

GRILLE-PAINS ET FOURS CONVOYEURS



Explorez les **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**

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 la flexibilité et la commodité aux opérations qui proposent la pizza, en plus d'autres articles sur leur menu.



GRILLE-PAIN 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. (Pas en photo)

GRILLE-PAIN CONVOYEURS

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

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.

FOURS À SANDWICHES 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.



Sélection d'un GRILLE-PAIN

MODÈLE	TYPE DE PRODUIT		TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE				HAUTEUR D'OUVERTURE PRODUIT PO (CM)	OPTION GRIL UNE FACE	
	GRILLE-PAIN À CONVOYEUR	GRILLE- PAIN À CONTACT	PAINS STANDARD	PAINS SPÉCIAUX	PETITS PAINS	BAGELS			
JT1	✓	—	✓	—	—	—	1 ½" (3,8)	—	
JT1H	✓	—	✓	✓	✓	✓	2 ½" (6,4)	—	
JT1B	✓	—	✓	—	✓	✓	1 ½" (3,8)	✓	
JT1BH	✓	—	✓	✓	✓	✓	1 ½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable	✓	
JT2	✓	—	✓	—	—	—	1 ½" (3,8)	—	
JT2H	✓	—	✓	✓	✓	✓	1 ½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable	—	
JT2B	✓	—	—	—	✓	✓	2 ¼" (5,7)	✓	
JT3	✓	—	✓	—	—	—	1 ½" (3,8)	—	
JT3H	✓	—	✓	✓	✓	✓	1 ½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable	—	
JT3BH	✓	—	✓	✓	✓	✓	1 ½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable	✓	
JT2000	✓	—	✓	—	✓	✓	1 ¾" (4,5)	✓	
JT4	✓	—	✓	✓	✓	✓	Compartment du haut 1 ½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable ; compartiment bas 1 ½" (3,8)	—	
CBT15	—	✓	—	—	✓	—	½" – 1" (1,3 – 2,5) réglable	—	

1 ½" (3,8 cm) idéal pour pain standard



JT1



JT2H



JT2B

TENSION (V)					DÉBIT MAX.(TRANCHES OU MOITIÉ DE PETITS PAINS/HEURE)	TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE
	120	208	220	240		
	CT2-120350	—	—	—	350 maximum	Applications à faible volume et self-service ou remplacement de grille-pain à éjection automatique
	CT2H-120250	—	—	—	250 maximum	Applications à faible volume et self-service ou remplacement de grille-pain à éjection automatique
	CT2B-120500	—	—	—	500 maximum	Applications à volume moyen et self-service
	CT2BH-120400	—	—	—	400 maximum	Applications à volume moyen et self-service
	CT4-120450	CT4-208800	CT4-220800	CT4-240800	450 – 800 maximum	Applications à volume moyen
	CT4H-120300	CT4H-208550	CT4H-220550	CT4H-240550	300 – 550 maximum	Applications à volume moyen
	—	CT4B-2081200	—	CT4B-2401200	1 200 maximum	Applications à grand volume, une face seulement
	—	CT4-2081000	CT4-2201000	CT4-2401000	1 000 maximum	Applications à grand volume
	—	CT4H-208950	CT4H-220950	CT4H-240950	950 maximum	Applications à grand volume
	—	CT4BH-2081400	CT4BH-2201400	CT4BH-2401400	1 400 maximum	Applications à grand volume
	—	CT4-2082000	CT4-2202000	CT4-2402000	2 000 maximum	Applications à grand volume
	—	CT4-208DUAL	CT4-220DUAL	CT4-240DUAL	1 400 maximum, combinés	Applications à volume moyen devant faire griller différents articles simultanément
	—	VCT4-208	—	VCT4-240	—	Applications à grand volume faisant exclusivement griller des petits pains



JT3



JT4



CBT15

Sélection d'un FOUR

	TYPE DE PRODUIT			TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE					
MODÈLE	FOUR À SANDWICH CONVOYEUR	FOUR À PIZZA CONVOYEUR	SALA-MANDRE	SANDWICHES	PÂTE FRAÎCHE	PIZZAS PARTIELLEMENT CUITES	PAINS PLATS	CALZONES	FINITION DE PLATS PRINCIPAUX
JB2H	✓	—	—	✓	—	—	—	—	—
JB3H	✓	—	—	✓	—	—	—	—	✓
JSO14	✓	—	—	✓	—	—	—	—	✓
JPO14	—	✓	—	—	✓	✓	✓	—	—
JPO18	—	✓	—	—	✓	✓	✓	—	—
MGD18	—	✓	—	—	✓	✓	✓	✓	—
JW1	—	—	✓	—	—	—	—	—	✓
JW2	—	—	✓	—	—	—	—	—	✓
JW30	—	—	✓	—	—	—	—	—	✓
JW30PA*	—	—	✓	—	—	—	—	—	✓

*PA = Activation par plaque



JB3H



JSO14

		TENSION (V)				LARGEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM)	TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE
HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM)		120	208	220	240		
1 ½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable		SO2-12010.5	SO2-20810.5	SO2-22010.5	SO2-24010.5	10,5" (26,7)	Opérations produisant un faible volume de sandwichs grillés ou cherchant à en ajouter au menu
1 ½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable		–	SO2-20814.5	SO2-22014.5	SO2-24014.5	14,5" (36,8)	Opérations produisant un faible volume de sandwichs grillés ou cherchant à en ajouter au menu
1 ½" – 4" (3,8 – 10,2) réglable		–	SO4-20814L-R SO4-20814R-L	SO4-22014L-R SO4-22014R-L	SO4-24014L-R SO4-24014R-L	14" (35,6)	Opérations qui produisent régulièrement de grands volumes de sandwichs grillés
1 ½" – 4" (3,8 – 10,2) réglable		–	PO4-20814L-R PO4-20814R-L	PO4-22014L-R PO4-22014R-L	PO4-24014L-R PO4-24014R-L	14" (35,6)	Opérations qui produisent régulièrement des volumes moyens de pizza ou pain plat.
1 ½" – 4" (3,8 – 10,2) réglable		–	PO4-20818L-R PO4-20818R-L	PO4-22018L-R PO4-22018R-L	PO4-24018L-R PO4-24018R-L	18" (45,7)	Opérations qui produisent régulièrement des volumes moyens de pizza ou pain plat.
1 ½" – 4" (3,8 – 10,2) réglable		–	PO6-20818	PO6-22018	PO6-24018	18" (45,7)	Opérations qui produisent régulièrement des volumes moyens de pizza, pain plat ou calzones.
–		CM2-12020	–	–	–	13" (33)	Applications à volume moyen et petits restaurants
–		CM2-12026	–	–	–	20 ¼" (51,4)	Applications à volume moyen et petits restaurants
–		–	CM4-20835	–	CM4-24035	27 ½" (69,9)	Applications à plus grand volume comme les grands restaurants
–		–	CM4-20835PA	–	CM4-24035PA	27 ½" (69,9)	Applications à plus grand volume comme les grands restaurants



Grille-pain 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



JT3

N° ART.	TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE	HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM)	VOLTS	DÉBIT MAX.	TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE
JT1					
CT2-120350	PAINS STANDARD	1 ½" (3,8)	120	350 tranches ou moitiés de petit pain par heure	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	250 tranches ou moitiés de petit pain par heure	Applications à faible volume et self-service ou remplacement de grille-pain à éjection automatique
JT1B					
CT2B-120500	Pains standard, petits pains et bagels	1 ½" (3,8)	120	500 tranches ou moitiés de petit pain par heure	Applications à volume moyen et self-service, option une face
JT1BH					
CT2BH-120400	Pains standard, pains spéciaux, petits pains et bagels	1 ½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable	120	400 tranches ou moitiés de petit pain par heure	Applications à volume moyen et self-service, option une face
JT2					
CT4-120450	Pains standard	1 ½" (3,8)	120	450 à 800 tranches ou moitiés de petit pain par heure	Applications à volume moyen
CT4-208800			208		
CT4-220800			220		
CT4-240800			240		
JT2H					
CT4H-120300	Pains standard, pains spéciaux, petits pains et bagels	1 ½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable	120	300 à 550 tranches ou moitiés de petit pain par heure	Applications à volume moyen
CT4H-208550			208		
CT4H-220550			220		
CT4H-240550			240		
JT2B*					
CT4B-2081200*	Petits pains et bagels	2 ¼" (5,7)	208	1 200 moitiés de bagel ou petit pain par heure	Applications à grand volume, une face seulement
CT4B-2401200*			240		
JT3					
CT4-2081000	Pains standard	1 ½" (3,8)	208	1 000 tranches ou moitiés de petit pain par heure	Applications à grand volume
CT4-2201000			220		
CT4-2401000			240		
JT3H					
CT4H-208950	Pains standard, pains spéciaux, petits pains et bagels	1 ½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable	208	950 tranches ou moitiés de petit pain par heure	Applications à grand volume
CT4H-220950			220		
CT4H-240950			240		
JT3BH					
CT4BH-2081400	Pains standard, pains spéciaux, petits pains et bagels	½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable	208	1 400 tranches ou moitiés de petit pain par heure	Applications à grand volume, option une face
CT4BH-2201400			220		
CT4BH-2401400			240		
JT2000					
CT4-2082000	Pains standard, petits pains et bagels	1 ¾" (4,5)	208	2 000 tranches ou moitiés de petit pain par heure	Applications à grand volume, option une face
CT4-2202000			220		
CT4-2402000			240		
JT4					
CT4-208DUAL	Pains standard, pains spéciaux, petits pains et bagels	Compartiment du haut 1 ½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable ;	208	1 400 tranches ou moitiés de petit pain par heure combinées	Applications à volume moyen devant faire griller différents articles simultanément
CT4-220DUAL		compartiment du bas ½" (3,8)	220		
CT4-240DUAL			240		

*Le modèle JT2B a des éléments chauffants à gaine métallique ultra-solides.
Les pains spéciaux incluent des articles tels que gaufres, pita, muffins anglais, toast texan, etc.
1 ½" idéal pour pain standard

Fours à pizza convoyeurs

- Vitesse variable pour des ajustements en temps réel
- 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° ART.	TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE	HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM)	VOLTS	LARGEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM)	TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE
MGD18					
PO6-20818	Pâte fraîche, pizzas, pains plats et calzones partiellement cuits	1 ½" – 4" (3,8 – 10,2) réglable	208	18" (45,7)	Opérations qui produisent régulièrement des volumes moyens de pizza, pain plat ou calzones. Commande numérique.
PO6-22018			220		
PO6-24018			240		
JPO14					
PO4-20814L-R	Pâte fraîche, pizzas et pains plats partiellement cuits	1 ½" – 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					
PO4-22014L-R			220		
PO4-22014R-L					
PO4-24014L-R			240		
PO4-24014R-L					
JPO18					
PO4-20818L-R	Pâte fraîche, pizzas et pains plats partiellement cuits	1 ½" – 4" (3,8 – 10,2) réglable	208	14" (35,6)	Opérations qui produisent régulièrement des volumes moyens de pizza ou pain plat.
PO4-20818R-L					
PO4-22018L-R			220		
PO4-22018R-L					
PO4-24018L-R			240		
PO4-24018R-L					

ACCESSOIRES

N° ART.	DESCRIPTION
351036	Espaceur d'empilage de four double pour JSO/JPO14
351037	Espaceur d'empilage de four double pour JPO18/MGD18

GRILLE-PAIN CONVOYEURS

La plupart des modèles ont des éléments chauffants à quartz à réaction rapide écoénergétiques

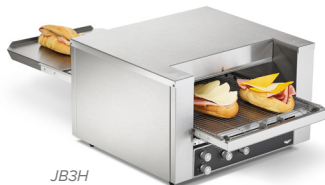


Fours à sandwichs convoyeurs

- Vitesse variable pour des ajustements en temps réel
- 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
- Pour faire griller les sandwichs et faire fondre le fromage ; non destiné à la cuisson d'aliments crus
- Commandes de chaleur à progression continue en haut et en bas



JSO14



JB3H

N° ART.	TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE	HAUTEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM)	VOLTS	LARGEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM)	TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE
JSO14					
SO4-20814L-R	Sandwichs et finition de plats principaux	1 ½" – 4" (3,8 – 10,2) réglable	208	14" (35,6)	Opérations qui produisent régulièrement de grands volumes de sandwichs grillés
SO4-20814R-L					
SO4-22014L-R			220		
SO4-22014R-L					
SO4-24014L-R			240		
SO4-24014R-L					
JB2H					
SO2-12010.5	Sandwichs	1 ½" – 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
SO2-20810.5			208		
SO2-22010.5			220		
SO2-24010.5			240		
JB3H					
SO2-20814.5	Sandwichs et finition de plats principaux	1 ½" – 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
SO2-22014.5			220		
SO2-24014.5			240		
ACCESSOIRES					
N° ART.	DESCRIPTION				
351036	Espaceur d'empilage de four double pour JSO14				
351038	Espaceur d'empilage double pour JB2H				
351042	Espaceur d'empilage double pour JB3H				



FOURS CONVOYEURS

La convection forcée est écoénergétique et donne des résultats uniformes

Salamandres/fours de finition

- Idéals pour faire fondre le fromage, finir les plats principaux ou faire chauffer les assiettes
- Cinq positions d'étagère
- Les modèles JW1, JW2 et JW30 ont une minuterie de 15 minutes
- Le mode Attente économise 75 % de puissance aux heures creuses
- 3 tailles, de même que modèle activé par plaque disponible
- La construction inox est robuste et facile à nettoyer
- Les modèles JW30 et JW30PA a des éléments chauffants à gaine métallique ultra-solides



JW30PA



LISTED					
N° ART.	LARGEUR PO (CM)	ACTIVATION PAR PLAQUE	VOLTS	LARGEUR DE L'OUVERTURE PRODUIT PO (CM)	TYPE D'OPÉRATION PRÉVUE
JW1					
CM2-12020	20" (50,8)	-	120	13" (33)	Applications à volume moyen et petits restaurants, compact
JW2					
CM2-12026	26" (66)	-	120	20 ¼" (51,4)	Applications à volume moyen et petits restaurants
JW30					
CM4-20835	35" (88,9)	-	208	27 ½" (69,9)	Applications à plus grand volume comme les grands restaurants, ultra-robuste
CM4-24035	35" (88,9)	-	240		
JW30PA					
CM4-20835PA	35" (88,9)	✓	208	27 ½" (69,9)	Applications à plus grand volume comme les grands restaurants, ultra-robuste
CM4-24035PA	35" (88,9)	✓	240		
ACCESSOIRES					
N° ART.	DESCRIPTION				
351035	Support mural pour salamandres				

Grille-pain à contact

- 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
- L'ouverture produit ½" – 1" (1,2 – 2,5 cm) est réglable avec une plaque de pression à ressort pour accommoder différents types de petits pains

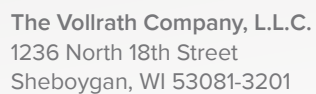


CBT15



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

*Roue à beurre non certifiée NSF



Standard : 920-457-4851
Télécopieur : 800-752-5620
ou 920-459-6573

©2018 The Vollrath Company L.L.C. | Entreprise certifiée ISO 9001 | Réf. document L36138 (français) RÉV. 01/18 | Imprimé aux États-Unis