

PETITS ARTICLES ET ÉQUIPEMENTS DE COMPTOIR

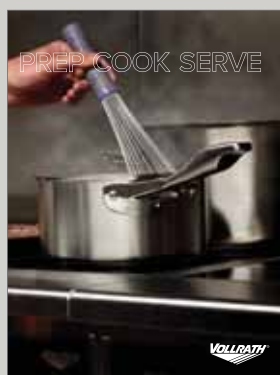


Faites l'expérience **DE VOLLRATH**

Votre travail a un impact sur la manière dont on apprécie un repas. Et que vous serviez des aliments dans une cafétéria d'hôpital, un restaurant haut de gamme, une université ou un autre cadre, Vollrath pourra vous aider à améliorer ces expériences et les rendre plus efficaces et plus inspirées.

Sur les pages qui suivent, vous trouverez notre sélection d'ustensiles, y compris tout ce qui va des louches à code-couleur aux vitrines. Mais ce n'est pas tout ce que nous concevons et fabriquons chez Vollrath. Nous proposons aussi des stations de service modulaires, des kiosques sur mesure, et même des améliorations personnalisées complètes.

LEARN MORE ABOUT HOW VOLLRATH CAN MAKE YOUR JOB EASIER AND HELP MAINTAIN THE QUALITY OF YOUR FOOD BY REQUESTING THESE PIECES AT [VOLLRATH.COM/CATALOGS](https://vollrath.com/catalogs).



**LIVRE DE STRATÉGIE
DE MARQUE**



**SYSTÈMES DE SERVICE
ET COMPOSANTS**





ÉQUIPEMENTS DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Pages 8-25



ÉQUIPEMENT DE CUISSON

Pages 26-49



ÉQUIPEMENT DE CHAUFFAGE

Pages 50-65



VITRINES ET PRÉSENTOIRS

Pages 66-75



ÉQUIPEMENT POUR BOISSONS ET DESSERTS GLACÉS

Pages 76-79



BACS DE TABLE À VAPEUR ET ACCESSOIRES

Pages 80-101



BATTERIES DE CUISINE ET ARTICLES DE CUISSON AU FOUR

Pages 102-137



ESSENTIEL DE CUISINE

Pages 138-175



SERVICE BUFFET ET SUR TABLE

Pages 176-251



LAVAGE ET MANIPULATION DE LA VAISSELLE

Pages 252-293



SOLUTIONS DE DISTRIBUTION

Pages 294-309



TRANSPORT ET LIVRAISON D'ALIMENTS

Pages 310-317

Découvrez le LEADERSHIP

Vollrath ne se borne pas à vous aider à vous dépasser chaque jour. Nous nous fixons ce même objectif en continuant à faire figure d'innovateur en proposant des produits conçus pour vous aider à vaincre la concurrence et à prospérer. Ajoutez un de nos produits primés à votre gamme de produits.

*Foodservice Equipment
and Supplies Magazine :
Prix « Best in Class »*

*Foodservice Equipment
and Supplies Magazine :
Prix « Best in Class »*

*Foodservice Equipment
and Supplies Magazine :
Prix « Best in Class »*

*Foodservice Equipment
and Supplies Magazine :
Prix « Best in Class »*



SERVICE BUFFET ET SUR TABLE

Page 176-251

PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

Page 29-33

APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Page 11-19

BATTERIE DE CUISINE

Page 102-137

PRIX « BEST IN CLASS » POUR FOODSERVICE EQUIPMENT & SUPPLIES

- Batterie de cuisine - 13 années de suite
- Plaques de cuisson à induction - 12 années de suite
- Appareils manuels de transformation des aliments - 8 années de suite
- Accessoires de buffet et de table - 7 années de suite

PRIX DE NRA KITCHEN INNOVATIONS

- 2016 - Distributeur automatique de crèmes glacées Stoelting®
- 2014 - Poste de cuisson à induction avec ventilation vers le bas
- 2013 - Appareil de remise en température à induction Mirage®



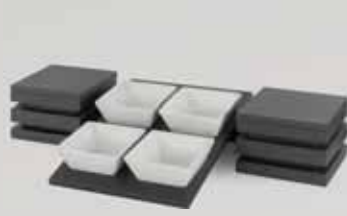
*Foodservice Equipment
Reports Magazine : prix
pour articles de petite*



COUVERCLE ARTICULÉ CONTEMPORAIN

Page 99

*Foodservice Equipment
Reports Magazine :
prix sur table*



SYSTÈME DE PRÉSENTOIRS MODULAIRES CUBIC

Page 183-188

*Foodservice Equipment
Reports Magazine : prix
pour articles de petite*



DISTRIBUTEURS LIDSAVER™

Page 296-300

*NRA Kitchen : Innovation
Award et salon IHMRS :
Prix de nouveaux produits*



APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE À INDUCTION MIRAGE®

Page 56



SYSTÈMES DE SERVICE ET COMPOSANTS

Nous savons que la création d'un concept personnalisé implique de nombreuses décisions – et que l'obtention de l'autorisation de l'ensemble de votre équipe peut prendre du temps. Nous vous aiderons tout au long du processus. Procurez-vous une copie de notre brochure Systèmes de service et composants dès aujourd'hui et commençons à construire quelque chose de beau ensemble.

SERVING SYSTEMS
& COMPONENTS

VOLLRATH®



Demandez votre copie aujourd'hui
en allant à VOLLRATH.com/catalogs.



CHARIOT



Les chariots complètement autonomes sont des pièces modulaires mobiles conçues pour fonctionner seules ou ensemble. Ils peuvent être déplacés si nécessaire et offrent une excellente flexibilité. Les chariots sont parfaits pour élargir le menu de votre service de restauration ou ajouter un service auxiliaire.

KIOSQUE



Conçus pour un cadre fixe, les kiosques sont des structures entièrement enfermées avec des systèmes électriques plus complets que ceux des chariots. Les kiosques peuvent être des solutions de service secondaires ou ils peuvent être utilisés indépendamment.

LIGNE DE LIBRE-SERVICE



Conçues pour un concept long, en file simple ou plus modulaire, les lignes de libre-service sont une option pour un buffet ou un service complet. Elles se concentrent généralement sur un type particulier d'aliments comme un bar à salades, des aliments chauds ou des aliments froids.

ENSEMBLE DE PRÉSENTATION



Bien plus grandes que les kiosques, ces ensembles de présentation ont généralement leur propre étage et mesurent approximativement entre 15 et 20' (4,5 et 6 m) de longueur et 8 et 10' (2,4 et 3 m) de profondeur. Elles conviennent au service éphémère d'aliments, de même qu'à la présentation et, bien qu'elles soient conçues pour être semi-permanentes, elles peuvent être déplacées avec de gros engins.

Lieux courants pour systèmes de service



Établissements scolaires et universitaires



Voyage et divertissement



Bureaux et industrie



Établissements de soins de santé



Supermarchés et petites épiceries de quartier



Restaurants et bars



Séries des systèmes de service

COMPARAISON

📌 Pour des informations sur le choix de produits, allez sur VOLLRATH.com/SS, AutoQuotes, ou KCL.



SÉRIE 6 // V-CLASS CUSTOM

Entièrement personnalisables avec un large éventail d'options de matériaux, les systèmes série 6 sont conçus, créés et fabriqués pour satisfaire vos exigences spécifiques.

PERSONNALISATION

★★★★★ Fabriqué sur mesure

GARANTIE

2 GARANTIE DEUX ANS

Garantie 2 ans (pièces et main-d'œuvre)

COÛT

\$\$\$

OPTIONS REMARQUABLES

Fabrication sur mesure d'auvents, marketing complet, y compris : signalétique et panneaux de menu, rangement intégré des assiettes, signalétique rétroéclairée, graphisme en 3D, façades, branchement électrique en un point

OPTIONS DÉCORATIVES



Centaines de stratifiés, placages, graphiques en vinyle, peinture automobile assortie sur mesure ou graphiques de façade en 3D.

OPTIONS DE CONSTRUCTION DE BASE



Matériau composite à base d'aluminium



Inox



Bois



Matériau composite à base de bois

OPTIONS DE MATÉRIAU DE COMPTOIR



Quartz synthétique



Surface solide en acrylique



Inox



Stratifié

PARE-HALEINE

Les pare-haleine Vollrath et de toute autre grande marque, y compris toutes les options d'éclairage et de chauffage

Toutes les unités sont fabriquées sur commande et ne peuvent pas être retournées ou annulées.



Série 4 // SIGNATURE SERVER®

Ces concepts modulaires offrent des options de taille, forme et matériau, mais ils ne sont pas entièrement personnalisables.

★★★★ Articles standard avec modifications

1 GARANTIE UN AN

Garantie 1 an (pièces et main-d'œuvre) (2 ans en option)

\$\$

Modifications, y compris : rangement, comptoirs avec différentes combinaisons d'encastables, robinets de remplissage

Graphiques en vinyle, centaines d'options de stratifié ou inox



Inox



Bois



Surface solide en acrylique



Inox



Stratifié

Disponible avec pare-haleine montés sur comptoir, éclairage LED, fluorescent ou incandescent, et rampes chauffantes

Toutes les unités sont fabriquées sur commande et ne peuvent pas être retournées ou annulées.



Série 2 // AFFORDABLE PORTABLE™

Destinés aux entreprises soucieuses de ne pas dépasser leur budget, les systèmes série 2 offrent un choix de deux tailles et sept couleurs.

★★ Articles standard

1 GARANTIE UN AN

Garantie 1 an (pièces et main-d'œuvre)

\$

Rangement, éclairage, pare-haleine

Sept couleurs standard



Acier au carbone recouvert de vinyle



Inox

Pare-haleine style buffet et cafétéria montés sur comptoir standard seulement

Toutes les unités sont fabriquées sur commande et ne peuvent pas être retournées ou annulées.

Apprenez à VOLLRATH UNIVERSITY

Une manière dont Vollrath vous aide à vous surpasser chaque jour est en vous offrant un vaste ensemble de produits de la plus haute qualité. Vollrath University en fait partie, proposant les meilleures ressources de formation de l'industrie pour les professionnels Vollrath University de la restauration. Que ce soit dans notre centre de formation hors pair ou en ligne, Vollrath University peut vous aider à augmenter votre rendement, à devenir plus rentable et à faire preuve d'inspiration, quel que soit votre rôle dans l'industrie.

SUR SITE

- Centre de formation hors pair de 1 200 m²
- Postes de travail pour la pratique
- Programmes de formation personnalisables
- Visites de l'usine de fabrication

EN LIGNE

- Guides et matériel de référence utiles
- Vidéos de formation informatives
- Didacticiels sur les produits
- Support culinaire et recettes

Tirez parti de Vollrath University et armez-vous du nécessaire pour rehausser votre offre de produits.



POUR EN SAVOIR PLUS, CONSULTEZ
VOLLRATHUNIVERSITY.COM



Symbole LÉGENDE



Désigne des articles fabriqués dans une de nos usines américaines



Désigne des articles certifiés NSF



Désigne des articles avec traitement antimicrobien - voir VOLLRATH.com



Désigne un nouvel article



Désigne un système de chauffage par contact direct



Désigne des homologations produit décernées par les organisations indiquées



Désigne des articles assortis d'une garantie limitée à vie



GARANTIE DEUX ANS

Désigne des articles assortis d'une garantie de 2 ans



GARANTIE 3 ANS SUR LE COMPRESSEUR

Désigne des articles assortis d'une garantie de 3 ans



Visit VOLLRATH.com

Indique que des informations supplémentaires se trouvent à www.VOLLRATH.com



Induction



Électrique



Gaz



Remarque : Dans l'intérêt de l'amélioration continue des produits, Vollrath se réserve le droit de modifier les spécifications sans préavis. Les prix et les disponibilités sont également sujets à modification sans préavis.

Les dimensions figurant dans le catalogue sont approximatives et peuvent varier. Contactez votre commercial Vollrath pour des dessins détaillés spécifiques.



ÉQUIPEMENTS DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Avant de finir dans une assiette, chaque repas est le fruit, à parts égales, de planification, de passion et de prouesses. Les équipements de préparation des aliments Vollrath vous aideront à capitaliser à tous les niveaux. Ils peuvent simplifier le travail en cuisine et se traduire par un gain d'efficacité et une plus grande concentration sur la tâche à exécuter.



« Avec 210 étudiants différents utilisant nos mélangeurs, ils doivent absolument pouvoir résister à une utilisation sans ménagements. Les mélangeurs Vollrath fournissent la qualité et la valeur que nous exigeons. »

MICHAEL PIERINI

Chef-instructeur,
Directeur du programme culinaire
Cerritos College



Comment acheter

ÉQUIPEMENTS DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Appareils manuels de transformation des aliments



Faites de grandes économies de coûts de main-d'œuvre pour émincer, couper en dés et en quartiers en utilisant un appareil de transformation des aliments au lieu d'une coupe à la main. Nos appareils de transformation des aliments augmentent aussi le rendement et donnent des coupes plus homogènes.

Pages 11-19



Mélangeurs

Conçus pour une utilisation intensive, nos mélangeurs durables sont fournis de série avec une cuve inox, un crochet à pétrir les pâtes, un fouet et un batteur.

Pages 21-22

Hachoirs à viande



Les hachoirs à viande Vollrath en inox sont fournis avec un poussoir à saucisses et un bâton d'alimentation.

Page 19

Ouvre-boîtes



Obtenez la coupe la plus nette et hygiénique avec nos ouvre-boîtes EaziClean®, Premium™ et CanMaster™.

Page 20



Trancheurs

Nos trancheurs sont en tête de l'industrie en matière de performance et de durabilité. Ils sont disponibles dans trois tailles de lame et ont un revêtement anti-adhésif.

Pages 23-34



Emballage sous vide

Prolongez la durée de conservation des aliments et réduisez le gaspillage résultant d'aliments avariés avec une emballeuse sous vide. L'emballage sous vide permet de faire mariner rapidement les aliments et, lorsqu'il est associé à un thermostat d'immersion Sous vide, il devient l'ensemble parfait.

Page 25

APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS



2 GARANTIE DEUX ANS



15000



15604



700-1



403NH

- Économie de main-d'œuvre significative par rapport à un travail à la main
- Aliments de qualité supérieure – pas de taches marron ou de produits abîmés
- Coupe uniforme à chaque fois
- Rendement supérieur

APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

- Mandolines/découpeuses en quartiers pour légumes
- Découpeuses spéciales
- Coupe-tomates
- Découpeuses en tranches et en cubes pour fromage
- Découpeuses pour fruits de mer
- Évideuse de pommes de terre
- Accessoires de grill

allez voir sur VOLLRATH.COM



Allez voir sur VOLLRATH.com comment le chef Rich apporte des fruits et légumes locaux sur la table en leur donnant une coupe plus régulière et rapide.

LE DESIGN AMÉLIORÉ AMÉLIORE LA PRÉSENTATION DES ALIMENTS

- La lame thermodurcie à détente est facile à nettoyer, n'a jamais besoin d'être ajustée et ne risque pas de rouiller
- Les NOUVELLES lames dentées exigent moitié moins de force que les lames droites tout en maintenant la qualité des aliments
- Bloc de poussée facile à nettoyer avec NOUVEL outil de nettoyage inclus, qui se range dans le bloc de poussée
- Base surélevée conçue pour laisser passer les bacs de 6" (15.2 cm) de hauteur
- La zone de coupe carré de 5" (12.7 cm) est destinée aux gros fruits et légumes.
- Les NOUVELLES attaches captives ne tomberont pas dans les aliments
- Dimensions ouvert (l x p x h) : 10" x 11½" x 20" (25.4 x 29.2 x 50.8 cm)
- Dimensions fermé (l x p x h) : 10" x 11½" x 18½" (25.4 X 29.2 X 47 cm)



2

GARANTIE
DEUX ANS

| ENSEMBLE COMPLET | COUPE: PO (MM) | POIGNÉE EN T, BLOC DE POUSSÉE ET LAME* | LAME DE RECHANGE SEULE * | LOT CAISSE |
|------------------|----------------------|---|-----------------------------|---------------|
| 55457 | Dés de ¼ (6.4) | 55483 | 55470 | 1 |
| 55458 | Dés de ⅓ (9.5) | 55484 | 55471 | 1 |
| 55459 | Dés de ½ (12.7) | 55485 | 55472 | 1 |
| 55460 | Tranche de ¼ (6.4) | 55486 | 55473 | 1 |
| 55461 | Tranche ⅓ (9.5) | 55487 | 55474 | 1 |
| 55462 | Tranche de ½ (12.7) | 55488 | 55475 | 1 |
| 55463 | 4 quartiers | 55489 | 55476 | 1 |
| 55464 | 6 quartiers | 55490 | 55477 | 1 |
| 55465 | 8 quartiers | 55491 | 55478 | 1 |
| 55466 | 10 quartiers | 55492 | 55479 | 1 |
| 55467 | 12 quartiers | 55493 | 55480 | 1 |
| 55468 | 6 quartiers à évider | 55494 | 55481 | 1 |
| 55469 | 8 quartiers à évider | 55495 | 55482 | 1 |

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames.

Coupe-concombre

- Coupe les concombres dans le sens de la longueur et les évide en même temps
- Parfait pour les bars à salades et sushi
- 3 fois plus rapide qu'une coupe à la main
- Dimensions ouvert (la x p x h) : 11½¼" x 11¾¾" x 24" (30 x 28.2 x 61 cm)
- Dimensions fermé (la x p x h) : 11½¼" x 11¾¾" x 22¾¾" (30 x 28.2 x 57.4 cm)

Pour trouver l'appareil de transformation des aliments le mieux adapté aux aliments que vous préparez, consultez le guide de style Appareils manuels de transformation des aliments sur Vollrath.com.



2

GARANTIE
DEUX ANS

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|--|--|---------------|
| 55010 | Ensemble complet, 14 sections | 1 |
| LAMES ET ACCESSOIRES DE RECHANGE* | | |
| 55025 | 10 sections avec évideur de ⅞" (2.2 cm) et plaque-adaptateur | 1 |
| 55028 | 14 sections avec évideur de 1" (2.5 cm) et plaque-adaptateur | 1 |

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames.

InstaCut™ 3.5

COUPEZ EN DÉS OU EN QUARTIERS OU ÉVIDEZ

- Passez en quelques secondes de la coupe en dés à la coupe en quartiers et à l'évidoir grâce au changement de lame thermdurcie à détente
- 3 fois plus rapide qu'une coupe à la main
- Les coupes nettes et rapides n'abiment pas les fruits et se soldent par une plus belle présentation

MODÈLE DE TABLE

- Dimensions ouvert (la x p x h) : 9" x 9" x 18" (23 x 23 x 45.7 cm)
- Dimensions fermé (la x p x h) : 9" x 9" x 17½" (23 x 23 x 43.5 cm)

FIXATION MURALE

- Dimensions ouvert (la x p x h) : 8" x 14½" x 22¼" (20.3 x 36.8 x 56.5 cm)
- Dimensions fermé (la x p x h) : 8" x 14½" x 14" (20.3 x 36.8 x 35.6 cm)



2

GARANTIE
DEUX ANS



15016



15000

| N° ART. MODÈLE DE TABLE | N° ART. MODÈLE À FIXATION MURALE | POIGNÉE EN T, BLOC DE POUSSÉE ET LAME* – TABLE | BLOC DE POUSSÉE ET LAME* – FIXATION MURALE | COUPE: PO (CM) | LAME DE RECHANGE SEULE* | LOT CAISSE |
|-------------------------|----------------------------------|--|--|---------------------------|-------------------------|------------|
| 15000 | 15016 | 15059 | 15081 | Dés de ¼ (6.4) | 15062 | 1 |
| 15001 | 15017 | 15060 | 15082 | Dés de ⅜ (9.5) | 15063 | 1 |
| 15002 | 15018 | 15061 | 15083 | Dés de ½ (12.7) | 15064 | 1 |
| — | — | 15085 | 15084 | Dés de ¼ x ½ (6.4 x 12.7) | 15086 | 1 |
| 15003 | 15019 | 15050 | 15073 | 4 quartiers | 15065 | 1 |
| 15005 | 15021 | 15052 | 15075 | 6 quartiers | 15067 | 1 |
| 15006 | 15022 | 15053 | 15076 | 8 quartiers | 15068 | 1 |
| 15007 | 15023 | 15054 | 15077 | 10 quartiers | 15069 | 1 |
| 15008 | 15024 | 15055 | 15078 | 12 quartiers | 15070 | 1 |
| 15009 | — | 15087 | 15079 | 6 quartiers à évider | 15071 | 1 |
| 15010 | 15026 | 15058 | 15080 | 8 quartiers à évider | 15072 | 1 |

ACCESSOIRES

| | | | | | | |
|----------------------------|-------|---|-------|---|---|---|
| Base | 15100 | — | — | — | — | 1 |
| Support de fixation murale | — | — | 15125 | — | — | 1 |

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames.

Wedgemaster™ II

- En polycarbonate durable qui passe au lave-vaisselle
- Conception stable bien équilibrée
- Coupe citrons, citrons verts, oranges, tomates et plus en six ou huit quartiers
- Lames six ou huit quartiers de série; lames quatre et douze quartiers vendues séparément



2

GARANTIE
DEUX ANS



708



700-1

| ENSEMBLE COMPLET | DESCRIPTION | OUVERT | FERMÉ | LOT CAISSE |
|------------------|---|--------------------------------|---------------------------------|------------|
| 700-1 | Wedgemaster™ II 6 quartiers | 9¾ x 9 x 16 (24.8 x 23 x 40.6) | 9¾ x 9 x 15¼ (24.8 x 23 x 38.7) | 1 |
| 700-4 | Wedgemaster™ II 8 quartiers | 9¾ x 9 x 16 (24.8 x 23 x 40.6) | 9¾ x 9 x 15¼ (24.8 x 23 x 38.7) | 1 |
| LAME* | | | | |
| 704 | Lame 4 quartiers (utiliser avec découpeuse 8 quartiers) | — | — | 1 |
| 706 | Lame 6 quartiers | — | — | 1 |
| 708 | Lame 8 quartiers | — | — | 1 |
| 712 | Lame 12 quartiers (utiliser avec découpeuse 12 quartiers) | — | — | 1 |

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames.

Wedgemaster™

- Parfait pour la préparation rapide en cuisine, buffet et bar
- Coupe les fruits uniformément et de manière prévisible pour des présentations d'aliments et boissons de haute qualité constante
- Disponible en style six ou huit quartiers



2 GARANTIE DEUX ANS

808SG



| ENSEMBLE COMPLET | DESCRIPTION | OUVERT | FERMÉ | LOT CAISSE |
|------------------|--|-------------------------------|--------------------------------|------------|
| 606N | Wedgemaster™ 6 quartiers | 9 x 8 x 16 (23 x 20.3 x 40.6) | 9 x 8 x 15½ (23 x 20.3 x 40.3) | 1 |
| 808N | Wedgemaster™ 8 quartiers | 9 x 8 x 16 (23 x 20.3 x 40.6) | 9 x 8 x 15½ (23 x 20.3 x 40.3) | 1 |
| 808SG | Wedgemaster™ 8 quartiers avec sécurité | 9 x 8 x 16 (23 x 20.3 x 40.6) | 9 x 8 x 15½ (23 x 20.3 x 40.3) | 1 |
| LAME* | | | | |
| 306 | Lame 6 quartiers | — | — | 1 |
| 308 | Lame 8 quartiers | — | — | 1 |
| 336 | Lame à évider 6 quartiers | — | — | 1 |
| 338 | Lame à évider 8 quartiers | — | — | 1 |

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames Redco®.

InstaBloom® II

- La coupe parfaite pour les oignons en fleur à forte marge
- De profil plus bas et robuste pour prendre moins de place et faciliter le rangement
- Ergonomique pour faciliter le mouvement de levier
- La poignée à ressort reste en toute sécurité à la verticale lors du chargement des oignons



2 GARANTIE DEUX ANS

15604



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | ART. LAME DE RECHANGE | LOT CAISSE |
|---------|----------------|-----------------------------------|-----------------------|------------|
| 15604 | InstaBloom® II | 14 x 14 x 19 (30.5 x 68.6 x 40.6) | 1560102 | 1 |

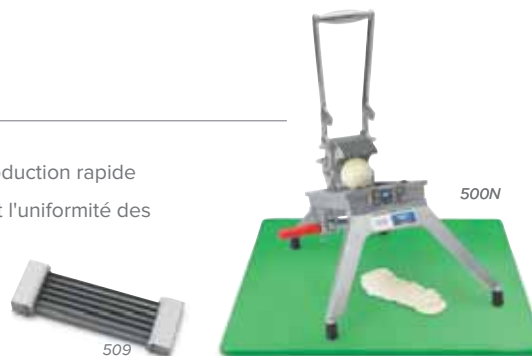
Onion King®

- Coupe des oignons entiers et d'autres légumes fermes en un coup pour une production rapide
- Coupe des épaisseurs de tranche exactes à chaque fois, rehaussant la qualité et l'uniformité des articles de menu



2 GARANTIE DEUX ANS

509



| ENSEMBLE COMPLET | COUPE: PO (MM) | OUVERT | FERMÉ | LAME* | LOT CAISSE |
|------------------|--------------------|----------------------------------|------------------------------------|-------|------------|
| 500N | ¾ (4.8) – 13 lames | 19¼ x 13¾ x 19¼ (49 x 34.9 x 49) | 19¼ x 13¾ x 15½ (49 x 34.9 x 39.4) | 509 | 1 |
| 501N | ¼ (6.4) – 11 lames | 19¼ x 13¾ x 19¼ (49 x 34.9 x 49) | 19¼ x 13¾ x 15½ (49 x 34.9 x 39.4) | 511 | 1 |
| 502N | ⅜ (9.5) – 7 lames | 19¼ x 13¾ x 19¼ (49 x 34.9 x 49) | 19¼ x 13¾ x 15½ (49 x 34.9 x 39.4) | 510 | 1 |
| 503N | ½ (12.7) – 6 lames | 19¼ x 13¾ x 19¼ (49 x 34.9 x 49) | 19¼ x 13¾ x 15½ (49 x 34.9 x 39.4) | 512 | 1 |

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames.

Lettuce King® I

- Coupe la laitue en lanières régulières pour les applications à grand volume
- Réduisez de 75 % le temps et le coût de la taille des laitues en lanières au couteau
- Coupe facilement ¼ de tête de laitue à la fois
- Parfait également avec le poulet cuit désossé



2

**GARANTIE
DEUX ANS**

Coupe une variété d'aliments,
notamment melon,
concombres, poulet et plus
encore.



400N

| N° ART. | COUPE: PO (MM) | DIMENSIONS OUVERT (LA X P X H): PO (CM) | DIMENSIONS FERMÉ (LA X P X H): PO (CM) | ART. LAME DE RECHANGE* | LOT CAISSE |
|---------|-------------------------|--|---|---------------------------|---------------|
| 400N | Coupe ¾ (4.8), 37 lames | 17½ x 19 x 26¼ (44.5 x 48.3 x 66.7) | 17½ x 23¼ x 13¾ (44.5 x 59.1 x 34) | 435 | 1 |
| 403N | Coupe ¼ (6.4), 28 lames | 17½ x 19 x 26¼ (44.5 x 48.3 x 66.7) | 17½ x 23¼ x 13¾ (44.5 x 59.1 x 34) | 485 | 1 |
| 402NC | Coupe ¾ (9.5), 19 lames | 17½ x 19 x 26¼ (44.5 x 48.3 x 66.7) | 17½ x 23¼ x 13¾ (44.5 x 59.1 x 34) | 484C | 1 |
| 401N | Coupe ¾ (19), 10 lames | 17½ x 19 x 26¼ (44.5 x 48.3 x 66.7) | 17½ x 23¼ x 13¾ (44.5 x 59.1 x 34) | 434 | 1 |

Lettuce King IV et anneau de bidon

- Prépare la laitue en une fraction du temps nécessaire au couteau
- L'anneau de bidon tient bien sur des bidons de stockage Rubbermaid® 20 et 32 gallons Greenskeeper™



Pour trouver l'appareil de transformation des aliments le mieux adapté aux aliments que vous préparez, consultez le guide de style Appareils manuels de transformation des aliments sur VOLLRATH.com.



2

**GARANTIE
DEUX ANS**

4400N Lettuce King® IV sur
anneau de bidon 2900
— articles vendus séparément



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS OUVERT (LA X P X H): PO (CM) | DIMENSIONS FERMÉ (LA X P X H): PO (CM) | ART. LAME DE RECHANGE* | LOT CAISSE |
|---------|--|--|---|---------------------------|---------------|
| 4400N | Lettuce King® IV, coupe 1" x 1" (25.4 x 25.4 mm) | 17 x 17½ x 32 (43.2 x 44.5 x 81.28) | 17 x 18½ x 21½ (44.5 x 47 x 54.9) | 4408 | 1 |
| 2900 | Anneau de bidon | 22¾ dia. x 1½ (57.8 dia. x 4.8) | — | — | 1 |

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames.

Coupe-fruit

- Coupe régulière pour une présentation attrayante
- Longueur de coupe de 5" (13 cm) optimale pour les gros fruits
- Réduisez de 75 % le temps et le coût de la taille des fruits au couteau

2

**GARANTIE
DEUX ANS**



403NH

| N° ART. | COUPE: PO (MM) | DIMENSIONS OUVERT (LA X P X H): PO (CM) | DIMENSIONS FERMÉ (LA X P X H): PO (CM) | LAME DE RECHANGE * | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------|---|--|-----------------------|---------------|
| 403NH | Coupe ¼ (6.4) , 28 lames | 12 ⁵⁷ / ₆₄ x 13 ⁵⁷ / ₆₄ x 21 ⁵⁷ / ₆₄ (32.7 x 33.6 x 55.8) | 12 ⁵⁷ / ₆₄ x 19 ⁵⁷ / ₆₄ x 9 ⁵⁷ / ₆₄ (32.7 x 50.7 x 23.3) | 485 | 1 |

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames.

King Kutter™

- Découpez en lanières, en paille, chips gaufrées, julienne, râpez et émincez toute une variété d'aliments – c'est peut-être l'appareil de transformation des aliments le plus polyvalent en cuisine
- Fonctionnement manuel facile sans l'entretien, les problèmes électriques ou le coût associé aux appareils électriques
- Tous les cônes ont un bord inox de précision finement usiné qui est facile à remplacer pour des cycles de traitement rapide des aliments
- Dimensions hors-tout (la x p x h) : 8¼" x 9" x 12"

2 GARANTIE DEUX ANS



| ENSEMBLE COMPLET | DESCRIPTION | CÔNES INCLUS | LOT CAISSE |
|------------------|---------------------------------|--------------|------------|
| 6003 | King Kutter™ avec base ventouse | #1, 2, et 4 | 1 |
| 6005 | King Kutter™ avec base ventouse | #1-5 | 1 |
| 6004 | King Kutter™ avec base pince | #1, 2, et 4 | 1 |
| 6006 | King Kutter™ avec base pince | #1-5 | 1 |

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames.

| CÔNE DE RECHANGE* | DESCRIPTION CÔNE DE RECHANGE | LOT CAISSE |
|-------------------|------------------------------------|------------|
| 6011 | #1 – ⅛" (3.2 mm) lanières | 1 |
| 6012 | #2 – ⅜" (4.8 mm) paille | 1 |
| 6013 | #3 – ⅜" (9.5 mm) petites frites | 1 |
| 6014 | #4 – ⅛" (3.2 mm) émincé | 1 |
| 6015 | #5 – ⅜" (4.8 mm) chips gaufrées | 1 |
| 6016 | #6 – ⅜" (4.8 mm) tranches épaisses | 1 |

CubeKing™

- Coupez le fromage en dés, bâtonnets, cubes et blocs rectangulaires, vite et uniformément
- Dimensions ouvert (la x p x h) : 17" x 17¼" x 32" (43.2 x 43.8 x 81.3 cm)
- Dimensions fermé (la x p x h) : 17" x 18½" x 21⅝" (43.2 x 47 x 54.9 cm)



2 GARANTIE DEUX ANS



| N° ART. | DESCRIPTION, PO (MM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------------------|------------|
| 1811 | CubeKing™ coupe ¾ (19.1 mm) | 1 |
| 1812 | CubeKing™ coupe ⅝ (9.5 mm) | 1 |
| 1823 | Kit de fil de rechange CubeKing™ | 1 |

Cheese Blocker™

- Compatible avec des blocs de fromage de 50 lb (22.6 kg) et des meules de 35 lb (15.8 kg) maximum
- Incréments de mesure de 1/2" (12.7 mm) sur la plaque avant et la base
- Préparez le fromage à la taille en cubes, tranches ou à la râpe
- Dimensions avec poignée relevée (la x p x h) : 12¼" x 29¼" x 22⅝" (31.1 x 74.3 x 57.5 cm)
- Dimensions avec poignée abaissée (la x p x h) : 12¼" x 22" x 12¼" (31.1 x 55.8 x 31.1)



2 GARANTIE DEUX ANS



| ENSEMBLE COMPLET | DESCRIPTION | KIT DE FIL DE RECHANGE | LOT CAISSE |
|------------------|-----------------|------------------------|------------|
| 1837 | Cheese Blocker™ | 1838 | 1 |

Coupe-pommes de terre

- Cadre et poignée à prise sûre en fonte GS nickelée solide et lourde
- Le bac en V en acier inoxydable propre et durable garantit un fonctionnement sans problème.
- Dimensions : 11½" (29.2 cm) de profondeur à la base, 14" (35.6 cm) de hauteur avec la poignée rentrée, 34½" (87.6 cm) de profondeur x 23" (58.4 cm) de hauteur avec la poignée sortie
- Trous à vis sur la base des pieds pour une fixation permanente sur une table ou un mur



45682
Le support de suspension, vendu séparément, accroche en toute sécurité les coupe-pommes de terre pour économiser l'espace sur le plan de travail.

2 GARANTIE DEUX ANS

| N° ART. | DESCRIPTION | ART. LAME DE RECHANGE | LOT CAISSE |
|----------|---|-----------------------|------------|
| 47703* | Taille en quartiers, 8 quartiers | 45603-1 | 1 |
| 47715** | Frites, dimension de coupe ½" (0.7 cm) | 45751-1 | 1 |
| 47713** | Frites, dimension de coupe ¾" (1 cm) | 45749-1 | 1 |
| 47714** | Frites, dimension de coupe, 7/8" (1.1 cm) | 45750-1 | 1 |
| 45682*** | Support de suspension murale pour coupe-pommes de terre | — | 1 |

*Lames et pièces de rechange disponibles **Lames de rechange disponibles ***Vis non fournies

Extracteur de jus E-Z

- Effet de levier supérieur pour presser un maximum de jus
- Base en fonte émaillée ultra-solide et corps en inox
- Pieds en caoutchouc antidérapants

2 GARANTIE DEUX ANS



| N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | ESPACE MINIMUM SUR TABLE REQUIS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|---------------------------------------|--|------------|
| 47704 | Extracteur de jus | 26 (66) avec le manche à la verticale | 8 x 9 (20.3 x 22.9) | 1 |

InstaSlice™

- La lame thermoturcée à détente est facile à nettoyer, n'a jamais besoin d'être ajustée et ne risque pas de rouiller
- Grande surface de coupe
- Porte-aliments en polyuréthane résistant à la corrosion
- Les doigts de la tête de poussée HardCoat® résistent à la corrosion des acides de tomate et autres aliments acides
- La butée de table détachable garantit le maintien en place de l'appareil
- Disponible avec lames lisses ou festonnées, permettant de couper les tomates sans avoir à percer la peau



15105

NSF **2** GARANTIE DEUX ANS

| N° ART. | DIMEN.DE COUPE PO (CM) | | NBRE DE LAMES | DIMENSIONS OUVERT (LA X P X H): PO (CM) | DIMENSIONS FERMÉ (LA X P X H): PO (CM) | ART. LAME DE RECHANGE* | LOT CAISSE |
|---------|------------------------|-----------|---------------|---|--|------------------------|------------|
| 15105 | ¾ (4.8) | Festonnée | 16 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15115 | 1 |
| 15205 | ¾ (4.8) | Droite | 16 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15209 | 1 |
| 15102 | 7/32 (5.6) | Festonnée | 13 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15112 | 1 |
| 15202 | 7/32 (5.6) | Droite | 13 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15206 | 1 |
| 15103 | ¼ (6.4) | Festonnée | 12 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15113 | 1 |
| 15203 | ¼ (6.4) | Droite | 12 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15207 | 1 |
| 15104 | ⅜ (9.5) | Festonnée | 8 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15114 | 1 |
| 15204 | ⅜ (9.5) | Droite | 8 | 10½ x 17½ x 10¾ (26.7 x 44.5 x 27.3) | 10½ x 16 x 10¾ (26.7 x 40.6 x 27.3) | 15208 | 1 |

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames.

Tomato Pro™

- Le matériau de base - du polyéthylène à haute densité approuvé NSF® - a été conçu pour un contact constant avec les acides des tomates et autres aliments qui attaquent – pas de risque de corrosion
- Le bras à butée positive permet à la trancheuse de rester stable et robuste durant l'utilisation du mécanisme poussoir
- Dimensions ouvert et fermé (la x p x h) : 9½" x 18¾" x 9½" (24.1 x 47.6 x 24.1 cm)



0643N



2

GARANTIE
DEUX ANS

| ENSEMBLE COMPLET | DESCRIPTION | COUPE PO (CM) | STYLE DE LAME | ART. LAME DE RECHANGE* | COUPE PO (MM) | STYLE DE LAME | NBRE DE LAMES | LOT CAISSE |
|------------------|------------------------|---------------|---------------|------------------------|---------------|---------------|---------------|------------|
| 0643N | Tomato Pro™ sans garde | ⅜ (4.8) | Droite | 1 0653 | ⅜ (4.8) | Droite | 15 | 1 |
| 0644N | Tomato Pro™ sans garde | ¼ (6.4) | Droite | 1 0654 | ¼ (6.4) | Droite | 11 | 1 |
| 0646N | Tomato Pro™ sans garde | ⅜ (9.5) | Droite | 1 0656 | ⅜ (9.5) | Droite | 8 | 1 |
| 0694N | Tomato Pro™ sans garde | ⅜ (4.8) | Festonné | 1 0648 | ⅜ (4.8) | Festonné | 15 | 1 |
| 0645N | Tomato Pro™ sans garde | ¼ (6.4) | Festonné | 1 0652 | ¼ (6.4) | Festonné | 11 | 1 |
| 0643SGN | Tomato Pro™ avec garde | ⅜ (4.8) | Droite | 1 0653 | ⅜ (4.8) | Droite | 15 | 1 |
| 0644SGN | Tomato Pro™ avec garde | ¼ (6.4) | Droite | 1 0654 | ¼ (6.4) | Droite | 11 | 1 |
| — | — | — | — | — 0647 | ⅜ (9.5) | Festonné | 8 | 1 |

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames.

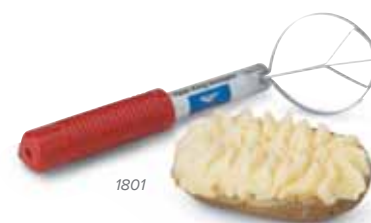
Cuillère à évider Tomato King®

- Un tour rapide évide les tomates, les rendant prêtes à la coupe - un must pour préparer rapidement les aliments dans les établissements très fréquentés
- S'utilise également pour enlever les yeux des pommes de terre, évider les fraises, tailler les concombres et créer des boules de melon



1401

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|--|------------|
| 1400 | Cuillère à évider Tomato King® – paquet en vrac | 144 |
| 1401 | Cuillère à évider Tomato King® – paquet standard | 24 |



1801

Cuillère à évider Tater King®

- Évidez, pelez et coupez en quartiers quatre pommes de terre partiellement cuites au four en moins d'une minute
- Préparez rapidement des peaux de pommes de terre frites, des frites, des pommes de terre deux fois cuites et bien plus encore

| ENSEMBLE COMPLET | | LOT CAISSE | N° ART. LAME DE RECHANGE | N° ART. POIGNÉE DE RECHANGE AVEC PRISE | RECHANGE LOT CAISSE |
|------------------|-------------------------------|------------|--------------------------|--|---------------------|
| 1801 | Cuillère à évider Tater King™ | 12 | 1802 | 1803 | 1 |

Lobster King™



1851

- Permet de préparer la queue de homard d'un coup net qui transperce la carapace
- S'utilise aussi sur les pattes de crabe
- Dimensions avec poignée relevée (la x p x h) : 10" x 15½" x 16" (25.4 x 38.7 x 40.6 cm)
- Dimensions avec poignée abaissée (la x p x h) : 10" x 19½" x 4¼" (25.4 x 49.5 x 10.8 cm)

2 GARANTIE DEUX ANS

| ENSEMBLE COMPLET | | LAME DE RECHANGE: ART. #: 10" (25.4 CM)* | LOT CAISSE |
|------------------|---------------|--|------------|
| 1851 | Lobster King™ | 5103 | 1 |

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames.

Oyster King™



1853

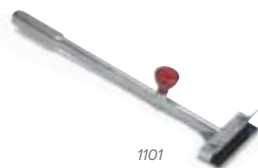
- Ouvre les huîtres et les palourdes en un coup simple et sûr
- Lame pointue en acier durable
- Dimensions avec poignée relevée (la x p x h) : 5⅞" x 10½" x 15" (14.9 x 26.7 x 38.1 cm)
- Dimensions avec poignée abaissée (la x p x h) : 5⅞" x 14¾" x 4¼" (14.9 x 37.5 x 10.8 cm)



2 GARANTIE DEUX ANS

| ENSEMBLE COMPLET | DESCRIPTION | N° ART. LAME DE RECHANGE | LOT CAISSE |
|------------------|--------------|--------------------------|------------|
| 1853 | Oyster King™ | 5382 | 1 |

Grill Tender®



1101

- Élimine vite et facilement les aliments carbonisés de la surface du gril
- Le pare-éclaboussures et le manche extra-long offrent plus de protection contre les brûlures et le renvoi de débris
- Lame pointue en acier durable

2 GARANTIE DEUX ANS

| ENSEMBLE COMPLET | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | ART. LAME DE RECHANGE | LOT CAISSE |
|------------------|---------------|------------------------------------|-----------------------|------------|
| 1101 | Grill Tender® | 21⅞" x 6 x 3⅞" (54.9 x 15.2 x 7.9) | 1102R* | 1 |

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames.

Petrol Gel

- Spécialement conçu pour lubrifier tous les appareils de transformation des aliments manuels Redco®
- Sans goût et sans odeur
- Lubrifiant sans danger pour les aliments



15149

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|---|------------|
| 15149 | Gel lubrifiant sanitaire à base de pétrole 4 oz (113 g) | 1 |

HACHOIRS À VIANDE

Hachoirs à viande

- Poussoir à saucisses et bâton d'alimentation fournis (accessoires)
- Corps, cylindre, roue à vis sans fin et anneau en inox
- Fourni avec plaques de ⅛" (3.2 mm) et ⅝" (7.9 mm)
- Tête de hachoir, bac et fixation passent au lave-vaisselle
- Plateau à produit épais avec goulotte à aliments de 2¼" (5.7 cm) de diamètre



Pour les accessoires des hachoirs, des images et d'autres ressources, allez sur le site VOLLRATH.com.



No. 22, 40744 with standard accessories

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | DÉBIT | HP | TENSION | AMPÈRES | FICHE |
|---------|-------------------------|---|--------------------|----|---------|---------|-------|
| MIN0012 | Hachoir à viande no. 12 | 10⅞" x 15¾" x 19⅞" (25.9 x 40 x 49.4) | 264 lb (120 Kg)/hr | 1 | 110 CA | 8 | 5-15P |
| MIN0022 | Hachoir à viande no. 22 | 10⅞" x 20¼" x 24¼" (27.5 x 51.4 x 61.6) | 528 lb (240 Kg)/hr | 1½ | 110 CA | 16 | 5-20P |

OUVRE-BOÎTES

LA COUPE LA PLUS NETTE ET HYGIÉNIQUE QUI SOIT

- Porte-lame à libération rapide breveté pour un nettoyage facile
- Les lames EaziClean® sont finies par un revêtement antibactérien pour plus de sécurité
- Mécanisme de coupe en acier de haute qualité pour une coupe nette – pas de risque de copeaux de métal
- Lame cémentée pour durer plus longtemps
- Les roues sont faites en acier de qualité taillage des engrenages – capables de résister à une pression intense
- Ergonomique pour une utilisation confortable



Colliers à code couleur pour une identification facile



2

GARANTIE
DEUX ANS



Ouvre-boîtes EaziClean®

| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR DE BARRE PO (CM) | HAUTEUR DE BOÎTE MAX. PO (CM) | ENGRENAGE PO (CM) | RENDEMENT PAR JOUR (BOÎTE #10) | L/C | N° ART. LAME | N° ART. ENGRENAGE | N° ART. CARTOUCHE |
|----------|--|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------|--------------------------------------|-----|-----------------|----------------------|----------------------|
| BCO-2000 | Construction en alliage de ZAMAC pour service moyen, collier jaune | 16 (40.6) | 14 (35.6) | 1 (2.5) | 20 boîtes | 1 | BCO-11 | BCO-12 | BCO-15 |
| BCO-3000 | Construction en alliage de ZAMAC pour service moyen, collier jaune | 25 (63.5) | 22 (55.9) | 1 (2.5) | 20 boîtes | 1 | BCO-11 | BCO-12 | BCO-15 |
| BCO-5000 | En acier inoxydable ultra-solide, collier bleu | 16 (40.6) | 14 (35.6) | 1½ (3.8) | 60 boîtes | 1 | BCO-11 | BCO-10 | BCO-14 |
| BCO-6000 | En acier inoxydable ultra-solide, collier bleu | 25 (63.5) | 22 (55.9) | 1½ (3.8) | 60 boîtes | 1 | BCO-11 | BCO-10 | BCO-14 |
| BCO-7000 | Titan, construction en acier inoxydable, passe au lave-vaisselle, collier noir | 25 (63.5) | 22 (55.9) | 1½ (3.8) | 60+ boîtes | 1 | BCO-11 | BCO-10 | BCO-14 |

Ouvre-boîtes Premium™ et CanMaster™

| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR DE BARRE PO (CM) | HAUTEUR DE BOÎTE MAX PO (CM) | ENGRENAGE PO (CM) | LOT CAISSE | N° ART. LAME | N° ART. ENGRENAGE |
|---------|-------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------|---------------|-----------------|----------------------|
| BCO-1* | Ouvre-boîtes Premium™ | 16 (40.6) | 14 (35.6) | 1 (2.5) | 1 | BCO-11 | BCO-12 |
| BCO-4* | Ouvre-boîtes CanMaster™ | 16 (40.6) | 14 (35.6) | 1½ (3.8) | 1 | BCO-11 | BCO-10 |

*Les articles BCO-1 et BCO-4 ne sont pas certifiés NSF®

MÉLANGEURS

DURABILITÉ, FIABILITÉ ET RÉPUTATION RÉUNIES
DANS UNE GAMME ROBUSTE DE MÉLANGEURS

MÉLANGEURS AU SOL/DE COMPTOIR

- Le coupe-circuit de sécurité arrête automatiquement l'appareil si les vitesses sont changées sans arrêter le mixeur
- Transmission 3 vitesses, par courroie
- Le modèle 60 qt (56.8 l) inclut un chariot pour transporter plus facilement la cuve

MÉLANGEURS DE COMPTOIR

- Modèle de table commercial avec moteur 1/3 hp puissant
- Cinq vitesses, commande directe par engrenages à 100 %
- Panneau de commande numérique pour faciliter les changements de vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil
- Base en caoutchouc antidérapante
- Minuterie 30 minutes



Pour les capacités, les images et d'autres ressources,
allez sur le site VOLLRATH.com.



GARANTIE 5 ANS
SUR LES COURROIES



| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | TRANSMISSION | HP | TENSION | AMPÈRES | FICHE |
|--------------------------------------|---------|--|--|--------------|-------|---------|---------|-------|
| MÉLANGEURS AU SOL/DE COMPTOIR | | | | | | | | |
| 40757 | MIX1020 | Mélangeur 20 qt (18.9 l) avec protection | 20 3/8 x 20 3/8 x 35 1/8 (51.8 x 51.8 x 90.5) | 3 vitesses | 1/2 | 110 CA | 8 | 5-15P |
| 40758 | MIX1030 | Mélangeur 30 qt (28.3 l) avec protection | 25 x 24 1/2 x 47 1/8 (63.5 x 62.2 x 121.6) | 3 vitesses | 1 | 110 CA | 20 | 5-20P |
| 40759 | MIX1040 | Mélangeur 40 qt (37.8 l) avec protection | 26 1/2 x 26 1/8 x 47 1/8 (67.3 x 67.5 x 119.7) | 3 vitesses | 1 1/2 | 220 CA | 12 | 6-15P |
| 40760 | MIX1060 | Mélangeur 60 qt (56.8 l) avec protection | 27 3/8 x 30 x 55 1/8 (69.5 x 76.2 x 141.8) | 3 vitesses | 2 | 220 CA | 16 | 6-20P |
| MÉLANGEURS DE COMPTOIR | | | | | | | | |
| 40755 | 40755 | Mélangeur 7 qt (6.6 l) avec protection | 13 1/8 x 17 3/4 x 20 1/4 (33.3 x 45.1 x 51.4) | 5 vitesses | 1/3 | 110 CA | 6 | 5-15P |
| 40756 | 40756 | Mélangeur 10 qt (9.5 l) avec protection | 13 1/8 x 17 3/8 x 21 1/8 (33.2 x 44.9 x 53.8) | 5 vitesses | 1/3 | 110 CA | 6 | 5-15P |



Pour les modèles internationaux 220-240 V, ajoutez « 02 » pour Schuko, « 03 » pour le Royaume-Uni ou « 05 » pour l'Australie à la fin du numéro de référence de l'article (par ex., le modèle 40757 australien est le 4075705). Les détails varient d'un produit à l'autre ; consultez Vollrath.com.

ACCESSOIRES DE MÉLANGEUR

| N° ART. | DESCRIPTION | COMPATIBLE AVEC |
|---------|---|--|
| 40785 | Tête mandoline complète avec moulin à légumes 5/8" (8 mm) et plaques à découper 3/8" (5 mm) | Tous les mélangeurs au sol et de comptoir Vollrath |
| 40786 | Tête de hachoir pour moulin n° 12 avec plaques de hachoir de 1/8" (3 mm) et 5/16" (8 mm) | Tous les mélangeurs au sol et de comptoir Vollrath |
| 40787 | Ensemble de réducteur – inclut cuve inox 20 qt (18.9 l), fouet, crochet à pétrir les pâtes et batteur | Mélangeur 40 qt (37.8 l) |
| 40781 | Ensemble de réducteur – inclut cuve inox 30 qt (28.3 l), fouet, crochet à pétrir les pâtes et batteur | Mélangeur 60 qt (56.8 l) |
| MSG2003 | Plaque à découper 1/8" (3 mm) | Tête mandoline 40785 |
| MSG3002 | Moulin à légumes 5/16" (2 mm) | Tête mandoline 40785 |
| MSG3005 | Moulin à légumes 3/8" (5 mm) | Tête mandoline 40785 |

N'utilisez pas les accessoires sur le moulin en mélangeant.

| DESCRIPTION | N° ART. 7 QUART (6.6 L) | N° ART. 10 QUART (9.5 L) | N° ART. 20 QUART (18.9 L) | N° ART. 30 QUART (28.3 L) | N° ART. 40 QUART (37.8 L) | N° ART. 60 QUART (56.8 L) |
|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Fouet | XMIX0705 | 40762 | 40766 | 40770 | 40774 | 40778 |
| Crochet à pétrir les pâtes | XMIX0704 | 40763 | 40767 | 40771 | 40775 | 40779 |
| Batteur | XMIX0703 | 40764 | 40768 | 40772 | 40776 | 40780 |
| Cuve | XMIX0702 | 40761 | 40765 | 40769 | 40773 | 40777 |



TOUS LES MÉLANGEURS DE SÉRIE SONT FOURNIS AVEC :



Cuve inox
(le mélangeur 60 qt
inclut un chariot)



Crochet
à pétrir
les pâtes



Fouet



Batteur



Hachoir à viande 40786



Mandoline 40785

ACCESSOIRES DE HACHOIR ET TRANCHEUSE

(vendus séparément)



« Avec 210 étudiants différents utilisant nos mélangeurs, ils doivent absolument pouvoir résister à une utilisation sans ménagements. Les mélangeurs Vollrath fournissent la qualité et la valeur que nous exigeons. »

MICHAEL PIERINI

Chef-instructeur, Directeur du programme culinaire
Cerritos College



TRANCHEURS

100 % CONÇUS EN ITALIE
POUR DES RÉSULTATS OPTIMUMS



Le revêtement anti-adhésif propriétaire réduit la résistance et facilite le nettoyage du trancheur



L'alimentation par gravité à 25° ou 35° maximise la productivité en réduisant la fatigue et l'inconfort de l'opérateur



Affûteuse intégrée



Certifié conforme à NSF/ANSI 8

5

GARANTIE 5 ANS SUR LES COURROIES



Quantanium, mélange unique de titane intégré au revêtement de la plaque, la rend plus dure et plus durable que les systèmes renforcés conventionnels.



| MODÈLE | 40950 | 40951 | 40952 | 40954 | 40955 |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| SERVICE NOMINAL | Moyen | Moyen | Sévère | Sévère | Max. |
| VIANDES TRANSFORMÉES | x 3 h/jour | x 3 h/jour | x 3 h/jour | x continu | x continu |
| FROMAGE | – | – | x continu | x continu | x continu |
| LAME | 10" (25.4 cm) | 12" (30.5 cm) | 12" (30.5 cm) | 12" (30.5 cm) | 13" (33 cm) |
| GAUGE DE TRANCHE | ½" (1.2 cm) max. | ½" (1.2 cm) max. | 1" (2.5 cm) max. | 1" (2.5 cm) max. | 1" (2.5 cm) max. |
| ALIMENTATION PAR GRAVITÉ À 25° | ✓ | ✓ | – | – | – |
| ALIMENTATION PAR GRAVITÉ À 35° | – | – | ✓ | ✓ | ✓ |
| REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| SYSTÈME DE RETRAIT DE LAME SANS DANGER | – | – | ✓ | ✓ | ✓ |
| GARDE-LAME FIXE | – | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| CHARIOT AMOVIBLE | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | – |
| TIGE COULISSANTE EXTRA-LONGUE | – | – | – | – | ✓ |
| BASCULEMENT | – | – | – | – | ✓ |
| BÉQUILLE | – | – | – | ✓ | ✓ |
| PUISSANCE MOTEUR | ⅓ HP max. | ⅔ HP max. | ½ HP max. | ¾ HP max. | ½ HP max. |

| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | TRANSMISSION | HP | TENSION | A | FICHE |
|-------------------|------------|---|--------------------------------------|--------------|----|---------|-----|-------|
| TRANCHEURS | | | | | | | | |
| 40950 | SLM250/S | Trancheur service moyen 10" (25.4 cm) | 22⅞ x 22⅞ x 18⅞ (56 x 57 x 47.5) | Courroie | ⅓ | 120 CA | 2.5 | 5-15P |
| 40951 | SLM300P/S | Trancheur service moyen 10" (25.4 cm) | 24 x 25⅜ x 20⅞ (61 x 64 x 51) | Courroie | ⅔ | 120 CA | 1.8 | 5-15P |
| 40952 | SLP300/S | Trancheur service sévère 12" (30.5 cm) | 22⅞ x 27⅞ x 22⅞ (54.7 x 71 x 54.7) | Courroie | ½ | 120 CA | 2 | 5-15P |
| 40954 | SLP300EA/S | Trancheur service sévère 12" (30.5 cm), automatique | 22⅞ x 29⅞ x 24⅞ (57.5 x 75.2 x 63.2) | Courroie | ¾ | 120 CA | 4 | 5-15P |
| 40955 | SLP330E/S | Trancheur style charcuterie de luxe 13" (33.0 cm) | 25⅜ x 28¾ x 24¼ (64 x 73 x 61.6) | Courroie | ½ | 120 CA | 2 | 5-15P |

| N° ART. | DESCRIPTION | COMPATIBLE AVEC |
|--------------------|---|-------------------------------------|
| ACCESSOIRES | | |
| 40895 | Goulotte à légumes 7" (17.7 cm) | 40952 HD12" et 40955 Deli-style 13" |
| 40896 | Lame dentée 12" (30.5 cm) – inclut un outil de retrait sans danger de la lame | 40951 et 40952 |
| 40897 | Lame dentée 13 (33.0 cm) – inclut un outil de retrait sans danger de la lame | 40955 |
| 40898 | 10" (25.4 cm) l'outil de dépose de lame | 40950 |
| 40893 | 12" (30.5 cm) l'outil de dépose de lame | 40951 et 40952 |
| 40894 | 13" (33.0 cm) l'outil de dépose de lame | 40955 |
| 40899 | Poignée de chariot pour le Québec | 40950, 40951, et 40952 |

40950 – LAME 10" (25.4 CM) TRANCHEUR SERVICE MOYEN

- Concept peu encombrant faisant gagner de la place
- Facile à transporter pour les besoins des traiteurs
- Volume moyen – idéal pour les petits restaurants
- Bouton de réglage d'épaisseur de tranches pour plus de précision et d'homogénéité jusqu'à ½" (1.2 cm)
- Chariot amovible pour faciliter le nettoyage

40951 – LAME 12" (30.5 CM) TRANCHEUR SERVICE MOYEN

- Grande capacité de coupe dans un format compact
- Volume moyen – idéal pour les petits restaurants
- Bouton de réglage d'épaisseur de tranches pour plus de précision et d'homogénéité jusqu'à ½" (1.2 cm)
- Garde-lame fixe
- Chariot amovible pour faciliter le nettoyage

40952 – LAME 12" (30.5 CM) TRANCHEUR SERVICE SÉVÈRE

- Idéal pour les opérations d'envergure comme les grands restaurants
- Grand plateau de réception
- Outil de retrait de lame sans danger
- Bouton de réglage d'épaisseur de tranches en aluminium massif jusqu'à 1" (2.5 cm)
- Garde-lame fixe
- Chariot amovible pour faciliter le nettoyage

40955 DE LUXE – LAME 13" (33 CM) TRANCHEUR DE STYLE CHARCUTERIE

- Idéal pour les opérations d'envergure comme les grands restaurants ou les charcuteries/supermarchés
- Grand plateau de réception
- Tige coulissante extra-longue pour accommoder les grosses pièces de viande et fromages
- Système de retrait de lame sans danger
- Bouton de réglage d'épaisseur de tranches en aluminium massif jusqu'à 1" (2.5 cm)
- Garde-lame fixe
- Le chariot s'ouvre en basculant sans exposition de la lame pour plus de sécurité et pour faciliter le nettoyage
- Béquille pour nettoyer facilement et sans danger sous le trancheur

EMBALLAGE SOUS VIDE

L'EMBALLAGE SOUS VIDE ÉVITE DE GASPILLER LES ALIMENTS EN PROLONGEANT DE TROIS À CINQ FOIS LA DURÉE DE CONSERVATION AU RÉFRIGÉRATEUR!

HORS CHAMBRE

- L'emballage sous vide hors chambre exige un type de sac spécifique (voir liste ci-dessous)
- Inadaptée à une utilisation avec des liquides

EN CHAMBRE

- Adaptée à des produits humides ou secs
- Chambre en acier inoxydable
- Retrait facile des composants de la chambre pour un nettoyage minutieux



40858



40833



40834



40831

Emballeuses sous vide

- Prolonge la durée de conservation des aliments et réduit le gaspillage résultant d'aliments avariés
- Excellente pour les viandes et les fromages
- L'emballage sous vide ouvre les pores des aliments, créant une excellente manière de mariner rapidement les viandes



| N° ART. | MODÈLE | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | TAILLE DE CHAMBRE (LA X P X H): PO (CM) | BARRE DE THERMOSCELLAGE: PO (CM) | TENSION | W | A | FICHE |
|--|--------|---|--|-------------------------------------|---------|-----|-----|-------|
| EMBALLEUSE SOUS VIDE HORS CHAMBRE | | | | | | | | |
| 40858 | Junior | 14 3/4 x 11 1/8 x 5 1/8 (37.5 x 29.7 x 14.5) | — | 12 3/8 (31) | 120 CA | 380 | 3.3 | 5-15P |
| EMBALLEUSES SOUS VIDE EN CHAMBRE | | | | | | | | |
| 40831 | VP12 | 17 1/8 x 21 1/8 x 14 3/8 (44.9 x 55.4 x 36.5) | 14 1/2 x 17 x 4 (36.8 x 43.2 x 10.2) | 12" (30.5) | 120 CA | 500 | 8.5 | 5-15P |
| 40833 | VP16 | 19 3/8 x 20 3/8 x 15 3/8 (49.2 x 52.9 x 38.9) | 16 3/8 x 16 1/2 x 5 (42.7 x 41.9 x 12.7) | 16" (40.6) | 120 CA | 900 | 13 | 5-20P |
| 40834 | VPP16 | 19 3/8 x 20 3/4 x 18 (49.2 x 51.8 x 45.7) | 16 3/8 x 16 1/2 x 5 (42.7 x 41.9 x 12.7) | 16" (40.6) | 120 CA | 900 | 13 | 5-20P |

| N° ART. | BARRE DE THERMOSCELLAGE | NOMBRE DE BARRES DE THERMOSCELLAGE | VIDE EN FONCTION DU TEMPS | VIDE EN FONCTION DE LA PRESSION SOUS VIDE | CAPEUR DE LIQUIDE | RÉGLAGE « SOFT AIR » | RAPPEL MAINTENANCE | SYSTÈME DE COMMANDE AVANCÉ | PROGRAMMES PERSONNALISABLES | ACCÈS CONTRÔLE PAR MOT DE PASSE | CONNEXION USB POUR IMPRIMANTE D'ÉTIQUETTES | IMPRESSION D'ÉTIQUETTES | CONSIGNATION HACCP | FONCTION MARINER |
|---------|----------------------------|--|---------------------------------|--|----------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------------|---------------------|
| 40831 | 12" (30.5) | 1 | ✓ | — | — | — | ✓ | — | — | — | — | — | — | — |
| 40833 | Deux 16" (40.6) | 2 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | — | 10 | — | — | — | — | — |
| 40834 | Deux 16" (40.6) | 2 | — | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 20 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

Sacs d'emballage sous vide

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | GAUGE TOTALE | TEMP. MAX. | LOT CAISSE |
|---------|-------------------------|------------------------|-----------------|---------------|---------------|
| 40812 | Hors chambre | 6 x 12 (15.2 x 30.5) | 3.9 mil | 158°F (70°C) | 100 |
| 40813 | Hors chambre | 8 x 12 (20.3 x 30.5) | 3.9 mil | 158°F (70°C) | 100 |
| 40814 | Hors chambre | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 3.9 mil | 158°F (70°C) | 100 |
| 40815 | En chambre – standard | 8 x 12 (20.3 x 30.5) | 3.0 mil | 158°F (70°C) | 100 |
| 40816 | En chambre – standard | 10 x 15 (25.4 x 38.1) | 3.0 mil | 158°F (70°C) | 100 |
| 40817 | En chambre – standard | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 3.0 mil | 158°F (70°C) | 100 |
| 40818 | En chambre – standard | 14 x 18 (35.5 x 45.7) | 3.0 mil | 158°F (70°C) | 100 |
| 23850 | En chambre – à bouillir | 6 x 8 (15.2 x 20.3) | 4.0 mil | 212°F (100°C) | 100 |
| 23852 | En chambre – à bouillir | 8 x 12 (20.3 x 30.4) | 4.0 mil | 212°F (100°C) | 100 |
| 23854 | En chambre – à bouillir | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 4.0 mil | 212°F (100°C) | 100 |

*Non conçus pour tenir dans la chambre du Medio (40850)

ASSOCIEZ-LE À UN THERMOSTAT D'IMMERSION SOUS VIDE

- Résultats précis et reproductibles sans dessèchement
- Occupe un minimum d'espace sur le comptoir
- Voir page 49





ÉQUIPEMENT DE CUISSON

De l'induction et thermostats d'immersion sous vide en passant par les planchas et les friteuses et notre collection complète de grille-pains et de fours, Vollrath a tous les appareils de cuisson sur comptoir dont vous avez besoin pour rendre votre cuisine plus efficace et innovante.

Comment acheter

ÉQUIPEMENT DE CUISSON

Plaques de cuisson à induction



Avec un tout nouveau design élégant et écoénergétique allié à la technologie de l'induction, notre ligne complète de produits à induction sont plus sûrs, précis, rapides et efficaces que les cuisinières à gaz traditionnelles.

Pages 29-33

N Grille-pains convoyeurs



Les grille-pains convoyeurs Vollrath font appel à une technologie de design de pointe et fabriqués aux États-Unis. La convection forcée et les éléments chauffants à quartz écoénergétiques font griller uniformément le pain et la viennoiserie.

Pages 34, 35-37

Barbecues et planchas



Notre ligne robuste et polyvalente de barbecues et planchas pour service sévère est destinée à faciliter la cuisson et le nettoyage.

Pages 45-46

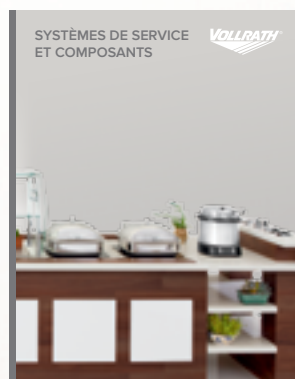
Presses à sandwich



Élargissez facilement votre menu avec des presses à panini et à sandwich (plaque lisse). Chaque modèle est de conception robuste et doté d'un thermostat pour des résultats homogènes.

Page 47

SYSTÈMES DE SERVICE ET COMPOSANTS



PLAQUES À INDUCTION ENCASTRABLES

Avec des options d'éclairage/chauffage, de même qu'une utilisation intensive, nos plaques de cuisson à induction encastrables ont un cadran de réglage précis. Leur apparence épurée embellit l'ensemble de vos équipements de service tout en ajoutant une fonctionnalité commode.

Pour notre ligne complète de plaques à induction encastrables, référez-vous à notre catalogue Systèmes de service et composants ou à VOLLRATH.com/inductionrangedi.



N

Fours convoyeurs

Que ce soit pour des pizzas, des sandwichs ou pour faire fondre du fromage, Vollrath a un four de haute qualité fabriqué aux États-Unis conçu pour répondre aux besoins toujours changeants des cuisines. La commande de vitesse variable et la technologie de convection forcée font des fours convoyeurs Vollrath le meilleur choix pour des résultats uniformes et un rendement supérieur.

Pages 34, 39-40

N

Cuisinières et fours spéciaux



Notre ligne complète de cuisinières, y compris les options à induction, vous offre la flexibilité et la performance dont vous avez besoin. Nos fours à convection et micro-ondes sont conçus pour résister aux cuisines les plus trépidantes.

Pages 42-44

Friteuses



Conçu pour un chauffage et une remise en température rapides, nos friteuses vous permettent de maintenir la cadence aux heures de pointe quand la demande de frites, poisson pané, etc. s'accroît.

Page 48

Thermostats d'immersion Sous vide



Obtenez des résultats précis et reproductibles avec les thermostats d'immersion Sous vide de Vollrath. La cuisson avec un réglage précis de la température vous permet d'obtenir des viandes tendres et juteuses.

Page 49



PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION



Pour des vidéos et des articles sur l'induction, consultez VOLLRATH.com.



PLAQUE À INDUCTION CAYENNE® HD



SÉRIE ULTRA



SÉRIE PROFESSIONAL



MIRAGE® PRO



MIRAGE® CADET



PLAQUE À INDUCTION POUR WOK

| DÉBIT | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|
| 11 600 Puissance maximum | 3 500 Puissance maximum | 2 900 Puissance maximum | 1 800 Puissance maximum | 1 800 Puissance maximum | 3 500 Puissance maximum |
| APPLICATIONS | | | | | |
| Idéale pour la cuisson intensive et d'appoint en cuisine, la cuisson sans flammes se traduit par des conditions de travail plus sûres et des cuisines plus fraîches. Excellente pour les articles de menu exigeant un réglage de température plus précis. | Parfaite pour les stations à marmite grand volume, grande vitesse et à allumage continu | Parfaite pour les volumes et vitesses moyens, faire sauter rapidement et réchauffer le contenu de petites marmites et faitouts | Choix intelligent pour les applications commerciales légères, pour faire sauter et pour le chauffage non continu de petites marmites. Préférée des chefs pour une variété de techniques de cuisson. | Adaptée aux applications commerciales légères, pour faire sauter et pour le chauffage non continu de petites marmites. | Idéale pour la préparation d'articles de menu avec la performance du gaz ou quasiment, mais la haute efficacité énergétique de l'induction dans une application électrique sans danger, sans flammes et facile à utiliser dans un cadre commercial. |
| TEMPÉRATURE DE CHAUFFAGE MAX. APPROX. | | | | | |
| 550°F (288°C) | 550°F (288°C) | 525°F (274°C) | 525°F (274°C) | 460°F (237°C) | 850°F (454°C) |
| RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE | | | | | |
| 90% | 90% | 90% | 90% | 75% | 90% |
| ÉGLAGES DE PUISSANCE | | | | | |
| Rotatif, 1 à 100 | 1 à 100 | 1 à 100 | 1 à 100 | 1 à 20 | 1 à 100, turbo |
| GARANTIE | | | | | |
| 1 an | 2 ans | 2 ans | 2 ans | 1 an | 1 an |
| CHOISIES PAR | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Restaurants - cuisine fine et ambiance décontractée Hôtellerie Universités Écoles de cuisine | <ul style="list-style-type: none"> Hôtels de grande taille Restaurants grand volume Bateaux de croisière Armée Écoles de cuisine Grands chefs exigeants qui demandent une commande de températures hautes et basses extrêmement précise | <ul style="list-style-type: none"> Restaurants à ambiance décontractée Restaurants à service rapide Hospitalité (premier plan ou arrière-plan) Bateaux de croisière Écoles de cuisine Entreprises et hôpitaux | <ul style="list-style-type: none"> Hôtels Traiteurs Restaurants à ambiance décontractée Restaurants à service rapide Sandwicheries et charcuteries Suites luxueuses dans des stades Entreprises et hôpitaux Chefs pâtisseries | <ul style="list-style-type: none"> Hôtels Traiteurs Sandwicheries et charcuteries | <ul style="list-style-type: none"> Restaurants à ambiance décontractée Universités Écoles de cuisine Hôtellerie Bateaux de croisière Traiteurs Hôtels |

NOTA IMPORTANTE: A menos que se indique lo contrario Vollrath garantiza que los productos aptos para inducción funcionarán con las estufas y calentadores de inducción de Vollrath. Las estufas y calentadores de Vollrath están calibrados para funcionar con una amplia variedad de productos aptos para inducción, sin embargo no podemos garantizar las opciones de calidad y materiales de los demás fabricantes, ni el rendimiento de nuestras estufas cuando se usan con tales productos.

PLAQUES À INDUCTION MIRAGE®



Mirage® Pro

- Technologie d'induction haute performance propriétaire
- Rendement énergétique de 90 % - contre 40 % environ pour les plaques de cuisson au gaz
- 100 réglages de puissance pour un contrôle précis de la cuisson
- Température réglable entre 80 et 400 °F (27 et 204 °C)



Pour des vidéos et des articles sur l'induction, consultez VOLLRATH.com/induction.



| N° ART. | DESCRIPTION | TAILLE DE CASSEROLE MAX.: PO (CM) | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | KW | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|---------|-----|----|-------|------------|
| 59500P | Comptoir - États-Unis seulement | 14 (35.6) | 14 x 15¼ x 3 (35.6 x 38.7 x 7.6) | 120 CA | 1.8 | 15 | 5-15P | 1 |
| 59510P | Comptoir - États-Unis et Canada | 14 (35.6) | 14 x 15¼ x 3 (35.6 x 38.7 x 7.6) | 120 CA | 1.4 | 12 | 5-15P | 1 |

Mirage Cadet

- Technologie d'induction propriétaire
- Rendement énergétique de 75 % - contre 40 % environ pour les plaques de cuisson au gaz
- 20 niveaux de puissance
- Température réglable entre 100 et 400 °F (38 et 204 °C)



| N° ART. | DESCRIPTION | TAILLE DE CASSEROLE MAX.: PO (CM) | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | KW | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|---------|-----|----|-------|------------|
| 59300 | Comptoir - États-Unis seulement | 14 (35.6) | 12 x 16 x 3½ (30.5 x 40.6 x 7.9) | 120 CA | 1.8 | 15 | 5-15P | 1 |
| 59310 | Comptoir - Canada seulement | 14 (35.6) | 12 x 16 x 3½ (30.5 x 40.6 x 7.9) | 120 CA | 1.4 | 12 | 5-15P | 1 |

Housse de transport Mirage

- Housse pratique pour transporter et protéger votre plaque à induction sur comptoir
- La poche de côté permet de mettre articles de cuisine et autres objets



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|-----------------------------------|------------|
| 59145 | Housse de transport pour plaques de comptoir Mirage® | 16½ x 18½ x 4½ (41.9 x 47 x 11.4) | 1 |

Plaque à induction pour wok

- Induction ultra-efficace, offrant une performance similaire au gaz
- 100 réglages de puissance pour un contrôle précis de la cuisson
- Bouton Turbo pour un chauffage rapide immédiat
- Commandes de puissance numériques simples



Gabarit inox pour plaque à induction pour wok encastrable



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | KW | A | LOT CAISSE |
|---------|---|--|---------|-------|------|------------|
| 6958301 | Plaque à induction de comptoir pour wok* | 17 x 20 1/2 x 8 5/8 (43.2 x 51 x 21) | 208-240 | 3-3.5 | 14.6 | 1 |
| 58814 | Wok en acier au carbone | Dia. du wok 4 (35.6) x hauteur 3 7/8 (9.9) | — | — | — | 1 |
| 69584 | Gabarit inox pour plaque à induction pour wok encastrable | 22 x 19 x 3/4 (55.9 x 48.3 x 1.9) | — | — | — | 1 |

* Expédié avec wok en acier au carbone

Plaques à induction Cayenne® HD

- Le rendement énergétique de 90 % contre 40 % pour le gaz signifie :
 - Chaleur réglable instantanée
 - Baisse de la facture énergétique, y compris CVC
 - Cuisine plus fraîche



Pour des vidéos et des articles sur l'induction, consultez VOLLRATH.com/induction.



912HIDC



924HIMC



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X H X P): PO (CM) | TENSION | MAX KW/ PAR INDUCTEUR | FICHE | TOTAL AMPÈRES | LOT CAISSE |
|----------|---|---------------------------------------|---------|-----------------------|-------|---------------|------------|
| 912HIMC | Deux inducteurs de 12" (30.5 cm) - commande manuelle (États-Unis/Canada) | 12 x 13 5/8 x 30 (30.5 x 34.6 x 76.2) | 208/240 | 2 900 | 6-30P | 24 | 1 |
| 924HIMC* | Quatre inducteurs de 24" (61 cm) - commande manuelle (États-Unis/Canada) | 24 x 13 5/8 x 30 (61.0 x 34.6 x 76.2) | 208/240 | 2 900 | 6-30P | 2 x 24 | 1 |
| 912HIDC | Deux inducteurs de 12" (30.5 cm) - commande numérique (États-Unis/Canada) | 12 x 13 5/8 x 30 (30.5 x 34.6 x 76.2) | 208/240 | 2 900 | 6-30P | 24 | 1 |
| 924HIDC* | Quatre inducteurs de 24" (61 cm) - commande numérique (États-Unis/Canada) | 24 x 13 5/8 x 30 (61.0 x 34.6 x 76.2) | 208/240 | 2 900 | 6-30P | 2 x 24 | 1 |

* Modèle à quatre inducteurs fournis avec deux fiches 30 A. Exige deux circuits indépendants.

Plaques de cuisson à induction série Commercial

- Conçues pour les stations à sauter et chauffer commerciales légères
- Idéales pour une cuisson de présentation, les stations à omelettes ou les petites stations de remise en température
- Neuf réglages de température
- Affichage numérique facile à nettoyer sans boutons pour empêcher les changements accidentels de température



6950020



| N° ART. | DESCRIPTION | TAILLE DE CASSEROLE MAX.: PO (CM) | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | KW MAX. | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------------|-----------------------------------|--|---------|---------|----|-------|------------|
| 6950020 | Comptoir, États-Unis seulement | 14 (35.6) | 13 1/8 x 16 1/2 x 4 (33.3 x 41.9 x 10.2) | 120 CA | 1.8 | 15 | 5-15P | 1 |
| 6951020 | Comptoir, Canada seulement | 14 (35.6) | 13 1/8 x 16 1/2 x 4 (33.3 x 41.9 x 10.2) | 120 CA | 1.4 | 12 | 5-15P | 1 |

Plaques de cuisson à induction série Ultra

- Conçues pour les grands volumes et une utilisation intensive
- 100 réglages de puissance pour un contrôle précis de la cuisson
- Rendement de 90 % contre 40 % pour les cuisinières à gaz



69504



69507

| N° ART. | DESCRIPTION | TAILLE DE CASSEROLE MAX. PO (CM) | DIMENSIONS (LA X P X H) PO (CM) | TENSION | KW MAX. | A | FICHE | LOT CAISSE |
|--|---|-------------------------------------|--|------------|------------|------|-----------|---------------|
| 69504 | Sur comptoir | 14 (35.6) | 15 $\frac{1}{8}$ x 18 $\frac{1}{2}$ x 5 $\frac{3}{4}$ (40.3 x 47 x 14.6) | 208/240 CA | 3.5 | 14.6 | 6-20P | 1 |
| 69505** | Appareil encastrable | 14 (35.6) | 17 $\frac{3}{8}$ x 16 $\frac{1}{2}$ x 4 $\frac{3}{4}$ (44.1 x 41.9 x 12) | 208/240 CA | 3.5 | 14.6 | 6-20P | 1 |
| 69507 | Sur comptoir, deux inducteurs (avant-arrière) | 12 (30.5) | 15 $\frac{1}{8}$ x 29 $\frac{3}{4}$ x 5 $\frac{1}{8}$ (40.3 x 75.6 x 14.8) | 208/240 CA | 3.5* | 29.2 | 6-50P | 1 |
| 69508** | Encastrable, deux inducteurs (avant-arrière) | 12 (30.5) | 17 $\frac{3}{8}$ x 27 $\frac{1}{8}$ x 5 $\frac{1}{8}$ (44.1 x 70.8 x 13) | 208/240 CA | 3.5* | 29.2 | 6-50P | 1 |
| NUMÉROS DE MODÈLE INTERNATIONAUX*** | | | | | | | | |
| 6950502 | | | | | | | Schuko | |
| 6950503 | Encastrable, un inducteur | 12 (30.5) | 17 $\frac{3}{8}$ x 16 $\frac{1}{2}$ x 4 $\frac{3}{4}$ (44.1 x 41.9 x 12) | 240 AC | 3.5 | 14.6 | R.-U. | 1 |
| 6950505 | | | | | | | Australie | |

*Par inducteur **Dimensions de découpe du boîtier de commande 69505/69508 : 7" x 3 $\frac{3}{8}$ " (18.4 x 9.8 cm) – Remarque : 1 commande par inducteur

***Modèles internationaux – pour exportation seulement, marque CE

Plaques de cuisson à induction série Professional

- Pour poêles, casseroles et petites marmites
- 100 réglages pour une cuisson précise — réglez à la puissance ou à la température qui convient



6954703
6954704



69523

| N° ART. | DESCRIPTION | TAILLE DE CASSEROLE MAX. PO (CM) | DIMENSIONS (LA X P X H) PO (CM) | TENSION | MAX KW | A | FICHE | LOT CAISSE |
|--|---|-------------------------------------|--|------------|--------------------|------|-----------|---------------|
| 6954301 | Sur comptoir, un inducteur** | 14 (35.6) | 13 $\frac{1}{8}$ x 16 $\frac{1}{2}$ x 4 (32.7 x 41.9 x 10.2) | 208/240 CA | 2.6 | 10.8 | 6-20P | 1 |
| 69520 | Sur comptoir, un inducteur | 14 (35.6) | 16 x 17 $\frac{3}{4}$ x 6 (40.1 x 45.1 x 15.2) | 208/240 CA | 2.9 | 12.1 | 6-20P | 1 |
| 69521* | Encastrable, un inducteur | 14 (35.6) | 17 $\frac{3}{8}$ x 16 $\frac{1}{2}$ x 4 $\frac{1}{2}$ (44.8 x 42.5 x 11.4) | 208/240 CA | 2.9 | 12.1 | 6-20P | 1 |
| 69522 | Sur comptoir, deux inducteurs (avant-arrière) | 12 (30.5) | 15 $\frac{1}{8}$ x 29 $\frac{3}{4}$ x 5 $\frac{1}{8}$ (40.4 x 75.6 x 14.8) | 208/240 CA | 2.9 p/inducteur | 24 | 6-30P | 1 |
| 69523 | Sur comptoir, deux inducteurs (côte à côte) | 12 (30.5) | 26 $\frac{1}{8}$ x 18 $\frac{3}{8}$ x 5 $\frac{1}{2}$ (67.6 x 46.7 x 14) | 208/240 CA | 2.9 p/inducteur | 24.1 | 6-30P | 1 |
| 69524* | Encastrable, deux inducteurs (avant-arrière) | 12 (30.5) | 17 $\frac{3}{8}$ x 27 $\frac{1}{8}$ x 4 $\frac{1}{4}$ (44.1 x 70.8 x 12.1) | 208/240 CA | 2.9 p/inducteur | 24.2 | 6-30P | 1 |
| NUMÉROS DE MODÈLE INTERNATIONAUX*** | | | | | | | | |
| 6954302** | | | | | | | Schuko | |
| 6954303** | Sur comptoir, | | | | | | R.-U. | |
| 6954304** | un inducteur | 14 (35.6) | 13 $\frac{1}{8}$ x 16 $\frac{1}{2}$ x 4 (32.7 x 41.9 x 10.2) | 208/240 CA | 2.6 | 10.8 | China | 1 |
| 6954305** | | | | | | | Australie | |
| 6952105 | Encastrable, un inducteur | 14 (35.6) | 17 $\frac{3}{8}$ x 16 $\frac{1}{2}$ x 4 $\frac{1}{2}$ (44.8 x 42.5 x 11.4) | 208/240 CA | 2.9 | 12.1 | Australie | 1 |
| 6954702** | | | | | | | | |
| 6954703** | Sur comptoir, deux inducteurs (avant-arrière) | 12 (30.5) | 13 $\frac{1}{8}$ x 26 $\frac{1}{8}$ x 5 $\frac{1}{8}$ (34 x 67.6 x 14.8) | 208/240 CA | 1.9 p/inducteur | 15.8 | China | 1 |
| 6954704** | | | | | | | | |

*Dimensions de découpe du boîtier de commande 69521 et 69524 : 7" x 3 $\frac{3}{8}$ " (18.4 x 9.8 cm)

6954301, 6954302 à 6954305 et 6954702 à 6954704 sont fabriqués par Vollrath China *Modèles internationaux – pour exportation seulement, marque CE

Plaques chauffantes à induction Fajita

- L'utilisation simple via une touche produit des résultats parfaits en un temps record, à chaque fois
- Les plaques fonctionnent avec les deux styles de poêle à fajitas standard et portent les poêles à température ambiante à la température adéquate de cuisson



Plaque chauffante Ultra Fajita 69504F

69504F TROIS PRÉRÉGLAGES, 3 000 À 3 500 W :

- Réglage 1 : 80 secondes, 450-550 °F ; 230-288 °C
- Réglage 2 : 30 secondes, 300-350 °F ; 149-177 °C
- Réglage 3 : 60 secondes, 400-500 °F ; 204-260 °C

2

GARANTIE DEUX ANS



Plaque chauffante Fajita Mirage® 59500F

59500F, 59510F UN PRÉRÉGLAGE, 1 440-1 800 W :

- 59500F - Chauffage : 120 secondes, 450-550 °F ; 204-206 °C
- 59510F - Chauffage : 140 secondes, 450-550 °F ; 204-206 °C

1

GARANTIE UN AN



Poêles en photo pour démonstration seulement. Pas un produit Vollrath.

6954302F, 6954303F DEUX PRÉRÉGLAGES :

- Réglage 1 - Chauffage : 60 secondes, 204-206 °C
- Réglage 2 - Réchauffage : 15 secondes, 204-206 °C



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMEN. (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | MAX KW | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---|--|--|------------|--------|------|-------|------------|
| 59500F | Mirage® Fajita – plaque chauffante à induction pour poêle en fonte (États-Unis) | 14 x 15 x 3 (35.6 x 38.1 x 7.6) | 120 CA | 1.8 | 15 | 5-15P | 1 |
| 59510F | Mirage® Fajita – plaque chauffante à induction pour poêle en fonte (Canada) | 14 x 15 x 3 (35.6 x 38.1 x 7.6) | 120 CA | 1.4 | 12 | 5-15P | 1 |
| 69504F | Ultra Fajita – plaque chauffante à induction pour poêle en fonte (États-Unis/Canada) | 15 7/8 x 18 1/2 x 5 3/4 (40.3 x 47 x 14.6) | 208/240 CA | 3.5 | 14.6 | 6-20P | 1 |
| PLAQUES CHAUFFANTES À INDUCTION POUR PLATS PRO SIZZLE DE COMPTOIR INTERNATIONAUX | | | | | | | |
| 6954302F | Plaque chauffante à induction pour plats Pro Sizzle | 13 3/8 x 16 1/2 x 5 3/4 (32.7 x 41.9 x 10.2) | 230 CA | 2.6 | 10.8 | Shuko | 1 |
| 6954303F | Plaque chauffante à induction pour plats Pro Sizzle | 13 3/8 x 16 1/2 x 5 3/4 (32.7 x 41.9 x 10.2) | 230 CA | 2.6 | 10.8 | R.-U. | 1 |

*Modèles internationaux – pour exportation seulement, marque CE

REMARQUE : Ces appareils ont été spécialement conçus pour faire chauffer les poêles aux températures de crépitements à partir de la température ambiante; une fois les poêles chaudes, les aliments préparés et l'huile/l'eau sont ajoutés pour créer l'effet de crépitements des fajitas. Ils ne sont pas conçus pour d'autres applications ou pour la cuisson directe des aliments.



**DONNEZ UNE TOUCHE D'ÉLÉGANCE
À LA PRÉSENTATION DE VOTRE BUFFET**

Pour plus d'informations, voir la page 199-200.

GRILLE-PAINS ET FOURS CONVOYEURS

N

Grille-pains et fours convoyeurs

UN TOAST POUR LE PAIN GRILLÉ

Bravo à une nouvelle collection de grille-pains et fours convoyeurs de Vollrath. Bien connu des cuisines et fournisseur n° 1 des restaurants, nous amenons une gamme encore plus complète de solutions professionnelles à la table. Du pain grillé aux bagels, en passant par les pizzas et les panini, voyez pourquoi le monde de la restauration a encore plus de raisons de fêter ces nouveaux venus. Visitez VOLLRATH.com/toast.

Grille-pain convoyeurs



La convection forcée et les éléments chauffants à quartz écoénergétiques grillent uniformément et vite. La gamme complète inclut des modèles pour un large éventail d'applications. Choisissez un grille-pain qui réponde à vos besoins de pain grillé standard tel que petits pains, bagels et autres pains spéciaux.

Pages 35-37

Grille-pains de contact



Fait gagner de la place sur le comptoir en faisant griller vite et uniformément de grands volumes de petits pains. La plaque double face permet de faire griller parfaitement les petits pains, les empêchant de se détremper et rendant ce modèle idéal pour les chaînes de burgers.

Page 38

Grille-pains convertibles



Les grille-pains convertibles Vollrath présentent les avantages de deux appareils en un. Cette solution tout-en-un passe vite et facilement d'un grille-pain standard à un grille-pain convoyeur, permettant aux restaurants à volume moyen de faire griller le pain, les bagels et les sandwiches, et de faire fondre le fromage.

Page 38

Fours à pizza convoyeurs

Offrez des résultats précis et reproductibles pour la cuisson des pâtes levées fraîches et des pizzas partiellement cuites, des pains non levés, des calzones, et du pain à l'ail ou au fromage. Ils offrent flexibilité et commodité aux opérations qui proposent la pizza, en plus d'autres articles sur leur menu.

Page 39



Fours à sandwichs convoyeurs

Produisez du pain uniformément grillé en faisant fondre du fromage et réchauffant la viande. Modèles disponibles pour les applications à faible ou grand volume, comme les sandwicheries.

Page 40



Salamandres/fours de finition

Parfaits pour faire fondre le fromage sur toute une variété d'articles de menu, de même que pour finir des plats principaux.

Page 41



GRILLE-PAINS CONVOYEURS

FONCTIONS ET AVANTAGES GLOBAUX DES GRILLES-PAINS CONVOYEURS :

- La convection forcée est écoénergétique et donne des résultats uniformes
- La plupart des modèles ont des éléments chauffants à quartz à réaction rapide écoénergétiques
- Le mode Attente économise 75 % d'énergie aux heures creuses quand l'appareil n'est pas utilisé pour un retour rapide à pleine puissance
- Vitesse variable pour obtenir la coloration désirée
- Système d'entraînement sans entretien ; la chaîne d'entraînement en inox n'a pas besoin d'être lubrifiée

N Grilles-pains convoyeurs (JT1 & JT1H)

- Sélecteur de vitesse
- Tapis de convoyeur de 10½" (26.67 cm) de large, 2 tranches
- Applications à faible volume et self-service ou remplacement de grille-pain à éjection automatique



JT1

| N° ART. | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TENSION | DÉBIT MAX. | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE | OPTION GRIL UNE FACE |
|-------------|--|--|---------|---|--|----------------------|
| JT1 | | | | | | |
| CT2-120350 | Pains standard | 1 ½" (3.8) | 120 | Pains standard, pains spéciaux, petits pains et bagels | Applications à faible volume et self-service ou remplacement de grille-pain à éjection automatique | — |
| JT1H | | | | | | |
| CT2H-120250 | Pains standard, pains spéciaux, petits pains et bagels | 2 ½" (6.4) | 120 | Jusqu'à 250 tranches ou moitiés de petit pain par heure | Applications à faible volume et self-service ou remplacement de grille-pain à éjection automatique | — |

Modèles internationaux disponibles - visitez VOLLRATH.com/toasters

N Grilles-pains convoyeurs (JT1B & JT1BH)

- Sélecteur de vitesse
- Option gril une face – basculez entre une chaleur maximale et l'activation de l'élément chauffant du haut seulement pour faire griller bagels ou petits pains sur une face
- Tapis de convoyeur de 10½" (26.67 cm) de large, 2 tranches
- Applications à faible volume et self-service ou remplacement de grille-pain à éjection automatique



JT1BH

| N° ART. | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TENSION | DÉBIT MAX. | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE | OPTION GRIL UNE FACE |
|--------------|--|--|---------|---|---|----------------------|
| JT1B | | | | | | |
| CT2B-120500 | Pains standard, petits pains et bagels | 1 ½" (3.8) | 120 | Jusqu'à 500 tranches ou moitiés de petit pain par heure | Applications à volume moyen et self-service, option gril une face | ✓ |
| JT1BH | | | | | | |
| CT2BH-120400 | Pains standard, pains spéciaux, petits pains et bagels | 1½"-3" (3.8-7.6), réglable | 120 | Jusqu'à 400 tranches ou moitiés de petit pain par heure | Applications à volume moyen et self-service, option gril une face | ✓ |

Modèles internationaux disponibles - visitez VOLLRATH.com/toasters

Grilles-pains convoyeurs (JT2 & JT2H)

- Commandes variables des éléments chauffants du haut et du bas, en plus du régulateur de vitesse
- Tapis de convoyeur de 10½" (26.67 cm) de large, 2 tranches
- Opérations à volume moyen



JT2



| N° ART. | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TENSION | DÉBIT MAX. | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE | OPTION GRIL UNE FACE |
|-------------|--|--|---------|---|-----------------------------|----------------------|
| JT2 | | | | | | |
| CT4-120450 | Pains standard | 1-½" (3.8) | 120 | 450-800 tranches ou moitiés de petit pain par heure | Applications à volume moyen | — |
| CT4-208800 | | | 208 | | | |
| CT4-240800 | | | 240 | | | |
| JT2H | | | | | | |
| CT4H-120300 | Pains standard, pains spéciaux, petits pains et bagels | 1½"-3" (3.8-7.6), réglable | 120 | 300-550 tranches ou moitiés de petit pain par heure | Applications à volume moyen | — |
| CT4H-208550 | | | 208 | | | |
| CT4H-240550 | | | 240 | | | |

*Les modèles 220 V (CT4-220800 et CT4H-220550) sont fabriqués sur commande. Contactez votre commercial Vollrath.

Modèles internationaux disponibles - visitez VOLLRATH.com/toasters

Grilles-pains convoyeurs (JT2B)

- Option gril une face
- Tapis de convoyeur de 10½" (26.67 cm) de large, 2 tranches
- Conçus pour les chaînes de bagels à grand volume



JT2B



| N° ART. | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TENSION | DÉBIT MAX. | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE | OPTION GRIL UNE FACE |
|---------------|-----------------------------|--|---------|--|---|----------------------|
| JT2B* | | | | | | |
| CT4B-2081200* | Petits pains et bagels | 2¼" (5.7) | 208 | Jusqu'à 1 200 moitiés de bagel ou petit pain par heure | Applications à grand volume, une face seulement | ✓ |
| CT4B-2401200* | | | 240 | | | |

*Le modèle JT2B a des éléments chauffants à gaine métallique ultra-solides. Modèles internationaux disponibles - visitez VOLLRATH.com/toasters

Grilles-pains convoyeurs (JT3 & JT3H)

- Commandes variables des éléments chauffants du haut et du bas, en plus du régulateur de vitesse
- Tapis de convoyeur de 14½" (26.67 cm) de large, 2 tranches
- Grand volume



JT3



| N° ART. | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TENSION | DÉBIT MAX. | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE | OPTION GRIL UNE FACE |
|-------------|--|--|---------|---|-----------------------------|----------------------|
| JT3 | | | | | | |
| CT4-2081000 | Pains standard | 1 ½" (3.8) | 208 | Jusqu'à 1 000 tranches ou moitiés de petit pain par heure | Applications à grand volume | — |
| CT4-2401000 | | | 240 | | | |
| JT3H | | | | | | |
| CT4H-208950 | Pains standard, pains spéciaux, petits pains et bagels | 1½"-3" (3.8-7.6), réglable | 208 | Jusqu'à 950 tranches ou moitiés de petit pain par heure | Applications à grand volume | — |
| CT4H-240950 | | | 240 | | | |

*Les modèles 220 V (CT4-2201000 et CT4H-220950) sont fabriqués sur commande. Contactez votre commercial Vollrath. Modèles internationaux disponibles - visitez VOLLRATH.com/toasters

Grilles-pains convoyeurs (JT3BH)

- Commandes variables des éléments chauffants du haut et du bas, en plus du régulateur de vitesse
- Option gril une face – basculez entre une chaleur maximale et l'activation de l'élément chauffant du haut seulement pour faire griller bagels ou petits pains sur une face
- Tapis de convoyeur de 14 1/3" (26.67 cm) de large, 2 tranches
- Grand volume nécessitant une certaine polyvalence



JT3BH

| N° ART. | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TENSION | DÉBIT MAX. | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE | OPTION GRIL UNE FACE |
|---------------|--|--|---------|---|-----------------------------|----------------------|
| JT3BH | | | | | | |
| CT4BH-2081400 | Pains standard, pains spéciaux, petits pains et bagels | 1 1/2"-3" (3.8-7.6), réglable | 208 | Jusqu'à 1 400 tranches ou moitiés de petit pain par heure | Applications à grand volume | ✓ |
| CT4BH-2401400 | | | 240 | | | |

*Le modèle 220 V CT4BH-2201400 est fabriqué sur commande. Contactez votre commercial Vollrath.

Modèles internationaux disponibles - visitez VOLLRATH.com/toasters

Grilles-pains convoyeurs (JT2000)

- Commandes variables des éléments chauffants du haut et du bas, en plus du régulateur de vitesse
- Option gril une face – basculez entre une chaleur maximale et l'activation de l'élément chauffant du haut seulement pour faire griller bagels ou petits pains sur une face
- Tapis de convoyeur de 14 1/3" (26.67 cm) de large, 2 tranches
- Volume maximal pour les repas rapides – réfectoires de bases militaires et de collectivités



JT2000

| N° ART. | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TENSION | DÉBIT MAX. | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE | OPTION GRIL UNE FACE |
|---------------|--|--|---------|---|-----------------------------|----------------------|
| JT2000 | | | | | | |
| CT4-2082000 | Pains standard, petits pains et bagels | 1 3/4" (4.5) | 208 | Jusqu'à 2 000 tranches ou moitiés de petit pain par heure | Applications à grand volume | ✓ |
| CT4-2402000 | | | 240 | | | |

*Le modèle 220 V CT4-2202000 est fabriqué sur commande. Contactez votre commercial Vollrath.

Modèles internationaux disponibles - visitez VOLLRATH.com/toasters

Grilles-pains convoyeurs doubles (JT4)

- Deux grille-pains en un
- Commandes indépendantes des éléments chauffants du haut et du bas, régulateur de vitesse et mode veille
- Extrêmement polyvalent – très pratique lorsque deux pains différents sont requis en même temps
- Opérations à volume moyen



JT4

| N° ART. | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TENSION | DÉBIT MAX. | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE | OPTION GRIL UNE FACE |
|-------------|--|--|---------|---|--|----------------------|
| JT4 | | | | | | |
| CT4-208DUAL | Pains standard, pains spéciaux, petits pains et bagels | Compartment du haut réglable entre 1 1/2" et 3" (3.8 et 7.6) ; compartiment du bas réglable 1 1/2" (3.8) | 208 | Jusqu'à 1 400 tranches ou moitiés de petit pain par heure combinées | Applications à volume moyen devant faire griller différents articles simultanément | — |
| CT4-240DUAL | | | 240 | | | |

*Le modèle 220 V CT4-220DUAL est fabriqué sur commande. Contactez votre commercial Vollrath.

Modèles internationaux disponibles - visitez VOLLRATH.com/toasters

Grilles-pains convertibles (JT2HC & JT3HC)

- Commandes variables des éléments chauffants du haut et du bas, en plus du régulateur de vitesse
- Passe vite et facilement d'un grille-pain standard à un grille-pain convoyeur, offrant les avantages de deux appareils en un
- Possibilité de faire griller du pain, des bagels et des sandwiches, mais aussi de faire fondre du fromage dans un seul appareil.



2 GARANTIE DEUX ANS



JT3HC
Se transforme en un grille-pain convoyeur !

OPTION GRIL UNE FACE

| LISTED | | HAUTEUR DE L'OUVERTURE | | OPTION | |
|-------------|---|------------------------------|---------|--------------------------------|--|
| N° ART. | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | PRODUIT PO (CM) | TENSION | DÉBIT MAX. | GRIL UNE FACE |
| JT2HC | | | | | |
| CVT4-120300 | Pain standard, sandwiches | 2 tranches 10½" (26.7 cm) | 120 | Jusqu'à 300 tranches par heure | Applications à volume moyen nécessitant la flexibilité de faire griller du pain et des bagels, de même que faire griller des sandwiches et fondre du fromage |
| CVT4-208550 | | | 208 | Jusqu'à 550 tranches par heure | |
| CVT4-240550 | | | 240 | Jusqu'à 550 tranches par heure | |
| JT3HC | | | | | |
| CVT4-208900 | Pains, sandwiches, finition de plats principaux | 3 tranches 14½" (36.8 cm) | 208 | Jusqu'à 900 tranches par heure | Applications à grand volume moyen nécessitant la flexibilité de faire griller du pain et des bagels, de même que faire griller des sandwiches et fondre du fromage |
| CVT4-240900 | | | 240 | Jusqu'à 900 tranches par heure | |

*Les modèles 220 V (CVT4-220550 et CVT4-220900) sont fabriqués sur commande. Contactez votre commercial Vollrath. Modèles internationaux disponibles - visitez vollrath.com/toasters

Grilles-pains convoyeurs doubles convertibles (JT4HC)

- Notre appareil le plus polyvalent fait griller plusieurs produits simultanément
- Commandes variables des éléments chauffants du haut et du bas, en plus du régulateur de vitesse
- Le compartiment du haut passe vite et facilement d'un grille-pain standard à un grille-pain convoyeur
- Possibilité de faire griller du pain, des bagels et des sandwiches, mais aussi de faire fondre du fromage dans un seul appareil.



2 GARANTIE DEUX ANS



JT4HC

OPTION GRIL UNE FACE

| N° ART. | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | HAUTEUR DE OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TENSION | DÉBIT MAX. | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE | OPTION GRIL UNE FACE |
|--------------|--|--------------------------------------|---------|----------------------------------|--|----------------------|
| JT4HC | | | | | | |
| CVT4-208DUAL | Pains standard, pains spéciaux, sandwiches, finition de plats principaux, petits pains et bagels | 14½" (36.8 cm) | 208 | Jusqu'à 1 100 tranches par heure | Volume moyen, extrêmement polyvalent, fait griller différents articles simultanément | — |
| CVT4-240DUAL | | | 240 | | | |

*Le modèle 220 V CVT4-220DUAL est fabriqué sur commande. Contactez votre commercial Vollrath. Modèles internationaux disponibles - visitez VOLLRATH.com/toasters

Grille-pains de contact (CBT15)

- La plaque en aluminium fait griller en douceur les petits pains pour qu'ils résistent aux burgers juteux et aux sauces
- Deux ouvertures pour une capacité de chargement maximale
- Commandes de vitesse variable indépendantes pour chaque ouverture
- Le concept de comptoir vertical augmente l'efficacité en cuisine en faisant gagner de la place
- Les deux ouvertures produit sont réglables entre ½" – 1" (2.5 cm – 5 cm) avec une plaque de pression à ressort pour accommoder différents types de petits pains



2 GARANTIE DEUX ANS



CBT15

| N° ART. | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | TENSION | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE |
|-------------|---|---------|--|
| CBT15 | | | |
| VCT4-208 | Petits pains | 208 | Applications à grand volume faisant exclusivement griller des petits pains |
| VCT4-240 | | 240 | |
| ACCESSOIRES | | | |
| 351032 | Feuilles de protection amovibles (2) pour CBT15 | | |
| 351034 | Butter Wheel* (roue à beurre) pour CBT15 | | |

*Butter Wheel® (oue à beurre) non certifiée NSF Modèles internationaux disponibles - visitez VOLLRATH.com/toasters

FOURS CONVOYEURS

FONCTIONS ET AVANTAGES DU FOUR CONVOYEUR :

- Vitesse variable pour des ajustements en temps réel
- Modèles MGD et JPO : commandes de chaleur thermostatiques en haut et en bas pour obtenir les résultats souhaités
- La convection forcée est écoénergétique et donne des résultats uniformes
- Éléments chauffants à quartz à réaction rapide écoénergétiques

- Système d'entraînement sans entretien ; la chaîne d'entraînement en inox n'a pas besoin d'être lubrifiée
- Destinés aux opérations produisant régulièrement des volumes moyens de pizzas ou pains plats frais ou partiellement cuits. Non destinés à la cuisson de pizzas surgelées ou d'aliments ou garnitures crues.
- Non destiné aux pizzerias

N Four à pizzas numérique (MGD18)

- Changez la direction du convoyeur d'une pression sur un bouton
- 4 zones indépendantes commandées par thermostat
- Commandes numériques, 6 réglages programmables
- Inclut les plateaux de chargement et de réception
- Testé UL et vérifié pour un fonctionnement sans ventilation ; au moins conforme à EPA 202



MGD18



| N° ART. | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TENSION | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE |
|---|---|--|---------|--|---|
| MGD18 | | | | | |
| PO6-20818 | Pâte fraîche, pizzas | Réglable entre | 208 | 18" (45.7) | Opérations qui produisent régulièrement des volumes moyens de pizza, pain plat ou calzones. Commande numérique. |
| PO6-24018 | pains plats et calzones partiellement cuits | 1½"-4" (3.8-10.2) | 240 | | |
| ACCESSOIRES | | | | | |
| Espaceur d'empilage de four double pour JPO18/MGD18 | | | | | |

*Le modèle 220 V PO6-22018 est fabriqué sur commande. Contactez votre commercial Vollrath.

N Fours à pizzas convoyeurs (JPO14/JPO18)

- Sens de déplacement du tapis sélectionnable : droite et gauche
- Éléments chauffants commandés par thermostat
- Incluent les plateaux de chargement et de réception
- Testés UL et vérifiés pour un fonctionnement sans ventilation ; au moins conformes à EPA 202



JPO14



| N° ART. | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TENSION | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE |
|--------------------|---|--|---------|--|---|
| JPO14 | | | | | |
| PO4-20814L-R | Pâte fraîche, | 1½"-4" (3.8-10.2) réglable | 208 | 14" (35.6) | Opérations qui produisent régulièrement des volumes moyens de pizza ou pain plat. |
| PO4-20814R-L | pizzas et pains | | 240 | | |
| PO4-24014L-R | plats partiellement cuits | | | | |
| PO4-24014R-L | | | | | |
| JPO18 | | | | | |
| PO4-20818L-R | Pâte fraîche, | 1½"-4" (3.8-10.2) réglable | 208 | 18" (45.7) | Opérations qui produisent régulièrement des volumes moyens de pizza ou pain plat. |
| PO4-20818R-L | pizzas et pains | | 240 | | |
| PO4-24018L-R | plats partiellement cuits | | | | |
| PO4-24018R-L | | | | | |
| ACCESSOIRES | | | | | |
| 351036 | Espaceur d'empilage de four double pour JSO/JPO14 | | | | |
| 351037 | Espaceur d'empilage de four double pour JPO18/MGD18 | | | | |

*Les modèles 220 V (PO4-22014L-R, PO4-22014R-L, PO4-22018L-R et PO4-22018R-L) sont fabriqués sur commande. Contactez votre commercial Vollrath.

Fours à sandwichs convoyeurs (JSO14)

- Idéals pour les sandwicheries à grand volume
- Sens de déplacement du tapis sélectionnable : droite et gauche
- Éléments chauffants commandés par phase
- Incluent les plateaux de chargement et de réception
- Testés UL et vérifiés pour un fonctionnement sans ventilation ; au moins conformes à EPA 202



JSO14

| N° ART. | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TENSION | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE |
|--------------|---|--|---------|--|--|
| JSO14 | | | | | |
| SO4-20814L-R | Sandwichs et finition de plats principaux | Réglable entre 1½"-4" (3.8-10.2) | 208 | 14" (35.6) | Opérations qui produisent régulièrement de grands volumes de sandwichs grillés |
| SO4-20814R-L | | | | | |
| SO4-24014L-R | | | 240 | | |
| SO4-24014R-L | | | | | |

ACCESSOIRES

351036 Espaceur d'empilage de four double pour JSO14

*Les modèles 220 V (SO4-22014R-L et SO4-22014L-R) sont fabriqués sur commande. Contactez votre commercial Vollrath.

Fours à sandwichs convoyeurs (JB2H & JB3H)

- Idéals pour les sandwicheries à faible volume ou les petits restaurants
- Testés UL et vérifiés pour un fonctionnement sans ventilation ; au moins conformes à EPA 202



JB3H

JB2H

| N° ART. | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TENSION | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE |
|-------------|---|--|---------|--|--|
| JB2H | | | | | |
| SO2-12010.5 | Sandwiches | Réglable entre 1½"-3" (3.8-7.6) | 120 | 10.5" (26.7) | Opérations produisant un faible volume de sand- wichs grillés ou cherchant à en ajouter au menu ; faisant griller du pain ou fondre du fromage |
| SO2-20810.5 | | | 208 | | |
| SO2-24010.5 | | | 240 | | |
| JB3H | | | | | |
| SO2-20814.5 | Sandwichs et finition de plats principaux | Réglable entre 1½"-3" (3.8-7.6) | 208 | 14.5" (36.8) | Opérations produisant un faible volume de sand- wichs grillés ou cherchant à en ajouter au menu ; faisant griller du pain ou fondre du fromage |
| SO2-24014.5 | | | 240 | | |

ACCESSOIRES

351036 Espaceur d'empilage double pour JB2H

351037 Espaceur d'empilage double pour JB3H

*Les modèles 220 V (SO2-22010.5 and SO2-22014.5) sont fabriqués sur commande. Contactez votre commercial Vollrath.

Salamandres/fours de finition (JW1 & JW2)

- Ces salamandres/fours de finition compacts sont idéals pour faire fondre le fromage, finir les plats principaux ou faire chauffer les assiettes dans les opérations à volume moyen
- Cinq positions d'étagère
- Minuterie de 15 minutes ; l'appareil repasse en mode veille et à 25 % de puissance
- Le mode veille économise 75 % de puissance aux heures creuses
- Éléments chauffants à quartz à réaction rapide écoénergétiques



JW1



JW2



| N° ART. | LARGEUR PO (CM) | TENSION | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE |
|--------------------|--------------------------------|---------|--|--|
| JW1 | | | | |
| CM2-12020 | 20" (50.8) | 120 | 12½" (31.8) | Applications à volume moyen et petits restaurants, compact |
| JW2 | | | | |
| CM2-12026 | 26" (66) | 120 | 20¼" (51.4) | Applications à volume moyen et petits restaurants |
| ACCESSOIRES | | | | |
| 351035 | Support mural pour salamandres | | | |

Salamandres/fours de finition (JW30 & JW30PA)

- Ces salamandres/fours de finition compacts sont idéals pour faire fondre le fromage, finir les plats principaux ou faire chauffer les assiettes dans les opérations à grand volume
- Cinq positions d'étagère
- JW30 a une minuterie de 15 minutes ; l'appareil repasse en mode veille et à 25 % de puissance
- JW30PA est activé par plaque – le poids de la plaque fait passer l'appareil du mode veille au mode pleine puissance
- Le mode veille économise 75 % de puissance aux heures creuses
- Éléments chauffants à gaine métallique ultra-solides



JW30



JW30PA



| N° ART. | LARGEUR PO (CM) | ACTIVATION PAR PLAQUE | TENSION | HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM) | TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE |
|-------------|--------------------------------|--------------------------|---------|--|---|
| JW30 | | | | | |
| CM4-20835 | 35" (88.9) | - | 208 | 28½" (72.4) | Applications à plus grand volume comme les grands restaurants, ultra-robuste |
| CM4-24035 | 35" (88.9) | - | 240 | | |
| JW30PA | | | | | |
| CM4-20835PA | 35" (88.9) | ✓ | 208 | 28½" (72.4) | Applications à plus grand volume comme les grands restaurants, ultra-robuste |
| CM4-24035PA | 35" (88.9) | ✓ | 240 | | |
| ACCESSOIRES | | | | | |
| 351035 | Support mural pour salamandres | | | | |



FOURS SPÉCIAUX

Rôtissoires Cayenne®

- Paniers faciles à charger pour les plats de côtes, les rôtis, les légumes, un carré d'agneau ou des mets délicats comme un poisson farci
- Thermostat pour des résultats réguliers
- La conception unique du ventilateur de circulation répartit uniformément la chaleur à travers le compartiment pour une cuisson et une coloration régulières
- Vitre à l'avant et à l'arrière pour une excellente présentation au point de vente



40704



| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION* | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | DIMEN. DU COMPARTIMENT DE CUISSON (LA X P X H): PO (CM) | WATTS | TENSION | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|---------|--------------------------|--|--|-------|---------|----|-------|---------------|
| 40704 | CGA8008 | Rôtissoire 8 poulets | 29 1/4 x 20 1/8 x 23 1/8 (74.3 x 51 x 58.7) | 18 1/8 x 19 1/2 x 18 1/8 (47.5 x 49.5 x 46) | 2 700 | 220 | 12 | 6-15P | 1 |
| 40841 | CGA8016 | Rôtissoire 15 poulets | 37 x 21 1/8 x 26 1/8 (94 x 55 x 66.3) | 26 1/8 x 21 1/8 x 19 1/8 (67.2 x 54.5 x 49.7) | 5 000 | 220 | 22 | 6-30P | 1 |

*Capacités de four basées sur l'utilisation de poulets de 3 lb (1.5 kg)

Four à pizza/pain Cayenne®

- La chaleur uniforme des pierres de l'âtre et les plus hautes températures donnent des pizzas uniformément croustillantes et légères
- Four fourni avec deux plateaux de cuisson pour des pâtes à pizza et à pain croustillantes et uniformément colorées
- Dimension de plaque : 17 1/2" x 17 1/2" (44.5 x 44.5 cm)
- 2 1/2" (6.4 cm) entre les plaques
- Réglage de température : 140°-750°F (60°-399°C)



40848

| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | ENCOMBREMENT (LA X P X H): PO (CM) | DIMEN. DU COMPARTI- MENT DE CUISSON (LA X P X H): PO (CM) | WATTS | TENSION | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|---------|-------------------|--|---|-------------|---------|-----------|-------|---------------|
| 40848 | POA8002 | Four à pizza/pain | 23 1/8 x 25 3/8 x 20 (58.8 x 64.5 x 51.4) | 18 1/2 x 19 3/8 x 9 1/8 (47 x 48.7 x 23.9) | 2 100-2 800 | 208-240 | 10.1-11.6 | 6-15P | 1 |

Fours à convection Cayenne®

- Le ventilateur à déflecteur personnalisé et la plaque de diffusion spécialement conçue créent un flux d'air régulier et une cuisson uniforme fiable
- Construction à double paroi isolée pour un bon rendement énergétique et un extérieur plus frais
- Température : 150 à 570 °F (66 à 299 °C)
- La grande taille a une fonction d'injection de vapeur pour



40702

40701

| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | NOMBRE DE GRILLES (LA X P X H): PO (CM) | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | DIMEN. DU COMPARTI- MENT DE CUISSON (LA X P X H): PO (CM) | WATTS | TENSION | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|---------|---------------|--|--|---|-----------|---------|---------|-------|---------------|
| 40703 | COA7002 | Demi-taille | 3 | 23 1/8 x 24 1/2 x 18 1/8 (59.5 x 62.2 x 45.8) | 18 1/2 x 13 x 8 1/8 (47 x 33 x 21.8) | 1400 | 120 | 11.6 | 5-15P | 1 |
| 40701 | COA8004 | Demi-taille | 4 | 23 1/8 x 24 1/2 x 23 1/4 (59.5 x 62.2 x 59) | 18 1/2 x 13 x 13 3/4 (47 x 33 x 35) | 2400 | 230 | 11 | 6-15P | 1 |
| 40702 | COA8005 | Grande taille | 4 | 32 1/8 x 29 3/4 x 26 1/8 (83.7 x 75.5 x 66.5) | 27 1/8 x 19 1/8 x 13 3/4 (70.2 x 49.4 x 35) | 1330-5760 | 208-240 | 20.8-24 | 6-30P | 1 |

Fours à micro-ondes

- Extérieur inox avec plaque de fond en céramique à l'intérieur
- Affichage numérique et minuterie
- Puissance : 1 000
- Compartiment de cuisson 0.9 pi³ (25.5 l)



FOUR À MICRO-ONDES NUMÉRIQUE

- Trois niveaux de puissance
- 20 réglages programmables

FOUR À MICRO-ONDES MANUEL

- Commande manuelle
- 6 niveaux de puissance



40830



40819

| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | ENCOMBREMENT (LA X P X H): PO (CM) | DIMEN. DU COMPARTIMENT DE CUISSON (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|---------|-------------|---------------------------------------|--|---------|------|-------|------------|
| 40819 | MWA7025 | Numérique | 20½ x 18½ x 12¼ (52.1 x 46 x 31.1) | 13½ x 14¾ x 7¾ (33.3 x 36.5 x 19.8) | 120 | 12.1 | 5-15P | 1 |
| 40830 | MWA7125 | Manuel | 20½ x 18½ x 12¼ (52.1 x 46 x 31.1) | 13½ x 14¾ x 7¾ (33.3 x 36.5 x 19.8) | 120 | 12.1 | 5-15P | 1 |

SOCLES D'ÉQUIPEMENT

Socles d'équipement service moyen et sévère

SERVICE MOYEN

- Dessus inox pour plus de durabilité
- Dossieret et protections latérales pour contenir les projections et maintenir l'équipement solidement sur la table
- Étagère inférieure galvanisée à hauteur réglable, pratique pour y ranger le nécessaire



Pieds réglables pour optimiser la hauteur et la stabilité



4087948 - Service sévère mobile

SERVICE SÉVÈRE

- Rebord sur tout le pourtour pour contenir les projections et maintenir l'équipement solidement sur la table
- Dessus et étagère inférieure inox pour plus de durabilité
- Disponible avec des roulettes de 5" (12.7 cm) pour plus de mobilité

40740 - Service sévère stationnaire

PARFAITS POUR LES PLANCHAS ET BARBECUE SERVICE MOYEN ET SERVICE INTENSIF



pages 45-46

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | LOT/CAISSE |
|---------|---|----------------------------------|------------|
| 4087924 | Chariot service sévère 24" (61 cm), mobile | 24 x 30 x 24 (61 x 76.2 x 61) | 1 |
| 4087936 | Chariot service sévère 36" (91.4 cm), mobile | 36 x 30 x 24 (91.4 x 76.2 x 61) | 1 |
| 4087948 | Chariot service sévère 48" (121.9 cm), mobile | 48 x 30 x 24 (121.9 x 76.2 x 61) | 1 |
| 40740 | Socle service moyen 24" (61 cm) | 24 x 26 x 24 (61 x 61 x 66) | 1 |
| 40741 | Socle service moyen 36" (91.4 cm) | 36 x 26 x 24 (91.4 x 61 x 66) | 1 |
| 40742 | Socle service moyen 48" (121.9 cm) | 48 x 26 x 24 (121.9 x 61 x 66) | 1 |

CUISINIÈRES ET GRILS À ROULEAUX

Batterie de
cuisine 40736
non incluse

Batterie de cuisine
40737 non incluse

Plaques de cuisson au gaz Cayenne®

- 26 000 BTU par brûleur
- Lèchefrite inox pleine largeur
- Chaque brûleur a une grille pour faciliter la manipulation et le nettoyage



Boutons garantis à vie



**GARANTIE
À VIE**



| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | NOMBRE DE BRÛLEURS | DIMEN. (LA X P X H): PO (CM) | PUISSANCE (BTU) | LOT CAISSE |
|---------|---------|--------------------------------|--------------------|---|-----------------|------------|
| 40736 | HPA1002 | Réchaud à gaz de 12" (30.5 cm) | 2 | 12 x 27 x 13 3/4 (30.5 x 68.6 x 34) | 52 000 | 1 |
| 40737 | HPA1004 | Réchaud à gaz de 24" (61 cm) | 4 | 23 1/2 x 27 x 13 3/4 (60 x 68.6 x 34) | 104 000 | 1 |
| 40738 | HPA1006 | Réchaud à gaz de 36" (91.4 cm) | 6 | 35 1/2 x 27 x 13 3/4 (90.2 x 68.6 x 34) | 156 000 | 1 |

Réchaud électrique

- Plaques solides de 9" (22.9 cm) (avant-arrière) pour chauffer plus vite et uniformément et faciliter le nettoyage
- Expédié avec le cordon et la fiche installés pour une installation pratique
- Construction en acier inoxydable pour plus de durabilité
- Protection à l'arrière



Batterie de cuisine 40739
non incluse

| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | WATTS | TENSION | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|---------|--|---|-------------|---------|-----------|-------|------------|
| 40739 | STA8002 | Réchaud électrique à dessus lisse – plaques solides de 8 7/8" (22 cm) de diamètre à l'avant et l'arrière | 15 x 27 1/2 x 11 1/4 (38.1 x 69.5 x 29.3) | 3 000-4 000 | 208-240 | 14.4-16.7 | 6-30P | 1 |

Grils à rouleaux pour hot-dogs Cayenne

- Construction inox pour plus de durabilité et un nettoyage facile
- La rotation des rouleaux sur 360 degrés procure une chauffe uniforme et une présentation efficace
- Les modèles 40821 et 40822 ont des commandes de température variable avant et arrière utilisables en fonction des différents menus
- Pare-haleine vendus séparément



40820

40824



| N° ART. | MODÈLE | NOMBRE DE ROULEAUX | CAPACITÉ EN HOT-DOGS | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | WATTS | TENSION | A | FICHE | LOT CAISSE | PARE-HA-LEINE | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------|--------------------|----------------------|--------------------------------------|-------|---------|-----|-------|------------|---------------|--------------------------------------|------------|
| 40820 | HDR5005 | 5 | 12 | 23 x 10 x 10 (58.4 x 25.4 x 25.4) | 400 | 120 | 3.3 | 5-15P | 1 | 40823 | 27 x 10 x 12 (68.6 x 25.4 x 30.5) | 1 |
| 40821 | HDR5007 | 7 | 18 | 23 x 13 x 10 (58.4 x 33 x 25.4) | 560 | 120 | 4.7 | 5-15P | 1 | 40824 | 27 x 13 x 12 (68.6 x 33 x 30.5) | 1 |
| 40822 | HDR5009 | 9 | 24 | 23 x 16 x 10 (58.4 x 40.6 x 25.4) | 720 | 120 | 6.0 | 5-15P | 1 | 40825 | 27 x 16 x 12 (68.6 x 40.6 x 30.5) | 1 |

BARBECUES ET PLANCHAS

Barbecues Cayenne® service sévère

- 2 brûleurs ultra-puissants de 20 000 BTU pour une puissance totale de 40 000 BTU pour 12" (30.5 cm) de surface de cuisson
- Brûleurs tous les 6" (15.2 cm) pour une couverture maximum et une excellente maîtrise de la température
- Les barbecues sont expédiés configurés pour la pierre de lave, mais incluent un kit de conversion à la chaleur rayonnante.



924CG

| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | PUISSANCE (BTU) | NOMBRE DE BRÛLEURS | LOT CAISSE |
|---------|---------|--|--|--------------------|-----------------------|------------|
| 924CG | CBL2024 | Barbecue à la pierre de lave/chaleur rayonnante service sévère 24" (61 cm) | 24 x 31 x 17 1/8 (61 x 78.7 x 43.3) | 80 000 | 4 | 1 |
| 936CG | CBL2036 | Barbecue à la pierre de lave/chaleur rayonnante service sévère 36" x (91.4 cm) | 36 x 31 x 17 1/8 (91.4 x 78.7 x 43.3) | 120 000 | 6 | 1 |
| 948CG | CBL2048 | Barbecue à la pierre de lave/chaleur rayonnante service sévère 48" (122 cm) | 48 x 31 x 17 1/8 (121.9 x 78.7 x 43.3) | 160 000 | 8 | 1 |
| 960CG | CBL2060 | Barbecue à la pierre de lave/chaleur rayonnante service sévère 60" (152.4 cm) | 60 x 31 x 17 1/8 (152.4 x 78.7 x 43.3) | 200 000 | 10 | 1 |
| 972CG | CBL2072 | Barbecue à la pierre de lave/chaleur rayonnante service sévère 72" (182.8 cm) | 72 x 31 x 17 1/8 (182.9 x 78.7 x 43.3) | 240 000 | 12 | 1 |

Barbecues Cayenne service moyen

- Brûleurs placés tous les 6" (15.2 cm) pour une répartition optimum de la chaleur
- 40 000 BTU pour 12" (30.5 cm) de surface de cuisson sur les modèles de 18 à 60" (45.7 à 152.4 cm)
- Expédié avec pierre de lave, mais inclut la chaleur rayonnante



40728 only



407302

| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | PUISSANCE (BTU) | NOMBRE DE BRÛLEURS | LOT CAISSE |
|---------|----------|---|-------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------|
| 40728* | CBL90122 | Barbecue à la pierre de lave/chaleur rayonnante service moyen 12" (30.5 cm) | 12 x 27 x 16 (30.5 x 68.6 x 40.6) | 28 000 | 1 | 1 |
| 407292* | CBL90162 | Barbecue à la pierre de lave/chaleur rayonnante service moyen 18" (45.7 cm) | 18 x 27 x 16 (45.7 x 68.6 x 40.6) | 60 000 | 3 | 1 |
| 407302 | CBL90242 | Barbecue à la pierre de lave/chaleur rayonnante service moyen 24" (61 cm) | 24 x 27 x 16 (61 x 68.6 x 40.6) | 80 000 | 4 | 1 |
| 407312 | CBL90362 | Barbecue à la pierre de lave/chaleur rayonnante service moyen 36" x (91.4 cm) | 36 x 27 x 16 (91.4 x 68.6 x 40.6) | 120 000 | 6 | 1 |
| 407372 | CBL90482 | Barbecue à la pierre de lave/chaleur rayonnante service moyen 48" (122 cm) | 48 x 27 x 16 (121.9 x 68.6 x 40.6) | 160 000 | 8 | 1 |
| 407382 | CBL90602 | Barbecue à la pierre de lave/chaleur rayonnante service moyen 60" (152.4 cm) | 60 x 27 x 16 (152.4 x 68.6 x 40.6) | 200 000 | 10 | 1 |

* Le modèle 12" a une seule commande

Planchas Cayenne service sévère

- Expédié configuré pour le gaz naturel - inclut un kit de conversion au propane
- La plaque du dessus en inox de 1" (2.5 cm) d'épaisseur est soudée aux côtés pour une distribution et une rétention uniformes de la chaleur
- 30 000 BTU pour 12" (30,5 cm) de surface de cuisson



948GGM

| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA x H x P): PO | PUISSANCE (BTU) | NOMBRE DE COMMANDES | TYPE DE COMMANDE | L/C |
|---------|---------|--|--------------------------------|--------------------|------------------------|---------------------|-----|
| 924GGM | FTG2024 | Plancha service sévère 24" (61 cm) – commande manuelle | 24 x 31 x 17 1/8 | 60 000 | 2 | Robinet manuel | 1 |
| 936GGM | FTG2036 | Plancha service sévère 36" x (91.4 cm) – commande manuelle | 36 x 31 x 17 1/8 | 90 000 | 3 | Robinet manuel | 1 |
| 948GGM | FTG2048 | Plancha service sévère 48" (122 cm) – commande manuelle | 48 x 31 x 17 1/8 | 120 000 | 4 | Robinet manuel | 1 |
| 960GGM | FTG2060 | Plancha service sévère 60" (152.4 cm) – commande manuelle | 60 x 31 x 17 1/8 | 150 000 | 5 | Robinet manuel | 1 |
| 972GGM | FTG2072 | Plancha service sévère 72" (182.8 cm) – commande manuelle | 72 x 31 x 17 1/8 | 180 000 | 6 | Robinet manuel | 1 |

Planchas thermostatées Cayenne® service sévère

- La plaque du dessus en inox de 1" (2.5 cm) d'épaisseur est soudée aux côtés pour une distribution et une rétention uniformes de la chaleur
- Les commandes thermostatiques à détente maintiennent les réglages utilisateur pour garantir une température de surface uniforme
- Les veilleuses de sécurité mécanique résistent à l'environnement intense des cuisines commerciales et garantissent l'arrêt automatique du gaz si la veilleuse s'éteint; aucune installation électrique particulière n'est nécessaire



924GGT

| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA x H x P): PO | PUISSANCE (BTU) | NOMBRE DE COMMANDES | TYPE DE COMMANDE | LOT/CAISSE |
|---------|---------|--|---|-----------------|---------------------|----------------------|------------|
| 924GGT | FTT2024 | Plancha service sévère 24" (61 cm) – commande thermostatique | 24 x 31 x 17 ⁵ / ₁₆ | 60 000 | 2 | Thermostat à détente | 1 |
| 936GGT | FTT2036 | Plancha service sévère 36" x (91.4 cm) – commande thermostatique | 36 x 31 x 17 ⁵ / ₁₆ | 90 000 | 3 | Thermostat à détente | 1 |
| 948GGT | FTT2048 | Plancha service sévère 48" (122 cm) – commande thermostatique | 48 x 31 x 17 ⁵ / ₁₆ | 120 000 | 4 | Thermostat à détente | 1 |
| 960GGT | FTT2060 | Plancha service sévère 60" (152.4 cm) – commande thermostatique | 60 x 31 x 17 ⁵ / ₁₆ | 150 000 | 5 | Thermostat à détente | 1 |
| 972GGT | FTT2072 | Plancha service sévère 72" (182.8 cm) – commande thermostatique | 72 x 31 x 17 ⁵ / ₁₆ | 180 000 | 6 | Thermostat à détente | 1 |

Planchas au gaz Cayenne service moyen

- 28 000 BTU pour 12" (30.5 cm) de surface de cuisson
- Brûleurs tous les 12" (30.5 cm) pour une couverture maximum et une excellente maîtrise de la température
- Plaque du dessus de 3/4" (1.9 cm) d'épaisseur à surface brillante



40720

| ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | DIMENSIONS DU COMPARTIMENT DE CUISSON (LA X P): PO (CM) | PUISSANCE (BTU) | LOT/CAISSE |
|---|---------|--------------------------------|------------------------------------|---|-----------------|------------|
| PLANCHAS AU GAZ À COMMANDE MANUELLE | | | | | | |
| 40718 | FTG9012 | Plancha au gaz 12" (30.5 cm) | 12 x 27 x 16 (30.5 x 68.6 x 40.6) | 11 ¹ / ₁₆ x 19 (29.7 x 48.3) | 28 000 | 1 |
| 40719* | FTG9016 | Plancha au gaz 18" (45.7 cm) | 18 x 27 x 16 (45.7 x 68.6 x 40.6) | 17 ¹ / ₁₆ x 19 (45 x 48.3) | 28 000 | 1 |
| 40720 | FTG9024 | Plancha au gaz 24" (61 cm) | 24 x 27 x 16 (61 x 68.6 x 40.6) | 23 ¹ / ₁₆ x 19 (60.2 x 48.3) | 56 000 | 1 |
| 40721 | FTG9036 | Plancha au gaz 36" x (91.4 cm) | 36 x 27 x 16 (91.4 x 68.6 x 40.6) | 35 ¹ / ₁₆ x 19 (90.7 x 48.3) | 84 000 | 1 |
| 40839 | FTG9048 | Plancha au gaz 48" (122 cm) | 48 x 27 x 16 (121.9 x 68.6 x 40.6) | 47 ¹ / ₁₆ x 19 (121.2 x 48.3) | 112 000 | 1 |
| 40840 | FTG9060 | Plancha au gaz 60" (152.4 cm) | 60 x 27 x 16 (152.4 x 68.6 x 40.6) | 59 ¹ / ₁₆ x 19 (151.6 x 48.3) | 140 000 | 1 |
| GRILS AU GAZ À COMMANDE THERMOSTATIQUE | | | | | | |
| 40722 | FTA1024 | Plancha au gaz 24" (61 cm) | 24 x 27 x 16 (61 x 68.6 x 40.6) | 23 ¹ / ₁₆ x 19 (60.2 x 48.3) | 56 000 | 1 |
| 40723 | FTA1036 | Plancha au gaz 36" (91.4 cm) | 36 x 27 x 16 (91.4 x 68.6 x 40.6) | 35 ¹ / ₁₆ x 19 (90.7 x 48.3) | 84 000 | 1 |

*Le modèle de 18" (45.7 cm) a un brûleur

Planchas électriques Cayenne

- Commande thermostatique
- Le modèle 120 V, 14" (35.6 cm) (40715) est de dimension idéale pour les buffets, les brunchs ou les applications traiteur
- Tous les modèles sont expédiés avec cordon et fiche installés



40716

| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | WATTS | TENSION | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|---------|----------------------------------|---|-------|---------|------|-------|------------|
| 40715 | FTA7016 | Plancha électrique 14" (35.6 cm) | 14 ¹ / ₄ x 20 x 11 (36.2 x 50.8 x 27.9) | 1 800 | 120 | 15 | 5-15P | 1 |
| 40716 | FTA8024 | Plancha électrique 24" (61 cm) | 24 x 20 x 11 (61 x 50.8 x 27.9) | 3 000 | 220 | 13.6 | 6-15P | 1 |
| 40717 | FTA8036 | Plancha électrique 36" (91.4 cm) | 36 x 20 x 11 (91.4 x 50.8 x 27.9) | 8 400 | 220 | 38 | 6-50P | 1 |



PRESSES À SANDWICH

DÉVELOPPEZ VOTRE MENU AVEC
DES PRESSES À SANDWICH

- LA CONCEPTION DE LA PLAQUE INCLUT DES CANAUX D'ÉLÉMENT CHAUFFANT INTÉGRÉS POUR UN RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE SUPÉRIEUR
- THERMOSTAT POUR DES RÉSULTATS RÉGULIERS
- IDÉALE POUR LES SANDWICHS ITALIENS ET CUBAINS, LES TEXAS TOASTS ET BIEN PLUS ENCORE

Style panini et plaque lisse Cayenne®

- Plaque en aluminium pour une répartition supérieure de la chaleur
- La poignée réglable permet à l'utilisateur de régler la hauteur de la presse pour une cuisson uniforme
- Le modèle 40790 est cranté en haut et en bas pour une présentation de style panini
- Les modèles 40790 et 40792 ont un revêtement anti-adhésif pour un nettoyage plus facile
- Le modèle 40793 a une grande plaque pour servir de gros volumes



| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | SURFACE DE CUISSON (LA X P): PO (CM) | WATTS | TENSION | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|---------|---|-------------------------------------|---|-------|---------|----|-------|---------------|
| 40790 | TSA7309 | Style panini, revêtement anti-adhésif | 14 x 18¾ x 12½ (35.5 x 47.7 x 32.7) | 13½ x 12½ (33.8 x 31) | 1 800 | 120 | 15 | 5-15P | 1 |
| 40791 | TSA7009 | Plaque lisse, finition naturelle | 14 x 18¾ x 12½ (35.5 x 47.7 x 32.7) | 13½ x 12½ (33.8 x 31) | 1 800 | 120 | 15 | 5-15P | 1 |
| 40792 | TSA7109 | Plaque lisse, revêtement anti-adhésif | 14 x 18¾ x 12½ (35.5 x 47.7 x 32.7) | 13½ x 12½ (33.8 x 31) | 1 800 | 120 | 15 | 5-15P | 1 |
| 40793 | TSA7012 | Plaque lisse extra-grande, finition naturelle | 18½ x 23¾ x 12½ (46 x 59 x 32.7) | 17½ x 15½ (44.3 x 39.7) | 1 800 | 120 | 15 | 5-15P | 1 |

Plaque en fonte Cayenne, style panini

- Plaques du dessus et du dessous crantées pour la présentation des aliments grillés
- Plaques en fonte ultra-solides pour plus de durabilité et une rétention supérieure de la chaleur



| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | SURFACE DE CUISSON (LA X P): PO (CM) | WATTS | TENSION | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|---------|-------------------------------|-------------------------------------|---|-------------|---------|-------|-------|---------------|
| 40794 | TSI7001 | Simple (États-Unis seulement) | 16½ x 14½ x 8½ (41 x 37.8 x 20.5) | 16½ x 9½ (41 x 24.4) | 1 800 | 120 | 15 | 5-15P | 1 |
| 40795 | TSI8002 | Double (États-Unis seulement) | 22½ x 14½ x 8½ (57 x 37.8 x 20.5) | 22½ x 9½ (57.2 x 24.4) | 2 700-3 600 | 208-240 | 13-15 | 6-15P | 1 |
| 40794-C | TSI7001 | Simple (États-Unis et Canada) | 16½ x 14½ x 8½ (41 x 37.8 x 20.5) | 16½ x 9½ (41 x 24.4) | 1 800 | 120 | 15 | 5-20P | 1 |
| 40795-C | TSI8002 | Double (États-Unis et Canada) | 22½ x 14½ x 8½ (57 x 37.8 x 20.5) | 22½ x 9½ (57.2 x 24.4) | 2 700-3 600 | 208-240 | 13-15 | 6-20P | 1 |

FRITEUSES

SPÉCIALEMENT CONÇUES POUR DES TEMPS DE CHAUFFAGE ET DE RÉMISE EN TEMPÉRATURE COURTS

- LE MODÈLE DOUBLE PROCURE UN PLUS GRAND VOLUME ET PERMET DE SÉPARER LES TYPES D'ALIMENTS POUR ÉVITER LE TRANSFERT D'ARÔMES VIA L'HUILE
- THERMOSTAT JUSQU'À 374 °F (190 °C)
- VOYANT DE MARCHE/ARRÊT
- EXPÉDIÉ AVEC DEUX PANIERS EN ACIER NICKELÉ PAR COMPARTIMENT

Friteuses électriques standard 10 lb (4.5 kg) Cayenne®

- Idéale pour petits pubs, universités et applications spécifiques
- Cuve inox une pièce amovible avec poignées de transport pour un nettoyage plus facile



| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | NOMBRE DE COMPARTI-MENTS | DIMENSIONS (LA X P X H) PO (CM) | W | TENSION | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|---------|--|--------------------------|--|-----------|---------|----------|-----------|------------|
| 40705 | FFA7110 | Friteuse sur comptoir, 10 lb (4.5 kg) | 1 | 10 ⁵ / ₁₆ x 17 ⁵ / ₁₆ x 10 ⁵ / ₁₆ (26.2 x 44.7 x 27.8) | 1 800 | 120 | 15 | 5-15P | 1 |
| 40706 | FFA8110 | Friteuse sur comptoir, 10 lb (4.5 kg) | 1 | 10 ⁵ / ₁₆ x 17 ⁵ / ₁₆ x 10 ⁵ / ₁₆ (26.2 x 44.7 x 27.8) | 2 500 | 220 | 11.3 | 6-15P | 1 |
| 40707* | FFA7020 | Friteuse sur comptoir double, 2 x 10 lb (4.5 kg) | 2 | 22 ⁵ / ₁₆ x 17 ⁵ / ₁₆ x 10 ⁵ / ₁₆ (57.3 x 44.7 x 27.8) | 2 x 1 800 | 120 | 2 x 15 | 2 x 5-15P | 1 |
| 40708* | FFA8020 | Friteuse sur comptoir double, 2 x 10 lb (4.5 kg) | 2 | 22 ⁵ / ₁₆ x 17 ⁵ / ₁₆ x 10 ⁵ / ₁₆ (57.3 x 44.7 x 27.8) | 2 x 2 500 | 220 | 2 x 11.3 | 2 x 6-15P | 1 |

*Les modèles doubles ont deux cordons d'alimentation séparés et exigent deux prises secteur.

Friteuses électriques service moyen 15 lb (6.8 kg) Cayenne

- Idéale pour les restaurants, les cantines et autres installations à plus grand volume
- Cuve à huile entièrement soudée avec robinet de vidange à interverrouillage de sécurité pour faciliter la vidange et le nettoyage



| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | NOMBRE DE COMPARTI-MENTS | DIMENSIONS (LA X P X H) PO (CM) | WATTS | TENSION | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|---------|---|--------------------------|---|-------------|---------|-----------|-----------|------------|
| 40709 | FFA8115 | Friteuse sur comptoir avec vidange, 15 lb (6.8 kg) | 1 | 11 ⁵ / ₁₆ x 20 ⁵ / ₁₆ x 11 (28.9 x 51.7 x 27.9) | 3 000 | 220 | 13.6 | 6-15P | 1 |
| 40709-C | FFA8115 | Friteuse sur comptoir avec vidange, 15 lb (6.8 kg) | 1 | 11 ¹ / ₂ x 18 x 16 (29.2 x 45.7 x 40.6) | 2 630-3 500 | 208-240 | 12.6-14.6 | 6-20P | 1 |
| 40710-C | FFA8130 | Friteuse sur comptoir double avec vidange, 2 x 15 lb (6.8 kg) | 2 | 23 x 18 x 16 (59.4 x 45.7 x 40.6) | 2 630-3 500 | 208-240 | 12.6-14.6 | 6-20P | 1 |
| 40710* | FFA8130 | Friteuse sur comptoir double avec vidange, 2 x 15 lb (6.8 kg) | 2 | 22 ¹³ / ₁₆ x 20 ⁵ / ₁₆ x 11 (58 x 51.7 x 27.9) | 2 x 3 000 | 220 | 2 x 13.6 | 2 x 6-15P | 1 |

*Les modèles doubles ont deux cordons d'alimentation séparés et exigent deux prises secteur.

Accessoires de friteuse Cayenne

- Pour les produits de préparation des frites, voir les pages 16-17



| N° ART. | DESCRIPTION | POUR | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|---------------------------|---|------------|
| 40711 | Panier de friteuse, petit | Service standard et moyen | 3 ⁵ / ₁₆ x 9 ⁵ / ₁₆ x 4 ⁵ / ₁₆ (10 x 23 x 12.5) | 1 |
| 40712 | Panier de friteuse, grand | Service standard et moyen | 8 ⁵ / ₁₆ x 9 ⁵ / ₁₆ x 4 ⁵ / ₁₆ (20.5 x 23 x 12.5) | 1 |
| 40713 | Couvercle de friteuse de nuit, grands paniers | Service standard | 13 x 10 ⁵ / ₁₆ x 5 (33 x 27 x 1.5) | 1 |
| 40714 | Couvercle de friteuse de nuit, petits paniers | Service standard | 13 x 10 ⁵ / ₁₆ x 5 (33 x 27 x 1.5) | 1 |



SOUS VIDE

LA SOLUTION COMPLÈTE :
SOUS VIDE ET EMBALLAGES SOUS VIDE

allez voir sur **VOLLRATH.COM**



*Allez voir le chef Rich faire
la démonstration de la cuisson sous vide.*



Thermostats d'immersion Sous vide

VOLLRATH VOUS DONNE TOUT LE NÉCESSAIRE POUR LE SOUS-VIDE – DE L'EMBALLAGE SOUS VIDE AUX THERMOSTATS D'IMMERSION EN PASSANT PAR LES BARBECUES. LA GAMME COMPLÈTE D'ÉQUIPEMENTS DE CUISSON SOUS VIDE DE VOLLRATH DONNE DES RÉSULTATS PRÉCIS ET REPRODUCTIBLES À CHAQUE FOIS.

- Résultats précis et reproductibles sans dessèchement
- Occupe un minimum d'espace sur le comptoir et cuit automatiquement
- Méthode de cuisson précise (l'affichage indique la température en °F ou °C, à une résolution de 0,1 degré)



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMEN. (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | WATTS | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|--|-------------------------------------|---------|-------|----|-------|------------|
| 40868 | Sous vide – thermostat d'immersion (tête seulement) | 10 x 5 x 12.5 (25.4 x 12.7 x 31.8) | 120 CA | 1100 | 11 | 5-15P | 1 |
| 40861 | Sous vide – thermostat d'immersion (tête, bain et couvercle) | 31 x 14 x 14.5 (78.7 x 35.6 x 36.8) | 120 CA | 1100 | 11 | 5-15P | 1 |

EMBALLEUSES ET SACS D'EMBALLAGE SOUS VIDE

- Prolonge la durée de conservation des aliments et réduit le gaspillage résultant d'aliments avariés
- Excellente pour les viandes et les fromages
- L'emballage sous vide ouvre les pores des aliments, créant une excellente manière de mariner rapidement les viandes
- Voir les détails à la page 25.





ÉQUIPEMENT DE CHAUFFAGE

Faites tourner vos affaires et gardez vos aliments chauds avec notre vaste choix d'appareils de remise en température. De l'induction au système de chauffage par contact direct, Vollrath change la manière dont on tient au chaud et sert les soupes et autres plats chauds dans l'industrie.

Comment acheter

ÉQUIPEMENT DE CHAUFFAGE

Réchauds pour buffet à induction

Découvrez une manière plus intelligente et sûre de servir. Avec des fonctions pratiques et un design contemporain élégant, les réchauds pour buffet à induction Vollrath élèvent votre présentation tout en gardant les aliments à une température précise.



RÉCHAUDS POUR BUFFET À INDUCTION MIRAGE®

Page 53



RÉCHAUDS POUR BUFFET À INDUCTION DÉCORATIFS MIRAGE®

Page 54

Réchauds à soupes et appareils de remise en température à induction

Utilisez la technologie de pointe pour maintenir vos soupes et sauces les plus populaires à des températures sans danger pour les aliments et prêtes à servir avec les réchauds à soupes et appareils de remise en température à induction de Vollrath.



APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE SUR COMPTOIR

Pages 55-56

LA GAMME LA PLUS COMPLÈTE DE L'INDUSTRIE INCORPORANT LA TECHNOLOGIE DES BACS ENCASTRABLES CHAUFFÉS

Avec six solutions à compartiments chauds spécialement conçues, Vollrath offre la gamme la plus riche de l'industrie incorporant la technologie des bacs chauffés. Quelle que soit l'application de service, Vollrath peut répondre à vos besoins avec une configuration et des composants conçus pour maintenir la fraîcheur et le goût de vos aliments.

N

POUR NOTRE LIGNE COMPLÈTE DE SOLUTIONS ENCASTRABLES, Y COMPRIS NOS NOUVEAUX COMPARTIMENTS CHAUDS SECS MODULAIRES, RÉFÉREZ-VOUS À NOTRE CATALOGUE SYSTÈMES DE SERVICE ET COMPOSANTS OU À VOLLRATH.COM.



Réchauds et appareils de remise en température traditionnels

Rendez vos opérations plus flexibles avec la ligne Cayenne® d'équipement de chauffage et maintien en température.



RÉCHAUDS À SOUPES ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE TRADITIONNELS

- Marmite Rétro
- Réchauds à soupes/appareils de remise en température Cayenne
- Cayenne Colonial Kettles™

Pages 57-58



RÉCHAUDS ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE CAYENNE®

Pages 59-63

Équipement de chauffage additionnel

Nos lampes chauffantes, étagères chauffantes et rampes chauffantes vous permettent de personnaliser un espace tout en gardant tous vos plats favoris au chaud.



LAMPES CHAUFFANTES CAYENNE®

Page 64



ÉTAGÈRES CHAUFFANTES CAYENNE®

Page 64



RAMPES CHAUFFANTES CAYENNE®

Page 65

RÉCHAUDS POUR BUFFET À INDUCTION



N Réchauds pour buffet à induction Mirage® de grande taille et réchauds pour buffet à induction 16"x16" (40.6 x 40.6 cm)



5950875



5950275



- Moins de cordons électriques ! Branchez 3 unités bout à bout avec des câbles d'interconnexion
- Design attractif discret se mariant avec toute configuration de service
- Faible puissance pour garder les aliments au chaud en cours de service
- Dessus en verre noir trempé
- Commande tactile, 4 réglages de puissance
- Voyants LED sur le panneau de commande et le verre
- Le tapis antidérapant maintient les réchauds et la batterie de cuisine bien en place – commander séparément



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS: (LA X P X H): PO (CM) | TENSION CA | WATTS | A | FICHE | L/C |
|--|--|------------|---------------------------------------|---------------|-------|------|------------|-----|
| RÉCHAUDS POUR BUFFET À INDUCTION 16" X 16" (40.6 X 40.6 CM) | | | | | | | | |
| 5950275 | Réchaud à induction de comptoir | Noir | 16 x 16 x 3 1/16 (40.6 x 40.6 x 8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| 5950280 | Réchaud à induction de comptoir | Naturel | 16 x 16 x 3 1/16 (40.6 x 40.6 x 8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| 59502DW | Réchaud à induction encastrable | Sans objet | 16 x 16 x 3 1/16 (40.6 x 40.6 x 8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| NOUVEAU RÉCHAUDS POUR BUFFET DE GRANDE TAILLE | | | | | | | | |
| 5950875 | Réchaud pour buffet à induction de grande taille | Noir | 23 x 16 x 3 1/16 (58.4 x 40.6 x 7.78) | 120 | 375 | 3.15 | NEMA 5-15P | 1 |
| 5950880 | Réchaud pour buffet à induction de grande taille | Naturel | 23 x 16 x 3 1/16 (58.4 x 40.6 x 7.78) | 120 | 375 | 3.15 | NEMA 5-15P | 1 |
| 59508DW | Réchaud pour buffet à induction de grande taille encastrable | Sans objet | 23 x 16 x 3 1/16 (58.4 x 40.6 x 7.78) | 120 | 375 | 3.15 | NEMA 5-15P | 1 |



Pour les modèles internationaux de réchaud de comptoir de grande taille, ajoutez le suffixe pour désigner le modèle version : Schuko (02), Royaume-Uni (03), Chine (04), Australie (05).
VOLLRATH.com pour afficher les caractéristiques complètes des produits.

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LOxLA): PO (CM) | CASE LOT |
|----------------------------|--------------------------|--------------------------------|-------------|
| TAPIS ANTIDÉRAPANTS | | | |
| 4644070 | Tapis antidérapant – 1/1 | 16 x 8 (40.6 x 20.3) | 1 |
| 4644080 | Tapis antidérapant – 2/3 | 9 x 8 (22.9 x 20.3) | 1 |



- Les mêmes fonctions exceptionnelles que les réchauds pour buffet à induction Mirage (voir page 53)
- Le verre décoratif est durable et ajoute un doigt d'élégance à toute présentation
- Options verre lin et verre brûlé disponibles
- Disponible en modèle de comptoir noir, modèle de comptoir champagne ou encastrable



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR D'ENVELOPPE | DIMENSIONS (W X D X H): PO (CM) | TENSION AC | WATTS | AMPS | FICHE | LOT CAISSE |
|-----------|--------------------------|---------------------|-----------------------------------|------------|-------|------|------------|------------|
| 59503LN75 | Comptoir, verre Lin | Noir | 16 x 16 x 3 1/8 (40 x 40.6 x 7.8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| 59503LN85 | Comptoir, verre Lin | Champagne | 16 x 16 x 3 1/8 (40 x 40.6 x 7.8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| 59503LNDW | Encastrable, verre Lin | Sans objet | 16 x 16 x 3 1/8 (40 x 40.6 x 7.8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| 59503SB75 | Comptoir, verre Brûlé | Noir | 16 x 16 x 3 1/8 (40 x 40.6 x 7.8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| 59503SB85 | Comptoir, verre Brûlé | Champagne | 16 x 16 x 3 1/8 (40 x 40.6 x 7.8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |
| 59503SBDW | Encastrable, verre Brûlé | Sans objet | 16 x 16 x 3 1/8 (40 x 40.6 x 7.8) | 120 | 300 | 2.5 | NEMA 5-15P | 1 |



Pour les modèles Schuko de réchauds décoratifs, ajoutez les suffixes appropriés – 59503 + suffixe de motif à 2 chiffres (LN pour Lin, SB pour Brûlé) + suffixe d'enveloppe à 2 chiffres (75 pour Noir, 85 pour Champagne, DW pour encastrable) + suffixe de version à 2 chiffres (02 pour Schuko). Exemple : 59503LN7502 – Réchaud décoratif, motif de verre Lin, enveloppe noire, version Schuko.

Consultez VOLLRATH.com pour afficher les caractéristiques complètes des produits.

PRODUITS ENCASTRABLES



POUR LES AUTRES STYLES ENCASTRABLES, RÉFÉREZ-VOUS À NOTRE CATALOGUE SYSTÈMES DE SERVICE ET COMPOSANTS.



SPÉCIALEMENT CONÇUS POUR DES RÉCHAUDS À INDUCTION POUR BUFFET – CHAFERS À INDUCTION MIRAGE® ET INTRIGUE®

- Les chafers acceptent les bacs pour table à vapeur de taille standard
- Disponibles avec couvercle inox ultra-brillant ou en verre
- La fonction de fermeture lente automatique garde les aliments au chaud
- Pour utilisation avec des réchauds à induction ou comme des chafers traditionnels dans les socles en option
- Les socles acceptent à la fois un élément chauffant pour chafer (vendu séparément) ou une bouteille de carburant

Voir les détails du produit page 199.



RÉCHAUDS À SOUPES ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE À INDUCTION



ÉLIMINEZ L'EAU, PAS DE REMPLISSAGE, PAS DE TARTRE, PAS D'EAU SUR LES COMPTOIRS, PAS DE COLLECTEURS OU DE TROUS DE VIDANGE

Les bobines à induction en 3-D agissent comme la vapeur, mais sans l'eau

RÉDUISEZ VOTRE FACTURE ÉNERGÉTIQUE AVEC DES APPAREILS À BASSE CONSOMMATION

Les réchauds de 250 W fonctionnent sur du 120 V/2,1 A; les appareils de remise en température 800 W fonctionnent sur du 120 V/6,7 A

RÉGULATION FACILE ET SÛRE DE TEMPÉRATURE

Réglages de température précis au degré près sur les appareils de remise en température des soupes

TEMPS COURTS DE REMISE EN TEMPÉRATURE

Avec l'induction efficace et rapide, il faut compter de 50 à 60 minutes pour porter les aliments à température contre 1 heure et demie avec la plupart des autres appareils

MAÎTRISE DES RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE

Fonction de maintien originale pour verrouiller la température de consigne

SOUPES CORRECTEMENT MÉLANGÉES

L'indicateur de mélange mesure les différences de températures et rappelle à l'opérateur de mélanger

FACILITÉ D'UTILISATION

Affichage LED vif avec des commandes faciles à utiliser

DÉMARRAGE IMMÉDIAT, PAS DE PRÉCHAUFFAGE

L'induction chauffe directement le bac encastrable ; pas de bain de vapeur à préchauffer

AUGMENTEZ LE RENDEMENT, MINIMISEZ LE GASPILLAGE D'ALIMENTS

Des capteurs empêchent les aliments de brûler dans des bacs encastrables quasi vides



POUR LES AUTRES STYLES ENCASTRABLES, RÉFÉREZ-VOUS À NOTRE CATALOGUE SYSTÈMES DE SERVICE ET COMPOSANTS.

visionnez sur VOLLRATH.com/retherm



Regardez une vidéo de présentation des caractéristiques primées de l'appareil de remise en température à induction Mirage® pour les soupes.

CERTIFICATIONS



*Modèles internationaux seulement

PRIX



NACUFS IICE INDUSTRY INNOVATION AND CREATIVE EXCELLENCE AWARD

Appareils de remise en température sur comptoir

- Fourni avec bac encastrable « spécial induction » et couvercle articulé
- Programmez la température en degrés °F ou °C pour soupes, veloutés, mac n' cheese ou chili
- **POUR LES AUTRES STYLES ENCASTRABLES, RÉFÉREZ-VOUS À NOTRE CATALOGUE SYSTÈMES DE SERVICE ET COMPOSANTS**



NACUFS IICE INDUSTRY
INNOVATION AND CREATIVE
EXCELLENCE AWARD



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS PO (CM) | FRÉQUENCE | TENSION | WATTS | A | FICHE | LOT CAISSE |
|-----------------------------|--|-----------------------------|-------------------------|------------------------|---------|--|-----|-------|------------|
| 7470110 | Appareil de remise en température à induction 7 qt (6.6 l) | Argent | 11½ x 13½ (30.3 x 34.2) | 50/60Hz | 120 | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |
| 7470140 | Appareil de remise en température à induction 7 qt (6.6 l) | Rouge | 11½ x 13½ (30.3 x 34.2) | 50/60Hz | 120 | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |
| 7411010 | Appareil de remise en température à induction 11 qt (10.4 l) | Argent | 13½ x 13½ (35.3 x 34.2) | 50/60Hz | 120 | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |
| 74110140 | Appareil de remise en température à induction 11 qt (10.4 l) | Rouge | 13½ x 13½ (35.3 x 34.2) | 50/60Hz | 120 | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |
| BAC ENCASTRABLE DE RECHANGE | | BAC ENCASTRABLE DE RECHANGE | | COUVERCLES DE RECHANGE | | DESCRIPTION | | | |
| 88184 | Bac encastrable à induction 7 qt (6.6 l) | | | 47488 | | Couvercle de bac articulé, pour bac 7 qt (6.6 l) | | | |
| 88204 | Bac encastrable à induction 11 qt (10.4 l) | | | 47490 | | Couvercle de bac articulé, pour bac 11 qt (10.4 l) | | | |
| 88184NS* | Bac encastrable anti-adhésif pour induction 7¼ qt (6.8 l) | | | 88184NS* | | Bac encastrable anti-adhésif pour induction 7¼ qt (6.8 l) | | | |
| 88204NS* | Bac encastrable anti-adhésif pour induction 11 qt (10.4 l) | | | 88204NS* | | Bac encastrable anti-adhésif pour induction 11 qt (10.4 l) | | | |



*Les bacs encastrables anti-adhésifs pour induction sont fabriqués sur commande ; appelez Vollrath pour les commandes minimum et délais de livraison

Pour les modèles internationaux 7 qt (6.6 l) 220-240 V, remplacez le cinquième chiffre par 2 pour une fiche Schuko, 3 pour une fiche R-U., 4 pour la Chine ou 5 pour l'Australie (par ex., pour une fiche Schuko, remplacez 7470110 par 7470210)
Pour les modèles internationaux 11 qt (10.4 l) 220-240 V, remplacez le sixième chiffre par 2 pour une fiche Schuko, 3 pour une fiche R-U., 4 pour la Chine ou 5 pour l'Australie (par ex., pour une fiche Schuko, remplacez 74110110 par 74110210)

N

Couvercles articulés contemporains pour bacs encastrables

DESIGN DE COUVERCLE POUR BAC ENCASTRABLE AMÉLIORÉ

- Poignée soudée inamovible
- La poignée sert de béquille maintenant le couvercle ouvert pour faciliter l'accès aux aliments
- Pas d'ergots d'ajustement par friction susceptibles d'être perdus
- De par son design, la poignée dissipe la chaleur, la gardant plus fraîche au toucher
- Adaptés à la plupart des bacs encastrables 7 qt (6,6 l) et 11 qt (10.4 l)
- Grande ouverture pour un accès facile



| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE TOTAL: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|-------------------------|------------------|------------|
| 47493 | Couvercle articulé pour bac encastrable – 7¼ qt (6.8 l) | 9 9/16 (25.3) | 2 3/4 (7) | 1 |
| 47494 | Couvercle articulé pour bac encastrable – 11 qt (10.4 l) | 11 1/8 (30) | 2 3/4 (7) | 1 |

PRODUITS ENCASTRABLES



POUR LES AUTRES STYLES ENCASTRABLES, RÉFÉREZ-VOUS À NOTRE CATALOGUE SYSTÈMES DE SERVICE ET COMPOSANTS.



LES LOUCHES KOOL-TOUCH® À MANCHE RÉSISTANT AUX HAUTES TEMPÉRATURES SONT ENCORE MEILLEURES

- Les manches Kool-Touch® ne risquent pas de se décolorer jusqu'à 225 °F (107,2 °C)
 - Entièrement fonctionnels jusqu'à 350 °F (176,6 °C)
 - Revêtement isotherme fixé de manière permanente à l'ustensile – ne risque pas de glisser ou de se décoller
 - Prise confortable et fraîche
- Pour des détails sur les produits, voir pages 143-144.



GUIDE DES RÉCHAUDS ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE TRADITIONNELS

LE TRANSFERT DE CHALEUR LE PLUS EFFICACE POSSIBLE

Système de chauffage par contact direct de Vollrath.
Pas de bouches d'aération = Économies d'énergie



Avec un élément chauffant en contact direct avec l'eau et le compartiment en résine thermodurcie renforcée de fibres, une exclusivité Vollrath, la déperdition de chaleur est si infime que la présence de bouches d'aération est inutile.



Réchauds ou appareils de remise en température

- La gamme la plus complète de réchauds et d'appareils de remise en température
- Système de chauffage par contact direct
- Les réchauds gardent chauds les aliments chauds
- Les appareils de remise en température chauffent les plats préparés froids



Pour en savoir plus sur l'excellente performance et l'efficacité énergétique du système de chauffage par contact direct de Vollrath, consultez VOLLRATH.com.

USMADE



| N° ARTICLE | CONFIGURATION DES COMPARTIMENTS (L x P) | PUIS. | RÉCHAUD SEULEMENT | RÉCHAUD ET APPAREIL REMISE TEMPÉRATURE | SYSTÈME DE CHAUFFAGE PAR CONTACT DIRECT | COMPARTIMENT INOX | VOYANT DE BAS NIVEAU D'EAU | COMMANDE THERMO-STATIQUE | BORD ANTI-GOUTTES | INTERRUPTEUR DE MARCHÉ/ ARRÊT LUMINEUX | ÉVAC. | PROPOSÉ AVEC BACS ENCASTRABLES ET LOUCHES | ILLUSTRÉ À LA PAGE |
|--|---|------------|-------------------|--|---|-------------------|----------------------------|--------------------------|-------------------|--|-------|---|--------------------|
| 71001 Réchaud traditionnel | 12 x 20 | 700 | ✓ | — | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | — | 63 |
| 72000 Réchaud traditionnel | 12 x 20 | 1000 | ✓ | — | — | ✓ | — | ✓ | — | — | — | — | 63 |
| 72020 Appareil de remise en température | 12 x 20 | 1000 | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | 61 |
| 72023 Appareil de remise en température | 12 x 20 | 1440 | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | 61 |
| 72090 Appareil de remise en température | 12 x 20 | 1440 | — | ✓ | — | ✓ | — | ✓ | — | ✓ | — | — | 62 |
| 72017 Appareil de remise en température rond | 7 qt (6.6 l) rond | 800 | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | ✓ | 58 |
| 72021 Appareil de remise en température rond | 11 qt (10.4 l) rond | 800 | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | ✓ | 58 |
| 72050 1/3 rect. 3,9 litres | 1/3 rectangulaire | 1600 | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | 61 |
| 72051 1/3 rect. 3,9 litres | 1/3 rectangulaire | 1600 | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | — | 61 |
| Réchaud double 72789 | Double, 12" x 20" (30.5 cm x 50.8 cm) | 1400 | ✓ | — | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | — | 62 |
| 72045 Appareil de remise en température | Double 4 qt (3.8 l) rond | 550 p/art. | — | ✓ | — | ** | — | ✓ | — | — | — | ✓ | 59 |
| 72028 Appareil de remise en température | Double 7 qt (6.6 l) rond | 700 p/art. | — | ✓ | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | — | — | ✓ | 59 |
| 72425 Appareil de remise en température rond | 4 qt. (3.8 l) rond | 350 | ✓ | — | — | ** | — | ✓ | — | — | — | ✓ | 62 |
| Réchaud Colonial Kettle™ | 11 qt (10.4 l) rond | 650 | ✓ | — | ✓ | ** | — | ✓ | ✓ | — | — | ✓ | 60 |
| Appareil de remise en température Colonial Kettle™ | 11 qt (10.4 l) rond | 900 | — | ✓ | ✓ | ** | — | ✓ | ✓ | — | — | ✓ | 60 |
| Appareil de remise en température à induction | 7 (6.6 l) ou 11 qt (10.4 l) rond | 800 | — | ✓ | — | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | — | Encastrable seul | 56 |
| Marmite de remise en température Rétro | 7 (6.6 l) ou 11 qt (10.4 l) rond | 1450 | — | ✓ | — | ✓ | — | — | ✓ | ✓ | — | Encastrable seul | 58 |

*Aluminium revêtu

Marmites de remise en température Rétro

- Accroche le regard en améliorant la présentation de vos soupes
- Les poignées ultra-solides facilitent le transport et le nettoyage
- L'élément de base en céramique garantit un démarrage rapide et une performance homogène
- L'extérieur ultra-robuste garantit que l'appareil reste frais au toucher en cours de fonctionnement
- La poignée déportée sur le couvercle articulé éloigne la main/le bras du client de la trajectoire directe de la chaleur
- Louches vendues séparément



7217255
Couvercle en photo non certifié NSF

| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | WATTS | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|--|---------|-------------------------------------|---------|-------|----|-------|---------------|
| 7217710 | 7 qt (6.6 l) - Finition naturelle | Naturel | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1 450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217735 | 7 qt (6.6 l) - Finition pomme verte | Vert | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1 450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217750 | 7 qt (6.6 l) - Finition blanc cassé | Blanc | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1 450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217755 | 7 qt (6.6 l) - Finition rouge pompier | Rouge | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1 450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217760 | 7 qt (6.6 l) - Finition noire noire | Noir | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1 450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217210 | 11 qt (10.4 l) - Finition naturelle | Naturel | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1 450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217235 | 11 qt (10.4 l) - Finition pomme verte | Vert | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1 450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217250 | 11 qt (10.4 l) - Finition blanc cassé | Blanc | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1 450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217255 | 11 qt (10.4 l) - Finition rouge pompier | Rouge | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1 450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 7217260 | 11 qt (10.4 l) - Finition noire noire | Noir | 16½ x 13½ (41.9 x 34.3) | 120 | 1 450 | 12 | 5-15P | 1 |
| 46527 | Couv. art. de rechange—pour bacs encastrables : 78204, 78194, 46311-2, 46407-2 | | | — | — | — | — | 6 |



- Pour les modèles internationaux 7 qt (6.6 l) 220-240 V, remplacez le cinquième chiffre par 8 pour une fiche Schuko ou 9 pour une fiche R-U. (par ex., pour une fiche Schuko, remplacez 7470710 par 7470810)
 - Pour les modèles internationaux 11 qt (10.4 l) 220-240 V, remplacez le sixième chiffre par 3 pour une fiche Schuko ou 4 pour une fiche R-U. (par ex., pour une fiche Schuko, remplacez 74110110 par 74110210)
 - Les détails des produits varient (volts, ampère, watts) ; consultez VOLLRATH.com

*Modèles internationaux seulement

Appareils de remise en température Heat 'N Serve ronds Cayenne®

- Système de chauffage par contact direct de Vollrath écoénergétique et frais au toucher à l'extérieur
- Le voyant de bas niveau d'eau vous facilite la vie



*Modèles internationaux seulement

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (DIA. X HAUTEUR): PO (CM) | PROFON. COMPAR. PO (CM) | TENSION | W | A | FICHE | L/C |
|-----------------------------|---|---|----------------------------|---------|-----|-----|--------|-----|
| 72017 | Modèle HS-7, 7 qt (6.6 l) seul | 10½ x 9½ (26.8 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 120 CA | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |
| 72018 | Modèle HS-7, 7 qt (6.6 l) avec bac encastrable (78184), couvercle articulé Kool-Touch® (47488)* | 10½ x 9½ (26.8 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 120 CA | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |
| 72021 | Modèle HS-11, 11 qt (10.4 l) seul | 12½ x 9½ (32.0 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 120 CA | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |
| 72009 | Modèle HS-11, 11 qt (10.4 l) avec bac encastrable (78204), couvercle articulé Kool-Touch® (47490)* | 12½ x 9½ (32.0 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 120 CA | 800 | 6.7 | 5-15P | 1 |
| MODÈLE INTERNATIONAL | | | | | | | | |
| 72517 | Modèle HS-7, 7 qt (6.6 l) seul | 10½ x 9½ (26.8 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 230 CA | 800 | 3.5 | Schuko | 1 |
| 72518 | Modèle HS-7, 7 qt (6.6 l) avec bac encastrable (78184), couvercle articulé Kool-Touch® (47488)* | 10½ x 9½ (26.8 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 230 CA | 800 | 3.5 | Schuko | 1 |
| 72521 | Modèle HS-11, 11 qt (10.4 l) seul | 12½ x 9½ (32.0 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 230 CA | 800 | 3.5 | Schuko | 1 |
| 72522 | Modèle HS-11, 11 qt (10.4 l) avec bac encastrable (78204), couvercle articulé Kool-Touch® (47490)* | 12½ x 9½ (32.0 x 24.5) | 6¾ (17.1) | 230 CA | 800 | 3.5 | Schuko | 1 |
| 72196 | Anneau intermédiaire — Permet l'utilisation du récip. encastrable 7 qt (6.6 l) avec un Heat 'N Serve 11 qt (10.4 l) | | — | — | — | — | — | 1 |
| 72221 | Anneau intermédiaire — Permet l'utilisation du récip. encastrable 4 qt (3.8 l) avec un Heat 'N Serve 7 qt (10.4 l) | | — | — | — | — | — | 1 |

*Couvercles articulés non certifiés NSF®

Appareil de remise en température à double compartiment 4 qt (3.8 l) modèle CM-24 Cayenne®

- Système de chauffage par contact direct de Vollrath écoénergétique et frais au toucher à l'extérieur
- Commandes thermostatiques individuelles pour la présentation de soupes à des températures différentes
- Contient deux bacs encastrables 4½ qt (4.2 l) (n° art. 78164)



72040



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS MAXIMALES (LA X D X H): PO (CM) | TENSION | WATTS | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|--|---|---------|-------------------------|-----|-------|---------------|
| 72045 | Appareil de remise en température 4 qt (3.8 l) à double compartiment | 17¼ x 9¼ x 8¾ (43.8 x 23.5 x 22.2) | 120 CA | 550 par compartiment | 9.2 | 5-15P | 1 |
| 72040 | Appareil de remise en température 4 qt (3.8 l) à double compartiment, deux récipients encastrables (78164) et deux couvercles articulés (47486)* | 17¼ x 9¼ x 12¼ (43.8 x 23.5 x 31.1) | 120 CA | 550 par compartiment | 9.2 | 5-15P | 1 |

Appareil de remise en température à double compartiment 7 qt (6.6 l) modèle TW-27R Cayenne®



72028

- Système de chauffage par contact direct de Vollrath écoénergétique et frais au toucher à l'extérieur
- Conçu pour fournir une température optimale de service pour deux produits alimentaires différents
- Commandes thermostatiques individuelles et minuterie de remise en température pour la régulation optimale de chaque compartiment
- Le voyant de bas niveau d'eau vous facilite la vie



Convertissez en un modèle 4 qt (3.8 l) avec les anneaux intermédiaires 72221 (Anneaux, bacs encastrables et couvercles vendus séparément)



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS MAXIMALES (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | WATTS | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|--|---|---------|----------------------|------|-------|---------------|
| 72028 | Appareil de remise en température 7 qt (6.6 l) à double compartiment modèle TW-27R | 13½ x 23 x 11½ (34.3 x 58.4 x 29.2) | 120 CA | 700 par comparti. | 11.7 | 5-15P | 1 |
| 72029 | Appareil de remise en température 7 qt (6.6 l) à double compartiment modèle TW-27R avec (2) bacs encastrables 7¼ qt (6.8 l) (78184), (2) couvercles articulés Kool-Touch® (47488)* et (2) louches ultra-robustes 4 oz (118 ml) (4980420) | 13½ x 23 x 11½ (34.3 x 58.4 x 29.2) | 120 CA | 700 par comparti. | 11.7 | 5-15P | 1 |
| 72221 | Anneau intermédiaire — permet l'utilisation du bac encastrable de 4 qt (3.8 l) (78164) avec le présentoir à double compartiment 7 qt (6.6 l) | | — | — | — | — | 2 |

LOUCHES KOOL-TOUCH®

- Les manches Kool-Touch® ne risquent pas de se décolorer jusqu'à 225 °F (107,2 °C)
- Entièrement fonctionnels jusqu'à 350 °F (176,6 °C)
- Revêtement isotherme fixé de manière permanente à l'ustensile — ne risque pas de glisser ou de se décoller
- Prise confortable et fraîche

Pour des détails sur les produits,
voir pages 143-144.



Cayenne® Colonial Kettles™

- Conçues pour augmenter les ventes de soupes en tout lieu
- Conception durable à quatre pieds moulés plus stable
- Profil bas pour un accès facile
- Corps en aluminium moulé revêtu de résine époxyde
- Commandes en retrait pour empêcher les changements accidentels de réglage de température
- Utilisent des bacs encastrables à rebord - plus faciles et plus sûrs à transporter que les bains-marie
- Remarque : Le couvercle articulé Kool-Touch® n'est pas certifié NSF®
- Conversion facile de 11 à 7 qt (10.4 à 6.6 l) avec un anneau intermédiaire – voir accessoire réf. 72196, à la page 58



Pour les pièces de rechange Cayenne® Colonial Kettle™, consultez VOLLRATH.com.



*Modèles internationaux seulement



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (DIA. X H): PO (CM) | TENSION | WATTS | A | FICHE | LOT CAISSE |
|--|--|--------------------------------|---------|-------|-----|--------|------------|
| MODÈLE 1776-11 ENSEMBLE RÉCHAUD COLONIAL KETTLE™ 11 QT AVEC BAC ENCASTRABLE 11 QT (10.4 L), COUVERCLE ARTICULÉ, ÉTIQUETTES POUR SOUPE ET PORTE-ÉTIQUETTE SOUP'R | | | | | | | |
| 72165 | Réchaud noir | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 700 | 5.8 | 5-15P | 1 |
| 72166 | Réchaud cuivre brûlé | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 700 | 5.8 | 5-15P | 1 |
| MODÈLE 1776-7 ENSEMBLE RÉCHAUD COLONIAL KETTLE™ 7 QT AVEC RÉCIPENT ENCASTRABLE 7 QT (6.6 L), COUVERCLE ARTICULÉ, ANNEAU INTERMÉDIAIRE, ÉTIQUETTES POUR SOUPE ET PORTE-ÉTIQUETTE SOUP'R | | | | | | | |
| 72170 | Réchaud noir | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 700 | 5.8 | 5-15P | 1 |
| 72171 | Réchaud cuivre brûlé | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 700 | 5.8 | 5-15P | 1 |
| MODÈLE 1777-11 ENSEMBLE APPAREIL DE REMISE EN TEMPÉRATURE COLONIAL KETTLE™ 11 QT AVEC BAC ENCASTRABLE 11 QT (10.4 L), COUVERCLE ARTICULÉ, ÉTIQUETTES POUR SOUPE ET PORTE-ÉTIQUETTE SOUP'R | | | | | | | |
| 72175 | Appareil de remise en température noir | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 1 000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 72176 | Appareil de remise en température cuivre brûlé | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 1 000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| MODÈLE 1777-7 ENSEMBLE APPAREIL DE REMISE EN TEMPÉRATURE COLONIAL KETTLE™ 7 QT AVEC BAC ENCASTRABLE 7 QT (6.6 L), COUVERCLE ARTICULÉ, ÉTIQUETTES POUR SOUPE ET PORTE-ÉTIQUETTE SOUP'R | | | | | | | |
| 72180 | Appareil de remise en température noir | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 1 000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 72181 | Appareil de remise en température cuivre brûlé | 15¾ x 11½ (40.0 x 29.2) | 120 CA | 1 000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| MODÈLE INTERNATIONAL | | | | | | | |
| MODÈLE 1776-11 ENSEMBLE RÉCHAUD COLONIAL KETTLE™ 11 QT AVEC BAC ENCASTRABLE 11 QT (10.4 L), COUVERCLE ARTICULÉ, ÉTIQUETTES POUR SOUPE ET PORTE-ÉTIQUETTE SOUP'R | | | | | | | |
| 72459 | Réchaud noir | 15¾ x 11½ (40.0 X 29.2) | 230 CA | 600 | 2.6 | Schuko | 1 |
| 72542 | Réchaud noir | 15¾ x 11½ (40.0 X 29.2) | 230 CA | 600 | 2.6 | R.-U. | 1 |
| MODÈLE 1776-7 ENSEMBLE RÉCHAUD COLONIAL KETTLE™ 7 QT AVEC RÉCIPENT ENCASTRABLE 7 QT (6.6 L), COUVERCLE ARTICULÉ, ANNEAU INTERMÉDIAIRE, ÉTIQUETTES POUR SOUPE ET PORTE-ÉTIQUETTE SOUP'R | | | | | | | |
| 72511 | Réchaud noir | 15¾ x 11½ (40.0 X 29.2) | 230 CA | 600 | 2.6 | Schuko | 1 |
| MODÈLE 1777-11 ENSEMBLE APPAREIL DE REMISE EN TEMPÉRATURE COLONIAL KETTLE™ 11 QT AVEC BAC ENCASTRABLE 11 QT (10.4 L), COUVERCLE ARTICULÉ, ÉTIQUETTES POUR SOUPE ET PORTE-ÉTIQUETTE SOUP'R | | | | | | | |
| 72462 | Appareil de remise en température noir | 15¾ x 11½ (40.0 X 29.2) | 230 CA | 900 | 4.0 | Schuko | 1 |

COUVERCLES ARTICULÉS CONTEMPORAINS POUR BACS ENCASTRABLES

- Poignée soudée inamovible
- La poignée sert de béquille maintenant le couvercle ouvert pour faciliter l'accès aux aliments
- Pas d'ergots d'ajustement par friction susceptibles d'être perdus
- De par son design, la poignée dissipe la chaleur, la gardant plus fraîche au toucher
- Adaptés à la plupart des bacs encastrables 7 qt (6,6 l) et 11 qt (10.4 l)
- Grande ouverture pour un accès facile

Pour des détails sur les produits, voir page 99.



Appareils de remise en température grande taille Heat 'N Serve Cayenne®

- Système de chauffage par contact direct de Vollrath écoénergétique et frais au toucher à l'extérieur
- Interrupteur de marche/arrêt et boutons de commande en retrait
- Bacs gastronomiques d'une profondeur maximale de 4" (10.2 cm) recommandés
- Le modèle 1 440 W Ultra préchauffe et porte plus vite les aliments à température



72020/72023



*Modèles internationaux seulement

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | PROFON. DE COMPARTI. | TENSION | WATTS | A | FICHE | LOT CAISSE |
|-----------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------|---------|-------|-----|--------|---------------|
| 72020 | Appareil de remise en température grande taille modèle 1220 | 21¾ x 13¾ x 9 (55 x 33 x 23) | 6" (16.8) | 120 CA | 1 000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 72023 | Appareil de remise en température grande taille modèle HS-Ultra | 21¾ x 13¾ x 9 (55 x 33 x 23) | 6" (16.8) | 120 CA | 1 440 | 12 | 5-15P | 1 |
| MODÈLE INTERNATIONAL | | | | | | | | |
| 72630 | Appareil de remise en température grande taille modèle 1220 | 21¾ x 13¾ x 9 (55 x 33 x 23) | 6" (16.8) | 230 CA | 1 000 | 4.3 | Schuko | 1 |
| 72550 | Appareil de remise en température grande taille modèle 1220 | 21¾ x 13¾ x 9 (55 x 33 x 23) | 6" (16.8) | 230 CA | 1 000 | 4.3 | R.-U. | 1 |

Appareil de remise en température rectangulaire 4/3 Heat 'N Serve Cayenne

- Conçu pour une capacité maximum dans un format minimum
- Système de chauffage par contact direct de Vollrath écoénergétique et frais au toucher à l'extérieur
- 33 % de capacité en plus que les réchauds 1/1 — contient quatre bacs gastronomiques ⅓ de 6" (15.2 cm) de profondeur max.
- Deux éléments de 800 W pour une remise en température plus rapide
- Thermostat à tube capillaire pour une plus grande régulation de la température



72788

72050



| ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS MAX. (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | WATTS | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---|--|---------------------------------------|---------|-------|------|-------|---------------|
| 72050 | Modèle T43R sans vidange | 13¾ x 28¾ x 9¾ (34.9 x 73 x 24.8) | 120 CA | 1 600 | 13.3 | 5-15P | 1 |
| 72051 | Modèle TD43R avec vidange | 13¾ x 28¾ x 13¾ (34.9 x 73 x 33.7) | 120 CA | 1 600 | 13.3 | 5-15P | 1 |
| 72788 | Modèle T43R sans vidange avec (3) plaques intermédiaires de trou (19188), (3) bacs encastrables inox (78184), (3) couvercles de bac encastrable articulés Kool-Touch® (47488)* et (3) louches noires ultra-robustes monobloc (4980420) | 13¾ x 28¾ x 9¾ (34.9 x 73 x 24.8) | 120 CA | 1 600 | 13.3 | 5-15P | 1 |
| MODÈLE CANADA — DISPONIBLE AU CANADA SEULEMENT | | | | | | | |
| 72055 | Modèle T43R sans vidange | 13¾ x 28¾ x 9¾ (34.9 x 73 x 24.8) | 120 CA | 1 600 | 13.3 | 5-20P | 1 |
| 72056 | Modèle TD43R avec vidange | 13¾ x 28¾ x 13¾ (34.9 x 73 x 33.7) | 120 CA | 1 600 | 13.3 | 5-20P | 1 |
| 19188 | Plaque intermédiaire avec trois trous de 8¾" (21.3 cm) de diamètre pour bacs encastrés ronds de 7¼ qt (6.8 l) (réf. 78184) | | — | — | — | — | 1 |
| 75012 | Barres intermédiaires, 1" x 12½" x ¼" (2.5 cm x 32.9 cm x 0.6 cm) | | — | — | — | — | 12 |

*Couvercles articulés non certifiés NSF®

Appareil de remise en température Cayenne® Nitro™

- Quasiment deux fois la contenance en eau des autres modèles sur comptoir, réduisant la nécessité d'un remplissage fréquent
- Élément chauffant en contact direct avec l'eau
- Élément chauffant haut rendement de 1 440 watts qui fonctionne sur un circuit de 15A



| ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (L X P X H): PO (CM) | TENSION (V) | PUISSANCE (W) | AMPÈRES | FICHE | LOT/CAISSE |
|-------|---|-----------------------------------|-------------|---------------|---------|-------|------------|
| 72090 | Modèle PC-21, appareil de remise en température | 14 x 22 x 9½ (35.6 x 55.9 x 24.1) | 120 CA | 1 440 | 12.0 | 5-15P | 1 |

Réchaud Cayenne modèle SS-4

- Contient des bacs encastrés 4½ qt (3.9 l)
- Prévu pour boîtes de conserve #10 et pompe pour distribuer fudge ou garnitures chauds
- Idéal pour les nappages de glace et sauce au fromage à nachos



72425

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS MAX. (DIA. X H): PO (CM) | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|---|-------------------------------------|-------|------------|
| 72425 | Réchaud seul | 8¾ x 7½ (22.2 x 20) | 5-15P | 1 |
| 72430 | Réchaud et bac encastrable (78164) et couvercle articulé Kool-Touch® (47486)* | — | 5-15P | 1 |

Réchaud double Cayenne

- Deux réchauds à commande indépendante avec le système de chauffage par contact direct — une exclusivité Vollrath — écoénergétique et frais au toucher à l'extérieur
- Le tuyau de vidange et les commandes sont cachés derrière le panneau avant pour un accès plus facile et un aspect fini pour les applications en salle
- L'interrupteur d'alimentation lumineux commande les deux compartiments



72789

72789 avec gabarits et bacs encastrables (non inclus)



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS MAXIMALES (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | WATTS | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------|----------------|--|---------|-------|------|-------|------------|
| 72789 | Réchaud double | 30½ x 24½ x 12½ (77.5 x 61 x 31.8) | 120 CA | 1 400 | 11.6 | 5-15P | 1 |

Réchaud modèle 1001 Cayenne®

- Système de chauffage par contact direct de Vollrath écoénergétique et frais au toucher à l'extérieur
- Le thermostat fournit une alimentation uniquement en cas de besoin pour un rendement énergétique maximal
- Le voyant de bas niveau d'eau vous facilite la vie
- Bacs gastronormes d'une profondeur maximale de 4" (10.2 cm) recommandés
- Pour les accessoires, voir pages 75-91, 133



*Modèles internationaux seulement



| N° ART. | DESCRIPTION | TENSION | WATTS | A | FICHE | LOT CAISSE |
|-----------------------------|-------------------------------------|---------|-------|-----|--------|------------|
| 71001 | Réchaud modèle 1001 taille 1/1 seul | 120 CA | 700 | 5.8 | 5-15P | 1 |
| MODÈLE INTERNATIONAL | | | | | | |
| 72620 | Réchaud modèle 1001 taille 1/1 seul | 230 CA | 700 | 3.0 | Schuko | 1 |
| 72553 | Réchaud modèle 1001 taille 1/1 seul | 230 CA | 700 | 3.0 | R.-U. | 1 |

Réchaud modèle 2000 Cayenne

- Compartiment en acier inoxydable série 300 de 6½" (16.6 cm) de profondeur pour un nettoyage facile et plus de durabilité
- Bacs gastronormes d'une profondeur maximale de 4" (10.2 cm) recommandés
- Chaleur humide recommandée
- Disponible en version encastrable. Voir les pages 75-91, 133 pour de détails.

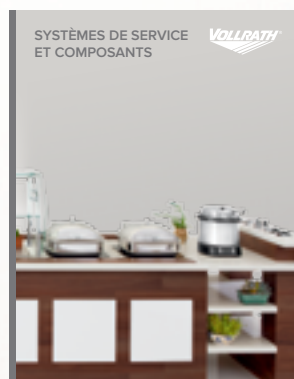


*Modèles internationaux seulement



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | WATTS | A | FICHE | LOT CAISSE |
|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------|-------|-----|--------|------------|
| 72000 | Réchaud modèle 2000 Cayenne® seul | 14 x 22 x 9 (35.6 x 55.9 x 22.8) | 120 CA | 1 000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| MODÈLE INTERNATIONAL | | | | | | | |
| 72557 | Réchaud modèle 2000 Cayenne® seul | 14 x 22 x 9 (35.6 x 55.9 x 22.8) | 230 CA | 1 000 | 4.3 | Schuko | 1 |

SYSTÈMES DE SERVICE ET COMPOSANTS



RÉCHAUD ENCASTRABLE CAYENNE

- Compartiment en résine thermodurcie renforcée – isotherme pour un rendement énergétique maximal
- Cordon de 6' (1.8 m) et fiche ou câblé
- Montants supérieurs
- Le voyant de bas niveau d'eau vous facilite la vie
- Les modèles à évacuation facilitent le nettoyage
- Bacs d'une profondeur maximale de 4" (10.2 cm) recommandés – 1/1 et fractions de taille

POUR LES AUTRES STYLES ENCASTRABLES, RÉFÉREZ-VOUS À NOTRE CATALOGUE SYSTÈMES DE SERVICE ET COMPOSANTS.



ÉQUIPEMENT DE CHAUFFAGE ADDITIONNEL

Lampe chauffante Cayenne OHC-500

- Lampe de hauteur réglable 12½" à 20½" (31.8 à 52 cm) au-dessus du comptoir
- La hotte en acier inoxydable dirige uniformément la chaleur sur une surface de 12" x 20" (30.5 cm x 50.8 cm)
- Pieds et montants chromés
- Interrupteur de marche/arrêt sur le cordon
- Ampoules blanches incassables standard
- Pieds antidérapants
- 120 V, 500 W, 4,2 A



En photo avec
bac gastronorme 1/1 en
option vendu séparément

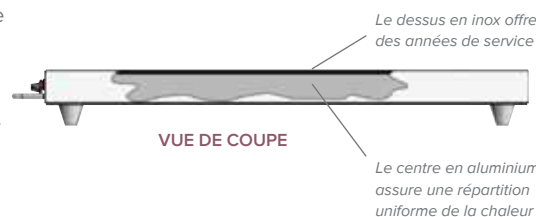
| N° ART. | DESCRIPTION | DIMEN. MAXIMALES (LA X P X H): PO (CM) | FICHE | LOT CAISSE |
|--------------------|--|--|-------|------------|
| 71500 | Lampe chauffante OHC-500 — ampoules blanches | 14 x 19 x 28¾ (35.6 x 48.3 x 73) | 5-15P | 1 |
| 72500 | Lampe chauffante OHC-500 — ampoules rouges | 14 x 19 x 28¾ (35.6 x 48.3 x 73) | 5-15P | 1 |
| ACCESSOIRES | | | | |
| 72242 | Ampoule infrarouge blanche, 250 W, 120 V | — | — | 12 |
| 72241 | Ampoule infrarouge rouge, 250 W, 120 V | — | — | 12 |

Étagères chauffantes Cayenne

- 33 à 66 % d'économies d'énergie aux heures creuses ; chauffent seulement la zone nécessaire
- L'appareil thermostaté maintient une température uniforme et précise
- Le dessus lisse à angles soudés facilite le nettoyage des graisses de la surface et élimine les interstices où peuvent se loger les aliments



Apprenez à développer votre menu en combinant la rôtissoire Cayenne et un présentoir de plats chauds Cayenne® sur VOLLRATH.com.



| N° ART. ALIGNÉS À GAUCHE* | N° ART. ALIGNÉS À DROITE** | LARGEUR PO (CM) | PROFONDEUR PO (CM) | TENSION | WATTS | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---------------------------|----------------------------|-----------------|--------------------|---------|-------|-----|-------|------------|
| 7277024* | 7277124** | 24 (61) | 20 (50.8) | 120 CA | 350 | 2.9 | 5-15 | 1 |
| 7277036* | 7277136** | 36 (91.4) | 20 (50.8) | 120 CA | 535 | 4.5 | 5-15 | 1 |
| 7277048* | 7277148** | 48 (121.9) | 20 (50.8) | 120 CA | 720 | 6.0 | 5-15 | 1 |
| 7277060* | 7277160** | 60 (152.4) | 20 (50.8) | 120 CA | 905 | 7.5 | 5-15 | 1 |

*Articles en stock

**Délai de livraison - 5 jours

Remarque : Les modèles 48" (121.9 cm) et 60" (152.4 cm) ont des pieds plus longs.

Rampes chauffantes Cayenne®

- Zone de sécurité des aliments 33 % supérieure
- La conception de chauffage unique permet une dispersion de la chaleur uniforme pour une chauffe plus efficace
- Les commandes fixes ou à distance se traduisent par une grande flexibilité d'installation – disponibles avec un interrupteur à bascule ou commande variable
- Le réflecteur de chaleur en aluminium anodisé dégage encore plus de chaleur au-dessus de la zone de maintien au chaud des aliments
- Le réflecteur breveté est ajustable sur site, ce qui permet à l'opérateur de diriger le schéma thermique aux endroits nécessaires



Pour 10 bonnes raisons d'acheter une rampe chauffante Cayenne®, consultez VOLLRATH.com/heatstrips.



Commande variable



Option d'installation : pieds en C en inox 13" (33 cm). Options câblées disponibles.

| N° ART. | DESCRIPTION | LARGEUR: PO (CM) | WATTS | FICHE | LOT CAISSE |
|-----------|--|------------------|-------|-------|------------|
| 72672019 | Interrupteur à bascule à fixation avant avec cordon et fiche | 18 (47.7) | 415 | 5-15P | 1 |
| 72675019 | Interrupteur à bascule à fixation avant avec cordon et fiche | 24 (61) | 550 | 5-15P | 1 |
| 72678019 | Interrupteur à bascule à fixation avant avec cordon et fiche | 30 (76.2) | 690 | 5-15P | 1 |
| 72681019 | Interrupteur à bascule à fixation avant avec cordon et fiche | 36 (91.4) | 825 | 5-15P | 1 |
| 72684019 | Interrupteur à bascule à fixation avant avec cordon et fiche | 42 (106.6) | 965 | 5-15P | 1 |
| 72687019 | Interrupteur à bascule à fixation avant avec cordon et fiche | 48 (121.9) | 1100 | 5-15P | 1 |
| 72693019 | Interrupteur à bascule à fixation avant avec cordon et fiche | 60 (152.4) | 1380 | 5-20P | 1 |
| 72705019* | Boîtier de câblage à fixation avant avec interrupteur à bascule | 24 (61) | 550 | — | 1 |
| 72711019* | Boîtier de câblage à fixation avant avec interrupteur à bascule | 36 (91.4) | 825 | — | 1 |
| 72717019* | Boîtier de câblage à fixation avant avec interrupteur à bascule | 48 (121.9) | 1100 | — | 1 |
| 72723019* | Boîtier de câblage à fixation avant avec interrupteur à bascule | 60 (152.4) | 1380 | — | 1 |
| 72729019* | Boîtier de câblage à fixation avant avec interrupteur à bascule | 72 (182.9) | 1660 | — | 1 |
| 72705017* | Câblé, télécommande variable – 10 A | 24 (61) | 550 | — | 1 |
| 72711017* | Câblé, télécommande variable – 10 A | 36 (91.4) | 825 | — | 1 |
| 72717017* | Câblé, télécommande variable – 10 A | 48 (121.9) | 1100 | — | 1 |
| 72723017* | Câblé, télécommande variable – 10.1A to 20A | 60 (152.4) | 1380 | — | 1 |
| 72729017* | Câblé, télécommande variable – 10.1A to 20A | 72 (182.9) | 1660 | — | 1 |
| 4450613 | Socle à pieds en C, 13" (33 cm) (pour cordon et fiche seulement) | — | — | — | 1 |

Toutes les rampes chauffantes étant commandées sur mesure, elles ne peuvent pas être annulées ou retournées conformément aux Termes et conditions Vollrath

RÉFLECTEUR RÉGLABLE SUR SITE



Centré

Gauche

Droite

SYSTÈMES DE SERVICE ET COMPOSANTS



RAMPES CHAUFFANTES ET RAMPES D'ÉCLAIRAGE MODULAIRES

- Préservez l'attrait et le goût optimaux de vos plats. Chauffez et éclairez vos plats en bénéficiant de la flexibilité et la fonctionnalité de rampes chauffantes et rampes d'éclairage modulaires Vollrath.

POUR NOTRE LIGNE DE RAMPES CHAUFFANTES ET RAMPES D'ÉCLAIRAGE MODULAIRES, RÉFÉREZ-VOUS À NOTRE CATALOGUE SYSTÈMES DE SERVICE ET COMPOSANTS OU À VOLLRATH.COM.





VITRINES ET PRÉSENTOIRS

Tentez vos clients à l'heure du repas et d'un en-cas avec des vitrines et présentoirs esthétiques et bien conçus.

Comment acheter

VITRINES ET PRÉSENTOIRS

DONNEZ UN COUP DE FOUET À VOS AFFAIRES EN OFFRANT DANS VOTRE SUPERETTE DES OCCASIONS DE SERVICE ALIMENTAIRE SE CHIFFRANT À 11.8 MILLIARDS DE DOLLARS.

TEI estadounidense promedio ahora come en restaurantes solo 74 veces al año, el número más bajo en más de 30 años. Sin embargo, los estadounidenses no están cocinando más en casa. En vez de ello, están comiendo más alimentos preparados y envasados.¹ Es por eso que el servicio de comidas se ha convertido en la tendencia más candente en los minimercados.



Vitrines électriques

Que ce soit dans des vitrines pour libre-service ou des modèles encastrables, les aliments bien présentés se vendent mieux. Donnez à vos plats l'attention qu'ils méritent tout en les maintenant à la bonne température avec notre vitrines. Elles ont des thermostats numériques et deux ventilateurs pour garantir une température homogène.

Pages 68-70



Vitrines en acrylique

Tentez vos clients avec des pâtisseries fraîches et plus encore en utilisant nos vitrines de comptoir Cubic et en acrylique durables et polyvalentes.

Pages 71-73



VITRINES EN ACRYLIQUE CUBIC

Pages 71



VITRINES EN ACRYLIQUE HD

Pages 72



VITRINES EN ACRYLIQUE STANDARD

Page 73



Soupe Réchauds et présentoirs

Facilitez la vente de soupes avec des panneaux de merchandising intégrés. C'est une manière astucieuse de faire de la place sur le comptoir pour que vous puissiez multiplier les options alimentaires.

Pages 74-75

1. Ferdman, Roberto A. Americans Are Falling Out of Love with Restaurants—In 3 Charts. *The Washington Post*. 12 novembre 2014. <https://www.washingtonpost.com/news/wnk/wp/2014/11/12/americans-are-falling-out-of-love-with-restaurants-in-3-charts/>



VITRINES ET PRÉSENTOIRS

VITRINES POUR LIBRE-SERVICE ORIGINALES

- Thermostat à commande numérique sur les modèles chauffés pour un réglage précis et uniforme
- Deux ventilateurs font circuler l'air à travers l'appareil pour garantir une régulation de température uniforme
- À l'intérieur, les rampes d'éclairage en haut de la vitrine et sous l'étagère du haut créent une présentation optimum des aliments dans toute la vitrine
- Double vitrage sur l'avant pour plus de robustesse et d'isolation
- Les portes coulissantes arrière se soulèvent et se retirent pour refaire plus facilement la vitrine et nettoyer
- Modèles réfrigérés : 36 à 46 °F (2 à 8 °C)
- Modèles chauffés : 104 à 158 °F (40 à 70 °C)

Vitrines de comptoir incurvées



GARANTIE 3 ANS SUR LE COMPRESSEUR



40856

| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | HP | TENSION | A | PUISSANCE | FICHE |
|---------|---------|--|--------------------------------------|----|---------|-----|-----------|-------|
| 40852 | RDE8136 | Vitre incurvée de 36" (91.4 cm), réfrigérée | 35½ x 21¼ x 31 (89.9 x 53.8 x 78.7) | ¼ | 120 CA | 3.6 | — | 5-15P |
| 40853 | RDE8148 | Vitre incurvée de 48" (122 cm), réfrigérée | 47¼ x 21¼ x 31 (119.9 x 53.8 x 78.7) | ¼ | 120 CA | 4.6 | — | 5-15P |
| 40854 | RDE8160 | Vitre incurvée de 60" (152.4 cm), réfrigérée | 59 x 21¼ x 31 (149.9 x 53.8 x 78.7) | ¼ | 120 CA | 4.9 | — | 5-15P |
| 40855 | HDE8136 | Vitre incurvée de 36" (91.4 cm), chauffée | 35½ x 21¼ x 31 (89.9 x 53.8 x 78.7) | — | 120 CA | 5.6 | 670 | 5-15P |
| 40856 | HDE8148 | Vitre incurvée de 48" (122 cm), chauffée | 47¼ x 21¼ x 31 (119.9 x 53.8 x 78.7) | — | 120 CA | 5.9 | 710 | 5-15P |
| 40857 | HDE8160 | Vitre incurvée de 60" (152.4 cm), chauffée | 59 x 21¼ x 31 (149.9 x 53.8 x 78.7) | — | 120 CA | 6.3 | 750 | 5-15P |

Vitrines de comptoir carrées



GARANTIE 3 ANS SUR LE COMPRESSEUR



40862

| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMEN. (LA X P X H): PO (CM) | HP | TENSION | AMPÈRES | PUISSANCE | FICHE |
|---------|---------|--|------------------------------------|----|---------|---------|-----------|-------|
| 40862 | RDE8236 | Vitre carrée de 36" (91.4 cm), réfrigérée | 35½ x 21¼ x 37 (89.9 x 53.8 x 94) | ¼ | 120 CA | 3.9 | — | 5-15P |
| 40863 | RDE8248 | Vitre carrée de 48" (122 cm), réfrigérée | 47¼ x 21¼ x 37 (119.9 x 53.8 x 94) | ¼ | 120 CA | 5 | — | 5-15P |
| 40864 | RDE8260 | Vitre carrée de 60" (152.4 cm), réfrigérée | 59 x 21¼ x 37 (149.9 x 53.8 x 94) | ¼ | 120 CA | 6 | — | 5-15P |
| 40865 | HDE8236 | Vitre carrée de 36" (91.4 cm), chauffée | 35½ x 21¼ x 37 (89.9 x 53.8 x 94) | — | 120 CA | 6.1 | 730 | 5-15P |
| 40866 | HDE8248 | Vitre carrée de 48" (122 cm), chauffée | 47¼ x 21¼ x 37 (119.9 x 53.8 x 94) | — | 120 CA | 6.6 | 790 | 5-15P |
| 40867 | HDE8260 | Vitre carrée de 60" (152.4 cm), chauffée | 59 x 21¼ x 37 (149.9 x 53.8 x 94) | — | 120 CA | 7.1 | 850 | 5-15P |

Vitrines de comptoir incurvées pour libre-service



GARANTIE 3 ANS SUR LE COMPRESSEUR

40881



| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | HP | TENSION | AMPÈRES | PUISSANCE | FICHE |
|---------|---------|--|-------------------------------------|----|---------|---------|-----------|-------|
| 40880 | RDE8336 | Vitre incurvée de 36" (91.4 cm), réfrigérée | 35½ x 21¼ x 31 (89.9 x 53.8 x 78.7) | ½ | 120 CA | 4.2 | — | 5-15P |
| 40881 | RDE8348 | Vitre incurvée de 48" (122 cm), réfrigérée | 47¼ x 21¼ x 31 (120 x 53.8 x 78.7) | ¾ | 120 CA | 7.4 | — | 5-15P |
| 40882 | RDE8360 | Vitre incurvée de 60" (152.4 cm), réfrigérée | 59 x 21¼ x 31 (149.9 x 53.8 x 78.7) | ¾ | 120 CA | 8.1 | — | 5-15P |

Vitrines de comptoir carrées pour libre-service



GARANTIE 3 ANS SUR LE COMPRESSEUR

40886



| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | HP | TENSION | AMPÈRES | PUISSANCE | FICHE |
|---------|---------|--|-----------------------------------|----|---------|---------|-----------|-------|
| 40886 | RDE8436 | Vitre carrée de 36" (91.4 cm), réfrigérée | 35½ x 21¼ x 37 (89.9 x 53.8 x 94) | ¾ | 120 CA | 4.2 | — | 5-15P |
| 40887 | RDE8448 | Vitre carrée de 48" (122 cm), réfrigérée | 47¼ x 21¼ x 37 (120 x 53.8 x 94) | ¾ | 120 CA | 7.5 | — | 5-15P |
| 40889 | RDE8460 | Vitre carrée de 60" (152.4 cm), réfrigérée | 59 x 21¼ x 37 (149.9 x 53.8 x 94) | ¾ | 120 CA | 8.2 | — | 5-15P |

Vitrines encastrables

- Mêmes fonctions avancées que sur les modèles de comptoir de Vollrath avec une base attrayante utilisable comme modèle encastrable ou de comptoir
- Utilisez deux modèles ou plus pour des présentations plus efficaces



GARANTIE 3 ANS SUR LE COMPRESSEUR

40842



| N° ART. | MODÈLE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | HP | TENSION | AMPÈRES | FICHE |
|---------|---------|--|-------------------------------------|-----|---------|---------|-------|
| 40842 | RDE7136 | Vitre carrée de 36" (91.4 cm), réfrigérée | 36 x 21 x 32½ (91.4 x 53.3 x 82.6) | ½ | 120 CA | 3.8 | 5-15P |
| 40843 | RDE7148 | Vitre carrée de 48" (122 cm), réfrigérée | 48 x 21 x 32½ (121.9 x 53.3 x 82.6) | ¾ | 120 CA | 4.9 | 5-15P |
| 40844 | RDE7160 | Vitre carrée de 60" (152.4 cm), réfrigérée | 60 x 21 x 32½ (152.4 x 53.3 x 82.6) | ¾ | 120 CA | 4.9 | 5-15P |
| 40845 | HDE7136 | Vitrine en verre chauffée 36" (91.4 cm) | 36 x 21 x 32 (91.4 x 53.3 x 81.3) | 670 | 120 CA | 5.6 | 5-15P |
| 40846 | HDE7148 | Vitrine en verre chauffée 48" (122 cm) | 48 x 21 x 32 (121.9 x 53.3 x 81.3) | 710 | 120 CA | 5.9 | 5-15P |
| 40847 | HDE7160 | Vitrine en verre chauffée 60" (152.4 cm) | 60 x 21 x 32 (152.4 x 53.3 x 81.3) | 750 | 120 CA | 6.3 | 5-15P |

| DIMENSIONS D'ÉTAGÈRE | ÉTAGÈRE DU HAUT (PROFONDEUR): PO (CM) | ÉTAGÈRE DU BAS (PROFONDEUR): PO (CM) |
|---------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Vitrines incurvées | 9½ (24.1) | 13 (33) |
| Vitrines carrées | 12 (30.5) | 13 (33) |
| Vitrines incurvées encastrables | 7½ (19.1) | 12.4 (31.5) |

Présentoirs de plats chauds Cayenne®

- Chaleur à commande thermostatique entre 85 et 175 °F (29 et 79 °C)
- Portes coulissantes avant et arrière pour un chargement et un libre-service plus faciles
- Trois étagères réglables pour des vitrines polyvalentes
- Éclairage commandé séparément



40733



| N° ART. | MODÈLE | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | PUISSANCE | AMPÈRES | FICHE |
|---------|---------|------------------------------------|---------|-----------|---------|-------|
| 40733 | FMA7026 | 26 x 19 x 25 (66 x 48.3 x 63.5) | 120 CA | 1 440 | 12 | 5-15P |
| 40734 | FMA7036 | 36 x 19 x 25 (91.4 x 48.3 x 63.5) | 120 CA | 1 440 | 12 | 5-15P |
| 40735 | FMA7048 | 47 x 19 x 25 (119.4 x 48.3 x 63.5) | 120 CA | 1 440 | 12 | 5-15P |

DIMENSIONS D'ÉTAGÈRE

ÉTAGÈRE DU HAUT (PROFONDEUR) : PO (CM)

ÉTAGÈRE CENTRALE (PROFONDEUR) : PO (CM)

ÉTAGÈRE DU BAS (PROFONDEUR) : PO (CM)

| | | | |
|-------------------------------------|---------------|-------------|---------------|
| Présentoir de plats chauds Cayenne® | 12 3/8 (31.4) | 13 3/8 (34) | 14 3/8 (36.5) |
|-------------------------------------|---------------|-------------|---------------|

Vitrine chauffée à bain-marie Cayenne®

- Éclairage halogène en haut pour une excellente présentation des plats
- L'élément chauffant polyvalent permet l'utilisation du compartiment à sec ou mouillé
- La base inox à double épaisseur réduit la déperdition de chaleur
- Utilisez comme encastrable ou sur comptoir



Robinet de vidange arrière



| N° ART. | MODÈLE | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | PUISSANCE | AMPÈRES | FICHE |
|---------|---------|------------------------------------|---------|-----------|---------|-------|
| 40732 | BMA7103 | 43 x 31 x 29 (109.2 x 78.7 x 73.7) | 120 CA | 1 440 | 12 | 5-15P |

ASSOCIEZ LES VITRINES À UNE RÔTISSEUSE CAYENNE®.

Voir page 42 pour rôtissoires.





VITRINES EN ACRYLIQUE

N Vitrines modulaires Cubic

- Les vitrines en acrylique transparentes présentent les aliments de manière attractive
- Changement de configuration facile selon l'événement, l'offre de produits ou l'espace disponible
- 4 étiquettes effaçables de 4" x 1" (10 cm x 2,5 cm x 2,5 cm) et craie blanche fournies avec chaque vitrine
- Les vitrines et vitrines avec cadre ont une fonction d'empilage intégrée



SBB13



SBB13F-06



SBB12



SBB12F-06



SBB23



SBB23F-06



SBB33



SBB2x2



SBC11



ANBCF-06



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X H X P): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|----------------------------------|------------|
|---------|-------------|----------------------------------|------------|

VITRINES SANS CADRE

| | | | |
|---------|---|--|---|
| SBB13* | Bac de présentation 1/3 avec tiroir | 6 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 (16.2 x 18.7 x 35.6) | 1 |
| SBB12* | Bac de présentation 1/2 avec tiroir | 10 x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 (25.4 x 18.7 x 35.6) | 1 |
| SBB23* | Bac de présentation 2/3 avec 2 tiroirs | 13 $\frac{3}{8}$ x 6 $\frac{3}{8}$ x 11 $\frac{3}{4}$ (25.4 x 16.2 x 29.8) | 1 |
| SBB33* | Vitrine 1/1 avec 3 tiroirs | 20 x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 (50.8 x 18.7 x 35.6) | 1 |
| SBB2x2* | Vitrine 2 x 2 avec 4 tiroirs | 20 x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 (50.8 x 18.7 x 35.6) | 1 |
| SBC11* | Vitrine 1/1 avec portes avant et plaque n° 5303NS | 20 x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 (50.8 x 18.7 x 35.6) | 1 |
| NBC11* | Vitrine-huche 1/1 avec portes avant et plaque n° 5303NS | 20 x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 (50.8 x 18.7 x 35.6) | 1 |
| SBC12* | Vitrine 1/2 avec portes avant et plaque n° 5220NS | 10 x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 (25.4 x 18.7 x 35.6) | 1 |

VITRINES AVEC CADRE MÉTALLIQUE NOIR

| | | | |
|------------|---|---|---|
| SBB13F-06 | Bac de présentation 1/3 avec tiroir et cadre noir | 9 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (23 x 20 x 36.8) | 1 |
| SBB12F-06 | Bac de présentation 1/2 avec tiroir et cadre noir | 12 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (31.4 x 20 x 36.8) | 1 |
| SBC12F-06 | Vitrine 1/2 avec porte avant et cadre noir | 12 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (31.4 x 20 x 36.8) | 1 |
| SBB23F-06 | Bac de présentation 2/3 avec 2 tiroirs et cadre noir | 15 $\frac{3}{4}$ x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (40 x 20 x 36.8) | 1 |
| SBB33F-06 | Vitrine 1/1 avec 3 tiroirs et cadre noir | 22 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (56.8 x 20 x 36.8) | 1 |
| SBC11F-06 | Vitrine 1/1 avec portes avant et cadre noir | 22 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{3}{8}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (56.8 x 20 x 36.8) | 1 |
| SBB2x2F-06 | 2 x 2 vitrines avec 4 tiroirs et cadre noir | 15 $\frac{3}{4}$ x 14 $\frac{1}{4}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (40 x 36.2 x 36.8) | 1 |
| NBCB33F-06 | Ensemble : 1 vitrine-huche (NBC11), 1 ensemble 3 tiroirs avec cadre (SBB33F-06) | 22 $\frac{3}{8}$ x 15 $\frac{1}{4}$ x 14 $\frac{1}{2}$ (40 x 38.7 x 36.8) | 1 |
| ANBCF-06 | Ensemble : 2 vitrines-huches (NBC11) et support incliné (ANSTAND) | 20 $\frac{3}{8}$ x 17 $\frac{5}{8}$ x 22 (40 x 44.8 x 55.9) | 1 |
| ANSTAND | Support incliné avec étagères (vitrines vendues séparément) | 21 $\frac{1}{2}$ x 17 x 21 (54.6 x 43.2 x 53.3) | 1 |

ACCESSOIRES

| | | |
|------------|--|---|
| LBL8012655 | 24 étiquettes effaçables (6 planches de 4 étiquettes chacune 1» x 4» - 2,5 cm x 10 cm 8012640) | 1 |
|------------|--|---|

*Certification NSF

DESIGN AMÉLIORÉ À UN PRIX INFÉRIEUR

- Construction ultra-solide en acrylique ½" (1.3 cm)
- Portes individuelles à fermeture automatique à chaque niveau pour une utilisation d'une main
- Inclut des plateaux transparents 18" x 26" (45.7 x 66 cm) pour améliorer la présentation des produits
- La vitrine de 23½" (58.4 cm) de profondeur trouve facilement sa place sur les comptoirs standard de 24" (61 cm)
- Compartiment inférieur intégré pour le stockage de sacs, boîtes et pinces
- Construction 100% transparente pour une visibilité maximum des produits
- Éclairage LED en option, plus attractif pour le client



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENU | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) |
|-----------------|---|---|--------------------------------------|
| XLBC3P-1826-13 | Vitrine de premier choix avec portes avant et arrière ; l'ensemble inclut des portes arrière à miroir et un éclairage LED | Comprend trois plateaux transparents 18" x 26" (45.7 cm x 66 cm), éclairage, miroir | 28½ x 23½ x 32¾ (72.4 x 59.7 x 83.2) |
| XLBC3FR-1826-13 | Vitrine de premier choix avec portes avant et arrière individuelles | Comprend trois plateaux 18" x 26" (45.7 cm x 66 cm) | 28½ x 23½ x 32¾ (72.4 x 59.7 x 83.2) |
| XLBC3R-1826-13 | Vitrine de premier choix avec portes arrière seulement | Comprend trois plateaux 18" x 26" (45.7 cm x 66 cm) | 28½ x 23½ x 32¾ (72.4 x 59.7 x 83.2) |
| XLBC3F-1826-13 | Vitrine de premier choix avec portes avant individuelles | Comprend trois plateaux 18" x 26" (45.7 cm x 66 cm) | 28½ x 23½ x 32¾ (72.4 x 59.7 x 83.2) |
| XLBC2P-1826-13 | Vitrine de premier choix avec portes avant et arrière ; l'ensemble inclut des portes arrière à miroir et un éclairage LED | Comprend deux plateaux transparents 18" x 26" (45.7 cm x 66 cm), éclairage, miroir | 28½ x 23½ x 26¾ (72.4 x 59.7 x 67.9) |
| XLBC2FR-1826-13 | Vitrine de premier choix avec portes avant et arrière individuelles | Comprend deux plateaux 18" x 26" (45.7 cm x 66 cm) | 28½ x 23½ x 26¾ (72.4 x 59.7 x 67.9) |
| XLBC2F-1826-13 | Vitrine de premier choix avec portes avant individuelles | Comprend deux plateaux 18" x 26" (45.7 cm x 66 cm) | 28½ x 23½ x 26¾ (72.4 x 59.7 x 67.9) |
| XLBC1FR-1826-13 | Vitrine de premier choix avec portes avant et arrière | Comprend un plateau 18" x 26" (45.7 cm x 66 cm) | 28½ x 23½ x 15¼ (72.4 x 59.7 x 38.7) |
| XLBC1F-1826-13 | Vitrine de premier choix avec porte avant individuelle | Comprend un plateau 18" x 26" (45.7 cm x 66 cm) | 28½ x 23½ x 15¼ (72.4 x 59.7 x 38.7) |

ACCESSOIRE



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) |
|---------|--|----------------------------------|
| EBC-TB | Organisateur de pince, carrés de papier sulfurisé et sacs en acrylique transparent | 24 x 13 x 4 (60.9 x 33 x 10.2) |

Vitrines en acrylique

- Disponible avec des portes avant individuelles pour un libre-service et/ou des portes arrière pour un restockage rapide
- Construction 100% transparente pour une visibilité maximum des produits
- Pieds en caoutchouc antiglisse
- Les vitrines démontables (KDC) sont expédiées à plat et s'assemblent en quelques minutes



LBC



LBC1418-3R-06



KDC1418-4F-06



SBC1014-2R-06



KDC1418-2-06

| N° ART. | DESCRIPTION | TAILLE DU PLATEAU | DIMENSIONS LA X P X H: PO (CM) |
|-----------------------------------|---|---|--|
| VITRINES DÉMONTABLES (KDC) | | | |
| KDC1418-2-06 | Vitrine à pâtisseries démontable avec portes avant et arrière | Comprend deux plateaux noirs 14" x 18" (35.5 cm x 45.7 cm) | 18 3/8" x 16 3/4" x 12" (46.7 x 42.5 x 30.5) |
| KDC1418-3-06 | Vitrine à pâtisseries démontable avec portes avant et arrière | Comprend trois plateaux noirs 14" x 18" (35.5 cm x 45.7 cm) | 18 1/2" x 18 3/8" x 18" (46.9 x 46.7 x 45.7) |
| KDC1418-4R-06 | Vitrine à pâtisseries démontable avec porte arrière fractionnée | Comprend quatre plateaux noirs 14" x 18" (35.5 cm x 45.7 cm) | 18 5/8" x 19 5/8" x 23" (47.3 x 49.8 x 58.4) |
| KDC1418-4F-06 | Vitrine à pâtisseries démontable avec portes avant individuelles | Comprend quatre plateaux noirs 14" x 18" (35.5 cm x 45.7 cm) | 18 5/8" x 19 5/8" x 23" (47.3 x 49.8 x 58.4) |
| VITRINES CLASSIQUES | | | |
| SBC1014-2F-06 | Vitrine à pâtisseries avec portes avant | Comprend deux plateaux noirs 10" x 14" (25.4 cm x 35.5 cm) | 14 1/2" x 14 1/2" x 15 1/4" (36.8 x 36.8 x 39.4) |
| SBC1014-2R-06 | Vitrine à pâtisseries avec porte arrière | Comprend deux plateaux noirs 10" x 14" (25.4 cm x 35.5 cm) | 14 1/2" x 14 1/2" x 15 1/4" (36.8 x 36.8 x 39.4) |
| MBC1014-3F-06 | Vitrine à pâtisseries avec portes avant | Comprend trois plateaux noirs 10" x 14" (25.4 cm x 35.5 cm) | 14 1/2" x 17" x 21" (36.8 x 43.2 x 53.3) |
| MBC1014-3R-06 | Vitrine à pâtisseries avec portes arrière fractionnées | Comprend trois plateaux noirs 10" x 14" (25.4 cm x 35.5 cm) | 14 1/2" x 17" x 21" (36.8 x 43.2 x 53.3) |
| LBC1418-3F-06 | Vitrine à pâtisseries avec portes avant | Comprend trois plateaux blancs 14" x 18" (35.5 cm x 45.7 cm) | 18 1/2" x 19 3/4" x 22" (46.9 x 50.2 x 55.9) |
| LBC1418-3R-06 | Vitrine à pâtisseries avec portes arrière fractionnées | Comprend trois plateaux blancs 14" x 18" (35.5 cm x 45.7 cm) | 18 1/2" x 19 3/4" x 22" (46.9 x 50.2 x 55.9) |
| SBC | Vitrine à pâtisseries en biais sur l'avant avec portes avant et arrière | Comprend trois plateaux blancs 14" x 18" (35.5 cm x 45.7 cm) | 19 1/4" x 18 1/4" x 21 1/4" (48.9 x 46.4 x 54) |
| LBC | Vitrine à pâtisseries en biais sur l'avant avec portes avant et arrière | Comprend trois plateaux blancs 18" x 26" (35.5 cm x 45.7 cm) | 28" x 24" x 28" (71.1 x 71.1 x 61) |
| VITRINES EUROPÉENNES | | | |
| ESBC-1 | Vitrine à pâtisseries incurvée européenne avec porte arrière | Comprend deux plateaux 10" x 14" (25.4 cm x 35.5 cm) | 16 1/2" x 13 1/2" x 15 3/8" (41.9 x 34.3 x 39.1) |
| ESBC-2 | Vitrine à pâtisseries incurvée européenne avec portes avant et arrière | Comprend deux plateaux 10" x 14" (25.4 cm x 35.5 cm) | 16 1/2" x 13 1/2" x 15 3/8" (41.9 x 34.3 x 39.1) |
| EMBC-1 | Vitrine à pâtisseries incurvée européenne avec porte arrière | Comprend trois plateaux 14" x 18" (45.7 cm x 66 cm) | 21 1/2" x 21 1/8" x 21 1/2" (54.6 x 53.7 x 54.6) |
| EMBC-2 | Vitrine à pâtisseries incurvée européenne avec portes avant et arrière | Comprend trois plateaux 14" x 18" (45.7 cm x 66 cm) | 21 1/2" x 21 1/8" x 21 1/2" (54.6 x 53.7 x 54.6) |
| ELBC-1 | Vitrine à pâtisseries incurvée européenne avec porte arrière | Comprend trois plateaux 18" x 26" (45.7 cm x 66 cm) | 29 3/4" x 24 1/4" x 27 3/4" (75.6 x 61.6 x 70.5) |
| ELBC-2 | Vitrine à pâtisseries incurvée européenne avec portes avant et arrière | Comprend trois plateaux 18" x 26" (45.7 cm x 66 cm) | 29 3/4" x 24 1/4" x 27 3/4" (75.6 x 61.6 x 70.5) |

ACCESSOIRE

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------|------------|
| TH-1 | Pince, support et cordon | 1 |



PRÉSENTATION ET CHAUFFAGE DE SOUPES

LA CRÉATION D'UN PRÉSENTOIR DE SOUPES PERSONNALISÉ EST SIMPLE. NOUS VOUS FOURNISSONS UN GABARIT ET VOUS NOUS FOURNISSEZ LES GRAPHIQUES.

(Délai de livraison de 20 jours ouvrables et commande minimum de 10 pièces par commande)

PRÉSENTOIRS DE SOUPES CAYENNE®

- Deux compartiments à commande individuelle – contient deux bacs encastrables 7¼ qt (6.8 l) ; voir page 59 pour des informations supplémentaires sur les appareils de remise en température
- Le voyant de bas niveau d'eau vous facilite la vie
- Système de chauffage par contact direct de Vollrath écoénergétique

AUVENT

- Montants tubulaires de 1» (2.5 cm) à peinture en poudre pour soutenir solidement le panneau de menu et l'auvent
- Éclairage halogène en option avec interrupteur lumière vive/tamisée

PANNEAU DE MENU INOX

- Durable et aimanté pour les cartes pour soupe ou la présentation des articles
- Retrait facile pour nettoyage sans outils
- Peut être retourné pour donner deux options de message



02-Toscane



03-Cuisine campagnarde



Kit d'accessoires



ENSEMBLE D'ACCESSOIRES

- Permet de configurer avec deux bacs encastrables 7¼ qt (6.8 l) ou d'adapter pour des bacs encastrables 4 qt (3.8 l)
- Matériaux U.S. et importés



*Modèles internationaux seulement

Présentoirs de soupe à double compartiment

| CUISINE CAMPAGNARDE RÉF. GRAPHIQUE | GRAPHIQUE TOSCANE RÉF. GRAPHIQUE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | PUIS. | A | FICHE | L/C |
|--|--|---|---|---------|-------|------|-------|-----|
| 7203203 | 7203202 | Base TSM-27, panneau de menu, auvent avec éclairage | 24 ³ / ₁₆ x 14 ³ / ₁₆ x 47 ³ / ₃₂ (62.4 x 36.9 x 121.8) | 120 CA | 700 | 11.7 | 5-15P | 1 |
| 7203103 | 7203102 | Base TSM-27 avec panneau de menu | 24 ³ / ₁₆ x 14 ³ / ₁₆ x 33 ³ / ₁₆ (62.4 x 36.9 x 84.2) | 120 CA | 700 | 11.7 | 5-15P | 1 |
| 7203003 | 7203002 | Base TSM-27 seule | 24 ³ / ₁₆ x 14 ³ / ₁₆ x 11 ³ / ₁₆ (62.4 x 36.9 x 29.3) | 120 CA | 700 | 11.7 | 5-15P | 1 |
| 72231 | L'ensemble d'accessoires inclut (2) bacs encast. 7¼ qt (78184), (2) couv. articulés Kool-Touch® (47488)* et (2) louches 4 oz (4980420) | | | | | | — | 1 |
| 72221 | L'anneau intermédiaire permet l'utilisation du bac encastrable de 4 qt (78164) avec le présentoir à double compartiment 7 qt (6.6 l) | | | | | | — | 1 |

*Couvercles articulés non certifiés NSF®

Présentoirs de soupe grande taille

| CUISINE CAMPAGNARDE RÉF. GRAPHIQUE | GRAPHIQUE TOSCANE RÉF. GRAPHIQUE | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | PUIS. | A | FICHE | L/C |
|--|--|--|--|---------|-------|-----|-------|-----|
| 72020003 | 72020002 | Base 1220 | 21 ¹ / ₂ x 14 ³ / ₁₆ x 11 (54.61 x 36.07 x 27.9) | 120 CA | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 720201003 | 720201002 | Base 1220 avec ensemble d'accessoires 4 qt (3.8 l) | 21 ³ / ₄ x 13 ³ / ₄ x 9 ¹ / ₈ (55.24 x 34.92 x 23.17) | 120 CA | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 720202003 | 720202002 | Base 1220 avec ensemble d'accessoires 7 qt (6.6 l) | 21 ¹ / ₂ x 14 ³ / ₁₆ x 13 ³ / ₄ (54.61 x 36.07 x 35) | 120 CA | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 720200103 | 720200102 | Base 1220 avec panneau de menu | 21 ¹ / ₂ x 14 ³ / ₁₆ x 25 ¹ / ₂ (54.61 x 36.07 x 64.8) | 120 CA | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 720201103 | 720201102 | Base 1220 avec panneau de menu et ensemble d'accessoires 4 qt. (3.8 l) | 21 ¹ / ₂ x 14 ³ / ₁₆ x 25 ¹ / ₂ (54.61 x 36.07 x 64.8) | 120 CA | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |
| 720202103 | 720202102 | Base 1220 avec panneau de menu et ensemble d'accessoires 7 qt. (6.6 l) | 21 ¹ / ₂ x 14 ³ / ₁₆ x 25 ¹ / ₂ (54.61 x 36.07 x 64.8) | 120 CA | 1000 | 8.3 | 5-15P | 1 |

MODÈLE INTERNATIONAL

| | | | | | | | | |
|-----------|---|---|---|--------|------|-----|--------|---|
| 726302103 | — | Base 1220 avec ensemble d'accessoires 6.6 l | 26 ³ / ₄ x 18 ¹ / ₂ x 13 ³ / ₄ (66.7 x 47 x 35) | 230 CA | 1000 | 8.3 | Schuko | 1 |
|-----------|---|---|---|--------|------|-----|--------|---|

L'ENSEMBLE D'ACCESSOIRES INCLUT

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|---|
| L'ensemble d'accessoires 4 qt (3.8 l) inclut (1) plaque intermédiaire 72228, (3) bacs encastrables 78164, (3) couvercles articulés 47488* et (3) 4980320 | | | | | | | | 1 |
| L'ensemble d'accessoires 7 qt (6.6 l) inclut (1) plaque intermédiaire 19192, (2) bacs encastrables 78184, (2) couvercles articulés 47488* et (2) 4980420 | | | | | | | | 1 |

*Couvercles articulés non certifiés NSF®



Pour les modèles internationaux de présentoirs de soupe grande taille 220-240 V, remplacez les quatre premiers chiffres par 7263 pour une fiche Schuko ou 7255 pour une fiche R.-U. (par ex., Schuko 720200003 à 726300003). Les détails des produits varient (volts, ampère, puissance). Consultez Vollrath.com.

Chariots à soupes personnalisables

- Construction en matériau composite alu
- Plinthe noire en matériau composite alu
- Comptoir en stratifié
- Roulettes ultra-solides
- Les accessoires standard incluent un distributeur de serviettes, deux distributeurs de gobelets à soupe, trois bacs ½ à ustensiles et deux bacs à soupe encastrables 11 qt (10.4 L)

Pour une section « soupes » complète comprenant tout ce dont vous avez besoin pour faire fructifier votre entreprise, consultez VOLLRATH.com/soup



Contactez le service ventes de Vollrath pour en savoir plus sur votre prochain présentoir de soupes personnalisé – 800-628-0830.



N

Couvercles articulés contemporains pour bacs encastrables

- Concept amélioré
- Poignée soudée inamovible
- Pas d'ergots d'ajustement par friction susceptibles d'être perdus
- La poignée sert de béquille maintenant le couvercle ouvert pour faciliter l'accès aux aliments
- De par son design, la poignée dissipe la chaleur, la gardant plus fraîche au toucher
- Adaptés à la plupart des bacs encastrables 7 qt (6,6 l) et 11 qt (10.4 l)
- Grande ouverture pour un accès facile



Pour les louches Jacob's Pride recommandées, voir la page 99.



| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE TOTAL: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|-------------------------|------------------|------------|
| 47493 | Couvercle articulé pour bac encastrable - 7¼ qt (6.6 l) | 9⅞ (25.3) | 2¾ (7) | 1 |
| 47494 | Couvercle articulé pour bac encastrable - 11 qt (10.4 l) | 11⅞ (30) | 2¾ (7) | 1 |

Couvercles articulés pour bacs encastrables

- Acier inoxydable ultra-brillant
- Les clips soudés côté fixe du couvercle le maintiennent en place.
- Poignée-bouton phénolique Kool-Touch® ou levier
- Fente pour les louches ou les cuillères lorsque le couvercle est fermé
- Utilisation facile d'une main



47488
En photo avec bac encastrable, vendu séparément

| N° ART. | DESCRIPTION | ADAPTÉ AU BAC ENCASTRÉ | DIA.: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | L/C |
|---------|--|------------------------|---------------|------------------|-----|
| 47486 | Couvercle de bac encastrable articulé avec bouton Kool-Touch® phénolique | 78164 | 7½ (19.0) | ⅞ (2.2) | 6 |
| 47488 | Couvercle de bac encastrable articulé avec bouton Kool-Touch® phénolique | 46063-2, 77070, 78184 | 9⅞ (24.4) | ⅞ (2.4) | 6 |
| 47490 | Couvercle de bac encastrable articulé avec bouton Kool-Touch® phénolique | 77110, 78204 | 11⅞ (29.1) | ⅞ (2.4) | 6 |

Charnière pour couvercle rabattable

- Charnière
- Compatible avec bacs encastrables de 4 qt (3.8 l), 7 qt (6.6 l) et 11 qt (10.4 l) et couvercles
- Passent au lave-vaisselle
- Inclut charnière, rebord d'enclenchement, attache à ressort et bouton noir — bac encastrable et couvercle non fournis

USMADE



| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|-------------------------------------|------------|
| 72222 | Charnière pour couvercle rabattable | 1 |



ÉQUIPEMENT POUR BOISSONS ET DESSERTS GLACÉS

Une des catégories les plus porteuses et rentables du secteur de la restauration, les desserts glacés sont un délice pour les enfants aussi bien que pour les adultes. Créez facilement des boissons alcoolisées et non alcoolisées avec ces machines durables faciles à nettoyer.

Machine à boisson fraîche/granité

Les machines à boisson fraîche/granité sont conçues pour les boissons fraîches à base de purée glacée et de lait comme les granités, cafés ou thés frappés, cocktails glacés, smoothies et plus encore. Idéales pour les bars, les supérettes et autres opérations désireuses d'élargir leur offre de boissons, ces machines sont faciles à utiliser et entretenir. Qui plus est, leurs multiples emplacements aux points de vente peuvent être personnalisés en fonction du modèle commercial.

- Le système d'entraînement magnétique est fiable, durable et facile à utiliser
- Fonctionnement convivial à base de sélecteurs, tout simplement
- Robinet sans joint facile à nettoyer et entretenir
- La grande surface de congélation et le compresseur de la taille adaptée amènent plus vite la machine à la température de congélation et se traduisent par un fonctionnement efficace
- Les cuves à double paroi en option garantissent une condensation minimale sur l'extérieur de l'appareil



VCBA118-37



VCBA128-37



VCBA168-37



*Apprenez à nettoyer
votre machine à boisson
fraîche/granité en allant à
VOLLRATH.com/frobev.*



VCBF118-37



VCBF128-37



VCBF168-37

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | TENSION CA | A | FICHE | LOT CAISSE |
|--------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|---------------|------|------------|------------|
| VCBA118-37 | Une cuve de 6 litres | 7¼ x 19½ x 23¾ (19.4 x 49.7 x 60.5) | 120 | 4 | NEMA 5-15P | 1 |
| VCBA128-37 | Deux cuves de 6 litres | 15½ x 19½ x 23¾ (39.4 x 49.7 x 60.5) | 120 | 6 | NEMA 5-15P | 1 |
| VCBA168-37 | Trois cuves de 6 litres | 23½ x 19½ x 23¾ (59.4 x 49.7 x 60.5) | 120 | 9.6 | NEMA 5-15P | 1 |
| VCBF118-37 | Une cuve de 10 litres | 7¼ x 19½ x 27 (19.4 x 49.7 x 68.4) | 120 | 4.8 | NEMA 5-15P | 1 |
| VCBF128-37 | Deux cuves de 10 litres | 15½ x 19½ x 27 (39.4 x 49.7 x 68.4) | 120 | 10 | NEMA 5-15P | 1 |
| VCBF168-37 | Trois cuves de 10 litres | 23½ x 19½ x 27 (59.4 x 49.7 x 68.4) | 120 | 13.9 | NEMA 5-15P | 1 |
| ACCESSOIRES | | | | | | |
| BR0118 | Kit cuve à double paroi (6 litres) | | | | | 1 |
| BR0208 | Kit cuve à double paroi (10 litres) | | | | | 1 |

Pelles à crème glacée

- Antigel encapsulé dans le manche pour un décollage facile du cuilleron
- Poignée ergonomique texturée brevetée conçue pour une prise sûre
- Trou de suspension pour faciliter le rangement
- Aluminium coulé durable
- Dimensions de cuilleron standard pour des portions régulières
- Capuchon de couleur au bout pour identifier facilement la taille/capacité
- Laver exclusivement à la main



| N° ART. | COULEUR DE CAPUCHON D'EXTRÉMITÉ | TAILLE | CONTENANCE: OZ (ML) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR TOTALE PO (CM) | LARGEUR DE CUILLERON: PO (CM) | LOT/CAISSE |
|---------|---------------------------------|--------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------|
| 47274 | Marron | 10 | 4 (118.3) | 7 ⁷ / ₈ (19.4) | 1 ¹ / ₈ (4.8) | 2 ¹ / ₈ (5.4) | 12 |
| 47275 | Bleu | 12 | 3 (88.7) | 7 ⁷ / ₈ (19.4) | 1 ¹ / ₈ (4.8) | 2 ¹ / ₈ (5.2) | 12 |
| 47276 | Vert | 16 | 2 ¹ / ₂ (73.9) | 7 ³ / ₄ (19.7) | 1 ¹ / ₈ (4.8) | 1 ¹ / ₈ (4.8) | 12 |
| 47277 | Gold | 20 | 2 (59.1) | 7 ⁷ / ₈ (18.9) | 1 ¹ / ₈ (4.3) | 1 ³ / ₄ (4.4) | 12 |
| 47278 | Or | 24 | 1 ¹ / ₂ (44.4) | 7 ⁷ / ₈ (19.4) | 1 ¹ / ₈ (3.7) | 1 ¹ / ₈ (4.1) | 12 |
| 47279 | Rouge | 30 | 1 (29.6) | 7 ¹ / ₂ (19.1) | 1 ¹ / ₈ (3.3) | 1 ¹ / ₈ (3.7) | 12 |

Pelle à crème glacée

- Permet de racler les parois et aplanir la glace dans les bacs
- Idéale pour les boîtes à remplir manuellement et pour mélanger
- Long manche pour atteindre le fond des boîtes profondes
- Réduit le gaspillage en empêchant la formation de cristaux
- Antigel encapsulé dans le manche pour un décollage facile du produit
- Pelle en aluminium avec capuchon d'extrémité en polypropylène bleu



| N° ART. | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT/CAISSE |
|---------|---------------------------------------|------------|
| 47270 | 10 ¹ / ₈ (25.8) | 12 |

Pelle à crème glacée/utilitaire

- Inox
- Manche en plastique noir



| N° ART. | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT/CAISSE |
|---------|--------------------------|------------|
| 47165 | 9 (22.9) | 12 |

Service de crème glacée

- Acier inoxydable ultra-brillant



46701



46772



48003



46704



48013



48060



T720DW

| N° ART. | N° ART ARGENT | DESCRIPTION | CONTENANCE | DIMENSIONS PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------|---|---|---|------------|
| 48013 | 48313 | Coupelle à sorbet à facettes, festonnée en haut | 3 ¹ / ₂ oz (103 ml) | 1 ¹ / ₈ (4.8) hauteur | 12 |
| 48015 | 48315 | Coupelle à sorbet à facettes, festonnée en haut | 5 oz (148 ml) | 2 ¹ / ₄ (5.7) hauteur | 12 |
| 46701 | 48301 | Coupelle à sorbet à facettes, base godronnée | 16 oz (473 ml) | 3 ³ / ₈ (8.6) hauteur | 12 |
| 46772 | 48372 | Bol à sauce godronné en haut | 2 oz (59 ml) | 3 x 3 (7.6 x 7.6) (h x dia) | 72 |
| 48003 | 48303 | Bol à sorbet godronné en haut | 3 ¹ / ₂ oz (103 ml) | 2 x 3 ³ / ₈ (5.1 x 9.6) (h x dia) | 12 |
| 46704 | — | Coupelle à dessert à facettes | 4 oz (118 ml) | 1 ¹ / ₈ x 3 ³ / ₈ (4.1 x 9.3) (h x dia) | 48 |
| 48060 | — | Coupe en forme de tulipe avec base godronnée | 6 oz (177 ml) | 4 ¹ / ₈ (12) hauteur | 12 |
| T720DW | — | Glacière à crème glacée à double paroi martelée | 3 gal (3.8 L) | 10 ³ / ₄ x 11 ¹ / ₈ (29.5 x 27.3) (h x dia) | 1 |

SYSTÈMES DE SERVICE
ET COMPOSANTS

VOLLRATH

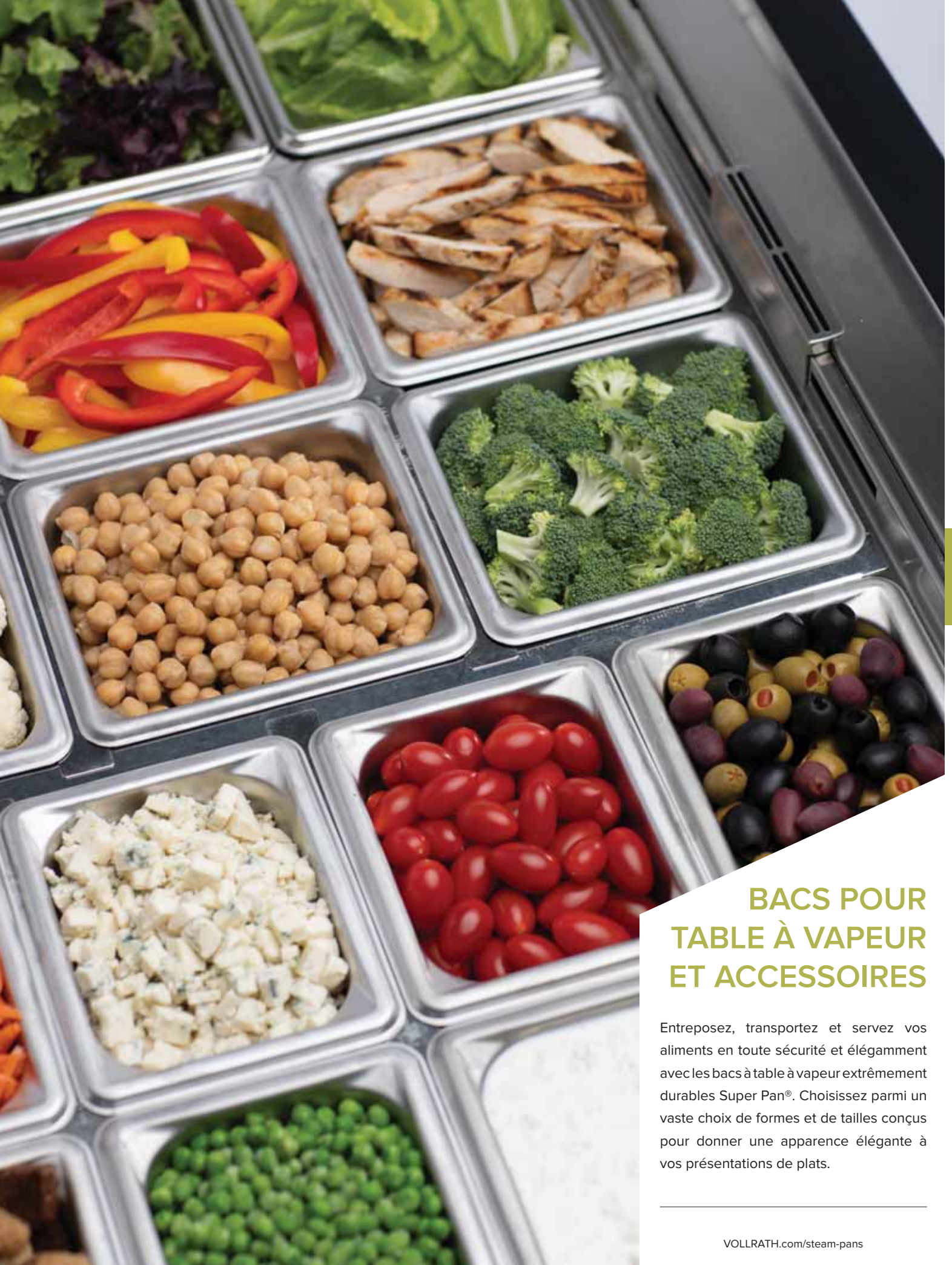


SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES

Sabemos que crear un diseño personalizado implica muchas decisiones, y obtener la aprobación de todo su equipo puede llevar mucho tiempo. Lo ayudaremos en cada paso del proceso. Obtenga hoy mismo una copia de nuestro folleto Sistemas de servicio y componentes y comencemos a construir algo hermoso juntos.

Solicite hoy mismo su copia visitando
VOLLRATH.com/catalogs.





BACS POUR TABLE À VAPEUR ET ACCESSOIRES

Entreposez, transportez et servez vos aliments en toute sécurité et élégamment avec les bacs à table à vapeur extrêmement durables Super Pan®. Choisissez parmi un vaste choix de formes et de tailles conçus pour donner une apparence élégante à vos présentations de plats.

Comment acheter

BACS POUR TABLE À VAPEUR



Ligne de Super Shapes

Créez des présentations d'aliments haut de gamme dans des chafers, des lignes de buffet chauffées ou réfrigérées, des vitrines et plus encore avec les Vollrath Super Pan® Super Shapes. Ces bacs sont en inox série 300, 22 gauge robuste, capable de résister à l'épreuve du temps dans les cuisines les plus actives.

Page 83



Super Pan V® et accessoires

Les courbes douces, les angles verseurs et la finition brillante des bacs pour table à vapeur Super Pan V® leur confèrent leur belle apparence et augmentent leur fonctionnalité. Ces bacs inox série 300, 22 gauge sont 300 % plus solides que des Super Pan II® et ils ne risquent pas de se cabosser sous l'effet des gestes brusques des cuisiniers.

Pages 84-88



Bacs pour table à vapeur Super Pan V® désormais assortis de la garantie Jacob's Pride® à vie



Super Pan 3® et accessoires

Fabriqués aux États-Unis, ces bacs gastronomes (GN) conformes à EN631 sont destinés à une utilisation dans le monde entier. Les bacs Super Pan 3® sont faits en inox série 300, 22 gauge robuste. Ils ont des cales anti-coincement, des parois inclinées uniques et des angles verseurs renforcés pour plus de durabilité et facilité d'utilisation.

Page 89-91



Bacs en plastique Super Pan®

Disponibles pour les applications à basses et hautes températures, nos bacs en plastique ont une caractéristique anti-coincement intégrée et des parois inclinées uniques qui facilitent leur retrait.

Pages 92-93



Allez voir la démonstration par le chef Rich de ce que suit un Vollrath Super Pan V® dans l'environnement typique d'une cuisine commerciale.

Bacs spéciaux



De bacs 20 gauge ultra-solides à des bacs spécialement conçus pour le transport, nous proposons toute une variété d'options destinées à faciliter plus que jamais la cuisson, le transport et le service.

Pages 95-96

Accessoires universels



- Joints de bac Page 97
- Couverts Page 98
- Pocheuses d'œufs Page 97
- Poignées amovibles Page 98



Bacs encastrables et bains-marie

Nos bacs encastrables et bains-marie certifiés NSF sont parfaits pour les condiments, les assaisonnements à salade et les garnitures assorties. En inox série 300 satiné, ils ont un rebord ouvert hygiénique et des couvercles inox renforcés pour un stockage sanitaire.

Page 99



Plaques intermédiaires

Disponibles dans toute une variété de tailles et de formes – nos plaques intermédiaires sont en inox série 300 pour une durabilité exceptionnelle. Explorez la sélection de produits et ajoutez une polyvalence inégalée à votre ligne de buffet.

Pages 100-101

LIGNE DE BACS SUPER SHAPES



DONNEZ UNE TOUCHE D'ÉLÉGANCE À LA PRÉSENTATION DE VOS ALIMENTS

- Présentez de belle manière avec les bacs Super Pan V® et Super Pan 3®
- Leur forme unique améliore la présentation des aliments.
- Présentation haut de gamme des aliments moyennant un investissement minimum
- Capacité réduite pour réduire le gaspillage des aliments
- Les bacs s'empilent précisément les uns dans les autres pour un rangement facile.
- Inox série 300, 22 gauge



| FORME DU BAC | N° ART. | DESCRIPTION | PORTION 1 OZ (30 ML) | DIMENSIONS DES BACS | | CONTEN. À RAS BORD QT (L) | BAC LOT CAISSE | COUV. PLEIN | COUV. AJOURÉ | COUV. FLEX. | COUV. LOT CAISSE |
|---------------------|---------|--|----------------------------|-------------------------|------------|---------------------------------|----------------------|----------------|-----------------|----------------|------------------------|
| | | | | LO X LA: PO (MM) | H: PO (MM) | | | | | | |
| | 3100020 | Wild pan – long | 120 | 20¼ x 12½ (530 x 325)* | 2½ (65) | 3.7 (3.5) | 6 | — | — | — | — |
| | 3100040 | Wild pan – long | 163 | 20¼ x 12½ (530 x 325)* | 3½ (89) | 5.1 (4.8) | 6 | — | — | — | — |
| | 3100220 | Wild pan – court | 134 | 20¼ x 12½ (530 x 325)* | 2½ (65) | 4.1 (3.9) | 6 | — | — | — | — |
| | 3100240 | Wild pan – court | 205 | 20¼ x 12½ (530 x 325)* | 4 (100) | 6.4 (6.1) | 6 | — | — | — | — |
| | 3100320 | Wild pan – Troisième extérieur | 82 | 20¼ x 12½ (530 x 325)** | 2½ (65) | 2.6 (2.5) | 6 | — | — | — | — |
| | 3100340 | Wild pan – Troisième extérieur | 122 | 20¼ x 12½ (530 x 325)** | 4 (100) | 3.8 (3.6) | 6 | — | — | — | — |
| | 3100321 | Wild pan – Troisième extérieur | 82 | 20¼ x 12½ (530 x 325)** | 2½ (65) | 2.6 (2.5) | 6 | — | — | — | — |
| | 3100341 | Wild pan – Troisième extérieur | 122 | 20¼ x 12½ (530 x 325)** | 4 (100) | 3.8 (3.6) | 6 | — | — | — | — |
| | 3101015 | Oval – 1/1 | 124 | 20¼ x 12½ (530 x 325) | 2 (51) | 3.9 (3.7) | 6 | 93100 | 94100 | 52430 | 6 |
| | 3101020 | Oval – 1/1 | 155 | 20¼ x 12½ (530 x 325) | 2½ (65) | 4.8 (4.6) | 6 | 93100 | 94100 | 52430 | 6 |
| | 3101040 | Oval – 1/1 | 270 | 20¼ x 12½ (530 x 325) | 4 (102) | 8.2 (7.8) | 6 | 93100 | 94100 | 52430 | 6 |
| | 3102015 | Oval – 1/2 | 55 | 10¼ x 12½ (265 x 325) | 2 (51) | 1.7 (1.6) | 6 | 93200 | 94200 | — | 6 |
| | 3102020 | Oval – 1/2 | 69 | 10¼ x 12½ (265 x 325) | 2½ (65) | 2.2 (2.1) | 6 | 93200 | 94200 | — | 6 |
| | 3102040 | Oval – 1/2 | 118 | 10¼ x 12½ (265 x 325) | 4 (102) | 3.7 (3.5) | 6 | 93200 | 94200 | — | 6 |
| | 3103040 | Oval – 1/3 | 69 | 6½ x 12½ (176 x 325) | 4 (102) | 2.2 (2.1) | 6 | 93300 | 94300 | — | 6 |
| | 3101220 | Hexagonal – 1/1 | 170 | 20¼ x 12½ (530 x 325) | 2½ (65) | 5.8 (5) | 6 | 93100 | 94100 | 52430 | 6 |
| | 3101240 | Hexagonal – 1/1 | 298 | 20¼ x 12½ (530 x 325) | 4 (100) | 9.3 (8.8) | 6 | 93100 | 94100 | 52430 | — |
| | 3102220 | Hexagonal – 1/2 | 71 | 10¼ x 12½ (265 x 325) | 2½ (65) | 2.2 (2.1) | 6 | 93200 | 94200 | — | 6 |
| | 3102240 | Hexagonal – 1/2 | 122 | 10¼ x 12½ (265 x 325) | 4 (100) | 3.8 (3.6) | 6 | 93200 | 94200 | — | — |
| | 3101120 | Rein – 1/1 | 162 | 20¼ x 12½ (530 x 325) | 2½ (65) | 5.1 (4.8) | 6 | 93100 | 94100 | 52430 | 6 |
| | 3102120 | Rein – 1/2 | 71 | 10¼ x 12½ (265 x 325) | 2½ (65) | 2.2 (2.1) | 6 | 93200 | 94200 | — | 6 |
| BARRE INTERMÉDIAIRE | | | | | | | | | | | |
| | 75015 | Barre intermédiaire pour bac biscornu - long, utiliser avec 3100020 et 3100040 | | | | | 12 | — | — | — | — |
| | 75013 | Barre intermédiaire pour bac biscornu - court et bac biscornu - troisième, utiliser avec 3100220, 3100240, 3100320, 3100340 et 3100341 | | | | | 12 | — | — | — | — |

*Dimensions hors tout pour un jeu de 2

**Dimensions hors tout pour deux bacs extérieurs et un bac intérieur

SUPER PAN V® & ACCESSORIES



Le « super » derrière le **SUPER PAN V**

Avec des angles verseurs et fait en inox série 300, 22 gauge, Super Pan V® est 300 % plus solide que le Super Pan II® et il ne risque pas de se cabosser sous l'effet des gestes brusques des cuisiniers. Les courbes lisses et la finition brillante facilitent le nettoyage et présentent les plats de manière élégante.

Le concept breveté des bacs pour table à vapeur Super Pan V® offre une performance supérieure assortie de notre garantie limitée à vie Jacob's Pride®. Cette performance supérieure et cette durabilité se traduisent par un moindre risque d'endommagement des bacs. Les bacs pour table à vapeur Super Pan V® font faire des économies d'énergie et augmentent la qualité des aliments. Des tests indépendants indiquent des économies d'énergie annuelles de \$36 en moyenne par compartiment.

SOLIDES. INTELLIGENTS. ORIGINAUX.

- Courbes lisses et finition brillante pour une présentation élégante
- Angles verseurs jusqu'à 300 % plus solides
- L'inox série 300, 22 gauge ne risque pas de se cabosser
- **LA NOUVELLE TAILLE 1/8** fournit 40 % de capacité en plus que les bacs 1/4, réduisant le nombre de bacs vides et le temps nécessaire pour les remplir.

40 % de capacité en plus !



MAINTENANT BONS POUR UNE VIE ENTIÈRE !

Les bacs pour table à vapeur Super Pan V® ont été ajoutés à la ligne d'articles sous garantie à vie Jacob's Pride®.














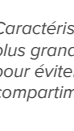

SUPER PAN V®



SOLIDES. INTELLIGENTS. ORIGINAUX.

- Courbes lisses et finition brillante pour une présentation élégante
- Angles verseurs jusqu'à 300 % plus solides
- L'inox série 300, 22 gauge ne risque pas de se cabosser
- Désormais assorti de la garantie à vie Jacob's Pride®
- La nouvelle taille 1/8 fournit 40 % de capacité en plus que les bacs 1/4, réduisant le nombre de bacs vides et le temps nécessaire pour les remplir.



| DIMENSIONS DES BACS | N° ART. | PROF. PO (MM) | CONTENANCE À RAS BORD QT (L) | BAC LOT CAISSE | COUV. PLEIN | LOT CAISSE | COUV. AJOURÉ | LOT CAISSE | GRILLE | LOT CAISSE | FAUX FOND | LOT CAISSE | |
|---|---|------------------|------------------------------------|-------------------|----------------|---------------|-----------------|---------------|--------|---------------|--------------|---------------|---|
|  | GRANDE TAILLE 20¾ x 12¾ in 527 X 324 mm 1/1 | 30002 | ¾ (20) | Plateau | 6 | 77250 | 6 | 75210 | 6 | 20028 | 12 | 20000 | 6 |
| | | 30012 | 1¼ (35) | 3.9 (3.7) | 6 | 77250 | 6 | 75210 | 6 | 20028 | 12 | 20000 | 6 |
| | | 30022 | 2½ (65) | 8.3 (7.9) | 6 | 77250 | 6 | 75210 | 6 | 20028 | 12 | 20000 | 6 |
| | | 30042 | 4 (100) | 14 (13.3) | 6 | 77250 | 6 | 75210 | 6 | 20028 | 12 | 20000 | 6 |
| | | 30062 | 6 (150) | 21 (19.9) | 6 | 77250 | 6 | 75210 | 6 | 20028 | 12 | 20000 | 6 |
|   | TAILLE 2/3 13⅜ x 12¾ in 352 x 324 mm 2/3 | 30102 | ¾ (20) | Plateau | 6 | 75110 | 6 | — | — | — | — | 21110 | 6 |
| | | 30112 | 1¼ (35) | 3 (2.8) | 6 | 75110 | 6 | — | — | — | — | 21110 | 6 |
| | | 30122 | 2½ (65) | 5.6 (5.3) | 6 | 75110 | 6 | — | — | — | — | 21110 | 6 |
| | | 30142 | 4 (100) | 9.3 (8.8) | 6 | 75110 | 6 | — | — | — | — | 21110 | 6 |
| | | 30162 | 6 (150) | 14 (13.3) | 3 | 75110 | 6 | — | — | — | — | 21110 | 6 |
|   | DEMI-TAILLE 10⅝ x 12¾ in 264 x 324 mm 1/2 | 30202 | ¾ (20) | Plateau | 6 | 75120 | 6 | — | — | — | — | — | — |
| | | 30212 | 1¼ (35) | 2.1 (2) | 6 | 75120 | 6 | 75220 | 6 | 20228 | 12 | 20200 | 6 |
| | | 30222 | 2½ (65) | 4.3 (4.1) | 6 | 75120 | 6 | 75220 | 6 | 20228 | 12 | 20200 | 6 |
| | | 30242 | 4 (100) | 6.7 (6.3) | 6 | 75120 | 6 | 75220 | 6 | 20228 | 12 | 20200 | 6 |
| | | 30262 | 6 (150) | 10 (9.5) | 6 | 75120 | 6 | 75220 | 6 | 20228 | 12 | 20200 | 6 |
|   | DEMI- LONGUEUR 20¾ x 6⅞ in 527 x 164 mm 2/4 | 30512 | 1¼ (35) | 1.9 (1.8) | 6 | 93500 | 6 | 94500 | 6 | — | — | — | — |
| | | 30522 | 2½ (65) | 3.8 (3.6) | 6 | 93500 | 6 | 94500 | 6 | — | — | — | — |
| | | 30542 | 4 (100) | 6 (5.7) | 3 | 93500 | 6 | 94500 | 6 | — | — | — | — |
| | | 30562 | 6 (150) | 8.7 (8.2) | 3 | 93500 | 6 | 94500 | 6 | — | — | — | — |
|    | TAILLE 1/3 6⅝ x 12¾ in 175 x 324 mm 1/3 | 30302 | ¾ (20) | Plateau | 6 | 75130 | 6 | 75230 | 6 | 20328 | 6 | 20300 | 6 |
| | | 30312 | 1¼ (35) | 1.3 (1.2) | 6 | 75130 | 6 | 75230 | 6 | 20328 | 6 | 20300 | 6 |
| | | 30322 | 2½ (65) | 2.6 (2.5) | 6 | 75130 | 6 | 75230 | 6 | 20328 | 6 | 20300 | 6 |
| | | 30342 | 4 (100) | 4.1 (3.9) | 6 | 75130 | 6 | 75230 | 6 | 20328 | 6 | 20300 | 6 |
| | | 30362 | 6 (150) | 6.1 (5.8) | 6 | 75130 | 6 | 75230 | 6 | 20328 | 6 | 20300 | 6 |
|    | AILLE 1/4 6⅜ x 10⅝ in 162 x 264 mm 1/4 | 30402 | ¾ (20) | Plateau | 6 | 75140 | 6 | 75240 | 6 | — | — | 20400 | 6 |
| | | 30412 | 1¼ (35) | 1.2 (1.1) | 6 | 75140 | 6 | 75240 | 6 | — | — | 20400 | 6 |
| | | 30422 | 2½ (65) | 1.8 (1.7) | 6 | 75140 | 6 | 75240 | 6 | — | — | 20400 | 6 |
| | | 30442 | 4 (100) | 3 (2.8) | 6 | 75140 | 6 | 75240 | 6 | — | — | 20400 | 6 |
| | | 30462 | 6 (150) | 4.5 (4.3) | 6 | 75140 | 6 | 75240 | 6 | — | — | 20400 | 6 |

Caractéristiques techniques : Super Pan V® - Inox série 300, 22 gauge. Le dessus sera conçu avec des angles intégrés concaves, inclinés sur la diagonale, pour une plus grande résistance aux chocs. Ces angles font également office de bords verseurs. Tous les bacs, toutes profondeurs confondues, ont une fonction anti-blocage pour éviter qu'ils ne collent les uns aux autres. Le bord replié doit être poli à la meule et aplati pour former une tangente uniforme par rapport à l'ouverture du compartiment et pour le confort des mains. L'identification du produit sera gravée au laser sur le bac. Certifié NSF.



TABLEAU DES SUPER PAN V® (SUITE)

| DIMENSIONS DES BACS | N° ART. | PROF. PO (MM) | CONTENANCE À RAS BORD QT (L) | BAC LOT CAISSE | COUV. PLEIN | LOT CAISSE | COUV. AJOURÉ | LOT CAISSE | GRILLE | LOT CAISSE | FAUX FOND | LOT CAISSE |
|------------------------|---------|------------------|------------------------------------|-------------------|----------------|---------------|-----------------|---------------|--------|---------------|--------------|---------------|
| | 30622 | 2½ (65) | 1.2 (1.1) | 6 | 75160 | 6 | 75260 | 6 | — | — | 20600 | 6 |
| | 30642 | 4 (100) | 1.8 (1.7) | 6 | 75160 | 6 | 75260 | 6 | — | — | 20600 | 6 |
| | 30662 | 6 (150) | 2.7 (2.5) | 6 | 75160 | 6 | 75260 | 6 | — | — | 20600 | 6 |
| | 30822 | 2½ (65) | .82 (.78) | 8 | 75180 | 8 | 75280 | 8 | — | — | 20800 | 8 |
| | 30842 | 4 (100) | 1.3 (1.2) | 8 | 75180 | 8 | 75280 | 8 | — | — | 20800 | 8 |
| | 30862 | 6 (150) | 1.7 (1.6) | 8 | 75180 | 8 | 75280 | 8 | — | — | 20800 | 8 |
| | 30922 | 2 (50) | 0.6 (0.5) | 6 | 75360 | 6 | 75460 | 6 | — | — | — | — |
| | 30942 | 4 (100) | 1.1 (1) | 6 | 75360 | 6 | 75460 | 6 | — | — | — | — |

Caractéristiques techniques : Super Pan V® - Inox série 300, 22 gauge. Le dessus sera conçu avec des angles intégrés concaves, inclinés sur la diagonale, pour une plus grande résistance aux chocs. Ces angles font également office de becs verseurs. Tous les bacs, toutes profondeurs confondues, ont une fonction anti-blocage pour éviter qu'ils ne collent les uns aux autres. Le bord replié doit être poli à la meule et aplati pour former une tangente uniforme par rapport à l'ouverture du compartiment et pour le confort des mains. L'identification du produit sera gravée au laser sur le bac. Certifié NSF.

Le coût réel d'un bac économique

**CONOMISEZ EN MOYENNE \$34* PAR AN
SUR VOTRE FACTURE ÉNERGÉTIQUE PAR
OUVERTURE DE BAC 1/1 !**

La consommation en kWh (kilowatt-heure) montre
que l'efficacité énergétique du Super Pan® est
38 % supérieure !



| BAC POUR TABLE À VAPEUR | CONSOMMATION (KWH) | TOTAL ANNUEL HEURES | TOTAL ANNUEL KWH | PRIX PAR KWH | COÛT ANNUEL TOTAL |
|--------------------------------------|-----------------------|------------------------|---------------------|-----------------|----------------------|
| Super Pan® | 0.20 | 2488 | 497.60 | \$0.11 | \$54.74 |
| Modèle concurrent avec bords courbés | 0.32 | 2488 | 796.16 | \$0.11 | \$87.58 |

Économies annuelles moyennes de \$36.56

*Tests par une tierce partie sur Super Pan 3°.

Nombre total d'heures calculé sur la base de 8 heures par jour / 311 jours par an.

Prix au détail moyen de l'électricité = \$0.11 /kWh en juin 2018, selon le Ministère de l'Énergie des États-Unis. Voir www.eia.gov

ACCESSOIRES SUPER PAN V®

Bacs perforés Super Pan V



- Inox série 300, 22 gauge (.8 mm)
- Idéals pour la cuisson des aliments à la vapeur ou l'évacuation des graisses, des jus ou de l'humidité
- Sur les bacs profonds de 1¼" (31.7 mm) 100 % naturels, des orifices d'égouttage se trouvent au fond seulement



| TAILLE BAC | N° ART. | PROFONDEUR: PO (MM) | LOT CAISSE |
|------------|---------|---------------------|------------|
| 1/1 | 30013 | 1¼ (35) | 6 |
| 1/1 | 30023 | 2½ (65) | 6 |
| 1/1 | 30043 | 4 (100) | 6 |
| 1/1 | 30063 | 6 (150) | 6 |
| 2/3 | 30113 | 1¼ (35) | 6 |
| 2/3 | 30123 | 2½ (65) | 6 |
| 2/3 | 30143 | 4 (100) | 6 |
| 2/3 | 30163 | 6 (150) | 6 |
| 1/2 | 30213 | 1¼ (35) | 6 |
| 1/2 | 30223 | 2½ (65) | 6 |
| 1/2 | 30243 | 4 (100) | 6 |
| 1/2 | 30263 | 6 (150) | 6 |

Super Pan V Faux fonds



- Acier inoxydable 300
- Maintiennent les aliments au-dessus du fond du récipient pour permettre leur égouttement
- Diamètre des petits orifices : 3/8" (9.5 mm) 100 % naturels
- Les trous prévus pour les doigts facilitent le retrait du bac



| TAILLE BAC | N° ART. | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|------------|---------|----------------------------------|------------|
| 1/1 | 20000 | 17½ x 9½ x ¾ (43.5 x 24.9 x 1.4) | 6 |
| 1/2 | 20200 | 6½ x 9½ x ¾ (17.3 x 24.9 x 1.4) | 6 |
| 2/3 | 21110 | 9½ x 11½ x ¾ (25.2 x 29.4 x 1.4) | 6 |
| 2/4 | 20100 | 17¾ x 3¾ x ¾ (45 x 9.6 x 1.4) | 6 |
| 1/3 | 20300 | 9½ x 4 x ¾ (23.3 x 10.2 x 1.4) | 6 |
| 1/4 | 20400 | 7½ x 3¾ x ¾ (18.1 x 9.5 x 1.4) | 6 |
| 1/6 | 20600 | 4¾ x 4 x ¾ (11.2 x 10.2 x 1.4) | 6 |

Super Pan V avec revêtement intérieur anti-adhésif



- Revêtement anti-adhésif SteelCoat x3™ sans PFOA
- L'intérieur noir améliore les présentations froides et chaudes
- N'utilisez pas avec des ustensiles métalliques
- Tolère des températures comprises entre -20 et 450 °F (-28 et 230 °C)



| TAILLE BAC | N° ART. | PROFONDEUR: PO (MM) | CONTENANCE À RAS BORD QT (L) | LOT CAISSE |
|------------|---------|---------------------|------------------------------|------------|
| 1/1 | 70012 | 1½ (40) | 3.9 (3.7) | 6 |
| 1/1 | 70022 | 2½ (65) | 8.3 (7.9) | 6 |
| 1/1 | 70042 | 4 (100) | 14 (13.3) | 6 |
| 1/2 | 70212 | 1¼ (35) | 2.1 (2) | 6 |
| 1/2 | 70222 | 2½ (65) | 4.3 (4.1) | 6 |
| 1/2 | 70242 | 4 (100) | 6.7 (6.3) | 6 |
| 1/3 | 70322 | 2½ (65) | 2.6 (2.5) | 6 |
| 1/3 | 70342 | 4 (100) | 4.1 (3.9) | 6 |
| 1/3 | 70362 | 6 (150) | 6.1 (5.8) | 6 |

Grilles Super Pan V



- Construction métallique en inox 300 robuste – la seule grille 100 % inox de l'industrie
- La construction inox élimine l'écaillage ou les fissures causés par les aliments salés
- Place suffisante pour les doigts facilitant le retrait du récipient
- Utilisez comme grille de refroidissement, réfrigération, présentation ou séchage
- Utilisez comme grille à rôtir, grille de refroidissement, réfrigération, présentation ou séchage.
- Passe au four

| TAILLE BAC | N° ART. | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|-------------------------|---------|-----------------------------------|------------|
| 1/1 | 20028 | 18 x 10 x ¾ (45.7 x 25.4 x 1.9) | 12 |
| 1/2 | 20228 | 11½ x 8½ x ¾ (28.2 x 22.4 x 1.9) | 12 |
| 1/3 | 20328 | 10½ x 5½ x ¾ (27.5 x 12.9 x 1.9) | 6 |
| PETITS PAINS TAILLE BAC | | | |
| 1/1 | 20038 | 24 x 16½ x ¾ (60.9 x 41.9 x 2.2) | 6 |
| 1/2 | 20248 | 16½ x 11¾ x ¾ (41.9 x 29.8 x 2.2) | 6 |

Seules grilles en inox sur le marché !

Couvercles pleins et ajourés Super Pan V®

- Inox
- Bords renforcés pour plus de solidité sur le périmètre du couvercle
- Les couvercles pleins sont certifiés NSF®



| TAILLE BAC | PLEIN N° ART. | AJOURÉ N° ART. | LOT CAISSE |
|------------|---------------|----------------|------------|
| 1/1 | 77250 | 75210* | 6 |
| 2/3 | 75110 | — | 6 |
| 1/2 | 75120 | 75220* | 6 |
| 2/4 | 93500 | 94500* | 6 |
| 1/3 | 75130 | 75230* | 6 |
| 1/4 | 75140 | 75240* | 6 |
| 1/6 | 75160 | 75260* | 6 |
| 1/9 | 75360 | 75460* | 6 |

* Les couvercles ajourés ne sont pas certifiés NSF

Couvercles de bac flexibles Super Pan V®

- Le polyéthylène basse densité résiste aux taches et passe au lave-vaisselle
- Utilisation sûre avec des températures comprises entre -20 et 190 °F (-28 et 88 °C)
- Les couvercles permettent l'empilage des bacs pour gagner de la place en stockant les aliments froids



| TAILLE BAC | N° ART. | COULEUR | LOT CAISSE |
|------------|----------|---------|------------|
| 1/1 | 52430 | Blanc | 6 |
| 1/1 | 52430-02 | Rouge | 6 |
| 1/2 | 52431 | Blanc | 6 |
| 1/3 | 52432 | Blanc | 6 |
| 1/3 | 52432-02 | Rouge | 6 |
| 1/4 | 52433 | Blanc | 6 |
| 1/6 | 52434 | Blanc | 6 |
| 1/6 | 52434-02 | Rouge | 6 |
| 1/9 | 52435 | Blanc | 6 |

Remarque : Pour une utilisation avec des bacs pour table à vapeur Super Shape 1/1, voir la page 83

FIXEZ LES COUVERCLES AUX BACS POUR TABLE À VAPEUR AVEC CES JOINTS EN SILICONE HAUTES TEMPÉRATURES

- Joint en silicone hautes températures breveté [résiste à 450 °F (223.2 °C) max.]
- Fixe le couvercle, film étirable ou papier alu au bac pour un stockage et un transport sans coulures
- Passe au lave-vaisselle
- Facile à appliquer
- Disponible en noir ou en gris
- Pour des détails, voir la page 97



Allez à VOLLRATH.com/panband pour voir une démonstration des joints de bac par le Chef Rich.



SUPER PAN 3® ET ACCESSOIRES








LE BAC UNIVERSEL

- Conforme à EN631-1 pour une utilisation dans le monde entier
- Inox série 300, 22 gauge (.8 mm) robuste
- Cales anti-coincement et coins renforcés en forme de bec
- Couverts pleins et ajourés certifiés NSF®
- Tous les accessoires sont spécialement conçus pour servir le marché européen






Bacs inox Super Pan 3®

| TAILLE ET DIMENSIONS DES BACS | N° ART. | PROFONDEUR PO (MM) | CONTENANCE À RAS BORD QT (L) | BAC LOT CAISSE | COUV. PLEIN | COUV. AJOURÉ | GRILLE | FAUX FOND | LOT CAISSE |
|--|---------|-----------------------|---------------------------------|-------------------|----------------|-----------------|--------|--------------|---------------|
|  GRAND TAILLE 20 ³ / ₈ x 12 ³ / ₈ po 530 X 325 mm 1/1 | 90002 | ¾ (20) | Plateau | 6 | — | — | 74100* | 70100 | 6 |
| | 90012 | 1½ (40) | 5.7 (5.4) | 6 | 93100 | 94100 | 74100* | 70100 | 6 |
| | 90052 | 2 (55) | 7.7 (7.3) | 6 | 93100 | 94100 | 74100* | 70100 | 6 |
| | 90022 | 2½ (65) | 9 (8.5) | 6 | 93100 | 94100 | 74100* | 70100 | 6 |
| | 90042 | 4 (100) | 14.2 (13.4) | 6 | 93100 | 94100 | 74100* | 70100 | 6 |
| | 90062 | 6 (150) | 20.1 (19.9) | 6 | 93100 | 94100 | 74100* | 70100 | 6 |
| | 90082 | 8 (200) | 27.5 (26.1) | 3 | 93100 | 94100 | 74100* | 70100 | 6 |
|  TAILLE 2/3 13 ⁵ / ₈ x 12 ³ / ₈ po 354 x 325 mm 2/3 | 90102 | ¾ (20) | Plateau | 6 | — | — | — | 70110 | 6 |
| | 90112 | 1½ (40) | 3.6 (3.4) | 6 | 93110 | — | — | 70110 | 6 |
| | 90122 | 2½ (65) | 5.7 (5.4) | 6 | 93110 | — | — | 70110 | 6 |
| | 90142 | 4 (100) | 8.5 (8) | 6 | 93110 | — | — | 70110 | 6 |
| | 90162 | 6 (150) | 12.6 (11.9) | 3 | 93110 | — | — | 70110 | 6 |
| | 90182 | 8 (200) | 16.4 (15.5) | 3 | 93110 | — | — | 70110 | 6 |
|  TAILLE 1/2 12 ³ / ₈ x 10 ⁷ / ₈ po 325 x 265 mm 1/2 | 90202 | ¾ (20) | Plateau | 6 | — | — | 74200* | 70200 | 6 |
| | 90212 | 1½ (40) | 2.6 (2.4) | 6 | 93200 | 94200 | 74200* | 70200 | 6 |
| | 90252 | 2 (55) | 3.5 (3.3) | 6 | 93200 | 94200 | 74200* | 70200 | 6 |
| | 90222 | 2½ (65) | 4 (3.8) | 6 | 93200 | 94200 | 74200* | 70200 | 6 |
| | 90242 | 4 (100) | 6.3 (6) | 6 | 93200 | 94200 | 74200* | 70200 | 6 |
| | 90262 | 6 (150) | 9.4 (8.9) | 6 | 93200 | 94200 | 74200* | 70200 | 6 |
| | 90282 | 8 (200) | 12.2 (11.6) | 3 | 93200 | 94200 | 74200* | 70200 | 6 |
|  DEMI- LONGUEUR 20 ³ / ₈ x 6 ³ / ₈ po 530 x 162 mm 2/4 | 90502 | ¾ (20) | Plateau | 6 | — | — | — | 70500 | 6 |
| | 90512 | 1¼ (30) | 2.5 (2.4) | 6 | 93500 | 94500 | — | 70500 | 6 |
| | 90552 | 2 (55) | 3.3 (3.1) | 6 | 93500 | 94500 | — | 70500 | 6 |
| | 90522 | 2½ (65) | 3.9 (3.7) | 6 | 93500 | 94500 | — | 70500 | 6 |
| | 90542 | 4 (100) | 6 (5.7) | 3 | 93500 | 94500 | — | 70500 | 6 |
| | 90562 | 6 (150) | 8.7 (8.2) | 3 | 93500 | 94500 | — | 70500 | 6 |
|  TAILLE 1/3 6 ⁵ / ₈ x 12 ³ / ₈ po 176 x 325 mm 1/3 | 90302 | ¾ (20) | Plateau | 6 | — | — | 74300* | 70300 | 6 |
| | 90312 | 1½ (40) | 1.7 (1.6) | 6 | 93300 | 94300 | 74300* | 70300 | 6 |
| | 90352 | 2 (55) | 2.1 (2) | 6 | 93300 | 94300 | 74300* | 70300 | 6 |
| | 90322 | 2½ (65) | 2.5 (2.4) | 6 | 93300 | 94300 | 74300* | 70300 | 6 |
| | 90342 | 4 (100) | 3.9 (3.7) | 6 | 93300 | 94300 | 74300* | 70300 | 6 |
| | 90362 | 6 (150) | 5.8 (5.5) | 6 | 93300 | 94300 | 74300* | 70300 | 6 |
| | 90382 | 8 (200) | 7.5 (7.1) | 3 | 93300 | 94300 | 74300* | 70300 | 6 |

*Importé, non certifié NSF

Pour les dispositions de bacs, voir page 94.

Choix de produits, suite aux deux pages suivantes.




| TAILLE ET DIMENSIONS DES BACS | N° ART. | PROFOND- EUR PO (MM) | CONTENANCE À RAS BORD QT (L) | BAC LOT CAISSE | COUV. PLEIN | COUV. AJOURÉ | GRILLE | FAUX FOND | LOT CAISSE |
|---|---------|-------------------------|---------------------------------|-------------------|----------------|-----------------|--------|--------------|---------------|
|  TAILLE 1/4 6 3/8 x 10 7/8 po 162 x 265 mm 1/4 | 90402 | 3/4 (20) | Plateau | 6 | — | — | — | 70400 | 6 |
| | 90412 | 1 1/2 (40) | 1.2 (1.1) | 6 | 93400 | 94400 | — | 70400 | 6 |
| | 90452 | 2 (55) | 1.6 (1.5) | 6 | 93400 | 94400 | — | 70400 | 6 |
| | 90422 | 2 1/2 (65) | 1.8 (1.7) | 6 | 93400 | 94400 | — | 70400 | 6 |
| | 90442 | 4 (100) | 2.7 (2.6) | 6 | 93400 | 94400 | — | 70400 | 6 |
| | 90462 | 6 (150) | 4 (3.8) | 6 | 93400 | 94400 | — | 70400 | 6 |
|  TAILLE 1/6 6 5/8 x 6 3/8 po 176 x 162 mm 1/6 | 90482 | 8 (200) | 5.1 (4.8) | 3 | 93400 | 94400 | — | 70400 | 6 |
| | 90622 | 2 1/2 (65) | 1.1 (1.1) | 6 | 93600 | 94600 | — | 70600 | 6 |
| | 90642 | 4 (100) | 1.7 (1.6) | 6 | 93600 | 94600 | — | 70600 | 6 |
| | 90662 | 6 (150) | 2.4 (2.3) | 6 | 93600 | 94600 | — | 70600 | 6 |
|  TAILLE 1/9 6 5/8 x 4 1/4 po 176 x 108 mm 1/9 | 90682 | 8 (200) | 3.2 (3) | 3 | 93600 | 94600 | — | 70600 | 6 |
| | 90922 | 2 1/2 (65) | 0.6 (0.6) | 6 | 93900 | 94900 | — | 70600 | 6 |
| | 90942 | 4 (100) | 0.9 (0.8) | 6 | 93900 | 94900 | — | 70600 | 6 |

Caractéristiques techniques : Le Super Pan 3® est en inox série 300. Le coin en haut du rebord a un renforcement intégré concave pour une bonne résistance aux chocs. Toutes les profondeurs [2" (5 cm)] de bacs 100 % naturel et plus profonds doivent avoir une conception anti-coincement pour éviter qu'ils ne collent les uns aux autres. Les tailles 1/2, 1/1, 2/3, 1/2, demi-longueur et 1/3 ont des parois inclinées qui facilitent le retrait du compartiment. Le bord replié doit être aplati pour former une tangente uniforme avec l'ouverture du compartiment et pour le confort des mains. Les bacs ont un « épaulement-cadre 100 % naturel » sur la largeur, sur le pourtour intérieur, mettant en valeur les aliments et améliorant la présentation. La taille et la contenance des bacs sont indiquées sur tous les bacs. Certifié NSF®. Conforme à la norme gastronomique (EN 631-1).

Bacs perforés Super Pan 3®

- Inox série 300, 22 gauge (.8 mm)
- Les trous de 5/32" (4 mm) égouttent rapidement, mais ils sont suffisamment petits pour ne pas laisser passer la plupart des aliments*
- Idéals pour la cuisson des aliments à la vapeur ou l'évacuation des graisses, des jus ou de l'humidité



| TAILLE ET DIMENSIONS DES BACS | N° ART. | PROFONDEUR: PO (MM) | LOT CAISSE |
|---|---------|---------------------|------------|
|  GRAND TAILLE 20 7/8 x 12 3/8 in. 530 X 325 mm 1/4 | 90013 | 1 1/2 (40) | 6 |
| | 90053 | 2 (55) | 6 |
| | 90023 | 2 1/2 (65) | 6 |
| | 90043 | 4 (100) | 6 |
| | 90063 | 6 (150) | 6 |
|  TAILLE 1/2 12 3/8 x 10 7/8 in. 325 x 265 mm 1/2 | 90213 | 1 1/2 (40) | 6 |
| | 90223 | 2 1/2 (65) | 6 |
| | 90243 | 4 (100) | 6 |
| | 90263 | 6 (150) | 6 |
|  TAILLE 1/3 6 5/8 x 12 3/8 in. 176 x 325 mm 1/3 | 90313 | 1 1/2 (40) | 6 |
| | 90323 | 2 1/2 (65) | 6 |
| | 90343 | 4 (100) | 6 |
| | 90363 | 6 (150) | 6 |

* Pour les modèles de 1 1/2", 2" et 2 1/2" de profondeur, des trous d'égouttage se trouvent dans le fond seulement. Pour les profondeurs 4" (10 cm) et 6" (15 cm) 100 % naturelles, des trous d'égouttage sont également sur les parois.

Super Pan 3® avec revêtement intérieur anti-adhésif



- Revêtement anti-adhésif SteelCoat x3™ sans PFOA
- L'intérieur noir contrastant améliore les présentations froides et chaudes
- N'utilisez pas avec des ustensiles métalliques
- Tolère des températures comprises entre -20 et 450 °F (-28 et 230 °C)



| TAILLE BAC | N° ART. | PROFONDEUR: PO (MM) | CONTENANCE: QT (L) | LOT CAISSE |
|------------|---------|---------------------|--------------------|------------|
| 1/1 | 90017 | 1½ (40) | 5.7 (5.4) | 6 |
| 1/1 | 90027 | 2½ (65) | 9 (8.5) | 6 |
| 1/1 | 90047 | 4 (100) | 14.2 (13.4) | 6 |
| 1/2 | 90217 | 1½ (40) | 2.6 (2.4) | 6 |
| 1/2 | 90227 | 2½ (65) | 4 (3.8) | 6 |
| 1/2 | 90247 | 4 (100) | 6.3 (6) | 6 |
| 2/4 | 90527 | 2½ (65) | 3.9 (3.7) | 6 |
| 2/4 | 90547 | 4 (100) | 6 (5.7) | 3 |
| 1/3 | 90327 | 2½ (65) | 2.5 (2.4) | 6 |
| 1/3 | 90347 | 4 (100) | 3.9 (3.7) | 6 |
| 1/3 | 90367 | 6 (150) | 5.8 (5.5) | 6 |
| 1/6 | 90647 | 4 (100) | 1.7 (1.6) | 6 |



Couvercle Cook-Chill Super Pan 3®

- Inox
- Spécialement conçu pour le processus de cuisson-réfrigération
- Permet un refroidissement et une remise en température rapides et uniformes



| TAILLE BAC | N° ART. | LOT CAISSE |
|------------|---------|------------|
| 1/1 | 95100 | 12 |
| 1/2 | 95200 | 12 |
| 1/3 | 95300 | 12 |
| 1/6 | 95600 | 12 |



Couvercles à bacs flexibles Super Pan 3®

- Polyéthylène basse densité
- Les couvercles translucides permettent l'empilement pour faciliter le stockage
- Hygiéniques et faciles à nettoyer
- Résistent aux taches et passent au lave-vaisselle
- Utilisation sûre avec des températures comprises entre -20 et 190 °F (-28 et 88 °C)
- Idéals pour la conservation d'aliments froids



| TAILLE BAC | N° ART. | LOT CAISSE |
|------------|---------|------------|
| 1/1 | 52430 | 6 |








BACS EN PLASTIQUE



Bacs en plastique hautes températures Super Pan®

- Plage de températures : -40 à 375 °F (-40 à 190.6 °C)
- Résine hautes températures
- Les bacs ambres sont translucides pour permettre la visibilité du contenu
- Utilisable dans les tables à vapeur chaude ou les fours à micro-ondes
- Déconseillé dans les fours traditionnels, les fours à vapeur mixtes ou les fours à convection



| TAILLE ET DIMENSIONS DES BACS | | AMBRE N° ART. | NOIR N° ART. | PROFONDEUR PO (MM) | CONTENANCE À RAS BORD QT (L) | BAC/ CAISSE | AMBRE COUV. PLEIN | AMBRE COUV. AJOURÉ | FAUX FOND AMBRE | COUV. LOT CAISSE |
|---|---|------------------|-----------------|-----------------------|------------------------------------|----------------|-------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------------|
|  | GRANDE TAILLE 20¼ x 12¾ po 530 x 325 mm 1/1 | 9002410 | 9002420 | 2½ (65) | 8.8 (8.3) | 6 | 33100 | 34100 | 23100 | 6 |
| | | 9004410 | 9004420 | 4 (100) | 13.6 (12.9) | 6 | 33100 | 34100 | 23100 | 6 |
| | | 9006410 | 9006420 | 6 (150) | 20.2 (19.2) | 6 | 33100 | 34100 | 23100 | 6 |
| | | 9008410 | — | 8 (200) | 26.5 (25.1) | 3 | 33100 | 34100 | 23100 | 6 |
|  | DEMI-TAILLE 10½ x 12¾ po 265 x 325 mm 1/2 | 9022410 | 9022420 | 2½ (65) | 3.9 (3.7) | 6 | 33200 | 34200 | 23200 | 6 |
| | | 9024410 | 9024420 | 4 (100) | 5.9 (5.6) | 6 | 33200 | 34200 | 23200 | 6 |
| | | 9026410 | 9026420 | 6 (150) | 8.6 (8.1) | 6 | 33200 | 34200 | 23200 | 6 |
| | | 9028410 | — | 8 (200) | 11 (10.4) | 3 | 33200 | 34200 | 23200 | 6 |
|  | TAILLE DEMI-LONGUEUR 20¼ x 6¾ po 530 x 162 mm 2/4 | 9052410 | 9052420 | 2½ (65) | 3.8 (3.6) | 6 | 33500 | — | — | — |
| | | 9054410 | 9054420 | 4 (100) | 5.7 (5.4) | 3 | 33500 | — | — | — |
| | | | | | | | | | | |
|  | TAILLE 1/3 6¾ x 12¾ po 176 x 325 MM 1/3 | 9032410 | 9032420 | 2½ (65) | 2.4 (2.3) | 6 | 33300 | 34300 | 23300 | 6 |
| | | 9034410 | 9034420 | 4 (100) | 3.6 (3.4) | 6 | 33300 | 34300 | 23300 | 6 |
| | | 9036410 | 9036420 | 6 (150) | 5.3 (5.1) | 6 | 33300 | 34300 | 23300 | 6 |
| | | 9038410 | — | 8 (200) | 6.8 (6.5) | 3 | 33300 | 34300 | 23300 | 6 |
|  | TAILLE 1/4 6¾ x 10¾ po 162 x 265 mm 1/4 | 9042410 | 9042420 | 2½ (65) | 1.8 (1.7) | 6 | 33400 | 34400 | 23400 | 6 |
| | | 9044410 | 9044420 | 4 (100) | 2.7 (2.5) | 6 | 33400 | 34400 | 23400 | 6 |
| | | 9046410 | 9046420 | 6 (150) | 3.8 (3.6) | 6 | 33400 | 34400 | 23400 | 6 |
| | | | | | | | | | | |
|  | TAILLE 1/6 6¾ x 6¾ po 176 x 162 mm 1/6 | 9062410 | 9062420 | 2½ (65) | 1.1 (1) | 6 | 33600 | 34600 | 23600 | 6 |
| | | 9064410 | 9064420 | 4 (100) | 1.6 (1.5) | 6 | 33600 | 34600 | 23600 | 6 |
| | | 9066410 | 9066420 | 6 (150) | 2.2 (2.1) | 6 | 33600 | 34600 | 23600 | 6 |
| | | | | | | | | | | |
|  | TAILLE 1/9 6¾ x 4¾ po 176 x 108 mm 1/9 | 9092410 | 9092420 | 2½ (65) | 0.6 (0.6) | 6 | 33900 | — | — | 6 |
| | | 9094410 | 9094420 | 4 (100) | 0.9 (0.9) | 6 | 33900 | — | — | 6 |
| | | | | | | | | | | |

Pour les dispositions de bacs, voir page 94.








Caractéristiques techniques : Le Super Pan® est en polycarbonate (basse température : -40 à 210 °F ou en résine hautes températures (haute température : -40 à 375 °F. Le coin en haut du rebord a un renforcement intégré concave pour une bonne résistance aux chocs. Toutes les profondeurs ont une fonction anti-coincement pour éviter qu'ils ne collent les uns aux autres. Les tailles 1/1, 2/3, 1/2, demi-longueur et 1/3 ont des rampes pour faciliter le retrait du compartiment. Le bord replié doit être aplati pour former une tangente uniforme avec l'ouverture du compartiment et pour le confort des mains. Les bacs ont un épaulement-cadre sur le pourtour intérieur, mettant en valeur les aliments et améliorant la présentation. La gamme basses températures est disponible en noir ou transparent et la gamme hautes températures est disponible en ambre ou en noir. La taille et la contenance des bacs sont indiquées sur tous les bacs. Certifié NSF. Conforme à la norme gastronomique (EN 631-1).

Bacs en plastique basses températures Super Pan®



- Plage de températures : -40 à 210°F (-40 à 98.9 °C)
- Construction en polycarbonate
- Rampe originale
- Cales d'empilage intégrées anti-coincement
- Idéals pour les applications froides et la conservation des aliments
- Ne pas exposer à la vapeur



| TAILLE ET DIMENSIONS DES BACS | | TRANSPARENT N° ART. | NOIR N° ART. | PROFONDEUR PO (MM) | CONTENANCE À RAS BORD QT (L) | BAC/ CAISSE | COUV. PLEIN TRANS. | COUV. AJOURÉ TRANS. | FAUX FOND TRANS. | COUV. LOT CAISSE |
|---|---|------------------------|-----------------|-----------------------|------------------------------------|----------------|--------------------------|---------------------------|------------------------|------------------------|
|  | GRANDE TAILLE 20 3/4 x 12 5/8 po 530 x 325 mm 1/1 | 8002410 | 8002420 | 2 1/2 (65) | 8.8 (8.3) | 6 | 31100 | 32100 | 29100 | 6 |
| | | 8004410 | 8004420 | 4 (100) | 13.6 (12.9) | 6 | 31100 | 32100 | 29100 | 6 |
| | | 8006410 | 8006420 | 6 (150) | 20.2 (19.2) | 6 | 31100 | 32100 | 29100 | 6 |
| | | 8008410 | — | 8 (200) | 26.5 (25.1) | 3 | 31100 | 32100 | 29100 | 6 |
|  | DEMI-TAILLE 10 1/2 x 12 5/8 po 265 x 325 mm 1/2 | 8022410 | 8022420 | 2 1/2 (65) | 3.9 (3.7) | 6 | 31200 | 32200 | 29200 | 6 |
| | | 8024410 | 8024420 | 4 (100) | 5.9 (5.6) | 6 | 31200 | 32200 | 29200 | 6 |
| | | 8026410 | 8026420 | 6 (150) | 8.6 (8.1) | 6 | 31200 | 32200 | 29200 | 6 |
| | | 8028410 | — | 8 (200) | 11 (10.4) | 3 | 31200 | 32200 | 29200 | 6 |
|  | TAILLE DEMI-LONGUEUR 20 3/4 x 6 3/4 po 530 x 162 mm 2/4 | 8052410 | 8052420 | 2 1/2 (65) | 3.8 (3.6) | 6 | 31500 | — | — | 6 |
| | | 8054410 | 8054420 | 4 (100) | 5.7 (5.4) | 3 | 31500 | — | — | 6 |
| | | | | | | | | | | |
|  | TAILLE 1/3 6 3/4 x 12 5/8 po 176 x 325 MM 1/3 | 8032410 | 8032420 | 2 1/2 (65) | 2.4 (2.3) | 6 | 31300 | 32300 | 29300 | 6 |
| | | 8034410 | 8034420 | 4 (100) | 3.6 (3.4) | 6 | 31300 | 32300 | 29300 | 6 |
| | | 8036410 | 8036420 | 6 (150) | 5.3 (5.1) | 6 | 31300 | 32300 | 29300 | 6 |
| | | | | | | | | | | |
|  | TAILLE 1/4 6 3/4 x 10 3/8 po 162 x 265 mm 1/4 | 8042410 | 8042420 | 2 1/2 (65) | 1.8 (1.7) | 6 | 31400 | 32400 | 29400 | 6 |
| | | 8044410 | 8044420 | 4 (100) | 2.7 (2.5) | 6 | 31400 | 32400 | 29400 | 6 |
| | | 8046410 | 8046420 | 6 (150) | 3.8 (3.6) | 6 | 31400 | 32400 | 29400 | 6 |
| | | | | | | | | | | |
|  | TAILLE 1/6 6 3/8 x 6 3/4 po 176 x 162 mm 1/6 | 8062410 | 8062420 | 2 1/2 (65) | 1.1 (1) | 6 | 31600 | 32600 | 29600 | 6 |
| | | 8064410 | 8064420 | 4 (100) | 1.6 (1.5) | 6 | 31600 | 32600 | 29600 | 6 |
| | | 8066410 | 8066420 | 6 (150) | 2.2 (2.1) | 6 | 31600 | 32600 | 29600 | 6 |
| | | | | | | | | | | |
|  | TAILLE 1/9 6 3/8 x 4 3/4 po 176 x 108 mm 1/9 | 8092410 | 8092420 | 2 1/2 (65) | 0.6 (0.6) | 6 | 31900 | — | — | 6 |
| | | 8094410 | 8094420 | 4 (100) | 0.9 (0.9) | 6 | 31900 | — | — | 6 |
| | | | | | | | | | | |

Pour les dispositions de bacs, voir page 94.

Caractéristiques techniques : Le Super Pan® est en polycarbonate (basse température : -40 à 210 °F ou en résine hautes températures (haute température : -40 à 375 °F. Le coin en haut du rebord a un renforcement intégré concave pour une bonne résistance aux chocs. Toutes les profondeurs ont une fonction anti-coincement pour éviter qu'ils ne collent les uns aux autres. Les tailles 1/1, 2/3, 1/2, demi-longueur et 1/3 ont des rampes pour faciliter le retrait du compartiment. Le bord replié doit être aplati pour former une tangente uniforme avec l'ouverture du compartiment et pour le confort des mains. Les bacs ont un épaulement-cadre sur le pourtour intérieur, mettant en valeur les aliments et améliorant la présentation. La gamme basses températures est disponible en noir ou transparent et la gamme hautes températures est disponible en ambre ou en noir. La taille et la contenance des bacs sont indiquées sur tous les bacs. Certifié NSF. Conforme à la norme gastronomie (EN 631-1).



OUTIL D'AGENCEMENT DES BACS

POUR LES BACS SUPER PAN ET SUPER SHAPES

LÉGENDE DES BARRES INTERMÉDIAIRES

Variété d'options pour votre ouvertures naturelles 12" x 20" (30.5 x 50.8 cm).

75020 

56680 

75013 

75012 

75015 

WILD
1/3



BACS SPÉCIAUX



Bacs double largeur

Faits en inox 22 gauge (.8 mm), les bacs double largeur pour table à vapeur Vollrath sont parfaits pour une utilisation dans des restaurants, de même que des universités. La plus grande taille rend les bacs adaptés à une utilisation dans les opérations grand volume.

- Les bacs sont GN conformes pour une utilisation dans le monde entier
- La finition brillante met en valeur la présentation
- Profondeurs disponibles : ¾", 1 ½", 2 ½" et 4"



| N° ART. | DESCRIPTION | LONGEUR / LARGEUR: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | CONTENANCE | LOT CAISSE |
|---------|---|----------------------------|---------------------|------------------|------------|
| V210201 | 2/1 bac ¾" 20mm bac pour table à vapeur | 25½ x 20½ (650 x 530 mm) | ¾" 20 mm | 6.6 qt 6.2 (L) | 6 |
| V210401 | 2/1 bac 1½" 40mm bac pour table à vapeur | 25½ x 20½ (650 x 530 mm) | 1½" 40 mm | 12.6 qt 11.9 (L) | 6 |
| V210651 | 2/1 bac 2½" 65mm bac pour table à vapeur | 25½ x 20½ (650 x 530 mm) | 2½" 65mm | 19.9 qt 18.8 (L) | 6 |
| V211001 | 2/1 bac 4" 100mm bac pour table à vapeur | 25½ x 20½ (650 x 530 mm) | 4" 100 mm | 31.5 qt 29.8 (L) | 5 |
| V210202 | 2/1 bac perforé ¾" 20mm bac pour table à vapeur | 25½ x 20½ (650 x 530 mm) | ¾" 20 mm | — | 6 |

Bacs à charcuterie 16" (41.5 cm) et couvercle

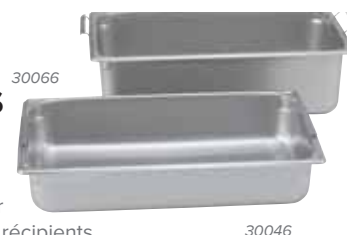
- Inox série 300, 24 gauge



| N° ART. | PROFONDEUR: PO (CM) | CONTENANCE: QT (L) | LOT CAISSE | COUV. PLAT N° ART. | COUV. L/C |
|--|---------------------|--------------------|------------|--------------------|-----------|
| BAC 1/1 — 16 3/8" x 9 1/8" (41.5 X 25 CM) | | | | | |
| 74262 | 2½ (65) | 5 (4.7) | 12 | 77150 | 6 |
| 74264 | 4 (100) | 8½ (7.7) | 12 | 77150 | 6 |
| BAC 1/2 — 9 7/8" x 8 1/8" (25 X 20.5 CM) | | | | | |
| 75202 | 2½ (65) | 2½ (2.3) | 12 | — | 6 |
| 75204 | 4 (100) | 4 (3.8) | 12 | — | 6 |

Super Pan® avec poignées

- Les poignées rétractables vous permettent de soulever et transporter facilement les récipients
- Les poignées ne dépassent pas le bord supérieur pour un aspect propre et pour réduire l'échappement de vapeur
- Les poignées peuvent passer au four



| TAILLE BAC | N° ART. | PROFONDEUR PO (MM) | CONTENANCE À RAS BORD QT (L) | LOT CAISSE |
|------------|---------|--------------------|------------------------------|------------|
| 1/1 | 30046 | 4 (100) | 14 (13.3) | 3 |
| 1/1 | 30066 | 6 (150) | 21 (19.9) | 3 |

Bacs Super Pan® Cook-Chill et couvercles

- Inox
- Spécialement conçus pour permettre le refroidissement et la remise en température rapides et uniformes, parfaits pour le processus de cuisson-réfrigération
- Couvercles disponibles avec ou sans poignées



| TAILLE BAC | N° ART. | PROFONDEUR: PO (MM) | CONTENANCE AVEC COUVERCLE: QT (L) | CONTENANCE SANS COUVERCLE: QT (L) | LOT CAISSE | COUVERCLE SANS LES POIGNÉES | COUVERCLE AVEC LES POIGNÉES | LOT CAISSE |
|------------|---------|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|------------|-----------------------------|-----------------------------|------------|
| ¼ | 30020* | 2½ (65) | 6.6 (6.3) | 8.3 (7.9) | 6 | 77450 | 77350 | 12 |
| ½ | 30220* | 2½ (65) | 3.5 (3.3) | 4.3 (4.1) | 6 | 75450 | — | 12 |
| ⅓ | 30322** | 2½ (65) | 2.1 (2) | 2.6 (2.5) | 6 | — | — | — |

*Bac 20 gauge **Bac 22 gauge

Remarque : Le nombre de portions est estampillé sur chaque bac pour permettre un rendement précis

Bacs de transport Super Pan®

- Inox série 300, 20 gauge extra-robuste
- Les bacs à épaulement étagé avec couvercles correspondants ferment hermétiquement pour empêcher les déversements
- Empilez-les les uns sur les autres pour les empêcher de glisser durant le transport



| N° ART. | PROFONDEUR | CONTENANCE: QT (L) | | LOT CAISSE | 2 OZ 60 ML | PORTIONS TRANSPORTÉES | | |
|--|------------|--------------------|------------|---------------|---------------|-----------------------|----------------|----------------|
| | PO (MM) | AVEC COUV. | SANS COUV. | | | 2½ OZ 75 ML | 4 OZ 120 ML | 8 OZ 235 ML |
| GRANDE TAILLE 1/1 — 20¾" NATUREL X 12¾" NATUREL (527 X 324 MM) | | | | | | | | |
| 30015* | 1¼ (35) | — | 4 (3.8) | 6 | — | — | — | — |
| 30025 | 2½ (65) | 5 (4.7) | 8 (7.6) | 6 | 76 | 60 | 38 | 19 |
| 30045 | 4 (100) | 10 (9.5) | 14 (13.3) | 6 | 161 | 120 | 80 | 40 |
| 30065 | 6 (150) | 14 (13.3) | 20 (19) | 6 | 266 | 180 | 133 | 66 |
| 30088 | 8 (200) | 22 (20.9) | 28 (26.6) | 4 | 400 | 300 | 200 | 100 |
| DEMI-TAILLE 1/2 — 10¾" NATUREL X 12¾" NATUREL (264 X 324 MM) | | | | | | | | |
| 30225 | 2½ (65) | 2 (1.9) | 4 (3.8) | 6 | 32 | 24 | 16 | 8 |
| 30245 | 4 (100) | 4 (3.8) | 6 (5.7) | 6 | 64 | 48 | 32 | 16 |
| 30265 | 6 (150) | 7 (6.6) | 10 (9.5) | 6 | 112 | 84 | 56 | 28 |
| 30288 | 8 (200) | 10 (9.5) | 11 (10.4) | 6 | 190 | 142 | 95 | 47 |

COUVERCLES POUR BACS DE TRANSPORT DES ALIMENTS** — FERMETURE HERMÉTIQUE POUR EMPÊCHER LES DÉVERSEMENTS.

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|--|------------|
| 70005 | Couvercle pour bac de transport des aliments 1/1 | 6 |
| 75025 | Couvercle pour bac de transport des aliments 1/2 | 3 |

Bacs pour table à vapeur Super Pan® extra-robustes

- Acier inoxydable série 300, 20 gauge, extra-robuste avec conception anti-coincement
- Les bacs 1/1 et 1/2 sont renforcés aux coins pour plus de durabilité
- Le bord et les angles plats maintiennent les bacs bien en place dans le compartiment



Conception de coin Super Pan® 2



Coin à épaulement déporté



| TAILLE BAC | N° ART. | PROFONDEUR: PO (MM) | CONTENANCE: QT (L) | LOT CAISSE | COUV. PLEIN | COUVERCLE AJOURÉ | LOT CAISSE |
|--|---------|---------------------|--------------------|------------|-------------|------------------|------------|
| CONCEPTION DE COIN SUPER PAN® 2 | | | | | | | |
| 1/1 | 30020 | 2½ (65) | 8.3 (7.9) | 6 | 77250 | 75210 | 6 |
| 1/1 | 30040 | 4 (100) | 14 (13.3) | 6 | 77250 | 75210 | 6 |
| 1/1 | 30060 | 6 (150) | 21 (19.9) | 6 | 77250 | 75210 | 6 |
| 1/2 | 30220 | 2½ (65) | 4.3 (4.1) | 6 | 75120 | 75220 | 6 |
| 1/2 | 30240 | 4 (100) | 6.7 (6.3) | 6 | 75120 | 75220 | 6 |
| 1/2 | 30260 | 6 (150) | 10 (9.5) | 6 | 75120 | 75220 | 6 |
| CONCEPTION DE COIN PLAT | | | | | | | |
| 1/1 | S2008D | 8 (203.2) | 29¾ (28.2) | 3 | 75050 | — | 6 |
| 1/2 Long | S20062 | 2½ (63.5) | 3½ (3.3) | 6 | 75050 | — | 6 |
| 1/2 Long | S20064 | 4 (101.6) | 5¼ (5) | 6 | 75050 | — | 6 |
| 1/2 Long | S20066 | 6 (152.4) | 9 (8.5) | 6 | 75050 | — | 6 |
| 1/2 Long | S1318D | 8 (203.2) | 14½ (13.4) | 3 | — | — | — |
| 1/3 | S12062 | 2½ (63.5) | 2¼ (2.1) | 6 | 75130 | 75230 | 6 |
| 1/3 | S12064 | 4 (101.6) | 4½ (4.3) | 6 | 75130 | 75230 | 6 |
| 1/3 | S12066 | 6 (152.4) | 6¼ (6) | 6 | 75130 | 75230 | 6 |
| 1/4 | S10062 | 2½ (63.5) | 1½ (1.5) | 6 | 75140 | 75240 | 6 |
| 1/4 | S10064 | 4 (101.6) | 2¾ (2.7) | 6 | 75140 | 75240 | 6 |
| 1/4 | S10066 | 6 (152.4) | 4¾ (4.1) | 6 | 75140 | 75240 | 6 |
| 1/6 | S06062 | 2½ (63.5) | 1 (9) | 6 | 75160 | 75260 | 6 |
| 1/6 | S06064 | 4 (101.6) | 1½ (1.8) | 6 | 75160 | 75260 | 6 |
| 1/6 | S06066 | 6 (152.4) | 2½ (2.5) | 6 | 75160 | 75260 | 6 |
| CONCEPTION À ÉPAULEMENT DÉPORTÉ, CALIBRE 18 | | | | | | | |
| 1/1 | S2028D | 8 (203.2) | 30½ (28.9) | 4 | — | — | — |
| 1/2 | S1328D | 8 (203.2) | 15 (14.2) | 4 | — | — | — |

ACCESSOIRES UNIVERSELS



N Joints de bac

FIXEZ LES COUVERCLES AUX BACS POUR TABLE À VAPEUR AVEC CES JOINTS EN SILICONE HAUTES TEMPÉRATURES

- Joint en silicone hautes températures breveté (450 °F/223 °C max.)
- Fixe le couvercle, film étirable ou papier alu au bac pour un stockage et transport sans coulures
- Passent au lave-vaisselle
- Facile à appliquer
- Disponible en noir ou en gris

allez voir sur VOLLRATH.COM



Allez sur Vollrath.com pour voir une démonstration des joints de bac par le Chef Rich.

| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|---------|---|------------|
| N-0001B | Grande taille 1/1 | Noir | 12 ³ / ₈ x 19 ⁵ / ₈ x 5/8 (31.4 x 49.8 x 1.6) | 24 |
| N-0001G | Grande taille 1/1 | Gris | 12 ³ / ₈ x 19 ⁵ / ₈ x 5/8 (31.4 x 49.8 x 1.6) | 24 |
| N-0002B | Demi-taille 1/2 | Noir | 12 ³ / ₈ x 10 ¹ / ₈ x 5/8 (31.4 x 25.7 x 1.6) | 24 |
| N-0002G | Demi-taille 1/2 | Gris | 12 ³ / ₈ x 10 ¹ / ₈ x 5/8 (31.4 x 25.7 x 1.6) | 24 |
| N-0003B | Taille 1/3 | Noir | 12 ³ / ₈ x 6 ¹ / ₂ x 5/8 (31.4 x 16.5 x 1.6) | 24 |
| N-0003G | Taille 1/3 | Gris | 12 ³ / ₈ x 6 ¹ / ₂ x 5/8 (31.4 x 16.5 x 1.6) | 24 |
| N-0006B | Taille 1/6 | Noir | 6 x 6 ¹ / ₂ x 5/8 (15.2 x 16.5 x 1.6) | 24 |
| N-0006G | Taille 1/6 | Gris | 6 x 6 ¹ / ₂ x 5/8 (15.2 x 16.5 x 1.6) | 24 |

Pocheuses d'œufs

POCHEUSES D'ŒUFS INOX*

- Incluent récipient, plaque, couvercle et tasses à pocher amovibles en aluminium
- Peuvent aussi être utilisées comme support de verres à jus de fruits sur un buffet froid
- Diamètre des trous : 22³/₃₂" (6.9 cm)

RÉCIPIENT ANTI-ADHÉSIF POUR POCHEUSE D'ŒUFS

- Inox gauge 22
- Revêtement anti-adhésif SteelCoat x3™ sans PFOA pour un nettoyage facile



| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|--|---|------------|
| POCHEUSE D'ŒUFS INOX 1/1 | | |
| 75060 | Pocheuse d'œufs 1/1 et support de verres à jus de fruit | 1 jeu |
| 75062 | Plaque de rechange 15 trous | 6 |
| 75080* | Ramequins à œufs en aluminium | 12 |
| POCHEUSE D'ŒUFS INOX 1/2 | | |
| 75070 | Pocheuse d'œufs 1/2 et support de verres à jus de fruit | 1 jeu |
| 75072 | Plaque de rechange 8 trous | 6 |
| 75080* | Ramequins à œufs en aluminium | 12 |
| 75071 | Couvercle plat de rechange avec bouton | 6 |
| PLAT DE POCHEUSE D'ŒUFS À REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF | | |
| 42100 | 20 ⁷ / ₈ x 12 ¹ / ₈ x 1 ¹ / ₈ (53 x 32.5 x 2), adapté à des bacs standard et gastronomes 1/1 et à des compartiments chauds ou froids de 12" x 20" (30.5 x 50.8) d'ouverture | 6 |

*Article importé

Couvercle dôme PanaMax™



- Sa conception profilée brevetée est compatible avec tous les chauffe-plats et les articles service et de buffet
- Poignée nylon ergonomique durable résistant à 475 °F (246 °C)
- L'innox ultra-brillant est esthétique et facile à nettoyer et entretenir

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|---------------------------------|------------|
| 49339 | Grande taille 1/1 | 21 x 13 x 4½ (53.3 x 33 x 11.4) | 1 |

Couvercle dôme plein



- Innox 300 satiné
- La poignée Kool-Touch® noire reste confortable jusqu'à 220 °F (104.4 °C)
- Dôme de 2½" (6.3 cm) de hauteur



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|-----------------------------------|------------|
| 77200 | Grande taille 1/1 | 21 x 12½ x 3¼ (53.3 x 32.7 x 9.5) | 1 |
| 77500 | Demi-taille 1/2 | 12½ x 10½ x 3¼ (32.7 x 27 x 9.5) | 1 |

Couvercles articulés

- Innox
- L'articulation pratique facilite l'accès aux aliments sans avoir à retirer complètement le couvercle



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | L/C |
|---------|--------------------------|-----------------------------------|-----|
| 77430 | Grande taille 1/1 – plat | 20¾ x 12½ x ½ (53.2 x 32.7 x 1.3) | 3 |
| 77400 | Grande taille 1/1 – dôme | 21 x 12½ x 2½ (53.3 x 32.7 x 6.4) | 1 |

Couvercles Cover-All™ en aluminium

- S'utilisent à la place de papier aluminium ou de film plastique pour éliminer les coûts des emballages à jeter
- Deux couvercles 1/2 recouvrent un bac 1/1
- Renforcés pour un empilement et un emboîtement plus sûr



Remarque : Non recommandés pour remplacer des couvercles inox.

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|-------------------------|------------|
| 68020 | Grande taille 1/1 | 20¾ x 12¾ (52.7 x 32.4) | 6 |
| 68010* | Demi-taille 1/2 | 10¾ x 12¾ (26.4 x 32.4) | 3 |

*Deux par bac 1/1 recommandés

Couvercle froid Super Pan®

- Innox 300
- Mettez au congélateur toute une nuit et utilisez à la place de couvercles de transport standard pour maintenir les aliments froids réfrigérés



| TAILLE BAC | N° ART. | LOT CAISSE |
|------------|---------|------------|
| 1/1 | 70009 | 6 |

Le couvercle froid ne s'adapte qu'à des bacs de transport Super Pan V®

Poignée amovible Kool-Touch®

- La poignée noire isotherme s'enclenche sur la poignée encastrée des couvercles de marmites en acier inoxydable, de récipients encastrés, de bain-marie et de récipients pour table à vapeur (jusqu'à la taille 1/6)



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|------------------|----------------------------|------------|
| 52970 | Poignée amovible | 2 x ¾ x 1½ (5 x 2.2 x 4.1) | 12 |

BACS ENCASTRABLES ET BAINS-MARIE



Bacs encastrables et couvercles inox

- Récipients encastrables inox série 300 satinés
- Les bacs encastrables s'emboîtent pour un rangement compact lorsqu'ils ne sont pas utilisés
- Rayon aigu entre les épaulements pour une bonne assise dans l'ouverture sans risque de renversement
- Les couvercles articulés en inox ultra-brillant ont des pinces soudées côté fixe pour un bon maintien en place, une poignée-bouton phénolique Kool-Touch® et une fente pour les louches ou les cuillères lorsque le couvercle est fermé
- NOUVEAU Option design contemporain – ces couvercles en inox ultra-brillant ont une poignée à soudure permanente qui sert de béquille, une grande ouverture facilitant l'accès et une fente pour une louche et une cuillère



47490
couvercle
articulé pour
bac encastrable



47493
couvercle
articulé pour
bac
encastrable



| N° ART. | CONTEN. QT (L) | S'ADAPTE À L'OUVERTURE PO (CM) | DIAMÈTRE X PROFONDEUR PO (CM) | ENCAST. L/C | COUV. AJOURÉ N° ART. | COUV. PLEIN N° ART. | COUV. PLEIN LOT CAISSE | BOUTON AMOVIBLE ARTICULÉ** COUV. | MANCHE SOUDÉ ARTICULÉ** COUV. N° ART. | COUVERCLE ARTICULÉ CONTEMPORAIN** N° ART. | COUVERCLE ARTICULÉ CONTEMPORAIN** LOT CAISSE |
|---------|-------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|----------------|----------------------------|---------------------------|---------------------------------|---|--|--|---|
| 78154 | 2½ (2.4) | 5 (12.7) | 5½ x 7¾ (14.3 x 19.8) | 6 | 78150* | 79040 | — | — | — | — | — |
| 65S | 3 (2.8) | 6½ (16.5) | 7½ x 5¼ (19 x 13.3) | 6 | 78160* | — | — | 47486* | 6 | — | — |
| 78164 | 4½ (3.9) | 6½ (16.5) | 7¾ x 8¾ (18.9 x 20.8) | 6 | 78160* | — | — | 47486* | 6 | — | — |
| 78174 | 4½ (3.9) | 8½ (21.6) | 9¾ x 4¾ (24 x 12.4) | 6 | 78180* | 77072 | 1 | 47488* | 6 | 47493 | 1 |
| 78184 | 7¼ (6.9) | 8½ (21.6) | 9¾ x 8¾ (24 x 20.8) | 6 | 78180* | 77072 | 1 | 47488* | 6 | 47493 | 1 |
| 78194 | 7¼ (6.9) | 10½ (26.7) | 11¾ x 5¾ (28.7 x 14.3) | 6 | 78200* | 77112 | 1 | 47490* | 6 | 47494 | 1 |
| 78204 | 11 (10.4) | 10½ (26.7) | 11¾ x 8¾ (28.7 x 20.8) | 6 | 78200* | 77112 | 1 | 47490* | 6 | 47494 | 1 |

*Non certifié NSF® **Couvercles inox

Bains-marie inox

- Bains-marie inox série 300 satiné
- Bord rabattu ouvert hygiénique
- Idéal pour bar à salades, assaisonnement et service des condiments
- Couvercles inox renforcés pour une conservation hygiénique



| N° ART. | CONTENANCE QT (L) | POUR L'OUVER- TURE PO (CM) | DIAMÈTRE EXTÉRIEUR PO (CM) | PROFONDEUR PO (CM) | DIAMÈTRE BORD RABATTU PO (CM) | BAIN MARIE LOT CAISSE | COUVERCLE N° ART.* | COUVERCLE LOT CAISSE |
|---------|----------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|----------------------------------|--------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 78710 | 1¼ (1.2) | 4¼ (10.8) | 4¾ (10.5) | 5¾ (14.6) | 4¾ (12.1) | 6 | 79020 | 6 |
| 78720 | 2 (1.9) | 5 (12.7) | 4¾ (12.4) | 6¾ (17.1) | 5½ (14) | 6 | 79040 | 6 |
| 78725 | 2 (1.9) | 6¼ (15.9) | 6¾ (15.6) | 4 (10.1) | 6¾ (17.1) | 6 | 79080 | 6 |
| 78730 | 3½ (3.3) | 6¼ (15.9) | 6¾ (15.6) | 7¼ (18.4) | 6¾ (17.1) | 6 | 79080 | 6 |
| 78740 | 4¼ (4) | 6¾ (16.8) | 6¾ (16.5) | 7¾ (19.4) | 7¾ (18.1) | 6 | 79100 | 6 |
| 78760 | 6 (5.7) | 7¾ (18.7) | 7¼ (18.4) | 8¾ (21.9) | 7¾ (20.2) | 6 | 79120 | 6 |
| 78780 | 8¼ (7.8) | 8¾ (20.6) | 8 (20.3) | 9¾ (24.5) | 8¾ (22.2) | 4 | 79170 | 4 |
| 78820 | 12 (11.4) | 9¾ (23.2) | 9 (22.9) | 10¾ (27.6) | 9¾ (24.8) | 4 | 79220 | 4 |

*Couvercles inox

PLAQUES INTERMÉDIAIRES



LES PLAQUES INTERMÉDIAIRES FONCTIONNENT EN CONJONCTION AVEC UN LARGE ÉVENTAIL DE PRODUITS VOLLRATH :

- Bacs encastrables – Page 99
- Bacs pour table à vapeur – Pages 81-95
- Bains-marie – Page 99
- Tôles – Page 133-34

Plaque intermédiaire pour tôle

- Inox 300
- Conçu pour contenir des tôles ouvertes et fermées de toute gauge
- Permet de chauffer les aliments avec une chaleur humide ou sèche



USMADE

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|--|------------|
| 19199 | Plaque intermédiaire de tôle pour Signature Server® | 1 |
| 19186 | Plaque intermédiaire de tôle sur deux compartiments chauds pour encastrables | 1 |

Plaques intermédiaires en biais

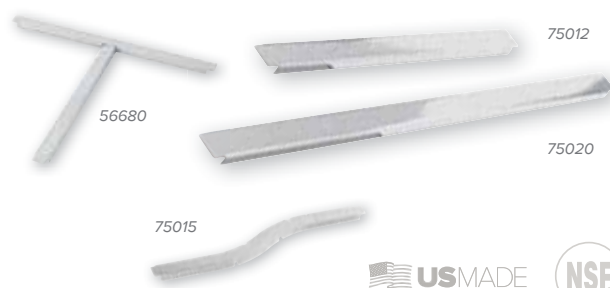
- Surélevez les bacs pour améliorer la présentation des aliments
- Inox 300



| N° ART. | DESCRIPTION | DEGRÉ D'INCLINAISON | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|---------------------|---|------------|
| 19196 | Plaque intermédiaire simple en biais | 6° | 20 7/8 x 12 3/4 x 2 1/8 (53 x 32.4 x 7.2) | 2 |
| 19184 | Plaque intermédiaire inclinée à deux côtés, contient deux bacs 1/2 | 8.2° | 20 7/8 x 12 3/4 x 2 1/8 (53 x 32.4 x 5.4) | 1 |

Barres intermédiaires

- Inox série 300 ultra-brillant
- Adapte une ouverture standard aux combinaisons de bacs fractionnaires plus petits
- La barre en T maintient en place deux bacs 1/4 et un bac 1/2
- Élimine les espaces, ce qui évite la déperdition de vapeur et réduit la consommation d'énergie



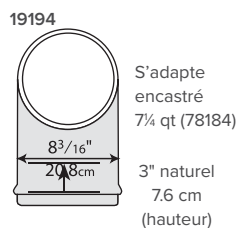
USMADE



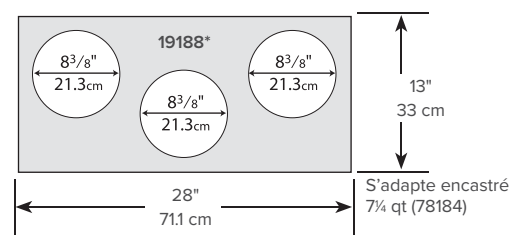
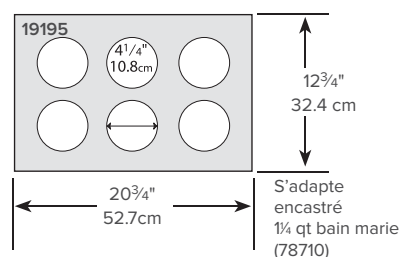
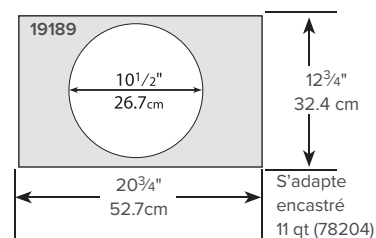
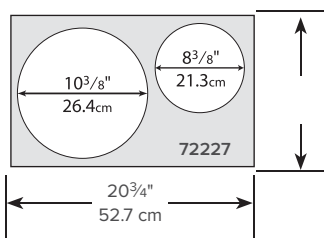
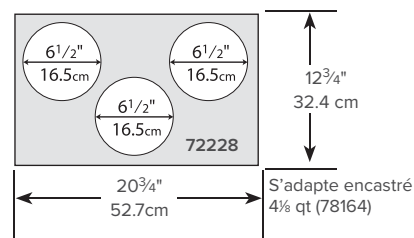
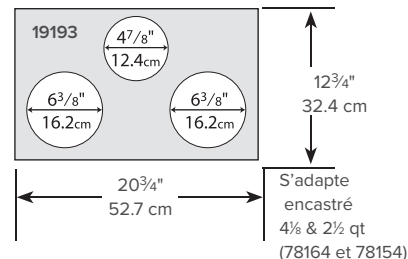
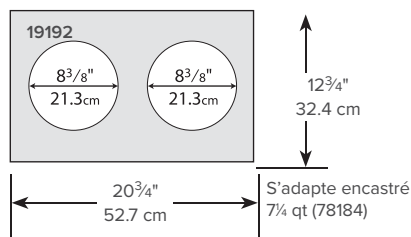
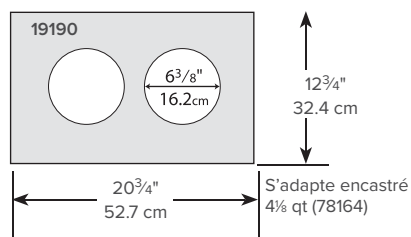
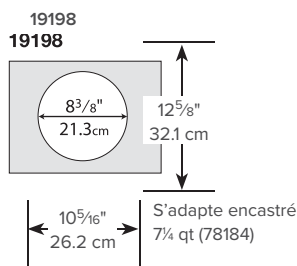
| N° ART. | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|------------|
| 75012 | 12 5/8 x 1 x 1/4 (32.9 x 2.5 x 0.6) | 12 |
| 75020 | 20 5/8 x 1 x 1/4 (53.2 x 2.5 x 0.6) | 12 |
| 56680 | 10 3/4 x 12 3/4 x 5/8 (27.3 x 32.3 x 0.8) | 6 |
| 75013* | Barre intermédiaire pour bac biscornu court, utiliser avec 3100220 | 12 |
| 75015 | Barre intermédiaire pour bac biscornu long, utiliser avec 3100020 | 12 |

Remarque : Pour les agencements de bacs, voir la page 94

Dimensions de découpe de plaques-adaptateurs



Pour une utilisation avec les plaques-adaptateurs 19192, 19188 et 19198



| N° ART. | OUVERTURES | LOT CAISSE |
|---------|--|------------|
| 19190 | Avec deux ouvertures d'encastable de 6 3/8" (16.2 cm) – adapté à 78164 (4 1/2 qt/3.9 L) | 4 |
| 19192 | Avec deux ouvertures d'encastable de 8 3/8" (21.3 cm) – adapté à 78184 (7 1/4 qt/6.9 L) | 4 |
| 19194 | Anneau intermédiaire pour plaques intermédiaires 19192, 19188 et 19198 – adapté à 78184 (7 1/4 qt/6.9 L) | 2 |
| 72227 | Avec un ouverture d'encastable de 8 3/8" (21.3 cm) et un 10 3/8" (26.4 cm) – adapté à 78184 (7 1/4 qt/6.9 L) et 78204 (11 qt/10.4 L) | 1 |
| 19193 | Avec un ouverture d'encastable de 4 7/8" (12.4 cm) et deux 6 3/8" (16.2 cm) – adapté à 78154 (2 1/2 qt/2.4 L) et deux 78164 (4 1/2 qt/3.9 L) | 4 |
| 72228 | Avec trois ouvertures d'encastable de 6 1/2" (16.5 cm) – adapté à 78164) – adapté à 78164 (4 1/2 qt/3.9 L) – adapté aux compartiments thermodurcis seulement | 1 |
| 19188* | Avec trois ouvertures d'encastable de 8 3/8" (21.3 cm), adapté à 78184 (7 1/4 qt/6.9 L) – utiliser avec les articles 72050/72051 | 1 |
| 19195 | Avec six 4 1/4" ouvertures d'encastable (10.8 cm) – adapté à 78710 (1 1/4 qt/1.2 L) | 4 |
| 19189 | Avec un ouverture d'encastable de 10 1/2" (26.8 cm) – adapté à 78204 (11 qt/10.4 L) | 4 |
| 19198 | Avec un ouverture d'encastable de 8 3/8" (21.3 cm) – adapté à 78184 (7 1/4 qt/6.9 L) | 2 |

*Adapté aux appareils de remise en température 1/2 et bacs encastrables 1/2 seulement



BATTERIES DE CUISINE ET ARTICLES DE CUISSON AU FOUR

Bénéficiez de la performance supérieure et de la durabilité dont vous avez besoin dans une cuisine trépidante avec nos lignes de batteries de cuisine et articles de cuisson au four.

BATTERIES DE CUISINE ET ARTICLES DE CUISSON AU FOUR



Batterie de cuisine inox

Avec quatre lignes distinctes compatibles avec l'induction, vous pouvez choisir le style de manche, le revêtement et la construction adaptés à vos besoins.

[Pages 106-118](#)



TRIBUTE®

La meilleure batterie de cuisine à triple couche

[Pages 106, 107-109](#)



CENTURION®

Batterie de cuisine à double rebord associée au savoir-faire européen

[Pages 106, 110-112](#)



INTRIGUE®

Batterie de cuisine de présentation ergonomique ultra-brillante

[Pages 106, 113-115](#)



OPTIO™

Batterie de cuisine à induction pour les chefs soucieux des coûts

[Pages 106, 116](#)



Batterie de cuisine en aluminium

Parfaites pour les cuisiniers préposés aux petites commandes qui ont besoin de chauffer rapidement les aliments, les casseroles en aluminium sont un choix léger et économique.

[Pages 119-132](#)



BATTERIE DE CUISINE ULTRA-ROBUSTE WEAR-EVER® CLASSIC SELECT®

[Pages 119-121](#)



BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM WEAR-EVER® CLASSIC

[Page 122-125](#)



POÊLES EN ALUMINIUM

[Pages 125-128](#)



CASSEROLES ET COUVERCLES

[Pages 129-130](#)



WOKS

[Page 131](#)

MIRAMAR® BATTERIE DE CUISINE DE PRÉSENTATION ET GABARITS

[Page 189-197](#)



Tôles et accessoires



Avec la plus vaste sélection de l'industrie, la série 3000 de tôles alu Wear-Ever® résistant aux chocs sont un incontournable pour chaque chef de cuisine et chef pâtissier.

[Pages 133-35](#)



TÔLES NSF

[Page 133](#)



COUVERCLES DE TÔLES

[Page 133](#)



TÔLES À BISCUITS ANTI-ADHÉSIVES

[Page 134](#)



GRILLES

[Page 135](#)



TAPIS DE CUISSON EN SILICONE

[Page 135](#)

Articles de cuisson au four



Qu'il s'agisse d'un moule à gâteau, tarte ou cake pour quelques personnes, ou un plat à rôtir ultra-robuste conçu pour nourrir une armée, la ligne de cuisson au four Wear-Ever a l'article qu'il vous faut.

[Pages 132, 135-137](#)



TÔLES POUR PETITS GÂTEAUX

[Page 135](#)



MOULES À GÂTEAU ET À TARTE

[Page 137](#)



MOULES À CAKE

[Pages 136-137](#)



PLATS DE CUISSON AU FOUR ET À RÔTIR

[Page 136](#)



PLATS À RÔTI EN ALUMINIUM

[Page 136](#)

CONSEILS GÉNÉRAUX

D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

conseils pour tous les types de batterie de cuisine

- Avant la première utilisation, retirez toutes les étiquettes et lavez dans de l'eau savonneuse chaude pour éliminer tous les lubrifiants de fabrication.
- Ne laissez jamais des batteries de cuisine sur le feu sans aliments ou liquide à l'intérieur. Une surchauffe dans ces conditions risque de déformer ou de délaminer les couches métalliques et d'annuler la garantie.
- Pour plus de sécurité et pour empêcher la déformation des articles, laissez refroidir avant de nettoyer ou de plonger dans l'eau.
- Un contact direct avec le sel risque de piquer le métal. Ajoutez du sel à l'eau en ébullition pour le dissoudre.
- Les solutions salées, les produits acides comme les tomates, les désinfectants ou les agents blanchissants peuvent corroder les batteries de cuisine. Ne placez jamais ces produits dans les batteries de cuisine et évitez leur exposition prolongée à ceux-ci.
- Toutes les batteries de cuisine dureront plus longtemps et auront meilleure allure si elles sont lavées à la main et à l'eau savonneuse chaude. Frottez toujours dans le sens du grain du métal. Rincez minutieusement et laissez sécher complètement à l'air.
- L'utilisation d'ustensiles en plastique, bois ou caoutchouc est recommandée.
- Si des résidus de colle de l'étiquette restent sur l'article de cuisson, appliquez du WD-40 et nettoyez à l'eau savonneuse chaude.
- Pour retirer les dépôts calcaires, frottez avec une éponge trempée dans du jus de citron ou du vinaigre, puis lavez à l'eau savonneuse chaude.
- Pour retirer les aliments brûlés au fond d'une casserole, faites bouillir une solution faiblement concentrée de vinaigre et d'eau pendant 10 minutes pour décoller les particules.

REVÊTEMENTS ANTI-ADHÉSIFS (CERAMIGUARD®, STEELCOAT X3™ ET POWERCOAT2™)

Laissez refroidir le revêtement anti-adhésif avant de nettoyer. Lavez à la main dans de l'eau savonneuse chaude et essuyez immédiatement pour préserver l'aspect. Utilisez un tampon à récurer non tissé pour retirer les aliments qui ont brûlé. Évitez d'utiliser un produit de nettoyage abrasif, des tampons à récurer en métal ou des solvants trop puissants. Lorsque vous empilez les casseroles, placez une protection entre elles pour éviter de rayer les surfaces anti-adhésives. Remarque : La garantie est de 90 jours pour toutes les batteries de cuisine à revêtement anti-adhésif.

BATTERIE DE CUISINE EN ACIER AU CARBONE

Les poêles ou casseroles sont expédiés avec un film d'huile minérale préappliqué. Essuyez l'huile et nettoyez la poêle ou la casserole à l'eau savonneuse chaude. Essuyez immédiatement. Après chaque utilisation, nettoyez et conditionnez. Appliquez de l'huile de cuisson ou de la graisse végétale solide sur un papier absorbant à l'intérieur et l'extérieur de la poêle ou de la casserole pour empêcher leur oxydation. La poêle ou la casserole s'assombrit durant le conditionnement après plusieurs utilisations. Visitez Vollrath.com pour des détails sur les instructions de conditionnement.

ÉLIMINATION DE LA DÉCOLORATION DE BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM

Faites bouillir une solution de deux cuillères à soupe de crème de tartre par litre d'eau dans la poêle ou la casserole pendant 10 minutes.



Le chef Rich fait la démonstration de la manière de conditionner vos poêles en fonte et en acier au carbone pour éviter qu'elles ne rouillent et empêcher les aliments de coller sur Vollrath.com.



BATTERIE DE CUISINE INOX



13 ANNÉES
DE SUITE !



Consultez le guide interactif de sélection
de batteries de cuisine sur VOLLRATH.com/cookware.



TRIBUTE®
Pages 107-109



MIRAMAR®
Pages 189-197

































CENTURION®
Pages 110-112



INTRIGUE®
Pages 113-115



OPTIO™
Page 116

| CARACTÉRISTIQUES | Construction à trois couches résultant en une répartition parfaite de la chaleur, finition satinée | Construction à trois couches, corps satiné avec manches brillants (certains articles fournis en finition brillante intégrale) | Inox épais, finition satinée avec rebord brillant et fond revêtu extra-grand | Inox épais avec grand fond revêtu et finition ultra-brillante à l'intérieur comme à l'extérieur sur la plupart des articles | Construction inox légère facile à manier, finition ultra-brillante, fond revêtu |
|-----------------------|---|---|--|---|---|
| MATÉRIAU | Inox à triple couche avec cœur en aluminium | Inox à triple couche avec cœur en aluminium | Inox 18-8 avec fond revêtu | Inox 18-8 avec fond revêtu | Inox chromé |
| HANDLE |  TriVent® natural  TriVent silicone |  Manche coulé plaqué |  Manche creux |  Manche ergonomique creux |  Manche creux |
| FIXATION DU MANCHE | Rivets Ever-Tite™ | Rivets | Les poêles revêtues soudées ont des rivets | Soudé | Soudé |
| UTILISATION | Cuisines très actives | Principalement pour la présentation, mais entièrement fonctionnelle dans les cuisines très actives | Cuisines très actives | Cuisines très actives, de préférence pour la cuisine de présentation | Cuisines faiblement à moyennement actives |
| NIVEAU DE PERFORMANCE | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ | ★★★★★ |
| PRIX | \$ \$ \$ \$ \$ | \$ \$ \$ \$ \$ | \$ \$ \$ \$ \$ | \$ \$ \$ \$ \$ | \$ \$ \$ \$ \$ |
| REVÊTEMENT | CeramiGuard® II (sans PFOA) | Naturel seulement | Anti-adhésif (sans PFOA) | CeramiGuard® II (sans PFOA) | Anti-adhésif (sans PFOA) |
| CERTIFICATION |  |  |  |  |  |
| COMPATIBLE AVEC |    |    |    |    |    |
| GARANTIE |  |  |  |  | Garantie limitée de 90 jours |



INDUCTION



ÉLECTRIQUE



GAZ

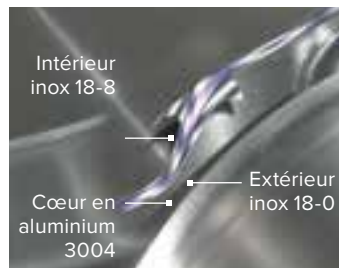


GARANTIE À VIE
JACOB'S PRIDE®

BATTERIE DE CUISINE TRIPLE COUCHE TRIBUTE®

FAITES CUIRE SUR DE L'INOX 18-8 NEUTRE !

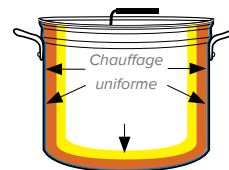
Assortie d'une garantie à vie et conçue pour conserver une combinaison précise de caractéristiques de robustesse commerciale et d'ergonomie, la ligne Tribute® de Vollrath s'est forgée une réputation de meilleure batterie de cuisine de l'industrie.® L'intérieur en inox 18-8 non corrosif et ultra-solide garantit la neutralité des arômes et il est enveloppé d'une couche d'aluminium pour une distribution uniforme de la chaleur. La couche extérieure en inox magnétique fait de la ligne Tribute® le choix parfait pour la cuisson par induction. Cette ligne de batterie de cuisine exceptionnelle inclut le manche TriVent® de Vollrath - un des meilleurs de l'industrie, connu pour sa durabilité et son confort, solidement fixé par le système de rivets Ever-Tite™ garanti à vie.



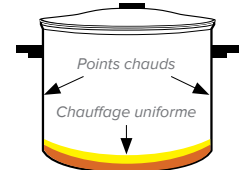
L'intérieur inox 18-8 est sans effet sur la couleur et le goût des aliments

Le cœur en aluminium 3004 répartit uniformément la chaleur au fond des plats et sur les parois

Extérieur inox 18-0 pour durabilité et utilisation sur les cuisinières à gaz, électriques ou à induction



ARTICLES
DE CUISSON
TRIPLE COUCHE



ARTICLES
DE CUISSON
CONVENTIONNELS

poignées et poignées de rechange en silicone



Renseignez-vous sur les poignées en silicone plus fraîches au toucher qui passent au four : 450° F (232° C) maximum en continu ou 600° F (315° C) par intermittence
Pour les poignées de rechange, voir page 130.



Poêles Tribute à manche TriVent

- Idéales pour faire frire, faire sauter ou saisir
- Disponibles en Naturel ou avec intérieur anti-adhésif CeramiGuard® II, avec manche plaqué ou en silicone



69110



69210



69810

| FINITION NATURELLE MANCHE EN SILICONE | FINITION NATURELLE MANCHE PLAQUÉ | CERAMIGUARD® II MANCHE EN SILICONE | CERAMIGUARD® II MANCHE PLAQUÉ | DIA. SUP. : PO (CM) | DIA. INF. : PO (CM) | HAUTEUR : PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | N° ART. COUV. |
|---------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------------------|-------------------|-------|------------|---------------|
| 69807 | 69207 | 69107 | 69607 | 7 (17.8) | 4¾ (12.7) | 1¾ (4.4) | 10 | 6 | 69327 |
| 69808 | 69208 | 69108 | 69608 | 8 (20.3) | 5¾ (14.6) | 1¾ (4.8) | 10 | 6 | 69328 |
| 69810 | 69210 | 69110 | 69610 | 10 (25.4) | 7¾ (19.4) | 2½ (5.4) | 8 | 6 | 69410 |
| 69812 | 69212 | 69112 | 69612 | 12 (30.5) | 9¾ (24.8) | 2½ (6.4) | 8 | 2 | 69412 |
| 69814 | 69214 | 69114 | 69614 | 14 (35.6) | 10¾ (27.6) | 2¾ (7) | 8 | 1 | 69414 |

Remarque : La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas la silicone sur le manche.

Poêles Tribute à poignée isolante violette

- Maintenant disponibles avec une poignée violette pour une cuisson sans allergènes



693310 (naturelle)



693210 (anti-adhésif)

| FINITION NATURELLE MANCHE EN SILICONE | CERAMIGUARD II MANCHE EN SILICONE | DIA. SUP. : PO (CM) | DIA. INF. : PO (CM) | HAUTEUR : PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | N° ART. COUV. |
|---------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|---------------------|-------------------|-------|------------|---------------|
| 693308 | 693208 | 8 (20.3) | 5¾ (14.6) | 1¾ (4.8) | 10 | 6 | 69328 |
| 693310 | 693210 | 10 (25.4) | 7¾ (19.4) | 2½ (5.4) | 8 | 6 | 64910 |
| 693312 | 693212 | 12 (30.5) | 9¾ (24.8) | 2½ (6.4) | 8 | 2 | 69412 |

Remarque : La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas la silicone sur le manche.

Sauciers Tribute



- Les parois incurvées facilitent le mélange au fouet des ingrédients



| N° ART. | CONTENANCE QT (L) | DIA.: PO (CM) | PROFON.: PO (CM) | GAUGE | L/C | COUV. N° ART. |
|---------|-------------------|---------------|------------------|-------|-----|---------------|
| 77790* | 1 (.9) | 6½ (16.5) | 2¼ (5.7) | 10 | 1 | — |
| 77791 | 2 (1.9) | 8 (20.3) | 2¾ (6.0) | 8 | 1 | 69328 |
| 77792 | 3 (2.8) | 10 (25.4) | 3¼ (8.3) | 8 | 1 | 69410 |

*Incompatible avec les plaques à induction
Remarque : La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le silicone sur le manche

Casserolles Tribute



- Idéales pour les sauces, les légumes, le riz, les céréales ou les soupes



| N° ART. | CONTENANCE QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFON. PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUV. N° ART. |
|---------|-------------------|-------------------|-----------------|-------|------------|---------------|
| 77739 | 1½ (1.4) | 6 (15.2) | 3 (7.6) | 10 | 1 | 69325 |
| 77740 | 2½ (2.4) | 7 (17.8) | 3½ (8.9) | 8 | 1 | 69327 |
| 77741 | 3½ (3.3) | 8 (20.3) | 4½ (10.5) | 8 | 1 | 69328 |
| 77742 | 4½ (4.2) | 9 (22.9) | 4½ (10.5) | 8 | 1 | 69329 |
| 77743* | 7 (6.6) | 10 (25.4) | 5½ (13.7) | 8 | 1 | 69410 |

*Inclut une poignée
Remarque : La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le silicone sur le manche

Faitouts/marmites Tribute



- Conçues pour préparer courts-bouillons, soupes et liquides ou pour faire des réductions
- Leur forme étroite et haute permet aux bulles de liquide de traverser les aliments, extrayant ce faisant le maximum d'arômes



| N° ART. | CONTENANCE QT (L) | DIA.: PO (CM) | PROFON. PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COV N° ART. |
|---------|-------------------|---------------|-----------------|-------|------------|-------------|
| 77780 | 4½ (4.2) | 9 (22.9) | 4½ (10.5) | 8 | 1 | 69329 |
| 77519 | 6 (5.6) | 9 (22.9) | 5¼ (14.6) | 8 | 1 | 69329 |
| 77520 | 8 (7.5) | 10 (25.4) | 6 (15.2) | 8 | 1 | 69410 |
| 77521 | 12 (11.4) | 12 (30.5) | 6¼ (15.9) | 8 | 1 | 69412 |
| 77522 | 16 (15.1) | 12 (30.5) | 8½ (21.6) | 8 | 1 | 69412 |
| 77523 | 20 (18.9) | 14 (35.6) | 7¼ (19.7) | 8 | 1 | 69414 |

Sauteuses Tribute



- Les parois hautes minimisent les projections
- Idéales pour faire sauter, faire sauter à la chinoise et faire revenir



| N° ART. | CONTENANCE QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFON. PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUV. N° ART. |
|---------|-------------------|-------------------|-----------------|-------|------------|---------------|
| 77744 | 2 (1.9) | 8 (20.3) | 2¾ (6.0) | 8 | 1 | 69328 |
| 77745 | 3 (2.8) | 10 (25.4) | 2¾ (6.0) | 8 | 1 | 69410 |
| 77746* | 6 (5.6) | 12 (30.5) | 2½ (6.8) | 8 | 1 | 69412 |
| 77747* | 7½ (7.1) | 14 (35.6) | 2½ (7.3) | 8 | 1 | 69414 |

*Inclut une poignée
Remarque : La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le silicone sur le manche

Couvercles Tribute

- Inox 20-gauge
- Poignée soudée revêtue de Torogard™ — reste fraîche au toucher, résiste à 180°F (82 °C) maximum et est équipée d'une protection antimicrobienne
- Longue poignée de 3¼" (9.4 cm) facile à saisir pour plus de sécurité et de commodité
- Pour les poêles Tribute – page 109



| N° ART. | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|------------|
| 69325 | 6 (15.2) – pour 77739 | 1 |
| 69327 | 7 (17.8) – pour 69807, 69207, 69107, 77740, 69607 | 1 |
| 69328 | 8 (20.3) – pour 69808, 77744, 69208, 77791, 69108, 77741, 69608 | 1 |
| 69329 | 9 (22.9) – pour 77742, 77780, 77519 | 1 |
| 69410 | 10 (25.4) – pour 69810, 77520, 69210, 77792, 69110, 77743, 69610, 77745 | 1 |
| 69412 | 12 (30.5) – pour 69812, 77746, 69212, 77521, 69112, 77522, 69612, 77760 | 1 |
| 69414 | 14 (35.6) – pour 69814, 77523, 69214, 77747, 69114, 77761, 69614, 77754 | 1 |

Remarque : La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement en plastisol du manche

Plats à braiser Tribute®

- Poignées ergonomiques extra-robustes avec rivets durables en acier inoxydable
- Ustensile multi-usage idéal dans toute cuisine
- La large surface de chauffe est parfaite pour la longue cuisson des viandes et des légumes à feu doux dans des quantités limitées de liquide



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUVERCLE N° ART. |
|---------|--------------------|-------------------|-------------------------|-------|------------|-------------------|
| 77760 | 10 (9.4) | 12 (30.5) | 5 $\frac{3}{32}$ (13.7) | 8 | 1 | 69412 |
| 77761 | 15 (14.1) | 14 (35.6) | 5 $\frac{3}{32}$ (14.2) | 8 | 1 | 69414 |

Woks Tribute®

- Idéales pour faire sauter à la chinoise (wok)
- Le fond plat repose sur la surface de cuisson
- Le système de rivets Ever-Tite™ offre une garantie à vie contre les rivets desserrés



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUVERCLE N° ART. |
|---------|-------------------------|-------------------|------------------------|-------|------------|-------------------|
| 77750 | 4 $\frac{3}{4}$ (4.5) | 11 (27.9) | 3 $\frac{1}{2}$ (8.9) | 8 | 1 | — |
| 77754 | 10 $\frac{3}{32}$ (9.6) | 14 (36) | 4 $\frac{3}{8}$ (11.1) | 8 | 1 | 69414 |

Remarque : La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le silicone sur le manche

Gril Tribute® avec intérieur en CeramiGuard® II

- Parfait pour sandwichs au fromage fondu, quesadillas, pain perdu, pancakes et œufs
- Revêtement intérieur anti-adhésif CeramiGuard® II (sans PFOA) — triple couche pour une durabilité exceptionnelle



| N° ART. | DIMENSIONS: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|---------------------|-------|------------|
| 77530 | 12 (30) carré | 8 | 1 |

Remarque : La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le silicone sur le manche ou les revêtements anti-adhésifs

Panier-égouttoir à pâtes en acier inoxydable pour marmites

- Le panier, qui mesure 7" (18 cm) de profondeur et s'utilise dans une marmite de 12 qt/11.4 l, contient trois portions (2.5 qt/2.3 l)
- Diamètre des trous : $\frac{3}{16}$ " (0.5 cm)
- S'utilise avec 77521, 77522, 47732 ou 47733



| N° ART. | DESCRIPTION | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|---------------------|-------|------------|
| 68134 | Panier à pâtes inox | 22 | 1 |

BATTERIE DE CUISINE CENTURION®

FABRIQUÉE DANS L'INOX LE PLUS BEAU DANS
LA TRADITION EUROPÉENNE AVEC UN FOND ÉPAIS
REVÊTU D'ALUMINIUM POUR UNE RÉPARTITION
UNIFORME ET RAPIDE DE LA CHALEUR.

- La construction inox 18-8 (EU 18-10) brossé ultra-robuste ne risque pas les piqûres ou la décoloration, pas plus qu'elle ne risque de conserver les arômes d'aliments précédemment cuits dedans
- Les manches et poignées soudés sont constitués d'un bloc d'inox creux, étanche à l'air et à l'eau, et ils restent plus frais au toucher
- Le fond revêtu d'aluminium de 1/4" (6 mm) permet une répartition uniforme et rapide de la chaleur
- Le revêtement anti-adhésif de premier choix sur les poêles est sans PFOA



Poêles Centurion®

- Idéales pour toute une variété d'aliments - des œufs aux poissons délicats, en passant par les morceaux de poulet et les côtelettes de porc



| FINI NATUREL N° ART. | ANTI-ADHÉSIF N° ART. | DIAMÈTRE SUP.: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUVERCLE DÔME N° ART. |
|----------------------|----------------------|------------------------|------------------|-------|------------|------------------------|
| — | N3408 | 8 (20.3) | 1½ (3.8) | 20 | 1 | 3708C |
| 3409 | N3409 | 9½ (24.1) | 1¾ (4.4) | 18 | 1 | 3709C |
| 3411 | N3411 | 11 (27.9) | 2¼ (5.7) | 16 | 1 | 3711C |
| 3412 | N3412 | 12½ (31.8) | 2½ (6.4) | 16 | 1 | 3712C |
| 3414* | N3414 | 14 (35.6) | 2½ (6.4) | 16 | 1 | 3714C |

*Avec poignée en plus du manche

**Couvercle universel pour Centurion/Intrigue

Sauteuses Centurion



- Idéales pour faire sauter à la chinoise, faire sauter dans de la graisse ou un liquide, faire dorer les légumes, faire un ragoût rapide et faire pocher



| N° ART. | CONTEN. QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFON: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | N° ART. COUV. DÔME |
|---------|----------------|-------------------|-----------------|-------|------------|--------------------|
| 3601 | 1½ (1.4) | 6¼ (15.9) | 2½ (6.4) | 16 | 1 | 3706C |
| 3602 | 2½ (2.4) | 8 (20.3) | 3¼ (8.9) | 16 | 1 | 3708C |
| 3604 | 4½ (4.3) | 9½ (24.1) | 3¾ (9.5) | 14 | 1 | 3709C |
| 3607* | 7 (6.7) | 11 (27.9) | 4½ (11.4) | 14 | 1 | 3711C |

*Avec poignée en plus du manche

Sauciers/ sauteuses incurvés Centurion



- Idéals pour la cuisson rapide des aliments dans une petite quantité d'huile sur feu fort
- Parfaits pour faire dorer les viandes et la volaille, faire sauter à la chinoise, faire dorer légèrement les légumes, faire un ragoût rapide et faire pocher



| N° ART. | CONTEN. QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFON: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | N° ART. COUV. DÔME |
|---------|----------------|-------------------|-----------------|-------|------------|--------------------|
| 3150 | 1¾ (1.7) | 7 (17.8) | 2¾ (7) | 18 | 1 | — |
| 3151 | 2¼ (2.1) | 7¾ (19.7) | 3 (7.6) | 18 | 1 | 3708C |
| 3152 | 3¼ (3.1) | 9½ (24.1) | 3¾ (8.3) | 16 | 1 | 3709C |
| 3153 | 4¼ (4) | 10½ (25.7) | 3½ (8.9) | 16 | 1 | — |

Poêles à omelette Centurion



- Le style à deux poignées à bords évasés est idéal pour les omelettes à cuisson rapide et la paella
- Les bords évasés permettent aux aliments d'être remués vite et facilement



| N° ART. | CONTEN. QT (L) | DIA.: PO (CM) | PROFON. PO (CM) | GAUGE | L/C | COUV. DÔME N° ART. |
|---------|----------------|---------------|-----------------|-------|-----|--------------------|
| 3154 | 1¼ (1.7) | 9½ (24.1) | 1¼ (4.4) | 18 | 1 | 3709C |
| 3155 | 2¼ (2.1) | 11 (27.9) | 2½ (5.4) | 16 | 1 | 3711C |
| 3156 | 3¼ (3.1) | 12½ (31.8) | 2¾ (6) | 16 | 1 | 3712C |
| 3157 | 4¼ (4) | 14 (35.6) | 2¾ (6) | 16 | 1 | 3714C |

Casseroles Centurion



- Idéales pour faire cuire tous les aliments contenant un liquide tels que soupe, légumes et sauces



| N° ART. | CONTEN. QT (L) | DIA.: PO (CM) | PROFON. PO (CM) | GAUGE | L/C | COUV. DÔME N° ART. |
|---------|----------------|---------------|-----------------|-------|-----|--------------------|
| 3702 | 2¼ (2.1) | 6¼ (15.9) | 4¼ (10.8) | 16 | 1 | 3706C |
| 3704 | 4¼ (4) | 8 (20.3) | 5¼ (13.3) | 16 | 1 | 3708C |
| 3707 | 7 (6.7) | 9½ (24.1) | 6 (15.2) | 14 | 1 | 3709C |

Marmites Centurion

- Idéales pour préparer de grandes quantités de liquides assaisonnées de bœuf, poulet ou légumes. Excellentes par ailleurs pour faire cuire les pâtes ou les légumes volumineux comme le maïs et les artichauts, ou pour la cuisson vapeur ou faire bouillir les langoustes



3106



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUVERCLE DÔME N° ART. |
|---------|--------------------|-------------------|---------------------|-------|------------|------------------------|
| 3101 | 6½ (6.2) | 8 (20.3) | 8 (20.3) | 16 | 1 | 3708C |
| 3103 | 10½ (10) | 9½ (24.1) | 9½ (24.1) | 14 | 1 | 3709C |
| 3104 | 17½ (16.6) | 11 (27.9) | 11 (27.9) | 14 | 1 | 3711C |
| 3106 | 25½ (24.2) | 12½ (31.8) | 12½ (31.8) | 14 | 1 | 3712C |
| 3109 | 38 (36.1) | 14 (35.6) | 14 (35.6) | 13 | 1 | 3714C |
| 3113 | 53 (50.4) | 15¾ (40) | 15¾ (40) | 13 | 1 | 3715C |
| 3118 | 74 (70.3) | 17¾ (45.1) | 17¾ (45.1) | 13 | 1 | 3717C |

Faitouts Centurion

- Idéals pour faire mijoter soupes, haricots, ragoûts et faire cuire les pâtes



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUVERCLE DÔME N° ART. |
|---------|--------------------|-------------------|---------------------|-------|------------|------------------------|
| 3202 | 7 (6.7) | 9½ (24.1) | 6 (15.2) | 14 | 1 | 3709C |
| 3203 | 11½ (10.9) | 11 (27.9) | 7 (17.8) | 14 | 1 | 3711C |
| 3204 | 16¾ (15.9) | 12½ (31.8) | 7¾ (19.7) | 14 | 1 | 3712C |
| 3206 | 23 (21.9) | 14 (35.6) | 8½ (21.6) | 14 | 1 | 3714C |
| 3208 | 32¾ (31.1) | 15¾ (40) | 9½ (24.1) | 13 | 1 | 3715C |
| 3212 | 46¾ (44.4) | 17¾ (45.1) | 10¾ (27.3) | 13 | 1 | 3717C |

Paniers à pâtes Centurion®

- Les paniers sont un gage de vitesse et de commodité. Vous pouvez faire cuire quatre types de pâtes à la fois. Soulevez, égouttez et videz un insert à la fois. Commencez un nouveau lot immédiatement dans la même eau chaude.
- Crochet de suspension pour faciliter l'égouttage
- Faitout vendu séparément



Crochet de suspension



| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|---------------------|--------------|
| 3158 | – pour faitout 3206 | 1 (jeu de 4) |
| 3159 | – pour faitout 3208 | 1 (jeu de 4) |

Plats à braiser inox Centurion

- Idéals pour faire dorer lentement les viandes et les légumes dans un liquide



3310



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUVERCLE DÔME N° ART. |
|---------|--------------------|-------------------|---------------------|-------|------------|------------------------|
| 3304 | 4½ (4.3) | 9½ (24.1) | 3¾ (9.5) | 14 | 1 | 3709C |
| 3307 | 7 (6.7) | 11 (27.9) | 4½ (11.4) | 14 | 1 | 3711C |
| 3310 | 10½ (10) | 12½ (31.8) | 5 (12.7) | 14 | 1 | 3712C |
| 3315 | 15 (14.3) | 14 (35.6) | 5½ (13.3) | 14 | 1 | 3714C |
| 3320 | 20 (19) | 15¾ (40) | 6 (15.2) | 13 | 1 | 3715C |
| 3328 | 28½ (27.1) | 17¾ (45.1) | 6¾ (17.1) | 13 | 1 | 3717C |

Couvercles dômes Centurion

- Les couvercles dômes à arrosage automatique sont conçus pour tous les faitouts, marmites, plats à braiser, casseroles, sauteuses et poêles Centurion®
- Poignées soudées par points, gage de solidité et de durabilité
- Le couvercle dôme permet la condensation de l'humidité, qui retombe dans les aliments



3706C

| N° ART. | DESCRIPTION | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|--|-------|------------|
| 3706C | 6½" (16.5 cm) – pour 3601, 3702 | 18 | 1 |
| 3708C | 8" (20.3 cm) – pour 3101, 3151, 3602, 3704, N3408 | 18 | 1 |
| 3709C | 9½" (24.1 cm) – pour 3103, 3152, 3154, 3202, 3304, 3409, 3604, 3707, N3409 | 18 | 1 |
| 3711C | 11½" (29.2 cm) – pour 3104, 3155, 3203, 3307, 3411, 3607, N3411 | 18 | 1 |
| 3712C | 12½" (31.8 cm) – pour 3106, 3156, 3204, 3310, 3412, N3412 | 18 | 1 |
| 3713C | 13½" (35 cm) – pour 3109, 3206, 3315 | 18 | 1 |
| 47777* | 14" (35.6 cm) – pour 3157, 3414, N3414 | 18 | 1 |
| 3715C | 15¾" (40 cm) – pour 3113, 3208, 3320 | 18 | 1 |
| 3717C | 17¾" (45.1 cm) – pour 3118, 3212, 3328 | 18 | 1 |

*Couvercle universel pour Centurion/Intrigue



BATTERIE DE CUISINE INTRIGUE®

LE GRAND FOND INOX REVÊTU ÉPAIS ET LA FINITION ESTHÉTIQUE ULTRA-BRILLANTE FONT DE L'INTRIGUE® LA BATTERIE DE CUISINE INDICUÉE POUR LES PRÉSENTATIONS.

- Construction inox ultra-brillant 18-8 (EU 18-10) extra-robuste
- Manche ergonomique breveté conçu pour le confort, poignée centrée creuse pour rester fraîche et rivets pour durabilité
- Les marmites et plats à braiser ont des poignées-boucles en acier inoxydable extra-robuste
- Les poêles ont un revêtement anti-adhésif CeramiGuard® II sans PFOA — réduit la quantité d'huile nécessaire et se nettoie facilement
- Passent au four et au lave-vaisselle



INDUCTION



ÉLECTRIQUE



GAZ



GARANTIE À VIE
JACOB'S PRIDE®

Poêles inox Intrigue

- Idéales pour faire frire, faire des œufs brouillés, faire sauter ou saisir
- Idéales pour une utilisation sur des plaques à induction de 208 V
- Garantie de 90 jours pour le revêtement anti-adhésif CeramiGuard®



47750



47755

| N° ART. FINITION ULTRA-BRILLANTE | CERAMIGUARD® II N° ART. | DIAMÈTRE SUPÉRIEUR: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUVERCLE N° ART. |
|-------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------|---------------|----------------------|
| 47750 | 47755 | 7 ³ / ₁₆ (20) | 1 ¹ / ₁₆ (4.3) | 18 | 1 | 47771 |
| 47751 | 47756 | 9 ³ / ₁₆ (24) | 1 ³ / ₄ (4.5) | 18 | 1 | 47773 |
| 47752 | 47757 | 10 ⁵ / ₁₆ (28) | 1 ⁵ / ₁₆ (5) | 18 | 1 | 47774 |
| 47753* | 47758* | 12 ¹ / ₂ (32) | 2 ¹ / ₂ (6.4) | 18 | 1 | 47776 |

*Inclut une poignée

Remarque : La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas les revêtements anti-adhésifs

Faitouts inox Intrigue

- Idéals pour la réduction des liquides

Gage de vitesse et de commodité pour la cuisson des nouilles avec un panier à pâtes. Voir détails page 109 et 112.



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE INTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | GAUGE | COUVERCLE N° ART. |
|---------|--------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|-------|-------------------|
| 47730 | 7 (6.6) | 9 ³ / ₁₆ (24) | 5 ³ / ₄ (14.8) | 18 | 47773 |
| 47731 | 9 (8.5) | 10 ⁵ / ₁₆ (28) | 5 ¹ / ₂ (13.9) | 18 | 47774 |
| 47732 | 12 (11.4) | 11 ¹ / ₁₆ (30) | 6 ⁵ / ₁₆ (16.2) | 18 | 47775 |
| 47733 | 17 (16.1) | 12 ¹ / ₂ (32) | 7 ⁹ / ₁₆ (20.1) | 16 | 47776 |
| 47734 | 24 (22.8) | 14 ¹ / ₁₆ (36) | 9 (23) | 16 | 47777 |
| 47735 | 33 (31.4) | 15 ⁵ / ₁₆ (40) | 9 ³ / ₄ (25) | 16 | 47778 |

Marmites inox Intrigue®

- Maintenant disponible avec double bordure pour plus de solidité et de durabilité
- Marmites de grande capacité à finition satinée à l'intérieur
- Conçues pour préparer courts-bouillons, soupes et liquides
- Leur forme étroite et haute permet aux bulles de liquide de traverser les aliments, extrayant ce faisant le maximum d'arômes



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE INTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | GAUGE | COUVERCLE N° ART. |
|---------|--------------------|---------------------------|-----------------------------|-------|-------------------|
| 47720 | 6½ (6.1) | 7⅜ (20) | 7⅜ (20) | 18 | 47771 |
| 47721 | 12 (11.4) | 9⅜ (24) | 9¾ (25) | 18 | 47773 |
| 47722 | 18 (17) | 10⅝ (28) | 10⅝ (28) | 18 | 47774 |
| 47723* | 27 (25.5) | 12½ (32) | 12½ (32) | 16 | 47776 |
| 47724* | 38 (36) | 14⅝ (36) | 14⅝ (36) | 16 | 47777 |
| 47725* | 53 (50.1) | 15⅝ (40) | 15⅝ (40) | 16 | 47778 |
| 47726* | 76 (71.9) | 17⅝ (46) | 16¾ (43) | 16 | 47779 |

*Finition satinée à l'intérieur

Casseroles Intrigue inox

- Idéales pour les sauces, les légumes, le riz, les céréales ou les soupes



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE INTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | GAUGE | COUVERCLE N° ART. |
|---------|--------------------|---------------------------|-----------------------------|-------|-------------------|
| 47740 | 2¼ (2.1) | 7⅞ (18) | 3⅞ (8.7) | 18 | 47770 |
| 47741 | 3¼ (3.1) | 7⅞ (20) | 3⅞ (9.8) | 18 | 47771 |
| 47742* | 4¼ (4) | 8⅞ (22) | 4⅞ (10.6) | 18 | 47772 |
| 47743* | 7 (6.6) | 9⅞ (24) | 5⅞ (14.8) | 18 | 47773 |

*Inclut une poignée

Sauciers Intrigue inox

- Les parois incurvées facilitent le mélange au fouet des ingrédients



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE SUPÉRIEUR: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | GAUGE | COUVERCLE N° ART. |
|---------|--------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------|-------------------|
| 47790* | 1 (0.9) | 6¼ (16) | 2¼ (5.7) | 18 | 47780 |
| 47791 | 2 (1.9) | 7⅞ (20) | 2¼ (7.1) | 18 | 47771 |
| 47792 | 3 (2.9) | 9⅞ (24) | 3 (7.6) | 18 | 47773 |

*Incompatible avec les plaques à induction

Sauteuses Intrigue® inox

- Idéales pour faire sauter, faire sauter à la chinoise et faire revenir
- Les parois hautes minimisent les projections



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE INTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | GAUGE | COUVERCLE N° ART. |
|---------|---------------------|---------------------------|-----------------------------|-------|-------------------|
| 47745 | 3 (2.8) | 9 $\frac{3}{8}$ (24) | 2 $\frac{1}{2}$ (6.4) | 18 | 47773 |
| 47746* | 6 (5.7) | 10 $\frac{5}{8}$ (28) | 3 $\frac{3}{8}$ (9.3) | 18 | 47774 |
| 47747* | 9 $\frac{1}{2}$ (9) | 14 $\frac{1}{8}$ (36) | 3 $\frac{1}{2}$ (8.9) | 16 | 47777 |

*Inclut une poignée

Plats à braiser Intrigue inox

- Parfaits pour faire mijoter longtemps



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE INTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | GAUGE | COUVERCLE N° ART. |
|---------|--------------------|---------------------------|-----------------------------|-------|-------------------|
| 47760 | 12 (11.4) | 14 $\frac{1}{8}$ (36) | 4 $\frac{3}{8}$ (11.3) | 16 | 47777 |
| 47761 | 18 (17) | 15 $\frac{5}{8}$ (40) | 5 $\frac{5}{8}$ (13.7) | 16 | 47778 |
| 47762 | 24 (22.7) | 17 $\frac{5}{8}$ (46) | 5 $\frac{5}{8}$ (13.7) | 16 | 47779 |

Couvercles Intrigue inox

- Ultra-brillant à l'intérieur ; satiné à l'extérieur



47779

| N° ART. | DIAMÈTRE NOMINAL : PO (CM) | HAUTEUR DE LA POIGNÉE : PO (CM) | EPAIS. : PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | N° ART. | NOMINAL DIAMÈTRE: PO (CM) | HAUTEUR DE LA POIGNÉE : PO (CM) | EPAIS. : PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|----------------------------|---------------------------------|----------------------|-------|------------|---------|---------------------------|---------------------------------|----------------------|-------|------------|
| 47780 | 6 $\frac{5}{16}$ (16) | 1 $\frac{1}{16}$ (4.3) | $\frac{1}{16}$ (1.2) | 18 | 1 | 47776 | 12 $\frac{5}{16}$ (32) | 1 $\frac{3}{32}$ (5) | $\frac{1}{16}$ (1.2) | 16 | 1 |
| 47770 | 7 $\frac{3}{32}$ (18) | 1 $\frac{1}{16}$ (4.3) | $\frac{1}{16}$ (1.2) | 18 | 1 | 4777735 | 13 $\frac{3}{4}$ (35) | 1 $\frac{3}{32}$ (5) | $\frac{1}{16}$ (1.2) | 16 | 1 |
| 47771 | 7 $\frac{23}{32}$ (20) | 1 $\frac{1}{16}$ (4.3) | $\frac{1}{16}$ (1.2) | 18 | 1 | 47777 | 14 $\frac{7}{32}$ (36) | 1 $\frac{3}{32}$ (5) | $\frac{1}{16}$ (1.2) | 16 | 1 |
| 47772 | 8 $\frac{23}{32}$ (22) | 1 $\frac{1}{16}$ (4.3) | $\frac{1}{16}$ (1.2) | 18 | 1 | 47778 | 15 $\frac{23}{32}$ (40) | 1 $\frac{3}{32}$ (5) | $\frac{1}{16}$ (1.2) | 16 | 1 |
| 47773 | 9 $\frac{9}{32}$ (24) | 1 $\frac{1}{16}$ (4.3) | $\frac{1}{16}$ (1.2) | 18 | 1 | 4777945 | 17 $\frac{3}{4}$ (45) | 1 $\frac{3}{32}$ (5) | $\frac{1}{16}$ (1.2) | 16 | 1 |
| 47774 | 11 (28) | 1 $\frac{3}{32}$ (5) | $\frac{1}{16}$ (1.2) | 18 | 1 | 47779 | 18 $\frac{3}{32}$ (46) | 1 $\frac{3}{32}$ (5) | $\frac{1}{16}$ (1.2) | 18 | 1 |
| 47775 | 11 $\frac{13}{16}$ (30) | 1 $\frac{3}{32}$ (5) | $\frac{1}{16}$ (1.2) | 18 | 1 | — | — | — | — | — | — |



CUISSON SÛRE AVEC STYLE

Les batteries de cuisine Tribute®, Centurion®, Intrigue® et Optio™ sont idéales pour les plaques à induction de Vollrath.

Pour plus d'informations sur les plaques de cuisson à induction Vollrath, voir pages 29-32.

BATTERIE DE CUISINE OPTIO™



POUR LE CHEF SOUCIEUX DE LA QUALITÉ SANS CASSER SA TIRELIRE

- La construction en inox chromé diffuse rapidement la chaleur et ne risque pas de se piquer, se décolorer ou de s'imprégner d'arômes
- Le fond revêtu d'aluminium assure la répartition rapide et uniforme de la chaleur
- Le fond revêtu est encapsulé d'inox pour éviter les cabossages et les rayures
- Faitouts, casseroles et marmites avec couvercle dôme



Boîte 3822

Batteries de cuisine Optio

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|---|------------|
| 3820 | Batterie de cuisine 6 pièces de luxe : casserole 2.75 qt. (2.6 l) (3802) avec couvercle (3907C), casserole 4 qt. (3.8 l) (3803) avec couvercle (3908C), poêle anti-adhésive 9.5" (24.1 cm) (N3809), inox avec couvercle (3910C) | 1 jeu |
| 3822 | Batterie de cuisine 7 pièces de luxe : casserole 1 qt. (0.95 l) (3800) avec couvercle (3900C), casserole 2.75 qt. (2.6 l) (3802) avec couvercle (3907C), faitout 6.75 qt. (6.4 l) (3902) avec couvercle (3910C), wok inox 9.5" (24.1 cm) (3809) (Remarque : le couvercle 3910C est adapté à la poêle 3809.) | 1 jeu |

Poêles Optio

- Garantie de 90 jours pour le revêtement anti-adhésif sans PFOA



| FINI NATUREL N° ART. | ANTI-ADHÉSIF N° ART. | DIA. SUPERIOR: PO (CM) | DIA. INFERIOR: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUVERCLE N° ART. |
|-------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------|-------|------------|----------------------|
| — | N3817* | 7 (17.8) | 4¾ (13) | 1¾ (4.4) | 21 | 4 | 3907C |
| 3808 | N3808 | 8 (20.3) | 5¾ (15) | 1½ (3.8) | 21 | 6 | 3908C |
| 3809 | N3809 | 9½ (24.1) | 7¾ (19) | 1¾ (4.4) | 21 | 6 | 3910C |
| 3811 | N3811 | 11 (27.9) | 9¾ (25) | 2 (5.1) | 21 | 2 | 3911C |
| 3812 | N3812 | 12½ (31.8) | 10¾ (28) | 2¼ (5.7) | 21 | 2 | 3912C |

*Incompatible avec les plaques à induction

Faitouts, casseroles et marmites Optio

- Parfaits pour faire mijoter longtemps



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUVERCLE N° ART. | DIAMÈTRE COUVERCLE: PO (CM) | COUVERCLE LOT CAISSE |
|--|-----------------------|----------------------|------------------------|-------|---------------|----------------------|--------------------------------|-------------------------|
| SAUTEUSES | | | | | | | | |
| 3801 | 2½ (2.4) | 8 (20.3) | 3 (7.6) | 21 | 2 | 3908C | 8 (20.3) | 6 |
| 3804 | 4 (3.8) | 9½ (24.1) | 4¼ (10.8) | 21 | 2 | 3910C | 9½ (24.1) | 6 |
| 3807 | 6 (5.7) | 11 (27.9) | 3¾ (8.9) | 21 | 2 | 3911C | 11 (27.9) | 6 |
| FAITOUTS – EXPÉDIÉS COUVERCLE | | | | | | | | |
| 3800 | 1 (.95) | 5½ (14) | 2¾ (7) | 21 | 6 | 3900C | 5½ (14) | 12 |
| 3802 | 2¾ (2.6) | 7 (17.8) | 4¼ (10.5) | 21 | 6 | 3907C | 7 (17.8) | 6 |
| 3803 | 4 (3.8) | 8 (20.3) | 4¾ (12.1) | 21 | 6 | 3908C | 8 (20.3) | 6 |
| 3806 | 6¾ (6.4) | 9½ (24.1) | 6¾ (16.2) | 21 | 6 | 3910C | 9½ (24.1) | 6 |
| CASSEROLES – EXPÉDIÉS COUVERCLE | | | | | | | | |
| 3902 | 6¾ (6.4) | 9½ (24.1) | 6¾ (16.2) | 21 | 2 | 3910C | 9½ (24.1) | 6 |
| 3903 | 10 (9.5) | 11 (27.9) | 7¾ (18.1) | 21 | 2 | 3911C | 11 (27.9) | 6 |
| 3904 | 16 (15.2) | 12½ (31.8) | 8 (20.3) | 21 | 2 | 3912C | 12½ (31.8) | 6 |
| 3905 | 22 (20.9) | 14 (35.6) | 8½ (21.6) | 21 | 2 | 3914C | 14 (35.6) | 6 |
| MARMITES – EXPÉDIÉES AVEC COUVERCLE | | | | | | | | |
| 3501 | 8 (7.6) | 8½ (21.6) | 8 (20.3) | 21 | 2 | 3909C | 8½ (21.6) | 6 |
| 3503 | 11 (10.5) | 9½ (24.1) | 9½ (24.1) | 21 | 2 | 3910C | 9½ (24.1) | 6 |
| 3504 | 18 (17.1) | 11 (27.9) | 11 (27.9) | 21 | 2 | 3911C | 11 (27.9) | 6 |
| 3506 | 27 (25.7) | 12½ (31.8) | 12½ (31.8) | 21 | 1 | 3912C | 12½ (31.8) | 6 |
| 3509 | 38 (36.1) | 14 (35.6) | 14¾ (36.2) | 21 | 1 | 3914C | 14 (35.6) | 6 |
| 3513 | 53 (50.4) | 15¾ (40) | 15¾ (40.3) | 18 | 1 | 3915C | 15¾ (40) | 6 |
| PLATS À BRAISER | | | | | | | | |
| 3810 | 10 (9.5) | 12½ (31.8) | 4¾ (11) | 21 | 2 | 3912C | 12½ (31.8) | 6 |
| 3814 | 14 (13.3) | 14 (35.6) | 5½ (14) | 21 | 2 | 3914C | 14 (35.6) | 6 |
| 3819 | 19 (18.1) | 15¾ (40) | 6 (15.2) | 18 | 1 | 3915C | 15¾ (40) | 6 |

Marmites en acier inoxydable triple couche

- Cœur en acier au carbone pris en sandwich entre deux couches d'inox 18-8, qui se lave facilement et ne réagit pas avec les aliments
- Poignées pleines en acier inoxydable soudées pour plus de durabilité et un nettoyage facile
- Capacités de mesure de liquide gravées chimiquement en pintes et litres sur les parois internes
- Idéales pour les bouillons et la conservation des aliments



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUVERCLE N° ART. |
|---------|-------------------------|-------------------|--------------------------|-------|------------|-------------------|
| 77560 | 10 (9.5) | 10 (25.4) | 8 $\frac{1}{16}$ (20.5) | 18 | 1 | 77572* |
| 77580 | 12 (11.4) | 10 (25.4) | 9 $\frac{1}{16}$ (24.1) | 18 | 1 | 77572* |
| 77600 | 16 (15.1) | 12 (30.5) | 8 $\frac{1}{2}$ (21.6) | 16 | 1 | 77662* |
| 77610 | 20 (18.9) | 12 (30.5) | 10 $\frac{1}{16}$ (26.8) | 16 | 1 | 77662* |
| 77620 | 24 (22.7) | 12 (30.5) | 12 $\frac{3}{16}$ (31.4) | 16 | 1 | 77662* |
| 77630 | 38 $\frac{1}{2}$ (36.4) | 14 (35.6) | 15 (38.1) | 16 | 1 | 77682* |
| 77640 | 57 $\frac{1}{2}$ (54.4) | 16 (40.6) | 17 (43.2) | 16 | 1 | 77702* |

*Couvercles vendus séparément

**Les couvercles sont inox 22-gauge

Marmites et boîtes de conservation inox*

- Acier inoxydable 18-8
- Poignées pleines en acier inoxydable soudées pour plus de durabilité et un nettoyage facile
- Fond en aluminium métallisé pour une répartition uniforme de la chaleur



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUVERCLE N° ART. |
|---------|-------------------------|-------------------------|------------------------|-------|------------|-------------------|
| 78560* | 7 $\frac{1}{2}$ (7.1) | 8 $\frac{3}{8}$ (21.3) | 8 $\frac{3}{4}$ (22.2) | 24 | 1 | 77072** |
| 78580* | 11 $\frac{1}{2}$ (10.9) | 10 $\frac{3}{8}$ (26.4) | 8 $\frac{3}{8}$ (22.5) | 20 | 1 | 77112** |
| 78600* | 16 (15.1) | 12 $\frac{1}{4}$ (31.1) | 9 (22.9) | 20 | 1 | 78672** |
| 78610* | 20 (18.9) | 12 $\frac{1}{4}$ (31.1) | 11 (27.9) | 20 | 1 | 78672** |
| 78620* | 24 (22.7) | 12 $\frac{1}{4}$ (31.1) | 13 (33) | 20 | 1 | 78672** |
| 78630* | 38 $\frac{1}{2}$ (36.4) | 13 $\frac{3}{8}$ (35.2) | 15 $\frac{3}{8}$ (40) | 20 | 1 | 78682** |
| 78640* | 60 (56.8) | 16 (40.6) | 18 (45.7) | 18 | 1 | 78702** |

*Non recommandées pour les plaques à induction

**Couvercles vendus séparément

**Les couvercles sont inox 24-gauge

Bain-marie en acier inoxydable

- Manches droits avec couvercle
- Idéal pour faire fondre le chocolat ou préparer des sauces délicates
- Acier inoxydable 18-8
- Longueur du manche : 6 $\frac{13}{16}$ " (17.3 cm)
- Ne décolore pas les mets délicats



Pour les accessoires 77020, consultez Vollrath.com.



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE ENCASTRABLE : QT (L) | CONTENANCE CORPS : QT (L) | LOT CAISSE |
|---------|--|---------------------------------|---------------------------|------------|
| 77020* | L'ensemble complet inclut le couvercle | 2 (1.9) | 2 (1.9) | 1 |

*Non recommandé pour une utilisation sur les plaques à induction

Bains-marie en acier inoxydable

- L'ensemble complet inclut casserole encastrable, casserole et couvercle
- Acier inoxydable 18-8 avec poignées soudées
- Idéales pour la préparation, la remise en température, le préchauffage et la cuisson à sec d'aliments délicats
- Le fond conducteur répartit uniformément la chaleur



| ENSEMBLE COMPLET N° ART. | CONTEN. ENCAST.: QT (L) | CONTEN. CORPS : QT (L) | DIAMÈTRE EXTÉRIEUR ENCASTRABLE : PO (CM) | HAUTEUR ENCASTRABLE : ET MARMITE : PO (CM) | ENCAST. UNIQUE N° ART. | PROFON. : PO (CM) | STYLE FOND ENCASTRABLE | EPAIS. | MARMITE UNIQUE N° ART. | GAUGE | COUV. PLEIN N° ART. | COUV. AJOURÉ N° ART. |
|--------------------------|-------------------------|------------------------|--|--|------------------------|-------------------|------------------------|--------|------------------------|-------|---------------------|----------------------|
| 77070 | 7 (6.6) | 7½ (7.1) | 9¾ (23.8) | 11 (27.9) | 77073* | 8¾ (21.4) | Round | 24 | 78560 | 24 | 77072 | 78180* |
| 77110 | 11 (10.4) | 11½ (10.9) | 11¾ (29.1) | 11 (27.9) | 77113* | 8¾ (22.2) | Flat | 24 | 78580 | 20 | 77112 | 78200* |
| 77130 | 20 (18.9) | 20 (18.9) | 12¾ (32.5) | 14 (35.6) | 77133* | 11 (10.4) | Flat | 24 | 78610 | 20 | 78672 | — |

*Les encastrables et les couvercles ajourés ne sont pas certifiés NSF®

Casserolles à parois évasées en acier inoxydable extra-robuste

- Acier inoxydable 18-8, 8-gauge extra-robuste
- Le système de rivets Ever-Tite™ est un gage de durabilité sans rivets desserrés



| MANCHE EN SILICONE | MANCHE PLAQUÉ | CONTENANCE: QT (L) | DIA. SUPERIOR: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | MANCHE: PO (CM) | LOT CAISSE | COUVERCLE N° ART. | LOT CAISSE |
|--------------------|---------------|--------------------|------------------------|---------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|
| 78421* | 78321* | 2 (1.9) | 7¼ (18.4) | 3¾ (9.1) | 6½ (16.5) | 6 | — | — |
| 78431 | 78331 | 3 (2.8) | 7½ (20.2) | 4¾ (11.3) | 6½ (16.5) | 6 | 79120 | 6 |
| 78441 | 78341 | 4½ (4.3) | 9¾ (24) | 5¼ (13.3) | 7¾ (19.7) | 4 | 79220 | 4 |
| 78451 | 78351 | 5½ (5.2) | 10¾ (25.7) | 5¾ (14.3) | 7¾ (19.7) | 4 | 69410 | 1 |
| 78471** | 78371** | 7 (6.6) | 10¾ (26.8) | 6¼ (15.9) | 11¼ (28.6) | 4 | — | — |

*Couvercle non disponible **Inclut une poignée

Poêles à frire en acier au carbone

- L'acier au carbone conduit la chaleur vite et uniformément
- Style français classique
- Manche équilibré à soudure permanente



Allez voir le chef Rich faire la démonstration du conditionnement des poêles en fonte et en acier au carbone sur Vollrath.com/season.

| N° ART. | DIA. SUPERIOR: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|------------------------|---------------------|-------|------------|
| 58900 | 8½ (21.6) | 1¾ (4.4) | 16 | 12 |
| 58910 | 9¾ (23.8) | 1¾ (4.8) | 16 | 6 |
| 58920 | 11 (27.9) | 1¾ (4.9) | 16 | 6 |
| 58930 | 12½ (31.8) | 2½ (5.4) | 16 | 6 |

Remarque : couvercles non disponibles

Poêles à frire à induction avec intérieur en SteelCoat x3™

- L'acier au carbone conduit la chaleur vite et uniformément
- Revêtement anti-adhésif SteelCoat x3™ de premier choix, sans PFOA — nettoyage facile, réduit la consommation d'huiles et de graisses
- Le manche siliconé TriVent® supporte 450 °F (232 °C) en exposition continue, ou 600 °F (315 °C) en exposition intermittente
- S'utilise sur des plaques chauffantes conventionnelles ou à induction de 120 V — 1,8 kW maximum



| N° ART. | DIA. SUPERIOR: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|------------------------|---------------------|-------|------------|
| 59900 | 8½ (21.6) | 1¾ (4.4) | 16 | 6 |
| 59910 | 9¾ (23.8) | 1¾ (4.8) | 16 | 6 |
| 59920 | 11 (27.9) | 1¾ (4.9) | 16 | 2 |

Remarque : couvercles non disponibles

BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM













Apprenez-en plus sur les matériaux couramment utilisés dans nos batteries de cuisine sur Vollrath.com.



WEAR-EVER® CLASSIC SELECT®
PAGES 120-121



WEAR-EVER CLASSIC™
Pages 122

| | | |
|-----------------------|---|---|
| CARACTÉRISTIQUES | Principalement construction 2-gauge, avec double épaisseur au fond et au bord supérieur | Principalement construction 6-8 gauge, avec double épaisseur au fond et au bord supérieur |
| MATÉRIAU | Aluminium 3004 résistant aux chocs | Aluminium 3004 résistant aux chocs |
| MANCHE |    TriVent® naturel TriVent® silicone Acier nickelé |    Acier nickelé avec Cool Handle® TriVent® naturel TriVent® silicone |
| FIXATION DU MANCHE | Rivets Ever-Tite™ avec poignées soudées | Rivets Ever-Tite™ avec poignées soudées |
| UTILISATION | Cuisines très actives | Cuisines moyennement à très actives |
| NIVEAU DE PERFORMANCE | ★★★★★ | ★★★★★ |
| PRIX | \$ \$ \$ \$ | \$ \$ \$ \$ |
| REVÊTEMENT | — | — |
| CERTIFICATION | NSF | NSF |
| COMPATIBLE AVEC |   |   |
| GARANTIE | JP | Garantie à vie de 1 an contre les rivets desserrés |



ÉLECTRIQUE



GAZ



GARANTIE À VIE
JACOB'S PRIDE®



BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM WEAR-EVER® CLASSIC SELECT®

- Le fond à double épaisseur chauffe uniformément et élimine les points chauds
- Les rebords à double épaisseur restent arrondis pour un meilleur ajustement du couvercle
- Couvercles plats et dômes disponibles



La double épaisseur en haut résiste aux chocs



Poignées soudées

Casserolles à parois droites Wear-Ever® Classic Select® en aluminium extra-robustes

- Conçues pour préparer courts-bouillons, soupes et liquides
- Leur forme étroite et haute permet aux bulles de liquide de traverser les aliments, extrayant ce faisant le maximum d'arômes
- Poignées pleines en aluminium soudées pour plus de durabilité et un nettoyage intérieur plus facile
- Proposées avec robinets solides
- ¼" d'épaisseur – aluminium 3004



| N° ART. | AVEC ROBINET* | CONTENANCE: QT (L) | DIA. INTERNE: PO (CM) | PROFON. INTERNE: PO (CM) | GAUGE | L/C | COUV PLAT** | COUV. DÔME** |
|---------|---------------|--------------------|-----------------------|--------------------------|-------|-----|-------------|--------------|
| 68616 | — | 15 (14.3) | 10 (25.5) | 11½ (29.1) | 2 | 1 | 67509 | 67409 |
| 68620 | — | 20 (18.9) | 12 (30.6) | 10¾ (26.5) | 2 | 1 | 67521 | 67421 |
| 68624 | — | 25 (23.8) | 12 (30.6) | 13¾ (33.4) | 2 | 1 | 67521 | 67421 |
| 68633 | 68631* | 32 (30.3) | 13 (33.2) | 14¾ (36.7) | 2 | 1 | 67533 | 67433 |
| 68640 | 68641* | 40 (37.9) | 14 (35.7) | 15 (38.3) | 2 | 1 | 67541 | 67441 |
| 68660 | 68661* | 60 (56.8) | 16 (40.8) | 17½ (44.6) | 2 | 1 | 67561 | 67461 |
| 68680 | 68681* | 80 (75.7) | 18 (45.9) | 18¾ (46.4) | 2 | 1 | 67581 | — |
| 68690 | 68691* | 100 (94.7) | 20 (51) | 19 (48.5) | 2 | 1 | 67691 | 67491 |
| 68700 | 68701* | 120 (113.6) | 20 (51) | 23 (58.7) | 2 | 1 | 67691 | 67491 |

*Non certifié NSF® – La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas les marmites à robinet
Pièces détachées : tamis 43933-2, kit de joints 44360-2, robinet 23585-2, kit de joints 23534-1

**Couvercles vendus séparément

Faitouts Wear-Ever® Classic Select® ultra-robustes

- Idéals pour la réduction des liquides
- Le diamètre supérieur et les bords plus bas se soldent par une plus grande surface de préparation des soupes, ragoûts et sauces
- Poignées pleines en aluminium soudées pour plus de durabilité et un nettoyage intérieur plus facile



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIA. INTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | GAUGE | L/C | COUVERCLE PLAT** | COUV. DÔME** |
|---------|--------------------|-----------------------|-----------------------------|-------|-----|------------------|--------------|
| 68408 | 8½ (8) | 10 (25.5) | 6½ (16.6) | 2 | 2 | 67509 | 67409 |
| 68413 | 12 (11.4) | 12 (30.6) | 6¾ (16.3) | 2 | 2 | 67521 | 67421 |
| 68414 | 14 (13.3) | 12 (30.6) | 7¾ (18.9) | 2 | 2 | 67521 | 67421 |
| 68420 | 20 (18.9) | 13 (33.2) | 9 (23) | 2 | 2 | 67533 | 67433 |
| 68426 | 26 (24.7) | 14 (35.7) | 10½ (25.8) | 2 | 1 | 67541 | 67441 |
| 68434 | 34 (32.3) | 16 (40.8) | 10½ (25.8) | 2 | 1 | 67561 | 67461 |
| 68444 | 44 (41.8) | 18 (45.9) | 10¾ (26.5) | 2 | 1 | 67581 | 67481 |
| 68460 | 60 (56.8) | 20 (51) | 11¾ (29.1) | 2 | 1 | 67691 | 67491 |

*Couvercles vendus séparément



Plats à braiser Wear-Ever® Classic Select® en aluminium ultra-robustes

- Parfaits pour faire mijoter longtemps
- La grande surface de chauffe permet la cuisson des viandes et des légumes dans des quantités limitées de liquide
- Poignées pleines en aluminium soudées pour plus de durabilité et un nettoyage intérieur plus facile



68215



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIA. INTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUV. PLAT | COUV. DÔME |
|---------|--------------------|-----------------------|-----------------------------|-------|------------|------------|------------|
| 68215 | 15 (14.3) | 14 (35.7) | 5 1/8 (14.3) | 2 | 1 | 67541 | 67441 |
| 68218 | 18 (17) | 16 (40.8) | 5 1/8 (14.3) | 2 | 1 | 67561 | 67461 |
| 68224 | 24 (22.7) | 18 (45.9) | 5 1/2 (14) | 2 | 1 | 67581 | — |
| 67228 | 28 (26.5) | 20 (51) | 5 1/2 (14) | 2 | 1 | 67691 | 67491 |

Casseroles à parois verticales Wear-Ever Classic Select ultra-robustes

- Idéales pour les sauces, les légumes, le riz, les céréales ou les soupes
- Le manche siliconé TriVent® supporte 450 °F (232 °C) en exposition continue, ou 600 °F (315 °C) en exposition intermittente



Manche traditionnel

Manche en silicone

Manche plaqué



| MANCHE EN SILICONE | MANCHE PLAQUÉE | MANCHE TRADITIONNEL | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE INTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUV. PLAT | COUV. DÔME |
|--------------------|----------------|---------------------|--------------------|---------------------------|-----------------------------|-------|------------|------------|------------|
| 69442 | 69402 | 4107 | 2 1/2 (2.4) | 7 1/4 (18.5) | 3 3/8 (9.2) | 6 | 2 | 67327 | 67427 |
| 69444 | 69404 | 4108 | 4 1/2 (4.3) | 7 3/8 (19.9) | 5 1/8 (14.8) | 6 | 2 | 67312 | 67412 |
| 69446 | 69406 | 4109 | 6 1/2 (6.2) | 10 (25.5) | 5 (12.8) | 6 | 2 | 67509 | 67409 |
| 69448 | 69408 | 4110 | 8 1/2 (8.1) | 10 (25.5) | 6 1/2 (16.6) | 6 | 1 | 67509 | 67409 |

Remarque : La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le silicone sur le manche

Casseroles à parois droites Wear-Ever Classic Select extra-robustes

- Idéales pour faire sauter, faire sauter à la chinoise et faire revenir
- Le manche siliconé TriVent® supporte 450 °F (232 °C) en exposition continue, ou 600 °F (315 °C) en exposition intermittente



Manche en silicone

Manche plaqué

Manche traditionnel



| MANCHE EN SILICONE | MANCHE PLAQUÉE | MANCHE TRADITIONNEL | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE INTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUV. PLAT | COUV. DÔME |
|--------------------|----------------|---------------------|--------------------|---------------------------|-----------------------------|-------|------------|------------|------------|
| — | — | 4068 | 2 (1.9) | 8 (20.3) | 2 3/8 (6.1) | 8 | 2 | 67312 | — |
| 68733 | 68743 | 4070 | 3 (2.8) | 10 (25.5) | 2 3/8 (6.1) | 6 | 2 | 67509 | 67409 |
| 68735 | 68745 | 4072 | 5 (4.7) | 12 (30.6) | 2 3/4 (6.9) | 2 | 2 | 67521 | 67421 |
| 68737* | 68747* | 4074 | 7 1/2 (7.1) | 14 (35.7) | 2 3/8 (6.6) | 2 | 1 | 67541 | 67441 |

*Poignée en plus du manche standard Remarque : La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le silicone sur le manche

BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM WEAR-EVER® CLASSIC™



- Aluminium 3004 résistant aux chocs
- La chaleur est répartie uniformément à travers le fond et les parois
- Les modèles à bord roulé ou double épaisseur restent ronds pour plus de durabilité et l'excellent ajustement du couvercle
- Couvercles plats et dômes disponibles

Marmites en aluminium Wear-Ever Classic

- Conçues pour préparer courts-bouillons, soupes et liquides
- Leur forme étroite et haute permet aux bulles de liquide de traverser les aliments, extrayant ce faisant le maximum d'arômes
- Poignées pleines en aluminium soudées pour plus de durabilité et un nettoyage intérieur plus facile
- Les bords non rabattus facilitent le nettoyage
- Le bord épais et le fond à double épaisseur ne se cabossent pas.



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE INTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUV. PLAT | COUV. DÔME |
|---------|--------------------|---------------------------|-----------------------------|-------|------------|------------|------------|
| 67508 | 8½ (8) | 10 (25.4) | 6½ (16.5) | 8 | 1 | 67509 | 67409 |
| 67510 | 10 (9.5) | 10 (25.4) | 7½ (19.4) | 8 | 1 | 67509 | 67409 |
| 67512 | 12 (11.4) | 10 (25.4) | 9 (22.9) | 8 | 1 | 67509 | 67409 |
| 67516 | 16 (15.1) | 10 (25.4) | 12 (30.5) | 8 | 1 | 67509 | 67409 |
| 67520 | 20 (18.9) | 12 (30.5) | 10½ (26.7) | 8 | 1 | 67521 | 67421 |
| 67524 | 24 (22.7) | 12 (30.5) | 12¾ (30.9) | 8 | 1 | 67521 | 67421 |
| 67532 | 32 (30.3) | 13 (33) | 14 (35.6) | 8 | 1 | 67533 | 67433 |
| 67540 | 40 (37.9) | 14 (35.6) | 15 (38.1) | 8 | 1 | 67541 | 67441 |
| 67560 | 60 (56.8) | 16 (40.6) | 17 (43.2) | 6 | 1 | 67561 | 67461 |
| 67580 | 80 (75.7) | 18 (45.7) | 18¾ (46.4) | 6 | 1 | 67581 | — |

Faitouts en aluminium Wear-Ever Classic

- Le diamètre supérieur et les parois plus basses se soldent par une plus grande surface de préparation des soupes, ragoûts et sauces
- Idéals pour la réduction des liquides
- Poignées pleines en aluminium soudées pour plus de durabilité et un nettoyage facile
- Les bords non rabattus facilitent le nettoyage
- Le bord épais et le fond à double épaisseur ne se cabossent pas



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE INTERNE: PO (CM) | PROFON. INTERNE: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUV. PLAT | COUV. DÔME |
|---------|--------------------|---------------------------|--------------------------|-------|------------|------------|------------|
| 67414 | 14 (13.3) | 12 (30.5) | 7½ (19.1) | 8 | 2 | 67521 | 67421 |
| 67420 | 20 (18.9) | 13 (33) | 9 (22.9) | 8 | 2 | 67533 | 67433 |
| 67426 | 26 (24.6) | 14 (35.6) | 10 (25.4) | 8 | 2 | 67541 | 67441 |
| 67434 | 34 (32.2) | 16 (40.6) | 10 (25.4) | 6 | 1 | 67561 | 67461 |

Marmites à bord recourbé Wear-Ever Classic

- Alliage d'aluminium 3004 extra-résistant aux cabossages
- Poignées pleines en aluminium soudées pour plus de durabilité et un nettoyage facile
- Les bords recourbés maintiennent leur robustesse



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE INTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUVERCLE |
|---------|--------------------|---------------------------|-----------------------------|-------|------------|-----------|
| 4302 | 9 (8.6) | 9 (22.9) | 8¾ (21.9) | 8 | 2 | 67313 |
| 4303 | 12 (11.4) | 10 (25.4) | 9 (22.9) | 8 | 2 | 67315 |
| 4305 | 20 (19) | 12 (30.5) | 10½ (26.7) | 8 | 2 | 67521 |
| 4306 | 24 (22.8) | 12 (30.5) | 12½ (31.8) | 6 | 1 | 67521 |
| 430712 | 30 (28.5) | 13 (33) | 13¾ (35.2) | 6 | 1 | 67533 |
| 4310 | 40 (38) | 14 (35.6) | 15 (38.1) | 6 | 1 | 67541 |
| 4315 | 60 (57) | 16 (40.6) | 18 (45.7) | 6 | 1 | 67561 |
| 4320 | 80 (76) | 18 (45.7) | 18¾ (46.4) | 6 | 1 | 67581 |

Faitouts à bord recourbé Wear-Ever®

- Alliage d'aluminium 3004 extra-résistant aux cabossages
- Les bords recourbés maintiennent leur robustesse
- Poignées pleines en aluminium soudées pour plus de durabilité et un nettoyage facile



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE INTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUVERCLE |
|---------|--------------------|---------------------------|-----------------------------|-------|------------|-----------|
| 4332 | 14 (13.3) | 12 (30.5) | 7½ (19.1) | 8 | 2 | 67521 |
| 4333 | 20 (19) | 13 (33) | 9 (22.9) | 6 | 2 | 67533 |
| 4334 | 26 (24.7) | 14 (35.6) | 10 (25.4) | 8 | 2 | 67541 |

Sauteuses en aluminium Wear-Ever

- Idéales pour faire sauter, faire sauter à la chinoise et faire revenir
- Les parois hautes minimisent les projections contrairement à une poêle
- Le manche siliconé TriVent® supporte 450 °F (232 °C) en exposition continue, ou 600 °F (315 °C) en exposition intermittente



| MANCHE EN SILICONE | MANCHE TRADITIONNEL | MANCHE PLAQUÉ | CONTENANCE: QT (L) | DIA. INTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUV. PLAT | COUV. DÔME |
|--------------------|---------------------|---------------|--------------------|-----------------------|-----------------------------|-------|------------|------------|------------|
| 67733 | — | 67133 | 3 (2.8) | 10 (25.4) | 2½ (6) | 10 | 2 | 67509 | 67409 |
| 67735 | — | 67135 | 5 (4.7) | 12 (30.5) | 2½ (6.8) | 8 | 2 | 67521 | 67421 |
| 67737 | 67437 | 67137 | 7½ (7.1) | 14 (35.6) | 2½ (7.3) | 8 | 2 | 67541 | 67441 |

Pocheuse d'œufs Wear-Ever

- L'ensemble complet inclut une poêle à finition naturelle 8", Cool Handle®, poignée en silicone, encastrable, ramequins et couvercle
- Les surfaces glissantes des ramequins à revêtement anti-adhésif augmentent l'efficacité
- Couvercles et ramequins de rechange disponibles



Pour des systèmes à pocher de plus grande capacité, voir la page 97.



| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|--|------------|
| 56507 | Ensemble de pocheuse d'œufs à 4 ramequins (comprend la poêle, l'encastable, les ramequins et le couvercle) | 1 |
| 57900 | Ramequins de pocheuse d'œufs – jeu de 12 | 12 |
| 57901 | Encastrable de pocheuse d'œufs | 3 |
| 67412 | Couvercle de rechange | 1 |

Casseroles basses Wear-Ever avec manche traditionnel

- Fond et bord à double épaisseur pour une durée de vie maximum
- Idéales pour faire des sauces et des soupes, et pour faire mijoter et bouillir les aliments dans des liquides



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE INTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUVERCLE |
|---------|--------------------|---------------------------|---------------------|-------|------------|-----------|
| 4018 | 2½ (2.4) | 8 (20.3) | 2½ (5.4) | 10 | 2 | 67312 |
| 4020 | 5 (4.8) | 10 (25.4) | 4 (10.2) | 8 | 2 | 67315 |
| 4023 | 11½ (10.9) | 13 (33) | 5 (12.7) | 8 | 1 | 67533 |

Bains-marie en aluminium Wear-Ever®

- Idéals pour la préparation, la remise en température, le préchauffage et la cuisson à sec d'aliments délicats
- Poignées pleines en aluminium soudées pour plus de durabilité et un nettoyage intérieur plus facile
- Éliminent le besoin d'un mélange constant
- Livrés avec casserole, encastrable et couvercle



| ENSEMBLE N° ART. | SECTION | CONTENANCE: QT (L) | DIA. INTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR INTERNE: PO (CM) | LOT CAISSE | COMPOSANT N° ART. |
|------------------|-------------|--------------------|-----------------------|-----------------------------|------------|-------------------|
| 67708 | Encastrable | 8½ (8) | 10 (25.4) | 6⅞ (17.5) | 1 | 43047-2 |
| | Casserole | 10 (9.5) | 10 (25.4) | 7⅞ (19.4) | — | 67510 |
| | Couvercle | — | — | — | — | 67509 |
| 67711 | Encastrable | 11 (10.4) | 10 (25.4) | 8⅞ (22.4) | 1 | 43048-2 |
| | Casserole | 12 (11.4) | 10 (25.4) | 9 (22.9) | — | 67512 |
| | Couvercle | — | — | — | — | 67509 |
| 67717 | Encastrable | 17½ (16.6) | 12 (30.5) | 9⅞ (24) | 1 | 43049-2 |
| | Casserole | 20 (18.9) | 12 (30.5) | 10½ (26.7) | — | 67520 |
| | Couvercle | — | — | — | — | 67521 |

Cuiseur de légumes et pâtes Wear-Ever

- Inclut une marmite en aluminium 3004 de 18½ qt (17.5 L) et quatre paniers inox [orifices de ⅜" (0.5 cm) de diamètre]
- Les paniers (3 qt/2.9 l) peuvent contenir 3 portions de pâtes
- Le manche siliconé TriVent® supporte 450 °F (232 °C) en exposition continue, ou 600 °F (315 °C) en exposition intermittente
- Poignées soudées pour faciliter le nettoyage et augmenter la durabilité



| N° ART. | DESCRIPTION | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------------------------|---|-------|------------|
| 68127 | Ensemble de cuiseur de pâtes — complet | — | 1 |
| PIÈCES DE RECHANGE | | | |
| 68130 | Panier seul | 24 | 1 |
| 68129 | Marmite seule — diamètre interne de 14" (35.6 cm), profondeur interne de 7" (17.8 cm) | 8 | 1 |

Ensembles marmite/friteuse Wear-Ever

- L'ensemble inclut marmite, panier à anse et couvercle
- Anse de seau pour un retrait facile de la marmite et un égouttage rapide
- Idéal pour faire bouillir homard, coques, crevettes ou poisson et faire frire des dindes
- Paniers de rechange en aluminium 3004 avec anse, pieds bosselés de ⅜" (1 cm) et orifices de ½" (1.3 cm)



| N° ART. ENSEMBLE | CONTENANCE QT (L) | DIAMÈTRE INTERNE MARMITE : | PROFONDEUR INTERNE MARMITE: PO (CM) | GAUGE MARMITE | DIAMÈTRE INTERNE PANIER: PO (CM) | INTÉRIEUR DU PANIER PROFONDEUR: PO (CM) | LARGEUR MAX. PANIER À L'ANSE: PO (CM) | DIAMÈTRE COUVERCLE PO (CM) | L/C | N° ART. PANIER DE RECHANGE |
|------------------|-------------------|----------------------------|-------------------------------------|---------------|----------------------------------|---|---------------------------------------|----------------------------|-----|----------------------------|
| 68271 | 20 (18.9) | 13⅞ (33.2) | 9 (22.9) | 8 | 11¼ (28.6) | 7¼ (18.4) | 12½ (31.8) | 13⅞ (34.6) | 1 | 68289* |
| 68269 | 32 (30.3) | 13⅞ (33.2) | 14 (35.6) | 8 | 11¼ (28.6) | 10⅞ (27.6) | 12½ (31.8) | 13⅞ (34.6) | 1 | 68290* |
| 68270 | 40 (37.9) | 14 (35.6) | 15⅞ (38.3) | 8 | 12½ (31.8) | 11¾ (29.8) | 13¾ (34.9) | 14⅞ (37.8) | 1 | 68291* |
| 68272 | 60 (56.8) | 16¾ (42.5) | 15⅞ (40.3) | 10 | 15½ (39.4) | 11¾ (29.8) | 16⅞ (42.4) | 17⅞ (45.1) | 1 | 68292* |
| 68273 | 80 (75.7) | 16¾ (42.5) | 21¼ (54) | 10 | 15½ (39.4) | 16¾ (42.5) | 16⅞ (42.4) | 17⅞ (45.1) | 1 | 68293* |

*Non recommandé pour une utilisation avec des marmites en acier inoxydable

Friteuses Wear-Ever®

- Récipient extra-robuste en aluminium 3004, avec panier à frire en aluminium
- Le panier a une pince pour faciliter l'égouttage et un long manche pour un retrait facile de la friteuse
- La casserole de la friteuse a un manche plaqué TriVent® et une poignée fixée par des rivets
- Les orifices du panier de 3/16" (0.5 cm) stimulent l'action de friture à l'huile pour des aliments plus croustillants
- Profondeur du panier : 4" (10.2 cm)



| N° ART. ENSEMBLE COMPLET | CONTENANCE: QT (L) | DIA. INTERNE CASSEROLE: PO (CM) | PROFON. INTERNE CASSEROLE: PO (CM) | GAUGE CASSEROLE | INTÉRIEUR DU PANIER DIA.: PO (CM) | PROFON. DU PANIER: PO (CM) | L/C | COUV. N° ART. | PANIER DE RECHANGE N° ART. |
|--------------------------|--------------------|---------------------------------|------------------------------------|-----------------|-----------------------------------|----------------------------|-----|---------------|----------------------------|
| 68227 | 9 (8.5) | 12 (30.5) | 4 7/8 (12.4) | 10 | 11 (27.9) | 4 (10.5) | 1 | 67521* | 43041 |
| 68228 | 12 (11.4) | 14 (35.6) | 4 1/2 (11.4) | 8 | 12 7/8 (32.7) | 4 (10.5) | 1 | 67541* | 43042 |

*Couvercle à utiliser avec la marmite seulement

Cuiseur/égouttoir à spaghetti en acier inoxydable

- Manche soudé en acier inoxydable
- Le crochet d'aide s'attache sur le côté de la marmite
- Idéal pour la cuisson et l'égouttage de portions de spaghetti



| N° ART. | CONTENANCE: | PROFONDEUR: PO (CM) | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------|---------------------|-------------------|------------|
| 47960 | 3 qt, 11 oz (3.2 L) | 4 (10.2) | 8 1/2 (21.6) | 6 |

Cuiseurs vapeur Wear-Ever

- Vendus comme ensembles complets seulement
- Aluminium 3004 18-gauge
- Piègent au maximum la vapeur
- Idéal pour les applications de cuisson légères



| N° ART. | DESCRIPTION | L'ENSEMBLE INCLUT | CONTENANCE QT (L) | HAUTEUR SANS COUV.: PO (CM) | HAUTEUR AVEC COUV.: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|---|--|-------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------|------------|
| 68122 | Cuiseur vapeur de riz/légumes | Ensemble 3 pièces avec marmite, panier et couvercle | 3 (2.8) | 8 3/8 (20.8) | 11 1/8 (28) | 18 | 1 |
| 68123 | Cuiseur vapeur de riz/légumes | Ensemble 3 pièces avec marmite, panier et couvercle | 5 (4.7) | 9 1/8 (23.3) | 12 (30.5) | 18 | 1 |
| 68125 | Cuiseur vapeur de légumes à 3 niveaux | Ensemble 4 pièces avec marmite, deux plateaux perforés et couvercle | 5 (4.7) | 10 5/8 (26.2) | 12 5/8 (31.3) | 18 | 1 |
| 68126 | Cuiseur de pâtes/ cuiseur vapeur de légumes | Ensemble 4 pièces avec marmite haute, panier à bouillir, panier de cuisson vapeur avec anse et couvercle à évent | 8 (7.6) | 8 3/8 (20.8) | 10 1/4 (26) | 18 | 1 |



POÊLES EN ALUMINIUM



13 ANNÉES
DE SUITE!



Consultez VOLLRATH.com/cookware pour en savoir plus sur le meilleur type de batterie de cuisine pour le plat à préparer, quel qu'il soit

















**INTÉRIEUR SANS
RIVETS WEAR-EVER®**
Page 128



**WEAR-EVER
CLASSIC™**
Page 127



HARDCOAT®
Page 128

| CARACTÉRISTIQUES | Construction principalement en aluminium extra-dur 8-gauge, sans rivets pour un corps facile à nettoyer | Construction principalement en aluminium 8-gauge, rivets Ever-Tite™, trois options de revêtement anti-adhésif | Principalement en aluminium 8-gauge, anodisé pour résister à la déformation |
|-----------------------|--|---|--|
| MATÉRIAU | Aluminium 3004 résistant aux chocs | Aluminium 3004 résistant aux chocs | Aluminium 3004 résistant aux chocs |
| MANCHE |  Acier nickelé a/Cool Handle® |  Acier nickelé a/Cool Handle  TriVent® naturel  TriVent silicone |  Acier nickelé a/Cool Handle® |
| FIXATION DU MANCHE | Construction sans rivets | Rivets Ever-Tite™ avec garantie à vie | Rivets en aluminium |
| UTILISATION | Cuisines moyennement à très actives | Cuisines moyennement à très actives | Cuisines moyennement à très actives |
| NIVEAU DE PERFORMANCE | ★ ★ ★ ★ ★ | ★ ★ ★ ★ ★ | ★ ★ ★ ★ ★ |
| PRIX | \$ \$ \$ \$ | \$ \$ \$ \$ | \$ \$ \$ \$ |
| REVÊTEMENT | CeramiGuard® II, PowerCoat2™ (sans PFOA) | CeramiGuard® II, SteelCoat x3™, PowerCoat2™ (sans PFOA) | Finition anodisée |
| CERTIFICATION |  |  |  |
| COMPATIBLE AVEC |   |   |   |
| GARANTIE | Garantie de 1 ans | Garantie à vie de 1 an contre les rivets desserrés | Garantie de 1 ans |



ÉLECTRIQUE



GAZ

Poêles en aluminium Wear-Ever®

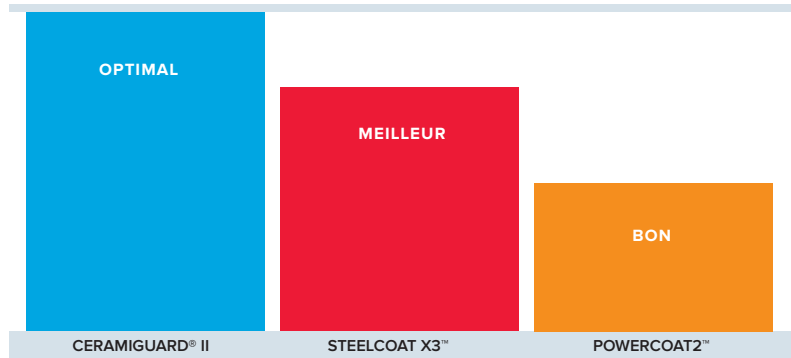
VOTÉE MEILLEURE BATTERIE DE CUISINE DE SA CATÉGORIE 11 ANNÉES DE SUITE

- Conçues et fabriquées aux États-Unis en alliage d'aluminium 3004 extra-résistant aux cabossages et à la déformation
- Conçue pour les cuisines commerciales exigeantes
- Disponibles en finition naturelle ou dans les meilleurs revêtements anti-adhésifs de l'industrie, sans PFOA - PowerCoat2™ (bon), SteelCoat x3™ (meilleur) et CeramiGuard® II (optimum)
- Les poêles sont disponibles avec trois styles de manche - silicone Cool Handle®, silicone Trivent® ou plaqué Trivent®
- Disponible avec deux options de manche siliconé supportant 450 °F (232 °C) en exposition continue, ou 600 °F (315 °C) en exposition intermittente
- Les poignées de rechange pour les manches siliconés Cool Handle® et Trivent® procurent confort et performance à ces poêles « dures à cuire »
- Couverts plats et dômes disponibles



| MANCHE | DIA. SUP.: PO (CM) | DIA. INF.: PO (CM) | HAUT.: PO (CM) | GAUGE | CERAMIGUARD® II N° ART. | STEELCOAT X3™ N° ART. | POWERCOAT2 N° ART. | NATUREL N° ART. | L/C | COUV. PLAT | COUV. DÔME |
|---------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------|-------|----------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------|-----|---------------|---------------|
| Cool Handle | 7 (17.8) | 4 3/4 (12) | 1 1/2 (3.8) | 8 | Z4007 | T4007 | S4007 | 4007 | 6 | 67327 | 67427 |
| Cool Handle | 8 (20.3) | 5 3/4 (14) | 1 1/2 (4.8) | 10 | Z4008 | T4008 | S4008 | 4008 | 6 | 67312 | 67412 |
| Cool Handle | 10 (25.4) | 7 3/4 (20) | 2 (5.1) | 8 | Z4010 | T4010 | S4010 | 4010 | 6 | 67509 | 67409 |
| Cool Handle | 12 (30.5) | 9 3/4 (25) | 2 1/4 (5.7) | 8 | Z4012 | T4012 | S4012 | 4012 | 2 | 67521 | 67421 |
| Cool Handle | 14 (35.6) | 10 3/4 (28) | 2 1/2 (6.4) | 6 | Z4014 | T4014 | S4014 | 4014 | 2 | 67541 | 67441 |
| TriVent® siliconé | 7 (17.8) | 4 3/4 (12) | 1 1/2 (3.8) | 8 | 67927 | 67607 | 67807 | 67907 | 6 | 67327 | 67427 |
| TriVent siliconé | 8 (20.3) | 5 3/4 (14) | 1 1/2 (4.8) | 10 | 67928 | 67608 | 67808 | 67908 | 6 | 67312 | 67412 |
| TriVent siliconé | 10 (25.4) | 7 3/4 (20) | 2 (5.1) | 8 | 67930 | 67610 | 67810 | 67910 | 6 | 67509 | 67409 |
| TriVent siliconé | 12 (30.5) | 9 3/4 (25) | 2 1/4 (5.7) | 8 | 67932 | 67612 | 67812 | 67912 | 2 | 67521 | 67421 |
| TriVent siliconé | 14 (35.6) | 10 3/4 (28) | 2 1/2 (6.4) | 6 | 67934 | 67614 | 67814 | 67914 | 2 | 67541 | 67441 |
| TriVent plaqué | 7 (17.8) | 4 3/4 (12) | 1 1/2 (3.8) | 8 | 67947 | 67627 | 67007 | 67107 | 6 | 67327 | 67427 |
| TriVent plaqué | 8 (20.3) | 5 3/4 (14) | 1 1/2 (4.8) | 10 | 67948 | 67628 | 67008 | 67108 | 6 | 67312 | 67412 |
| TriVent plaqué | 10 (25.4) | 7 3/4 (20) | 2 (5.1) | 8 | 67950 | 67630 | 67010 | 67110 | 6 | 67509 | 67409 |
| TriVent plaqué | 12 (30.5) | 9 3/4 (25) | 2 1/4 (5.7) | 8 | 67952 | 67632 | 67012 | 67112 | 2 | 67521 | 67421 |
| TriVent plaqué | 14 (35.6) | 10 3/4 (28) | 2 1/2 (6.4) | 6 | 67954 | 67634 | 67014 | 67114 | 2 | 67541 | 67441 |
| PURPLE ALLERGEN HANDLES | | | | | | | | | | | |
| Poignée violette (anti-allergènes) | 7 (17.8) | 4 3/4 (12) | 1 1/2 (3.8) | 8 | — | T400780 | — | 400780 | 6 | 67327 | 67427 |
| Poignée violette (anti-allergènes) | 8 (20.3) | 5 3/4 (14) | 1 1/2 (4.8) | 10 | — | T400880 | — | 400880 | 6 | 67312 | 67412 |
| Poignée violette (anti-allergènes) | 10 (25.4) | 7 3/4 (20) | 2 (5.1) | 8 | — | T401080 | — | 401080 | 6 | 67509 | 67409 |
| Poignée violette (anti-allergènes) | 12 (30.5) | 9 3/4 (25) | 2 1/4 (5.7) | 8 | — | T401280 | — | 401280 | 2 | 67521 | 67421 |
| Poignée violette (anti-allergènes) | 14 (35.6) | 10 3/4 (28) | 2 1/2 (6.4) | 6 | — | T401480 | — | 401480 | 2 | 67541 | 67441 |

COMPARAISON DES RÉSISTANCES À L'USURE



Allez voir comment les rivets Ever-Tite™ résistent à 450 °F (232 °C) en visionnant la vidéo du test d'exposition à la chaleur extrême sur VOLLRATH.com/rivet.

Poêles sans rivets à l'intérieur Wear-Ever®

- L'intérieur sans rivets crée une surface de cuisson lisse qui permet d'éliminer les pièges à aliments et bactéries
- Alliage d'aluminium 3004 extra-résistant aux cabossages pour garantir une épaisseur uniforme sur les parois, ainsi qu'une robustesse et une durabilité exceptionnelles
- Disponibles dans trois finitions
- La Cool Handle® est un excellent isolant thermique et se remplace facilement – voir page xx



| MANCHE | DIA. SUP: PO (CM) | DIA. INF: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | GAUGE | CERAMIGUARD II N° ART. | POWERCOAT2™ N° ART. | NATURAL N° ART. | L/C | COUV. PLAT | COUV. DÔME |
|--------------|----------------------|----------------------|---------------------|-------|---------------------------|------------------------|--------------------|-----|---------------|---------------|
| Cool Handle® | 7 (17.8) | 4¾ (12) | 1½ (3.8) | 8 | EZ4007 | ES4007 | E4007 | 6 | 67327 | 67427 |
| Cool Handle® | 8 (20.3) | 5¾ (14) | 1½ (4.8) | 10 | EZ4008 | ES4008 | E4008 | 6 | 67312 | 67412 |
| Cool Handle® | 10 (25.4) | 7¾ (20) | 2 (5.1) | 8 | EZ4010 | ES4010 | E4010 | 6 | 67509 | 67409 |
| Cool Handle® | 12 (30.5) | 9¾ (25) | 2¼ (5.7) | 8 | EZ4012 | ES4012 | E4012 | 2 | 67521 | 67421 |
| Cool Handle® | 14 (35.6) | 10¾ (28) | 2½ (6.4) | 6 | EZ4014 | ES4014 | E4014 | 2 | 67541 | 67441 |

Poêles Wear-Ever avec la robustesse du HardCoat®

- Le HardCoat, un processus de fixation électrochimique unique en son genre colle la surface anodisée sur la base en aluminium, créant une surface non poreuse 400 % plus dure que l'aluminium pour une résistance à la déformation



| N° ART. | DIAMÈTRE SUPERIOR PO (CM) | DIAMÈTRE INFERIOR PO (CM) | HAUTEUR PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUV. PLAT | COUV. DÔME |
|---------|------------------------------|------------------------------|--------------------|-------|---------------|------------|---------------|
| H4007 | 7 (17.8) | 4¾ (12) | 1½ (3.8) | 8 | 6 | 67327 | 67427 |
| H4008 | 8 (20.3) | 5¾ (14) | 1½ (4.8) | 10 | 6 | 67312 | 67412 |
| H4010 | 10 (25.4) | 7¾ (20) | 2 (5.1) | 8 | 6 | 67509 | 67409 |
| H4012 | 12 (30.5) | 9¾ (25) | 2¼ (5.7) | 8 | 2 | 67521 | 67421 |
| H4014 | 14 (35.6) | 10¾ (28) | 2½ (6.4) | 6 | 2 | 67541 | 67441 |

Gril en aluminium

- Revêtement anti-adhésif SteelCoat x3™ de premier choix, sans PFOA — nettoyage facile, réduit la consommation d'huiles et de graisses
- Manche métallique fixé par des rivets pour une suspension pratique
- Aluminium 3004



| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|---|-------------------|-------|------------|
| 68530 | Gril en alu avec revêtement anti-adhésif SteelCoat x3™ et manche métallique | 12 (30.5) | 8 | 6 |

*Incompatible avec les plaques à induction

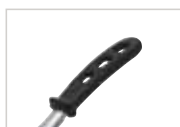
CASSEROLES ET COUVERCLES

Casseroles évasées Wear-Ever®

- Conçues et fabriquées aux États-Unis en alliage d'aluminium 3004 extra-résistant aux cabossages et à la déformation
- Disponibles avec manche en silicone TriVent®, manche en acier chromé TriVent® ou Cool Handle®
- Le système de rivets Ever-Tite™ offre une garantie à vie contre les rivets desserrés
- SteelCoat x3™ – revêtement anti-adhésif de premier choix sans PFOA
- Les manches siliconés supportent 450 °F (232 °C) en exposition continue, ou 600 °F (315 °C) en exposition intermittente



Manche Cool Handle®



Manche TriVent silicone



Manche TriVent plaqué



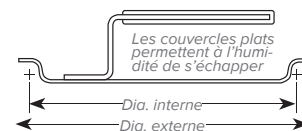
| MANCHE | NATUREL N° ART. | STEELCOAT X3™ N° ART. | CONTENANCE: DIA. SUPERIOR: DIA INFERIOR: PROFONDEUR: QT (L) PO (CM) PO (CM) PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUV. PLAT | COUV. DÔME |
|------------------|--------------------|--------------------------|--|-------|---------------|---------------|---------------|
| Cool Handle | 434112 | Z434112 | 1½ (1.4) 6 (15.2) 5¼ (13.3) 4 (10.2) | 11 | 6 | 67311 | 67411 |
| Cool Handle | 434212 | Z434212 | 2¾ (2.6) 7¼ (19.7) 6½ (16.5) 4¼ (10.8) | 11 | 6 | 67312 | 67412 |
| Cool Handle | 434312 | Z434312 | 3¾ (3.5) 8¾ (22.2) 7½ (18.1) 4½ (11.4) | 11 | 6 | 67313 | 67413 |
| Cool Handle | 434412 | Z434412 | 4½ (4.3) 9¼ (23.5) 7¾ (19.2) 5 (12.7) | 11 | 6 | 67314 | 67424 |
| Cool Handle | 434512 | — | 5½ (5.2) 9¾ (25.1) 7¾ (19.4) 5½ (14) | 11 | 6 | 67315 | 67409 |
| Cool Handle | 4347 | — | 7 (6.6) 10¾ (27) 8¾ (21.9) 5¾ (14.3) | 11 | 6 | 67317 | 67417 |
| Cool Handle | 434812 | — | 8½ (8) 11¾ (28.7) 9¾ (24.8) 5¾ (14.6) | 11 | 6 | 67318 | — |
| Cool Handle | 4350 | — | 10 (9.5) 12¾ (30.6) 10½ (26.7) 6¼ (15.9) | 11 | 3 | 67320 | 67421 |
| TriVent siliconé | 68301 | 69301 | 1½ (1.4) 6 (15.2) 5¼ (13.3) 4 (10.2) | 11 | 6 | 67311 | 67411 |
| TriVent siliconé | 68302 | 69302 | 2¾ (2.6) 7¼ (19.7) 6½ (16.5) 4¼ (10.8) | 11 | 6 | 67312 | 67412 |
| TriVent siliconé | 68303 | 69303 | 3¾ (3.5) 8¾ (22.2) 7½ (18.1) 4½ (11.4) | 11 | 6 | 67313 | 67413 |
| TriVent siliconé | 68304 | 69304 | 4½ (4.3) 9¼ (23.5) 7¾ (19.2) 5 (12.7) | 11 | 6 | 67314 | 67424 |
| TriVent siliconé | 68305 | 69305 | 5½ (5.2) 9¾ (25.1) 7¾ (19.4) 5½ (14) | 11 | 6 | 67315 | 67409 |
| TriVent siliconé | 68307* | 69307* | 7 (6.6) 10¾ (27) 8¾ (21.9) 5¾ (14.3) | 11 | 6 | 67317 | 67417 |
| TriVent siliconé | 68308* | 69308* | 8½ (8) 11¾ (28.7) 9¾ (24.8) 5¾ (14.6) | 11 | 6 | 67318 | — |
| TriVent siliconé | 68310* | 69310* | 10 (9.5) 12¾ (30.6) 10½ (26.7) 6¼ (15.9) | 11 | 3 | 67320 | 67421 |
| TriVent Plaqué | 67301 | — | 1½ (1.4) 6 (15.2) 5¼ (13.3) 4 (10.2) | 11 | 6 | 67311 | 67411 |
| TriVent Plaqué | 67302 | — | 2¾ (2.6) 7¼ (19.7) 6½ (16.5) 4¼ (10.8) | 11 | 6 | 67312 | 67412 |
| TriVent Plaqué | 67303 | — | 3¾ (3.5) 8¾ (22.2) 7½ (18.1) 4½ (11.4) | 11 | 6 | 67313 | 67413 |
| TriVent Plaqué | 67304 | — | 4½ (4.3) 9¼ (23.5) 7¾ (19.2) 5 (12.7) | 11 | 6 | 67314 | 67424 |
| TriVent® Plaqué | 67305 | — | 5½ (5.2) 9¾ (25.1) 7¾ (19.4) 5½ (14) | 11 | 6 | 67315 | 67409 |
| TriVent Plaqué | 67307* | — | 7 (6.6) 10¾ (27) 8¾ (21.9) 5¾ (14.3) | 11 | 6 | 67317 | 67417 |
| TriVent Plaqué | 67308* | — | 8½ (8) 11¾ (28.7) 9¾ (24.8) 5¾ (14.6) | 11 | 6 | 67318 | — |
| TriVent Plaqué | 67310* | — | 10 (9.5) 12¾ (30.6) 10½ (26.7) 6¼ (15.9) | 11 | 3 | 67320 | 67421 |

*Inclut une poignée

Couvercles pour batterie de cuisine aluminium Wear-Ever®



- Aluminium 3004 14-gauge
- Poignée soudée revêtue de Torogard™ — reste fraîche au toucher, résiste à 180°F (82 °C) maximum et est équipée d'une protection antimicrobienne
- Manche facile à saisir pour plus de sécurité et pratique à suspendre
- Couvercles plats : Hauteur avec manche : 1 5/8" (4.1 cm)
- Couvercles dômes : finition satinée



| COUVERCLES PLAT | DIA. EXTERNE: PO (CM) | DIA. INTERNE: PO (CM) | HAUTEUR AVEC POIGNÉE: PO (CM) |
|-----------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------------|
| 67311 | 6 5/8 (16.8) | 6 1/8 (15.4) | 1 5/8 (4.1) |
| 67327 | 7 7/8 (20) | 7 1/8 (18.1) | 1 5/8 (4.1) |
| 67312 | 8 5/8 (21.1) | 7 7/8 (20) | 1 5/8 (4.1) |
| 67313 | 9 3/8 (23.3) | 8 13/16 (22.3) | 1 5/8 (4.1) |
| 67314 | 9 3/8 (24.9) | 9 3/8 (23.6) | 1 5/8 (4.1) |
| 67315 | 10 1/2 (26.7) | 9 7/8 (25) | 1 5/8 (4.1) |
| 67509 | 10 3/4 (27.3) | 10 5/8 (25.7) | 1 5/8 (4.1) |
| 67317 | 11 1/8 (28.4) | 10 15/16 (27.1) | 1 5/8 (4.1) |
| 67318 | 12 (30.5) | 11 1/8 (29.1) | 1 5/8 (4.1) |
| 67320 | 12 3/8 (31.4) | 11 13/16 (30.1) | 1 5/8 (4.1) |
| 67521 | 12 3/4 (32.4) | 12 1/8 (30.7) | 1 5/8 (4.1) |
| 67533 | 13 3/8 (34.4) | 13 3/8 (33.3) | 1 5/8 (4.1) |
| 67541 | 14 7/8 (37.8) | 14 3/8 (36) | 1 5/8 (4.1) |
| 67561 | 17 1/8 (43.5) | 16 1/4 (41.3) | 1 5/8 (4.1) |
| 67581 | 18 7/8 (47.9) | 18 3/8 (46.1) | 1 5/8 (4.1) |
| 67691 | 20 7/8 (53) | 20 3/8 (51.2) | 1 5/8 (4.1) |

| COUV. DÔME | DIA. EXTERNE: PO (CM) | DIA. INTERNE: PO (CM) | HAUTEUR A/POIGNÉE PO (CM) | LOT CAISSE |
|------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|------------|
| 67411 | 6 5/8 (16.8) | 5 7/8 (14.9) | 2 1/8 (5.2) | 1 |
| 67427 | 7 7/8 (20) | 7 1/8 (18.1) | 2 1/8 (5.2) | 1 |
| 67412 | 8 5/8 (21.3) | 7 7/8 (19.1) | 2 1/8 (5.4) | 1 |
| 67413 | 9 3/8 (23.8) | 8 1/2 (21.6) | 2 1/8 (5.4) | 1 |
| 67424 | 10 (25.4) | 8 3/4 (22.2) | 2 3/8 (5.6) | 1 |
| — | — | — | — | 1 |
| 67409 | 10 3/4 (27.3) | 9 3/4 (24.8) | 2 1/4 (5.7) | 1 |
| 67417 | 11 1/8 (28.9) | 10 1/2 (26.7) | 2 3/8 (5.6) | 1 |
| — | — | — | — | 1 |
| — | — | — | — | 1 |
| 67421 | 12 1/8 (32.7) | 11 1/4 (29.8) | 2 5/8 (5.8) | 1 |
| 67433 | 13 3/8 (34.4) | 13 3/8 (33.3) | 2 5/8 (5.8) | 1 |
| 67441 | 14 7/8 (37.8) | 14 3/8 (36) | 2 7/8 (6.2) | 1 |
| 67461 | 17 1/8 (43.5) | 16 1/4 (41.3) | 2 7/8 (6.2) | 1 |
| — | — | — | — | 1 |
| 67491 | 20 7/8 (53) | 20 3/8 (51.2) | 2 7/8 (6.5) | 1 |

Poignées de rechange

- Poignée isolante en silicone
- Supporte 450 °F (232 °C) en exposition continue ou 600 °F (316 °C) en exposition intermittente



Remplacement Cool Handle®



Remplacement silicone

| N° ART. | DESCRIPTION | LONGEUR: PO (CM) | L/C |
|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------|-----|
| POIGNÉES DE RECHANGE TRIVENT® | | | |
| 6100* | Petite poignée TriVent, paquet de 3 | 4 1/2 (11.3) | 1 |
| 6101* | Poignée TriVent moyenne, paquet de 3 | 5 3/8 (13.7) | 1 |
| 6102* | Grande poignée TriVent, paquet de 3 | 6 1/8 (15.6) | 1 |

*Paquet de 3 prêt pour présentation



Poignées de rechange TriVent



Remplacement prévu



NON prévu pour une utilisation sur un manche ordinaire

| N° ART. | DESCRIPTION | LONGEUR: PO (CM) | L/C |
|--|---------------------------------|------------------|-----|
| POIGNÉES DE RECHANGE COOL HANDLE® | | | |
| 3011 | Petite poignée Cool Handle III | 4 (10.2) | 12 |
| 3010 | Poignée moyenne Cool Handle III | 4 1/2 (11.4) | 12 |
| 3009 | Grande poignée Cool Handle III | 6 1/8 (16.8) | 12 |

| POIGNÉES DE RECHANGE EN SILICONE VIOLETTES | | | |
|---|--------------------------------------|--------------|----|
| 10815P | Poignée de rechange violette moyenne | 4 7/8 (11.3) | 36 |
| 10816P | Grande poignée de rechange violette | 5 3/8 (13.0) | 36 |

Les poignées Cool Handle® de rechange sont uniquement vendues par paquets de 12

WOKS

Woks en aluminium

- Le manche siliconé TriVent® supporte 450 °F (232 °C) en exposition continue, ou 600 °F (315 °C) en exposition intermittente
- Aluminium 3004
- Revêtement anti-adhésif SteelCoat x3™ de premier choix, sans PFOA — nettoyage facile, réduit la consommation d'huiles et de graisses



68120
*Not induction ready

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUV. DÔME |
|---------|---|-----------------------|----------------------|------------------------|-------|---------------|---------------|
| 68120* | Wok en aluminium avec revêtement anti-adhésif SteelCoat x3™ et manche siliconé TriVent® | 4½ (4.3) | 11 (27.9) | 3½ (8.9) | 7 | 1 | 68121 |

Woks triple couche Tribute®

- Idéals pour faire frire, faire sauter ou saisir
- Cœur en inox/aluminium trois couches
- Disponibles en Naturel ou avec intérieur anti-adhésif CeramiGuard® II, avec manche plaqué ou en silicone



77750

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUV. DÔME |
|---------|---|-----------------------|----------------------|------------------------|-------|---------------|---------------|
| 77750 | Wok Tribute® à manche siliconé TriVent® | 4¾ (4.5) | 11 (27.9) | 3½ (8.9) | 8 | 1 | — |
| 77754 | Wok Tribute® à manche siliconé TriVent® | 10¾ (9.6) | 14 (36) | 4¾ (11.1) | 8 | 1 | — |

Woks en acier au carbone

- Trois rivets inox peu épais fixent le manche de manière permanente
- Le manche siliconé TriVent® supporte 450 °F (232 °C) en exposition continue, ou 600 °F (315 °C) en exposition intermittente
- Revêtement anti-adhésif SteelCoat x3™ de premier choix, sans PFOA — nettoyage facile, réduit la consommation d'huiles et de graisses



59950

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE | COUV. DÔME |
|---------|---|-----------------------|----------------------|------------------------|-------|---------------|---------------|
| 59949 | Wok en acier au carbone avec manche siliconé | 4½ (4.3) | 11 (27.9) | 3½ (8.9) | 18 | 1 | 68121 |
| 59950 | Wok en acier au carbone avec revêtement anti-adhésif SteelCoat x3™ et manche siliconé | 4½ (4.3) | 11 (27.9) | 3½ (8.9) | 18 | 1 | 68121 |

Wok Wear-Ever® avec revêtement intérieur HardCoat®

- Le HardCoat®, un processus de fixation électrochimique unique en son genre colle la surface anodisée sur la base en aluminium, créant une surface non poreuse 400 % plus dure que l'aluminium
- Cool Handle® incluse



| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|--|-------------------|---------------------|-------|---------------|
| H4015 | Wok Wear-Ever® avec revêtement intérieur HardCoat® | 11½ (29.2) | 4 (10.2) | 10 | 1 |

*Incompatible avec les plaques à induction

Couvercle dôme pour wok

- Réduit les projections et accélère la cuisson
- Utilisable également sur les grils pour finir les plats



| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE: PO (CM) | HAUT.: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|--|-------------------|----------------|-------|---------------|
| 68121 | Le couvercle dôme s'adapte aux woks Vollrath : 59950, 59949 et 68120 (inadapté à 77754 et 77750) | 11 (27.9) | 5 (12.7)* | 12 | 1 |

*Hauteur avec manche

PLATS À RÔTI ULTRA-SOLIDES



Plats à rôti extra-robustes en aluminium Wear-Ever®

- Aluminium 3004 extra-résistant aux cabossages
- Plat à rôti standard pour applications militaires
- Poignée-boucle facile à saisir des quatre côtés du plat
- Le couvercle peut également être utilisé comme gril



| N° ART. | ANCIENNE N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|------------------|---------------------|--------------------|---|-------|------------|
| 68390 | — | Plat avec couvercle | 42 (39.7) | 21 $\frac{1}{8}$ x 18 $\frac{1}{8}$ x 9 (54.9 x 46 x 22.9) | 4 | 1 |
| 68391 | 4493 | Plat seul | 42 (39.7) | 20 $\frac{7}{8}$ x 17 $\frac{3}{8}$ x 7 (53 x 44.1 x 17.8) | 4 | 1 |
| 68392 | 4492 | Couvercle seul | 14 (13.2) | 21 $\frac{1}{8}$ x 18 $\frac{1}{8}$ x 2 $\frac{3}{8}$ (54.9 x 46 x 6) | 4 | 1 |

Plats à rôti aluminium Wear-Ever



- Aluminium 3004 extra-robuste avec bords non rabattus
- Utilisés comme plats à rôti doubles; emboîtement parfait pour piéger la vapeur
- Poignées
- Répartition uniforme et efficace de la chaleur — il est recommandé de réduire la température du four de 25 °F (-3.9 °C) pour économiser l'énergie



| N° ART. | ANCIENNE N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|------------------|--|-------------------------|---|-------|------------|
| 68360* | — | Ensemble plat à rôti double, haut et bas avec cerclage | 23 $\frac{1}{2}$ (22) | 20 $\frac{1}{2}$ x 16 $\frac{1}{8}$ x 9 $\frac{3}{4}$ (51.1 x 41 x 24.8) | 12 | 1 |
| 4482* | — | Plat à rôti cerclé, haut pour 68360 | 11 $\frac{1}{2}$ (10.8) | 20 $\frac{1}{2}$ x 16 $\frac{1}{8}$ x 4 $\frac{1}{2}$ (51.1 x 41 x 11.4) | 12 | 2 |
| 448212* | — | Plat à rôti cerclé, bas pour 68360 | 11 $\frac{1}{2}$ (10.8) | 20 $\frac{1}{2}$ x 16 $\frac{1}{8}$ x 4 $\frac{1}{2}$ (51.1 x 41 x 11.4) | 12 | 2 |
| 68361* | 4483 | Plat à rôti — haut avec cerclage | 29 $\frac{1}{2}$ (27.9) | 24 x 18 x 4 $\frac{3}{4}$ (61 x 45.7 x 12.1) | 10 | 2 |
| 68362* | 448312 | Plat à rôti — bas avec cerclage | 29 $\frac{1}{2}$ (27.9) | 24 x 18 x 4 $\frac{3}{4}$ (61 x 45.7 x 12.1) | 10 | 2 |
| 68363 | 4432 | Plat à rôti, haut pour 68365 | 16 (15.1) | 19 $\frac{3}{16}$ x 21 $\frac{1}{16}$ x 2 $\frac{3}{8}$ (50.3 x 55.4 x 6) | 12 | 6 |
| 68364 | 4433 | Plat à rôti, haut pour 68365 | 23 $\frac{1}{2}$ (22.2) | 19 $\frac{3}{16}$ x 21 $\frac{1}{16}$ x 3 $\frac{3}{8}$ (50.3 x 55.4 x 9.2) | 12 | 2 |
| 68365 | 4436 | Plat à rôti, bas pour 68363, 68364 | 42 $\frac{1}{2}$ (40.2) | 22 $\frac{1}{8}$ x 20 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{3}{16}$ (56.2 x 51.1 x 16.6) | 10 | 2 |
| 68366 | 4423 | Plat à rôti, haut pour 68367 | 11 $\frac{1}{4}$ (10.6) | 19 $\frac{3}{4}$ x 10 $\frac{7}{8}$ x 3 $\frac{3}{8}$ (50.2 x 27.6 x 9.2) | 14 | 2 |
| 68367 | 4426 | Plat à rôti, bas pour 68366 | 17 $\frac{3}{4}$ (16.8) | 20 x 11 $\frac{1}{8}$ x 5 $\frac{1}{2}$ (50.8 x 28.3 x 14) | 12 | 2 |

*Non certifié NSF®

TÔLES ET ACCESSOIRES

TÔLES AU TOP DES VENTES DE L'INDUSTRIE

- Plus souvent choisies que toute autre tôle de l'industrie, les tôles en aluminium série 3000 Wear-Ever® font figure de référence pour la résistance aux cabossages, les propriétés de nettoyage facile et la répartition uniforme de la chaleur. Ont prouvé qu'elles étaient 20 % plus solides que les tôles concurrentes.



Pour en savoir plus sur les caractéristiques du matériau des tôles, consultez VOLLRATH.com.



Tôles à biscuits NSF Wear-Ever®

- Les rebords rabattus en aluminium entièrement encapsulés empêchent la rouille et confèrent une excellente résistance sans le poids inutile
- La construction en un seul métal, associée à la nature rigide des tôles, permet à ces dernières de maintenir leur intégrité structurelle dans le four
- Entièrement recyclable
- Matériau de base : aluminium série 3000
- Le fond concave s'aplatit durant le chauffage pour une répartition uniforme de la chaleur
- Les tôles sont compatibles avec toute la gamme d'accessoires de tôle, y compris tapis de cuisson, grilles et couvercles de tôle
- Brevet en instance



USMADE

| N° ART. | TAILLE | GAUGE | DESCRIPTION DES REBORDS RABATTUS | DIMEN. (LA X P X H): PO (CM) | LOT CAISSE | ART. COUV. |
|---------|---------------------|-------|----------------------------------|---------------------------------|------------|------------|
| 935303 | Tôle à biscuits 1/2 | 18 | Fully encapsulated aluminum bead | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.5) | 12 | 5303CV |
| 939002 | Tôle à biscuits 1/1 | 18 | Fully encapsulated aluminum bead | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.5) | 12 | 9002CV |
| 939001 | Tôle à biscuits 1/1 | 16 | Fully encapsulated aluminum bead | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.5) | 6 | 9002CV |

N Couvercle pour tôle à biscuits

- Le polypropylène transparent permet de bien voir les aliments
- Pointes d'empilage pour robustesse et rigidité

| N° ART. | TAILLE | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------|---------------------------------|------------|
| 9002CV* | 1/1 | 18 x 26 x 1 (45.7 x 66.0 x 2.5) | 12 |
| 5303CV | 1/2 | 18 x 13 x 1 (45.7 x 33.0 x 2.5) | 12 |
| 5220CV | 1/4 | 9½ x 13 x 1 (24.1 x 33 x 2.5) | 12 |

*9002CV inadapté à 5315 et 5315



Plateau à réception Wear-Ever

- Aluminium 3004 résistant aux chocs
- Idéal pour les carrés au chocolat, les gâteaux roulés ou vos autres gâteaux favoris

USMADE

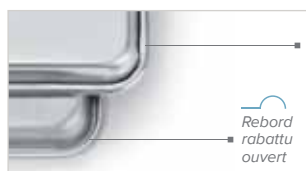
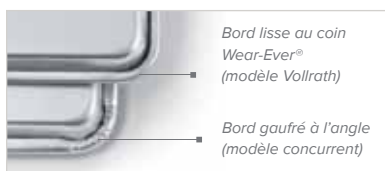


| N° ART. | DIMENSIONS: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------------------|-------|------------|
| 68100 | 15½ x 10½ x 1 (39.4 x 26.7 x 2.5) | 18 | 6 |



Tôles extra-robustes Wear-Ever®

- Aluminium série 3000 résistant aux chocs
- Conception évasée pour faciliter l'empilage
- La tige antirouille galvanisée renforce la tôle à rebord rabattu
- Les fonds concaves s'aplatissent durant la chauffe pour une répartition uniforme de la chaleur
- Tôles anti-adhésives sans PFOA



USMADE

| N° ART. | TAILLE | GAUGE | | DESCRIPTION DES REBORDS RABATTUS | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------|-------|--|---|----------------------------------|------------|
| 5315 | 1/1 | 12 | | Rebord rabattu ouvert, naturel, CERTIFIÉ NSF® | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.54) | 6 |
| S5315 | 1/1 | 12 | | Rebord rabattu ouvert, anti-adhésif, CERTIFIÉ NSF® | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.54) | 6 |
| N5300 | 1/1 | 14 | | Rebord rabattu fermé, naturel | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.54) | 12 |
| 9001 | 1/1 | 16 | | Rebord rabattu fermé, naturel | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.54) | 12 |
| 9002 | 1/1 | 18 | | Rebord rabattu fermé, naturel | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.54) | 12 |
| 9002P | 1/1 | 18 | | Rebord rabattu fermé, naturel perforé | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.54) | 12 |
| 9003 | 1/1 | 19 | | Rebord rabattu fermé, économique | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.54) | 12 |
| 5223 | 2/3 | 18 | | Rebord rabattu fermé, naturel | 15 x 21 x 1 (38.1 x 53.3 x 2.5) | 12 |
| 5314 | 1/2 | 13 | | Rebord rabattu ouvert, naturel, CERTIFIÉ NSF® | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.54) | 12 |
| 5303 | 1/2 | 18 | | Rebord rabattu fermé, naturel | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.54) | 12 |
| S5303 | 1/2 | 18 | | Rebord rabattu fermé, anti-adhésif | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.54) | 6 |
| 5303P | 1/2 | 18 | | Rebord rabattu fermé, naturel perforé | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.54) | 12 |
| 9303 | 1/2 | 19 | | Rebord rabattu fermé, économique | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.54) | 12 |
| 5220 | 1/4 | 16 | | Rebord rabattu fermé, naturel | 9½ x 13 x 1 (24.1 x 33 x 2.54) | 12 |
| S5220 | 1/4 | 16 | | Rebord rabattu fermé, anti-adhésif | 9½ x 13 x 1 (24.1 x 33 x 2.54) | 12 |
| 5228 | Eight | 16 | | Rebord rabattu semi-ouvert, naturel | 9½ x 6½ (24.1 x 16.5) | 12 |

Tôles à biscuits anti-adhésives Wear-Ever

- Aluminium série 3000, calibre 18 avec tige renforcée en acier galvanisée
- Les protéines, les féculents et les sucreries typiques s'enlèvent facilement, réduisant le temps de nettoyage de sorte à amortir les tôles à l'infini dans les cuisines commerciales
- Revêtement durable offrant une excellente résistance à l'usure
- Conçues pour la cuisson du pain et des viennoiseries jusqu'à 450 °F (232 °C)
- Maintenant disponibles dans le style perforé



USMADE

| N° ART. | TAILLE | GAUGE | | DESCRIPTION DES REBORDS RABATTUS | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|-------|--|---|----------------------------------|------------|
| 9002NS | 1/1 | 18 | | Rebord rabattu fermé avec fil galvanisé | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.5) | 12 |
| 9002NSP | 1/1 perforé | 18 | | Rebord rabattu fermé avec fil galvanisé | 18 x 26 x 1 (45.1 x 65.4 x 2.5) | 12 |
| 5303NS | 1/2 | 18 | | Rebord rabattu fermé avec fil galvanisé | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.5) | 12 |
| 5303NSP | 1/2 perforé | 18 | | Rebord rabattu fermé avec fil galvanisé | 18 x 13 x 1 (45.1 x 32.7 x 2.5) | 12 |
| 5220NS | 1/4 | 16 | | Rebord rabattu fermé | 9½ x 13 x 1 (24.1 x 33 x 2.54) | 12 |

Grilles inox



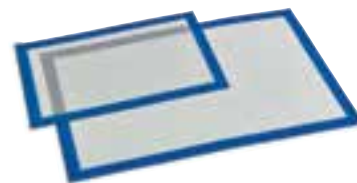
- Les seules grilles inox de l'industrie
- La construction inox 300 extra-robuste minimise la rouille sans placage risquant de s'écailler
- Place suffisante pour les doigts facilitant le retrait du récipient
- Utilisez comme grille à rôtir, grille de refroidissement, réfrigération, présentation ou séchage
- Passe au four

| N° ART. | TAILLE | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------|-----------------------------------|------------|
| 20038 | 1/1 | 24 x 16½ x ⅞ (61 x 41.9 x 2.2) | 6 |
| 20248 | 1/2 | 16½ x 11¾ x ⅞ (41.9 x 29.8 x 2.2) | 6 |

Pour les autres options de grille, voir le chapitre Bacs pour table à vapeur.

Tapis de cuisson en silicone

- Anti-adhésif pour faciliter le nettoyage



| N° ART. | TAILLE | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------|-------------------------|------------|
| T3610SM | 1/1 | 23⅝ x 15¾ (60.0 x 40.0) | 12 |
| T3605SM | 1/2 | 16⅝ x 11 (42.2 x 27.9) | 12 |



ARTICLES DE CUISSON AU FOUR

Tôles à biscuits Wear-Ever®

- L'aluminium 3004 extra-robuste chauffe rapidement et uniformément
- Disponible en aluminium à fini naturel ou revêtement anti-adhésif SteelCoat x3™ (sans PFOA) de première qualité pour que la viennoiserie délicate se détache facilement



| N° ART. | FINITION | DIMENSIONS: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|---------------|-----------------------|-------|------------|
| 68085 | Naturel | 17 x 14 (43.2 x 35.6) | 10 | 6 |
| 68084 | SteelCoat x3™ | 17 x 14 (43.2 x 35.6) | 10 | 6 |

Moules à cheesecake de professionnel Wear-Ever

- Aluminium série 3000, finition naturelle
- Idéal pour les puddings, les soufflés, les tartes et les desserts gratinés, ainsi que pour le cheesecake
- Les parois droites sont conçues pour produire des parts uniformes



| N° ART. | DIMENSIONS: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------------------|-------|------------|
| 5274 | 17¾ x 25¾ x 3 (45.1 x 65.4 x 7.6) | 12 | 2 |
| 5275 | 17¾ x 12¾ x 3 (45.1 x 32.7 x 7.6) | 12 | 2 |



Plats pour cuisson au four et à rôti Wear-Ever®

- En aluminium 3004 extra-robuste qui résiste aux chocs et aux cabossures
- Poignées pleines en aluminium soudées pour plus de durabilité et un nettoyage facile



| N° ART. | ANCIENNE N° ART. | POIGNÉES | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|--|------------------|----------|--------------------|------------------------------------|-------|------------|
| FINITION SATINÉE AVEC PAROIS ÉVASÉES | | | | | | |
| 4412 | — | Oui | 4½ (4.3) | 9¾ x 13¾ x 2¼ (24.8 x 33.7 x 5.7) | 16 | 6 |
| 4457 | — | Oui | 12½ (11.9) | 23 x 12¾ x 2¼ (58.4 x 32.1 x 7) | 12 | 6 |
| 68257 | 4415 | Oui | 7½ (7.1) | 17¾ x 11¾ x 2¾ (44.8 x 29.9 x 6.2) | 14 | 6 |
| 68357* | 5312 | Non | 15 (14.2) | 25¾ x 17¾ x 2¼ (65.4 x 45.1 x 5.7) | 12 | 6 |
| 68358* | 5313 | Oui | 23½ (22.2) | 25¾ x 17¾ x 3¾ (65.4 x 45.1 x 9.1) | 12 | 4 |
| 68250 | 4414 | Oui | 5¾ (5.1) | 10¾ x 15¾ x 2¼ (27.6 x 40.3 x 5.7) | 12 | 3 |
| 68251 | — | Oui | 11¾ (10.5) | 16¾ x 13 x 3¾ (42.5 x 33 x 9.2) | 14 | 3 |
| 68252 | 4458 | Oui | 17¾ (16.9) | 24 x 14 x 3½ (60.9 x 35.6 x 8.9) | 12 | 3 |
| 68253 | 4456 | Oui | 8¾ (8.5) | 22¾ x 13½ x 2 (58.1 x 34.3 x 5.1) | 14 | 3 |
| ÉCONOMIQUE | | | | | | |
| 68078 | — | Yes | 6¾ (5.9) | 15¾ x 10¾ x 2¾ (39.1 x 27.6 x 6) | 18 | 3 |
| 68080 | — | Yes | 7½ (7.1) | 17¾ x 11¾ x 2¾ (44.8 x 29.9 x 6) | 16 | 3 |
| 68076 | 4410 | No | 3¾ (3.7) | 9 x 13 x 2¼ (22.9 x 33 x 5.7) | 18 | 3 |
| FINITION BRILLANTE/NATURELLE AVEC PAROIS DROITES | | | | | | |
| 68369 | — | Oui | 8¾ (7.7) | 18¾ x 12¾ x 2¾ (47.2 x 31.9 x 5.4) | 14 | 3 |
| 51066 | — | Non | 3¾ (3.3) | 12¾ x 9 x 2 (32.4 x 22.9 x 5.1) | 20 | 6 |

*Certifié NSF®

Plats de cuisson au four et à rôti inox

- Acier inoxydable 18-8
- Tailles standard pour la plupart des applications commerciales



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|----------------------------------|-------|------------|
| 61230 | 3½ (3.3) | 14¾ x 10¾ x 2 (37.8 x 26 x 5.1) | 22 | 3 |
| 61250 | 4¾ (4.5) | 16¾ x 11¾ x 2¼ (41 x 28.3 x 5.7) | 22 | 3 |
| 61270 | 6½ (6.2) | 18¾ x 12¾ x 2¾ (46 x 31.4 x 6) | 22 | 3 |

Moules à cake inox

- Acier inoxydable 300



| N° ART. | DIMENSIONS: PO (CM) | GAUGE | CONTENANCE: QT / LB | LOT CAISSE |
|---------|----------------------------------|-------|---------------------|------------|
| 4V | 8¾ x 4¾ x 3¾ (22.2 x 11.7 x 7.9) | 22 | 1¾ / 3½ | 12 |
| 72060 | 10¾ x 5½ x 4 (26.4 x 14 x 10.1) | 22 | 3 / 6 | 6 |

Moules à cheesecake Wear-Ever®

Moules à cake de longueur standard

- Aluminium série 3000
- Hygiéniques et faciles à nettoyer
- Disponibles en finition naturelle, anti-adhésive ou anodisée



| N° ART. | FINITION | DIMENSIONS: PO (CM) | CONTENANCE: LB (KG) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|--------------|---------------------------------|---------------------|-------|------------|
| 5431 | Naturel | 3½ x 5 x 2½ (8.6 x 12.7 x 6.4) | 1 (.45) | 12 | 12 |
| 5433 | Anodisé | 4¼ x 8½ x 3½ (10.8 x 21.6 x 8) | 3 (1.36) | 12 | 24 |
| S5433 | Anti-adhésif | 4¼ x 8½ x 3½ (10.8 x 21.6 x 8) | 3 (1.36) | 12 | 12 |
| 5435 | Anodisé | 5 x 10 x 4 (12.7 x 25.4 x 10.2) | 5 (2.27) | 12 | 6 |
| S5435 | Anti-adhésif | 5 x 10 x 4 (12.7 x 25.4 x 10.2) | 5 (2.27) | 12 | 6 |
| 5436 | Anodisé | 4½ x 8¾ x 2¾ (10.5 x 21.5 x 6) | 2 (.91) | 12 | 18 |

Moules à cake économiques Wear-Ever

- Aluminium série 3000



| N° ART. | DIMENSIONS: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------------------|-------|------------|
| 5216* | 4½ x 16 x 4½ (11.4 x 40.6 x 10.5) | 16 | 6 |
| 51008* | 9¼ x 5¼ x 2¾ (23.5 x 13.3 x 7) | 18 | 6 |
| 2773L | 11¼ x 4½ x 2¾ (28.6 x 11.4 x 7) | 18 | 6 |

*Certifié NSF®

Moule à gâteau Wear-Ever

- Aluminium série 3000



| N° ART. | ANCIENNE N° ART. | FINISH | DIAMÈTRE EXTERNE : PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|------------------|--------------|----------------------------|---------------------|-------|------------|
| 5347 | — | Naturel | 9 (22.9) | 2 (5.1) | — | 24 |
| S5347* | — | Anti-adhésif | 9 (22.9) | 2 (5.1) | — | 12 |
| 68099 | 51003 | Naturel | 9¾ (24.5) | 1½ (3.8) | 18 | 6 |
| 51016 | — | Naturel | 10 (25.4) | 2 (5.1) | 20 | 6 |

*Certifié NSF®

Moule à tarte Wear-Ever

- Aluminium série 3000
- Tailles standard pour les applications commerciales



| N° ART. | FINITION | DIAMÈTRE EXTERNE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|------------|---------------------------|---------------------|-------|------------|
| N5834 | Naturel | 9 (22.9) | 1 (2.5) | 20 | 24 |
| 2844L | Anodisé | 9 (22.9) | 1¼ (3.2) | 22 | 6 |
| 68089 | Naturel | 9¾ (24.8) | 1¼ (3.2) | 18 | 6 |
| 51045 | Anodisé | 10 (25.4) | 1¼ (3.2) | 20 | 6 |
| 68090 | Naturel | 11¼ (28.6) | 1¼ (3.2) | 18 | 6 |
| N5844 | Économique | 9¾ (24.8) | 1¼ (3.2) | 22 | 24 |



ESSENTIEL DE CUISINE

Avec les bons outils, un grand chef peut devenir extraordinaire. Les ustensiles de cuisine de Vollrath – des cuillères et louches aux planches à découper et aux bols mélangeurs – donnent à votre équipe de cuisine le contrôle des portions et la performance durable dont ils ont besoin pour créer l'expérience culinaire idéale.

PRÉPAREZ ET SERVEZ DES ALIMENTS SANS ALLERGÈNES

Désignez les petits ustensiles devant être utilisés pour la préparation et le service de repas sans allergènes. La couleur violette permet une identification rapide par les employés et les clients.



LE SAVIEZ-VOUS ?

- 15 millions d'Américains souffrent d'allergies alimentaires.
- Toutes les 3 minutes, une réaction allergique alimentaire se solde par un passage aux urgences.
- Un allergène alimentaire, même à l'état de trace, peut causer une réaction.
- Pour en savoir plus, VOLLRATH.com/Violet.

NOUS CONCEVONS ET FABRIQUONS DES PRODUITS PERSONNALISÉS

Vous n'avez pas trouvé ce que vous cherchiez dans le catalogue Vollrath ? Que vous ayez besoin d'ustensiles spécialisés conçus pour votre menu à des équipements de marque qui mettent en avant votre marque, Vollrath travaillera avec vous pour construire exactement ce dont vous avez besoin. Nos équipes complètes de vente, conception, fabrication et service clientèle travailleront avec vous à chaque étape, vous proposant les solutions nécessaires pour que vos opérations se fassent en toute fluidité et de manière rentable. Votre produit sur mesure exige seulement un appel de votre part.

Pour en savoir plus, VOLLRATH.com/custom.



RECHERCHEZ LE LOGO JACOB'S PRIDE®
ET CHOISISSEZ VOS PRODUITS AVEC CONFIANCE

Comment acheter ESSENTIEL DE CUISINE

Contrôle des portions

Quand votre personnel serve des portions ou que vos clients remplissent leurs propres assiettes, des ustensiles doseurs peuvent vous aider à limiter le gaspillage et réduire vos coûts d'exploitation.



SPOODLE®
Pages 141-142



LOUCHES
Pages 143-145



CUILLÈRES À SERVIR
Pages 146-148

Ustensiles de service

Notre choix extensif d'ustensiles de service signifie que vous avez une option durable facile à utiliser pour tout ce que vous servez.



CUILLÈRES
Pages 149-150



PINCES
Pages 151-153



PELLES À CRÈME GLACÉE
Page 154

Ustensiles et outils de préparation

Faites tourner votre cuisine efficacement avec des ustensiles de préparation durables – des spatules et écumoirs aux planches à découper à code-couleur.



PELLES
Page 155



ÉCUMOIRES
Page 156



SPATULES, SOFTSPOONS ET FOUETS
Pages 157-158



PLANCHES À DÉCOUPER
Page 159



USTENSILES DE MESURE
Pages 160-162



BOLS À MÉLANGER
Page 163



ÉGOUTTOIRS ET PASSOIRES
Pages 164-165



DISTRIBUTEURS PRESSABLES
Pages 166-170



USTENSILES DIVERS
Pages 171-175



CONSERVATION DES ALIMENTS
Page 175

CONTRÔLE DES PORTIONS

- Pour assurer une bonne nutrition tout en maîtrisant les coûts des aliments, il faut pouvoir compter sur des portions précises et reproductibles.

| COULEUR | | CONTENANCE (ONCES) | CONTENANCE (TASSES) | PORTIONS APPROX. PAR PINT |
|---------|-----------|--------------------|---------------------|---------------------------|
| | Violet | $\frac{3}{4}$ | $\frac{3}{32}$ | 40 |
| | Noir | 1 | $\frac{1}{8}$ | 30 |
| | Rouge | $1\frac{1}{2}$ | $\frac{1}{6}$ | 24 |
| | Jaune | $1\frac{1}{8}$ | $\frac{7}{32}$ | 20 |
| | Bleu | 2 | $\frac{1}{4}$ | 16 |
| | Vert | $2\frac{2}{3}$ | $\frac{1}{3}$ | 12 |
| | Ivoire | 3 | $\frac{3}{8}$ | 10 |
| | Gris | 4 | $\frac{1}{2}$ | 8 |
| | Blanc | $5\frac{1}{3}$ | $\frac{2}{3}$ | 6 |
| | Bleu vert | 6 | $\frac{3}{4}$ | 5 |
| | Orange | 8 | 1 | 4 |



Spoodle® monobloc ultra-solide

- Construction une pièce durable et hygiénique
- Code couleur pour une identification rapide de la contenance
- Contenances clairement estampillées sur le produit pour une identification facile
- Manche nylon résistant aux hautes températures — jusqu'à 450 °F (232 °C)
- Les manches contiennent un matériau antimicrobien 100 % naturel



COMBIEN POURRIEZ-VOUS
ÉCONOMISER ?

+ 19¢ POUR CHAQUE SURDOSAGE ½ OZ
x 100 portions par jour
x 365 jours
= \$6935 PAR AN



Encoche-butée intégrée pour empêcher les Spoodle® de glisser dans le produit alimentaire



Le cuilleron ovale unique peut prélever dans les coins de récipients pour table à vapeur Super Pan V® — moins de gaspillage et plus grande efficacité de service

| N° ART. PLEIN | N° ART. PERFORÉ | COULEUR MANCHE | CONTENANCE: OZ (ML) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|-----------------------------------|-----------------|----------------|---------------------|--------------------------|--------------------------|------------|
| USTENSILE SPOODLE® MONOBLOC ROND | | | | | | |
| 6433120 | 6432120 | ■ | Noir | 1 (29.6) | 12 5/8 (30.9) | 12 |
| 6433220 | 6432220 | ■ | Noir | 2 (59.1) | 12 5/8 (32.1) | 12 |
| 6433230 | 6432230 | ■ | Bleu | 2 (59.1) | 12 5/8 (32.1) | 12 |
| 6433320 | 6432320 | ■ | Noir | 3 (88.7) | 13 5/8 (33.1) | 12 |
| 6433335 | 6432335 | ■ | Ivoire | 3 (88.7) | 13 5/8 (33.1) | 12 |
| 6433480* | 6432480* | ■ | Violet | 4 (118) | 13 5/8 (33.8) | 12 |
| 6433420 | 6432420 | ■ | Noir | 4 (118) | 13 5/8 (33.8) | 12 |
| 6433445 | 6432445 | ■ | Gris | 4 (118) | 13 5/8 (33.8) | 12 |
| 6433520 | 6432520 | ■ | Noir | 5 (147.9) | 13 1/2 (33.4) | 12 |
| 6433580* | — | ■ | Violet | 5 (147.9) | 13 1/2 (33.4) | 12 |
| 6433620 | 6432620 | ■ | Noir | 6 (177.4) | 13 3/4 (35) | 12 |
| 6433655 | 6432655 | ■ | Bleu vert | 6 (177.4) | 13 3/4 (35) | 12 |
| 6433820 | 6432820 | ■ | Noir | 8 (236) | 14 3/8 (35.9) | 12 |
| 6433865 | 6432865 | ■ | Orange | 8 (236) | 14 3/8 (35.9) | 12 |
| USTENSILE SPOODLE® MONOBLOC OVALE | | | | | | |
| 6412120 | 6422120 | ■ | Noir | 1 (29.6) | 12 1/2 (31.6) | 12 |
| 6412220 | 6422220 | ■ | Noir | 2 (59.1) | 13 5/8 (33.1) | 12 |
| 6412230 | 6422230 | ■ | Bleu | 2 (59.1) | 13 5/8 (33.1) | 12 |
| 6412320 | 6422320 | ■ | Noir | 3 (88.7) | 13 1/2 (34.2) | 12 |
| 6412335 | 6422335 | ■ | Ivoire | 3 (88.7) | 13 1/2 (34.2) | 12 |
| 6412420 | 6422420 | ■ | Noir | 4 (118) | 13 3/8 (35.1) | 12 |
| 6412445 | 6422445 | ■ | Gris | 4 (118) | 13 3/8 (35.1) | 12 |
| 6412520 | 6422520 | ■ | Noir | 5 (147.9) | 14 5/8 (35.8) | 12 |
| 6412620 | 6422620 | ■ | Noir | 6 (177.4) | 14 3/8 (36.4) | 12 |
| 6412655 | 6422655 | ■ | Bleu vert | 6 (177.4) | 14 3/8 (36.4) | 12 |
| 6412820 | 6422820 | ■ | Noir | 8 (236) | 14 3/4 (37.5) | 12 |
| 6412865 | 6422865 | ■ | Orange | 8 (236) | 14 3/4 (37.5) | 12 |

*Violet pour une utilisation avec les aliments sans allergène

Ustensile Spoodle® nylon pour hautes températures

- Idéal pour les batteries de cuisine à revêtement anti-adhésif — ne raye et n'abîme pas les surfaces
- Nylon hautes températures — résiste à 475 °F (246 °C)
- Construction monobloc extrêmement durable sans creux où risqueraient de s'accumuler eau et bactéries
- Encoche-butée intégrée pour empêcher les ustensiles de glisser dans le produit alimentaire
- Contenances clairement estampillées sur l'ustensile pour une identification facile



| N° ART. NOIR | N° ART. BLANC | DESCRIPTION | CONTENANCE: OZ (ML) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------------------------------------|---------------|-------------|---------------------|--------------------------|------------|
| USTENSILE SPOODLE® NYLON ROND | | | | | |
| 5283520 | — | Plein | 3 (88.7) | 12 $\frac{1}{8}$ (30.7) | 12 |
| 5283620 | — | Perforé | 3 (88.7) | 12 $\frac{1}{8}$ (30.7) | 12 |
| 5283720 | — | Plein | 4 (118.3) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.4) | 12 |
| 5283820 | — | Perforé | 4 (118.3) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.4) | 12 |
| 5283920 | — | Plein | 6 (177.4) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.9) | 12 |
| 5284020 | — | Perforé | 6 (177.4) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.9) | 12 |
| USTENSILE SPOODLE® NYLON OVALE | | | | | |
| 5292620 | — | Plein | 3 (88.7) | 12 $\frac{1}{8}$ (30.7) | 12 |
| 5292720 | — | Perforé | 3 (88.7) | 12 $\frac{1}{8}$ (30.7) | 12 |
| 5292820 | 5292815 | Plein | 4 (118.3) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.4) | 12 |
| 5292920 | 5292915 | Perforé | 4 (118.3) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.4) | 12 |
| 5293320 | — | Plein | 6 (177.4) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.9) | 12 |
| 5293420 | — | Perforé | 6 (177.4) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.9) | 12 |

Spoodle® avec poignée Grip 'N Serv®

- Les manches ont un code-couleur pour faciliter la sélection
- Tige et cuilleron inox
- La butée empêche la Spoodle® de glisser dans le bac lorsqu'elle n'est pas utilisée
- Manches en plastique résistant à 230 °F (110 °C)
- Les manches contiennent un matériau antimicrobien 100 % naturel



| N° ART. PLEIN | N° ART. PERFORÉ | COULEUR MANCHE | CONTENANCE: OZ (ML) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------------|-----------------|----------------|---------------------|--------------------------|------------|
| 61147 | 61145 | Noir | 1 (29.6) | 12 $\frac{1}{8}$ (31.6) | 12 |
| 62157 | 62155 | Bleu | 2 (59.1) | 12 $\frac{1}{2}$ (31.8) | 12 |
| 62167 | 62165 | Ivoire | 3 (88.7) | 13 $\frac{1}{8}$ (33.2) | 12 |
| 62172 | 62170 | Gris | 4 (118.3) | 13 $\frac{1}{2}$ (34.3) | 12 |
| 62177 | 62175 | Bleu vert | 6 (177.4) | 13 $\frac{3}{8}$ (35.1) | 12 |
| 62182 | 62180 | Orange | 8 (236.6) | 14 $\frac{1}{8}$ (35.9) | 12 |
| 61157 | 61155 | Noir | 2 (59.1) | 12 $\frac{1}{2}$ (31.8) | 12 |
| 61167 | 61165 | Noir | 3 (88.7) | 13 $\frac{1}{8}$ (33.2) | 12 |
| 61172 | 61170 | Noir | 4 (118.3) | 13 $\frac{1}{2}$ (34.3) | 12 |
| 61174 | — | Noir | 5 (148) | 13 $\frac{3}{8}$ (35.1) | 12 |
| 61177 | 61175 | Noir | 6 (177.4) | 13 $\frac{3}{8}$ (35.1) | 12 |
| 61182 | 61180 | Noir | 8 (236.6) | 14 $\frac{1}{8}$ (35.9) | 12 |

LOUCHES



Louches une pièce extra-robustes

- Construction monobloc pour un nettoyage facile
- Dimensions précises sur le cuilleron pour des doses homogènes
- Contenances clairement estampillées sur le produit pour une identification facile
- La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®
- Les manches contiennent un matériau antimicrobien 100 % naturel
- La couleur des manches Kool-Touch résiste à 225 °F (107,2 °C)
- Entièrement fonctionnelles jusqu'à 350 °F (176,6 °C)



Manches Kool-Touch®
à code couleur



Pour les outils permettant de mettre rapidement en place votre programme de contrôle des portions et d'améliorer votre résultat net, consultez VOLLRATH.com/portion.

| N° ART | COULEUR MANCHE | CAPACITY: OZ (ML) | CONTENANCE: OZ (ML) | LONGUEUR DU MANCHE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------------------------|----------------|-------------------|---------------------|-----------------------------|------------|
| MANCHES KOOL-TOUCH | | | | | |
| 4980120 | Noir | 1 (29.6) | 1¼ (4.4) | 9½ (25.1) | 12 |
| 4980230 | Bleu | 2 (59.1) | 2¾ (6) | 9½ (25.1) | 12 |
| 4980280* | Violet | 2 (59.1) | 2¾ (6) | 9½ (25.1) | 12 |
| 4980335 | Ivoire | 3 (88.7) | 2¾ (7.3) | 12½ (32.1) | 12 |
| 4980445 | Gris | 4 (118.3) | 3¾ (8.6) | 12½ (32.1) | 12 |
| 4980480* | Violet | 4 (118.3) | 3¾ (8.6) | 12½ (32.1) | 12 |
| 4980655 | Bleu vert | 6 (177.4) | 3½ (8.9) | 12½ (31.4) | 12 |
| 4980865 | Orange | 8 (236.6) | 4 (10.2) | 12½ (32.1) | 12 |

| N° ART. INOX | N° ART. NOIR | CONTENANCE: OZ (ML) | DIAMÈTRE DU CUILLERON: PO (CM) | LONGUEUR DU MANCHE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|--|--------------|---------------------|--------------------------------|-----------------------------|------------|
| MANCHES KOOL-TOUCH® INOX ET NOIRS | | | | | |
| 4987510 | 4987520 | ¾ (22.2) | 1¾ (3.4) | 9 (22.9) | 12 |
| 4980110 | 4980120 | 1 (29.6) | 1¾ (4.4) | 9½ (25.1) | 12 |
| 4981510 | 4981520 | 1½ (44.4) | 2¾ (6) | 9½ (25.1) | 12 |
| 4980210 | 4980220 | 2 (59.1) | 2¾ (6) | 9½ (25.1) | 12 |
| 4980310 | 4980320 | 3 (88.7) | 2¾ (7.3) | 12½ (32.1) | 12 |
| 4980410 | 4980420 | 4 (118.3) | 3¾ (8.6) | 12½ (32.1) | 12 |
| 4980510 | 4980520 | 5 (147.9) | 3¾ (8.6) | 12½ (31.8) | 12 |
| 4980610 | 4980620 | 6 (177.4) | 3½ (8.9) | 12½ (31.4) | 12 |
| 4980810 | 4980820 | 8 (236.6) | 4 (10.2) | 12½ (32.1) | 12 |
| 4981210 | 4981220 | 12 (354.9) | 4¾ (11.1) | 12½ (30.8) | 6 |
| 4982410 | 4982420 | 24 (709.8) | 6 (15.2) | 18½ (46) | 6 |
| 4987210 | 4987220 | 72 (2129.3) | 8½ (20.6) | 17 (43.2) | 3 |

| | | | | | |
|--|---------|-----------|---------------------------------------|----------|----|
| LOUCHES MONOBLOC ULTRA-SOLIDES À MANCHE COURT | | | | | |
| 4980010 | 4980020 | ½ (14.8) | 1¾ (4.4) | 6 (15.2) | 12 |
| 4970110 | 4970120 | 1 (29.5) | 1 ²⁷ / ₃₂ (4.7) | 6 (15.2) | 12 |
| 4971510 | 4971520 | 1½ (44.3) | 2 ²⁹ / ₆₄ (6.2) | 6 (15.2) | 12 |
| 4970210 | 4970220 | 2 (59.0) | 2 ¹⁵ / ₃₂ (6.3) | 6 (15.2) | 12 |
| 4970310 | 4970320 | 3 (88.5) | 2 ⁶¹ / ₆₄ (7.5) | 6 (15.2) | 12 |
| 4970410 | 4970420 | 4 (118.0) | 3 ²⁷ / ₆₄ (8.7) | 6 (15.2) | 12 |
| 4970510 | 4970520 | 5 (147.5) | 3 ¹⁹ / ₃₂ (8.7) | 6 (15.2) | 12 |
| 4970610 | 4970620 | 6 (177.0) | 3 ¹⁹ / ₃₂ (9.1) | 6 (15.2) | 12 |

*Violet pour une utilisation avec les aliments sans allergène

Louches à manche Kool-Touch®

- Contenances estampillées sur le manche
- Manches Kool-Touch® résistant à 180 °F (82 °C)
- Inox
- Les manches contiennent un matériau antimicrobien 100 % naturel



| N° ART. | COULEUR DU MANCHE | CONTENANCE: OZ (ML) | DIA. DU CUILLERON: PO (CM) | LONGUEUR DU MANCHE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---|-------------------|---------------------|--|---------------------------------------|------------|
| LOUCHES À CODE COULEUR KOOL-TOUCH® | | | | | |
| 58011 | Noir | 1 (29.6) | 1 ¹ / ₁₆ (4.6) | 10 (25.4) | 12 |
| 58022 | Noir | 2 (59.1) | 2 ¹ / ₄ (5.7) | 9 ⁷ / ₈ (25.1) | 12 |
| 58033 | Noir | 3 (88.7) | 2 ¹ / ₁₆ (6.8) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58044 | Noir | 4 (118.3) | 2 ⁷ / ₈ (7.3) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58055 | Noir | 6 (177.4) | 3 ³ / ₈ (9.1) | 12 ³ / ₈ (31.4) | 12 |
| 58066 | Noir | 8 (236.6) | 4 (10.2) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58322 | Bleu | 2 (59.1) | 2 ¹ / ₄ (5.7) | 9 ⁷ / ₈ (25.1) | 12 |
| 58333 | Ivoire | 3 (88.7) | 2 ¹ / ₁₆ (6.8) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58344 | Gris | 4 (118.3) | 2 ⁷ / ₈ (7.3) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58355 | Bleu vert | 6 (177.4) | 3 ³ / ₈ (9.1) | 12 ³ / ₈ (31.4) | 12 |
| 58366 | Orange | 8 (236.6) | 4 (10.2) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| LOUCHE OVALE À MANCHE KOOL-TOUCH® NOIR | | | | | |
| 56728 | Noir | 8 (236) | 4 ¹ / ₁₆ x 3 ¹ / ₄ x 1 ¹ / ₁₆ (11.9 x 8.3 x 4.6) | 12 ¹ / ₂ (31.8) | 12 |
| LOUCHES RONDES À MANCHE INOX | | | | | |
| 58000 | — | ½ (14.8) | 1 ¹ / ₁₆ (4.2) | 6 (15.2) | 12 |
| 58410 | — | 1 (29.6) | 1 ³ / ₁₆ (4.6) | 6 ⁷ / ₈ (17.5) | 12 |
| 58510 | — | 1 (29.6) | 1 ³ / ₁₆ (4.6) | 10 (25.4) | 12 |
| 58520 | — | 1½ (44.4) | 2 ³ / ₃₂ (5.3) | 9 ⁷ / ₈ (25.1) | 12 |
| 58620 | — | 2 (59.1) | 2 ¹ / ₄ (5.7) | 9 ⁷ / ₈ (25.1) | 12 |
| 58430 | — | 3 (88.7) | 2 ¹ / ₁₆ (6.8) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58440 | — | 4 (118.3) | 2 ⁷ / ₈ (7.3) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58450 | — | 5 (147.9) | 3 ³ / ₈ (8.1) | 12 ¹ / ₂ (31.8) | 12 |
| 58460 | — | 6 (177.4) | 3 ³ / ₈ (9.1) | 12 ³ / ₈ (31.4) | 12 |
| 58480 | — | 8 (236.6) | 4 (10.2) | 12 ⁵ / ₈ (32.1) | 12 |
| 58500 | — | 12 (354.9) | 4 ³ / ₈ (11.1) | 12 ⁵ / ₈ (30.8) | 6 |
| 58540 | — | 24 (709.8) | 6 (15.2) | 18 ⁵ / ₈ (46) | 6 |
| 58600 | — | 72 (2129.3) | 8 ³ / ₈ (20.6) | 17 (43.2) | 3 |

Louches monobloc Ergo Grip™ à manche Kool-Touch®

- Manche excentré pour une utilisation plus confortable
- Construction inox monobloc avec manche noir
- La butée du manche empêche la louche de glisser dans le récipient de service
- La longueur totale réduite facilite le service sous des pare-haleine bas
- La couleur des manches Kool-Touch résiste à 225 °F (107,2 °C)
- Entièrement fonctionnelles jusqu'à 350 °F (176,6 °C)



| N° ART. | CONTENANCE: OZ (ML) | DIAMÈTRE DU CUILLERON: PO (CM) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LONGUEUR: PO (CM)* | LOT CAISSE |
|---------|---------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|------------|
| 4980322 | 3 (88.7) | 2 ⁷ / ₈ (7.3) | 13 ³ / ₈ (33.3) | 10 ⁷ / ₈ (27.6) | 6 |
| 4980422 | 4 (118.3) | 3 ³ / ₈ (7.9) | 13 ³ / ₈ (33.3) | 10 ⁷ / ₈ (27.6) | 6 |
| 4980622 | 6 (177.4) | 3 ³ / ₈ (8.6) | 13 ³ / ₈ (33.6) | 10 ⁷ / ₈ (27.6) | 6 |
| 4980822 | 8 (236.6) | 4 ³ / ₈ (10.3) | 14 ¹ / ₄ (36.2) | 11 ¹ / ₂ (29.2) | 6 |

*Longueur du fond du cuilleron à la courbure du manche

Louches monobloc économiques

- Construction inox monobloc
- Contenance estampillée sur le manche



| N° ART. | CONTEN. OZ (ML) | DIAMÈTRE DU CUILLERON PO (CM) | LONGUEUR DU MANCHE PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|----------------------------------|-------------------------------|---------------|
| 46810 | ½ (14.8) | 1⅝ (4.9) | 11 (27.9) | 24 |
| 46819 | ¾ (22) | 1⅝ (4.9) | 11 (27.9) | 24 |
| 46811 | 1 (29.6) | 1⅝ (4.9) | 11 (27.9) | 24 |
| 46812 | 2 (59.1) | 2⅞ (6.4) | 11 (27.9) | 24 |
| 46813 | 3 (88.7) | 2⅞ (7.1) | 11 (27.9) | 24 |
| 46814 | 4 (118.3) | 3⅞ (7.9) | 12½ (31.8) | 12 |
| 46816 | 6 (177.4) | 3⅞ (8.6) | 12½ (31.8) | 12 |
| 46818 | 8 (236.6) | 4⅞ (10.3) | 12½ (31.8) | 12 |
| 46822 | 12 (354.9) | 4⅞ (11.9) | 13 (33) | 12 |

Louches deux pièces économiques

- Inox
- Contenance indiquée pour un meilleur dosage



| N° ART. | CONTENANCE OZ (ML) | DIAMÈTRE DU CUILLERON PO (CM) | LONGUEUR DU MANCHE PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------|---------------|
| 46900 | ½ (14.8) | 1¾ (4.4) | 10⅞ (27.6) | 24 |
| 46901 | 1 (29.6) | 1⅞ (4.8) | 10⅞ (27.6) | 24 |
| 46915 | 1½ (44.4) | 2⅞ (6.1) | 8⅞ (21.3) | 12 |
| 46902 | 2 (59.1) | 2⅞ (6.5) | 11¼ (28.6) | 24 |
| 46903 | 3 (88.7) | 3 (7.6) | 11½ (29.2) | 24 |
| 46904 | 4 (118.3) | 3¼ (8.2) | 12½ (31.8) | 12 |
| 46906 | 6 (177.4) | 3½ (8.9) | 12½ (31.8) | 12 |
| 46908 | 8 (236.6) | 4 (10.2) | 12¾ (32.4) | 12 |
| 46912 | 12 (354.9) | 4⅞ (11.6) | 15½ (39.4) | 12 |
| 46924 | 24 (709.8) | 6 (15.3) | 14 (35.6) | 10 |
| 46932 | 32 (946.4) | 6⅞ (16.8) | 15¾ (40) | 10 |

Louche en bicolite

- Plastique transparent résistant à 180 °F (82 °C)



| N° ART. | CONTENANCE OZ (ML) | DIAMÈTRE DU CUILLERON PO (CM) | LONGUEUR TOTALE PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------|-------------------------------------|-------------------------------|---------------|
| 52908 | ½ (14.8) | 1⅞ (4.1) | 6⅞ (16.5) | 72 |

Plongeur à manche à crochet une pinte

- Graduations claires à l'intérieur et à l'extérieur
- Le manche à crochet soudé empêche le plongeur de glisser dans le récipient



| N° ART. | CONTENANCE QT (L) | LONGUEUR TOTALE PO (CM) | LONGUEUR DU MANCHE PO (CM) | HAUTEUR DU CUILLERON PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------|-------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|---------------|
| 58700 | 1 (0.9) | 15 (38.1) | 12 (30.5) | 3½ (8.9) | 6 |

Plongeurs et louches de transfert de professionnel

- Aluminium 3004 ne risquant pas d'être cabossé
- Construction sans joint
- Poignées soudées



| N° ART. | CONTENANCE: OZ (ML) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------|--------------------------|---------------|
| 5330 | 30 (0.9) | 11½ (29.2) | 3 |
| 4752 | 64 (1.9) | 12¾ (32.4) | 3 |
| 5332 | 64 (1.9) | 13⅞ (34.3) | 3 |

CUILLÈRES À SERVIR

LA PORTION PARFAITE À CHAQUE FOIS



Cuillères de service monobloc actionnées par le pouce

- Portions précises
- Passent au lave-vaisselle
- Déconseillées pour la glace, les surgelés ou d'autres produits alimentaires durs
- Les manches contiennent un matériau antimicrobien 100 % naturel
- La taille de la cuillère à servir dénote le nombre de portions par pinte (un litre environ)



| N° ART. | COULEUR MANCHE | TAILLE | CONTENANCE: OZ (ML) | DIA. DU CUILLERON: PO (CM) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------|--------|---------------------|----------------------------|--------------------------|------------|
| 47139 | Blanc | 6 | 5½ (157.7) | 3½ (7.9) | 9½ (25) | 12 |
| 47140 | Gris | 8 | 4 (118.3) | 2½ (7.1) | 9½ (24.3) | 12 |
| 47141 | Ivoire | 10 | 3¼ (96.1) | 2½ (6.7) | 9½ (23.8) | 12 |
| 47142 | Vert | 12 | 2¾ (78.9) | 2½ (6.2) | 9½ (23.3) | 12 |
| 47143 | Bleu | 16 | 2 (59.1) | 2½ (5.6) | 8½ (22.8) | 12 |
| 47144 | Jaune | 20 | 1½ (48.1) | 2 (5.2) | 8¾ (22.3) | 12 |
| 47145 | Rouge | 24 | 1¼ (39.4) | 1½ (4.8) | 8½ (22) | 12 |
| 47146 | Noir | 30 | 1 (29.6) | 1¼ (4.4) | 8½ (21.6) | 12 |
| 47147 | Orchidée | 40 | ¾ (22.2) | 1 (4) | 8½ (21.1) | 12 |

consultez **VOLLRATH.COM**

Pour assurer une bonne nutrition et maîtriser les coûts alimentaires, il faut pouvoir contrôler continuellement et avec précision les portions. La difficulté, c'est de s'assurer que votre personnel de cuisine et vos serveurs utilisent la bonne taille d'ustensile. Vollrath simplifie le dosage avec un système complet d'ustensiles de service à code couleur pour un choix rapide et aisé. Votre menu demande 2 oz (56 g) de légumes ? Indiquez à votre personnel d'utiliser la Spoodle® bleue. Vous servez 4 oz (113 g) de farce ? Utilisez la cuillère à servir grise. Rien de plus simple ! Plus besoin de fouiller dans le tiroir parmi des ustensiles qui se ressemblent tous en essayant de lire les estampilles indiquant les contenances.

| COULEUR | CONTENANCE (ONCES) | CONTENANCE (TASSES) | PORTIONS APPROX. PAR PINT | CUILLÈRE À SERVIR | SPOODLE® RONDE Monobloc pleine/perf. Deux pièces pleine/perf. | SPOODLE® OVALE Monobloc pleine/perf. | LOUCHE Monobloc Deux pièces |
|-----------|--------------------|---------------------|---------------------------|-------------------|---|---|-----------------------------------|
| Orchidée | ¾ | ¾ | 40 | 47147 | | | |
| Noir | 1 | ½ | 30 | 47146 | 6433120 / 6432120 61147 / 61145 | 6412120 / 6422120 | 4980120 58011 |
| Rouge | 1¼ | ¼ | 24 | 47145 | | | 4980230 58322 |
| Jaune | 1½ | ⅓ | 20 | 47144 | | | |
| Bleu | 2 | ¼ | 16 | 47143 | 6433230 / 6432230 62157 / 62155 | 6412230 / 6422230 | 4980335 58333 |
| Vert | 2¾ | ⅓ | 12 | 47142 | | | |
| Ivoire | 3 | ¾ | 10 | 47141 | 6433335 / 6432335 62167 / 62165 | 6412335 / 6422335 | 4980445 58344 |
| Gris | 4 | ½ | 8 | 47140 | 6433445 / 6432445 62172 / 62170 | 6412445 / 6422445 | |
| Blanc | 5½ | ⅓ | 6 | 47139 | | | |
| Bleu vert | 6 | ¾ | 5 | | 6433655 / 6432655 62177 / 62175 | 6412655 / 6422655 | 4980655 58355 |
| Orange | 8 | 1 | 4 | | 6433865 / 6432865 62182 / 62180 | 6412865 / 6422865 | 4980865 58366 |

Cuillères de service à presser

- Les manches de longueur standard et extra-longs sont compatibles avec toutes les profondeurs de bac de table à vapeur
- La construction à deux pièces évite la perte de pièces
- Dosage parfait dans 17 capacités
- Manche universel aussi confortable pour les droitiers que les gauchers
- Déconseillées pour la glace, les surgelés ou d'autres produits alimentaires durs



| N° ART. LONGUEUR STANDARD | N° ART. EXTRA-LONG | COULEUR MANCHE | TAILLE | CONTENANCE OZ (ML) | DIAMÈTRE DU CUILLERON PO (CM) | LONGUEUR TOTALE STANDARD: PO (CM) | LONGUEUR TOTALE EXTRA-LONGUE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------------------------------|-----------------------|-------------------|--------|-----------------------|-------------------------------------|---|---|---------------|
| 47388 | — | Orange | 4 | 8 (236.6) | 3 3/8 (9.2) | 10 1/8 (25.6) | — | 12 |
| 47389 | — | Bleu vert | 5 | 6 (177.4) | 3 3/8 (8.6) | 9 3/4 (24.8) | — | 12 |
| 47390 | 47370 | Blanc | 6 | 4.7 (139) | 3 (7.6) | 9 3/8 (24.4) | 10 1/8 (27.6) | 12 |
| 47391 | 47371 | Gris | 8 | 3.7 (109.5) | 2 1/2 (7.3) | 9 1/4 (23.8) | 10 1/8 (27) | 12 |
| 47392 | 47372 | Ivoire | 10 | 3.2 (96) | 2 3/4 (7) | 9 1/4 (23.8) | 10 1/8 (26.7) | 12 |
| 47393 | 47373 | Vert | 12 | 2.8 (83.6) | 2 1/2 (6.4) | 9 3/8 (23.2) | 10 1/8 (26.4) | 12 |
| 47394 | — | Bleu ciel | 14 | 2.4 (71.4) | 2 3/8 (6) | 9 (22.9) | — | 12 |
| 47395 | 47374 | Bleu roi | 16 | 2 (59.5) | 2 1/4 (5.7) | 8 3/8 (22.5) | 10 (25.5) | 12 |
| 47396 | 47375 | Jaune | 20 | 1.8 (53.4) | 2 1/4 (5.7) | 8 3/8 (22.2) | 10 (25.5) | 12 |
| 47397 | 47376 | Rouge | 24 | 1.52 (45) | 2 (5.1) | 8 1/2 (21.6) | 9 3/8 (25.1) | 12 |
| 47398 | 47377 | Noir | 30 | 1.13 (33.3) | 1 3/8 (4.8) | 8 1/4 (20.8) | 9 3/8 (24.4) | 12 |
| 47399 | — | Champignon | 36 | .94 (27.8) | 1 3/4 (4.4) | 8 1/4 (20.8) | — | 12 |
| 47400 | 47378 | Orchidée | 40 | .72 (21.2) | 1 3/8 (4.1) | 7 3/8 (20.1) | 9 3/8 (23.5) | 12 |
| 47401 | — | Terre cuite | 50 | .65 (19.2) | 1 1/2 (3.8) | 7 3/8 (20.1) | — | 12 |
| 47402 | 47379 | Rose | 60 | .54 (15.9) | 1 3/8 (3.5) | 7 3/8 (19.7) | 9 3/8 (23.2) | 12 |
| 47403 | — | Prune | 70 | .47 (13.8) | 1 1/4 (3.2) | 7 3/8 (19.7) | — | 12 |
| 47404 | — | Orange | 100 | .33 (9.6) | 1 1/8 (2.9) | 7 1/2 (19.1) | — | 12 |



Cuillères de service inox

- Construction inox
- Pour gauchers ou droitiers
- Déconseillées pour la glace, les surgelés ou d'autres produits alimentaires durs



| N° ART. | TAILLE | CONTENANCE: OZ (ML) | CUILLERON (LONGUEUR X LARGEUR): PO (CM) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------------------------------------|--------|------------------------|--|-----------------------------|------------|
| CUILLÈRES DE SERVICE À PRESSER RONDES | | | | | |
| T7206 | 6 | 5½ (157.6) | 3½ (7.9) dia. | 9½ (23.2) | 12 |
| 47150 | 8 | 4 (118.3) | 2¾ (6.7) dia. | 9½ (23.2) | 12 |
| 47151 | 10 | 3½ (92.4) | 2¾ (6.5) dia. | 8½ (22.5) | 12 |
| 47152 | 12 | 2¾ (81.3) | 2¾ (6.2) dia. | 8½ (22.5) | 12 |
| 47153 | 16 | 2 (59.1) | 2¾ (5.6) dia. | 8½ (21.6) | 12 |
| 47154 | 20 | 1½ (44.4) | 2¾ (5.2) dia. | 8½ (21.6) | 12 |
| 47155 | 24 | 1¾ (40.7) | 1½ (4.9) dia. | 8¼ (21) | 12 |
| 47156 | 30 | 1¼ (37) | 1½ (4.8) dia. | 8¼ (21) | 12 |
| 47157 | 40 | ¾ (25.9) | 1½ (4.1) dia. | 8 (20.3) | 12 |
| 47158 | 50 | ¾ (18.5) | 1½ (3.8) dia. | 7½ (20) | 12 |
| 47159 | 60 | ¾ (16.6) | 1½ (3.3) dia. | 7¾ (19.7) | 12 |
| 47160 | 70 | ½ (14.3) | 1½ (3.5) dia. | 7¾ (19.7) | 12 |
| 47161 | 100 | ¾ (11.1) | 1½ (2.9) dia. | 7½ (19.1) | 12 |
| CUILLÈRES DE SERVICE À PRESSER OVALES | | | | | |
| 47169 | 14 | 2½ (68) | 2¾ x 2½ (7 x 5.5) | 10¼ (26) | 10 |
| 47170 | 20 | 1½ (46) | 2½ x 1½ (6.3 x 4.8) | 10 (25.4) | 10 |
| 47171 | 24 | 1½ (38) | 2½ x 1½ (5.8 x 4.6) | 9¾ (24.8) | 10 |
| 47172 | 30 | 1½ (28) | 2½ x 1½ (5.3 x 4.1) | 9½ (24.5) | 10 |
| 47200 | 40 | ¾ (22.2) | 2 x 1½ (5 x 3.6) | 9½ (24.1) | 10 |

ULTRA-ROBUSTE

SOLIDITÉ, CONFORT,
ET DESIGN INÉGALÉS



Cuillères à arroser inox à manche Ergo Grip™

- Construction monobloc inox extrêmement durable, sans creux où risqueraient de s'accumuler eau et bactéries
- Manche nylon breveté résistant aux hautes températures — jusqu'à 450 °F (232 °C)
- Encoche-butée intégrée pour empêcher la cuillère de glisser dans le produit
- La cuillère à trois côtés a un bord de coupe droit pour faciliter le service de produits solide, collants ou contenant du fromage fondu
- Les manches contiennent un matériau antimicrobien 100 % naturel



Pour en savoir plus sur Jacob's Pride® et les outils pour mettre rapidement en route votre programme de contrôle des portions, consultez VOLLRATH.com/jp.

| DESCRIPTION | N° ART. NOIR | N° ART. BLANC | N° ART. BLEU | N° ART. ROUGE | N° ART. JAUNE | N° ART. VERT | N° ART. VIOLET | LONGUEUR TOTALE PO (CM) | LOT CAISSE |
|-----------------------|--------------|---------------|--------------|---------------|---------------|--------------|----------------|---------------------------------------|------------|
| Pleine | 64130 | 6414015 | 6414030 | 6414040 | 6414050 | 6414070 | 6414080* | 13 ³ / ₈ (35.1) | 12 |
| Perforée | 64132 | 6414215 | 6414230 | 6414240 | 6414250 | 6414270 | 6414280* | 13 ³ / ₈ (35.1) | 12 |
| Ajourée | 64134 | — | — | — | — | — | — | 13 ³ / ₈ (35.1) | 12 |
| Plein à trois bords | 64136 | — | — | — | — | — | — | 13 ³ / ₈ (33.8) | 12 |
| Perforé à trois bords | 64138 | — | — | — | — | — | — | 13 ³ / ₈ (33.8) | 12 |

*Violet pour une utilisation avec les aliments sans allergène

Cuillères à arroser inox

- Construction inox monobloc
- Manche breveté de conception retournée unique pour une solidité et un confort maximum



| N° ART. PLEINE | N° ART. PERFORÉE | N° ART. AJOURÉE | LONGUEUR PO (CM) | LOT/CAISSE |
|----------------|------------------|-----------------|---------------------------------------|------------|
| 64400 | 64401 | 64402 | 11 ³ / ₄ (29.8) | 12 |
| 64403 | 64404 | 64405 | 13 ³ / ₄ (33.7) | 12 |
| 64406 | 64407 | 64408 | 15 ¹ / ₂ (39.4) | 12 |



Pour en savoir plus sur les caractéristiques techniques des produits, des outils pour mettre plus vite en place votre programme de contrôle des portions et des vidéos sur les produits antimicrobiens, NSF et HACCP, consultez VOLLRATH.com.

Cuillères à arroser en inox standard



- Inox 18-gauge
- Poignées Grip 'N Serv®
- Manches résistants à 230 °F (110 °C)
- Marque du pouce pour une utilisation confortable et pour empêcher la cuillère de glisser dans le récipient
- Les cuillères à trois côtés ont un bord de coupe plat



| N° ART. PLEINE | N° ART. PERFORÉE | N° ART. AJOURÉE | LONGUEUR TOTALE PO (CM) | LOT CAISSE |
|------------------------------|-----------------------|-----------------|---------------------------------------|------------|
| AVEC POIGNÉES INOX | | | | |
| 46961 | 46962 | 46963 | 11 (27.9) | 12 |
| 46973 | 46975 | 46976 | 13 (33) | 12 |
| 46981 | 46983 | 46985 | 15 (38.1) | 12 |
| 46990 | — | — | 18 (45.7) | 12 |
| 46995 | — | — | 21 (53.3) | 12 |
| AVEC POIGNÉES GRIP 'N SERVE® | | | | |
| 46945* | Pleine | | 14 (35.6) | 12 |
| 46946* | Perforée | | 14 (35.6) | 12 |
| 46947* | Ajourée | | 14 (35.6) | 12 |
| 46948* | Plein à trois bords | | 13 ³ / ₄ (34.9) | 12 |
| 46949* | Perforé à trois bords | | 13 ³ / ₄ (34.9) | 12 |

* non certifié NSF®

Cuillères nylon pour hautes températures

- Nylon hautes températures — résiste à 475 °F (246 °C)
- Idéale pour les batteries de cuisine à revêtement anti-adhésif — ne raye et n'abîme pas les surfaces
- Construction monobloc extrêmement durable sans creux où risqueraient de s'accumuler eau et bactéries
- Contenances clairement estampillées sur l'ustensile pour une identification facile



| NOIR ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|-----------|-------------|--------------------------|------------|
| 5284220 | Pleine | 13¾ (33.7) | 12 |
| 5284320 | Ajourée | 13¾ (33.7) | 12 |

Cuillères de cuisine nylon

- Disponibles dans 5 couleurs pour une utilisation dans le cadre des programmes HACCP
- Nylon hautes températures — résiste à 400 °F (204 °C)
- Idéale pour les batteries de cuisine à revêtement anti-adhésif — ne raye et n'abîme pas les surfaces
- Construction monobloc extrêmement durable sans creux où risqueraient de s'accumuler eau et bactéries



Cuillère 8½" (21.6 cm) parfaite pour les petits bacs ou les bacs 1/9

| ARTÍCULO | COULEUR | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------|---------|--------------------------|------------|
| 4689760 | Beige | 8½ (21.6) | 12 |
| 4689815 | Blanc | 12 (30.5) | 12 |
| 4689830 | Bleu | 12 (30.5) | 12 |
| 4689840 | Rouge | 12 (30.5) | 12 |
| 4689850 | Jaune | 12 (30.5) | 12 |
| 4689860 | Beige | 12 (30.5) | 12 |
| 4689960 | Beige | 15 (38.1) | 12 |

Ustensiles à manche à crochet

- Manche long pour les grands récipients
- Construction inox monobloc



| N° ART. FOURCHETTE | N° ART. CUIILLÈRE PLEINE | N° ART. CUIILLÈRE AJOURÉE | LONGUEUR DU MANCHE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|--------------------|--------------------------|---------------------------|-----------------------------|------------|
| 60180 | — | — | 15 (38.1) | 12 |
| 60190 | 60170 | 60175* | 21 (53.3) | 12 |

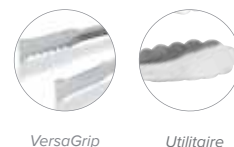
* 60175 non certifié NSF®

PINCES



Pinces monobloc

- Construction inox monobloc
- Leur conception originale sans ressort élimine l'incrustation des aliments, source d'accumulation bactérienne
- Idéales pour maximiser votre programme HACCP
- Le modèle utilitaire est concave aux extrémités et légèrement festonné – idéal pour quasiment toute zone de la cuisine
- La VersaGrip® a des extrémités aplaties et des dents agrippantes – parfaite pour les grils
- La pince inox ultra-robuste est de conception originale sans ressort qui élimine les pièges à aliments où prolifèrent les bactéries
- Les manches plastifiés contiennent un matériau antimicrobien 100 % naturel
- Les manches Kool-Touch® contiennent un matériau antimicrobien 100 % naturel
- La couleur des manches Kool-Touch résiste à 225 °F (107.2 °C)
- Entièrement fonctionnelles jusqu'à 350 °F (176.6 °C)



VersaGrip

Utilitaire



Que signifie « antimicrobien » ?

Consultez VOLLRATH.com/nogermes pour en savoir plus.



| N° ART. UTILITAIRE | N° ART. VERSAGRIP | COULEUR DU MANCHE | LONGUEUR TOTALE PO (CM) | LOT CAISSE |
|---|-------------------|-------------------|-------------------------|------------|
| PINCE À MANCHE KOOL-TOUCH® MONOBLOC À CODE COULEUR | | | | |
| 4780610 | — | Blanc | 6 (15.2) | 12 |
| 4780620 | — | Noir | 6 (15.2) | 12 |
| 4780630 | — | Bleu | 6 (15.2) | 12 |
| 4780640 | — | Rouge | 6 (15.2) | 12 |
| 4780650 | — | Jaune | 6 (15.2) | 12 |
| 4780660 | — | Ivoire | 6 (15.2) | 12 |
| 4780670 | — | Vert | 6 (15.2) | 12 |
| 4780680* | — | Violet | 6 (15.2) | 12 |
| 4780920 | 4790920 | Noir | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781220 | 4791220 | Noir | 12 (30.5) | 12 |
| 4781620 | 4791620 | Noir | 16 (40.6) | 12 |
| 4780930 | 4790930 | Bleu | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781230 | 4791230 | Bleu | 12 (30.5) | 12 |
| 4781630 | 4791630 | Bleu | 16 (40.6) | 12 |
| 4780940 | 4790940 | Rouge | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781240 | 4791240 | Rouge | 12 (30.5) | 12 |
| 4781640 | 4791640 | Rouge | 16 (40.6) | 12 |
| 4780950 | 4790950 | Jaune | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781250 | 4791250 | Jaune | 12 (30.5) | 12 |
| 4781650 | 4791650 | Jaune | 16 (40.6) | 12 |
| 4780960 | 4790960 | Ivoire | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781260 | 4791260 | Ivoire | 12 (30.5) | 12 |
| 4781660 | 4791660 | Ivoire | 16 (40.6) | 12 |
| 4780970 | 4790970 | Vert | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781270 | 4791270 | Vert | 12 (30.5) | 12 |
| 4781670 | 4791670 | Vert | 16 (40.6) | 12 |
| 4780980* | — | Violet | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781280* | — | Violet | 12 (30.5) | 12 |
| 4781680* | — | Violet | 16 (40.6) | 12 |
| PINCES INOX MONOBLOC EXTRA-ROBUSTES | | | | |
| 4780610 | — | Inox | 6 (15.2) | 12 |
| 4780910 | 4790910 | Inox | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781210 | 4791210 | Inox | 12 (30.5) | 12 |
| 4781610 | 4791610 | Inox | 16 (40.6) | 12 |

*Violet pour une utilisation avec les aliments sans allergène

Pince monobloc à extrémité nylon pour haute température

- Le nylon réfractaire résiste à 450 °F (232 °C)
- L'extrémité en nylon ne raye ou n'abîme pas les surfaces anti-adhésives
- Corps en inox robuste
- Passent au lave-vaisselle
- La couleur des manches Kool-Touch résiste à 225 °F (107.2 °C)
- Entièrement fonctionnelles jusqu'à 350 °F (176.6 °C)



| N° ART. | COULEUR | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------------------|---------|--------------------------|------------|
| 4780912 | — | 9½ (24.1) | 12 |
| 4781212 | — | 12 (30.5) | 12 |
| 4781612 | — | 16 (40.6) | 12 |
| AVEC MANCHES REVÊTUS | | | |
| 4780922 | ■ | Noir 9½ (24.1) | 12 |
| 4781222 | ■ | Noir 12 (30.5) | 12 |
| 4781622 | ■ | Noir 16 (40.6) | 12 |
| 478091280* | ■ | Violet 9½ (24.1) | 12 |

*Violet pour une utilisation avec les aliments sans allergène

Assortiment de pinces utilitaires NSF® à code couleur

- Inclut 6 pinces à code couleur — une noire, une bleue, une rouge, une jaune, une beige et une verte



| N° ART. | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------|------------|
| 4780911 | 9½ (24.1) | 3 |

Pinces tout usage

- Construction inox monobloc
- Les manches Kool-Touch® contiennent un matériau antimicrobien 100 % naturel
- Les manches revêtus résistent à 225° F (107.2° C)
- Plenamente funcionales hasta 350 °F (176.6 °C)
- Pince ultra-robuste 20-gauge
- Passent au lave-vaisselle



| N° ART. | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------------------------------|--------------------------|------------|
| PINCES TOUT USAGE KOOL-TOUCH | | |
| 47326 | 6 (15.2) | 12 |
| 47329 | 9 (22.9) | 12 |
| 47322 | 12 (30.5) | 12 |
| PINCES TOUT USAGE EXTRA-ROBUSTES | | |
| 47046 | 6 (15.2) | 36 |
| 47049 | 9 (22.9) | 24 |
| 47042 | 12 (30.5) | 12 |
| PINCES TOUT USAGE ÉCONOMIQUES | | |
| 47106 | 6 (15.2) | 60 |
| 47109 | 9 (22.9) | 48 |
| 47112 | 12 (30.5) | 12 |

Pince utilitaire

- Pince extra-robuste en inox 20-gauge, idéale pour une utilisation intensive
- La pince économique est en inox 24-gauge



| N° ART. ULTRA-ROBUSTE | N° ART. ÉCONOMIQUE | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------------|---------------|
| — | 47007 | 7 (17.8) | 12 |
| 47309 | 47110 | 9½ (24.1) | 12 |
| 47312 | 47113 | 12 (30.5) | 12 |
| 47316 | 47116 | 16 (40.6) | 12 |

Pince à pâtisserie douces

- La surface agrippante crantée originale tient fermement les aliments sans les abîmer
- Idéale pour le poulet, le poisson et les pâtisseries
- Inox 16-gauge ultra-brillant



| N° ART. | LONGUEUR TOTALE PO (CM) | SURFACE DE PRÉHENSION: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------------|-----------------------------------|---------------|
| 47107 | 9¼ (23.5) | 1½ x 2¾ (3.8 x 7) | 12 |

Pinces-ciseaux extra-robustes

- Métal chromé
- Extra-longues pour atteindre le fond de récipients profonds
- Les manches Kool-Touch® contiennent un matériau antimicrobien 100 % naturel



| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|-----------------------------|---------------|
| 47325 | Kool-Touch® manche | 15 (38.1) | 12 |

Pinces à spaghetti

- La conception monobloc sans ressort empêche l'incrustation des aliments ; passent au lave-vaisselle
- Inox extra-robuste ultra-brillant - élégant, durable et facile à nettoyer



| N° ART. | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------------|---------------|
| 47105 | 8 (20) | 12 |
| 46988 | 9 (22.9) | 12 |
| 46989 | 11½ (29.2) | 12 |

PELLES À CRÈME GLACÉE



Pelles à crème glacée

- Antigel encapsulé dans le manche pour un décollage facile du cuilleron
- Poignée ergonomique texturée brevetée conçue pour une prise sûre
- Trou de suspension pour faciliter le rangement
- Aluminium coulé durable
- Dimensions de cuilleron standard pour des portions régulières
- Capuchon de couleur au bout pour identifier facilement la taille/capacité
- Laver exclusivement à la main, consultez page 78



| N° ART. | COULEUR DE CAPUCHON | TAILLE | CONTENANCE: OZ (ML) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | LARGEUR DU CUILLERON: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------|--------|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------|
| 47274 | Marron | 10 | 4 (118.3) | 7 ⁵ / ₈ (19.4) | 1 ⁷ / ₈ (4.8) | 2 ¹ / ₈ (5.4) | 12 |
| 47275 | Bleu | 12 | 3 (88.7) | 7 ⁵ / ₈ (19.4) | 1 ⁷ / ₈ (4.8) | 2 ⁷ / ₁₆ (5.2) | 12 |
| 47276 | Vert | 16 | 2 ¹ / ₂ (73.9) | 7 ³ / ₄ (19.7) | 1 ⁷ / ₈ (4.8) | 1 ⁷ / ₈ (4.8) | 12 |
| 47277 | Or | 20 | 2 (59.1) | 7 ¹ / ₁₆ (18.9) | 1 ¹ / ₁₆ (4.3) | 1 ³ / ₄ (4.4) | 12 |
| 47278 | Gris | 24 | 1 ¹ / ₂ (44.4) | 7 ⁵ / ₈ (19.4) | 1 ⁷ / ₁₆ (3.7) | 1 ⁵ / ₈ (4.1) | 12 |
| 47279 | Rouge | 30 | 1 (29.6) | 7 ¹ / ₂ (19.1) | 1 ⁵ / ₁₆ (3.3) | 1 ⁷ / ₁₆ (3.7) | 12 |

Pelle à crème glacée

- Permet de racle les parois et aplanir la glace dans les bacs
- Idéale pour les boîtes à remplir manuellement et pour mélanger
- Long manche pour atteindre le fond des boîtes profondes
- Réduit le gaspillage en empêchant la formation de cristaux
- Pour gaucher ou droitier
- Antigel encapsulé dans le manche pour un décollage facile du produit
- Pelle en aluminium avec capuchon d'extrémité en polypropylène bleu



| N° ART. | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------------------|------------|
| 47270 | 10 ¹ / ₈ (25.8) | 12 |

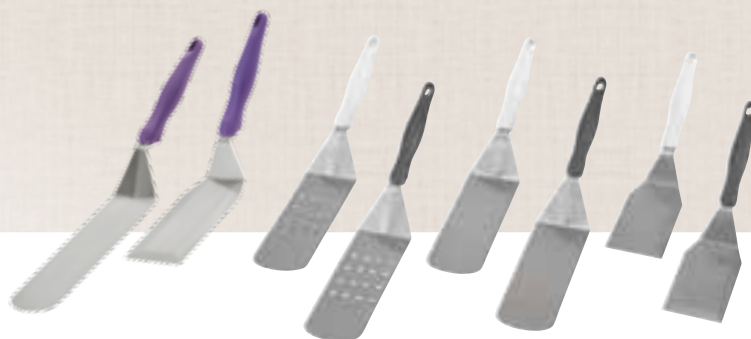
Pelle à crème glacée/utilitaire

- Inox
- Manche en plastique noir



| N° ART. | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------|------------|
| 47165 | 9 (22.9) | 12 |

PELLES



Pelles inox ultra-robustes à manche Ergo Grip™

- La manche ergonomique est confortable et réduit la fatigue de la main
- Manche nylon breveté résistant aux hautes températures — jusqu'à 450 °F (232 °C)
- Lame et tige inox ultra-épais — résistant à la corrosion



Pour en savoir plus sur la garantie à vie Jacob's Pride®, consultez VOLLRATH.com/jp.



LA POIGNÉE ERGONOMIQUE SE REDRESSE AUTOMATIQUEMENT POUR PROTÉGER LES MAINS, LES USTENSILES ET LA PLAQUE DE CUISSON !

| N° ART. BLANC | N° ART. NOIR | N° ART. VIOLET | LAME | DIMEN. LAME (LO X LA): PO (CM) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------------|--------------|----------------|-------------------|--------------------------------|--------------------------|------------|
| 4808715 | 4808720 | 4808780* | Pleine, biseautée | 6 x 3 (15.2 x 7.6) | 13½ (34.3) | 12 |
| 4808815 | 4808820 | 4808880* | Pleine | 8¼ x 2½ (21 x 7.3) | 16½ (41.9) | 12 |
| 4808915 | 4808920 | — | Perforée | 8¼ x 2½ (21 x 7.3) | 16½ (41.9) | 12 |

*Violet pour une utilisation avec les aliments sans allergène

Pelle nylon à fentes pour hautes températures

- Idéale pour les batteries de cuisine à revêtement anti-adhésif — ne raye et n'abîme pas les surfaces
- Nylon haute température — résistant jusqu'à 475 °F (246 °C)
- Construction monobloc avec encoche-butée intégrée



| N° ART. | DIMENSIONS LAME (LO X LA): PO (CM) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|------------------------------------|--------------------------|------------|
| 5284120 | 4¼ x 3¼ (10.8 x 7.3) | 13½ (34.3) | 12 |

Pelle à petite lame avec manche Grip 'N Serv®

- La lame flexible est en inox 24-gauge
- Idéale pour les tourtes, les lasagnes ou d'autres aliments délicats
- Le manche noir Grip 'N Serv® résiste à 230 °F (110 °C) et il est doté d'une protection antimicrobienne
- Le manche contient un matériau antimicrobien 100 % naturel



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA): PO (CM) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------|-------------------------------|--------------------------|------------|
| 48085 | Pelle à petite lame | 3¼ x 1½ (9.5 x 4.8) | 10½ (26.7) | 12 |

Pelles à hamburgers

- Inox
- Lame à finition satinée avec manche en bois fixé par un rivet



| N° ART. | LAME | DIMENSIONS LAME (LO X LA): PO (CM) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|------------------------------------|--------------------------|------------|
| 48080 | Pleine, biseautée | 4¾ x 3 (12.1 x 7.6) | 11 (27.9) | 12 |
| 48081 | Pleine | 7¾ x 3 (19.7 x 7.6) | 14 (35.6) | 12 |
| 48082 | Perforée | 7¾ x 3 (19.7 x 7.6) | 14 (35.6) | 12 |

Pelles à pancakes

- Lame flexible inox
- Construction soudée



| N° ART. | LAME | DIMENSIONS LAME (LO X LA): PO (CM) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------|------------------------------------|--------------------------|------------|
| 46933 | Pleine | 3½ x 6 (7.7 x 15.2) | 13¾ (34.9) | 12 |
| 46934 | Ajourée | 3½ x 6 (7.7 x 15.2) | 13¾ (34.9) | 12 |

Écumeurs monobloc extra-robustes

- Construction inox monobloc
- Lame ultra-brillante, manche satiné



| N° ART. | LONGUEUR DU MANCHE: PO (CM) | DIAMÈTRE DU MANCHE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------------|-----------------------------|------------|
| 46969 | 11¾ (29.8) | 4 (10.2) | 6 |
| 46970 | 12¾ (32.1) | 6 (15.3) | 6 |

Écumeurs-chinois à manche long extra-robustes

- Conception monobloc inox extra-robuste
- Manche extra-épais satiné avec nervures de renforcement au centre, gage de robustesse et de durabilité



| N° ART. | LONGUEUR DU MANCHE: PO (CM) | DIAMÈTRE DU MANCHE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------------|-----------------------------|------------|
| 47717 | 14 (35.6) | 6½ (16.5) | 12 |
| 47718 | 14 (35.6) | 8 (20.3) | 6 |
| 47719 | 17¾ (44.9) | 9¾ (24.5) | 6 |

Écumeurs deux pièces

- Inox
- Construction soudée



| N° ART. | LONGUEUR DU MANCHE: PO (CM) | DIAMÈTRE DU MANCHE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------------|-----------------------------|------------|
| 46972 | 11¾ (29.8) | 4½ (11.4) | 6 |
| 47175 | 12¾ (32.4) | 6¾ (16) | 6 |

SPATULES, SOFTSPOONS™ ET FOUETS



Spatule et ustensiles SoftSpoon™ hautes températures

- La lame flexible préformée des spatules hautes températures s'utilise avec toute forme de récipient
- La SoftSpoon™ hautes températures a une lame en forme de cuillère pour un prélèvement commode des aliments
- Idéals pour une utilisation avec les batteries de cuisine à revêtement anti-adhésif
- Manche en nylon et lame en silicone résistant à 500 °F (260 °C)
- Les renflements en caoutchouc de silicone moulé empêchent la lame de toucher le comptoir
- Passent au lave-vaisselle



SPATULE



SOFTSPOON™

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT/CAISSE |
|---------|--------------------------------|---------------------|------------|
| 52010 | Spatule hautes températures | 10 (25.4) | 6 |
| 52023 | Spatule hautes températures | 13½ (34.3) | 6 |
| 52026 | Spatule hautes températures | 16½ (41.9) | 6 |
| 58110 | SoftSpoon™ hautes températures | 10 (25.4) | 6 |
| 58123 | SoftSpoon™ hautes températures | 13½ (34.3) | 6 |
| 58126 | SoftSpoon™ hautes températures | 16½ (41.9) | 6 |

Spatule et ustensiles SoftSpoon™ en plastique

- La lame flexible préformée des spatules s'utilise avec toute forme de récipient
- La SoftSpoon™ a une lame en forme de cuillère pour un prélèvement commode des aliments
- La lame flexible garde sa forme jusqu'à 212 °F (100 °C)
- Passent au lave-vaisselle



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------------|---------------------|------------|
| 52009 | Spatule en plastique | 9½ (24.1) | 6 |
| 52013 | Spatule en plastique | 13½ (34.6) | 6 |
| 52016 | Spatule en plastique | 16½ (42.2) | 6 |
| 52109 | SoftSpoon™ en plastique | 9½ (24.1) | 6 |
| 52113 | SoftSpoon™ en plastique | 13½ (34.6) | 6 |
| 52116 | SoftSpoon™ en plastique | 16½ (42.2) | 6 |

Spatule inox

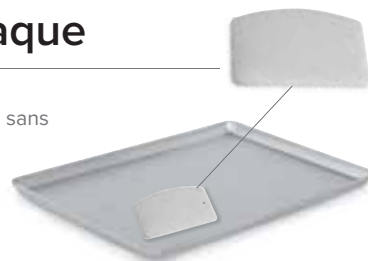
- Lame inox 18-gauge biseautée qui se glisse facilement sous les aliments
- Manche effilé pour une bonne préhension



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS LAME (LO X LA): PO (CM) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|------------------------------------|-----------------------------|------------|
| 46931 | Raclette avec manche en plastique noir | 4 7/16 x 3 3/8 (11.3 x 7.9) | 9 1/16 x 3 3/8 (24.6 x 7.9) | 12 |

Raclette à plaque

- Parfaite pour le nettoyage sans risque des plaques
- Polyéthylène rigide transparent



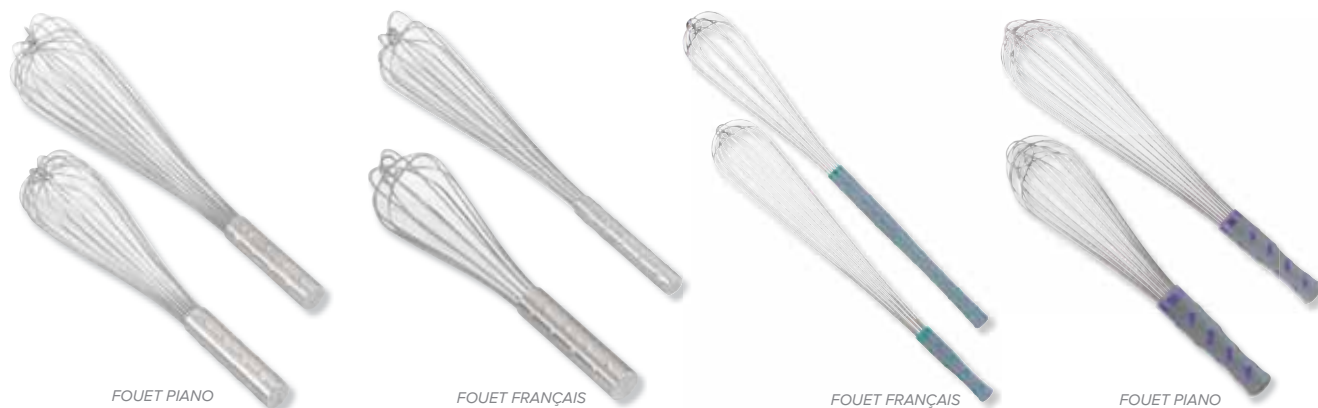
| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|----------------------------|------------|
| 1345 | Raclette à plaque | 3 3/8 x 5 3/8 (9.2 x 14.3) | 72 |

Fouets certifiés NSF®

- Le renfort central empêche le fouet de se déformer et de se tordre
- Les branches métalliques sont en inox pour résister à la corrosion et à la rouille
- Manche ergonomique monobloc avec petits renflements confortables pour une prise sûre
- Manche nylon résistant à 475 °F (246 °C)



Pour en savoir plus sur la garantie à vie Jacob's Pride®, consultez VOLLRATH.com/jp.



| N° ART. FRANÇAIS | N° ART. PIANO | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | COULEUR MANCHE: PO (CM) | LOT/CAISSE |
|---------------------------------|---------------|--------------------------|--------------------------|------------|
| FOUETS À MANCHE EN NYLON | | | | |
| 47090 | 47002 | 10 (25.4) | 4 $\frac{5}{16}$ (11.8) | 12 |
| 47091 | 47003 | 12 (30.5) | 4 $\frac{5}{16}$ (11.8) | 12 |
| 47092 | 47004 | 14 (35.6) | 4 $\frac{5}{16}$ (11.8) | 12 |
| 47093 | 47005* | 16 (40.6) | 5 $\frac{1}{16}$ (13.8)* | 12 |
| 47094 | 47006* | 18 (45.7) | 5 $\frac{1}{16}$ (13.8)* | 12 |
| 47095 | — | 20 (50.8) | 5 $\frac{1}{16}$ (13.8) | 12 |
| 47096 | — | 22 (55.9) | 5 $\frac{1}{16}$ (13.8) | 12 |
| 47097 | — | 24 (61) | 12 (30.5) | 12 |
| FOUETS À MANCHE EN INOX | | | | |
| 47280 | 47255 | 10 (25.4) | 4 $\frac{5}{16}$ (11.8) | 12 |
| 47281 | 47256 | 12 (30.5) | 4 $\frac{5}{16}$ (11.8) | 12 |
| 47282 | 47257 | 14 (35.6) | 4 $\frac{5}{16}$ (11.8) | 12 |
| 47283 | 47258 | 16 (40.6) | 5 $\frac{1}{16}$ (13.8) | 12 |
| 47284 | 47259 | 18 (45.7) | 5 $\frac{1}{16}$ (13.8) | 12 |
| 47285 | — | 20 (50.8) | 5 $\frac{1}{16}$ (13.8) | 12 |
| 47286 | — | 22 (55.9) | 6 $\frac{3}{16}$ (16) | 12 |
| 47287 | — | 24 (61) | 6 $\frac{3}{16}$ (16) | 12 |

*La longueur du manche des modèles 47005 et 47006 est de 4 $\frac{5}{16}$ " (11.8 cm)

PLANCHES À DÉCOUPER



Planches à découper à code couleur

- La surface non poreuse haute densité ne se tache pas et n'absorbe pas les jus
- Extrudé, et non pas injecté, pour mieux garder sa forme
- Le système de codes couleurs réduit le risque de transmission de maladies par les aliments résultant d'une contamination croisée et il est idéal pour maximiser le programme HACCP
- Support séparé disponible (52100)– construction soudée inox, peut contenir six planches de ¾" (1.9 cm) gauge



5200080

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMEN. (LA X LO X H): | LOT CAISSE |
|----------|-------------------------------------|---------------------------------|------------|
| 5200011* | – Assortiment de plusieurs couleurs | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 1 |
| 5200211* | – Assortiment de plusieurs couleurs | 15 x 20 x ½ (38.1 x 50.8 x 1.3) | 1 |
| 5200311* | – Assortiment de plusieurs couleurs | 18 x 24 x ½ (45.7 x 60.9 x 1.3) | 1 |
| 5200000 | Blanc | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 6 |
| 5200200 | Blanc | 15 x 20 x ½ (38.1 x 50.8 x 1.3) | 6 |
| 5200080 | Violet | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 6 |
| 5200300 | Blanc | 18 x 24 x ½ (45.7 x 60.9 x 1.3) | 6 |
| 5200030 | Bleu | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 6 |
| 5200230 | Bleu | 15 x 20 x ½ (38.1 x 50.8 x 1.3) | 6 |
| 5200330 | Bleu | 18 x 24 x ½ (45.7 x 60.9 x 1.3) | 6 |
| 5200040 | Rouge | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 6 |
| 5200240 | Rouge | 15 x 20 x ½ (38.1 x 50.8 x 1.3) | 6 |
| 5200340 | Rouge | 18 x 24 x ½ (45.7 x 60.9 x 1.3) | 6 |
| 5200050 | Jaune | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 6 |
| 5200250 | Jaune | 15 x 20 x ½ (38.1 x 50.8 x 1.3) | 6 |
| 5200350 | Jaune | 18 x 24 x ½ (45.7 x 60.9 x 1.3) | 6 |
| 5200060 | Beige | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 6 |
| 5200260 | Beige | 15 x 20 x ½ (38.1 x 50.8 x 1.3) | 6 |
| 5200360 | Beige | 18 x 24 x ½ (45.7 x 60.9 x 1.3) | 6 |
| 5200070 | Vert | 12 x 18 x ½ (30.5 x 45.7 x 1.3) | 6 |
| 5200270 | Vert | 15 x 20 x ½ (38.1 x 50.8 x 1.3) | 6 |
| 5200370 | Vert | 18 x 24 x ½ (45.7 x 60.9 x 1.3) | 6 |
| 52100** | – Casier pour planches à découper | 8 x 10 x 9 (20.3 x 25.4 x 7.8) | 1 |

*Inclut six planches — une de chaque couleur. **Non certifié NSF®

Les codes-couleurs sont une manière commode et facile de limiter le contact entre aliments et la contamination croisée. Idéals pour les programmes HACCP.

| | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| ROUGE : VIANDES CRUES | JAUNE : VOLAILLE CRUE | BEIGE : POISSON | VERT : FRUITS ET LÉGUMES | BLEU : ALIMENTS CUITS | BLANC : LAITAGES ET DIVERS | VIOLET : ALLERGÈNE |
|--------------------------|--------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|-------------------------------|-----------------------|

USTENSILES DE MESURE



Assortiment de cuillères à mesurer

- Inox
- Contenances clairement estampillées sur le produit en onces et en millilitres pour une identification facile
- L'ensemble est fixé par un anneau en inox



| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|--|---|------------|
| ASSORTIMENT SIX PIÈCES DE CUILLÈRES À MESURER OVALES | | |
| 46588 | Assortiment 6 pièces de cuillères à mesurer ovales, 1 Tbsp (15 ml), 2 tsp (10 ml), 1 tsp (5 ml), 1/2 tsp (2.5 ml), 1/4 tsp (1.25 ml), 1/8 tsp (.625 ml) | 12 |
| ASSORTIMENT QUATRE PIÈCES DE CUILLÈRES À MESURER RONDES ET CUILLÈRE À MESURER EN VRAC | | |
| 47118 | Assortiment 4 pièces de cuillères à mesurer rondes, 1 Tbsp (15 ml), 1 tsp (5 ml), 1/2 tsp (2.5 ml), 1/4 tsp (1.25 ml) | 12 |
| 46589 | Assortiment 4 pièces de cuillères à mesurer à parois droites, 1 Tbsp (15 ml), 2 Tbsp (30 ml), 2 tsp (10 ml), 1 tsp (5 ml) | 12 |
| 47120 | Paquet en vrac, 1/2 tsp (2.5 ml) | 100 |

Cuillères à mesurer à manche long

- Cuillères à manche long conçues pour les gros bœux à usage commercial
- Construction inox robuste sans soudures
- Contenances clairement estampillées pour une identification facile



| N° ART. | CONTENANCE: TSP/TBSP (ML) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---|--|--------------------------|-----------------|
| CUILLÈRES À MESURER À MANCHE LONG | | | |
| 47025 | ¼ tsp (1.25) | 15¼ (38.7) | 12 |
| 47026 | ½ tsp (2.5) | 15⅜ (39.1) | 12 |
| 47027 | 1 tsp (5) | 15⅝ (39.6) | 12 |
| 47028 | 1 Tbsp (15) | 16 (40.7) | 12 |
| 47029 | 2 Tbsp (30) | 16⅝ (41.5) | 12 |
| 47031 | Assortiment 5 pièces de cuillères à mesurer, une de chaque – 2 Tbsp (30 ml), 1 Tbsp (15 ml), 1 tsp (5 ml), ½ tsp (2.5 ml), ¼ tsp (1.25 ml) | | 12 assortiments |
| CUILLÈRES À MESURER RONDES EXTRA-ROBUSTES | | | |
| 47075 | 1 tsp (5ml) | 6 (15.2) | 24 |
| 47076 | 1 Tbsp (15ml) | 6½ (16.4) | 24 |
| 47077 | 2 Tbsp (30ml) | 6¾ (17.2) | 24 |
| 47078 | Assortiment 3 pièces de cuillères à mesurer, une de chaque – 2 Tbsp (30 ml), 1 Tbsp (15 ml), 1 tsp (5 ml) | | 12 assortiments |

Assortiment de louches à mesurer

- Les manches courts de 6" (15.2 cm) passent facilement dans les espaces restreints
- Forme de cuilleron idéale pour entrer par les petites ouvertures
- Contenances clairement estampillées sur le produit en onces et en millilitres pour une identification facile
- Le jeu de louches inclut cinq tailles fixées par un anneau inox pour un rangement pratique



| N° ART | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|--|---|------------|
| ASSORTIMENT CINQ PIÈCES DE CUILLÈRES À MESURER OVALES | | |
| 44572 | Assortiment 5 pièces de louches à mesurer, une de chaque — 1 Tbsp (15 ml), 1 tsp (5 ml), 1/2 tsp (2.5 ml), 1/4 tsp (1 ml), 1/8 tsp (0.5 ml) | 12 |

Pelles à mesurer ovales extra-robustes

- Pelles à main ovales idéales pour les pâtes à crêpes et les produits épais
- Construction monobloc en inox épais
- Contenances clairement estampillées pour une identification facile



47054 - ASSORTIMENT



| N° ART. | CONTENANCE: CUP (ML) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------|--------------------------|------------|
| 47055 | ½ cup (30) | 8¾ (22.1) | 12 |
| 47056 | ¼ cup (60) | 9½ (23.1) | 12 |
| 47057 | ⅓ cup (80) | 9¾ (24.7) | 12 |
| 47058 | ½ cup (120) | 10½ (25.5) | 12 |
| 47059 | 1 cup (240) | 11 (27.9) | 12 |

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|--|----------------|
| 47054 | Assortiment contenant une de chaque—½ tasse (30 ml), ¼ tasse (60 ml), and ⅓ tasse (120 ml) | 5 assortiments |

Assortiment quatre pièces de tasses à mesurer

- Inox
- Contenances estampillées à la fois en unités anglaises et métriques
- Le bec verseur intégré permet de verser sans salir
- Passent au lave-vaisselle



| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|---|-----------------|
| 47119 | Assortiment de 4 tasses à mesurer, une de chaque—1 tasse (240 ml), ½ tasse (120 ml), ⅓ tasse (80 ml), ¼ tasse (60 ml) | 12 assortiments |

Pelles et ramequins de transfert en inox

- Bol à bec verseur pour verser dans une direction précise — pas de coulures
- Les pelles de transfert ont des graduations pour des mesures faciles; les ramequins n'en ont pas
- La construction monobloc inox est durable et facile à nettoyer
- Idéals pour ingrédients secs et mouillés



| N° ART. | CONTENANCE: OZ (ML) | HAUTEUR BOL: PO (CM) | DIAMÈTRE DU BOL: PO (CM) | LONGUEUR MANCHE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------------------------------|---------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|------------|
| PELLES DE TRANSFERT INOX | | | | | |
| 46656 | 4 (118) | 1½ (3.7) | 3½ (7.9) | 1¾ (2.0) | 12 |
| 46657 | 8 (236) | 1⅞ (4.9) | 3⅞ (9.8) | 7/8 (2.2) | 12 |
| 46658 | 12 (354) | 2¾ (5.5) | 4⅞ (11.2) | ⅞ (2.4) | 12 |
| 46659 | 16 (473) | 2⅞ (6.1) | 4⅞ (12.3) | 1 (2.9) | 12 |
| RAMEQUINS INOX | | | | | |
| 46654 | 2 (59.1) | 1¼ (3.1) | 2⅞ (6.1) | 1¾ (2.0) | 12 |
| 46655 | 3 (88.7) | 1⅞ (3.5) | 2¾ (7.1) | 7/8 (2.2) | 12 |
| 46661 | 4 (118.0) | 1½ (3.7) | 3 (7.6) | 1¾ (2.0) | 12 |

Tasse quatre pintes

- Inox 300 extra-robuste
- Graduations en pintes
- Poignée tubulaire confortable
- Le bord évasé facilite le service



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (DIA. X H): PO (CM) | LOT CAISS |
|---------|--------------------|--------------------------------|-----------|
| 79540 | 4 (3.8) | 7¼ x 6⅞ (18.4 x 15.6) | 4 |

Tasse à mesurer Safety Mate® et entonnoir

- Trou de suspension pour faciliter le rangement
- Repères des onces à l'intérieur
- Polyéthylène haute densité
- Passent au lave-vaisselle
- L'entonnoir se visse sur les flacons souples à ouverture large Traex® pour faciliter leur remplissage.



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | CONTENANCE: OZ (ML) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------|-----------------------|---------------------|------------|
| 4903-13 | Tasse à mesurer | 4½ x 4½ (11.4 x 11.4) | 16 (473.2) | 6 |
| 4904-13 | Entonnoir | 4½ x 4½ (11.4 x 11.4) | 16 (473.2) | 6 |

Mesures graduées inox

- Inox série 300 calibre 18
- Graduations intérieures faciles à lire (onces et centimètres-cubes)
- Le bec verseur et l'anse confortablement soudée facilitent l'utilisation
- Rebord biseauté



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | CONTENANCE: OZ (ML) | HAUTEUR: PO (CM) | DIA. SUP.: PO (CM) | LONGUEUR DU MANCHE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|---------------------|------------------|--------------------|-----------------------------|------------|
| 95160 | ½ (0.5) | 16 (473.2) | 4⅝ (11.7) | 3¼ (9.5) | 3⅝ (9) | 6 |
| 95320 | 1 (0.9) | 32 (946.4) | 5¼ (13.3) | 4⅝ (11.6) | 3⅝ (9) | 6 |
| 95640 | 2 (1.9) | 64 (1892.7) | 6¾ (17.1) | 5⅝ (14) | 4⅝ (10.9) | 6 |

Mesures en aluminium

- Aluminium 3004 résistant aux chocs
- Rebord spécial pour éviter les salissures
- Chaque barre bosselée signale ¼ à mesurer
- Poignées soudées



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|-------------------------|-------|------------|
| 5350* | ¼ (0.24) | 3 (7.6) | 18 | 6 |
| 68297* | ½ (0.5) | 4⅝ (10.6) | 18 | 6 |
| 68296 | 1 (0.9) | 5⅝ (14) | 18 | 6 |
| 68351 | 2 (1.9) | 7⅝ (18) | 17 | 6 |
| 68352 | 4 (3.8) | 9¼ (23.5) | 16 | 6 |

*Non certifié NSF®

Pelles

- Pelle à main inox ultra-brillante à l'intérieur, satinée à l'extérieur
- Les pelles en aluminium coulé ont une construction monobloc à poignée arrondie, prise ergonomique et capacité estampillée sur la poignée



| N° ART. | CONTENANCE: OZ (ML) | TAILLE DU CUILLERON: PO (CM) | LONGUEUR DU MANCHE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---|---------------------|------------------------------|-----------------------------|------------|
| PELLE À MAIN EN ACIER INOXYDABLE | | | | |
| 92110 | 52 (1537.8) | 7⅞ x 5¼ (20 x 13.3) | 4 (10.2) | 6 |
| PELLES À MAIN EN ALUMINIUM COULÉ | | | | |
| 46890 | 5 (147.9) | 4¾ x 2⅝ (12.1 x 6) | — | 24 |
| 46891 | 12 (354.9) | 6¼ x 3⅝ (15.9 x 7.9) | — | 24 |
| 5280 | 18 (532.2) | 5½ x 3 (14 x 7.6) | — | 6 |
| 46892 | 24 (681.9) | 8 x 4 (20.3 x 10.2) | — | 24 |
| 46893 | 38 (1079.6) | 9 x 4¾ (22.9 x 12.1) | — | 24 |
| 46894 | 58 (1647.9) | 10½ x 5½ (26.7 x 14) | — | 20 |
| 46895 | 85 (2415.1) | 12 x 6¼ (30.5 x 15.9) | — | 20 |

BOLS MÉLANGEURS

Chariots pour bol



- Construction inox ultra-épaisse tubulaire entièrement soudée
- Aucun montage requis
- Roulettes pivotantes de 4" (10 cm) de diamètre avec 2 roulettes bloquantes sur 79302 et 79301 ; 4 roulettes bloquantes sur 79818

79302 : SUPPORT DE SALADIER 30 QT (28.4 L) MOBILE À COULISSES À PLATEAUX

- Contient jusqu'à quatre tôles taille 1/1
- Largeur horizontale entre les montants : 4 $\frac{1}{16}$ " (12 cm)
- Distance verticale entre les montants : 4 $\frac{1}{16}$ " (12 cm)



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|---|------------|
| 79301 | Chariot avec un bol 30 qt (28.4 l) 79300 | 22 $\frac{3}{8}$ x 22 x 32 $\frac{1}{4}$ (56.8 x 55.9 x 81.9) | 1 |
| 79001 | Chariot 30 qt (28.4 l) ouvert seul | — | 1 |
| 79300 | Bol 30 qt (28.4 l) seul | 21 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{7}{8}$ (54.9 x 20) (dia x h) | 1 |
| 79302 | Chariot avec un bol 30 qt (28.4 l) 79300 | 22 $\frac{3}{8}$ x 22 x 32 $\frac{1}{4}$ (56.8 x 55.9 x 81.9) | 1 |
| 79002 | Chariot 30 qt (28.4 l) à glissières à plateau seul | — | 1 |
| 79300 | Bol 30 qt (28.4 l) seul | 21 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{7}{8}$ (54.9 x 20) (dia x h) | 1 |
| 79818 | Chariot avec un bol 79800 de 80 qt (75.7 l) | 30 $\frac{3}{8}$ x 32 $\frac{3}{8}$ x 32 $\frac{1}{2}$ (76.5 x 82.2 x 82.6) | 1 |
| 79018 | Chariot 80 qt (75.7 l) seul | — | 1 |
| 79800* | Bol 80 qt (75.7 l) seul | 30 $\frac{3}{8}$ x 11 $\frac{1}{2}$ (77.8 x 29.2) (dia x h) | 1 |

* Fond arrondi

Bols mélangeurs inox extra-robustes



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|-----------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|------------|
| 68750 | $\frac{1}{2}$ (0.5) | 5 $\frac{1}{4}$ (13.3) | 2 (5.1) | 12 |
| 69006 | $\frac{3}{4}$ (0.7) | 6 $\frac{1}{4}$ (15.9) | 2 $\frac{3}{8}$ (6) | 6 |
| 69014 | 1 $\frac{1}{2}$ (1.4) | 7 $\frac{3}{4}$ (19.7) | 3 (7.6) | 6 |
| 69030 | 3 (2.8) | 9 $\frac{3}{8}$ (23.8) | 4 (10.2) | 6 |
| 69040 | 4 (3.8) | 10 $\frac{3}{8}$ (26.4) | 4 $\frac{1}{4}$ (10.8) | 6 |
| 69050 | 5 (4.7) | 11 $\frac{1}{4}$ (29.8) | 4 $\frac{1}{2}$ (11.4) | 6 |
| 69080 | 8 (7.6) | 13 $\frac{1}{4}$ (33.7) | 5 $\frac{3}{8}$ (13.7) | 3 |
| 69130 | 13 (12.3) | 16 (40.6) | 6 (15.2) | 3 |
| 79300* | 30 (28.4) | 21 $\frac{1}{8}$ (54.9) | 7 $\frac{7}{8}$ (20) | 1 |
| 79450* | 45 (42.6) | 25 $\frac{1}{4}$ (64.1) | 8 $\frac{1}{2}$ (21.6) | 1 |
| 79800* ** | 80 (75.7) | 30 $\frac{3}{8}$ (77.8) | 11 $\frac{1}{2}$ (29.2) | 1 |

*Certifié NSF® **Fond arrondi

Bols mélangeurs inox économiques

- Inox ultra-brillant avec bord rabattu
- Passent au lave-vaisselle
- Le fond plat repose à plat sur le comptoir



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------|-------------------------|------------|
| 47930 | $\frac{3}{4}$ (0.7) | 6 $\frac{1}{2}$ (16.5) | 12 |
| 47932 | 1 $\frac{1}{2}$ (1.4) | 7 $\frac{3}{4}$ (19.7) | 12 |
| 47933 | 3 (2.8) | 9 (22.9) | 12 |
| 47934 | 4 (3.8) | 10 $\frac{3}{8}$ (27.1) | 12 |
| 47935 | 5 (4.7) | 11 $\frac{1}{4}$ (29.8) | 12 |
| 47938 | 8 (7.6) | 13 $\frac{1}{2}$ (34.3) | 12 |
| 47943 | 13 (12.3) | 16 (40.6) | 6 |
| 47946 | 16 (15.1) | 17 $\frac{1}{2}$ (44.5) | 6 |
| 47949 | 20 (18.9) | 19 (48.3) | 6 |

ÉGOUTTOIRS ET PASSOIRES



Passoires en aluminium

- Aluminium 3004 extra-robuste résistant aux chocs
- Anneau soudé sur tout le pourtour de la base pour plus de stabilité
- Le bord épais et les parois ne se cabossent pas
- Les poignées solides soudées facilitent le transport



USMADE



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE SUPÉRIEUR: PO (CM) | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|-----------------------------|-------------------------|-------|------------|
| 68298 | 11 (10.4) | 15 $\frac{3}{16}$ (38.6) | 8 $\frac{3}{16}$ (20.8) | 10 | 2 |
| 68350 | 16 (15.1) | 16 $\frac{7}{16}$ (41.8) | 9 $\frac{1}{2}$ (24.1) | 8 | 1 |

Passoires inox

- Construction inox 100 % soudée
- Poignées latérales solide pour faciliter le transport
- Anneau soudé sur tout le pourtour de la base pour plus de stabilité



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|--------------------------|------------------------|------------|
| 47963 | 3 (2.8) | 8 $\frac{3}{4}$ (22.2) | 3 $\frac{3}{4}$ (8.3) | 6 |
| 47965 | 5 (4.7) | 11 $\frac{1}{4}$ (28.6) | 3 $\frac{3}{4}$ (9.5) | 6 |
| 47969 | 8 (7.6) | 13 $\frac{3}{16}$ (33.8) | 4 $\frac{1}{4}$ (10.8) | 6 |
| 47974 | 14 (13.2) | 16 $\frac{3}{16}$ (41.1) | 5 $\frac{1}{2}$ (14) | 6 |

Égouttoirs à maille métallique

- Égouttoirs à maille métallique ré-éamée avec bord métallique renforcé pour plus de robustesse
- Double crochet de casserole et manche en bois laqué



| N° ART. FIN | N° ART. FIN DOUBLE | N° ART. MOYEN | N° ART. MOYEN DOUBLE | DIAMÈTRE: PO (CM) | LONGUEUR DU MANCHE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|-------------|--------------------|---------------|----------------------|------------------------|-----------------------------|------------|
| 47188 | 47191 | 47194 | 47197 | 6 $\frac{1}{4}$ (15.9) | 6 (15.2) | 12 |
| 47189 | 47192 | 47195 | 47198 | 8 (20.3) | 6 $\frac{1}{2}$ (16.5) | 12 |
| 47190 | 47193 | 47196 | 47199 | 10 $\frac{1}{4}$ (26) | 9 (22.9) | 12 |

Chinois

- Construction inox avec pince de bol commode
- Maille fine : perforations $\frac{1}{16}$ " (1.6 mm) perforations ; maille large : perforations $\frac{3}{32}$ " (2.4 mm)



| N° ART. FIN | N° ART. MAILLE LARGE | DIAMÈTRE: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT/CAISSE |
|-------------|----------------------|------------------------|---------------------|--------------------------|------------|
| 47166 | 47176 | 8 (20.3) | 8 (20.3) | 18 (45.7) | 6 |
| 47167 | 47177 | 9 $\frac{3}{4}$ (24.8) | 10 (25.4) | 20 (50.8) | 6 |
| 47168 | 47178 | 12 (30.5) | 12 (30.5) | 22 (55.9) | 6 |

Égouttoir et chinois de professionnel

- Diamètre des trous : $\frac{1}{16}$ " (0.2 cm)
- 4605 idéal pour égoutter les pâtes, bouillons ou légumes
- Le modèle 4700 est équipé de deux crochets de suspension sur le bord d'une marmite



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|-------------------------|------------|
| 4605 | 5 (4.7) | 11 $\frac{1}{4}$ (28.6) | 4 |
| 4700* | 5.5 (5.2) | 10 $\frac{3}{4}$ (27.3) | 4 |

*Certifié NSF®

Tamis de professionnel

- Cadre de 16" (40.6 cm)
- S'utiliser pour tamiser les ingrédients secs et sert d'égouttoir



| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE. MAILLE | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------------------|---------------------|------------|
| 5270 | Tamis 14 et cadre | .018" diamètre | 1 |
| 5270-1 | Cadre de tamis de 16" (40.6 cm) seul | (Tamis non fournis) | 1 |
| 5270142 | Tamis 4 sans le cadre | .035" diamètre | 1 |
| 5270-2 | Tamis 14 sans le cadre | .018" diamètre | 1 |
| 5270182 | Tamis 18 sans le cadre | .015" diamètre | 1 |
| 5270202 | Tamis 22 sans le cadre | .0135" diamètre | 1 |

FLAONS SOUPLES

OPTEZ POUR LA FLEXIBILITÉ ET LA POLYVALENCE
EN MATIÈRE DE DISTRIBUTION



Flacons souples Traex®

CONFIGURATIONS COULEUR

- Les flacons Twin Tip™ et Tri Tip™ vous permettent de doser les condiments plus vite et facilement que jamais
- Les flacons souples Color•Mate™ à ouverture large de 24 oz (0.71 l) sont proposés dans sept couleurs de polyéthylène translucide vives, vous permettant d'identifier le contenu et de voir les niveaux d'un coup d'œil
- Les flacons et les bouchons passent au lave-vaisselle
- Les flacons sont certifiés NSF®, pas les bouchons

ÉTAPE 1

- Situez le style de flacon souple souhaité dans le tableau ci-dessous.

ÉTAPE 2

- Remplacez le TT à la fin du numéro d'article par le suffixe numérique de couleur du bouchon souhaité (marron 01, rouge 02, jaune 08, incolore 13, bleu 44, violet 54, vert 191). Voir REMARQUE ci-dessous.

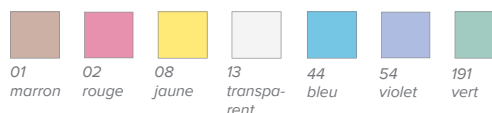
ÉTAPE 3

- Pour les flacons souples Color•Mate™ à ouverture large de 24 oz (0.71 l), remplacez le BB et le TT après le tiret (-) par le suffixe numérique de couleur du bouchon et du flacon souhaité (marron 01, rouge 02, jaune 08, incolore 13, bleu 44, violet 54, vert 191). Si le flacon et le bouchon sont de la même couleur, n'utilisez pas les deux derniers chiffres.

REMARQUE : Lorsque vous créez un numéro d'article, la couleur du flacon est indiquée par les 2 premiers chiffres (BB) après le tiret (-) et la couleur du bouchon par les deux derniers chiffres (TT) (par exemple, 2808-1344 représente un flacon incolore avec un bouchon bleu). Si les couleurs de flacon et de bouchon sont identiques, ignorez les deux derniers chiffres (par exemple, 2808-13 représente un flacon incolore avec un bouchon incolore).

COULEURS DE FLACON – "BB"

Flacons translucides Color•Mate™ en stock*



COULEURS DE BOUCHON – "TT"

Bouchons Color•Mate™ en stock



*Seulement disponible pour les flacons souples Color•Mate™ à ouverture large de 24 oz (.71 l)



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR DU FLACON | COULEUR DU BOUCHON | CONTENANCE OZ (L) | HAUTEUR PO (CM) | DIAMÈTRE PO (CM) | LOT CAISSE |
|---|--|-------------------|--------------------|-------------------|-----------------|------------------|------------|
| FLAONS SOUPLES COLOR•MATE™ | | | | | | | |
| 2808-13TT | Flacon à ouverture standard, embout simple | Transparent | Sélectionner | 8 (.24) | 7¼ (18.4) | 2 (5.1) | 12 |
| 2812-13TT | Flacon à ouverture standard, embout simple | Transparent | Sélectionner | 12 (.35) | 7¼ (18.4) | 2⅜ (6) | 12 |
| 4916-13TT | Flacon Color•Mate à ouverture large, embout simple | Transparent | Sélectionner | 16 (.47) | 7⅝ (19.4) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 4924-13TT | Flacon Color•Mate à ouverture large, embout simple | Transparent | Sélectionner | 24 (.71) | 10¼ (26) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 4924C-BBTT** | Flacon Color•Mate à ouverture large, embout simple | Sélectionner | Sélectionner | 24 (.71) | 10¼ (26) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 4932-13TT | Flacon Color•Mate à ouverture large, embout simple | Transparent | Sélectionner | 32 (.95) | 10⅜ (26.4) | 3¼ (8.3) | 12 |
| FLAONS SOUPLES STANDARD TWIN TIP™ | | | | | | | |
| 2208-13TT | Flacon à ouverture standard Twin Tip | Transparent | Sélectionner | 8 (.24) | 7¼ (18.4) | 2 (5.1) | 12 |
| 2212-13TT | Flacon à ouverture standard Twin Tip | Transparent | Sélectionner | 12 (.35) | 7¼ (18.4) | 2⅜ (6) | 12 |
| 2224-13TT | Flacon à ouverture standard Twin Tip | Transparent | Sélectionner | 24 (.71) | 9¾ (24.8) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| FLAONS SOUPLES À OUVERTURE LARGE TWIN TIP™ ET TRI TIP™ | | | | | | | |
| 2316-13TT | Flacon à ouverture large Twin Tip | Transparent | Sélectionner | 16 (.47) | 7⅝ (18.7) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 2324C-BBTT | Flacon à ouverture large Twin Tip | Transparent | Sélectionner | 24 (.71) | 9¾ (24.8) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 2332-13TT | Flacon à ouverture large Twin Tip | Transparent | Sélectionner | 32 (.95) | 10 (25.4) | 3⅜ (8.6) | 12 |
| 3316-13TT | Flacon à ouverture large Tri Tip | Transparent | Sélectionner | 16 (.47) | 7⅝ (18.7) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 3324-13TT | Flacon à ouverture large Tri Tip | Transparent | Sélectionner | 24 (.71) | 9¾ (24.8) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 3324C-BBTT** | Flacon à ouverture large Tri Tip | Sélectionner | Sélectionner | 24 (.71) | 9¾ (24.8) | 2⅝ (7.5) | 12 |
| 3332-13TT | Flacon à ouverture large Tri Tip | Transparent | Sélectionner | 32 (.95) | 10 (25.4) | 3⅜ (8.6) | 12 |

Remarque : Tous les articles sont vendus par lots seulement. Remarque : Les flacons souples et les bouchons passent au lave-vaisselle, mais pas au four à micro-ondes.

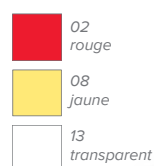
**Seuls les flacons à ouverture large de 24 oz (.71 l) sont disponibles dans des couleurs translucides; tous les autres flacons sont uniquement disponibles en incolore ou dans les couleurs opaques indiquées.

Flacons souples Traex® STANDARD

- Dosez les condiments plus vite et facilement que jamais
- Les flacons souples FlowCut™ ont un couvercle rabattable à valve en silicone breveté qui permet de presser et de distribuer avec le flacon à l'envers
- Les flacons souples standard sont des incontournables de nombreux restaurants du monde entier
- Les flacons et les bouchons passent au lave-vaisselle



COULEURS DE FLACON ET DE BOUCHON



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR DU FLACON | COULEUR DU BOUCHON | CONTENANCE OZ (L) | HAUTEUR PO (CM) | DIA. (CM) | L/C |
|--|--|-------------------|--------------------|-------------------|-----------------|-----------|-----|
| FLACONS SOUPLES STANDARD | | | | | | | |
| 2808-02 | Flacon à ouverture standard, embout simple | Rouge | Rouge | 8 (.24) | 7¼ (18.4) | 2 (5.1) | 12 |
| 2808-08 | Flacon à ouverture standard, embout simple | Jaune | Jaune | 8 (.24) | 7¼ (18.4) | 2 (5.1) | 12 |
| 2808-13 | Flacon à ouverture standard, embout simple | Transparent | Transparent | 8 (.24) | 7¼ (18.4) | 2 (5.1) | 12 |
| 2812-02 | Flacon à ouverture standard, embout simple | Rouge | Rouge | 12 (.35) | 7¼ (18.4) | 2¾ (6) | 12 |
| 2812-08 | Flacon à ouverture standard, embout simple | Jaune | Jaune | 12 (.35) | 7¼ (18.4) | 2¾ (6) | 12 |
| 2812-13 | Flacon à ouverture standard, embout simple | Transparent | Transparent | 12 (.35) | 7¼ (18.4) | 2¾ (6) | 12 |
| 2908-13 | Flacon à ouverture standard refermable, embout simple* | Transparent | Transparent | 8 (.24) | 7¼ (18.4) | 2 (5.1) | 12 |
| 2912-13 | Flacon à ouverture standard refermable, embout simple* | Transparent | Transparent | 12 (.35) | 7¼ (18.4) | 2¾ (6) | 12 |
| 5224-13 | Flacon à ouverture standard, embout simple | Transparent | Transparent | 24 (.71) | 9¾ (24.4) | 2⅞ (7.3) | 12 |
| 5324-13 | Flacon à ouverture standard refermable, embout simple* | Transparent | Transparent | 24 (.71) | 9¾ (24.4) | 2⅞ (7.3) | 12 |
| 5232-13 | Flacon à ouverture standard, embout simple | Transparent | Transparent | 32 (.95) | 9¾ (24.4) | 3¼ (8.3) | 12 |
| FLACONS SOUPLES À OUVERTURE LARGE | | | | | | | |
| 4916-02 | Flacon à ouverture large, embout simple | Rouge | Rouge | 16 (.47) | 7¾ (18.7) | 2⅞ (7.5) | 12 |
| 4916-08 | Flacon à ouverture large, embout simple | Jaune | Jaune | 16 (.47) | 7¾ (18.7) | 2⅞ (7.5) | 12 |
| 4916-13 | Flacon à ouverture large, embout simple | Transparent | Transparent | 16 (.47) | 7¾ (18.7) | 2⅞ (7.5) | 12 |
| 4924-02 | Flacon à ouverture large, embout simple | Rouge | Rouge | 24 (.71) | 10¼ (26) | 2⅞ (7.3) | 12 |
| 4924-08 | Flacon à ouverture large, embout simple | Jaune | Jaune | 24 (.71) | 10¼ (26) | 2⅞ (7.3) | 12 |
| 4924-13 | Flacon à ouverture large, embout simple | Transparent | Transparent | 24 (.71) | 10¼ (26) | 2⅞ (7.3) | 12 |
| 4932-02 | Flacon à ouverture large, embout simple | Rouge | Rouge | 32 (.95) | 10¾ (26.4) | 3¼ (8.3) | 12 |
| 4932-08 | Flacon à ouverture large, embout simple | Jaune | Jaune | 32 (.95) | 10¾ (26.4) | 3¼ (8.3) | 12 |
| 4932-13 | Flacon à ouverture large, embout simple | Transparent | Transparent | 32 (.95) | 10¾ (26.4) | 3¼ (8.3) | 12 |
| 5116-13 | Flacon à ouverture large, embout simple refermable | Transparent | Transparent | 16 (.47) | 7¼ (18.4) | 2⅞ (7.5) | 12 |
| 5124-13 | Flacon à ouverture large, embout simple refermable | Transparent | Transparent | 24 (.71) | 10¼ (26) | 2⅞ (7.3) | 12 |
| 5132-13 | Flacon à ouverture large, embout simple refermable | Transparent | Transparent | 32 (.95) | 10¾ (26.4) | 3¼ (8.3) | 12 |
| FLACONS SOUPLES FLOWCUT™** | | | | | | | |
| 26120-13 | Flacon à ouverture standard et couvercle rabattable FlowCut™ | Transparent | Blanc | 12 (.35) | 6¾ (16.2) | 2⅞ (6.2) | 12 |
| 26240-13 | Flacon à ouverture standard et couvercle rabattable FlowCut™ | Transparent | Blanc | 24 (.71) | 8¾ (22.5) | 2⅞ (7.5) | 12 |
| 26320-13 | Flacon à ouverture standard et couvercle rabattable FlowCut™ | Transparent | Blanc | 32 (.95) | 9 (22.9) | 3¾ (8.6) | 12 |

Remarque : Tous les articles sont vendus par lots seulement. Remarque : Les flacons souples et les bouchons passent au lave-vaisselle, mais pas au four à micro-ondes.
 *Les couvercles refermables pour embout simple sont uniquement disponibles en incolore **Les couvercles FlowCut™ sont uniquement disponibles en blanc

Kits de conversion de flacon souple à ouverture large Traex®

- Permettent l'utilisation de couvercles FlowCut™ et Twin Tip™ de taille standard sur les flacons à ouverture large
- Les flacons et les bouchons passent au lave-vaisselle

49241-1305



22016-13



22024-13



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: OZ (L) | HAUTEUR: PO (CM) | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|------------|--|--------------------|------------------|-------------------|------------|
| 49241-1305 | Bouchon FlowCut™, convertisseur incolore et flacon incolore | 24 (.71) | 8 7/8 (22.5) | 2 15/16 (7.5) | 12 |
| 22016-13 | Bouchon Twin Tip™, convertisseur incolore et flacon incolore | 16 (.47) | 6 5/8 (16.9) | 2 15/16 (7.5) | 12 |
| 22024-13 | Bouchon Twin Tip™, convertisseur incolore et flacon incolore | 24 (.71) | 8 7/8 (22.5) | 2 15/16 (7.5) | 12 |
| 4901-13 | Convertisseur de couvercle pour ouverture large – convertit les ouvertures larges pour les adapter à des couvercles standard, incolore | | | | 12 |

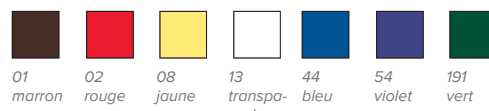
Remarque : tous les articles sont vendus par lots seulement

Remarque : Les flacons souples et les bouchons passent au lave-vaisselle, mais pas au four à micro-ondes.

Couvercles de rechange pour flacons souples Traex®

- Un bouchon de rechange est un gage de flexibilité et de polyvalence
- Vendus par lots seulement
- Les bouchons passent au lave-vaisselle

COUVERCLES ET FLACONS STANDARD COLOR-MATE™ EN STOCK "TT"



REMARQUE : Sélectionnez la couleur du couvercle en ajoutant le suffixe de couleur (TT) à la fin du produit (marron 01, rouge 02, jaune 08, incolore 13, bleu 44, violet 54, vert 191)



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR DU BOUCHON | POUR | LOT/CAISSE |
|---|--|--------------------|---------------------------|------------|
| COUVERCLES DE RECHANGE POUR FLACONS SOUPLES STANDARD | | | | |
| 2813-TT | Couvercle à ouverture standard, embout simple | Sélectionner | 8 - 32 oz flacons | 12 |
| 2814-13* | Couvercle à ouverture standard refermable, embout simple | Transparent | 8 - 32 oz flacons | 12 |
| 2200-TT | Couvercle de flacon à ouverture standard Twin Tip™ | Sélectionner | 8 - 32 oz flacons | 12 |
| 2822-05** | Couvercle de flacon à ouverture standard rabattable FlowCut™ | Blanc | 8 - 32 oz flacons | 12 |
| COUVERCLES DE RECHANGE POUR FLACONS SOUPLES À OUVERTURE LARGE | | | | |
| 2300-TT | Couvercle de flacon à ouverture large Twin Tip™ | Sélectionner | 16, 24, et 32 oz. flacons | 12 |
| 3300-TT | Couvercle de flacon à ouverture large Tri Tip™ | Sélectionner | 16, 24, et 32 oz. flacons | 12 |
| 4913-TT | Couvercle de flacon à ouverture large, embout simple | Sélectionner | 16, 24, et 32 oz. flacons | 12 |
| 4914-13 | Couvercle de flacon à ouverture large refermable, embout simple | Transparent | 16, 24, et 32 oz. flacons | 12 |
| 4901-13 | Convertisseur de couvercle pour ouverture large – convertit les ouvertures larges pour les adapter à des couvercles standard | Transparent | 16, 24, et 32 oz. flacons | 12 |

Remarque : Tous les articles vendus par lots seulement

*Seulement disponible en incolore **Seulement disponible en blanc

Remarque : Les flacons souples et les bouchons passent au lave-vaisselle, mais pas au four à micro-ondes.

Flacons souples de petit diamètre

- La conception anti-gouttes évite de salir les tables et les comptoirs
- Polyéthylène basse densité
- Flacon et couvercle fournis
- S'utilisent avec le porte-bouteille 56116
- Les flacons et les bouchons passent au lave-vaisselle

52064



52065



52063

USMADE

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: OZ (L) | HAUTEUR: PO (CM) | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT/CAISSE |
|---------|-------------|--------------------|------------------|-------------------|------------|
| 52063 | Transparent | 12 (354) | 8 7/8 (20.6) | 2 1/4 (5.7) | 12 |
| 52064 | Rouge | 12 (354) | 8 7/8 (20.6) | 2 1/4 (5.7) | 12 |
| 52065 | Jaune | 12 (354) | 8 7/8 (20.6) | 2 1/4 (5.7) | 12 |

Remarque : tous les articles sont vendus par lots seulement

Remarque : Les flacons souples et les bouchons passent au lave-vaisselle, mais pas au four à micro-ondes.

Porte-distributeur de sauce

- Conçu pour être encastré dans une ouverture 1/2 dans le comptoir
- Accepte deux flacons souples 12 oz (355 ml) de petit diamètre
- Les récipients peuvent être placés l'embout vers le bas, pour assurer l'écoulement du produit jusqu'à l'embout, prêt à servir
- Le récipient ramasse-gouttes captera les coulures



Support incompatible avec les flacons souples Traex®

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|------------------------------|------------|
| 56116 | Support pour flacons souples | 6 |

Remarque : Les flacons souples et les bouchons passent au lave-vaisselle, mais pas au four à micro-ondes.

Saupoudreuses Traex® DripCut®

- Le bouchon de stockage (4902-TT) permet le suivi facile des ingrédients selon le principe FIFO (premier entré, premier sorti) et la conservation sans risque dans le même flacon

N° ART. 4902 - COULEURS SEULEMENT :

Ajoutez le suffixe de couleur à deux chiffres après le tiret (TT)

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 01 marron | 02 rouge | 08 jaune | 13 incolore | 44 bleu | 54 violet | 191 vert |



4907-08



4908-01



4961-13191



4906-32



4905-191

| N° ART. | DESCRIPTION | DIA. ORIFICES: PO (CM) | CONTENANCE: OZ (L) | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|------------|--|------------------------|--------------------|--------------------------|------------|
| 4961-13191 | Saupoudreuse transparente avec bouchon vert fin | 0.055 (.14) | 16 (.47) | 6 1/4 x 2 1/8 (16 x 7.3) | 12 |
| 4961-1332 | Saupoudreuse transparente avec bouchon beige moyen | 0.1 (.25) | 16 (.47) | 6 1/4 x 2 1/8 (16 x 7.3) | 12 |
| 4961-1308 | Saupoudreuse transparente avec grand bouchon jaune | 0.18 (.46) | 16 (.47) | 6 1/4 x 2 1/8 (16 x 7.3) | 12 |
| 4961-1301 | Saupoudreuse transparente avec bouchon marron extra-grand | 0.37 (.94) | 16 (.47) | 6 1/4 x 2 1/8 (16 x 7.3) | 12 |
| 4905-191 | Bouchon de rechange vert fin | 0.055 (.14) | — | — | 12 |
| 4906-32 | Bouchon de rechange beige moyen | 0.1 (.25) | — | — | 12 |
| 4907-08 | Grand bouchon de rechange jaune | 0.18 (.46) | — | — | 12 |
| 4908-01 | Bouchon de rechange marron extra-grand | 0.37 (.94) | — | — | 12 |
| 4902-TT | Bouchon indicateur pour ouverture large – sélectionner une couleur dans le tableau ci-dessus | — | — | — | 12 |

Remarque : Les saupoudreuses Traex® Drip-Cut® sont seulement vendues par lots Remarque : Les flacons souples et les bouchons passent au lave-vaisselle, mais pas au four à micro-ondes.

Saupoudreuses en aluminium et en inox

- Inox ou aluminium 18-gauge
- Disponible avec ou sans poignée fixée par des rivets
- Idéale pour saupoudrer sel, épices et sucre glace
- 155 trous (aluminium)



68183

68184

| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE ORIFICES: PO (CM) | CONTENANCE: OZ (L) | DIMENSION TOTALE: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|----------------------------|---------------------------|----------------------------|--------------------|----------------------------|-------|------------|
| SAUPOUDREUSES EN ALUMINIUM | | | | | | |
| 68181 | Gros trous sans poignée | .075 (.19) | 10 (295.7) | 2 3/4 x 3 3/4 (7 x 9.5) | 18 | 12 |
| 68182 | Gros trous avec poignée | .075 (.19) | 10 (295.7) | 2 3/4 x 3 3/4 (7 x 9.5) | 18 | 12 |
| 68183 | Petits trous sans poignée | .047 (.12) | 10 (295.7) | 2 3/4 x 3 3/4 (7 x 9.5) | 18 | 12 |
| 68184 | Petits trous avec poignée | .047 (.12) | 10 (295.7) | 2 3/4 x 3 3/4 (7 x 9.5) | 18 | 12 |
| SAUPOUDREUSES INOX | | | | | | |
| T1041P | Avec poignée | .07 (.17) | 10 (295.7) | 2.69 x 3.63 (68.3 x 92.1) | 24 | 12 |
| T1042P | Sans poignée | .078 (.19) | 10 (295.7) | 2.69 x 4.13 (68.3 x 104.8) | 24 | 12 |

Distributeur-doseur Traex® Sauce Boss®

- Réglages de ½ oz (14.7 ml) à ½ oz (.92 ml)
- Le changement de position est facile - tirez sur la goupille de la came et tournez la came au réglage souhaité
- Le couvercle transparent permet de réduire le risque de contamination des aliments



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: OZ (L) | LOT CAISSE |
|---------|--|--------------------|------------|
| 2803-18 | Sauce Boss® avec pieds, 6⅞" x 10⅞" x 7½" (15.6 X 27.6 X 19.1 cm) | 48 (1.4) | 1 |
| 2805 | Le kit de pièces Sauce Boss® inclut goupille de came octogonale, came octogonale, goupille de détente, détente, barre distributrice, piston, clapet anti-retour, cylindre, came auxiliaire jaune octogonale et ressort | | 1 |

Distributeur-doseur Traex Batter Boss®

- 8 réglages de dose - entre 1 et 3 oz (29 et 87 ml)
- Le changement de position est facile - tirez sur la goupille de la came et tournez la came au réglage souhaité
- Le couvercle transparent permet de réduire le risque de contamination des aliments
- Non recommandé pour les pâtes grumeleuses



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: OZ (L) | LOT CAISSE |
|---------|---|--------------------|------------|
| 2803-18 | Batter Boss® avec pieds | 48 (1.4) | 1 |
| 2805 | Le kit de pièces Batter Boss® inclut goupille de came octogonale, came octogonale, goupille de détente, détente, barre distributrice, piston, clapet anti-retour, plaque-support à ressort et ressort | | 1 |

Pichet à pâte inox

- Inox ultra-brillant ultra-solide
- Idéal pour les pâtes liquides; s'utilise durant la préparation des aliments ou le service à table
- Poignée creuse qui reste fraîche
- Grand couvercle articulé et bec verseur commode



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|------------------|------------|
| 46572 | 2 (1.9) | 8½ (21.6) | 6 |

Pichets en plastique Dripcut® avec couvercle en plastique ou chromé



- Pichet en polyéthylène
- Disponible avec couvercle en plastique ou chromé
- Pour des tailles supplémentaires, voir Service buffet et sur table, à la page 244



4748-18



2748

| N° ART. | CONTENANCE: OZ (ML) | COULEURS DE COUVERCLE DISPONIBLES | LOT CAISSE |
|---|---------------------|-----------------------------------|---------------------|
| PICHETS EN PLASTIQUE DRIP-CUT® AVEC COUVERCLE EN PLASTIQUE | | | |
| 632-TT | 32 (.95) | 4⅞ x 2¾ x 6⅞ (10.3 X 7 X 16.4) | 01, 02, 05, 18 |
| 4748-TT | 48 (1.42) | 5 x 2¾ x 7¼ (12.7 X 7 X 18.4) | 01, 02, 05, 06*, 18 |
| 4864-TT | 64 (1.89) | 5⅝ x 2⅝ x 8½ (13.7 X 6.7 X 21.6) | 05, 18 |
| PICHETS EN PLASTIQUE DRIP-CUT® AVEC COUVERCLE CHROMÉ | | | |
| 2748 | 48 (1.42) | 5 x 2¾ x 7¼ (12.7 X 7 X 18.4) | 6 |
| 4064 | 64 (1.89) | 5⅝ x 2⅝ x 8½ (13.7 X 6.7 X 21.6) | 6 |

| | |
|----|--------|
| 01 | marron |
| 02 | rouge |
| 05 | blanc |
| 06 | noir |
| 18 | amande |

Pour préciser une couleur de couvercle en commandant votre pichet Dripcut®, ajoutez le suffixe de code-couleur à 2 chiffres (TT)

*4748-06 : commande minimum de 480 pièces

USTENSILES DIVERS

Presses à steak à fond plat

- Inox
- Pas d'interstices où risquent de se nicher les aliments
- La poignée en silicone amovible résiste à la chaleur
- Poignées à code couleur amovibles pour éviter la contamination croisée



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | COULEUR | LOT CAISSE |
|---------|--|-------------------------|---------|------------|
| 50661 | Aplatisseur de steak 1.6# certifié NSF®, poignée en silicone rouge | 9 x 4 3/4 (22.9 x 12.1) | Rouge | 12 |
| 50665 | Aplatisseur de steak 1.6#, poignée en silicone jaune | 9 x 4 3/4 (22.9 x 12.1) | Jaune | 12 |
| 50662 | Aplatisseur de steak 2.5# certifié NSF®, poignée en silicone rouge | 9 x 4 3/4 (22.9 x 12.1) | Rouge | 12 |
| 50663* | Poignée de rechange jaune | — | Jaune | 3 |
| 50664* | Poignée de rechange rouge | — | Rouge | 3 |

*Vendues par lots seulement

Presses à steak à fond cranté

- Manche en bois
- Accélérez la cuisson des viandes et du bacon sans qu'elles se recourbent - économie de temps et diminution des déchets



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | POIDS: LBS (KG) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------|-------------------------|-----------------|------------|
| 47708 | Acier chromé estampé | 9 x 4 1/2 (22.9 x 11.4) | 2 1/2 (1.13) | 12 |
| 47709 | Aluminium coulé | 9 x 4 3/4 (22.9 x 12.1) | 1 1/4 (.57) | 12 |

Attendrisseur de viande

- Maillet en aluminium coulé
- Un côté à aspérités fines et un côté à grosses aspérités
- Manche en bois dur plein



| N° ART. | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | DIMENSION DU MAILLET: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------|-------------------------------|------------|
| 47712 | 13 (33) | 3 x 2 1/2 (7.6 x 6.7) | 12 |

Système de pierre à grill

- N'abîme pas le grill
- N'absorbe ni graisses, ni odeurs
- La poignée en pierre du grill en aluminium en option permet de bien la saisir



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|-----------------------------------|------------|
| 47710 | Pierre seulement | | 12 |
| 47711 | Poignée en aluminium seule — pour pierre 47710 | | 6 |

Brochettes inox

- Inox
- Forme ovale pour une insertion facile et un meilleur maintien
- Se nettoient facilement et accélèrent la cuisson



| N° ART. | LONGUEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|------------|
| 47173 | 10 (25.4) | 36 |
| 47174 | 12 (30.5) | 36 |

Articles de préparation des frites

- Ne risquent pas de se casser, de se déformer ni de piéger les aliments

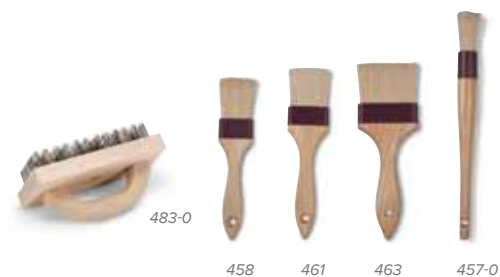


| N° ART. | DESCRIPTION | MANCHE | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | L/C |
|---------|---------------------------|--------|-------------------------------------|-----|
| 3672 | Pelle FryBagger™ | Double | 9 x 8 x 2 (22.9 x 20.3 x 5.1) | 6 |
| 3670 | Pelle FryBagger™ | Droite | 9 x 8 x 2 (22.9 x 20.3 x 5.1) | 6 |
| 3673 | Pelle à frites Fry Bagger | Double | 9 x 8 x 2 (22.9 x 20.3 x 5.1) | 6 |
| 3681* | Casier inox | — | 18 x 10 x 2 1/2 (45.7 x 25.4 x 6.4) | 1 |

* Non certifié NSF®

Pinceaux de préparation des aliments

- Pinceaux à pâtisserie à soies de sanglier



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|---------------------|------------|
| 458 | Pinceau à pâtisserie plat à soies de sanglier | 1½ x 8¼ (3.8 x 21) | 12 |
| 461 | Pinceau à pâtisserie plat à soies de sanglier | 2 x 9 (5.1 x 22.9) | 12 |
| 463 | Pinceau à pâtisserie plat à soies de sanglier | 3 x 9¼ (7.6 x 23.5) | 12 |
| 457-0 | Pinceau à pâtisserie rond à soies de sanglier | 1 x 12 (2.5 x 30.5) | 12 |
| 483-0 | Brosse pour bloc de boucher | 9 x 4 (22.9 x 10.2) | 1 |

Entonnoirs inox

- Inox
- Anneau de suspension pour faciliter le rangement
- Repères de contenance pour faciliter la sélection



| N° ART. | CONTENANCE: OZ (ML) | DIA. SUP.: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | LONGUEUR D'ÉVENT: PO (CM) | DIA. D'ÉVENT: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------|--------------------|------------------|---------------------------|-----------------------|------------|
| 84740 | 6½ (188.5) | 4½ (10.5) | 4½ (11.1) | 1½ (3.8) | ⅝ (1.6) | 6 |
| 84750 | 13 (384.5) | 5 (12.7) | 5½ (13.7) | 1½ (3.8) | ⅝ (1.6) | 6 |
| 84760 | 22¼ (658) | 6 (15.2) | 6¾ (16.2) | 1½ (3.8) | ⅝ (1.6) | 6 |
| 84770 | 32 (946.4) | 6¾ (17.1) | 7¼ (18.4) | 2½ (6.4) | 1 (2.5) | 6 |
| 84780 | 64 (1892.7) | 8¾ (21.3) | 8¾ (22.2) | 2½ (6.4) | 1 (2.5) | 6 |

* Diamètre d'évent extérieur

Mélangeur de lait/presse-purée

- Lame perforée avec manche soudé extra-long
- Manche et lame en inox



| N° ART. | LONGUEUR MANCHE: PO (CM) | DIAMÈTRE LAME: PO (CM) | DIAMÈTRE DU TROU: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------|------------------------|---------------------------|------------|
| 92320 | 26 (66) | 5 (12.7) | 1⅞ (2.7) | 6 |

Porte-notes

- Aluminium brossé
- Gardez les notes organisées



| N° ART. | LONGUEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|------------|
| 2218 | 18 (45.7) | 2 |
| 2524 | 24 (61) | 2 |
| 2536 | 36 (91.4) | 2 |
| 2548 | 48 (121.9) | 2 |

Marqueurs à tarte

- Marquez vos tartes pour obtenir des parts reproductibles
- Diminuez le gaspillage et réduisez vos coûts
- En fonte d'aluminium avec poignée en plastique



| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------|-------------------|------------|
| 47050 | 6 tranches de tarte | 7⅞ (19.5) | 6 |
| 47052 | 8 tranches de tarte | 7⅞ (19.4) | 6 |

Coupe-œuf

- Corps en aluminium coulé extra-robuste
- 10 fils de coupe



| N° ART. | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|------------|
| 47040 | 4½ (11.4) | 12 |

Coupe-fromage

- Manche extra-robuste chromé
- Roulette en aluminium
- Fil antirouille réglable
- Largeur de coupe maximale : 4" (10.1 cm)



| N° ART. | LARGEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|------------------|------------|
| 47700 | 5 (12.7) | 12 |

Moule à viande hachée pour hamburger

- Extra-robuste chromé



| N° ART. | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|------------|
| 47705 | 4¾ (12.1) | 12 |

Râpe Dripcut®

- Inox
- Poignées pratiques des quatre côtés
- Râpez, râpez en filaments ou émincez fromage ou légumes



| N° ART. | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------------|------------|
| SG-200 | 9 x 4 x 4 (22.9 x 10.2 x 10.2) | 6 |

Hachoir manuel

- Lame inox
 - Manche en polypropylène
 - Idéal pour couper vite et efficacement
- Accessoires disponibles pour pizza – voir pages 39 et 310-317



| N° ART. | LONGUEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|------------|
| 68720 | 20 x 4 (51 x 10) | 2 |

Conteneurs de transport d'aliment inox

- Inox 300
- Poignées soudées
- La construction lisse sans jointure rend ces récipients idéals pour la préparation des aliments



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE SUP.: PO (CM) | PROFONDEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|------------------------|---------------------|------------|
| 72120 | 12 (11.4) | 16½ (41.9) | 5½ (13) | 3 |
| 72240 | 24 (22.7) | 21¾ (55.2) | 6½ (15.5) | 3 |

Seau à crème glacée ou seau fourre-tout couvert

- Inox série 300 calibre 22
- Construction sans jointures pour faciliter le nettoyage
- Fourni avec un couvercle qui peut se suspendre sur le côté du seau



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE SUP. X HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|--------------------|---|------------|
| 59200 | Seau à crème glacée ou seau fourre-tout couvert | 20 (18.9) | 9 $\frac{7}{32}$ x 16 $\frac{13}{16}$ (24.2 x 42.7) | 1 |
| 59202 | Couvercle supplémentaire pour seau fourre-tout | — | — | 1 |

Seaux à lait ou utilitaires évasés

- Inox 300
- Les seaux se nettoient facilement pour réduire le danger de prolifération bactérienne
- Le seau 58161 à une anse de basculement latéral
- Couvercle de seau qui s'accroche 58030 vendu séparément



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE SUP. X HAUTEUR: PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|------------------------------------|--|-------------------------|---|-------|------------|
| SEAUX À LAIT ÉVASÉS | | | | | |
| 58130 | Seau à lait évasé | 12 $\frac{1}{2}$ (11.8) | 12 x 10 (30.5 x 25.4) | 18 | 3 |
| 58160 | Seau à lait évasé | 14 $\frac{3}{4}$ (13.9) | 12 x 10 $\frac{1}{2}$ (30.5 x 25.7) | 18 | 3 |
| 58161* | Seau à lait évasé | 14 $\frac{3}{4}$ (13.9) | 12 x 10 $\frac{1}{2}$ (30.5 x 25.7) | 18 | 3 |
| 58200 | Seau à lait évasé | 23 (21.8) | 14 $\frac{1}{2}$ x 11 $\frac{1}{2}$ (37.8 x 30.2) | 18 | 3 |
| SEAUX UTILITAIRES | | | | | |
| 59120 | Seau utilitaire évasé | 13 (12.3) | 11 $\frac{1}{2}$ x 9 $\frac{1}{2}$ (28.9 x 23.8) | 20 | 3 |
| 59150 | Seau utilitaire évasé | 16 (15.1) | 11 $\frac{1}{2}$ x 9 $\frac{1}{2}$ (30.2 x 25.8) | 20 | 3 |
| COUVERCLE DE SEAU À CROCHET | | | | | |
| 58030 | Couvercle de seau pour 58161, 58130 et 58160 | — | — | 16 | 3 |

*Inclut une poignée d'inclinaison latérale

Refroidisseurs d'aliments Traex® Safety Mate™ Insta Chill®

- Refroidit rapidement les aliments
- Ouverture large avec bouchon attaché par un cordon
- Crochet moulé et repère de remplissage
- Le polycarbonate durable passe au lave-vaisselle



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|--------------------|------------------------------------|------------|
| 7024 | Insta Chill® | 4.2 (4) | 23 $\frac{1}{2}$ x 4 (59.7 x 10.2) | 1 |
| 7022 | Insta Chill® | 2.1 (2) | 15 $\frac{1}{2}$ x 4 (39.4 x 10.2) | 1 |
| 7023 | Bouchon de rechange à cordon d'attache | — | — | 4 |

Traex® Safety Mate™ Ice Porter™ et chariot

- Plastique incassable et durable
- Bec verseur
- Crochet de suspension/égouttage intégré



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: GAL (L) | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------------|---------------------|--|------------|
| 7001* | Ice Porter™ | 5.75 (21.8) | 18 x 8 $\frac{1}{2}$ (68.1 x 32.2) | 1 |
| 7005* | Ice Porter™ | 4 (15.1) | 14 x 8 $\frac{1}{2}$ (53 x 32.2) | 1 |
| 7004 | Couvercle Ice Porter™ | — | 10 x 8 $\frac{3}{4}$ x 2 (37.9 x 33.1 x 7.6) | 1 |
| 7003 | Support de suspension seul | — | — | 1 |
| 1697 | Socle du chariot | — | 21 x 21 (79.5 x 79.5) | 1 |
| 1698 | Poignée du chariot | — | 30 x 20 $\frac{1}{2}$ (113.6 x 77.6) | 1 |

*Fabriqué aux États-Unis

Boîtes de conservation des aliments Traex® Color•Mate™

- Solution de conservation des aliments abordable et hygiénique
- Sans risque au congélateur
- Passent au lave-vaisselle
- Les couvercles à enclenchement augmentent la capacité de 46 %
- Code-couleur : rouge—viande crue, jaune—volaille, bleu—poisson, vert—légumes, blanc—laitage, violet—allergène



Pour en savoir plus sur l'utilisation des produits à code couleur Vollrath pour programmes HACCP, consultez VOLLRATH.com/haacp.



| N° ART. | N° ART. VIOLET | | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---|----------------|---|-------------------------------------|------------|
| BOÎTES DE CONSERVATION DES ALIMENTS ET COUVERCLE | | | | |
| 1521-CXX | 1521-C80 | Boîte de conservation des aliments 5" (12.7 cm) | 20 x 15 x 5 (50.8 x 38.1 x 12.7) | 6 |
| 1527-CXX | 1527-C80 | Boîte de conservation des aliments 7" (17.8 cm) | 20 x 15 x 7 (50.8 x 38.1 x 17.8) | 6 |
| 1511-CXX | 1511-C80 | Boîte d'égouttage perforée 5" (12.7 cm) | 20 x 15 x 5 (50.8 x 38.1 x 12.7) | 6 |
| 1517-CXX | – | Boîte d'égouttage perforée 7" (17.8 cm) | 20 x 15 x 7 (50.8 x 38.1 x 17.8) | 6 |
| 1522-CXX* | 1522-C80 | Couvercle, renforcé | 21 x 16 x 1 (53.3 x 40.6 x 2.5) | 6 |
| 1500-CXX | 1500-C80 | Couvercle à enclencher | 22½ x 15½ x 2½ (57.2 x 39.7 x 6.4) | 6 |
| 1521B-CXX | 1521B-C80 | Boîte de conservation des aliments couleur 5" (12.7 cm), emballage en vrac | 20 x 15 x 5 (50.8 x 38.1 x 12.7) | 150 |
| 1527B-CXX | 1527B-C80 | Boîte de conservation des aliments couleur 7" (17.8 cm), emballage en vrac | 20 x 15 x 7 (50.8 x 38.1 x 17.8) | 150 |
| ASSORTIMENTS DE BOÎTES ET BOÎTES D'ÉGOUTTAGE | | | | |
| 1551-CXX | – | L'ensemble inclut une boîte d'égouttage 5" (12.7 cm), une boîte de conservation 5" (12.7 cm) et un couvercle à enclencher | 22½ x 15½ x 7½ (57.2 x 39.7 x 19.1) | 1 |
| 1535-CXX* | 1535-C80 | L'ensemble inclut une boîte d'égouttage 5" (12.7 cm), une boîte de conservation 7" (17.8 cm) et un couvercle à enclencher | 22½ x 15½ x 9½ (57.2 x 39.7 x 24.1) | 1 |
| 1535BRS6-CXX* | 1535BRS6-C80 | L'ensemble en vrac inclut une boîte d'égouttage 7" (17.8 cm), une boîte de conservation 5" (12.7 cm), un couvercle à enclencher et un autocollant POP | 22 x 15½ x 9 (50.8 x 39.4 x 22.9) | 30 |
| 1501-CXX* | – | L'ensemble inclut une boîte d'égouttage 5" (12.7 cm), une boîte de conservation 5" (12.7 cm) et un couvercle à enclencher | 20 x 15 x 6 (50.8 x 38.1 x 15.2) | 1 |
| 1505-CXX* | – | L'ensemble inclut une boîte d'égouttage 5" (12.7 cm), une boîte de conservation 7" (17.8 cm) et un couvercle à enclencher | 20 x 15 x 8 (50.8 x 38.1 x 20.3) | 1 |
| 1507-CXX* | – | L'ensemble inclut une boîte d'égouttage 7" (17.8 cm), une boîte de conservation 7" (17.8 cm) et un couvercle à enclencher | 20 x 15 x 8 (50.8 x 38.1 x 20.3) | 1 |

Sélectionnez une couleur en ajoutant le suffixe de couleur (XX) à la fin du produit (rouge 02, bleu 04, blanc 05, jaune 08, incolore 13, vert 19) * Non disponible en incolore

Bac d'égouttage hygiénique

- Polyéthylène haute densité résistant aux chocs, couleur transparente
- L'ensemble inclut un bac d'égouttage de 5" (12.7 cm) de profondeur et un bac support de 7" (17.8 cm) de profondeur et couvercle
- Idéal pour décongeler et égoutter le poisson, la volaille, les fruits et les légumes ou pour conserver les plats préparés sur glaçons avant de les servir



| N° ART. | DESCRIPTION | LOT/CAISSE |
|---------|---|------------|
| 52618 | Ensemble de boîte d'égouttage complet – transparent, 1 de chaque, 52616, 52657, 52422 | 1 |
| 52616 | Boîte d'égouttage perforée seule – transparente, 20" x 15" x 5" (50.8 x 38.1 x 12.7 cm) | 6 |



SERVICE POUR BUFFET ET TABLE

Si vous pensez qu'on mange d'abord avec les yeux, dévorez avec vos yeux la ligne de service pour buffet et table de Vollrath. Des petits déjeuners continentaux décontractés aux brunchs de fêtes élégants, cette collection se caractérise par une esthétique exceptionnelle avec des fonctionnalités supérieures garantissant que chaque repas que vous servez est plaisant à l'œil et a bon goût.

Comment acheter

BUFFET ET TABLE

Service de présentation

Conçue pour être attrayante et fonctionner de manière exceptionnelle, notre batterie de cuisine de présentation n'a aucun mal à passer de la cuisine au buffet et donne à vos clients l'impression de plats faits maison.

Pages 179-197



MINI-PLATS DE SERVICE
Pages 179-182



SYSTÈME DE PRÉSENTOIRS CUBIC POUR BUFFET
Pages 183-188



BATTERIE DE CUISINE DE PRÉSENTATION MIRA-MAR®
Pages 189-197

Service buffet

Nos articles de buffet allient design fonctionnel et style élégant. Améliorez votre présentation et soyez assuré d'avoir choisi des produits durables.

Pages 198-216



STATIONS POUR BUFFET ET STATIONS DE DÉCOUPAGE
Pages 198



CHAFERS À INDUCTION INTRIGUE®
Page 199-200



CHAFERS TRADITIONNELS
Pages 201-210



ACCESSOIRES DE CHAFER
Pages 211-213



USTENSILES POUR BUFFET
Pages 213-215



PARE-HALEINE
Page 216

Éléments essentiels de service

Transformez toute table en une ligne de service avec des plateaux et des bols inox conçus pour contenir tout ce qui va des hors-d'œuvres aux sandwiches en passant par les salades.

Pages 217-226



PLATEAUX DE SERVICE
Pages 217-219



BOLS DE SERVICE
Pages 220-223



SOCLES DE REHAUSSEMENT ET PIÉDESTAUX
Page 224



COUVRE-ASSIETTES
Pages 225-226

Éléments essentiels pour les boissons

Gardez les verres pleins et vos clients de bonne humeur avec notre ligne complète d'articles de bar et de service du vin.

Pages 227-236



SERVICE DE BOISSONS

Pages 227-229



SERVICE À VIN

Pages 230-232



PICHETS ET POTS À CRÈME

Pages 233-236

Éléments essentiels pour la table

Apportez durabilité, beauté et commodité à chaque table avec notre vaste choix d'éléments essentiels et d'accessoires de table.

Pages 237-248



BOLS ET RAMEQUINS

Pages 237-238



COUVERTS

Pages 239-240



SALIÈRES ET CASIERS

Pages 241-243



POTS À CONDIMENTS ET VERSEUSES

Page 244



ARTICLES DE SERVICE SPÉCIAUX

Pages 245-246



ARTICLES DE SERVICE DIVERS

Pages 247-248

Plateaux et signalétique

Accélérez les lignes de self de votre cafétéria avec nos plateaux durables. Ajoutez une signalétique de navigation pour indiquer les toilettes, les sorties de secours et plus encore.

Pages 248-251



PLATEAUX DE SERVICE

Pages 248-249



PLATEAUX DE RESTAURATION RAPIDE ET COMPARTIMENTS

Page 236



PANNEAUX SYMBOLES

Page 237



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

N

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



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | DIAMÈTRE SUPÉRIEUR PO (CM) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---|---|-----------------------|-------------------------------|--------------------------------------|---------------|
| MINI-POÊLES EN FONTE | | | | | |
| 59735 | Mini-poêle | 4.8 (143) | 4½ (11.4) | — | 1 |
| 59736 | Mini-poêle | 7.8 (250) | 5¾ (14.5) | — | 1 |
| 59737 | Mini-poêle profonde | 13.5 (398) | 6 (15.2) | — | 1 |
| 59738 | Mini-poêle carrée | 14.9 (441) | | 5¼ (13.5) carrée | 1 |
| 59739 | Mini-poêle rectangulaire | 7.3 (216) | | 4 x 5 (10.2 x 12.7) rectangulaire | 1 |
| FAITOUTS ET PLATS OVALES EN FONTE | | | | | |
| 59740 | Mini-faitout rond avec couvercle | 8.9 (264) | 3½ x 2 (9.2 x 5.1) | — | 1 |
| 59742 | Mini-faitout rond haut avec couvercle | 26.4 (782) | 5¼ x 2¾ (13.2 x 2.5) | — | 1 |
| 59741 | Mini-plat ovale avec couvercle | 3.3 (98) | | 4½ x 3¼ x 1 (11.6 x 8.2 x 2.5) | 1 |
| 59743 | Faitout ovale | 25.4 (750) | | 8 x 6 x 1¾ (20.6 x 15.3 x 4.3) | 1 |
| 59744 | Mini-plat ovale haut avec couvercle | 10.2 (303) | | 4½ x 3¾ x 2 (11.7 x 9.5 x 5) | 1 |
| COUVERCLES DE RECHANGE POUR BATTERIE DE CUISINE EN FONTE | | | | | |
| 59740-1 | Couvercle de rechange pour mini-faitout rond 59740 | | 5 (13) | — | 6 |
| 59742-1 | Couvercle de rechange pour faitout rond haut 59742 | | 5½ (14.3) | — | 6 |
| 59741-1 | Couvercle de rechange pour mini-plat ovale 59741 | | | 5 x 3 (12.5 x 8.2) | 6 |
| 59744-1 | Couvercle de rechange pour mini-plat ovale haut 59744 | | | 5 x 3¾ (12.8 x 9.4) | 6 |

MINI-PLATS DE SERVICE INOX



N

Mini-batterie de cuisine inox

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



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | DIAMÈTRE X H | DIAMÈTRE | LOT CAISSE |
|-------------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------------|-----------|------------|
| POÊLES | | | | | |
| 59759 | Mini-poêle | 8.0 (238) | 4 x 1½ (10.2 x 3.3) | | 12 |
| 59760 | Mini-poêle | 10.7 (315) | 4½ x 1½ (11.4 x 3.5) | | 12 |
| 59761 | Mini-poêle | 12.7 (376) | 5 x 1½ (12.5 x 3.3) | | 12 |
| 59762 | Mini-poêle | 15.1 (446) | 5½ x 1½ (14 x 3.5) | | 12 |
| FAITOUTS | | | | | |
| 59771 | Mini-plat à gratin rond avec couvercle – 3.25" (8.3 cm) | 7.5 (223) | 3¼ x 1¼ (8.3 x 4.5) | | 6 |
| 59772 | Mini-plat à gratin rond avec couvercle – 3.6" (9.2 cm) | 10.3 (303) | 3½ x 2½ (9.2 x 6) | | 6 |
| 59773 | Mini-plat à gratin rond avec couvercle – 4.3" (11 cm) | 18.2 (539) | 4½ x 2½ (11 x 6.1) | | 6 |
| 59774 | Mini-plat à gratin rond avec couvercle – 4.9" (12.4 cm) | 28.6 (846) | 5 x 3 (12.4 x 7.6) | | 6 |
| COUVERCLES DE RECHANGE | | | | | |
| 59771-1 | Couvercle avec bouton pour mini-plat à gratin 59771 | – | – | 3½ (8.8) | 24 |
| 59772-1 | Couvercle avec bouton pour mini-plat à gratin 59772 | – | – | 4 (9.7) | 24 |
| 59773-1 | Couvercle avec bouton pour mini-plat à gratin 59773 | – | – | 4½ (11.7) | 24 |
| 59774-1 | Couvercle avec bouton pour mini-plat à gratin 59774 | – | – | 5 (12.9) | 24 |
| CASSEROLES | | | | | |
| 59775 | Mini-casserole | 10.4 (308) | 3½ x 2 (9.2 x 5) | | 6 |
| 59776 | Mini-casserole – Peu profonde | 8.9 (264) | 4¼ x 1¾ (11 x 3.6) | | 6 |
| 59777 | Mini-casserole | 2 (58) | 2 x 1 (5.2 x 3) | | 12 |
| 59778 | Mini-casserole | 5.1 (151) | 2¼ x 1¾ (7 x 4.5) | | 12 |
| 59779 | Mini-casserole | 18.6 (550) | 4½ x 2½ (11.3 x 6) | | 6 |
| PLATS À RÔTI | | | | | |
| | | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | | | |
| 59767 | Mini-plat à rôtir – Carré | 15.5 (459) | 4½ x 4½ x 2 (11.5 x 11.5 x 4.7) | | 12 |
| 59768 | Mini-plat à rôtir – Carré | 28.2 (833) | 5½ x 5½ x 2 (13.7 x 13.7 x 5.5) | | 12 |
| 59769 | Mini-plat à rôtir – Rectangulaire | 11 (325) | 4¾ x 3¾ x 1½ (12.4 x 8.4 x 4) | | 6 |
| 59770 | Mini-plat à rôtir – Rectangulaire | 17.5 (517) | 5¾ x 3¾ x 2 (14.5 x 9.7 x 4.6) | | 6 |



Poêles



Faitouts



Plats à rôtir



Casseroles

N Mini-seaux inox



- Inox ultra-brillant
- Styles martelé et ordinaire disponibles

| N° ART. | DESCRIPTION | STYLE | CONTENANCE OZ (ML) | DIAMÈTRE X HAUTEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------|-----------|--------------------|----------------------------|------------|
| 59782 | Mini-seau avec base | Martelé | 29.9 (885) | 5 x 5 (12.8 x 12.8) | 12 |
| 59783 | Mini-seau avec base | Martelé | 11.6 (343) | 3½ x 3½ (9.2 x 9.2) | 12 |
| 59784 | Mini-seau avec base | Ordinaire | 29.3 (865) | 5 x 5 (12.8 x 12.8) | 12 |
| 59785 | Mini-seau avec base | Ordinaire | 11.8 (349) | 3½ x 3½ (9.2 x 9.2) | 12 |
| 59786 | Mini-seau | Ordinaire | 6.1 (181) | 3 x 3 (7.6 x 7.6) | 12 |

N Godet à cornets de frites inox



- Styles satiné et ultra-brillant martelé disponibles

| N° ART. | DESCRIPTION | STYLE | CONTENANCE OZ (ML) | DIAMÈTRE X HAUTEUR PO (CM) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | CASE LOT |
|---------|----------------------------------|---------------------------|--------------------|----------------------------|-----------------------------------|----------|
| 59753 | Cornet de frites inox – Petit | Martelé, parois droites | 13.2 (390.3) | 3 x 3 (8.6 x 8.6) | – | 12 |
| 59754 | Cornet de frites inox – Petit | Satiné, parois droites | 13.3 (393.3) | 3¼ x 3¼ (8.6 x 8.8) | – | 6 |
| 59755 | Cornet de frites inox – Grand | Martelé, parois inclinées | 9.1 (269.1) | 3¾ x 4¾ (9.4 x 10.9) | – | 12 |
| 59756 | Cornet de frites inox – Grand | Satiné, parois inclinées | 9.5 (280.9) | 3¾ x 4¾ (9.4 x 10.9) | – | 12 |
| 59757 | Enveloppe à frites inox – Petite | Enveloppe | 4.3 (127.2) | – | 3 x 1¾ x 3½ (7.6 x 4.3 x 8.9) | 12 |
| 59758 | Enveloppe à frites inox – Grande | Enveloppe | 6.4 (189.3) | – | 4 x 2 x 3½ (10.2 x 4.8 x 8.9) | 12 |

N Plateau à taco inox



- Augmentez la capacité en retournant le plateau
- Inox satiné

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------------|-----------------------------------|------------|
| 59787 | Plateau à taco – ½ compartiment | 5½ x 4 x 2 (13.8 x 10 x 5.1) | 12 |
| 59788 | Plateau à taco – ⅓ compartiment | 8½ x 4 x 2 (20.7 x 10 x 5.1) | 12 |
| 59789 | Plateau à taco – ¼ compartiment | 14 x 4 x 2 (35 x 10 x 5.1) | 12 |

N Mini-poubelles inox



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

| N° ART. | DESCRIPTION | STYLE | CONTENANCE OZ (ML) | DIAMÈTRE X HAUTEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------|---------------------|--------------------|----------------------------|------------|
| 59780 | Mini-poubelles inox | Couvercle à bascule | 37.9 (1122) | 4½ x 6 (11.8 x 15.5) | 1 |
| 59781 | Mini-poubelles inox | Couvercle à bascule | 66.1 (1953) | 4¾ x 9 (11.8 x 23) | 1 |



Plats à balti inox

- Inox ultra-brillant



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | DIAMÈTRE X HAUTEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------------|--------------------|----------------------------|------------|
| 59745 | Plat à balti | 20 (591.5) | 5¼ x 2 (13.2 x 5.3) | 6 |
| 59746 | Plat à balti | 31 (916.8) | 6 x 2¼ (15.4 x 5.6) | 6 |
| 59747 | Plat à balti | 41 (1212.5) | 6¾ x 2½ (17 x 6.4) | 6 |
| 59748 | Plat à balti – Peu profond | 9 (266.2) | 4 x 1½ (10.5 x 3.6) | 12 |
| 59749 | Plat à balti – Peu profond | 18 (532.3) | 5¾ x 1½ (14.5 x 4.1) | 12 |
| 59750 | Plat à balti – Peu profond | 31 (916.8) | 6½ x 2 (16.5 x 5.2) | 12 |
| 59751 | Plat à balti – Peu profond | 40 (1182.9) | 7 x 2½ (17.8 x 6) | 12 |
| 59752 | Plat à balti – Peu profond | 65 (1922.3) | 8¼ x 2¾ (20.8 x 7) | 6 |



Bidon à lait inox

- Inox ultra-brillant



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | DIAMÈTRE X HAUTEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|--------------------|----------------------------|------------|
| 59763 | Mini-bidon à lait | 3.1 (91.7) | 2 x 2 (4.8 x 5.2) | 12 |
| 59764 | Mini-bidon à lait | 4.9 (144.9) | 2 x 3 (5 x 8) | 12 |
| 59765 | Mini-bidon à lait | 16.3 (482) | 3 x 4 (8 x 10) | 12 |
| 59766 | Mini-bidon à lait | 19.6 (579.6) | 3 x 5 (8 x 12.5) | 12 |



Articles spéciaux inox

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



| N° ART. | DESCRIPTION | FINITION | CONTENANCE (OZ) | DIMENSIONS (LO X LA X H) PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------------|--|-----------------|----------------------------------|------------|
| 59791 | Mini-plat rond à bord festonné | Ultra-brillant | 5.6 (166) | 3¾ x 1½ (9.8 x 3.8) | 12 |
| 59796 | Mini-plat rond cannelé | Ultra-brillant | 2.9 (85) | 3¼ x ¾ (7.9 x 2) | 12 |
| 59798 | Mini-bac encastrable | Satiné | 4.7 (139) | 2¾ x 2½ (6.5 x 6.5) | 12 |
| 59797 | Socle à cupcakes | Dessus satiné/bordure et socle ultra-brillants | – | 4 x 2¼ (10 x 5.8) | 6 |
| 59790 | Plateau de service | Satiné | – | 11½ x 4 x ¼ (29 x 10.2 x 0.4) | 1 |



Mini-woks inox

- Inox ultra-brillant



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | DIAMÈTRE X HAUTEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|--------------------|----------------------------|------------|
| 59792 | Mini-Wok | 4.3 (128) | 3½ x 1½ (9.3 x 3) | 12 |
| 59793 | Mini-Wok | 6 (177) | 4¼ x 1½ (11 x 3.15) | 12 |
| 59794 | Mini-Wok | 8 (237) | 4¾ x 1¾ (12 x 3.4) | 12 |
| 59795 | Mini-Wok | 10 (296) | 5 x 1½ (12.8 x 3.6) | 12 |



SYSTÈME DE PRÉSENTOIRS MODULAIRES CUBIC

AJOUTEZ EFFICACITÉ ET SOPHISTICATION À LA PRÉSENTATION DE VOS BUFFETS AVEC LE SYSTÈME DE PRÉSENTOIRS CUBIC. LE CONCEPT ÉLÉGANT ET MODERNE DE CUBIC OFFRE UNE POLYVALENCE ILLIMITÉE AVEC DES OPTIONS DE CONFIGURATION QUI VOUS PERMETTENT DE CRÉER LA CONFIGURATION IDÉALE POUR CHAQUE OCCASION.

- Les options de hauteur maximisent la surface de service
- Légers et portables
- Les composants noirs embellissent tous les décors
- Bols en mélamine disponibles dans plusieurs couleurs
- Assemblage rapide
- Empilables pour faciliter le rangement
- Accepte des bacs de taille standard le cas échéant
- Seuls les bols en mélamine et en acrylique passent au lave-vaisselle. Pour nettoyer les autres articles, il suffit de passer un chiffon humide.
- Voir nos présentoirs Cubic à la section « Vitrites et présentoirs », page 71.



Choix infini d'options de configuration ! Visitez VOLLRATH.com/cubic pour des suggestions de configuration et listes de produits additionnelles. Pour des présentoirs Cubic préconfigurés, voir page 188.

N

Planches à découper et tables Cubic

- Les différentes hauteurs créent une présentation de buffets verticale intéressante



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|--|------------|
| V904810 | Table basse avec petite planche à découper* | 12 ³ / ₄ x 8 ⁵ / ₈ x 4 ¹ / ₁₆ (32.5 x 22 x 12) | 1 |
| V904820 | Table de hauteur moyenne avec petite planche à découper* | 12 ³ / ₄ x 8 ⁵ / ₈ x 6 ¹ / ₂ (32.5 x 22 x 16.5) | 1 |
| V904890 | Table haute avec petite planche à découper* | 12 ³ / ₄ x 8 ⁵ / ₈ x 8 ¹ / ₄ (32.5 x 22 x 21) | 1 |
| V904850 | Table basse avec grande planche à découper* | 20 ⁷ / ₈ x 12 ³ / ₄ x 4 ¹ / ₁₆ (53 x 32.5 x 12) | 1 |
| V904804 | Petite planche à découper de rechange en bois dur (pour table basse, hauteur moyenne ou haute) | 11 ¹ / ₂ x 7 ⁵ / ₁₆ x 7 ⁷ / ₈ (29.2 x 18.7 x 2.2) | 1 |
| V904809 | Grande planche à découper de rechange en bois dur | 19 ⁹ / ₁₆ x 11 ¹ / ₂ x 7 ⁷ / ₈ (49.7 x 29.2 x 2.2) | 1 |

* Planche à découper fournie avec chaque table



N Étagères et barres transversales Cubic



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMEN. (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------------------|---------|---|------------|
| V904610 | Longue étagère étroite | Noir | 39 ³ / ₈ x 7 x ⁹ / ₁₆ (100 x 18 x 1.5) | 1 |
| V904612 | Longue étagère large | Noir | 39 ³ / ₈ x 13 ³ / ₄ x ⁹ / ₁₆ (100 x 35 x 1.5) | 1 |
| V904650 | Étagère courte étroite | Noir | 19 ¹ / ₁₆ x 7 x ⁹ / ₁₆ (50 x 18 x 1.5) | 1 |
| V904652 | Étagère courte large | Noir | 19 ¹ / ₁₆ x 13 ³ / ₄ x ⁹ / ₁₆ (50 x 35 x 1.5) | 1 |
| V904680 | Étagère moyenne étroite | Noir | 31 ¹ / ₂ x 7 x ⁹ / ₁₆ (80 x 18 x 1.5) | 1 |
| V904682 | Étagère moyenne large | Noir | 31 ¹ / ₂ x 13 ³ / ₄ x ⁹ / ₁₆ (80 x 35 x 1.5) | 1 |
| V904937 | Gabarit de présentation pour 4 bols* | Noir | 19 ¹ / ₁₆ x 14 ³ / ₄ x ⁹ / ₁₆ (50 x 37.5 x 1.5) | 1 |
| V904950 | Barre transversale courte | Noir | 19 ¹ / ₁₆ x 4 ⁷ / ₈ x ³ / ₄ (50 x 12.4 x 2) | 1 |
| V904975 | Gabarit de présentation pour 6 bols* | Noir | 19 ¹ / ₁₆ x 29 ¹ / ₂ x ⁹ / ₁₆ (50 x 75 x 1.5) | 1 |
| V904980 | Barre transversale moyenne | Noir | 31 ¹ / ₂ x 4 ⁷ / ₈ x ³ / ₄ (80 x 12.4 x 2) | 1 |
| V904990 | Longue barre transversale | Noir | 39 ³ / ₈ x 4 ⁷ / ₈ x ³ / ₄ (100 x 12.4 x 2) | 1 |

*Pour les bols en mélamine carrés moyens (réf. V22202—n'importe quelle couleur)

N Distributeurs/supports Cubic

| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|---------|---|------------|
| V904720 | Distributeur de serviettes en papier en bois | Noir | 8 ⁵ / ₈ x 8 ⁵ / ₈ x 2 ¹ / ₂ (22 x 22 x 5.5) | 1 |
| V904721 | Support inox pour sachets de thé et sucre, insert seul | | 7 ³ / ₄ x 7 ³ / ₄ x 1 ¹⁵ / ₁₆ (19.8 x 19.8 x 4.9) | 1 |
| V904725 | Support inox pour sachets de thé et sucre, insert avec base en bois | | 8 ⁵ / ₈ x 8 ⁵ / ₈ x 2 ¹ / ₂ (22 x 22 x 5.5) | 1 |



Visitez VOLLRATH.com/cubic pour télécharger le guide de référence des produits.

N

Cubes-supports et couvercles Cubic



- Empilez plusieurs cubes (3 max.) pour créer un espace de présentation vertical supplémentaire

| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|---------|--|------------|
| V904600 | Cube-support empilable avec couvercle | Noir | 9 ¹ / ₁₆ x 9 ¹ / ₁₆ x 6 ¹ / ₂ (23 x 23 x 16.5) | 1 |
| V904660 | Couvercle de rechange pour cube-support empilable | Noir | 9 ¹ / ₁₆ x 9 ¹ / ₁₆ x ⁹ / ₁₆ (23 x 23 x 1.5) | 1 |

N

Distributeur de boisson et accessoires Cubic

- Conçu pour une utilisation avec des boissons fraîches
- Remplissez le tube inox central de glaçons pour garder les boissons fraîches sans les diluer



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | CONTENANCE QT (L) | LOT CAISSE |
|---------|---|---------|---|-----------------------------------|------------|
| V904800 | Distributeur de boisson | | 9 ¹ / ₁₆ x 15 ⁵ / ₁₆ x 19 ⁵ / ₁₆ (23 x 39 x 49.1) | 6 ³ / ₄ (6) | 1 |
| V904801 | Support cubique pour distributeur de boisson | Noir | 9 ¹ / ₁₆ x 9 ¹ / ₁₆ x 8 ¹ / ₂ (23 x 23 x 21.5) | — | 1 |
| V904806 | Base-égouttoir et grille pour distributeur de boisson | Noir | 9 ¹ / ₁₆ x 7 ¹ / ₂ x ³ / ₄ (23 x 19 x 2) | — | 1 |
| V904807 | Distributeur de boisson en acrylique avec couvercle | | 8 ⁵ / ₈ D x 11 ¹ / ₈ H (22 x 28) | 6 ³ / ₄ (6) | 1 |

N

Planches à découper, plat et base en bois Cubic



Base en bois V904200 en photo avec la planche à pain V904146 et le couvercle en acrylique V904300. Commandez chaque article séparément.

| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|---------|---|------------|
| V904141 | Planche à découper/de présentation en bois dur* | | 19 ⁹ / ₁₆ x 11 ¹ / ₂ (50 x 29.2) | 1 |
| V904146 | Planche de présentation/à pain en bois | | 20 ⁷ / ₁₆ x 12 ³ / ₁₆ (52 x 31.5) | 1 |
| V904200 | Base en bois 1/1 | Noir | 22 ⁷ / ₁₆ x 14 ⁹ / ₁₆ x 5 ¹ / ₁₆ (57 x 37 x 14.5) | 1 |
| V904300 | Couvercle pivotant en acrylique 1/1 | | 22 ⁷ / ₁₆ x 14 ⁹ / ₁₆ x 6 ⁷ / ₁₆ (57 x 37 x 17.5) | 1 |
| V904500 | Bloc réfrigérant** | | 18 ¹ / ₁₆ x 10 ⁷ / ₈ x 1 ³ / ₁₆ (47.5 x 27.7 x 3) | 1 |
| V22161 | Plat de présentation ardoise/granite en mélamine | | 20 ⁷ / ₈ x 12 ³ / ₄ (53 x 32.5) | 3 |

* V904141 (planche à découper) doit être utilisée avec le bac 30002

** V904500 (bloc réfrigérant) doit être utilisé avec le bac 30012

N

Bols à piédestal en mélamine

- Bols en mélamine durables dans toute une variété de tailles
- Conçus pour compléter le système de présentoirs Cubic
- Passent au lave-vaisselle



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (P X H): PO (CM) | CONTENANCE QT (L) | LOT CAISSE |
|---------|---|---------|---|------------------------|------------|
| V22171 | Petit bol à piédestal en mélamine cannelé | Blanc | 8 $\frac{1}{8}$ x 3 $\frac{3}{8}$ (20.5 x 9.5) | 1 $\frac{5}{16}$ (0.9) | 3 |
| V22172 | Bol à piédestal en mélamine cannelé moyen | Blanc | 9 $\frac{3}{8}$ x 4 $\frac{1}{8}$ (24.5 x 10.5) | 1 $\frac{1}{8}$ (1.1) | 3 |
| V22173 | Grand bol à piédestal en mélamine cannelé | Blanc | 11 $\frac{1}{8}$ x 4 $\frac{1}{8}$ (28 x 12) | 2 $\frac{1}{8}$ (1.9) | 3 |

N

Bols en acrylique transparents

- Ces bols en acrylique transparents mettent l'accent sur le contenu
- Idéals pour les fruits aux couleurs vives ou autres aliments colorés



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | CONTENANCE: QT (L) | LOT CAISSE |
|---------|------------------------------|--|--------------------|------------|
| V927000 | Grand bol rond en acrylique | 10 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{3}{16}$ (25.8 x 15.8) | 4.23 (4) | 1 |
| V928000 | Grand bol carré en acrylique | 11 $\frac{3}{16}$ x 11 $\frac{3}{16}$ x 4 $\frac{7}{8}$ (28.5 x 28.5 x 12.4) | 4.23 (4) | 3 |
| V928001 | Petit bol carré en acrylique | 5 $\frac{3}{4}$ x 5 $\frac{3}{4}$ x 2 $\frac{3}{4}$ (14.7 x 14.7 x 7) | 0.63 (0.6) | 6 |

N

Plaques de refroidissement

- Placez tout simplement au congélateur pendant toute une nuit pour des heures de service froid
- Utilisez pour servir fromages, viandes froides, sushi, poisson fumé et plus encore
- Utilisez avec le couvercle pivotant en acrylique transparent 1/1 pour plus de sécurité et contenir le froid
- Placez des bols-portions ou des verres de jus sur la plaque pour maintenir les aliments à la température correcte



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------------------------|---|------------|
| V903001 | Plaque de refroidissement inox 1/1 | 20 $\frac{7}{8}$ x 12 $\frac{3}{4}$ (53 x 32.5) | 1 |
| V903002 | Plaque de refroidissement inox 1/2 | 12 $\frac{3}{4}$ x 10 $\frac{7}{16}$ (32.5 x 26.5) | 1 |
| V904300 | Couvercle pivotant en acrylique 1/1 | 22 $\frac{7}{16}$ x 14 $\frac{9}{16}$ x 6 $\frac{5}{8}$ (57 x 37 x 17.5 CM) | 1 |

N

Accessoires Cubic

- Utilisez le porte-carte pour présenter les éléments du menu et types d'aliments
- Socle à étages idéal pour servir des plats divers lorsque l'espace est limité



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|-----------|--|---|------------|
| V20072 | Porte-carte en acrylique | 2 $\frac{5}{16}$ x 2 $\frac{5}{16}$ (6 x 6) | 1 |
| V9047900* | Socle en bois à étages pour les bacs $\frac{2}{3}$ | 25 $\frac{5}{8}$ x 14 $\frac{15}{16}$ x 23 $\frac{1}{4}$ (65.1 x 38 x 59.1) | 1 |

* Accepte des bacs $\frac{2}{3}$ ou d'autres bacs de taille fractionnaire de 2 $\frac{1}{2}$ " de profondeur max. pour les niveaux supérieur et central et de 1 $\frac{1}{4}$ " de profondeur max. pour le niveau inférieur. Commandez séparément.

Bols en mélamine carrés



- Bols en mélamine durables dans toute une variété de tailles et de couleurs – ajoutez une touche d'originalité à votre buffet
- Passent au lave-vaisselle

| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | CONTENANCE QT (L) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|---------|-----------------------------------|-------------------|------------|
| V22211 | Bol XXL | Blanc | 2¼ x 2¼ x 1⅞ (7 x 7 x 4.2) | ⅞ (0.09) | 24 |
| V22200 | Bol XS | Blanc | 3½ x 3½ x 2⅞ (9 x 9 x 5.5) | ⅞ (0.15) | 12 |
| V22201 | Petit bol | Blanc | 5⅞ x 5⅞ x 2¾ (13 x 13 x 7) | ⅝ (0.6) | 6 |
| V22202 | Bol moyen* | Blanc | 7⅞ x 7⅞ x 3⅞ (18 x 18 x 8.5) | 1⅞ (1.5) | 6 |
| V22203 | Grand bol | Blanc | 9½ x 9½ x 3⅝ (24 x 24 x 10) | 3⅞ (3) | 3 |
| V22204 | Bol XL | Blanc | 11⅞ x 11⅞ x 4½ (30 x 30 x 11.5) | ½ (0.5) | 3 |

| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | CONTENANCE QT (L) | LOT CAISSE |
|----------|-------------|---------|-----------------------------------|-------------------|------------|
| V2220020 | Bol XS | Noir | 3½ x 3½ x 2⅞ (9 x 9 x 5.5) | ⅞ (0.15) | 12 |
| V2220220 | Bol moyen* | Noir | 7⅞ x 7⅞ x 3⅞ (18 x 18 x 8.5) | 1⅞ (1.5) | 6 |
| V2220320 | Grand bol | Noir | 9½ x 9½ x 3⅝ (24 x 24 x 10) | 3⅞ (3) | 3 |



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | CONTENANCE QT (L) | LOT CAISSE |
|----------|-------------|---------|-----------------------------------|-------------------|------------|
| V2220030 | Bol XS | Bleu | 3½ x 3½ x 2⅞ (9 x 9 x 5.5) | ⅞ (0.15) | 12 |
| V2220230 | Bol moyen* | Bleu | 7⅞ x 7⅞ x 3⅞ (18 x 18 x 8.5) | 1⅞ (1.5) | 6 |
| V2220330 | Grand bol | Bleu | 9½ x 9½ x 3⅝ (24 x 24 x 10) | 3⅞ (3) | 3 |



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | CONTENANCE QT (L) | LOT CAISSE |
|----------|-------------|---------|-----------------------------------|-------------------|------------|
| V2220040 | Bol XS | Rouge | 3½ x 3½ x 2⅞ (9 x 9 x 5.5) | ⅞ (0.15) | 12 |
| V2220240 | Bol moyen* | Rouge | 7⅞ x 7⅞ x 3⅞ (18 x 18 x 8.5) | 1⅞ (1.5) | 6 |
| V2220340 | Grand bol | Rouge | 9½ x 9½ x 3⅝ (24 x 24 x 10) | 3⅞ (3) | 3 |



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | CONTENANCE QT (L) | LOT CAISSE |
|----------|-------------|---------|-----------------------------------|-------------------|------------|
| V2220050 | Bol XS | Jaune | 3½ x 3½ x 2⅞ (9 x 9 x 5.5) | ⅞ (0.15) | 12 |
| V2220250 | Bol moyen* | Jaune | 7⅞ x 7⅞ x 3⅞ (18 x 18 x 8.5) | 1⅞ (1.5) | 6 |
| V2220350 | Grand bol | Jaune | 9½ x 9½ x 3⅝ (24 x 24 x 10) | 3⅞ (3) | 3 |



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | CONTENANCE QT (L) | LOT CAISSE |
|----------|-------------|---------|-----------------------------------|-------------------|------------|
| V2220070 | Bol XS | Vert | 3½ x 3½ x 2⅞ (9 x 9 x 5.5) | ⅞ (0.15) | 12 |
| V2220270 | Bol moyen* | Vert | 7⅞ x 7⅞ x 3⅞ (18 x 18 x 8.5) | 1⅞ (1.5) | 6 |
| V2220370 | Grand bol | Vert | 9½ x 9½ x 3⅝ (24 x 24 x 10) | 3⅞ (3) | 3 |



* Le bol moyen tient dans des gabarits de présentation cubiques

Jeu de présentoirs Cubic – Base

- Jeu préconfiguré pour des commandes rapides et une installation simple
- 4 cubes-soutiens empilables noirs avec couvercles
- 2 étagères de présentation en bois noir pour 4 bols
- 1 barre transversale en bois moyenne noire
- 8 bols en mélamine carrés moyens blancs
- 1 étagère en bois moyenne étroite noire



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------------------|------------------------------------|------------|
| V904333 | Jeu de présentoirs Cubic de base | 56 x 23 x 15 (142.2 x 58.4 x 38.1) | 1 |

Jeu de présentoirs Cubic avec boisson

- Jeu préconfiguré pour des commandes rapides et une installation simple
- 7 cubes-soutiens empilables noirs avec couvercles
- 1 étagère de présentation en bois noir pour 4 bols
- 1 barre transversale en bois noire
- 1 barre transversale en bois courte et large noire
- 1 étagère moyenne étroite noire
- 1 plaque de refroidissement inox 1/2
- 5 bols en mélamine carrés moyens blancs
- 2 grands bols ronds en acrylique blancs
- 3 bols en mélamine carrés extra-petits blancs
- 1 couvercle pivotant en acrylique 1/1
- 1 base en bois noire
- 1 planche à pain/de présentation en bois
- 1 distributeur de boisson



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------------------|------------------------------------|------------|
| V904444 | Jeu de présentoirs Cubic avec boisson | 99 x 23 x 28 (251.5 x 58.4 x 71.1) | 1 |



Jeu de présentoirs Cubic avec planches à découper

- Jeu préconfiguré pour des commandes rapides et une installation simple
- 6 cubes-soutiens empilables noirs avec couvercles
- 1 étagère de présentation en bois noir pour 6 bols
- 1 barre transversale en bois moyenne et large noire
- 1 barre transversale en bois moyenne noire
- 1 plat ardoise/granite en mélamine
- 1 table de hauteur moyenne avec planche à découper
- 1 table basse avec planche à découper
- 1 plaque de refroidissement inox 1/1
- 1 bol en mélamine cannelé moyen blanc
- 2 petits bols en mélamine cannelés blancs
- 8 bols en mélamine carrés moyens blancs
- 4 bols en mélamine carrés extra-petits blancs
- 2 bols en mélamine carrés extra-extra-petits blancs

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|-------------------------------------|------------|
| V904555 | Jeu de présentoirs Cubic avec planches à découper | 115 x 23 x 28 (292.1 x 58.4 x 71.1) | 1 |



BATTERIE DE CUISINE DE PRÉSENTATION MIRAMAR®

**DONNEZ L'IMPRESSION DE PLATS FAITS MAISON
AVEC UNE PRÉSENTATION ÉLÉGANTE.**



- Extrêmement durable - la construction à triple épaisseur garantit la compatibilité avec l'induction et durera toute une vie
- La batterie de cuisine a une finition satinée à l'intérieur et l'extérieur, avec des poignées ultra-brillantes
- Les plats à gratin, les bacs gastronormes et la cocotte sont entièrement ultra-brillants
- Les manches et poignées de forme unique facilitent le retrait des articles de cuisson des gabarits
- La conception des manches et poignées sert de repose-couvercle pratique (cocottes, sauteuse et poêle à omelette).
- Utilisez dans n'importe quelle zone de présentation typique : étagères chauffantes, table à vapeur avec gabarits et plaques à induction... mais d'une qualité uniquement observée dans les batteries de cuisine commerciales correspondantes.

Cocottes Miramar



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTEN.: QT (L) | LONGUEUR: PO (CM) | LARGEUR: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | L/C |
|----------------------|--|-----------------|-------------------|------------------|------------------|-----|
| 49410 | Cocotte 3 qt (2.8 l) avec couvercle dôme bas | 3 (2.9) | 7½ (20) | 7½ (20) | 3¾ (9.5) | 1 |
| 49411 | Cocotte 5 qt (4.7 l) avec couvercle dôme bas | 5 (4.8) | 9½ (24.1) | 9½ (24.1) | 4¾ (11.3) | 1 |
| 49441 NOUVEAU | Cocotte 7 qt (6.6 l) avec couvercle dôme bas | 7 (6.6) | 10⅝ (26.2) | 10⅝ (26.2) | 5⅞ (13.8) | 1 |

N

Plats à gratin ovales Miramar



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | LONGUEUR: PO (CM) | LARGEUR: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | L/C |
|----------------------|-----------------------------------|--------------------|-------------------|------------------|------------------|-----|
| 49420 | Plat à gratin ovale 10" (25.4 cm) | 1⅜ (1.7) | 10 (25.4) | 7½ (19.1) | 2⅝ (5.2) | 1 |
| 49412* | Oval au gratin 12" (30.5 cm) | 2⅝ (2.5) | 12 (30.5) | 8½ (21.6) | 2 (5.1) | 1 |
| 49452 NOUVEAU | Oval au gratin 12" (30.5 cm) | 5.1 (4.9) | 12 (30.5) | 8½ (21.6) | 4 (10.2) | 1 |
| 49442 NOUVEAU | Oval au gratin 16" (40.6 cm) | 3¾ (3.5) | 16 (40.6) | 9 (22.9) | 2 (5.1) | 1 |
| 49445 NOUVEAU | Oval au gratin 16" (40.6 cm) | 7⅝ (6.9) | 16 (40.6) | 9 (22.9) | 4 (10.2) | 1 |

Sauteuses Miramar



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | LONGUEUR: PO (CM) | LARGEUR: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------|--------------------|-------------------|------------------|------------------|------------|
| 49416 | Sauteuse 8" (20.3 cm) | 1¼ (1.2) | 8 (20.3) | 8 (20.3) | 2 (5.1) | 1 |
| 49413 | Sauteuse 10" (26 cm) | 2¼ (2.1) | 10¼ (26) | 10¼ (26) | 1⅞ (4.8) | 1 |

Poêles à omelette Miramar



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | LONGUEUR: PO (CM) | LARGEUR: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------------------|--------------------|-------------------|------------------|------------------|------------|
| 49417 | Poêle à omelette 8" (20.3 cm) | 1¼ (1.7) | 8 (20.3) | 8 (20.3) | 2⅝ (6) | 1 |
| 49424 | Poêle à omelette 10" (26 cm) | 3⅝ (2.9) | 10¼ (26) | 10¼ (26) | 2⅝ (6) | 1 |

Woks Miramar®

49418



49428



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | LONGUEUR: PO (CM) | LARGEUR: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|------------|
| 49418 | Wok de 12" (30.5 cm) | 5 $\frac{3}{8}$ (4.9) | 11 $\frac{1}{8}$ (30.2) | 11 $\frac{1}{8}$ (30.2) | 3 $\frac{3}{8}$ (9.4) | 1 |
| 49428 | Wok-service de 13" (32.1 cm) | 6 $\frac{5}{8}$ (6) | 12 $\frac{5}{8}$ (32.1) | 12 $\frac{5}{8}$ (32.1) | 3 $\frac{5}{8}$ (9.2) | 1 |

Plat à braiser Miramar

49425



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | LONGUEUR: PO (CM) | LARGEUR: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------|
| 49425 | Plat à braiser de 12" (30.5 cm) | 6 $\frac{5}{8}$ (6) | 11 $\frac{3}{8}$ (30) | 11 $\frac{3}{8}$ (30) | 3 $\frac{1}{2}$ (8.9) | 1 |

Casseroles Miramar

49430



49414



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | LONGUEUR: PO (CM) | LARGEUR: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|------------------------|--------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|------------|
| 49430 | Casserole 1 qt (0.9 l) | 1 (0.9) | 5 $\frac{1}{2}$ (14) | 5 $\frac{1}{2}$ (14) | 2 $\frac{1}{8}$ (6.8) | 1 |
| 49414 | Casserole 2 qt (1.9 l) | 2 (1.9) | 6 $\frac{1}{4}$ (15.9) | 6 $\frac{1}{4}$ (15.9) | 3 $\frac{3}{4}$ (9.5) | 1 |

Bacs gastronormes Miramar

49432



49433



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | LONGUEUR: PO (CM) | LARGEUR: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|------------------------------------|--------------------|--------------------------|------------------|------------------|------------|
| 49434 | Petit bac gastronorme sans poignée | 2.8 (2.6) | 11.6 (29 $\frac{1}{2}$) | 9.3 (23.6) | 2 (5.1) | 1 |
| 49435 | Petit bac gastronorme avec poignée | 2.8 (2.6) | 11.6 (29 $\frac{1}{2}$) | 9.3 (23.6) | 2 (5.1) | 1 |
| 49432 | Grand bac gastronorme sans poignée | 4.6 (4.4) | 14.7 (37.3) | 11.8 (30) | 2 (5.1) | 1 |
| 49433 | Grand bac gastronorme avec poignée | 4.6 (4.4) | 14.7 (37.3) | 11.8 (30) | 2 (5.1) | 1 |

Cocotte française Miramar

49431



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | LONGUEUR: PO (CM) | LARGEUR: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|--------------------|-------------------|------------------|------------------|------------|
| 49431 | Cocotte française 7 qt (6.6 l) avec couvercle | 7 (6.6) | 14.3 (36.3) | 11.1 (28.2) | 3.8 (9.7) | 1 |

Couvercles dômes Miramar

49429



49415



| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR: PO (CM) | LARGEUR: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | L/C |
|---------|---|-------------------------|-------------------------|----------------------|-----|
| 49429 | Le couvercle dôme haut de 13" (33 cm) est adapté au 49428 | 14 (35.6) | 14 (35.6) | 4 $\frac{1}{4}$ (12) | 1 |
| 49426 | Le couvercle dôme haut de 12" (30.5 cm) est adapté au 49418 et au 49425 | 12 $\frac{3}{4}$ (32.4) | 12 $\frac{3}{4}$ (32.4) | 4 (10.2) | 1 |
| 49415 | Le couvercle dôme bas est adapté au modèle 49414 | 6 $\frac{5}{8}$ (16.8) | 6 $\frac{5}{8}$ (16.8) | 2 (5.1) | 1 |
| 49427 | Le couvercle dôme bas est adapté au modèle 49430 | 5 $\frac{7}{8}$ (14.9) | 5 $\frac{7}{8}$ (14.9) | 2 (5.1) | 1 |
| 49419 | Le couvercle dôme bas de 8" (20.3 cm) est adapté aux modèles 49416 et 49417 | 8 (20.3) | 8 (20.3) | 2 (5.1) | 1 |
| 49423 | Le couvercle dôme bas de 10" (26 cm) est adapté aux modèles 49413 et 49424 | 10 $\frac{3}{4}$ (27.3) | 10 $\frac{3}{4}$ (27.3) | 2 (5.1) | 1 |



GABARITS DE BATTERIE DE CUISINE MIRAMAR®

- Tous les gabarits sont fabriqués sur commande, sauf indication contraire indiquée par un astérisque – comptez 3 semaines de production

Gabarits taille unique



DIMENSIONS HORS-TOUT 21 $\frac{1}{8}$ " X 12 $\frac{3}{4}$ " (53.6 X 32.4 CM)

| | N° ART. | COULEUR | DESCRIPTION DE LA DÉCOUPE | COMPATIBLE AVEC | LOT CAISSE |
|--|----------|---------|--|------------------------|------------|
| | 8242014* | | Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde, inox ordinaire | (1) 49411 et (1) 49410 | 1 |
| | 8242016 | | Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde, bord satiné inox | (1) 49411 et (1) 49410 | 1 |
| | 8242010 | | Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde, bleu nuit | (1) 49411 et (1) 49410 | 1 |
| | 8242020 | | Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde, pierre blanche | (1) 49411 et (1) 49410 | 1 |
| | 8242114 | | Une grande découpe ronde, inox ordinaire | (1) 49424 | 1 |
| | 8242116 | | Une grande découpe ronde, bord satiné inox | (1) 49424 | 1 |
| | 8242110 | | Une grande découpe ronde, bleu nuit | (1) 49424 | 1 |
| | 8242120 | | Une grande découpe ronde, pierre blanche | (1) 49424 | 1 |
| | 8242214 | | Deux petites découpes rondes, inox ordinaire | (2) 49430 | 1 |
| | 8242216 | | Deux petites découpes rondes, bord satiné inox | (2) 49430 | 1 |
| | 8242314 | | Une grande découpe ovale, inox ordinaire | (1) 49412 ou 49452 | 1 |
| | 8242316 | | Une grande découpe ovale, bord satiné inox | (1) 49412 ou 49452 | 1 |
| | 8242310 | | Une grande découpe ovale, bleu nuit | (1) 49412 ou 49452 | 1 |
| | 8242320 | | Une grande découpe ovale, pierre blanche | (1) 49412 ou 49452 | 1 |
| | 8242414 | | Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde, inox ordinaire | (1) 49430 et (1) 49424 | 1 |
| | 8242416 | | Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde, bord satiné inox | (1) 49430 et (1) 49424 | 1 |
| | 8242514* | | Deux grandes découpes rondes, inox ordinaire | (2) 49411 | 1 |
| | 8242516 | | Deux grandes découpes rondes, bord satiné inox | (2) 49411 | 1 |

*En stock. Pour tous les autres gabarits, comptez 3 semaines de production.

| | N° ART. | COULEUR | DESCRIPTION | COMPATIBLE AVEC | LOT CAISSE |
|--|---------|---------|--|------------------------|------------|
| | 8243414 | | Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde, inox | (1) 49441 et (1) 49414 | 1 |
| | 8243416 | | Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde, bord satiné inox | (1) 49441 et (1) 49415 | 1 |
| | 8243410 | | Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde, bleu nuit | (1) 49441 et (1) 49416 | 1 |
| | 8243420 | | Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde, pierre blanche | (1) 49441 et (1) 49417 | 1 |
| | 8243418 | | Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde, noir uni | (1) 49441 et (1) 49418 | 1 |
| | 8243422 | | Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde, granite marron | (1) 49441 et (1) 49419 | 1 |
| | 8243424 | | Une grande découpe ronde et une petite découpe ronde, granite gris | (1) 49441 et (1) 49420 | 1 |
| | 8243514 | | Une grande découpe ronde, inox | (1) 49441 | 1 |
| | 8243516 | | Une grande découpe ronde, bord satiné inox | (1) 49441 | 1 |
| | 8243510 | | Une grande découpe ronde, bleu nuit | (1) 49441 | 1 |
| | 8243520 | | Une grande découpe ronde, pierre blanche | (1) 49441 | 1 |
| | 8243518 | | Une grande découpe ronde, noir uni | (1) 49441 | 1 |
| | 8243522 | | Une grande découpe ronde, granite marron | (1) 49441 | 1 |
| | 8243524 | | Une grande découpe ronde, granite gris | (1) 49441 | 1 |
| | 8243614 | | Une grande découpe ovale, inox | (1) 49442 ou (1) 49445 | 1 |
| | 8243616 | | Une grande découpe ovale, bord satiné inox | (1) 49442 ou (1) 49445 | 1 |
| | 8243610 | | Une grande découpe ovale, bleu nuit | (1) 49442 ou (1) 49445 | 1 |
| | 8243620 | | Une grande découpe ovale, pierre blanche | (1) 49442 ou (1) 49445 | 1 |
| | 8243618 | | Une grande découpe ovale, noir uni | (1) 49442 ou (1) 49445 | 1 |
| | 8243622 | | Une grande découpe ovale, granite marron | (1) 49442 ou (1) 49445 | 1 |
| | 8243624 | | Une grande découpe ovale, granite gris | (1) 49442 ou (1) 49445 | 1 |

Gabarits taille unique, suite

DIMENSIONS HORS-TOUT 21⅞" X 12¾" (53.6 X 32.4 CM)

| | N° ART. | COULEUR | DESCRIPTION DE LA DÉCOUPE | COMPATIBLE AVEC | LOT CAISSE |
|--|----------|---------|---|------------------------|------------|
| | 8242614* | | Une grande découpe ronde, inox ordinaire | (1) 49418 | 1 |
| | 8242616 | | Une grande découpe ronde, bord satiné inox | (1) 49418 | 1 |
| | 8242610 | | Une grande découpe ronde, bleu nuit | (1) 49418 | 1 |
| | 8242620 | | Une grande découpe ronde, pierre blanche | (1) 49418 | 1 |
| | 8242714* | | Un grand plat de four français, inox ordinaire | (1) 49431 | 1 |
| | 8242716 | | Un grand plat de four français, bord satiné inox | (1) 49431 | 1 |
| | 8242710 | | Un grand plat de four français, bleu nuit | (1) 49431 | 1 |
| | 8242720 | | Un grand plat de four français, pierre blanche | (1) 49431 | 1 |
| | 8242814* | | Un petit bac gastronorme, inox ordinaire | (1) 49435 ou (1) 49434 | 1 |
| | 8242816 | | Un petit bac gastronorme, bord satiné inox | (1) 49435 ou (1) 49434 | 1 |
| | 8242810 | | Un petit bac gastronorme, bleu nuit | (1) 49435 ou (1) 49434 | 1 |
| | 8242820 | | Un petit bac gastronorme, pierre blanche | (1) 49435 ou (1) 49434 | 1 |
| | 8242914* | | Un grand bac gastronorme, inox ordinaire | (1) 49433 ou (1) 49432 | 1 |
| | 8242916 | | Un grand bac gastronorme, bord satiné inox | (1) 49433 ou (1) 49432 | 1 |
| | 8243014* | | Deux petits bacs gastronormes, inox ordinaire | (2) 49435 | 1 |
| | 8243016 | | Deux petits bacs gastronormes, bord satiné inox | (2) 49435 | 1 |
| | 8243114* | | Une grande découpe ovale et une petite, inox ordinaire | (1) 49420 et (1) 49412 | 1 |
| | 8243116 | | Une grande découpe ovale et une moyenne, bord satiné inox | (1) 49420 et (1) 49412 | 1 |
| | 8243214* | | Deux découpes moyennes ovales, inox ordinaire | (2) 49420 | 1 |
| | 8243216 | | Deux découpes moyennes ovales, bord satiné inox | (2) 49420 | 1 |
| | 8243216 | | Deux découpes moyennes ovales, noir uni | (2) 49420 | 1 |
| | 8243220 | | Deux découpes moyennes ovales, pierre blanche | (2) 49420 | 1 |
| | 8243314 | | Une grande découpe ronde et une moyenne, inox ordinaire | (1) 49424 et (1) 49417 | 1 |
| | 8243316 | | Une grande découpe ronde et une moyenne, bord satiné inox | (1) 49424 et (1) 49417 | 1 |

*En stock. Pour tous les autres articles, comptez 3 semaines de production.

Gabarits double taille

DIMENSIONS HORS-TOUT 21⅞" X 25⅝" (53.6 X 65 CM)



Consultez [VOLLRATH.com/miramar](https://vollarath.com/miramar) pour découvrir le configurateur de gabarits Miramar®.

| | N° ART. | COULEUR | DESCRIPTION DE LA DÉCOUPE | COMPATIBLE AVEC | LOT CAISSE |
|--|---------|---------|--|-------------------------------------|------------|
| | 8250614 | | Trois découpes rondes, inox ordinaire | (1) 49410, (1) 49413, et (1) 49411 | 1 |
| | 8250616 | | Trois découpes rondes, bord satiné inox | (1) 49410, (1) 49413, et (1) 49411 | 1 |
| | 8250714 | | Deux grandes découpes rondes, inox ordinaire | (1) 49425 et (1) 49418 | 1 |
| | 8250716 | | Deux grandes découpes rondes, bord satiné inox | (1) 49425 et (1) 49418 | 1 |
| | 8250814 | | Un grand bac gastronorme et un petit, inox ordinaire | (1) 49435 et (1) 49433 ou (1) 49432 | 1 |
| | 8250816 | | Un grand bac gastronorme et un petit, bord satiné inox | (1) 49435 et (1) 49433 ou (1) 49432 | 1 |



MIRAMAR® BACS GASTRONORMES CONTEMPORAINS

Bacs de table à vapeur contemporains et couvercles Miramar®

- Le couvercle à enclencher élimine le besoin de film étirable et d'autres accessoires de préparation
- Le polypropylène transparent permet de bien voir les aliments
- Empilables pour un rangement facile dans les réfrigérateurs
- Passent au lave-vaisselle
- Options décoratives pour embellir votre buffet
- Inox de haute qualité, finition brossée



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---|--|--------------------|------------------------------------|------------|
| 40003 | Bac inox brossé 5¼ x 5¼ | 1 (.9) | 5¼ x 5¼ x 4¼ (14.6 x 14.6 x 12.1) | 1 |
| 40004 | Bac inox brossé 5¼ x 11½ | 2.5 (2.4) | 5¼ x 11½ x 4¼ (14.6 x 29.2 x 12.1) | 1 |
| 40005 | Bac inox brossé 11½ x 9¼ | 4.5 (4.3) | 11½ x 9¼ x 4¼ (29.2 x 23.5 x 12.1) | 1 |
| 40006 | Bac inox brossé 11½ x 19 | 6 (5.7) | 11½ x 19 x 3¼ (29.2 x 48.3 x 7.9) | 1 |
| COUVERCLES POUR BACS CONTEMPORAINS | | | | |
| 40030 | Couvercle en plastique transparent, adapté à 40003 | — | — | 6 |
| 40040 | Couvercle en plastique transparent, adapté à 40004 | — | — | 6 |
| 40050 | Couvercle en plastique transparent, adapté à 40005 | — | — | 6 |
| 40060 | Couvercle en plastique transparent, adapté à 40006 | — | — | 6 |

Gabarits contemporains Miramar



ACCEPTE 1
40006
10.5 X 18.0

| N° ART. | COULEUR | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------|---------|--|-----------------------|------------|
| 8240018 | | Gabarit thermodurci générique noir uni | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8240020 | | Gabarit thermodurci générique pierre blanche | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8240022 | | Gabarit thermodurci générique granite marron | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8240024 | | Gabarit thermodurci générique granite gris | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8240014* | | Gabarit générique inox ordinaire | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244018 | | Compatible avec 1 modèle 40006, noir uni | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244020 | | Compatible avec 1 modèle 40006, pierre blanche | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244022 | | Compatible avec 1 modèle 40006, granite marron | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244024 | | Compatible avec 1 modèle 40006, granite gris | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244014* | | Compatible avec 1 modèle 40006, inox | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244118 | | Compatible avec 2 modèle 40005, noir uni | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244120 | | Compatible avec 2 modèle 40005, pierre blanche | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244122 | | Compatible avec 2 modèle 40005, granite marron | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244124 | | Compatible avec 2 modèle 40005, granite gris | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244114* | | Compatible avec 2 modèle 40005, inox | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244218 | | Compatible avec 3 modèle 40004, noir uni | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244220 | | Compatible avec 3 modèle 40004, pierre blanche | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244222 | | Compatible avec 3 modèle 40004, granite marron | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244224 | | Compatible avec 3 modèle 40004, granite gris | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244214* | | Compatible avec 3 modèle 40004, inox | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244318 | | Compatible avec 6 modèle 40003, noir uni | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244320 | | Compatible avec 6 modèle 40003, pierre blanche | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244322 | | Compatible avec 6 modèle 40003, granite marron | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244324 | | Compatible avec 6 modèle 40003, granite gris | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |
| 8244314* | | Compatible avec 6 modèle 40003, inox | 12 x 20 (30.5 x 50.8) | 1 |



ACCEPTE 3
40004
10.5 X 4.7



ACCEPTE 6
40003
4.8 X 4.8



MIRAMAR® BACS DÉCORATIFS

AJOUTER DU STYLE À VOTRE PRÉSENTATION DE SERVICE

- Les bacs gastronomiques décoratifs ont un motif bosselé sur le rebord qui ajoute une touche d'élégance et de style à la présentation de votre buffet
- Durables et faciles à nettoyer
- Plusieurs formes et contenances pour des aliments divers et des présentations plus attrayantes
- Différentes tailles de bacs à utiliser avec des gabarits, pages 191-192
- Passent au lave-vaisselle
- Inox de haute qualité, finition ultra-brillante



8230010 avec
couvercle de bac
encastrable 8231610



Bacs à soupe encastrables et couvercles Miramar

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTEN.: QT (L) | DIMEN. (DIA X H): PO (CM) | L/C |
|-----------------------------|---|-----------------|---------------------------|-----|
| ENCASTRABLES | | | | |
| 8230010 | Bac à soupe encastrable | 7 (6.6) | 10½ x 8¾ (26.7 x 21.1) | 1 |
| 8231220* | Bac à soupe encastrable | 10 (9.5) | 12 x 7¾ (30.5 x 20.0) | 1 |
| COUVERCLES ARTICULÉS | | | | |
| 8231620** | Couvercle à charnière à bouton en laiton pour bac à soupe encastrable 7 qt (6.6 l) | — | 10¾ x 3 (26.8 x 7.6) | 1 |
| 8231610** | Couvercle à charnière à bouton chromé pour bac à soupe encastrable 7 qt (6.6 l) | — | 10¾ x 3 (26.8 x 7.6) | 1 |
| 8261720** | Couvercle à charnière à bouton en laiton pour bac à soupe encastrable 10 qt (9.5 l) | — | 12 x 3 (30.5 x 7.6) | 1 |
| 8261710** | Couvercle à charnière à bouton chromé pour bac à soupe encastrable 10 qt (9.5 l) | — | 12 x 3 (30.5 x 7.6) | 1 |

Remarque : Épaisseur de matériau – Le suffixe « 10 » correspond à 1.5 mm et « 20 » à 1.2 mm.

*Pas de motif bosselé sur le rebord

**Non certifié NSF®

Bacs ovales et semi-ovales décoratifs Miramar



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|--------------------|------------------------------------|------------|
| 8230210 | Ovale petit – 2½" (6.4 cm) de profondeur | 2 (1.9) | 13½ x 8¾ x 2½ (33.3 x 22.5 x 6.4) | 1 |
| 8230110 | Ovale petit - 4" (10.2 cm) de profondeur | 3.4 (3.2) | 13½ x 8¾ x 4 (33.3 x 22.5 x 10.2) | 1 |
| 8231420 | Ovale grand - 2" (5.1 cm) de profondeur | 3 (2.8) | 19¾ x 11¾ x 2 (48.4 x 30.2 x 5.1) | 1 |
| 8231320 | Ovale grand - 4" (10.2 cm) de profondeur | 6.4 (6.1) | 19¾ x 11¾ x 4 (48.4 x 30.2 x 10.2) | 1 |
| 8230620 | Semi-ovale – 4½" (10.8 cm) de profondeur | 1.7 (1.6) | 8¾ x 6½ x 4½ (22.5 x 16.5 x 11.4) | 1 |

Bacs-cocottes décoratifs Miramar®



| N° ART. | DESCRIPTION | PROFONDEUR: PO (CM) | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------------------|------------|
| 8203510 | Bac-cocotte 8" (20.3 cm) | 2½ (6.4) | 2.4 (2.3) | 12 x 13 x 2½ (30.5 x 33.0 x 6.4) | 1 |
| 8230510 | Bac-cocotte 10" (25.4 cm) | 4 (10.2) | 4.1 (3.9) | 12 x 13 x 4 (30.5 x 33.0 x 10.2) | 1 |

BACS GASTRONORMES INOX ORDINAIRES ET DÉCORATIFS MIRAMAR®

- Construction inox 18-8 ultra-brillant – durable et facile à nettoyer
- Plusieurs formes et contenances pour des aliments divers et des présentations plus attrayantes
- Les bacs gastronormes décoratifs ont un motif bosselé sur le rebord qui ajoute une touche d'élégance et de style à la présentation de votre buffet
- Bacs de tailles diverses pour tenir dans une ouverture de compartiment standard
- Passent au lave-vaisselle



Bacs gastronormes décoratifs Miramar® 1/1



8230305

| ART. DÉCORATIF | ART. ORDINAIRE | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------------|----------------|----------------------------------|--------------------|------------------------------------|------------|
| 8230310* | 8230305* | 1/1 – 1¼" (3.2 cm) de profondeur | 2.9 (2.7) | 21½ x 13⅝ x 1¼ (54.6 x 33.8 x 3.2) | 1 |
| 8230410* | 8230405* | 2/1 – 1½" (6.4 cm) de profondeur | 6.3 (6.6) | 21½ x 13⅝ x 2½ (54.6 x 33.8 x 6.4) | 1 |

Bacs gastronormes décoratifs Miramar® 3/4



8231520

| ART. DÉCORATIF | ART. ORDINAIRE | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------------|----------------|----------------------------------|--------------------|-----------------------------------|------------|
| 8231520 | — | 3/4 – 2¼" (5.7 cm) de profondeur | 4.1 (3.9) | 19½ x 12 x 2¼ (49.5 x 30.5 x 5.7) | 1 |

Bacs gastronormes décoratifs Miramar® 1/2



8230720

| ART. DÉCORATIF | ART. ORDINAIRE | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------------|----------------|----------------------------------|--------------------|------------------------------------|------------|
| 8231810 | — | 1/2 – 1" (2.5 cm) de profondeur | 1.4 (1.5) | 13⅝ x 10⅝ x 1 (33.2 x 27.0 x 2.5) | 1 |
| 8231820 | — | 1/2 – 1½" (3.8 cm) de profondeur | 2.15 (2) | 13⅝ x 10⅝ x 1½ (33.2 x 27.0 x 3.8) | 1 |
| 8230720 | 8230705 | 1/2 – 2¾" (7.0 cm) de profondeur | 3.4 (3.2) | 13⅝ x 10⅝ x 2¾ (33.2 x 27.0 x 7.0) | 1 |

Bacs gastronormes longs décoratifs Miramar® 1/2



8230920

| ART. DÉCORATIF | ART. ORDINAIRE | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------------|----------------|--|--------------------|-----------------------------------|------------|
| 8230820 | 8230805 | 1/2, long - 2¾" (7 cm) de profondeur | 3 (2.8) | 20⅝ x 6½ x 2¾ (53.2 x 16.5 x 7.0) | 1 |
| 8230920 | 8230905 | 1/2, long - 4" (10.2 cm) de profondeur | 4.4 (4.1) | 20⅝ x 6½ x 4 (53.2 x 16.5 x 10.2) | 1 |

Bacs gastronormes décoratifs Miramar® 1/3



8231120

| ART. DÉCORATIF | ART. ORDINAIRE | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------------|----------------|----------------------------------|--------------------|-----------------------------------|------------|
| 8231120 | 8231105 | 1/3 – 2½" (6.4 cm) de profondeur | 1.9 (1.8) | 13⅝ x 7 x 2½ (33.2 x 17.8 x 6.4) | 1 |
| 8231020 | 8231005 | 1/3 – 4" (10.2 cm) de profondeur | 2.7 (2.5) | 13⅝ x 7 x 4 (33.2 x 17.8 x 10.2) | 1 |

Bacs gastronormes décoratifs Miramar® 1/6



8262220

8266205

| ART. DÉCORATIF | ART. ORDINAIRE | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------------|----------------|----------------------------------|--------------------|-----------------------------------|------------|
| 8262220 | 8262205 | 1/6 – 2½" (6.4 cm) de profondeur | .86 (.81) | 6½ x 7 x 2½ (16.5 x 17.8 x 6.4) | 1 |
| 8264220 | 8264205 | 1/6 – 4" (10.2 cm) de profondeur | 1.24 (1.17) | 6½ x 7 x 4 (16.5 x 17.8 x 10.2) | 1 |
| 8266220 | 8266205 | 1/6 – 6" (15.2 cm) de profondeur | 1.79 (1.7) | 6½ x 7 x 6 (16.5 x 17.8 x 15.2) | 1 |

Voir les barres intermédiaires à la page 100



GABARITS INOX MIRAMAR®

Gabarits Miramar compartiment double

- Pour bacs gastronormes décoratifs Miramar (voir pages 194 et 195)
- 21 $\frac{1}{8}$ " x 25 $\frac{3}{4}$ " (53.6 x 65.4cm)
- Tous les gabarits sont fabriqués sur commande, sauf indication contraire indiquée par un astérisque – comptez 3 semaines de production



Pour commander des gabarits Miramar et voir les dimensions des découpes, consultez VOLLRATH.com/miramar.

| | N° ART. | COULEUR | DESCRIPTION DE LA DÉCOUPE | COMPATIBLE AVEC | LOT CAISSE |
|--|---------|---------|--|---|------------|
| | 8250014 | | Gabarit double générique, inox ordinaire | --- | 1 |
| | 8250016 | | Gabarit double générique, bord satiné inox | --- | 1 |
| | 8250114 | | Trois petites découpes ovales, inox ordinaire | (3) 8230110 ou (3) 8230210 | 1 |
| | 8250116 | | Trois petites découpes ovales, bord satiné inox | (3) 8230110 ou (3) 8230210 | 1 |
| | 8250214 | | Deux découpes rectangulaires (3/4), inox ordinaire | (2) 8231520 | 1 |
| | 8250216 | | Deux découpes rectangulaires (3/4), bord satiné inox | (2) 8231520 | 1 |
| | 8250314 | | Deux découpes cocottes, inox ordinaire | (2) 8203510 ou (2) 8230510 | 1 |
| | 8250316 | | Deux découpes cocottes, bord satiné inox | (2) 8203510 ou (2) 8230510 | 1 |
| | 8250414 | | Une grande découpe ovale et deux semi-ovales, inox ordinaire | (1) 8231420 ou 8231320 et (1) 8230620 | 1 |
| | 8250416 | | Une grande découpe ovale et deux semi-ovales, bord satiné inox | (1) 8231420 ou 8231320 et (1) 8230620 | 1 |
| | 8250514 | | Une grande découpe ovale, une petite ovale et une semi-ovale, inox ordinaire | (1) 8231420 ou 8231320 et (1) 8230110 ou 8230210 et (1) 8230620 | 1 |
| | 8250516 | | Une grande découpe ovale, une petite ovale et une semi-ovale, bord satiné inox | (1) 8231420 ou 8231320 et (1) 8230110 ou 8230210 et (1) 8230620 | 1 |



Consultez VOLLRATH.COM



Configurateur de gabarits Miramar : miramar.vollrath.com

Gabarits Miramar® compartiment simple



- Pour bacs gastronormes décoratifs Miramar® (voir pages 194 et 195)
- Tous les gabarits sont fabriqués sur commande sauf indication contraire par un astérisque – comptez 3 semaines de production



Pour afficher les dimensions de découpe et le configurateur de gabarits Miramar®, consultez VOLLRATH.com/miramar.

| | N° ART. | COULEUR | DESCRIPTION DE LA DÉCOUPE | COMPATIBLE AVEC | LOT CAISSE |
|--|----------|---------|--|-------------------------|------------|
| | 8240014* | | Gabarit générique inox ordinaire | 21½ x 12¾ (53.6 x 32.4) | 1 |
| | 8240020 | | Gabarit thermoturci générique pierre blanche | 21½ x 12¾ (53.6 x 32.4) | 1 |
| | 8240016* | | Gabarit générique à bord satiné inox | 21½ x 12¾ (53.6 x 32.4) | 1 |
| | 8240010* | | Gabarit thermoturci générique bleu nuit | 21½ x 12¾ (53.6 x 32.4) | 1 |
| | 8240022 | | Gabarit thermoturci générique granite marron | 21½ x 12¾ (53.6 x 32.4) | 1 |
| | 8220014 | | Gabarit générique 1/2 inox ordinaire | 10½ x 12¾ (26.7 x 32.4) | 1 |
| | 8220010* | | Gabarit thermoturci générique 1/2 bleu nuit | 10½ x 12¾ (26.7 x 32.4) | 1 |

*En stock. Pour tous les autres articles, comptez 3 semaines de production.

| | N° ART. | COULEUR | DESCRIPTION DE LA DÉCOUPE | COMPATIBLE AVEC | LOT CAISSE |
|--|----------|---------|---|---------------------------------------|------------|
| | 8240114 | | Une grande découpe ovale, inox ordinaire | (1) 8231420 ou (1) 8231320 | 1 |
| | 8240116* | | Une grande découpe ovale, bord satiné inox | (1) 8231420 ou (1) 8231320 | 1 |
| | 8240110 | | Une grande découpe ovale, bleu nuit | (1) 8231420 ou (1) 8231320 | 1 |
| | 8240120 | | Une grande découpe ovale, pierre blanche | (1) 8231420 ou (1) 8231320 | 1 |
| | 8240214 | | Découpe ovale et découpe semi-ovale, inox ordinaire | (1) 8230110 ou 8230210 et (1) 8230620 | 1 |
| | 8240216 | | Découpe ovale et découpe semi-ovale, bord satiné inox | (1) 8230110 ou 8230210 et (1) 8230620 | 1 |
| | 8240210 | | Découpe ovale et découpe semi-ovale, bleu nuit | (1) 8230110 ou 8230210 et (1) 8230620 | 1 |
| | 8240220 | | Découpe ovale et découpe semi-ovale, pierre blanche | (1) 8230110 ou 8230210 et (1) 8230620 | 1 |
| | 8240314 | | Deux petites découpes ovales, inox ordinaire | (2) 8230110 ou 8230210 | 1 |
| | 8240316* | | Deux petites découpes ovales, bord satiné inox | (2) 8230110 ou 8230210 | 1 |
| | 8240310 | | Deux petites découpes ovales, bleu nuit | (2) 8230110 ou 8230210 | 1 |
| | 8240320 | | Deux petites découpes ovales, pierre blanche | (2) 8230110 ou 8230210 | 1 |
| | 8240322 | | Deux petites découpes ovales, granite marron | (2) 8230110 ou 8230210 | 1 |
| | 8240414 | | Une découpe ovale et deux semi-ovales, inox ordinaire | (1) 8230110 ou 8230210 et (2) 8230620 | 1 |
| | 8240416* | | Une découpe ovale et deux semi-ovales, bord satiné inox | (1) 8230110 ou 8230210 et (2) 8230620 | 1 |
| | 8240410 | | Une découpe ovale et deux semi-ovales, bleu nuit | (1) 8230110 ou 8230210 et (2) 8230620 | 1 |
| | 8240420 | | Une découpe ovale et deux semi-ovales, pierre blanche | (1) 8230110 ou 8230210 et (2) 8230620 | 1 |
| | 8240514 | | Une découpe rectangulaire (¾), inox ordinaire | (1) 8231520 | 1 |
| | 8240516 | | Une découpe rectangulaire (¾), bord satiné inox | (1) 8231520 | 1 |
| | 8240510 | | Une découpe rectangulaire (¾), bleu nuit | (1) 8231520 | 1 |
| | 8240520 | | Une découpe rectangulaire (¾), pierre blanche | (1) 8231520 | 1 |
| | 8240614 | | Une découpe ronde moyenne, inox ordinaire | (1) 8230010 | 1 |
| | 8240616 | | Une découpe moyenne ronde, bord satiné inox | (1) 8230010 | 1 |
| | 8240610 | | Une découpe moyenne ronde, bleu nuit | (1) 8230010 | 1 |
| | 8240620 | | Une découpe moyenne ronde, pierre blanche | (1) 8230010 | 1 |
| | 8240714 | | Une grande découpe ronde, inox ordinaire | (1) 8231220 | 1 |
| | 8240716 | | Une grande découpe ronde, bord satiné inox | (1) 8231220 | 1 |
| | 8240710 | | Une grande découpe ronde, bleu nuit | (1) 8231220 | 1 |
| | 8240720 | | Une grande découpe ronde, pierre blanche | (1) 8231220 | 1 |
| | 8241314 | | Quatre découpes semi-ovales, inox ordinaire | (4) 8230620 | 1 |
| | 8241316 | | Quatre découpes semi-ovales, bord satiné inox | (4) 8230620 | 1 |
| | 8241310 | | Quatre découpes semi-ovales, bleu nuit | (4) 8230620 | 1 |
| | 8241320 | | Quatre découpes semi-ovales, pierre blanche | (4) 8230620 | 1 |
| | 8241414 | | Une découpe-cocotte et une semi-ovale, inox ordinaire | (1) 8203510 ou 8230510 et (1) 8230620 | 1 |
| | 8241416 | | Une découpe-cocotte et une semi-ovale, bord satiné inox | (1) 8203510 ou 8230510 et (1) 8230620 | 1 |
| | 8241410 | | Une découpe-cocotte et une semi-ovale, bleu nuit | (1) 8203510 ou 8230510 et (1) 8230620 | 1 |
| | 8241420 | | Une découpe-cocotte et une semi-ovale, pierre blanche | (1) 8203510 ou 8230510 et (1) 8230620 | 1 |
| | 8241914 | | Six découpes bain-marie 4¼" (10.8 cm), inox ordinaire | (6) 78710 | 1 |
| | 8241916 | | Six découpes bain-marie 4¼" (10.8 cm), bord satiné inox | (6) 78710 | 1 |
| | 8241910 | | Six découpes bain-marie 4¼" (10.8 cm), bleu nuit | (6) 78710 | 1 |
| | 8241920 | | Six découpes bain-marie 4¼" (10.8 cm), pierre blanche | (6) 78710 | 1 |

*En stock. Pour tous les autres articles, comptez 3 semaines de production.



STATIONS POUR BUFFET ET STATIONS DE DÉCOUPAGE

Stations pour buffet concaves

- Option élégante mais flexible pour le service de buffets chauds
- Disponible en trois finitions élégantes
- Aluminium et acier chromé de haute qualité et durables



4667480

PETITE STATION POUR BUFFET
en photo avec la plaque de grill
(vendue séparément)



4667580

GRANDE STATION POUR BUFFET
en photo avec la sauteuse
Miramar® (vendue séparément)



4667680

STATION POUR BUFFET À
INDUCTION en photo avec la
plaque à induction Miramar®
Cadet (vendue séparément)

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|------------------------------------|------------|
| 4667470 | Petite station pour buffet avec grille – marron | 16 x 16 x 7½ (40.6 x 40.6 x 19.1) | 1 |
| 4667475 | Petite station pour buffet avec grille – noir | 16 x 16 x 7½ (40.6 x 40.6 x 19.1) | 1 |
| 4667480 | Petite station pour buffet avec grille – naturel | 16 x 16 x 7½ (40.6 x 40.6 x 19.1) | 1 |
| 4667570 | Grande station pour buffet avec grille – marron | 21 x 16 x 7½ (53.3 x 40.6 x 19.1) | 1 |
| 4667575 | Grande station pour buffet avec grille – noir | 21 x 16 x 7½ (53.3 x 40.6 x 19.1) | 1 |
| 4667580 | Grande station pour buffet avec grille – naturel | 21 x 16 x 7½ (53.3 x 40.6 x 19.1) | 1 |
| 4667670 | Station pour buffet à induction – marron | 18¼ x 15½ x 8 (46.4 x 40.3 x 20.3) | 1 |
| 4667675 | Station pour buffet à induction – noir | 18¼ x 15½ x 8 (46.4 x 40.3 x 20.3) | 1 |
| 4667680 | Station pour buffet à induction – naturel | 18¼ x 15½ x 8 (46.4 x 40.3 x 20.3) | 1 |
| 77540* | Plaque de grill pour station pour buffet 16" x 16" | 16 x 17½ x 1½ (40.6 x 44.3 x 3.7) | 1 |
| 77541* | Plaque de grill pour station pour buffet 21" x 16" | 24¾ x 17¼ x 1½ (62.4 x 43.8 x 3.7) | 1 |

*Certifié NSF® et convient aux plaques à induction

Plats de service et socles arrondis

- Plats de service élégants et polyvalents ayant la durabilité de la mélamine
- Plats de service disponibles dans deux tailles; passent au lave-vaisselle
- Le plat de service moyen a un socle en acier chromé disponible en trois hauteurs



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|-----------------------------------|------------|
| 46291* | Grand plat de service en mélamine | 22 x 13¾ x 1¼ (55.9 x 34.8 x 3) | 1 |
| 46292* | Plat de service moyen en mélamine | 14½ x 9 x 1¼ (35.9 x 22.9 x 3) | 1 |
| 46251 | Socle de 3" (7.6 cm) pour plat de service moyen | 16½ x 8¾ x 3 (41.9 x 21.3 x 7.6) | 1 |
| 46252 | Socle de 5" (12.7 cm) pour plat de service moyen | 16½ x 8¾ x 5 (41.9 x 21.3 x 12.7) | 1 |
| 46253 | Socle de 7" (17.8 cm) pour plat de service moyen | 16½ x 8¾ x 7 (41.9 x 21.3 x 17.8) | 1 |

*Certifié NSF®

Station de découpage concave

- Station de découpage attrayante avec lampes pour plus de chaleur durant le service
- Cadre en acier chromé extra-robuste
- Surface pleine esthétique (base et dessus)
- Deux lampes chauffantes, 250 W chacune, certifiées NSF®, incassables
- Abat-jour en aluminium repoussé pour la dissipation de la chaleur
- Pare-haleine en verre trempé transparent
- Plaque à découper certifiée NSF® incluse
- ; passe au lave-vaisselle et résiste aux entailles
- La base renforcée achemine les liquides dans un plateau ramasse-gouttes
- Lèchefrite Super Pan V® 1/3 incluse
- Les pieds en caoutchouc stabilisent et protègent la table
- Interrupteur lumineux de marche/arrêt sur la base
- Cordon de 6' (1.5 m) et fiche



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | TENSION | LOT CAISSE |
|---------|--|------------------------------------|---------|------------|
| 46670 | Station de découpage concave | 24 x 22 x 27 (61 x 56 x 68.6) | 120 CA | 1 |
| 25154 | Plaque à découper de station de découpage concave seule, noire | 21½ x 16½ x ½ (54.1 x 42.5 x 1.27) | – | 1 |
| 72242 | Ampoule infrarouge, blanche, 250 W | – | – | 1 |

Plaque à découper fournie et vendue séparément



CHAFERS À INDUCTION MIRAGE®

PRÉSENTATION PROFESSIONNELLE, COMPATIBLE AVEC L'INDUCTION

- Les chafers acceptent les bacs pour table à vapeur de taille standard
- Conçus pour fonctionner avec les réchauds à induction Vollrath pour buffets et autres produits à induction Vollrath
- Disponibles avec couvercle inox ultra-brillant ou en verre
- La fonction de fermeture lente automatique garde les aliments au chaud
- Pour utilisation avec des réchauds à induction ou comme des chafers traditionnels dans les socles en option
- Les socles acceptent à la fois un élément chauffant pour chafer (vendu séparément) ou une bouteille de carburant



4644025



4644015



4644055



4644050

| N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR D'OUVERTURE MAX. | DIMENSIONS (W X D X H): PO (CM) | BOÎTE FOURRE-TOUT | L/C |
|---------|--|-----------------------------|---|----------------------|-----|
| 4644010 | Chafer à induction 1/1 avec couvercle en verre et bac GN 30022 ajoutés | 24 (61) | 23 x 18 ³ / ₁₀ x 7 ¹ / ₂ (58.4 x 46.5 x 19.8) | 52647 | 1 |
| 4644015 | Chafer à induction 1/1 avec couvercle inox et bac GN 30022 ajoutés | 24 (61) | 23 x 18 ³ / ₁₀ x 7 ¹ / ₂ (58.4 x 46.5 x 19.8) | 52647 | 1 |
| 4644020 | Chafer à induction 2/3 avec couvercle en verre et bac GN 30122 ajoutés | 24 (61) | 16 x 18 ¹ / ₄ x 6 ¹⁶ / ₂₅ (40.6 x 46.4 x 17) | 52647 | 1 |
| 4644025 | Chafer à induction 2/3 avec couvercle inox et bac GN 30122 ajoutés | 24 (61) | 16 x 18 ¹ / ₄ x 6 ¹⁶ / ₂₅ (40.6 x 46.4 x 17) | 52647 | 1 |
| 4644050 | Socle pour chafer à induction 1/1 | — | 16 ³ / ₄ x 24 ¹ / ₂ x 9 ² / ₅ (42.6 x 63.1 x 23.9) | — | 1 |
| 4644055 | Socle pour chafer à induction 2/3 | — | 16 ¹ / ₂ x 16 ¹ / ₂ x 9 ³ / ₁₀ (41.9 x 41.1 x 23.6) | — | 1 |

* La profondeur est mesurée de l'arrière de la charnière à la poignée

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LOxLA): PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------------------------|--------------------------|--------------------------------|---------------|
| TAPIS ANTIDÉRAPANTS | | | |
| 4644070 | Tapis antidérapant – 1/1 | 16 x 8 (40.6 x 20.3) | 1 |
| 4644080 | Tapis antidérapant – 2/3 | 9 x 8 (22.9 x 20.3) | 1 |



SPÉCIALEMENT CONÇUS POUR DES RÉCHAUDS À INDUCTION POUR BUFFETS – CHAFERS À INDUCTION MIRAGE

- Les chafers acceptent les bacs pour table à vapeur de taille standard
- Disponibles avec couvercle inox ultra-brillant ou en verre
- La fonction de fermeture lente automatique garde les aliments au chaud

Voir les détails du produit pages 53-54.





CHAFERS À INDUCTION INTRIGUE®



DESIGN PROFILÉ ÉLÉGANT POUR UNE PRÉSENTATION OPTIMALE DES ALIMENTS

- Compatible avec les plaques à induction
- Inox ultra-brillant
- Le modèle à couvercle en verre permet de voir le contenu sans ouvrir le chafer – tout en maintenant la qualité des aliments
- Couvercle amovible à déflecteur et charnière bloquante qui reste en position fermée, à 45° ou à 90°
- Support renforcé avec pieds de table en caoutchouc pour plus de durabilité et le maintien des chafers en place
- Le couvercle antigouttes et les bacs éloignent la condensation des aliments et de la table
- Disponibles avec bacs gastronomes en inox ultra-brillant ou en porcelaine



46125



46120



46132



46134



46130



46131



49130



46114*



46549*



46113*



46112*

*Le socle peut recevoir du carburant standard ou l'élément chauffant de chafer universel de Vollrath

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTEN.: QT (L) | DIMENSIONS | L/C | BOÎTE FOURRE-TOUT |
|---|--|--------------------|---|-----|----------------------|
| CHAFERS À INDUCTION INTRIGUE® RONDS | | | LA X H: PO (CM) | | |
| 46120 | Chafer inox à couv. plein avec accents en laiton et bac gastro en porcelaine | 6 (5.8) | 15½ x 3¾ (39.4 x 8.0) | 1 | 52645 |
| 46121 | Chafer inox à couv. plein avec accents en laiton et bac gastronorme inox | 6 (5.8) | 15½ x 3¾ (39.4 x 8.0) | 1 | 52645 |
| 46122 | Chafer inox à couv. plein avec accents inox et bac gastro en porcelaine | 6 (5.8) | 15½ x 3¾ (39.4 x 8.0) | 1 | 52645 |
| 46123 | Chafer inox à couv. plein avec accents inox et bac gastronorme inox | 6 (5.8) | 15½ x 3¾ (39.4 x 8.0) | 1 | 52645 |
| 46124 | Chafer inox à couv. en verre avec accents en laiton et bac gastro inox | 6 (5.8) | 15½ x 3¾ (39.4 x 8.0) | 1 | 52645 |
| 46125 | Chafer inox à couv. en verre avec accents inox et bac gastronorme inox | 6 (5.8) | 15½ x 3¾ (39.4 x 8.0) | 1 | 52645 |
| 46130 | Bac gastronorme en porcelaine | 4.24 (4) | 15½ x 2¾ (39.4 x 7.0) | 1 | — |
| 49130 | Bac gastronorme en porcelaine à deux compartiments | 3.75 (3.5) | 15½ x 2¾ (38.4 x 6.2) | 1 | — |
| 46131 | Bac gastronorme inox | 5.92 (5.6) | 15½ x 2¾ (39.4 x 7.0) | 1 | — |
| 46549 | Socle de chafer noir* | — | — | 1 | — |
| 46114 | Socle en acier inoxydable* | — | — | 1 | — |
| CHAFERS À INDUCTION INTRIGUE® CARRÉS | | | LA X H X P: PO (CM) | | |
| 46133 | Chafer inox à couv. plein avec accents inox et bac gastro en porcelaine | 6 (5.8) | 15.43 x 16.23 x 8.01 (39.2 x 41.2 x 20.3) | 1 | — |
| 46132 | Chafer inox à couv. plein avec accents inox et bac gastro inox | 6 (5.8) | 15.43 x 16.23 x 8.01 (39.2 x 41.2 x 20.3) | 1 | — |
| 46134 | Chafer inox à couv. en verre avec accents inox et bac gastro inox | 6 (5.8) | 15.43 x 16.23 x 6.9 (39.2 x 41.2 x 17.6) | 1 | — |
| 46135 | Chafer inox à couv. en verre avec accents inox et bac gastro en porcelaine | 6 (5.8) | 15.43 x 16.23 x 6.9 (39.2 x 41.2 x 17.6) | 1 | — |
| 46136 | Bac gastronorme en porcelaine | 3.75 (3.5) | 15.43 x 2.48 x 8.01 (39.2 x 6.3 x 20.3) | 1 | — |
| 49136 | Bac gastronorme en porcelaine à deux compartiments | 3.70 (3.5) | 15.43 x 2.48 x 8.01 (39.2 x 6.3 x 20.3) | 1 | — |
| 46137 | Bac gastronorme inox | 6.66 (6.3) | 15.43 x 2.48 x 8.01 (39.2 x 6.3 x 20.3) | 1 | — |
| 46112 | Socle de chafer noir* | — | — | 1 | — |
| 46113 | Socle en acier inoxydable* | — | — | 1 | — |

*Le socle exige un porte-brûleur ou un élément chauffant de plat-réchaud universel – à commander séparément

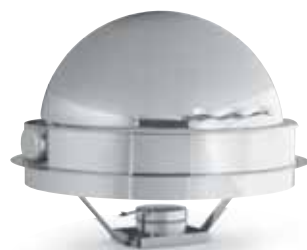


CHAFERS TRADITIONNELS

Chafers Somerville®

UNE LIGNE DE CHAFERS DE PREMIER ORDRE DE VOLLRATH POUR CRÉER DES BUFFETS HAUT DE GAMME. LE DESIGN ORIGINAL BREVETÉ, LA FINITION EXCEPTIONNELLE ET LES ACCENTS UNIQUES DONNENT UNE TOUCHE D'ÉLÉGANCE À TOUT DÉCOR.

- Inox ultra-brillant robuste et élégant
- Pieds pleins durables et construction soudée
- Les chafers ont un tout nouveau concept de charnière très solide qui fonctionne en position fermée, à 90° et en position entièrement ouverte
- Le coupe-vent inclus protège le carburant du vent pour une utilisation extérieure et des présentations plus attrayantes
- Utilisent du carburant standard ou l'élément chauffant électrique universel de Vollrath (vendu séparément, voir page 198)
- Gamme complète de composants de buffet coordonnés également disponible



4634110



4635610



4634010

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|----------------|--------------------------------------|------------|
| 4634010 | Chafar rectangulaire, entièrement rétractable, avec bac à eau anti-gouttes Super Pan V®, couvercle dôme à 3 positions | 9 qt (8.6 L) | 26¼ x 18¾ x 18¾ (66.7 x 47.9 x 47.6) | 1 |
| 4635610 | Chafar rond, entièrement rétractable, avec bac à eau anti-gouttes, couvercle bombé 3 positions | 6 qt (5.7 L) | 19¾ x 20 x 19¾ (50.6 x 50.8 x 50.6) | 1 |
| 4634110 | Chafar encastrable rond | 6 qt (5.7 L) | 21 x 21 x 15¾ (53 x 53 x 40) | 1 |
| 4635710 | Soupière | 7 qt (6.6 L) | 13 x 11 x 23½ (33 x 27.9 x 59.7) | 1 |
| 4635410 | Saucière | 4 qt (4.4 L) | 13 x 11 x 19¾ (33 x 27.9 x 50.2) | 1 |
| 4635310 | Percolateur | 3 gal (11.4 L) | 13 x 13½ x 22 (33 x 34 x 56) | 1 |
| 4635510 | Percolateur | 5 gal (18.9 L) | 13 x 13½ x 27¾ (33 x 34 x 70) | 1 |
| 4635110 | Distributeur de lait | 5 qt (4.8 L) | 8 x 12¾ x 16¾ (20 x 33 x 42) | 1 |
| 4635810 | Distributeur de jus/boissons fraîches | 8 qt (7.6 L) | 12¾ x 8 x 22¾ (33 x 20 x 57) | 1 |
| 4635210 | Distributeur de céréales double, chacun | 4 qt (3.8 L) | 12 x 8¾ x 23¾ (31 x 22 x 60) | 1 |



Couvercle à gorge



Bac à eau anti-gouttes



Conception articulée révolutionnaire



Couvercle amovible



Coupe-vent

Accessoires Somerville®



4635710



4635410



4635310



4635510



4635110



4635810



4635210

| N° ART. | DESCRIPTION | BAC GASTRO | BAC À EAU | PORTE-BRÛLEUR | COUVERCLE DÔME | BOÎTE FOURRE-TOUT |
|---------|---------------------------------------|------------|-----------|---------------|----------------|-------------------|
| 4634010 | Chafer | 30022 | 4625910 | 46864 | 4634020-1 | 52647 |
| 4635610 | Chafer | 46862 | 46269 | 46864 | — | — |
| 4634110 | Chafer | 46862 | 46269 | 46864 | — | — |
| 4635710 | Soupière | 4635730-1 | — | 46864 | 4635720-1 | 52645 |
| 4635410 | Saucière | 4635430-1 | — | 46864 | 4635420-1 | 52645 |
| 4635310 | Percolateur | — | — | 46864 | — | 52647 |
| 4635510 | Percolateur | — | — | 46864 | — | 52647 |
| 4635110 | Distributeur de lait | — | — | — | — | — |
| 4635810 | Distributeur de jus/boissons fraîches | — | — | — | — | 52645 |
| 4635210 | Distributeur de céréales double | — | — | — | — | 52645 |

*Numéro de référence de l'accessoire encastrable listé.



Chafers New York, New York®

POUR UN DÎNER DES PLUS ÉLÉGANTS, CHOISISSEZ LA GAMME QUI FAIT FIGURE DE NORME — NEW YORK, NEW YORK®. LA FAVORITE DES HÔTELS, RESTAURANTS ET TRAITEURS EN QUÊTE DE QUALITÉ, D'ÉLÉGANCE ET DE VALEUR.

CHAFERS RÉTRACTABLES

- Acier inoxydable 18-8 ultra-brillant
- Pieds pleins durables et construction soudée
- Les chafers ont un couvercle à gorge qui transfère la condensation dans le bac à eau
- Inclut des coupe-vents



46255



46258



46265



46268



46080



46070

| N° ART. | PLAQUÉ ARGENT N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE | DIMENSIONS LO X LA X H: PO (CM) | L/C | RÉCIPENT À ALIMENTS | BOÎTE FOURRE-TOUT |
|---------|-----------------------|---|-----------------------------|---|-----|---------------------|-------------------|
| 46255 | 48755 | Chafers rectangulaire de comptoir, entièrement rétractable avec bac gastronorme SuperPan V®, bac à eau anti-gouttes, couvercle dôme à 3 positions et coupe-vent | 9 qt (8.6 L) | 25 x 17½ x 18½ (63.5 x 44.45 x 47) | 1 | 30022 | 52647 |
| 46265 | 48765 | Chafers rond de comptoir, entièrement rétractable avec bac gastronorme, bac à eau anti-gouttes, couvercle dôme à 3 positions et coupe-vent | 6 qt (5.7 L) | 19 x 19 x 18½ (48.26 x 48.26 x 47) | 1 | 46862 | 52647 |
| 46258 | 48758 | Chafers rectangulaire encastrable, entièrement rétractable avec bac gastronorme SuperPan V®, bac à eau anti-gouttes et couvercle dôme à 3 positions | 9 qt (8.6 L) | 25½ x 18 x 18½ (64.77 x 45.72 x 47) | 1 | 30022 | — |
| 46268 | 48768 | Chafers rond encastrable, entièrement rétractable avec bac gastronorme, bac à eau anti-gouttes et couvercle dôme à 3 positions | 6 qt (5.7 L) | 19 x 19 x 8¼ (48.26 x 48.26 x 20.96) | 1 | 46862 | — |
| 46093 | 48793 | Percolateur | 3 gal/ 77 tasses/11.4 L | 12¾ x 13 x 19¾ (32.4 x 33.0 x 50.2) | 1 | — | 52647 |
| 46094 | 48794 | Percolateur | 5 gal/ 128 tasses/18.9 L | 15½ x 16½ x 21¾ (39.4 x 41.9 x 55.2) | 1 | — | 52647 |
| 46090 | 48790 | Chafers à soupe | 7 qt (6.6 L) | 12¾ x 10¼ x 19¾ (32.4 x 26.0 x 50.2) | 1 | 46088 | 52648 |
| 46095 | 48795 | Chafers à sauce | 2½ qt (2.4 L) | 12¾ x 10¼ x 15 (32.4 x 26.0 x 38.1) | 1 | 46104 | 52648 |
| 46280 | — | Distributeur de boissons à accents en laiton | 2 gal/51 tasses/ 7.6 L | 21 x 8 dia/11** (53.3 x 20.3 dia/27.9) | 1 | — | 52645 |
| 46285 | — | Distributeur de boissons à accents chromés | 2 gal/51 tasses/ 7.6 L | 21 x 8 dia/11** (53.3 x 20.3 dia/27.9) | 1 | — | 52645 |
| 46072 | 48772 | Boî à punch | 5 gal (18.9 L) | 17 x 11½ (43.2 x 29.2) | 1 | — | — |
| 46080* | 48780* | Chafers rectangulaire de comptoir, avec bac à eau standard, couvercle dôme s'ouvrant à 90° seulement | 9 qt (8.6 L) | 25½ x 18½ x 18½ (64.8 x 47 x 47) | 1 | 30022 | 52647 |
| 46070* | 48770* | Chafers rond de comptoir, avec bac à eau standard, couvercle dôme s'ouvrant à 90° seulement | 6 qt (5.7 L) | 18½ x 18 x 18¾ (47 x 45.7 x 47.6) | 1 | 46862 | 52647 |

*Le produit de série n'inclut pas de coupe-vent ou de bac à eau anti-gouttes **Dimensions au robinet



Couvercle à gorge



Bac à eau anti-gouttes



Conception articulée révolutionnaire



Couvercle amovible



Coupe-vent



ÉLÉMENT ÉLECTRIQUE POUR CHAFER

Fonctionne sans flamme nue pour plus de sécurité.
Vendu séparément. Pour plus d'informations,
voir la page 214.



46093



46095



46090



46280



46285



46072

Accessoires New York, New York®

| CHAFER | BAC GASTRO | BAC À EAU | PORTE- BRÛLEUR | COUVERCLE DÔME | BOÎTE FOURRE- TOUT |
|--------|---------------|--------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| 46255 | 30022 | 46259 | 46864 | 46261, 46263 | 52647 |
| 46080 | 30022 | 46082 | 46864 | 46084 | 52647 |
| 46265 | 46862 | 46269 | 46864 | 46262, 46276 | 52647 |
| 46070 | 46862 | 46073 | 46864 | — | 52647 |
| 46090 | 46088 | — | 46864 | 46089 | 52648 |
| 46093 | — | — | 46864 | 46089 | 52647 |
| 46094 | — | — | 46864 | 46087 | 52647 |
| 46095 | 46104 | — | 46864 | 46089 | 52648 |
| 46258 | 30022 | 4652910 | | | |
| 46268 | 46862 | 46269 | | | |

Pièces de détachées de distributeur de boissons fraîches New York, New York®*

| LAITON N° ART. | CHROME N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|-------------------|-------------------|--|---------------|
| 46271 | 46271 | Base, acier inoxydable ultra-brillant | 1 |
| 46830 | 46830 | Récipient de rechange en polycarbonate | 1 |
| 46272 | 46283 | Couvercle et bouton, acier inoxydable ultra-brillant | 1 |
| 46273 | 46284 | Bouton seul—pour couvercle | 1 |
| 46274 | 46287 | Robinet avec poignée | 1 |
| 46275 | 46288 | Poignée seule—pour robinet | 1 |
| 46831 | 46831 | Tube à glace, acier inoxydable ultra-brillant | 1 |

*Pour distributeurs de boissons de 2 gallons (réf. 46280 et 46285)

Chafers Orion®

CHAFERS RÉTRACTABLES

- Trois positions de fonctionnement
- Le couvercle perforé réduit la condensation.
- Coupe-vent pour utilisation en plein air
- Couvercle amovible pour faciliter le nettoyage
- Les chafers Orion® incluent un bac gastro-norme, un bac à eau et des porte-brûleurs



46520

CHAFER ÉLECTRIQUE

- Livré avec un bac à eau électrique 1/1, 120 V, 450 W
- Se règle automatiquement pour maintenir la température de l'eau à environ 180 à 200 °F (82.2 à 93.3 °C) – pas de thermostat à régler
- Cordon de 6' (150 cm) et fiche



46529

CHAFERS SOULEVABLES

- Bacs anti-gouttes ultra-brillants
- Avec support de couvercle intégré pour un rangement commode
- Inclut support de couvercle, bac à eau, bac gastronomique, couvercle dôme et porte-brûleur(s)



46502



46518



46502 en photo avec le support de couvercle dôme intégré pour un rangement commode

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE | BAC GASTRO | BOÎTE FOURRE- TOUT |
|------------------------------------|---|-----------------------|--------------------------------------|---------------|---------------|--------------------------|
| CHAFERS RÉTRACTABLES ORION® | | | | | | |
| 46520 | Rectangulaire 1/1 | 9 (8.6) | 17 x 25 x 16 (43.2 x 63.5 x 40.6) | 1 | 30022 | 52647 |
| 46530 | Rond rétractable | 6 (5.7) | 18½ x 18 (47 x 46) | 1 | 46862 | 52647 |
| CHAFER ÉLECTRIQUE | | | | | | |
| 46529 | Rectangulaire 1/1 avec élément chauffant électrique | 9 (8.6) | 17 x 25 x 16 (43.2 x 63.5 x 40.6) | 1 | 30022 | 52647 |
| CHAFERS SOULEVABLES ORION® | | | | | | |
| 46518 | Chafer 1/1 oblong — complet | 9 (8.6) | 27 x 14 x 13½ (67.5 x 35 x 33.8) | 1 | 30022 | 52647 |
| 46500 | Grand chafer ovale | 6 (5.7) | 21¼ x 17½ x 13½ (55.2 x 44.5 x 34) | 1 | 46504 | 52645 |
| 46501 | Petit chafer ovale | 4 (3.8) | 18½ x 15¼ x 12½ (47.0 x 38.7 x 32.2) | 1 | 46505 | 52645 |
| 46502 | Grand chafer rond | 6 (5.7) | 19 x 19¼ x 13½ (48.3 x 48.9 x 34.3) | 1 | 46506 | 52646 |
| 46503 | Petit chafer rond | 4 (3.8) | 15½ x 15½ x 12½ (39.4 x 39.4 x 31.9) | 1 | 46507 | 52646 |



Chafers D-Lux

CHAFERS D-LUX

- Acier inoxydable durable ultra-brillant
- Les couvercles pivotants anti-gouttes se soulèvent pour faciliter le nettoyage

CHAFER À SOUPE D-LUX

- Le chafer à soupe rond fonctionne sur les plaques à induction ou sur le socle inclus avec une bouteille de carburant
- Couvercle à fermeture automatique articulée amortie
- Plateau latéral pour la louche inclus

DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES D-LUX

- Distributeur de céréales avec corps en acrylique transparent
- Couvercle amovible pour un remplissage facile par le haut



T3600



T3633



T3605



T3660

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE | BOÎTE FOURRE- TOUT |
|---------|---------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|---------------|--------------------------|
| T3600 | Chafer grande taille D-Lux | 8.5 (8) | 25 x 21 x 18 (63.5 x 53.3 x 45.7) | 1 | — |
| T3605 | Chafer rond D-Lux | 6 (5.7) | 19 x 22 x 19 (48.3 x 55.9 x 48.3) | 1 | — |
| T3633 | Chafer à soupe D-Lux, induction | 11 (10.4) | 22 x 20 x 17 (55.9 x 50.8 x 43.2) | 1 | 52647 |
| T3660 | Distributeur de céréales D-Lux | 8.5 (8) | 10 x 14 x 27 (25.4 x 35.6 x 68.6) | 1 | 52646 |

*D-Lux chafers ne sont pas compatibles avec l'élément chauffant 46060

**Bac encastrable



Service-buffet Maximillian Steel™

- Acier inoxydable ultra-brillant
- 49520 a un support de couvercle



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE | BAC GASTRO | BOÎTE FOURRE- TOUT |
|---------|--------------------------|-----------------------|---|---------------|---------------|--------------------------|
| 49520 | Chafer rectangulaire 1/1 | 9 qt (8.6 L) | 23½ x 17 x 12½ (59.69 x 43.18 x 31.75) | 1 | 30022 | 52647 |
| 49529 | Chafer rectangulaire 1/2 | 4.1 qt (3.8 L) | 15 ²⁷ / ₃₂ x 11½ x 12¾ (40.24 x 29.53 x 31) | 1 | 30222 | 52647 |
| 49521 | Chafer rond moyen | 4.2 qt (4 L) | 15 dia x 11½ (38.1 x 38.1 x 29.21) | 1 | 49333 | 52645 |
| 49522 | Grand chafer rond | 6 qt (5.8 L) | 18 dia x 13 (45.7 x 33) | 1 | 46862 | 52647 |
| 49523 | Marmite | 4.2 qt (4 L) | 11 dia x 16 (27.9 dia x 40.6) | 1 | 46458-1** | 52645 |
| 49524 | Marmite | 7.4 qt (7 L) | 11 dia x 16 (27.9 dia x 40.6) | 1 | 46447-1** | 52647 |
| 49525* | Percolateur | 11.6 qt (11 L) | 13 x 13½ x 19 (33.02 x 34.29 x 48.26) | 1 | — | 52647 |

*Ne fonctionne pas avec l'élément chauffant électrique pour chafer **Encastrable

Service-buffet Panacea™

- Acier inoxydable ultra-brillant
- Les accents or 24 carats donnent une touche d'élégance et de style
- 48322 a un support de couvercle

Pièces détachées disponibles.
Voir vollrath.com.



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE | BAC GASTRO | BOÎTE FOURRE-TOUT |
|---------|--------------------------|-----------------------|--|------------|------------|----------------------|
| 48322 | Chafer rectangulaire 1/1 | 9 (8.6) | 24 x 17 x 13½ (60.96 x 43.18 x 34.29) | 1 | 30022 | 52647 |
| 48329 | Chafer rectangulaire 1/2 | 4.1 (3.8) | 16½ x 11½ x 12¾ (42.2 x 29.5 x 32.4) | 1 | 30222 | 52645 |
| 48323* | Chafer rond moyen | 4.2 (4) | 15½ x 13½ x 11 (39.5 x 34.5 x 27.9) | 1 | 49333 | 52645 |
| 48324* | Grand chafer rond | 6 (5.8) | 17 x 15 x 12 (43.2 x 38.1 x 30.5) | 1 | 46862 | 52647 |
| 48326 | Marmite | 4.2 (4) | 11½ dia x 15½ (29.2 dia x 39.4) | 1 | 46458-1*** | 52645 |
| 48327 | Marmite | 7.4 (7) | 11½ dia x 15½ (29.2 dia x 39.4) | 1 | 46447-1*** | 52647 |
| 48328** | Percolateur | 11.6 (11) | 13½ x 12 x 19½ (34.29 x 30.48 x 49.53) | 1 | — | 52647 |

*Les chafers ronds incluent un bac gastronorme rond et un bac à eau rond

**Ne fonctionne pas avec l'élément chauffant électrique pour chafer

***Encastrable



BAC COMPARTIMENTÉ EN OPTION

49334 pour 4.2 qt
46861 pour 6 qt

Service-buffet à garnitures en laiton classique

- Acier inoxydable 18-8 ultra-brillant
- Pieds et poignées pleins en laiton moulé



*L'homologation UL s'applique
seulement aux chafers électriques

CHAFER À COUVERCLE

PIVOTANT (46051)

- Ajoutez l'élégance d'un couvercle pivotant à ce chafer classique en laiton
- Le couvercle qui tourne sans à-coups s'ouvre à 90° pour un accès facile
- Le couvercle (46052) s'installe en toute sécurité sur la plupart des chafers de grande taille qui utilisent un bac à eau anti-gouttes standard, sans clips ou supports, et se soulève pour un réapprovisionnement rapide

PERCOLATEUR (46029)

- Robinet amovible pour faciliter le nettoyage

MARMITE À SOUPE (46075)

- Inclut un récipient encastrable, un bac à eau, un couvercle et un porte-brûleur séparés
- Couvercle à encoche pour que l'ustensile de service puisse rester dans le bac pour une hygiène maximale

CHAFERS ÉLECTRIQUES*

(46040, 46045)

- Réglage de chauffe non thermostatique
- Fiche de terre, cordon de 6' (1.8 m)
- 120 V, 700 W, 6 A, c.a. seulement
- Le bac à eau est soudé au cadre
- Cadre et commande non submersibles
- Choix entre brûleurs ou électrique



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE | BAC GASTRO | BOÎTE FOURRE- TOUT |
|---------|--|------------------------|--------------------------------------|---------------|---------------|--------------------------|
| 46050* | Chafer 1/1 | 9 qt (8.6 L) | 25¼ x 14½ x 15 (64.1 x 36.8 x 38.1) | 1 | 30022 | 52645 |
| 46035* | Chafer 1/2 | 4.1 qt (3.8 L) | 16¾ x 11½ x 14½ (42.5 x 29.2 x 36.8) | 1 | 30222 | 52645 |
| 46030* | Chafer rond | 5.8 qt (5.5 L) | 18½ x 15¼ x 14¾ (47.0 x 38.7 x 36.2) | 1 | 46862/46861** | 52645 |
| 46051* | Chafer à couvercle pivotant — complet | 9 qt (8.6 L) | 25¼ x 15½ x 19¾ (64.1 x 36.8 x 50.2) | 1 | 30022 | 52647 |
| 46052 | Couvercle pivotant seul | — | 21¼ x 14¾ x 9¾ (53.7 x 37.8 x 24.5) | 1 | — | 52645 |
| 46029 | Percolateur | 3 gal/77 tasses/11.4 L | 12¾ x 12 x 21¾ (32.4 x 30.5 x 55.2) | 1 | — | 52648 |
| 46075 | Marmite | 7¼ qt (6.9 L) | 11¾ x 10¼ x 13¾ (29.8 x 26.0 x 33.7) | 1 | 46063-2 | 52647 |
| 46040 | Chafer électrique à prise électrique sur la longueur | — | 25¼ x 18¾ x 15 (64.1 x 46.4 x 38.1) | 1 | 30022 | 52647 |
| 46045 | Chafer électrique à prise électrique sur la largeur | — | 21¼ x 14½ x 15 (69.2 x 36.8 x 38.1) | 1 | 30022 | 52647 |

*Les chafers incluent un bac gastronorme, un bac à eau, un couvercle dôme et des porte-brûleurs

**Bac gastronorme compartimenté

Chafers à couvercle pivotant série Value

- Couvercle pivotant à trois positions – fermé, 90° et 180°
- Acier inoxydable ultra-brillant avec cadre soudé
- Inclut couvercle, cadre, bac à eau, bac gastronorme et deux porte-brûleurs



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE QT (L) | DIMENSIONS LO X LA X H: PO (CM) | LOT CAISSE | BAC À EAU | BAC GASTRO | BAC GASTRO ROND COMPARTIMENTÉ | BOÎTE FOURRE-TOUT |
|---------|--|-------------------|-----------------------------------|------------|-----------|------------|-------------------------------|-------------------|
| T3500 | Chafer à couvercle pivotant de 180° série Value | 8 (7.6) | 26 x 20 x 17 (66.0 x 50.8 x 43.2) | 1 | — | — | — | 52647 |
| T3505 | Chafer rond à couvercle pivotant de 180° série Value | 7 (6.6) | 19 x 22 (48.3 x 55.9) | 1 | T3505WP | T3505FP | T3515DFP | 52647 |

*Les chafers à couvercle pivotant série Value ne sont pas compatibles avec l'élément chauffant électrique

Chafers Dakota™

- Pieds bosselés en acier inoxydable à finition mate solides et beaux
- Inclut un bac gastronorme Super Pan V®, un bac à eau, un couvercle dôme, un cadre et un porte-brûleur
- Le cadre empilable prend moins de place lorsqu'il n'est pas utilisé
- Poignées nylon hautes températures moulées Kool-Touch® sur le cadre pour faciliter le transport



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE QT (L) | DIMENSIONS LO X LA X H: PO (CM) | L/C | BAC GASTRO | BAC À EAU | PORTE-BRÛLEUR | COUV. | BOÎTE FOURRE-TOUT |
|---------|-------------------------------|-------------------|--|-----|------------|-----------|---------------|-------|-------------------|
| 99860 | Rectangulaire—complet | 9 (8.6) | 25 $\frac{5}{8}$ x 14 $\frac{1}{8}$ x 13 $\frac{1}{8}$ (65.1 x 36.3 x 34.5) | 1 | 30022 | 99745 | 46864 | 99873 | 52647 |
| 99870 | 1/2—complet | 4.1 (3.8) | 18 $\frac{1}{8}$ x 12 $\frac{1}{8}$ x 13 $\frac{3}{32}$ (45.9 x 30.6 x 33.6) | 1 | 30222 | 46858 | 46864 | 99869 | 52648 |
| 46886 | Socle de chafer empilable 1/1 | — | 25 $\frac{5}{8}$ x 14 $\frac{1}{8}$ x 9 $\frac{1}{4}$ (65.1 x 36.3 x 23.5) | 4 | — | — | — | — | 52648 |

Chafer Trimline II

- Le cadre soudé robuste peut s'empiler pour un rangement compact
- Couvercle dôme avec poignée Kool Touch®
- 12 socles standard mesurent 21" (53.3 cm) de hauteur – empilés
- Contient un bac à eau standard ou anti-gouttes



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE | BAC GASTRO | BOÎTE FOURRE-TOUT |
|---------|----------------------------|--------------------|---|------------|------------|-------------------|
| 99850 | Chafer Trimline II—complet | 9 (8.6) | 23 $\frac{3}{4}$ x 14 $\frac{1}{4}$ x 14 $\frac{1}{4}$ (59.1 x 36.2 x 36.2) | 1 | 30022 | 52645 |
| 77200 | Couvercle dôme | — | — | 1 | — | — |
| 46885 | Socle de chafer empilable | — | 23 $\frac{3}{4}$ x 13 $\frac{1}{4}$ x 10 $\frac{1}{4}$ (60.6 x 33.7 x 26.0) | 3 | — | — |
| 46864 | Porte-brûleur | — | — | 1 | — | — |

Chafers économiques à couvercle pivotant Avenger™

- Construction en acier inoxydable 18-8 ultra-brillant – durable et facile à nettoyer
- Couvercle perforé entièrement rétractable – fonctionne fermé, ouvert à 90 degrés et entièrement ouvert pour multiplier les options de service
- Le coupe-vent protège le carburant du vent pour une utilisation extérieure et des présentations plus attrayantes



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE QT (L) | DIMENSIONS LO X LA X H: PO (CM) | LOT CAISSE | BAC À EAU | BAC GASTRO | BOÎTE FOURRE-TOUT |
|---------|---|-------------------|-----------------------------------|------------|-----------|------------|-------------------|
| 46350 | Le chafer rectangulaire inclut un bac gastronorme Super Pan V®, un bac à eau et un couvercle dôme | 9 (8.6) | 17 x 25 x 16 (43.2 x 63.5 x 40.6) | 1 | 46082 | 30022 | 52647 |
| 46360 | Le chafer rond inclut un bac gastronorme rond, un bac à eau et un couvercle dôme | 6 (5.7) | 18 $\frac{1}{2}$ x 18 (47 x 45.7) | 1 | 46073 | 46862 | 52647 |

*Les chafers Avenger ne sont pas compatibles avec l'élément chauffant électrique

ACCESSOIRES DE CHAFER

Élément électrique pour chafer

- Conçu pour maintenir la température correcte de service sans la nécessité d'une flamme nue
- S'adapte à la plupart des ouvertures de porte-brûleur standard
- L'élément chauffant à ressort reste en contact avec le bac à eau pour un transfert efficace de la chaleur
- Le voyant de l'interrupteur s'allume lorsque l'élément chauffant est en marche (modèle US)
- Deux réglages de puissance — pour toutes les urnes à café, utilisez le réglage basse puissance
- Câble de terre de 6' (1.8 m)
- Un seul élément chauffant nécessaire par chafer 1/1 si réglé sur High (feu fort) et le niveau d'eau ne dépasse pas 1/3» (0.8 cm)



| N° ART. | DESCRIPTION | TENSION | WATTS | A | FICHE | LOT CAISSE |
|---|--|---------|---------|-----|------------|------------|
| 46060* | Élément chauffant électrique universel pour chafer (Amérique N. et S.**) | 120 | 160/275 | 2.3 | NEMA 5-15P | 1 |
| MODÈLES INTERNATIONAUX – DISPONIBLES À L'EXPORTATION SEULEMENT | | | | | | |
| 46110* | Élément chauffant électrique universel pour chafer (Europe***) | 230 | 120/230 | 1.0 | SCHUKO | 1 |
| 46115* | Élément chauffant électrique universel pour chafer (Royaume-Uni***) | 230 | 120/230 | 1.0 | R.-U. | 1 |

*Modèles Amérique N. et S. **Modèles internationaux – disponibles à l'exportation seulement



| N° ART. | PRODUCT LINE | DESCRIPTION | CONTENANCE |
|---|---|--|------------|
| INCOMPATIBLE AVEC LES CHAFERS SUIVANTS | | | |
| 46030 | Service-buffet à garnitures en laiton classique | Chafer rond pour service-buffet à garnitures en laiton classique | 5.8 qt |
| 46350 | Couvercle pivotant économique Avenger | Chafer à couvercle pivotant économique Avenger, rectangulaire | 9.0 qt |
| 46360 | Couvercle pivotant économique Avenger | Chafer à couvercle pivotant économique Avenger, rond | 6.0 qt |
| 48328 | Chafers Panacea | Urne à café Panacea | 11.6 qt |
| 49525 | Chafers Maximilian | Urne à café de chafer en acier Maximilian | 11.6 qt |
| T3500 | Série Value économique | Chafer à couvercle pivotant 1/1, rectangulaire | 8.0 qt |
| T3505 | Couvercle pivotant économique série Value | Chafer à couvercle pivotant rond | 7.0 qt |
| T3600 | Chafers D-Lux | Chafer à couvercle pivotant 1/1, rectangulaire | 8.5 qt |
| T3605 | Chafers D-Lux | Chafer à couvercle pivotant rond | 6 qt |
| T3633 | Chafers D-Lux | Chafer à soupe rond | 11 qt |

Bacs à eau

- Acier inoxydable 300
- Le style anti-gouttes (avec rebord) empêche l'écoulement de condensation sur la table
- 19^{27/32}" x 11^{7/8}" x 4^{3/8}" (50 x 30 x 11 cm)



| N° ART. | DESCRIPTION | ENCOMBREMENT: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|------------------------|---|------------|
| 99745 | Bac à eau anti-gouttes | 22 ^{1/8} x 14 ^{3/8} x 4 ^{3/8} (56 x 36 x 11) | 2 |
| 99740 | Bac à eau standard | 20 ^{23/32} x 12 ^{3/4} x 4 ^{3/8} (52.5 x 32.5 x 11) | 2 |

Bacs gastronormes compartimentés

- Acier inoxydable 18-8 extra-robuste



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE PAR CÔTÉ: QT (L) | DIMENSIONS: PO (CM) | POUR | LOT CAISSE |
|---------|------------------------------------|-----------------------------|---|--|------------|
| 46861 | Bac gastronorme compartimenté rond | 2.6 (2.5) | 15" dia x 2 7/8" h (38.4 dia x 6.2 h) | 46030, 46070, 46265, 46268, 46293, 46298, 46860, 46360 | 1 |
| 49334 | Bac gastronorme compartimenté rond | 1.2 (1.2) | 13" dia. x 2 1/8" h (34.0 dia. x 5.4 h) | 48323, 49521 | 1 |
| 46853 | Bac gastronorme compartimenté 1/1 | 3.4 (3.3) | 20 3/4 x 12 3/4 x 2 1/2 (53 x 32.5 x 6.4) | Tous les chafers 1/1 | 6 |

Couvercle dôme PanaMax™



- Concept profilé breveté adapté à tout chafer ou compartiment 1/1
- La poignée en nylon ergonomique durable permet une préhension confortable - résiste à 475 °F (246 °C)
- L'inox ultra-brillant est esthétique et facile à nettoyer et entretenir

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|-----------------------------------|------------|
| 49339 | 1/1 | 21 x 13 x 4½ (53.3 x 33 x 11.4) | 1 |

Socle métallique empilable



- Empilable pour un rangement compact
- Socle chromé ultra-solide pouvant contenir 3 porte-brûleurs
- Fils métalliques de ¼" (0.6 mm) de diamètre
- Contient un bac à eau anti-gouttes



| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------|------------|
| 46872* | Socle métallique seul | 3 |

*Non conçu pour une utilisation avec des bacs à eau en papier aluminium

Boîtes à chafer Tote 'N Store®

- Construction en plastique résistant aux chocs extra-robuste avec poignées intégrées
- Emboîtables et empilables
- Les couvercles à charnières fixes s'ouvrent et se ferment facilement
- Les trous intégrés permettent l'ajout d'un cadenas sur les boîtes



| N° ART. | COULEUR | ADAPTÉ À RÉF. | DIMEN. INTÉRIEURES EN HAUT (LO X LA X H) : PO (CM) | DIMEN. INTÉRIEURES EN BAS (LO X LA X H) : PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------|--|--|---|------------|
| 52648 | Bleu | 46029, 46075, 46095, 46884, 48795, 99870, 46090 | 20½ x 11½ x 12½ (51.1 x 28.9 x 31.4) | 18½ x 10½ (47.9 x 25.7) | 3 |
| 52645 | Rouge | 46030, 46035, 46050, 46052, 46120, 46121, 46122, 46123, 46280, 46321, 46322, 46500, 46501, 46847, 48323, 48326, 48329, 48790, 49322, 49323, 49329, 49521, 49523, 99850, 4635710, 4635410 | 25½ x 15½ x 11½ (63.8 x 39.4 x 29.5) | 23½ x 13½ (60.0 x 35.2) | 3 |
| 52647 | Gris | 46040, 46045, 46051, 46070, 46075, 46080, 46093, 46094, 46255, 46265, 46350, 46360, 46518, 46520, 46530, 46860, 48322, 48324, 48327, 48328, 46880, 48780, 48770, 48793, 48794, 49520, 49522, 49524, 49525, 49529, 99860, 4634010, 4635610, T3500, T3505, T3633 | 28¾ x 20¾ x 18¾ (73.0 x 52.7 x 47.6) | 26¾ x 18¾ (67.6 x 47.3) | 1 |
| 52646* | Gris | 46094, 46502, 46503, T3660 | 21¾ x 20¾ x 13 (55.2 x 53.0 x 33.0) | 21¾ x 20½ (54.5 x 52.1) | 1 |

*Inclut un couvercle amovible et une base en mousse

Kit d'accessoires à soupe



- Augmentez la souplesse d'utilisation des chauffe-plats avec ces accessoires
- Le kit n'inclut pas le cadre du chafer, le bac à eau et les porte-brûleurs

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|--|------------|
| 99880 | Le kit d'accessoires de buffet pour double soupe comprend : plaque intermédiaire 1/1 (19192), deux anneaux intermédiaires (19194), deux bacs encastrables à légumes 7¼ qt (6.9 L) (78184), deux couvercles articulés (47488), deux louches 4 oz (118.0 ml) Kool Touch® (58044) | 1 |

Porte-brûleur avec couvercle



- Acier inoxydable 18-8
- Adapté à tous les socles de chafer

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (DIA X H): PO (CM) | MANCHE PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------------------|-------------------------------|----------------|------------|
| 46864 | Porte-brûleur avec couvercle* | 3½ x 2½ (9.1 x 6.2) | 2½ (6.8) | 12 |

*Le couvercle ne peut pas être commandé séparément

Boîte pour articles de buffet

- Idéal pour le transport des couverts à manche creux pour buffet et les accessoires de service sur table
- Gris



52649

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS INTÉRIEURES EN HAUT (LO X LA X H): PO (CM) | DIMENSIONS INTÉRIEURES EN BAS (LO X LA): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------------------|--|---|---------------|
| 52649 | Boîte pour articles de buffet | 20 1/2 x 14 1/4 x 4 3/8 (51.1 x 36.2 x 11.8) | 18 3/4 x 13 3/4 (47.6 x 33.7) | 3 |

Casiers de rangement pour matériel de buffet

- Parfaits pour ranger et transporter des réchauds et chafers à induction et leur socle
- Beige



CR2AAAA32

| N° ART. | COLOUR | POUR RANGER LES ARTICLES : | DIMENSIONS (LO X LA): PO (CM) | LOT CAISSE |
|--------------|--------|---|--|---------------|
| CR232 | Beige | Réchaud à induction pour buffet 16" x 16" (40 cm x 40 cm) | 19 3/4 X 19 3/4 x 4 (50 X 50 x 10.2) | 1 |
| CR2AAAA32 | Beige | Chafer à induction rond ou carré | 19 3/4 X 19 3/4 x 10 5/16 (50 X 50 x 26.2) | 1 |
| CR2AAAAAA32 | Beige | Réchaud à induction pour buffet 16" x 16" (40 cm x 40 cm) avec chafer à induction rond ou carré | 19 3/4 X 19 3/4 x 13 (50 X 50 x 33) | 1 |
| CR2AAAAAAA32 | Beige | Socle de chafer rond ou carré avec chafer à induction rond ou carré | 19 3/4 X 19 3/4 x 15 1/8 (50 X 50 x 38.4) | 1 |
| TR33 | Beige | Couvercle de casier de rangement | 19 3/4 X 19 3/4 x 1 1/8 (50 X 50 x 3.7) | 1 |

*Extensions disponibles dans d'autres couleurs ; contactez Vollrath.

USTENSILES POUR BUFFET

Ustensiles de service contemporains Miramar®

- Aspect esthétique agréable idéal pour les applications en salle
- Conception ergonomique rendant les ustensiles confortables
- Capacité clairement marquée au dos en oz, ml et tasses pour garantir des portions correctes et égales
- Manches en inox coulé ultra-solide et durable
- Passent au lave-vaisselle
- Nettoyage facile

| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|--|--|-----------------------------|---------------|
| CUILLÈRES DE SERVICE À CUILLERON PLEIN | | | |
| 46720 | Cuillères de service ovales 1/8 tasse – cuilleron plein | 10.96 (27.8) | 6 |
| 46721 | Cuillères de service ovales 1/4 tasse – cuilleron plein | 11.47 (29.1) | 6 |
| 46722 | Cuillères de service ovales 1/3 tasse – cuilleron plein | 11.843 (30.1) | 6 |
| 46723 | Cuillères de service ovales 1/2 tasse – cuilleron plein | 12.34 (31.3) | 6 |
| 46725 | Cuillères de service ovales 3/4 tasse – cuilleron plein | 12.82 (32.6) | 6 |
| 46724 | Cuillères de service ovales 1 tasse – cuilleron plein | 13.183 (33.5) | 6 |
| CUILLÈRES DE SERVICE À CUILLERON À FENTES | | | |
| 46726 | Cuillères de service ovales 1/8 tasse – cuilleron à fentes | 10.96 (27.8) | 6 |
| 46727 | Cuillères de service ovales 1/4 tasse – cuilleron à fentes | 11.47 (29.1) | 6 |
| 46728 | Cuillères de service ovales 1/3 tasse – cuilleron à fentes | 11.843 (30.1) | 6 |
| 46729 | Cuillères de service ovales 1/2 tasse – cuilleron à fentes | 12.34 (31.3) | 6 |
| 46731 | Cuillères de service ovales 3/4 tasse – cuilleron à fentes | 12.82 (32.6) | 6 |
| 46730 | Cuillères de service ovales 1 tasse – cuilleron à fentes | 13.183 (33.5) | 6 |



| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|-------------------|--|-----------------------------|---------------|
| USTENSILES | | | |
| 46732 | Pince à pain/pâtisseries – 8" (20 cm) | 10.724 (27.2) | 6 |
| 46733 | Pince de service – 10" (25 cm) | 10.974 (27.9) | 6 |
| 46738 | Louche de service – 2 oz (59 ml) | 7.928 (20.1) | 6 |
| 46739 | Louche de service – 4 oz (118 ml) | 10 (25.4) | 6 |
| 46740 | Pelle à gâteau | 11 (27.9) | 6 |
| 46741 | Fourchette service pour viande – 2 dents | 11.5 (29.2) | 6 |
| 46742 | Cuillère de service pleine | 11.42 (29) | 6 |
| 46743 | Cuillère de service à fentes | 11.42 (29) | 6 |

Ustensiles à manche creux pour buffet Windway®

- Acier inoxydable 18-8 monobloc ultra-brillant
- Poignées épaisses à prises pour les doigts confortables
- Volutes plaquées or

| | N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|----|---------|--------------------------------|-----------------------------|---------------|
| A. | 46641 | Ladle 4 oz (118.3 ml) | 12 $\frac{5}{8}$ (32) | 12 |
| B. | 46642 | Pelle perforée | 14 $\frac{3}{8}$ (37.1) | 12 |
| C. | 46647 | Cuillère de service pleine | 12 $\frac{1}{4}$ (31.2) | 12 |
| D. | 46646 | Cuillère de service à encoches | 12 $\frac{1}{4}$ (31.2) | 12 |
| E. | 46650 | Cuillère de service à fentes | 12 $\frac{1}{4}$ (31.2) | 12 |
| F. | 46645 | Pince pour buffet | 11 $\frac{1}{8}$ (30.2) | 6 |
| G. | 46644 | Pelle à gâteau | 11 $\frac{1}{2}$ (29.2) | 12 |



Ustensiles à manche creux pour buffet

- Acier inoxydable 18-8 une pièce ultra-brillant
- Poignées confortables avec prises pour les doigts
- Bien équilibré



| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------------------------|-----------------------------|---------------|
| 46905 | Louche à bec verseur 1 oz (29.6 ml) | 11 $\frac{5}{8}$ (29.4) | 12 |
| 46907 | Louche à bec verseur 2 oz (59.1 ml) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.9) | 12 |
| 46909 | Louche 4 oz (118.3 ml) | 12 $\frac{3}{8}$ (31.9) | 12 |
| 46930 | Pelle perforée | 14 $\frac{3}{8}$ (36.0) | 12 |
| 46935 | Pelle à tarte | 11 $\frac{3}{8}$ (28.4) | 12 |
| 46936 | Pelle à gâteau | 11 (27.9) | 12 |
| 46937 | Rabot à fromage | 11 (27.9) | 12 |

| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|-----------------------------|---------------|
| 46952 | Cuillère de service pleine | 11 $\frac{5}{8}$ (29.5) | 12 |
| 46960 | Cuillère de service à fentes | 12 (30.5) | 12 |
| 46950 | Cuillère de service à encoches | 11 $\frac{5}{8}$ (29.5) | 12 |
| 46956 | Fourchette à viande froide, 4 dents | 10 $\frac{3}{8}$ (26.4) | 12 |
| 46955 | Fourchette de service, 2 dents | 11 $\frac{3}{8}$ (28.4) | 12 |
| 48145 | Couteau à trancher avec lame 9" (22.9 cm) | 13 $\frac{3}{4}$ (34.9) | 12 |
| 48146 | Couteau à découper avec lame 8" (20.3 cm) | 12 $\frac{3}{4}$ (32.4) | 12 |

Couverts et ustensiles de buffet Kool-Touch®

- La poignée esthétique noire Kool Touch® isole de la chaleur
- Résiste à la chaleur jusqu'à 180 °F (82.2 °C)
- Acier inoxydable 18-8 à manches creux



| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------------|--------------------------|------------|
| 46916 | Louche 4 oz (118.3 ml) | 12 3/8 (31.9) | 12 |
| 46918 | Fourchette de service, 2 dents | 11 3/8 (28.4) | 12 |
| 46919 | Cuillère de service à fentes | 12 (30.5) | 12 |
| 46917 | Cuillère de service pleine | 11 3/8 (29.5) | 12 |
| 46920 | Cuillère de service à encoches | 11 3/8 (29.5) | 12 |

Pinces de service buffet en acier inoxydable

- Acier inoxydable 18-8 une pièce ultra-brillant
- Conception esthétique synonyme de durabilité et de fonction

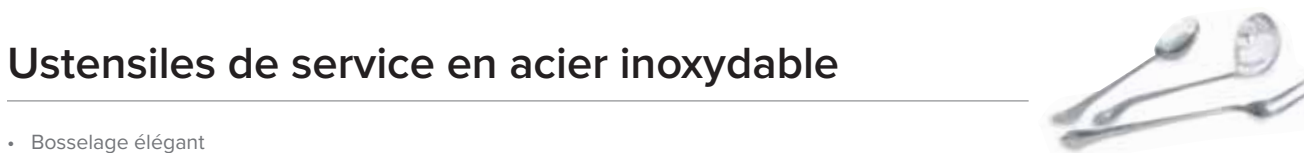


| N° ART. | ARGENTÉ N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------|----------------------------|--------------------------|------------|
| 46929 | 48429 | Pince à pâtisserie | 8 (20) | 24 |
| 46928 | 48428 | Pince à pain | 9 1/4 (23.5) | 12 |
| 46927 | 48427 | Pince de service festonnée | 10 (25) | 12 |
| 46926 | 48426 | Pince de service | 8 3/4 (21) | 12 |
| 46925* | 48425* | Pince-ciseaux à salade | 10 (25) | 10 |
| 46988 | — | Pince à spaghetti | 9 (22.9) | 12 |
| 46989 | — | Pince à spaghetti | 11 1/2 (29.2) | 12 |
| 46938 | — | Pince pour buffet | 12 (30.5) | 6 |
| 46645 | — | Pince pour buffet | 11 3/8 (30.2) | 6 |

*Construction deux pièces

Ustensiles de service en acier inoxydable

- Bosselage élégant



| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|------------------------|--------------------------|------------|
| 46942 | Louche 2 oz (59.1 ml) | 9 (22.9) | 12 |
| 46944 | Louche 4 oz (118.3 ml) | 12 (30.5) | 12 |
| 46954 | Fourchette | 13 (33) | 12 |
| 46951 | Cuillère | 11 1/2 (29.2) | 12 |
| 46953 | Cuillère | 13 (33) | 12 |

Louches de service en acier inoxydable

| N° ART. | CONTENANCE: OZ (MIL) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------|--------------------------|------------|
| 46940 | 1/2 (14.8) | 6 (15.2) | 12 |
| 46941 | 1 (29.6) | 6 3/8 (16.8) | 12 |
| 47892 | 6 (177.4) | 12 (30.5) | 24 |



PARE-HALEINE



MB98720 Agencement dos à dos

Pare-haleine mobiles

- Hauteur réglable entre 14¼" et 25¼" (36.2 cm x 64.1 cm) et l'angle est compatible avec la plupart des articles de service sur comptoir, des plats-réchauds et des chafers
- Base en acier robuste avec revêtement en poudre
- La vitre en acrylique incurvée est durable et contemporaine
- 4 tailles 2', 3', 4' et 5' (61 cm, 91.4 cm, 121.9 cm, et 152.4 cm) prévues pour les tables de banquet standard ; fonctionnent seuls ou dos à dos
- Expédiés démontés — faciles à monter



Pour en savoir plus sur les dimensions des pare-haleine mobiles, consultez VOLLRATH.com/mbreathguards.



MB98720



| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|-------------------|------------|
| MB98719 | Chrome/noir | 24 (60.96) | 1 |
| MB98720 | Chrome/noir | 36 (91.4) | 1 |
| MB98721 | Chrome/noir | 48 (121.9) | 1 |
| MB98722 | Chrome/noir | 60 (152.4) | 1 |

Pare-haleine mobiles en acrylique

- Solution pratique, durable et portable pour couvrir les zones de service des aliments
- Se replie à plat et s'attache par des loquets magnétiques - pour un transport plus facile
- Les panneaux épais ¾" (1 cm) en acrylique peuvent être solidement fixés en position par des taquets



Allez sur VOLLRATH.com/foldingbg pour afficher une démonstration rapide par le Chef Rich.



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE | N° ART. |
|----------|---|-----------------------------------|------------|---------|
| MBA92819 | Pare-haleine en acrylique de 24" (61 cm) avec housse | 24 x 19½ x 16 (61 x 49.5 x 40.6) | 1 | 2622410 |
| MBA92820 | Pare-haleine en acrylique de 36" (91,4 cm) avec housse | 36 x 19½ x 16 (91 x 49.5 x 40.6) | 1 | 2623610 |
| MBA92821 | Pare-haleine en acrylique de 48" (121,9 cm) avec housse | 48 x 19½ x 16 (122 x 49.5 x 40.6) | 1 | 2624810 |



PLATEAUX DE SERVICE

Plateaux de service inox

- L'inox ultra-solide est ultra-résistant à la corrosion et à la rouille
- Le rebord satiné et l'intérieur ultra-brillant créent un contraste visuel qui met en valeur les plats
- Poignées intégrées pour un transport plus sûr et confortable
- Passent au lave-vaisselle



Plateaux rectangulaires



Plateaux carrés



Plateaux ronds



Plateaux ovales

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA OU DIA): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------------|--------------------------------------|------------|
| 82093 | Petit plateau rectangulaire | 12 x 9 (30.5 x 22.9) | 3 |
| 82094 | Plateau rectangulaire moyen | 18 x 10 (45.7 x 25.4) | 3 |
| 82095 | Grand plateau rectangulaire | 21 x 12 (53.3 x 30.5) | 3 |
| 82090 | Petit plateau carré | 11¼ x 11¼ (29.8 x 29.8) | 3 |
| 82091 | Plateau carré moyen | 15¾ x 15¾ (40 x 40) | 3 |
| 82092 | Grand plateau carré | 18½ x 18½ (47 x 47) | 3 |
| 82096 | Petit plateau rond | 12 (30.5) dia | 3 |
| 82097 | Plateau rond moyen | 14 (35.5) dia | 3 |
| 82098 | Grand plateau rond | 16 (40.6) dia | 3 |
| 82060 | Petit plateau ovale | 14¾ x 10⅞ (37.5 x 27.6) | 3 |
| 82061 | Plateau ovale moyen | 17⅞ x 13 (44.8 x 33.0) | 3 |
| 82062 | Grand plateau ovale | 21⅞ x 15½ (53.7 x 39.4) | 3 |

Plateaux cannelés Esquire™



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA OU DIA): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------------------|--------------------------------------|------------|
| 82166 | Plateau cannelé rectangulaire | 18¼ x 12½ (46.4 x 31.8) | 3 |
| 82167 | Plateau cannelé rectangulaire | 21 x 14¼ (53.3 x 36.2) | 3 |
| 82169 | Plateau cannelé rond | 14 (35.6) dia | 3 |
| 82170 | Plateau cannelé rond | 16 (40.6) dia | 3 |
| 82172 | Plateau cannelé ovale | 17⅞ x 13 (44.8 x 33.0) | 3 |
| 82173 | Plateau cannelé ovale | 21⅞ x 15½ (53.6 x 39.4) | 3 |

Plateaux de service Odyssey™

- Ces plateaux d'un excellent rapport qualité-prix complètent les applications banquets décontractés ou formels et sont idéals pour les traiteurs. Styles divers pour répondre à vos besoins de service.
- Chromés pour plus de durabilité
- Surface sûre pour un contact direct avec les aliments
- Ne passent pas au lave-vaisselle ; lavage à la main seulement – nettoyage recommandé : éponge, détergent doux et eau chaude



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA OU DIA): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------------------|--------------------------------------|------------|
| 47260 | Plateau rectangulaire à accent or 24K | 18½ x 12¼ (46.3 x 31.3) | 6 |
| 47266 | Plateau rectangulaire à accent or 24K | 19½ x 14 (50 x 35.5) | 6 |
| 47265 | Plateau ovale à accent or 24K | 18½ x 13 (46 x 33) | 12 |
| 47262 | Plateau rond classique | 14 (35.7) dia | 6 |
| 47261 | Plateau à 8 côtés | 17½ x 10 (43.5 x 25.5) | 6 |
| 47263 | Plateau à 8 côtés | 20 x 13¼ (50.5 x 34.5) | 6 |
| 47267 | Plateau rectangulaire victorien | 21¼ x 15 (55.3 x 38) | 6 |

Plateaux de service Elegant Reflections™

- Surface sûre pour un contact direct avec les aliments
- Passent au lave-vaisselle
- Disponibles en argenté



REMARQUE : Seuls les plateaux sans poignées sont certifiés NSF®



Plateaux ronds



Plateau ovale



Plateaux oblongs



Plateau galerie rond

| N° ART. | ARGENTÉ N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA OU DIA): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------|------------------------------|--------------------------------------|------------|
| 82100 | 82366 | Plateau rond | 12¾ (31.4) dia | 1 |
| 82101 | 82367 | Plateau rond | 15¼ (38.7) dia | 1 |
| 82102 | 82368 | Plateau rond | 18¾ (47.3) dia | 1 |
| 82111 | 82370 | Plateau ovale | 21¼ x 16 (55.2 x 40.6) | 1 |
| 82122 | 82372 | Plateau ovale avec poignées* | 17¾ x 13¾ (45.4 x 35.2) | 1 |
| 82123 | 82373 | Plateau ovale avec poignées* | 23½ x 18½ (59.7 x 47) | 1 |
| 82120** | 82380 | Plateau oblong sans poignées | 17¾ x 13¾ (45.4 x 35.2) | 1 |
| 82121** | 82371 | Plateau oblong sans poignées | 23½ x 18½ (59.7 x 47) | 1 |
| 82131** | 82375 | Plateau galerie rond | 15¼ dia x 1½ h (38.7 dia x 3.8 h) | 1 |

*N'inclut pas les dimensions des poignées **Certifié NSF®

Plats ovales et ronds

- Acier inoxydable 18-8 ultra-brillant
- Surface sûre pour un contact direct avec les aliments
- Passent au lave-vaisselle



Plats ovales

Plateaux ronds



Donnez une touche argent à votre service sur buffet et sur table – plus sur VOLLRATH.com.

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA OU DIA): PO (CM): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|---|------------|
| 47232 | Plat ovale | 12 x 7½ x 7½ (30.5 x 20.0 x 2.2) | 6 |
| 47234 | Plat ovale | 13¾ x 9½ x 7½ (34.9 x 23.2 x 2.2) | 6 |
| 47236 | Plat ovale | 15¾ x 10¾ x 1 (40.0 x 26.4 x 2.5) | 6 |
| 47238 | Plat ovale | 18 x 12 x 1 (45.7 x 30.5 x 2.5) | 6 |
| 47242 | Plat ovale | 21½ x 13½ x 7½ (54.6 x 34.3 x 2.2) | 6 |
| 47212 | Plat rond | 12 x ¾ (30.5 x 1.9)* | 12 |
| 47214 | Plat rond | 13¾ x ¾ (35.2 x 1.9)* | 12 |
| 47216 | Plat rond | 15¾ x ¾ (40.3 x 2.2)* | 12 |

*Diamètre x Hauteur

Assiettes inox

- Inox d'aspect étamé satiné
- Passent au lave-vaisselle



| N° ART. | DIMENSIONS (DIA): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------|------------|
| 47656 | 6 (15.2) | 12 |

Plateau traiteur

- Inox 18-8 ultra-brillant
- Le bord travaillé ajoute une touche d'élégance
- Passent au lave-vaisselle



| N° ART. | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|------------|
| 47251 | 19 x 12 $\frac{3}{8}$ x $\frac{1}{2}$ (48.3 x 31.4 x 1.3) | 6 |

Plateaux de service et de présentation oblongs

- Inox satiné
- Angles arrondis lisses et construction sans soudures
- Passent au lave-vaisselle



| N° ART. | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | GAUGE | LOT CAISSE |
|---------|---|-------|------------|
| 80130 | 13 $\frac{5}{8}$ x 9 $\frac{3}{4}$ x $\frac{5}{8}$ (34.6 x 24.8 x 1.6) | 22 | 6 |
| 80150 | 15 $\frac{1}{2}$ x 10 $\frac{1}{2}$ x $\frac{5}{8}$ (38.4 x 26.7 x 1.6) | 22 | 6 |
| 80170 | 17 $\frac{1}{2}$ x 11 $\frac{1}{2}$ x $\frac{5}{8}$ (43.5 x 29.5 x 1.6) | 22 | 6 |
| 80190 | 19 x 12 $\frac{1}{2}$ x $\frac{5}{8}$ (48.3 x 31.8 x 1.6) | 22 | 6 |

Plats à double paroi

- La construction à double paroi permet de garder les aliments chauds au chaud et les aliments froids au froid, sans risque de condensation
- Construction inox poli



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA OU DIA): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------------|---|------------|
| 46221 | Plat incurvé à double paroi | 7 $\frac{1}{2}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (19 x 19) | 1 |
| 46222 | Plat incurvé à double paroi | 12 x 7 (30.5 x 17.8) | 1 |
| 46223 | Plat incurvé à double paroi | 15 x 8 $\frac{3}{4}$ (38.1 x 21) | 1 |
| 46224 | Grand plat rond à double paroi | 14 (35.6) dia | 1 |



BOLS DE SERVICE

BOLS DE SERVICE ISOTHERMES À DOUBLE PAROI DE COULEUR

- La construction à double paroi permet à l'isolation de maintenir les aliments à la bonne température — qu'ils soient chauds ou froids
- Inox
- La finition couleur durable à l'extérieur et l'intérieur satiné améliorent la présentation des buffets
- Pas de condensation sur les parois
- N'exige aucun préchauffage ou refroidissement
- Non recommandés pour une utilisation dans de la glace



Bols de service à double paroi isothermes de couleur – Ronds



COULEURS DE BOL

| | | | |
|--------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|
| 15 rouge vif | 25 bleu cobalt | 65 violet passion | 35 vert pomme |
| 45 jaune or | 50 blanc cassé | 55 rouge pompiers | 60 noir |

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (DIA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------------------|--------------------|--|------------|
| 46587XX | Bol double paroi rond de couleur | .75 (.71) | 5 ¹ / ₈ x 3 (14.4 x 7.6) | 6 |
| 46590XX | Bol double paroi rond de couleur | 1.7 (1.6) | 7 ¹ / ₄ x 4 (18.4 x 10.3) | 6 |
| 46591XX | Bol double paroi rond de couleur | 3.4 (3.2) | 9 ¹ / ₂ x 5 (24.1 x 12.9) | 6 |
| 46592XX | Bol double paroi rond de couleur | 6.9 (6.6) | 11 ³ / ₈ x 6 ¹ / ₂ (30 x 16.5) | 3 |
| 46569XX | Bol double paroi rond de couleur | 10.1 (9.6) | 13 ³ / ₄ x 6 ³ / ₈ (35 x 17.5) | 2 |

Bols de service à double paroi isothermes de couleur – Carrés



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (DIA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------------------------|--------------------|--|------------|
| 47619XX | Bol à double paroi carré de couleur | .75 (.71) | 5 ¹ / ₂ x 5 ¹ / ₂ x 2 ³ / ₄ (13.9 x 13.9 x 7) | 6 |
| 47632XX | Bol à double paroi carré de couleur | 1.8 (1.7) | 7 ¹ / ₄ x 7 ¹ / ₄ x 3 ³ / ₈ (18.4 x 18.4 x 8.7) | 12 |
| 47634XX | Plateau oblong sans poignées | 3.2 (3) | 8 ¹ / ₂ x 8 ¹ / ₂ x 4 ¹ / ₄ (21.6 x 21.6 x 10.8) | 6 |
| 47635XX | Bol à double paroi carré de couleur | 5.2 (4.9) | 10 ³ / ₈ x 10 ³ / ₈ x 5 ¹ / ₂ (25.8 x 25.8 x 13) | 4 |
| 47637XX | Plateau oblong sans poignées | 8.2 (7.8) | 11 ³ / ₈ x 11 ³ / ₈ x 5 ⁵ / ₈ (29.9 x 29.9 x 15) | 3 |



Visitez [VOLLRATH.com/bowltest](https://vollrath.com/bowltest)



Allez voir la vidéo de la performance des bols de couleur à double paroi sur le terrain de baseball sur vollrath.com

AJOUTEZ LE SUFFIXE AU NUMÉRO DE BASE DE L'ARTICLE POUR INDiquer LA COULEUR SÉLECTIONNÉE

Couleurs métallisées : rouge vif (15), bleu cobalt (25), violet passion (65)

Couleurs classiques : vert pomme (35), jaune or (45), blanc cassé (50), rouge pompiers (55), noir (60)

BOLS DE SERVICE À DOUBLE PAROI ISOTHERMES

- La construction à double paroi permet à l'isolation de maintenir les aliments à la bonne température – qu'ils soient chauds ou froids
- Passent au lave-vaisselle
- Pas de condensation sur les parois
- N'exige aucun préchauffage ou refroidissement
- Extérieur ultra-brillant et intérieur satiné pour une allure élégante
- Inox



Bols de service isothermes à double paroi cannelée – Carrés et ronds

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|--------------------|-----------------------------------|------------|
| 47680 | Bol cannelé carré | .75 (.71) | 5½ x 5½ x 2¾ (13.9 x 13.9 x 7) | 6 |
| 47681 | Bol cannelé carré | 1.8 (1.7) | 7¼ x 7¼ x 3⅞ (18.4 x 18.4 x 8.7) | 6 |
| 47682 | Bol cannelé carré | 3.2 (3) | 8½ x 8½ x 4¼ (21.6 x 21.6 x 10.8) | 6 |
| 47683 | Bol cannelé carré | 5.2 (4.9) | 10⅝ x 10⅝ x 5⅝ (25.8 x 25.8 x 13) | 2 |
| 47684 | Bol cannelé carré | 8.2 (7.9) | 11⅞ x 11⅞ x 5⅝ (29.9 x 29.9 x 15) | 2 |
| 47685 | Bol cannelé rond | .75 (.7) | 5⅞ x 3 (14.4 x 7.6) (dia x h) | 6 |
| 47686 | Round fluted bowl | 1.7 (1.6) | 7¼ x 4 (18.4 x 10.3) (dia x h) | 6 |
| 47687 | Round fluted bowl | 3.4 (3.2) | 9½ x 5 (24.1 x 12.9) (dia x h) | 6 |
| 47688* | Round fluted bowl | 6.9 (6.6) | 11⅞ x 6½ (30 x 16.5) (dia x h) | 2 |
| 47689 | Round fluted bowl | 10.1 (9.6) | 13¾ x 6⅝ (35 x 17.5) (dia x h) | 2 |

*Voir la page 223 pour des informations sur les faux fonds

Bols de service isothermes à double paroi inclinée



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|--|--------------------|-----------------------------------|------------|
| BOLS INCLINÉS* | | | |
| 47650 | 1 (.95) | 7⅞ x 5½ (18.8 x 13.9) | 6 |
| 47651 | 1.9 (1.8) | 9½ x 6⅞ (24 x 17.3) | 6 |
| 47652 | 3.7 (3.5) | 11⅞ x 5⅝ (30 x 15) | 2 |
| 47658 | 5 (4.7) | 13¾ x 9⅝ (35 x 23.8) | 2 |
| BOLS NID D'ABEILLES À PAROI INCLINÉE* | | | |
| 46584 | 1 (.95) | 7⅞ x 5½ (18.8 x 13.9) | 6 |
| 46585 | 1.9 (1.8) | 9⅞ x 6⅞ (24 x 17.3) | 6 |
| 46586 | 3.7 (3.5) | 11⅞ x 8¼ (30 x 20.9) | 2 |
| 46582 | 5 (4.7) | 13¾ x 9⅝ (35 x 23.8) | 2 |

*Dimensions du bol rond (diamètre en haut x hauteur) : PO (CM)

Bols de service à double paroi isothermes



- La construction à double paroi permet à l'isolation de maintenir les aliments à la bonne température – qu'ils soient chauds ou froids
- Passent au lave-vaisselle
- Pas de condensation sur les parois
- N'exige aucun préchauffage ou refroidissement
- Inox



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---|--------------------|-----------------------------------|------------|
| BOLS CARRÉS | | | |
| 47659 | .75 (.71) | 5½ x 5½ x 2¾ (13.9 x 13.9 x 7) | 6 |
| 47672 | 1.8 (1.7) | 7¼ x 7¼ x 3⅞ (18.4 x 18.4 x 8.7) | 12 |
| 47674 | 3.2 (3) | 8½ x 8½ x 4¼ (21.6 x 21.6 x 10.8) | 6 |
| 47675 | 5.2 (4.9) | 10⅝ x 10⅝ x 5⅞ (25.8 x 25.8 x 13) | 4 |
| 47677 | 8.4 (7.9) | 11⅞ x 11⅞ x 5⅞ (29.9 x 29.9 x 15) | 3 |
| BOLS NID D'ABEILLES CARRÉS | | | |
| 47619 | .75 (.71) | 5½ x 5½ x 2¾ (13.9 x 13.9 x 7) | 6 |
| 47632 | 1.8 (1.7) | 7⅞ x 7⅞ x 3½ (18.5 x 18.5 x 8.9) | 12 |
| 47634 | 3.2 (3) | 8⅝ x 8⅝ x 4¼ (21.8 x 21.8 x 10.8) | 6 |
| 47635 | 5.2 (4.9) | 9⅝ x 9⅝ x 5⅞ (24.4 x 24.4 x 13.1) | 4 |
| 47637 | 8.2 (7.8) | 11⅞ x 11⅞ x 5⅞ (29.9 x 29.9 x 15) | 3 |
| BOLS NID D'ABEILLES ROUNDS* | | | |
| 46587 | .75 (.7) | 5⅞ x 3 (14.4 x 7.6) | 6 |
| 46590 | 1.7 (1.6) | 7¼ x 4 (18.4 x 10.3) | 6 |
| 46591 | 3.4 (3.2) | 9½ x 5 (24.1 x 12.9) | 6 |
| 46592 | 6.9 (6.6) | 11⅞ x 6½ (30 x 16.5) | 3 |
| 46569 | 10.1 (9.6) | 13¾ x 6⅞ (35 x 17.5) | 2 |
| BOLS À FINITION SATINÉE ET BANDES DE CONTRASTE ULTRA-BRILLANTES* | | | |
| 46665 | .75 (.7) | 5⅞ x 3 (14.4 x 7.6) | 6 |
| 46666 | 1.7 (1.6) | 7¼ x 4 (18.4 x 10.3) | 6 |
| 46667 | 3.4 (3.2) | 9½ x 5 (24.1 x 12.9) | 6 |
| 46668** | 6.9 (6.6) | 11⅞ x 6½ (30 x 16.5) | 3 |
| 46669 | 10.1 (9.6) | 13¾ x 6⅞ (35 x 17.5) | 2 |

*Dimensions du bol rond (diamètre en haut x hauteur) : PO (CM) **Voir la page 223 pour des informations sur les faux fonds

Bols de service à double paroi isothermes

- L'inox extra-robuste ne compromet ni le goût, ni la couleur des aliments
- Extérieur ultra-brillant pour une allure élégante
- L'intérieur satiné masque les rayures et l'usure



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS (DIA): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------------------------|--------------------|--|------------|
| BOLS CONIQUES | | | |
| 46575 | .62 (.59) | 6 $\frac{5}{16}$ x 2 $\frac{3}{4}$ (16 x 6.9) | 1 |
| 46576 | 1.4 (1.3) | 7 $\frac{3}{4}$ x 3 $\frac{1}{2}$ (20 x 8.8) | 1 |
| 46577 | 2.5 (2.4) | 9 $\frac{5}{16}$ x 4 $\frac{1}{4}$ (24 x 10.8) | 1 |
| 46578 | 2.8 (2.6) | 11 x 3 $\frac{3}{8}$ (28 x 9.8) | 1 |
| 46579 | 6.4 (6.1) | 11 x 7 $\frac{3}{4}$ (28 x 19.7) | 1 |
| 46581 | 1.7 (1.6) | 13 x 2 (33 x 5.1) | 1 |
| SALADIER TROMPETTE | | | |
| 47664 | 3.4 (3.2) | 9 $\frac{5}{8}$ x 5 $\frac{1}{2}$ (24.5 x 14) | 4 |

Couvercles pour bols ronds à double paroi

- Inox 18-8
- Finition satinée/brillante mixte pour une belle présentation des plats
- Manière originale de présenter les aliments sur plateaux tout en les gardant au frais
- Le plateau peut servir de couvercle à un bol à double paroi ou être utilisé tout seul pour présentation



| N° ART. | DIAMÈTRE: PO (CM) | POUR | LOT CAISSE |
|---------|-------------------------|-------|------------|
| 82005 | 5 $\frac{1}{16}$ (14.4) | 46587 | 3 |
| 82006 | 7 $\frac{1}{4}$ (18.4) | 46590 | 10 |

Faux fond pour bols ronds à double paroi

- La forme bombée éloigne le liquide des aliments
- Trou pour l'insertion d'un doigt et faciliter ainsi le retrait
- Inox satiné

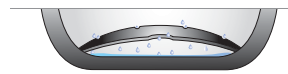


Illustration du faux fond à la base du bol



| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE SUPÉRIEUR X HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------------|---|------------|
| 46615 | Pour bols 46592, 46668 et 47688 | 6 $\frac{3}{4}$ x 1 $\frac{1}{16}$ (17.2 x 2.1) | 6 |

SOCLES DE REHAUSSEMENT ET PIÉDESTAUX POUR BUFFET



Socles de rehaussement de table

- Socle métallique ultra-robuste durable avec finition semi-brillante noire
- La hauteur en plus rend le buffet plus attirant tout en fournissant un espace de service vertical
- Divers adaptateurs vous permettent d'utiliser des bols de formes et de tailles différentes
- La languette de repérage permet de positionner correctement l'adaptateur pour qu'il tienne bien
- Garantie à vie sur les soudures du socle



| N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR ANNEAUX: PO (CM) | ACCEPTÉ BOLS | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | L/C |
|---------|---|------------------------------------|--------------|--|-----|
| 46540 | Socle surélevé style gigogne seul | 5½ (13.97), 7¾ (18.73), 9½ (24.13) | 46667, 46591 | 20¾ x 22¾ x 8¾ (52.7 x 56.8 x 22.1) | 1 |
| 46541 | Socle surélevé style échelle seul | 3 (7.62), 8¾ (21.9), 13¾ (35.2) | 46667, 46591 | 25½ x 9½ x 13¾ (64.77 x 24.13 x 35.24) | 1 |
| 46542 | Plaque-adaptateur en ABS - ronde - moyenne | — | 46666, 46590 | 7 (17.78) diamètre interne | 1 |
| 46543 | Plaque-adaptateur en ABS - ronde - petite | — | 46665, 46587 | 5½ (13.97) diamètre interne | 1 |
| 46545 | Plaque-adaptateur en ABS - carrée - grande | — | 47674, 47634 | 7¾ (18.73) découpe carrée | 1 |
| 46546 | Plaque-adaptateur en ABS - carrée - moyenne | — | 47672, 47632 | 6¼ (15.88) découpe carrée | 1 |
| 46547 | Plaque-adaptateur en ABS - carrée - petite | — | 47659, 47619 | 5¾ (12.86) découpe carrée | 1 |

Jeux de socles de buffet carrés aux angles arrondis

- Jeu de 3 socles pour donner de la hauteur et de l'intérêt à toute présentation de buffet
- S'utilisent sur des tables ou sous des nappes
- Inox ultra-solide
- Concept breveté



4600915



4600960



46009

| N° ART. | DESCRIPTION | L'ENSEMBLE INCLUT | LOT CAISSE |
|---------|--|---|------------|
| 46009 | Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis – inox brossé | (1) socle 8" : 8" x 8" x 8" (20.3 x 20.3 x 20.3 cm), (1) 6" socle: 8" x 7.5" x 6" (20.3 x 19.1 x 15.2 cm), (1) 4" socle: 8" x 7" x 4" (20.3 x 17.8 x 10.2 cm) | 1 |
| 4600915 | Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis – rouge vif | (1) 8" socle: 8" x 8" x 8" (20.3 x 20.3 x 20.3 cm), (1) 6" socle: 8" x 7.5" x 6" (20.3 x 19.1 x 15.2 cm), (1) 4" socle: 8" x 7" x 4" (20.3 x 17.8 x 10.2 cm) | 1 |
| 4600960 | Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis – noir noir | (1) 8" socle: 8" x 8" x 8" (20.3 x 20.3 x 20.3 cm), (1) 6" socle: 8" x 7.5" x 6" (20.3 x 19.1 x 15.2 cm), (1) 4" socle: 8" x 7" x 4" (20.3 x 17.8 x 10.2 cm) | 1 |
| 4600950 | Jeu de 3 socles carrés aux angles arrondis – blanc cassé | (1) 8" socle: 8" x 8" x 8" (20.3 x 20.3 x 20.3 cm), (1) 6" socle: 8" x 7.5" x 6" (20.3 x 19.1 x 15.2 cm), (1) 4" socle: 8" x 7" x 4" (20.3 x 17.8 x 10.2 cm) | 1 |

COUVRE- ASSIETTES



Couvre-assiettes en acier inoxydable



- Les couvre-assiettes maintiennent les aliments à la température idéale de service pour améliorer la satisfaction du client.
- De nombreuses tailles en stock ou couvre-assiettes personnalisés sur commande
- Inox
- Fini satin pour un attrait durable
- Finition ultra-brillante disponible moyennant supplément
- Trou ourlé pour passer le doigt
- Commande minimum - 12
- Couvre-caps personnalisés disponibles ; voir la page 226 pour les instructions de commande
- Pour les casiers de lavage de couvre-assiettes, voir pages 270-273

| N° ART. | POUR ASSIETTES: PO (CM) | HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|---------------------------------------|------------|
| 62340 | 8 ¹ / ₁₆ à 8 ³ / ₄ (22 à 22.2) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62341 | 8 ¹³ / ₁₆ à 8 ⁷ / ₈ (22.4 à 22.5) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62342 | 8 ¹⁵ / ₁₆ à 9 (22.7 à 22.9) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62300 | 9 à 9 ¹ / ₈ (22.9 à 23.2) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62301 | 9 ³ / ₈ à 9 ¹ / ₄ (23.3 à 23.5) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62302 | 9 ⁵ / ₈ à 9 ³ / ₂ (23.7 à 23.8) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62303 | 9 ⁷ / ₈ à 9 ¹ / ₂ (24 à 24.1) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62304 | 9 ⁹ / ₈ à 9 ⁵ / ₄ (24.3 à 24.4) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62305 | 9 ¹¹ / ₈ à 9 ³ / ₂ (24.6 à 24.8) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62306 | 9 ¹³ / ₈ à 9 ⁷ / ₄ (24.9 à 25.1) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62307 | 9 ¹⁵ / ₈ à 10 (25.2 à 25.4) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62308 | 10 ¹ / ₈ à 10 ¹ / ₄ (25.6 à 25.7) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62309 | 10 ³ / ₈ à 10 ¹ / ₂ (25.9 à 26) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62310 | 10 ⁵ / ₈ à 10 ³ / ₄ (26.2 à 26.4) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62311 | 10 ⁷ / ₈ à 10 ¹ / ₂ (26.5 à 26.7) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62312 | 10 ⁹ / ₈ à 10 ⁵ / ₄ (26.8 à 27) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62313 | 10 ¹¹ / ₈ à 10 ³ / ₂ (27.1 à 27.3) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62314 | 10 ¹³ / ₈ à 10 ⁷ / ₄ (27.5 à 27.6) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62315 | 10 ¹⁵ / ₈ à 11 (27.8 à 27.9) | 2 ⁵ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62318 | 11 ¹ / ₈ à 11 ¹ / ₄ (28.1 à 28.3) | 2 ¹³ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62319 | 11 ³ / ₈ à 11 ¹ / ₂ (28.4 à 28.6) | 2 ¹³ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62320 | 11 ⁵ / ₈ à 11 ³ / ₄ (28.7 à 28.9) | 2 ¹³ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62321 | 11 ⁷ / ₈ à 11 ¹ / ₂ (29.1 à 29.2) | 2 ¹³ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62322 | 11 ⁹ / ₈ à 11 ⁵ / ₄ (29.4 à 29.5) | 2 ¹³ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62323 | 11 ¹¹ / ₈ à 11 ³ / ₂ (29.7 à 29.8) | 2 ¹³ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62324 | 11 ¹³ / ₈ à 11 ⁷ / ₄ (30 à 30.2) | 2 ¹³ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62325 | 11 ¹⁵ / ₈ à 12 (30.3 à 30.5) | 2 ¹³ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62326 | 12 ¹ / ₈ à 12 ¹ / ₄ (30.6 à 30.8) | 2 ¹³ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62327 | 12 ³ / ₈ à 12 ¹ / ₂ (31 à 31.1) | 2 ¹³ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62328 | 12 ⁵ / ₈ à 12 ³ / ₄ (31.3 à 31.4) | 2 ¹³ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62329 | 12 ⁷ / ₈ à 12 ¹ / ₂ (31.6 à 31.8) | 2 ¹³ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62330 | 12 ⁹ / ₈ à 12 ⁵ / ₄ (31.9 à 32.1) | 2 ¹³ / ₁₆ (5.9) | 12 |
| 62331 | 12 ¹¹ / ₈ à 12 ³ / ₂ (32.2 à 32.4) | 2 ¹³ / ₁₆ (5.9) | 12 |

Couvre-assiettes et couvre-plats de service sur mesure - Dimensions et impression

- Acier inoxydable à finition satinée pour une longue durée de vie
- Ajustement personnalisé pour plus de stabilité durant le transport
- Parois latérales évasées pour pouvoir ranger en empilant
- Trou pour l'insertion d'un doigt et faciliter ainsi le retrait
- Hauteurs supérieures disponibles sur demande



Couvre-plat ovale

Couvre-assiette rond avec finition ultra-brillante en option

INSTRUCTIONS DE COMMANDE : Commande minimum - 24

COUVRE-ASSIETTES OVALES

1. Mesurez la largeur et la longueur de l'assiette.
2. Consultez l'intervalle PLC dans lequel se situent les deux dimensions et sélectionnez le numéro de référence adéquat et notez-le sur votre bon de commande. Remarque : Si l'assiette se situe dans deux intervalles PLC, sélectionnez le numéro de référence PLC supérieur.

| N° ART. | LARGEUR DE PLAT: PO (CM) | LONGUEUR DE PLAT : PO (CM) | HAUTEUR DU COUV. : PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------|------------|
| PLC-15 | 8 1/4 à 11 1/4 (20.9 à 28.5) | 9 3/8 à 12 3/8 (23.8 à 31.4) | 2 (5.08) | 12 |
| PLC-16 | 9 3/8 à 12 3/8 (24.4 à 31.4) | 10 3/8 à 13 3/8 (26.9 à 33.9) | 2 (5.08) | 12 |
| PLC-17 | 10 3/8 à 13 3/8 (27.6 à 34.0) | 12 3/8 à 15 3/8 (30.8 à 39.7) | 2 3/4 (6.99) | 12 |

COUVRE-ASSIETTES RONDS

1. Mesurez cinq plats à leur point le plus large. Choisissez la plus grande.
2. Sélectionnez le numéro de référence en fonction du diamètre du plat.

| ART. | DIAMÈTRE DE L'ASSIETTE PO (CM) | HAUTEUR DU COUV. : PO (CM) | LOT CAISSE |
|--------|--------------------------------|----------------------------|------------|
| PLC-08 | 7 1/8 à 9 (19.5 à 22.86) | 2 5/8 (5.9) | 12 |
| PLC-09 | 9 à 10 (22.9 à 25.4) | 2 5/8 (5.9) | 12 |
| PLC-10 | 10 1/8 à 11 (25.6 à 27.9) | 2 5/8 (5.9) | 12 |
| PLC-11 | 11 1/8 à 12 (28.1 à 30.5) | 2 3/4 (7.1) | 12 |
| PLC-12 | 12 1/8 à 12 3/4 (30.6 à 32.4) | 2 3/4 (7.1) | 12 |

3. Envoyez l'assiette ou le plat le plus grand avec votre bon de commande à TheVollrath Company, L.L.C. Attn: Technical Service, 1236 N. 18th St., Door #1, Sheboygan, WI 53082-0611. Des échantillons sont recommandés pour toutes les commandes sur mesure.
4. Dès réception de l'assiette et du bon de commande, nous accuserons réception de la commande en vous indiquant un nouveau n° de référence.
5. Nous confirmerons les numéros de modèle et le prix. Vollrath garantit uniquement le prix de commandes qui ont été soumises avec des assiettes-échantillons. L'exécution de la commande n'est pas garantie.
6. Les couvercles personnalisés seront légèrement plus grands que l'assiette envoyée pour compenser les écarts normaux. Nous ne pouvons pas garantir que nos couvre-plats s'empileront solidement les uns sur les autres si les plats sont gondolés.
7. Délais de livraison : 3 semaines après réception du bon de commande.
8. Finition ultra-brillante : Ajoutez « -M » au numéro de référence (par ex., PLC-15-M). Des frais supplémentaires vous seront facturés.

Remarque : Les couvre-assiettes sur mesure ne peuvent pas être annulés ni retournés. Les commandes de produits sur mesure seront livrées avec $\pm 10\%$ de la quantité commandée à l'origine.

Couvre-assiettes en plastique

- Couvre-assiettes empilables en plastique quasi-incassable transparent
- Passent au lave-vaisselle jusqu'à 200 °F (93 °C)



1200-13

| N° ART. | DIAMÈTRE DE L'ASSIETTE: PO (CM) | HAUTEUR DU COUVERCLE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------------|-------------------------------|------------|
| 918-13 | 8 1/2 - 9 1/8 (21.6 - 23.2) | 2 5/8 (6.7) | 12 |
| 958-13 | 9 1/8 - 9 3/8 (23.2 - 24.5) | 2 5/8 (6.7) | 12 |
| 978-13 | 9 3/8 - 9 7/8 (24.5 - 25.1) | 2 3/4 (7) | 12 |
| 1018-13 | 9 7/8 - 10 1/8 (25.1 - 25.7) | 2 3/4 (7) | 12 |
| 1038-13 | 10 1/8 - 10 3/8 (25.7 - 26.2) | 2 3/4 (7) | 12 |
| 1078-13 | 10 3/8 - 10 7/8 (26.7 - 27) | 2 3/4 (7) | 12 |
| 1100-13 | 11 (27.9) | 2 7/8 (7.2) | 12 |
| 1200-13 | 12 (30.5) | 2 7/8 (7.2) | 12 |



SERVICE DE BOISSONS

Jeu de shakers 3 pièces

- Acier inoxydable ultra-brillant
- La partie supérieure gaufrée se retire facilement
- Style simple mais élégant
- Petite taille parfaite pour un service individuel



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (DIA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|------------------------------------|----------------------------------|---------------|
| 47610 | 12 oz (354 ml), style ruche | 2½ x 7 (6.4 x 17.8) | 10 |
| 47612 | 24 oz (709 ml), style ruche | 3½ x 9 (8.9 x 22.3) | 5 |
| 47622 | 22 oz (650 ml), style contemporain | 3½ x 8 (8.9 x 20.3) | 12 |

Shakers et gobelet à malt

- Acier inoxydable ultra-brillant
- Bases renforcées
- Le gobelet à malt s'adapte aux mélangeurs Hamilton Beach



| SHAKER N° ART. | CONTENANCE OZ (ML) | DIAMÈTRE SUP. PO (CM) | HAUTEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|------------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------|---------------|
| 46793 | 30 (887.2) | 3¾ (9.2) | 7 (17.8) | 12 |
| 46791 | 15 (443.6) | 3¾ (8.6) | 4½ (11.4) | 12 |
| N° ART. GOBELET À MALT | | | | |
| 48070 | 30 (887.2) | 4 (10.2) | 6¾ (17.1) | 12 |

Passoire à cocktail à quatre branches et cuillère de bar

- Inox
- La passoire a un ressort amovible pour faciliter le nettoyage



| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|---|---------------|
| 46787 | La passoire est adaptée à un shaker de bar de taille standard | 12 |
| 46784 | La cuillère de bar mesure 11" (27.9 cm) de longueur | 24 |

Bols en acier inoxydable

BOL POLYVALENT

- Inox
- Bol tout usage idéal pour mélanger, conserver et servir



BOL À GLACE

- Acier inoxydable ultra-brillant
- La partie supérieure godronnée est idéale pour la glace, les garnitures de boisson et les snacks



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | DIMENSIONS (W X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------|-----------------------|--------------------------------|---------------|
| 54422 | Bol à glaçons | 24 (709.8) | 5 x 3¾ (12.7 x 8.3) | 24 |
| 47914 | tout usage | 40 (1182.9) | 7 x 3¾ (17.8 x 8.3) | 12 |

Seau et pince à glaçons inox

SEAU À GLAçons EN ACIER INOXYDABLE

- Finition ultra-brillante à l'extérieur ; satinée à l'intérieur
- Poignées soudées pour un transport facile
- Conception compacte peu encombrante sur une table et parfaite pour le service en chambre



PINCE À GLAçons

- Inox
- Beau fini martelé



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE QT (L) | DIMENSIONS PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------|----------------------|---------------------------|---------------|
| 46621 | Seau à glaçons | 1.6 (1.5) | 5¾ x 5½ (15 x 14) dia x h | 24 |
| 47104 | Pince à glaçons | — | 6¾ (15.9) length | 12 |

Pelles

PELLES À MAIN INOX

- En acier inoxydable ultra-solide
- Ultra-brillant à l'intérieur ; satiné à l'extérieur
- Pour la glace, le sucre ou d'autres ingrédients secs



PELLES À MAIN EN ALUMINIUM COULÉ

- Construction monobloc ; contenance estampillée sur le manche
- Manche arrondi ergonomique



| N° ART. | | CONTENANCE: OZ (ML) | TAILLE DU CUILLERON: PO (CM) | LONGUEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---|---------------------------------|-------------------------|--|-------------------------------|------------|
| PELLES À MAIN INOX | | | | | |
| 92110 | Pelle à main inox | 52 (1537.8) | 7 $\frac{1}{8}$ x 5 $\frac{1}{4}$ (20 x 13.3) | 4 (10.2) manche | 6 |
| 46790* | Pelle à main de bar inox | 5 $\frac{1}{2}$ (162.7) | 5 x 2 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 6.4) | 9 $\frac{1}{2}$ (24.1) totale | 24 |
| PELLES À MAIN EN ALUMINIUM COULÉ | | | | | |
| 46890 | Pelle à main en aluminium coulé | 5 (147.9) | 4 $\frac{3}{4}$ x 2 $\frac{3}{8}$ (12.1 x 6) | 7 $\frac{1}{16}$ (18.2) | 24 |
| 46891 | Pelle à main en aluminium coulé | 12 (354.9) | 6 $\frac{1}{4}$ x 3 $\frac{1}{8}$ (15.9 x 7.9) | 8 $\frac{13}{16}$ (22.4) | 24 |
| 5280 | Pelle à main en aluminium coulé | 18 (532.2) | 5 $\frac{1}{2}$ x 3 (14 x 7.6) | — | 6 |
| 46892 | Pelle à main en aluminium coulé | 24 (709.7) | 8 x 4 (20.3 x 10.2) | 10 $\frac{3}{4}$ (27.3) | 24 |
| 46893 | Pelle à main en aluminium coulé | 38 (1123.7) | 9 x 4 $\frac{1}{4}$ (22.9 x 12.1) | 12 $\frac{19}{16}$ (31) | 24 |
| 46894 | Pelle à main en aluminium coulé | 58 (1715.2) | 10 $\frac{1}{2}$ x 5 $\frac{1}{2}$ (26.7 x 14) | 14 $\frac{3}{8}$ (36.6) | 20 |
| 46895 | Pelle à main en aluminium coulé | 85 (2513.7) | 12 x 6 $\frac{1}{4}$ (30.5 x 15.9) | 15 $\frac{1}{2}$ (39.8) | 20 |

*46790 non certifié NSF®

Chariot à glaçons

- La fixation originale du couvercle évite les pertes (charnières non métalliques)
- Un cadenas peut être inséré dans le trou de consignation pour un stockage sécurisé et inaltérable
- Le dessus incliné tient sous un comptoir pour prendre moins de place
- 4 roulettes pivotantes 5" (12.7 cm) ne laissant pas de marques avec freins
- Les évacuations en retrait évitent la casse
- Le couvercle avant glisse vers le bas sur l'avant de l'ensemble pour protéger contre une exposition et une contamination croisée



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS LO X LA X H: PO (CM) | LOT CAISSE |
|-----------|------------------------------------|--|------------|
| ICE140-06 | Chariot à glaçons, capacité 140 lb | 36 x 27 $\frac{1}{4}$ x 30 $\frac{3}{16}$ (91.4 x 69.2 x 77.4) | 1 |

Bombonne de stockage Traex® Bar Keep™ II



- Le kit comprend (1) goulot, (1) bombonne, (1) couvercle et un assortiment de (6) becs verseurs standard de couleur

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------------------------|---|--------------------|---|------------|
| 3616 | Kit bombonne de stockage Bar Keep™ II – 1 chopine | .5 (.47) | 10 $\frac{1}{2}$ x 3 $\frac{3}{8}$ (25.7 x 9.2) | 12 |
| 3632 | Kit bombonne de stockage Bar Keep™ II – 1 pinte | 1 (.95) | 13 $\frac{3}{8}$ x 3 $\frac{3}{8}$ (34 x 9.5) | 12 |
| 3648 | Kit bombonne de stockage Bar Keep™ II – 48 oz (1 419 ml) | 1.5 (1.4) | 15 x 6 $\frac{1}{2}$ (38.1 x 16.5) | 6 |
| 3664 | Kit bombonne de stockage Bar Keep™ II – .5 gal (1 892 ml) | 2 (1.9) | 13 $\frac{3}{4}$ x 5 (35 x 12.7) | 6 |
| 3628 | Kit bombonne de stockage Bar Keep™ II – 1 gal (3 785 ml) | 4 (3.8) | 17 x 5 $\frac{1}{2}$ (43.2 x 13.4) | 6 |
| PIÈCES DE RECHANGE | | | | |
| 3604A | Goulot seul | — | — | 12 |
| 3605A-05 | Couvercle seul, blanc | — | — | 12 |
| 3606A-99 | Bec verseur standard dans un assortiment de couleurs | — | — | 1 |

Distributeurs de condiments Traex® Kondi-Keeper™

- Couverture à fermeture automatique
- Design contemporain
- Les modèles en plastiques sont certifiés NSF®
- Le modèle inox est sans fond et prévu pour reposer sur de la glace
- Empilage positif
- Réduit la contamination
- Les flacons recongelables tiennent sous des inserts, gardant les condiments au frais plus longtemps

- Lave-vaisselle déconseillé
- Couverture en polycarbonate transparent pour voir plus facilement le contenu
- La forme en dôme accroît la capacité et permet le remplissage au-dessus du bord
- Les couvercles crantés vous permettent de maintenir les cuillères en place avec le couvercle fermé



| N° ART.* | DESCRIPTION | FINITION EXTÉR. | CONTENANCE | ENCAST. | DIMENSIONS: PO (CM) | L/C |
|--|--|-----------------|--------------|---------|----------------------------------|-----|
| DISTRIBUTEURS DE CONDIMENTS | | | | | | |
| 4741-xx* | Distributeur de condiments avec encastrables chopine et couv. standard | Plastique | 4 pt (1.9 L) | 4 | 12 x 6 x 4½ (30.5 x 15.2 x 11.4) | 1 |
| 4743-xx* | Distributeur de condiments avec encastrables chopine et couv. standard | Plastique | 6 pt (2.8 L) | 6 | 18 x 6 x 6½ (45.7 x 15.2 x 15.6) | 1 |
| 4746-xx* | Distributeur de condiments avec encastrables chopine et couv. standard | Plastique | 8 pt (3.8 L) | 8 | 24 x 6 x 4½ (61 x 15.2 x 11.4) | 1 |
| 4762-xx* | Distributeur de condiments avec encastrables pinte et couv. standard | Plastique | 3 qt (3.3 L) | 3 | 18 x 6 x 6½ (45.7 x 15.2 x 15.6) | 1 |
| 4742-xx* | Distributeur de condiments avec encastrables pinte et couv. standard | Plastique | 3 qt (3.3 L) | 3 | 18 x 6 x 6½ (45.7 x 15.2 x 15.6) | 1 |
| 4740-xx* | Distributeur de condiments avec encastrables pinte et couv. standard | Plastique | 2 qt (2.2 L) | 2 | 12 x 6 x 4½ (30.5 x 15.2 x 11.4) | 1 |
| 4745-xx* | Distributeur de condiments avec encastrables pinte et couv. standard | Plastique | 4 qt (4.4 L) | 4 | 24 x 6 x 4½ (61 x 15.2 x 11.4) | 1 |
| 4701 | Distributeur de condiments avec encastrables chopine et couv. standard | Inox | 4 pt (1.9 L) | 4 | 12 x 6 x 4½ (30.5 x 15.2 x 11.4) | 1 |
| 4702 | Distributeur de condiments avec encastrables chopine et couv. standard | Inox | 6 pt (2.8 L) | 6 | 18 x 6 x 4½ (45.7 x 15.2 x 11.4) | 1 |
| 4705 | Distributeur de condiments avec encastrables pinte et couv. standard | Inox | 3 qt (3.3 L) | 3 | 18 x 6 x 4½ (45.7 x 15.2 x 11.4) | 1 |
| ACCESSOIRES DE DISTRIBUTION DE CONDIMENTS | | | | | | |
| 4747 | Flacon recongelable | — | — | — | 5½ x 4½ x 1½ (13.2 x 11.4 x 2.9) | 6 |
| 4801** | Insert 1 chopine (0.47 l) | — | 1 pt (.47 L) | — | 2½ x 3 x 5½ (7.3 x 7.6 x 14.9) | 24 |
| 4720 | Couvercle d'insert 1 chopine (0.47 l) | — | — | — | — | 24 |
| 4802** | Insert 1 pinte (0.95 l) | — | 1 qt (.95 L) | — | 2½ x 5½ x 5½ (7.3 x 14.9 x 14.9) | 12 |
| 4721 | Couvercle d'insert 1 pinte (0.95 l) | — | — | — | — | 24 |
| 529-13 | Cuillère à condiments | — | — | — | 5¼ (13.3) longueur | 6 |

*Ajoutez un suffixe pour indiquer la couleur à la place de XX (marron -01, noir -06)

**Couvercle vendu séparément

Tapis de bar

- Caoutchouc thermoplastique flexible



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------|---------|---------------------------------|------------|
| 2330-99 | Tapis à verres Rail-mate | Noir | 23½ x 3½ x ½ (56.7 x 7.9 x 1.3) | 12 |
| 2331-01 | Tapis de service | Marron | 18 x 12 x ½ (45.7 x 30.5 x 1.3) | 6 |
| 2331-99 | Tapis de service | Noir | 18 x 12 x ½ (45.7 x 30.5 x 1.3) | 6 |



SERVICE À VIN

Seaux à vin/champagne

- Acier inoxydable ultra-brillant ultra-robuste



Argenté disponible pour certains articles – voir plus sur VOLLRATH.com.



| N° ART. | ARGENTÉ N° ART. | | DIMENSIONS (DIA X H) PO (CM) | DIAMÈTRE DU BAS PO (CM) | POUR SOCLE N° ART. | LOT CAISSE |
|-------------|--------------------|---|---------------------------------|----------------------------|-----------------------|---------------|
| 47620 | | Seau avec poignées, acier inoxydable ultra-brillant | 8 1/4 x 8 (21 x 20.3) | — | 47611 | 1 |
| 47617 | | Seau double avec poignées, acier inoxydable ultra-brillant | 9 1/2 x 9 1/2 (25.1 x 23.2) | — | 47621 | 1 |
| 47630/47625 | | Seau avec poignées, acier inoxydable ultra-brillant | 8 1/4 x 7 3/4 (21 x 19.7) | — | 47611 | 1 |
| 46609 | — | Acier inoxydable ultra-brillant robuste, style nid d'abeilles ; s'utilise sur table Intérieur ultra-brillant style cannelé et rebord supérieur en acier, sur table ou sur socle | 7 1/2 x 7 1/2 (19 x 20) | 5 3/8 (13.7) | — | 1 |
| 47617* | — | | 9 1/2 x 8 3/4 (24 x 22.2) | 6 1/2 (16.5) | 47611 | 1 |
| 46801 | — | Inox satiné ; s'utilise sur socle seulement | 8 3/4 x 10 1/2 (22.2 x 25.7) | 6 (15.2) | 46800 | 6 |
| 46616 | — | Double paroi, inox | 8 x 7 (20.3 x 17.8) | 5 3/8 (14.6) | 47611 | 6 |
| 52930 | — | Glacière à vin, plastique noir | 8 x 10 (20.3 x 25.4) | 6 1/2 (16.5) | 47611, 46800 | 3 |

*Utilisable sur table ou socle

Glacières à vin isothermes à double paroi

- Inox
- Le vin et le champagne restent frais pendant 4 heures
- Glace ou refroidissement préalable inutile ; pas de condensation
- Peu encombrant sur la table



| N° ART. | DESCRIPTION | FINITION EXTÉRIEURE | FINITION INTÉRIEURE | DIMENSIONS (DIA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|--------------------------|---------------------|-------------------------------|------------|
| 47615 | Glacière nid d'abeilles à double paroi | Finition ultra-brillante | Finition satinée | 4 1/2 x 7 1/2 (11.4 x 20) | 1 |
| 47605 | Glacière à double paroi droite | Finition satinée | Finition satinée | 4 1/2 x 7 3/4 (11.4 x 19.7) | 1 |
| 47616 | Glacière sablier à double paroi | Finition ultra-brillante | Finition satinée | 5 3/8 x 8 1/2 (14.8 x 22) | 1 |

Socles de seaux à vin/champagne

| N° ART. | ARGENTÉ N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (DIA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|--|----------------------------------|---------------|
| 47611 | 48311 | Socle une bouteille pour seaux 46616, 47617, 47620, 47630 et 52930 | 7 3/4 x 23 1/2 (19.7 x 60) | 1 |
| 47621 | 48321 | Socle deux bouteilles, pour seau 47625 | 8 1/2 x 23 1/2 (21.9 x 60) | 1 |
| 46800 | — | Socle seul, pour seaux 46801 et 52930 | | 1 |

Remarque : Seaux et socles vendus séparément

47611
Socle de
seau vendu
séparément



Bacs à boissons inox coniques à double paroi et leur socle

- Ne posez pas les boissons sur la table – ainsi, vous aurez plus de place pour la présentation et le service des plats
- La construction à double paroi ne produit pas de condensation
- Le socle noir se marie à tout décor
- Garantie à vie sur les soudures du socle

47226



Bac
47225
avec le
socle
46548



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS EXTÉRIEURES (DIA. HAUT X DIA. BAS): PO (CM) | GALLON (L) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------------------|---|------------|------------|
| 47226 | Bac à boissons sur table | 14½ x 7 x 11¼ (36.8 x 17.8 x 28.6) | 3 (11.3) | 1 |
| 47225 | Bac à boissons conique à double paroi | 18 x 8¼ x 15 (45.7 x 20.9 x 38.1) | 5 (19.0) | 1 |
| 46548 | Socle pour bac à boissons 47225 | 13¾ (34.9) dia x 26 (66) h | — | 1 |

Assiette cocktail en mélamine Traex®

- Passent au lave-vaisselle
- Pour les verres de 1½" - 2½" de diamètre au fond
- Mélamine robuste



CP8-06

| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LO X LA): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|---------|-------------------------------|------------|
| CP8-06 | Assiette cocktail | Noir | 8 x 8 (20.3 x 20.3) | 12 |

Présentoirs métalliques

- Parfaits pour la dégustation de boisson ou d'échantillons
- Passent au lave-vaisselle
- Prise facile
- Verres non fournis



WR-1026-06



WR-1027-06



WR-1028-06

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE | DIAMÈTRE DE VERRE MAXIMUM PO (CM) | LONGUEUR DE PIED DE VERRE MAX. PO (CM) | DIMENSIONS (DIA X H) PO (CM) | LOT CAISSE |
|------------|----------------------------------|------------|--------------------------------------|---|---------------------------------|------------|
| WR-1026-06 | Présentoir métallique circulaire | 6 verres | 3½ (8.9) | 4¾ (12.1) | 9 x 11 (22.9 x 27.9) | 1 |
| WR-1027-06 | Présentoir métallique circulaire | 3 verres | 4½ (10.8) | 4¾ (12.1) | 7 x 11 (17.8 x 27.9) | 1 |
| WR-1028-06 | Présentoir métallique rectiligne | 3 verres | 3½ (8.9) | — | 11½ x 7½ (28.3 x 19.4) | 1 |

Dessous de bouteille/porte-cuillère

- Inox ultra-brillant
- Contient toutes les bouteilles de vin standard
- Le rebord large empêche les gouttes sur la nappe
- Idéal comme porte-cuillère, couvercle d'un petit seau à glaçons (46621, page 227) ou petite assiette à amuse-gueules/dessert



| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------------------------|-------------------|------------|
| 46622 | Dessous de bouteille/porte-cuillère | 6½ (15.6) | 24 |

Bouchon pour bouteille de vin/ préservation sous vide

- Maintient la qualité du vin en retirant l'excès d'oxygène
- Pompe et bouchon de bouteille de vin tout-en-un
- Crée un vide étanche – pas de fuites
- Les parois texturées facilitent la prise
- Idéal pour ceux qui vendent le vin au verre
- Permet un stockage à la verticale ou à l'horizontale
- Passe au lave-vaisselle



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|---------------------|------------|
| 47609 | Bouchon pour bouteille de vin/préservation sous vide | 4 x 1¼ (10.2 x 4.4) | 6 |

Tire-bouchon de serveur Pulltap's™



- Le système de double levier breveté facilite le retrait du bouchon
- Poignée incurvée ergonomique
- Acier forgé revêtu de Teflon® cinq tours
- La lame de coupe de capsule dentée facilite le retrait du papier aluminium
- Le meilleur tire-bouchon de serveur sur le marché
- Impression sur mesure disponible ; contactez votre représentant Vollrath pour des détails

| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR DE VIS PO (CM) | LONGUEUR TOTALE PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------|-------------------------|-------------------------|------------|
| 47602 | Conception articulée | 2 (5.1) | 4½ (11.7) | 10 |

*Position fermée

Bouchon de champagne



- La partie coulissante brevetée ferme facilement et hermétiquement la bouteille
- Bouchon unique en PVC (intérieur) pour une étanchéité et une préservation parfaites du champagne
- Nettoyage facile
- Passent au lave-vaisselle

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------|--------------------------------|---------------------------|
| 46774 | Bouchon de champagne | 2½ x 1½ x 1½ (6.7 x 4.8 x 3.8) | 12 paquets (2 par paquet) |

Bouchon de bouteille de vin

- Bouchon unique en PVC (intérieur) pour une étanchéité et une préservation parfaites du vin
- Facile à mettre en place et à retirer — économie de temps et d'effort
- Extérieur en plastique ABS durable, hygiénique et facile à nettoyer
- Passent au lave-vaisselle



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------------|---------------------|---------------------------|
| 46773 | Bouchon de bouteille de vin | 1½ x 1½ (4.1 x 3.8) | 12 paquets (2 par paquet) |

Tire-bouchons



TIRE-BOUCHON DE SERVEUR

- Inox
- Style tire-bouchon de poche avec couteau, tire-bouchon et décapsuleur

TIRE-BOUCHON À AILETTES

- L'action de levier de la roue dentée facilite le retrait du bouchon.

| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|-------------------|------------|
| 46789 | Tire-bouchon de serveur | 4½ (11.7) | 12 |
| 46788 | Tire-bouchon à ailettes et décapsuleur | 7¼ (18.4) | 12 |

Bouchon de champagne



- Acier inoxydable ultra-brillant
- S'utilise sur des bouteilles de champagne, de vin pétillant et d'eau minérale
- Ressort pour mieux fermer la bouteille

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|---|------------|
| 47603 | Bouchon de bouteille de champagne de style papillon en acier inoxydable | 12 |

PICHETS ET POTS À CRÈME



Service de boissons Triennium™

- L'inox résiste à la corrosion, à la formation de piqûres et à la rouille
- La conception triangulaire unique rehausse l'aspect global de tout établissement
- Charnière solide pour plus de durabilité
- Becs verseurs sans jointures pour un aspect élégant, un service directionnel précis et un nettoyage facile
- Passent au lave-vaisselle

| ULTRA-BRILLANT | FINITION SATINÉE | DESCRIPTION | CONTENANCE | HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------------|------------------|---------------------------------|----------------|------------------------|------------|
| 46200 | 46300 | Cafetière | 10 oz (.3 L) | 7 $\frac{1}{2}$ (20) | 1 |
| 46202 | — | Cafetière | 34 oz (1.0 L) | 6 $\frac{1}{2}$ (15.6) | 1 |
| 46203 | 46303 | Cafetière | 2.3 qt (2.2 L) | 8 $\frac{1}{2}$ (21.3) | 1 |
| 46204 | 46304 | Pichet à eau | 2.3 qt (2.2 L) | 7 $\frac{1}{2}$ (20) | 1 |
| 46206 | 46306 | Pichet à eau avec garde-glaçons | 2.3 qt (2.2 L) | 7 $\frac{1}{2}$ (20) | 1 |
| 46207 | 46307 | Théière | 12 oz (.35 L) | 3 (7.6) | 1 |
| 46208 | 46308 | Pot à crème ouvert | 9 oz (.29 L) | 3 $\frac{3}{4}$ (9.5) | 1 |
| 46209 | 46309 | Pot à crème fermé | 9 oz (.29 L) | 3 $\frac{3}{4}$ (9.5) | 1 |
| — | 46400 | Sucrier avec couvercle | 8.5 oz (.25 L) | 2 $\frac{1}{4}$ (5.7) | 1 |

Service de boissons Orion™

- Finition ultra-brillante à l'extérieur; inox satiné à l'intérieur
- Becs verseurs en col de cygne pour faciliter le service dans l'élégance
- La poignée creuse isole pour un service confortable
- Charnière solide pour plus de durabilité



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: OZ (L) | HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|--------------------|------------------------|------------|
| 46593 | Cafetière | 12 (.35) | 4 $\frac{1}{2}$ (11.4) | 1 |
| 46594 | Cafetière | 20 (.6) | 5 $\frac{1}{2}$ (13.0) | 1 |
| 46595 | Cafetière | 34 (1) | 5 $\frac{7}{8}$ (15.0) | 1 |
| 46596 | Cafetière | 68 (2) | 7 $\frac{1}{8}$ (19.5) | 1 |
| 46597 | Sucrier | 12 (.35) | 3 $\frac{3}{8}$ (8.5) | 1 |
| 46598 | Pot à crème fermé | 12 (.35) | 4 $\frac{1}{2}$ (11.4) | 1 |
| 46633 | Pot à crème ouvert | 8 (.25) | 3 $\frac{1}{2}$ (8.9) | 1 |
| 46634 | Pichet à eau | 68 (2) | 6 $\frac{3}{4}$ (17.1) | 1 |



Pichets à eau

- Le garde-glaçons soudé réduit les éclaboussures et les déversements, permettant de verser sans problème
- Les poignées tubulaires creuses soudées isolent pour un service confortable
- 81020 est à paroi droite avec une finition brillante, pas de garde-glaçons, fabriqué aux États-Unis et certifié NSF®

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | HAUTEUR: PO (CM) | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|-----------------------|---------------------|----------------------|---------------|
| 46599 | Pichet à eau, extérieur ultra-brillant, intérieur satiné, inox, la poignée tubulaire creuse soudée isole pour un service confortable | 1.9 (1.8) | 9 1/8 (23) | — | 1 |
| 68174 | Pichet à eau, aluminium à finition satinée, garde-glaçons et poignée fixée par des rivets | 2 1/2 (2) | 7 1/8 (20.1) | — | 12 |
| 46403 | Pichet à eau, inox | 2 (1.9) | 9 1/4 (23.5) | — | 1 |
| 46402 | Pichet à eau, inox, la poignée tubulaire creuse soudée isole pour un service confortable | 2 (1.9) | 7 1/4 (18.4) | — | 6 |
| 81020 | Pichet à eau, inox ultra-brillant, pas de garde-glaçons | 2 (1.9) | 6 3/8 (16.2) | 5 1/2 (13) | 4 |

Pichet en acier inoxydable

- Extérieur élégant en inox satiné brossé et intérieur inox brillant
- Conçu pour verser parfaitement, avec poignée ergonomique



| N° ART. | CONTEN.: QT (L) | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------|--|------------|
| 465312 | 3 (2.8) | 9 1/4 x 6 1/2 x 9 1/4 (23.5 x 16.5 x 23.5) | 1 |

Pichet à double paroi

- La construction à double paroi permet à l'isolation de maintenir la bonne température et évite la condensation
- Passent au lave-vaisselle
- Acier inoxydable 18-8 ultra-brillant



| N° ART. | CONTEN.: QT (L) | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------|---|------------|
| 46550 | 2 (1.9) | 11 1/8 x 6 1/2 x 8 3/4 (28.2 x 16.5 x 22.2) | 1 |

Pichets en forme de cloche

- Construction sans soudures en inox de haute qualité et finition satinée
- Toutes les poignées soudées
- La poignée creuse isole pour un service confortable



| N° ART. | CONTENANCE: QT (L) | HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|------------------|------------|
| 82020 | 2 1/2 (2) | 8 (20.3) | 4 |
| 82030 | 3 1/2 (2.9) | 9 (22.9) | 4 |
| 82040 | 4 1/2 (3.9) | 10 3/8 (26.4) | 4 |
| 92020 | 2 1/2 (2) | 8 (20.3) | 4 |



Pichets Traex®



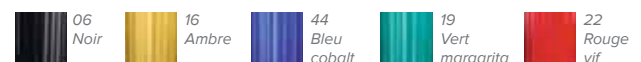
6000-13

6010-13

611-0606

- Le pichet incolore 6010-13 est certifié NSF®
- Polycarbonate quasi-incassable
- Versement maîtrisé avec l'appui-pouce et bec verseur empêchant les glaçons de tomber
- Passent au lave-vaisselle

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTEN. OZ (L) | DIMEN. PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------|---|-------------------|-----------------------------|---------------|
| 6010-XX | Pichet de luxe à trois becs verseurs – choisissez un suffixe de couleur | 60 (1.8) | 8 5/8 x 4 7/8 (21.9 x 12.4) | 12 |
| 6000-13 | Pichet de luxe transparent | 60 (1.8) | 9 1/4 x 5 1/8 (23.5 x 13) | 12 |
| 611-0606 | Dessous de verre noir | — | 6 x 6 (15.2 x 15.2) | 12 |



Pichets à boisson SwirlServe®

- Languette orange, marron ou blanche pour différencier facilement
- La paroi interne en polypropylène durable est sans odeur et résiste aux taches
- Polyuréthane isolant au niveau du corps et du couvercle
- L'extérieur ressemble à de la porcelaine mais c'est en fait un plastique ABS résistant aux chocs
- Lavage à la main uniquement



Pichets Tilt & Pour® SwirlServe®

- Le système verseur original vous permet de servir sans appuyer sur des boutons
- Le bec verseur à fermeture automatique se démonte pour faciliter le nettoyage
- Couvercles interchangeables avec les couvercles SwirlServe®

| NOIR N° ART. | BLANC N° ART. | CONTENANCE: OZ (ML) | LOT CAISSE |
|--------------|---------------|---------------------|------------|
| 52126 | 52124 | 10 (295) | 12 |
| 52142 | 52132 | 20 (591) | 12 |
| 52140 | 52130 | 42 (1242) | 12 |
| 52144 | 52134 | 64 (1892) | 6 |

| NOIR COUV. N° ART. | BLANC COUV. N° ART. | COUV. LOT CAISSE |
|--------------------|---------------------|------------------|
| 52127 | 52125 | 6 |
| 52143 | 52133 | 6 |
| 52141 | 52131 | 6 |
| 52145 | 52135 | 6 |

Pichets à boissons chaudes et froides SwirlServe®

- Couvercles interchangeables avec les couvercles Tilt & Pour®



Allez voir les résultats du test de rétention de chaleur du pichet SwirlServe® sur VOLLRATH.com.



| NOIR N° ART. | BLANC N° ART. | CONTENANCE: OZ (ML) | LOT CAISSE |
|--------------|---------------|---------------------|------------|
| 52122 | 52120 | 10 (295) | 12 |
| 52172 | 52162 | 20 (591) | 12 |
| 52170 | 52160 | 42 (1242) | 12 |
| 52174 | 52164 | 64 (1892) | 6 |

| NOIR COUV. N° ART. | BLANC COUV. N° ART. | COUV. LOT CAISSE |
|--------------------|---------------------|------------------|
| 52123 | 52121 | 6 |
| 52173 | 52163 | 6 |
| 52171 | 52161 | 6 |
| 52175 | 52165 | 6 |

Verseuses à thé et café

- Inox série ultra-brillant
- La poignée creuse isole pour un service confortable



| N° ART. | ARGENTÉ N° ART. | DESCRIPTION | CONTEN. OZ (ML) | HAUTEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|--|-----------------|----------------|-----------------|-----------------|------------|
| VERSEUSE À CAFÉ AVEC BASE GODRONNÉE | | | | | |
| 46565 | 48365 | Poignée creuse | 64 (1.9) | 8½ (21.6) | 6 |
| VERSEUSE À CAFÉ ET À THÉ AVEC PASSOIRE INTÉGRÉE POUR LE THÉ | | | | | |
| 46314 | — | Poignée plate | 10 (.3) | 4¼ (10.8) | 12 |
| 46370 | — | Poignée creuse | 12 (.4) | 4 (10.2) | 12 |

Carafes à café

- Acier inoxydable ultra-brillant
- Manche en plastique noir confortable
- Adaptées aux brûleurs standard de cuisinière et aux réchauds à café



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | HAUTEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|--------------------|-----------------|------------|
| 46570 | Ordinaire | 2 (1.9) | 6½ (16.5) | 1 |
| 46580 | Déca | 2 (1.9) | 6½ (16.5) | 1 |

Verseuses économiques



- Acier inoxydable ultra-brillant
- Couvercle articulé avec languette pour le pouce pour remplissage facile d'une seule main
- Couvercle renforcé pour permettre l'empilage et un rangement compact

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | HAUTEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|-----------------------|--------------------|---------------|
| 46210 | Verseuse empilable | 10 (296) | 4 (10.2) | 12 |
| 46212 | à anse fermée | 10 (296) | 3¼ (8.3) | 12 |

Verseuse à double paroi isotherme



- Verseuse isotherme
- Inox ultra-brillant
- Construction à double paroi pour empêcher la formation de condensation sur la paroi extérieure et assurer un excellent maintien de la température
- Intérieur sans jointures faciles à nettoyer

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | HAUTEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|-----------------------|--------------------|---------------|
| 46613 | Verseuse avec couvercle articulé isotherme | 10 (296) | 3¼ (8.3) | 12 |

Verseuses et pots à crème martelés



- La finition des verseuses et pots à crème martelés améliore le style et minimise l'usure visible
- Inox

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | HAUTEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|-----------------------|--------------------|---------------|
| T4030HH | Pot à crème martelé en forme de cloche | 3 (88) | 2 (5.1) | 12 |
| T4050HH | Pot à crème martelé en forme de cloche | 5 (148) | 2¾ (7) | 12 |
| T4080HH | Pot à crème martelé en forme de cloche | 8 (237) | 3 (7.6) | 12 |
| T4710HH | Verseuse martelée à bec en col de cygne | 10 (300) | 4¼ (10.8) | 12 |

Pots à crème



- Acier inoxydable ultra-brillant
- Excellent choix pour servir la crème, les sauces et les assaisonnements

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | HAUTEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|-----------------------|--------------------|---------------|
| 46003 | Pot à crème | 3 (89) | 2 (5.1) | 24 |
| 46005 | Pot à crème | 5 (148) | 2¾ (7) | 12 |
| 46008 | Pot à crème | 8 (237) | 3¾ (7.9) | 12 |

Verseuses à bec en col de cygne



- Inox ultra-brillant
- La poignée creuse isole pour un service confortable

| N° ART. | ARGENTÉ N° ART. | DESCRIPTION | CONTEN. OZ (ML) | HAUTEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|---------------|--------------------|--------------------|---------------|
| 46310 | — | Traditionnel | 10 (296) | 4¼ (10.8) | 12 |
| 46312 | 48312 | Bord godronné | 10 (296) | 4¾ (12.1) | 12 |

Crémiers/pots à lait



- Acier inoxydable ultra-brillant
- Couvercle articulé avec languette pour le pouce pour remplissage d'une seule main

| N° ART. | ARGENTÉ N° ART. | DESCRIPTION | CONTEN. OZ (ML) | HAUTEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|----------------|--------------------|--------------------|---------------|
| 46205 | — | Base godronnée | 5 (148) | 3¼ (8.9) | 12 |
| 46516 | — | Standard | 10 (296) | 4 (10.2) | 12 |
| 46560 | 48360 | Base godronnée | 10 (296) | 4½ (11.4) | 12 |
| 46517 | 48317 | Base godronnée | 16 (473) | 5½ (14) | 12 |



Argenté disponible pour les verseuses à bec en col de cygne et les pots à crème/verseuses – voir plus sur VOLLRATH.com



BOLS ET RAMEQUINS

BOLS POLYVALENTS ET ÉLÉMENTS ESSENTIELS DE SERVICE

Bols polyvalents

- Inox
- Extérieur et rebord supérieur ultra-brillant
- Intérieur satiné pour plus de durabilité
- Idéal pour le punch, les salades, les fruits frais ou les pâtes



82144

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | DIAMÈTRE SUPÉRIEUR X HAUTEUR : PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------|--------------------|---|------------|
| 82144 | Bol polyvalent | 11 (10.6) | 15 ⁹ / ₃₂ x 8 ¹ / ₂ (39.6 x 21.6) | 1 |
| 82146 | Bol polyvalent | 17.5 (16.5) | 18 x 9 ⁹ / ₁₆ (45.7 x 25) | 1 |

Distributeur de condiments

- Inox – résiste à la corrosion, la formation de piqûres et la rouille
- Idéal pour les noix, les bonbons et les chocolats – pour les bars et les tables
- Le manche creux en acier inoxydable facilite la saisie et le transport des bols



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE UN BOL: OZ (L) | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | DIA. BOL: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|------------------------------|---------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------|
| 46636 | Service de condiments à bols | 4 (12) | 3 ³ / ₄ (8.3) | 3 ³ / ₈ (9.8) | 1 |

Bol ovale

- Pâtière inox finition ultra-brillante idéal pour pains, petits pains et fruits



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | ENCOMBREMENT (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|--------------------|--|------------|
| 46624 | Bol ovale | 1.7 (1.6) | 10 ⁹ / ₁₆ x 7 x 2 ⁵ / ₁₆ (27.1 x 17.8 x 5.9) | 1 |

Soupière

- Inox
- Base et poignées latérales soudées solides



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: QT (L) | HAUTEUR AVEC BASE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|--------------------|--------------------------------------|------------|
| 47845 | Soupière | 5 (4.7) | 4 ⁷ / ₈ (12.4) | 6 |

Coupes à sauce évasées

- Inox
- Ultra-brillant à l'extérieur ; satiné à l'intérieur
- Retient la chaleur plus longtemps (que le plastique ou la mélamine)
- Forme évasée attrayante ; plus facile pour tremper ou verser



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: OZ (ML) | HAUTEUR: PO (CM) | DIAMÈTRE SUP.: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------|---------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|------------|
| 46714 | Coupe à sauce inox évasée | 4 (118) | 1 ³⁹ / ₆₄ (4.1) | 3 (7.6) | 12 |
| 46716 | Coupe à sauce inox évasée | 6 (177) | 1 ¹³ / ₁₆ (4.6) | 3 ¹ / ₄ (9.5) | 12 |

Coupe à sauce

- L'inox maintient plus longtemps la température et diminue le gaspillage des aliments
- Ultra-brillant à l'extérieur ; satiné à l'intérieur
- Capacité prévue pour le service individuel des condiments



| N° ART. | CONTENANCE OZ (ML) | HAUTEUR PO (CM) | DIAMÈTRE SUP. PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------|
| 46713 | 3 (89) | 1 ⁵ / ₈ (4.1) | 2 ³ / ₈ (6.5) | 12 |

Ramequin



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: OZ (ML) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------|---------------------|------------|
| 533-06 | Ramequin lisse, noir | 2 (59) | 72 |

Plaque-gril pour plats grésillants et doublure

- Inox 16 gauge extra-robuste pour plus de durabilité
- Poignées intégrées pour une manipulation facile et confortable
- En polyester haute température, le dessous de plat permet de maintenir la température à la plus grande satisfaction du client
- Le dessous de plat résiste aux ébréchures et à la casse
- Passent au lave-vaisselle



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------------|--|------------|
| 81170 | Plat ovale avec dessous de plat | 13 ³ / ₄ x 8 ⁵ / ₈ (34.9 x 21.1) | 12 |
| 81180 | Plat ovale seul | 11 ³ / ₄ x 7 ³ / ₄ (29.8 x 19.7) | 12 |
| 81190 | Dessous de plat ovale seul | 13 ³ / ₄ x 8 ⁵ / ₈ (34.9 x 21.1) | 12 |

Plats à gratin en acier inoxydable

- Acier inoxydable ultra-brillant
- Allez droit du four ou du gril à la table
- Poignées intégrées



| N° ART. | CONTENANCE: OZ (ML) | ENCOMBREMENT: PO (CM) | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------|--|---------------------------------------|------------|
| 47428 | 8 (236) | 8 x 4 ¹ / ₂ x 1 ¹ / ₈ (20.3 x 11.4 x 2.9) | 6 (15.2)* | 12 |
| 47422 | 12 (355) | 9 x 5 x 1 ¹ / ₈ (22.9 x 12.7 x 3.5) | 7 ⁷ / ₈ (18.1)* | 12 |
| 47425 | 15 (443) | 10 ¹ / ₂ x 5 ³ / ₄ x 1 ¹ / ₈ (26.7 x 14.6 x 3.5) | 8 ³ / ₄ (21)* | 12 |
| 47429 | 20 (591) | 10 ¹ / ₂ x 6 x 1 ¹ / ₈ (26.7 x 15.2 x 3.5) | 8 ³ / ₄ (21)* | 12 |
| 47406 | 6 (177) | 6 ³ / ₄ (17.1) diamètre extérieur | 5 ¹ / ₂ (14) | 12 |
| 47408 | 8 (236) | 7 ¹ / ₄ (18.4) diamètre extérieur | 5 ³ / ₄ (14.6) | 12 |

COUVERTS

Couverts Marin

- Bosselage élégant
- Ultra-brillant, extra-lourd
- Acier inoxydable chromé (18 %)



| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR : PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------------|--------------------|------------|
| 48200 | Cuillère à thé | 6½ (15.6) | 1 douzaine |
| 48203 | Cuillère à dessert | 7 (17.8) | 1 douzaine |
| 48205 | Cuillère à consommé | 6½ (15.6) | 1 douzaine |
| 48204 | Cuillère à thé glacé | 7½ (19.1) | 1 douzaine |
| 48208 | Cuillère à servir | 8¼ (21) | 1 douzaine |
| 48201 | Fourchette de table | 7½ (19.4) | 1 douzaine |
| 48207 | Fourchette à salade à 4 dents | 7 (17.8) | 1 douzaine |
| 48206 | Fourchette à huître/crevette | 5½ (14.3) | 1 douzaine |
| 48202 | Couteau de table, manche plein | 8¾ (22.2) | 1 douzaine |
| 48209 | Couteau à beurre, manche plein | 6½ (15.6) | 1 douzaine |

Couverts Brocade

- Garniture élégante
- Ultra-brillant, extra-lourd
- Acier inoxydable chromé (18 %)



| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------------|-------------------|------------|
| 48220 | Cuillère à thé | | 1 douzaine |
| 48223 | Cuillère à dessert | | 1 douzaine |
| 48225 | Cuillère à consommé | | 1 douzaine |
| 48224 | Cuillère à thé glacé | | 1 douzaine |
| 48228 | Cuillère à servir | | 1 douzaine |
| 48221 | Fourchette de table | | 1 douzaine |
| 48227 | Fourchette à salade à 4 dents | | 1 douzaine |
| 48226 | Fourchette à huître/crevette | | 1 douzaine |
| 48222 | Couteau de table, manche plein | | 1 douzaine |

Couteaux à steak



| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR LAME: PO (CM) | LONGUEUR TOTALE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|------------------------|--------------------------|------------|
| 48144 | Jumbo, manche en plastique noir, bout arrondi, lame meulée creuse | 4½ (12.4) | 9½ (25.1) | 12 |
| 48148 | Jumbo, manche en bois à rivets, bout arrondi, lame meulée creuse | 5 (12.7) | 9½ (25.1) | 12 |
| 48147 | Manche en bois à rivets, bout arrondi, lame meulée creuse | 4½ (10.5) | 8¾ (21.1) | 24 |
| 48143 | Manche texturé en plastique noir, lame meulée creuse, passe au lave-vaisselle | 4¾ (12.1) | 8¾ (22.3) | 24 |
| 48130 | Queen Anne™, manche creux en acier inoxydable bien équilibré | 5 (12.7) | 9½ (23) | 12 |
| 48142 | Manche en bois plastifié, bout pointu, lame meulée creuse | 4 (10.2) | 8¾ (21.9) | 12 |
| 48140 | Manche en bois, lame meulée creuse | 4¾ (11.2) | 8¾ (21.1) | 24 |
| 48141 | Manche en bois, lame à bout pointu | 4½ (10.5) | 8¾ (21.1) | 24 |

Couverts Thornhill™

- Style traditionnel
- Finition mate, extra-lourd
- Acier inoxydable chromé (18 %)



| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR: PO (CM) | L/C |
|---------|--------------------------------|-------------------|------------|
| 48150 | Cuillère à thé | 6 (15.2) | 1 douzaine |
| 48151 | Cuillère à dessert | 7 (17.8) | 1 douzaine |
| 48153 | Cuillère à consommé | 6 (15.2) | 1 douzaine |
| 48154 | Cuillère à thé glacé | 7½ (19.4) | 1 douzaine |
| 48152 | Cuillère à servir | 8 (20.3) | 1 douzaine |
| 48162 | Fourchette de table | 7¼ (18.4) | 1 douzaine |
| 48161 | Fourchette à salade à 4 dents | 6 (15.2) | 1 douzaine |
| 48160 | Fourchette à huître/crevette | 5½ (14) | 1 douzaine |
| 48171 | Couteau de table, manche plein | 8½ (21.6) | 1 douzaine |

Couverts Queen Anne™

- Style colonial traditionnel
- Finition satinée, extra-lourd
- Acier inoxydable chromé (18 %)



| N° ART. | DESCRIPTION | LONGUEUR: PO (CM) | L/C |
|---------|-------------------------------------|-------------------|------------|
| 48100 | Cuillère à thé | 6 (15.2) | 1 douzaine |
| 48101 | Cuillère à dessert | 7 (17.8) | 1 douzaine |
| 48102* | Cuillère à consommé | 6¼ (15.6) | 1 douzaine |
| 48103 | Cuillère à thé glacé | 7½ (19.1) | 1 douzaine |
| 48104 | Cuillère à servir | 8¾ (21.3) | 1 douzaine |
| 48110* | Fourchette de table | 8 (20.3) | 1 douzaine |
| 48112* | Fourchette de table à 4 dents | 7½ (19.1) | 1 douzaine |
| 48114 | Fourchette à salade à 4 dents | 6¾ (16.8) | 1 douzaine |
| 48113 | Fourchette à salade à 3 dents | 6¾ (17.2) | 1 douzaine |
| 48115 | Fourchette à huître/crevette | 5¾ (14.3) | 1 douzaine |
| 48116 | Fourchette à servir | 8¾ (21.9) | 1 douzaine |
| 48122* | Couteau de table, manche plat plein | 9 (22.9) | 1 douzaine |
| 48131 | Couteau de table, manche creux | 9 (22.9) | 1 douzaine |
| 48133 | Couteau de table, manche creux | 9¾ (23.8) | 1 douzaine |
| 48130 | Couteau à steak, manche creux | 9¾ (23) | 1 douzaine |
| 48125 | Couteau à beurre, manche creux | 7 (17.8) | 1 douzaine |

*Pas en photo



ÉLÉMENTS ESSENTIELS POUR LA TABLE

SALIÈRES, SUPPORTS, POTS, VERSEUSES, ETC.

Pièces de service métalliques

- Le porte-ramequin mesure 2½" (6.4 cm) de diamètre (réf. 533-06)
- Le WP9-06 est peint à la poudre

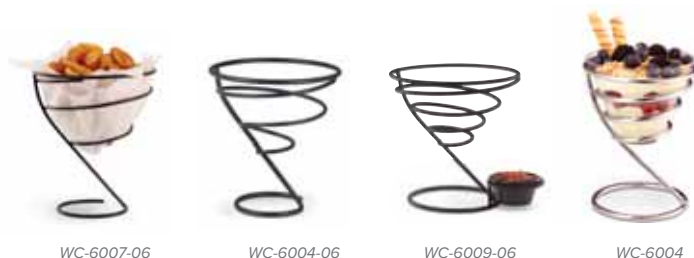


| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS PO (CM) | LOT CAISSE |
|-------------|---|------------------------|------------|
| WP9-06 | Panier rond noir | 9 x 2½ (22.9 x 6.4) | 12 |
| WB-8006 | Panier ovale chromé | 7½ x 10½ (18.1 x 26.7) | 12 |
| WB-8006-06 | Panier ovale noir | 7½ x 10½ (18.1 x 26.7) | 12 |
| WB-8007* | Panier ovale chromé avec porte-ramequin | 7½ x 10½ (18.1 x 26.7) | 12 |
| WB-8007-06* | Panier ovale noir avec porte-ramequin | 7½ x 10½ (18.1 x 26.7) | 12 |

*Pour le ramequin 533-06 (non inclus) **Lavez exclusivement à la main.

Cônes métalliques Twister®

- Cônes métalliques originaux pour les frites, les hors-d'œuvre et bien plus encore



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: C (L) | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|-------------|---|-------------------|----------------------|------------|
| WC-6007-06 | Grand cône métallique, noir | 3½ (0.8) | 7 x 8¼ (17.8 x 21) | 12 |
| WC-6009-06* | Grand cône métallique avec porte-ramequin, noir | 3½ (0.8) | 7 x 7¾ (17.8 x 19) | 12 |
| WC-6009* | Grand cône métallique avec porte-ramequin, chromé | 3½ (0.8) | 7 x 7¾ (17.8 x 19) | 12 |
| WC-6004-06 | Cône métallique moyen, noir | 1¼ (0.3) | 5¼ x 6 (13.3 x 15.2) | 12 |
| WC-6004 | Cône métallique moyen, chromé | 1¼ (0.3) | 5¼ x 6 (13.3 x 15.2) | 12 |

*Pour le ramequin 533-06 en photo ci-dessus (non inclus) **Lavez exclusivement à la main.

Paniers

- Durable
- Passent au lave-vaisselle



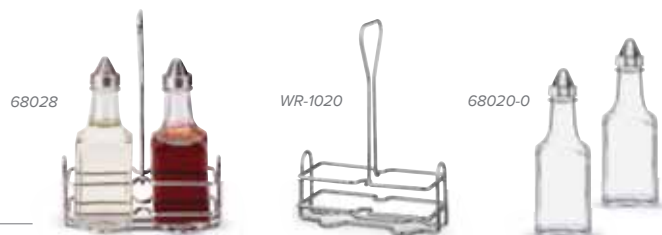
| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------------------------------------|-------------|---------------------------------|------------|
| PLASTIQUE IMITATION ROTIN | | | |
| 47204 | Oblong | 9 x 3½ x 2 (22.9 x 8.9 x 5.1) | 12 |
| 47205 | Rond | 9 x 2¾ (22.9 x 7) | 12 |
| 47206 | Ovale | 9½ x 6½ x 3 (24.1 x 16.5 x 7.6) | 12 |
| VINYLE NOIR AVEC BORDURE DORÉE | | | |
| 47208 | Ovale | 9 x 6¼ x 2¾ (22.9 x 15.9 x 6) | 12 |

Casiers et pots à condiments Dripcut®



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: OZ (ML) | DIMENSIONS (DIA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|---------------------|-----------------------------------|------------|
| 528-13 | Bocal et couvercle à condiments synthétiques transparents | 8 (237) | 3¼ x 3¼ (9.5 x 7.9) | 12 |
| 528J-13 | Bocal à condiments synthétique transparent seul | — | — | 12 |
| 528T-13 | Couvercle à condiments synthétique transparent seul | — | — | 12 |
| 527 | Bocal et couvercle à condiments en verre | 6 (177.4) | 3¼ x 3¼ (9.5 x 7.9) | 12 |
| 527J | Bocal à condiments en verre seul | — | — | 12 |
| 527T | Couvercle à condiments en verre seul | — | — | 12 |
| 529-13 | Cuillère à condiments synthétique transparente | — | 5¼ (13.3) | 12 |
| WR-1010 | Casier à condiments métallique – contient trois bocaux de condiments | — | 7½ x 6½ x 7½ (18.7 x 16.8 x 18.1) | 4 |
| WR-1000 | Casier à condiments métallique – contient deux salières et poivrières, sauce à steak/ketchup et sachets de sucre – avec porte-carte | — | 8 x 6 x 5½ (20.3 x 15.2 x 14) | 6 |
| WR-1003 | Casier à condiments métallique – contient deux salières et poivrières | — | 4¾ x 2¾ x 6 (11.1 x 6 x 14) | 12 |
| WR-1023 | Casier à condiments métallique rond – contient quatre flacons souples de 12 oz (354 ml) et salière/poivrière | — | 7 x 9¼ (17.8 x 23.5) | 4 |
| WR-1017 | Casier à condiments métallique – contient trois 206-0 ou 1206 | — | 6¼ x 6¼ x 7¼ (15.9 x 15.6 x 18.4) | 4 |

Burettes Dripcut



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: OZ (ML) | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|---------------------|----------------------------------|------------|
| 68028 | Burettes à huile et vinaigre carrées en verre avec casier métallique | 5 oz (148) | 5¾ x 2¾ x 7¼ (14.6 X 6.7 X 18.4) | 6 |
| WR-1020 | Casier à condiments métallique – contient deux burettes | — | 5¾ x 2¾ x 7¼ (14.6 X 6.7 X 18.4) | 6 |
| 68020-0 | Jeu de burettes à huile et vinaigre en verre carrées | 5 oz (148) | 2½ x 5½ (5.4 X 14.9) | 12 |

Couvercle de pot à condiments

- Acier inoxydable ultra-brillant
- Fente à cuillère pour un service propre
- Pour un pot de 6½ oz (192 ml)



| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------------|-------------------|------------|
| 47648 | Couvercle de bocal à condiments | 3½ (7.9) | 48 |

Salières et poivrières Dripcut®



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | DIMENSIONS PO (CM) | PICHET DE RECHANGE | COUVERCLE DE RECHANGE |
|--|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------|
| COUVERCLE EN PLASTIQUE CAFÉ | | | | | |
| 312-02 | Salière/poivrière synthétique/couvercle en plastique rouge | 2 (59) | 1¼ x 3¼ (4.5 x 9.5) | 72 | 102T-02 |
| 312-06 | Salière/poivrière synthétique/couvercle en plastique noir | 2 (59) | 1¼ x 3¼ (4.5 x 9.5) | 72 | 102T-06 |
| 313-02 | Salière/poivrière synthétique/couvercle en plastique rouge | 3 (89) | 2 x 4½ (5.1 x 11.8) | 72 | 102T-02 |
| 313-06 | Salière/poivrière synthétique/couvercle en plastique noir | 3 (89) | 2 x 4½ (5.1 x 11.8) | 72 | 102T-06 |
| À FACETTES FLIP TOP™ CAFÉ | | | | | |
| 322-06 | Salière/poivrière synthétique/couvercle en plastique noir | 2 (59) | 1¼ x 3¼ (4.5 x 9.2) | 72 | — |
| À FACETTES EN SYNTHÉTIQUE/COUVERCLE CHAMPIGNON INOX | | | | | |
| 402 | Salière/poivrière synthétique/couvercle champignon inox | 2 (59) | 1¼ x 3¼ (4.5 x 9.5) | 72 | 440T |
| 403 | Salière/poivrière synthétique/couvercle champignon inox | 3 (89) | 2 x 4¼ (5.1 x 12.1) | 72 | 440T |
| À FACETTES EN SYNTHÉTIQUE/COUVERCLE PLAT INOX | | | | | |
| 302-0 | Salière/poivrière synthétique/couvercle plat inox | 2 (59) | 1¼ x 3½ (4.5 x 8.9) | 72 | 320T |
| 303-0 | Salière/poivrière synthétique/couvercle plat inox | 3 (89) | 2 x 4½ (5.1 x 11.8) | 72 | 320T |
| COLLECTION CONTINENTAL | | | | | |
| 802-12 | Salière/poivrière en verre/couvercle chromé | 2 (59) | 1¼ x 3 (4.5 x 7.6) | 12 | 802J-12 |
| 802G-12 | Salière/poivrière en verre/couvercle doré | 2 (59) | 1¼ x 3 (4.5 x 7.6) | 12 | 802J-12 |
| 710 | Salière/poivrière en verre/couvercle chromé | .5 (15) | 1½ x 2 (4.1 x 5.1) | 72 | — |
| COLLECTION ELEGANCE | | | | | |
| 1003 | Salière/poivrière en verre/couvercle chromé | 1 (29.5) | 1¼ x 4¾ (4.5 x 11.1) | 24 | — |
| COUVERCLE EN PLASTIQUE CAFÉ | | | | | |
| 602-12 | Salière/poivrière en verre/couvercle inox | 2 (59) | 1¼ x 3 (4.5 x 7.6) | 12 | 802J-12 |
| NOSTALGIQUE | | | | | |
| 202-12 | Salière/poivrière en verre carrée/couvercle inox | 2 (59) | 1½ x 4½ (4.1 x 10.5) | 12 | — |
| BOCAL EN VERRE LISSE/COUVERCLE CHAMPIGNON INOX | | | | | |
| 703 | Salière/poivrière en verre lisse/couvercle inox | 3 (89) | 1¼ x 4¾ (4.5 x 11.8) | 24 | 703J |

Saupoudreuses à fromage Dripcut



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | DIMENSIONS PO (CM) | LOT CAISSE | PICHET DE RECHANGE | COUVERCLE DE RECHANGE |
|---------|---|-----------------------|-----------------------|---------------|-----------------------|--------------------------|
| 674 | Saupoudreuse en verre à volutes/bouchon inox perforé rond | 6 (177.4) | 2½ x 3½ (6.4 x 9.2) | 12 | 674J-12 | 674T |
| 260 | Saupoudreuse en synthétique/bouchon inox rond | 4 (118.3) | 2½ x 3½ (6.4 x 8.9) | 12 | 260LJ | 260T |

Sucriers verseurs et casiers à sachets de sucre Dripcut



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | DIMENSIONS PO (CM) | LOT CAISSE | PICHET DE RECHANGE | COUVERCLE DE RECHANGE |
|------------|---|-----------------------|--------------------------------|---------------|-----------------------|--------------------------|
| 930 | Sucrier verseur en verre/bouchon chromé Continental | 12 (355) | 3¾ x 2¾ x 5½ (8.6 x 6 x 13) | 12 | 930J | 930T |
| SC-1007-13 | Casier à sachets de sucre en plastique | — | 3¾ x 2¾ x 2½ (8.6 x 6.5 x 5.4) | 12 | — | — |
| WR-1024 | Casier à sachets de sucre chromé avec poignées | — | 5 x 2½ x 1½ (12.7 x 5.4 x 4.1) | 12 | — | — |
| WR-1009 | Casier à sachets de sucre chromé sans poignées | — | 5 x 2½ x 1½ (12.7 x 5.4 x 4.1) | 12 | — | — |
| WR-1025 | Casier à sachets de sucre chromé rond | — | 2¾ x 4¾ (7 x 10.8) | 12 | — | — |

Verseuses en plastique Dripcut® avec couvercle chromé



- Le polycarbonate est transparent, le polyéthylène blanc

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: OZ (ML) | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE | PICHET DE RECHANGE | COUVERCLE DE RECHANGE |
|---------|---------------------------------------|------------------------|---------------------------------|---------------|-----------------------|--------------------------|
| 1206 | Bocal en polycarbonate avec couvercle | 7 (207) | 2¼ x 1½ x 4¼ (7 X 4.1 X 10.8) | 12 | 1206LJ | 206T |
| 1212 | Bocal en polycarbonate avec couvercle | 10 (296) | 3½ x 1½ x 5 (7.9 X 4.5 X 12.7) | 12 | 1212LJ | 206T |
| 1214 | Bocal en polycarbonate avec couvercle | 16 (473) | 3½ x 1½ x 5¾ (8.9 X 4.8 X 14.6) | 12 | 1214LJ | 214T |
| 2710L | Bocal en polycarbonate avec couvercle | 10 (296) | 3 x 1¼ x 4¾ (7.6 X 4.5 X 12.4) | 12 | 2710LJ | 206T |

Verseuses Dripcut



- Pichets en verre à couvercle chromé

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: OZ (ML) | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE | PICHET DE RECHANGE | COUVERCLE DE RECHANGE |
|---------|---|------------------------|--------------------------------|---------------|-----------------------|--------------------------|
| 206-0 | Pichet en verre avec couvercle | 6 (177.4) | 2¼ x 1¼ x 3¼ (7 X 4.5 X 9.5) | 12 | 206J | 206T |
| 912 | Pichet en verre Continental™ avec couvercle | 12 (355) | 2¼ x 1¼ x 4½ (7 X 4.5 X 10.5) | 12 | 930J | 912T |
| 214 | Pichet en verre avec couvercle | 14 (414) | 3½ x 2 x 5½ (8.9 X 5.1 X 14.9) | 12 | 214J | 214T |

Pichets en verre Dripcut avec couvercle en plastique



- Pour spécifier une couleur de bouchon au moment de passer votre commande de verseuse Dripcut®, ajoutez le suffixe (TT) pour choisir la couleur (marron 01, rouge 02, blanc 05, noir 06, jaune 08, amande 18, vert 191)***

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: OZ (ML) | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE | PICHET DE RECHANGE | COUVERCLE DE RECHANGE |
|----------|--------------------------------|------------------------|--------------------------------|---------------|-----------------------|--------------------------|
| 606-TT* | Pichet en verre avec couvercle | 6 (177.4) | 2¼ x 1¼ x 4½ (7 X 4.5 X 10.5) | 12 | 206J | 606T-TT |
| 614-TT** | Pichet en verre avec couvercle | 14 (414) | 3½ x 2 x 5½ (8.9 X 5.1 X 14.9) | 12 | 214J | 614T-TT |

*Disponible en rouge, noir, amande et vert **Disponible en marron, rouge, blanc, amande et vert



Pichets en plastique et couvercles en plastique

- Pour spécifier une couleur de bouchon au moment de passer votre commande de verseuse Dripcut®, ajoutez le suffixe (TT) pour choisir la couleur (marron 01, rouge 02, blanc 05, noir 06, jaune 08, amande 18, vert 191)



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: OZ (ML) | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE | PICHET DE RECHANGE | COUVERCLE DE RECHANGE |
|-----------|--|------------------------|---------------------------------|---------------|-----------------------|--------------------------|
| 1606-TT* | Pichet en polycarbonate avec couvercle | 7 (207) | 2¼ x 1¼ x 4¼ (7 X 4.5 X 10.8) | 12 | 1206LJ | 606T-TT |
| 1412-TT* | Pichet en polycarbonate avec couvercle | 10 (296) | 3½ x 1¼ x 5 (7.9 X 4.5 X 12.7) | 12 | 1212LJ | 606T-TT |
| 1414-TT** | Pichet en polycarbonate avec couvercle | 16 (473) | 3½ x 1½ x 5¾ (8.9 X 4.8 X 14.6) | 12 | 1214LJ | 614T-TT |

*Disponible en rouge, noir et amande **Disponible en marron, amande, rouge et vert



Impression de glissière d'arrêt Dripcut

- Personnalisez vos verseuses avec des glissières d'arrêt imprimées avec les parfums de sirop
- En commandant les glissières, ajoutez le suffixe de parfum du sirop après le numéro de glissière, par exemple : 206S-i03 pour impression maple (érable)
- Références impression : honey (miel) 01, maple (érable) 03, boysenberry (mûre de Boysen) 04, strawberry (fraise) 05, raspberry (framboise) 06, lime 08, blueberry (myrtille) 09, wildberry (baies sauvages) 10, NOIRberry (mûre) 11, twinberry (mitchella rampant) 18
- Délai de livraison - 2 à 4 semaines 100 pièces min.



| N° ART. | DESCRIPTION | L/C |
|---------|---|-----|
| 206S-I | Glissière imprimée pour couv. de serveuse de 6 oz chromé | 100 |
| 214S-I | Glissière imprimée pour couv. de serveuse de 14 oz chromé | 100 |
| 606S-I | Glissière imprimée pour couv. de serveuse de 6 oz en plastique | 100 |
| 614S-I | Glissière imprimée pour couv. de serveuse de 14 oz en plastique | 100 |

ARTICLES DE SERVICE SPÉCIAUX

Service des desserts

- Inox ultra-brillant



Argenté disponible pour certains articles – voir plus sur VOLLRATH.com.



| N° ART. | ARGENTÉ N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE | DIMENSIONS PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------|---|----------------|-----------------------------------|------------|
| 48013 | 48313 | Coupelle à sorbet à facettes, festonnée en haut | 3½ oz (103 ml) | 1½ (4.8) hauteur | 12 |
| 48015 | 48315 | Coupelle à sorbet à facettes, festonnée en haut | 5 oz (148 ml) | 2¼ (5.7) hauteur | 12 |
| 46701 | 48301 | Coupelle à sorbet à facettes, base godronnée | 16 oz (473 ml) | 3½ (8.6) hauteur | 12 |
| 46772 | 48372 | Bol à sauce godronné en haut | 2 oz (59 ml) | 3 x 3 (7.6 x 7.6) (h x dia) | 72 |
| 48003 | 48303 | Bol à sorbet godronné en haut | 3½ oz (103 ml) | 2 x 3½ (5.1 x 9.6) (h x dia) | 12 |
| 46704 | — | Coupelle à dessert à facettes | 4 oz (118 ml) | 1½ x 3½ (4.1 x 9.3) (h x dia) | 48 |
| 48060 | — | Coupe en forme de tulipe avec base godronnée | 6 oz (177 ml) | 4½ (12) hauteur | 12 |
| T720DW | — | Glacière à crème glacée à double paroi martelée | 3 gal (3.8 L) | 10¾ x 11½ (29.5 x 27.3) (h x dia) | 1 |
| 48023 | — | Assiette à gâteaux expédiée démontée | — | 6½ x 13 (16.8 x 33) (h x dia) | 1 |
| 48083 | — | Pelle à pâtisserie avec lame inox et manche en bois de rose fixé par des rivets | — | 10¾ (27) longueur | 12 |

Service de fruits de mer



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|---------------------------------|------------|
| 46745 | Assiette à huîtres, 6 compartiments, inox ultra-brillant | 10½ diamètre (26.3) | 12 |
| 46735 | Coquille St. Jacques, inox ultra-brillant | 5 x 5½ x ¾ (12.7 x 14.0 x 1.6) | 12 |
| 46746 | Assiette à escargots, 6 compartiments, inox ultra-brillant | 6½ x 5½ x ¾ (17.5 x 13.8 x 1.8) | 24 |
| 46760 | Pince à escargot, inox ultra-brillant | 6 (15.2) longueur | 12 |
| 46763 | Casse-noix/langouste, acier forgé | 6¼ (15.9) longueur | 12 |
| 46764 | Casse-noix/langouste, chromé poli | 6 (15.2) longueur | 24 |

ENSEMBLE SUPRÊME – COMMANDER LES ARTICLES SÉPARÉMENT

| | | | |
|-------|--|------------------------------|----|
| 46701 | Bol à facettes de 16 oz (473 ml) avec base godronnée | 5½ (12.8) diamètre extérieur | 12 |
| 46704 | Tasse à facettes 4 oz (119 ml) | 3½ (9.2) diamètre extérieur | 48 |
| 46706 | Anneau à fentes | 5½ (13) diamètre extérieur | 12 |
| 46709 | Coupe et anneau à fentes monobloc | 5½ (13) diamètre extérieur | 12 |

Réchauds à beurre

- Même socle – un côté pour 46771, l'autre pour 46770



Pièces détachées disponibles.
Voir VOLLRATH.com.



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTEN.: OZ (ML) | HAUTEUR: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|------------------|------------------|------------|
| 46770 | Réchaud à beurre avec casserole, porte-bougie et bougie, socle métallique chromé | 5 (148) | 5½ (14.3) | 1 |
| 46771 | Réchaud à beurre avec godet, porte-bougie et bougie, socle métallique chromé | 3 (89) | 5½ (14.3) | 6 |
| 46776 | Réchaud à beurre avec casserole, porte-bougie en verre et bougie, socle métallique chromé | 3¼ (96) | 5 (12.7) | 12 |
| 46777 | Réchaud à beurre, inox avec bec verseur et manche en bois de rose | 4¼ (125.7) | 3¾ (9.2) | 1 |

Distributeurs utilitaires

- Portoir métallique soudé chromé
- Bols en acier inoxydable
- 99615, 47633 et 47631 : les ensembles complets incluent 1 portoir et 3 bols



| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|--|------------|
| 99615* | Dimensions (LA x H): 8" x 7¾" (20.3 x 18.7 cm) | 1 |
| 69260 | Bol only — 6 oz (177 ml) 3" x 1½" (7.6 x 4.7 cm) | 12 |
| 99262 | Couvercle de rechange — pour 69260 bols | 12 |
| 47633 | Dimensions (LA x H): 8½" x 8¾" (21.6 x 22.2 cm) | 6 |
| 47601 | Bol only — 10 oz (295 ml) 3½" x 2½" (9 x 6.4 cm) | 12 |
| 47631 | Dimensions (LA x H): 9½" x 8¾" (24.1 x 22.2) | 6 |
| 47522 | Bol only — 12 oz (355 ml) 4" x 2¾" (10.4 x 5.5 cm) | 12 |

*Inclut les couvercles pour les bols

Distributeur tournant à trois bols

- Le portoir tourne pour faciliter l'accès
- 99637 inclut trois bols inox 10 oz (295 ml)
- Base en acier inoxydable avec poignée de transport en plastique pratique
- Louche en photo : 52908



| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|--|------------|
| 99637 | Distributeur (lo x h) : 8¼" x 5¾" (20.9 x 14.6 cm) | 1 |
| 99636 | Bol : 10 oz (295 ml) 4" x 2½" (10 x 6.3 cm) | 12 |

Saucières

- Inox ultra-brillant
- Base godronnée
- Construction 100 % soudée



Argenté disponible pour certains articles – voir plus sur VOLLRATH.com.



| N° ART. | ARGENTÉ N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------|-------------|--------------------|------------|
| 47573 | 48373 | Saucière | 3 (89) | 12 |
| 47575 | 48375 | Saucière | 5 (148) | 12 |
| 47578 | 48378 | Saucière | 8 (236) | 12 |

Bols de service



- En mélamine : résiste aux chocs et passe au lave-vaisselle
- Conformes aux normes de la FDA
- Idéals pour salade, chips et condiments
- Manches résistant à 187 °F (86 °C)

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE OZ (ML) | DIMENSIONS PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|-----------------------|-----------------------|---------------|
| 52860 | Bouleau | 12 (354) | 5¼ (14.6) | 48 |
| 52861 | Noir | 12 (354) | 5¼ (14.6) | 48 |
| 52866 | Bouleau | 14 (413) | 6 (15.2) | 48 |
| 52867 | Noir | 14 (413) | 6 (15.2) | 48 |
| 52869 | Bouleau | 34 (1005) | 8 (20.3) | 48 |
| 52870 | Noir | 34 (1005) | 8 (20.3) | 48 |

Porte-menu de comptoir



- Inox
- Assemblage à vis
- L'ensemble inclut des supports
- 15½" (39.4 cm)

| N° ART. | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|------------|
| 46797 | 15½ x 4 (39.4 x 10.2) longueur x hauteur au-dessus du comptoir | 12 |

Porte-cartes et porte-menus



- Inox
- 46795 : La base moulée lestée augmente la stabilité

| N° ART. | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|------------|
| 46795 | 1½ (2.9) 1½ (3.8) longueur x hauteur au-dessus du comptoir | 36 |
| 46794 | 2¼ (5.7) 1¾ (4.4) longueur x hauteur au-dessus du comptoir | 60 |

Assiettes à pour-boire en plastique

- Matériau attrayant résistant aux rayures



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------|-----------------------|---------------|
| 86280 | Plateau noir ordinaire | 4 x 6 (10.2 x 15.2) | 36 |
| 86282 | Plateau noir ordinaire | 5 x 7 (12.7 x 17.8) | 36 |
| 1000-06 | Plateau noir ordinaire | 6½ x 4½ (16.5 x 11.4) | 36 |
| 1000-96 | Plateau noir "Thank You" | 6½ x 4½ (16.5 x 11.4) | 36 |

Porte-condiments et porte-cartes



- Inox
- Coins arrondis hygiéniques

| N° ART. | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------------------|------------|
| 46796 | 2½ x 1½ x 1½ (6.4 x 3.8 x 3.8) | 24 |

Pique-notes



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|---------------------|------------|
| 2721 | Pique-notes | 3 x 6 (7.6 x 15.2) | 12 |

Porte-notes

- Aluminium brossé
- Le concept à crémaillère (brevet en instance) garde les notes organisées



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|----------------------|----------------------|
| 2518 | Porte-notes | 18 x 2 (45.7 x 5.1) | 18 x 2 (45.7 x 5.1) |
| 2524 | Porte-notes | 24 x 2 (61 x 5.1) | 24 x 2 (61 x 5.1) |
| 2536 | Porte-notes | 36 x 2 (91.4 x 5.1) | 36 x 2 (91.4 x 5.1) |
| 2548 | Porte-notes | 48 x 2 (121.9 x 5.1) | 48 x 2 (121.9 x 5.1) |

Rallonge de table

- Acier plaqué
- S'ajuste entre 24" to 42" (61 to 106 cm)
- Construction deux pièces
- Pour tables carrées ou rectangulaires



Vue du dessus



Vue du dessous

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|-------------------|------------|
| 97299 | Rallonge de table | 3 |

PLATEAUX

Plateaux de service laminés revêtus de liège et protections

- Conception multicouche avec surface en liège moulée
- Empêche de glisser même mouillé
- La protection ne se décolle pas et ne se déforme pas ; donc, plus durable
- Protections en liège antiglisse auto-adhésives pour plateaux sans revêtement en liège
- Couleur du plateau : marron
- Lavage recommandé à la main



86338

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---|---|------------------------|------------|
| PLATEAUX DE SERVICE STRATIFIÉS RECOUVERTS DE LIÈGE | | | |
| 86326 | Plateau rectangulaire | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 12 |
| 86328 | Plateau rectangulaire | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| 86330 | Plateau rectangulaire | 15 x 20 (38.1 x 50.8) | 12 |
| 86331 | Plateau rectangulaire | 16 x 22 (40.6 x 55.9) | 12 |
| 86333 | Plateau ovale | 20 x 25 (50.8 x 63.5) | 6 |
| 86334 | Plateau ovale | 23 x 28 (58.4 x 71.1) | 6 |
| 86336 | Plateau rond | 11 (27.9) | 12 |
| 86339 | Plateau rond | 14 (35.6) | 12 |
| 86341 | Plateau rond | 16 (40.6) | 12 |
| | Plateau à bière, rond | 12½ (31.8) | 12 |
| PROTECTIONS RONDES EN LIÈGE | | | |
| 86350 | Pour des plateaux de 11" (27.9 cm) de diamètre | 9½ (23.2) | 12 |
| 86351 | Pour des plateaux de 12" (30.5 cm) de diamètre | 11 (27.9) | 12 |
| 86352 | Pour des plateaux de 14" (35.6 cm) de diamètre | 12½ (30.8) | 12 |
| 86353 | Pour des plateaux de 16" (40.6 cm) de diamètre | 12¾ (32.9) | 12 |
| PROTECTIONS OVALES EN LIÈGE | | | |
| 86360 | Pour des plateaux de 20" x 25" (50.8 x 63.5 cm) | 16¼ x 21 (41.3 x 53.3) | 12 |
| 86361 | Pour des plateaux de 23" x 28" (58.4 x 71.1 cm) | 19½ x 23¾ (48.6 x 60) | 12 |

Plateaux en fibre de verre Tuf Glas™



- Le concept profilé permet aux grandes assiettes basses de dépasser des bords sans basculer
- Le revêtement en caoutchouc est fixé au plateau
- Construction ultra-solide éliminant la déformation
- Résiste aux taches et aux odeurs
- Garantie de 5 ans

| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------|----------------|-------------------|------------|
| 2700L-01 | Plateau marron | 27 (68.6) | 6 |
| 2700L-06 | Plateau noir | 27 (68.6) | 6 |

Plateaux Traex® Talker™



- Stimulez vos ventes avec un panneau qui reste en place sans gêner les articles qui se trouvent sur le plateau
- Brevet n° 6,843,373 (États-Unis)
- Support de panneau 4 x 6" (10.2 x 15.2 cm)



| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|-----------|--------------------------------------|-------------------|------------|
| 1489-0606 | Plateau noir avec support de panneau | 14 (35.6) | 12 |

Plateaux antidérapants Traex®



- La surface antidérapante empêche les verres de glisser quand ils sont mouillés
- Un revêtement antiglisse est moulé dans le plateau, combinaisons de couleurs disponibles
- Garantie à vie



| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|-----------|----------------------|-------------------|------------|
| 1474-0901 | Plateau beige/marron | 14 (35.6) | 12 |
| 1474-0606 | Plateau noir | 14 (35.6) | 12 |
| 1476-0901 | Plateau beige/marron | 16 (40.6) | 12 |
| 1476-0606 | Plateau noir | 16 (40.6) | 12 |

Tapis antidérapant - Accessoires de plateau



| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------|-----------------------------|-----------------------|------------|
| 1420-01 | Tapis antidérapant chocolat | 12½ (31.8) dia | 12 |
| 1420-06* | Tapis antidérapant noir | 12½ (31.8) dia | 12 |
| 1620-01 | Tapis antidérapant chocolat | 14½ (36.8) dia | 12 |
| 1620-06 | Tapis antidérapant noir | 14½ (36.8) dia | 12 |
| 1612 | Tapis antidérapant chocolat | 16½ x 12½ (41 X 31.8) | 12 |
| 1612-06 | Tapis antidérapant noir | 16½ x 12½ (41 X 31.8) | 12 |

* Commande minimum - 240

Articles de service inox pour établissements

- Acier inoxydable ultra-brillant

| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: OZ (ML) | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|---------------------|---|------------|
| 47252 | Plateaux à six compartiments avec pointes d'empilage | — | 15½ l x 11½ w x ¾ h (39.4 x 29.5 x 1.9) | 24 |
| 47536 | Assiette à soupe | 16.3 (482) | 6 dia x 1¼ h (15.2 x 4.5) | 12 |
| 47555 | Tasse à soupe ou à boisson | 9 (266) | 3½ dia x 2½ h (8.9 x 5.6) | 12 |
| 47556 | Tasse à soupe ou à boisson | 11 (325) | 3½ dia x 2½ h (8.9 x 6) | 12 |
| 68520* | Timbale | 12 (354) | 3½ x 2½ x 4½ (8 x 5.2 x 11.5) (dia sup x dia inf x h) | 12 |

*Timbale 68520 seulement faite aux États-Unis



47536



47555



68520



Plateaux de restauration rapide en polypropylène

- Le bord épais renforcé par des nervures aux coins ajoute une résistance aux chocs - limitant la casse et minimisant la déformation.
- Les quatre pointes d'empilage accélèrent le séchage et empêchent les plateaux de coller entre eux
- La texture tissée semi-brillante donne une surface moins glissante
- Recyclable pour réduire les déchets finissant dans les décharges
- Résistent à 187 °F (86 °C)



Impression sur mesure disponible pour personnaliser vos plateaux de restauration rapide avec des sérigraphies sur VOLLRATH.com.



| COULEUR | N° ART. | DIMENSIONS PO (CM) | LOT CAISSE | N° ART. | DIMENSIONS PO (CM) | LOT CAISSE | N° ART. | DIMENSIONS PO (CM) | LOT CAISSE |
|-----------|---------|-----------------------|------------|---------|-----------------------|------------|---------|-----------------------|------------|
| Rouge | 86100 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86110 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86120 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Marron | 86101 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86111 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86121 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Bordeaux | 86103 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86113 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86123 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Orange | 86104 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86114 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86124 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Gris | 86105 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86115 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86125 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Amande | 86106 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86116 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86126 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Bleu roi | 86107 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86117 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86127 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Noir | 86108 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86118 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86128 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |
| Bleu vert | 86109 | 10 x 14 (25.4 x 35.6) | 24 | 86119 | 12 x 16 (30.5 x 40.6) | 24 | 86129 | 14 x 18 (35.6 x 45.7) | 12 |

Plateaux de restauration rapide Traex® Premium

- Faciles à nettoyer avec poignées intégrées pour une manipulation confortable et maîtrisée
- Passent au lave-vaisselle
- Résiste aux taches et aux odeurs
- Empilables et approuvés pour supporter 180 °F (82 °C) pendant 30 minutes
- Ajoutez un suffixe de couleur au numéro de base de l'article pour indiquer la couleur choisie (marron -01, rouge -02, orange -03, bleu -04, noir -06, bordeaux -21, gris -31, beige -32, bleu-vert -33, bleu roi -44, vert -191)



1216-191

1418-02



1014-01



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------------|-------------------------------|------------|
| 1014-XX | Plateau de restauration rapide | 14 1/4 x 10 3/8 (36.2 x 49.7) | 24 |
| 1216-XX | Plateau de restauration rapide | 17 3/8 x 12 1/8 (43.6 x 30.8) | 24 |
| 1418-XX | Plateau de restauration rapide | 18 1/2 x 13 3/8 (47 x 35.2) | 12 |
| 1217-XX | Plateau de restauration rapide | 17 x 12 (43.2 x 30.5) | 24 |

Plateaux d'école compartimentés Traex®

- Légers
- Économiques
- Résistent à 180 °F (82.2 °C)
- Ajoutez le suffixe de couleur au numéro de base pour indiquer la couleur choisie (rouge -02, bleu -04, beige -09, bleu vif -104, vert vif -119, jaune vif -138)*



2614-02

2615-09

2015-104

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------|---------------------------------|------------------------------|------------|
| 2614-XX* | Plateau gaucher, polypropylène | 13 3/8 x 9 3/4 (34.6 x 24.8) | 24 |
| 2015-XX | Plateau droitier, polypropylène | 14 3/8 x 9 3/8 (36.5 x 25.1) | 24 |
| 2615-XX | Plateau droitier, ABS | 14 1/2 x 10 (36.9 x 25.4) | 24 |

*2614-XX seulement disponible en rouge -02 et bleu -04

Panneaux symboles

- Les panneaux à image de haute qualité sont enduits d'adhésif sensible à la pression pour un montage facile



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---|--|---------------------|------------|
| PANNEAU SYMBOLE BILINGUE | | | |
| 4531 | Los Empleados Deben Lavarse Las Manos Antes De Regresar Al Trabajo (Les employés doivent se laver les mains avant de reprendre le travail) | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4566 | Men/Caballeros | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4567 | Women/Damas | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4589 | No Fumar/No Smoking | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| PANNEAU TENTE POUR DESSUS DE TABLE | | | |
| 4135 | Reserved – Panneaux plastique sérigraphiés, message deux côtés | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| PANNEAU SYMBOLE BRAILLE | | | |
| 5630 | Women/Accessible | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5631 | Men/Accessible | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5632 | Accessible | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5633 | Restroom | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5634 | Women | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5635 | Men | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5638 | No Smoking | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| PANNEAU SYMBOLE ANGLAIS CONTEMPORAIN | | | |
| 4504 | Hand Wash Only | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4505 | Private | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4506 | Employees Only | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4508 | No Exit | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4513 | No Smoking | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4515 | Men | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4516 | Women | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4517 | Restrooms | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4519 | Sanitize | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4520 | No Checks Please | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4521 | Thank You For Not Smoking | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4522 | Rinse | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4523 | No Pets/Shoes, Shirt Required | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4524 | This is a Smoke-Free Restaurant | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4525 | Restrooms For Customer Use Only | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4526 | Wash | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4530 | Employees Must Wash Hands Before Returning to Work | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4532 | Not Responsible For Lost Or Stolen Articles | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| 4544 | Caution/Watch Your Step | 3 x 9 (7.6 x 22.9) | 1 |
| PANNEAU SYMBOLE | | | |
| 5613 | No Smoking | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5617 | Restrooms | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5609 | Exit | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5618 | Fire Extinguisher | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5643 | No Smoking Area | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |
| 5644 | Accessible | 6 x 9 (15.2 x 22.9) | 1 |





LAVAGE ET MANIPULATION DE LA VAISSELLE

Une salle de restaurant propre et efficace exige une bonne organisation en coulisse. La collection durable et personnalisable de casiers de lave-vaisselle, bacs à desservir et chariots Vollrath offre de nombreuses solutions économiques pour un processus ininterrompu.



**LA PLUS VASTE
SÉLECTION
DE CASIERS
DE LAVAGE
DE VERRES,
ASSIETTES ET
COUVERTS DE
L'INDUSTRIE**

Choix complet de casiers et accessoires d'une robustesse, adaptabilité, polyvalence et durabilité exceptionnelles. Rapport qualité/prix imbattable pour les opérations du secteur de la restauration aujourd'hui.



Comment acheter

LAVAGE ET MANIPULATION DE LA VAISSELLE



Équipement de lave-vaisselle Signature

Avec une sélection complète de casiers et d'accessoires robustes et légers, notre ligne d'équipement de lave-vaisselle Signature est synonyme de durabilité et polyvalence exceptionnelles. Son concept ouvert unique facilite le lavage et le rinçage, de même que le séchage.

Pages 255-262



CASIERS 1/1
Pages 257-260



CASIERS 1/2
Pages 261-262



**CASIERS À
COUVERTS ET
ACCESSOIRES**
Pages 275-277



**BACS À
DESSERVIR ET
COUVERCLES**
Page 278



**CHARIOTS
À CASIERS**
Page 279 & 286



COMPOSANTS
Page 280



Équipement de lave-vaisselle Traex®

Le système de lave-vaisselle Traex® est assez flexible pour accepter quasiment tous les types de verre, vaisselle et couverts. Son concept à profil ouvert permet un lavage et un séchage de haut en bas et d'un côté à l'autre tout en offrant une résistance et une durabilité exceptionnelles.

Pages 263-274



**CASIERS 1/1
À PAROIS
AJOURÉES**
Pages 267-272



**NOUVEAU
CASIERS 1/1 À
PAROIS PLEINES**
Pages 268-271



CASIERS 1/2
Page 274



**CASIERS À
COUVERTS ET
ACCESSOIRES**
Pages 281-282



**BACS À
DESSERVIR ET
COUVERCLES-**
Page 283



**CHARIOTS
À ASSIETTES,
CHARIOTS ET
COUVERCLES**
Pages 284-286



COMPOSANTS
Pages 287-288



Chariots utilitaires

Maximisez la mobilité de votre personnel et vos assiettes, verres et couverts avec des chariots utilitaires solides. Notre sélection inclut des chariots standard, des chariots à desservir et des chariots multifonctions.

Pages 289-293

Comment acheter CASIERS DE LAVE- VAISSELLE SIGNATURE



Étape 1

CHOISISSEZ LE TYPE DE CASIER
DONT VOUS AVEZ BESOIN



CASIERS 1/1
Pages 257-260



CASIERS 1/2
Pages 261-262

Étape 2 MESUREZ

- Prenez le verre, la tasse ou le verre à pied en question et allez à la page 243. Le diagramme déterminera la hauteur de casier appropriée, de même que le nombre de compartiments pour répondre à vos besoins.
- Allez sur VOLLRATH.com pour accéder à l'outil de mesure de casier Signature en ligne.

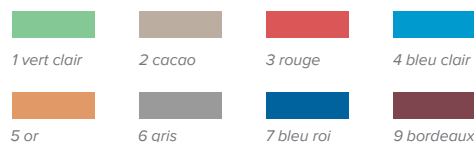


Allez sur VOLLRATH.com/warewashingconfigurator pour accéder au guide de lavage de vaisselle

Étape 3

SÉLECTIONNEZ VOTRE COULEUR DE CASIER DE BASE

- Sélectionnez la couleur du casier de base et ajoutez le sixième chiffre au numéro de casier de base.
- Les casiers 1/1 sont disponibles dans les huit couleurs.
- Les casiers 1/2 sont disponibles uniquement en vert clair ou cacao.
- Les casiers ne sont pas disponibles dans toutes les couleurs ; pour les couleurs proposées, reportez-vous aux pages individuelles



Étape 4

RÉFLÉCHISSEZ À L'AJOUT D'UN MONTANT SUPÉRIEUR À CODE COULEUR

- Pour indiquer le style de verre simple ou à pied ou le lieu d'utilisation du casier, vous pouvez différencier les couleurs du montant supérieur des casiers à compartiments de Vollrath. Utilisez le numéro de la couleur désirée comme septième chiffre du numéro d'article, en vous référant à la liste en bas de la page précédente. C'est un système idéal pour les stations balnéaires, hôtels, clubs et autres établissements. D'autres méthodes de code couleur sont disponibles sur demande.

| | | | | |
|---------------------------------|--|------------|------------------------|----------------------|
| <i>Exemple</i> | 5 2 7 1 6 | +3 | +6 | = 5271636 |
| Casier rouge = Code 3 | Numéro de référence à cinq chiffres pour le casier extra-haut de base à 36 compartiments | Base rouge | Montant supérieur gris | Code à sept chiffres |
| Montant supérieur gris = Code 6 | | | | |

Étape 5

IMPRESSION PERSONNALISÉE SUR MESURE

- IMPRESSION STANDARD :** Vollrath vous permet d'identifier les casiers en imprimant le symbole et le nom du verre sur chacun. Les lettres apparaîtront en blanc uniquement, 1/2" (0,5 cm) hauteur. Pour passer commande, identifiez simplement le nom du symbole après le numéro à sept chiffres du casier, comme dans l'exemple ci-dessous.

Exemple :
52711-11 Beer
52715-66 White Wine

Remarque : Le numéro ci-dessus représente le casier commandé, la couleur sélectionnée, la couleur du montant et le symbole à imprimer. Si vous précisez à la fois l'impression du logo et du symbole de verre, le logo figurera d'un côté et le symbole du verre de l'autre. Contactez votre DSM pour obtenir un formulaire de personnalisation à soumettre avec votre commande.

- IMPRESSION PERSONNALISÉE :** Vous pouvez personnaliser vos casiers en y faisant imprimer le nom et/ou le logo de votre entreprise ou tout autre texte. La taille maximale de l'impression est de 1" (2.54 cm) de haut sur 2.5" (6.3 cm) de long ; encre blanche uniquement. Graphisme tout prêt obligatoire. Un forfait de préparation de la matrice ainsi qu'un coût nominal par casier personnalisé vous seront facturés. Comptez 5 jours pour la production d'une matrice une fois le graphisme approuvé.

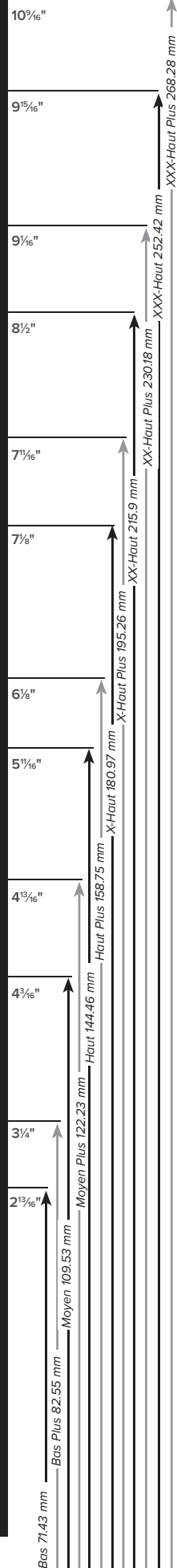
Remarque : Les casiers sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés

| | | | | | |
|--|-----------------|---|-----------|--|------------|
| | BEER | | BEVERAGE | | BRANDY |
| | BURGUNDER | | CHAMPAGNE | | COCKTAIL |
| | COFFEE MUG | | COLLINS | | CUP |
| | GOBLET | | HI-BALL | | ICED TEA |
| | JUICE | | MARGARITA | | MARTINI |
| | OLD FASHIONED | | RED WINE | | ROCKS |
| | TULIP CHAMPAGNE | | WATER | | WHITE WINE |
| | WINE | AGUA PARFAIT CORDIAL DINNER STEIN B&B SALAD SODA SOUP FLATWARE | | | |

(Disponible en anglais et espagnol)

Autres symboles disponibles. Contactez votre commercial Vollrath.

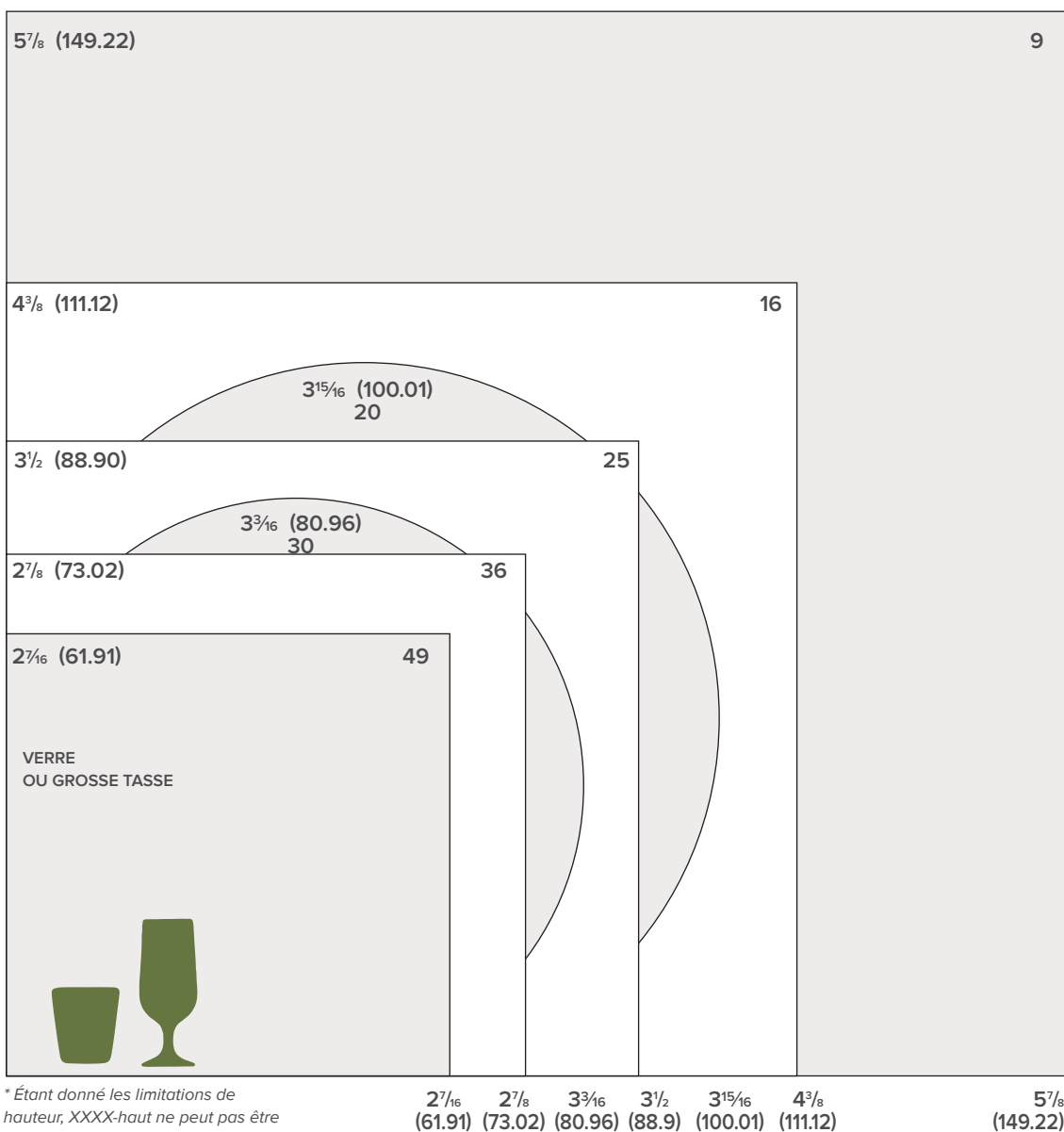
HAUTEUR INTERNE DU COMPARTIMENT



Signature Casier grande taille gabarit

- POUR DÉTERMINER LA HAUTEUR DU CASIER : Placez la base du verre simple ou à pied sur le bord inférieur de cette page. Ou retirez la page et mettez-la verticalement sur une surface plate à côté du verre simple ou à pied. Sélectionnez ensuite le type de casier avec le nombre de montants nécessaires en fonction de la ligne horizontale juste au-dessus du verre sur le tableau.
- POUR DÉTERMINER LE NOMBRE DE COMPARTIMENTS : Placez un verre à l'envers sur le diagramme. En regardant le verre par le haut, assurez-vous que le plus grand diamètre du verre simple ou à pied se situe à l'intérieur du carré sélectionné. Avec les tasses, chopes ou tasses américaines, prévoyez l'espace nécessaire à la anse. Tous les casiers à compartiments de Vollrath comprennent des partitions de dimension égale en haut et en bas afin de protéger les verres pendant le cycle de lavage.

Casiers compartimentés de grande taille



LARGEUR DE COMPARTIMENT : PO (MM)

CASIERS COMPARTIMENTÉS 1/1 SIGNATURE



Casiers de lave-vaisselle Signature

- Choix complet de casiers et accessoires d'une robustesse, adaptabilité, polyvalence et durabilité exceptionnelles. Rapport qualité/prix imbattable pour les opérations du secteur de la restauration aujourd'hui.



Les pointes aux coins des casiers Signature permettent un empilage sûr avec les casiers Vollrath et la plupart des casiers concurrents.



Le concept ouvert des casiers Signature stimule l'action de lavage et produit un rinçage complet et un séchage plus rapide.



Les rails dans quatre sens Signature sur tous les casiers 1/1 permettent le chargement rapide du lave-vaisselle dans l'une ou d'autre direction.



Le concept de casier unique Signature utilise des vis inox et toute une variété de montants et partitions interchangeables, permettant des centaines de configurations personnalisées.

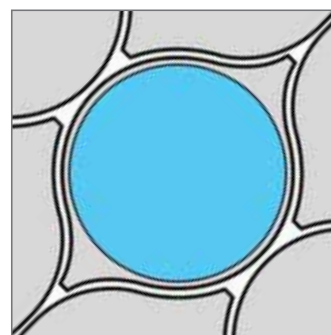


L'impression sur les casiers Signature facilite l'identification. Choisissez une impression standard ou personnalisée.

Casiers à 20 et 30 compartiments Lemon Drop™

Concept Lemon Drop™ de Vollrath

- Capacité supérieure aux casiers traditionnels
- Incorpore toutes les fonctions attendues de la meilleure gamme de casiers de lavage
- Les cloisons des compartiments placés en des points stratégiques offrent une protection exceptionnelle aux verres tout en maintenant un concept ouvert — idéal pour maximiser la performance de nettoyage
- Brevet du concept Lemon Drop™ n° D650,541



— faites des ÉCONOMIES —

- Moins d'eau
- Moins d'énergie
- Moins de produits chimiques
- Moins de gaspillage

ÉCONOMIES TOTALES :
\$1 431 +*
en raison de la plus
grande capacité

Temps et
main-d'œuvre = \$1 095
Eau = \$56
Produits chimiques = \$192
Casse = \$ 88

*D'après les données de l'industrie pour un casier à 20 compartiments

Casiers compartimentés taille 1/1 Signature

- Le concept ouvert facilite le lavage, le rinçage complet et le séchage rapide et permet d'obtenir des verres impeccables.
- Les compartiments individuels évitent les ébréchures et le bris de verre
- Idéal pour le stockage, fournit une excellente protection et minimise les remplacements coûteux
- Dimensions hors-tout : 19 $\frac{3}{4}$ " x 19 $\frac{3}{4}$ " (50 x 50 cm)
- Pour une impression standard ou personnalisée, voir la page 255



52763
9-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 5 $\frac{7}{8}$ " (14.9 cm)
avec diagonale 8 $\frac{5}{8}$ " (21.1 cm)



52720
16-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 4 $\frac{3}{8}$ " sq (11.1 cm)
avec diagonale 6 $\frac{3}{8}$ " (15.7 cm)



52757
20-COMPARTIMENTS
3 $\frac{1}{2}$ " (10 cm) diamètre
Lemon Drop™



52712
25-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 3 $\frac{1}{2}$ " (8.9 cm)
avec diagonale 4 $\frac{1}{2}$ " (12.5 cm)



52812
30-COMPARTIMENTS
3 $\frac{3}{8}$ " (8.1 cm) diamètre
Lemon Drop™



52715
36-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 2 $\frac{7}{8}$ " (7.3 cm)
avec diagonale 4 $\frac{1}{8}$ " (10.3 cm)



52784
49-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 2 $\frac{1}{8}$ " (6.2 cm)
avec diagonale 3 $\frac{3}{8}$ " (8.7 cm)

| 9-COMP | 16-COMP | 20-COMP* | 25-COMP | 30-COMP* | 36-COMP | 49-COMP | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|--------|---------|----------|---------|----------|---------|---------|---------------|---------------------------|--------------------------------|---------------|
| 52726 | 52694 | 52691 | 52684 | 52790 | 52689 | 52699 | Bas | 4 $\frac{1}{8}$ (10.5) | 2 $\frac{1}{8}$ (7.1) | 6 |
| 52760 | 52766 | 52692 | 52772 | 52811 | 52778 | 52784 | Bas plus | 4 $\frac{1}{8}$ (12.4) | 3 $\frac{1}{4}$ (8.3) | 5 |
| 52727 | 52718 | 52693 | 52710 | 52812 | 52714 | 52722 | Moyen | 5 $\frac{1}{8}$ (14.3) | 4 $\frac{5}{8}$ (11) | 4 |
| 52761 | 52767 | 52702 | 52773 | 52813 | 52779 | 52785 | Moyen plus | 6 $\frac{1}{8}$ (16.2) | 4 $\frac{1}{2}$ (12.2) | 4 |
| 52728 | 52719 | 52703 | 52711 | 52816 | 52715 | 52723 | Haut | 7 (17.8) | 5 $\frac{1}{8}$ (14.4) | 3 |
| 52762 | 52768 | 52704 | 52774 | 52817 | 52780 | 52786 | Haut plus | 7 $\frac{1}{4}$ (19.7) | 6 $\frac{1}{4}$ (15.9) | 3 |
| 52730 | 52720 | 52706 | 52712 | 52832 | 52716 | 52724 | X-haut | 8 $\frac{1}{2}$ (21.6) | 7 $\frac{1}{8}$ (18.1) | 3 |
| 52763 | 52769 | 52707 | 52775 | 52844 | 52781 | 52787 | X-haut plus | 9 $\frac{1}{4}$ (23.5) | 7 $\frac{3}{8}$ (19.5) | 2 |
| 52729 | 52721 | 52708 | 52713 | 52845 | 52717 | 52725 | XX-haut | 9 $\frac{3}{8}$ (25.1) | 8 $\frac{1}{2}$ (21.6) | 2 |
| 52764 | 52770 | 52709 | 52776 | 52846 | 52782 | 52788 | XX-haut plus | 10 $\frac{1}{8}$ (26.8) | 9 $\frac{1}{8}$ (23) | 2 |
| 52731 | 52732 | 52754 | 52733 | 52847 | 52734 | 52735 | XXX-Haut | 11 $\frac{1}{8}$ (28.7) | 9 $\frac{5}{8}$ (25.2) | 2 |
| 52765 | 52771 | 52755 | 52777 | 52848 | 52783 | 52789 | XXX-Haut plus | 12 $\frac{1}{8}$ (30.8) | 10 $\frac{3}{8}$ (26.8) | 2 |
| 52736 | 52737 | 52757 | 52738 | 52849 | 52739 | 52740 | XXXX-Haut | 12 $\frac{3}{4}$ (32.4) | 11 $\frac{3}{8}$ (28.9) | 2 |

*Concept Lemon Drop™ – voir détails page 257, brevet n° D650,541

COULEURS



1
vert clair



2
cacao



3
rouge



4
bleu clair



5
or



6
gris



7
bleu roi

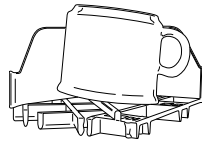


9
bordeaux

*Les casiers sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés.

Casiers à tasses 1/1 Signature

- La barre d'inclinaison moulée (¼") empêche l'eau de s'accumuler au fond des tasses
- Les compartiments moulés extra-hauts empêchent les ébréchures et la casse
- Dimensions hors-tout : 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



Barre d'inclinaison



52676
16-COMPARTIMENTS
Carré 4⅞" (11 cm)
Diagonale 6⅞" (15.6 cm)



52675
20-COMPARTIMENTS
3⅞" (8.7 cm) x 4⅞" (13.7 cm)
Diagonale 5⅞" (13.7 cm)

| 16-COMP | 20-COMP | HAUTEUR TOTALE PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE PO (CM) | L/C |
|---------|---------|------------------------|----------------------------|-----|
| 52674 | — | 4⅞ (10.5) | 2¾ (7) | 6 |
| 52676 | — | 5⅞ (14.1) | 4⅞ (10.5) | 4 |
| — | 52675 | 4⅞ (10.5) | 2⅞ (6.8) | 6 |
| — | 52677 | 5⅞ (14) | 4⅞ (10.5) | 4 |

COULEURS DES CASIERS



Casiers à couverts 1/1 Signature

- Le quadrillage serré au fond empêche les couverts de passer au travers
- Dimensions hors-tout : 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



52671

| N° ART. | COMPARTIMENT INTÉRIEUR: PO (CM) | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------|
| 52671 | 18⅞ x 18⅞ (45.9 x 45.9) | 4⅞ (10.5) | 2⅞ (6.7) | 6 |

COULEURS



Casiers ouverts 1/1 Signature

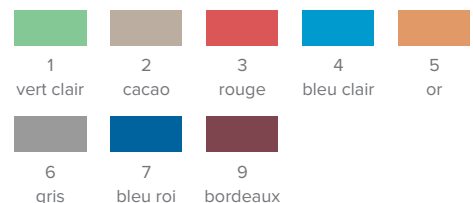
- Les casiers ouverts sont conçus pour des plats, ustensiles et articles de cuisson de forme originale ou de grande taille
- Dimensions hors-tout : 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



52680

| N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | L/C |
|---------|-------------|-------------------------|-----------------------------|-----|
| 52670 | Bas | 4⅞ (10.5) | 2⅞ (7.1) | 6 |
| 52696 | Extra-haut | 4⅞ (12.4) | 3¼ (8.3) | 5 |
| 52680 | Moyen | 5⅞ (14) | 4⅞ (10.5) | 4 |
| 52681 | Haut | 6⅞ (17.5) | 5⅞ (14) | 3 |
| 52682 | X-haut | 8⅞ (20.8) | 6⅞ (17.3) | 3 |
| 52683 | XX-haut | 9⅞ (24.3) | 8¼ (21) | 2 |

COULEURS



*Les casiers sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés.

Casiers à assiettes grande taille Signature

- Maintiennent les assiettes et les plateaux en position verticale pour leur assurer un angle de nettoyage idéal, réduisent les ébréchures et le bris
- Les casiers extra-hauts Signature ont des pointes de 3" (7.62 cm)]
- Dimensions hors-tout : 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



52695

| N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉR.: (CM) | HAUTEUR POINTES: PO (CM) | RANGÉES | ESPACE. POINTES: PO (CM) | L/C |
|---------|------------------|-------------------------|----------------------|--------------------------|---------|--------------------------|-----|
| 52672 | Hauteur standard | 3¼ (9.5) | 2¾ (7) | 2½ (6.2) | 8 x 8 | 1½ (4) | 6 |
| 52695 | Extra-haut | 4½ (12.4) | 3¼ (8.3) | 3½ (8.0) | 8 x 8 | 1½ (4) | 5 |

COULEURS DES CASIERS



Casier pour tôles et plateaux Signature

- Parfaits pour laver les plateaux
- A une rainure renforcée d'acier inoxydable pour soutenir les plateaux en fibre de verre et laminés ou les articles métalliques
- Dimensions hors-tout : 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



52678

| N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉR. PO (CM) | L/C |
|---------|----------------------|-------------------------|------------------------|-----|
| 52678 | Ouvert à l'extrémité | 3¼ (9.5) | 2¾ (7) | 6 |

COULEURS



Casiers à bacs de table à vapeur et plateaux isothermes Signature

- Conçus pour laver des plateaux de service isothermes et des récipients de table à vapeur de 2½" (6.5 cm) de profondeur
- Le casier ouvert à l'extrémité 52669 avec rainure en acier accepte les lourds plateaux surdimensionnés ainsi que les bacs pour tables à vapeur
- Dimensions hors-tout : 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



52669

| N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE: (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: (CM) | ESPACE.: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|----------------------|--------------------------|------------------|------------|
| 52669 | Casier à plateaux avec insert chromé — hauteur standard, ouvert à l'extrémité, avec rainure inox, insert flottant | 4½ (11.4) | 4½ (11.4) | 3 (7.6) | 1 |
| 52665 | Insert seul chromé | 4½ (11.4) | 4½ (11.4) | — | 1 |

COULEURS



Casiers pour tôles Signature

- Contient trois tôles à biscuits 1/1
- Conçu pour les ouvertures de hauteur standard de tous les types de lave-vaisselle à transporter
- Le casier 52664 s'empile avec l'insert métallique en place
- Dimensions hors-tout : 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



52664

| N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE: (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: (CM) | ESPACEMENT: (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|----------------------|--------------------------|------------------|------------|
| 52664 | Casier ouvert à l'extrémité avec insert chromé | 4½ (12.4) | 3¼ (8.3) | 2¼ (5.7) | 1 |

COULEURS



*Les casiers sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés.

CASIERS COMPARTIMENTÉS 1/2 SIGNATURE



Casier 1/2 spécial Signature

- Idéal pour le stockage et le lavage des salières et poivrières, des vases-bouteilles, des dés à coudre et des porte-cierges votifs
- Le casier 1/2 à 32 compartiments est facile à ranger dans la zone du bar ou les stations de préparation
- Inclut un compartiment de coin spécial pour le lavage des bouchons des salières et poivrières
- Dimensions hors-tout : 10" x 19 3/4" (25.4 x 50.2 cm)

52819

32 COMPARTIMENTS

Compartiment carré 2 1/16" (5.2 cm)

Diagonale 2 3/4" (6.9 cm)



| N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|-------------------------|-----------------------------|------------|
| 52815 | Bas | 4 7/8 (10.5) | 2 7/8 (7.3) | 6 |
| 52819 | Moyen | 5 1/16 (14.4) | 4 7/8 (11.6) | 4 |
| 52828 | Haut | 7 3/16 (18.3) | 6 1/16 (15.4) | 3 |
| 52829 | X-haut | 8 7/8 (22.5) | 7 1/16 (19.5) | 3 |
| 52834 | XX-haut | 10 3/8 (26.4) | 9 3/8 (23.3) | 2 |

COULEURS



Casiers à tasses 1/2 Signature

- La partition moulée de 2,5 cm maintient les tasses en place
- 8 tasses : 4 3/8" x 4 5/16" (11.1 x 11 x 16.5 cm) avec diagonale 6" (15.2 cm)
- 10 tasses : 3 7/16" x 4 3/8" (8.7 x 11.1 x 14 cm) avec diagonale 5 1/2" (13.9 cm)
- Le casier 1/2 ne peut pas être imprimé
- Encombrement : 10" x 19 3/4" (25.4 x 50.2 cm)



| N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|-------------------------|-----------------------------|------------|
| 52805 | 8 tasses | 4 7/8 (10.5) | 2 7/8 (7.3) | 6 |
| 52806 | 10 tasses | 4 7/8 (10.5) | 2 7/8 (7.3) | 6 |

COULEURS



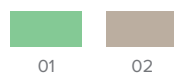
Casiers compartimentés 1/2 Signature

- 10 compartiments : 3 1/2" x 4 5/16" (8.9 x 11 cm)
- 18 compartiments : 2 15/16" x 2 13/16" (7.5 x 7.1 cm)
- Encombrement : 10" x 19 1/2" (25.4 x 50.2 cm)



| 10-COMP | 18-COMP | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------|-------------|-------------------------|-----------------------------|------------|
| 52810 | 52814 | Bas | 4 7/8 (10.5) | 2 7/8 (7.3) | 6 |
| 52820 | 52823 | Moyen | 5 1/16 (14.5) | 4 1/2 (11.4) | 4 |
| 52821 | 52824 | Haut | 7 3/16 (18.3) | 6 1/16 (15.4) | 3 |
| 52822 | 52825 | X-haut | 8 7/8 (22.5) | 7 1/16 (19.5) | 3 |
| 52818 | 52826 | XX-haut | 10 3/8 (26.4) | 9 3/8 (23.3) | 2 |

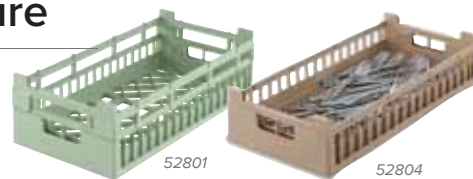
COULEURS



*Les casiers sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés.

Casiers à couverts et 1/2 ouverts Signature

- Conçus pour les plats et les ustensiles de forme originale
- Également utilisés pour le transport des cylindres à couverts
- Encombrement 10" x 19¼" (25.4 x 50.2 cm)



| N° ART. | DESCRIPTION | COMPARTIMENT INTÉRIEUR : PO (CM) | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------------|-------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|---------------|
| 52800 | Ouvert bas | 9 x 18⅝ (22.9 x 45.9) | 4⅞ (10.5) | 2¾ (7) | 6 |
| 52801 | Ouvert moyen | 9 x 18⅝ (22.9 x 45.9) | 5⅞ (14.1) | 4⅞ (10.8) | 4 |
| 52802 | Ouvert haut | 9 x 18⅝ (22.9 x 45.9) | 7⅞ (18.1) | 5⅞ (14.6) | 3 |
| 52803 | Ouvert extra-haut | 9 x 18⅝ (22.9 x 45.9) | 8⅞ (21.7) | 7⅞ (18.6) | 3 |
| 52807 | Ouvert extra-extra-haut | 9 x 18⅝ (22.9 x 45.9) | 10⅞ (25.7) | 8⅞ (22.4) | 2 |
| 52804 | Couverts | 9 x 18⅝ (22.9 x 45.9) | 4⅞ (10.5) | 2⅞ (6.7) | 6 |

Commande de pièces de composants de casiers Signature



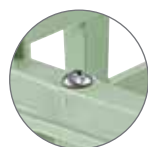
Pour des composants Signature supplémentaires, voir la page 280.

| UTILISABLE AVEC LES CASIERS NUMÉROS DE RÉFÉRENCE | LONGUEUR DE VIS: PO (CM) | VIS N° ART. | STYLE |
|--|--------------------------|-------------|----------------------------|
| 52684, 52689, 52691, 52692, 52694, 52699, 52726, 52760, 52766, 52772, 52778, 52784, 52790, 52810, 52811, 52814 | ½" (1.3) | 52355 | Bas, compt. |
| 52676, 52677, 52680 | 1⅞" (4.8) | 52356 | Moyen ouvert |
| 52693, 52702, 52710, 52714, 52718, 52722, 52727, 52761, 52767, 52773, 52779, 52785, 52798, 52812, 52813 | 2" (5.1) | 52357 | Moyen, compt. |
| 52801 | | | Moyen ouvert |
| 52820, 52823 | 2¼" (5.7) | 52358 | Moyen, compt. |
| 52681 | ¾" (8.3) | 52359 | Haut, pas de compt. |
| 52703, 52704, 52711, 52715, 52719, 52723, 52728, 52762, 52768, 52774, 52780, 52786, 52794, 52816, 52817 | 3½" (8.9) | 52360 | Haut, compt. |
| 52802 | | | Haut ouvert, pas de compt. |
| 52821, 52824 | 3¾" (9.5) | 52367 | Haut, compt. |
| 52682 | 4⅞" (11.8) | 52362 | X-haut |
| 52706, 52707, 52712, 52716, 52720, 52724, 52730, 52763, 52769, 52775, 52781, 52787 52832, 52844 | 4⅞" (12.4) | 52368 | X-haut, compt. |
| 52803 | | | X-haut, ouvert |
| 52822, 52825 | 5⅞" (13.7) | 52366 | X-haut, compt. |
| 52683 | 5⅞" (14.9) | 52369 | XX-haut, ouvert |
| 52708, 52709, 52713, 52717, 52721, 52725, 52729, 52764, 52770, 52776, 52782, 52788, 52845, 52846 | 6⅞" (16.2) | 52363 | XX-haut |
| 52818, 52826 | 6¾" (17.1) | 52371 | XX-haut, compt. |
| 52807 | | | XX-haut, ouvert |
| 52731, 52732, 52733, 52734, 52735, 52754, 52755, 52765, 52771, 52777, 52783, 52789, 52847, 52848 | 7⅞" (19.8) | 52370 | XXX-haut |
| 52736, 52737, 52738, 52739, 52740, 52757, 52849 | 9¼" (23.5) | 52372 | XXXX-haut |

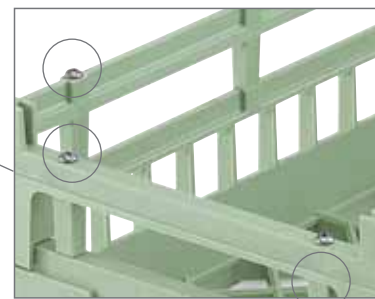
N° ART. DESCRIPTION LOT CAISSE

CASIERS 1/1

| | | |
|---------|--------------------------------------|---|
| 5230580 | Partition 9 compartiments | 6 |
| 5230680 | Partition partielle 9 compartiments | 6 |
| 5230080 | Partition 16 compartiments | 6 |
| 5230780 | Partition partielle 16 compartiments | 6 |
| 5231680 | Partition 20 compartiments | 6 |
| 5231780 | Partition partielle 20 compartiments | 6 |
| 5231880 | Partition longue 20 compartiments | 6 |
| 5230180 | Partition 25 compartiments | 6 |
| 5230880 | Partition 30 compartiments | 6 |
| 5232080 | Partition partielle 30 compartiments | 6 |
| 5232180 | Partition 30 compartiments | 6 |
| 5232280 | Partition longue 30 compartiments | 6 |
| 5230280 | Partition 36 compartiments | 6 |
| 5230380 | Partition 49 compartiments | 6 |
| 5230980 | Partition partielle 36 compartiments | 6 |
| 5231080 | Partition partielle 49 compartiments | 6 |
| 5230480 | Partition partielle 49 compartiments | 6 |
| 5230380 | Partition 49 compartiments | 6 |



Vis d'assemblage de casier : jeu de seize vis de longueurs diverses pour une adaptation à toutes les tailles de casiers Vollrath



Vous changez de taille de verre ? Pour en savoir plus sur les montants et les partitions pour votre casier Signature, voir la page 280.

N° ART. DESCRIPTION LOT CAISSE

CASIERS 1/2

| | | |
|-------|--------------------------------------|---|
| 52313 | Partition 10 compartiments | 6 |
| 52311 | Partition partielle 10 compartiments | 6 |
| 52314 | Partition 18 compartiments | 6 |
| 52312 | Partition partielle 18 compartiments | 6 |
| 52315 | Montant | 6 |

Comment acheter CASIERS DE LAVE- VAISSELLE TRAEX®



Étape 1 CHOISISSEZ LE TYPE DE CASIER DONT VOUS AVEZ BESOIN



CASIERS 1/1 OUVERTS

Pages 266-273



N CASIERS 1/1 FERMÉS

Pages 266-273



CASIERS 1/2

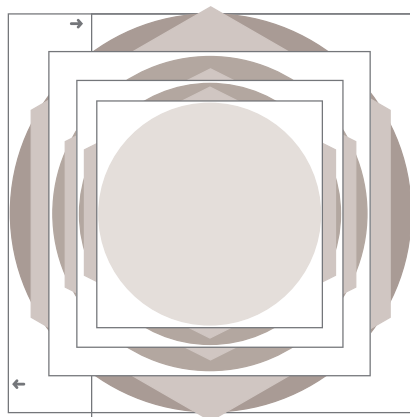
Page 274



CASIERS 1/1

Page 253-258

Étape 2 MESUREZ



- Prenez le verre ou la tasse en question et allez à la page 265. Le diagramme déterminera la hauteur de casier appropriée, de même que le nombre de compartiments pour répondre à vos besoins.



Consultez **VOLLRATH.COM**



[VOLLRATH.com/warewashingconfigurator](https://www.vollrath.com/warewashingconfigurator)

Étape 3 SÉLECTIONNEZ VOTRE COULEUR DE CASIER DE BASE

- **CASIER ENTIER EN UNE COULEUR** – Pour commander un casier entier (base et extensions) en une couleur, rouge (02) par exemple, ajoutez le suffixe à la fin du numéro de référence du casier - par exemple casier (TR6BBB) - suffixe de couleur (02) : TR6BBB-02.
- **UNE EXTENSION DANS UNE COULEUR** – Pour commander un casier beige avec seulement l'extension du haut en une couleur, rouge (02) par exemple, ajoutez 9 plus le suffixe de couleur au numéro de référence du casier - par exemple casier (TR6BBB) - (9) et suffixe de couleur (02) : TR6BBB-32902.
- **TOUTES LES EXTENSIONS DANS UNE COULEUR** – Pour commander un casier de base vert avec toutes les extensions en une couleur, rouge (02) par exemple, ajoutez 8 plus le suffixe de couleur au numéro de référence du casier - par exemple casier (TR6BBB) - (8) et suffixe de couleur (02) : TR6BBB-19802.
- Les casiers et extensions Rack-Master® sont disponibles dans 5 couleurs vives, plus noir et beige standard. Pour spécifier une couleur, ajoutez le suffixe de couleur (-02, -06, etc.) après le numéro de produit.
- Les bases de casier à parois pleines sont seulement disponibles en beige, mais les extensions sont disponibles dans les 7 couleurs.



32
beige (série)



02
rouge



06
noir



08
jaune



19
vert



21
bordeaux



44
bleu roi



Étape 4 SONGEZ À COMMANDER DES CODE-A-CLIPS™ ET DES CLIPS IMPRIMÉS



- Tous les grands Code-A-Clips™ en photo ici sont standard et n'exigent pas de commande minimum.
- Les Code-A-Clips™ standard sont proposés en blanc avec une feuille noire et dans les couleurs ordinaires en photo, et ils ont une matrice déjà disponible.
- Des matrices Code-A-Clip standard supplémentaires sont disponibles en blanc avec une feuille noire : liquor, soup cup, whiskey, parfait, sherry, cava, cordial, wine decant, soda, creamer, sugar, tubos, milk, stein, tea pot, child, bouillon. Pour plus d'informations, contactez votre commercial.
- Laissez-nous personnaliser un Code-A-Clip™ pour vos besoins particuliers. Des descriptions et des silhouettes sur mesure sont disponibles. Frais de préparation basés sur le devis. Lorsque vous commandez des clips sur mesure, spécifiez : marron (01), rouge (02), orange (03), bleu (04), blanc (05), noir (06), jaune (08), vert (19) et beige (32).
- Commande de 3 douzaines minimum pour les Code-A-Clips™ sur mesure.
- Options de couleur d'empreintes sur feuille sur mesure : rouge (02), bleu (04), blanc (05), noir (06), or (14), vert (19) et argent (28).

GRANDS CODE-A-CLIPS™ ORDINAIRES

- N° 1009-(suffixe de couleur de clip)
- Longueur : 4¾, largeur : 1½
- 12 pièces

GRANDS CODE-A-CLIPS™ STANDARD IMPRIMÉS

- N° 1009-(numéro de couleur de clip avec empreinte)-(suffixe de couleur de feuille)
- Longueur : 4¾, largeur : 1½
- 12 pièces
- Commande minimum de 3 douzaines pour les commandes sur mesure seulement



#1009-1238-0506

PETITS CODE-A-CLIPS™

- N° 1006
- Longueur : 2¾, largeur : ¾
- 96 pièces/17#
- Commande minimum de 40 douzaines pour les commandes d'empreinte sur mesure seulement et délai de livraison de 4 semaines

CODE-A-CLIPS™ LONGS ORDINAIRES

- N° 1007-(suffixe de couleur de clip)
- Longueur : 4¾, largeur : 1½
- 12 pièces

CODE-A-CLIPS™ LONGS STANDARD IMPRIMÉS

- N° 1007-(numéro de couleur de clip avec empreinte)-(suffixe de couleur de feuille)
- Longueur : 4¾, largeur : 1½
- 12 pièces
- Commande minimum de 3 douzaines pour les commandes sur mesure seulement

| | | | | | |
|--|-----------------|---|-----------|--|------------|
| | BEER | | BEVERAGE | | BRANDY |
| | BURGUNDER | | CHAMPAGNE | | COCKTAIL |
| | COFFEE MUG | | COLLINS | | CUP |
| | GOBLET | | HI-BALL | | ICED TEA |
| | JUICE | | MARGARITA | | MARTINI |
| | OLD FASHIONED | | RED WINE | | ROCKS |
| | TULIP CHAMPAGNE | | WATER | | WHITE WINE |
| | WINE | AGUA PARFAIT CORDIAL DINNER STEIN B&B SALAD SODA SOUP FLATWARE | | | |

(Disponible en anglais et espagnol)

Étape 5 CASIERS À IMPRESSION SUR MESURE

COMMENT ACHETER

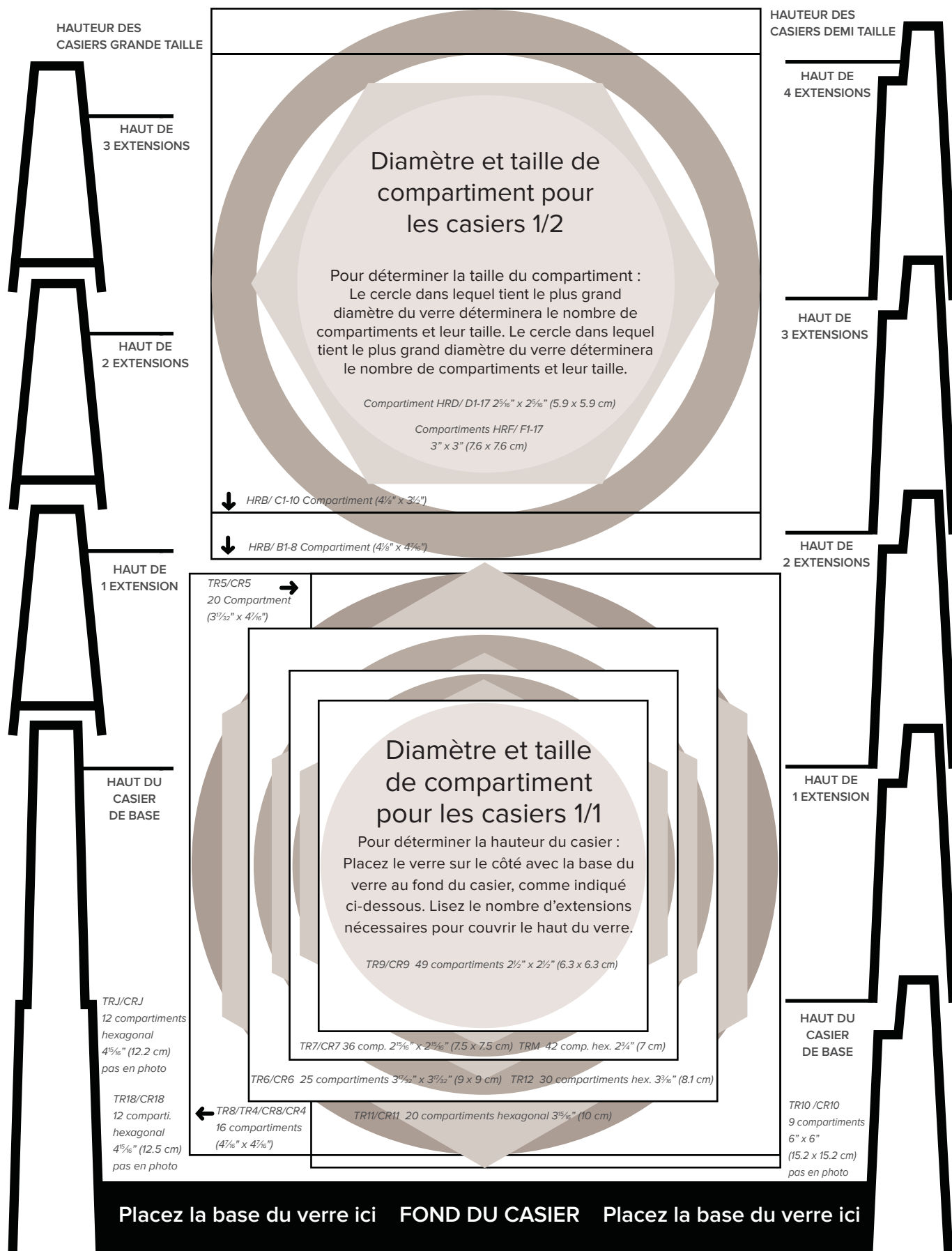
- Sélectionnez le casier Rack-Master® adapté à votre équipement.
- Déterminez le graphisme que vous aimeriez voir imprimé : nom de l'entreprise, logo de l'entreprise, téléphone, nom de verre et/ou silhouette.
- Spécifiez la couleur du casier : rouge (02), noir (06), jaune (08), vert (19), bordeaux (21), bleu (44) et beige standard.
- Spécifiez la couleur de l'impression : blanc (05) ou noir (06).

POINTS À PRENDRE EN CONSIDÉRATION

- Les casiers à impression sur mesure peuvent être un assortiment de casiers dès lors que l'impression est la même. 36 pièces minimum.
- Informations de personnalisation : les produits à impression sur mesure ou à étiquette privée ne peuvent pas être remplacés ni retournés.
- Pour votre protection, les empreintes qui sont des marques déposées (®) doivent avoir une lettre d'autorisation avant marquage sur les produits.
- Des graphismes prêts à la reproduction photographique sont requis pour toutes les impression.
- Délai de livraison de 10 jours après autorisation du graphisme.



Gabarit pour déterminer la taille de casier 1/1 et 1/2 Traex®



CASIERS COMPARTIMENTÉS 1/1 TRAEX®



Casiers de lave-vaisselle à parois ajourées ou pleines Traex

- Système de lavage réglable, durable et robuste assez flexible pour s'adapter à quasiment tous les verres ou petits articles.



Les cloisons de casier de base intégrées Traex® offrent une protection 100 % verticale.



Le concept à profil ouvert Traex® permet un lavage et un séchage de haut en bas et d'un côté à l'autre.



Les extensions à enclenchement Traex® ne se délogeront ou détacheront pas au fil des ans.



Maniabilité commode Traex® avec des poignées des quatre côtés.



Ajoutez des Traex® Code-A-Clips® pour faciliter l'identification.



Casier à parois pleines utile pour le rangement et le transport.

Casiers Rack Max® à 5, 12, 20, 30 et 42 compartiments

- Conçus pour contenir de 17 à 30 % de verres en plus qu'un casier traditionnel
- Les petits compartiments latéraux à fond quadrillé contiennent couverts, salières, ramequins, etc.
- Protection à 100% des verres verticaux
- Rack Max® brevet n° 6,634,510



TR18JJ

faites des ÉCONOMIES

- Moins d'eau
- Moins d'énergie
- Moins de produits chimiques
- Moins de gaspillage

ÉCONOMIES TOTALES :

\$1 431 +*
en raison de la plus
grande capacité

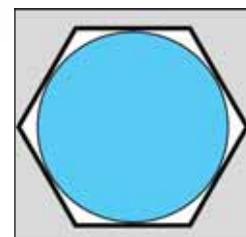
Temps et

main-d'œuvre = \$1 095

Eau = \$56

Produits chimiques = \$192

Casse = \$ 88



CONCEPT TRAEX® RACK MAX.

Casiers compartimentés à parois ajourées 1/1 Traex®

- La conception ouverte permet lavage et circulation d'air de haut en bas et d'un côté à l'autre
- Les cloisons de casier de base intégrées offrent une protection 100 % verticale
- Les extensions à enclenchement ne se délogeront ou détacheront pas au fil des ans
- Dimensions hors-tout : 19 3/4" x 19 3/4" (50 x 50 cm)



TR10FF
9-COMPARTIMENTS
5 7/8" (14.9 cm) sq. compartiment
diagonal 8 5/8" (21.1 cm)



TR18JJ
12-COMPARTIMENTS
4 3/4" (12.1 cm) diamètre
Rack Max®



TR8DD
16-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 4 3/8" (11.1 cm)
avec diagonale 6 3/8" (15.7 cm)



TR11GG
20-COMPARTIMENTS
3 15/16" (10.0 cm) diamètre
Rack Max®



TR6BB
25-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 3 1/2" (8.9 cm)
avec diagonale 4 15/16" (12.5 cm)



TR12HH
30-COMPARTIMENTS
3 3/8" (8.1 cm) diamètre
Rack Max®



TR7CCC
36-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 2 7/8" (7.3 cm)
avec diagonale 4 1/8" (10.3 cm)



TR13MM
42-COMPARTIMENTS
2 3/4" (6.9 cm) diamètre
Le casier bas Rack Max®
est uniquement disponible en beige



TR9E
49-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 2 1/8" (6.2 cm)
avec diagonale 3 7/8" (8.7 cm)

CASIERS COMPARTIMENTÉS OUVERTS 1/1 STANDARD TRAEX

| 9-COMP | 12-COMP | 16-COMP | 20-COMP | 25-COMP | 30-COMP | 36-COMP | 49-COMP | HAUTEUR TOTALE PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|-----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|----------|---------------------------|------------------------------|---------------|
| TR10 | TR18 | TR8 | TR11 | TR6 | TR12 | TR7 | TR9 | 4 (10.2) | 3 1/4 (8.3) | 6 |
| TR10F | TR18J | TR8D | TR11G | TR6B | TR12H | TR7C | TR9E | 5 1/8 (14) | 4 13/16 (12.2) | 2 |
| TR10A | TR18A | TR8A | TR11A | TR6A | TR12A | TR7A | TR9A | 5 1/8 (14) | 4 13/16 (12.2) | 2 |
| TR10FF | TR18JJ | TR8DD | TR11GG | TR6BB | TR12HH | TR7CC | TR9EE | 7 1/8 (18.1) | 6 3/8 (16.2) | 2 |
| TR10FA | TR18JA | TR8DA | TR11GA | TR6BA | TR12HA | TR7CA | TR9EA | 7 1/8 (18.1) | 6 3/8 (16.2) | 2 |
| TR10FFF | TR18JJJ | TR8DDD | TR11GGG | TR6BBB | TR12HHH | TR7CCC | TR9EEE | 8 3/4 (22.2) | 7 7/8 (20) | 2 |
| TR10FFA | TR18JJA | TR8DDA | TR11GGA | TR6BBA | TR12HHA | TR7CCA | TR9EEA | 8 3/4 (22.2) | 7 7/8 (20) | 2 |
| TR10FFFF | TR18JJJJ | TR8DDDD | TR11GGGG | TR6BBBB | TR12HHHH | TR7CCCC | TR9EEEE | 10 5/8 (26.2) | 9 7/8 (24) | 2 |
| TR10FFFA | TR18JJJA | TR8DDDA | TR11GGGA | TR6BBBA | TR12HHHA | TR7CCCA | TR9EEEA | 10 5/8 (26.2) | 9 7/8 (24) | 2 |
| TR10FFFFF | TR18JJJJJ | TR8DDDDD | TR11GGGGG | TR6BBBBB | TR12HHHHH | TR7CCCCC | TR9EEEEE | 11 1/8 (30.2) | 11 (27.9) | 2 |
| TR10FFFFA | TR18JJJJA | TR8DDDDA | TR11GGGGA | TR6BBBBA | TR12HHHHA | TR7CCCCA | TR9EEEEA | 11 1/8 (30.2) | 11 (27.9) | 2 |

Tous les numéros d'article finissant par A ont une extension de casier ouverte sur le dessus. Concept Rack Max.

CASIERS COMPARTIMENTÉS OUVERTS 1/1 BAS TRAEX

| 9-COMP | 12-COMP | 16-COMP | 20-COMP | 25-COMP | 30-COMP | 36-COMP | 42-COMP* | HAUTEUR TOTALE PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|---------------------------|------------------------------|---------------|
| TR13F | TR13J | TR13D | TR13G | TR13B | TR13H | TR13C | TR13M* | 2 7/8 (7.3) | 2 1/8 (5.2) | 2 |
| TR13FF | TR13JJ | TR13DD | TR13GG | TR13BB | TR13HH | TR13CC | TR13MM* | 4 1/2 (11.4) | 3 3/8 (9.1) | 2 |
| TR13FFF | TR13JJJ | TR13DDD | TR13GGG | TR13BBB | TR13HHH | TR13CCC | TR13MMM* | 6 1/8 (15.6) | 5 1/8 (13) | 2 |
| TR13FFFF | TR13JJJJ | TR13DDDD | TR13GGGG | TR13BBBB | TR13HHHH | TR13CCCC | TR13MMMM* | 7 3/8 (19.4) | 6 3/4 (17.2) | 2 |

Les casiers TR13 et TRM sont uniquement disponibles en beige. Les casiers bas ne peuvent pas être imprimés.

*Le casier à 42 compartiments est proposé en d'autres hauteurs intérieures : TR13M : 1 1/2" (3.8), TR13MM : 3 1/8" (7.9), TR13MMM : 4 3/4" (12.1), TR13MMMM : 6 3/8" (16.2)

COULEURS

| | | | | | | |
|---------------------|-------------|------------|-------------|------------|----------------|----------------|
| | | | | | | |
| 32 beige (série) | 02 rouge | 06 noir | 08 jaune | 19 vert | 21 bordeaux | 44 bleu roi |

Les casiers sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés.

CASIER À PAROIS PLEINES – IDÉAL POUR LE RANGEMENT ET LE TRANSPORT

- Plus besoin de relaver
- Les cloisons de casier de base intégrées offrent une protection 100 % verticale
- Les extensions à enclenchement ne se délogeront ou détacheront pas au fil des ans
- Dimensions hors-tout : 19 3/4" x 19 3/4" (50 x 50 cm)



CR10FF
9-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 5 7/8" (14.9 cm)
avec diagonale 8 1/8" (21.1 cm)



CR18JJ
12-COMPARTIMENTS
4 3/4" (12.1 cm) diamètre
Rack Max®



CR8DD
16-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 4 3/8" (11.1 cm)
avec diagonale 6 3/8" (15.7 cm)



CR11GG
20-COMPARTIMENTS
3 15/16" (10.0 cm) diamètre
Rack Max



CR6BB
25-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 3 1/8" (8.9 cm)
avec diagonale 4 15/16" (12.5 cm)



CR12HH
30-COMPARTIMENTS
3 3/8" (8.1 cm) diamètre
Rack Max



CR7CC
36-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 2 7/8" (7.3 cm)
avec diagonale 4 1/8" (10.3 cm)



CR9EE
49-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 2 1/8" (6.2 cm)
avec diagonale 3 1/8" (8.7 cm)

CASIER COMPARTIMENTÉS FERMÉS 1/1 STANDARD TRAEX

| 9-COMP | 12-COMP | 16-COMP | 20-COMP | 25-COMP | 30-COMP | 36-COMP | 49-COMP | HAUTEUR TOTALE PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|------------|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|---------------------------|------------------------------|---------------|
| CR10 | CR18 | CR8 | CR11 | CR6 | CR12 | CR7 | CR9 | 4 (10.2) | 3 1/4 (8.3) | 6 |
| CR10F | CR18J | CR8D | CR11G | CR6B | CR12H | CR7C | CR9E | 5 1/16 (14) | 4 13/16 (12.2) | 2 |
| CR10A | CR18A | CR8A | CR11A | CR6A | CR12A | CR7A | CR9A | 5 1/16 (14) | 4 13/16 (12.2) | 2 |
| CR10FF | CR18JJ | CR8DD | CR11GG | CR6BB | CR12HH | CR7CC | CR9EE | 7 1/8 (18.1) | 6 1/8 (16.2) | 2 |
| CR10FA | CR18JA | CR8DA | CR11GA | CR6BA | CR12HA | CR7CA | CR9EA | 7 1/8 (18.1) | 6 1/8 (16.2) | 2 |
| CR10FFF | CR18JJJ | CR8DDD | CR11GGG | CR6BBB | CR12HHH | CR7CCC | CR9EEE | 8 3/4 (22.2) | 7 1/8 (20) | 2 |
| CR10FFA | CR18JJA | CR8DDA | CR11GGA | CR6BBBA | CR12HHA | CR7CCA | CR9EEA | 8 3/4 (22.2) | 7 1/8 (20) | 2 |
| CR10FFFF | CR18JJJJ | CR8DDDD | CR11GGGG | CR6BBBB | CR12HHHH | CR7CCCC | CR9EEEE | 10 5/8 (26.2) | 9 1/8 (24) | 2 |
| CR10FFFA | CR18JJJA | CR8DDDA | CR11GGGA | CR6BBBBA | CR12HHHA | CR7CCCA | CR9EEEA | 10 5/8 (26.2) | 9 1/8 (24) | 2 |
| CR10FFFFFF | CR18JJJJJ | CR8DDDDD | CR11GGGGG | CR6BBBBB | CR12HHHHH | CR7CCCCC | CR9EEEEEE | 11 7/8 (30.2) | 11 (27.9) | 2 |
| CR10FFFFA | CR18JJJJA | CR8DDDDA | CR11GGGGA | CR6BBBBBA | CR12HHHHA | CR7CCCCA | CR9EEEEEA | 11 7/8 (30.2) | 11 (27.9) | 2 |

Tous les numéros d'article finissant par A ont une extension de casier ouverte sur le dessus. Concept Rack Max® – Voir les détails à la page 266.

CASIER COMPARTIMENTÉS FERMÉS 1/1 BAS TRAEX

| 9-COMP | 12-COMP | 16-COMP | 20-COMP | 25-COMP | 30-COMP | 36-COMP | 42-COMP* | HAUTEUR TOTALE PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEUR PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|---------------------------|------------------------------|---------------|
| CR13F | CR13J | CR13D | CR13G | CR13B | CR13H | CR13C | CR13M* | 2 1/8 (7.3) | 2 1/8 (5.2) | 2 |
| CR13FF | CR13JJ | CR13DD | CR13GG | CR13BB | CR13HH | CR13CC | CR13MM* | 4 1/2 (11.4) | 3 3/8 (9.1) | 2 |
| CR13FFF | CR13JJJ | CR13DDD | CR13GGG | CR13BBB | CR13HHH | CR13CCC | CR13MMM* | 6 1/8 (15.6) | 5 1/8 (13) | 2 |
| CR13FFFF | CR13JJJJ | CR13DDDD | CR13GGGG | CR13BBBB | CR13HHHH | CR13CCCC | CR13MMMM* | 7 3/8 (19.4) | 6 3/4 (17.2) | 2 |

Les casiers CR13 sont uniquement disponibles en beige. Les casiers bas ne peuvent pas être imprimés.

*Le casier à 42 compartiments est proposé en d'autres hauteurs intérieures : CR13M : 1 1/2" (3.8), CR13MM : 3 1/8" (7.9), CR13MMM : 4 3/4" (12.1), CR13MMMM : 6 3/8" (16.2)

COULEURS POUR EXTENSIONS SEULEMENT



32
beige (série)



02
rouge



06
noir



08
jaune



19
vert



21
bordeaux



44
bleu roi

Les casiers sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés.

Les bases de casier à parois pleines sont seulement disponibles en beige, mais les extensions sont disponibles dans les 7 couleurs.

Casiers parois ajourées et parois pleines à tasses 1/1 Traex®

CONCEPTS À PAROIS AJOURÉES ET PAROIS PLEINES

- La barre d'inclinaison moulée (1/2" H) empêche l'eau de s'accumuler au fond des tasses
- Les compartiments moulés extra-hauts empêchent les ébréchures et la casse
- CR16 est idéal pour les tasses à espresso avec la cloison de 1" (5 cm) de hauteur
- Dimensions hors-tout : 19 3/4" x 19 3/4" (50 x 50 cm)



CR4
16-COMPARTMENT
Compartiment carré 4 5/16" (11.3 cm)
Diagonale 6 1/16" (15.4 cm)



TR5
20-COMPARTMENT
Compartiment carré
3 9/16" (9 cm) x 4 7/17" (11.3 cm)
Diagonale 5 3/8" (14.3 cm)



TR16
25-COMPARTMENT
Compartiment carré 3 1/32" (9 cm)
Diagonale 4 1/16" (12.5 cm)

| PAROIS AJOURÉES 16-COMP | PAROIS PLEINES 16-COMP | PAROIS AJOURÉES 20-COMP | PAROIS PLEINES 20-COMP | PAROIS AJOURÉES 25-COMP | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉR.: PO (CM) | LOT CAISSE |
|-------------------------|------------------------|-------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|------------|
| TR4 | CR4 | TR5 | CR5 | TR16 | 4 (10.2) | 3 (8.3) | 6 |
| TR4D | CR4D | — | — | TR16B | 5 5/16 (14.1) | 4 9/16 (12.2) | 2 |
| TR4A | CR4A | TR5A | CR5A | — | 5 5/16 (14.1) | 4 9/16 (12.2) | 2 |
| TR4DD | CR4DD | — | — | TR16BB | 7 1/8 (18.1) | 6 3/16 (16.2) | 2 |
| TR4DA | CR4DA | TR5AA | CR5AA | — | 7 1/8 (18.1) | 6 3/16 (16.2) | 2 |
| TR4DDD | CR4DDD | — | — | TR16BBB | 8 3/4 (22.2) | 7 7/8 (20) | 2 |
| TR4DDA | CR4DDA | — | — | — | 8 3/4 (22.2) | 7 7/8 (20) | 2 |
| TR4DDDD | CR4DDDD | — | — | TR16BBBB | 10 5/16 (26.2) | 9 9/16 (24) | 2 |
| TR4DDDA | TR4DDDA | — | — | — | 10 5/16 (26.2) | 9 9/16 (24) | 2 |

Tous les numéros de référence finissant par A ont une extension de casier ouverte sur le dessus.

COULEURS

| | | |
|----|----|----|
| | | |
| 32 | 02 | 06 |
| | | |
| 08 | 19 | 21 |
| | | |
| 44 | | |

Les bases de casier à parois pleines sont seulement disponibles en beige, mais les extensions sont disponibles dans les 7 couleurs.

Casiers à couverts 1/1 Traex®

- Le quadrillage serré au fond empêche les couverts de passer au travers
- Les nervures intérieures des casiers empêchent les couteaux de dépasser des parois latérales
- Dimensions hors-tout : 19 3/4" x 19 3/4" (50 x 50 cm)



CR2



TR2

| N° ART. | COMPARTIMENT INTÉRIEUR: PO (CM) | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------|
| TR2 | Parois ajourées | 18 1/8 x 18 1/8 (45.9 x 45.9) | 4 (10.2) | 3 1/4 (8.3) | 6 |
| CR2 | Parois pleines | 18 1/8 x 18 1/8 (45.9 x 45.9) | 4 (10.2) | 3 1/4 (8.3) | 6 |

COULEURS

| | | | |
|----|----|----|----|
| | | | |
| 32 | 02 | 06 | 08 |
| | | | |
| 19 | 21 | 44 | |

Les bases de casier à parois pleines sont seulement disponibles en beige, mais les extensions sont disponibles dans les 7 couleurs.

SOLUTION DE RANGEMENT

- Nos casiers à parois pleines avec couvercle sont la solution de rangement idéale pour les réchauds à induction pour buffets et chafers à induction (et leur socle) Vollrath.

Pour des détails sur les produits, voir pages 29-33 et 199.



Casier mixte 1/1 Traex® (1/2 ouvert, 1/2 pointes)

- Casier mixte utilisable pour les couverts, la porcelaine, les pichets ou les percolateurs
- Coin spécial pour cylindre à couverts #1370 (vendu séparément)
- Dimensions hors-tout : 19 3/4" x 19 3/4" (50 x 50 cm)



TR15



| N° ART. | COMPARTIMENT INTÉRIEUR: PO (CM) | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIÈRE: PO (CM) | L/C | COULEUR |
|---------|------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|-----|---------|
| TR15 | 18 5/8 x 18 5/8 (45.9 x 45.9) | 4 (10.2) | 3 1/4 (8.3) | 6 | |

*Les casiers sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés.

32

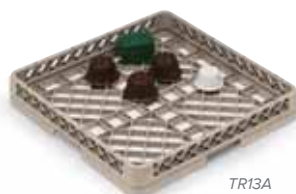
Casiers compartimentés à parois ajourées 1/1 Traex

CONCEPTS À PAROIS AJOURÉES ET PAROIS PLEINES

- Les casiers compartimentés ouverts sont conçus pour des plats, ustensiles et articles de cuisson de forme spéciale ou de grande taille
- Le casier bas TR13A permet les lavages compacts et efficaces – parfait pour les articles tels que ramequins et cendriers
- Dimensions hors-tout : 19 3/4" x 19 3/4" (50 x 50 cm)



TR1



TR13A



CR1AA



CR1AAAAA

| PAROIS AJOURÉES N° ART. | PAROIS PLEINES N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIÈRE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|-----------------------------------|------------------------------|---------------------|----------------------------|-------------------------------|---------------|
| CASIERS OUVERTS TRAEX | | | | | |
| TR1 | CR1 | Casier | 4 (10.2) | 3 1/4 (8.3) | 6 |
| TR1A | CR1A | Casier/extension | 5 5/8 (14.1) | 4 13/16 (12.2) | 2 |
| TR1AA | CR1AA | Casier/2 extensions | 7 1/8 (18.1) | 6 3/8 (16.2) | 2 |
| TR1AAA | CR1AAA | Casier/3 extensions | 8 3/4 (22.2) | 7 7/8 (20) | 2 |
| TR1AAAA | CR1AAAA | Casier/4 extensions | 10 5/8 (26.2) | 9 7/8 (24) | 2 |
| TR1AAAAA | CR1AAAAA | Casier/5 extensions | 11 7/8 (30.2) | 11 (27.9) | 2 |
| CASIERS OUVERTS BAS TRAEX* | | | | | |
| TR13A | CR13A | Casier/extension | 3 (7.6) | 2 1/4 (5.7) | 2 |

COULEURS

| | | | |
|----|----|----|----|
| | | | |
| 32 | 02 | 06 | 08 |
| | | | |
| 19 | 21 | 44 | |

Les bases de casier à parois pleines sont seulement disponibles en beige, mais les extensions sont disponibles dans les 7 couleurs.

*Les casiers ouverts TR13/CR13 bas Traex sont disponibles en beige seulement et ne peuvent pas être imprimés.

Casiers à pichets Max[®] pour casier 1/1 Traex[®]

- Idéals pour les grands verres, les pichets et les percolateurs
- Compartiment (7½" de diamètre)
- Les partitions procurent une protection verticale complète
- Taille du compartiment : 7½" (19.5 cm) dia.



TR13KKKKK
5-COMPARTMENT
7½" (19.5 cm) sq. compartment
8" (20.32 cm) diagonal



| N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | LOT CAISSE | COULEUR |
|------------|--------------|-------------------------|-----------------------------|------------|---------|
| TR13KKKK* | 4 extensions | 7½ (19.4) | 6¾ (16.2) | 2 | |
| TR13KKKK* | 5 extensions | 9¾ (23.3) | 8 (20.32) | 2 | |
| TR13KKKKK* | 6 extensions | 10¾ (8.3) | 9¾ (24.45) | 1 | |

*Les bases de casier Traex[®] TR13 sont disponibles en beige seulement et ne peuvent pas être imprimés

Casiers à assiettes 1/1 Traex[®]

CONCEPTS À PAROIS AJOURÉES ET PAROIS PLEINES

- Maintiennent les assiettes et les plateaux en position verticale pour leur assurer un angle de nettoyage idéal, empêchant les ébréchures et le bris
- Dimensions hors-tout : 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)
- TRPEG ajoute 3" (7.6 cm) à un casier à pointes standard et empêche le bris des grandes assiettes ; le casier à pointes seules est adapté au casier Traex TR3
- Les pointes sont fixées de manière permanente sur TR3AAP14 et TR3AAP16



CR3



TR3



TR3AAP16



TRPEG

| PAROIS AJOURÉS N° ART. | PAROIS PLEINES N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE | HAUTEUR IN-TÉRIEURE | HAUT. POINTES | RANGÉES | ESPACE POINTES | L/C | COULEURS |
|---|---------------------------|---------------------------------------|----------------|---------------------|---------------|---------|----------------|-----|----------|
| CASIER À ASSIETTES 1/1 TRAEX[®] | | | | | | | | | |
| TR3** | CR3** | Casier à pointes | 4 (10.2) | 3¼ (8.3) | 2½ (7.3) | 9 x 9 | 1½ (4.8) | 6 | |
| TR14* ** | — | Casier à pointes ultra-efficace | 4 (10.2) | 3¼ (8.3) | 3 (7.6) | 9 x 8 | 1¼ (4.4) | 6 | |
| CASIER À ASSIETTES EXTRA-HAUTS 1/1 TRAEX[®] | | | | | | | | | |
| TR3AAP14* | CR3AAP14* | Assiettes de 12¼" (31.3 cm) dia. max. | 7½ (18.1) | 6¾ (16.2) | 6 (15.2) | 9 | — | 1 | |
| TR3AAP16* | CR3AAP16* | Assiettes de 18½" (45.9 cm) dia. max. | 7½ (18.1) | 6¾ (16.2) | 6 (15.2) | 7 | — | 1 | |
| TRPEG* | — | Pointe (adaptée à TR3) | 6 (15.2) | — | 6 (15.2) | — | — | 1 | |

Tous les numéros de référence finissant par A ont une extension de casier ouverte sur le dessus
Les casiers sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés.

*Disponible en beige (32) seulement

**Certifié NSF[®]

Casier pour tôles et plateaux Traex®

- Parfaits pour laver les plateaux
- La paroi à poutre de renfort sur toute la longueur empêche les casiers de ployer sous les charges lourdes
- Dimensions hors-tout : 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



TR30

| N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | LOT CAISSE | COULEUR |
|---------|----------------------|-------------------------|-----------------------------|------------|---------|
| TR30* | Ouvert à l'extrémité | 4 (10.2) | 3¼ (8.3) | 6 | 32 |

*Disponible en beige (32) seulement

Casier à bacs de table à vapeur et plateaux isothermes Traex®

- Conçus pour laver des plateaux de service isothermes et des récipients de table à vapeur de 2½" (6.5 cm) de profondeur
- TR22 est idéal pour les bacs de table à vapeur, les plateaux isothermes et les couvre-assiettes
- Dimensions hors-tout : 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



TR21

TR22

| N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | ESPACEMENT | LOT CAISSE | COULEUR |
|---------|---|-------------------------|-----------------------------|------------|------------|---------|
| TR21* | Couvre-assiettes de 9¾" (24.8 cm) maximum avec insert peint à la poudre | 4¾ (12.1) | 3¼ (8.3) | 3½ (7.9) | 1 | 32 |
| TR22* | Bac à aliments ouvert à l'extrémité et casier à plateaux isothermes avec insert peint à la poudre | 5¼ (13.3) | 5¼ (13.3) | 3 (7.6) | 1 | 32 |
| TR31** | Casier ouvert à l'extrémité | 5¼ (13.3) | 5¼ (13.3) | — | 1 | 32 |

*Disponible en beige (32) seulement

**Certifié NSF®

Casiers pour tôles Traex®

- Contient trois tôles à biscuits 1/1
- Conçu pour les ouvertures de hauteur standard de tous les types de lave-vaisselle à transporter
- Dimensions hors-tout : 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



TR23

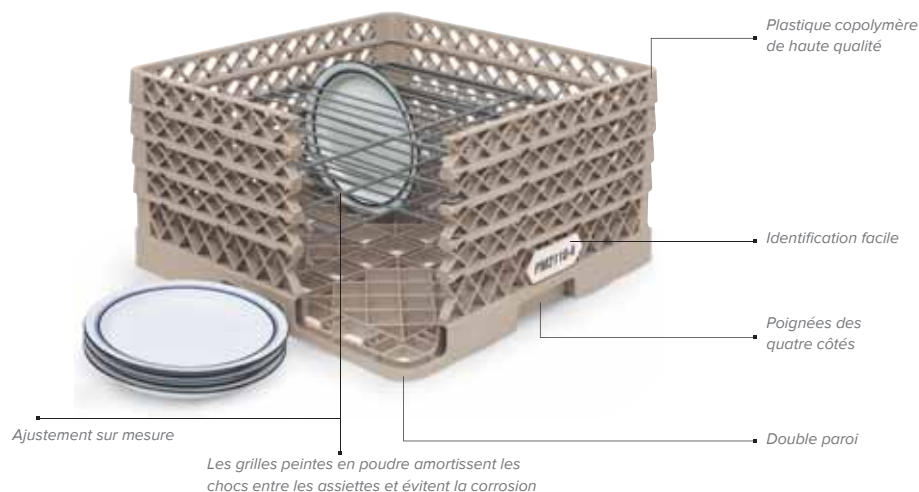
| N° ART. | DESCRIPTION | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | ESPACEMENT | LOT CAISSE | COULEUR |
|---------|--|-------------------------|-----------------------------|------------|------------|---------|
| TR23* | Casier ouvert à l'extrémité avec insert revêtu de vinyle | 5¼ (13.3) | 5¼ (13.3) | 3 (7.6) | 1 | 32 |
| TR31** | Casier ouvert à l'extrémité | 5¼ (13.3) | 5¼ (13.3) | — | 1 | 32 |

Les casiers sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés.

SYSTÈMES DE LAVAGE TRAEX® PLATE CRATE®

- Les 20 différentes Plate Crates® donnent aux opérateurs la caisse parfaite pour laver, stocker et transporter les assiettes
- Les Plate Crates® comprennent un casier de base TR1 et des grilles qui s'enclenchent dans des extensions ouvertes TRA
- Moins de casse, assiettes plus propres, séchage plus rapide, empilables, durables, maniement pratique et délai de livraison plus court
- Les casiers Plate Crate® sont disponibles dans cinq couleurs vives, plus noir et beige standard
- Pour spécifier une couleur, ajoutez le suffixe de couleur (-02, -06, etc.) après le numéro de produit

- MOINS DE CASSE
- ASSIETTES PLUS PROPRES
- SÉCHAGE PLUS RAPIDE
- EMPILABLES
- DURABILITÉ
- MANIEMENT COMMUNE



| N° ART. | DESCRIPTION | TAILLES D'ASSIETTE: PO (CM) | PROFONDEUR D'ASSIETTE: PO (CM) | N° QUADRILLAGE | ASSIETTES PAR CASIER | LOT CAISSE |
|----------|--------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|-------------------|-------------------------|---------------|
| PM1412-6 | Casier à assiettes avec 6 extensions | 10¾ à 12¾ (27.3 à 31.3) | à 1¾ (3.5) | 92235 | 14 | 1 |
| PM1912-6 | Casier à assiettes avec 6 extensions | 11 à 12 (28 à 30.5) | à 1 (2.5) | 92215 | 19 | 1 |
| PM0912-6 | Casier à assiettes avec 6 extensions | 11¼ à 12½ (28.6 à 31.8) | à 2¾ (6) | 92231 | 9 | 1 |
| PM1211-6 | Casier à assiettes avec 6 extensions | 10¾ à 11¾ (27.3 à 28.4) | à 1¾ (4.4) | 92233 | 12 | 1 |
| PM2011-6 | Casier à assiettes avec 6 extensions | 10¾ à 11 (27.3 à 28) | à 1 (2.5) | 92216 | 20 | 1 |
| PM1510-5 | Casier à assiettes avec 5 extensions | 9 à 10¾ (22.9 à 27.3) | à 1¾ (3.5) | 92234 | 15 | 2 |
| PM1211-5 | Casier à assiettes avec 5 extensions | 9¾ à 10¾ (23.3 à 27.3) | à 1¾ (4.4) | 92233 | 12 | 2 |
| PM2011-5 | Casier à assiettes avec 5 extensions | 10 à 10¾ (25.4 à 27.3) | à 1 (2.5) | 92216 | 20 | 2 |
| PM2110-5 | Casier à assiettes avec 5 extensions | 9¾ à 10 (23.3 à 25.4) | à 1 (2.5) | 92217 | 21 | 2 |
| PM1510-4 | Casier à assiettes avec 4 extensions | 8¾ à 9¾ (22.3 à 23.3) | à 1¾ (3.5) | 92234 | 15 | 2 |
| PM1211-4 | Casier à assiettes avec 4 extensions | 8¾ à 9¾ (22.3 à 23.3) | à 1¾ (4.4) | 92233 | 12 | 2 |
| PM2110-4 | Casier à assiettes avec 4 extensions | 8¾ à 9¾ (22.3 à 23.3) | à 1 (2.5) | 92217 | 21 | 2 |
| PM2209-4 | Casier à assiettes avec 4 extensions | 7 à 8¾ (17.8 à 22.3) | à 1¾ (3.5) | 92228 | 22 | 2 |
| PM3008-4 | Casier à assiettes avec 4 extensions | 8 à 8¾ (20.3 à 21.3) | à 1 (2.5) | 92218 | 30 | 2 |
| PM3208-4 | Casier à assiettes avec 4 extensions | 7¾ à 8 (19.7 à 20.3) | à 1 (2.5) | 92219 | 32 | 2 |
| PM1211-3 | Casier à assiettes avec 3 extensions | 5 à 7¾ (12.7 à 19.7) | à 1¾ (4.4) | 92233 | 12 | 2 |
| PM3208-3 | Casier à assiettes avec 3 extensions | 4¾ à 7¾ (12.1 à 19.7) | à 1 (2.5) | 92219 | 32 | 2 |
| PM4407-3 | Casier à assiettes avec 3 extensions | 6 à 7 (15.2 à 17.8) | à ¾ (1.9) | 92220 | 44 | 2 |
| PM2006-3 | Casier à assiettes avec 3 extensions | 4¾ à 6¾ (12.1 à 16.5) | à 2 (5.1) | 92232 | 20 | 2 |
| PM2209-3 | Casier à assiettes avec 2 extensions | 7 à 7¾ (17.8 à 20) | à 1¾ (3.5) | 92228 | 22 | 2 |
| PM4806-2 | Casier à assiettes avec 2 extensions | 5 à 6 (12.7 à 15.2) | à ¾ (1.9) | 92221 | 48 | 2 |
| PM3807-2 | Casier à assiettes avec 2 extensions | 5 à 6¾ (12.7 à 15.6) | à 1 (2.5) | 92236 | 38 | 2 |
| PM3208-2 | Casier à assiettes avec 2 extensions | 4¾ à 6¾ (12.1 à 15.9) | à 1 (2.5) | 92219 | 32 | 2 |

COULEUR

| | | | | | | |
|---------------------|-------------|------------|-------------|------------|----------------|----------------|
| | | | | | | |
| 32 beige (série) | 02 rouge | 06 noir | 08 jaune | 19 vert | 21 bordeaux | 44 bleu roi |

*Les casiers sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés.

CASIERS COMPARTIMENTÉS 1/2 TRAEX®



Casier à verres 1/2 Traex

- Toutes les demi-bases et les extensions sont uniquement disponibles en beige standard
- Les extensions à enclenchement ne se délogeront ou détacheront pas au fil des ans

USMADE



HR1B1
8-COMPARTMENT
4 1/8" (10.5 cm) x 4 7/16" (11.3 cm)
Diagonal 5 7/8"



HR1C1CC
10-COMPARTMENT
4 1/8" (10.5 cm) x 3 1/2" (8.9 cm)
Diagonal 5 1/4"



HR1D1DD
17-COMPARTMENT (2 15/16")
2 15/16" diameter (7.5 cm)



HR1F
17-COMPARTMENT (3")
3" diameter (7.6 cm)

| 8-COMP | 10-COMP | 17-COMP | 17-COMP | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------|----------|----------|----------|-------------------------|-----------------------------|------------|
| HR1 | HR1 | HR1 | HR1 | 2 1/8 (5.2) | 1 1/4 (3.2) | 12 |
| HR1B1 | HR1C1 | HR1D1 | HR1F | 3 3/8 (9.7) | 3 (7.6) | 6 |
| HR1B1B | HR1C1C | HR1D1D | HR1FF | 5 7/8 (14.1) | 4 3/4 (12.1) | 4 |
| HR1B1A | HR1C1A | HR1D1A | HR1FA | 5 7/8 (14.1) | 4 3/4 (12.1) | 4 |
| HR1B1BB | HR1C1CC | HR1D1DD | HR1FFF | 7 7/8 (18.6) | 6 1/2 (16.5) | 2 |
| HR1B1BA | HR1C1CA | HR1D1DA | HR1FFA | 7 7/8 (18.6) | 6 1/2 (16.5) | 2 |
| HR1B1BBB | HR1C1CCC | HR1D1DDD | HR1FFFF | 9 7/8 (23) | 8 3/4 (20.1) | 2 |
| HR1B1BBA | HR1C1CCA | HR1D1DDA | TR10FFFA | 9 7/8 (23) | 8 3/4 (20.1) | 2 |

COULEUR



32

Remarque : Les casiers à verres 1/2 Traex® ne peuvent pas être imprimés

Casiers à couverts et 1/2 ouverts Traex

- Conçus pour les plats et les ustensiles de forme originale
- Également utilisés pour le transport des cylindres à couverts

USMADE



HR1A



HR2A

| N° ART. | DESCRIPTION | COMPARTIMENT INTÉRIEUR | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|--------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------|
| HR1A | Casier 1/2 ouvert avec 1 extension | 9 x 18 1/8 (22.9 x 45.9) | 3 3/8 (9.7) | 3 (7.6) | 6 |
| HR1AA | Casier 1/2 ouvert avec 2 extensions ouvertes | 9 x 18 1/8 (22.9 x 45.9) | 5 7/8 (14.1) | 4 3/4 (12.1) | 4 |
| HR1AAA | Casier 1/3 ouvert avec 2 extensions ouvertes | 9 x 18 1/8 (22.9 x 45.9) | 7 7/8 (18.6) | 6 1/2 (16.5) | 2 |
| HR1AAAA | Casier 1/4 ouvert avec 2 extensions ouvertes | 9 x 18 1/8 (22.9 x 45.9) | 9 7/8 (23) | 8 3/4 (20.1) | 2 |
| HR2A | Casier 1/2 à couverts avec 1 extension | 9 x 18 1/8 (22.9 x 46) | 3 3/8 (9.7) | 3 (7.7) | 6 |

COULEUR



32

*Les casiers sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés.

CASIERS À COUVERTS SIGNATURE ET ACCESSOIRES

Casiers à couverts 1/2 Signature

- Le quadrillage serré au fond empêche les couverts de passer au travers
- Taille de compartiment intérieure : 9" x 18 $\frac{1}{16}$ " (22.9 x 46 cm)
- Encombrement : 10" x 19 $\frac{1}{4}$ " (25.4 x 50.2 cm)



52804

| N° ART. | DESCRIPTION | COMPARTIMENT INTÉRIEUR: PO (CM) | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIÈRE: PO (CM) | LOT CAISSE | COULEUR |
|---------|-------------------|------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|---------------|--|
| 52804 | Casier à couverts | 9 x 18 $\frac{1}{16}$ (22.9 x 46) | 4 $\frac{1}{8}$ (10.5) | 2 $\frac{5}{8}$ (6.7) | 6 | <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="width: 20px; height: 20px; background-color: #2e8b57; border: 1px solid black;"></div> 01 <div style="width: 20px; height: 20px; background-color: #8b734d; border: 1px solid black;"></div> 02 </div> |

Système de lavage de couverts Signature

- Les employés manipulent seulement les récipients du système pour des conditions plus sûres et plus hygiéniques
- Le casier se transfère directement au lave-vaisselle



97285

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT/ CAISSE | COULEUR |
|---------|---|----------------|---|
| 97285 | Comprend : 3 modèles 1390 (bacs de trempage), 6 modèles 52804 (casiers à couverts), 3 modèles 52802 (casiers ouverts) et 8 modèles 52643 (cylindres plastiques) | 1 | <div style="width: 20px; height: 20px; background-color: #8b734d; border: 1px solid black;"></div> 02 |

Système de trempage des couverts

- Ce bac avec orifices d'égouttage s'emboîte dans le récipient de trempage pour le prélavage.
- Les mains restent à l'écart des produits chimiques abrasifs et des couteaux pointus
- Le système comprend un bac d'égouttage (52617), un bac à desservir (52612) et un couvercle (52424)



52619 et 52617

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE | COULEUR |
|---------|--|---------------|---|
| 52619 | Système de trempage des couverts, gris, inclut 52612, 52424 et 52617 | | |
| 52617 | Bac d'égouttage perforé seul, gris, 20" x 15" x 5" (50.8 x 38.1 x 12.7 cm) | | <div style="width: 20px; height: 20px; background-color: #808080; border: 1px solid black;"></div> 06 |

*Les casiers sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés.

Système de trempage et de lavage des couverts

- Permet le prétrempage, le lavage et le transport pour un maniement plus rapide et moins de main-d'œuvre
- Le fond du casier à croisillons serrés maintient les couverts en place tout en laissant s'écouler la solution
- Le casier se transfère directement au lave-vaisselle
- Le support en acier inoxydable 97300 permet l'utilisation de trois bacs en prenant un minimum de place sur le comptoir

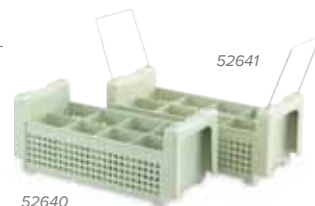


52827 et 97300

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE | COULEUR |
|---------|--|--|------------|---------|
| 52827 | Casier 1/2 et bac du système de trempage Signature | 24 $\frac{1}{8}$ x 13 $\frac{1}{2}$ x 5 $\frac{1}{8}$ (62.3 x 34.3 x 13.8) | 1 | 02 |
| 52804 | Casier à couverts 1/2 Signature seul | 9 x 18 $\frac{1}{2}$ x 4 $\frac{1}{8}$ (23 x 47 x 10.5) | 6 | |
| 97300 | Support de système de trempage Signature seul | 12 x 11 x 9 (30.5 x 28 x 23) | 1 | |

Paniers à couverts 8 compartiments

- Un casier ouvert 1/1 peut contenir deux paniers
- Compartiment intérieur : 3 $\frac{3}{16}$ " x 3 $\frac{3}{16}$ " x 4 $\frac{1}{4}$ " (9 x 9 x 10.8 cm)
- Ceux-ci s'emboîtent l'un dans l'autre pour un rangement compact.



52640

| N° ART. | DESCRIPTION | COMPARTIMENT INTÉRIEUR: PO (CM) | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | LOT CAISSE | COULEUR |
|---------|------------------------------------|---|--------------------------|-----------------------------|------------|---------|
| 52640 | Panier Signature sans les poignées | 3 $\frac{3}{16}$ x 3 $\frac{3}{16}$ (9 x 9) | 7 $\frac{7}{32}$ (18.4) | 4 $\frac{1}{4}$ (10.8) | 4 | 01 |
| 52641 | Panier Signature avec les poignées | 3 $\frac{3}{16}$ x 3 $\frac{3}{16}$ (9 x 9) | 13 $\frac{3}{16}$ (34.5) | 4 $\frac{1}{4}$ (10.8) | 4 | |

Boîtes à couverts Signature

- Plastique ultra-solide avec quatre compartiments arrondis
- Peut également s'utiliser pour ranger des pailles emballées et des sachets de condiments
- 99700 est en inox ultra-solide avec quatre angles arrondis
- 52651 a une découpe de débordement



(Réf. 52653, 52654, 52651)



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|---|------------|
| 52653 | Polyéthylène noir | 21 $\frac{1}{8}$ x 11 $\frac{1}{8}$ x 3 $\frac{3}{4}$ (54.9 x 30.2 x 9.5) | 12 |
| 52654 | Polyéthylène gris | 21 $\frac{1}{8}$ x 11 $\frac{1}{8}$ x 3 $\frac{3}{4}$ (54.9 x 30.2 x 9.5) | 12 |
| 52651 | Polyéthylène gris, avec découpe de débordement | 21 $\frac{1}{8}$ x 11 $\frac{1}{8}$ x 4 (54.3 x 29.4 x 10.2) | 6 |
| 99700 | Bac inox | 17 x 10 $\frac{1}{4}$ x 3 $\frac{3}{4}$ (43.2 x 26 x 9.5) | 6 |
| 52652 | Bac plastique marron | 20 x 10 x 4 (50.8 x 25.4 x 10.2) | 6 |

Système de lavage de couverts à la verticale Signature, cylindres à couverts et entreposage

- Extra-robustes, très durables
- Les cylindres (vendus séparément) tiennent dans un casier de lavage de cylindres et un Silv-A-Tainer™
- Un lavage et un séchage à la verticale sont préférables pour les couverts
- Articles 52633, 52643, 1370, 52642, 52808, HR1370, HR2D1DDA et 97241 certifiés NSF®

 (Articles 52642, 52643, 52808, 52633)



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------|-------------------------------------|-------------------------------------|------------|
| 52633* | Cylindre en plastique noir | 3¾ dia x 5% (9.5 dia x 14.3) | 12 |
| 52643* | Cylindre en plastique blanc | 3¾ dia x 5% (9.5 dia x 14.3) | 12 |
| 52642* | Cylindre en nylon | 3¾ dia x 5% (9.5 dia x 14.3) | 12 |
| 99710 | Cylindre inox | 3¾ dia x 5% (9.5 dia x 14.3) | 12 |
| 52808 | Casier à cylindres 8 compartiments | 19¾ x 10 x 5% (50 x 25.4 x 14.1) | 4 |
| 97241*** | Silv-a-tainer inox 6 cylindres | 14¾ x 11½ x 8½ (37.8 x 29.2 x 21.6) | 1 |
| 97240** | Silv-a-tainer inox 4 cylindres | 10¾ x 11½ x 8½ (25.7 x 29.2 x 21.6) | 1 |
| 52644** | Silv-a-tainer plastique 6 cylindres | 15½ x 10¾ x 11 (38.4 x 27.3 x 27.9) | 1 |

*Certifié NSF®

**Cylindres vendus séparément

Grilles de maintien Signature

- Revêtement Plastisol pour protéger les articles dans les casiers
- La grille maintient les petits objets en place durant le lavage, même sous l'eau à haute pression



52385*
Grille seule

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------------|-------------------------|------------|
| 52385 | Grille 1/1 Signature seule | 17⅞ x 17⅞ (45.4 x 45.4) | 12 |

BACS À DESSERVIR ET COUVERCLES SIGNATURE

Bacs à desservir Signature

- Les bacs Signature ont un fond lisse à l'intérieur et nervuré à l'extérieur, et un trou dans la poignée pour faciliter l'évacuation d'eau
- Les pointes d'empilage empêchent les articles de coller entre eux et accélèrent le séchage
- Poignées renforcées
- Polyéthylène de haute densité
- Résistent à des températures comprises entre -30 et 180 °F (-35 et 82 °C)



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|---------|-----------------------------------|------------|
| 52629* | Bac à desservir sous comptoir Signature | Gris | 20 x 12 x 6 (50.8 x 30.5 x 15.2) | 12 |
| 52611 | Bac à desservir à un compartiment Signature | Noir | 20 x 15 x 5 (50.8 x 38.1 x 12.7) | 12 |
| 52612 | Bac à desservir à un compartiment Signature | Gris | 20 x 15 x 5 (50.8 x 38.1 x 12.7) | 12 |
| 52614 | Bac à desservir à un compartiment Signature | Marron | 20 x 15 x 5 (50.8 x 38.1 x 12.7) | 12 |
| 52615 | Bac à desservir à un compartiment Signature | Naturel | 20 x 15 x 5 (50.8 x 38.1 x 12.7) | 12 |
| 52621 | Bac à desservir à un compartiment Signature | Gris | 20 x 17 x 5 (50.8 x 43.2 x 12.7) | 12 |
| 52622 | Bac à desservir à un compartiment Signature | Noir | 20 x 17 x 5 (50.8 x 43.2 x 12.7) | 12 |
| 52657 | Bac à desservir à un compartiment ultra-solide Signature | Naturel | 20 x 15 x 7 (50.8 x 38.1 x 17.8) | 12 |
| 52660 | Bac à desservir à un compartiment ultra-solide Signature | Noir | 20 x 15 x 7 (50.8 x 38.1 x 17.8) | 12 |
| 52661 | Bac à desservir à un compartiment ultra-solide Signature | Gris | 20 x 15 x 7 (50.8 x 38.1 x 17.8) | 12 |
| 52662 | Bac à desservir à un compartiment ultra-solide Signature | Marron | 20 x 15 x 7 (50.8 x 38.1 x 17.8) | 12 |
| 52632 | Bac à desservir à deux compartiments ultra-solide Signature | Gris | 23 x 17½ x 6 (58.4 x 44.5 x 15.2) | 6 |
| 52634 | Bac à desservir à deux compartiments ultra-solide Signature | Noir | 23 x 17½ x 6 (58.4 x 44.5 x 15.2) | 6 |

*Non certifié NSF®

Couvercles de bac à desservir Signature

- 52422, 52424 et 52420 adaptés aux bacs 5" (12.7 cm) et 7" (17.8 cm) Signature et Traex®



| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|---------|-----------------------------------|------------|
| 52422 | Couvercle encastré universel Signature | Naturel | 20 x 15 (50.8 x 38.1) | 12 |
| 52424 | Couvercle encastré universel Signature | Gris | 20 x 15 (50.8 x 38.1) | 12 |
| 52420 | Couvercle encastré universel Signature | Noir | 20 x 15 (50.8 x 38.1) | 12 |

Empileurs Cup Max™ et Glass Max™

- L'empileur Cup Max™ accepte les tasses d'un diamètre intérieur minimum de 3" (7.6 cm), d'un diamètre extérieur maximum de 3½" (8.9 cm) et d'un diamètre de base maximum de 2¾" (7 cm)
- L'empileur Glass Max™ accepte les verres d'un diamètre intérieur minimum de 2" (5.1 cm), d'un diamètre extérieur maximum de 3¼" (8.3 cm) et d'un diamètre de base maximum de 2⅞" (6.8 cm)



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | CONTENANCE | LOT CAISSE |
|---------|---------------------|-----------------------|------------|------------|
| CS15-32 | Empileur Cup Max™ | 18 x 14 (45.7 x 35.6) | 15 tasses | 6 |
| GS21-32 | Empileur Glass Max™ | 18 x 14 (45.7 x 35.6) | 21 verres | 6 |

CHARIOTS SIGNATURE



Chariots à casiers en plastique Signature

- Transport sûr et sans à-coups pour tous les casiers 1/1
- Formulation spéciale de polypropylène conçue pour résister à la rouille et à la corrosion, et résister à des températures élevées
- Disponible dans deux configurations avec des roues de 3" (7.6 cm) qui ne laissent pas de marques
- Poignée amovible en acier au carbone chromé de 27" (68.6 cm) en option
- L'insert en plastique ABS noir en option récupère l'eau qui coule lors du transport de casiers mouillés ou sert de couvercle qui éloigne la poussière en cas de stockage
- Hauteur totale : avec poignée 33" (83.8 cm); hauteur du chariot seul : 5 $\frac{1}{4}$ " (14.5 cm)
- Contenance : 200 lb (90 kg)
- Poignée et insert vendus séparément



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS PLATE-FORME: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|---------------------------------|------------|
| 52290 | Chariot seul avec 4 roulettes pivotantes | 20 x 20 (50.8 x 50.8) | 1 |
| 52292 | Chariot seul avec 2 roulettes pivotantes (arrière) et 2 roulettes fixes (avant) | 20 x 20 (50.8 x 50.8) | 1 |
| 52293 | Poignée seule | — | 1 |
| 52291 | Insert de chariot à casiers et couvercle | — | 1 |

Chariot à casiers en acier Signature

- En acier ultra-solide
- Contient des casiers 1/1
- Le chariot en acier au carbone zingué absorbe les chocs
- Utilisez comme chariot à boîtes de conserve ou pour transporter des chaises empilées
- Roulettes de 4" (10.2 cm) qui ne laissent pas de marques
- Hauteur totale : avec poignée 33" (83.8 cm); chariot seul : 5 $\frac{7}{8}$ " (14.9 cm)
- Contenance : 200 lb (90 kg)
- Poignée vendue séparément



| N° ART. | DESCRIPTION | GAUGE | DIMENSIONS PLATE-FORME: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|------------------------|-------|---|------------|
| 97190 | Chariot sans poignée | 12 | 20 $\frac{1}{2}$ x 20 $\frac{1}{2}$ (52.1 x 52.1) | 1 |
| 97191 | Poignée seule, chromée | 18 | — | 1 |

COMPOSANTS SIGNATURE



Vous changez de taille de verre ? Transformez vos casiers Signature actuels avec des composants Signature. Voir page 262.

| NOMBRE DE COMPARTIMENTS TAILLE COMPARTIMENT: PO (CM) | 9 5 $\frac{1}{8}$ (14.9) | 16 4 $\frac{3}{8}$ (10.0) | 20 3 $\frac{15}{16}$ (11.1) | 25 3 $\frac{1}{2}$ (8.9) | 30 3 $\frac{3}{16}$ (8.1) | 36 2 $\frac{7}{8}$ (7.3) | 49 2 $\frac{1}{16}$ (6.2) | COMPOSANTS DE CASIERS |
|--|-----------------------------|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|---|
| BAS Hauteur totale 4 $\frac{1}{8}$ (10.5) Hauteur interne 2 $\frac{3}{16}$ (7.1) | 52726 | 52694 | 52691 | 52684 | 52790 | 52689 | 52699 | SANS MONTANTS UNE PARTITION |
| BAS PLUS Hauteur totale 4 $\frac{1}{8}$ (12.4) Hauteur interne 3 $\frac{1}{4}$ (8.3) | 52760 | 52766 | 52692 | 52772 | 52811 | 52778 | 52784 | |
| MOYEN* Hauteur totale 5 $\frac{1}{8}$ (14.3) Hauteur interne 4 $\frac{1}{8}$ (11) | 52727 | 52718 | 52693 | 52710 | 52812 | 52714 | 52722 | UN MONTANT UNE PARTITION COMPLÈTE UNE PARTITION PARTIELLE |
| MOYEN PLUS* Hauteur totale 6 $\frac{1}{8}$ (16.2) Hauteur interne 4 $\frac{3}{8}$ (12.2) | 52761 | 52767 | 52702 | 52773 | 52813 | 52779 | 52817 | |
| HAUT Hauteur totale 7 (17.8) Hauteur interne 5 $\frac{1}{8}$ (14.4) | 52728 | 52719 | 52703 | 52711 | 52816 | 52715 | 52723 | DEUX MONTANTS DEUX PARTITIONS |
| HAUT PLUS Hauteur totale 7 $\frac{1}{4}$ (19.7) Hauteur interne 6 $\frac{1}{4}$ (15.9) | 52762 | 52768 | 52704 | 52774 | 52817 | 52780 | 52786 | |
| X HAUT* Hauteur totale 8 $\frac{1}{2}$ (21.6) Hauteur interne 7 $\frac{1}{8}$ (18.1) | 52730 | 52720 | 52706 | 52712 | 52832 | 52716 | 52724 | ROIS MONTANTS DEUX PARTITIONS COMPLÈTES UNE PARTITION PARTIELLE |
| X HAUT PLUS* Hauteur totale 9 $\frac{1}{4}$ (23.5) Hauteur interne 7 $\frac{3}{8}$ (19.5) | 52763 | 52769 | 52707 | 52775 | 52844 | 52781 | 52787 | |
| XX HAUT Hauteur totale 9 $\frac{3}{4}$ (25.1) Hauteur interne 8 $\frac{1}{2}$ (21.6) | 52729 | 52721 | 52708 | 52713 | 52845 | 52717 | 52725 | QUATRE MONTANTS TROIS PARTITIONS |
| XX HAUT PLUS Hauteur totale 10 $\frac{1}{8}$ (26.8) Hauteur interne 9 $\frac{1}{8}$ (23) | 52764 | 52770 | 52709 | 52776 | 52846 | 52782 | 52788 | |
| XXX HAUT* Hauteur totale 11 $\frac{1}{8}$ (28.7) Hauteur interne 9 $\frac{3}{8}$ (25.2) | 52731 | 52732 | 52754 | 52733 | 52847 | 52734 | 52735 | CINQ MONTANTS TROIS PARTITIONS COMPLÈTES UNE PARTITION PARTIELLE |
| XXX HAUT PLUS* Hauteur totale 12 $\frac{1}{8}$ (30.8) Hauteur interne 10 $\frac{1}{8}$ (26.8) | 52765 | 52771 | 52755 | 52777 | 52848 | 52783 | 52789 | |
| XXXX HAUT Hauteur totale 12 $\frac{3}{4}$ (32.4) Hauteur interne 11 (28.9) | 52736 | 52737 | 52757 | 52738 | 52849 | 52739 | 52740 | SIX MONTANTS QUATRE PARTITIONS |

*Cloison partielle obligatoire

Remarque : Les cloisons partielles s'utilisent avec un montant.

Les cloisons complètes s'utilisent avec deux montants.



CASIERS À COUVERTS TRAEX®



HR2A

Casiers à couverts Traex

- Le quadrillage serré au fond empêche les couverts de passer au travers
- Encombrement : 10" (25.4 cm) x 19¼" (50.2 cm)



| N° ART. | DESCRIPTION | COMPARTIMENT INTÉRIEUR | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | LOT CAISSE | COULEUR |
|---------|--|------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------|---------|
| HR2A | Casier 1/2 à couverts avec 1 extension | 9 x 18½ (22.9 x 46) | 3¾ (9.7) | 3 (7.7) | 6 | 32 |

Système de trempage et de lavage des couverts Traex

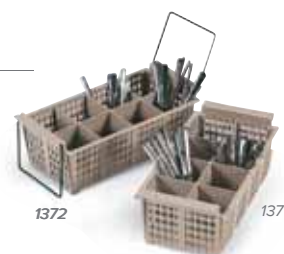
- Permet le prétrempage, le lavage et le transport pour un maniement plus rapide et moins de main-d'œuvre
- Le fond du casier à croisillons serrés maintient les couverts en place tout en laissant s'écouler la solution
- Le casier se transfère directement au lave-vaisselle



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE | COULEUR |
|---------|--|-------------------------------------|------------|---------|
| 1303 | Système de trempage de casiers 1/2 - Traex® 4 comp. avec poignées et bac 1/2 | 24½ x 13¾ x 5¼ (62.2 x 34 x 13.3) | 1 | 32 |
| 1392 | Casier 1/2 seul, 4 compartiments, non poignées | 19¾ x 10 x 3¾ (50 x 25.9.7) | 1 | 32 |
| 1394 | Bac 1/2 et casier 4 comp. Traex®, non poignées | 24½ x 13¾ x 5¼ (62.2 x 34 x 13.3) | 1 | 32 |
| 1393 | Bac 1/2 et casier ouvert Traex® | 24½ x 13¾ x 5¼ (62.2 x 34 x 13.3) | 1 | 32 |
| 1397 | Bac 1/1 et casier ouvert Traex® | 24½ x 24¾ x 5¼ (62.2 x 61.9 x 13.3) | 1 | 32 |
| TR2 | Casiers à couverts 1/1 | 19¾ x 19¾ x 4 (50 x 50 x 10.2) | 6 | 32 |
| HR2A | Casier à couverts 1/2 Traex® avec extension | 19¾ x 10 x 3¾ (50 x 25.4 x 9.7) | 6 | 32 |
| 1300 | Casier ouvert 1/2 Traex® avec poignées | 19¾ x 10 x 3¾ (50 x 25.4 x 9.7) | 1 | 32 |
| 1390 | Bac 1/2 Traex® seul | 24½ x 13¾ x 5¼ (62.2 x 34 x 13.3) | 1 | 32 |
| 1395 | Bac 1/1 Traex® seul | 24 x 24¾ x 5¼ (61 x 61.9 x 13.3) | 1 | 32 |

Paniers à couverts 8 compartiments Traex

- Un casier ouvert 1/1 peut contenir deux paniers
- Compartiment intérieur : 3¾" x 3¾" x 4¼" (9 x 9 x 10.8 cm)



| N° ART. | DESCRIPTION | COMPARTIMENT INTÉRIEUR | HAUTEUR TOTALE: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM) | LOT CAISSE | COULEUR |
|---------|---------------------------------|------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------|---------|
| 1371 | Panier Traex® sans les poignées | 3½ x 3½ (8.9 x 8.9) | 5½ (14.9) | 4¼ (10.8) | 6 | 32 |
| 1372 | Panier Traex® avec les poignées | 3½ x 3½ (8.9 x 8.9) | 5½ (14.9) | 4¼ (10.8) | 6 | 32 |

Boîtes à couverts Traex®

- Plastique ultra-solide avec quatre compartiments arrondis
- Peut également s'utiliser pour ranger des pailles emballées et des sachets de condiments



1375

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-----------------|--|------------|
| 1375-01 | Traex® Chocolat | 20 $\frac{7}{8}$ x 12 $\frac{7}{8}$ x 4 $\frac{1}{2}$ (53 x 32.5 x 11.4) | 12 |
| 1375-06 | Traex® Noir | 20 $\frac{7}{8}$ x 12 $\frac{7}{8}$ x 4 $\frac{1}{2}$ (53 x 32.5 x 11.4) | 12 |
| 1375-31 | Traex® Gris | 20 $\frac{7}{8}$ x 12 $\frac{7}{8}$ x 4 $\frac{1}{2}$ (53 x 32.5 x 11.4) | 12 |

Système de lavage de couverts à la verticale Signature, cylindres à couverts et entreposage Traex


- Extra-robustes, très durables
- Un lavage et un séchage à la verticale sont préférables pour les couverts



1370

HR1370

HR2D1DDA

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE | COULEUR |
|-----------|---|--|------------|---|
| 1370* | Cylindre à couverts Traex® – plastique beige | 4 $\frac{1}{2}$ dia x 5 $\frac{1}{8}$ (11.4 dia x 14.3) | 36 |  32 |
| HR1370* | Casier 1/2 Traex® avec 8 cylindres à couverts | 19 $\frac{3}{4}$ x 10 x 9 $\frac{1}{8}$ (50 x 25.4 x 23) | 3 | |
| HR2D1DDA* | Casier 1/2 Traex® 17 compartiments | 19 $\frac{3}{4}$ x 10 x 9 $\frac{1}{8}$ (50 x 25.4 x 23) | 2 | |

Grille de maintien Traex

- Revêtement vinyle
- S'ajuste parfaitement sur les casiers 1/1 Traex® pour maintenir les petits objets en cours de lavage, même sous haute pression



TR13AW

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | HAUTEUR INTÉRIEURE | L/C |
|---------|---|---|--------------------|-----|
| TR2W | Casier 1/1 Traex® TR2 avec grille de maintien (assemblés) | 19 $\frac{3}{4}$ x 19 $\frac{3}{4}$ (50 x 50) | 3 $\frac{1}{4}$ | 1 |
| TR13AW | Casier 1/1 Traex® TR13A avec grille de maintien (assemblés) | 19 $\frac{3}{4}$ x 19 $\frac{3}{4}$ (50 x 50) | 2 $\frac{1}{8}$ | 1 |
| 92241 | Grille 1/1 Traex® seule | 17 $\frac{1}{2}$ X 17 $\frac{1}{2}$ (45.4 X 45.4) | – | 1 |

Remplisseuse à glaçons Traex Rack Master®

- Le système par gravité remplit les verres en quelques secondes
- Adaptée à tous les casiers de lave-vaisselle 1/1 19 $\frac{3}{4}$ " x 19 $\frac{3}{4}$ " (50 x 50 cm)
- 17/16" (6.4 cm) de profondeur



TRICE25

TRICE25 en photo avec casier –
vendu séparément

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE | COULEUR |
|---------|---|------------|---|
| TRICE16 | Remplisseuse à glaçons - 16 compartiments | 3 |  32 |
| TRICE25 | Remplisseuse à glaçons - 25 compartiments | 3 | |
| TRICE36 | Remplisseuse à glaçons - 36 compartiments | 3 | |

BACS À DESSERVIR ET COUVERCLES TRAEX®

Bacs à desservir Traex®

- Nervures de renfort en haut et en bas pour plus de solidité et de durabilité
- Les pointes d'empilage empêchent les articles de coller entre eux et accélèrent le séchage
- Poignées renforcées
- Polyéthylène de haute densité
- Résistent à des températures comprises entre -30 et 180 °F (-35 et 82 °C)
- Les bacs Traex® sont approuvés pour un contact avec les aliments



1527-01





1529-31



1521-05



1721-31

| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMEN. (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE | COULEURS* |
|-----------|--|--------------------------|-------------------------------------|------------|---|
| 1527-XX* | Bac à desservir à un compartiment de 7" (17.8 cm) de profondeur standard | Au choix | 21¼ x 15½ x 7 (55.2 x 39.4 x 17.8) | 12 |  |
| 1527B-XX* | Bac à desservir à un compartiment de 7" (17.8 cm) de profondeur standard | Au choix | 21¼ x 15½ x 7 (55.2 x 39.4 x 17.8) | 150 | |
| 1521-XX* | Bac à desservir à un compartiment de 5" (12.7 cm) de profondeur | Au choix | 21¼ x 15½ x 5 (55.2 x 39.5 x 12.7) | 24 |  |
| 1521B-XX* | Bac à desservir à un compartiment de 5" (12.7 cm) de profondeur | Au choix | 21¼ x 15½ x 5 (55.2 x 39.5 x 12.7) | 150 | |
| 1721-XX* | Bac à desservir à deux compartiments | Gris et marron seulement | 22¾ x 17¼ x 6½ (58.1 x 45.1 x 15.6) | 12 | |
| 1529-31** | Bac à desservir sous comptoir | Gris | 23½ x 12 x 5¼ (59.7 x 30.5 x 13.7) | 6 | |

*Ajoutez un suffixe à deux chiffres (XX) après le tiret (-) pour indiquer la couleur **Non certifié NSF®

Couvercles pour bac à desservir Traex



- L'article 1500-xx est disponible en blanc (05), transparent (13) et gris (31) – adapté aux bacs 1521-xx et 1527-xx avec concept d'ajustement par enclenchement
- 1522-xx disponible en marron (01), blanc (05), noir (06) et gris (31) – adapté aux bacs 1521-xx et 1527-xx et en retrait dans le bac



1522-31



1500-13

| N° ART. | DESCRIPTION | COULEUR | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE | COULEURS |
|---------|--|----------|------------------------------------|------------|---|
| 1500-xx | Couvercle à enclenchement Traex® | Au choix | 22¾ x 15½ x 2½ (56.2 x 39.7 x 6.4) | 6 |  |
| 1522-xx | Couvercles pour bac à desservir Traex® | Au choix | 20 x 15 (50.8 x 38.1) | 12 | |
| | | | | |  |

Empileurs Cup Max™ et Glass Max™

- L'empileur Cup Max™ accepte les tasses d'un diamètre intérieur minimum de 3" (7.6 cm), d'un diamètre extérieur maximum de 3½" (9 cm) et d'un diamètre de base maximum de 2¾" (7 cm)
- L'empileur Glass Max™ accepte les verres d'un diamètre intérieur minimum de 2" (5.1 cm), d'un diamètre extérieur maximum de 3¼" (8.2 cm) et d'un diamètre de base maximum de 2¼" (5.3 cm)



GS15-32



CS21-32

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | CONTENANCE | LOT CAISSE |
|---------|---------------------|-----------------------|------------|------------|
| CS15-32 | Empileur Cup Max™ | 18 x 14 (45.7 x 35.6) | 15 tasses | 6 |
| GS21-32 | Empileur Glass Max™ | 18 x 14 (45.7 x 35.6) | 21 verres | 6 |

CHARIOTS À ASSIETTES ET CHARIOTS À CASIERS TRAEX®

Chariot à assiettes réglable Traex

- Réglage facile et original à partir du haut
- Poignées des deux côtés pour manœuvrer plus facilement
- Les chariots à assiettes offrent un espace d'empilage de 19" (48.2 cm), ce qui correspond environ à 40-55 assiettes par pile d'après une hauteur d'assiette moyenne. Pour une mesure plus exacte, calculez à partir de vos mesures d'assiette spécifiques.
- Les modèles ADC acceptent les assiettes rondes de 4½" à 12½" (11.4 à 31.6 cm)
- Les modèles SAC acceptent :
 - Les assiettes carrées de 4" à 10½" (10.2 à 27 cm)
 - Les assiettes rondes de 4" à 14" (10.2 à 35.6 cm)
 - Les plateaux rectangulaires de 14¼" x 9⅞" (36.2 x 25.1 cm) maximum
- Les modèles SAC vides s'empilent les uns dans les autres pour gagner de la place
- Corps moulé par rotation
- Couvercle en vinyle inclus
- Couleur : SAC-noir, ADC-gris



SAC-SQ1



Pour les plateaux
compartimentés
scolaires, voir page 251

SAC-SQ1A



Réglage facile et original
à partir du haut



Les modèles SAC vides s'empilent
les uns dans les autres pour gagner
de la place

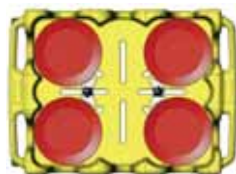
| N° ART. | TAILLE D'ASSIETTE: PO (CM) | PILES | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | CLOISONS | LOT CAISSE |
|----------|--|--------|--------------------------------------|----------|------------|
| ADC-2 | 11⅞" à 12½" (29.5 à 31.6) assiettes rondes | 4 | 31⅞ x 30⅜ x 40 (78.9 x 76.7 x 101.6) | 2 | 1 |
| ADC-4 | 10¾" à 11½" (27.3 à 29.2) assiettes rondes | 5 | 31⅞ x 30⅜ x 40 (78.9 x 76.7 x 101.6) | 4 | 1 |
| ADC-6 | 8⅝" à 9⅞" (21.9 à 23.2) assiettes rondes or 9⅞" à 10⅝" (23.2 à 27) assiettes rondes | 6 ou 5 | 31⅞ x 30⅜ x 40 (78.9 x 76.7 x 101.6) | 6 | 1 |
| ADC-8 | 7⅞" à 8½" (18.1 à 21.6) assiettes rondes | 8 | 31⅞ x 30⅜ x 40 (78.9 x 76.7 x 101.6) | 8 | 1 |
| ADC-10 | 5½" à 7⅞" (14 à 18.1) assiettes rondes | 9 | 31⅞ x 30⅜ x 40 (78.9 x 76.7 x 101.6) | 10 | 1 |
| ADC-14 | 4½" à 5½" (11.4 à 14) assiettes rondes | 13 | 31⅞ x 30⅜ x 40 (78.9 x 76.7 x 101.6) | 14 | 1 |
| SAC-SQ1 | 9⅞" à 10⅝" (24.4 à 27) assiettes/assiettes creuses carrées | 4 | 30½ x 27½ x 32¾ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 1 | 1 |
| SAC-SQ4 | 8" à 9⅞" (20.3 à 24.1) assiettes/assiettes creuses carrées | 4 | 30½ x 27½ x 32¾ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 4 | 1 |
| SAC-SQ1A | 14¼" à 9⅞" (36.2 à 25.1) plateaux | 4 | 30½ x 27½ x 32¾ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 1 | 1 |
| SAC-SQ5 | 4" à 8" (10.2 X 20.3) assiettes/assiettes creuses carrées | 4 | 30½ x 27½ x 32¾ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 5 | 1 |
| SAC-2 | 10⅝" à 11⅞" (26.4 à 28.6) assiettes rondes/bols | 4 | 30½ x 27½ x 32¾ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 2 | 1 |
| SAC-2A | 12½" à 14" (31.6 à 35.6) bols ronds/plateaux | 2 | 30½ x 27½ x 32¾ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 2 | 1 |
| SAC-4A | 8½" à 9⅞" (21.6 à 24.1) assiettes rondes/bols | 4 | 30½ x 27½ x 32¾ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 4 | 1 |
| SAC-4C | 9⅝" à 10¼" (24.4 à 26) assiettes rondes/bols | 4 | 30½ x 27½ x 32¾ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 4 | 1 |
| SAC-4D | 11½" à 12½" (29.2 à 31.6) assiettes rondes/bols | 2 | 30½ x 27½ x 32¾ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 4 | 1 |
| SAC-6 | 4" à 8" (10.2 X 20.3) assiettes rondes/bols | 6 | 30½ x 27½ x 32¾ (77.5 x 69.9 x 83.2) | 6 | 1 |

Remarque : Couleur ADC : gris Couleur SAC : noir

Pièces de rechange pour chariots à assiettes ADC et SAC

| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|-----------------------------|------------|
| ADP | Montant de rechange | 1 |
| SAVC | Petit couvercle de rechange | 1 |
| ADVVC | Grand couvercle de rechange | 1 |

Configurations de chariot à assiettes réglable Traex®



ADC-2

- Cloisons à 2 montants
- 4 piles contenant :
11 $\frac{1}{8}$ " - 12 $\frac{1}{2}$ " assiettes
- LO40 LA30 H31 $\frac{1}{16}$



ADC-4

- Cloisons à 4 montants
- 5 piles contenant :
10 $\frac{3}{4}$ " - 11 $\frac{1}{2}$ " assiettes
- LO40 LA30 H31 $\frac{1}{16}$



ADC-6

- Cloisons à 6 montants
- 6 piles contenant :
8 $\frac{5}{8}$ " - 9 $\frac{1}{8}$ " assiettes
ou 6 piles contenant :
9 $\frac{1}{8}$ " - 10 $\frac{5}{8}$ " assiettes
- LO40 LA30 H31 $\frac{1}{16}$



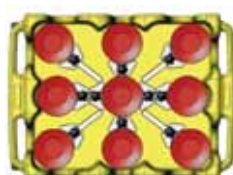
SAC-2

- Cloisons à 2 montants
- 4 piles contenant : 10 $\frac{3}{8}$ "-11 $\frac{1}{4}$ "
assiettes rondes / bols
- LO32 $\frac{3}{4}$ LA27 $\frac{1}{2}$ H30 $\frac{1}{2}$



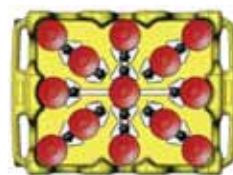
ADC-8

- Cloisons à 8 montants
- 8 piles contenant :
7 $\frac{1}{8}$ " - 8 $\frac{1}{2}$ " assiettes
- LO40 LA30 H31 $\frac{1}{16}$



ADC-10

- Cloisons à 10 montants
- 9 piles contenant :
5 $\frac{1}{2}$ " - 7 $\frac{1}{8}$ " assiettes
- LO40 LA30 H31 $\frac{1}{16}$



ADC-14

- Cloisons à 14 montants
- 13 piles contenant :
4 $\frac{1}{2}$ " - 5 $\frac{1}{2}$ " assiettes
- LO40 LA30 H31 $\frac{1}{16}$



SAC-4D

- Cloisons à 4 montants
- 2 piles contenant :
11 $\frac{1}{2}$ " - 12 $\frac{1}{2}$ " assiettes
rondes / bols
- LO32 $\frac{3}{4}$ LA27 $\frac{1}{2}$ H30 $\frac{1}{2}$



SAC-2A

- Cloisons à 2 montants
- 2 piles contenant : 12 $\frac{1}{2}$ "-14"
assiettes rondes
et plateaux
- LO32 $\frac{3}{4}$ LA27 $\frac{1}{2}$ H30 $\frac{1}{2}$



SAC-4A

- Cloisons à 4 montants
- 4 piles contenant : 8" - 9 $\frac{1}{2}$ "
assiettes rondes / bols
- LO32 $\frac{3}{4}$ LA27 $\frac{1}{2}$ H30 $\frac{1}{2}$



SAC-4C

- Cloisons à 4 montants
- 4 piles contenant : 9 $\frac{5}{8}$ " - 10 $\frac{1}{4}$ "
- assiettes rondes / bols
- LO32 $\frac{3}{4}$ LA27 $\frac{1}{2}$ H30 $\frac{1}{2}$



SAC-6

- Cloisons à 6 montants
- 6 piles contenant :
4" - 8" assiettes rondes / bols
- LO32 $\frac{3}{4}$ LA27 $\frac{1}{2}$ H30 $\frac{1}{2}$



SAC-SQ1

- Cloison à 1 montant
non réglable
- 4 piles contenant : 9 $\frac{5}{8}$ " 10 $\frac{5}{8}$ "
assiettes carrées / bols
- LO32 $\frac{3}{4}$ LA27 $\frac{1}{2}$ H30 $\frac{1}{2}$



SAC-SQ4

- Cloisons à 4 montants
- 4 piles contenant : 8"-9 $\frac{1}{2}$ "
assiettes carrées / bols
- LO32 $\frac{3}{4}$ LA27 $\frac{1}{2}$ H30 $\frac{1}{2}$



SAC-SQ5

- Cloisons à 5 montants
- 4 piles contenant : 4"-8"
assiettes carrées / bols
- LO32 $\frac{3}{4}$ LA27 $\frac{1}{2}$ H30 $\frac{1}{2}$

SAC-SQ1A

- Cloison à 1 montant
- 4 piles contenant :
plateaux à 14 $\frac{1}{4}$ " x 9 $\frac{7}{8}$ "
- LO32 $\frac{3}{4}$ LA27 $\frac{1}{2}$ H30 $\frac{1}{2}$

Chariots à casiers et couvercles Traex®

- En copolymère résistant aux chocs avec montants à roulettes renforcés et fond renforcé à nervures
- Roulettes de 5" (12.7 cm) et poignées en option pour une performance supérieure
- Peut contenir jusqu'à 350 lb
- Trou d'égouttage de 1/2" (1.3 cm) en option
- Poignée chromée
- Poignée vendue séparément



1697-06-LC2



1697-44



TRCV3

| N° ART. | | DIMENSIONS: PO (CM) | POIGNÉE RECOMMANDÉE | LOT CAISSE |
|-------------|---|--|---------------------|------------|
| 1697-32 | Base de chariot à casiers beige | 21 x 21 (53 x 53) | 1698 | 1 |
| 1697-02 | Base de chariot à casiers rouge | 21 x 21 (53 x 53) | 1698 | 1 |
| 1697-44 | Base de chariot à casiers bleue | 21 x 21 (53 x 53) | 1698 | 1 |
| 1697-06 | Base de chariot à casiers noir recyclé | 21 x 21 (53 x 53) | 1698 | 1 |
| 1697-06-LC2 | Base de chariot à casiers noir recyclé avec 2 roulettes bloquantes | 21 x 21 (53 x 53) | 1698 | 1 |
| 1697-32-LC2 | Base de chariot à casiers beige recyclé avec 2 roulettes bloquantes | 21 x 21 (53 x 53) | 1698 | 1 |
| 1698 | Poignée de chariot à casiers | 30 x 20 1/2 (76.2 x 52.1) | — | 1 |
| TRCV3 | Couvercle de casier en vinyle | 36 x 21 1/2 x 21 1/2 (91.4 x 54.6 x 54.6) | — | 3 |
| TRCV4 | Couvercle de casier en vinyle | 48 x 21 1/2 x 21 1/2 (121.9 x 54.6 x 54.6) | — | 3 |

Couvercles de casier Traex

- Le concept ouvert élimine la stagnation d'eau
- Idéal pour ranger les verres
- Les couvercles sont compatibles avec tous les casiers Vollrath et la plupart des modèles concurrents



TR13



TR33

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------------|---|------------|
| TR13 | Couvercle de casier ouvert | 19 3/4 x 19 3/4 x 1 1/8 (50 x 50 x 3.7) | 6 |
| TR33 | Couvercle de casier plein | 19 3/4 x 19 3/4 x 1 1/8 (50 x 50 x 3.7) | 6 |

TR13 et TR33 ne peuvent pas être imprimés

Chariot à casiers en acier

- En acier ultra-solide
- Contient des casiers 1/1
- Le chariot en acier au carbone zingué absorbe les chocs
- Utilisez comme chariot à boîtes de conserve ou pour transporter des chaises empilées
- Roulettes de 4" (10.2 cm) qui ne laissent pas de marques
- Hauteur totale : avec poignée 33" (83.8 cm); chariot seul : 5 7/8" (14.9 cm)
- Contenance : 200 lb (90 kg)
- Poignée vendue séparément



| N° ART. | DESCRIPTION | GAUGE | DIMENSIONS DE LA PLATE-FORME: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|------------------------|-------|---------------------------------------|------------|
| 97190 | Chariot sans poignée | 12 | 20 1/2 x 20 1/2 (52.1 x 52.1) | 1 |
| 97191 | Poignée seule, chromée | 18 | — | 1 |

Extensions verres et tasses 1/1

CONCEPTS À PAROIS AJOURÉES ET PAROIS PLEINES



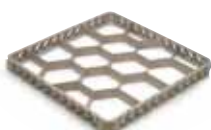
USMADE



TRG



TRH



TRJ



TRK



TRM



TRB



TRC



TRD



TRE



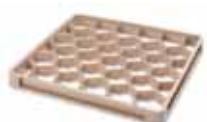
TRF



TRA



CRG



CRH



CRJ



CRB



CRC



CRD



CRE



CRF



CRA

| PAROIS AJOURÉES N° ART. | PAROIS PLEINES N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (H X LA X LO): PO (CM) | TAILLE DU COMPARTIMENTS: PO (CM) | HAUTEUR MAX. PO (CM) | LOT CAISSE |
|---|------------------------------|----------------------------|---|--|-------------------------|---------------|
| EXTENSIONS VERRES ET TASSES 1/1 RACK MAX' | | | | | | |
| TRG | CRG | Extension 20 compartiments | 1 $\frac{1}{8}$ x 19 $\frac{3}{4}$ x 19 $\frac{3}{4}$ (4 x 50 x 50) | 3 $\frac{5}{16}$ (10) hexagon | 1 $\frac{1}{16}$ (4) | 12 |
| TRH | CRH | Extension 30 compartiments | 1 $\frac{1}{8}$ x 19 $\frac{3}{4}$ x 19 $\frac{3}{4}$ (4 x 50 x 50) | 3 $\frac{5}{16}$ (8) hexagon | 1 $\frac{1}{16}$ (4) | 12 |
| TRJ | CRJ | Extension 12 compartiments | 1 $\frac{1}{8}$ x 19 $\frac{3}{4}$ x 19 $\frac{3}{4}$ (4 x 50 x 50) | 4 $\frac{7}{16}$ (12.2) hexagon | 1 $\frac{1}{16}$ (4) | 12 |
| TRK | – | Extension 5 compartiments | 1 $\frac{1}{8}$ x 19 $\frac{3}{4}$ x 19 $\frac{3}{4}$ (4 x 50 x 50) | 7 $\frac{1}{2}$ (19) | 1 $\frac{1}{16}$ (4) | 12 |
| TRM | – | Extension 42 compartiments | 1 $\frac{1}{8}$ x 19 $\frac{3}{4}$ x 19 $\frac{3}{4}$ (4 x 50 x 50) | 2 $\frac{3}{4}$ (7) hexagon | 1 $\frac{1}{16}$ (4) | 12 |
| EXTENSIONS VERRES ET TASSES 1/1 RACK-MASTER' | | | | | | |
| TRB | CRB | Extension 25 compartiments | 1 $\frac{1}{8}$ x 19 $\frac{3}{4}$ x 19 $\frac{3}{4}$ (4 x 50 x 50) | 3 $\frac{7}{32}$ (9) square | 1 $\frac{1}{16}$ (4) | 12 |
| TRC | CRC | Extension 36 compartiments | 1 $\frac{1}{8}$ x 19 $\frac{3}{4}$ x 19 $\frac{3}{4}$ (4 x 50 x 50) | 2 $\frac{5}{16}$ (7.5) square | 1 $\frac{1}{16}$ (4) | 12 |
| TRD | CRD | Extension 16 compartiments | 1 $\frac{1}{8}$ x 19 $\frac{3}{4}$ x 19 $\frac{3}{4}$ (4 x 50 x 50) | 4 $\frac{7}{16}$ (11.3) square | 1 $\frac{1}{16}$ (4) | 12 |
| TRE | CRE | Extension 49 compartiments | 1 $\frac{1}{8}$ x 19 $\frac{3}{4}$ x 19 $\frac{3}{4}$ (4 x 50 x 50) | 2 $\frac{1}{2}$ (6.4) square | 1 $\frac{1}{16}$ (4) | 12 |
| TRF | CRF | Extension 9 compartiments | 1 $\frac{1}{8}$ x 19 $\frac{3}{4}$ x 19 $\frac{3}{4}$ (4 x 50 x 50) | 6" (15.3) square | 1 $\frac{1}{16}$ (4) | 12 |
| TRA | CRA | Extension ouverte | 1 $\frac{1}{8}$ x 19 $\frac{3}{4}$ x 19 $\frac{3}{4}$ (4 x 50 x 50) | 18 $\frac{1}{16}$ (45.9) square | 1 $\frac{1}{16}$ (4) | 12 |

COULEURS



32

02



06

08



19

21




44

Les bases de casier à parois pleines sont seulement disponibles en beige, mais les extensions sont disponibles dans les 7 couleurs.

Extensions verres et tasses 1/2



*Les casiers sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés.

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS H X LA X LO PO (CM) | TAILLE COMPARTIMENT PO (CM) | HAUTEUR MAX. PO (CM) | LOT CAISSE | COULEUR |
|---------|--------------------------------------|---|--|-------------------------|---------------|---|
| HRA | Extension ouverte | 2 x 10 x 19 $\frac{3}{4}$ (5.1 x 25.4 x 50) | 8 $\frac{3}{8}$ x 18 $\frac{1}{4}$ (21.3 x 46.5) | 1 $\frac{3}{4}$ (4.4) | 12 |  32 |
| HRB | Extension 8 compartiments | 2 x 10 x 19 $\frac{3}{4}$ (5.1 x 25.4 x 50) | 4 $\frac{1}{8}$ X 4 $\frac{7}{16}$ (10.5 X 11.3) | 1 $\frac{3}{4}$ (4.4) | 12 | |
| HRB1 | Extension suspendue 8 compartiments | 3 $\frac{1}{8}$ x 10 x 19 $\frac{3}{4}$ (7.9 x 25.4 x 50) | 4 $\frac{1}{8}$ X 4 $\frac{7}{16}$ (10.5 X 11.3) | 1 $\frac{3}{4}$ (4.4) | 12 | |
| HRC | Extension 10 compartiments | 2 x 10 x 19 $\frac{3}{4}$ (5.1 x 25.4 x 50) | 3 $\frac{5}{8}$ x 4 $\frac{1}{4}$ (9.2 x 10.8) | 1 $\frac{3}{4}$ (4.4) | 12 | |
| HRC1 | Extension suspendue 10 compartiments | 3 $\frac{1}{8}$ x 10 x 19 $\frac{3}{4}$ (7.9 x 25.4 x 50) | 3 $\frac{5}{8}$ x 4 $\frac{1}{4}$ (9.2 x 10.8) | 1 $\frac{3}{4}$ (4.4) | 12 | |
| HRD | Extension 17 compartiments | 2 x 10 x 19 $\frac{3}{4}$ (5.1 x 25.4 x 50) | 2 $\frac{15}{16}$ (7.5) hexagonal) | 1 $\frac{3}{4}$ (4.4) | 12 | |
| HRD1 | Extension suspendue 17 compartiments | 3 $\frac{1}{8}$ x 10 x 19 $\frac{3}{4}$ (7.9 x 25.4 x 50) | 2 $\frac{15}{16}$ (7.5) hexagonal) | 1 $\frac{3}{4}$ (4.4) | 12 | |
| HRF | Extension 17 compartiments | 2 x 10 x 19 $\frac{3}{4}$ (5.1 x 25.4 x 50) | 3 (7.6) hexagonal) | 1 $\frac{3}{4}$ (4.4) | 12 | |
| HR1 | Casier 1/2 ouvert | 9 x 18 $\frac{1}{16}$ (22.9 x 45.9) | 2 $\frac{1}{16}$ (5.2) | 1 $\frac{1}{4}$ (3.2) | 12 | |
| HR2 | Casier 1/2 à couverts | 9 x 18 $\frac{1}{16}$ (22.9 x 46) | 2 $\frac{1}{16}$ (5.2) | 1 $\frac{1}{4}$ (3.2) | 12 | |

CHARIOTS UTILITAIRES

Chariots en acier inoxydable extra-robustes

- Poignées inox extra-hautes
- Cadres et étagères inox soudés
- Cadre tubulaire carré inox de 1" (2.5 cm)
- Deux roulettes pivotantes de 5" (12.7 cm), une avec frein
- Deux roues fixes de 8" (20.3 cm)
- Versions ergonomique (étagère inférieure surélevée) et standard



97201

97205

97211



| N° ART. | DESCRIPTION | | DIMENSION D'ÉTAGÈRE (L X L): PO (CM) | DIMENSIONS MAXIMALES (LO X LA X H): PO (CM) | GAUGE ÉTAGÈRES | LOT CAISSE |
|---|-------------------------|-----------|---|--|-------------------|------------|
| CHARIOTS À DEUX ÉTAGÈRES AVEC ÉTAGÈRE INFÉRIEURE SURÉLEVÉE : HAUTEUR ENTRE ÉTAGÈRES 18½" (46.9 CM) | | | | | | |
| 97200 | 2 étagères, ergonomique | 650 (295) | 20 x 30 (50.7 x 76.1) | 39 x 20 x 44½ (98.9 x 50.7 x 113) | 16 | 1 |
| 97202 | 2 étagères, ergonomique | 900 (405) | 23 x 35 (58.4 x 88.8) | 44 x 23 x 44½ (112 x 58.4 x 113) | 16 | 1 |
| CHARIOTS À DEUX ÉTAGÈRES AVEC ÉTAGÈRE INFÉRIEURE STANDARD : HAUTEUR ENTRE ÉTAGÈRES 30" (76.2 CM) | | | | | | |
| 97205 | 2 étagères, standard | 650 (295) | 20 x 30 (50.7 x 76.1) | 39 x 20 x 44½ (98.9 x 50.7 x 113) | 16 | 1 |
| 97207 | 2 étagères, standard | 900 (405) | 23 x 35 (58.4 x 88.8) | 44 x 23 x 44½ (112 x 58.4 x 113) | 16 | 1 |
| CHARIOTS À TROIS ÉTAGÈRES AVEC ÉTAGÈRE INFÉRIEURE SURÉLEVÉE : HAUTEUR ENTRE ÉTAGÈRES INFÉRIEURE : 8⅞" (22.5 CM) SUPÉRIEURE : 7⅞" (19.9 CM) | | | | | | |
| 97201 | 3 étagères, ergonomique | 650 (295) | 20 x 30 (50.7 x 76.1) | 39 x 20 x 44½ (98.9 x 50.7 x 113) | 16 | 1 |
| 97203 | 3 étagères, ergonomique | 900 (405) | 23 x 35 (58.4 x 88.8) | 44 x 23 x 44½ (112 x 58.4 x 113) | 16 | 1 |
| CHARIOTS À TROIS ÉTAGÈRES AVEC ÉTAGÈRE INFÉRIEURE STANDARD : HAUTEUR ENTRE ÉTAGÈRES INFÉRIEURE : 15" (38.1 CM) SUPÉRIEURE : 15" (38.1 CM) | | | | | | |
| 97206 | 3 étagères, standard | 650 (295) | 20 x 30 (50.7 x 76.1) | 39 x 20 x 44½ (98.9 x 50.7 x 113) | 16 | 1 |
| 97208 | 3 étagères, standard | 900 (405) | 23 x 35 (58.4 x 88.8) | 44 x 23 x 44½ (112 x 58.4 x 113) | 16 | 1 |
| CHARIOT DÉMONTABLE ULTRA-ROBUSTE : CHARIOT : HAUTEUR ENTRE ÉTAGÈRES : INFÉRIEURE : 10" (25.4 CM) SUPÉRIEURE : 10⅞" (25.6 CM) | | | | | | |
| 97211 | 3 étagères | 650 (295) | 20 x 30 (50.7 x 76.1) | 37¾ x 21⅞ x 42¼ (95.9 x 53.7 x 107.3) | 18 | |

Remarque : Pour les pièces détachées, voir www.Vollrath.com

Chariot Caravelle

- Cadre tubulaire en acier en forme de U
- Contenance : 500 lb (226.2 kg)
- Étagères moulées en acier inoxydable
- Roulettes de 4" (10 cm)
- Étagères : 33" x 21" (85 x 54 cm)
- Hauteur entre étagères : 8 ½" (22 cm)



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS MAXIMUM (LO X LA X H): PO (CM) | POIDS EN CAISSE: LBS (KG) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------------------|---|---------------------------|------------|
| 97168 | Chariot tubulaire à 3 étagères | 37½ x 21 x 35½ (95 x 54 x 90) | 56.6 (25.7) | 1 |

Chariots utilitaires inox montés et démontés

- Construction soudée ultra-solide
- Trois étagères inox
- La poignée en ABS évite d'esquinter murs et portes
- La contenance de charge nominale est répartie uniformément sur toutes les étagères
- Les roulettes pivotantes permettent un transport silencieux et stable
- Hauteur entre étagères : 12" (30 cm) – 97140 mesure 12½" (31.3)
- Le concept démontable minimise les frais de port



97230
(démonté)



97230
(assemblé)



97120



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE LB (KG) | TAILLE ROULETTES PO (CM) | DIMENSIONS MAX. (LO X LA X H): PO (CM) | TAILLE ÉTAGÈRE PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|---|---------------------------|---------------|
| 97120* | Service moyen, monté | 300 (135) | 3½ (9) | 27½ x 15½ x 32½ (70 x 40 x 84) | 15½ x 24 (39.4 x 60.9) | 1 |
| 97121 | Service moyen, monté | 300 (135) | 3½ (9) | 30¾ x 17¾ x 33¾ (79 x 45 x 86) | 17¾ x 27 (45 x 69) | 1 |
| 97125 | Ultra-robuste, monté | 400 (180) | 4 (10) | 27½ x 15½ x 32½ (70 x 40 x 84) | 15½ x 24 (39.4 x 60.9) | 1 |
| 97126 | Ultra-robuste, monté | 400 (180) | 4 (10) | 30¾ x 17¾ x 33¾ (79 x 45 x 86) | 17¾ x 27 (45 x 69) | 1 |
| 97140 | Extra-robuste, monté | 500 (225) | 4 (10) | 39½ x 21 x 33¾ (100 x 54 x 84) | 21 x 35 (54 x 90) | 1 |
| 97320 | Service moyen, monté | 300 (135) | 3½ (9) | 27½ x 15½ x 32½ (70 x 40 x 84) | 15½ x 24 (39.4 x 60.9) | 1 |
| 97326 | Ultra-robuste, démonté | 400 (180) | 4 (10) | 30¾ x 17¾ x 33¾ (79 x 45 x 86) | 17¾ x 27 (45 x 69) | 1 |

*Expédition via FedEx® ou UPS® Remarque : Pour les pièces détachées, voir www.Vollrath.com

Chariot économique démontable

- Cadre tubulaire chromé
- Étagères inox 20 gauge
- Les roulettes de 4" (10 cm) permettent un transport silencieux et stable
- Hauteur totale : 36½" (92.7 cm)
- Hauteur entre étagères : 8½" (22 cm)
- Expédition via FedEx® ou UPS®



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE: LB (KG) | DIMENSIONS D'ÉTAGÈRE: PO (CM) | POIDS EN CAISSE: LBS (KG) | VOLUME À L'EXPÉDITION | LOT CAISSE |
|---------|-------------|------------------------|----------------------------------|------------------------------|--------------------------|------------|
| 97105 | 3 étagères | 400 (180) | 24 x 16 (61 x 41) | 36 (16.3) | 1.904 | 1 |
| 97106 | 3 étagères | 500 (225) | 33 x 21 (85 x 54) | 49.6 (22.5) | 2.283 | 1 |

Remarque : Pour les pièces détachées, voir www.VOLLRATH.com

Chariot utilitaire fermé en plastique

- Étagères en mousse structurée
- La finition grise texturée masque les rayures; ne se ternit et ne se décolore pas
- Capacité totale 200 lb (90.7 kg)
- Les roulettes de 4" (10 cm) permettent un transport silencieux et stable
- Étagères : 29" x 18½" (74 x 47 cm)
- Expédié démonté via FedEx® ou UPS® pour minimiser les frais de port
- Montants en plastique
- Panneaux d'extrémité fermés
- Hauteur entre étagères : 10½" (26.7 cm)



97111

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS MAX.: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|----------------------------------|-------------------------------|------------|
| 97111 | Chariot utilitaire fermé au bout | 30½ x 18½ x 39 (78 x 47 x 99) | 1 |

Chariots utilitaires ouverts à montants chromés

- Étagères en mousse structurée
- La finition grise texturée masque les rayures; ne se ternit et ne se décolore pas
- Capacité totale 200 lb (90.7 kg)
- Les roulettes de 4" (10 cm) permettent un transport silencieux et stable
- Étagères : 29" x 18½" (74 x 47 cm)
- Expédié démonté via FedEx® ou UPS® pour minimiser les frais de port
- Montants et poignées chromés avec fini miroir
- Hauteur entre étagères : 97101 : 23½" (60 cm), 97102 : 10½" (26.7 cm)



97102

97101

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS MAXIMUM: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------------------------|-------------------------------|------------|
| 97101 | Chariot utilitaire 2 étagères | 30½ x 18½ x 36 (78 x 47 x 92) | 1 |
| 97102 | Chariot utilitaire 3 étagères | 30½ x 18½ x 36 (78 x 47 x 92) | 1 |

Chariots utilitaires ouverts à montants en plastique

- Étagères en mousse structurée
- La finition grise texturée masque les rayures; ne se ternit et ne se décolore pas
- Capacité totale 200 lb (90.7 kg)
- Les roulettes de 4" (10 cm) permettent un transport silencieux et stable
- Étagères : 29" x 18½" (74 x 47 cm)
- Ouverts des quatre côtés
- Hauteur entre étagères : 10½" (26.7 cm)



97112

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS MAXIMUM: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---------------------------|-------------------------------|------------|
| 97112 | Chariot utilitaire ouvert | 30½ x 18½ x 39 (78 x 47 x 99) | 1 |

Remarque : Pour les pièces détachées, voir VOLLRATH.com

Chariots à desservir

- Construction en acier inoxydable
- Poignée en ABS
- Belle finition en vinyle noir durable
- Fermé sur les trois côtés
- Les roulettes pivotantes permettent un transport silencieux et stable



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE LB (KG) | TAILLE DE ROULETTE PO (CM) | DIMENSIONS MAXIMUM (LO X LA X H): PO (CM) | DIMENSION D'ÉTAGÈRE PO (CM) | HAUTEUR ENTRE ÉTAGÈRES PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|--------------------|----------------------------|---|-----------------------------|---|------------|
| 97180* | 4 étagères | 300 (135) | 3½ (9) | 27½ x 15½ x 33½ (70 x 40 x 86) | 24 x 15½ (61 x 39) | Étagère supérieure — 8½ (21.6) Étagère du bas — 8 (20) | 1 |
| 97181 | 3 étagères | 300 (135) | 4 (10) | 30⅞ x 17¾ x 33¾ (78 x 45 x 86) | 27 x 17¾ (45 x 69) | 12½ (31.7) | 1 |
| 97182 | 3 étagères | 500 (225) | 4 (10) | 39¼ x 21 x 34¾ (100 x 54 x 88) | 35 x 21 (54 x 89) | 12½ (31.7) | 1 |

*Expédition via FedEx® ou UPS® Remarque : Pour les pièces détachées, voir www.Vollrath.com

Thrift-I-Cart

- Cadre tubulaire en acier inoxydable chromé
- Étagères monobloc en acier inoxydable moulé
- Étagères 20 gauge
- Les roulettes de 4" (10 cm) permettent un transport silencieux et stable
- Hauteur totale : 36 ½" (92,7 cm)
- Hauteur entre étagères :
 - 97160/61 — 19" (47.5 cm)
 - 97166/67 — 8 ⅞" (22.2 cm)



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE LB (KG) | DIMENSIONS ÉTAGÈRE PO (CM) | POIDS EN CAISSE LBS (KG) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|--------------------|----------------------------|--------------------------|------------|
| 97160 | 2 étagères | 400 (180) | 24 x 16 (61 x 41) | 32.3 (14.7) | 1 |
| 97166 | 3 étagères | 400 (180) | 24 x 16 (61 x 41) | 37.7 (17.1) | 1 |
| 97161* | 2 étagères | 500 (225) | 33 x 21 (85 x 54) | 25.4 (11.5) | 1 |
| 97167 | 3 étagères | 500 (225) | 33 x 21 (85 x 54) | 53.8 (24.4) | 1 |

Chariot à desservir en cantilever

- Cadre tubulaire en acier inoxydable chromé
- Chariot à trois étagères pouvant contenir jusqu'à trois bacs à desservir standard
- Les roulettes de 4" (10 cm) permettent un transport silencieux et stable
- Hauteur entre étagères : 13" (33 cm)
- Expédition via FedEx® ou UPS®
- Voir les bacs à desservir aux pages 278 et 283



| N° ART. | DESCRIPTION | CONTENANCE LB (KG) | DIMENSIONS MAXIMUM (LO X LA X H): PO (CM) | POIDS EN CAISSE LBS (KG) | LOT CAISSE |
|---------|-------------|--------------------|---|--------------------------|------------|
| 97186* | 3 étagères | 300 (135) | 26⅞ x 15¾ x 34½ (67.6 x 40 x 87.6) | 31.9 (14.5) | 1 |

*Non recommandé pour une utilisation avec un bac-poubelle

Chariots polyvalents

- Esthétique « visible en salle » allée à une durabilité « cuisine »
- Étagères et poignées en polypropylène durables et légères
- Les montants alu à finition satinée sont durables et minimisent l'usure
- Les étagères texturées réduisent le déplacement du produit en cours de transport
- Roulettes pivotantes de 4" (10.1 cm) ne laissant pas de marques et facilitant les manœuvres
- Nettoyage, entreposage et assemblage faciles
- Expédié démonté via FedEx® ou UPS®



Bacs à desservir et bacs-poubelles vendus séparément

| N° ART. NOIR | N° ART. BLEU-GRIS | CONTEN. LBS. (KG) | TAILLE DE ROULETTE PO (CM) | DIMENSIONS MAXIMUM (LO X LA X H): PO (CM) | DIMENSION D'ÉTAGÈRE PO (CM) | HAUTEUR ENTRE ÉTAGÈRES: PO (CM) | LOT CAISSE |
|--------------|-------------------|-------------------|----------------------------|--|---|---------------------------------------|------------|
| 97006 | 97004 | 300 (135) | 4 (10) | 33 x 16 ³ / ₁₆ x 37 (83.8 x 42.7 x 94) | 16 ¹ / ₂ x 26 (41.3 x 66) | 11 ³ / ₄ (29.8) | 1 |
| 97007 | 97005 | 300 (135) | 4 (10) | 40 ¹ / ₄ x 19 ⁷ / ₈ x 37 (102.2 x 50.5 x 94) | 19 ¹ / ₄ x 29 ¹ / ₂ (48.9 x 74.9) | 11 ³ / ₄ (29.8) | 1 |

Remarque : Pour les pièces détachées, voir www.Vollrath.com

Ensemble complet de systèmes à desservir

- L'ensemble inclut un bac-poubelle, un bac à couverts et trois bacs à desservir (52612)



| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|---|------------|
| 97286 | Ensemble complet de système à desservir gris pour chariots standard | 1 |

Bacs-poubelles

- Polyéthylène haute densité
- Crochet pleine largeur intégré à accrocher au rebord de l'étagère supérieure ou pardessus la poignée du chariot



| N° ART. | POUR | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--------------------|--|------------|
| 9728810 | Bac-poubelle, noir | 13 ¹ / ₂ x 8 x 22 ³ / ₄ (34.3 x 20.3 x 57.8) | 6 |
| 9728820 | Bac-poubelle, gris | 13 ¹ / ₂ x 8 x 22 ³ / ₄ (34.3 x 20.3 x 57.8) | 6 |

Bacs à couverts

- Adapté à toutes les tailles de chariot et de table roulante
- Dimensions: 15¹/₂" x 6³/₈" x 6¹/₂" (40 x 16 x 17 cm)



| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|----------------------|------------|
| 97280 | Bac à couverts, gris | 6 |
| 97290 | Bac à couverts, noir | 6 |



SOLUTIONS DE DISTRIBUTION

Maximisez votre espace limité et maintenez l'ordre dans vos opérations aux stations de self très fréquentées avec le distributeur LidSaver™ et une ligne complète de distributeurs de pailles, sachets de condiment, carrés de papier sulfurisé, serviettes en papier et toute une variété d'autres distributeurs.

Distributeurs de gobelets et couvercles



Éliminez le gaspillage et réduisez le risque de propagation des microbes avec les distributeurs LidSaver™. Ces modèles simples à utiliser évitent les piles de couvercles et les gobelets sur les comptoirs.

Pages 296-301

Distributeurs de comptoir



Nos distributeurs de self polyvalents sont parfaits pour les sachets de condiment, les couverts et plus encore.

Pages 301-304

Distributeurs et organisateurs affleurants



Les distributeurs et organisateurs affleurants sont faciles à installer et monter dans le plan de votre comptoir. Ils sont parfaits pour les zones de self pour les condiments, les couvercles, les pailles, les couverts et plus encore.

Pages 305-306

Distributeurs de serviettes en papier



Choisissez des distributeurs encastrables, de comptoir et de table dans toute une variété de couleurs et modèles.

Pages 307-308

Distributeurs de pailles



Réduisez le gaspillage et faites des économies avec un mécanisme de distribution breveté qui livre seulement une paille à la fois.

Page 309

 Consultez **VOLLRATH.com**

Un distributeur Lidsaver™ s'amortit en 6 mois



D'après une réduction du gaspillage et de la main-d'œuvre de nettoyage, et une consommation de 1 000 couvercles par semaine. Pour des détails, allez sur le site Vollrath.com/lidsaver2.



DISTRIBUTEURS DE Gobelets ET COUVERCLES

Distributeurs LidSaver™ 2

NOUVEAU ET AMÉLIORÉ

- Plus petit format pour libérer un espace précieux sur le comptoir
- Aspect plus élégant et attrayant adapté à la plupart des décors
- Protection anti-surcharge ajoutée pour éviter le coincement des couvercles les uns dans les autres

ÉCONOMIES

- Moins de couvercles gaspillés, donc plus d'économies
- Les comptoirs ne sont pas encombrés par des piles de couvercles neufs et des couvercles usagés sales, ce qui demande moins de main-d'œuvre pour le nettoyage

SOLUTION HYGIÉNIQUE

- Ce système de distribution empêche la contamination causée par une manipulation excessive
- Maintient les locaux propres et rangés, répondant aux soucis majeurs des clients concernant la santé et le bien-être
- Concept simple à utiliser qui permet aux clients de remplir leur gobelet de boisson et de saisir un couvercle d'une seule main
- Distribue boissons gazeuses, café et couvercles dômes de 3¼" à 4¾" (8.3 à 12.1 cm)



Consultez le créateur de distributeurs LidSaver™ de Vollrath sur VOLLRATH.com/lidsaver2.



G2V-LL-(code couvercle)



G58804-(code couvercle)



G4V-LLCC-(code couv.)-A-A



Chargement facile des manchons de couvercles avec la nouvelle fonction de maintien de porte en position ouverte.

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | POUR COUVERCLES À REBORD: PO (CM) | LOT CAISSE |
|--|---|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------|
| ARMOIRES, DISTRIBUTEURS DE Gobelets | | | | |
| LS02IB-(code couv.)** | Armoire simple, distributeur de gobelets INC-80 | 26¾ x 5¾ x 6½ (67.1 x 14.7 x 15.5) | 3¼-4 (8.3 x 10.2) | 1 |
| LS02PB-(code couv.)** | Armoire verticale double hauteur, distributeur de gobelets INC-80 | 26¾ x 5¾ x 6½ (67.1 x 15 x 16.5) | 4¼-4¾ (10.3 x 12.1) | 1 |
| LS02IVB-(code couv.)** | Armoire verticale triple hauteur, distributeur de gobelets INC-80 | 26¾ x 5¾ x 6½ (67.1 x 15 x 16.5) | 3¼-4 (8.3 x 10.2) | 1 |
| LS02PVB-(code couv.)** | Armoire verticale triple hauteur, 2 distributeurs de gobelets INC-80 et compartiment à pailles | 26¾ x 5¾ x 6½ (67.1 x 15 x 16.5) | 4¼-4¾ (10.3 x 12.1) | 1 |
| LS02IS18B-(code couv.)** | Armoire en plastique ABS 3 (hauteur) x 2 (largeur) avec 3 distributeurs de gobelets INC80, 3 supports en T et un compartiment à pailles | 20¾ x 5¾ x 6½ (67.1 x 15 x 16.5) | 3¼-4 (8.3 x 10.2) | 1 |
| LS02PS18B-(code couv.)** | Armoire en plastique ABS 4 (hauteur) x 2 (largeur) avec 4 distributeurs de gobelets INC80, 4 supports en T et un compartiment à pailles | 20¾ x 5¾ x 6½ (67.1 x 15 x 16.5) | 4¼-4¾ (10.3 x 12.1) | 1 |

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMEN. (LO X LA X H): PO (CM) |
|--|---|------------------------------------|
| BOÎTIER NOIR, ARMOIRE STANDARD POUR NOUVEAU LIDSAVER™ 2 | | |
| G1-L-(code couv.) | Boîtier noir, armoire standard pour nouveau LidSaver™ 2, contient 1 LidSaver™ | 26½ x 7½ x 8¾ (66 x 18 x 20.3) |
| G2V-LL-(code couv.)-(code couv.) | Boîtier noir vertical, armoire standard pour nouveau LidSaver™ 2, contient 2 LidSaver™ | 26½ x 7½ x 16¾ (66 x 18 x 40.6) |
| G2H-LL-(code couv.)-(code couv.) | Boîtier noir horizontal, armoire standard pour nouveau LidSaver™ 2, contient 2 LidSaver™ | 26½ x 14¼ x 8¾ (66 x 35.6 x 20.3) |
| G2V-LC-(code couv.)-A | Boîtier noir vertical, armoire standard pour nouveau LidSaver™ 2, contient 1 LidSaver™ et un distributeur de gobelets | 26½ x 7½ x 16¾ (66 x 18 x 40.6) |
| G2V-LC-(code couv.)-D | Boîtier noir vertical, armoire standard pour nouveau LidSaver™, contient 3 LidSaver™ | 26½ x 7½ x 16¾ (66 x 18 x 40.6) |
| G3V-LLL-(code couv.)-(code couv.)-(code couv.) | Boîtier noir horizontal, armoire standard pour nouveau LidSaver™, contient 3 LidSaver™ | 26½ x 7½ x 24 (66 x 18 x 61) |
| G3H-LLL-(code couv.)-(code couv.)-(code couv.) | Boîtier noir vertical, armoire standard pour nouveau LidSaver™ 2, contient 1 LidSaver™ et deux distributeurs de gobelets | 26½ x 21¾ x 8¾ (66 x 53.3 x 20.3) |
| G3V-LCC-(code couv.)-A-A | Boîtier noir vertical, armoire standard pour nouveau LidSaver™ 2, contient 1 LidSaver™, 1 distributeur de gobelets et un compartiment à pailles | 26½ x 7½ x 24 (66 x 18 x 61) |
| G3V-LCS-(code couv.)-A-S | Boîtier noir vertical, armoire standard pour nouveau LidSaver™ 2, contient 2 LidSaver™ et 2 distributeurs de gobelets | 26½ x 7½ x 24 (66 x 18 x 61) |
| G4V-LLCC-(code couv.)-(code couv.)-A-A | Boîtier noir vertical, armoire standard pour nouveau LidSaver™ 2, contient 4 LidSaver™ | 26½ x 7½ x 31¾ (66 x 18 x 78.7) |
| G4V-4L-(code couv.)-(code couv.)-(code couv.) | Boîtier noir 2 x 2, armoire standard pour nouveau LidSaver™ 2, contient 4 LidSaver™ | 26½ x 7½ x 31¾ (66 x 18 x 78.7) |
| G4X-4L-(code couv.)-(code couv.)-(code couv.) | Armoire en plastique ABS 3 (hauteur) x 2 (largeur) avec 3 distributeurs de gobelets INC80, 2 LidSaver™ 2 et un compartiment à pailles | 26½ x 14¼ x 16¾ (66 x 35.6 x 40.6) |
| G58804-(code couv.)-(code couv.) | Armoire en plastique ABS 4 x 2 (hauteur x largeur) avec 4 distributeurs de gobelets INC80, 3 compart. LidSaver™ 2 et un compartiment pour pailles | 26½ x 14¼ x 24 (66 x 35.6 x 61) |
| G58801-(code couv.)-(code couv.)-(code couv.) | Armoire en plastique ABS 4 x 2 (hauteur x largeur) avec 4 distributeurs de gobelets INC80, 3 compart. LidSaver™ 2 et un compartiment pour pailles | 26½ x 14¼ x 31¾ (66 x 35.6 x 78.7) |

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| BOÎTIER NOIR, ARMOIRE PEU PROFONDE POUR NOUVEAU LIDSAVER™ 2 | | |
| H1-L-(code couv.) | Boîtier noir, armoire peu profonde pour nouveau LidSaver™ 2 – contient 1 LidSaver™ | 21½ x 7½ x 8¾ (53.3 x 18 x 20.3) |
| H2V-LL-(code couv.)-(code couv.) | Boîtier noir, armoire peu profonde verticale pour nouveau LidSaver™ 2 – contient 2 LidSaver™ | 21½ x 7½ x 16¾ (53.3 x 18 x 40.6) |
| H2V-LC-(code couv.) -A | Boîtier noir, armoire peu profonde verticale pour nouveau LidSaver™ 2 – contient 1 LidSaver™ et un distributeur de gobelets | 21½ x 7½ x 16¾ (53.3 x 18 x 40.6) |
| H3V-LLL-(code couv.)-(code couv.)-(code couv.) | Boîtier noir, armoire peu profonde verticale pour nouveau LidSaver™ 2 – contient 3 LidSaver™ | 21½ x 7½ x 24 (53.3 x 18 x 61) |
| H3V-LCC-(code couv.)-A-A | Boîtier noir, armoire peu profonde verticale pour nouveau LidSaver™ 2 – contient 1 LidSaver™ et deux distributeurs de gobelets | 21½ x 7½ x 24 (53.3 x 18 x 61) |
| H4V-4L-(code couv.)-(code couv.)-(code couv.) | Boîtier noir, armoire peu profonde verticale pour nouveau LidSaver™ 2 – contient 4 LidSaver™ | 21½ x 7½ x 31¾ (53.3 x 18 x 78.7) |

LidSaver™ 2 Mini

- Même solution hygiénique, économique et pratique pour le client que le LidSaver™ 2
- Plus petit format pour prendre moins d'espace précieux sur le comptoir
- Présentation élégante adaptée à la plupart des décors
- Conçu avec fonction de maintien de porte en position ouverte pour faciliter le chargement
- Idéal pour les couvercles et gobelets-portions



LS02MS18B-__(code couv.)

J2V-LL-__(code couv.)-__(code couv.)



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (L X P X H): PO (CM) | ACCEPTÉ LES Gobelets/COUVERCLES À REBORD | LOT CAISSE |
|--|--|--|--|------------|
| LS02MS18B-__(code couv.)* | LidSaver™ 2 Mini encastrable, montage horizontal. Tube 18" (45.7 cm) LO | 4 ¹⁵ / ₁₆ LA x 5 ⁵ / ₈ H (12.5 x 14.3) | 1 ³ / ₄ - 3 ¹ / ₄ (4.4 x 8.3) Diamètre, avec hauteur max. du 1 ¹ / ₈ (4.8) | 1 |
| LS02MVS18B-__(code couv.)* | LidSaver™ 2 Mini encastrable, montage vertical. Tube 18" (45.7 cm) LO | 4 ¹⁵ / ₁₆ LA x 5 ⁵ / ₈ H (12.5 x 14.3) | 1 ³ / ₄ - 3 ¹ / ₄ (4.4 x 8.3) Diamètre, avec hauteur max. du 1 ¹ / ₈ (4.8) | 1 |
| J1-L-__(code couv.) | LidSaver™ 2 Mini simple hauteur, armoire en plastique ABS, peu profonde et étroite – inclut 1 LidSaver™ 2 Mini | 5 ¹ / ₄ x 21 ⁵ / ₈ x 7 ¹ / ₂ (13.3 x 54.9 x 19.1) | 1 ³ / ₄ - 3 ¹ / ₄ (4.4 x 8.3) Diamètre, avec hauteur max. du 1 ¹ / ₈ (4.8) | 1 |
| J2V-LL-__(code couv.)-__(code couv.) | LidSaver™ 2 Mini double hauteur, armoire en plastique ABS peu profonde et étroite – inclut 2 LidSaver™ 2 Mini | 5 ¹ / ₄ x 21 ⁵ / ₈ x 14 ¹ / ₈ (13.3 x 54.9 x 35.9) | 1 ³ / ₄ - 3 ¹ / ₄ (4.4 x 8.3) Diamètre, avec hauteur max. du 1 ¹ / ₈ (4.8) | 1 |
| J2H-LL-__(code couv.)-__(code couv.) | LidSaver™ 2 Mini double largeur, armoire en plastique ABS peu profonde et étroite – inclut 2 LidSaver™ 2 Mini | 11 ¹ / ₄ x 21 ⁵ / ₈ x 7 ¹ / ₂ (28.6 x 54.9 x 19.1) | 1 ³ / ₄ - 3 ¹ / ₄ (4.4 x 8.3) Diamètre, avec hauteur max. du 1 ¹ / ₈ (4.8) | 1 |
| J3V-LLL-__(code couv.)-__(code couv.)-__(code couv.) | LidSaver™ 2 Mini triple hauteur, armoire en plastique ABS peu profonde et étroite – inclut 3 LidSaver™ 2 Mini | 5 ¹ / ₄ x 21 ⁵ / ₈ x 20 ⁵ / ₈ (13.3 x 54.9 x 52.4) | 1 ³ / ₄ - 3 ¹ / ₄ (4.4 x 8.3) Diamètre, avec hauteur max. du 1 ¹ / ₈ (4.8) | 1 |

Pour les numéros de référence complets, visitez Vollrath.com pour utiliser le configurateur en ligne LidSaver™ 2

LidSaver™ de comptoir et organisateur de condiments

- Construction monobloc durable
- Accepte les pailles de 10¹/₄" L max.



G1LLDS-__(code couv.)

G2VLCLDS-__(code couv.)

| N° ART.* | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------------------------|---|--|------------|
| G1LLDS-__(code couv.) | Armoire LidSaver™ 2 simple avec organisateur de condiments | 16 ³ / ₄ x 6 ¹ / ₂ x 25 ¹ / ₄ (42.5 x 17.4 x 64.1) | 1 |
| G2VLCLDS-__(code couv.)-A | Armoire double hauteur, 1 LidSaver™ 2, 1 distributeur de gobelets avec organisateur de condiments | 23 ³ / ₄ x 6 ¹ / ₂ x 25 ¹ / ₄ (60.3 x 17.4 x 64.1) | 1 |
| C1LLDS-__(code couv.) | Armoire LidSaver™ simple avec organisateur de condiments | 16 ³ / ₄ x 6 ¹ / ₂ x 25 ¹ / ₄ (42.5 x 17.4 x 64.1) | 1 |
| C2VLCLDS-__(code couv.)-A | Armoire double hauteur, 1 LidSaver™, 1 distributeur de gobelets avec organisateur de condiments | 23 ³ / ₄ x 6 ¹ / ₂ x 25 ¹ / ₄ (60.3 x 17.4 x 64.1) | 1 |

*Pas un numéro d'article complet – visitez le configurateur en ligne pour déterminer le numéro d'article complet.
Les LidSaver™ sont spécifiques aux couvercles, le fabricant et numéro d'article du couvercle doivent être fournis en commandant le LidSaver™.

Consultez VOLLRATH.com/ls2builder



Online Lidsaver 2 : outil de distribution

*Les LidSaver™ sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés

Distributeurs de gobelets

- Joint moulé en silicone
- Collier de serrage facile à attacher
- Construction durable
- 4 tailles de joint différentes pour accommoder les gobelets en carton, plastique et polystyrène
- Accepte les couvercles de 4 7/8" max.



2V-CC-A-A



G58807



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS: LO X LA X H: PO (CM) | ACCEPTÉ LES Gobelets/ COUVERCLES À REBORD DES DIAMÈTRES SUIVANTS : PO (CM) | LOT CAISSE |
|--|---|---|---|---------------|
| ARMOIRES, DISTRIBUTEURS DE Gobelets | | | | |
| 1-C-A | Armoire simple, distributeur de gobelets INC-80 | 25 1/4 x 8 3/4 x 7 3/8 (64.1 x 20.3 x 18.7) | 2 1/4-4 3/4 (5.7-12.1) | 1 |
| 2V-CC-A-A | Armoire verticale double hauteur, distributeur de gobelets INC-80 | 25 1/4 x 16 3/8 x 14 3/8 (64.1 x 40.5 x 36.5) | 2 1/4-4 3/4 (5.7-12.1) | 1 |
| 3V-CCC-A-A-A | Armoire verticale triple hauteur, distributeur de gobelets INC-80 | 25 1/4 x 24 x 14 3/8 (64.1 x 61 x 36.5) | 2 1/4-4 3/4 (5.7-12.1) | 1 |
| 3V-CCS-A-A-A | Armoire verticale triple hauteur, 2 distributeurs de gobelets INC-80 et compartiment à pailles | 25 1/4 x 31 1/8 x 21 1/8 (64.1 x 79 x 54.2) | 2 1/4-4 3/4 (5.7-12.1) | 1 |
| G58806 | Armoire en plastique ABS 3 (hauteur) x 2 (largeur) avec 3 distributeurs de gobelets INC80, 3 supports en T et un compartiment à pailles | 25 1/4 x 14 1/4 x 21 1/8 (64.1 x 36.1 x 54.2) | 2 1/4-4 3/4 (5.7-12.1) | 1 |
| G58807 | Armoire en plastique ABS 4 (hauteur) x 2 (largeur) avec 4 distributeurs de gobelets INC80, 4 supports en T et un compartiment à pailles | 25 1/4 x 14 1/4 x 28 3/8 (64.1 x 36.1 x 72) | 2 1/4-4 3/4 (5.7-12.1) | 1 |

*Modèles et armoires supplémentaires disponibles sur VOLLRATH.com.

Distributeurs de gobelets encastrés

DISTRIBUTEURS EN PLASTIQUE

- Joint en silicone moulé pour libérer facilement les gobelets
- Collier de serrage facile à attacher
- Construction durable
- 4 tailles de joint différentes fournies avec chaque modèle pour accepter les gobelets en carton, plastique et polystyrène
- Montage horizontal ou vertical

DISTRIBUTEURS INOX

- Réglage facile du cadran
- Chaque modèle inox est fourni avec 2 ressorts : 1 ressort standard pour les gobelets en carton et plastique et 1 ressort plus léger pour les gobelets en polystyrène
- Les prises inox garantissent la distribution d'un gobelet à la fois
- Montage horizontal ou vertical
- Pour découvrir d'autres distributeurs LidSaver encastrables, référez-vous à notre brochure Systèmes de service et composants



INC-80

CADJ-3



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA): PO (CM) | ACCEPTÉ LES Gobelets/COUVERCLES À REBORD DES DIAMÈTRES SUIVANTS : PO (CM) | LOT CAISSE |
|--|---|----------------------------------|--|---------------|
| DISTRIBUTEURS DE Gobelets À JOINT | | | | |
| INC-80 | Distributeur de gobelets style à joint, 23" (58.4 cm) L | 24 3/8 x 6 1/2 (62.2 x 16.5) | 2 1/4-4 3/4 (5.7-12.1) | 1 |
| INC-80S18 | Distributeur de gobelets style à joint, 18" (45.7 cm) L | 19 1/4 x 6 1/2 (49.5 x 16.5) | 2 1/4-4 3/4 (5.7-12.1) | 1 |
| DISTRIBUTEURS INOX | | | | |
| CADJ-1 | Distributeur de gobelets inox réglable encastrable, 22" (56 cm) | 22 x 5.4 (55.9 x 13.7) | 2 1/2-3 1/2 (6.4-8.9) | 1 |
| CADJ-2 | Distributeur de gobelets inox réglable encastrable, 22" (56 cm) | 22 x 5.4 (55.9 x 13.7) | 3-3 7/8 (7.6-9.8) | 1 |
| CADJ-3 | Distributeur de gobelets inox réglable encastrable, 22" (56 cm) | 22 x 5.4 (55.9 x 13.7) | 3-4 5/8 (7.6-11.7) | 1 |
| CADJ-4 | Distributeur de gobelets inox réglable encastrable, 22" (56 cm) | 22 x 5.4 (55.9 x 13.7) | 4 1/2-5 1/4 (11.4-13.3) | 1 |

*Modèles et armoires supplémentaires disponibles sur VOLLRATH.com.

Distributeurs de gobelets LidSavers™ à fixation murale

- Le modèle à fixation murale libère un espace précieux sur le comptoir
- Visserie de fixation fournie



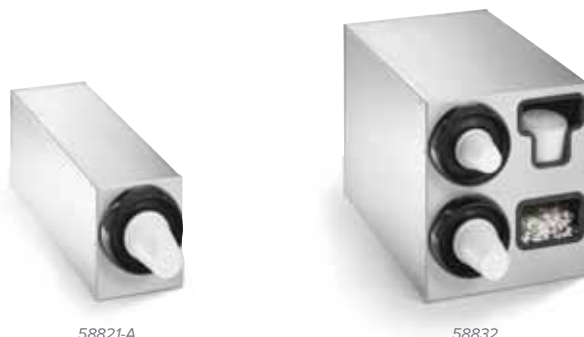
CIVW

1VW-A

| N° ART.* | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|-------------------|--|---|---------------|
| CIVW-(CODE COUV.) | Armoire LidSaver™ verticale simple, fixation murale | 7 1/8 x 7 3/8 x 25 1/4 (18.1 x 18.7 x 64.1) | 1 |
| 1VW-A | Armoire simple, fixation murale, distributeur de gobelets vertical style à joint | 7 1/8 x 7 3/8 x 25 1/4 (18.1 x 18.7 x 64.1) | 1 |

*Pas un numéro d'article complet – visitez le configurateur en ligne pour déterminer le numéro d'article complet. Les LidSaver™ sont spécifiques aux couvercles - le fabricant et numéro d'article du couvercle doivent être fournis en commandant le LidSaver™.

- Construction inox durable
- Maximisez l'espace sur comptoir avec des boîtiers verticaux
- Manière facile d'organiser les gobelets, couvercles et pailles
- Disponibles avec le distributeur de gobelets à joints INC-80 ou le distributeur de gobelets inox réglable CADJ-3
- LidSaver™ 2 offre une solution hygiénique et est économique
- Les distributeurs INC80 et CADJ3 sont certifiés NSF
- Accepte les couvercles de 4 7/8" max.
- Les modèles CADJ sont fournis avec 2 ressorts : 1 ressort standard pour les gobelets en carton et plastique et 1 ressort plus léger pour les gobelets en polystyrène



58821-A

58832



58834



58824-A-A-A-A



58833



58823-A-A-A



58822-A-A

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---|---|---|------------|
| BOÎTIERS DE DISTRIBUTEURS DE Gobelets INOX AVEC DISTRIBUTEUR DE Gobelets À JOINTS INC-80 | | | |
| 58821-A | Armoire simple, distributeurs de gobelets INC-80 | 8 3/4 x 7 1/8 x 23 1/4 (22.2 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58822-A-A | Armoire verticale double hauteur, distributeurs de gobelets INC-80 | 16 3/8 x 7 1/8 x 23 1/4 (41.6 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58823-A-A-A | Armoire verticale triple hauteur, distributeurs de gobelets INC-80 | 24 x 7 1/8 x 23 1/4 (61 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58824-A-A-A-A | Armoire verticale quadruple hauteur, distributeurs de gobelets INC-80 | 31 5/8 x 7 1/8 x 23 1/4 (80.3 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58834 | Armoire 4 (hauteur) x 2 (largeur), 4 distributeurs de gobelets INC-80, 3 supports en T pour couvercles et un compartiment à pailles | 31 5/8 x 14 1/4 x 23 1/4 (80.3 x 36.2 x 59.1) | 1 |
| 58833 | Armoire 3 (hauteur) x 2 (largeur), 3 distributeurs de gobelets INC-80, 2 supports en T pour couvercles et un compartiment à pailles | 24 x 14 1/4 x 23 1/4 (61 x 36.2 x 59.1) | 1 |
| 58832 | Armoire 2 (hauteur) x 2 (largeur), 2 distributeurs de gobelets INC-80, 1 support en T pour couvercles et un compartiment à pailles | 16 3/8 x 14 1/4 x 23 1/4 (41.6 x 36.2 x 59.1) | 1 |
| BOÎTIERS DE DISTRIBUTEURS DE Gobelets INOX AVEC DISTRIBUTEUR DE Gobelets INOX CADJ-3 | | | |
| 58821-D | Distributeur de gobelets CADJ-3, boîtier simple | 8 3/4 x 7 1/8 x 23 1/4 (22.2 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58822-D-D | Armoire verticale double hauteur, distributeurs de gobelets CADJ-3 | 16 3/8 x 7 1/8 x 23 1/4 (41.6 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58823-D-D-D | Armoire verticale triple hauteur, distributeurs de gobelets CADJ-3 | 24 x 7 1/8 x 23 1/4 (61 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58824-D-D-D-D | Armoire verticale quadruple hauteur, distributeurs de gobelets CADJ-3 | 31 5/8 x 7 1/8 x 23 1/4 (80.3 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| 58842 | Armoire 3 (hauteur) x 2 (largeur), 3 distributeurs de gobelets CADJ-3, 2 supports en T pour couvercles et un compartiment à pailles | 24 x 14 1/4 x 23 1/4 (61 x 36.2 x 59.1) | 1 |
| 58843 | Armoire 4 (hauteur) x 2 (largeur), 4 distributeurs de gobelets CADJ-3, 3 supports en T pour couvercles et un compartiment à pailles | 31 5/8 x 14 1/4 x 23 1/4 (80.3 x 36.2 x 59.1) | 1 |

* Certification NSF®



N° ART. DESCRIPTION DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) LOT CAISSE

BOÎTIERS DE DISTRIBUTEURS DE GOBELETS INOX AVEC DISTRIBUTEUR DE GOBELETS À JOINTS INC-80 ET LIDSAVER™ 2

| | | | |
|---|--|--------------------------------------|---|
| G58821-(code couv.) | Armoire simple hauteur, LidSaver 2 | 8¾ x 7½ x 23¼ (22.2 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58822-(code couv.)-(code couv.) | Armoire verticale double hauteur, 2 LidSaver 2 | 16¾ x 7½ x 23¼ (41.6 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58822-(code couv.)-A | Armoire verticale double hauteur, 1 LidSaver 2, distributeur de gobelets 1-INC-80 | 16¾ x 7½ x 23¼ (41.6 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58824-S-(code couv.)-A | Armoire verticale triple hauteur LidSaver 2, 1 distributeur de gobelets INC-80, 1 LS02 et un compartiment à pailles | 24 x 7½ x 23¼ (61 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58823-(code couv.)-A-A | Armoire verticale triple hauteur LidSaver 2, 2 distributeurs de gobelets INC-80, 1 LS02 | 24 x 7½ x 23¼ (61 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58823-(code couv.)-(code couv.)-(code couv.) | Armoire verticale triple hauteur LidSaver 2 | 24 x 7½ x 23¼ (61 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58824-S-(code couv.)-(code couv.)-(code couv.) | Armoire verticale quadruple hauteur, 3 LidSaver 2 et un compartiment à pailles | 31½ x 7½ x 23¼ (80.3 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58824-S-(code couv.)-A-A | Armoire verticale quadruple hauteur, 1 LidSaver 2, 2 distributeurs de gobelets INC-80 et un compartiment à pailles | 31½ x 7½ x 23¼ (80.3 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58824-(code couv.)-(code couv.)-A-A | Armoire verticale quadruple hauteur, 2 LidSaver 2, distributeurs de gobelets INC-80 | 31½ x 7½ x 23¼ (80.3 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58824-(code couv.)-(code couv.)-(code couv.) | Armoire verticale quadruple hauteur LidSaver 2 | 31½ x 7½ x 23¼ (80.3 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58836-(code couv.) | Armoire 2 (hauteur) x 2 (largeur), 2 distributeurs de gobelets INC-80, 1 LS02 et un compartiment à pailles | 16¾ x 14¼ x 23¼ (41.6 x 36.2 x 59.1) | 1 |
| G58837-(code couv.)-(code couv.) | Armoire 3 (hauteur) x 2 (largeur), 2 LidSaver 2, 3 distributeurs de gobelets INC-80 et un compartiment à pailles | 24 x 14¼ x 23¼ (61 x 36.2 x 59.1) | 1 |
| G58838-(code couv.)-(code couv.)-(code couv.) | Armoire 4 (hauteur) x 2 (largeur), 3 LidSaver 2, 4 distributeurs de gobelets INC-80, 1-LS02 et un compartiment à pailles | 31½ x 14¼ x 23¼ (80.3 x 36.2 x 59.1) | 1 |

ARMOIRES À DISTRIBUTEUR DE GOBELETS INOX AVEC DISTRIBUTEUR DE GOBELETS INOX CADJ-3 ET LIDSAVER 2

| | | | |
|---|--|--------------------------------------|---|
| G58822-(code couv.)-D | Armoire verticale double hauteur, 1 LidSaver 2, distributeur de gobelets 1-CADJ-3 | 16¾ x 7½ x 23¼ (41.6 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58823-S-(code couv.)-D | Armoire verticale triple hauteur LidSaver 2, distributeur de gobelets 1-CADJ-3, 1 LS02 et un compartiment à pailles | 24 x 7½ x 23¼ (61 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58823-(code couv.)-D-D | Armoire verticale triple hauteur LidSaver 2, distributeur de gobelets 2-CADJ-3, 1-LS02 | 24 x 7½ x 23¼ (61 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58824-(code couv.)-(code couv.)-D-D | Armoire verticale quadruple hauteur LidSaver 2, distributeur de gobelets 2-CADJ-3, 2-LS02 | 31½ x 7½ x 23¼ (80.3 x 18.1 x 59.1) | 1 |
| G58842-(code couv.)-(code couv.) | Armoire 3 (hauteur) x 2 (largeur), 2 LidSaver 2, distributeur de gobelets 3-CADJ-3 et un compartiment à pailles | 24 x 14¼ x 23¼ (61 x 36.2 x 59.1) | 1 |
| G58843-(code couv.)-(code couv.)-(code couv.) | Armoire 4 (hauteur) x 2 (largeur), 3 LidSaver 2, distributeurs de gobelets 4-CADJ-3, 1-LS02 et un compartiment à pailles | 31½ x 14¼ x 23¼ (80.3 x 36.2 x 59.1) | 1 |

COMPTOIR DISTRIBUTEURS ET ORGANISATEURS

N

Distributeurs de gobelets inox à ressort

- Inox
- Conçu pour être monté sur un mur ou un support



- Les modèles à ressort (série SLC) sont fournis avec 2 ressorts : 1 ressort standard pour les gobelets en carton et plastique et 1 ressort plus léger pour les gobelets en polystyrène



SLC-3

PLC-3

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMEN. (L X P): PO (CM) | L/C |
|---------|---|-------------------------|-----|
| SLC-1 | Distributeur de gobelets réglable à ressort. Pour les diamètres de gobelets compris entre 2¼" et 2⅞". | 25¾ x 3⅞ (65.4 x 7.9) | 1 |
| SLC-2 | Distributeur de gobelets réglable à ressort. Pour les diamètres de gobelets compris entre 2⅞" et 3½". | 25¾ x 3¾ (65.4 x 9.5) | 1 |
| SLC-3 | Distributeur de gobelets à ressort. Pour les diamètres de gobelets compris entre 3½" et 4". | 25⅞ x 4⅜ (65.7 x 11.1) | 1 |
| SLC-4 | Distributeur de gobelets réglable à ressort. Pour les diamètres de gobelets compris entre 4" et 4⅞". | 26⅞ x 5⅞ (68.3 x 13.2) | 1 |
| PLC-1 | Distributeur de gobelets réglable à distribution par gravité Pour les diamètres de gobelets compris entre 2¼" et 2⅞". | 25¾ x 3⅞ (65.4 x 7.9) | 1 |
| PLC-2 | Distributeur de gobelets à distribution par gravité. Pour les diamètres de gobelets compris entre 2⅞" et 3½". | 25¾ x 3¾ (65.4 x 9.5) | 1 |
| PLC-3 | Distributeur de gobelets à distribution par gravité. Pour les diamètres de gobelets compris entre 3½" et 4". | 25⅞ x 4⅜ (65.7 x 11.1) | 1 |
| PLC-4 | Distributeur de gobelets à distribution par gravité. Pour les diamètres de gobelets compris entre 4" et 4⅞". | 26⅞ x 5⅞ (68.3 x 13.2) | 1 |

N

Distributeurs de couvercles inox

- Inox
- Conçu pour être monté sur un mur ou un support

LD3-2

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (H X P): PO (CM) | CASE LOT |
|---------|--|-----------------------------|----------|
| LD2-2 | 2 compartiments pour couvercles de 4⅞" de diamètre max. Supports de fixation fournis | 25½ x 4⅞ (64.8 x 11) | 1 |
| LD3-2 | 2 compartiments pour couvercles de 4" de diamètre max. Supports de fixation fournis | 25½ x 5 (64.8 x 12.7) | 1 |

N

Support rotatif inox pour distributeurs de gobelets et couvercles

- Inox
- Conçu pour tourner
- Construction métallique ultra-solide



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (H X W X D): PO (CM) | CASE LOT |
|---------|-------------------------------|---------------------------------|----------|
| | Peut accepter 4 distributeurs | | |

N

Organisateurs inox

- Inox
- Les trous de serrure permettent une fixation murale
- Options d'organisateur de couvercles réglable à 3, 4 ou 5 sections



CTL-5



CTL-3

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | CASE LOT |
|---------|---|----------------------------------|----------|
| CTL3 | Organisateur de couvercles réglable horizontal à 3 sections et un compartiment à pailles. Trou de serrure permettant une fixation murale. | 8 x 12½ x 5 (20.3 x 31.8 x 12.7) | 1 |
| CTL4 | Organisateur de couvercles réglable horizontal à 4 sections et un compartiment à pailles. Trou de serrure permettant une fixation murale | 8 x 16½ x 5 (20.3 x 41.9 x 12.7) | 1 |
| CTL5 | Organisateur de couvercles réglable horizontal à 5 sections et un compartiment à pailles. Trou de serrure permettant une fixation murale | 8 x 22½ x 5 (20.3 x 57.2 x 12.7) | 1 |
| SH-1 | Compartiment à pailles, partie des unités CTL - fourni ici comme composant | 5 x 4⅞ x 5 (12.7 x 10.5 x 12.7) | 1 |

Organisateurs de couvercles et gobelets

- Une ligne complète qui offre des modèles faisant gagner de la place pour une organisation optimale
- Garde la zone propre et rangée
- Accepte couvercles et gobelets de 4 3/4" de diamètre max.
- Facile à utiliser



CTCL-3B



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | POUR LES GOBELETS/ COUVERCLES À REBORD DES DIAMÈTRES SUIVANTS: PO (CM) | COULEUR |
|---------|--|--|---|--------------------------------------|
| CTCL-3B | Organisateur de comptoir triple hauteur | 6 1/16 x 18 3/4 x 17 1/2 (15.4 x 47.6 x 44.5) base only 12 1/16 (30.6) D | 2 5/8" to 4 3/4" | Plastique ABS noir et acrylique fumé |
| CTCL-4B | Organisateur de comptoir quadruple hauteur | 6 1/16 x 22 1/2 x 21 1/4 (15.4 x 57.2 x 53.3) base only 15 1/16 (40.2) D | 2 5/8" to 4 3/4" | Plastique ABS noir et acrylique fumé |

Organisateur de condiments, gobelets et couvercles

- Accepte couvercles et gobelets de 4 3/4" de diamètre max.
- Une ligne complète qui offre des modèles faisant gagner de la place pour une organisation optimale
- Garde la zone propre et rangée
- Facile à utiliser



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | COULEUR |
|----------|--|---|--------------------|
| LDS-4CUP | Organisateur de condiments et gobelets/couvercles sur comptoir | 11 1/2 x 21 x 20 1/4 (29.2 x 53.3 x 51.4) | Plastique ABS noir |

Organisateurs de condiments

- Une ligne complète qui offre des modèles faisant gagner de la place pour une organisation optimale
- Garde la zone propre et rangée
- Facile à utiliser
- Les modèles CFIFO permettent de maintenir la procédure premier entré, premier sorti
- Les modèles CTCPAN incluent des bacs



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | COULEUR |
|-----------|--|---|--------------------------------------|
| CFIFO-4 | Compartiment à condiments « premier entré, premier sorti » pour sachets. 4 sections | 16 1/2 x 10 1/8 x 16 1/2 (42.2 x 25.7 x 41.9) | Plastique ABS noir et acrylique fumé |
| CFIFO-2X | Compartiment à condiments « premier entré, premier sorti » pour sachets. 4 sections, 2 x 2 (hauteur x largeur) | 8 1/4 x 12 x 16 1/16 (21 x 30.5 x 43) | Plastique ABS noir et acrylique fumé |
| CTCPAN9-9 | Organisateur de condiments sur comptoir, inclut 9 bacs en plastique noir 1/8 | 15 1/2 x 22 x 14 3/8 (39.4 x 55.9 x 37.1) | Plastique ABS noir et acrylique fumé |
| CTCPAN3-6 | Organisateur de condiments sur comptoir, inclut 3 bacs en plastique noir 1/8 | 7 1/16 x 21 x 14 3/8 (19.5 x 53.3 x 37.1) | Plastique ABS noir et acrylique fumé |
| CTC-3V | Support à condiments vertical, triple | 5 15/16 x 10 1/4 x 16 3/8 (15.1 x 27 x 41.6) | Plastique ABS noir et acrylique fumé |
| CTC-3X2V | Support à condiments vertical 3 (hauteur) x 2 (largeur) avec partitions réglables | 11 3/8 x 10 1/4 x 16 3/8 (28.9 x 27 x 41.6) | Plastique ABS noir et acrylique fumé |
| CTC-4V | Support à condiments vertical, quadruple | 5 15/16 x 11 1/2 x 20 3/4 (15.1 x 27 x 52.7) | Plastique ABS noir et acrylique fumé |

*CTC-3X2V a une barrière verticale mobile pour personnaliser les tailles de compartiment

Distributeurs de manchons pour gobelets à café

- L'ensemble contient 100 manchons
- CSLV-2H réduit le gaspillage en permettant la distribution d'un manchon à la fois



CSLV-2H



CSLV-1



| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | COULEUR |
|---------|---|--|--------------------------------------|
| CSLV-2H | Distributeur de manchons pour gobelets – horizontal | 5 1/8 x 11 1/8 x 11 1/8 (14.4 x 27.8 x 28.3) | Plastique ABS noir et acrylique fumé |
| CSLV-1 | Distributeur de manchons pour gobelets – vertical | 6 1/2 x 4 1/4 x 9 7/8 (16.5 x 12.2 x 25.1) | Plastique ABS noir |

Distributeurs de comptoir verticaux

- Garde la zone propre et rangée
- Gagnez un espace précieux sur vos comptoirs
- Construction en ABS durable
- Chargement facile
- CTL accepte les couvercles de 4 7/8" (12.4 cm) max.



LSC4-4P



CTL-4VS

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X H X P): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|--|------------|
| LSC3-3P | Distributeur de condiments, trois poches, armoire verticale | 6 7/8 x 21 1/8 x 13 (17.5 x 54.3 x 33) | 1 |
| LSC4-4P | Distributeur de condiments, quatre poches, armoire verticale | 6 7/8 x 28 1/4 x 13 (17.5 x 72.1 x 33) | 1 |
| CTL-3VS | Distributeur de couvercles à 3 colonnes et 1 porte-pailles, armoire verticale | 5 1/2 x 24 1/2 x 13 (13.9 x 62.2 x 33) | 1 |
| CTL-4VS | Distributeur de couvercles à 4 colonnes et 1 porte-pailles, armoire verticale | 5 1/2 x 28 1/4 x 13 (13.9 x 71.8 x 33) | 1 |

Distributeurs de cure-dents Quik-Pik™

- Le chargement pratique par le bas facilite le réapprovisionnement
- Contient 500 cure-dents en vrac



| N° ART. | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | COULEUR | LOT CAISSE |
|---------|--|---------|------------|
| 3853-06 | 4 3/8 x 4 3/8 x 4 3/8 (11.1 x 10.8 x 10.5) | Noir | 1 |

Supports verticaux pour couverts



CTFWH-6B

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | COULEUR |
|-----------|---|---|--------------------------------------|
| FWVH-3B | Support vertical pour couverts triple hauteur Inclut 3 cylindres à couverts n° 52633 | 5 3/4 x 10 1/4 x 21 1/4 (14.6 x 26 x 54) | Plastique ABS noir et acrylique fumé |
| FWVH-3X2B | Support vertical pour couverts 3 (hauteur) x 2 (largeur) Inclut 6 cylindres à couverts n° 52633 | 11 1/8 x 10 1/4 x 21 1/4 (28.4 x 26 x 56.2) | Plastique ABS noir et acrylique fumé |
| CTFWH-6B | Porte-couverts de comptoir 3 x 2 (hauteur x largeur) Inclut 6 cylindres à couverts n° 52633 | 10 1/8 x 14 7/8 x 14 1/8 (25.7 x 37.8 x 36) | Plastique ABS noir et acrylique fumé |
| CTFWH-8B | Porte-couverts de comptoir 4 x 2 (hauteur x largeur) Inclut 8 cylindres à couverts n° 52633 | 10 1/8 x 18 1/8 x 17 1/4 (25.7 x 46 x 43.8) | Plastique ABS noir et acrylique fumé |

FWVH-3B





Système de distribution pour self

- Les bacs de self polyvalents peuvent être utilisés seuls, empilés ou montés
- Idéals pour les couverts, les sachets de thé ou de condiments, le sel et le poivre ou les produits très demandés
- Faits de plastique durable
- Les socles peuvent être attachés les uns aux autres par des clips alu



Rail de fixation murale

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|-------------------|--|-------------------------------------|------------|
| ENSEMBLES | | | |
| 4840-xx | 2 étages avec deux bacs de 8" (20.3 cm) et clips | 5% x 12½ x 9% (14.3 x 31.8 x 23.2) | 1 |
| 4841-xx | 2 étages avec deux bacs de 11¼" (28.5 cm) et clips | 5% x 19% x 9% (14.3 x 50.2 x 23.2) | 1 |
| 4842-xx | 3 étages avec trois bacs de 8" (20.3 cm) et clips | 5% x 16 x 13% (14.3 x 40.6 x 35.2) | 1 |
| 4843-xx | 3 étages avec trois bacs de 11¼" (28.5 cm) et clips | 5% x 19% x 13% (14.3 x 50.2 x 35.2) | 1 |
| COMPOSANTS | | | |
| 4804-xx | Bac 8" (20.3 cm) simple | 5 x 8 x 4½ (12.7 x 20.3 x 11.4) | 1 |
| 4806-xx | Bac 11¼" (28.5 cm) simple | 5 x 11¼ x 4½ (12.7 x 28.6 x 10.8) | 1 |
| 4820-xx | Socle 2 étages avec 3 clips | 5% x 7¾ x 9 (14.3 x 19.7 x 22.9) | 1 |
| 4830-xx | Socle 3 étages avec 3 clips | 5% x 11¼ x 13% (14.3 x 29.8 x 34.9) | 1 |
| 91954 | Rail de fixation murale aluminium 31" (78.7 cm) (contient 6 bacs) | 31" (79 cm) longueur | 1 |

Ajoutez un suffixe pour indiquer la couleur (marron -01, noir -06)

Distributeurs de condiments, pailles et couvercles

- Garde la zone propre et rangée
- Construction en ABS durable
- Idéal pour les espaces restreints sur comptoir afin de maximiser le stockage
- LDS-3 est conçu pour une utilisation autonome ou sur des distributeurs de gobelets et LidSaver™
- LDS-3 accepte les pailles de 10¼" L max.
- La taille de couvercle max. pour le VL-3 et VL-4 est de 4¾" (12.1 cm)



| N° ART. | DESCRIPTION | DIA. DE PAILLE PO (CM) | LONGUEUR DE PAILLE PO (CM) | DIMENSIONS (LA X H X P) : PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|---------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|------------|
| CTS-2A | Distributeur de pailles/bâtonnets mélangeurs, comptoir | ⅝ (0.3) | 6 (15.2) | 7 X 5½ x 5 (17.7 x 14.6 x 12.7) | 1 |
| LDS-3 | Distributeur et organisateur de condiments/pailles | — | 10¼ (26) | 7¾ x 9¾ x 24¾ (18.7 x 24.8 x 63.2) | 1 |
| DLH-1 | Distributeur de couvercles dômes – une pile | — | — | 4 x 10½ x 4 (10.2 x 26.7 x 10.2) | 1 |
| VL-3* | Distributeur de couvercles à 3 colonnes, concept étagé de comptoir | — | — | 6 X 16 X 15¼ (15.2 X 40.6 X 46.4) | 1 |
| VL-4* | Distributeur de couvercles à 4 colonnes, concept étagé de comptoir | — | — | 6 X 20½ X 24¾ (15.2 X 40.6 X 46.4) | 1 |



DISTRIBUTEURS ET ORGANISATEURS AFFLEURANTS

Distributeurs affleurants

- Tirez le maximum de l'espace de détail
- Montage affleurant dans le comptoir de service
- En thermoplastique noir quasi-indestructible
- Distributeurs de serviettes — à ressort pour une distribution continue



FMN-1



FML-2



FMDL-3H



FMNL-1



FML-2V



FMS-4



FMS-2A



FMHVN-1



TT-2

| N° ART. | DESCRIPTION | COMPATIBLE AVEC | DIMENSIONS LA X H X P: PO (CM) | DIMENSIONS DÉCOUPE LA X H: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|-----------------|---|------------------------------------|------------|
| FMN-1 | Distributeur de serviettes, 5" h x 6 1/2" largeur (12.7 x 16.5 cm), serviette pliée | 90 | 8 1/2 x 6 1/4 x 5 3/8 (21.6 x 15.9 x 13.7) | 7 5/16 x 5 5/16 (19.2 x 13.5) | 1 |
| FMHVN-1 | Distributeur de serviettes, grand volume, 3 1/2 x 6 1/2 (8.9 x 15.2 cm), serviette pliée | 500 | 7 1/8 x 8 1/2 x 19 1/2 (18.1 x 21.6 x 49.5) | 6 3/16 x 7 7/16 (15.7 x 19.3) | 1 |
| FMNL-1 | 1 distributeur de serviettes et 1 distributeur de couvercles, horizontal, 5" h x 6 1/2" l (12.7 x 16.5 cm), serviette pliée | 100 | 11 1/16 x 8 x 7 1/2 (28 x 20.3 x 19.1) | 9 1/16 x 7 1/16 (24.2 x 17.9) | 1 |
| FML-1 | Distributeur de couvercles à 1 colonne, horizontal ou vertical | — | 6 1/2 x 7 1/4 x 5 3/8 (16.5 x 18.4 x 13.7) | 5 5/16 x 6 3/16 (14.1 x 16.0) | 1 |
| FML-2V | Distributeur de couvercles à 2 colonnes, vertical | — | 6 1/2 x 13 3/8 x 5 3/8 (16.5 x 34.1 x 13.7) | 5 5/16 x 12 1/2 (14.1 x 31.7) | 1 |
| FML-3V | Distributeur de couvercles à 3 colonnes, vertical | — | 6 1/2 x 19 3/8 x 5 3/8 (16.5 x 49.2 x 13.7) | 5 5/16 x 18 7/16 (14.1 x 46.8) | 1 |
| FML-4V | Distributeur de couvercles à 4 colonnes, vertical | — | 6 1/2 x 25 3/8 x 5 3/8 (16.5 x 64.8 x 13.7) | 5 5/16 x 24 3/16 (14.1 x 62.3) | 1 |
| FML-2 | Distributeur de couvercles à 2 colonnes, horizontal | — | 11 x 7 1/4 x 5 3/8 (27.9 x 18.4 x 13.7) | 10 1/16 x 6 3/16 (25.5 x 16.0) | 1 |
| FML-3 | Distributeur de couvercles à 3 colonnes, horizontal | — | 16 x 7 1/4 x 5 3/8 (40.6 x 18.4 x 13.7) | 15 1/16 x 6 3/16 (38.2 x 16.0) | 1 |
| FML-4VS | Distributeur de couvercles à 4 colonnes et 1 porte-pailles, vertical | — | 6 1/2 x 31 1/2 x 13 (16.5 x 80 x 33) | 5 5/16 x 30 3/16 (14.1 x 66.6) | 1 |
| FMDL-2V | Distributeur de couvercles à dôme à 2 piles, vertical | — | 6 3/4 x 13 3/8 x 12 (17.1 x 34 x 20.5) | 5 7/8 x 12 1/2 (14.1 x 31.7) | 1 |
| FMDL-3H | Distributeur de couvercles à dôme à 3 piles, horizontal | — | 18 3/8 x 8 3/8 x 10 1/2 (48 x 20.4 x 26.6) | 17 7/8 x 7 7/8 (45.4 x 16.1) | 1 |
| FMDL-3V | Distributeur de couvercles à dôme à 3 piles, vertical | — | 6 3/4 x 18 3/8 x 13 (17.1 x 47.9 x 33.7) | 5 7/8 x 18 (14.9 x 45.7) | 1 |
| FMS-2A | Distributeur de bâtonnets mélangeurs de 6" (15.2 cm) largeur max. | — | 8 3/8 x 7 3/8 x 5 1/4 (20.6 x 18.7 x 13.3) | 7 1/4 x 6 3/8 (18.4 x 16.1) | 1 |
| FMS-3 | Distributeur de pailles emballées, pailles de 8-10" (25.4-30.5 cm) | — | 6 1/2 x 7 1/2 x 7 1/2 (16.5 x 19.1 x 19.1) | 5 5/8 x 6 3/8 (14.2 x 16.1) | 1 |
| FMS-4 | Distributeur de pailles emballées, pailles de 10-12" (25.4-30.5 cm) | — | 6 1/2 x 7 1/2 x 13 (16.5 x 19.1 x 33) | 5 5/8 x 6 3/8 (14.2 x 16.1) | 1 |
| FMS-5 | Distributeur de bâtonnets mélangeurs | — | 6 1/2 x 7 1/2 x 5 3/8 (16.5 x 19.1 x 14.9) | 5 5/8 x 6 3/8 (14.2 x 16.1) | 1 |
| FMT-1 | Distributeur de carrés de papier sulfurisé, concept à deux boîtes | — | 8 1/2 x 8 1/2 x 3 1/2 (21.6 x 21.6 x 8.9) | 7 7/8 x 7 7/8 (18.5 x 17.9) | 1 |
| TT-2 | Insert de poubelle, 8" (20.3 cm) de diamètre | — | 8 x 9 1/4 x 6 1/2 (20.3 x 23.5 x 16.5) | 8 3/8 (21.2) dia | 1 |

Portes de poubelle

- Les portes affleurent avec le comptoir
- Image imprimée de qualité
- L'icône indique clairement la fonction
- Le MTS-1 est fourni avec un ressort pour montage affleurant vertical ou horizontal

USMADE



MT-2



MR-1.5

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X H X P): PO (CM) | DÉCOUPE DIMEN. (LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|--|--|---------------|
| MT-1 | Porte de poubelle, petite, montage affleurant vertical | 10 $\frac{5}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (27 x 19.1 x 5.7) | 9 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{5}{8}$ (24.6 x 16.6) | 1 |
| MT-1.5 | Porte de poubelle, moyenne, montage affleurant | 13 x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (33.7 x 19.1 x 5.7) | 12 $\frac{5}{8}$ x 6 $\frac{5}{8}$ (31.2 x 16.6) | 1 |
| MTS-1 | Porte de poubelle, petite, avec ressort pour montage affleurant vertical ou horizontal | 10 $\frac{5}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (27 x 19.1 x 5.7) | 9 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{5}{8}$ (24.6 x 16.6) | 1 |
| MT-2 | Porte de poubelle, grande, montage affleurant vertical | 17 $\frac{7}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (44.8 x 19.1 x 5.7) | 16 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{5}{8}$ (42.3 x 16.6) | 1 |
| MR-1.5 | Porte de poubelle avec logo « Recyclage », moyenne, montage affleurant vertical | 13 x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (33.7 x 19.1 x 5.7) | 12 $\frac{5}{8}$ x 6 $\frac{5}{8}$ (31.2 x 16.6) | 1 |
| MR-2 | Porte de poubelle avec logo « Recyclage », grande, montage affleurant vertical | 17 $\frac{7}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (44.8 x 19.1 x 5.7) | 16 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{5}{8}$ (42.3 x 16.6) | 1 |

Distributeurs ModuServ®

- Montage affleurant avec les comptoirs
- Flexibilité maximale — facile à modifier dans des configurations infinies
- La plaque de retenue transparente maintient les composants en place
- Composants vendus séparément
- Thermoplastique robuste résistant aux chocs

USMADE



MW-1



MCM-1



MLM-1

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X H X P): PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|---|---------------|
| MRBM-1 | Réceptacle ModuServ® avec plaque de retenue, petite | 10 $\frac{3}{4}$ x 5 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (27.3 x 13.8 x 19.1) | 1 |
| MRBM-2 | Réceptacle ModuServ® avec plaque de retenue, moyenne | 17 $\frac{3}{4}$ x 5 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (45.1 x 13.8 x 19.1) | 1 |
| MRBM-3 | Réceptacle ModuServ® avec plaque de retenue, grande | 22 $\frac{1}{4}$ x 5 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (56.5 x 13.8 x 19.1) | 1 |
| MCM-1 | Séparation de sachets de condiments ModuServ® | $\frac{1}{8}$ x 6 x 6 $\frac{3}{8}$ (.3 x 15.3 x 16.2) | 1 |
| MLM-1 | Séparation de couvercles ModuServ® | $\frac{1}{8}$ x 6 x 6 $\frac{3}{8}$ (.3 x 15.3 x 16.2) | 1 |
| MN-2 | Distributeur de serviettes ModuServ®, contient des serviettes pliées 6 $\frac{1}{2}$ " l x 5" H (16.5 x 12.7 cm) | 8 $\frac{1}{2}$ x 5 x 5 $\frac{1}{8}$ (21.6 x 13.3 x 11.3) | 1 |
| MS-2A | Distributeur de bâtonnets mélangeurs ModuServ®, bâtonnets mélangeurs en vrac, contient des pailles de $\frac{1}{8}$ " de diamètre x 5 $\frac{1}{2}$ " largeur (.32 x 14 cm) | 7 $\frac{1}{8}$ x 6 x 5 $\frac{1}{8}$ (18.1 x 15.3 x 13) | 1 |
| MW-1 | Distributeur de carrés de papier sulfurisé ModuServ®, taille miniature | 7 $\frac{3}{8}$ x 6 x 5 $\frac{1}{8}$ (18.3 x 15.9 x 13) | 1 |

Distributeurs affleurants – Pailles et couverts/condiments

USMADE



FMS-7



FMS-6



FMF-3

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H) PO (CM) | DIMENSIONS DE DÉCOUPE (LA X H): PO (CM) | ACCÉPTE LES PAILLES: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|--|---|---|---|--------------------|
| FMS-6 | Montage affleurant – distributeur de pailles emballées en forme de T. Contient 200 pailles | 10 $\frac{5}{8}$ x 4 $\frac{9}{16}$ x 7 $\frac{1}{8}$ (26.8 x 12.2 x 18.6) | 9 $\frac{1}{8}$ x 5 $\frac{1}{4}$ (23.2 x 14.6) | 8 LO (20.3) | Plastique ABS noir |
| FMS-7 | Distributeur de pailles non emballées affleurant. Distribue une paille à la fois. Contient 200 pailles | 10 $\frac{5}{8}$ x 4 $\frac{1}{2}$ x 7 $\frac{3}{8}$ (26.8 x 11.4 x 18.7) | 9 $\frac{1}{2}$ x 6 $\frac{1}{8}$ (24.1 x 15.6) | .230 (.58) to .265 (.67) diamètre et 7 $\frac{1}{2}$ - 8 $\frac{3}{4}$ (19.1 - 22.2) LO | Plastique ABS noir |
| FMF-2 | Support affleurant pour couverts ou condiments – fourni avec 2 #52633 | 12 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{7}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (30.8 x 17.5 x 19.1) | 11 $\frac{3}{8}$ x 6 $\frac{3}{4}$ (28.9 x 17.1) | — | Plastique ABS noir |
| FMF-3 | Support affleurant pour couverts – fourni avec 3 #52633 | 17 $\frac{3}{8}$ x 6 $\frac{7}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (44.8 x 17.5 x 19.1) | 17 x 6 $\frac{3}{4}$ (43.18 x 17.1) | — | Plastique ABS noir |

Distributeurs de sacs

- Le distributeur affleure avec le comptoir
- Construction en ABS durable



| N° ART. | DESCRIPTION | DIAMÈTRE: PO (CM) | DIMENSIONS DÉCOUPE LA X H: PO (CM) | LOT CAISSE |
|---------|---|--|---|------------|
| MB-1 | Distributeur de sacs, 2 compartiments, affleurant | 10 $\frac{1}{2}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (27 x 19) | 9 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{1}{8}$ (24.7 x 16.7) | 1 |

DISTRIBUTEURS DE SERVIETTES EN PAPIER

Distributeurs de serviettes en papier



CTNO-06

CTNCLS-06

- Le distributeur de serviettes est intégré dans l'armoire
- L'armoire est fait d'ABS durable

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM) | COULEUR |
|-----------|--|---|--------------------------------------|
| CTNO-06 | Distributeur de serviettes de comptoir (serviettes pliées et entpliées – contient 100 serviettes) et organisateur de condiments. Compartiments réglables | 9 $\frac{1}{8}$ x 19 $\frac{1}{4}$ x 15 $\frac{3}{8}$ (24.4 x 48.9 x 38.6) | Plastique ABS noir et acrylique fumé |
| CTNCLS-06 | Distributeur de serviettes de comptoir (serviettes pliées et entpliées – contient 100 serviettes) et organisateur de gobelets, couvercles et pailles | 9 $\frac{1}{8}$ x 19 $\frac{1}{4}$ x 15 $\frac{3}{8}$ (24.4 x 48.9 x 38.6) | Plastique ABS noir et acrylique fumé |
| CTNFO-06 | Distributeur de serviettes de comptoir (serviettes pliées et entpliées – contient 100 serviettes), organisateur de condiments et support pour couverts. Fourni avec 4 n° 52633 | 9 $\frac{1}{8}$ x 19 $\frac{1}{4}$ x 15 $\frac{3}{8}$ (24.4 x 48.9 x 38.6) | Plastique ABS noir |

Distributeurs de serviettes à fixation murale

- Gagnez un espace précieux sur vos comptoirs
- Les distributeurs ont un boîtier métallique épais avec des plaques de retenue en plastique durable
- Système de verrouillage unique en son genre réduisant le vol
- Offre une protection exclusive contre la surcharge
- Dimensions : 8"l x 11 $\frac{1}{16}$ " largeur x 6" hauteur (20.3 x 19.7 x 15.2)



| N° ART. | TAILLE DE SERVIETTE PLIÉE : PO (CM) | ENCOMBREMENT | CONTENANCE | COULEUR | LOT CAISSE |
|---------|---|--|------------|---------|------------|
| 6512-88 | 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (13.3 x 16.5) | 8 x 11 $\frac{1}{16}$ x 6 (20.3 x 19.7 x 15.2) | 175 | Noir | 1 |

Distributeurs de serviettes encastrables

- Se monte horizontalement, verticalement ou en diagonale



6525-13



FMHVN-1

| N° ART. | DESCRIPTION | TAILLE DE SERVIETTE PLIÉE : PO (CM) | TAILLE DE SERVIETTE ENTRE-PLIÉE : PO (CM) | ENCOMBREMENT | CONTENANCE | COULEUR | LOT CAISSE |
|----------|--|--|---|--|------------|-------------|------------|
| 6535-13 | Distributeur encastrable limité, 10 % de consommation en moins | 5 x 6 $\frac{1}{2}$ or 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 16.5 or 13.3 x 16.5) | 4 $\frac{1}{4}$ - 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (10.7 x 13.3 x 16.5) | 19 $\frac{1}{2}$ x 9 $\frac{1}{2}$ x 7 $\frac{3}{4}$ (49.5 x 24.1 x 19.6) | 500 | Chrome | 1 |
| 6520-28 | Distributeur encastré Inox | 3 $\frac{3}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (9.5 x 16.5) | | 19 $\frac{1}{2}$ x 9 $\frac{1}{2}$ x 6 $\frac{1}{4}$ (49.5 x 24.1 x 17.1) | 500 | Chrome | 1 |
| 6525-13 | Distributeur encastré Inox | 5 x 6 $\frac{1}{2}$ or 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 16.5 or 13.3 x 16.5) | | 5 x 6 $\frac{1}{2}$ or 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 16.5 or 13.3 x 16.5) | 500 | Transparent | 1 |
| 6525-28 | Distributeur encastré Inox | 5 x 6 $\frac{1}{2}$ or 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 16.5 or 13.3 x 16.5) | | 5 x 6 $\frac{1}{2}$ or 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 16.5 or 13.3 x 16.5) | 500 | Chrome | 1 |
| FMHVN-1* | Distributeur grand volume encastrable en plastique ABS noir | 5 x 6 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 16.5) | | 8 $\frac{1}{2}$ x 7 $\frac{1}{8}$ x 19 $\frac{1}{2}$ (21.6 x 18.1 x 49.5) | 500 | Noir | 1 |

*Se monte seulement verticalement ou horizontalement



5500-06



8545-06



5509-12



7545-12



46798



7540-06



6512-06



6513-06



7512-06



6509-06



8540-06



6516-06



7516-06



6515-06

Distributeurs de serviettes de table et de comptoir

- Les distributeurs de serviettes limités réduisent le gaspillage – économies de 10 % sur la consommation totale
- Les distributeurs ont un boîtier métallique épais avec des plaques de retenue en plastique durable
- Choix de modèles encastrables, sur comptoir ou sur table dans la couleur et le style adaptés à vos besoins
- Les distributeurs de comptoir offrent une protection exclusive contre la surcharge, ce qui empêche les serviettes de se déchirer



COULEURS ET FINITIONS DE BOÎTIER

06
noir12
noyer
foncé28*
en acier
inox.29
similibois
chêne clair

COULEURS DE PLAQUE DE RETENUE



transparent



chrome



marron transparent

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | TAILLE DE SERVIETTE PLIÉE PO (CM) | SERVIETTE ENTRE- PLIÉE TAILLE PO (CM) | CONTEN. | COULEUR DE PLAQUE RETENUE | COULEURS DE SÉRIE | L/C |
|---------|---|--|--|---|---------|------------------------------|----------------------|-----|
| 7545-xx | Distributeur de table limité | 8 x 6 $\frac{3}{8}$ x 6 (20.3 x 15.7 x 15.2) | 5 x 6 $\frac{1}{2}$ à 4 $\frac{1}{2}$ -5 x 6 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 16.5 ou 11.4 x 16.5) | 4 $\frac{1}{4}$ x 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (11.4 x 13.3 x 16.5) | 90 | Transparent | 06, 12 | 1 |
| 8545-xx | Distributeur de table limité | 8 x 6 $\frac{3}{8}$ x 6 (20.3 x 15.7 x 15.2) | 5 x 6 $\frac{1}{2}$ à 4 $\frac{1}{2}$ -5 x 6 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 16.5 ou 11.4 x 16.5) | 4 $\frac{1}{4}$ x 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (11.4 x 13.3 x 16.5) | 90 | Noir | 06 seul | 1 |
| 5515-xx | Distributeur de table à deux côtés | 8 x 6 x 5 (20.3 x 15.2 x 12.7) | 3 $\frac{3}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (9.5 x 16.5) | — | 90 | Marron transparent | 12 seul | 1 |
| 6515-xx | Distributeur de table à deux côtés | 8 x 6 x 5 (20.3 x 15.2 x 12.7) | 3 $\frac{3}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (9.5 x 16.5) | — | 90 | Plaque de retenue chromée | 06 seul | 1 |
| 6516-xx | Distributeur de table à deux côtés | 8 x 6 $\frac{3}{8}$ x 6 (20.3 x 15.7 x 15.2) | 5 x 6 $\frac{1}{2}$ ou 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 16.5 ou 13.3 x 16.5) | — | 90 | Plaque de retenue chromée | 06 seul | 1 |
| 7516-xx | Distributeur de table à deux côtés | 8 x 6 $\frac{3}{8}$ x 6 (20.3 x 15.7 x 15.2) | 5 x 6 $\frac{1}{2}$ ou 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 16.5 ou 13.3 x 16.5) | — | 90 | Clear | 06, 12 | 1 |
| 5500-xx | Distributeur vertical à deux côtés | 4 x 4 $\frac{3}{8}$ x 7 $\frac{1}{8}$ (10.2 x 11.1 x 18.7) | 3 $\frac{1}{2}$ x 6 $\frac{3}{4}$ (8.9 x 17.1) | — | 150 | Aucun | 06 seul | 1 |
| 6509-xx | Distributeur vertical à deux côtés | 4 x 6 $\frac{3}{8}$ x 5 $\frac{1}{8}$ (10.2 x 15.7 x 14.9) | 3 $\frac{1}{2}$ x 5 (8.9 x 12.7) | — | 100 | Plaque de retenue chromée | 06, 12 | 1 |
| 5509-xx | Distributeur vertical à deux côtés | 4 x 6 $\frac{3}{8}$ x 5 $\frac{1}{8}$ (10.2 x 15.7 x 14.9) | 3 $\frac{1}{2}$ x 5 (8.9 x 12.7) | — | 100 | Marron transparent | 12 seul | 1 |
| 46798 | Support de serviettes de table à ressout, un côté | 3 $\frac{1}{2}$ x 7 (8.9 x 17.8) | 3 $\frac{1}{2}$ x 6 $\frac{3}{4}$ (8.9 x 17.1) | — | 135 | Aucun | 28* seul | 1 |
| 8540-xx | Distributeur limité à un côté | 11 $\frac{1}{4}$ x 7 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (29.8 x 20 x 16.5) | 5 x 7 (9.5 x 17.8) | 4 $\frac{1}{4}$ x 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (11.4 x 13.3 x 16.5) | 175 | Noir | 06 seul | 1 |
| 7540-xx | Distributeur limité à un côté | 11 $\frac{1}{4}$ x 7 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (29.8 x 20 x 17.1) | 5 x 6 $\frac{1}{2}$ à 4 $\frac{1}{2}$ -5 x 6 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 16.5 ou 11.4 x 16.5) | 4 $\frac{1}{4}$ x 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (11.4 x 13.3 x 16.5) | 175 | Transparent | 06 seul | 1 |
| 5512-xx | Distributeur de comptoir à un côté | 11 $\frac{1}{8}$ x 8 x 6 (29.7 x 20.3 x 15.2) | 5 x 6 $\frac{1}{2}$ ou 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 16.5 ou 13.3 x 16.5) | — | 175 | Marron transparent | 12 seul | 1 |
| 6512-xx | Distributeur de comptoir à un côté | 11 $\frac{1}{8}$ x 8 x 6 (29.7 x 20.3 x 15.2) | 5 x 6 $\frac{1}{2}$ ou 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 16.5 ou 13.3 x 16.5) | — | 175 | Plaque de retenue chromée | 06, 12, 28* | 1 |
| 6513-xx | Distributeur de comptoir à un côté | 11 $\frac{1}{8}$ x 8 x 5 (29.5 x 20.3 x 9.5) | 3 $\frac{3}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (9.5 x 16.5) | — | 185 | Plaque de retenue chromée | 06 seul | 1 |
| 7512-xx | Distributeur de comptoir à un côté | 11 $\frac{1}{8}$ x 8 x 6 (29.7 x 20.3 x 15.2) | 5 x 6 $\frac{1}{2}$ ou 5 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ (12.7 x 16.5 ou 13.3 x 16.5) | — | 175 | Transparent | 06 seul | 1 |

Ajoutez un suffixe à deux chiffres (xx) après le tiret (-) pour indiquer la couleur. Voir les options de couleur ci-dessus.

* Le modèle inox coûte 30 % de plus

DISTRIBUTEURS DE PAILLES



3845-12



3821-06



3835-12



3810-12



3815-28



3820-28



3802-02



3825-06



3805-06



3855-06

Distributeurs de pailles Straw Boss®

- Diminuez le gaspillage et faites des économies
- Le mécanisme de distribution pour pailles en vrac permet la distribution d'une paille à la fois
- Les distributeurs ont un boîtier métallique épais avec des couvercles en plastique et des barres de distribution



Pour faciliter l'accès à la gamme complète Vollrath de distributeurs sur comptoir et encastrables, allez sur VOLLRATH.com/dispensers.

| N° ART. | DESCRIPTION | DIA. DE PAILLE PO (CM) | LONGUEUR DE PAILLE PO (CM) | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | CONTE- NANCE | COULEURS DISPONIBLES | L/C |
|---------|---|---------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|-----------------|-------------------------|-----|
| 3810-xx | Distributeur de pailles emballées, deux côtés | .275 à .310 (.7 à .8) | 7½ - 8¾ (19.1 - 22.2) | 9 x 7½ x 7 (22.9 x 19.1 x 17.8) | 400 | 06, 12, 28 | 1 |
| 3815-xx | Distributeur de pailles emballées, un côté | .275 à .310 (.7 à .8) | 7½ - 8¾ (19.1 - 22.2) | 9 x 4 x 7 (22.9 x 10.2 x 17.8) | 200 | 06, 12, 28 29 | 1 |
| 3805-xx | Distributeur de pailles emballées, un côté | .230 à .310 (.6 à .8) | 9 - 12 (22.9 - 30.5) | 12¼ x 4¾ x 7 (31.1 x 11.3 x 17.8) | 200 | 06, 12, 28 | 1 |
| 3802-xx | Distributeur de pailles en vrac, deux côtés | .230 à .265 (.6 à .7) | 7½ - 8¾ (19.1 - 22.2) | 9 x 7½ x 7 (22.9 x 19.1 x 17.8) | 500 | 02, 06, 12, 28 | 1 |
| 3855-xx | Distributeur de pailles en vrac, un côté | .230 à .265 (.6 à .7) | 7½ - 8¾ (19.1 - 22.2) | 9 x 7½ x 7 (22.9 x 19.1 x 17.8) | 500 | 06 | 1 |
| 3825-xx | Distributeur de pailles en vrac, un côté | .230 à .265 (.6 à .7) | 7½ - 8¾ (19.1 - 22.2) | 9 x 4 x 7 (22.9 x 10.2 x 17.8) | 250 | 02, 06, 12, 28, 29 | 1 |
| 3821-xx | Distributeur de pailles en vrac, un côté | .275 à .310 (.7 à .8) | 9 - 12 (22.9 - 30.5) | 12½ x 5½ x 7 (31.8 x 14 x 17.8) | 250 | 06 | 1 |
| 3820-xx | Distributeur de pailles en vrac, un côté | .230 à .265 (.6 à .7) | 9 - 12 (22.9 - 30.5) | 12½ x 5½ x 7 (31.8 x 14 x 17.8) | 250 | 06, 12, 28 | 1 |
| 3835-xx | Distributeur de pailles en vrac, un côté | .275 à .310 (.7 à .8) | 7½ - 8¾ (19.1 - 22.2) | 9 x 4 x 7 (22.9 x 10.2 x 17.8) | 250 | 06, 12 | 1 |
| 3845-xx | Distributeur de pailles en vrac, deux côtés | .275 à .310 (.7 à .8) | 7½ - 8¾ (19.1 - 22.2) | 9 x 7½ x 7 (22.9 x 19.1 x 17.8) | 500 | 12 | 1 |

Ajoutez le suffixe pour indiquer la couleur : rouge -02, noir -06, similibois noyer foncé -12, inox -28, similibois chêne clair -29



TRANSPORT ET LIVRAISON D'ALIMENTS

La livraison d'aliments n'a jamais connu une aussi forte demande. Nous avons donc intensifié nos efforts à cet égard en créant des sacs de la plus haute qualité, basés sur le dernier cri de la technologie. Donnez à vos clients ce qu'ils recherchent, comme ils le recherchent.

TRANSPORT ET LIVRAISON D'ALIMENTS

Sacs à pizzas



Nous construisons ces sacs avec un isolant ultra-performant et une doublure réduisant la condensation qui maintiennent les aliments à la bonne température et sont un gage constant de qualité.

Page 314

Sacs de traiteur



Deux types de sacs de traiteur. Rien n'est laissé au hasard. Nous utilisons seulement un isolant de la plus haute qualité pour maintenir à la fois température et qualité, avec des matériaux imperméables faciles à nettoyer et prêts à l'emploi.

Pages 314-315

Sacs-tours



Les grandes commandes ont besoin de solutions percutantes. Nous utilisons donc un isolant ultra-performant pour vous assurer que vos aliments arrivent à destination chauds, à la plus grande satisfaction de vos clients.

Page 316

| DESCRIPTION | N° ART. SÉRIE 3 | N° ART. SÉRIE 5 AVEC CLOISONS | N° ART. SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT | N° ART. SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT ET BLOC D'ALIMENTATION | DIMENSIONS (L X AN X AL): PULG (CM) |
|-------------|-----------------|----------------------------------|--|--|---|
|-------------|-----------------|----------------------------------|--|--|---|

TABLEAU DE CONTENANCES DES RÉCIPIENTS

SACS À PIZZAS

| | | | | | |
|----------------------------|--------|---|--------|---------|---------------------------------------|
| Sac à pizzas 16" (40.6 cm) | VPB316 | — | VPB516 | — | 17½ x 17½ x 9 (44.5 x 44.5 x 22.9) |
| Sac à pizzas 18" (45.7 cm) | VPB318 | — | VPB518 | VPB5P18 | 19 x 19 x 9 (48.3 x 48.3 x 22.9) |

SACS DE TRAITEUR

| | | | | | |
|--|---------|---------|---------|----------|--------------------------------------|
| Sac de traiteur moyen avec doublure en vinyle | VDBM300 | VDBM500 | — | — | 17 x 13 x 9 (43.2 x 33.0 x 22.9) |
| Sac de traiteur moyen avec doublure amovible et 2 séparations de bacs GN | VCBM300 | — | VCBM500 | — | 17 x 13 x 9 (58.4 x 38.1 x 35.6) |
| Grand sac de traiteur avec doublure amovible et 3 séparations de bacs GN | VCBL300 | — | VCBL500 | VCBL5P00 | 23 x 15 x 14 (58.4 x 38.1 x 35.6) |

SACS-TOURS

| | | | | | |
|--|---------|---|---------|----------|--------------------------------------|
| Sac-tour avec bretelles de sac à dos et sangle d'appui-tête | VTB300 | — | VTB500 | VTB5P00 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) |
| Sacs-tours avec inserts métalliques, bretelles de sac à dos et sangle d'appui-tête | VTBW300 | — | VTBW500 | VTBW5P00 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) |

SACS À DOS DE LIVRAISON D'ALIMENTS

| | | | | | |
|---|----------|---|----------|-----------|------------------------------------|
| Sac à dos de livraison d'aliments à armature intégrée | VDBBM300 | — | VDBBM500 | VDBBM5P00 | 16 x 16 x 13 (40.6 x 40.6 x 33) |
|---|----------|---|----------|-----------|------------------------------------|

Sacs à dos de livraison d'aliments



Un long jour de livraisons requiert une réflexion à long terme. Nous construisons ces sacs à dos avec un isolant ultra-performant pour maintenir température, qualité et confort. Au final, tout le moment en profite.

Page 317

Accessoires de sac de livraison

Toute technologie exceptionnelle a besoin d'accessoires à la hauteur. Des cales aux blocs réfrigérants, nous avons ce qu'il vous faut pour que vos produits arrivent à bon port.

Page 316

Conteneur pour le transport en polypropylène expansé (EP)



Même l'environnement doit être optimal. Par conséquent, nous avons conçu un porte-aliments avec un isolant haut de gamme qui est aussi ergonomique et recyclable que léger et durable.

Page 317

| 9x9 | 6x9 | 5x6 | PIZZA 14" (35.5 CM) | PIZZA 16" (40.6 CM) | PIZZA 18" (45.7 CM) | PLATEAUX RONDS 16" (40.6 CM) | PLATEAUX 19" X 14 1/2" (48.2 X 37 CM) | BAC GN 1/1 12" X 20" (30.5 X 50.8 CM) | BAC GN 1/2 12" X 10" (30.5 X 25.4 CM) | BAC GN 1/3 12" X 6" (30.5 X 15.2 CM) | TÔLE À BIS- CUITS 1/2 AVEC COUVERCLE 13" X 18" (33 X 45.7 CM) | |
|-----|-----|-----|---------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------------------|---|---|---|--|---|--|
| 6 | 12 | 12 | 4 | 3 | — | 2 | 1 | 2 | 2 | 4 | 3 | |
| 8 | 12 | 12 | 4 | 4 | 3 | 2 | 1 | 2 | 2 | 4 | 3 | |
| 6 | 9 | 18 | — | — | — | — | — | — | 2 | 4 | — | |
| 6 | 9 | 18 | — | — | — | — | — | — | 2 | 4 | — | |
| 8 | 16 | 24 | 6 | 6 | — | 3 | 3 | 3 | 6 | 9 | 4 | |
| 20 | 30 | 30 | 10 | 10 | — | 5 | — | — | 5 | 8 | 7 | |
| 8 | 16 | 24 | 10 | 10 | — | 5 | — | — | 5 | 10 | 5 | |
| 4 | 8 | 18 | 4 | — | — | — | — | — | 3 | 6 | — | |

AUGMENTEZ VOTRE RAYON DE LIVRAISON ET OFFREZ UNE EXPERIENCE DE QUALITE « RESTAURANT » A VOS CLIENTS, SANS QU'ILS AIENT A SORTIR DE CHEZ EUX.

- 1 Les parois intérieures revêtues de papier alu 8 mm permettent de maintenir la température adéquate en dirigeant le chaud ou le froid vers l'intérieur du sac
- 2 Grande fenêtre en PVC zippée pour la stratégie de marque ou insérer bons de commande, menus ou brochures
- 3 Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit
- 4 Le tissu extérieur déperlant de haute qualité ultra-durable protège les aliments contre les éléments
- 5 L'isolant ultra-performant et la doublure réduisant la condensation maintiennent les aliments à température constante et garantissent leur qualité
- 6 Coutures extra-renforcées pour une robustesse et une durabilité supérieures
- 7 Les poignées sont faites en sangle ultra-robuste, permettant une livraison confortable et aisée
- 8 Les sacs de traiteur incluent des panneaux de sol solides pour garantir la stabilité en chargeant et transportant aliments et boissons
- 9 Personnalisation possible
- 10 Escamotable pour un rangement compact
- 11 Zips de qualité commerciale et Velcro
- 12 Poche pour bloc d'alimentation intégrée (sur certains modèles seulement)



Série 3



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

Série 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT



Le niveau supérieur dans notre ligne de sacs chauffants 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.

- Conçus pour contenir des boîtes à pizza, mais assez flexible pour transporter d'autres aliments
- Clips de verrouillage ultra-solides pour sécuriser le produit
- Rabat de fermeture avec bandes Velcro larges de haute qualité
- Boucle de suspension pour faire sécher
- Poignée supplémentaire au dos du sac pour stabilisation lors du déchargement
- Sangle de fixation pour attacher le sac à un porte-bagages ou pour le suspendre
- Personnalisation possible



Grande fenêtre pour stratégie de marque et menus



Clips de blocage ultra-solides

SÉRIE 3

- Coussin chauffant en option avec câble électrique pour préchauffer le sac et maintenir une qualité d'aliments supérieure et étendre le rayon de livraison

SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT

- Inclut un coussin chauffant en option avec câble électrique pour préchauffer le sac et maintenir une qualité d'aliments supérieure et étendre le rayon de livraison
- Adaptateur de câble électrique 12 V en option pour prise allume-cigares d'un véhicule afin d'alimenter continuellement le coussin chauffant en cours de livraison (réf. VDBPCC, vendu séparément)

SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT ET BLOC D'ALIMENTATION

- Inclut un bloc d'alimentation portable avec coussin chauffant, chargeurs de voiture 12 V et 120 V c.a. pour maintenir une qualité d'aliments supérieure et étendre le rayon de livraison
- Le bloc d'alimentation a cinq réglages pour plus de flexibilité et un meilleur contrôle qualité des aliments

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|--|---|------------------------------------|------------|
| SACS-TOURS SÉRIE 3 | | | |
| VPB316 | Sac à pizzas 16», Série 3 | 17½ x 17½ x 9 (44.5 x 44.5 x 22.9) | 6 |
| VPB318 | Sac à pizzas 18», Série 3 | 19 x 19 x 9 (48.3 x 48.3 x 22.9) | 6 |
| SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT | | | |
| VPB516 | Sac à pizzas 16" et coussin chauffant avec câble électrique 120 V c.a., Série 5 | 17½ x 17½ x 9 (44.5 x 44.5 x 22.9) | 1 |
| VPB518 | Sac-tour avec bretelles de sac à dos, sangle d'appui-tête, insert d'armature métallique et coussin chauffant avec câble électrique 120 V c.a., Série 5 | 19 x 19 x 9 (48.3 x 48.3 x 22.9) | 1 |
| SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT ET BLOC D'ALIMENTATION | | | |
| VPB5P18 | Sac-tour avec bretelles de sac à dos, sangle d'appui-tête, bloc d'alimentation et coussin chauffant avec chargeurs de voiture 12 V et 120 V c.a., Série 5 | 19 x 19 x 9 (48.3 x 48.3 x 22.9) | 1 |

- Doublure en vinyle imperméable facile à nettoyer
- La série 5 inclut un cloisonnement 12 compartiments pour maintenir les boissons, les soupes et les accompagnements à la verticale et organisés en cours de transport
- Les poignées sont faites en sangle ultra-robuste, permettant une livraison confortable et aisée
- Les panneaux de sol solides garantissent la stabilité durant le transport
- Rabat de couvercle zippé facile à ouvrir pour une isolation supérieure
- Sangles de transport ultra-solides réglables
- Personnalisation possible



En photo avec le cloisonnement 12 compartiments

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|----------------|--|-----------------------------------|------------|
| SÉRIE 3 | | | |
| VDBM300 | Sac de traiteur moyen avec doublure en vinyle, Série 3 | 17 x 13 x 9 (43.2 x 33 x 22.9) | 4 |
| SÉRIE 5 | | | |
| VDBM500 | Sac de traiteur moyen avec doublure en vinyle et insert de cloisonnement 12 compartiments, Série 5 | 17 x 13 x 9 (43.2 x 33 x 22.9) | 1 |

Sacs de traiteur avec doublure amovible

- Les grands sacs ont des poignées latérales en plastique renforcées solides pour être soulevés plus facilement
- Les poignées sont faites en sangle ultra-robuste, permettant une livraison confortable et aisée
- Les panneaux de sol solides garantissent la stabilité durant le chargement et le transport
- Doublure amovible pour faciliter le nettoyage en cas de déversements
- Les séparations de bacs GN amovibles offrent un soutien additionnel pour l'empilage de bacs ou d'autres récipients de transport
- Rabat de couvercle zippé facile à ouvrir pour une isolation supérieure
- Sangles de transport ultra-solides réglables
- Les poches cargo sur les côtés sont parfaites pour contenir les condiments, les couverts, les bouteilles de 2 litres, et plus encore



SÉRIE 3

- Coussin chauffant en option avec câble électrique pour préchauffer le sac et maintenir une qualité d'aliments supérieure et étendre le rayon de livraison

SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT

- Inclut un coussin chauffant en option avec câble électrique pour préchauffer le sac et maintenir une qualité d'aliments supérieure et étendre le rayon de livraison
- Câble d'alimentation 12 V en option pour une utilisation en voiture

SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT ET BLOC D'ALIMENTATION

- Inclut un bloc d'alimentation portable avec coussin chauffant, chargeurs de voiture 12 V et 120 V c.a. pour maintenir une qualité d'aliments supérieure et étendre le rayon de livraison
- Le bloc d'alimentation a cinq réglages pour plus de flexibilité et un meilleur contrôle qualité des aliments

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM) | LOT CAISSE |
|--|---|-----------------------------------|------------|
| SACS DE TRAITEUR SÉRIE 3 | | | |
| VCBM300 | Sac de traiteur moyen avec doublure amovible et 2 séparations de bacs GN, Série 3 | 17 x 13 x 9 (43.2 x 33 x 22.9) | 6 |
| VCBL300 | Grand sac de traiteur avec doublure amovible et 3 séparations de bacs GN, Série 3 | 23 x 15 x 14 (58.4 x 38.1 x 35.6) | 4 |
| SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT | | | |
| VCBM500 | Sac de traiteur moyen avec doublure amovible, 2 séparations de bacs GN et coussin chauffant avec câble électrique 120 V c.a., Série 5 | 17 x 13 x 9 (43.2 x 33 x 22.9) | 1 |
| VCBL500 | Grand sac de traiteur avec doublure amovible, 3 séparations de bacs GN et coussin chauffant avec câble électrique 120 V c.a., Série 5 | 23 x 15 x 14 (58.4 x 38.1 x 35.6) | 1 |
| SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT ET BLOC D'ALIMENTATION | | | |
| VCBL5P00 | Grand sac de traiteur avec doublure amovible, 3 séparations de bacs, bloc d'alimentation et coussin chauffant avec chargeurs de voiture 12 V et 120 V c.a., Série 5 | 23 x 15 x 14 (58.4 x 38.1 x 35.6) | 1 |

- Poignées en plastique renforcées solides pour soulever plus facilement
- Bretelles de sac à dos réglables idéales pour les livraisons à vélo et scooter
- Sangle d'appui-tête et cale pour bien fixer le sac en cours de transport
- Insert d'armature métallique en option unique pour organisation et stabilité – avec étagères réglables et escamotable pour faciliter le rangement
- L'orifice d'évacuation de vapeur métallique décharge l'humidité sans déperdition de chaleur



SÉRIE 3

- Coussin chauffant en option avec câble électrique pour préchauffer le sac et maintenir une qualité d'aliments supérieure et étendre le rayon de livraison



Escamotable pour un rangement plus facile

SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT

- Inclut un coussin chauffant en option avec câble électrique pour préchauffer le sac et maintenir une qualité d'aliments supérieure et étendre le rayon de livraison
- Câble d'alimentation 12 V en optional pour une utilisation en voiture

SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT ET BLOC D'ALIMENTATION

- Inclut un bloc d'alimentation portable avec coussin chauffant, chargeurs de voiture 12 V et 120 V c.a. pour maintenir une qualité d'aliments supérieure et étendre le rayon de livraison
- Le bloc d'alimentation a cinq réglages pour plus de flexibilité et un meilleur contrôle qualité des aliments

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X H X P): PO (CM) | LOT CAISSE |
|--|---|-----------------------------------|------------|
| SACS-TOURS SÉRIE 3 | | | |
| VTB300 | Sac-tour avec bretelles de sac à dos, sangle d'appui-tête, Série 3 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) | 4 |
| VTBW300 | Sac-tour avec bretelles de sac à dos, sangle d'appui-tête et insert d'armature métallique, Série 3 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) | 1 |
| SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT | | | |
| VTB500 | Sac-tour avec bretelles de sac à dos, sangle d'appui-tête et coussin chauffant avec câble électrique 120 V c.a., Série 5 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) | 1 |
| VTBW500 | Sac-tour avec bretelles de sac à dos, sangle d'appui-tête, insert d'armature métallique et coussin chauffant avec câble électrique 120 V c.a., Série 5 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) | 1 |
| SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT ET BLOC D'ALIMENTATION | | | |
| VTB5P00 | Sac-tour avec bretelles de sac à dos, sangle d'appui-tête, bloc d'alimentation et coussin chauffant avec chargeurs de voiture 12 V et 120 V c.a., Série 5 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) | 1 |
| VTBW5P00 | Sac-tour avec bretelles de sac à dos, sangle d'appui-tête, insert d'armature métallique, bloc d'alimentation et coussin chauffant avec chargeurs de voiture 12 V et 120 V c.a., Série 5 | 18 x 22 x 17 (45.7 x 55.9 x 43.2) | 1 |

| N° ART. | DESCRIPTION | N° ART. | DESCRIPTION |
|---------|---|----------|---|
| VDBW | Cale de sac de livraison | VDBPCC | Chargeur de voiture 12 V pour bloc d'alimentation |
| V904500 | Bloc réfrigérant | VDBPACC | Cordon d'alimentation 120 V c.a. pour bloc d'alimentation |
| 1697 | Chariot à casiers, beige | VCBLSS | Doublure pour grand sac de traiteur |
| 1698 | Poignée de chariot à casiers | VCBMSS | Doublure pour sac de traiteur moyen |
| VAC1212 | Coussin chauffant | VMCOMP12 | Cloisonnement 12 compartiments pour sac de traiteur moyen avec doublure en vinyle |
| VP1212 | Coussin chauffant à utiliser avec bloc d'alimentation | VDBPS | Bretelles de sac à dos |
| VDBACC | Cordon d'alimentation 12 V | VDBPB | Bloc d'alimentation (bloc-pile lithium-ion) |
| VDBCC | Cordon d'alimentation c.a. | CBLD3 | Séparations de bacs pour grand sac de traiteur – paquet de 3 |
| | | CBMD2 | Séparations de bacs pour sac de traiteur moyen – paquet de 2 |

Sacs à dos de livraison d'aliments



- L'orifice d'évacuation de vapeur métallique décharge l'humidité sans déperdition de chaleur
- Sangles de sac à dos réglables pour livrer confortablement et facilement
- Armature intégrée pour plus de stabilité
- Sangles de transport doubles ultra-solides

SÉRIE 3

- Coussin chauffant en option avec câble électrique pour préchauffer le sac et maintenir une qualité d'aliments supérieure et étendre le rayon de livraison

SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT

- Inclut un coussin chauffant en option avec câble électrique pour préchauffer le sac et maintenir une qualité d'aliments supérieure et étendre le rayon de livraison
- Câble d'alimentation 12 V en option pour une utilisation en voiture

SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT ET BLOC D'ALIMENTATION

- Inclut un bloc d'alimentation portable avec coussin chauffant, chargeurs de voiture 12 V et 120 V c.a. pour maintenir une qualité d'aliments supérieure et étendre le rayon de livraison
- Le bloc d'alimentation a cinq réglages pour plus de flexibilité et un meilleur contrôle qualité des aliments
- Insert d'armature métallique amovible pour organisation et stabilité

| N° ART. | DESCRIPTION | DIMENSIONS (LA X H X P): PO (CM) | LOT CAISSE |
|--|---|----------------------------------|------------|
| SÉRIE 3 | | | |
| VDBBM300 | Sac à dos de livraison d'aliments à armature intégrée, Série 3 | 16 x 16 x 13 (40.6 x 40.6 x 33) | 4 |
| SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT | | | |
| VDBBM500 | Sac à dos de livraison d'aliments à armature intégrée et coussin chauffant avec câble électrique 120 V c.a., Série 5 | 16 x 16 x 13 (40.6 x 40.6 x 33) | 1 |
| SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT ET BLOC D'ALIMENTATION | | | |
| VDBBM5P00 | Sac à dos de livraison d'aliments à armature intégrée, bloc d'alimentation et coussin chauffant avec chargeurs de voiture 12 V et 120 V c.a., Série 5 | 16 x 16 x 13 (40.6 x 40.6 x 33) | 1 |

CONTENEUR POUR LE TRANSPORT EN POLYPROPYLÈNE EXPANSÉ (EPP)

Conteneur pour le transport en polypropylène expansé

- Matériau léger mais durable qui maintient aliments et boissons à température pendant des heures
- Idéal pour transporter les bacs GN 1/1 – 6" (15,2 cm) de profondeur
- 100 % recyclable
- Jeu facultatif d'étiquettes de couleur HACCP pour une identification rapide – commandez séparément



En photo avec l'étiquette couleur en option



| N° ART. | DESCRIPTION | LOT CAISSE |
|---------|---|------------|
| VEPP106 | Contenant isotherme en polypropylène expansé grande taille avec couvercle pour bacs GN de 6" de profondeur, noir, Série 1 | 1 |
| IDEPP-5 | Jeu d'étiquettes couleur HACCP - blanche, rouge, verte, jaune et bleue | 1 |

Comment utiliser

ANNEXE

Index alphabétique

Les produits sont répertoriés par ordre alphabétique. Pour une recherche, localisez les catégories générales de produits, puis les détails. Par exemple, si vous recherchez un chariot utilitaire, recherchez sous « Chariots, Utilitaires ».

Pages 318–323

A

| | |
|------------------------|---------------------------------|
| Acrylic Bowls | 186 |
| Adaptor Bars | 100 |
| Adaptor Plates | 100-101 |
| Adjustable Dish Caddy | 284-285 |
| Aluminum Cookware | 119, 120-1125, 126-130 |
| Antimicrobial Utensils | 141-144, 146, 149, 151-153, 155 |
| Au Gratins/Dishes | 189, 238 |
| Avenger™ Chafer | 210 |

B

| | |
|---|---------------------|
| Accessoires classiques à garnitures en laiton | 200, 209 |
| Accessoires de chafer | 211-215 |
| Accessoires de hachoir, mélangeur | 21-22 |
| Accessoires de manipulation des couverts | 275-277, 281-282 |
| Accessoires de mélangeur | 21-22 |
| Accessoires de réchaud | 56, 61, 99, 134-144 |
| Accessoires de trancheur, mélangeur | 22 |
| Accessoires New York, New York® | 189–190 |
| Accessoires Orion® | 205, 233 |
| Appareil de remise en température à double compartiment modèle CM-24 | 59 |
| Appareil de remise en température à double compartiment modèle TW-27R | 59 |
| Appareil de remise en température à induction | 55-56 |
| Appareil de remise en température de soupe | 55-56 |
| Appareil de remise en température double 7 qt | 59 |

| | |
|--|----|
| Appareil de remise en température électrique, Nitro™ | 62 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| Appareil de remise en température modèle 1220 | 61 |
|---|----|

| | |
|--|----|
| Appareil de remise en température modèle PC-21 | 62 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| Appareil de remise en température modèle TD-43R | 61 |
|---|----|

| | |
|---|--|
| Appareil de remise en température modèles | |
|---|--|

| | |
|---------------|--------|
| HS-7 et HS-11 | 58, 61 |
|---------------|--------|

| | |
|---|-------|
| Appareils de remise en température Heat 'N Serve™ | 58-59 |
|---|-------|

| | |
|------------------------------------|-------|
| Appareils de remise en température | 55-63 |
|------------------------------------|-------|

| | |
|---|-------|
| Appareils de transformation des aliments Redco® | 11-19 |
|---|-------|

| | |
|--|-------|
| Appareils de transformation des aliments | 11-19 |
|--|-------|

| | |
|-----------------------------|---------|
| Articles de cuisson au four | 135-137 |
|-----------------------------|---------|

| | |
|--------------------|-----|
| Assiette à gâteaux | 245 |
|--------------------|-----|

| | |
|----------------------|--------------|
| Assiettes de service | 182, 217-219 |
|----------------------|--------------|

| | |
|-------------------------|-----|
| Attendrisseur de viande | 171 |
|-------------------------|-----|

| | |
|---------------|-----|
| Attendrisseur | 171 |
|---------------|-----|

B

| | |
|-----------|-----|
| Bac à eau | 211 |
|-----------|-----|

| | |
|-----------------|-----|
| Bac d'égouttage | 165 |
|-----------------|-----|

| | |
|--|----|
| Bac pour table à vapeur à double paroi | 88 |
|--|----|

| | |
|--------------------------------|-----|
| Bacs à boissons à double paroi | 217 |
|--------------------------------|-----|

| | |
|-----------------|-----|
| Bacs à boissons | 231 |
|-----------------|-----|

| | |
|------------------|-----|
| Bacs à desservir | 283 |
|------------------|-----|

| | |
|-----------------------------|-----|
| Bacs à légumes encastrables | 212 |
|-----------------------------|-----|

| | |
|------------------------------|-----|
| Bacs contemporains, Miramar® | 193 |
|------------------------------|-----|

| | |
|--------------------------|---------|
| Bacs décoratifs Miramar® | 194-195 |
|--------------------------|---------|

| | |
|----------------------------|-----|
| Bacs encastrables, légumes | 212 |
|----------------------------|-----|

| | |
|------------------------------------|---------------|
| Bacs gastronomiques compartimentés | 186, 196, 198 |
|------------------------------------|---------------|

Index numérique

Les numéros d'articles commençant par 0 apparaissent en premier. Ensuite, l'index numérique est classé par le nombre de chiffres (ou les nombres devant un tiret (-) ou une lettre, le cas échéant). L'astérisque dénote un numéro de référence incomplet. Voir les détails à la page indiquée.

Pages 324–333

Les numéros d'article commençant par la lettre commencent à la page 331.

| | |
|--|-----|
| Bacs gastronomiques contemporains Miramar® | 193 |
|--|-----|

| | |
|---------|--|
| Bacs GN | 83, 84-88, 89-91, 95-96, 193, 195, 211 |
|---------|--|

| | |
|---------------|----|
| Bacs perforés | 87 |
|---------------|----|

| | |
|--------------------|-----|
| Bacs pour aliments | 173 |
|--------------------|-----|

| | |
|-------------------------------|-----|
| Bacs pour table à vapeur inox | 193 |
|-------------------------------|-----|

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Bacs pour table à vapeur Super Pan V® | 85-86 |
|---------------------------------------|-------|

| | |
|--------------------------|-------|
| Bacs pour table à vapeur | 80-81 |
|--------------------------|-------|

| | |
|----------------------------------|--|
| Bacs, accessoires de préparation | |
|----------------------------------|--|

| | |
|----------------------|-------|
| ET maintien au chaud | 95-98 |
|----------------------|-------|

| | |
|---------------------|---------|
| Bacs, anti-adhésifs | 133-134 |
|---------------------|---------|

| | |
|------------------|---------|
| Bacs, décoratifs | 194-195 |
|------------------|---------|

| | |
|------------|------------|
| Bacs, inox | 89-91, 193 |
|------------|------------|

| | |
|----------------|----|
| Bacs, perforés | 87 |
|----------------|----|

| | |
|-----------------|-------|
| Bacs, plastique | 92-93 |
|-----------------|-------|

| | |
|--|-------|
| Bacs, préparation et maintien au chaud | 83-96 |
|--|-------|

| | |
|----------------|-----|
| Bacs-poubelles | 293 |
|----------------|-----|

| | |
|------------------------|----|
| Bain-marie encastrable | 99 |
|------------------------|----|

| | |
|--|-----|
| Bains-marie et friteuses (batterie de cuisine) | 124 |
|--|-----|

| | |
|-------------|--------------|
| Bains-marie | 107-108, 114 |
|-------------|--------------|

| | |
|-------------|----------------|
| Bains-marie | 70, 82, 85, 99 |
|-------------|----------------|

| | |
|-----------|----|
| Barbecues | 45 |
|-----------|----|

| | |
|-----------------------------------|----|
| Barbecues Cayenne® service sévère | 45 |
|-----------------------------------|----|


| | |
|-----------------------|-----|
| Barres intermédiaires | 100 |
|-----------------------|-----|

| | |
|---|--------------|
| Batterie de cuisine à induction Intrigue® | 106, 113-115 |
|---|--------------|

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| Batterie de cuisine à induction | 106, 107-117, 118 |
|---------------------------------|-------------------|

| | |
|--|---------|
| Batterie de cuisine de présentation Miramar® | 175-178 |
|--|---------|




| | |
|-------------------------------------|---------|
| Batterie de cuisine de présentation | 175–178 |
|-------------------------------------|---------|

| | | | | | |
|--|------------------------|---|-------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| Batterie de cuisine en aluminium | 119, 120-1125, 126-130 | Bombonne de stockage Bar Keep™ II | 228 | Chafers électriques | 205 |
| Batterie de cuisine inox | 106-118 | Bombonne de stockage Traex® Bar Keep™ II | 228 | Chafers Maximilian Steel™ | 207 |
| Batterie de cuisine Tribute® | 107-109 | Bouchons de bouteille de vin | 232 | Chafers Orion® | 205 |
| Batterie de cuisine, acier au carbone | 117-118, 131 | Bouchons, vin/champagne | 232 | Chafers Panacea™ | 208 |
| Batterie de cuisine, aluminium | 119, 120-125, 126-130 | Brochettes | 171 | Chafers Somerville® | 201-202 |
| Batterie de cuisine, Centurion® | 106, 110-112 | Burettes DripCut® | 228 | Chafers | 199-210 |
| Batterie de cuisine, inox | 106-118 | Burettes | 242 | Chariot à assiettes réglable | 284-285 |
| Batterie de cuisine, Intrigue® | 107-109, 200 |  | | Chariot à assiettes Traex® | 284 |
| Batterie de cuisine, Optio™ | 116 | Casier pour planches à découper | 159 | Chariot à assiettes | 284-285 |
| Batterie de cuisine, pour l'induction | 56-57 | Casiers à assiettes Traex® | 263-274, 281-282 | Chariot à glaçons | 228 |
| Batterie de cuisine, Tribute® | 107-109 | Casiers à assiettes | 260 | Chariots à casiers | 279 |
| Batterie de cuisine, triple couche | 107-109, 189-197 | Casiers à tasses | 259, 261 | Chariots à desservir | 292 |
| Batterie de cuisine, Wear-Ever® | 109–117 | Casiers à vaisselle | 239-260 | Chariots pour bol | 163 |
| Boîtes à chafer | 212 | Casiers à vaisselle, 1/1 | 245-247, 252-257 | Chariots utilitaires | 290-293 |
| Boîtes à couverts | 276, 282 | Casiers à vaisselle, 1/2 | 248-249, 252, 259 | Chariots | 75, 289-293 |
| Boîtes à couverts | 282 | Casiers à vaisselle, chariots | 264 | Chariots, desservir | 292 |
| Boîtes de conservation des aliments Color•Mate™ | 166 | Casiers à vaisselle, compartimentés | 244-245, 248, | Chariots, escamotables | 290 |
| Boîtes de conservation des aliments Traex® Color•Mate™ | | 253-254, 259 | | Chariots, extra-robustes | 289 |
| 175 | | Casiers à vaisselle, grilles de maintien | 252 | Chariots, utilitaires | 291 |
| Boîtes de conservation des aliments | 175 | Casiers à vaisselle, impression | 242, 251 | Charnière pour couvercle rabattable | 75 |
| Boîtes de rangement | 117 | Casiers à vaisselle, Plate Crate® | 258 | Cheese Blocker™ | 16 |
| Boîtes Tote 'N Store™ | 212 | Casiers à verres | 274 | Chinois | 165 |
| Bol en mélamine | 203 | Casiers compartimentés | 256-258, 261, | Collection Jacob's Pride® | 81, 84-85, 113, 119, 139, |
| Bols à double paroi cannelés | 207, 223 | | 266-268, 270, 274 | | 149, 155, 158 |
| Bols à double paroi de couleur | 220 | Casiers et bocaux à condiments | 242 | Composants de casier | 262 |
| Bols de présentation | 172–174, 206–209 | Casiers, 1/1 | 244-247 | Cônes métalliques Twister® | 241 |
| Bols de service à double paroi | 206 | Casiers, 1/2 | 261-262 | Cônes métalliques | 241 |
| Bols de service à double paroi, cannelés | 207, 223 | Casserolles | 179-182 | Conteneurs pour transport isothermes | |
| Bols de service à double paroi, couleur | 206 | Centrifugeuses | 17 | en polypropylène expansé | 316 |
| Bols en acrylique | 186 | Chafer Avenger™ | 210 | Conteneurs pour transport, | |
| Bols en mélamine | 186 | Chafer Dakota™ | 210 | polypropylène expansé, isothermes | 316 |
| Bols, acrylique | 186 | Chafer New York, New York® | 189–190 | Coupe-concombre | 12 |
| Bols, cannelés | 186, 188, 221 | Chafer Trimline II | 210 | Coupe-fromage | 173 |
| Bols, couleur | 220 | Chafers à couvercle pivotant série Value | 210 | Coupe-fruit | 15 |
| Bols, double paroi | 220-223 | Chafers à induction Intrigue® | 199-200 | Coupe-œuf | 173 |
| Bols, glace | 227 | Chafers à induction | 199-200 | Coupe-pommes de terre | 17 |
| Bols, mélamine | 186 | Chafers avec garniture en laiton | 209 | Coupes à sauce évasées | 238 |
| Bols, mélange | 21, 22, 163 | Chafers carrés | 199-200 | Coupes à sauce/bols | 238 |
| Bols, mélangeur | 21 | Chafers classiques à garnitures en laiton | 200, 209 | Couteaux à steak | 239 |
| Bols, soupe | 180, 249 | Chafers D-Lux™ | 192 | Couteaux | 239 |

| | | | | | |
|--|-------------------|---|--------------|---|-----------------------------|
| Couvercle pour tôle à biscuits | 133 | Cuiseur de pâtes | 124-125 | Doseur Batter Boss® | 170 |
| Couvercles articulés contemporains | | Cuiseur électrique Nitro™ | 50 | Doseur | 131-138 |
| pour bacs encastrables | 56 | Cuiseurs vapeurs | 115 | <i>E</i> | |
| Couvercles de bac flexibles | 88, 91 | Cuiseurs, passoires | 125 | Écumoirs | 156 |
| Couvercles de flacons souples | 168 | Cylindres à couverts | 282, 303 | Égouttoirs et passoires | 164-165 |
| Couvercles dômes | 91, 171, 176, 179 | <i>D</i> | | Élément chauffant pour chafer | 211 |
| Couvercles et bacs à assiettes | 278, 283 | Découpeuses | 16-17 | Éléments chauffants de chafers électriques | 211 |
| Couvercles pour bacs encastrables, articulés | 75 | Distributeur de céréales | 206 | Éléments chauffants de sauteuse | 33 |
| Couvercles, aluminium | 98 | Distributeur de condiments Kondi-Keeper™ | 229 | Éléments chauffants, sauteuse | 33 |
| Couvercles, articulés pour bacs encastrables | 56, 60, 75 | Distributeur de condiments Traex® Kondi-Keeper® | 229 | Emballeuses sous vide | 25 |
| Couvercles, bac à assiettes | 278, 283 | Distributeur de lait | 201-202 | Encastrables à soupe | 55 |
| Couvercles, bac à soupe encastrable Miramar® | 194 | Distributeur de manchons pour gobelets | 303 | Encastrables, bain-marie | 99 |
| Couvercles, bac pour table à vapeur | 193 | Distributeur de sauce | 169 | Encastrables, induction | 27, 31 |
| Couvercles, bacs encastrables | 75 | Distributeur Traex® Batter Boss® | 170 | Encastrables, réchauds | 53-54 |
| Couvercles, batterie de cuisine Intrigue® | 115 | Distributeur Traex® Sauce Boss® | 170 | Encastrables, soupe | 55 |
| Couvercles, batterie de cuisine Tribute® | 108 | Distributeur, boisson fraîche/granité | 286-288 | Encastrables, vitrines | 69 |
| Couvercles, friteuses électriques | 48 | Distributeur-doseur Sauce Boss® | 170 | Ensembles salières et poivriers | 243 |
| Couvercles, tôle à biscuits | 133 | Distributeur-doseur | 170 | Entonnoirs | 162, 172 |
| Couverts de buffet Windway® | 214 | Distributeurs à trois bols | 246 | Équipement pour boissons et desserts glacés | 76-79 |
| Couverts et ustensiles de buffet Kool-Touch® | 215 | Distributeurs de condiments | 237 | Équipement | 8-79 |
| Couverts | 239-240 | Distributeurs de condiments | 229 | Étagères chauffantes Cayenne® | 64 |
| Couvre-assiettes en plastique | 226 | Distributeurs de cure-dents | 303 | Étagères chauffantes | 64 |
| Couvre-assiettes | 225-226 | Distributeurs de gobelets | 298 | Étagères, chauffantes | 64 |
| CubeKing™ | 16 | Distributeurs de pailles Straw Boss® | 209 | Extracteurs de jus E-Z | 17 |
| Cuillère à évider Tater King™ | 18 | Distributeurs de serviettes de table | 308 | <i>F</i> | |
| Cuillère à évider Tomato King® | 18 | Distributeurs de serviettes | 288-289 | Faitouts | 111, 113, 116, 120, 122-123 |
| Cuillère, bar | 227 | Distributeurs, boissons | 171, 187-190 | Faux fonds | 87, 92-93, 223 |
| Cuillères à arroser ErgoGrip™ | 149 | Distributeurs, condiments | 237 | Flacons souples Traex® | 166-168 |
| Cuillères à salade/buffet | 213-215 | Distributeurs, couvercles | 280-282 | Flacons souples | 156-159, 167-168 |
| Cuillères à servir extra-longues | 147 | Distributeurs, cure-dents | 284 | Fouets français | 158 |
| Cuillères de service à presser | 147-148 | Distributeurs, encastrables | 286-288 | Fouets piano | 158 |
| Cuillères de service | 136-138 | Distributeurs, gobelets | 280-282 | Fouets, français et piano | 158 |
| Cuillères de service, économiques | 141-148 | Distributeurs, inox | 287 | Four à pizza/pain | 39-41 |
| Cuillères de service, extra-longues | 137 | Distributeurs, LidSaver™ 2 | 280-282 | Four à sandwich convoyeur | 40 |
| Cuillères, manches nylon | 150 | Distributeurs, modulaires | 287 | Fourchette, long manche | 150 |
| Cuillères, nylon | 150 | Distributeurs, pailles | 281, 284-286 | Fours (grille-pains convertibles) | 38 |
| Cuillères, préparation | 149-150 | Distributeurs, plastique | 287 | Fours à convection | 42 |
| Cuillères, salade/buffet | 213-215 | Distributeurs, serviettes | 286-289 | Fours à micro-ondes | 43 |
| Cuillères, service | 213-215, 239-240 | Distributeurs, tournants | 246 | Fours à pizza convoyeurs | 39 |
| Cuiseur de légumes | 124 | Distributeurs, trois bols | 246 | Fours à pizza convoyeurs | 42 |

| | | | | | |
|---|----------|---|-------------------|--|-----------------------------|
| Fours à sandwichs convoyeurs | 40 | InstaSlice™ | 17 | Moules, aluminium | 135-157 |
| Fours de finition | 41 | <i>J-K</i> | | Moules, batterie de cuisine | 106-135 |
| Fours, convection | 42 | Jeu de shakers à cocktail | 227 | <i>O</i> | |
| Fours, convoyeurs, pizza | 42 | Jeux de présentoirs Cubic | 183-188 | Onion King® | 16 |
| Fours, convoyeurs, sandwich | 42 | Jeux de socles de buffet carrés | | Organisateurs de condiments | 297, 302 |
| Fours, micro-ondes | 43 | aux angles arrondis | 224 | Ouvre-boîtes EaziClean® | 20 |
| Fours, pizza/pain | 39-41 | Joints de bac | 97 | Ouvre-boîtes | 20 |
| Fours, rôtissoire | 42 | King Kutter™ | 16 | Oyster King™ | 19 |
| Friteuses (batterie de cuisine) | 48 | Kits de réducteur, mélangeur | 21-22 | <i>P</i> | |
| Friteuses, électriques | 48 | <i>L</i> | | Paniers à couverts | 276, 281 |
| <i>G</i> | | Lampe chauffante Cayenne® | 64 | Paniers | 48, 108, 112, 241, 276, 281 |
| Gabarits Miramar® | 196-197 | Lampe chauffante | 64 | Panneaux | 251 |
| Garantie | 335 | Lavage de vaisselle | 252-288 | Panneaux | 251 |
| Glacière à crème glacée | 78, 245 | Lettuce King® I | 15 | Pare-haleine mobiles | 216 |
| Gobelet à malt | 227 | Lettuce King® IV | 15 | Pare-haleine | 216 |
| Grill Tender® | 19 | Lobster King™ | 19 | Pare-haleine, mobiles | 216 |
| Grille-pains convertibles | 38 | Louches ErgoGrip™ | 144 | Pare-haleine, réchaud à rouleaux pour hot-dogs | 44 |
| Grille-pains, contact | 38 | Louches Kool-Touch® | 144-145 | Pelle à crème glacée | 228 |
| Grille-pains, convertibles | 38 | Louches | 133-135, 143, 215 | Pelle à crème glacée | 78, 154 |
| Grille-pains, convoyeurs | 37 | Louches, assaisonnement | 145 | Pelle à gâteau | 245 |
| Grilles de maintien | 277, 282 | Louches, bicolite | 145 | Pelle à pâtisserie | 214 |
| Grilles | 87, 135 | Louches, ErgoGrip™ | 144 | Pelle, crème glacée/utilitaire | 78, 154 |
| Grilles-pains convoyeurs | 35-37 | Louches, manche court | 143 | Pelles à crème glacée | 78, 154 |
| Grils à rouleaux pour hot-dogs | 44 | <i>M</i> | | Pelles à frites | 171 |
| Grils à rouleaux, hot-dogs | 44 | Machine à granité | 77 | Pelles de transfert | 161 |
| Grils Cayenne® service sévère | 46 | Manches Kool-Touch® | 144-145, 151-153 | Pelles | 155 |
| Grils thermostatiques Cayenne® service sévère | 46 | Marmites à triple couche | 108 | Pelles, crème glacée | 78, 154 |
| Grils thermostatiques | 46 | Marmites de remise en température Rétro | 58 | Pelles, cuillère de service | 146-148 |
| Grils, à rouleaux pour hot-dogs | 44 | Marmites | 108 | Pelles, glace | 228 |
| Grils, gaz | 45 | Marqueurs à tarte | 172 | Percolateur | 201-203, 207-209, 211 |
| <i>H</i> | | Mélangeur de lait/presse-purée | 172 | Percolateur | 201-203, 207-211, 271 |
| Hachoirs | 11-19 | Mélangeur de table | 21-22 | Petrol Gel | 19 |
| Hachoirs à viande et accessoires | 19 | Mélangeurs au sol | 21-22 | Pichet à double paroi | 220 |
| Hachoirs en dés | 11-13 | Mélangeurs de comptoir | 21-22 | Pichet à pâte | 170 |
| <i>I</i> | | Mélangeurs | 21-22 | Pichet en plastique | 234-235 |
| Induction Cayenne® service sévère | 29, 31 | Mini-plats de service | 179 | Pichets à boisson SwirlServe® | 235 |
| Insert de poubelle | 305 | Moule à cake | 135, 136 | Pichets Tuffex™ | 234 |
| InstaBloom® II | 14 | Moule à viande hachée pour hamburger | 173 | Pichets | 233-136 |
| InstaCut™ 3.5 | 13 | Moules à gâteaux | 137 | Pièces de rechange New York, New York® | 189–190 |
| InstaCut™ 5.1 | 12 | Moules à tarte | 137 | | |

| | | | | | |
|--|--------------------|-------------------------------------|-----------------------|--|------------------|
| Pièces de service métalliques | 241 | Plateaux en fibre de verre | 249 | Presses à panini | 47 |
| Piédestaux pour buffet | 224 | Plateaux Esquire™ | 217 | Presses à sandwich | 47 |
| Piédestaux pour buffet, angles arrondis | 224 | Plateaux inox | 217-219 | Presses à steak | 171 |
| Piédestaux | 224 | Plateaux Odyssey™ | 204 | Produits sur mesure | 139, 226 |
| Pierres à grill | 171 | Plateaux Talker™ | 249 | R | |
| Pinceaux de préparation des aliments | 172 | Plateaux Traex® | 272 | Raclette à plaque | 157 |
| Pinces Kool-Touch® | 151-153 | Plateaux, bière | 248 | Raclettes | 157 |
| Pinces, buffet | 215 | Plateaux, double paroi | 219 | Rallonge de table | 248 |
| Pinces, ciseaux | 153 | Plateaux, plastique | 247 | Ramequins | 161, 237-238 |
| Pinces, glaçons | 227 | Plateaux, pourboire | 247 | Rampes chauffantes et d'éclairage Cayenne® | 65 |
| Pinces, Kool-Touch® | 151-153 | Plateaux, restauration rapide | 250 | Rampes chauffantes | 65 |
| Pinces, pâtisserie | 153, 215 | Plateaux, service | 217-219 | Râpe | 173 |
| Pinces, service | 215 | Plats à braiser | 109, 112, 115, 121 | Réchaud à beurre | 246 |
| Pinces, spaghetti | 153 | Plats à double paroi | 205 | Réchaud Cayenne® Colonial Kettles | 60 |
| Pinces, utilitaires | 153 | Plats à gratin | 189, 238 | Réchaud Colonial Kettles™ | 60 |
| Pique-notes | 247 | Plats à rôti | 136 | Réchaud double | 62 |
| Planchas (batterie de cuisine) | 45-46 | Plats de cuisson au four et à rôti | 136 | Réchaud électrique universel | 205 |
| Planchas Cayenne® service sévère | 45 | Plats de service et socles arrondis | 198 | Réchaud modèle 1001 | 63 |
| Planchas thermostatées Cayenne® service sévère | 46 | Plats de service | 33, 185, 198, 218-219 | Réchaud modèle 2000 | 63 |
| Planchas, électriques | 46 | Plats de service, double paroi | 219 | Réchaud modèle SS-4 | 62 |
| Planchas, gaz | 46 | Plongeur à manche à crochet | 145 | Réchauds à induction décoratifs, Mirage® | 54 |
| Planches à découper | 159, 183, 185, 188 | Pocheuses d'œufs | 97 | Réchauds à soupe à induction Mirage® | 55 |
| Plaque à induction pour wok | 31 | Poêles | 125-128, 131 | Réchauds et appareils de remise en température | |
| Plaque de traiteur | 133 | Porte-brûleurs | 212 | Cayenne® | 59-63 |
| Plaques à induction Cayenne® service sévère | 29, 31 | Porte-distributeur de sauce | 169 | Réchauds pour buffet à induction Mirage® | |
| Plaques à induction Mirage® | 29-33 | Porte-glace et chariot | 174 | | 53-54 |
| Plaques à induction mondiales | 32-33 | Porte-glace Safety Mate™ | 174 | Réchauds pour buffet à induction | 53-54 |
| Plaques à induction, Cayenne® service sévère | 29, 31 | Porte-menus | 247 | Réchauds, Cayenne® | 59-63 |
| Plaques chauffantes Fajita | 33 | Porte-notes | 172, 248 | Récipient de présentation anti-adhésif | 77 |
| Plaques de cuisson à induction | 29-33 | Portes de poubelle | 305-306 | Refroidisseurs d'aliments Insta Chill® | 174 |
| Plaques de cuisson à induction, monde | 32-33 | Portes de poubelle | 305-306 | Refroidisseurs d'aliments Safety Mate™ | 174 |
| Plaques de cuisson, électriques | 44 | Porte-serviettes/porte-cartes | 305-308 | Rôtissoires | 42 |
| Plaques de cuisson, gaz | 44 | Pots à bec verseur Tilt 'N Pour® | 235 | S | |
| Plaques de refroidissement | 186 | Pots à crème | 236 | Sacs à dos, sacs | 311-312, 317 |
| Plaques intermédiaires | 100-101 | Poubelle | 305-306 | Sacs à pizzas | 311-312, 314-315 |
| Plaques, induction | 29-33 | Présentoirs Cubic | 71 | Sacs de livraison d'aliments | 311-312, 317 |
| Plateaux compartimentés | 250 | Présentoirs de plats chauds | 70 | Sacs de traiteur | 311-312, 314-315 |
| Plateaux de bar | 248-249 | Présentoirs de soupes | 74 | Sacs d'emballage sous vide | 25 |
| Plateaux Elegant Reflections™ | 218 | Présentoirs métalliques | 231 | Sacs, livraison | 311-312, 317 |
| Plateaux en fibre de verre Tuf Glas™ | 249 | Presse à steak certifiée NSF | 161 | Sacs, pizzas | 311-312, 314-315 |

| | | | | | |
|---|-------------------------|---|--------------|---|------------------------|
| Sacs, sacs à dos | 311-312, 317 | Station pour buffet, arrondie | 198 | Ustensiles Grip 'N Serv® | 142, 155 |
| Sacs, tours | 311-312, 316 | Stations de découpage concaves | 198 | Ustensiles hautes températures | 56, 141-144 |
| Sacs, traiteur | 311-312, 314-315 | Stations pour buffet à induction | 198 | Ustensiles pour buffet | 213-215 |
| Sacs-tours | 311-312, 316 | Sucriers-verseurs | 243 | Ustensiles Spoodle® | 141-142 |
| Saladiers | 237, 247 | Super Pan® | 84-93 | Ustensiles | 141-162, 213, 215, 259 |
| Salamandre | 41 | Super Pan® en plastique | 92-93 |  | |
| Salières/poivrières Dripcut® | 243 | Super Pan® Super Shapes | 83 | Verseuses Dripcut® | 170, 244 |
| Salières/poivrières Traex® Dripcut® | 243 | Support de suspension murale | 17 | Verseuses et pots à crème martelés | 236 |
| Saucières | 246 | Support pour flacon souple | 169 | Vitrine chauffée à bain-marie | 70 |
| Sauciers | 108, 114 | Supports pour couverts, comptoir | 303 | Vitrines à pâtisseries | 71-73 |
| Saupoudreuses à fromage | 243 | Système de distribution encastré Moduserv® | 306 | Vitrines chauffées | 68-70 |
| Saupoudreuses Dripcut® | 169 | Système de distribution pour self | 301-304 | Vitrines et présentoirs Cayenne® | 74-75 |
| Saupoudreuses | 159 | Système de présentoirs modulaires Cubic | 183-188 | Vitrines pour libre-service | 69, 71-73, 185 |
| Sauteuses | 108, 110, 115, 121, 123 |  | | Vitrines réfrigérées | 68-69 |
| Seau à glaçons | 227 | Table à planche à découper | 183 | Vitrines | 59-61 |
| Seaux | 174 | Table de référence gauges | 334 | Vitrines, acrylique | 62-63 |
| Service à boissons Orion® | 233 | Tamis | 165 | Vollrath University | 7 |
| Service à boissons Triennium™ | 233 | Tapis de bar | 229 |  | |
| Service de bar | 227-229 | Tapis de cuisson en silicone | 135 | Wedgemaster™ | 14 |
| Service de boissons | 23-236 | Tasse, soupe | 249 | Wedgemaster™ II | 15 |
| Service de fruits de mer | 245 | Tasses de service | 179-182, 245 | Woks | 131 |
| Service de vins | 230-232 | Tasses/louches/cuillères à mesurer | 160-162 | | |
| Service des desserts | 245 | Thermostat d'immersion Sous vide | 49 | | |
| Services à thé et café | 201-210 | Thermostat d'immersion | 49 | | |
| Shakers, bar | 227 | Timbale | 249 | | |
| Silv-A-Tainer | 277 | Tire-bouchons | 232 | | |
| Socle de chafer | 212 | Tôles à biscuits | 133-134 | | |
| Socles de buffet carrés aux angles arrondis | 224 | Tôles à pâtisserie | 133-135 | | |
| Socles de rehaussement | 224 | Tôles pour petits gâteaux | 135 | | |
| Socles d'équipement service sévère | 43 | Tomato Pro™ | 18 | | |
| Socles d'équipement | 43 | Trancheurs à viande | 23-24 | | |
| Socles pour bacs à boissons | 231 | Trancheurs, électriques | 23-24 | | |
| Socles, bac à boissons | 231 | Trancheurs, manuels | 23-24 | | |
| Socles, équipement | 43 | Transformation manuelle aliments et hachoirs | 11-19 | | |
| Socles, surélevés | 224 | Transport d'aliments | 96 | | |
| Socles, vin | 230 | Ustensiles à manche à crochet | 150 | | |
| SoftSpoon™ | 157 | Ustensiles à manche creux pour buffet | 214 | | |
| Soupières | 237 | Ustensiles antimicrobiens 141-144, 146, 149, 151-153, 155 | | | |
| Spatules | 157-158 | Ustensiles contemporains Miramar® | 213 | | |
| Station de découpage de viande | 198 | Ustensiles de service contemporains, Miramar® | 213 | | |

Les numéros d'article commençant par la lettre commencent à la page 331.

000

| | |
|--------------|----------|
| 0643N | 18 |
| 0643SGN | 18 |
| 0644N | 18 |
| 0644SGN | 18 |
| 0645N | 18 |
| 0646N | 18 |
| 0647 | 18 |
| 0648 | 18 |
| 0652 | 18 |
| 0653 | 18 |
| 0654 | 18 |
| 0656 | 18 |
| 0694N | 18 |
| 1-C-A | 298 |
| 2V-CC-A-A | 298 |
| 3V-CCC-A-A-A | 298 |
| 3V-CCS-A-A-A | 298 |
| 4V | 136 |
| 1VW-A | 298 |
| 655 | 99 |
| 102T-02 | 243 |
| 102T-06 | 243 |
| 202-12 | 243 |
| 206-0 | 242, 244 |
| 206J | 244 |
| 206S-I | 244 |
| 206T | 244 |
| 214 | 244 |
| 214J | 244 |
| 214S-I | 244 |
| 214T | 244 |
| 260 | 243 |
| 260LJ | 243 |
| 260T | 243 |

302-0

| | |
|--------|-----|
| 302-0 | 243 |
| 303-0 | 243 |
| 306 | 14 |
| 308 | 14 |
| 312-02 | 243 |
| 312-06 | 243 |
| 313-02 | 243 |
| 313-06 | 243 |
| 320T | 243 |
| 322-06 | 243 |
| 336 | 14 |
| 338 | 14 |
| 400N | 15 |
| 401N | 15 |
| 402 | 243 |
| 402NC | 15 |
| 403 | 243 |
| 403N | 15 |
| 403NH | 15 |
| 434 | 15 |
| 435 | 15 |
| 440T | 243 |
| 457-0 | 172 |
| 458 | 172 |
| 461 | 172 |
| 463 | 172 |
| 483-0 | 172 |
| 484C | 15 |
| 485 | 15 |
| 500N | 14 |
| 501N | 14 |
| 502N | 14 |
| 503N | 14 |
| 509 | 14 |
| 510 | 14 |
| 511 | 14 |
| 512 | 14 |
| 527 | 242 |
| 527J | 242 |

| | |
|----------|----------|
| 527T | 242 |
| 528-13 | 242 |
| 528J-13 | 242 |
| 528T-13 | 242 |
| 529-13 | 239, 242 |
| 533-06 | 238, 241 |
| 602-12 | 243 |
| 606N | 14 |
| 606-TT* | 244 |
| 606T-TT* | 244 |
| 611-0606 | 234 |
| 614S-I | 244 |
| 614-TT* | 244 |
| 614T-TT* | 244 |
| 632-TT* | 170 |
| 674 | 243 |
| 674J-12 | 243 |
| 674T | 243 |

700-1

| | |
|---------|----------|
| 700-1 | 11, 13 |
| 700-4 | 13 |
| 703 | 243 |
| 703J | 243 |
| 704 | 13 |
| 706 | 13 |
| 708 | 13 |
| 710 | 243 |
| 712 | 13 |
| 802-12 | 243 |
| 802G-12 | 243 |
| 802J-12 | 243 |
| 802T | 243 |
| 802T6 | 243 |
| 808N | 14 |
| 808SG | 14 |
| 912 | 244 |
| 912HIDC | 31 |
| 912HIMC | 31 |
| 918-13 | 226 |
| 924CG | 45 |
| 924GGM | 45 |
| 924GGT | 46 |
| 924HIDC | 31 |
| 924HIMC | 31 |
| 930 | 243 |
| 930J | 243, 244 |
| 930T | 243 |
| 936CG | 45 |
| 936GGM | 45 |
| 936GGT | 46 |
| 948CG | 45 |
| 948GGM | 45 |
| 948GGT | 46 |
| 958-13 | 226 |
| 960CG | 45 |
| 960GGM | 45 |
| 960GGT | 46 |
| 972CG | 45 |
| 972GGM | 45 |
| 972GGT | 46 |
| 978-13 | 226 |

1000

| | |
|----------|-----|
| 1000-06 | 247 |
| 1000-96 | 247 |
| 1003 | 243 |
| 1014-XX* | 250 |
| 1018-13 | 226 |
| 1038-13 | 226 |
| 1078-13 | 226 |
| 1100-13 | 226 |
| 1101 | 19 |
| 1102R | 19 |
| 1200-13 | 226 |
| 1206 | 244 |
| 1206LJ | 244 |
| 1212 | 244 |
| 1212LJ | 244 |
| 1214 | 244 |

| | |
|-----------|---------------|
| 1214LJ | 244 |
| 1216-XX* | 250 |
| 1217-XX* | 250 |
| 1300 | 281 |
| 1303 | 281 |
| 1345 | 157 |
| 1370 | 270, 277, 282 |
| 1371 | 281 |
| 1372 | 281 |
| 1375-01 | 282 |
| 1375-06 | 282 |
| 1375-31 | 282 |
| 1390 | 275, 281 |
| 1392 | 281 |
| 1393 | 281 |
| 1394 | 281 |
| 1395 | 281 |
| 1397 | 281 |
| 1400 | 18 |
| 1401 | 18 |
| 1412-TT* | 244 |
| 1414-TT* | 244 |
| 1418-XX* | 250 |
| 1420-01 | 249 |
| 1474-0606 | 249 |
| 1474-0901 | 249 |
| 1476-0606 | 249 |
| 1476-0901 | 249 |
| 1489-0606 | 249 |
| 1500-CXX* | 175 |
| 1500-XX* | 283 |
| 1501-CXX* | 175 |
| 1505-CXX* | 175 |
| 1507-CXX* | 175 |
| 1511-CXX* | 175 |
| 1517-CXX* | 175 |
| 1521B-XX* | 283 |
| 1521-CXX* | 175 |
| 1521-XX* | 283 |
| 1522-CXX* | 175 |
| 1522-XX* | 283 |
| 1527B-XX* | 283 |
| 1527-CXX* | 175 |
| 1527-XX* | 283 |
| 1529-31 | 283 |
| 1535-CXX* | 175 |
| 1551-CXX* | 175 |

1606

| | |
|-------------|---------------|
| 1606-TT* | 244 |
| 1612 | 249 |
| 1612-06 | 249 |
| 1620-01 | 249 |
| 1620-06 | 249 |
| 1697 | 174, 317 |
| 1697-02 | 286 |
| 1697-06 | 286 |
| 1697-06-LC2 | 286 |
| 1697-32 | 286 |
| 1697-32-LC2 | 286 |
| 1697-44 | 286 |
| 1698 | 174, 286, 317 |
| 1721-XX* | 283 |
| 1801 | 18 |
| 1802 | 18 |
| 1803 | 18 |
| 1811 | 16 |
| 1812 | 16 |
| 1823 | 16 |
| 1837 | 16 |
| 1851 | 19 |
| 2015-XX* | 250 |
| 2200-TT* | 168 |
| 2208-13TT* | 166 |
| 2212-13TT* | 166 |
| 2218 | 172 |
| 2224-13TT* | 166 |
| 2300-TT* | 168 |
| 2316-13TT* | 166 |
| 2330-99 | 229 |
| 2331-01 | 229 |

| | |
|------------|----------|
| 2331-99 | 229 |
| 2518 | 248 |
| 2524 | 172, 248 |
| 2536 | 172, 248 |
| 2548 | 172, 248 |
| 2614-XX* | 250 |
| 2615-XX* | 250 |
| 2700L-01 | 249 |
| 2700L-06 | 249 |
| 2710 | 244 |
| 2710L | 244 |
| 2710LJ | 244 |
| 2721 | 247 |
| 2748 | 170 |
| 2773L | 137 |
| 2800-31 | 170 |
| 2802 | 170 |
| 2803-18 | 170 |
| 2805 | 170 |
| 2808-02 | 167 |
| 2808-08 | 167 |
| 2808-13 | 167 |
| 2812-02 | 167 |
| 2812-08 | 167 |
| 2812-13 | 167 |
| 2812-13TT* | 166 |
| 2813-TT* | 168 |
| 2814-13 | 168 |
| 2822-05 | 167, 168 |
| 2844L | 137 |

2900

| | |
|---------|----------|
| 2900 | 15 |
| 2908-13 | 157 |
| 2912-13 | 157 |
| 3009 | 130 |
| 3010 | 130 |
| 3011 | 130 |
| 3101 | 111, 112 |
| 3103 | 111, 112 |
| 3104 | 111, 112 |
| 3106 | 111, 112 |
| 3109 | 111, 112 |
| 3113 | 111, 112 |
| 3118 | 111, 112 |
| 3150 | 110 |
| 3151 | 111, 112 |
| 3152 | 111, 112 |
| 3153 | 111, 112 |
| 3154 | 111, 112 |
| 3155 | 111, 112 |
| 3156 | 111, 112 |
| 3157 | 111, 112 |
| 3158 | 112 |
| 3159 | 112 |
| 3202 | 111, 112 |
| 3203 | 111, 112 |
| 3204 | 111, 112 |
| 3206 | 111, 112 |
| 3208 | 111, 112 |
| 3212 | 111, 112 |

3300

| | |
|-------------|----------|
| 3300-TT* | 168 |
| 3304 | 112 |
| 3307 | 112 |
| 3310 | 112 |
| 3315 | 112 |
| 3316-13TT* | 166 |
| 3320 | 112 |
| 3324-13TT* | 166 |
| 3324C-BBTT* | 166 |
| 3328 | 112 |
| 3332-13TT* | 166 |
| 3409 | 110, 112 |
| 3411 | 110, 112 |
| 3412 | 110, 112 |
| 3414 | 110, 112 |
| 3501 | 116 |
| 3503 | 116 |

| | |
|-------|---------------|
| 3504 | 116 |
| 3506 | 116 |
| 3509 | 116 |
| 3513 | 116 |
| 3601 | 110, 112 |
| 3602 | 110, 112 |
| 3604 | 110, 112 |
| 3607 | 110, 112 |
| 3616 | 228 |
| 3628 | 228 |
| 3632 | 228 |
| 3648 | 228 |
| 3664 | 228 |
| 3670 | 171 |
| 3672 | 171 |
| 3673 | 171 |
| 3681 | 171 |
| 3702 | 111, 112 |
| 3704 | 111, 112 |
| 3706C | 110, 111, 112 |
| 3707 | 111, 112 |
| 3708C | 110, 111, 112 |
| 3709C | 110, 111, 112 |
| 3711C | 110, 111, 112 |
| 3712C | 110, 111, 112 |
| 3715C | 111, 112 |
| 3717C | 111, 112 |

3800

| | |
|----------|-----|
| 3800 | 116 |
| 3801 | 116 |
| 3802 | 116 |
| 3802-XX* | 309 |
| 3803 | 116 |
| 3804 | 116 |
| 3805-XX* | 309 |
| 3806 | 116 |
| 3807 | 116 |
| 3808 | 116 |
| 3809 | 116 |
| 3810 | 116 |
| 3810-XX* | 309 |
| 3811 | 116 |
| 3812 | 116 |
| 3814 | 116 |
| 3815-XX* | 309 |
| 3819 | 116 |
| 3820 | 116 |
| 3820-XX* | 309 |
| 3821-XX* | 309 |
| 3822 | 116 |
| 3825-XX* | 309 |
| 3835-XX* | 309 |
| 3845-XX* | 309 |
| 3853-06 | 303 |
| 3855-XX* | 309 |
| 3900C | 116 |
| 3902 | 116 |
| 3903 | 116 |
| 3904 | 116 |
| 3905 | 116 |
| 3907C | 116 |
| 3908C | 116 |
| 3909C | 116 |
| 3910C | 116 |
| 3911C | 116 |
| 3912C | 116 |
| 3914C | 116 |
| 3915C | 116 |

4018

| | |
|------|-----|
| 4018 | 123 |
| 4020 | 123 |
| 4023 | 123 |
| 4064 | 170 |
| 4068 | 121 |
| 4070 | 121 |
| 4072 | 121 |
| 4074 | 121 |
| 4107 | 121 |

| | |
|----------|-----|
| 4108 | 121 |
| 4109 | 121 |
| 4110 | 121 |
| 4135 | 251 |
| 4302 | 122 |
| 4303 | 122 |
| 4305 | 122 |
| 4306 | 122 |
| 4310 | 122 |
| 4315 | 122 |
| 4320 | 122 |
| 4332 | 123 |
| 4333 | 123 |
| 4334 | 123 |
| 4347 | 129 |
| 4350 | 129 |
| 4400N | 15 |
| 4408 | 15 |
| 4410 | 136 |
| 4412 | 136 |
| 4414 | 136 |
| 4415 | 136 |
| 4423 | 132 |
| 4426 | 132 |
| 4432 | 132 |
| 4433 | 132 |
| 4436 | 132 |
| 4456 | 136 |
| 4457 | 136 |
| 4458 | 136 |
| 4482 | 132 |
| 4483 | 132 |
| 4492 | 132 |
| 4493 | 132 |
| 4504 | 251 |
| 4505 | 251 |
| 4506 | 251 |
| 4508 | 251 |
| 4513 | 251 |
| 4515 | 251 |
| 4516 | 251 |
| 4517 | 251 |
| 4519 | 251 |
| 4520 | 251 |
| 4521 | 251 |
| 4522 | 251 |
| 4523 | 251 |
| 4524 | 251 |
| 4525 | 251 |
| 4526 | 251 |
| 4530 | 251 |
| 4531 | 251 |
| 4532 | 251 |
| 4544 | 251 |
| 4566 | 251 |
| 4567 | 251 |
| 4589 | 251 |
| 4605 | 165 |
| 4700 | 165 |
| 4701 | 229 |
| 4702 | 229 |
| 4705 | 229 |
| 4720 | 229 |
| 4721 | 229 |
| 4740-XX* | 229 |
| 4741-XX* | 229 |
| 4742-XX* | 229 |
| 4743-XX* | 229 |
| 4745-XX* | 229 |
| 4746-XX* | 229 |
| 4747 | 229 |
| 4748-TT* | 170 |
| 4752 | 145 |
| 4762-XX* | 229 |
| 4801 | 229 |
| 4802 | 229 |
| 4804-XX* | 304 |
| 4806-XX* | 304 |
| 4820-XX* | 304 |
| 4830-XX* | 304 |
| 4840-XX* | 304 |
| 4841-XX* | 304 |

| ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE |
|-----------------------|------|--------------------|------|--------------------|------|---|---------|-------------------|------------------------|-------------------|------|
| 4842-XX* | 304 | 5635 | 251 | 7516-XX* | 308 | 15115 | 17 | 30102 | 85 | 40701 | 42 |
| 4843-XX* | 304 | 5638 | 251 | 7540-XX* | 308 | 15125 | 13 | 30112 | 85 | 40702 | 42 |
| 4864-TT* | 170 | 5643 | 251 | 7545-XX* | 308 | 15126 | 14 | 30113 | 87 | 40703 | 42 |
| 4901-13 | 168 | 5644 | 251 | | | 15128 | 14 | 30122 | 85, 199 | 40704 | 42 |
| 4902-TT* | 169 | | | | | 15149 | 19 | 30123 | 87 | 40705 | 48 |
| 4903-13 | 162 | | | | | 15150 | 14 | 30142 | 85 | 40706 | 48 |
| 4904-13 | 162 | | | | | 15202 | 17 | 30143 | 87 | 40707 | 48 |
| 4905-191 | 169 | 6000-13 | 234 | 8540-XX* | 308 | 15203 | 17 | 30162 | 85 | 40708 | 48 |
| 4906-32 | 169 | 6003 | 16 | 8545-XX* | 308 | 15204 | 17 | 30163 | 87 | 40709 | 48 |
| 4907-08 | 169 | 6004 | 16 | | | 15205 | 17 | 30202 | 85 | 40710 | 48 |
| 4908-01 | 169 | 6005 | 16 | | | 15206 | 17 | 30212 | 85 | 40711 | 48 |
| 4913-TT* | 168 | 6006 | 16 | | | 15207 | 17 | 30213 | 87 | 40712 | 48 |
| 4914-13 | 168 | 6010-XX* | 234 | 9001 | 134 | 15208 | 17 | 30220 | 95, 96 | 40713 | 48 |
| 4916-02 | 167 | 6011 | 16 | 9002 | 134 | 15209 | 17 | 30222 | 85, 207, 208, 209, 210 | 40714 | 48 |
| 4916-08 | 167 | 6012 | 16 | 9002NS | 134 | 15604 | 11, 14 | 30223 | 87 | 40715 | 46 |
| 4916-13 | 167 | 6013 | 16 | 9002NSP | 134 | 19184 | 100 | 30225 | 96 | 40716 | 46 |
| 4916-13TT* | 166 | 6014 | 16 | 9002CV | 134 | 19186 | 100 | 30240 | 96 | 40717 | 46 |
| 4924-02 | 167 | 6015 | 16 | 9002P | 134 | 19188 | 61, 101 | 30242 | 85 | 40718 | 46 |
| 4924-08 | 167 | 6016 | 16 | 9003 | 134 | 19189 | 101 | 30243 | 87 | 40719 | 46 |
| 4924-13 | 167 | 6100 | 130 | 9303 | 134 | 19190 | 101 | 30244 | 87 | 40720 | 46 |
| 4924-13TT* | 166 | 6101 | 130 | | | 19192 | 101 | 30245 | 96 | 40721 | 46 |
| 4924C-BBTT* | 166 | 6102 | 130 | | | 19193 | 101 | 30260 | 96 | 40722 | 46 |
| 4932-02 | 167 | 6509-XX* | 308 | 15000 | 13 | 19194 | 101 | 30262 | 85 | 40723 | 46 |
| 4932-08 | 167 | 6512-88 | 307 | 15001 | 13 | 19195 | 101 | 30263 | 87 | 40728 | 45 |
| 4932-13 | 167 | 6512-XX* | 308 | 15002 | 13 | 19196 | 100 | 30265 | 96 | 40732 | 70 |
| 4932-13TT* | 166 | 6513-XX* | 308 | 15003 | 13 | 19198 | 61, 101 | 30288 | 96 | 40733 | 70 |
| 4961-1301 | 169 | 6515-XX* | 308 | 15005 | 13 | 19199 | 100 | 30302 | 85 | 40734 | 70 |
| 4961-1308 | 169 | 6516-XX* | 308 | 15006 | 13 | | | 30312 | 85 | 40735 | 70 |
| 4961-1332 | 169 | 6520-28 | 307 | 15007 | 13 | | | 30322 | 85 | 40736 | 44 |
| 4961-13191 | 169 | 6525-13 | 307 | 15008 | 13 | 20000 | 85, 87 | 30342 | 85 | 40737 | 44 |
| | | 6525-28 | 307 | 15009 | 13 | 20028 | 85, 87 | 30362 | 85 | 40738 | 44 |
| | | 6535-13 | 307 | 15010 | 13 | 20038 | 87, 135 | 30402 | 85 | 40739 | 44 |
| | | | | 15016 | 13 | 20100 | 87 | 30412 | 85 | 40740 | 43 |
| | | | | 15017 | 13 | 20200 | 85, 87 | 30422 | 85 | 40741 | 43 |
| | | | | 15018 | 13 | 20228 | 85, 87 | 30442 | 85 | 40742 | 43 |
| | | | | 15019 | 13 | 20248 | 87, 135 | 30462 | 85 | 40743 | 19 |
| | | | | 15021 | 13 | 20300 | 85, 87 | 30512 | 85 | 40744 | 19 |
| | | | | 15022 | 13 | 20328 | 85, 87 | 30522 | 85 | 40755 | 21 |
| | | | | 15023 | 13 | 20400 | 85, 87 | 30542 | 85 | 40756 | 21 |
| | | | | 15024 | 13 | 20600 | 85, 87 | 30562 | 85 | 40757 | 21 |
| | | | | 15026 | 13 | 20800 | 86 | 30622 | 86 | 40758 | 21 |
| | | | | 15050 | 13 | 21100 | 85, 87 | 30642 | 86 | 40759 | 21 |
| | | | | 15052 | 13 | 22016-13 | 168 | 30662 | 86 | 40760 | 21 |
| | | | | 15053 | 13 | 22024-13 | 168 | 30822 | 86 | 40761 | 21 |
| | | | | 15054 | 13 | 23100 | 92 | 30842 | 86 | 40762 | 21 |
| | | | | 15055 | 13 | 23200 | 92 | 30862 | 86 | 40763 | 21 |
| | | | | 15058 | 13 | 23300 | 92 | 30922 | 86 | 40764 | 21 |
| | | | | 15059 | 13 | 23400 | 92 | 30942 | 86 | 40765 | 21 |
| | | | | 15060 | 13 | 23600 | 92 | 31100 | 93 | 40766 | 21 |
| | | | | 15061 | 13 | 23850 | 25 | 31200 | 93 | 40767 | 21 |
| | | | | 15062 | 13 | 23852 | 25 | 31300 | 93 | 40768 | 21 |
| | | | | 15063 | 13 | 23854 | 25 | 31400 | 93 | 40769 | 21 |
| | | | | 15064 | 13 | 25154 | 198 | 31500 | 93 | 40770 | 21 |
| | | | | 15065 | 13 | 26120-13 | 167 | 31600 | 93 | 40771 | 21 |
| | | | | 15067 | 13 | 26240-13 | 167 | 31900 | 93 | 40772 | 21 |
| | | | | 15068 | 13 | 26320-13 | 167 | 32100 | 93 | 40773 | 21 |
| | | | | 15069 | 13 | 29100 | 93 | 32200 | 93 | 40774 | 21 |
| | | | | 15070 | 13 | 29200 | 93 | 32300 | 93 | 40775 | 21 |
| | | | | 15071 | 13 | 29300 | 93 | 32400 | 93 | 40776 | 21 |
| | | | | 15072 | 13 | 29400 | 93 | 32600 | 93 | 40777 | 21 |
| | | | | 15073 | 13 | 29600 | 93 | 33100 | 92 | 40778 | 21 |
| | | | | 15075 | 13 | 30002 | 86, 185 | 33200 | 92 | 40779 | 21 |
| | | | | 15076 | 13 | 30012 | 86, 185 | 33300 | 92 | 40780 | 21 |
| | | | | 15077 | 13 | 30013 | 87 | 33400 | 92 | 40781 | 21 |
| | | | | 15078 | 13 | 30015 | 96 | 33500 | 92 | 40785 | 21 |
| | | | | 15079 | 13 | 30020 | 95, 96 | 33600 | 92 | 40786 | 21 |
| | | | | 15080 | 13 | 30022 | 85, 99, | 33900 | 92 | 40787 | 21 |
| | | | | 15081 | 13 | 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210 | | 34100 | 92 | 40790 | 47 |
| | | | | 15082 | 13 | 30023 | 87 | 34200 | 92 | 40791 | 47 |
| | | | | 15083 | 13 | 30025 | 96 | 34300 | 92 | 40792 | 47 |
| | | | | 15084 | 13 | 30040 | 96 | 34400 | 92 | 40793 | 47 |
| | | | | 15085 | 13 | 30042 | 85 | 34600 | 92 | 40794 | 47 |
| | | | | 15086 | 13 | 30043 | 87 | | | 40794-C | 47 |
| | | | | 15087 | 13 | 30044 | 87 | | | 40795 | 47 |
| | | | | 15100 | 13 | 30045 | 96 | | | 40795-C | 47 |
| | | | | 15102 | 17 | 30046 | 95 | 40003 | 193 | 40812 | 25 |
| | | | | 15103 | 17 | 30060 | 96 | 40004 | 193 | 40813 | 25 |
| | | | | 15104 | 17 | 30062 | 85 | 40005 | 193 | 40814 | 25 |
| | | | | 15105 | 17 | 30063 | 87 | 40006 | 193 | 40815 | 25 |
| | | | | 15112 | 17 | 30065 | 96 | 40030 | 193 | 40816 | 25 |
| | | | | 15113 | 17 | 30066 | 95 | 40040 | 193 | 40817 | 25 |
| | | | | 15114 | 17 | 30088 | 96 | 40050 | 193 | 40818 | 25 |
| | | | | | | | | 40060 | 193 | 40819 | 43 |

*Numéro d'article incomplet – voir la page indiquée

*Numéro d'article incomplet – voir la page indiqué

| ARTICLE PAGE | ARTICLE PAGE | ARTICLE PAGE | ARTICLE PAGE | ARTICLE PAGE | ARTICLE PAGE |
|-------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| 47192 164 | 47402 147 | 47714 17 | 48101 240 | 48765 203 | 52127 235 |
| 47193 164 | 47403 147 | 47715 17 | 48102 240 | 48768 203 | 52130 235 |
| 47194 164 | 47404 147 | 47717 156 | 48103 240 | 48770 203 | 52131 235 |
| 47195 164 | 47406 238 | 47718 156 | 48104 240 | 48772 203 | 52132 235 |
| 47196 164 | 47408 238 | 47719 156 | 48110 240 | 48780 203 | 52133 235 |
| 47197 164 | 47422 238 | 47720 114 | 48112 240 | 48790 203 | 52134 235 |
| 47198 164 | 47425 238 | 47721 114 | 48113 240 | 48793 203, 212 | 52135 235 |
| 47199 164 | 47428 238 | 47722 114 | 48114 240 | 48794 203, 212 | 52140 235 |
| 47200 148 | 47429 238 | 47723 114 | 48115 240 | 48795 203, 212 | 52141 235 |
| 47204 241 | 47486 59, 62, 74, | 47724 114 | 48116 240 | 49130 200 | 52142 235 |
| 47205 241 | 75, 99 | 47725 114 | 48122 240 | 49136 200 | 52143 235 |
| 47206 241 | 47488 56, 58, 75, 99 | 47726 114 | 48125 240 | 49241-1305 168 | 52144 235 |
| 47208 241 | 47490 56, 58, 59, | 47730 113 | 48130 239, 240 | 49333 207, 208 | 52145 235 |
| 47212 218 | 61, 74, 75, 99, 212 | 47731 113 | 48131 240 | 49334 208, 211 | 52160 235 |
| 47214 218 | 47493 56, 99 | 47732 113 | 48133 240 | 49339 98, 212 | 52161 235 |
| 47216 218 | 47494 56, 99 | 47733 113 | 48140 239 | 49410 189 | 52162 235 |
| 47225 231 | 47522 246 | 47734 113 | 48141 239 | 49411 189 | 52163 235 |
| 47226 231 | 47536 249 | 47735 113 | 48142 239 | 49412 189 | 52164 235 |
| 47232 218 | 47555 249 | 47740 114 | 48143 239 | 49413 189 | 52165 279 |
| 47234 218 | 47556 249 | 47741 114 | 48144 239 | 49414 190, 191 | 52170 279 |
| 47236 218 | 47573 246 | 47742 114 | 48145 214 | 49415 190 | 52171 279 |
| 47238 218 | 47575 246 | 47743 114 | 48146 214 | 49416 189 | 52172 279 |
| 47242 218 | 47578 246 | 47745 115 | 48147 239 | 49417 189 | 52173 279 |
| 47251 219 | 47601 246 | 47746 115 | 48148 239 | 49418 190, 192 | 52174 279 |
| 47252 249 | 47602 232 | 47747 115 | 48150 240 | 49419 190 | 52175 279 |
| 47255 158 | 47603 232 | 47750 113 | 48151 240 | 49420 189, 192 | 52290 279 |
| 47256 158 | 47605 230 | 47751 113 | 48152 240 | 49423 190 | 52291 279 |
| 47257 158 | 47609 232 | 47752 113 | 48153 240 | 49424 189, 190, | 52292 279 |
| 47258 158 | 47610 227 | 47753 113 | 48154 240 | 191, 192 | 52293 279 |
| 47259 158 | 47611 230 | 47755 113 | 48160 240 | 49425 190, 191 | 52355 262 |
| 47260 218 | 47612 227 | 47756 113 | 48161 240 | 49426 190 | 52356 262 |
| 47261 218 | 47615 230 | 47757 113 | 48162 240 | 49427 190 | 52357 262 |
| 47262 218 | 47616 230 | 47758 113 | 48171 240 | 49428 190 | 52358 262 |
| 47263 218 | 47617 230 | 47760 115 | 48200 239 | 49429 190 | 52359 262 |
| 47265 218 | 47619 222, 224 | 47761 115 | 48201 239 | 49430 190, 191 | 52360 262 |
| 47266 218 | 47619XX* 220 | 47762 115 | 48202 239 | 49431 190, 192 | 52362 262 |
| 47267 218 | 47620 230 | 47770 114, 115 | 48203 239 | 49432 190, 192 | 52363 262 |
| 47270 78, 154 | 47621 230 | 47771 113, 114, 115 | 48204 239 | 49433 190, 192 | 52366 24 |
| 47274 78, 154 | 47622 227 | 47772 114, 115 | 48205 239 | 49434 190, 192 | 52367 262 |
| 47275 78, 154 | 47625 230 | 47773 113, 114, 115 | 48206 239 | 49435 190, 192 | 52368 262 |
| 47276 78, 154 | 47630 230 | 47774 113, 114, 115 | 48207 239 | 49441 189, 191 | 52369 262 |
| 47277 78, 154 | 47631 236 | 47775 113, 115 | 48208 239 | 49442 189, 191 | 52370 262 |
| 47278 78, 154 | 47632 222, 224 | 47776 113, 114, 115 | 48209 239 | 49445 189, 191 | 52371 262 |
| 47279 78, 154 | 47632XX* 220 | 47777 110, 111, 112, | 48220 239 | 49452 189, 191 | 52372 262 |
| 47280 158 | 47633 246 | 113, 115 | 48221 239 | 49520 207, 212 | 52385 277 |
| 47281 158 | 47634 222, 224 | 47778 113, 114, 115 | 48222 239 | 49521 207, 212 | 52420 278 |
| 47282 158 | 47634XX* 220 | 47779 114, 115 | 48223 239 | 49522 207, 212 | 52422 175, 278 |
| 47283 158 | 47635 222 | 47780 114, 115 | 48224 239 | 49523 207, 212 | 52424 275, 278 |
| 47284 158 | 47635XX* 220 | 47790 114 | 48225 239 | 49524 207, 212 | 52430 83, 88, 91 |
| 47285 158 | 47637 222 | 47791 114 | 48226 239 | 49525 207, 212 | 52430-02 88 |
| 47286 158 | 47637XX* 220 | 47792 114 | 48227 239 | 49529 207, 212 | 52431 88 |
| 47287 158 | 47648 242 | 47845 237 | 48228 239 | | 52432 88 |
| 47309 153 | 47650 221 | 47892 215 | 48301 78, 245 | | 52432-02 88 |
| 47312 153 | 47651 221 | 47914 227 | 48303 78, 245 | | 52433 88 |
| 47316 153 | 47652 221 | 47930 163 | 48311 230 | 50661 161 | 52434-02 88 |
| 47322 152 | 47656 219 | 47932 163 | 48312 236 | 50662 161 | 52434 88 |
| 47325 153 | 47658 221 | 47933 163 | 48313 78, 245 | 50663 161 | 52435 88 |
| 47326 152 | 47659 222, 224 | 47934 163 | 48315 78, 245 | 50664 161 | 52611 278 |
| 47329 152 | 47664 223 | 47935 163 | 48317 236 | 50665 161 | 52612 278 |
| 47370 147 | 47672 222, 2224 | 47938 163 | 48320 230 | 51003 126 | 52614 278 |
| 47371 147 | 47674 222 | 47943 163 | 48321 230 | 51008 126 | 52615 278 |
| 47372 147 | 47675 222 | 47946 163 | 48322 208, 212 | 51016 126 | 52616 175 |
| 47373 147 | 47677 222 | 47949 163 | 48323 208, 211, 212 | 51045 126 | 52617 275 |
| 47374 147 | 47680 221 | 47960 125 | 48324 208, 212 | 52009 147 | 52618 175 |
| 47375 147 | 47681 221 | 47963 164 | 48325 230 | 52010 147 | 52619 275 |
| 47376 147 | 47682 221 | 47965 164 | 48326 208, 212 | 52013 147 | 52621 278 |
| 47377 147 | 47683 221 | 47969 164 | 48327 208, 212 | 52016 147 | 52622 278 |
| 47378 147 | 47684 221 | 47974 164 | 48328 208, 212 | 52023 147 | 52629 278 |
| 47379 147 | 47685 221 | | 48329 208, 212 | 52026 147 | 52632 278 |
| 47388 147 | 47686 221 | | 48330 230 | 52063 158 | 52633 303 |
| 47389 147 | 47687 221 | | 48360 236 | 52064 158 | 52634 278 |
| 47390 147 | 47688 221 | 48003 78, 245 | 48365 235 | 52065 158 | 52640 276 |
| 47391 147 | 47689 221 | 48013 78, 245 | 48372 78 | 52100 149 | 52641 276 |
| 47392 147 | 47700 173 | 48015 78, 245 | 48373 246 | 52109 147 | 52642 277 |
| 47393 147 | 47703 17 | 48023 245 | 48375 246 | 52113 147 | 52643 277 |
| 47394 147 | 47704 17 | 48060 78, 245 | 48378 246 | 52116 147 | 52644 277 |
| 47395 147 | 47705 173 | 48070 227 | 48425 215 | 52120 235 | 52645 200, 202, 203, |
| 47396 147 | 47708 171 | 48080 155 | 48426 215 | 52121 235 | 205, 207, 208, 209, |
| 47397 147 | 47709 171 | 48081 155 | 48427 215 | 52122 235 | 210, 212 |
| 47398 147 | 47710 171 | 48082 155 | 48428 215 | 52123 235 | 52646 205, 206, 212 |
| 47399 147 | 47711 171 | 48083 227 | 48429 215 | 52124 235 | 52647 199, 201, 203, |
| 47400 147 | 47712 171 | 48085 155 | 48755 203 | 52125 235 | 204, 205, 206, 207, 208, |
| 47401 147 | 47713 17 | 48100 240 | 48758 203 | 52126 235 | 209, 210, 212 |

50661

48003

| ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE |
|-------------------|-------------------------|-------------------|---------------|--------------------|----------|-------------------|------|-------------------|----------|-------------------|---|
| 52648... | 203, 204, 209, 210, 212 | 52767*... | 258, 262, 280 | 55468..... | 12 | 58920..... | 118 | 59788..... | 181 | 64132..... | 149 |
| 52649..... | 213 | 52768*... | 258, 262, 280 | 55469..... | 12 | 58930..... | 118 | 59789..... | 181 | 64134..... | 149 |
| 52651..... | 276 | 52769*... | 258, 262, 280 | 55470..... | 12 | 59120..... | 174 | 59790..... | 182 | 64136..... | 149 |
| 52652..... | 276 | 52770*... | 258, 262, 280 | 55471..... | 12 | 59145..... | 30 | 59791..... | 182 | 64138..... | 149 |
| 52653..... | 276 | 52771*... | 258, 262, 280 | 55472..... | 12 | 59150..... | 174 | 59792..... | 182 | 64400..... | 149 |
| 52654..... | 276 | 52772*... | 258, 262, 280 | 55473..... | 12 | 59200..... | 174 | 59793..... | 182 | 64401..... | 149 |
| 52657..... | 175, 278 | 52773*... | 258, 262, 280 | 55474..... | 12 | 59202..... | 174 | 59794..... | 182 | 64402..... | 149 |
| 52660..... | 278 | 52774*... | 258, 262, 280 | 55475..... | 12 | 59300..... | 30 | 59795..... | 182 | 64403..... | 149 |
| 52661..... | 278 | 52775*... | 258, 262, 280 | 55476..... | 12 | 59310..... | 30 | 59796..... | 182 | 64404..... | 149 |
| 52662..... | 278 | 52776*... | 258, 262, 280 | 55477..... | 12 | 59500F..... | 33 | 59797..... | 182 | 64405..... | 149 |
| 52664*..... | 260 | 52777*... | 258, 262, 280 | 55478..... | 12 | 59500P..... | 30 | 59798..... | 182 | 64406..... | 149 |
| 52665*..... | 260 | 52778*... | 258, 262, 280 | 55479..... | 12 | 59503LN75..... | 54 | 59900..... | 118 | 64407..... | 149 |
| 52669*..... | 260 | 52779*... | 258, 262, 280 | 55480..... | 12 | 59503LN7502..... | 54 | 59910..... | 118 | 64408..... | 149 |
| 52670*..... | 259 | 52780*... | 258, 262, 280 | 55481..... | 12 | 59503LN85..... | 54 | 59920..... | 118 | 67007..... | 127 |
| 52671*..... | 259 | 52781*... | 258, 262, 280 | 55482..... | 12 | 59503LN8502..... | 54 | 59949..... | 132 | 67008..... | 127 |
| 52672*..... | 260 | 52782*... | 258, 262, 280 | 55483..... | 12 | 59503SB75..... | 54 | 59950..... | 132 | 67010..... | 127 |
| 52674*..... | 259 | 52783*... | 258, 262, 280 | 55484..... | 12 | 59503SB7502..... | 54 | | | 67012..... | 127 |
| 52675*..... | 259 | 52784*... | 258, 262, 280 | 55485..... | 12 | 59503SB85..... | 54 | 60170..... | 150 | 67014..... | 127 |
| 52676*..... | 259 | 52785*... | 258, 262, 280 | 55486..... | 12 | 59503SB8502..... | 54 | | | 67133..... | 123 |
| 52677*..... | 259 | 52786*... | 258, 262 | 55487..... | 12 | 59508DW..... | 53 | 60170..... | 150 | 67135..... | 123 |
| 52678*..... | 260 | 52787*... | 258, 262 | 55488..... | 12 | 59510F..... | 33 | 60175..... | 150 | 67137..... | 123 |
| 52680*..... | 259 | 52788*... | 258, 262 | 55489..... | 12 | 59510P..... | 30 | 60180..... | 150 | 67228..... | 121 |
| 52681*..... | 259 | 52789*... | 258, 262 | 55490..... | 12 | 59735..... | 179 | 60190..... | 150 | 67301..... | 129 |
| 52682*..... | 259 | 52790*... | 258, 262 | 55491..... | 12 | 59736..... | 179 | 61145..... | 142 | 67302..... | 129 |
| 52683*..... | 259 | 52800*... | 262 | 55492..... | 12 | 59737..... | 179 | 61147..... | 142 | 67303..... | 129 |
| 52684*... | 258, 262, 280 | 52801*... | 262 | 55493..... | 12 | 59738..... | 179 | 61155..... | 142 | 67304..... | 129 |
| 52689*... | 258, 262, 280 | 52802*... | 262 | 55494..... | 12 | 59739..... | 179 | 61157..... | 142 | 67305..... | 129 |
| 52691*... | 258, 262, 280 | 52803*... | 262 | 55495..... | 12 | 59740..... | 179 | 61165..... | 142 | 67307..... | 129 |
| 52692*... | 258, 262, 280 | 52804*... | 262 | 56116..... | 168, 169 | 59740-1..... | 179 | 61167..... | 142 | 67308..... | 129 |
| 52693*... | 258, 262, 280 | 52805*... | 261 | 56507..... | 123 | 59741..... | 179 | 61170..... | 142 | 67310..... | 129 |
| 52694*... | 258, 262, 280 | 52806*... | 261 | 56680..... | 94, 100 | 59741-1..... | 179 | 61172..... | 142 | 67311..... | 129, 130 |
| 52695*..... | 260 | 52807*... | 262 | 56728..... | 144 | 59742..... | 179 | 61174..... | 142 | 67312..... | 121, 123, 127, 128, 129, 130 |
| 52696*..... | 259 | 52808*... | 277 | 57900..... | 97, 123 | 59742-1..... | 179 | 61175..... | 142 | 67313..... | 122, 129, 130 |
| 52699*... | 258, 262, 280 | 52810*... | 261, 262 | 57901..... | 123 | 59743..... | 179 | 61177..... | 142 | 67314..... | 130 |
| 52702*... | 258, 262, 280 | 52811*... | 258, 262, 280 | 58000..... | 144 | 59744..... | 179 | 61180..... | 142 | 67315..... | 122, 123, 129, 130 |
| 52703*... | 258, 262, 280 | 52812*... | 258, 262, 280 | 58011..... | 144, 146 | 59744-1..... | 179 | 61182..... | 142 | 67317..... | 129, 130 |
| 52704*... | 258, 262, 280 | 52813*... | 258, 262, 280 | 58022..... | 134 | 59745..... | 182 | 61230..... | 136 | 67318..... | 129, 130 |
| 52706*... | 258, 262, 280 | 52815*... | 261 | 58030..... | 174 | 59746..... | 182 | 61250..... | 136 | 67320..... | 129, 130 |
| 52707*... | 258, 262, 280 | 52816*... | 258, 262, 280 | 58033..... | 144 | 59747..... | 182 | 61270..... | 136 | 67327..... | 121, 127, 128, 130 |
| 52708*... | 258, 262, 280 | 52817*... | 258, 262, 280 | 58044..... | 144 | 59748..... | 182 | 62155..... | 142, 146 | 67409..... | 120, 121, 122, 123, 127, 128, 129, 130 |
| 52709*... | 258, 262, 280 | 52818*... | 261, 262 | 58055..... | 144 | 59749..... | 182 | 62157..... | 142, 146 | 67411..... | 129, 130 |
| 52710*... | 258, 262, 280 | 52819*... | 261 | 58066..... | 144 | 59750..... | 182 | 62165..... | 142, 146 | 67412..... | 121, 123 |
| 52711*... | 258, 262, 280 | 52820*... | 261, 262 | 58110..... | 157 | 59751..... | 182 | 62167..... | 142, 146 | 67413..... | 129, 130 |
| 52712*... | 258, 262, 280 | 52821*... | 261, 262 | 58123..... | 157 | 59752..... | 182 | 62170..... | 142, 146 | 67414..... | 122 |
| 52713*... | 258, 262, 280 | 52822*... | 261, 262 | 58126..... | 157 | 59753..... | 181 | 62172..... | 142, 146 | 67417..... | 129, 130 |
| 52714*... | 258, 262, 280 | 52827*... | 276 | 58130..... | 174 | 59754..... | 181 | 62175..... | 142, 146 | 67420..... | 122 |
| 52715*... | 258, 262, 280 | 52828*... | 261 | 58160..... | 174 | 59755..... | 181 | 62177..... | 142, 146 | 67421..... | 120, 121, 122, 123, 127, 128, 129, 130 |
| 52716*... | 258, 262, 280 | 52829*... | 261 | 58161..... | 174 | 59756..... | 181 | 62180..... | 142, 146 | 67424..... | 129, 130 |
| 52717*... | 258, 262, 280 | 52832*... | 258, 262, 280 | 58200..... | 174 | 59757..... | 181 | 62182..... | 142, 146 | 67426..... | 122 |
| 52718*... | 258, 262, 280 | 52834*... | 261 | 58322..... | 144 | 59758..... | 181 | 62300..... | 225 | 67427..... | 121, 127, 128, 130 |
| 52719*... | 258, 262, 280 | 52844*... | 261 | 58333..... | 144 | 59759..... | 180 | 62301..... | 225 | 67433..... | 120, 122, 130 |
| 52720*... | 258, 262, 280 | 52845*... | 261 | 58344..... | 144 | 59760..... | 180 | 62302..... | 225 | 67434..... | 122 |
| 52721*... | 258, 262, 280 | 52846*... | 261 | 58355..... | 144 | 59761..... | 180 | 62303..... | 225 | 67441..... | 120, 121, 122, 123, 127, 128, 130 |
| 52722*... | 258, 262, 280 | 52847*... | 261 | 58366..... | 144 | 59762..... | 180 | 62304..... | 225 | 67461..... | 120, 121, 122, 130 |
| 52723*... | 258, 262, 280 | 52848*... | 261 | 58410..... | 144 | 59763..... | 180 | 62305..... | 225 | 67481..... | 120 |
| 52724*... | 258, 262, 280 | 52849*... | 258, 262, 280 | 58430..... | 144 | 59764..... | 182 | 62306..... | 225 | 67491..... | 120 |
| 52725*... | 258, 262, 280 | 52860..... | 247 | 58440..... | 144 | 59765..... | 182 | 62307..... | 225 | 67508..... | 122 |
| 52726*... | 258, 262, 280 | 52861..... | 247 | 58450..... | 144 | 59766..... | 182 | 62308..... | 225 | 67509..... | 120, 121, 122, 123, 124, 127, 128, 130 |
| 52727*... | 258, 262, 280 | 52866..... | 247 | 58460..... | 144 | 59767..... | 182 | 62309..... | 225 | 67512..... | 122, 124 |
| 52728*... | 258, 262, 280 | 52867..... | 247 | 58480..... | 144 | 59768..... | 180 | 62310..... | 225 | 67516..... | 122, 124 |
| 52729*... | 258, 262, 280 | 52869..... | 247 | 58500..... | 144 | 59769..... | 180 | 62311..... | 225 | 67520..... | 122, 124 |
| 52730*... | 258, 262, 280 | 52870..... | 247 | 58510..... | 144 | 59770..... | 180 | 62312..... | 225 | 67521..... | 120, 121, 122, 123, 124, 125, 127, 128, 130 |
| 52731*... | 258, 262, 280 | 52908..... | 145, 246 | 58520..... | 144 | 59771..... | 180 | 62313..... | 225 | 67524..... | 122 |
| 52732*... | 258, 262, 280 | 52930..... | 230 | 58540..... | 144 | 59771-1..... | 180 | 62314..... | 225 | 67532..... | 122 |
| 52733*... | 258, 262, 280 | 52970..... | 98 | 58600..... | 144 | 59772..... | 180 | 62315..... | 225 | 67533..... | 120, 122, 123, 130 |
| 52734*... | 258, 262, 280 | 54422..... | 227 | 58620..... | 144 | 59772-1..... | 180 | 62318..... | 225 | 67540..... | 122 |
| 52735*... | 258, 262, 280 | | | 58700..... | 145 | 59773..... | 180 | 62319..... | 225 | 67541..... | 120, 121, 122, 130 |
| 52736*... | 258, 262, 280 | | | 58814..... | 31 | 59773-1..... | 180 | 62320..... | 225 | 67561..... | 120, 121, 122, 130 |
| 52737*... | 258, 262, 280 | 55010..... | 12 | 58821-A..... | 299 | 59774..... | 180 | 62321..... | 225 | 67580..... | 122 |
| 52738*... | 258, 262, 280 | 55025..... | 12 | 58821-D..... | 299 | 59774-1..... | 180 | 62322..... | 225 | 67607..... | 127 |
| 52739*... | 258, 262, 280 | 55028..... | 12 | 58822-A-A..... | 299 | 59775..... | 180 | 62323..... | 225 | 67608..... | 127 |
| 52740*... | 258, 262, 280 | 55457..... | 12 | 58822-D-D..... | 299 | 59776..... | 180 | 62324..... | 225 | | |
| 52754*... | 258, 262, 280 | 55458..... | 12 | 58823-A-A-A..... | 299 | 59777..... | 180 | 62325..... | 225 | | |
| 52755*... | 258, 262, 280 | 55459..... | 12 | 58823-D-D-D..... | 299 | 59778..... | 180 | 62326..... | 225 | | |
| 52757*... | 258, 262, 280 | 55460..... | 12 | 58824-A-A-A-A..... | 299 | 59779..... | 180 | 62327..... | 225 | | |
| 52760*... | 258, 262, 280 | 55461..... | 12 | 58824-D-D-D-D..... | 299 | 59780..... | 181 | 62328..... | 225 | | |
| 52761*... | 258, 262, 280 | 55462..... | 12 | 58832..... | 299 | 59781..... | 181 | 62329..... | 225 | | |
| 52762*... | 258, 262, 280 | 55463..... | 12 | 58833..... | 299 | 59782..... | 181 | 62330..... | 225 | | |
| 52763*... | 258, 262, 280 | 55464..... | 12 | 58834..... | 299 | 59783..... | 181 | 62331..... | 225 | | |
| 52764*... | 258, 262, 280 | 55465..... | 12 | 58842..... | 299 | 59784..... | 181 | 62332..... | 225 | | |
| 52765*... | 258, 262, 280 | 55466..... | 12 | 58843..... | 299 | 59785..... | 181 | 62333..... | 225 | | |
| 52766*... | 258, 262, 280 | 55467..... | 12 | 58900..... | 118 | 59786..... | 181 | 62334..... | 225 | | |
| | | | | 58910..... | 118 | 59787..... | 181 | 62342..... | 225 | | |
| | | | | | | | | 64130..... | 149 | | |

| ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE |
|-------------------|------|-------------------|------------|-------------------|----------|---------------------|---------------|-------------------|-------------|-------------------|------|
| 86124 | 250 | 90442 | 90 | 97280 | 293 | 3102015 | 83 | 4781610 | 151 | 4981210 | 143 |
| 86125 | 250 | 90452 | 90 | 97285 | 275 | 3102020 | 83 | 4781612 | 152 | 4981220 | 143 |
| 86126 | 250 | 90462 | 90 | 97286 | 293 | 3102040 | 83 | 4781620 | 151 | 4981510 | 143 |
| 86127 | 250 | 90482 | 90 | 97290 | 293 | 3102120 | 83 | 4781622 | 152 | 4981520 | 143 |
| 86128 | 250 | 90502 | 89 | 97299 | 248 | 3102220 | 83 | 4781630 | 151 | 4982410 | 143 |
| 86129 | 250 | 90512 | 89 | 97300 | 276 | 3102240 | 83 | 4781640 | 151 | 4982420 | 143 |
| 86280 | 247 | 90522 | 89 | 97320 | 290 | 3103040 | 83 | 4781650 | 151 | 4987210 | 143 |
| 86282 | 247 | 90527 | 91 | 97326 | 290 | 4087924 | 43 | 4781660 | 151 | 4987220 | 143 |
| 86326 | 248 | 90542 | 89 | 99262 | 246 | 4087936 | 43 | 4781670 | 151 | 4987510 | 143 |
| 86328 | 248 | 90547 | 91 | 99615 | 246 | 4087948 | 43 | 4781680 | 151 | 4987520 | 143 |
| 86330 | 248 | 90552 | 89 | 99636 | 246 | 4450613 | 65 | 4790910 | 151 | | |
| 86331 | 248 | 90562 | 89 | 99637 | 246 | 4600915 | 224 | 4790920 | 151 | | |
| 86333 | 248 | 90622 | 90 | 99700 | 276 | 4600950 | 224 | 4790930 | 151 | | |
| 86334 | 248 | 90642 | 90 | 99710 | 277 | 4600960 | 224 | 4790940 | 151 | | |
| 86336 | 248 | 90647 | 91 | 99740 | 211 | 4625910 | 120 | 4790950 | 151 | | |
| 86338 | 248 | 90662 | 90 | 99745 | 210, 211 | 4634010 | 201, 202, 212 | 4790960 | 151 | | |
| 86339 | 248 | 90682 | 90 | 99850 | 210, 212 | 4634020-1 | 202 | 4790970 | 151 | | |
| 86341 | 248 | 90922 | 90 | 99860 | 210, 212 | 4634110 | 201, 202 | 4790980 | 151 | | |
| 86350 | 248 | 90942 | 90 | 99869 | 210 | 4635110 | 201, 202 | 4791210 | 151 | | |
| 86351 | 248 | 91954 | 304 | 99870 | 210, 212 | 4635210 | 201, 202 | 4791220 | 151 | | |
| 86352 | 248 | 92020 | 234 | 99873 | 210 | 4635310 | 201, 202 | 4791230 | 151 | | |
| 86353 | 248 | 92110 | 162, 228 | 99880 | 212 | 4635410 | 201, 202 | 4791240 | 151 | | |
| 86360 | 248 | 92241 | 282 | | | 4635430-1 | 202 | 4791250 | 151 | | |
| 86361 | 248 | 92320 | 172 | | | 4635510 | 201, 202 | 4791260 | 151 | | |
| 88184 | 56 | 93100 | 83, 89 | | | 4635610 | 201, 202 | 4791270 | 151 | | |
| 88184NS | 56 | 93110 | 89 | 351032 | 38 | 4635710 | 201, 202 | 4791280 | 151 | | |
| 88204 | 56 | 93200 | 83, 89 | 351034 | 38 | 4635720-1 | 202 | 4791610 | 151 | | |
| 88204NS | 56 | 93300 | 83, 89 | 351035 | 41 | 4635730-1 | 202 | 4791620 | 151 | | |
| | | 93400 | 90 | 351036 | 39 | 4635810 | 201, 202 | 4791630 | 151 | | |
| | | 93500 | 85, 88, 89 | 351037 | 39 | 4644010 | 199 | 4791640 | 151 | | |
| | | 93600 | 90 | 351038 | 40 | 4644015 | 199 | 4791650 | 151 | | |
| | | 93900 | 90 | 351042 | 40 | 4644020 | 199 | 4791660 | 151 | | |
| | | 94100 | 83, 89 | | | 4644025 | 199 | 4791670 | 151 | | |
| | | 94200 | 83, 89 | | | 4644050 | 199 | 4791680 | 151 | | |
| | | 94300 | 83, 89 | | | 4644055 | 199 | 4808715 | 155 | | |
| | | 94400 | 90 | | | 4644070 | 199 | 4808720 | 155 | | |
| | | 94500 | 85, 88, 89 | 400780 | 127 | 4644080 | 199 | 4808780 | 155 | | |
| | | 94600 | 90 | 400880 | 127 | 4652910 | 204 | 4808815 | 155 | | |
| | | 94900 | 90 | 401080 | 127 | 4667470 | 194 | 4808820 | 155 | | |
| | | 95100 | 91 | 401280 | 127 | 4667475 | 194 | 4808880 | 155 | | |
| | | 95160 | 162 | 401480 | 127 | 4667480 | 194 | 4808915 | 155 | | |
| | | 95200 | 91 | 407292 | 45 | 4667570 | 194 | 4808920 | 155 | | |
| | | 95300 | 91 | 407302 | 45 | 4667575 | 194 | 4970110 | 143 | | |
| | | 95320 | 162 | 407312 | 45 | 4667580 | 194 | 4970120 | 143 | | |
| | | 95600 | 91 | 407372 | 45 | 4667670 | 194 | 4970210 | 143 | | |
| | | 95640 | 162 | 407382 | 45 | 4667675 | 194 | 4970220 | 143 | | |
| | | 97004 | 293 | 430712 | 122 | 4667680 | 194 | 4970310 | 143 | | |
| | | 97005 | 293 | 434112 | 129 | 4689760 | 150 | 4970320 | 143 | | |
| | | 97006 | 293 | 434212 | 129 | 4689815 | 150 | 4970410 | 143 | | |
| | | 97007 | 293 | 434312 | 129 | 4689830 | 150 | 4970420 | 143 | | |
| | | 97101 | 291 | 434412 | 129 | 4689840 | 150 | 4970510 | 143 | | |
| | | 97102 | 291 | 434512 | 129 | 4689850 | 150 | 4970520 | 143 | | |
| | | 97105 | 290 | 434812 | 129 | 4689860 | 150 | 4970610 | 143 | | |
| | | 97106 | 290 | 448212 | 132 | 4689960 | 150 | 4970620 | 143 | | |
| | | 97111 | 291 | 448312 | 132 | 4780610 | 151 | 4971510 | 143 | | |
| | | 97112 | 291 | 465312 | 234 | 4780620 | 151 | 4971520 | 143 | | |
| | | 97120 | 290 | 693208 | 107 | 4780630 | 151 | 4980010 | 143 | | |
| | | 97121 | 290 | 693210 | 107 | 4780640 | 151 | 4980020 | 143 | | |
| | | 97125 | 290 | 693212 | 107 | 4780650 | 151 | 4980110 | 143 | | |
| | | 97126 | 290 | 693308 | 107 | 4780660 | 151 | 4980120 | 143 | | |
| | | 97140 | 290 | 693310 | 107 | 4780670 | 151 | 4980210 | 143 | | |
| | | 97160 | 292 | 693312 | 107 | 4780910 | 151 | 4980220 | 143 | | |
| | | 97161 | 292 | 935303 | 133 | 4780911 | 152 | 4980230 | 143 | | |
| | | 97166 | 292 | 939001 | 133 | 4780912 | 152 | 4980280 | 143 | | |
| | | 97167 | 292 | 939002 | 133 | 478091280 | 152 | 4980310 | 143 | | |
| | | 97168 | 289 | | | 4780920 | 151 | 4980320 | 143 | | |
| | | 97180 | 292 | | | 4780922 | 152 | 4980322 | 144 | | |
| | | 97181 | 292 | | | 4780930 | 151 | 4980335 | 143, 146 | | |
| | | 97182 | 292 | | | 4780940 | 151 | 4980410 | 61, 74, 143 | | |
| | | 97186 | 292 | 1560102 | 14 | 4780950 | 151 | 4980420 | 59, 143 | | |
| | | 97190 | 279, 286 | 3100020 | 83, 100 | 4780960 | 151 | 4980422 | 144 | | |
| | | 97191 | 279, 286 | 3100040 | 83 | 4780970 | 151 | 4980445 | 143, 146 | | |
| | | 97200 | 289 | 3100220 | 83, 100 | 4780980 | 151 | 4980480 | 143, 146 | | |
| | | 97201 | 289 | 3100240 | 83 | 4780990 | 151 | 4980510 | 143, 146 | | |
| | | 97202 | 289 | 3100320 | 83 | 4781210 | 151 | 4980520 | 143, 146 | | |
| | | 97203 | 289 | 3100321 | 83 | 4781212 | 152 | 4980610 | 143, 146 | | |
| | | 97205 | 289 | 3100340 | 83 | 4781220 | 151 | 4980620 | 143, 146 | | |
| | | 97206 | 289 | 3100341 | 83 | 4781222 | 152 | 4980622 | 144 | | |
| | | 97207 | 289 | 3101015 | 83 | 4781230 | 151 | 4980655 | 143, 146 | | |
| | | 97208 | 289 | 3101020 | 83 | 4781240 | 151 | 4980810 | 143, 146 | | |
| | | 97211 | 289 | 3101040 | 83 | 4781250 | 151 | 4980820 | 143, 146 | | |
| | | 97240 | 277 | 3101120 | 83 | 4781260 | 151 | 4980822 | 144 | | |
| | | 97241 | 277 | 3101220 | 83 | 4781270 | 151 | 4980865 | 143, 146 | | |
| | | | | 3101240 | 83 | 4781280 | 151 | | | | |

| ARTICLE PAGE | ARTICLE PAGE | ARTICLE PAGE | ARTICLE PAGE | ARTICLE PAGE | ARTICLE PAGE |
|------------------------|--------------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 6422120. 141 | | 8240120. 193 | 8244022. 193 | 9094420. 92 | |
| 6422220. 141 | 8002410 | 8240210. 193 | 8244024. 193 | 9728810. 293 | C |
| 6422230. 141 | | 8240214. 193 | 8244114. 193 | 9728820. 293 | |
| 6422320. 141 | 8002410. 93 | 8240216. 193 | 8244118. 193 | | CILLDS* 297 |
| 6422335. 141 | 8002420. 93 | 8240220. 193 | 8244120. 193 | | CIVW* 298 |
| 6422420. 141 | 8004410. 93 | 8240310. 193 | 8244122. 193 | | C2VLCLDS. 281 |
| 6422445. 141 | 8004420. 93 | 8240314. 193 | 8244124. 193 | 72672019 | CADJ-1 298 |
| 6422520. 141 | 8006410. 93 | 8240316. 193 | 8244214. 193 | | CADJ-2 298 |
| 6422620. 141 | 8006420. 93 | 8240320. 193 | 8244218. 193 | 72672019. 65 | CADJ-3 298 |
| 6422655. 141 | 8008410. 93 | 8240322. 197 | 8244220. 193 | 72675019. 65 | CADJ-4 298 |
| 6422820. 141 | 8022410. 93 | 8240410. 193 | 8244222. 193 | 72678019. 65 | CBB116-37 67 |
| 6422865. 141 | 8022420. 93 | 8240414. 193 | 8244224. 193 | 72681019. 65 | CBD117-37 67 |
| 6432120. 141 | 8024410. 93 | 8240416. 193 | 8244314. 193 | 72684019. 65 | CBD127-37 67 |
| 6432220. 141 | 8024420. 93 | 8240420. 193 | 8244318. 193 | 72687019. 65 | CBE117-37 67 |
| 6432230. 141 | 8026410. 93 | 8240510. 193 | 8244320. 193 | 72693019. 65 | CBE127-37 67 |
| 6432320. 141 | 8026420. 93 | 8240514. 193 | 8244322. 193 | 72705017. 65 | CBL2024 45 |
| 6432335. 141 | 8028410. 93 | 8240516. 193 | 8244324. 193 | 72705019. 65 | CBL2036 45 |
| 6432420. 141 | 8032410. 93 | 8240520. 193 | 8250114. 196 | 72711017. 65 | CBL2048 45 |
| 6432445. 141 | 8032420. 93 | 8240610. 193 | 8250116. 196 | 72711019. 65 | CBL2060 45 |
| 6432480. 141 | 8034410. 93 | 8240614. 193 | 8250214. 196 | 72717017. 65 | CBL2072 45 |
| 6432520. 141 | 8034420. 93 | 8240616. 193 | 8250216. 196 | 72717019. 65 | CBL90122 45 |
| 6432620. 141 | 8036410. 93 | 8240620. 193 | 8250314. 196 | 72723017. 65 | CBL90162 45 |
| 6432655. 141 | 8036420. 93 | 8240710. 193 | 8250414. 196 | 72723019. 65 | CBL90242 45 |
| 6432820. 141 | 8042410. 93 | 8240714. 193 | 8250416. 196 | 72729017. 65 | CBL90362 45 |
| 6432865. 141 | 8042420. 93 | 8240716. 193 | 8250514. 196 | 72729019. 65 | CBL90482 45 |
| 6433120. 141 | 8044410. 93 | 8240720. 193 | 8250516. 196 | 74110110. 56, 58 | CBL90602 45 |
| 6433220. 141 | 8044420. 93 | 8241310. 193 | 8250614. 192 | 74110140. 56 | CBLD 316 |
| 6433230. 141 | 8046410. 93 | 8241314. 193 | 8250616. 192 | 720200002. 74 | CBMD 316 |
| 6433320. 141 | 8046420. 93 | 8241316. 193 | 8250714. 192 | 720200003. 74 | CFIFO-2X 302 |
| 6433335. 141 | 8052410. 93 | 8241320. 193 | 8250716. 192 | 720200102. 74 | CFIFO-4 302 |
| 6433420. 141 | 8052420. 93 | 8241410. 193 | 8250814. 192 | 720200103. 74 | CGA8008 42 |
| 6433445. 141 | 8054410. 93 | 8241414. 193 | 8250816. 192 | 720201002. 74 | CGA8016 42 |
| 6433480. 141 | 8054420. 93 | 8241416. 193 | 8261710. 194 | 720201003. 74 | CM2-12020 41 |
| 6433520. 141 | 8062410. 93 | 8241420. 193 | 8261720. 194 | 720201102. 74 | CM2-12026 41 |
| 6433580. 141 | 8062420. 93 | 8241910. 197 | 8262205. 195 | 720201103. 74 | CM4-20835 41 |
| 6433620. 141 | 8064410. 93 | 8241914. 197 | 8262220. 195 | 720202002. 74 | CM4-20835PA 41 |
| 6433655. 141 | 8064420. 93 | 8241916. 197 | 8264205. 195 | 720202003. 74 | CM4-24035 41 |
| 6433820. 141 | 8066410. 93 | 8241920. 197 | 8264220. 195 | 720202102. 74 | CM4-24035PA 41 |
| 6433865. 141 | 8066420. 93 | 8242010. 191 | 8266205. 195 | 720202103. 74 | COA7002 42 |
| 6950020. 31 | 8092410. 93 | 8242014. 191 | 8266220. 195 | | COA8004 42 |
| 6950502. 32 | 8092420. 93 | 8242016. 191 | | 595087502 | COA8005 42 |
| 6950503. 32 | 8094410. 93 | 8242020. 191 | 9002410 | 595087502. 53 | CP8-06 231 |
| 6950505. 32 | 8094420. 93 | 8242110. 191 | | 595087502. 53 | CR1 270 |
| 6951020. 31 | 8203510. 194 | 8242114. 191 | 9002410. 92 | 595087502. 53 | CR10 268 |
| 6952105. 32 | 8220010. 197 | 8242116. 191 | 9002420. 92 | 595087503. 53 | CR10F 268 |
| 6954301. 32 | 8220014. 197 | 8242120. 191 | 9004410. 92 | 595087504. 53 | CR10FF 268 |
| 6954302. 32 | 8230010. 194, 197 | 8242214. 191 | 9004420. 92 | 595087505. 53 | CR10FFF 268 |
| 6954302F. 33 | 8230110. 194, 196, 197 | 8242216. 191 | 9006410. 92 | 595088002. 53 | CR10FFFF 268 |
| 6954303. 32 | 8230210. 194, 196, 197 | 8242310. 191 | 9006420. 92 | 595088003. 53 | CR10FFFFF 268 |
| 6954303F. 33 | 8230305. 195 | 8242314. 191 | 9008410. 92 | 595088004. 53 | CR11 268 |
| 6954304. 32 | 8230310. 195 | 8242316. 191 | 9022410. 92 | 595088005. 53 | CR11G 268 |
| 6954305. 32 | 8230405. 195 | 8242320. 191 | 9022420. 92 | | CR11GG 268 |
| 6954704. 32 | 8230410. 195 | 8242414. 191 | 9024410. 92 | A | CR11GGG 268 |
| 6958301. 31 | 8230510. 194, 196, 197 | 8242416. 191 | 9024420. 92 | ADC-2. 284, 285 | CR11GGGG 268 |
| | 8230620. 194, 196, 197 | 8242514. 191 | 9026410. 92 | ADC-4. 284, 285 | CR11GGGGG 268 |
| | 8230705. 195 | 8242516. 191 | 9026420. 92 | ADC-6. 284, 285 | CR12 268 |
| | 8230720. 195 | 8242610. 192 | 9028410. 92 | ADC-8. 284, 285 | CR12H. 268 |
| 7203002. 74 | 8230805. 195 | 8242614. 192 | 9032410. 92 | ADC-10. 284, 285 | CR12HH 268 |
| 7203003. 74 | 8230820. 195 | 8242616. 192 | 9032420. 92 | ADC-14. 284 | CR12HHHH 268 |
| 7203102. 74 | 8230905. 195 | 8242620. 192 | 9034410. 92 | ADP. 284 | CR12HHHHH 268 |
| 7203103. 74 | 8230920. 195 | 8242710. 192 | 9034420. 92 | ADVC 284 | CR13CCCC 268 |
| 7203202. 74 | 8231005. 195 | 8242714. 192 | 9036410. 92 | ANBCF-06. 71 | CR18 268 |
| 7203203. 74 | 8231020. 195 | 8242716. 192 | 9036420. 92 | ANSTAND 71 | CR18J 268 |
| 7217210. 58 | 8231105. 195 | 8242720. 192 | 9038410. 92 | | CR18JJ 268 |
| 7217235. 58 | 8231120. 195 | 8242810. 192 | 9042410. 92 | B | CR18JJJ 268 |
| 7217250. 58 | 8231220. 194, 197 | 8242814. 192 | 9042420. 92 | BCO-1. 20 | CR18JJJJ 268 |
| 7217255. 58 | 8231320. 194, 196, 197 | 8242816. 192 | 9044410. 92 | BCO-4. 20 | CR1AAA 270 |
| 7217260. 58 | 8231420. 194, 196, 197 | 8242820. 192 | 9044420. 92 | BCO-10. 20 | CR1AAAA 270 |
| 7217710. 58 | 8231520. 195, 196, 197 | 8242914. 178 | 9046410. 92 | BCO-11. 20 | CR2 269 |
| 7217735. 58 | 8231610. 194 | 8242916. 192 | 9046420. 92 | BCO-12. 20 | CR2A 213, 269 |
| 7217750. 58 | 8231620. 194 | 8243014. 192 | 9052410. 92 | BCO-14. 20 | CR2AA 213, 269 |
| 7217755. 58 | 8231810. 195 | 8243016. 192 | 9052420. 92 | BCO-15. 20 | CR2AAA 213, 269 |
| 7217760. 58 | 8231820. 195 | 8243114. 192 | 9054410. 92 | BCO-2000. 20 | CR2AAAA 213, 269 |
| 7277024. 64 | 8240010. 197 | 8243116. 192 | 9054420. 92 | BCO-3000. 20 | CR2AAAAA 213, 269 |
| 7277036. 64 | 8240014. 193, 197 | 8243210. 178 | 9062410. 92 | BCO-5000. 20 | CR2AAAAA32 213 |
| 7277048. 64 | 8240016. 197 | 8243214. 192 | 9062420. 92 | BCO-6000. 20 | CR2AAAAA32 213 |
| 7277060. 64 | 8240018. 193 | 8243216. 192 | 9064410. 92 | BCO-7000. 20 | |
| 7277124. 64 | 8240020. 193, 197 | 8243220. 192 | 9064420. 92 | BMA7103 70 | |
| 7277136. 64 | 8240022. 193, 197 | 8243314. 192 | 9066410. 92 | BR0118 77 | |
| 7277148. 64 | 8240024. 193 | 8243316. 192 | 9066420. 92 | BR0208 77 | |
| 7277160. 64 | 8240110. 193 | 8244014. 193 | 9092410. 92 | | |
| 7470110. 56 | 8240114. 193 | 8244018. 193 | 9092420. 92 | | |
| 7470140. 56 | 8240116. 193 | 8244020. 193 | 9094410. 92 | | |

| ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE |
|-------------------------|----------|------------------------|------|---------------------------|----------|---------------------|----------|-------------------------|------|------------------------|------|
| CR2AAAAAA32 | 213 | CTCL-3B | 302 | FMNL-1 | 305 | HPA1004 | 44 | LS02PS18B* | 296 | PLC-17 | 226 |
| CR4 | 269 | CTCL-4B | 302 | FMS-2A | 305 | HPA1006 | 44 | LS02PVB* | 296 | PM0912-6 | 273 |
| CR4D | 269 | CTCPAN3-6 | 302 | FMS-3 | 305 | HR1* | 274 | LSCP-3P* | 303 | PM1211-3 | 273 |
| CR4DD | 269 | CTCPAN9-9 | 302 | FMS-4 | 305 | HR1370* | 277, 282 | LSC4-4P* | 303 | PM1211-4 | 273 |
| CR4DDD | 269 | CTFWH-6B | 303 | FMS-5 | 305 | HR1A* | 274 | | | PM1211-5 | 273 |
| CR4DDDD | 269 | CTFWH-8B | 303 | FMS-6 | 306 | HR1AA* | 274 | M | | PM1211-6 | 273 |
| CR5 | 269 | CTL-2VS | 303 | FMS-7 | 306 | HR1AAA* | 274 | MB-1 | 307 | PM1412-6 | 273 |
| CR5A | 269 | CTL3 | 301 | FMT-1 | 305 | HR1AAAA* | 274 | MB98719 | 216 | PM1510-4 | 273 |
| CR5AA | 269 | CTL4 | 301 | FTA1024 | 46 | HR1B1* | 274 | MB98720 | 216 | PM1510-5 | 273 |
| CR6 | 268 | CTL5 | 301 | FTA1036 | 46 | HR1B1A* | 274 | MB98721 | 216 | PM1912-6 | 273 |
| CR6B | 268 | CTL-3VS | 303 | FTA7016 | 46 | HR1B1B* | 274 | MB98722 | 216 | PM2006-3 | 273 |
| CR6BB | 268 | CTL-4VS | 303 | FTA8024 | 46 | HR1B1BA* | 274 | MBA92819 | 216 | PM2011-5 | 273 |
| CR6BBB | 268 | CTNCLS-06 | 307 | FTA8036 | 46 | HR1B1BB* | 274 | MBA92820 | 216 | PM2011-6 | 273 |
| CR6BBBB | 268 | CTNFO-06 | 307 | FTG2024 | 45 | HR1B1BBA* | 274 | MBC1014-3F-06 | 73 | PM2110-4 | 273 |
| CR6BBBBB | 268 | CTNO-06 | 307 | FTG2036 | 45 | HR1B1BBB* | 274 | MBC1014-3R-06 | 73 | PM2209-4 | 273 |
| CR7 | 268 | CTS-2A | 304 | FTG2048 | 45 | HR1C1* | 274 | MCM-1 | 306 | PM3008-4 | 273 |
| CR7C | 268 | CVT4-120300 | 38 | FTG2060 | 45 | HR1C1A* | 274 | MIN0012 | 19 | PM3208-2 | 273 |
| CR7CC | 268 | CVT4-208550 | 38 | FTG2072 | 45 | HR1C1C* | 274 | MIN0022 | 19 | PM3208-3 | 273 |
| CR7CCC | 268 | CVT4-208900 | 38 | FTG9012 | 46 | HR1C1CA* | 274 | MIX1007 | 21 | PM3208-4 | 273 |
| CR7CCCC | 268 | CVT4-208DUAL | 38 | FTG9016 | 46 | HR1C1CC* | 274 | MIX1010 | 21 | PM3807-2 | 273 |
| CR7Ccccc | 268 | CVT4-220550 | 38 | FTG9024 | 46 | HR1C1CCA* | 274 | MIX1020 | 21 | PM4407-3 | 273 |
| CR8 | 268 | CVT4-220900 | 38 | FTG9036 | 46 | HR1C1CCC* | 274 | MIX1030 | 21 | PM4806-2 | 273 |
| CR8D | 268 | CVT4-220DUAL | 38 | FTG9048 | 46 | HR1D1* | 274 | MIX1040 | 21 | POA8002 | 42 |
| CR8DD | 268 | CVT4-240550 | 38 | FTG9060 | 46 | HR1D1A* | 274 | MIX1060 | 21 | PO4-20814L-R | 39 |
| CR8DDD | 268 | CVT4-240900 | 38 | FTT2024 | 46 | HR1D1D* | 274 | MLM-1 | 306 | PO4-20814R-L | 39 |
| CR8DDDD | 268 | CVT4-240DUAL | 38 | FTT2036 | 46 | HR1D1DA* | 274 | MN-1 | 305 | PO4-20818L-R | 39 |
| CR8DDDDD | 268 | | | FTT2048 | 46 | HR1D1DD* | 274 | MR-1.5 | 306 | PO4-20818R-L | 39 |
| CR9 | 268 | D | | FTT2060 | 46 | HR1D1DDD* | 274 | MR-2 | 306 | PO4-22014L-R | 39 |
| CR9E | 268 | DLH-1 | 304 | FTT2072 | 46 | | | MRBM-1 | 306 | PO4-22014R-L | 39 |
| CR9EE | 268 | | | FWVH-3B | 303 | HR1F* | 274 | MRBM-2 | 306 | PO4-22018L-R | 39 |
| CR9EEE | 268 | E | | FWVH-3X2B | 303 | HR1FA* | 274 | MRBM-3 | 306 | PO4-22018R-L | 39 |
| CR9EEEE | 268 | | | | | HR1FF* | 274 | MS-2A | 306 | PO4-24014L-R | 39 |
| CR9EEEEE | 268 | | | | | HR1FFF* | 274 | MSG2003 | 21 | PO4-24014R-L | 39 |
| CRA | 287 | E4007 | 128 | | | HR1FFFF* | 274 | MSG3002 | 21 | PO4-24018L-R | 39 |
| CRA-02 | 287 | E4008 | 128 | G1L* | 296 | HR2A* | 274 | MSG3005 | 21 | PO4-24018R-L | 39 |
| CRA-06 | 287 | E4010 | 128 | G1LLDS* | 297 | HR2D1*DDA | 277, 282 | MT-1 | 306 | PO6-20818 | 39 |
| CRA-08 | 287 | E4012 | 128 | G2H-LL* | 296 | HRA* | 288 | MT-1.5 | 306 | PO6-22018 | 39 |
| CRA-19 | 287 | E4014 | 128 | G2V-LL* | 296 | HRB* | 288 | MT-2 | 306 | PO6-24018 | 39 |
| CRA-21 | 287 | EBC-TB | 72 | G2VCLCLDS* | 297 | HRC* | 288 | MW-1 | 306 | | |
| CRA-44 | 287 | ELBC-1 | 73 | G3H-LLL* | 296 | HRD* | 288 | MWA7025 | 47 | R | |
| CRB | 287 | ELBC-2 | 73 | G3V-LCC* | 296 | HRD1* | 288 | MWA7125 | 47 | | |
| CRC | 287 | EMBC-1 | 73 | G3V-LC*S | 296 | HRF* | 288 | | | RDE7136 | 69 |
| CRD | 287 | ES4007 | 128 | G4V-4L* | 296 | | | | | RDE7148 | 69 |
| CRE | 287 | ES4008 | 128 | G4V-LL*CC | 296 | | | | | RDE7160 | 69 |
| CRF | 287 | ES4010 | 128 | G4X-4L* | 296 | | | | | RDE8136 | 68 |
| CRG | 287 | ES4012 | 128 | G58801* | 296 | | | | | RDE8148 | 68 |
| CRH | 287 | ES4014 | 128 | G58804* | 296 | | | | | RDE8160 | 68 |
| CRJ | 287 | ESBC-1 | 73 | G58806 | 298 | | | | | RDE8236 | 68 |
| CS15-32 | 278, 283 | ESBC-2 | 73 | G58807 | 298 | | | | | RDE8248 | 68 |
| CSLV-1 | 303 | EZ4007 | 128 | G58821* | 300 | | | | | RDE8260 | 68 |
| CSLV-2H | 303 | EZ4008 | 128 | G58822-AB-A | 300 | | | | | RDE8336 | 69 |
| CT2-120350 | 35 | EZ4010 | 128 | G58823-AJ-D-D | 300 | | | | | RDE8348 | 69 |
| CT2B-120500 | 35 | EZ4012 | 128 | G58824-A-A-A-DP | 300 | | | | | RDE8360 | 69 |
| CT2BH-120400 | 35 | EZ4014 | 128 | G58836-AJ | 300 | | | | | RDE8436 | 69 |
| CT2H-120250 | 35 | | | G58837-AM-AM | 300 | | | | | RDE8448 | 69 |
| CT4-120450 | 36 | F | | G58838-AJ-AM-AP | 300 | | | | | RDE8460 | 69 |
| CT4-2081000 | 36 | FFA7020 | 48 | G58842-CM-AM | 300 | | | | | RSCL-4 | 301 |
| CT4-2082000 | 37 | FFA7110 | 48 | G58843-AP-CJ-CJ | 300 | | | | | | |
| CT4-208800 | 36 | FFA8020 | 48 | GS21-32 | 278, 283 | | | | | | |
| CT4-208DUAL | 37 | FFA8110 | 48 | | | | | | | | |
| CT4-2201000 | 37 | FFA8115 | 48 | | | | | | | | |
| CT4-2202000 | 37 | FFA8130 | 48 | | | | | | | | |
| CT4-220800 | 36 | FMA7026 | 70 | | | | | | | | |
| CT4-220DUAL | 37 | FMA7036 | 70 | | | | | | | | |
| CT4-2401000 | 37 | FMA7048 | 70 | H1L* | 296 | | | | | | |
| CT4-2402000 | 37 | FMDL-2V | 305 | H2V-LC* | 296 | | | | | | |
| CT4-240800 | 36 | FMDL-3H | 305 | H2V-LL* | 296 | | | | | | |
| CT4-240DUAL | 37 | FMDL-3V | 305 | H3V-LCC* | 296 | | | | | | |
| CT4B-2081200 | 36 | FMDL-4V | 305 | H3V-LLL* | 296 | | | | | | |
| CT4B-2401200 | 36 | FMF-2 | 306 | H4V-4L* | 296 | | | | | | |
| CT4BH-2081400 | 37 | FMF-3 | 306 | H4007 | 128, 296 | | | | | | |
| CT4BH-2201400 | 37 | FMHVN-1 | 305 | H4008 | 128 | | | | | | |
| CT4BH-2401400 | 37 | FML-1 | 305 | H4010 | 128 | | | | | | |
| CT4H-120300 | 36 | FML-2 | 305 | H4012 | 128 | | | | | | |
| CT4H-208550 | 36 | FML-3 | 305 | H4014 | 128 | | | | | | |
| CT4H-208950 | 36 | FML-4V | 305 | H4015 | 131 | | | | | | |
| CT4H-220550 | 36 | FMN-1 | 305 | HDE8136 | 68 | | | | | | |
| CT4H-220950 | 36 | | | HDE8148 | 68 | | | | | | |
| CT4H-240550 | 36 | | | HDE8160 | 68 | | | | | | |
| CT4H-240950 | 36 | | | HDR5005 | 44 | | | | | | |
| CTC-3V | 302 | | | HDR5007 | 44 | | | | | | |
| CTC-3X2V | 302 | | | HDR5009 | 44 | | | | | | |
| CTC-4V | 302 | | | HPA1002 | 44 | | | | | | |

| ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE | ARTICLE | PAGE |
|-------------------------|---------------|----------------------|----------|-----------------------|----------|--------------------|---------------|----------------------|------|---------------------------|------|
| S12062 | 96 | T4050HH | 236 | TR11A* | 267 | TR33* | 213, 270, 286 | V904890 | 183 | WR-1000 | 242 |
| S12064 | 96 | T4080HH | 236 | TR11G* | 267 | TRA* | 287 | V904937 | 184 | WR-1003 | 242 |
| S12066 | 96 | T4710HH | 236 | TR11GA* | 267 | TRB* | 287 | V904950 | 184 | WR-1009 | 243 |
| S20062 | 96 | T7206 | 148 | TR11GG* | 267 | TRC* | 287 | V904975 | 184 | WR-1010 | 242 |
| S20064 | 96 | T720DW | 78, 245 | TR11GGA* | 267 | TRCV3* | 286 | V904980 | 184 | WR-1017 | 242 |
| S20066 | 96 | TH1 | 73 | TR11GGG* | 267 | TRCV4* | 286 | V904990 | 184 | WR-1020 | 242 |
| SAC-2 | 284 | TR1* | 270 | TR11GGGA* | 267 | TRD* | 287 | V927000 | 186 | WR-1023 | 242 |
| SAC-2A | 284 | TR1A* | 270 | TR11GGGG* | 267 | TRF* | 287 | V928000 | 186 | WR-1024 | 243 |
| SAC-4A | 284 | TR1AA* | 270 | TR11GGGGGA* | 267 | TRG* | 287 | V928001 | 186 | WR-1025 | 243 |
| SAC-4C | 284 | TR2* | 269, 281 | TR11GGGGG* | 267 | TRH* | 287 | V2220020 | 187 | WR-1026-06 | 231 |
| SAC-4D | 284 | TR2W* | 282 | TR12* | 267 | TRICE16* | 282 | V2220030 | 187 | WR-1027-06 | 231 |
| SAC-6 | 284 | TR3* | 271 | TR12A* | 267 | TRICE25* | 282 | V2220040 | 187 | WR-1028-06 | 231 |
| SAC-SQ1 | 284 | TR3AAP14* | 271 | TR12H* | 267 | TRICE36* | 282 | V2220050 | 187 | | |
| SAC-SQ1A | 284 | TR3AAP16 | 271 | TR12HA* | 267 | TRJ* | 287 | V2220070 | 187 | | |
| SAC-SQ4 | 284 | TR4* | 269 | TR12HH* | 267 | TRK* | 287 | V2220220 | 187 | XLBC1F-1826-13 | 72 |
| SAC-SQ5 | 284 | TR4A* | 269 | TR12HHA* | 267 | TRM | 287 | V2220230 | 187 | XLBC1FR-1826-13 | 72 |
| SAVC | 284 | TR4D* | 269 | TR12HHH* | 267 | TRPEG | 271 | V2220240 | 187 | XLBC2F-1826-13 | 72 |
| SBB12 | 71 | TR4DA* | 269 | TR12HHHA* | 267 | TS7009 | 47 | V2220250 | 187 | XLBC2FR-1826-13 | 72 |
| SBB12F-06 | 71 | TR4DD* | 269 | TR12HHHH* | 267 | TS7012 | 47 | V2220270 | 187 | XLBC2P-1826-13 | 72 |
| SBB13 | 71 | TR4DDA* | 269 | TR12HHHHA* | 267 | TS7109 | 47 | V2220320 | 187 | XLBC3F-1826-13 | 72 |
| SBB13F-06 | 71 | TR4DDD* | 269 | TR12HHHHH* | 267 | TS7309 | 47 | V2220330 | 187 | XLBC3FR-1826-13 | 72 |
| SBB23 | 71 | TR4DDDA* | 269 | TR13* | 267 | TSI7001 | 47 | V2220340 | 187 | XLBC3P-1826-13 | 72 |
| SBB23F-06 | 71 | TR4DDDD* | 269 | TR13A* | 267 | TSI8002 | 47 | V2220350 | 187 | XLBC3R-1826-13 | 72 |
| SBB2X2 | 71 | TR5* | 269 | TR13AW* | 267 | TT-2 | 305 | V2220370 | 187 | XMIX0702 | 21 |
| SBB2X2F-06 | 71 | TR5A* | 269 | TR13B* | 267 | | | V9047900 | 186 | XMIX0703 | 21 |
| SBB33 | 71 | TR5AA* | 269 | TR13BB* | 267 | | | VAC1212 | 316 | XMIX0704 | 21 |
| SBB33F-06 | 71 | TR6* | 267 | TR13BBB* | 267 | | | VCBA118-37 | 77 | XMIX0705 | 21 |
| SBC | 73 | TR6A* | 267 | TR13BBBB* | 267 | | | VCBA128-37 | 77 | | |
| SBC1014-2F-06 | 73 | TR6B* | 267 | TR13C* | 267 | V20072 | 186 | VCBA168-37 | 77 | | |
| SBC1014-2R-06 | 73 | TR6BA* | 267 | TR13CC* | 267 | V210201 | 95 | VCBF118-37 | 77 | | |
| SBC11 | 71 | TR6BB* | 267 | TR13CCC* | 267 | V210202 | 95 | VCBF128-37 | 77 | | |
| SBC11F-06 | 71 | TR6BBA* | 267 | TR13CCCC* | 267 | V210401 | 95 | VCBF168-37 | 77 | Z4007 | 127 |
| SBC12 | 71 | TR6BBB* | 267 | TR13D* | 267 | V210651 | 95 | V2220370 | 187 | Z4008 | 127 |
| SBC12F-06 | 71 | TR6BBBA* | 267 | TR13DD* | 267 | V211001 | 95 | V2220380 | 187 | Z4010 | 127 |
| SC-1007-13 | 243 | TR6BBBB* | 267 | TR13DDD* | 267 | 185 | | V2220390 | 187 | Z4012 | 127 |
| SG-200 | 175 | TR6BBBBBA* | 267 | TR13DDDD* | 267 | V22171 | 186 | V2220400 | 187 | Z4014 | 127 |
| SH-1 | 301 | TR6BBBBBB* | 267 | TR13F* | 267 | V22172 | 186 | V2220410 | 187 | Z43412 | 129 |
| SLC-1 | 301 | TR7* | 267 | TR13FF* | 267 | V22173 | 186 | V2220420 | 187 | Z434212 | 129 |
| SLC-2 | 301 | TR7A* | 267 | TR13FFF* | 267 | V22200 | 187 | V2220430 | 187 | Z434312 | 129 |
| SLC-3 | 301 | TR7C* | 267 | TR13FFFF* | 267 | V22201 | 187 | V2220440 | 187 | Z434412 | 129 |
| SLC-4 | 301 | TR7CA* | 267 | TR13G* | 267 | V22202 | 187 | V2220450 | 187 | | |
| SO2-12010.5 | 40 | TR7CC* | 267 | TR13GG* | 267 | V22203 | 187 | V2220460 | 187 | | |
| SO2-20810.5 | 40 | TR7CCA* | 267 | TR13GGG* | 267 | V22204 | 187 | V2220470 | 187 | | |
| SO2-20814.5 | 40 | TR7CCC* | 267 | TR13GGGG* | 267 | V2221 | 187 | V2220480 | 187 | | |
| SO2-22010.5 | 40 | TR7CCCA* | 267 | TR13H* | 267 | V210201 | 95 | V2220490 | 187 | | |
| SO2-22014.5 | 40 | TR7CCCC* | 267 | TR13HH* | 267 | V210202 | 95 | V2220500 | 187 | | |
| SO2-24010.5 | 40 | TR7CCCCA* | 267 | TR13HHH* | 267 | V210401 | 95 | V2220510 | 187 | | |
| SO2-24014.5 | 40 | TR7CCCCC* | 267 | TR13HHHH* | 267 | V210651 | 95 | V2220520 | 187 | | |
| SO4-20814L-R | 40 | TR8* | 267 | TR13J* | 267 | V211001 | 95 | V2220530 | 187 | | |
| SO4-20814R-L | 40 | TR8A* | 267 | TR13JJ* | 267 | V210401 | 95 | V2220540 | 187 | | |
| SO4-22014L-R | 40 | TR8D* | 267 | TR13JJJ* | 267 | V210651 | 95 | V2220550 | 187 | | |
| SO4-22014R-L | 40 | TR8DA* | 267 | TR13JJJJ* | 267 | V211001 | 95 | V2220560 | 187 | | |
| SO4-24014L-R | 40 | TR8DD* | 267 | TR13KK* | 267 | V903001 | 186 | V2220570 | 187 | | |
| SO4-24014R-L | 40 | TR8DDA* | 267 | TR13KKKK* | 267 | V903002 | 186 | V2220580 | 187 | | |
| STA8002 | 44 | TR8DDD* | 267 | TR13KKKKK* | 267 | V904141 | 185 | V2220590 | 187 | | |
| | | TR8DDDA* | 267 | TR13M* | 267 | V904146 | 185 | V2220600 | 187 | | |
| | | TR8DDDD* | 267 | TR13MM* | 267 | V904200 | 185 | V2220610 | 187 | | |
| | | TR8DDDDA* | 267 | TR13MMM* | 267 | V904300 | 185, 186 | V2220620 | 187 | | |
| | | TR8DDDDDD* | 267 | TR13MMMM* | 267 | V904333 | 188 | V2220630 | 187 | | |
| T1041P | 169 | TR9* | 267 | TR14 | 271 | V904444 | 188 | V2220640 | 187 | | |
| T1042P | 169 | TR9A* | 267 | TR15* | 270 | V904500 | 185, 316 | V2220650 | 187 | | |
| T3500 | 210 | TR9E* | 267 | TR16* | 269 | V904555 | 188 | V2220660 | 187 | | |
| T3505 | 210 | TR9EA* | 267 | TR16B* | 269 | V904600 | 185 | V2220670 | 187 | | |
| T3505FP | 206, 201 | TR9EE* | 267 | TR16BB* | 269 | V904610 | 184 | V2220680 | 187 | | |
| T3505WP | 210 | TR9EEA* | 267 | TR16BBB* | 269 | V904612 | 184 | V2220690 | 187 | | |
| T3515DFP | 210 | TR9EEE* | 267 | TR16BBBB* | 269 | V904650 | 184 | V2220700 | 187 | | |
| T3600 | 211 | TR9EEEA* | 267 | TR18* | 267 | V904652 | 184 | V2220710 | 187 | | |
| T3605 | 211 | TR9EEEEE* | 267 | TR18A* | 267 | V904660 | 184 | V2220720 | 187 | | |
| T3605SM | 135 | TR9EEEE* | 267 | TR18J* | 267 | V904680 | 184 | V2220730 | 187 | | |
| T3610SM | 135 | TR9EEEEE* | 267 | TR18JA* | 267 | V904682 | 184 | V2220740 | 187 | | |
| T3633 | 206, 211, 212 | TR10* | 267 | TR18JJ* | 266, 267 | V904720 | 184 | V2220750 | 187 | | |
| T3660 | 206, 212 | TR10A* | 267 | TR18JJJ* | 267 | V904721 | 184 | V2220760 | 187 | | |
| T4007 | 127 | TR10F* | 267 | TR18JJJA* | 267 | V904725 | 184 | V2220770 | 187 | | |
| T400780 | 127 | TR10FA* | 267 | TR18JJJJ* | 267 | V904800 | 185 | V2220780 | 187 | | |
| T4008 | 127 | TR10FF* | 267 | TR18JJJJJ* | 267 | V904801 | 185 | V2220790 | 187 | | |
| T400880 | 127 | TR10FFA* | 267 | TR21* | 272 | V904804 | 183 | V2220800 | 187 | | |
| T4010 | 127 | TR10FFF* | 267 | TR22* | 272 | V904806 | 185 | V2220810 | 187 | | |
| T401080 | 127 | TR10FFFF* | 267 | TR23* | 272 | V904807 | 185 | V2220820 | 187 | | |
| T4012 | 127 | TR10FFFA* | 267 | TR30 | 272 | V904809 | 183 | V2220830 | 187 | | |
| T401280 | 127 | TR10FFFF* | 267 | TR31* | 272 | V904810 | 183 | V2220840 | 187 | | |
| T4014 | 127 | TR10FFFA* | 267 | | | V904820 | 183 | V2220850 | 187 | | |
| T401480 | 127 | TR10FFFF* | 267 | | | V904850 | 183 | | | | |
| T4030HH | 236 | TR11* | 267 | | | | | | | | |

X

Z

T

W

Aluminium : épaisseurs de tôles

| POUCES | DEC. | MM | GAUGE* | POUCES | DEC. | MM | GAUGE* |
|--------|---------|-------|--------|--------|---------|-------|--------|
| 1/64 | .15625 | — | — | 7/64 | .109375 | 2.778 | — |
| | .0201 | — | 24 | | .1144 | — | 9 |
| | .0226 | — | 23 | | .1181 | 3.000 | — |
| | .0253 | — | 22 | 1/8 | .1250 | 3.175 | — |
| | .0285 | — | 21 | | .1285 | — | 8 |
| 1/32 | .03125 | .794 | — | | .137795 | 3.500 | — |
| | .031496 | .800 | — | 9/64 | .140625 | 3.571 | — |
| | .0320 | — | 20 | | .1443 | — | 7 |
| | .0359 | — | 19 | 5/32 | .15625 | 3.968 | — |
| | .03937 | 1.000 | — | | .15748 | 4.000 | 6.25 |
| | .0403 | — | 18 | | .1620 | — | 6 |
| | .0453 | — | 17 | 11/64 | .171875 | 4.365 | — |
| 3/64 | .046875 | 1.190 | — | | .177165 | 4.500 | — |
| | .0508 | — | 16 | | .1819 | — | 5 |
| | .0571 | — | 15 | 3/16 | .1875 | 4.762 | — |
| 1/16 | .0625 | 1.587 | — | | .19685 | 5.000 | — |
| | .063 | — | — | 13/64 | .203125 | 5.159 | — |
| | .0641 | — | 14 | | .2043 | — | 4 |
| | .0720 | — | 13 | | .216535 | 5.500 | — |
| 5/64 | .078125 | 1.984 | — | 1/32 | .21875 | 5.556 | — |
| | .07874 | 2.000 | — | | .2294 | — | 3 |
| | .0808 | — | 12 | 15/64 | .234375 | 5.953 | — |
| | .0907 | — | 11 | | .23622 | 6.000 | — |
| 3/32 | .09375 | 2.381 | — | 1/4 | .250 | 6.350 | — |
| | .098425 | 2.500 | — | | .2576 | — | 2 |
| | .1019 | — | 10 | | .2893 | — | 1 |

**Calibres de fils américains ou Brown & Sharpe
(Machinery Handbook, 21st Ed., 1981, Pgs. 464 et 465)*

Acier inox. : gauges de tôles

| POUCES | DEC. | MM | GAUGE* | POUCES | DEC. | MM | GAUGE* |
|--------|---------|-------|--------|--------|---------|-------|--------|
| 1/64 | .0149 | — | 28 | 5/64 | .078125 | 1.984 | — |
| | .015625 | .396 | — | | .07874 | 2.0 | — |
| | .015748 | .4 | — | | .086614 | 2.2 | — |
| | .0179 | — | 26 | | .0897 | — | 13 |
| | .0209 | — | 25 | 3/32 | .09375 | 2.381 | — |
| | .023622 | .6 | — | | .094488 | 2.4 | — |
| | .0239 | — | 24 | | .098425 | 2.5 | — |
| | .0269 | — | 23 | | .1046 | — | 12 |
| | .027559 | .7 | — | | .106299 | 2.7 | — |
| | .0299 | — | 22 | 1/64 | .109375 | 2.778 | — |
| 1/32 | .03125 | .794 | — | | .1181 | 3.0 | — |
| | .031496 | .8 | — | | .1196 | — | 11 |
| | .0329 | — | 21 | 1/8 | .125 | 3.175 | — |
| | .035433 | .9 | — | | .1345 | — | 10 |
| | .0359 | — | 20 | | .1495 | — | 9 |
| | .03937 | 1.0 | — | 5/32 | .15625 | 3.968 | — |
| | .0418 | — | 19 | | .15748 | 4.000 | — |
| 3/64 | .046875 | 1.19 | — | | .1644 | — | 8 |
| | .047244 | 1.2 | — | | .1793 | — | 7 |
| | .0478 | — | 18 | 3/16 | .1875 | 4.762 | — |
| | .0538 | — | 17 | | .188976 | 4.8 | — |
| | .059055 | 1.5 | — | | .192913 | 4.9 | — |
| | .0598 | — | 16 | | .1943 | — | 6 |
| 1/16 | .0625 | 1.567 | — | 13/64 | .203125 | 5.159 | — |
| | .0673 | — | 15 | | .2092 | — | 5 |
| | .0747 | — | 14 | | .2242 | — | 4 |
| | | | | | .23622 | 6.0 | — |
| | | | | | .2391 | — | 3 |
| | | | | 1/4 | .250 | 6.35 | — |

Poids, mesures et équivalences métriques

| MESURE LINÉAIRE | | | |
|-----------------|---|-------------|---------------------|
| 1 mil | = | 0.001 pouce | = 0.0254 millimètre |
| 1 pouce | = | 1 000 mils | = 2.54 centimètres |
| 12 pouces | = | 1 pied | = 0.3048 mètre |
| 3 piés | = | 1 yard | = 0.9144 mètre |

| SURFACES | | | |
|----------|---------------|----------------|-----------------------------|
| | | 1 pouce cube | = 6.452 centimètres carrés |
| 144 | pouces carrés | = 1 pied carré | = 929.03 centimètres carrés |
| 9 | piés carrés | = 1 yard carré | = 0.8361 mètre carré |

| VOLUMES | | | |
|---------|-------------|----------------|-----------------------------|
| | | 1 pouce cube | = 16.387 centimètres carrés |
| 1.728 | pouces cube | = 1 pied carré | = 0.0283 mètre carré |
| 27 | piés carrés | = 1 yard carré | = 0.7646 mètre carré |

| FORMULES DE CONVERSION | | | |
|------------------------|---|--------|----------|
| pouces | x | 25.4 | = mm |
| pouces | x | 2.54 | = cm |
| mm | x | .03937 | = pouces |
| cm | x | .3937 | = pouces |
| mètres | x | 3937 | = pouces |
| mètres | x | 3.2809 | = pied |

| MESURES SÈCHES | | | |
|-------------------|---|--------|-----------------------------|
| 1 pint | | 33.6 | pouces cube = 0.5506 litre |
| 2 pints (1 quart) | = | 67.2 | pouces cube = 1.1012 litres |
| 8 quarts | = | 537.61 | pouces cube = 8.8098 litres |

| MESURES LIQUIDES | | | |
|---------------------|---|--------|-----------------------------|
| 1 once liquide | = | 1.805 | pouces cube = 29.57 ml |
| 4 onces liquides | = | 7.219 | pouces cube = 0.1183 litre |
| 1 pint | = | 28.875 | pouces cube = 0.4732 litre |
| 2 pints (1 quart) | = | 57.75 | pouces cube = 0.9464 litre |
| 4 quarts (1 gallon) | = | 231 | pouces cube = 3.7854 litres |

| POIDS AVOIRDUPOIS | | | |
|-------------------|---|-------|---------------------------------|
| 1 once | = | .0625 | livres = 28.3495 grams |
| 16 onces | = | 1 | livre = 453.59 grams |
| 100 livres | = | 1 | hundredweight = 45.36 kilograms |

***Épaisseur standard du fabricant pour la tôle d'acier
(D'après une épaisseur de 41,82 lbs/pied carré/pouce – Machinery Handbook, 21st Ed., 1981, Pgs. 464 et 465)*

Vollrath en ligne

OUTILS POUR VOUS AIDER

Vollrath propose un accès en ligne à une mine de ressources, y compris : informations produits, recettes, guides de l'utilisateur, alertes courriel aux nouveaux produits et bien plus encore sur VOLLRATH.com.



Microsite de nouveaux produits



Restez informé de nos tout derniers produits novateurs et de haute technicité qui procurent une efficacité créative dans les opérations de restauration d'aujourd'hui.

vollrath.com/newproducts

Configurateur de gabarits Miramar®



Avec un gabarit Miramar, votre buffet peut être le summum de l'organisation et de la beauté. Ce nouveau configurateur vous aide à construire un buffet personnalisé.

miramar.vollrath.com/

Microsite LidSaver™ 2



Le LidSaver 2 élimine les piles mal rangées, non hygiéniques et donnant lieu au grand gaspillage de couvercles souvent observé dans les selfs. Consultez notre site pour en savoir plus sur les avantages et la création de votre propre configuration LidSaver.

vollrath.com/LidSaver-2

Microsite Cubic



Le concept moderne et élégant de notre système de présentation Cubic offre une polyvalence illimitée, avec des options de configuration qui vous permettent de créer la présentation idéale pour chaque occasion. Apprenez-en plus sur la manière dont Cubic pourra vous être utile.

vollrath.com/cubic

Guide des casiers de lave-vaisselle



Vous n'aurez plus à deviner quel casier convient à vos verres ou vos tasses avec notre nouveau Guide des casiers de lave-vaisselle.

vollrath.com/warewashingconfigurator

Un toast pour le pain grillé



Du pain grillé aux bagels, en passant par les pizzas et les panini, voyez pourquoi le monde de la restauration a encore plus de raisons de fêter ces nouveaux venus.

VOLLRATH.com/toast

Garantie



POUR AFFICHER NOTRE GARANTIE COMPLETE, VISITEZ : VOLLRATH.COM/WARRANTY

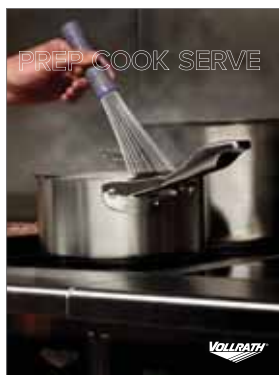


Remarque : Dans l'intérêt de l'amélioration continue des produits, Vollrath se réserve le droit de modifier les spécifications sans préavis. Les prix et les disponibilités sont également sujets à modification sans préavis.

Les dimensions figurant dans le catalogue sont approximatives et peuvent varier. Contactez votre commercial Vollrath pour des dessins détaillés spécifiques.

Vous voulez plus de **VOLLRATH ?**

LEARN MORE ABOUT HOW VOLLRATH CAN MAKE YOUR JOB EASIER AND HELP MAINTAIN THE QUALITY OF YOUR FOOD BY REQUESTING THESE PIECES AT VOLLRATH.COM/CATALOGS.



**LIVRE DE STRATÉGIE
DE MARQUE**



**SYSTÈMES DE SERVICE
ET COMPOSANTS**

WE WANT YOUR FEEDBACK!

*Visit VOLLRATH.com/survey to
complete a short catalog survey.*

SYSTÈMES DE SERVICE ET COMPOSANTS



**COMPOSANTS
ENCASTRABLES**



PARE-HALEINE



**RAMPES CHAUFFANTES ET
RAMPES D'ÉCLAIRAGE**



SÉRIE 6
– V-Class Custom



SÉRIE 4
– Signature Server®



SÉRIE 2
– Affordable Portable™



EN CUISINE

Restez connecté et informé

POSEZ UNE QUESTION, OBTENEZ DE L'AIDE ET FAITES APPEL AU SUPPORT TECHNIQUE OU VENEZ JUSTE NOUS DIRE BONJOUR.

VOLLRATH.COM

SERVICE CLIENTÈLE : 800-628-0830

SUPPORT TECHNIQUE : 800-628-0832

RENDEZ-NOUS VISITE SUR :



Outperform every day.™

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201

vollrath.com

Standard : 920-457-4851
Fax : 800-752-5620 ou
920-459-6573

Service clientèle : 800-628-0830
Crédit : 920-459-5387
Service clientèle Canada : 800-695-8560
Services techniques : 800-628-0832
Fax Service technique : 920-459-5462

©2019 The Vollrath Company, L.L.C. | Entreprise certifiée ISO 9001 | Réf. document L34567 (français) | Imprimé aux États-Unis

