



HENDI

Tools for chefs | 2019



RABY HUNT





HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

matériels et équipements
de cuisines professionnelles

CATALOGUE **2019**



Rentrer dans le guide Michelin avec



Après que James Close a renoncé à devenir un pro du golf, il a pris une année sabbatique pour voyager en France. Cette expérience a changé sa vie. De retour au Royaume-Uni, il commençait à travailler vers son nouvel objectif; devenir un chef. 10 ans plus tard, il est le fier chef de cuisine et propriétaire du Raby Hunt Restaurant, qui a reçu son deuxième étoile Michelin en 2017 et c'est tout autant remarquable, car il a réussi cela en étant un vrai autodidacte.

Son restaurant, Raby Hunt, est situé près de Darlington dans le Nord-Est d'Angleterre. Ensemble avec Maria, sa partenaire et son team de 8 chefs il travaille dans la cuisine récemment réagencé. C'est grâce à sa mentalité d'athlète et son travail acharné que James a réussi. Nous nous sommes rencontrés pour une petite interview.

Ambition

"Mon objectif a toujours été de m'améliorer, je ne me suis jamais fixé sur des récompenses. C'est une mentalité que j'ai gardé de mon époque de pro du golf 'raté'. Quand je fais la cuisine, je veux toujours apprendre et me

La mentalité d'un athlète



Le vrai défi est d'être constant, chaque fois que tu cuisines.

perfectionner. Aucun plat est mis sur le menu, s'il n'est pas absolument parfait."

Régularité

"Bien que j'adore créer des nouvelles recettes et jouer avec des nouvelles saveurs et techniques différents, j'apprécie également la routine quotidienne de la cuisine. C'est quelque chose dont beaucoup de jeunes chefs semblent avoir une opinion différente. Peut-être qu'il semble monotone de préparer les mêmes plats chaque jour et de maintenir la qualité au même niveau, mais pour moi c'est là où se trouve le vrai défi.

Les clients s'attendent à goûter les mêmes saveurs et à vivre la même expérience gastronomique que les clients qui sont venus avant eux et c'est ma mission de satisfaire ou même de surpasser leurs attentes. C'est la raison pour laquelle certains plats sont sur le menu depuis des années. C'est toujours un défi pour moi de les préparer et les clients sont toujours surpris par ces recettes."

James utilise les produits Hendi suivants

- Plusieurs cuiseurs sous vide
- Batterie de cuisine Hendi
- Boîtes de stockage GN



MARMITES & CASSEROLES

BACS GASTRONORMES

USTENSILES DE CUISINE

PÂTISSERIE

PRÉPARATION DES ALIMENTS

TRAITEMENT THERMIQUE

PIZZA, PASTA & KEBAB

FOURS

REFROIDISSEMENT ET VITRINES

RANGEMENT & TRANSPORT

HYGIÈNE

ARTICLES DE BAR

PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

ART DE LA TABLE

ARTICLES POUR BUFFET

BARBECUES ET CHAUFFAGES



2



11



13



14



15



16



20



26



28



29



30



32



36



40



58



66



80



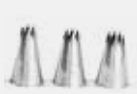
88



98



102



109



110



114



115



118



122



126



132



134



137



143



146



154



165



170



174



186



188



190



191



194



195



196



198



200



202



204



206



211



221



222



225



227



232



234



236



237



246



248



249



250



252



254



257



259



259



262



266



268



281



284



286



288



290



292



296



297



297



298



304



330



332



335



342



344



356



360



365



370



393



398



403



404



405



406



409

Sélection des nouveautés pour 2019

MARMITES & CASSEROLES

Grill pour plaque de cuisson à induction
page 10



MARMITES & CASSEROLES

Pocheuse à poisson 60cm
page 15



BACS GASTRONORMES

Bacs gastronormes résistantes aux températures élevées
page 27



USTENSILES DE CUISINE

Planche à découper HACCP Gastronorme 1/1
page 38



USTENSILES DE CUISINE

Mallette de couteaux 9 pièces
page 44



USTENSILES DE CUISINE

Gants résistants à la coupe
page 53



USTENSILES DE CUISINE

Egouttoir perforé carré
page 85



USTENSILES DE CUISINE

Balance de cuisine 15 kg
page 87



USTENSILES DE CUISINE

Pipe fumeur
page 97



PÂTISSERIE

Siphon à chantilly Thermo
page 99



PÂTISSERIE

Set de douilles de décoration fleurs & pétales
page 109



PÂTISSERIE

Roulette découpe-pâte
page 112



PRÉPARATION DES ALIMENTS

Mixeur plongeur Profi Line 400
- avec vitesse réglable
page 122



PRÉPARATION DES ALIMENTS

Machine à emballer sous vide avec chambre Profi Line
page 138



TRAITEMENT THERMIQUE

Cuisinière Kitchen Line - 4 feux avec four à convection électrique GN 1/1
page 144



TRAITEMENT THERMIQUE

Vitrine de table chauffante quartz deux niveaux
page 151



TRAITEMENT THERMIQUE

Lampe chauffante conique
page 153



TRAITEMENT THERMIQUE

iVide Plus Thermoplongeur
page 156



TRAITEMENT THERMIQUE

Fumoir électrique
page 159



TRAITEMENT THERMIQUE

Plaque de cuisson à induction Control °Freak™
page 161



TRAITEMENT THERMIQUE

Déshydrateur Profi Line
page 163



TRAITEMENT THERMIQUE

Friteuse Mastercook numérique
page 164



TRAITEMENT THERMIQUE

Friteuse à beignets 12 L
page 169



TRAITEMENT THERMIQUE

Salamandre avec éléments chauffants Quartz infrarouge
page 175



Sélection des nouveautés pour 2019

TRAITEMENT THERMIQUE

Toaster 6 pinces
page 181



TRAITEMENT THERMIQUE

Four à micro-ondes programmable Samsung 1780W
page 182



PIZZA, PASTA & KEBAB

Pétrin à spirale avec cuve fixe - 10L
page 188



FOURS

Fours à convection & fours mixtes NANO 4x 450x340mm
page 200



FOURS

Moufles
page 209



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Vitrine de présentation pâtisserie ronde 100L
page 210



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Arrières de bar réfrigérés
page 216



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Caves à vin double zone
page 217



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Vitrine à glaces 600 L
page 219



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Saladette 3 portes avec vitrine réfrigérée en verre 380L
page 227



HYGIÈNE

Lave-verre K40
page 250



HYGIÈNE

Adoucisseurs d'eau (semi-) automatique
page 254



NEW!

HYGIÈNE

Poubelle 43 L
page 261



ARTICLES DE BAR

Moule à glaçons boule whisky
page 267



ARTICLES DE BAR

Machine à glaçons forme boule
page 269



ARTICLES DE BAR

Distributeur jus de fruit 2x 12L
page 280



PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Tamper à café avec ressort
page 288



PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Percolateur simple paroi
page 291



PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Distributeur de boissons chaudes
page 296



ART DE LA TABLE

Seaux galvanisés
page 324



ARTICLES POUR BUFFET

Chafing dishes Profi Line
page 350



ARTICLES POUR BUFFET

Louches et cuillères de service
page 360



ARTICLES POUR BUFFET

Fontaine de jus de fruit
page 370



ARTICLES POUR BUFFET

Poteau d'accueil avec bande rétractable
page 377



INDEX A-Z

A			
Accessoire fouet pour mixeur plongeur 222140	121	aux températures élevées	27
Accessoires barbecue	406	Bacs Gastronormes Tritan sans BPA	26
Accessoires Green Fire	400	Bain-marie Kitchen Line	178
Accessoires pour pizza	194	Bain-marie Kitchen Line avec robinet de vidange	178
Adaptateur de refroidissement EPP GN 1/1	247	Bake- & Grill Master	402-403
Adoucisseur d'eau	255	Balances	87
Adoucisseur d'eau, automatique	254	Barbecues Green Fire	398-399
Adoucisseurs d'eau, semi-automatique	254	Barbecues à charbon de bois	406
Aiguiseur de couteaux	54	Barre intermédiaire Bacs Gastronormes	23
Allume-gaz	117	Batterie de cuisine Budget Line	8
Ampoule pour lampe chauffante infrarouge	153	Batterie de cuisine Kitchen Line	6-7
Anti-Griddle™	161	Batterie de cuisine Profi Line	2-5
Aplatisseur à viande	63	Batteurs mélangeur	124
Araignées	66	Bec-verseur	263
Ardoise	342	Beurrier & Saucière	325
Ardoise de table	343	Bigoudi à beurre	51
Armoire réfrigérée	212	Billots en bois	62
Armoires réfrigérées avec caisson lumineux	218	Billot polyéthylène	62
Arrières de bar réfrigérés	216, 270	Blender à haute puissance	281
Assiette à pâtes	311, 313	Blender avec caisson insonorisant	282
Assiette Bark	314	Blender numérique avec caisson insonorisant	283
Assiette creuse	305, 307, 309, 311, 313, 320	Boîte à ingrédients	285
Assiette d'enfant „Ours”	316	Boîte à thé	333
Assiette plate	305, 307, 309, 311, 313, 320	Boîtes de stockage gastronorme HACCP	32-34
Assiette Torro	314	Bol	314
Attache-nappe	337	Bol à glace modèle clown	316
Attendrisseur à viande électrique	125	Bol à soupe	305, 307, 311, 313-314, 329
Attendrisseur Profi Line	63	Bol à soupe et soucoupe	309
Attendrisseurs	63	Bol de préparation	82
		Bol incliné	314, 318
		Bol mélangeur	82
B		Bols	82
Bac à couverts	381	Bols à soupe et sauce	329
Bac à couverts avec support	381	Bols évasés	389
Bac à débarrasser	253	Bols inclinés Velocity	325
Bac à glace Kitchen Line	106	Bols incurvés	389
Bac à glace polycarbonate	106	Bol Vanilla	314
Bac à glace Profi Line	106	Bombes à gaz butane	145
Bac à glaçons	267	Bouchon Champagne	264
Bac à pâtons pour pizza	192	Bouilloire	69, 297
Bac avec couche antiadhésive	208	Boule à thé	333
Bac à viande	232-233	Braisière avec couvercle	3, 8
Bac à viande ou à frites	64	Broc	372
Bac carré	324	Brochettes à barbecue	406
Bac Gastronorme 1/1	20, 22, 24-31, 390	Broc mesureur	86
Bac Gastronorme 1/2	21, 22, 24-31, 390	Brosse de nettoyage du groupe expresso	289
Bac Gastronorme 1/3	21, 23, 25-31, 390	Brosse métallique	406
Bac Gastronorme 1/4	21, 23, 25-31	Brosse nettoyant pour four à pizza	194
Bac Gastronorme 1/6	21, 23, 25-31	Broyeur à glace - électrique	272
Bac Gastronorme 1/9	21, 23, 25-30	Brûleur duo	357
Bac Gastronorme 2/3	20, 22, 24-25	Burette à huile	69
Bac Gastronorme 2/4	20		
Bac Gastronorme 1/1 perforé	21, 23	C	
Bac Gastronorme 1/2 perforé	21, 23	Cafetière/théière avec couvercle	332
Bac Gastronorme 2/3 perforé	21, 23	Calot - papier - 100 unités	261
Bac Gastronorme émaillé	208	Capsules CO ₂	273
Bac Gastronorme en mélamine	386	Cartouche à gaz	117
Bac GN 1/1 pour chafing dish		Cartouches pour siphon à chantilly	101
avec 2 compartiments	354	Casiers de lavage & bac à débarrasser	252-253
Bacs Gastronormes Budget Line	24-25	Casserole - sans couvercle	4, 7, 9
Bacs Gastronormes Budget Line avec poignées	25	Casseroles miniatures avec bec verseur	323
Bacs Gastronormes en polypropylène	28	Caves à vin double zone	217, 271
Bacs Gastronormes Kitchen Line	22-23	Cellule de refroidissement	230-231
Bacs Gastronormes polycarbonate	29	Cendriers	340
Bacs gastronormes polycarbonate blanc	31	Cendrier murale	339
Bacs Gastronormes polycarbonate noir	30	Cendrier sur pied	339
Bacs Gastronormes Profi Line	20-21	Centrifuge - extracteur de jus	274
Bacs gastronormes résistantes			
		Cercle pour réchaud	142
		Chafing dish à soupe finition poli miroir	353
		Chafing dishes Profi Line	350, 352
		Chafing dish Gastronorme	348, 349
		Chafing dish GN finition poli miroir	353
		Chafing dish GN finition satiné	351
		Chafing dish GN 2/3 pour induction	347
		Chafing dish - rond	348
		Chafing dish rond finition satiné	351
		Chafing Dish Set	349
		Chaise traiteur	380
		Chalumeau de cuisine	117
		Chalumeau de cuisine anti-vacillant	116
		Chandelier 5 branches	376
		Chariot à casier de lavage	253
		Chariot à casier de lavage avec poignée	253
		Chariot aliments secs	240
		Chariot de bar	285
		Chariot de service	235
		Chariot de service 3 niveaux	240
		Chariot de service avec impression motif bois	236
		Chariot de service en polypropylène	236
		Chariot plateforme	236
		Chariot porte-assiettes	241
		Chariot porte-plateaux - 15x 600x400	234
		Chariot porte-plateaux - 15 x GN 1/1	234-235
		Chariot porte-plateaux - 7 x GN 1/1	234
		Châssis pour réchaud	142
		Chauffage de terrasse	408
		Chauffage de terrasse pyramide	409
		Chauffage de terrasse - rétractable	408
		Chauffage Lounge	409
		Chauffe-plat 2 brûleurs	354
		Chauffe-plat 3 brûleurs	354
		Chauffe-saucisses	177
		Chevalet de table Non-fumeur	341
		Chevalet de table réservé	341
		Chevalets de table numérotés	341
		Chinois	83
		Ciseaux de cuisine	53
		Clips de couvercle pour des boîtes de stockage HACCP	33, 35
		Clips pour casier de lavage	253
		Cloche à tarte	367
		Cloche en verre	97, 160
		Cocotte à moules émaillé - avec couvercle	16
		Cocottes à moules et sauces	16
		Combustible liquide avec mèche	358
		Combustible liquide avec mèche HENDI	359
		Combustible liquide Blaze	358
		Combustible pour chafing dish	356-357
		Combustible pour chafing dish en bidon	357
		Concasseur à glaçons	272
		Congélateur avec double portes Profi Line 1300 L	221
		Congélateur coffre économique en énergie	219
		Congélateur comptoir avec deux portes Kitchen Line 220L	223
		Congélateur comptoir avec deux portes Profi Line 280L	224
		Congélateur comptoir avec trois portes Kitchen Line 390L	223
		Congélateur comptoir avec trois portes Profi Line 420L	224
		Congélateur double porte Profi Line 900 L	220
		Congélateur une porte Profi Line 410 L	220
		Congélateur une porte Profi Line 670 L	221
		Conteneur isolé à glace - 110 L	241
		Conteneur isotherme 2x GN 1/1 200	243

Conteneur isotherme à liquide avec robinet.....	242
Conteneur isotherme GN 1/1 à chargement par le haut.....	242
Conteneur isotherme portable.....	248
Copeaux de bois.....	160
Coquetier.....	337
Corbeille à fruits.....	328
Corbeille à pain.....	375
Corbeille à pain avec couvercle rolltop.....	375
Corbeille à pain GN 1/1.....	375
Corbeille à pain - ovale.....	328
Corbeille à pain pita - ovale.....	328
Corbeille à pain pita - rond.....	328
Corbeille à pain - rectangulaire.....	328
Corbeille à pain - rond.....	328
Corbeilles.....	328, 375
Corde à roulade.....	62
Cordes pour poteau d'accueil.....	377
Coupe à glace.....	337
Coupe-fricadelle.....	64
Coupe-frites.....	61, 120
Coupe-légumes.....	59
Coupe-légumes Profi Line.....	118
Coupe-légumes usage intensif.....	119
Coupelle à sucre/crème chantilly.....	333
Coupelle Tapas.....	317
Coupelle Tapas Cacerole.....	317
Coupelle Tapas Concha.....	317
Coupelle Tapas Cuadrado.....	317
Coupelle Tapas Cuchara.....	317
Coupelle Tapas Huevo.....	317
Coupelle Tapas Plato.....	317
Coupelle Tapas Redondo.....	317
Coupelle Tapas Triangolo.....	317
Coupe-mousse.....	287
Coupe-œuf ovale.....	56
Coupe-œuf rectangulaire.....	56
Coupe-pâte.....	112
Couperet de cuisine.....	43
Coupe-saucisses électrique.....	130
Coupe-tomates.....	60
Couteau à beurre - cranté.....	51
Couteau à découper.....	35, 41-42, 45
Couteau à désosser.....	41-42, 45
Couteau à fromage pour fromage dur.....	52
Couteau à fromage pour fromage mou.....	52
Couteau à jambon et saumon.....	41, 45
Couteau à jambon/saumon.....	43
Couteau à pain.....	41, 43, 45
Couteau à pamplemousse.....	50
Couteau à pizza.....	51, 192
Couteau à steak.....	302
Couteau à steak XL.....	302
Couteau à tarte.....	360
Couteau à tomates.....	49, 51
Couteau boucher.....	45
Couteau chef.....	35, 40, 42, 45
Couteau de cuisine.....	40, 43
Couteau de décoration.....	51
Couteau éplucheur.....	41, 43, 49
Couteau kebab électrique.....	187
Couteau kebab électrique sans fil.....	187
Couteau pour Hache-viande.....	126-129
Couteau réserve pour 855201.....	170, 406
Couteau Santoku.....	41
Couteau universel.....	35, 45
Couteaux à pâte crantée.....	51
Couteaux éplucheurs, set de 6 couleurs.....	49

Couteaux japonais.....	44
Couteaux Kitchen line.....	42
Couteaux Profi Line.....	40
Couvercle de présentation.....	366
Couvercle de présentation.....	366
Couvercle de présentation Rolltop.....	366
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3.....	366
Couvercle Gastronomique.....	21, 23, 25-27, 29-31, 33
Couvercle Gastronomique avec bord en silicone.....	23, 25
Couvercle Gastronomique avec encoche louche.....	21, 23
Couvercle Gastronomique violet.....	35
Couvercle pour bac à glace polycarbonate.....	106
Couvercle pour bacs à pâtons pour pizza.....	192
Couvercle pour casiers.....	253
Couvercle pour seau avec fond renforcé.....	68
Couvercle roulant pour barbecue Green Fire avec 2 brûleurs.....	400
Couvercles gastronomiques à fermeture hermétique.....	28
Couverts Budget Line.....	301
Couverts Kitchen Line.....	300
Couverts Profi Line.....	298
Couverts à salade.....	362
Couverts à steak.....	302
Crémier.....	332
Crêpière.....	14, 179
Crêpières et Gaufriers.....	179
Crochets de boucherie - set de 4.....	62
Cuillère.....	73
Cuillère à cocktail.....	284
Cuillère à glace Kitchen Line.....	105
Cuillère à glace Stöckel.....	103
Cuillère à légumes.....	79
Cuillère à melon.....	50
Cuillère à œuf.....	337
Cuillère à remuer.....	77
Cuillère à salade.....	362
Cuillère à sauce.....	362
Cuillère à sauce.....	360
Cuillère à service.....	360
Cuillère à service.....	361
Cuillère à spaghetti.....	73, 361
Cuillère à spaghetti.....	360
Cuillère avec fentes.....	360
Cuillère en bois.....	77
Cuillère Exoglass.....	77
Cuillères & spatules, résistant à la chaleur.....	73
Cuiseur à riz.....	158
Cuiseur à riz avec fonction cuisson vapeur.....	158
Cuiseur de riz avec couvercle.....	9
Cuiseur sous-vide.....	154
Cuisinière à gaz - 5 feux avec four électrique.....	143
Cuisinière Kitchen Line - 6 feux.....	144
Cuisinière Kitchen Line - 4 feux avec four à convection électrique GN 1/1.....	144
Cuisinière Kitchen Line - 6 feux avec four à convection électrique GN 1/1.....	144
Cuisinières à gaz.....	143

D	
Décapsuleur.....	262
Décapsuleur avec collecteur.....	262
Décorateur bord de verre 3 niveaux.....	285
Découpoir.....	111
Déshydrateur Kitchen Line.....	162
Déshydrateur Profi Line.....	163
Destructeur d'insectes à haute tension.....	258
Destructeur d'insectes avec plaque collante.....	256

Destructeur d'insectes étanche.....	257
Destructeur d'insectes pour cuisines & restaurants.....	256
Destructeur d'insectes pour l'extérieur.....	257
Destructeur d'insectes pour l'intérieur.....	258
Destructeur d'insectes résistant à l'eau.....	257
Disque à cubes.....	119
Disque à Julienne.....	119
Disque forme V.....	118
Disque Pommes-Frites.....	119
Disques à râper.....	118
Disques à trancher.....	118
Distributeur de bière de table.....	287
Distributeur de boissons chaudes.....	295-296
Distributeur de boissons chaudes à double paroi.....	294
Distributeur de chocolat chaud.....	297
Distributeur de petits pains.....	233
Distributeur de sauce.....	95
Distributeur jus de fruit 2X12L.....	280
Distributeur polyvalent.....	371
Distributeur pour pâte/gel combustible.....	357
Distributeurs et pichets.....	370
Doseur.....	284
Doseur sucre.....	334
Douchette de prélavage.....	260
Douilles - assorti.....	109
Douilles de décoration.....	99
Douilles - dentelé.....	109
Douilles - lisse.....	109

E	
Economiseur.....	49, 51
Ecumoire.....	73, 78-79, 360-361
Ecumoire à friture.....	67
Ecumoire, rond.....	361
Egouttoir.....	85
Egouttoir à friture en aluminium.....	64
Egouttoir à friture en inox.....	64
Egouttoir gastronomique.....	26, 29
Egouttoir perforé.....	85, 322
Egouttoir perforé carré.....	85, 322
Egouttoir pour planches à découper.....	36
Élément chauffant GN 1/1.....	243-244
Élément chauffant pour Chafing Dish.....	347
Élément chauffant pour Chafing Dish à fixer sous le bac à eau.....	347
Élément réfrigérant GN 1/1.....	243, 245, 247
Emballer sous vide.....	137
Entonnoir.....	69
Entonnoir avec tamis.....	99
Entonnoir de dosage Kitchen Line.....	93
Entonnoir de dosage Profi Line.....	93
Eplucheur de citron.....	50
Eplucheuse à pomme de terre Profi Line 5 kg.....	120
Essoreuse à salade.....	57
Etagère multifonction.....	289, 376
Etagère murale deux niveaux.....	249
Étagères en aluminium.....	239
Étagères en aluminium GN 1/1.....	238
Etamine.....	68
Evideur.....	50
Extracteur de jus - slow juicer.....	275

F	
Façonneuses électriques.....	191
Fait-tout avec couvercle.....	4
Fait-tout électrique.....	171
Feutres.....	33

Feutres à craie	343
Fiesta 600	405
Fiesta 800	405
Filtre à graisse pour friteuse	65
Filtres à café papier Ø 25 cm	290
Flacons distributeur	94
Flacons distributeur easy squeeze	95
Flacon verseur - conservation	279
Fontaine à chocolat	373
Fontaine à jus de fruit	370-371
Fontaine de lait	371
Fouet pour mixeur-plongeur Profi Line 300 & 500	123
Fouets	80
Four à basse température	157
Four à convection avec humidificateur	199
Four à convection avec humidificateur H90S	197
Four à convection H90	196
Four à convection manuel avec humidificateur NANO	201
Four à convection manuel NANO	200
Four à convection multifonction	198
Four à convection multifonction avec humidificateur NANO	200
Four à convection numérique avec humidificateur NANO	201
Four à convection numérique avec humidificateur NANO 12 x GN1/1	203
Four à convection numérique avec humidificateur NANO 20 x GN1/1	203
Four à convection numérique avec humidificateur NANO 5 x GN1/1	202
Four à convection numérique avec humidificateur NANO 5 x GN2/3	202
Four à convection numérique avec humidificateur NANO 7 x GN1/1	203
Four à micro-ondes 1000W	184
Four à micro-ondes avec grill	184
Four à micro-ondes programmable 1000W	185
Four à micro-ondes programmable 1000 W	184
Four à micro-ondes programmable 1800 W	185
Four à micro-ondes programmable Samsung 1050W	183
Four à micro-ondes programmable Samsung 1780W	182
Four à micro-ondes Samsung 1050W	182
Four à micro-ondes Samsung 1450 W	183
Four à micro-ondes Samsung 1780 W	183
Four à pizza	193
Four à pizza basic 1/40	195
Four à pizza basic 2/40	195
Four à pizza basic 1/50 vetro	195
Four à pizza basic 2/50 vetro	195
Four avec humidificateur manuel	199
Fourchette à découper	41, 43
Fourchette à escargots	303
Fourchette à salade	360
Fourchette à steak	302
Fourchettes à homard	303
Four mixte avec grill 4x GN 2/3	198
Four mixte manuel NANO 12x GN1/1	205
Four mixte manuel NANO 20x GN1/1	205
Four mixte manuel NANO 5x GN1/1	204
Four mixte manuel NANO 5x GN2/3	204
Four mixte manuel NANO 7x GN1/1	205
Fours à convection	198
Fours à convection & fours mixtes NANO 4x 450x340 mm	200
Fours à convection snack	198
Fours à micro-ondes	182
Fours de boulangerie et de pâtisserie - 600x400 mm	199
Fours mixtes manuels NANO taille GN	204
Fours mixtes numériques NANO taille GN	202
Friteuse à beignets 12 L	169
Friteuse à induction Kitchen Line	168
Friteuse Blue Line	166
Friteuses Mastercook	165
Friteuses Mastercook avec robinet de vidange	165
Friteuses Mastercook numérique	164
Friteuses Mastercook avec robinet de vidange numérique	164
Fromagère	334
Fumoir électrique	159
Fusil	43, 45
Fusil en diamant	41
G	
Gants résistants à la coupe	53
Gaufrier électrique ‚Bruxelles‘	179
Gaufrier électrique ‚Cœur‘	179
Gaufrier électrique ‚Liège‘	179
Gobelet	320
Gourmet	311
Grande balance digital	87
Grappin à viande	79, 360, 361
Grappin à viande	361
Grill à gaz à kebab Profi Line	186
Grillage antiadhésif PTFE	162
Grill à kebab & couteau kebab	186
Grill Blue Line	170
Grill de contact	172, 173
Grille	206
Grille à pierres de lave	401-402
Grille à poulet	207
Grille en fonte	401
Grille et stabilisateur de flamme	401
Grille Gastronomique	207
Grille gastronomique GN 2/3	208
Grille-pain constant double	180
Grille-pain constant simple	180
Grill-Master Maxi	403
Grill-Master Mini	403
Grill-Master Quattro	403
Grill pour plaque de cuisson à induction	10
Grill roulant pour saucisses	176
Grills Blue Line	170
Grills de contact	172
H	
Hache	41
Hache-viande	126
Hache-viande	198, 130
Hache-viande Kitchen Line 12	128
Hache-viande Kitchen Line	22 129
Hache-viande Profi Line 12	126
Hache-viande Profi Line 22	127
Hachoirs demi-lune	53
Housse de protection	400, 402
Housse de table Symposium rectangulaire	378
Housse de table Symposium rond	380
Housse pour chaise	380
Housse pour table haute	379
I	
Insertions perforés gastronomiques	23
iVide Plus Thermoplongeur	156
iVide thermoplongeur	155
J	
Jetons	287
L	
Lames pour trancheuse avec revêtement antiadhésif	135
Lampe chauffante conique réglable	153
Lampe chauffante cylindrique réglable	153
Lampes de rechange pour destructeur d’insectes	257, 258
Lave-mains avec commande genou	259
Lave-vaisselle à capot K1500	251
Lave-vaisselle K50	250
Lave-verre K40	250
Lave-verres	286
Légumier	329
Lionhead	314
Little Chef mini casserole	326
Little Chef mini faitout ovale	326
Little Chef mini faitout rond	326
Little Chef mini plaque à griller	326
Louche	79, 360
Louche à arroser	79
Louche à légumes	79
Louche anti-goutte	78
Louche à soupe	73, 361
Louches et cuillères de service	360
Louches et cuillères de service pour Chafing Dish	361
Louches et cuillères de service, thermorésistant	362
Louches et écumoirs Kitchen Line	79
Louches et écumoirs Profi Line	78
Lunettes à oignons	57
M	
Machine à café Kitchen Line	290
Machine à café Profi Line	290
Machine à emballer sous vide avec chambre Kitchen Line	137
Machine à emballer sous vide avec chambre Profi Line	137
Machine à emballer sous vide avec chambre Profi Line 410	139
Machine à emballer sous vide avec chambre Profi Line 260	138
Machine à emballer sous vide avec chambre Profi Line 300	138
Machine à emballer sous vide externe Profi Line	141
Machine à emballer sous vide Kitchen Line	140
Machine à glaces	107
Machine à glaçons	268
Machine à glaçons flacons	269
Machine à glaçons forme boule	269
Machine à pâtes	190
Machine à pâtes électrique	190
Machine à râper fromage	187
Machine à saucisse	132
Machine à Slush 2x 12L	280
Mallette de couteaux	53
Mallette de couteaux 9 pièces	44
Mandoline avec double lame	59
Mandoline en V	59
Mange-debout rond	379
Marmite à soupe	344, 345
Marmite à soupe ou à sauce - avec couvercle	16, 321

Marmite avec couvercle.....	2, 6, 8, 9
Marmite bombée avec couvercle.....	9
Marmites en aluminium Profi Line.....	9
Maryse.....	76
Maryse en forme de cuillère.....	76
Mélatamine.....	382, 384, 387
Ménagère.....	335
Ménagère porcelaine.....	316, 334
Ménagère pour huile et vinaigre.....	334
Mesure à alcool.....	284
Milkshaker 1 litre.....	278
Minuteur de cuisine analogique.....	92
Minuteur de cuisine digitale.....	92
Minuteur de cuisine numérique.....	92
Mixeur plongeur.....	121
Mixeur plongeur 250W - à vitesse réglable.....	121
Mixeur plongeur Kitchen Line 160 - à vitesse réglable.....	121
Mixeur plongeur Profi Line 300 - avec vitesse réglable.....	122
Mixeur plongeur Profi Line 400 - avec vitesse réglable.....	122
Mixeur-plongeur Profi Line 400 - avec vitesse réglable.....	123
Mixeur-plongeur Profi Line 500 - avec vitesse réglable.....	123
Mixeur plongeur Profi Line 250 - à vitesse fixe.....	122
Mixeurs plongeur Profi Line.....	122
Mixeurs plongeurs Kitchen Line.....	121
Mobilier restauration pliable.....	378
Mok.....	309
Moufles anti-chaueur cuir.....	209, 407
Moufle à four résistant à la chaleur.....	209, 407
Moufle anti-chaueur en coton ignifuge.....	209, 407
Moufles anti-chaueur.....	209, 407
Moufles anti-chaueur en coton.....	209, 407
Moufles anti-chaueur en fibre de verre.....	209, 407
Moule à baba.....	110
Moule à cake.....	110
Moule à dariole.....	110
Moule à glaçon cube XL.....	267
Moule à glaçons.....	267
Moule à glaçons boule whisky.....	267
Moule à glaçons pierre précieuse.....	267
Moule à glaçons verre à shot.....	267
Moule à pizza.....	193
Moule nid d'oiseau.....	67
Moule pour pancakes Hollandais.....	400
Moules à pâtisserie en silicone.....	114
Moulin à légumes.....	82
Moulins à poivre.....	336
Moulins à poivre et à sel - transparent.....	336
Moulins à sel.....	336
Muffins.....	114
Mug.....	320
N	
Nonette et poussoir carré.....	96, 110
Nonette et poussoir rond.....	96, 110
Nonette ronde.....	96, 110
O	
Outils à pâte.....	112
Outils pour la décoration.....	52
Ouvre-boîte.....	56
P	
Paëlla.....	17

Panier à couverts.....	253, 381
Panier à pâtes.....	3
Panier à riz.....	9
Paniers à frites miniatures.....	318
Panneau portant la mention 'ATTENTION!.....	258
Papier sulfurisé.....	319
Passoire à herbes et épices.....	84
Passoire à thé & herbes.....	333
Passoire cocktail.....	284
Passoire, double grillage.....	84
Passoire miniature.....	322
Passoires.....	84
Passoire tamis.....	84
Pâte combustible Blaze.....	356
Pâte combustible dans boîtes jetables.....	357
Pâte combustible pour chafing dish en boîte.....	356
Pelle.....	73, 86
Pelle à farine en polypropylène.....	86
Pelle à frites.....	67
Pelle à glaçons.....	266
Pelle à pizza.....	194
Pelle à tarte.....	192, 361, 367
Percolateur à double paroi.....	292
Percolateur simple paroi.....	291
Percolateur simple paroi.....	293
Perforateur capsule bouteille.....	264
Pétrin à spirale avec cuve amovible.....	189
Pétrin à spirale avec cuve fixe.....	188
Pichet.....	372
Pichet à jus de fruit.....	372
Pichet avec tube à glaçons.....	372
Pichet pour blender.....	281
Pichet pour blender sans BPA.....	281
Pictogrammes.....	341
Pierres de lave - fine.....	401
Pierres de lave - gros.....	401
Piètement pour fours à convection snack.....	198
Piètement pour fours de boulangerie/pâtisserie.....	199
Piètement pour fours NANO 4x 450x340mm.....	201
Pilon à cocktail.....	284
Pilon à purée.....	55
Pince à arêtes.....	72
Pince à escargots.....	303
Pince à gâteaux.....	363
Pince à glaçons.....	266
Pince à pâtisserie.....	363
Pince à salade.....	71, 363
Pince à spaghetti.....	363
Pince à sucre.....	333
Pinceau de cuisine à beurre plat.....	111
Pinceau de cuisine plat.....	111
Pinceau de cuisine plat silicone.....	111
Pince avec tête ronde.....	72
Pince de service.....	70-71, 363
Pince de service courbé.....	70
Pince incurvé.....	72
Pince multifonctionnel.....	72
Pince pour plats chaud.....	192
Pince pour toaster.....	181
Pinces.....	363
Pinces à sushi.....	72
Pinces de service HACCP.....	71
Pinces universelles.....	72
Pinces universelles avec couche en teflon.....	72
Pipe fumeur.....	97, 160
Pistolet à fumer - Sage commercial.....	97, 160
Planche à baguettes.....	39, 374
Planche à découper.....	39, 374

Planche à découper avec poignée.....	39, 285, 374
Planche à découper en bois.....	39, 374
Planche à découper HACCP.....	35-38
Planche à découper la viande.....	39, 374
Planche à pain.....	39, 374
Planches à pizza.....	193
Plaque à pizza.....	193
Plaque chauffante à induction Display Line.....	147
Plaque chauffe-plat.....	151
Plaque de cuisson à induction 2000W Display Line.....	147
Plaque de cuisson à induction 3500W Display Line.....	147
Plaque de cuisson à induction Control °Freak™.....	161
Plaque de cuisson à induction double Display Line.....	147
Plaque de cuisson à induction encastrable 800 W.....	151, 347
Plaque de cuisson à induction modèle 7000.....	149
Plaque de cuisson à induction modèle 1800.....	150
Plaque de cuisson à induction modèle 2000.....	150
Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D.....	148
Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D.....	149
Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL.....	149
Plaque de cuisson à induction modèle 3000 M.....	150
Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M.....	150
Plaque de cuisson émaillée.....	402
Plaque de cuisson Tepan-Yaki.....	171
Plaque en fonte.....	401
Plaque perforé.....	126-129
Plaques de découpe antidérapant HACCP - set de 6.....	38
Plaques de découpe flexibles - set de 6.....	38
Plat à escargots.....	303
Plat à four.....	15
Plat à four rond.....	315
Plat à pâtes rond.....	387
Plat à tapas.....	311
Plat à tapas ovale.....	315
Plat à tapas rectangulaire.....	315
Plat à tarte tournant.....	367
Plateau.....	206
Plateau à café.....	397
Plateau à café ovale.....	397
Plateau bière.....	397
Plateau carré.....	387
Plateau de buffet ovale.....	387
Plateau de présentation.....	232-233
Plateau de présentation couleur argent.....	232
Plateau de présentation couleur or.....	232
Plateau de réception.....	397
Plateau de service.....	397
Plateau de service en mélamine avec imprimé bois.....	395
Plateau de service GN 1/1.....	396
Plateau de service - rectangulaire.....	337
Plateau Gastronomique Profi Line.....	207
Plateau GN 1/1.....	387, 396
Plateau GN 1/1 - avec 4 bords.....	207
Plateau isotherme rectangulaire.....	364
Plateau ovale.....	394
Plateau ovale XL.....	394
Plateau perforé.....	206
Plateau perforé - avec 3 bords.....	206
Plateau perforé GN 1/1 - avec 4 bords.....	207
Plateau perforé GN 2/3 - avec 4 bords.....	208
Plateau pour baguettes.....	206
Plateau rectangulaire.....	387, 392-394, 396
Plateau rectangulaire avec poignée.....	383
Plateau rond.....	393-394
Plateau rond avec bord haut.....	393

Plateau rond avec poignée	382-383	Portionneur à glace Stöckel	102, 103	Réfrigérateur comptoir avec trois portes	
Plateau-support pour 2 bains-marie	354	Portique chauffe-plat avec 2 lampes		Kitchen Line 390L	223
Plateau woodform	393	infrarouges	153	Réfrigérateur comptoir avec trois portes	
Plateaux de SERVICE fastfood ovale	392	Pot à cure-dents	334	Profi Line 420L	224
Plateaux en ardoise	327	Pot à lait	316	Réfrigérateur double porte Profi Line 900 L	220
Plateaux en ardoise carrés	327	Pot à lait cappuccino	332	Réfrigérateurs & congélateurs	232
Plateaux en ardoise rectangulaires	327	Pot à lait/d'eau	332	Réfrigérateurs & congélateurs comptoirs	
Plateaux en ardoise ronds	327	Pot à pompe	331	Kitchen Line	223
Plateaux et grilles taille GN 1/1	207	Pot à pompe isotherme	331	Réfrigérateurs et congélateurs comptoirs	
Plateaux et grilles taille GN 2/3	208	Pot à vinaigrette	390	Profi Line	224
Plateaux et grilles taille pâtisserie	206	Poteau d'accueil avec bande rétractable	377	Réfrigérateurs et congélateurs Profi Line	
Plateaux et vitrines de présentation	364	Poteau d'accueil chromé	377	série 800	221
Plateaux fastfood	391	Poteau d'accueil finition doré	377	Réfrigérateurs et congélateurs Profi Line	
Plateaux fibre de verre	394	Pot multifonctionnel	332	série 700	220
Plateaux gastronomiques bord fin	385	Pot snack	322	Réfrigérateur une porte Profi Line 410 L	220
Plateaux GN	382-383	Poubelle 43 L	261	Réfrigérateur une porte Profi Line 670L	221
Plateaux incurvés	389	Poubelle de table	338	Rehausseur pour casier de lavage	252
Plateaux Inox	396	Poubelle de table ou panier à couvert	338	Roast-Master Heavy Duty	403
Plateaux motif granite	392	Présentoir	368	Robinet avec douche	260
Plateaux polypropylène	393	Présentoir à assiettes	368	Rolltop-Chafing dish Gastronomique 1/1	355
Plateaux rond	382	Présentoir de corbeille à pain GN 1/2	375	Rolltop-Chafing dish - rond	355
Plateaux woodform	393	Présentoir en bois avec les bols	388	Rouleau à pâte	115
Plat ovale	305, 307, 309, 311, 313, 397	Présentoirs	368	Rouleau à pâte en bois	115
Plat rectangulaire	320	Presse-agrumes	278-279	Rouleaux attendrisseurs pour shoarma	125
Plats à four en porcelaine blanc cassé	315	Presse-agrumes électrique	276-277	Rouleaux attendrisseurs pour volaille	125
Plats à four porcelaine	315	Presse à hamburger	131	Roulette découpe-pâte	112
Plats et bols de présentation	314	Presse-ail	56	Roulette pique-pâte	115
Plat snack	322	Presse à tortilla	131	Rustica plat à four carré	315
Plats paëlla émaillés	17, 321	Presse-citron	333	Rustica plat à four ovale	315
Poche pâtissier	108	Presse-purée	55	Rustica plat à four rectangulaire	315
Poche pâtissier antidérapant	108			Rustica plat à four rond	315
Pocheuse à poisson 60cm	15	R		S	
Poêle à blinis	14	Rabot à fromage	52	Sac à pain rond	327
Poêle à crêpes	12	Rabot à fromage pour fromage mou	52	Sac kraft alimentaire	327
Poêle à crêpes	11	Racloir	74	Sacs à pain	327
Poêle à frire	11-12, 14	Racloir coupe-pâte	112	Sacs de cuisson sous vide	137, 154
Poêle à frire induction	10	Racloir pour plaque de cuisson	170, 406	Sacs de livraison pizza	194
Poêle à griller rainurée	11	Rafrâchisseur à bouteille	265	Sacs sous vide gaufrés	141, 156
Poêle à paëlla	405	Rafrâchisseur à vin EPP	265	Sacs sous vide gaufrés en rouleau	140
Poêle à paëlla	17	Ramasse-cendres	339	Sacs sous vide pour machine à emballer	138
Poêle avec revêtement antiadhésif		Ramequin	117, 325	Sage Commercial by Polyscience®	161
- sans couvercle	5	Rangement avec support murale	123	Saladette 2 portes	226
Poêle gourmet	15	Rangement avec support murale		Saladette 3 portes	226
Poêle miniature	323	pour mixeur plongeur HENDI 250V	121	Saladette 2 portes avec vitrine réfrigérée	
Poêles à frire	13	Râpe à fromage	52	en verre 300L	227
Poêles à frire en aluminium		Râpe quatre faces	58	Saladette 3 portes avec vitrine réfrigérée	
„Marble Professionnal“	12	Râpes	58	en verre 380L	227
Poêle - sans couvercle	5, 7	Rayonnage avec 5 étagères	237	Saladette 3 portes avec vitrine réfrigérée GN	
Poêles en aluminium „Platinum Professionnal“ ..	13	Réchaud à gaz Big Flame	142	surélevée 380L	227
Poêles en fonte d'aluminium		Réchaud à gaz Kitchen Line	142	Saladette 2 portes avec vitrine réfrigérée GN	
„Titanium Professional“	10-11	Réchaud à gaz portable	145	surélevée 300L	227
Poêles paëlla émaillés	17, 321	Réchaud à soupe	348	Saladette pizza 2 portes 300L	228
Poêles traditionnels en acier	14	Réchaud électrique Pollina	346	Saladette pizza 3 portes 380L	228
Poissonnière - ovale	11-12	Réchaud électrique - rond	346	Saladette pizza 3 portes avec vitrine réfrigérée	
Porcelaine - bac gastronomique	390	Réchaud électrique Tellano	346	380+40L	229
Porte-addition	338	Réchaud électrique - Tesino	346	Saladette pizza avec 2 portes et 7 tiroirs 280L ..	229
Porte-bougie	354	Réchauds sur pieds	142	Saladettes	226
Porte-cuillère	361	Réducteur de grille	7	Saladettes pizza	228
Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes ..	119	Réfrigérateur avec double portes		Saladier	305, 307, 309, 313, 320, 369
Porte-fiches	56	Profi Line 1300 L	221	Saladier carré	388
Porte-menu	338	Réfrigérateur comptoir avec deux portes		Salamandre 450	174
Porte-seau à glace	265	Kitchen Line 220L	223	Salamandre 580	175
Porte-seau de table	265	Réfrigérateur comptoir avec deux portes		Salamandre 600	174
Porte-serviettes	337	Kitchen Line 300 L	222	Salamandre 800	175
Porte-verres à bière	287	Réfrigérateur comptoir avec deux portes		Salamandre avec éléments chauffants	
Portionneur à glace	104	Profi Line 280L	224	Quartz infrarouge	175
Portionneur à glace Kitchen Line	104	Réfrigérateur comptoir avec trois portes		Salamandre avec fixation murale	175
Portionneur à glace ovale Stöckel	102	Kitchen Line 380 L	222		

Salamandres.....	174
Salière et poivrière.....	65, 335
Salière et poivrière set.....	335
Saucière.....	316, 329
Saupoudreur.....	334
Sauteuse.....	11
Sauteuse conique - sans couvercle.....	5
Sauteuse - sans couvercle.....	7
Sciure de fumage.....	160
Seau.....	65, 68
Seau à glace.....	265, 324
Seau à glace et supports.....	265
Seau à glace miniature.....	322
Seau à glaçons blanc double paroi.....	266
Seau à glaçons double paroi.....	266
Seau avec anse.....	320, 324
Seau avec fond renforcé.....	68
Seau couverts & serviettes.....	324
Seau double avec poignée.....	324
Seau miniature.....	322
Seaux galvanisés.....	324
3 seaux avec plateau.....	324
Sécateur.....	43
Sécateur à gibier.....	53
Sèche-mains.....	259
Séparateurs hamburgers.....	131
Séparateurs pour pizzas.....	194
Service de table Delta.....	313
Service de table Flora.....	307
Service de table Karizma.....	305
Service de table Saturn.....	309
Set de douilles de décoration.....	109
Set fourchettes et pince à homard.....	303
Sets de flacon distributeur.....	94
Shaker.....	284
Shaker boston.....	284
Shaker cocktail conique.....	284
Siphon à chantilly.....	98
Siphon à chantilly Kitchen Line.....	100
Siphon à chantilly Profi Line.....	98
Siphon à Chantilly Thermo.....	99
Siphon à soda.....	273
Soda Splash système à gazéifier les boissons.....	273
Sonnette de réception.....	337
Soupière.....	329
Spatule.....	73, 75, 77, 79, 360-361
Spatule à frire.....	77
Spatule à glace avec manche en Tritan.....	105
Spatule à hamburger.....	74
Spatule avec fentes.....	79
Spatule flexible.....	74
Spatule flexible perforée.....	74
Spatules.....	73
Spatules à crêpes.....	75
Stérilisateur UV.....	259
Sucrier.....	334
Support anti-gouttes.....	264
Support à sac poubelle.....	261
Support cornets à glace.....	105
Support de buffet antidérapant.....	388
Support de filtre à graisse pour friteuse.....	65
Support de présentation pour buffet en mélamine.....	386
Support hotdog.....	94
Support magnétique pour couteaux.....	43
Support murale pour poches pâtisseries et douilles.....	108
Support plateau de fruits de mer.....	369
Support plateau pliable.....	394
Support pour cornet de frites.....	319

Support pour la boîte à pâte combustible.....	356
Support pour panier à couverts.....	381
Support pour sacs sous vide pour machine à emballer sous vide Kitchen Line 975374.....	140
Support pour tamper.....	288
Support sauces.....	95
Supports de présentation.....	386
Support wok.....	400

T

Tableau ardoise avec chevalet.....	343
Tableau ardoise de trottoir.....	342
Table de buffet.....	378
Table de buffet rond.....	380
Table de chargement pour lave-vaisselle avec évier.....	251
Table de cuisson à gaz - 5 feux.....	143
Table de cuisson à gaz Kitchen Line - 4 feux.....	145
Table de cuisson à gaz Kitchen Line- 6 feux.....	145
Table de décharge pour lave-vaisselle.....	251
Table de travail.....	249
Table pliante.....	378
Tables réfrigérées Kitchen Line série 700.....	222
Tablette arrière pour barbecue Green Fire.....	400
Tablette latérale pour barbecues Green Fire.....	400
Tablette latérale pour Xenon Pro.....	404
Tablettes de sel pour adoucisseurs d'eau.....	254-255
Tablier barbecue.....	407
Tamis.....	113
Tamper à café.....	288
Tamper à café ajustable.....	288
Tamper à café avec ressort.....	288
Tapasmini.....	317
Tapis antidérapant.....	38
Tapis de bar en caoutchouc.....	286
Tapis de cuisson, grilles & papier antiadhésif.....	113
Tapis de tassage.....	288
Tapis égouttoir.....	286
Tapis pâtisseries silicone antiadhésif.....	113
Tasse.....	320
Tasse et soucoupe.....	305, 307, 309, 311, 313
Thermobox Kitchen Line.....	247
Thermobox Profi Line.....	246
Thermo box traiteur.....	244-245
Thermomètre à lait.....	92, 289
Thermomètre à steak.....	91
Thermomètre avec sonde repliable.....	90
Thermomètre de poche.....	91
Thermomètre de poche digital.....	91
Thermomètre de poche infrarouge.....	90
Thermomètre digital avec sonde.....	91
Thermomètre infrarouge.....	90
Thermomètre/minuteur pour rôti.....	90
Thermomètre pour four.....	92
Thermomètre pour réfrigérateur.....	92
Thermomètre résistant aux chocs avec sonde.....	91
Thermomètre waterproof.....	91
Thermoplongeur PolyScience® Chef Series.....	155
Thermo-système 1.....	178
Thermo-système 2.....	178
Tire-bouchon.....	262
Tire-bouchon limonadier.....	262
Tire-bouchons et décapsuleurs.....	262
Tire-bouchon sommelier.....	262
Tiroir avec rail de guidage - set de 2.....	224
Toaster.....	180-181
Toaster 6 pinces.....	181
Toque chef - 10 unités.....	261

Trancheuse Kitchen Line 250 avec revêtement téflon.....	136
Trancheuse Profi Line 220 version rouge.....	133
Trancheuses Kitchen Line.....	136
Trancheuses Profi Line.....	134, 135
Trolley pour conteneur isotherme.....	243
Trousse décoration - 6 pièces.....	52

V

Vaisselle émaillée.....	320
Vasque à bouteilles.....	266
Vasque à Champagne.....	266
Vasque à Champagne Economic.....	266
Verseur à miel.....	334
Verseur continu.....	263
Verseur-doseur.....	264
Verseur-doseur à bille.....	264
Verseurs.....	263
Verseuse à café.....	290
Verseuse isotherme.....	330
Verseuse isotherme avec bouteille intérieure en verre.....	331
Verseuses isothermes.....	330
Vide-pommes.....	51
Vis sans fin.....	126-129
Vitrine à couvercle coulissant.....	365, 367
Vitrine à glaces 600 L.....	219
Vitrine de présentation boissons double portes 458L.....	216, 270
Vitrine de présentation boissons une porte 293 L.....	216, 270
Vitrine de présentation pâtisserie.....	210, 211
Vitrine de présentation pâtisserie ronde.....	210
Vitrine de table, 58 litres.....	214, 215
Vitrine de table à salade 67L.....	213
Vitrine de table chauffante.....	151
Vitrine de table chauffante deux niveaux.....	152
Vitrine de table chauffante quartz deux niveaux.....	151
Vitrine de table chauffante trois niveaux.....	152
Vitrine de table chauffante un niveau.....	152
Vitrine de table réfrigérée négatif 77L.....	213
Vitrine de table réfrigérée négatif 90L.....	219
Vitrine réfrigérant avec couvercle - Gastronom 1/1.....	364
Vitrine réfrigérée.....	225
Vitrine réfrigérée, 280 litres.....	215
Vitrine réfrigérée avec 2 étagères.....	212
Vitrine réfrigérée GN 1/3.....	225
Vitrine réfrigérée ouverte 320L.....	211
Vitrines de table grand modèle, 98 litres.....	215
Vitrines réfrigérées.....	214
Vitrines réfrigérées avec 3 étagères inclinées.....	212
Vitrines réfrigérées avec accès par l'arrière.....	212
Vitrine Sushi GN 1/3 63L.....	213

W

Wok.....	12, 142, 148, 400
Wok 3-ply - sans couvercle.....	15
Wok à induction modèle 3500.....	148

X

Xenon Pro.....	404
Xenon & Xantos.....	404

Z

Zesteur de citron.....	50
------------------------	----

BATTERIE DE CUISINE PROFI LINE

- Finition extérieure poli satinée avec collerette poli miroir
- Montures soudées sur plusieurs points, très résistantes et garantie basse température.
- Résistant aux acides.
- Fond sandwich (inox/aluminium/acier magnétique) qui combine les propriétés d'aluminium, conduction de la chaleur, avec les propriétés de la durabilité et magnétisme d'inox.
- Le fond est fait par une fusion sous haute pression, grâce à laquelle les surfaces de différentes couches sont assemblées parfaitement: c'est la garantie pour la résistance à la corrosion et une conduction de la chaleur optimale.
- Toutes les couvercles sont en inox d'une épaisseur de 1 mm avec un trou d'échappement de vapeur.



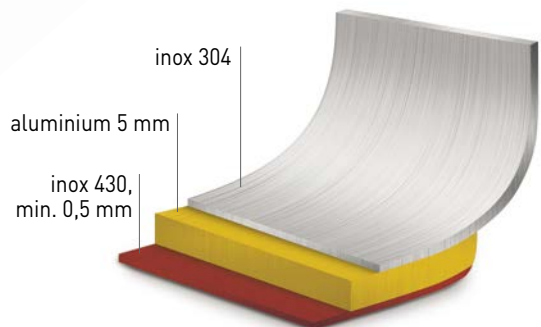
Voir la vidéo

Emballage esthétique et solide avec une étiquette clair et visible



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litre	paroi (mm)	mm	prix
832004	3	0,7	Ø160x(H)150	31,00
832202	6	0,7	Ø200x(H)190	40,25
832400	10	0,7	Ø240x(H)220	55,00
832509	16	0,7	Ø280x(H)260	72,50
832608	24	0,8	Ø320x(H)300	101,75
832707	37	1	Ø360x(H)360	161,25
832806	50	1	Ø400x(H)400	202,00





Trous d'échappement de vapeur



Poignées thermorésistant



Fond sandwich formé par fusion sous haute pression



BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

code	litre	paroi (mm)	mm	prix
831007	2	0,7	Ø160x(H)110	28,00
831205	4	0,7	Ø200x(H)130	36,75
831403	7	0,7	Ø240x(H)150	46,75
831502	10	0,7	Ø280x(H)170	63,75
831601	15	0,8	Ø320x(H)190	87,75
831700	23,5	1	Ø360x(H)230	135,25



833506

Avec un crochet pour le suspendre afin de laisser égoutter

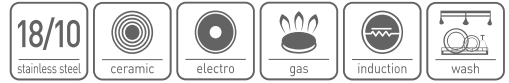
PANIER À PÂTES

- Convient au brasière de Ø 360mm - art. no. 831700
- Un petit crochet pour suspendre le panier au-dessus du niveau d'eau, afin de le laisser égoutter

code	litre	mm	prix
833506	1,5	160x(H)230	43,25



PAN SERIES PROFI LINE



830604



830505



830406



830208



830000

FAITOUT AVEC COUVERCLE

code	litre	paroi (mm)	mm	prix
830000	1,5	0,7	Ø160x(H)75	27,00
830208	2,8	0,7	Ø200x(H)90	33,50
830406	4,8	0,7	Ø240x(H)105	45,50
830505	7,5	0,7	Ø280x(H)120	59,75
830604	12	0,8	Ø320x(H)150	84,00

830048

830055

830154

830253



CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox

code	litre	paroi (mm)	mm	prix
830048	1	0,7	Ø140x(H)70	16,00
830055	1,5	0,7	Ø160x(H)75	18,25
830154	2	0,7	Ø180x(H)80	21,50
830253	3	0,7	Ø200x(H)90	28,00





830352

SAUTEUSE CONIQUE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox longue

code	litre	paroi (mm)	mm	prix
830352	0,9	0,7	Ø160x(H)60	16,00
830376	1,5	0,7	Ø200x(H)60	22,00



830376



835432

POÊLE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox longue

code	paroi (mm)	mm	prix
835432	0,7	Ø240x(H)45	24,50
835531	0,7	Ø280x(H)50	29,50
835630	0,7	Ø320x(H)55	40,75



835531

835630



835401

POÊLE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF - SANS COUVERCLE

- Revêtement antiadhésif Teflon® Platinum Plus.
- Manche longue creuse en tube inox.
- Manche riveté.

code	paroi (mm)	mm	prix
835401	0,7	Ø240x(H)45	31,25
835500	0,7	Ø280x(H)50	40,75
835609	0,7	Ø320x(H)55	52,50



835500

835609



Voir page 146 pour
la gamme complète
de plaques à induction

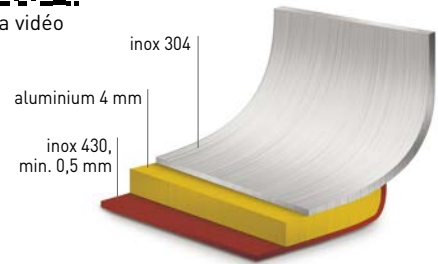


BATTERIE DE CUISINE KITCHEN LINE

- Fond capsulé, qui combine la parfaite diffusion de la chaleur par l'aluminium avec l'excellente résistance et les propriétés magnétiques de l'acier inoxydable
- Le fond est formé sous haute pression, grâce à laquelle les surfaces de différentes couches sont parfaitement assemblées, ce qui garantit une résistance à la corrosion et la conduction thermique optimale
- Finition extérieure poli satiné
- Montures soudées sur plusieurs points athermiques



Voir la vidéo



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litre	paroi (mm)	mm	prix
837108	2,8	0,6	Ø160x(H)140	27,00
837207	5	0,6	Ø200x(H)160	35,00
837306	9	0,6	Ø240x(H)200	44,25
837405	13,5	0,7	Ø280x(H)220	59,75
837603	20	0,8	Ø320x(H)270	87,75



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litre	paroi (mm)	mm	prix
836101	1,7	0,6	Ø160x(H)95	22,75
836200	3,5	0,6	Ø200x(H)115	27,75
836309	5,5	0,6	Ø240x(H)135	37,75
836408	9	0,7	Ø280x(H)155	50,50
836507	15	0,8	Ø320x(H)190	76,75



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litre	paroi (mm)	mm	prix
836002	1,5	0,6	Ø160x(H)75	20,25
836019	3	0,6	Ø200x(H)95	26,50
836026	5	0,6	Ø240x(H)115	36,00
836033	7,4	0,7	Ø280x(H)120	48,75
836040	12	0,8	Ø320x(H)150	69,50



Fond capsulé



Trous d'échappement de vapeur



Poignées thermorésistant

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Longue queue en tube inox

code	litre	paroi (mm)	mm	prix
838105	1,5	0,6	Ø160x(H)75	18,00
838204	3	0,6	Ø200x(H)95	21,50
838303	5	0,6	Ø240x(H)115	29,50



838105

838204

838303

SAUTEUSE - SANS COUVERCLE

- Manche longue creuse en inox

code	litre	paroi (mm)	mm	prix
839409	1,6	0,6	Ø200x(H)75	17,25



839409

POÊLE - SANS COUVERCLE

- Longue queue en tube inox

code	paroi (mm)	mm	prix
838501	0,6	Ø240x(H)45	23,25
838600	0,6	Ø280x(H)50	26,50
838617	0,7	Ø320x(H)55	33,75



838501

838600

838617

RÉDUCTEUR DE GRILLE

- Permet d'utiliser des casseroles ou marmites plus petites sur des grilles larges

code	mm	prix
839997	255x255x(H)25	4,50

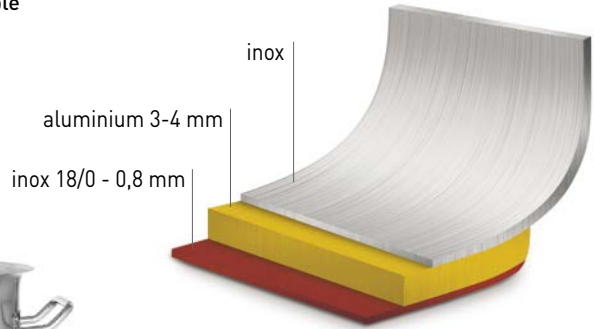
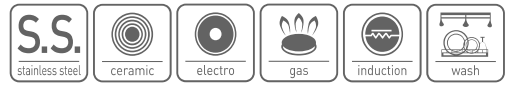


839997



BATTERIE DE CUISINE BUDGET LINE

- Fond sandwich (acier inoxydable/aluminium/acier magnétique) combine la parfaite diffusion de la chaleur par l'aluminium avec la résistance et les caractéristiques magnétiques de l'acier inoxydable pour permettre de l'utiliser pour la cuisson à l'induction.
- Finition extérieure poli satiné.
- Poignées en acier inoxydable fixes avec rivets garantie basse température.
- Couvercle avec trous d'échappement de vapeur.



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litre	paroi (mm)	mm	prix
832882	17	0,8	Ø280×(H)280	57,00 NEW!
832899	21	0,8	Ø300×(H)300	62,25 NEW!
834206	22	0,8	Ø320×(H)280	67,75
834404	37	0,8	Ø360×(H)360	97,00
834701	50	0,8	Ø400×(H)400	119,25
834909	71	1	Ø450×(H)450	176,00
835104	98	1	Ø500×(H)500	215,00

BRASSIÈRE AVEC COUVERCLE

NEW!

code	litre	paroi (mm)	mm	prix
832820	9	0,8	Ø250×(H)180	42,75
832837	14	0,8	Ø300×(H)200	57,00
832844	24	0,8	Ø360×(H)240	81,25
832851	32	0,8	Ø400×(H)260	105,75

Fond sandwich



Poignées rivetées



Poignées thermorésistant



MARMITES EN ALUMINIUM PROFI LINE

- Epaisseur de paroi min. 2,5 mm
- Finition extérieure poli satiné avec collerette poli miroir
- Poids léger, conception très solide
- Poignées très solides fixées avec double rivets
- Les marmites en aluminium ont la meilleure conductivité du chaleur et les meilleurs résultats de cuisson



MARMITE - AVEC COUVERCLE

code	litre	mm	prix
611104	5,5	Ø205x(H)180	35,75
611302	9,5	Ø240x(H)210	46,50
611401	10	Ø250x(H)235	49,50
611500	15,5	Ø280x(H)250	65,75
611609	19	Ø300x(H)280	70,00
611708	23	Ø325x(H)285	78,50
612002	27,5	Ø335x(H)330	81,25
612101	33,5	Ø355x(H)340	91,50
612200	38,5	Ø375x(H)360	101,25
612309	45	Ø400x(H)360	113,75
612408	64,5	Ø460x(H)415	140,75
612507	88	Ø520x(H)445	181,50



611500

MARMITE BOMBÉE AVEC COUVERCLE

- Avec base arrondi

code	litre	mm	prix
610107	13	Ø320x(H)180	49,75
610206	18	Ø360x(H)200	57,25
610305	26	Ø400x(H)220	74,25



610206

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

code	litre	mm	prix
613009	1	Ø160x(H)80	18,25
613108	1,5	Ø180x(H)90	22,50
613207	2,5	Ø200x(H)100	28,00



613009

Parfait pour cuire des pâtes, du riz et des raviolis



619100



613603

PANIER À RIZ

code	pour	litre	mm	prix
619100	611708	21	Ø320x(H)270	55,25
619209	612101	29	Ø360x(H)290	63,50
619308	612309	41	Ø400x(H)330	99,25

CUISEUR DE RIZ AVEC COUVERCLE

- Avec panier intérieur

code	litre	mm	prix
613603	30	Ø325x(H)370	133,75
613702	40	Ø355x(H)405	155,00
613801	55	Ø400x(H)445	212,75

POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM 'TITANIUM PROFESSIONAL'

- Fait en fonte d'aluminium, convient à toutes sources de chaleur et également pour l'utilisation dans le four (jusqu'à 250°C).
- Le fonte d'aluminium est un conducteur de chaleur par excellence, ce qui permet d'utiliser rapidement la poêle pour la cuisson.
- Avec manche en acier inoxydable 18/10 garantie basse température
- La couche antiadhésive de Whitford® Xylan est résistante à des hautes températures (jusqu'à 250°C).
- L'adhérence de la couche antiadhésive a été amélioré par une couche de titane entre l'aluminium et le revêtement.
- Ce procédé de double couche prolonge la durée de vie de la couche et renforce la résistance contre des égratignures.
- Très facile à nettoyer après utilisation.



POÊLE À FRIRE INDUCTION

code	fond (mm)	mm	prix
629154	Ø180	Ø240x(H)50	36,25
629253	Ø220	Ø280x(H)55	40,75
629345	Ø260	Ø320x(H)60	49,25

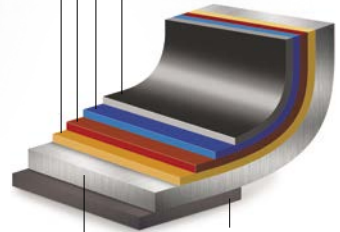


Couche de fond: anticorrosion, antichoc & une meilleure résistance du revêtement

Couche titane: pour anti-égratignures & anti-abrasion

Couche intermédiaire: Whitford® Xylan antiadhésif

Couche supérieure: pour le renforcement de la couche antiadhésive



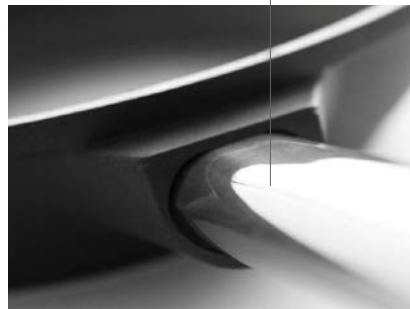
Base de poêle en aluminium

Fond adapté pour l'induction

Voir page 146 pour la gamme complète de plaques à induction

Avec une manche solide en inox

Fond adapté pour l'induction

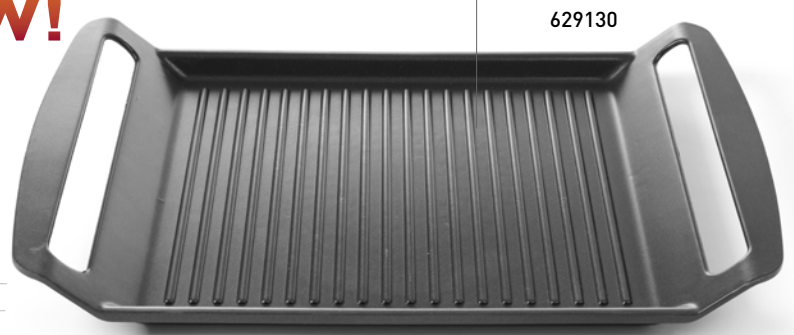


NEW!

GRILL POUR PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

- Convient à l'utilisation sur les plaques de cuisson à induction.
- Fait en fonte d'aluminium avec une couche antiadhésive Teflon.

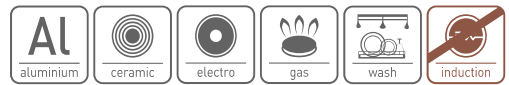
code	mm	prix
629130	390x260x(H)35	21,50



629130

POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM 'TITANIUM PROFESSIONAL'

- Fait en fonte d'aluminium, convient à toutes sources de chaleur sauf l'induction et également pour l'utilisation dans le four (jusqu'à 250°C).
- Le fonte d'aluminium est un conducteur de chaleur par excellence, ce qui permet d'utiliser rapidement la poêle pour la cuisson.
- Avec manche en acier inoxydable 18/10 garantie basse température.
- La couche antiadhésive de Whitford® Xylan est résistante à des hautes températures (jusqu'à 250°C).
- L'adhérence de la couche antiadhésive a été amélioré par une couche de titane entre l'aluminium et le revêtement.
- Ce procédé de double couche prolonge la durée de vie de la couche et renforce la résistance contre des égratignures.
- Très facile à nettoyer après utilisation.

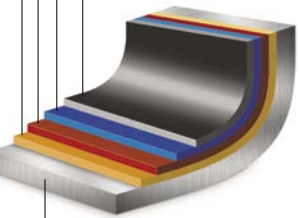


Couche de fond: anticorrosion, antichoc & une meilleure résistance du revêtement

Couche titane: pour anti-égratignures & anti-abrasion

Couche intermédiaire: Whitford® Xylan antiadhésif

Couche supérieure: pour le renforcement de la couche antiadhésive



Base de poêle en aluminium



POÊLE À FRIRE

code	fond (mm)	mm	prix
629109	Ø180	Ø240x(H)55	29,25
629208	Ø220	Ø280x(H)55	33,00
629307	Ø260	Ø320x(H)55	39,00
629352	Ø300	Ø360x(H)55	52,50
629390	Ø340	Ø400x(H)55	66,75



POÊLE À GRILLER RAINURÉE

code	fond (mm)	mm	prix
629802	Ø220	280x280x(H)55	39,00



SAUTEUSE

code	fond (mm)	mm	prix
629505	Ø225	Ø280x(H)85	35,00



POISSONNIÈRE - OVALE

code	fond (mm)	mm	prix
629604	Ø175	400x275x(H)35	40,00

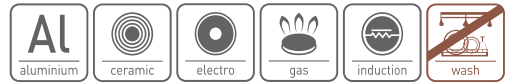


POÊLE À CRÊPES

code	fond (mm)	mm	prix
629413	Ø260	Ø320x(H)20	39,00

POÊLES À FRIRE EN ALUMINIUM "MARBLE PROFESSIONNAL"

- Fait en aluminium durable, contient à toutes sources de chaleur. Convient également pour l'utilisation dans le four.
- Aluminium est un conducteur de chaleur par excellence, ce qui permet d'utiliser rapidement la poêle pour la cuisson.
- La manche est fait en acier avec une couche d'époxy.
- La couche antiadhésive de 'Marble' est résistante à des hautes températures (jusqu'à 260°C).
- Le revêtement a été appliqué en 3 couches et est résistant à l'usure.
- Très facile à nettoyer après utilisation



POÊLE À FRIRE

code	épaisseur (mm)	fond (mm)	mm	prix
627600	4	Ø140	Ø200x(H)40	12,25
627617	4	Ø180	Ø240x(H)42	15,50
627662	4	Ø200	Ø260x(H)45	17,50
627624	4	Ø220	Ø280x(H)50	19,75
627631	4	Ø260	Ø320x(H)50	26,00
627648	4	Ø280	Ø360x(H)50	31,75
627655	4	Ø300	Ø390x(H)50	37,75



627655

627624

627600

Couche de fond renforçant

La couche intermédiaire permet d'accroître les propriétés d'adhésion des autres couches.

Couche supérieur résistante et antiadhésive

Base de poêle en aluminium

Fond adapté pour l'induction



627747

WOK

code	épaisseur (mm)	fond (mm)	mm	prix
627730	4	Ø210	Ø280x(H)75	23,75
627747	4	Ø210	Ø320x(H)100	32,50



627686



627716

POÊLE À CRÊPES

code	épaisseur (mm)	fond (mm)	mm	prix
627679	4	Ø240	Ø280x(H)25	18,25
627686	4	Ø280	Ø320x(H)20	21,50

POISSONNIÈRE - OVALE

code	épaisseur (mm)	fond (mm)	mm	prix
627716	4	Ø185	280x400x(H)55	35,75

POÊLES EN ALUMINIUM "PLATINIUM PROFESSIONAL"

- Fait en aluminium durable, convient à toutes sources de chaleur.
- Aluminium est un conducteur de chaleur par excellence, ce qui permet d'utiliser rapidement la poêle pour la cuisson.
- Manche isolé avec du silicone pour une meilleure prise en main.
- La couche antiadhésive de 'Teflon™ Platinum Plus' est résistante à des hautes températures (jusqu'à 260°C).
- Le revêtement a été appliqué en 3 couches ce qui renforce la résistance à l'usure et cette poêle est parfait pour un usage intensif.
- Très facile à nettoyer après utilisation.



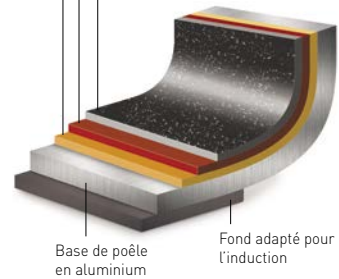
Voir page 146 pour la gamme complète de plaques à induction



Couche de fond renforçant

La couche intermédiaire permet d'accroître les propriétés d'adhésion des autres couches.

Couche supérieure en Teflon™ Platinum Plus antiadhésive et résistante



Base de poêle en aluminium

Fond adapté pour l'induction

POÊLES À FRIRE

code	épaisseur (mm)	fond (mm)	mm	prix
621103	4	Ø140	Ø200x(H)44	21,50
621110	4	Ø180	Ø240x(H)50	26,50
621127	4	Ø200	Ø260x(H)52	30,25
621134	4	Ø220	Ø280x(H)52	34,50
621158	4	Ø260	Ø320x(H)60	40,75

Fond adapté pour l'induction



Manche isolé



Revêtement dur et antiadhésif



POÊLES TRADITIONNELS EN ACIER

- Poêle à frire traditionnel en tôle d'acier
- Le poêle favorite des chefs
- Simplicité, qualité et solidité sont les caractéristiques qui ont séduit depuis des générations



POÊLE À FRIRE

code	épaisseur (mm)	fond (mm)	mm	prix
628591	3	Ø150	Ø200x(H)45	11,00
628638	3	Ø180	Ø240x(H)45	14,00
628607	3	Ø190	Ø250x(H)50	15,50
628614	3	Ø220	Ø280x(H)50	17,50
628706	3	Ø240	Ø300x(H)50	19,00
628621	3	Ø260	Ø320x(H)50	22,25
628713	3	Ø280	Ø370x(H)55	28,75



Voir la vidéo



628805



628850

CRÊPIÈRE

code	épaisseur (mm)	fond (mm)	mm	prix
628805	2,5	Ø190	Ø230x(H)25	11,75

POÊLE À BLINIS

code	épaisseur (mm)	fond (mm)	mm	prix
628850	2,5	Ø100	Ø140x(H)35	9,00

LE CULOTTAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Étape 1
Mettez de l'huile de cuisson dans la poêle et faites chauffer. Ajoutez quelques pelures de pomme de terre et beaucoup de sel et faites frire pendant quelques temps.



Étape 2
Prenez un torchon et frottez minutieusement le mélange sur toute la surface intérieure de la poêle.



Étape 3
Après avoir bien frotté la poêle, videz-la. Maintenant il restera un résidu de pelures de pomme de terre dans la poêle.



Étape 4
Afin d'enlever le résidu, mettez beaucoup de sel dans la poêle et frottez le sel sur toute la surface de la poêle avec un torchon. Ne le faites pas sur la cuisinière.



Étape 5
Enlevez le sel sale, essuyez la poêle et versez une fine couche de l'huile dans la poêle.



Étape 6
Étalez l'huile dans la poêle avec un torchon propre. La poêle est maintenant prête pour la première utilisation ou pour le rangement.



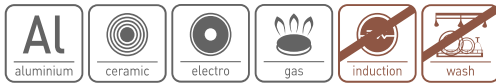
WOK 3-PLY - SANS COUVERCLE

- Chauffe rapidement et diffusion de chaleur homogène
- Longévité prolongée grâce à sa grande résistance à l'usure.
- Fond plat de Ø 145 mm

code	mm	prix
839003	Ø360x(H)90	67,75



839003



POËLE GOURMET

- Couche anti-adhésive.
- Idéale pour faire des œufs brouillés, des gambas et toutes sortes de plats.
- Manche en résine phénolique.

code	emballé par	mm	prix
110126	2	Ø140x(H)30	10,00

**NEW!
MODEL!**



110126

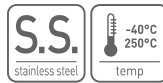
Fond troué pour pouvoir facilement faire égoutter et sortir la préparation



508527

PLAT À FOUR

- Avec poignées.
- Convient seulement aux fours, ne pas utiliser directement sur une source de chaleur.



code	mm	prix
508503	315x245x(H)50	9,75
508510	385x275x(H)60	12,25
508527	430x310x(H)60	14,50



NEW!

836057



POCHEUSE À POISSON 60CM

- Avec un plateau surélevé à l'intérieur pour pocher le poisson.
- Le casserole est facile à nettoyer et à entretenir.

code	mm	prix
836057	705x185x(H)160	64,50



COCOTTES À MOULES ET SAUCES



625002



625057



625101



COCOTTE À MOULES EMAILLÉ

- AVEC COUVERCLE

- En acier émaillé noir
- Collet en inox

code	max. contenance en kg. (ca.)	litre	mm	prix
625002	1,2	2,3	Ø190x(H)120/190	7,75
625057	1,6	3,0	Ø210x(H)130/200	9,00
625101	2,4	5,0	Ø225x(H)140/210	13,00



625606



625804



625705



COCOTTE À MOULES EMAILLÉ

- AVEC COUVERCLE

- En acier émaillé noir
- Collet en inox

code	litre	mm	prix
625606	0,8	Ø125x(H)90/145	6,50

MARMITE À SOUPE OU À SAUCE

- AVEC COUVERCLE

- Émaillé
- Collet en inox avec bord roulé
- Couvercle plat

code	-	litre	mm	prix
625804	bleu	0,3	Ø120x(H)95	6,00
625705	noir	0,6	Ø135x(H)103	6,50

PAËLLA



622704



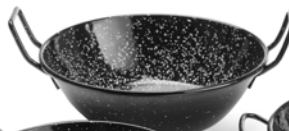
622728



622742



622841



622858



622834



622827



622810



POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉS

- Avec 2 poignées
- Tôle d'acier émaillé

code	mm	prix
622704	Ø100x(H)20	4,50
622711	Ø120x(H)25	5,00
622728	Ø150x(H)27	5,25
622735	Ø200x(H)36	6,75
622742	Ø240x(H)40	7,50

PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond
- Tôle d'acier émaillé

code	mm	prix
622810	Ø145x(H)40	5,75
622827	Ø170x(H)40	6,25
622834	Ø185x(H)43	7,00
622841	Ø205x(H)57	7,50
622858	Ø245x(H)70	7,75



POÊLE À PAËLLA

- Poêle à frire de qualité supérieure
- Tôle d'acier
- Avec 2 poignées

code	mm	prix	
622100	Ø340x(H)40	7,50	
622308	Ø460x(H)40	13,50	
622407	Ø600x(H)40	Fiesta gas grill 146002	29,75
622605	Ø800x(H)50	Fiesta gas grill 146804	70,50



Bacs Gastronormes


**BACS GASTRONORMES
RÉSISTANTES AUX
TEMPÉRATURES
ÉLEVÉES**

	BAC GASTRONORME PROFI LINE	BAC GASTRONORME KITCHEN LINE	BAC GASTRONORME BUDGET LINE	BAC GASTRONORME TRITAN SANS BPA	BACS GASTRONORMES RÉSISTANTES AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES
CONVIENT POUR:					
Fours à convection	✓	✓	✓		
Bain-marie	✓	✓	✓		✓
Chafing dishes	✓	✓	✓		✓
Réfrigérateurs	✓	✓	✓	✓	✓
Rangement des aliments	✓	✓	✓	✓	✓
Peut aller au lave-vaisselle	✓	✓	✓	✓	✓
CARACTÉRISTIQUES:					
Peut être utiliser avec des températures	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40° / 90°C	-40°C / 150°C
Empilable	✓	✓	✓	✓	✓
FABRICATION:					
Fait en	inox 18/10	inox	inox	tritan	grilamid
Épaisseur (mm)	0,6-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7		2-2,9
Hauteurs disponibles (mm)	20 jusqu'à 200	20 jusqu'à 200	20 jusqu'à 200	65 jusqu'à 200	65 jusqu'à 150
ACCESSOIRES:					
Bacs perforés	✓	✓			
Couvercles	✓	✓	✓	✓	✓
Couvercles avec bord en silicone		✓	✓		
Couvercles avec encoche louche	✓	✓			
Égouttoir				✓	
Barre intermédiaire	✓	✓	✓		
INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES:					
Facile à nettoyer	✓	✓	✓	✓	✓
Taille GN marqué		✓		✓	✓
Avec graduation				✓	✓
N'absorbe ni odeurs ni saveurs	✓	✓	✓	✓	✓
	Conforme aux normes le plus strictes de contact alimentaire (pour hôpitaux) <ul style="list-style-type: none"> • Bonne résistance contre la corrosion (résistance au sel et à l'acide) • Rayon réduit afin d'avoir une contenance maximale • Très résistant et durable 	Coins renforcés pour rajouter de la solidité <ul style="list-style-type: none"> • La taille GN est gravée • Résistant à la corrosion si utilisé correctement 	Résistant à la corrosion si utilisé correctement	Sans Bisphénol A <ul style="list-style-type: none"> • Extremement résistant aux chocs, très solide • N'absorbe ni odeurs ni saveurs • La taille GN est gravée • Transparent cristallin • Facile à nettoyer 	Peut être utilisé dans les bains-marie et chafing dishes <ul style="list-style-type: none"> • Supporte de température de cuisson, Peut être stérilisé avec vapeur 134°C > 200 cycles • Très résistant et durable
PLUS SUR PAGE:	20-21	22-23	24-25	26	27



**BAC GASTRONORM
POLYCARBONATE
TRANSPARENT**

**BAC GASTRONORM
POLYCARBONATE**

**BAC GASTRONORM
POLYPROPYLENE**

**BOÎTE DE STOCKAGE
HACCP**

**BAC GASTRONORM
PORCELAINE**

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

-40°C / 110°C

-40°C / 110°C

-40°C / 80°C

-40°C / 80°C

jusqu'à 600°C

✓

✓

✓

✓

✓

polycarbonate

polycarbonate

polypropylène

polypropylène

porcelaine

2-3

2-3

20 jusqu'à 200

65 jusqu'à 150

100 jusqu'à 200

65 jusqu'à 200

20 jusqu'à 65

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Extrêmement résistant aux chocs, très solide

•

N'absorbe ni odeurs ni saveurs

•

La taille GN est gravée dans le fond

•

Transparent cristallin

Idéal pour faire des présentations

•

Extrêmement résistant aux chocs, très solide

•

N'absorbe ni odeurs ni saveurs

•

La taille GN est gravée dans le fond

•

Transparent cristallin

La taille GN est gravée

•

Graduée

•

Transparent

•

N'absorbe ni odeurs ni saveurs

Avec étiquette HACCP intégré afin d'enregistrer et suivre le stockage des aliments

•

La taille GN est gravée

•

Transparent

•

Clips colorés pour couvercles selon les normes HACCP vendu séparément

La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché

•

Resiste à les grandes différences de température

•

Très résistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger

•

Blanc pure et éclatant

29

30-31

28

32-33

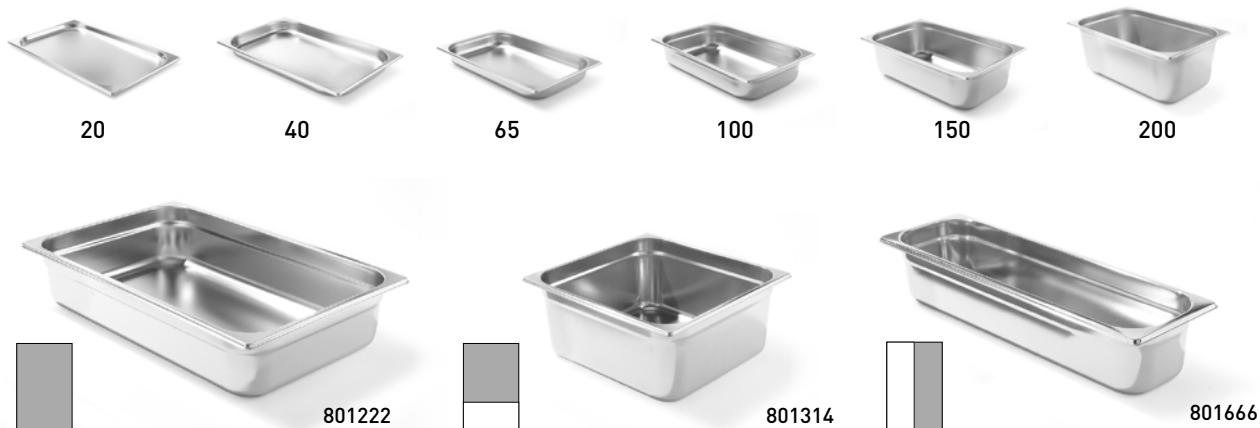
390

BACS GASTRONORMES PROFI LINE

- En inox 18/10 de haute qualité.
- Structure très solide.
- Bords lisses, facile à nettoyer.
- Utilisable dans des fours à convection, des réfrigérateurs, des bain-maries et des chafing dishes



profondeur (mm)



BAC GASTRONORME 1/1
- 530x325 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
801208	28,0	0,8	200	42,25
801215	21,0	0,8	150	37,00
801222	14,0	0,8	100	25,75
801239	9,0	0,8	65	19,50
801246	5,0	0,8	40	17,50
801253	2,5	0,8	20	15,00

BAC GASTRONORME 2/3
- 354x325 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
801307	18,0	0,8	200	35,50
801314	13,0	0,8	150	30,00
801321	9,0	0,7	100	18,75
801338	5,5	0,7	65	14,25
801345	3,0	0,7	40	13,25
801352	1,5	0,7	20	11,75

BAC GASTRONORME 2/4
- 530x162 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
801840	8,6	0,7	150	31,00
801666	5,8	0,7	100	24,75
801857	4,0	0,7	65	15,75
801864	2,5	0,7	40	14,00
801871	1,2	0,7	20	11,25



801420

BAC GASTRONORME 1/2
- 325x265 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
801406	12,5	0,8	200	27,75
801413	9,5	0,7	150	22,25
801420	6,5	0,7	100	14,75
801437	4,0	0,7	65	11,75
801444	2,0	0,7	40	11,00
801451	1,0	0,7	20	9,25



801529

BAC GASTRONORME 1/3
- 325x176 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
801505	7,8	0,8	200	23,75
801512	5,7	0,7	150	18,00
801529	4,0	0,7	100	12,25
801536	2,5	0,7	65	9,75
801543	1,5	0,7	40	9,00
801550	0,8	0,7	20	7,75



801628

BAC GASTRONORME 1/4
- 265x162 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
801604	5,5	0,8	200	20,00
801611	4,0	0,7	150	16,25
801628	2,8	0,7	100	10,50
801635	1,8	0,7	65	9,00
801642	1,7	0,7	40	8,75
801659	0,9	0,7	20	7,75



801727

BAC GASTRONORME 1/6
- 176x162 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
801703	3,4	1,0	200	22,50
801710	2,4	0,8	150	14,50
801727	1,6	0,7	100	9,00
801734	1,0	0,7	65	8,00



801826

BAC GASTRONORME 1/9
- 176x108 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
801826	1,0	0,7	100	10,75
801833	0,6	0,7	65	7,50



802236

BAC GASTRONORME 1/1 PERFORÉ

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
802205	28	0,8	200	57,00
802212	21	0,8	150	46,75
802229	14,0	0,8	100	29,75
802236	9,0	0,8	65	21,50
802243	5,0	0,8	40	19,25
802168	2,5	0,8	20	17,25



802328

BAC GASTRONORME 2/3 PERFORÉ
- 354x325 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
802328	9,0	0,7	100	23,75
802335	5,5	0,7	65	16,50
802342	3,0	0,7	40	15,50



802427

BAC GASTRONORME 1/2 PERFORÉ
- 325x265 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
802427	6,5	0,7	100	18,25
802434	4,0	0,7	65	13,25
802441	2,0	0,7	40	11,75



802526

BAC GASTRONORME 1/2 PERFORÉ

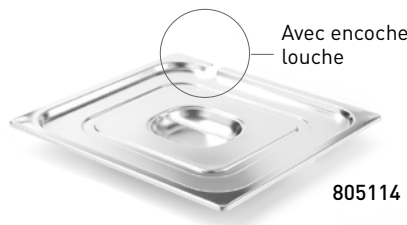
code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
802502	7,8	0,7	200	30,50
802519	5,7	0,7	150	23,25
802526	4,0	0,7	100	15,50
802533	2,5	0,7	65	11,00
802540	1,2	0,7	40	9,25



804100

COUVERCLE GASTRONORME

code	épaisseur (mm)	mm	prix
804100	0,8	GN 1/1 - 530x325	15,75
804117	0,7	GN 2/3 - 354x325	11,75
804179	0,8	GN 2/4 - 530x162	12,25
804124	0,7	GN 1/2 - 265x325	10,25
804131	0,7	GN 1/3 - 325x176	8,00
804148	0,7	GN 1/4 - 265x162	6,50
804155	0,7	GN 1/6 - 176x162	6,00
804162	0,7	GN 1/9 - 176x108	5,00

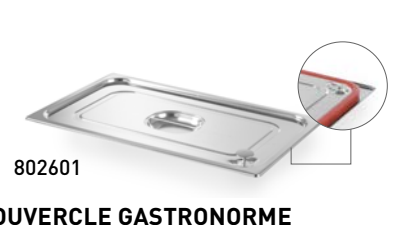


Avec encoche
louche

805114

**COUVERCLE GASTRONORME
AVEC ENCOCHE LOUCHE**

code	épaisseur (mm)	mm	prix
805107	0,7	GN 1/1 - 530x325	17,25
805114	0,7	GN 2/3 - 354x325	13,50
805121	0,7	GN 1/2 - 265x325	11,75
805138	0,7	GN 1/3 - 325x176	9,75
805145	0,7	GN 1/4 - 265x162	7,75
805152	0,7	GN 1/6 - 176x162	7,50



802601

COUVERCLE GASTRONORME

- Avec bord en silicone pour une fermeture hermétique
- Convient uniquement aux Bacs GN 'Profi-Line'

code	mm	prix
802601	GN 1/1 - 530x325	48,25
802618	GN 2/3 - 354x325	38,50
802625	GN 1/2 - 265x325	35,25
802632	GN 1/3 - 325x176	28,00
802649	GN 1/4 - 265x162	24,50
802656	GN 1/6 - 176x162	23,00

BACS GASTRONORMES KITCHEN LINE

- Extra-fort grâce aux coins renforcés. La taille GN est marqué.
- Bords lisses, facile à nettoyer.
- Utilisable dans des fours à convection, réfrigérateurs, bain-maries et chafing dishes



profondeur (mm)



BAC GASTRONORME GN 1/1
- 530x325 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
806159	26,4	0,7	200	26,00
806142	19,8	0,7	150	21,50
806135	13,2	0,6	100	14,25
806128	8,6	0,6	65	10,75
806111	5,3	0,6	40	10,25
806104	2,6	0,6	20	9,00

BAC GASTRONORME GN 2/3
- 354x325 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
806258	15,5	0,7	200	21,50
806241	11,6	0,7	150	18,25
806234	7,7	0,6	100	12,25
806227	5,0	0,6	65	9,75
806210	3,0	0,6	40	8,25
806203	1,5	0,6	20	6,75

BAC GASTRONORME GN 1/2
- 325x265 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
806357	11,0	0,7	200	17,25
806340	8,4	0,7	150	14,00
806333	5,6	0,6	100	9,00
806326	3,6	0,6	65	6,75
806319	2,2	0,6	40	6,25
806302	1,1	0,6	20	5,25



806449

BAC GASTRONORME GN 1/3

- 325x176 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
806456	6,8	0,7	200	13,00
806449	5,1	0,7	150	10,75
806432	3,4	0,6	100	7,50
806425	2,2	0,6	65	5,75
806418	1,3	0,6	40	5,25
806401	0,6	0,6	20	4,25



806548

BAC GASTRONORME GN 1/4

- 265x162 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
806555	5,5	0,7	200	11,50
806548	4,1	0,7	150	9,75
806531	2,7	0,6	100	6,50
806524	1,8	0,6	65	5,00



806647

BAC GASTRONORME GN 1/6

- 176x162 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
806654	3,2	0,7	200	9,50
806647	2,4	0,7	150	7,50
806630	1,6	0,6	100	5,25
806623	1,0	0,6	65	3,75



806739

BAC GASTRONORME GN 1/9

- 176x108 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
806739	1,0	0,7	100	5,25
806722	0,6	0,6	65	3,00



808153

808108

BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONORMES

- Permet d'installer de petits bacs GN dans un bain-marie ou chafing dish

code	mm	prix
808153	GN 1/1 - 532x20	5,25
808108	GN 1/2 - 325x20	5,00

NEW!



806197

INSERTIONS PERFORÉS GASTRONORMES

code	mm	prix
806197	GN 1/1	12,75
806296	GN 2/3	11,75
806395	GN 1/2	8,50
806494	GN 1/3	6,75
806593	GN 1/4	6,25
806692	GN 1/6	4,50



807132

BAC GASTRONORME GN 1/1 PERFORÉ

- 530x325 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
807132	13,2	0,6	100	15,00
807125	8,6	0,6	65	13,00
807118	5,3	0,6	40	11,75

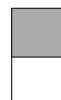


807224

BAC GASTRONORME GN 2/3 PERFORÉ

- 354x325 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
807224	5,0	0,6	65	10,75



807330

BAC GASTRONORME GN 1/2 PERFORÉ

- 325x265 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	prix
807330	5,6	0,6	100	9,75
807323	3,6	0,6	65	7,75



804032

COUVERCLE GASTRONORME AVEC BORD EN SILICONE

- Avec bord en silicone pour une fermeture hermétique

- Convient uniquement aux Bacs GN

'Kitchen-Line' & 'Budget-Line'

code	épaisseur (mm)	mm	prix
804001	1	GN 1/1 - 530x325	32,00
804018	0,8	GN 2/3 - 354x325	26,00
804025	0,7	GN 1/2 - 265x325	19,00
804032	0,7	GN 1/3 - 325x176	14,00
804049	0,7	GN 1/4 - 265x162	11,50
804056	0,7	GN 1/6 - 176x162	9,00



806845

COUVERCLE GASTRONORME

code	épaisseur (mm)	mm	prix
806814	0,7	GN 1/1 - 530x325	10,25
806821	0,7	GN 2/3 - 354x325	7,75
806838	0,7	GN 1/2 - 265x325	5,75
806845	0,7	GN 1/3 - 325x176	4,25
806852	0,7	GN 1/4 - 265x162	4,00
806869	0,7	GN 1/6 - 176x162	2,75
806876	0,7	GN 1/9 - 176x108	2,50



806968

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE

code	épaisseur (mm)	mm	prix
806913	0,7	GN 1/1 - 530x325	9,50
806920	0,7	GN 2/3 - 354x325	8,00
806937	0,7	GN 1/2 - 265x325	6,25
806944	0,7	GN 1/3 - 325x176	4,75
806951	0,7	GN 1/4 - 265x162	4,25
806968	0,7	GN 1/6 - 176x162	2,75
806975	0,7	GN 1/9 - 176x108	2,50

BACS GASTRONORMES BUDGET LINE

- Structure très solide.
- Bords lisses, facile à nettoyer.
- Utilisable dans des fours à convection, des réfrigérateurs, des bains-marie et des chafing dishes.



profondeur (mm)



20
40
65

profondeur (mm)



100
150
200



800133



800232



800331

BAC GASTRONORME 1/1
- 530x325 mm

code	litre	H (mm)	prix
800157	28	200	24,75
800140	21	150	21,25
800133	14	100	14,00
800126	9	65	10,25
800119	5	40	9,25
800102	2,5	20	7,75

BAC GASTRONORME 2/3
- 354x325 mm

code	litre	H (mm)	prix
800249	13	150	18,25
800232	9	100	11,75
800225	5,5	65	8,50
800218	3	40	7,25

BAC GASTRONORME 1/2
- 325x265 mm

code	litre	H (mm)	prix
800355	12,5	200	16,00
800348	9,5	150	13,25
800331	6,5	100	9,00
800324	4	65	6,00
800317	2	40	5,25
800300	1	20	4,00



800430

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)	prix
800454	7,8	200	12,25
800447	5,7	150	9,75
800430	4	100	7,00
800423	2,5	65	4,75
800416	1,5	40	4,50
800409	0,6	20	3,75



800539

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
800553	5,5	200	10,75
800546	4	150	9,50
800539	2,8	100	6,50
800522	1,8	65	4,50



800638

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
800652	3,4	200	9,25
800645	2,4	150	6,75
800638	1,6	100	5,00
800621	1	65	3,50



800737

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x108 mm

code	litre	H (mm)	prix
800737	1	100	4,25
800720	0,6	65	2,75



800812

COUVERCLE GASTRONORME

code	mm	prix
800812	GN 1/1 - 530x325	10,00
800829	GN 2/3 - 354x325	7,50
800836	GN 1/2 - 265x325	5,25
800843	GN 1/3 - 325x176	3,50
800850	GN 1/4 - 265x162	3,25
800867	GN 1/6 - 176x162	2,25
800874	GN 1/9 - 176x108	1,75



804032

COUVERCLE GASTRONORME AVEC BORD EN SILICONE

- Avec bord en silicone pour une fermeture hermétique

- Convient uniquement aux Bacs GN 'Kitchen-Line' & 'Budget-Line'

code	épaisseur (mm)	mm	prix
804001	1	GN 1/1 - 530x325	32,00
804018	0,8	GN 2/3 - 354x325	26,00
804025	0,7	GN 1/2 - 265x325	19,00
804032	0,7	GN 1/3 - 325x176	14,00
804049	0,7	GN 1/4 - 265x162	11,50
804056	0,7	GN 1/6 - 176x162	9,00

BACS GASTRONORMES BUDGET LINE AVEC POIGNÉES



817148

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H (mm)	prix
817148	21	150	22,75
817155	28	200	26,25



817247

BAC GASTRONORME 2/3

- 354x325 mm

code	litre	H (mm)	prix
817247	13	150	19,75
817254	17	200	23,25



817346

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

code	litre	H (mm)	prix
817346	9,5	150	15,00
817353	12,5	200	17,50



817445

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)	prix
817445	5,7	150	12,50
817452	7,8	200	14,00



817810

COUVERCLE GASTRONORME

- Avec encoche pour les poignées.

code	mm	prix
817810	GN 1/1 - 530x325	10,50
817827	GN 2/3 - 354x325	8,25
817834	GN 1/2 - 325x265	6,00
817841	GN 1/3 - 325x176	4,00

BACS GASTRONORMES TRITAN SANS BPA

- Inodore et sans saveur
- Sans BPA (Bisphénol A)
- Très transparents.



Peut être utilisé avec des températures de -40°C/90°C

Gradué



Gastronorm container made of Tritan – high quality plastic. High temperature resistant from -40°C to 90°C. Perfect for storing food in freezers, refrigerators and countertop servers.



869215



869314



869413

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H (mm)	prix
869208	28,0	200	32,50
869215	21,0	150	26,75
869222	14,0	100	21,50
869239	9	65	18,25

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

code	litre	H (mm)	prix
869307	12,5	200	19,25
869314	9,5	150	15,75
869321	6,5	100	11,75
869338	4,0	65	9,50

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)	prix
869406	7,8	200	15,00
869413	5,7	150	11,75
869420	4,0	100	9,75
869437	2,5	65	8,00



869505



869611



869727

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
869505	5,5	200	13,50
869512	4,0	150	10,25
869529	2,8	100	8,75
869536	1,8	65	7,00

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
869604	3,4	200	9,00
869611	2,4	150	7,25
869628	1,6	100	6,00
869635	1,0	65	5,75

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x108 mm

code	litre	H (mm)	prix
869727	1,0	100	5,50
869734	0,6	65	4,75



869819

COUVERCLE GASTRONORME

code	mm	prix
869819	GN 1/1 - 530x325	14,00
869826	GN 1/2 - 265x325	8,00
869833	GN 1/3 - 325x176	6,00
869840	GN 1/4 - 265x162	5,75
869857	GN 1/6 - 176x162	5,25
869864	GN 1/9 - 176x108	3,75



869918

EGOUTTOIR GASTRONORME

code	mm	prix
869918	GN 1/1 - 530x325	10,75
869925	GN 1/2 - 265x325	6,75



Taille GN marquée dans le coin

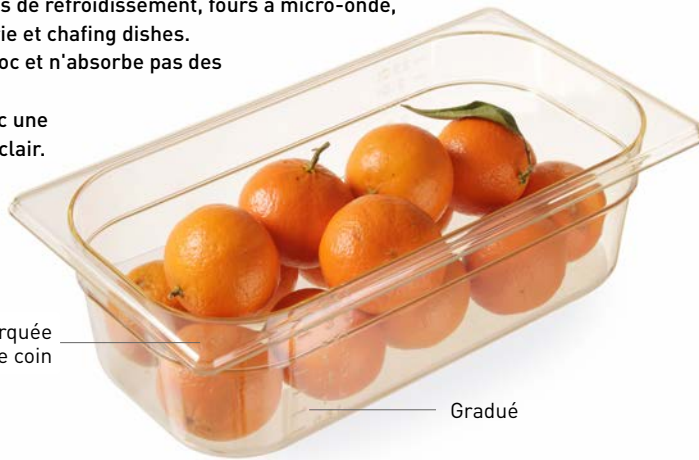
Gradué

BACS GASTRONORMES RÉSISTANTES AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

NEW!



- Ces bacs gastronormes sont fait en Grilamid - un polyamide de haute qualité sans BPA.
- Résistants aux températures élevées de -40°C à 150°C.
- Peut être utiliser à chaque face de préparation alimentaire: congélateurs, cellules de refroidissement, fours à micro-onde, systèmes à bain-marie et chafing dishes.
- Très résistant aux choc et n'absorbe pas des odeurs ou saveurs.
- Très transparent avec une légère nuance jaune clair.



Gastronorm container made of Grilamid - high quality polyamide. High temperature resistant from -40°C to 150°C. Can be used in each processing phase: freezers, blast chillers, microwave ovens, bain-marie system and chafing dishes BPA-free



869260

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H (mm)	prix
869260	20	150	78,50
869277	13,3	100	61,25
869284	9	65	46,50



869369

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

code	litre	height (mm)	prix
869369	9,0	150	41,75
869376	6,1	100	32,50
869383	4,0	65	28,00



869475

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)	prix
869468	5,5	150	31,25
869475	3,8	100	26,50
869482	2,5	65	20,75



869567

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
869567	3,8	150	24,75
869574	2,6	100	19,50
869581	1,7	65	16,50



869673

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
869666	2,3	150	19,00
869673	1,6	100	15,00
869680	1,0	65	11,75



869772

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x108 mm

code	litre	H (mm)	prix
869772	0,9	100	9,50
869789	0,6	65	7,75

Résistant à haute température de -40°C à 150°C - peut être utilisé à chaque phase de production: congélateurs, cellules de refroidissement, fours à micro-ondes, bains-marie et chafing dishes



869949

COUVERCLE GASTRONORME

code	mm	prix
869949	GN 1/1 - 530x325	41,75
869956	GN 1/2 - 265x325	19,50
869963	GN 1/3 - 325x176	14,00
869970	GN 1/4 - 265x162	11,00
869987	GN 1/6 - 176x162	9,00
869994	GN 1/9 - 176x108	5,25



BACS GASTRONORMES EN POLYPROPYLÈNE

- N'absorbe ni odeurs ni saveurs



BAC GASTRONORME 1/1
- 530x325 mm

code	litre	H (mm)	prix
880005	28,0	200	11,50
880012	21,0	150	9,25
880029	14	100	8,25

BAC GASTRONORME 1/2
- 325x265 mm

code	litre	H (mm)	prix
880104	12,5	200	6,25
880111	9,5	150	5,25
880128	6,5	100	4,25

BAC GASTRONORME 1/3
- 325x176 mm

code	litre	H (mm)	prix
880203	7,8	200	5,75
880210	5,7	150	4,75
880227	4,0	100	4,00



BAC GASTRONORME 1/4
- 265x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
880302	5,5	200	4,75
880319	4,0	150	4,00
880326	2,8	100	3,50

BAC GASTRONORME 1/6
- 176x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
880401	3,4	200	4,00
880418	2,4	150	3,50
880425	1,6	100	2,75

BAC GASTRONORME 1/9
- 176x108 mm

code	litre	H (mm)	prix
880524	1,0	100	2,00



COUVERCLE GASTRONORME

- Convient aux tous les bacs gastronorme HENDI en polypropylène, ainsi que les boîtes de stockage HACCP.

code	mm	prix
880609	GN 1/1 - 530x325	5,25
880616	GN 1/2 - 325x265	3,25
880623	GN 1/3 - 325x176	2,50
880630	GN 1/4 - 265x162	1,75
880647	GN 1/6 - 176x162	1,25
880654	GN 1/9 - 176x108	1,00



COUVERCLES GASTRONORMES À FERMETURE HERMÉTIQUE

- Couvercle avec bord en silicone pour une fermeture hermétique. La fermeture est assez étanche pour éviter des fuites quand le bac est soulevé.

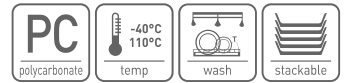
code	mm	prix
881804	GN1/1	11,85
881811	GN1/2	8,15
881828	GN1/3	5,95

NEW!



BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE

- Bacs gastronormes professionnelles de qualité extra en polycarbonate transparent
- Ne absorbe pas des odeurs ou saveurs



Peut être utilisé avec des températures de -40°C/110°C

Gradué



861202



861424



861523

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H (mm)	prix
861202	28,0	200	26,25
861219	21,0	150	21,50
861226	14,0	100	17,25
861233	9,0	65	14,75

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

code	litre	H (mm)	prix
861400	12,5	200	15,50
861417	9,5	150	12,75
861424	6,5	100	9,75
861431	4,0	65	7,75

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)	prix
861509	7,8	200	12,25
861516	5,7	150	9,75
861523	4,0	100	8,00
861530	2,5	65	6,50



861622



861721



861820

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
861608	5,5	200	11,00
861615	4,0	150	8,25
861622	2,8	100	7,00
861639	1,8	65	5,50

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
861707	3,4	200	7,25
861714	2,4	150	5,75
861721	1,6	100	5,00
861738	1,0	65	4,50

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x108 mm

code	litre	H (mm)	prix
861820	1,0	100	4,50
861837	0,6	65	4,00



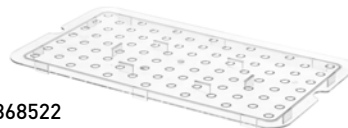
864104

COUVERCLE GASTRONORME

- Sans encoche

- Convient aussi aux Bacs GN Profi Line en inox

code	mm	prix
864104	GN 1/1 - 530x325	11,50
864128	GN 1/2 - 265x325	6,50
864135	GN 1/3 - 325x176	5,00
864142	GN 1/4 - 265x162	4,50
864159	GN 1/6 - 176x162	4,25
864166	GN 1/9 - 176x108	3,00



868522

EGOUTTOIR GASTRONORME

code	mm	prix
868522	GN 1/1 - 530x325	9,00
868546	GN 1/2 - 325x265	5,75
868553	GN 1/3 - 325x176	2,25
868577	GN 1/6 - 172x162	1,50



BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE NOIR

- Bacs gastronormes de haute qualité fait en polycarbonate noir.
- Attention l'utilisation de polycarbonate n'est plus autorisé en France.
- N'absorbe pas les odeurs ou saveurs



Peut être utilisé avec des températures de -40°C/110°C

Gradué



862209

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H (mm)	prix
862216	21,0	150	23,00
862223	14,0	100	19,50
862209	9,0	65	15,75



862421

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

code	litre	H (mm)	prix
862407	12,5	200	16,75
862414	9,5	150	13,75
862421	6,5	100	10,50
862438	4,0	65	8,25



862513

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)	prix
862506	7,8	200	13,25
862513	5,7	150	9,75
862520	4,0	100	8,50
862537	2,5	65	6,75



862629

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
862612	4,0	150	9,00
862629	2,8	100	7,75
862636	1,8	65	6,00



862711

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
862704	3,4	200	8,00
862711	2,4	150	6,25
862728	1,6	100	5,25
862735	1,0	65	5,00



862827

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
862827	1,0	100	5,00



862902

COUVERCLE GASTRONORME

code	mm	prix
862902	GN 1/1 - 530x325	12,25
862926	GN 1/2 - 325x265	7,00
862933	GN 1/3 - 325x176	5,25
862940	GN 1/4 - 265x162	5,00
862957	GN 1/6 - 176x162	4,50



BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE BLANC

- Bacs gastronormes professionnelles de haute qualité fait en polycarbonate blanc.

- N'absorbe pas les odeurs ou saveurs.

NEW!



Peut être utilisé avec des températures de -40°C/110°C

Gradué



862285

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H mm	mm	prix
862285	9,0	65	530x325	15,75



862476

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

code	litre	H mm	mm	prix
862476	6,5	100	325x265	10,50
862483	4,0	65	325x265	8,25



862575

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H mm	mm	prix
862568	5,7	150	325x176	9,75
862575	4,0	100	325x176	8,50
862582	2,5	65	325x176	6,75



862674

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

code	litre	H mm	mm	prix
862674	2,8	100	265x162	7,75
862681	1,8	65	265x162	6,00



862773

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

code	litre	H mm	mm	prix
862766	2,4	150	176x162	6,25
862773	1,6	100	176x162	5,25
862780	1,0	65	176x162	5,00



862964

COUVERCLE GASTRONORME

code	mm	prix
862919	GN 1/1 - 530x325	12,25
862964	GN 1/2 - 265x325	7,00
862971	GN 1/3 - 325x176	5,25
862988	GN 1/4 - 265x162	5,00
862995	GN 1/6 - 176x162	4,50



BOÎTES DE STOCKAGE GASTRONORME HACCP

- Boîtes de stockage gastronormes vendues seules - les couvercles ne sont pas inclus.
- Fermeture hermétique.
- N'absorbe ni odeurs ni saveurs.
- Couvercles et clips pour les couvercles (vert, jaune, bleu, rouge ou violet selon les normes HACCP) vendu séparément.
- Avec étiquette inusable pour enregistrer les aliments stockés.
- Les feutres effaçables pour écrire sur les étiquettes ne sont pas compris.



Peut être utilisé avec des températures de -40°C/80°C



880050

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H (mm)	prix
880050	28	200	12,50
880067	21	150	10,50
880074	14	100	9,25
880036	9	65	7,00



880159

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

code	litre	H (mm)	prix
880159	12,5	200	7,50
880166	9,5	150	6,50
880173	6,5	100	5,25



880258

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)	prix
880258	7,8	200	6,75
880265	5,7	150	5,75
880272	4,0	100	4,75
880289	2,5	65	4,00



880371

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
880357	5,5	200	5,25
880364	4,0	150	4,75
880371	2,8	100	3,75
880388	1,8	65	3,25



880456

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
880456	3,4	200	4,25
880463	2,4	150	3,75
880470	1,6	100	3,25
880487	1,0	65	2,50



880555

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/9

- 176x108 mm

code	litre	H (mm)	prix
880555	1,0	100	2,50
880562	0,6	65	2,00

COUVERCLE GASTRONORME

- Convient aux tous les bacs gastronorme Hendi en polypropylène, ainsi que les boîtes de stockage HACCP.

code	mm	prix
880609	GN 1/1 - 530x325	5,25
880616	GN 1/2 - 325x265	3,25
880623	GN 1/3 - 325x176	2,50
880630	GN 1/4 - 265x162	1,75
880647	GN 1/6 - 176x162	1,25
880654	GN 1/9 - 176x108	1,00



880623

CLIPS DE COUVERCLE POUR DES BOITES DE STOCKAGE HACCP

- 12 unités dans un blister

code	couleur	emballé par	prix
880661	rouge	12	4,25
880678	vert	12	4,25
880685	jaune	12	4,25
880692	bleu	12	4,25
880869	violet	12	4,25



880692

880661

880678

880685

880869

FEUTRES

- 2 pièces sur un blister

- Pour écrire sur boîtes de stockage

- Effaçable

code	emballé par	prix
871546	2	8,50



871546

FOOD ALLERGY

Il est important d'éviter de la contamination croisée, quand vous préparez des plats pour des clients avec des allergies alimentaires. Grâce au rajout de la couleur violet aux couleurs de HACCP, vous avez maintenant une méthode pour préparer des repas en toute sécurité pour des personnes allergiques.



880050



880159



880258

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/1
- 530x325 mm

code	litre	H (mm)	prix
880050	28	200	12,50
880067	21	150	10,50
880074	14	100	9,25
880036	9	65	7,00

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/2
- 325x265 mm

code	litre	H (mm)	prix
880159	12,5	200	7,50
880166	9,5	150	6,50
880173	6,5	100	5,25

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/3
- 325x176 mm

code	litre	H (mm)	prix
880258	7,8	200	6,75
880265	5,7	150	5,75
880272	4,0	100	4,75
880289	2,5	65	4,00



880371



880456



880555

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/4
- 265x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
880357	5,5	200	5,25
880364	4,0	150	4,75
880371	2,8	100	3,75
880388	1,8	65	3,25

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/6
- 176x162 mm

code	litre	H (mm)	prix
880456	3,4	200	4,25
880463	2,4	150	3,75
880470	1,6	100	3,25
880487	1,0	65	2,50

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/9
- 176x108 mm

code	litre	H (mm)	prix
880555	1,0	100	2,50
880562	0,6	65	2,00



GN



NEW!



881705



COUVERCLE GASTRONORME VIOLET

- Convient aux tous les bacs gastronorme Hendi en polypropylène, ainsi que les boîtes de stockage HACCP.

code	mm	prix
881705	GN 1/1 - 530x325	5,25
881712	GN 1/2 - 325x265	3,25
881729	GN 1/3 - 325x176	2,75
881736	GN 1/4 - 265x162	2,00
881743	GN 1/6 - 176x162	1,25
881750	GN 1/9 - 176x108	1,25

826164



826065



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1

- Un côté lisse et l'autre côté avec rigole.

code	couleur	mm	prix
826065	violet	GN 1/1 - 530x325x(H)15	17,25
826164	violet	GN 1/2 - 265x325x(H)12	8,00

825570



825662



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 600X400

- Can be cleaned in professional dishwashers (short program).

code	couleur	mm	prix
825662	violet	600x400x(H)18	29,25
825570	violet	450x300x(H)12,7	9,75



880869

CLIPS DE COUVERCLE POUR DES BOITES DE STOCKAGE HACCP

- 12 unités dans un blister

code	couleur	packed per	prix
880869	violet	12	4,25



842775



COUPEAU CHEF

code	lame mm	épaisseur (mm)	prix
842676	180/320	2,5	5,75
842775	240/385	2,5	6,75 NEW!

842270



842171



NEW!

COUPEAU UNIVERSEL



code	modèle	lame mm	épaisseur (mm)	prix
842270	modèle courte	90/190	1,2	3,25
842171	dentelé	100/205	1,2	3,00



NEW!

COUPEAU À DÉCOUPER



code	lame mm	épaisseur (mm)	prix
842478	150/280	2,5	4,25



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP



- Fait en polyéthylène HDPE 500.
- Conforme aux normes HACCP.
- Les deux côtés conviennent pour le découpage.
- Peut être lavé dans un lave-vaisselle professionnel (programme court)



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 600X400

code	couleur	pour	prix	
825600		blanc	fromage, pain	29,25
825617		rouge	viande cru	29,25
825624		bleu	poisson	29,25
825631		vert	fruits, légumes	29,25
825648		brun	viande cuit	29,25
825655		jaune	volaille	29,25
825662		violet	allergène	29,25

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 450X300

code	couleur	pour	prix	
825518		blanc	fromage, pain	9,75
825525		rouge	viande	9,75
825532		bleu	poisson	9,75
825549		vert	fruit, légumes	9,75
825556		brun	viande cuit	9,75
825563		jaune	volaille	9,75
825570		violet	allergène	9,75

EGOUTTOIR POUR PLANCHES À DÉCOUPER

- Pour 6 planches à découper d'une épaisseur maximum de 20 mm



code	mm	prix
826201	303x211x(H)205	17,25



826201

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

- Fait en polyéthylène HDPE 500.
- Conforme aux normes HACCP.
- Les deux côtés conviennent pour le découpage.
- Peut être lavé dans un lave-vaisselle professionnel (programme court)

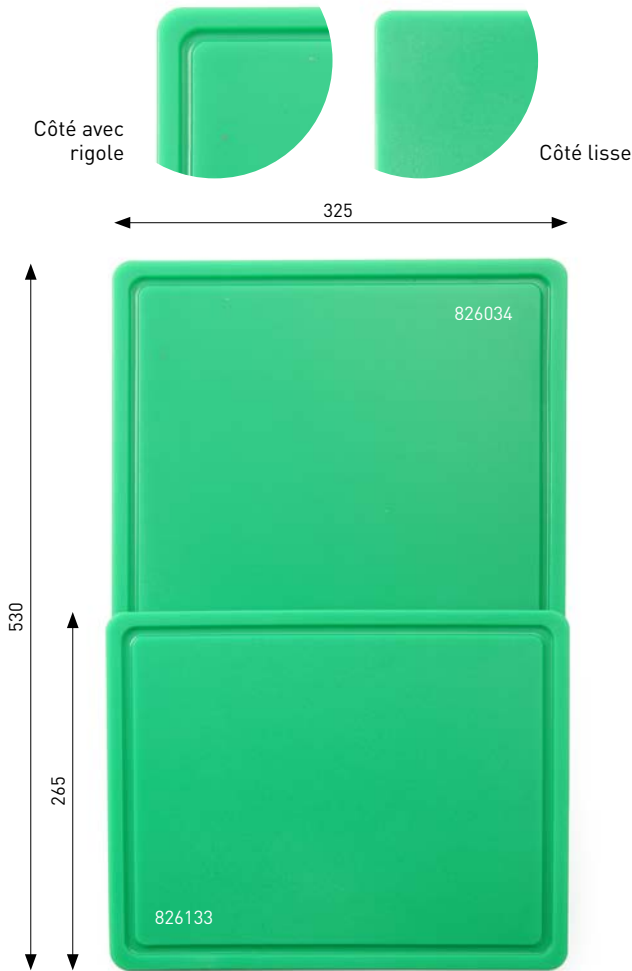


PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1

- Un côté lisse et l'autre côté avec rigole.
- Dimensions: 530x325x(H)15 mm

code	couleur	pour	prix	
826003		blanc	fromage, pain	17,25
826010		rouge	viande cru	17,25
826027		bleu	poisson	17,25
826034		vert	fruits, légumes	17,25
826041		brun	viande cuit	17,25
826058		jaune	volaille	17,25
826065		violet	allergène	17,25

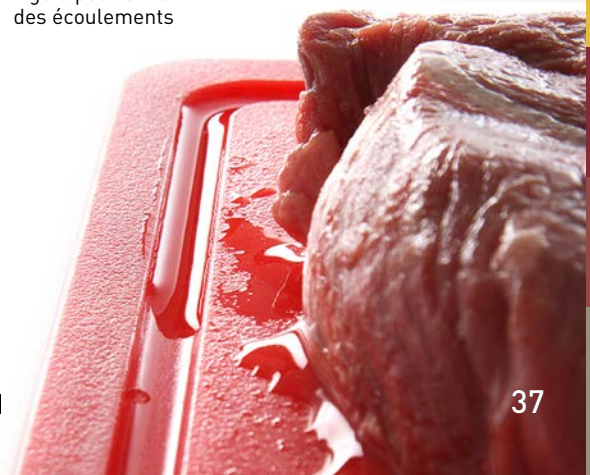
PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

- Un côté lisse et l'autre côté avec rigole.
- Dimensions: 265x325x(H)12 mm

code	couleur	pour	prix	
826102		blanc	fromage, pain	8,00
826119		rouge	viande cru	8,00
826126		bleu	poisson	8,00
826133		vert	fruits, légumes	8,00
826140		brun	viande cuit	8,00
826157		jaune	volaille	8,00
826164		violet	allergène	8,00



Rigole pour éviter des écoulements



NEW!**PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1**

– Dimensions: 530x325x(H)10 mm

code	couleur	pour	prix
826607	blanc	fromage, pain	10,75
826614	rouge	viande cru	10,75
826621	bleu	poisson	10,75
826638	vert	fruits, légumes	10,75
826645	brun	viande cuit	10,75
826652	jaune	volaille	10,75

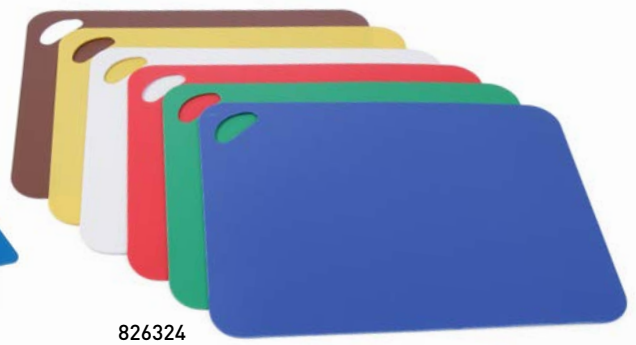
NEW!**PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2**

– Dimensions: 265x325x(H)9 mm

code	couleur	pour	prix
826706	blanc	fromage, pain	6,50
826713	rouge	viande cru	6,50
826720	bleu	poisson	6,50
826737	vert	fruits, légumes	6,50
826744	brun	viande cuit	6,50
826751	jaune	volaille	6,50



826300



826324

**PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES - SET DE 6**

- Set de 6 plaques flexibles en couleur qui facilité l'hygiène dans la cuisine
- Blanc, rouge, bleu, vert, marron, jaune
- La flexibilité permet de verser plus facilement les aliments coupés
- Ultraléger et facile à ranger

code	mm	prix
826331	300x200x(H)1,4	7,50 NEW!
826300	380x305x(H)1,4	11,75

Surface antidérapant

**PLAQUES DE DÉCOUPE ANTIDÉRAPANT HACCP - SET DE 6**

- Set de 6 plaques flexibles en couleur qui facilité l'hygiène dans la cuisine
- Blanc, rouge, bleu, vert, marron, jaune
- La flexibilité permet de verser plus facilement les aliments coupés
- Ultraléger et facile à ranger

code	mm	prix
826324	305x455x(H)2	16,25

TAPIS ANTIDÉRAPANT

- Tapis antidérapant multifonctionnel.
- Fabriqué en mousse de PVC.
- À découper sur mesure.
- Lavage à la main 40°C.
- Ne convient pas pour le contact alimentaire direct.

code	mm	prix
598047	1500x300	2,75



598047



NEW!



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Fait en polyéthylène HDPE.
- Peut être utiliser de deux côtés.

code	mm	couleur	prix
826348	250x150x(H)10	blanc	2,75
826478	250x150x(H)10	noir	2,75
826355	300x200x(H)10	blanc	4,25
826485	300x200x(H)10	noir	4,25



826355

826348

PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS

506912



506905



505205



505007



PLANCHE À DÉCOUPER

- Bois de Hévéa
- Avec poignées

code	mm	prix
506912	GN 1/2 265x325x(H)45	18,25
506905	GN 1/1 530x325x(H)45	32,50

PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE

- Hêtre massif
- Avec rigole

code	mm	prix
505205	390x230x(H)16	7,50

PLANCHE À PAIN

- Hêtre massif

code	mm	prix
505007	340x200x(H)14	6,00



505106

Côté avec rigole



505403

Côté lisse

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Hêtre massif

code	mm	prix
505106	390x160x(H)13	4,50

PLANCHE À BAGUETTES

- En bois de hêtre massif
- Modèle combiné, 1 côté avec rigole et 1 côté rainuré

code	mm	prix
505403	530x325x(H)18	21,25



505502

PLANCHE À DÉCOUPER

- Avec grille en bois amovible
- Avec 4 pieds anti-dérapants

code	mm	prix
505502	475x322	32,50



Grille amovible
- facile à nettoyer



COUTEAUX PROFI LINE



- Tous les couteaux ont été forgé par estampage en acier au carbone Allemande de haute qualité.
- L'alliage spéciale de Chrome-Molybdène-Vanadium X50CrMoV15 garantit les caractéristiques suivantes:
 - excellente coupe
 - longue durée de vie du fil
 - facile à aiguiser
 - très résistant à la corrosion
- Environ 50 étapes de fabrication sont utilisés pour réaliser chaque couteau.
- Du savoir-faire traditionnel et des machines très précises continue à moudre et polir jusqu'à l'angle de coupe idéale est obtenu pour chaque lame. Le manche avec un design exclusif combines équilibre, sécurité, ergonomie et contrôle.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister en PET.



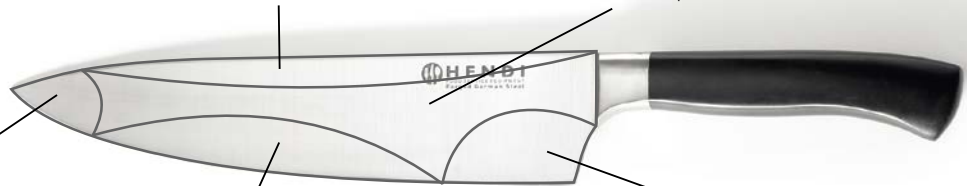
Le faux tranchant peut être utilisé pour écraser des petits os ou pour ouvrir des crustacés.

Le flan de la lame convient parfaitement pour aplatir des filets, ramasser des herbes coupées, etc.

La pointe de la lame convient pour couper des petits légumes, comme l'ail.

Des aliments mous et durs peuvent être coupés avec la partie de milieu du fil. La lame curvée convient particulièrement pour hacher des herbes.

Le talon de la lame peut être utilisé pour découper des produits durs. En utilisant cette partie on obtient un meilleur levier (plus de force de découpage).



COUTEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844205	3,3	250/385	31,75



COUTEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844212	3,3	200/335	29,25



COUTEAU DE CUISINE

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844250	2	150/265	22,00



COUTEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844311	2,7	250/380	28,75



COUTEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844304	2,6	200/330	27,00



COUTEAU À DÉOSSER

- Flexibel

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844267	2	150/270	22,75



COUTEAU ÉPLUCHEUR

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844236	1,9	90/195	14,25



FUSIL EN DIAMANT

- Couche en diamant

code	lame (mm)	prix
844403	310/445	32,50



COUTEAU À JAMBON ET SAUMON

- En partie flexible

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844328	2,6	300/430	31,00



COUTEAU À PAIN

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844298	2,4	215/340	27,00



COUTEAU À PAIN

- Offset

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844281	2,4	215/340	27,00



HACHE

- Lisse

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844342	4	170/295	38,00



HACHE

- Alvéolé

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844335	2,5	170/295	38,00



COUTEAU SANTOKU

- Alvéolé

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844274	3	180/310	29,50



FOURCHETTE À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844229	9	150/285	22,75



COUTEAUX KITCHEN LINE

- Fabriqué d'une pièce d'acier au chrome-molybdène forge très dure
- Grâce à la haute qualité de la finition et le savoir-faire, les couteaux HENDI sont très solides et résistants à la corrosion et ils restent aiguisés durablement.
- La forme unique de la manche évite que les restes de nourriture s'incrudent entre la lame et la manche.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister de présentation en PET.
- Avec manche en plastique POM noir.



Le faux tranchant peut être utilisé pour écraser des petits os ou pour ouvrir des crustacés.

Le flan de la lame convient parfaitement pour aplatir des filets, ramasser des herbes coupés, etc.

La pointe de la lame convient pour couper des petits légumes, comme l'ail.

Des aliments mous et durs peuvent être coupés avec la partie de milieu du fil. La lame curvée convient particulièrement pour hacher des herbes.



COUTEAU CHEF

code	lame (mm)	prix
781319	200/340	14,00



COUTEAU CHEF

code	lame (mm)	prix
781357	150/295	10,50



COUTEAU À DÉCOUPER

code	lame (mm)	prix
781340	200/340	10,00



COUTEAU À DÉSOSSER

code	lame (mm)	prix
781371	150/285	8,50



COUTEAU À PAIN

code	lame (mm)	prix
781333	230/345	10,50



COUTEAU DE CUISINE

code	lame (mm)	prix
781388	125/240	5,75



COUTEAU ÉPLUCHEUR

code	lame (mm)	prix
781395	90/200	5,75



SÉCATEUR

code	lame (mm)	prix
781401	140/250	11,75



FOURCHETTE À DÉCOUPER

code	lame (mm)	prix
781364	175/290	10,00



COUPERET DE CUISINE

code	lame (mm)	prix
781302	180/300	19,00



COUTEAU À JAMBON/SAUMON

code	lame (mm)	prix
781326	215/380	10,50



FUSIL

code	lame (mm)	prix
781418	Ø10x230/360	5,75

SUPPORT MAGNÉTIQUE POUR COUTEAUX – Avec 2 barrettes magnétiques



code	pièce détachée	L mm	prix
820209	3 crochets	300	7,50
820308	5 crochets	450	9,50
820407	6 crochets	600	12,25





NEW!



MALLETTE DE COUTEAUX 9 PIÈCES

- Fait en une pièce d'acier inoxydable dur 3CR14
- Manche fait en acier inoxydable 430 avec couche antidérapant en caoutchouc
- Grâce à la qualité du savoir-faire de la fabrication, les couteaux sont solides et résistants à la corrosion avec un lame tranchant durable.
- Avec manche profilé et sécurisé.
- Le set comprend:
 - 1 - Fourchette à découper - 320 mm
 - 2 - Fusil - 340 mm

- 3 - Couteau Santoku - 336 mm
 - 4 - Couteau chef - 370 mm
 - 5 - Couteau chef - 330 mm
 - 6 - Couteau à jambon/saumon - 331 mm
 - 7 - Couteau à pain - 333 mm
 - 8 - Couteau à désosser - 285 mm
 - 9 - Couteau d'office - 193 mm
- Avec mallette pratique

Avec mallette pratique

code	prix
975770	74,75



COUTEAUX JAPONAIS

- Couteaux forgés selon la tradition artisanale japonaise de la plus haute qualité
- En acier au carbone X50CrMoV15
- Réalisé en 50 étapes de fabrication artisanale
- Manche traditionnelle en bois
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister en PET.
- Edition limitée, fabriqué spécialement pour Henki.



code		lame (mm)	épaisseur (mm)	prix
845059	1 Couteau 'Sashimi'	210/340	4	30,00
845042	2 Couteau 'Sashimi'	240/370	4	31,25
845028	3 Couteau 'Nakiri'	180/325	4	32,25
845035	4 Couteau 'Santoku'	165/295	2	21,50

NOIR - UNIVERSEL

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister en PVC.



COUPEAU UNIVERSEL

- Modèle court

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
842201	1,2	90/190	3,25

COUPEAU UNIVERSEL

- Dentelé

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
842102	1,2	100/205	3,00

COUPEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
842409	2,5	150/280	4,25

COUPEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
842607	2,5	180/320	5,75

COUPEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
842706	2,5	240/385	6,75

COUPEAU À JAMBON ET SAUMON

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
842904	1,7	350/490	9,25

COUPEAU À PAIN

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
843000	1,5	250/385	5,25

COUPEAU À PAIN

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
843109	1,5	300/430	5,25

COUPEAU BOUCHER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844427	2,5	200	5,25

COUPEAU BOUCHER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844410	2,5	250	6,50

COUPEAU À DÉSOSSER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844441	1,8	150	4,25

COUPEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
844434	1,8	150	4,25

FUSIL

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	prix
781418	Ø10	230/360	5,75



BRUN - VIANDE CUITE

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister en PVC.



code			lame (mm)	épaisseur (mm)	prix
842669	1	Couteau chef	180/320	2,5	5,75
842799	2	Couteau chef	240/385	2,5	6,75
842966	3	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7	9,25

Lame alvéolée non collante



Manche ergonomique antidérapant



1



2



3

ROUGE - VIANDE CRU

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister en PVC.

code			lame (mm)	épaisseur (mm)	prix
842423	1	Couteau à découper	150/290	2,5	4,25
842522	2	Couteau filet de sole	150/300	0,9	3,75
842621	3	Couteau chef	180/320	2,5	5,75
842720	4	Couteau chef	240/385	2,5	6,75
842928	5	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7	9,25

Lame alvéolée non collante



Manche ergonomique antidérapant



1



2



3



4



5

JAUNE - VOLAILLE

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister en PVC.



code			lame (mm)	épaisseur (mm)	prix
842539	1	Couteau filet de sole	150/300	0,9	3,75
842638	2	Couteau chef	180/320	2,5	5,75
842737	3	Couteau chef	240/385	2,5	6,75



Manche ergonomique antidérapant



1



2



3



BLEU - POISSON

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister en PVC.

code			lame (mm)	épaisseur (mm)	prix
842546	1	Couteau filet de sole	150/300	0,9	3,75
842645	2	Couteau chef	180/320	2,5	5,75
842744	3	Couteau chef	240/385	2,5	6,75



Manche ergonomique antidérapant



1



2



3



BLANC - FROMAGE & PAIN

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister en PVC.



code		lame (mm)	model	épaisseur (mm)	prix
842256	1	Couteau universel 90/190	modèle court	1,2	3,25
842355	2	Couteau universel 130/230	modèle long	1,2	3,50
842553	3	Couteau filet de sole 150/300		0,9	3,75
842652	4	Couteau chef 180/320		2,5	5,75
842751	5	Couteau chef 240/385		2,5	6,75
843055	6	Couteau à pain 250/385		1,5	5,25
843154	7	Couteau à pain 300/430		1,5	5,25



Manche ergonomique antidérapant



Lame alvéolée non collante



VERT - FRUITS & LÉGUMES

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister en PVC.

code		lame (mm)	model	épaisseur (mm)	prix
842218	1	Couteau universel 90/190	modèle court	1,2	3,25
842119	2	Couteau universel 100/205	dentelé	1,2	3,00
842317	3	Couteau universel 130/230	modèle long	1,2	3,50
842614	4	Couteau chef 180/320		2,5	5,75
842713	5	Couteau chef 240/385		2,5	6,75



Manche ergonomique antidérapant



Lame alvéolée non collante



COUTEAUX ÉPLUCHEURS, SET DE 6 COULEURS



COUTEAU ÉPLUCHEUR

842003

- Set de 6 couleurs différentes: blanc, rouge, bleu, vert, noir et jaune

code	lame mm	prix
842003	75/175	13,00



COUTEAU ÉPLUCHEUR

842010

- Set de 6 couleurs différentes: blanc, rouge, bleu, vert, noir et jaune

code	lame mm	prix
842010	90/185	13,50

COUTEAUX ÉPLUCHEUR

- Haute qualité

COUTEAU ÉPLUCHEUR

- "Fait en Allemagne"



code		lame mm	prix
841105	modèle droit	75/180	2,50
841112	modèle pointu	87/190	2,50
841129	modèle courbé	60/165	2,25

COUTEAU À TOMATES

- Manche en polypropylène
- "Fait en Allemagne"



code	lame mm	prix
841136	110/210	2,50



841105

841112

841129

841136

COUTEAU ÉPLUCHEUR AVEC MANCHE EN BOIS

- "Fait en Allemagne"



code	lame mm	prix	
841020	modèle courbé	60/165	3,00

841020



ECONOME

- Modèle transversal



code	lame mm	prix
841228	50/110	2,00

841228



ECONOME

- À tête articulée



code	lame mm	prix
841235	50/150	2,00

841235





ZESTEUR DE CITRON

code	mm	prix
856031	155	4,50



COUPEAU À PAMPLEMOUSSE

code	mm	prix
856185	110/215	6,75



EVIDEUR À LÉGUMES

code	mm	prix
856086	110/220	4,50



EPLUCHEUR DE CITRON

code	mm	prix
856055	180	4,50



CUILLÈRE À MELON

code	mm	prix
856017	Ø26x165	4,50



CUILLÈRE À MELON DENTELÉE

code	mm	prix
856024	22 mm Ø22x155	4,50



CUILLÈRE À MELON DOUBLE

code	mm	prix
856000	Ø22-25x165	7,00



EVIDEUR

code	mm	prix
856048	150	4,50



COUPEAU À PIZZA

code	mm	prix
617014	Ø100x230	6,25



COUPEAUX À PÂTE CRANTÉE

code	mm	prix
856154	Ø60x180	5,75



BIGOUDI À BEURRE - Dentelée

code	mm	prix
856192	dentelé 200	5,75



COUPEAU À BEURRE - CRANTÉ

code	mm	prix
855768	100x85x225	4,25



ECONOME

code	mm	prix
856178	175	4,50



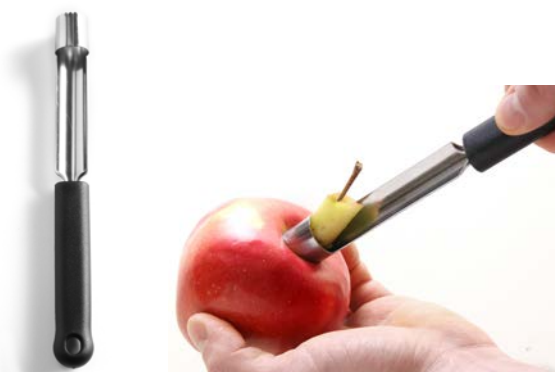
COUPEAU DE DÉCORATION

code	mm	prix
856062	dentelé 90 mm 200	5,75



COUPEAU À TOMATES

code	mm	prix
856253	dentelé 110 mm 230	6,00



VIDE-POMMES

code	diamètre/longueur	mm	prix
856079	Ø 20 mm / 100 mm	215	4,50





RABOT À FROMAGE

code	mm	prix
856208	205	6,00



RABOT À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	mm	prix
856215	160	6,00



RÂPE À FROMAGE

code	mm	prix
856222	170x75	6,50



COUPEAU À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	mm	prix
856246	160/270	6,00



COUPEAU À FROMAGE POUR FROMAGE DUR

code	mm	prix
856239	130/260	6,00

OUTILS POUR LA DÉCORATION



856291



TROUSSE DÉCORATION - 6 PIÈCES

- Comprend:
- Cuillère à melon double
- Cuillère à melon simple
- Rape citron
- Evideur
- Vide-pommes 20mm
- Couteau de décoration

code	prix
856291	40,75

HACHOIRS DEMI-LUNE



NEW!

556641



GANTS RÉSISTANTS À LA COUPE

- Offre une protection pour la manipulation d'objets tranchants dans la cuisine professionnelle, comme les couteaux de cuisine.
- Grâce à le mélange de HPPE, fibres en polyester et nylon, ces gants sont résistants et confortables.
- Niveau 4 résistance à la coupe.
- Niveau 3 résistance à l'abrasion.

code	emballé par	prix
556641	2	14,00



HACHOIR DEMI-LUNE

code		mm	prix
844366	double lame	230	17,25
844359	lame simple	230	11,50

SÉCATEUR À GIBIER

- En acier carbone qualité extra
- poignée confort

code	mm	prix
856314	240	11,75

CISEAUX DE CUISINE

- Démontable - facile à nettoyer
- Poignée confort

code	mm	prix
856307	195	8,25

CISEAUX DE CUISINE SOFTGRIP

- Démontable - facile à nettoyer.
- Avec prise confort.



code	prix
856284	11,75



856277

NEW!

MALLETTE DE COUTEAUX

- Mallette compacte avec beaucoup d'espace pour des couteaux et accessoires.
- Peut contenir 10 couteaux (longueur max. 450 mm), les couteaux sont maintenu en place par un élastique - vendu sans couteaux.
- Les couteaux sont protégé par un tissu supplémentaire que on peut attacher avec un zip ou du velcro, ainsi les couteaux ne se touchent pas directement pendant le transport.
- Avec une grande poche pour un bloc-notes, 4 petites poches pour carte de visite et un emplacement pour 3 stylos ou d'autres petits accessoires.
- Le longueur de la bandoulière peut être ajusté entre 770 mm e 1270 mm.
- Dimensions déplié: 510x650 mm.

code	mm	prix
856277	510x170x(T)50	43,25



844366

844359



856314



856307

Décapsuleur
intégré

856284

NEW!

ABS
plastic



Voir la vidéo

AIGUISEUR DE COUTEAUX

- Conçu pour aiguiser les couteaux rapidement et facilement
- Papier de verre facile à changer
- Convient aux couteaux à viande, à poisson, aux légumes et aux fruits



224403

code	mm	V	W	prix
224403	310x110x(H)110	230	50	170,75
224410	Papier de verre de remplacement			5,25



Voir la vidéo



820605

PP
polypropylene

AIGUISEUR DE COUTEAUX

- Avec protège-doigt.
- Lames à aiguiser doubles réversibles fait en carbure.

Les éléments de affutage sont fait en carbone, un des matériau le plus dur disponible.



code	mm	prix
820605	140	14,00

ABS
plastic



820612

AIGUISEUR DE COUTEAUX

- La poignée ergonomique et l'embase antidérapante, assurent la sécurité et le confort d'utilisation.
- 3 fonctions permettent d'affûter tous les types de couteaux, aussi les couteaux céramiques.
- Ne pas utiliser pour l'affutage de lames dentelées ou de ciseaux.

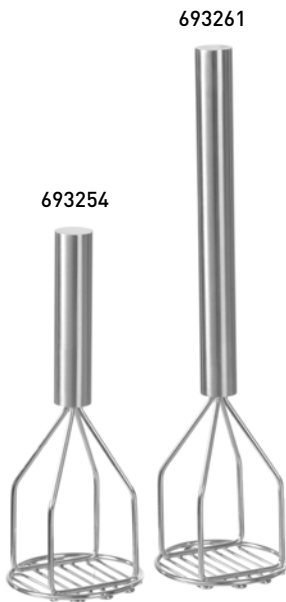
CERAMIC [ceramique]:
barres croisées en alundum pour l'affûtage des couteaux céramiques.

COARSE [grossier]:
l'élément d'affûtage en carbure, permet l'obtention d'un tranchant précis.

FINE [precis]:
barres céramiques croisées pour le lissage du tranchant.

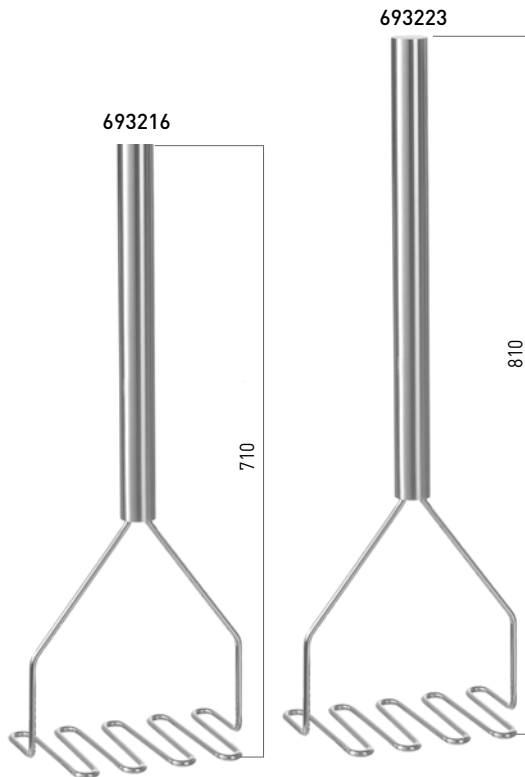


code	mm	prix
820612	200x46x(H)75	11,75



PILON À PURÉE
- Modèle ultra-résistant

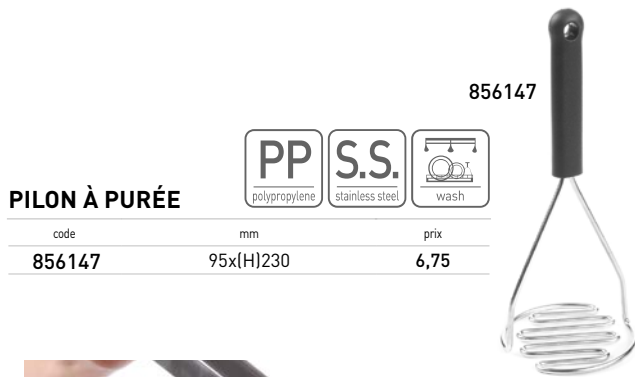
code	mm	prix
693254	Ø118x(H)306	15,00
693261	Ø118x(H)456	16,25



PILON À PURÉE
- Modèle ultra-résistant.



code	mm	prix
693216	200x130x(H)710	18,25
693223	200x130x(H)810	20,50



PILON À PURÉE

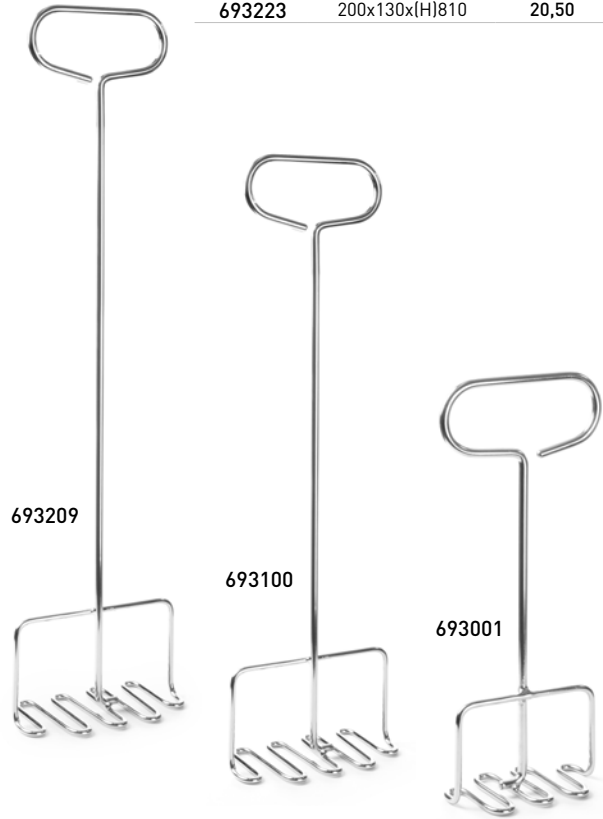


code	mm	prix
856147	95x(H)230	6,75



PRESSE-PURÉE

code	mm	prix
515105	300x110	35,25



PILON À PURÉE
- Modèle ultra-résistant



code	mm	prix
693001	130x(H)355	26,50
693100	180x(H)600	29,25
693209	180x(H)770	33,50



690000



OUVRE-BOÎTE

- Fixation avec vis à oreilles
- Convient pour les boîtes jusqu'à 335 mm



code	mm	prix
690000	550	80,50



856116



OUVRE-BOÎTE

code	mm	prix
856116	200	8,50

PORTE-FICHES

- Aluminium satiné
- A visser ou à coller



code	mm	prix
513705	600	13,50
513712	915	19,00 NEW!



513705



570715

PRESSE-AIL



code	mm	prix
570715	175x30	8,50



856123

PRESSE-AIL

- Facile à nettoyer
- 2 grilles amovibles



code	mm	prix
856123	180x25	8,50



570104



COUPE-OEUF RECTANGULAIRE

code	mm	prix
570104	130x85	8,50



570012



COUPE-OEUF OVALE

code	mm	prix
570012	120x115	8,50

ESSOREUSE À SALADE



Panier
à l'intérieur
amovible



222560



ESSOREUSE À SALADE

- Idéal pour essorer des grandes quantités de légumes et fruits après lavage.
- Avec un système d'écoulement facile à utiliser.
- Panier à l'intérieur amovible.
- **N'est pas disponible en France.**

code	litre	mm	prix
222553	12	Ø335x(H)430	97,00
222560	25	Ø430x(H)530	108,25



570906

LUNETTES À OIGNONS

- Evitez à vos yeux de pleurer en portant ces lunettes.

code	emballé par	prix
570906	1	10,75





Râpes très tranchant
- coupés par laser



856352



856369



856376



856321



856338



856345

RÂPES

- Lames coupés par laser, très haute précision et très tranchant

code		mm	prix
856352	Fine	35x220 / (L)390	11,75
856369	Gros	35x220 / (L)390	11,75
856376	Ruban	35x220 / (L)390	11,75

RÂPES

- Lames coupés par laser, très haute précision et très tranchant

code		mm	prix
856321	Gros	65x135 / (L)315	9,25
856338	Ruban	65x135 / (L)315	9,75
856345	Tranches	65x135 / (L)315	9,75



443002

RÂPE QUATRE FACES

code	mm	prix
443002	90x65x(H)200	7,50



MANDOLINE AVEC DOUBLE LAME

- Fait en inox et ABS noir.
- Lame principale en V et une deuxième lame ondulée.
- Épaisseur facilement ajustable pour chaque lame.
- Support pliable avec pieds en caoutchouc.
- Livré avec 2 lames supplémentaires pour julienne ou pommes-frites, largeur 6 ou 9 mm.
- Avec boîte de rangement pour ranger les lames en tout sécurité.
- Poussoir en polypropylène avec piques métalliques.

code	mm	prix
222676	530x165x(H)203	48,75



222676

MANDOLINE EN V

- En plastic noir
- Livré avec 5 lames en inox de haute qualité
- Support pliable avec pieds en caoutchouc
- Châssis avec lame horizontale en V intégré
- Lames pour julienne ou pommes-frites, large de 6 ou 9 mm
- Epaisseur réglable pour tranches de 1 à 9 mm
- Poussoir avec piques métalliques
- Hauteur 140 mm (avec support déplié)

code	mm	prix
222614	130x335x(H)75	27,00



Lame en V pour couper plus rapidement

222614



COUPE-LÉGUMES

- 2 lames pour la coupe en tranches (1 lame ondulée) et trois lames pour la coupe en julienne (5, 7, 10 mm).
- Boîte de rangement pour les lames et le chariot.
- Support antidérapant.

code	mm	prix
222652	395x125x(H)200	54,00



Livré avec support, 5 lames et boîte de rangement pour lames



222652



Convient pour des grandes quantités

570166



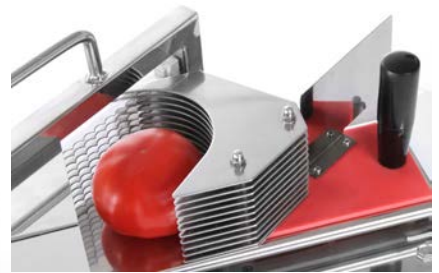
COUPE-TOMATES

- Coupe en parts tomates et autres fruits mous.
- Les pieds solides anti-dérapants laisse de la place pour pouvoir placer un bol sous les lames.
- Équipé de 6 lames dentelées en inox.
- Poussoir avec ressorts et 2 poignées.

code	mm	prix
570166	360x300x(H)380	149,00



Avec protection pour la main



570159



COUPE-TOMATES

- Convient uniquement pour trancher les tomates ou d'autres légumes mous.
- Épaisseur des tranches ± 5 mm.
- Facile à nettoyer.
- Avec pieds ventouses.
- Outils de resserrement de vis non inclus.

Pieds ventouses

code	mm	prix
570159	432x202x(H)210	205,25



630402

Facile à enlever
et à nettoyer grâce à une
plaque de fixation spéciale



630419



COUPE-FRITES

- Couteaux en inox.
- 4 couteaux compris: 6, 9 et 13 mm, et un couteau pour diviser en 8 parts.
- Convient au montage sur un mur ou un plan de travail.
- Poignée recouvert de plastique pour une meilleure prise.
- Plaque de fixation qui permet de démonter et de nettoyer facilement.
- Pieds avec ventouses pour garantir la stabilité lors d'utilisation sur une table.

code	mm	prix
630402	430x168x(H)290	140,25
630419	Couteau pour frites épaisseur 11 mm	11,75 NEW!



Pieds
ventouses





505694

Base
renforcé**BILLOT EN BOIS SUR PIÈTEMENT EN BOIS**

- Fait en bois de hêtre
- Hauteur piètement en bois: 720 mm

code	mm	prix
506011	500x400x(H)200	222,00
505694	500x400x(H)150	172,75
505625	400x400x(H)150	146,25
505618	400x400x(H)110	124,50



505656

505670

BILLOT POLYÉTHYLÈNE

- En polyéthylène HDPE500.
- Piètement renforcée en inox.



code	mm	prix
505687	Billot avec piètement 500x400x(H)800	335,75
505663	Billot 500x400x(H)80	189,50
505656	Billot 500x400x(H)50	135,50
505670	piètement 500x400x(H)750	145,25



505632

Surface de travail huilé

Côtés
verniss**BILLOT EN BOIS SANS PIÈTEMENT**

- Fait en bois de hêtre

code	mm	prix
505649	500x400x(H)200	200,00
505632	500x400x(H)150	149,00



513538

CROCHETS DE BOUCHERIE - SET DE 4

code	mm	prix
513538	90x4	3,25
513545	110x5	4,00
513552	130x5	4,25
513569	150x6	5,25



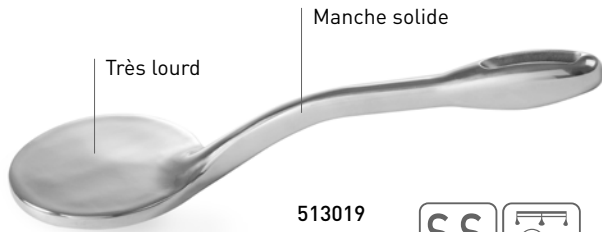
559208

CORDE À ROULADE

- Bobine de 100g
- En coton écru
- Environ 85 m

code	emballé par	prix
559208	1	3,50

ATTENDRISEURS



513019



APLATISSEUR À VIANDE - MARTEAU

- Poignée solide, surface plate pour la viande, le poisson et le volaille.
- Ultra-résistant pour l'utilisation intensive.

code	mm	prix
513019	Ø93x(H)290	32,50



Surface à pointes pour la viande de porc et de bœuf



Surface lisse pour poisson et volaille



513002

APLATISSEUR

- Prise ferme pour un meilleur maniement
- Surface à pointes pour la viande de porc et de boeuf
- Surface lisse pour poisson et volaille

code	L mm	prix
513002	220	9,00

ATTENDRISEUR PROFI LINE

- Un outil moderne et efficace pour améliorer la viande
- Les lames verticales diminuent la longueur des fibres de la viande et en même temps la viande est aplatie
- Grâce à l'attendrisseur le temps de marinade est réduit de 25% comparé aux méthodes traditionnelles
- L'utilisation de l'attendrisseur sur la viande épicée ou cuisinée en sauce permet aux épices ou à la sauce de pénétrer plus en profondeur dans la viande.
- Ressorts souples, facile à utiliser, meilleur résultat.

code	type	mm	prix
843451	51 lames	150x42x(H)118	27,00



Design spécialement fait pour une meilleure prise



Voir la vidéo

843451



51 lames en inox pour couper la viande



Fond avec formes en vagues afin de bien aplatir la viande





630808

EGOUTTOIR À FRITURE EN INOX

- Complet en acier inoxydable
- Avec poignée en inox
- Avec bac collecteur amovible



code	mm	prix
630808	Ø410x(H)170	32,00



630006

EGOUTTOIR À FRITURE EN ALUMINIUM

- Fond fixe avec passoire amovible



code	mm	prix
630006	Ø400x(H)170	21,50



630303

BAC À VIANDE OU À FRITES

code	mm	prix
630303	470x310x(H)75	20,50



630716

COUPE-FRICADELLE

code	mm	prix
630716	200	14,00

630136



630235

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Avec bouchon à vis



code		mm	prix
630136	Salière	Ø80x(H)175	8,50
630235	Poivrière	Ø63x(H)100	3,75

630105



630204

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Avec bouchon à vis



code		mm	prix
630105	Salière	Ø80x(H)195	7,75
630204	Poivrière	Ø65x(H)105	3,25

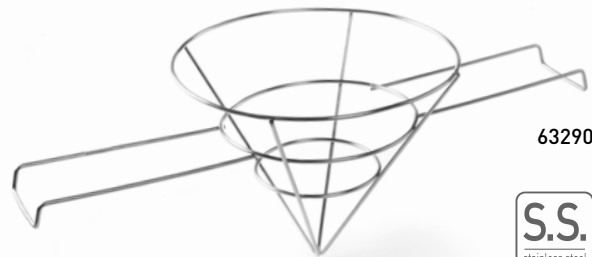


632802

FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE

- Fait en rayonne (soie artificielle).

code	emballé par	mm	prix
632802	50	254x254	16,50



632901

**SUPPORT DE FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE**

code	mm	prix
632901	Ø250x(H)200	11,00



196007

SEAU

- Avec couvercle

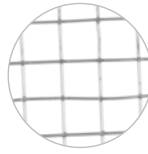
- Convient à la collecte de graisse



code	litre	mm	prix
196007	11,5	Ø290x(H)220	4,75

ARAIGNÉES

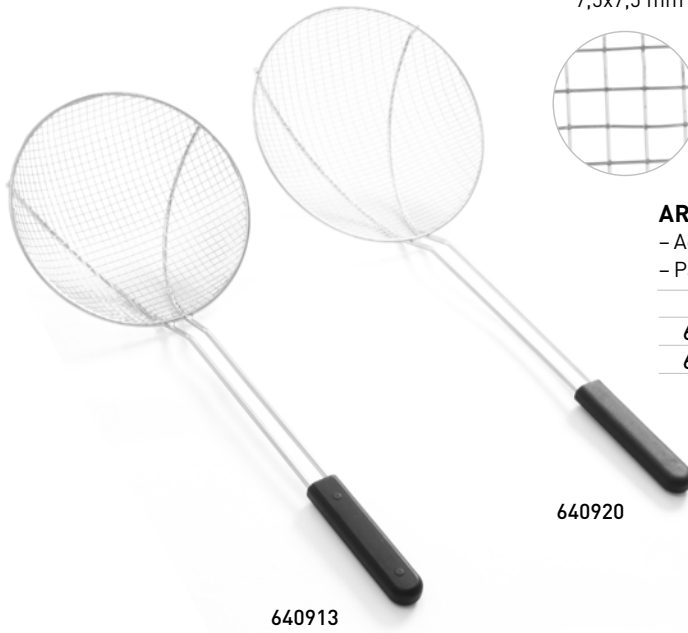
Dimensions mailles
7,5x7,5 mm



ARAIGNÉE

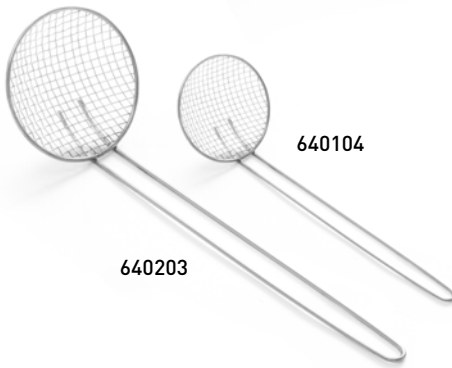
- Acier inoxydable avec manche en PA.
- Panier extra profond.

code	mm	prix
640913	Ø240x(L)600	24,50
640920	Ø260x(L)600	27,00



640913

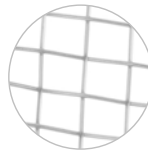
640920



640104

640203

Dimensions mailles
5x5 mm



ARAIGNÉE

- Avec manche filiforme



code	mm	prix
640104	Ø100x(L)330	6,50
640203	Ø125x(L)420	7,50

ARAIGNÉE

- Avec manche filiforme renforcé

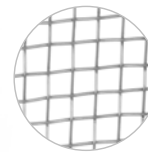
code	mm	prix
640401	Ø160x(L)450	13,50
640500	Ø180x(L)470	15,00
640609	Ø200x(L)510	15,75
640708	Ø220x(L)540	17,25
640807	Ø240x(L)550	19,50



640609

640708

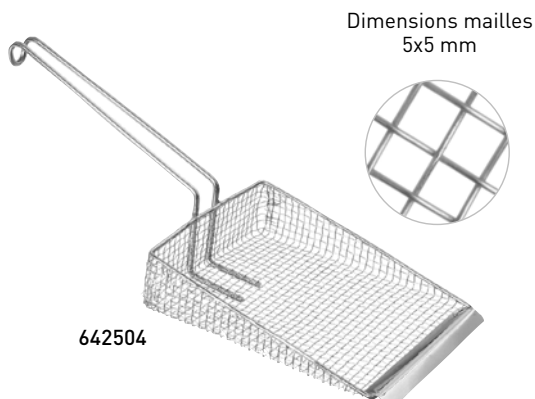
640807



Dimensions
mailles
5x5 mm

Trouvez notre gamme
complète de friteuses
sur la page 164-168





642504

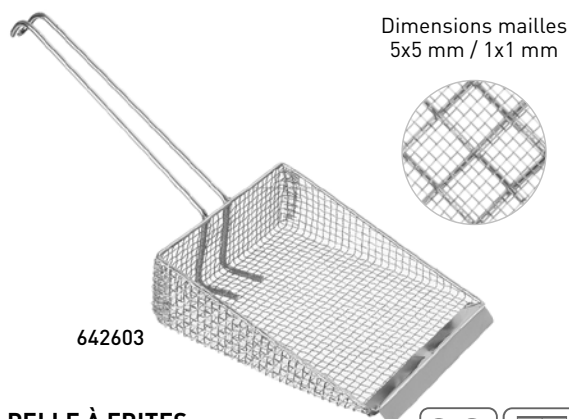
Dimensions mailles
5x5 mm



PELLE À FRITES

- Avec manche filiforme de 210 mm

code	mm	prix
642504	160x210	22,50



642603

Dimensions mailles
5x5 mm / 1x1 mm



PELLE À FRITES

- Avec manche filiforme de 225 mm
- Double grillage

code	mm	prix
642603	175x225	21,50



642566

PELLE À FRITES

- Avec poignées amovibles
- Ouverture de remplissage de 70 mm



code	mm	prix
642566	233x205	9,00



642559

PELLE À FRITES

- Avec poignées amovibles
- Ouverture de remplissage de 75 mm



code	mm	prix
642559	200x230	12,50



646205

646304



ECUMOIRE À FRITURE

- Avec manche filiforme

code	mm	prix
646205	Ø125x350	10,75
646304	Ø150x430	11,75



646601



MOULE NID D'OISEAU

- Avec manche filiforme et anneau de fermeture

code	mm	prix
646601	Ø80/Ø100x395	10,75



Gradué

516676



516683



516706



516720

SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

- Avec graduations



code	litre	mm	prix
516676	7	Ø230x(H)245	36,25
516683	10	Ø280x(H)245	40,75
516706	12	Ø300x(H)310	46,00
516720	15	Ø305x(H)310	50,50



Fond large et renforcé pour stabilité et hygiène



516713



COUVERCLE POUR SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

code	convient à	mm	prix
516690	516683	Ø280	11,50
516713	516706	Ø300	11,75
516737	516720	Ø305	15,75



516744



SEAU

code	litre	mm	prix
516744	12	Ø310x(H)300	28,75



556719



ETAMINE

- Lin
- Lavable à 95°C

code	mm	prix
556719	1 sur carte 700x700	14,00



518700



ENTONNOIR

code	mm	prix
518700	Ø120	7,50



462904



BURETTE À HUILE

- Avec demi-couvercle articulé

code	litre	mm	prix
462904	0,3	Ø70x(H)115	6,00



624302



BOUILLOIRE - AVEC COUVERCLE

code	litre	mm	prix
624302	6	Ø245	31,25



567616



ENTONNOIR

code	mm	prix
567616	Ø100	0,75
567630	Ø127	1,25
567654	Ø150	2,00



Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur



BOUILLOIRE - 4,2 L

- Bouilloire et élément de chauffe en inox. **209998**
- Manche, couvercle et socle fait en polypropylène.
- Équipée d'une résistance dissimulée pour protéger l'élément chauffant contre le calcaire, ce qui prolonge la durée de vie de la résistance et de la bouilloire.
- Voyant lumineux pour indiquer que l'appareil est en mode chauffe.
- Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur.
- La bouilloire s'arrête automatiquement à ébullition.
- Protection double afin d'éviter que l'appareil chauffe à sec.
- Convient seulement pour faire bouillir de l'eau, faire bouillir d'autres liquides endommagera l'appareil.

code	liter	V	W	mm	prix
209998	4,2	230	2000	340x234x(H)290	35,75



209981



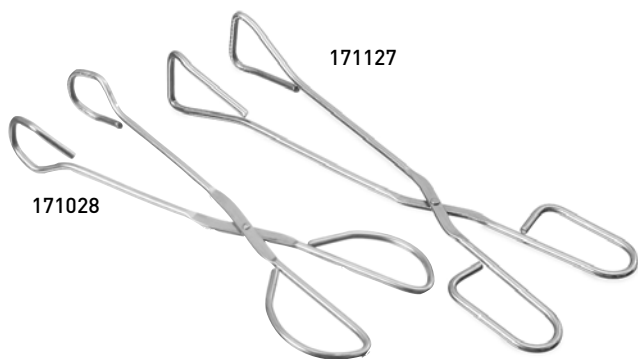
Indicateur de niveau d'eau à l'extérieur



BOUILLOIRE - 1,8 L

- Bouilloire et élément de chauffe en inox.
- Manche, couvercle et socle fait en polypropylène.
- Le socle 360° offre un grand confort d'utilisation.
- Équipée d'une résistance dissimulée pour protéger l'élément chauffant contre le calcaire, ce qui prolonge la durée de vie de la résistance et de la bouilloire.
- Voyant lumineux pour indiquer que l'appareil est en mode chauffe.
- Indicateur de niveau d'eau à l'extérieur.
- Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur.
- La bouilloire s'arrête automatiquement à ébullition.
- Protection double afin d'éviter que l'appareil chauffe à sec.
- Convient seulement pour faire bouillir de l'eau, faire bouillir d'autres liquides endommagera l'appareil.

code	liter	V	W	mm	prix
209981	1,8	230	1800	221x163x(H)249	19,50



171028

171127



PINCE DE SERVICE

code	emballé par	L mm	prix
171028	2	240	7,50
171127	2	300	9,50



171417

171516



PINCE DE SERVICE COURBÉ

code	L mm	prix
171417	240	6,50
171516	300	8,00



171318

171325

171301

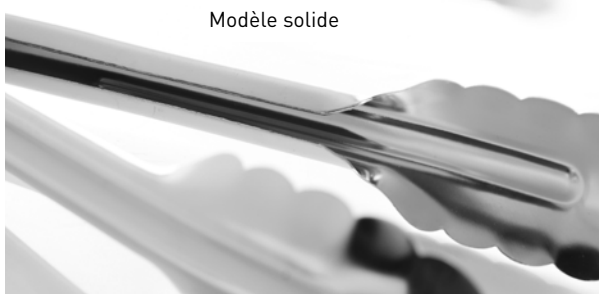
PINCE DE SERVICE

- Pincettes en silicone résistant à la chaleur
- Poignée avec crochets de blocage



code	L mm	prix
171301	240	5,75
171318	300	6,50
171325	400	7,50





Modèle solide

PINCE À SALADE

- Avec clip de fermeture.

- Modèle solide.



code	L mm	prix
171707	250	3,50
171806	300	4,50
171905	400	5,75



NEW!

PINCES DE SERVICE HACCP

- Manche recouvert avec PVC coloré.



code	couleur	L mm	prix
171837	rouge	250	4,00
171844	bleu	250	4,00
171875	vert	250	4,00
171882	violet	250	4,00
171899	jaune	250	4,00



PINCE DE SERVICE

- Avec poignées isolées en PVC noir

code	L mm	prix
171752	250	4,00
171851	300	4,50





680025



680063



680124



680087

680117



680100

**PINCE À ARÊTES**

code	L mm	prix
680117	120	2,50
680100	130	4,25

PINCE MULTIFONCTIONNEL

– Convient par exemple pour retourner des produits en train de frire.

code	L mm	prix
680018	300	5,25
680025	230	4,25
680032	215	3,50
680049	160	3,00

PINCE INCURVÉ

code	L mm	prix
680056	305	5,25
680063	240	4,50
680070	160	3,50

PINCE AVEC TÊTE RONDE

code	L mm	prix
680124	150	4,25

PINCES À SUSHI

code	L mm	prix
680087	210	3,75
680094	160	3,50



524008



524039

NEW!**PINCES UNIVERSELLES**

– Avec clip de fermeture.
– Détachable.



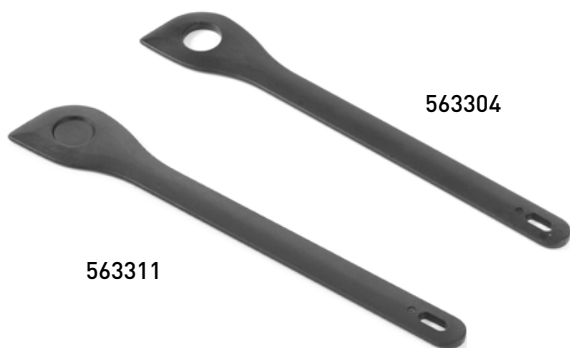
code	L mm	prix
524008	280	7,50

PINCES UNIVERSELLES AVEC COUCHE EN TEFLON

– Avec clip de fermeture.

code	L mm	prix
524039	280	8,50

CUILLÈRES & SPATULES, RÉSIDANT À LA CHALEUR



CUILLÈRE

code		mm	prix
563304	avec trou	48x(L)300	4,25
563311	plein	48x(L)300	4,25



SPATULES

code		mm	prix
563335	avec fentes	70x(L)310	4,25
563328	plein	70x(L)310	4,25



SPATULE

code		mm	prix
563342		80x(L)315	4,25



PELLE

code		mm	prix
563359		78x(L)300	4,25



ECUMOIRE

code		mm	prix
563373		Ø120x(L)320	4,25



LOUCHE À SOUPE

code		mm	prix
563366		100x80x250	4,25



CUILLÈRE À SPAGHETTI

code		mm	prix
563380		73x40x(L)305	4,25



RACLOIRS



855713

855119

RACLOIR

– Avec manche en bois



code	mm	prix
855119	118x100x(L)251	4,25



RACLOIR

code	mm	prix
855713	80x108x(L)251	5,75

RACLOIRS

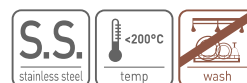


855508

855607

SPATULE À HAMBURGER

– Avec manche en bois



code	mm	prix
855508	120x75x(L)280	6,00
855607	150x110x(L)305	7,50



855676

855652

SPATULE À HAMBURGER



code	mm	prix
855676	100x76x(L)270	7,50
855652	140x105x(L)308	9,75



855669

855737

SPATULE FLEXIBLE



code	épaisseur (mm)	mm	prix
855669	1,2	325x95	7,50
855737	1	360x73	7,00



855720

SPATULE FLEXIBLE
PERFORÉE

code	épaisseur (mm)	mm	prix
855720	1	370x73	7,00



SPATULE

- Idéale pour la préparation de confiserie
- Spatule flexible et lisse

code	mm	prix
855706	110x17	5,00
855690	203x34	5,75
855744	250x39	7,00



SPATULES À CRÊPES

- Avec lame flexible offset

code	mm	prix
855775	110x19	5,00
855782	320x32	6,00
855683	254x37	7,75





659205



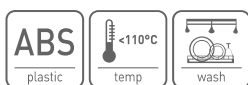
659304



659403

MARYSE

- Manche en ABS
- Palette fait en caoutchouc synthétique



code	mm	prix
659205	52x90x(L)257	2,50
659304	70x116x(L)358	3,75
659403	70x116x(L)410	5,00



659014



659007



659106

MARYSE

- Manche en ABS
- Palette en silicone



code	mm	prix
659014	55x90x(L)265	5,25
659007	70x105x(L)350	7,50
659106	70x105x(L)420	8,50



658604



658703



658802



658901

MARYSE

- Manche en nylon renforcé avec de fibre de verre
- Palette en caoutchouc naturel
- A utiliser seulement pour des préparations froides



code	mm	prix
658604	55x90x(L)250	4,50
658703	55x90x(L)320	8,50
658802	55x90x(L)420	10,00
658901	100x150x(L)520	16,75

En forme de cuillère



659458



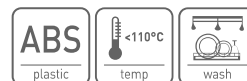
659465



659472

MARYSE EN FORME DE CUIILLÈRE

- Manche en ABS
- Palette fait en caoutchouc synthétique



code	mm	prix
659458	57x88x(L)254	3,50
659465	75x117x(L)357	5,00
659472	75x117x(L)408	6,00

CUILLÈRE À REMUER

code	mm	prix
563007	Ø70x380	4,50
563106	Ø80x450	6,50
563205	Ø105x600	10,25



563007



563106



563205



659700



659809



525005

CUILLÈRE EXOGLASS

- Plastique exoglass



code	mm	prix
659700	300	7,00
659809	380	10,00

CUILLÈRE EN BOIS

- Bois

- Set de 3 tailles différentes.



code	mm	prix
525005	300-350-400	4,00



525142



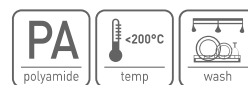
658000

SPATULE À FRIRE

- En bois

code	emballé par	mm	prix
525142	4	300	4,50

SPATULE



code	mm	prix
658000	280	4,50

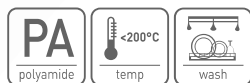


659601



659502

SPATULE



code	mm	prix
659601	320	9,75

SPATULE

- Avec fentes

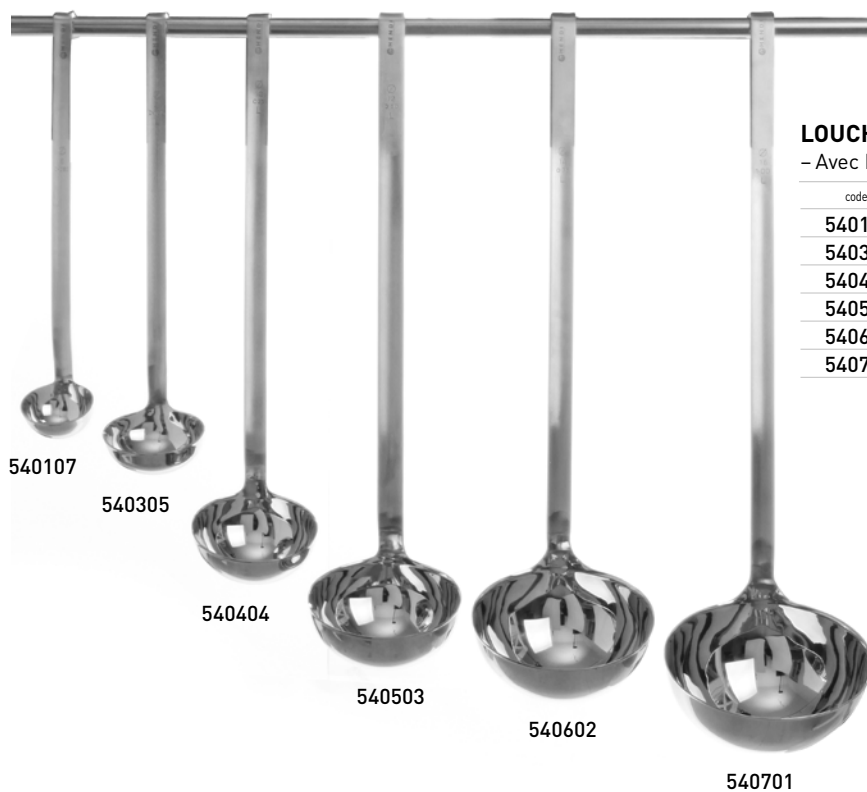
- En plastique Exoglass



code	mm	prix
659502	300	9,75

LOUCHES ET ÉCUMOIRES PROFI LINE

- Professionnelle, fait en une pièce, conforme aux normes HACCP
- En acier inoxydable extra lourd
- Épaisseur 2,7 mm

**LOUCHE ANTI-GOUTTE**

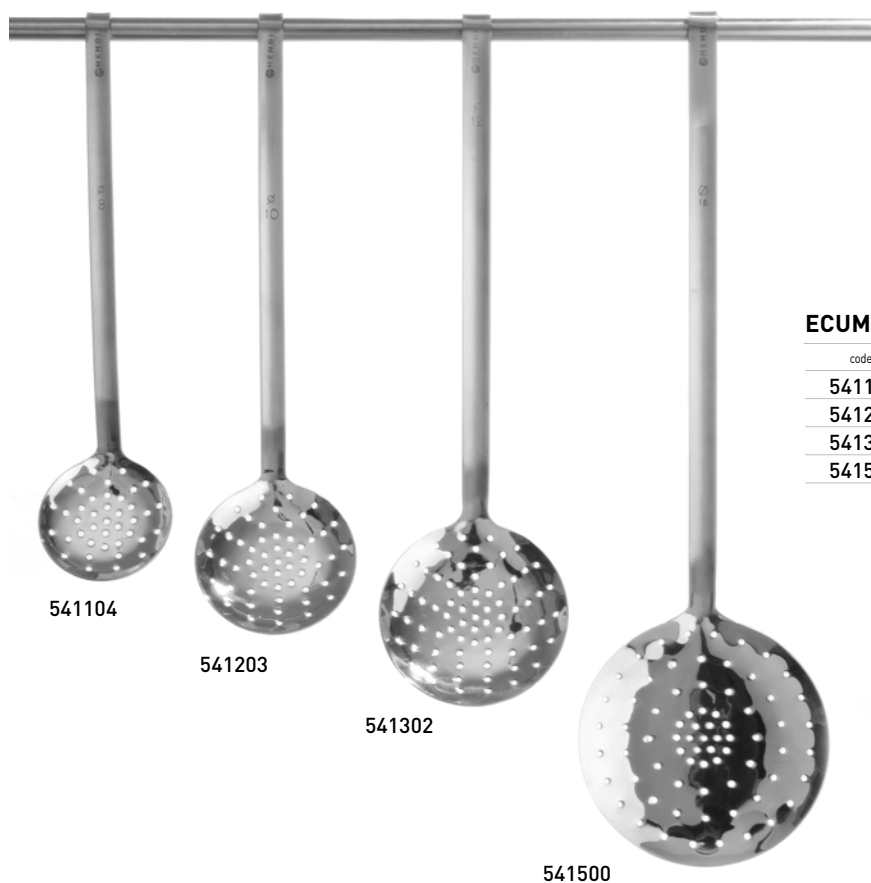
- Avec bord verseur anti-goutte.

code	litre	Dimensions (mm)	prix
540107	0,05	Ø60x300	5,75
540305	0,125	Ø80x320	8,00
540404	0,25	Ø100x400	9,25
540503	0,35	Ø120x450	12,75
540602	0,75	Ø145x440	15,00
540701	1	Ø165x480	18,25



Fait en une pièce, monobloc

Bord anti-goutte

**ECUMOIRE**

code	Dimensions (mm)	prix
541104	Ø80x390	5,00
541203	Ø100x400	5,50
541302	Ø120x460	6,75
541500	Ø160x530	11,75



LOUCHE À ARROSER

code	Dimensions (mm)	prix
542606	100x65x430	10,50

CUILLÈRE À LÉGUMES

code	Dimensions (mm)	prix
542507	100x65x480	10,50

GRAPPIN À VIANDE

code	Dimensions (mm)	prix
542705	35x350	7,00

SPATULE

code	Dimensions (mm)	prix
542200	100x110x510	11,75



LOUCHES ET ÉCUMOIRES KITCHEN LINE

- Homogène, fait d'une pièce
- Conforme aux normes HACCP



LOUCHE

code	litre	mm	prix
527108	0,05	Ø60x300	3,25
527207	0,18	Ø90x360	3,50
527306	0,21	Ø100x380	4,25

ECUMOIRE

code	mm	prix
528105	Ø90x370	3,25
528204	Ø115x430	4,00

SPATULE AVEC FENTES

code	mm	prix
526118	340	3,50

SPATULE

code	mm	prix
526101	340	3,50

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	prix
526200	35x350	3,50

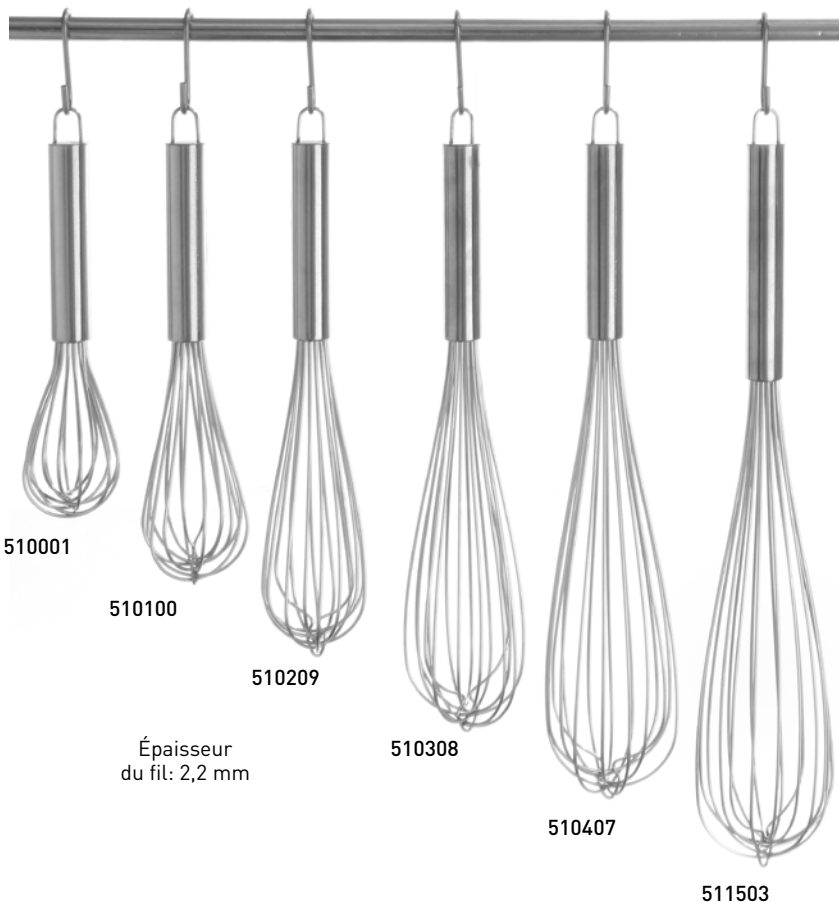
LOUCHE À LÉGUMES

code	mm	prix
526309	325	3,25





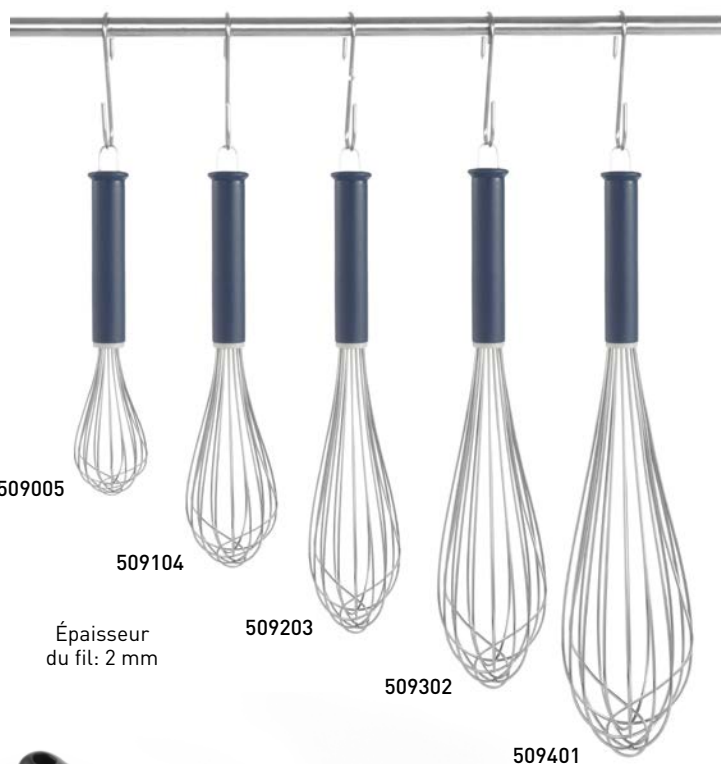
FOUETS



FOUET
 - 8 fils épais et raides avec crochet de suspension.
 - Épaisseur du fil: 2,2 mm.

code	mm	prix
510001	250	6,50
510100	300	6,75
510209	350	7,75
510308	400	8,50
510407	450	9,25
511503	500	11,00
511602	550	11,75
511701	600	12,75

Épaisseur du fil: 2,2 mm



FOUET AVEC MANCHE EN PP
 - 8 fils épais et rigides - avec crochet de suspension.
 - Épaisseur du fil: 2 mm.

code	mm	prix
509012	230	4,25
509005	250	5,25
509104	300	6,50
509203	350	7,50
509302	400	7,75
509401	450	8,50

Épaisseur du fil: 2 mm



FOUET PLAT



code	mm	prix
856109	160	6,25



532003

532102

532201

532300



Très flexible

Épaisseur du fil: 1,4 mm



FOUET PIANO

- 7 fils fins flexibles avec crochet de suspension.
- Épaisseur du fil: 1,4 mm.

code	mm	prix
532003	200	3,25
532102	250	3,75
532201	300	4,00
532300	350	4,50



511718

511725

511732

511749

511756



Très flexible

Épaisseur du fil: 1,4 mm



FOUET PIANO

- 12 fils piano flexibles.
- Manche en inox avec crochet.

code	mm	prix
511718	250	3,75
511725	300	4,25
511732	350	5,00
511749	400	5,25
511756	450	6,00



Très flexible



FOUET PIANO

- 12 fils piano flexibles.
- Manche en polypropylène avec crochet.
- Épaisseur de fil: 1,4 mm.

code	mm	prix
509418	230	4,25
509425	250	5,00
509432	300	5,25
509449	350	6,50
509456	400	7,50
509463	450	8,50



509418

509425

509432

509449

511756

Épaisseur du fil: 1,4 mm

BOLS



BOL DE PRÉPARATION

code	litre	mm	prix
530108	0,8	Ø160x(H)63	3,00
530207	1,3	Ø205x(H)70	3,75
530306	1,6	Ø225x(H)83	4,50
530405	2,3	Ø250x(H)84	5,00
530504	3,1	Ø280x(H)99	7,00
530603	5,0	Ø315x(H)108	9,75
530702	6	Ø345x(H)118	11,75

BOL MÉLANGEUR

code	litre	mm	prix
517109	0,7	Ø158x(H)55	1,75
517208	1,4	Ø197x(H)68	2,50
517307	2,3	Ø240x(H)88	3,75
517406	3,3	Ø259x(H)92	4,25
517604	4,9	Ø300x(H)118	5,25



647592

MOULIN À LÉGUMES

- Maille fine et presse en bois
- Avec support et manche fileforme



code	mm	prix
647592	Ø200x390	10,75



Équipé de 2 fils
de raclage
au fond



515501

MOULIN À LÉGUMES

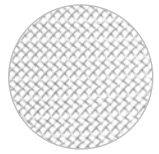
- Parfait pour la préparation des veloutés et sauce de tomates.
- Comprend 2 disques (Ø140mm), coupe grossière et fine.



code	mm	prix
515501	Ø200x(H)110/195	43,25

CHINOIS

Dimensions
mailles 0,5x0,5 mm



647509



647516

CHINOIS, MAILLE

- Maille fine avec manche filiforme

18/10
stainless steel

code	mm	prix
647516	Ø160x355	10,75
647509	Ø180x395	13,00

Dimensions
mailles 0,5x0,5 mm



647561



647554

CHINOIS, MOITIÉ EN MAILLE

- Maille fine

18/10
stainless steel

code	mm	prix
647554	Ø205x460	24,75
647561	Ø245x475	30,25



547502

547502

547304

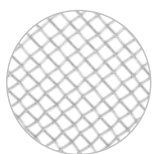


CHINOIS

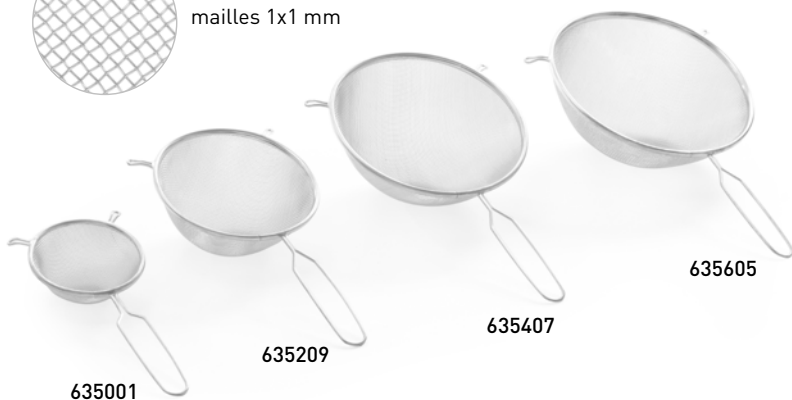
S.S.
stainless steel

code	mm	prix
547304	Ø185x350	15,75
547502	Ø235x395	18,00





Dimensions mailles 1x1 mm

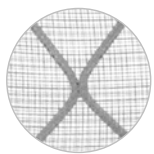


635001

635209

635407

635605



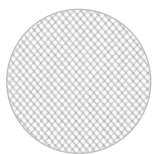
Dimensions mailles 4x4 mm/1,5x1,5 mm



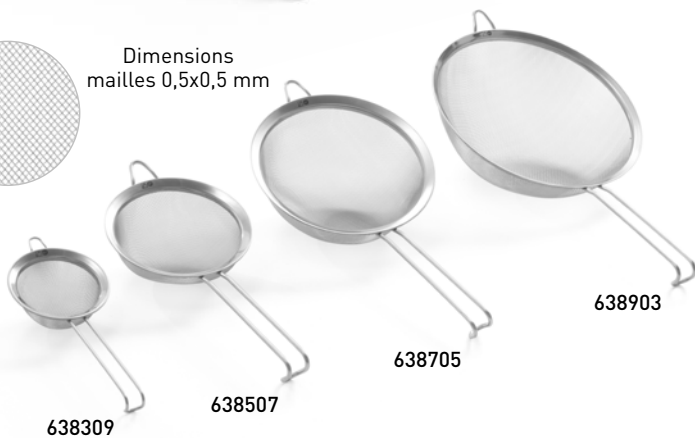
639009

639016

639023



Dimensions mailles 0,5x0,5 mm

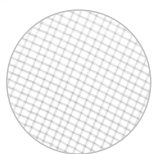


638309

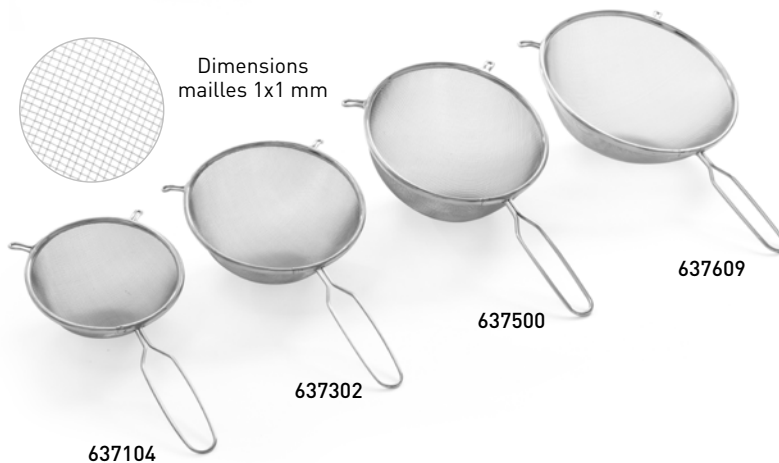
638507

638705

638903



Dimensions mailles 1x1 mm



637104

637302

637500

637609

PASSOIRES

PASSOIRE TAMIS

- Avec manche filiforme



code	mm	prix
635001	Ø120x280	1,75
635155	Ø160x320	2,25
635209	Ø180x340	3,00
635308	Ø200x360	3,25
635407	Ø230x400	4,50
635605	Ø250x435	5,75

PASSOIRE, DOUBLE GRILLAGE

- Poignée en bois
- Bride de protection



code	mm	prix
639009	Ø260x570	16,75
639016	Ø310x800	19,50
639023	Ø360x860	23,25



PASSOIRE À HERBES ET ÉPICES

- Maille fine avec manche filiforme

code	mm	prix
638309	Ø100x250	5,25
638507	Ø150x345	9,75
638705	Ø200x400	17,25
638903	Ø250x455	23,75



PASSOIRE TAMIS

- Avec manche filiforme

code	mm	prix
637104	Ø160x305	5,25
637203	Ø180x325	6,25
637302	Ø200x360	7,50
637401	Ø220x380	9,25
637500	Ø240x410	10,75
637609	Ø260x440	11,75

EGOUTTOIRS

EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées



code	mm	prix
535509	Ø320x(H)180	60,50
535516	Ø360x(H)200	68,75
535523	Ø400x(H)220	80,50



535523



535417

535400

535424



535301

535103

535202

EGOUTTOIR PERFORÉ

- Sur pied avec 2 poignées



code	mm	prix
535295	Ø160x(H)65	5,75 NEW!
535400	Ø235x(H)85	8,50
535417	Ø285x(H)115	11,75
535424	Ø315x(H)120	15,00



535271

NEW!

EGOUTTOIR PERFORÉ CARRÉ

- Modèle carré, sur pieds avec 2 poignées.



code	mm	prix
535271	169x169x(H)55	9,00
535288	218x218x(H)70	10,75

EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées



code	mm	prix
535103	Ø240x(H)110	4,50
535202	Ø280x(H)135	6,75
535301	Ø340x(H)160	9,00



535431

NEW!

EGOUTTOIR PERFORÉ

- Sur pied avec 2 poignées



code	mm	prix
535431	Ø180x(H)90	10,75
535448	Ø220x(H)110	15,00
535455	Ø260x(H)140	21,50



BROC MESUREUR



567104

567302

567500

BROC MESUREUR EN
POLYPROPYLÈNE

code	litre	mm	prix
567104	0,5	Ø90x(H)140	2,00
567203	1	Ø110x(H)170	3,50
567302	2	Ø140x(H)215	5,75
567401	3	Ø160x(H)240	7,00
567500	5	Ø190x(H)270	8,50

NEW!



567821

567838

567845

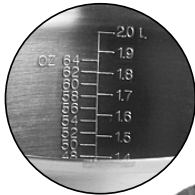
567852

BROC MESUREUR EMPILABLE



- Graduation estampé sur le côté du broc.
- La forme de la manche permet d'empiler plusieurs brocs.

code	litre	mm	prix
567821	1	Ø125x(H)172	2,00
567838	2	Ø147x(H)215	3,25
567845	3	Ø172x(H)241	4,25
567852	5	Ø215x(H)271	6,50



516102

516201

516300

BROC MESUREUR GRADUÉ



- Très solide

code	litre	mm	prix
516102	0,5	Ø90x(H)110	11,75
516201	1	Ø120x(H)135	16,25
516300	2	Ø140x(H)175	26,75



521304

521502

PELLE



code	litre	L mm	prix
521205	0,125	180	3,00
521304	0,2	205	3,25
521403	0,3	245	4,50
521502	0,5	265	6,75
521601	0,65	310	7,50
521809	2	390	16,25



562000

562017

562079

PELLE À FARINE
EN POLYPROPYLÈNE

code	litre	L mm	prix
562000	0,125	187	1,50
562017	0,25	250	2,50
562079	0,65	330	5,75



580233



580226



580004

**BALANCE DE CUISINE 15 KG**

- Peut peser jusqu'à 15.000 g avec une précision de ± 1 g et avec un poids minimum 2g.
- La surface en acier inox sans soudure, structure fait en plastique HIP5 avec un écran numérique intégré.
- Le capteur de poids de haute précision permet une mesure précise.
- La lecture se fait en gramme.
- Écran tactile : marche / arrêt et tare.
- Avec tare automatique, information de surcharge et batterie faible.
- Arrêt automatique, fonctionne avec 3 piles AAA (non comprises)

code	plage	gradation	mm	prix
580233	15 kg	1 g	266x269x(H)34	27,00

**BALANCE DE CUISINE**

- Peut peser jusqu'à 5000 g avec une précision de ± 1 g et avec un poids minimum 20 g.
- La surface en acier inox sans soudure, avec un écran numérique intégré.
- Le capteur de poids de haute précision permet une mesure précise.
- La lecture peut se faire en gr, en kg, en onces ou en livres.
- Écran tactile : marche / arrêt, tare, modification de l'unité.
- Avec remise à zéro automatique, information de surcharge et batterie faible.
- Équipe d'un arrêt automatique.
- Alimentation: 2 piles CR2032 inclus.

code	plage	gradation	mm	prix
580226	5 kg	1 g	200x151x(H)11	26,00

**BALANCE DIGITALE**

- Avec minuteur de cuisine
- Boîtier en ABS avec un plateau en inox
- Électronique - Nécessite une pile alcaline de 9V (non comprises)

code	plage	gradation	mm	prix
580004	5 kg	1 g	170x215x(H)55	46,00



580301

GRANDE BALANCE DIGITAL

- Pesée maximale 100kg (220lb)
- Précision: 50g (2oz)
- Lecture en kg ou lb
- Technique de mesure très précise grâce aux capteurs de pression
- Plateau inox
- Commande par un écran d'affichage digital séparé avec 4 boutons
- Avec écran LCD, économique en énergie
- Avec indicateur de piles
- Fonctionne avec des 2 piles AAA - inclus

code	plage	gradation	mm	prix
580301	100 kg(220lb)	50 g(2oz)	300x255x(H)42	106,75



980033

**BALANCE**

- Avec coupe de \varnothing 200 mm
- Acier inoxydable

code	plage	gradation	mm	prix
980033	2 kg	10 g	210x140x(H)255	48,75

Thermomètres


Thermomètre infrarouge
Thermomètre infrarouge de poche
Thermomètre avec sonde résistant aux chocs
Thermomètre réponse rapide

Code	271148	271223	271407	271230
Échelle de température	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Temps de réaction	rapide	rapide	moyenne	rapide
Température minimale	-32°C	-55°C	-50°C	-50°C
Température maximale	400°C	220°C	300°C	350°C
Précision	± 1,5°C	± 2°C	± 1°C	± 0,8°C
Résolution	0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C
Fonction verouillage	✓	✓	✓	✓
Longueur de la sonde			213 mm	130 mm
Matériau de la sonde			inox	inox
Convient pour une utilisation dans un four				
Étanchéité			résistant aux éclaboussures	✓
Auto off	✓	✓	✓	✓
Piles inclus	✓	✓	✓	✓
Informations complémentaires	Rapport optique 12:1. Pointeur laser pour des mesures précises.	Rapport optique 1:1.	Avec fonction température min./max.	IP65 waterproof. Avec protection pour la sonde.





Thermomètre avec sonde pliable	Thermomètre de poche avec sonde	Thermomètre waterproof	Thermomètre/minuteur pour rôtir
271308	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C
moyenne	moyenne	moyenne	lentement
-50°C	-40°C	-50°C	0°C
300°C	200°C	300°C	300°C
± 1°C	± 1°C	± 1°C	± 1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✓	✓	✓	✓
110 mm	65 mm	120 mm	150 mm
inox	inox	inox	inox
			sonde uniquement
		✓	
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓

Avec fonction température min./max.

Avec protection pour la sonde.

Mesure la température dans une seconde. Avec protection et manche ergonomique.

Avec minuteur. Avec alarme de température programmable.



	Thermomètre pour four	Thermomètre pour réfrigérateur	Thermomètre de poche	Thermomètre à steak	Thermomètre pour réfrigérateur	Thermomètre pour réfrigérateur	Thermomètre à lait
Code	271179	271186	271216	271339	271117	271124	271247
Échelle de température	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
Temps de réaction	lentement	lentement	moyenne	lentement	lentement	lentement	lentement
Température minimale	50°C	-50°C	0°C		-40°C	-50°C	-10°C
Température maximale	300°C	25°C	100°C		40°C	50°C	110°C
Résolution	10°C	10°C	1°C		1°C	1°C	1°C
Longueur de la sonde			127 mm	50 mm			140 mm
Matériau de la sonde			inox	inox			inox
Convient pour une utilisation dans un four	✓			✓			
Informations complémentaires	Avec crochet et support. Facile à lire.	Avec crochet et support. Facile à lire.	Protection pour sonde avec clip.	Avec indication blue- seignant- à point.	Avec crochet.	Avec crochet.	Avec attache de fixation au pichet à lait.





**NEW!
MODEL!**

271308

THERMOMÈTRE AVEC SONDE REPLIABLE

- Plage température: -50°C à 300°C .
- Réglable en $^{\circ}\text{C}$ ou $^{\circ}\text{F}$.
- Graduation $0,1^{\circ}\text{C}$, précision 1°C entre 0° et 100°C .
- Mode verrouillage afin de surveiller la température en continu.
- Fonction température Min/Max.
- Sonde de 110 mm repliable en inox.
- Arrêt automatique au bout d'un heure sans activité.
- Livré avec pile.

code	plage	mm	prix
271308	-50/300°C	150	24,50



271148

THERMOMÈTRE INFRAROUGE

- Mesure avec laser pour une lecture précise.
- Plage de température: de -32°C à 400°C .
- Résolution $0,1^{\circ}\text{C}$, précision $\pm 1,5^{\circ}\text{C}/\pm 1,5\%$.
- Rapport optique 12:1.
- Mode verrouillage, afin de pouvoir surveiller les températures en continue.
- Arrêt automatique.
- Livré avec pile.



271223

THERMOMÈTRE DE POCHE INFRAROUGE

- Plage de température: -55°C à 220°C .
- Unité de mesure: $^{\circ}\text{C}$ ou $^{\circ}\text{F}$.
- Graduation: $0,1^{\circ}\text{C}$, précision $\pm 2\%/2^{\circ}\text{C}$.
- Rapport de la distance à l'objet mesuré: 1:1.
- Mode verrouillage „lock mode” – pour voir la température en continu.
- Fonction température minimale/ maximale.
- Arrêt automatique.
- Livré avec pile.



THERMOMÈTRE/MINUTEUR POUR RÔTIR

- Fonction minuteur.
- Plage de température de -50°C à 250°C .
- Réglable en $^{\circ}\text{C}$ ou $^{\circ}\text{F}$.
- Graduation 1°C .
- Mode verrouillage - afin de surveiller la température en continu.
- Fonction température min/max.
- Alarme de température programmable.
- Sonde de 150 mm en inox conçu pour rester dans le four (résistant à la chaleur).
- Livré avec pile.



271346

code	plage	mm	prix	code	plage	mm	prix	code	range	mm	prix
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	42,75	271223	-55/220°C	22x39x(H)115	46,00	271346	-50°C to 250°C	65x70x(H)17	13,75



271230

Donne la mesure de température rapidement et précise



271209



271162

THERMOMÈTRE DIGITAL AVEC SONDE



- Donne rapidement la température précise.
- IP65 waterproof.
- Plage de température: -50°C à 350°C.
- Unité de mesure: °C ou °F.
- Graduation: 0,1°C, précision ±0,8%/0,8°C.
- La fonction „hold” (attente) – garde la valeur de la température momentanée.
- Sonde en acier inoxydable 130 mm.
- Arrêt automatique.
- Avec une protection pour la sonde.
- Livré avec pile.

THERMOMÈTRE DE POCHE DIGITAL

- Plage température de -40 °C à 200 °C.
- Réglable en °C ou °F.
- Graduation 1°C.
- Précision ± 2°C.
- Fonction 'Hold' - peut mémoriser temporairement la température.
- Sonde en inox de 65 mm.
- Arrêt automatique.
- Avec une protection pour la sonde.
- Livré avec pile.

THERMOMÈTRE WATERPROOF

- Waterproof (imperméable).
- Plage température de -50 °C à 300 °C.
- Résolution + ou - 0,1°C entre 19,9°C et 199,9°C, pour les autres plages de température 1°C.
- Précision + ou - 1°C entre -20°C et 100°C, pour les autres plages de température ± 2°C.
- Mode verrouillage afin de surveiller les températures en continu.
- Sonde en inox de 120 mm.
- Mesure la température dans une seconde.
- Avec housse de protection et manche ergonomique.
- S'éteint automatiquement après 10 minutes.
- Livré avec pile.

code	plage	mm	prix
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	53,75

code	plage	mm	prix
271209	-40/200°C	20x150	15,00

code	plage	mm	prix
271162	-50/300°C	50x290	15,00



271407

THERMOMÈTRE RÉSISTANT AUX CHOCS AVEC SONDE

- Résistant aux éclaboussures.
- Plage températures de -50°C à +300°C.
- Réglable en °C ou °F.
- Graduation 0,1°C, précision 1°C entre -30° et 150°C.
- Mode verrouillage afin de surveiller la température en continu.
- Fonction température min/max.
- Sonde en inox de 213 mm amovible.
- Arrêt automatique.
- Avec support de table et coque de protection en plastique
- Livré avec pile.

code	plage	mm	prix
271407	-50/300°C	85x195x(H)45	78,00



271216

THERMOMÈTRE DE POCHE

- Plage de température: de 0°C à + 100°C
- Graduation 1°C
- Sonde en inox de 127 mm
- Housse de sonde avec clip
- Facile à lire

code	plage	mm	prix
271216	0/100°C	Ø44,5x140	4,25



271339

THERMOMÈTRE À STEAK

- Avec indication bleu - saignant - à point.
- Sonde en inox de 50 mm.
- Convient pour une utilisation dans le four.



code	emballé par	mm	prix
271339	4 sur carte blister	Ø25	7,75



271179

THERMOMÈTRE POUR FOUR

- Plage de température de 50 °C à 300 °C.
- Graduation 10°C.
- Boîtier en inox avec crochet et support.
- Facile à lire.

code	plage	mm	prix
271179	50/300°C	Ø60x(H)70	4,75



271186

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

- Plage température de -50 °C à +25 °C.
- Graduation 2,5°C.
- Boîtier en inox avec crochet et support.
- Facile à lire.

code	plage	mm	prix
271186	-50/25°C	Ø60x(H)70	4,75



271124

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

- Avec crochet.
- Plage de températures de -50 °C à 50 °C.
- Lecture facile des données.

code	plage	mm	prix
271124	-50/50°C	Ø72x21	2,75



271247

THERMOMÈTRE À LAIT

- Avec attache de fixation au pichet à lait.
- La zone verte indique la température idéale du lait pour préparer le cappuccino etc.
- Plage de température -10 à 110°C.
- Graduation 1°C.
- Sonde en inox avec protection.
- Facile à lire.

code	plage	mm	prix
271247	-10/110°C	Ø44x140	4,00



271117

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

- Avec crochet.
- Plage de températures de -40 °C à 40 °C.
- Graduation 1°C.

code	plage	mm	prix
271117	-40/40°C	23x150x(H)9	2,00



271155

Avec clip

Magnétique



582022

Avec support et aimant



MINUTEUR DE CUISINE DIGITALE

MINUTEUR DE CUISINE NUMÉRIQUE

- Avec clip magnétique
- Décompte 99min59s
- Pile fournie



code	mm	prix
271155	67x(H)67	5,00

code	mm	prix
582022	65x70x(H)17	7,50



582015

MINUTEUR DE CUISINE ANALOGIQUE

- Max 60 minutes
- Précisions à 1 minute
- Arrière magnétique
- La marque rouge indique le temps restant
- Bonne visibilité en distance

code	mm	prix
582015	Ø 80	9,75



ENTONNOIR DE DOSAGE KITCHEN LINE

- Avec poignée ergonomique, la conception de la vanne d'arrêt assure une fermeture étanche.
- Avec trois douilles différents (Ø 4, 5 and 6 mm).
- Spécialement conçu pour le dosage des sauces de compositions diverses ainsi que la décoration des plats et de la confiserie.
- Avec support.

code	litre	mm	prix
551813	1,5	270x195x270	46,00



551813



Avec 3 douilles différents (Ø 4, 5 and 6 mm)



551806



Avec 3 douilles différents (Ø 2, 4 and 6 mm)



ENTONNOIR DE DOSAGE PROFI LINE

- Poignée ergonomique en polypropylène.
- La conception de la vanne d'arrêt assure une fermeture étanche.
- Avec 3 douilles (Ø 2, 4 et 6 mm)
- Avec support et égouttoir.
- Spécialement conçu pour le dosage des sauces de compositions diverses ainsi que la décoration des plats et de la confiserie.

code	litre	mm	prix
551806	1,5	Ø190x(H)220	64,50



DISPENSER BOTTLES

- La bouteille est fait en polyéthylène et le bouchon en polypropylène.
- Le bouchon améliore l'hygiène et conserve la sauce plus long temps



558003

558010

558027

557808

557815

557822

557907

557914

557921

FLACONS DISTRIBUTEUR

code	emballé par	couleur	litre	mm	prix
558003	1	jaune	0,20	Ø50x185	0,75
558010	1	rouge	0,20	Ø50x185	0,75
558027	1	transparent	0,20	Ø50x185	0,75
557808	1	jaune	0,35	Ø55x205	1,25
557815	1	rouge	0,35	Ø55x205	1,25
557822	1	transparent	0,35	Ø55x205	1,25
557907	1	jaune	0,70	Ø70x240	1,50
557914	1	rouge	0,70	Ø70x240	1,50
557921	1	transparent	0,70	Ø70x240	1,50

SETS DE FLACON DISTRIBUTEUR

code	emballé par	couleur	litre	mm	prix
558034	3	jaune	0,20	Ø50x185	3,25
558041	3	rouge	0,20	Ø50x185	3,25
558058	3	transparent	0,20	Ø50x185	3,25
557839	3	jaune	0,35	Ø55x205	4,50
557846	3	rouge	0,35	Ø55x205	4,50
557853	3	transparent	0,35	Ø55x205	4,50
557938	3	jaune	0,70	Ø70x240	5,25
557945	3	rouge	0,70	Ø70x240	5,25
557952	3	transparent	0,70	Ø70x240	5,25

18/0
stainless steel

630648

SUPPORT HOTDOG

- Finition de haute qualité.
- Pour 2 pains à hotdog et 2 flacons distributeur.
- Convient pour les flacons distributeurs Hendi de 70 cl.

code	mm	prix
630648	260x110x(H)118	17,25

DISTRIBUTEUR DE SAUCE

- La bouteille est fait en polyéthylène et le bouchon en polypropylène.
- Le design du flacon permet de facilement distribuer le contenu.
- Le bouchon ferme bien et assure une bonne conservation et hygiène.
- Grâce à la petite ouverture la sauce ne peut pas couler quand on tient le flacon à l'envers.

Facile à doser grâce au matériau flexible



558324

558386

558447

FLACONS DISTRIBUTEUR EASY SQUEEZE

code	emballé par	couleur	litre	mm	prix
558324	1	transparent	0,20	Ø60x(H)170	1,00
558386	1	transparent	0,30	Ø65x(H)190	1,25
558447	1	transparent	0,60	Ø75x(H)240	1,75



558355

FLACONS DISTRIBUTEUR EASY SQUEEZE

code	emballé par	couleur	litre	mm	prix
558355	3	transparent	0,20	Ø60x(H)170	3,25
558416	3	transparent	0,30	Ø65x(H)190	4,00
558478	3	transparent	0,60	Ø75x(H)240	5,25



557969

SUPPORT SAUCES

- Finition de haute qualité
- Avec 3 encoches.
- Convient aux flacons distributeurs Hendi.

18/0
stainless steel

code	mm	prix
557969	209x80x(H)78	11,50
557976	229x90x(H)78	12,50
557983	274x102x(H)98	13,50





18/0
stainless steel



NONETTE RONDE

– Idéal pour dresser des assiettes

code	mm	prix
512135	Ø60x(H)45	2,75
512104	Ø70x(H)45	3,00
512302	Ø90x(H)45	3,50



18/0
stainless steel



NONETTE ET POUSSOIR ROND

– Idéal pour dresser des assiettes.

code		mm	prix
512142	emporte-pièce	Ø80x(H)45	3,25
512159	emporte-pièce	Ø100x(H)45	4,00
512203	poussoir	Ø80	2,00
512210	poussoir	Ø100	2,50



18/0
stainless steel



NONETTE ET POUSSOIR CARRÉ

– Idéal pour dresser des assiettes

code		mm	prix
512166	emporte-pièce	65x65x(H)45	3,75
512173	emporte-pièce	80x80x(H)45	5,00
512227	poussoir	65x65	2,00
512234	poussoir	80x80	2,50





PIPE FUMOIR

- Le boîtier en aluminium fonctionne comme un refroidisseur et refroidit la fumée avant de l'expulser.
- Le bois ne nécessite aucune préparation au préalable pour le fumage.
- Vous pouvez également l'utiliser avec du thé ou des herbes et plantes aromatiques.
- Chambre de fumoir amovible avec filtre intégré.
- La pipe est munie d'un tuyau souple en caoutchouc de 30 cm afin d'injecter facilement de la fumée dans des sacs refermables et autres récipients.
- L'appareil est compact et léger et peut être utilisé avec un main.
- L'appareil peut être utilisé avec des fruits et légumes fragiles sans modifier leur structure ou température.
- Fonctionne avec 2 piles AA, non comprises.
- Bois et herbes de fumage non comprises.

code	mm	prix
199961	Ø68x(H)158	24,50

NEW!



199961

CLOCHE EN VERRE

- Idéal à utiliser en combinaison avec le pipe fumoir, afin de créer une façon spectaculaire pour présenter des plats aux clients.

code	mm	prix
199978	Ø245x(H)150	13,00

NEW!



199978

PISTOLET À FUMER - SAGE COMMERCIAL

- Le pistolet à fumer vous permet d'ajouter une saveur fumée naturelle à presque tous les aliments ou boissons avec des arômes de bois de pommier et de hickory (noyer) sans y ajouter de chaleur.
- Chambre à combustion et boîtier du ventilateur en inox et amovibles, ils ne peuvent pas fondre et évitent de accumuler de la résine.
- Le tuyau souple en caoutchouc de 50 mm est facile à installer et à retirer.
- Ventilateur durable - ne fond pas lorsqu'il est chauffé. Le ventilateur est amovible pour le nettoyage grâce à une clé Allen fournie.
- Un moteur productif et silencieux avec un bouton pour régler la vitesse.
- Fonctionne avec 4 piles électriques AA (comprises).
- Livré avec 2 petits pots échantillons de 14 gr de copeaux de bois PolyScience®: Hickory et bois de pommier.

code	mm	prix
199985	150x80x(H)165	157,00



NEW!



199985





SIPHON À CHANTILLY



Peut être maintenu au chaud en tout sécurité dans un bain-marie



588017



588024



Voir la vidéo



589205

SIPHON À CHANTILLY PROFI LINE

- Préparez facilement de la chantilly, des mousses chaudes et froides, des desserts et des sauces délicieuses
- Idéal pour garnir les cappuccinos, cafés, milkshakes et glaces
- Convient pour des préparations chaudes jusqu'à 70°C
- Le contenu peut être conservé pendant 14 jours au réfrigérateur
- Livré avec 3 douilles en acier inoxydable et une brosse de nettoyage
- Fonctionne avec des cartouches (N₂O), non comprises

code	liter	mm	prix
588017	0,5	Ø85x(H)235	62,25
588024	1	Ø98x(H)330	71,50
589205	set de pièces détachées		14,00



588147



SIPHON À CHANTILLY THERMO **NEW!**

- La bouteille et la tête sont fait en inox de haute qualité et conçu pour une utilisation professionnelle.
- Ce siphon à chantilly multi-fonction peut être utilisé pour des nombreuses recettes chaud et froid, comme des crèmes, écumes, mousses, soupes etc.
- Le siphon peut être maintenu au chaud dans l'eau chaude jusqu'à 70°C.
- Bouteille avec double paroi isole le contenu et maintient au chaud ou au frais pendant des heures.
- Livré avec un set de 3 douilles, 2 en inox et 1 en polypropylène, et une brosse de nettoyage.
- Fonctionne avec des cartouches à chantilly (N₂O), non comprises.

code	litre	mm	prix
588147	0,5	Ø105x(H)278	97,50



DOUILLES DE DÉCORATION

- Parfait pour décorer, garnir, injecter, mariner, etc.
- Set de 4 douilles en inox:
 - 1 douille embout longue Ø3 mm
 - 1 douille embout longue Ø5 mm
 - 1 douille embout courte Ø3 mm
 - 1 douille embout courte Ø5 mm
- Peut être utilisé avec le siphon à chantilly Profi Line

code	prix
589106	14,00



Pour chantilly

Pour liquide

Pour décorer

Pour décorer

ENTONNOIR AVEC TAMIS

- Facilite le rajout des ingrédients sans grumeaux dans le siphon à chantilly.
- Set d'un entonnoir et tamis.
- L'entonnoir rentre parfaitement sur le siphon à chantilly.



589113

code	mm	prix
589113	Ø160x(H)90x(L)340	24,75





588376

588031

588369



589007

SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE

- Tête en aluminium, siphon blanc en aluminium et porte cartouches.
- Livré avec set de 3 douilles en polypropylène ainsi que une brosse de nettoyage.
- Ne convient pas aux préparations chaudes.
- Fonctionne avec des cartouches (N₂O), non comprises.

code	litr	mm	prix
588031	0,25	Ø80x(H)200	24,75
588369	0,5	Ø80x(H)260	28,00
588376	0,95	Ø95x(H)320	32,00
589007	set de pièces détachées		9,00

**NEW!**

589007

**SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE NOIR**

- Siphon en aluminium recouvert noir mat, tête et porte cartouches.
- Livré avec set de 3 douilles en polypropylène ainsi que une brosse de nettoyage.
- Ne convient pas aux préparations chaudes.
- Fonctionne avec des cartouches (N₂O), non comprises.

code	litre	mm	prix
588420	0,5	Ø80x(H)260	29,25



588208



588215



586907



UNIVERSELLES POUR TOUTES LES MARQUES DE SIPHON À CHANTILLY

CARTOUCHES POUR SIPHON À CHANTILLY

- Universelles pour 'Liss', 'Kidde', 'Kaiser', 'ISI' etc.
- N₂O
- Se conserve 5 ans après la date de fabrication

code	quantité de commande	emballé par	prix
588208	36	10	4,25
588215	25	24	9,75
586907	12	50	19,75





stöckel

PÂTISSERIE



755143

755037

755006

755075

PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL

code	litre	mm	prix
755006	1/4	Ø100	40,00
755013	1/8	Ø80	40,00
755020	1/10	Ø70	40,00
755037	1/12	Ø67	36,75
755044	1/16	Ø59	36,75
755051	1/20	Ø56	36,75
755068	1/24	Ø51	36,75
755075	1/30	Ø49	36,75
755082	1/36	Ø47	36,75
755099	1/40	Ø45	36,75
755105	1/50	Ø43	36,75
755112	1/60	Ø40	36,75
755143	1/100	Ø30	36,75



stöckel



755259

755273

PORTIONNEUR À GLACE OVALE STÖCKEL

code	litre	mm	prix
755259	1/20	70x52	39,25
755273	1/30	62x43	39,25



stöckel

755372

755334



755464

755426

PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL

- Avec manche en nylon renforcée
- Avec codes couleurs aidant à identifier la taille des portions

code	litre	mm	prix
755334	1/12	Ø67	38,25
755341	1/16	Ø59	38,25
755358	1/20	Ø56	38,25
755365	1/24	Ø51	38,25
755372	1/30	Ø49	38,25
755389	1/36	Ø47	38,25
755396	1/40	Ø45	38,25



stöckel



755570

755556

755686

755655

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

code	litre	mm	prix
755556	1/20	Ø56x120	29,25
755563	1/24	Ø51x120	29,25
755570	1/30	Ø49x120	29,25

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec revêtement en céramique et manche extra longue

code	litre	mm	prix
755686	1/20	Ø56x170	50,50
755693	1/30	Ø49x170	50,50

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec manche extra longue

code	litre	mm	prix
755655	1/20	Ø56x170	37,75
755679	1/30	Ø49x170	37,75





759264

759233

759240

PORTIONNEUR À GLACE

code	litre	mm	prix
759233	1/24	Ø53	25,50
759240	1/30	Ø50	25,50
759257	1/36	Ø48	25,50
759264	1/40	Ø46	25,50



572719

572016

572313

PORTIONNEUR À GLACE KITCHEN LINE

code	litre	mm	prix
572016	1/10	Ø70	11,75
572115	1/12	Ø66	11,75
572214	1/16	Ø59	11,75
572313	1/20	Ø56	11,75
572412	1/24	Ø53	11,75
572511	1/30	Ø50	11,75
572610	1/36	Ø48	11,75
572719	1/40	Ø44	11,75



SPATULE À GLACE AVEC MANCHE EN TRITAN

18/10
stainless steel

code	couleur	mm	prix
755808	bleu	260	5,25
755815	rouge	260	5,25
755822	jaune	260	5,25
755839	violet	260	5,25



755808



755815



755822



755839

SUPPORT CORNETS À GLACE

- Pour 3 cornets

S.S.
stainless steel

wash

code	mm	prix
755730	200x95x(H)85	19,50



755730

CUILLÈRE À GLACE KITCHEN LINE

- Avec manche extra longue

- Rempli avec de l'huile, la glace glisse plus facilement

Al
aluminium

wash

code	litre	mm	prix
759301	1/30	Ø49x225	15,00



759301





802021

802038

802045

802052

**BAC À GLACE PROFI LINE**

- Haute qualité professionnelle
- 0,8 mm large
- Design solide
- Bords lisse, facile à nettoyer
- Peut être utilisé dans le congélateur

code	litre	mm	prix
802021	6,5	360x165x(H)150	21,50
802038	5	360x165x(H)120	15,00
802045	3,6	360x165x(H)80	12,75
802052	5	360x250x(H)80	14,00



807019

BAC À GLACE KITCHEN LINE

- Design très solide.
- Bords lisses, facile à nettoyer.
- Peut être utilisé dans le congélateur.



code	litre	mm	prix
807019	5	360x165x(H)120	11,75



807026



807071

807033

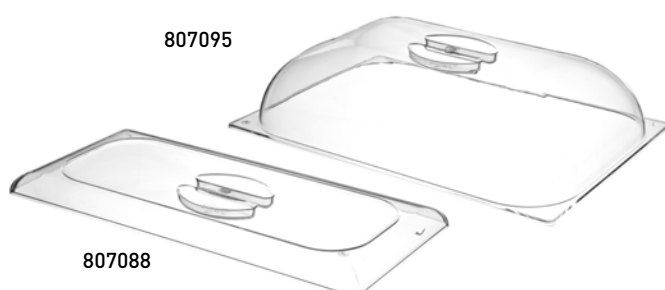
NEW!**BAC À GLACE POLYCARBONATE**

code	couleur	mm	prix
807026	transparent	360x165x(H)120	8,50
807033	noir	360x165x(H)120	9,75
807057	transparent	360x250x(H)80	8,50
807071	noir	360x250x(H)80	9,75

807095

**NEW!****COUVERCLE POUR BAC À GLACE POLYCARBONATE**

- Convient aux bacs à glace en polycarbonate.



807088

code	mm	prix
807088	360x165	4,25
807095	360x250	5,50

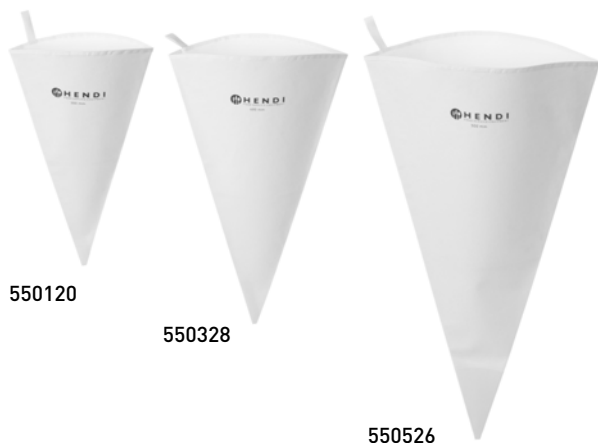


MACHINE À GLACES

- Convient parfaitement pour faire de crèmes glacées, sorbets et yaourts glacés en 90 minutes.
- Bac à glace de 2 L fait en inox.
- Compresseur ventilé à air avec une plage de température de -10°C à -35°C.
- Avec une fonction qui prolonge le refroidissement pendant deux heures, afin de maintenir la consistance de la glace quand c'est prêt.
- Il n'est pas nécessaire de refroidir les ingrédients au préalable.
- Équipé d'un écran numérique avec retro-éclairage qui affiche le temps de fonctionnement, température de congélation et le mouvement du mixeur.
- Mélangeur en polypropylène facile à installer.
- Couvercle transparent en polycarbonate "Twist-Lock" équipé d'une fermeture de sécurité.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	V	W	mm	prix
274231	230	180	272x315x(H)362	400,25





550120

550328

550526

POCHE PÂTISSIER

- Cotton, intérieur avec couche en polyuréthane.
- Très résistant.
- Avec anneau de suspension.
- Peut être nettoyé dans l'eau bouillante.

code	emballé par	mm	prix
550120	2	300	5,75
550229	2	350	6,75
550328	2	400	8,50
550427	2	450	9,75
550526	2	500	11,25



550106

550304

550502

POCHE PÂTISSIER

- Fait en nylon extra sans couture.
- Vraiment résistant, avec anneau de suspension.
- Peut être nettoyé dans l'eau bouillante.

NEW!

code	emballé par	mm	prix
550106	1	300	5,00
550205	1	350	5,25
550304	1	400	6,00
550403	1	450	7,00
550502	1	500	7,75



550113

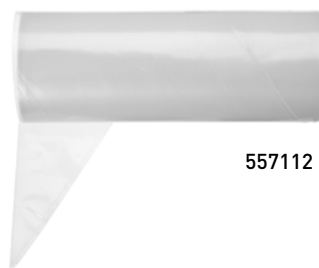
NEW!

SUPPORT MURALE POUR POCHE PÂTISSIER ET DOUILLES

- Avec 4 supports pour suspendre des poches pâtissier, 31 supports pour ranger des douilles, 7 crochets pour suspendre des ustensiles comme des maryses et un petit étagère pour des petits accessoires.



code	prix
550113	54,00



557112



POCHE PÂTISSIER

- Jetable
- Convient pour des préparations chaudes et froides.
- Conforme aux normes HACCP.
- Epaisseur 80 micron.
- Rouleau de 100 sacs dans une boîte.

code	mm	prix
557112	transparent 445x220	14,00
557105	transparent 530x285	18,25



557303



POCHE PÂTISSIER ANTIDÉRAPANT

- Sacs biodégradables jetables.
- Convient pour des préparations chaudes et froides.
- Conforme aux normes HACCP.
- Epaisseur 80 micron.
- Rouleau de 100 sacs dans une boîte.

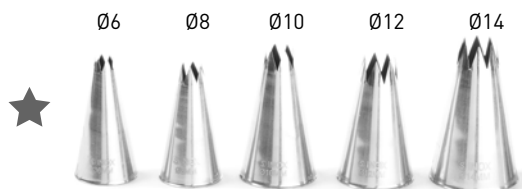
code	mm	prix
557303	bleu- antidérapant 515x280	21,50

DOUILLES - DENTELÉ

- Set de 5 tailles



code	mm	prix
551790	Ø6-8-10-12-14	15,75



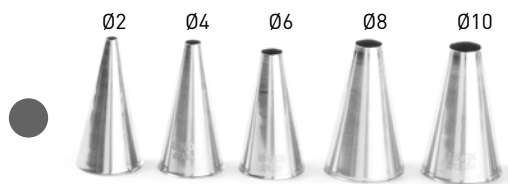
551790

DOUILLES - LISSE

- Set de 5 tailles



code	mm	prix
551691	Ø2-4-6-8-10	15,75



551691

SET DE DOUILLES DE DÉCORATION FLEURS & PÉTALES

- Set composé de 5 douilles de décoration pour:

- 2 douilles étoile fermé
- 1 douille fleur
- 1 douille étoile française
- 1 douille forme V



- Très précis grâce aux bords tranchants.

code	prix
551202	15,75



551202

SET DE DOUILLES DE DÉCORATION

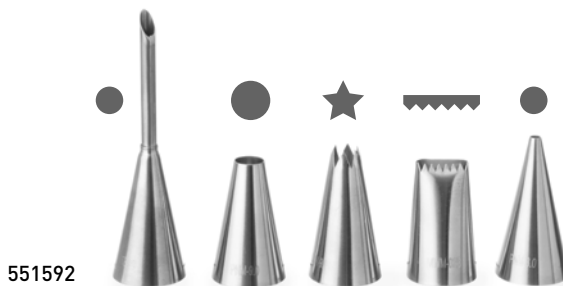
- Set composé de 5 douilles de décoration pour:

- farcir
- macarons
- décorer
- nappage
- écrire



- Très précis grâce aux bords tranchants.

code	prix
551592	15,75



551592

DOUILLES - DENTELÉ

- Set de 7 tailles



code	mm	prix
551110	Ø3-5-7-9-11-13-15	7,25



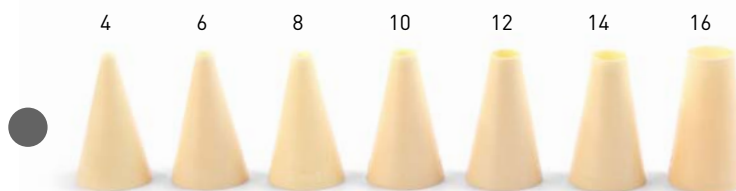
551110

DOUILLES - LISSE

- Set de 7 tailles



code	mm	prix
551011	Ø5-7-9-11-13-15-17	7,25



551011



551400

DOUILLES - ASSORTI

- Set de 12 douilles différentes dans un boîte de rangement.



code	mm	prix
551400	Ø6-8-10-12	18,00



551417

DOUILLES - ASSORTI

- Set de 20 douilles différentes.

- Fait en polystyrène bleu.

- Avec boîte de rangement inclus.

code	prix
551417	5,25



512227



512166



512173

512234



512142

512203



512159

512210



512302

512135



512104

NONETTE ET POUSSOIR CARRÉ

- Idéal pour dresser des assiettes

code	mm	prix
512166	emporte-pièce 65x65(H)45	3,75
512173	emporte-pièce 80x80(H)45	5,00
512227	poussoir 65x65	2,00
512234	poussoir 80x80	2,50

NONETTE ET POUSSOIR ROND

- Idéal pour dresser des assiettes.

code	mm	prix
512142	emporte-pièce Ø80x(H)45	3,25
512159	emporte-pièce Ø100x(H)45	4,00
512203	poussoir Ø80	2,00
512210	poussoir Ø100	2,50

NONETTE RONDE

- Idéal pour dresser des assiettes

code	mm	prix
512135	Ø60x(H)45	2,75
512104	Ø70x(H)45	3,00
512302	Ø90x(H)45	3,50



689608



689806



518519

**MOULE À BABA**

code	mm	prix
689608	Avec bord enroulé Ø70x(H)68	2,75
689806	avec bord lisse Ø70x(H)68	2,50

MOULE À DARIOLE

code	emballé par	mm	prix
518519	3	Ø60x(H)45	4,00
518533	3	Ø85x(H)50	7,50

**MOULE À CAKE**
- Rectangulaire

code	mm	prix
682104	180x80x(H)60	7,00
682302	260x100x(H)75	9,50
682401	300x110x(H)75	11,75



682104

682302

682401



DÉCOUPOIR

- Ensemble de 14 pièces, modèle rond



code		mm	prix
673416	à bord lisse sur carton	Ø19-112	10,75
674413	à bord cannelé sur carton	Ø18-108	10,75



673416



674413

NEW!

PINCEAU DE CUISINE À BEURRE PLAT



code	mm	prix
515389	25x200	5,75
515396	50x220	6,75



515389



515396



515228



515327



PINCEAU DE CUISINE PLAT

- Avec manche en bois



code	emballé par	mm	prix
515228	2	20x210	3,75
515327	2	40x210	6,50



515358



515365

PINCEAU DE CUISINE PLAT SILICONE

- Avec manche en polypropylène



code	mm	prix
515358	35x235	3,50
515365	50x235	4,00



OUTILS À PÂTE

554432

**RACLOIR COUPE-PÂTE**
- Modèle trapèze

code	emballé par	mm	prix
554432	3	216x128	5,00

554364

**RACLOIR COUPE-PÂTE**
- Rectangulaire

code	emballé par	mm	prix
554364	6	120x96	4,25

554166

**RACLOIR COUPE-PÂTE**
- Semi-rond

code	emballé par	mm	prix
554166	6	120x88	3,25

NEW!

515044

ROULETTE DÉCOUPE-PÂTE

- Largeur de découpage peut être facilement réglé.
- Avec 5 roulettes de découpage lisse en inox Ø55 mm.



code	mm	prix
515044	56x(L)222	64,50

855751

**COUPE-PÂTE**

- En inox avec manche en polypropylène



code	mm	prix
855751	150x110	5,25

553404

**COUPE-PÂTE**

code	mm	prix
553404	150x110	4,00



TAPIS DE CUISSON, GRILLES & PAPIER ANTIADHÉSIF



TAPIS PÂTISSIER SILICONE ANTIADHÉSIF

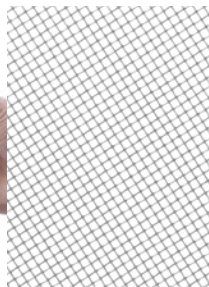
code	épaisseur (mm)	mm	prix
677834	0,7	300x400	9,75
677810	0,7	530x325	12,75
677827	0,7	600x400	15,75



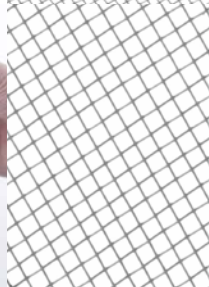
677834

677810

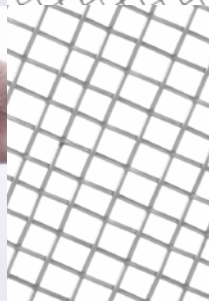
677827



Pour sucre
glace



Pour
farine



Pour
chapelure



637791

TAMIS

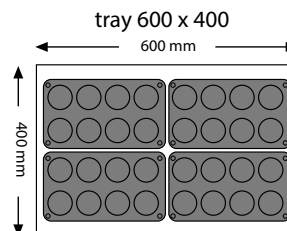
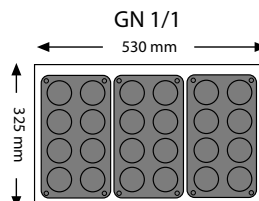
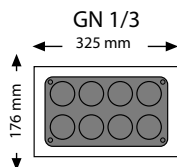
- Avec crochet de suspension.

code		mm int.	mm	prix
637791	pour sucre glace	Ø247	Ø250x(H)75	9,50
637807	pour farine	Ø247	Ø250x(H)75	9,50
637814	pour chapelure	Ø247	Ø250x(H)75	9,50
637821	pour sucre glace	Ø407	Ø410x(H)80	18,00
637838	pour farine	Ø407	Ø410x(H)80	18,00
637845	pour chapelure	Ø407	Ø410x(H)80	18,00



MOULES À PÂTISSERIE EN SILICONE

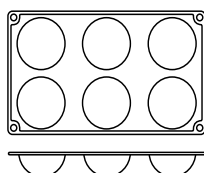
- 100% silicone anti-adhésif



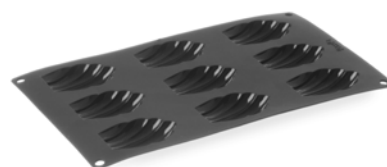
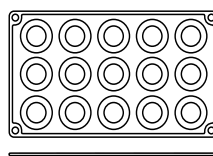
PÂTISSERIE



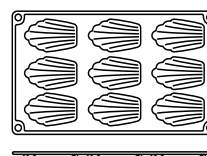
676202



676509



676707



SEMI-SPHERE

code	mm	nombre de trous	prix
676202	Ø70x32(H)	6	10,75

TARTELETTE

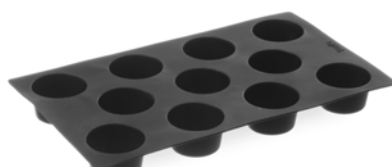
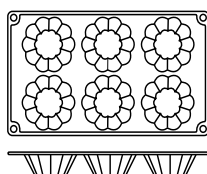
code	mm	nombre de trous	prix
676509	Ø50x17(H)	15	10,75

MADELEINES

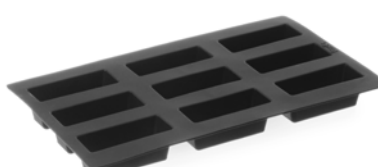
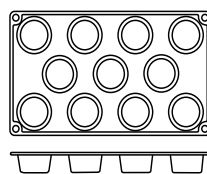
code	mm	nombre de trous	prix
676707	70x47x17(H)	9	10,75



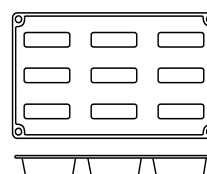
676806



676905



677001



BRIOCHETTE

code	mm	nombre de trous	prix
676806	Ø80x40(H)	6	10,75

MINI-MUFFINS

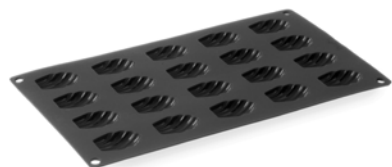
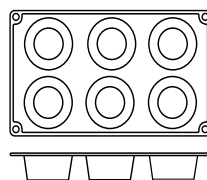
code	mm	nombre de trous	prix
676905	Ø53x30(H)	11	11,75

MINI-CAKE

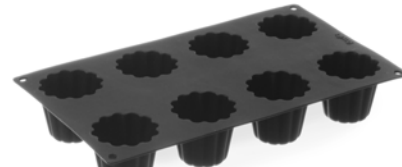
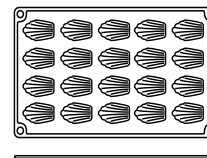
code	mm	nombre de trous	prix
677001	80x30x33(H)	9	11,75



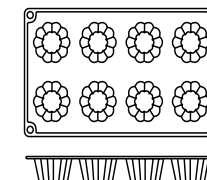
677209



677308



677506



MUFFINS

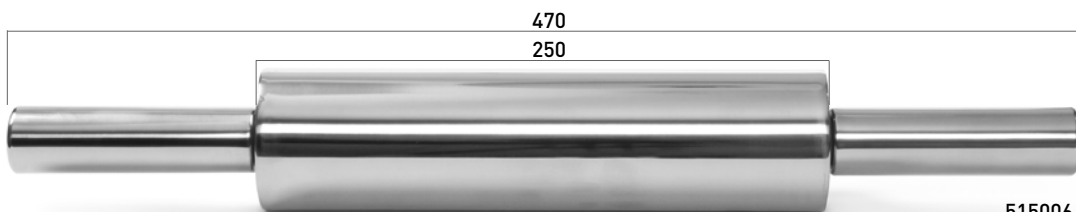
code	mm	nombre de trous	prix
677209	Ø69x40(H)	6	11,75

MINI-MADELEINES

code	mm	nombre de trous	prix
677308	42x29x11(H)	20	10,75

CANNELE BORDELAIS

code	mm	nombre de trous	prix
677506	Ø54x48(H)	8	11,50



515006

ROULEAU À PÂTE

– Avec roulements à bille



code	kg	mm	prix
515006	1,8	Ø65x250/470	23,75



515013

ROULEAU À PÂTE

– Avec roulements à bille et un revêtement antiadhésif

– Livré avec un support chromé



code	kg	mm	prix
515013	1,65	Ø65x250/470	32,00



515020

ROULEAU À PÂTE EN BOIS

– Avec roulement à bille



code	kg	mm	prix
515020	1,6	Ø75x380/590	36,75



515037



ROULETTE PIQUE-PÂTE

– Rouleau d'une largeur de 60 mm avec 32 piques longues et soldes en plastique pour piquer facilement vos pâtes épaisses.

– Peut être utilisé pour la pâte à tarte et pizza.

– Évite à vos pâtes de gonfler ou cloquer.

code	prix
515037	7,50





Voir la vidéo

CHALUMEAU DE CUISINE ANTI-VACILLANT

- Ce chalumeau peut être utilisé dans n'importe quel position, même avec la tête en bas, sans que les flammes vacillent.
- Le brûleur se fixe facilement et en tout sécurité sur la bombe à gaz. Dès que la bombe à gaz est vide il suffit d'attacher le brûleur à une nouvelle bombe à gaz.
- La flamme s'allume facilement grâce à l'allumage piezo et brûle bleu vif.

code		mm	prix
198230	Set brûleur & bombe	190x65x(H)250	18,25
198216	Chalumeau seul	190x35x65	16,25
199039	Unité de commande: carton avec 7 sets de 4 bombes à gaz	Set de 4 bombes à gaz	7,25



199039

Peut être utilisé dans n'importe quel position, même avec la tête en bas, sans que les flammes vacillent



360°



Disponible en set ou comme des articles séparés

Il est facile de fixer le brûleur sur le bombe à gaz

Convient pour plusieurs applications



198216

199039





Voir la vidéo



198209

CHALUMEAU DE CUISINE

- Au gaz, rechargeable - à allumage automatique
- Le chalumeau est livré sans gaz
- Complet avec support

code	mm	prix
198209	145x(H)190	31,25



198223

CHALUMEAU DE CUISINE

- Gaz, rechargeable - allumage automatique.
- Le chalumeau est livré sans gaz.
- Complet avec standard.

code	mm	prix
198223	115x(H)155	16,25



199046

CARTOUCHE À GAZ

- Avec divers embouts de remplissage

code	emballé par	ml	prix
199046	4	200	9,75

ALLUME-GAZ

- Rechargeable (l'allume-gaz est livré vide)

code	emballé par	mm	prix
198124	2	230	8,50



198124



783153



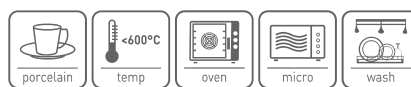
783160



783177

RAMEQUIN

- Rainuré



code	mm	prix
783153	Ø70x(H)35	1,00
783160	Ø90x(H)48	1,75
783627	Ø100x(H)25	1,25
783177	Ø120x(H)55	2,00



COUPE-LÉGUMES PROFI LINE

- Coupez facilement de grandes quantités de légumes
- Avec 5 couteaux inclus pour divers résultats de coupe: 2 disques à trancher de 2 et 4 mm et 3 disques à râper de 3,5 et 7 mm
- Grande ouverture avec levier pour introduire des gros morceaux.
- Petite ouverture pour introduire des petits morceaux.
- Construction aluminium.
- 2 systèmes de sécurité: D'abord, un vis ferme le couvercle et en plus un sensor électromagnétique détecte l'ouverture du couvercle et arrête automatiquement l'appareil.
- Vitesse: 295 rpm.
- Poids: 24 kg

code	W	mm	prix
231807	550	540x240x(H)450	742,00



Voir la vidéo

Grande ouverture pour introduire des gros morceaux



Petite ouverture pour introduire des petits morceaux



231807



Avec 5 couteaux inclus, 2 pour trancher et 3 pour râper

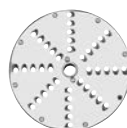


280096

**DISQUES À TRANCHER**

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	épaisseur (mm)	type	prix
280096	1	DF-1	52,50
280102	2	DF-2	52,50
280126	4	DF-4	52,50
280201	6	DF-6	52,50
280218	8	DF-8	52,50
280225	10	DF-10	52,50



280317

**DISQUES À RÂPER**

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	épaisseur (mm)	type	prix
280294	2	DT-2	46,00
280300	3	DT-3	46,00
280416	4,5	DT-5	46,00
280317	7	DT-7	46,00



280621

**DISQUE FORME V**

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	prix
280621	46,00

COUPE-LÉGUMES USAGE INTENSIF

- Conçu pour la coupe de grande quantité de légumes.
- Une grande ouverture qui permet de passer de gros morceaux de légumes jusqu'à Ø 165 mm.
- Une petite ouverture spécialement pour des légumes longs comme les carottes et les concombres d'une diamètre maximale de Ø 55 mm.
- La chambre de coupe est fait en fonte d'aluminium, la partie inférieure du boîtier est conçu en acier inoxydable.
- Un levier de pression pratique.
- Moteur ventilé d'une puissance de 750 W = 1 CV.
- Boutons de commande à basse tension: ARRÊTER, DÉMARRER (24 V).
- 2 systèmes de sécurité: D'abord, un vis ferme le couvercle et en plus un sensor électromagnétique détecte l'ouverture du couvercle et arrête automatiquement l'appareil.
- Le coupe-légumes démarre automatiquement quand on baisse le levier.
- Changement des disques de coupe facile et rapide.
- 5 disques sont compris:
 - Disque à trancher 2 mm (disque avec 3 lames)
 - Disque à trancher 4 mm (disque avec 3 lames)
 - Disque à râper 3 mm
 - Disque à râper 5 mm
 - Disque à râper 7 mm
- Disque d'évacuation
- 4 pieds antidérapants en caoutchouc
- Vitesse: 300 rpm
- Poids: 25 kg



Voir la vidéo

231852

code	W	mm	prix
231852	750	500x250x(H)470	969,50



Avec 5 couteaux inclus, 2 pour trancher et 3 pour râper



234730

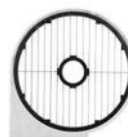


NEW!

DISQUE À CUBES

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852
- Doit être utilisé avec un disque à découper.

code	épaisseur (mm)	prix
234730	8x8	106,75
234747	10x10	106,75



234754



NEW!

DISQUE POMMES-FRITES

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852
- Doit être utilisé avec un disque à découper

code	épaisseur (mm)	prix
234754	8	89,50
234761	10	89,50



280423



DISQUE À JULIENNE

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	épaisseur (mm)	type	prix
280423	3x3	DQ-3	81,25



280690

PORTE-DISQUES POUR 18 DISQUES COUPE-LÉGUMES

code	mm	prix
280690	400x250x(H)90	21,25

S.S.
stainless steel

NEW!



226834



Disque abrasif



Minuteur numérique

EPLUCHEUSE À POMME DE TERRE PROFI LINE 5 KG

- Fait complètement en inox.
- Couvercle transparent.
- Minuteur numérique.
- Collecteur d'épluchures sous l'appareil.
- Disque abrasif.
- Les parois sont couvertes à l'intérieur avec de matériau abrasif amovible.
- Interrupteur arrêt d'urgence.
- Conforme aux normes CE.
- Rendement 75 kg/h.
- Poids: 35 kg.

code	V	W	mm	prix	
226834	5 kg	230	370	530x520x(H)700	1 623,50



630402

COUPE-FRITES

- Couteaux en inox.
- 4 couteaux compris: 6, 9 et 13 mm, et un couteau pour diviser en 8 parts.
- Convient au montage sur un mur ou un plan de travail.
- Poignée recouvert de plastique pour une meilleure prise.
- Plaque de fixation qui permet de démonter et de nettoyer facilement.
- Pieds avec ventouses pour garantir la stabilité lors d'utilisation sur une table.

code	mm	prix
630402	430x168x(H)290	140,25
630419	Couteau pour frites épaisseur 11 mm	11,75 NEW!



NEW!

630419

**NEW!
MODEL!**



222157

MIXEUR PLONGEUR

- Conçu en plastique ABS et manche en inox.
- Lame en forme de croix en inox avec couche en titane.
- Moteur puissant de 250W, 6 vitesses avec écran d'affichage LCD.
- Vitesse maximale 16000 rpm.
- Convient pour préparer de 1 à 4L.

code	V	W	mm	prix
222157	230	250	71x71x(H)444	81,25



**MIXEUR PLONGEUR 250VV
- À VITESSE RÉGLABLE**

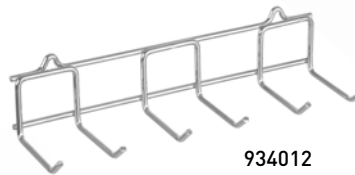
- Utilisation professionnelle.
- Conçu en polyamide (nylon) avec fibre renforcé.
- Manche et lame fait en inox.
- Accessoire fouet inclus (290mm).
- Enclenchement pratique des accessoires pour pouvoir les changer facilement.
- Facile à nettoyer.
- Manche ergonomique.
- Longueur de la manche: 250 mm.
- Convient pour préparer jusqu'à 20 litres.
- Bouton de réglage de vitesse.
- Vitesse: 2500 - 15000 RPM
- Poids: 1,9 kg.

code	V	W	mm	prix
224373	230	250	ø75x555	360,25

NEW!



224373



934012

**RANGEMENT AVEC SUPPORT
MURALE POUR MIXEUR PLONGEUR
HENDI 250VV**

code	prix
934012	28,75

MIXEURS PLONGEURS KITCHEN LINE

**MIXEUR PLONGEUR KITCHEN LINE 160
- À VITESSE RÉGLABLE**

- Pour un usage professionnel dans les glaciers, les restaurants, les cuisines des hôtels pour préparer de crèmes glacées, soupes de légumes, purées, sauces, farces, mayonnaise, purée de tomates, pesto etc.
- Moteur ventilé.
- Le boîtier avec une manche ergonomique en plastique résistant.
- La manche et la lame en acier inoxydable: longueur 160 mm, ø 25 mm.
- Vitesse: environ 4,000 - 20,000 rpm.
- Poids avec la manche: 1,61 kg

code	kg	V	W	mm	prix
222140	1,45	230	220	ø75x464	132,75



222140

222164



180 mm

160 mm

ACCESSOIRE FOUET POUR MIXEUR BLENDEUR 222140

- Composé de deux fouets en acier inoxydable.
- Installation facile et en toute sécurité sur le moteur.

code	kg	mm	prix
222164	0,4	185	97,00



MIXEURS PLONGEUR PROFI LINE

- Utilisation professionnelle.
- Boîtier en polyamide renforcé avec des fibres.
- Manche et lame en acier inoxydable.
- Facile à nettoyer.

**NEW!****MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 250 - À VITESSE FIXE**

- Longueur de la manche: 250 mm
- Capacité jusqu'à 20 litres
- Poids 1,45 kg
- Vitesse 15.000 RPM

**MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 300 - AVEC VITESSE RÉGLABLE**

- Panneau de contrôle électronique (9 vitesses)
- Longueur de la manche: 300 mm
- Capacité jusqu'à 50 litres
- Poids 3,45 kg
- Vitesse: 2000 - 13000 RPM

**MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 400 - AVEC VITESSE RÉGLABLE**

- Panneau de commande électronique (9 vitesses).
- Longueur de la manche: 400 mm.
- Capacité jusqu'à 80 litres.
- Poids: 4,1 kg.
- Vitesse réglable: 2000 - 9000 rpm.
- Vitesse maximale: 15.000 rpm.

code	V	W	mm	prix
224328	230	250	Ø75x285	243,75

code	V	W	mm	prix
224335	230	300	Ø100x350	382,00

code	V	W	mm	prix
224397	230	400	Ø100x350	447,00



224380

**MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 400
- AVEC VITESSE RÉGLABLE**

- Avec accessoires de fouet et support de rangement murale.
- Panneau de commande électronique.
- Vitesse réglable en 9 positions entre 2000 - 9000 rpm.
- Capacité jusqu'à 80 litres.
- Longueur de la manche: 400 mm.
- Poids: 4,1 kg.

code	V	W	mm	prix
224380	230	400	Ø100x350	577,00



224359

**MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 500
- AVEC VITESSE RÉGLABLE**

- Panneau de commande électronique (9 vitesses).
- Longueur de la manche: 500 mm.
- Capacité jusqu'à 100 litres.
- Poids: 4,1 kg.
- Vitesse réglable: 2000 - 9000 rpm.
- Vitesse maximale: 15.000 rpm.

code	V	W	mm	prix
224359	230	400	Ø100x350	452,25



224342

**FOUET POUR MIXEUR-PLONGEUR
PROFI LINE 300 & 500**

- Consiste en 2 fouets

code	mm	prix
224342	Ø120x330	157,00



934029

224380

224342

RANGEMENT AVEC SUPPORT MURALE

code	prix
934029	35,25



222829

BATTEUR MELANGEUR POUR USAGE INTENSIF 7 LITRE

- Construction fait en acier moulé de haute qualité, un couvercle moulé par injection et un couvercle de sécurité fait en protège-bol en plastique.
- La vis sans fin et les roues dentées sont conçus pour l'utilisation intensive.
- Peut-être utiliser en toute sécurité grâce à plusieurs interrupteurs de sécurité et la protection contre la surcharge.
- Cuve, batteur, fouet et spirale en inox sont inclus.
- Tableau de commandes numérique facile à utiliser.
- Capacité maximale pour mixer de farine: 0,8 kg.
- Avec poignée pour soulever la cuve à sa place.
- Interrupteur de sécurité sur le protège-cuvette, lorsque la protection du bol est ouverte, la machine s'arrête.
- 3 vitesses: 128/ 252/ 545 rpm.

code	litre	V	W	mm	prix
222829	7	230	650	240x420x(H)425	638,75



222836

BATTEUR MELANGEUR PLANÉTAIRE POUR USAGE INTENSIF 10 LITRE

- Construction fait en acier moulé de haute qualité, un couvercle moulé par injection et un couvercle de sécurité fait en fil de fer chromé.
- La vis sans fin et les roues dentées sont conçus pour l'utilisation intensive.
- Peut-être utiliser en toute sécurité grâce à plusieurs interrupteurs de sécurité et la protection contre la surcharge.
- Cuve, batteur, fouet et spirale en inox sont inclus.
- Capacité maximale pour mixer de farine: 2,5 kg.
- 3 vitesses: 148/ 244/ 480 rpm.

code	litre	V	W	mm	prix
222836	10	230	600	450x470x(H)600	755,75



222843

BATTEUR MELANGEUR PLANÉTAIRE POUR USAGE INTENSIF 20 LITRE

- Construction fait en acier moulé de haute qualité, un couvercle moulé par injection et un couvercle de sécurité fait en fil de fer chromé.
- La vis sans fin et les roues dentées sont conçus pour l'utilisation intensive.
- Peut-être utiliser en toute sécurité grâce à plusieurs interrupteurs de sécurité et la protection contre la surcharge.
- Cuve, batteur, fouet et spirale en inox sont inclus.
- Capacité maximale pour mixer de farine: 5 kg.
- 3 vitesses: 197/ 317/ 462 rpm.

code	litre	V	W	mm	prix
222843	20	230	1100	490x540x(H)780	969,50

ATTENDRISEUR À VIANDE ÉLECTRIQUE

- Parfait pour restaurants, boucheries et traiteurs.
- Taille maximale de morceau de viande: largeur 160 mm x épaisseur 30 mm.
- En inox.
- Rouleaux attendrisseurs pour bœuf et porc inclus.
- Vitesse de lame de l'attendrisseur: 75 rpm.
- Moteur refroidi par ventilateur intégré.
- 4 pieds en caoutchouc.

S.S.
stainless steel

Rouleaux attendrisseurs pour bœuf et porc inclus

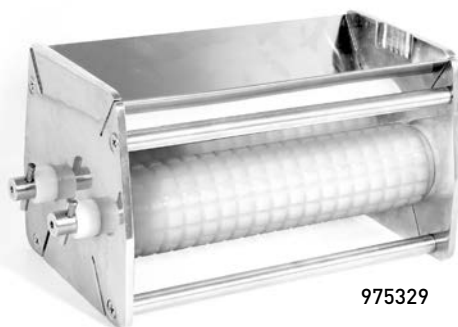
code	V	W	mm	prix
975305	230	350	465x220x(H)430	731,25



Voir la vidéo



975305

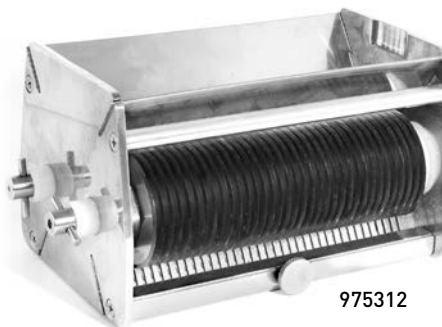


975329

ROULEAUX ATTENDRISEURS POUR VOLAILLE

- Conçu en inox.
- 2 rouleaux attendrisseurs en polypropylène.
- Longueur de rouleau: 180 mm.

code	mm	prix
975329	235x130x(H)120	172,75



975312

ROULEAUX ATTENDRISEURS POUR SHOARMA

- Conçu en inox et couteaux en inox.
- Set de 2 couteaux qui coupent la viande en bandes d'une largeur 4 mm.
- Longueur de rouleau: 165 mm.

code	mm	prix
975312	235x130x(H)120	536,25



HACHE-VIANDE



PRÉPARATION DES ALIMENTS



HACHE-VIANDE PROFI LINE 12

- Vis sans fin fait d'un alliage d'aluminium anodisé.
- Le bâti, l'axe de propulsion et les cuvettes sont fabriqués en inox.
- Poussoir en polyéthylène.
- Transmission silencieuse, remplie avec de l'huile.
- Plaque perforée Ø 70mm avec trous de Ø 6 mm.
- Poids 19 kg.
- Ne peut pas être utilisé pour un fonctionnement en continu.
- Capacité de 200 kg/h.

code	V	W	mm	prix
282199	230	750	370x220x(H)440	582,25

282199



282267

PLAQUE PERFORÉ - ø 70 mm

code	convient à	mm	prix
282229	282199	Ø 8	41,75
282236	282199	Ø 6	41,75
282243	282199	Ø 4,5	41,75
282250	282199	Ø 3	41,75
282267	282199	Ø 2	57,00



282359

COUPEAU POUR HACHE-VIANDE

code	suitable for	prix
282359	282199	23,25



282304

VIS SANS FIN

- En aluminium anodisé

code	suitable for	prix
282304	282199	62,25



HACHE-VIANDE PROFI LINE 22

- Vis sans fin fait d'un alliage d'aluminium anodisé.
- Le bâti, l'axe de propulsion et les cuvettes sont tous fabriqués en inox.
- Poussoir en polyéthylène inclus.
- Transmission silencieuse, remplie avec l'huile.
- Plaque perforée Ø82 mm avec trous de Ø 6 mm.
- Ne peut être utilisé pour un fonctionnement en continu.
- Poids 24 kg.
- Ne pas utiliser en continue.
- Capacité de 300 kg/h.

code	V	W	mm	prix
282007	230	1100	430x250x(H)510	853,25

282007



282052

PLAQUE PERFORÉ
- ø 82 mm

code	convient à	mm	prix
282014	282007	ø8	27,00
282021	282007	ø6	27,00
282038	282007	ø4,5	27,00
282045	282007	ø3	27,00
282052	282007	ø2	42,75



282076

COUPEAU POUR HACHE-VIANDE

code	suitable for	prix
282076	282007	13,50



282069

VIS SANS FIN
- En aluminium anodisé

code	suitable for	prix
282069	282007	108,25



HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 12

- Un appareil professionnel de haute qualité pour hacher toutes sortes de viandes sans peau et sans os.
- Le plateau d'alimentation est fait en inox et la trémie est faite d'un alliage d'aluminium spécial
- Le couteau et la vis sans fin sont fait en inox et l'entonnoir en fonte
- Livré avec poussoir et 2 plaques perforées de $\varnothing 70$ mm avec trous de $\varnothing 6$ et 8 mm
- Facile à démonter pour un nettoyage parfait
- Moteur avec protection surchauffe
- Pieds antidérapants
- Rendement 100 kg/h
- Ne convient pas à l'utilisation en continue

code	V	W	mm	prix
210802	230	550	432x261x(H)484	519,00



Voir la vidéo



210802

Bouton reset



931233



931240



931257

PLAQUE PERFORÉ- $\varnothing 70$ mm

code	convient à	mm	prix
931233	210802	$\varnothing 8$	24,50
931226	210802	$\varnothing 6$	24,50
931219	210802	$\varnothing 4,5$	24,50

COUPEAU POUR HACHE-VIANDE

code	suitable for	prix
931240	210802	16,75

VIS SANS FIN

code	suitable for	prix
931257	210802	70,50

HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 22

- Un appareil professionnel de haute qualité pour hacher toutes sortes de viandes sans peau et sans os.
- Le plateau d'alimentation est fait en inox et la trémie est faite d'un alliage d'aluminium spécial
- Le couteau et la vis sans fin sont fait en inox et l'entonnoir en fonte
- Livré avec poussoir et 2 plaques perforées de Ø 82mm avec trous de Ø 6 et 8 mm
- Facile à démonter pour un nettoyage parfait
- Moteur avec protection surchauffe
- Pieds antidérapants
- Rendement 200-220 kg/h
- Ne convient pas à l'utilisation en continue

code	V	W	mm	prix
210819	230	750	427x261x(H)486	612,00



210819



933343



933350



933367

PLAQUE PERFORÉ

- Ø 82 mm

code	convient à	mm	prix
933343	210819	Ø 8	28,25
933336	210819	Ø 6	28,25
933329	210819	Ø 4,5	28,25

COUPEAU POUR HACHE-VIANDE

code	suitable for	prix
933350	210819	17,25

VIS SANS FIN

code	suitable for	prix
933367	210819	65,00





HACHE-VIANDE 198

- Idéal pour des petites quantités et pour faire des saucisses. Ne convient pas pour un usage professionnelle.
- Bâti en aluminium.
- Trémie en fonte avec plat à viande et protection poussière.
- Poussoir fait en plastique.
- Vis sans fin en aluminium et couteau en inox.
- Livré avec 2 disques à hacher, \varnothing 65,8 mm avec trous de 4 et 7 mm et plat pour steak tartare.
- 3 tubes à farce de saucisse: \varnothing 12, 15 et 20 mm.
- Interrupteur on/off/inverser
- Ne pas utiliser en continue
- Poids 5,2 kg

code	V	W	mm	prix
210864	230	400	275x190x(H)347	124,50



Voir la vidéo

Plat à viande avec couvercle anti poussière



Bâti fait en aluminium



210864



Trois tubes à farcir inclus

Vis sans fin fait en aluminium, couteau fait en inox



265109

COUPE-SAUCISSES ÉLECTRIQUE

- Coupe-saucisse avec double lame et épaisseur de coupe réglable
- Entonnoir très long pour toutes sortes de saucisses
- Diamètre maximum 48 mm



code	V	W	mm	prix
265109	230	135	230x185x(H)325	194,50



282113

PRESSE À HAMBURGERS

- Pour préparer des hamburgers de \varnothing 130 mm.
- Les parts en contact avec la viande sont fait en inox.
- Le fond du bâti est fait en aluminium anodisé.
- Levier pratique pour sortir les hamburgers préparés dans le bol de presse.
- Contenant pour mettre les séparateurs de steak haché.

code	diamètre hamburger (mm)	kg	mm	prix
282113	130	5,2	330x250x(H)300	194,50

NEW!



282120

SÉPARATEURS HAMBURGERS

- Fait en cellulose transparent.
- Haute résistance à la chaleur et biodégradable.

code		kg	mm	prix
282120	ca. 1400 pieces	1	\varnothing 130	43,25



513033



PRESSE À TORTILLA

- Pour préparer des tortillas de max. \varnothing 200 mm.
- Fait en alliage d'aluminium avec une couche de peinture en poudre rouge à l'extérieur.

code	mm	prix
513033	255x202x(H)95	19,50

513026



PRESSE À HAMBURGER

- Pour préparer des hamburgers de \varnothing 120 mm.
- Fait en alliage d'aluminium avec une couche antiadhésive.
- Poignée fait en polypropylène.

code	mm	prix
513026	\varnothing 120	8,50

MACHINE À SAUCISSE



Avec un set de 4 entonnoirs en inox



Voir la vidéo



282151



282090

MACHINE À SAUCISSE PROFI LINE

- Bâti, cylindre et piston fait en inox
- Equipé d'un système de remplissage à deux vitesse qui est facile à utiliser
- Le piston peut être facilement enlevé pour le remplissage et le nettoyage
- Equipé d'un roulement et d'une roue dentée en acier trempé, résistant au pression
- Avec un set de quatre entonnoirs en inox, diamètres: 16/22/32/38 mm

code	litre	mm	prix
282571	3	300x340x(H)570	178,75 NEW!
282588	5	300x340x(H)690	205,25 NEW!
282090	7	300x340x(H)830	243,75
282151	10	370x320x(H)670	292,00



Avec un set de 4 entonnoirs en plastique



MACHINE À SAUCISSE KITCHEN LINE

- Bâti en acier peint, cylindre et piston fait en inox
- Equipé d'un système de remplissage à deux vitesse qui est facile à utiliser
- Le piston peut être facilement enlevé pour le remplissage et le nettoyage
- Equipé d'un roulement et d'une roue dentée en acier trempé, résistant au pression
- Avec un set de quatre entonnoirs en plastique, diamètres: 10/20/30/40 mm

code	litre	mm	prix
282137	3	300x340x(H)570	149,00
282144	5	300x340x(H)690	170,75



282137



282144



TRANCHEUSE PROFI LINE 220 VERSION ROUGE

- Diamètre de la lame: Ø 220 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 12 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 150 mm.
- Finition avec une couche spéciale rouge.

code	V	W	mm	prix
970294	230	280	440x420x(H)350	378,75



Épaisseur de tranche facilement réglable



Chariot avec mécanisme de verrouillage



Protection de sécurité en acrylique



Affûteur intégré



Support pour tenir le produit avec sécurité pour la main



TRANCHEUSES PROFI LINE

- Pour un usage professionnel.
- Construction en aluminium recouvert d'un coche t il est équipé de pieds antidérapants.
- La lame inclinée, est en acier trempé inoxydable.
- Le moteur est protégé contre une surchauffe et il est refroidi à l'air.
- Le moteur à haute puissance pour trancher de la viande dure.
- La trancheuse est équipée d'un protège lame.
- L'aiguiser est intégré à la trancheuse.
- Le chariot est équipé d'un capot de sécurité, d'un maintien produit et d'un blocage vertical.
- La machine peut être facilement démontée pour le nettoyage.
- La machine est conforme aux réglementations de sécurité pour

l'utilisation commerciale, comme:

- La mise en position d'épaisseur à „0” garde la lame derrière le protecteur.
- Protection automatique pour ne pas mettre la trancheuse en marche quand l'aiguiser ou la plaque de protection pour la lame sont enlevé.
- Le chariot ne peut être bloqué et enlevé que si la lame a été mise en position d'épaisseur « 0 ».
- Ne convient pas pour trancher du fromage, cela n'est que possible avec la lame avec revêtement anti-adhésif qui est vendu séparément.



210031



210048

TRANCHEUSE PROFI LINE 195

- Diamètre de la lame: Ø 195 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 12 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 120 mm.

code	V	W	mm	prix
210031	230	200	400x400x(H)330	352,00

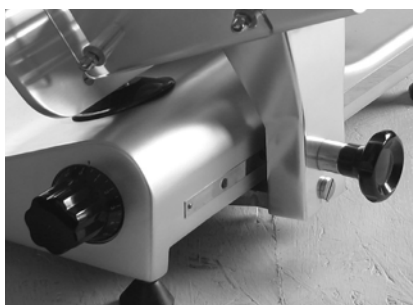
TRANCHEUSE PROFI LINE 220

- Diamètre de la lame: Ø 220 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 15 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 150 mm.

code	V	W	mm	prix
210048	230	280	440x420x(H)350	379,25



Support pour tenir le produit avec sécurité pour la main



Chariot avec mécanisme de verrouillage



Affûteur intégré



Protecteur de lame



Interrupteur de sécurité hermétique on/off



Moteur avec un ventilation à air protégé par un couvercle en métal



Voir la vidéo



210000



210017

TRANCHEUSE PROFI LINE 250

- Diamètre de la lame: Ø 250 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 15 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 180 mm.

code	V	W	mm	prix
210000	230	320	485x420x(H)395	460,50

TRANCHEUSE PROFI LINE 300

- Diamètre de la lame: Ø 300 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 15 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 200 mm.

code	V	W	mm	prix
210017	230	420	600x480x(H)450	785,50

LAMES POUR TRANCHEUSE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Pour trancher du fromage

code	convient à	mm	prix
975800	210031	Ø195	86,25
975732	210048	Ø220	97,00
975749	210000	Ø250	113,75
975756	210017	Ø300	151,25



975732





210215

TRANCHEUSE KITCHEN LINE 250

- Conçu en aluminium anodisé.
- Moteur avec ventilation à air de 0,2 CV protégé par un couvercle en plastique.
- Chariot avec une protection de sécurité en plastique.
- Facile à démonter pour le nettoyage.
- Protecteur de lame et affûteur intégré.
- Modèle incliné avec lame de haute qualité.
- Diamètre de la lame: 250 mm
- Diamètre maximal approximatif du produit à trancher: 180 mm
- Épaisseur de tranche réglable en continu de 0 à 11 mm
- Mécanisme de verrouillage bloque la lame quand le protecteur de lame est enlevé.
- 4 pieds antidérapants en plastique
- Poids: 16,4 kg

code	V	W	mm	prix
210215	230	150	494x402x(H)398	406,25



210246

TRANCHEUSE KITCHEN LINE 300

- Conçu en aluminium anodisé.
- Moteur avec ventilation à air de 0,3 CV protégé par un couvercle en plastique.
- Chariot avec une protection de sécurité en plastique.
- Facile à démonter pour le nettoyage.
- Protecteur de lame et affûteur intégré.
- Modèle incliné avec lame de haute qualité.
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Diamètre maximal approximatif du produit à trancher: 220 mm
- Épaisseur de tranche réglable en continu de 0 à 14 mm
- Mécanisme de verrouillage bloque la lame quand le protecteur de lame est enlevé.
- 4 pieds antidérapants en plastique.
- Poids: 24 kg.

code	V	W	mm	prix
210246	230	250	615x494x(H)477	644,50



Voir la vidéo

Revêtement téflon pour trancher le fromage



210222

TRANCHEUSE KITCHEN LINE 250 AVEC REVÊTEMENT TÉFLON

- Boîtier fait en aluminium anodisé
- La lame, la protection de la lame et le chariot ont un revêtement en téflon, ce qui permet de trancher facilement du fromage.
- Le moteur refroidi par l'air de 0,2 CV est couvert en bas par une protection plastique.
- Equipe d'une protection de sécurité transparente pendant le fonctionnement
- Un bac de récupération amovible pour un nettoyage facile des restes après la coupe
- La protection de la lame se démonte facilement et permet un bon nettoyage
- Avec protection de sécurité de la lame et affûteuse intégrée
- Lame de haute qualité en position oblique
- Le diamètre de la lame: 250 mm
- Le diamètre maximal approximatif du produit coupé: 180 mm
- Réglage de l'épaisseur en continu de 0 à 11 mm
- L'appareil ne fonctionne pas quand la protection de la lame est enlevée.
- 4 pieds antidérapants en plastique
- Poids: 16,4 kg

code	V	W	mm	prix
210222	230	150	494x402x(H)398	428,00

Protection de sécurité en acrylique

Affûteur intégré





NEW!



975398

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE KITCHEN LINE

- Bande de soudure: 295 mm, largeur 3,5 mm.
- Construction et chambre fait en inox de haute qualité.
- Couvercle transparent en ABS pour surveiller la mise sous vide.
- Pour une utilisation professionnelle.
- Cycle de mise sous vide et temps de soudure réglables.
- Affichage numérique de niveau de vide.
- Capacité de la pompe à air: 77L/min.
- Dimensions chambre: 350x300x(H)110 mm.
- Poids: 24,4 kg.

code	bande de soudure (mm)	V	W	mm	prix
975398	295	230	630	429x359x(H)345	1 002,00

SACS DE CUISSON SOUS VIDE

- Convient à la cuisson sous vide.
- 2 couches, couche intérieure en polyéthylène de 60 µm agréé contact alimentaire direct
- Couche extérieure en polyamide (Nylon) de 15 µm.
- Épaisseur totale: 75 µm.
- Les matériau utilisés fonctionnent également comme un filtre Anti-UV.
- Les sacs peuvent être utilisés avec des températures de -20° à 110°C.
- Convient pour des machines à emballer sous vide avec chambre.

code	mm	prix
970676	100 unités 150x200	5,25
970652	100 unités 150x250	6,50
970683	100 unités 200x300	9,75
970669	100 unités 250x350	15,00
970690	100 unités 300x400	19,50
971314	50 unités 350x450	12,75 NEW!
971321	50 unités 400x400	13,00 NEW!
971338	50 unités 380x500	15,00 NEW!



975251

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE

- Conçu pour emballer des produits alimentaires et techniques.
- Construction et chambre fait en inox 304 de haute qualité.
- Permet d'emballer des grandes portions grâce au grand renforcement dans le fond (exclusivement dans le modèle code 975251) et au couvercle en dôme.
- Couvercle transparent fait de matériel durable et de haute qualité permet de surveiller le processus d'emballage.
- Joint en forme V afin de garantir une bonne soudure.
- Affichage numérique.
- Facile à utiliser.
- Fonctionnement automatique.
- Temps de soudure réglable.
- Indicateur de pression.
- Capacité de pompe air: 167L/min, 975275: 333L/min.

code	bande de soudure (mm)	V	W	mm	prix
975251	260	230	370	330x480x(H)360	1 218,75
975275	350	230	750	425x560x(H)460	1 511,25
975268	300	230	370	370x480x(H)435	1 294,50



NEW!



201428

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE 260

- Bande de soudure 260 mm, largeur 5 mm.
- Cycle et temps de soudure ajustable, fonctionnement automatique et manuel.
- Convient pour mettre sous vide des aliments en sauce et liquides.
- Équipé d'un écran numérique et un manomètre de pression manuel.
- Pompe à l'huile de haute qualité, pression 1009mbar et mise sous vide rapide.
- Construction et chambre fait en inox de haute qualité.
- Il est possible d'emballer de gros volume, grâce à la le grand renforcement au fond et le couvercle transparent en dôme.
- Capacité de la pompe: 133,3 L/min.
- Dimensions chambre: 280x393x(H)110 mm

code	V	W	mm	prix
201428	230	1000	330x480x(H)356	1 037,25



201435

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE 300

- Bande de soudure de 300 mm, largeur: 5 mm.
- Cycle et temps de soudure ajustable, fonctionnement automatique et manuel.
- Convient pour mettre sous vide des aliments en sauce et des liquides.
- Avec fonction marinade.
- Équipé d'un écran numérique et un manomètre de pression manuel.
- Pompe à l'huile de haute qualité, pression 1009mbar et mise sous vide rapide.
- Construction et chambre fait en inox de haute qualité.
- Il est possible d'emballer de gros volume, grâce à la le grand renforcement au fond et le couvercle transparent en dôme.
- Capacité de la pompe: 133,3 L/min.
- Dimensions chambre: 300x350x(H)110 mm.

code	V	W	mm	prix
201435	230	1100	359x425x(H)356	1 081,75



SACS SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER

- Sacs en 2 couches.
- La couche intérieure est fait en Polyéthylène et convient au contact alimentaire.
- La couche extérieure est fait en Polyamide (nylon) pour renforcer le sachet et permettre une meilleure fermeture hermétique.
- Épaisseur 65 µm.
- Convient aux machines à emballer sous vide avec chambre.

code	mm	prix
970607	140x200	4,25
970386	160x230	7,50
970614	200x300	9,25
970393	250x350	11,75
970621	300x400	16,25



201442

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE 410



- Bande de soudure de 410 mm, largeur: 3 mm.
- Cycle, temps de soudure, gonflage et refroidissement ajustable, fonctionnement automatique et manuel.
- Convient pour mettre sous vide des aliments en sauce ou humides.
- Équipé d'un écran numérique et un manomètre de pression manuel.
- Pompe à l'huile de haute qualité, pression 1009mbar et mise sous vide rapide.
- Construction et chambre fait en inox de haute qualité.
- Il est possible de emballer de gros volume, grâce à la le grand renforcement au fond et le couvercle transparent en dôme.
- Avec des pinces dans la chambre pour maintenir les sacs en place pendant la mise sous vide.
- Capacité de la pompe: 333,3 L/min.
- Dimensions chambre: 425x457x(H)100 mm.

code	V	W	mm	prix
201442	230	1300	495x567x(H)472	1 814,50



Voir la vidéo




S.S.
 STAINLESS STEEL

975374

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE KITCHEN LINE

- Bande de soudure: 420 mm, largeur 5 mm.
- Convient aux sacs en rouleau en combinaison avec le support pour sacs sous vide 970638.
- Affichage numérique du cycle de mise sous vide et de soudure.
- Le vide peut être généré en mode continu ou en mode pulsé.
- Boutons pour démarrage rapide de la mise sous vide et soudure sur la poignée.
- Arrêt automatique après 10 minutes de non-activité - économe d'énergie.
- La haute puissance de la barre de soudure réduit le temps de soudure à 2-3 s.
- Grande capacité avec un double pompe à air: 16L/min.
- Construction en inox.
- Poignée solide.
- Convient uniquement aux sacs sous vide gaufrés d'une largeur de 406 mm.
- Poids: 6,9 kg.

code	V	W	mm	prix
975374	230	650	490x260x(H)145	363,00

Le support
rouleau est
facile à installer



SUPPORT POUR SACS SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE KITCHEN LINE 975374

ABS
 plastic

- Peut être accroché au machine à emballer sous vide Kitchen Line 975374, mais peut aussi être utilisé comme accessoire seul avec d'autres machines à emballer sous vide.
- Équipe d'un couteau amovible afin de couper exactement la longueur de sac nécessaire.
- Dimensions interne: 412x101x(H)101 mm.
- Convient aux rouleaux avec les dimensions maximum de ø100x400 mm.
- Conçu en ABS.
- Couvercle transparent en polycarbonate pour pouvoir surveiller facilement le rouleau.

code	mm	prix
970638	487x122x(H)107	19,50



970638



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS EN ROULEAU

- 2 couches, couche intérieure en polyéthylène de 60 µm agréé contact alimentaire direct
- Couche extérieure en polyamide (Nylon) de 15 µm.
- Épaisseur totale: 75 µm.
- Les matériaux utilisés fonctionnent également comme un filtre Anti-UV.
- Un relief spéciale fait sortir l'air du sac pour obtenir un meilleur vide.
- Les sacs peuvent être utilisés avec des températures de -20° à 100°C.
- Convient pour des machines à emballer sous vide avec chambre et des machines à emballer sous vide externes.

code		mm	prix
971062	Set de 2 rouleaux	200x6000	7,50
971079	Set de 2 rouleaux	280x6000	10,75



970362



MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE EXTERNE PROFI LINE

- Construction en inox.
- Pompe professionnelle et manomètre.
- 2 programmes: fonctionnement automatique ou fonctionnement manuel.
- Affichage numérique.
- Temps de soudure ajustable.
- Barre de soudure avec couche téflon.
- Capacité de pompe air: 20 L/min.
- A utiliser seulement avec les sacs gauffrés.



code	bande de soudure (mm)	V	W	mm	prix
970362	350	230	250	370x280x(H)170	514,50

SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

- 2 couches, couche intérieure en polyéthylène de 60 µm agréé contact alimentaire direct
- Couche extérieure en polyamide (Nylon) de 15 µm.
- Épaisseur totale: 75 µm.
- Les matériaux utilisés fonctionnent également comme un filtre Anti-UV.
- Un relief spéciale fait sortir l'air du sac pour obtenir un meilleur vide.
- Les sacs peuvent être utilisés avec des températures de -20° à 100°C.
- Convient pour des machines à emballer sous vide avec chambre et des machines à emballer sous vide externes.

code		mm	prix
971017	100 unités	150x250	9,75
971048	100 unités	150x400	15,00
971024	100 pièces	200x300	14,75
971055	100 unités	250x350	21,50
971031	100 unités	300x400	29,75
971000	50 unités	400x500	24,50 NEW!



RÉCHAUDS SUR PIEDS



TRAITEMENT THERMIQUE



147108



147801

RÉCHAUD À GAZ BIG FLAME

- Modèle 'Big Flame' - pour gaz propane.
- Kit de conversion inclus pour branchement de gaz naturel.
- Châssis entièrement en inox.
- Equipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique.
- Avec support-grille émaillé pour marmite.
- Livré complet avec tuyau de gaz et régulateur de pression.
- Peut être complet avec le châssis pour réchaud (147306), le cercle wok pour réchaud (147207) et le wok (626504).

code	kW	mm	prix
147108	6,7	425x425x(H)400	514,50

RÉCHAUD À GAZ KITCHEN LINE

- Modèle Kitchen Line - pour gaz propane.
- Kit de conversion inclus pour branchement de gaz naturel.
- Châssis entièrement en inox.
- Equipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique.
- Avec grille support marmite émaillé.
- Livré complet avec tuyau de gaz et détendeur.

code	kW	mm	prix
147801	6,0	425x425x(H)400	270,75



147207

626504

WOK

- Avec poignées, en tôle d'acier
- Spécialement conçu pour le porte-wok en inox 145050
- Compatible avec le cercle à wok 147207 pour le réchaud 147108 et aussi pour le cercle à wok 149546 pour les barbecues Green Fire.



code	mm	prix
626504	Ø700x(H)235	83,00

CERCLE POUR RÉCHAUD

- Accessoire pour adapter le réchaud 147108 pour une utilisation avec wok 626504



code	mm	prix
147207	Ø 360x(H)80	59,50

CHÂSSIS POUR RÉCHAUD

- Pour les réchauds sur pieds: 147108



code	mm	prix
147306	425x425x(H)400	146,25

147306

CUISINIÈRES À GAZ

CUISINIÈRE À GAZ - 5 FEUX AVEC FOUR ÉLECTRIQUE



- Convient au gaz naturel
- Livré avec kit de conversion pour gaz propane
- 3 brûleurs de 3,0 kW
- 1 brûleur économique de 1,8 kW
- 1 brûleur pour wok de 3,5 kW
- Allumage piézoélectrique et thermocouples
- 3 éléments de support en fonte pour casseroles
- Four à chaleur pulsée GN 1/1 avec une puissance 2,7 kW équipé de deux ventilateurs, un thermostat réglable jusqu'à 275°C et d'un minuteur
- Élément supplémentaire de 2,5 kW pour la fonction grill
- Surface du four et intérieur de la porte émaillés
- Pieds réglable en hauteur
- Poids: 78 kg

code	V	Puissance kW [Hs]	mm	prix
225707	230	14.3	900x655x(H)850/900	1 728,00



225707



TABLE DE CUISSON À GAZ - 5 FEUX

- Convient au gaz naturel
- Livré avec kit de conversion pour gaz propane
- 3 brûleurs de 3.0 kW
- 1 brûleur économique de 1.8 kW
- 1 brûleur pour wok de 3.5 kW
- Allumage piézoélectrique et thermocouples
- Porte-casseroles en fonte fait en 3 parties
- Poids: 45 kg

code	V	Puissance kW [Hs]	mm	prix
225806	230	14.3	900x600x(H)850	1 186,25



225806



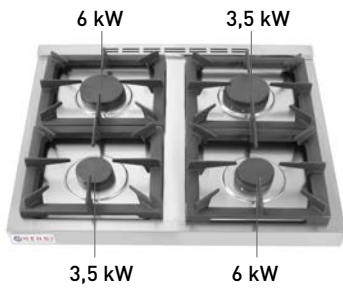
NEW!

S.S.
stainless steel

TRAITEMENT THERMIQUE



225882



CUISINIÈRE KITCHEN LINE - 4 FEUX AVEC FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GN 1/1

- Bruleurs: 2 x 6 kW + 2 x 3,5 kW.
- Convient aux marmites et casseroles de \varnothing 120-300 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Côtés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- Pieds en acier, réglables de 55 à 65 mm.
- Poids: 82 kg.

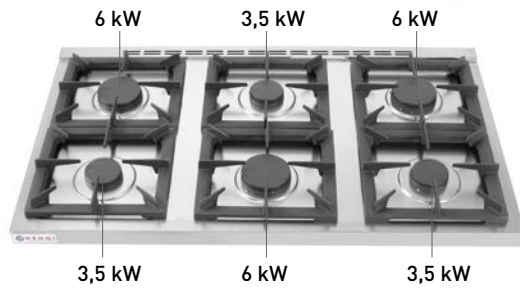
FOUR À CONVECTION GN 1/1:

- Puissance 3 kW/230V
- Chambre en inox: 640x370x(H)350 mm.
- 4 paires de glissières pour GN 1/1.
- Distance entre les plaques: 75 mm.
- 1 grille GN 1/1 comprise.
- Thermostat.

code	V	kW	Puissance kW [Hs]	mm	prix
225882	230	3	19	800x700x(H)900	1 836,25



225899



CUISINIÈRE KITCHEN LINE - 6 FEUX AVEC FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GN 1/1

- Bruleurs: 3 x 6 kW + 3 x 3,5 kW.
- Convient aux marmites et casseroles de \varnothing 120-300 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Côtés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- Pieds en acier réglables.
- Poids: 82 kg.

FOUR À CONVECTION GN 1/1:

- Puissance 3 kW/230V
- Chambre en inox: 640x370x(H)350 mm.
- 4 paires de glissières pour GN 1/1.
- Distance entre les plaques: 75 mm.
- 1 grille GN 1/1 comprise.
- Thermostat.

code	V	kW	Puissance kW [Hs]	mm	prix
225899	230	3	28,5	1200x700x(H)900	2 161,25



226094

CUISINIÈRE KITCHEN LINE - 6 FEUX

- Bruleurs: 3x 6 kW + 3 x 3,5 kW.
- Convient aux marmites et casseroles de \varnothing 120-300 mm.
- Meuble de rangement sous la table de cuisson, dimensions intérieures 1198x570x(H)470 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Côtés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- Pieds en acier, réglables de 100 à 165 mm.
- Poids: 95 kg.

code	Puissance kW [Hs]	mm	prix
226094	28,5	1200x700x(H)900	1 836,25

NEW!

S.S.
stainless steel



227381

TABLE DE CUISSON À GAZ KITCHEN LINE - 4 FEUX

- Bruleurs: 2x 6 kW + 2x 3.5 kW.
- Convient aux marmites et casseroles de ø120-300 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Cotés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- Bruleurs en fonte.
- Gaz GZ50.
- Livré avec injecteurs pour gaz butane supplémentaires.
- Sans allumeur ou flamme pilote - flamme s'allume avec une allumette.
- Pieds en acier avec antidérapant, réglables de 55 à 65 mm.
- Poids: 35 kg.

code	Puissance kW [Hs]	mm	prix
227381	19	800x700x(H)310	969,50



227398

TABLE DE CUISSON À GAZ KITCHEN LINE- 6 FEUX

- Bruleurs: 3 x 6 kW + 3 x 3.5 kW.
- Convient aux marmites et casseroles de ø120-300 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Cotés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- Bruleurs en fonte.
- Gaz GZ50.
- Livré avec injecteurs pour gaz butane supplémentaires.
- Sans allumeur ou flamme pilote - flamme s'allume avec une allumette.
- Pieds en acier avec antidérapant, réglables de 55 à 65 mm.
- Poids: 45 kg.

code	Puissance kW [Hs]	mm	prix
227398	28,5	1200x700x(H)310	1 370,50

RÉCHAUD À GAZ PORTABLE

- Utilisation sûre grâce à un bon refroidissement par air, un fusible thermique évite que le gaz continue à s'écouler après que la flamme s'est éteint.
- Utilise une bouteille à gaz (butane) qui est facile à placer et à changer.
- Le design astucieux du bruleur à gaz protège le bruleur contre le vent et l'appareil peut donc être utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur.
- Très compact et léger, l'appareil est livré avec un boîtier.
- Convient pour des casseroles, marmites et poêles d'un diamètre jusqu'à 26 cm et avec une contenance maximum de 3 litres.

code	kW	mm	prix
147610	2,2	373x290x(H)123	40,75



147610



BOMBES À GAZ BUTANE

- Convient exclusivement pour l'utilisation avec le réchaud à gaz portable (147610) et le chalumeau de cuisine (198216).
- Ne convient pas pour remplir des briquets à gaz, etc.
- Emballé par 4 unités.
- Unité de commande: 1 carton avec 7 sets de 4 bombes à gaz.

code	g	prix
199039	227	7,25



199039



PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION DISPLAY LINE



- Un design moderne et élégant qui convient parfaitement pour un "Open Kitchen".
- Ultra-plat avec structure en inox.
- Surface en vitrocéramique avec un écran d'affichage numérique intégré.

TRAITEMENT THERMIQUE



239278



239285



239292



209523

Structure en inox solide



Ventilation de haute qualité



Commandes tactiles



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2000W DISPLAY LINE

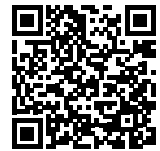
- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 10 niveaux.
- Plage de température: 35-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 230 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.

code	V	W	mm	prix
239278	230	2000	293x373x(H)56	86,25

239278



	min Ø120 mm	2000 W
	max Ø230 mm	230 V



Voir la vidéo

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE DISPLAY LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 10 niveaux.
- Si la fonction boost est utilisé, une partie de la puissance de la plaque de cuisson de droite passe temporairement à la plaque de cuisson de gauche et produit ainsi 2000W.
- La plaque de cuisson de gauche peut fournir une puissance de 1800 W ou 2000 W quand la fonction boost est activé.
- La plaque de cuisson de droite peut fournir une puissance de 1700 W ou 1500 W quand le fonction boost est activé.
- Plage de température: 60-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 230 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.

code	V	W	mm	prix
239285	230	3500	608x370x(H)61	183,75

239285



	min Ø120 mm	3500 W
	max Ø230 mm	230 V

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 3500W DISPLAY LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 10 niveaux.
- Plage de température: 35-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 140 et 280 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe et un filtre à air.

code	V	W	mm	prix
239292	230	3500	337x417x(H)85	205,25

239292



	min Ø140 mm	3500 W
	max Ø280 mm	230 V



Voir la vidéo

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION DISPLAY LINE

- Plaque chauffante à induction unique avec un bobine à induction rectangulaire qui permet de placer plusieurs casseroles en même temps pour le maintien au chaud.
- Puissance réglable par un bouton avec 11 niveaux.
- Plage de température: 40-100°C.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.

code	V	W	mm	prix
209523	230	1000	455x333x(H)62	127,25

209523



1000 W
230 V





	min Ø140 mm	3500 W
	max Ø280 mm	230 V

239711



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 D

- Réglage numérique sur un écran tactile de la puissance, de la température et du minuteur
- Construction en inox
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation
- Convient pour casseroles et poêles de Ø minimum 140 mm et Ø maximum 280 mm
- Pieds ajustables en hauteur

code	V	W	mm	prix
239711	230	3500	340x440x(H)120	222,00



239773

WOK

- Matériel 3-ply (3 couches)
- Poignée en inox avec prise douce
- Avec couvercle en inox
- A utiliser seulement avec le 239766



code	mm	prix
239773	Ø360x(H)180	86,25



239681

WOK À INDUCTION MODÈLE 3500

- Idéal pour préparer des repas nutritifs
- Construction acier inoxydable
- Avec filtre de graisse facile à nettoyer
- Réglage numérique de la puissance
- Le réglage réagit immédiatement aux modulations
- Convient seulement pour le wok à induction 239773



code		V	W	mm	prix
239766	Plaque de cuisson à induction	230	3500	340x450x(H)120	287,00
239681	Set	230	3500	340x450x(H)120 + Ø360	354,75



Filtre à air amovible et facile à nettoyer



3500 W
230 V

239766



239322

	min Ø140 mm	5000 W
	max Ø280 mm	400 V



239698

	min Ø140 mm	3500 W
	max Ø320 mm	230 V

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 5000 D



- Réglage numérique avec boutons tactiles de la puissance, de la température et du minuteur.
- Construction en inox.
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation.
- Convient pour casseroles et poêles de Ø140 mm minimum et Ø 280 mm maximum.
- Pieds ajustables en hauteur.
- Fonctionne sur 380 V et n'est pas équipé d'un prise électrique, un électricien est nécessaire pour l'installation.

code	V	W	mm	prix
239322	400	5000	398x515x(H)168	428,00

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 D XL



- Réglage numérique sur un écran tactile de la puissance, de la température et du minuteur.
- Construction en inox.
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation.
- Convient pour casseroles et poêles de Ø140 mm minimum et Ø320 mm maximum.
- Pieds ajustables en hauteur.

code	V	W	mm	prix
239698	230	3500	390x500x(H)120	270,25

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 7000



- Bâti en inox.
- Deux plaques avec une puissance de 3500 W chacune.
- Équipé d'un fonction boost.
- La plaque de devant a une puissance maximum de 5000W. Quand la plaque de devant fonctionne avec 5000 W, la plaque arrière peut produire que 2000W. Si la plaque devant ne dépasse pas le 3500W, la plaque arrière a aussi une puissance maximum de 3500 W.
- Protection électronique contre la surchauffe.
- Avec pieds en métal ajustable et un filtre à air amovible.
- Fonctionne sur 380V et n'est pas équipé d'un prise électrique, un électricien est nécessaire pour l'installation.

code	V	W	mm	prix
239346	400	2x3500	405x698x(H)145	969,50

239346

	min Ø160 mm	2x 3500 W
	max Ø280 mm	400 V




 min Ø120 mm
 max Ø260 mm
 3500 W
 230 V



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 M

- Puissance réglable en continue par un bouton.
- Boîtier en inox
- Convient pour casseroles et poêles de Ø minimum 120 mm et Ø maximum 260 mm

code	V	W	mm	prix
239780	230	3500	327x425x(H)100	192,25


 min Ø120 mm
 max Ø260 mm
 3000 W
 230 V



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3000 M

- Puissance réglable en continue par un bouton.
- Boîtier en inox
- Convient pour casseroles et poêles de Ø minimum 120 mm et Ø maximum 260 mm

code	V	W	mm	prix
239315	230	3000	327x420x(H)100	172,75


 min Ø120 mm
 max Ø260 mm
 2000 W
 230 V



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 2000

- Boîtier extra plat (32mm), structure en inox
- Surface en vitrocéramique
- Réglage par écran tactile
- Convient aux marmites et casseroles avec un fond maximum de 260 mm

code	V	W	mm	prix
239230	230	2000	296x370x(H)46	77,50


 min Ø120 mm
 max Ø260 mm
 1800 W
 230 V



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 1800

- Bâti en abs
- Réglage numérique de la puissance, de la température et minuteur
- Le réglage réagit immédiatement aux modulations
- Convient pour casseroles de Ø minimum 120 mm et Ø maximum 260 mm et poêles de Ø minimum 120 mm et Ø maximum 200 mm

code	V	W	mm	prix
239209	230	1800	315x345x(H)70	66,25

PLAQUE CHAUFFE-PLAT

- GN 1/1 - aluminium.
- Sur une base isolé.
- Se chauffe automatiquement à 95°C.
- Peut être utilisé en combinaison avec le Thermobox Kitchen Line GN 1/1 et plus grand (707906, 707968, 707951, 707944).



209509

code	V	W	mm	prix
209509	230	190	530x325x(H)30	154,50

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION ENCASTRABLE 800W

- Plaque fait en verre de cristal et bâti en plastique.
- Puissance réglable en 10 étapes, équipé d'un protection électronique contre la surchauffe.
- Le tableau de commande avec un écran LED et touches tactiles, peut être encastré.
- Peut être utilisé comme élément chauffant pour chafing dish avec un adaptateur spécial.
- Convient également comme une plaque de cuisson à induction encastrée si vous utilisez l'anneau de support en inox prévu à cet effet. L'anneau est vendu séparément (239186).

code	mm	V	W	prix
239193	Ø245x(H)68	230	800	97,00
239186	Anneau de support en inox			10,75



800 W
230 V

239193



239186



NEW!

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE QUARTZ DEUX NIVEAUX

- Structure en inox, côtés en verre trempé, portes en verre courbés et panneau miroir à l'arrière.
- Accessible par les deux portes courbés en verre devant.
- Les étagères conviennent pour 4 bacs GN 1/2.
- Équipé avec 2 éléments chauffants en quartz et une plaque chauffante électrique au fond.
- Avec réglage de température mécanique.
- Équipé avec éclairage en haut.
- Plage température: 30° jusqu'à 90°C.

code	mm	V	W	prix
233962	625x467x(H)650	230	550	644,50



233962



VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE

- Équipé avec double vitrage et vitre arrondi devant.
- Avec coffret lumineux pour placer des promotions.
- Construction en inox.
- Avec lumières à l'intérieur dans le plafond.
- 3 étagères chromé inclus, ajustables en hauteur.
- Thermostat et écran d'affichage numérique.
- Refroidissement par ventilation avec dégivrage automatique.
- Plage de température: 30 / 90°C.

code	mm	V	W	prix
233740	97 Liter 460x448x(v)785	230	800	595,75



233740





233726



233733

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE TROIS NIVEAUX

- Équipé avec double vitrage et vitre arrondi devant.
- Accès par deux portes coulissantes à l'arrière.
- Construction en inox.
- Avec lumières LED dans le plafond.
- 3 étagères chromé inclus, ajustables en hauteur.
- Thermostat et écran d'affichage numérique.
- Plage de température: 30 / 90°C.

code		mm	V	W	prix
233726	120 Liter	678x568x(v)686	230	1100	623,00
233733	160 Liter	857x568x(v)686	230	1500	704,25



273982



VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE UN NIVEAU

- Conçu en verre trempé sur les côtés et un couvercle en verre courbé.
- Structure en inox
- Chauffage par infrarouge
- Une grande porte à l'arrière pour une accessibilité facile
- Facile à nettoyer
- Avec bac à miettes amovible
- Température réglable jusqu'à 85°C
- Livré avec un grille GN 1/1 avec un grillage extra fine pour disposer des petits produits

code		mm	V	W	prix
273982	niveau simple	554x376x(v)311	230	400	338,50



273999



VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE DEUX NIVEAUX

- Conçu en verre trempé sur les côtés et un couvercle en verre courbé.
- Structure en inox
- Chauffage par infrarouge
- Une grande porte à l'arrière pour une accessibilité facile
- Facile à nettoyer
- Avec bac à miettes amovible
- Température réglable jusqu'à 85°C
- Livré avec 2 grilles GN 1/1 avec un grillage extra fine pour disposer des petits produits

code		mm	V	W	prix
273999	deux niveaux	554x376x(v)432	230	400	422,00

NEW!



273869



273876



273883



273890



LAMPE CHAUFFANTE CONIQUE RÉGLABLE

- Cette lampe chauffante est très flexible, grâce au fil réglable. La longueur du fil est ajustable de 70 à 150 cm.
- La quantité de chaleur fournie peut être modifiée en réglant la longueur du fil.
- L'interrupteur marche/arrêt est placé sur le haut de la lampe.
- L'ampoule est incassable et convient ainsi pour maintenir au chaud des aliments.

code	V	W	mm	couleur	prix
273869	230	250	ø275x(H)250	Argent	63,50
273876	230	250	ø275x(H)250	Cuivre	63,50

LAMPE CHAUFFANTE CYLINDRIQUE RÉGLABLE

- Cette lampe chauffante est très flexible, grâce au fil réglable. La longueur du fil est ajustable de 70 à 150 cm.
- La quantité de chaleur fournie peut être modifiée en réglant la longueur du fil.
- L'interrupteur marche/arrêt est placé sur le haut de la lampe.
- L'ampoule est incassable et convient ainsi pour maintenir au chaud des aliments.

code	V	W	mm	couleur	prix
273883	230	250	ø175x(H)250	Argent	59,00
273890	230	250	ø175x(H)250	Cuivre	59,00

NEW!



919217

AMPOULE POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE

- Ampoule infrarouge de remplacement pour lampe chauffante.
- Incassable, avec culot standard (E27).

code	V	W	mm	prix
919217	230	250	Ø125x(H)170	13,00

NEW!



919200

AMPOULE POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE

- Ampoule infrarouge de remplacement pour lampe chauffante.
- Incassable, avec culot standard (E27).

code	V	W	mm	prix
919200	230	250	Ø125x(H)170	13,00



273906

PORTIQUE CHAUFFE-PLAT AVEC 2 LAMPES INFRAROUGES

- Conçu pour garder les aliments au chaud entre la préparation et le service.
- La hauteur est facilement ajustable.
- Ampoules incassables incluses.

code	V	W	mm	prix
273906	230	500	453x360x(H)590/790	108,00



CUISEUR SOUS-VIDE

- Appareil pour la cuisson sous-vide à juste température: une méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et scellé avec une température contrôlée très précisément.
- Idéal pour des restaurants avec un menu à la carte.
- Convient très bien à la préparation en dehors des coups de feu.
- Resultats de cuisson de haute qualité constante.

- Thermostat réglable avec une haute précision (0,1°C) de 35° à 90°C.
- Bâti complètement en inox.
- Livré avec un couvercle avec une bande de silicone pour une fermeture hermétique.



Voir la vidéo



GN 2/3
400 W
230 V



225264



225448

GN 1/1
600 W
230 V

CUISEUR SOUS-VIDE GN 2/3

- Équipe avec des poignées.
- Livré avec un panier en inox avec 4 compartiments.

code	litre	V	W	mm	prix
225264	13	230	400	363x335x(H)290	298,00

CUISEUR SOUS-VIDE GN 1/1

- Equipé avec des poignées et un robinet.
- Livré avec un panier en inox avec 6 compartiments.

code	litre	V	W	mm	prix
225448	20	230	600	600x330x(H)300	406,25



SACS DE CUISSON SOUS VIDE

- 2 couches, couche intérieure en polyéthylène de 60 µm agréé contact alimentaire direct.
- Couche extérieure en polyamide (Nylon) de 15 µm.
- Les matériaux utilisés fonctionnent également comme un filtre Anti-UV.
- Les sacs peuvent être utilisés avec des températures de -20° à 110°C.
- Convient pour des machines à emballer sous vide avec chambre.

code		mm	prix
970676	100 unités	150x200	5,25
970652	100 unités	150x250	6,50
970683	100 unités	200x300	9,75
970669	100 unités	250x350	15,00
970690	100 unités	300x400	19,50
971314	50 unités	350x450	12,75
971321	50 unités	400x400	13,00
971338	50 unités	380x500	15,00



IVIDE THERMOPLONGEUR

- L'appareil est entièrement résistant à l'eau IPX7 (immersion).
- Pour la sécurité le thermoplongeur s'arrête quand il est sorti de l'eau.
- Commande par WiFi possible, app disponible pour des appareils iOS et Android.
- L'app permet à l'utilisateur de calculer le temps et la température parfaite et est préprogrammé avec plus de 600 recettes.
- La température peut être programmée entre 25°C et 90°C avec des augmentations de 0,1°C.
- Peut chauffer et faire circuler jusqu'à 20 l d'eau.
- Peut circuler 8l d'eau par minute.
- Un écran lumineux affiche la température programmée et le temps, facile à utiliser.

code	V	W	mm	prix
224076	230	800	98x158x(H)350	162,00



224076



THERMOPLONGEUR POLYSCIENCE® CHEF SERIES

- La circulation d'eau donne une consistance maximum à la température (comparé à des outils où l'eau ne circule pas).
- Peut se adapter à pratiquement tous les récipients grâce à sa pince.
- Fonctionnement optimal jusqu'à 45 litres.
- La température peut être programmée entre 20°C et 90°C avec une précision de 0,05°C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 99 heures.
- Protection niveau d'eau bas, qui déconnecte le thermoplongeur s'il est accidentellement utilisé sans eau.
- Le niveau d'eau qui circule et facilement contrôlable par le réglage de la pression de la pompe d'évacuation.
- Peut faire circuler 12 litres par minute maximum.
- La commande dédiée à la température vous permet de programmer ou adapter rapidement la température de cuisson.
- Capteur de température pour éviter la surcharge ou la surchauffe.
- Corde électrique détachable, prises Européennes et Royaume-Uni comprises.

code	V	mm	prix
225608	230	98x187x(H)359	1 294,50



NEW!

225608



NEW!



TRAITEMENT THERMIQUE



222997

IVIDE PLUS THERMOPLONGEUR

- Thermoplongeur à haute précision avec régulateur de température.
 - Interface écran tactile de 4 pouces.
 - Conçu pour rentrer dans n'importe quel récipient de cuisson rond ou plat avec un profondeur minimum de 16,5 cm grâce à sa pince.
 - Meilleur rendement jusqu'à 80 litres.
 - Plage de température 5°C à 99°C, précision 0,07°C.
 - Minuteur peut être programmé entre 1 minute et 99 heures.
 - Plusieurs appareils peuvent être commandes par l'App.
 - Offre une stabilité de la température exceptionnelle.
 - Un dispositif de protection contre un niveau de l'eau trop bas arrête le thermoplongeur si on l'utilise accidentellement sans eau.
 - Pompe de circulation pour éliminer des endroits froid et chaud.
 - Senseur de température pour protéger contre la surcharge et la surchauffe.
 - Sac compris.
 - L'appareil répond au norme IPX7 et résiste aux éclaboussures et immersion dans l'eau par accident.
- APP:**
- Régulation de la température de n'importe quel endroit.
 - Plus de 600 recettes disponibles.
 - Notre calculateur Sous Vide: nous avons fait tous les test et recherches pour vous, donc vous n'avez plus besoin de scruter internet pour information.
 - Mémoire de recettes: enregistrez vos propres temps de cuisson et températures.
 - Histoire de cuisson: pour une meilleure contrôle de HACCP vous pouvez garder les dernières 10 plats et températures en mémoire.
 - Cuisiner avec plusieurs appareils: gérer plusieurs thermoplongeurs avec le même app.
 - Notifications pour confirmer que l'eau est à température et que les aliments sont cuits. Si le temps de cuisson est terminé, pas d'inquiétude l'app maintiens les aliments à une température optimale.
 - Commandes multi-langues: le tout premier app pour la cuisine sous vide en plusieurs langues.

code	V	W	mm	prix
222997	230	2200	130x145x(H)330	487,00



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

- 2 couches, couche intérieure en polyéthylène de 60 µm agrée contact alimentaire direct
- Couche extérieure en polyamide (Nylon) de 15 µm.
- Épaisseur totale: 75 µm.
- Les matériaux utilisés fonctionnent également comme un filtre Anti-UV.
- Un relief spéciale fait sortir l'air du sac pour obtenir un meilleur vide.
- Les sacs peuvent être utilisés avec des températures de -20° à 100°C.
- Convient pour des machines à emballer sous vide avec chambre et des machines à emballer sous vide externes.

code	-	mm	prix
971017	100 unités	150x250	9,75
971048	100 unités	150x400	15,00
971024	100 pièces	200x300	14,75
971055	100 unités	250x350	21,50
971031	100 unités	300x400	29,75
971000	50 unités	400x500	24,50

FOUR À BASSE TEMPÉRATURE

- Conçu pour la cuisson à basse température où le processus peut être réglé et contrôlé très précisément.
- Avec une sonde de cuisson, réglable séparément.
- Poignées encastrées sur les côtés.
- Joint de porte facile à nettoyer.
- La chambre du four est chauffée par les 4 côtés, ce qui donne une diffusion de chaleur uniforme partout.
- Grâce à une isolation supplémentaire la consommation d'énergie est réduite.
- Chambre de four conçue d'une pièce sans soudures et avec des coins arrondis afin de faciliter le nettoyage.

- Température réglable au degré près - chambre du four de 0 à 120 °C, température à cœur et garde au chaud de 0 à 100 °C.
- Charnières de porte à gauche ou à droite, livraison standard avec les charnières à droite, mais très facile à changer.
- Réglage et lecture numérique du temps, de la température programmée et de la température réelle dans la chambre du four ou au cœur du plat.
- Support en inox à utiliser pour des bacs GN 1/1, grilles et plaques ainsi que des plaques à pâtisserie 600 x 400, 3 niveaux maximum.



225479



Voir la vidéo

FOUR À BASSE TEMPÉRATURE



code	V	W	mm	prix
225479	230	1200	495x690x(H)415	1 406,75





240403



CUISEUR À RIZ

- Convient pour la préparation de 30 portions de riz (1 portion = 180 ml)
- Cuit le riz et le garde automatiquement au chaud
- Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone antiadhésive
- Les parois du cuiseur sont chauffés pour un maintien de la température optimale.

code	litre	V	W	mm	prix
240403	5,4	230	1950	455x455x(H)380	162,00



240410



CUISEUR À RIZ AVEC FONCTION CUISSON VAPEUR

- Cuit le riz et le maintient au chaud automatiquement.
- Convient pour la cuisson de 10 verres doseur avec du riz sec.
- Avec un panier à vapeur plastique à utiliser lors de la cuisson à vapeur.
- Livré avec un verre doseur et une cuillère à riz.
- Facile à nettoyer, cuve en aluminium amovible.

code	litre	V	W	mm	prix
240410	1,8	230	700	ø280x(H)285	37,75

NEW!



238486



FUMOIR ÉLECTRIQUE

- Idéal pour fumer poissons, viande, jambon et légumes.
- L'appareil est fait en inox avec une porte en double paroi isolée et une fermeture magnétique.
- Thermostat pour régler la température, thermomètre intégré dans la porte.
- Équipé d'un ventilateur à l'arrière.
- Livré avec 3 grilles (400x279mm) et 3 crochets à viande.

code	mm	W	prix
238486	540x380(H)720	1600	273,50



NEW!



199961



199978



199985



199800



199787



199770

PIPE FUMOIR

- Le boîtier en aluminium fonctionne comme un refroidisseur et refroidit la fumée avant de l'expulser.
- Vous pouvez également l'utiliser avec du thé ou des herbes et plantes aromatiques.
- Chambre de fumeur amovible avec filtre intégré.
- La pipe est munie d'un tuyau souple en caoutchouc de 30 cm afin d'injecter facilement de la fumée dans des sacs refermables et autres récipients.
- L'appareil peut être utilisé avec des fruits et légumes fragiles sans modifier leur structure ou température.
- Fonctionne avec 2 piles AA, non compris.
- Bois et herbes de fumage non compris.

code	mm	prix
199961	ø68x(H)158	24,50

CLOCHE EN VERRE

- Idéal à utiliser en combinaison avec le pipe fumeur, afin de créer une façon spectaculaire pour présenter des plats aux clients.

code	mm	prix
199978	ø245x(H)150	13,00

PISTOLET À FUMER - SAGE COMMERCIAL

- Le pistolet à fumer vous permet d'ajouter une saveur fumée naturelle à presque tous les aliments ou boissons avec des arômes de bois de pommier et de hickory (noyer) sans y ajouter de chaleur.
- Chambre à combustion et boîtier du ventilateur en inox et amovibles, ils ne peuvent pas fondre et évitent de accumuler de la résine.
- Le tuyau souple en caoutchouc de 50 mm est facile à installer et à retirer.
- Ventilateur durable - ne fond pas lorsqu'il est chauffé. Le ventilateur est amovible pour le nettoyage grâce à une clé Allen fournie.
- Un moteur productif et silencieux avec un bouton pour régler la vitesse.
- Fonctionne avec 4 piles électriques AA (comprises).
- Livré avec 2 petits pots échantillons de 14 gr de copeaux de bois PolyScience®: Hickory et bois de pommier.

code	mm	prix
199985	150x80x(H)165	157,00

COPEAUX DE BOIS

- Pour le fumage à chaud dans un fumeur.

code	type	prix
199800	Bois de chêne sac 1000 ml	7,50
199824	Bois fût de chêne sac 1000 ml	7,50
199831	Bois de hickory (noyer) sac 1000 ml	7,50
199848	Bois de pommier sac 1000 ml	7,50
199855	Bois de cerisier sac 1000 ml	7,50
199862	Bois de hêtre sac 1000 ml	7,50
199893	Bois de mesquite sac 1000 ml	7,50

SCIURE DE FUMAGE

- Sciure de bois de fumage chêne très fine.
- Idéal pour le fumage à froid.

code	type	prix
199787	500 g.	6,50

SCIURE DE FUMAGE

- Sciure de bois de fumage aromatique très fine.
- Idéal pour le fumage à froid.
- Set de 4 types de bois différents: cerisier, chêne, pacanier et mesquite.

code	type	prix
199770	4 x 250ml tins	16,75

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION CONTROL °FREAK™

- Le système de cuisson à induction Control °Freak™ est le premier qui peut mesurer, programmer et maintenir 397 températures très précisément de 30 à 252°C.
- La méthode de régulation de température en temps réel utilise un capteur qui peut détecter directement la température de la surface à travers du verre et un thermomètre à sonde Probe Control™ pour maîtriser précisément et la température de l'eau et des liquides à base de graisse.
- La fonction d'intensité permet un excellent contrôle de la vitesse pour faire chauffer la plaque à la température programmée.
- La fonction création enregistre les profils de température utilisées fréquemment et crée ainsi une mémoire une touche facile à utiliser.
- Plage de température de 30°C à 250°C, la température peut être réglée avec une précision de 0,5°C.
- La puissance peut être programmée entre 100 et 1800W.
- Les 2 sondes de température ont une résolution de 0 à 300°C.
- Minuteur de 72 heures avec les fonctions : répéter, continuer, maintenir au chaud et arrêt cuisson.
- Contrôle de niveau de circulation du liquide de cuisson par un écoulement de pression de pompe facilement ajustable.
- Bâti en inox durable avec une plaque à induction en verre céramique.
- Système de refroidissement par double ventilateur.
- Panneau de contrôle numérique avec écran en couleur.
- Port USB permet les mises à jour de logiciels.
- Câbles électriques amovibles, prises pour le Royaume-Uni et l'Europe comprises.

code	V	W	mm	prix
239216	230	1800	350x470x(H)110	2 437,50



239216



ANTI-GRIDDLE™

- Le PolyScience® Anti-Griddle™ est un table de cuisson traditionnel avec une fonctionnalité étonnante: l'appareil congèle rapidement des sauces et purées au lieu de les chauffer! Vous pouvez ainsi créer des recettes solide ou mi-glacé avec un extérieur croquant et un intérieur crémeux et frais. Ces doubles textures font des plats surprenants et une expérience unique. L'Anti-Griddle™ attire toujours l'attention lors des buffets ou diners, surtout quand on prépare des mises en bouche ou desserts glacés devant les invités. La plaque de congélation arrive à la température de - 34°C dans 5-10 minutes.
- Bâti en inox durable avec des pieds antidérapants.
- La plaque de congélation est fait en inox, dimensions: 38,1x22,8 cm.
- Équipé avec des poignées pour le transport et livré avec un couvercle pour protéger la plaque de congélation.

code	V	mm	prix
274248	230	403x477x343	2 811,25



274248



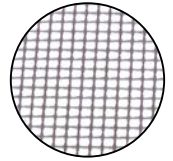
GRILLAGE ANTIADHÉSIF PTFE

- Peut être utilisé en combinaison avec des barbecues, plaques à snacker et deshydrateurs.

code	épaisseur (mm)	emballé par	mm	prix
678008	1	5	400x300	11,75
678015	1	5	530x325	15,00
678022	1	5	600x400	19,50



678015



6 plateaux
500 W
230 V



Voir la vidéo



229002

9 plateaux
700 W
230 V



DÉSHYDRATEUR KITCHEN LINE

- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Des ventilateurs automatiques font circuler l'air chaud pour obtenir un résultat homogène.
- Équipé avec 6 ou 9 plateaux en inox de 330x305 mm pouvant supporter 500 grammes d'aliments chacun.
- Les plateaux sont espacés uniformément avec des espaces de 35 mm et facile à enlever et à nettoyer.
- Intérieur de la chambre et la porte faits en matériau sans BPA.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.
- Livré avec un tapis transparent qui peut être utilisé comme égouttoir au fond du déshydrateur ou pour faire du cuir de fruit.
- Température réglable de 35° à 70°C.

code		V	W	mm	prix
229002	6 plateaux	230	500	450x345x(H)315	127,25
229019	9 plateaux	230	700	450x345x(H)415	154,50



229019

Facile à utiliser



Facile à ouvrir



Avec des mailles fines pour sécher des petits produits



NEW!



DÉSHYDRATEUR PROFI LINE

- Construction en inox.
- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Avec tableau de commande numérique.
- Minuterie réglable jusqu'à 24h par étapes de 30 minutes.
- Température réglable de 35° à 70°C par étapes de 5°C.
- Le ventilateur silencieux fait circuler le courant air à la horizontale, donc plus besoin de tourner les plateaux.
- Équipé avec 6 plateaux en inox de 305x330 mm.
- Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.

code	V	W	mm	prix	
229033	6 plateaux	230	550-650	340x450x(H)311	215,00

6 plateaux
600 W
230 V



229033

DÉSHYDRATEUR PROFI LINE

- Construction en inox.
- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Avec tableau de commande numérique.
- Minuterie réglable jusqu'à 24h par étapes de 30 minutes.
- Température réglable de 35° à 70°C par étapes de 5°C.
- Le ventilateur extra silencieux fait circuler le courant air à la horizontale, donc plus besoin de tourner les plateaux.
- Équipé avec 10 plateaux en inox de 400x395 mm.
- Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.

code	V	W	mm	prix	
229026	10 plateaux	230	1000	417x535x(H)430	406,25

10 plateaux
1000 W
230 V



229026



Voir la vidéo

Chambre de séchage avec la place pour 10 plateaux



Facile à utiliser grâce au panneau de commandes numérique



Plateau pour collecter des résidus compris



FRITEUSE MASTERCOOK NUMÉRIQUE

- Les friteuses de table de la gamme Mastercook sont fabriquées en acier inoxydable 18/0.
- Elles sont équipées d'un élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil.
- La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide et prolonge la longévité de l'huile.
- Panneau de commande numérique avec fonction température et minuteur.
- Protection contre la surchauffe par un fusible thermique qui peut se réinitialiser.
- Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour l'utilisation intensive.
- Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).

NEW!

18/0
stainless steel



TRAITEMENT THERMIQUE



8 liter
3500 W
230 V

207345



2x 8 liter
2x 3500 W
230 V

207352

FRITEUSE MASTERCOOK NUMÉRIQUE - 8 L

code	litre	V	W	mm	prix
207345	8	230	3500	300x455x(H)345	246,50

FRITEUSE MASTERCOOK NUMÉRIQUE - 2 X 8 L

code	litre	V	W	mm	prix
207352	2x8	230	2x3500	605x455x(H)345	487,50



8 liter
3500 W
230 V

207369



2x 8 liter
2x 3500 W
230 V

207376

FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE - 8 L

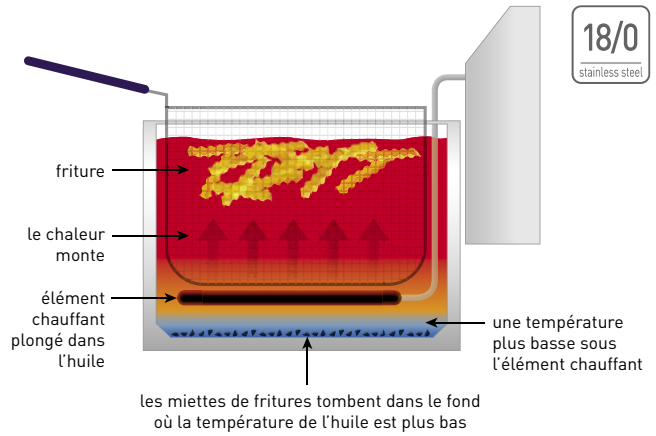
code	litre	V	W	mm	prix
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	273,50

FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE - 2 X 8 L

code	litre	V	W	mm	prix
207376	2x8	230	2x3500	605x515x(H)345	541,25

FRITEUSES MASTERCOOK

- Les friteuses de table de la gamme Mastercook sont fabriquées en acier inoxydable 18/0.
- Elles sont équipées d'un élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil.
- La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide.
- Le bouton de commande et les voyants de température sont placés sur le dessus de l'appareil pour un emploi facile et clair.
- Un interrupteur thermique protège contre la surchauffe et se réinitialise par un bouton situé sur le dessous de l'élément chauffant.
- Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour les utilisations intensive.
- Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).



207208

FRITEUSE MASTERCOOK - 8 L

code	litre	V	W	mm	prix
207208	8	230	3500	300x455x(H)345	208,50



207307

FRITEUSE MASTERCOOK - 2 X 8 L

code	litre	V	W	mm	prix
207307	2x8	230	2x3500	605x455x(H)345	409,00



209202

FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L

code	litre	V	W	mm	prix
209202	8	230	3500	300x515x(H)345	241,00



209301

FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE - 2 X 8 L

code	litre	V	W	mm	prix
209301	2x8	230	2x3500	605x515x(H)345	460,50

18/0

stainless steel

4 liter
3000 W
230 V

6 liter
3300 W
230 V



205808



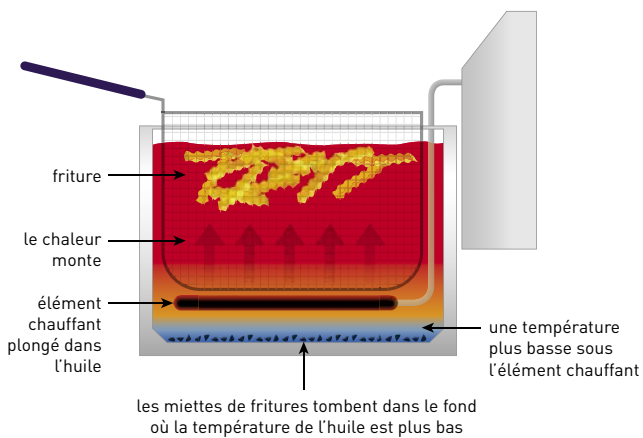
205815



205822

FRITEUSE BLUE LINE

- Construction en inox.
- Cuve à huile en inox.
- Élément chauffant amovible avec fonction arrêt quand il est enlevé.
- Facile à nettoyer grâce à la cuve amovible.
- Voyant pour indiquer si l'élément chauffant fonctionne.
- Température réglable jusqu'à 190°C.
- Un thermostat de sécurité protège la friteuse de la surchauffe.
- Le thermostat de sécurité est équipé d'un reset pour une protection supplémentaire.
- Un panier avec manche garantie basse température et extra-longue.
- Zone froide pour protéger la qualité de l'huile.
- Livré avec panier et couvercle.



code	litre	V	W	mm	prix
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	102,50
205846	2x4	230	2x3000	470x420x(H)330	200,25
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	120,25
205853	2x6	230	2x3300	550x430x(H)290	221,50
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	131,00
205839	2x8	230	2x3500	550x430x(H)345	251,00





8 liter
3500 W
230 V

2x 8 liter
2x 3500 W
230 V

205839



2x 6 liter
2x 3300 W
230 V

205853

Zone froide afin de conserver une bonne qualité de l'huile



Cuve à l'huile amovible, facilite le nettoyage



Panier à frites avec manche extra-longue thermorésistant

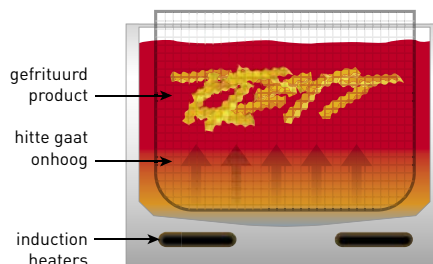




8 liter
3500 W
230 V



215012



2x 8 liter
2x 3500 W
230 V



215029

FRITEUSE À INDUCTION KITCHEN LINE

- Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée.
- Avec minuteur compte à rebours.
- Une transmission de chaleur efficace.
- Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.
- Protection surchauffe.
- Affichage de la température programmée de l'huile.
- Livré avec un panier à fritures et couvercle.

code	litre	V	W	mm	prix
215012	8	230	3500	290x485x(H)406	352,00

FRITEUSE À INDUCTION KITCHEN LINE

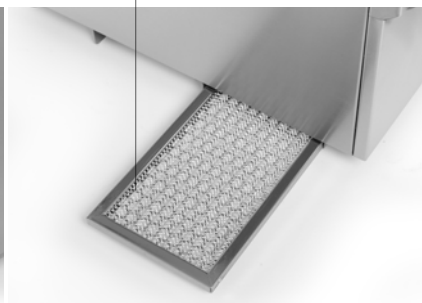
- Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée.
- Avec minuteur compte à rebours.
- Une transmission de chaleur efficace.
- Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.
- Protection surchauffe.
- Affichage de la température programmée de l'huile.
- Livré avec un panier à fritures et couvercle.

code	litre	V	W	mm	prix
215029	8+8	230	3500+3500	580x485x(H)406	704,25

Le robinet de vidange
facilite de vider la cuve



Avec filtre pour le
moteur en induction



Bord pratique pour
suspendre le panier



NEW!



205914



FRITEUSE À BEIGNETS 12 L

- Idéal pour frire des beignets, merveilles et d'autres pâtisseries frits.
- Fait complètement en inox, livré avec deux paniers à frire (354x383mm) avec manche isolée, un protection de chaleur et couvercle qui peut également servir comme un bac-égouttoir.
- Facile à utiliser et nettoyer.
- Convient pour une utilisation intensive - bon rendement.
- Équipé avec une large cuve à l'huile soudé (400x400x(H)160 mm avec une capacité maximum de 12 L.
- La cuve est équipé d'un robinet de vidange et les indications de niveau de l'huile min/max, ainsi qu'une zone froide qui permet de prolonger le temps d'utilisation de l'huile.
- Élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil et protection contre la surchauffe.
- Température réglable de 50° à 190 °C.
- Un voyant pour indiquer si l'élément chauffant est en fonctionnement.
- Avec pieds en caoutchouc antidérapants.



code	litre	V	W	mm	prix
205914	12	230	3000	630x860x(H)360	373,75



18/0
stainless steel

GRILLS BLUE LINE

- Bâti entièrement en acier inoxydable
- Plaque en chromé dur (9mm) facilite le nettoyage
- Avec tiroir collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure
- Température réglable en continu jusqu'à 300°C
- Protection surchauffe
- Convient pour une utilisation continue
- Interrupteur avec voyant lumineux
- Pieds antidérapants

GRILL BLUE LINE

- Surface grill 330x270 mm, complètement lisse

code	V	W	mm	prix
203125	230	2000	450x300x(H)225	262,75



203125



203156

GRILL BLUE LINE

- Surface grill 518x328 mm, à gauche une largeur de 259 mm lisse et à droite une largeur de 259 mm rainuré

code	V	W	mm	prix	
203156	1/2 lisse, 1/2 rainuré	230	2400	550x380x(H)240	357,00

GRILL BLUE LINE

- Surface grill 518x328 mm, complètement rainuré

code	V	W	mm	prix	
203170	rainuré	230	2400	550x380x(H)240	403,50

GRILL BLUE LINE

- Surface grill 518x328 mm, complètement lisse

code	V	W	mm	prix	
203149	lisse	230	2400	550x380x(H)240	327,75

GRILL BLUE LINE

- 2 zones de chauffe indépendantes, 2 voyants lumineux indiquant l'échauffement
- Surface grill 688x410mm, à gauche une largeur de 462 mm lisse et à droite une largeur de 226 mm rainuré

code	V	W	mm	prix	
203163	2/3 lisse, 1/3 rainuré	230	3500	720x530x(H)250	495,75

RACLOIR POUR PLAQUE DE CUISSON

code	mm	prix
855201	100x315	14,00

COUTEAU RÉSERVE POUR 855201

- 5 pièces

code	prix
855218	4,50

855201



855218



PLAQUE DE CUISSON TEPAN-YAKI

- Thermostat avec prise intégrée, amovible et réglable en continu.
- Poignées solides pour pouvoir la déplacer en toute sécurité.
- La plaque de cuisson Tepan-Yaki est facile à nettoyer.
- La plaque de cuisson est couvert d'une couche anti-adhésive.



PLAQUE DE CUISSON TEPAN-YAKI

- Surface de la plaque: 439x228mm.

code	V	W	mm	prix
238608	230	1800	439x230x(H)110	32,00

PLAQUE DE CUISSON TEPAN-YAKI

- Surface de la plaque: 893x217mm.

code	V	W	mm	prix
238301	230	1800	900x230x(H)110	67,75



FAIT-TOU ÉLECTRIQUE

- Aluminium avec couche anti-adhésive.
- Thermostat amovible.
- Convient pour frire, griller et conserver au chaud.
- Comprends couvercle avec hublot en verre et deux poignées isolées.



code	casserole intérieure (mm)	V	W	mm	prix
239506	400x50	230	1400	Ø500x(H)190	32,50
239605	550x60	230	1600	Ø620x(H)190	65,00



GRILLS DE CONTACT

- Grills en fonte émaillés
- Boîtier en inox
- Avec brosse métallique
- Avec bac collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure

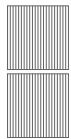
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300 °C maximum, avec voyants lumineux
- Avec poignée levée (H) 530 mm



263501



263600



GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm

code	V	W	mm	prix
263501	230	1800	290x370x(H)210	194,50



GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm

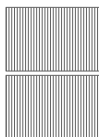
code	V	W	mm	prix
263600	230	1800	290x370x(H)210	194,50



263655



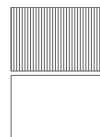
263662



GRILL DE CONTACT "PANINI"

- Surface de grill 340x230 mm

code	V	W	mm	prix
263655	230	2200	430x370x(H)210	233,00



GRILL DE CONTACT "PANINI"

- Surface de grill 340x230 mm

code	V	W	mm	prix
263662	230	2200	430x370x(H)210	233,00

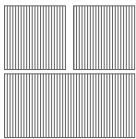


3600 W
230 V

263709

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment
- Surface de grill inférieur 475x230 mm



code	V	W	mm	prix
263709	230	3600	570x370x(H)210	323,50

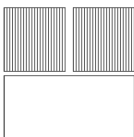


3600 W
230 V

263808

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment
- Surface de grill inférieur 475x230 mm



code	V	W	mm	prix
263808	230	3600	570x370x(H)210	323,50

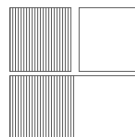


3600 W
230 V

263907

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment
- Surface de grill inférieur 475x230 mm



code	V	W	mm	prix
263907	230	3600	570x370x(H)210	323,50





2800 W
230 V

264607



Grille et égouttoir amovible



Ajustement en hauteur variable

SALAMANDRE 450

- Type 450 - construction en acier inoxydable.
- Idéal pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwiches.
- Thermostat réglable en continu jusqu' à 300°C maximum, avec voyants lumineux.
- Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation .
- Egouttoir amovible avec grille de 440x320 mm.

code	V	W	mm	prix
264607	230	2800	480x520x(H)530	647,75

SALAMANDRE 600

- Type 600 - construction en acier inoxydable.
- Idéal pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwiches.
- Thermostat réglable en continu jusqu' à 300°C maximum, avec voyants lumineux.
- 2 zones de chaleur indépendants, avec réglage séparé.
- Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation .
- Egouttoir amovible avec grille de 590x350 mm.

code	V	W	mm	prix
264706	230	3600	600x520x(H)530	715,00



3600 W
230 V

264706



Grille et égouttoir amovible



Ajustement en hauteur variable



NEW!

3645 W
230 V

SALAMANDRE AVEC ÉLÉMENTS CHAUFFANTS QUARTZ INFRAROUGE

- Il est possible de mettre des plateaux GN 1/1 dans la chambre.
- Idéale pour griller ou réchauffer des plats ou sandwiches.
- Avec élément chauffant Quartz infrarouge en haut et en bas.
- Équipé avec un thermostat, un minuteur de 15 min. et voyant lumineux.
- 3 hauteurs de grille possible. Les poignées de la grille sont équipées d'un bouclier thermique.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Convient au norme IPX3.



264409

code	V	W	mm	prix
264409	230	3645	689x397x(H)318	378,75

SALAMANDRE AVEC FIXATION MURALE

- Convient au norme IPX4.
- Idéale pour griller ou réchauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 300°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipé avec un thermostat, un minuteur de 30 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille possible. Les poignées de la grille sont équipées d'un bouclier thermique.
- Avec bac collecteur de miettes.

2000 W
230 V



Fixation murale sans l'utilisation de tasseaux supplémentaires

264119

code	V	W	mm	prix
264119	230	2000	610x310x(H)280	243,75

SALAMANDRE 580

- Type 580.
- Idéale pour griller ou rechauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 300°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipé d'un réglage de puissance, un minuteur de 30 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Dimensions intérieures 426x345x(H)257 mm.

2200 W
230 V



264201

code	V	W	mm	prix
264201	230	2200	580x413x(H)376	334,25

SALAMANDRE 800

- Type 800.
- Idéale pour griller ou rechauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 300°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Equipé d'un réglage de puissance, un minuteur de 30 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Dimensions intérieures 646x408x(H)337 mm.

3600 W
230 V



264300

code	V	W	mm	prix
264300	230	3600	800x472x(H)456	455,00



GRILL ROULANT POUR SAUCISSES

- Boîte en acier inoxydable
- Chauffe et remise en température rapide
- Rouleaux avec couche anti-adhésif
- Tiroir à graisse amovible et facile à nettoyer
- Les rouleaux ont une surface utilisable du 42cm de large
- Température réglable jusqu'à 150 °C



268506

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 7 ROULEAUX

code	V	W	mm	prix
268506	230	740	520x325x(H)175	270,25



268605

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 9 ROULEAUX

code	V	W	mm	prix
268605	230	940	520x400x(H)175	323,50



268704

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 11 ROULEAUX

code	V	W	mm	prix
268704	230	1180	520x477x(H)175	410,50



268735

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 14 ROULEAUX

code	V	W	mm	prix
268735	230	1480	520x591x(H)175	487,50

Support pour hotdog page 94



CHAUFFE-SAUCISSES

S.S.
stainless steel



Facile à transporter
grâce aux poignées

240502

CHAUFFE-SAUCISSES 10 LITRES

- Plage de température jusqu'à 85°C.
- Avec poignées pour le transport.
- Couvercle avec une poignée thermorésistant.

code	V	W	mm	prix
240502	230	1000	330x280(H)250	119,25



Les saucisses sont placés sur une grille spéciale et chauffés par vapeur. Cela évite que les saucisses sont trop cuits.



265000

CHAUFFE-SAUCISSES

- Pour chauffer facilement des saucisses Hotdog et les maintenir chaud.
- Boîte en inox, contenant de saucisse fait en aluminium anodisé et verre.
- Puissance réglable.

code	V	W	mm	prix
265000	230	500	240x300x(H)385	243,75



BAIN-MARIE GASTRONORME



238905



238912

BAIN-MARIE KITCHEN LINE

- Gastronorme 1/1.
- Température réglable en continu jusqu'à 85°C.
- Cuve en inox avec des bords lisses, facile à nettoyer.
- Avec interrupteur marche/arrêt et voyant lumineux.
- Livré sans bacs GN.
- Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur.



code	V	W	mm	prix
238905	230	1200	340x540x(H)250	105,75

BAIN-MARIE KITCHEN LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE

- Gastronorme 1/1
- Cuve en inox avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Avec interrupteur marche/arrêt, thermostat et voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu'à 85°C
- Livré sans bacs
- Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur
- Robinet de vidange



code	V	W	mm	prix
238912	230	1200	340x540x(H)250	122,00



201107



201206

THERMO-SYSTÈME 1

- Cuve à eau émaillée Ø 185mm
- Marmite pour bain-marie en acier inoxydable avec couvercle
- Bouton de réglage de puissance et voyant lumineux



code	litre	V	W	mm	prix
201107	4,2	230	200	265x265x(H)245	194,50

THERMO-SYSTÈME 2

- 2 cuves à eau émaillées Ø 185mm
- 2 marmites pour bain-marie en acier inoxydable avec couvercle
- 2 boutons de réglage de puissance et voyants lumineux



code	litre	V	W	mm	prix
201206	2x4,2	230	400	505x265x(H)245	341,25

CRÊPIÈRES ET GAUFRIERS



Avec raclette à crêpe en bois compris



CRÊPIÈRE

- Plaques en fonte émaillée.
- Surface de chauffe lisse.
- Avec raclette à crêpe en bois.
- Construction inox.
- Thermostat réglable de 50 à 300°C.
- 1 plaque de cuisson Ø 400 mm.
- Avec tiroir de rangement: dimensions 400x320x(H)30 mm.
- Avec une protection contre le surchauffe et un thermostat EGO.

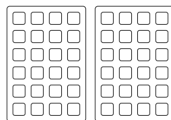
code	V	W	mm	prix
212004	230	3000	450x470x(H)240	395,50

212004



1500 W
230 V

212103



GAUFRIER ÉLECTRIQUE 'LIÈGE'

- Gaufres de Liège, motif rectangulaire de deux fois 4x6.
- Plaques à cuisson en fonte avec couche anti-adhésif
- Régulation température thermostatique.
- Poignée isolée.
- Livré avec une fourchette à gaufres.

code	kg	V	W	mm	prix
212103	28	230	1500	320x437x(H)251	279,00

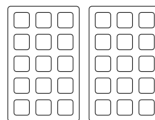


NEW!



2200 W
230 V

212127



GAUFRIER ÉLECTRIQUE 'BRUXELLES'

- Gaufres de Bruxelles, motif de deux 3x5 carrés.
- Plaques à cuisson en fonte avec couche anti-adhésif
- Régulation température thermostatique.
- Poignée isolée.
- Livré avec une fourchette à gaufres.

code	kg	V	W	mm	prix
212127	23	230	2200	320x437x(H)277	279,00

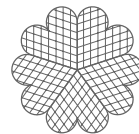


NEW!



2200 W
230 V

212134



GAUFRIER ÉLECTRIQUE 'COEUR'

- Gaufres cœur, 5 motifs en cœur conjoints.
- Plaques à cuisson en fonte avec couche anti-adhésif
- Régulation température thermostatique.
- Poignée isolée.
- Livré avec une fourchette à gaufres.

code	kg	V	W	mm	prix
212134	16	230	2200	320x437x(H)251	279,00

TOASTER

TRAITEMENT THERMIQUE



NEW!

GRILLE-PAIN CONSTANT SIMPLE

- Le convoyeur peut contenir un rangé de tranches de pain.
- Équipé de 2 éléments chauffants indépendants, un en bas et un en haut.
- Convient pour griller en continue des tranches de pain.
- Plateau devant et arrière.
- Vitesse de convoyeur réglable et le temps de grill réglable jusqu'à 5 minutes.

code	V	W	mm	prix
261200	230	1340	288x418x(H)387	428,00

1340 W
230 V

261200



2240 W
230 V



GRILLE-PAIN CONSTANT DOUBLE

- Le convoyeur peut contenir deux rangés de tranches de pain côte à côte.
- Équipé de 2 éléments chauffants indépendants.
- Convient pour griller en continue des tranches de pain.
- Plateau devant et arrière.
- Temps de chauffe réglable jusqu'à 3 minutes.

code	V	W	mm	prix
261309	230	2240	418x368x(H)387	508,75

261309

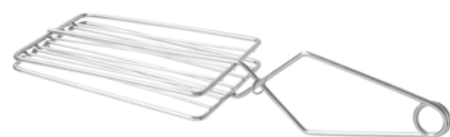


NEW!



3000 W
230 V

262214



S.S.
stainless steel

PINCE POUR TOASTER

code	mm	prix
262801	100x340x(H)64	11,75

TOASTER 6 PINCES

S.S.
stainless steel

- Toaster avec deux niveaux et 6 pinces - inox.
- Équipe de résistances en quartz pour une montée en température rapide, la température peut être atteinte en 30 secondes maximum.
- Les résistances refroidissement en quelques secondes.
- Interrupteur pour sélectionner différentes zones de chauffe.
- Minuteur mécanique de 15 minutes avec alarme.
- Livré avec - pinces.

code	V	W	mm	prix
262214	230	3000	438x290x(H)402	204,75



TOASTER

- Extérieur en acier inoxydable.
- Des pinces avec poignées isolées fait en résine PF.
- Les fentes à gauche et à droite sont utilisable séparément.
- Minuteur réglable avec alarme jusqu'à 8 minutes maximum.
- Tiroir pour miettes amovible.

code	V	W	mm	prix
261163	230	1200	300x200x(H)223	170,75



1200 W
230 V

261163





26 liter
1450 W
230 V



281475

26 liter
1600 W
230 V



281482

FOUR À MICRO-ONDES PRORAMMABLE SAMSUNG 1780W

- Modèle: SAMSUNG CM1929A/XEU
- Boîtier en inox et porte vitré.
- La chambre est équipé avec un fond en céramique et éclairage.
- Puissance fournie 3200W, puissance délivrée 1780W.
- 5 niveaux de puissance: haut (100%), moyen (70%), bas (50%), décongélation rapide (20%), décongélation lente (10%).
- Système à double magnétron de répartition des ondes par le haut.
- Panneau de commande numérique et tactile avec la possibilité d'enregistrer 30 programmes de 3 étapes.
- Minuteur numérique avec fonction compte à rebours, peut être programmé jusqu'à 25/40/50 minutes selon le programme.
- Fonction verrouillage de programme pour éviter l'effacement accidentelle des programmes.
- Fonction reprise pour exécuter la dernière cycle de nouveau.
- Bouton à touche unique pour ajouter +30 secondes.
- Sonnerie de l'alarme fin de programme peut être modifié.
- Avec rappel pour le nettoyage du filtre à air.
- Empilable, les fours à micro-ondes peuvent être placés l'un sur l'autre grâce au plateau de support comprise.
- Protection supérieure à l'intérieur est amovible pour faciliter le nettoyage.
- Poids: 32 kg.

code	litre	V	W	mm	prix
281475	26	230	3200	464x557x(H)368	1 078,00

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG 1050W

- Modèle: SAMSUNG CM1099A/XEU
- Boîtier en inox et porte vitré.
- La chambre est équipé avec un fond en céramique et éclairage.
- Puissance fournie 1600W, puissance délivrée 1050W.
- 5 niveaux de puissance: haut (100%), moyen (70%), bas (50%), réduit (20%), décongélation lente (10%).
- Système à un seul magnétron.
- Avec 2 boutons pour choisir la puissance/fonction et pour programmer le minuteur.
- Minuteur peut être réglé jusqu'à 35 minutes.
- Poids: 17,5 kg.

code	litre	V	W	mm	prix
281482	26	230	1600	517x412x(H)297	432,75

26 liter
1780 W
230 V



281390

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG 1780 W

- Modèle: SAMSUNG CM1919A/XEU
- Boîtier en inox et porte vitré.
- La chambre est équipé avec un fond en céramique et éclairage.
- Puissance fournie 3200W, puissance délivrée 1780W.
- 5 niveaux de puissance: haut (100%), moyen (70%), bas (50%), décongélation rapide (20%), décongélation lente (10%).
- Système à deux magnétrons.
- Avec 2 boutons pour choisir la puissance/fonction et pour programmer le minuteur.
- Écran numérique avec minuteur à compte-rebours, peut être réglé jusqu'à 50 minutes, selon le niveau de puissance choisi.
- Bouton à touche unique pour ajouter +20 secondes au programme en cours.
- Empilable, les fours à micro-ondes peuvent être placés l'un sur l'autre grâce au plateau de support comprise.
- Avec filtre à air amovible et nettoyeable.
- Dimensions chambre: 370x370x(H)190 mm.
- Poids: 32 kg.

code	liter	V	W	mm	€
281390	26	230	3200	464x557x(H)368	1081,75

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE SAMSUNG 1050W

- SAMSUNG CM1089A/XEU
- Boîtier en inox et porte vitré.
- La chambre est équipé avec un fond en céramique et éclairage.
- Puissance fournie 1600W, puissance délivrée 1050W.
- 4 niveaux de puissance: haut (100%), moyen (70%), bas (50%), décongélation (30%).
- Système à un seul magnétron.
- Panneau de commande numérique et tactile avec la possibilité d'enregistrer 20 programmes de 3 étapes.
- Minuteur numérique avec fonction compte à rebours, peut être programmé jusqu'à 30 minutes selon le programme.
- Fonction verrouillage de programme pour éviter l'effacement accidentelle des programmes.
- Fonction reprise pour exécuter la dernière cycle de nouveau.
- Bouton à touche unique pour ajouter +30 secondes.
- Sonnerie de l'alarme fin de programme peut être modifié.
- Poids: 14,5 kg.

code	litre	V	W	mm	prix
281451	26	230	1600	517x412x(H)294	487,00

26 liter
1450 W
230 V

NEW!

S.S.
stainless steel



281499

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG 1450 W

- Modèle: SAMSUNG CM1519A
- Boîtier en inox et porte vitré.
- La chambre est équipé avec un fond en céramique et éclairage.
- Puissance fournie 3000W, puissance délivrée 1450W.
- 5 niveaux de puissance: haut (100%), moyen (70%), bas (50%), décongélation rapide (20%), décongélation lente (10%).
- Système à deux magnétrons.
- Avec 2 boutons pour choisir la puissance/fonction et pour programmer le minuteur.
- Écran numérique avec minuteur à compte-rebours, peut être réglé jusqu'à 50 minutes, selon le niveau de puissance choisi.
- Bouton à touche unique pour ajouter +20 secondes au programme en cours.
- Empilable, les fours à micro-ondes peuvent être placés l'un sur l'autre grâce au plateau de support comprise.
- Avec filtre à air amovible et nettoyeable.
- Dimensions chambre: 370x370x(H)190 mm.
- Poids: 32 kg.

code	liter	V	W	mm	€
281499	26	230	3000	464x557x(H)368	948,00

26 liter
1050 W
230 V



281451





20 liter
700 W
230 V



Voir la vidéo



281710

**FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRILL**

- 2 boutons de commande, minuterie et fonction puissance sont réglables séparément.
- Puissance fournie 1050W, puissance délivrée 700W pour le micro-onde ou 1000W pour le grill.
- Minuterie peut être programmé jusqu'à 35 minutes.
- Boîtier en inox et porte transparente.
- La chambre du four est peinte et est équipé d'un plateau tournant en verre de ø255mm.
- Convient pour des plats jusqu'à ø280x(H)160mm.
- Dimensions de la chambre: 304x306x(H)206mm.
- Contenance: 20 litres

code	litre	V	W	mm	prix
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	107,75



25 liter
1000 W
230 V



Voir la vidéo



281352

**FOUR À MICRO-ONDES 1000W**

- Commandé avec un seul bouton, temps réglable de 15 secondes à 6 minutes.
- Fonctionne avec une antenne de magnétron tournante dans le fond de la chambre.
- Chambre en acier inoxydable avec un fond en céramique.
- Porte transparente sans verrouillage, facile à ouvrir.
- Puissance fournie: 1550 W, puissance délivrée: 1000 W.
- Dimensions de la chambre : 327x346x(H)200 mm.
- Contenance: 25 litres.

code	litre	V	W	mm	prix
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	333,25

25 liter
1000 W
230 V



281444

**FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1000 W**

- Un panneau de contrôle facile à utiliser avec 10 touches mémoire.
- Peut programmer jusqu'à 3 étapes de cuisine, capacité de mémoire pour 100 programmes.
- Boîtier en acier inoxydable.
- La chambre du four est fait en acier inoxydable avec un lumière intérieure.
- Convient pour des plats jusqu'à ø 320 mm.
- Puissance fournie: 1550 W, puissance délivrée: 1000 W.
- Alimentation par antenne tournante située au fond de l'appareil
- Porte transparente sans verrouillage, facile à ouvrir.
- Dimensions de la chambre: 327x346x(H)200mm.
- Contenance: 25 litres.

code	litre	V	W	mm	prix
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	352,00



Voir la vidéo

S.S.
stainless steel

34 liter
1000 W
230 V

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1000W

- Facile à utiliser avec 10 touches mémoire programmables.
- Construction en acier inoxydable.
- La chambre du four fait en acier inoxydable avec un fond en céramique.
- Puissance fournie 1500W, puissance délivrée 1000W.
- La porte transparente sans verrouillage est facile à ouvrir.
- Dimensions de la chambre:370x385x(H)230 mm.
- Contenance 34 litres.

code	litre	V	W	mm	prix
281413	34	230	1500	553x488x(H)343	452,25



281413



Voir la vidéo

34 liter
1800 W
230 V

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1800W

- Facile à utiliser avec 10 touches mémoire programmables.
- Utilise 2 magnétrons.
- Construction en acier inoxydable.
- La chambre du four fait en acier inoxydable avec un fond en céramique.
- Puissance fournie 3000W, puissance délivrée 1800W.
- La porte transparente sans verrouillage est facile à ouvrir.
- Dimensions de la chambre:360x409x(H)225 mm.
- Contenance 34 litres.

code	litre	V	W	mm	prix
281369	34	230	3000	574x528x(H)368	920,75



281369



GRILL À KEBAB & COUTEAU KEBAB

S.S.
stainless steel

Moteur réversible

Panneaux de réflexion larges

Equipé de 4 brûleurs

Egouttoir amovible

226001



GRILL À GAZ À KEBAB PROFI LINE

- Convient au gaz naturel, livré avec set de convertisseur pour gaz propane
- Avec thermocouple
- Distance à brûleurs réglable
- Puissance totale des brûleurs: 12 kW
- Livré avec écrans de réverbération
- Hauteur grill: 900 mm
- Convient à 80 kg de viande au maximum
- Poids: 30 kg

code	V	mm	prix
226001	230	470x550x(H)1150	1 081,75



COUPEAU KEBAB ÉLECTRIQUE SANS FIL

- Pour trancher tout type de viande rôtie de kebab.
- 2 lames en inox ø100 mm, 1 lisse et 1 dentelé.
- La lame tourne avec 2600 RPM et peut trancher jusqu'à 60 kg/h.
- Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
- La protection de la lame en inox assure la sécurité pendant la coupe.
- La poignée et le boîtier du moteur sont fait en matériau antidérapant.
- Interrupteur ON/OFF/ON intégré.
- Chargeur avec voyants lumineux (rouge et vert) indiquant le niveau de batterie.
- Deux batteries d'une capacité 2000 mAh chacune inclus.
- Affûteuse de couteaux inclus.
- Poids 1 kg.

code	V	W	mm	prix
267257	230	80	199x114x(H)184	270,75



267257

COUPEAU KEBAB ÉLECTRIQUE

- Pour trancher kebab, shawarma, gyro, etc.
- 2 lames en inox de ø100 mm, 1 lisse et 1 dentelé.
- La lame tourne à 2600 RPM et peut trancher jusqu'à 60 kg/h.
- Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
- La protection de la lame en inox assure la sécurité pendant la coupe.
- La poignée et le boîtier du moteur en matériau antidérapant.
- Interrupteur ON/OFF intégré.
- Équipé avec une protection contre les surcharges avec un bouton de réinitialisation.
- Affûteuse de couteaux inclus.
- Poids 1 kg.

code	V	W	mm	prix
267240	230	80	194x113x(H)173	140,25



267240



Cylindre en inox

MACHINE À RÂPER FROMAGE

- Capacité de 30 kg/heure.
- Fonctionnel et pratique, pied stable.
- Une bonne performance, malgré ses petites dimensions.
- Idéal pour râper du fromage parmesan et d'autres variétés du fromage dur.
- Avec protection contre la surcharge.
- Réservoir pour fromage râpé de 1,3l.
- Vitesse: 1400 RPM.
- Diamètre du cylindre Ø110x60 mm.
- Interrupteur conforme aux standards CE.
- Poids: 8 kg

code	V	W	mm	prix
226827	30 kg/h	230	380 280x250x(H)310	379,25



226827



PÉTRINS À SPIRALE

- Construction fait en inox de haute qualité vernis blanc
- Cuve, couvercle et fouet fait en inox 18/10
- Avec minuteur intégré
- Mobile grâce aux 4 roues, dont 2 avec frein



226209

Sur
roulettes

NEW!

PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE FIXE - 10L

- Modèle avec capot et cuve fixe.
- Capacité de cuve: 10 litres.
- Dimensions de cuve: Ø260x(H)200 mm.
- Capacité maximum de pâte: 8 kg.
- Poids: 42 kg.

code	V	W	mm	prix	
226315	35 kg/h	230	370	260x500x(H)500	1 137,25

PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE FIXE - 20 L

- Modèle avec capot et cuve fixe.
- Capacité de cuve: 20 litres.
- Dimensions de cuve: Ø360x(H)210 mm.
- Capacité maximum de pâte: 17 kg.
- Poids: 59 kg.

code	V	W	mm	prix	
226209	56 kg/h	400	750	385x670x(H)725	1 190,00

PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE FIXE - 32 L

- Modèle avec capot et cuve fixe.
- Capacité de cuve: 32 litres.
- Dimensions de cuve: Ø400x(H)260 mm.
- Capacité maximum de pâte: 25 kg.
- Poids: 90 kg.

code	V	W	mm	prix	
226308	88 kg/h	400	1100	424x735x(H)805	1 511,25

La cuve peut facilement être enlevée grâce au capot qui peut se lever



Avec minuteur intégré

226346

Cuve fait en inox 18/10

NEW!

PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE AMOVIBLE - 10L

- Modèle avec capot de cuve mobile et cuve amovible
- Capacité de cuve: 10 litres
- Dimensions de cuve: Ø260x(H)210 mm
- Capacité maximum de pâte: 8 kg
- Poids: 60 kg

code	V	W	mm	prix
226339	35 kg/h	230	370 385x670x(H)675	1 619,50

PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE AMOVIBLE 20L

- Modèle avec capot de cuve mobile et cuve amovible
- Capacité de cuve: 20 litres
- Dimensions de cuve: Ø360x(H)210 mm
- Capacité maximum de pâte: 17 kg
- Poids: 73 kg

code	V	W	mm	prix
226346	56 kg/h	400	750 385x670x(H)725	1 679,25

PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE AMOVIBLE 32L

- Modèle avec capot de cuve mobile et cuve amovible
- Capacité de cuve: 32 litres
- Dimensions de cuve: Ø400x(H)210 mm
- Capacité maximum de pâte: 25 kg
- Poids: 94,6 kg

code	V	W	mm	prix
226353	88 kg/h	400	100 424x735x(H)805	2 004,25





Voir la vidéo



224847


S.S.
stainless steel

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE

- Idéal pour préparer des pâtes fraîches (largeur maximum : 170 mm).
- Couvercle équipé avec une interrupteur de sécurité.
- Épaisseur réglable en 7 étapes de 0,2 à 2,5 mm.
- Trois rouleaux/couteaux en alliage d'aluminium: rouleau à pâte, couteau tagliatelle (6,25 mm) et couteau fettucine (2 mm).

code	V	W	mm	prix
224847	230	70	258x218x(H)232	146,25



224830

S.S.
stainless steel
wash

MACHINE À PÂTES

- Idéal pour préparer des pâtes fraîches (largeur maximum : 140 mm).
- Épaisseur réglable en 7 étapes de 0,2 à 2,5 mm.
- Trois rouleaux/couteaux en alliage d'aluminium: rouleau à pâte, couteau tagliatelle et couteau fettucine.
- Convient pour une fixation sur une table, fonctionnement manuel avec manivelle.

code	mm	prix
224830	440x382x(H)340	30,25





Voir la vidéo



Convient parfaitement pour la pâte à pizza et pâtes

226629

FAÇONNEUSE ÉLECTRIQUE 300

- Idéal pour façonner et allonger les pâtons froids à pizza ou à pâtes ainsi que les pâtons à raviolis
- 2 groupes de rouleaux ajustables permettent de former la pâte en un disque rond avec une épaisseur constante.
- Les protections de rouleaux indépendants assurent une production facile et en toute sécurité.
- Poids 25 kg
- Diamètre disque de pâte: 14 à 30 cm

code	kg	V	W	mm	prix
226629	0,08-0,21	230	250	440x365x(H)640	1 067,00



226636

FAÇONNEUSE ÉLECTRIQUE 400

- Idéal pour façonner et allonger les pâtons froids à pizza ou à pâtes ainsi que les pâtons à raviolis
- 2 groupes de rouleaux ajustables permettent de former la pâte en un disque rond avec une épaisseur constante.
- Les protections de rouleaux indépendants assurent une production facile et en toute sécurité.
- Poids 37 kg.
- Diamètre disque de pâte: 26 à 40 cm.

code	kg	V	W	mm	prix
226636	0,21-0,70	230	370	550x365x(H)750	1 262,00

FAÇONNEUSE ÉLECTRIQUE 500

- Idéal pour façonner et allonger les pâtons froids à pizza ou à pâtes
- Une groupe de rouleaux, pédale à pied électrique
- Epaisseur de la pâte et diamètre disque de pâte ajustables de 26 à 50 cm
- Protection rouleau
- Poids: 27 kg

code	kg	V	W	mm	prix
226612	0,21-0,70	230	370	645x360x(H)430	974,00

Avec pédale à pied électrique



226612





880968

880906

NEW!



COUVERCLE POUR BACS À PÂTONS POUR PIZZA

code	mm	prix
880968	600x400	10,75



BAC À PÂTONS POUR PIZZA

code	litre	mm int.	mm	prix
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	13,00
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	15,00
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	16,50



617014



617700



617014



617700

COUPEAU À PIZZA

- Couteau en inox.
- Avec poignée en polypropylène.



code	mm	prix
617014	∅100x230	6,25

PINCE POUR PLATS CHAUD

- En acier nickelé
- Pour toutes types pans à pizza

code	Dimensions (mm)	prix
617700	190	6,00



523902

523957

PELLE À TARTE

- Avec poignée en polypropylène

code	mm	prix
523902	260x60	4,25

PELLE À TARTE

- Avec manche noire en polypropylène
- Avec un côté tranchant

code	mm	prix
523957	295x75	6,50

MOULE À PIZZA

- En acier bleu
- Idéal grâce à une diffusion de la chaleur constante pendant la cuisson



code	mm	prix
617069	ø200x(H)25	3,00
617076	ø220x(H)25	3,50
617083	ø240x(H)25	3,75
617090	ø260x(H)25	4,00
617106	ø280x(H)25	4,25
617205	ø300x(H)25	4,75
617304	ø320x(H)25	5,25
617403	ø360x(H)25	6,25
617410	ø400x(H)25	9,00
617427	ø450x(H)38	10,75
617434	ø500x(H)38	13,00

617069



PLAQUE À PIZZA

- Modèle solide
- Parfait pour le cuisson uniforme des pizzas



code	mm	prix
617502	Ø230	2,50
617526	Ø280	3,00
617533	Ø300	3,25
617540	Ø330	3,75
617557	Ø360	4,00
617564	Ø400	5,00
617571	Ø450	6,25
617588	Ø500	7,50
617595	Ø600	9,25

617502



PLANCHES À PIZZA

- Fait en bois d'hêtre
- Avec rainures pour guider le découpage en 6 parts égales

code	mm	prix
505540	ø300	9,25
505557	ø350	10,25
505564	ø400	12,50
505571	ø450	14,75
505588	ø500	19,00
505595	ø600	23,25

505540



Les modèles de Ø500 et Ø600 sont renforcés

FOUR À PIZZA

- La grille de cuisson convient aux pizzas de Ø inférieur ou égal à 30cm
- Minuteur réglable jusqu'à 15 minutes
- Avec éléments chauffant supérieur et inférieur et tiroir collecteur de miettes
- Convient aux pizzas surgelés

code	V	W	mm	prix
220306	230	1300	480x420x(H)195	170,75



220306



ACCESSOIRES POUR PIZZA



PELLE À PIZZA

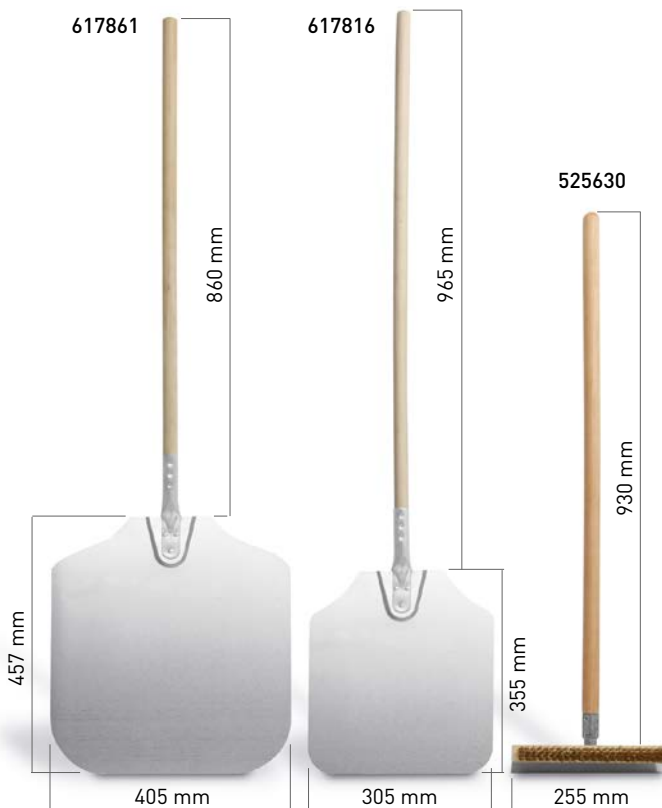
- Poignée bois

code	mm	prix
617816	305x355x(L)965	23,25
617861	405x457x(L)860	31,25

BROSSE NETTOYANT POUR FOUR À PIZZA

- Brosse métallique en laiton
- Manche en bois démontable avec fermeture à vis

code	mm	prix
525630	255x(L)930	28,00



SACS DE LIVRAISON PIZZA

- Les sacs de livraison isolés de HENDI vous font économiser du temps et de l'argent et augmentent la qualité de votre service.
- Votre produit restera chaud et savoureux pendant tout le trajet jusqu'à votre client.

- Grâce à l'économie de temps, vous pouvez servir plus de clients.
- Disponible en deux tailles.



709825



709818

SAC À TRANSPORT PIZZA - CARTON 350X350 MM

- Fermeture solide, facilement ajustable
- Fait d'un matériau solide et facile à nettoyer
- Avec des compartiments latéraux pour des boissons et une poche transparente au dessus pour les factures

code	Dimensions (mm)	prix
709825	4 boîtes 350x350	21,50

SAC À TRANSPORT PIZZA - CARTON 450X450 MM

- Fermeture solide, facilement ajustable
- Fait d'un matériau solide et facile à nettoyer
- Avec des compartiments latéraux pour des boissons et une poche transparente au dessus pour les factures

code	Dimensions (mm)	prix
709818	4 boîtes 450x450	29,75



709900

SÉPARATEURS POUR PIZZAS

- Hauteur de séparateur: 35 mm

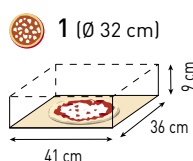


code	emballé par	prix
709900	500	9,75





226865



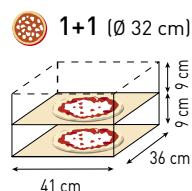
FOUR À PIZZA BASIC 1/40

- Devant en inox et bâti en acier peint.
- Avec lumière à l'intérieur.
- Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas).
- Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant.
- Température réglable de 50°C à 320°C.
- Dimensions interne de la chambre du four: 410x360x(H)90.

code	V	W	mm	prix
226865	230	1600	568x430x(H)280	555,25



226872



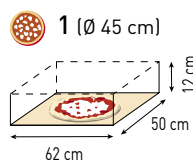
FOUR À PIZZA BASIC 2/40

- Front en inox et bâti en acier peint.
- Isolation par laine de roche.
- Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas).
- Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant.
- Température réglable de 50°C à 320°C.
- Dimensions interne de la chambre du four: 410x360x(H)90.

code	V	W	mm	prix
226872	230	2400	568x430x(H)425	720,50



226889



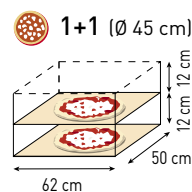
FOUR À PIZZA BASIC 1/50 VETRO

- Devant en inox et bâti en acier peint.
- Isolation par laine de roche.
- Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas).
- Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant.
- Température réglable de 50°C à 500°C.
- Dimensions interne de la chambre du four: 620x500x(H)120 mm.

code	V	W	mm	prix
226889	230/400	5000	915x621x(H)357	807,00



226896



FOUR À PIZZA BASIC 2/50 VETRO

- Devant en inox et bâti en acier peint.
- Isolation par laine de roche.
- Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas).
- Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant.
- Température réglable de 50°C à 500°C.
- Dimensions interne de la chambre du four: 620x500x(H)120 mm.

code	V	W	mm	prix
226896	230/400	7500	915x621x(H)527	1 245,75



227060

Deux ventilateurs efficaces permettent de distribuer l'air chaud uniformément.



FOUR À CONVECTION H90

- Construction en inox, porte à double vitrage.
- La porte est isolée et peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- L'intérieur est partiellement en émail et est équipé d'un éclairage.
- Deux éléments chauffants et deux ventilateurs.
- Plage de température réglable de 50 à 300°C.
- Minuteur réglable de 0 à 120 minutes.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 438 x 315 mm, distance entre les plaques 70 mm.
- Livré avec les 4 plaques.

code	V	W	mm	prix
227060	230	2670	595x595x(H)570	487,50
801970	grille		433x338	16,25
943380	plateau		435x315x(H)8	13,50

Convient à quatre plateaux en aluminium



Double vitrage, résistant à la chaleur



Avec éclairage d'intérieur





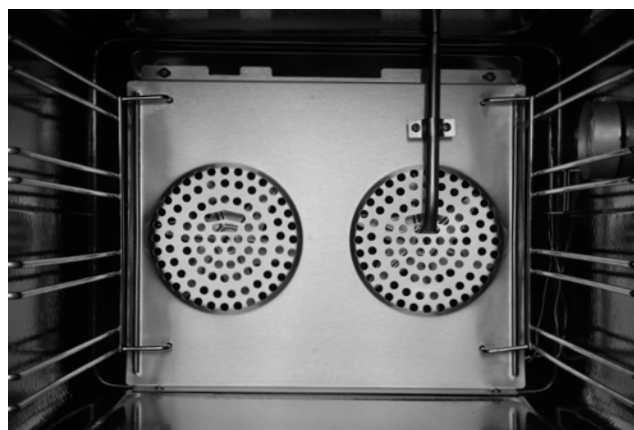
227077

FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR H90S

- Construction en inox, porte à double vitrage.
- La porte est isolée et peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- L'intérieur est partiellement en émail et est équipé d'un éclairage.
- Deux éléments chauffants et deux ventilateurs.
- Plage de température réglable de 50 à 300°C.
- Humidification par injection directe, fonctionnement manuel avec un bouton.
- Minuteur réglable de 0 à 120 minutes.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 438x315 mm, distance entre les plaques 70 mm.
- Livré avec les 4 plaques.

code	V	W	mm	prix
227077	230	2670	595x595x(H)570	595,75
801970	grille		433x338	16,25
943380	plateau		435x315x(H)8	13,50

Humidification directe



Porte amovible pour faciliter le nettoyage



Le vitre reste assez froid et peut être touché



Avec pince pour sortir les plateaux chauds



**FOUR MIXTE AVEC GRILL 4X GN 2/3**

- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité.
- Panneau de commande manuel avec boutons pour programmer les fonctions, le temps, la température et la quantité de vapeur.
- Équipé avec fonctions pour décongélation, préchauffe, convection, grill, vapeur ou un combinaison de ces fonctions.
- La température peut être réglée jusqu'à 280°C.
- Le minuteur peut être programmé jusqu'à 120 minutes.
- Convection par deux éléments chauffants et un ventilateur.
- Avec des éléments grill supérieurs.
- Le four convient pour 4 plaques GN2/3, l'espacement entre les plaques est de 70 mm.
- Livré avec 1 grille GN2/3.
- Convection: 3 kW, grill: 1,8 kW.
- Éléments chauffants: inférieur 1,6 kW, supérieur 0,7 kW.
- Pieds ajustables de 55 à 75 mm.

code	V	W	mm	prix
225929	230	3000	620x555x(H)585	1 298,50
224823	Piètement pour four 225929		580x390x(H)750	352,00

FOURS À CONVECTION SNACK

- La solution parfaite pour les commerces qui souhaitent proposer des viennoiseries fait maison.
- Ce four peut s'installer pratiquement partout, grâce à sa taille compacte et sa consommation d'énergie basse.
- L'humidificateur intégré fait que ce four convient pour les

- recettes les plus sophistiquées.
- Construction et chambre fait en inox.
- Porte en verre avec ventilation par gravité.
- Avec système de refroidissement pour le tableau de commandes.



225165

FOUR À CONVECTION MULTIFONCTION

- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 429 x 345 mm, les 4 plaques sont incluses.
- Un ventilateur non-réversible.
- Construction et chambre fait en inox.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle.
- Distance entre les plaques 74 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 230°C.

code	kg	V	W	mm	prix
225165	36,4	230	2600	590x695x(H)590	812,50



224670

PIÈTEMENT POUR FOURS À CONVECTION SNACK

- Capacité: 6x 429x345 mm.
- Convient aux fours HENDI: 225165.

code	mm	prix
224670	540x460x(H)700	243,75



FOURS DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE - 600X400 MM

- La solution parfaite pour les petits boulangeries, magasins et restaurants qui souhaitent offrir du pain frais et gouteux.
- Ce four peut s'installer pratiquement partout, grâce à sa taille compacte et sa consommation d'énergie basse.
- L'humidificateur intégré (voir tableau pour modèles

sélectionnés) fait que ce four convient pour les recettes le plus sophistiquées.

- Construction et chambre en inox.
- Porte en verre avec ventilation par gravité.
- Système de refroidissement pour le tableau de commandes.

18/0
stainless steel

FOUR AVEC HUMIFIDICATEUR MANUEL

- 2 ventilateurs non-réversibles.
- Humidification par injection indirecte, fonctionnement manuel avec un bouton poussoir.
- Construction et chambre fait en inox.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle..
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 600x400 mm, non inclus.
- Distance entre les plaques 83 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 230°C.

code	kg	V	W	mm	prix
225516	50,4	230	3400	790x750x(H)635	1 327,00



225516

FOUR À CONVECTION AVEC HUMIFIDICATEUR

- 2 ventilateurs réversibles.
- Humidification par injection directe, réglable en 5 étapes.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 600 x 400 mm, non inclus.
- Construction et chambre fait en inox 18/10.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle.
- Distance entre les plaques 83 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 230°C.

code	kg	V	W	mm	prix
225523	58	400 / 2N	6400	790x750x(H)635	1 787,50



225523

PIÈTEMENT POUR FOURS DE BOULANGERIE/ PÂTISSERIE

- Capacité: 6x 600x400
- Convient pour fours: 225516, 225523

code	mm	prix
225639	760x520x(H)950	352,00



225639



FOURS À CONVECTION & FOURS MIXTES NANO 4X 450X340MM

- Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteux ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité. La chambre est équipé avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences.
- Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et la température jusqu'à 260°C.

NANO

NEW!

- La porte est équipée avec un double vitrage séparé d'une espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre d'extérieur peut être touchée. La vitre extérieure est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement.
- Capacité de la chambre: 4 plateaux (450x340mm), espacements entre les plateaux:75mm.
- Livré avec 4 plateaux en aluminium (450x340mm).



223369

FOUR À CONVECTION MULTIFONCTION AVEC HUMIDIFICATEUR NANO

- Panneau de contrôle manuel, 3 boutons pour la température, le temps et la mode de fonctionnement.
- Bouton pour l'humidification par injection indirecte.
- 4 modes: décongélation, convection, grill et grill avec convection.
- Équipé avec 1 ventilateur non-réversible.
- Poids: 36 kg

code	V	W	mm	prix
223369	230	3100	560x595x(H)530	812,50



223376

FOUR À CONVECTION MANUEL NANO

- Panneau de contrôle manuel, 2 boutons pour la température et le temps.
- Équipé avec 1 ventilateur non-réversible.
- Poids: 36 kg.

code	V	W	mm	prix
223376	230	2850	560x595x(H)530	612,00





FOUR À CONVECTION MANUEL AVEC HUMIDIFICATEUR NANO

- Panneau de contrôle manuel, 2 boutons pour la température et le temps.
- Bouton pour le humidification par injection indirecte.
- Équipé avec 1 ventilateur réversible.
- Poids: 38 kg.

code	V	W	mm	prix
223352	230	3200	560x595x(H)530	893,75



223352

FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR NANO

- Panneau de contrôle numérique, il est facile de régler le temps, la température et l'humidification.
- Le four est programmable, vous pouvez créer 99 programmes de 3 étapes, et si le préchauffement est ajouté au programme même 4 étapes.
- Équipé d'un ventilateur réversible.
- Poids: 38 kg.

code	V	W	mm	prix
223345	230	3100	560x595x(H)530	1 186,25



223345

PIÈTEMENT POUR FOURS NANO 4X 450X340MM

- Convient aux fours 223376, 223369, 223352, 223345.

code	mm	prix
223031	560x510x800	308,75



223031



FOURS MIXTES NUMÉRIQUES NANO TAILLE GN

- Un four mixte combine l'efficacité d'un four à convection avec les capacités d'un vapeur à vapeur. Ces modes de fonctionnement peuvent être utilisés individuellement ou ensemble.
- Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteux ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- Le vapeur est généré en vaporisant de l'eau sur les éléments chauffants. Le niveau de vapeur dans la chambre est contrôlable et le four a plusieurs fonctions automatiques pour maintenir les valeurs programmés.
- Le four doit être installé avec un raccord d'eau: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar). Uniquement l'eau traité et adouci peut convenir.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité. La chambre est équipé avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales a un inverseur automatique et peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences.
- Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W.
- Le panneau de commandes numériques est bien lisible pour les différentes fonctions et pour programmer le temps, la température et les programmes de cuisson.

NANO

NEW!

- Le minuteur électronique peut être réglé jusqu'à 999 minutes et la température jusqu'à 260°C.
- Le four est programmable afin d'assurer le même niveau de qualité de cuisson journalière. Vous pouvez créer 99 programmes de 3 étapes, et si le préchauffement est ajouté au programme même 4 étapes.
- Le four est équipé avec un sonde à coeur amovible, qui peut fonctionner en conjonction avec la fonction cuisson Delta-T intégré.
- Maintiens la chambre chaud avant le préchauffement afin de permettre une remise à niveau de température rapide.
- La porte est équipé avec un double vitrage séparé d'une espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre d'extérieur peut être touchée. La vitre extérieure est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement.
- La chambre est équipé avec des glissières pour des plateaux GN amovibles et un éclairage en halogène.
- Chauffe de la chambre automatique avant le cycle "préchauffage".



223291

FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR NANO 5 X GN2/3

- Capacité pour 5x GN2/3, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 1 ventilateur réversible.
- Poids: 64 kg.

code	V	W	mm	prix	
223291	5x GN2/3	400	5400	700x714x(H)628	2 161,25
223666	piètement pour four 5x GN2/3		700x580x(H)700		431,75



223123

FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR NANO 5 X GN1/1

- Capacité pour 5x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 2 ventilateurs réversibles.
- Poids: 103 kg.

code	V	W	mm	prix	
223123	5x GN1/1	400	13800	920x834x(H)699	3 569,50
223659	piètement pour four 5x GN1/1		940x640x(H)700		454,50





FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR NANO 7 X GN1/1

- Capacité pour 7x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 2 ventilateurs réversibles.
- Poids: 117 kg.

code	V	W	mm	prix	
223109	7x GN1/1	400	13800	920x834x(H)859	3 678,00
223659	piètement pour four 7x GN1/1		940x640x(H)700		454,50

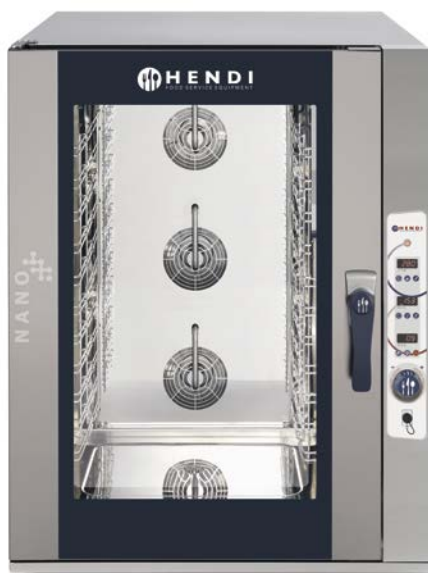


223109

FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR NANO 12 X GN1/1

- Capacité pour 12x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 3 ventilateurs réversibles.
- Poids: 151 kg.

code	V	W	mm	prix	
223086	12x GN1/1	400	13800	920x834x(H)1195	5 411,25
223642	piètement pour four 12x GN1/1		940x640x(H)500		431,75



223086

FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR NANO 20 X GN1/1

- Capacité pour 20x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 4 ventilateurs réversibles.
- Poids: 250 kg.

code	V	W	mm	prix	
223215	20x GN1/1	400	28000	1050x940x(H)1900	11 023,00



223215



FOURS MIXTES MANUELS NANO TAILLE GN

- Un four mixte combine l'efficacité d'un four à convection avec les capacités d'un vapeur à vapeur. Ces modes de fonctionnement peuvent être utilisés individuellement ou ensemble.
- Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteuses ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- Le vapeur est généré en vaporisant de l'eau sur les éléments chauffants. Le niveau de vapeur dans la chambre est contrôlable et le four a plusieurs fonctions automatiques pour maintenir les valeurs programmées.
- Le four doit être installé avec un raccord d'eau: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar). Uniquement l'eau traitée et adouci peut convenir.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité. La chambre est équipé avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales a un inverseur automatique et peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une

NANO

NEW!

- répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences.
- Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W.
- Vous trouverez sur le panneau de commande manuel des voyants pour le thermostat et le vapeur et trois grandes boutons pour programmer le temps, la température et la quantité de vapeur.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et la température jusqu'à 260°C.
- La porte est équipé avec un double vitrage séparé d'une espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre d'extérieur peut être touchée. La vitre extérieure est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement.
- La chambre est équipé avec des glissières pour des plateaux GN amovibles et un éclairage en halogène.



FOUR MIXTE MANUEL NANO 5X GN2/3

- Capacité pour 5x GN2/3, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 1 ventilateur réversible.
- Poids: 64 kg.

code		V	W	mm	prix
223307	5x GN2/3	400	5400	700x714x(H)628	1 706,25
223666	piètement pour four 5x GN2/3			700x580x(H)700	431,75



223307



223130

FOUR MIXTE MANUEL NANO 5X GN1/1

- Capacité pour 5x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 2 ventilateurs réversibles.
- Poids: 103 kg.

code		V	W	mm	prix
223130	5x GN1/1	400	13800	920x834x(H)699	2 870,75
223659	piètement pour four 5x GN1/1			940x640x(H)700	454,50

Joint de porte amovible



Injection d'eau directe





FOUR MIXTE MANUEL NANO 7X GN1/1

- Capacité pour 7x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.

- Avec 2 ventilateurs réversibles.

- Poids: 117 kg.

code		V	W	mm	prix
223116	7x GN1/1	400	13800	920x834x(H)859	3 028,00



223116

FOUR MIXTE MANUEL NANO 12X GN1/1

- Capacité pour 12x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.

- Avec 3 ventilateurs réversibles.

- Poids: 151 kg.

code		V	W	mm	prix
223093	12x GN1/1	400	13800	920x834x(H)1195	4 604,25
223642	piètement pour four 12x GN1/1			940x640x(H)500	431,75



223093

FOUR MIXTE MANUEL NANO 20X GN1/1

- Capacité pour 20x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.

- Avec 4 ventilateurs réversibles.

- Poids: 250 kg.

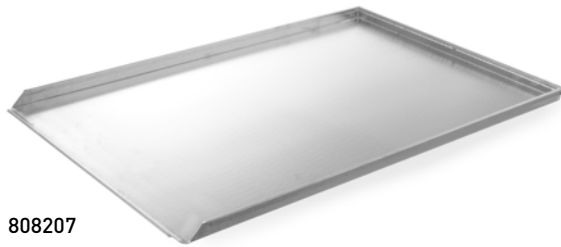
code		V	W	mm	prix
223222	20x GN1/1	400	28000	1050x940x(H)1900	10 806,25



223222



PLATEAUX ET GRILLES TAILLE PÂTISSERIE

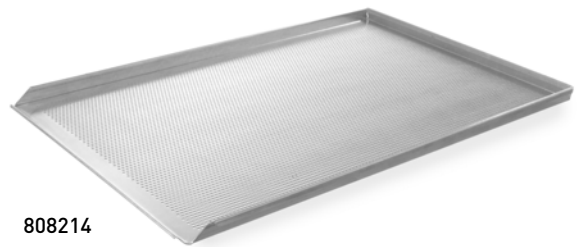


808207

PLATEAU – Avec 3 bords



code	mm	prix
808207	600x400	16,25



808214

PLATEAU PERFORÉ – Avec 3 bords



code	mm	prix
808214	600x400	16,25

FOURS



808221

PLATEAU PERFORÉ - AVEC 3 BORDS – Avec revêtement Teflon™ antiadhésive. – Avec 3 bords.



code	mm	prix
808221	Couche anti-adhésif 600x400	31,25



808245

PLATEAU POUR BAGUETTES – Avec revêtement Teflon™ antiadhésive. – Perforé. – Pour 5 baguettes.



code	mm	prix
808245	Couche anti-adhésif 600x400	57,00

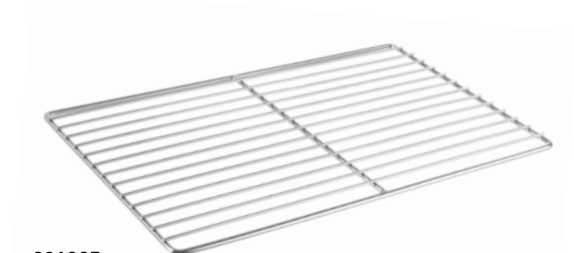


808238

PLATEAU POUR BAGUETTES – Perforé – Pour 5 baguettes



code	mm	prix
808238	600x400	40,00



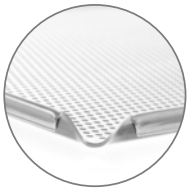
801925

GRILLE



code	mm	prix
801994	600x400	32,50
801925	grille transversale	18,00
801963	Chromé	18,25

PLATEAUX ET GRILLES TAILLE GN 1/1

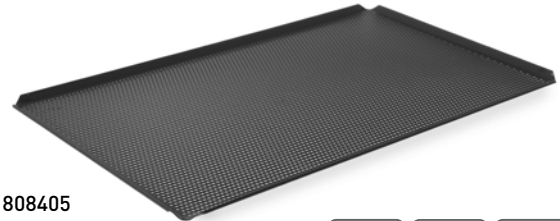


808306

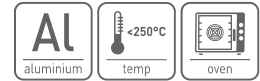


PLATEAU PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

code	mm	prix
808306	530x325x(H)10	14,00



808405



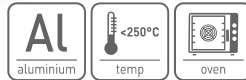
PLATEAU PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	prix
808405	530x325x(H)10	24,50



808429



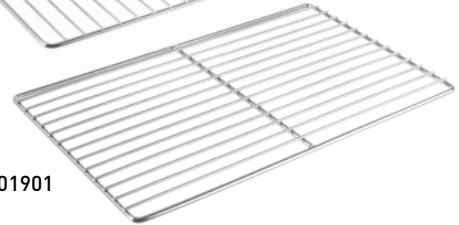
PLATEAU GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	prix
808429	325x530x(H)10	21,50



801956



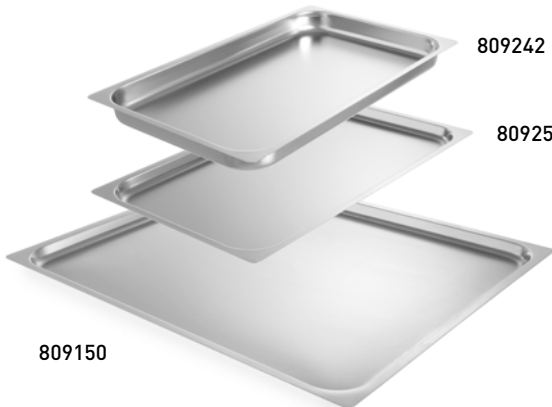
801901



GRILLE GASTRONORME

- GN 1/1

code	mm	prix
801901	530x325	20,50
801918	Inox 18/10	28,00
801956	Chromé - grille transversale	15,50



809242

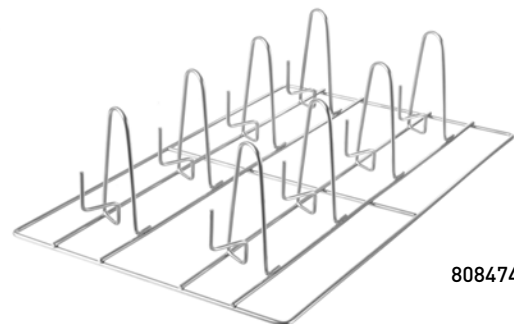
809259

809150



PLATEAU GASTRONORME PROFI LINE

code	mm	€
809242	GN 1/1 - 530x325x(H)40	20,50
809259	GN 1/1 - 530x325x(H)20	17,25
809150	GN 2/1 - 650x530x(H)20	36,25



808474

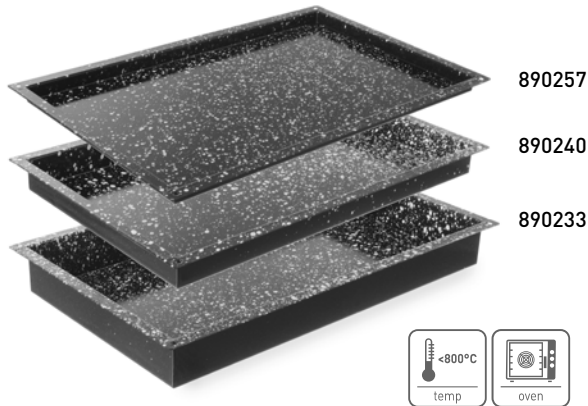


GRILLE À POULET

- Pour rôtir 8 poulets

code	mm	prix
808474	GN 1/1 530x325x(H)150,8	51,50

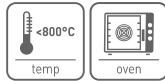




890257

890240

890233

**BAC GASTRONORM ÉMAILLÉ**

code	mm	prix
890233	530x325x(H)60	39,25
890240	530x325x(H)40	35,75
890257	530x325x(H)20	34,25



805558

805541

805534

**BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE**

code	mm	prix
805534	530x325x(H)65	32,00
805541	530x325x(H)40	27,25
805558	530x325x(H)20	24,50

PLATEAUX ET GRILLES TAILLE GN 2/3

808313

**PLATEAU PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS**

code	mm	prix
808313	354x325x(H)10	10,75

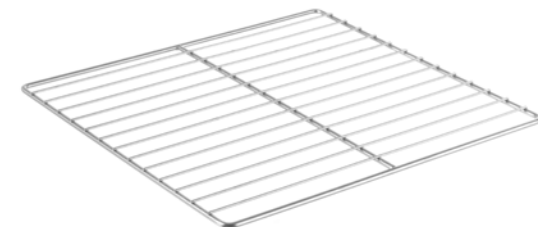


808412

**PLATEAU PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS**

– Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

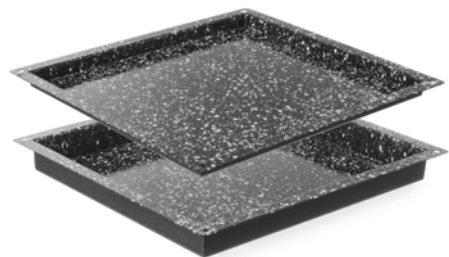
code	mm	prix
808412	354x325x(H)10	18,25



801932

**GRILLE GASTRONORM GN 2/3**

code	mm	prix
801932	354x325	18,25



890356

890349

**BAC GASTRONORM ÉMAILLÉ GN 2/3**

code	mm	prix
890349	345x325x(H)40	33,25
890356	345x325x(H)20	28,75

MOUFLES ANTI-CHALEUR

– Moufles de protection certifiées. Répondent aux normes CE stipulé dans la Directive 89/686/CEE relative aux équipements de protection individuelles.



556603



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON

code	emballé par	mm	prix
556603	2	345	9,75



556627



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN FIBRE DE VERRE

code	emballé par	mm	prix
556627	2	430	18,25



556610



MOUFLE ANTI-CHALEUR EN COTON IGNIFUGE

– Extra longue afin de protéger l'avant-bras

code	emballé par	mm	prix
556610	Coton avec couche ignifuge	430	11,75



556634



MOUFLE À FOUR RÉSIDANT À LA CHALEUR

– Résiste à la chaleur jusqu'à 350°C.

code	emballé par	mm	prix
556634	2	300	18,25



NEW!



556658



MOUFLES ANTI-CHALEUR CUIR

– Fait en cuir de vache.

– Extra longue, afin de protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	prix
556658	2	460	18,25



NEW!



233825

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE RONDE 100L

- Conçu en inox et en double vitrage en verre trempé.
- Accessible par porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur est placé sous la chambre.
- Équipé avec 3 étagères en verre ajustables.
- Éclairage LED de deux côtés.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 2/8°C.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	litre	V	W	mm	prix
233825	100	230	210	ø480x(H)1030	948,00

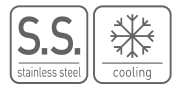


233832

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE RONDE 360L

- Conçu en inox et en double vitrage en verre trempé.
- Accessible par porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur est placé sous la chambre.
- Équipé avec 4 étagères en verre ajustables.
- Éclairage LED de deux côtés.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 2/8°C.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	litre	V	W	mm	prix
233832	360	230	460	ø680x(H)1750	2 594,50



REFROIDISSEMENT ET VITRINES



233207

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE 110L

- Conçu en inox et équipé avec une porte courbée en double vitrage et vitres sur les côtés.
- Accessible par deux portes en verre coulissantes.
- Isolation en mousse de polystyrène expansé d'une épaisseur de 20 mm.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Livré avec 2 étagères chromées (630x230mm and 630x280mm) pouvant supporter un poids maximum de 5 kg chaque.
- Éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Plage de température: 2°/8°C.
- Classe climatique: 3.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	litre	V	W	mm	prix
233207	110	230	220	700x557x(H)670	812,50



233214

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE 130L

- Conçu en inox et équipé avec une porte courbée en double vitrage et vitres sur les côtés.
- Accessible par deux portes en verre coulissantes à l'arrière.
- Isolation en mousse de polystyrène expansé d'une épaisseur de 20 mm.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Livré avec 2 étagères chromées (830x230mm et 830x280mm) pouvant supporter un poids maximum de 6,5 kg chaque.
- Éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Plage de température: 2°/8°C.
- Classe climatique: 3.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	litre	V	W	mm	prix
233214	130	230	260	900x557x(H)670	920,75



233702



233719



Voir la vidéo



VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE

- Construction en inox, équipé avec double vitrage arrondi devant et vitres sur les côtés.
- Accès par deux portes coulissantes à l'arrière.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- 2 étagères chromées comprises
- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichages numériques.
- Plage de température: 0°/12°C.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	litre	V	W	mm	prix
233702	120	230	160	686x568x(H)686	807,00
233719	160	230	160	850x568x(H)686	893,75



Refroidissement par ventilation forcé

Ecran numérique



Vitres sur les côtés

Portes coulissantes

NEW!

VITRINE RÉFRIGÉRÉE OUVERTE 320L



- Construction en inox et équipé des vitres sécurisées renforcées.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Livré avec 3 étagères.
- Éclairage LED en haut et sous chaque étagère.
- Équipé avec 4 roulettes dont deux avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichages numériques.
- Température d'ambiance max.: 28°C.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	plage	V	W	mm	prix
233252	-1°/10°C	230	1300	920x847x(H)1465	2 594,50



233252



VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC ACCÈS PAR L'ARRIÈRE



NEW!



233306

- Construction fait en inox et équipé avec double vitrage.
- Accessible par 2 portes coulissantes à l'arrière.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec éclairage LED dans le plafond et sous chaque étagère.
- Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Plage de température: 2°/8°C.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R290.

VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC 3 ÉTAGÈRES INCLINÉES

- Équipé avec 3 étagères en verre ajustables et légèrement inclinées.

code	litre	V	W	mm	prix
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	2 269,50
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	2 378,00
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	2 594,50



233337

VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC 2 ÉTAGÈRES

- Équipé avec 2 étagères en verre ajustables.

code	litre	V	W	mm	prix
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	2 269,50
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	2 811,25
233375	510	230	490	1515(675x(H)1210	3 136,25
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	3 786,25



233276

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

- Conçu en inox et équipé de triple vitrage.
- Avec porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Livré avec 3 étagères chromées ajustables.
- Éclairage LED dans les 4 montants.
- Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 2/8°C.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	litre	V	W	mm	prix
233276	400	230	495	650x650x(H)1908	2 703,00
233283	550	230	495	850x850x(H)1908	2 919,50





Possibilité de placer un image

VITRINE SUSHI GN 1/3 63L

- Construction en inox en avec une couche blanche, équipé avec double vitrage et un couvercle vitré arrondi.
- Accès par deux portes coulissantes à l'arrière ou par le couvercle vitré arrondi.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour 5 plateaux GN 1/3.
- Avec éclairage LED et évaporateur dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numérique.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: 3.

233757

code	plage	V	W	mm	prix
233757	0°/12°C	230	160	1307x450x(H)330	753,00



VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF 77L

- Construction en inox de haute qualité, équipé avec un couvercle en triple vitrage et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour des bacs 8 x GN1/6 ou 4 x GN1/3 (profondeur max.: 150 mm).
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: 4.



233689

code	plage	V	W	mm	prix
233689	-25°/-18°C	230	162	805x666x(H)305	1 002,00



VITRINE DE TABLE À SALADE 67L

- Construction en inox, équipé avec un couvercle en verre courbé et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcée et dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour des bacs soit 8x GN1/6 soit 4x GN1/3 (profondeur max.: 150 mm)
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: 4.



Voir la vidéo



233672

code	plage	V	W	mm	prix
233672	0°/12°C	230	105	767x612x(H)328	785,50



VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- Construction inox avec une couche de peinture équipée de double vitrage.
- Avec porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Une conduite d'air à l'extérieur de la vitre afin d'éviter et d'évacuer la condensation.
- Avec éclairage LED dans le plafond.

- Étagères résistants avec couche en PVC, réglables en hauteur.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Plage de température: 0 / 12°C.
- Classe climatique: N
- Liquide de refroidissement: R600a.



233610



233627



233634

VITRINE DE TABLE, 58 LITRES

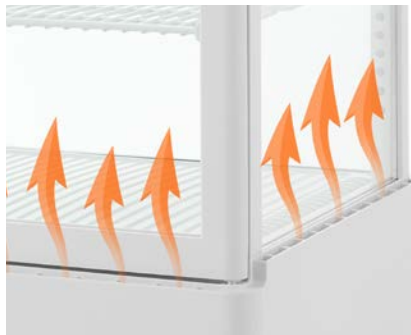
- 2 étagères.

code	-	V	W	mm	prix
233610	blanc	230	170	452x406x(H)816	417,00
233627	noir	230	170	452x406x(H)816	417,00

VITRINE DE TABLE, 68 LITRES

- 3 étagères.

code	-	V	W	mm	prix
233634	blanc	230	170	452x406x(H)891	431,75
233238	noir	230	170	452x406x(H)891	431,75 NEW!



Une conduite d'air à l'extérieur de la vitre afin d'éviter et d'évacuer la condensation



Équipé avec double vitrage et une porte facile à ouvrir



Thermostat et écran d'affichage numériques



Pieds ajustables



Lumière intérieure dans le plafond



Éclairage LED



Voir la vidéo



233641



233658



233665

VITRINE DE TABLE, 78 LITRES

- 3 étagères.

code		V	W	mm	prix
233641	blanc	230	170	452x406x(H)966	447,00
233658	noir	230	170	452x406x(H)966	447,00

VITRINES DE TABLE GRAND MODÈLE, 98 LITRES

- 4 étagères.

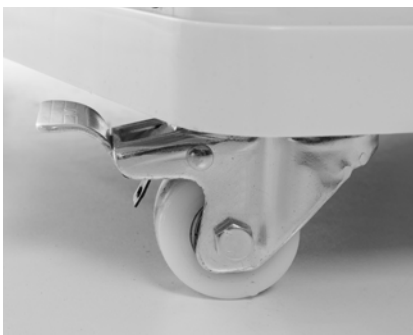
code		V	W	mm	prix
233665	blanc	230	190	452x406x(H)1116	487,00
233269	noir	230	190	452x406x(H)1116	487,00 NEW!

VITRINE RÉFRIGÉRÉE, 280 LITRES

- 5 étagères.

- Pieds ajustables en hauteur.

code		V	W	mm	prix
233696	blanc	230	290	556x526x(H)1913	1 294,50
233290	noir	230	290	556x526x(H)1913	1 294,50 NEW!



4 roulettes,
dont 2 pivotantes



Équipé avec double vitrage
et une porte courbée facile à ouvrir



233696



ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS

- Construction avec peinture poudre, chambre en aluminium estampé, porte en plastique vitré avec verre renforcé.
- Refroidissement par ventilation forcé et dégivrage automatique.
- Éclairage à l'intérieur.

NEW!



- Écran d'affichage et réglage de température numérique.
- Équipé avec 4 pieds antidérapants ajustables.
- Liquide de refroidissement: R600a.



233900



233917

ARRIÈRE DE BAR RÉFRIGÉRÉ UNE PORTE 118 L

- Une porte, avec 2 étagères chromées.

code	range	V	mm	prix
233900	2°/10°C	230	500x500x(H)900	428,00

ARRIÈRE DE BAR RÉFRIGÉRÉ PORTES COULISSANTES 228 L

- Porte double coulissante, avec 4 étagères chromées.

code	range	V	mm	prix
233917	2°/10°C	230	900x500x(H)900	623,00



233924



233931

VITRINE DE PRÉSENTATION BOISSONS UNE PORTE 293 L

- Une porte, avec 5 étagères chromées

code	range	V	mm	prix
233924	2°/10°C	230	600x515x(H)1820	839,50

VITRINE DE PRÉSENTATION BOISSONS DOUBLE PORTES 458L

- Double portes, avec 10 étagères chromées.

code	range	V	mm	prix
233931	2°/10°C	230	900x545x(H)1820	1 137,00



CAVES À VIN DOUBLE ZONE

NEW!



- La double zone permet de programmer 2 températures différentes dans les 2 zones.
- Extérieur noir, porte vitré sans bordures avec une poignée en inox élégant.
- Avec porte à fermeture automatique et verrouillable.
- Refroidissement par ventilation forcé, compresseur placé derrière la chambre.
- Livré avec étagères en bois.
- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Peut être programmé en Celsius ou Fahrenheit.
- 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R600a.



Double zone

Étagères en bois comprises

Porte verrouillable



233221



233245

CAVE À VIN DOUBLE ZONE 155 L

- Peut contenir jusqu'à 44 bouteilles de vin.
- Livré avec 5 étagères en bois.

code	plage	V	W	mm	prix
233221	4°/20°C	230	130	596x654x(H)855	753,00

CAVE À VIN DOUBLE ZONE 420 L

- Peut contenir jusqu'à 166 bouteilles de vin.
- Livré avec 15 étagères en bois

code	plage	V	W	mm	prix
233245	4°/20°C	230	185	595x720x(H)1820	1 381,25





NEW!



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES AVEC CAISSON LUMINEUX

- Fait en inox, aluminium et polypropylène.
- Les portes sont équipées avec triple vitrage dont une couche en verre trempé.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Livré avec 8 étagères couvert en PVC ajustables.
- Avec éclairage LED dans la chambre et dans le caisson lumineux.
- Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Régulateur température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: N
- Liquide de refroidissement: R600a.



233788

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PORTE VITRÉ 360L

- Avec porte verrouillable.

code	plage	V	W	mm	prix
233788	2°/10°C	230	220	620x669x(H)1965	753,00

REFROIDISSEMENT ET VITRINES



233795

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PORTE VITRÉ DOUBLE 750L

- Avec 2 portes verrouillables.

code	plage	V	W	mm	prix
233795	2°/10°C	230	240	1120x595x(H)1965	1 186,25

NEW!

VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF 90L

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- La porte verrouillable est équipée d'un triple vitrage et un élément chauffant pour éviter de s'embuer.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec 2 étagères avec couche en PVC ajustables.
- Avec lumière LED en haut du congélateur.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	plage	V	W	mm	prix
233412	-22°/-13°C	230	160	620x575x(H)712	785,50



233412

NEW!

VITRINE À GLACES 600 L

- Construction en inox équipé avec double vitrage.
- Accessibles par des portes coulissantes à l'arrière et un couvercle articulé devant.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Peut contenir jusqu'à 12 bacs à glaces.
- Avec éclairage LED en haut et sur les côtés.
- Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R404a.



code	plage	V	W	mm	prix
233849	-24°/-18°C	230	1050	1240x1065x(H)1410	5 145,75



233849

NEW!

CONGÉLATEUR COFFRE ECONOMIQUE EN ÉNERGIE

- Construction fait en aluminium.
- Couvercle à fermeture automatique verrouillable.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage manuelle.
- Compresseur placé sous la chambre.
- Isolation mousse d'une épaisseur de 70 mm.
- Éclairage LED dans la chambre.
- Régulation de température manuel et écran d'affichage numérique.
- Équipé avec 2 roulettes et 2 pieds ajustables.
- Plage température: -26°/-18°C.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.



code	litre	V	W	mm	prix
233856	190	230	85	953x607x(H)840	352,00
233863	282	230	95	1116x686x(H)840	431,75
233870	354	230	95	1275x785x(H)840	595,75
233887	445	230	100	1538x785x(H)840	677,00
233894	502	230	115	1655x785x(H)840	756,75



233856



RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS PROFI LINE | SÉRIE 700



- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Porte(s) à fermeture automatique verrouillable avec poignée(s) courbés ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur en haut.

- Isolation en mousse polyuréthane, épaisseur 50 mm.
- Avec étagères ajustables, qui conviennent pour des bacs GN 1/1.
- Régulation de température et écran d'affichage numérique.
- Équipé avec 4 roues dont 2 avec freins.
- Classe climatique: SN-ST
- Liquide de refroidissement: R600a.

NEW!



233108
233115

Chambre et structure
extérieure fait en inox
de haute qualité



233122
233139

REFROIDISSEMENT ET VITRINES

RÉFRIGÉRATEUR UNE PORTE PROFI LINE 410 L

- Dimensions chambre: 500x540x(H)1380 mm.
- 3 étagères (485x525mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Poids: 90 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
233108	-2°/8°C	230	245	600x745x(H)1950	1 245,75

RÉFRIGÉRATEUR DOUBLE PORTE PROFI LINE 900 L

- Dimensions chambre: 1100x540x(H)1380 mm.
- 6 étagères (525x530mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Poids: 135 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
233122	-2°/8°C	230	400	1200x745x(H)1950	1 619,50

CONGÉLATEUR UNE PORTE PROFI LINE 410 L

- Dimensions chambre: 500x540x(H)1380 mm.
- 3 étagères (485x525mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Poids: 90 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
233115	-17°/-22°C	230	450	600x745x(H)1950	1 462,50

CONGÉLATEUR DOUBLE PORTE PROFI LINE 900 L

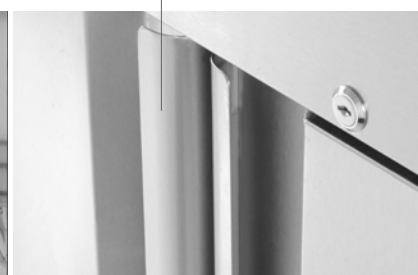
- Dimensions chambre: 1100x540x(H)1380 mm.
- 6 étagères (525x530mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Poids: 135 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
233139	-17°/-22°C	230	750	1200x745x(H)1950	1 895,75

Régulateur de
température numérique

Étagères pouvant supporter
une charge maximale de 40 kg

Porte à fermeture
automatique verrouillable



- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Porte à fermeture automatique verrouillable avec poignées courbés ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé en haut.
- Isolation en mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm.

- Livré avec étagères ajustables, peut contenir de bacs jusqu'à GN 2/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Équipé avec 4 roues dont 2 avec freins.
- Classe climatique: SN-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.



232118
232132

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



232125
232149

RÉFRIGÉRATEUR UNE PORTE PROFI LINE 670L

- Dimensions chambre: 610x635x(H)1540 mm.
- 3 étagères GN 2/1 inclus.
- Poids: 120 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232118	0°/8°C	230	220	730x805x(H)2065	1 403,00

CONGÉLATEUR UNE PORTE PROFI LINE 670 L

- Dimensions chambre: 610x635x(H)1540 mm.
- 3 étagères GN 2/1 inclus. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Poids: 120 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232132	-22°/-17°C	230	600	730x805x(H)2065	1 652,00

RÉFRIGÉRATEUR AVEC DOUBLE PORTES PROFI LINE 1300 L

- Dimensions chambre: 1194x635x(H)1540 mm.
- 6 étagères GN 2/1 (650x530mm) comprises. Peuvent supporter une chare maximale de 40 kg chaque.
- Poids: 171 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232125	0°/8°C	230	350	1314x805x(H)2065	2 053,00

CONGÉLATEUR AVEC DOUBLE PORTES PROFI LINE 1300 L

- Dimensions chambre: 1194x635x(H)1540 mm.
- 6 étagères GN 2/1 (650x530mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Poids: 177 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232149	-22°/-17°C	230	800	1314x805x(H)2065	2 378,00

Équipé avec des roues



Refroidissement forcé dynamique



Porte à fermeture automatique verrouillable



TABLES RÉFRIGÉRÉES KITCHEN LINE | SÉRIE 700



- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes équipées de poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- Avec étagères ajustables, conviennent aux bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- 4 pieds en plastique ajustables.
- Dégivrage automatique équipé d'un évaporateur de condensation.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES KITCHEN LINE 300 L

- Dimensions chambre: 830x595x(H)500 mm.
- 2 étagères (335x570mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 70 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232019	-2°/8°C	230	220	900x700x(H)880	861,25



232019

Chambre et structure
extérieure fait en
inox de haute qualité

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC TROIS PORTES KITCHEN LINE 380 L

- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- 3 étagères (335x570 mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 91 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232026	-2°/8°C	230	220	1365x700x(H)880	1 190,50



232026

Emplacement pour
étagères ajustables



Poignées
ergonomiques



Régulateur
de température
électronique



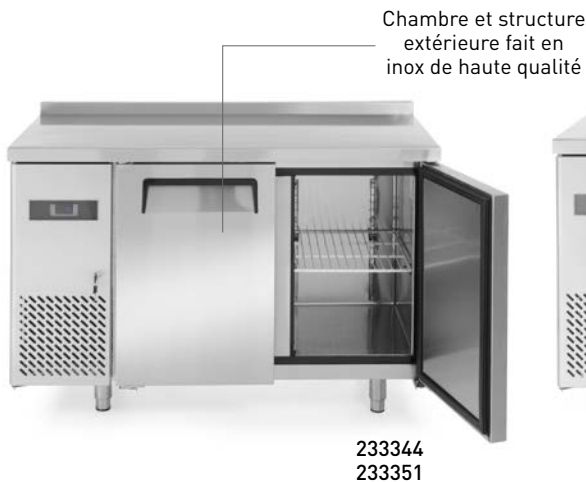
RÉFRIGÉRATEURS & CONGÉLATEURS COMPTOIRS KITCHEN LINE



- Intérieur et extérieur fait en inox e haute qualité.
- Portes à fermeture automatique avec poignées ergonomiques.
- Plan de travail équipé avec un dosseret d'une hauteur de 40 mm.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.

- Isolation en polyuréthane d'une épaisseur de 50 mm.
- Avec étagères ajustables.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Classe climatique: SN-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.

NEW!



233344
233351



233382
233399

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES KITCHEN LINE 220L

- Dimensions chambre: 800x480x(H)580 mm.
- 2 étagères (390x428mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 71 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
233344	-2°/8°C	230	300	1200x600x(H)850	1 186,25

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC TROIS PORTES KITCHEN LINE 390L

- Dimensions chambre: 1400x480x(H)580 mm.
- 3 étagères (2x 430x428mm, 1x 490x428mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 81 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
233382	-2°/8°C	230	400	1800x600x(H)850	1 403,00

CONGÉLATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES KITCHEN LINE 220L

- Dimensions chambre: 800x480x(H)580 mm.
- 2 étagères (390x428mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 71 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
233351	-12°/-22°C	230	400	1200x600x(H)850	1 294,50

CONGÉLATEUR COMPTOIR AVEC TROIS PORTES KITCHEN LINE 390L

- Dimensions chambre: 1400x480x(H)580 mm.
- 3 étagères (2x 430x428mm, 1x 490x428mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 81 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
233399	-12°/-22°C	230	500	1800x600x(H)850	1 543,75

Emplacement pour étagères ajustable

Refroidissement par ventilation forcé

Poignées ergonomiques



RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS COMPTOIRS PROFI LINE



- Intérieur et extérieur fait en inox e haute qualité, sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Portes à fermeture automatique avec poignées ergonomiques.
- Plan de travail équipé avec un dossier d'une hauteur de 40 mm.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.

- Isolation en polyuréthane d'une épaisseur de 50 mm.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs jusqu'à GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Classe climatique: SN-T.



232040
232064

232057
232699

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES PROFI LINE 280L

- Dimensions chambre: 822x570x(H)580 mm.
- 2 étagères (330x545mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Poids: 95 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232040	-2°/8°C	230	250	1360x700x(H)850	1 327,00

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC TROIS PORTES PROFI LINE 420L

- Dimensions chambre: 1257x570(H)580 mm.
- 3 étagères (330x545mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Poids: 120 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232057	-2°/8°C	230	400	1795x700x(H)850	1 543,75

CONGÉLATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES PROFI LINE 280L

- Dimensions chambre: 822x570x(H)580 mm.
- 2 étagères (330x545mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Liquide de refroidissement: R290a.
- Poids: 95 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232064	-18°/-22°C	230	600	1360x700x(H)850	1 652,00

CONGÉLATEUR COMPTOIR AVEC TROIS PORTES PROFI LINE 420L

- Dimensions chambre: 1257x570(H)580 mm.
- 3 étagères (330x545mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Poids: 120 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232699	-18°/-22°C	230	600	1795x700x(H)850	1 836,25



232071

TIROIR AVEC RAIL DE GUIDAGE - SET DE 2

- Set pour convertir une porte d'un comptoir Profi Line série 700 en deux tiroirs.

code	prix
232071	379,25

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- L'intérieur comme l'extérieur sont conçus en inox de haute qualité.
- Vitrine en verre trempé.
- Refroidissement statique avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Isolation par mousse polyuréthane d'une épaisseur de 40 mm.
- Affichage numérique, thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en plastiques ajustables et antidérapants.
- Plage de température: -2°C à 8°C.
- Classe climatique: SN.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans bacs GN.

Arktic REFRIGÉRATION SINCE 1957

S.S.
stainless steel

cooling

NEW!



232965

4x GN 1/3



232903

5x GN 1/4



232972

6x GN 1/3



232910

7x GN 1/4



232989

7x GN 1/3



232927

8x GN 1/4



232996

9x GN 1/3

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Avec vitrine en verre trempé.
- Vitrine réfrigérée pour bacs GN 1/4 d'une profondeur de 150 mm max.

code	-	V	W	mm	prix
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)430	482,00
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430	568,75
232927	9x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430	617,00

VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3

- Avec vitrine en verre trempé.
- Vitrine réfrigérée pour bacs GN 1/3 d'une profondeur de 150 mm max.

code	-	V	W	mm	prix
232965	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)430	501,00
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430	568,75
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430	612,00
232996	9x GN 1/3	230	180	2006x395x(H)430	677,00

VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3

- Avec couvercle en inox.
- Convient aux bacs GN 1/3 avec une profondeur max. de 150mm.

code	-	V	W	prix
233948	4x GN1/3	230	180	568,75
233955	6x GN1/3	230	180	612,00
233979	7x GN1/3	230	180	644,50
233986	8x GN1/3	230	180	677,00
233993	9x GN1/3	230	180	731,25



233948

NEW!

SALADETTES

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes équipées avec des poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- Avec étagères ajustables, convient pour bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en plastic antidérapants réglables.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide réfrigérant R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.



Livré sans bacs GN

SALADETTE 2 PORTES 300L

- Avec couvercle articulé en inox, qui donne accès à l'emplacement de bacs 2x GN 1/1 et 3x GN 1/6 avec une profondeur maximum de 150 mm.
- Dimensions chambre: 830x595x(H)500 mm
- Livré avec 2 étagères (335x570 mm) pouvant supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Plan de travail en plastique: 900x135x(H)20 mm.
- Poids: 68 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232804	-2°/8°C	230	310	900x700x(H)888	844,50



232804

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



NEW!

SALADETTE 3 PORTES 380L

- Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 4 bacs GN 1/1 (profondeur maximum 150 mm.)
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- Livré avec 3 étagères pouvant supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Plan de travail en plastique: 1365x135x(H)20 mm.
- Poids: 87 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232811	-2°/8°C	230	310	1365x700x(H)888	1 273,00



232811

Emplacement pour étagères ajustable



Poignées ergonomiques



Régulateur de température électronique





232781

Chambre et structure
extérieure fait en
inox de haute qualité



232798

SALADETTE 2 PORTES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE EN VERRE 300L

- Avec une vitrine en verre élégante, qui donne accès à l'emplacement pour 2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm.)
- Dimensions chambre: 830x595x(H)500 mm.
- Livré avec 2 étagères (335x570 mm) pouvant supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Plan de travail en plastique: 900x135x(H)20 mm.
- Poids: 80 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232781	-2°/8°C	230	310	900x700x(H)1300	969,50

SALADETTE 3 PORTES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE EN VERRE 380L

- Avec une vitrine en verre élégante, qui donne accès à l'emplacement pour 4 bacs GN 1/1 (profondeur maximum 150 mm.)
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- Livré avec 3 étagères (335x570 mm) pouvant supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Plan de travail en plastique: 1365x135x(H)20 mm.
- Poids: 110 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232798	-2°/8°C	230	310	1365x700x(H)1300	1 354,25



232880

Chambre et structure
extérieure fait en
inox de haute qualité



232897

SALADETTE 2 PORTES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN SURÉLEVÉE 300L

- Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 5 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm.)
- Dimensions chambre: 830x595x(H)500 mm.
- Dimensions vitrine GN: 900x265x(H)195 mm.
- Livré avec 2 étagères (335x570 mm) pouvant supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 75 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232880	-2°/8°C	230	310	900x700x(H)1040	865,00

SALADETTE 3 PORTES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN SURÉLEVÉE 380L

- Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 8 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm.)
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- Dimensions vitrine GN: 1365x265x(H)195 mm.
- Livré avec 3 étagères (335x570 mm) pouvant supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 105 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232897	-2°/8°C	230	310	1365x700x(H)1040	1 298,50



SALADETTES PIZZA

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, avec plan de travail en granite.
- Portes équipées avec poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs GN 1/1.

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952



- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Toutes les modèles sont livrées sans les bacs GN.



232859

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



SALADETTE PIZZA 2 PORTES 300L

- Avec couvercle en inox au-dessus l'emplacement pour les bacs GN, qui peut contenir 5 bacs GN 1/6 (profondeur max. 150 mm).
- Dimensions chambre: 830x595x(H)500 mm.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- 2 étagères (335x570 mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 94 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232859	-2°/8°C	230	310	900x700x(H)1100	948,00



232873

NEW!

SALADETTE PIZZA 3 PORTES 380L

- Avec couvercle en verre au-dessus l'emplacement pour les bacs GN, qui peut contenir 8 bacs GN 1/6 (profondeur max. 150 mm).
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- 3 étagères (335x570 mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 180 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232873	-2°/8°C	230	310	1360x700x(H)1120	1 381,25



Vitrines réfrigérées
la page 225



232996

**SALADETTE PIZZA AVEC 2 PORTES
ET 7 TIROIRS 280L**

- 7 tiroirs non réfrigérés de 400x620x(H)65mm.
- Dimensions chambre: 1480x670x(H)570 mm.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 60 mm.
- 2 étagères (600x400mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 367kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232842	-2°/8°C	230	250	2020x800x(H)1110	2 165,00



232842

Chambre et structure
extérieure fait en inox
de haute qualité



**SALADETTE PIZZA 3 PORTES AVEC VITRINE
RÉFRIGÉRÉE 380+40L**

- Avec vitrine réfrigérée séparée pour 6 x bacs GN 1/4 (profondeur max. 150 mm)
- Refroidissement statique pour la vitrine réfrigérée.
- Dimensions vitrine réfrigérée: 1405x335x(H)255 mm.
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- 3 étagères (335x570 mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 190+41 kg.

code	plage	V	W	mm	prix
232033	-2°/8°C	230	220+180	1405x700x(H)1445	2 031,25



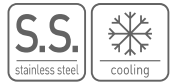
232033



CELLULE DE REFOIDISSEMENT

- Appareil pour refroidir ou congeler des plats préparés.
- Refroidissement: de 70°C à 3°C (90 mins, de 70°C à -18°C (240 min) ou dans un temps programmé (sans indiquer un objectif de température.
- Extérieur et la chambre intérieure fait en inox de haute qualité.
- Chambre intérieure fait avec des angles arrondis pour un nettoyage facile.
- Système de refroidissement/congélation par ventilation forcée avec dégivrage automatique, le compresseur est placé sous la chambre.

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952



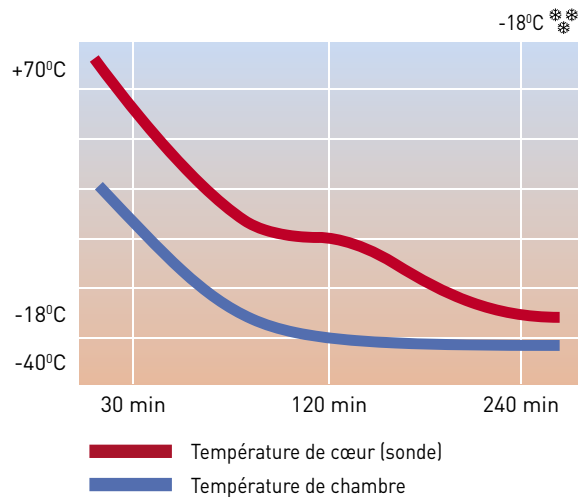
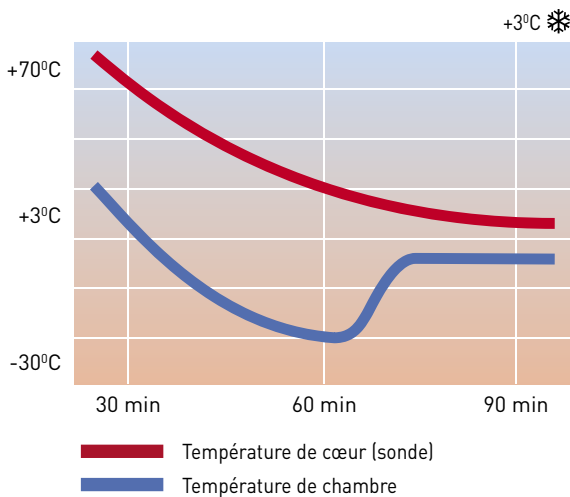
- Isolation en polyuréthane de 60 mm.
- Couvercle supérieure amovible.
- Porte avec fermeture automatique avec joint magnétique.
- Panneau de commande et écran numérique.
- Sonde inclus.
- Équipé avec 4 pieds ajustables.
- Classe climatique: SN-T.
- Réfrigérant: R404a/R507.
- Pieds ajustables en inox.

Refroidissement rapide de +90°C à +3°C

Ce processus permet d'abaisser rapidement la température à cœur des aliments à 3°C selon les normes du HACCP. Le temps court de refroidissement réduit la prolifération des bactéries dans la plage de température de +65°C à 10°C. Grâce à la refroidissement rapide, la qualité, la couleur et la saveur des aliments seront mieux conservés et la période de conservation pourra être plus longue.

Surgélation rapide de +90°C à -18°C

Un système de refroidissement puissant souffle d'air de -40°C dans la cellule, qui permet d'abaisser la température des aliments rapidement à -18°C. Cette procédure évite la formation de cristaux de glace qui pourraient abîmer les aliments à l'intérieur. La surgélation rapide produit des nombreux petits cristaux de glace, ce qui permet de conserver la qualité, la couleur et la saveur des aliments et de prolonger la période de conservation.



Sonde de température à cœur compris



Chambre avec glissières (espace intermédiaire 70 mm) convient pour plateaux GN 1/1 et 600x400 mm





232163

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 3 X GN 1/1

- Capacité de la cellule: 3 x GN 1/1 ou 3 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule: 610x410x280 mm
- 3 paires de rails, distance entre les rails 70 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C: 14 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C: 11 kg
- Poids: 50 kg

code	V	W	mm	prix
232163	230	1150	750x740x(H)720/750	2 161,25



232170

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5 X GN 1/1

- Capacité de la cellule: 5 x GN 1/1 ou 5 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule: 610x410x410 mm
- 5 paires de rails, distance entre les rails 70 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C: 20 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C: 15 kg
- Poids: 71kg

code	V	W	mm	prix
232170	230	1420	750x740x(H)850/880	2 486,25

Chambre et structure
extérieure fait en
inox de haute qualité



232194

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 7 X GN 1/1

- Capacité de la cellule: 7 x GN 1/1 ou 7 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule: 610x410x760 mm
- 7 paires de rails, distance entre les rails 105 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C: 25 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C: 20 kg
- Poids: 90kg

code	V	W	mm	prix
232194	230	1490	750x740x(H)1260/1290	3 028,00



232187

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 10 X GN 1/1

- Capacité de la cellule: 10 x GN 1/1 ou 10 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule: 610x410x760 mm
- 10 paires de rails, distance entre les rails 70 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C: 25 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C: 20 kg
- Poids: 90kg

code	V	W	mm	prix
232187	230	1490	750x740x(H)1260/1290	3 461,25





**PLATEAU DE PRÉSENTATION
COULEUR ARGENT**



code	mm	prix
808511	600x400x(H)20	10,75
808504	400x300x(H)20	8,50



**PLATEAU DE PRÉSENTATION
COULEUR OR**

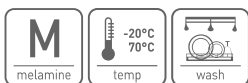


code	mm	prix
808573	600x400x(H)20	18,25
808566	400x300x(H)20	13,00



568200

**BAC À VIANDE
- Mélamine noir**

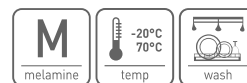


code	mm	prix
568101	290x160x(H)35	9,25
568200	350x250x(H)40	18,25
568309	420x280x(H)60	26,50



568507

**BAC À VIANDE
- Mélamine noir**

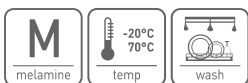


code	mm	prix
568408	290x160x(H)60	11,75
568507	300x190x(H)80	17,25



568804

**BAC À VIANDE
- Mélamine noir**

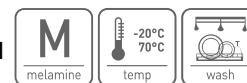


code	mm	prix
568804	280x210x(H)60	24,00



569108

**PLATEAU DE PRÉSENTATION
- Mélamine noir**



code	mm	prix
569009	270x210x(H)17	10,00
569016	300x150x(H)17	8,50
569108	300x190x(H)17	9,75
569207	350x240x(H)17	14,25



407202

PLATEAU DE PRÉSENTATION



code	mm	prix
407202	240x170	8,25



407400

PLATEAU DE PRÉSENTATION



code	mm	prix
407400	345x245	19,75



408308

PLATEAU DE PRÉSENTATION



code	mm	prix
408308	310x230	9,75



508305

BAC À VIANDE



code	mm	prix
508107	260x200x(H)48	16,25
508206	310x240x(H)48	21,50
508305	360x275x(H)52	25,50



429419

DISTRIBUTEUR DE PETITS PAINS
- Pour 7 petits pains



code	mm	prix
429419	475x105x(H)60	14,25





810668

810613

810651



Deux roulettes avec freins

Equipé d'un système de verrouillage facile



CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 7 X GN 1/1

- Pour des bacs GN 1/1
- Avec surface de travail
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein
- Livré démonté

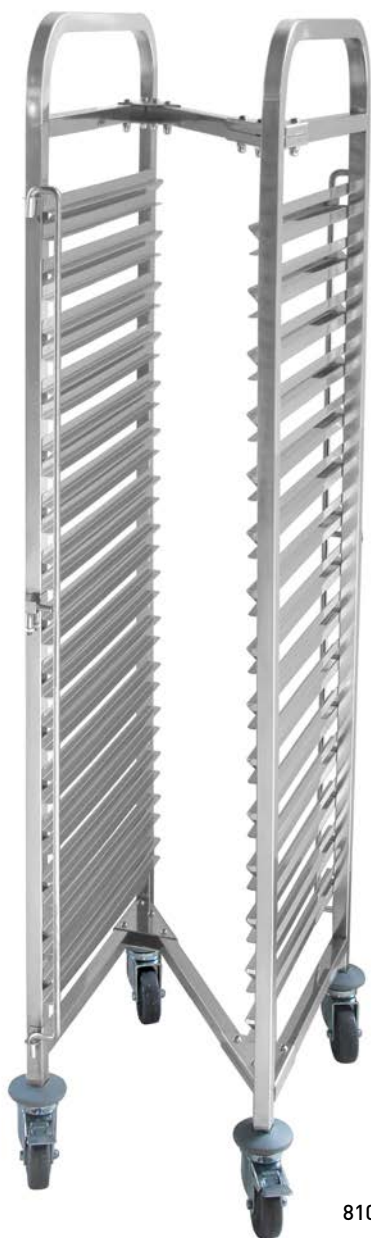
CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 15 étages - espacement 80mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- livré démonté.

CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15X 600X400

- 600x400 mm avec 15 étages - espacement 80mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.

code	plateau de travail mm	mm	prix	code	mm	prix	code	mm	prix
810668	GN 1/1 - 530x325	380x550x(H)925	147,25	810613	615x450x(H)1695	194,50	810651	690x515x(H)1695	222,00



810606

Les chariots peuvent être poussé l'un dans l'autre afin de gagner de la place de rangement



CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15 X GN 1/1

- Les chariots peuvent être poussé l'un dans l'autre afin de gagner de la place de rangement.
- GN 1/1 avec 15 étagères - espacement 80mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.

code	mm	prix
810606	380x550x (H)1700	243,75



810002

CHARIOT DE SERVICE

- En inox.
- Comporte 2 étagères avec revêtement antibruit sur le côté dessous.
- Poids maximum par plateau - 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein équipé de protections d'angle.
- Distance entre les plateaux - 550 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	plateau de travail mm	mm	prix
810002	830x510	910x590x(H)950	102,50



810101

CHARIOT DE SERVICE

- Fait en inox
- Comporte 3 étagères avec revêtement antibruit sur face inférieure
- Poids maximum par plateau 50 kg
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipé de protections d'angle
- La distance entre les tableaux est 295 mm
- Livré démonté et à plat

code	plateau de travail mm	mm	prix
810101	830x510	910x590x(H)950	120,25





810156

810149



CHARIOT DE SERVICE AVEC IMPRESSION MOTIF BOIS

- Fait en inox.
- Comporte 3 étagères.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont 2 à freins, équipé de protection d'angle.
- Livré démonté et à plat.

code	plateau de travail mm	mm	prix
810149	imprimé motif chêne	830x510 910x590x(H)950	298,00
810156	imprimé motif chêne foncé	830x510 910x590x(H)950	298,00 NEW!



810514



Pliable afin de minimiser le volume pour le transport



CHARIOT PLATEFORME

- Malgré le poids léger du chariot, il peut porter jusqu'à 150 kg.
- Pliable pour le transporter facilement.
- Avec 2 roulettes tournantes.

code	mm	prix
810514	730x480x(H)825	107,75



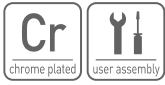
810200



CHARIOT DE SERVICE EN POLYPROPYLÈNE

- En polypropylène
- Comporte 3 étagères
- Poids maximum par plateau 50 kg
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipé de protections d'angle
- La distance entre les étagères est de 340 mm
- Livré démonté et à plat

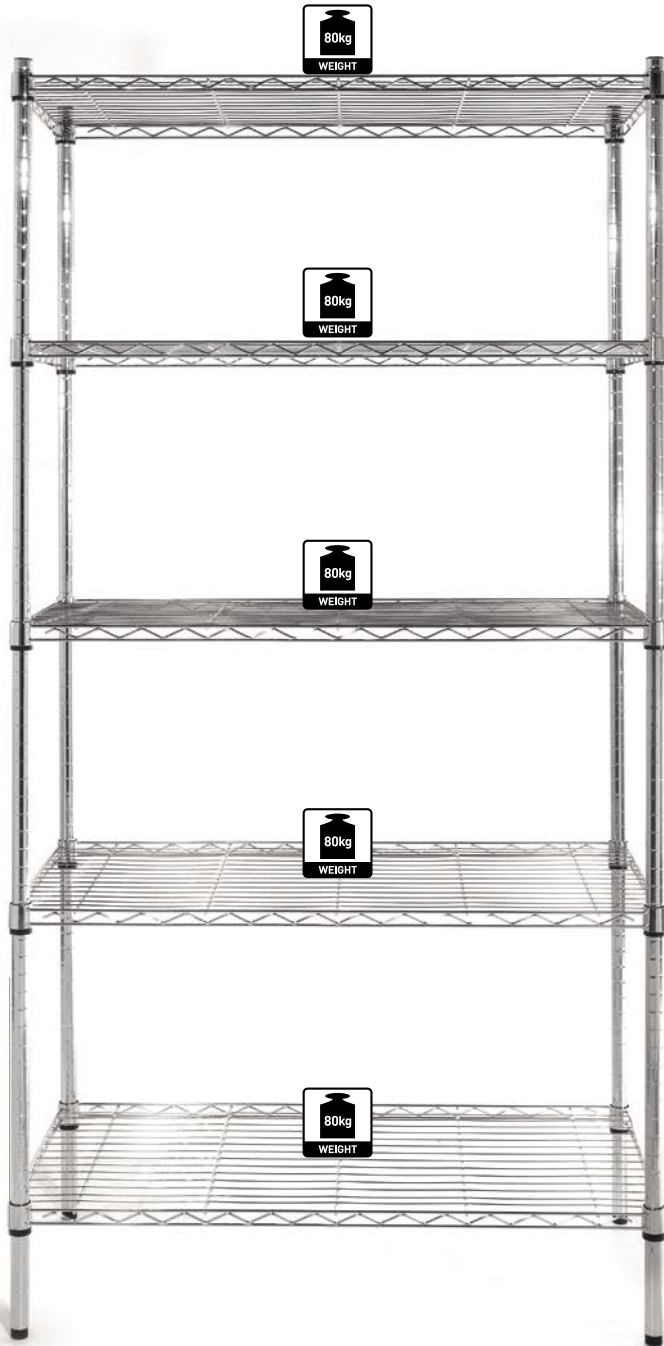
code	plateau de travail mm	mm	prix
810200	615x400	800x410x(H)950	89,50



RAYONNAGE AVEC 5 ÉTAGÈRES

- Max. poids par plateau 80 kg
- Equipé des pieds réglables
- En fer chromé

code	mm	prix
812204	910x455x(H)1830	86,25



812204



ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM GN 1/1



- Les bacs GN 1/1 rentrent directement entre les supports en aluminium.
- Structure en aluminium anodisé.
- Avec rayons en polypropylène, qui conviennent au lave-vaisselle.
- Facile à agrandir.
- Peut supporter 150 kg maximum si la charge est bien répartie sur toute la surface.



ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM GN 1/1

code	mm	prix
812266	1120x355x(H)1685	224,75
812372	Crochet d'extension	2,50

812266

RANGEMENT & TRANSPORT



Facilement extensible



Etagères en plastique peuvent être lavés au lave-vaisselle



ETAGÈRES DE RANGEMENT



- Frame en aluminium anodisé
- Avec rayons en polypropylène, qui conviennent au lave-vaisselle
- Facile à agrandir
- Peut supporter 150 kg maximum si la charge est bien répartie sur toute la surface.
- Livré à plat
- A monter



ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM

code	mm	prix
812273	1280x405x(H)1685	257,25
812280	Crochet d'extension	2,50

812273



Facilement extensible



Etagères en plastique peuvent être lavés au lave-vaisselle





MAX
103 kg



877920



Pelle



Couvercle transparent



4 roulettes pivotantes

CHARIOT ALIMENTS SECS

- Utile dans tous les grandes cuisines pour stocker, transporter et mesurer rapidement des quantités d'aliments secs comme: farine, sucre, sel, légumes, riz.
- Fait en une pièce, structure solide et ferme en polyéthylène.
- Le chariot est facile à nettoyer grâce aux coins arrondis et les parois intérieures lisses.
- Emplacement pour la pelle dans le haut du chariot.
- Couvercle transparent en polycarbonate afin d'identifier facilement le produit et la quantité.
- 4 roulettes larges en caoutchouc ø75 mm, dont 2 roulettes avec freins pour faciliter le transport.
- Hauteur ergonomique de 71 cm, parfait pour le placer sous la table de travail.

code	litre	mm ext.	prix
877920	98	394x749x(H)711	183,75
877913	81	333x743x(H)711	154,50 NEW!

Pour aliments secs



Farine



Sucre



Sel



Céréales



Riz



877937



espace entre les étagères 270/290 mm



4 roulettes pivotantes



CHARIOT DE SERVICE 3 NIVEAUX

- Conçu spécialement pour transporter rapidement, efficacement et en toute sécurité la vaisselle.
- Étagères en polypropylène, montants en aluminium.
- Facile à nettoyer.
- Distance entre les étagères 270/290mm.
- Charge maximum: 103 kg.

code	plateau de travail mm	mm	prix
877937	750x500(H)20	1280x500x(H)960	129,50



AMER★BOX



MAX 110 L

CONTENEUR ISOLÉ À GLACE - 110 L

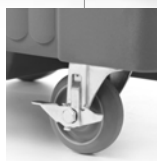
- Idéal pour le transport à longue distance des glaçons.
- Permet de conserver la glace dans des bars mobiles au bord des piscines, mers ou lacs.
- Fait en polyéthylène solide et résistant aux chocs et impacts.
- Équipé d'une mousse d'isolation épaisse afin de maintenir la température de la glace le plus longtemps possible.
- Paroi intérieure résistant aux éraflures et rayures.
- Poignée ergonomique intégrée.
- Deux grandes roulettes (ø20 mm) qui conviennent pour un sol inégal et 2 roulettes (ø10 mm) avec frein.
- Tuyau d'écoulement profilé pour la glace fondu dans la chambre, avec robinet.
- Robinet, cuillère à glace et égouttoir inclus (robinet est à 90 mm du sol).



877883



Bac égouttoir



2 roulettes pivotantes avec freins



Robinet de vidange



Pelle

code	litre	mm ext.	prix
877883	110	585x800x(H)745	587,75



CHARIOT PORTE-ASSIETTES

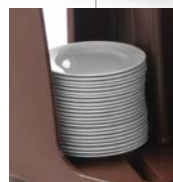
- Assure le transport en tout sécurité de la vaisselle.
- Les séparations mobiles en polyéthylène permettent de ranger une grande variété des assiettes.
- Une conception robuste fait en polyéthylène pour prévenir la vaisselle contre des ébréchures ou cassures.
- Nombre de colonnes: 6
- Nombre de assiettes par colonne:50
- Roulettes résistants pour un sol inégal, ne marquent pas même si chargé complètement.
- 2 roulettes avec freins de ø10mm, et 2 grand roulettes de ø20mm.
- Résistant aux chocs et impacts.
- Antirouille.
- Livré avec housse de protection en vinyle pour être conforme à la réglementation sanitaire.
- Convient aux assiettes avec un diamètre de ø170 à ø330 mm.



877906



Livré avec housse de protection en vinyle pour un stockage hygiénique.



Jusqu'à 50 assiettes par pile



2 roulettes avec freins

code	mm ext.	prix
877906	930x720x(H)800	590,50

Exemples d'agencement



4 colonnes - assiettes ø230-335 mm



6 colonnes - assiettes ø118-230 mm



4 colonnes - assiettes ø 115 mm
2 colonnes - assiettes ø 140 mm



5 colonnes - assiettes ø 128 mm
2 colonnes - assiettes ø 231 mm



5 colonnes - assiettes ø 102 mm
2 colonnes - assiettes ø 334 mm

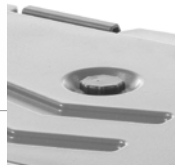




877845



4 agrafes



Valve



877852



CONTENEUR ISOTHERME GN 1/1 À CHARGEMENT PAR LE HAUT

- Fait en polyéthylène HDPE (basse densité).
- Paroi double remplie de mousse en polyuréthane afin d'obtenir la meilleure isolation possible et ainsi de maintenir la température des aliments.
- Couvercle hermétique avec 4 agrafes fait en fibre de nylon résistant.

code	mm int.	mm ext.	prix
877845	GN 1/1 - 150	630x440x(H)260	183,75
877852	GN 1/1 - 200	630x440x(H)305	197,75

Exemples d'agencement



1x GN 1/1



2x GN 1/2



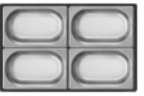
2x GN 1/4
1x GN 1/2



1x GN 2/3
1x GN 1/3



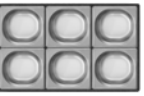
3x GN 1/3



4x GN 1/4



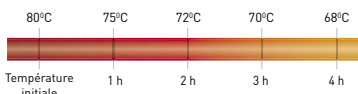
2x GN 1/6
2x GN 1/3



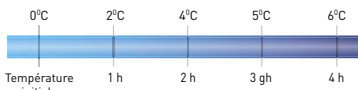
6x GN 1/6

Evolution des températures

Chaud



Froid



4 agrafes robustes

Emplacement pour étiquette



CONTENEUR ISOTHERME À LIQUIDE AVEC ROBINET

- Idéal pour stocker, transporter et servir les boissons chaudes ou froides.
- Fait en polyéthylène solide LDPE (basse densité).
- Isolation par mousse de polyuréthane de haute qualité.
- 4 agrafes robustes, largeur 25 mm, afin de pouvoir ouvrir et fermer le couvercle facilement et rapidement.
- Poignées confortables pour le transport.
- Distance du robinet par rapport au sol: 95 mm.
- Robinet encastré - protège contre les endommagements lors du transport.
- Livré avec étiquettes collantes pour identifier les boissons.
- Clapet de décompression pour ouvrir le couvercle plus facilement.
- Résistant aux chocs et impacts.
- Chambre arrondi avec rainures qui guident le liquide vers le robinet.



877869



877876

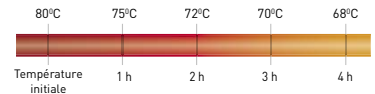
code	litre	mm ext.	prix
877869	9,4	230x420x(H)470	149,00
877876	18	230x420x(H)620	187,00

877814

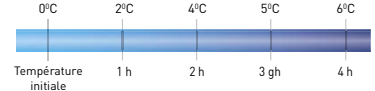


Evolution des températures

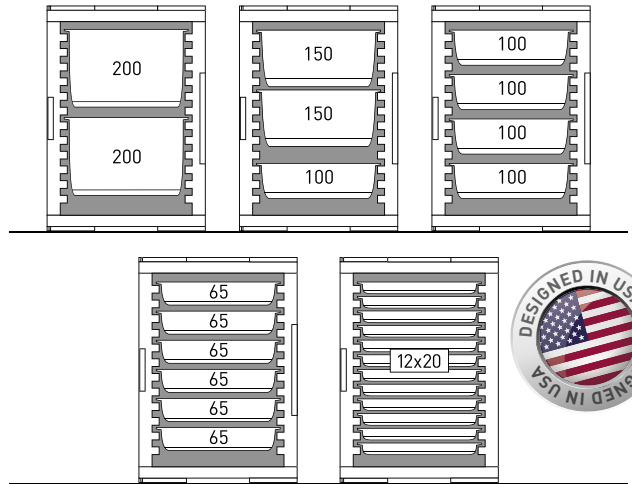
Chaud



Froid



Exemples d'agencement



877821

2 roulettes avec freins

CONTENEUR ISOTHERME 2X GN 1/1 200

- Double paroi en polyéthylène isolé LDPE (basse densité) - résistant aux chocs.
- Convient au chaud et froid.
- Avec 2 poignées robustes pour le transporter.
- Glissières pré-formés intégrés dans le paroi de la chambre.
- Dimensions intérieures: 335x533x(H)590 mm.
- Convient aux bacs GN 1/1.
- Bac GN - profondeur 10 mm: 12 unités
- Bac GN - profondeur 65 mm: 6 unités
- Bac GN - profondeur 100 mm: 4 unités
- Bac GN - profondeur 150 mm: 2 unités plus 1 Bac GN - profondeur 100 mm
- Bac GN - profondeur 200 mm: 2 unités

code	mm int.	mm ext.	prix
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	281,25

TROLLEY POUR CONTENEUR ISOTHERME

code	mm ext.	prix
877821	530x710x(H)230	127,25

ELEMENT CHAUFFANT GN 1/1

- Peut être chauffé jusqu'à 90°C.
- Convient pour l'utilisation dans : 707814, 707609, 707999, 707661.
- Pour chauffer l'élément, placez le dans un bac en inox et mettez le dans un four en convection pendant 40 minutes.
- Température max. 90°C.

code	mm	prix
707845	530x325x(H)30	39,00

ELEMENT RÉFRIGÉRANT GN 1/1

- Peut être refroidi jusqu'à -18°C.
- A utiliser dans: 707814, 707609, 707999, 707661.

code	mm	prix
707821	530x325x(H)30	23,75



NEW!





THERMO BOX TRAITEUR

- Container ultra-légère et durable avec un ouverture qui peut se fermer hermétiquement.
- Porte amovible - même quand les containers sont empilés.
- Avec 5 sillons espacés de 65 mm, afin de glisser des bacs, convient pour bacs GN 1/1.
- Les hauts rebords empilables avec verrouillage garantissent un empilement stable sans glissement.
- Convient parfaitement sur un Euro palette - quatre conteneurs par couche.

code	litre	mm int.	mm ext.	prix
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	118,75



707661

NEW!



707845



ELEMENT CHAUFFANT GN 1/1

- Peut être chauffé jusqu'à 90°C.
- Convient pour l'utilisation dans : 707814, 707609, 707999, 707661.
- Pour chauffer l'élément, placez le dans un bac en inox et mettez le dans un four en convection pendant 40 minutes.
- Température max. 90°C.

code	mm	prix
707845	530x325x(H)30	39,00



Rentre parfaitement sur une Euro palette - 4 conteneurs par couche



THERMO BOX TRAITEUR

- Conteneur très légère et durable avec un ouverture qui peut se fermer hermétiquement.
- Convient aux bacs gastronomiques 1/1.
- Avec 8 sillons espacés de 61 mm, afin de glisser des bacs GN.
- Les hauts rebords empilables avec verrouillage garantissent un empilement stable sans glissement.

code	litre	mm int.	mm ext.	prix
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	204,75



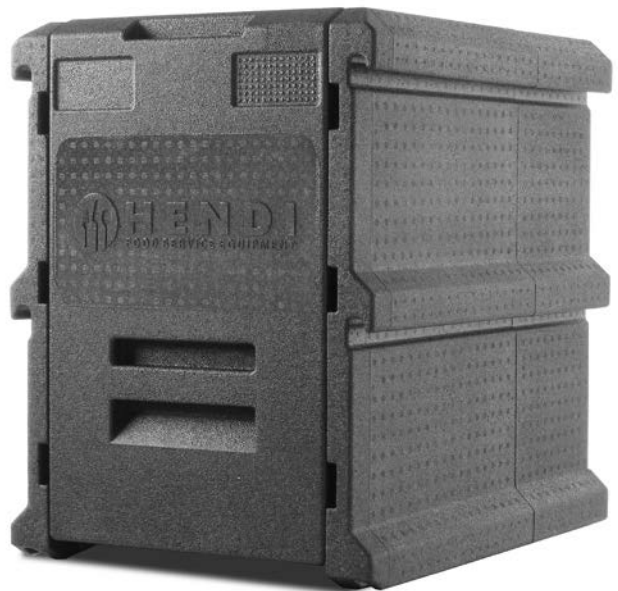
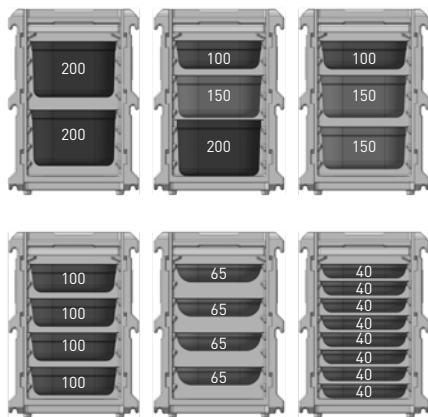
707821



ELEMENT RÉFRIGÉRANT GN 1/1

- Peut être refroidi jusqu'à -18°C.
- A utiliser dans: 707814, 707609, 707999, 707661.

code	mm	prix
707821	530x325x(H)30	23,75



707999





707982

RANGEMENT & TRANSPORT

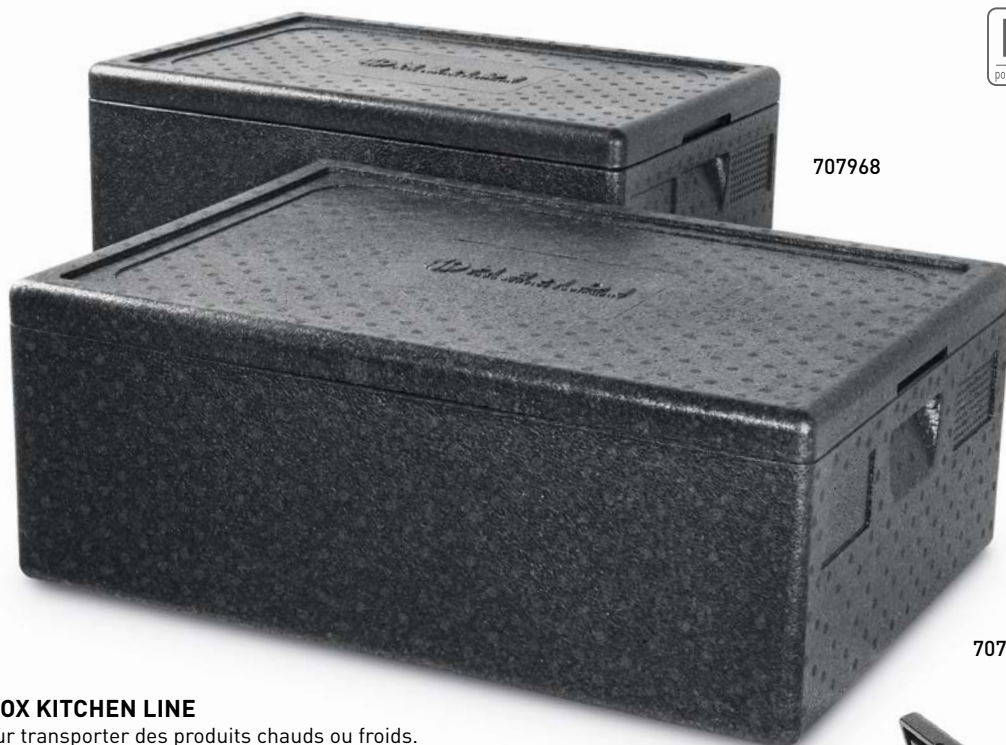
THERMOBOX PROFI LINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids
- Un revêtement spécial soudé à chaud assure le renforcement du matériel, facilite le nettoyage et prolonge de manière significative la durée de vie du conteneur
- Conteneur thermo-isolant peut contenir les plats même jusqu'à la taille Gastro Norm 1/1
- Les conteneurs en polypropylène expansé (EPP) ont une construction fermée ce qui assure une excellente isolation même jusqu'à 50% plus efficace que les autres conteneurs thermo-isolants HENDI
- Résistant à des températures de -20°C à 110°C
- Poignées pratiques faisant une partie intégrale du conteneur facilitent son transport
- Conteneurs thermo-isolants sont empilables dans des versions avec et sans couvercle



code	litre	mm.int.	mm.ext.	prix
707982	Gastronorme 1/1	39	538x338x(H)217 674x400x(H)287	69,25





707968

707951

THERMOBOX KITCHEN LINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids.
- Les bacs pré-formés en mousse de polypropylène ont une structure dense avec un fort pouvoir isolant.
- Résiste à des températures de -20°C à +110°C.
- Equipé de poignées-cavités latérales.

code	liter	mm ext.	mm int.	prix
707975	Pizza	21 410x410x(H)240	350x350x(H)175	34,50
707906	Gastronorm 1/1	40 600x400x(H)285	538x338x(H)234	32,50
707968	Gastronorm 1/1	46 600x400x(H)320	538x338x(H)257	37,75
707951		53 685x485x(H)260	625x425x(H)200	53,75
707944		80 685x485x(H)360	625x425x(H)300	64,50



707975



707814



ADAPTATEUR DE REFROIDISSEMENT EPP GN 1/1

- Placez cet adaptateur sur votre Thermobox Kitchen Line GN 1/1, afin de maintenir le contenu au frais plus longtemps.
- Livré sans l'élément réfrigérant.
- Convient pour le 707906 et 707968.

code	mm	prix
707814	600x400x(H)85	28,75



707821



ELEMENT RÉFRIGÉRANT GN 1/1

- Peut être refroidi jusqu'à -18°C.
- A utiliser dans: 707814, 707609, 707999, 707661.

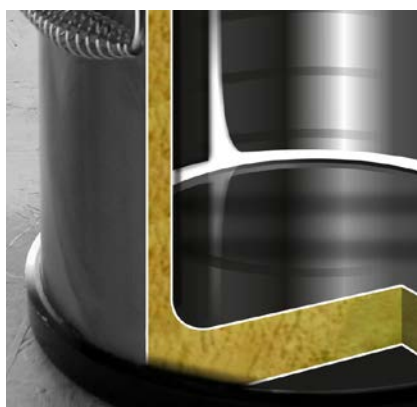
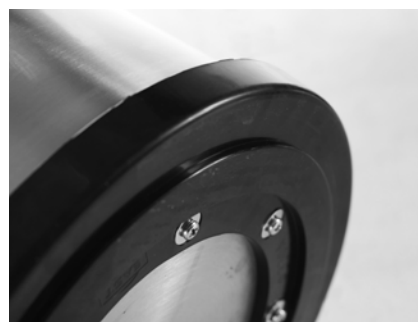
code	mm	prix
707821	530x325x(H)30	23,75





710203

RANGEMENT & TRANSPORT



CONTENEUR ISOTHERME PORTABLE

- Grâce au matériel isolant entre les parois, les aliments restent chaud ou froid pendant 6 - 8 heures
- Couvercle double sécurisé avec une fermeture et équipé de 6 loquets
- Valve d'air, deux poignées de transport
- Fond en matière flexible afin de protéger le conteneur et le sol contre des dommages
- Empilable

code	liter	mm ext.	prix
710104	10	ø330x(H)220	158,75
710203	20	ø330x(H)360	203,25
710302	35	ø330x(H)570	243,75



Les étagères en haut et en bas sont renforcées



TABLE DE TRAVAIL

- Pieds tubulaires réglables en hauteur
- Plateaux supérieur et inférieur renforcés
- Construction solide
- Livrée démontée

code	mm	prix
810705	1000x700x(H)850	270,25
810712	1200x700x(H)850	302,75
810729	1400x700x(H)850	335,25
810736	1600x700x(H)850	367,75
810743	1800x700x(H)850	400,25

ETAGÈRE MURALE DEUX NIVEAUX

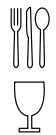
- Deux niveaux

code	mm	prix
970232	1000x355x(H)600	178,75
970249	1200x355x(H)600	192,25
970256	1400x355x(H)600	205,75
970270	1800x355x(H)600	238,25



NEW!

NEW!



max H
290 mm

230299



max H
335 mm

230305

LAVE-VERRE K40

- Convient aux casiers de lavage de 400x400mm, hauteur de verre maximale 290mm.
- Bras de lavage et rinçage rotatifs en inox indépendants.
- Équipé avec une porte à double paroi solide avec deux charnières, il faut une espace de 325mm pour pouvoir l'ouvrir complètement.
- Capacité de la chaudière: 6 L (2,5kW).
- Capacité de la cuve: 35 L (2,5kW).
- Pompe à eau (0,1CV)- convient au norme IPX4.
- Avec thermomètre qui indique la température de la chaudière.
- Poids: 39 kg.
- Livré avec:
 - casier à verres (400x400x(H)150 mm)
 - casier à verres avec 40 broches(400x400x(H)110 mm)
 - panier à couverts (110x110x(H)130 mm)
 - tuyau d'eau raccord 3" (150 cm)
 - tuyau d'évacuation ø25mm (200cm)
 - corde électrique sans fiche
 - Doseur produit rinçage

LAVE-VAISSELLE K50

- Convient aux casiers de lavage de 500x500mm, hauteur de verre maximale 325mm.
- Avec des bras de lavage (plastique) et rinçage (inox) rotatifs indépendants et des jets fixes supérieures pour le lavage.
- Équipé avec une porte à double paroi solide avec deux charnières, il faut une espace de 370mm pour pouvoir l'ouvrir complètement.
- Capacité de la chaudière: 6 L (6kW).
- Capacité de la cuve: 35 L (6kW).
- Pompe à eau puissante (0,75CV)- convient au norme IPX4.
- Avec thermomètre qui indique la température de la chaudière.
- Poids: 57 kg.
- Livré avec:
 - casier à verres (500x500x(H)105 mm)
 - casier à assiettes (500x500x(H)105 mm)
 - panier à couverts (110x110x(H)130 mm)
 - tuyau d'eau raccord 3" (150 cm)
 - tuyau d'évacuation ø25mm (200cm)
 - corde électrique sans fiche
 - Doseur produit rinçage

HYGIÈNE



code		V	kW	mm	prix
230299	lave-vaisselle K40	230	2,8	470x510x(H)710	1 294,50
233009	avec pompe doseur produit lavage	230	2,8	470x510x(H)710	1 403,00
233016	avec pompe de vidange	230	2,8	470x510x(H)710	1 403,00
233023	avec pompe de vidange & produit lavage	230	2,8	470x510x710	1 511,25

code		V	kW	prix
230305	lave-vaisselle K50	400	6,6	1 619,50
233030	avec pompe doseur produit lavage	400	6,6	1 728,00
233047	avec pompe de vidange	400	6,6	1 728,00
233054	avec pompe de vidange & produit lavage	400	6,6	1 836,25
231050	piètement pour lave-vaisselle K50	560x560x(H)500		177,50

NEW!



230312



max H
400 mm

LAVE-VAISSELLE À CAPOT K1500

- Le capot est facile à ouvrir grâce à le système d'ouverture avec ressort.
- Le lave-vaisselle atteint une hauteur de 1830mm quand le capot est ouvert.
- Convient aux casiers de lavage de 500x500mm, hauteur de verre maximale 395mm, hauteur d'assiette maximale 400mm.
- Avec des bras de lavage et rinçage en inox rotatifs indépendants.
- Capacité de la chaudière: 7,4 L (7,5kW).
- Capacité de la cuve: 58 L (6kW).
- Pompe à eau puissante(1,5CV)- convient au norme IPX4.
- Avec thermomètre qui indique la température de la chaudière.
- Avec 4 filtres dans la cuve et un filtre protégeant l'entrée de la pompe.
- Poids: 111 kg.
- Livré avec:
 - casier à verres (500x500x(H)105 mm)
 - casier à assiettes (500x500x(H)105 mm)
 - panier à couverts (110x110x(H)130 mm)
 - tuyau d'eau raccord 3" (150 cm)
 - tuyau d'évacuation ø25mm (200cm)
 - corde électrique sans fiche
 - Doseur produit rinçage

code	V	kW	mm	prix	
230312	lave-vaisselle K1500	400	8,6	750x880x(H)1390	3 244,50
233061	avec pompe doseur produit lavage	400	8,6	750x880x(H)1390	3 353,00

NEW!



231777



TABLE DE CHARGEMENT POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ÉVIER

- En inox résistant avec des profilés pour le guidage des casiers d'une largeur de 510 mm, dossier et évier intégré (400x400mm).
- Équipe avec une fermeture pour les lave-vaisselle à capot.
- Les pieds sont réglables en hauteur afin d'assurer une installation à niveau.
- Livré à plat, montage nécessaire.
- 2 versions disponibles pour installation à gauche ou à droite.

code	mm	modèle	prix
231777	1000x700x(H)880	côté gauche	431,75
231791	1000x700x(H)880	côté droite	431,75

NEW!



231760



TABLE DE DÉCHARGE POUR LAVE-VAISSELLE

- En inox résistant avec des profilés pour le guidage des casiers d'une largeur de 510 mm et dossier.
- Équipe avec une fermeture pour les lave-vaisselle à capot.
- Les pieds sont réglables en hauteur afin d'assurer une installation à niveau.
- Livré à plat, montage nécessaire.
- 2 versions disponibles pour installation à gauche ou à droite.

code	mm	modèle	prix
231760	1000x600x(H)880	côté gauche	323,50
231784	1000x600x(H)880	côté droite	323,50



CASIERS DE LAVAGE & BAC À DÉBARRASSER



877050



877548



877043



877531



877036



877524



877029



877517



877012



877500

NEW!

NEW!

CASIER À VERRES

code		mm	prix
877050	9 compartiments	500x500x(H)104	18,25
877043	16 compartiments	500x500x(H)104	19,50
877036	25 compartiments	500x500x(H)104	19,50
877029	36 compartiments	500x500x(H)104	21,50
877012	49 compartiments	500x500x(H)104	21,50

REHAUSSEUR POUR CASIER DE LAVAGE

code		mm	prix
877548	9 compartiments	500x500x(H)45	7,50
877531	16 compartiments	500x500x(H)45	7,50
877524	25 compartiments	500x500x(H)45	7,50
877517	36 compartiments	500x500x(H)45	7,50
877500	49 compartiments	500x500x(H)45	7,50

HYGIÈNE



877005



877104



877203

CASIER UNIVERSEL

- Convient aux tasses, pots, bols, plats etc.
- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions
- Avec fond à maille large

CASIER À ASSIETTES

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions
- Avec des broches pré-formés qui permettent de créer l'espace nécessaire entre les plats pour un lavage optimale

CASIER À COUVERTS

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions
- Bac à mailles fines afin d'empêcher les couverts de tomber en-dessous du panier

code	mm	prix	code	mm	prix	code	mm	prix
877005	500x500x(H)100	16,25	877104	500x500x(H)100	16,25	877203	500x500x(H)100	16,25

NEW!

877128

CASIER À TASSES

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les tasses dans toutes les directions.
- 1- compartiments

code	mm	prix
877128	500x500x(H)100	19,50

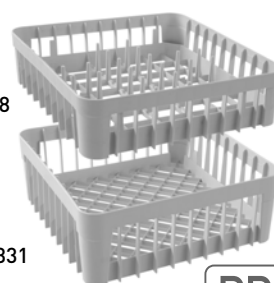
NEW!

877111

CASIER À PLATEAUX

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plateaux dans toutes les directions.
- Avec broches pré-formés.
- Avec un bord ouvert pour pouvoir mettre des plateaux ou d'autres objets longs.

code	mm	prix
877111	500x500x(H)100	17,25

NEW!

871348

871331

CASIER À VERRES

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les verres dans tous les directions.



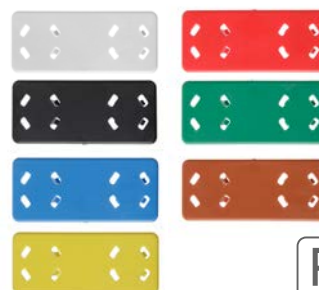
code	mm	prix
871331	400x400x(H)150	15,75
871348	with 40 support pins 400x400x(H)110	16,25

NEW!**COUVERCLE POUR CASIERS**

code	mm	prix
877180	500x500	10,75



877180

NEW!**CLIPS POUR CASIER DE LAVAGE**

code	couleur	prix
877234	blanc	0,75
877241	noir	0,75
877258	bleu	0,75
877265	jaune	0,75
877272	rouge	0,75
877289	vert	0,75
877296	brun	0,75



871102



871300

871324

PANIER À COUVERT

- 8 compartiments avec poignées



code	mm	prix
871102	425x205x(H)150	14,00

PANIER À COUVERT

code	colour	mm	prix
871300	white	110x110x(H)140	2,00
871324	blue	125x84x(H)135	3,25

NEW!

877197

CHARIOT À CASIER DE LAVAGE AVEC POIGNÉE

- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes.
- Poignée en inox.

code	mm	prix
877197	575x545x(H)920	135,50



552001

BAC À DÉBARRASSER

- Gris - avec poignées



code	mm	prix
552001	555x410x(H)130	7,75



877173

CHARIOT À CASIER DE LAVAGE

- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes

code	mm	prix
877173	575x545x(H)210	86,25

**NEW!**

ADOUCCISSEURS D'EAU (SEMI-) AUTOMATIQUE

- L'utilisation d'un adoucisseur d'eau permet de prolonger la durée de vie des appareils.
- Les adoucisseurs fonctionnent avec un processus d'échange d'ions, où les ions de calcium et magnésium qui provoquent la dureté de l'eau sont fixés grâce à de la résine présente dans l'adoucisseur. Cela permet de réduire le coût de l'entretien, grâce à la prévention efficace contre le dépôt calcaire.
- L'appareil est équipé d'une tête de contrôle qui permet de programmer les paramètres de fonctionnement du adoucisseur d'eau selon les besoins.
- Les éléments dans la tête sont faits en céramique de haute qualité, résistant à l'usure et à la corrosion et l'accumulation des impuretés (par exemple fer). Cette technologie assure

NEW!

- une fermeture hermétique parfaite de la tête de contrôle et cela permet un fonctionnement durable et sans problèmes.
- Bâti en bleu marine.
- Raccordement d'eau diamètre 3/4".
- Pression: 1,5 - 6,0 Ba.
- Température ambiante de fonctionnement: 5 - 38°C.
- Température maximum de l'eau d'arrivée: 38°C.
- Temps de régénération: 37 min.
- Rendement pour 10°dH - 1200 L.
- Couche de résine: 4,0 L
- Cuve de régénération: 8 kg.
- Courant d'eau maximum: 5l/min.
- Consommation sel pour la régénération par 1 cycle: 0,5 kg.



230442



230459

ADOUCCISSEUR D'EAU, SEMI-AUTOMATIQUE

- Le processus semi-automatique d'adoucissement avec saumure est mise en marche manuellement.
- Poids: 8 kg.

code	mm	V	W	prix
230442	195x360x(H)x510	230	18	287,00

ADOUCCISSEUR D'EAU, AUTOMATIQUE

- Le processus automatique d'adoucissement avec saumure est mise en marche automatiquement.
- Le temps de travail, le temps de régénération et la quantité d'eau à traiter peuvent être programmé en utilisant le panneau de contrôle.
- Fermeture automatique évite l'accès non désirée.
- Poids: 7,7 kg

code	mm	V	W	prix
230459	206x380x(H)480	230	18	352,00



231265



TABLETTES DE SEL POUR ADOUCISSEURS D'EAU

- Ingrédients: chlorure de sodium NaCl

code		prix
231265	sac 25 kg	10,75



ADOUCCISSEUR D'EAU

NEW!

- L'eau dure contient des minérales dissous - présence de carbonates de calcium et de magnésium dissous. Les ions de calcium et magnésium sont à l'origine des dépôts calcaires, ce qui est un risque pour les machines et les équipements qui sont en contact avec de l'eau ou du vapeur.
- On réalise l'adoucissement de l'eau en échangeant les ions calcium et magnésium qui constituent la dureté de l'eau et les ions sodium lors d'une opération nommée échange ionique. Cet échange est réalisé grâce à une résine contenue dans une colonne. Les ions de calcium et magnésium sont absorbés par la résine. Au bout d'un certain temps la résine est saturée et il faudrait la rétablir avec un processus de régénération pour recharger la résine en sodium (solution de sel).

- L'adoucisseur d'eau peut être installé partout où la température d'eau est en-dessous de 45°C et la pression d'eau ne dépasse pas les 2 bars.
- Régénération : sel non iodé uniquement.
- Convient seulement à l'eau potable.
- Cet adoucisseur d'eau convient aux machines à café, four mixtes, lave-vaisselle et machines à glaçons.
- Sa petite taille est très pratique pour des bars et restaurants.
- Les pièces utilisées sont de la meilleure qualité et permettent l'appareil de fonctionner en toute sécurité pendant longtemps.
- Pression de fonctionnement optimale: 1-2 bar.



ADOUCCISSEUR D'EAU

- L'appareil connecté ne peut pas être utilisé pendant la régénération.
- Pression d'eau maximum/minimum: de 1 à 8 bar.
- Débit: 1000L/h
- Température ambiante: de 4°C à 35°C.
- Température de l'eau: de 4°C à 25°C.
- Raccordement: 3/8".



code		kg	liter	mm	prix
231210	Filter capacity (20°F/30°F/40°F) 1200/1000/900	1	8 l / 7,5 kg	ø185x(H)400	97,00
231227	Filter capacity (20°F/30°F/40°F) 2520/1680/1260	1,5	12 l / 8,4 kg	ø185x(H)500	113,75
231234	Filter capacity (20°F/30°F/40°F) 3360/2240/1680	2	16 l / 11,2 kg	ø185x(H)600	135,50



TABLETTES DE SEL POUR ADOUCISSEURS D'EAU

- Ingrédients: chlorure de sodium NaCl

code		€
231265	sac 25 kg	10,75



DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR CUISINES & RESTAURANTS



270189



270080



270226



270219



270073



270028



DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 80M²

- Convient pour utilisation dans la cuisine.
- Construction en ABS ignifugé, convient pour la fixation murale.
- 1 tube fluoescence incassable UV-A de 18W.
- Plaque collante à l'arrière pour capturer les insectes.
- Tube et plaque collante facile à remplacer.
- Portée maximale: environ 80m².
- Livré avec une plaque collante (310x108mm).

code	V	W	mm	prix
270189	230	18	375x140x(H)196	45,00
270219	set de 10 plaques collantes		310x108	23,25
270226	230	18	44x23x220	14,00
	tube neon de remplacement			

DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 100M²

- Conforme à l'utilisation en cuisine
- Construction métallique avec fixation murale
- Deux tubes UV-A fluoescence incassables de 15W
- Plaque collante à l'arrière pour capturer les insectes
- Portée maximale: environ 100m²
- Livré avec une plaque collante

code	V	W	mm	prix
270080	230	30	480x100x(H)285	90,50
270073	set de 10 plaques collantes		395x210	31,25
270028	230	2x15		29,25
	2 tubes UV-A de remplacement			

HYGIÈNE



270196



270028



DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 120M²

- Convient pour utilisation dans la cuisine.
- Construction en ABS ignifugé avec le panneau arrière en métal, convient pour la fixation murale.
- 1 tube fluoescence incassable UV-A de 36W.
- Plaque collante à l'arrière pour capturer les insectes.
- Tube et plaque collante facile à remplacer.
- Portée maximale: environ 120m².
- Livré avec une plaque collante (390x270mm).

code	V	W	mm	prix
270196	230	36	475x80x(H)283	57,00
270233	set de 10 plaques collantes		390x270	31,00
270240	230	36	42x23x410	28,00
	tube fluoescence de remplacement			

DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR L'EXTÉRIEUR



270202



Les insectes sont attirés par la lumière et ensuite aspiré dans le bac par un ventilateur puissant ou ils mourront par déshydratation

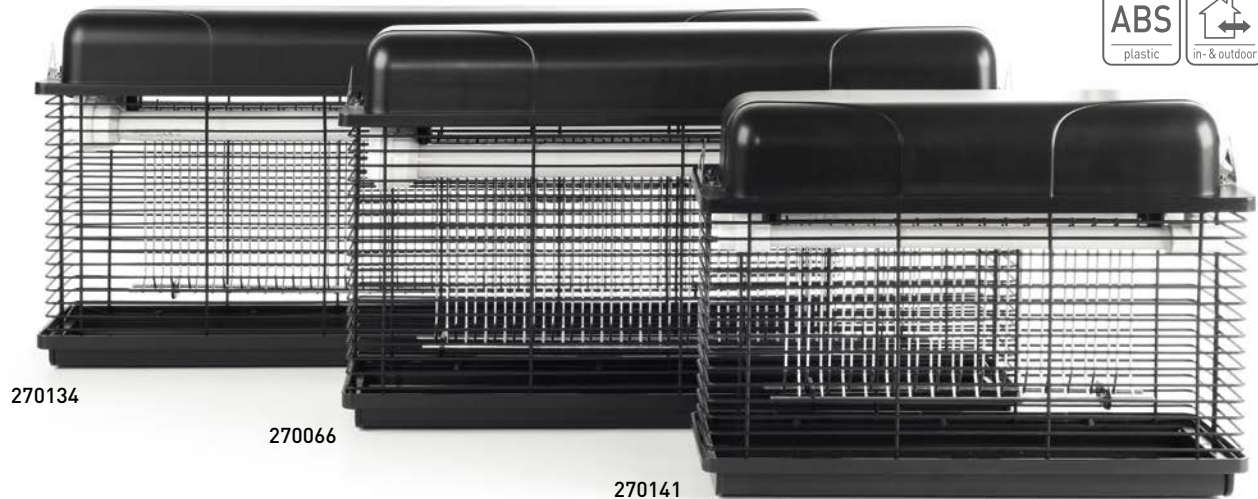


270257

DESTRUCTEUR D'INSECTES RÉSISTANT À L'EAU

- Les insectes sont attirés par la lumière et ensuite aspiré dans le bac par un ventilateur puissant ou ils mourront par déshydratation.
- Le tube de 25W BLB 3U de haute qualité produit un lumière UV-A 100% invisible.
- Construction en ABS ignifugé.
- Étanchéité IPX4, peut être utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur.
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement.
- Portée maximale: environ 300m².
- Montage avec chaîne.

code	V	W	mm	prix
270202	230	30	ø330x(H)570	138,25
270257	tube de 25 W	230	25 ø50x175	28,00



270134

270066

270141



Chaîne
compris



Bac de récupération amovible

DESTRUCTEUR D'INSECTES ÉTANCHE

- En ABS plastique ignifuge pour une haute sécurité.
- 2x tubes UV-A.
- Électrocute des insectes à 2000 V.
- Étanchéité IPX4, peut être utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur.
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement.
- Montage avec chaîne.

code	V	W	mm	prix
270134	75 m ²	230	26 360x135x(H)270	59,50
270066	100 m ²	230	40 510x105x(H)315	70,50
270141	150 m ²	230	45 680x135x(H)310	81,25

LAMPES DE RÉCHANGE POUR DESTRUCTEUR D'INSECTES

- Tube néon UV-A.

code	V	W	prix
934159	for 270134 & 270158	230	8 7,50
934166	for 270141 & 270172	230	20 7,50



934159

NEW!



DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR L'INTÉRIEUR



270158

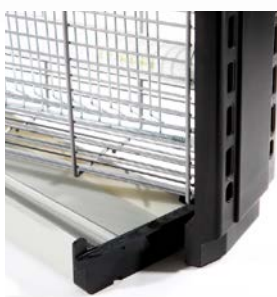
270165

270172

Chaîne compris



Bac de récupération amovible



DESTRUCTEUR D'INSECTES À HAUTE TENSION

- A utiliser à l'intérieur
- Conçu en alliage d'aluminium spécialement traité et en ABS plastique ignifuge pour une haute sécurité
- 2x tubes UV-A
- Électrocute des insectes avec 2000 - 2500 V
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement
- Peut être installé au plafond avec une chaîne ou peut être utilisé debout

code	Zone de couverture	V	W	mm	prix
270158	50 m ²	230	26	335x90x(H)260	34,50
270165	100 m ²	230	40	485x90x(H)310	45,00
270172	150 m ²	230	45	640x90x(H)360	57,25

LAMPES DE RECHANGE POUR DESTRUCTEUR D'INSECTES

- Set de 2 néons UV-A fluorescentes incassables de 15W.
- Lampes de réchange pour art.n° 270066/270165

code	V	W	prix
935286	230	2x15	17,25



935286



663950



PANNEAU PORTANT LA MENTION 'ATTENTION!'

- Avertissement en 5 langues

code	mm	prix
663950	300x(H)615	8,50

NEW!

663998



PANNEAU PORTANT LA MENTION 'ATTENTION!'

- En forme de pyramide.
- Avertissement en 5 langues.



code	mm	prix
663998	280x280x(H)920	17,25





810316



LAVE-MAINS AVEC COMMANDE GENOU

- Fait en inox.
- La cuve a un diamètre de 350 mm et un profondeur de 123 mm.
- Facile à faire fonctionner avec un genou.
- Livré avec matériel de raccordement.

code	mm	prix
810316	400x400x(H)450	178,75



810309



LAVE-MAINS AVEC COMMANDE GENOU

- Avec commande genou et distributeur de savon.
- Raccordement d'eau 1/2".
- Bac et paroi du fond fait en inox 18/10.

code	mm	prix
810309	400x335x(H)200/570	183,75



281246



STÉRILISATEUR UV

- Convient parfaitement pour stériliser des couteaux, capacité: 14 couteaux.
- Fait en inox avec porte en plexiglas.
- Livré avec un support couteaux en inox.
- Stérilisation grâce à l'action d'une lampe ultraviolet éradiquant les micro-organismes.
- Equipé d'un micro-interrupteur pour éviter la mise en route avec la porte ouverte.
- Minuteur intégré adaptable jusqu'à 60 minutes.

code	V	W	mm	prix
281246	230-240	25	510x160x(H)610	205,25



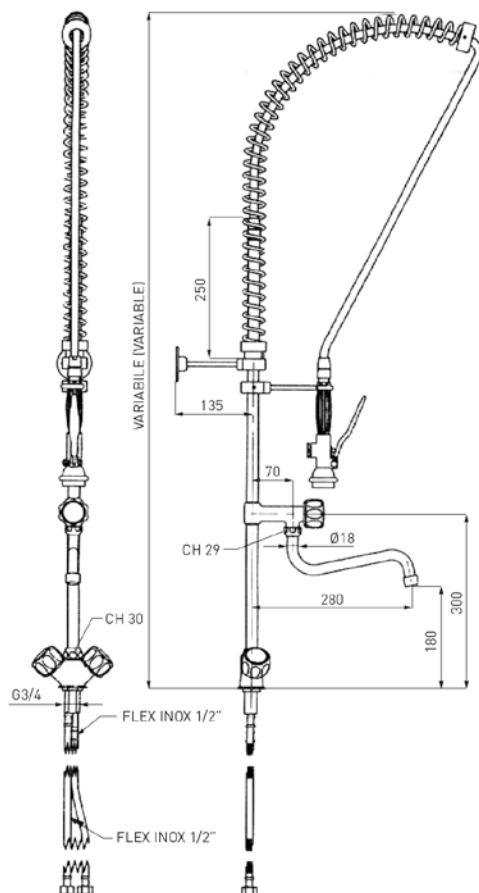
221808

SÈCHE-MAINS

- Electrique
- Marche/arrêt par capteur de mouvement
- Avec cordon électrique et prise
- Châssis métallique antichoc finition époxy blanche

code	V	W	mm	prix
221808	230	1500	240x210x(H)265	113,75





ROBINET AVEC DOUCHETTE

- Robinet avec un bec.
- Douchette convient au jet d'eau puissant.
- Revêtement de la douchette en plastique.
- Colonne de support ajustable.
- Fixation murale (peut être raccourci).
- Raccord tuyaux: 1/2".



SELF-ASSEMBLY

code

970515

prix

252,00



970300

NEW!

DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE

- Douchette de pré lavage monobloc.
- Convient pour l'eau sous haute pression.
- Débit maximum: 17L/min à 4 bars.
- Poignée de rinçage en plastique.
- Colonne de soutien ajustable.
- Montage murale (raccourcissement en option).
- Tuyau de raccord: 1/2",chaque d'une longueur de 400 mm
- Trou nécessaire dans la table: ø 27 mm.

S.S.
stainless steel

code

970300

prix

189,50

NEW!



691120

POUBELLE 43 L

- Fait en inox.
- Avec couvercle à bascule.



code	mm	prix
691120	360x360x(H)770	205,25



691021

SUPPORT À SAC POUBELLE

- Support fait en inox.
- Système de fermeture, qui coince le sac pour le garder bien fermé, fonctionne avec le pied.
- 2 roulettes avec freins.



code	mm	prix
691021	420x580x(H)960	116,50

NEW!

560044



TOQUE CHEF - 10 UNITÉS

- Réglable

code	mm	prix
560044	280x(H)230	3,25

NEW!

560037



CALOT - PAPIER - 100 UNITÉS

- Blanc avec liseret bleu.
- Réglable.

code	mm	prix
560037	290x(H)100	5,25



TIRE-BOUCHONS ET DÉCAPSULEURS



596807



597200



597507

TIRE-BOUCHON LIMONADIER

- Chromé avec poignée de ABS
- 4 fonctions
- Décapsuleur séparé



code	mm	prix
596807	140	1,75

TIRE-BOUCHON LIMONADIER

- Modèle courbé
- 3 fonctions



code	mm	prix
597200	110	5,00

TIRE-BOUCHON

- Modèle à levier chromé, avec décapsuleur



code	mm	prix
597507	170	4,25



Voir la vidéo

NEW!



597323



TIRE-BOUCHON SOMMELIER PROFI LINE

- Fait en inox, poignée en ABS.
- 3 fonctions.
- Levier breveté, spirale pour des bouchons longs et cutter.

code	mm	prix
597323	37x130x14	7,50



Parfait pour déboucher les bouchons longs

597316

TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- Avec poignée métallique
- 3 fonctions
- Levier avec cran supplémentaire pour les bouchons longs

code	mm	prix
597316	120	8,50

NEW!



596746



DÉCAPSULEUR

code	mm	prix
596746	40x2x179	2,00



643914



Voir la vidéo



DÉCAPSULEUR AVEC COLLECTEUR

- Ce décapsuleur est prévu pour une fixation murale.
- Le collecteur est facile à enlever afin de le vider.
- Livré avec deux vis et chevilles.

code	mm	prix
643914	135x70x(H)295	10,75



VERSEURS

NEW!



599372

VERSEUR CONTINU

- Plastique EVA avec bec chromé



code	emballé par	prix
599372	6	6,50

NEW!



599464

599471

599488



BEC-VERSEUR

code	modèle	emballé par	prix
599464	Débit lent	6	5,75
599471	Avec flip top	6	6,50
599488	Débit rapide	6	5,75

NEW!



599402

599419

599426

599433

BEC-VERSEUR

- Plastique EVA

code	modèle	emballé par	prix
599402	Bleu	4	4,25
599419	Rouge	4	4,25
599426	Transparent	4	4,25
599433	Jaune	4	4,25



NEW!



599440



599457

BEC-VERSEUR

- Plastique EVA

code	modèle	emballé par	prix
599440	2 noir, 2 blanc, 2 rouge	6	1,50
599457	2 bleu, 2 rouge, 2 vert	6	1,50



ABS
plastic



598719

598818



SUPPORT ANTI-GOUTTES

- Pour des bouteilles d'une hauteur de 240 à 350 mm.

code	modèle	prix
598719	fixation sur étagère	8,50
598818	fixation murale	7,25



598016

598214

598313

598412

VERSEUR-DOSEUR

code	ml	prix
598016	20	10,50
598214	35	10,50
598313	40	10,50
598412	50	10,50



599013

599112

599198

599211

SAN
plastic

VERSEUR-DOSEUR À BILLE

code	ml	emballé par	prix
599013	20	2	7,50
599112	35	2	7,50
599198	40	2	7,50 NEW!
599211	50	2	7,50



Voir la vidéo



595572

PERFORATEUR CAPSULE BOUTEILLE

- "Prikit"
- Peut perforer facilement les capsules des bouteilles ou les cannettes avec un trou de ø5 mm.
- En mettant une paille dans le trou, les insectes ne peuvent pas rentrer.
- Moins de saleté et gaspillage si la boisson se renverse.

code	emballé par	prix
595572	16	9,75



595589

BOUCHON CHAMPAGNE

- Pour garder des bouteilles ouvertes

code	mm	prix
596746	40x2x179	2,00

SIL
silicone



SEAU À GLACE ET SUPPORTS



593806

RAFRAÎCHISSEUR À BOUTEILLE

- Acier inoxydable double paroi
- Pour utilisation sans glaçons



SEAU À GLACE

- Avec anses rondes



SEAU À GLACE

- Avec anses 'tulipes'



code	mm	prix	code	litre	mm	prix	code	litre	mm	prix
593806	Ø120x(H)180	10,75	593202	3,3	Ø220x(H)190	8,25	593103	3,5	Ø210x(H)210	8,50



593813

RAFRAICHISSEUR À VIN EPP

- Fait en EPP, poids léger mais très isolant.
- Fond renforcé stable, incassable.
- La température du vin augmente environ 1,5°C par heure.
- Ce rafraichisseur maintient le vin au frais plus long temps que le rafraichisseur en acier normal.

code	mm	prix
593813	Ø142x(H)210	10,75



593158

SEAU À GLACE

- Transparent



code	mm	prix
593158	220x185x226	9,75



593905

PORTE-SEAU DE TABLE

- Cercle de Ø185 mm.
- Seau à glace non-inclus.



code	mm	prix
593905	Ø195x(H)510	10,75

PORTE-SEAU À GLACE

- Dans emballage très compact
- 5 pièces



code	mm	prix
593608	Ø185x(H)740	65,00

593608





471500

VASQUE À CHAMPAGNE



code	litre	mm	prix
471500	13,5	Ø370x(H)230	53,75



471524

VASQUE À CHAMPAGNE ECONOMIC



code	litre	mm	prix
471524	9,5	Ø350x(H)230	21,50



594704

SEAU À GLAÇONS DOUBLE PAROI



code	litre	mm	prix
594704	5	Ø200x(H)230	62,25



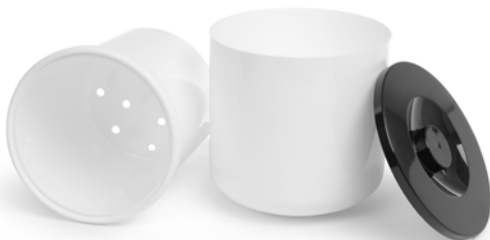
593165

VASQUE À BOUTEILLES

- Transparent
- Ovale



code	mm	prix
593165	470x290x230	17,25



594742

SEAU À GLAÇONS BLANC DOUBLE PAROI

code	litre	mm	prix
594742	5	Ø190x(H)200	14,00
594759	10	Ø292x(H)220	23,75



521410

PELLE À GLAÇONS



code	litre	mm	prix
521410	0,17	78x48x215	4,25

NEW!



523520

PINCE À GLAÇONS

- Emballé par 2.

code	mm	prix
523520	180	4,25



NEW!

679012

MOULE À GLAÇONS PIERRE PRÉCIEUSE

- Idéal pour cocktails, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 4 glaçons en forme de pierre précieuse.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.



code	mm	prix
679012	190x105x(H)30	6,50

NEW!

679043

MOULE À GLAÇONS

- Idéal pour boissons fraîches, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 15 glaçons en cube ($\pm 3 \times 3 \times 3$ cm).
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.



code	mm	prix
679043	190x120x(H)35	5,25

NEW!

679036

MOULE À GLAÇON CUBE XL

- Idéal pour whisky, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 6 grand glaçons en cube ($\pm 5 \times 5 \times 5$ cm), qui fondent lentement.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.



code	mm	prix
679036	170x110x(H)52	5,25

NEW!

679029

MOULE À GLAÇONS BOULE WHISKY

- Idéal pour whisky, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 6 glaçons sphériques ($\pm \varnothing 4,5$ cm), qui fondent lentement.
- Consiste en 2 parties avec anneau de fermeture afin de faire la boule sans fuites.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.



code	mm	prix
679029	180x125x(H)50	9,75

NEW!

679050

MOULE À GLAÇONS VERRE À SHOT

- Idéal pour servir des shots, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 6 glaçons en forme de verre à shot.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.



code	mm	prix
679050	125x190x(H)60	14,00

NEW!

679067

MOULE À GLAÇONS VERRE À SHOT

- Idéal pour servir des shots, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 4 glaçons en forme de verre à shot.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.



code	mm	prix
679067	122x122x(H)60	6,50



679005

BAC À GLAÇONS

- Professionnel
- Support souple en caoutchouc
- pour 32 glaçons

Support souple en caoutchouc

code	mm	prix
679005	335x180	11,75



S.S.
stainless steel

ABS
plastic



271551



3 tailles
de glaçons
possibles



271568



3 tailles
de glaçons
possibles

MACHINE À GLAÇONS - KITCHEN LINE 15

- Modèle de table en inox
- Capacité 15 kg par 24 heures, stockage de réserve 4,5 kg
- production de 12 glaçons par cycle
- Pas de branchement d'eau fixe - fluide réfrigérant: R134A
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes
- Capacité: 150 glaçons

code	V	W	mm	prix
271551	230	160	380x435x(H)431	308,75

MACHINE À GLAÇONS - KITCHEN LINE 12

- Modèle de table en plastique
- Capacité 12 kg par 24 heures, stockage de réserve 3,2 kg
- production de 9 glaçons par cycle
- Pas de branchement d'eau fixe - fluide réfrigérant: R600A
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes
- Capacité: 100 glaçons

code	V	W	mm	prix
271568	230	120	297x367x(H)378	211,75

ARTICLES DE BAR



PP
polypropylene

MACHINE À GLAÇONS

- Bâti en inox et peut être intégré sous le comptoir.
- Peut produire jusqu'à 35 kg de glace par jour avec un stockage de réserve de 15 kg.
- Produit 45 glaçons carrés par cycle de 13-16 minutes.
- Les glaçons doivent être séparés de les uns des autres.
- Livré avec tuyau et pelle à glace.
- Système avec injection à refroidissement par air, fluide réfrigérant: R134A.

code	V	W	mm	prix
271575	230	300	448x400x(H)798	648,50



271575

NEW!



271773



271797



MACHINE À GLAÇONS FORME BOULE

- Fabriques des glaçons en forme de boule qui sont partiellement creux.
- Bâti complètement en inox.
- Capacité de stockage 7 kg.
- Les tuyaux de raccord d'entrée et sortie, ainsi que la pelle à glaces sont comprises.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R290.

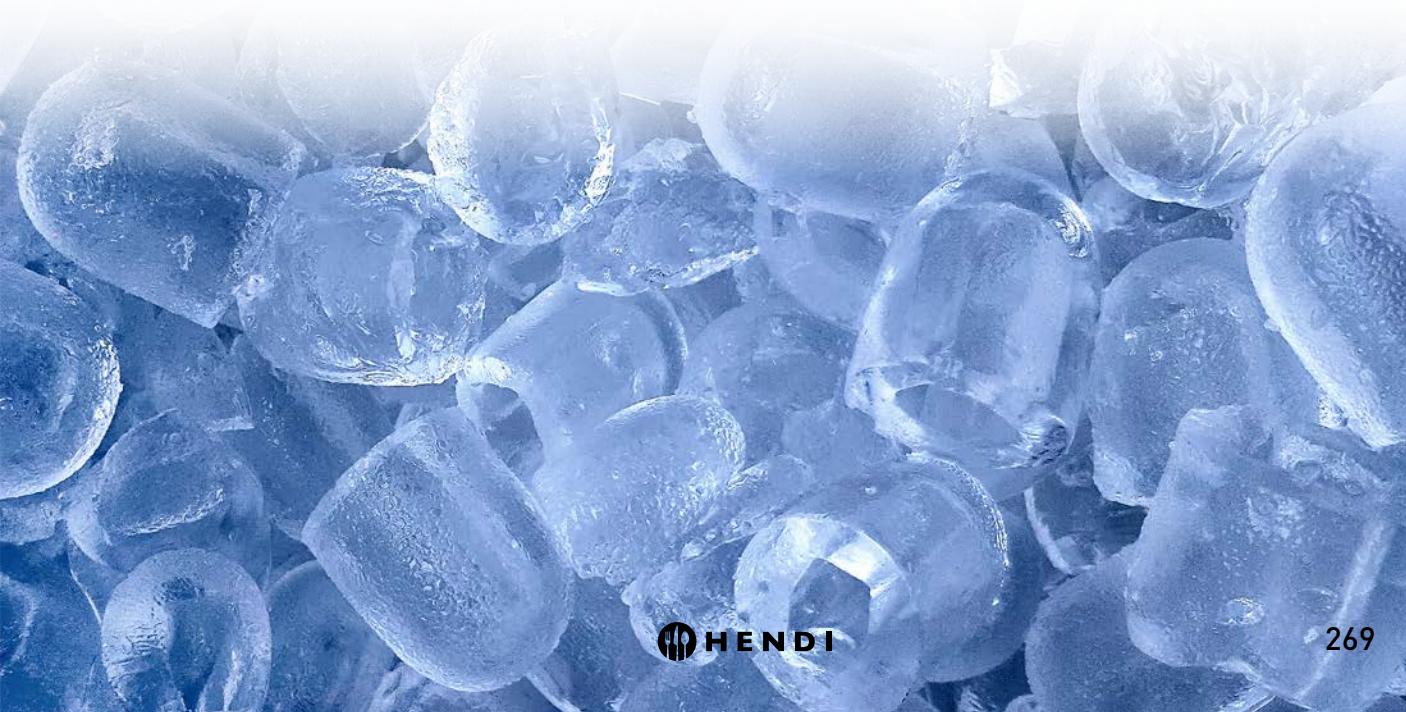
code	V	W	mm	prix
271773	26kg/jour	230	241 398x546x(H)682	623,00
271780	50kg/jour	230	293 398x546x(H)682	731,25



MACHINE À GLAÇONS FLAÇONS

- Fabriques des flaçons de glace, idéal pour des cocktails.
- Bâti complètement en inox.
- Capacité de stockage 20 kg.
- Les tuyaux de raccord d'entrée et sortie, ainsi que la pelle à glaces sont comprises.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	V	W	mm	prix
271797	85kg/jour	230	430 548x612x(H)867	1 944,50



ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS

- Construction avec peinture poudre, chambre en aluminium estampé, porte en plastique vitré avec verre renforcé.
- Refroidissement par ventilation forcé et dégivrage automatique.
- Éclairage à l'intérieur.

NEW!



- Écran d'affichage et réglage de température numérique.
- Équipé avec 4 pieds antidérapants ajustables.
- Liquide de refroidissement: R600a.



233900

ARRIÈRE DE BAR RÉFRIGÉRÉ UNE PORTE 118 L

- Une porte, avec 2 étagères chromées.

code	max	V	mm	prix
233900	2°/10°C	230	500x500x(H)900	428,00



233917

ARRIÈRE DE BAR RÉFRIGÉRÉ PORTES COULISSANTES 228 L

- Porte double coulissante, avec 4 étagères chromées.

code	max	V	mm	prix
233917	2°/10°C	230	900x500x(H)900	623,00



233924

VITRINE DE PRÉSENTATION BOISSONS UNE PORTE 293 L

- Une porte, avec 5 étagères chromées

code	max	V	mm	prix
233924	2°/10°C	230	600x515x(H)1820	839,50



233931

VITRINE DE PRÉSENTATION BOISSONS DOUBLE PORTES 458L

- Double portes, avec 10 étagères chromées.

code	max	V	mm	prix
233931	2°/10°C	230	900x515x(H)1820	1 137,50



CAVES À VIN DOUBLE ZONE

NEW!



- La double zone permet de programmer 2 températures différentes dans les 2 zones.
- Extérieur noir, porte vitré sans bordures avec une poignée en inox élégant.
- Avec porte à fermeture automatique et verrouillable.
- Refroidissement par ventilation forcé, compresseur placé derrière la chambre.
- Livré avec étagères en bois.
- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Peut être programmé en Celsius ou Fahrenheit.
- 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R600a.



Double zone



Étagères en bois comprises



Porte verrouillable



233221



233245

CAVE À VIN DOUBLE ZONE 155 L

- Peut contenir jusqu'à 44 bouteilles de vin.
- Livré avec 5 étagères en bois.

code	max	V	W	mm	prix
233221	4°/20°C	230	130	596x654x(H)855	753,00

CAVE À VIN DOUBLE ZONE 420 L

- Peut contenir jusqu'à 166 bouteilles de vin.
- Livré avec 15 étagères en bois

code	max	V	W	mm	prix
233245	4°/20°C	230	185	595x720x(H)1820	1 381,25





271520

CONCASSEUR À GLAÇONS

- Entonnoir à glace large en plastique ABS et boîtier en acier inoxydable brossé.
- Couteaux en inox et mécanisme de broyage résistant.
- Bac à glaçons transparent incassable d'une capacité égale à 12 gobelets de glace pilé.
- Peut broyer jusqu'à 12 kg de glace par heure.
- Ne convient pas à une utilisation en continue.



code	V	W	mm	prix
271520	230	80	170x260x(H)460	64,50



271513

BROYEUR À GLACE - ÉLECTRIQUE

- Concasseur à glaçons professionnelle.
- Convient parfaitement pour préparer de la glace pour granités, mojitos, café frappé et autres boissons glacés.
- Bâti en fonte d'aluminium.
- Fermeture avec interrupteur de sécurité.
- Bol, set de couteau en inox.
- Divers tailles de glace broyé possible.
- Capacité de bol 3 L
- Vitesse: 800 RPM.
- Rendement 120 kg/h.
- Poids: 5 kg



code	V	W	mm	prix
271513	230	150	210x380x(H)490	623,00



Voir la vidéo

CONCASSEUR À GLAÇONS

- Fait en alliage de zinc chromé avec lames en acier inoxydable.
- Livré avec cuillère à glace en plastique.
- Avec bac à glace amovible.

code	mm	prix
695708	160x140x(H)270	38,00



695708



SODA SPLASH SYSTÈME À GAZÉFIER LES BOISSONS

- Vous pouvez transformé vos boissons en boissons gazeuse avec ce siphon à soda: eau, sirop, cocktails, vin etc.
- Pour faire facilement et rapidement des cocktails gazeuses, mettez tous les ingrédients dans le siphon et suivez quelques étapes simples.
- Convient seulement aux liquides froids et n'est pas prévu pour des liquides crémeux ou épais.
- Bouteille en inox brillant, le tête de remplissage est équipé avec un bouton de décompression et une valve de décompression en cas de surpression.
- Équipé avec entonnoir, bouchon et porte-cartouches.
- A utiliser avec des capsules CO₂.



code	litre	mm	prix
588567	0,75	ø80x(H)370	54,00

Pour faire facilement et rapidement des cocktails gazeuses, mettez tous les ingrédients dans le siphon et suivez quelques étapes simples



SIPHON À SODA

- Siphon à soda en inox
- Fait de l'eau gazeuse instantané
- Nécessite des capsules de dioxyde de carbone



code	litre	mm	prix
588574	1,0	ø100x(H)320	62,25

CAPSULES CO₂

- Contient 8 grammes de CO₂, pour un seul remplissage de 1L de Siphon à Soda

code	emballé par	prix
588406	10	5,25





CENTRIFUGE - EXTRACTEUR DE JUS

- Pour faire du jus de fruits durs et de légumes.
- Bâti, bol, passoire et râpe fait en inox.
- Goulotte et poussoir fait en ABS, récipient à pulpe et couvercle fait en polypropylène.
- Vitesse 3000rpm.
- Peut être utilisé en tout sécurité, l'appareil fonctionne seulement quand le couvercle et le dispositif de sécurité sont enclenchés.
- Ne convient pas pour la glace ou des fruits/légumes congelés.

code	V	W	mm	prix
221082	230	700	250x410x(H)530	753,00



Toutes les pièces, sauf le bâti, peuvent aller au lave-vaisselle

221082



EXTRACTEUR DE JUS - SLOW JUICER



- Idéal pour la préparation des jus de fruit frais, mousses, purées et cocktails à fruit.
- Convient parfaitement pour des fruits rouges (myrtilles, framboises, fraises) ainsi que les fruit durs et légumes (betteraves, navets, gingembre) et herbes/jeune pousses (orties, germes de blé, pissenlit).
- L'avantage de cet appareil comparé à une presse fruits traditionnel est qu'il extrait beaucoup plus de jus et que les restes sont presque complètement secs.
- Le fonctionnement est comparable à une presse à froid mécanique.
- Le jus fait avec le slow juicer a un goût et un odeur plus intense et frais. Les nutriments sont mieux préservés et le jus ne s'oxyde pas aussi rapidement qu'avec un appareil traditionnel.
- Vitesse de rotation: 45 tours par minute.
- Équipé avec une fonction marche arrière pour éviter que le vis sans fin se bloque.
- Le moteur à induction assure une grande puissance et résistance de l'appareil.
- Silencieux lors d'utilisation: 65 dB.
- Grâce à une protection magnétique, l'appareil ne peut pas

- s'allumer si il n'est pas bien monté.
- Peut fonctionner pendant maximum 20 minutes en continue.
- Grande goulotte d'introduction de Ø83 mm (par ex. pommes, poires, navets) avec mécanisme pour protéger les mains d'y rentrer.
- Petite goulotte d'introduction de Ø42 mm avec un poussoir pour des légumes longs (par ex. carottes, panais, poireau).
- Verseur de jus avec un bouchon pratique.
- Passoire à l'intérieur fait en inox AISI 304.
- Vis sans fin, le support et les parties de la passoire sont faits en copolyester Tritan sans BPA.
- Bâti avec une poignée pratique fait en aluminium satiné et ABS.
- Facile à utiliser et à nettoyer.
- Poids: 7,2 kg.
- 2 pichets en polycarbonate pour pulpe et jus, chacun de 850 ml.
- Brosse de nettoyage avec poils en nylon.

EXTRACTEUR DE JUS - SLOW JUICER

code	V	W	mm	prix
221044	230	250	260x175x(H)545	183,75

Grande goulotte d'introduction de Ø83 mm (par ex. pommes, poires, navets) avec mécanisme pour protéger les mains d'y rentrer



Petite goulotte d'introduction de Ø42 mm avec un poussoir pour des légumes longs (par ex. carottes, panais, poireau).



221044





PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

- Couverture avec levier pour une utilisation facile et en toute sécurité.
- Bol et cône amovibles en inox.
- Avec protection anti-éclaboussure.
- Vitesse 980 rpm.

code	V	W	mm	prix
221099	230	230	280x200x(H)470	289,75

221099

Splash screen

Stainless steel bowl





PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

- Fait de matériel résistant à la rouille.
- Avec cuve en inox
- Comprend 3 ogives de pressage interchangeable pour agrumes de différentes tailles et une passoire en ABS
- Vitesse 1500 rpm
- Commande manuelle par interrupteur marche/arrêt
- Avec dôme anti-projection en polycarbonate
- Toutes les pièces, sauf le bâti, peuvent aller au lave-vaisselle

code	V	W	mm	prix
221204	230	180	308x218x(H)463	149,00



221204



3 ogives pour de différentes tailles de fruit

Dôme anti-projection en polycarbonate



Tamis et ogives fait en ABS



Cuve en inox





224038

Disque à mélanger
en inoxDisque à mélanger
en polycarbonate**MILKSHAKER 1 LITRE**

- Livré avec 1 bol en inox, 1 bol en polycarbonate, 2 disques à mélanger en inox et 4 disques à mélanger en polycarbonate.
- Boîtier en inox.
- Un micro interrupteur active l'appareil quand le bol est enclenché.
- Moteur puissant fait tourner le mixeur à 15000 rpm.
- Capacité de bol: 1000 ml.

code	V	W	mm	prix
224038	230	180	170x170x(H)520	107,75
942758			Bol en inox	16,25
942765			Bol en polycarbonate	8,25



695906

**PRESSE-AGRUMES**

- Modèle à levier, chromé
- Fabriqué d'acier supérieur, chromé
- Avec poignée pour une meilleure stabilité
- Poignée retombe facilement en sa position grâce à un ressort
- Avec réservoir et ogive en inox



code	mm	prix
695906	225x180x(H)510	63,75



PRESSE-AGRUMES

- Alliage d'aluminium avec couche de peinture en poudre.

code		mm	prix
592069	orange (pour oranges)	232x91x60	10,75
592052	jaune (pour citrons)	223x75x45	9,75
592045	vert (pour citrons verts)	203x60x40	8,50



FLACON VERSEUR - CONSERVATION

- Bec verseur et couvercle interchangeables.
- Afin de garder, de mixer ou de servir des boissons.
- Partie supérieur amovible.

code	litre	mm	prix
557600	rouge	0.8 Ø 90x(H)300	4,00
557617	bleu	0.8 Ø 90x(H)300	4,00
557624	vert	0.8 Ø 90x(H)300	4,00
557631	brun	0.8 Ø 90x(H)300	4,00
557648	jaune	0.8 Ø 90x(H)300	4,00





274224



Voir la vidéo



MACHINE À SLUSH 2X 12L

- Deux récipients de 12 litres avec un robinet à débit rapide, les couvercles sont éclairés.
- Contrôle numérique de la température avec mode boisson froide ou granité.
- Compresseur efficace, en mode granité la température varie entre -7°C et -2°C.
- Les récipients sont amovibles et facile à nettoyer.
- Mode jour/nuit.
- Liquide de refroidissement: R404a.
- Bac égouttoir inclus.

code	litre	V	W	mm	prix
274224	2x12	230	850	470x520x(H)810	2 161,25



425206

NEW!



DISTRIBUTEUR JUS DE FRUIT 2X12L

- Deux bacs de 12 L avec robinet.
- Régulateur de température, la température peut être programmée entre 2°C et 8°C.
- Les bacs sont amovibles afin de faciliter le nettoyage.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Bac égouttoir compris.

code	litre	V	W	mm	prix
425206	2x12	230	395	430x430x(H)640	861,25

BLENDER À HAUTE PUISSANCE

- Ce blender à haute puissance est parfait pour hacher les fruits et légumes, pour préparer les cocktails, les smoothies et les desserts, ainsi que pour piler de la glace.
- L'appareil comprend : un bol de 2,5 L résistant aux chocs, un poussoir et un couvercle solide.
- Bol amovible en polycarbonate, résistante à des températures entre -40°C à 90°C.
- Couteau amovible en acier inoxydable, corps et couvercle en plastique ABS.
- Moteur à grande vitesse avec réglage de la vitesse de travail et une fonction de pulsation - vitesse de rotation de 8350 à 24800 tours par minute (sans charge).
- Protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.



code	V	W	mm	prix
230718	230	1680	270x250x(H)550	215,00

L'appareil comprend : un pichet incassable avec une capacité de 2,5 litres, un poussoir et un couvercle rigide



Très puissant, peut également concasser de la glace



230718



PICHET POUR BLENDER SANS BPA

- Pichet de remplacement pour le blender 230718/230695/230688 en copolymère Tritan sans BPA.
- Le pichet est équipé avec un couteau à blender et livré avec un couvercle.



933688



PICHET POUR BLENDER

- Pichet de remplacement pour le blender 230718 en polycarbonate.
- Le pichet est équipé avec des couteaux et livré avec un couvercle.



942642



NEW!

PICHET POUR BLENDER

- Pichet de remplacement pour le blender 230718/230695/230688.
- Pichet de 2,5 L en polycarbonate résistant aux chocs, couvercle solide en PET et un bouchon en polycarbonate
- Le pichet est équipé avec des couteaux en inox avec revêtement en titane.



943489

code	mm	prix
933688	200x170x(H)360	86,25

code	mm	prix
942642	200x170x(H)360	86,25

code	mm	prix
943489	200x170x(H)360	86,25





BLENDER AVEC CAISSON INSONORISANT

- Ce blender peut tout préparer: fruits, légumes, cocktails, smoothies, desserts et même de la glace pilée.
- Couteau en inox avec revêtement en titane amovible.
- Réglage manuel de la puissance et un interrupteur pour la pulsation.
- Caisson insonorisant fait en polycarbonate, pour la sécurité le blender ne fonctionne que si le couvercle est complètement fermé.
- Livré avec bol de 2,5L en polycarbonate, résistant aux chocs, un couvercle solide en PBT et un bouchon en polycarbonate.
- Le bol amovible résiste aux températures de -40°C à 90°C.
- Moteur à grande vitesse avec une fonction de réglage de la vitesse et une fonction de pulsation. Vitesse de rotation de 8350 RPM jusqu'à 24800 RPM (sans charge).
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.

code	V	W	mm	prix
230688	230	1680	252x258x(H)547	406,25



1 2 3

- 1 - interrupteur MARCHE/ARRET
- 2 - Régulateur de vitesse (Low - High)
- 3 - Bouton pulsation



Voir la vidéo

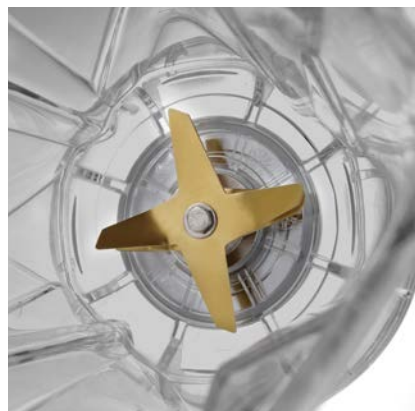
230688

ARTICLES DE BAR

Pichet en polycarbonate incassable



Lame en inox avec couche de titane



Pièce de raccord en métal durable





BLENDER NUMÉRIQUE AVEC CAISSON INSONORISANT

- Ce blender peut tout préparer: fruits, légumes, cocktails, smoothies, desserts et même de la glace pilée.
- Réglage numérique par écran tactile avec 3 possibilités de réglage pour la puissance et le temps, ainsi que une fonction de pulsation.
- Caisson insonorisant fait en polycarbonate pour la sécurité le blender ne fonctionne que si le couvercle est complètement fermé.
- Livré avec bol de 2,5 L en polycarbonate résistant aux chocs, couvercle solide en PET et un bouchon en polycarbonate.
- Le bol amovible résiste aux températures de -40°C à 90°C.
- Moteur à grande vitesse avec une fonction de réglage de la vitesse et une fonction de pulsation. Vitesse de rotation de 8350 RPM jusqu'à 24800 RPM (sans charge).
- Équipé d'un protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.

code	V	W	mm	prix
230695	230	1680	252x258x(H)547	514,50



230695



1 2 3 4 5

- 1 - interrupteur MARCHE/ARRET
- 2 - Régulateur de vitesse (Low - Medium - High)
- 3 - Panneau de commandes numérique
- 4 - Minuteur
- 5 - Bouton pulsation



Voir la vidéo

Le caisson insonorisant réduit considérablement le bruit

Base antidérapant

Pièce de raccord en métal durable





593042



593066

**SHAKER BOSTON**

code		litre	prix
593042	shaker	0,8	5,00
593066	verre à mélange	0,45	4,00



593004

**SHAKER**
- 3 pièces

code	litre	mm	prix
593004	0,75	Ø80x(H)240	11,75



593035

**SHAKER COCKTAIL CONIQUE**

code	litre	mm	prix
593035	0,75	Ø90x(H)255	7,25



35 ml

596715

25 ml

**MESURE À ALCOOL**

- 2 côtés: 2,5 et 3,5 cl

code	mm	prix
596715	Ø40x(H)75	4,00



50 ml

596722

25 ml

**DOSEUR**

- Mesures sur 2 côtés: 25 ml et 50 ml

code	mm	prix
596722	Ø40x(H)85	4,00



593097

**CUILLÈRE À COCKTAIL**

code	mm	prix
593097	27x27x266	7,50



596739

**PILON À COCKTAIL**

code	mm	prix
596739	34x34x207	5,25



596753

**PASSOIRE COCKTAIL**

code	mm	prix
596753	82x28x165	8,50



596760

CHARIOT DE BAR

- 6 compartiments pour ranger les pailles, serviettes, remueurs etc.
- Bac pour serviettes 130x130 mm.



code	mm	prix
596760	240x145x(H)105	6,50



596777

DÉCORATEUR BORD DE VERRE 3 NIVEAUX

- Pour décorer le bord des verres.
- 3 niveaux avec jus de citron, sel, sucre.
- Une éponge pour le jus de citron pour éviter de gaspiller.



code	mm	prix
596777	200x160x(H)75	8,50



552131

BOÎTE À INGRÉDIENTS

- En ABS noir avec un couvercle en polycarbonate.
- Comprend 5 boîtes de stockage en polypropylène.



code	mm	prix
552131	495x160x(H)100	19,50



552100

BOÎTE À INGRÉDIENTS

- En inox avec couvercle transparente en polypropylène
- Contient 5 compartiments en Polypropylène blanc



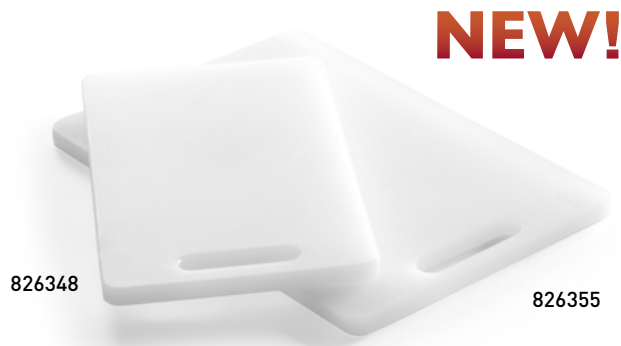
code	mm	prix
552100	375x140x(H)90	23,25

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Fait en polyéthylène HDPE.
- Peut être utiliser de deux côtés.



code	mm	couleur	prix
826348	250x150x(H)10	blanc	2,75
826478	250x150x(H)10	noir	2,75
826355	300x200x(H)10	blanc	4,25
826485	300x200x(H)10	noir	4,25



826348

826355

NEW!





552681

LAVE-VERRES

- Aluminium avec brosse en nylon
- Socle comportant 4 ventouses



code	mm	prix
552681	Ø150x(H)190	13,75



696002

LAVE-VERRES

- Plastique avec 3 brosses en nylon
- Socle comportant 4 ventouses



code	mm	prix
696002	190x100x(H)180	7,50



696040

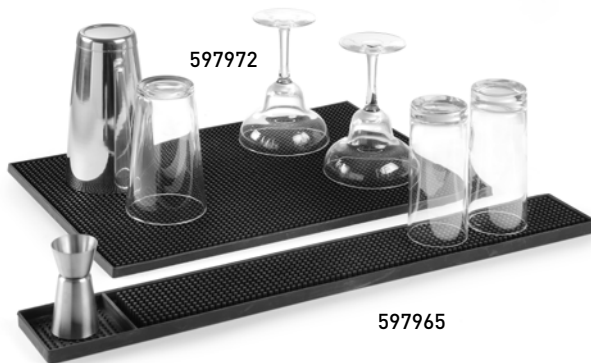
LAVE-VERRES

- Plastique avec 3 brosses en nylon
- Socle comportant 4 ventouses



code	mm	prix
696040	190x100x(H)180/250/180	9,75

ARTICLES DE BAR

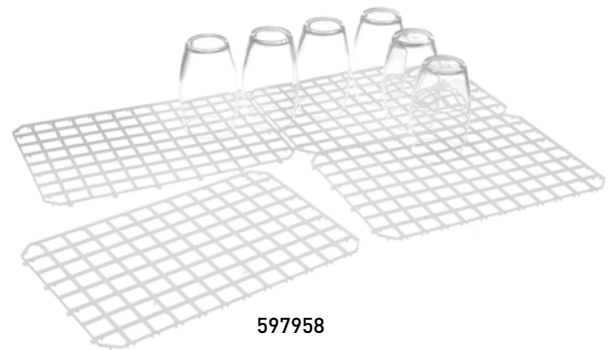


597972

597965

TAPIS DE BAR EN CAOUTCHOUC

code	mm	prix
597965	605x85x(H)15	7,00
597972	455x305x(H)10	11,75



597958

TAPIS ÉGOUTTOIR

- Encliquable, en polypropylène blanc
- Conforme aux normes HACPP



code	emballé par	mm	prix
597958	5	313x209	6,75



Voir la vidéo

DISTRIBUTEUR DE BIÈRE DE TABLE

- Plexiglas

- Avec robinet robuste antigoutte



code	litre	mm	prix
598955	3	Ø100x(H)815	57,00
598962	5	Ø100x(H)1150	61,25



598955



598962



696200

PORTE-VERRES À BIÈRE

- Pour 12 verres, trous de Ø 55 mm



code	mm	prix
696200	Ø315	4,50



565360

COUPE-MOUSSE

- Blanc



code	emballé par	mm	prix
565360	6	235x26	3,25

JETONS



code	couleur	emballé par	Ø mm	prix
665121	bleu	100	25.09	4,25
665138	vert	100	25.09	4,25
665145	rouge	100	25.09	4,25
665152	blanc	100	25.09	4,25
665169	noir	100	25.09	4,25
665381	jaune	100	25.09	4,25



NEW!**NEW!**

208632

TAMPER À CAFÉ AJUSTABLE

- Convient au plupart de porte-filtres.
- Fait en inox avec manche en aluminium noir.
- La profondeur est réglable.



208625

TAMPER À CAFÉ AVEC RESSORT

- Pour pouvoir tasser la mouture de votre café, convient au plupart de porte-filtres.
- Tamper en inox avec ressort.
- Avec manche en aluminium noir.



208731

TAMPER À CAFÉ

- Pour pouvoir tasser la mouture de votre café dans le porte-filtre, convient au plupart de machine à expresso.
- Tamper en inox.
- Avec manche en bois.
- Poids: 355 g.

code	mm	prix
208632	ø58x(H)35	19,50

code	mm	prix
208625	ø58x(H)105	20,50

code	mm	prix
208731	ø58x(H)95	19,50

NEW!**NEW!****NEW!**

208670

TAPIS DE TASSAGE

- Fait en silicone, avec un renforcement pour pouvoir placer le porte-filtre pendant le tassage du café.
- Avec support pour le tamper.



208649

TAPIS DE TASSAGE DOUBLE

- Fait en silicone, avec un renforcement pour pouvoir placer 2 porte-filtre pendant le tassage du café.
- Avec 2 support pour les tamper.



208687

SUPPORT POUR TAMPER

- Avec un renforcement pour placer le porte-filtre pendant le tassage.
- Avec emplacement pour placer le tamper.



code	mm	prix
208670	150x100x(H)45	7,75

code	mm	prix
208649	205x150x(H)45	10,75

code	mm	prix
208687	110x170x(H)65	16,25



NEW!



208694

KNOCK BOX RECTANGULAIRE

- Tiroir à café fait en acier carbone.
- Équipé avec une barre amovible et couvercle perforé.

code	mm	prix
208694	350x250x(H)90	75,25

NEW!



208335

KNOCK BOX GN

- Tiroir à café fait en inox.
- La barre amovible est protégé par une gaine en silicone.

code	mm	prix
208335	GN 1/6 176x162x(H)100	17,25
208342	GN 1/4 265x162x(H)100	24,50



NEW!



208380

KNOCK BOX EN BOIS

- Tiroir à café fait en bois foncé avec un knock box intégré en inox GN 1/1.
- La barre amovible est protégé par une gaine en silicone.

code	mm	prix
208380	275x175x(H)120	31,25



271247



THERMOMÈTRE À LAIT

- Avec attache de fixation au pichet à lait.
- La zone verte indique la température idéale du lait pour préparer le cappuccino etc.
- Plage de température -10 à 110°C.
- Graduation 1°C.
- Sonde en inox avec protection.
- Facile à lire.

code	plage	mm	prix
271247	-10/110°C	ø44x140	4,00

NEW!



208618



KNOCK BOX ROND

- Tiroir à café fait en inox.
- Équipé d'une barre amovible.

code	mm	prix
208618	153x185x(H)165	31,25



208724



BROSSE DE NETTOYAGE DU GROUPE EXPRESSO

- Spécialement conçu pour brosser facilement les résidus de café sur le groupe et le porte-filtre de votre machine expresso.
- Brosse dur fait en nylon.
- Mesure pour produit d'entretien.
- Protection contre éclaboussures pour garder le manche sec.
- Set de 2 unités.

code	mm	prix
208724	225	7,50



428245

ETAGÈRE MULTIFONCTION

- 3 niveaux pour ranger des capsules et des sachets de condiments.
- Support en inox poli avec 3 bols de 1 litre.

code	mm	prix
428245	190x240x(H)410	61,25



NEW!



208304

MACHINE À CAFÉ KITCHEN LINE

- Plaques chauffantes en haut et en bas.
- Système à filtre rapide avec élément d'écoulement continu - 1,8L en 5 minutes.
- Température entre 93° - 96°C.
- Appareil et porte-filtre en inox.
- Livrée avec 2 verseuses en verre de 1,8 litre et 50 filtres (110/250).



code	W	V	mm	prix
208304	2100	230	200x385x(H)430	215,00



208533



MACHINE À CAFÉ PROFI LINE

- Temps de préparation par cafetière environ 6 minutes.
- Modèle design fait en polypropylène avec une couche en caoutchouc noir.
- Avec cafetière en verre de 1,8L, porte-filtre et couvercle en polypropylène.
- Avec 2 plaques chauffantes réglables séparément.
- Avec voyant indiquant que le café est prêt.
- Convient pour des filtres en papier 110/250.

code	W	V	mm	prix
208533	2020	230	204x380x(H)425	162,00

PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES



445907

VERSEUSE À CAFÉ

- Verre trempé avec poignée en polypropylène et couvercle.



code	litre	mm	prix
445907	1,8	Ø160x(H)185	10,75



208656

FILTRES À CAFÉ PAPIER Ø 25 CM

- Non-blanchi
- Convient entre autres aux machines à café Hendi, Bravoro et Animo
- Diamètre du filtre - 250 mm
- Diamètre du fond du filtre - 110 mm

code	emballé par	mm	prix
208656	pour e.a. Hendi, Bravoro & Animo	1000 Ø250x(H)70	22,75

PERCOLATEUR SIMPLE PAROI

- En inox – simple paroi et un couvercle avec système de sécurité "Twist-lock".
- Le filtre intégré en inox convient au café moulu grossièrement, il est recommandé d'utiliser du papier filtre.
- Équipé de poignées isolées et robinet anti-gouttes, tous fait en polypropylène.
- Indicateur de niveau lisible en litres.
- Hauteur de tasse maximum: 110mm (sans le bac égouttoir).
- Pendant le brassage du café la température peut atteindre jusqu'à 96°C, puis la température est maintenue ensuite à 90°C (±5°C).

NEW!



- Avec interrupteur protégé par du silicone et voyants lumineux pour indiquer si l'appareil est en train de chauffer, de maintenir au chaud ou s'il faut faire un détartrage.
- Élément chauffant protégé contre le entartrage sous la cuve avec une protection surchauffe.
- Bac égouttoir et mesureur comprises.



211267

code	litre	V	W	mm	prix
211267	11	230	1650	320x290x(H)420	73,25

Avec robinet anti-gouttes



Couvercle avec système Twist-lock



PERCOLATEUR À DOUBLE PAROI



- Structure isotherme avec double paroi en inox poli réduisant les pertes de chaleur par conduction, convection et rayonnement.
- Ces 2 avantages peuvent réduire la consommation totale d'énergie jusqu'à 20 % par rapport aux percolateurs à simple paroi.
- Corps et cuve en acier inoxydable.
- Poignées en inox soudées avec une prise en silicone.
- Robinet anti-gouttes.
- Indicateur de niveau d'eau en verre.
- Bac égouttoir avec grille en acier inoxydable.



211106



211205



211304

PERCOLATEUR À DOUBLE PAROI

code	litre	V	W	mm	prix
211106	6	230	1500	Ø241x(H)480	135,50
211205	10	230	1500	Ø288x(H)530	176,00
211304	15	230	1500	Ø288x(H)602	194,50

Equipé avec un bac à déchets extra grand



Filtre en inox intégré pour café moulu standard



Bac égouttoir facile à enlever



PERCOLATEURS SIMPLE PAROI



- En inox – simple paroi.
- Le filtre intégré convient au café moulu standard, il n'y a pas besoin d'utiliser du papier filtre.
- Le percolateur maintient le café à la température de service après brassage.
- Avec indicateur de niveau en verre, robinet anti-goutte et une réinitialisation automatique.
- Un voyant indique la fin du brassage et aussi s'il y a besoin de détartrage.



208007

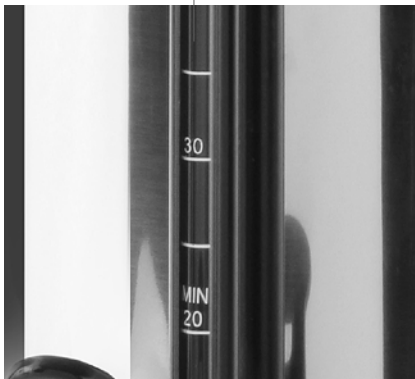
208106

208205

PERCOLATEUR

code	litre	V	W	mm	prix
208007	6	230	1500	336x310x(H)465	106,75
208106	10	230	1500	384x355x(H)530	148,00
208205	15	230	1500	384x355x(H)600	165,25

Indicateur de niveau en verre gradué



Robinet anti-gouttes



Filtre en inox intégré pour café moulu standard



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES À DOUBLE PAROI



- Structure isotherme avec double paroi en inox poli réduisant les pertes de chaleur par conduction, convection et rayonnement
- Contrôle de la température thermostatique réglable jusqu'à 110°C
- Réduction de la consommation totale d'énergie jusqu'à 20 % par rapport aux distributeurs à simple paroi
- Paroi et cuve en acier inoxydable
- Les composants sont facilement démontables afin de faciliter le nettoyage
- Poignées en inox soudées avec une surface silicone pour une meilleure prise en main
- Robinet anti-gouttes
- Indicateur de niveau en verre
- Bac collecteur d'égouttage avec grille en acier inoxydable
- Ne convient pas pour chocolat chaud



211403



211502

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES À DOUBLE PAROI

code	litre	V	W	mm	prix
211403	9,0	230	2200	Ø241x(H)480	132,75
211502	18,0	230	2200	Ø288x(H)602	172,75

Equippé avec un bac à déchets extra grand

Elément chauffant sans entretien sous la cuve

Bac égouttoir facile à enlever



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Simple paroi
- Idéal pour vin chaud et l'eau bouillante pour le thé
- Temps à ébullition \pm 50 min
- Température maximale 94-99°C
- Avec protection anti-chauffe à sec
- Ne convient pas pour du chocolat chaud



Elément chauffant sous la cuve



209882



209899

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

code	litre	V	W	mm	prix
209882	10	230	2200	336x221x(H)474	103,00
209899	20	230	2200	384x268x(H)602	140,25

Indicateur de niveau en verre gradué



Robinet anti-gouttes



Elément chauffant sous la cuve





NEW!

240700



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Bouilloire fait en inox.
- Équipé avec poignées isolées en polypropylène et un robinet anti-goutte.
- Thermostat réglable jusqu'à 110°C.
- Idéal pour le vin chaud ou l'eau chaude.
- Temps nécessaire pour arriver à ébullition ± 75 min.
- Ne convient pas au chocolat chaud.

code	litre	V	W	mm	prix
240700	28	230	2500	447x441x(H)485	89,50



240601



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Bouilloire fait en inox émaillé.
- Équipé avec poignées isolées en polypropylène et un robinet anti-goutte.
- Thermostat réglable jusqu'à 110°C.
- Idéal pour le vin chaud ou l'eau chaude.
- Temps nécessaire pour arriver à ébullition ± 75 min.
- Ne convient pas au chocolat chaud.

code	litre	V	W	mm	prix
240601	28	230	2500	447x441x(H)485	83,00



Avec porte-carte pour le nom

209905



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Modèle à simple paroi
- Avec robinet antigoutte en polypropylène
- Equipé d'un réinitialisation automatique
- Fonctionne en automatique et maintient les boissons à la température de service
- Indicateur de nettoyage
- Température réglable jusqu'à 110 ° C
- Ne convient pas pour du chocolat chaud
- Convient parfaitement pour le vin chaud
- Le couvercle est réversible et peut être utilisé pour maintenir au chaud les verres/tasses

code	litre	V	W	mm	prix
209905	30	230	2200	ø520x(H)500	183,75



NEW!

211243



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Simple paroi en inox brossé et un couvercle avec un système de verrouillage.
- Idéal pour vin chaud et l'eau bouillante pour le thé, fonctionne automatiquement et maintient le boisson au température de service.
- Température réglable jusqu'à 110°C.
- Temps nécessaire pour arriver à l'ébullition ± 45 min.
- Avec protection anti-chauffe à sec.
- Avec verre de niveau et robinet anti-goutte en polypropylène.
- Ne convient pas pour du chocolat chaud.

code	liter	V	W	mm	prix
211243	6,8	230	950	320x310x(H)425	57,00
211250	12	230	950	320x290x(H)580	64,50





Le système bain-marie évite que le chocolat chaud brûle au fond du récipient

274125



Voir la vidéo



274149

DISTRIBUTEUR DE CHOCOLAT CHAUD

- Le chauffage par bain-marie évite que le chocolat brûle.
- Le fond de la marmite est fait en inox.
- Les parois sont faits en polycarbonate.
- Bac égouttoir avec indicateur de niveau, afin d'éviter le débordement.
- Protection de surchauffe.
- Le chocolat est mélangé en continue automatiquement, ce qui donne une consistance homogène.
- Robinet spéciale "anti-goutte"
- Plage de température: 65° à 85°C.
- Température d'environnement nécessaire: 10° à 32°C

code	litre	V	W	mm	prix
274125	5	230	1006	410x280x(H)465	460,50
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	514,50



209998

Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur



BOUILLOIRE - 4,2 L

- Bouilloire et élément de chauffe en inox.
- Manche, couvercle et socle fait en polypropylène.
- Équipée d'une résistance dissimulée pour protéger l'élément chauffant contre le calcaire, ce qui prolonge la durée de vie de la résistance et de la bouilloire.
- Voyant lumineux pour indiquer que l'appareil est en mode chauffe.
- Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur.
- La bouilloire s'arrête automatiquement à ébullition.
- Protection double afin d'éviter que l'appareil chauffe à sec.
- Convient seulement pour faire bouillir de l'eau, faire bouillir d'autres liquides endommagera l'appareil.

code	litre	V	W	mm	prix
209998	4,2	230	2000	340x234x(H)290	35,75



209981



Indicateur de niveau d'eau à l'extérieur

BOUILLOIRE - 1,8 L

- Bouilloire et élément de chauffe en inox.
- Manche, couvercle et socle fait en polypropylène.
- Le socle 360° offre un grand confort d'utilisation.
- Équipée d'une résistance dissimulée pour protéger l'élément chauffant contre le calcaire, ce qui prolonge la durée de vie de la résistance et de la bouilloire.
- Voyant lumineux pour indiquer que l'appareil est en mode chauffe.
- Indicateur de niveau d'eau à l'extérieur.
- Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur.
- La bouilloire s'arrête automatiquement à ébullition.
- Protection double afin d'éviter que l'appareil chauffe à sec.
- Convient seulement pour faire bouillir de l'eau, faire bouillir d'autres liquides endommagera l'appareil.

code	litre	V	W	mm	prix
209981	1,8	230	1800	221x163x(H)249	19,50



PROFI LINE



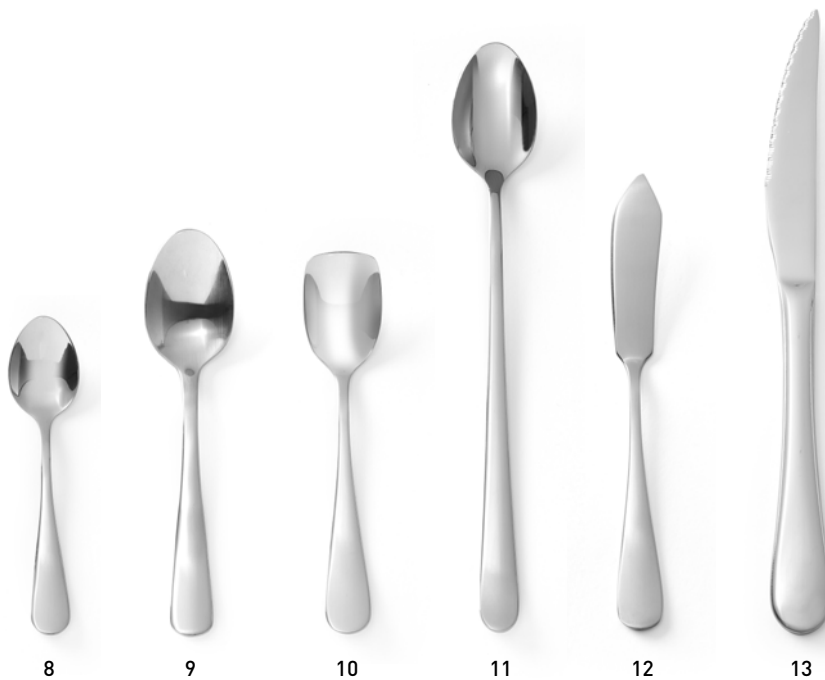
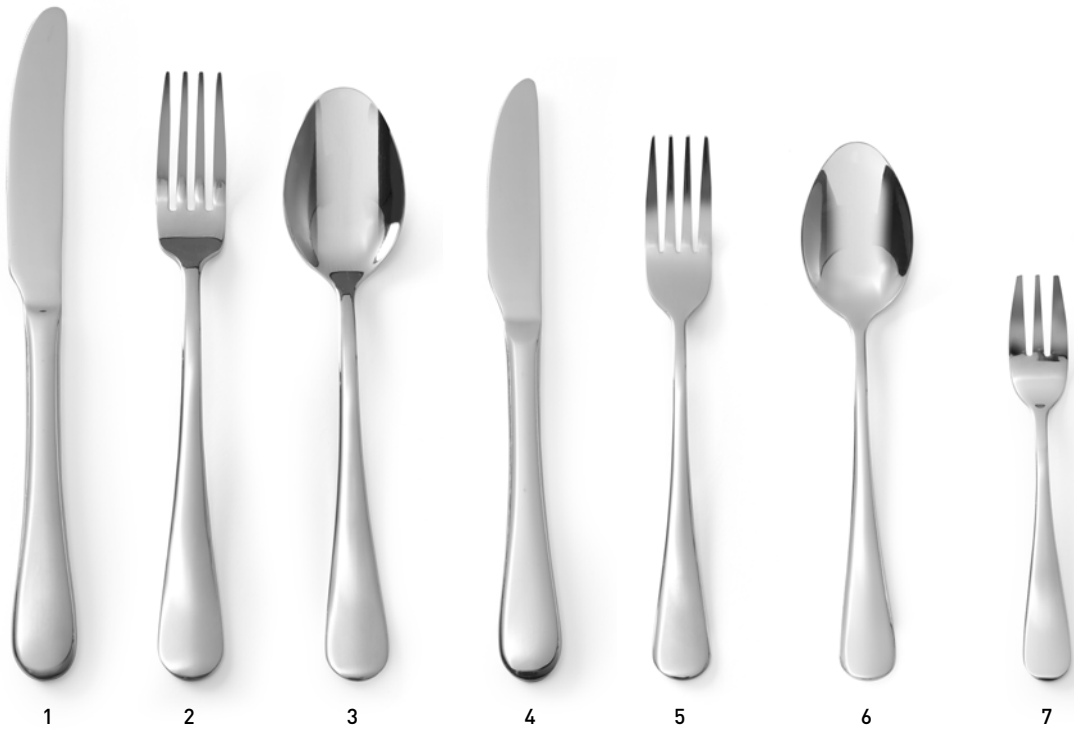
ART DE LA TABLE



PROFI LINE

- Élégant mais solide.
- Poli à la main finition miroir brillant.

18/0
stainless steel



code			Lmm	prix
764404	1	Couteau de table	set de 6 225	9,25
764411	2	Fourchette de table	set de 6 205	5,25
764428	3	Cuillère de table	set de 6 205	5,25
764435	4	Couteau à dessert	set de 6 205	8,50
764442	5	Fourchette à dessert	set de 6 186	5,25
764459	6	Cuillère à dessert	set de 6 186	5,25
764466	7	Fourchette à gâteaux	set de 12 136	7,25

code			Lmm	prix
764473	8	Cuillère à café	set de 12 111	7,00
764480	9	Cuillère à thé	set de 12 138	7,25
764497	10	Cuillère à glace	set de 12 135	7,50
764503	11	Cuillère à sorbet	set de 6 198	5,25
764510	12	Couteau à beurre	set de 12 158	7,50
764527	13	Couteau à steak	set de 6 215	10,75





KITCHEN LINE

– Poli à la main finition miroir.

18/0
stainless steel



1



2



3



4



5



6



7

code			Lmm	prix
764206	1 Couteau de table	set de 6	215	4,25
764213	2 Fourchette de table	set de 6	197	3,50
764220	3 Cuillère de table	set de 6	197	3,50
764237	4 Fourchette à gâteaux	set de 12	150	5,25
764244	5 Cuillère à thé	set de 12	146	5,25
764251	6 Cuillère à café	set de 12	131	5,25
764268	7 Cuillère à sorbet	set de 6	198	3,50

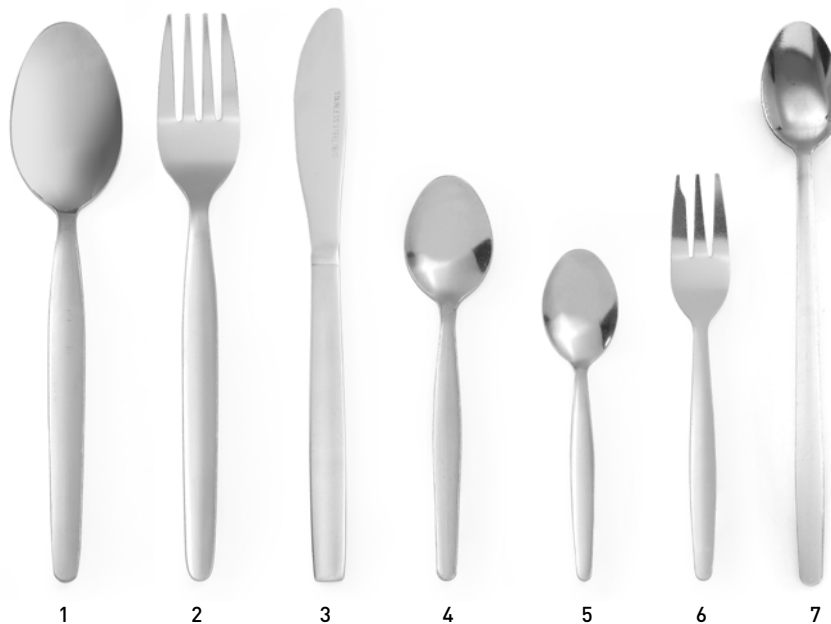




BUDGET LINE
- Poli en machine



18/0
stainless steel



1 2 3 4 5 6 7

code			L mm	prix
764039	1	Cuillère de table	set de 12 198	3,25
764022	2	Fourchette de table	set de 12 198	3,25
764015	3	Couteau de table	set de 12 214	4,50
764084	4	Cuillère à thé	set de 24 138	3,50
764091	5	Cuillère à café	set de 24 115	3,25
764077	6	Fourchette à gateaux	set de 24 148	3,50
764138	7	Cuillère à sorbet	set de 12 214	2,50





COUVERTS À STEAK



781449



781432



781456

COUTEAU À STEAK

- En inox avec manche en ABS

code	emballé par	lame mm	prix
781449	6	215	5,00

FOURCHETTE À STEAK

- En inox avec manche en ABS

code	emballé par	lame mm	prix
781432	6	200	4,50

COUTEAU À STEAK XL

- En inox avec manche en ABS.

code	emballé par	lame mm	prix
781456	6	250	9,75





403709

SET FOURCHETTES ET PINCE À HOMARD

- 4 fourchettes en inox
- 1 pince chromé



code	L mm	prix
403709	205	20,50

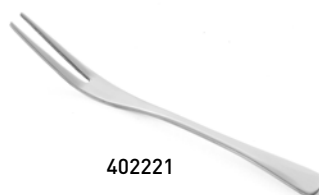


403716

FOURCHETTES À HOMARD



code	emballé par	L mm	prix
403716	6	205	10,75



402221

FOURCHETTE À ESCARGOTS



code	emballé par	L mm	prix
402221	6	130	6,50



402528

PINCE À ESCARGOTS

- Modèle pince



code	emballé par	L mm	prix
402528	2	170	7,25



402023

PLAT À ESCARGOTS

- Pour 6 escargots



code	emballé par	ØxH mm	prix
402023	3	150x20	13,50



KARIZMA



ART DE LA TABLE



KARIZMA

- Porcelaine blanche
- Bords renforcés, émailage de qualité extra
- Grande résistance contre les chocs et l'usure
- 10 ans de garantie d'approvisionnement



ASSIETTE PLATE

code	mm	prix
795101	Ø160	2,00
795309	Ø200	2,75
795507	Ø240	3,00
795705	Ø280	5,75
795903	Ø320	9,00



ASSIETTE CREUSE

code	mm	prix
794500	Ø300	7,25



PLAT OVALE

code	mm	prix
796306	290x200	10,75
796405	340x235	15,00



SALADIER

code	mm	prix
796603	Ø150	4,00
796702	Ø190	6,00
796801	Ø250	7,75



BOL À SOUPE

code	ml	mm	prix
798805	bol 380		5,75
798904	soucoupe Ø180		2,50



TASSE ET SOUCOUBE

code		ml	mm	prix
798010	tasse à mocha	90		1,25
798034	soucoupe		Ø125	1,00
798164	tasse à café	170		2,25
798249	tasse à cappuccino	230		2,50
798171	soucoupe		Ø149	1,50



FLORA



FLORA

- Porcelaine blanche
- Bords renforcés, émailage de qualité extra
- Grande résistance contre les chocs et l'usure
- 10 ans de garantie d'approvisionnement



ASSIETTE PLATE

code	mm	prix
787007	Ø160	2,00
787014	Ø200	2,75
787021	Ø255	3,25
787038	Ø270	4,00
787045	Ø300	6,75



ASSIETTE CREUSE

code	mm	prix
787052	Ø235	3,25



PLAT OVALE

code	mm	prix
787069	280x180	10,00
787076	330x225	14,50



SALADIER

code	ml	mm	prix
787083	250	Ø145x(H)45	3,25
787090	1000	Ø230x(H)65	7,00



BOL À SOUPE

code	ml	prix
787267	bol 250	5,75
787182	soucoupe Ø158	2,00



TASSE ET SOUCOUBE

code	ml	mm	prix
787113	tasse à mocha 120		2,00
787120	soucoupe Ø130		1,25
787144	tasse à café 180		2,50
787151	soucoupe Ø138		1,75
787175	tasse à cappuccino 250		3,00



SATURN



SATURN

- Porcelaine blanche
- Bords renforcés, émailage de qualité extra
- Grande résistance contre les chocs et l'usure
- 10 ans de garantie d'approvisionnement



ASSIETTE PLATE

code	mm	prix
794319	Ø200	2,75
794326	Ø240	3,00
794333	Ø260	3,50
794340	Ø280	5,75
794357	Ø300	6,75
794364	Ø320	7,75



ASSIETTE CREUSE

code	mm	prix
794395	Ø220	3,00
794517	Ø300	6,75



PLAT OVALE

code	mm	prix
794371	290x200	11,75
794388	340x240	17,00



SALADIER

code	mm	prix
794463	Ø150	4,00
794524	Ø190	5,25
794470	Ø250	6,25



BOL À SOUPE ET SOUCOUBE

code	ml	mm	prix
794449	bowl 380		6,25
794456	soucoupe Ø190		2,75



TASSES ET SOUCOUPES

code		ml	mm	prix
794425	tasse à mocha	90		1,75
794432	soucoupe		Ø125	1,25
794401	tasse à café	170		2,50
794418	soucoupe		Ø150	1,75
794487	tasse à cappuccino	230		2,75



MOK

code	ml	prix
794531	300	3,25



GOURMET



GOURMET

- Porcelaine blanche
- Bords renforcés, émailage de qualité extra
- Grande résistance contre les chocs et l'usure
- 10 ans de garantie d'approvisionnement



ASSIETTE PLATE

code	mm	prix
780008	Ø190	3,50
780015	Ø210	4,25
780022	Ø230	4,50
780039	Ø270	5,25
780046	Ø290	5,75
780107	Ø320	13,25



ASSIETTE CREUSE

code	mm	prix
780053	Ø240	5,00



ASSIETTE À PÂTES

code	mm	prix
780060	Ø270	7,25



PLAT OVALE

code	mm	prix
780077	240x170	9,75
780084	310x220	12,75
780091	360x260	19,00



PLAT À TAPAS

code	ml	mm	prix
780114	250	Ø130x(H)40	3,75
780121	500	Ø160x(H)60	6,75
780138	1200	Ø230x(H)70	10,75
780145	2500	Ø250x(H)95	11,75



BOL À SOUPE

code		ml	prix
780152	bol à soupe	350	6,75
780169	soucoupe		3,25



TASSE ET SOUCOUBE

code		ml	mm	prix
780176	tasse à mocha	100		2,75
780183	soucoupe		Ø115	1,75
780190	tasse à café	250		3,00
780206	soucoupe		Ø160	2,00



DELTA

ART DE LA TABLE



DELTA

- Porcelaine blanche
- Bords renforcés, émailage de qualité extra
- Grande résistance contre les chocs et l'usure
- 10 ans de garantie d'approvisionnement



ASSIETTE PLATE

code	mm	prix
794050	Ø160	1,75
794067	Ø200	2,25
794074	Ø240	2,50
794081	Ø270	3,00
794098	Ø300	5,75



ASSIETTE CREUSE

code	mm	prix
799420	Ø230	2,50



ASSIETTE À PÂTES

code	mm	prix
799406	Ø260	6,50
799413	Ø300	8,00



PLAT OVALE

code	mm	prix
799437	290x200	9,25
799444	340x240	13,50



SALADIER

code	mm	prix
799451	Ø120	3,00
799468	Ø140	3,25
799475	Ø230	5,75
799482	Ø270	8,50



BOL À SOUPE

code	ml	mm	prix
799383	380	160x(H)55	5,25
799390	soucoupe	Ø170	2,00



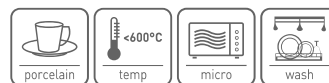
CUP AND SOUCOUBE

code	ml	mm	prix
799161	tasse	90	1,25
799178	soucoupe	Ø83	0,75
799147	tasse	230	2,25
799154	soucoupe	Ø115	1,25



PLATS ET BOLS DE PRÉSENTATION

- La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché.
- Très solide contre les chocs et l'usure en restant relativement léger.
- Porcelaine blanc cassé.



785645



785669

BOL INCLINÉ

code	mm	prix
785645	170x163x(H)134	9,25
785652	138x138x(H)118	5,75

BOL

code	mm	prix
785669	280x190x(H)120	14,00
785676	235x160x(H)98	9,75
785683	180x125x(H)80	6,50
785690	140x102x(H)65	4,25

LIONHEAD

- La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché.
- Très résistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger.
- Blanc éclatant



784730

784778

784754

BOL À SOUPE

code	ml	mm	prix
784778	125	Ø90x(H)60	1,50
784761	250	Ø120x(H)78	2,50
784754	500	Ø138x(H)95	4,00
784747	1000	Ø175x(H)120	8,25
784730	2000	Ø215x(H)155	15,00



ASSIETTE TORRO

- Rectangulaire

code	mm	prix
783658	360x240x(H)30	12,75



ASSIETTE BARK

- Rectangulaire

code	mm	prix
785546	218x105x(H)23	4,75
785553	352x146x(H)40	10,75



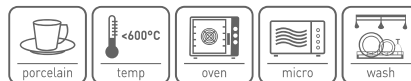
BOL VANILLA

code	mm	prix
785560	225x111x(H)62	7,50
785577	290x136x(H)80	10,50



PLATS À FOUR PORCELAINE

- La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché.
- Résiste contre les grandes différences de température.
- Très résistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger.
- Blanc pure et éclatant.



PLAT À TAPAS OVALE

code	mm	prix
784006	165x105x(H)30	2,75
784013	215x140x(H)35	4,50
784020	270x180x(H)40	8,25



PLAT À TAPAS RECTANGULAIRE

code	mm	prix
784105	100x140x(H)45	2,75
784112	120x190x(H)50	5,00
784129	185x260x(H)55	10,25



786321



786352

RUSTICA PLAT À FOUR OVALE

code	mm	prix
786321	220x130x(H)40	5,25
786338	245x145x(H)55	7,25
786345	340x205x(H)70	17,00

RUSTICA PLAT À FOUR CARRÉ

code	mm	prix
786352	165x165x(H)70	5,75



786369



786307

RUSTICA PLAT À FOUR RECTANGULAIRE

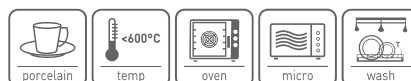
code	mm	prix
786369	280x185x(H)65	9,75
786376	330x225x(H)70	15,00
786383	375x260x(H)75	21,50

RUSTICA PLAT À FOUR ROND

code	mm	prix
786307	Ø100x(H)50	2,00

PLATS À FOUR EN PORCELAINE BLANC CASSÉ

- Une sorte de porcelaine spéciale, la plus dure qui existe.
- Résistant aux chocs thermiques: supporte des grandes différences en température.
- Extra résistant contre les chocs et l'usure en restant relativement léger.
- Blanc cassé.



PLAT À FOUR ROND

code	mm	prix
785904	185x152x(H)40	3,75



785904





786499

ASSIETTE D'ENFANT "OURS"

- Ø190 mm sans les oreilles

code	mm	prix
786499	Ø265	8,50



786239

BOL À GLACE MODÈLE CLOWN

code	mm	prix
786239	226x145x(H)37	7,50

786451



POT À LAIT

- Blanc brillant
- La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché



code	emballé par	litre	prix
786451	2	0,08	7,00



786437

SAUCIÈRE

- Blanc brillant
- La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché



code	mm	prix
786437	180x55x(H)130	5,25

786413



MÉNAGÈRE PORCELAIN

- 2 pièces: salière et poivrière



code	mm	prix
786413	Ø42x(H)80	6,25



786420

MÉNAGÈRE PORCELAIN

- 3 pièces: salière, poivrière, porte-cure-dents



code	mm	prix
786420	125x54x(H)90	8,50



TAPASMINI

- La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché.
- Très résistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger.
- Blanc éclatant



784426



784327



784365

COUPELLETAPAS PLATO

code	emballé par	mm	prix
784426	6	Ø100x(H)25	6,75

COUPELLE TAPAS CUADRADO

code	emballé par	mm	prix
784327	6	80x80x(H)35	8,00

COUPELLE TAPAS REDONDO

code	emballé par	mm	prix
784365	6	Ø75x(H)30	6,50



784433



784334

COUPELLE TAPAS

code	emballé par	ml	mm	prix
784433	6	50	Ø55x(H)45	7,50

COUPELLE TAPAS CONCHA

code	emballé par	mm	prix
784334	6	90x50x(H)20	5,75



784419



784396

COUPELLE TAPAS CUADRADO

code	emballé par	mm	prix
784419	6	59x59x(H)37	5,25

COUPELLE TAPAS TRIANGOLO

code	emballé par	mm	prix
784396	6	100x100x(H)25	7,75



784389



784372



785324

COUPELLE TAPAS CACEROLE

code	emballé par	mm	prix
784389	6	Ø60x(H)25	5,75

COUPELLE TAPAS HUEVO

code	emballé par	mm	prix
784372	6	Ø65x(H)15	5,75

COUPELLE TAPAS CUCHARA

code	emballé par	mm	prix
785324	6	133x43x(H)26	7,50





785645

BOL INCLINÉ

code	mm	prix
785645	170x163x(H)134	9,25
785652	138x138x(H)118	5,75



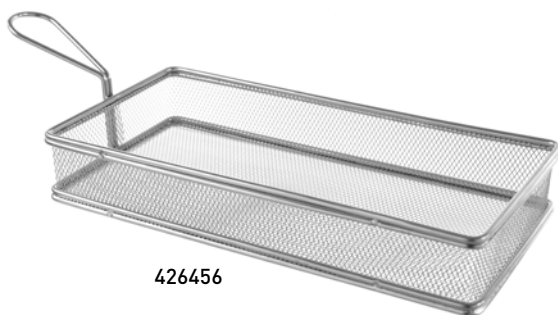
426425



426432



426449



426456



PANIERI À FRITES MINIATURES

code	mm	prix
426425	100x80x(H)70	5,00
426432	120x100x(H)80	5,25
426449	Ø90x(H)90	4,25
426456	275x130x(H)45	8,50





630907



630914



630921

SUPPORT POUR CORNETS DE FRITES

code	mm	prix
630907	Ø95/110x(H)175	6,50

SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Noir avec support et emplacement pour un bol à sauce.
- Le ramequin à mélamine 80 ml (561713) convient parfaitement, pas inclus.

code	mm	prix
630914	210x110x(H)172	5,25

SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Noir avec support, convient pour 3 cornets de frites.

code	mm	prix
630921	270x270x(H)280	13,00



678138



678107

PAPIER SULFURISÉ

- Emballé par 500 feuilles.

code	couleur	mm	prix
678107	impression journal	250x350	30,25
678114	uni	250x350	21,50
678121	impression journal	200x250	18,25
678138	uni	250x200	14,00



EMAILLÉ

- La vaisselle émaillée est de retour.
- Acier émaillé blanc avec un joli bord bleu.
- Émail de haute qualité.
- Résistant à l'usure abrasive.



621202



621226



621257

PLAT RECTANGULAIRE

- Plats et desserts peuvent être préparés dans le plat.

code	mm	prix
621202	175x130	3,25
621219	215x160	4,25

ASSIETTE PLATE

code	mm	prix
621226	Ø200	3,50
621233	Ø240	4,25

ASSIETTE CREUSE

code	mm	prix
621240	Ø180	3,50
621257	Ø200	4,00
621264	Ø220	4,50
621271	Ø240	5,25



621288



621295



621318

SALADIER

code	mm	prix
621288	Ø160	4,00

MUG

code	ml	mm	prix
621295	360	Ø90x(H)80	3,25
621301	520	Ø100x(H)90	4,00

TASSE

code	ml	mm	prix
621318	120	Ø70x(H)50	2,75



621332

GOBELET

code	ml	mm	prix
621325	300	Ø90x(H)90	3,50
621332	400	Ø90x(H)120	4,25

SEAU AVEC ANSE

code	mm	prix
621349	Ø160x(H)140	10,75
621356	Ø220x(H)186	20,50

NEW!



621349





625804



625705

MARMITE À SOUPE OU À SAUCE - AVEC COUVERCLE

- Émaillé
- Collet en inox avec bord roulé
- Couvercle plat

code	litre	mm	prix
625804	bleu	0,3 Ø120x(H)95	6,00
625705	noir	0,6 Ø135x(H)103	6,50



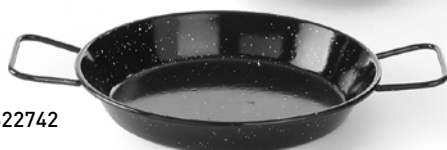
622704



622728



622742



622810



622841



622858

POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉS

- Avec 2 poignées
- Tôle d'acier émaillé

code	mm	prix
622704	Ø100x(H)20	4,50
622711	Ø120x(H)25	5,00
622728	Ø150x(H)27	5,25
622735	Ø200x(H)36	6,75
622742	Ø240x(H)40	7,50

PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond
- Tôle d'acier émaillé

code	mm	prix
622810	Ø145x(H)40	5,75
622827	Ø170x(H)40	6,25
622834	Ø185x(H)43	7,00
622841	Ø205x(H)57	7,50
622858	Ø245x(H)70	7,75





426326



426357



426463

SEAU À GLACE MINIATURE

code	mm	prix
426326	Ø97x(H)98	4,00
426333	Ø115x(H)110	4,75
426340	Ø135x(H)130	5,75

SEAU MINIATURE

code	mm	prix
426357	Ø70x(H)77	3,25
426364	Ø87x(H)93	4,00
426371	Ø125x(H)127	6,25

POT SNACK

code	mm	prix
426463	45x50	2,50
426470	70x100	4,25



426388

PASSOIRE MINIATURE

code	mm	prix
426388	Ø100x(H)54	3,00
426395	Ø130x(H)64	3,50



426487

PLAT SNACK

code	mm	prix
426487	185x95x(H)45	5,25

ART DE LA TABLE



535271

NEW!

EGOUTTOIR PERFORÉ CARRÉ

- Modèle carré, sur pieds avec 2 poignées.

code	mm	prix
535271	169x169x(H)55	9,00
535288	218x218x(H)70	10,75



535295

NEW!

EGOUTTOIR PERFORÉ

- Sur pied avec 2 poignées.

code	mm	prix
535295	Ø160x(H)65	5,75





CASSEROLES MINIATURES AVEC BEC VERSEUR

- Fait en matériau de 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm: cuivre/aluminium/inox.
- Manche rivetée.

code	mm	prix
607015	Ø50x(H)30	11,75
607022	Ø75x(H)40	16,25
607039	Ø85x(H)50	18,25



607046

POËLE MINIATURE

- Fait en matériau en 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm: cuivre/aluminium/inox.
- Manche rivetée.

code	mm	prix
607046	Ø120x(H)30	24,75



SEAUX GALVANISÉS

- Fait en feuille d'acier galvanisé pour un look rustique.
- L'acier galvanisé ne convient pas au contact alimentaire, recouvrez les seaux avec notre papier sulfurisé quand vous les utilisez pour servir des aliments.

NEW!



425947



425961

SEAU DOUBLE AVEC POIGNÉE

- Poignée fait en bois

code	mm	prix
425947	200x100x(H)...	6,50
425954	120x240x(H)...	7,50

3 SEAUX AVEC PLATEAU

code	mm	prix
425961	365x130x(H)125	10,75



425978



425992

SEAU COUVERTS & SERVIETTES

- Avec anse équipé d'un prise en bois.

code	mm	prix
425978	245x167x(H)132	10,75

SEAU À GLACE

code	mm	prix
425992	400x330x(H)220	15,00



425930



425909



425916



425923



425985

BAC CARRÉ

code	mm	prix
425930	100x100x(H)80	3,00

SEAU AVEC ANSE

- Équipe d'une anse.

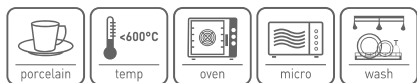
code	mm	prix
425909	Ø70x(H)65	1,25
425916	Ø100x(H)90	2,00
425923	Ø120x(H)115	2,50
425985	Ø160x(H)140	2,00





RAMEQUIN

- Rainuré



code	mm	prix
783153	Ø70x(H)35	1,00
783160	Ø90x(H)48	1,75
783627	Ø100x(H)25	1,25
783177	Ø120x(H)55	2,00



RAMEQUIN

- Rainuré



code	emballé par	mm	prix
565643	4	Ø60x(H)25	2,00
561706	50 ml	Ø70x(H)35	1,00
565650	50 ml	Ø70x(H)35	3,50
561713	80 ml	Ø80x(H)40	1,25
565667	80 ml	Ø80x(H)40	5,00
561720	100 ml	Ø85x(H)45	1,25
565674	100 ml	Ø85x(H)45	5,25



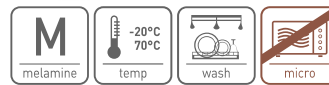
RAMEQUINS



code	couleur	emballé par	ml	mm	prix
565605	noir	12	45	60x60x(H)35	6,50
565612	ivoire	12	45	60x60x(H)35	6,50
565629	transparent	12	45	60x60x(H)35	6,50
565636	terracotta	12	45	60x60x(H)35	6,50



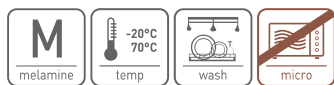
BOLS INCLINÉS VELOCITY



code	mm	prix
564578	70x70x(H)60	1,25
564585	97x97x(H)80	2,00
564592	110x110x(H)100	3,25

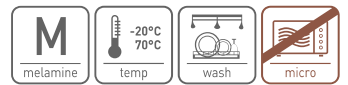


BEURRIER & SAUCIÈRE



code	couleur	emballé par	mm	prix
564608	terracotta	3	80x80x(H)30	3,25
564561	noir	3	80x80x(H)30	3,25





564509

LITTLE CHEF MINI CASSEROLE

– Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	prix
564509	162x121x(H)30	2,50



564516

LITTLE CHEF MINI PLAQUE À GRILLER

– Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	prix
564516	320x162x(H)20	9,75



564523

LITTLE CHEF MINI FAITOUT ROND

– Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	prix
564523	150x115x(H)37	2,50
564530	189x147x(H)37	3,75



564554

LITTLE CHEF MINI FAITOUT OVALE

– Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	prix
564547	155x80x(H)37	2,00
564554	263x140x(H)37	5,00



PLATEAUX EN ARDOISE

- Des accessoires de présentation naturels pour servir des plats élégants et exclusifs, chauds ou froids.
- Fait en ardoise taillé avec des pieds antidérapants.



PLATEAUX EN ARDOISE RONDS

code	emballé par	mm	prix
424629	2	Ø250x(H)5	5,25
424636	2	Ø300x(H)5	8,25

424612



PLATEAUX EN ARDOISE CARRÉS

code	emballé par	mm	prix
424643	2	200x200x(H)5	3,75
424650	2	250x250x(H)5	5,25
424667	2	300x300x(H)5	8,25

424643



PLATEAUX EN ARDOISE RECTANGULAIRES

code	emballé par	mm	prix
424681	2	200x100x(H)5	2,00
424698	2	300x100x(H)5	2,75

424681



SACS À PAIN

SAC KRAFT ALIMENTAIRE

- Fabriqué en papier en qualité alimentaire, lavable.

code	couleur	mm	prix
429211	noir	170x170x(H)150	7,75
429228	beige	170x170x(H)150	7,75

429211



429228



SAC À PAIN ROND

- Fait en coton durable.
- Disponible dans les combinaisons de couleur gris/beige et gris/gris foncé.

code	couleur	mm	prix
429006	Beige	Ø150x(H)150	4,25
429013	Gris foncé	Ø150x(H)150	4,25
429020	Beige	Ø200x(H)200	5,25
429037	Gris foncé	Ø200x(H)200	5,25
429044	Beige	Ø250x(H)160	6,50
429051	Gris foncé	Ø250x(H)160	6,50

429068



429051



429006



429037

CORBEILLES

- Polyrotin



CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm	prix
426500	225x130x(H)55	2,00

CORBEILLE À PAIN - RECTANGULAIRE

code	mm	prix
426807	225x150x(H)65	2,25

CORBEILLE À PAIN - ROND

code	mm	prix
426609	Ø200x(H)65	2,00

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm	prix
426708	225x110x(H)60	1,75

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm	prix
426906	375x140x(H)70	2,50



CORBEILLE À PAIN PITA - ROND

code	mm	prix
425701	Ø150x(H)40	1,25
425800	Ø200x(H)50	2,00



CORBEILLE À PAIN PITA - OVALE

code	mm	prix
425503	200x140	2,00
425602	230x180	2,50



CORBEILLE À FRUITS - Fil métallique chromé

code	mm	prix
426418	Ø215x(H)205	7,25



BOLS À SOUPE ET SAUCE



434208



SOUPIÈRE

- Avec couvercle et cuillère de service

code	litre	mm	prix
434208	2,7	Ø270x(H)120	21,50

BOL À SOUPE

- Avec anses

code	litre	mm	prix
430002	0,35	Ø120x(H)50	2,75



430002

LÉGUMIER

- Avec poignées

code	mm	prix
401002	Ø120x(H)30	2,00
401101	Ø140x(H)35	2,50
401200	Ø160x(H)40	2,75



401200

SAUCIÈRE

- Sur pied

code	litre	mm	prix
432143	0,085	120x(H)50	2,25
432006	0,14	135x(H)70	3,00
432105	0,23	160x(H)90	3,75
432129	0,28	200x(H)105	4,25
432136	0,46	240x(H)120	6,00



432136



VERSEUSES ISOTHERMES

- Double paroi en acier inoxydable.
- Structure sans soudures.
- Bouteille intérieure isolante.
- Couvercle, bouton poussoir, verseuse et manche sont chromés.
- Valeur d'isolation élevée.



445815

445822

445839



VERSEUSE ISOTHERME

code	litre	ØxH mm	prix
445815	0,6	120x168	37,75
445822	1	136x188	40,50
445839	1,5	136x258	43,00



446508

446607

446706



VERSEUSE ISOTHERME

- En acier inoxydable à double paroi.
- Avec bouchon à poussoir noir.
- Le haut et le bouton en polypropylène.

code	litre	ØxH mm	prix
446508	1	145x205	13,25
446607	1,5	145x230	14,50
446706	2	145x260	16,00



446522

446621

446720



VERSEUSE ISOTHERME

- En acier inoxydable à double paroi.
- Avec bouchon à poussoir jaune.
- Le haut et le bouton en polypropylène.

code	litre	ØxH mm	prix
446522	1	145x205	13,25
446621	1,5	145x230	14,50
446720	2	145x260	16,00





448908



POT À POMPE

- Corps en acier inoxydable
- Avec système à pression pour tirer des boissons

code	litre	ØxH mm	prix
448908	2,2	150x340	21,50



445877



POT À POMPE ISOTHERME

- Pot en inox, isolation à double paroi avec vide d'air
- Socle pivotant 360°C
- Manette pressoir renforcée
- Couvercle amovible
- Poignée solide pour transport sécurisé
- Bac égouttoir en option

code	litre	prix
445877	3	58,25
445891	bac égouttoir	10,50



445891

449608



VERSEUSE ISOTHERME AVEC BOUTEILLE INTÉRIEURE EN VERRE

code	couleur	litre	ØxH mm	prix
449608	noir	1	140x268	9,25





451502

451519

451526

451533

POT MULTIFONCTIONNEL18/10
stainless steel

code	litre	mm	prix
451502	0,35	Ø76x(H)93	7,00
451519	0,6	Ø90x(H)112	8,50
451526	0,9	Ø102x(H)125	11,75
451533	1,5	Ø112x(H)161	16,50



458228

458211

458204

458006

POT À LAIT CAPPUCCINO

- Avec poignée

S.S.
stainless steel

code	litre	mm	prix
458228	0,3	Ø80x(H)80	9,75
458211	0,5	Ø85x(H)110	11,75
458204	0,7	Ø95x(H)115	14,00
458006	0,9	Ø115x(H)115	15,75



450109

450208

450307

450406

450505

CRÉMIER

- Modèle droit

S.S.
stainless steel

code	litre	mm	prix
450109	0,03	Ø35x(H)35	1,50
450208	0,04	Ø40x(H)40	2,25
450307	0,07	Ø50x(H)55	2,50
450406	0,12	Ø60x(H)60	2,75
450505	0,25	Ø75x(H)75	3,75



451007

451106

POT À LAIT/D'EAU

- Modèle droit

S.S.
stainless steel

code	litre	mm	prix
451007	0,35	Ø85x(H)110	5,75
451106	0,75	Ø100x(H)120	8,50



453001

453209

453506

S.S.
stainless steel**CAFETIÈRE/THÉIÈRE AVEC COUVERCLE**

- Couvercle à charnière

- Modèle droit

code	litre	mm	prix
453001	0,3	Ø74x(H)95	6,75
453100	0,5	Ø74x(H)123	7,50
453209	1	Ø97x(H)142	10,25
453308	1,5	Ø120x(H)158	14,75
453407	2	Ø126x(H)185	19,00



456514

BOÎTE À THÉ
 - En bois, vitre en acryl
 - Avec 12 compartiments



code	mm	prix
456514	300x280x(H)90	32,50



570807

BOULE À THÉ
 - Pour herbes et thé
 - Avec manche articulé



code	mm	prix
570807	Ø40x150	2,95



638101

PASSOIRE À THÉ & HERBES
 - Avec manche filiforme



code	mm	prix
638101	Ø70x225	3,25



592038

PRESSE-CITRON



code	emballé par	mm	prix
592038	6	80x70	9,00



523629

523636

PINCE À SUCRE



code	emballé par	mm	prix
523629	2	160	4,50
523636	2	113	3,25



452714

452325

COUPELLE À SUCRE/CRÈME CHANTILLY



code	emballé par	mm	prix
452714	6	Ø65	4,00
452325	4	Ø100	5,25





452400

DOSEUR SUCRE

- Pot en verre.
- Verseur en inox 16/0.



code	ml	mm	prix
452400	200	Ø80x(H)140	2,75



452424

VERSEUR À MIEL

- En verre
- Levier en acier inoxydable

code	mm	prix
452424	Ø80x(H)115	5,00



465370

FROMAGÈRE

- Conteneur en verre
- Cuillère en acier inoxydable



code	mm	prix
465370	Ø130x(H)90	7,50



631300

631102

631201



786413



786420

SAUPOUDREUR

code		mm	prix
631201	salière - poivrière	Ø55x(H)75	5,25
631102	saupoudreur parmesan	Ø55x(H)75	5,25
631300	saupoudreur avec gaze	Ø55x(H)75	5,75

MÉNAGÈRE PORCELAINE

- 2 pièces: salière et poivrière

code		mm	prix
786413	salière & poivrière	Ø42x(H)80	6,25

MÉNAGÈRE PORCELAINE

- 3 pièces: salière, poivrière, porte-cure-dents

code		mm	prix
786420	salière, poivrière, porte-cure-dents	125x54x(H)90	8,50

POT À CURE-DENTS

- Pot en verre
- Bouchon en acier inoxydable



code	emballé par	mm	prix
468821	6	Ø40x(H)70	10,50



468821



452103

SUCRIER

- Avec couvercle à charnière



code	ml	mm	prix
452103	300	Ø85x(H)80	5,25



452202

SUCRIER

- Sans couvercle



code	ml	mm	prix
452202	300	Ø85x(H)65	4,25

460245



MÉNAGÈRE POUR HUILE ET VINAIGRE

- Support fait en fer chromé.
- 2 bouteilles pour huile/vinaigre avec des verseurs en inox.

code	ml	mm	prix
460245	2x 237	115x60x(H)325	8,50
460252	2x 470	130x70x(H)370	10,75





18/0
stainless steel

465301

MÉNAGÈRE

- De 2 pièces - poivre, sel
- Poli mat

code	mm	prix
465301	85x55x(H)115	3,75



18/0
stainless steel

465349

MÉNAGÈRE

- De 2 pièces - huile, vinaigre
- Poli mat

code	ml	mm	prix
465349	150	120x75x(H)185	7,50



18/0
stainless steel

465332

MÉNAGÈRE

- De 3 pièces - poivre, sel, moutarde
- Avec cuillère à moutarde en inox
- Poli mat

code	mm	prix
465332	100x95x(H)115	5,75



18/0
stainless steel

465318

MÉNAGÈRE

- De 3 pièces - poivre, sel, porte-serviettes
- Poli mat

code	mm	prix
465318	85x75x(H)115	4,50



18/0
stainless steel

465325

MÉNAGÈRE

- De 3 pièces - poivre, sel, pot à cure-dents
- Poli mat

code	mm	prix
465325	90x90x(H)115	5,00



18/0
stainless steel

465356

MÉNAGÈRE

- De 4 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre
- Poli mat

code	mm	prix
465356	130x110x(H)185	10,25



18/0
stainless steel

465363

MÉNAGÈRE

- De 5 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre, pot à cure-dents
- Poli mat

code	mm	prix
465363	130x110x(H)185	11,00



S.S.
stainless steel
wash

465387

SALIÈRE ET POIVRIÈRE SET

- Pot en verre.
- Bouchon en acier inoxydable avec les trous en forme de S ou P.

code	mm	prix
465387	Ø40x(H)70	1,50



S.S.
stainless steel
wash

461167

461266

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Pot en verre.
- Bouchon en acier inoxydable avec les trous en forme de S ou P.

code	emballé par	mm	prix
461167	poivre 6	Ø40x(H)70	8,50
461266	sel 6	Ø40x(H)70	8,50





469422



469477

469415
469446469460
469491

Le moulin est équipé d'un mécanisme à mouture unique qui permet d'ajuster la taille de la mouture en 4 étapes de fine à gros



Le mécanisme à mouture n'est pas réglable

469408
469439469453
469484

MOULINS À POIVRE

- Mécanisme de broyage résistant. L'emplacement précis de la meule laisse une espace entre les dents, grâce à laquelle l'usure sera réduit.
- Le moulin est équipé d'un mécanisme à mouture unique qui permet d'ajuster la taille de la mouture en 4 étapes de fine à gros.
- Le bouchon s'enlève facilement pour recharger. La tension sur la vis n'a pas d'influence sur la taille de la mouture.
- Disponible en bois de hêtre (clair) ou bois de noyer (foncé).

code		mm	prix
469408	bois clair	(H)100	9,75
469453	bois foncé	(H)100	9,75
469415	bois clair	(H)215	16,25
469460	bois foncé	(H)215	16,25
469422	bois clair	(H)310	20,50
469477	bois foncé	(H)310	20,50



MOULINS À SEL

- Mécanisme de broyage résistant. L'emplacement précis de la meule laisse une espace entre les dents, grâce à laquelle l'usure sera réduit.
- Le mécanisme à mouture n'est pas réglable, ce qui permet un résultat constant.
- Le bouchon s'enlève facilement pour recharger. La tension sur la vis n'a pas d'influence sur la taille de la mouture.
- Disponible en bois de hêtre (clair) ou bois de noyer (foncé).

code		mm	prix
469439	bois clair	(H)100	9,75
469484	bois foncé	(H)100	9,75
469446	bois clair	(H)215	16,25
469491	bois foncé	(H)215	16,25



MOULINS À POIVRE ET À SEL - TRANSPARENT

- Fait en acrylique (PMMA).
- Mécanisme de broyage résistant. L'emplacement précis de la meule laisse une espace entre les dents, grâce à laquelle l'usure sera réduit.
- Le moulin à poivre est équipé d'un mécanisme à mouture unique qui permet d'ajuster la taille de la mouture en 4 étapes de fine à gros.
- Le mécanisme à mouture n'est pas réglable, ce qui permet un résultat constant.
- Le bouchon s'enlève facilement pour recharger. La tension sur la vis n'a pas d'influence sur la taille de la mouture du moulin à poivre.



469385



469392

code		mm	prix
469385	moulin à poivre	(H)105	6,50
469392	moulin à sel	(H)105	6,50





400203

**PLATEAU DE SERVICE
- RECTANGULAIRE**



code	mm	prix
400203	205x155	3,25



441107

**COUPE À GLACE
- Sur pied**



code	mm	prix
441107	Ø90x(H)50	2,00



595008

**SONNETTE DE RÉCEPTION
- Chromé avec socle en métal**



code	ØxH mm	prix
595008	85x60	5,75



444023

ATTACHE-NAPPE



code	emballé par	mm	prix
444023	4	50x(H)40	2,50



428511

**PORTE-SERVIETTES
- Mat**



code	mm	prix
428511	170x30x(H)70	5,00



428528

**PORTE-SERVIETTES
- Fil métallique chromé**



code	mm	prix
428528	190x190x(H)65	7,50



441466

**COQUETIER
- Modèle plat**



code	emballé par	mm	prix
441466	6	Ø85x(H)15	10,00



441367

COQUETIER



code	emballé par	mm	prix
441367	6	Ø50x(H)45	4,25



441503

**CUILLÈRE À OEUF
- ABS blanc**



code	emballé par	prix
441503	6	2,50





440704



421550



421574



Peut être
utilisé
comme
panier
à couvert



POUBELLE DE TABLE

- Conteneur en inox
- Couvercle à bascule en ABS noir

code	mm	prix
440704	Ø120x(H)165	9,00



POUBELLE DE TABLE

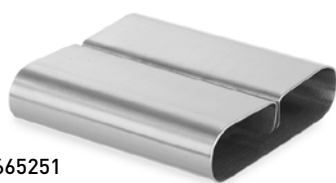
- Conteneur en inox
- Couvercle à bascule en inox

code	mm	prix
421550	Ø120x(H)180	6,75



POUBELLE DE TABLE OU PANIER À COUVERT

code	couleur	mm	prix
421574	noir	Ø130x(H)160	8,50



665251

PORTE-MENU

- Livré sans carte menu.



code	emballé par	mm	prix
665251	6	80x77x(H)18	18,00



595206

PORTE-ADDITION

- Avec pince



code	emballé par	mm	prix
595206	3	152x110	13,25



665503

665510

PORTE-MENU

code	mm	prix
665503	100	5,25
665510	200	6,50



595305

PORTE-ADDITION

- Avec pince



code	emballé par	mm	prix
595305	2	Ø40x(H)104	9,50





440216



440223

NEW!

CENDRIER MURALE

- Design très solide, facile à fixer contre des murs ou des poteaux.
- Facile à vider, grâce au fond qu'on peut ouvrir et fermer avec un clé.



code	mm	prix
440216	Ø75x(H)460	73,25

NEW!

CENDRIER SUR PIED

- Design très solide, facile à fixer sur le sol si nécessaire.
- Facile à vider, grâce au fond qu'on peut ouvrir et fermer avec un clé.
- Le pied fait Ø170 mm, le pilier fait Ø80 mm.



code	mm	prix
440223	Ø170x(H)920	105,75



440506

RAMASSE-CENDRES

- Avec couvercle à charnière
- Pour vider les cendriers sans risque d'incendie



code	mm	prix
440506	202x170x(H)91	19,50





440605

CENDRIER AVEC BAC COLLECTEUR



code	mm	prix
440605	Ø140x(H)40	3,75

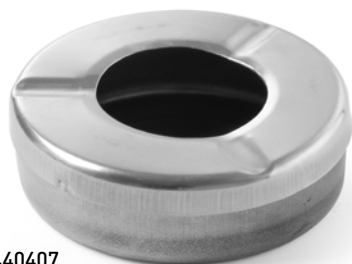


569757

CENDRIER
– Mélamine noir.



code	mm	prix
569757	Ø146	6,50



440407

CENDRIER AVEC COUVERCLE



code	packed per	mm	prix
440407		Ø90x(H)28	3,00
440490	3	Ø90x(H)28	6,50



440803

CENDRIER PROFI LINE



code	mm	prix
440803	Ø75x(H)28	4,50
440858	Ø95x(H)28	5,25
440902	Ø120x(H)28	6,75



440001

CENDRIER AVEC REBORD



code	mm	prix
440001	Ø140x(H)30	2,00
440100	Ø160x(H)30	2,25



440872

CENDRIER KITCHEN LINE



code	mm	prix
440872	Ø80x(H)30	2,50
440865	Ø100x(H)30	3,25



440209



CENDRIER AVEC BOUTON POUSSOIR

code	mm	prix
440209	Ø90x(H)45	4,50



PICTOGRAMMES

- Avec bande autocollante



code	type	mm	prix
663608	Messieurs	Ø75	2,00
663615	Dames	Ø75	2,00
663622	Toilettes	Ø75	2,00
663639	Non fumeur	Ø75	2,00
663646	Fauteuil roulant	Ø75	2,00
663653	Portable éteint	Ø75	2,00



663608



663615



663622



663639



663646



663653

PICTOGRAMMES

- Avec bande autocollante



code	type	mm	prix
663783	Fumeur	Ø75	2,00
663790	Non fumeur	Ø75	2,00
663820	Fumeur - grand	Ø160	6,25
663806	Non fumeur - grand	Ø160	6,25



663820



663806

CHEVALET DE TABLE NON FUMEUR

- Imprimé de 2 côtés



code	mm	prix
663660	50x(H)40	2,00



663660

CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ

- Noir - Blanc.

- Imprimé de 2 côtés.



code	emballé par	mm	prix
663462	"reserved"	1 130x35x(H)40	1,50
663745	"gereserveerd"	1 130x35x(H)40	1,50
663479	"reserviert"	1 130x35x(H)40	1,50
663486	"réserve"	1 130x35x(H)40	1,50

663745



663462

CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ



code	emballé par	mm	prix
663691	"Gereserveerd" & "Réserve"	4 50x(H)40	7,50
663707	"Reserviert"	4 50x(H)40	7,50

663691



CHEVALETS DE TABLE NUMÉROTÉS

- Sets avec numéros divers

- 12 numéros par set



code	mm	prix
663844	Numéros 1-12	50x(H)40 11,75
663851	Numéros 13-24	50x(H)40 11,75
663868	Numéros 25-36	50x(H)40 15,00
663875	Numéros 37-48	50x(H)40 15,00
663882	Numéros 49-60	50x(H)40 15,00
663899	Numéros 61-72	50x(H)40 15,00

663844





664025



664032



664049



664018

664001

ARDOISE

- Noir, avec cadre en bois

code	mm	prix
664025	300x400	9,50
664032	400x600	14,75
664049	600x800	26,00

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en bois

code	mm	prix
664001	500x850	64,50
664018	700x1200	135,50



664100



664117

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en acier.

code	mm	prix
664100	700x1100	86,25

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en acier.

code	mm	prix
664117	500x850	73,25





664094

664087

ARDOISE DE TABLE

code	emballé par	mm	prix
664087	2	148x97	10,50
664094	2	210x150	13,50



664063

664056

ARDOISE DE TABLE

- Noir, avec support en bois

code	emballé par	mm	prix
664056	2	150x230	6,50
664063	2	210x320	9,00



664070

TABLEAU ARDOISE AVEC CHEVALET

- Noir, avec chevalet en bois

code	mm	prix
664070	220x360	10,75

**FEUTRES À CRAIE**

- Pointe biseautée, largeur du trait de 2 jusqu'à 6 mm

code	prix
664278	10,75

1 blanc, 1 rouge, 1 bleu, 1 vert, 1 jaune, 1 violet, 1 orange et 1 rose



664261

664209

664216

FEUTRES À CRAIE

- Pointe biseautée, largeur du trait de 2 jusqu'à 6 mm

code	prix
664216	10,75
664209	10,75
664261	10,75

664216: 1 rose, 1 vert, 1 bleu et 2 feutres blancs
664209: 5 feutres blancs
664261: 1 blanc, 1 orange, 1 jaune, 1 rouge et 1 violet



664223

664230

664247

664254

FEUTRES À CRAIE

- Pointe plate, largeur du trait 15 mm

code	prix
664223	10,75
664230	10,75
664247	10,75
664254	10,75

664223: 3 feutres blancs
664230: 1 rose, 1 vert et 1 feutre bleu
664247: 1 blanc, 1 rouge et 1 jaune
664254: 1 blanc, 1 violet et 1 orange



MARMITE À SOUPE



Porte-carte pour le nom de la soupe dans le couvercle

Couvercle avec une poignée thermorésistant et avec un encoche louche



860502

Panneau de commande numérique tactile, avec affichage alterné de la température réglée ou la température en cours

Thermostat ajustable de 65 à 95° C, en étapes de 1° C

MARMITE À SOUPE

- L'isolation réduit la consommation d'énergie et garde l'extérieur froid
- Ces deux avantages peuvent réduire la consommation d'énergie de 30%
- Couvercle amovible fait de polycarbonate robuste et transparente
- Cuve d'eau en aluminium pour une diffusion efficace de la chaleur
- Marmite en acier inoxydable 18/8
- Bâti en polypropylène
- L'anneau au tour de la souprière permet de la sortir très facilement et en toute sécurité et ainsi de remplir la cuve d'eau
- Porte-carte pour le nom de la soupe dans le couvercle
- Pieds en caoutchouc antidérapant
- Idéal pour buffets

code	litre	V	W	mm	prix
860502	8	230	450	Ø370x(H)300	89,50

Protection contre la surchauffe, l'alarme sonne si le niveau d'eau est bas



S.S.
stainless steel



MARMITE À SOUPE

- Bain-marie Hendi
- 8 litres
- Revêtement noir
- Avec marmite en acier inoxydable et couvercle à charnière
- Avec réglage de puissance
- Idéal pour les buffets
- Pancartes magnétiques incluses

code	litre	V	W	mm	prix
860083	8	230	435	Ø340x(H)360	75,25



860083



MARMITE À SOUPE

- Bain-marie Hendi
- 8 litres
- Avec marmite en acier inoxydable et couvercle à charnière
- Avec réglage de puissance
- Idéal pour les buffets
- Pancartes magnétiques incluses

code	litre	V	W	mm	prix
860304	8	230	435	Ø340x(H)360	108,25

S.S.
stainless steel



860304





204825

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE TELLANO

- GN 1/1.
- Bac à eau en polypropylène thermorésistant.
- Réglable en continu jusqu'à 85°C.
- Interrupteur marche/arrêt, voyant lumineux.
- Très silencieux pendant le chauffage.
- Comprend bac GN 1/1 de profondeur 65 mm.



code	litre	V	W	mm	prix
204825	9	230	900	573x348x(H)284	97,00



204900

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE POLLINA

- GN 1/1
- Température de l'eau réglable jusqu'à 85°C
- Avec support pour tenir le couvercle
- Avec bouton marche/arrêt et voyant
- Livré avec un bac GN 1/1 - profondeur 65 mm
- Convient pour les bacs GN 1/1 jusqu'à 100 mm de profondeur



code	litre	V	W	mm	prix
204900	9	230	800	615x355x(H)280	127,25



204832

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE - TESINO

- Bac à eau en polypropylène thermorésistant.
- Réglable en continu jusqu'à 85°C.
- Très silencieux pendant le chauffage.
- Interrupteur marche/arrêt, voyant lumineux.
- Comprend bac pour aliments de 6,8L.



code	litre	V	W	mm	prix
204832	6,8	230	500	Ø405x(H)248	89,50



239902

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE - ROND

- Modèle Savoï
- Avec couvercle en verre
- Comprend bac Ø 400 mm et profondeur 65 mm
- Réglable en continu jusqu'à 85°C
- Interrupteur marche/arrêt, voyant



code	litre	V	W	mm	prix
239902	6,8	230	1000	Ø400x(H)250	165,25





NEW!



470084

CHAFING DISH GN 2/3 POUR INDUCTION

- Chafing dish fait en inox brillant adapté aux plaques chauffantes à induction jusqu'à 260 mm.
- Le fond à induction est capsulé et convient également aux plaques électriques et au combustible pour chafing dish.
- Le couvercle est amovible pour faciliter le nettoyage et équipé avec une poignée solide, une vitre et un amortisseur pour une fermeture douce.
- Livré avec un support cuillère intégré et un bac GN 2/3 profondeur 60mm (6L).
- 2 modèles: avec ou sans support.

code		prix
470084	chafing dish	302,75
470091	Set chafing dish + support	352,00



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION ENCASTRABLE 800W

- Plaque fait en verre de cristal et bâti en plastique.
- Puissance réglable en 10 étapes, équipé d'une protection électronique contre la surchauffe.
- Le tableau de commande avec un écran LED et touches tactiles, peut être encastré.
- Peut être utilisé comme élément chauffant pour chafing dish avec un adaptateur spécial.
- Convient également comme une plaque de cuisson à induction encastrée si vous utilisez l'anneau de support en inox prévu à cet effet. L'anneau est vendu séparément (239186).



239193



239186

code	V	W	mm	prix
239193	230	800	Ø245x(H)68	97,00
239186	Anneau de support en inox			10,75



809709

With safety switch



ÉLÉMENT CHAUFFANT POUR CHAFING DISH À FIXER SOUS LE BAC À EAU

- Pour chafing dish GN 1/1
- Avec interrupteur de sécurité

code		V	W	mm	prix
809709	Élément seul	230	400	200x320	59,00



809600

ELEMENT CHAUFFANT POUR CHAFING DISH

- Un bon alternatif pour des brûleurs avec de la pâte combustible
- Convient uniquement aux chafing dish avec un fond plat
- Convient particulièrement aux chafing dish sans installer des éléments électriques supplémentaires en particulier pour le HENDI chafing dishes avec les codes suivants: 470008, 475201, 470206 et 471005

code	V	W	mm	prix
809600	230	500	Ø130x(H)100	45,50



18/0
stainless steel



475904



CHAFING DISH GASTRONORM 1/1

- Modèle Economic
- Couvercle et support de couvercle poli brillant
- Livré avec des brûleurs et un bac inox profondeur 65 mm
- Convient au bacs jusqu'à 65 mm de profondeur

code	litrer	mm	prix
475904	9	600x358x(H)295	43,25
472613	Par 2 unités	9 600x358x(H)295	80,75



475201

CHAFING DISH GASTRONORME 1/2

- Modèle Economic
- Couvercle et support de couvercle poli brillant
- Livré avec un brûleur et un bac inox profondeur 65 mm
- Convient aux bacs jusqu'à 65 mm de profondeur

code	litre	mm	prix
475201	4,5	385x295x(H)310	40,75

18/0
stainless steel



470619

CHAFING DISH - ROND

- Couvercle en verre
- Livré avec un brûleur et un bac inox

code	litre	mm	prix
470619	3,5	Ø390x(H)270	40,75

S.S. 18/0
stainless steel stainless steel



472507

RÉCHAUD À SOUPE

- Modèle Economic
- Comprend un récipient pour la pâte combustible et une marmite à soupe en inox avec couvercle

code	litre	mm	prix
472507	8	Ø370x(H)325	48,75

S.S. 18/0
stainless steel stainless steel





471005



CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

- Modèle Fiora
- Châssis empilable avec couvercle brillant rabattable
- Livré avec 2 brûleurs et un bac inox profondeur 65 mm
- Convient aux bacs Gastronomes jusqu' à 100 mm de profondeur



code	litre	mm	prix
471005	9	585x385x(H)315	50,50

CHAFING DISH SET

Contient:

- 1 Chafing Dish "Fiora" comme 471005
- 2 bacs GN 1/2 - profondeur 65 mm supplémentaires
- 3 bacs GN 1/3 - profondeur 65 mm supplémentaires

code	mm	prix
471050	585x385x(H)315	85,00



3 x

471050

2 x



CHAFING DISHES PROFI LINE

- Idéal pour buffets et traiteurs.
- Ces chafing dishes donnent un attrait élégant à vos plats, grâce à l'utilisation de matériau de haute qualité.
- Les chafing dishes et les accessoires sont complètement fait en inox résistant.

NEW!





470251



470275

CHAFING DISH GN 1/1 FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis. Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/1 - profondeur 65 mm et 2 supports pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm	prix
470251	9	570x405x(H)290	106,75

CHAFING DISH GN 2/3 FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis. Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 2/3 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm	prix
470275	6	395x430x(H)290	94,75



470268



470282

CHAFING DISH GN 1/2 FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis. Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/2 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm	prix
470268	4	365x370x(H)280	86,25

CHAFING DISH ROND FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis. Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau rond, un bac rond - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm	prix
470282	6	465x420x(H)320	94,75



CHAFING DISHES PROFI LINE

- Idéal pour buffets et traiteurs.
- Ces chafing dishes donnent un attrait élégant à vos plats, grâce à l'utilisation de matériau de haute qualité.
- Les chafing dishes et les accessoires sont complètement fait en inox résistant.

NEW!





470213



470237

CHAFING DISH GN 1/1 FINITION POLI MIRROIR

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis. Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/1 - profondeur 65 mm et 2 supports pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm	prix
470213	9	570x405x(H)320	135,50

CHAFING DISH GN 2/3 FINITION POLI MIRROIR

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis. Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 2/3 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm	prix
470237	6	395x405x320	122,00



470220



470244

CHAFING DISH GN 1/2 FINITION POLI MIRROIR

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis. Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/2 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm	prix
470220	4	365x345x(H)345	105,75

CHAFING DISH À SOUPE FINITION POLI MIRROIR

- La soupière ronde est placée dans une cuve d'eau large, ce qui donne suffisamment de chaleur afin de maintenir la soupe bien au chaud.
- La soupière est équipé avec deux poignées.
- Le couvercle a un encoche louche.
- Livré avec cuve d'eau amovible, soupière ronde et support pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm	prix
470244	10	Ø420x(H)380	122,00



NEW!



470190



BAC GN 1/1 POUR CHAFING DISH AVEC 2 COMPARTIMENTS

- Ce bac à aliments a deux compartiments de 3,75 litre chaque.

code	litre	mm	prix
470190	7,5	530x325x(H)65	16,25



470909

470909

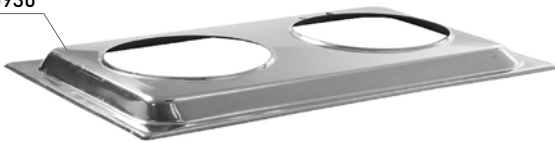


PLATEAU-SUPPORT POUR 2 BAINS-MARIE

- Convient à tous les chafing dish types GN 1/1

code	litrer	mm	prix
470930	conversion	530x325	23,25
470909	bain marie pan	4,2 Ø220x(H)190	18,75

470930



463000



CHAUFFE-PLAT 2 BRÛLEURS

- Châssis et poignées en acier inoxydable
- Plaque en aluminium anodisé
- Résistant aux rayures
- 2 porte-bougies compris

code	mm	prix
463000	330x180x(H)65	30,50



463109



CHAUFFE-PLAT 3 BRÛLEURS

- Châssis et poignées en acier inoxydable
- Plaque en aluminium anodisé
- Résistant aux rayures
- 3 porte-bougies compris

code	mm	prix
463109	450x180x(H)65	39,25



464809



PORTE-BOUGIE

code	mm	prix
464809	Ø 46	0,75



HENDI





**ROLLTOP-CHAFING DISH
GASTRONORME 1/1**

- Chafing dish élégant pour buffets.
- Fermeture particulièrement silencieuse breveté.
- Couvercle Roll-top rabattable jusqu'à 180°.
- Convient pour l'installation d'un élément chauffant électrique (en option).
- L'ensemble comprend deux support pour boîtes de combustible et un bac GN 1/1 - profondeur 65 mm.
- Fait en inox brillant.
- Structure en acier d'un épaisseur de 2,3 mm, couvercle d'un épaisseur de 1,2 mm.

code	litre	mm	prix
470305	9	660x490x(H)460	176,00



470305



ROLLTOP-CHAFING DISH - ROND

- Chafing dish élégant pour buffets.
- Fermeture particulièrement silencieuse breveté.
- Couvercle Roll-top rabattable jusqu'à 180°.
- L'ensemble comprend un support pour la boîte de combustible et un bac pour les aliments (Ø390x(H)60 mm).
- Fait en inox brillant.
- Structure en acier d'un épaisseur de 2,3 mm, couvercle d'un épaisseur de 1,2 mm.

code	litre	mm	prix
470312	5,6	510x540x(H)480	122,00



470312



**ROLLTOP-CHAFING DISH
GASTRONORME 1/1**

- Modèle Rental - Rolltop
- Châssis robuste, couvercle poli brillant coulissant
- Livré avec 2 brûleurs et un bac inox profondeur 65 mm
- Fond équipé avec des boulons afin de pouvoir fixer un élément chauffant électrique art. no. 809709
- Convient aux bacs gastronomes jusqu'à 100 mm de profondeur

code	litre	mm	prix
470206	9	590x340x(H)400	129,75



470206



COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- La pâte combustible est faite d'éthanol naturel (bio), mélangé avec de l'eau et une substance épaississante, afin de produire un gel solide.
- Toutes les pâtes combustibles de HENDI ne peuvent pas être avalées car nous y rajoutons un peu de Bitrix (substance amer).
- Nous vous conseillons d'utiliser des brûleurs spécifiques pour pâte combustible afin d'obtenir les meilleurs résultats.
- HENDI propose de pâte combustible dans les contenants les plus courants. Ils ont tous la même capacité de combustion, mais cela dépend de l'ouverture de la boîte ou du couvercle du brûleur. Pour une durée de combustion courte mais intense (2 heures), nous vous conseillons Blaze, pour une durée de combustion plus longue (au moins 3 heures) nous vous recommandons d'utiliser la pâte combustible de HENDI. Brûle sans suie ou odeur.
- Il faut toujours utiliser les brûleurs spéciaux pour contenir les cartouches ou les boîtes. Ils peuvent rapidement surchauffer et cela présente un danger d'incendie si ils ne sont placés dans un support !
- Les supports pour cartouches ou boîtes (brûleurs) sont toujours livrés avec les chafing dishes de HENDI, mais aussi vendus seuls.
- Lisez attentivement les instructions du produit avant utilisation.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de feu, des objets chauds ou brûlants autour de vous quand vous travailler avec le gel combustible. Le gaz au-dessus du gel brûle et peut facilement tomber à côté du récipient.
- Assurez-vous que il n'y a pas de l'eau (de condensation) qui tombe dans la pâte combustible. Cela peut provoquer des

- éclaboussures dangereuses.
- Allumez les boîtes seulement après les avoir placées dans les brûleurs et sur place.
- Attention : la couleur de la flamme est bleu clair et donc pas très visible pendant la journée.
- Comment recharger : Assurez-vous que la boîte et/ou brûleur a complètement refroidi. Enlevez la boîte du support pour la remplir.
- Stockage : toujours conserver dans des récipients bien fermés, dans une pièce sombre et ventilée, pas plus de 20°C. Merci de vérifier la réglementation locale, si vous souhaitez stocker des quantités importantes.
- Si vous suivez les consignes mentionnés ci-dessus aucun incendie ne devrait se déclencher.
- Que es-ce qu'il faut faire lorsque un petit incendie se déclenche:
- Utilisez une couverture ignifuge (ou éventuellement une grande couverture mouillée) afin de couvrir le feu et d'empêcher le contact avec d'oxygène et le feu s'éteindra.
- Qu'est-ce qu'il faut faire si des vêtements ou corps prennent feu :
- Prenez une couverture ignifuge ou une poudre ou un extincteur d'incendie CO2.
- N'essayez jamais d'éteindre le feu avec une serviette, cela ne fait que propager le feu !
- Refroidir le corps immédiatement pendant 15 minutes et sans enlever les vêtements.
- Cherchez d'assistance médicale



193310

PÂTE COMBUSTIBLE BLAZE

- Boîte Blue Blaze B-B100
- Boîte de 200g
- Durée de combustion ± 2,5 heures par boîte
- Palette: 56 x 193310

code	quantité de commande	prix
193310	carton de 72 boîtes	1 78,00
193327	set de 12 boîtes	6 15,50



194355

PÂTE COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BOÎTE

- Boîte de 200 gr pour chafing dish.
- Durée de combustion: ± 3 heures.
- Pallet: 50x 194355, 140x 194300

code	quantité de commande	prix
194355	carton de 72	1 61,25
194300	carton de 24	1 20,75



470527



SUPPORT POUR LA BOÎTE À PÂTE COMBUSTIBLE

code	emballé par	mm	prix
470527	2	Ø90x(H)60	11,75

356

HENDI





190401



195505

195109

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- Seau 4 kilos

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BIDON

- Bidon 5 litres

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- Bouteille 1 litre

code	quantité de commande	prix
190401	4	15,75

code	quantité de commande	prix
195505	4	14,00

code	quantité de commande	prix
195109	12	3,25

DISTRIBUTEUR POUR PÂTE/GEL COMBUSTIBLE

- Convient entre autres au bidon pâte combustible, art. no. 195505

code	longueur 280 mm	prix
195604		16,25

195604



190036

PÂTE COMBUSTIBLE DANS BÔÎTES JETABLES

- 80 grammes-coupe aluminium
- Durée de combustion: ± 2 heures
- A utiliser avec: 111420

code	emballé par	prix
190036	3	3,00



111420

BRÛLEUR DUO

- Convient pour alcool à brûler et d'alcool gélifié



code	emballé par	mm	prix
111420	2	Ø90	10,75



COMBUSTIBLE LIQUIDE AVEC MÈCHE

- Combustible liquide avec mèche
- Ce combustible est fait de diéthylène glycol (DEG), ce qui est plus connu comme antigel pour radiateurs.
- Le DEG peut être fixé et brûlé grâce à l'utilisation d'une mèche (à une température de 143°C nommé point de combustion).
- HENDI vend ce liquide dans des boîtes métalliques fermées non-rechargeable de 145 et 200 g et livres également une boîte en aluminium de 198 g sous le marque BLAZE. La mèche ajustable en hauteur peut régler l'intensité de la flamme.
- Utilisation: à mettre sous un chafing dish ou un autre appareil qui convient aux boîtes pour combustible liquide avec ou sans mèche.
- Durée de la combustion: environ 4 heures pour la boîte en 145 g et environ 6 heures pour les boîtes de 198 et 200 g.
- Brûle sans suie ou odeur.
- Rendement de la chaleur: environ 50% par rapport à la pâte combustible.
- Avantages par rapport au pâte combustible:
 - UTILISATION SANS DANGER
- peut être utilisé en plusieurs fois les boîtes étant parfaitement refermable
- les boîtes ne chauffent pas et peuvent être utilisés sans support
- les boîtes sont plus sécurisantes pendant l'utilisation. Lorsqu'elle tombe la flamme ne changera pas (voir image!)
- Il suffit de souffler pour éteindre la flamme ou de fermer la boîte avec le bouchon
- coût par heure est comparable avec celui de fuel liquide
- brûle moins fort que le fuel liquide, cela évite que l'eau dans le bac d'eau du chafing dish ne boue et s'évapore.

ATTENTION:

- Le liquide est dans une certaine mesure dangereux pour la santé. Portez des gants en latex ou lavez vos mains après avoir réglé la mèche ou d'avoir eu un contact direct avec le liquide.
- Une fiche de sécurité - Material Safety Data Sheet (MSDS) est disponible sur le site internet de HENDI, nous vous recommandons de l'imprimer et de le garder sous la main.



193617

COMBUSTIBLE LIQUIDE BLAZE

- Sans emission de toxiques ou odeurs

code	quantité de commande	emballé par	g	prix
193617	1	carton de 24 boîtes	198	62,25
193624	4	set de 6 boîtes	198	16,75

Mèche réglable en hauteur

La boîte ne devient pas chaud et ne coule pas quand on le transporte

La boîte peut être utilisée plusieurs fois



COMBUSTIBLE LIQUIDE AVEC MÈCHE HENDI

- Boîte Hendi avec mèche, contient 100% diéthylène glycol.
- Le combustible se brûle complètement.
- Sans émission de toxiques ou odeurs.
- La mèche spéciale donne une bonne température de combustion et flamme
- Mèche réglable en hauteur.
- La boîte ne surchauffe pas, pas besoin de support.
- Température et hauteur de la flamme égale pendant toute la durée de combustion.
- Carton de 4x6 boîtes.
- Grâce au bouchon adapté, il est possible: d'utiliser la même boîte plusieurs fois et de les stocker ou transporter en toute sécurité.



193938

combustion 4 heures



193761

combustion 6 heures

code	durée de combustion	quantité de commande	emballé par	g	prix
193938	± 6 heures	1	24 par carton	200	35,25
193716	± 6 heures	4	6 par plateau	200	10,00
193952	± 4 heures	1	24 par carton	145	32,50
193761	± 4 heures	4	6 par plateau	145	9,25

Mèche réglable en hauteur

La boîte ne devient pas chaud et ne coule pas quand on le transporte

La boîte peut être utilisée plusieurs fois



LOUCHES ET CUEILLÈRES DE SERVICE



NEW!



529089

529096

529058

529065

529072



720103

720608

720400

721308

720509



721209

721100

720905

721001

720806

721407

CUEILLÈRE À SERVICE

code	mm	prix
529058	60x305	6,50
529065	71x321	6,75

CUEILLÈRE AVEC FENTES

code	mm	prix
529072	71x321	6,75

LOUCHE

code	litre	mm	prix
529089	0,05	69x270	7,00
529096	0,09	85x308	8,50

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	prix
720103	325	7,50

FOURCHETTE À SALADE

code	mm	prix
720608	305	7,50

CUEILLÈRE À SAUCE

code	litre	mm	prix
720400	0,03	290	10,00

LOUCHE

code	litre	mm	prix
720509	0,12	Ø90x315	10,00
721308	0,06	Ø70x285	9,50

CUEILLÈRE À SPAGHETTI

code	mm	prix
721209	325	9,00

COUTEAU À TARTE

code	mm	prix
721100	290	9,00

ECUMOIRE

code	mm	prix
720905	Ø110x365	9,50

SPATULE

code	mm	prix
721001	325	9,50

CUEILLÈRE À SERVICE

code	mm	prix
720806	325	7,50
721407	300	7,50



LOUCHE ET CUEILLÈRES DE SERVICE POUR CHAFING DISH

- Avec manche en polypropylène



ECUMOIRE

code	mm	prix
529201	345	6,00

LOUCHE À SOUPE

code	litre	mm	prix
529003	0,09	Ø90x335	7,50
529010	0,11	Ø80x300	6,75

CUEILLÈRE À SERVICE

code	mm	prix
529300	350	6,00

ECUMOIRE, ROND

code	mm	prix
529041	370	6,75



PELLE À TARTE

code	mm	prix
529027	310	6,75

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	prix
529102	345	5,25

SPATULE

code	mm	prix
529409	355	6,00

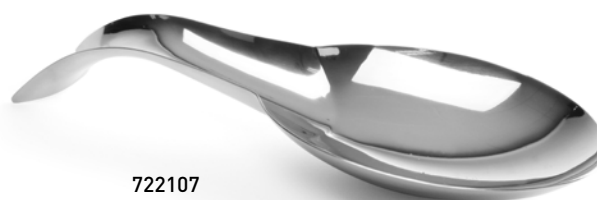
CUEILLÈRE À SPAGHETTI

code	mm	prix
529034	370	6,75



PORTE-CUEILLÈRE

code	mm	prix
722107	110x264	8,25



LOUCHES ET CUILLÈRES DE SERVICE, THERMORÉSISTANT



COUVERTS À SALADE

code		couleur	mm	prix
563908	Cuillère à salade	blanc	305	3,00
564004	Fourchette à salade	blanc	305	3,25

CUILLÈRE À SAUCE

code	couleur	litre	mm	prix
563502	blanc	0,07	235	3,00
563557	noir	0,07	235	3,00
563700	blanc	0,14	300	3,25
563755	noir	0,14	300	3,25

COUVERTS À SALADE



CUILLÈRE À SALADE

code	couleur	litre	mm	prix
564103	blanc	0,03	235	1,25
564158	noir	0,03	235	1,25
564202	transparent	0,03	235	1,25

CUILLÈRE À SALADE

code	couleur	litre	mm	prix
564400	blanc	0,06	335	2,25
564455	noir	0,06	335	2,25

CUILLÈRE À SAUCE

code	couleur	litre	mm	prix
563632	blanc ivoire	0,04	180	1,25
563649	noir	0,04	180	1,25

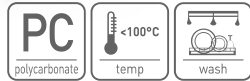


PINCES

657607



657621



PINCE DE SERVICE

code	couleur	L mm	prix
657607	noir	230	2,75
657621	transparent	230	2,75



171615



PINCE À GÂTEAUX

- Forme coquille

code	L mm	prix
171615	220	4,50



523018



PINCE À PÂTISSERIE

code	L mm	prix
523018	215	3,25



523315



PINCE À SALADE

code	L mm	prix
523315	212	3,25



523216



PINCE À SPAGHETTI

code	L mm	prix
523216	200	3,50





424186

**VITRINE RÉFRIGÉRANT AVEC COUVERCLE
- GASTRONORME 1/1**

- Réfrigération par élément réfrigérant inclus, pour atteindre des températures sous 0°C.
- Livré avec un plateau gastronorme 1/1 en inox.
- Avec couvercle en polycarbonate transparent.
- Boîte en ABS.

code		mm	prix
424186	set	555x357x(H)175	94,75
424193	Élément réfrigérant à utiliser avec la vitrine réfrigérant 424186	430x275	20,00



424193



424155



PLATEAU ISOTHERME RECTANGULAIRE

- Ensemble de 5 pièces
- En plastique avec couvercle transparent
- Livré avec un plateau en inox et 2 éléments réfrigérants

code	mm	prix
424155	430x290x(H)150	26,00





871805



VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Plastique avec couvercle transparent
- Comprend un plateau en acier inoxydable et 2 éléments réfrigérants

code	mm	prix
871805	440x320x(H)205	47,50



871812



VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Deux plateaux
- Plastique avec couvercle transparent
- Livré avec plateaux en acier inoxydable et 4 éléments réfrigérants

code	mm	prix
871812	440x320x(H)440	95,25



871706

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Plastique avec couvercle Rolltop transparent



code	mm	prix
871706	465x310x(H)190	35,25



871713

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Deux plateaux, en plastique avec couvercle Rolltop transparent



code	mm	prix
871713	465x310x(H)410	65,00





427507

**COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP**

- En polycarbonate transparent

code		mm	prix
427507	GN 1/1	540x330x(H)180	32,50



866009

**COUVERCLE DE PRÉSENTATION**

code		mm	prix
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	43,25



427538

**COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP GN 2/3**

- En polycarbonate transparent

code		mm	prix
427538	GN 2/3	365x335x(H)175	29,75



427415

**COUVERCLE DE PRÉSENTATION**

code		mm	prix
427415	GN 1/1	530x325x(H)76	18,25



424001

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Avec un plateau en inox inclus
- Couvercle coulissant avec bouton chromé



code		mm	prix
424001	Set	Ø380x(H)240	46,50
427514	Couvercle roulante seul	Ø380x(H)240	28,00



980101

CLOCHE À TARTE

- Avec couvercle en SAN
- Plateau en acier inoxydable



code		mm	prix
980101		Ø300x(H)110	8,50



PLAT À TARTE TOURNANT

- Standard en inox
- Couvercle vendu séparément



code		mm	prix
523827	Plat	Ø300x(H)90	53,00
523834	couvercle	Ø300x(H)110	4,50



523834

523827

PELLE À TARTE

- Avec poignée en polypropylène



code		mm	prix
523902		260x60	4,25



523902

PELLE À TARTE

- Avec manche noire en polypropylène
- Avec un côté tranchant



code		mm	prix
523957		295x75	6,50



523957





PRÉSENTOIR
- Avec 3 plateaux



code	mm	prix
429914	Ø 268-220-166x(H)320	38,00



429914



425473

425466



PRÉSENTOIR À ASSIETTES
- Pour 3 assiettes



code	convient aux assiettes de	mm	prix
425466	max. Ø 170 mm	185x120x(H)260	14,25
425473	max. Ø 275 mm	290x200x(H)440	24,75





480502



480519

SUPPORT PLATEAU DE FRUITS DE MER
- Avec deux plateaux.



code		mm	prix
480519		Ø300-400x(H)200	28,50
480502	support seul	Ø250-200x(H)190	7,75

SALADIER
- Bleu transparent



code	litre	mm	prix
566909	4	Ø325x(H)100	6,50

566909





NEW!

425299



425411

FONTAINE DE JUS DE FRUIT

- Avec refroidissement par glaçons et bac de récupération
- Réservoir à jus en polycarbonate transparent avec robinet antigoutte

code	litre	mm	prix
425299	8	260x360x(H)560	78,50
425411	2x8	580x350x(H)560	159,75



NEW!

425435

425428



FONTAINE À JUS DE FRUIT

- Avec refroidissement par glaçons.
- Bac de récupération facile à nettoyer
- Réservoir à jus en polycarbonate transparent.
- Avec robinet anti-goutte.

code	litre	mm	prix
425428	3	215x315x(H)490	73,25
425435	2x3	415x315x(H)490	140,25





FONTAINE DE JUS DE FRUIT

- Avec refroidissement par glaçons.
- Réservoir à jus en polycarbonate transparent.
- Avec robinet antigoutte.

code	litre	mm	prix
425190	5	280x220x(H)510	94,75



425190



FONTAINE DE LAIT

- Cuve en acier inoxydable
- Avec réfrigération par une colonne à glaçons
- Conteneur amovible avec robinet antigoutte
- Plaque de fond stable avec bac d'égouttage

code	litre	mm	prix
425343	10,5	260x360x(H)536	215,00



425343



DISTRIBUTEUR POLYVALENT

- Idéal pour buffet et cuisine.
- Convient seulement aux aliments secs.
- Support en inox.
- Distributeur en polycarbonate.
- Couvercle à fermeture hermétique pour préserver longtemps la fraîcheur des ingrédients.
- Hygiénique et évite le gaspillage grâce au dosage contrôlé.
- Fixation possible sur table ou murale.

code	litre	mm	prix
557402	4	184x240x(H)600	78,50



557402





425138

PICHET À JUS DE FRUIT

- Modèle droit en plastique transparent antirayure avec couvercle.



code	litre	mm	prix
425138	2	Ø120x(H)250	11,75



567906

PICHET

- Très résistant au chocs.



code	litre	mm	prix
567906	1,8	Ø125x(H)210	8,50



425107



425121



425763



PICHET AVEC TUBE À GLAÇONS

- Modèle bonbonne en plastique transparent SAN résistant aux rayures avec couvercle.
- Équipé d'un tube à glaçons pour le rafraîchissement.

code	litre	mm	prix
425107	2,2	Ø150x(H)260	14,00
425121	3	Ø170x(H)285	18,25



BROC

- Couvercle avec verseur

code	litre	mm	prix
425763	1	Ø92x(H)245	5,75





FONTAINE À CHOCOLAT

- Fait en inox.
- Avec fonction de maintien au chaud.
- Convient pour 700g de chocolat.
- Avec des interrupteurs séparés pour le moteur et l'élément chauffant.

code	V	W	mm	prix
274101	230	275	Ø210x(H)390	51,50

274101



PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS



505007

PLANCHE À PAIN

- Hêtre massif

code	mm	prix
505007	340x200x(H)14	6,00



505205

PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE

- Hêtre massif

- Avec rigole

code	mm	prix
505205	390x230x(H)16	7,50



505106

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Hêtre massif

code	mm	prix
505106	390x160x(H)13	4,50

Côté avec
rigole



505403

Côté rainuré

PLANCHE À BAGUETTES

- En bois de hêtre massif

- Modèle combiné, 1 côté avec rigole et 1 côté rainuré

code	mm	prix
505403	530x325x(H)18	21,25



505502

PLANCHE À DÉCOUPER

- Avec grille en bois amovible

- Avec 4 pieds anti-dérappants

code	mm	prix
505502	475x322	32,50



grille amovible
- facile à nettoyer



CORBEILLES



561102

CORBEILLE À PAIN GN 1/1

- Rectangulaire

code	mm	prix
561102	530x320x(H)90	15,00



561201



561003

CORBEILLE À PAIN

- Ovale

code	mm	prix
561003	380x270x(H)90	9,00

PRÉSENTOIR DE CORBEILLE À PAIN GN 1/2

- Rectangulaire

- Set de 2 corbeilles, support chromé compris

code	mm	prix
561201	360x280x(H)90/315	23,25



426968

CORBEILLE AVEC COUVERCLE ROLLTOP

- GN 2/3.

- Corbeille en polypropylène renforcé (poly-rotin).

- Couvercle rolltop en polycarbonate.



code	mm	prix
426968	365x335x(H)245	48,75



426951

CORBEILLE À PAIN AVEC COUVERCLE ROLLTOP

- Rond

- Incassable

- Avec armatures en inox

- Livré avec le couvercle rolltop en polycarbonate



code	mm	prix
426951	Ø400x(H)300	43,00



561102



561003



426951



426968



561201



CHANDELIER 5 BRANCHES

- Livré démonté

- Livré sans les bougies



code	H mm	prix
466070	380	30,25
466087	540	45,50
466117	790	86,50
466124	1060	119,00
466131	1180	151,50



466131



466124



466117



466087



466070



428245



ETAGÈRE MULTIFONCTION

- 3 niveaux pour ranger des capsules et des sachets de condiments.

- Support en inox poli avec 3 bols de 1 litre.

code	mm	prix
428245	190x240x(H)410	61,25



NEW!



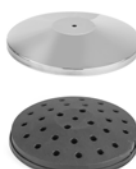
810422



810392



810446



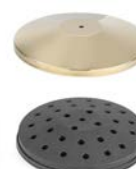
810484



810385



810439



810491

POTEAU D'ACCUEIL AVEC BANDE RÉTRACTABLE

- Système de barrière avec bande rétractable intégrée.
- Facile à installer, la bande est attachée au poteau avec un système de clip.

POTEAU D'ACCUEIL CHROMÉ

- Fait en inox, très stable et solide.
- A utiliser avec des cordes.

POTEAU D'ACCUEIL FINITION DORÉ

- Fait en inox, très stable et solide.
- A utiliser avec des cordes.

code	mm	prix
810422	finition chromé Ø360x(H)825	31,25

code	mm	prix
810392	poteau + socle	48,75
810446	poteau ø51x935	20,50
810484	socle ø360	28,00

code	mm	prix
810385	poteau + socle	54,00
810439	poteau ø51x935	23,75
810491	socle ø360	30,25



810453



810460



CORDES POUR POTEAU D'ACCUEIL

- Fait en corde résistant avec crochets en inox de chaque côté.
- A utiliser avec les poteaux d'accueil.

code	mm	prix
810453	rouge avec crochet chromé 1500	19,50
810460	bleu avec crochet chromé 1500	19,50
810477	rouge avec crochet doré 1500	20,50



810477



MOBILIER RESTAURATION PLIABLE

- Mobilier pliable facile à stocker et à transporter pour une utilisation à l'intérieur comme à l'extérieur.
- Idéal pour des salons, manifestations, restauration ambulante ou traiteurs, location etc.
- Plateau de la table fait en polyéthylène HDPE, support fait en métal avec une couche de peinture en poudre.
- Facile à nettoyer et résistant aux salissures.



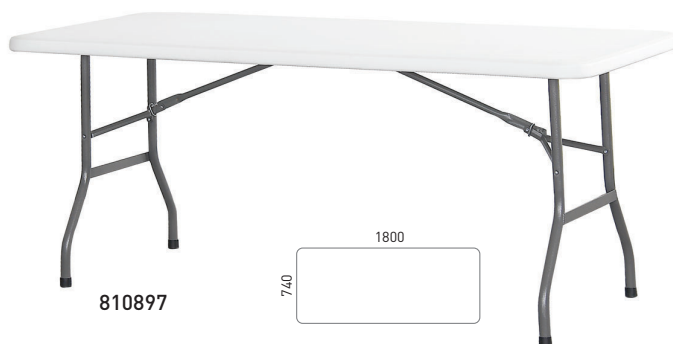
810910



TABLE PLIANTE

- Modèle pliable pour faciliter le transport et le rangement

code	mm	prix
810910	1830x750x(H)740	75,25
810927	1520x700x(H)740	70,50



810897



810934

TABLE DE BUFFET

code	mm	prix
810897	1800x740x(H)740	75,25

TABLE DE BUFFET

code	mm	prix
810934	1220x610x(H)740	52,50



814420



814413



814437

NEW!

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES

HOUSSE DE TABLE SYMPOSIUM RECTANGULAIRE

- Tissue: jersey uni 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables de buffet rectangulaires.

code	couleur	convient à	mm	prix
814352	crème	810934	1200x760x(H)730	21,50
814369	blanc	810934	1200x760x(H)730	21,50
814376	noir	810934	1200x760x(H)730	21,50
814390	blanc	810927	1500x760x(H)730	23,75
814383	crème	810927	1500x760x(H)730	23,75
814406	noir	810927	1500x760x(H)730	23,75
814420	blanc	810910 810897	1830x760x(H)730	26,00
814413	crème	810910 810897	1830x760x(H)730	26,00
814437	noir	810910 810897	1830x760x(H)730	26,00





NEW!

MANGE-DEBOUT ROND

- Les housses de tables s'adaptent parfaitement à ce mange-debout, grâce à la forme des pieds.

code	mm	prix
810521	Ø675x(H)1100	86,25
810538	Ø860x(H)1100	89,50

MANGE-DEBOUT ROND

code	mm	prix
810958	Ø800x(H)1100	57,00

NEW!



813157



813829



813171



813164



813850



813836

HOUSSE POUR TABLE HAUTE

- Tissue: jersey uni 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables hautes avec un plateau de Ø80-85cm.



code	couleur	convient à	mm	prix
813157	blanc	810521	Ø800-850x(H)1050-1150	16,25
		810538		
813171	crème	810521	Ø800-850x(H)1050-1150	16,25
		810538		
813164	noir	810521	Ø800-850x(H)1050-1150	16,25
		810538		

HOUSSE POUR TABLE HAUTE

- Tissue: jersey uni 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables hautes avec un plateau de Ø70-75cm.



code	couleur	mm	prix
813829	blanc	Ø700-850x(H)1050-1150	16,25
813850	crème	Ø700-850x(H)1050-1150	16,25
813836	noir	Ø700-850x(H)1050-1150	16,25



NEW!

810941



814451



814444



814468

TABLE DE BUFFET ROND

code	mm	prix
810941	Ø1800x(H)740	194,50

HOUSSE DE TABLE SYMPOSIUM ROND

- Tissue: jersey uni 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables de buffet rondes.

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES

code	couleur	convient à	mm	prix
814444	crème	810941	Ø1800x(H)760	41,00
814451	blanc	810941	Ø1800x(H)760	41,00
814468	noir	810941	Ø1800x(H)760	41,00



810965



810989

CHAISE TRAITEUR - BLANC

code	mm	prix
810965	540x440x(H)840	29,75

CHAISE TRAITEUR - NOIR

code	mm	prix
810989	540x440x(H)840	29,75

NEW!

813096

HOUSSE POUR CHAISE

- Tissue: President 170 g/m².
- 100% polyester.
- Ne nécessite pas de repassage.

code	convient à	mm	prix
813096	810965 810989	540x440x(H)840	9,75



BAC À COUVERTS

- 4 compartiments
- GN 1/1



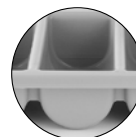
code	couleur	mm	prix
552315	noir	530x325x(H)100	6,50
552322	bordeaux	530x325x(H)100	6,50
552308	gris	530x325x(H)100	6,00



552315



552322



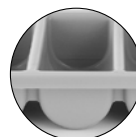
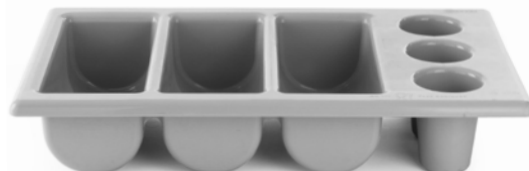
552308

BAC À COUVERTS

- 6 compartiments
- Convient aussi pour cuillères à café, cuillères à thé et fourchettes à dessert
- GN 1/1



code	couleur	mm	prix
552353	gris	530x325x(H)105	7,50
552360	noir	530x325x(H)105	7,50



552353



552360



552407

SUPPORT POUR PANIER À COUVERTS

- Pour 4 paniers
- Paniers pas compris



code	mm	prix
552407	255x295x(H)215	38,00



552254



552261

BAC À COUVERTS AVEC SUPPORT

- Set d'un bac à couverts avec le support adapté
- Gastronomique 1/1



code	couleur	prix
552254	gris	11,75
552261	gris	13,00

PANIER À COUVERTS



code	mm	prix
871201	Ø97x(H)137	1,75

PANIER À COUVERTS



code	mm	prix
552490	Ø97x(H)137	4,25



871201

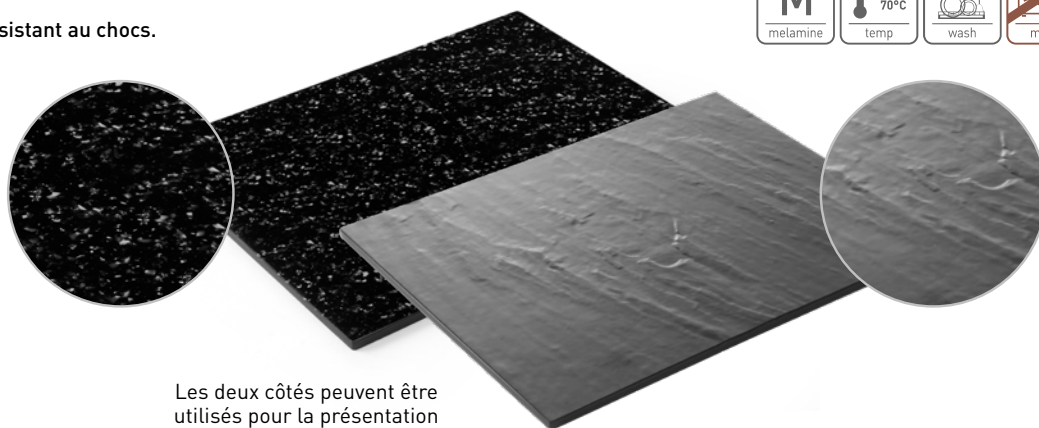


552490

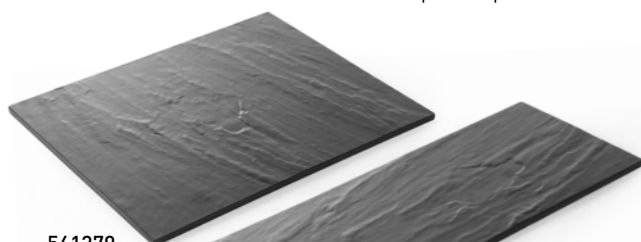


MÉLAMINE

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

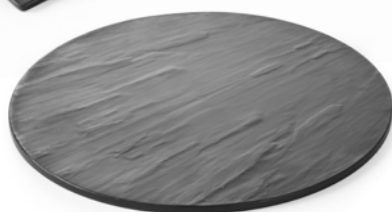


Les deux côtés peuvent être utilisés pour la présentation

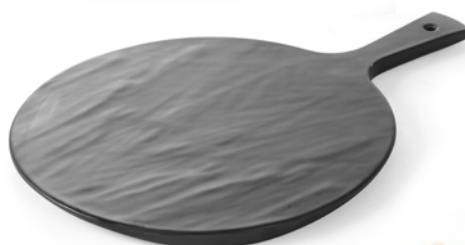


561379

561393



561409



561355

PLATEAUX GN

- Imitation ardoise.
- Un côté avec la texture et l'apparence de l'ardoise, l'autre côté avec une surface lisse et l'apparence du granite.

code		mm	prix
561362	Gastronorm 1/1	530x325x(H)7	23,75
561379	Gastronorm 1/2	325x265x(H)7	13,00
561386	Gastronorm 1/3	325x175x(H)7	8,50
561393	Gastronorm 2/4	525x160x(H)7	13,00

PLATEAUX ROND

- Imitation ardoise.
- Un côté avec la texture et l'apparence de l'ardoise, l'autre côté avec une surface lisse et l'apparence du granite.

code	mm	prix
561409	Ø330x(H)7	14,00
561416	Ø430x(H)7	21,50

PLATEAU ROND AVEC POIGNÉE

- En imitation ardoise.
- Avec pieds antidérapant.

code	mm	prix
561355	424x300x(H)15	11,75



PLATEAUX GN

- Imitation bois.
- Avec pieds antidérapant.

code		mm	prix
561324	Gastronorm 1/1	530x325x(H)10	20,50
561331	Gastronorm 1/2	325x265x(H)10	10,75
561348	Gastronorm 2/4	525x160x(H)10	10,75



PLATEAU ROND AVEC POIGNÉE

- Imitation bois.

code	mm	prix
561300	424x300x(H)15	10,75



PLATEAU RECTANGULAIRE AVEC POIGNÉE

- Imitation bois.

code	mm	prix
561317	530x200x(H)15	22,25



MELAMINE

- Hyg enique et résistant au chocs.
- Poids léger.



Voir page 375 pour la gamme
complète de paniers à pain

Présentoir avec
bols voir page 388





Supports de buffet
antidérapants et bols
en mélamine voir
pages **388-389**



566008



566015

PLATEAUX GASTRONORMES BORD FIN

code		mm	prix
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	16,25
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	9,75
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	15,00
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	8,50
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	13,00
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	5,25
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	11,75



SUPPORT DE PRÉSENTATION POUR BUFFET EN MÉLAMINE



561850
561911



561898
561928



561942
561935

BAC GASTRONORME EN MÉLAMINE

- Mélamine est hygiénique et solide
- A utiliser seulement pour la présentation
- Ne pas utiliser dans des chafing dish

code		mm	H mm	prix
561942	Bac seul	Ø120	110	5,00
561850	Bac seul	GN 1/3 - 325x176	100	16,50
561898	Bac seul	GN 1/6 - 176x162	100	12,25

SUPPORTS DE PRÉSENTATION

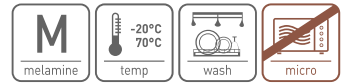
- Une solution pour placer plusieurs plats sur un buffet ou dans la cuisine, qui économise de la place et est élégante en même temps.
- Construction chromé, facile à monter.
- Les bacs en mélamine inclus sont hygiéniques et légers.
- Les modèles gastronorme conviennent aux couvercles gastronorme Hendi en polycarbonate.

code	taille	mm	prix
561935	support + 3x1L	193x540x(H)270	57,00
561911	support + 3xGN1/3	360x570x(H)270	86,50
561928	support + 3xGN1/6	207x570x(H)265	70,50



MÉLAMINE

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.



561607

PLATEAU GN 1/1

code	mm	prix
561607	530x325x(H)20	20,75



PLATEAU RECTANGULAIRE

code	mm	prix
561508	360x205x(H)38	14,75
561515	495x270x(H)56	27,00
561522	560x320x(H)52	31,00



561591

PLAT À PÂTES ROND

code	mm	prix
561591	Ø380x(H)90	17,25



PLATEAU CARRÉ

code	mm	prix
561539	305x305x(H)40	16,25
561553	405x405x(H)50	32,50

PLATEAU DE BUFFET OVALE

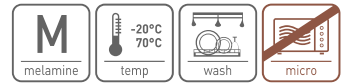
code	mm	prix
561645	610x230x(H)42	18,25



561645

561652





SALADIER CARRÉ

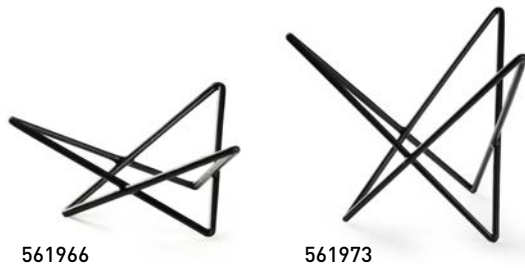
code	mm	prix
561560	130x130x(H)65	4,25
561577	190x190x(H)100	9,75
561584	270x270x(H)105	18,75



PRÉSENTOIR EN BOIS AVEC LES BOLS

- Présentoir en bois de bambou avec trois bols en mélamine.

code	mm	prix
561294	400x130x(H)60	28,00

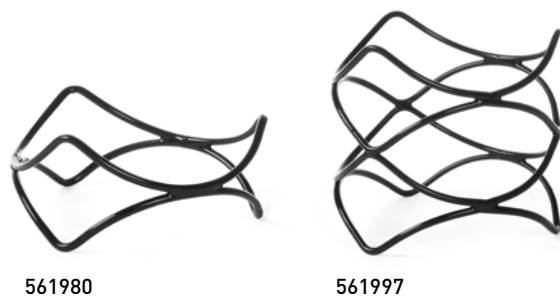


SUPPORT DE BUFFET ANTIDÉRAPANT

- Fait en acier enrobé d'une couche en PVC.

- Support pour différents plats et bols.

code	mm	prix
561966	260x230x(H)100	7,50
561973	265x230x(H)200	11,75



SUPPORT DE BUFFET ANTIDÉRAPANT

- Fait en acier enrobé d'une couche en PVC.

- Support pour différents plats et bols.

code	mm	prix
561980	round Ø200x(H)100	7,50
561997	round Ø200x(H)200	16,25



PLATEAUX INCURVÉS

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

code	taille	mm	H mm	prix
561669	GN 1/1	530x325	40	34,25
561676	GN 1/2	325x265	40	17,25



561669

BOLS INCURVÉS

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

code		mm	prix
561454	blanc	250x120x(H)75	4,25
561485	blanc	530x270x(H)107	23,75



561485



561461

BOLS INCURVÉS

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

code		mm	prix
561461	blanc	315x310x(H)123	14,00
561478	noir	315x310x(H)123	14,00



561478

BOLS ÉVASÉS

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

code	mm	prix
561423	212x208x(H)104	10,75
561430	300x291x(H)137	18,25
561447	360x349x(H)163	28,00



561423



PORCELAINE

- Une porcelaine spéciale, la plus résistante disponible sur le marché.
- Résistant contre des grandes différences de température.
- Très résistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger.
- Blanc pure et éclatant.



783009

BAC GASTRONORME GN 1/1

code		mm	prix
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	55,75



783016

BAC GASTRONORME GN 1/2

code		mm	prix
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	22,25



783023

BAC GASTRONORME GN 1/3

code		mm	prix
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	13,00



785003

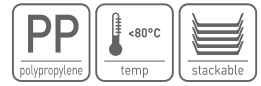
785010

POT À VINAIGRETTE

code		ml	prix
785003		1800	10,75
785010		1000	6,75



PLATEAUX FASTFOOD



PLATEAUX FASTFOOD MOYEN

code	couleur	mm	prix
878903	gris	305x415	3,25
878910	rouge	305x415	3,25
878927	bleu	305x415	3,25
878934	vert	305x415	3,25
878941	brun	305x415	3,25
878958	noir	305x415	3,25

PLATEAUX FASTFOOD GRAND

code	couleur	mm	prix
878804	gris	350x450	4,00
878811	rouge	350x450	4,00
878828	bleu	350x450	4,00
878835	vert	350x450	4,00
878842	brun	350x450	4,00
878859	noir	350x450	4,00

PLATEAUX FASTFOOD PETIT

code	couleur	mm	prix
878705	gris	265x345	3,00
878712	rouge	265x345	3,00
878729	bleu	265x345	3,00
878736	vert	265x345	3,00
878743	brun	265x345	3,00
878750	noir	265x345	3,00



Espace entre les plateaux pour une meilleure circulation de l'air



PLATEAUX MOTIF GRANITE



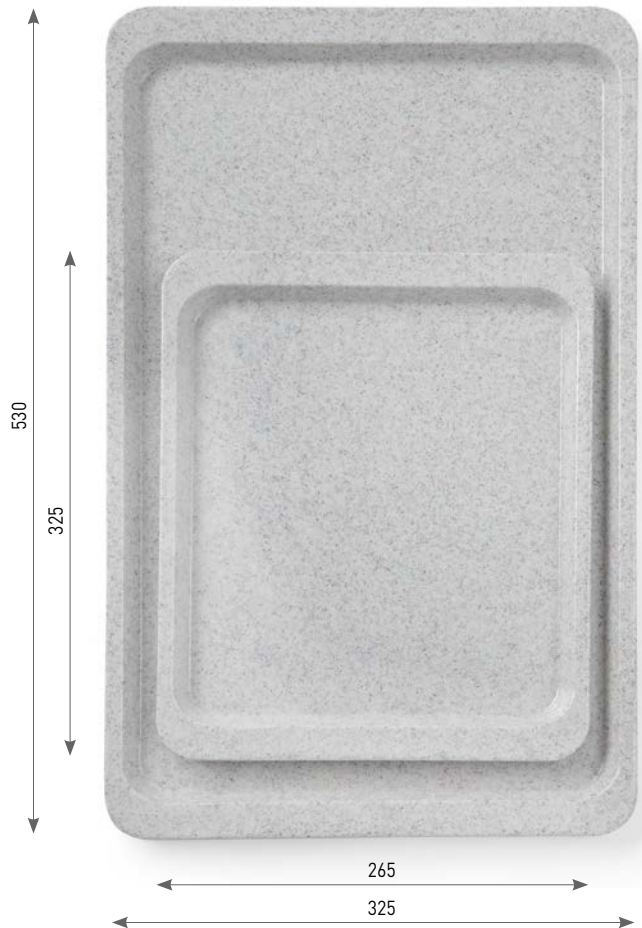
876602



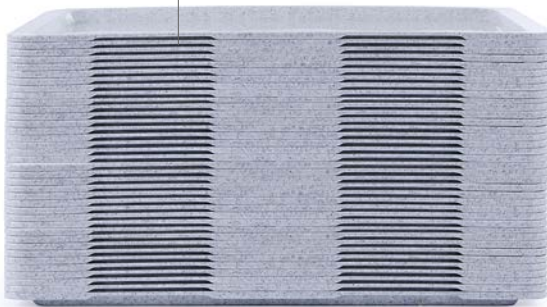
PLATEAU RECTANGULAIRE

- Motif/couleur 'granite'.
- Qualité professionnelle, haute longévité.
- Convient parfaitement pour les selfs et les cantines.

code		mm	prix
876619	GN 1/1	530x325	11,50
876602	GN 1/2	265x325	7,50



Espace entre les plateaux pour une meilleure circulation de l'air



876619



878507



878552

PLATEAUX DE SERVICE FASTFOOD OVALE

NEW!

code	couleur	mm	prix
878507	gris	265x195	2,00
878552	noir	265x195	2,00



PLATEAUX WOODFORM

- Couleur acajou
- Stratifié renforcé avec du bois et une couche antidérapante
- Résistant aux chocs et fêlures
- Matériel garanti 5 ans



507216



507865

PLATEAU WOODFORM

- Rectangulaire

code		prix
507216	GN 1/1	14,25
507117	Euronorm	15,00
507018	430x610	18,25
507469	330x430	12,25

PLATEAU WOODFORM

- Rond, à rebord bas

code	mm	prix
507865	Ø380	10,50



507933



507568



507711

PLATEAU WOODFORM

- Ovale

code	mm	prix
507568	200x265	5,25
507964	230x160	5,00
507933	290x210	7,00

PLATEAU WOODFORM

- Rond, à rebord haut

code	mm	prix
507711	Ø320x(H)35	11,50
507766	Ø360x(H)30	14,25
507773	Ø420x(H)30	21,25

PLATEAUX POLYPROPYLÈNE

- Couche antidérapant en caoutchouc, efficace mouillé ainsi que sec.
- Résistant aux chocs et fêlures.



878101



878125



878606

PLATEAU RECTANGULAIRE

- Noir

code	mm	prix
878118	255x355	3,50
878101	GN 1/1	6,50

PLATEAU ROND

- Noir

code	mm	prix
878125	Ø280	4,00
878132	Ø360	4,50
878149	Ø410	5,25

PLATEAU ROND AVEC BORD HAUT

- Noir

code	mm	prix
878606	Ø320	6,50
878408	Ø360	7,25



PLATEAUX FIBRE DE VERRE

- Fibre de verre renforcé avec du polyester.
- Idéal pour un usage intensif.
- Couche antidérapant en caoutchouc, efficace mouillé ainsi que sec.
- Résistant aux chocs et fêlures.



508657



508817



508718

PLATEAU RECTANGULAIRE

- Noir

code	mm	prix
508657	200x280	6,25
508626	GN 1/1 325x530	10,75
508619	Euronorm 370x530	13,00

PLATEAU ROND

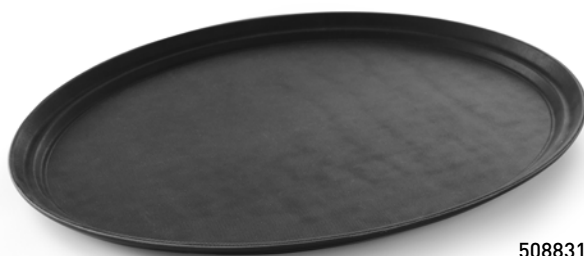
- Noir

code	mm	prix
508824	Ø280	5,25
508817	Ø350	6,75
508800	Ø400	9,00
508794	Ø460	14,00

PLATEAU OVALE

- Noir

code	mm	prix
508718	160x230	3,25
508725	200x265	3,75
508732	210x290	4,50



508831



PLATEAU OVALE XL

- Noir

code	mm	prix
508831	735x600	37,50



810507



SUPPORT PLATEAU PLIABLE

- Matériau de haute qualité, construction robuste.
- Équipé de sangles noires, facile à monter.

code	mm	prix
810507	520x410x(H)800	53,75





PLATEAU DE SERVICE EN MÉLAMINE AVEC IMPRIMÉ BOIS

- Fait en mélamine, imprimé avec un motif en bois.
- Très bonne résistance aux produits chimiques, taches et égratignures.
- Disponible avec 3 motifs élégants différents.



code	couleur	mm	prix
508909	chêne clair	240x350	6,50
508916	chêne marron	240x350	6,50
508923	chêne foncé	240x350	6,50
508930	chêne clair	370x530	11,75
508947	chêne marron	370x530	11,75
508954	chêne foncé	370x530	11,75



PLATEAUX INOX



Voir page 366 pour la gamme complète de vitrines à couvercle

436103



436103

PLATEAU DE SERVICE GN 1/1
- Poli miroir avec bord mat



code	mm	prix
436103	530x325x(H)13	15,50



807705

PLATEAU GN 1/1



code	mm	prix
807705	GN 1/1 530x325x(H)10	22,25



807804

PLATEAU RECTANGULAIRE
- Avec bordure décorative



code	mm	prix
807804	GN 1/1 530x325	23,25



PLAT OVALE



code	mm	prix
404003	190x140	2,00
404102	240x170	3,00
404201	300x220	3,75
404300	350x240	5,00
404409	400x260	6,50
404508	450x290	8,25
404607	500x350	10,00



PLATEAU DE SERVICE

- Brossé



code	mm	prix
480205	Ø300	7,00
480304	Ø350	10,00
480403	Ø400	13,50



PLATEAU DE RÉCEPTION



code		mm	prix
496206	oval	455x340	4,50
496305	rond	Ø350	4,25
496404	GN 1/1	530x325	6,50
496107	rectangulaire	410x310	4,25



496206



496404

496107



496305



405000



421291



480106

PLATEAU À CAFÉ OVALE

- Finition satinée



code	mm	prix
405000	200x140	1,75
405208	265x195	2,75
405307	285x220	3,50

PLATEAU À CAFÉ

- En fer chromé/nickelé



code	mm	prix
421291	310x230	2,75

PLATEAU BIÈRE



code	mm	prix
480106	Ø315x(H)45	8,50



GREEN FIRE

- Ce barbecue est moins sensible au vent, grâce à l'entrée d'air améliorée.
- Facile à nettoyer, grâce à entre autre:
 - des brûleurs qui peuvent être enlevés complètement
 - bac égouttoir gastronomique 2/1 amovible
- Les brûleurs améliorés garantissent une surface chauffante utile de 90%.
- La partie technique n'est pas visible.
- Emission CO très bas, donc plus propre.
- Pieds démontables.



149508

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 2 BRÛLEURS

- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code		kW	mm	prix
149508	Plaque et grille en fonte émaillée GN 1/1	11,6	740x612x(H)825	644,50



149621

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 2 BRÛLEURS

- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code		kW	mm	prix
149621	Avec 2 grilles en inox GN 1/1	11,6	740x612x(H)825	647,25





149591

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 3 BRÛLEURS

- Livré avec plaque en fonte émaillée et 2 grilles gastronomique 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée

code	kW	mm	prix
149591	17,4	1078x612x(H)825	1 056,25



149607

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 4 BRÛLEURS

- Livré avec 2 plaques en fonte émaillée et 2 grilles gastronomique 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code	kW	mm	prix
149607	22	1400x612x(H)825	1 190,00



149614

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 4 BRÛLEURS

- Livré avec 2 plaques en fonte émaillée et 2 grilles gastronomique 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code	kW	mm	prix
149614	sur support avec roulettes	22 1400x612x(H)825	1 622,75



ACCESSOIRES GREEN FIRE



149515

COUVERCLE ROULANT POUR BARBECUE GREEN FIRE AVEC 2 BRÛLEURS

- Avec thermomètre intégré.
- Convient au: 149508, 149621.



code	mm	prix
149515	706x685x(H)239	301,75



144930

HOUSSE DE PROTECTION

- Fait en PEVA résistant aux rayons UV.

code	convient à	mm	prix
144930	Green Fire avec 2 brûleurs 149508 149621	745x615x(H)355	16,25



149539

TABLETTE ARRIÈRE POUR BARBECUE GREEN FIRE

- Convient pour: 149508, 149621, 149607, 149614.

- La tablette arrière a une largeur qui couvre la moitié du barbecue Green Fire avec 4 brûleurs. Vous aurez besoin de 2 unités pour en faire une paroi arrière complète pour le barbecue Green Fire avec 4 brûleurs.

code		mm	prix
149539	paroi arrière	650x298x(H)160	86,50



149522

149522

TABLETTE LATÉRALE POUR BARBECUES GREEN FIRE

- Convient pour: 149508, 149591, 149607, 149614, 149621

code	mm	prix
149522	480x298x(H)160	81,25



626504

149546

WOK

- Avec poignées, en tôle d'acier

- Spécialement conçu pour le porte-wok en acier inoxydable 149546 compatible avec les Barbecue Green Fire et le cercle à Wok 147207 pour le Hokker 147108

code	mm	prix
626504	Ø700x(H)235	83,00



149553

SUPPORT WOK

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	prix
149546	107,75



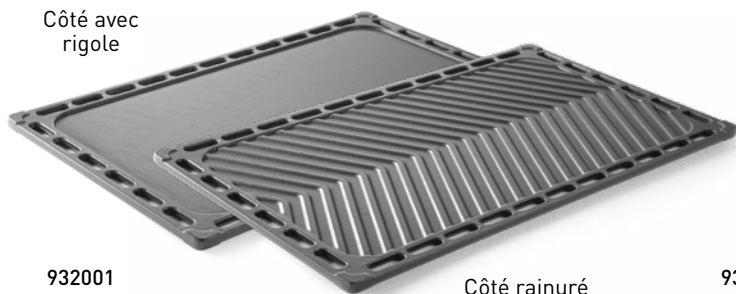
MOULE POUR PANCAKES HOLLANDAIS

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code		prix
149553	GN 2/1	974,50



Côté avec
rigole



932001

Côté rainuré



932018

PLAQUE EN FONTE

– Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code		mm	prix
932001	GN 1/1	325x530	53,75

GRILLE EN FONTE

– Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line

code		mm	prix
932018	GN 1/1	325x530	53,75



939949



939956



145777

GRILLE ET STABILISATEUR DE FLAMME

- Placez la plaque de protection au-dessus du brûleur afin d'empêcher que le gras coule directement sur les brûleurs.
- Grille en acier chromé.
- Plaque de protection du brûleur en acier inoxydable.
- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.



code		mm	prix
939949	grille GN 1/1	325x530	13,50
939956	stabilisateur de flamme 2/1	650x530	29,75

GRILLE À PIERRES DE LAVE

- Livré avec des pierres de lave.
- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code		mm	prix
145777	GN 1/1	535x330x(H)68	172,75



152706



152805

PIERRES DE LAVE - FINE

- Convient à divers types de barbecues au gaz
- Emballé dans boîte en couleurs

code	emballé par	prix
152706	carton de 3 kg	8,25

PIERRES DE LAVE - GROS

- Convient à divers types de barbecues au gaz
- Emballé dans un sac plastique

code	emballé par	prix
152805	carton de 5 kg	14,00
152904	sac de 9 kg	18,00





154601

BAKE-MASTER MINI

- Bâti en acier inoxydable 18/0
- Plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 290x480 mm
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Consommation: 0,215 m³/h

code	Puissance kW [Hs]	mm	prix
154601	5,8	340x540x(H)300	120,25



154618

BAKE-MASTER MAXI

- Bâti en acier inoxydable 18/0
- Plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 590x480 mm
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Consommation: 0,430 m³/h

code	Puissance kW [Hs]	mm	prix
154618	11,6	650x540x(H)300	184,00



154656

PLAQUE DE CUISSON ÉMAILLÉE

- Dimensions intérieures 590x480 mm



code	mm	prix
154656	650x540	55,75



145531

GRILLE À PIERRES DE LAVE

- Pour Grill-Master Maxi.
- Livré avec des pierres de lave.



code	mm	prix
145531	630x500	161,25



144923

HOUSSE DE PROTECTION

- Fait en PEVA résistant aux rayons UV.

code	convient à	mm	prix
144923	Grill- & Roast- Master Maxi	720x560x(H)360	16,25
	154717 154878		





Livré avec fait-tout émaillé



154717

GRILL-MASTER MAXI

- Bâti en acier inoxydable 18/0
- Grille chromée et plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 590x480 mm
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Consommation: 0,430 m³/h

code	Puissance kW [Hs]	mm	prix
154717	11,6	650x540x(H)840	246,50



154878

ROAST-MASTER HEAVY DUTY

- Avec grille chromée et diffuseur de flamme.
- Structure et diffuseur de flamme fait en acier inoxydable 18/0.
- Allumage électronique et thermocouple.
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur.
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane ou propane).
- Consommation: 0,430 m³/h.

code	Puissance kW [Hs]	mm	prix
154878	11,6	650x540x(H)840	224,75



154700

GRILL-MASTER MINI

- Bâti en acier inoxydable 18/0
- Grille chromée et plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 290x480 mm
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Consommation: 0,215 m³/h

code	Puissance kW [Hs]	mm	prix
154700	5,8	340x540x(H)840	166,25

Livré avec fait-tout émaillé



154908

GRILL-MASTER QUATTRO

- Cadre complètement en acier inoxydable avec 2 bacs égouttoirs.
- Convient au gaz propane et butane.
- Équipé de 4 brûleurs réglables indépendamment.
- Livré avec 2 grilles nickelées et une plaque de cuisson en émail (590x480 mm dimensions intérieures).
- Allumage électronique et thermocouple.
- Livré avec le tuyau à gaz et le régulateur de pression.
- Consommation 0,80 m³/h.
- Monté sur un piètement avec étagère inférieure intégré et 4 roues pour un déplacement facile.

code	Puissance kW [Hs]	mm	prix
154908	22	1270x525x(H)840	438,75



POUR GRILLER DES
STEAKS PARFAITS



148105

XENON PRO

- Le Powergrill Xenon Pro ont été conçu en inox avec un support repliable. Il est facile à déplacer grâce au deux roulettes. Pliés, il forme un paquet compact plat, facile à transporter.
- Le brûleur unique produit une haute température dans le caisson qui est protégé du vent. Ce barbecue convient donc particulièrement à la cuisson de grosses quantités. La température élevée permet également un nettoyage facile du caisson.
- Comprend tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression
- Convient au gaz propane
- Surface de grille: 860x260 mm (2 grilles de 430x260 mm)
- Avec support à roulettes repliable
- Consommation 536 g/h

code	Puissance kW [Hs]	mm	prix
148105	7,5	1120x410x(H)900	520,00



148143

TABLETTE LATÉRALE POUR XENON PRO



code	mm	prix
148143	870x(H)180	57,00





146002



146804

FIESTA 600

- Construction en acier inoxydable et avec poêle de Ø 600 mm en tôle d'acier.
- Livré avec tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression.
- Equipé d'un thermocouple et un brûleur rond.
- Groupe brûleur démontable pour faciliter le nettoyage.
- L'emplacement en bas peut contenir une bouteille de gaz de 5 à 6 kg.
- Convient au gaz propane, consommation 334 g/h.

code	convient à	Puissance kW [Hs]	mm	prix
146002	622407	4,8	600x600x(H)870	536,25

FIESTA 800

- Construction en acier inoxydable et avec poêle de Ø 800 mm en tôle d'acier.
- Livré avec tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression.
- Equipé d'un thermocouple et un brûleur rond.
- Groupe brûleur démontable pour faciliter le nettoyage.
- L'emplacement en bas peut contenir une bouteille de gaz de 5 ou 11 kg.
- Convient au gaz propane, consommation 489 g/h.

code	convient à	Puissance kW [Hs]	mm	prix
146804	622605	7,0	800x800x(H)900	742,00



622407

POÊLE À PAELLA

- Poêle à frire de qualité supérieure
- Tôle d'acier
- Avec 2 poignées



code	convient à	mm	prix
622407	146002	ø600x(H)40	29,75
622605	146804	ø800x(H)50	70,50



BARBECUES À CHARBON DE BOIS

– Inox 18/0 avec pieds démontables



150603



150801

BARBECUE À CHARBON DE BOIS PATIO

– Modèle Patio

– Avec 2 grilles, chacune de 345x345 mm

code	mm	prix
150603	770x380x(H)760	154,50

BARBECUE À CHARBON DE BOIS RESTO

– Modèle Resto

– Avec 3 grilles, chacune de 345x345 mm

code	mm	prix
150801	1145x380x(H)770	203,25

ACCESSOIRES BARBECUE



855218

855201

RACLOIR POUR PLAQUE DE CUISSON

code	mm	prix
855201	100x315	14,00

COUTEAU RÉSERVE POUR 855201

– 5 pièces

code	prix
855218	4,50



170045

18/0
stainless steel

BROCHETTES À BARBECUE

code	emballé par	L mm	prix
170045	24	210	5,75



170328

170120

18/0
stainless steel



BROCHETTES À BARBECUE

code	emballé par	L mm	prix
170120	6	250	4,25
170328	6	350	6,00



525517



BROSSE MÉTALLIQUE

– En bois avec 4 rangées de brins

code	mm	prix	
525517	2 sur carte	290	3,75



525418

BROSSE MÉTALLIQUE

– En polypropylène avec 8 rangées de brins en acier.
– Racloir en acier pour grils.



code	mm	prix
525418	70x190x(H)80	3,00

MOUFLES ANTI-CHALEUR

– Moufles de protection certifiées. Répondent aux normes CE stipulé dans la Directive 89/686/CEE relative aux équipements de protection individuelles.



556603



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON

code	emballé par	mm	prix
556603	2	345	9,75



556627



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN FIBRE DE VERRE

code	emballé par	mm	prix
556627	2	430	18,25



556610



MOUFLE ANTI-CHALEUR EN COTON IGNIFUGE

– Extra longue afin de protéger l'avant-bras

code	emballé par	mm	prix	
556610	Coton avec couche ignifuge	2	430	11,75



556634



MOUFLE À FOUR RÉSISTANT À LA CHALEUR

– Résiste à la chaleur jusqu'à 350°C.

code	emballé par	mm	prix
556634	2	300	18,25



556696



NEW!

556658

MOUFFLES ANTI-CHALEUR CUIR

– Fait en cuir de vache.
– Extra longue, afin de protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	prix
556658	2	460	18,25

TABLIER BARBECUE

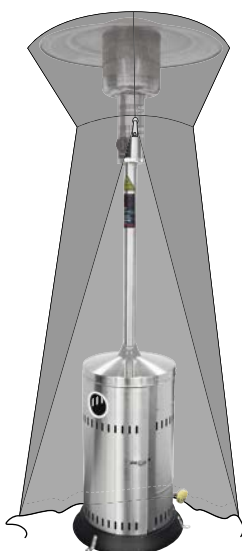
– Toile 280g/m²
– En coton ignifuge

code	mm	prix
556696	810x660	11,75





272602



144916



272701

CHAUFFAGE DE TERRASSE

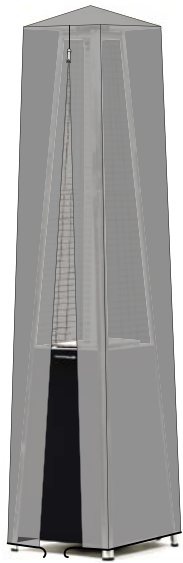
- Convient au gaz propane ou butane.
- Facile à transporter grâce aux 2 roulettes.
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Avec protection en cas de renversement.
- Consommation: 785 g/h.

code	Puissance kW [Hs]	ØxH mm	prix
272602	12,7	770x2200	222,00
144916	Housse de protection	Ø790x(H)2220	27,00

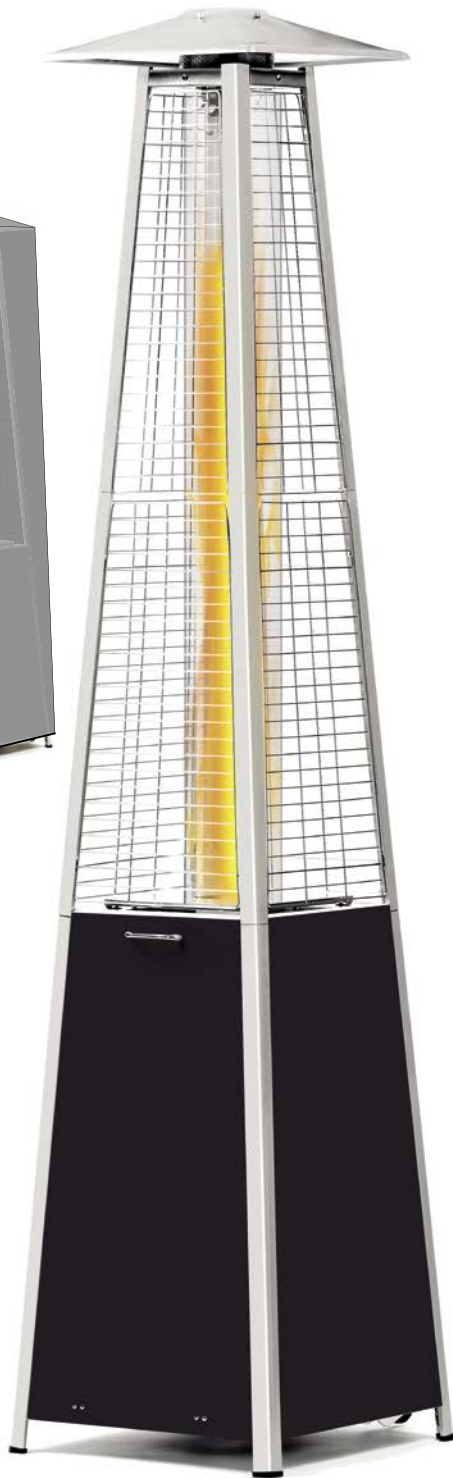
CHAUFFAGE DE TERRASSE - RETRACTABLE

- Convient au gaz propane ou butane.
- Facile à transporter grâce aux 2 roulettes.
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Avec protection en cas de renversement.
- Peut se rétracter jusqu'à 160 cm pour stockage et transport.
- Consommation: 1048 g/h.

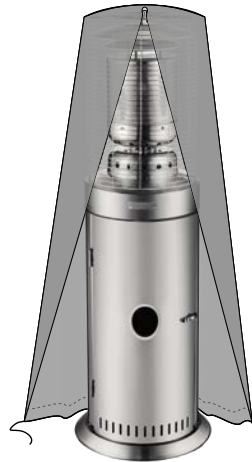
code	Puissance kW [Hs]	ØxH mm	prix
272701	12,7	770x1580-2200	252,00
144916	Housse de protection	Ø790x(H)2220	27,00



144909



272404



144954



272411

CHAUFFAGE DE TERRASSE PYRAMIDE

- Le chauffage fonctionne avec une vraie flamme dans un tube en verre, ce qui donne une ambiance agréable.
- Construction en aluminium avec des parois latérales en métal noir et un tube en verre de quartz.
- La bouteille de gaz peut être placée dans l'appareil.
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Avec protection en cas de renversement.
- Convient au gaz propane ou butane.

code	Puissance kW [Hs]	ØxH mm	prix
272404	11,2	420x420x(H)2220	430,75
144909	Housse de protection	480x480x(H)2220	27,00

CHAUFFAGE LOUNGE

- Convient au gaz propane ou butane, bouteilles max. 15 L.
- Modèle compact avec un porte à charnière pour pouvoir changer facilement la bouteille à gaz.
- Équipé avec une protection en cas de renversement, dispositif panne de flamme et un protection de flamme pour une sécurité optimale.
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Facile à transporter grâce aux 2 roulettes.

code	Puissance kW [Hs]	ØxH mm	prix
272411	13,5	Ø556x(H)1430	273,50
144954	Housse de protection	Ø580x(H)1460	19,75



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce catalogue est protégé par le droit d'auteur. L'utilisation pour des activités commerciales n'est autorisée que si le texte original est conservé entièrement, sauf si une dérogation explicite et écrite a été donnée par le titulaire du droit d'auteur. Dans tous le cas de reproduction (entière ou partielle), HENDI BV doit être mentionné comme source. Compte tenu notre politique de développement continu de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toute modification de présentation, de forme, de dimensions, de conception ou de prix aux produits sans préavis. Sous réserve d'erreurs d'impression. Il est possible que les couleurs imprimées diffèrent légèrement de la couleur réelle du produit.

Pour toutes informations supplémentaires voir www.hendi.eu



LÉGENDE - D'ICÔNES UTILISÉS DANS CETTE CATELOGUE

	Produits économiques en énergie		Convient au contact alimentaire		Polyéthylène haute densité
	Répond aux normes HACCP		Ne convient pas au contact alimentaire		Polyéthylène basse densité
NEW!	Nouveauté		Refroidissement		Polypropylène
	Pour utilisation à l'intérieur et l'extérieur		A monter soi-même		Polypropylène expansé
	Utilisation uniquement à l'intérieur		Résistance au température maximale		Polycarbonate - ne pas utiliser en cas de contact alimentaire
	Utilisation uniquement à l'extérieur		Resistant aux températures entre		Plastique ABS
	Convient aux cuisinières à gaz		Aluminium		Plastique POM
	Convient uniquement aux cuisinières à gaz		Fonte d'aluminium		Polyamide
	Convient aux cuisinières électriques		Inox		Plastique SAN
	Convient aux cuisinières vitrocéramiques		Inox 18/0		PBT plastique thermorésistant
	Convient aux cuisinières à induction		Inox 18/8		Silicone
	Ne convient pas aux cuisinières à induction		Inox 18/10		Plexiglas
	Allant au micro-onde		Acier allemand X50CrMoV15		Sans BPA - pas de Bisphénol A
	Ne convient pas au micro-onde		Acier au carbone		Fibre de verre
	Allant au lave-vaisselle		Etamé		Mélamine
	Ne convient pas au lave-vaisselle		Chromé		Porcelaine
	Allant au four		Nickelé		Antidérapant
	Empilable		Polyéthylène		Magnétique

INDEX NUMÉRIQUE

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
1xxxxx		193327	356	208380	289	223093	205	227398	145	233122	220	238608	171	270202	257
110126	15	193617	358	208533	290	223109	203	229002	162	233139	220	238905	178	270219	256
111420	357	193624	358	208618	289	223116	205	229019	162	233207	210	238912	178	270226	256
144909	409	193716	359	208625	288	223123	202	229026	163	233214	210	239186	151, 347	270233	256
144916	408	193761	359	208632	288	223130	204	229033	163	233221	217, 271	239193	151, 347	270240	256
144923	402	193938	359	208649	288	223215	203	230299	250	233238	214	239209	150	270257	257
144930	400	193952	359	208656	290	223222	205	230305	250	233245	217, 271	239216	161	271117	92
144954	409	194300	356	208670	288	223291	202	230312	251	233252	211	239230	150	271124	92
145531	402	194355	356	208687	288	223307	204	230442	254	233269	215	239278	147	271148	90
145777	401	195109	357	208694	289	223345	201	230459	254	233276	212	239285	147	271155	92
146002	405	195505	357	208724	289	223352	201	230688	282	233283	212	239292	147	271162	91
146804	405	195604	357	208731	288	223369	200	230695	283	233290	215	239315	150	271179	92
147108	142	196007	65	209202	165	223376	200	230718	281	233306	212	239322	149	271186	92
147207	142	198124	117	209301	165	223642	203, 205	231050	250	233320	212	239346	149	271209	91
147306	142	198209	117	209509	151	223659	202, 203,	231210	255	233337	212	239506	171	271216	91
147610	145	198216	116	209523	147		204, 205	231227	255	233344	223	239605	171	271223	90
147801	142	198223	117	209882	295	223666	202, 204	231234	255	233351	223	239681	148	271230	91
148105	404	198230	116	209899	295	224038	278	231265	254, 255	233375	212	239698	149	271247	92, 289
148143	404	199039	116, 145	209905	296	224076	155	231760	251	233382	223	239711	148	271308	90
149508	398	199046	117	209981	69, 297	224328	122	231777	251	233399	223	239766	148	271339	91
149515	400	199770	160	209998	69, 297	224335	122	231784	251	233412	219	239773	148	271346	90
149522	400	199787	160	210000	135	224342	123	231791	251	233443	212	239780	150	271407	91
149539	400	199800	160	210017	135	224359	123	231807	118	233450	212	239902	346	271513	272
149546	400	199824	160	210031	134	224373	121	231852	119	233467	212	240403	158	271520	272
149553	400	199831	160	210048	134	224380	123	232019	222	233610	214	240410	158	271551	268
149591	399	199848	160	210215	136	224397	122	232026	222	233627	214	240502	177	271568	268
149607	399	199855	160	210222	136	224403	54	232033	229	233634	214	240601	296	271575	268
149614	399	199862	160	210246	136	224410	54	232040	224	233641	215	240700	296	271773	269
149621	398	199893	160	210802	128	224670	198	232057	224	233658	215	261163	181	271780	269
150603	406	199961	97, 160	210819	129	224823	198	232064	224	233665	215	261200	180	271797	269
150801	406	199978	97, 160	210864	130	224830	190	232071	224	233672	213	261309	180	272404	409
152706	401	199985	97, 160	211106	292	224847	190	232118	221	233689	213	262214	181	272411	409
152805	401	2xxxxx		211205	292	225165	198	232125	221	233696	215	262801	181	272602	408
152904	401	201107	178	211243	296	225264	154	232132	221	233702	211	263501	172	272701	408
154601	402	201206	178	211250	296	225448	154	232149	221	233719	211	263600	172	273869	153
154618	402	201428	138	211267	291	225479	157	232163	231	233726	152	263655	172	273876	153
154656	402	201435	138	211304	292	225516	199	232170	231	233733	152	263662	172	273883	153
154700	403	201442	139	211403	294	225523	199	232187	231	233740	151	263709	173	273890	153
154717	403	203125	170	211502	294	225608	155	232194	231	233757	213	263808	173	273906	153
154878	403	203149	170	212004	179	225639	199	232699	224	233788	218	263907	173	273982	152
154908	403	203156	170	212103	179	225707	143	232781	227	233795	218	264119	175	273999	152
170045	406	203163	170	212127	179	225806	143	232798	227	233825	210	264201	175	274101	373
170120	406	203170	170	212134	179	225882	144	232804	226	233832	210	264300	175	274125	297
170328	406	204825	346	215012	168	225899	144	232811	226	233849	219	264409	175	274149	297
171028	70	204832	346	215029	168	225929	198	232842	229	233856	219	264607	174	274224	280
171127	70	204900	346	220306	193	226001	186	232859	228	233863	219	264706	174	274231	107
171301	70	205808	166	221044	275	226094	144	232873	228	233870	219	265000	177	274248	161
171318	70	205815	166	221082	274	226209	188	232880	227	233887	219	265109	130	280096	118
171325	70	205822	166	221099	276	226308	188	232897	227	233894	219	267240	187	280102	118
171417	70	205839	166	221204	277	226315	188	232903	225	233900	216, 270	267257	187	280126	118
171516	70	205846	166	221808	259	226339	189	232910	225	233917	216, 270	268506	176	280201	118
171615	363	205853	166	222140	121	226346	189	232927	225	233924	216, 270	268605	176	280218	118
171707	71	205914	169	222157	121	226353	189	232965	225	233931	216, 270	268704	176	280225	118
171752	71	207208	165	222164	121	226612	191	232972	225	233948	225	268735	176	280294	118
171806	71	207307	165	222553	57	226629	191	232989	225	233955	225	270028	256	280300	118
171837	71	207345	164	222560	57	226636	191	232996	225	233962	151	270066	257	280317	118
171844	71	207352	164	222614	59	226827	187	233009	250	233979	225	270073	256	280416	118
171851	71	207369	164	222652	59	226834	120	233016	250	233986	225	270080	256	280423	119
171875	71	207376	164	222676	59	226865	195	233023	250	233993	225	270134	257	280621	118
171882	71	208007	293	222829	124	226872	195	233030	250	234730	119	270141	257	280690	119
171899	71	208106	293	222836	124	226889	195	233047	250	234747	119	270158	258	281246	259
171905	71	208205	293	222843	124	226896	195	233054	250	234754	119	270165	258	281352	184
190036	357	208304	290	222997	156	227060	196	233061	251	234761	119	270172	258	281369	185
190401	357	208335	289	223031	201	227077	197	233108	220	238301	171	270189	256	281390	183
193310	356	208342	289	223086	203	227381	145	233115	220	238486	159	270196	256	281413	185

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
281444	184	425138	372	432136	329	461266	335	5xxxxx		509463	81	521403	86	535516	85
281451	183	425190	371	432143	329	462904	69	505007	39, 374	510001	80	521410	266	535523	85
281475	182	425206	280	434208	329	463000	354	505106	39, 374	510100	80	521502	86	540107	78
281482	182	425299	370	436103	396	463109	354	505205	39, 374	510209	80	521601	86	540305	78
281499	183	425343	371	440001	340	464809	354	505403	39, 374	510308	80	521809	86	540404	78
281710	184	425411	370	440100	340	465301	335	505502	39, 374	510407	80	523018	363	540503	78
282007	127	425428	370	440209	340	465318	335	505540	193	511503	80	523216	363	540602	78
282014	127	425435	370	440216	339	465325	335	505557	193	511602	80	523315	363	540701	78
282021	127	425466	368	440223	339	465332	335	505564	193	511701	80	523520	266	541104	78
282038	127	425473	368	440407	340	465349	335	505571	193	511718	81	523629	333	541203	78
282045	127	425503	328	440490	340	465356	335	505588	193	511725	81	523636	333	541302	78
282052	127	425602	328	440506	339	465363	335	505595	193	511732	81	523827	367	541500	78
282069	127	425701	328	440605	340	465370	334	505618	62	511749	81	523834	367	542200	79
282076	127	425763	372	440704	338	465387	335	505625	62	511756	81	523902	192, 367	542507	79
282090	132	425800	328	440803	340	466070	376	505632	62	512104	96, 110	523957	192, 367	542606	79
282113	131	425909	324	440858	340	466087	376	505649	62	512135	96, 110	524008	72	542705	79
282120	131	425916	324	440865	340	466117	376	505656	62	512142	96, 110	524039	72	547304	83
282137	132	425923	324	440872	340	466124	376	505663	62	512159	96, 110	525005	77	547502	83
282144	132	425930	324	440902	340	466131	376	505670	62	512166	96, 110	525142	77	550106	108
282151	132	425947	324	441107	337	468821	334	505687	62	512173	96, 110	525418	406	550113	108
282199	126	425954	324	441367	337	469385	336	505694	62	512203	96, 110	525517	406	550120	108
282229	126	425961	324	441466	337	469392	336	506011	62	512210	96, 110	525630	194	550205	108
282236	126	425978	324	441503	337	469408	336	506905	39	512227	96, 110	526101	79	550229	108
282243	126	425985	324	443002	58	469415	336	506912	39	512234	96, 110	526118	79	550304	108
282250	126	425992	324	444023	337	469422	336	507018	393	512302	96, 110	526200	79	550328	108
282267	126	426326	322	445815	330	469439	336	507117	393	513002	63	526309	79	550403	108
282304	126	426333	322	445822	330	469446	336	507216	393	513019	63	527108	79	550427	108
282359	126	426340	322	445839	330	469453	336	507469	393	513026	131	527207	79	550502	108
282571	132	426357	322	445877	331	469460	336	507568	393	513033	131	527306	79	550526	108
282588	132	426364	322	445891	331	469477	336	507711	393	513538	62	528105	79	551011	109
4xxxxx		426371	322	445907	290	469484	336	507766	393	513545	62	528204	79	551110	109
400203	337	426388	322	446508	330	469491	336	507773	393	513552	62	529003	361	551202	109
401002	329	426395	322	446522	330	470084	347	507865	393	513569	62	529010	361	551400	109
401101	329	426418	328	446607	330	470091	347	507933	393	513705	56	529027	361	551417	109
401200	329	426425	318	446621	330	470190	354	507964	393	513712	56	529034	361	551592	109
402023	303	426432	318	446706	330	470206	355	508107	233	515006	115	529041	361	551691	109
402221	303	426449	318	446720	330	470213	353	508206	233	515013	115	529058	360	551790	109
402528	303	426456	318	448908	331	470220	353	508305	233	515020	115	529065	360	551806	93
403709	303	426463	322	449608	331	470237	353	508503	15	515037	115	529072	360	551813	93
403716	303	426470	322	450109	332	470244	353	508510	15	515044	112	529089	360	552001	253
404003	397	426487	322	450208	332	470251	351	508527	15	515105	55	529096	360	552100	285
404102	397	426500	328	450307	332	470268	351	508619	394	515228	111	529102	361	552131	285
404201	397	426609	328	450406	332	470275	351	508626	394	515327	111	529201	361	552254	381
404300	397	426708	328	450505	332	470282	351	508657	394	515358	111	529300	361	552261	381
404409	397	426807	328	451007	332	470305	355	508718	394	515365	111	529409	361	552308	381
404508	397	426906	328	451106	332	470312	355	508725	394	515389	111	530108	82	552315	381
404607	397	426951	375	451502	332	470527	356	508732	394	515396	111	530207	82	552322	381
405000	397	426968	375	451519	332	470619	348	508794	394	515501	82	530306	82	552353	381
405208	397	427415	366	451526	332	470909	354	508800	394	516102	86	530405	82	552360	381
405307	397	427507	366	451533	332	470930	354	508817	394	516201	86	530504	82	552407	381
407202	233	427514	367	452103	334	471005	349	508824	394	516300	86	530603	82	552490	381
407400	233	427538	366	452202	334	471050	349	508831	394	516676	68	530702	82	552681	286
408308	233	428245	289, 376	452325	333	471500	266	508909	395	516683	68	532003	81	553404	112
421291	397	428511	337	452400	334	471524	266	508916	395	516690	68	532102	81	554166	112
421550	338	428528	337	452424	334	472507	348	508923	395	516706	68	532201	81	554364	112
421574	338	429006	327	452714	333	472613	348	508930	395	516713	68	532300	81	554432	112
424001	367	429013	327	453001	332	475201	348	508947	395	516720	68	535103	85	556603	209, 407
424155	364	429020	327	453100	332	475904	348	508954	395	516737	68	535202	85	556610	209, 407
424186	364	429037	327	453209	332	480106	397	509005	80	516744	68	535271	85, 322	556627	209, 407
424193	364	429044	327	453308	332	480205	397	509012	80	517109	82	535288	85, 322	556634	209, 407
424629	327	429051	327	453407	332	480304	397	509104	80	517208	82	535295	85, 322	556641	53
424636	327	429211	327	456514	333	480403	397	509203	80	517307	82	535301	85	556658	209, 407
424643	327	429228	327	458006	332	480502	369	509302	80	517406	82	535400	85	556696	407
424650	327	429419	233	458204	332	480519	369	509401	80	517604	82	535417	85	556719	68
424667	327	429914	368	458211	332	496107	397	509418	81	518519	110	535424	85	557105	108
424681	327	430002	329	458228	332	496206	397	509425	81	518533	110	535431	85	557112	108
424698	327	432006	329	460245	334	496305	397	509432	81	518700	69	535448	85	557303	108
425107	372	432105	329	460252	334	496404	397	509449	81	521205	86	535455	85	557402	371
425121	372	432129	329	461167	335			509456	81	521304	86	535509	85	557600	279

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
557617	279	561676	389	566909	369	593042	284	611609	9	622735	17, 321	635155	84	663486	341
557624	279	561706	325	567104	86	593066	284	611708	9	622742	17, 321	635209	84	663608	341
557631	279	561713	325	567203	86	593097	284	612002	9	622810	17, 321	635308	84	663615	341
557648	279	561720	325	567302	86	593103	265	612101	9	622827	17, 321	635407	84	663622	341
557808	94	561850	386	567401	86	593158	265	612200	9	622834	17, 321	635605	84	663639	341
557815	94	561898	386	567500	86	593165	266	612309	9	622841	17, 321	637104	84	663646	341
557822	94	561911	386	567616	69	593202	265	612408	9	622858	17, 321	637203	84	663653	341
557839	94	561928	386	567630	69	593608	265	612507	9	624302	69	637302	84	663660	341
557846	94	561935	386	567654	69	593806	265	613009	9	625002	16	637401	84	663691	341
557853	94	561942	386	567821	86	593813	265	613108	9	625057	16	637500	84	663707	341
557907	94	561966	388	567838	86	593905	265	613207	9	625101	16	637609	84	663745	341
557914	94	561973	388	567845	86	594704	266	613603	9	625606	16	637791	113	663783	341
557921	94	561980	388	567852	86	594742	266	613702	9	625705	16, 321	637807	113	663790	341
557938	94	561997	388	567906	372	594759	266	613801	9	625804	16, 321	637814	113	663806	341
557945	94	562000	86	568101	232	595008	337	617014	51, 192	626504	142, 400	637821	113	663820	341
557952	94	562017	86	568200	232	595206	338	617069	193	627600	12	637838	113	663844	341
557969	95	562079	86	568309	232	595305	338	617076	193	627617	12	637845	113	663851	341
557976	95	563007	77	568408	232	595572	264	617083	193	627624	12	638101	333	663868	341
557983	95	563106	77	568507	232	595589	264	617090	193	627631	12	638309	84	663875	341
558003	94	563205	77	568804	232	596715	284	617106	193	627648	12	638507	84	663882	341
558010	94	563304	73	569009	232	596722	284	617205	193	627655	12	638705	84	663899	341
558027	94	563311	73	569016	232	596739	284	617304	193	627662	12	638903	84	663950	258
558034	94	563328	73	569108	232	596746	262	617403	193	627679	12	639009	84	663998	258
558041	94	563335	73	569207	232	596753	284	617410	193	627686	12	639016	84	664001	342
558058	94	563342	73	569757	340	596760	285	617427	193	627716	12	639023	84	664018	342
558324	95	563359	73	570012	56	596777	285	617434	193	627730	12	640104	66	664025	342
558355	95	563366	73	570104	56	596807	262	617502	193	627747	12	640203	66	664032	342
558386	95	563373	73	570159	60	597200	262	617526	193	628591	14	640401	66	664049	342
558416	95	563380	73	570166	60	597316	262	617533	193	628607	14	640500	66	664056	343
558447	95	563502	362	570715	56	597323	262	617540	193	628614	14	640609	66	664063	343
558478	95	563557	362	570807	333	597507	262	617557	193	628621	14	640708	66	664070	343
559208	62	563632	362	570906	57	597958	286	617564	193	628638	14	640807	66	664087	343
560037	261	563649	362	572016	104	597965	286	617571	193	628706	14	640913	66	664094	343
560044	261	563700	362	572115	104	597972	286	617588	193	628713	14	640920	66	664100	342
561003	375	563755	362	572214	104	598016	264	617595	193	628805	14	642504	67	664117	342
561102	375	563908	362	572313	104	598047	38	617700	192	628850	14	642559	67	664209	343
561201	375	564004	362	572412	104	598214	264	617816	194	629109	11	642566	67	664216	343
561294	388	564103	362	572511	104	598313	264	617861	194	629130	10	642603	67	664223	343
561300	383	564158	362	572610	104	598412	264	619100	9	629154	10	643914	262	664230	343
561317	383	564202	362	572719	104	598719	264	619209	9	629208	11	646205	67	664247	343
561324	383	564400	362	580004	87	598818	264	619308	9	629253	10	646304	67	664254	343
561331	383	564455	362	580226	87	598955	287	621103	13	629307	11	646601	67	664261	343
561348	383	564509	326	580233	87	598962	287	621110	13	629345	10	647509	83	664278	343
561355	382	564516	326	580301	87	599013	264	621127	13	629352	11	647516	83	665121	287
561362	382	564523	326	582015	92	599112	264	621134	13	629390	11	647554	83	665138	287
561379	382	564530	326	582022	92	599198	264	621158	13	629413	11	647561	83	665145	287
561386	382	564547	326	586907	101	599211	264	621202	320	629505	11	647592	82	665152	287
561393	382	564554	326	588017	98	599372	263	621219	320	629604	11	657607	363	665169	287
561409	382	564561	325	588024	98	599402	263	621226	320	629802	11	657621	363	665251	338
561416	382	564578	325	588031	100	599419	263	621233	320	630006	64	658000	77	665381	287
561423	389	564585	325	588147	99	599426	263	621240	320	630105	65	658604	76	665503	338
561430	389	564592	325	588208	101	599433	263	621257	320	630136	65	658703	76	665510	338
561447	389	564608	325	588215	101	599440	263	621264	320	630204	65	658802	76	673416	111
561454	389	565360	287	588369	100	599457	263	621271	320	630235	65	658901	76	674413	111
561461	389	565605	325	588376	100	599464	263	621288	320	630303	64	659007	76	676202	114
561478	389	565612	325	588406	273	599471	263	621295	320	630402	61, 120	659014	76	676509	114
561485	389	565629	325	588420	100	599488	263	621301	320	630419	61, 120	659106	76	676707	114
561508	387	565636	325	588567	273	6xxxxx		621318	320	630648	94	659205	76	676806	114
561515	387	565643	325	588574	273	607015	323	621325	320	630716	64	659304	76	676905	114
561522	387	565650	325	589007	100	607022	323	621332	320	630808	64	659403	76	677001	114
561539	387	565667	325	589106	99	607039	323	621349	320	630907	319	659458	76	677209	114
561553	387	565674	325	589113	99	607046	323	621356	320	630914	319	659465	76	677308	114
561560	388	566008	385	589205	98	610107	9	622100	17	630921	319	659472	76	677506	114
561577	388	566015	385	592038	333	610206	9	622308	17	631102	334	659502	77	677810	113
561584	388	566022	385	592045	279	610305	9	622407	17, 405	631201	334	659601	77	677827	113
561591	387	566046	385	592052	279	611104	9	622605	17, 405	631300	334	659700	77	677834	113
561607	387	566053	385	592069	279	611302	9	622704	17, 321	632802	65	659809	77	678008	162
561645	387	566060	385	593004	284	611401	9	622711	17, 321	632901	65	663462	341	678015	162
561669	389	566077	385	593035	284	611500	9	622728	17, 321	635001	84	663479	341	678022	162

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
678107	319	721100	360	764510	299	785546	314	795101	305	800850	25	802519	21	806654	23
678114	319	721209	360	764527	299	785553	314	795309	305	800867	25	802526	21	806692	23
678121	319	721308	360	780008	311	785560	314	795507	305	800874	25	802533	21	806722	23
678138	319	721407	360	780015	311	785577	314	795705	305	801208	20	802540	21	806739	23
679005	267	722107	361	780022	311	785645	314, 318	795903	305	801215	20	802601	21	806814	23
679012	267	755006	102	780039	311	785652	314, 318	796306	305	801222	20	802618	21	806821	23
679029	267	755013	102	780046	311	785669	314	796405	305	801239	20	802625	21	806838	23
679036	267	755020	102	780053	311	785676	314	796603	305	801246	20	802632	21	806845	23
679043	267	755037	102	780060	311	785683	314	796702	305	801253	20	802649	21	806852	23
679050	267	755044	102	780077	311	785690	314	796801	305	801307	20	802656	21	806869	23
679067	267	755051	102	780084	311	785904	315	798010	305	801314	20	804001	23, 25	806876	23
680018	72	755068	102	780091	311	786239	316	798034	305	801321	20	804018	23, 25	806913	23
680025	72	755075	102	780107	311	786307	315	798164	305	801338	20	804025	23, 25	806920	23
680032	72	755082	102	780114	311	786321	315	798171	305	801345	20	804032	23, 25	806937	23
680049	72	755099	102	780121	311	786338	315	798249	305	801352	20	804049	23, 25	806944	23
680056	72	755105	102	780138	311	786345	315	798805	305	801406	21	804056	23, 25	806951	23
680063	72	755112	102	780145	311	786352	315	798904	305	801413	21	804100	21	806968	23
680070	72	755143	102	780152	311	786369	315	799147	313	801420	21	804117	21	806975	23
680087	72	755259	102	780169	311	786376	315	799154	313	801437	21	804124	21	807019	106
680094	72	755273	102	780176	311	786383	315	799161	313	801444	21	804131	21	807026	106
680100	72	755334	103	780183	311	786413	316, 334	799178	313	801451	21	804148	21	807033	106
680117	72	755341	103	780190	311	786420	316, 334	799383	313	801505	21	804155	21	807057	106
680124	72	755358	103	780206	311	786437	316	799390	313	801512	21	804162	21	807071	106
682104	110	755365	103	781302	43	786451	316	799406	313	801529	21	804179	21	807088	106
682302	110	755372	103	781319	42	786499	316	799413	313	801536	21	805107	21	807095	106
682401	110	755389	103	781326	43	787007	307	799420	313	801543	21	805114	21	807118	23
689608	110	755396	103	781333	43	787014	307	799437	313	801550	21	805121	21	807125	23
689806	110	755556	103	781340	42	787021	307	799444	313	801604	21	805138	21	807132	23
690000	56	755563	103	781357	42	787038	307	799451	313	801611	21	805145	21	807224	23
691021	261	755570	103	781364	43	787045	307	799468	313	801628	21	805152	21	807323	23
691120	261	755655	103	781371	42	787052	307	799475	313	801635	21	805534	208	807330	23
693001	55	755679	103	781388	43	787069	307	799482	313	801642	21	805541	208	807705	396
693100	55	755686	103	781395	43	787076	307	8xxxx		801659	21	805558	208	807804	396
693209	55	755693	103	781401	43	787083	307	800102	24	801666	20	806104	22	808108	23
693216	55	755730	105	781418	43, 45	787090	307	800119	24	801703	21	806111	22	808153	23
693223	55	755808	105	781432	302	787113	307	800126	24	801710	21	806128	22	808207	206
693254	55	755815	105	781449	302	787120	307	800133	24	801727	21	806135	22	808214	206
693261	55	755822	105	781456	302	787144	307	800140	24	801734	21	806142	22	808221	206
695708	272	755839	105	783009	390	787151	307	800157	24	801826	21	806159	22	808238	206
695906	278	759233	104	783016	390	787175	307	800218	24	801833	21	806197	23	808245	206
696002	286	759240	104	783023	390	787182	307	800225	24	801840	20	806203	22	808306	207
696040	286	759257	104	783153	117, 325	787267	307	800232	24	801857	20	806210	22	808313	208
696200	287	759264	104	783160	117, 325	794050	313	800249	24	801864	20	806227	22	808405	207
7xxxx		759301	105	783177	117, 325	794067	313	800300	24	801871	20	806234	22	808412	208
707661	244	764015	301	783627	117, 325	794074	313	800317	24	801901	207	806241	22	808429	207
707814	247	764022	301	783658	314	794081	313	800324	24	801918	207	806258	22	808474	207
707821	243, 245	764039	301	784006	315	794098	313	800331	24	801925	206	806296	23	808504	232
	247	764077	301	784013	315	794319	309	800348	24	801932	208	806302	22	808511	232
707845	243, 244	764084	301	784020	315	794326	309	800355	24	801956	207	806319	22	808566	232
707906	247	764091	301	784105	315	794333	309	800409	25	801963	206	806326	22	808573	232
707944	247	764138	301	784112	315	794340	309	800416	25	801970	196, 197	806333	22	809150	207
707951	247	764206	300	784129	315	794357	309	800423	25	801994	206	806340	22	809242	207
707968	247	764213	300	784327	317	794364	309	800430	25	802021	106	806357	22	809259	207
707975	247	764220	300	784334	317	794371	309	800447	25	802038	106	806395	23	809600	347
707982	246	764237	300	784365	317	794388	309	800454	25	802045	106	806401	23	809709	347
707999	245	764244	300	784372	317	794395	309	800522	25	802052	106	806418	23	810002	235
709818	194	764251	300	784389	317	794401	309	800539	25	802168	21	806425	23	810101	235
709825	194	764268	300	784396	317	794418	309	800546	25	802205	21	806432	23	810149	236
709900	194	764404	299	784419	317	794425	309	800553	25	802212	21	806449	23	810156	236
710104	248	764411	299	784426	317	794432	309	800621	25	802229	21	806456	23	810200	236
710203	248	764428	299	784433	317	794449	309	800638	25	802236	21	806494	23	810309	259
710302	248	764435	299	784730	314	794456	309	800645	25	802243	21	806524	23	810316	259
720103	360	764442	299	784747	314	794463	309	800652	25	802328	21	806531	23	810385	377
720400	360	764459	299	784754	314	794470	309	800720	25	802335	21	806548	23	810392	377
720509	360	764466	299	784761	314	794487	309	800737	25	802342	21	806555	23	810422	377
720608	360	764473	299	784778	314	794500	305	800812	25	802427	21	806593	23	810439	377
720806	360	764480	299	785003	390	794517	309	800829	25	802434	21	806623	23	810446	377
720905	360	764497	299	785010	390	794524	309	800836	25	802441	21	806630	23	810453	377
721001	360	764503	299	785324	317	794531	309	800843	25	802502	21	806647	23	810460	377

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
810477	377	825556	36	832837	8	842621	46	856031	50	862537	30	869635	26	877920	240
810484	377	825563	36	832844	8	842638	47	856048	50	862568	31	869666	27	877937	240
810491	377	825570	35, 36	832851	8	842645	47	856055	50	862575	31	869673	27	878101	393
810507	394	825600	36	832882	8	842652	48	856062	51	862582	31	869680	27	878118	393
810514	236	825617	36	832899	8	842669	46	856079	51	862612	30	869727	26	878125	393
810521	379	825624	36	833506	3	842676	35	856086	50	862629	30	869734	26	878132	393
810538	379	825631	36	834206	8	842706	45	856109	80	862636	30	869772	27	878149	393
810606	235	825648	36	834404	8	842713	48	856116	56	862674	31	869789	27	878408	393
810613	234	825655	36	834701	8	842720	46	856123	56	862681	31	869819	26	878507	392
810651	234	825662	35, 36	834909	8	842737	47	856147	55	862704	30	869826	26	878552	392
810668	234	826003	37	835104	8	842744	47	856154	51	862711	30	869833	26	878606	393
810705	249	826010	37	835401	5	842751	48	856178	51	862728	30	869840	26	878705	391
810712	249	826027	37	835432	5	842775	35	856185	50	862735	30	869857	26	878712	391
810729	249	826034	37	835500	5	842799	46	856192	51	862766	31	869864	26	878729	391
810736	249	826041	37	835531	5	842904	45	856208	52	862773	31	869918	26	878736	391
810743	249	826058	37	835609	5	842928	46	856215	52	862780	31	869925	26	878743	391
810897	378	826065	35, 37	835630	5	842966	46	856222	52	862827	30	869949	27	878750	391
810910	378	826102	37	836002	6	843000	45	856239	52	862902	30	869956	27	878804	391
810927	378	826119	37	836019	6	843055	48	856246	52	862919	31	869963	27	878811	391
810934	378	826126	37	836026	6	843109	45	856253	51	862926	30	869970	27	878828	391
810941	380	826133	37	836033	6	843154	48	856277	53	862933	30	869987	27	878835	391
810958	379	826140	37	836040	6	843451	63	856284	53	862940	30	869994	27	878842	391
810965	380	826157	37	836057	15	844205	40	856291	52	862957	30	871102	253	878859	391
810989	380	826164	35, 37	836101	6	844212	40	856307	53	862964	31	871201	381	878903	391
812204	237	826201	36	836200	6	844229	41	856314	53	862971	31	871300	253	878910	391
812266	238	826300	38	836309	6	844236	41	856321	58	862988	31	871324	253	878927	391
812273	239	826324	38	836408	6	844250	40	856338	58	862995	31	871331	253	878934	391
812280	239	826331	38	836507	6	844267	41	856345	58	864104	29	871348	253	878941	391
812372	238	826348	39, 285	837108	6	844274	41	856352	58	864128	29	871546	33	878958	391
813096	380	826355	39, 285	837207	6	844281	41	856369	58	864135	29	871706	365	880005	28
813157	379	826478	39, 285	837306	6	844298	41	856376	58	864142	29	871713	365	880012	28
813164	379	826485	39, 285	837405	6	844304	41	860083	345	864159	29	871805	365	880029	28
813171	379	826607	38	837603	6	844311	41	860304	345	864166	29	871812	365	880036	32, 34
813829	379	826614	38	838105	7	844328	41	860502	344	866009	366	876602	392	880050	32, 34
813836	379	826621	38	838204	7	844335	41	861202	29	868522	29	876619	392	880067	32, 34
813850	379	826638	38	838303	7	844342	41	861219	29	868546	29	877005	252	880074	32, 34
814352	378	826645	38	838501	7	844359	53	861226	29	868553	29	877012	252	880104	28
814369	378	826652	38	838600	7	844366	53	861233	29	868577	29	877029	252	880111	28
814376	378	826706	38	838617	7	844403	41	861400	29	869208	26	877036	252	880128	28
814383	378	826713	38	839003	15	844410	45	861417	29	869215	26	877043	252	880159	32, 34
814390	378	826720	38	839409	7	844427	45	861424	29	869222	26	877050	252	880166	32, 34
814406	378	826737	38	839997	7	844434	45	861431	29	869239	26	877104	252	880173	32, 34
814413	378	826744	38	841020	49	844441	45	861509	29	869260	27	877111	253	880203	28
814420	378	826751	38	841105	49	845028	44	861516	29	869277	27	877128	253	880210	28
814437	378	830000	4	841112	49	845035	44	861523	29	869284	27	877173	253	880227	28
814444	380	830048	4	841129	49	845042	44	861530	29	869307	26	877180	253	880258	33, 34
814451	380	830055	4	841136	49	845059	44	861608	29	869314	26	877197	253	880265	33, 34
814468	380	830154	4	841228	49	855119	74	861615	29	869321	26	877203	252	880272	33, 34
817148	25	830208	4	841235	49	855201	170, 406	861622	29	869338	26	877234	253	880289	33, 34
817155	25	830253	4	842003	49	855218	170, 406	861639	29	869369	27	877241	253	880302	28
817247	25	830352	5	842010	49	855508	74	861707	29	869376	27	877258	253	880319	28
817254	25	830376	5	842102	45	855607	74	861714	29	869383	27	877265	253	880326	28
817346	25	830406	4	842119	48	855652	74	861721	29	869406	26	877272	253	880357	33, 34
817353	25	830505	4	842171	35	855669	74	861738	29	869413	26	877289	253	880364	33, 34
817445	25	830604	4	842201	45	855676	74	861820	29	869420	26	877296	253	880371	33, 34
817452	25	831007	3	842218	48	855683	75	861837	29	869437	26	877500	252	880388	33, 34
817810	25	831205	3	842256	48	855690	75	862209	30	869468	27	877517	252	880401	28
817827	25	831403	3	842270	35	855706	75	862216	30	869475	27	877524	252	880418	28
817834	25	831502	3	842317	48	855713	74	862223	30	869482	27	877531	252	880425	28
817841	25	831601	3	842355	48	855720	74	862285	31	869505	26	877548	252	880456	33, 34
820209	43	831700	3	842409	45	855737	74	862407	30	869512	26	877814	243	880463	33, 34
820308	43	832004	2	842423	46	855744	75	862414	30	869529	26	877821	243	880470	33, 34
820407	43	832202	2	842478	35	855751	112	862421	30	869536	26	877845	242	880487	33, 34
820605	54	832400	2	842522	46	855768	51	862438	30	869567	27	877852	242	880524	28
820612	54	832509	2	842539	47	855775	75	862476	31	869574	27	877869	242	880555	33, 34
825518	36	832608	2	842546	47	855782	75	862483	31	869581	27	877876	242	880562	33, 34
825525	36	832707	2	842553	48	856000	50	862506	30	869604	26	877883	241	880609	28, 33
825532	36	832806	2	842607	45	856017	50	862513	30	869611	26	877906	241	880616	28, 33
825549	36	832820	8	842614	48	856024	50	862520	30	869628	26	877913	240	880623	28, 33

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
880630	28, 33	881712	35	9xxxxx		933350	129	943380	196, 197	970614	138	971055	141, 156	975398	137
880647	28, 33	881729	35	919200	153	933367	129	943489	281	970621	138	971062	140	975732	135
880654	28, 33	881736	35	919217	153	933688	281	970232	249	970638	140	971079	140	975749	135
880661	33	881743	35	931219	128	934012	121	970249	249	970652	137, 154	971314	137, 154	975756	135
880678	33	881750	35	931226	128	934029	123	970256	249	970669	137, 154	971321	137, 154	975770	44
880685	33	881804	28	931233	128	934159	257	970270	249	970676	137, 154	971338	137, 154	975800	135
880692	33	881811	28	931240	128	934166	257	970294	133	970683	137, 154	975251	137	980033	87
880869	33, 35	881828	28	931257	128	935286	258	970300	260	970690	137, 154	975268	137	980101	367
880906	192	890233	208	932001	401	939949	401	970362	141	971000	141, 156	975275	137		
880913	192	890240	208	932018	401	939956	401	970386	138	971017	141, 156	975305	125		
880920	192	890257	208	933329	129	942642	281	970393	138	971024	141, 156	975312	125		
880968	192	890349	208	933336	129	942758	278	970515	260	971031	141, 156	975329	125		
881705	35	890356	208	933343	129	942765	278	970607	138	971048	141, 156	975374	140		



ROUGE PLUS

Vi EQUIPEMENT

160 Avenue Paul Vaillant Couturier

93120 LA COURNEUVE

tel.: +33 (0)1 75 43 77 96

fax: +33 (0)1 75 43 77 97

site web: www.rougeplus.com

email: contact@rougeplus.com