

GRILLE-PAINS ET FOURS CONVOYEURS

VOLLRATH®



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 forcé 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 | ✓ | — | ✓ | — | — | — | 1½" (3,8) | — | |
| JT1H | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 2 ½" (6,4) | — | |
| JT1B | ✓ | — | ✓ | — | ✓ | ✓ | 1½" (3,8) | ✓ | |
| JT1BH | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 1½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable | ✓ | |
| JT2 | ✓ | — | ✓ | — | — | — | 1½" (3,8) | — | |
| JT2H | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 1½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable | — | |
| JT2B | ✓ | — | — | — | ✓ | ✓ | 2 ¼" (5,7) | ✓ | |
| JT3 | ✓ | — | ✓ | — | — | — | 1½" (3,8) | — | |
| JT3H | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 1½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable | — | |
| JT3BH | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 1½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable | ✓ | |
| JT2000 | ✓ | — | ✓ | — | ✓ | ✓ | 1 ¾" (4,5) | ✓ | |
| JT4 | ✓ | — | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | Compartiment du haut 1½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable ; compartiment bas 1½" (3,8) | — | |
| CBT15 | — | ✓ | — | — | ✓ | — | ½" – 1" (1,3 – 2,5) réglable | — | |

1½" (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

| MODÈLE | TYPE DE PRODUIT | | | TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE | | | | | | | |
|----------------|---------------------------------|------------------------------|-----------------|-----------------------------|-----------------|-------------------------------------|----------------|----------|------------------------------------|---|---|
| | FOUR À SANDWICH CONVOYEUR | FOUR À PIZZA CONVOYEUR | SALA- MANDRE | SANDWICHES | PÂTE FRAÎCHE | PIZZAS PAR- TIELLEMENT 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 | |



MGD18



JW30PA

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

 USMADE
OF US & GLOBAL MATERIALS



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 | | | 120 | | |
| CT4-208800 | Pains standard | 1 ½" (3,8) | 208 | 450 à 800 tranches ou moitiés de petit pain par heure | Applications à volume moyen |
| CT4-220800 | | | 220 | | |
| CT4-240800 | | | 240 | | |
| JT2H | | | | | |
| CT4H-120300 | | | 120 | | |
| CT4H-208550 | Pains standard, pains spéciaux, petits pains et bagels | 1 ½" – 3" (3,8 – 7,6) réglable | 208 | 300 à 550 tranches ou moitiés de petit pain par heure | Applications à volume moyen |
| 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 | | | 208 | | |
| CT4-2201000 | Pains standard | 1 ½" (3,8) | 220 | 1 000 tranches ou moitiés de petit pain par heure | Applications à grand volume |
| CT4-2401000 | | | 240 | | |
| JT3H | | | | | |
| CT4H-208950 | Pains standard, pains spéciaux, petits pains et bagels | 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 ; compartiment du bas ½" (3,8) | 208 | 1 400 tranches ou moitiés de petit pain par heure combinées | Applications à volume moyen devant faire griller différents articles simultanément |
| CT4-220DUAL | | | 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 |
|------------------------------|---|---|-------------------|--|---|
| MDG18 | | | | | |
| PO6-20818 | Pâte fraîche, pizzas, pains plats et calzones partiellement cuits | 1 1/2" – 4" (3,8 – 10,2) réglable | 208 220 240 | 18" (45,7) | Opérations qui produisent régulièrement des volumes moyens de pizza, pain plat ou calzones. Commande numérique. |
| JPO14 | | | | | |
| PO4-20814L-R PO4-20814R-L | | | 208 | | |
| PO4-22014L-R PO4-22014R-L | Pâte fraîche, pizzas et pains plats partiellement cuits | 1 1/2" – 4" (3,8 – 10,2) réglable | 220 240 | 14" (35,6) | Opérations qui produisent régulièrement des volumes moyens de pizza ou pain plat. |
| JPO18 | | | | | |
| PO4-20818L-R PO4-20818R-L | | | 208 | | |
| PO4-22018L-R PO4-22018R-L | Pâte fraîche, pizzas et pains plats partiellement cuits | 1 1/2" – 4" (3,8 – 10,2) réglable | 220 240 | 14" (35,6) | Opérations qui produisent régulièrement des volumes moyens de pizza ou pain plat. |
| ACCESOIRES | | | | | |

| 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



| 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 | | | 208 | | |
| SO4-20814R-L | | | | | |
| SO4-22014L-R | Sandwichs et finition de plats principaux | 1 1/2" – 4" (3,8 – 10,2) réglable | 220 | 14" (35,6) | Opérations qui produisent régulièrement de grands volumes de sandwichs grillés |
| SO4-22014R-L | | | | | |
| SO4-24014L-R | | | 240 | | |
| SO4-24014R-L | | | | | |
| JB2H | | | | | |
| SO2-12010.5 | | | 120 | | |
| SO2-20810.5 | | | 208 | | |
| SO2-22010.5 | Sandwichs | 1 1/2" – 3" (3,8 – 7,6) | 220 | 10,5" (26,7) | Opérations produisant un faible volume de sandwichs grillés ou cherchant à en ajouter au menu |
| SO2-24010.5 | | | 240 | | |
| JB3H | | | | | |
| SO2-20814.5 | Sandwichs et finition de plats principaux | 1 1/2" – 3" (3,8 – 7,6) | 208 | | |
| SO2-22014.5 | | | 220 | 14,5" (36,8) | Opérations produisant un faible volume de sandwichs grillés ou cherchant à en ajouter au menu |
| SO2-24014.5 | | | 240 | | |
| ACCESOIRES | | | | | |
| 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



| 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 1/4" (51,4) | Applications à volume moyen et petits restaurants |
| JW30 | | | | | |
| CM4-20835 | 35" (88,9) | - | 208 | 27 1/2" (69,9) | Applications à plus grand volume comme les grands restaurants, ultra-robuste |
| CM4-24035 | 35" (88,9) | - | 240 | 27 1/2" (69,9) | Applications à plus grand volume comme les grands restaurants, ultra-robuste |
| JW30PA | | | | | |
| CM4-20835PA | 35" (88,9) | ✓ | 208 | 27 1/2" (69,9) | Applications à plus grand volume comme les grands restaurants, ultra-robuste |
| CM4-24035PA | 35" (88,9) | ✓ | 240 | 27 1/2" (69,9) | Applications à plus grand volume comme les grands restaurants, ultra-robuste |
| ACCESOIRES | | | | | |
| 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 1/2" – 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 | |
| VCT4-240 | | 240 | Applications à grand volume faisant exclusivement griller des petits pains |
| ACCESOIRES | | | |
| N° ART. | DESCRIPTION | | |
| 351032 | Feuilles de protection amovibles (2) pour CBT15 | | |
| 351034 | Roue à beurre* pour CBT15 | | |

*Roue à beurre non certifiée NSF



Outperform every day.™



The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201

VOLLRATH.com/toast
VOLLRATH.com

Standard : 920-457-4851
Télécopieur : 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
Télécopieur Service technique : 920-459-5462