilles cannelées	A 6	Fr.	8.25
1306.2510	(Schachteln zu 2 Stk.)	(Boîtes de 2 pcs)	A 8	Fr.	8.25
1306.2520			B 6	Fr.	8.25
1306.2530			B 8	Fr.	8.25
1306.2540			C 6	Fr.	8.25
1306.2550			C 8	Fr.	8.25
1306.2560			D 6	Fr.	8.25
1306.2570			D 8	Fr.	8.25
1306.2580			E 6	Fr.	8.25
1306.2590			E 8	Fr.	8.25
1306.2600	10 Tüllen glatt	10 douilles unies		Fr.	42.00
1306.2610	10 Tüllen gewellt	10 douilles cannelées		Fr.	42.00
1306.2700	20 Tüllen (gemischt)	20 douilles (mélangées)		Fr.	68.50
1306.2800	Blatt - Tüllen (10)	Douilles à feuilles (10)		Fr.	42.00
1306.2810	Blatt - Tüllen (2)	Douilles à feuilles (2)		Fr.	8.25
1306.2900	Kammtüllen (6)	Douilles à bûche (6)		Fr.	25.50
1306.2910	Kammtüllen (2)	Douilles à bûche (2)		Fr.	8.25
1306.3100	10 Tüllen Sort. Konditor (glatt)	10 douilles assort. pâtissier (unies)		Fr.	42.00
1306.3200	10 Tüllen Sort. Wurster (gewellt)	10 douilles assort. charcutier (cannelées)		Fr.	42.00
1306.3300	Spachteln Melamin	Spatules melamine	L 250	Fr.	5.50
1306.3310			L 300	Fr.	6.00
1306.3320			L 350	Fr.	8.00
1306.3330			L 400	Fr.	9.00
1306.3340			L 500	Fr.	9.75
1306.3350			L 600	Fr.	12.75

2485.6500	Spender f. Einweg-Spritzbeutel	Distributeur de poches jetables	Fr.	225.00
2485.6510	Wanddispenser f. Einweg-Spritzl	Distributeur mural pour poches jetables	Fr.	89.50

Kühlplatten

Mod. Staychill

Mit den Staychill-Kühlplatten halten Sie Ihre Speisen auf dem Buffet usw. länger kühl und dies auf einfachem Weg. Sowohl für das Frühstücks-Buffet oder das Salatbuffet sind diese Kühlplatten die Lösung, um Lebensmittel und Getränke kühl zu halten, von Butter, Säften, Fleisch- und Wurstwaren bis zu Sandwiches.

Um eine kontinuierliche und fließende Verwendung zu sichern, empfehlen wir zum Wechseln ein Set von zwei Kühlplatten zu benutzen.

Die Kühlplatten sind aus anodisiertem Aluminium, Materialstärke 1 mm, gefertigt. Der eingelegte Plastikbeutel ist mit einer lebensmittelbeständigen, gemischten Kühlmasse gefüllt. 4 Gummifüße.

Die Kühlplatten müssen vor der Benutzung im Tiefkühler eingefroren werden (-18°C). Die Gefrierzeit beträgt ca. 4 Stunden. Sie sind stapelbar. Wenn die Kühlplatten aus dem Tiefkühler genommen werden, halten sie die Speisen und Getränke für ca. 3 Stunden kalt (+8°C) um das Verhindern von Bakterien und um Geschmack und Qualität zu erhalten.

Plaques refroidissantes

Mod. Staychill

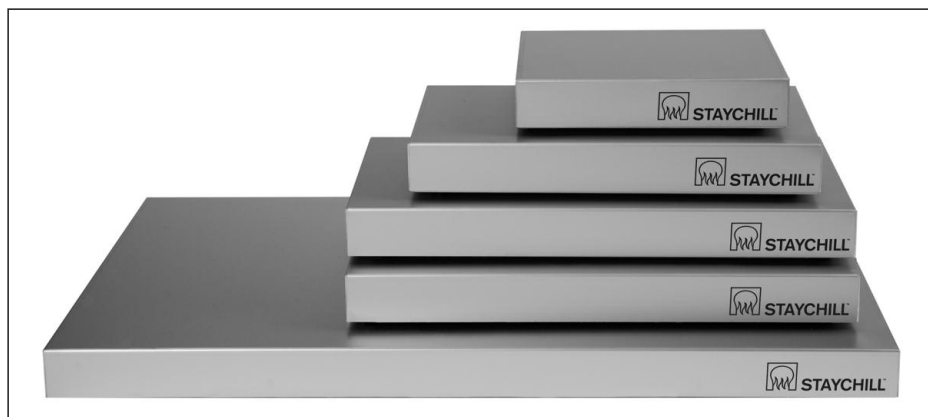
Avec les plaques refroidissantes vous tenez vos aliments plus long froid sur votre buffet etc. et cela tout simple. Ces plaques refroidissantes sont la solution si sur le buffet petit déjeuner ou à salade pour tenir froid les aliments et boissons, beurre, jus, viande et charcuterie jusqu'aux sandwiches. Pour assurer une utilisation continue et coulante, nous vous proposons d'utiliser un set de deux plaques refroidissantes pour pouvoir les échanger.

Les plaques refroidissantes sont en aluminium, épaisseur 1 mm. Le sachet en plastique est rempli avec une masse réfrigérante mélangée et résistante aux aliments. 4 pieds en caoutchouc.

Avant l'utilisation, ces plaques refroidissantes doivent être congelées pendant env. 4 heures (-18°C). Le temps de refroidissement est d'env. 4 heures. Elles sont empilables. Si les plaques sont enlevées du réfrigérateur elles tiennent froid les aliments et boissons pour env. 3 heures (+8°C) et cela empêche aussi le fondement de bactéries et tient le goût et la qualité.

d = 12 / f = 37

3.14 / F



GASTRONORM
GASTRONORME

176x162x36 mm (1/6 GN)
265x162x36 mm (1/4 GN)
325x176x36 mm (1/3 GN)
325x265x36 mm (1/2 GN)
530x325x36 mm (1/1 GN)

Gewicht
Poids

360 g
620 g
830 g
1300 g
2780 g

Art. Nr.
No d'art.

1287.3000
1287.3100
1287.3200
1287.3300
1287.3400

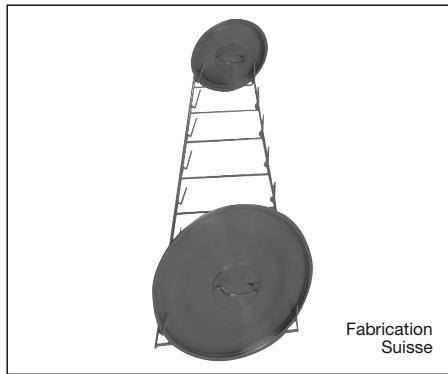
Preis Fr.
Prix Fr.

85.-
100.-
105.-
125.-
170.-

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

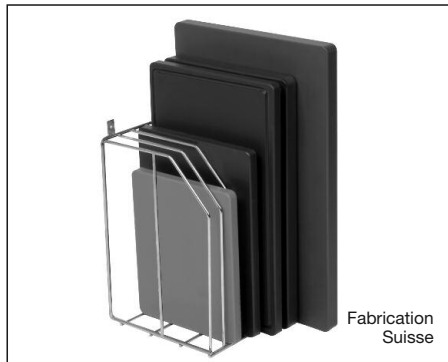
Pour couvercles



Pour jusqu'à 8 couvercles (contre-fiches pour couvercles de \varnothing 180–200–240–260–300–340–380–420 mm, un pour chaque \varnothing). En inox. Epaisseur des fils du cadran 6 mm, entretoises et crochets 5 mm. Hauteur 850 mm. Largeur 430/160 mm. Dispositif de suspension. Poids 1100 g. No d'art. 1330.0901 Prix Fr. 105.–

Râtelier avec cadre en aluminium, étriers en inox. Pour jusqu'à 8 couvercles (contre-fiches pour couvercles de \varnothing 180–220–300–340–380–420–460 mm au minimum, un pour chaque \varnothing). Epaisseur cadre 4 mm. Hauteur 1100 mm. Largeur 500/150 mm. Dispositif de suspension. Poids 1200 g. (Illustration voir prospectus séparé). No d'art. 1330.7000 Prix Fr. 105.–

Pour planches à découper



Pour 6 planches à découper. En inox. 2 étriers de suspension avec trous \varnothing 8 mm. Fils cadran épaisseur 8 mm, entretoises 6 mm. Distance entre les fils 36 mm. 276x280x400 mm. Poids 1900 g. Peut être posé également sur un socle. Il convient également parfaitement à l'entreposage des planches 1/2 Gastronomique (325x265 mm). No d'art. 1300.0950 Prix Fr. 170.–

Egouttoir/support inox (détails voir prospectus en couleurs séparé «Planches à découper»). No d'art. 1300.0930 Prix Fr. 75.–

Egouttoir/support chromé (détails voir prospectus en couleurs séparé «Planches à découper»). No d'art. 1300.0960 Prix Fr. 65.–

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

f = 37 / d = 12

9.07 / F

Râteliers/Supports muraux

Pour différents buts dans la cuisine professionnelle et le domaine buffet (en partie propres développements de la maison Hapag SA). Fils en acier inox 18/8 (Aisi 430), électropoli ou chromé, selon genre de râtelier.

Pour poêles à frire

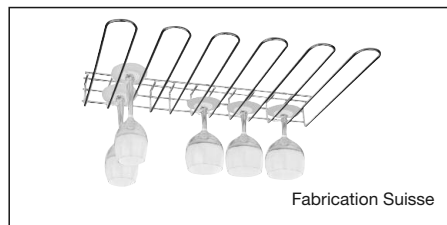


Pour 9 poêles: 1 glissière hauteur utile 90 mm, 1 glissière hauteur utile 80 mm, 7 glissières hauteur utile 55 mm. En inox. Epaisseur des fils 8 mm et 10 mm. Hauteur 635 mm. Plaque de suspension avec 2 trous pour vis. 2 amortisseurs en caoutchouc à l'arrière, en bas. Arrêt latéral pour manche des poêles. Largeur 150/300 mm. Poids 3800 g.

Utilisable également pour assiettes. Peut être posé verticalement ou horizontalement sur un socle.

No d'art. 1300.0940 Prix Fr. 220.–

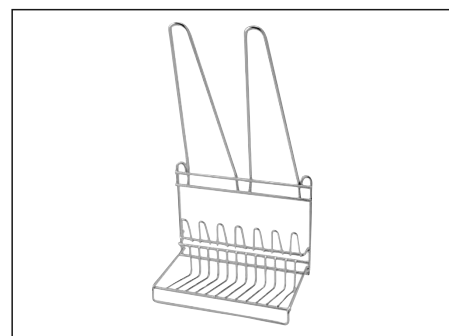
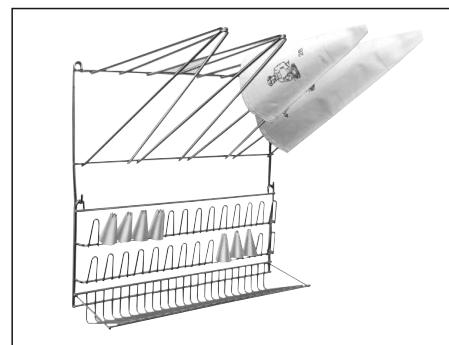
Pour verres



Pour env. 20 verres. Universel, pour fixation mural ou suspendu sous étagère. Dimensions 450 x 315 x 55 mm. Acier 37 chromé. 5 ranges, épaisseur 5 mm. Barre de fixation avec 4 trous en arrière (pour fixation mural), barre de fixation avec 4 trous en haut (pour fixation sous étagère). Y compris 4 vis à tête ronde 4 x 30 en inox pour fixation mural et 4 goujons en plastique gr. 6 ainsi que 4 vis à tête ronde 4 x 16 en inox pour fixation sous étagère. Poids 1250 g.

No d'art. 1300.0980 Prix Fr. 68.–

Séchoirs/Etagères pour sacs à dresser et douilles



Partie supérieure pour 4 sacs à dresser. En inox. Epaisseur des fils du cadre en haut, 1,5 mm, en bas 3 mm. 500x420x260 mm. Poids 1200 g.

Partie inférieure pour 28 douilles y compris surface de dépôt 500x130x240 mm. Poids 1000 g.

Les 2 étagères peuvent également être rattachées ou utilisées individuellement.

Partie supérieure: No d'art. 1293.5000 Prix Fr. 105.–

Partie inférieure: No d'art. 1293.5100 Prix Fr. 110.–

En une pièce: Pour 2 sacs à dresser et 7 douilles. En inox. 260x140x535 mm. Poids 800 g.

No d'art. 1293.5200 Prix Fr. 115.–

Pour ???

Nous étudions volontiers toutes propositions pour d'autres râteliers en fil d'acier qui peuvent être utilisés dans la cuisine professionnelle ou dans le domaine buffet.

Für 8 angerichtete Teller. Mittels Traggriff einfach zum Tragen. Stahldraht aus Stahl 37, verchromt, Drahtstärke \varnothing 4 mm und 8 mm. Höhe 730 mm. Halteringe mit je 4 Rutschsicherungen. Abstand zwischen den Halteringen 80 mm. Gummifüße.

Es können gleichzeitig verschiedene Tellerformen, Suppenteller, Suppentassen sowie Kaffeetassen auf Unterteller, Dessertteller usw. eingelegt werden. Einsetzbar für Vorspeisen, in der Kaffee-Küche, in der Kalten Küche, beim Kombi-Dämpfer, bei Banketten, an der Menü-Ausgabe, im Aufzug, auf dem Servierwagen, im Kühlhaus usw. Sie bekommen auch die Platzprobleme auf der Arbeitsplatte in den Griff.

3 Beine. Deshalb von allen 3 Seiten mit Tellern zwischen 240 mm und 330 mm \varnothing beschickbar. Halteringe \varnothing aussen 220 mm. Aussenmasse 325x360 mm. Gewicht 2100 g.

Art. Nr. 1300.0925

Preis Fr. 125.-

Pour 8 assiettes garnies. Facile à porter grâce à une poignée. Fil d'acier 37 chromé, diamètre des fils de 4 mm et 8 mm. Hauteur 730 mm. Bagues d'arrêt avec 4 protections antiglisse. Distance entre les 8 supports 80 mm. Pieds en caoutchouc.

Peuvent y être placés en même temps différentes formes d'assiettes, assiettes à soupe, tasses à bouillon ainsi que des tasses à café sur sous-tasses, assiettes dessert etc. A employer pour hors d'œuvres, dans la cafeteria, cuisine froide, auprès du four combiné, lors de banquetts, à la livraison de menus, dans le monte-charge, sur les chariots de service, dans la chambre froide etc. Vous prenez en main aussi les problèmes de place sur les tables de travail.

3 pieds. Chargeable de 3 côtés avec assiettes entre 240 mm et 330 mm \varnothing . Bagues d'arrêt \varnothing extérieur 220 mm. Poids 2100 g.

No d'art. 1300.0925

Prix Fr. 125.-

Bratpfannen-Halterung

Zum Hängen an die Wand oder zum Stellen auf einen Unterbau (vertikal oder horizontal).

Aus INOX-Stahl 18/8, elektropoliert. Drahtstärke \varnothing 8 mm und 10 mm. Für 9 Pfannen: 1 Einschub Nutzhöhe 90 mm, 1 Einschub Nutzhöhe 80 mm, 7 Einschübe Nutzhöhe 55 mm. Höhe 635 mm. Tiefe 390/260 mm. Breite 350 mm (inkl. Anschlag). Aufhängeplatte mit 2 Löchern für Schrauben (für Wandbefestigung). 2 Gummipuffer hinten an den beiden untersten Stell- bzw. Einschub-Drähten. Anschlag seitlich für Pfannenstiele. Gewicht 3800 g. Auch für Deckel, Teller usw. verwendbar.

Art. Nr. 1300.0940

Preis Fr. 235.-

Support pour poêles à frire

A suspendre au mur ou à poser sur un socle (verticalement ou horizontalement).

Fil en acier INOX 18/8, électropoli. Épaisseur des fils 8 mm et 10 mm. Pour 9 poêles: 1 glissière hauteur utile 90 mm, 1 glissière hauteur utile 80 mm, 7 glissières hauteur utile 55 mm. Hauteur 635 mm. Plaque de suspension avec 2 trous pour vis (pour fixation murale). 2 amortisseurs en caoutchouc à l'arrière, sur les deux fils de pose respectivement d'insertion inférieurs. Arrêt latéral pour manche des poêles. Poids 3800 g. Utilisable également pour couvercles, assiettes etc.

No d'art. 1300.0940

Prix Fr. 235.-

Pfannen-, Deckel-, Pizza- und Tortenständer

Stahldraht verchromt, Drahtstärke 6 mm. Für 5 Pfannen, Deckel, Pizzas, Torten (max. 270 mm \varnothing) usw. Nutzhöhe 90 mm je Einschub. Breite 270 mm. Tiefe 190 mm. Höhe 440 mm. Gewicht 1250 g.

Art. Nr. 1300.0935

Preis Fr. 55.-

Range couvercles-poêles/ Présentoir à gateaux et pizza

Fil en acier chromé, épaisseur des fils 6 mm. Pour 5 poêles, couvercles, pizzas, gâteaux (max. 270 mm \varnothing) etc. Hauteur utile 90 mm par glissière. Largeur 270 mm. Profondeur 190 mm. Hauteur 440 mm. Poids 1250 g.

Art. Nr. 1300.0935

Prix Fr. 55.-

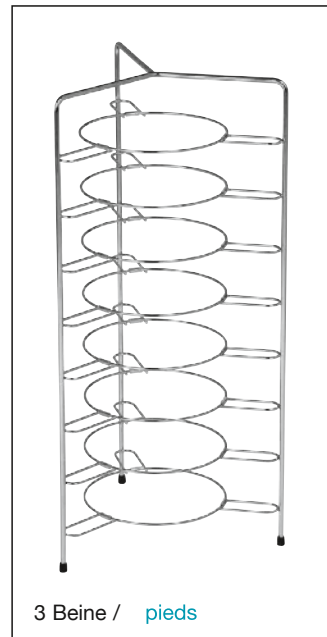


d = 12 / f = 37

9.16 / F

Teller-Träger/- Stapler/-Ständer

Porte-assiettes



3 Beine / pieds



Auf Unterbau (horizontal)
Posé sur un socle
(horizontalement)



Auf Unterbau (vertikal)
Posé sur un socle
(verticalement)

Preis exkl. MWSt

Prix TVA non comprise



Roue/Roulette pour pâte à pizza

En acier inoxydable. Manche en ABS.
Longueur 235 mm. Ø 100 mm. Poids 150 g.
No d'art. 1301.0000 Prix Fr. 11.-



Passoires et passes-bouillon

Double toile et cadre en acier inoxydable 18/10. Manche en bois.

Ø 130 mm. Longueur du manche 155 mm. Manche en bois, plat.
Poids 120 g No d'art. 1301.0020
Prix Fr. 22.-

Ø 150 mm. Longueur du manche 155 mm. Manche en bois, plat.
Poids 140 g No d'art. 1301.0021
Prix Fr. 24.-

Ø 180 mm. Longueur du manche 155 mm. Manche en bois, plat.
Poids 170 g No d'art. 1301.0022
Prix Fr. 28.-

Ø 200 mm. Longueur du manche 155 mm. Manche en bois, plat.
Poids 210 g No d'art. 1301.0023
Prix Fr. 32.-

Ø 260 mm. Longueur du manche 280 mm. Manche en bois, plat.
Poids 550 g No d'art. 1301.0024
Prix Fr. 72.-

Ø 300 mm. Renforcée. Longueur du manche 435 mm. Manche en bois, rond.
Poids 1100 g No d'art. 1301.0030
Prix Fr. 145.-

Ø 350 mm. Renforcée. Longueur du manche 435 mm. Manche en bois, rond.
Poids 1300 g No d'art. 1301.0031
Prix Fr. 155.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!



Racloir-spatule pour grill

Lame en acier inoxydable, 120 mm de long, devant biseauté d'un côté. Manche en ABS (résistant à la chaleur jusqu'à env. 120°C). Longueur totale 250 mm.

Lame largeur 80 mm No d'art. 1301.0001
Poids 90 g Prix Fr. 9.75

Lame largeur 100 mm No d'art. 1301.0002
Poids 110 g Prix Fr. 11.-



Racloir-spatule ondulée

Lame en acier inoxydable 70x160 mm, biseautée de 3 côtés. Manche en ABS (résistant à la chaleur jusqu'à env. 120°C). Longueur totale 290 mm. Poids 150 g.

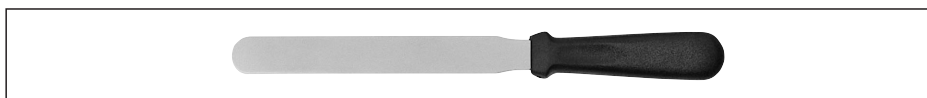
No d'art. 1301.0003 Prix Fr. 14.50



Coupe-pâte/Raclette à pâte

Lame en acier inoxydable 150x75 mm. Manche en ABS (résistant à la chaleur jusqu'à env. 120°C). Poids 170 g.

No d'art. 1301.0009 Prix Fr. 8.50



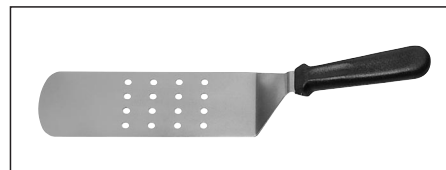
Spatules pâtissier

Lame en acier inoxydable, devant arrondi. Manche en ABS (résistant à la chaleur jusqu'à env. 120°C).

205x25 mm Longueur 340 mm Poids 75 g No d'art. 1301.0006 Prix Fr. 12.50

260x25 mm Longueur 390 mm Poids 90 g No d'art. 1301.0007 Prix Fr. 13.50

305x25 mm Longueur 435 mm Poids 100 g No d'art. 1301.0008 Prix Fr. 14.50



Palette fast-food perforée, ondulée

(trous Ø 6 mm)

Lame en acier inoxydable 73x250 mm, devant arrondi. Manche en ABS (résistant à la chaleur jusqu'à env. 120°C). Longueur totale 380 mm. Poids 170 g.

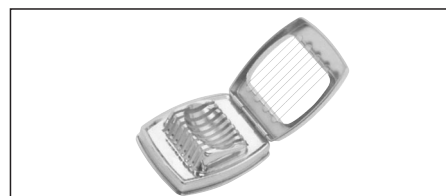
No d'art. 1301.0005 Prix Fr. 18.-



Palette à poisson ondulée

Lame en acier inoxydable 73x250 mm, devant arrondi. Manche en ABS (résistant à la chaleur jusqu'à env. 120°C). Longueur totale 380 mm. Poids 180 g.

No d'art. 1301.0004 Prix Fr. 17.-



Coupe-œufs

Boîtier en aluminium. Fils en acier inoxydable. Poids 140 g.

Des pommes de terre cuites peuvent aussi être fendues pour préparer une salade de pommes de terre.

No d'art. 1301.0010 Prix Fr. 15.-

Sacs à dresser poches Douilles en nylon Distributeur pour poches jetables Etagères à suspendre inox



f = 37/d = 12

3.07/B

Pour la gastronomie, boulangeries, confiseries etc.

Qualité Export extra-forte. Texture de 100 % coton avec polyuréthane spécialement disposée en couches: extérieur doublement renforcé; c'est à dire particulièrement maniable. Intérieur triplement renforcé; donc extrêmement lisse (d'ou glissement optimum de la masse). Résistant à l'eau bouillante. Imperméable. Avec bout renforcé, se prêtant à toutes les douilles. Avec bordure repliée deux fois à l'extérieur et attache.

Utilisables également pour la préparation de croquettes, de garnitures à base de purée de pommes de terre, etc. et pour stérilisation à vapeur jusqu'à 130 °C.

Des sacs à dresser de couleur orange sont obtenables sur demande, sans supplément de prix.

Sur demande, et à partir de 250 pièces (assorties), une inscription ou une vignette, (raison sociale), peut être imprimée sur ces sacs, sans surtaxe.

Sacs à dresser avec bout fermé. Surtaxe Fr. -.25



Taille	Long./Larg.	No d'art.	Prix	Taille	Long./Larg.	No d'art.	Prix
0 - 25	25/15 cm	1293.2100	Fr. 5.-	6 - 55	55/32 cm	1293.3000	Fr. 12.75
1 - 28	28/17 cm	1293.2200	Fr. 5.50	7 - 60	60/34 cm	1293.3100	Fr. 15.-
2 - 34	34/20 cm	1293.2400	Fr. 6.50	8 - 65	65/37 cm	1293.3200	Fr. 17.50
3 - 40	40/23 cm	1293.2600	Fr. 8.-	9 - 70	70/40 cm	1293.3300	Fr. 20.-
4 - 46	46/27 cm	1293.2800	Fr. 9.50	10 - 75	75/42 cm	1293.3400	Fr. 22.50
5 - 50	50/29 cm	1293.2900	Fr. 11.-				

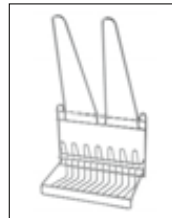
Douilles en nylon

Incassables. Lavables à l'eau bouillante. (trou Ø 3, 6, 8, 10, 12, 14, 16mm)

Douilles trouées No d'art. 1293.4000

Douilles étoile No d'art. 1293.4100

Prix par jeu de 7 pièces Fr. 16.-



En 1 pièce. Inox. Pour 2 sacs à dresser et 7 douilles. Surface de dépôt.

260x140x535 mm Poids 800 g

No d'art. 1293.5200 Prix Fr. 115.-



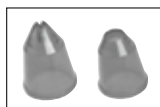
Distributeur pour poches jetables

Inox 18/10. Pour toutes dimensions Capacité 100 poches Largeur haut 360 mm, bas 100 mm. Hauteur 400 mm. Profondeur 60 mm. Couvercle avec charnières. 2 trous pour fixation murale Poids 1700 g.

No d'art 2485.6500

Prix Fr. 225.-

Douilles en polycarbonate, rouge, pointes unies ou cannellées voir prospectus, 4 pages, séparé, «Plaques, Formes, Cercles etc.!»



Poches jetables

En polyéthylène. 85 microns. Boîte distributrice de 100 pièces.

540x300 mm No. d'art. 1306.2291 Prix Fr. 38.-

Thermomètre Frigo-Congélateur



f = 37 / d = 12

3.09/B

Domaine de mesure -40°C à $+25^{\circ}\text{C}$. Longueur 125 mm. Avec dispositif de suspension. Précision $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

No d'art 1313.100 Prix Fr. 2.-

Rond. \varnothing 53 mm. Domaine de mesure -30°C à $+50^{\circ}\text{C}$. Avec dispositif de suspension.

No d'art 1313.200 Prix Fr. 2.25

Thermomètre Laser infrarouge



Boîtier en matière plastique. Fonctionne avec deux piles LRO3/AAA/1,5 V livrées (pour env. 18 h de fonctionnement). Plage de mesure -50°C à $+400^{\circ}\text{C}$. Précision de l'indication de température $\pm 1^{\circ}$ à 2°C . Temps de réponse 1 seconde. Arrêt automatique après 15 secondes sans utilisation. Type 3127 avec sonde rétractable (longueur 110 mm).

Thermomètre charcutier (-10°C bis $+120^{\circ}\text{C}$), jambon, sonde en verre ($+30^{\circ}\text{C}$ à $+100^{\circ}\text{C}$), boulanger (-10°C à $+60^{\circ}\text{C}$), confiseur ($+80^{\circ}\text{C}$ bis $+200^{\circ}\text{C}$), frigo-congélateur (-50°C à $+50^{\circ}\text{C}$), électronique à sonde réglable et repliable (-50°C à $+300^{\circ}\text{C}$), digital électronique (-50°C à $+300^{\circ}\text{C}$), cuisson, électronique (-50°C à $+200^{\circ}\text{C}$), four rond (-50°C à $+300^{\circ}\text{C}$), et timer, fixation magnétique ou par clip (19 h 59 min) sur demande.

	Typ 3124	Typ 3127
Largeur	30/75 mm	35 mm
Longueur	180 mm	160 mm
Epaisseur	30 mm	20 mm
Poids piles compris	170 g	100 g
No. d'art.	1313.500	1313.501
Prix	Fr. 145.-	Fr. 185.-

Testeur de salinité, TDS et température

mod. SEL-MANAGER



Pour mesurer la teneur en sel des aliments, spécialement soupes etc. de 0–5 % dans une concentration de sel de 0–999 mg/l, dans une ambiance de température de 0–70°C. Mesure également TDS (concentration des minéraux en mg/l, teneurs en sel faibles) dans une ambiance de température de 0–40°C comme par ex. la pureté de l'eau de robinet et dans des aquariums d'eau douce etc. ainsi que les températures d'eau de 0–100°C.

A l'instar du sucre et des graisses animales, la consommation excessive de sel est dommageable pour la santé. L'OMS recommande une consommation quotidienne maximale de 6 g. Avec le testeur de sel peut être contrôlé la teneur en sel des eaux de cuisson, des sauces, des aliments etc. Utilisation très facile. Résultats permanents de grande précision par affichage digital. Fonctionne avec 3 piles LR44 ou LR 1154 (fournies avec le testeur).

Encombrement 32x16x225 mm. Poids 54 g. Détecteur, env. 90 mm de long, résistant à l'eau. Touche Marche/Arrêt. Touche pour l'indication de la concentration de sel en %, TDC en mg/l et température en °C. Touche pour relevé de valeur de mesure actuel. Peut être calibré par une vis d'ajustage (2 %).

Le SEL-MANAGER HDS-1024 est livré dans un coffret en couleur, avec un flacon de solution «chlorure de sodium» (NaCl) et une cuillère pour le prélèvement des échantillons. Mode d'emploi en allemand/anglais/français.

No d'art 1313.000 Prix Fr. 140.-



Austern-Gabel (Mod. Economie)

Rostfreier Stahl. Länge 190 mm.

Fourchette pour huîtres (mod. Economie)

Acier inoxydable. Longueur 190 mm.

Art. Nr. / No d'art. 1302.4100 Preis / Prix Fr. 2.25



Krebs-Zange

Rostfreier Stahl. Länge 165 mm.

Pince pour écrevisses

Acier inoxydable. Longueur 165 mm.

Art. Nr. / No d'art. 1302.4200 Preis / Prix Fr. 38.-



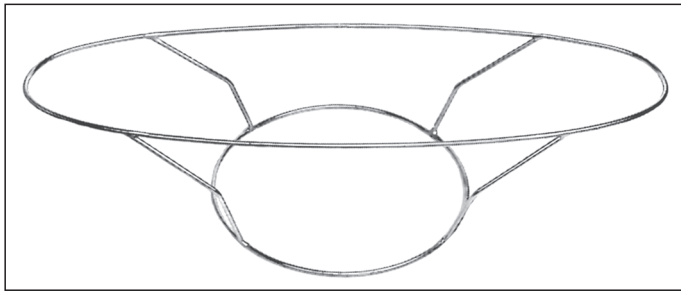
Krebs-Gabel

Rostfreier Stahl. Länge 190 mm.

Fourchette pour écrevisses

Acier inoxydable. Longueur 190 mm.

Art. Nr. / No d'art. *1302.4300 Preis / Prix Fr. 7.00



Ständer für Fischplatten

Stahldraht Ø 5 mm. 230 x 710 mm.

Supports pour plaques à poisson

Fil en acier Ø 5 mm. 230 x 710 mm.

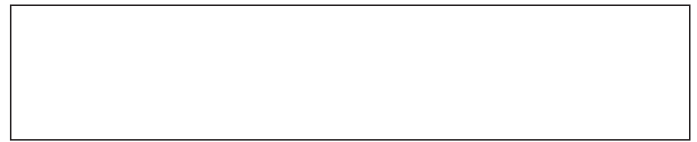
Art. Nr. / No d'art. 1302.4400 Preis / Prix Fr. 110.-



Runde Platten Rostfreier Stahl.

Plaques rondes Acier inoxydable.

Ø	Ø	30 cm	40 cm
Art. Nr.	No d'art.	*1302.4600	1302.4700
Preis	Prix	Fr. 36.-	Fr. 40.-



d = 12 / f = 37

9.13 / F

Gerätschaften für das Zubereiten und Verzehren von Meeresfrüchten, wie Austern, Krebse usw.

in Restaurants, Bars usw.

Ustensiles pour la préparation et consommation de fruits de mer comme huîtres, écrevisses etc.

dans des restaurants, bars etc.

*nicht lagermässig / *ne pas au stock
Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Ustensiles

«Le Buffet»

f=37/d=12

3.09/P

En acier inoxydable, poli, avec manche noire, résistante à la lave-vaisselle. Différents ustensiles sont obtenables contre surtaxe également avec poignées en couleurs qui symbolisent le couleur de nourriture correspondantes comme il est usuel depuis du temps pour les planches à trancher et qui se présentent éventuel encore mieux à votre décoration.

Louche

Longueur 290 mm (2 dl) ou 220 mm (1,1 dl). Manche verte sur de-mande.

No d'art. (290 mm) 1291.0101

Prix Fr. 40.-

No d'art. (220 mm) 1291.0100

Prix Fr. 40.-



Cuillère à salade

Longueur 220 mm. Manche verte sur demande.

No d'art. 1291.0107

Prix Fr. 25.-



Cuillère à arroser

Longueur 240 mm. Manche verte, jaune, bleue, blanche sur demande.

No d'art. 1291.0102

Prix Fr. 29.-



Pince à servir

Longueur 235 mm. Manche verte, jaune, bleue, blanche, rouge sur demande.

No d'art. 1291.0108

Prix Fr. 30.-



Cuillère à servir

Longueur 240 mm. Manche verte, jaune sur demande.

No d'art. 1291.0103

Prix Fr. 35.-

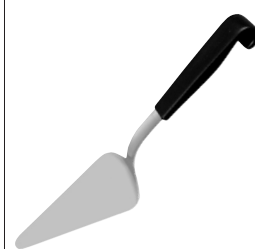


Pelle à tarte

Longueur 165 mm. Manche verte sur demande.

No d'art. 1291.0109

Prix Fr. 25.-

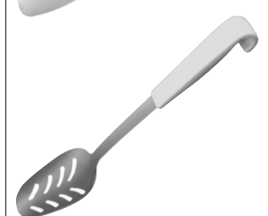


Cuillère à servir

Avec fentes. Longueur 240 mm. Manche verte, jaune sur demande.

No d'art. 1291.0104

Prix Fr. 24.-



Fourchette à viande

Longueur 240 mm.

No d'art. 1291.0111

Prix Fr. 39.-



Pelle

Avec fentes. Longueur 240 mm. Manche verte, jaune, bleu sur demande.

No d'art. 1291.0105

Prix Fr. 35.-



Pelle à chips

Longueur 165 mm.

No d'art. 1291.0112

Prix Fr. 40.-



Fourchette à salade

Longueur 220 mm. Manche verte sur demande.

No d'art. 1291.0106

Prix Fr. 25.-



Penderie (rack)

En acier inoxydable, poli. Avec 2 trous de suspension. Longueur 520 mm.

No d'art. 1291.0110

Prix Fr. 38.-





Vide marmite

Pour la vidange facile de grandes marmites, chaudrons etc. En acier inoxydable 18/10. Capacité 2 litres. ø 200 mm. Longueur totale 410 mm. Manche tubulaire avec crochet de suspension.

No d'art. 2485.5000

Prix Fr. 130.–



Louches

Monobloc, en une pièce. Exécution lourde.

Litres	ø	Longueur manche	Poids	No d'art.	Prix
0,060	60 mm	250 mm	140 gr	1307.6100	Fr. 25.–
0,090	70 mm	290 mm	180 gr	1307.6200	Fr. 30.–
0,125	80 mm	290 mm	200 gr	1307.6300	Fr. 32.–
0,250	100 mm	360 mm	300 gr	1307.6400	Fr. 38.–
0,450	120 mm	360 mm	410 gr	1307.6500	Fr. 45.–
0,750	140 mm	450 mm	560 gr	1307.6600	Fr. 65.–
1,000	160 mm	450 mm	680 gr	1307.6700	Fr. 75.–
1,500	180 mm	560 mm	960 gr	1307.6800	Fr. 95.–
2,000	200 mm	560 mm	1030 gr	1307.6000	Fr. 120.–
à bec					
0,040	40 mm	280 mm	40 gr	1307.6900	Fr. 21.–

Cuillères à arroser

0,07 litres. Droite. Longueur 290 mm. Poids 190 g.

Decôté: (pour droitier)

1307.7100 Fr. 38.–

(pour gaucher)

1307.7200 Fr. 38.–

1307.7300 Fr. 40.–



Ecumoires plates

Longueur total

80 mm	325 mm	150 gr	1307.8100	Fr. 27.–
100 mm	390 mm	190 gr	1307.8200	Fr. 31.–
120 mm	470 mm	270 gr	1307.8300	Fr. 34.–
140 mm	480 mm	350 gr	1307.8400	Fr. 48.–
160 mm	610 mm	450 gr	1307.8500	Fr. 54.–
180 mm	700 mm	670 gr	1307.8600	Fr. 77.–
200 mm	720 mm	740 gr	1307.8700	Fr. 87.–

Spatules coudées

Percée	90x 60 mm	380 mm	160 gr	1307.9100	Fr. 31.50
Percée	110x100 mm	480 mm	290 gr	1307.9200	Fr. 56.50
Sans perforation	110x100 mm	480 mm	310 gr	1307.9400	Fr. 52.–

Pelles à servir

Bord d'attaque aiguisé. Monobloc.

Sans trous 70x120 mm 120 mm 160 gr 1307.9500 Fr. 40.–

Avec trous 70x120 mm 120 mm 150 gr 1307.9600 Fr. 44.–

(3 grands trous oblongs)

Pelle à tarte

En une pièce. Les 3 côtés sont aiguisés pour permettre également la coupe.

60x140 mm 270 mm 120 gr 1307.9700 Fr. 31.–

Pelle à frites

Destinée au service d'une part de frites en restauration rapide.

Avec trous 100x150 mm 370 mm 350 gr 1307.9800 Fr. 58.–



Caramelisier-Apparate

für Konditoreien, Bäckereien usw.

Appareils à caraméliser/ Fers à brûler

pour pâtisseries, boulangeries etc.

(gebaut nach den Normen 73/23/CEE, 89/329/CEE, 93/68/CEE, EN292-1+2, EN60204-1, EN60335-1+2-48)

(construits selon les normes 73/23/CEE, 89/329/CEE, 93/68/CEE, EN292-1+2, EN60204-1, EN60335-1+2-48)

Zum Caramelisieren von Zucker, Cremen usw. Gerät aus rostfreiem Stahl, inkl. Rohrheizkörper. Platte Inox. Griff aus schwarzem ABS, isoliert. Oelbeständiges Anschlusskabel mit Schweizerstecker.

Einfache Reinigung der runden Platte mittels eines Schabers.

Pour caraméliser sucre, crèmes etc. Appareil en acier inoxydable, y compris la résistance blindée. Plaque en inox. Poignée en ABS noir, isolée. Câble de raccordement, résistant à l'huile, avec fiche Suisse.

Nettoyage facile de la plaque ronde avec un racloir.

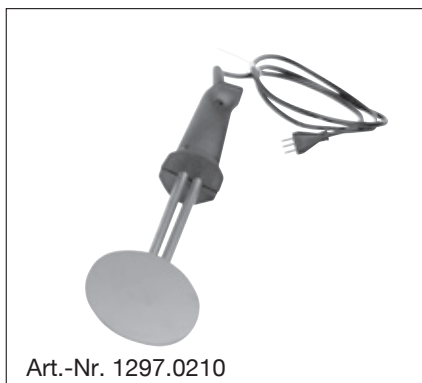


d = 12 / f = 37

9.07/B



Art.-Nr. 1297.0200



Art.-Nr. 1297.0210



Art.-Nr. 1297.0300

	Mod. PC-90	Mod. PC-110	
Anschluss	230 V	230 V	Voltage
Leistung	600 W	1000 W	Puissance
Länge total	380 mm	400 mm	Longueur totale
Ø runde Platte	90 mm	110 mm	Ø plaque ronde
Dicke der Platte	20 mm	20 mm	Epaisseur plaque
Gewicht	1075 g	1550 g	Poids
Art.-Nr. (Gussplatte)	1297.0200*		No d'art. (plaque en fer fondu)
Preis	Fr. 175.-		Prix
Art.-Nr. (Platte Inox)	1297.0210	1297.0310	No d'art. (plaque inox)
Preis	Fr. 210.-	Fr. 225.-	Prix

* solange Vorrat

* Jusqu'à l'épuisement du stock

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Elektrische Aufschnittmaschinen

Mod. FAC

Zum Schneiden von Fleisch, Würsten, Braten, Käse usw.



d = 1 / f = 39

3.10/B

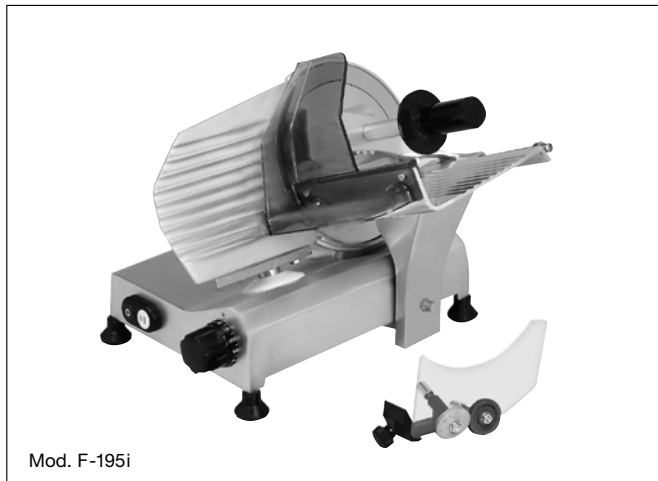
Trancheuses électriques

Mod. FAC

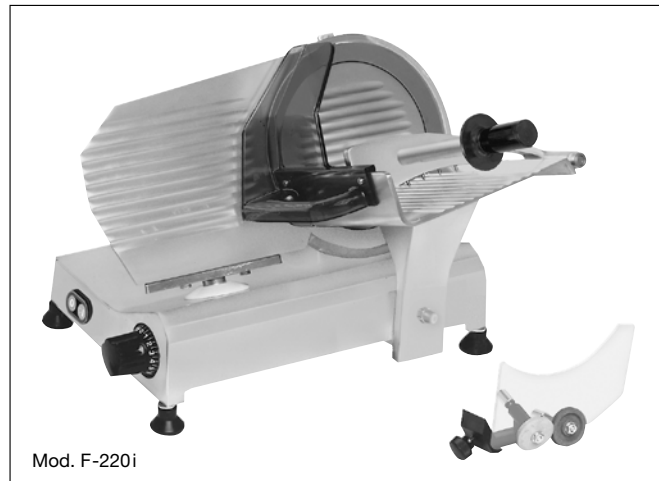
Pour couper de la viande, saucisses, rôtis, fromage etc.

Verordnung über Niederspannungs-Installationen 734.27 (NIV), 2004/108 Sicherheitskonform gemäss der Maschinen-Richtlinie 89/392 Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit (VEMV) EWG (Haushaltnorm), 93/68, 89/109, EN 60335-1-14, PrSG Bundesgesetz über Produktesicherheit.

Ordonnance sur les installations électriques à basse tension (OIBT), 2004/108 Conformes aux directives pour machines 89/392 MC (appareils ménages), 93/68, 89/109, EN 60335.1.14, Directive sur la compatibilité électromagnétique (DCEM), LS Pro Loi fédérale sur la sécurité des produits.



Mod. F-195i



Mod. F-220i

- Schneidet auch alle Wurst- und Fleischsorten; schafft auch dünne Bündnerfleisch-Scheiben
- Für Kurzzeitbetrieb (max. 15 Minuten)
- Schrägschnitt
- Vollständig aus eloxiertem Aluminium, salz- und säurebeständig
- Keilriemen-Antrieb
- Motor 0,15 PS (F-195i)
0,25 PS (F-220i)
- **Thermische Sicherung** (Mod. F-195i)
bzw. ventilierter Motor (Mod. F-220i)
- Vollstahlmesser, gehärtet und verchromt «G+B»
- **Mikroschalter für Messerabdeckplatte** (Mod. F-220i)
- **Messer Klinge mit Schutzring gegen Berührung gesichert** (Mod. F-195i)
- **Hülse Keilriemenpulli Inox (nicht aus verzinktem Eisen)**
- Fingerschutz, unzerbrechlich
- Schnittstärke von 0-15 mm einstellbar
- Doppelschalter (Ein/Aus)
- 4 verstellbare Saugnäpfe
- Sehr gute Standfestigkeit
- Schleifapparat wird separat mitgeliefert
- Geräuscharm
- Leichte und schnelle Reinigung

- Coupe également toutes les sortes de saucisses et viande; travaille aussi des tranches de viande de Grison mince
- Pour fonctionnement court (max. 15 minutes)
- Coupe en biais
- Entièrement en aluminium, anodisé, résistant au sel et acides
- Transmission par courroies
- Moteur 0,15 CV (F-195i)
Moteur 0,25 CV (F-220i)
- **Sécurité thermique moteur** (mod. F-195i)
resp. moteur ventilé (mod. F-220i)
- **Lame en acier trempé et chromé «G+B»**
- **Anneau de protection lame, surveillé par un micro-interrupteur** (mod. F-220i)
- **Lame protégée avec anneau de protection contre attouchement**
- **Douille du poulie de transmission courroies en inox (ne pas en fer zingué)**
- Protège-doigts, incassable
- Coupe réglable de 0-15 mm
- Interrupteur basculant double (marche/arrêt)
- 4 ventouses réglables
- Très stable
- Aiguiseur livré séparément
- Silencieuse
- Nettoyage rapide et facile

	Mod. F-195i	Mod. F-220i
Anschluss	230 V	230 V
Messer Ø	195 mm	220 mm
Schnittgröße	160 x 140 mm	210 x 160 mm
Motor	0,2 PS	0,25 PS
Tiefe inkl. Einstellknopf	360 mm	440 mm
Breite inkl. Schlitten	340 mm	410 mm
Höhe	315 mm	340 mm
Stellfläche	240 x 330 mm	260 x 400 mm
Gewicht	11 kg	13,5 kg
Art.-Nr.	2400.0000	2400.0100
Preis Fr.	625.-	775.-

Voltage
Lame Ø
Coupe utile
Moteur
Profondeur
Largeur
Hauteur
Surface utile
Poids
No d'art.
Prix

Mod. F-220i Super: (mit eingebautem Schleifapparat) siehe Prospekt gewerbliche Aufschnittmaschinen Mod. FAC!

Mod. F-220i Super: (avec aiguiseur incorporé) voir prospectus trancheuses professionnelles mod. FAC!

Preise exkl. MWST

Prix TVA non comprise

Elektrische Aufschnittmaschinen

Mod. FAC

Trancheuses électriques

mod. FAC



d = 1 / f = 39

3.10/B

Für Restaurants, Bars, Gemeinschaftsbetriebe, Metzgereien usw.
Pour restaurants, bars, collectivités, boucheries etc.

Gebaut entsprechend dem Bundesgesetz über die Produktesicherheit (PrSG), der EG-Maschinen-Richtlinie 2006/42/EN, EN 60335-2-64 (gewerbliche Geräte), Niederspannungs-Richtlinie 734.27 (NIV), Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108 (CEM), SN-EN1974+A1: 2010.03, 44/93/69CE, 89/392-73, 89/109, 91/368, 93/44 usw.

Construits suivant l'Ordonnance fédérale sur la sécurité des produits (LS Pro), Directive pour machines 2006/42/CE, EN 60335-2-64 (appareils professionnels), Ordonnance 734.27 sur les matériels électriques à basse tension (OIBT), Directive sur la compatibilité électromagnétique 2004/108 (CEM), SN-EN1974+A1: 2010.03, 44/93/69, 89/392-73, 89/109, 91/368, 93/44 etc.



- Reduzierte Gehäuse-Abmessungen und etwas schwächerer Motor als die FAC-Standard-Maschinen
- Halbschrägschnitt oder Gradschnitt (Mod. TC)
- Vollständig aus eloxiertem Aluminium
- Motor 230V, 1/4 bis 1/3 PS, je nach Modell, ventiliert; dadurch auch für Dauerbetrieb geeignet
- Keilriemen-Antrieb
- Elektronische Steuerung (Printplatte) mit Relais 24V (Niederspannung)
- Vollstahlmesser, gehärtet und verchromt
- **Totaler Messerschutz** (Schutzring)
- Mikroschalter für Messer-Abdeckung
- **Schlitten wegnehmbar** (wenn Messer-Anschlagplatte geschlossen)
- Schleifapparat zum Aufstecken
- Fingerschutz aus unzerbrechlichem Makrolon
- Schnittstärke von 0-16 mm einstellbar
- Druckschalter für Ein/Aus
- Kontroll-Lampe
- Geräuscharm, maximale Leistung
- Leichte und schnelle Reinigung

- Dimensions carter réduites et une puissance légèrement plus faible comme les machines FAC-standard
- Demi-coupe en biais ou coupe droite (mod. TC)
- Entièrement en aluminium anodisé
- Moteur 230V, 1/4 - 1/3 CV, selon modèle, ventilé; par cela apte aussi pour marche continue
- Transmission par courroies
- Plaque commande électronique avec relais 24V (basse tension)
- Lame en acier trempé et chromé
- **Protection totale de la lame** (anneau de protection)
- Microinterrupteur pour protection de la lame
- **Chariot amovible** (si la plaque d'arrêt pour la lame est fermée)
- Aiguiseur incorporé, relevable
- Protège-doigts en macrolon
- Coupe réglable de 0-16 mm
- interrupteur à pression pour marche/arrêt
- Lampe témoin
- Silencieuse, à très haut rendement
- Nettoyage rapide et facile

Sonder-Ausführungen:

- Schutzvorrichtung (Messer-Entfernungs-Set) zum Wegnehmen des Messers
- Gezähntes Messer
- Tefloniertes Messer (speziell für alle Arten von Hart- und Halbhartkäse)

Aufpreis Fr. 55.-

Aufpreis Fr. 135.-

Aufpreis Fr. 135.-

Exécutions spéciales;

- Dispositif de protection (set d'écartement) pour l'enlèvement de la lame
- Lame dentée
- Lame teflonisée (spécialement pour couper de fromage dur et moitié dur)

Surtaxe Fr. 55.-

Surtaxe Fr. 135.-

Surtaxe Fr. 135.-

	Mod. F-250R
Anschluss	230 V
Messer Ø	250 mm
Schnittgröße	190 x 190 mm
Motor	0,25 PS
Tiefe inkl. Einstellknopf	580 mm
Breite inkl. Schlitten	405 mm
Höhe	370 mm
Stellfläche	280 x 415 mm
Gewicht	14 kg
Art. Nr.	2400.0230
Preis	Fr. 1'075.-

	Mod. F-300R
Anschluss	230 V
Messer Ø	300 mm
Schnittgröße	220 x 210 mm
Motor	0,33 PS
Tiefe inkl. Einstellknopf	650 mm
Breite inkl. Schlitten	485 mm
Höhe	440 mm
Stellfläche	290 x 440 mm
Gewicht	19 kg
Art. Nr.	2400.0530
Preis	Fr. 1'525.-

	Mod. F-300R-TC
Anschluss	230 V
Messer Ø	300 mm
Schnittgröße	215 x 215 mm
Motor	0,35 PS
Tiefe inkl. Einstellknopf	610 mm
Breite inkl. Schlitten	520 mm
Höhe	515 mm
Stellfläche	360 x 460 mm
Gewicht	27 kg
Art. Nr.	2400.0525
Preis	Fr. 1'575.-

Voltage	230 V
Lame Ø	300 mm
Coupe utile	215 x 215 mm
Moteur	0,35 PS
Profondeur y compris bouton régl.	610 mm
Largeur y compris chariot	520 mm
Hauteur	515 mm
Surface utile	360 x 460 mm
Poids	27 kg
No d'art.	2400.0525
Prix	Fr. 1'575.-

Trancheuses électriques mod. FAC

Pour restaurants, bars, collectivités, boucheries etc.

f = 39 / d = 1

3.10/B

Construits suivant l'Ordonnance fédérale sur la sécurité des produits (LS Pro), Directive pour machines 2006/42/EG, EN 60335-2-64 (appareils professionnels), Ordonnance 734.27 sur les matériels électriques à basse tension (OIBT), Directive sur la compatibilité électromagnétique 2004/108 (CEM), SN-EN1974+A1:2010.03, 44/93/69, 89/392-73, 89/109, 91/368, 93/44 etc.



Mod. F-220-i Super



Mod. F-250-i



Mod. F-300-i



Mod. F-250-TCV

- Demi-coupe en biais (mod. i)
- Coupe droite (mod. TCV)
- Entièrement en aluminium anodisé
- Moteur 230V, 1/4 - 1/2 CV, selon modèle, ventilé; par cela apte aussi pour marche continue
- Transmission par courroies
- Plaque commande électronique avec relais 24V (basse tension)
- Lame en acier trempé et chromé «G + B»
- **Protection totale de la lame** (anneau de protection)
- Microinterrupteur pour protection de la lame
- **Chariot amovible** (si la plaque d'arrêt pour la lame est fermée)
- Aiguiser incorporé, amovible
- Protège-doigts en macrolon

- Coupe réglable de 0 - 16mm (mod. F-220-i Super 0 - 12mm)
- interrupteur à pression pour marche/arrêt (mod. F-220-i)
- Lampe témoin
- Silencieuse, à très haut rendement
- Nettoyage rapide et facile

Exécutions spéciales:

- Dispositif de protection (set d'écartement) pour l'enlèvement de la lame.
- Lame dentée.
- Lame teflonisée (spécialement pour couper de fromage dur et moitié dur).

Surtaxe Fr. 55.-

Surtaxe Fr. 135.-

Surtaxe Fr. 135.-

	Mod. F-220-i Super	Mod. F-250-E	Mod. F-250-i	Mod. F-275-E	Mod. F-275-i
Voltage	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Lampe Ø	220 mm	250 mm	250 mm	275 mm	275 mm
Coupe utile	190 x 160 mm	220 x 190 mm	220 x 190 mm	220 x 190 mm	210 x 210 mm
Moteur	0,25 PS	0,30 PS	0,35 PS	0,30 PS	0,35 PS
Profondeur y compris bouton	580 mm	620 mm	630 mm	620 mm	640 mm
Largeur y compris chariot	405 mm	425 mm	480 mm	440 mm	495 mm
Hauteur	340 mm	370 mm	440 mm	390 mm	440 mm
Surface utile	280 x 415 mm	290 x 440 mm	340 x 465 mm	290 x 440 mm	340 x 465 mm
Poids	13,5 kg	15,5 kg	21 kg	16,5 kg	22 kg
No d'art.	2400.0600	2400.0210	2400.0200	2400.0910	2400.0900
Prix	Fr. 995.-	Fr. 1'125.-	Fr. 1'375.-	Fr. 1'250.-	Fr. 1'525.-

	Mod. F-300-E	Mod. F-300-i	Mod. F-250-TCV	Mod. F-300-TCV-R
Voltage	230 V	230 V	230 V	230 V
Lampe Ø	300 mm	300 mm	250 mm	300 mm
Coupe utile	220 x 220 mm	260 x 220 mm	215 x 170 mm	215 x 215 mm
Moteur	0,35 PS	0,50 PS	0,35 PS	0,35 PS
Profondeur y compris bouton	650 mm	770 mm	680 mm	610 mm
Largeur y compris chariot	495 mm	540 mm	600 mm	520 mm
Hauteur	440 mm	465 mm	450 mm	515 mm
Surface utile	340 x 465 mm	410 x 530 mm	360 x 460 mm	460 x 360 mm
Poids	23 kg	30 kg	22 kg	27 kg
No d'art.	2400.0510	2400.0500	2400.0300	2400.0520
Prix	Fr. 1'695.-	Fr. 2'195.-	Fr. 1'725.-	Fr. 2'595.-

Elektrische Aufschnittmaschinen Mod. FAC

Speziell für Metzgereien, Grossküchen usw.

Trancheuses électriques Mod. FAC

Spécialement pour boucheries, grandes cuisines etc.

d = 1 / f = 39

3.10/B



- Entsprechen der Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG, der Niederspannungs-Richtlinie 73/23, den Normen SN-EN 1974: 1999 und SN-EN 60335-2-64, der Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit 89/336/EWG.
- Gradschnitt
- Vollständig aus eloxiertem Aluminium
- Motor 230 V, 1/2 PS, ventiliert; dadurch auch für Dauerbetrieb geeignet
- Keilriemen-Antrieb
- Schlittenführung auf Kugellagern; dadurch aussergewöhnliche Gleitfähigkeit des Schlittens. (Dies erlaubt auch kompakte Wurstsorten, Braten, Käse, Fisch, festes Fleisch usw. zu schneiden).
- Elektronische Steuerung (Printplatte) mit Relais 24 V (Niederspannung)
- Vollstahlmesser, gehärtet und verchromt «G+B»
- Totaler Messerschutz (Schutzring)
- Mikroschalter für Messer-Abdeckung
- Schlitten wegnehmbar (wenn Messer-Anschlagplatte geschlossen)
- Schleifapparat eingebaut
- Fingerschutz aus unzerbrechlichem Makrolon
- Schnittstärke von 0,5 – 16 mm einstellbar
- Druckschalter für Ein/Aus
- Kontroll-Lampe
- 4 Füsse
- Geräuscharm, maximale Leistung
- Leichte und schnelle Reinigung
- Correspondant au prescription relative 2006/42/EG, à la directive sur la basse tension 73/23, aux normes SN-EN 1974: 1999 et SN-EN 60335-2-64, directive sur la compatibilité électromagnétique 89/336/CE.
- Coupe droite
- Entièrement en aluminium anodisé
- Moteur 230V, 1/2 CV, ventilé; par cela apte aussi pour marche continue
- Transmission par courroies
- Glissement du plateau sur des paliers; par cela mouvement exceptionnellement coulant, permettant ainsi de couper des saucisses volumineux, des rôtis, des fromages, du poisson, des viandes compactes etc.
- Plaque commande électronique avec relais 24 V (basse tension)
- Lame en acier trempée et chromée «G+B»
- Protection totale de la lame (anneau de protection)
- Microinterrupteur pour protection de la lame
- Chariot amovible (si la plaque d'arrêt pour la lame est fermée)
- Aiguiseur incorporé
- Protège-doigts en macrolon
- Coupe réglable de 0,5 – 16 mm
- interrupteur à pression pour marche/arrêt
- Lampe témoin
- 4 pieds
- Silencieux, à très haut rendement
- Nettoyage rapide et facile

Modell	F-300 TC-V	F-330 TC-V	F-350 TC-V	F-370 TC-V	Modèle
Anschluss	230 V	230 V	230 V	230 V	Voltage
Leistung	1/2 PS	1/2 PS	1/2 PS	1/2 PS	Puissance
Messer Ø	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm	Lame Ø
Schnittgrösse	260 x 200 mm	250 x 210 mm	300 x 265 mm	290 x 275 mm	Coupe utile
Tiefe	530/710 mm	530/710 mm	650/820 mm	650/820 mm	Profondeur
Breite	550 mm	550 mm	650 mm	650 mm	Largeur
Höhe	550 mm	550 mm	640 mm	640 mm	Hauteur
Stellfläche	420 x 530 mm	420 x 530 mm	650 x 530 mm	690 x 530 mm	Surface utile
Gewicht	34 kg	35 kg	43 kg	44 kg	Poids
Art. Nr.	2400.2000	2400.2100	2400.2200	2400.2300	No d'art.
Preis	Fr. 2'575.-	Fr. 2'695.-	Fr. 3'050.-	Fr. 3'295.-	Prix

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Appareils snack STILFER mod. Snack 50



Pour restaurants, restaurants self-service petits ou moyens, stations snack, etc.

f=40

9.03/P

Tous les appareils sont en acier inoxydable. Epaisseur de la tôle 0,8 mm.

Utilisables comme cuisine satellites, cuisine de front et à l'emporter, cuisine professionnelle etc. Largeur par unité 380 mm ou 760 mm, hauteur 250 mm (modèles sur socle 850 mm), profondeur 500 mm. Le système d'assemblage facilite une adaptation dimensionnelle suivant les options ou impératifs individuels. Déjà 3 appareils, tels que plaque à griller, bain-marie et friteuse, permettent de préparer 120 menus complets par heure, même avec un personnel réduit. Hauteur de travail 850 mm (socle y compris appareils 850 mm), 900 mm sur demande spéciale. Les appareils à gaz ont derrière une cheminée de 100 mm de haut, plaques et grils à rôtir, friteuses une protection contre les éclaboussures de 80 mm de haut. Pour tous les autres appareils sont livrables des liteaux de 120 mm de haut.

Construits selon les normes EN 60335-2, EN 45001.5.3.3, EN 61000-3-2+3, EN 55014 (appareils électriques), 90/396 CEE (appareils à gaz).

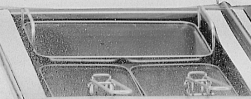
Exemple de combinaisons:

Evier
WBN-151

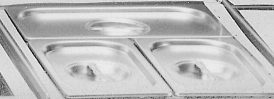


Elément neutre
APN-141

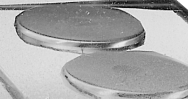
Cuiseur à pâtes
TBN-146



Bain-Marie
BMN-144



Réchaud à 2 plaques
KPN-147



Exemple de combinaisons:

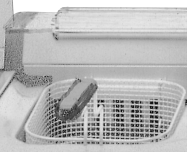
Gril-rôtisseur
RBN-145



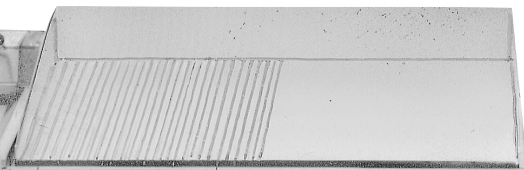
Récepteur à frites
FCN-153



Friteuse
FTN-110



Plaque à griller
BPN-142/143



**Elément neutre (table de travail) APN-141**

En haut, une plaque de travail synthétique est encastrée, blanche. 475x360 mm. Tiroir extensible, possibilité de placer 3 bacs GASTRONORME 1/4-100 mm ou 1 bacs 1/2-100 mm. Utilisable comme panier, ramasse couverts, seau à déchets etc.

Poids 12 kg
No d'art. 2491.011

**Bain-Marie BMN-144**

Bain d'eau
Parois double isolées. Tube d'écoulement avec soupape à boule, réglable par poignée.

1 thermostat 30-90° C
1 lampe témoin
1 tôle de fond perforée amovible
1 tube d'écoulement
Pour bas GASTRONORME 1x1/3+2x1/4, profondeur 150 mm.

Voltage 1x230 V
Puissance 750 W
Poids 12 kg
No d'art. 2491.041

**Gril-rôtisseur RBN-145**

1 résistance, relevable
1 thermostat
1 lampe témoin
Tiroir pour la graisse amovible. Le gril remplace un gril à charbon. Les morceaux de viande peuvent être posés directement sur les corps de chauffe spéciaux.

Surface grille 340x420 mm
Voltage 3x400 V
Puissance 3300 W
Poids 14 kg
No d'art. 2491.051

**Cuiseur à pâtes TBN-146n**

Bain d'eau
1 thermostat 30-120° C
1 lampe témoin
2 paniers 140x185x170 mm, à mailles fines, avec poignée relevable

1 panier 185x280x170 mm, mailles fines, avec 2 poignées
1 couvercle avec poignée
1 tube d'écoulement
Capacité 20 l
Voltage 400/3 V
Puissance 5000 W
Poids 12 kg
No d'art. 2491.062

Mod. TBN-146n-UB (sur socle)

Comme mod. TBN-146n, mais sur socle, avec porte, bandée à droite. Hauteur 850/965 mm.

No d'art. 2491.063

Mod. TBN-146n-UBR (sur socle, chauffé)

Comme mod. TBN-146 UB, mais avec armoire chauffante (400 W).

Puissance totale 5400 W
No d'art. 2491.064

**Plaques à griller**

1 commutateur principal
1 thermostat 50-300° C
1 lampe témoin
1 plateau pour la graisse
bagues de protection de 3 côtés, hauteur 80 mm
1 tiroir pour graisse

Voltage 3x400 V
Puissance 3600 W
Plaque 350x466 mm
Poids 28 kg

BPN-142

Plaque lisse (plaque griddle).
No d'art. 2491.021

BPN-143

Comme mod. BPN-142, mais avec plaque à rainures.
No d'art. 2491.031

BPN-142hv

(plaque griddle)
Comme mod. BPN-142, mais avec plaque chromée dur, lisse (60 Micron).
No d'art. 2491.022

BPN-143hv

Comme mod. BPN-142hv, mais avec plaque à rainures.
No d'art. 2491.032

**Plaques à griller (double)**

2 commutateurs principal
2 thermostats 50-300° C
2 lampes témoin
1 plateau pour la graisse
2 bagues de protection de 3 côtés, hauteur 80 mm
1 tiroir pour graisse

Voltage 3x400 V
Puissance 7200 W
Plaque 732x466 mm
Poids 50 kg

BPN-242

Plaque lisse (plaque griddle).
No d'art. 2491.025

BPN-243

Plaque à rainures
No d'art. 2491.035

BPN-142/143 (mixte)

Plaque 1/2 lisse et 1/2 à rainures
No d'art. 2491.034

BPN-242hv (plaque Griddle)

Comme mod. BPN-242, mais avec plaque chromée dur, lisse (60 Micron).
No d'art. 2491.026

BPN-243hv

Comme mod. BPN-242hv, mais avec plaque à rainures.
No d'art. 2491.036

BPN-142/143hv (mixte)

Comme mod. BPN-242hv, mais avec plaque 1/2 lisse et 1/2 à rainures.
No d'art. 2491.033

Tous les modèles à double plaques à gaz ont une largeur de 650 mm à la place de 760 mm.

Plaques à griller à gaz

(homologation SSIGÉ No 97-056-1)

BPN-142 G

4,5 kW/3'870 cal.
No d'art. 2491.230

BPN-143 G

4,5 kW/3'870 cal.
No d'art. 2491.231

BPN-142 hvG

4,5 kW/3'870 cal.
No d'art. 2491.232

BPN-143 hvG

4,5 kW/3'870 cal.
No d'art. 2491.233

BPN-142/143 G

9 kW/7'740 cal.
No d'art. 2491.234

BPN-242 hvG

9 kW/7'740 cal.
No d'art. 2491.235

BPN-243 hvG

9 kW/7'740 cal.
No d'art. 2491.236

BPN-142/143 hvG

9 kW/7'740 cal.
No d'art. 2491.237

BPN-242 G

9 kW/7'740 cal.
No d'art. 2491.238

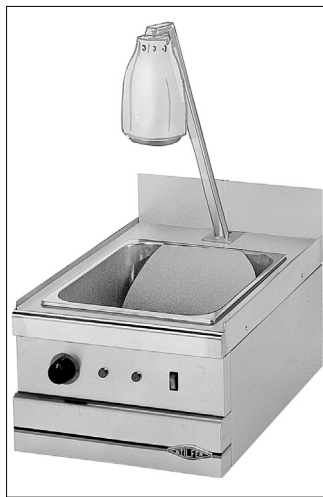
BPN-243 G

9 kW/7'740 cal.
No d'art. 2491.239



Réchaud à 2 plaques KPN-147

2 réchauds
2 commutateurs 6 positions pour plaque 180 mm ø, 1500 W chaque
2 lampes témoin
Voltage 2x400 V+N
Puissance 3000 W
Poids 13 kg
No d'art. 2491.071



Récipient à frites FWN-149

1 interrupteur basculant, lumineux
1 bac Gastronorme 2/3, profondeur 150 mm
1 lampe infrarouge 250 W
1 tôle de fond perforée amovible
1 liteau d'écartement, largeur 110 mm (derrière)
Capacité 18 l
Voltage 230 V
Puissance 250 W
Poids 10 kg
No d'art. 2491.081



Récipient à frites FCN-153

1 interrupteur basculant, lumineux pour la résistance céramique de 400 W en haut
1 thermostat 0-90° C pour la résistance du fond de 300 W
1 lampe témoin pour le thermostat
1 bac GASTRONORME 2/3, profondeur 150 mm
1 tôle de fond perforée amovible
1 liteau d'écartement, largeur 110 mm (derrière)
Capacité 18 l
Voltage 230 V
Puissance 700 W
Poids 10 kg
No d'art. 2491.082



Évier WBN-151

Robinet pivotant. Amenée d'eau 1/2" G. Ecoulement d'eau 3/4" G. Bassin GASTRONORME 2/3-200 mm en inox 18/10.
Capacité 18 l
Poids 8 kg
No d'art. 2491.101



Friteuse FTN-114

Avec zone d'huile froide, autonettoyante
Construits selon les normes EN 60335-2-37 (l'appareil interrompt sur tous les pôles lorsque l'on relève pour le nettoyage les corps de chauffe). 1 étrier de suspension pour panier.
1 commutateur principal
1 thermostat de 0-200° C
1 thermostat de sécurité
2 lampes témoin
1 dispositif pour l'écoulement de l'huile avec tube d'écoulement pliable et relevable
1 panier avec poignée 260x280x125 mm
1 étrier pour le panier
1 couvercle
Capacité 14 l
Quantité de frites conseillée 3,0 kg
Voltage 3x400 V
Puissance 7000 W
Débit h max. 18 kg
Poids 14 kg
No d'art. 2494.051



Friteuse FTN-110

Avec zone d'huile froide, autonettoyante
Construits selon les normes EN 60335-2-37 (l'appareil interrompt sur tous les pôles lorsque l'on relève pour le nettoyage les corps de chauffe). Bassin embouti, sans lignes soudées.
1 commutateur principal
1 thermostat 0-200° C
2 lampes témoin
1 dispositif pour l'écoulement de l'huile avec tube d'écoulement pliable et relevable
1 panier avec poignée 260x220x110 mm
1 étrier pour le panier
1 couvercle
Capacité 10 l
Quantité de frites conseillée 1,8 kg
Voltage 3x400 V
Puissance 5000 W
Débit h max. 13 kg
Poids 14 kg
No d'art. 2494.001



Friteuse FUG-110

Comme mod. FTN-114+FTN-110, mais avec socle. Hauteur 850/965 mm.
Capacité 10 l
Quantité de frites conseillée 1,8 kg
Voltage 3x400 V
Puissance 5000 W
Débit h max. 13 kg
Poids 21 kg
No d'art. 2494.003

Friteuse FUG-110 A

Comme mod. FUG-110, mais pour voltage 230 V (16 A). Puissance 3450 W.
No d'art. 2494.0551

Friteuse FTN-214 (double)

Comme mod. FTN-114, mais exécution double.
Voltage 3x400 V
Puissance 2x7000 W
Débit h max. 36 kg
Poids 24 kg
No d'art. 2494.052
Livrable également avec socle (comme mod. FU-110+FU 210).
No d'art. (14 l) 2494.053
No d'art. (2x14 l) 2494.054

Friteuse FTN-210

Comme mod. FTN-110, mais avec 2 boîtes de couplage et 2 cuves.
Capacité 2x10 l
Quantité de frites conseillée 2x1,8 kg
Voltage 3x400 V
Puissance 2x5000 W
Débit h max. 26 kg
Poids 22 kg
No d'art. 2494.002



Friteuse FUG-210

Capacité 2x10 l
Quantité de frites conseillée 2x1,8 kg
Voltage 3x400 V
Puissance 2x5000 W
Débit h max. 26 kg
Poids 33 kg
No d'art. 2494.004

Toutes les friteuses sont livrables sur demande spéciale et contre supplément avec une commande électronique (display), construits selon les normes EN 60335-2-37.

Friteuse FTN-110 A

Comme le mod. FTN-110, mais pour voltage 230 V (16 A).
Puissance 3450 W.
No d'art. 2494.0011



Socles (soubassements) non revêtus

Inox. Avec plaque de fond. Ouvert de tous les côtés. Pieds réglables en hauteur. Profondeur 500 mm. Hauteur 600 mm.

Typ UBN-101

Largeur 380 mm
 (pour 1 unité 380 mm large)
 Poids 6,5 kg
 No d'art. 2491.121

Typ UBN-102

Largeur 760 mm
 (pour 2 unités de 380 mm de large ou 1 unité 760 mm de large)
 Poids 8,5 kg
 No d'art. 2491.151

Les soubassements (socles) pour appareils à gaz doubles sont 650 mm de large et non 760 mm. Prix comme les soubassements (socles) de 760 mm de large.



Socles (soubassements) revêtus

Inox. Pieds réglables en hauteur. Avec 2 portes.

Typ UBN-102 TT

Largeur 760 mm
 Profondeur 500 mm
 Hauteur 600 mm
 (pour 2 unités de 380 mm de large ou 1 unité 760 mm large)
 Poids 19 kg
 No d'art. 2491.161

Typ UBN-102TS

Avec 1 porte et 2 tiroirs.
 Poids 27 kg
 No d'art. 2491.171

Typ UBN-102WS

Avec 2 portes (armoire chauffante), 230 V, 900 W.
 Poids 30 kg
 No d'art. 2491.181



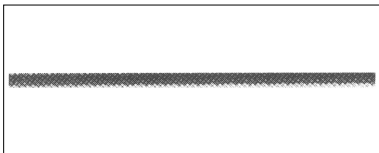
Réchaud à gaz KFN-154 G (homologation SSIGE No 97-057-1)

2 feux 1×2,2 kW/1'890 cal. 1×3,5 kW/3'010 cal.
 Puissance totale 5,7 kW/4'900 cal. 1 support en fil d'acier inox.
 No d'art. 2491.002



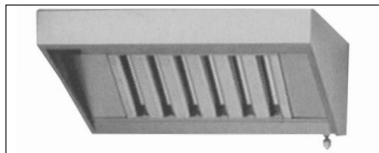
Réchaud à gaz KFN-254 G (homologation SSIGE No 97-057-1)

4 feux 2×2,2 kW/1'890 cal. 2×3,5 kW/3'010 cal.
 Puissance totale 11,4 kW/9'800 cal. 2 support en fil d'acier inox.
 No d'art. 2491.003



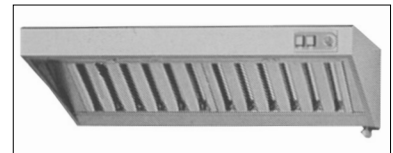
Liteau de celage

Pour la connexion étanche de graisse depuis le dessus entre 2 appareils.
 No d'art. 2491.21



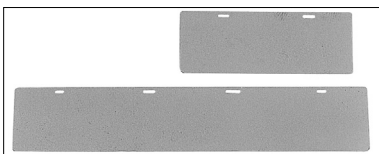
Caisson de ventilation mod. SME-SS

En inox 18/10, épaisseur 10/10. Partie frontale arrondie. Largeur 1140 mm. Profondeur 500 mm. Connexion pour échappement d'air. Filtre labyrinthe 400×250×30 mm ou 400×400×30 mm, retirables.
 No d'art. 2491.241



Caisson de ventilation mod. SME-CS

Comme mod. SS, toutefois avec ventilateur incorporé 2350 t/min. Voltage 230 V. Eclairage (douilles pour tubes néon 20 W (L = 640 mm) resp. 40 W (L = 1260 mm).
 1140 mm No d'art. 2491.251



Liteaux arrières (contre éclaboussures), hauteur 120 mm (appareils à gaz 135 mm), hauteur 145 mm (appareils électriques).

Largeur 380 mm
 No d'art. (appareils électriques) 2491.221
 No d'art. (appareils à gaz) 2491.222
 Largeur 760 mm
 No d'art. (appareils électriques) 2491.231
 No d'art. (appareils à gaz) 2491.232

Contre surtaxe:

- Support spécial, protégé contre l'eau (IP 65) et tube néon 20 W.
- Régulateur de vitesse pour ventilateur. 230 V. Puissance 90 W. 1150 t/min. à 1550 t/min. (IP 54).

Preisliste Schnellimbiss-Geräte STILFER Snack 50
Prix-courant Appareils repas-minute STILFER Snack 50

d=34/f=40

9.07

(Preise exkl.MWSt, Prix TVA non comprise)

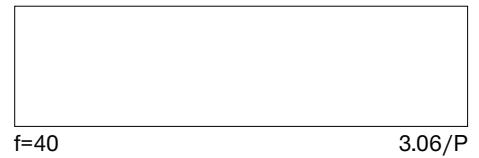
Ceran - Kochfeld	Réchaud vitrocéram	CFN - 152	2491.0010	Fr.	00.00 *		
Arbeitsplatte (neutrales Element)	Table de travail (élem. neutre)	APN - 141	2491.0110	Fr.	795.00		
Bain-Marie (ohne GN-Einsätze)	Bain-Marie (sans bacs GN)	BMN - 144	2491.0410	Fr.	1'450.00		
Rostbräter	Gril-rôtisseur	RBN - 145	2491.0510	Fr.	1'895.00		
Kochfelder Gas	Réchauds à brûleur à gaz	KFN - 154G	2491.0020	Fr.	1'350.00		
		KFN - 254G	2491.0030	Fr.	2'375.00		
Bratplatten elektrisch	Plaques à griller élect.	glatt	lisse	BPN-142	2491.0210	Fr.	1'495.00
		gerillt	à rainures	BPN - 143	2491.0310	Fr.	1'695.00
		glatt, hv	lisse, cd	BPN - 142hv	2491.0220	Fr.	2'125.00
		gerillt, hv	à rainures, cd	BPN - 143hv	2491.0320	Fr.	2'195.00
		glatt	lisse	BPN - 242	2491.0250	Fr.	2'725.00
		gerillt	à rainures	BPN - 243	2491.0350	Fr.	2'995.00
		je 1/2 glatt/gerillt, mixte	moitié 1/2 lisse/à rainures	BPN - 142/143	2491.0340	Fr.	2'875.00
		glatt, hv	lisse, cd	BPN - 242hv	2491.0260	Fr.	3'575.00
		gerillt, hv	à rainures, cd	BPN - 243hv	2491.0360	Fr.	3'795.00
		je 1/2 glatt/gerillt, hv, mixte	moitié 1/2 lisse/à rain., cd	BPN - 142/143hv	2491.0330	Fr.	3'675.00
Teigwaren-Kocher (inkl.Körbe)	Bassin p.cuire pâtes (y compris paniers)	TBN - 146 n	2491.0620	Fr.	1'825.00		
Teigwaren-Kocher auf Unterbau	Bassin p.cuire pâtes sur socle	TBN - 146 UB	2491.0630	Fr.	2'325.00		
Kochplatten-Einheit	Réchaud à 2 plaques	KPN - 147	2491.0710	Fr.	1'150.00		
Frittenwannen	Récipients à frites	FWN - 149	2491.0810	Fr.	1'150.00		
		FCN - 153	2491.0820	Fr.	1'450.00		
Wasserbecken mit Hahnen	Evier avec robinet	WBN - 151	2491.1010	Fr.	1'050.00		
		CPN - 154	2491.2610	Fr.	00.00 *		
Ceranfeld-Bratplatte	Plaque à griller vitrocéram	CPN - 254	2491.2620	Fr.	5'175.00		
Bratplatten Gas	Plaques à griller à gaz	BPN - 142 G	2491.2300	Fr.	1'875.00		
		BPN - 143 G	2491.2310	Fr.	2'095.00		
		BPN - 142 hvG	2491.2320	Fr.	2'450.00		
		BPN - 143 hvG	2491.2330	Fr.	2'650.00		
		BPN-142/143 G	2491.2340	Fr.	2'925.00		
		BPN-424 hvG	2491.2350	Fr.	3'495.00		
		BPN-243 hvG	2491.2360	Fr.	3'725.00		
		BPN-142/143 hvG	2491.2370	Fr.	3'495.00		
		BPN-242 G	2491.2380	Fr.	2'595.00		
		BPN-243 G	2491.2390	Fr.	2'595.00		
Fritteusen	Friteuses	FTN - 110	2494.0010	Fr.	1'995.00		
		FTN - 210	2494.0020	Fr.	3'595.00		
		FTN - 114	2494.0510	Fr.	1'995.00		
		FTN - 114A	2494.0511	Fr.	1'850.00		
		FTN - 214	2494.0520	Fr.	3'525.00		
		FUG - 114	2494.0530	Fr.	2'525.00		
		FUG - 214	2494.0540	Fr.	4'225.00		

		FUG - 110		2494.0550	Fr.	2'525.00
		FUG - 110A		2494.0551	Fr.	2'350.00
		FUG-210		2494.0560	Fr.	4'325.00
Fritteusen	Friteuses					
mit elektronischem Display Aufpreis pro Becken	avec display électronique surtaxe par bassin				Fr.	195.00
Unterbauten unverkleidet	socles non revêtus	UBN - 101		2491.1210	Fr.	285.00
		UBN - 102		2491.1510	Fr.	395.00
Unterbauten verkleidet (2Türen) 1 Türe, 2 Schubladen)	socles revêtus (2portes) (1 porte , 2 tiroirs)	UBN - 102 V		2491.1610	Fr.	1'095.00
(2 Türen + Wärmeschrank)	(2 portes + arm.chauffante)	UBN - 102 TS		2491.1710	Fr.	1'395.00
		UBN - 102 WS		2491.1810	Fr.	1'795.00
Klemmsteg	Liteau de calage			2491.2110	Fr.	27.00
Leiste hinten 380mm / H100mm	Liteau arrière	SS 76		2491.2210	Fr.	35.00
(Elektrogeräte) 760mm / H100mm	(appareils électriques)	SS 114		2491.2310	Fr.	66.00
Leiste hinten 380mm / H135mm	Liteau arrière	CS 76		2491.2220	Fr.	105.00
(Gasgeräte) 760mm / H135mm	(appareils à gaz)	CS 114		2491.2320	Fr.	180.00
Abzugshauben 760mm	Caissons de ventilation	SS		2491.2400	Fr.	2'095.00
1140mm		SS		2491.2410	Fr.	2'350.00
Abzugshauben 760mm	Caissons de ventilation	CS		2491.2500	Fr.	2'695.00
mit Ventilator 1140mm	avec ventilateur	CS		2491.2510	Fr.	2'950.00
Drehzahlregler für Ventilator	Régulateur de vitesse pour ventilateur			2490.2580	Fr.	350.00
Lampenfassung + Neonröhre (IP65)	Supports + tube néon (IP95)			2490.2590	Fr.	325.00
Unterbauten zu Bratplatten Gas (650mm breit)	Socles pour plaques à griller à gaz (650mm de large)					
offen	ouvert	UBG - 102		2491.0380	Fr.	395.00
mit 2 Türen	avec 2 portes	UBG - 102 V		2491.0390	Fr.	1'095.00

* nicht mehr lieferbar

* ne plus livrable

Appareils de cuisine STILFER Mod. Snack 60



f=40

3.06/P

Construits selon les normes **EN 60335-2, EN 45001, EN 61000, EN 55014 (appareils électriques)**
90/396 CEE (appareils à gaz)

Pour restaurants, restaurants self-service, stations snack etc.

Tous les appareils sont en acier inoxydable Aisi 430. Epaisseur boîtier 0,8 mm. Conforme à l'ensemble profondeur 600 mm, largeur 400 mm resp. largeur 800 mm (appareils à gaz 720 mm), hauteur 250 mm. Le système d'assemblage facilite une adaptation dimensionnelle suivant les options ou impératifs individuels en une station snack, cuisine satellite de front, take away, cuisine professionnelle etc. (système/technique module). Hauteur de travail 850 mm (socle y compris). Liteau arrière (contre éclaboussures), hauteur 145 mm.

Appareils électriques



Mod. BRSE

Mod. FTME

Mod. 2FE

Mod. BME

Plaques à griller

1 thermostat 50-300° C
2 bagues de protection latérales, hauteur 80 mm
1 tiroir pour la graisse
Voltage 400/3 V
Puissance 4000 W
Plaque 350x510 mm
Poids 31 kg

Mod. FTSE

Plaque lisse.
No d'art. 2491.5010

Mod. FTSE/C

Plaque lisse, chromée dur.
No d'art. 2491.5020

Mod. BRSE

Plaque à rainures.
No d'art. 2491.5030

Mod. BRSE/C

Plaque à rainures, chromée dur.
No d'art. 2491.5040

Plaques à griller (double)

2 thermostats 50-300° C
2 bagues de protection latérales, hauteur 80 mm
2 tiroirs pour la graisse
Voltage 400/3 V
Puissance 8000 W
Plaque 750x510 mm
Poids 61 kg

Mod. FTDE

Double. Plaque lisse.
No d'art. 2491.5050

Mod. FTDE/C

Double. Plaque lisse, chromée dur.
No d'art. 2491.5060

Mod. FTME

Double. Plaque mixte, 1/2 lisse, 1/2 rainures.
No d'art. 2491.5070

Mod. FTME/C

Double. Plaque mixte, 1/2 lisse, 1/2 rainures, chromée dur.
No d'art. 2491.5080

Réchauds à 2 plaques

1 plaque ø 180 mm, 1500 W
1 plaque ø 220 mm, 2000 W
2 commutateurs 6 positions
2 lampes témoin
Voltage 400/2 N
Puissance 3500 W
Poids 16 kg

Mod. 2FE

No d'art. 2491.5100

2 plaques ø 180 mm, chaque 1500 W
2 plaques ø 220 mm, chaque 2000 W
4 commutateurs 6 positions
4 lampes témoin
Voltage 400/2 N
Puissance 7000 W
Poids 29 kg

Mod. 4FE

No d'art. 2491.5110

Bain-Marie

Bain d'eau
Parois double isolées
Tube d'écoulement avec soupape à boule, réglable par poignée
Cuve inox 18/10
1 thermostat 30-90° C
1 lampe témoin
1 tube d'écoulement
Pour bacs GASTRONORME 1/1-150 mm
Voltage 230 V
Puissance 1400 W
Poids 15 kg

Mod. BME

No d'art. 2491.5120



Mod. SPE



Mod. EPC



Mod. Snack/60
Super Tecna/60



Mod. Tecna M.D./60
Super Tecna M.D./60

Récipient à frites

1 interrupteur basculant, éclairé
1 bac GASTRONORME 2/3-150 mm, inox 18/10
1 résistance cuve 400 W
1 lampe infrarouge 250 W
1 tôle de fond perforée, amovible
Capacité 13 L
Voltage 230 V
Puissance 650 W
Poids 12 kg

Mod. SPE

No d'art. 2491.5200

Cuiseurs à pâtes

Bain d'eau
1 thermostat 30-120° C
1 lampe témoin
2 paniers 185×140×170 mm, mailles fines, avec 1 poignée
1 panier 185×280×170 mm, mailles fines, avec 2 poignées
1 couvercle avec poignée
1 tube d'écoulement
Voltage 230 V (16 A)
Puissance 3000 W
Poids 16 kg

Mod. EPC

No d'art. 2491.5130

Mod. EPC/TR

Voltage 400/3 V
Puissance 5000 W
No d'art. 2491.5140

Mod. EPC/M

Avec socle.
Voltage 400/3 V
Puissance 5000 W
No d'art. 2491.5150

Friteuses

Cuve avec zone d'huile froide.
Corps de chauffe relevable pour le nettoyage. Etrier des suspension pour panier.
1 bassin
1 thermostat 0-200° C
1 thermostat sécurité
2 lampes témoin
1 dispositif pour l'écoulement de l'huile avec tube pliable et relevable
1 panier 260×285×120 mm, avec poignée isolée
1 couvercle
Voltage 400/3 V

Mod. Snack/60

Puissance 7000 W
Capacité 14 L
Quantité frites conseillée 3 kg
Poids 16 kg
No d'art. 2491.5210

Mod. Tecna/60

Voltage 230 V (16 A)
Puissance 3450 W
No d'art. 2491.5221

Mod. Super-Tecna/60

Puissance 5000 W
Capacité 10 L
1 panier 260×220×110 mm
Quantité frites conseillée 1,8 kg
Poids 16 kg
No d'art. 2491.5220

Mod. Super-Tecna M/60

(sans illustration). Avec socle.
Puissance 5000 W
Poids 23 kg. 10 L.
No d'art. 2491.5230

Fourneau

Four électrique 230 V. 2500 W (pour 4 glissières; 2 grilles 435×340 mm en inox, 1 paire de glissières et 1 plaque émaillée sont livrées avec).
1 minuterie 120 min.
1 thermostat, réglable de 50-300° C
1 bouton d'appel gril (2000 W)
1 lampe témoin

Mod. CEF

Voltage 400/3 N
2 plaques ø 180 mm, 1500 W chaque
2 plaques ø 220 mm, 2000 W chaque
4 commutateurs, 6 positions
4 lampes témoin
Puissance totale 7000 W
Poids 65 kg
No d'art. 2491.5290

Mod. CGF (à gaz)

Voir page 4.

Friteuses

Modèles avec socle, avec dispositif d'écoulement et l'huile et récipient pour la récupération de l'huile dans le socle.
Avec 2 bassins, 2 paniers, 2 couvercles, autrement comme modèles Snack/60 et Super Tecna/60.
Voltage 400/3 V

Mod. Snack D/60

Puissance 2×7000 W
2 paniers: 14 L + 14 L. 2 paniers 260×285×120 mm chaque.
Poids 26 kg
No d'art. 2491.5240

Mod. Super Tecna M.D./60

(sans illustration). Avec socle.
Puissance 2×5000 W
2 paniers: 10 L + 10 L. 2 paniers 260×220×110 mm chaque.
Poids 36 kg
No d'art. 2491.5250

Mod. Tecna M.D./60

(sans illustration). Avec socle.
Puissance 2×3450 W
2 paniers: 10 L + 10 L. 2 paniers 260×220×110 mm chaque.
Voltage 400/2 N
Poids 36 kg
No d'art. 2491.5260

Mod. Tecna M/60 (1 bassin)

Voltage 230 V (16 A)
Puissance 3450 W
No d'art. 2491.5231

Toutes les friteuses sont livrables sur demande spéciale et contre supplément avec une commande électronique digitale (display).



Mod. EN



Mod. LAV

Élément neutre
(table de travail)

En haut une plaque de travail synthétique blanche, 505×300×25 mm est encastrée. Tiroir extensible. Utilisable comme panier, ramasse couverts, seau à déchets etc. Poids 16 kg.

Mod. EN

No d'art. 2491.5270

Évier

Robinet pivotant.
Amenée 1/2" G, écoulement 3/4" G. Bassin GASTRONORME 2/3-200 mm, inox 18/10.
Capacité 18 L
Poids 10 kg

Mod. LAV

No d'art. 2491.5280



Mod. CEF

Accessoires:

Grille inox 18/8 polie 430×340 mm
No d'art. 2413.1800
Plaque émaillée 430×355×20 mm
No d'art. 2413.1900
Plaque en aluminium 425×345×5 mm
No d'art. 2413.1901

Appareils à gaz (pour gaz naturel, propane/boutane)



Plaques à griller

1 allumage piézo-électrique
1 bouton pour la régulation de la flamme pilote
1 soupape thermostatique, réglable de 70-270° C
2 bagues de protection
1 tiroir pour la graisse
Puissance brûleur 5,9 kW
Poids 33 kg

Mod. BRSG

Plaque à rainures.
No d'art. 2491.5300

Mod. BRSG/C

Plaque à rainures, chromée dur.
No d'art. 2491.5310

Mod. FTSG

Plaque lisse.
No d'art. 2491.5320

Mod. FTSG/C

Plaque lisse, chromée dur.
No d'art. 2491.5330

Plaques à griller

2 allumages piézo-électrique
2 boutons pour la régulation des flammes pilote
2 soupapes thermostatique réglables de 70-270° C
2 bagues de protection
1 tiroir pour la graisse
Puissance 2 brûleurs 11,8 kW
Poids 58 kg

Mod. FTDG

Plaque double lisse.
No d'art. 2491.5340

Mod. FTDG/C

Plaque double lisse, chromée dur.
No d'art. 2491.5350

Mod. FTMG

Plaque double mixte, 1/2 lisse, 1/2 à rainures.
No d'art. 2491.5360

Mod. FTMG/C

Plaque double mixte, 1/2 lisse, 1/2 à rainures, chromée dur.
No d'art. 2491.5370

Grils à pierres laviques

1 allumage piézo-électrique
1 bouton pour la régulation de la flamme pilote
1 grille avec 2 poignées, surface utile 330×430 mm
2 bagues de protection latérales
1 tiroir pour huile
Puissance 6 kW
Poids 27 kg

Mod PLS

Grille viande (grille poissons sur demande).
No d'art. 2491.5400

Mod. PLS/M

Avec socle. Grille viande (grille poissons sur demande).
No d'art. 2491.5410

Illustration grille mixte et No d'art. pour les différents types voir ou dos.

Pierres laviquesS (supplément)

Sac de 5 kg
No d'art. 2491.5460

Grils à pierres laviques

2 allumages piézo-électrique
2 boutons pour la régulation des flammes pilote
1 grille avec 2 poignées, surface utile 650×430 mm
2 bagues de protection latérales
2 tiroirs pour huile
Puissance 12 kW
Poids 48 kg

Mod. PLD

Grille viande (grille poissons ou mixte sur demande).
No d'art. 2491.5420

Mod. PLDM

1/2 grille poissons, 1/2 grille viande.
No d'art. 2491.5430

Mod. PLD/M

Avec socle. Grille viande (grille poissons ou mixte sur demande).
No d'art. 2491.5440

Mod. PLDM/M

Avec socle. 1/2 grille poissons, 1/2 grille viande.
No d'art. 2491.5450

Illustration grille mixte et No d'art. pour les différents types voir ou dos.



Réchaud à 2 brûleurs à gaz

1 brûleur 2,2 kW
1 brûleur 3,5 kW
2 allumages piézo-électrique
2 boutons pour la régulation des flammes pilote
1 support en fonte émaillée et antiacide
Puissance totale 5,7 kW
Poids 15 kg

Mod. 2FG

No d'art. 2491.5500

Réchaud à 4 brûleurs à gaz

2 brûleurs 2,2 kW chaque
2 brûleurs 3,5 kW chaque
4 allumages piézo-électrique
4 boutons pour la régulation des flammes pilote
2 supports en fonte émaillée et antiacide
Puissance totale 11,4 kW
Poids 27 kg

Mod. 4FG

No d'art. 2491.5510



Friteuse

Avec socle. 1 bassin, capacité 12 litres d'huile resp. 15 litres y compris frites. Cuve avec zone d'huile froide. Etrier de suspension pour panier.

Eléments de commande à l'intérieur du socle.

1 bouton carré pour d'allumage flamme pilote

1 bouton rond pour la régulation de la température (7 positions)

1 bouton carrés pour l'arrêt complet

1 thermomètre dans la fronte supérieure

1 dispositif pour l'écoulement de l'huile dans le récipient, posé inférieur de l'armoire

1 panier 290×215×125 mm, avec poignée isolée

1 couvercle

Poids 46 kg

Puissance 9 kW

Quantité frites conseillée 1,7 kg

Mod. FG/15

No d'art. 2491.5540



Mod. FG/15D

Friteuse

Avec socle. 2 bassins, capacité 12+12 litres d'huile resp. 15+15 litres y compris frites. Cuve avec zone d'huile froide. Etrier de suspension pour paniers. Eléments de commande à l'intérieur du socle. 2 allumages piézo-électrique 2 boutons rond pour la régulation de la température (7 positions) 2 boutons carrés pour l'arrêt complet 2 thermomètres dans la fronte supérieure 2 dispositifs pour l'écoulement de l'huile dans le recipient, posé inférieur de l'armoire 2 paniers 290x215x125 mm, avec poignée

Poids 90 kg
 Puissance 18 kW
 Quantité frites conseillée 1,7 kg (2)

Mod. FG/15D

No d'art. 2491.5550



Mod. CFG
 (ammission SSIIGE No. 97-151-1)

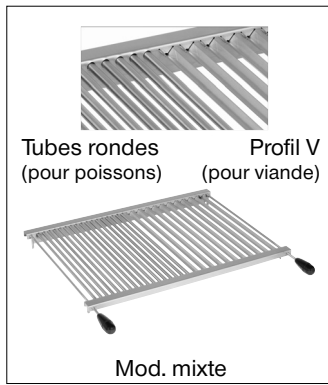
Réchaud à 4 brûleurs à gaz et four électrique

4 allumages piézo-électrique
 4 boutons d'allumage flamme de pilote
 2 supports en fonte émaillés et antiacides
 2 brûleurs 2,2 kW chaque
 2 brûleurs 3,5 kW chaque
 Puissance totale 11,4 kW
 1 four électrique 230 V, 2500 W
 1 minuterie 120 Min. (pour 4 glissières; 2 grilles 475x340 mm en inox, 1 paire de glissières et 1 plaque émaillée sont livrées avec)
 1 thermostat, réglable de 50-300° C
 1 bouton d'appel grill (2000 W)
 4 lampes témoin

Poids 62 kg
Mod. CGF
 No d'art. 2491.5560

Accessoires:

Voir page 2 sous mod. CEF.



Tubes ronds (pour poissons) Profil V (pour viande)

Mod. mixte

Grilles inox pour grils à pierres laviques

Les profiles «V» (pour viande) et les tubes ronds ø 10 mm (pour poissons) sont en inox 304 et 18/10.

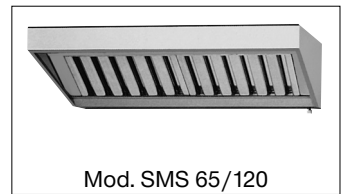
Pour mod. PLS, PLS-M, surface utile 330x430 mm.

Pour viande No d'art. 2491.5750
 Pour poissons No d'art. 2491.5760

Pour mod. PLD, PLD/M, PLDM/M, surface utile 650x430 mm.

Pour viande No d'art. 2491.5770
 Pour poissons No d'art. 2491.5780

Pour viande/poissons mixte (1/2 viande, 1/2 poissons) No d'art. 2491.5790



Mod. SMS 65/120

Caisson de ventilation

Puissance d'aspiration 750/800 m/h, 1150/1550 t/min. Puissance 190 W. Filtres inox (labyrinthe). 1200x650x300 mm. Poids 27 kg

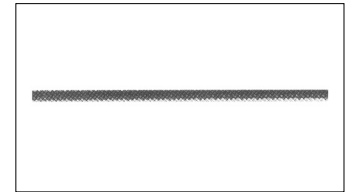
Mod. SMS 65/120

No d'art. 2491.5700

Sur demande spéciale et contre surtaxe le caisson est livrable également avec un régulateur de vitesse pour ventilateur (200 W) et éclairage (tube néon 20 W).

Mod. SMS 65/120 L

No d'art. 2491.5701



Liteau de celage

Pour la connexion étanche de graisse depuis le dessus entre 2 appareils.

No d'art. 2491.5710



Socles (soubassements) non revêtus

Avec plaque de fond. Ouvert de tous les côtés. Longueur 570 mm. Hauteur 600 mm. 4 pieds réglables.

Mod. SN

(pour appareils électriques et à gaz)
 Largeur 400 mm. Poids 6 kg.
 No d'art. 2491.5600

Mod. SD/E

(pour appareils électriques)
 Double. Largeur 800 mm. Poids 10 kg.
 No d'art. 2491.5610

Mod. SD/G

(pour appareils à gaz)
 Double. Largeur 720 mm. Poids 9 kg.
 No d'art. 2491.5620

Socles (soubassements) revêtus

3 côtés revêtus. Largeur 600 mm. Hauteur 600 mm. 4 pieds réglables.

Mod. NA/60E
 Mod. NA/60G

Mod. NA/60E

2 portes. Poids 22 kg.
 No d'art. 2491.5630

Mod. NAC/60E

1 porte. 2 tiroirs. Poids 29 kg.
 No d'art. 2491.5640

Mod. RA/60E

Armoire chauffante. 2 portes. 230 V. 900 W. Poids 29 kg.
 No d'art. 2491.5650

Mod. NA/60G

2 portes. Poids 20 kg.
 No d'art. 2491.5660

Mod. NAC/60G

1 porte. 2 tiroirs. Poids 27 kg.
 No d'art. 2491.5670

Mod. RA/60G

Armoire chauffante. 2 portes. 230 V. 900 W. Poids 27 kg.
 No d'art. 2491.5680

Küchengeräte "STILFER" Serie 60
Appareils de cuisine "STILFER" série 60

3.06

d=34/f=40

Preise exkl. MWSt/Prix TVA non comprise

Elektrisch- / électrique

Bratplatten	Plaques à griller	FTSE	2491.5010	Fr.	1'625.00
		FTSE/C	2491.5020	Fr.	2'125.00
		BRSE	2491.5030	Fr.	1'695.00
		BRSE/C	2491.5040	Fr.	2'325.00
		FTDE	2491.5050	Fr.	2'650.00
		FTDE/C	2491.5060	Fr.	3'495.00
		FTME	2491.5070	Fr.	2'850.00
		FTME/C	2491.5080	Fr.	3'695.00
Kochplatten	Plateaux-réchaud	2 FE	2491.5100	Fr.	1'025.00
		4 FE	2491.5110	Fr.	1'650.00
Bain-Marie	Bain-marie	BME	2491.5120	Fr.	1'375.00
Frittenwanne	Récipient à frites	SPE	2491.5200	Fr.	1'195.00
Pasta/Teigwarenkocher	Cuiseur à pâtes	EPC	2491.5130	Fr.	1'475.00
Fritteusen	Friteuses	Snack / 60	2491.5210	Fr.	1'925.00
		Super-Tecna/60	2491.5220	Fr.	1'995.00
		Tecna / 60 (230V)	2491.5221	Fr.	1'950.00
		Super-Tecna M/60	2491.5230	Fr.	2'225.00
		Tecna M/60 (230V)	2491.5231	Fr.	2'425.00
		Snack D/60	2491.5240	Fr.	3'350.00
		Super-Tecna MD/60	2491.5250	Fr.	4'350.00
		Tecna MD/60	2491.5260	Fr.	3'825.00
		EPC/TR	2491.5140	Fr.	1'525.00
		EPC/M	2491.5150	Fr.	1'725.00
Arbeitsplatte (neutrales Elem.)	Table de travail (élément neutre)	EN	2491.5270	Fr.	735.00
Wasserbecken m. Hähnen	Evier avec robinet	LAV	2491.5280	Fr.	1'025.00
Snack-Herd	Fourneau	CEF	2491.5290	Fr.	3'525.00
<u>Gas / à gaz</u>					
Bratplatten	Plaques à griller	BRSG	2491.5300	Fr.	1'925.00
		BRSG/C	2491.5310	Fr.	2'575.00
		FTSG	2491.5320	Fr.	1'795.00
		FTSG/C	2491.5330	Fr.	2'375.00
		FTDG	2491.5340	Fr.	3'950.00
		FTDG/C	2491.5350	Fr.	3'850.00
		FTMG	2491.5360	Fr.	3'195.00
		FTMG/C	2491.5370	Fr.	4'050.00
Lavasteingrills	Grills à pierres laviques	PLS	2491.5400	Fr.	1'875.00
		PLS/M	2491.5410	Fr.	2'195.00
		PLD	2491.5420	Fr.	3'075.00
		PLDM	2491.5430	Fr.	3'075.00
		PLD/M	2491.5440	Fr.	3'895.00
		PLDM/M	2491.5450	Fr.	3'895.00
Lavasteine (Sack 5kg)	Pierres laviques		2491.5460	Fr.	55.00

Kochfelder	Réchauds à brûleurs	2 FG	2491.5500	Fr.	1'225.00
		4 FG	2491.5510	Fr.	2'095.00
Fritteusen	Friteuses	FG / 15	2491.5540	Fr.	3'550.00
		FG/15D	2491.5550	Fr.	5'950.00
Snack-Herd	Fourneau	CFG	2491.5560	Fr.	3'975.00
Grillroste für Mod. PLS, PLS/1 (Fleisch) für Mod. PLS, PLS/1 (Fisch)	Grilles pour mod. PLS, PLS/M (viande) pour mod. PLS, PLS/M (poissons)		2491.5750	Fr.	190.00
			2491.5760	Fr.	190.00
für Mod. PLD, PLD/1 (Fleisch) für Mod. PLD, PLD/1 (Fisch)	pour mod. PLD, PLD/M (viande) pour mod. PLD, PLD/M (poissons)		2491.5770	Fr.	325.00
			2491.5780	Fr.	325.00
für Mod. PLD, PLD/1 (mixte)	pour mod. PLD, PLD/M (mixte)		2491.5790	Fr.	325.00
Abzugshauben	Caissons de ventilation	SMS 65/120	2491.5700	Fr.	2'275.00
		SMS 65/120 L	2491.5701	Fr.	2'775.00
Klemmsteg	Liteau de celage		2491.5710	Fr.	26.50
Unterbauten unverkleidet	Socles non revêtus	SN	2491.5600	Fr.	285.00
		SD/E	2491.5610	Fr.	395.00
		SD/G	2491.5620	Fr.	395.00
Unterbauten verkleidet	Socles revêtus	NA/60E	2491.5630	Fr.	1'150.00
		NAC/60E	2491.5640	Fr.	1'450.00
		RA/60E	2491.5650	Fr.	1'875.00
		NA/60G	2491.5660	Fr.	1'150.00
		NAC/60G	2491.5670	Fr.	1'450.00
		RA/60G	2491.5680	Fr.	1'875.00

Fourneaux snack

Mod. STILFER

(construits selon les normes EN 60335-36+42+48, EN 45001.5.3.3, EN 61000-3-2+3, EN 55014)

Les cuisines snack peuvent être assemblés avec les appareils de cuisine snack 60.

Entièrement en acier inoxydable. Avec 4 champs de cuisson à gaz ou 4 plaques réchauds électriques et four électrique à air chaud ou sousbassement ouvert. Largeur 760 mm. Profondeur 550 mm. Hauteur 850 mm.

Avec 4 champs de cuisson à gaz

(admission SSIGE No 97-151-1)

- allumage piézo-électrique (4)
- robinet et éléments thermique de sécurité (4)
- 2 brûleurs de 2,2 kW chacun
- 2 brûleurs de 3,5 kW chacun
- Puissance totale 11,4 kW
- Poids 60 kg (y compris four)
- 30 kg (sans four)

Avec 4 plaques réchauds électriques

- 4 commutateurs à 6 positions
- 4 lampes témoins
- 2 plaques réchauds d'un Ø de 180 mm, puissance 1500 W chacune
- 2 plaques réchauds d'un Ø de 220 mm, puissance 2000 W chacune
- Puissance totale 7000 W
- Poids 63 kg (y compris four)
- 33 kg (sans four)

Four à air chaud électrique

230 V, 2500 W (mod. de base PUB-S)

Four multi-fonctions, utilisable comme four à air chaud (air pulsé), four traditionnel avec chauffage supérieur ou comme salamandre/gril infrarouge avec 3 possibilités d'utilisation:

- Cuisson par air chaud (2500 W)

La circulation de l'air à l'intérieur du four porte rapidement la chaleur en contact avec les aliments sur plusieurs niveaux (4 glissières). Temps de préparation réduit au minimum. Perte de poids minime; les mets restent juteux. Rôtir et griller sans graisse.

- Cuisson traditionnelle (2000 W)

Les résistances sont disposées dans la partie supérieure du four. Ce système est proposé pour cuire ou rôtir sur un seul niveau.

- Chambre 445 x 350 x 360 mm, émaillée, avec angles arrondis; cela permet une meilleure cuisson et un nettoyage facile.
- Résistances tubulaires en acier inoxydable
- Eclairage intérieur
- Lampes témoins pour réseau, résistances et thermostat
- Thermostat réglable de 100-300°C sans gradations
- Thermostat de sécurité
- Minuterie 120 minutes
- Interrupteur multi-fonctions
- Régulateur de puissance pour la résistance du haut (salamandre)
- Plaque émaillée comme ramasse-miettes ou également utilisable comme plaque à griller
- 2 grilles INOX 435 x 340 mm
- Tube d'évacuation de vapeur, réglable avec interrupteur rotatif.

- Salamandre (2000 W)

L'appareil peut être utilisé également comme salamandre, ventilateur déclenché et avec porte légèrement ouverte (voir instructions). La température peut être réglée avec un interrupteur rotatif du minimum au maximum.

Ce genre de fonctionnement permet de rôtir, griller, cuire, décongeler, chauffer, toaster, gratiner et régénérer rapidement.

La combinaison salamandre/gril infrarouge, combiné avec air chaud facilite l'opération de griller des morceaux de viande importants ou de volaille sans un tourne-broche.

Accessoires:

Grille INOX, 430 x 340 mm
No d'art. 2413.1800 Prix Fr. 62.50

Plaque émaillée, 435 x 340 x 5 mm
No d'art. 2413.1900 Prix Fr. 65.-

Plaque aluminium, 425 x 345 x 5 mm
No d'art. 2413.1901 Prix Fr. 55.-

Prix TVA non comprise

f = 40 / d = 34

9.07 / F



Mod. Pompei

Mod. Pompei:

4 réchauds à gaz + four électrique

No d'art. 2491.4400 Prix Fr. 4'375.-



Mod. Tropea

Mod. Tropea:

4 plaques électriques + four électrique.

Courant 400/3N. 9500 W.

No d'art. 2491.4600 Prix Fr. 4'250.-

Champs de cuisson à gaz (réchauds), voir prospectus mod. STILFER Snack 60».

Modèles de table et fours multifonctions: Voir prospectus «Fours multifonctions STILFER, mod. PUB-S/FEC».

Deutscher Text siehe Rückseite!

Teigwaren-Pastakocher Mod. STILFER



d=34/f=40

9.07/P

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-47,
EN 45001, EN 61000-3-2, PrSG/Bundesgesetz über Produktesicherheit)

Cuiseurs à pâtes mod. STILFER

(construits selon les normes EN 60335-2-47,
EN 45001, EN 61000-3-2, LSPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Mod. TB- 146n (Tischmodell):

Gerät vollständig aus rostfreiem Edelstahl. Becken 20 Liter Fassungsvermögen. Wasserablasshahnen. 2 rostfreie, feinmaschige Körbe aus Inox 18/8, 140×185×170 mm, mit Klappgriff sowie 1 Korb 185×280×170 mm, mit Klappgriff. Thermostat, von 30-120° C stufenlos verstellbar, gekoppelt mit Kontroll-Lampe. Deckel mit Kunststoffgriff.

Mod. TB- 146n (modèle de table):

Appareil entièrement en acier inoxydable. Bassin capacité 20 litres. Robinet d'écoulement. 2 corbeilles en acier inoxydable à mailles fines en inox 18/8, 140×185×170 mm avec poignée pivotant, ainsi qu'une corbeille 185×280×170 mm avec poignée relevable. Thermostat, réglable de 30-120° C sans gradations, couplé avec une lampe témoin. Couvercle avec poignée synthétique.

Mod. TB- 146n-UB (mit Unterbau):

Wie Mod. TBN- 146n, jedoch mit Unterbau. Unterbau mit rechts gebandeter Türe. Füsse höhenverstellbar.

Mod. TB- 146n-UB (avec support / pietment):

Comme mod. TBN- 146n, mais sur socle. Partie inférieure avec porte, bande à droite. Pieds réglables en hauteur.



Mod. TB-146n



Mod. TB-146n-UB

Mod. TBN -146n

Anschluss	400/3 V
Leistung	5000 W
Breite	380 mm
Tiefe	500 mm
Höhe	250 mm
Gewicht	12 kg
Art. Nr.	2491 .0620
Preis	Fr. 1'825.-

Mod. TBN -146n-UB*

Anschluss	400/3 V
Leistung	5000 W
Breite	380 mm
Tiefe	500 mm
Höhe	850 mm
Gewicht	20 kg
Art. Nr.	2491 .0630
Preis	Fr. 2'325.-

Voltage
Puissance
Largeur
Profondeur
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix

Preise exkl. MWSt

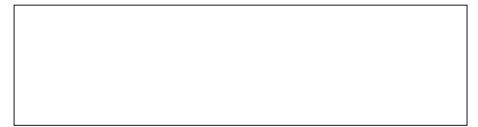
*nicht lagermässig / pas au stock

Prix TVA non comprise

Kochplatten-Rechauds

(Elektro Kocher) Mod. STILFER

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-36, EN 45001.5.3.3, EN 61000-3-2+3, EN 55014)



d=34/ f=40

9.07/P

Réchauds électriques

mod. STILFER

(construits selon les normes EN 60335-2-36, EN 45001.5.3.3, EN 61000-3-2+3, EN 55014)

Für Restaurants, Hotels, Grossküchen, Kantinen, Bäckereien, Käsereien usw.

Pour restaurants, hôtels, grandes cuisines, cantines, boulangeries, fromageries etc.



Mod. R-300

Vollständig aus Chromnickelstahl F/17-430. Festmontierte Kochplatten EGO, regulierbar mittels 6-Stufen-Schalter. Kontroll-Lampe. Anschlusskabel, ohne Stecker (Mod. R-220 mit Stecker). 4 Füsse, verstellbar.

Entièrement en acier au chrome-nickel F/17-430. Plaques EGO montées fixes, réglables par un commutateur à 6 positions. Lampe témoin. Câble de branchement, sans prise (mod. R-220 avec prise). 4 pieds, réglables.

Auf speziellen Wunsch: (mindestens 6 Stück)
Mod. Duo: Schalter und Kontroll-Lampen auf der Stirn-/Schmalseite anstatt auf der Längsseite.

Sur demande spéciale: (min. 6 pièces)
Mod. Duo: Commutateurs et lampes témoin sur le côté étroit au lieu du côté large.



Mod. R-220 Duo

Technische Daten	Mod. R-220	Mod. R-300	Mod. R-220 Duo*	Mod. R-300 Duo*	Données techniques
Anschluss	230 V	400/3 V	400/2 N	400/3 V	Voltage
Leistung	2000 W	3000 W	4000 W	6000 W	Puissance
Kochplatten ø	220 mm	300 mm	2x220 mm	2x300 mm	Plaques ø
Breite	310 mm	410 mm	620 mm	820 mm	Largeur
Tiefe	310 mm	410 mm	310 mm	410 mm	Profondeur
Höhe	150 mm	180 mm	150 mm	180 mm	Hauteur
Gewicht	5 ½ kg	11 ½ kg	11 kg	21 ½ kg	Poids
Art. Nr.	2491.300	2491.310	2491.320	2491.330	No d'art.
Preis	Fr. 695.-	Fr. 1'250.-	Fr. 1'275.-	Fr. 2'125.-	Prix

Modell mit quadratischen Kochplatten 300x300 mm sowie Glaskeramik-Kochfelder siehe separate Prospekte!
Modèles avec plaques carrées 300x300 mm ainsi que tables de cuisson vitrocéramiques voir prospectus séparés!

Preise exkl. MWSt

*nicht lagermässig / *ne pas au stock

Prix TVA non comprise

Glaskeramik-Kochfelder Mod. STILFER

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-36, EN 45001-5.3.3,
EN 61000-3-2+3, EN 55014)

Für Hotels, Restaurants, Kantinen, Fast-Food-Lokale,
Schnellimbisse, Metzgereien, Wurstereien,
Feinkostgeschäfte, Bäckereien, Konditoreien usw.



d = 34/f = 40

9.07/B

Réchauds vitrocérame Mod. STILFER

(construits selon les normes EN 60335-2-36, EN 45001-5.3.3,
EN 6100-3-2+3, EN 55014)

Pour hôtels, restaurants, cantines, locaux fast-food,
boucheries, traiteurs, charcuteries, boulangeries,
pâtisseries etc.

Vollständig aus rostfreiem Stahl F/17-430, satiniert. Glas-
keramik-Ceranfeld «Schott», Dicke 4 mm, 320 x 320 mm, Heiz-
zone Ø 210 mm. Sehr schnelle und gleichmässige Wärme-
verteilung. Geringer Stromverbrauch. Einfache Reinigung.
Einsetzbar zum Warmhalten und zum Erhitzen. Energie-
Regler mit 3 Positionen sowie für volle Leistung (von 0–300°C
einstellbar). Kontroll-Lampe.

2 Rundheizkörper: innerer Ø 140 mm und äusserer Ø 210 mm.
4 regulierbare Füsse.

Entièrement en acier inoxydable F/17-430, satiné. Champ de
cuisson en verre cérame «Schott», épaisseur 4 mm,
320 x 320 mm, zone de chauffage Ø 210 mm. Distribution de la
chaleur très rapide et régulière. Faible consommation
d'énergie. Nettoyage facile. Utilisable pour garder au chaud et
pour chauffer. Régulateur d'énergie avec 3 positions
et fonctionnement avec puissance maximale (réglable de 0–300°C).
Lampe témoin. 2 corps de chauffe ronds: Ø inférieur 140 mm
et Ø extérieur 210 mm. 4 pieds réglables.



Mod. 104



Mod. 105

Modell	Mod. 104
Anschluss	230 V
Leistung	2100 W
Breite	415 mm
Tiefe	415 mm
Höhe	105 mm
Gewicht	6 kg
Art.-Nr.	2491.350
Preis	Fr. 1'175.–

Mod. 105
400/2 N
2 x 2100 W
785 mm
415 mm
105 mm
11 kg
2491.360
Fr. 2'175.–

Modèle
Voltage
Puissance
Largeur
Profondeur
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix

Kochplatten-Rechauds mit runden Kochplatten Ø 220 mm
und Ø 300 mm sowie quadratisch 300 x 300 mm siehe separate Prospekte!

Réchauds avec plaques de cuisson rondes Ø 220 mm et Ø
300 mm ainsi que carrées 300 x 300 mm voir prospectus
séparés!

Kaltgetränke-Dispenser Mod. SANTOS

(Eistee-Dispenser)

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-89)

Für die Gastronomie, Selbstbedienungs-Restaurants, Gemeinschaftsbetriebe, Schnellimbiss-Restaurants, Cafeterias, Kantinen usw.



d=42/f=42

9.07/P

Distributeurs de boissons réfrigérées mod. SANTOS

(distributeurs pour thé froid)

(construits selon les normes EN 60335-2-89)

Pour la gastronomie, restaurants self-service, collectivités, snacks, cafeterias, cantines etc.



Mod. 34/1

Automates à boisson pour le débit direct de boissons froides, particulièrement de thé glacé, jus de fruits, jus de pommes, café froid, boissons instantanées comme par ex. ovomaltine devend être mélangés d'abord et remplis seulement après dans le bac, boissons de sport etc. Ils mélangent et refroidissent sans interruption. Agitateur à palettes suppriment toute formation de mousse, entraîné par un motoreducteur très fiable.

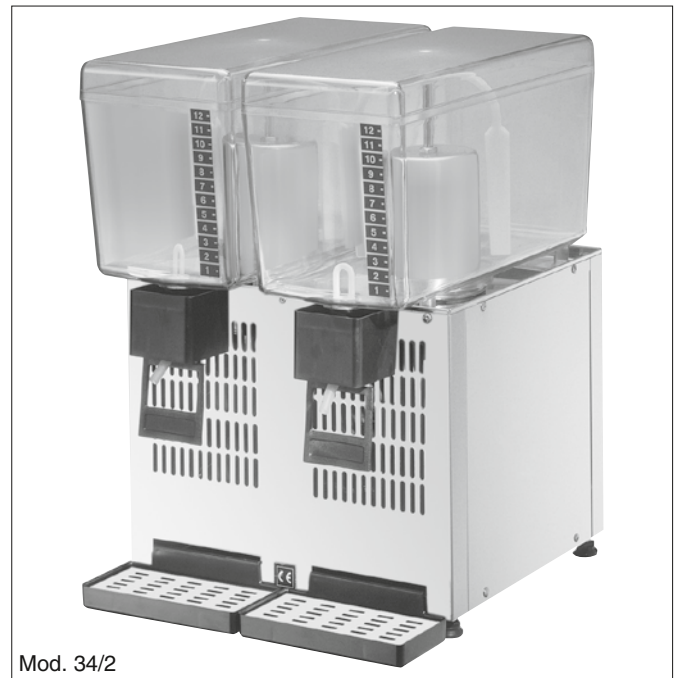
Possibilités d'utilisation multiples. Appareil compact, neccstant peu de place. Facile à nettoyer; les parties en contact avec les boissons sont facilement démontables sans outils et permettent de ce fait un nettoyage approfondi et rapide. Construction compacte. D'accès aisé; de ce fait entretien simple et rapide.

Boîtier en acier inoxydable. Bac de 12 litres avec échelle de gradation et couvercle en polycarbonate, incassable et transparent. Pot de réfrigération en acier inoxydable poli. Compresseur hermétique 1/5 CV (mod. 34/1) resp. 1/3 CV (mod. 34/2), 3/7 CV (mod. 34/3) et condenseur de grande dimension à ventilation forcée (très silencieux) avec évaporateur de grande dimension. Régulation par thermostat automatique indépendant pour chaque bac, en fonction des conditions climatiques. Interrupteur principal. Egouttoir et grille en inox, enlevable. (Produit réfrigérant R-134a). Tuyau récupérateur de condensation. 4 pieds réglables.

Getränke-Automaten für den Direktausschank von gekühlten Getränken, insbesondere von Eistee, Fruchtsäften, Apfelsaft, gekühltem Kaffee, Instantgetränken wie z.B. Ovomaltine, müssen vorher gemischt und dürfen erst dann in den Behälter geleert werden. Sie mischen und kühlen fortlaufend. Rührpalette, welche das Bilden von Schaum verhindert, angetrieben von einem sehr zuverlässigen Getriebemotor.

Vielseitiger Verwendungszweck. Wirtschaftlich. Platzsparend. Einfach zum Reinigen; die mit den Getränken in Berührung kommenden Teile sind leicht ohne Werkzeuge abnehmbar und erlauben deshalb eine gründliche und schnelle Reinigung. Kompakte Bauweise. Leicht zugänglich; dadurch einfache und schnelle Wartung.

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl 18/10. Behälter von 12 Litern Fassungsvermögen mit Markierung und Deckel, aus transparentem und unzerbrechlichem Polycarbonat. Kühle säule aus rostfreiem, poliertem Stahl. Hermetisch abgedichteter Kompressor 1/5 PS (Mod. 34/1), 1/3 PS (Mod. 34/2) bzw. 3/7 PS (Mod. 34/3), und stark ventiliertes Kühlaggregat (sehr leiser Ventilator) mit sehr leistungsfähigem Verdampfer. Automatische Temperatur-Regulierung mittels Thermostat für jeden Behälter separat einstellbar, je nach den klimatischen Verhältnissen. Thermische Sicherung. Hauptschalter Ein/Aus. Wegnehmbare Auffangschale mit Tropfgitter aus Inox. (Kühlmittel R-134a). Schlauch für das Abfließen des Kondenswassers. 4 verstellbare Füße.



Mod. 34/2

	Mod. 34/1	Mod. 34/2	Mod. 34/3	
Anschluss	230 V	230 V	230 V	Voltage
Leistung	160 W	260 W	330 W	Puissance
Inhalt pro Behälter	12 L	2x12 L	3x12 L	Capacité par bac
Höhe	545 mm	545 mm	545 mm	Hauteur
Breite	190 mm	380 mm	570 mm	Largeur
Tiefe	430 mm	430 mm	430 mm	Profondeur
Gewicht	15 kg	24 kg	32 kg	Poids
Art. Nr.	1343.030	1343.040	1343.050	No d'art.
Preis	Fr. 1'550.-	Fr. 2'125.-	Fr. 2'750.-	Prix

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise



f = 42 / d = 42

9.07 / F

Sorbetières automatiques (Freezer)

Mod. MUSSO

Construits selon la Directive pour machines EG 89/392.

Processus de travail simple et sans problème: Remplir – Régler la minuterie – Enclencher les interrupteurs à pression pour le moteur et la réfrigération – Suivant la quantité et la composition, retirer la glace prête à la surgélation en peu de minutes. Nettoyage facile grâce à une seule pièce mobile.

Entièrement en acier inoxydable. Le brasseur, se dévissant, est actionné par un moteur exempt d'entretien. La réfrigération s'effectue au moyen d'un agrégat de réfrigération en circuit fermé et exempt d'entretien (système à sec; ne contient ni liquides ni autres produits corrosifs). Comme produit réfrigérant l'on utilise R134a (sans CFC). Un graissage ou un entretien particulier n'est pas nécessaire.

Câble de raccordement avec fiche. Ventilateur. Minuterie 0–60 min. Un interrupteur lumineux pour le moteur. Un interrupteur lumineux pour la réfrigération. Une lampe de contrôle (mod. L-2 et L-3). Couvercle en plexiglas. Accessoires: Spatule en matière synthétique. Mode d'emploi avec recettes.

Les mod. Mini (¾ litres), L-1 (1¼ litres) et L-2 (2 litres) sont des modèles de table. Les mod. L-2/R (2 litres) et L-3 (3,5 litres) sont équipés de 4 roulettes de 7 cm Ø, permettant le déplacement facile de l'appareil. Le mod. Mini est destiné pour le glacier professionnel artisanal ou pour petits restaurants.



Mod. L-2/R und L-3



Mod. Mini



Mod. L-1



Mod. L-2

Deutscher Text
siehe Vorderseite!

* Pas du stock

Prix TVA non comprise

	Mod. Mini	Mod. L-1	Mod. L-2	Mod. L-2/R	Mod. L-3*
Voltage	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Puissance moteur	35 W	50 W	180 W	180 W	360 W
compresseur	1/8 CV	1/4 CV	1/2 CV	1/2 CV	1 1/2 CV
Puissance nominale	100 W	475 W	770 W	770 W	1000 W
Temps de production par remplissage	15–20 Min.	20–25 Min.	15–25 Min.	15–25 Min.	15–25 Min.
Capacité de remplissage	0,75 l	1,25 l	2 l	2 l	3,5 l
Debit/h env.	3 l	4,5 l	9 l	9 l	12 l
Largeur	45 cm	50 cm	62 cm	62 cm	60 cm
Profondeur	30 cm	35 cm	42 cm	42 cm	44 cm
Hauteur	27 cm	32 cm	42 cm	83 cm	85 cm
Poids	18 kg	28 kg	62 kg	95 kg	105 kg
No d'art.	1341.100	1341.110	1341.120	1341.150	1341.130
Prix	Fr. 1'175.–	Fr. 1'625.–	Fr. 3'995.–	Fr. 4'250.–	Fr. 6'450.–

Tisch-Kühlvitrinen / Kühlaufsätze

Mod. INOMAK

(gebaut nach den Normen EN 60335-2-89)

Für Pizzerias, Restaurants, Speiseeis-Stationen usw.

Für Pizza-Zutaten, Salate, Vorspeisen usw.

Vitrines de table réfrigérantes

Mod. INOMAK

(construits selon les normes EN 60335-2-89)

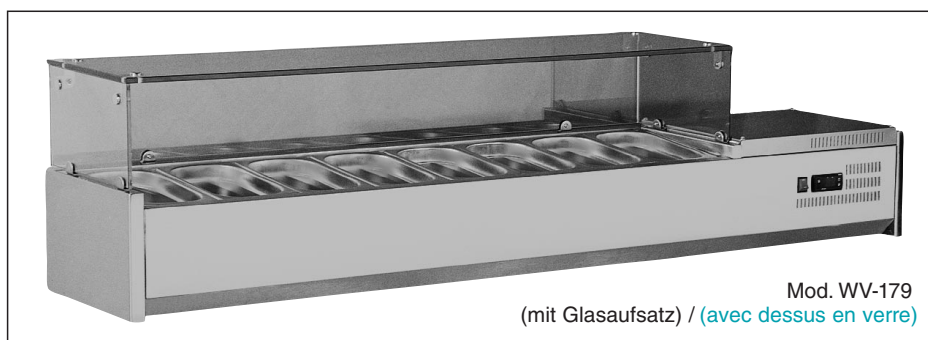
Pour pizzerias, restaurants, glaciers etc.

Pour garnitures de pizzas, salades, hors d'œuvres etc.

Gehäuse aus rostfreiem Stahl Aisi 304. Isolation aus Polyurethan, FCKW-frei, 50 mm dick, 42 kg/cm³. Eingebautes Kühlaggregat mit stiller Kühlung. Kühlmittel Fréon R134a.

Beleuchteter Ein-Aus-Schalter. Elektronisch gesteuerter Thermostat, von +1°C bis +7°C einstellbar. 3-seitig geschlossene Glas-Schutzhaube, Materialstärke 6/8 mm.

Für 8 Gastronorm-Schalen 1/4–150 mm (Mod. MV-179) bzw. 11 Gastronorm-Behälter 1/4–150 mm (Mod. WV-224). Schalen gegen Bedienungsseite leicht gegen vorne geneigt.



Mod. WV-179
(mit Glasaufsatz) / (avec dessus en verre)

Boîtier en acier inoxydable Aisi 304. Isolation en polyuréthane, exempt de CFC, épaisseur 50 mm, 42 kg/cm³. Agrégat de refroidissement avec réfrigération silencieuse. Produit réfrigérant Fréon R 134a.

Interrupteur marche-arrêt lumineux. Thermostat commandé électroniquement, réglable de +1°C à +7°C.

Capot de protection en verre sur 3 côtés fermés (épaisseur des matériaux 6/8 mm).

Pour 8 bacs Gastronorme 1/4–150 mm (= 2x 1/1 GN), mod. MV-179 resp. 11 bacs Gastronorme 1/4–150 mm (= 2x 1/1 GN + 3x 1/4 GN), mod. WV-224. Bacs légèrement inclinés vers l'avant du côté de service.

Modell	Modèle	WV-224
Anschluss	Voltage	230 V
Leistung Kühlung elektrisch	Puissance refroidissement Puissance électrique	134 W 143 W
Kompressor	Compresseur	1/5 PS
Breite	Largeur	2240 mm
Tiefe	Profondeur	340 mm
Höhe inkl. Haube	Hauteur y compris capot	425 mm
Höhe ohne Haube	Hauteur sans capot	225 mm
Nutzmasse Kühlbecken	Mesures utile bassin	1950x245x160/150 mm
Gewicht	Poids	60 kg
Art. Nr.	No d'art.	1346.310
Preis (ohne GN-Schalen)	Prix (sans bacs GN)	Fr. 2'395.–

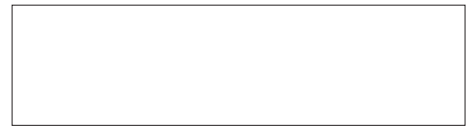
Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Fluginsekten-Vernichtungs-Geräte

Mod. EXOCUTOR

(gebaut nach den Normen EN 60335.2-59, EN 60335.1 und IEC 335-1)



d=43/f=43

9.07/P

Tue-insects / Exterminateurs d'insectes volants

Mod. EXOCUTOR

(construits selon les normes EN 60335.2-59, EN 60335.1 und IEC 335-1)

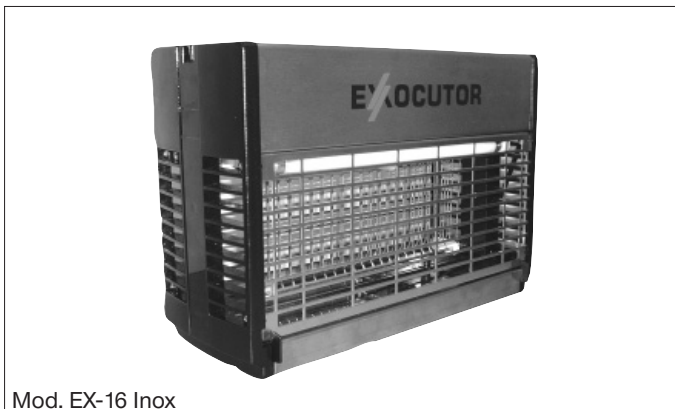
Für Hotels, Restaurants, Cafés, Kantinen, Küchen, Spitäler, Bäckereien, Metzgereien, Charcuterien, Schlachthäuser, Lebensmittel-Geschäfte, Käsereien, Molkereien, Vorbereitungs- und Verpackungs-Bereiche, Lager, Terrassen, Büros, Landwirtschaft usw.

Pour hôtels, restaurants, cafés, cantines, cuisines, boulangeries, boucheries, charcuteries, abattoirs, hôpitaux, terrasses, magasins d'alimentation, fromageries, laiteries, salles de préparation et d'emballage, entrepôts, bureaux, industries agricoles et alimentaires, animaleries etc.

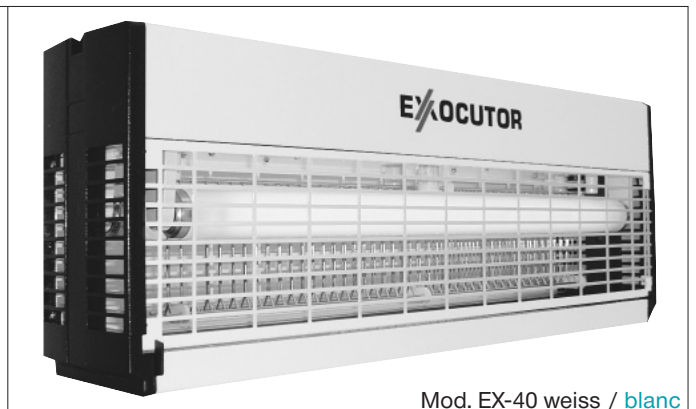
- Für Insekten wie Stechmücken, Fliegen, Bienen, Nachtfalter, Wespen, Bremsen, Schnaken, usw.
- Tötet die Insekten ohne Verwendung von chemischen Produkten und ohne Nebenwirkungen.
- Wirtschaftlich, wirksam, ungefährlich. Sauber; nicht umweltverschmutzend, ohne Geruch.
- Tragen wirksam zum Verbessern der Hygiene bei. Sie sind für den Einsatz in den Bereichen Verpflegung, Lebensmittel-Industrie und Landwirtschaft vorgesehen.
- 2 Hochleistungs-Ultraviolett-Röhren (aktinisch); dadurch 100 % wirksam.
- Pour insectes comme moustiques, moucherons, mouches, papillons de nuit, guêpes, taons etc.
- Éliminent les insectes sans utilisation de produits chimiques et sans effets secondaires.
- Économique. Efficace. Sans danger. Propre; non polluant, sans odeur.
- Contribuent efficacement à l'amélioration de l'hygiène alimentaire. Conçus pour les professionnels des métiers de bouche, les industriels de l'agro-alimentaire et le secteur agricole.
- 2 tubes fluorescents actiniques à haut rendement d'où efficacité à 100 %.
- Herausziehbare Auffangschublade. Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn die Schublade herausgezogen wird.
- Zum Aufhängen, Stellen oder an die Wand hängen.
- Beidseitig mit Schutzgitter.
- Hochspannungs-Transformer von geringer Intensität.
- Die Insekten kleben nicht am Elektroschock-Gitter, sondern fallen in die auf beiden Seiten herausziehbare Schublade.
- Keinerlei Gefahr für den Menschen.
- Kein Unterhalt notwendig. Nur die Insekten-Auffangschublade regelmässig leeren und jährlich einmal die UV-Röhren und Starter ersetzen.
- Tiroir amovible. L'appareil se déclenche automatiquement si le tiroir est retiré.
- A suspendre, poser ou fixer au mur.
- Grille de protection de deux côtés.
- Transformateur fournissant une haute tension sous faible intensité.
- Les insectes ne collent pas aux grilles destructrices, mais tombent dans le tiroir qui peut être extrait des 2 côtés.
- Pas de nuisances pour personnes.
- Pas d'entretien nécessaire. Seulement le tiroir d'insectes doit être régulièrement vidé et une fois par année les tubes fluorescents et les starters doivent être remplacés.

Gehäuse weiss einbrennlackiert (Mod. Standard) oder rostfreier Stahl (Mod. De Luxe). Hochspannungs-Transformer (4000 V/8 mA). Apparatesteckdose. Kabel mit Apparatestecker einerseits und 230 V Stecker andererseits, Länge 1,8 m. 4 Gummifüsse. 2 Aufhängeösen.

Boîtier laqué au feu, blanc (mod. standard) ou en acier inoxydable (mod. de luxe). Transformateur haute tension (4000 V/8 mA). Contact à fiches. Câble avec prise à appareil d'un côté et prise 230 V de l'autre, longueur 1,8 m. 4 pieds en caoutchouc. 2 étriers de suspension.



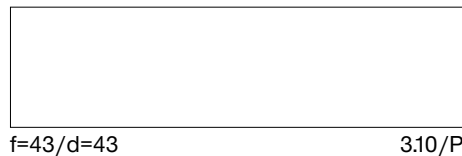
Mod. EX-16 Inox



Mod. EX-40 weiss / blanc

	Mod. EX-16	Mod. EX-30	Mod. EX-40	
Anschluss	230 V	230 V	230 V	Voltage
Stromaufnahme max.	30 W	50 W	50 W	Puissance absorbée max.
Nennleistung	2x8 W	2x15 W	2x20 W	Puissance nominale
Breite	360 mm	560 mm	660 mm	Largeur
Tiefe	140 mm	140 mm	140 mm	Profondeur
Höhe	260 mm	260 mm	260 mm	Hauteur
Abdeckfläche ca.	40 m ²	80 m ²	120 m ²	Surface d'application env.
Gewicht	4 kg	6,5 kg	8,5 kg	Poids
Art. Nr. (Mod. Standard)	2603.2000	2603.2200	2603.2400	No d'art. (Mod. Standard)
Preis	Fr. 345.-	Fr. 415.-	Fr. 485.-	Prix
Art. Nr. (Mod. De Luxe)	2603.2100	2603.2300	2603.2500	No d'art. (Mod. De Luxe)
Preis	Fr. 415.-	Fr. 485.-	Fr. 560.-	Prix
Preise exkl. MWSt	Modelle halo siehe separater Prospekt / Modèles Halo voir prospectes séparé!			Prix TVA non comprise

Tue-insects / Exterminateurs d'insectes volants avec plaque de glu mod. Halo



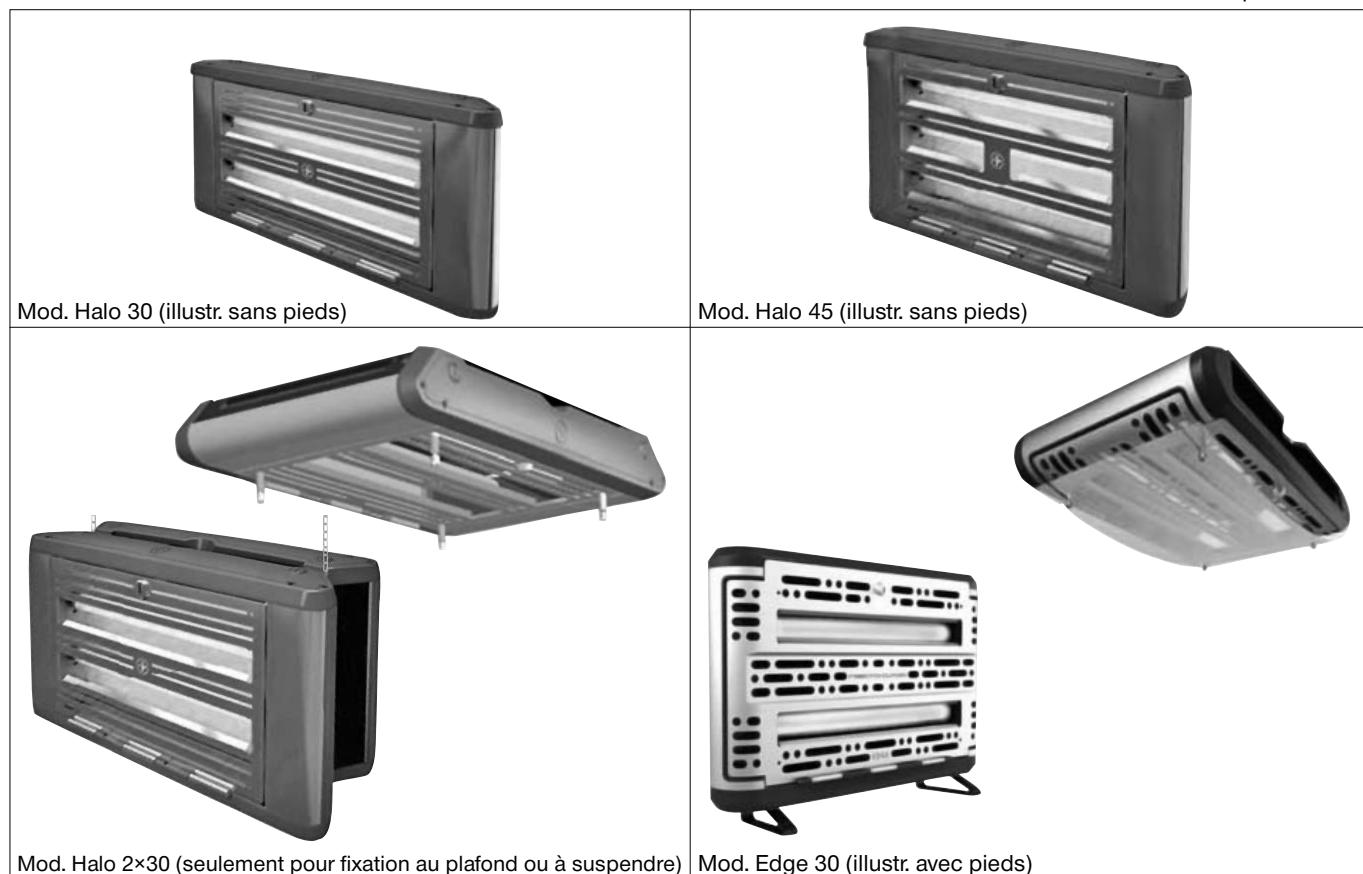
f=43/d=43

3.10/P

(construits selon les normes EN 60335.1+2-59, IEC 335-1)

Pour hôtels, restaurants, cafés, cantines, cuisines, boulangeries, boucheries, charcuteries, abattoirs, hôpitaux, terrasses, magasins d'alimentation, fromageries, laiteries, salles de préparation et d'emballage, entrepôts, bureaux, industries agricoles et alimentaires etc.

- Recommandés par l'Association des contrôleurs d'aliments, Droishagen (Allemagne).
- Pour insectes comme moustiques, moucherons, mouches, papillons de nuit, guêpes, taons etc.
- Éliminent les insectes sans utilisation de produits chimiques et sans effets secondaires.
- Longévité très grande et avec succès d'attirer des insectes.
- À suspendre avec 2 chaînes, fixation horizontale au plafond ou à poser (2 pieds serent livrés avec).
- Boîtier en matière synthétique, avec ouvertures des trappes latérales brevetées de lumière qui peuvent être fermées, si désiré. Cela permet de diffuser la lumière à 180° et – lorsqu'il est fermé – permet d'offrir une alternative plus discrète.
- Boîte de prise d'appareil et câble raccordement séparé, une côté avec prise d'appareil et l'autre avec fiche de prise suisse.
- Façade basculante avec grille de protection; par cela maintenance facilitée pour les tubes, starters et plaque de glu.
- 2 à 4 tubes UV de haute qualité, selon modèle (actiniques); par cela efficacité à 100%.
- Les plaques de glu GLUPAC noir (jaune sur demande spéciale) sont imprégnées de phéromones, résistantes aux UV et résistant à l'humidité et par cela encore plus d'efficacité de l'appareil; elles ont une durée de vie très longue. Elles sont obtenables comme pièce de rechange en paquets de 6 pièces. No d'art. 2603.3350; Prix Fr. 54.– par paquet
- Mod. Edge 3 avec surface de glu et avec tubes synergetiques UV env. 30% meilleurs résultats d'arrêt insectes.
- Tiroir amovible.
- Entretien facile: Pas d'entretien nécessaire. Seulement le tiroir d'insectes doit être vidé régulièrement, échangée la plaque de glu dès qu'elle est plein d'insectes et une fois par année les tubes fluores-cents et les starters doivent être remplacés.



Mod. Halo 30 (illustr. sans pieds)

Mod. Halo 45 (illustr. sans pieds)

Mod. Halo 2x30 (seulement pour fixation au plafond ou à suspendre)

Mod. Edge 30 (illustr. avec pieds)

	Mod. Halo 30	Mod. Halo 45	Mod. Halo 2x30 (seulement pour fixation au plafond)	Mod. Edge 30
Voltage	230 V	230 V	230 V	230 V
Puissance nominale	2x15 W	3x15 W	4x15 W	2x15 W
Surface d'application env.	80 m ²	120 m ²	160 m ²	80 m ²
Largeur	620 mm	620 mm	620 mm	570 mm
Profondeur	85 mm	85 mm	170 mm	120 mm
Hauteur	350 mm	350 mm	350 mm	380 mm
Poids	4,5 kg	4,5 kg	9,0 kg	4,5 kg
No d'art.	2603.3000	2603.3100	2603.3200	2603.3300
Prix	Fr. 360.–	Fr. 440.–	Fr. 665.–	Fr. 525.–

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Elektrischer Warmluft- Händetrockner Mod. JXG-230



d=44/f=44

3.10/P

(gebaut nach den Normen EN 50366/EMC, EN 60335-1, EN 60335-2-23)

Für die Gastronomie, Hotels, Spitäler, Industrie, Bürogebäude, Schulen, Sportanlagen, Bahnhöfe, öffentliche Toiletten, Schwimmbäder, Verwaltungen, Kasernen, Sanitätsräume usw.

Sèche-mains électrique sous flux d'air chaud mod. JXG-230

(construit selon les normes EN 50366/EMC, EN 60335-1, EN 60335-2-23)

Pour la gastronomie, hôtels, hôpitaux, industrie, bureaux, écoles, stades, gares, toilettes publiques, piscines, administrations, casernes, infirmeries etc.

Leistungsstarker und preiswerter Händetrockner; deshalb schnelle Amortisation. Hygienisch. Wartungsfrei. Einfache Montage und Bedienung. Energiesparend. Umweltfreundlich. Stets betriebsbereit. Kein Austauschen oder Nachfüllen von Papier und Entleeren von Abfallkörben. Schnelles Trocknen in nur ca. 20 Sekunden durch Warmluftstrom von ca. 65° C.

Einfache Montage. Robustes ABS-Kunststoffgehäuse. Tropfwassergeschützt (IPX1). Infrarot-Sensor (welcher beim Hinhalten und Zurückziehen der Hände automatisch ein- und ausschaltet). Geräuscharm.

Sèche-mains puissant et bon-marché; par cela amortisation rapide. Vite. Hygiénique. Sans entretien. Maniment et montage facile. Economisant d'énergie. Agréable pour l'environnement. Toujours prêt à fonctionner. Pas d'échange, remplissage de papier et vidage de corbeilles. Séchage rapide en 20 secondes environ, sous flux d'air chaud d'env. 65° C.

Montage facile. Boîtier/coque en ABS extrêmement résistant. Protégé contre les gouttes d'eau (IPX1). Interrupteur de proximité infrarouge qui enclenche et déclenche automatiquement à l'approche et au retrait des mains. Niveau sonore très faible.



Anschluss
Leistung
Motor
Breite
Tiefe
Höhe
Gewicht
Art. Nr.
Preis

230 V
2100 W
5200 U/Min.
260 mm
190 mm
220 mm
3 kg
2604.4000
Fr. 145.–

Voltage
Puissance
Moteur
Largeur
Profondeur
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix

Preise exkl. MWSt

Prix TVA non comprise

Ramasseurs/collecteurs à déchets

Pour la gastronomie etc.

En tube d'acier, avec pieds, verni bleu. Couvercle en matière synthétique, gris clair avec poignée devant et charnières en arrière. Des sacs à ordures standard peuvent être utilisés.



	Mod. A-35	Mod. A-60	Mod. A-110
Capacité (sac)	35 l	60 l	110 l
Épaisseur tube	1,0 mm	1,5 mm	1,5 mm
Ø tube	15 mm	16 mm	20 mm
Hauteur	590 mm	740 mm	800 mm
Largeur	360 mm	360 mm	450 mm
Profondeur	280 mm	280 mm	350 mm
Charge utile	10 kg	20 kg	40 kg
Poids	1,8 kg	2,6 kg	3,3 kg
No d'art.	2601.0100	2601.0200	2601.0300
Prix sans couvercle	Fr. 65.-	Fr. 75.-	Fr. 87.50

Couvercles:

	380×300×30 mm	380×300×30 mm	470×370×35 mm
Dimensions			
No d'art.	2601.0110	2601.0110	2601.0310
Prix	Fr. 27.50	Fr. 27.50	Fr. 40.-

Chariot à plateforme

Pour collecteurs de déchets No d'art. Nr. 2601.3100/3300. Bac de fond en tôle d'acier stratifié en gris, hauteur du bord 20 mm. Dimensions extérieures 405×305×105 mm. 4 roues guide pivotantes Ø 50 mm en polypropylène, avec bandage en gomme thermique. Charge jusqu'à 35 kg. Poids 2000 g.

No d'art. 2601.3400 Prix Fr. 165.-

Sacs en polyéthylène, 80 l, transparent, 700×800 mm. Cartons de 500 pièces.

No d'art. 2501.3500 Preis Fr. 75.-



Ramasseur/collecteur à déchets



Pour la restauration, stations à essence, hôpitaux, centres sportifs, grands magasins, kiosques, industries etc.

Corps entièrement en tôle d'acier pulvérisé blanc et traité anti-rouille. 2 poignées pivotantes. Ouverture par couvercle oscillant en acier inoxydable, accessible de 2 côtés. Capacité récipient env. 75 l pour sac à ordures de 75 l (750×800 mm). Partie supérieure amovible pour un vidage facile et rapide.

Hauteur	585/770 mm	Poids	9 kg	Largeur	410 mm
No d'art.	2601.3100	Profondeur	310 mm	Prix Fr.	575.-

Sur demande le ramasseur/collecteur est livrable également dans les couleurs gris clair, bleu, orange, brun, vert, jaune, rouge et noir.

Ramasseur entièrement en acier inoxydable.
No d'art. 2601.3300

Prix Fr. 925.-



f=45/d=45

9.07/P

Cendriers mural

Plaque de fixation murale avec 3 trous de fixation en inox, épaisseur matière 1 mm. Récipient de cendre basculant (charnières). 180x70x200 mm. Laqué noir ou inox 18/8. Plaque de fixation signalétique inox. Couvercle relevable au moyen d'une charnière. Poids 0,650 / 0,700 kg.

No d'art. 2601.6200 (laqué)* Prix Fr. 95.-
No d'art. 2601.62001(inox)* Prix Fr. 145.-



* jusqu'à l'épuisement du stock

Cendrier mural avec structure et corps en inox 18/8, épaisseur matière 1 mm. Bac à cendres étanche en acier galvanisé. Porte avant basculante avec serrure. Dimensions: 270×285×130 mm. Capacité 3 l. Poids 2,7 kg.

No d'art. 2601.6202 Prix Fr. 185.-



Cendrier à poser sol

Boîtier en inox 18/8, épaisseur matière 1 mm. Bac cendres (étouffoir) amovible. Socle inox come protection-arête, résistant contre corrosion.

Diamètre	190 mm
Hauteur	630 mm
Poids	3,0 kg
No d'art.	2601.6100*
Prix	Fr. 220.-

* jusqu'à l'épuisement du stock



Collecteurs à déchets/Poubelles avec couvercle et pédale

2 pieds, 2 roues Ø 100 mm, en acier inoxydable.

Acier, revêtu et laqué epoxy, blanc.
Pour sacs 80–110 litres.
600 x 470 x 1120 mm
Poids 15 kg
No. d'art. 2601.4000
Prix Fr. 465.–

Entièrement en acier inoxydable 18/10.
Pour sacs 80–110 litres
600 x 470 x 1120 mm
Poids 11½ kg
No. d'art. 2601.4200
Prix Fr. 895.–

Acier, revêtement laqué epoxy, blanc.
Pour sacs 30–50 litres
500 x 400 x 850 mm
Poids 11 kg
No d'art. 2601.4050*
Prix Fr. 365.–

Collecteur à déchets «Clic-Clac»

Entièrement en acier inoxydable.
Pour sacs 100 ou 110 litres.
580 x 435 x 940 mm.
Ouverture actionnée par pédale.
Fermeture hermétique. 2 pieds.
2 roues en inox Ø 50 mm.
Poids 6 kg
No d'art. 2601.4500 Prix Fr. 425.–



No d'art. 2601.4000



No d'art. 2601.4200



No d'art. 2601.4050



No d'art. 2601.4500

Collecteurs à déchets/Poubelles avec couvercle et pédale

Entièrement en acier inoxydable 18/10, brillant, étanche au jets d'eau. Épaisseur du matériau 12/10 mm. 2 roulettes en polyamide. Ø 100 mm devant et travée en arrière. Couvercle, munis de 4 amortisseurs. Pedale. Poignée. Fixation pour sacs 70 litres ou 120 litres. Couvercle 490 x 340 mm.

No d'art. 2601.4430 + 2601.4440 comme les autres 2 modèles mais en acier inoxydable 18/10, épaisseur du matériaux 15/10 mm. 2 roulettes Ø 75 mm en polyamide. Couvercle ouvrable par simple pression de la pédale (mains libres). Fermeture en douceur et en silence (montage sur piston à huile). Anti-feu.

Pour sacs 70 litres
470 x 430 x 730 mm
Poids 11 kg
No d'art. 2601.4410*
Prix Fr. 520.–

Pour sacs 120 litres
470 x 430 x 970 mm
Poids 12 kg
No d'art. 2601.4420
Prix Fr. 640.–

Pour sacs 60 litres
400 x 370 x 770 mm
Poids 18 kg
No d'art. 2601.4430*
Prix Fr. 1'175.–

Pour sacs 100/120 litres
480 x 405 x 930 mm
Poids 24 kg
No d'art. 2601.4440*
Prix Fr. 1'425.–



No d'art. 2601.4410



No d'art. 2601.4420



No d'art. 2601.4430



No d'art. 2601.4440

Chariots à glissières (Echelles) avec glissières / grilles de retenue

Entièrement en inox 18/10, ebrillanti. Tubes carrés 25x25 mm. 4 roues **entièrement inoxydable** Ø 100 mm (2 avec frein). Butées en fond des glissières. Glissières soudées par points. Pare-chocs aux 4 pieds. Distance entre les glissières 86 mm. (16 glissières) resp. 70 mm (20 glissières)



f=45/d=45

9.07/B



Anneaux de protection sur les 4 roues Ø 50 mm
16 glissières pour 400 x 600 mm (entrée 400 mm). 1700 x 620 x 460 mm
Poids 32 kg
*No. d'art. 2602.020
Prix Fr. 895.-

16 glissières pour 325 x 530 mm (Gastronorme 1/1 entrée 325 mm)
1700 x 600 x 390 mm
Poids 30 kg
*No. d'art. 2602.040
Prix Fr. 895.-

* pas livrable du stock

Sur demande:
20 glissières au lieu de 16 glissières (surtaxe)



Avec plan de travail
Hauteur 800 mm
Roues Ø 50 mm

8 glissières pour 400 x 600 mm
Poids 18 kg
No d'art 2602.025
Prix Fr. 850.-

8 glissières pour 325 x 530 mm
Poids 16 kg
No d'art 2602.045
Prix Fr. 850.-

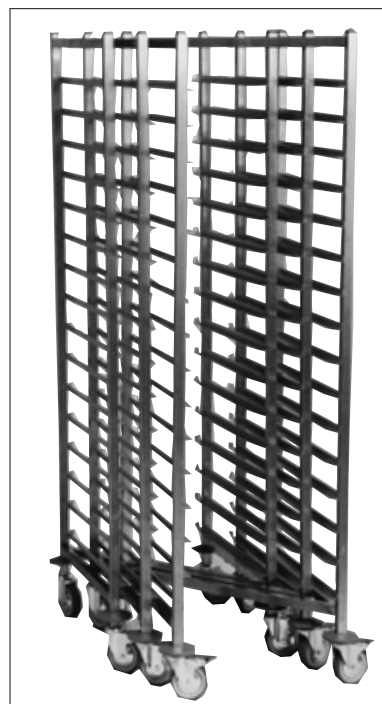
Chariots / Echelles encastrables

Elles vous dégagent tout l'espace nécessaire pour travailler.
Caractéristiques techniques:

- Inox 18/10
- Tubes carrés 25x25 mm
- Roues Ø 100 mm équipées de deux freins avant
- Pare-chocs aux quatre pieds
- Butées en fond de glissières
- 16 glissières, soudées par points (distance entre les glissières 86 mm)
- Deux modèles:
 - Réf. 16103-9, 400 x 600 mm, entrée 400 mm, hauteur 1700 mm
 - Réf. 16104-7, 325 x 530 mm, entrée 325 mm, hauteur 1700 mm

Pour 400 x 600 mm
No d'art. 2602.07
Prix Fr. 975.-

Pour 325 x 530 mm (GN 1/1)
No d'art. 2602.08
Prix Fr. 975.-



Bains-maries sur socle

Bains-maries roulants/ chariots de distribution d'aliments



f = 46 / d = 46

3.08 / F

Ligne Economie

(construits selon les normes EN 60335-2-50, EN 55081-1, EN 55014-1+2, EN 61000-3-2+3, LS Pro (Loi fédérale sur la sécurité des produits))

Idéal pour garder au chaud des potages, goulaches, légumes, riz, pommes de terre, pommes frites, saucisses, aliments etc.



Entièrement en inox AISI 304/430. Bassin embouti, angles arrondis. Chauffage indirect sous les bassins. Chaque bassin est réglable et chauffable séparément. Epaisseur de l'inox 1 mm. Parois entièrement calorifugées (double parois). Bain d'eau. Robinet d'écoulement avec poignée de verrouillage. Pour bacs GASTRONORME jusqu'à 200 mm de profondeur. Interrupteur principal, étanche aux jets d'eau. Lampe témoin jaune (réseau). Lampe témoin verte (thermostat). Thermostat réglable de +30 à 90°C,

sans gradations (mod. BMPD/BMPK-2120 = tous en double, mod. BMPD/BMPK-3120 = tous en triple, mod. BMPD/BMPK-4120 = tous en quadruple). Chassis avec tubes carrés, avec 4 pieds réglables (mod. BMSD/BMSK) ou 4 roues (mod. BMPD/BMPK). Plateau de côté. Eléments de service sur le côté large (BMPD) resp. sur le petit côté (BMPK), double, triple ou quadruple, selon modèle. Câble de branchement spiralisé 800/2400 mm de long, avec fiche de prise suisse (mod. 4120 sans fiche).

Modèle	BMSD/BMSK-2120	BMSD/BMSK-3120	BMSD/BMSK-4120
No d'art. (BMSD)	1350.0006	1350.0007	1350.0008
No d'art. (BMSK)	1350.0011	1350.0012	1350.0013
Prix (sans bacs)	Fr. 1'925.-	Fr. 2'495.-	Fr. 3'125.-

Modèle	BMSD/BMSK-2120	BMSD/BMSK-3120	BMSD/BMSK-4120
Gastronorme	2/1	3/1	4/1
Voltage	230 V	230 V	400/3 N
Puissance	1400 W	2100 W	2800 W
Largeur (boîtier)	850/900 mm	1250/1300 mm	1650/1700 mm
Profondeur (boîtier)	700/650 mm	700/650 mm	700/650 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm
Poids	39 kg	54 kg	69 kg

Bains-maries sur socle avec 4 roues

(trolleys/chariots)

Comme les bains-maries sur socle mais avec 4 roues Ø 125 mm, zinguées, enduites de caoutchouc (2 bloquables). Eléments de service sur le côté large (BMPD) resp. petit côté (BMPK), double, triple ou quadruple, selon modèle. Manche rond sur toute la façade, petit côté ou côté large, selon modèle.



Modèle	BMPD/BMPK-2120	BMPD/BMPK-3120	BMPD/BMPK-4120
No d'art. (BMPD)	1350.0016	1350.0017	1350.0018
No d'art. (BMPK)	1350.0021	1350.0022	1350.0023
Prix Fr.	2'125.-	2'695.-	3'395.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Chauffe-assiettes

Ligne Economie

f=46/d=46

3.08/P

Construits selon les normes EN 60335-2-49.

Entièrement en acier inoxydable 18/10. Parois double, entièrement calorifugées. Interrupteur basculant avec lampe témoin verte (réseau). Thermostat, réglable de 30-90° C sans gradations. Résistances blindées. 1 étagère amovible 405×340 mm (mod. T-30 + T-60) resp. 705×340 mm (mod. T-120), avec prises d'air qui peut être posée sur 14 différents hauteurs. Porte, bandée à gauche (mod. T-30 + T-60), avec charnières auto-fermantes et amortissantes et manche en haut. Câble résistant à l'huile avec fiche de prise suisse. 4 pieds en caoutchouc, réglables et démontables.

Pour assiettes jusqu'à un ø de 340 mm; grâce le largeur utile de 400 mm peuvent être posés également des tasses à côté des assiettes.



Accessoires:

Chariot à plateforme avec 4 roulettes en polypropylène avec bandages en caoutchouc ø 60 mm, vissés par un filetage de vis M5 dans le cadre; par cela aussi échangeables. Cadre en CNS 18/10, 105/125 mm du fond. Epaisseur acier 1,5 mm. Profile hauteur 25 mm, largeur 60 mm resp. 25×40 mm.

Pour placer les chauffe-assiettes mod. T-60 et T-120.

Pour mod. T-60

No d'art. 1351.0035 Prix Fr. 295.– (460×455 mm). Hauteur chariot 110 mm du fond. Poids 2,7 kg.

Pour mod. T-120

No d'art. 1351.0036 Prix Fr. 495.– (755×455 mm). Hauteur chariot 125 mm du fond. Poids 3,1 kg.

Livrables sur demande également avec 2 roulettes mobiles et 2 roulettes avec frein.

No d'art. 1351.0037 Surtaxe Fr. 20.– par paire

Modèle	T-30	T-60	T-120
Voltage	230 V	230 V	230 V
Puissance	400 W	750 W	1250 W
Capacité assiettes	30-40 a.	60-70 a.	120-150 a.
Haut. y com. pieds	540 mm	870 mm	870 mm
Hauteur utile effectif	380 mm	640 mm	600 mm
Largeur	410 mm	450 mm	745 mm
Profondeur	430/380 mm	430/450 mm	430/450 mm
Poids	19 kg	30 kg	43 kg
No d'art.	1351.0030	1351.0031	1351.0032
Prix	Fr. 695.–	Fr. 875.–	Fr. 1'350.–

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Chauffe-plats

Ligne Economie



f=46/d=46

9.10/P

Construits selon les normes EN 60335-2-49,
89/392, 91/368.

Pour la gastronomie, cantines, locaux fast-food, boucheries, boulangeries, pâtisseries, traiteurs, charcuteries etc.

Ultra-plats. Entièrement en inox 18/10. Interrupteur lumineux étanche au jets d'eau pour Marche/Arrêt. Régulateur de température avec 7 positions (0-7), de 35-70° C. Temps d'échauffement env. 7 minutes. Lampe témoin verte (thermostat). Thermostat de sécurité. Câble résistant à l'huile avec fiche de prise suisse. 4 pieds synthétiques.

Plusieurs chauffe-plats peuvent être posés les uns à côté des autres. Ils sont aussi encastrables dans des surfaces.



Modèle

Voltage
Puissance
Surface utile
Largeur
Profondeur
Hauteur
Poids
No d'art.
Prix

4060

230 V
600 W
400×600 mm
400 mm
600 mm
70 mm
6300 gr
1351.0025
Fr. 295.-

GN 1/1

230 V
600 W
325×530 mm
325 mm
530 mm
70 mm
8550 gr
1351.0026
Fr. 295.-

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Petits fours

Ligne Economie

(construits selon les normes EN 60335-2-48, EN 50081-1, EN 55014, EN 61000-3-2+3, LsPro/Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour cuire et décongeler des pizzas et d'autres produits comme congelées, comme baguettes, toasts, croûtes au fromage, croûtes au fromage, croissants pré-cuits, petits pains, pains à galettes, tartelettes aux fruits, tarte flambée, tranches de viande, lasagne, pour gratiner etc.

Entièrement en inox AISI 403. Résistances tubulaires en bas et en haut. Minuterie 0-15 minutes, couplée avec une lampe témoin verte et position Marche/Arrêt. Sonnerie mécanique qui résonne court après l'écoulement du temps réglé. Thermostat réglable de 50 à 300 °C avec regulation sans gradations, couplé avec une lampe témoin orange. Tiroir avec grills (surface utile 330x325 mm; hauteur utile 60 mm; distance entre les fils longitudinales 14 mm) et poignée rabattable. Câble résistant à l'huile avec fiche de prise suisse. 4 pieds en caoutchouc. Temps d'échauffement à 300 °C env. 13 minutes.

Modèle	FP-36	FPP-36
Voltage	230 V	230 V
Puissance	1750 W	1750 W
Largeur	530 mm	530 mm
Profondeur	430 mm	430 mm
Hauteur	200 mm	200 mm
Poids	16 kg	16 kg
No d'art.	1350.0080	1350.0081
Prix Fr.	695.-	1'175.-

Mod. FPP:

Comme le mod. FP, mais avec un display digital, avec différentes fonctions: Minuterie pour 3 temps de cuisson différents, Marche/Arrêt, temps Marche/Arrêt. Sonnerie avec temps réglable.

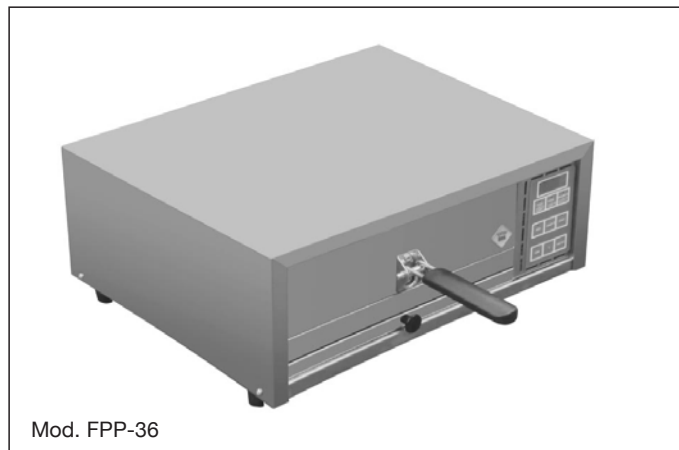


f = 46 / d = 46

3.08 / F



Mod. FP-36



Mod. FPP-36

Chauffe-plats

Ligne Economie

(construit selon les normes EN 60335-2-49, EN 55014-1+2, EN 61000-3-2/-3-3)

Pour la gastronomie, cantines, locaux fast-food, boulangeries, traiteurs, charcuteries, pâtisseries etc. Pour maintenir au chaud les pâtisseries, viennoiseries, briocheries, produits traiteurs, préparations charcutières, plats cuisinés en restauration, à la température désirée.

Boîtier en inox AISI 403. Surface chauffante 400x600 mm en verre Sécurité avec résistances sérigraphiées. Interrupteur lumineux pour Marche/Arrêt. Thermostat réglable de 0 à 85 °C sans gradations. Câble résistant à l'huile avec fiche de prise suisse. 4 pieds. Temps d'échauffement à 70 °C env. 13 minutes.

Modèle	PC-46		
Voltage	230 V	Hauteur	70 mm
Puissance	350 W	Poids	10,5 kg
Largeur	440 mm	No d'art.	1350.0085
Profondeur	660 mm	Prix Fr.	850.-



Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Appareils à hot-dog, chauffe-saucisses/ chauffes-pain

Ligne Economie

(construits selon les normes EN 60335-2-38, EN 55081-1, EN 55014-1+2, EN 61000-3-2/-3-3)

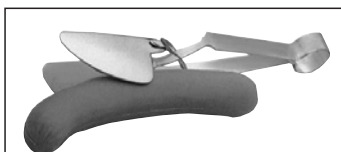
Pour la gastronomie, bars, snack-bars, kiosques, marchands, manifestations, kermesses etc.

Boîtier en inox AISI 304. Manchon en verre dur, résistant aux chocs thermiques 9 mm, hauteur 240 mm, Ø 200 mm (place pour 40 saucisses environ). Panier en 2 parties, en inox 18/8. Couvercle avec 3 trous de ventilation et bouton. Interrupteur basculant pour Marche/Arrêt. Lampe témoin jaune (réseau). Thermostat réglable de 30 à 90°C sans gradations. Lampe témoin verte (thermostat). Bac à eau en inox 18/8 (aucun risque de trous comme aux bacs en aluminium). Interrupteur double pour les 3 plots de 35 W, chaque: Marche/Arrêt et puissance totale ou ³/₄. Plots/pointes, hauteur 185 mm, Ø 25 mm, en aluminium. Lampe témoin (plots). Câble de branchement résistant à l'huile, avec fiche de prise suisse. 4 pieds en caoutchouc.

Pince à saucisses

Inox 18/10. Longueur 190 mm.

No d'art. 1291.3100
Prix Fr. 9.50



f = 46 / d = 46

3.08 / F



Modèle	HD-03N/K		
Voltage	230 V	Hauteur totale	350 mm
Puissance totale	1100 W	Poids	9200 g
Largeur	480 mm	No d'art.	1350.0060
Profondeur	300 mm	Prix Fr.	795.-

Fours à pizza

Ligne Economie

(construits selon les normes EN 60335-2-48, EN 50081-1, EN 55014, EN 61000-3-2+3, LSPro Loi fédérale sur la sécurité des produits)

Pour petit restaurants, grils-rôtisseries, restaurants snack etc.

Technologie de cuisson de pizzas parfaite dans les plus petits espaces. Un four qui offre une qualité de pizza de grande valeur, préparée avec des produits appropriés, lorsque les pizzas ne comptent pas comme dominantes dans votre carte de mets. Convenable également pour cuire des tartes flambées.

Boîtier entièrement en acier inoxydable AISI 403. Fond en chamotte (410x370x10 mm) pour pizzas jusqu'à 350 mm de Ø. Parois latérales et plafond en inox. Isolation calorifique. Corps de chauffe blindés sous la plaque chamotte et en haut. Porte rabattable, avec poignée. Thermostat réglable de 0-300°C sans gradations, couplé avec une lampe témoin orange. Minuterie 0-15 minutes, couplé avec une lampe témoin verte et position Marche/Arrêt, avec sonnerie mécanique qui sonne court après l'écoulement du temps présélectionné. Thermostat de sécurité. Câble résistant à l'huile. Sans prise. Temps d'échauffement à 300°C env. 20 minutes.



Mod. FP-66R

Accessoires:
Articles pour pizzerias voir registre 18!

Modèle	FP-66R		
Voltage	400/3N		
Puissance	3000 W		
Chambre intérieure	2x410x370x90 mm		
Largeur	550 mm		
Profondeur	430 mm		
Hauteur	375 mm		
Poids	29 kg		
No d'art.	1350.0121		
Prix Fr.	975.-		

Prix TVA non comprise

Friteuses de comptoir

Ligne Economie

Construites selon les normes EN 60335-2-37, 73/23, 89/336, 89/392, 92/31, 93/68.

Spécialement pour l'utilisation dans le domaine snack et fast-food, service-traiteur, comme seconde friteuse dans la cuisine professionnelle etc.

Entièrement en inox 18/10. Thermostat EGO, réglable de 50-190° C sans gradations, couplé avec lampe témoin. Thermostat de sécurité. Résistance blindée. Cuve amovible avec marquage du volume de remplissage (minimum-maximum), capacité par cuve 8 litres, avec poignées s'enfonçant. Zone froide. Panier à frites avec poignée en matière synthétique. Boîte de couplage avec les corps de chauffe et les éléments de commande retirables pour le nettoyage. 1 couvercle 260×325 mm (mod. FR-8) resp. 2 (mod. FR-8+8) en matière synthétique. 1 câble de raccordement résistant à l'huile, Type H07RN-F (mod. FR-8) resp. 2 (mod. FR-8+8).

Modèle	FR-8	FR-8+8
Voltage	230 V (16 A)	2×230 V (16 A)
Puissance	3250 W	2×3250 W
Capacité	8 l	8+8 l
Quantité de rempl.	1,5 kg	2×1,5 kg
Largeur	290 mm	550 mm
Profondeur	430 mm	430 mm
Hauteur	340 mm	340 mm
Poids	6 kg	11,8 kg
No d'art.	1351.0015	1351.0016
Prix	Fr. 375.-	Fr. 625.-

f=46/d=46

3.08/P



mod. FR-8



mod. FR-8+8

Toaster à sandwiches

Ligne Economie

Construit selon les normes EN 60335-2-48, EN 45001.5.3.3, EN 61000-3-2+3, EN 55014.

Pour bars, tea-rooms, restaurants, cantines, hôpitaux etc.

Ideal pour sandwichs au jambon et au fromage, toasts etc.

Entièrement en inox 18/10. Deux pinces avec fils de fer chromés, avec 2 poignées isolées. Surface utile 150×150×25 mm par pince (fentes largeur 35 mm). Chaque zone de chauffe peut être commandée séparément. 2 minuteries 0-5 minutes, couplées avec 1 lampe témoin chacune. Résistances protégées avec une grille en métal. Câble de branchement résistant à l'huile avec fiche de prise suisse. Tiroir pour les miettes. 4 pieds en caoutchouc.

Modèle	T-2
Voltage	230 V
Puissance	1200 W
Largeur	195 mm
Profondeur	295/255 mm
Hauteur	200/260 mm
Poids	4950 g
No d'art.	1351.0020
Prix	Fr. 375.-



Prix TVA non compris

Deutscher Text siehe Rückseite!

Grils de contact universel à double plaques

Ligne Economie

(construits selon les normes EN 60335-2-38, EN 50081-1, EN 55014-1+2, EN 61000-3-2/-3-3)

Pour la gastronomie, cuisines, diététiques, homes, snacks, cantines, pensions, hôpitaux, tea-rooms, kiosques, boucheries, etc.

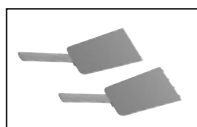
Avec les grils préparation rapide, sans graisse, de steaks, côtelettes, entrecôtes, escalopes, filets, rumpsteaks, brochettes, brochettes, schaschlik, foie, hamburger, saucisses, piccata, poissons, toasts, sales au fromage, œufs au plat etc. Le fait de griller simultanément la viande par dessus et dessous ferme rapidement ses pores, prévient l'écoulement de son précieux jus. La grillade devient ainsi plus savoureuse, ne se ratatine pas et reste tendre avec un minimum de perte de poids.

Entièrement en acier inoxydable 18/10 + AISI 430. Plaques à griller en acier spécial, satiné: surface lisse (L) ou à rainures (R) resp. plaque inférieure surface de gauche lisse, surface de droite à rainures (M). Plaque(s) supérieure(s) auprès de tous les modèles avec surface à rainures. Plaques supérieures équilibrées, avec manche isolé. Interrupteur, étanche aux jets d'eau. Ther-

mostat réglable de 50 à 300°C sans graduations. Lampe témoin jaune (réseau). Lampe témoin verte (thermostat). Résistance plaque basse 1800 W, plaque haute 1200 W par surface. Temps d'échauffement de 25-300°C env. 7 minutes. Tiroir pour la récupération de la graisse. Câble de branchement résistant à l'huile type H05RN-F. 4 pieds synthétiques.

Accessoires: spatules en acier inoxydable, avec manche.

Pour plaque lisse
No d'art. 1350.0058
Prix Fr. 12.50



Pour plaque à rainures
No d'art. 1350.0059 Prix Fr. 15.-

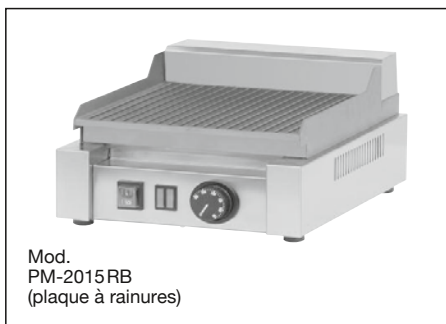
Modèle	PM-2015R	PD-2020R	PD-2020M
Voltage	230 V (16 A)	400/3 N	400/3 N
Puissance	3000 W	6000 W	6000 W
Largeur	410 mm	615 mm	615 mm
Profondeur	405 mm	405 mm	405 mm
Hauteur	185 mm	185 mm	185 mm
Poids	20 kg	30 kg	30 kg
Surface utile	365 x 240 mm	570 x 240 mm	570 x 240 mm
No. d'art	1350.0053	1350.0055	1350.0056
Prix Fr.	1275.-	1525.-	1495.-

Plaques à griller et à rôtir

Comme modèle PM/PD, mais sans plaque(s) supérieures(s). Spécialement pour hamburger, etc.

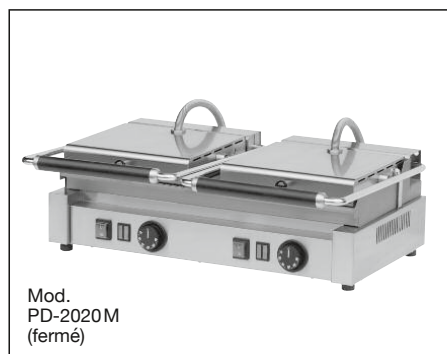
LB = Plaque lisse
RB = Plaque à rainures

Modèle	PM-2015
Voltage	230 V
Puissance	1800 W
Largeur	390 mm
Profondeur	325 mm
Hauteur	185 mm
Poids	12 kg
Surface utile	265x240 mm
No d'art LB	1350.0072
Prix Fr.	625.-
No d'art RB	1350.0073
Prix Fr.	675.-



d = 46 / f = 46

9.08 / F



Chauffe-saucisses/bains-mariés avec couvercle à charnières

Modèle	WE-12
Gastronorme	1/2
Voltage	230 V
Puissance	1000 W
Largeur	265 mm
Profondeur	330 mm
Hauteur	220 mm
Poids	6/7 kg
No d'art. (sans robinet)	1350.0002
Prix Fr.	375.-
No d'art. (avec robinet)	1350.0004
Prix Fr.	450.-



Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Grandes friteuses

(friteuses pour pâtisserie)

Ligne Economie

(construits selon les normes
EN 60335-2-37, EN 45001, EN 61000-3-2+3-3, EN 55014)

Spécialement pour pâtisseries, pour la production de boules de Berlin, beignets etc., friture de poissons ou pour grandes entreprises de restauration pour la production grande de pommes-frites (15 ou 24 kg/h), gâteaux, hamburger, fricadelles, escalopes, poissons etc.

Boîtier entièrement en acier inoxydable, avec poignées aux côtés latéraux. Bassin embouti en inox 18/10, avec une capacité de 16 l ou 30 l. Zone huile froide. Coffret avec interrupteur principal, couplé avec 1 lampe témoin, thermostat en céramique, réglable de 50–190 °C sans gradations, couplé avec 1 lampe témoin; il peut être enlevé pour le nettoyage au moyen de 2 poignées (protégé par un micro-interrupteur). Thermostat de sécurité. Panier peu élevé 455x245x80 mm (mod. FE-30) resp. 570x440x80 mm (mod. FE-60), avec 2 poignées isolées. Robinet d'écoulement pour un écoulement facile de l'huile. 4 pieds réglables. Y compris couvercle.

Modèle	FE-30	FE-60	FE-60/P
Voltage	400/3N (16 A)	400/3N (25 A)	400/3N (25 A)
Puissance	9000 W	15000 W	15000 W
Capacité	16 L	30 L	30 L
Panier:			
Dimensions	455x245x80 mm	570x440x80 mm	585x445x80 mm
Quantité de rempl. recomm.	3,5 kg	5,5 kg	5,5 kg
Largeur	540 mm	670 mm	670 mm
Profondeur	450 mm	650 mm	650 mm
Hauteur	370 mm	370 mm	900 mm
Poids	13 kg	21 kg	30 kg
No d'art.	1350.0110	1350.0111	1350.0112
Prix Fr.	1'450.–	2'175.–	3'095.–

Accessoires:

Bord latéral à gouttes (récepteur panier) pour panier etc. pour accrocher (des deux côtés). L'huile la graisse sera guidée dans le bassin.

Mod. OP-30 (530x265x250 mm). Poids 2 kg.
No d'art. 1350.0115 Prix Fr. 180.–

Mod. OP-60 (645x465x270 mm). Poids 4 kg.
No d'art. 1350.0116 Prix Fr. 225.–

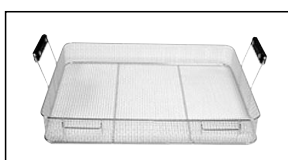
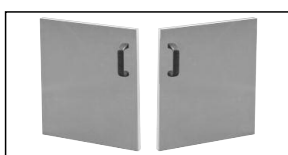
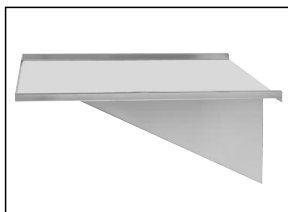
1 paire de portes pour le socle,
mod. FE-60/P, avec poignées.

Mod. DP/DL-60
No d'art. 1350.0117 Prix Fr. 560.–

Panier supplémentaire

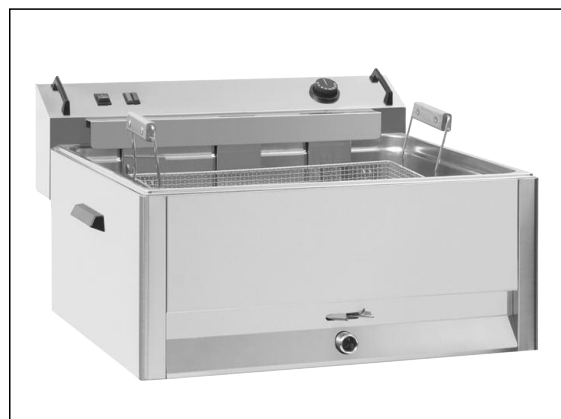
Pour mod. FE-30 (455x245x80 mm)
No d'art. 1350.0118 Prix Fr. 170.–

Pour mod. FE-60 (570x440x80 mm)
No d'art. 1350.0119 Prix Fr. 195.–



f = 46 / d = 46

9.08 / F



Mod. FE-30 + FE-60 Friteuses de table

Mod. FE-60/P Friteuse vissée sur un socle, avec étagère. 4 pieds réglable.

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!

Grils spéciaux infra, à sandwiches, à double-plaques Mod. Panini

Linie Economie

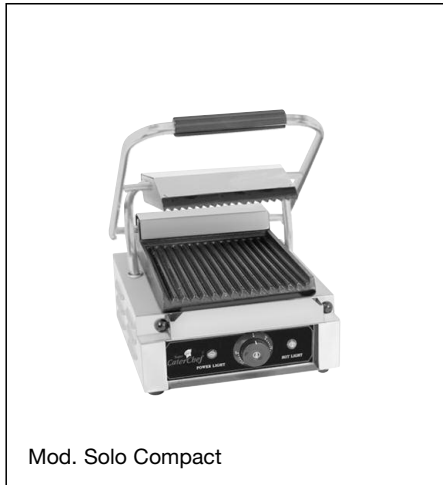
(construits selon les normes EN 60335-2-38+46, 73/23 CEE, 93/68 CEE, 89/336 CEE, EN 55014)

Le Panini est un sandwich «mi-cuit» (pain blanc) garni de tomates, mozarella, basilic etc. pour les ingrédients de base. La cuisson finale est réalisée devant le consommateur. Suivant la qualité du pain et l'importance de la garniture, la cuisson varie entre 1,45 et 2,30 minutes auprès d'une température entre 180–200°C.

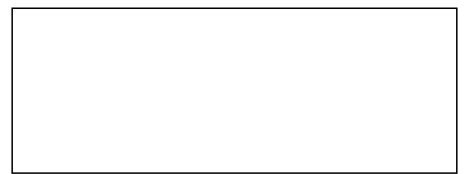
Utilisable également pour de la viande.

Avantages:

- Cuisson rapide, sans odeur et sans fumée
- Le gril Panini permet de diversifier l'univers de la vente à emporter ou à consommer sur place
- Attrayant pour le consommateur; la cuisson finale dans le gril Panini contribue à l'impression de «qualité fait maison»
- Savoureux: Le sandwich chaud est d'un moelleux sans égal, et se déguste avec enthousiasme
- Compact; peu encombrant

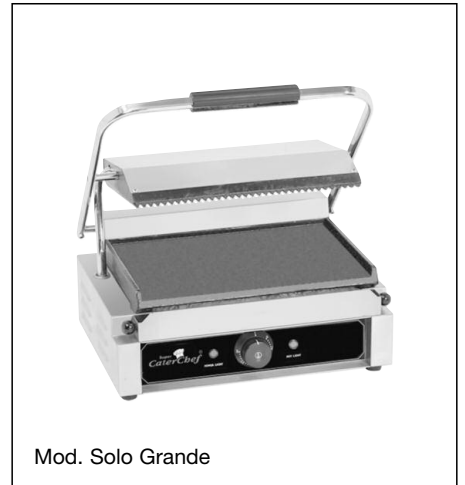


Mod. Solo Compact



f = 46 / d = 46

3.08 / F



Mod. Solo Grande

- Usage simple, entretien facile
- Amortisation très rapide

Entièrement en inox 18/10. Plaques inférieure et supérieure rainurées (mod. Solo Compact) resp. plaque inférieure lisse, supérieure rainurée (mod. Solo Grande). Thermostat réglable de 0 à 300°C. sans gradations. Lampe témoin (réseau). Lampe témoin (thermostat).

Modèle	Solo Compact	Solo Grande
Voltage	230 V	230 V
Puissance	1800 W	2200 W
Surface utile (LxP)	230x230 mm	340x230 mm
Capacité (Panini)	2 pcs	3 pcs
Largeur	290 mm	410 mm
Profondeur	400 mm	400 mm
Hauteur (ouvert)	210 mm	210 mm
Poids	16 kg	20 kg
No d'art.	1351.0005	1351.0006
Prix Fr.	550.–	625.–

Salamandres-Infragrils

(réglable graduellement verticalement)

Linie Economie

(construits selon les normes EN 60335-2-48, 89/336 CEE, 89/392 CEE, 93/68 CEE)

Pour griller, gratiner, brunir, toaster, rôtir, glacer et maintenir au chaud.

Temps pour gratiner des pâtes, cannelloni 3–4 minutes; lasagne 4 minutes; gnocchi, soupes d'oignon 3 minutes; tomates 6 minutes; choux 4 minutes; temps pour griller des toasts 2 minutes; polenta 8 minutes; griller de saucisses 6–8 minutes; hamburgers 12–14 minutes; filet 4 minutes; petits poulets 8–10 minutes; truites 12–15 minutes etc.

La partie supérieure est réglable graduellement verticalement de 0 à 140 mm,

Prix TVA non comprise

Deutscher Text siehe Rückseite!



Mod. EB-450



Mod. EB-600

sans coups (distance réduite pour la fermeture rapide des pores, distance plus grande pour rôtir etc.). Durée de mise en température 1,5 à 2 minutes.

Entièrement en inox 18/10 (épaisseur 1 mm). Serpentins chauffants Ø 8 mm. Tiroir-égouttoir en inox. Grille en acier chromé, tirable. 1 zone de chauffe (mod. 450) resp. 2 zones de chauffe (mod. 600 + mod. 800). Thermostat réglable de 50–300°C sans gradations. Lampe témoin (réseau). Lampe témoin (thermostat). 4 pieds réglables.

Modèle	EB-450	EB-600
Voltage	230 V (16 A)	400/3 N
Puissance	3000 W	4000 W
Zones de chauffe	1	2
Surface utile	440x230 mm	590x320 mm
Largeur	450 mm	600 mm
Profondeur	520 mm	520 mm
Hauteur	530 mm	530 mm
Poids	38 kg	49 kg
No d'art.	1351.0010	1351.0011
Prix Fr.	1'375.–	1'495.–

Malaxeurs-pétrisseurs- mélangeurs Ligne Economie

(construits selon les normes EN 60335-1+2-14+64, EN 454, EN 31201, ISO 3743+3744, LSP/Loi fédérale sur la sécurité des produits)



f = 46 / d = 46

9.10 / F

Accessoires:

Crochet et palette en aluminium chromé (mod. CS-B5) resp. en aluminium poli (mod. GM-10A), palette en aluminium, fouet avec monture en aluminium et fils inoxydables.

Pour restaurants, collectivités, boulangeries, pâtisseries, crêperies, catering etc.

Pour fouetter, mélanger et pétrir de la mayonnaise, blanc d'œufs, pâte à crêpe, pâtes légères, pâte feuilletée, pâte molle, nouilles, ravioli, Spätzli, farce de saucisses, mélanges de viande, Kebap etc.

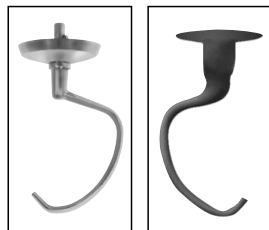
Pièces métalliques et cuve en acier inoxydable.

Colonne en fonte d'aluminium, laquée au feu.

Déparasités radio/tv selon normes EN 55014.

Câble de branchement résistant à l'huile, avec fiche de prise suisse.

Mod. CS-B5 Mod. GM-10A



Crochet pétrisseur

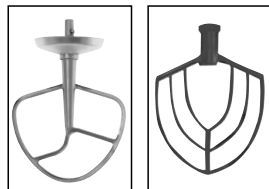
En aluminium, couvert d'une couche d'époxy. Sa forme évite la montée de la pâte. Pour des pâtes fermes (brisées ou sucrées), pâte à pizza, pâte pour croissants, pâte à gâteaux, pâte à pain, pâte à tarte, brioches, pour ramollir, viandes à saucisses etc.



Mod. CS-B5



Mod. GM-10A



Palette plate (Aile mélangeuse)

En aluminium. Pour mélanger parfaitement pâtes tels que des pâtisseries légères, des biscuits, des cakes, glaçages, purée de légumes, crème pâtisserie, chocolats, purées, viande hâchée etc.

Mod. CS-B5

Colonne et socle en fonte d'aluminium, laqués rouge foncé au feu. Tête rabattable par pression de la poignée de blocage, couplée avec un micro-interrupteur qui met l'appareil hors service si celui-ci est relevée vers le haut. Capacité cuve amovible 5 litres (pour réaliser 500 g de pâte: 330 g de farine, 2 dl d'eau à environ 14°C, ce qui correspond à 60% du poids de farine). Mélanger de la neige d'œufs (12 œufs), 1½ litres de mayonnaise, battre 1½ litres de crème fouettée etc.

Mod. GM-10A

Colonne et socle en fonte d'aluminium, laquées blanc au feu. Capacité cuve 10 litres (pour réaliser 1,3 kg de pâte de pain/pizza: 800 g de farine, ½ litre d'eau à environ 14°C, ce qui correspond à 60% du poids de farine). Mélanger de la neige d'œufs (24 œufs), 3 litres de mayonnaise, battre 3 litres de crème fouettée etc.



Fouet fin

En inox et aluminium. Monture en fils inoxydables. Pour mayonnaise, blanc d'œufs, crèmes, émulsions, meringues, pâtes molles, genoise, mousse chocolat, crème chantilly, soufflés, pancakes etc.

Interrupteur rond et limé pour Marche/Arrêt. Régulateur à 3 vitesses, électronique, réglable sans gradations (moteur 130-850 t/min/réducteur de vitesse 40-260 t/min). Sécurité thermique. 4 pieds en caoutchouc. Protection en plexi à la tête, avec ouverture de remplissage 55 x 35 mm. Pour fonctionnement court de 10 min.

Panneau de commande digital avec 5 touches pour régler la vitesse (100 à 500 t/min), réglable avec 2 touches (+-), touche Marche/Arrêt, touche Minuterie (+-) et indicateur digital du temps (1 à 30 min) ou pour marche continu. Sécurité thermique moteur. Levier pour déplacer la cuve en hauteur et pour l'enlever. Anneau de protection rabattable à la tête, avec protection et ouverture de remplissage 55 x 35 mm. Couplé avec un micro-interrupteur qui met l'appareil hors service si celui-ci est relevé vers le haut.

Données techniques:

	Mod. CS-B5	Mod. GM-10A
Voltage	230 V	230 V
Puissance	300 W	600 W
Largeur total	350 mm	350 mm
Profondeur y compris cuve	230 mm	385/450 mm
Hauteur	400 mm	530 mm
Capacité cuve	5 litres	10 litres
Poids, outils compris	22 kg	21½ kg
No d'art.	1351.0100	1271.1600
Prix Fr.	895.-	1'995.-

Prix TVA non comprise

Deutscher
Text siehe Rückseite!