

PETITS ARTICLES ET ÉQUIPEMENTS DE COMPTOIR

VOLLRATH®

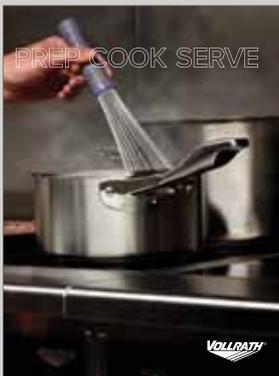


Faites l'expérience **DE VOLLRATH**

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://www.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 »*



SERVICE BUFFET ET SUR TABLE

Page 176-251

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



PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

Page 29-33

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



APPAREILS MANUELS DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Page 11-19

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



BATTERIE DE CUISINE

Page 102-137

RIX « 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

RIX 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



Certaines 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, certaines 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

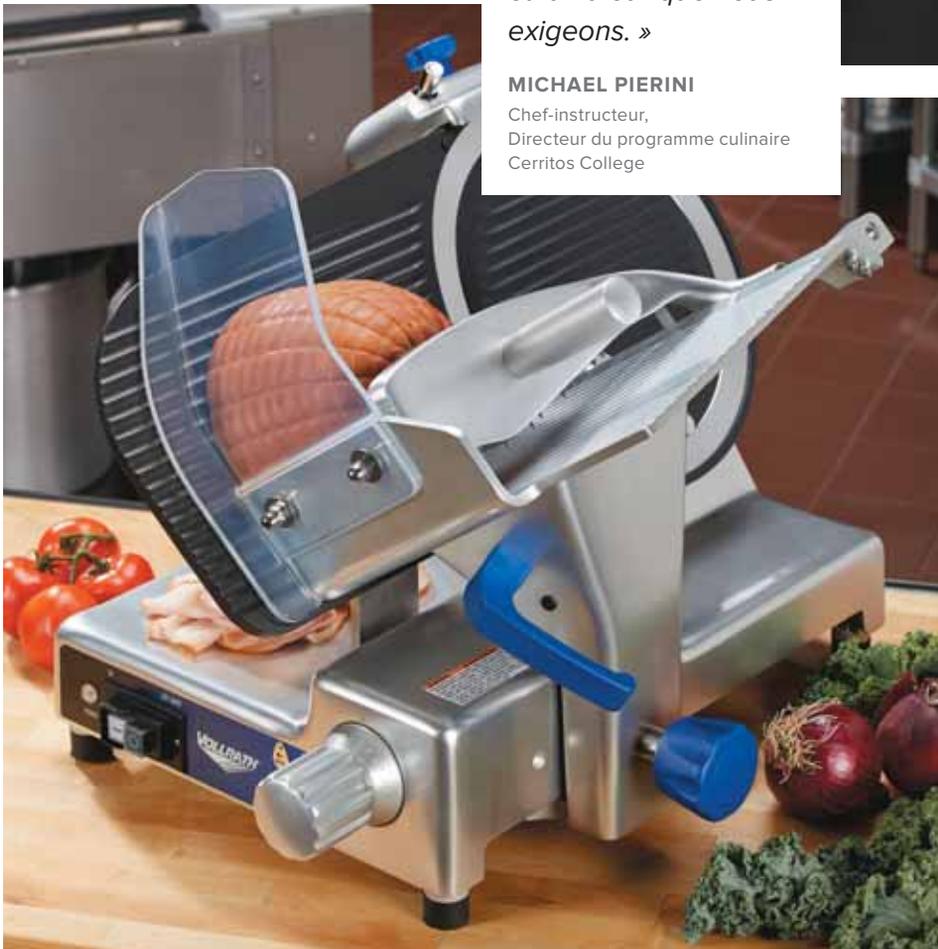
Avant de finir dans une assiette, chaque repas est le fruit, à parts égales, de planification, de passion et de prouesses. Les équipements de préparation des aliments Vollrath vous aideront à capitaliser à tous les niveaux. Ils peuvent simplifier le travail en cuisine et se traduire par un gain d'efficacité 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) : 11⁵/₆₄" x 11³/₃₂" x 24" (30 x 28.2 x 61 cm)
- Dimensions fermé (la x p x h) : 11⁵/₆₄" x 11³/₃₂" x 22⁵/₆₄" (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 thermodurcie 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	⅜ (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

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



NSF **2** GARANTIE DEUX ANS

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 ⅝ (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™

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



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.

NSF **2** GARANTIE DEUX ANS



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 21¾ (44.5 x 47 x 54.9)	4408	1
2900	Anneau de bidon	22¾ dia. x 1¾ (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



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 ⁵ / ₆₄ x 13 ⁵ / ₆₄ x 21 ⁵ / ₁₆ (32.7 x 33.6 x 55.8)	12 ⁵ / ₆₄ x 19 ⁵ / ₆₄ x 9 ³ / ₁₆ (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 gauffrées, 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	CÔNE DE RECHANGE*	DESCRIPTION CÔNE DE RECHANGE	LOT CAISSE
6003	King Kutter™ avec base ventouse	#1, 2, et 4	1	6011	#1 – 1/8" (3.2 mm) lanières	1
6005	King Kutter™ avec base ventouse	#1-5	1	6012	#2 – 3/16" (4.8 mm) paille	1
6004	King Kutter™ avec base pince	#1, 2, et 4	1	6013	#3 – 3/8" (9.5 mm) petites frites	1
6006	King Kutter™ avec base pince	#1-5	1	6014	#4 – 1/8" (3.2 mm) émincé	1
				6015	#5 – 3/16" (4.8 mm) chips gauffrées	1
				6016	#6 – 3/16" (4.8 mm) tranches épaisses	1

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames.

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 21½" (43.2 x 47 x 54.9 cm)

NSF **2** GARANTIE DEUX ANS



N° ART.	DESCRIPTION, PO (MM)	LOT CAISSE
1811	CubeKing™ coupe 3/4 (19.1 mm)	1
1812	CubeKing™ coupe 3/8 (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 22½" (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)

NSF **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, 7/16" (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

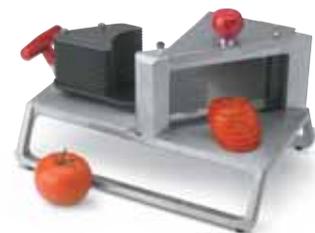
2 GARANTIE DEUX ANS



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



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	⅜ (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	⅜ (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	½ (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	½ (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	¾ (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	¾ (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	⅞ (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	⅞ (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	¾ (4.8)	droite	1 0653	¾ (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	¾ (9.5)	Droite	1 0656	¾ (9.5)	Droite	8	1
0694N	Tomato Pro™ sans garde	¾ (4.8)	Festonné	1 0648	¾ (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	¾ (4.8)	Droite	1 0653	¾ (4.8)	Droite	15	1
0644SGN	Tomato Pro™ avec garde	¼ (6.4)	Droite	1 0654	¼ (6.4)	Droite	11	1
—	—	—	—	— 0647	¾ (9.5)	Festonné	8	1

*La garantie Vollrath ne couvre pas les lames.

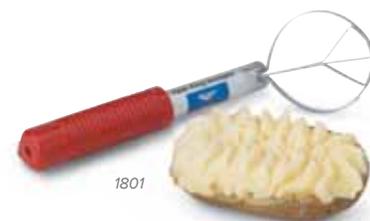
Cuillère à évider Tomato King®

- 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 15¼" 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



No. 22, 40744 with standard accessories

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

N° ART.	DESCRIPTION	DIMENSIONS (LA X P X H): PO (CM)	DÉBIT	HP	TENSION	AMPÈRES	FICHE
MIN0012	Hachoir à viande no. 12	10⅜ 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	10⅜ 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.



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% x 20% x 35% (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% (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% x 47% (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% x 30 x 55% (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% x 17% x 20% (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% x 17% x 21% (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 5/16" (8 mm) et plaques à découper 3/16" (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 5/64" (2 mm)	Tête mandoline 40785
MSG3005	Moulin à légumes 3/16" (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



Le moyeu n° 12 accepte les accessoires de hachoir de viande et de mandoline pour plus de flexibilité - hacher, émincer, mélanger

Engrenages et arbres en acier allié traité à la chaleur pour une longue durée et un fonctionnement plus silencieux

Roulement à billes lubrifié à la graisse

Couvercle de protection du bras de la cuve

Construction ultra-solide

Couvre-pieds pour protéger la surface

Le thermorupteur arrête automatiquement le mixeur pour protéger des dommages

Minuterie numérique (30 min.) à arrêt auto-matique et signal d'arrêt sonore

Vitesses de mélange uniformes

Verrou de cuve

Mélangeur planétaire

Apprenez à calculer votre taux d'absorption et d'autres conseils sur le site VOLLRATH.com/mixer

40757

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



Garde-main de sécurité montée sur chariot

Corps en aluminium à anodisation dure

Entraînement par courroie de haute qualité

Pieds en caoutchouc antidérapants ne laissant pas de marques

Bouton de réglage d'épaisseur de tranches pour plus de précision et d'homogénéité

Capot de sécurité sous le moteur



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)	22 ⁷ / ₁₆ x 22 ⁷ / ₁₆ x 18 ¹ / ₁₆ (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 25 ³ / ₁₆ x 20 ¹ / ₁₆ (61 x 64 x 51)	Courroie	⅔	120 CA	1.8	5-15P
40952	SLP300/S	Trancheur service sévère 12" (30.5 cm)	22 ⁹ / ₁₆ x 27 ¹⁵ / ₁₆ x 22 ³ / ₁₆ (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	22 ⁹ / ₁₆ x 29 ³ / ₁₆ x 24 ⁷ / ₁₆ (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)	25 ³ / ₁₆ x 28 ³ / ₄ x 24 ¹ / ₄ (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



40833



40834



40831



40858

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
EMBALLÉUSE SOUS VIDE HORS CHAMBRE								
40858	Junior	14¾ x 11¼ x 5¼ (37.5 x 29.7 x 14.5)	—	12¾ (31)	120 CA	380	3.3	5-15P
EMBALLÉUSES SOUS VIDE EN CHAMBRE								
40831	VP12	17¼ x 21¼ x 14¾ (44.9 x 55.4 x 36.5)	14½ x 17 x 4 (36.8 x 43.2 x 10.2)	12" (30.5)	120 CA	500	8.5	5-15P
40833	VP16	19¾ x 20¾ x 15¾ (49.2 x 52.9 x 38.9)	16¾ x 16½ x 5 (42.7 x 41.9 x 12.7)	16" (40.6)	120 CA	900	13	5-20P
40834	VPP16	19¾ x 20¾ x 18 (49.2 x 51.8 x 45.7)	16¾ x 16½ 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 BARRÉS DE THERMOSCELLAGE	VIDE EN FONCTION DU TEMPS	VIDE EN FONCTION DE LA PRESSION SOUHAITÉE				SYSTÈME DE COMMANDE AVANCÉ	PROGRAMMES PERSONNALISABLES	ACCÈS CONTRÔLÉ PAR MOT DE PASSE	CONNEXION USB				
				CAPEUR DE LIQUIDE	RÉGLAGE < SOFT AIR >	RAPPEL MAINTENANCE	POUR IMPRIMANTE D'ÉTIQUETTES				IMPRESSIION 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.

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

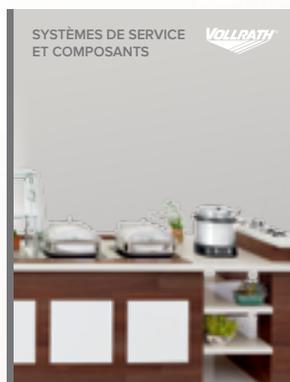
Presses à sandwich



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

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'accélère.

Page 48

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

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.



2 GARANTIE DEUX ANS

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)



1 GARANTIE UN AN



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 3¾ (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 3¾ (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 20½ x 8½ (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 3⅞ (9.9)	-	-	-	1
69584	Gabarit inox pour plaque à induction pour wok encastrable	22 x 19 x ¾ (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 13½ 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 13½ 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 13½ 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 13½ 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)	13½ x 16½ 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)	13½ x 16½ 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 $\frac{7}{8}$ 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 $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{7}{8}$ x 29 $\frac{3}{4}$ x 5 $\frac{3}{8}$ (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 $\frac{3}{4}$ x 27 $\frac{7}{8}$ 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 $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{3}{8}$ 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 $\frac{3}{4}$ x 16 $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{7}{8}$ 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 $\frac{3}{8}$ 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 $\frac{3}{4}$ x 27 $\frac{7}{8}$ 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 $\frac{3}{8}$ 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 $\frac{3}{4}$ x 16 $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{3}{8}$ x 26 $\frac{3}{8}$ 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)	15½ x 18½ x 5¾ (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	13½ x 16½ x 5¾ (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	13½ x 16½ x 5¾ (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 crépement 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 crépement 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

N

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			120	450-800 tranches	Applications à volume moyen	-
CT4-208800	Pains standard	1½" (3.8)	208	ou moitiés de petit pain par heure		
CT4-240800			240			
JT2H						
CT4H-120300	Pains standard, pains		120	300-550 tranches	Applications à volume moyen	-
CT4H-208550	spéciaux, petits pains et	1½"-3" (3.8-7.6), réglable	208	ou moitiés de petit pain par heure		
CT4H-240550	bagels		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

N

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		208	Jusqu'à 1 200	Applications à grand volume, une face seulement	✓
CT4B-2401200*	et bagels	2¼" (5.7)	240	moitiés de bagel ou petit pain par heure		

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

N

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			208	Jusqu'à 1 000 tranches ou	Applications à grand volume	-
CT4-2401000	Pains standard	1½" (3.8)	240	moitiés de petit pain par heure		
JT3H						
CT4H-208950	Pains standard, pains		208	Jusqu'à 950 tranches ou	Applications à grand volume	-
CT4H-240950	spéciaux, petits pains et bagels	1½"-3" (3.8-7.6), réglable	240	moitiés de petit pain par heure		

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

N

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 14½" (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	1½"-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	et bagels		240			

*Le modèle 220 V CT4BH-2201400 est fabriqué sur commande. Contactez votre commercial Vollrath. Modèles internationaux disponibles - visitez VOLLRATH.com/toasters

N

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 14½" (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,	1¾" (4.5)	208	Jusqu'à 2 000 tranches ou moitiés de petit pain par heure	Applications à grand volume	✓
CT4-2402000	petits pains et bagels		240			

*Le modèle 220 V CT4-2202000 est fabriqué sur commande. Contactez votre commercial Vollrath. Modèles internationaux disponibles - visitez VOLLRATH.com/toasters

N

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,	Compartment du haut réglable entre 1½" et 3" (3.8 et 7.6) ; compartiment du bas réglable 1½" (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	pains spéciaux, petits pains et bagels		240			

*Le modèle 220 V CT4-220DUAL est fabriqué sur commande. Contactez votre commercial Vollrath. Modèles internationaux disponibles - visitez VOLLRATH.com/toasters

N

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 !

N° ART.	TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE	HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM)	TENSION	DÉBIT MAX.	TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE	OPTION GRIL UNE FACE
JT2HC						
CVT4-120300			120	Jusqu'à 300 tranches par heure	Applications à volume moyen nécessitant la flexibilité de faire griller du pain et des bagels,	–
CVT4-208550	Pain standard, sandwiches	2 tranches 10½" (26.7 cm)	208	Jusqu'à 550 tranches par heure	de même que faire griller des sandwiches et fondre du fromage	–
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,	–
CVT4-240900			240	Jusqu'à 900 tranches par heure	de même que faire griller des sandwiches et fondre du fromage	–

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

N

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

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 1100 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		208	Applications à grand volume faisant exclusivement griller des petits pains
VCT4-240	Petits pains	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, pizzas et pains plats partiellement cuits	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			240		
PO4-24014L-R	Pâte fraîche, pizzas et pains plats partiellement cuits	1½"-4" (3.8-10.2) réglable	208	18" (45.7)	Opérations qui produisent régulièrement des volumes moyens de pizza ou pain plat.
PO4-24014R-L			240		
JPO18					
PO4-20818L-R	Pâte fraîche, pizzas et pains plats partiellement cuits	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			240		
PO4-24018L-R	Pâte fraîche, pizzas et pains plats partiellement cuits	1½"-4" (3.8-10.2) réglable	208	18" (45.7)	Opérations qui produisent régulièrement des volumes moyens de pizza ou pain plat.
PO4-24018R-L			240		
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	Sandwichs	Réglable entre 1½"-3" (3.8-7.6)	120	10.5" (26.7)	Opérations produisant un faible volume de sandwichs 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 sandwichs 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	28½" (72.4)	Applications à plus grand volume comme les grands restaurants, ultra-robuste
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	28½" (72.4)	Applications à plus grand volume comme les grands restaurants, ultra-robuste
ACCESSOIRES					
351035	Support mural pour salamandres				



FOURS SPÉCIAUX



40704

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



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 $\frac{3}{4}$ x 20 $\frac{1}{16}$ x 23 $\frac{3}{8}$ (74.3 x 51 x 58.7)	18 $\frac{1}{16}$ x 19 $\frac{1}{2}$ x 18 $\frac{1}{8}$ (47.5 x 49.5 x 46)	2 700	220	12	6-15P	1
40841	CGA8016	Rôtissoire 15 poulets	37 x 21 $\frac{1}{8}$ x 26 $\frac{1}{8}$ (94 x 55 x 66.3)	26 $\frac{7}{16}$ x 21 $\frac{1}{16}$ x 19 $\frac{3}{16}$ (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 $\frac{1}{2}$ " x 17 $\frac{1}{2}$ " (44.5 x 44.5 cm)
- 2 $\frac{1}{2}$ " (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 $\frac{3}{8}$ x 25 $\frac{3}{8}$ x 20 (58.8 x 64.5 x 51.4)	18 $\frac{1}{2}$ x 19 $\frac{3}{16}$ x 9 $\frac{7}{16}$ (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 $\frac{3}{16}$ x 24 $\frac{1}{2}$ x 18 $\frac{1}{16}$ (59.5 x 62.2 x 45.8)	18 $\frac{1}{2}$ x 13 x 8 $\frac{9}{16}$ (47 x 33 x 21.8)	1400	120	11.6	5-15P	1
40701	COA8004	Demi-taille	4	23 $\frac{3}{16}$ x 24 $\frac{1}{2}$ x 23 $\frac{3}{4}$ (59.5 x 62.2 x 59)	18 $\frac{1}{2}$ x 13 x 13 $\frac{3}{4}$ (47 x 33 x 35)	2400	230	11	6-15P	1
40702	COA8005	Grande taille	4	32 $\frac{15}{16}$ x 29 $\frac{3}{4}$ x 26 $\frac{3}{16}$ (83.7 x 75.5 x 66.5)	27 $\frac{5}{16}$ x 19 $\frac{7}{16}$ x 13 $\frac{3}{4}$ (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



40830



40819

FOUR À MICRO-ONDES MANUEL

- Commande manuelle
- 6 niveaux de puissance

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



4087948 - Service sévère mobile

40740 - Service sévère stationnaire

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

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



Pieds réglables pour optimiser la hauteur et la stabilité

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" (61 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" (61 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 13½ (30.5 x 68.6 x 34)	52 000	1
40737	HPA1004	Réchaud à gaz de 24" (61 cm)	4	23½ x 27 x 13½ (60 x 68.6 x 34)	104 000	1
40738	HPA1006	Réchaud à gaz de 36" (91,4 cm)	6	35½ x 27 x 13½ (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 8¾" (22 cm) de diamètre à l'avant et l'arrière	15 x 27¾ x 11¼ (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



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 $\frac{1}{8}$ (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 $\frac{1}{8}$ (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 $\frac{1}{8}$ (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 $\frac{1}{8}$ (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 $\frac{1}{8}$ (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 $\frac{1}{8}$	60 000	2	Robinet manuel	1
936GGM	FTG2036	Plancha service sévère 36" x (91.4 cm) – commande manuelle	36 x 31 x 17 $\frac{1}{8}$	90 000	3	Robinet manuel	1
948GGM	FTG2048	Plancha service sévère 48" (122 cm) – commande manuelle	48 x 31 x 17 $\frac{1}{8}$	120 000	4	Robinet manuel	1
960GGM	FTG2060	Plancha service sévère 60" (152.4 cm) – commande manuelle	60 x 31 x 17 $\frac{1}{8}$	150 000	5	Robinet manuel	1
972GGM	FTG2072	Plancha service sévère 72" (182.8 cm) – commande manuelle	72 x 31 x 17 $\frac{1}{8}$	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)	1800	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)	1800	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)	1800	120	15	5-15P	1
40793	TSA7012	Plaque lisse extra-grande, finition naturelle	18½ x 23¼ x 12½ (46 x 59 x 32.7)	17½ x 15½ (44.3 x 39.7)	1800	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)	1800	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)	1800	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 COMPARTIMENTS	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 ¹ / 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 ¹ / 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 ³ / ₁₆ x 17 ¹ / 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 ³ / ₁₆ x 17 ¹ / 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 COMPARTIMENTS	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 ¹ / ₂ x 20 ³ / 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 ³ / ₁₆ x 20 ³ / 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 ³ / ₁₆ x 9 ¹ / ₁₆ x 4 ⁵ / ₁₆ (10 x 23 x 12.5)	1
40712	Panier de friteuse, grand	Service standard et moyen	8 ³ / ₁₆ x 9 ¹ / 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 3/8 (33 x 27 x 1.5)	1
40714	Couvercle de friteuse de nuit, petits paniers	Service standard	13 x 10 ⁵ / ₁₆ x 3/8 (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.



40861

40868

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.

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



Sunburst



Linen

- Commande minimum 100 pièces
- Plus long délai de livraison dû au développement du design
- Frais d'outillage applicables
- Contactez votre commercial Vollrath

Design ou logo sur mesure



59503SB75



59503LN85



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)	9¾ (25.3)	2¾ (7)	1
47494	Couvercle articulé pour bac encastrable– 11 qt (10.4 l)	11¾ (30)	2¾ (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.

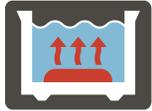


GUIDE DES RÉCHAUDS ET APPAREILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE TRADITIONNELS



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 THERMOSTATIQUE	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	2/3 rect. 3,9 litres	2/3 rectangulaire	1600	—	✓	—	✓	✓	✓	✓	✓	—	61
72789	Réchaud double	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
Colonial Kettle™	Réchaud	11 qt (10.4 l) rond	650	✓	—	✓	**	—	✓	✓	—	✓	60
Colonial Kettle™	Appareil de remise en température	11 qt (10.4 l) rond	900	—	✓	✓	**	—	✓	✓	—	✓	60
Colonial Kettle™	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 7411010 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	10% ₆ x 9% (26.8 x 24.5)	6% ₄ (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)*	10% ₆ x 9% (26.8 x 24.5)	6% ₄ (17.1)	120 CA	800	6.7	5-15P	1
72021	Modèle HS-11, 11 qt (10.4 l) seul	12% ₆ x 9% (32.0 x 24.5)	6% ₄ (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)*	12% ₆ x 9% (32.0 x 24.5)	6% ₄ (17.1)	120 CA	800	6.7	5-15P	1
MODÈLE INTERNATIONAL								
72517	Modèle HS-7, 7 qt (6.6 l) seul	10% ₆ x 9% (26.8 x 24.5)	6% ₄ (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)*	10% ₆ x 9% (26.8 x 24.5)	6% ₄ (17.1)	230 CA	800	3.5	Schuko	1
72521	Modèle HS-11, 11 qt (10.4 l) seul	12% ₆ x 9% (32.0 x 24.5)	6% ₄ (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)*	12% ₆ x 9% (32.0 x 24.5)	6% ₄ (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 4¼ 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 RÉCIPIENT 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 RÉCIPIENT 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 CASISE
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 4¼ 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 7¾ (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 gastronomiques 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

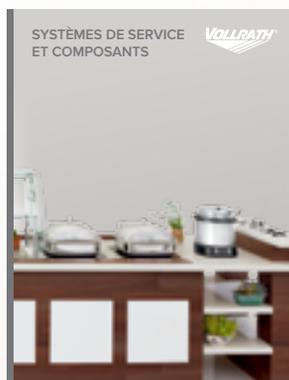
- Compartiment en acier inoxydable série 300 de 6½" (16.6 cm) de profondeur pour un nettoyage facile et plus de durabilité
- Bacs gastronomiques d'une profondeur maximale de 4" (10.2 cm) recommandés
- Chaleur humide recommandée
- Disponible en version encastrable. Voir les pages 75-91, 133 pour de détails.



*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 gastronomique 1/1 en option vendu séparément

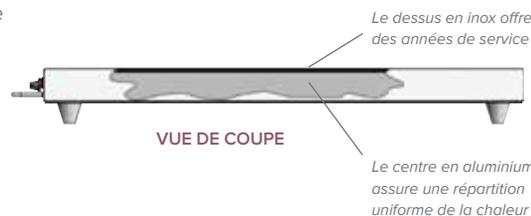


N° ART.	DESCRIPTION	DIMEN. MAXIMALES (LA X P X H): PO (CM)	FICHE	LOT CAISSE
71500	Lampe chauffante OHC-500 — ampoules blanches	14 x 19 x 28¾ (35.6 x 48.3 x 73)	5-15P	1
72500	Lampe chauffante OHC-500 — ampoules rouges	14 x 19 x 28¾ (35.6 x 48.3 x 73)	5-15P	1
ACCESSOIRES				
72242	Ampoule infrarouge blanche, 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 annulés 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:3Charts. The Washington Post. 12 novembre 2014. <https://www.washingtonpost.com/news/wonk/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)



40856

Vitrines de comptoir incurvées



GARANTIE 3 ANS SUR LE COMPRESSEUR

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



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	35 $\frac{3}{8}$ x 21 $\frac{1}{4}$ x 31 (89.9 x 53.8 x 78.7)	$\frac{1}{2}$	120 CA	4.2	—	5-15P
40881	RDE8348	Vitre incurvée de 48" (122 cm), réfrigérée	47 $\frac{1}{4}$ x 21 $\frac{1}{4}$ x 31 (120 x 53.8 x 78.7)	$\frac{1}{4}$	120 CA	7.4	—	5-15P
40882	RDE8360	Vitre incurvée de 60" (152.4 cm), réfrigérée	59 x 21 $\frac{1}{4}$ x 31 (149.9 x 53.8 x 78.7)	$\frac{1}{4}$	120 CA	8.1	—	5-15P

Vitrines de comptoir carrées pour libre-service



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	35 $\frac{3}{8}$ x 21 $\frac{1}{4}$ x 37 (89.9 x 53.8 x 94)	$\frac{1}{4}$	120 CA	4.2	—	5-15P
40887	RDE8448	Vitre carrée de 48" (122 cm), réfrigérée	47 $\frac{1}{4}$ x 21 $\frac{1}{4}$ x 37 (120 x 53.8 x 94)	$\frac{3}{8}$	120 CA	7.5	—	5-15P
40889	RDE8460	Vitre carrée de 60" (152.4 cm), réfrigérée	59 x 21 $\frac{1}{4}$ x 37 (149.9 x 53.8 x 94)	$\frac{3}{8}$	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



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 32 $\frac{1}{2}$ (91.4 x 53.3 x 82.6)	$\frac{1}{2}$	120 CA	3.8	5-15P
40843	RDE7148	Vitre carrée de 48" (122 cm), réfrigérée	48 x 21 x 32 $\frac{1}{2}$ (121.9 x 53.3 x 82.6)	$\frac{1}{4}$	120 CA	4.9	5-15P
40844	RDE7160	Vitre carrée de 60" (152.4 cm), réfrigérée	60 x 21 x 32 $\frac{1}{2}$ (152.4 x 53.3 x 82.6)	$\frac{1}{4}$	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	9 $\frac{1}{2}$ (24.1)	13 (33)
Vitrines carrées	12 (30.5)	13 (33)
Vitrines incurvées encastrables	7 $\frac{1}{2}$ (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®	12¾ (31.4)	13¾ (34)	14¾ (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 RÔTISSOIRE 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 ³ / ₈ x 7 ³ / ₈ x 14 (16.2 x 18.7 x 35.6)	1
SBB12*	Bac de présentation 1/2 avec tiroir	10 x 7 ³ / ₈ x 14 (25.4 x 18.7 x 35.6)	1
SBB23*	Bac de présentation 2/3 avec 2 tiroirs	13 ³ / ₈ x 6 ³ / ₈ x 11 ³ / ₄ (25.4 x 16.2 x 29.8)	1
SBB33*	Vitrine 1/1 avec 3 tiroirs	20 x 7 ³ / ₈ x 14 (50.8 x 18.7 x 35.6)	1
SBB2x2*	Vitrine 2 x 2 avec 4 tiroirs	20 x 7 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 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 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 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 ¹ / ₈ x 7 ⁷ / ₈ x 14 ¹ / ₂ (23 x 20 x 36.8)	1
SBB12F-06	Bac de présentation 1/2 avec tiroir et cadre noir	12 ³ / ₈ x 7 ⁷ / ₈ x 14 ¹ / ₂ (31.4 x 20 x 36.8)	1
SBC12F-06	Vitrine 1/2 avec porte avant et cadre noir	12 ³ / ₈ x 7 ⁷ / ₈ x 14 ¹ / ₂ (31.4 x 20 x 36.8)	1
SBB23F-06	Bac de présentation 2/3 avec 2 tiroirs et cadre noir	15 ³ / ₄ x 7 ⁷ / ₈ x 14 ¹ / ₂ (40 x 20 x 36.8)	1
SBB33F-06	Vitrine 1/1 avec 3 tiroirs et cadre noir	22 ³ / ₈ x 7 ⁷ / ₈ x 14 ¹ / ₂ (56.8 x 20 x 36.8)	1
SBC11F-06	Vitrine 1/1 avec portes avant et cadre noir	22 ³ / ₈ x 7 ⁷ / ₈ x 14 ¹ / ₂ (56.8 x 20 x 36.8)	1
SBB2x2F-06	2 x 2 vitrines avec 4 tiroirs et cadre noir	15 ³ / ₄ x 14 ¹ / ₄ x 14 ¹ / ₂ (40 x 36.2 x 36.8)	1
NBCBB33F-06	Ensemble : 1 vitrine-huche (NBC11), 1 ensemble 3 tiroirs avec cadre (SBB33F-06)	22 ³ / ₈ x 15 ¹ / ₄ x 14 ¹ / ₂ (40 x 38.7 x 36.8)	1
ANBCF-06	Ensemble : 2 vitrines-huches (NBC11) et support incliné (ANSTAND)	20 ³ / ₈ x 17 ⁵ / ₈ x 22 (40 x 44.8 x 55.9)	1
ANSTAND	Support incliné avec étagères (vitrines vendues séparément)	21 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



XLBC1F-1826-13

XLBC2FR-1826-13

XLBC3P-1826-13

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

USMADE



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 $\frac{3}{8}$ " x 16 $\frac{3}{4}$ " 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 $\frac{1}{2}$ " x 18 $\frac{3}{8}$ " 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 $\frac{3}{8}$ " x 19 $\frac{5}{8}$ " 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 $\frac{3}{8}$ " x 19 $\frac{5}{8}$ " 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 $\frac{1}{2}$ " x 14 $\frac{1}{2}$ " x 15 $\frac{1}{4}$ " (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 $\frac{1}{2}$ " x 14 $\frac{1}{2}$ " x 15 $\frac{1}{4}$ " (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 $\frac{1}{2}$ " 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 $\frac{1}{2}$ " 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 $\frac{1}{2}$ " x 19 $\frac{3}{4}$ " 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 $\frac{1}{2}$ " x 19 $\frac{3}{4}$ " 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 $\frac{1}{4}$ " x 18 $\frac{1}{4}$ " x 21 $\frac{1}{4}$ " (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" (45.7 cm x 66 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 $\frac{1}{2}$ " x 13 $\frac{1}{2}$ " x 15 $\frac{3}{8}$ " (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 $\frac{1}{2}$ " x 13 $\frac{1}{2}$ " x 15 $\frac{3}{8}$ " (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 $\frac{1}{2}$ " x 21 $\frac{1}{8}$ " x 21 $\frac{1}{2}$ " (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 $\frac{1}{2}$ " x 21 $\frac{1}{8}$ " x 21 $\frac{1}{2}$ " (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 $\frac{3}{4}$ " x 24 $\frac{1}{4}$ " x 27 $\frac{3}{4}$ " (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 $\frac{3}{4}$ " x 24 $\frac{1}{4}$ " x 27 $\frac{3}{4}$ " (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

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



Kit d'accessoires



02-Toscan



03-Cuisine campagnarde



*Modèles internationaux seulement

Présentoirs de soupe à double compartiment

CUISINE CAMPAGNARDE RÉF. GRAPHIQUE	GRAPHIQUE TOSCANE RÉF. 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
720200003	720200002	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 ¹ / 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 47486* 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 1/2 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 - 7 $\frac{1}{4}$ qt (6.6 l)	9 $\frac{9}{16}$ (25.3)	2 $\frac{3}{4}$ (7)	1
47494	Couvercle articulé pour bac encastrable - 11 qt (10.4 l)	11 $\frac{1}{8}$ (30)	2 $\frac{3}{4}$ (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	7 $\frac{1}{2}$ (19.0)	$\frac{7}{8}$ (2.2)	6
47488	Couvercle de bac encastrable articulé avec bouton Kool-Touch® phénolique	46063-2, 77070, 78184	9 $\frac{5}{8}$ (24.4)	1 $\frac{5}{8}$ (2.4)	6
47490	Couvercle de bac encastrable articulé avec bouton Kool-Touch® phénolique	77110, 78204	11 $\frac{7}{8}$ (29.1)	1 $\frac{5}{8}$ (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	7¾ 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	7¾ 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						
BR018	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 ¹ / 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 ⁵ / ₈ (4.1 x 9.3) (h x dia)	48
48060	—	Coupe en forme de tulipe avec base godronnée	6 oz (177 ml)	4 ³ / 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

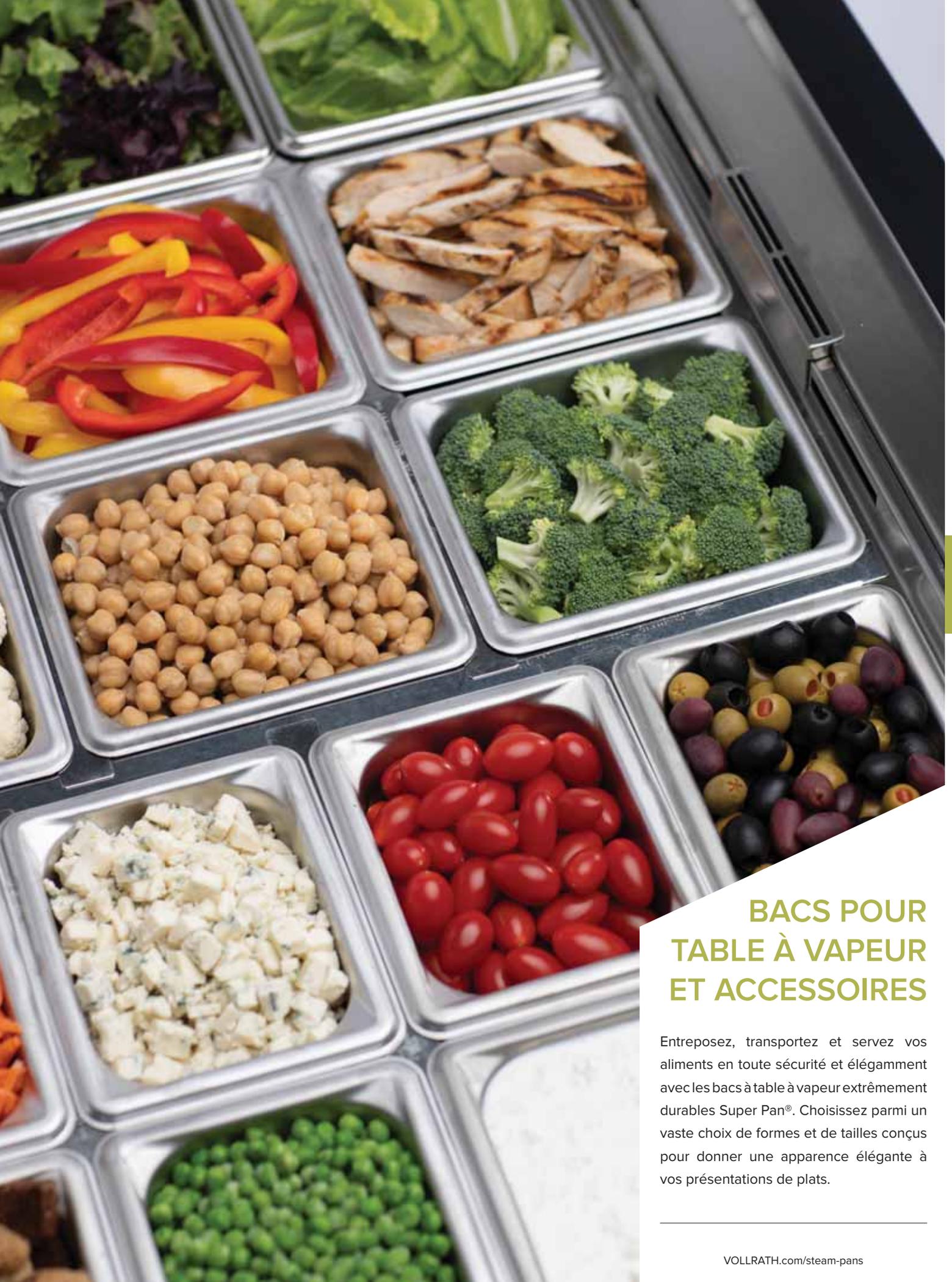


Solicite hoy mismo su copia visitando
VOLLRATH.com/catalogs.

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.





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 gastronormes (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	6⅝ 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 1/8, réduisant le nombre de bacs vides et le temps nécessaire pour les remplir.

40 % de capacité en plus !



N



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 1/8, 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 13¾ 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 10¾ 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
 DEMI-LONGUEUR 20¾ x 6¾ in 527 x 164 mm 2/4	30262	6 (150)	10 (9.5)	6	75120	6	75220	6	20228	12	20200	6
	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	—	—	—	—
 TAILLE 1/3 6¾ x 12¾ in 175 x 324 mm 1/3	30562	6 (150)	8.7 (8.2)	3	93500	6	94500	6	—	—	—	—
	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
 AILLE 1/4 6¾ x 10¾ in 162 x 264 mm 1/4	30362	6 (150)	6.1 (5.8)	6	75130	6	75230	6	20328	6	20300	6
	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

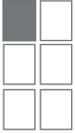
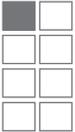
Caractéristiques techniques : Super Pan V® - Inox série 300, 22 gauge. Le dessus sera conçu avec des angles intégrés concaves, inclinés sur la diagonale, pour une plus grande résistance aux chocs. Ces angles font également office de bords verseurs. Tous les bacs, toutes profondeurs confondues, ont une 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.

N

LES BACS 1/8 SE SOLDENT
PAR 40 % DE CAPACITÉ
EN PLUS !



TABLEAU DES SUPER PAN V® (SUITE)

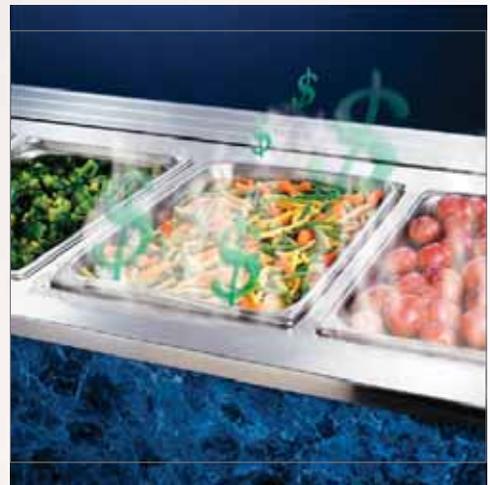
DIMENSIONS DES BACS	N° ART.	PROF. PO (MM)	CONTENANCE À RAS BORD QT (L)	BAC LOT CAISSE	COUV. PLEIN	LOT CAISSE	COUV. AJOURÉ	LOT CAISSE	GRILLE	LOT CAISSE	FAUX FOND	LOT CAISSE
 <p>TAILLE 1/6 6 7/8 x 6 1/4 in 175 x 159 mm 1/6</p>	30622	2 1/2 (65)	1.2 (1.1)	6	75160	6	75260	6	—	—	20600	6
	30642	4 (100)	1.8 (1.7)	6	75160	6	75260	6	—	—	20600	6
	30662	6 (150)	2.7 (2.5)	6	75160	6	75260	6	—	—	20600	6
 <p>TAILLE 1/8 6 3/8 x 5 1/4 in 162 x 132 mm 1/8</p>	30822	2 1/2 (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
 <p>TAILLE 1/9 6 7/8 x 4 1/4 in 175 x 108 mm 1/9</p>	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 : ⅜" (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	17⅞ x 9⅜ x ⅝ (43.5 x 24.9 x 1.4)	6
1/2	20200	6⅜ x 9⅜ x ⅝ (17.3 x 24.9 x 1.4)	6
2/3	21110	9⅜ x 11⅜ x ⅝ (25.2 x 29.4 x 1.4)	6
2/4	20100	17¾ x 3¾ x ⅝ (45 x 9.6 x 1.4)	6
1/3	20300	9⅜ x 4 x ⅝ (23.3 x 10.2 x 1.4)	6
1/4	20400	7⅞ x 3¾ x ⅝ (18.1 x 9.5 x 1.4)	6
1/6	20600	4⅜ x 4 x ⅝ (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	11⅞ x 8⅜ x ¾ (28.2 x 22.4 x 1.9)	12
1/3	20328	10⅞ x 5⅞ x ¾ (27.5 x 12.9 x 1.9)	6
PETITS PAINS TAILLE BAC			
1/1	20038	24 x 16½ x ⅞ (60.9 x 41.9 x 2.2)	6
1/2	20248	16½ x 11¼ x ⅞ (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 ⁷ / ₈ x 12 ¹⁹ / ₁₆ 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 ¹⁵ / ₁₆ x 12 ¹⁹ / ₁₆ 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 ¹⁵ / ₁₆ x 10 ⁷ / ₁₆ 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 ⁷ / 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 ¹⁵ / ₁₆ x 12 ¹⁹ / ₁₆ 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.	PROFONDEUR PO (MM)	CONTENANCE À RAS BORD QT (L)	BAC LOT CAISSE	COUV. PLEIN	COUV. AJOURÉ	GRILLE	FAUX FOND	LOT CAISSE
 <p>TAILLE 1/4 6⁵/₁₆ x 10⁷/₁₆ po 162 x 265 mm 1/4</p>	90402	¾ (20)	Plateau	6	—	—	—	70400	6
	90412	1½ (40)	1.2 (1.1)	6	93400	94400	—	70400	6
	90452	2 (55)	1.6 (1.5)	6	93400	94400	—	70400	6
	90422	2½ (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
 <p>TAILLE 1/6 6⁵/₁₆ x 6³/₁₆ po 176 x 162 mm 1/6</p>	90622	2½ (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
	90682	8 (200)	3.2 (3)	3	93600	94600	—	70600	6
 <p>TAILLE 1/9 6⁵/₁₆ x 4¹/₄ po 176 x 108 mm 1/9</p>	90922	2½ (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 ½, 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 gastronomie (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
 <p>GRAND TAILLE 20⁷/₁₆ x 12³/₁₆ in. 530 X 325 mm 1/4</p>	90013	1½ (40)	6
	90053	2 (55)	6
	90023	2½ (65)	6
	90043	4 (100)	6
	90063	6 (150)	6
 <p>TAILLE 1/2 12³/₁₆ x 10⁷/₁₆ in. 325 x 265 mm 1/2</p>	90213	1½ (40)	6
	90223	2½ (65)	6
	90243	4 (100)	6
	90263	6 (150)	6
 <p>TAILLE 1/3 6⁵/₁₆ x 12³/₁₆ in. 176 x 325 mm 1/3</p>	90313	1½ (40)	6
	90323	2½ (65)	6
	90343	4 (100)	6
	90363	6 (150)	6

* Pour les modèles de 1½", 2" et 2½" 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



90047

- 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

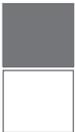
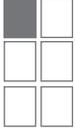
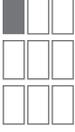
BACS EN PLASTIQUE



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 4¼ 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.

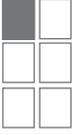
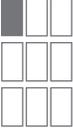
Caractéristiques techniques : Le Super Pan® est en polycarbonate (basse température : -40 à 210 °F ou en résine hautes températures (haute température : -40 à 375 °F. Le coin en haut du rebord a un renforcement intégré concave pour une bonne résistance aux chocs. Toutes les profondeurs ont une fonction anti-coincement pour éviter qu'ils ne callent 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	TRANSSPARENT 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% X 12% po 530 x 325 mm 1/1	8002410	8002420	2½ (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% x 12% po 265 x 325 mm 1/2	8022410	8022420	2½ (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% x 6% po 530 x 162 mm 2/4	8052410	8052420	2½ (65)	3.8 (3.6)	6	31500	—	—	6
	8054410	8054420	4 (100)	5.7 (5.4)	3	31500	—	—	6
 TAILLE 1/3 6% x 12% po 176 x 325 MM 1/3	8032410	8032420	2½ (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% x 10% po 162 x 265 mm 1/4	8042410	8042420	2½ (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% x 6% po 176 x 162 mm 1/6	8062410	8062420	2½ (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% x 4% po 176 x 108 mm 1/9	8092410	8092420	2½ (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 callent 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).



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 : 3/4", 1 1/2", 2 1/2" et 4"



N° ART.	DESCRIPTION	LONGUEUR / LARGEUR: PO (CM)	PROFONDEUR: PO (CM)	CONTENANCE	LOT CAISSE
V210201	2/1 bac 3/4" 20mm bac pour table à vapeur	25 5/8 x 20 7/8 (650 x 530 mm)	3/4" 20 mm	6.6 qt 6.2 (L)	6
V210401	2/1 bac 1 1/2" 40mm bac pour table à vapeur	25 5/8 x 20 7/8 (650 x 530 mm)	1 1/2" 40 mm	12.6 qt 11.9 (L)	6
V210651	2/1 bac 2 1/2" 65mm bac pour table à vapeur	25 5/8 x 20 7/8 (650 x 530 mm)	2 1/2" 65mm	19.9 qt 18.8 (L)	6
V211001	2/1 bac 4" 100mm bac pour table à vapeur	25 5/8 x 20 7/8 (650 x 530 mm)	4" 100 mm	31.5 qt 29.8 (L)	5
V210202	2/1 bac perforé 3/4" 20mm bac pour table à vapeur	25 5/8 x 20 7/8 (650 x 530 mm)	3/4" 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 13/16" (41.5 X 25 CM)					
74262	2 1/2 (65)	5 (4.7)	12	77150	6
74264	4 (100)	8 3/8 (7.7)	12	77150	6
BAC 1/2 — 9 7/8" x 8 3/8" (25 X 20.5 CM)					
75202	2 1/2 (65)	2 1/2 (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
1/4	30020*	2 1/2 (65)	6.6 (6.3)	8.3 (7.9)	6	77450	77350	12
1/2	30220*	2 1/2 (65)	3.5 (3.3)	4.3 (4.1)	6	75450	—	12
1/3	30322**	2 1/2 (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 PO (MM)	CONTENANCE: QT (L)		LOT CAISSE	PORTIONS TRANSPORTÉES			
		AVEC COUV.	SANS COUV.		2 OZ 60 ML	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 (0.9)	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 ³ / ₈ x 12 ³ / ₈ x 1 ³ / 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 12¾ x 3¾ (53.3 x 32.7 x 9.5)	1
77500	Demi-taille 1/2	12¾ x 10¾ x 3¾ (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 12¾ x ½ (53.2 x 32.7 x 1.3)	3
77400	Grande taille 1/1 – dôme	21 x 12¾ 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



68020

68010

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 1¾ (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 soudures 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 5½ (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'OUVERTURE 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)	6½ (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 / ₁₆ x 12 ³ / ₄ x 2 ⁹ / ₁₆ (53 x 32.4 x 7.2)	2	
19184	Plaque intermédiaire inclinée à deux côtés, contient deux bacs 1/2	8.2°	20 ⁷ / ₁₆ x 12 ³ / ₄ x 2 ⁹ / ₁₆ (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



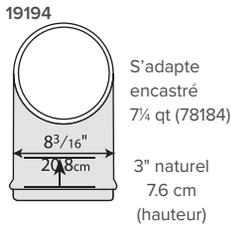
USMADE



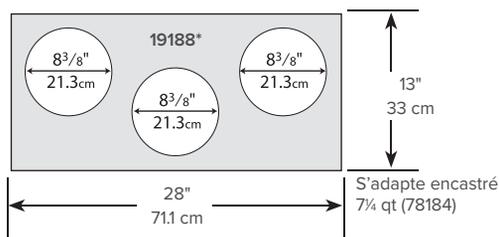
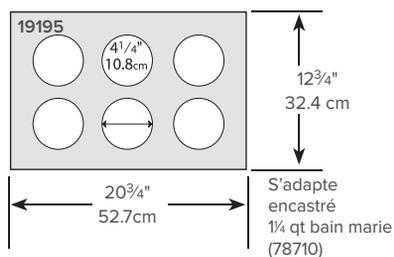
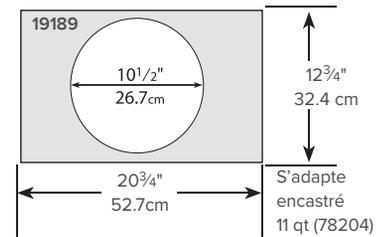
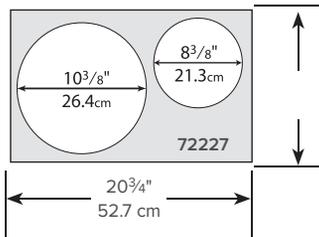
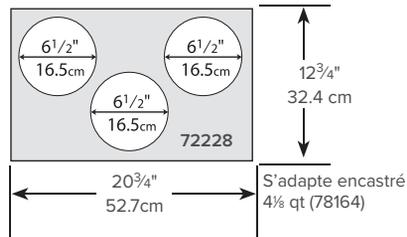
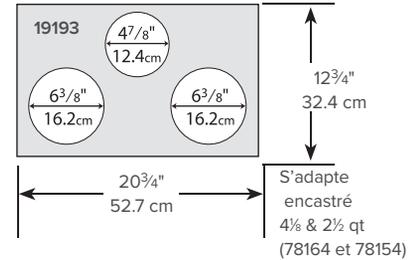
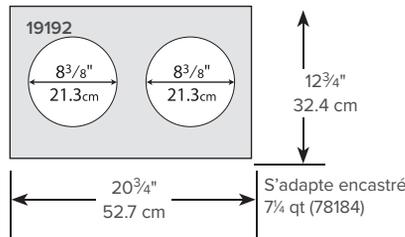
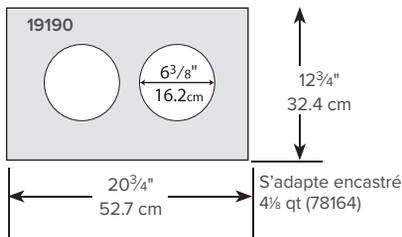
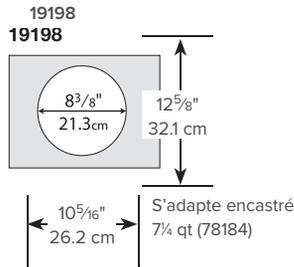
N° ART.	DIMENSIONS: PO (CM)	LOT	CAISSE
75012	12 ⁵ / ₁₆ x 1 x 1/4 (32.9 x 2.5 x 0.6)	12	
75020	20 ⁷ / ₁₆ x 1 x 1/4 (53.2 x 2.5 x 0.6)	12	
56680	10 ³ / ₄ x 12 ³ / ₄ x 5/16 (27.3 x 32.3 x 0.8)	6	
75013*	Barre intermédiaire pour bac biscornu court, utiliser avec 3100220	12	
75015	Barre intermédiaire pour 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 (4/4 qt/3.9 L)	4
19192	vec deux ouvertures d'encastable de 8 3/8" (21.3 cm) – adapté à 78184 (7/4 qt/6.9 L)	4
19194	Anneau intermédiaire pour plaques intermédiaires 19192, 19188 et 19198 – adapté à 78184 (7/4 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 (7/4 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 (4/4 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 (7/4 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 (1/4 qt/1.2 L)	4
19189	Avec un ouverture d'encastable de 10 1/2" (26.7 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 (7/4 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.

Comment acheter

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'assombriera 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	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)	Anti-adhésif (sans PFOA)
CERTIFICATION						
COMPATIBLE AVEC	  	  	  	  	  	 
GARANTIE						Garantie limitée de 90 jours

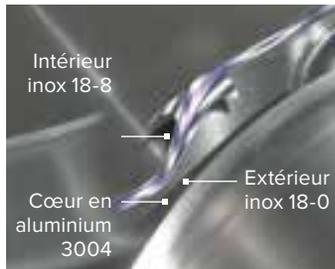


GARANTIE À VIE JACOB'S PRIDE®

BATTERIE DE CUISINE TRIPLE COUCHE TRIBUTE®

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

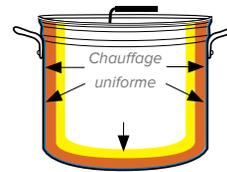
Assortie d'une garantie à vie et conçue pour conserver une combinaison précise de caractéristiques de robustesse commerciale et d'ergonomie, la ligne Tribute® de Vollrath s'est forgée une réputation de meilleure batterie de cuisine de l'industrie.® L'intérieur en inox 18-8 non corrosif et ultra-solide 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.



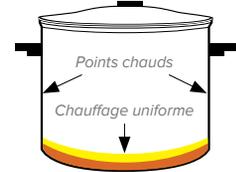
L'intérieur inox 18-8 est sans effet sur la couleur et le goût des aliments

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.



INDUCTION

ÉLECTRIQUE

GAZ

GARANTIE À VIE
JACOB'S PRIDE®

Poêles Tribute à manche TriVent

- Idéales pour faire frîre, 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)	2¾ (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)	2¾ (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

Casseroles 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



Poignée

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



Poignée

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



69410

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)	5½ (13.7)	8	1	69412
77761	15 (14.1)	14 (35.6)	5½ (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	4¾ (4.5)	11 (27.9)	3½ (8.9)	8	1	—
77754	10¾ (9.6)	14 (36)	4¾ (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 : ¾" (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	1¼ (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)	3¼ (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	1¾ (1.7)	9½ (24.1)	1¾ (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 / ₈ (20)	1 ¹ / ₈ (4.3)	18	1	47771
47751	47756	9 ³ / ₈ (24)	1 ³ / ₄ (4.5)	18	1	47773
47752	47757	10 ⁵ / ₈ (28)	1 ⁵ / ₈ (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 / ₈ (24)	5 ³ / ₄ (14.8)	18	47773
47731	9 (8.5)	10 ⁵ / ₈ (28)	5 ¹ / ₂ (13.9)	18	47774
47732	12 (11.4)	11 ¹ / ₈ (30)	6 ⁵ / ₈ (16.2)	18	47775
47733	17 (16.1)	12 ¹ / ₂ (32)	7 ³ / ₈ (20.1)	16	47776
47734	24 (22.8)	14 ¹ / ₈ (36)	9 (23)	16	47777
47735	33 (31.4)	15 ⁵ / ₈ (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

Casserole 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)	3⅝ (8.7)	18	47770
47741	3¼ (3.1)	7⅞ (20)	3⅝ (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)	2¾ (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 ³ / ₈ (24)	2 ¹ / ₂ (6.4)	18	47773
47746*	6 (5.7)	10 ⁵ / ₈ (28)	3 ³ / ₈ (9.3)	18	47774
47747*	9 ¹ / ₂ (9)	14 ¹ / ₈ (36)	3 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 ¹ / ₈ (36)	4 ³ / ₈ (11.3)	16	47777
47761	18 (17)	15 ⁵ / ₈ (40)	5 ⁵ / ₈ (13.7)	16	47778
47762	24 (22.7)	17 ⁵ / ₈ (46)	5 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)	ÉPAIS. : PO (CM)	GAUGE	LOT CAISSE	N° ART.	NOMINAL DIAMÈTRE: PO (CM)	HAUTEUR DE LA POIGNÉE : PO (CM)	ÉPAIS. : PO (CM)	GAUGE	LOT CAISSE
47780	6 ⁵ / ₈ (16)	1 ¹ / ₈ (4.3)	¹ / ₈ (1.2)	18	1	47776	12 ⁵ / ₈ (32)	1 ³ / ₃₂ (5)	¹ / ₈ (1.2)	16	1
47770	7 ³ / ₃₂ (18)	1 ¹ / ₈ (4.3)	¹ / ₈ (1.2)	18	1	4777735	13 ³ / ₄ (35)	1 ³ / ₃₂ (5)	¹ / ₈ (1.2)	16	1
47771	7 ²⁹ / ₃₂ (20)	1 ¹ / ₈ (4.3)	¹ / ₈ (1.2)	18	1	47777	14 ⁷ / ₃₂ (36)	1 ³ / ₃₂ (5)	¹ / ₈ (1.2)	16	1
47772	8 ²³ / ₃₂ (22)	1 ¹ / ₈ (4.3)	¹ / ₈ (1.2)	18	1	47778	15 ²³ / ₃₂ (40)	1 ³ / ₃₂ (5)	¹ / ₈ (1.2)	16	1
47773	9 ⁹ / ₃₂ (24)	1 ¹ / ₈ (4.3)	¹ / ₈ (1.2)	18	1	4777945	17 ³ / ₄ (45)	1 ³ / ₃₂ (5)	¹ / ₈ (1.2)	16	1
47774	11 (28)	1 ³ / ₃₂ (5)	¹ / ₈ (1.2)	18	1	47779	18 ³ / ₃₂ (46)	1 ³ / ₃₂ (5)	¹ / ₈ (1.2)	18	1
47775	11 ¹³ / ₁₆ (30)	1 ³ / ₃₂ (5)	¹ / ₈ (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)	3½ (8.9)	21	2	3911C	11 (27.9)	6
FAITOUTS – EXPÉDIÉS COUVERCLE								
3800	1 (0.95)	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 - EXPÉDIÉS 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)	14¼ (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 $\frac{1}{16}$ (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 $\frac{3}{4}$ (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 $\frac{1}{4}$ (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)	7¾ (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)	2¼ (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



59920



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		
COMPATIBLE AVEC	 	 
GARANTIE		Garantie à vie de 1 an contre les rivets desserrés





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

Casseroles 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)	11 $\frac{1}{2}$ (29.1)	2	1	67509	67409
68620	—	20 (18.9)	12 (30.6)	10 $\frac{3}{8}$ (26.5)	2	1	67521	67421
68624	—	25 (23.8)	12 (30.6)	13 $\frac{1}{2}$ (33.4)	2	1	67521	67421
68633	68631*	32 (30.3)	13 (33.2)	14 $\frac{1}{2}$ (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)	17 $\frac{1}{2}$ (44.6)	2	1	67561	67461
68680	68681*	80 (75.7)	18 (45.9)	18 $\frac{3}{8}$ (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	8 $\frac{1}{2}$ (8)	10 (25.5)	6 $\frac{1}{2}$ (16.6)	2	2	67509	67409
68413	12 (11.4)	12 (30.6)	6 $\frac{3}{8}$ (16.3)	2	2	67521	67421
68414	14 (13.3)	12 (30.6)	7 $\frac{1}{8}$ (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)	10 $\frac{1}{8}$ (25.8)	2	1	67541	67441
68434	34 (32.3)	16 (40.8)	10 $\frac{1}{2}$ (25.8)	2	1	67561	67461
68444	44 (41.8)	18 (45.9)	10 $\frac{3}{8}$ (26.5)	2	1	67581	67481
68460	60 (56.8)	20 (51)	11 $\frac{1}{2}$ (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)	5½ (14.3)	2	1	67541	67441
68218	18 (17)	16 (40.8)	5½ (14.3)	2	1	67561	67461
68224	24 (22.7)	18 (45.9)	5½ (14)	2	1	67581	—
67228	28 (26.5)	20 (51)	5½ (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	2½ (2.4)	7¼ (18.5)	3¾ (9.2)	6	2	67327	67427
69444	69404	4108	4½ (4.3)	7¾ (19.9)	5¾ (14.8)	6	2	67312	67412
69446	69406	4109	6½ (6.2)	10 (25.5)	5 (12.8)	6	2	67509	67409
69448	69408	4110	8½ (8.1)	10 (25.5)	6½ (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)	2¾ (6.1)	8	2	67312	—
68733	68743	4070	3 (2.8)	10 (25.5)	2¾ (6.1)	6	2	67509	67409
68735	68745	4072	5 (4.7)	12 (30.6)	2¾ (6.9)	2	2	67521	67421
68737*	68747*	4074	7½ (7.1)	14 (35.7)	2¾ (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)	18¼ (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)	8½ (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)	18¼ (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	Encastable 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)	11¼ (29.8)	13¼ (34.9)	14⅞ (37.8)	1	68291*
68272	60 (56.8)	16¼ (42.5)	15⅞ (40.3)	10	15½ (39.4)	11¼ (29.8)	16⅞ (42.4)	17¼ (45.1)	1	68292*
68273	80 (75.7)	16¼ (42.5)	21¼ (54)	10	15½ (39.4)	16¼ (42.5)	16⅞ (42.4)	17¼ (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 / ₂ (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 silicona	 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®



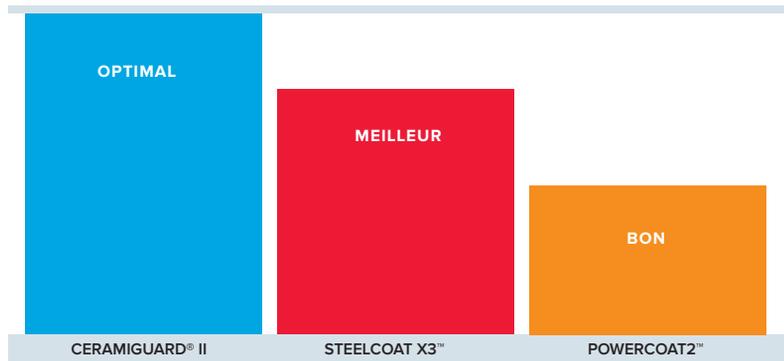
VOTÉE MEILLEURE BATTERIE DE CUISINE DE SA CATÉGORIE 11 ANNÉES DE SUITE

- 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)	4¾ (12)	1½ (3.8)	8	Z4007	T4007	S4007	4007	6	67327	67427
Cool Handle	8 (20.3)	5¾ (14)	1¾ (4.8)	10	Z4008	T4008	S4008	4008	6	67312	67412
Cool Handle	10 (25.4)	7¾ (20)	2 (5.1)	8	Z4010	T4010	S4010	4010	6	67509	67409
Cool Handle	12 (30.5)	9¾ (25)	2¼ (5.7)	8	Z4012	T4012	S4012	4012	2	67521	67421
Cool Handle	14 (35.6)	10¾ (28)	2½ (6.4)	6	Z4014	T4014	S4014	4014	2	67541	67441
TriVent® siliconé	7 (17.8)	4¾ (12)	1½ (3.8)	8	67927	67607	67807	67907	6	67327	67427
TriVent siliconé	8 (20.3)	5¾ (14)	1¾ (4.8)	10	67928	67608	67808	67908	6	67312	67412
TriVent siliconé	10 (25.4)	7¾ (20)	2 (5.1)	8	67930	67610	67810	67910	6	67509	67409
TriVent siliconé	12 (30.5)	9¾ (25)	2¼ (5.7)	8	67932	67612	67812	67912	2	67521	67421
TriVent siliconé	14 (35.6)	10¾ (28)	2½ (6.4)	6	67934	67614	67814	67914	2	67541	67441
TriVent plaqué	7 (17.8)	4¾ (12)	1½ (3.8)	8	67947	67627	67007	67107	6	67327	67427
TriVent plaqué	8 (20.3)	5¾ (14)	1¾ (4.8)	10	67948	67628	67008	67108	6	67312	67412
TriVent plaqué	10 (25.4)	7¾ (20)	2 (5.1)	8	67950	67630	67010	67110	6	67509	67409
TriVent plaqué	12 (30.5)	9¾ (25)	2¼ (5.7)	8	67952	67632	67012	67112	2	67521	67421
TriVent plaqué	14 (35.6)	10¾ (28)	2½ (6.4)	6	67954	67634	67014	67114	2	67541	67441
PURPLE ALLERGEN HANDLES											
Poignée violette (anti-allergènes)	7 (17.8)	4¾ (12)	1½ (3.8)	8	—	T400780	—	400780	6	67327	67427
Poignée violette (anti-allergènes)	8 (20.3)	5¾ (14)	1¾ (4.8)	10	—	T400880	—	400880	6	67312	67412
Poignée violette (anti-allergènes)	10 (25.4)	7¾ (20)	2 (5.1)	8	—	T401080	—	401080	6	67509	67409
Poignée violette (anti-allergènes)	12 (30.5)	9¾ (25)	2¼ (5.7)	8	—	T401280	—	401280	2	67521	67421
Poignée violette (anti-allergènes)	14 (35.6)	10¾ (28)	2½ (6.4)	6	—	T401480	—	401480	2	67541	67441

COMPARAISON DES RÉSISTANCES À L'USURE



Allez voir sur VOLLRATH.COM

The EXTREME HEAT Test
00:24 MIN SEC
Vollrath 10" Aluminum Fry Pan with EverTite™ Rivets

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)	1¾ (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)	1¾ (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



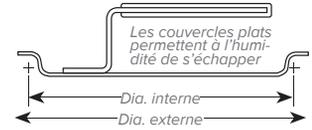
MANCHE	NATUREL N° ART.	STEELCOAT X3™ N° ART.	CONTENANCE: QT (L)	DIA. SUPERIOR: PO (CM)	DIA INFERIOR: PO (CM)	PROFONDEUR: PO (CM)	GAUGE	LOT CAISSE	COUV. PLAT	COUV. DÔME
Cool Handle	434112	Z434112	1½ (1.4)	6 (15.2)	5¼ (13.3)	4 (10.2)	11	6	67311	67411
Cool Handle	434212	Z434212	2¾ (2.6)	7¼ (19.7)	6½ (16.5)	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
- Couverts plats : Hauteur avec manche : 1 5/8" (4.1 cm)
- Couverts dômes : finition satinée



COUVERTS 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 1/8 (25.7)	1 5/8 (4.1)
67317	11 1/8 (28.4)	10 1/8 (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 9/16 (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 1/8 (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 3/8 (21.3)	7 1/8 (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 3/8 (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 3/8 (5.8)	1
67433	13 3/8 (34.4)	13 1/8 (33.3)	2 3/8 (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 3/8 (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 5/8 (13.7)	1
6102*	Grande poignée TriVent, paquet de 3	6 5/8 (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 5/8 (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 5/8 (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 grill



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 $\frac{7}{8}$ 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 $\frac{7}{8}$ 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 $\frac{7}{8}$ 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 $\frac{3}{16}$ x 2 $\frac{3}{8}$ (50.3 x 55.4 x 6)	12	6
68364	4433	Plat à rôti, haut pour 68365	23 $\frac{3}{8}$ (22.2)	19 $\frac{9}{16}$ x 21 $\frac{3}{16}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{4}$ (16.8)	20 x 11 $\frac{1}{2}$ 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.



Fermé avec fil galvanisé

Fermé sans fil

Semi-ouvert

Rebord rabattu en aluminium entièrement encapsulé certifié NSF

NSF ouvert

➤ 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



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



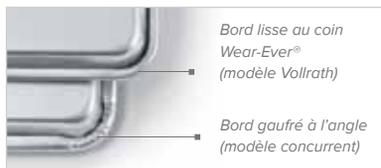
- Aluminium 3004 résistant aux chocs
- Idéal pour les carrés au chocolat, les gâteaux roulés ou vos autres gâteaux favoris



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



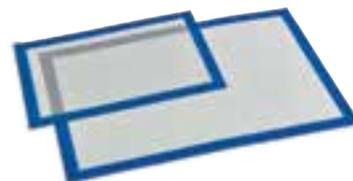
- Les seules grilles inox de l'industrie
- La construction inox 300 extra-robuste minimise la rouille sans placage risquant de s'écailler
- Place suffisante pour les doigts facilitant le retrait du récipient
- Utilisez comme grille à rôtir, grille de refroidissement, réfrigération, présentation ou séchage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

N° ART.	TAILLE	DIMENSIONS: PO (CM)	LOT CAISSE
20038	1/1	24 x 16½ x 7/8 (61 x 41.9 x 2.2)	6
20248	1/2	16½ x 11¾ x 7/8 (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 12⅞ x 3 (45.1 x 32.7 x 7.6)	12	2



Les poignées se relèvent et s'abaissent pour faciliter l'utilisation et le stockage

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 13¼ x 2¼ (24.8 x 33.7 x 5.7)	16	6
4457	—	Oui	12½ (11.9)	23 x 12½ x 2¼ (58.4 x 32.1 x 7)	12	6
68257	4415	Oui	7½ (7.1)	17¾ x 11¼ 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	6¼ (5.9)	15¾ x 10¾ x 2¾ (39.1 x 27.6 x 6)	18	3
68080	—	Yes	7½ (7.1)	17¾ x 11¼ 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 2½ (47.2 x 31.9 x 5.4)	14	3
51066	—	Non	3 ²⁹ / ₆₄ (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 10¼ 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.
- Un allergène alimentaire, même à l'état de trace, peut causer une réaction.
- Toutes les 3 minutes, une réaction allergique alimentaire se solde par un passage aux urgences.
- 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

Quir 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

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	¾	¾ ₂	40
	Noir	1	½	30
	Rouge	1½	½	24
	Jaune	1¾	¾ ₂	20
	Bleu	2	¼	16
	Vert	2¾	½	12
	Ivoire	3	¾ ₈	10
	Gris	4	½	8
	Blanc	5¾	¾ ₃	6
	Bleu vert	6	¾	5
	Orange	8	1	4

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 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



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



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

COMBIEN POURRIEZ-VOUS
ÉCONOMISER ?

+ 19¢ POUR CHAQUE SURDOSAGE ½ OZ
x 100 portions par jour
x 365 jours
= \$6935 PAR AN

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 ¹ / ₁₆ (30.9)	12
6433220	6432220	■	Noir	2 (59.1)	12 ¹ / ₁₆ (32.1)	12
6433230	6432230	■	Bleu	2 (59.1)	12 ¹ / ₁₆ (32.1)	12
6433320	6432320	■	Noir	3 (88.7)	13 ¹ / ₁₆ (33.1)	12
6433335	6432335	■	Ivoire	3 (88.7)	13 ¹ / ₁₆ (33.1)	12
6433480*	6432480*	■	Violet	4 (118)	13 ³ / ₁₆ (33.8)	12
6433420	6432420	■	Noir	4 (118)	13 ³ / ₁₆ (33.8)	12
6433445	6432445	■	Gris	4 (118)	13 ³ / ₁₆ (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 / ₈ (35)	12
6433655	6432655	■	Bleu vert	6 (177.4)	13 ³ / ₈ (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 ¹ / ₁₆ (33.1)	12
6412230	6422230	■	Bleu	2 (59.1)	13 ¹ / ₁₆ (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 / ₁₆ (35.1)	12
6412445	6422445	■	Gris	4 (118)	13 ³ / ₁₆ (35.1)	12
6412520	6422520	■	Noir	5 (147.9)	14 ¹ / ₁₆ (35.8)	12
6412620	6422620	■	Noir	6 (177.4)	14 ¹ / ₈ (36.4)	12
6412655	6422655	■	Bleu vert	6 (177.4)	14 ¹ / 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)	12½ (30.7)	12
5283620	–	Perforé	3 (88.7)	12½ (30.7)	12
5283720	–	Plein	4 (118.3)	12¾ (31.4)	12
5283820	–	Perforé	4 (118.3)	12¾ (31.4)	12
5283920	–	Plein	6 (177.4)	12¾ (31.9)	12
5284020	–	Perforé	6 (177.4)	12¾ (31.9)	12
USTENSILE SPOODLE® NYLON OVALE					
5292620	–	Plein	3 (88.7)	12½ (30.7)	12
5292720	–	Perforé	3 (88.7)	12½ (30.7)	12
5292820	5292815	Plein	4 (118.3)	12¾ (31.4)	12
5292920	5292915	Perforé	4 (118.3)	12¾ (31.4)	12
5293320	–	Plein	6 (177.4)	12¾ (31.9)	12
5293420	–	Perforé	6 (177.4)	12¾ (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)	12¾ (31.6)	12
62157	62155	■ Bleu	2 (59.1)	12½ (31.8)	12
62167	62165	■ Ivoire	3 (88.7)	13¾ (33.2)	12
62172	62170	■ Gris	4 (118.3)	13½ (34.3)	12
62177	62175	■ Bleu vert	6 (177.4)	13¾ (35.1)	12
62182	62180	■ Orange	8 (236.6)	14¾ (35.9)	12
61157	61155	■ Noir	2 (59.1)	12½ (31.8)	12
61167	61165	■ Noir	3 (88.7)	13¾ (33.2)	12
61172	61170	■ Noir	4 (118.3)	13½ (34.3)	12
61174	–	■ Noir	5 (148)	13¾ (35.1)	12
61177	61175	■ Noir	6 (177.4)	13¾ (35.1)	12
61182	61180	■ Noir	8 (236.6)	14¾ (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)



4981220

4980810

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)	9¾ (25.1)	12
4980230	Bleu	2 (59.1)	2¾ (6)	9¾ (25.1)	12
4980280*	Violet	2 (59.1)	2¾ (6)	9¾ (25.1)	12
4980335	Ivoire	3 (88.7)	2¾ (7.3)	12¾ (32.1)	12
4980445	Gris	4 (118.3)	3¾ (8.6)	12¾ (32.1)	12
4980480*	Violet	4 (118.3)	3¾ (8.6)	12¾ (32.1)	12
4980655	Bleu vert	6 (177.4)	3½ (8.9)	12¾ (31.4)	12
4980865	Orange	8 (236.6)	4 (10.2)	12¾ (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)	9¾ (25.1)	12
4981510	4981520	1½ (44.4)	2¾ (6)	9¾ (25.1)	12
4980210	4980220	2 (59.1)	2¾ (6)	9¾ (25.1)	12
4980310	4980320	3 (88.7)	2¾ (7.3)	12¾ (32.1)	12
4980410	4980420	4 (118.3)	3¾ (8.6)	12¾ (32.1)	12
4980510	4980520	5 (147.9)	3¾ (8.6)	12½ (31.8)	12
4980610	4980620	6 (177.4)	3½ (8.9)	12¾ (31.4)	12
4980810	4980820	8 (236.6)	4 (10.2)	12¾ (32.1)	12
4981210	4981220	12 (354.9)	4¾ (11.1)	12¾ (30.8)	6
4982410	4982420	24 (709.8)	6 (15.2)	18¾ (46)	6
4987210	4987220	72 (2129.3)	8¾ (20.6)	17 (43.2)	3

LOUCHES MONOBLOC ULTRA-SOLIDES À MANCHE COURT

4980010	4980020	½ (14.8)	1¼ (4.4)	6 (15.2)	12
4970110	4970120	1 (29.5)	1 ⁷ / 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 ⁶ / 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 ¹³ / 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 / ₂ (6.8)	12 ³ / ₈ (32.1)	12
58044	■ Noir	4 (118.3)	2 ⁷ / ₈ (7.3)	12 ³ / ₈ (32.1)	12
58055	■ Noir	6 (177.4)	3 ⁵ / ₁₆ (9.1)	12 ³ / ₈ (31.4)	12
58066	■ Noir	8 (236.6)	4 (10.2)	12 ³ / 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 / ₂ (6.8)	12 ³ / ₈ (32.1)	12
58344	■ Gris	4 (118.3)	2 ⁷ / ₈ (7.3)	12 ³ / ₈ (32.1)	12
58355	■ Bleu vert	6 (177.4)	3 ⁵ / ₁₆ (9.1)	12 ³ / ₈ (31.4)	12
58366	■ Orange	8 (236.6)	4 (10.2)	12 ³ / ₈ (32.1)	12
LOUCHE OVALE À MANCHE KOOL-TOUCH® NOIR					
56728	■ Noir	8 (236)	4 ¹ / ₁₆ x 3 ³ / 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 ⁵ / ₁₆ (4.2)	6 (15.2)	12
58410	—	1 (29.6)	1 ⁵ / ₁₆ (4.6)	6 ⁷ / ₈ (17.5)	12
58510	—	1 (29.6)	1 ⁵ / ₁₆ (4.6)	10 (25.4)	12
58520	—	1½ (44.4)	2 ³ / ₂ (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 / ₂ (6.8)	12 ³ / ₈ (32.1)	12
58440	—	4 (118.3)	2 ⁷ / ₈ (7.3)	12 ³ / ₈ (32.1)	12
58450	—	5 (147.9)	3 ³ / ₁₆ (8.1)	12 ¹ / ₂ (31.8)	12
58460	—	6 (177.4)	3 ⁵ / ₁₆ (9.1)	12 ³ / ₈ (31.4)	12
58480	—	8 (236.6)	4 (10.2)	12 ³ / ₈ (32.1)	12
58500	—	12 (354.9)	4 ³ / ₈ (11.1)	12 ³ / ₈ (30.8)	6
58540	—	24 (709.8)	6 (15.2)	18 ³ / 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 ⁵ / ₁₆ (7.9)	13 ³ / ₈ (33.3)	10 ⁷ / ₈ (27.6)	6
4980622	6 (177.4)	3 ⁵ / ₈ (8.6)	13 ³ / ₄ (33.6)	10 ⁷ / ₈ (27.6)	6
4980822	8 (236.6)	4 ¹ / ₁₆ (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)	1 ⁵ / ₁₆ (4.9)	11 (27.9)	24
46819	¾ (22)	1 ⁵ / ₁₆ (4.9)	11 (27.9)	24
46811	1 (29.6)	1 ⁵ / ₁₆ (4.9)	11 (27.9)	24
46812	2 (59.1)	2 ¹ / ₂ (6.4)	11 (27.9)	24
46813	3 (88.7)	2 ³ / ₁₆ (7.1)	11 (27.9)	24
46814	4 (118.3)	3 ³ / ₁₆ (7.9)	12½ (31.8)	12
46816	6 (177.4)	3 ³ / ₁₆ (8.6)	12½ (31.8)	12
46818	8 (236.6)	4 ¹ / ₁₆ (10.3)	12½ (31.8)	12
46822	12 (354.9)	4 ¹ / ₁₆ (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)	10 ⁷ / ₈ (27.6)	24
46901	1 (29.6)	1 ⁷ / ₈ (4.8)	10 ⁷ / ₈ (27.6)	24
46915	1½ (44.4)	2 ⁷ / ₁₆ (6.1)	8 ³ / ₈ (21.3)	12
46902	2 (59.1)	2 ⁹ / ₁₆ (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)	4 ⁹ / ₁₆ (11.6)	15½ (39.4)	12
46924	24 (709.8)	6 (15.3)	14 (35.6)	10
46932	32 (946.4)	6 ⁵ / ₈ (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)	1 ⁵ / ₁₆ (4.1)	6½ (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)	13 ³ / ₈ (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)	3⅞ (7.9)	9⅞ (25)	12
47140	Gris	8	4 (118.3)	2⅞ (7.1)	9⅞ (24.3)	12
47141	Ivoire	10	3¼ (96.1)	2⅞ (6.7)	9⅞ (23.8)	12
47142	Vert	12	2⅞ (78.9)	2⅞ (6.2)	9⅞ (23.3)	12
47143	Bleu	16	2 (59.1)	2⅞ (5.6)	8⅞ (22.8)	12
47144	Jaune	20	1⅞ (48.1)	2 (5.2)	8¾ (22.3)	12
47145	Rouge	24	1⅓ (39.4)	1⅞ (4.8)	8⅞ (22)	12
47146	Noir	30	1 (29.6)	1¾ (4.4)	8½ (21.6)	12
47147	Orchidée	40	¾ (22.2)	1⅞ (4)	8⅞ (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 PINTÉ	CUILLÈRE À SERVIR	SPOODLE® RONDE Monobloc pleine/perf. Deux pièces pleine/perf.	SPOODLE® OVALE Monobloc pleine/perf.	LOUCHE Monobloc Deux pièces
Orchidée	¾	¾ ₂	40	47147			
Noir	1	½	30	47146	6433120 / 6432120 61147 / 61145	6412120 / 6422120	4980120 58011
Rouge	1⅓	⅓	24	47145			4980230 58322
Jaune	1⅞	⅞ ₂	20	47144			
Bleu	2	¼	16	47143	6433230 / 6432230 62157 / 62155	6412230 / 6422230	4980335 58333
Vert	2⅞	⅓	12	47142			
Ivoire	3	⅓	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 $\frac{3}{8}$ (9.2)	10 $\frac{1}{2}$ (25.6)	—	12
47389	—	Bleu vert	5	6 (177.4)	3 $\frac{3}{8}$ (8.6)	9 $\frac{3}{4}$ (24.8)	—	12
47390	47370	Blanc	6	4.7 (139)	3 (7.6)	9 $\frac{3}{4}$ (24.4)	10 $\frac{3}{4}$ (27.6)	12
47391	47371	Gris	8	3.7 (109.5)	2 $\frac{1}{2}$ (7.3)	9 $\frac{1}{4}$ (23.8)	10 $\frac{3}{4}$ (27)	12
47392	47372	Ivoire	10	3.2 (96)	2 $\frac{3}{4}$ (7)	9 $\frac{1}{4}$ (23.8)	10 $\frac{1}{2}$ (26.7)	12
47393	47373	Vert	12	2.8 (83.6)	2 $\frac{1}{2}$ (6.4)	9 $\frac{1}{4}$ (23.2)	10 $\frac{3}{4}$ (26.4)	12
47394	—	Bleu ciel	14	2.4 (71.4)	2 $\frac{3}{8}$ (6)	9 (22.9)	—	12
47395	47374	Bleu roi	16	2 (59.5)	2 $\frac{1}{4}$ (5.7)	8 $\frac{3}{4}$ (22.5)	10 (25.5)	12
47396	47375	Jaune	20	1.8 (53.4)	2 $\frac{1}{4}$ (5.7)	8 $\frac{3}{4}$ (22.2)	10 (25.5)	12
47397	47376	Rouge	24	1.52 (45)	2 (5.1)	8 $\frac{1}{2}$ (21.6)	9 $\frac{3}{4}$ (25.1)	12
47398	47377	Noir	30	1.13 (33.3)	1 $\frac{3}{4}$ (4.8)	8 $\frac{1}{4}$ (20.8)	9 $\frac{3}{4}$ (24.4)	12
47399	—	Champignon	36	.94 (27.8)	1 $\frac{3}{4}$ (4.4)	8 $\frac{1}{4}$ (20.8)	—	12
47400	47378	Orchidée	40	.72 (21.2)	1 $\frac{3}{4}$ (4.1)	7 $\frac{3}{4}$ (20.1)	9 $\frac{3}{4}$ (23.5)	12
47401	—	Terre cuite	50	.65 (19.2)	1 $\frac{1}{2}$ (3.8)	7 $\frac{3}{4}$ (20.1)	—	12
47402	47379	Rose	60	.54 (15.9)	1 $\frac{1}{2}$ (3.5)	7 $\frac{3}{4}$ (19.7)	9 $\frac{3}{4}$ (23.2)	12
47403	—	Prune	70	.47 (13.8)	1 $\frac{1}{4}$ (3.2)	7 $\frac{3}{4}$ (19.7)	—	12
47404	—	Orange	100	.33 (9.6)	1 $\frac{1}{8}$ (2.9)	7 $\frac{1}{2}$ (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)	1¾ (4.9) dia.	8¼ (21)	12
47156	30	1¼ (37)	1¾ (4.8) dia.	8¼ (21)	12
47157	40	¾ (25.9)	1¾ (4.1) dia.	8 (20.3)	12
47158	50	¾ (18.5)	1½ (3.8) dia.	7½ (20)	12
47159	60	¾ (16.6)	1¾ (3.3) dia.	7¾ (19.7)	12
47160	70	½ (14.3)	1¾ (3.5) dia.	7¾ (19.7)	12
47161	100	¾ (11.1)	1¾ (2.9) dia.	7½ (19.1)	12
CUILLÈRES DE SERVICE À PRESSER OVALES					
47169	14	2¾ (68)	2¾ x 2½ (7 x 5.5)	10¼ (26)	10
47170	20	1¾ (46)	2½ x 1¾ (6.3 x 4.8)	10 (25.4)	10
47171	24	1¾ (38)	2¾ x 1¾ (5.8 x 4.6)	9¾ (24.8)	10
47172	30	1¾ (28)	2¾ x 1¾ (5.3 x 4.1)	9¾ (24.5)	10
47200	40	¾ (22.2)	2 x 1¾ (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 / ₁₆ (35.1)	12
Perforée	64132	6414215	6414230	6414240	6414250	6414270	6414280*	13 ³ / ₁₆ (35.1)	12
Ajourée	64134	—	—	—	—	—	—	13 ³ / ₁₆ (35.1)	12
Plein à trois bords	64136	—	—	—	—	—	—	13 ³ / ₁₆ (33.8)	12
Perforé à trois bords	64138	—	—	—	—	—	—	13 ³ / ₁₆ (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 / ₁₆ (29.8)	12
64403	64404	64405	13 ³ / ₁₆ (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 / ₁₆ (34.9)	12
46949*	Perforé à trois bords		13 ³ / ₁₆ (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	13¼ (33.7)	12
5284320	Ajourée	13¼ (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. CUILLÈRE PLEINE	N° ART. CUILLÈRE 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/nogermis 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

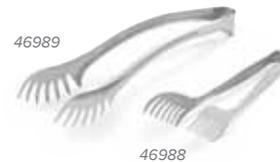
- Métal chromé
- Extra-longues pour atteindre le fond de récipients profonds
- Les manches Kool-Touch® contiennent un matériau antimicrobien 100 % naturel



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 ¹ / 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 ¹ / ₁₆ (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
- 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

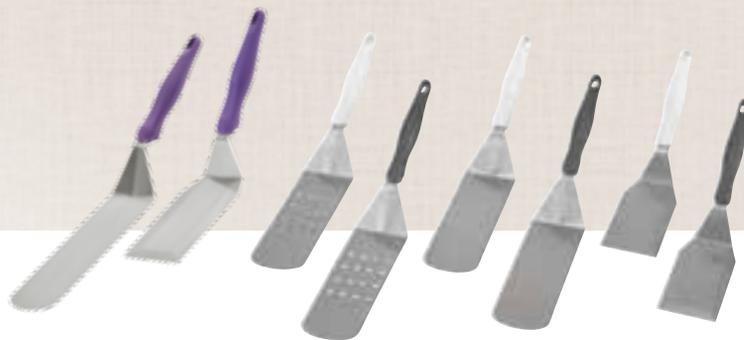
Pelle à crème glacée/utilitaire

- Inox
- Manche en plastique noir



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

PELLES



LA POIGNÉE ERGONOMIQUE SE REDRESSE AUTOMATIQUÉMENT POUR PROTÉGER LES MAINS, LES USTENSILES ET LA PLAQUE DE CUISSON !

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.

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

Écumoires 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

Écumoires-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

Écumoires 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	13¾ (34.6)	6
52016	Spatule en plastique	16¾ (42.2)	6
52109	SoftSpoon™ en plastique	9½ (24.1)	6
52113	SoftSpoon™ en plastique	13¾ (34.6)	6
52116	SoftSpoon™ en plastique	16¾ (42.2)	6

Spatule inox

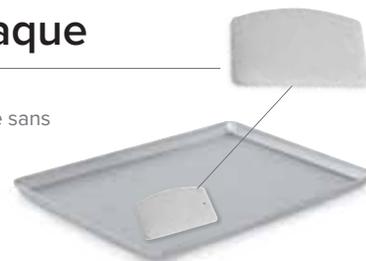
- Lame inox 18-gauge biseautée qui se glisse facilement sous les aliments
- Manche effilé pour une bonne préhension



N° ART.	DESCRIPTION	DIMENSIONS LAME (LO X LA): PO (CM)	LONGUEUR TOTALE: PO (CM)	LOT CAISSE
46931	Raclette avec manche en plastique noir	4¾ x 3¾ (11.3 x 7.9)	9¾ x 3¾ (24.6 x 7.9)	12

Raclette à plaque

- Parfaite pour le nettoyage sans risque des plaques
- Polyéthylène rigide transparent



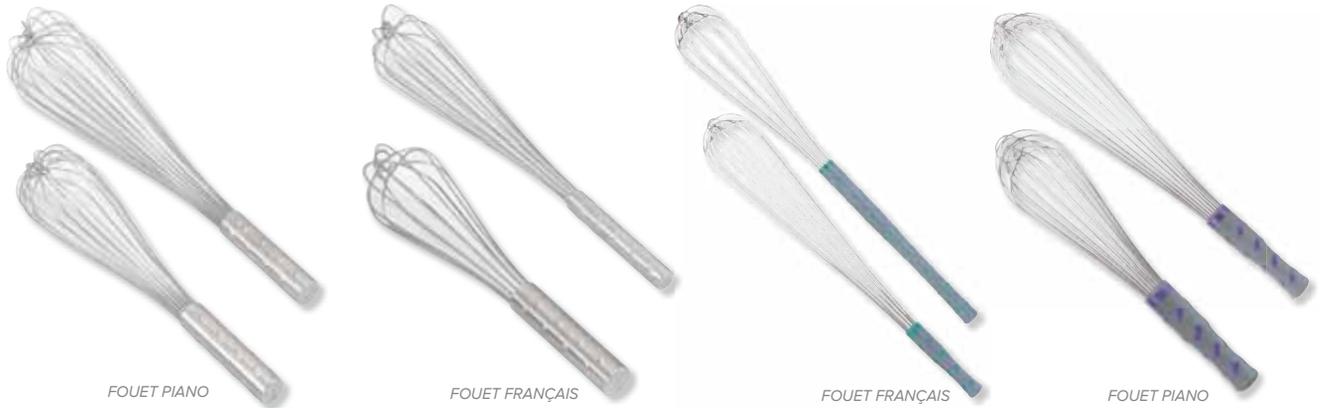
N° ART.	DESCRIPTION	DIMENSIONS: PO (CM)	LOT CAISSE
1345	Raclette à plaque	3¾ x 5¾ (9.2 x 14.3)	72

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 ⁵ / ₈ (11.8)	12
47091	47003	12 (30.5)	4 ⁵ / ₈ (11.8)	12
47092	47004	14 (35.6)	4 ⁵ / ₈ (11.8)	12
47093	47005*	16 (40.6)	5 ⁷ / ₈ (13.8)*	12
47094	47006*	18 (45.7)	5 ⁷ / ₈ (13.8)*	12
47095	—	20 (50.8)	5 ⁷ / ₈ (13.8)	12
47096	—	22 (55.9)	5 ⁷ / ₈ (13.8)	12
47097	—	24 (61)	12 (30.5)	12
FOUETS À MANCHE EN INOX				
47280	47255	10 (25.4)	4 ⁵ / ₈ (11.8)	12
47281	47256	12 (30.5)	4 ⁵ / ₈ (11.8)	12
47282	47257	14 (35.6)	4 ⁵ / ₈ (11.8)	12
47283	47258	16 (40.6)	5 ⁷ / ₈ (13.8)	12
47284	47259	18 (45.7)	5 ⁷ / ₈ (13.8)	12
47285	—	20 (50.8)	5 ⁷ / ₈ (13.8)	12
47286	—	22 (55.9)	6 ³ / ₈ (16)	12
47287	—	24 (61)	6 ³ / ₈ (16)	12

*La longueur du manche des modèles 47005 et 47006 est de 4⁵/₈" (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

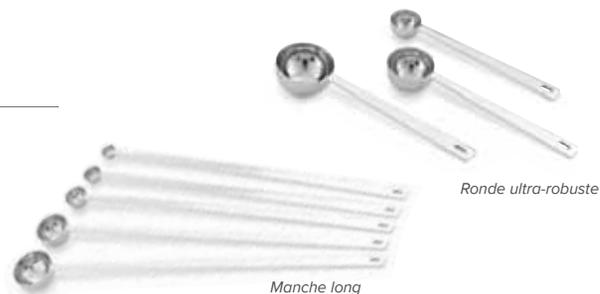
- Inox
- Contenances clairement estampillées sur le produit en onces et en millilitres pour une identification facile
- L'ensemble est fixé par un anneau en inox



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), ½ tsp (2.5 ml), ¼ tsp (1.25 ml), ⅙ 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), ½ tsp (2.5 ml), ¼ 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, ½ tsp (2.5 ml)	100

Cuillères à mesurer à manche long

- Cuillères à manche long conçues pour les gros bocal 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)	15¾ (39.1)	12
47027	1 tsp (5)	15¾ (39.6)	12
47028	1 Tbsp (15)	16 (40.7)	12
47029	2 Tbsp (30)	16¾ (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), ½ tsp (2.5 ml), ¼ tsp (1 ml), ⅙ 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)	9¼ (23.1)	12
47057	⅓ cup (80)	9¾ (24.7)	12
47058	½ cup (120)	10¼ (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)	3¼ (7.9)	⅓ (2.0)	12
46657	8 (236)	1⅝ (4.9)	3⅝ (9.8)	⅞ (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)	⅓ (2.0)	12
46655	3 (88.7)	1⅝ (3.5)	2¾ (7.1)	⅞ (2.2)	12
46661	4 (118.0)	1½ (3.7)	3 (7.6)	⅓ (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 6⅝ (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)	3¾ (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)	9¾ (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)	7⅝ 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 $\frac{1}{4}$ " (12 cm)
- Distance verticale entre les montants : 4 $\frac{1}{4}$ " (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 $\frac{1}{8}$ (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



N° ART.	CONTENANCE: QT (L)	DIAMÈTRE SUPÉRIEUR: PO (CM)	HAUTEUR TOTALE: PO (CM)	GAUGE	LOT CAISSE
68298	11 (10.4)	15 ³ / ₁₆ (38.6)	8 ³ / ₁₆ (20.8)	10	2
68350	16 (15.1)	16 ³ / ₁₆ (41.8)	9 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 ³ / ₄ (22.2)	3 ³ / ₄ (8.3)	6
47965	5 (4.7)	11 ¹ / ₄ (28.6)	3 ³ / ₄ (9.5)	6
47969	8 (7.6)	13 ³ / ₁₆ (33.8)	4 ¹ / ₄ (10.8)	6
47974	14 (13.2)	16 ³ / ₁₆ (41.1)	5 ¹ / ₂ (14)	6

Égouttoirs à maille métallique

- Égouttoirs à maille métallique ré-étamée 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 ¹ / ₄ (15.9)	6 (15.2)	12
47189	47192	47195	47198	8 (20.3)	6 ¹ / ₂ (16.5)	12
47190	47193	47196	47199	10 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 $\frac{1}{4}$ (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

FLACONS 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
FLACONS 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)	2¾ (6)	12
4916-13TT	Flacon Color•Mate à ouverture large, embout simple	Transparent	Sélectionner	16 (.47)	7¾ (19.4)	2 ¹⁵ / ₁₆ (7.5)	12
4924-13TT	Flacon Color•Mate à ouverture large, embout simple	Transparent	Sélectionner	24 (.71)	10¼ (26)	2 ¹⁵ / ₁₆ (7.5)	12
4924C-BBTT**	Flacon Color•Mate à ouverture large, embout simple	Sélectionner	Sélectionner	24 (.71)	10¼ (26)	2 ¹⁵ / ₁₆ (7.5)	12
4932-13TT	Flacon Color•Mate à ouverture large, embout simple	Transparent	Sélectionner	32 (.95)	10¾ (26.4)	3¼ (8.3)	12
FLACONS 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)	2¾ (6)	12
2224-13TT	Flacon à ouverture standard Twin Tip	Transparent	Sélectionner	24 (.71)	9¾ (24.8)	2 ¹⁵ / ₁₆ (7.5)	12
FLACONS SOUPLES À OUVERTURE LARGE TWIN TIP™ ET TRI TIP™							
2316-13TT	Flacon à ouverture large Twin Tip	Transparent	Sélectionner	16 (.47)	7¾ (18.7)	2 ¹⁵ / ₁₆ (7.5)	12
2324C-BBTT	Flacon à ouverture large Twin Tip	Transparent	Sélectionner	24 (.71)	9¾ (24.8)	2 ¹⁵ / ₁₆ (7.5)	12
2332-13TT	Flacon à ouverture large Twin Tip	Transparent	Sélectionner	32 (.95)	10 (25.4)	3¾ (8.6)	12
3316-13TT	Flacon à ouverture large Tri Tip	Transparent	Sélectionner	16 (.47)	7¾ (18.7)	2 ¹⁵ / ₁₆ (7.5)	12
3324-13TT	Flacon à ouverture large Tri Tip	Transparent	Sélectionner	24 (.71)	9¾ (24.8)	2 ¹⁵ / ₁₆ (7.5)	12
3324C-BBTT**	Flacon à ouverture large Tri Tip	Sélectionner	Sélectionner	24 (.71)	9¾ (24.8)	2 ¹⁵ / ₁₆ (7.5)	12
3332-13TT	Flacon à ouverture large Tri Tip	Transparent	Sélectionner	32 (.95)	10 (25.4)	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.

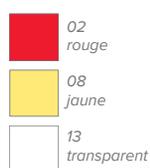
**Seuls les flacons à ouverture large de 24 oz (.71 l) sont disponibles dans des couleurs translucides; tous les autres flacons sont uniquement disponibles en incolore ou dans les couleurs opaques indiquées.

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)	2¾ (7.3)	12
5324-13	Flacon à ouverture standard refermable, embout simple*	Transparent	Transparent	24 (.71)	9¾ (24.4)	2¾ (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)	2½ (6.2)	12
4916-08	Flacon à ouverture large, embout simple	Jaune	Jaune	16 (.47)	7¾ (18.7)	2½ (6.2)	12
4916-13	Flacon à ouverture large, embout simple	Transparent	Transparent	16 (.47)	7¾ (18.7)	2½ (6.2)	12
4924-02	Flacon à ouverture large, embout simple	Rouge	Rouge	24 (.71)	10¼ (26)	2¾ (7.3)	12
4924-08	Flacon à ouverture large, embout simple	Jaune	Jaune	24 (.71)	10¼ (26)	2¾ (7.3)	12
4924-13	Flacon à ouverture large, embout simple	Transparent	Transparent	24 (.71)	10¼ (26)	2¾ (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)	2½ (6.2)	12
5124-13	Flacon à ouverture large, embout simple refermable	Transparent	Transparent	24 (.71)	10¼ (26)	2¾ (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)	2½ (6.2)	12
26240-13	Flacon à ouverture standard et couvercle rabattable FlowCut™	Transparent	Blanc	24 (.71)	8¾ (22.5)	2½ (6.2)	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"



01 marron 02 rouge 08 jaune 13 transparent 44 bleu 54 violet 191 vert

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
- S'utilisent avec le porte-bouteille 56116
- Polyéthylène basse densité
- Flacon et couvercle fournis
- Les flacons et les bouchons passent au lave-vaisselle

52064



52063



52065

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 $\frac{1}{8}$ 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

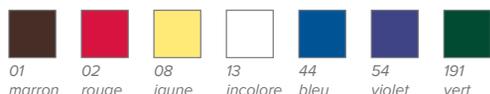
Remarque : Les flacons souples et les bouchons passent au lave-vaisselle, mais pas au four à micro-ondes.

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)



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)	6¼ x 2½ (16 x 7.3)	12
4961-1332	Saupoudreuse transparente avec bouchon beige moyen	0.1 (.25)	16 (.47)	6¼ x 2½ (16 x 7.3)	12
4961-1308	Saupoudreuse transparente avec grand bouchon jaune	0.18 (.46)	16 (.47)	6¼ x 2½ (16 x 7.3)	12
4961-1301	Saupoudreuse transparente avec bouchon marron extra-grand	0.37 (.94)	16 (.47)	6¼ x 2½ (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)



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)	2¾ x 3¾ (7 x 9.5)	18	12
68182	Gros trous avec poignée	.075 (.19)	10 (295.7)	2¾ x 3¾ (7 x 9.5)	18	12
68183	Petits trous sans poignée	.047 (.12)	10 (295.7)	2¾ x 3¾ (7 x 9.5)	18	12
68184	Petits trous avec poignée	.047 (.12)	10 (295.7)	2¾ x 3¾ (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

USMADE



N° ART.	DESCRIPTION	CONTENANCE: OZ (L)	LOT CAISSE
2803-18	Sauce Boss® avec pieds, 6½" x 10½" 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

USMADE



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

USMADE

- 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 DRIPCUT® AVEC COUVERCLE EN PLASTIQUE			
632-TT	32 (.95)	4½ 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)	5½ x 2½ x 8½ (13.7 X 6.7 X 21.6)	05, 18
PICHETS EN PLASTIQUE DRIPCUT® AVEC COUVERCLE CHROMÉ			
2748	48 (1.42)	5 x 2¾ x 7¼ (12.7 X 7 X 18.4)	6
4064	64 (1.89)	5½ x 2½ 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

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

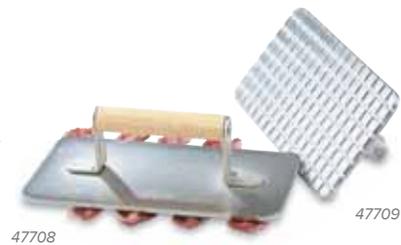


N° ART.	DESCRIPTION	DIMENSIONS: PO (CM)	COULEUR	LOT CAISSE
50661	Aplatisseur de steak 1.6# certifié NSF®, poignée en silicone rouge	9 x 4¾ (22.9 x 12.1)	Rouge	12
50665	Aplatisseur de steak 1.6#, poignée en silicone jaune	9 x 4¾ (22.9 x 12.1)	Jaune	12
50662	Aplatisseur de steak 2.5# certifié NSF®, poignée en silicone rouge	9 x 4¾ (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 4½ (22.9 x 11.4)	2½ (1.13)	12
47709	Aluminium coulé	9 x 4¾ (22.9 x 12.1)	1¼ (.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 2½ (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 2½ (45.7 x 25.4 x 6.4)	1

* Non certifié NSF®

Pinces de préparation des aliments

- Pinces à pâtisserie à soies de sanglier



N° ART.	DESCRIPTION	DIMENSIONS: PO (CM)	LOT CAISSE
458	Pinces à pâtisserie plat à soies de sanglier	1½ x 8¼ (3.8 x 21)	12
461	Pinces à pâtisserie plat à soies de sanglier	2 x 9 (5.1 x 22.9)	12
463	Pinces à pâtisserie plat à soies de sanglier	3 x 9¼ (7.6 x 23.5)	12
457-0	Pinces 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	6¾ (188.5)	4½ (10.5)	4¾ (11.1)	1½ (3.8)	¾ (1.6)	6
84750	13 (384.5)	5 (12.7)	5¾ (13.7)	1½ (3.8)	¾ (1.6)	6
84760	22¼ (658)	6 (15.2)	6¾ (16.2)	1½ (3.8)	¾ (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

USMADE



N° ART.	LONGUEUR MANCHE: PO (CM)	DIAMÈTRE LAME: PO (CM)	DIAMÈTRE DU TROU: PO (CM)	LOT CAISSE
92320	26 (66)	5 (12.7)	1½ (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	7½ (19.5)	6
47052	8 tranches de tarte	7¾ (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 ⁷ / ₂ x 16 ¹³ / ₈ (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 ¹ / ₂ (11.8)	12 x 10 (30.5 x 25.4)	18	3
58160	Seau à lait évasé	14 ³ / ₄ (13.9)	12 x 10 ¹ / ₂ (30.5 x 25.7)	18	3
58161*	Seau à lait évasé	14 ³ / ₄ (13.9)	12 x 10 ¹ / ₂ (30.5 x 25.7)	18	3
58200	Seau à lait évasé	23 (21.8)	14 ¹ / ₂ x 11 ¹ / ₂ (37.8 x 30.2)	18	3
SEAUX UTILITAIRES					
59120	Seau utilitaire évasé	13 (12.3)	11 ¹ / ₂ x 9 ³ / ₈ (28.9 x 23.8)	20	3
59150	Seau utilitaire évasé	16 (15.1)	11 ¹ / ₂ x 9 ³ / ₈ (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 ¹ / ₂ x 4 (59.7 x 10.2)	1
7022	Insta Chill®	2.1 (2)	15 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 ¹ / ₂ (68.1 x 32.2)	1
7005*	Ice Porter™	4 (15.1)	14 x 8 ¹ / ₂ (53 x 32.2)	1
7004	Couvercle Ice Porter™	—	10 x 8 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 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 déjeunés 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.

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

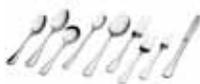
Éléments essentiels pour la table

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 COMPARTIMENTÉS
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 rôti
- 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 rôti – Carré	15.5 (459)	4½ x 4½ x 2 (11.5 x 11.5 x 4.7)		12
59768	Mini-plat à rôti – Carré	28.2 (833)	5½ x 5½ x 2 (13.7 x 13.7 x 5.5)		12
59769	Mini-plat à rôti – Rectangulaire	11 (325)	4¾ x 3¾ x 1½ (12.4 x 8.4 x 4)		6
59770	Mini-plat à rôti – Rectangulaire	17.5 (517)	5¾ x 3¾ x 2 (14.5 x 9.7 x 4.6)		6



Poêles



Faitouts



Plats à rôti



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

N

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

N

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

N

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)	3 ⁹ / ₁₀ x 1½ (9.8 x 3.8)	12
59796	Mini-plat rond cannelé	Ultra-brillant	2.9 (85)	3 ¹ / ₁₀ x ¾ (7.9 x 2)	12
59798	Mini-bac encastrable	Satiné	4.7 (139)	2 ³ / ₈ 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

N

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 1 ³ / ₁₀ (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 « Vitrines 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 ⁹ / 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



V904950

V904975

V904937

V904610

V904680

V904650

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 ⁵ / 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

V904720

V904725



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 ¹ / 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



V904801



V904806



V904807



V904800

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 ¹ / ₁₆ x 19 ¹ / 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 ¹ / ₄ (23 x 19 x 2)	—	1
V904807	Distributeur de boisson en acrylique avec couvercle		8 ⁵ / ₁₆ D x 11 ¹ / ₁₆ H (22 x 28)	6 ³ / ₄ (6)	1

N Planches à découper, plat et base en bois Cubic



V22161



V904141



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 ¹¹ / 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 ³ / ₁₆ x 3 ³ / ₄ (20.5 x 9.5)	1 ⁵ / ₁₆ (0.9)	3
V22172	Bol à piédestal en mélamine cannelé moyen	Blanc	9 ⁹ / ₁₆ x 4 ¹ / ₈ (24.5 x 10.5)	1 ¹ / ₈ (1.1)	3
V22173	Grand bol à piédestal en mélamine cannelé	Blanc	11 ¹ / ₁₆ x 4 ¹ / ₁₆ (28 x 12)	2 ¹ / ₁₆ (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 ¹ / ₈ x 6 ³ / ₁₆ (25.8 x 15.8)	4.23 (4)	1
V928000	Grand bol carré en acrylique	11 ³ / ₁₆ x 11 ³ / ₁₆ x 4 ⁷ / ₈ (28.5 x 28.5 x 12.4)	4.23 (4)	3
V928001	Petit bol carré en acrylique	5 ³ / ₄ x 5 ³ / ₄ x 2 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 ⁷ / ₁₆ x 12 ³ / ₄ (53 x 32.5)	1
V903002	Plaque de refroidissement inox 1/2	12 ³ / ₄ x 10 ⁷ / ₁₆ (32.5 x 26.5)	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 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 ⁵ / ₁₆ x 2 ⁵ / ₁₆ (6 x 6)	1
V9047900*	Socle en bois à étages pour les bacs 2/3	25 ⁵ / ₁₆ x 14 ¹⁵ / ₁₆ x 23 ¹ / ₄ (65.1 x 38 x 59.1)	1

* Accepte des bacs 2/3 ou d'autres bacs de taille fractionnaire de 2/2" de profondeur max. pour les niveaux supérieur et central et de 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	2¾ x 2¾ 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 3⅞ (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 3⅞ (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 3⅞ (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 3⅞ (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 3⅞ (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 3⅞ (24 x 24 x 10)	3⅞ (3)	3



* Le bol moyen tient dans des gabarits de présentation cubiques

N

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

N

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

N

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'IMPRESSIION 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)	10½ (26.2)	10½ (26.2)	5¾ (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)	1¾ (1.7)	10 (25.4)	7½ (19.1)	2½ (5.2)	1
49412*	Oval au gratin 12" (30.5 cm)	2¾ (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)	7½ (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)	2¾ (2.1)	10¼ (26)	10¼ (26)	1¾ (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)	2¾ (6)	1
49424	Poêle à omelette 10" (26 cm)	3¾ (2.9)	10¼ (26)	10¼ (26)	2¾ (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 $\frac{3}{8}$ (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



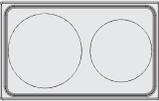
GABARITS DE BATTERIE DE CUISINE MIRAMAR®

- 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 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
	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 21 $\frac{1}{8}$ " X 25 $\frac{5}{8}$ " (53.6 X 65 CM)



Consultez [VOLLRATH.com/miramar](https://www.vollrath.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

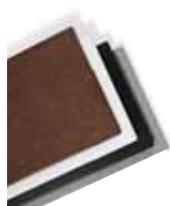
Bacs de table à vapeur contemporains et couvercles Miramar®

- 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 4¾ (14.6 x 14.6 x 12.1)	1
40004	Bac inox brossé 5¼ x 11½	2.5 (2.4)	5¼ x 11½ x 4¾ (14.6 x 29.2 x 12.1)	1
40005	Bac inox brossé 11½ x 9¼	4.5 (4.3)	11½ x 9¼ x 4¾ (29.2 x 23.5 x 12.1)	1
40006	Bac inox brossé 11½ x 19	6 (5.7)	11½ x 19 x 3¾ (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



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



ACCEPTÉ 1
40006
10.5 X 18.0



ACCEPTÉ 2
40005
10.5 X 8.3



ACCEPTÉ 3
40004
10.5 X 4.7



ACCEPTÉ 6
40003
4.8 X 4.8

MIRAMAR® BACS DÉCORATIFS

AJOUTER DU STYLE À VOTRE PRÉSENTATION DE SERVICE

- 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
- 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)	13¾ 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)	13¾ 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 13¾ 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 13¾ 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)	13¾ x 10¾ x 1 (33.2 x 27.0 x 2.5)	1
8231820	—	1/2 - 1½" (3.8 cm) de profondeur	2.15 (2)	13¾ x 10¾ 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)	13¾ x 10¾ 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)	20¾ 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)	20¾ 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)	13¾ 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)	13¾ 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®

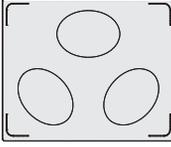
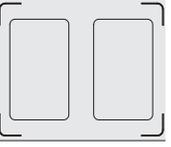
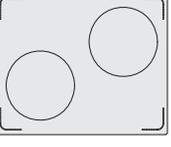
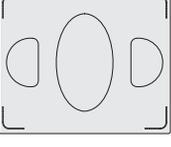
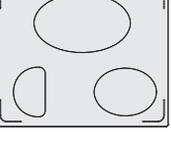


Gabarits Miramar compartiment double

- 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

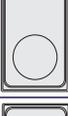
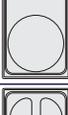
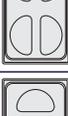


- Pour bacs gastronomiques décoratifs Miramar® (voir pages 194 et 195)
- Tous les gabarits sont fabriqués sur commande sauf indication contraire par un astérisque – comptez 3 semaines de production

 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 thermodurci 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 thermodurci générique bleu nuit	21½ x 12¾ (53.6 x 32.4)	1
	8240022		Gabarit thermodurci 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 thermodurci 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 15⅞ x 8 (46.4 x 40.3 x 20.3)	1
4667675	Station pour buffet à induction – noir	18¼ x 15⅞ x 8 (46.4 x 40.3 x 20.3)	1
4667680	Station pour buffet à induction – naturel	18¼ x 15⅞ x 8 (46.4 x 40.3 x 20.3)	1
77540*	Plaque de grill pour station pour buffet 16" x 16"	16 x 17⅞ x 1⅞ (40.6 x 44.3 x 3.7)	1
77541*	Plaque de grill pour station pour buffet 21" x 16"	24⅞ x 17¼ x 1⅞ (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	14¾ 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 8⅞ 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 8⅞ 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 8⅞ 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 ; passe au lave-vaisselle et résiste aux entailles
- 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
- La base renforcée achemine les liquides dans un plateau ramasse-gouttes
- Lèche-frite 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 16¾ 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 / ₁₆ x 7 ¹ / ₈ (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 / ₁₆ x 7 ¹ / ₈ (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 / ₃₂ (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 / ₃₂ (40.6 x 46.4 x 17)	52647	1
4644050	Socle pour chafer à induction 1/1	—	16 ³ / ₄ x 24 ¹ / ₈ x 9 ² / ₁₆ (42.6 x 63.1 x 23.9)	—	1
4644055	Socle pour chafer à induction 2/3	—	16 ¹ / ₂ x 16 ¹ / ₈ x 9 ³ / ₁₆ (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 gastronome 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 gastronome 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 gastronome inox	6 (5.8)	15½ x 3¾ (39.4 x 8.0)	1	52645
46130	Bac gastronome en porcelaine	4.24 (4)	15½ x 2¾ (39.4 x 7.0)	1	—
49130	Bac gastronome en porcelaine à deux compartiments	3.75 (3.5)	15½ x 2¼ (38.4 x 6.2)	1	—
46131	Bac gastronome 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 gastronome 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 gastronome 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 gastronome 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	—

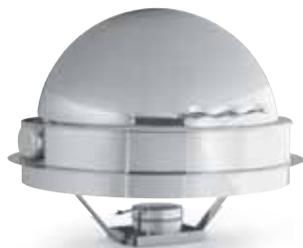
*Le socle exige un porte-brûleur ou un élément chauffant de plat-réchaud universel – à commander séparément

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	Chafin 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	Chafin 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	Chafin 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



4635510

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	RÉCIPIENT À ALIMENTS	BOÎTE FOURRE-TOUT
46255	48755	Chafers rectangulaire de comptoir, entièrement rétractable avec bac gastronomique 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 gastronomique, 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 gastronomique 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 gastronomique, 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 lait	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	Bol 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®

CHAIFER	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 gastronorme, 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 gastronorme, 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 13¾ (55.2 x 44.5 x 34)	1	46504	52645
46501	Petit chafer ovale	4 (3.8)	18½ x 15¼ x 12¼ (47.0 x 38.7 x 32.2)	1	46505	52645
46502	Grand chafer rond	6 (5.7)	19 x 19¼ x 13¾ (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



49520 avec vue du porte-couvercle 46477-1



49523



49525



49520



49529



49521

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 11 ⁵ / ₈ x 12 ³ / ₁₆ (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.



48322 avec vue du porte-couvercle 46476-1



48327



48328



48322



48329



48323

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 14¼ (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 13¼ (29.8 x 26.0 x 33.7)	1	46063-2	52647
46040	Chafer électrique à prise électrique sur la longueur	—	25¼ x 18¼ 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 $\frac{5}{16}$ x 13 $\frac{3}{16}$ (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 $\frac{1}{2}$ (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 $\frac{5}{16}$ 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 $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{5}{8}$ 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



46060



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)



99745

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 gastronomes compartimentés

- Acier inoxydable 18-8 extra-robuste



46861



46853

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 12¾ (51.1 x 28.9 x 31.4)	18¾ 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)	23¾ x 13¾ (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)	26½ x 18½ (67.6 x 47.3)	1
52646*	Gris	46094, 46502, 46503, T3660	21¾ x 20½ 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*	3¾ x 2¾ (9.1 x 6.2)	2¾ (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	20½ x 14¼ x 4% (51.1 x 36.2 x 11.8)	18¾ x 13¾ (47.6 x 33.7)	3

Casiers de rangement pour matériel de buffet

- Parfaits pour ranger et transporter des réchauds et chafer 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)	19¾ X 19¾ x 4 (50 X 50 x 10.2)	1
CR2AAAA32	Beige	Chafer à induction rond ou carré	19¾ X 19¾ x 10½ (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	19¾ X 19¾ x 13 (50 X 50 x 33)	1
CR2AAAAAAA32	Beige	Socle de chafer rond ou carré avec chafer à induction rond ou carré	19¾ X 19¾ x 15½ (50 X 50 x 38.4)	1
TR33	Beige	Couvercle de casier de rangement	19¾ X 19¾ x 1½ (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 ½ tasse – cuilleron plein	10.96 (27.8)	6
46721	Cuillères de service ovales ¼ tasse – cuilleron plein	11.47 (29.1)	6
46722	Cuillères de service ovales ⅓ tasse – cuilleron plein	11.843 (30.1)	6
46723	Cuillères de service ovales ½ tasse – cuilleron plein	12.34 (31.3)	6
46725	Cuillères de service ovales ¾ 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 ⅛ tasse – cuilleron à fentes	10.96 (27.8)	6
46727	Cuillères de service ovales ¼ tasse – cuilleron à fentes	11.47 (29.1)	6
46728	Cuillères de service ovales ⅓ tasse – cuilleron à fentes	11.843 (30.1)	6
46729	Cuillères de service ovales ½ tasse – cuilleron à fentes	12.34 (31.3)	6
46731	Cuillères de service ovales ¾ 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 $\frac{1}{8}$ (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 $\frac{1}{8}$ (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 $\frac{1}{8}$ (29.5)	12
46960	Cuillère de service à fentes	12 (30.5)	12
46950	Cuillère de service à encoches	11 $\frac{1}{8}$ (29.5)	12
46956	Fourchette à viande froide, 4 dents	10 $\frac{3}{8}$ (26.4)	12
46955	Fourchette de service, 2 dents	11 $\frac{1}{8}$ (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 $\frac{1}{2}$ (31.9)	12
46918	Fourchette de service, 2 dents	11 $\frac{1}{2}$ (28.4)	12
46919	Cuillère de service à fentes	12 (30.5)	12
46917	Cuillère de service pleine	11 $\frac{1}{2}$ (29.5)	12
46920	Cuillère de service à encoches	11 $\frac{1}{2}$ (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 $\frac{1}{4}$ (23.5)	12
46927	48427	Pince de service festonnée	10 (25)	12
46926	48426	Pince de service	8 $\frac{3}{4}$ (21)	12
46925*	48425*	Pince-ciseaux à salade	10 (25)	10
46988	—	Pince à spaghetti	9 (22.9)	12
46989	—	Pince à spaghetti	11 $\frac{1}{2}$ (29.2)	12
46938	—	Pince pour buffet	12 (30.5)	6
46645	—	Pince pour buffet	11 $\frac{1}{8}$ (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 $\frac{1}{2}$ (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	$\frac{1}{2}$ (14.8)	6 (15.2)	12
46941	1 (29.6)	6 $\frac{1}{2}$ (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	18¼ x 12 ³ / ₄ (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	12 ³ / ₈ (31.4) dia	1
82101	82367	Plateau rond	15¼ (38.7) dia	1
82102	82368	Plateau rond	18½ (47.3) dia	1
82111	82370	Plateau ovale	21¼ x 16 (55.2 x 40.6)	1
82122	82372	Plateau ovale avec poignées*	17½ x 13½ (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	17½ x 13½ (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



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 ¾ (30.5 x 20.0 x 2.2)	6
47234	Plat ovale	13¾ x 9½ x ¾ (34.9 x 23.2 x 2.2)	6
47236	Plat ovale	15¾ x 10½ 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 ¾ (54.6 x 34.3 x 2.2)	6
47212	Plat rond	12 x ¾ (30.5 x 1.9)*	12
47214	Plat rond	13½ x ¾ (35.2 x 1.9)*	12
47216	Plat rond	15½ 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 $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{3}{8}$ 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 pompier	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 ⁵ / ₁₆ 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 / ₁₆ 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 ⁵ / ₁₆ (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 / ₁₆ (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 / ₁₆ x 10 ³ / ₁₆ x 5 ¹ / ₂ (25.8 x 25.8 x 13)	4
47637XX	Plateau oblong sans poignées	8.2 (7.8)	11 ³ / ₁₆ x 11 ³ / ₁₆ x 5 ⁵ / ₁₆ (29.9 x 29.9 x 15)	3

Visitez 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 INDICER 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 pompier (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)	10¾ x 10¾ x 5½ (25.8 x 25.8 x 13)	2
47684	Bol cannelé carré	8.2 (7.9)	11¾ x 11¾ x 5½ (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)	11¾ x 6½ (30 x 16.5) (dia x h)	2
47689	Round fluted bowl	10.1 (9.6)	13¾ x 6½ (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)	11¾ x 5½ (30 x 15)	2
47658	5 (4.7)	13¾ x 9¾ (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)	9¾ x 6⅞ (24 x 17.3)	6
46586	3.7 (3.5)	11¾ x 8¼ (30 x 20.9)	2
46582	5 (4.7)	13¾ x 9¾ (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)	10⅜ x 10⅜ x 5½ (25.8 x 25.8 x 13)	4
47677	8.4 (7.9)	11⅞ x 11⅞ x 5⅝ (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)	7⅝ x 7⅝ 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 5⅜ (24.4 x 24.4 x 13.1)	4
47637	8.2 (7.8)	11⅞ x 11⅞ x 5⅝ (29.9 x 29.9 x 15)	3
BOLS NID D'ABEILLES RONDS*			
46587	.75 (.7)	5⅝ 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)	5⅝ 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



46581 en photo avec le socle 46575

N° ART.	CONTENANCE: QT (L)	DIMENSIONS (DIA): PO (CM)	LOT CAISSE
BOLS CONIQUES			
46575	.62 (.59)	6 ⁵ / ₈ x 2 ³ / ₄ (16 x 6.9)	1
46576	1.4 (1.3)	7 ³ / ₄ x 3 ¹ / ₂ (20 x 8.8)	1
46577	2.5 (2.4)	9 ⁵ / ₃₂ x 4 ¹ / ₄ (24 x 10.8)	1
46578	2.8 (2.6)	11 x 3 ³ / ₈ (28 x 9.8)	1
46579	6.4 (6.1)	11 x 7 ³ / ₈ (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 ⁵ / ₈ x 5 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 ¹ / ₈ (14.4)	46587	3
82006	7 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

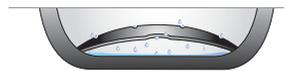


Illustration du faux fond à la base du bol



N° ART.	DESCRIPTION	DIAMÈTRE SUPÉRIEUR X HAUTEUR: PO (CM)	LOT CAISSE
46615	Pour bols 46592, 46668 et 47688	6 ³ / ₄ x 1 ¹ / ₈ (17.2 x 2.1)	6

SOCLES DE REHAUSSEMENT ET PIÉDESTAUX POUR BUFFET



46540
En photo avec des bols à double paroi – vendus séparément

46541

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 ³ / 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 / ₁₆ à 9 ¹ / ₄ (23.3 à 23.5)	2 ⁵ / ₁₆ (5.9)	12
62302	9 ⁵ / ₁₆ à 9 ³ / ₈ (23.7 à 23.8)	2 ⁵ / ₁₆ (5.9)	12
62303	9 ⁷ / ₁₆ à 9 ¹ / ₂ (24 à 24.1)	2 ⁵ / ₁₆ (5.9)	12
62304	9 ⁹ / ₁₆ à 9 ⁵ / ₈ (24.3 à 24.4)	2 ⁵ / ₁₆ (5.9)	12
62305	9 ¹¹ / ₁₆ à 9 ³ / ₄ (24.6 à 24.8)	2 ⁵ / ₁₆ (5.9)	12
62306	9 ¹³ / ₁₆ à 9 ⁷ / ₈ (24.9 à 25.1)	2 ⁵ / ₁₆ (5.9)	12
62307	9 ¹⁵ / ₁₆ à 10 (25.2 à 25.4)	2 ⁵ / ₁₆ (5.9)	12
62308	10 ¹ / ₁₆ à 10 ¹ / ₈ (25.6 à 25.7)	2 ⁵ / ₁₆ (5.9)	12
62309	10 ³ / ₁₆ à 10 ¹ / ₄ (25.9 à 26)	2 ⁵ / ₁₆ (5.9)	12
62310	10 ⁵ / ₁₆ à 10 ³ / ₈ (26.2 à 26.4)	2 ⁵ / ₁₆ (5.9)	12
62311	10 ⁷ / ₁₆ à 10 ¹ / ₂ (26.5 à 26.7)	2 ⁵ / ₁₆ (5.9)	12
62312	10 ⁹ / ₁₆ à 10 ⁵ / ₈ (26.8 à 27)	2 ⁵ / ₁₆ (5.9)	12
62313	10 ¹¹ / ₁₆ à 10 ³ / ₄ (27.1 à 27.3)	2 ⁵ / ₁₆ (5.9)	12
62314	10 ¹³ / ₁₆ à 10 ⁷ / ₈ (27.5 à 27.6)	2 ⁵ / ₁₆ (5.9)	12
62315	10 ¹⁵ / ₁₆ à 11 (27.8 à 27.9)	2 ⁵ / ₁₆ (5.9)	12
62318	11 ¹ / ₁₆ à 11 ¹ / ₈ (28.1 à 28.3)	2 ¹ / ₁₆ (5.9)	12
62319	11 ³ / ₁₆ à 11 ¹ / ₄ (28.4 à 28.6)	2 ¹ / ₁₆ (5.9)	12
62320	11 ⁵ / ₁₆ à 11 ³ / ₈ (28.7 à 28.9)	2 ¹ / ₁₆ (5.9)	12
62321	11 ⁷ / ₁₆ à 11 ¹ / ₂ (29.1 à 29.2)	2 ¹ / ₁₆ (5.9)	12
62322	11 ⁹ / ₁₆ à 11 ⁵ / ₈ (29.4 à 29.5)	2 ¹ / ₁₆ (5.9)	12
62323	11 ¹¹ / ₁₆ à 11 ³ / ₄ (29.7 à 29.8)	2 ¹ / ₁₆ (5.9)	12
62324	11 ¹³ / ₁₆ à 11 ⁷ / ₈ (30 à 30.2)	2 ¹ / ₁₆ (5.9)	12
62325	11 ¹⁵ / ₁₆ à 12 (30.3 à 30.5)	2 ¹ / ₁₆ (5.9)	12
62326	12 ¹ / ₁₆ à 12 ¹ / ₈ (30.6 à 30.8)	2 ¹ / ₁₆ (5.9)	12
62327	12 ³ / ₁₆ à 12 ¹ / ₄ (31 à 31.1)	2 ¹ / ₁₆ (5.9)	12
62328	12 ⁵ / ₁₆ à 12 ³ / ₈ (31.3 à 31.4)	2 ¹ / ₁₆ (5.9)	12
62329	12 ⁷ / ₁₆ à 12 ¹ / ₂ (31.6 à 31.8)	2 ¹ / ₁₆ (5.9)	12
62330	12 ⁹ / ₁₆ à 12 ⁵ / ₈ (31.9 à 32.1)	2 ¹ / ₁₆ (5.9)	12
62331	12 ¹¹ / ₁₆ à 12 ³ / ₄ (32.2 à 32.4)	2 ¹ / 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 $\frac{1}{4}$ à 11 $\frac{1}{4}$ (20.9 à 28.5)	9 $\frac{3}{8}$ à 12 $\frac{3}{8}$ (23.8 à 31.4)	2 (5.08)	12
PLC-16	9 $\frac{1}{2}$ à 12 $\frac{3}{8}$ (24.4 à 31.4)	10 $\frac{1}{8}$ à 13 $\frac{3}{8}$ (26.9 à 33.9)	2 (5.08)	12
PLC-17	10 $\frac{1}{2}$ à 13 $\frac{3}{8}$ (27.6 à 34.0)	12 $\frac{1}{8}$ à 15 $\frac{3}{8}$ (30.8 à 39.7)	2 $\frac{3}{4}$ (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 $\frac{1}{8}$ à 9 (19.5 à 22.86)	2 $\frac{5}{8}$ (5.9)	12
PLC-09	9 à 10 (22.9 à 25.4)	2 $\frac{5}{8}$ (5.9)	12
PLC-10	10 $\frac{1}{8}$ à 11 (25.6 à 27.9)	2 $\frac{5}{8}$ (5.9)	12
PLC-11	11 $\frac{1}{8}$ à 12 (28.1 à 30.5)	2 $\frac{3}{4}$ (7.1)	12
PLC-12	12 $\frac{1}{8}$ à 12 $\frac{3}{4}$ (30.6 à 32.4)	2 $\frac{3}{4}$ (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 $\frac{1}{2}$ - 9 $\frac{1}{2}$ (21.6 - 23.2)	2 $\frac{5}{8}$ (6.7)	12
958-13	9 $\frac{1}{8}$ - 9 $\frac{3}{8}$ (23.2 - 24.5)	2 $\frac{5}{8}$ (6.7)	12
978-13	9 $\frac{1}{8}$ - 9 $\frac{3}{8}$ (24.5 - 25.1)	2 $\frac{3}{4}$ (7)	12
1018-13	9 $\frac{1}{8}$ - 10 $\frac{1}{8}$ (25.1 - 25.7)	2 $\frac{3}{4}$ (7)	12
1038-13	10 $\frac{1}{8}$ - 10 $\frac{3}{8}$ (25.7 - 26.2)	2 $\frac{3}{4}$ (7)	12
1078-13	10 $\frac{1}{2}$ - 10 $\frac{3}{8}$ (26.7 - 27)	2 $\frac{3}{4}$ (7)	12
1100-13	11 (27.9)	2 $\frac{7}{8}$ (7.2)	12
1200-13	12 (30.5)	2 $\frac{7}{8}$ (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



92110



46790



Pelles à main en aluminium coulé

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 $\frac{7}{8}$ 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 $\frac{5}{16}$ (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 $\frac{3}{16}$ (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 $\frac{3}{16}$ (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 $\frac{5}{8}$ (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 $\frac{5}{16}$ (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 $\frac{3}{4}$ (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™

- Couvercle 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
- Couvercle 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

 USMADE



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

 USMADE



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
47630	48330	Seau avec poignées, acier inoxydable ultra-brillant	8¼ x 8 (21 x 20.3)	—	47611	1
47625	48325	Seau double avec poignées, acier inoxydable ultra-brillant	9½ x 9½ (25.1 x 23.2)	—	47621	1
47620*	48320*	Seau avec poignées, acier inoxydable ultra-brillant	8¼ x 7¾ (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	7½ x 7½ (19 x 20)	5½ (13.7)	—	1
47617*	—		9½ x 8¼ (24 x 22.2)	6½ (16.5)	47611	1
46801	—	Inox satiné ; s'utilise sur socle seulement	8¾ x 10½ (22.2 x 25.7)	6 (15.2)	46800	6
46616	—	Double paroi, inox	8 x 7 (20.3 x 17.8)	5¼ (41.6)	47611	6
52930	—	Glacière à vin, plastique noir	8 x 10 (20.3 x 25.4)	6½ (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	4½ x 7½ (11.4 x 20)	1
47605	Glacière à double paroi droite	Finition satinée	Finition satinée	4½ x 7¾ (11.4 x 19.7)	1
47616	Glacière sablier à double paroi	Finition ultra-brillante	Finition satinée	5½ x 8½ (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	7¾ x 23½ (19.7 x 60)	1
47621	48321	Socle deux bouteilles, pour seau 47625	8½ x 23½ (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	CONTE- NANCE	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)	4% (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	2% x 1% 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	1% 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	4% (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 $\frac{3}{8}$ (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 $\frac{3}{8}$ (9.5)	1
46209	46309	Pot à crème fermé	9 oz (.29 L)	3 $\frac{3}{8}$ (9.5)	1
–	46400	Sucrier avec couvercle	8.5 oz (.25 L)	2 $\frac{1}{2}$ (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 $\frac{1}{8}$ (13.0)	1
46595	Cafetière	34 (1)	5 $\frac{7}{8}$ (15.0)	1
46596	Cafetière	68 (2)	7 $\frac{1}{16}$ (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 $\frac{1}{2}$ (23)	—	1
68174	Pichet à eau, aluminium à finition satinée, garde-glaçons et poignée fixée par des rivets	2 $\frac{1}{2}$ (2)	7 $\frac{7}{8}$ (20.1)	—	12
46403	Pichet à eau, inox	2 (1.9)	9 $\frac{1}{4}$ (23.5)	—	1
46402	Pichet à eau, inox, la poignée tubulaire creuse soudée isole pour un service confortable	2 (1.9)	7 $\frac{1}{4}$ (18.4)	—	6
81020	Pichet à eau, inox ultra-brillant, pas de garde-glaçons	2 (1.9)	6 $\frac{3}{8}$ (16.2)	5 $\frac{1}{2}$ (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 $\frac{1}{4}$ x 6 $\frac{1}{2}$ x 9 $\frac{1}{4}$ (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 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{1}{2}$ x 8 $\frac{3}{4}$ (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 $\frac{1}{2}$ (2)	8 (20.3)	4
82030	3 $\frac{1}{2}$ (2.9)	9 (22.9)	4
82040	4 $\frac{1}{2}$ (3.9)	10 $\frac{3}{8}$ (26.4)	4
92020	2 $\frac{1}{2}$ (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 $\frac{5}{8}$ x 4 $\frac{7}{8}$ (21.9 x 12.4)	12
6000-13	Pichet de luxe transparent	60 (1.8)	9 $\frac{1}{4}$ x 5 $\frac{1}{8}$ (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

- Pânière 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 poignée 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 ¹ / ₈ (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 ¹ / 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 ¹ / 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 ¹ / ₄ (21)*	12
47429	20 (591)	10 ¹ / ₂ x 6 x 1 ¹ / ₈ (26.7 x 15.2 x 3.5)	8 ¹ / 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 %)



Couverts Brocade

- Garniture élégante
- Ultra-brillant, extra-lourd
- Acier inoxydable chromé (18 %)



N° ART.	DESCRIPTION	LONGUEUR : PO (CM)	LOT CAISSE	N° ART.	DESCRIPTION	LONGUEUR: PO (CM)	LOT CAISSE
48200	Cuillère à thé	6 $\frac{1}{2}$ (15.6)	1 douzaine	48220	Cuillère à thé		1 douzaine
48203	Cuillère à dessert	7 (17.8)	1 douzaine	48223	Cuillère à dessert		1 douzaine
48205	Cuillère à consommé	6 $\frac{1}{2}$ (15.6)	1 douzaine	48225	Cuillère à consommé		1 douzaine
48204	Cuillère à thé glacé	7 $\frac{1}{2}$ (19.1)	1 douzaine	48224	Cuillère à thé glacé		1 douzaine
48208	Cuillère à servir	8 $\frac{1}{4}$ (21)	1 douzaine	48228	Cuillère à servir		1 douzaine
48201	Fourchette de table	7 $\frac{1}{2}$ (19.4)	1 douzaine	48221	Fourchette de table		1 douzaine
48207	Fourchette à salade à 4 dents	7 (17.8)	1 douzaine	48227	Fourchette à salade à 4 dents		1 douzaine
48206	Fourchette à huître/crevette	5 $\frac{1}{2}$ (14.3)	1 douzaine	48226	Fourchette à huître/crevette		1 douzaine
48202	Couteau de table, manche plein	8 $\frac{3}{4}$ (22.2)	1 douzaine	48222	Couteau de table, manche plein		1 douzaine
48209	Couteau à beurre, manche plein	6 $\frac{1}{2}$ (15.6)	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	4 $\frac{1}{2}$ (12.4)	9 $\frac{1}{2}$ (25.1)	12
48148	Jumbo, manche en bois à rivets, bout arrondi, lame meulée creuse	5 (12.7)	9 $\frac{1}{2}$ (25.1)	12
48147	Manche en bois à rivets, bout arrondi, lame meulée creuse	4 $\frac{1}{2}$ (10.5)	8 $\frac{3}{4}$ (21.1)	24
48143	Manche texturé en plastique noir, lame meulée creuse, passe au lave-vaisselle	4 $\frac{3}{4}$ (12.1)	8 $\frac{3}{4}$ (22.3)	24
48130	Queen Anne™, manche creux en acier inoxydable bien équilibré	5 (12.7)	9 $\frac{1}{2}$ (23)	12
48142	Manche en bois plastifié, bout pointu, lame meulée creuse	4 (10.2)	8 $\frac{1}{2}$ (21.9)	12
48140	Manche en bois, lame meulée creuse	4 $\frac{1}{2}$ (11.2)	8 $\frac{3}{4}$ (21.1)	24
48141	Manche en bois, lame à bout pointu	4 $\frac{1}{2}$ (10.5)	8 $\frac{3}{4}$ (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	6½ (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	6½ (16.8)	1 douzaine
48113	Fourchette à salade à 3 dents	6½ (17.2)	1 douzaine
48115	Fourchette à huître/crevette	5½ (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



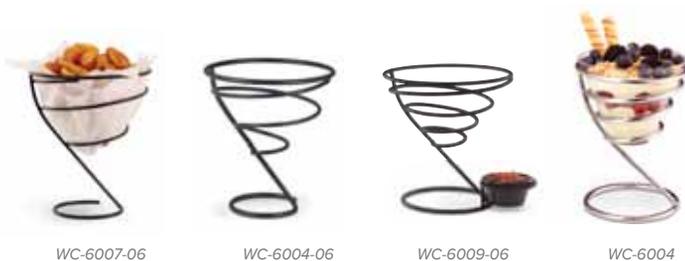
WB-8006

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



WC-6007-06

WC-6004-06

WC-6009-06

WC-6004

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 7⅞ (17.8 x 19)	12
WC-6009*	Grand cône métallique avec porte-ramequin, chromé	3½ (0.8)	7 x 7⅞ (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



47205

47208

47204

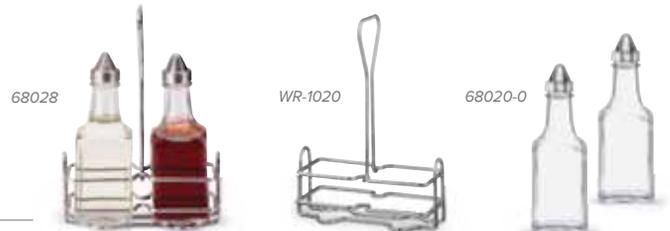
N° ART.	DESCRIPTION	DIAMÈTRE: PO (CM)	LOT CAISSE
PLASTIQUE IMITATION ROTIN			
47204	Oblong	9 x 3½ x 2 (22.9 x 8.9 x 5.1)	12
47205	Rond	9 x 2¾ (22.9 x 7)	12
47206	Ovale	9½ x 6½ x 3 (24.1 x 16.5 x 7.6)	12
VINYLE NOIR AVEC BORDURE DORÉE			
47208	Ovale	9 x 6¼ x 2¾ (22.9 x 15.9 x 6)	12

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 6½ 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 802T
802G-12	Salière/poivrière en verre/couvercle doré	2 (59)	1¼ x 3 (4.5 x 7.6)	12	802J-12 802T6
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 4¼ (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 440T
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 4¼ (4.5 x 11.8)	24	703J 440T

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 4¼ (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)	2¾ x 1½ x 4¼ (7 X 4.1 X 10.8)	12	1206LJ	206T
1212	Bocal en polycarbonate avec couvercle	10 (296)	3½ x 1¾ x 5 (7.9 X 4.5 X 12.7)	12	1212LJ	206T
1214	Bocal en polycarbonate avec couvercle	16 (473)	3½ x 1¾ x 5¾ (8.9 X 4.8 X 14.6)	12	1214LJ	214T
2710L	Bocal en polycarbonate avec couvercle	10 (296)	3 x 1¾ 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)	2¾ x 1¾ x 3¾ (7 X 4.5 X 9.5)	12	206J	206T
912	Pichet en verre Continental™ avec couvercle	12 (355)	2¾ x 1¾ 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)	2¾ x 1¾ 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)	2¾ x 1¾ x 4¼ (7 X 4.5 X 10.8)	12	1206LJ	606T-TT
1412-TT*	Pichet en polycarbonate avec couvercle	10 (296)	3½ x 1¾ 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 1¾ 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, lite 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.



46701



48003



46704



48083



48013



48060



T720DW



48023

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)	3¾ (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 3¾ (5.1 x 9.6) (h x dia)	12
46704	—	Coupelle à dessert à facettes	4 oz (118 ml)	1½ x 3¾ (4.1 x 9.3) (h x dia)	48
48060	—	Coupe en forme de tulipe avec base godronnée	6 oz (177 ml)	4¾ (12) hauteur	12
T720DW	—	Glacière à crème glacée à double paroi martelée	3 gal (3.8 L)	10¾ x 11¾ (29.5 x 27.3) (h x dia)	1
48023	—	Assiette à gâteaux expédiée démontée	—	6¾ 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



46745



46735



46746



46760



46764

46763



Ensemble Suprême

N° ART.	DESCRIPTION	DIMENSIONS: PO (CM)	LOT CAISSE
46745	Assiette à huîtres, 6 compartiments, inox ultra-brillant	10¾ 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	6¾ x 5¾ 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)	3¾ (9.2) diamètre extérieur	48
46706	Anneau à fentes	5¾ (13) diamètre extérieur	12
46709	Coupe et anneau à fentes monobloc	5¾ (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) 4¾" 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)	5¾ (14.6)	48
52861	Noir	12 (354)	5¾ (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

Assiettes à pour-boire en plastique

1000-06



- Matériau attrayant résistant aux rayures



1000-96

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-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-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

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

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



Vue du dessus

- Acier plaqué
- S'ajuste entre 24" to 42" (61 to 106 cm)
- Construction deux pièces
- Pour tables carrées ou rectangulaires



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 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

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

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 4¾ (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	14¼ x 10¾ (36.2 x 49.7)	24
1216-XX	Plateau de restauration rapide	17¾ x 12½ (43.6 x 30.8)	24
1418-XX	Plateau de restauration rapide	18½ x 13¾ (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	13¾ x 9¾ (34.6 x 24.8)	24
2015-XX	Plateau droitier, polypropylène	14¾ x 9¾ (36.5 x 25.1)	24
2615-XX	Plateau droitier, ABS	14½ 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



5644 5609 5618 5643



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.

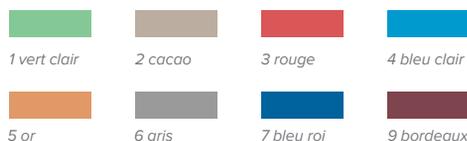


Allez sur VOLLRATH.com/warewashingconfigurator pour accéder au guide de lavage de vaisselle

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)

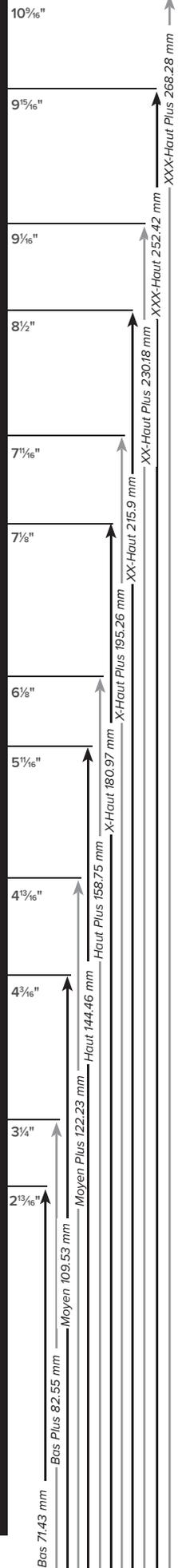
Autres symboles disponibles. Contactez votre commercial Vollrath.

Signature

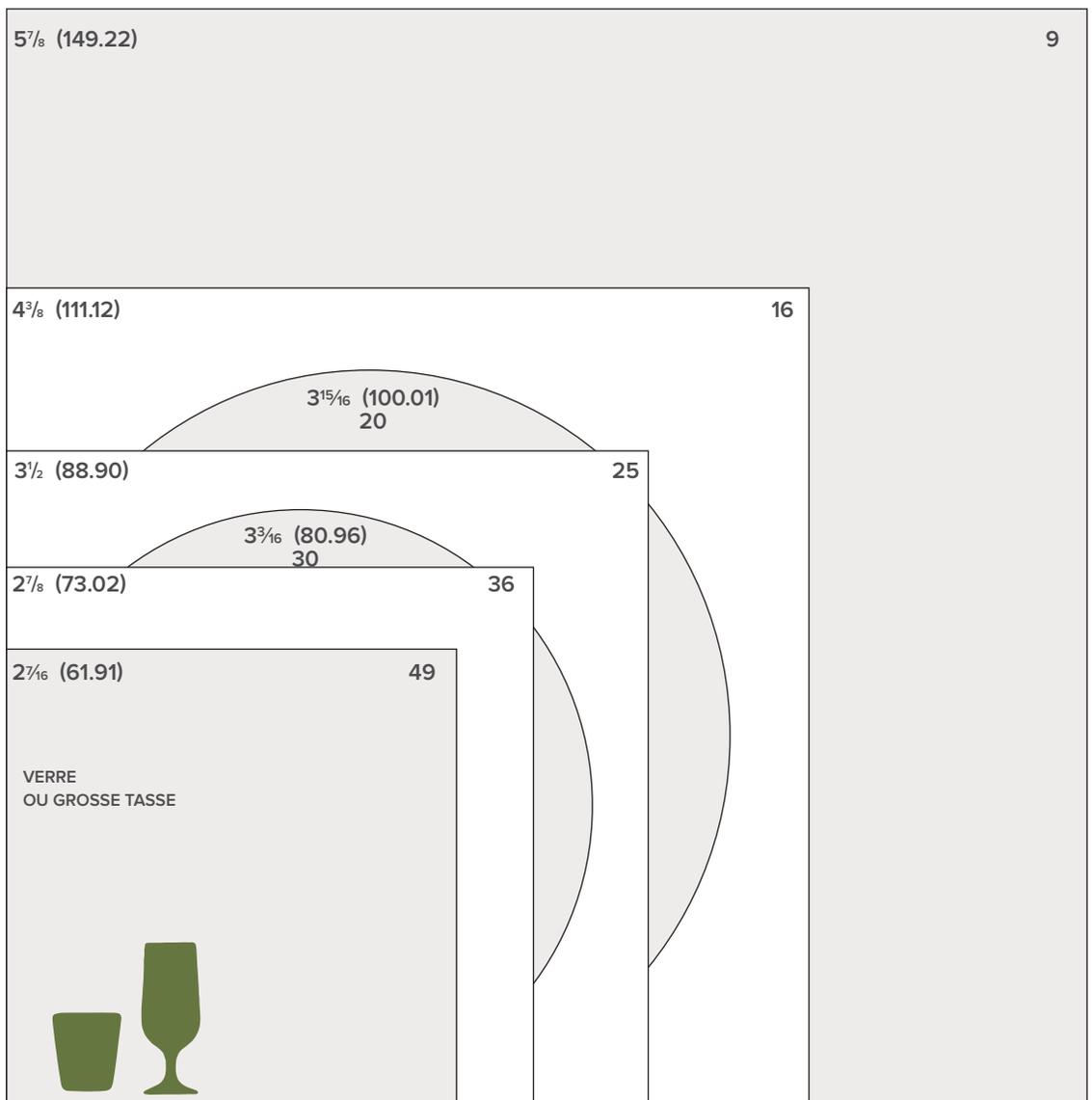
Casier grande taille gabarit

- 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.

HAUTEUR INTERNE DU COMPARTIMENT



Casiers compartimentés de grande taille



* Étant donné les limitations de hauteur, XXXX-haut ne peut pas être illustré ici sur ce diagramme. XXXX-haut mesure 11 1/8" (288.92 mm)

2 7/16 (61.91) 2 7/8 (73.02) 3 3/16 (80.96) 3 1/2 (88.9) 3 15/16 (100.01) 4 3/8 (111.12) 5 7/8 (149.22)

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.



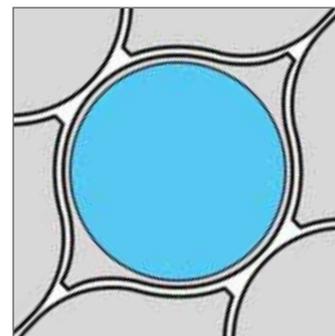
Le concept de casier unique Signature utilise des vis inox et toute une variété de montants et partitions interchangeables, permettant des centaines de configurations personnalisées.



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 : 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)
- Pour une impression standard ou personnalisée, voir la page 255



52763
9-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 5⅞" (14.9 cm)
avec diagonale 8⅞" (21.1 cm)



52720
16-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 4⅜" sq (11.1 cm)
avec diagonale 6⅜" (15.7 cm)



52757
20-COMPARTIMENTS
3⅝" (10 cm) diamètre
Lemon Drop™



52712
25-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 3½" (8.9 cm)
avec diagonale 4⅞" (12.5 cm)



52812
30-COMPARTIMENTS
3⅞" (8.1 cm) diamètre
Lemon Drop™



52715
36-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 2⅞" (7.3 cm)
avec diagonale 4⅞" (10.3 cm)



52784
49-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 2⅞" (6.2 cm)
avec diagonale 3⅞" (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	4⅞ (10.5)	2⅞ (7.1)	6
52760	52766	52692	52772	52811	52778	52784	Bas plus	4⅞ (12.4)	3¼ (8.3)	5
52727	52718	52693	52710	52812	52714	52722	Moyen	5⅞ (14.3)	4⅞ (11)	4
52761	52767	52702	52773	52813	52779	52785	Moyen plus	6⅞ (16.2)	4⅞ (12.2)	4
52728	52719	52703	52711	52816	52715	52723	Haut	7 (17.8)	5⅞ (14.4)	3
52762	52768	52704	52774	52817	52780	52786	Haut plus	7¼ (19.7)	6¼ (15.9)	3
52730	52720	52706	52712	52832	52716	52724	X-haut	8½ (21.6)	7⅞ (18.1)	3
52763	52769	52707	52775	52844	52781	52787	X-haut plus	9¼ (23.5)	7⅞ (19.5)	2
52729	52721	52708	52713	52845	52717	52725	XX-haut	9⅞ (25.1)	8⅞ (21.6)	2
52764	52770	52709	52776	52846	52782	52788	XX-haut plus	10⅞ (26.8)	9⅞ (23)	2
52731	52732	52754	52733	52847	52734	52735	XXX-Haut	11⅞ (28.7)	9⅞ (25.2)	2
52765	52771	52755	52777	52848	52783	52789	XXX-Haut plus	12⅞ (30.8)	10⅞ (26.8)	2
52736	52737	52757	52738	52849	52739	52740	XXXX-Haut	12¾ (32.4)	11⅞ (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

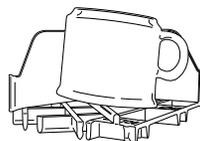


9
bordeaux

*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 4¾" (11 cm)
Diagonale 6¼" (15.6 cm)



52675
20-COMPARTIMENTS
3¾" (8.7 cm) x 4¾" (13.7 cm)
Diagonale 5¾" (13.7 cm)

16-COMP	20-COMP	HAUTEUR TOTALE PO (CM)	HAUTEUR INTÉRIEURE PO (CM)	L/C
52674	—	4½ (10.5)	2¾ (7)	6
52676	—	5¾ (14.1)	4½ (10.5)	4
—	52675	4½ (10.5)	2¾ (6.8)	6
—	52677	5½ (14)	4½ (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	18½ x 18½ (45.9 x 45.9)	4½ (10.5)	2¾ (6.7)	6

COULEURS



Casiers ouverts 1/1 Signature

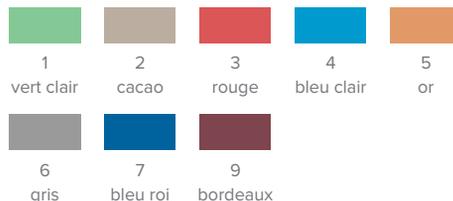
- Les casiers ouverts sont conçus pour des plats, ustensiles et articles de cuisson de forme originale ou de grande taille
- Dimensions hors-tout : 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



52680

N° ART.	DESCRIPTION	HAUTEUR TOTALE: PO (CM)	HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM)	L/C
52670	Bas	4½ (10.5)	2¾ (7.1)	6
52696	Extra-haut	4¾ (12.4)	3¼ (8.3)	5
52680	Moyen	5½ (14)	4½ (10.5)	4
52681	Haut	6¾ (17.5)	5½ (14)	3
52682	X-haut	8¾ (20.8)	6¾ (17.3)	3
52683	XX-haut	9¾ (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)



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)	2¼ (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)



N° ART.	DESCRIPTION	HAUTEUR TOTALE: PO (CM)	HAUTEUR INTÉR. PO (CM)	L/C
52678	Ouvert à l'extrémité	3¼ (9.5)	2¼ (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)



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)



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
Compartment 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 9/16 (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 11/16 (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 11/16 (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 INTÉRIÈRE: PO (CM)	LOT CAISSE
52800	Ouvert bas	9 x 18 ³ / ₈ (22.9 x 45.9)	4 ¹ / ₈ (10.5)	2 ³ / ₄ (7)	6
52801	Ouvert moyen	9 x 18 ³ / ₈ (22.9 x 45.9)	5 ⁵ / ₈ (14.1)	4 ¹ / ₄ (10.8)	4
52802	Ouvert haut	9 x 18 ³ / ₈ (22.9 x 45.9)	7 ¹ / ₈ (18.1)	5 ³ / ₄ (14.6)	3
52803	Ouvert extra-haut	9 x 18 ³ / ₈ (22.9 x 45.9)	8 ³ / ₈ (21.7)	7 ¹ / ₈ (18.6)	3
52807	Ouvert extra-extra-haut	9 x 18 ³ / ₈ (22.9 x 45.9)	10 ¹ / ₈ (25.7)	8 ³ / ₈ (22.4)	2
52804	Couverts	9 x 18 ³ / ₈ (22.9 x 45.9)	4 ¹ / ₈ (10.5)	2 ⁵ / ₈ (6.7)	6

Commande de pièces de composants de casiers Signature



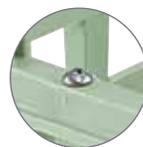
Pour des composants Signature supplémentaires, voir la page 280.

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	1 ¹ / ₈ " (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	4 ⁵ / ₈ " (11.8)	52362	X-haut
52706, 52707, 52712, 52716, 52720, 52724, 52730, 52763, 52769, 52775, 52781, 52787 52832, 52844	4 ⁷ / ₈ " (12.4)	52368	X-haut, compt.
52803			X-haut, ouvert
52822, 52825	5 ³ / ₈ " (13.7)	52366	X-haut, compt.
52683	5 ⁷ / ₈ " (14.9)	52369	XX-haut, ouvert
52708, 52709, 52713, 52717, 52721, 52725, 52729, 52764, 52770, 52776, 52782, 52788, 52845, 52846	6 ³ / ₈ " (16.2)	52363	XX-haut
52818, 52826	6 ³ / ₄ " (17.1)	52371	XX-haut, compt.
52807			XX-haut, ouvert
52731, 52732, 52733, 52734, 52735, 52754, 52755, 52765, 52771, 52777, 52783, 52789, 52847, 52848	7 ¹ / ₈ " (19.8)	52370	XXX-haut
52736, 52737, 52738, 52739, 52740, 52757, 52849	9¼" (23.5)	52372	XXXX-haut

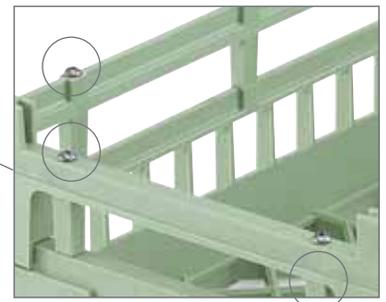
N° ART. DESCRIPTION LOT CAISSE

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

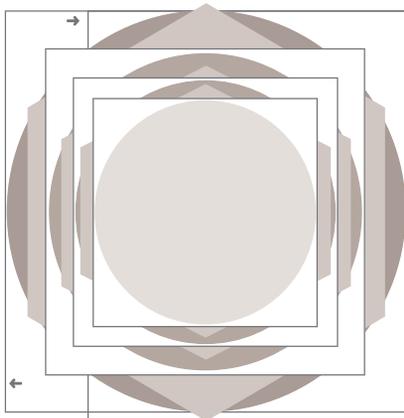


CASIERS 1/2
Page 274



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

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



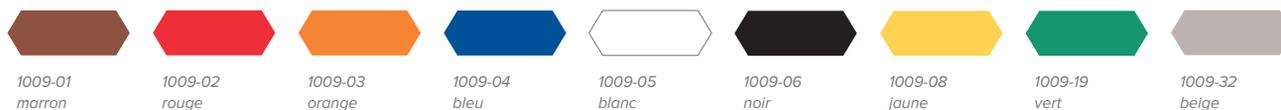
1007 Code A-Clip™ long



1006 Petit Code A-Clip™

1009 Grand Code A-Clip™

Étape 4 SONGEZ À COMMANDER DES CODE-A-CLIPS™ ET DES CLIPS IMPRIMÉS



1009-01
marron

1009-02
rouge

1009-03
orange

1009-04
bleu

1009-05
blanc

1009-06
noir

1009-08
jaune

1009-19
vert

1009-32
beige

- 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



#1009-1238-0506

- Commande minimum de 3 douzaines pour les commandes sur mesure seulement

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

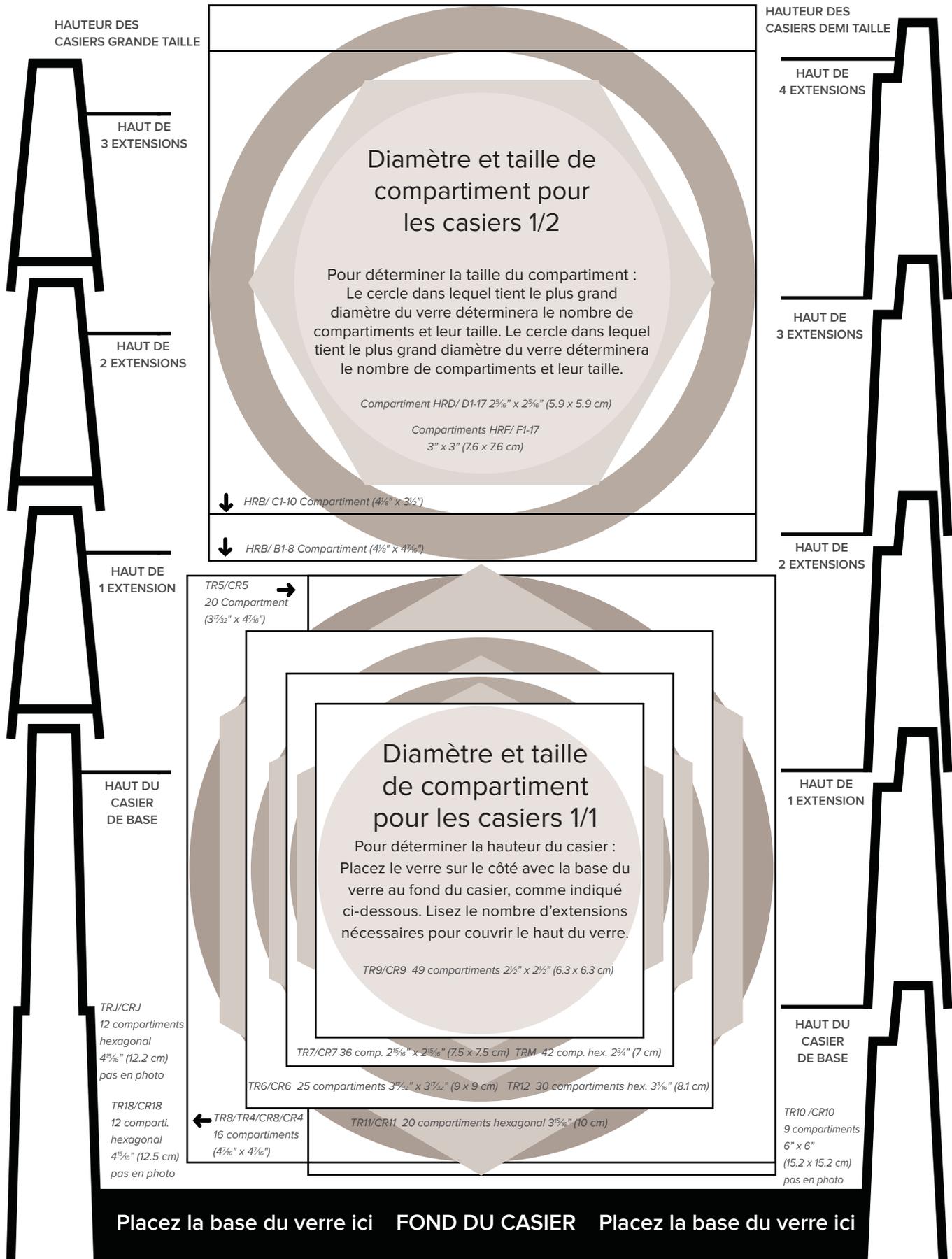
- Sélectionnez le casier Rack-Master® adapté à votre équipement.
- Déterminez le graphisme que vous aimeriez voir imprimé : nom de l'entreprise, logo de l'entreprise, téléphone, nom de verre et/ou silhouette.
- Spécifiez la couleur du casier : rouge (02), noir (06), jaune (08), vert (19), bordeaux (21), 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®

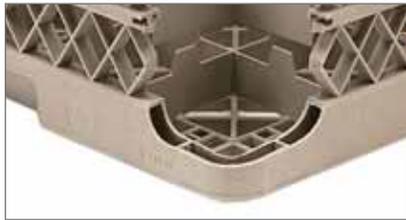


CASIERS COMPARTIMENTÉS 1/1 TRAEX®

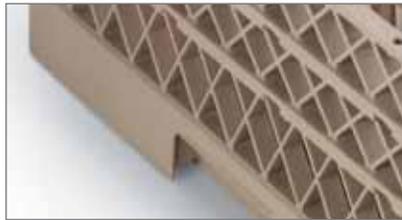


Casiers de lave-vaisselle à parois ajourées ou pleines Traex

- 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



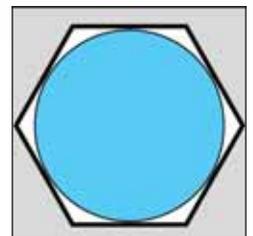
TR18JJ

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 : 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



TR10FF
9-COMPARTIMENTS
 5⅞" (14.9 cm) sq. compartiment
 diagonal 8⅞" (21.1 cm)



TR18JJ
12-COMPARTIMENTS
 4¾" (12.1 cm) diamètre
 Rack Max®



TR8DD
16-COMPARTIMENTS
 Compartiments carré 4⅜" (11.1 cm)
 avec diagonale 6⅜" (15.7 cm)



TR11GG
20-COMPARTIMENTS
 3⅝" (10.0 cm) diamètre
 Rack Max®



TR6BB
25-COMPARTIMENTS
 Compartiments carré 3½" (8.9 cm)
 avec diagonale 4⅞" (12.5 cm)



TR12HH
30-COMPARTIMENTS
 3⅜" (8.1 cm) diamètre
 Rack Max®



TR7CCC
36-COMPARTIMENTS
 Compartiments carré 2⅞" (7.3 cm)
 avec diagonale 4⅞" (10.3 cm)



TR13MM
42-COMPARTIMENTS
 2¾" (6.9 cm) diamètre
 Le casier bas Rack Max®
 est uniquement disponible en beige



TR9E
49-COMPARTIMENTS
 Compartiments carré 2⅞" (6.2 cm)
 avec diagonale 3⅞" (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)	3¼ (8.3)	6
TR10F	TR18J	TR8D	TR11G	TR6B	TR12H	TR7C	TR9E	5⅞ (14)	4⅜ (12.2)	2
TR10A	TR18A	TR8A	TR11A	TR6A	TR12A	TR7A	TR9A	5⅞ (14)	4⅜ (12.2)	2
TR10FF	TR18JJ	TR8DD	TR11GG	TR6BB	TR12HH	TR7CC	TR9EE	7⅞ (18.1)	6⅜ (16.2)	2
TR10FA	TR18JA	TR8DA	TR11GA	TR6BA	TR12HA	TR7CA	TR9EA	7⅞ (18.1)	6⅜ (16.2)	2
TR10FFF	TR18JJJ	TR8DDD	TR11GGG	TR6BBB	TR12HHH	TR7CCC	TR9EEE	8¾ (22.2)	7⅞ (20)	2
TR10FFA	TR18JJA	TR8DDA	TR11GGA	TR6BBA	TR12HHA	TR7CCA	TR9EEA	8¾ (22.2)	7⅞ (20)	2
TR10FFFF	TR18JJJJ	TR8DDDD	TR11GGGG	TR6BBBB	TR12HHHH	TR7CCCC	TR9EEEE	10⅞ (26.2)	9⅞ (24)	2
TR10FFFA	TR18JJJA	TR8DDDA	TR11GGGA	TR6BBBA	TR12HHHA	TR7CCCA	TR9EEEA	10⅞ (26.2)	9⅞ (24)	2
TR10FFFFF	TR18JJJJJ	TR8DDDDD	TR11GGGGG	TR6BBBBB	TR12HHHHH	TR7CCCCC	TR9EEEEE	11⅞ (30.2)	11 (27.9)	2
TR10FFFFA	TR18JJJJA	TR8DDDDA	TR11GGGGA	TR6BBBBBA	TR12HHHHA	TR7CCCCA	TR9EEEEA	11⅞ (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.

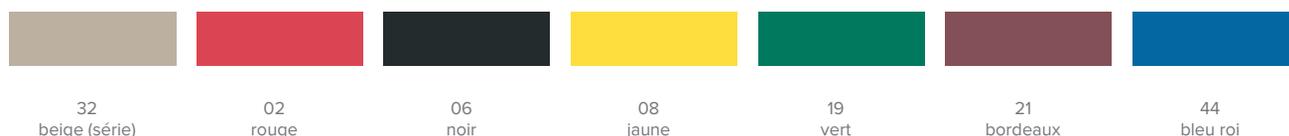
CASIERS COMPARTIMENTÉS OUVERTS 1/1 BAS TRAEX

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*	2⅞ (7.3)	2⅞ (5.2)	2
TR13FF	TR13JJ	TR13DD	TR13GG	TR13BB	TR13HH	TR13CC	TR13MM*	4½ (11.4)	3⅞ (9.1)	2
TR13FFF	TR13JJJ	TR13DDD	TR13GGG	TR13BBB	TR13HHH	TR13CCC	TR13MMM*	6⅞ (15.6)	5⅞ (13)	2
TR13FFFF	TR13JJJJ	TR13DDDD	TR13GGGG	TR13BBBB	TR13HHHH	TR13CCCC	TR13MMMM*	7⅞ (19.4)	6⅞ (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 : 1½" (3,8), TR13MM : 3⅞" (7,9), TR13MMM : 4¾" (12,1), TR13MMMM : 6⅞" (16,2)

COULEURS



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 : 19¾" x 19¾" (50 x 50 cm)



CR10FF
9-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 5⅞" (14.9 cm)
avec diagonale 8⅞" (21.1 cm)



CR18JJ
12-COMPARTIMENTS
4¾" (12.1 cm) diamètre
Rack Max®



CR8DD
16-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 4⅜" (11.1 cm)
avec diagonale 6⅜" (15.7 cm)



CR11GG
20-COMPARTIMENTS
3⅝" (10.0 cm) diamètre
Rack Max



CR6BB
25-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 3½" (8.9 cm)
avec diagonale 4⅝" (12.5 cm)



CR12HH
30-COMPARTIMENTS
3⅞" (8.1 cm) diamètre
Rack Max



CR7CC
36-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 2⅞" (7.3 cm)
avec diagonale 4⅞" (10.3 cm)



CR9EE
49-COMPARTIMENTS
Compartiments carré 2⅞" (6.2 cm)
avec diagonale 3⅞" (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)	3¼ (8.3)	6
CR10F	CR18J	CR8D	CR11G	CR6B	CR12H	CR7C	CR9E	5⅞ (14)	4⅜ (12.2)	2
CR10A	CR18A	CR8A	CR11A	CR6A	CR12A	CR7A	CR9A	5⅞ (14)	4⅜ (12.2)	2
CR10FF	CR18JJ	CR8DD	CR11GG	CR6BB	CR12HH	CR7CC	CR9EE	7⅞ (18.1)	6⅞ (16.2)	2
CR10FA	CR18JA	CR8DA	CR11GA	CR6BA	CR12HA	CR7CA	CR9EA	7⅞ (18.1)	6⅞ (16.2)	2
CR10FFF	CR18JJJ	CR8DDD	CR11GGG	CR6BBB	CR12HHH	CR7CCC	CR9EEE	8⅞ (22.2)	7⅞ (20)	2
CR10FFA	CR18JJA	CR8DDA	CR11GGA	CR6BBBA	CR12HHA	CR7CCA	CR9EEA	8⅞ (22.2)	7⅞ (20)	2
CR10FFFF	CR18JJJJ	CR8DDDD	CR11GGGG	CR6BBBB	CR12HHHH	CR7CCCC	CR9EEEE	10⅞ (26.2)	9⅞ (24)	2
CR10FFFA	CR18JJJA	CR8DDDA	CR11GGGA	CR6BBBBA	CR12HHHA	CR7CCCA	CR9EEEA	10⅞ (26.2)	9⅞ (24)	2
CR10FFFFF	CR18JJJJJ	CR8DDDDD	CR11GGGGG	CR6BBBBB	CR12HHHHH	CR7CCCCC	CR9EEEEE	11⅞ (30.2)	11 (27.9)	2
CR10FFFFA	CR18JJJJA	CR8DDDDA	CR11GGGGA	CR6BBBBBA	CR12HHHHA	CR7CCCCA	CR9EEEEA	11⅞ (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*	2⅞ (7.3)	2⅞ (5.2)	2
CR13FF	CR13JJ	CR13DD	CR13GG	CR13BB	CR13HH	CR13CC	CR13MM*	4½ (11.4)	3⅞ (9.1)	2
CR13FFF	CR13JJJ	CR13DDD	CR13GGG	CR13BBB	CR13HHH	CR13CCC	CR13MMM*	6⅞ (15.6)	5⅞ (13)	2
CR13FFFF	CR13JJJJ	CR13DDDD	CR13GGGG	CR13BBBB	CR13HHHH	CR13CCCC	CR13MMMM*	7⅞ (19.4)	6¾ (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 : 1½" (3.8), CR13MM : 3⅞" (7.9), CR13MMM : 4¾" (12.1), CR13MMMM : 6⅞" (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-COMPARTIMENT
Compartiment carré 4 7/16" (11.3 cm)
Diagonale 6 1/16" (15.4" cm)



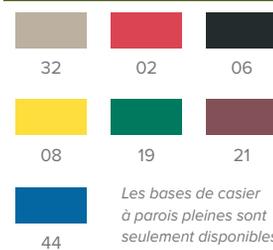
TR5
20-COMPARTIMENT
Compartiment carré
3 7/16" (9 cm) x 4 7/17" (11.3 cm)
Diagonale 5 3/16" (14.3 cm)



TR16
25-COMPARTIMENT
Compartiment carré 3 1/2" (9 cm)
Diagonale 4 15/16" (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 3/8 (16.2)	2
TR4DA	CR4DA	TR5AA	CR5AA	—	7 1/8 (18.1)	6 3/8 (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 7/8 (24)	2
TR4DDDA	TR4DDDA	—	—	—	10 5/16 (26.2)	9 7/8 (24)	2

COULEURS



Les bases de casier à parois pleines sont seulement disponibles en beige, mais les extensions sont disponibles dans les 7 couleurs.

Tous les numéros de référence finissant par A ont une extension de casier ouverte sur le dessus.

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)



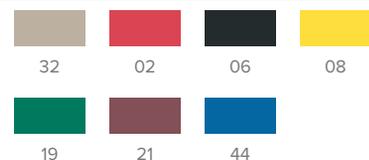
CR2



TR2

N° ART.	COMPARTIMENT INTÉRIEUR: PO (CM)	HAUTEUR TOTALE: PO (CM)	HAUTEUR INTÉRIÈRE: PO (CM)	HAUTEUR INTÉRIÈRE: 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



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 : 19³/₄" x 19³/₄" (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 / ₁₆ x 18 ⁵ / ₁₆ (45.9 x 45.,9)	4 (10.2)	3 ³ / ₄ (8.3)	6	 32

*Les casiers sont fabriqués sur commande et ne peuvent pas être retournés.

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 : 19³/₄" x 19³/₄" (50 x 50 cm)



TR1



TR13A



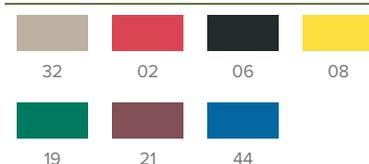
CR1AA



CR1AAAA

PAROIS AJOURÉES N° ART.	PAROIS PLEINES N° ART.	DESCRIPTION	HAUTEUR TOTALE: PO (CM)	HAUTEUR INTÉRIÈRE: PO (CM)	LOT CAISSE
CASIER OUVERTS TRAEX					
TR1	CR1	Casier	4 (10.2)	3 ³ / ₄ (8.3)	6
TR1A	CR1A	Casier/extension	5 ⁵ / ₁₆ (14.1)	4 ⁹ / 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 / ₈ (22.2)	7 ⁷ / ₈ (20)	2
TR1AAAA	CR1AAAA	Casier/4 extensions	10 ⁵ / ₁₆ (26.2)	9 ¹ / ₈ (24)	2
TR1AAAAA	CR1AAAAA	Casier/5 extensions	11 ¹ / ₈ (30.2)	11 (27.9)	2
CASIER OUVERTS BAS TRAEX*					
TR13A	CR13A	Casier/extension	3 (7.6)	2 ¹ / ₄ (5.7)	2

COULEURS



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 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	
TR13KKKKK*	5 extensions	9¾ (23.3)	8 (20.32)	2	
TR13KKKKKK*	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 AJOURÉES 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 18¾" (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)



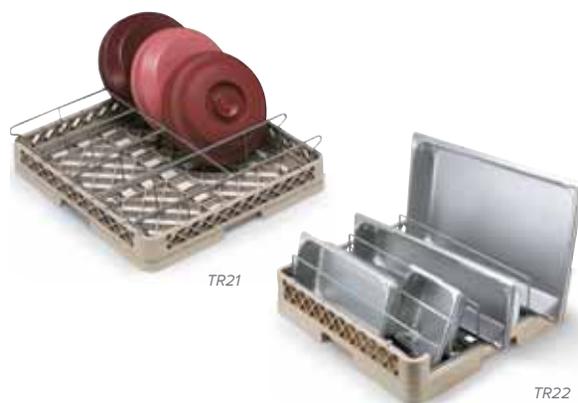
TR30

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	
TR31**	Casier ouvert à l'extrémité	5¼ (13.3)	5¼ (13.3)	—	1	

*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

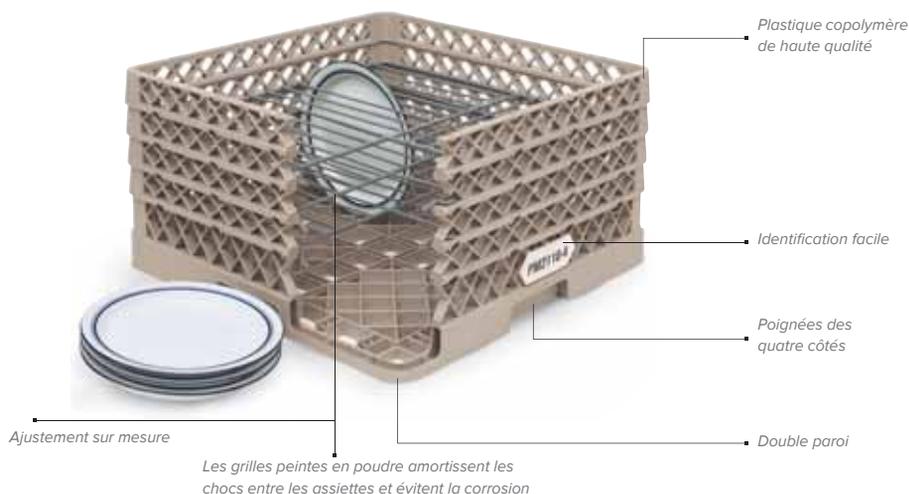
N° ART.	DESCRIPTION	HAUTEUR TOTALE: PO (CM)	HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM)	ESPACEMENT	LOT CAISSE	COULEUR
TR23*	Casier ouvert à l'extrémité avec insert revêtu de vinyle	5¼ (13.3)	5¼ (13.3)	3 (7.6)	1	 32
TR31**	Casier ouvert à l'extrémité	5¼ (13.3)	5¼ (13.3)	—	1	

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 COMMODE



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 12½ (27.3 à 31.3)	à 1½ (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 2½ (6)	92231	9	1
PM1211-6	Casier à assiettes avec 6 extensions	10¾ à 11½ (27.3 à 28.4)	à 1¼ (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 1½ (3.5)	92234	15	2
PM1211-5	Casier à assiettes avec 5 extensions	9¾ à 10¾ (23.3 à 27.3)	à 1¼ (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 1½ (3.5)	92234	15	2
PM1211-4	Casier à assiettes avec 4 extensions	8¾ à 9¾ (22.3 à 23.3)	à 1¼ (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 1½ (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 1¼ (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 6½ (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 1½ (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 6½ (12.7 à 15.6)	à 1 (2.5)	92236	38	2
PM3208-2	Casier à assiettes avec 2 extensions	4¾ à 6¼ (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



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 1/8 (14.1)	4 3/4 (12.1)	4
HR1B1A	HR1C1A	HR1D1A	HR1FA	5 1/8 (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 1/8 (23)	8 1/4 (20.1)	2
HR1B1BBA	HR1C1CCA	HR1D1DDA	TR10FFFA	9 1/8 (23)	8 1/4 (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



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 1/8 (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 1/8 (23)	8 1/4 (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 INTÉRIEURE: PO (CM)	LOT CAISSE	COULEUR	
						01	02
52804	Casier à couverts	9 x 18 $\frac{1}{16}$ (22.9 x 46)	4 $\frac{1}{2}$ (10.5)	2 $\frac{3}{8}$ (6.7)	6		

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	
			01	02
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		

Système de trempage des couverts

- Ce bac avec orifices d'égouttage s'emboîte dans le récipient de trempage pour le pré-lavage.
- 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	
			01	02
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)			

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



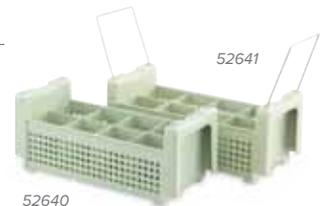
52827 et 97300



N° ART.	DESCRIPTION	DIMENSIONS: PO (CM)	LOT CAISSE	COULEUR
52827	Casier 1/2 et bac du système de trempage Signature	24 ⁹ / ₁₆ x 13 ¹ / ₂ x 5 ⁷ / ₁₆ (62.3 x 34.3 x 13.8)	1	 02
52804	Casier à couverts 1/2 Signature seul	9 x 18 ¹ / ₂ x 4 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 : 3³/₁₆" x 3³/₁₆" x 4¹/₄" (9 x 9 x 10.8 cm)
- Ceux-ci s'emboîtent l'un dans l'autre pour un rangement compact.



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 ³ / ₁₆ x 3 ³ / ₁₆ (9 x 9)	7 ⁷ / ₃₂ (18.4)	4 ¹ / ₄ (10.8)	4	 01
52641	Panier Signature avec les poignées	3 ³ / ₁₆ x 3 ³ / ₁₆ (9 x 9)	13 ³ / ₁₆ (34.5)	4 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

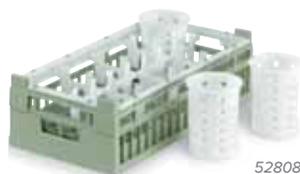


N° ART.	DESCRIPTION	DIMENSIONS: PO (CM)	LOT CAISSE
52653	Polyéthylène noir	21 ¹ / ₈ x 11 ¹ / ₈ x 3 ³ / ₄ (54.9 x 30.2 x 9.5)	12
52654	Polyéthylène gris	21 ¹ / ₈ x 11 ¹ / ₈ x 3 ³ / ₄ (54.9 x 30.2 x 9.5)	12
52651	Polyéthylène gris, avec découpe de débordement	21 ³ / ₈ x 11 ¹ / ₈ x 4 (54.3 x 29.4 x 10.2)	6
99700	Bac inox	17 x 10 ¹ / ₄ x 3 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®

 **USMADE** (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	10% x 11½ x 8½ (25.7 x 29.2 x 21.6)	1
52644**	Silv-a-tainer plastique 6 cylindres	15% 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	17% x 17% (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 2½" (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 $\frac{1}{16}$ " (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 $\frac{3}{8}$ (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 $\frac{3}{8}$ (7.1)	52726	52694	52691	52684	52790	52689	52699	SANS MONTANTS UNE PARTITION
BAS PLUS Hauteur totale 4 $\frac{7}{8}$ (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 $\frac{3}{8}$ (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 $\frac{3}{4}$ (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 $\frac{7}{8}$ (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®

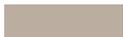


HR2A

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)

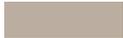


N° ART.	DESCRIPTION	COMPARTIMENT INTÉRIEUR	HAUTEUR TOTALE: PO (CM)	HAUTEUR INTÉRIEURE: PO (CM)	LOT CAISSE	COULEUR
HR2A	Casier 1/2 à couverts avec 1 extension	9 x 18 ⁵ / ₁₆ (22.9 x 46)	3 ³ / ₁₆ (9.7)	3 (7.7)	6	 32

Système de trempage et de lavage des couverts Traex

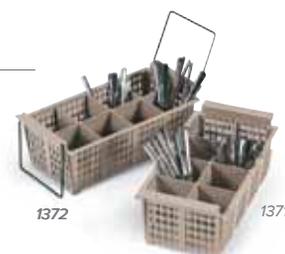
- Permet le prétrempage, le lavage et le transport pour un maniement plus rapide et moins de main-d'œuvre
- Le fond du casier à croisillons serrés maintient les couverts en place tout en laissant s'écouler la solution
- Le casier se transfère directement au lave-vaisselle

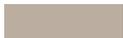


N° ART.	DESCRIPTION	DIMENSIONS: PO (CM)	LOT CAISSE	COULEUR
1303	Système de trempage de casiers 1/2 - Traex® 4 comp. avec poignées et bac 1/2	24½ x 13 ³ / ₈ x 5¼ (62.2 x 34 x 13.3)	1	 32
1392	Casier 1/2 seul, 4 compartiments, non poignées	19¾ x 10 x 3 ³ / ₁₆ (50 x 25.9)	1	32
1394	Bac 1/2 et casier 4 comp. Traex®, non poignées	24½ x 13 ³ / ₈ x 5¼ (62.2 x 34 x 13.3)	1	
1393	Bac 1/2 et casier ouvert Traex®	24½ x 13 ³ / ₈ x 5¼ (62.2 x 34 x 13.3)	1	
1397	Bac 1/1 et casier ouvert Traex®	24½ x 24¾ x 5¼ (62.2 x 61.9 x 13.3)	1	
TR2	Casiers à couverts 1/1	19¾ x 19¾ x 4 (50 x 50 x 10.2)	6	
HR2A	Casier à couverts 1/2 Traex® avec extension	19¾ x 10 x 3 ³ / ₁₆ (50 x 25.4 x 9.7)	6	
1300	Casier ouvert 1/2 Traex® avec poignées	19¾ x 10 x 3 ³ / ₁₆ (50 x 25.4 x 9.7)	1	
1390	Bac 1/2 Traex® seul	24½ x 13 ³ / ₈ x 5¼ (62.2 x 34 x 13.3)	1	
1395	Bac 1/1 Traex® seul	24 x 24¾ x 5¼ (61 x 61.9 x 13.3)	1	

Paniers à couverts 8 compartiments Traex

- Un casier ouvert 1/1 peut contenir deux paniers
- Compartiment intérieur : 3³/₁₆" x 3³/₁₆" 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)	5 ⁷ / ₈ (14.9)	4¼ (10.8)	6	 32
1372	Panier Traex® avec les poignées	3½ x 3½ (8.9 x 8.9)	5 ⁷ / ₈ (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



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



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	
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



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 $\frac{1}{8}$ X 17 $\frac{1}{8}$ (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 en photo avec casier – vendu séparément

N° ART.	DESCRIPTION	LOT CAISSE	COULEUR
TRICE16	Remplisseuse à glaçons - 16 compartiments	3	
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	01 05
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	06 31
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	01 05 06 31

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 21¼" (53.5 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



Pour les plateaux
compartimentés
scolaires, voir page 251



Réglage facile et original
à partir du haut



Les modèles SAC vides s'empilent
les uns dans les autres pour gagner
de la place

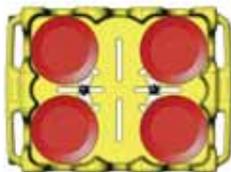
N° ART.	TAILLE D'ASSIETTE: PO (CM)	PILES	DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM)	CLOISONS	LOT CAISSE
ADC-2	11⅝" à 12½" (29.5 à 31.6) assiettes rondes	4	31⅞ x 30⅜ x 40 (78.9 x 76.7 x 101.6)	2	1
ADC-4	10¾" à 11½" (27.3 à 29.2) assiettes rondes	5	31⅞ x 30⅜ x 40 (78.9 x 76.7 x 101.6)	4	1
ADC-6	8⅝" à 9⅞" (21.9 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 11¼" (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
ADVC	Grand couvercle de rechange	1

Configurations de chariot à assiettes réglable Traex®



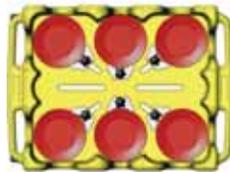
ADC-2

- 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 $\frac{1}{16}$



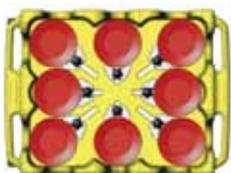
ADC-6

- 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 $\frac{1}{16}$



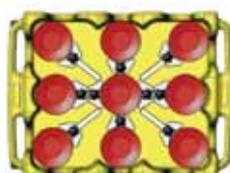
SAC-2

- 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 $\frac{1}{2}$



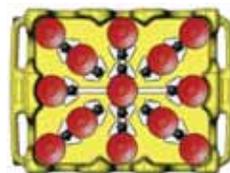
ADC-8

- 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 $\frac{1}{2}$



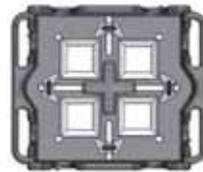
SAC-SQ1

- 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 20½ (76.2 x 52.1)	–	1
TRCV3	Couvercle de casier en vinyle	36 x 21½ x 21½ (91.4 x 54.6 x 54.6)	–	3
TRCV4	Couvercle de casier en vinyle	48 x 21½ x 21½ (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	19¾ x 19¾ x 1⅞ (50 x 50 x 3.7)	6
TR33	Couvercle de casier plein	19¾ x 19¾ x 1⅞ (50 x 50 x 3.7)	6

TR13 et TR33 ne peuvent pas être imprimés

Chariot à casiers en acier

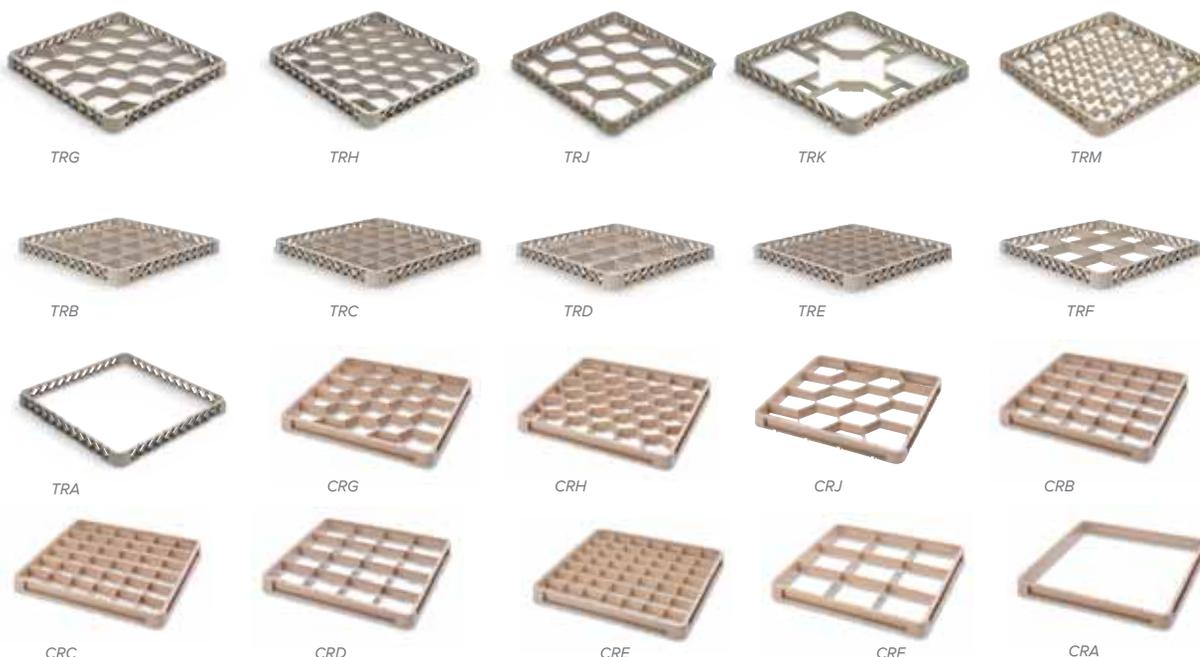
- En acier ultra-solide
- Contient des casiers 1/1
- Le chariot en acier au carbone zingué absorbe les chocs
- Utilisez comme chariot à boîtes de conserve ou pour transporter des chaises empilées
- Roulettes de 4" (10.2 cm) qui ne laissent pas de marques
- Hauteur totale : avec poignée 33" (83.8 cm); chariot seul : 5⅞" (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	20½ x 20½ (52.1 x 52.1)	1
97191	Poignée seule, chromée	18	–	1

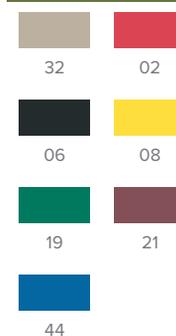
Extensions verres et tasses 1/1

CONCEPTS À PAROIS AJOURÉES ET PAROIS PLEINES



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 ¹ / ₈ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50)	3 ⁵ / ₁₆ (10) hexagon	1 ¹ / ₁₆ (4)	12
TRH	CRH	Extension 30 compartiments	1 ¹ / ₈ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50)	3 ³ / ₁₆ (8) hexagon	1 ¹ / ₁₆ (4)	12
TRJ	CRJ	Extension 12 compartiments	1 ¹ / ₈ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50)	4 ¹ / ₁₆ (12.2) hexagon	1 ¹ / ₁₆ (4)	12
TRK	-	Extension 5 compartiments	1 ¹ / ₈ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50)	7 ¹ / ₂ (19)	1 ¹ / ₁₆ (4)	12
TRM	-	Extension 42 compartiments	1 ¹ / ₈ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50)	2 ³ / ₄ (7) hexagon	1 ¹ / ₁₆ (4)	12
EXTENSIONS VERRES ET TASSES 1/1 RACK-MASTER*						
TRB	CRB	Extension 25 compartiments	1 ¹ / ₈ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50)	3 ⁷ / ₃₂ (9) square	1 ¹ / ₁₆ (4)	12
TRC	CRC	Extension 36 compartiments	1 ¹ / ₈ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50)	2 ⁹ / ₁₆ (7.5) square	1 ¹ / ₁₆ (4)	12
TRD	CRD	Extension 16 compartiments	1 ¹ / ₈ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50)	4 ⁷ / ₁₆ (11.3) square	1 ¹ / ₁₆ (4)	12
TRE	CRE	Extension 49 compartiments	1 ¹ / ₈ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50)	2 ¹ / ₂ (6.4) square	1 ¹ / ₁₆ (4)	12
TRF	CRF	Extension 9 compartiments	1 ¹ / ₈ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50)	6" (15.3) square	1 ¹ / ₁₆ (4)	12
TRA	CRA	Extension ouverte	1 ¹ / ₈ x 19 ³ / ₄ x 19 ³ / ₄ (4 x 50 x 50)	18 ¹ / ₁₆ (45.9) square	1 ¹ / ₁₆ (4)	12

COULEURS



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 ³ / ₄ (5.1 x 25.4 x 50)	8 ³ / ₈ x 18 ¹ / ₄ (21.3 x 46.5)	1 ³ / ₄ (4.4)	12	 32
HRB	Extension 8 compartiments	2 x 10 x 19 ³ / ₄ (5.1 x 25.4 x 50)	4 ¹ / ₈ X 4 ⁷ / ₁₆ (10.5 X 11.3)	1 ³ / ₄ (4.4)	12	
HRB1	Extension suspendue 8 compartiments	3 ¹ / ₈ x 10 x 19 ³ / ₄ (7.9 x 25.4 x 50)	4 ¹ / ₈ X 4 ⁷ / ₁₆ (10.5 X 11.3)	1 ³ / ₄ (4.4)	12	
HRC	Extension 10 compartiments	2 x 10 x 19 ³ / ₄ (5.1 x 25.4 x 50)	3 ⁵ / ₈ x 4 ¹ / ₄ (9.2 x 10.8)	1 ³ / ₄ (4.4)	12	
HRC1	Extension suspendue 10 compartiments	3 ¹ / ₈ x 10 x 19 ³ / ₄ (7.9 x 25.4 x 50)	3 ⁵ / ₈ x 4 ¹ / ₄ (9.2 x 10.8)	1 ³ / ₄ (4.4)	12	
HRD	Extension 17 compartiments	2 x 10 x 19 ³ / ₄ (5.1 x 25.4 x 50)	2 ¹⁵ / ₁₆ (7.5) hexagonal	1 ³ / ₄ (4.4)	12	
HRD1	Extension suspendue 17 compartiments	3 ¹ / ₈ x 10 x 19 ³ / ₄ (7.9 x 25.4 x 50)	2 ¹⁵ / ₁₆ (7.5) hexagonal	1 ³ / ₄ (4.4)	12	
HRF	Extension 17 compartiments	2 x 10 x 19 ³ / ₄ (5.1 x 25.4 x 50)	3 (7.6) hexagonal	1 ³ / ₄ (4.4)	12	
HR1	Casier 1/2 ouvert	9 x 18 ¹ / ₁₆ (22.9 x 45.9)	2 ¹ / ₁₆ (5.2)	1 ¹ / ₄ (3.2)	12	
HR2	Casier 1/2 à couverts	9 x 18 ¹ / ₁₆ (22.9 x 46)	2 ¹ / ₁₆ (5.2)	1 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

 **USMADE**

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 32¾ (70 x 40 x 84)	15½ x 24 (39.4 x 60.9)	1
97121	Service moyen, monté	300 (135)	3½ (9)	30¾ x 17¼ x 33¾ (79 x 45 x 86)	17¼ x 27 (45 x 69)	1
97125	Ultra-robuste, monté	400 (180)	4 (10)	27½ x 15½ x 32¾ (70 x 40 x 84)	15½ x 24 (39.4 x 60.9)	1
97126	Ultra-robuste, monté	400 (180)	4 (10)	30¾ x 17¼ x 33¾ (79 x 45 x 86)	17¼ 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 32¾ (70 x 40 x 84)	15½ x 24 (39.4 x 60.9)	1
97326	Ultra-robuste, démonté	400 (180)	4 (10)	30¾ x 17¼ x 33¾ (79 x 45 x 86)	17¼ 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®

 **USMADE**



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)

 USMADE



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)



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)

 USMADE



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 33¾ (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)	30¾ 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)	26¾ 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 » allié 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



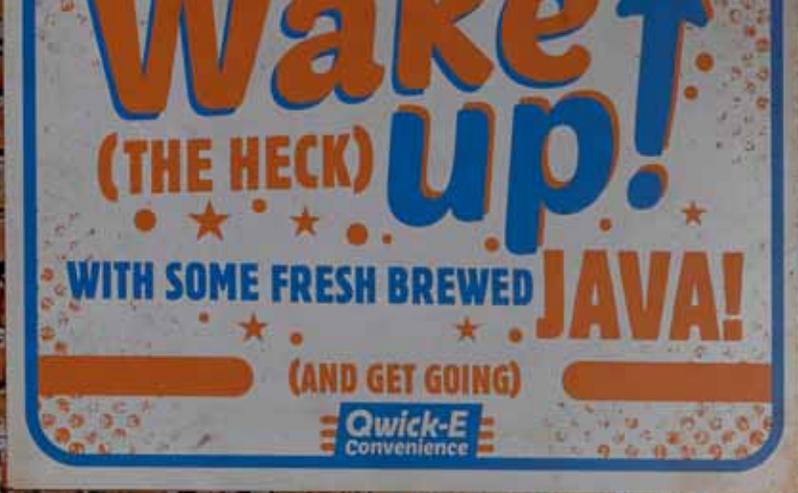
N° ART.	POUR	DIMENSIONS (LO X LA X H): PO (CM)	LOT CAISSE
9728810	Bac-poubelle, noir	13 ¹ / ₂ x 8 x 22 ³ / ₄ (34.3 x 20.3 x 57.8)	6
9728820	Bac-poubelle, gris	13 ¹ / ₂ x 8 x 22 ³ / ₄ (34.3 x 20.3 x 57.8)	6

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.

Comment acheter

SOLUTIONS DE DISTRIBUTION

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 31½ (66 x 18 x 78.7)
G4V-4L-(code couv.)-(code couv.)-(code couv.)-(code couv.)	Boîtier noir 2 x 2, armoire standard pour nouveau LidSaver™ 2, contient 4 LidSaver™	26½ x 7½ x 31½ (66 x 18 x 78.7)
G4X-4L-(code couv.)-(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 31½ (66 x 35.6 x 78.7)

N° ART.	DESCRIPTION	DIMEN. (LO X LA X H): PO (CM)
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.)-(code couv.)	Boîtier noir, armoire peu profonde verticale pour nouveau LidSaver™ 2 – contient 4 LidSaver™	21½ x 7½ x 31½ (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 ⁷ / 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 ⁷ / 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 ⁷ / 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 ⁷ / 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 ⁷ / 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 ⁷ / 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 ³ / 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 ³ / 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 ³ / 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 ³ / 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	25¼ x 8¾ x 7¾ (64.1 x 20.3 x 18.7)	2¼-4¾ (5.7-12.1)	1
2V-CC-A-A	Armoire verticale double hauteur, distributeur de gobelets INC-80	25¼ x 16¾ x 14¾ (64.1 x 40.5 x 36.5)	2¼-4¾ (5.7-12.1)	1
3V-CCC-A-A-A	Armoire verticale triple hauteur, distributeur de gobelets INC-80	25¼ x 24 x 14¾ (64.1 x 61 x 36.5)	2¼-4¾ (5.7-12.1)	1
3V-CCS-A-A-A	Armoire verticale triple hauteur, 2 distributeurs de gobelets INC-80 et compartiment à pailles	25¼ x 31¾ x 21¾ (64.1 x 79 x 54.2)	2¼-4¾ (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	25¼ x 14¼ x 21¾ (64.1 x 36.1 x 54.2)	2¼-4¾ (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	25¼ x 14¼ x 28¾ (64.1 x 36.1 x 72)	2¼-4¾ (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	24¾ x 6½ (62.2 x 16.5)	2¼-4¾ (5.7-12.1)	1
INC-80S18	Distributeur de gobelets style à joint, 18" (45.7 cm) L	19¼ x 6½ (49.5 x 16.5)	2¼-4¾ (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)	2½-3½ (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)	3-3¾ (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)	3-4½ (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)	4½-5¼ (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



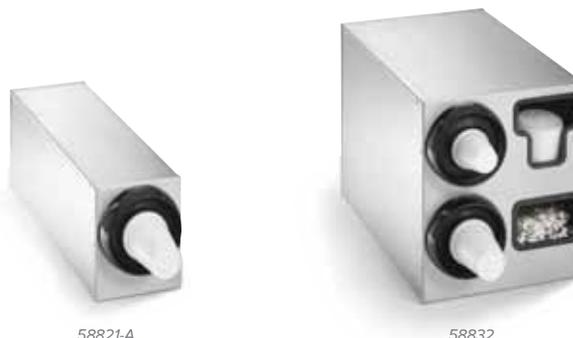
CIVW

1VW-A

N° ART.*	DESCRIPTION	DIMENSIONS (LO X LA X H) : PO (CM)	LOT CAISSE
CIVW-(CODE COUV.)	Armoire LidSaver™ verticale simple, fixation murale	7½ x 7¾ x 25¼ (18.1 x 18.7 x 64.1)	1
1VW-A	Armoire simple, fixation murale, distributeur de gobelets vertical style à joint	7½ x 7¾ x 25¼ (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 4⁷/₈" 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
G58823-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.)-(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



SLC-3

PLC-3

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



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 3⅜ (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 3⅜ (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 ¾" 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 5/16 (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 5/16 (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 ¾" 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 5/8 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 15/16 (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 5/8 (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 11/16 x 21 x 14 5/8 (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 $\frac{1}{8}$ x 11 $\frac{1}{8}$ x 11 $\frac{1}{8}$ (14.4 x 27.8 x 28.3)	Plastique ABS noir et acrylique fumé
CSLV-1	Distributeur de manchons pour gobelets – vertical	6 $\frac{1}{2}$ x 4 $\frac{1}{4}$ x 9 $\frac{1}{8}$ (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 $\frac{7}{8}$ " (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 $\frac{7}{8}$ x 21 $\frac{1}{8}$ x 13 (17.5 x 54.3 x 33)	1
LSC4-4P	Distributeur de condiments, quatre poches, armoire verticale	6 $\frac{7}{8}$ x 28 $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{1}{2}$ x 24 $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{1}{2}$ x 28 $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{3}{8}$ x 4 $\frac{1}{4}$ x 4 $\frac{3}{8}$ (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 Includ 3 cylindres à couverts n° 52633	5 $\frac{3}{4}$ x 10 $\frac{1}{4}$ x 21 $\frac{1}{4}$ (14.6 x 26 x 54)	Plastique ABS noir et acrylique fumé
FWVH-3X2B	Support vertical pour couverts 3 (hauteur) x 2 (largeur) Includ 6 cylindres à couverts n° 52633	11 $\frac{1}{8}$ x 10 $\frac{1}{4}$ x 21 $\frac{1}{4}$ (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) Includ 6 cylindres à couverts n° 52633	10 $\frac{1}{8}$ x 14 $\frac{7}{8}$ x 14 $\frac{1}{8}$ (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) Includ 8 cylindres à couverts n° 52633	10 $\frac{1}{8}$ x 18 $\frac{1}{8}$ x 17 $\frac{1}{4}$ (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

USMADE



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 19¾ 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 19¾ 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 4¼ (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 13¾ (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)



USMADE

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	½ (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



FMDL-3H



FML-2V



FMN-1



FML-2



FMNL-1



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 6½" largeur (12.7 x 16.5 cm), serviette pliée	90	8½ x 6¼ x 5¾ (21.6 x 15.9 x 13.7)	7¾ x 5¾ (19.2 x 13.5)	1
FMHVN-1	Distributeur de serviettes, grand volume, 3½ x 6½ (8.9 x 15.2 cm), serviette pliée	500	7¾ x 8½ x 19½ (18.1 x 21.6 x 49.5)	6¾ x 7¾ (15.7 x 19.3)	1
FMNL-1	1 distributeur de serviettes et 1 distributeur de couvercles, horizontal, 5" h x 6½" l (12.7 x 16.5 cm), serviette pliée	100	11¾ x 8 x 7½ (28 x 20.3 x 19.1)	9¾ x 7¾ (24.2 x 17.9)	1
FML-1	Distributeur de couvercles à 1 colonne, horizontal ou vertical	—	6½ x 7¼ x 5¾ (16.5 x 18.4 x 13.7)	5¾ x 6¾ (14.1 x 16.0)	1
FML-2V	Distributeur de couvercles à 2 colonnes, vertical	—	6½ x 13¾ x 5¾ (16.5 x 34.1 x 13.7)	5¾ x 12½ (14.1 x 31.7)	1
FML-3V	Distributeur de couvercles à 3 colonnes, vertical	—	6½ x 19¾ x 5¾ (16.5 x 49.2 x 13.7)	5¾ x 18¾ (14.1 x 46.8)	1
FML-4V	Distributeur de couvercles à 4 colonnes, vertical	—	6½ x 25¾ x 5¾ (16.5 x 64.8 x 13.7)	5¾ x 24¾ (14.1 x 62.3)	1
FML-2	Distributeur de couvercles à 2 colonnes, horizontal	—	11 x 7¼ x 5¾ (27.9 x 18.4 x 13.7)	10¾ x 6¾ (25.5 x 16.0)	1
FML-3	Distributeur de couvercles à 3 colonnes, horizontal	—	16 x 7¼ x 5¾ (40.6 x 18.4 x 13.7)	15 ½ x 6¾ (38.2 x 16.0)	1
FML-4VS	Distributeur de couvercles à 4 colonnes et 1 porte-pailles, vertical	—	6½ x 31½ x 13 (16.5 x 80 x 33)	5¾ x 30¾ (14.1 x 66.6)	1
FMDL-2V	Distributeur de couvercles à dôme à 2 piles, vertical	—	6¾ x 13¾ x 12 (17.1 x 34 x 20.5)	5¾ x 12½ (14.1 x 31.7)	1
FMDL-3H	Distributeur de couvercles à dôme à 3 piles, horizontal	—	18¾ x 8¾ x 10½ (48 x 20.4 x 26.6)	17¾ x 7¾ (45.4 x 16.1)	1
FMDL-3V	Distributeur de couvercles à dôme à 3 piles, vertical	—	6¾ x 18¾ x 13 (17.1 x 47.9 x 33.7)	5¾ x 18 (14.9 x 45.7)	1
FMS-2A	Distributeur de bâtonnets mélangeurs de 6" (15.2 cm) largeur max.	—	8¾ x 7¾ x 5¼ (20.6 x 18.7 x 13.3)	7¼ x 6¾ (18.4 x 16.1)	1
FMS-3	Distributeur de pailles emballées, pailles de 8-10" (25.4-30.5 cm)	—	6½ x 7½ x 7½ (16.5 x 19.1 x 19.1)	5¾ x 6¾ (14.2 x 16.1)	1
FMS-4	Distributeur de pailles emballées, pailles de 10-12" (25.4-30.5 cm)	—	6½ x 7½ x 13 (16.5 x 19.1 x 33)	5¾ x 6¾ (14.2 x 16.1)	1
FMS-5	Distributeur de bâtonnets mélangeurs	—	6½ x 7½ x 5¾ (16.5 x 19.1 x 14.9)	5¾ x 6¾ (14.2 x 16.1)	1
FMT-1	Distributeur de carrés de papier sulfurisé, concept à deux boîtes	—	8½ x 8½ x 3½ (21.6 x 21.6 x 8.9)	7¾ x 7¾ (18.5 x 17.9)	1
TT-2	Insert de poubelle, 8" (20.3 cm) de diamètre	—	8 x 9¼ x 6½ (20.3 x 23.5 x 16.5)	8¾ (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 $\frac{1}{16}$ x 6 $\frac{3}{16}$ (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 $\frac{5}{16}$ x 6 $\frac{3}{16}$ (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 $\frac{1}{16}$ x 6 $\frac{3}{16}$ (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 $\frac{1}{16}$ x 6 $\frac{3}{16}$ (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 $\frac{5}{16}$ x 6 $\frac{3}{16}$ (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 $\frac{1}{16}$ x 6 $\frac{3}{16}$ (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 $\frac{1}{16}$ 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 $\frac{1}{16}$ 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 $\frac{1}{16}$ 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 $\frac{1}{16}$ (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 $\frac{1}{16}$ (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 $\frac{1}{16}$ (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)	ACCEPTÉ 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 $\frac{3}{8}$ (26.8 x 12.2 x 18.6)	9 $\frac{1}{8}$ x 5 $\frac{3}{4}$ (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 $\frac{1}{4}$ (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 $\frac{1}{4}$ (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 $\frac{1}{4}$ (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% x 7½ (27 x 19)	9% x 6% (24.7 x 16.7)	1

DISTRIBUTEURS DE SERVIETTES EN PAPIER

Distributeurs de serviettes en papier



CTNFO-06

CTNO-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% x 19¼ x 15% (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% x 19¼ x 15% (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% x 19¼ x 15% (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 11½" 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	5¼ x 6½ (13.3 x 16.5)	8 x 11½ 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 6½ or 5¼ x 6½ (12.7 x 16.5 or 13.3 x 16.5)	4¼- 5¼ x 6½ (10.7 x 13.3 x 16.5)	19½ x 9½ x 7¾ (49.5 x 24.1 x 19.6)	500	Chrome	1
6520-28	Distributeur encastré Inox	3¾ x 6½ (9.5 x 16.5)		19½ x 9½ x 6¾ (49.5 x 24.1 x 17.1)	500	Chrome	1
6525-13	Distributeur encastré Inox	5 x 6½ or 5¼ x 6½ (12.7 x 16.5 or 13.3 x 16.5)		5 x 6½ or 5¼ x 6½ (12.7 x 16.5 or 13.3 x 16.5)	500	Transparent	1
6525-28	Distributeur encastré Inox	5 x 6½ or 5¼ x 6½ (12.7 x 16.5 or 13.3 x 16.5)		5 x 6½ or 5¼ x 6½ (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 ½ (12.7 x 16.5)		8½ x 7¾ x 19½ (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 noir
12 noyer foncé
28* 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 ³ / ₈ x 6 (20.3 x 15.7 x 15.2)	5 x 6 ¹ / ₂ à 4 ¹ / ₂ -5 x 6 ¹ / ₂ (12.7 x 16.5 ou 11.4 x 16.5)	4 ¹ / ₄ x 5 ¹ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (11.4 x 13.3 x 16.5)	90	Transparent	06, 12	1
8545-xx	Distributeur de table limité	8 x 6 ³ / ₈ x 6 (20.3 x 15.7 x 15.2)	5 x 6 ¹ / ₂ à 4 ¹ / ₂ -5 x 6 ¹ / ₂ (12.7 x 16.5 ou 11.4 x 16.5)	4 ¹ / ₄ x 5 ¹ / ₄ x 6 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 ³ / ₄ x 6 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 ³ / ₄ x 6 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 ³ / ₈ x 6 (20.3 x 15.7 x 15.2)	5 x 6 ¹ / ₂ ou 5 ¹ / ₄ x 6 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 ³ / ₈ x 6 (20.3 x 15.7 x 15.2)	5 x 6 ¹ / ₂ ou 5 ¹ / ₄ x 6 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 ³ / ₈ x 7 ³ / ₈ (10.2 x 11.1 x 18.7)	3 ¹ / ₂ x 6 ³ / ₈ (8.9 x 17.1)	–	150	Aucun	06 seul	1
6509-xx	Distributeur vertical à deux côtés	4 x 6 ³ / ₈ x 5 ³ / ₈ (10.2 x 15.7 x 14.9)	3 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 ³ / ₈ x 5 ³ / ₈ (10.2 x 15.7 x 14.9)	3 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 ¹ / ₂ x 7 (8.9 x 17.8)	3 ¹ / ₂ x 6 ³ / ₈ (8.9 x 17.1)	–	135	Aucun	28* seul	1
8540-xx	Distributeur limité à un côté	11 ¹ / ₄ x 7 ³ / ₈ x 6 ¹ / ₂ (29.8 x 20 x 16.5)	5 x 7 (9.5 x 17.8)	4 ¹ / ₄ x 5 ¹ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (11.4 x 13.3 x 16.5)	175	Noir	06 seul	1
7540-xx	Distributeur limité à un côté	11 ¹ / ₄ x 7 ³ / ₈ x 6 ³ / ₄ (29.8 x 20 x 17.1)	5 x 6 ¹ / ₂ à 4 ¹ / ₂ -5 x 6 ¹ / ₂ (12.7 x 16.5 ou 11.4 x 16.5)	4 ¹ / ₄ x 5 ¹ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (11.4 x 13.3 x 16.5)	175	Transparent	06 seul	1
5512-xx	Distributeur de comptoir à un côté	11 ¹ / ₈ x 8 x 6 (29.7 x 20.3 x 15.2)	5 x 6 ¹ / ₂ ou 5 ¹ / ₄ x 6 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 ¹ / ₈ x 8 x 6 (29.7 x 20.3 x 15.2)	5 x 6 ¹ / ₂ ou 5 ¹ / ₄ x 6 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 ¹ / ₈ x 8 x 5 (29.5 x 20.3 x 9.5)	3 ³ / ₄ x 6 ¹ / ₂ (9.5 x 16.5)	–	185	Plaque de retenue chromée	06 seul	1
7512-xx	Distributeur de comptoir à un côté	11 ¹ / ₈ x 8 x 6 (29.7 x 20.3 x 15.2)	5 x 6 ¹ / ₂ ou 5 ¹ / ₄ x 6 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.

Comment acheter

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



Accessoires de sac de livraison

Conteneur pour le transport en polypropylène expansé (EP)



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

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

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)

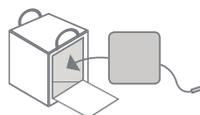


Série 3



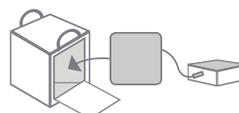
La référence en matière d'inventivité. Les aliments chauds dégagent de la chaleur dans le sac tandis que l'isolant ultra-performant piège la chaleur, gardant les aliments aussi chauds que délicieux.

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	VCLBSS	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	VDBPSS	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

N 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 POLYPROPYLENE EXPANSÉ (EPP)

N 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	DIMENSIONS (LA X H X P): PO (CM)	LOT CAISSE
VEPP106	Contenant isotherme en polypropylène expansé grande taille avec couvercle pour bacs GN de 6" de profondeur, noir, Série 1	23¾ x 15¾ x 10 (60.2 x 39.9 x 25.4)	1
IDEPP-5	Jeu d'étiquettes couleur HACCP - blanche, rouge, verte, jaune et bleue		1

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™	175	253-254, 259		Chariots, extra-robustes	289
		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	Casseroles	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	Écumoires	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	J-K		Moules, batterie de cuisine	106-135
Fours, convection	42	Jeu de shakers à cocktail	227	O	
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	P	
Friteuses, électriques	48	L		Paniers à couverts	276, 281
G		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	M		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
H		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		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	V	
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	T		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	W	
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		

ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE
Les numéros d'article commençant par la lettre commencent à la page 331.									
000									
0643N	18	527T	242	1214LJ	244	2331-99	229	3504	116
0643SGN	18	528-13	242	1216-XX*	250	2518	248	3506	116
0644N	18	528J-13	242	1217-XX*	250	2524	172, 248	3509	116
0644SGN	18	528T-13	242	1300	281	2536	172, 248	3513	116
0645N	18	529-13	239, 242	1303	281	2548	172, 248	3601	110, 112
0646N	18	533-06	238, 241	1345	157	2614-XX*	250	3602	110, 112
0647	18	602-12	243	1370	270, 272, 282	2615-XX*	250	3604	110, 112
0648	18	606N	14	1371	281	2700L-01	249	3607	110, 112
0652	18	606-TT*	244	1372	281	2700L-06	249	3616	228
0653	18	606T-TT*	244	1375-01	282	2710	244	3628	228
0654	18	611-0606	234	1375-06	282	2710L	244	3632	228
0655	18	614S-1	244	1375-31	282	2710LJ	244	3648	228
0656	18	614-TT*	244	1390	275, 281	2721	247	3664	228
0694N	18	614T-TT*	244	1392	281	2748	170	3670	171
1-C-A	298	632-TT*	170	1393	281	2773L	137	3672	171
2V-CC-A-A	298	674	243	1394	281	2800-31	170	3673	171
3V-CCC-A-A-A	298	674J-12	243	1395	281	2802	170	3681	171
3V-CCS-A-A-A	298	674T	243	1397	281	2803-18	170	3702	111, 112
4V	136	700-1		1400	18	2805	170	3704	111, 112
1VW-A	298	700-1	11, 13	1401	18	2808-02	167	3706C	110, 111, 112
65S	99	700-4	13	1412-TT*	244	2808-08	167	3707	111, 112
102T-02	243	703	243	1414-TT*	244	2808-13	167	3708C	110, 111, 112
102T-06	243	703J	243	1418-XX*	250	2812-02	167	3709C	110, 111, 112
202-12	243	704	13	1420-01	249	2812-08	167	3711C	110, 111, 112
206-0	242, 244	706	13	1474-0606	249	2812-13	167	3712C	110, 111, 112
206J	244	708	13	1474-0901	249	2812-13TT*	166	3715C	111, 112
206S-I	244	710	243	1476-0606	249	2813-TT*	168	3717C	111, 112
206T	244	712	13	1476-0901	249	2814-13	168		
214	244	802-12	243	1489-0606	249	2822-05	167, 168		
214J	244	802J-12	243	1500-CXX*	175	2844L	137		
214S-1	244	802T	243	1500-XX*	283			3800	116
214T	244	802T6	243	1501-CXX*	175			3801	116
260	243	808N	14	1505-CXX*	175			3802	116
260LJ	243	808SG	14	1507-CXX*	175	2900	15	3802-XX*	309
260T	243	912	244	1511-CXX*	175	2908-13	157	3803	116
		912HIDC	31	1517-CXX*	175	2912-13	157	3804	116
		912HIMC	31	1521B-XX*	283	3009	130	3805-XX*	309
		918-13	226	1521-CXX*	175	3010	130	3806	116
		924CG	45	1522-XX*	283	3011	130	3807	116
		924GGM	45	1527B-XX*	283	3101	111, 112	3808	116
		924GGT	46	1527-CXX*	175	3103	111, 112	3809	116
		924HIDC	31	1527-XX*	283	3104	111, 112	3810	116
		924HIMC	31	1529-31	283	3106	111, 112	3810-XX*	309
		930	243	1535-CXX*	175	3109	111, 112	3811	116
		930J	243, 244	1551-CXX*	175	3113	111, 112	3812	116
		930T	243			3118	111, 112	3814	116
		936CG	45	1606		3150	110	3815-XX*	309
		936GGM	45	1606-TT*	244	3151	111, 112	3819	116
		936GGT	46	1612	249	3152	111, 112	3820	116
		948CG	45	1612-06	249	3153	111, 112	3820-XX*	309
		948GGM	45	1620-01	249	3154	111, 112	3821-XX*	309
		948GGT	46	1620-06	249	3155	111, 112	3822	116
		958-13	226	1697	174, 317	3156	111, 112	3825-XX*	309
		960CG	45	1697-02	286	3157	111, 112	3835-XX*	309
		960GGM	45	1697-06	286	3158	112	3845-XX*	309
		960GGT	46	1697-06-LC2	286	3159	112	3853-06	303
		972CG	45	1697-32	286	3202	111, 112	3855-XX*	309
		972GGM	45	1697-32-LC2	286	3203	111, 112	3900C	116
		972GGT	46	1697-44	286	3204	111, 112	3902	116
		978-13	226	1698	174, 286, 317	3206	111, 112	3903	116
				1721-XX*	283	3208	111, 112	3904	116
				1801	18	3212	111, 112	3905	116
				1802	18			3907C	116
				1803	18	3300		3908C	116
				1811	16	3300-TT*	168	3909C	116
				1812	16	3304	112	3910C	116
				1823	16	3307	112	3911C	116
				1837	16	3310	112	3912C	116
				1851	19	3315	112	3914C	116
				2015-XX*	250	3316-13TT*	166	3915C	116
				2200-TT*	168	3320	112		
				2208-13TT*	166	3324-13TT*	166	4018	123
				2212-13TT*	166	3324C-BBTT*	166	4018	123
				2218	172	3328	112	4020	123
				2224-13TT*	166	3332-13TT*	166	4023	123
				2300-TT*	168	3409	110, 112	4064	170
				2316-13TT*	166	3411	110, 112	4068	121
				2330-99	229	3412	110, 112	4070	121
				2331-01	229	3414	110, 112	4072	121
						3501	116	4074	121
						3503	116	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
			</						

ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE
40820	44	46087	204	46402	234	46654	161	47006	158		
40821	44	46088	203, 204	46403	234	46655	161	47007	153		
40822	44	46089	204	46447-1	207, 208	46656	161	47025	160		
40823	44	46090	203, 204, 212	46458-1	207, 208	46657	161	47026	160		
40824	44	46093	203, 204, 212			46658	161	47027	160		
40825	44	46094	203, 204, 212			46659	161	47028	160		
40830	43	46095	203, 204, 212			46661	161	47029	160		
40831	25	46104	203, 204	46500	205, 212	46665	222, 224	46891	162, 228		
40833	25	46110	211	46501	205, 212	46666	222, 224	46892	162, 228		
40834	25	46112	200	46502	205, 212	46667	222, 224	46893	162, 228		
40839	46	46113	200	46503	205, 212	46668	222, 224	46894	162, 228		
40840	46	46114	200	46504	205	46669	222, 224	46895	162, 228		
40841	42	46115	211	46505	205	46670	198	46900	145		
40842	69	46120	200, 212	46506	205	46701	78, 245	46901	145		
40843	69	46121	200, 212	46507	205	46704	245	46902	145		
40844	69	46122	200, 212	46516	236	46706	245	46903	145		
40848	42	46123	200, 212	46517	236	46709	245	46904	145		
40852	68	46124	200	46518	205, 212	46713	238	46905	145		
40853	68	46125	200	46520	205, 212	46714	238	46906	145		
40854	68	46130	200	46527	58	46716	238	46907	214		
40855	68	46131	200	46529	204, 205	46720	213	46908	145		
40856	68	46132	200	46530	205, 212	46721	213	46909	214		
40857	68	46133	200	46540	224	46722	213	46915	145		
40858	25	46134	200	46541	224	46723	213	46916	215		
40861	49	46135	200	46542	224	46724	213	46917	215		
40862	68	46136	200	46543	224	46725	213	46918	215		
40863	68	46137	200	46545	224	46726	213	46919	215		
40864	68	46200	233	46546	224	46727	213	46920	215		
40865	68	46202	233	46547	224	46728	213	46924	145		
40866	68	46203	233	46548	231	46729	213	46925	215		
40867	68	46204	233	46549	200	46730	213	46926	215		
40868	49	46205	236	46550	234	46731	213	46927	215		
40880	69	46206	233	46560	236	46732	213	46928	215		
40881	69	46207	233	46565	235	46733	213	46929	215		
40882	69	46208	233	46569	222	46735	245	46930	214		
40886	69	46209	233	46569XX*	220	46738	213	46931	157		
40887	69	46210	236	46570	235	46739	213	46932	145		
40889	69	46212	236	46572	170	46740	213	46933	155		
40893	24	46221	219	46575	223	46741	213	46934	155		
40894	24	46222	219	46576	223	46742	213	46935	214		
40895	24	46223	219	46577	223	46743	213	46936	214		
40896	24	46224	219	46578	223	46745	245	46937	214		
40897	24	46251	198	46579	223	46746	245	46938	215		
40898	24	46252	198	46580	235	46760	245	46940	215		
40899	24	46253	198	46581	223	46763	245	46941	215		
40950	24	46255	203, 204, 212	46582	221	46764	245	46942	215		
40951	24	46258	203, 204, 212	46584	221	46770	246	46944	215		
40952	24	46259	202, 204	46585	221	46771	246	46945	149		
40954	24	46261	204	46586	221	46772	79	46946	149		
40955	24	46262	204	46587	222, 223	46773	232	46947	149		
42100	97	46263	204	46587XX*	220	46774	232	46948	149		
43041	125	46265	203, 204,	46588	160	46776	246	46949	149		
43042	125		211, 212	46589	160	46777	246	46950	214		
43047-2	124	46268	203, 204, 211	46590	222	46784	227	46951	215		
43048-2	124	46269	202, 204	46590XX*	220	46787	227	46952	214		
43049-2	124	46271	204	46591	222	46788	232	46953	215		
44572	160	46272	204	46591XX*	220	46789	232	46954	215		
45682	17	46273	204	46592	222	46790	228	46955	214		
		46274	204	46592XX*	220	46791	227	46956	214		
		46275	204	46593	233	46793	227	46960	214		
		46276	204	46594	233	46796	247	46961	149		
		46280	203, 204, 212	46595	233	46797	308	46962	149		
46003	236	46283	204	46596	233	46798	230	46963	149		
46005	236	46284	204	46597	233	46800	230	46969	156		
46008	236	46285	203, 204	46598	233	46801	216	46970	156		
46009	224	46287	204	46599	234	46810	145	46972	156		
46029	209, 212	46288	204	46609	230	46811	145	46973	149		
46030	209, 211, 212	46291	198	46613	236	46812	145	46975	149		
46035	209, 212	46292	198	46615	223	46813	145	46976	149		
46040	209, 211, 212	46300	233	46616	230	46814	145	46981	149		
46045	209, 212	46303	233	46621	227, 231	46816	145	46983	149		
46050	209, 212	46304	233	46622	231	46818	145	46985	149		
46051	209, 212	46306	233	46624	237	46819	145	46988	153, 215		
46052	209, 212	46307	233	46633	233	46822	145	46989	153, 215		
46060	206, 209, 211	46308	233	46634	233	46830	204	46990	149		
46063-2	75, 209	46309	233	46636	237	46831	204	46995	149		
46070	203, 204,	46310	236	46641	214	46853	211				
	211, 212	46312	236	46642	214	46858	210				
46072	203, 204	46314	235	46644	214	46860	211, 212				
46073	204, 210	46350	210, 211, 212	46645	214, 215	46861	209, 211				
46075	209, 212	46360	210, 211, 212	46646	214	46862	202, 203, 204,				
46080	203, 204, 212	46370	235	46647	214		205, 207, 208, 209				
46082	204, 210	46400	233	46650	214	46864	202, 204,				
46084	204										
								47002	158		
								47003	158		
								47004	158		
								47005	158		
								47006	158		
								47007	153		
								47025	160		
								47026	160		
								47027	160		
								47028	160		
								47029	160		
								47031	160		
								47040	173		
								47042	152		
								47046	152		
								47049	152		
								47050	172		
								47052	172		
								47054	161		
								47055	161		
								47056	161		
								47057	161		
								47058	161		
								47059	161		
								47075	160		
								47076	160		
								47077	160		
								47078	160		
								47090	158		
								47091	158		
								47092	158		
								47093	158		
								47094	158		
								47095	158		
								47096	158		
								47097	158		
								47104	227		
								47105	153		
								47106	142		
								47107	153		
								47109	152		
								47110	153		
								47112	152		
								47113	153		
								47116	153		
								47118	160		
								47119	161		
								47120	160		
								47139	146		
								47140	146		
								47141	146		
								47142	146		
								47143	146		
								47144	146		
								47145	146		
								47146	146		
								47147	146		
								47150	148		
								47151	148		
								47152	148		
								47153	148		
								47154	148		
								47155	148		
								47156	148		
								47157	148		
								47158	148		
								47159	148		
								47160	148		
								47161	148		
								47165	78, 154		
								47166	165		
								47167	165		
								47168	165		
			</								

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, 224	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			48365	235	52065	158	52640	276
47391	147	47689	221	48003	78, 245	48372	78	52100	149	52641	276
47392	147	47700	173	48013	78, 245	48015	78, 245	52109	147	52642	277
47393	147	47703	17	48023	245	48373	246	52113	147	52643	277
47394	147	47704	17	48060	78, 245	48375	246	52116	147	52644	277
47395	147	47705	173	48070	227	48378	246	52120	235	52645	200, 202, 203,
47396	147	47708	171	48080	155	48425	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

*Numéro d'article incomplet – voir la page indiqué

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			67014	127
52676*	259	52785*	258, 262, 280	55486	12	59503SB8502	54			67133	123
52677*	259	52786*	258, 262, 280	55487	12	59508DW	53	60170	150	67135	123
52678*	260	52787*	258, 262, 280	55488	12	59510F	33	60175	150	67137	123
52680*	259	52788*	258, 262, 280	55489	12	59510P	30	60180	150	67228	121
52681*	259	52789*	258, 262, 280	55490	12	59735	179	60190	150	67301	129
52682*	259	52790*	258, 262, 280	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	122, 129, 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	67321	129, 130
52708*	258, 262, 280	52817*	258, 262, 280	58044	144	59748	182	62155	142, 146	67327	121, 127, 128, 130
52709*	258, 262, 280	52818*	261, 262	58055	144	59749	182	62157	142, 146	67409	120, 121, 122, 123, 127, 128, 129, 130
52710*	258, 262, 280	52819*	261	58066	144	59750	182	62165	142, 146	67411	129, 130
52711*	258, 262, 280	52820*	261, 262	58110	157	59751	182	62167	142, 146	67412	121, 123
52712*	258, 262, 280	52821*	261, 262	58123	157	59752	182	62170	142, 146	67413	129, 130
52713*	258, 262, 280	52822*	261, 262	58126	157	59753	181	62172	142, 146	67414	122
52714*	258, 262, 280	52827*	276	58130	174	59754	181	62175	142, 146	67417	129, 130
52715*	258, 262, 280	52828*	261	58160	174	59755	181	62180	142, 146	67421	120, 121, 122, 123, 127, 128, 129, 130
52716*	258, 262, 280	52829*	261	58161	174	59756	181	62182	142, 146	67424	129, 130
52717*	258, 262, 280	52832*	258, 262, 280	58200	174	59757	181	62300	225	67426	122
52718*	258, 262, 280	52834*	261	58322	144	59758	181	62301	225	67427	121, 127, 128, 130
52719*	258, 262, 280	52844*	261	58333	144	59759	180	62302	225	67433	120, 122, 130
52720*	258, 262, 280	52845*	261	58344	144	59760	180	62303	225	67434	122
52721*	258, 262, 280	52846*	261	58355	144	59761	180	62304	225	67441	120, 121, 122, 123, 127, 128, 130
52722*	258, 262, 280	52847*	261	58366	144	59762	180	62305	225	67461	120, 121, 122, 130
52723*	258, 262, 280	52848*	261	58410	144	59763	180	62306	225	67481	120
52724*	258, 262, 280	52849*	258, 262, 280	58430	144	59764	182	62307	225	67491	120
52725*	258, 262, 280	52860	247	58440	144	59765	182	62308	225	67508	122
52726*	258, 262, 280	52861	247	58450	144	59766	182	62309	225	67509	120, 121, 122, 123, 124, 127, 128, 130
52727*	258, 262, 280	52866	247	58460	144	59767	182	62310	225	67512	122, 124
52728*	258, 262, 280	52867	247	58480	144	59768	180	62311	225	67516	122, 124
52729*	258, 262, 280	52869	247	58500	144	59769	180	62312	225	67520	122, 124
52730*	258, 262, 280	52870	247	58510	144	59770	180	62313	225	67521	120, 121, 122, 123, 130
52731*	258, 262, 280	52908	145, 246	58520	144	59771	180	62314	225	67540	122
52732*	258, 262, 280	52930	230	58540	144	59771-1	180	62315	225	67541	120, 121, 122, 123, 124, 127, 128, 130
52733*	258, 262, 280	52970	98	58600	144	59772	180	62316	225	67550	122
52734*	258, 262, 280	54422	227	58620	144	59772-1	180	62317	225	67553	120, 122, 123, 130
52735*	258, 262, 280			58700	145	59773	180	62318	225	67554	122
52736*	258, 262, 280			58814	31	59773-1	180	62319	225	67556	122, 124
52737*	258, 262, 280	55010	12	58821A	299	59774	180	62320	225	67561	120, 121, 122, 130
52738*	258, 262, 280	55025	12	58821D	299	59774-1	180	62321	225	67580	122
52739*	258, 262, 280	55028	12	58822A-A	299	59775	180	62322	225	67581	120, 121, 122, 130
52740*	258, 262, 280	55457	12	58822-D-D	299	59776	180	62323	225	67607	127
52754*	258, 262, 280	55458	12	58823-A-A-A	299	59777	180	62324	225	67608	127
52755*	258, 262, 280	55459	12	58823-D-D-D	299	59778	180	62325	225		
52757*	258, 262, 280	55460	12	58824-A-A-A-A	299	59779	180	62326	225		
52760*	258, 262, 280	55461	12	58824-D-D-D-D	299	59780	181	62327	225		
52761*	258, 262, 280	55462	12	58832	299	59781	181	62328	225		
52762*	258, 262, 280	55463	12	58833	299	59782	181	62329	225		
52763*	258, 262, 280	55464	12	58834	299	59783	181	62330	225		
52764*	258, 262, 280	55465	12	58842	299	59784	181	62331	225		
52765*	258, 262, 280	55466	12	58843	299	59785	181	62332	225		
52766*	258, 262, 280	55467	12	58900	118	59786	181	62333	225		
				58910	118	59787	181	62334	225		
								62335	225		
								62336	225		
								62337	225		
								62338	225		
								62339	225		
								62340	225		
								62341	225		
								62342	225		
								64130	149		

60170

60170	150
60175	150
60180	150
60190	150
61145	142
61147	142
61155	142
61157	142
61165	142
61167	142
61170	142
61172	142
61174	142
61175	142
61177	142
61180	142
61182	142
61230	136
61250	136
61270	136
62155	142, 146
62157	142, 146
62165	142, 146
62167	142, 146
62170	142, 146
62172	142, 146
62175	142, 146
62177	142, 146
62180	142, 146
62182	142, 146
62300	225
62301	225
62302	225
62303	225
62304	225
62305	225
62306	225
62307	225

ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE
67610	127	68298	164	69308	129	72175	60	77530	109	79450	163
67612	127	68301	129	69310	129	72176	60	77540	198	79540	161
67614	127	68302	129	69325	108	72180	60	77541	198	79800	163
67627	127	68303	129	69327	108	72181	60	77560	117	79818	163
67628	127	68304	129	69328	108	72196	58, 60	77572	117		
67630	127	68305	129	69329	108	72221	58, 59, 75	77580	117		
67632	127	68307	129	69402	121	72222	75	77600	117		
67634	127	68308	129	69404	121	72227	101	77610	117	80130	219
67691	120, 121, 130	68310	129	69406	121	72228	74, 101	77620	117	80150	219
67708	124	68350	164	69408	121	72231	74	77630	117	80170	219
67711	124	68351	162	69410	107, 108, 118	72240	173	77640	117	80190	219
67717	124	68352	162	69412	107, 108, 109	72241	64	77662	117	81020	234
67733	123	68357	136	69414	107, 108, 109	72242	64, 198	77682	117	81170	238
67735	123	68358	136	69442	121	72425	57, 62	77702	117	81180	238
67737	123	68360	132	69444	121	72430	62	77739	108	81190	238
67807	127	68361	132	69446	121	72459	60	77740	108	82005	223
67808	127	68362	132	69448	121	72462	60	77741	108	82006	223
67810	127	68363	132	69504	32, 33	72500	64	77742	108	82020	234
67812	127	68364	132	69504F	33	72522	58	77743	108	82030	234
67814	127	68365	132	69505	32	72542	60	77744	108	82040	234
67927	127	68366	132	69507	32	72550	61	77745	108	82060	217
67928	127	68367	132	69508	32	72553	63	77746	108	82061	217
67930	127	68369	136	69520	32	72557	63	77747	108	82062	217
67932	127	68390	132	69521	32	72620	63	77750	109, 131	82090	217
67934	127	68391	132	69522	32	72630	61	77754	109, 131	82091	217
67947	127	68392	132	69523	32	72788	61	77760	108, 109	82092	217
67948	127	68408	120	69524	32	72789	57, 62	77761	108, 109	82093	217
67950	127	68413	120	69584	31	74100	89	77780	108	82094	217
67952	127	68414	120	69607	107, 108	74200	89	77790	108	82095	217
67954	127	68420	120	69608	107, 108	74262	95	77791	108	82096	217
		68426	120	69610	107, 108	74264	95	77792	108	82097	217
		68434	120	69612	107, 108	74300	89	78150	99	82098	217
		68444	120	69614	107, 108	75012	61, 94, 100	78154	99	82100	218
		68460	120	69807	107, 108	75013	83, 94, 100	78160	99	82101	218
68010	98	68520	249	69808	107, 108	75015	83, 94, 100	78164	99	82102	218
68020	11	68530	128	69810	107, 108	75020	94, 100	78174	99	82111	218
68020-0	242	68616	120	69812	107, 108	75025	96	78180	99, 118	82120	218
68028	11	68620	120	69814	107, 108	75060	97	78184	58, 59, 61, 74, 75, 99, 101, 212	82121	218
68076	136	68624	120	70005	96	75062	97			82122	218
68078	136	68631	120	70009	98	75070	97	78194	58, 99	82123	218
68080	136	68633	120	70012	87	75071	97	78200	99, 118	82131	218
68084	135	68640	120	70022	87	75072	97	78204	58, 75, 99, 101	82144	237
68085	135	68641	120	70042	87	75080	97	78321	118	82146	237
68089	137	68660	120	70100	89	75180	86	78331	118	82166	217
68090	137	68661	120	70110	89	75110	85, 88	78341	118	82167	217
68099	137	68680	120	70200	89	75120	85, 88, 96	78351	118	82169	217
68100	133	68681	120	70212	87	75130	85, 88, 96	78371	118	82170	217
68120	131	68690	120	70222	87	75140	85, 88, 96	78421	118	82172	217
68121	131	68691	120	70242	87	75160	86, 88, 96	78431	118	82173	217
68122	135	68700	120	70300	89	75180	86	78441	18	82174	217
68123	135	68701	120	70322	87	75202	95	78451	118	82366	218
68125	135	68720	173	70342	87	75204	95	78471	118	82367	218
68126	135	68733	121	70362	87	75210	85, 88, 96	78560	117, 118	82368	218
68127	124	68735	121	70400	90	75220	85, 88, 96	78580	117, 118	82370	218
68129	124	68737	121	70500	89	75230	85, 88, 96	78600	117	82372	218
68130	124	68743	121	70600	90	75240	85, 88, 96	78610	117	82373	218
68134	109	68745	121	71001	57, 63	75260	86, 88, 96	78620	117	82375	218
68174	234	68747	121	71500	64	75280	86	78630	117	82380	218
68181	169	68750	163			75360	86, 88	78640	117	84740	172
68182	169	69006	163			75450	95	78672	117, 118	84750	172
68183	169	69014	163			75460	86, 88	78682	117	84760	172
68184	169	69030	163			77020	117	78702	117	84770	172
68215	121	69040	163	72000	57, 63	77070	75, 118	78710	99, 101, 197	84780	172
68218	121	69050	163	72009	58	77072	99, 117, 118	78720	99	86100	250
68224	121	69080	163	72017	57, 58	77073	118	78725	99	86101	250
68227	125	69107	107, 108	72018	58	77110	75, 118	78730	99	86103	250
68228	125	69108	107, 108	72020	57, 61	77112	99, 117, 118	78740	99	86104	250
68250	136	69110	107, 108	72021	57, 58	77113	118	78760	99	86105	250
68251	136	69112	107, 108	72023	57, 61	77130	118	78780	99	86106	250
68252	136	69114	107, 108	72028	57, 59	77133	118	78820	99	86107	250
68253	136	69130	163	72029	59	77150	95	79001	163	86109	250
68257	136	69130	163	72040	59	77200	91, 196	79002	163	86110	250
68269	124	69207	107, 108	72045	57, 59	77250	98, 210	79018	163	86111	250
68270	124	69208	107, 108	72050	57, 61, 101	77350	88, 96	79020	99	86113	250
68271	124	69210	107, 108	72051	57, 61, 101	77400	98	79040	99	86114	250
68272	124	69212	107, 108	72055	61	77430	98	79080	99	86115	250
68273	124	69214	107, 108	72056	61	77450	95	79100	99	86116	250
68289	124	69260	246	72060	136	77500	98	79120	99, 118	86117	250
68290	124	69301	129	72090	57, 62	77519	108	79170	99	86118	250
68291	124	69302	129	72120	173	77520	108, 109	79220	99, 118	86119	250
68292	124	69303	129	72165	60	77521	108, 109	79300	163	86120	250
68293	124	69304	129	72166	60	77522	108, 109	79301	163	86121	250
68296	162	69305	129	72170	60	77523	108	79302	163	86122	250
68297	162	69307	129	72171	60					86123	250

80130

68010

72000

*Numéro d'article incomplet – voir la page indiqué

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	5200000	
86333	248	90622	90	99700	276	4600950	224	4790930	151		
86334	248	90642	90	99710	277	4600960	224	4790940	151	5200000	159
86336	248	90647	91	99740	211	4625910	120	4790950	151	5200011	159
86338	248	90662	90	99745	210, 211	4634010	201, 202, 212	4790960	151	5200030	159
86339	248	90682	90	99850	210, 212	4634020-1	202	4790970	151	5200040	159
86341	248	90922	90	99860	210, 212	4634110	201, 202	4790980	151	5200050	159
86350	248	90942	90	99869	210	4635110	201, 202	4791210	151	5200060	159
86351	248	91954	304	99870	210, 212	4635210	201, 202	4791220	151	5200070	159
86352	248	92020	234	99873	210	4635310	201, 202	4791230	151	5200080	159
86353	248	92110	162, 228	99880	212	4635410	201, 202	4791240	151	5200200	159
86360	248	92241	282			4635430-1	202	4791250	151	5200211	159
86361	248	92320	172	351032		4635510	201, 202	4791260	151	5200230	159
88184	56	93100	83, 89	351032	38	4635610	201, 202	4791270	151	5200240	159
88184NS	56	93110	89	351034	38	4635710	201, 202	4791280	151	5200250	159
88204	56	93200	83, 89	351035	41	4635720-1	202	4791610	151	5200260	159
88204NS	56	93300	83, 89	351036	39	4635730-1	202	4791620	151	5200270	159
		93400	90	351037	39	4635810	201, 202	4791630	151	5200300	159
90002		93500	85, 88, 89	351038	40	4644010	199	4791640	151	5200311	159
90002	89	93600	90	351042	40	4644015	199	4791650	151	5200330	159
90012	89	93900	90			4644020	199	4791660	151	5200340	159
90013	90	94100	83, 89	400780	127	4644025	199	4791670	151	5200350	159
90017	91	94200	83, 89	400880	127	4644050	199	4791680	151	5200360	159
90022	89	94300	83, 89	400880	127	4644055	199	4808715	155	5200370	159
90023	90	94400	90	401080	127	4644070	199	4808720	155	5270142	165
90027	91	94500	85, 88, 89	401280	127	4644080	199	4808780	155	5270182	165
90042	89	94600	90	401480	127	4652910	204	4808815	155	5270202	165
90043	90	94900	90	407292	45	4667470	194	4808820	155	5283520	142
90047	91	95100	91	407302	45	4667475	194	4808880	155	5283620	142
90052	89	95160	162	407312	45	4667480	194	4808915	155	5283720	142
90053	90	95200	91	407322	45	4667570	194	4808920	155	5283820	142
90062	89	95300	91	407332	45	4667575	194	4970110	143	5283920	142
90063	90	95320	162	407372	45	4667580	194	4970120	143	5284020	142
90082	89	95600	91	407382	45	4667670	194	4970210	143	5284120	155
90082	89	95640	162	430712	122	4667675	194	4970220	143	5284220	150
90102	89	97004	293	434112	129	4667680	194	4970310	143	5284320	150
90112	89	97005	293	434212	129	4689760	150	4970320	143	5292620	142
90122	89	97006	293	434312	129	4689815	150	4970410	143	5292720	142
90142	89	97007	293	434412	129	4689830	150	4970420	143	5292815	142
90162	89	97101	291	434512	129	4689840	150	4970510	143	5292820	142
90182	89	97102	291	434812	129	4689850	150	4970520	143	5292915	142
90202	89	97105	290	448212	132	4689860	150	4970610	143	5292920	142
90212	89	97106	290	448312	132	4689960	150	4970620	143	5293320	142
90213	90	97111	291	465312	234	4780610	151	4971510	143	5293420	142
90217	91	97112	291	693208	107	4780620	151	4971520	143	5950275	53
90222	89	97120	290	693210	107	4780630	151	4980010	143	5950280	53
90223	90	97121	290	693212	107	4780640	151	4980020	143	5950875	53
90227	91	97125	290	693308	107	4780650	151	4980110	143	5950880	53
90242	89	97126	290	693310	107	4780660	151	4980120	143	6412120	141
90243	90	97140	290	693312	107	4780670	151	4980210	143	6412220	141
90247	91	97160	292	935303	133	4780910	151	4980220	143	6412230	141
90252	89	97161	292	939001	133	4780911	152	4980230	143	6412320	141
90262	89	97166	292	939002	133	4780912	152	4980280	143	6412335	141
90263	90	97167	292			478091280	152	4980310	143	6412420	141
90282	89	97168	289	1560102	14	4780920	151	4980320	143	6412445	141
90302	89	97180	292	3100020	83, 100	4780922	152	4980322	144	6412520	141
90312	89	97181	292	3100040	83	4780930	151	4980335	143, 146	6412620	141
90313	90	97182	292	3100220	83, 100	4780940	151	4980410	61, 74, 143	6412655	141
90322	89	97186	292	3100240	83	4780950	151	4980420	59, 143	6412820	141
90323	90	97190	279, 286	3100320	83	4780960	151	4980422	144	6412865	141
90327	91	97191	279, 286	3100321	83	4780970	151	4980445	143, 146	6414015	149
90342	89	97200	289	3100340	83	4780980	151	4980480	143, 146	6414030	149
90343	90	97201	289	3100341	83	4781210	151	4980510	143, 146	6414040	149
90347	91	97202	289	3101015	83	4781212	152	4980520	143, 146	6414050	149
90352	89	97203	289	3101020	83	4781220	151	4980610	143, 146	6414070	149
90362	89	97205	289	3101040	83	4781222	152	4980620	143, 146	6414080	149
90363	90	97206	289	3101015	83	4781230	151	4980622	144	6414215	149
90367	91	97207	289	3101020	83	4781240	151	4980655	143, 146	6414230	149
90382	89	97208	289	3101040	83	4781250	151	4980810	143, 146	6414240	149
90402	90	97211	289	3101120	83	4781260	151	4980820	143, 146	6414250	149
90412	90	97240	277	3101220	83	4781270	151	4980822	144	6414270	149
90422	90	97241	277	3101240	83	4781280	151	4980865	143, 146	6414280	149

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				CADJ-1	298
6422520	141	8006410	93	8240316	193	8244214	193				CADJ-2	298
6422620	141	8006420	93	8240320	193	8244218	193				CADJ-3	298
6422655	141	8008410	93	8240322	197	8244220	193	72672019	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	720202003	74		CM4-20835PA	41
6433655	141	8064420	93	8241916	197	8264205	195	720202005	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						CP8-06	231
6950505	32	8094420	93	8242110	191						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				CR11GGG	268
6958301	31	8230510	194, 196, 197	8242416	191	9024420	92				CR11GGGG	268
		8230620	194, 196, 197	8242514	191	9026410	92	ADC-2	284, 285		CR11GGGGG	268
		8230705	195	8242516	191	9026420	92	ADC-4	284, 285		CR12	268
		8230720	195	8242610	192	9028410	92	ADC-6	284, 285		CR12H	268
		8230805	195	8242614	192	9032410	92	ADC-8	284, 285		CR12HH	268
		8230820	195	8242616	192	9032420	92	ADC-10	284, 285		CR12HHH	268
		8230905	195	8242620	192	9034410	92	ADC-14	284		CR12HHHH	268
		8230920	195	8242710	192	9034420	92	ADP	284		CR12HHHHH	268
		8231005	195	8242714	192	9036410	92	ADVC	284		CR13CCCC	268
		8231020	195	8242716	192	9036420	92	ANBCF-06	71		CR18	268
		8231105	195	8242720	192	9038410	92	ANSTAND	71		CR18J	268
		8231120	195	8242810	192	9042410	92				CR18JJ	268
		8231220	194, 197	8242814	192	9042420	92				CR18JJJ	268
		8231320	194, 196, 197	8242816	192	9044410	92				CR18JJJJ	268
		8231420	194, 196, 197	8242820	192	9044420	92	BCO-1	20		CR18JJJJJ	268
		8231520	195, 196, 197	8242914	178	9046410	92	BCO-4	20		CR1AA	270
		8231610	194	8242916	192	9046420	92	BCO-10	20		CR1AAA	270
		8231620	194	8243014	192	9052410	92	BCO-11	20		CR1AAAA	270
		8231810	195	8243016	192	9052420	92	BCO-12	20		CR2	269
		8231820	195	8243114	192	9054410	92	BCO-14	20		CR2A	213, 269
		8240010	197	8243116	192	9054420	92	BCO-15	20		CR2AA	213, 269
		8240014	193, 197	8243210	178	9062410	92	BCO-2000	20		CR2AAA	213, 269
		8240016	197	8243214	192	9062420	92	BCO-3000 . .				

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	—	5/64	.140625	3.571	—
	.0320	—	20		.1443	—	7
	.0359	—	19	3/32	.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	—	7/32	.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	7/64	.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	mm	x	.03937	=	pouces
pouces	x	2.54	=	cm	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

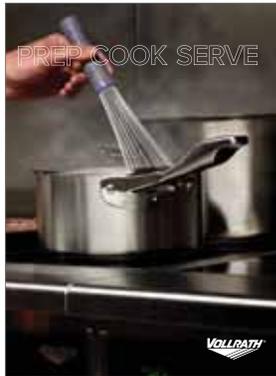


Remarque : Dans l'intérêt de l'amélioration continue des produits, Vollrath se réserve le droit de modifier les spécifications sans préavis. Les prix et les disponibilités sont également sujets à modification sans préavis.

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) | Imprime aux États-Unis