

NOUVEAUX
PRODUITS

VOLLRATH®





Augmentez votre rayon de livraison et offrez des expériences de qualité « restaurant » à vos clients, sans qu'ils aient à sortir de chez eux.

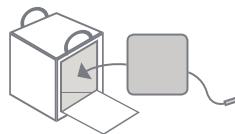
Série 3

La référence en matière d'inventivité. Les aliments chauds dégagent de la chaleur dans le sac tandis que l'isolant ultra-performant piége la chaleur, gardant les aliments aussi chauds que délicieux.



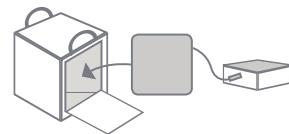
Série 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT

Le haut de gamme dans notre ligne de sacs de livraison a un coussin chauffant qui préchauffe le sac. Placez vos aliments chauds dans le sac préchauffé, débranchez le coussin chauffant et partez faire votre livraison. Ou utilisez le câble d'alimentation 12 V sur allume-cigares en option pour continuer à chauffer le sac en cours de transport.



Série 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT ET BLOC D'ALIMENTATION

Optimisez la température du sac, la qualité des aliments et le rayon de livraison. Sélectionnez la température, préchauffez le sac et continuez à le chauffer en cours de transport. Utilisez le chargeur en voiture 12 V pour recharger le bloc-pile lithium-ion entre deux livraisons.



Sacs de traiteur

REVÊTEMENT INTÉRIEUR EN VINYLE (Moyen – bacs GN ½ ou 12 boissons de grande taille)

- Cloison 12 compartiments disponible pour garder boissons, soupes et autres liquides à la verticale et organisés (incluse avec la série 5)

REVÊTEMENT INTÉRIEUR AMOVIBLE

(Moyen – bacs GN ½ / Grand – bacs GN 1/1)

- Revêtement intérieur amovible pour faciliter le nettoyage en cas de déversements
- Les séparations de bacs offrent un soutien additionnel pour empiler les bacs
- Poignées latérales renforcées pour soulever facilement (grande taille)

Sacs à pizzas

- Clips de verrouillage ultra-solides pour sécuriser le produit
- Sangle de fixation unique pour attacher le sac à un porte-bagages ou pour le suspendre
- Poignée supplémentaire pour stabilisation en cours de déchargement



Sacs-tours

- Sangles de transport et bretelles de sac à dos réglables
- Escamotable pour un rangement compact
- L'armature métallique en option offre des étagères réglables et s'escamote pour un rangement facile
- Attachez la sangle pour fixer le sac – idéale pour les livraisons à vélo et scooter
- Sangle d'appui-tête et cale accessoires pour maintenir le sac et son contenu sécurisés en cours de transport
- Orifice d'évacuation de vapeur métallique



Sacs à dos de livraison d'aliments

- Bretelles de sac à dos réglables – idéales pour les livraisons à vélo et scooter
- Armature en plastique intégrée – pour assurer la stabilité des sacs légers
- Orifice d'évacuation de vapeur métallique



VOLLRATH.com/delivery-bags

Consultez notre site web pour en savoir plus sur nos sacs de livraison.
Regardez des vidéos de démonstration, consultez notre tableau de capacités et téléchargez toute sorte de documentation Vollrath.

Conteneurs pour le transport en polypropylène expansé, Série 3



- Matériau léger mais robuste et durable, qui maintient aliments et boissons à température pendant des heures
- Idéal pour le transport de bacs GN 1/1 – jusqu'à 6" (15,2 cm) de profondeur (accepte aussi les bacs GN 1/2 et 1/3)
- Concept unique et agréable sur le plan esthétique, parfait pour le service
- Le modèle à chargement par le haut a des trous qui permettent la fermeture des conteneurs avec des liens de serrage pour une livraison sécurisée et inviolable
- La version escamotable se replie pour faciliter le rangement
- Chargement par le haut pour un accès facile

- Le matériau (polypropylène expansé) résiste à l'eau
- 100 % recyclable
- Poignées ergonomiques pour un transport sûr et confortable
- Passe au lave-vaisselle



BIENTÔT DISPONIBLE
VEPPC306 Escamotable



VEPPT308
Chargement par le haut



VEPPC306 Entièrement
assemblé et couvercle ouvert



Support de panneau 6 3/4" x 4 1/4" (17 x 11 cm)
pour marque ou étiquette



Cloison en option pour séparer les aliments



Les concepts universel à pieds et couvercle permettent aux conteneurs de s'imbriquer les uns dans les autres, y compris dans ceux d'autres fabricants, pour faciliter et sécuriser le transport

VOLLRATH.com/delivery-bags

Consultez notre site Web pour découvrir la totalité de notre offre de conteneurs en polypropylène expansé.



Plaques à pizza Press Cut

Nos plaques à pizza certifiées NSF Press Cut sont en aluminium série 3000 14 Ga (1,5 mm) de haute qualité qui offre d'excellentes propriétés thermique pour une expérience de cuisson inégalée. Le bord acéré coupe la pâte à pizza fraîche en un cercle parfait à chaque fois.

Quatre types :



PLAQUE PLEINE contient l'huile et chauffe uniformément pour donner à la croûte un aspect classique



PLAQUE EXTRA-PERFORÉE augmente la circulation de chaleur, se soldant par un temps de cuisson encore plus court et des croûtes encore plus croustillantes



PLAQUE PERFORÉE permet la circulation de chaleur additionnelle, se soldant par un temps de cuisson plus court et des croûtes croustillantes



PLAQUE ENTIÈREMENT PERFORÉE maximise la circulation de chaleur, se soldant par le temps de cuisson le plus court et les croûtes les plus croustillantes

Trois finitions :



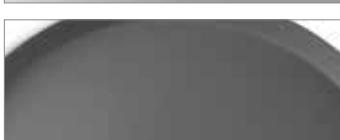
FINITION NATURELLE

- Résistance supérieure—résiste aux cabossures et au gondolage



FINITION COUCHE TRANSPARENTE

- L'application d'un film anodisé rend étanche une surface naturellement poreuse ; ne risque pas de s'écailler
- La surface durcie résiste à l'abrasion
- Maintient la couleur aluminium naturelle de la plaque
- Facilite le conditionnement
- Résistant à la corrosion, ce qui réduit l'oxydation et les taches



FINITION COUCHE DURE

- Surface durcie au maximum pour une résistance maximale à l'abrasion
- Finition foncée essentielle pour une utilisation dans un four à infrarouge (IR)
- Surface parfaite pour le conditionnement
- Résistant à la corrosion, ce qui réduit l'oxydation et les taches



Plaques à pizza Press Cut

DIAMÈTRE DU BORD SUPÉRIEUR PO (CM)	HAUTEUR PO (CM)	NATUREL		COUCHE TRANSPARENTE		COUCHE DURE		LOT CAISSE
		N° ART.	PRIX	N° ART.	PRIX	N° ART.	PRIX	
PLEINE – 14 GA (1,5 MM)								
7 (17,8)	¾ (1,9)	PC07SN	\$4.80	PC07SCC	\$7.10	PC07SHC	\$10.40	12
8 (20,3)	¾ (1,9)	PC08SN	\$5.30	PC08SCC	\$7.70	PC08SHC	\$11.40	12
9 (22,9)	¾ (1,9)	PC09SN	\$5.80	PC09SCC	\$8.50	PC09SHC	\$12.70	12
10 (25,4)	¾ (1,9)	PC10SN	\$7.20	PC10SCC	\$10.60	PC10SHC	\$15.50	12
11 (27,9)	¾ (1,9)	PC11SN	\$7.30	PC11SCC	\$11.30	PC11SHC	\$17.50	12
12 (30,5)	¾ (1,9)	PC12SN	\$8.80	PC12SCC	\$12.80	PC12SHC	\$19.50	12
13 (33)	¾ (1,9)	PC13SN	\$10.10	PC13SCC	\$14.80	PC13SHC	\$19.80	12
14 (25,4)	¾ (1,9)	PC14SN	\$11.50	PC14SCC	\$16.90	PC14SHC	\$21.40	12
15 (38,1)	¾ (1,9)	PC15SN	\$13.10	PC15SCC	\$19.20	PC15SHC	\$23.80	12
16 (40,6)	¾ (1,9)	PC16SN	\$14.20	PC16SCC	\$20.80	PC16SHC	\$27.00	12
18 (45,7)	¾ (1,9)	PC18SN	\$16.20	PC18SCC	\$23.70	PC18SHC	\$29.60	12
PERFORÉE – 14 GA (1,5 MM)								
7 (17,8)	¾ (1,9)	PC07PN	\$6.40	PC07PCC	\$9.20	PC07PHC	\$12.00	12
8 (20,3)	¾ (1,9)	PC08PN	\$6.80	PC08PCC	\$9.70	PC08PHC	\$13.00	12
9 (22,9)	¾ (1,9)	PC09PN	\$7.30	PC09PCC	\$10.40	PC09PHC	\$14.30	12
10 (25,4)	¾ (1,9)	PC10PN	\$8.60	PC10PCC	\$12.40	PC10PHC	\$17.10	12
11 (27,9)	¾ (1,9)	PC11PN	\$9.10	PC11PCC	\$13.10	PC11PHC	\$19.10	12
12 (30,5)	¾ (1,9)	PC12PN	\$10.10	PC12PCC	\$14.50	PC12PHC	\$21.10	12
13 (33)	¾ (1,9)	PC13PN	\$11.40	PC13PCC	\$16.30	PC13PHC	\$21.30	12
14 (25,4)	¾ (1,9)	PC14PN	\$12.70	PC14PCC	\$18.30	PC14PHC	\$23.00	12
15 (38,1)	¾ (1,9)	PC15PN	\$14.20	PC15PCC	\$20.40	PC15PHC	\$25.40	12
16 (40,6)	¾ (1,9)	PC16PN	\$15.30	PC16PCC	\$22.00	PC16PHC	\$28.50	12
18 (45,7)	¾ (1,9)	PC18PN	\$17.20	PC18PCC	\$24.60	PC18PHC	\$31.20	12
EXTRA-PERFORÉE – 14 GA (1,5 MM)								
7 (17,8)	¾ (1,9)	PC07XPN	\$7.70	PC07XPCC	\$11.50	PC07XPHC	\$13.60	12
8 (20,3)	¾ (1,9)	PC08XPN	\$8.10	PC08XPCC	\$12.00	PC08XPHC	\$14.50	12
9 (22,9)	¾ (1,9)	PC09XPN	\$8.60	PC09XPCC	\$12.70	PC09XPHC	\$15.80	12
10 (25,4)	¾ (1,9)	PC10XPN	\$9.90	PC10XPCC	\$14.60	PC10XPHC	\$20.00	12
11 (27,9)	¾ (1,9)	PC11XPN	\$10.30	PC11XPCC	\$15.30	PC11XPHC	\$20.60	12
12 (30,5)	¾ (1,9)	PC12XPN	\$11.30	PC12XPCC	\$16.70	PC12XPHC	\$24.00	12
13 (33)	¾ (1,9)	PC13XPN	\$12.50	PC13XPCC	\$18.50	PC13XPHC	\$22.90	12
14 (25,4)	¾ (1,9)	PC14XPN	\$13.80	PC14XPCC	\$20.40	PC14XPHC	\$27.00	12
15 (38,1)	¾ (1,9)	PC15XPN	\$15.20	PC15XPCC	\$22.50	PC15XPHC	\$29.00	12
16 (40,6)	¾ (1,9)	PC16XPN	\$16.20	PC16XPCC	\$24.00	PC16XPHC	\$30.10	12
18 (45,7)	¾ (1,9)	PC18XPN	\$18.00	PC18XPCC	\$26.60	PC18XPHC	\$32.70	12
ENTIÈREMENT PERFORÉE – 14 GA (1,5 MM)								
10 (25,4)	¾ (1,9)	–	–	–	–	PC10FPHC	\$20.00	12
12 (30,5)	¾ (1,9)	–	–	–	–	PC12FPHC	\$24.00	12
14 (35,6)	¾ (1,9)	–	–	–	–	PC14FPHC	\$27.00	12
16 (40,6)	¾ (1,9)	–	–	–	–	PC16FPHC	\$33.00	12
18 (45,7)	¾ (1,9)	–	–	–	–	PC18FPHC	\$39.00	12

Plaques à pizza type Chicago évasées

- L'aluminium série 3000 14 Ga (1,5 mm) offre d'excellentes propriétés thermiques pour une expérience de cuisson inégalée
- Résistance supérieure — résiste aux cabossures et au gondolage
- 1 1/2" (3,8 cm) de profondeur — idéale pour les pizzas du type Chicago
- Disponibles dans trois finitions : Naturel, Couche transparente et Couche dure
- Tailles comprises entre 6 1/2" (16,5 cm) et 16" (40,6 cm) (diamètre du bord supérieur)



6709CC
Couche transparente



6712HC
Couche dure

DIAMÈTRE DU BORD SUPÉRIEUR PO (CM)	HAUTEUR PO (CM)	NATUREL		COUCHE TRANSPARENTE		HARD COAT		LOT CAISSE
		N° ART.	PRIX	N° ART.	PRIX	N° ART.	PRIX	
6 1/2 (16,5)	1 1/2 (3,8)	6706N	\$9.80	6706CC	\$12.60	6706HC	\$13.40	12
8 (20,3)	1 1/2 (3,8)	6708N	\$10.60	6708CC	\$13.70	6708HC	\$16.20	12
9 (22,9)	1 1/2 (3,8)	6709N	\$11.20	6709CC	\$14.50	6709HC	\$18.50	12
10 (25,4)	1 1/2 (3,8)	6710N	\$13.00	6710CC	\$16.80	6710HC	\$21.50	12
12 (30,5)	1 1/2 (3,8)	6712N	\$14.90	6712CC	\$19.30	6712HC	\$25.50	12
14 (35,4)	1 1/2 (3,8)	6714N	\$17.60	6714CC	\$22.70	6714HC	\$29.00	12
16 (40,6)	1 1/2 (3,8)	6716N	\$20.90	6716CC	\$27.00	6716HC	\$34.70	12

Plaques à pizza pour cuisson et service

- Les plaques à pizza à bord large laissent un espace entre le bord de la croûte et le bord de la plaque
- Les plaques version « coupé » permettent la présentation des pizzas jusqu'au bord de la plaque
- Aluminium 18 Ga (1 mm)



DIAMÈTRE PO (CM)	BORD LARGE		COUPÉ		LOT CAISSE
	N° ART.	PRIX	N° ART.	PRIX	
8 (20,3)	WR08	\$2.10	CP08	\$2.10	12
9 (22,9)	WR09	\$2.50	CP09	\$2.50	12
10 (25,4)	WR10	\$3.00	CP10	\$3.00	12
11 (27,9)	WR11	\$3.40	CP11	\$3.40	12
12 (30,5)	WR12	\$4.10	CP12	\$4.10	12
13 (33)	WR13	\$4.50	CP13	\$4.50	12
14 (35,4)	WR14	\$5.30	CP14	\$5.30	12
15 (38,1)	WR15	\$5.90	CP15	\$5.90	12
16 (40,6)	WR16	\$6.70	CP16	\$6.70	12
18 (45,7)	WR18	\$7.90	CP18	\$7.90	12
20 (50,8)	WR20	\$10.60	CP20	\$10.60	12

Tamis à pizza

- Permet une circulation d'air maximale sous la croûte pour des résultats de cuisson des plus uniformes
- Idéal pour une utilisation dans les fours à pizza
- Bord sans soudure pour plus de rigidité
- Aluminium

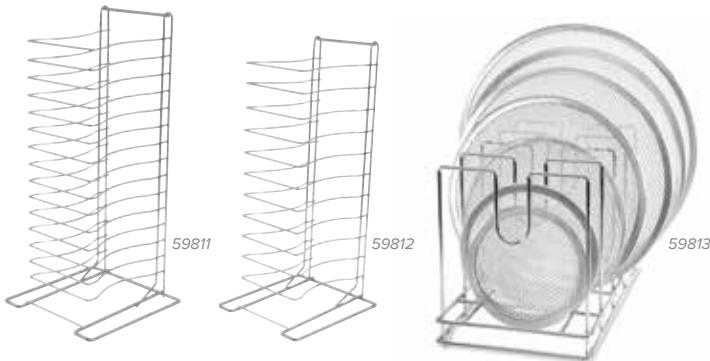


N° ART.	DIAMÈTRE: PO (CM)	LOT CAISSE	PRIX
6509	9 (22,9)	12	\$2.40
6510	10 (25,4)	12	\$2.60
6511	11 (27,9)	12	\$3.00
6512	12 (30,5)	12	\$3.30
6513	13 (33)	12	\$3.80
6514	14 (35,6)	12	\$4.30
6515	15 (38,1)	12	\$4.50
6516	16 (40,6)	12	\$5.30
6518	18 (45,7)	12	\$6.40
6520	20 (50,8)	12	\$6.90



La fabrication de la pizza est un art. La création de l'œuvre d'art parfaite exige les outils parfaits. Notre large éventail d'ustensiles et d'accessoires fournit tout ce dont vous avez besoin pour créer la pizza parfaite. Qu'il s'agisse de grilles pour préparer et ranger vos plaques et tamis, ou de roulettes à pizza et couteaux qui coupent au travers de votre création délicieusement croustillante, Vollrath assure vos besoins du début à la fin.

Casiers pour plaques à pizza



N° ART.	DESCRIPTION	LOT CAISSE	PRIX
59811	Casier pour plaques à pizza 15 étagères	4	\$64.00
59812	Casier pour plaques à pizza 11 étagères	4	\$61.10
59813	Casier pour plaques à pizza	6	\$34.00

Outils de préparation de la pâte



N° ART.	DESCRIPTION	DIMENSIONS (L x A x H) : PO (CM)	LOT CAISSE	PRIX
59823	Boîte à pâte certifiée NSF	26 x 18 x 3 (65,2 x 44,6 x 7,6)	6	\$18.00
59824	Couvercle de boîte à pâte certifié NSF pour 59823	26 x 18 x 15/16 (65,2 x 44,6 x 2,3)	12	\$11.10
59826	Fixe-pâte avec bâillet 2 3/4" (7 cm)	8 x 3 1/2 x 2 1/2 (20 x 8,8 x 6,3)	1	\$27.00
59825	Fixe-pâte avec bâillet 5" (12,7 cm)	8 x 5 7/8 x 2 1/2 (20 x 14,8 x 6,3)	1	\$32.50
59827	Fixe-pâte avec poignée noire	6 1/2 x 3/4 x 4 1/2 (16,3 x 1,9 x 11,6)	12	\$4.90

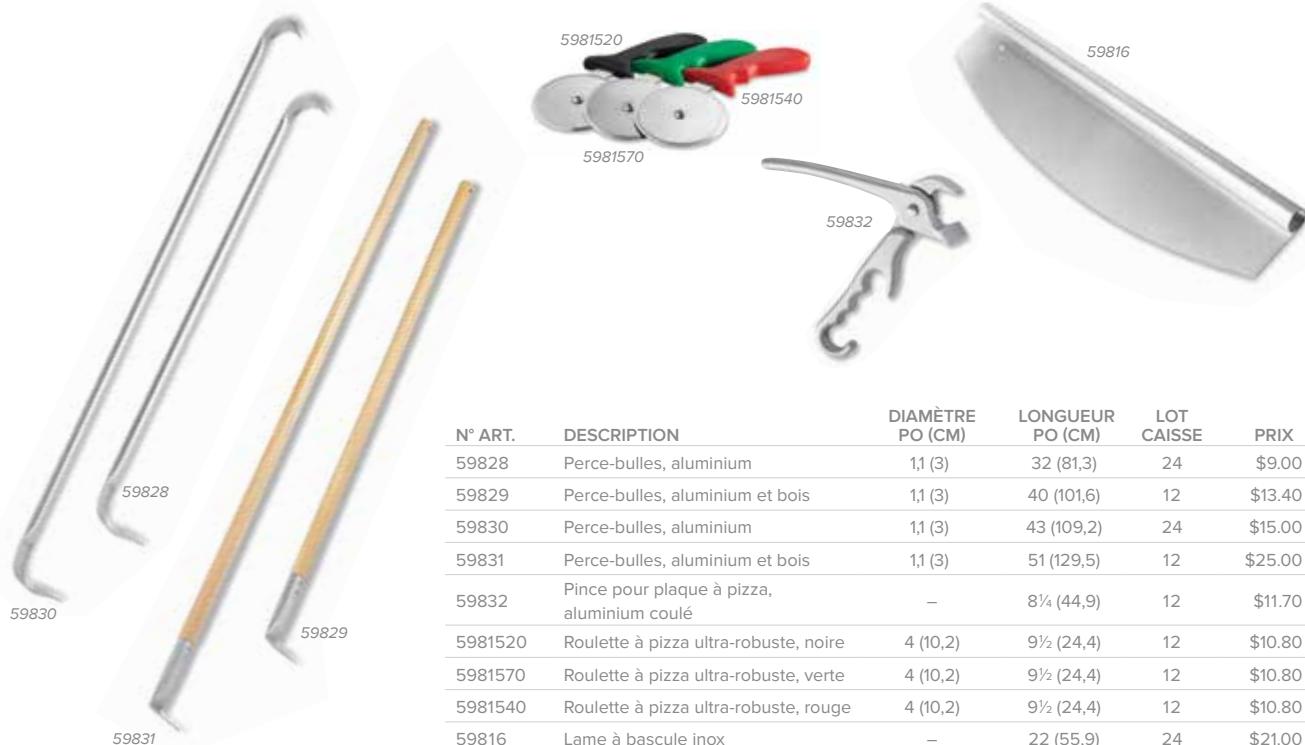
Pelles à pizza



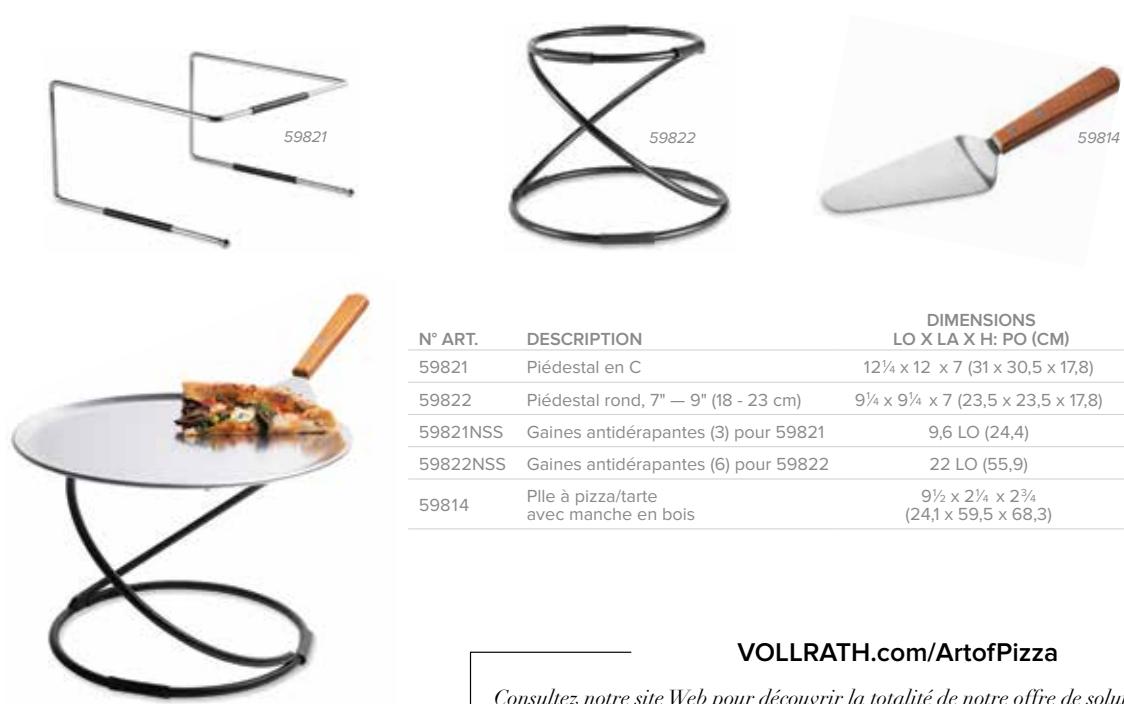
N° ART.	DESCRIPTION	LONGUEUR TOTALE PO (CM)	DIMEN. DE LAME (LA x LO) : PO (CM)	LOT CAISSE	PRIX
59817	Pelle à pizza avec lame en alu et poignée en bois	28 (71,1)	14 x 16 (36,6 x 40,6)	12	\$19.70
59818	Pelle à pizza avec lame en alu et poignée en bois	37 (94)	14 x 16 (36,6 x 40,6)	12	\$21.20
59819	Pelle à pizza avec lame en alu et poignée en bois	54 (137,2)	14 x 16 (36,6 x 40,6)	12	\$28.80
59820	Pelle à pizza avec lame en alu et poignée en bois	66 (167,6)	14 x 16 (36,6 x 40,6)	12	\$36.00



Perce-bulles, roulettes à pizza et pince pour plaque à pizza



Socles de présentation et pelle à tarte



VOLLRATH.com/ArtofPizza

Consultez notre site Web pour découvrir la totalité de notre offre de solutions pour pizza.

InstaCut™ 5.1

LE DESIGN AMÉLIORÉ AMÉLIORE LA PRÉSENTATION DES ALIMENTS

- Les lames dentées inox coupent net toute une variété de fruits et légumes pour réduire le nombre de produits abîmés et le gaspillage, et améliorer la présentation des aliments
- Les lames dentées exigent 50 % de force en moins
- Les attaches captives restent en place pour éviter de les perdre
- Trois fois plus rapide qu'une coupe à la main
- Les cadres de lame ne risquent pas de se corroder
- Les lames qui s'installent et se sortent par détente se lavent facilement
- Les découpeuses en dés et en tranches incluent un outil de nettoyage qui se range commodément dans le bloc de poussée.
- Le socle tient au-dessus de bacs GN 1/3 et 1/6 jusqu'à 6" (15,2 cm) de profondeur



2

GARANTIE
DEUX ANS

VOLLRATH.com/ic51

Consultez notre site Web pour découvrir notre choix de produits.

Mini-plats de service

LES MINI-PLATS DE SERVICE VOLLRATH SONT UNE MANIÈRE ORIGINALE ET AMUSANTE DE PRÉSENTER LES PORTIONS INDIVIDUELLES, LES HORS-D'ŒUVRE, LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES DESSERTS.

- Une manière élégante de contrôler les portions
- Mettent en valeur les plats
- Maintenez vos longues files de buffet en mouvement en offrant des portions toutes prêtes à vos clients
- Plus hygiénique que les buffets traditionnels, dans la mesure où les clients touchent seulement leur plat

Mini-batterie de cuisine en fonte

- La collection inclut des mini-poêles rondes et carrées, de même que des faitouts ronds et ovales avec couvercles
- Construction en fonte durable



Mini-batterie de cuisine inox

- La collection inclut des mini-poêles, plats à gratin, casseroles et plats à rôtir
- Inox ultra-brillant



Mini-seaux inox

- Inox ultra-brillant
- Styles martelé et ordinaire disponibles



Plateau à taco inox

- Augmentez la capacité en retournant le plateau
- Inox satiné



Plats à balti inox

- Inox ultra-brillant



Articles spéciaux inox

- Choisissez parmi plusieurs articles uniques pour ajouter un doigt de créativité



Godet à cornets de frites inox

- Styles satiné et ultra-brillant martelé disponibles



Mini-poubelles inox

- Gardez vos buffets de service de boissons chaudes rangés avec des mini-poubelles
- Inox satiné



Bidon à lait inox

- Inox ultra-brillant



Mini-woks inox

- Inox ultra-brillant



Système de nettoyage à roulettes



Le système de nettoyage à roulettes Stoelting est un système de nettoyage autonome mobile pour le nettoyage et la désinfection d'équipements de glacier et de service alimentaire commercial.

- Inclut un tuyau flexible de 50 pi (15,2 m) pour raccordement à un réseau d'eau, une pompe à eau fonctionnant sur batterie avec un réservoir d'eau claire de 15 gallons (56,8 l) et un réservoir d'eau sale de 15 gallons (56,8 l)
- Inclut une option de nettoyage sur place avec un système Hydra Rinse qui régule l'ensemble du processus de nettoyage et désinfection de la machine à glaces d'une pression sur un bouton



N° ART.	DESCRIPTION	PRIX
CIPCART-1	Raccordement direct au réseau d'eau – 42" x 36¾" x 52⅝" (106,7 x 93,3 x 134,3 cm)	\$3,647.10
CIPCART-2	Autonome avec pompe – 36¾" x 42" x 52⅝" (93,3 x 106,7 x 134,3 cm)	\$7,777.80
CIPCART-3F3	Autonome avec pompe et système Hydra Rinse – 36¾" x 42" x 52⅝" (93,3 x 106,7 x 134,3 cm)	\$11,296.30



The Vollrath Company, L.L.C. Standard : 920-457-4851
1236 North 18th Street Fax : 800-752-5620 ou
Sheboygan, WI 53081-3201 920-459-6573

Service clientèle : 800-628-0830
Crédit : 920-459-5387
Service clientèle Canada : 800-695-8560
Services techniques : 800-628-0832

Vollrath.com

©2019 The Vollrath Company, L.L.C. | Entreprise certifiée ISO 9001 | Réf. document 36192 Rév. 06/19
Imprimé aux États-Unis | Prix sujets à modification sans préavis