

Bartscher

ON POINT

La nouvelle liberté gastronomique

SOLUTIONS DE CUISSON MOBILES

SNACKPOINT, POSTES DE CUISSON ... et plus



Modulaires, flexibles, tendance : Laissez libre cours à votre créativité culinaire !



Les clients adorent le front cooking, car il leur permet de voir comment leur plat est préparé en direct et de l'apprécier avec tous leurs sens avant même d'avoir goûté leur première bouchée. Les solutions de cuisson mobiles de Bartscher offrent de toutes nouvelles possibilités.

Les comptoirs sont parfaits pour présenter des thèmes et des actions culinaires. Ils permettent de travailler de manière attrayante et hygiénique devant le client et sont également rentables grâce à leur flexibilité modulaire.



Qu'est-ce qui distingue les solutions de cuisson de Bartscher ?

La modularité

L'équipement avec des accessoires et des appareils de cuisson peut être adapté et complété à tout moment en fonction des besoins → changement d'équipement facile, plus de flexibilité.

Le design fonctionnel

Des surfaces lisses et hygiéniques, une protection contre les postillons, des composants facilement accessibles et une ergonomie bien pensée pour une utilisation facile → confort de service et de travail moderne.

Le nettoyage facile

Tous les composants nécessitant un nettoyage peuvent être lavés en machine, sont facilement accessibles et peuvent être retirés rapidement sans outil → nettoyage rationnel, propreté efficace

Le choix de modèles

Petite ou grande solution, Snackpoint ou poste de cuisson, il existe un appareil adapté à chaque exigence → en fonction des besoins et des dimensions souhaitées.



SNACKPOINT 200

L'appareil polyvalent modulable
pour une utilisation mobile



Snackpoint 200

L'expert flexible de la transformation



Le Snackpoint 200 permet de préparer et de servir des repas avec une grande flexibilité : du stand de hot-dog au stand de grillade, en passant par le bar à café – le comptoir mobile se transforme rapidement et facilement pour être adapté à la prochaine utilisation.

Snackpoint 200

107301 GTIN 4015613756820

- Matériau : Acier inoxydable
- 1 niche d'installation
- Avec vitrine en verre
- Dimensions vitrine en verre : L 790 x P 200 x H 300 mm
- Propriétés de la niche réglable :
 - Tablette réglable en hauteur, 3 hauteurs
 - Surface de pose : L 760 x P 590 mm
 - Possibilité d'ajouter des tablettes d'encastrement disponibles en option
- Dimensions du compartiment sous la niche : L 755 x P 580 mm
- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- 2 trous pour câble
- Façade magnétique en acier inoxydable utilisable comme surface publicitaire
- Vitres (verre trempé) arrondie du côté du service
- Nombreuses combinaisons d'appareils grâce aux tablettes d'encastrement disponibles en option
- Possibilité d'assembler 2 comptoirs ou plus
- Compris :
 - 2 éléments de raccordement
 - Renfort enfichable pour les tablettes d'encastrement disponibles en option
- Dimensions : L 800 x P 600 x H 1 225 mm
- Poids : 42,3 kg



SNACKPOINT 200 | APERÇU DES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

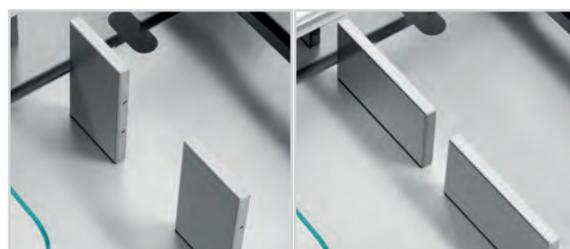


VARIABLE | LA SURFACE DE POSE



La surface est suffisamment grande pour y déposer des ingrédients, des accessoires, des plats, etc. La niche peut être équipée en option de tablettes qui peuvent être installées à 3 hauteurs différentes.

SOLIDE | LE RENFORT DU FOND



Le renfort du fond fourni peut être monté de 2 façons. Les deux renforts assurent une stabilité parfaite avec les tablettes disponibles en option - quelle que soit la hauteur à laquelle les tablettes sont installées.

SÉCURITÉ | PROTECTION CONTRE LES POSTILLONS



La protection contre les postillons est composée de verre de sécurité solide et assure une protection efficace pour vos clients et pour votre personnel. Un accessoire hygiénique absolument indispensable de nos jours.

BIEN PENSÉE | LA STRUCTURE



La structure est conçue de manière à ce que les différents éléments de la construction s'assemblent de manière simple et intuitive et puissent être facilement transformés si nécessaire. La construction dans son ensemble assure une grande stabilité y compris pour le travail quotidien dans le domaine de la restauration.

FLEXIBLE | LA TECHNIQUE DE CUISSON

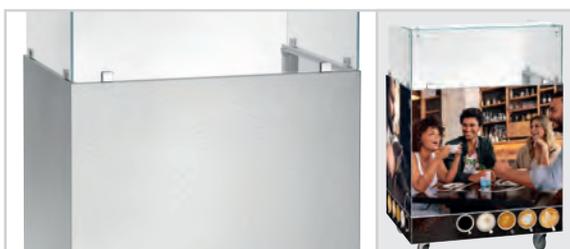


Les appareils sur table peuvent être rapidement et confortablement remplacés. Les appareils, par exemple les plaques de grillade, le wok, les friteuses ou les cuiseurs de pâtes ainsi que les plaques de cuisson à induction peuvent être installés facilement.

2 COMPTOIRS OU PLUS | EXTENSIBLE À VOLONTÉ



PERSONNALISABLE | LE CORPS EN ACIER INOXYDABLE



La grande façade en acier inoxydable et les pièces latérales invitent littéralement à y installer des publicités. Un panneau publicitaire magnétique avec logo, des extraits de l'offre et des prix ou des photos des plats attirent l'attention sur votre offre. Contactez-nous !

SANS LIMITE | L'EXTENSION



Un Snackpoint 200 ne suffit pas pour l'utilisation que vous prévoyez ? Pas de problème : le comptoir mobile est extensible à volonté - avec 1, 2 ou peut-être 3 comptoirs, par exemple pour la préparation, la cuisson et le service.

MOBILE | LES ROULETTES DIRECTIONNELLES



Ce qui distingue ce comptoir compact : les 4 roulettes directionnelles. Le comptoir peut être facilement déplacé à l'endroit souhaité pour le catering ou pour la vente en extérieur. Les deux freins assurent une grande stabilité.

SOLIDE | LA VITRE EN VERRE VB SNACKPOINT 200

La vitre latérale plus courte permet de travailler facilement avec les appareils lorsque 2 comptoirs Snackpoint 200 sont assemblés.

- Avec pré-trous
 - Remarque importante : Il faut 2 vitres en verre par assemblage
 - Dimensions : L 195 x P 6 x H 300 mm
- GTIN 4015613761848



107309

LES POSSIBILITÉS D'UTILISATION INDIVIDUELLES DU SNACKPOINT 200...



Le Snackpoint 200 en soi permet déjà de très nombreuses utilisations. La surface de pose réglable en hauteur augmente encore le nombre de possibilités et peut être équipée librement, par exemple avec un comptoir chauffant ou réfrigéré pour le service ou un poste de grillade avec une rôtissoire de table.



Une chose est sûre :
rien n'est plus flexible que le
Snackpoint 200 !



... EN MATIÈRE D'ÉQUIPEMENT ET DE MODULARITÉ

Le Snackpoint 200 offre suffisamment de place pour la préparation des repas, un espace pour la cuisson, une surface assez grande pour le dressage et le service et un espace d'encaissement séparé pour des raisons d'hygiène. Tout cela est possible grâce à la modularité du Snackpoint 200. De plus, ce comptoir est extensible à volonté.



Vitrine chauffante "Bartscher Deli Plus I"

- Contenance : 120 litres
 - Type de chauffage : Chauffé à sec
 - Plage de température : de 30 °C à 90 °C
 - Bac d'eau pour l'humidification de l'air
 - Tablettes intermédiaires : 3
 - Puissance : 1,1 kW | 230 V | 50 Hz
 - Dimensions : L 690 x P 600 x H 670 mm
- GTIN 4015613503035



305053

Vitrine réfrigérée "Bartscher DeliCool II"

- Contenance : 120 litres
 - Réfrigération : Air ventilé avec 2 ventilateurs
 - Plage de température : de 2 °C à 12 °C
 - Consommation énergétique : 1141 kWh / an
 - Classe de climat : 4
 - Intermediate shelves : 2
 - Puissance : 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
 - Dimensions : L 710 x P 575 x H 685 mm
- GTIN 4015613505558



700202G

Grill combiné à gaz TB1000R

- Grille : Acier, galvanisé, L 600 x P 475 mm
 - Type de gaz : Gaz liquéfié
 - 3 brûleurs
 - Puissance : 10 kW
 - Dimensions : L 685 x P 540 x H 275 mm
- GTIN 4015613685199



1061633

Combi table-top grill, gas TB1100R

- Grille : Nickelée, L 594 x P 468 mm
 - Type de gaz : Gaz liquéfié
 - 3 brûleurs
 - Puissance : 11 kW
 - Dimensions : L 650 x P 570 x H 270 mm
- GTIN 4015613527543



1062303

PLUS DE POSSIBILITÉS D'UTILISATION AVEC LES TABLETTES ADAPTÉES

Bartscher élargit encore la polyvalence du Snackpoint 200. Avec des tablettes solides. Parfaitement adaptées aux appareils, elles assurent un espace de travail rangé et parfaitement adapté avec des finitions hygiéniques et la stabilité des appareils.



Étagère d'encastrement M1



Étagère d'encastrement M5

Étagère d'encastrement M1 Snackpoint 200

- Matériau : Acier inoxydable
- Fente : Conçue pour la friteuse SNACK III Plus, dimensions : L 380 x P 280 mm
- Dimensions de la surface de pose : L 375 x P 575 mm
- Propriétés : 2 trous pour câble



107302

Étagère d'encastrement M2 Snackpoint 200

- Matériau : Acier inoxydable
- Fente 1 : Conçue pour la plaque à induction IK 30S-EB, dimensions : L 270 x P 490 mm
- Fente 2 : Conçue pour le bain-marie GN 1/1, 150 mm, dimensions : L 345 x P 545 mm
- Propriétés : Trous d'aération



107303

Étagère d'encastrement M3 Snackpoint 200

- Matériau : Acier inoxydable
- Fente 1 : Conçue pour la plancha GDP 320E-G, dimensions : L 330 x P 550 mm
- Fente 2 : Conçue pour le bain-marie GN 1/1, 150 mm, dimensions : L 345 x P 545 mm
- Propriétés : Ventilation holes



107304

Étagère d'encastrement M4 Snackpoint 200

- Matériau : Acier inoxydable
- Fente 1 : Conçue pour le bain-marie GN 1/1, 150 mm, dimensions : L 345 x P 545 mm
- Fente 2 : Conçue pour le bain-marie GN 1/1, 150 mm, dimensions : L 345 x P 545 mm



107305

HYGIÈNE PARFAITE ET PROTECTION POUR LE TRANSPORT GRÂCE À LA HOUSSE



Étagère d'encastrement M7

Un concept d'hygiène qui protège contre la poussière et la saleté et un transport sûr sont des qualités importantes du Snackpoint 200. Tout cela est possible grâce à la housse spécialement conçue pour le Snackpoint. Il suffit de la placer sur le corps en acier inoxydable, de l'abaisser et de fermer la fermeture auto-agrippante des 4 côtés.



Housse

Étagère d'encastrement M5 Snackpoint 200

- Matériau : Acier inoxydable
- Fente : Conçue pour le wok à induction IW35-EB, dimensions pour le wok : L 330 x P 350 mm, dimensions pour le panneau de commande : L 150 x P 70 mm
- Dimensions de la surface de pose : L 375 x P 575 mm
- Propriétés : 1 trou pour câble, Trous d'aération



GTIN 4015613761817



107306

Étagère d'encastrement M6 Snackpoint 200

- Matériau : Acier inoxydable
 - Fente : Conçue pour le bain-marie GN 1/1, 150 mm, dimensions : L 345 x P 545 mm
 - Dimensions de la surface de pose : L 375 x P 575 mm
 - Propriétés : 1 trou pour câble
- GTIN 4015613761824



107307

Étagère d'encastrement M7 Snackpoint 200

- Matériau : Acier inoxydable
 - Dimensions de la surface de pose : L 755 x P 578 mm
 - Propriétés : 1 trou pour câble
- GTIN 4015613761831



107308

Housse Snackpoint 200

- Matériau : Textile en polyester, revêtu de PVC des deux côtés
 - Épaisseur de matériau : 0,5 mm (580 g/m²)
 - Pliable
 - Rembourrage intégré
 - Fermeture auto-agrippante des 4 côtés
 - Housse intégrale
 - Dimensions : L 850 x P 630 x H 915 mm
 - Utilisation sur le Snackpoint sans vitrine en verre
- GTIN 4015613768700



107310

SNACKPOINT 200 : ÉQUIPÉ POUR LE RACCORDEMENT DE NOMBREUX APPAREILS ÉLECTRIQUES

Le Snackpoint 200 est le poste de base sur lequel de nombreux appareils électriques peuvent être branchés – le point de départ pour de nombreuses utilisations. Vous trouverez ci-dessous une petite sélection. Contactez-nous si vous avez des questions concernant des utilisations concrètes !



Friteuse SNACK III Plus

- Contenance de la cuve : 9 litres
- Contenance du panier : 5,5 litres
- Plage de température : de 50 °C à 190 °C
- Convient pour l'huile de friture et la graisse en barres (graisse en blocs)
- Puissance : 3,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 300 x P 530 x H 385 mm

GTIN 4015613718897



Pour étagère d'encastrement M1

A162823E

Plaque à induction IK 30S-EB

- Matériau de la surface de cuisson : SCHOTT CERAN®
- Prêt à être monté
- Diamètre des zones de cuisson : 180 mm
- Puissance max. des zones de cuisson : devant : 1300 W, derrière 1800 W
- Panneau de commande tactile
- Puissance : 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 290 x P 510 x H 83 mm

GTIN 4015613607061



Pour étagère d'encastrement M2

105936S

Bain Marie, 1/1 GN, 150mm

- Taille de la cuve GN 1/1
- Profondeur max. du récipient GN 150 mm
- Robinet de sortie d'eau
- Puissance : 1,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 340 x P 590 x H 240 mm

GTIN 4015613468969



Pour étagères d'encastrement M2, M3, M4, M6

200240

Plancha GDP 320E-G

- Plaque de braisage : Acier, lisse
- Dimensions surface de cuisson : L 320 x P 480 mm
- Plage de température : de 50 °C à 300 °C
- 1 zone chauffantes
- Bac collecteur de graisse
- Protection contre les projections soudée
- Puissance : 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Dimensions : L 325 x P 580 x H 310 mm

GTIN 4015613370545



Pour étagère d'encastrement M3

A370031

TRANSFORMABLE DE STAND DE GRILLADE À BAR À CAFÉ



Wok à induction encastrable IW35-EB

- Matériau de la cuvette de cuisson : Vitrocéramique
- Prêt à être monté
- Diamètre de la cuvette de cuisson : 260 mm
- Puissance max. de la zone de cuisson : 3500 W
- Plage de température : de 60 °C à 240 °C
- Puissance : 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 370 x P 390 x H 135 mm

GTIN 4015613715766



Pour étagère d'encastrement M5

105997

Distributeur automatique de café KV1 Classic

- 1 groupe de percolation
- Contenance du récipient à grains : 1000 g
- Conçu pour 80 tasses / jour
- Capacité max. 40 tasses de 120 ml / heure
- Alimentation en eau via le réservoir d'eau ou un raccordement fixe à l'eau
- Raccord d'eau fixe 1/2"
- Contenance du réservoir d'eau 1,8 litres
- Puissance : 2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 305 x P 550 x H 580 mm

GTIN 4015613712741



Pour étagère d'encastrement M7

190052

Chauffe-tasses TA720

- Contenance maximum 72 tasses
- Plage de température jusqu'à 60 °C
- Dimensions de la surface de pose : L 280 x P 295 mm
- Hauteur intérieure, chaque : 175 mm
- Avec tablette, dimensions : L 250 x P 250 mm
- Puissance : 0,14 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 320 x P 345 x H 550 mm

GTIN 4015613708867



Pour étagère d'encastrement M7

103076

Réfrigérateur à lait KV8, 1L

- Conçu pour par exemple 3 Tetra Pak® de 1 litre
- Ouvertures Ø 7 mm à gauche et à droite sur l'appareil pour le tuyau à lait
- Plage de température : de 0 °C à 8 °C
- Consommation énergétique : 218 kWh / an
- Température ambiante à 25 °C
- Puissance : 0,075 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Dimensions : L 225 x P 450 x H 450 mm

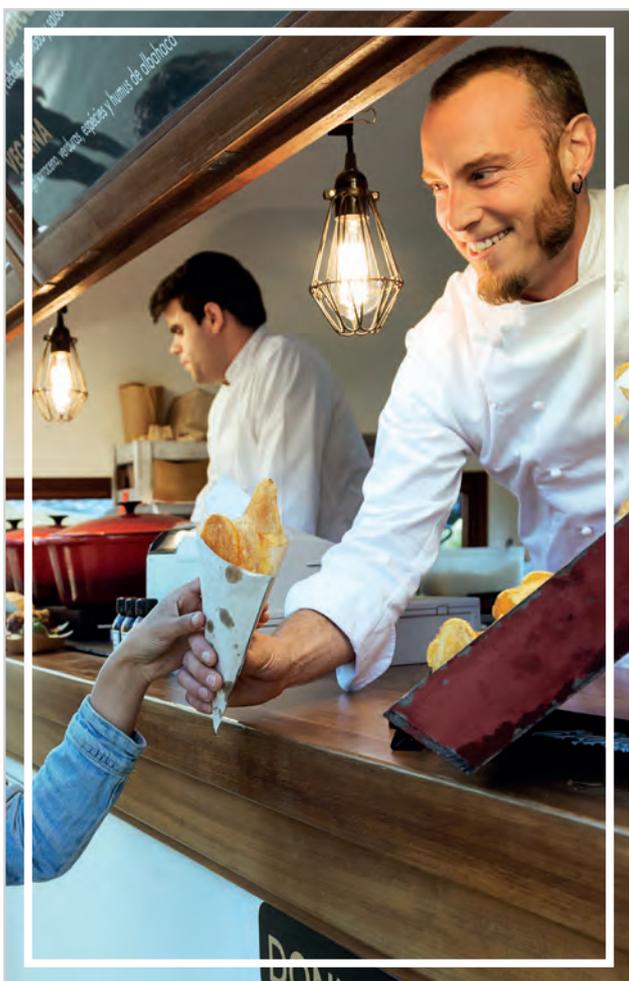
GTIN N 4015613803500



Pour étagère d'encastrement M7

190085

Centre d'efficacité mobiles pour vos préparations



Qu'est-ce que signifie la structure modulable des postes de cuisson mobiles pour votre entreprise de restauration ?

Elle vous libère de la routine classique d'une cuisine, vous rend plus flexible et ouvre de nouvelles perspectives d'utilisation. Cette diversité fidélise la clientèle et a un effet bénéfique sur vos finances.

Important : les postes de cuisson combinent d'excellents résultats de cuisson avec des expériences gustatives exceptionnelles pour vos clients !



Autres avantages

La recommandation d'utilisation

La capacité / l'output sont moyens à élever en fonction des accessoires / de l'équipement. Utilisation possible tout au long de la journée ou en renfort aux heures de forte affluence.

La technique de cuisson

Les appareils de cuisson sur table peuvent être remplacés rapidement et confortablement. Vous pouvez choisir parmi 35 appareils de cuisson sur table avec différentes puissances et dimensions, par exemple des plaques de cuisson à induction et des woks à induction, des plaques de grillade, des cuiseurs de pâtes, une friteuse et un bain-marie - à insérer et à raccorder aux prises intégrées.

La mobilité

Modèle / structure
Poste de cuisson mobile pour un positionnement libre dans la pièce. Tous les composants nécessitant un nettoyage peuvent être lavés en machine, sont facilement accessibles et peuvent être retirés rapidement sans outil → nettoyage rationnel, propreté efficace.

La technique de ventilation

La hotte aspirante fonctionne avec un système d'aspiration/de filtrage hautement efficace et permet de profiter d'un système d'aspiration et de filtrage intégré et à plusieurs niveaux à proximité directe des appareils de cuisson. Les boîtes à filtres invisibles installées dans le bas filtrent efficacement les odeurs, l'humidité et la graisse. Il est donc possible de cuisiner directement dans la pièce où se trouvent les clients sans hotte aspirante stationnaire. Cette hotte aspirante ne remplace cependant pas un système de ventilation.



POSTE DE CUISSON KST2200 PLUS

Le poste polyvalent modulable
pour une utilisation mobile



KST2200 Plus

Pour du front cooking professionnel !



Le KST2200 Plus est le poste de cuisson mobile pour une présentation professionnelle dans les cuisines ouvertes. De la plaque à induction de 230 V à la plaque du grill solide de la série 650 avec 400 V - tout est intégrable, cela signifie : avec jusqu'à 2 appareils sur table, le KST2200 Plus est extrêmement flexible et convient parfaitement à la cuisine de catering et d'évènements et au front cooking.

Poste de cuisson KST2200 Plus

107300

GTIN 4015613731858

- Matériau : CNS 18/10
- 1 niche d'encastrement conçu pour 2 appareils de table
- Propriétés de la niche d'encastrement :
 - Surface de pose : L 805 x P 600 mm
 - 4 prises : 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Avec vitrine en verre, dimensions : L 1 075 x P 740 x H 345 mm
- Réglage du ventilateur : à 4 niveaux
- Ventilation intégrée avec filtre labyrinthe
- 2 filtres de protection contre les flammes : Typ A, matériau acier inoxydable
- Éclairage LED au niveau de la protection contre les postillons
- 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Compartiment de rangement sous les niches, dimensions : L 805 x P 600 x H 150 mm
- 4 récipients GN 1/9 GN, 100 mm de profondeur pour huiles, sauces, ustensiles de cuisine
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoin lumineux de contrôle : Marche/arrêt
- Puissance : 20 kW | 400 V | 50/60 Hz
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 1 125 x P 770 x H 1 265 mm
- Poids : 108,4 kg



APERÇU DES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



HAUTE QUALITÉ | LE MODÈLE



La niche est conçue pour 2 appareils sur table et est composée d'acier inoxydable de qualité supérieure. Avec des dimensions de L 805 x P 600 mm, la surface de pose offre suffisamment d'espace pour d'autres systèmes de cuisson.

PERFORMANTS | LES RACCORDS



Le poste de cuisson KST2200 Plus est un concentré de puissance de 20 KW. Avec 4 prises de 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE, il permet un raccordement puissant d'appareils de cuisson supplémentaires et d'appareils de préparation.

EFFICACE | LE SYSTÈME D'ASPIRATION ET DE FILTRAGE



Le système d'aspiration et de filtrage intégré et à plusieurs niveaux se trouve à proximité directe des appareils de cuisson. La soufflerie peut être réglée sur 4 niveaux, la ventilation intégrée est équipée d'un filtre labyrinthe. Pour plus de sécurité, le système est équipé de 2 filtres anti-flammes de type A en acier inoxydable.

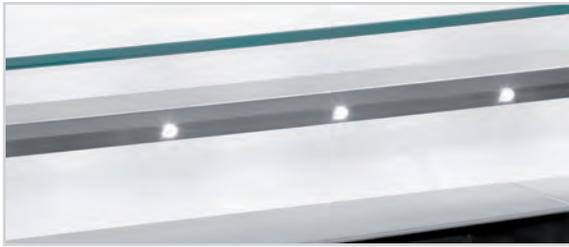
HYGIENIQUE | LA VITRE EN VERRE



Les surfaces en verre sont faciles à nettoyer et offrent une protection hygiénique durant la préparation. Elles assurent également la transparence qui permet la réussite du front cooking.

Les dimensions : L 1 075 x P 740 x H 345 mm

ATTRAYANT | L'ÉCLAIRAGE



La vitre en verre contre les postillons est équipée de points lumineux LED qui illuminent joliment le poste de cuisson le soir et qui attirent tous les regards.

SÉCURITÉ | LA BOÎTE À FUSIBLES



La boîte à fusibles intégrée avec couvercle assure une protection optimale pour tous les câbles et les raccords et garantit ainsi la sécurité de fonctionnement.

MOBILES | LES ROULETTES DIRECTIONNELLES



Des roulettes directionnelles solides garantissent la fluidité des déplacements et l'absence d'à-coups. Deux sont pourvues de freins qui assurent la stabilité du poste de cuisson lorsqu'il est à l'arrêt.

FACILITE D'UTILISATION | LES DETAILS



Ce sont les « détails » bien pensés qui rendent le poste de cuisson KST2200 Plus extrêmement ergonomique, par exemple avec les récipients pratiques pour l'huile, les sauces et les ustensiles de cuisine qui améliorent le confort de travail.

POLYVALENCE | LE CHOIX D'APPAREILS



Le poste de cuisson KST2200 Plus offre d'excellentes conditions pour un grand choix d'appareils flexibles : de la petite plaque à induction à la série 650, les appareils de cuisson de différentes tailles et puissances s'y intègrent facilement.



LES POSSIBILITÉS D'UTILISATION INDIVIDUELLES DU KST2200 PLUS...



Le poste de cuisson KST2200 Plus ouvre un large champ d'utilisations et les accessoires variés multiplient encore les possibilités d'utilisation et les domaines d'application.



Glissière à plateaux KST2200 Plus

- Matériau : CNS 18/10
 - Compris : Matériel de fixation
 - Dimensions : L 1 100 x P 345 x H 130 mm
- GTIN 4015613765822



107289

Tablette latérale KST Plus

- Matériau : CNS 18/10
 - Côté du montage : à gauche ou à droite
 - Compris : Matériel de fixation
 - Dimensions : L 700 x P 350 x H 80 mm
- GTIN 4015613695341



107279

Filtre zéolite KST Plus

- Matériau : Zéolite
 - Dimensions : L 462 x P 380 x H 16 mm
 - Remarque importante :
2 filtres zéolite sont intégrés dans le poste de cuisson KST2200 Plus
- GTIN 4015613692326



107274

Tapis filtrant carbon actif KST2200 Plus

- Matériau : Charbon actif
 - Dimensions : L 760 x P 445 x H 10 mm
 - Remarque importante :
1 tapis filtrant carbon actif est intégré dans le poste de cuisson KST2200 Plus
- GTIN 4015613769493



107291

... ACCESSOIRES DISPONIBLES EN OPTION INCLUS



Podium 100 KST Plus

- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions : L 400 x P 595 x H 100 mm
- GTIN 4015613682549



107276

Podium 200 KST Plus

- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions : L 400 x P 595 x H 200 mm
- GTIN 4015613684659



107277

Nettoyant surpuissant F1L

- Contenance : 6 x 1 l
- pH : 13
- Conforme HACCP, sans chlore, sans phosphate
- Remarque importante : Ne convient pas aux surfaces sensibles aux produits alcalins comme l'aluminium
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN 4015613773346



173278

Nettoyant intensif surpuissant F1L

- Contenance : 6 x 1 l
- pH : 13
- Conforme HACCP, sans chlore, sans phosphate
- Remarque importante : Ne convient pas aux surfaces sensibles aux produits alcalins comme l'aluminium
- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN 4015613773353



173280

POSTE DE CUISSON KST3240 PLUS

Le modèle de pointe modulable
pour une utilisation mobile



KST3240 Plus

Conçu pour les exigences les plus élevées



Pour le poste de cuisson mobile KST3240 Plus, certains détails de l'équipement ont encore été optimisés. Le KST3240 offre ainsi également des conditions idéales aux professionnels qui ont besoin d'une solution de cuisson mobile dans le domaine du catering, des événements et du front cooking. De la plaque à induction avec 230 V à la plaque du grill solide de la série 650 avec 400 V, un large choix d'appareils peut être combiné avec ce poste de cuisson.

Poste de cuisson KST3240 Plus

107290 GTIN 4015613697093

- Matériau : CNS 18/10
- 1 niche d'encastrement conçu pour 2-3 appareils de table
- Propriétés de la niche d'encastrement :
 - Surface de pose : L 1 208 x P 600 mm
 - 5 prises : 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Avec vitrine en verre, dimensions : L 1 475 x P 740 x H 345 mm
- Réglage du ventilateur : à 4 niveaux
- Ventilation intégrée avec filtre labyrinthe
- 3 filtres de protection contre les flammes : Typ A, matériau acier inoxydable
- Éclairage LED - Protection contre les postillons et la toux
- 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Compartiment de rangement sous les niches, dimensions : L 1 200 x P 600 x H 150 mm
- 4 récipients GN 1/9 GN, 100 mm de profondeur pour huiles, sauces, ustensiles de cuisine
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoin lumineux de contrôle : Marche/arrêt
- Puissance : 24 kW | 400 V | 50 Hz
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Dimensions : L 1 520 x P 770 x H 1 265 mm
- Poids : 146 kg



APERÇU DES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



HAUTE QUALITÉ | LE MODÈLE



La niche est conçue pour 2-3 appareils sur table et est composée d'acier inoxydable de qualité supérieure. Avec des dimensions de L 1 208 x P 600 mm, la surface de pose offre suffisamment d'espace pour d'autres systèmes de cuisson.

PERFORMANTS | LES RACCORDS



Le poste de cuisson KST3240 est un concentré de puissance de 24 KW. Avec 5 prises de 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE, il permet un raccordement puissant d'appareils de cuisson supplémentaires et d'appareils de préparation.

EFFICACE | LE SYSTÈME D'ASPIRATION ET DE FILTRAGE



Le système d'aspiration et de filtrage intégré et à plusieurs niveaux se trouve à proximité directe des appareils de cuisson. La soufflerie peut être réglée sur 4 niveaux, la ventilation intégrée est équipée d'un filtre labyrinthe. Pour plus de sécurité, le système est équipé de 3 filtres anti-flammes de type A en acier inoxydable.

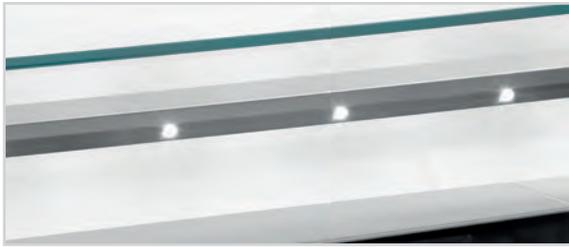
HYGIENIQUE | LA VITRE EN VERRE



Les surfaces en verre sont faciles à nettoyer et offrent une protection hygiénique durant la préparation. Elles assurent également la transparence qui permet la réussite du front cooking.

Les dimensions : L 1 475 x P 740 x H 345 mm

ATTRAYANT | L'ÉCLAIRAGE



La vitre en verre contre les postillons est équipée de points lumineux LED qui illuminent joliment le poste de cuisson le soir et qui attirent tous les regards.

SÉCURITÉ | LA BOÎTE À FUSIBLES



La boîte à fusibles intégrée avec couvercle assure une protection optimale pour tous les câbles et les raccords et garantit ainsi la sécurité de fonctionnement.

MOBILES | LES ROULETTES DIRECTIONNELLES



4 roulettes directionnelles solides garantissent la fluidité des déplacements et l'absence d'à-coups. 2 sont pourvues de freins qui assurent la stabilité du poste de cuisson lorsqu'il est à l'arrêt.

FACILITE D'UTILISATION | LES DETAILS



Ce sont les « détails » bien pensés qui rendent le poste de cuisson KST3240 Plus extrêmement ergonomique, par exemple avec les 4 récipients GN pratiques de 100 mm de profondeur pour l'huile, les sauces et les ustensiles de cuisine qui améliorent le confort de travail.

POLYVALENCE | LE CHOIX D'APPAREILS



Le KST3240 Plus est encore plus flexible et performant en permettant l'utilisation de nombreux appareils : de la petite plaque à induction à la série 650, les appareils de cuisson de différentes tailles et puissances s'y intègrent facilement.



LES POSSIBILITÉS D'UTILISATION INDIVIDUELLES DU KST3240 PLUS...



Pour les professionnels ambitieux et exigeants, le poste de cuisson KST3240 Plus ouvre un champ incroyablement large d'utilisations. Les accessoires variés multiplient encore les possibilités d'utilisation et les domaines d'application.



Glissière à plateaux KST3240 Plus

- Matériau : CNS 18/10
 - Compris : Matériel de fixation
 - Dimensions : L 1 490 x P 345 x H 130 mm
- GTIN 4015613695334



107278

Tablette latérale KST Plus

- Matériau : CNS 18/10
 - Côté du montage : à gauche ou à droite
 - Compris : Matériel de fixation
 - Dimensions : L 700 x P 350 x H 80 mm
- GTIN 4015613695341



107279

Filtre zéolite KST Plus

- Matériau : Zéolite
 - Dimensions : L 462 x P 380 x H 16 mm
 - Remarque importante : 3 filtres zéolite sont intégrés dans le poste de cuisson KST3240 Plus
- GTIN 4015613692326



107274

Tapis filtrant carbon actif KST3240 Plus

- Matériau : Charbon actif
 - Dimensions : L 1 120 x P 445 x H 10 mm
 - Remarque importante : 1 tapis filtrant carbon actif est intégré dans le poste de cuisson KST3240 Plus
- GTIN 4015613681634



107273

... ACCESSOIRES DISPONIBLES EN OPTION INCLUS



Podium 100 KST Plus

- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions : L 400 x P 595 x H 100 mm
- GTIN 4015613682549



107276

Podium 200 KST Plus

- Matériau : CNS 18/10
- Dimensions : L 400 x P 595 x H 200 mm
- GTIN 4015613684659



107277

Nettoyant surpuissant F1L

- Contenance : 6 x 1 l
- pH : 13
- Conforme HACCP, sans chlore, sans phosphate
- Remarque importante : Ne convient pas aux surfaces sensibles aux produits alcalins comme l'aluminium

- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN 4015613773346



173278

Nettoyant intensif surpuissant F1L

- Contenance : 6 x 1 l
- pH : 13
- Conforme HACCP, sans chlore, sans phosphate
- Remarque importante : Ne convient pas aux surfaces sensibles aux produits alcalins comme l'aluminium

- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- GTIN 4015613773353



173280

PLUS L'ÉQUIPEMENT EN APPAREILS EST FLEXIBLE, PLUS LES UTILISATIONS SONT NOMBREUSES



Élément de travail 600, L400, T

- Matériau : CNS 18/10
 - 1 tiroir, L 320 x P 480 x H 180 mm
 - Dimensions : L 400 x P 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613548005



131905

Bain Marie 600, L400, AT

- Taille de la cuve, format GN : 3 x GN 1/4
 - Profondeur max. du récipient GN : 150 mm
 - Puissance : 1,4 kW | 230 V | 50 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 400 x P 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613310084



131760

Friteuse 600, L400, 6L

- Contenance de la cuve : 6 litres
 - Dimensions panier : L 190 x P 270 x H 120 mm
 - Puissance : 3,3 kW | 230 V | 50 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 400 x P 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613309699



131306

Plaque grill 600, B400, lisse

- Plaque de braisage : Lisse, acier spécial, chromé dur
 - Dimensions plaque de braisage : L 390 x P 440 mm
 - Puissance : 3,6 kW | 230 V | 50 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 400 x P 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613547572



132115

Réchaud électrique 600 2PLTG

- Taille des zones de cuisson : Ø 180 mm
 - Répartition des zones de cuisson : 2 x 2 kW
 - Puissance : 4 kW | 400 V | 50 Hz
 - Raccord d'appareil : 2 NAC
 - Dimensions : L 400 x P 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613690094



131723

Fourneau vitro 600, 2P, AT

- Type de zones de cuisson : Vitrocéramique
 - Répartition des zones de cuisson : 1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
 - Puissance : 4,3 kW | 400 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : 3 NAC
 - Dimensions : L 400 x P 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613418193



131800

ENCORE PLUS DE CHOIX POUR L'ÉQUIPEMENT EN APPAREILS



Élément de travail 650, L400, TGOK

- Matériau : CNS 18/10
 - Dimensions : L 400 x P 595 x H 330 mm
- GTIN 4015613697598



115117

Bain-marie 650, B400, 1/1GN, TGOK

- Taille de la cuve, format GN : 1 x GN 1/1
 - Profondeur max. du récipient GN : 150 mm
 - Puissance : 1 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 400 x P 595 x H 330 mm
- GTIN 4015613697574



115121

Friteuse 650, B400, 10L, TGOK

- Contenance du panier : 5,5 litres
 - Plage de température : de 90 °C à 180 °C
 - Puissance : 9 kW | 400 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : 3 NAC
 - Dimensions : L 400 x P 690 x H 370 mm
- GTIN 4015613697604



115214

Plaque grillade 650, B400, GL, TGOK

- Plaque de braisage : Lisse, acier
 - Dimensions plaque de braisage : L 396 x P 555 mm
 - Puissance : 3,9 kW | 400 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : 3 NAC
 - Dimensions : L 400 x P 595 x H 330 mm
- GTIN 4015613697581



115118

Plan de cuisson éle 650, B400, 2PL, TGOK

- Taille des zones de cuisson : 1 x Ø 220 mm, 1 x Ø 180 mm
 - Répartition des zones de cuisson : 1 x 2,6 kW, 1 x 1,5 kW
 - Puissance : 4,1 kW | 400 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : 3 NAC
 - Dimensions : L 400 x P 595 x H 330 mm
- GTIN 4015613697550



115006



LE CHOIX D'APPAREILS EN COMBINAISON AVEC LES PODIUMS



ASSURER DES HAUTEURS DE TRAVAIL HOMOGENES AVEC LE PODIUM 100 KST PLUS

TECHNIQUE DE CUISSON POSTES DE CUISSON PLUS ACCESSOIRES

Wok à induction 3kW, AT

- Matériau de la cuvette de cuisson : SCHOTT CERAN®
 - Puissance max. de la zone de cuisson : 3000 W
 - Diamètre de la cuvette de cuisson : 300 mm
 - Puissance : 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 330 x P 380 x H 180 mm
- GTIN 4015613468235



105840

Wok à induction 30/293

- Matériau de la cuvette de cuisson : Vitrocéramique EuroKera
 - Puissance max. de la zone de cuisson : 3000 W
 - Diamètre de la cuvette de cuisson : 293 mm
 - Puissance : 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 400 x P 455 x H 180 mm
- GTIN 4015613712635



105871

Wok à induction 35/293

- Matériau de la cuvette de cuisson : Vitrocéramique EuroKera
 - Puissance max. de la zone de cuisson : 3500 W
 - Diamètre de la cuvette de cuisson : 293 mm
 - Puissance : 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 400 x P 455 x H 180 mm
- GTIN 4015613712642



105872

Wok à induction IW 35 PRO-2

- Matériau de la cuvette de cuisson : SCHOTT CERAN®
 - Puissance max. de la zone de cuisson : 3500 W
 - Diamètre de la cuvette de cuisson : 260 mm
 - Puissance : 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 355 x P 440 x H 165 mm
- GTIN 4015613706498



105732

Plaque à induction ITH 30-265

- Matériau de la surface de cuisson : Verre
 - Puissance max. de la zone de cuisson : 3000 W
 - Diamètre de la zone de cuisson : 265 mm
 - Puissance : 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 400 x P 455 x H 160 mm
- GTIN 4015613712673

105993

Plaque à induction ITH 35-265

- Idem ITH 30-265 – Puissance max. de la zone de cuisson : 3500 W
- GTIN 4015613712680



105994

Cuiseur pâtes 1 panier, 7L, AT

- Contenance de la cuve : 7 Liter
 - Dimensions panier : L 210 x P 235 x H 100 mm
 - Plage de température jusqu'à 110 °C
 - Puissance : 3,4 kW | 230 V | 50 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 305 x P 410 x H 315 mm
- GTIN 4015613584171



132260

AVEC LE 200 KST PLUS, L'ERGONOMIE EST SUR LE PODIUM

Réchaud électrique 1K2300 GL

- Matériau de la surface de cuisson : SCHOTT CERAN®
 - Dimensions panneau de verre : L 290 x P 290 mm
 - Puissance : 2,3 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 340 x P 420 x H 100 mm
- GTIN 4015613390352



104904

Réchaud électrique 1K3000 GL

- Matériau de la surface de cuisson : SCHOTT CERAN®
 - Dimensions panneau de verre : L 350 x P 350 mm
 - Puissance : 3 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 400 x P 445 x H 120 mm
- GTIN 4015613432540



104906

Plaque à induction 1 PL, 2,5kW, AT

- Matériau de la surface de cuisson : SCHOTT CERAN®
 - Puissance max. de la zone de cuisson : 2500 W
 - Diamètre de la zone de cuisson : 230 mm
 - Puissance : 2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 340 x P 420 x H 100 mm
- GTIN 4015613370156



A105942

Plaque à induction IK 30T-1

- Matériau de la surface de cuisson : Verre
 - Puissance max. de la zone de cuisson : 3000 W
 - Diamètre de la zone de cuisson : 230 mm
 - Puissance : 3 kW | 230 V | 50 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 330 x P 420 x H 105 mm
- GTIN 4015613698946

105991

Plaque à induction IK 30TCS-1

- Idem IK 30T-1, mais surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- GTIN 4015613714882



105991S

Plaque à induction IK 35TC

- Matériau de la surface de cuisson : Verre
 - Puissance max. de la zone de cuisson : 3500 W
 - Diamètre de la zone de cuisson : 228 mm
 - Puissance : 3,5 kW / 230 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 340 x P 445 x H 117 mm
- GTIN 4015613633329

105843

Plaque à induction IK 35TCS

- Idem IK 35TC, mais surface de cuisson SCHOTT CERAN®
- GTIN 4015613638300



105843S

Plaque à induction ITH 35S-220

- Matériau de la surface de cuisson : SCHOTT CERAN®
 - Puissance max. de la zone de cuisson : 3500 W
 - Diamètre de la zone de cuisson : 220 mm
 - Puissance : 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 340 x P 400 x H 110 mm
- GTIN 4015613676623



105984

Plaque à induction IK 35SK, 3,5kW

- Matériau de la surface de cuisson : SCHOTT CERAN®
 - Puissance max. de la zone de cuisson : 3500 W
 - Diamètre de la zone de cuisson : 228 mm
 - Puissance : 3,5 kW | 230 V | 50 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 340 x P 445 x H 115 mm
- GTIN 4015613520643



105837

Wok à induction IW 35

- Matériau de la cuvette de cuisson : Verre
 - Puissance max. de la zone de cuisson : 3500 W
 - Diamètre de la cuvette de cuisson : 260 mm
 - Puissance : 3,5 kW | 230 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 340 x P 440 x H 125 mm
- GTIN 4015613680217



105986

Podium 100 KST Plus

- Dimensions : L 400 x P 595 x H 100 mm
- GTIN 4015613682549



107276

Podium 200 KST Plus

- Dimensions : L 400 x P 595 x H 200 mm
- GTIN 4015613684659



107277

ENCORE PLUS DE CHOIX POUR L'ÉQUIPEMENT EN APPAREILS



Plancha GDP 320E-G

- Plaque de braisage : Lisse, acier
 - Dimensions plaque de braisage : L 320 x P 480 mm
 - Puissance : 3 kW | 230 V | 50 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 325 x P 580 x H 310 mm
- GTIN 4015613370545



A370031

Plancha GDP 320E-R

- Plaque de braisage : Nervuré, acier
 - Dimensions plaque de braisage : L 320 x P 480 mm
 - Puissance : 3 kW | 230 V | 50 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 325 x P 580 x H 310 mm
- GTIN 4015613610894



370035

Braisière multifonction 300

- Matériau du poêlon : Acier
 - Dimensions poêle : L 325 x P 535 x H 60 mm
 - Puissance : 3 kW | 230 V | 50-60 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 330 x P 580 x H 300 mm
- GTIN 4015613653488



370205

ACCESSOIRES POUR COMPLÉTER, REMPLACER OU PRÉPARER



Couvercle GN 1/9, Basic Line

- Matériau : Acier au nickel-chrome
 - Dimensions : L 176 x P 108 x H 100 mm
- GTIN 4015613695990



711319

Bac GN, GN 1/9, P100, Basic Line

- Matériau : Acier au nickel-chrome
 - Profondeur du récipient : 100 mm
 - Contenance : 1 litre
 - Dimensions : L 176 x P 108 x H 100 mm
- GTIN 4015613695914



719100



Couvercle GN 1/9, Top Line

- Matériau : CNS 18/10
 - Dimensions : L 176 x P 108 x H 20 mm
- GTIN 4016098169204



Photo non contractuelle

A120649

Bac GN, GN 1/9, P100, Top Line

- Matériau : CNS 18/10
 - Profondeur du récipient : 100 mm
 - Contenance : 1 litre
 - Dimensions : L 176 x P 108 x H 100 mm
- GTIN 4016098169198



A129100

ÉQUIPEMENT EN APPAREILS DE HAUTE QUALITÉ POUR LE KST3240 PLUS



Il faut bien un poste de cuisson haut de gamme pour pouvoir y installer des appareils de cuisson professionnels aussi performants. Le poste de cuisson KST3240 est la base idéale pour cela.

Fourneau électrique 600, L600, 4PL, AT

- Taille des zones de cuisson : Ø 180 mm
 - Répartition des zones de cuisson : 4 x 2 kW
 - Puissance : 8 kW | 400 V | 50 Hz
 - Raccord d'appareil : 3 NAC
 - Dimensions : L 600 x P 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613310008



131734

Fourneau vitro 600, 4P, AT

- Type de zones de cuisson : Vitrocéramique
 - Répartition des zones de cuisson : 2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
 - Puissance : 8 kW | 400 V | 50/60 Hz
 - Raccord d'appareil : 3 NAC
 - Dimensions : L 600 x P 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613418209



131850

Plaque grill 600, B400, lisse, CD

- Plaque de braisage : Lisse, acier spécial, chromé dur
 - Dimensions plaque de braisage : L 590 x P 440 mm
 - Puissance : 7,2 kW | 400 V | 50 Hz
 - Raccord d'appareil : 3 NAC
 - Dimensions : L 600 x P 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613547589



132125

Bain-marie électrique 600

- Taille de la cuve, format GN : 1 x GN 1/1, 2 x GN 1/4
 - Profondeur max. du récipient GN : 150 mm
 - Puissance : 2,8 kW | 230 V | 50 Hz
 - Raccord d'appareil : Prêt à être branché
 - Dimensions : L 600 x P 600 x H 290/425 mm
- GTIN 4015613310091



131770

À chaque besoin sa solution



COMPARAISON DES PERFORMANCES DU SNACKPOINT 200 ET DU POSTE DE CUISSON

	Snackpoint 200	Poste de cuisson
Technique de cuisson	Appareils de cuisson sur table interchangeables	Appareils de cuisson sur table interchangeables
Accessoires	Installation facile des appareils sur table - par exemple les plaques de grillade, le wok, les cuiseurs de pâtes ou les plaques de cuisson à induction.	Grand choix : Vous pouvez choisir parmi 35 appareils de cuisson sur table avec différentes puissances et dimensions - par exemple des plaques de cuisson à induction et des woks à induction, des plaques de grillade, des cuiseurs de pâtes, une friteuse et un bain-marie - à insérer et à raccorder aux prises intégrées.
Bar à café	✓	—
Raccord électrique	—	KST2200 Plus 4 prises : 2 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE KST3240 Plus 5 prises : 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
Dimensions et poids	L 800 x P 600 x H 1 225 mm 42,3 kg	KST2200 Plus L 1 125 x P 770 x H 1 265 mm 108,4 kg KST3240 Plus L 1 520 x P 770 x H 1 265 mm 146,0 kg
Hotte aspirante	—	Système d'aspiration et de filtrage hautement efficace : système d'aspiration et de filtrage intégré et à plusieurs niveaux à proximité directe des appareils de cuisson.

COMPARAISON DES SOLUTIONS DE CUISSON MOBILES

	Snackpoint 200 107301	KST2200 Plus 107300	KST3240 Plus 107290
Modèle	Mobile Structure compacte et légère	Mobile Cuisine ouverte compacte	Mobile Cuisine ouverte compacte
Domaine d'utilisation	Buffet Catering Vente en extérieur	Buffet Catering Vente en extérieur	Buffet Catering Vente en extérieur
Domaines d'application	Cuisine mobile Service de plats Bar à café Zone des caisses	Cuisine mobile Service de plats	Cuisine mobile Service de plats
Nombre d'appareils sur table	1-2	2	2 - 3
Équipement en appareils	Adapté aux besoins, personnalisé	Adapté aux besoins, personnalisé	Adapté aux besoins, personnalisé
Possibilités d'équipement (en option)	7 étagères d'encastrement	2 Podiums	2 Podiums
Structure modulaire	Extensible à volonté	—	—
Dimensions surface de pose	L 760 x P 590 mm	L 805 x P 600 mm	L 1 208 x P 600 mm
Surface de pose réglables en hauteur	✓	—	—
Protection contre les postillons et la toux (vitrine en verre)	✓	✓	✓
Système d'aspiration de l'air / système de filtrage	—	✓	✓
Éclairage	—	✓	✓
Roulettes de direction	✓	✓	✓
Prises intégrées	—	✓	✓
Surface publicitaire	Côtés + façade en acier inoxydable, magnétique	—	—



Bartscher

depuis 1876



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Allemagne

Tél. +49 5258 971-127
Fax +49 5258 971-120

export@bartscher.com
www.bartscher.com

Vous trouverez de plus amples informations sur les produits, des fiches techniques, des brochures et notre gamme complète sur www.bartscher.com

