



HENDI

Tools for Chefs | 2020



MARMITES
& CASSEROLES



BACS
GASTRONORMES



USTENSILES
DE CUISINE



PÂTISSERIE



PRÉPARATION
DES ALIMENTS



TRAITEMENT
THERMIQUE



PIZZA, PASTA
& KEBAB



FOURS



REFROIDISSE-
MENT ET
VITRINES



RANGEMENT
& TRANSPORT



HYGIÈNE



ARTICLES
DE BAR



PRÉPARATION
DES BOISSONS
CHAUDES



ART DE LA
TABLE



ARTICLES
POUR BUFFET



BARBECUES ET
CHAUFFAGES





HENDI

Tools for Chefs

Catalogue 2020



Du travail dans un restaurant étoilé



Sur les hauteurs de la citadelle de Namur en Belgique juste à côté du Château se trouve l'Ecole Hôtelière de la Province de Namur. Avec une vue imprenable, plus de 300 étudiants y travaillent à leur futur. Afin de les aider de réaliser leurs ambitions, ils ont à leur disposition des cuisines immenses et ils sont formés par une équipe de enseignants passionnés.

Depuis 2013 Maxime Bodart est professeur dans l'école où il a appris lui-même le métier. Il a acquis son expérience professionnelle en travaillant pour des restaurants renommés comme L'auberge de la Ferme' in Rochehaut, l'impressionnant 'Domaine de Ronchinne' et le restaurant 'Cuisine moi' avec une étoile Michelin à Namur.

Comment tu es arrivé à travailler pour l'école hôtelière ?

'J'ai eu l'opportunité de donner des cours deux jours par semaine. Par hasard, c'étaient mes jours de congés chez le restaurant Barathym à Nassogne où je travaillais comme chef à l'époque', dit-il en éclatant de rire. 'Travailler avec des jeunes gens et partager mes connaissances me donnait une énorme satisfaction. Surtout les moments où tu vois grandir tes élèves sont précieux. C'est pour cela que nous motivons nos élèves de donner le meilleur de soi et de viser le plus haut, et ça donne notre école une très bonne réputation'.

à enseigner les étoiles du futur.



Qu'est-ce que c'est le plus satisfaisant à enseigner ?

'La relation avec les élèves et les professionnels. Je travaille ici avec une équipe de collègues fantastiques, tous des meilleurs dans leur domaine. Autant de passion est très motivant.'

'En plus d'enseigner, je coache avec beaucoup de plaisir les jeunes chefs pendant des concours à l'école, entre autres le Romeyer Trophée et le Hendi Challenge. Baron Romeyer était un chef célèbre trois étoiles Michelin de la Maison de Bouche Hoellaart et un des fondateurs de Eurotoques, où je suis membre moi-même ;'

'Ces concours sont une aventure formidable, où tous les sens et émotions sont poussés à l'extrême. Quand on voit comment les élèves évoluent, ça n'a pas de prix. Ces concours permettent également d'ouvrir des portes de meilleurs restaurants pour les

participants. Et c'est ça le but, que nos élèves après leur formation peuvent avoir une carrière glorieuse ;'

Qu'est-ce que tu pense de la collaboration entre l'école et Hendi ?

'Chaque soutien pour l'école et ses élèves est le bienvenue et important. Au départ Hendi a sponsorisé du matériel avec lequel le futur chef peut apprendre, mais cela ne s'est pas arrêté là. Maintenant la collaboration s'est développée jusqu'à un vrai Hendi Challenge International où autres écoles réputées sont challengées. Cette année sera la revanche contre l'école hôtelière de Dijon. Un magnifique événement pour lequel les élèves et le staff se préparent avec plaisir. Nous espérons pouvoir participer encore pendant des nombreuses années, afin que cela deviendra un Challenge entre les meilleures écoles hôtelières de l'Europe.'



Hendi Tools for Chefs est un fournisseur et fabricant d'équipement, ustensiles de cuisine, art de la table, articles de service et de buffet pour le CHR. Depuis sa fondation en 1934 Hendi est devenue une entreprise internationale avec des filiales aux Pays-Bas, Autriche, Pologne, Roumanie, Royaume-Uni, Grèce, Italie et Hong Kong.

Nos activités principales sont le développement, la production, la vente et la distribution d'une large assortment d'ustensiles et équipement de cuisine.

Les atouts de Hendi sont :

- large assortiment
- bon rapport qualité/prix
- service client disponible et à votre écoute
- délais de livraison réduits
- connaissance des utilisateurs

Hendi distribue exclusivement par des grossistes, des revendeurs spécialisés ou des web-shops pour le CHR.

Développement produits

En tant que fournisseur de matériels et d'équipements de cuisines professionnelles, Hendi développe en permanence des produits innovants et des solutions qui répondent aux demandes et exigences de qualité de ses clients. Les aspects comme 'plus efficace', 'plus hygiénique' et 'bon rapport qualité/prix' jouent un grand rôle pour cela. Hendi continue à travailler à l'amélioration de ses produits aussi après le lancement sur le marché en se basent sur le retour de ses clients.

Délai de livraison court

Aux Pays-Bas, Hendi dispose d'un grand centre logistique. Par ailleurs nos filiales en Pologne, Autriche, Roumanie, Grèce et Royaume-Uni ont leurs propres entrepôts. Grâce à cette grande capacité de stockage, Hendi peut livrer la plupart des produits référencés dans notre catalogue directement du stock et ainsi Hendi peut garantir la livraison dans les plus brefs délais.

Robert Bronwasser & Hendi font équipe :

Le design doit être

Hendi s'est associé au designer industriel néerlandais Robert Bronwasser pour réinventer certains des produits classiques et remettre au goût du jour certains éléments pour faire de nos produits les meilleurs Tools for Chefs. Depuis plus d'un an, Robert, son équipe et Hendi travaillent sur ce projet d'envergure.



design by
Robert Bronwasser



fonctionnel tout en procurant de la joie !

Robert Bronwasser est un célèbre designer industriel néerlandais qui a travaillé pour des marques reconnues, notamment Heineken et Lipton, et a remporté de nombreux prix du design.

Faites du design avec le sourire !

Robert a commencé par analyser nos produits pour déterminer s'ils répondaient aux besoins des utilisateurs. Il est parvenu à des conclusions formelles : « Les chefs souhaitent non seulement avoir le contrôle sur leurs outils, mais aussi pouvoir avoir une vue directe sur la façon dont est réglé chaque appareil de l'autre côté de la cuisine. Ils préfèrent les boutons manuels aux boutons numériques, en particulier ceux qui sont utilisables avec des mains mouillées. Ils aiment aussi le design, mais celui-ci doit toujours être fonctionnel.

C'est dans cet esprit que Robert a présenté ses premiers croquis et modèles. L'innovation et la

fonctionnalité de son design ont immédiatement attiré l'attention. Le bouton, notre élément le plus distinctif, a été simplifié avec une surface texturée pour une meilleure adhérence et une ligne verte hautement visible, de sorte que le réglage des appareils soit toujours on ne peut plus clair.

Outre les boutons et les poignées, Robert a travaillé à la conception d'un mixeur plongeant, d'un chalumeau chef et d'une gamme de chaudières et de percolateurs pour boissons chaudes. Les résultats ont de nouveau dépassé les attentes. La gamme de chaudières et de percolateurs aurait surtout toute sa place sur un buffet design. Avec un design élégant, une finition noire mate et un savant mélange d'acier inoxydable et de plastique, un classique intemporel a été créé.

Curieux de découvrir ces produits uniques ? Consultez les pages : 123, 129, 314, 320.



Voir la vidéo





HENDI

Tools for Chefs

■ HENDI BV

Steenoven 21, 3911 TX Rhenen
Pays Bas
T: +31 317 68 10 40
F: +31 317 68 10 45
info@hendi.eu, www.hendi.eu

■ HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądk
Pologne
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
info@hendi.pl, www.hendi.pl

■ HENDI Food Service Equipment GmbH

Ehring 15, 5112 Lamprechtshausen
L'Autriche
T: +43 6274 200 10 0
F: +43 6274 200 10 20
office.austria@hendi.eu, www.hendi.at

■ HENDI UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX
Royaume-Uni
T: +44 333 0143200
sales@hendi.co.uk, www.hendi.co.uk

■ HENDI Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov 500164 RO
Roumanie
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro, www.hendi.eu

■ PKS HENDI South East Europe SA

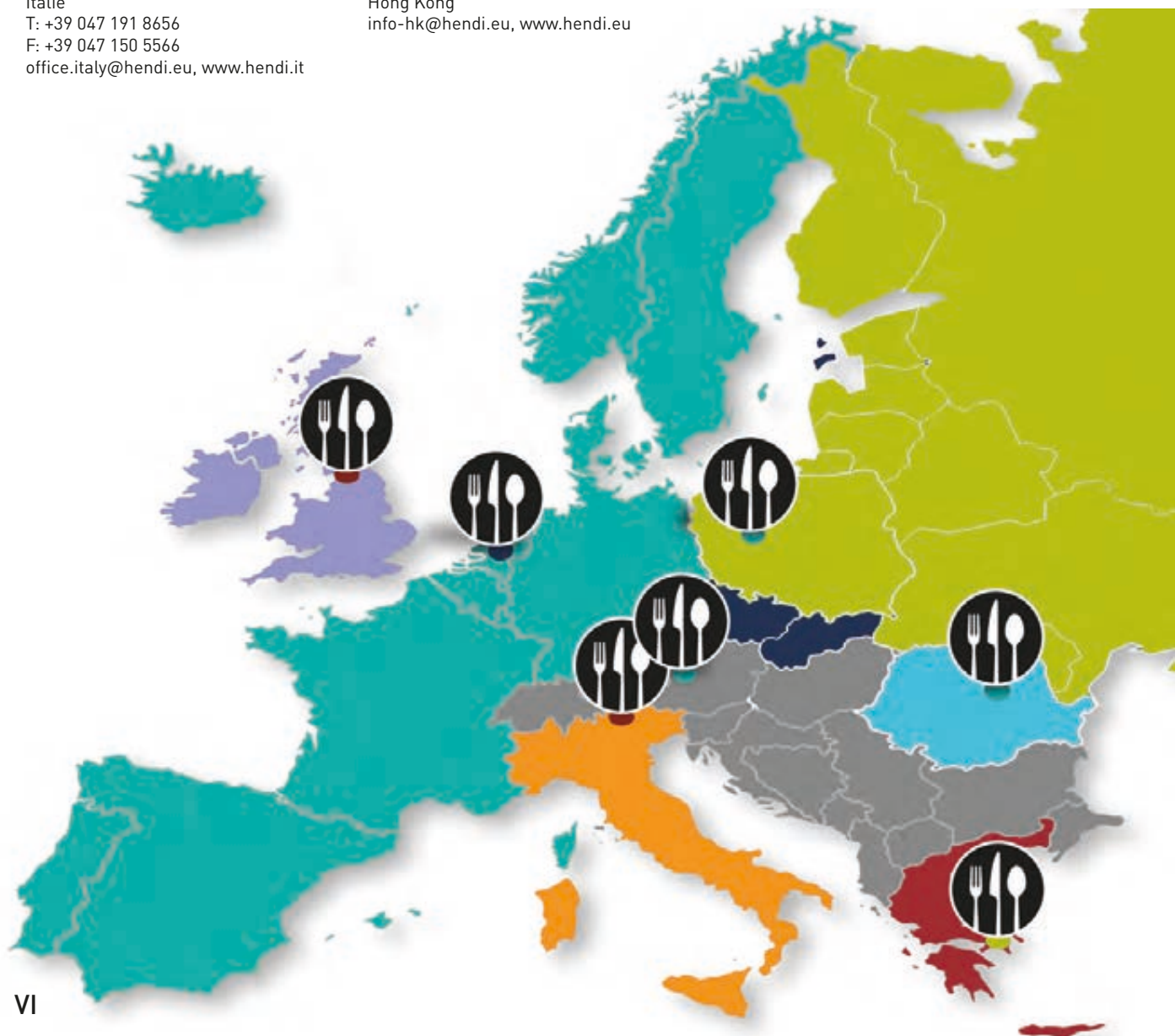
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens
Grèce
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu, www.hendi.eu

■ HENDI Italia S.R.L.

Via Galileo Galilei 37/A
39100 Bolzano (BZ)
Italie
T: +39 047 191 8656
F: +39 047 150 5566
office.italy@hendi.eu, www.hendi.it

■ HENDI HK Ltd.







1208, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hong Kong
info-hk@hendi.eu, www.hendi.eu





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	

Sélection des nouveautés pour 2020

MARMITES & CASSEROLES	MARMITES & CASSEROLES	MARMITES & CASSEROLES
<p>Padella per frittura page 15</p> 	<p>Cuiseur à asperge XL page 17</p> 	<p>Casserole bain-marie page 17</p> 
BACS GASTRONORMES	USTENSILES DE CUISINE	USTENSILES DE CUISINE
<p>Bac Gastronorme 2/1 page 22</p> 	<p>Mallette de couteaux page 56</p> 	<p>Gants à huîtres page 57</p> 
USTENSILES DE CUISINE	USTENSILES DE CUISINE	USTENSILES DE CUISINE
<p>Couteau à huître long page 57</p> 	<p>Ouvre-boîte page 60</p> 	<p>Thermomètre infrarouge avec sonde page 94</p> 
USTENSILES DE CUISINE	PÂTISSERIE	PRÉPARATION DES ALIMENTS
<p>Cloche en verre avec aération page 102</p> 	<p>Chalumeau de cuisine Dutch Design page 123</p>  <p>rb design by Robert Brorwasser</p>	<p>Mixeur plongeur Concept Line page 129</p>  <p>rb design by Robert Brorwasser</p>

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Coupe-saucisses - manuel
page 138



PRÉPARATION DES ALIMENTS

Plaque de cuisson à induction
double Black Line
page 152



PRÉPARATION DES ALIMENTS

Plaque de cuisson à induction
2000W
page 156



PRÉPARATION DES ALIMENTS

iVide thermoplongeur
page 165



Wi-Fi



PRÉPARATION DES ALIMENTS

Déshydrateur Kitchen Line
page 172



PIZZA, PASTA & KEBAB

Planche à pizza avec poignée
page 205



PIZZA, PASTA & KEBAB

Pelle à pizza
page 206



FOURS

Moufles anti-chaueur cuir
page 223



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Back bar refrigerator double
doors 228 l
page 231



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Réfrigérateur comptoir avec
quatre tiroirs Profi Line 280 l
page 235



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Support pour taco
page 247
















RANGEMENT & TRANSPORT

Chariot de service ultra-résistant
page 251



Sélection des nouveautés pour 2020

<p>RANGEMENT & TRANSPORT</p>	<p>RANGEMENT & TRANSPORT</p>	<p>HYGIÈNE</p>
<p>Elément réfrigérant négatif page 259</p> 	<p>Table de travail page 263</p> 	<p>Destructeur d'insectes 300m² page 272</p> 
<p>HYGIÈNE</p>	<p>HYGIÈNE</p>	<p>HYGIÈNE</p>
<p>Chariot à linge page 274</p> 	<p>Poubelle avec cendrier page 274</p> 	<p>Douchette pour appareils page 277</p> 
<p>HYGIÈNE</p>	<p>HYGIÈNE</p>	<p>ARTICLES DE BAR</p>
<p>Brosse métallique forme Y page 279</p> 	<p>Cendrier de terrasse noir page 280</p> 	<p>Seau à glace double paroi page 286</p> 
<p>ARTICLES DE BAR</p>	<p>ARTICLES DE BAR</p>	<p>PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES</p>
<p>Seau à bière page 287</p> 	<p>Pince multifonctionnel noir page 301</p> 	<p>Percolateur Concept Line noir mat page 314</p>  <p> design by Robert Bronwasser</p>

ART DE LA TABLE

Assiettes à pizza Speciale
page 338



ART DE LA TABLE

Support pour cornet de frites
page 343



ART DE LA TABLE

Paniers à frites miniatures empilables
page 344



ART DE LA TABLE

Caisse à menu et couverts
page 351



ART DE LA TABLE

Panier à fruits oblique noir
page 357



ART DE LA TABLE

Verseuse isotherme
page 359



ART DE LA TABLE

Etagère à condiments rond
page 366



ART DE LA TABLE

Ardoise avec support
page 373



ARTICLES POUR BUFFET

Fontaine à chocolat 5 niveaux
page 405



ARTICLES POUR BUFFET

Présentoir à corbeilles
page 411



ARTICLES POUR BUFFET

Chariot pour tables
page 416



ARTICLES POUR BUFFET

Plateau de service GN 1/1 empilable - rectangulaire
page 430



INDEX A-Z

3 seaux avec plateau.....	350	Bac gastronorme émaillé GN 2/3.....	222	Bols.....	86
A		Bac Gastronorme GN 1/1.....	24, 424	Bols à soupe et sauce.....	358
Accessoires Green Fire.....	436	Bac Gastronorme GN 1/2.....	24, 424	Bols évasés.....	423
Adaptateur de refroidissement EPP GN 1/1.....	261	Bac Gastronorme GN 1/3.....	25, 424	Bols inclinés Velocity.....	353
Adoucisseur d'eau.....	270	Bac Gastronorme GN 1/4.....	25	Bols incurvés.....	423
Adoucisseur d'eau, automatique.....	269	Bac Gastronorme GN 1/6.....	25	Bol Vanilla.....	338
Adoucisseur d'eau, semi-automatique.....	269	Bac Gastronorme GN 1/9.....	25	Bombes à gaz butane.....	123-124, 151
Adoucisseurs d'eau (semi-)automatique.....	269	Bac Gastronorme GN 2/3.....	24, 424	Bouchon Champagne.....	284
Aiguiseur de couteaux.....	58	Bac Gastronorme GN 1/1 perforé.....	25	Bouilloire - 1,8 L.....	73, 323
Allume-gaz.....	125	Bac Gastronorme GN 1/2 perforé.....	25	Bouilloire - 4,2 L.....	73, 323
Ampoule pour lampe chauffante infrarouge.....	163	Bac Gastronorme GN 2/3 perforé.....	25	Bouilloire - avec couvercle.....	73
Aplatisseur.....	67	Bac GN 1/1 pour chafing dish		Boule à thé.....	363
Araignée.....	70	avec 2 compartiments.....	376, 388	Braisière avec couvercle.....	3
Araignées.....	70	Bac GN 1/1 pour chafing dish		Braisière avec couvercle.....	8
Ardoise.....	372	avec 2 compartiments.....	386	Briochette ø80x(H)40.....	120
Ardoise avec support.....	373	Bacs Gastronormes Budget Line.....	26	Broc.....	404
Ardoise de table.....	373	Bacs Gastronormes Budget Line avec poignées.....	27	Brochettes à barbecue.....	442
Ardoises.....	372	Bacs Gastronormes en polypropylène.....	30	Broc mesureur.....	90
Armoire réfrigérée.....	226	Bacs Gastronormes Kitchen Line.....	24	Broc mesureur empilable.....	90
Armoire réfrigérée double porte 750L.....	232	Bacs gastronormes polycarbonate blanc.....	33	Broc mesureur en polypropylène.....	90
Armoire réfrigérée porte vitré 360L.....	232	Bacs Gastronormes polycarbonate noir.....	32	Broc mesureur gradué.....	90
Armoires réfrigérées avec caisson lumineux.....	232	Bacs Gastronormes polycarbonate transparent.....	31	Brosse de nettoyage du groupe expresso.....	311
Arrière de bar réfrigéré double portes 228L.....	231, 293	Bacs Gastronormes Profi Line.....	22	Brosse métallique.....	278-279, 443
Arrière de bar réfrigéré portes coulissantes		Bacs gastronormes résistantes aux températures		Brosse métallique forme Y.....	279, 443
228 L.....	230, 292	élevées.....	29	Brosse nettoyante pour four à pizza.....	207
Arrière de bar réfrigéré portes coulissantes		Bacs Gastronormes Tritan sans BPA.....	28	Brosse nettoyant pour four à pizza.....	207
338 L.....	231, 293	Bain-marie gastronorme.....	190	Broyeur à glace - électrique.....	294
Arrière de bar réfrigéré une porte 118 L.....	230, 292	Bain-marie Kitchen Line.....	190	Brûleur duo.....	391
Arrières de bar réfrigérés.....	230, 292	Bain-marie Kitchen Line avec robinet de vidange.....	190	Brun - viande cuite.....	48
Assiette à pâtes.....	337	Bake- & Grill Master.....	438	Burette à huile.....	73
Assiette Bark.....	338	Bake-Master Maxi.....	438		
Assiette creuse.....	331, 333, 335, 337, 346	Bake-Master Mini.....	438	C	
Assiette d'enfant „Ours“.....	340	Balance.....	91	Cadre de support pour plaque de cuisson	
Assiette plate.....	331, 333, 335, 337, 346	Balance de cuisine.....	91	à induction 800W.....	378
Assiettes à pizza Speciale.....	338	Balance de cuisine 15 kg.....	91	Cafetière/théière avec couvercle.....	362
Assiette Torro.....	338	Balance digitale.....	91	Caisse à menu et couverts.....	351
Attache-nappe.....	368	Balances.....	91	Calot - papier - 100 unités.....	277
Attendrisseur à viande électrique.....	133	Banc.....	416	Cannelé Bordelais ø54x(H)48.....	120
Attendrisseur Profi Line.....	67	Barbecue à charbon de bois Patio.....	442	Capsules CO ₂	295
Attendrisseurs.....	67	Barbecue à charbon de bois Resto.....	442	Cartouche à gaz.....	125
		Barbecue Green Fire avec 2 brûleurs.....	434	Cartouches pour siphon à chantilly.....	107
		Barbecue Green Fire avec 3 brûleurs.....	435	Casier à assiettes.....	267
		Barbecue Green Fire avec 4 brûleurs.....	435	Casier à couverts.....	267
		Barbecues à charbon de bois.....	442	Casier à plateaux.....	267
		Barre intermédiaire Bacs Gastronormes.....	25	Casier à tasses.....	267
		Batterie de cuisine Budget Line.....	8	Casier à verres.....	266-267
		Batterie de cuisine en cuivre.....	15	Casiers de lavage & bac à débarrasser.....	266
		Batterie de cuisine Kitchen Line.....	6	Casier universel.....	267
		Batterie de cuisine Profi Line.....	2, 4	Casserole.....	15
		Batteur mélangeur planétaire pour usage		Casserole bain-marie.....	17
		intensif 10 litre.....	132	Casserole - sans couvercle.....	4, 7, 9
		Batteur mélangeur planétaire pour usage		Casseroles miniatures avec bec verseur.....	349
		intensif 20 litre.....	132	Cave à vin double zone 145 L.....	231, 293
		Batteur mélangeur pour usage intensif 7 litre.....	132	Cave à vin double zone 440 L.....	231, 293
		Batteurs mélangeurs planétaires.....	132	Caves à vin double zone.....	231, 293
		Bec-verseur.....	283	Cellule de refroidissement.....	244
		Beurrier & Saucière.....	353	Cellule de refroidissement 10 x GN 1/1.....	245
		Bigoudi à beurre.....	54	Cellule de refroidissement 3 x GN 1/1.....	245
		Billot polyéthylène.....	66	Cellule de refroidissement 5 x GN 1/1.....	245
		Blanc - fromage & pain.....	50	Cellule de refroidissement 7 x GN 1/1.....	245
		Blender à haute puissance.....	303	Cendrier.....	280
		Blender avec caisson insonorisant.....	304	Cendrier avec bac collecteur.....	280
		Blender numérique avec caisson insonorisant.....	305	Cendrier avec bouton poussoir.....	280
		Bleu - poisson.....	49	Cendrier avec couvercle.....	280
		Boîte à couverts.....	351	Cendrier avec rebord.....	280
		Boîte à ingrédients.....	307	Cendrier de terrasse noir.....	280
		Boîte à thé.....	363	Cendrier Kitchen Line.....	280
		Boîte de stockage Gastronorme 1/1.....	34, 36	Cendrier murale.....	281
		Boîte de stockage Gastronorme 1/2.....	34, 36	Cendrier Profi Line.....	280
		Boîte de stockage Gastronorme 1/3.....	35-36	Cendriers & ramasse-cendres.....	280
		Boîte de stockage Gastronorme 1/4.....	35-36	Cendrier sur pied.....	281
		Boîte de stockage Gastronorme 1/6.....	35-36	Cercle pour réchaud.....	148
		Boîte de stockage Gastronorme 1/9.....	35-36	Chafing dish à soupe finition poli miroir.....	385
		Boîtes de stockage gastronorme HACCP.....	34	Chafing dishes Profi Line.....	382, 384
		Bol à glace modèle clown.....	340	Chafing dish Gastronorme 1/1.....	386-387
		Bol à soupe.....	331, 333, 337-338, 358	Chafing dish Gastronorme 1/2.....	386
		Bol à soupe et soucoupe.....	335	Chafing dish GN 1/1 finition poli miroir.....	385
		Bol de préparation.....	86	Chafing dish GN 1/2 finition poli miroir.....	385
		Bol incliné.....	338, 344	Chafing dish GN 2/3 finition poli miroir.....	385
		Bol mélangeur.....	86	Chafing dish GN 1/1 finition satiné.....	383
		Bol pour milkshaker.....	299	Chafing dish GN 1/2 finition satiné.....	383

Chafing dish GN 2/3 finition satiné.....	383	Corbeille baguette	411	Couteaux éplucheurs, set de 6 couleurs.....	51
Chafing dish GN 2/3 pour induction	377	Corbeille à couvert.....	410	Couteaux japonais.....	46
Chafing dish - rond	388	Corbeille à pain	408	Couteaux Kitchen Line.....	44
Chafing dish rond finition satiné.....	383	Corbeille à pain arrondi.....	409	Couteaux Profi Line	42
Chafing Dish Set	387	Corbeille à pain avec bord en inox.....	409	Couvercle de présentation.....	431
Chaise traiteur - gris clair	416	Corbeille à pain avec couvercle rolltop	407	Couvercle de présentation Rolltop	431
Chaise traiteur - noir	416	Corbeille à pain avec sachet	410	Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3	431
Chalumeau de cuisine	125	Corbeille à pain GN.....	411	Couvercle Gastronorme.....	23, 25, 27-28, 30-33, 35
Chalumeau de cuisine anti-vacillant.....	124	Corbeille à pain GN 1/1.....	407	Couvercle Gastronorme avec bord en silicone..	25, 27
Chalumeau de cuisine Dutch Design	123	Corbeille à pain ovale	407-408	Couvercle Gastronorme avec encoche touche ..	23, 25
Chandelier 5 branches.....	412	Corbeille à pain - ovale.....	356	Couvercle gastronorme avec encoche pour	
Chariot à casier de lavage	268	Corbeille à pain pita - ovale.....	357	thermoplongeur.....	31, 167
Chariot à casier de lavage avec poignée.....	268	Corbeille à pain pita - rond	357	Couvercle gastronorme avec encoche	
Chariot aliments secs.....	254	Corbeille à pain - rectangulaire.....	356	pour thermoplongeur	165
Chariot à linge.....	274	Corbeille à pain rond	408-409	Couvercle gastronorme résistant	
Chariot de bar	307	Corbeille à pain - rond	356	aux températures élevées	29
Chariot de service.....	250	Corbeille avec couvercle rolltop	407	Couvercle Gastronorme violet	37
Chariot de service 3 niveaux.....	254	Corbeille en fil deco ovale	355	Couvercle pour bac à glace polycarbonate	112
Chariot de service avec 5 étagères.....	251	Corbeille en fil deco rectangulaire	355	Couvercle pour bacs à pâtons pour pizza.....	204
Chariot de service avec impression motif bois ..	250	Corbeille en fil deco rond.....	355	Couvercle pour casiers	267
Chariot de service en polypropylène	251	Corbeilles.....	356, 407	Couvercle pour seau avec fond renforcé	72
Chariot de service ultra-résistant	251	Corbeilles en fil.....	355	Couvercle rolltop pour corbeille à pain	408
Chariot plateforme	251	Corbeilles tressés.....	357, 410	Couvercle roulant pour barbecue Green Fire	
Chariot porte-assiettes	255	Corde à roulade.....	66	avec 2 brûleurs	436
Chariot porte-plateaux - 15x 600x400.....	249	Cordes pour poteau d'accueil.....	413	Couvercles gastronormes à fermeture hermétique ..	30
Chariot porte-plateaux - 15 x GN 1/1	248-249	Coupe à glace.....	368	Couverts à salade	396
Chariot porte-plateaux - 7 x GN 1/1	248	Coupe-fricadelle	68	Couverts à steak	328
Chariot pour tables	416	Coupe-frites.....	65, 128	Crémier	362
Châssis pour réchaud.....	148	Coupe-légumes	63	Crêpière	14, 184
Chauffage de terrasse	444	Coupe-légumes Profi Line.....	126	Crochets de boucherie - set de 4	66
Chauffage de terrasse pyramide	445	Coupe-légumes usage intensif.....	126	Cuillère à cocktail	306
Chauffage de terrasse - retractable.....	444	Coupelle à sucre/crème chantilly.....	363	Cuillère à glace Kitchen Line.....	111
Chauffage Lounge.....	445	Coupelle Tapas Cacerole	341	Cuillère à glace Stöckel	109
Chauffe-plat 2 brûleurs	379	Coupelle Tapas Concha	341	Cuillère à légumes.....	83
Chauffe-plat 3 brûleurs	379	Coupelle Tapas Cuadrado.....	341	Cuillère à melon.....	53
Chauffe-saucisses	189	Coupelle Tapas Cuchara	341	Cuillère à melon dentelée	53
Chauffe-saucisses 10 litres	189	Coupelle Tapas Huevo.....	341	Cuillère à melon double.....	53
Chevalet de table Non fumeur.....	371	Coupelle Tapas Lion.....	341	Cuillère à oeuf	368
Chevalet de table réservé	370-371	Coupelle Tapas Plato	341	Cuillère à remuer.....	81
Chevalets de table numérotés.....	371	Coupelle Tapas Redondo	341	Cuillère à salade	396
Chinois	86-87	Coupelle Tapas Triangolo	341	Cuillère à sauce	394, 396, 424
Chinois, maille	86	Coupe-mousse.....	309	Cuillère à service	394-395
Chinois, moitié en maille	86	Coupe-oeuf ovale	61	Cuillère avec fentes	394
Ciseaux de cuisine	52	Coupe-oeuf rectangulaire.....	61	Cuillère en bois	81
Ciseaux de cuisine softgrip.....	52	Coupe-pâte	118	Cuillère Exoglass	81
Clips de couvercle pour des boîtes de stockage		Couperet de cuisine	45	Cuiseur à asperge XL.....	17
HACCP.....	37	Coupe-saucisses électrique	138	Cuiseur à riz.....	191
Clips de couvercle pour des boîtes de stockage		Coupe-saucisses - manuel.....	138	Cuiseur à riz avec fonction cuisson vapeur	191
HACCP	35	Coupe-tomates	64	Cuiseur de riz avec couvercle.....	9
Clips pour casier de lavage	267	Couteau à beurre - cranté	54	Cuiseur sous-vide	164
Cloche à tarte.....	400	Couteau à découper	43-44, 47	Cuiseur sous-vide GN 1/1.....	164
Cloche en verre.....	102, 170	Couteau à désosser	43-44, 47	Cuiseur sous-vide GN 2/3.....	164
Cloche en verre avec aération	102, 170	Couteau à frites 11 mm pour coupe-frites	65, 128	Cuisinière à gaz - 5 feux avec four électrique ..	149
Cocotte à moules émaillé - avec couvercle.....	19	Couteau à fromage pour fromage dur.....	55	Cuisinière Kitchen Line - 6 feux	151
Cocottes à moules et sauces.....	19	Couteau à fromage pour fromage mou.....	55	Cuisinière Kitchen Line - 4 feux avec four	
Combustible liquide avec mèche.....	392	Couteau à huître long	57	à convection électrique GN 1/1.....	150
Combustible liquide avec mèche HENDI	393	Couteau à huîtres droit	57	Cuisinière Kitchen Line - 6 feux avec four	
Combustible liquide Blaze.....	392	Couteau à huîtres rond	57	à convection électrique GN 1/1.....	150
Combustible pour chafing dish.....	390-391	Couteau à jambon et saumon.....	43, 47	Cuisinières à gaz.....	149
Combustible pour chafing dish en bidon.....	391	Couteau à jambon/saumon	45		
Concasseur à glaçons.....	294	Couteau à pain	43, 45, 47		
Congélateur avec double portes Profi Line 1300 L.	234	Couteau à pamplemousse	53	D	
Congélateur coffre économique en énergie.....	233	Couteau à pizza.....	54, 206	Décapsuleur.....	282
Congélateur comptoir avec deux portes		Couteau à steak	328	Décapsuleur avec collecteur	282
Kitchen Line 220L	237	Couteau à steak XL	328	Décorateur bord de verre 3 niveaux	307
Congélateur comptoir avec deux portes		Couteau à tomates.....	51, 54, 301	Découpoir.....	117
Profi Line 280L	235	Couteau boucher.....	47	Delta	337
Congélateur comptoir avec trois portes		Couteau chef	37, 42, 44, 47	Déshydrateur Kitchen Line.....	172
Kitchen Line 390L	237	Couteau de cuisine	42, 45	Déshydrateur Profi Line.....	173
Congélateur comptoir avec trois portes		Couteau de décoration	54	Destructeur d'insectes 300m².....	272
Profi Line 420L	235	Couteau éplucheur	43, 45, 51, 301	Destructeur d'insectes à haute tension	273
Congélateur une porte Profi Line 670 L	234	Couteau éplucheur avec manche en bois	51	Destructeur d'insectes avec plaque	
Conteneur isolé à glace - 110 L.....	255	Couteau kebab électrique	199	collante - 120m²	271
Conteneur isotherme 2x GN 1/1 200	257	Couteau kebab électrique sans fil	199	Destructeur d'insectes avec plaque	
Conteneur isotherme à liquide avec robinet.....	256	Couteau Nakiri'	46	collante - 100m²	271
Conteneur isotherme GN 1/1 à chargement		Couteau pour Hache-viande.....	134-137	Destructeur d'insectes étanche	272
par le haut.....	256	Couteau réserve pour 855201.....	181, 442	Destructeur d'insectes pour cuisines	
Conteneur isotherme portable	262	Couteau Santoku.....	43, 46	& restaurants.....	271
Convient uniquement pour des plateaux/bacs		Couteau Sashimi'	46	Destructeur d'insectes pour l'extérieur	272
à partir de GN 1/2	153, 155	Couteau universel	37, 47	Destructeur d'insectes pour l'intérieur.....	272
Copeaux de bois aromatique	103, 171	Couteaux à pâte crantée	54	Disque à cubes	127
Coquetier	368	Couteaux à pâte crantée	54	Disque à Julienne	127
		Couteaux éplucheur.....	301	Disque forme V.....	127

Disque Pommes-Frites.....	127	Flora.....	333	Friteuses Mastercook numériques.....	174
Disques à râper.....	127	Fontaine à chocolat.....	405	Fromagère.....	364
Disques à trancher.....	127	Fontaine à chocolat 3 niveaux.....	405	Fumer.....	169
Distributeur à boissons chaudes Concept Line.....	321	Fontaine à chocolat 5 niveaux.....	405	Fumoir électrique.....	169
Distributeur à boissons chaudes Concept Line noir mat.....	320	Fontaine à chocolat 6 niveaux.....	405	Fusil.....	45, 47
Distributeur de bière de table.....	309	Fontaine à jus de fruit.....	402	Fusil en diamant.....	43
Distributeur de boissons chaudes.....	319, 322-323	Fontaine de jus de fruit.....	402-403		
Distributeur de boissons chaudes à double paroi.....	318	Fontaine de lait.....	403	G	
Distributeur de chocolat chaud.....	322	Fouet.....	84	Gants à huîtres.....	57
Distributeur de petits pains.....	247	Fouet avec manche en PP.....	84	Gants résistants à la coupe.....	57
Distributeur jus de fruit 2X12L.....	302	Fouet piano.....	85	Gaufrier électrique „Bruxelles“.....	184
Distributeur polyvalent.....	403	Fouet plat.....	84	Gaufrier électrique „Coeur“.....	184
Distributeur pour pâte/gel combustible.....	391	Fouet pour mixeur-plongeur Profi Line 300, 400 & 500.....	130	Gaufrier électrique „Liège“.....	184
Distributeurs et pichets.....	402	Four à basse température.....	168	Gobelet.....	346
Doseur.....	306	Four à convection avec humidificateur.....	213	Grande balance digital.....	91
Doseur sucre.....	364	Four à convection avec humidificateur H90S.....	211	Grappin à viande.....	83, 394-395
Douchette de prélavage.....	277	Four à convection H90.....	210	Green Fire.....	434
Douchette pour appareils.....	277	Four à convection H90.....	210	Grill à gaz à kebab Profi Line.....	198
Douilles - assorti.....	115	Four à convection manuel avec humidificateur NANO.....	215	Grillage antiadhésif PTFE.....	172
Douilles de décoration.....	105	Four à convection manuel NANO.....	214	Grill à kebab & couteau kebab.....	198
Douilles - dentelé.....	114-115	Four à convection multifonction.....	212	Grill Blue Line.....	181
Douilles - lisse.....	114-115	Four à convection multifonction avec humidificateur NANO.....	214	Grill de contact - modèle double.....	183
E		Four à convection numérique avec humidificateur NANO.....	215	Grill de contact - modèle simple.....	182
Economiseur.....	51, 54, 301	Four à convection numérique avec humidificateur NANO 12 x GN1/1.....	217	Grill de contact „Panini“.....	182
Ecumoire.....	82-83, 394-395	Four à convection numérique avec humidificateur NANO 5 x GN2/3.....	217	Grille.....	220
Ecumoire à friture.....	71	Four à convection numérique avec humidificateur NANO 7 x GN1/1.....	217	Grille à pierres de lave.....	437
Ecumoire, rond.....	395	Four à convection numérique avec humidificateur NANO 1000W.....	197	Grille en fonte.....	437
Egouttoir.....	89	Four à micro-ondes avec grill.....	197	Grille et stabilisateur de flamme.....	437
Egouttoir à friture en aluminium.....	68	Four à micro-ondes avec grill.....	197	Grille Gastronorme.....	221
Egouttoir à friture en inox.....	68	Four à micro-ondes programmable 1000 W.....	197	Grille gastronorme GN 2/3.....	222
Egouttoir gastronorme.....	28, 31	Four à micro-ondes programmable Samsung 1050W.....	196	Grille-pain constant.....	192
Egouttoir perforé.....	89, 348	Four à micro-ondes programmable Samsung 1500W.....	194	Grille-pain constant double.....	192
Egouttoir perforé carré.....	89, 348	Four à micro-ondes prorammmable Samsung 1850W.....	194	Grille-pain constant simple.....	192
Egouttoirs.....	89	Four à micro-ondes Samsung 1050W.....	196	Grille pour fours H90 et H90S.....	210
Element chauffant.....	258	Four à micro-ondes Samsung 1450 W.....	195	Grille pour fours H90 et H90S.....	211
Élément chauffant pour Chafing Dish.....	378	Four à micro-ondes Samsung 1780W.....	195	Grill-Master Maxi.....	439
Élément chauffant pour Chafing Dish à fixer sous le bac à eau.....	378	Four à pizza.....	205	Grill-Master Mini.....	439
Element réfrigérant.....	258	Four à pizza BASIC.....	208	Grill-Master Quattro.....	439
Élément réfrigérant négatif.....	259	Four à pizza BASIC 4.....	208	Grill pour plaque de cuisson à induction.....	10
Emailé.....	346	Four à pizza BASIC 44.....	208	Grill roulant pour saucisses.....	188
Emballer sous vide.....	144	Four à pizza basic 1/50 vetro.....	208	Grill roulant pour saucisses - 11 rouleaux.....	188
Enfants.....	340	Four à pizza basic 2/50 vetro.....	208	Grill roulant pour saucisses - 14 rouleaux.....	188
Entonnoir.....	73	Four à pizza basic 4/50 vetro.....	213	Grill roulant pour saucisses - 7 rouleaux.....	188
Entonnoir avec tamis.....	105	Four avec humidificateur manuel.....	213	Grill roulant pour saucisses - 9 rouleaux.....	188
Entonnoir de dosage Kitchen Line.....	100	Fourchette à découper.....	43, 45	Grills Blue Line.....	181
Entonnoir de dosage Profi Line.....	100	Fourchette à escargots.....	329	Grills de contact.....	182
Eplucheur de citron.....	53	Fourchette à salade.....	394	H	
Eplucheuse à pomme de terre Profi Line 5 kg.....	128	Fourchette à steak.....	328	Hache.....	43
Essoreuse à salade.....	61	Fourchettes à homard.....	329	Hache-viande.....	134
Etagère à condiments noir.....	366	Four mixte avec grill 4x GN 2/3.....	212	Hache-viande 198.....	138
Etagère à condiments rectangulaire.....	345, 366	Four mixte manuel NANO 12x GN1/1.....	219	Hache-viande Kitchen Line 12.....	136
Etagère à condiments rond.....	345, 366	Four mixte manuel NANO 5x GN2/3.....	219	Hache-viande Kitchen Line 22.....	137
Etagère multifonction.....	311, 412	Four mixte manuel NANO 7x GN1/1.....	219	Hache-viande Profi Line 12.....	134
Etagère murale deux niveaux.....	263	Fours à convection.....	212	Hache-viande Profi Line 22.....	135
Etagère Pizza pour 14 plaques/moules.....	204	Fours à convection & fours mixtes NANO 4x 450x340mm.....	214	Hachoir demi-lune.....	52
Étagères en aluminium.....	253	Fours à convection snack.....	212	Housse de protection.....	436, 438
Étagères en aluminium GN 1/1.....	253	Fours à micro-ondes.....	194	Housse de table Symposium rectangulaire.....	414
Etamine.....	72	Fours de boulangerie et de pâtisserie - 600x400 mm.....	213	Housse pour chaise.....	416
Evideur.....	53	Fours mixtes manuels NANO taille GN.....	218	Housse pour table haute.....	415
Evideur à légumes.....	53	Fours mixtes numériques NANO taille GN.....	216		
Extracteur de jus - slow juicer.....	296	Friteuse à beignets 12 L.....	179	I	
F		Friteuse à induction Kitchen Line.....	178	Insertions perforés gastronomes.....	25
Façonneuse électrique 300.....	202	Friteuse Blue Line.....	176	iVide Plus Junior.....	166
Façonneuse électrique 400.....	202	Friteuse Mastercook - 8 l.....	175	iVide Plus Thermoplongeur.....	167
Façonneuse électrique 500.....	202	Friteuse Mastercook - 2 x 8 L.....	175	iVide thermoplongeur.....	165
Façonneuses électriques.....	202	Friteuse Mastercook avec robinet de vidange - 8 l.....	175	J	
Faitout avec couvercle.....	4	Friteuse Mastercook avec robinet de vidange - 2 x 8 l.....	175	Jaune - volaille.....	49
Fait-tout électrique.....	180	Friteuse Mastercook avec robinet de vidange numérique - 8 l.....	174	Jetons.....	309
Feutres.....	35	Friteuse Mastercook avec robinet de vidange numérique - 2 x 8 l.....	174	K	
Feutres à craie.....	373	Friteuses Mastercook.....	175	Karizma.....	331
Fiesta.....	441			Knock box en bois.....	311
Fiesta 600.....	441			Knock box GN.....	311
Fiesta 800.....	441			Knock box rectangulaire.....	311
Filtre à graisse pour friteuse.....	69			Knock box rond.....	311
Filtres à café papier Ø 25 cm.....	313			L	
Flacons distributeur.....	98-99			Lames pour trancheuse avec revêtement antiadhésif.....	143
Flacons distributeur easy squeeze.....	99			Lampe chauffante conique réglable.....	163
Flacon verseur - conservation.....	301				

Lampe chauffante cylindrique réglable	163
Lampes de réchange pour destructeur d'insectes	271-273
Lave-mains avec commande genou	275
Lave-vaisselle	264
Lave-vaisselle à capot K1500	265
Lave-vaisselle K50	264
Lave-verre K40	264
Lave-verres	308
Légumier	358
Lionhead	338
Little Chef mini casserole	354
Little Chef mini faitout ovale	354
Little Chef mini faitout rond	354
Little Chef mini plaque à griller	354
Louche	83, 394
Louche à arroser	83
Louche à légumes	83
Louche anti-goutte	82
Louche à soupe	395
Louches et cuillères buffet suprême	394
Louches et cuillères de service pour Chafing dish	395
Louches et cuillères de service, thermorésistant	396
Louches et écumeiroirs Kitchen Line	83
Louches et écumeiroirs Profi Line	82
Lunettes à oignons	61
M	
Machine à café Kitchen Line	313
Machine à café Profi Line	313
Machine à emballer sous vide avec chambre Kitchen Line	145
Machine à emballer sous vide avec chambre Profi Line	144
Machine à emballer sous vide avec chambre Profi Line 300	144
Machine à emballer sous vide avec chambre Profi Line 410	145
Machine à emballer sous vide externe Profi Line	146
Machine à emballer sous vide Kitchen Line	146
Machine à glaces	113
Machine à glaçons	290
Machine à glaçons flacons	291
Machine à glaçons forme boule	291
Machine à glaçons - Kitchen Line 12	290
Machine à glaçons - Kitchen Line 15	290
Machine à pâtes	203
Machine à pâtes électrique	203
Machine à râper fromage	143
Machine à saucisse	140
Machine à saucisse Kitchen Line	140
Machine à saucisse Profi Line	140
Machine à Slush 2x 12L	302
Madeleines 70x47x(H)17	120
Mallette de couteaux	56
Mallette de couteaux 9 pièces	46
Mandoline avec double lame	63
Mandoline en V	63
Mange-debout rond	415
Marmite à soupe	374-375
Marmite à soupe ou à sauce - avec couvercle	19, 347
Marmite avec couvercle	2, 6-8
Marmite - avec couvercle	9
Marmite bombée avec couvercle	9
Marmites en aluminium Profi Line	9
Maryse	80
Maryse en forme de cuillère	80
Mélatamine	418, 420-421
Ménagère	365-366
Ménagère porcelaine	340, 364
Ménagère pour huile et vinaigre	364
Mesure à alcool	306
Milkshaker 1 litre	299
Mini-Cake 80x30x(H)33mm	120
Mini-Madeleines 42x29x(H)11	120
Mini-Muffins ø53x(H)30	120
Minuteur de cuisine analogique	97, 312
Minuteur de cuisine digitale	97
Minuteur de cuisine numérique	97, 312
Mixeur plongeur 250V - à vitesse réglable	131
Mixeur plongeur Concept Line	129
Mixeur plongeur Profi Line 300 - avec vitesse	

réglable	130
Mixeur-plongeur Profi Line 400 - avec vitesse réglable	131
Mixeur plongeur Profi Line 400 - avec vitesse réglable	130
Mixeur-plongeur Profi Line 500 - avec vitesse réglable	131
Mixeur plongeur Profi Line 250 - à vitesse fixe	130
Mixeurs plongeur Profi Line	130
Mobilier restauration pliable	414
Mok	335
Moufle à four résistant à la chaleur	223
Moufle anti-chaleur en coton ignifuge	223
Mouffles anti-chaleur	223
Mouffles anti-chaleur cuir	223
Mouffles anti-chaleur en coton	223
Mouffles anti-chaleur en fibre de verre	223
Moule à baba	116
Moule à cake	116
Moule à glaçon cube XL	289
Moule à glaçons	289
Moule à glaçons boule whisky	289
Moule à glaçons pierre précieuse	289
Moule à glaçons verre à shot	289
Moule à pizza	204
Moule nid d'oiseau	71
Moule pour pancakes Hollandais	436
Moules à pâtisserie en silicone	120
Moulin à légumes	87
Moulins à poivre	367
Moulins à poivre et à sel - transparent	367
Moulins à sel	367
Muffins ø69x(H)40	120
Mug	346
N	
Nonette et poussoir carré	101, 116
Nonette et poussoir rond	101, 116
Nonette ronde	101, 116
O	
Outils à pâte	118
Outils pour la décoration	55
Ouvre-boîte	60
P	
Paëlla	18
Panier à couvert	268
Panier à couverts	417
Panier à frites	344
Panier à fruits	357
Panier à fruits noir	357
Panier à fruits oblique noir	357
Panier à pâtes	3
Panier à riz	9
Panier de service	355
Panier de service noir	355
Paniers à frites miniatures	344-345
Paniers à frites miniatures empilables	344
Paniers à frites miniatures empilables noir	345
Panier snack	410
Panneau portant la mention 'ATTENTION!'	279
Papier sulfurisé	342-343
Papier sulfurisé préformé	342
Passoire à herbes	88
Passoire à thé & herbes	363
Passoire cocktail	306
Passoire, double grillage	88
Passoire miniature	348
Passoire tamis	88
Pâte combustible Blaze	390
Pâte combustible dans boîtes jetables	391
Pâte combustible pour chafing dish en boîte	390
Pelle	90
Pelle à farine en polypropylène	90
Pelle à frites	71
Pelle à glaçons	287
Pelle à pizza carré	206-207
Pelle à pizza rond	206
Pelle à tarte	207, 400
Percolateur	317
Percolateur à double paroi	316

Percolateur Concept Line	315
Percolateur Concept Line noir mat	314
Perforateur capsule bouteille	284
Pétrin à spirale avec cuve amovible - 10L	201
Pétrin à spirale avec cuve amovible 20L	201
Pétrin à spirale avec cuve amovible 32L	201
Pétrin à spirale avec cuve fixe - 10L	200
Pétrin à spirale avec cuve fixe - 20 L	200
Pétrin à spirale avec cuve fixe - 32 L	200
Pétrins à spirale	200
Pichet	404
Pichet à jus de fruit	404
Pichet avec tube à glaçons	404
Pichet pour blender	303
Pichet pour blender avec couteaux avec revêtement en titane	303
Pichet pour blender sans BPA	303
Pictogrammes	370
Pierres de lave - fine	437
Pierres de lave - gros	437
Piètemment pour four 12x GN1/1	217, 219
Piètemment pour four 7x GN1/1	217, 219
Piètemment pour four mixte avec grill 4x GN 2/3	212
Piètemment pour four NANO 5x GN2/3	217, 219
Piètemment pour fours à convection snack	212
Piètemment pour fours de boulangerie/pâtisserie	213
Piètemment pour fours NANO 4x 450x340mm	215
Pilon à cocktail	306
Pilon à purée	59
Pince à arêtes	77
Pince à escargots	329
Pince à gâteaux	397
Pince à glaçons	287
Pince à pâtisserie	397
Pince à salade	75, 397
Pince à spaghetti	397
Pince à sucre	363
Pinçeau de cuisine à beurre plat	117
Pinçeau de cuisine plat	117
Pinçeau de cuisine plat silicone	117
Pince avec tête ronde	77
Pince de service	74, 397
Pince de service courbé	74
Pince incurvé	76
Pince multifonctionnel	76
Pince multifonctionnel noir	76, 301
Pince pour moules à pizza	206-207
Pince pour toaster	193
Pinces	76, 397
Pinces à sushi	77
Pinces de service	75
Pinces universelles	77
Pinces universelles avec couche en teflon	77
Pipe fumeur	102, 170
Pique fiches	369
Pistolet à fumer - Sage commercial	103, 171
Planche à découper	41, 406
Planche à découper avec poignée	41, 301, 406
Planche à découper en bois	41, 406
Planche à découper HACCP	37-39
Planche à découper HACCP 450x300	38
Planche à découper HACCP 600x400	38
Planche à découper HACCP Gastronomique 1/1	39-40
Planche à découper HACCP Gastronomique 1/2	39-40
Planche à découper la viande	41, 406
Planche à pain	41, 406
Planche à pizza avec poignée	205
Planche et pelle à pizza	205
Planches à pizza	205
Plaque à pizza	204
Plaque chauffante à induction 800W	378
Plaque chauffante à induction Black Line	153, 381
Plaque chauffante à induction Display Line	155
Plaque chauffe-plat	161, 261
Plaque collante pour destructeurs d'insectes	271
Plaque de cuisson à induction 2000W	156
Plaque de cuisson à induction 3500W	156
Plaque de cuisson à induction 2000W Black Line	152, 380
Plaque de cuisson à induction 3500W Black Line	152, 380
Plaque de cuisson à induction 2000W Display Line	154

Plaque de cuisson à induction 3500W Display Line ..	154	Plat rectangulaire.....	346	R	
Plaque de cuisson à induction double.....	157	Plats à four en porcelaine blanc cassé	339	Rabot à fromage	55
Plaque de cuisson à induction double avec boost..	157	Plats à four porcelaine.....	339	Rabot à fromage pour fromage mou.....	55
Plaque de cuisson à induction double		Plat snack	348	Racloir	78
Black Line	153, 381	Plats paëlla émaillés	18, 347	Racloir coupe-pâte	118
Plaque de cuisson à induction double Display Line.	155	Poche pâtisseries	122	Racloir pour plaque de cuisson	181, 442
Plaque de cuisson à induction modèle 1800	161	Poche pâtisseries antidérapent	122	Racloirs	78
Plaque de cuisson à induction modèle 2000	160	Pocheuse à poisson 60cm	16	Rafraîchisseur à bouteille	285
Plaque de cuisson à induction modèle 7000	159	Poêle à blinis.....	14	Rafraîchisseur à vin EPP	285
Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D	158	Poêle à crêpes	11-12	Ramasse-cendres.....	281
Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D	159	Poêle à frire	11-12, 14-15	Ramequin	125, 352-353, 358
Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL	159	Poêle à frire induction	10	Ramequins	353
Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M	160	Poêle à griller rainurée	11	Rangement avec support murale	131
Plaque de cuisson à induction modèle Oblique	156	Poêle à paëlla	18, 441	Râpe à fromage.....	55
Plaque de cuisson émaillée.....	438	Poêle avec revêtement antiadhésif		Râpe quatre faces	62
Plaque de cuisson Tepan-Yaki	180	- sans couvercle.....	5	Râpes	62
Plaque en fonte	437	Poêle gourmet	17	Rayonnage avec 5 étagères	252
Plaque perforé	134-137	Poêle miniature.....	349	Rayonnage ultra-résistant.....	252
Plaques de cuisson à induction Black Line	152, 380	Poêles à frire.....	13	Réchaud à gaz Big Flame	148
Plaques de cuisson à induction Display Line	154	Poêles à frire en aluminium „Marble		Réchaud à gaz Kitchen Line	148
Plaques de découpe antidérapant HACCP		Professional”	12	Réchaud à gaz portable	150
- set de 6	40	Poêle - sans couvercle.....	5, 7	Réchaud à soupe.....	388
Plaques de découpe flexibles - set de 6	38, 40	Poêles en aluminium „Platinum Professional” ..	13	Réchaud électrique Pollina	376
Plat à four	16	Poêles en fonte d'aluminium „Titanium		Réchaud électrique Tellano	376
Plat à four rond	339	Professional”	10	Réchaud électrique - Tesino	377
Plat à tapas ovale.....	339	Poêles en fonte d'aluminium „Titanium		Réchauds sur pieds	148
Plat à tapas rectangulaire	339	Professional”	11	Réducteur de grille	17
Plat à tarte tournant	400	Poêles paëlla émaillés.....	18, 347	Réfrigérateur avec double portes	
Plateau	220	Poêles traditionnels en acier.....	14	Profi Line 1300 L	234
Plateau à café ovale.....	432	Poissonnière - ovale	11-12	Réfrigérateur comptoir avec deux	
Plateau bière.....	432	Porcelaine	424	portes Kitchen Line 220L.....	237
Plateau de buffet ovale	421	Porte-addition	352, 369	Réfrigérateur comptoir avec deux	
Plateau de présentation	246-247	Porte-bougie.....	379	portes Kitchen Line 300 L	236
Plateau de présentation couleur argent	246	Porte-couverts	351	Réfrigérateur comptoir avec deux	
Plateau de présentation couleur or.....	246	Porte-couverts de table noir.....	351	portes Profi Line 280L	235
Plateau de réception	432	Porte-couverts noir.....	351	Réfrigérateur comptoir avec quatre	
Plateau de service	432	Porte-cuillère.....	395	tiroirs Profi Line 280L	235
Plateau de service en melamine	429	Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes ..	127	Réfrigérateur comptoir avec trois	
Plateau de service en mélamine		Porte-fiches	60	portes Kitchen Line 380 L	236
avec imprimé bois.....	429	Porte-menu.....	352	Réfrigérateur comptoir avec trois	
Plateau de service GN 1/1	430	Porte-seau à glace.....	286	portes Kitchen Line 390L	237
Plateau de service GN 1/1 empilable		Porte-seau de table	286	Réfrigérateur comptoir avec trois	
- rectangulaire	430	Porte-serviettes	368	portes Profi Line 420L	235
Plateau de service - rectangulaire	368	Porte-serviettes noir	368	Réfrigérateurs & congélateurs comptoirs	
Plateau gastronomique GN 2/3	221	Porte-verres à bière	309	Kitchen Line	237
Plateau Gastronomique Profi Line.....	221	Portionneur à glace	110	Réfrigérateurs et congélateurs comptoirs	
Plateau GN 1/1.....	421, 430	Portionneur à glace Kitchen Line.....	110	Profi Line.....	235
Plateau GN 1/1 - avec 4 bords.....	221	Portionneur à glace ovale Stöckel.....	108	Réfrigérateurs et congélateurs Profi Line	
Plateau isotherme rectangulaire	398	Portionneur à glace Stöckel	108-109	l série 800	234
Plateau ovale.....	428	Portique chauffe-plat avec 2 lampes infrarouges..	163	Réfrigérateur une porte Profi Line 670L	234
Plateau ovale XL	428	Pot à cure-dents	364	Rehausseur pour casier de lavage.....	266
Plateau perforé	220	Pot à lait	340	Rehausseur pour corbeille	409
Plateau perforé GN 1/1 - avec 4 bords	221	Pot à lait cappuccino.....	312, 362	Roast-Master Heavy Duty.....	439
Plateau perforé GN 2/3 - avec 4 bords	222	Pot à lait/d'eau.....	362	Robinet avec douche.....	276
Plateau pour baguettes	220	Pot à lait noir.....	312, 359, 362	Rolltop-Chafing dish Gastronomique 1/1	389
Plateau rectangulaire	421, 426-428, 430	Pot à pompe	361	Rolltop-Chafing dish - rond	389
Plateau rectangulaire avec poignée.....	419	Pot à pompe isotherme	361	Rouge - viande cru.....	48
Plateau rond.....	427-428	Pot à vinaigrette.....	424	Rouleau à pâte	121
Plateau rond avec bord haut.....	427	Poteau d'accueil chromé	413	Rouleau à pâte en bois	121
Plateau rond avec poignée	418-419	Poteau d'accueil finition chromé avec bande		Rouleau multi-coupe avec 5 roulettes	118
Plateau-support pour 2 bains-marie	379	rétractable	413	Rouleaux attendrisseurs pour shoarma	133
Plateau woodform.....	427	Poteau d'accueil finition doré	413	Rouleaux attendrisseurs pour volaille	133
Plateaux de présentation aluminium	246	Pot multifonctionnel.....	312, 362	Roulette pique-pâte	121
Plateaux de service fastfood ovale	426	Pot snack	348	Rustica plat à four carré	339
Plateaux et vitrines de présentation	398	Poubelle 43 L	274	Rustica plat à four ovale	339
Plateaux fastfood	425	Poubelle avec cendrier	274, 281	Rustica plat à four rectangulaire	339
Plateaux fastfood grand.....	425	Poubelle de table	369	Rustica plat à four rond	339
Plateaux fastfood moyen	425	Poubelle de table ou panier à couvert.....	369		
Plateaux fastfood petit	425	Présentoir	401	S	
Plateaux fibre de verre	428	Présentoir à assiettes.....	401	Sac à pain rond	356
Plateaux gastronomiques bord fin	420	Présentoir à corbeilles	411	Sac à transport pizza 35 cm	209
Plateaux GN	418-419	Présentoir de corbeille à pain GN 1/2	407	Sac à transport pizza 45 cm	209
Plateaux incurvés	423	Présentoir en bois avec les bols.....	422	Sac kraft alimentaire	356
Plateaux Inox.....	430	Présentoirs	401	Sacs à pain	356
Plateaux mélamine avec impression	429	Presse-agrumes	299-300	Sacs de cuisson sous vide	144, 147
Plateaux motif granite	426	Presse-agrumes électrique	297-298	Sacs de livraison pizza	209
Plateaux polypropylène.....	427	Presse à hamburger	139	Sacs sous vide.....	147
Plateaux pour vitrines en inox.....	247	Presse à hamburgers	139	Sacs sous vide gaufrés	147
Plateaux pour vitrines en mélamine	246	Presse-ail.....	60	Sacs sous vide gaufrés en rouleau.....	147
Plateaux rond.....	418	Presse à tortilla	139	Sacs sous vide pour machine à emballer... 145, 147	
Plateaux woodform.....	427	Presse-purée	59	Saladette 2 portes 300L.....	239
Plat ovale.....	331, 333, 335, 337, 432	Protège-menu clipboard.....	352	Saladette 3 portes 380L	239

Saladette 2 portes avec vitrine réfrigérée en verre 300L.....	240
Saladette 3 portes avec vitrine réfrigérée en verre 380L.....	240
Saladette 2 portes avec vitrine réfrigérée GN surélevée 300L.....	241
Saladette 3 portes avec vitrine réfrigérée GN surélevée 380L.....	241
Saladette pizza 2 portes 300L.....	242
Saladette pizza 3 portes 380L.....	242
Saladette pizza 3 portes avec vitrine réfrigérée 380+40L.....	243
Saladette pizza avec 2 portes et 7 tiroirs 280L.....	243
Saladettes.....	239
Saladettes pizza.....	242
Saladier.....	331, 333, 335, 337, 346
Saladier carré.....	422
Salad spinner.....	61
Salamandre 450.....	185
Salamandre 580.....	187
Salamandre 600.....	185
Salamandre 800.....	187
Salamandre avec éléments chauffants	
Quartz infrarouge.....	186
Salamandre avec fixation murale.....	186
Salière et poivrière.....	69, 366
Salière et poivrière set.....	366
Saturn.....	335
Saucière.....	340, 358
Saupoudreur.....	364
Sauteuse.....	11
Sauteuse conique - sans couvercle.....	5
Sauteuse - sans couvercle.....	7
Sciure de fumage.....	103, 171
Seau.....	69, 72
Seau à bière.....	287, 350
Seau à glace.....	285, 288, 350
Seau à glace double paroi.....	286
Seau à glace et supports.....	285
Seau à glace miniature.....	348
Seau à glaçons blanc double paroi.....	287
Seau à glaçons double paroi.....	287
Seau avec anse.....	287, 346, 350
Seau avec fond renforcé.....	72
Seau couverts & serviettes.....	350
Seau double avec poignée.....	350
Seau miniature.....	348
Seaux galvanisés.....	350
Sécateur.....	45
Sécateur à gibier.....	52
Sèche-mains.....	275
Semi-Sphere ø70x(H)32.....	120
Séparateurs hamburgers.....	139
Séparateurs pour pizzas.....	209
Set de brosses avec brins en laiton et en inox.....	278, 443
Set de brosses métalliques étroites.....	278, 443
Set de douilles de décoration.....	115
Set de douilles de décoration fleurs & pétales.....	114
Set de pièces détachées.....	104, 107
Set de table en papier sulfurisé.....	342
Set fourchettes et pince à homard.....	329
Sets de flacon distributeur.....	98
Shaker.....	306
Shaker boston.....	306
Shaker cocktail conique.....	306
Siphon à chantilly.....	104
Siphon à chantilly Kitchen Line.....	107
Siphon à chantilly Kitchen Line noir.....	106, 300
Siphon à chantilly Profi Line.....	104
Siphon à Chantilly Thermo.....	106
Siphon à soda.....	295
Soda Splash système à gazéifier les boissons.....	295
Sonnette de réception.....	368
Soupière.....	358
Spatule.....	79, 81, 83, 394-395
Spatule à frire.....	81
Spatule à glace avec manche en Tritan.....	111
Spatule à hamburger.....	78
Spatule avec fentes.....	83
Spatule flexible.....	78
Spatule flexible perforée.....	78

Spatules.....	78
Spatules à crêpes.....	79
Stérilisateur UV.....	275
Sucrier.....	364
Support anti-gouttes.....	284
Support à sac poubelle.....	274
Support cornets à glace.....	111
Support de buffet antidérapant.....	422
Support de buffet antidérapant rond.....	422
Support de filtre à graisse pour friteuse.....	69
Support hotdog.....	98
Support magnétique pour couteaux.....	45
Support murale pour poches pâtisseries et douilles.....	122
Support plateau de fruits de mer.....	401
Support plateau pliable.....	428
Support pour cornet de frites.....	343
Support pour cornets de frites.....	343
Support pour la boîte à pâte combustible.....	390
Support pour panier à couverts.....	417
Support pour sacs sous vide pour machine à emballer sous vide Kitchen Line 975374.....	146
Support pour seau à glace Delux.....	286
Support pour taco.....	247
Support pour tamper.....	310
Support sauces.....	99
Support wok.....	436

T

Tableau ardoise avec chevalet.....	373
Tableau ardoise de trottoir.....	372
Table de buffet.....	414
Table de buffet rond pliable.....	416
Table de chargement pour lave-vaisselle avec évier.....	265
Table de cuisson à gaz - 5 feux.....	149
Table de cuisson à gaz Kitchen Line - 4 feux.....	151
Table de décharge pour lave-vaisselle.....	265
Table de travail.....	263
Table de travail ultra-résistant.....	263
Table pliante.....	414
Tables réfrigérées Kitchen Line série 700.....	236
Tablette arrière pour barbecue Green Fire.....	436
Tablette latérale pour barbecues Green Fire.....	436
Tablette latérale pour Xenon Pro.....	440
Tablettes de sel pour adoucisseurs d'eau.....	269-270
Tablier barbecue.....	223
Tamis.....	119
Tamper à café.....	310
Tamper à café avec ressort.....	310
Tamper à café réglable.....	310
Tapasmini.....	341
Tapis antidérapant.....	41
Tapis de bar en caoutchouc.....	308
Tapis de cuisson, grilles & papier antiadhésif.....	119
Tapis de massage.....	310
Tapis de massage double.....	310
Tapis égouttoir.....	308
Tapis pâtisseries silicone antiadhésif.....	119
Tartelette ø50x(H)17.....	120
Tasse.....	346
Tasse et soucoupe.....	331, 333, 337
Tasses et soucoupes.....	335
Thermobox Kitchen Line.....	261
Thermobox Profi Line.....	260
Thermo box traiteur.....	258-259
Thermomètre à lait.....	97, 311
Thermomètre à steak.....	96
Thermomètre avec sonde repliable.....	95
Thermomètre de poche.....	96
Thermomètre de poche digital.....	94
Thermomètre digital avec sonde.....	95
Thermomètre infrarouge.....	94
Thermomètre infrarouge avec sonde.....	94
Thermomètre/minuteur pour rôti.....	95
Thermomètre pour four.....	96
Thermomètre pour réfrigérateur.....	96
Thermomètre résistant aux chocs avec sonde.....	95
Thermomètre waterproof.....	94
Thermo-système 1.....	190
Thermo-système 2.....	190
Tire-bouchon.....	282
Tire-bouchon limonadier.....	282

Tire-bouchons et décapsuleurs.....	282
Tire-bouchon sommelier.....	282
Tire-bouchon sommelier Profi Line.....	282
Tiroir avec rail de guidage - set de 2.....	235
Toaster.....	193
Toaster 6 pinces.....	193
Toque chef - 10 unités.....	277
Trancheuse Profi Line 195.....	142
Trancheuse Profi Line 220.....	142
Trancheuse Profi Line 250.....	143
Trancheuse Profi Line 300.....	143
Trancheuse Profi Line 220 version rouge.....	141
Trancheuse Profi Line 250 version rouge.....	141
Trancheuses Profi Line.....	141-142
Trolley pour conteneur isotherme.....	257
Trousse décoration - 6 pièces.....	55

V

Vasque à bouteilles.....	288
Vasque à Champagne.....	288
Vasque à Champagne Economic.....	288
Verseur à miel.....	364
Verseur continu.....	283
Verseur-doseur.....	284
Verseur-doseur à bille.....	284
Verseurs.....	283
Verseuse à café.....	313
Verseuse isotherme.....	359-360
Verseuse isotherme avec bouteille intérieure en verre.....	361
Vert - fruits & légumes.....	50
Vide-pommes.....	54
Vis sans fin.....	134-137
Vitrine à couvercle coulissant.....	399-400
Vitrine de présentation.....	225
Vitrine de présentation boissons double portes 458L.....	230, 292
Vitrine de présentation boissons une porte 293 L.....	230, 292
Vitrine de présentation pâtisserie.....	225
Vitrine de présentation pâtisserie 110L.....	224
Vitrine de présentation pâtisserie 130L.....	224
Vitrine de présentation pâtisserie ronde 100L.....	224
Vitrine de présentation pâtisserie ronde 360L.....	224
Vitrine de table, 58 litres.....	228
Vitrine de table, 68 litres.....	228
Vitrine de table, 78 litres.....	229
Vitrine de table à salade 67L.....	227
Vitrine de table chauffante.....	161
Vitrine de table chauffante deux niveaux.....	162
Vitrine de table chauffante quartz deux niveaux.....	160
Vitrine de table chauffante trois niveaux.....	162
Vitrine de table chauffante un niveau.....	162
Vitrine de table grand modèle, 98 litres.....	229
Vitrine de table réfrigérée négatif 77L.....	227
Vitrine de table réfrigérée négatif 90L.....	233
Vitrine réfrigérant avec couvercle - Gastronomie 1/1.....	398
Vitrine réfrigérée.....	238
Vitrine réfrigérée, 280 litres.....	229
Vitrine réfrigérée avec 2 étagères.....	226
Vitrine réfrigérée GN 1/3.....	238
Vitrine réfrigérée ouverte 320L.....	225
Vitrines réfrigérées.....	228
Vitrines réfrigérées avec 3 étagères inclinées.....	226
Vitrines réfrigérées avec accès par l'arrière.....	226
Vitrine Sushi GN 1/3 63L.....	227

W

Wok.....	11-12, 148, 158, 436
Wok 3-ply - sans couvercle.....	15
Wok à induction modèle 3500.....	158
Works also with a GN tray up to GN 1/2.....	381

X

Xenon.....	440
Xenon Pro.....	440

Z

Zesteur de citron.....	53
------------------------	----



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.

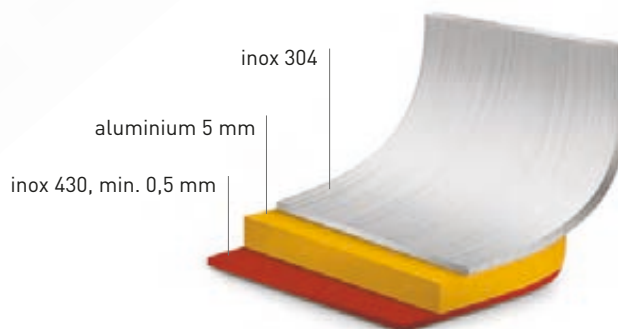


Voir la vidéo



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
832004	3	0.7	ø160x(H)150	30,90
832202	6	0.7	ø200x(H)190	40,35
832400	10	0.7	ø240x(H)220	55,00
832509	16	0.7	ø280x(H)260	72,55
832608	24	0.8	ø320x(H)300	101,80
832707	37	1	ø360x(H)360	161,35
832806	50	1	ø400x(H)400	202,05





Trous d'échappement de vapeur



Poignées thermorésistant



Fond sandwich formé par fusion sous haute pression



831700

831601

831502

831403

831205

831007

BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
831007	2	0.7	ø160x(H)110	28,10
831205	4	0.7	ø200x(H)130	36,80
831403	7	0.7	ø240x(H)150	46,85
831502	10	0.7	ø280x(H)170	63,85
831601	15	0.8	ø320x(H)190	87,70
831700	23.5	1	ø360x(H)230	135,35



833506

Avec un crochet pour le suspendre afin de laisser égoutter



PANIER À PÂTES

- Convient au braisière 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	litres	mm	€
833506	1.5	160x160x(H)230	43,30



BATTERIE DE CUISINE PROFI LINE



830604



830406

830208

830000

830505

FAITOUT AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	27,05
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	33,55
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	45,45
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	59,85
830604	12	0.8	ø320x(H)150	83,95

830048

830055

830154

830253



CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox

code	litres	paroi (mm)	mm	€
830048	1	0.7	ø140x(H)70	16,00
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	18,15
830154	2	0.7	ø180x(H)80	21,60
830253	3	0.7	ø200x(H)90	28,10





830352

SAUTEUSE CONIQUE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox longue

code	litres	paroi (mm)	mm	€
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	16,00
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	21,95



830376

835432

POËLE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox longue

code	paroi (mm)	mm	€
835432	0.7	ø240x(H)45	24,40
835531	0.7	ø280x(H)50	29,50
835630	0.7	ø320x(H)55	40,65



835531

835630

835401

POËLE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- SANS COUVERCLE

- Revêtement antiadhésif Teflon® Platium Plus.

- Manche longue creuse en tube inox.

- Manche riveté.

code	paroi (mm)	mm	€
835401	0.7	ø240x(H)45	31,35
835500	0.7	ø280x(H)50	40,65
835609	0.7	ø320x(H)55	52,55



835500

835609

Voir page 152-161 pour
la gamme complète
de plaques à induction



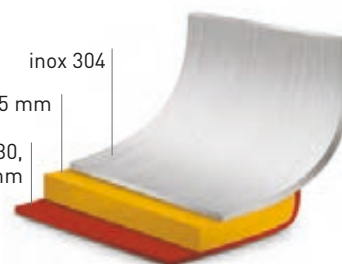


BATTERIE DE CUISINE KITCHEN LINE

- 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.
- Finition extérieure poli satinée.
- Poignées thermorésistant soudées sur plusieurs points.



inox 304
aluminium 5 mm
inox 430,
min. 0,5 mm



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	20,85
837207	5	0.6	ø200x(H)160	26,80
837306	9	0.6	ø240x(H)200	38,75
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	49,80
837603	20	0.8	ø320x(H)270	78,55



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
836101	1.7	0.6	ø160x(H)95	16,20
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	20,55
836309	5.5	0.6	ø240x(H)135	27,05
836408	9	0.7	ø280x(H)155	36,80
836507	15	0.8	ø320x(H)190	55,20



Fond capsulé



Trous d'échappement de vapeur



Poignées thermorésistant



Voir la vidéo



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	15,10
836019	3	0.6	ø200x(H)95	19,45
836026	5	0.6	ø240x(H)115	25,95
836033	7.4	0.7	ø280x(H)120	33,55
836040	12	0.8	ø320x(H)150	50,40

838105

838204

838303



CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Longue queue en tube inox

code	litres	paroi (mm)	mm	€
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75	10,80
838204	3	0.6	ø200x(H)95	15,10
838303	5	0.6	ø240x(H)115	20,30

839409



SAUTEUSE - SANS COUVERCLE

- Manche longue creuse en inox

code	litres	paroi (mm)	mm	€
839409	1.6	0.6	ø200x(H)75	13,25

838501

838600

838617



POËLE - SANS COUVERCLE

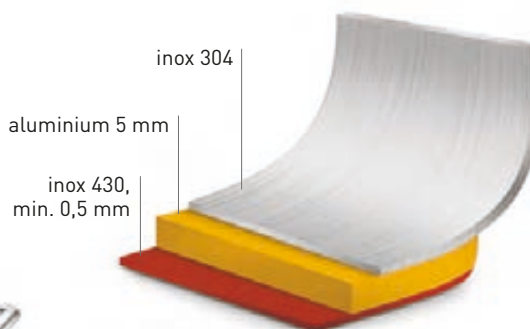
- Longue queue en tube inox

code	paroi (mm)	mm	€
838501	0.6	ø240x(H)45	16,00
838600	0.6	ø280x(H)50	19,45
838617	0.7	ø320x(H)55	26,80



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 satinée.
- Poignées en acier inoxydable fixes avec rivets garantie basse température.
- Couvercle avec trous d'échappement de vapeur.



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
832882	17	0.8	ø280x(H)280	56,90
832899	21	0.8	ø300x(H)300	62,30
834206	22	0.8	ø320x(H)280	67,70
834404	37	0.8	ø360x(H)360	96,95
834701	50	0.8	ø400x(H)400	119,15
834909	71	1	ø450x(H)450	176,05
835104	98	1	ø500x(H)500	215,05

BRASSIÈRE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
832820	9	0.8	ø250x(H)180	42,80
832837	14	0.8	ø300x(H)200	56,90
832844	24	0.8	ø360x(H)240	81,25
832851	32	0.8	ø400x(H)260	105,65

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	litres	mm	€
611104	5.5	ø205x(H)180	35,70
611302	9.5	ø240x(H)210	46,55
611401	10	ø250x(H)235	49,45
611500	15.5	ø280x(H)250	65,80
611609	19	ø300x(H)280	69,90
611708	23	ø325x(H)285	78,55
612002	27.5	ø335x(H)330	81,25
612101	33.5	ø355x(H)340	91,55
612200	38.5	ø375x(H)360	101,30
612309	45	ø400x(H)360	113,70
612408	64.5	ø460x(H)415	140,80
612507	88	ø520x(H)445	181,45

611500



MARMITE BOMBÉE AVEC COUVERCLE

- Avec base arrondim

code	litres	mm	€
610107	13	ø320x(H)180	49,80
610206	18	ø360x(H)200	57,35
610305	26	ø400x(H)220	74,20

610206



CASSEROLE - SANS COUVERCLE

code	litres	mm	€
613009	1	ø160x(H)80	18,15
613108	1.5	ø180x(H)90	22,60
613207	2.5	ø200x(H)100	28,10

613009



Parfait pour cuire des pâtes,
du riz et des raviolis



619100

PANIER À RIZ

code	-	litres	mm	€
619100	611708	21	ø320x (H)270	55,20
619209	612101	29	ø360x (H)290	63,40
619308	612309	41	ø400x (H)330	99,15



613603

CUISEUR DE RIZ AVEC COUVERCLE

- Avec panier intérieur

code	litres	mm	€
613603	23	ø325x(H)370	133,75
613702	33.5	ø355x(H)405	154,90
613801	45	ø400x(H)445	212,80



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	€
629154	ø180	ø240x (H)50	36,30
629253	ø220	ø280x (H)55	40,65
629345	ø260	ø320x (H)60	49,30

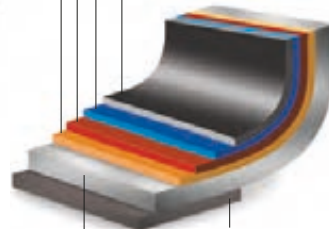


Couche de fond: anticorrosion, antichoc & une meilleure résistance du revêtement

Couche titane: pour anti-égratignures & anti-abrasion

Couche intermédiaire: Whitford® Xylan antiadhésif

Couche supérieure: pour le renforcement de la couche antiadhésive



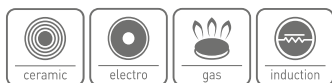
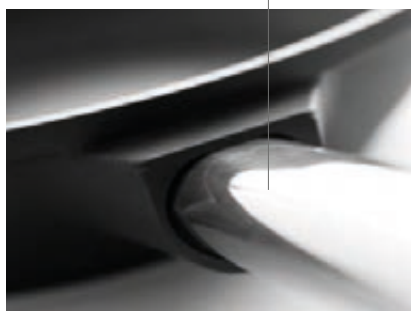
Base de poêle en aluminium

Fond adapté pour l'induction

Voir page 152-161 pour la gamme complète de plaques à induction

Avec une manche solide en inox

Fond adapté pour l'induction



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.

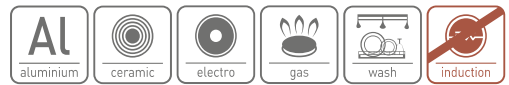
code	mm	€
629130	390x260x(H)35	21,60



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.

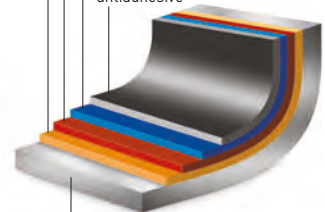


Couche de fond: anticorrosion, antichoc & une meilleure résistance du revêtement

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	€
629109	ø180	ø240x (H)55	29,20
629208	ø220	ø280x (H)55	33,05
629307	ø260	ø320x (H)55	38,95
629352	ø300	ø360x (H)55	52,55
629390	ø340	ø400x (H)55	66,65



WOK

code	fond (mm)	mm	€
839010	ø157	ø320x (H)100	44,35



SAUTEUSE

code	fond (mm)	mm	€
629505	ø225	ø280x (H)85	34,95



629802



629604



629413

POÊLE À GRILLER RAINURÉE

code	fond (mm)	mm	€
629802	ø220	280x280x(H)55	38,95

POISSONNIÈRE - OVALE

code	fond (mm)	mm	€
629604	ø175	400x275x(H)35	40,05

POÊLE À CRÊPES

code	fond (mm)	mm	€
629413	ø260	ø320x (H)20	38,95



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	paroi (mm)	fond (mm)	mm	€
627600	4	140	ø200x(H)40	12,20
627617	4	180	ø240x(H)42	15,45
627624	4	220	ø280x(H)50	19,75
627631	4	260	ø320x(H)50	25,95
627648	4	280	ø360x(H)50	31,70
627655	4	300	ø390x(H)50	37,65
627662	4	200	ø260x(H)45	17,60



WOK

code	paroi (mm)	fond (mm)	mm	€
627730	4	210	ø280x(H)75	23,80
627747	4	210	ø320x(H)100	32,45



POÊLE À CRÊPES

code	paroi (mm)	fond (mm)	mm	€
627679	4	240	ø280x(H)25	18,35
627686	4	280	ø320x(H)20	21,60

POISSONNIÈRE - OVALE

code	paroi (mm)	fond (mm)	mm	€
627716	4	185	280x400x(H)55	35,70

POÊLES EN ALUMINIUM „PLATINIUM PROFESSIONAL”

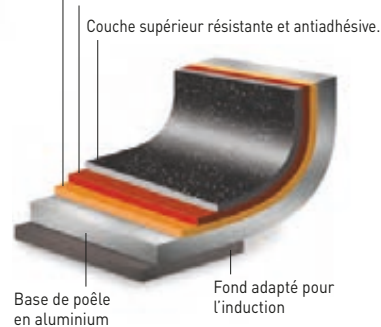
- Fait en aluminium durable, convient à toutes sources de chaleur.
- Aluminium est un conducteur de chaleur par excellence, ce qui permet d'utiliser rapidement la poêle pour la cuisson.
- Manche isolé avec du silicone pour une meilleure prise en main.
- La couche antiadhésive de 'Teflon™ Platinum Plus' 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 152-161 pour la gamme complète de plaques à induction



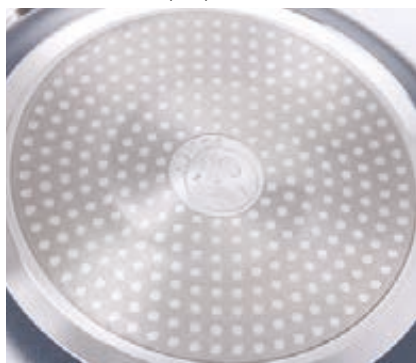
Couche de fond renforçant
La couche intermédiaire permet d'accroître les propriétés d'adhésion des autres couches.



POÊLES À FRIRE

code	paroi (mm)	fond (mm)	mm	€
621103	4	140	ø200x(H)44	21,50
621110	4	180	ø240x(H)50	26,55
621127	4	200	ø260x(H)52	30,30
621134	4	220	ø280x(H)52	34,50
621158	4	260	ø320x(H)60	40,65

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	paroi (mm)	fond (mm)	mm	€
628591	3	150	ø200x(H)45	11,10
628607	3	190	ø250x(H)50	15,45
628614	3	220	ø280x(H)50	17,60
628621	3	260	ø320x(H)50	22,20
628638	3	180	ø240x(H)45	14,05
628706	3	240	ø300x(H)50	18,95
628713	3	280	ø370x(H)55	28,70



CRÊPIÈRE

code	paroi (mm)	mm	€
628805	2.5	ø230x(H)25	11,85

POÊLE À BLINIS

code	paroi (mm)	mm	€
628850	2.5	ø140x(H)35	8,95

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.

BATTERIE DE CUISINE EN CUIVRE

- Fait en 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm d'inox (0,4 mm), aluminium (1,5 mm) et cuivre (0,4 mm).
- Poignées rivetées.



CASSEROLE

- sans couvercle

code	litres	paroi (mm)	mm	€
607053	1.5	2.5	ø160x(H)80	43,30

NEW!



607053

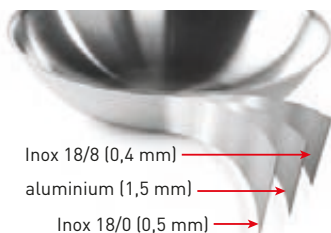


607060

NEW!

POËLE À FRIRE

code	paroi (mm)	mm	€
607060	2.5	ø240x(H)50	54,10



Inox 18/8 (0,4 mm)

aluminium (1,5 mm)

Inox 18/0 (0,5 mm)



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	€
839003	ø360x(H)90	67,70

839003





508527

PLAT À FOUR

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



code	mm	€
508503	315x245x(H)50	9,70
508510	385x275x(H)60	12,20
508527	430x310x(H)60	14,45



836057



Fond troué
pour pouvoir
facilement faire
égoutter et sortir
la préparation

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	€
836057	674x188x(H)125	43,30





NEW!



833100

CUISEUR À ASPERGE XL

- Ce modèle est plus haut et permet de cuire des asperges plus longs.
- Peut aussi être utilisé pour cuire à la vapeur d'autres légumes ou du poisson, pour cuire des pâtes, pour maintenir au chaud des hot dogs, etc.
- L'ensemble comprend une marmite, un panier à vapeur et un couvercle.

code	litres	mm	€
833100	5.5	ø160x(H)280	31,35

NEW!



833032

CASSEROLE BAIN-MARIE

- Double paroi, avec un réservoir bain-marie intégré pour l'eau.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau pour faire fondre du chocolat au bain-marie.
- Avec manche en inox.

code	litres	mm	€
833032	1	330x160x(H)95	16,20



POÊLE 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	€
110126	2	ø140x(H)30	10,00



110126



RÉDUCTEUR DE GRILLE

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

code	mm	€
839997	255x255x(H)25	4,60



839997





PAËLLA



622759



622766

NEW!

POÊLES À PAËLLA AVEC COMPARTIMENTS

- La poêle est divisée en plusieurs compartiments pour pouvoir cuisiner différents plats en même temps.

code	mm	€
622759	ø430x(H)47	62,30
622766	ø430x(H)47	70,40



622704



622728



622742



622841

622858

622827

622834

622810

POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉS

- Avec 2 poignées
- Tôle d'acier émaillé

code	mm	€
622704	ø100x(H)20	4,60
622711	ø120x(H)25	4,90
622728	ø150x(H)27	5,35
622735	ø200x(H)36	6,75
622742	ø240x(H)40	7,55

PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond
- Tôle d'acier émaillé

code	mm	€
622810	ø145x(H)40	5,70
622827	ø170x(H)40	6,25
622834	ø185x(H)43	7,05
622841	ø205x(H)57	7,55
622858	ø245x(H)70	7,85



POÊLE À PAËLLA

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

code	Convient au grill à gaz Fiesta	mm	€
622100		ø340x (H)40	7,40
622308		ø460x (H)40	13,55
622407	146002	ø600x (H)40	29,80
622605	146804	ø800x (H)50	70,40



625002



625057



625101



**COCOTTE À MOULES EMAILLÉ
- AVEC COUVERCLE**

- En acier émaillé noir
- Collet en inox

code	max. contenance en kg.	litres	mm	€
625002	1.2	2.3	ø190x(H)190	7,85
625057	1.6	3	ø210x(H)200	8,95
625101	2.4	5	ø225x(H)210	12,95



625606



625804



625705



**COCOTTE À MOULES EMAILLÉ
- AVEC COUVERCLE**

- En acier émaillé noir
- Collet en inox

code	litres	mm	€
625606	0.8	ø125x(H)145	6,45

**MARMITE À SOUPE OU À SAUCE
- AVEC COUVERCLE**

- Émaillé Collet en inox avec bord roulé
- Couvercle plat

code	-	litres	mm	€
625705	noir	0.6	ø135x(H)103	6,45
625804	bleu	0.3	ø120x(H)95	5,90

Bacs Gastronomes

GN



**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	✓	✓	✓	✓	✓
	<p>Conforme aux normes le plus strictes de contact alimentaire (pour hôpitaux)</p> <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 	<p>Coins renforcés pour rajouter de la solidité</p> <ul style="list-style-type: none"> • La taille GN est gravée • Résistant à la corrosion si utilisé correctement 	<p>Résistant à la corrosion si utilisé correctement</p>	<p>Sans Bisphénol A</p> <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 	<p>Peut être utilisé dans les bains-marie et chafing dishes</p> <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:	22-23	24-25	26-27	28	29



**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

31

32-33

30

34-35

424

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)



GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



BAC GASTRONORME 2/1

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801109	58	0.8	200	86,60
801116	43	0.8	150	75,80
801123	30	0.8	100	51,95
801130	19	0.8	65	43,30
801147	11	0.8	40	38,95
801154	5.5	0.8	20	37,40



BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801208	28	0.8	200	42,20
801215	21	0.8	150	37,10
801222	14	0.8	100	25,75
801239	9	0.8	65	19,45
801246	5	0.8	40	17,60
801253	2.5	0.8	20	15,10



BAC GASTRONORME 2/3

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801307	18	0.8	200	35,50
801314	13	0.8	150	30,05
801321	9	0.7	100	18,70
801338	5.5	0.7	65	14,35
801345	3	0.7	40	13,25
801352	1.5	0.7	20	11,85



BAC GASTRONORME 2/4

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801666	5.8	0.7	100	24,75
801840	8.6	0.7	150	30,90
801857	4	0.7	65	15,85
801864	2.5	0.7	40	13,90
801871	1.2	0.7	20	11,30



801420



801529



801628

BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801406	12.5	0.8	200	27,65
801413	9.5	0.7	150	22,20
801420	6.5	0.7	100	14,65
801437	4	0.7	65	11,85
801444	2	0.7	40	11,10
801451	1	0.7	20	9,20

BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801505	7.8	0.8	200	23,80
801512	5.7	0.7	150	17,90
801529	4	0.7	100	12,20
801536	2.5	0.7	65	9,70
801543	1.5	0.7	40	9,05
801550	0.8	0.7	20	7,85

BAC GASTRONORME 1/4

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801604	5.5	0.8	200	20,05
801611	4	0.7	150	16,20
801628	2.8	0.7	100	10,45
801635	1.8	0.7	65	9,00
801642	1.7	0.7	40	8,80
801659	0.9	0.7	20	7,65



801727



801826



802236

BAC GASTRONORME 1/6

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801703	3.4	1	200	22,50
801710	2.4	0.8	150	14,50
801727	1.6	0.7	100	9,05
801734	1	0.7	65	7,90

BAC GASTRONORME 1/9

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801826	1	0.7	100	10,65
801833	0.6	0.7	65	7,55

BAC GASTRONORME 1/1 PERFORÉ

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802168	2.5	0.8	20	17,30
802205	28	0.8	200	56,90
802212	21	0.8	150	46,85
802229	14	0.8	100	29,80
802236	9	0.8	65	21,60
802243	5	0.8	40	19,25



802328



802427



802526

BAC GASTRONORME 2/3 PERFORÉ

- Convient aux couvercles gastronorme en polycarbonate

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802328	9	0.7	100	23,80
802335	5.5	0.7	65	16,50
802342	3	0.7	40	15,45

BAC GASTRONORME 1/2 PERFORÉ

- Convient aux couvercles gastronorme en polycarbonate

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802427	6.5	0.7	100	18,15
802434	4	0.7	65	13,25
802441	2	0.7	40	11,65

BAC GASTRONORME 1/3 PERFORÉ

- Convient aux couvercles gastronorme en polycarbonate

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802502	7.8	0.7	200	30,60
802519	5.7	0.7	150	23,30
802526	4	0.7	100	15,45
802533	2.5	0.7	65	11,10
802540	1.2	0.7	40	9,35

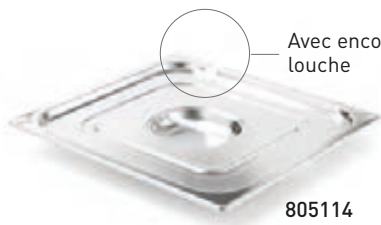


804100

COUVERCLE GASTRONORME

- Convient également au bacs gastronormes en polycarbonate

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
804100	0.8	GN 1/1	530x325	15,65
804117	0.7	GN 2/3	354x325	11,85
804124	0.7	GN 1/2	265x325	10,20
804131	0.7	GN 1/3	325x176	7,90
804148	0.7	GN 1/4	265x162	6,55
804155	0.7	GN 1/6	176x162	5,95
804162	0.7	GN 1/9	176x108	4,90
804179	0.8	GN 2/4	530x162	12,20



Avec encoche louche

805114

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE

- Adapté pour les bacs en polycarbonate

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
805107	0.7	GN 1/1	530x325	17,30
805114	0.7	GN 2/3	354x325	13,40
805121	0.7	GN 1/2	265x325	11,85
805138	0.7	GN 1/3	325x176	9,70
805145	0.7	GN 1/4	265x162	7,85
805152	0.7	GN 1/6	176x162	7,40



802601

COUVERCLE GASTRONORME

- Avec bord en silicone pour une fermeture hermétique Convient uniquement aux Bacs GN 'Profi-Line' La fermeture hermétique aide à conserver les aliments et évite des fuites pendant le transport

code	GN	mm	€
802601	GN 1/1	530x325	48,20
802618	GN 2/3	354x325	38,45
802625	GN 1/2	265x325	35,20
802632	GN 1/3	325x176	28,10
802649	GN 1/4	265x162	24,40
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)



20

40

65

100

150

200

GN 1/1

GN 1/2

GN 1/3

GN 1/4

GN 1/6

GN 1/9

530x325 mm

325x265 mm

325x176 mm

265x162 mm

176x162 mm

176x108 mm



806142



806241



806340

BAC GASTRONORME GN 1/1

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806104	2.6	0.6	20	8,95
806111	5.3	0.6	40	10,25
806128	8.6	0.6	65	10,80
806135	13.2	0.6	100	14,35
806142	19.8	0.7	150	21,60
806159	26.4	0.7	200	25,95

BAC GASTRONORME GN 2/3

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806203	1.5	0.6	20	6,75
806210	3	0.6	40	8,15
806227	5	0.6	65	9,70
806234	7.7	0.6	100	12,20
806241	11.6	0.7	150	18,15
806258	15.5	0.7	200	21,60

BAC GASTRONORME GN 1/2

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806302	1.1	0.6	20	5,15
806319	2.2	0.6	40	6,25
806326	3.6	0.6	65	6,75
806333	5.6	0.6	100	9,05
806340	8.4	0.7	150	14,05
806357	11.2	0.7	200	17,30



806449

BAC GASTRONORME GN 1/3

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806401	0.6	0.6	20	4,30
806418	1.3	0.6	40	5,15
806425	2.2	0.6	65	5,70
806432	3.4	0.6	100	7,55
806449	5.1	0.7	150	10,80
806456	6.8	0.7	200	12,95



806548

BAC GASTRONORME GN 1/4

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806524	1.8	0.6	65	4,90
806531	2.7	0.6	100	6,50
806548	4.1	0.7	150	9,70
806555	5.5	0.7	200	11,40



806647

BAC GASTRONORME GN 1/6

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806623	1	0.6	65	3,80
806630	1.6	0.6	100	5,15
806647	2.4	0.7	150	7,55
806654	3.2	0.7	200	9,50



806739

BAC GASTRONORME GN 1/9

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806722	0.6	0.6	65	3,10
806739	1	0.7	100	5,15



808153

808108

BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONORMES

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

code	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x20	4,90
808153	GN 1/1	532x20	5,15



806197

INSERTIONS PERFORÉS GASTRONORMES

code	GN	€
806197	GN 1/1	12,75
806296	GN 2/3	11,65
806395	GN 1/2	8,60
806494	GN 1/3	6,75
806593	GN 1/4	6,25
806692	GN 1/6	4,60



807132

BAC GASTRONORME GN 1/1 PERFORÉ

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807118	5.3	0.6	40	11,85
807125	8.6	0.6	65	12,95
807132	13.2	0.6	100	15,10



807224

BAC GASTRONORME GN 2/3 PERFORÉ

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807224	5	0.6	65	10,80



807330

BAC GASTRONORME GN 1/2 PERFORÉ

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807323	3.6	0.6	65	7,85
807330	5.6	0.6	100	9,70

804032

**COUVERCLE GASTRONORME AVEC BORD EN SILICONE**

- Avec bord en silicone pour une fermeture hermétique

- Convient uniquement aux Bacs GN 'Kitchen-Line' & 'Budget-Line' La fermeture hermétique aide à conserver les aliments et évite des fuites pendant le transport

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
804001	1	GN 1/1	530x325	31,95
804018	0.8	GN 2/3	354x325	25,95
804025	0.7	GN 1/2	265x325	18,95
804032	0.7	GN 1/3	325x176	14,05
804049	0.7	GN 1/4	265x162	11,40
804056	0.7	GN 1/6	176x162	8,95



806845

COUVERCLE GASTRONORME

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
806814	0.7	GN 1/1	530x325	10,20
806821	0.7	GN 2/3	354x325	7,85
806838	0.7	GN 1/2	265x325	5,70
806845	0.7	GN 1/3	325x176	4,30
806852	0.7	GN 1/4	265x162	3,90
806869	0.7	GN 1/6	176x162	2,70
806876	0.7	GN 1/9	176x108	2,40



806968

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
806913	0.7	GN 1/1	530x325	9,50
806920	0.7	GN 2/3	354x325	8,05
806937	0.7	GN 1/2	265x325	6,25
806944	0.7	GN 1/3	325x176	4,70
806951	0.7	GN 1/4	265x162	4,25
806968	0.7	GN 1/6	176x162	2,80
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)



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



800133



800232



800331

BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
800102	2.5	20	7,30
800119	5	40	8,40
800126	9	65	9,50
800133	14	100	12,75
800140	21	150	19,45
800157	28	200	22,50

BAC GASTRONORME 2/3

code	litres	H (mm)	€
800218	3	40	6,75
800225	5.5	65	8,15
800232	9	100	11,10
800249	13	150	16,50

BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
800300	1	20	3,80
800317	2	40	4,90
800324	4	65	5,70
800331	6.5	100	8,40
800348	9.5	150	12,20
800355	12.5	200	14,65



800430



800539



800638

BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
800409	0.6	20	3,50
800416	1.5	40	4,30
800423	2.5	65	4,60
800430	4	100	6,45
800447	5.7	150	9,50
800454	7.8	200	11,40

BAC GASTRONORME 1/4

code	litres	H (mm)	€
800522	1.8	65	4,30
800539	2.8	100	5,95
800546	4	150	8,95
800553	5.5	200	10,00

BAC GASTRONORME 1/6

code	litres	H (mm)	€
800621	1	65	3,20
800638	1.6	100	4,60
800645	2.4	150	6,45
800652	3.4	200	9,20



800737



800812



804032

BAC GASTRONORME 1/9

code	litres	H (mm)	€
800720	0.6	65	2,70
800737	1	100	4,05

COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm	€
800812	GN 1/1	530x325	9,70
800829	GN 2/3	354x325	7,05
800836	GN 1/2	265x325	4,90
800843	GN 1/3	325x176	3,20
800850	GN 1/4	265x162	3,00
800867	GN 1/6	176x162	2,10
800874	GN 1/9	176x108	1,55

COUVERCLE GASTRONORME AVEC BORD EN SILICONE

- Avec bord en silicone pour une fermeture hermétique
- Convient uniquement aux Bacs GN 'Kitchen-Line' & 'Budget-Line' La fermeture hermétique aide à conserver les aliments et évite des fuites pendant le transport

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
804001	1	GN 1/1	530x325	31,95
804018	0.8	GN 2/3	354x325	25,95
804025	0.7	GN 1/2	265x325	18,95
804032	0.7	GN 1/3	325x176	14,05
804049	0.7	GN 1/4	265x162	11,40
804056	0.7	GN 1/6	176x162	8,95

BACS GASTRONORMES BUDGET LINE AVEC POIGNÉES



817148



817247

BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
817148	21	150	22,70
817155	28	200	26,25

BAC GASTRONORME 2/3

code	litres	H (mm)	€
817247	13	150	19,75
817254	17	200	23,30



817346



817445

BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
817346	9.5	150	15,10
817353	12.5	200	17,60

BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
817445	5.7	150	12,45
817452	7.8	200	14,05



817810

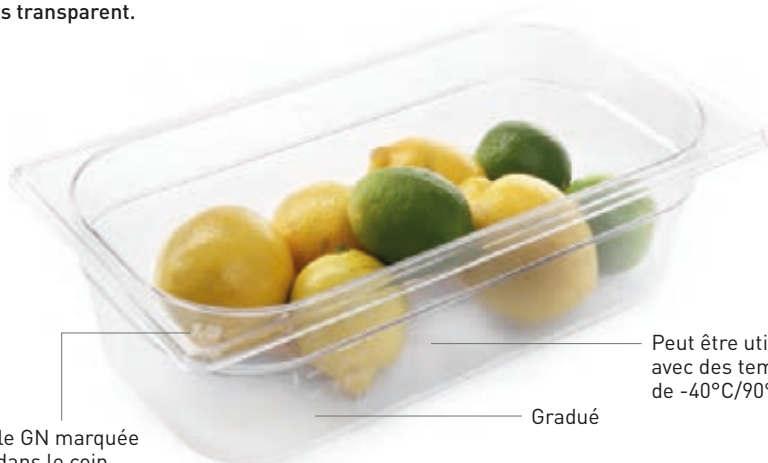
COUVERCLE GASTRONORME

- Avec encoche pour les poignées.

code	GN	mm	€
817810	GN 1/1	530x325	10,55
817827	GN 2/3	354x325	8,15
817834	GN 1/2	325x265	5,95
817841	GN 1/3	325x176	4,05

BACS GASTRONORMES TRITAN SANS BPA

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



Taille GN marquée dans le coin

Gradué

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



Bac gastronorme fait en Tritan - plastique de haute qualité sans BPA. Résistant aux températures de -40° jusqu'à 90. Confient parfaitement pour stocker des aliments dans des congélateurs, réfrigérateurs et vitrines.

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



869154

BAC GASTRONORME 2/1

code	litres	H (mm)	€
869154	58	200	62,30



869215

BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
869208	28	200	32,45
869215	21	150	26,80
869222	14	100	21,60
869239	9	65	18,35



869314

BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
869307	12.5	200	19,25
869314	9.5	150	15,70
869321	6.5	100	11,85
869338	4	65	9,50



869413

BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
869406	7.8	200	15,10
869413	5.7	150	11,85
869420	4	100	9,85
869437	2.5	65	7,95



869505

BAC GASTRONORME 1/4

code	litres	H (mm)	€
869505	5.5	200	13,55
869512	4	150	10,30
869529	2.8	100	8,80
869536	1.8	65	6,90



869611

BAC GASTRONORME 1/6

code	litres	H (mm)	€
869604	3.4	200	9,05
869611	2.4	150	7,30
869628	1.6	100	5,95
869635	1	65	5,70



869727

BAC GASTRONORME 1/9

code	litres	H (mm)	€
869727	1	100	5,45
869734	0.6	65	4,70



869819

COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm	€
869819	GN 1/1	530x325	14,05
869826	GN 1/2	265x325	7,95
869833	GN 1/3	325x176	5,95
869840	GN 1/4	265x162	5,70
869857	GN 1/6	176x162	5,25
869864	GN 1/9	176x108	3,75
869871	GN 2/1	650x530	32,45



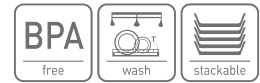
869918

EGOUTTOIR GASTRONORME

code	GN	mm	€
869918	GN 1/1	530x325	10,80
869925	GN 1/2	265x325	6,85

BACS GASTRONORMES RÉSISTANTES AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

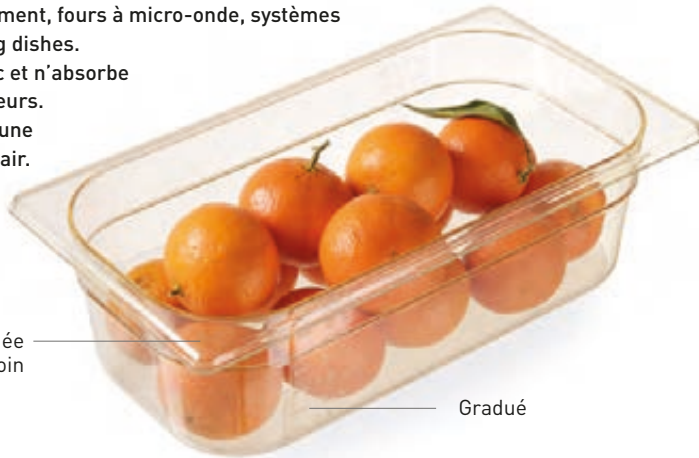
- Ces bacs gastronormes sont fait en Grilamid - un polyamide de haute qualité sans BPA.
- Résistants aux températures élevées de -40°C à 150°C.
- Peut être utiliser à chaque face de préparation alimentaire: congélateurs, cellules de refroidissement, fours à micro-onde, systèmes à bain-marie et chafing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



Bac gastronorme 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 phase de préparation alimentaire: congélateurs, cellules de refroidissement, fours à micro-onde, systèmes à bain-marie et chafing dishes.

Taille GN marquée dans le coin

Gradué



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



869260



869369



869475

BAC GASTRONORME 1/1 RÉSISTANT AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

code	litres	H (mm)	€
869260	20	150	78,55
869277	13.3	100	61,20
869284	9	65	46,55

BAC GASTRONORME 1/2 RÉSISTANT AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

code	litres	H (mm)	€
869369	9	150	41,70
869376	6.1	100	32,45
869383	4	65	28,10

BAC GASTRONORME 1/3 RÉSISTANT AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

code	litres	H (mm)	€
869468	5.5	150	31,35
869475	3.8	100	26,55
869482	2.5	65	20,85



869567



869673



869772

BAC GASTRONORME 1/4 RÉSISTANT AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

code	litres	H (mm)	€
869567	3.8	150	24,85
869574	2.6	100	19,45
869581	1.7	65	16,50

BAC GASTRONORME 1/6 RÉSISTANT AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

code	litres	H (mm)	€
869666	2.3	150	18,95
869673	1.6	100	14,90
869680	1	65	11,65

BAC GASTRONORME 1/9 RÉSISTANT AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

code	litres	H (mm)	€
869772	0.9	100	9,50
869789	0.6	65	7,85

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 RÉSISTANT AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

code	GN	mm	€
869949	GN 1/1	530x325	41,70
869956	GN 1/2	265x325	19,45
869963	GN 1/3	325x176	14,05
869970	GN 1/4	265x162	11,10
869987	GN 1/6	176x162	8,95
869994	GN 1/9	176x108	5,35



BACS GASTRONORMES EN POLYPROPYLÈNE

- N'absorbe ni odeurs ni saveurs



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
880005	28	200	11,40
880012	21	150	9,35
880029	14	100	8,30

BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
880104	12.5	200	6,25
880111	9.5	150	5,35
880128	6.5	100	4,30

BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
880203	7.8	200	5,70
880210	5.7	150	4,80
880227	4	100	4,10



BAC GASTRONORME 1/4

code	litres	H (mm)	€
880302	5.5	200	4,80
880319	4	150	4,10
880326	2.8	100	3,50



BAC GASTRONORME 1/6

code	litres	H (mm)	€
880401	3.4	200	3,95
880418	2.4	150	3,50
880425	1.6	100	2,65



BAC GASTRONORME 1/9

code	litres	H (mm)	€
880524	1	100	2,00



COUVERCLE GASTRONORME

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

code	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	5,15
880616	GN 1/2	325x265	3,15
880623	GN 1/3	325x176	2,55
880630	GN 1/4	265x162	1,75
880647	GN 1/6	176x162	1,15
880654	GN 1/9	176x108	1,10



COUVERCLES GASTRONORMES À FERMETURE HERMÉTIQUE

- Couvercle avec bord en silicone pour une fermeture hermétique.

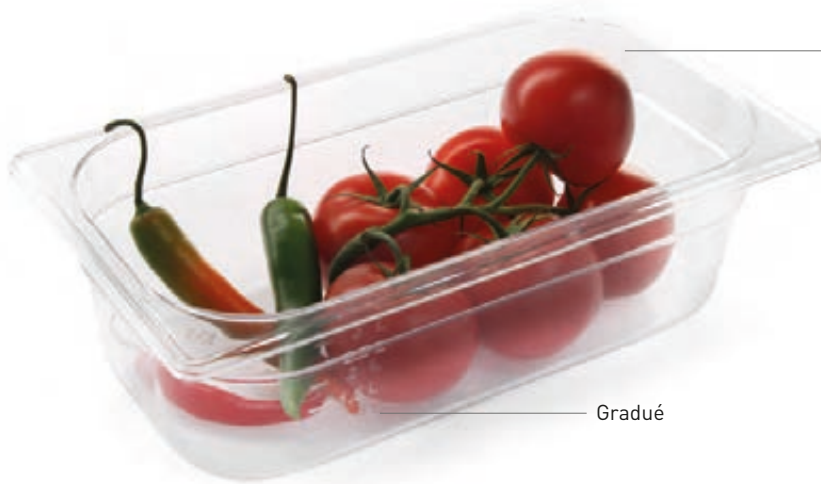
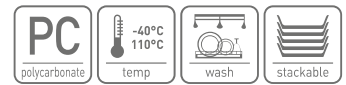
- La fermeture est assez étanche pour éviter des fuites quand le bac est soulevé.
- Équipé d'un rebord pour defaire la fermeture hermétique plus facilement.

code	GN	mm	€
881804	GN 1/1	530x325	11,85
881811	GN 1/2	325x265	8,15
881828	GN 1/3	325x176	5,95



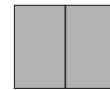
BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE TRANSPARENT

- 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

NEW!



861196

BAC GASTRONORME 2/1

code	litres	H (mm)	€
861196	58	200	46,05

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
861202	28	200	26,25
861219	21	150	21,60
861226	14	100	17,30
861233	9	65	14,65

BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
861400	12.5	200	15,55
861417	9.5	150	12,85
861424	6.5	100	9,70
861431	4	65	7,70

BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
861509	7.8	200	12,20
861516	5.7	150	9,70
861523	4	100	7,90
861530	2.5	65	6,40



BAC GASTRONORME 1/4

code	litres	H (mm)	€
861608	5.5	200	11,05
861615	4	150	8,30
861622	2.8	100	7,05
861639	1.8	65	5,55

BAC GASTRONORME 1/6

code	litres	H (mm)	€
861707	3.4	200	7,35
861714	2.4	150	5,85
861721	1.6	100	4,90
861738	1	65	4,55

BAC GASTRONORME 1/9

code	litres	H (mm)	€
861820	1	100	4,50
861837	0.6	65	4,00



COUVERCLE GASTRONORME

- Sans encoche
- Convient aussi aux Bacs GN Profi Line en inox



EGOUTTOIR GASTRONORME

code	GN	mm	€
868522	GN 1/1	530x325	9,10
868546	GN 1/2	325x265	5,70
868553	GN 1/3	325x176	2,35
868577	GN 1/6	172x162	1,55



COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

- Avec encoche pour le thermoplongeur 222645. Convient aussi aux bacs gastronormes Profi Line en inox.

code	GN	mm	€
864203	GN 1/1	530x325	16,20
864210	GN 1/2	265x325	11,85

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

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
862209	9	65	15,70
862216	21	150	23,00
862223	14	100	19,45



BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
862407	12.5	200	16,80
862414	9.5	150	13,80
862421	6.5	100	10,45
862438	4	65	8,30



BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
862506	7.8	200	13,15
862513	5.7	150	9,70
862520	4	100	8,60
862537	2.5	65	6,85



BAC GASTRONORME 1/4

code	litres	H (mm)	€
862612	4	150	8,95
862629	2.8	100	7,65
862636	1.8	65	6,00



BAC GASTRONORME 1/6

code	litres	H (mm)	€
862704	3.4	200	7,90
862711	2.4	150	6,35
862728	1.6	100	5,25
862735	1	65	4,90



BAC GASTRONORME 1/9

code	litres	H (mm)	€
862827	1	100	4,90



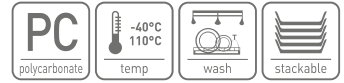
COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm	€
862902	GN 1/1	530x325	12,20
862926	GN 1/2	325x265	6,95
862933	GN 1/3	325x176	5,25
862940	GN 1/4	265x162	4,90
862957	GN 1/6	176x162	4,55



BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE BLANC

- Bacs gastronormes professionnelles de haute qualité fait en polycarbonate blanc.
- N'absorbe pas les odeurs ou saveurs.



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

Gradué

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm



862285

BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
862285	9	65	15,70



862476

BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
862476	6.5	100	10,45
862483	4	65	8,30



862575

BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
862568	5.7	150	9,70
862575	4	100	8,60
862582	2.5	65	6,85



862674

BAC GASTRONORME 1/4

code	litres	H (mm)	€
862674	2.8	100	7,65
862681	1.8	65	6,00



862773

BAC GASTRONORME 1/6

code	litres	H (mm)	€
862766	2.4	150	6,35
862773	1.6	100	5,25
862780	1	65	4,90



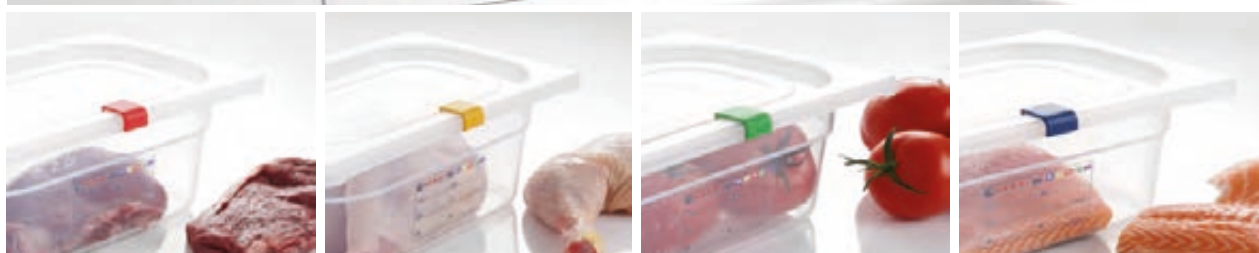
862964

COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm	€
862919	GN 1/1	530x325	12,20
862964	GN 1/2	265x325	6,95
862971	GN 1/3	325x176	5,25
862988	GN 1/4	265x162	4,90
862995	GN 1/6	176x162	4,55

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.



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



880050

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
880036	9	65	7,05
880050	28	200	12,45
880067	21	150	10,55
880074	14	100	9,35



880159

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
880159	12.5	200	7,40
880166	9.5	150	6,45
880173	6.5	100	5,35



880258

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
880258	7.8	200	6,65
880265	5.7	150	5,70
880272	4	100	4,80
880289	2.5	65	4,10



880371

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/4

code	litres	H (mm)	€
880357	5.5	200	5,35
880364	4	150	4,80
880371	2.8	100	3,70
880388	1.8	65	3,20



880456

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/6

code	litres	H (mm)	€
880456	3.4	200	4,30
880463	2.4	150	3,70
880470	1.6	100	3,15
880487	1	65	2,55



880555

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/9

code	litres	H (mm)	€
880555	1	100	2,50
880562	0.6	65	2,10

COUVERCLE GASTRONORME

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

code	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	5,15
880616	GN 1/2	325x265	3,15
880623	GN 1/3	325x176	2,55
880630	GN 1/4	265x162	1,75
880647	GN 1/6	176x162	1,15
880654	GN 1/9	176x108	1,10



880623

CLIPS DE COUVERCLE POUR DES BOITES DE STOCKAGE HACCP

- 12 unités dans un blister

code	couleur	emballé par	€
880661	Rouge	12	4,30
880678	Vert	12	4,30
880685	Jaune	12	4,30
880692	Bleu	12	4,30
880869	Violet	12	4,30

**FEUTRES**

- 2 pièces sur un blister
- Pour écrire sur boîtes de stockage
- Effaçable

code	emballé par	€
871546	2	8,60



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.



GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



880050



880159



880258

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
880036	9	65	7,05
880050	28	200	12,45
880067	21	150	10,55
880074	14	100	9,35

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
880159	12.5	200	7,40
880166	9.5	150	6,45
880173	6.5	100	5,35

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
880258	7.8	200	6,65
880265	5.7	150	5,70
880272	4	100	4,80
880289	2.5	65	4,10



880371



880456



880555

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/4

code	litres	H (mm)	€
880357	5.5	200	5,35
880364	4	150	4,80
880371	2.8	100	3,70
880388	1.8	65	3,20

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/6

code	litres	H (mm)	€
880456	3.4	200	4,30
880463	2.4	150	3,70
880470	1.6	100	3,15
880487	1	65	2,55

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/9

code	litres	H (mm)	€
880555	1	100	2,50
880562	0.6	65	2,10



881705



COUVERCLE GASTRONORME VIOLET

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

code	GN	mm	€
881705	GN 1/1	530x325	5,35
881712	GN 1/2	325x265	3,35
881729	GN 1/3	325x176	2,70
881736	GN 1/4	265x162	1,90
881743	GN 1/6	176x162	1,35
881750	GN 1/9	176x108	1,20

826164



826065



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

- Un côté lisse et l'autre côté avec gorge.
- Peut être laver dans un lave-vaisselle professionnel (programme court)

code	couleur	mm	€
826065	Violet	GN 1/1 - 530x325x(H)15	17,30
826164	Violet	GN 1/2 - 265x325x(H)12	7,95

825570



825662



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

- Peut être laver dans un lave-vaisselle professionnel (programme court)

code	couleur	mm	€
825662	Violet	600x400x(H)18	29,20
825570	Violet	450x300x(H)12,7	9,70



880869

CLIPS DE COUVERCLE POUR DES BOITES DE STOCKAGE HACCP

- 12 unités dans un blister

code	couleur	emballé par	€
880869	Violet	12	4,30



842775



COUTEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842775	2.5	240	385	6,75
842676	2.5	180	320	5,70

842270



842171



COUTEAU UNIVERSEL

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842171	1.2	100	205	3,00
842270	1.2	90	190	3,20



842478

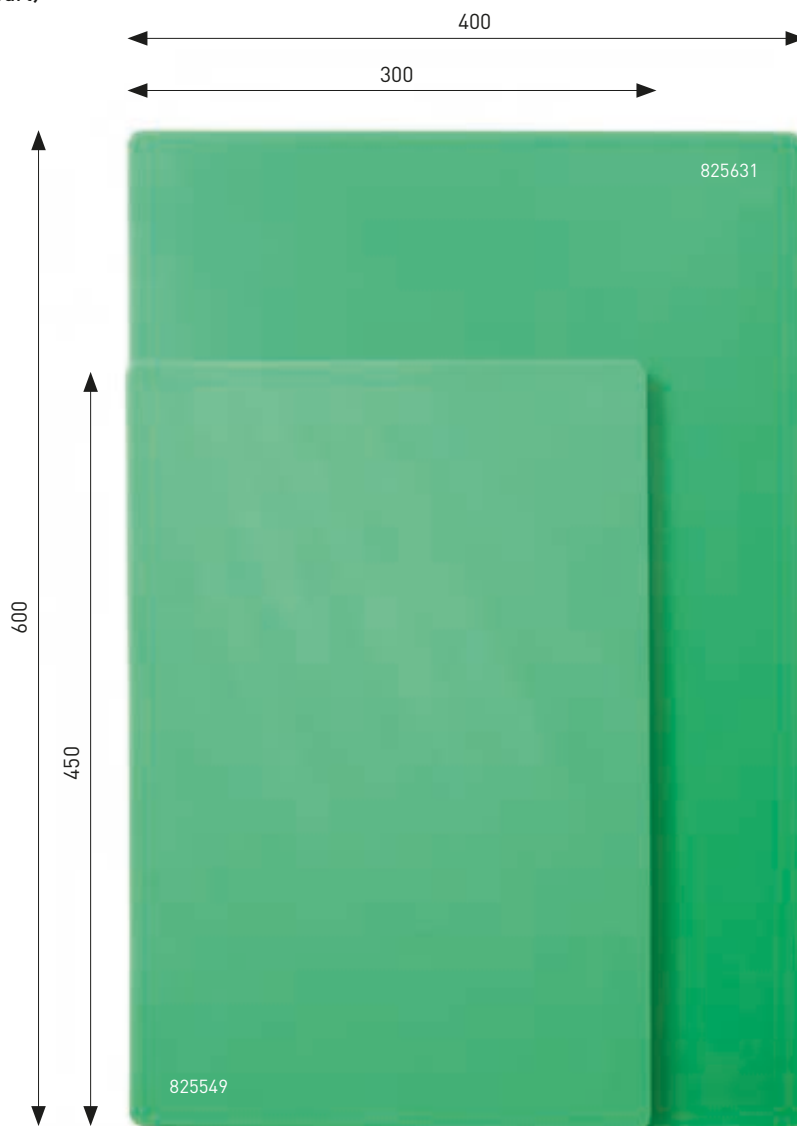


COUTEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842478	2.5	150	280	4,30

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)



826201



PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES - SET DE 6

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

code	mm	€
826201	303x211x(H)205	17,30

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 600X400

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
825600	Blanc	600x400	18	29,20
825617	Rouge	600x400	18	29,20
825624	Bleu	600x400	18	29,20
825631	Vert	600x400	18	29,20
825648	Brun	600x400	18	29,20
825655	Jaune	600x400	18	29,20
825662	Violet	600x400	18	29,20

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 450X300

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
825518	Blanc	450x300	13	9,70
825525	Rouge	450x300	13	9,70
825532	Bleu	450x300	13	9,70
825549	Vert	450x300	13	9,70
825556	Brun	450x300	13	9,70
825563	Jaune	450x300	13	9,70
825570	Violet	450x300	13	9,70

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)



Côté avec rigole

Côté lisse



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1

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

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826003	Blanc	530x325	15	17,30
826010	Rouge	530x325	15	17,30
826027	Bleu	530x325	15	17,30
826034	Vert	530x325	15	17,30
826041	Brun	530x325	15	17,30
826058	Jaune	530x325	15	17,30
826065	Violet	530x325	15	17,30

Rigole pour éviter des écoulements



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

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

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826102	Blanc	265x325	12	7,95
826119	Rouge	265x325	12	7,95
826126	Bleu	265x325	12	7,95
826133	Vert	265x325	12	7,95
826140	Brun	265x325	12	7,95
826157	Jaune	265x325	12	7,95
826164	Violet	265x325	12	7,95

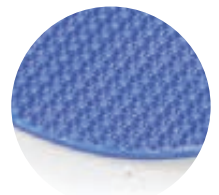


PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826607	Blanc	530x325	10	10,80
826614	Rouge	530x325	10	10,80
826621	Bleu	530x325	10	10,80
826638	Vert	530x325	10	10,80
826645	Brun	530x325	10	10,80
826652	Jaune	530x325	10	10,80

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826706	Blanc	265x325	9	6,45
826713	Rouge	265x325	9	6,45
826720	Bleu	265x325	9	6,45
826737	Vert	265x325	9	6,45
826744	Brun	265x325	9	6,45
826751	Jaune	265x325	9	6,45



Surface antidérapant

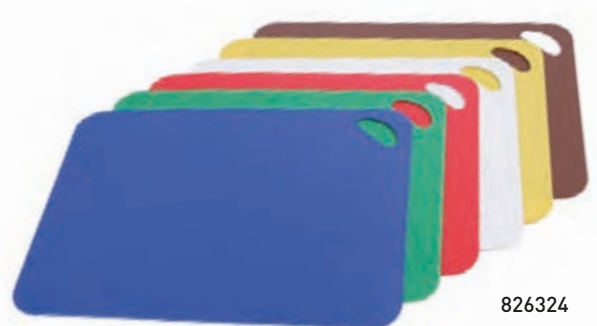


826300

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	épaisseur (mm)	€
826331	300x200	1	7,55
826300	380x305	1	11,85



826324

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	épaisseur (mm)	€
826324	305x455	2	16,20



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

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

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826348	Blanc	250x150	10	2,70
826355	Blanc	300x200	10	4,05
826478	Noir	250x150	10	2,45
826485	Noir	300x200	10	4,05

826485



826348

PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS

506912



506905



505205



505007



PLANCHE À DÉCOUPER

- Bois de Hévéa
- Avec poignées

code	-	mm	€
506905	GN 1/1	530x325x(H)45	32,45
506912	GN 1/2	265x325x(H)45	18,15

PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE

- Hêtre massif
- Avec rigole

code	mm	épaisseur (mm)	€
505205	390x230	16	7,40

PLANCHE À PAIN

- Hêtre massif

code	mm	épaisseur (mm)	€
505007	340x200	14	5,95

505502



PLANCHE À DÉCOUPER

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

code	mm	épaisseur (mm)	€
505502	475x322	20	32,45



Grille amovible
- facile à nettoyer



505106

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Hêtre massif

code	mm	épaisseur (mm)	€
505106	390x160	13	4,60



598047

TAPIS ANTIDÉRAPANT

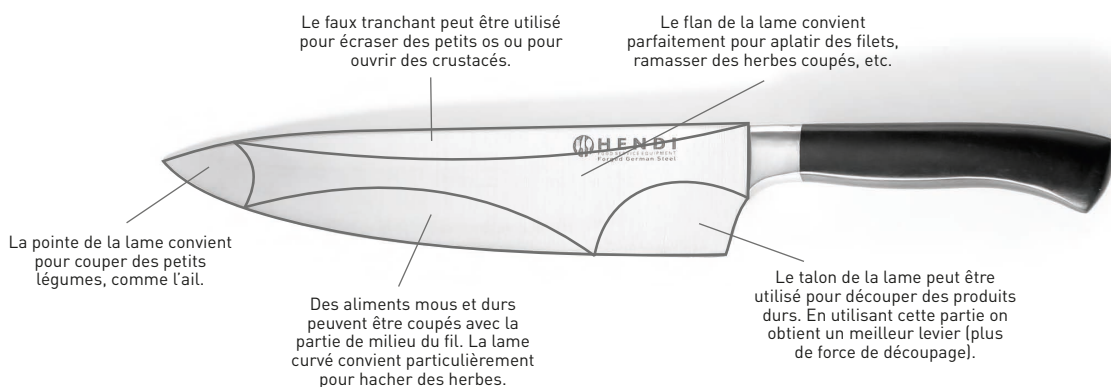
- Tapis antidérapant multifonctionnel.
- Fabriqué en mousse de PVC.
- À découper sur mesure.
- Lavage à la main 40°C.
- Ne convient pas pour le contact alimentaire direct.

code	mm	€
598047	1500x300x(H)	2,85

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.



COUTEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844205	3.3	250	385	31,70
844212	3.3	200	335	29,20

COUTEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844205	3.3	250	385	31,70
844212	3.3	200	335	29,20

COUTEAU DE CUISINE

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844250	2	150	265	21,95



COUTEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844311	2.7	250	380	28,70



COUTEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844304	2.6	200	330	27,05



COUTEAU À DÉOSSER

- Flexible

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844267	2	150	270	22,70



COUTEAU ÉPLUCHEUR

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844236	1.9	90	195	14,35



FUSIL EN DIAMANT

- Couche en diamant

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
844403	310	445	32,45



COUTEAU À JAMBON ET SAUMON

- En partie flexible

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844328	2.6	300	430	30,90



COUTEAU À PAIN

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844298	2.4	215	340	27,05



COUTEAU À PAIN

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844281	2.4	215	340	27,05



HACHE

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844342	4	170	295	37,90



HACHE

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844335	2.5	170	295	37,90



COUTEAU SANTOKU

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844274	3	180	310	29,50



FOURCHETTE À DÉCOUPER

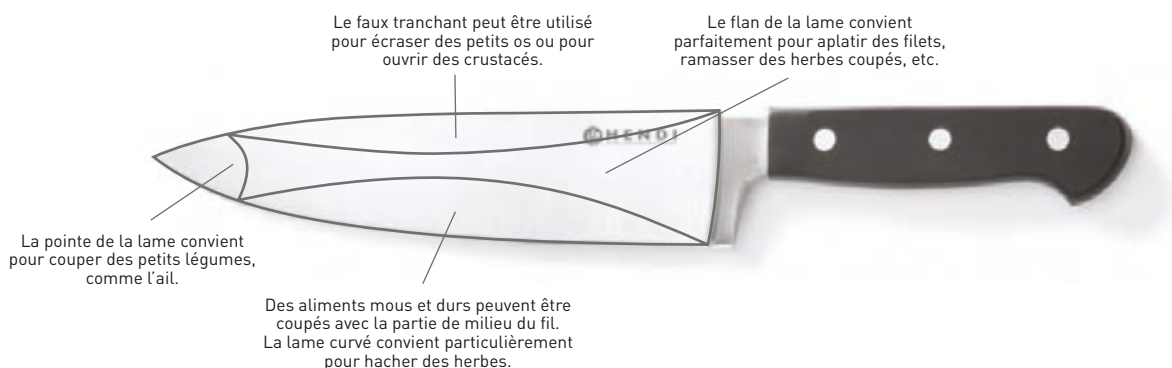
code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844229	9	150	285	22,70



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'incrustent entre la lame et la manche.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister de présentation en PET.
- Avec manche en plastique POM noir.



COUTEAU CHEF

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
781319	200	340	14,05



COUTEAU CHEF

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
781357	150	295	10,55



COUTEAU À DÉCOUPER

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
781340	200	330	10,00



COUTEAU À DÉSOSSER

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
781371	150	285	8,50



COUPEAU À PAIN

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
781333	230	345	10,55



COUPEAU DE CUISINE

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
781388	125	240	5,70



COUPEAU ÉPLUCHEUR

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
781395	90	200	5,65



SÉCATEUR

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
781401	140	250	11,85



FOURCHETTE À DÉCOUPER

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
781364	175	290	10,00



COUPERET DE CUISINE

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
781302	180	300	18,95



COUPEAU À JAMBON/SAUMON

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
781326	215	380	10,55



FUSIL

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
781418	230	360	5,70

SUPPORT MAGNÉTIQUE POUR COUPEAUX

- Avec 2 barrettes magnétiques



code		mm	€
820209	3 crochets	300	7,55
820308	5 crochets	450	9,50
820407	6 crochets	600	12,20



820209



820308



820407





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 découper 331 mm
 - 7 - Couteau à pain 333 mm
 - 8 - Couteau à désosser 285 mm
 - 9 - Couteau d'office 193 mm

code	mm	€
975770	445x260x(H)65	74,75



Avec mallette pratique

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 limité, fabriqué spécialement pour Henki.



COUTEAU ,SASHIMI'

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
845042	4	240	370	31,15
845059	4	210	340	30,05



845042



845059

COUTEAU ,NAKIRI'

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
845028	4	180	325	32,25



845028

COUTEAU ,SANTOKU'

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
845035	2	165	295	21,40



845035

NOIR - UNIVERSEL

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



COUPEAU UNIVERSEL

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842201	1.2	90	190	3,20

COUPEAU UNIVERSEL

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842102	1.2	100	205	3,00

COUPEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842409	2.5	150	285	4,30

COUPEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842607	2.5	180	320	5,70

COUPEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842706	2.5	240	385	6,75

COUPEAU À JAMBON ET SAUMON

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842904	1.7	350	490	9,20

COUPEAU À PAIN

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
843000	1.5	250	385	5,15

COUPEAU À PAIN

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
843109	1.5	300	430	5,35

COUPEAU BOUCHER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844427	2.5	200	330	5,35

COUPEAU BOUCHER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844410	2.5	250	380	6,45

COUPEAU À DÉSOSSER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844441	1.8	150	280	4,30

COUPEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844434	1.8	150	260	4,30

FUSIL

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
781418	230	360	5,70

BRUN - VIANDE CUITE

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



code			lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€
842669	1	Couteau chef	180/320	2,5	5,70
842799	2	Couteau chef	240/385	2,5	6,75
842966	3	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7	9,20

Lame alvéolée non collante



Manche ergonomique antidérapant



ROUGE - VIANDE CRU

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

code			lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€
842423	1	Couteau à découper	150/290	2,5	4,30
842522	2	Couteau filet de sole	150/300	0,9	3,80
842621	3	Couteau chef	180/320	2,5	5,70
842720	4	Couteau chef	240/385	2,5	6,75
842928	5	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7	9,20

Lame alvéolée non collante



Manche ergonomique antidérapant



JAUNE - VOLAILLE



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

code			lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€
842539	1	Couteau filet de sole	150/300	0,9	3,80
842638	2	Couteau chef	180/320	2,5	5,70
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/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€
842546	1	Couteau filet de sole	150/300	0,9	3,80
842645	2	Couteau chef	180/320	2,5	5,70
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/ longueur (mm)	model	épaisseur (mm)	€
842256	1	Couteau universel 90/190	modèle court	1,2	3,20
842355	2	Couteau universel 130/230	modèle long	1,2	3,50
842553	3	Couteau filet de sole 150/300		0,9	3,80
842652	4	Couteau chef 180/320		2,5	5,70
842751	5	Couteau chef 240/385		2,5	6,75
843055	6	Couteau à pain 250/385	lame dentelée	1,5	5,15
843154	7	Couteau à pain 300/430	lame dentelée	1,5	5,35



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/ longueur (mm)	model	épaisseur (mm)	€
842218	1	Couteau universel 90/190	modèle court	1,2	3,20
842119	2	Couteau universel 100/205	lame dentelée	1,2	3,00
842317	3	Couteau universel 130/230	modèle long	1,2	3,50
842614	4	Couteau chef 180/320		2,5	5,70
842713	5	Couteau chef 240/385		2,5	6,75



Manche ergonomique antidérapant



Lame alvéolée non collante



COUTEAUX ÉPLUCHEURS, SET DE 6 COULEURS

– Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.



842003

COUTEAU ÉPLUCHEUR

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

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
842003	75	175	12,95



842010

COUTEAU ÉPLUCHEUR

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

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
842010	90	185	13,55

COUTEAU ÉPLUCHEUR

– „Fait en Allemagne“



code	-	lame (mm)	longueur (mm)	€
841105	modèle droit	75	180	2,55
841112	modèle pointu	87	190	2,45
841129	modèle courbé	60	165	2,35

COUTEAU À TOMATES

– Manche en polypropylène
„Fait en Allemagne“



code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841136	110	210	2,55



841105

841112

841129

841136

COUTEAU ÉPLUCHEUR AVEC MANCHE EN BOIS

– „Fait en Allemagne“



code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841020	60	165	3,00



841020

ECONOME

– Modèle transversal



code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841228	50	110	2,10

841228



ECONOME

– À tête articulée



code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841235	50	150	2,10

841235





HACHOIR DEMI-LUNE

PP	S.S.	
polypropylene	stainless steel	wash

code		mm	€
844359	lame simple	230	11,40
844366	double lame	230	17,30



SÉCATEUR À GIBIER

- En acier carbone qualité extra poignée confort

code	mm	€
856314	240	11,85



CISEAUX DE CUISINE

- Démontable - facile à nettoyer
- Poignée confort

code	mm	€
856307	195	8,15

PP	S.S.
polypropylene	stainless steel

CISEAUX DE CUISINE SOFTGRIP

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

code	mm	€
856284	220	11,85



ZESTEUR DE CITRON

code	mm	€
856031	155	4,60



COUTEAU À PAMPLEMOUSSE

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856185	110	215	6,75



EVIDEUR À LÉGUMES

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856086	110	220	4,60



EPLUCHEUR DE CITRON

code	mm	€
856055	180	4,60



CUILLÈRE À MELON

code	ø	longueur (mm)	€
856017	26	165	4,60



CUILLÈRE À MELON DENTELÉE

code	ø	longueur (mm)	€
856024	22	155	4,60



CUILLÈRE À MELON DOUBLE

code	mm	€
856000	ø 22-25 mm	7,05



EVIDEUR

code	mm	€
856048	150	4,60



COUPEAU À PIZZA

code	ø	longueur (mm)	€
617014	100	230	6,25



COUPEAUX À PÂTE CRANTÉE

code	ø	longueur (mm)	€
856154	60	180	5,70



BIGOUDI À BEURRE - Dentelée

code	mm	€
856192	200	5,70



COUPEAU À BEURRE - CRANTÉ

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
855768	95	225	4,30



ECONOME

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856178	65	175	4,60



COUPEAU DE DÉCORATION

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856062	90	200	5,70



COUPEAU À TOMATES

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856253	110	230	5,95



VIDE-POMMES

code	ø	longueur (mm)	€
856079	20	215	4,60



RABOT À FROMAGE

code	mm	€
856208	205	5,95

RABOT À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	mm	€
856215	160	5,95

RÂPE À FROMAGE

code	mm	€
856222	170	6,45



COUTEAU À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856246	160	270	5,95

COUTEAU À FROMAGE POUR FROMAGE DUR

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856239	130	260	5,95

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	mm	€
856291	280x100x(H)50	40,65



6 couteaux
(longueur max. 400 mm)

856383

MALLETE DE COUTEAUX

- Mallette pour 6 couteaux (longueur max. 400 mm).
- Les couteaux sont maintenues en place par des élastiques.
- La mallette est renforcée avec du plastique solide.
- Dimensions ouvert: 450x400 mm.
- Les couteaux ne sont pas inclus.

code	mm	€
856383	450x70x(H)110	27,05



17 couteaux
(longueur max. 450 mm)

856390

MALLETE DE COUTEAUX

- Mallette compacte avec en total 17 fentes.
- Convient pour 4 couteaux avec une longueur maximale de 450 mm et 13 outils plus petits.
- Séparateur renforcé avec plastique.
- Couteaux et outils sont maintenues en place par des élastiques.
- Dimensions ouvert: 500x510 mm.
- Avec bandoulière.
- Les couteaux ne sont pas inclus.

code	mm	€
856390	500x120x(H)225	51,45



10 couteaux
(longueur max. 450 mm)

856277



MALLETE 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.
- 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 et 1270 mm.
- Dimensions déplié: 515x675 mm.
- Les couteaux ne sont pas inclus.

code	mm	€
856277	510x50x(H)170	43,30



556641



556665



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	€
556641	2	14,05

GANTS À HUÎTRES

- Ces gants sont faits de 2 gants: un gant intérieur en coton et un gant extérieur en mailles d'inox.
- Le gant à l'extérieur est fait en inox, solide, résistant aux coupures et conforme au contact alimentaire.
- Le gant à l'intérieur est fait en coton, doux et confortable.
- Convient pour une utilisation avec la main gauche ou droite.

code	-	mm	€
556665	Medium	280	32,45
556672	Large	300	32,45



781913

COUPEAU À HUÎTRES ROND

code	mm	€
781913	170	5,35



781920

COUPEAU À HUÎTRES DROIT

code	mm	€
781920	160	3,00



844458

COUPEAU À HUÎTRE LONG

code	mm	€
844458	215	4,05

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	V	W	mm	€
224403	230	50	310x110x(H)110	170,65
224410	Papier de verre		200x50	5,15



Voir la vidéo

820605



PP
polypropylène

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

AIGUISEUR DE COUTEAUX

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

code	mm	€
820605	140	14,05

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.

code	mm	€
820612	200x46x(H)75	11,85

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

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

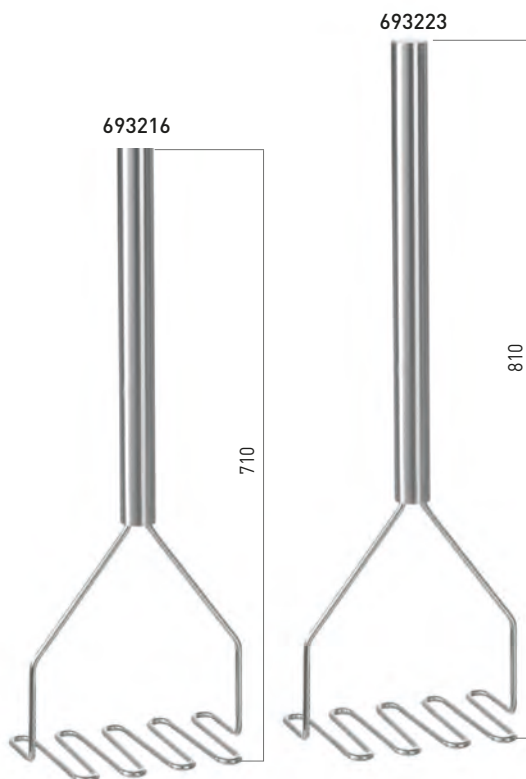
FINE
[precis]:
barres
céramiques
croisées pour
le lissage du
tranchant.





PILON À PURÉE
- Modèle ultra-résistant

code	mm	€
693254	∅118x(H)306	15,10
693261	∅118x(H)456	16,20



PILON À PURÉE
- Modèle ultra-résistant.



code	mm	€
693216	200x130x(H)610	18,35
693223	200x130x(H)810	20,55

PILON À PURÉE



code	mm	€
856147	∅95x(H)230	6,75

856147



PRESSE-PURÉE

code	mm	€
515105	300x110	35,20

515105



693209



693100



693001

PILON À PURÉE
- Modèle ultra-résistant



code	mm	€
693001	130x85x(H)355	26,55
693100	180x85x(H)600	29,20
693209	180x85x(H)770	33,55



690000

OUVRE-BOÎTE

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



code	mm	€
690000	550	82,30



856116

OUVRE-BOÎTE

code	mm	€
856116	180	7,55



OUVRE-BOÎTE

- Cette ouvre-boîte ouvre la boîte par le côté régulière juste en-dessous du couvercle et laisse les bords lisses et non tranchants.
- Cela permet de réutiliser le couvercle pour couvrir la boîte de conserve et vous pouvez manipuler la conserve ouverte ainsi que son couvercle en toute sécurité.



856161



code	mm	€
856161	190	9,70



PORTE-FICHES

- Aluminium satiné
- A visser ou à coller



513705

code	mm	€
513712	915	18,95
513705	600	13,55



570715

PRESSE-AIL

code	mm	€
570715	175x30	8,60



856123

PRESSE-AIL

- Facile à nettoyer
- 2 grilles amovibles



code	mm	€
856123	180x25	8,60

570104

**COUPE-OEUF RECTANGULAIRE**

code	mm	€
570104	130x85x(H)30	8,40

570012

**COUPE-OEUF OVALE**

code	mm	€
570012	120x115x(H)35	8,40

SALAD SPINNERPanier
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.**

570906

**LUNETTES À OIGNONS**

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

code	mm	€
570906	150x160x(H)45	10,80





Râpes très tranchant -
coupés par laser



856352

856369

856376

856321

856338

856345

RÂPES

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

code	-	lame (mm)	mm	€
856352	Fine	220	35x390	11,85
856369	Gros	220	35x390	11,85
856376	Ruban	220	35x390	11,85

RÂPES

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

code	-	lame (mm)	mm	€
856321	Gros	135	65x315	9,20
856338	Ruban	135	65x315	9,70
856345	Tranches	135	65x315	9,70



443002

RÂPE QUATRE FACES

code	mm	€
443002	90x65x(H)200	7,55



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	€
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	€
222614	130x335x(H)75	27,05



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	€
222652	395x125x(H)200	54,10



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	€
570166	360x300x(H)380	106,70



Avec protection pour la main



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

570159

code	mm	€
570159	432x202x(H)210	135,40



630402

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



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	€
630402	430x168x(H)290	140,30



Pieds
ventouses



630419

COUPEAU À FRITES 11 MM POUR COUPE-FRITES

- Convient au Coupe-frites Hendi 630402.
- Équipé avec la plaque de pression.

code	€
630419	11,85



505656

505670

BILLOT POLYÉTHYLÈNE

- En polyéthylène HDPE500.
- Piètement renforcée en inox.



code	-	mm	€
505656	billot	500x400x(H)50	135,40
505663	billot	500x400x(H)80	194,45
505670	piètement	500x400x(H)750	145,15
505687	Billot avec piètement	500x400x(H)800	335,85



513538

CROCHETS DE BOUCHERIE - SET DE 4



code	mm	€
513538	90x4	3,20
513545	110x5	3,90
513552	130x5	4,15
513569	150x6	5,35



559208

CORDE À ROULADE

- Bobine de 100g
- En coton écru

code	-	emballé par	€
559208	70m	1	3,50
559222	140m	1	6,90

NEW!



559239

CORDE À ROULADE

- Bobine de 200g
- En coton écru
- Environ 132 m

code	emballé par	€
559239	1	5,35

ATTENDRISEURS



Surface à pointes pour la viande de porc et de bœuf

Surface lisse pour poisson et volaille

Revêtement spéciale, convient pour contact alimentaire



513002

APLATISSEUR

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

code	mm	€
513002	220	8,95

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	-	mm	€
843451	51 lames	150x42x(H)118	27,05

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	€
630808	ø410x(H)170	31,95



630006

EGOUTTOIR À FRITURE EN ALUMINIUM

- Fond fixe avec passoire amovible



code	mm	€
630006	ø400x(H)170	21,60

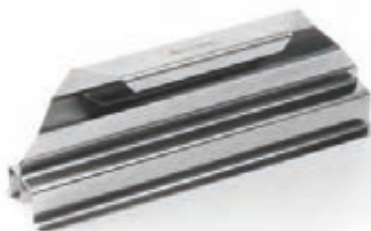


630303

BAC À VIANDE OU À FRITES



code	mm	€
630303	470x310x(H)75	20,55



630716

COUPE-FRICADELLE



code	mm	€
630716	200	14,05

630136



630235

**SALIÈRE ET POIVRIÈRE**

- Avec bouchon à vis



code	-	mm	€
630136	Salière	ø80x(H)175	8,60
630235	Poivrière	ø63x(H)100	3,80

630105



630204

**SALIÈRE ET POIVRIÈRE**

- Avec bouchon à vis



code	-	mm	€
630105	Salière	ø80x(H)195	7,85
630204	Poivrière	ø65x(H)105	3,20

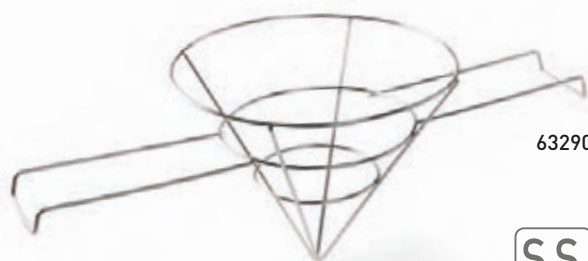


632802

**FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE**

- Fait en rayonne (soie artificielle).

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



632901

SUPPORT DE FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE

code	mm	€
632901	ø250x(H)200	9,20



196007

SEAU

- Avec couvercle

- Convient à la collecte de graisse



code	litres	mm	€
196007	11.5	ø290x(H)220	4,65

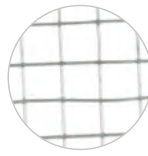
ARAIGNÉES

Dimensions mailles
7,5x7,5 mm



640920

640913



ARAIGNÉE

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

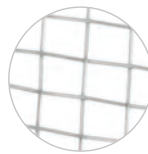
code	mm	€
640913	ø240x600	24,40
640920	ø260x600	27,05



640104

640203

Dimensions
mailles
5x5 mm



ARAIGNÉE

- Avec manche filiforme



code	mm	€
640104	ø100x330	6,45
640203	ø125x420	7,55

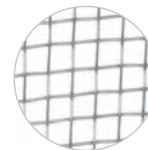


640807

640708

640609

Dimensions
mailles
5x5 mm



ARAIGNÉE

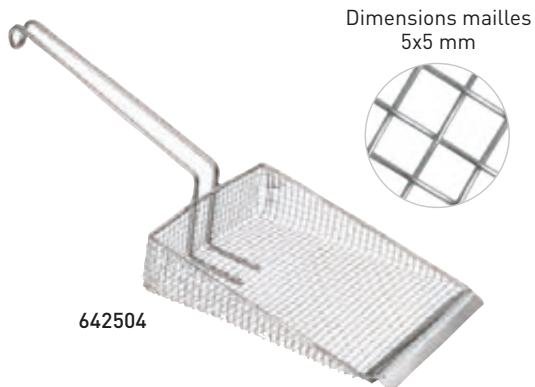
- Avec manche filiforme renforcé



code	mm	€
640401	ø160x450	13,55
640500	ø180x470	15,10
640609	ø200x510	15,70
640708	ø220x540	17,30
640807	ø240x550	19,45

Trouvez notre gamme
complète de friteuses
sur la page 174-179





Dimensions mailles
5x5 mm

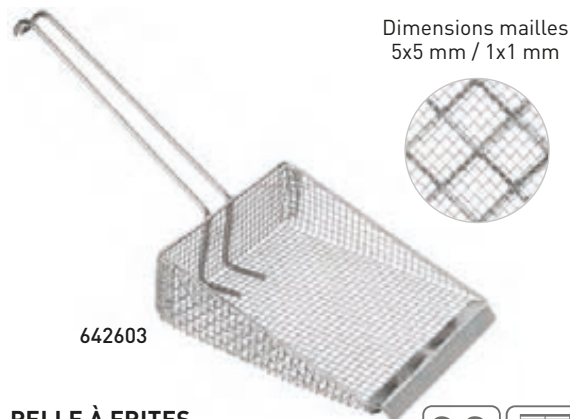
642504

PELLE À FRITES

- Avec manche filiforme de 210 mm



code	mm	€
642504	210x160	22,50



Dimensions mailles
5x5 mm / 1x1 mm

642603

PELLE À FRITES

- Avec manche filiforme de 225 mm
- Double grillage



code	mm	€
642603	225x175	21,40



642566

PELLE À FRITES

- Avec poignées amovibles
- Ouverture de remplissage de 70 mm



code	mm	€
642566	205x233	8,95



642559

PELLE À FRITES

- Avec poignées amovibles
- Ouverture de remplissage de 75 mm



code	mm	€
642559	230x200	12,45



646205

646304

ECUMOIRE À FRITURE

- Avec manche filiforme



code	mm	€
646205	ø125x350	10,80
646304	ø150x430	11,85



646601

MOULE NID D'OISEAU

- Avec manche filiforme et anneau de fermeture



code	mm	€
646601	ø100x395	10,80



Gradué



516676



516683



516706



516720

SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

- Avec graduations



code	litres	mm	€
516676	7	ø230x(H)245	36,30
516683	10	ø280x(H)270	40,65
516706	12	ø300x(H)310	46,05
516720	15	ø305x(H)330	50,40



Fond large et renforcé pour stabilité et hygiène



516713



COUVERCLE POUR SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

code	-	mm	€
516690	516683	ø280x (H)25	11,40
516713	516706	ø300x (H)25	11,85
516737	516720	ø305x (H)25	15,70



516744



SEAU

code	litres	mm	€
516744	12	ø310x(H)300	28,70



556719



ETAMINE

- Lin Lavable à 95°C

code	mm	€
556719	700x700	14,05



518700



ENTONNOIR

code	mm	€
518700	ø120x(H)115	7,55



462904



BURETTE À HUILE

- Avec demi-couvercle articulé

code	litres	mm	€
462904	0.3	ø70x(H)115	5,95



624302



BOUILLOIRE - AVEC COUVERCLE

code	litres	mm	€
624302	6	ø245x(H)290	31,35



567616



ENTONNOIR

code	mm	€
567616	ø100x(H)130	0,80
567630	ø127x(H)170	1,15
567654	ø150x(H)200	1,90



Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur



209998



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	litres	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	35,70



209981



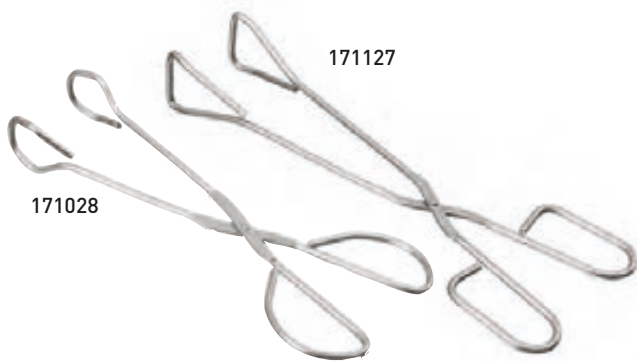
Indicateur de niveau d'eau à l'extérieur



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	litres	V	W	mm	€
209981	1.8	230	1800	221x163x(H)249	19,45



171127

171028



PINCE DE SERVICE

code	mm	€
171028	240	7,55
171127	300	9,50



171516

171417



PINCE DE SERVICE COURBÉ

code	mm	€
171417	240	6,45
171516	300	8,00



171318

171325

171301

PINCE DE SERVICE

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



code	mm	€
171301	267	5,70
171318	345	6,45
171325	400	7,55





Modèle solide



PINCE À SALADE

- Avec clip de fermeture.
- Modèle solide.



code	mm	€
171707	250	3,50
171806	300	4,60
171905	400	5,70



PINCES DE SERVICE

- Manche recouvert avec PVC coloré.



code	couleur	longueur (mm)	€
171837	Rouge	250	4,05
171844	Bleu	250	4,05
171875	Vert	250	4,05
171882	Violet	250	4,05
171899	Jaune	250	4,05
171752	Noir	250	4,05

PINCES DE SERVICE

- Manche recouvert avec PVC coloré.



code	couleur	longueur (mm)	€
171851	Noir	300	4,60
171721	Rouge	300	4,60
171738	Bleu	300	4,60
171745	Vert	300	4,60
171783	Violet	300	4,60
171790	Jaune	300	4,60



680025

PINCE MULTIFONCTIONNEL

- Convient par exemple pour retourner des produits en train de cuire.

	mm	€
680018	300	5,15
680025	230	4,30
680032	215	3,50
680049	160	3,00



680131

PINCE MULTIFONCTIONNEL NOIR

- Avec revêtement noir appliqué par le méthode PVD (Dépôt physique par phase vapeur).

- Très bonne qualité et durable.

code	mm	€
680131	300	6,45



680063

PINCE INCURVÉ

code	mm	€
680056	305	5,35
680063	240	4,60
680070	160	3,50





PINCE AVEC TÊTE RONDE

code	mm	€
680124	150	4,30



680124



PINCES À SUSHI

code	mm	€
680087	210	3,80
680094	160	3,50



680087



680117

680100



PINCE À ARÊTES

code	mm	€
680100	130	4,30
680117	120	2,45



524008



524039

PINCES UNIVERSELLES

- Avec clip de fermeture.
- Détachable.



code	mm	€
524008	280	7,55

PINCES UNIVERSELLES AVEC COUCHE EN TEFLON

- Avec clip de fermeture.

code	mm	€
524039	280	8,60

RACLOIRS



RACLOIR – Avec manche en bois



code	lame (mm)	mm	€
855119	118	100x251	4,30

855713

RACLOIR

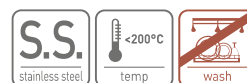


code	lame (mm)	mm	€
855713	108	80x251	5,70

SPATULES



SPATULE À HAMBURGER – Avec manche en bois



code	lame (mm)	mm	€
855508	280	75x120	5,95
855607	150	150x305	7,55

855508

855607



SPATULE À HAMBURGER



code	lame (mm)	mm	€
855652	140	105x308	9,70
855676	100	76x270	7,55

855676

855652



SPATULE FLEXIBLE



code	épaisseur (mm)	mm	€
855669	1.2	95x325	7,55
855737	1	73x360	7,00

855669

855737



SPATULE FLEXIBLE PERFORÉE



code	épaisseur (mm)	mm	€
855720	1	73x370	7,00

855720



SPATULE

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

code	lame (mm)	mm	€
855690	200	34x325	5,70
855706	110	17x215	4,90
855744	250	39x375	7,05



855706

855690

855744

SPATULES À CRÊPES

- Avec lame flexible offset

code	lame (mm)	mm	€
855683	254	37x370	7,85
855775	110	19x220	4,90
855782	200	32x300	5,95



855775

855782

855683





659205



659304



659403



659014



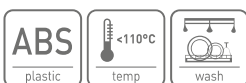
659007



659106

MARYSE

- Manche en ABS
- Palette fait en caoutchouc synthétique



code	lame (mm)	mm	€
659205	90	52x257	2,45
659304	116	70x358	3,80
659403	116	70x410	4,90

MARYSE

- Manche en ABS
- Palette en silicone



code	lame (mm)	mm	€
659007	105	70x350	7,55
659014	90	55x265	5,35
659106	105	70x420	8,60

En forme de cuillère



658604



658703



658802



658901



659458



659465



659472

MARYSE

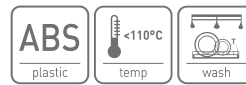
- Manche en nylon renforcé avec de fibre de verre
- Palette en caoutchouc naturel
- A utiliser seulement pour des préparations froides



code	lame (mm)	mm	€
658604	90	55x250	4,60
658703	90	55x320	8,60
658802	90	55x420	10,00
658901	150	100x520	16,80

MARYSE EN FORME DE CUILLÈRE

- Manche en ABS
- Palette fait en caoutchouc synthétique



code	lame (mm)	mm	€
659458	88	57x254	3,50
659465	117	75x357	4,90
659472	117	75x408	5,95



CUILLÈRE À REMUER

code	mm	€
563007	380x70	4,60
563106	450x80	6,45
563205	600x105	10,30



563007



563106



563205



659700



659809



525005

CUILLÈRE EXOGLASS

- Plastique exoglass



code	mm	€
659700	300	7,05
659809	380	10,00

CUILLÈRE EN BOIS

- Fait en bois.

- Set de 3 tailles différentes, L 300/350/400.



code	mm	€
525005	400	4,05



525142



658000

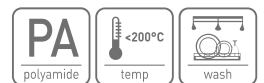
SPATULE À FRIRE

- En bois



code	emballé par	longueur (mm)	€
525142	4	300	4,60

SPATULE



code	mm	€
658000	280	4,45

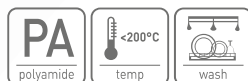


659601



659502

SPATULE



code	mm	€
659601	320	9,70

SPATULE

- Avec fentes

- En plastique Exoglass



code	mm	€
659502	300	9,70

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	litres	mm	€
540107	0.05	ø60x320	5,70
540305	0.125	ø80x390	8,05
540404	0.25	ø100x430	9,20
540503	0.35	ø120x470	12,75
540602	0.75	ø145x440	15,10
540701	1	ø165x480	18,35



Fait en une pièce, monobloc.

Bord anti-goutte.



ECUMOIRE

code	mm	€
541104	ø80x390	4,90
541203	ø100x400	5,55
541302	ø120x460	6,75
541500	ø160x530	11,85



LOUCHE À ARROSER

code	mm	€
542606	430x100	10,45

CUILLÈRE À LÉGUMES

code	mm	€
542507	480x65	10,45

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
542705	350	6,90

SPATULE

code	mm	€
542200	510x100	11,65



LOUCHES ET ÉCUMOIRES KITCHEN LINE

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



LOUCHE

code	litres	mm	€
527108	0.05	ø60x300	3,20
527207	0.18	ø90x360	3,50
527306	0.21	ø100x380	4,30

ECUMOIRE

code	mm	€
528105	ø90x370	3,20
528204	ø115x430	4,05

SPATULE AVEC FENTES

code	mm	€
526118	340	3,50

SPATULE

code	mm	€
526101	340	3,50

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
526200	350x35	3,50

LOUCHE À LÉGUMES

code	mm	€
526309	325	3,20



510001

510100

510209

Épaisseur du fil:
2,2 mm

510308

510407

511503



FOUET

- 8 fils épais et raides avec crochet de suspension.

Épaisseur du fil: 2,2 mm.

code	mm	€
510001	250	6,45
510100	300	6,75
510209	350	7,70
510308	400	8,50
510407	450	9,20
511503	500	11,10
511701	600	12,85



509005

509104

Épaisseur du fil:
2 mm

509203

509302

509401



FOUET AVEC MANCHE EN PP

- 8 fils épais et rigides - avec crochet de suspension.

- Épaisseur du fil: 2 mm.

code	mm	€
509005	250	5,35
509012	230	4,30
509104	300	6,45
509203	350	7,55
509302	400	7,85
509401	450	8,60



856109

FOUET PLAT



code	mm	€
856109	160	6,25



532003

532102

532201

532300



Très flexible

Épaisseur du fil:
1,4 mm



511718

511725

511732

511749

511756



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	€
532003	200	3,20
532102	250	3,65
532201	300	4,10
532300	350	4,60

FOUET PIANO

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



code	mm	€
511718	250	3,80
511725	300	4,30
511732	350	4,90
511749	400	5,35
511756	450	5,95



Très flexible

FOUET PIANO

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



code	mm	€
509418	230	4,30
509425	250	4,90
509432	300	5,35
509449	350	6,45
509456	400	7,55
509463	450	8,60



509418

509425

509432

Épaisseur du fil:
1,4 mm

509449

511756

BOLS



BOL MÉLANGEUR

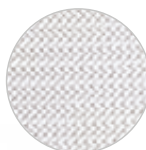
code	litres	mm	€
517109	0.7	ø158x(H)55	1,85
517208	1.4	ø197x(H)68	2,40
517307	2.3	ø240x(H)88	3,65
517406	3.3	ø259x(H)92	4,30
517604	4.9	ø300x(H)118	5,15

BOL DE PRÉPARATION

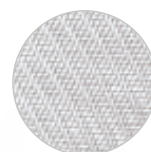
code	litres	mm	€
530108	0.8	ø160x(H)63	3,00
530207	1.3	ø205x(H)70	3,70
530306	1.6	ø225x(H)83	4,60
530405	2.3	ø250x(H)84	4,90
530504	3.1	ø280x(H)99	7,05
530603	5	ø315x(H)108	9,85
530702	6	ø345x(H)118	11,85

CHINOIS

Dimensions
mailles
0,5x0,5 mm



Dimensions
mailles
0,5x0,5 mm



CHINOIS, MAILLE

– Maille fine avec manche filiforme

code	mm	€
647509	ø180x395	12,95
647516	ø160x355	10,80

CHINOIS, MOITIÉ EN MAILLE

– Maille fine

code	mm	€
647554	ø205x460	24,85
647561	ø245x475	30,30



556719



547502

**CHINOIS**

code	mm	€
547304	ø185x350	15,70
547502	ø235x395	17,90

547502

547304

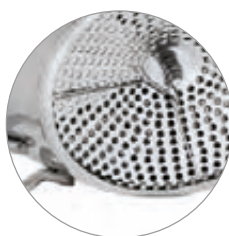
**MOULIN À LÉGUMES**

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



code	mm	€
647592	380x200x(H)170	11,40

647592



Equipé de 2 fils
de raclage au fond

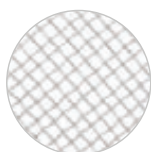


515501

**MOULIN À LÉGUMES**

- Parfait pour la préparation des veloutés et sauce de tomates.
- Comprend 2 disques (ø140mm), coupe grossière et fine.

code	mm	€
515501	400x215x(H)175	43,30



Dimensions mailles 1x1 mm

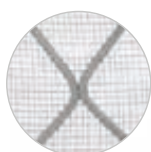


PASSOIRE TAMIS

- Avec manche filiforme



code	mm	€
635001	ø120x280	1,65
635155	ø160x320	2,35
635209	ø180x340	2,95
635308	ø200x360	3,30
635407	ø230x400	4,60
635605	ø250x435	5,70



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



PASSOIRE, DOUBLE GRILLAGE

- Poignée en bois

- Bride de protection



code	mm	€
639009	ø260x570	16,80
639016	ø310x800	19,45
639023	ø360x860	23,30



Dimensions mailles 0,5x0,5 mm

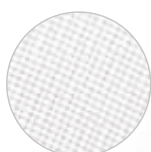


PASSOIRE À HERBES ET ÉPICES

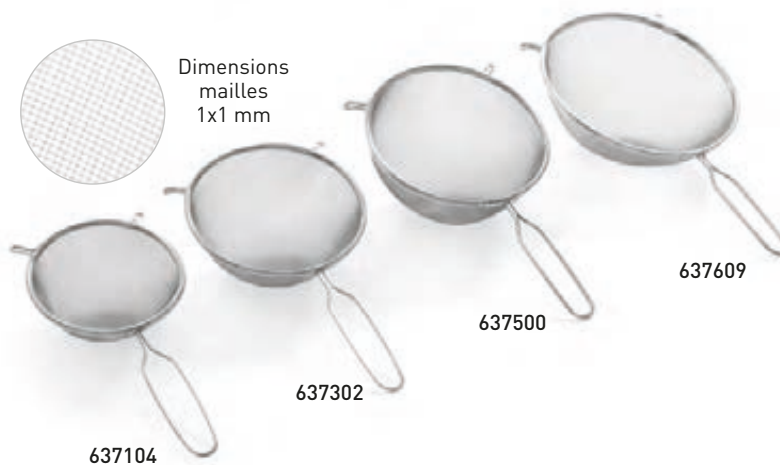
- Maille fine avec manche filiforme



code	mm	€
638309	ø100x250	5,35
638507	ø150x345	9,70
638705	ø200x400	17,30
638903	ø250x455	23,80



Dimensions mailles 1x1 mm



PASSOIRE TAMIS

- Avec manche filiforme



code	mm	€
637104	ø160x305	5,35
637203	ø180x325	6,25
637302	ø200x360	7,55
637401	ø220x380	9,20
637500	ø240x410	10,80
637609	ø260x440	11,85



EGOUTTOIRS



EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées

code	mm	€
535509	ø325x(H)175	42,80
535516	ø365x(H)185	48,20
535523	ø415x(H)210	59,05



535516



535417



535202

EGOUTTOIR PERFORÉ

- Sur pied avec 2 poignées



code	mm	€
535295	ø160x(H)65	5,70
535400	ø235x(H)85	8,40
535417	ø285x(H)115	11,65
535424	ø315x(H)120	15,10

EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées



code	mm	€
535103	ø240x(H)110	4,60
535202	ø280x(H)135	6,65
535301	ø340x(H)160	8,90



535271

EGOUTTOIR PERFORÉ CARRÉ

- Modèle carré, sur pieds avec 2 poignées.



code	mm	€
535271	169x169x(H)55	8,95
535288	218x218x(H)70	10,80



535448

EGOUTTOIR PERFORÉ

- Sur pied avec 2 poignées



code	mm	€
535431	ø180x(H)90	10,80
535448	ø220x(H)110	15,10
535455	ø260x(H)140	21,60

BROC MESUREUR



567104

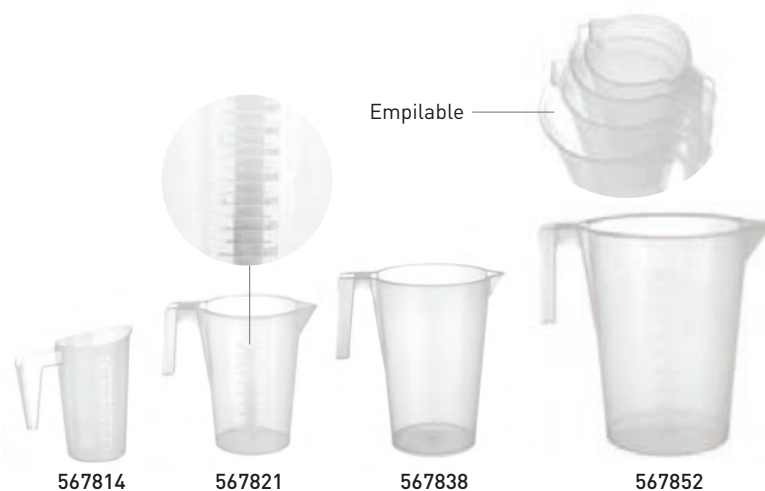
567302

567500

BROC MESUREUR EN POLYPROPYLÈNE



code	litres	mm	€
567104	0.5	ø90x(H)140	2,05
567203	1	ø110x(H)170	3,50
567302	2	ø140x(H)215	5,70
567401	3	ø160x(H)240	7,05
567500	5	ø190x(H)270	8,40



567814

567821

567838

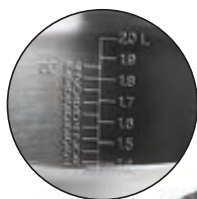
567852

BROC MESUREUR EMPILABLE



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

code	litres	mm	€
567821	1	ø124x(H)170	2,10
567838	2	ø160x(H)205	3,20
567845	3	ø181x(H)233	4,30
567852	5	ø210x(H)270	6,45
567814	0.5	ø95x(H)136	1,35



516102

516201

516300

BROC MESUREUR GRADUÉ

- Très solide



code	litres	mm	€
516102	0.5	ø90x(H)110	11,65
516201	1	ø120x(H)135	16,20
516300	2	ø140x(H)175	26,80

PELLE



521304

521502



562000

562017

562079

PELLE



code	litres	mm	€
521205	0.125	180	3,00
521304	0.2	205	3,20
521403	0.3	245	4,60
521502	0.5	265	6,75
521601	0.65	310	7,55
521809	2	390	16,20

PELLE À FARINE EN POLYPROPYLÈNE



code	litres	mm	€
562000	0.125	187	1,55
562017	0.25	250	2,60
562079	0.65	330	5,70

BALANCES



580233



580226



580004



BALANCE DE CUISINE 15 KG

- Peut peser jusqu'à 15.000 g avec une précision de 1g et avec un poids minimum 2g.
- La surface en 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	max. kg	mm	€
580233	15	266x269x(H)34	27,05



BALANCE DE CUISINE

- Peut peser jusqu'à 5000 g avec une graduation de 1g et avec un poids minimum 20 g.
- La surface en 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	max. kg	mm	€
580226	5	200x151x(H)11	25,95



BALANCE DIGITALE

- Peut peser jusqu'à 5000 g avec une précision de 1g.
- Avec minuteur de cuisine intégré.
- Boîtier en ABS avec un plateau en inox.
- Nécessite une pile alcaline de 9V (non comprise)

code	max. kg	mm	€
580004	5	170x215x(H)55	46,05



580301



GRANDE BALANCE DIGITAL

- Pesée maximale 100kg (220lb)
- Précision: 50g (2oz). Lecture en kg ou lb
- Technique de mesure très précise grâce aux capteurs du 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	max. kg	mm	€
580301	100	300x255x(H)42	106,70



980033



BALANCE

- Peut peser jusqu'à 2000g avec une graduation de 10g.
- Avec bol de Ø 200 mm.

code	max. kg	mm	€
980033	2	210x140x(H)255	48,75

Thermomètres



	Thermomètre infrarouge	Thermomètre infrarouge avec sonde	Thermomètre avec sonde résistant aux chocs	Thermomètre réponse rapide
Code	271148	271254	271407	271230
Échelle de température	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Temps de réaction	rapide	rapide	moyenne	rapide
Température minimale	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Température maximale	400°C	350°C	300°C	350°C
Précision	± 1,5°C	± 1°C	± 1°C	± 0,8°C
Résolution	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Fonction verouillage	✓		✓	✓
Longueur de la sonde			213 mm	130 mm
Matériau de la sonde		inox	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 8:1.	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 rôti

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 pour réfrigérateur

Thermomètre à lait

Code	271179	271186	271216	271339	271261	271117	271124	271247
Échelle de température	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
Temps de réaction	lentement	lentement	moyenne	lentement	lentement	lentement	lentement	lentement
Température minimale	50°C	-50°C	0°C		-40°C	-40°C	-50°C	-10°C
Température maximale	300°C	25°C	100°C		0°C	40°C	50°C	110°C
Résolution	10°C	10°C	1°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 bleu-seignant-à point.	Avec crochet.	Avec crochet.	Avec crochet.	Avec attache de fixation au pichet à lait.



271148

THERMOMÈTRE INFRAROUGE

- Mesure avec laser pour une lecture précise.
- Plage de température: de -32°C à 400°C.
- Résolution 0,1°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.

code	plage	mm	€
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	42,80



271254



THERMOMÈTRE INFRAROUGE AVEC SONDE

- Mesure la température par infrarouge ou par la sonde pliable.
- Voyant de contrôle HACCP indique immédiatement si les températures sont oui ou non conformes aux normes.
- Plage de température -60°C à 350°C.
- Graduation 0,2°C.
- Précision infrarouge: -60/65°C $\pm 1^\circ\text{C}$, 65/350°C $\pm 1,5\%$.
- Précision sonde: -60/-5°C $\pm 1^\circ\text{C}$, -5/65°C $\pm 0,5^\circ\text{C}$, 65/350°C $\pm 1\%$.
- Rapport optique (rapport distance par rapport au point): 8:1
- S'éteint automatiquement après 15 secondes.
- Piles 2xAAA (non comprises).

code	plage	mm	€
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	96,95



271162

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 $\pm 2^\circ\text{C}$.
- 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	€
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	14,90



271209

THERMOMÈTRE DE POCHE DIGITAL

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

code	plage	mm	€
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	15,10



271308

THERMOMÈTRE AVEC SONDE REPLIABLE

- Plage température: -50°C à 300°C.
- Réglable en °C ou °F.
- Graduation 0,1°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'une heure sans activité.
- Livré avec pile.

code	plage	mm	€
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	24,40



271230



Donne la mesure de température rapidement et précise



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.

code	plage	mm	€
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	53,65



271346

THERMOMÈTRE/MINUTEUR POUR RÔTIR

- Fonction minuteur.
- Plage de température de -50°C à 250°C.
- Réglable en °C ou °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.

code	plage	mm	€
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	13,80



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	€
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	78,00



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	€
271179	50/300°C	60x40x(H)70	4,70



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	€
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	4,70



271124

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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

code	plage	mm	€
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	2,70

271117

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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

code	plage	mm	€
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	2,10



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	€
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	4,30

**THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR**

- Modèle horizontale, avec crochets.
- Plage de température de -40 °C à 20 °C.
- Graduation 1°C.

code	plage	mm	€
271261	-40/20°C	123x30x(H)19	3,20



271261



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	€
271339	4	ø25x(H)70	7,85



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	€
582015	ø80x(H)30	9,70



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	€
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	4,05



271155

Avec clip

Magnétique



582022

Avec support
et aimant



MINUTEUR DE CUISINE NUMÉRIQUE

- Avec clip magnétique
- Décompte 99min59s
- Pile fournie



code	mm	€
271155	67x20x(H)67	4,90

MINUTEUR DE CUISINE DIGITALE

- Avec support et aimant.
- Décompte 99min59s.

code	mm	€
582022	65x70x(H)17	7,55

FLACONS DISTRIBUTEUR

- 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	litres	mm	€
557808	1	Jaune	0.35	ø55x(H)205	1,15
557815	1	Rouge	0.35	ø55x(H)205	1,15
557822	1	Transparent	0.35	ø55x(H)205	1,15
557907	1	Jaune	0.7	ø70x(H)240	1,40
557914	1	Rouge	0.7	ø70x(H)240	1,40
557921	1	Transparent	0.7	ø70x(H)240	1,40
558003	1	Jaune	0.2	ø50x(H)185	0,80
558010	1	Rouge	0.2	ø50x(H)185	0,80
558027	1	Transparent	0.2	ø50x(H)185	0,80

SETS DE FLACON DISTRIBUTEUR

code	emballé par	couleur	litres	mm	€
557839	3	Jaune	0.35	ø55x(H)205	4,45
557846	3	Rouge	0.35	ø55x(H)205	4,45
557853	3	Transparent	0.35	ø55x(H)205	4,45
557938	3	Jaune	0.7	ø70x(H)240	5,15
557945	3	Rouge	0.7	ø70x(H)240	5,15
557952	3	Transparent	0.7	ø70x(H)240	5,15
558034	3	Jaune	0.2	ø50x(H)185	3,20
558041	3	Rouge	0.2	ø50x(H)185	3,20
558058	3	Transparent	0.2	ø50x(H)185	3,20



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	€
630648	260x110x(H)118	17,30

FLACONS DISTRIBUTEUR

- 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



558355

FLACONS DISTRIBUTEUR EASY SQUEEZE

code	emballé par	couleur	litres	mm	€
558324	1	Transparent	0.2	ø60x(H)170	1,00
558386	1	Transparent	0.3	ø65x(H)190	1,20
558447	1	Transparent	0.6	ø75x(H)240	1,65

FLACONS DISTRIBUTEUR EASY SQUEEZE

code	emballé par	couleur	litres	mm	€
558355	3	Transparent	0.2	ø60x(H)170	3,30
558416	3	Transparent	0.3	ø65x(H)190	4,05
558478	3	Transparent	0.6	ø75x(H)240	5,35



557969

SUPPORT SAUCES

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

18/0
stainless steel

code	mm	€
557969	209x80x(H)78	11,40
557976	229x90x(H)78	12,45
557983	274x102x(H)98	13,55





551813



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

ENTONNOIR DE DOSAGE KITCHEN LINE

- Avec poignée ergonomique, la conception de la vanne d'arrêt assure une fermeture étanche.
- Avec trois douilles différentes (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	litres	mm	€
551813	1.5	270x195x(H)270	46,05



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	litres	mm	€
551806	1.5	ø190x(H)220	64,45





NONETTE RONDE

- Idéal pour dresser des assiettes

code	mm	€
512104	ø70x(H)45	3,00
512135	ø60x(H)45	2,70
512302	ø90x(H)45	3,50



NONETTE ET POUSSOIR ROND

- Idéal pour dresser des assiettes.

code	-	mm	€
512142	emporte-pièce	ø80x(H)45	3,20
512159	emporte-pièce	ø100x(H)45	4,05
512203	poussoir	ø80x(H)55	2,10
512210	poussoir	ø100x(H)55	2,45



NONETTE ET POUSSOIR CARRÉ

- Idéal pour dresser des assiettes

code	-	mm	€
512166	emporte-pièce	65x65x(H)45	3,80
512173	emporte-pièce	80x80x(H)45	4,90
512227	poussoir	65x65x(H)55	2,10
512234	poussoir	80x80x(H)55	2,45





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 compris.



199961

code	mm	€
199961	ø68x(H)158	24,40

NEW!



199657

NEW!



199664



199978

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	€
199978	ø245x(H)150	12,95

CLOCHE EN VERRE AVEC AÉRATION

- Fait en verre borosilicate avec un aération en silicone pour faire passer le tuyau du fumoir.
 - Idéal à utiliser en combinaison avec le pipe fumoir ou le pistolet à fumer, afin de créer une façon spectaculaire pour présenter des plats aux clients.

code	-	mm	€
199657	Cloche cocktail	ø130x(H)282	21,60
199664	Cloche plat	ø260x(H)174	41,10

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.



199985

code	mm	€
199985	150x80x(H)165	157,10

NEW!

COPEAUX DE BOIS AROMATIQUE

- Pour fumer à chaud dans un fumoir de table ou un fumoir armoire.

code	-	poids (kg)	€
199671	Bois de hêtre	0.25	3,20
199688	Bois d'aune GOLD	0.25	3,20
199695	Bois de chêne	0.25	3,20
199701	Bois de cerisier	0.25	3,20
199718	Bois de pommier	0.25	3,20
199725	Bois de prunier	0.25	3,20
199732	Bois d'érable	0.25	3,20
199749	Bois d'abricotier	0.25	3,20
199756	Bois de noyer	0.25	3,20
199763	Bois d'aune et hêtre special	0.25	3,20



SCIURE DE FUMAGE

- Sciure de bois de fumage chêne très fine.
- Idéal pour le fumage à froid.

code	poids (kg)	€
199787	0.5	6,45



199787

SCIURE DE FUMAGE

- Sciure de bois de fumage aromatique très fine.
- Idéal pour le fumage à froid.
- Set de 4 boîtes de 250 ml avec du bois différent: cerisier, chêne, pacanier et mesquite.

code	litres	€
199770	1	16,80



199770

SIPHON À CHANTILLY



588017

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



Voir la vidéo



588024



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

SET DE PIÈCES DÉTACHÉES

- Set pour les siphons à chantilly Hendi.
- Comprends 3 douilles, porte-cartouche, joints, valve et brosse de nettoyage.

code		mm	€
589205	Profi Line	120x30x(H)240	14,05

code	litres	mm	€
588017	0.5	ø85x(H)235	62,30
588024	1	ø98x(H)330	71,45



Pour chantilly



Pour liquide



Pour décorer



Pour décorer



DOUILLES DE DÉCORATION

- Parfait pour décorer, garnir, injecter, mariner, etc.
- Set de 4 douilles en inox:
 - 1 douille embout longue $\varnothing 3$ mm
 - 1 douille embout longue $\varnothing 5$ mm
 - 1 douille embout courte $\varnothing 3$ mm
 - 1 douille embout courte $\varnothing 5$ mm
- Peut être utilisé seulement avec le siphon à chantilly Profi Line



code	mm	€
589106	120x30x(H)160	14,05

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.



code	mm	€
589113	$\varnothing 160 \times (H) 90$	24,85

589205



589113





588147

SIPHON À CHANTILLY THERMO

- 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	litres	mm	€
588147	0.5	ø105x(H)278	97,45



588420

SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE NOIR

- Siphon et tête en aluminium recouvert noir mat, ainsi que 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 à chantilly (N₂O), non comprises.

code	litres	mm	€
588420	0.5	ø80x(H)260	29,20



586907

588215

588208



588376

588369

588031

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.

SET DE PIÈCES DÉTACHÉES

- Set pour les siphons à chantilly Hendi.
- Comprends 3 douilles, porte-cartouche, joints, valve et brosse de nettoyage.

code	-	mm	€
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	8,95



589007

code	litres	mm	€
588031	0.25	ø80x(H)200	25,95
588369	0.5	ø80x(H)260	28,10
588376	0.95	ø95x(H)320	31,95



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	emballé par	quantité de commande	€
586907	50	12	19,75
588208	10	36	4,30
588215	24	25	9,85



stöckel



755143

755075

755037

755006



PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL

code	-	mm	€
755006	1/4	ø100	40,05
755013	1/8	ø80	40,05
755020	1/10	ø70	40,05
755037	1/12	ø67	36,80
755044	1/16	ø59	36,80
755051	1/20	ø56	36,80
755068	1/24	ø51	36,80
755075	1/30	ø49	36,80
755082	1/36	ø47	36,80
755099	1/40	ø45	36,80
755105	1/50	ø43	36,80
755112	1/60	ø40	36,80
755143	1/100	ø30	36,80

stöckel



755259

755273

PORTIONNEUR À GLACE OVALE STÖCKEL

code	-	mm	€
755259	1/20	70x52	39,25
755273	1/30	62x43	39,25



stöckel

755372

755396



755334

755358

PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL

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

code	-	mm	€
755334	1/12	ø67	38,20
755341	1/16	ø59	38,20
755358	1/20	ø56	38,20
755365	1/24	ø51	38,20
755372	1/30	ø49	38,20
755389	1/36	ø47	38,20
755396	1/40	ø45	38,20



stöckel



755570

755556

755686

755655

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

code	-	mm	€
755556	1/20	ø56x120	29,20
755563	1/24	ø51x120	29,20
755570	1/30	ø49x120	29,20

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec revêtement en céramique et manche extra longue

code	-	mm	€
755686	1/20	ø56x170	50,40
755693	1/30	ø49x170	50,40

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec manche extra longue

code	-	mm	€
755655	1/20	ø56x170	37,85
755679	1/30	ø49x170	37,85



759264

759233

759240

PORTIONNEUR À GLACE

code	-	mm	€
759233	1/24	ø51	25,45
759240	1/30	ø49	25,45
759257	1/36	ø46	25,45
759264	1/40	ø44	25,45



572719

572016

572313

PORTIONNEUR À GLACE KITCHEN LINE

code	-	mm	€
572016	1/10	ø70	11,85
572115	1/12	ø66	11,85
572214	1/16	ø59	11,85
572313	1/20	ø56	11,85
572412	1/24	ø53	11,85
572511	1/30	ø50	11,85
572610	1/36	ø48	11,85
572719	1/40	ø44	11,85



SPATULE À GLACE AVEC MANCHE EN TRITAN

18/10
stainless steel

code	couleur	longueur (mm)	€
755808	Bleu	260	5,35
755815	Rouge	260	5,35
755822	Jaune	260	5,35
755839	Violet	260	5,35



755808



755815



755822



755839

SUPPORT CORNETS À GLACE

- Pour 3 cornets



code	mm	€
755730	200x95x(H)85	19,45



755730

CUILLÈRE À GLACE KITCHEN LINE

- Avec manche extra longue

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



code	-	mm	€
759301	1/30	ø49x225	15,10



759301



802021

802038

802045

802052



BAC À GLACE PROFI LINE

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

code	litres	mm	€
802021	6.5	360x165x(H)150	21,60
802038	5	360x165x(H)120	15,10
802045	3.6	360x165x(H)80	12,85
802052	5	360x250x(H)80	14,05



807019

BAC À GLACE KITCHEN LINE

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



code	litres	mm	€
807019	5	360x165x(H)120	11,85



807026



807033

807071



BAC À GLACE POLYCARBONATE

code	couleur	litres	mm	€
807026	Transparent	5	360x165x(H)120	8,60
807033	Noir	5	360x165x(H)120	9,70
807057	Transparent	5	360x250x(H)80	8,60
807071	Noir	5	360x250x(H)80	9,70

807095



COUVERCLE POUR BAC À GLACE POLYCARBONATE

- Convient aux bacs à glace en polycarbonate.

code	mm	€
807088	360x165	4,30
807095	360x250	5,35

807088



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.
- Couvreclie transparent en polycarbonate „Twist-Lock” équipé d'un fermeture de sécurité.
- Liquide de refroidissement: R600a.

Facile à monter et démonter



Facile à utiliser



code	V	W	mm	€
274231	230	180	272x315x(H)362	400,30



Ecran numérique



Grand bac à glace
contenance: 2 litres



Broc mesureur
et cuillère compris



551202



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	€
551202	15,70



551790

DOUILLES - DENTELÉ

- Set de 5 tailles

code	-	€
551790	ø6-8-10-12-14	15,70



551691

DOUILLES - LISSE

- Set de 5 tailles

code	-	€
551691	ø2-4-6-8-10	15,70



551592



SET DE DOUILLES DE DÉCORATION

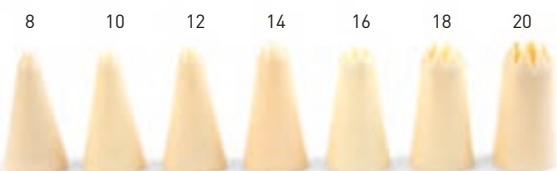
- Set composé de 5 douilles de décoration pour:

- farcir
- macarons
- décorer
- nappage
- écrire

- Très précis grâce aux bords tranchants.

code	€
551592	15,70

551592



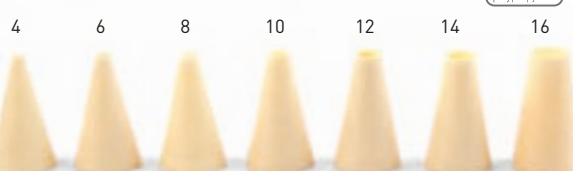
551110



DOUILLES - DENTELÉ

- Set de 7 tailles

code	-	€
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	7,25



551011



DOUILLES - LISSE

- Set de 7 tailles

code	-	€
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	7,25



551400



DOUILLES - ASSORTI

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

code	-	€
551400	ø 6-8-10-12	17,90



512227



512166

512234



512173

512203



512142

512210



512159

512135



512302

512104

NONETTE ET POUSSOIR CARRÉ

- Idéal pour dresser des assiettes

code	-	mm	€
512166	emporte-pièce	65x65x(H)45	3,80
512173	emporte-pièce	80x80x(H)45	4,90
512227	poussoir	65x65x(H)55	2,10
512234	poussoir	80x80x(H)55	2,45

NONETTE ET POUSSOIR ROND

- Idéal pour dresser des assiettes.

code	-	mm	€
512142	emporte-pièce	ø80x(H)45	3,20
512159	emporte-pièce	ø100x(H)45	4,05
512203	poussoir	ø80x(H)55	2,10
512210	poussoir	ø100x(H)55	2,45

NONETTE RONDE

- Idéal pour dresser des assiettes

code	-	mm	€
512104		ø70x(H)45	3,00
512135		ø60x(H)45	2,70
512302		ø90x(H)45	3,50



689608



689806



MOULE À BABA

code	-	mm	€
689608	Avec bord enroulé	ø70x(H)68	2,70
689806	avec bord lisse	ø70x(H)68	2,55



MOULE À CAKE

- Rectangulaire

code	-	mm	€
682104		180x80x(H)60	7,55
682302		260x100x(H)75	10,00
682401		300x110x(H)75	12,45



682104

682302

682401

S.S.
stainless steel



673416



674413

DÉCOUPOIR

- ensemble de 14 pièces, modèle rond

code	-	mm	€
673416	avec bord lisse, ø19-112	ø120x(H)35	10,80
674413	avec bord cannelé, ø18-108	ø120x(H)35	10,80



515389

515396

S.S.
stainless steel



515228

515327

wash



515358

515365

PP
polypropylène

<280°C
temp

wash

PINCEAU DE CUISINE À BEURRE PLAT

- Avec poils en inox.
- Résistant aux hautes températures.

code	mm	€
515389	200x25	5,70
515396	220x50	6,65

PINCEAU DE CUISINE PLAT

- Avec manche en bois

code	mm	€
515228	210x20	3,80
515327	210x40	6,45

PINCEAU DE CUISINE PLAT SILICONE

- Avec manche en polypropylène

code	mm	€
515358	220x32	3,50
515365	230x45	4,05



OUTILS À PÂTE

554432



RACLOIR COUPE-PÂTE
- Modèle trapèze



code	emballé par	mm	€
554432	3	216x128	4,90

554364



RACLOIR COUPE-PÂTE
- Rectangulaire



code	emballé par	mm	€
554364	6	120x96	4,30

554166



RACLOIR COUPE-PÂTE
- Semi-rond



code	emballé par	mm	€
554166	6	120x88	3,20



515044



ROULEAU MULTI-COUCPE AVEC 5 ROULETTES

- Largeur de découpage peut être facilement réglé de 56 à 515 mm.

- Avec 5 roulettes de découpage lisse en inox ø55 mm.

code	mm	€
515044	222x56x(H)55	64,45

855751



COUCPE-PÂTE

- En inox avec manche en polypropylène



code	mm	€
855751	150x110	5,30

553404



COUCPE-PÂTE



code	mm	€
553404	150x110	4,05

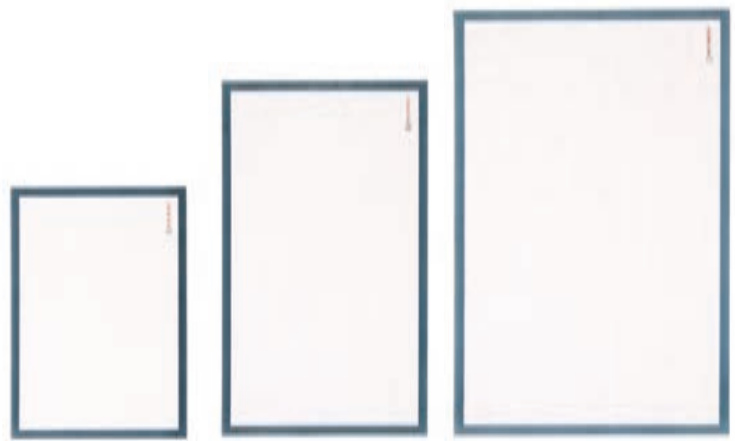


TAPIS DE CUISSON, GRILLES & PAPIER ANTIADHÉSIF



TAPIS PÂTISSIER SILICONE ANTIADHÉSIF

code	épaisseur (mm)	mm	€
677810	0.7	325x530	12,75
677827	0.7	400x600	15,70
677834	0.7	400x300	9,70



677810

677834

677827



Pour sucre
glace

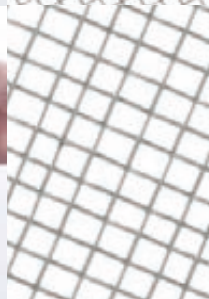


637791



Pour farine

637821



Pour
chapelure

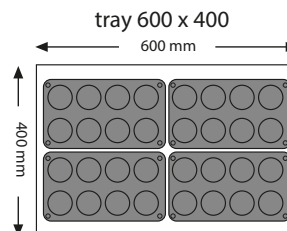
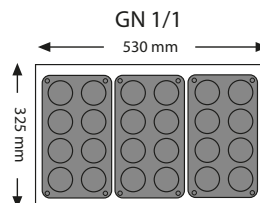
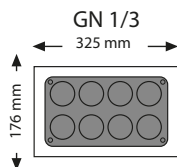
TAMIS

- Avec crochet de suspension.

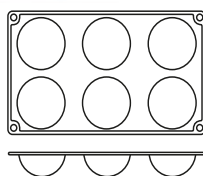
code	-	mm	€
637791	pour sucre glace	ø250x(H)75	9,50
637807	pour farine	ø250x(H)75	9,50
637814	pour chapelure	ø250x(H)75	9,50
637821	pour sucre glace	ø410x(H)80	17,90
637838	pour farine	ø410x(H)80	17,90
637845	pour chapelure	ø410x(H)80	17,90

MOULES À PÂTISSERIE EN SILICONE

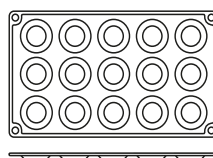
- 100% silicone anti-adhésif.



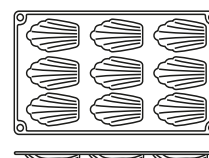
676202



676509



676707



SEMI-SPHERE Ø70X(H)32

code	moules	mm	€
676202	6	ø70x(H)32	10,80

TARTELETTE Ø50X(H)17

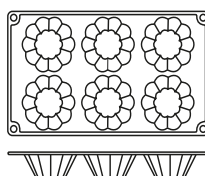
code	moules	mm	€
676509	15	ø50x(H)17	10,80

MADELEINES 70X47X(H)17

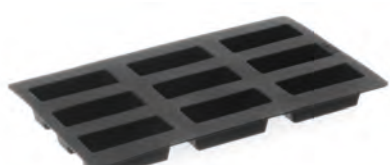
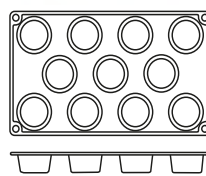
code	moules	mm	€
676707	9	70x47x(H)17	10,80



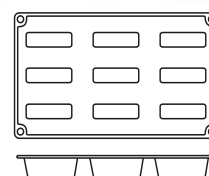
676806



676905



677001



BRIOCHETTE Ø80X(H)40

code	moules	mm	€
676806	6	ø80x(H)40	10,80

MINI-MUFFINS Ø53X(H)30

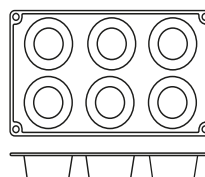
code	moules	mm	€
676905	11	ø53x(H)30	11,85

MINI-CAKE 80X30X(H)33MM

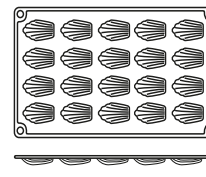
code	moules	mm	€
677001	9	80x30x(H)33	11,85



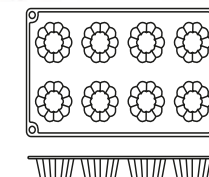
677209



677308



677506



MUFFINS Ø69X(H)40

code	moules	mm	€
677209	6	ø69x(H)40	11,85

MINI-MADELEINES 42X29X(H)11

code	moules	mm	€
677308	20	42x29x(H)11	10,80

CANNELÉ BORDELAIS Ø54X(H)48

code	moules	mm	€
677506	8	ø54x(H)48	11,85



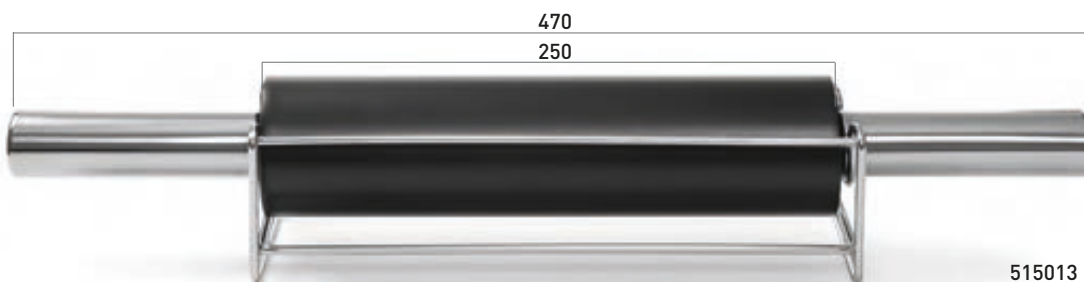
515006

ROULEAU À PÂTE

- Largeur du rouleau: 250 mm.
- Avec roulements à bille.



code	mm	€
515006	ø65x470	23,80



515013

ROULEAU À PÂTE

- Largeur du rouleau: 250 mm.
- En inox avec un revêtement antiadhésif.
- Avec roulements à bille.
- Livré avec un support chromé.



code	mm	€
515013	ø65x470	31,95



515020

ROULEAU À PÂTE EN BOIS

- Largeur du rouleau: 380 mm.
- Avec roulement à bille.



code	mm	€
515020	ø75x590	36,80



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	mm	€
515037	210x77	7,55



550120

550328

550526



550106

550304

550502

POCHE PÂTISSIER

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

code	emballé par	longueur (mm)	€
550120	2	300	5,70
550229	2	350	6,75
550328	2	400	8,60
550427	2	450	9,70
550526	2	500	11,20

POCHE PÂTISSIER

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

code	emballé par	longueur (mm)	€
550106	1	300	4,90
550205	1	350	5,35
550304	1	400	5,95
550403	1	450	7,05
550502	1	500	7,85



550113



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	mm	€
550113	495x340x(H)565	54,10



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	€
557105	530x285	18,35
557112	445x220	14,05



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	€
557303	515x280	21,60

NEW!



design by
Robert Bronwasser



198247

199039



360°



199039

CHALUMEAU DE CUISINE DUTCH DESIGN

- Le design est fait en pensant aux chefs par Robert Bronwasser.
- C'est un plaisir d'utiliser ce chalumeau de cuisine, grâce à son design élégant noir mat avec des accents verts et sa prise ergonomique.
- Le brûleur se fixe facilement et solidement sur la cartouche à gaz et couvre le haut de la cartouche complètement.
- L'allumage piézo facilite le démarrage et le grand bouton à gaz permet de ajuster facilement le grandeur de la flamme et l'intensité.
- Ce brûleur peut être utilisé dans n'importe quel position, même avec la tête en bas, sans que les flammes vacillent, grâce à la conception améliorée.

BOMBES À GAZ BUTANE

- Convient exclusivement pour l'utilisation avec le réchaud à gaz portable (147610) et le chalumeau de cuisine (198216-198247).
- 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	mm	€
198247	185x65x(H)100	17,30

code	emballé par	poids (kg)	quantité de commande	€
199039	4	0.227	7	7,30



Voir la vidéo



198230

199039



Convient pour plusieurs applications

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	€
198216	Chalumeau seul	190x35x(H)65	16,20
198230	Set bruleur et bombe	190x65x(H)250	18,35

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	emballé par	poids (kg)	quantité de commande	€
199039	4	0.227	7	7,30

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





Voir la vidéo



198209



198223



199046

CHALUMEAU DE CUISINE

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

code	mm	€
198209	145x70x(H)190	31,35

CHALUMEAU DE CUISINE

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

code	mm	€
198223	115x50x(H)155	16,20

CARTOUCHE À GAZ

- Avec divers embouts de remplissage

code	emballé par	litres	€
199046	4	0.2	9,65

ALLUME-GAZ

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

code	emballé par	longueur (mm)	€
198124	2	230	7,55



198124



783153

783160

783177

RAMEQUIN

- Rainuré



code	mm	€
783153	ø70x(H)35	1,05
783160	ø90x(H)48	1,70
783177	ø120x(H)55	2,10
783627	ø100x(H)25	1,35





Voir la vidéo



231807

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	V	W	mm	€
231807	230	550	540x240x(H)450	742,10



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



Voir la vidéo



231852

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

code	V	W	mm	€
231852	230	750	500x250x(H)470	969,60



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



Grande ouverture pour introduire des gros morceaux



Petite ouverture pour introduire des petits morceaux



Grande ouverture pour introduire des gros morceaux



Petite ouverture pour introduire des petits morceaux



280096



DISQUES À TRANCHER

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	-	épaisseur (mm)	€
280096	DF-1	1	52,55
280102	DF-2	2	52,55
280126	DF-4	4	52,55
280201	DF-6	6	52,55
280218	DF-8	8	52,55
280225	DF-10	10	52,55



280317



DISQUES À RÂPER

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	-	épaisseur (mm)	€
280294	DT-2	2	46,05
280300	DT-3	3	46,05
280317	DT-7	7	46,05
280416	DT-5	4.5	46,05



234730



DISQUE À CUBES

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

Doit être utilisé avec un disque à découper.

code	épaisseur (mm)	€
234730	8	106,70
234747	10	106,70



234754



DISQUE POMMES-FRITES

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

Doit être utilisé avec un disque à découper.

code	épaisseur (mm)	€
234754	8	89,40
234761	10	89,40



280621



DISQUE FORME V

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	€
280621	46,05



280423



DISQUE À JULIENNE

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	-	épaisseur (mm)	€
280423	DQ-3	3	81,25

PORTE-DISQUES POUR 18 DISQUES COUPE-LÉGUMES

code	mm	€
280690	400x250x(H)90	21,15



280690

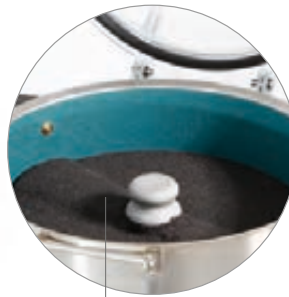


Couvercle transparent



226834

Collecteur d'épluchures



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	€
226834	230	370	530x520x(H)700	1 623,40



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	€
630402	430x168x(H)290	140,30

COUPEAU À FRITES 11 MM POUR COUPE-FRITES

- Convient au Coupe-frites HENDI 630402.
- Équipé avec la plaque de pression.

code	€
630419	11,85



630419

La puissance peut être augmenté en 6 étapes.



design by
Robert Bronwasser



Fonctionne uniquement lorsque vous appuyez sur le bouton.



NEW MODEL!

222157

MIXEUR PLONGEUR CONCEPT LINE

- Créé pour les chefs par Robert Bronwasser.
- Fait 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 13500 rpm.
- Convient pour préparer de 1 à 4 litres.

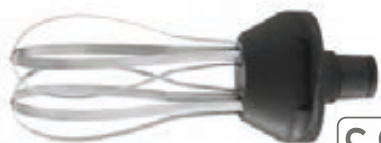
code	V	W	mm	€
222157	230	250	ø71x(H)444	81,25



MIXEURS PLONGEUR PROFI LINE



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



224342



FOUET POUR MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 300, 400 & 500

- Consiste en 2 fouets.
- Facile à fixer en toute sécurité.

code	mm	€
224342	ø120x(H)330	157,10



224328

250



224335

300



224397

400

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 réglable: 2000 - 13000 RPM
- Vitesse maximum: 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	€
224328	230	250	ø75x(H)285	243,75

code	V	W	mm	€
224335	230	300	ø100x(H)350	381,90

code	V	W	mm	€
224397	230	400	ø100x(H)350	446,90



224380

400



224359

500

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.

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.



RANGEMENT AVEC SUPPORT MURALE

code	mm	€
934029	365x130x(H)70	35,20



224373

PA
polyamide

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	€
224380	230	400	ø100x(H)350	576,90

code	V	W	mm	€
224359	230	400	ø100x(H)350	452,30

code	V	W	mm	€
224373	230	250	ø75x(H)555	360,20

BATTEURS MELANGEURS PLANÉTAIRES



222829

BATTEUR MELANGEUR POUR USAGE INTENSIF 7 LITRE

- Construction fait en acier moulé de haute qualité, un couvercle moulé par injection et un 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	litres	V	W	mm	€
222829	7	230	650	240x420x(H)425	638,65



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.
- Tableau de commandes mécanique facile à utiliser.
- Capacité maximale pour mixer de farine: 2,5 kg.
- Avec poignée pour soulever la cuve à sa place.
- Interrupteurs de sécurité pour la hauteur et la présence de la cuve.
- 3 vitesses: 148/ 244/ 480 rpm.

code	litres	V	W	mm	€
222836	10	230	600	380x470x(H)730	755,65



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.
- Tableau de commandes mécanique facile à utiliser.
- Capacité maximale pour mixer de farine: 5 kg.
- Avec poignées pour soulever la cuve à sa place.
- Interrupteurs de sécurité pour la hauteur et la présence de la cuve.
- 3 vitesses: 197/ 317/ 462 rpm.

code	litres	V	W	mm	€
222843	20	230	1100	490x580x(H)780	969,60

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.



Rouleaux attendrisseurs pour bœuf et porc inclus

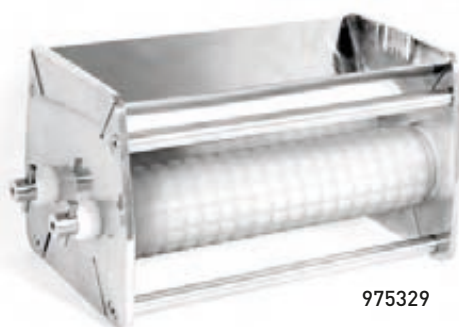
code	V	W	mm	€
975305	230	350	465x220x(H)430	731,25



Voir la vidéo



975305

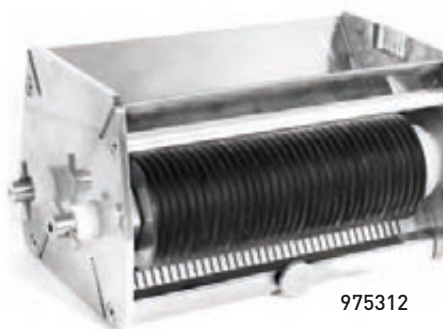


975329

ROULEAUX ATTENDRISEURS POUR VOLAILLE

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

code	mm	€
975329	235x130x(H)120	172,80



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	€
975312	235x130x(H)120	536,25

HACHE-VIANDE



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	€
282199	230	750	370x220x(H)440	582,30

282199



282267

PLAQUE PERFORÉ

- ø 70 mm

code	-	mm	€
282229	282199	ø8	41,70
282236	282199	ø6	41,70
282243	282199	ø4.5	41,70
282250	282199	ø3	41,70
282267	282199	ø2	56,90



282359

COUPEAU POUR HACHE-VIANDE

code	-	€
282359	282199	23,30



282304

VIS SANS FIN

- Fait en aluminium anodisé

code	-	€
282304	282199	62,30



282007

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	€
282007	230	1100	430x250x(H)510	853,15



282052

PLAQUE PERFORÉ
- ø 82 mm

code	-	mm	€
282014	282007	ø8	27,10
282021	282007	ø6	27,10
282038	282007	ø4.5	27,10
282045	282007	ø3	27,10
282052	282007	ø2	42,80



282076

COUTEAU POUR HACHE-VIANDE

code	-	€
282076	282007	13,55



282069

VIS SANS FIN
- Fait en aluminium anodisé

code	-	€
282069	282007	96,95



HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 12

- 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 d'acier.
- 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	€
210802	230	550	432x261x(H)484	518,90



Voir la vidéo



210802



931233



931240



931257

PLAQUE PERFORÉ

- $\varnothing 70$ mm

code	-	mm	€
931219	210802	$\varnothing 4,5$	24,40
931226	210802	$\varnothing 6$	24,40
931233	210802	$\varnothing 8$	24,40

COUPEAU POUR HACHE-VIANDE

code	-	€
931240	210802	16,80

VIS SANS FIN

code	-	€
931257	210802	70,40

HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 22

- 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	€
210819	230	750	427x261x(H)486	612,10



210819



933343



933350



933367

PLAQUE PERFORÉ

- Ø 82 mm

code	-	mm	€
933329	210819	Ø4.5	28,15
933336	210819	Ø6	28,15
933343	210819	Ø8	28,15

COUPEAU POUR HACHE-VIANDE

code	-	€
933350	210819	17,35

VIS SANS FIN

code	-	€
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, ø 65,8 mm avec trous de 4 et 7 mm et plat pour steak tartare.
- 3 tubes à farce de saucisse: ø 12, 15 et 20 mm.
- Interrupteur on/off/inverser
- Ne pas utiliser en continue Poids 5,2 kg

code	V	W	mm	€
210864	230	400	275x190x(H)347	124,60

Plat à viande avec couvercle anti poussière



Voir la vidéo



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	€
265109	230	135	230x185x(H)325	183,65



222805



COUPE-SAUCISSES - MANUEL

- Pied stable grâce aux ventouses.
- Lames dentelées de haute qualité.
- Nettoyage facile.
- Coupe 11 tranches.

code	mm	€
222805	214x155x(H)205	108,05

NEW!



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	mm	€
282113	330x250x(H)300	194,45



282120

SÉPARATEURS HAMBURGERS

- Fait en cellulose transparent.
- Haute résistance à la chaleur et biodégradable.
- Emballé par \pm 1400 unités.

code	mm	€
282120	\varnothing 130x(H)60	43,30



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	€
513033	255x202x(H)95	19,45



513026

PRESSE À HAMBURGER

- Pour préparer des hamburgers de \varnothing 115 mm.
- Fait en alliage d'aluminium avec une couche antiadhésive.
- Poignée fait en polypropylène.

code	mm	€
513026	\varnothing 120x(H)80	8,60

MACHINE À SAUCISSE



Voir la vidéo



Avec un set de 4 entonnoirs en inox



282151



282090



MACHINE À SAUCISSE PROFI LINE

- Bâti, cylindre et piston fait en inox
- Equipé d'un système de remplissage à deux vitesses 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	litres	mm	€
282571	3	300x340x(H)570	178,75
282588	5	300x340x(H)690	205,30
282090	7	300x340x(H)830	243,75
282151	10	370x320x(H)670	291,95



Avec un set de 4 entonnoirs en plastique



282137



282144



MACHINE À SAUCISSE KITCHEN LINE

- Bâti en acier peint, cylindre et piston fait en inox
- Equipé d'un système de remplissage à deux vitesses 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	litres	mm	€
282137	3	300x340x(H)570	148,95
282144	5	300x340x(H)690	170,65

TRANCHEUSES PROFI LINE

- Pour un usage professionnel.
- Construction en aluminium anodisé et 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'aiguisoir 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'aiguisoir ou la plaque de protection pour la lame sont enlevés.
- 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.



970294



210086

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	€
970294	230	280	440x420x(H)350	378,65

TRANCHEUSE PROFI LINE 250 VERSION ROUGE

- Diamètre de la lame: Ø 250 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 15 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 180 mm.
- Finition avec une couche spéciale rouge.

code	V	W	mm	€
210086	230	320	485x420x(H)395	471,25



Épaisseur de tranche facilement réglable



Chariot avec mécanisme de verrouillage



Affûteur intégré



Support pour tenir le produit avec sécurité pour la main



Protection de sécurité en acrylique

TRANCHEUSES PROFI LINE



- Pour un usage professionnel.
- Construction en aluminium anodisé et 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'aiguiseur 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'aiguiseur ou la plaque de protection pour la lame sont enlevés.
 - 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	€
210031	230	200	400x400x(H)330	352,10

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	€
210048	230	280	440x420x(H)350	379,15



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	€
210000	230	320	485x420x(H)395	460,40

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	€
210017	230	420	600x480x(H)450	785,40

LAMES POUR TRANCHEUSE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Pour trancher du fromage

code	-	mm	€
975732	210048	Ø220	96,95
975749	210000	Ø250	113,75
975756	210017	Ø300	151,15
975800	210031	Ø195	86,15

975732



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	€
226827	30 kg/h	230	380	280x250x(H)310	379,15

Cylindre en inox



226827



975268



201435

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 de 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	€
975268	300	230	370	370x480x(H)435	1 294,60
975275	350	230	750	425x560x(H)460	1 511,25

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 au 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	€
201435	230	950	359x425x(H)356	1 081,70

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 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	emballé par	mm	€
971314	50	450x350	12,75
971321	50	400x400	12,95
971338	50	500x380	15,10
970652	100	250x150	6,45
970669	100	350x250	15,10
970676	100	200x150	5,35
970683	100	300x200	9,70
970690	100	400x300	19,45





Voir la vidéo



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 des 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 de emballer de gros volume, grâce au 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	€
201442	230	1000	505x567x(H)465	1 814,60



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	V	W	mm	€
975398	230	630	429x359x(H)345	969,60

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	emballé par	mm	€
970386	100	230x160	7,55
970393	100	350x250	11,85
970607	100	200x140	4,30
970614	100	300x200	9,20
970621	100	400x300	16,20





Le support rouleau est facile à installer

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 avec une largeur jusqu'à 406 mm.
- Poids: 6,9 kg.

code	V	W	mm	€
975374	230	650	490x260x(H)145	362,90

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

- 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	€
970638	487x122x(H)107	19,45



970638



970362

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE EXTERNE PROFI LINE

- Construction en inox.
- Pompe professionnelle et manomètre.
- 2 programmes: fonctionnement automatique ou fonctionnement manuelle.
- 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 gaufrés.



code	V	W	mm	€
970362	230	250	370x280x(H)170	514,60

SACS SOUS VIDE



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 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	emballé par	mm	€
971314	50	450x350	12,75
971321	50	400x400	12,95
971338	50	500x380	15,10
970652	100	250x150	6,45
970669	100	350x250	15,10
970676	100	200x150	5,35
970683	100	300x200	9,70
970690	100	400x300	19,45

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	emballé par	mm	€
970386	100	230x160	7,55
970393	100	350x250	11,85
970607	100	200x140	4,30
970614	100	300x200	9,20
970621	100	400x300	16,20



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	emballé par	mm	€
971062	2	6000x200	7,55
971079	2	6000x280	10,80

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	emballé par	mm	€
971000	50	400x500	24,40
971017	100	150x250	9,70
971024	100	200x300	14,65
971031	100	300x400	29,80
971048	100	150x400	15,10
971055	100	250x350	21,60



RÉCHAUDS SUR PIEDS



147108



147801

RÉCHAUD À GAZ BIG FLAME

- Modèle 'Big Flame' - pour gaz propane.
- Kit de conversion inclus pour branchement de gaz naturel.
- Châssis solide entièrement en inox, peut supporter des charges lourdes.
- Équipé 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 complété avec le châssis pour réchaud (147306), le cercle wok pour réchaud (147207) et le wok (626504).

code	kW[HS]	mm	€
147108	6.7	425x425x(H)400	514,60

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[HS]	mm	€
147801	6	425x425x(H)400	270,85



147207

626504

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	€
626504	ø700x(H)235	82,90

CERCLE POUR RÉCHAUD

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



code	mm	€
147207	ø360x(H)80	59,60

CHÂSSIS POUR RÉCHAUD

- Pour les réchauds sur pieds: 147108



code	mm	€
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	W	kW[HS]	mm	€
225707	230	2700	14.3	900x655x(H)	1 727,90



225707

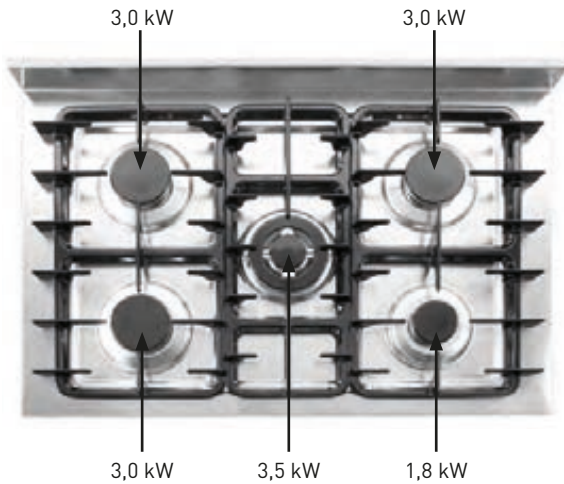


TABLE DE CUISSON À GAZ - 5 FEUX

- 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

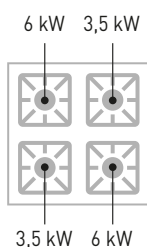
code	kW[HS]	mm	€
225806	14.3	900x600x(H)850	1 186,25



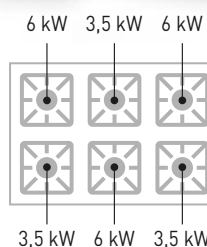
225806



225882



225899



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.
- Cotés 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	W	kW(HS)	mm	€
225882	230	3000	19	800x700x(H)900	2 052,90

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.
- Cotés 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	W	kW(HS)	mm	€
225899	230	3000	28.5	1200x700x(H)900	2 486,25



147610

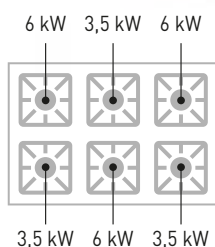
RÉCHAUD À GAZ PORTABLE

- 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.

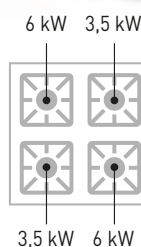
code	kW(HS)	mm	€
147610	2.2	373x290x(H)123	40,65



226094



227381



CUISINIÈRE KITCHEN LINE - 6 FEUX

- Bruleurs: 3x 6 kW + 3 x 3.5 kW.
- Convient au gaz naturel, embouts LPG supplémentaires inclus.
- 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.
- Cotés 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.

TABLE DE CUISSON À GAZ KITCHEN LINE - 4 FEUX

- Bruleurs: 2x 6 kW + 2x 3.5 kW.
- Convient aux marmites et casseroles de \varnothing 120-300 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	kW(HS)	mm	€
226094	28.5	1200x700x(H)900	2 052,90

code	kW(HS)	mm	€
227381	19	800x700x(H)310	1 077,90



Réchaud à gaz portable	HENDI 147610
Puissance	2,2 kW
Protection de sécurité thermique: L'alimentation du gaz est coupé, quand la flamme s'éteint (par ex. si elle est soufflée par le vent)	Oui
Protection contre la surpression: L'insertion de gaz sera expulsé si la pression interne dépasse la limite.	Oui
Grille support casserole fixe	Oui
CE approuvé	Oui



199039

BOMBES À GAZ BUTANE

- Conviennent 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	emballé par	poids (kg)	quantité de commande	€
199039	4	0.227	7	7,30

PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION BLACK LINE


- Un design moderne et élégant qui convient parfaitement pour un „Open Kitchen”.
- Ultra-plat avec structure en inox avec revêtement noir.
- Surface en vitrocéramique avec un écran d'affichage numérique intégré.

NEW!

S.S.
stainless steel



239391

	min Ø120 mm max Ø230 mm	2000 W 230 V
---	----------------------------	-----------------


PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2000W BLACK LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 11 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	€
239391	230	2000	293x373x(H)56	89,40



239421

	min Ø140 mm max Ø280 mm	3500 W 230 V
---	----------------------------	-----------------

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 3500W BLACK 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	€
239421	230	3500	337x417x(H)85	211,25




Structure en inox solide

Ventilation de haute qualité

Commandes tactiles



239414

	min Ø120 mm	3500 W
	max Ø230 mm	230 V



239384

Convient uniquement pour des plateaux/bacs à partir de GN 1/2	1000 W
	230 V

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE BLACK 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: 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	€
239414	230	3500	608x370x(H)61	189,60

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION BLACK 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.
- Fonctionne également avec un bac GN 1/2 en inox.
- 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	€
239384	230	1000	455x333x(H)62	135,40

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.



min Ø120 mm
max Ø230 mm

2000 W
230 V

239278



min Ø140 mm
max Ø280 mm

3500 W
230 V

239292

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2000W DISPLAY LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 11 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	€
239278	230	2000	293x373x(H)56	86,15

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	€
239292	230	3500	337x417x(H)85	205,30



Structure en inox solide



Ventilation de haute qualité



Commandes tactiles




Voir la vidéo



Voir la vidéo




 min Ø120 mm
 max Ø230 mm

3500 W
 230 V

239285



Convient uniquement pour des plateaux/bacs à partir de GN 1/2

1000 W
 230 V

209523

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE DISPLAY LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 10 niveaux.
- Si la fonction boost est utilisée, 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: 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	€
239285	230	3500	608x370x(H)61	183,65

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION DISPLAY LINE

- Plaque chauffante à induction unique avec une bobine à induction rectangulaire qui permet de placer plusieurs casseroles en même temps pour le maintien au chaud.
- Fonctionne également avec un bac GN 1/2 en inox.
- 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	€
209523	230	1000	455x333x(H)62	127,30

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION OBLIQUE

- Programmation numérique de la puissance, de la température et le minuteur par des commandes tactiles.
- La température peut être réglée de 35 à 240°C.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Structure en inox avec une surface en vitrocéramique et panneau de commandes.

- Équipé avec des composants de haute qualité à l'intérieur.
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et ventilation.
- Pieds ajustables en hauteur.
- Équipé avec une protection contre la surchauffe.

NEW!

S.S.
stainless steel



min Ø120 mm
max Ø260 mm

2000 W
230 V

239452



min Ø140 mm
max Ø280 mm

3500 W
230 V

239377

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2000W

- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 260 mm.

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 3500W

- Avec des écrans d'affichage distincts pour le minuteur et la puissance/ température.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre Ø 140 et Ø 380 mm.

code	V	W	mm	€
239452	230	2000	294x374x(H)56	92,10

code	V	W	mm	€
239377	230	3500	383x460x(H)90	265,40



Structure en inox solide




Ventilation de haute qualité




Commandes tactiles



 min Ø120 mm
max Ø260 mm 3500 W
230 V

239445



 min Ø120 mm
max Ø260 mm 3500 W
230 V

239438

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE AVEC BOOST

- 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.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 260 mm.

code	V	W	mm	€
239445	230	3500	608x370x(H)56	194,45

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE

- La plaque de cuisson devant peut fournir une puissance de 1800 W, celle de derrière peut fournir une puissance de 1700 W.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 260 mm.

code	V	W	mm	€
239438	230	3500	299x581x(H)64	194,45



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

	min Ø140 mm	3500 W
	max Ø280 mm	230 V

239711

code	V	W	mm	€
239711	230	3500	340x440x(H)120	222,10



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	€
239773	ø360x(H)180	86,15



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	€
239681	Set	230	3500	340x450x(H)	354,80
239766	Plaque de cuisson à induction	230	3500	340x450x(H)120	287,10




Filtre à air amovible et facile à nettoyer



3500 W
230 V


239766



	min Ø140 mm	5000 W
	max Ø280 mm	400 V

239322



	min Ø140 mm	3500 W
	max Ø320 mm	230 V

239698

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	€
239322	400	5000	398x515x(H)168	427,90

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 Ø380 mm maximum.
- Pieds ajustables en hauteur.

code	V	W	mm	€
239698	230	3500	390x500x(H)120	270,30


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	€
239346	400	7000	405x698x(H)145	969,60

239346

	min Ø160 mm	2x 3500 W
	max Ø280 mm	400 V




 min Ø120 mm
 max Ø260 mm
 3500 W
 230 V



239780



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	€
239780	230	3500	327x425x(H)100	192,30


 min Ø120 mm
 max Ø260 mm
 2000 W
 230 V



239230



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	€
239230	230	2000	296x370x(H)46	77,45



233962



VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE QUARTZ DEUX NIVEAUX

- Structure en inox, côtés en verre trempé, portes en verre acrylique 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	V	W	mm	€
233962	230	560	650x467x(H)630	644,60




 min Ø120 mm
 max Ø260 mm
 1800 W
 230 V



239209

ABS
 plastic

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	€
239209	230	1800	315x345x(H)70	66,35

190 W
 230 V



209509

Al
 aluminium

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).

code	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)30	154,40

Cr
 chrome plated

S.S.
 stainless steel

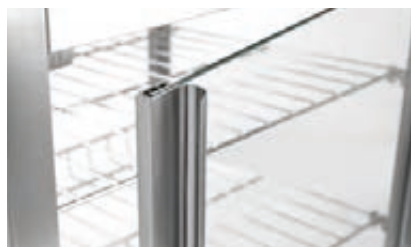
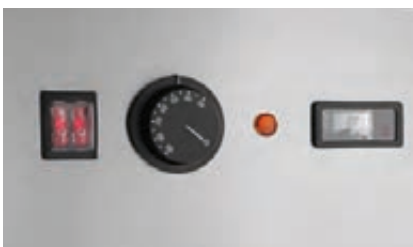
VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE

- 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	-	V	W	mm	€
233740	97 litres	230	800	460x448x(H)785	595,85



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	-	V	W	mm	€
233726	120 litres	230	1100	678x568x(H)686	622,90
233733	160 litres	230	1500	857x568x(H)686	704,15



273982



VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE UN NIVEAU

- Conçu en verre trempé sur les côtés et un vitre courbé devant.
- Structure en inox.
- Une grande porte à l'arrière pour une accessibilité facile.
- Facile à nettoyer.
- Avec bac à miettes amovible.
- Température réglage jusqu'à 85°C.
- Livré avec un grille GN 1/1 avec un grillage extra fine pour disposer des petits produits.

code	-	V	W	mm	€
273982	un niveau	230	400	554x376x(H)311	338,55



273999



VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE DEUX NIVEAUX

- Conçu en verre trempé sur les côtés et un vitre courbé devant.
- Structure en inox.
- 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	-	V	W	mm	€
273999	deux niveaux	230	400	554x376x(H)432	421,95



273869

273876

273845



273883

273890

273852

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	couleur	V	W	mm	€
273869	Argent	230	250	275x(H)250	63,40
273876	Cuivre	230	250	275x(H)250	63,40
273845	Noir	230	250	275x(H)250	63,40 <small>NEW</small>

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	couleur	V	W	mm	€
273883	Argent	230	250	175x(H)250	59,05
273890	Cuivre	230	250	175x(H)250	59,05
273852	Noir	230	250	175x(H)250	59,05 <small>NEW</small>



919217



919200

AMPOULE POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE

- Ampoule infrarouge de remplacement pour lampe chauffante.
- Incassable, avec culot standard (E27).

code	V	W	mm	€
919217	230	250	ø125x(H)170	12,95

AMPOULE POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE

- Ampoule infrarouge de remplacement pour lampe chauffante.
- Incassable, avec culot standard (E27).

code	V	W	mm	€
919200	230	250	ø125x(H)170	12,95



273906



273913

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 inclus.

code	couleur	V	W	mm	€
273906	Argent	230	500	453x360x(H)790	108,05
273913	Noir	230	500	453x360x(H)790	108,05 <small>NEW</small>



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.

- Résultats 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

- Équipé avec des poignées.
- Livré avec un panier en inox avec 4 compartiments.

code	litres	V	W	mm	€
225264	13	230	400	363x335x(H)290	297,90

CUISEUR SOUS-VIDE GN 1/1

- Equipé avec des poignées et un robinet.
- Livré avec un panier en inox avec 6 compartiments.

code	litres	V	W	mm	€
225448	20	230	600	600x330x(H)300	406,25





222645



Wi-Fi



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.

NEW!

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

- Avec encoche pour le thermoplongeur 222645.
- Convient aussi aux bacs gastronormes Profi Line en inox.

NEW!

code	GN	mm	€
864203	GN 1/1	530x325	16,20
864210	GN 1/2	265x325	11,85

code	litres	V	W	mm	€
222645	8	230	750	ø60x(H)330	162,50



NEW!



222997



IVIDE PLUS JUNIOR

- 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 45 litres.
- Plage de température 5°C à 99°C, précision 0,07°C.
- Minuteur peut être programmé entre 1 minute et 99 heures.
- Avec connexion Wifi, peut être commandé à partir du App Sousvidetools.
- Plusieurs appareils peuvent être commandés par l'App.
- 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 froids et chauds.
- Sac compris.
- L'appareil répond au norme IPX7 et résiste aux éclaboussures et immersion dans l'eau par accident.



code	V	W	mm	€
222638	230	1500	159x121x(H)285	303,30



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 commandés 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 froids et chauds.
- 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.

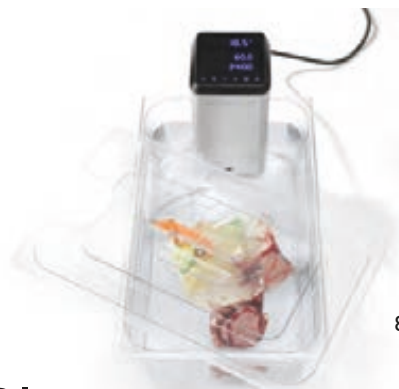
- Plus de 600 recettes disponibles.
- Notre calculateur Sous Vide: nous avons fait tous les tests et recherches pour vous, donc vous n'avez plus besoin de scruter internet pour information.
- Mémoire de recettes: enregistrez vos propres temps de cuisson et températures.
- Histoire de cuisson: pour une meilleure maîtrise 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	€
222997	230	2200	130x145x(H)330	486,95

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

- Avec encoche pour le thermoplongeur 222997.
- Convient également aux bacs gastronormes Profi Line en inox.

code	GN	mm	€
864227	GN 1/1	530x325	16,20
864234	GN 1/2	265x325	11,85



864227

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.



Voir la vidéo



225479



FOUR À BASSE TEMPÉRATURE

code	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)415	1 406,70





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.
- Équipe d'un ventilateur à l'arrière.
- Livré avec 3 grilles (400x279mm) et 3 crochets à viande.

code	V	W	mm	€
238486	230	1600	540x380(H)720	273,55



238486





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 compris.



199961

code	mm	€
199961	ø68x(H)158	24,40



199978

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	€
199978	ø245x(H)150	12,95



199664

CLOCHE EN VERRE AVEC AÉRATION

- Fait en verre borosilicate avec un aération en silicone pour faire passer le tuyau du fumoir.
- Idéal à utiliser en combinaison avec le pipe fumoir ou le pistolet à fumer, afin de créer une façon spectaculaire pour présenter des plats aux clients.

code	-	mm	€
199657	Cloche cocktail	ø130x(H)282	21,60
199664	Cloche plat	ø260x(H)174	41,10



199657

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.



199985

code	mm	€
199985	150x80x(H)165	157,10

NEW!

COPEAUX DE BOIS AROMATIQUE

- Pour fumer à chaud dans un fumoir de table ou un fumoir armoire.

code	-	poids (kg)	€
199671	Bois de hêtre	0.25	3,20
199688	Bois d'aulne GOLD	0.25	3,20
199695	Bois de chêne	0.25	3,20
199701	Bois de cerisier	0.25	3,20
199718	Bois de pommier	0.25	3,20
199725	Bois de prunier	0.25	3,20
199732	Bois d'érable	0.25	3,20
199749	Bois d'abricotier	0.25	3,20
199756	Bois de noyer	0.25	3,20
199763	Bois d'aulne et hêtre special	0.25	3,20



199671



SCIURE DE FUMAGE

- Sciure de bois de fumage chêne très fine.
- Idéal pour le fumage à froid.

code	poids (kg)	€
199787	0.5	6,45



199787

SCIURE DE FUMAGE

- Sciure de bois de fumage aromatique très fine.
- Idéal pour le fumage à froid.
- Set de 4 boîtes de 250 ml avec du bois différent: cerisier, chêne, pacanier et mesquite.

code	litres	€
199770	1	16,80



199770



NEW!



229064

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 7 plateaux en inox de 375x300 mm pouvant supporter 500 grammes d'aliments chacun.
- Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer.
- Conçu en polypropylène et avec double paroi, cela permet une meilleure performance de température.
- 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.
- Écran numérique, température réglable de 35° à 70°C.
- Minuteur réglable de 30 min jusqu'à 24 heures par intervalle de 30 minutes.

code	-	V	W	mm	€
229064	7 plateaux	230	500	345x450x(H)315	135,40

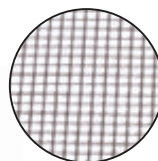
Commandes facile à utiliser.



Facile à ouvrir.



Avec une maille fine pour sécher des petits morceaux.



678015

GRILLAGE ANTIADHÉSIF PTFE

- Peut être utilisé en combinaison avec des barbecues, plaques à snacker et déshydrateurs.
- Set de 5 grillages.

code	épaisseur (mm)	emballé par	mm	€
678008	1	5	300x400	11,85
678015	1	5	325x530	15,10
678022	1	5	400x600	19,45

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 327x330 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	€
229033	6 plateaux	230	650	340x450x(H)311	215,05

6 trays
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	€
229026	10 plateaux	230	1000	417x535x(H)430	281,15

10 trays
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

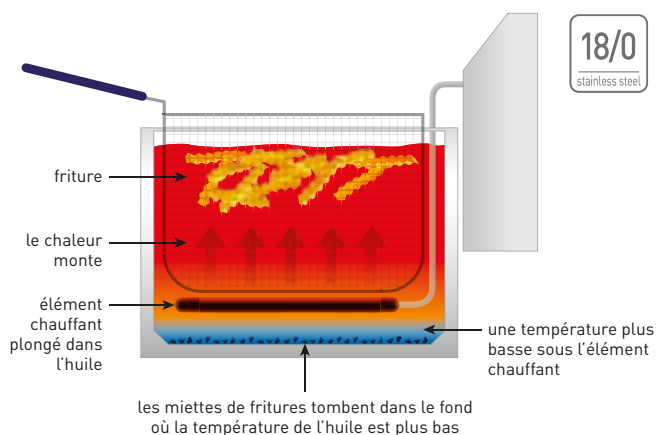


Plateau pour collecter des résidus compris



FRITEUSES MASTERCOOK NUMÉRIQUES

- 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 avec fonction reset.
- 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).



FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE - 8 L

- Panneau de commande numérique avec fonction température et minuteur.

code	litres	V	W	mm	€
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	273,55



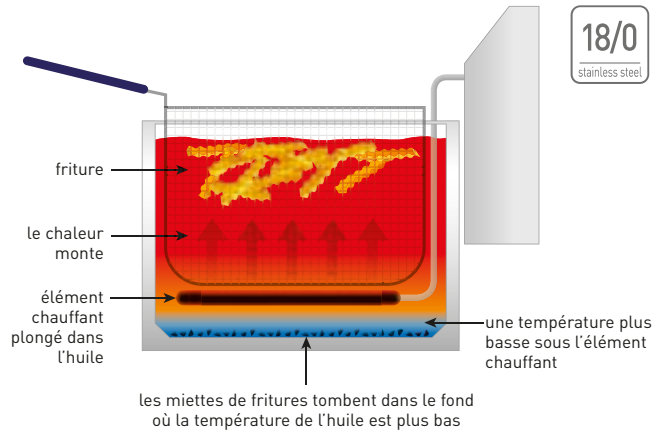
FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE - 2 X 8 L

- Panneau de commande numérique avec fonction température et minuteur.

code	litres	V	W	mm	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	541,15

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.
- Protection contre la surchauffe par un fusible thermique avec fonction reset.
- 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).



NEW MODEL!



8 liter
3500 W
230 V

207208



2x 8 liter
2x 3500 W
230 V

207307

FRITEUSE MASTERCOOK - 8 L

code	litres	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	300x455x(H)345	208,55

FRITEUSE MASTERCOOK - 2 X 8 L

code	litres	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x455x(H)345	408,95



8 liter
3500 W
230 V

209202



2x 8 liter
2x 3500 W
230 V

209301

FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L

code	litres	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	300x515x(H)345	241,05

FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE - 2 X 8 L

code	litres	V	W	mm	€
209301	16	230	7000	605x515x(H)345	460,40

18/0

stainless steel

4 liter
3000 W
230 V6 liter
3300 W
230 V

205808



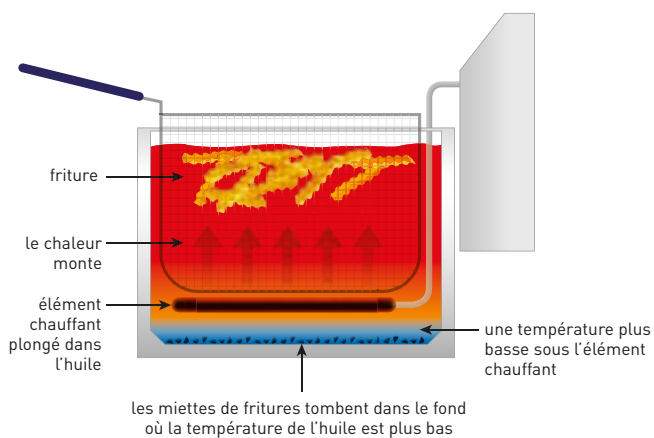
205815



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	litres	V	W	mm	€
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	102,40
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	120,20
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	131,05
205839	16	230	7000	550x430x(H)345	251,05
205846	8	230	6000	470x420x(H)330	200,35
205853	12	230	6600	550x430x(H)290	221,55





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

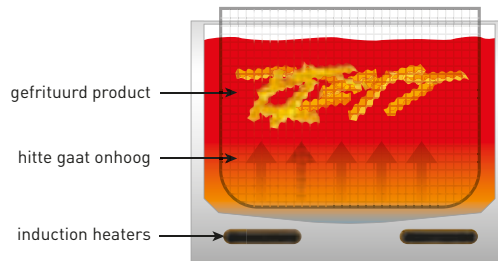


Cuve à l'huile amovible, facilite le nettoyage



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	litres	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	290x485x(H)406	352,10

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	litres	V	W	mm	€
215029	16	230	7000	580x485x(H)406	704,15

Le robinet de vidange
facilite de vider la cuve



Avec filtre pour le
moteur en induction



Bord pratique pour
suspendre le panier



NEW
MODEL!



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	litres	V	W	mm	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	373,75



PLAQUE DE CUISSON TEPAN-YAKI

- Thermostat avec prise intégrée, amovible et réglable en continue.
- 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	€
238608	230	1800	439x230x(H)110	31,95

PLAQUE DE CUISSON TEPAN-YAKI

- Surface de la plaque: 893x217mm.

code	V	W	mm	€
238301	230	1800	900x230x(H)110	69,30



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	V	W	mm	€
239506	230	1400	ø500x(H)190	32,45
239605	230	1600	ø620x(H)190	64,95

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

NEW MODEL!

18/0
stainless steel

GRILL BLUE LINE

- Surface grill 330x270 mm, complètement lisse

code	V	W	mm	€
203125	230	2000	300x420x(H)225	262,70



203125



203156



203149

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	€	
203156	1/2 lisse, 1/2 rainuré	230	2400	550x420x(H)240	356,95

GRILL BLUE LINE

- Surface grill 518x328 mm, complètement lisse

code	V	W	mm	€	
203149	lisse	230	2400	550x420x(H)240	327,70



203170



203163

GRILL BLUE LINE

- Surface grill 518x328 mm, complètement rainuré

code	V	W	mm	€	
203170	rainuré	230	2400	550x420x(H)240	403,55

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	€	
203163	2/3 lisse, 1/3 rainuré	230	3500	720x530x(H)250	495,65

855201



855218



RACLOIR POUR PLAQUE DE CUISSON

code	mm	€
855201	100x315	14,05

COUTEAU RÉSERVE POUR 855201

- 5 pièces

code	€
855218	4,60

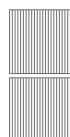
GRILLS DE CONTACT

- 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

NEW MODEL!

S.S.
stainless steel



GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm

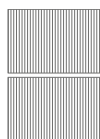
code	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x370x(H)210	194,45



GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm

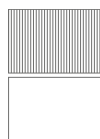
code	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x370x(H)210	194,45



GRILL DE CONTACT „PANINI”

- Surface de grill 340x230 mm

code	V	W	mm	€
263655	230	2200	430x370x(H)210	232,90



GRILL DE CONTACT „PANINI”

- Surface de grill 340x230 mm

code	V	W	mm	€
263662	230	2200	430x370x(H)210	232,90

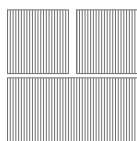


3600 W
230 V

263709

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment
- Surface de grill inférieur 475x230 mm



code	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x370x(H)210	323,40



3600 W
230 V

263808

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment
- Surface de grill inférieur 475x230 mm



code	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x370x(H)210	323,40

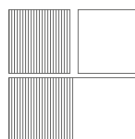


3600 W
230 V

263907

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment
- Surface de grill inférieur 475x230 mm



code	V	W	mm	€
263907	230	3600	570x370x(H)210	323,40

NEW MODEL!

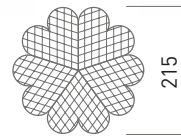
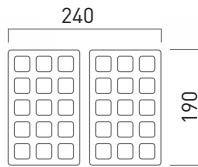
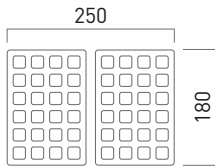
S.S.
stainless steel



212103

212127

212134



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.

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.

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	V	W	mm	€
212103	230	1500	320x437x(H)251	278,95

code	V	W	mm	€
212127	230	2200	320x437x(H)277	278,95

code	V	W	mm	€
212134	230	2200	320x437x(H)251	278,95



212028

S.S.
stainless steel

NEW!

CRÊPIÈRE

- Conçu spécialement pour faire des crêpes.
- Plaque de cuisson de Ø 400 mm en fonte avec une couche en céramique.
- Distribution de chaleur très uniforme sur toute la surface.
- Avec raclette à crêpe en bois.
- Construction inox.
- Thermostat réglable en continue de 50 à 250°C.
- Avec une protection contre le surchauffe et un thermostat EGO.

code	V	W	mm	€
212028	230	3000	470x509x(H)161	323,40

**NEW
MODEL!**

S.S.
stainless steel



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	€
264607	230	2800	480x520x(H)530	647,85

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	€
264706	230	3600	600x520x(H)530	715,00



264706



Grille et égouttoir amovible



Ajustement en hauteur variable



NEW MODEL!

3645 W
230 V



264409

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.

code	V	W	mm	€
264409	230	3645	689x397x(H)318	378,65

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.

code	V	W	mm	€
264119	230	2000	610x310x(H)280	243,75

Fixation murale sans l'utilisation de tasseaux supplémentaires



2000 W
230 V



264119

2200 W
230 V



264201

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.

code	V	W	mm	€
264201	230	2200	580x413x(H)376	334,20

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.

code	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x472x(H)456	455,00

3600 W
230 V



264300

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

NEW MODEL!

S.S.
stainless steel



268506

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 7 ROULEAUX

code	V	W	mm	€
268506	230	740	520x325x(H)175	270,30



268605

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 9 ROULEAUX

code	V	W	mm	€
268605	230	940	520x400x(H)175	323,40



268704

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 11 ROULEAUX

code	V	W	mm	€
268704	230	1180	520x477x(H)175	410,60



268735

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 14 ROULEAUX

code	V	W	mm	€
268735	230	1480	520x591x(H)175	487,50

Support pour hotdog 98



CHAUFFE-SAUCISSES

S.S.
stainless steel

Facile à transporter
grâce aux poignées

Les saucisses sont placés
sur une grille spéciale et
chauffés par vapeur.
Cela évite que les
saucisses sont trop cuits.



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	€
240502	230	1000	330x280x(H)250	119,15



NEW
MODEL!



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	€
265000	230	450	240x322x(H)466	215,05

BAIN-MARIE GASTRONORME

NEW MODEL!



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	€
238905	230	1200	340x540x(H)250	105,65

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	€
238912	230	1200	340x540x(H)250	121,90



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	litres	V	W	mm	€
201107	4.2	230	200	265x265x(H)245	194,45



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	litres	V	W	mm	€
201206	8.4	230	400	505x265x(H)245	341,25



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 chauffées pour un maintien de la température optimale.

code	litres	V	W	mm	€
240403	5.4	230	1950	455x455x(H)380	161,95



Voir la vidéo



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	litres	V	W	mm	€
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	37,85

GRILLE-PAIN CONSTANT



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	€
261200	230	1340	288x418x(H)387	427,90

NEW MODEL!

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	€
261309	230	2240	418x368x(H)387	508,65

NEW MODEL!



261309

NEW MODEL!

3000 W
230 V



262214



262801



PINCE POUR TOASTER

code	mm	€
262801	100x340x(H)64	11,85

TOASTER 6 PINCES



- Toaster avec deux niveaux et 6 pinces - inox.
- Équipe de résistances en quartz pour une montée en température rapide, la température peut être atteint 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	€
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	€
261163	230	1200	200x300x(H)223	170,65



1200 W
230 V

NEW MODEL!

261163

26 liter
1450 W
230 V

NEW!



281468

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE SAMSUNG 1500W

- Modèle: SAMSUNG CM1529A-1/XE
- Boîtier en inox et porte vitré.
- La chambre est équipé avec un fond en céramique et éclairage.
- Puissance fournie 3000W, puissance délivrée 1500W.
- 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	litres	V	W	mm	€
281468	26	230	3000	464x557x(H)368	973,40

26 liter
1450 W
230 V

281475

FOUR À MICRO-ONDES PRORAMMABLE SAMSUNG 1850W

- 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 1850W.
- 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	litres	V	W	mm	€
281475	26	230	3200	464x557x(H)368	1 081,70



26 liter
1780 W
230 V



281390

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG 1780W

- Modèle: SAMSUNG CM1919A/XEU Boitier 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 nettoyable.
- Dimensions chambre: 370x370x(H)190 mm.
- Poids: 32 kg.

code	litres	V	W	mm	€
281390	26	230	3200	464x557x(H)368	1 081,70

26 liter
1450 W
230 V



281499

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG 1450 W

- Modèle: SAMSUNG CM1519A Boitier 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 nettoyable.
- Dimensions chambre: 370x370x(H)190 mm.
- Poids: 32 kg.

code	litres	V	W	mm	€
281499	26	230	3000	464x557x(H)368	947,90



26 liter
1600 W
230 V



281482



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	litres	V	W	mm	€
281482	26	230	1600	517x412x(H)297	432,80



26 liter
1050 W
230 V



281451



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	litres	V	W	mm	€
281451	26	230	1600	517x412x(H)294	486,95





20 liter
700 W
230 V



Voir la vidéo

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	litres	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	107,80



281710



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	litres	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	333,15

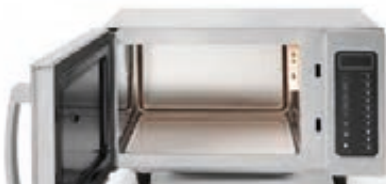
25 liter
1000 W
230 V



Voir la vidéo



281352



FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1000 W

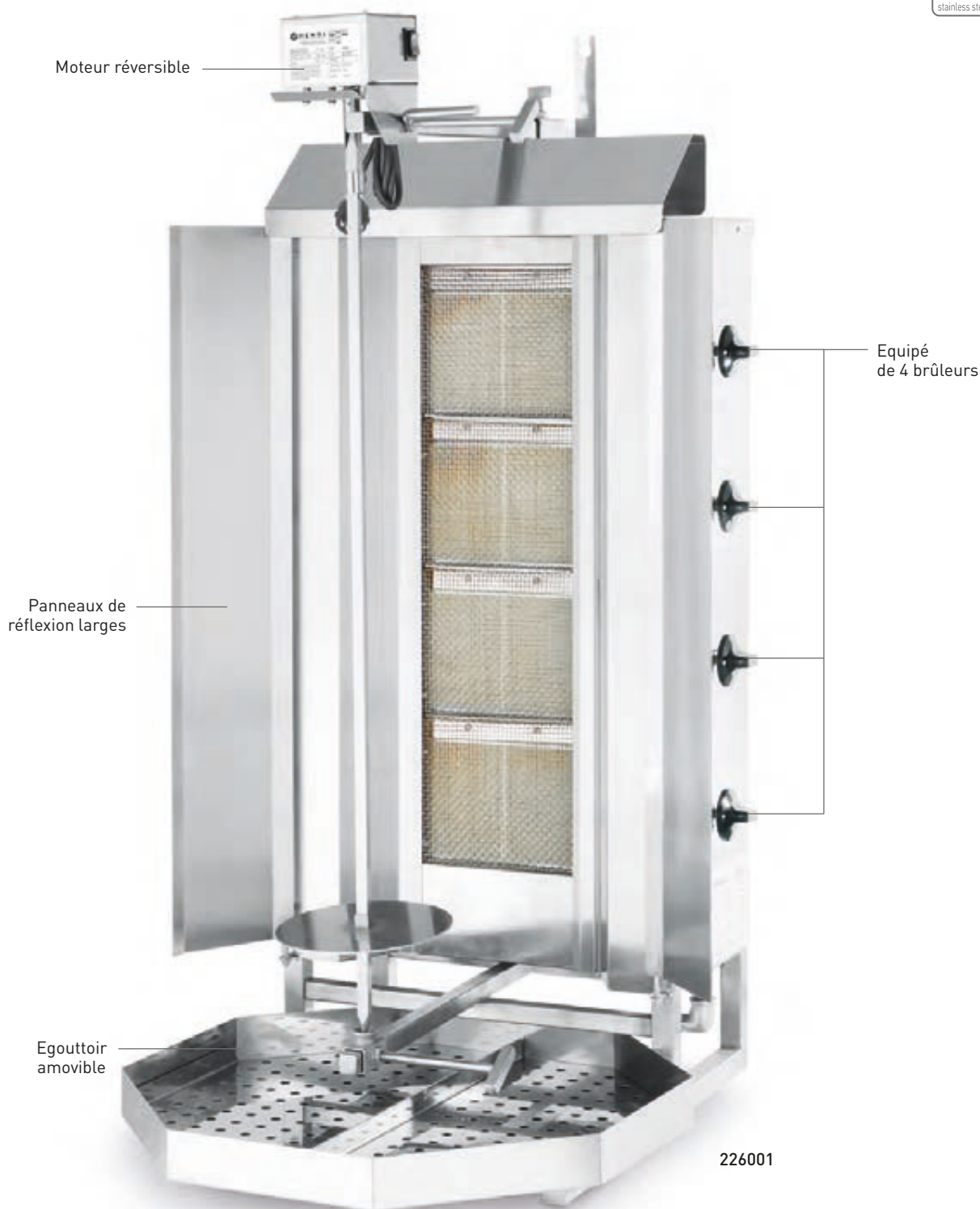
- Un panneau de contrôle facile à utiliser avec 10 touches mémoire.
- Peut programmer jusqu'à 3 étapes de cuisine, capacité de mémoire pour 100 programmes.
- Boîtier en acier inoxydable.
- La chambre du four est fait en acier inoxydable avec un lumière intérieure.
- Convient pour des plats jusqu'à ø 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	litres	V	W	mm	€
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	352,10

25 liter
1000 W
230 V



281444



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	kW[HS]	mm	€
226001	12	470x550x(H)1150	1 081,70

NEW
MODEL!



267257

18/0
stainless steel

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 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	€
267257	230	80	199x114x(H)184	194,45

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	€
267240	230	80	194x113x(H)173	140,30



267240

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

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	€
226315	35 kg/h	230	370	260x500x(H)500	1 137,50

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	€
226209	56 kg/h	400	750	385x670x(H)725	1 190,05

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	€
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

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)200 mm
- Capacité maximum de pâte: 8 kg
- Poids: 60 kg

code	-	V	W	mm	€
226339		230	370	385x670x(H)675	1 619,60

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	€
226346	56 kg/h	400	750	385x670x(H)725	1 679,15

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	€
226353	88 kg/h	400	1100	424x735x(H)805	2 004,15



See movie



Convient parfaitement pour la pâte à pizza et pâtes

226629

FAÇONNEUSE ÉLECTRIQUE 300

- Idéal pour étaler les pâtons froids à pizza ou à pâtes ainsi que les pâtons à raviolis.
- 2 groupes de rouleaux ajustables permettent de former la pâte dans un disque rond avec une épaisseur constante.
- Peut fonctionner en continu ou peut être actionné par une pédale à pied.
- Le protection indépendant pour les rouleaux assure une production facile et en toute sécurité.
- Poids 25 kg.

code	V	W	mm	€
226629	230	250	440x365x(H)640	1 067,10



226636

FAÇONNEUSE ÉLECTRIQUE 400

- Idéal pour étaler 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.
- Peut fonctionner en continu ou peut être actionné par une pédale à pied.
- Le protection indépendant pour les rouleaux assure une production facile et en toute sécurité.
- Diamètre disque de pâte: 26 à 40 cm, épaisseur: 1 à 4 mm.
- Poids 37 kg.

code	V	W	mm	€
226636	230	370	550x365x(H)750	1 262,10

FAÇONNEUSE ÉLECTRIQUE 500

- Idéal pour étaler les pâtons froids à pizza ou à pâtes.
- Une groupe de rouleaux, pédale à pied électrique.
- Épaisseur de la pâte réglable de 1 à 4 mm, diamètre disque de pâte réglable de 26 à 50 cm
- Protection rouleau.
- Poids: 27 kg.

code	V	W	mm	€
226612	230	370	645x360x(H)430	973,90

Avec pédale à pied électrique



226612



See movie



224847



MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE

- Idéal pour préparer des pâtes fraîches (largeur maximum : 170 mm).
- Couverture équipée avec un 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	€
224847	230	70	258x218x(H)232	154,40



224830



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	€
224830	440x382x(H)340	30,30





880968

880906

COUVERCLE POUR BACS À PÂTONS POUR PIZZA



code	mm	€
880968	600x400	10,80

BAC À PÂTONS POUR PIZZA



code	litres	mm int.	mm	€
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	16,50
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	12,95
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	14,90



617069



617502

MOULE À PIZZA

– En acier bleu Idéal grâce à une diffusion de la chaleur constante pendant la cuisson



code	mm	€
617069	ø200x(H)25	3,00
617076	ø220x(H)25	3,50
617083	ø240x(H)25	3,75
617090	ø260x(H)25	4,05
617106	ø280x(H)25	4,30
617205	ø300x(H)25	4,80
617304	ø320x(H)25	5,35
617403	ø360x(H)25	6,25
617410	ø400x(H)25	8,95
617427	ø450x(H)38	10,80
617434	ø500x(H)38	12,95

PLAQUE À PIZZA

– Avec fond en grillage.
– Parfait pour la cuisson uniforme des pizzas.



code	mm	€
617502	ø230	2,40
617526	ø280	3,05
617533	ø300	3,30
617540	ø330	3,80
617557	ø360	4,05
617564	ø400	4,90
617571	ø450	6,35
617588	ø500	7,55
617595	ø600	9,20
617458	ø380	3,80
617465	ø430	4,30
617472	ø480	5,15
617519	ø250	2,45



810361

NEW!



ETAGÈRE PIZZA POUR 14 PLAQUES/MOULES

– Peut contenir jusqu'à 14 plaques ou moules à pizza.

code	mm	€
810361	300x305x(H)680	32,45



PLANCHES À PIZZA

- Fait en bois d'hêtre Avec rainures pour guider le découpage en 6 parts égales

code	mm	€
505540	ø300	9,20
505557	ø350	10,30
505564	ø400	12,45
505571	ø450	14,65
505588	ø500	18,95



505540



Les modèles de Ø500 et Ø600 sont renforcés



505533

505526



617724

PLANCHE À PIZZA AVEC POIGNÉE

- Fait en bois aggloméré, résistant aux températures jusqu'à 175°C.

- Les planches sont plus solides que du bois normal, grâce à la pression importante qui est utilisée lors de la fabrication.

- Ne nécessite pas d'entretien (pas besoin de l'huile ou eau de javel) Poignée avec trou pour pouvoir la suspendre.

- La couleur deviendra plus sombre pendant l'utilisation, ce qui donne un aspect naturel.

code	mm	€
505526	ø254x(H)6	16,20
505533	ø305x(H)6	20,55

PLANCHE ET PELLE À PIZZA

- Fait en bois solide, résistant à hautes températures.

- Peut être utilisé pour servir ou comme pelle.

code	mm	€
617724	535x305x(H)10	14,05

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	€
220306	230	1300	480x420x(H)195	135,40



220306



617151

617168

617182

617199



PELLE À PIZZA ROND

- Léger et solide, fait en aluminium anodisé.
- Manche avec prise coulissante, enlève les pizzas du four sans effort.



code	-	mm	€
617151		1200x230	32,45
617168	perforé	1200x230	37,85

PELLE À PIZZA ROND

- Manche avec prise coulissante, enlève les pizzas du four sans effort.



code	-	mm	€
617182		1200x230	37,40
617199	perforé	1200x230	43,30



617113

617120

617137



PELLE À PIZZA CARRÉ

- Léger et solide, fait en aluminium anodisé.



code	-	mm	€
617113		1320x305	35,20
617120		1320x405	43,30
617137	perforé	1320x305	46,05
617144	perforé	1320x405	59,05

PELLE À PIZZA CARRÉ

code	-	mm	€
617175		1320x305	40,65



617014



COUTEAU À PIZZA

code	ø	longueur (mm)	€
617014	100	230	6,25



617731



PINCE POUR MOULES À PIZZA

- Convient à tous les sortes de moules à pizza.

code	mm	€
617731	200	6,45



617144



617175



617816



617861



525593



525630



PELLE À PIZZA CARRÉ

- Poignée bois



code	mm	€
617816	1320x305	23,30
617861	1320x405	31,35

BROSSE NETTOYANT POUR FOUR À PIZZA

- Brosse métallique en laiton.

- Manche en bois démontable avec fermeture à vis.

- Racloir en acier.

code	mm	€
525630	930x260	28,10

BROSSE NETTOYANTE POUR FOUR À PIZZA

- Brosse en cuivre avec poignée en aluminium.



code	mm	€
525593	1320	23,80



617700

PINCE POUR MOULES À PIZZA

- Pour toutes types de moules à pizza.

code	mm	€
617700	190	5,95



523902

PELLE À TARTE

- Avec poignée en polypropylène noir

code	mm	€
523902	260x60	4,30



523957

PELLE À TARTE

- Avec manche noire en polypropylène
- Avec un côté tranchant

code	mm	€
523957	280x75	6,45

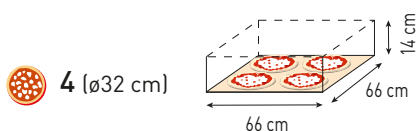
FOUR À PIZZA BASIC

- Face avant en inox et bâti en acier, isolation par laine de roche.
- Panneau de commande analogique avec des réglages individuelles pour chaque élément chauffant, deux éléments par chambre de four.

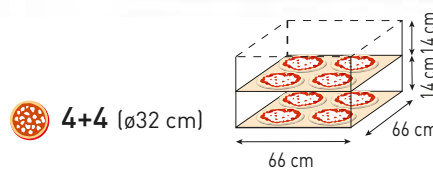
- Chaque chambre est équipé avec des pierres réfractaires, un thermomètre et d'éclairage intérieure.
- Le modèle avec 2 chambres ont un panneau de commande pour chaque chambre.
- Plage de température: 50°C à 500°C.



226681



226698



FOUR À PIZZA BASIC 4

- Dimensions chambre: 660x660x(H)140 mm.
- Poids: 76 kg.

code	V	W	mm	€
226681	400	4700	975x814x(H)413	947,90

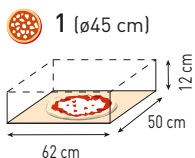
FOUR À PIZZA BASIC 44

- Dimensions chambre: 2x 660x660x(H)140 mm.
- Poids: 126 kg.

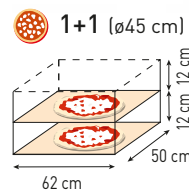
code	V	W	mm	€
226698	400	9400	975x924x(H)745	1 619,60



226889



226896



FOUR À PIZZA BASIC 1/50 VETRO

- Face avant 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.

code	V	W	mm	€
226889	400	5000	915x621x(H)357	807,10

FOUR À PIZZA BASIC 2/50 VETRO

- Face avant 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.

code	V	W	mm	€
226896	400	7500	915x621x(H)527	1 245,85

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.



Avec une poche transparente au dessus pour les factures.

Doublure amovible



Anse en plastique antidérapant.

Isolation supplémentaire



709825

SAC À TRANSPORT PIZZA 35 CM

- Convient pour 4 boîtes à pizza de 35x35 cm.
- Fermeture solide, facilement ajustable.
- Fait d'un matériau solide et facile à nettoyer.
- Avec une poche transparente au dessus pour les factures.

code	mm	€
709825	350x350	21,60



709818

SAC À TRANSPORT PIZZA 45 CM

- Convient pour 4 boîtes à pizza de 45x45 cm.
- Fermeture solide, facilement ajustable.
- Fait d'un matériau solide et facile à nettoyer.
- Avec une poche transparente au dessus pour les factures.

code	mm	€
709818	450x450x(H)210	29,80



709900

SÉPARATEURS POUR PIZZAS

- Hauteur de séparateur: 35 mm



code	emballé par	€
709900	500	9,70



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	€
227060	230	2670	595x595x(H)570	487,50

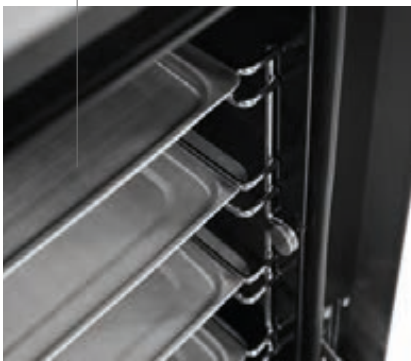
GRILLE POUR FOURS H90 ET H905

code	mm	€
801970	433x338	16,20

Convient à quatre plateaux en aluminium

Double vitrage, résistant à la chaleur

Avec éclairage d'intérieur



NEW
MODEL!



FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR H90S

227077

- 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, et réglable par un micro-valve à l'entrée.
- Entrée d'eau, qui peut être connecté sur le réseau, et évacuation à l'arrière.
- Minuteur réglable de 0 à 120 minutes.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques, distance entre les plaques 70 mm.
- Livré avec les 4 plaques (438x315 mm).

Humidification directe



code	V	W	mm	€
227077	230	2670	595x595x(H)570	595,85

GRILLE POUR FOURS H90 ET H90S

code	mm	€
801970	433x338	16,20

Porte amovible pour faciliter le nettoyage



Le vitre reste assez froid et peut être touché



Avec pince pour sortir les plateaux chauds



FOURS À CONVECTION



225929

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	€
225929	230	3000	620x555x(H)585	1 298,40

PIÈTEMENT POUR FOUR MIXTE AVEC GRILL 4X GN 2/3

- Convient au 225929.

code	mm	€
224823	580x390x(H)750	352,10

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 le 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	V	W	mm	€
225165	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	€
224670	540x460x(H)700	243,75

FOURS DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE - 600X400 MM

18/0
stainless steel

- 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 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.

FOUR AVEC HUMIDIFICATEUR 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 600 x 400 mm, non inclus.
- Distance entre les plaques 83 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 230°C.

code	V	W	mm	€
225516	230	3400	790x750x(H)635	1 327,10



225516

FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR

- 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	V	W	mm	€
225523	400	6400	790x750x(H)635	1 787,50



225523

PIÈTEMENT POUR FOURS DE BOULANGERIE/ PÂTISSERIE

- Capacité: 6x 600x400
- Convient pour fours: 225516, 225523

code	mm	€
225639	760x520x(H)950	352,10



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.
- 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.
- Capacité de la chambre: 4 plateaux (450x340mm), espacements entre les plateaux:75mm.
- Livré avec 4 plateaux en aluminium (450x340mm).

NANO



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	€
223376	230	2850	560x595x(H)530	612,10



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	€
223369	230	3100	560x595x(H)530	812,50



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	€
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	€
223345	230	3100	560x595x(H)530	1 186,25



223345

PIÈTEMENT POUR FOURS NANO 4X 450X340MM

- Convient aux fours 223376, 223369, 223352, 223345.

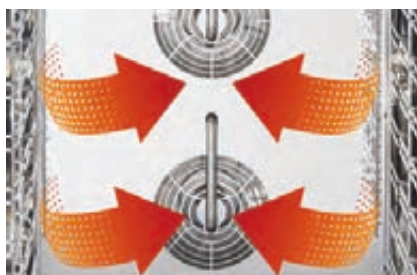
code	mm	€
223031	560x510x(H)800	308,75



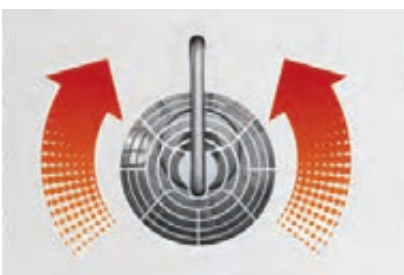
223031



- Un four mixte combine l'efficacité d'un four à convection avec les capacités d'un four 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.
- La vapeur est générée 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 traité et adouci peut convenir.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité.
- La chambre est équipée 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.
- 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 cœur 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 équipée avec un double vitrage séparé d'un 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 équipée avec des glissières pour des plateaux GN amovibles et un éclairage en halogène.
- Chauffe de la chambre automatique avant le cycle „préchauffage“.



Convection (ventilé) permet d'obtenir une température homogène dans toute la chambre.



Ventilateurs puissants - 250 W chaque, auto-reverse 2 vitesses.



Porte en double vitrage avec ventilation par gravité, la vitre intérieur peut être enlevée pour un nettoyage facile. L'évacuation d'eau au fond de la chambre.

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	€
223291	400	5400	700x714x(H)628	2 161,25

PIÈTEMENT POUR FOUR NANO 5X GN2/3

code	mm	€
223666	700x580x(H)700	431,70

223291



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	€
223109	400	10800	920x834x(H)859	3 677,90

PIÈTEMENT POUR FOUR 7X GN1/1

code	mm	€
223659	940x640x(H)700	454,45

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	€
223086	400	16100	920x834x(H)1195	5 411,25

PIÈTEMENT POUR FOUR 12X GN1/1

code	mm	€
223642	940x640x(H)500	431,70

223086



Joint amovible professionnel, facile à démonter pour le nettoyage ou le remplacement.



Charnières renforcées, pour une fermeture précise.



Injection directe pour une humidification efficace.



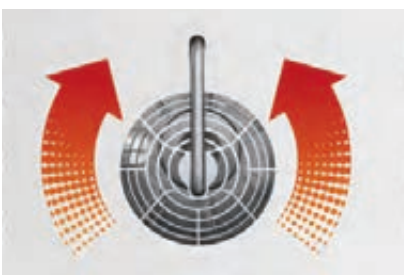
- Un four mixte combine l'efficacité d'un four à convection avec les capacités d'un vapeur à vapeur. Ces modes de fonctionnement peuvent être utilisés individuellement ou ensemble. Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles 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.

- 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.



Convection (ventilé) permet d'obtenir une température homogène dans toute la chambre.



Ventilateurs puissants - 250 W chaque, auto-reverse 2 vitesses.



Porte en double vitrage avec ventilation par gravité, la vitre intérieur peut être enlevée pour un nettoyage facile. L'évacuation d'eau au fond de la chambre.

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	€
223307	400	5400	700x714x(H)628	1 706,25

PIÈTEMENT POUR FOUR NANO 5X GN2/3

code	mm	€
223666	700x580x(H)700	431,70

223307



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	€
223116	400	10800	920x834x(H)859	3 027,90

PIÈTEMENT POUR FOUR 7X GN1/1

code	mm	€
223659	940x640x(H)700	454,45

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	€
223093	400	16100	920x834x(H)1195	4 604,15

PIÈTEMENT POUR FOUR 12X GN1/1

code	mm	€
223642	940x640x(H)500	431,70

223093



Joint amovible professionnel, facile à démonter pour le nettoyage ou le remplacement.



Charnières renforcées, pour une fermeture précise.



Injection directe pour une humidification efficace.



808207

PLATEAU
– Avec 3 bords



code	mm	€
808207	600x400	16,80



808214

PLATEAU PERFORÉ
– Avec 3 bords



code	mm	€
808214	600x400	16,80



808221

PLATEAU PERFORÉ
– Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.
– Avec 3 bords.



code	mm	€
808221	600x400	36,80



808245

PLATEAU POUR BAGUETTES
– Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.
– Perforé.
– Pour 5 baguettes.



code	mm	€
808245	600x400	62,80

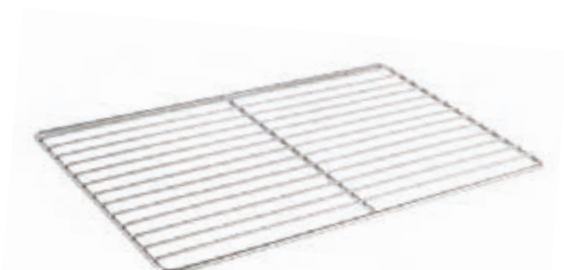


808238

PLATEAU POUR BAGUETTES
– Perforé Pour 5 baguettes



code	mm	€
808238	600x400	41,10

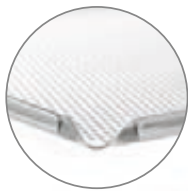


801925

GRILLE



code		mm	€
801925	grille transversale	600x400	17,90
801963	Chromé	600x400	18,35
801994		600x400	32,45



808306

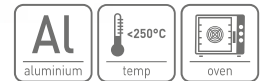


PLATEAU PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

code	mm	€
808306	530x325x(H)10	14,05



808405



PLATEAU PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS
- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

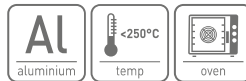
code	mm	€
808405	530x325x(H)10	27,65



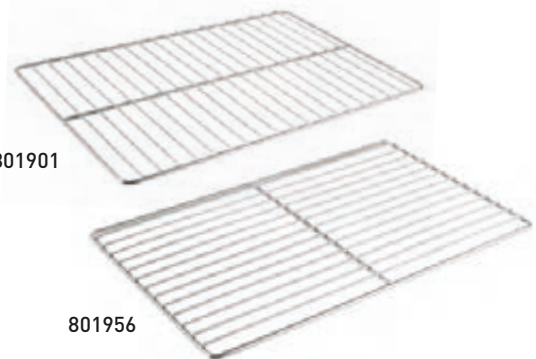
808429

PLATEAU GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.



code	mm	€
808429	325x530x(H)10	25,95



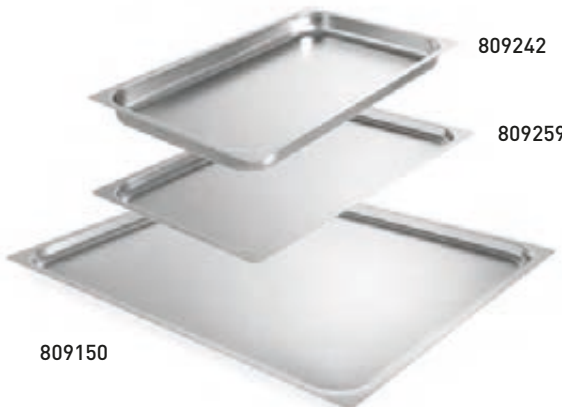
801901

801956

GRILLE GASTRONORME
- GN 1/1



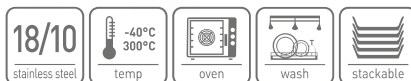
code		mm	€
801901	-	530x325	20,55
801918	Inox 18/10	530x325	28,10
801956	Chromé - grille transversale	530x325	15,45



809242

809259

809150

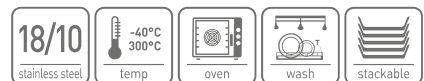


PLATEAU GASTRONORME PROFI LINE

code	GN	mm	€
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	20,55
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	17,30
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	36,30

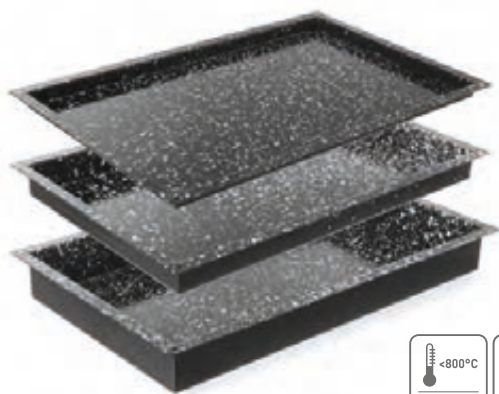


809273



PLATEAU GASTRONORME GN 2/3

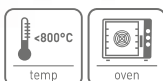
code	mm	€
809273	354x325x(H)40	14,05
809280	354x325x(H)20	12,95



890257

890240

890233



BAC GASTRONORM ÉMAILLÉ

code	mm	€
890233	530x325x(H)60	39,25
890240	530x325x(H)40	35,70
890257	530x325x(H)20	34,15



805558

805541

805534



BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE

code	mm	€
805534	530x325x(H)65	31,95
805541	530x325x(H)40	27,35
805558	530x325x(H)20	24,40

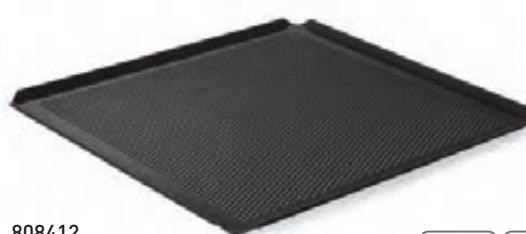


808313



PLATEAU PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS

code	mm	€
808313	354x325x(H)10	12,75



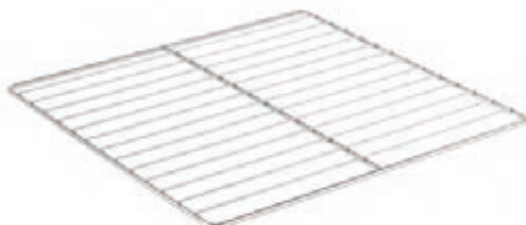
808412



PLATEAU PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS

– Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	€
808412	354x325x(H)10	23,30

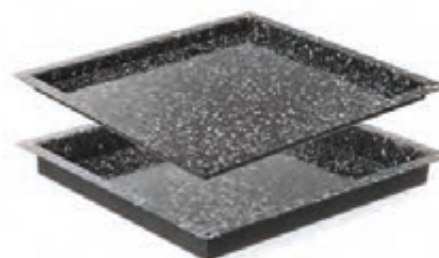


801932



GRILLE GASTRONORM GN 2/3

code	mm	€
801932	354x325	18,35



890356

890349



BAC GASTRONORM ÉMAILLÉ GN 2/3

code	mm	€
890349	345x325x(H)40	33,30
890356	345x325x(H)20	28,70

MOUFLES ANTI-CHALEUR

- Moufles de protection certifiées.
- Répondent aux normes CE stipulé dans la Directive 89/686/CEE relative aux équipements de protection individuelle.



556603



TABLIER BARBECUE

- Toile 280g/m²
- En coton ignifuge

code	mm	€
556696	810x660	11,85

MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON

code	emballé par	longueur (mm)	€
556603	2	350	9,70



556627



556610



556634



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN FIBRE DE VERRE

code	emballé par	longueur (mm)	€
556627	2	360	18,35

MOUFLE ANTI-CHALEUR EN COTON IGNIFUGE

- Extra longue afin de protéger l'avant-bras

code	emballé par	longueur (mm)	€
556610	2	380	11,85

MOUFLE À FOUR RÉSIDANT À LA CHALEUR

- Résiste à la chaleur jusqu'à 250°C.

code	emballé par	longueur (mm)	€
556634	2	300	18,35



556689

MOUFLES ANTI-CHALEUR CUIR

- Résistant aux températures jusqu'à 250°C.
- Fait en cuir de vache.
- Extra longue, afin de protéger l'avant-bras.

code	mm	€
556689	460	20,55



556658

MOUFLES ANTI-CHALEUR CUIR

- Résistant aux températures jusqu'à 250°C.
- Fait en cuir de vache.
- Extra longue, afin de protéger l'avant-bras.

code	emballé par	longueur (mm)	€
556658	2	460	18,35





233825



233832

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: 2/6°C.
- Classe climatique: 6.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	litres	V	W	mm	€
233825	100	230	210	ø480x(H)1030	947,90

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.
- Avec 5 roulettes donc 2 avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 2/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	litres	V	W	mm	€
233832	360	230	460	ø680x(H)1750	2 594,60



233207



233214

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 chromés (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	litres	V	W	mm	€
233207	110	230	220	700x557x(H)670	812,50

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 chromés (830x230mm and 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	litres	V	W	mm	€
233214	130	230	260	900x557x(H)670	920,85



233702



233719



Voir la vidéo



VITRINE DE PRÉSENTATION

- 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 forcé 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: 2°/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	litres	V	W	mm	€
233702	120	230	160	686x568x(H)686	807,10
233719	160	230	160	850x568x(H)686	893,75



Refroidissement par ventilation forcé

Ecran numérique



Vitres sur les côtés

Portes coulissantes

VITRINE RÉFRIGÉRÉE OUVERTE 320L

- Construction en inox et équipé des vitres sécurisées renforcées.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Livré avec 3 étagères.
- Équipé avec des portes coulissantes verrouillables qui sont faciles à enlever.
- Éclairage LED en haut et sous chaque étagère.
- Équipé avec 4 roulettes dont deux avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Température d'ambiance max.: 28°C.
- Liquide de refroidissement: R290.



code	plage	V	W	mm	€
233252	0/12°C	230	1300	920x847x(H)1465	2 594,60



233252

VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC ACCÈS PAR L'ARRIÈRE



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°/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.

VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC 3 ÉTAGÈRES INCLINÉES

- Équipé avec 3 étagères en verre ajustables et légèrement inclinées.

code	litres	V	W	mm	€
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	2 269,60
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	2 594,60
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	2 377,90



233337

VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC 2 ÉTAGÈRES

- Équipé avec 2 étagères en verre ajustables.

code	litres	V	W	mm	€
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	2 269,60
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	3 136,25
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	2 811,25
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: 2/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	litres	V	W	mm	€
233276	400	230	495	650x650x(H)1908	2 702,90
233283	550	230	500	850x650x(H)1908	2 919,60



Possibilité de placer un image

233757

VITRINE SUSHI GN 1/3 63L

- Construction en inox 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.

code	plage	V	W	mm	€
233757	3/7°C	230	160	1307x450x(H)330	752,90



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.

code	plage	V	W	mm	€
233689	-25/-18°C	230	162	805x666x(H)305	1 002,10



233689



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 8 x 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.

code	plage	V	W	mm	€
233672	0/12°C	230	105	767x612x(H)328	785,40



Voir la vidéo



233672

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- Construction inox avec une couche de peinture équipé 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 souffle de l'air sur la vitre pour éviter et évacuer la condensation.
- Étagères résistants avec couche en PVC, réglables

- en hauteur.
- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Plage de température: 2/6°C.
- Classe climatique: 4
- Liquide de refroidissement: R600a.



233610



233627



233634

VITRINE DE TABLE, 58 LITRES

- 2 étagères.
- Pieds ajustables en hauteur.

code	-	V	W	mm	€
233610	blanc	230	170	452x406x(H)816	417,10
233627	noir	230	170	452x406x(H)816	417,10

VITRINE DE TABLE, 68 LITRES

- 3 étagères.
- Pieds ajustables en hauteur.

code	-	V	W	mm	€
233238	noir	230	170	452x406x(H)891	431,70
233634	blanc	230	170	452x406x(H)891	431,70



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.

- Pieds ajustables en hauteur.

code	-	V	W	mm	€
233641	blanc	230	170	452x406x(H)966	446,90
233658	noir	230	170	452x406x(H)966	446,90

VITRINE DE TABLE GRAND MODÈLE, 98 LITRES

- 4 étagères.

- Pieds ajustables en hauteur.

code	-	V	W	mm	€
233269	noir	230	210	452x406x(H)1116	486,95
233665	blanc	230	210	452x406x(H)1116	486,95

VITRINE RÉFRIGÉRÉE, 280 LITRES

- 5 étagères.

- Avec roulettes dont 2 avec freins.

code	-	V	W	mm	€
233290	noir	230	290	556x526x(H)1913	1 294,60
233696	blanc	230	290	556x526x(H)1913	1 294,60



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 verrouillable en plastique vitré avec verre renforcé.
- Refroidissement par ventilation forcée et dégivrage automatique, le compresseur est placé sous la chambre.
- Éclairage LED à l'intérieur.

- 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	plage	V	W	mm	€
233900	2/10°C	230	150	500x500x(H)900	427,90

ARRIÈRE DE BAR RÉFRIGÉRÉ PORTES COULISSANTES 228 L

- Porte double coulissante, avec 4 étagères chromées.

code	plage	V	W	mm	€
233917	2/10°C	230	220	900x500x(H)900	622,90



233924



233931

VITRINE DE PRÉSENTATION BOISSONS UNE PORTE 293 L

- Une porte, avec 5 étagères chromées.
- La porte peut être fixée de deux côtés, soit à droite, soit à gauche.

code	plage	V	W	mm	€
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	839,60

VITRINE DE PRÉSENTATION BOISSONS DOUBLE PORTES 458L

- Double portes, avec 10 étagères chromées.

code	plage	V	W	mm	€
233931	2/10°C	230	300	900x515x(H)1820	1 137,50

NEW!

235829

ARRIÈRE DE BAR RÉFRIGÉRÉ DOUBLE PORTES 228 L

- Double portes, avec 4 étagères chromées.

code	plage	V	W	mm	€
235829	2/10°C	230	215	900x500x(H)900	622,90

NEW!

235836

ARRIÈRE DE BAR RÉFRIGÉRÉ PORTES COULISSANTES 338 L

- Portes triples coulissantes, avec 6 étagères chromées.

code	plage	V	W	mm	€
235836	2/10°C	230	300	1335x500x(H)900	865,05

CAVES À VIN DOUBLE ZONE

- 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.



233221

CAVE À VIN DOUBLE ZONE 145 L- Peut contenir jusqu'à 44 bouteilles de vin.
- Livré avec 5 étagères en bois.

code	plage	V	W	mm	€
233221	4/20°C	230	130	596x654x(H)855	752,90



233245

CAVE À VIN DOUBLE ZONE 440 L- Peut contenir jusqu'à 166 bouteilles de vin.
- Livré avec 15 étagères en bois

code	plage	V	W	mm	€
233245	4/20°C	230	185	595x720x(H)1820	1 381,25

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 forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.

- 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-ST.



233788



233795

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PORTE VITRÉ 360L

- Livré avec 4 étagères couvert en PVC ajustables.
- Avec porte verrouillable.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	plage	V	W	mm	€
233788	2/10°C	230	240	620x669x(H)1965	752,90

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE DOUBLE PORTE 750L

- Livré avec 8 étagères couvert en PVC ajustables.
- Avec 2 portes verrouillables.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	plage	V	W	mm	€
233795	2/10°C	230	410	1120x595x(H)1965	1 186,25

Eclairage LED dans le caisson lumineux.



Eclairage LED dans la chambre.



Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins.



VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF 90L

- Intérieur fait de Polystyrène avec une haute résistance aux chocs (HIPS : High Impact Polystyrène) et Polypropylène.
- Extérieur fait en acier peint.
- 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 3 étagères avec couche en PVC ajustables.
- Avec lumière LED en haut du congélateur.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.



233412

code	plage	V	W	mm	€
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	785,40



233856



233870

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: -18/-26°C.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	litres	V	W	mm	€
233856	190	230	85	953x607x(H)840	352,10
233863	282	230	95	1116x686x(H)840	431,70
233870	354	230	95	1275x785x(H)840	595,85
233887	446	230	100	1538x785x(H)840	677,10
233894	503	230	115	1655x785x(H)840	756,70

Couvercle à fermeture automatique verrouillable.



Affichage de température numérique et régulateur manuel.



Équipé avec 2 roulettes et 2 pieds ajustables.





- 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 forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé en haut.
- Isolation en mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm.

- Livré avec étagères ajustables, peut contenir de bacs jusqu'a 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: 610x700x(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	€
232118	0/8°C	230	220	730x805x(H)2065	1 402,90

RÉFRIGÉRATEUR AVEC DOUBLE PORTES PROFI LINE 1300 L

- Dimensions chambre: 1194x700x(H)1540 mm.
- 6 étagères GN 2/1 (650x530mm) comprises.
- Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Poids: 171 kg.

code	plage	V	W	mm	€
232125	0/8°C	230	350	1314x805x(H)2065	2 052,90

CONGÉLATEUR UNE PORTE PROFI LINE 670 L

- Dimensions chambre: 610x700x(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	€
232132	-22/-17°C	230	600	730x805x(H)2065	1 652,10

CONGÉLATEUR AVEC DOUBLE PORTES PROFI LINE 1300 L

- Dimensions chambre: 1194x700x(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	€
232149	-22/-17°C	230	800	1314x805x(H)2065	2 377,90

Équipé avec des roues



Refroidissement forcé dynamique



Porte à fermeture automatique verrouillable



RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS COMPTOIRS PROFI LINE



- Intérieur et extérieur fait en inox de 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 de 40 mm.

- Refroidissement par ventilation forcée 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.



Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité

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	€
232040	-2/8°C	230	250	1360x700x(H)850	1 327,10

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	€
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	€
232064	-22/-18°C	230	600	1360x700x(H)850	1 652,10

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	€
232699	-22/-18°C	230	600	1795x700x(H)850	1 836,25



233764

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC QUATRE TIROIRS PROFI LINE 280L

- Dimensions chambre: 822x570x(H)580 mm.
- Avec 4 tiroirs.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Poids: 95 kg.

code	plage	V	W	mm	€
233764	-2/8°C	230	250	1360x700x(H)850	1 944,60

NEW!



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	mm	€
232071	300x545x(H)145	379,15

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.

Chambre et structure
extérieure fait en inox
de haute qualité



232019



232026

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	€
232019	-2/8°C	230	220	900x700x(H)880	861,25

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	€
232026	-2/8°C	230	220	1365x700x(H)880	1 190,60

Emplacement pour
étagères ajustables



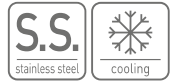
Poignées
ergonomiques



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 forcée 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.

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



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	€
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	€
233382	-2/8°C	230	400	1800x600x(H)850	1 402,90

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	€
233351	-22/-12°C	230	400	1200x600x(H)850	1 294,60

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	€
233399	-22/-12°C	230	500	1800x600x(H)850	1 543,75

Emplacement pour étagères ajustable



Refroidissement par ventilation forcée



Poignées ergonomiques



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.



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	€
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)430	482,10
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430	568,75
232927	9x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430	616,95

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	€
232965	4 x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)430	501,05
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430	568,75
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430	612,10
232996	9x GN 1/3	230	180	2006x395x(H)430	677,10

VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3

- Avec couvercle en inox.
- Convient aux bacs GN 1/3 avec une profondeur max. de 150mm.

code	-	V	W	mm	€
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)290	540,05
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290	568,75
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290	622,90
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290	677,10
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290	731,25



233948

SALADETTES



- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes équipés 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.

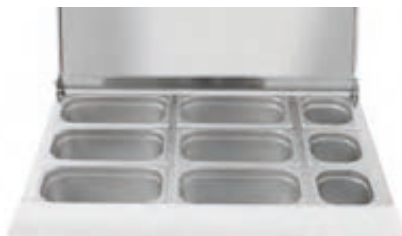


232804

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



232811



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	€
232804	-2/8°C	230	310	900x700x(H)888	844,45

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	€
232811	-2/8°C	230	310	1365x700x(H)888	1 272,90

Emplacement pour étagères ajustable



Poignées ergonomiques



Régulateur de température électronique





232781

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



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	€
232781	-2/8°C	230	310	900x700x(H)1300	969,60



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	€
232798	-2/8°C	230	310	1365x700x(H)1300	1 354,15

Emplacement pour étagères ajustable



Poignées ergonomiques





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	€
232880	-2/8°C	230	310	900x700x(H)1055	865,05



232880

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité

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	€
232897	-2/8°C	230	310	1365x700x(H)1055	1 298,40



232897

Régulateur de température électronique



SALADETTES PIZZA



- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, avec plan de travail en granite.
- Portes équipés 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.

- 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.

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



232859



232873

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	€
232859	-2/8°C	230	310	900x700x(H)1100	947,90

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	€
232873	-2/8°C	230	310	1365x700x(H)1120	1 381,25



Chambre et structure
extérieure fait en inox
de haute qualité



232842

**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.



232996

Vitrines réfrigérées
page 236

code	plage	V	W	mm	€
232842	-2/8°C	230	250	2020x800x(H)1110	2 165,05



**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.



232033

Chambre et structure
extérieure fait en inox
de haute qualité

code	plage	V	W	mm	€
232033	-2/8°C	230	400	1405x700x(H)1285	2 031,25

CELLULE DE REFOROIDISSEMENT



- Appareil pour refroidir ou congeler des plats préparés.
- Refroidissement: de 70°C à 3°C (90 min, 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.
- 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 en inox ajustables.
- Classe climatique: SN-T.
- Réfrigérant: R404a/R507.

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.

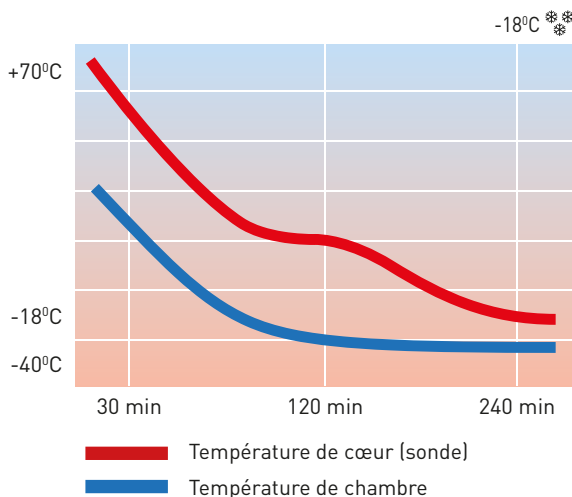
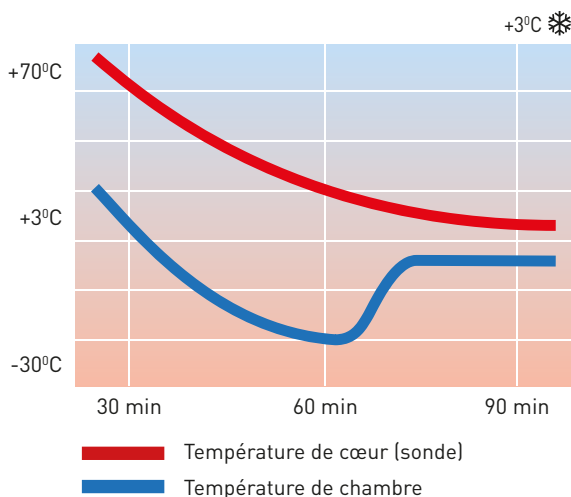
Grâce à la refroidissement rapide, la qualité, la couleur et la saveur des aliments seront mieux conservés et la période de conservation pourra être plus longue.

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: 50kg

code	V	W	mm	€
232163	230	1150	750x740x(H)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	€
232170	230	1420	750x740x(H)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	€
232194	230	1490	750x740x(H)1290	3 027,90



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	€
232187	230	1490	750x740x(H)1290	3 461,25

PLATEAUX DE PRÉSENTATION ALUMINIUM

808504



808511



PLATEAU DE PRÉSENTATION COULEUR ARGENT

code	mm	€
808504	400x300x(H)20	8,95
808511	600x400x(H)20	14,05

808566



808573



PLATEAU DE PRÉSENTATION COULEUR OR

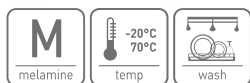
code	mm	€
808566	400x300x(H)20	12,95
808573	600x400x(H)20	18,95

PLATEAUX POUR VITRINES EN MÉLAMINE

568200



BAC À VIANDE - Mélamine noir

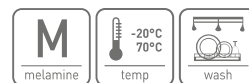


code	mm	€
568101	290x160x(H)35	9,20
568200	350x250x(H)40	18,35
568309	420x280x(H)60	26,55

568507



BAC À VIANDE - Mélamine noir

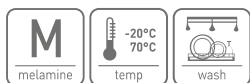


code	mm	€
568408	290x160x(H)60	11,85
568507	300x190x(H)80	17,30

568804



BAC À VIANDE - Mélamine noir

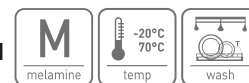


code	mm	€
568804	280x210x(H)60	24,10

569108



PLATEAU DE PRÉSENTATION - Mélamine noir



code	mm	€
569009	270x210x(H)17	10,00
569016	300x150x(H)17	8,60
569108	300x190x(H)17	9,70
569207	350x240x(H)17	14,35

PLATEAUX POUR VITRINES EN INOX



407202

PLATEAU DE PRÉSENTATION
– Avec pieds



code	mm	€
407202	240x170	8,15



407400

PLATEAU DE PRÉSENTATION



code	mm	€
407400	345x245	19,75



408308

PLATEAU DE PRÉSENTATION



code	mm	€
408308	310x230	9,70



508305

BAC À VIANDE



code	mm	€
508107	260x200x(H)48	16,20
508206	310x240x(H)48	21,60
508305	360x275x(H)52	25,45



429457

SUPPORT POUR TACO



code	-	mm	€
429440	2 fentes	135x115x(H)50	6,45
429457	4 fentes	225x115x(H)50	9,70



429419

DISTRIBUTEUR DE PETITS PAINS

– Pour 7 petits pains



code	mm	€
429419	475x105x(H)60	14,35



810668

CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 7 X GN 1/1

- Conçu pour des bacs et plateaux GN 1/1.
- Avec plan de travail.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins.
- GN 1/1 - 530x325mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
810668	380x550x(H)925	147,30



810613

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.

code	mm	€
810613	615x450x(H)1695	194,45



Deux roulettes
avec freins



Equipé d'un système
de verrouillage facile

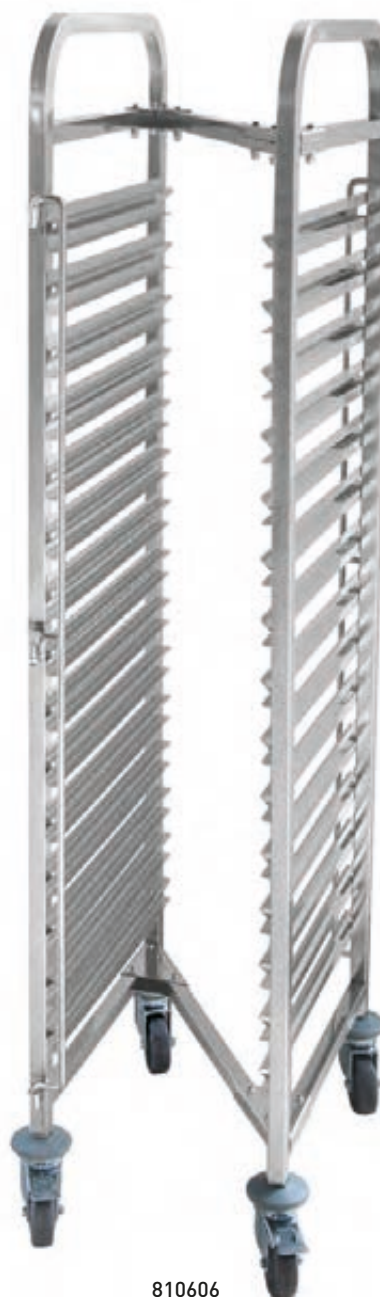


810651

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	mm	€
810651	690x515x(H)1695	222,10



810606

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 étages - espacement 80mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.

code	mm	€
810606	380x550x(H)1700	243,75



Equipé d'un système de verrouillage facile



Les chariots peuvent être poussé l'un dans l'autre afin de gagner de la place de rangement



810002

CHARIOT DE SERVICE

- En inox.
- Comporte 2 étagères avec revêtement antibruit sur le dessous.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein équipés de protections d'angle.
- Distance entre les plateaux 550 mm.
- Plan de travail 830x510mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
810002	910x590x(H)950	102,40



810101

CHARIOT DE SERVICE

- Fait en inox
- Comporte 3 étagères avec revêtement antibruit sur le dessous.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipés de protections d'angle.
- La distance entre les plateaux est 295 mm.
- Plan de travail 830x510mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
810101	910x590x(H)950	120,20



810149



810156

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.
- Plan de travail 830x510mm.
- Livré démonté et à plat.

code	-	mm	€
810156	imprimé motif chêne foncé	910x590x(H)950	297,90
810149	imprimé motif chêne	910x590x(H)950	297,90





810224

CHARIOT DE SERVICE ULTRA-RÉSISTANT

- Fait en inox, soudé pour plus de résistance.
- Équipé avec 3 étagères.
- Charge maximale par plateau 80 kg.
- Équipé avec 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.

NEW!

code	mm	€
810224	800x500x(H)850	352,10



810125

CHARIOT DE SERVICE AVEC 5 ÉTAGÈRES

- En inox.
- Comporte 5 étagères.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein équipé de protections d'angle.
- Livré démonté et à plat.

NEW!

code	mm	€
810125	910x590x(H)1560	194,45



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, équipés de protections d'angle.
- La distance entre les étagères est de 340 mm.
- Plan de travail 615x400mm.



code	mm	€
810200	800x410x(H)950	89,40



810514

Pliable afin de minimiser le volume pour le transport

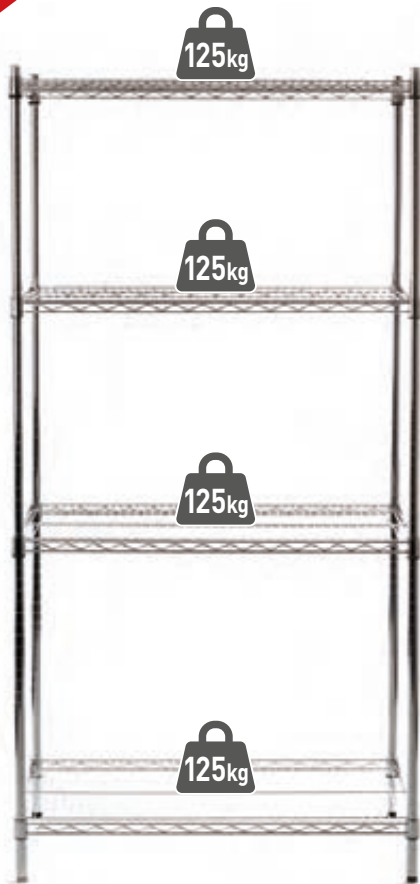
CHARIOT PLATEFORME

- Malgré le poids léger du chariot, il peut porter jusqu'à 150 kg.
- Pliable pour le transporter facilement.
- Avec 2 roulettes tournantes.



code	mm	€
810514	730x480x(H)825	107,80

NEW!



812259



812204

RAYONNAGE ULTRA-RÉSISTANT

- 4 plateaus réglables
- Max. poids par plateau 125 kg
- Equipé des pieds réglables
- En fer chromé

code	mm	€
812259	910x455x(H)1830	81,25

RAYONNAGE AVEC 5 ÉTAGÈRES

- Max. poids par plateau 80 kg
- Equipé des pieds réglables
- En fer chromé

code	mm	€
812204	910x455x(H)1830	86,15





812266



812273

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.

code	-	mm	€
812266		1120x355x(H)1685	224,80
812372	Crochet d'extension	15x42x(H)42	2,45

ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM

- 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

code	-	mm	€
812273		1280x405x(H)1685	257,30
812280	Crochet d'extension	15x42x(H)42	2,45

Facilement extensible



Etagères en plastique peuvent être lavés au lave-vaisselle





MAX
103 kg



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.



Pelle

Couvercle transparent

4 roulettes pivotantes

code	litres	mm	€
877913	81	333x743x(H)711	170,65
877920	98	394x755x(H)735	183,65



Farine



Sucre



Sel



Céréales



Riz



espace entre les étagères 270/290 mm



4 roulettes pivotantes

877937



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.
- Plan de travail 750x500mm.
- Charge maximum: 103 kg.

code	mm	€
877937	1280x510x(H)980	129,45



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	litres	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	587,70



CHARIOT PORTE-ASSIETTES

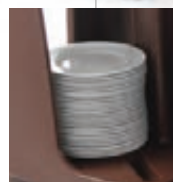
- Assure le transport en tout sécurité de la vaisselle.
- Les séparations mobiles en polyéthylène permettent de ranger une grande variété des assiettes.
- Une conception robuste fait en polyéthylène pour prévenir la vaisselle contre des ébréchures ou cassures.
- Nombre de colonnes: 6 Nombre de assiettes par colonne:50 Rouelettes 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	€
877906	930x720x(H)785	590,40



4x ø230-335 mm



6x ø118-230 mm



4x ø115 mm
2x ø140 mm
2x ø230 mm



5x ø128 mm
2x ø231 mm



5x ø102 mm
2x ø334 mm



ø127

ø330



877845



4 agrafes



Valve



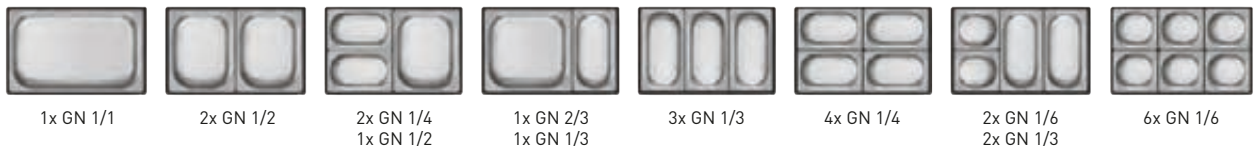
877852



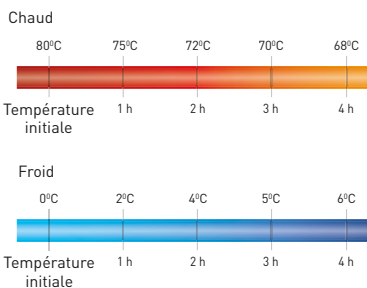
CONTENEUR ISOTHERME GN 1/1 À CHARGEMENT PAR LE HAUT

- Fait en polyéthylène HDPE.
- 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	€
877845	530x325x(H)150	630x460x(H)260	183,65
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	197,70



Evolution des températures



4 agrafes robustes

Emplacement pour étiquette



877869



877876



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.

code	litres	mm	€
877869	9.4	230x420x(H)470	148,95
877876	18	230x420x(H)620	186,90

877814

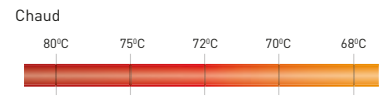


Valve

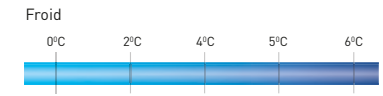


Porte avec joint

Evolution des températures



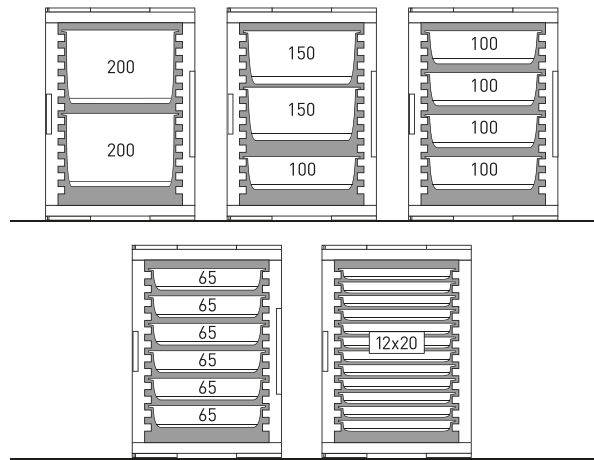
Température initiale 1 h 2 h 3 h 4 h



Température initiale 1 h 2 h 3 h 4 h

877821

2 roulettes pivotantes avec freins



CONTENEUR ISOTHERME 2X GN 1/1 200

- Double paroi en polyéthylène isolé LDPE- 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	€
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	281,15

TROLLEY POUR CONTENEUR ISOTHERME

code	mm	€
877821	530x710x(H)230	127,30



Élément chauffant, réfrigérant et réfrigérant négatif sur la page 258-259



707845



707753



707821





707661



Rentre parfaitement sur une Euro palette - 4 conteneurs par couche

THERMO BOX TRAITEUR

- Conteneur 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	litres	mm int.	mm	€
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	118,65



707845



ELEMENT CHAUFFANT

- Peut être chauffé jusqu'à 90°C.
- Pour chauffer l'élément, placez le dans un bac en inox et mettez le dans un four en convection à 90°C maximum pendant 40 minutes maximum.

code	GN	mm	€
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	38,95
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	21,60

707821



ELEMENT RÉFRIGÉRANT

- Pour un usage dans les thermoboxes, maintient la température entre 0 et 4°C pendant 3 à 4 heures, grâce à la plaque eutectique.
- Avant utilisation: congeler à - 18°C pendant 24 heures ou jusqu'à que cela soit complètement gelé.
- Vous pouvez vérifier par secouer l'élément et si vous n'entendez rien et si cela ne bouge pas, il est prêt pour l'utilisation.

code	GN	mm	€
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	23,80
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	15,10



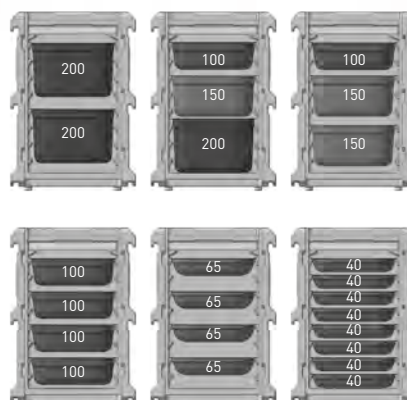
THERMO BOX TRAITEUR

- Conteneur très légère et durable avec un ouverture qui peut se fermer hermétiquement.
- Convient aux bacs gastronormes 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	litres	mm int.	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	204,75



707999



NEW!

ÉLÉMENT RÉFRIGÉRANT NÉGATIF

- Pour un usage dans les thermoboxes, maintient la température entre - 12° et - 10°C pendant 3 à 4 heures, grâce à la plaque eutectique.
- Avant utilisation: congeler à - 18°C pendant 24 heures ou jusqu'à que cela soit complètement gelé.
- Vous pouvez vérifier par secouer l'élément et si vous n'entendez rien et si cela ne bouge pas, il est prêt pour l'utilisation.

code	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	27,05
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	16,20



707753



707982

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	litres	mm int.	mm	€
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	69,30





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	litres	mm int.	mm	€
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	32,45
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	64,45
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	53,65
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	37,85
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	34,60



707975



707814

ADAPTEUR 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	€
707814	600x400x(H)85	28,70



Élément chauffant, réfrigérant et réfrigérant négatif sur la page 258-259.

707845



707753



707821



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).

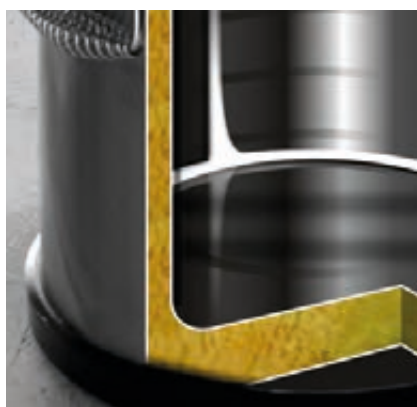
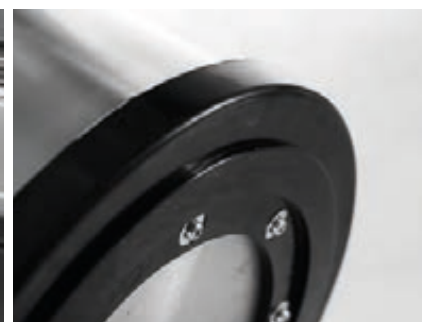
code	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)30	154,40



209509



710203



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	litres	mm	€
710104	10	ø330x(H)220	158,70
710203	20	ø330x(H)360	203,15
710302	35	ø330x(H)570	243,75



S.S.
stainless steel

user assembly



Les plateaux
en haut et en bas
sont renforcés

TABLE DE TRAVAIL ULTRA-RÉSISTANT

- Pieds réglables en hauteur.
- Plateaux supérieur et inférieur renforcés.
- Construction solide.

code	mm	€
810705	1000x700x(H)850	270,30
810712	1200x700x(H)850	302,80
810729	1400x700x(H)850	335,30
810736	1600x700x(H)850	367,80
810743	1800x700x(H)850	400,30



810705

TABLE DE TRAVAIL

- Plan de travail fait en inox, étagère fait en acier galvanisé.
- Pieds réglables en hauteur.
- Construction solide.

code	mm	€
812440	1000x600x(H)850	161,95
812457	1200x600x(H)850	178,20
812464	1400x600x(H)850	199,90
812471	1600x600x(H)850	226,95
812488	1800x600x(H)850	254,60

NEW!



812440

ETAGÈRE MURALE DEUX NIVEAUX

- Deux niveaux
- Avec rebord anti-éclaboussure.
- Étagère d'une largeur de 1800 mm avec des supports renforcés.
- Amovible pour le nettoyage.

code	mm	€
970232	1000x355x(H)600	178,75
970249	1200x355x(H)600	192,30
970256	1400x355x(H)600	205,85
970270	1800x355x(H)600	238,35



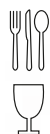
970232

LAVE-VAISSELLE

- Lave-vaisselle professionnel qui sont facile à utiliser, entretenir et nettoyer.
- Consommation d'eau: seulement 2-2,5 L par cycle (selon la pression d'eau).
- Structure extérieure fait complètement en inox, équipé avec des pieds ajustables.



- Avec une chaudière et élément chauffant dans la cuve d'eau.
- Température eau de lavage: 62°C, température eau de rinçage: 85°C.
- Convient parfaitement pour laver des assiettes, couverts, verres, tasses, plateaux etc.



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: 3,5 L (2,5kW).
- Capacité de la cuve: 17 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

code	-	V	W	mm	€
230299	lave-vaisselle K40	230	2800	470x510x(H)710	1 294,60
233009	avec pompe doseur produit lavage	230	2800	470x510x(H)710	1 402,90
233016	avec pompe de vidange	230	2800	470x510x(H)710	1 402,90
233023	avec pompe de vidange et doseur détergent	230	2800	470x510x(H)710	1 511,25

code	-	V	W	mm	€
230305	lave-vaisselle K50	400	6600	570x600x(H)830	1 619,60
231050	Piètement pour lave-vaisselle K50	400	570x560x(H)500		177,60
233030	avec pompe doseur produit lavage	400	6600	570x600x(H)830	1 727,90
233047	avec pompe de vidange	400	6600	570x600x(H)830	1 727,90
233054	avec pompe de vidange et produit lavage	400	6600	570x600x(H)830	1 836,25



S.S.
stainless steel



max H
400 mm

230312



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	W	mm	€
230312	lave-vaisselle K1500	400	8600	750x880x(H)1390	3 244,60
233061	avec pompe doseur produit lavage	400	8600	750x880x(H)1390	3 352,90



delivered
without sifon

231777

S.S.
stainless steel

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).
- Équipé 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	€
231777	côté gauche	1200x700x(H)880	514,60
231791	côté droite	1200x700x(H)880	514,60



231760

S.S.
stainless steel

TABLE DE DÉCHARGE POUR LAVE-VAISSELLE

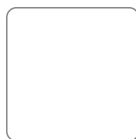
- En inox résistant avec des profilés pour le guidage des casiers d'une largeur de 510 mm et dossier.
- Équipé avec une fermeture pour les lave-vaisselle à capot.
- Les pieds sont réglables en hauteur afin d'assurer une installation à niveau.
- Livré à plat, montage nécessaire.
- 2 versions disponibles pour installation à gauche ou à droite.

code	-	mm	€
231760	côté gauche	1000x700x(H)850	379,15
231784	côté droite	1000x700x(H)850	379,15

CASIERS DE LAVAGE & BAC À DÉBARRASSER

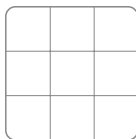
PP
polypropylène

1-compartment



877302

9-compartiments

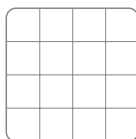


877548



877050

16-compartiments

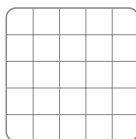


877531



877043

25-compartiments

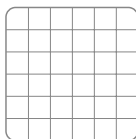


877524



877036

36-compartiments

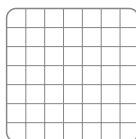


877517



877029

49-compartiments



877500



877012

CASIER À VERRES

code		mm	€
877012	49 compartiments	500x500x(H)104	21,60
877029	36 compartiments	500x500x(H)104	21,60
877036	25 compartiments	500x500x(H)104	19,45
877043	16 compartiments	500x500x(H)104	19,45
877050	9 compartiments	500x500x(H)104	18,35

REHAUSSEUR POUR CASIER DE LAVAGE

code		mm	€
877500	49 compartiments	500x500x(H)45	7,55
877517	36 compartiments	500x500x(H)45	7,55
877524	25 compartiments	500x500x(H)45	7,55
877531	16 compartiments	500x500x(H)45	7,55
877548	9 compartiments	500x500x(H)45	7,55
877302	1 compartiment	500x500x(H)45	7,55



1-compartment

877005



1-compartment

877104

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

code	mm	€
877005	500x500x(H)100	16,25

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

code	mm	€
877104	500x500x(H)100	16,25



1-compartment

877203



16-compartiments

877128

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	€
877203	500x500x(H)100	16,25

CASIER À TASSES

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les tasses dans toutes les directions.
- 1- compartiments

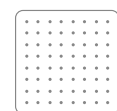
code	mm	€
877128	500x500x(H)100	19,45



1-compartment

877111

1-compartment



871348

871331

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	€
877111	500x500x(H)100	17,30

CASIER À VERRES

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les verres dans tous les directions.

code	mm	€
871331	400x400x(H)150	15,70
871348	400x400x(H)110	16,20

CLIPS POUR CASIER DE LAVAGE

code	couleur	€
877234	Blanc	0,65
877258	Bleu	0,65
877265	Jaune	0,65
877272	Rouge	0,65
877289	Vert	0,65
877296	Brun	0,65



877180

COUVERCLE POUR CASIERS

code	mm	€
877180	500x500	10,80



871300

PANIER À COUVERT

code	mm	€
871300	110x110x(H)140	2,10



871324

PANIER À COUVERT



code	mm	€
871324	125x84x(H)135	3,20



871102

PANIER À COUVERT

- 8 compartiments avec poignées



code	mm	€
871102	425x205x(H)150	14,05



552001

BAC À DÉBARRASSER

- Gris - avec poignées



code	mm	€
552001	555x410x(H)130	7,85



877197



CHARIOT À CASIER DE LAVAGE AVEC POIGNÉE

- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes.
- Poignée en inox.

code	mm	€
877197	575x545x(H)920	135,40



877173



CHARIOT À CASIER DE LAVAGE

- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes

code	mm	€
877173	575x545x(H)210	86,15

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

- 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'arrivage: 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	V	W	mm	€
230442	230	18	195x360x(H)x510	287,10

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	V	W	mm	€
230459	230	18	206x380x(H)480	323,40



231265



TABLETTES DE SEL POUR ADOUCISSEURS D'EAU

- Ingrédients: chlorure de sodium NaCl.
- Sac de 25 kg.

code	€
231265	10,80

ADOUCCISSEUR D'EAU

- 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



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	Capacité filtre (20°F/30°F/40°F)	litres	mm	€
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	96,95
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	113,75
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	135,40



231234

231227

231210



TABLETTES DE SEL POUR ADOUCISSEURS D'EAU

- Ingrédients: chlorure de sodium NaCl.
- Sac de 25 kg.

code	€
231265	10,80

231265



DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR CUISINES & RESTAURANTS



270080



270073



270028



DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 100M²

- Conforme à l'utilisation en cuisine
- Construction métallique avec fixation murale
- Deux tubes UV-A fluorescents 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	€
270080	230	30	480x100x(H)285	90,45

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 fluorescente 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	€
270196	230	36	475x80x(H)283	56,90

LAMPE DE RÉCHANGE POUR DESTRUCTEURS D'INSECTES

code	Pour	V	W	mm	€
270028	270080	230	30	410x23x(H)42	29,20
270240	270233	230	36	410x33x(H)42	28,10

PLAQUE COLLANTE POUR DESTRUCTEURS D'INSECTES

- 10 plaques.

code	Pour	mm	€
270073	270080	395x210	31,35
270233	270196	390x270	30,90



270196



270240



270141



Chaîne comprise



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	€
270066	100 m ²	230	40	510x105x(H)315	70,40
270141	150 m ²	230	45	680x135x(H)310	81,25



934166

LAMPES DE RÉCHANGE POUR DESTRUCTEUR D'INSECTES

- Set de 2 néons UV-A fluorescents incassables de 15W.
- Lampes de réchange pour art.n° 270066/270165

code	Pour	V	W	mm	€
934166	270172 - 270141	230	20	570x20x(H)20	7,55

DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR L'INTÉRIEUR

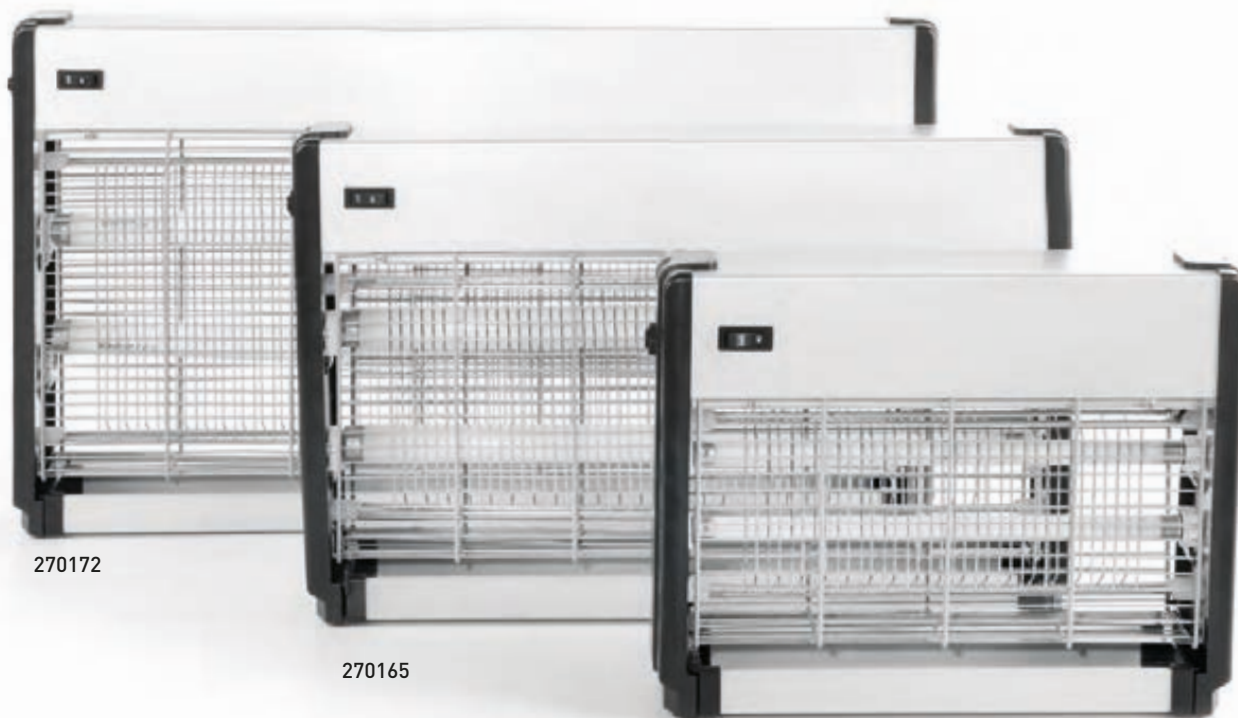


270097

DESTRUCTEUR D'INSECTES 300M²

- Les insectes sont attirés par des lumières UV-A LED, qui ont une durée de vie d'environ 20.000 heures.
- Construction fait en ABS-ignifuge pour une haute sécurité.
- Les insectes sont électrocutés avec 2000 - 2500 V.
- Bac de récupération amovible, facile à nettoyer.
- Peut être fixé au plafond avec une chaîne ou utilisé debout.

code	V	W	mm	€
270097	230	40	470x100x(H)263	59,55



270172

270165

270158

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	V	W	mm	€
270158	230	26	335x90x(H)260	34,60
270165	230	40	485x90x(H)310	44,95
270172	230	45	640x90x(H)360	57,35

LAMPES DE RÉCHANGE POUR DESTRUCTEUR D'INSECTES

- Set de 2 néons UV-A fluorescents incassables de 15W.
- Lampes de réchange pour art.n° 270066/270165

code	V	W	mm	€
935286	230	15	455x60x(H)30	17,30



935286



934166

LAMPES DE RÉCHANGE POUR DESTRUCTEUR D'INSECTES

- Set de 2 néons UV-A fluorescents incassables de 15W.
- Lampes de réchange pour art.n° 270066/270165

code	Pour	V	W	mm	€
934159	270158	230	8	285x15x(H)15	7,55
934166	270172 - 270141	230	20	570x20x(H)20	7,55

NEW!



691083



CHARIOT À LINGE

- Structure en inox avec sac à linge amovible.
- Le sac à linge est fait en tissu oxford et est lavable.
- 4 roulettes dont 2 pivotantes.

code	mm	€
691083	900x650x(H)850	135,40



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	€
691021	420x580x(H)960	108,30



691120

POUBELLE 43 L

- Fait en inox.
- Avec couvercle à bascule.

code	mm	€
691120	360x360x(H)740	205,30

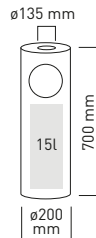


POUBELLE AVEC CENDRIER

- Fait en inox.
- Finition extérieur poli.
- Cendrier amovible avec une grille, placé au-dessus de la poubelle pour pouvoir la vider et nettoyer facilement.
- Ouverture de la poubelle ø 135 mm.
- Avec fond en caoutchouc anti-dérapant pour une meilleure stabilité et protection contre de rayures sur le sol.

code	litres	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	43,30

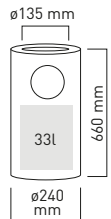
NEW!



691380



NEW!



691397



POUBELLE AVEC CENDRIER

- Fait en inox.
- Finition extérieur poli.
- Cendrier amovible avec une grille, placé au-dessus de la poubelle pour pouvoir la vider et nettoyer facilement.
- Ouverture de la poubelle ø 135 mm.
- Avec fond en caoutchouc anti-dérapant pour une meilleure stabilité et protection contre de rayures sur le sol.

code	litres	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	82,90



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	€
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	€
810309	400x335x(H)200/570	183,65



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	€
281246	230	25	510x160x(H)610	205,30



221808

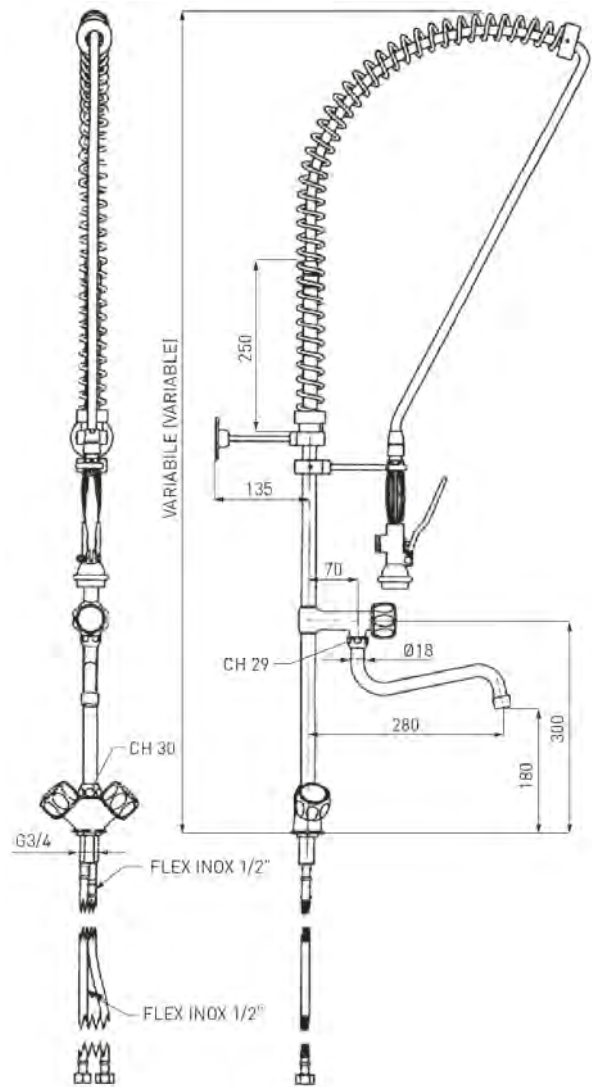
SÈCHE-MAINS

- Electrique
- Marche/arrêt par capteur de mouvement
- Avec cordon électrique et prise
- Châssis métallique antichoc finition époxy blanche

code	V	W	mm	€
221808	230	1500	240x210x(H)265	113,75



970515



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".



code

970515

€

251,90

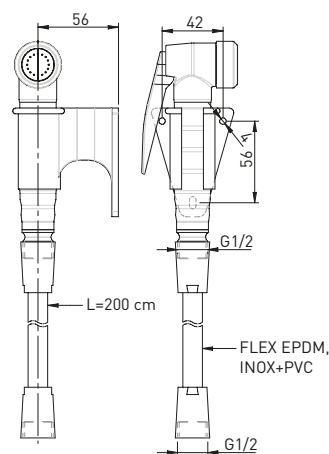
NEW!



970300



810323



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.

code	€
970300	189,60

DOUCHETTE POUR APPAREILS

- Un outil idéal pour les chefs afin de garder leurs appareils propres.
- Convient pour nettoyer des parts résistants à l'eau des appareils et des surfaces.
- Un tuyau de 2 m mets beaucoup d'objets à portée.
- Poignée ergonomique avec levier du robinet.
- Livré avec un support qui peut être placé sur le four (par un technicien qualifié) ou fixé sur le mur en utilisation les 3 vis.
- Le jet d'eau est partagé par un filtre en plusieurs jets plus petits, ce qui permet d'agrandir le rayon d'action.
- La température d'eau entre 5°C et 85°C est idéal.
- Capacité maximale est 11L/m avec une pression de 3 bar.
- Pression arrivée d'eau conseillée: 3 bar.
- Convient pour une pression d'eau entre 0,5 et 7 bar.
- Fait en PA Nylon, les parts en métal sont fait en acier chromé.
- Connexion d'eau: 1/2" dimension intérieure.

code	mm	€
810323	56x42x(H)2000	54,10

560044



TOQUE CHEF - 10 UNITÉS

- Réglable

code	mm	€
560044	ø600x(H)230	3,50

560037



CALOT - PAPIER - 100 UNITÉS

- Blanc avec liseret bleu.
- Perforé
- Convient à toutes les tailles

code	mm	€
560037	ø600x(H)95	5,15



525517

BROSSE MÉTALLIQUE

- En bois avec 4 rangées de 14 brins en acier.



code	emballé par	longueur (mm)	€
525517	2	290	3,80



525555

SET DE BROSSES AVEC BRINS EN LAITON ET EN INOX

- Set de 2 brosse différentes avec 4 rangés de 14 brins.
- Comprend une brosse avec brins en inox et une brosse avec brins en laiton.

code	emballé par	longueur (mm)	€
525555	2	290	5,35

NEW!



525524

SET DE BROSSES MÉTALLIQUES ÉTROITES

- Set de 3 brosse métalliques étroites différentes.
- Comprend une brosse métallique avec brins en inox, une avec brins en cuivre, et une avec brins en nylon.

code	emballé par	longueur (mm)	€
525531	3	230	3,20
525524	3	178	3,00



525531

NEW!



525548

BROSSE MÉTALLIQUE

- En polypropylène avec 8 rangés de 8 brins en inox.
- Avec racloir en acier et manche longue.

code	mm	€
525548	70x310x(H)85	3,20



525418

BROSSE MÉTALLIQUE

- En polypropylène avec 8 rangées de 9 brins en inox.
- Racloir en acier pour grils.

code	mm	€
525418	70x190x(H)80	3,00



NEW!



525425

525432

BROSSE MÉTALLIQUE FORME Y

- Brins en inox, avec une manche confortable équipée d'une boucle d'accrochage.

code	mm	€
525425	310x170	3,20
525432	520x170	4,05



NEW!



525562

BROSSE MÉTALLIQUE

- Poignée ergonomique avec brins en acier.

code	mm	€
525562	150x55	2,10

663950



PANNEAU PORTANT LA MENTION ,ATTENTION!'

- Avertissement en 5 langues



code	mm	€
663950	300x460x(H)615	8,60



CENDRIERS & RAMASSE-CENDRES

440605



CENDRIER AVEC BAC COLLECTEUR



code	mm	€
440605	ø140x(H)40	3,65



569757

CENDRIER – Mélatine noir.



code	mm	€
569757	ø146x(H)60	6,45

440407



CENDRIER AVEC COUVERCLE

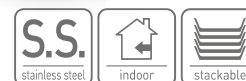


code	emballé par	mm	€
440407		ø90x(H)28	3,00
440490	3	ø90x(H)28	6,45

440803



CENDRIER PROFI LINE



code	mm	€
440803	ø80x(H)30	4,60
440858	ø100x(H)30	5,35
440902	ø120x(H)30	6,75

440001



CENDRIER AVEC REBORD



code	mm	€
440001	ø140x(H)30	1,90
440100	ø160x(H)30	2,35

440872



CENDRIER KITCHEN LINE



code	mm	€
440865	ø100x(H)30	3,20
440872	ø80x(H)30	2,45



440209

CENDRIER AVEC BOUTON POUSSOIR



code	mm	€
440209	ø90x(H)45	4,60

NEW!



440230

CENDRIER DE TERRASSE NOIR

– En inox avec une couche de peinture noir mat.
– Avec bord amovible.

code	mm	€
440230	ø105x(H)58	5,35



440216

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	€
440216	ø75x(H)460	73,15



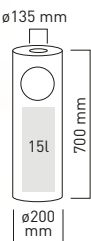
440223

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	€
440223	ø170x(H)920	105,65



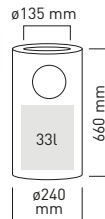
691380



POUBELLE AVEC CENDRIER

- Fait en inox.
- Finition extérieur poli.
- Cendrier amovible avec une grille, placé au-dessus de la poubelle pour pouvoir la vider et nettoyer facilement.
- Ouverture de la poubelle ø 135 mm.
- Avec fond en caoutchouc anti-dérapant pour une meilleure stabilité et protection contre de rayures sur le sol.

code	litres	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	43,30



691397



POUBELLE AVEC CENDRIER

- Fait en inox.
- Finition extérieur poli.
- Cendrier amovible avec une grille, placé au-dessus de la poubelle pour pouvoir la vider et nettoyer facilement.
- Ouverture de la poubelle ø 135 mm.
- Avec fond en caoutchouc anti-dérapant pour une meilleure stabilité et protection contre de rayures sur le sol.

code	litres	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	82,90



440506



RAMASSE-CENDRES

- Avec couvercle à charnière Pour vider les cendriers sans risque d'incendie

code	mm	€
440506	202x170x(H)91	19,45

TIRE-BOUCHONS ET DÉCAPSULEURS



596807



597200



597507

TIRE-BOUCHON LIMONADIER

- Chromé avec poignée de ABS
- 4 fonctions
- Décapsuleur séparé



code	mm	€
596807	140	1,65

TIRE-BOUCHON LIMONADIER

- Modèle courbé
- 3 fonctions



code	mm	€
597200	110	3,20

TIRE-BOUCHON

- Modèle à levier chromé, avec décapsuleur



code	mm	€
597507	170	4,30



Voir la vidéo



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	€
597323	37x130x(H)14	7,55



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	€
597316	120	8,40



Voir la vidéo



596746



DÉCAPSULEUR

code	mm	€
596746	179x40x(H)2	1,90



643914

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	€
643914	135x70x(H)295	10,80

VERSEURS



599372

VERSEUR CONTINU

- Plastique EVA avec bec chromé



code	emballé par	€
599372	6	5,35



599464

599471

599488



BEC-VERSEUR

code	-	emballé par	€
599464	Débit lent	6	5,15
599471	Avec flip top	6	5,35
599488	Débit rapide	6	5,15



599402

599419

599426

599433

BEC-VERSEUR

- Plastique EVA

code	-	emballé par	€
599402	Bleu	4	4,30
599419	Rouge	4	4,30
599426	Transparent	4	4,30
599433	Jaune	4	4,30



599440



599457

BEC-VERSEUR

- Plastique EVA

code	-	emballé par	€
599440	2 noir, 2 blanc, 2 rouge	6	1,55
599457	2 bleu, 2 rouge, 2 vert	6	1,55

ABS
plastic



598719

598818



SUPPORT ANTI-GOUTTES

- Pour des bouteilles d'une hauteur de 240 à 350 mm.

code		€
598719	fixation sur étagère	8,45
598818	fixation murale	7,15



598016

598214

598313

598412

VERSEUR-DOSEUR

code	litres	€
598016	0.02	11,40
598214	0.035	11,40
598313	0.04	11,40
598412	0.05	11,40



599013

599112

599198

599211

SAN
plastic

VERSEUR-DOSEUR À BILLE

code	emballé par	litres	€
599198	2	0.04	7,55
599013	2	0.02	7,55
599112	2	0.035	7,55
599211	2	0.05	7,55



595589

BOUCHON CHAMPAGNE

- Pour garder des bouteilles ouvertes



code	€
595589	3,80



595572

PERFORATEUR CAPSULE BOUTEILLE

- „Prikit“ Peut perforer facilement les capsules des bouteilles ou les cannettes avec un trou de $\varnothing 6,5$ mm.
- En mettant une paille dans le trou, les insectes ne peuvent pas rentrer.
- Moins de salissure et gaspillage si la boisson se renverse.
- Convient aux pailles biodégradables de $\varnothing 6$ mm.

code	mm	€
595572	$\varnothing 45 \times (H) 80$	9,70

SEAU À GLACE ET SUPPORTS



593806



593950



593202

RAFRAÎCHISSEUR À BOUTEILLE

- Acier inoxydable double paroi
- Pour utilisation sans glaçons

RAFRAÎCHISSEUR À VIN

- Acier inoxydable double paroi.
- Pour une utilisation sans glaçons.
- Diamètre intérieur: 105 mm.

SEAU À GLACE

- Avec anses rondes



code	mm	€
593806	ø120x(H)180	10,80

code	mm	€
593950	ø120x(H)183	8,60

code	litres	mm	€
593202	3.3	ø220x(H)190	8,15



593936



SEAU À GLACE

- Avec anses rondes.



code	mm	€
593936	ø198x(H)202	12,20
593943	ø245x(H)200	16,20



593103

SEAU À GLACE

- Avec anses 'tulipes'



code	litres	mm	€
593103	3.5	ø210x(H)210	8,60



593813

RAFRAÎCHISSEUR 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	€
593813	ø142x(H)210	10,80



593158

SEAU À GLACE

- Transparent



code	mm	€
593158	220x185x(H)226	9,70



NEW!



593974

SUPPORT POUR SEAU À GLACE DELUX



code	mm	€
593974	ø215x(H)600	46,05



593608

PORTE-SEAU À GLACE

- Dans emballage très compact 5 pièces



code	mm	€
593608	ø185x(H)740	64,95



593967

SEAU À GLACE DOUBLE PAROI

code	litres	mm	€
593967	1	ø120x(H)135	10,55

NEW!



593905

PORTE-SEAU DE TABLE

- Cercle de ø185 mm.

- Seau à glace non-inclus.

code	mm	€
593905	ø195x(H)510	10,80

NEW!



516751



SEAU À BIÈRE

- Avec ouvre-bouteille intégré dans la poignée.

code	mm	€
516751	ø230x(H)180	8,60

NEW!



621349

SEAU AVEC ANSE

code	litres	mm	€
621349	2	ø160x(H)140	10,80
621356	5	ø220x(H)186	20,55



521410

PELLE À GLAÇONS



code	mm	€
521410	78x48x(H)215	4,30



523520

PINCE À GLAÇONS

- Emballé par 2.



code	mm	€
523520	180	4,30



594759

594742

SEAU À GLAÇONS BLANC DOUBLE PAROI

code	litres	mm	€
594742	5	ø190x(H)200	14,05
594759	10	ø292x(H)220	23,80



594704

SEAU À GLAÇONS DOUBLE PAROI



code	litres	mm	€
594704	5	ø200x(H)230	62,30



425992

SEAU À GLACE

code	mm	€
425992	400x330x(H)220	15,10



593165

VASQUE À BOUTEILLES

- Transparent Ovale



code	mm	€
593165	470x290x(H)230	17,30



471500



VASQUE À CHAMPAGNE

code	litres	mm	€
471500	13.5	ø370x(H)230	53,65



471524



VASQUE À CHAMPAGNE ECONOMIC

code	litres	mm	€
471524	9.5	ø350x(H)230	21,60



679005

BAC À GLAÇONS

- Professionnel.
- Support souple en caoutchouc.
- Pour 32 glaçons.

code	mm	€
679005	335x180	12,45

Support souple en caoutchouc





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	€
679012	190x105x(H)30	6,45



679043



MOULE À GLAÇONS

- Idéal pour boissons fraîches, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 15 glaçons en cube(±3x3x3 cm).
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.

code	mm	€
679043	190x120x(H)35	5,35



679036



MOULE À GLAÇON CUBE XL

- Idéal pour whisky, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 6 grand glaçons en cube(±5x5x5 cm), qui fondent lentement.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.

code	mm	€
679036	170x110x(H)52	5,35



679029



MOULE À GLAÇONS BOULE WHISKY

- Idéal pour whisky, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 6 glaçons sphériques(± 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	€
679029	180x125x(H)50	9,70

679050



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	€
679050	125x190x(H)60	14,05



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	€
679067	122x122x(H)60	6,45

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	€
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	€
271568	230	120	297x367x(H)378	211,80



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: R290.

code	V	W	mm	€
271575	230	300	448x400x(H)798	648,40



271575



271773

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	€
271773	26kg/jour	230	241	398x546x(H)682	622,90
271780	50kg/jour	230	293	398x546x(H)682	731,25



271797

MACHINE À GLAÇONS FLAÇONS

- Fabriques des flacons 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	€
271797	85kg/jour	230	430	548x612x(H)867	1 944,60



ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS

- Construction avec peinture poudre, chambre en aluminium estampé, porte verrouillable en plastique vitré avec verre renforcé.
- Refroidissement par ventilation forcé et dégivrage automatique, le compresseur est placé sous la chambre.

- Éclairage LED à l'intérieur.
- 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	plage	V	W	mm	€
233900	2/10°C	230	150	500x500x(H)900	427,90

ARRIÈRE DE BAR RÉFRIGÉRÉ PORTES COULISSANTES 228 L

- Porte double coulissante, avec 4 étagères chromées.

code	plage	V	W	mm	€
233917	2/10°C	230	220	900x500x(H)900	622,90



233924



233931

VITRINE DE PRÉSENTATION BOISSONS UNE PORTE 293 L

- Une porte, avec 5 étagères chromées.
- La porte peut être fixée de deux côtés, soit à droite, soit à gauche.

code	plage	V	W	mm	€
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	839,60

VITRINE DE PRÉSENTATION BOISSONS DOUBLE PORTES 458L

- Double portes, avec 10 étagères chromées.

code	plage	V	W	mm	€
233931	2/10°C	230	300	900x515x(H)1820	1 137,50

NEW!



235829

ARRIÈRE DE BAR RÉFRIGÉRÉ DOUBLE PORTES 228 L

- Double portes, avec 4 étagères chromées.

code	plage	V	W	mm	€
235829	2/10°C	230	215	900x500x(H)900	622,90

NEW!



235836

ARRIÈRE DE BAR RÉFRIGÉRÉ PORTES COULISSANTES 338 L

- Portes triples coulissantes, avec 6 étagères chromées.

code	plage	V	W	mm	€
235836	2/10°C	230	300	1335x500x(H)900	865,05

CAVES À VIN DOUBLE ZONE

- 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.



233221

CAVE À VIN DOUBLE ZONE 145 L

- Peut contenir jusqu'à 44 bouteilles de vin.
- Livré avec 5 étagères en bois.

code	plage	V	W	mm	€
233221	4/20°C	230	130	596x654x(H)855	752,90



233245

CAVE À VIN DOUBLE ZONE 440 L

- Peut contenir jusqu'à 166 bouteilles de vin.
- Livré avec 15 étagères en bois

code	plage	V	W	mm	€
233245	4/20°C	230	185	595x720x(H)1820	1 381,25





271513

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	€
271520	230	80	170x260x(H)460	64,45



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	€
271513	230	150	210x380x(H)490	622,90



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	€
695708	160x140x(H)270	37,90



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	litres	mm	€
588567	0.75	ø80x(H)370	59,05

Pour faire facilement et rapidement des cocktails gazeuses, mettez tous les ingrédients dans le siphon et suivez quelques étapes simples



588567

SIPHON À SODA

- Siphon à soda en inox
- Fait de l'eau gazeuse instantané
- Nécessite des capsules de dioxyde de carbone



code	litres	mm	€
588574	1	ø100x(H)320	62,30

CAPSULES CO₂

- Contient 8 grammes de CO₂, pour un seul remplissage de 1L de Siphon à Soda

code	emballé par	€
588406	10	5,15



588406



588574



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	€
221044	230	250	260x175x(H)545	183,65

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	€
221099	230	230	280x200x(H)470	289,80

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	€
221204	230	180	308x218x(H)463	148,95



221204



3 ogives pour de différentes tailles de fruit



Disque à mélanger en inox



Disque 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	€
224038	230	180	170x170x(H)520	107,80

BOL POUR MILKSHAKER

- Capacité du bol: 1000 ml.

code	-	€
942758	inox	16,20
942765	polycarbonate	8,15

224038



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	€
695906	225x180x(H)510	63,85

695906





SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE NOIR

- Siphon et tête en aluminium recouvert noir mat, ainsi que 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	litres	mm	€
588420	0.5	ø80x(H)260	29,20



588420



592069



592052



592045



PRESSE-AGRUMES

- Alliage d'aluminium avec couche de peinture en poudre.

code	-	mm	€
592045	vert (pour citrons verts)	203x60x(H)40	8,60
592052	jaune (pour citrons)	223x75x(H)45	9,70
592069	orange (pour oranges)	232x91x(H)60	10,80





FLACON VERSEUR - CONSERVATION

- Bec verseur et couvercle interchangeables.
- Afin de garder, de mixer ou de servir des boissons.
- Partie supérieur amovible.

code	litres	mm	€
557600	8	ø90x(H)300	4,05
557617	8	ø90x(H)300	4,05
557624	8	ø90x(H)300	4,05
557631	8	ø90x(H)300	4,05
557648	8	ø90x(H)300	4,05



PINCE MULTIFONCTIONNEL NOIR

- Avec revêtement noir appliqué par le méthode PVD [Dépôt physique par phase vapeur].
- Très bonne qualité et durable.

code	mm	€
680131	300	6,45



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

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

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826348	Blanc	250x150	10	2,70
826355	Blanc	300x200	10	4,05
826478	Noir	250x150	10	2,45
826485	Noir	300x200	10	4,05



COUTEAUX ÉPLUCHEUR

- Haute qualité

COUTEAU ÉPLUCHEUR

- „Fait en Allemagne“



code	-	lame (mm)	longueur (mm)	€
841105	modèle droit	75	180	2,55
841112	modèle pointu	87	190	2,45
841129	modèle courbé	60	165	2,35



COUTEAU À TOMATES

- Manche en polypropylène
- „Fait en Allemagne“



code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841136	110	210	2,55

ECONOME

- Modèle transversal



code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841228	50	110	2,10





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: R290.
- Bac égouttoir inclus.

code	litres	V	W	mm	€
274224	24	230	740	470x520x(H)810	2 161,25



425206



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	litres	V	W	mm	€
425206	24	230	370	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.
- Pour la France le blender est livré avec bol en tritan: code 230213.



Très puissant, peut également concasser de la glace

230718

code	V	W	mm	€
230718	230	1680	270x250x(H)550	215,05

L'appareil comprend : un pichet incassable avec une capacité de 2,5 litres, un poussoir et un couvercle rigide



PICHET POUR BLENDER SANS BPA

- Pichet de remplacement pour le blender 230718/230695/230688 en copolyester Tritan sans BPA.
- Le pichet est équipé avec un couteau à blender et livré avec un couvercle.



PICHET POUR BLENDER

- Pichet de remplacement pour le blender 230718 en polycarbonate.
- Le pichet est équipé avec des couteaux et livré avec un couvercle.
- **N'est pas disponible en France.**



PICHET POUR BLENDER AVEC COUTEAUX AVEC REVÊTEMENT EN TITANE

- 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.
- **N'est pas disponible en France.**



933688



942642



943489

code	mm	€
933688	200x170x(H)360	86,15



230688



Voir la vidéo

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.
- Pour la France le blender est livré avec bol en tritan: code 230602.

code	V	W	mm	€
230688	230	1680	252x258x(H)547	406,25

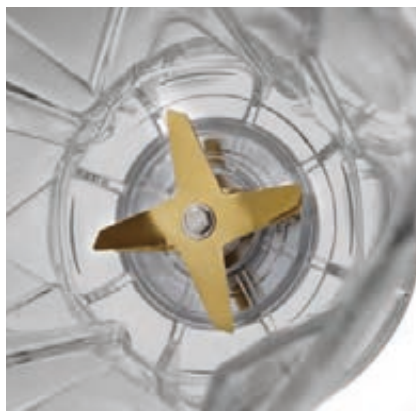


- 1 - interrupteur MARCHE/ARRET
- 2 - Régulateur de vitesse (Low - High)
- 3 - Bouton pulsation

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.
- Pour la France le blender est livré avec bol en tritan: code 230664.

code	V	W	mm	€
230695	230	1680	252x258x(H)547	514,60



230695



- 1 - Interrupteur MARCHÉ/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	-	litres	€
593042	shaker	0.8	4,90
593066	verre à mélange	0.45	4,05



593004



SHAKER - 3 pièces

code	litres	mm	€
593004	0.75	ø80x(H)240	11,85



593035



SHAKER COCKTAIL CONIQUE

code	litres	mm	€
593035	0.75	ø90x(H)255	7,30



35 ml

596715

25 ml



MESURE À ALCOOL

- 2 côtés: 2,5 et 3,5 cl

code	mm	€
596715	ø40x(H)75	4,05



50 ml

596722

25 ml



DOSEUR

- Mesures sur 2 côtés: 25 ml et 50 ml

code	mm	€
596722	ø40x(H)85	4,05



593097



CUILLÈRE À COCKTAIL

code	mm	€
593097	27x27x(H)266	7,55



596739



PILON À COCKTAIL

code	mm	€
596739	34x34x(H)207	5,35



596753



PASSOIRE COCKTAIL

code	mm	€
596753	82x28x(H)165	8,60



596760

CHARIOT DE BAR

- 6 compartiments pour ranger les pailles, serviettes, remueurs etc.
- Bac pour serviettes 130x130 mm.



code	mm	€
596760	240x145x(H)105	6,45



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	€
596777	200x160x(H)75	8,60



552131

BOÎTE À INGRÉDIENTS

- En ABS noir avec un couvercle en polycarbonate.
- Comprend 5 boîtes de stockage en polypropylène.



code	mm	€
552131	495x160x(H)100	19,45



552100

BOÎTE À INGRÉDIENTS

- En inox avec couvercle transparent en polypropylène.
- Livré avec des bacs de rangement blanc amovibles en polypropylène.



code		mm	€
552100	5 compartiments	375x140x(H)90	23,30
593981	4 compartiments	295x148x(H)85	20,55
593998	6 compartiments	445x148x(H)85	25,75





552681

LAVE-VERRES

- Aluminium avec brosse en nylon
- Socle comportant 4 ventouses



code	mm	€
552681	∅150x(H)190	14,05



696002

LAVE-VERRES

- Plastique avec 3 brosses en nylon
- Socle comportant 4 ventouses



code	mm	€
696002	190x100x(H)180	7,55



696040

LAVE-VERRES

- Plastique avec 3 brosses en nylon
- Socle comportant 4 ventouses



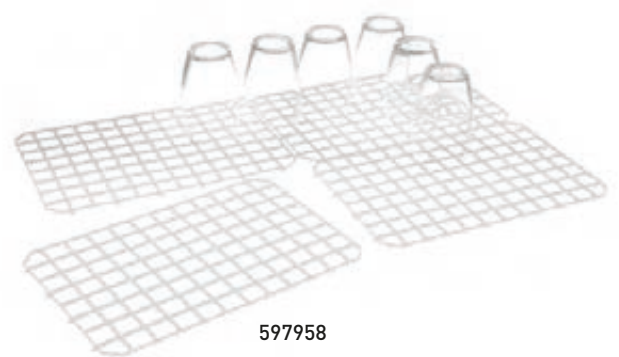
code	mm	€
696040	190x100x(H)250	9,70



597965

TAPIS DE BAR EN CAOUTCHOUC

code	mm	€
597965	605x85x(H)15	7,05
597972	455x305x(H)10	11,85



597958

TAPIS ÉGOUTTOIR

- Encliquable, en polypropylène blanc
- Conforme aux normes HACPP



code	emballé par	mm	€
597958	5	313x209	6,75



Voir la vidéo



598955



598962

DISTRIBUTEUR DE BIÈRE DE TABLE

- Plexiglas

- Avec robinet robuste antigoutte



code	litres	mm	€
598955	3	ø100x(H)815	56,90
598962	5	ø100x(H)1150	61,20



696200

PORTE-VERRES À BIÈRE

- Pour 12 verres, trous de Ø 55 mm



code	mm	€
696200	ø315x(H)35	4,60



565360

COUPE-MOUSSE

- Blanc



code	mm	€
565360	235x26	3,35

JETONS



code	emballé par	couleur	mm	€
665121	100	Bleu	ø25	4,30
665138	100	Vert	ø25	4,30
665145	100	Rouge	ø25	4,30
665152	100	Blanc	ø25	4,30
665169	100	Noir	ø25	4,30
665381	100	Jaune	ø25	4,30





208632

TAMPER À CAFÉ RÉGLABLE

- 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	€
208632	ø58x(H)35	19,45

code	mm	€
208625	ø58x(H)100	20,55

code	mm	€
208731	ø58x(H)95	19,45



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.

code	mm	€
208670	125x140x(H)30	7,85



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.

code	mm	€
208649	205x150x(H)45	10,80



208687

SUPPORT POUR TAMPER

- Avec un renforcement pour placer le porte-filtre pendant le tassage.
- Avec emplacement pour placer le tamper.

code	mm	€
208687	93x142x(H)60	16,20





208694

KNOCK BOX RECTANGULAIRE

- Tiroir à café fait en acier carbone.
- Équipé avec une barre amovible et couvercle perforé.

code	mm	€
208694	350x250x(H)90	75,30

208335



KNOCK BOX GN

- Tiroir à café fait en inox.
- La barre amovible est protégé par une gaine en silicone.

code	mm	€
208335	176x162x(H)100	17,30
208342	265x162x(H)100	24,40



208380



KNOCK BOX EN BOIS

- Tiroir à café fait en bois foncé avec un knock box intégré en inox GN 1/4.
- La barre amovible est protégé par une gaine en silicone.

code	mm	€
208380	275x175x(H)110	31,15



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	€
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	4,05

208618



KNOCK BOX ROND

- Tiroir à café fait en inox.
- Équipé d'une barre amovible.

code	mm	€
208618	153x185x(H)165	31,35

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	€
208724	225	7,55

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	€
428245	190x240x(H)410	61,20



POT MULTIFONCTIONNEL



code	litres	mm	€
451502	0.35	ø76x(H)93	7,05
451519	0.6	ø90x(H)112	8,60
451526	0.9	ø102x(H)125	11,85
451533	1.5	ø112x(H)161	16,50



POT À LAIT NOIR

- Fait en inox avec une couche antiadhésive noire.



code	litres	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	12,95



POT À LAIT CAPPUCCINO

- Avec poignée



code	litres	mm	€
458006	0.9	ø115x(H)115	15,70
458204	0.7	ø95x(H)115	14,05
458211	0.5	ø85x(H)110	11,85
458228	0.3	ø80x(H)80	9,70



271155



Avec clip



Magnétique

MINUTEUR DE CUISINE NUMÉRIQUE

- Avec clip magnétique
- Décompte 99min59s
- Pile fournie



code	mm	€
271155	67x20x(H)67	4,90



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	€
582015	ø80x(H)30	9,70



208304

MACHINE À CAFÉ KITCHEN LINE

- Plaques chauffantes en haut et en bas, voyant lumineux.
- 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 25 filtres [90/250].



code	V	W	mm	€
208304	230	2100	195x370x(H)430	215,05



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	V	W	mm	€
208533	230	2020	204x380x(H)425	161,95



445907

VERSEUSE À CAFÉ

- Verre trempé avec poignée en polypropylène et couvercle.



code	litres	mm	€
445907	1.8	ø160x(H)185	10,80



208656

FILTRES À CAFÉ PAPIER Ø 25 CM

- Non-blanchi Convient entre autres aux machines à café Hendi, Bravilor et Animo
- Diamètre du filtre - 250 mm
- Diamètre du fond du filtre - 110 mm

code	emballé par	mm	€
208656	1000	ø250x(H)70	22,70

PERCOLATEUR CONCEPT LINE NOIR MAT

- Créé en pensant à vos clients par le designer Néerlandais renommé Robert Bronwasser, cet appareil attire l'attention sur tous les buffets avec son design inégalable et l'attention pour les détails.
- Simple paroi en inox avec couche noir mat et des poignées et couvercle stylés en polypropylène.
- Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré.
- Le bac égouttoir est magnétique et peut être enlevé sans

- le soulever ou renverser.
- Le support à filtre a un filtre intégré conçu pour le café grossièrement moulu, le papier à filtre n'est pas nécessaire.
- Le percolateur maintiens le café à la température de service après la préparation.
- Le voyant lumineux indique le fin de la préparation et s'allume aussi quand il est nécessaire de faire un détartrage.



design by
Robert Bronwasser



211472



211489

PERCOLATEUR CONCEPT LINE NOIR MAT

code	litres	V	W	mm	€
211472	7	230	950	270x270x(H)500	107,80
211489	13	230	1650	320x320x(H)530	118,65

Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré



Le support à filtre a un filtre intégré conçu pour le café grossièrement moulu, le papier à filtre n'est pas nécessaire



Le bac égouttoir est magnétique



PERCOLATEUR CONCEPT LINE

- Créé en pensant à vos clients par le designer Néerlandais renommé Robert Bronwasser, cet appareil attire l'attention sur tous les buffets avec son design inégalable et l'attention pour les détails.
- Simple paroi en inox et des poignées et couvercle stylés en polypropylène.
- Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré.
- Le bac égouttoir est magnétique et peut être enlevé sans

- le soulever ou renverser.
- Le support à filtre a un filtre intégré conçu pour le café grossièrement moulu, le papier à filtre n'est pas nécessaire.
- Le percolateur maintiens le café à la température de service après la préparation.
- Le voyant lumineux indique le fin de la préparation et s'allume aussi quand il est nécessaire de faire un détartrage.



design by
Robert Bronwasser



211434



211441

PERCOLATEUR CONCEPT LINE

code	litres	V	W	mm	€
211434	7	230	950	270x270x(H)500	86,15
211441	13	230	1650	320x320x(H)530	96,95

Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré



Le support à filtre a un filtre intégré conçu pour le café grossièrement moulu, le papier à filtre n'est pas nécessaire



Le bac égouttoir est magnétique



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	litres	V	W	mm	€
211106	6	230	1500	ø241x(H)480	135,40
211205	10	230	1500	ø288x(H)530	176,05
211304	15	230	1500	ø288x(H)602	194,45

Isolation par le double paroi.



Filtre en inox intégré pour café moulu standard



Bac égouttoir facile à enlever



PERCOLATEUR



- 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	litres	V	W	mm	€
208007	6	230	1500	336x310x(H)465	106,70
208106	10	230	1500	384x355x(H)530	147,90
208205	15	230	1500	384x355x(H)600	165,20

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.
- Élément chauffant placé sous la cuve et nécessite pas d'entretien.
- Les composants sont facilement démontables afin de faciliter le nettoyage.
- Poignées en inox soudées avec une prise en silicone.
- Robinet anti-gouttes.
- Indicateur de niveau en verre.
- Bac égouttoir avec grille en acier inoxydable.
- Ne convient pas pour chocolat chaud.



211403



211502

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES À DOUBLE PAROI

code	litres	V	W	mm	€
211403	9	230	2200	ø241x(H)480	132,70
211502	18	230	2200	ø288x(H)602	172,80

Isolation par le double paroi.



Élément 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	litres	V	W	mm	€
209882	10	230	2200	336x221x(H)474	102,90
209899	20	230	2200	384x268x(H)602	140,30

Indicateur de niveau en verre gradué



Robinet anti-gouttes



Elément chauffant sous la cuve



DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES CONCEPT LINE NOIR MAT

NEW!

- Créé en pensant à vos clients par le designer Néerlandais renommé Robert Bronwasser, cet appareil attire l'attention sur tous les buffets avec son design inégalable et l'attention pour les détails.
- Simple paroi en inox avec couche noir mat et des poignées et couvercle stylés en polypropylène.
- Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré.
- Le bac égouttoir est magnétique et peut être enlevé sans le soulever ou renverser.
- Le distributeur maintiens le boisson à la température de service après le préparation.
- Le voyant lumineux indique le fin de la préparation et s'allume aussi quand il est nécessaire de faire un détartrage.
- Ne convient pas pour le chocolat chaud.



design by
Robert Bronwasser



211458



211465

DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES CONCEPT LINE NOIR MAT

code	litres	V	W	mm	€
211458	10	230	950	270x270x(H)500	96,95
211465	18	230	1650	320x320x(H)530	107,80

Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré



Le distributeur maintiens le boisson à la température de service après le préparation



Le bac égouttoir est magnétique



DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES CONCEPT LINE

- Créé en pensant à vos clients par le designer Néerlandais renommé Robert Bronwasser, cet appareil attire l'attention sur tous les buffets avec son design inégalable et l'attention pour les détails.
- Simple paroi en inox et des poignées et couvercle stylés en polypropylène.
- Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré.

- Le bac égouttoir est magnétique et peut être enlevé sans le soulever ou renverser.
- Le distributeur maintiens le boisson à la température de service après la préparation.
- Le voyant lumineux indique le fin de la préparation et s'allume aussi quand il est nécessaire de faire un détartrage.
- Ne convient pas pour le chocolat chaud.



design by
Robert Bronwasser



211458



211465

DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES CONCEPT LINE

code	litres	V	W	mm	€
211410	10	230	950	270x270x(H)500	75,30
211427	18	230	1650	320x320x(H)530	86,15

Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré



Le distributeur maintiens le boisson à la température de service après la préparation



Le bac égouttoir est magnétique





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	litres	V	W	mm	€
240700	28	230	2500	447x441x(H)485	86,15



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	litres	V	W	mm	€
240601	28	230	2500	447x441x(H)485	80,70



Le système bain-marie évite que le chocolat chaud brûle au fond du récipient

274125



Voir la vidéo



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	litres	V	W	mm	€
274125	5	230	1006	410x280x(H)465	460,40
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	514,60

274149



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



Avec porte-carte pour le nom

209905

code	litres	V	W	mm	€
209905	30	230	2200	ø520x(H)500	183,65



209998



209981



Indicateur de niveau d'eau à l'extérieur



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	litres	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	35,70

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	litres	V	W	mm	€
209981	1.8	230	1800	221x163x(H)249	19,45

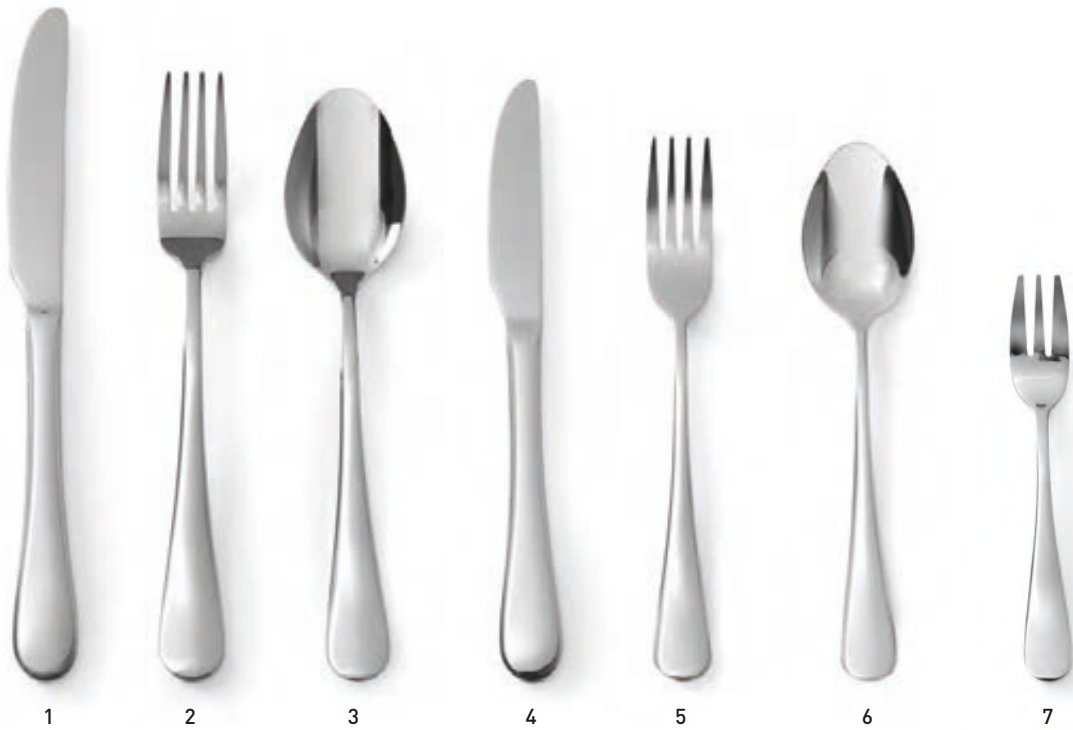
PROFI LINE



PROFI LINE

- Élégant mais solide.
- Poli à la main finition miroir brillant.

18/0
stainless steel



code		emballé par	longueur (mm)	€
764404	1 Couteau de table	6	225	9,20
764411	2 Fourchette de table	6	205	5,35
764428	3 Cuillère de table	6	205	5,35
764435	4 Couteau à dessert	6	205	8,60
764442	5 Fourchette à dessert	6	186	5,15
764459	6 Cuillère à dessert	6	186	5,15
764466	7 Fourchette à gâteaux	12	136	7,30

code		emballé par	longueur (mm)	€
764473	8 Cuillère à café	12	111	7,05
764480	9 Cuillère à thé	12	138	7,30
764497	10 Cuillère à glace	12	135	7,55
764503	11 Cuillère à sorbet	6	198	5,15
764510	12 Couteau à beurre	12	158	7,55
764527	13 Couteau à steak	6	215	10,80





KITCHEN LINE

– Poli à la main finition miroir.

18/0
stainless steel



code		emballé par	longueur (mm)	€
764206	1 Couteau de table	6	215	4,30
764213	2 Fourchette de table	6	197	3,50
764220	3 Cuillère de table	6	197	3,50
764237	4 Fourchette à gâteaux	12	150	5,35
764244	5 Cuillère à thé	12	146	5,35
764251	6 Cuillère à café	12	131	5,15
764268	7 Cuillère à sorbet	6	198	3,50



BUDGET LINE
- Poli en machine



18/0
stainless steel



code		emballé par	longueur (mm)	€
764039	1 Cuillère de table	12	198	3,20
764022	2 Fourchette de table	12	198	3,20
764015	3 Couteau de table	12	214	4,60
764084	4 Cuillère à thé	24	138	3,50
764091	5 Cuillère à café	24	115	3,20
764077	6 Fourchette à gâteaux	24	148	3,50
764138	7 Cuillère à sorbet	12	214	2,60





X6
781432

X6
781449

X6
781456

FOURCHETTE À STEAK

- En inox avec manche en ABS

code	emballé par	longueur (mm)	€
781432	6	200	4,60

COUTEAU À STEAK

- En inox avec manche en ABS

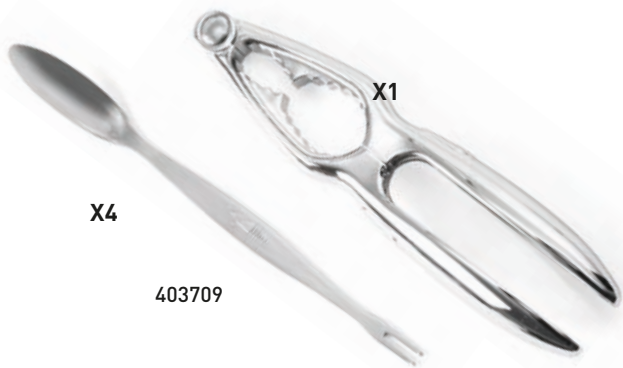
code	emballé par	longueur (mm)	€
781449	6	215	4,90

COUTEAU À STEAK XL

- En inox avec manche en ABS.

code	emballé par	longueur (mm)	€
781456	6	250	9,70





X4

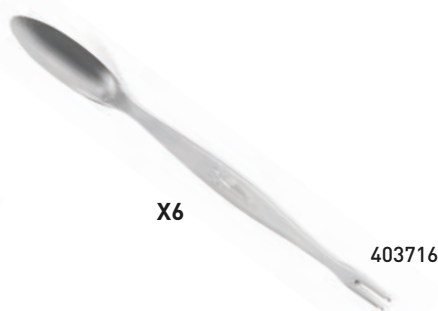
X1

403709

SET FOURCHETTES ET PINCE À HOMARD
- 4 fourchettes en inox 1 pince chromé



code	mm	€
403709	205	20,55



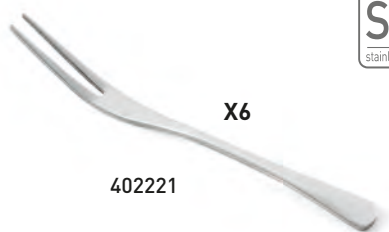
X6

403716

FOURCHETTES À HOMARD



code	emballé par	longueur (mm)	€
403716	6	205	10,80



X6

402221



FOURCHETTE À ESCARGOTS

code	emballé par	longueur (mm)	€
402221	6	130	6,45



X2

402528



PINCE À ESCARGOTS

- Modèle pince

code	emballé par	longueur (mm)	€
402528	2	170	7,30



KARIZMA



KARIZMA

- Porcelaine blanche
- Bords renforcés, émailage de qualité extra
- Grande résistance contre les chocs et l'usure



ASSIETTE PLATE

code	mm	€
795101	ø160	2,00
795309	ø200	2,70
795507	ø240	3,00
795705	ø280	5,70
795903	ø320	9,05

ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
794500	ø300	7,30

PLAT OVALE

code	mm	€
796306	290x200	10,65
796405	340x235	15,10



SALADIER

code	mm	€
796603	ø150	3,95
796702	ø190	5,95
796801	ø250	7,85



BOL À SOUPE

code	-	litres	mm	€
798805	bol	0.38	ø120	5,70
798904	soucoupe		ø180	2,55



TASSE ET SOUCOUBE

code	-	litres	mm	€
798010	tasse à mocha	0.09	ø64	1,35
798034	soucoupe		ø125	0,90
798164	tasse à café	0.17	ø80	2,30
798171	soucoupe		ø149	1,50
798249	tasse à cappuccino	0.23	ø85	2,60



FLORA



FLORA

- Porcelaine blanche
- Bords renforcés, émailage de qualité extra
- Grande résistance contre les chocs et l'usure



ASSIETTE PLATE

code	mm	€
787007	ø160	2,10
787014	ø200	2,70
787021	ø255	3,15
787038	ø270	4,10
787045	ø300	6,70



ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
787052	ø235	3,15



PLAT OVALE

code	mm	€
787069	280x180	10,10
787076	330x225	14,55



SALADIER

code	litres	mm	€
787083	0.25	ø145x(H)45	3,30
787090	1	ø230x(H)65	6,95



BOL À SOUPE

code	-	litres	mm	€
787182	soucoupe		ø158	2,00
787267	bol	0.25	ø100	5,85



787113
787120

TASSE ET SOUCOUE

code	-	litres	mm	€
787113	tasse à mocha	0.12	ø65	2,00
787120	soucoupe		ø130	1,35
787144	tasse à café	0.18	ø82	2,60
787151	soucoupe		ø138	1,65
787175	tasse à cappuccino	0.25	ø87	3,10



787144
787151



787175

787151



SATURN



SATURN

- Porcelaine blanche
- Bords renforcés, émailage de qualité extra
- Grande résistance contre les chocs et l'usure



ASSIETTE PLATE

code	mm	€
794319	ø200	2,70
794326	ø240	2,95
794333	ø260	3,40
794340	ø280	5,85
794357	ø300	6,75
794364	ø320	7,85

ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
794395	ø220	2,95
794517	ø300	6,75

PLAT OVALE

code	mm	€
794371	290x200	11,85
794388	340x240	17,05



SALADIER

code	mm	€
794463	ø150	4,05
794470	ø250	6,35
794524	ø190	5,35



BOL À SOUPE ET SOUCOUBE

code	-	litres	mm	€
794449	Bol	0.38	ø120	6,35
794456	Soucoupe		ø190	2,70

794401
794418



794425
794432



TASSES ET SOUCOUPES

code	-	litres	mm	€
794401	tasse à café	0.17	ø79	2,50
794418	soucoupe		ø150	1,65
794425	tasse à mocha	0.09	ø63	1,65
794432	soucoupe		ø125	1,15
794487	tasse à cappuccino	0.23	ø87	2,70

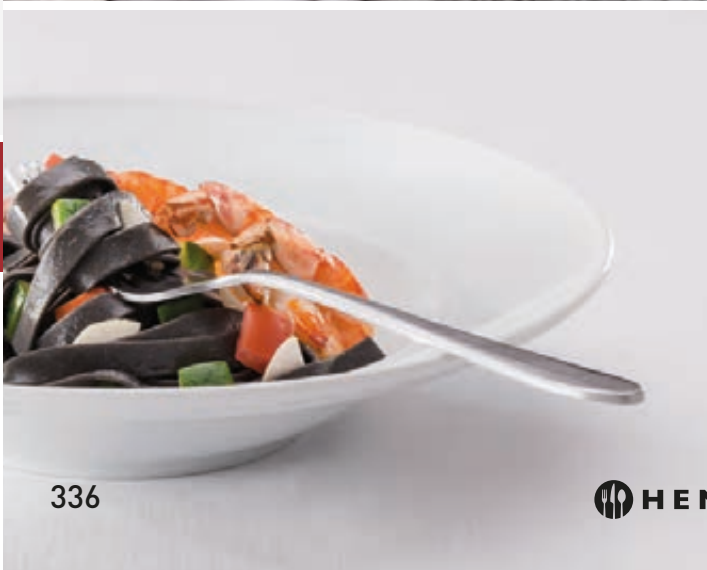


MOK

code	litres	€
794531	0.22	3,20



DELTA



DELTA

- Porcelaine blanche
- Bords renforcés, émailage de qualité extra
- Grande résistance contre les chocs et l'usure



ASSIETTE PLATE

code	mm	€
794050	ø160	1,80
794067	ø200	2,35
794074	ø240	2,45
794081	ø270	3,00
794098	ø300	5,70



ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
799420	ø230	2,55



ASSIETTE À PÂTES

code	mm	€
799406	ø260	6,45
799413	ø300	7,90



PLAT OVALE

code	mm	€
799437	290x200	9,20
799444	340x240	13,55



SALADIER

code	mm	€
799451	ø120	3,00
799468	ø140	3,30
799475	ø230	5,70
799482	ø270	8,50



BOL À SOUPE

code	-	litres	mm	€
799383	bol à soupe	0.34	ø160	5,25
799390	soucoupe		ø170	1,90

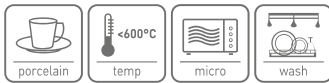
799161
799178



TASSE ET SOUCOUBE

code	-	litres	mm	€
799147	tasse	0.23	ø90	2,15
799154	soucoupe		ø115	1,35
799161	tasse	0.09	ø63	1,30
799178	soucoupe		ø83	0,80
799130	tasse	0.17	ø80	2,10





NEW!



785645

BOL INCLINÉ

- 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.

code	mm	€
785645	170x163x(H)134	9,20
785652	138x138x(H)118	5,70



774830

774847

774885

774892

ASSIETTES À PIZZA SPECIALE

- Ces assiettes, fait de la porcelaine très résistante, conviennent particulièrement pour une utilisation intensive dans les établissements professionnelles.
- Les assiettes d'un blanc immaculé sont disponibles dans les tailles de 28 et 33 cm et sont complétés avec des détails en couleurs tendances.
- Cela s'accorde parfaitement ensemble et permet de sublimer le visuel du plat, ce qui le rends encore plus savoureux.
- La décoration est protégé par du émail et les assiettes conviennent pour la lave-vaisselle et les fours à micro-ondes.

code	-	mm	€
774830	blanc	ø280	3,80
774847	blanc	ø330	5,35
774885	granite	ø330	5,35
774892	décorée	ø330	6,25

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	litres	mm	€
784433	0.05	ø55x(H)45	7,40
784730	2	ø215x(H)155	14,90
784747	1	ø175x(H)120	8,15
784754	0.5	ø138x(H)95	3,95
784761	0.25	ø120x(H)78	2,45
784778	0.125	ø90x(H)60	1,55



783658

785553



785560

ASSIETTE TORRO

- Rectangulaire

code	mm	€
783658	360x240x(H)30	12,75

ASSIETTE BARK

- Rectangulaire

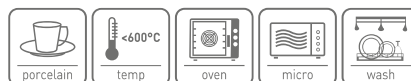
code	mm	€
785546	218x105x(H)23	4,70
785553	352x146x(H)40	10,80

BOL VANILLA

code	mm	€
785560	225x111x(H)62	7,40
785577	290x136x(H)80	10,55

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

- Avec poignées.



code	mm	€
784006	165x105x(H)30	2,70
784013	215x140x(H)35	4,60
784020	270x180x(H)40	8,15

PLAT À TAPAS RECTANGULAIRE

- Avec poignées.



code	mm	€
784105	100x140x(H)45	2,70
784112	120x190x(H)50	4,95
784129	185x260x(H)55	10,30



786338



786352

RUSTICA PLAT À FOUR OVALE

code	mm	€
786321	220x130x(H)40	5,15
786338	245x145x(H)55	7,30

RUSTICA PLAT À FOUR CARRÉ

code	mm	€
786352	165x165x(H)70	5,70



786369



786307

RUSTICA PLAT À FOUR RECTANGULAIRE

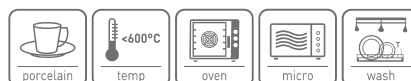
code	mm	€
786369	280x185x(H)65	9,70
786376	330x225x(H)70	14,90
786383	375x260x(H)75	21,40

RUSTICA PLAT À FOUR ROND

code	mm	€
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	€
785904	185x152x(H)40	3,75



785904



786499

ASSIETTE D'ENFANT „OURS”

- Ø190 mm sans les oreilles

code	mm	€
786499	ø265	8,60



786239

BOL À GLACE MODÈLE CLOWN

code	mm	€
786239	226x145x(H)37	7,55

786451



POT À LAIT

- Blanc brillant

- La porcelaine est la plus dure

et résistante disponible du marché



code	emballé par	litres	€
786451	2	0.08	6,90



786437

SAUCIÈRE

- Blanc brillant

- La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché



code	mm	€
786437	180x55x(H)130	5,15

786413



MÉNAGÈRE PORCELAIN

- 2 pièces: salière et poivrière



code	mm	€
786413	ø42x(H)80	6,25



786420

MÉNAGÈRE PORCELAIN

- 3 pièces: salière, poivrière, porte-cure-dents



code	mm	€
786420	125x54x(H)90	8,40

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	€
784426	6	∅100x(H)25	6,75

COUPELLE TAPAS CUADRADO

code	emballé par	mm	€
784327	6	80x80x(H)35	7,95

COUPELLE TAPAS REDONDO

code	emballé par	mm	€
784365	6	∅75x(H)30	6,45



784433



784334

COUPELLE TAPAS LION

code	emballé par	mm	€
784433	6	∅55x(H)45	7,40

COUPELLE TAPAS CONCHA

code	emballé par	mm	€
784334	6	90x50x(H)20	5,70



784419



784396

COUPELLE TAPAS CUADRADO

code	emballé par	mm	€
784419	6	59x59x(H)37	5,25

COUPELLE TAPAS TRIANGOLO

code	emballé par	mm	€
784396	6	100x100x(H)25	7,85



784389



784372



785324

COUPELLE TAPAS CACEROLE

code	emballé par	mm	€
784389	6	∅60x(H)25	5,70

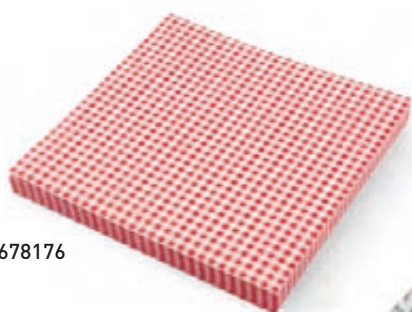
COUPELLE TAPAS HUEVO

code	emballé par	mm	€
784372	6	∅65x(H)15	5,80

COUPELLE TAPAS CUCHARA

code	emballé par	mm	€
785324	6	133x43x(H)26	7,55

678176



678169



678206



678183

**NEW!****PAPIER SULFURISÉ**

- Emballé par 500 feuilles.

code	-	mm	€
678169	motif chef aliments	306x305	24,85
678176	motif à carreaux	306x305	24,85
678183	neutre	306x305	21,60
678206	chaos de cuisine	258x425	28,10
678213	neutre	263x380	21,60
678220	motif chef et aliments	250x200	17,30
678237	neutre	250x200	14,05

630907

**SUPPORT POUR CORNETS DE FRITES**

code	mm	€
630907	ø95/110x(H)175	6,45





PAPIER SULFURISÉ

- Emballé par 500 feuilles.

code	couleur	mm	€
678107	Impression journal	250x350	30,30
678114	Beige	250x350	21,60
678121	Impression journal	200x250	18,35
678138	Beige	200x250	14,05

SET DE TABLE EN PAPIER SULFURISÉ

- Emballé par 500 feuilles.

code	-	mm	€
678145	chaos de cuisine	420x275	32,45
678152	motif à carreaux	420x275	32,45

NEW!

PAPIER SULFURISÉ PRÉFORMÉ

- Préformé comme une petite corbeille.

- Avec un motif d'un image d'un chef avec des aliments.
- Emballé par 500 feuilles.

code	mm	€
678190	160x160x(H)50	9,50



630938



630914



630921

SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Support noir, convient pour 1 cornet de frites.

code	mm	€
630938	ø115x(H)172	4,30

SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Support noir avec emplacement pour un bol à sauce.
- Le ramequin à mélamine 80 ml (561713) convient parfaitement, pas inclus.

code	mm	€
630914	210x110x(H)172	5,35

SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Support noir, convient pour 3 cornets de frites.

code	mm	€
630921	270x270x(H)280	12,95

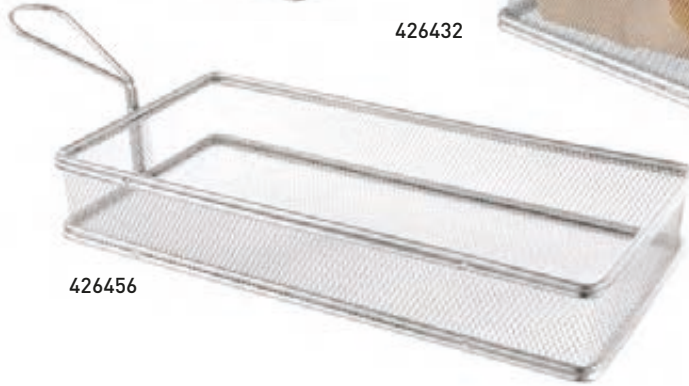
426425



426432



426449



426456



PANIERI À FRITES MINIATURES

code	mm	€
426425	100x80x(H)75	4,90
426432	125x100x(H)85	5,35
426449	90x90x(H)90	4,30
426456	255x135x(H)45	8,60



425664

425688

NEW!



PANIERI À FRITES MINIATURES EMPILABLES

code	mm	€
425664	105x90x(H)60	4,90
425688	130x115x(H)80	5,95

426494



NEW!



785645

PANIER À FRITES

- Finition avec une couche de peinture à poudre noir mat.

code	mm	€
426494	ø115x(H)100	3,20

BOL INCLINÉ

- 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.

code	mm	€
785645	170x163x(H)134	9,20
785652	138x138x(H)118	5,70

NEW!



PANIERS À FRITES MINIATURES
- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425619	100x80x(H)75	5,35
425626	125x100x(H)85	6,25
425633	90x90x(H)90	4,90
425657	255x135x(H)45	9,20



PANIERS À FRITES MINIATURES EMPILABLES NOIR
- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425671	105x90x(H)60	5,35
425695	130x115x(H)80	6,45



NEW!



425770

ETAGÈRE À CONDIMENTS RECTANGULAIRE
- Finition avec une couche de peinture à poudre noir mat.

code	mm	€
425770	205x90x(H)180	4,30



425787

ETAGÈRE À CONDIMENTS ROND
- Finition avec une couche de peinture à poudre noir mat.

code	mm	€
425787	ø165x(H)205	4,30

NEW!



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

PLAT RECTANGULAIRE

- Plats et desserts peuvent être préparés dans le plat.

code	mm	€
621202	175x130	3,20
621219	215x160	4,30



621226

ASSIETTE PLATE

code	mm	€
621226	ø200	3,50
621233	ø240	4,30



621257

ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
621240	ø180	3,50
621257	ø200	4,05
621264	ø220	4,60
621271	ø240	5,15



621288

SALADIER

code	mm	€
621288	ø160	4,05



621295

MUG

code	litres	mm	€
621295	0.36	ø90x(H)180	3,20
621301	0.52	ø100x(H)190	3,95



621318

TASSE

code	litres	mm	€
621318	0.12	ø70x(H)150	2,70



621332

GOBELET

code	litres	mm	€
621325	0.3	ø90x(H)190	3,50
621332	0.4	ø90x(H)120	4,30

SEAU AVEC ANSE

code	litres	mm	€
621349	2	ø160x(H)140	10,80
621356	5	ø220x(H)186	20,55



621349



625804



625705

MARMITE À SOUPE OU À SAUCE - AVEC COUVERCLE

- Émaillé

- Collet en inox avec bord roulé

- Couvercle plat

code	-	litres	mm	€
625705	noir	0.6	ø135x(H)103	6,45
625804	bleu	0.3	ø120x(H)95	5,90



622704



622728



622742



622810



622841



622858

POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉS

- Avec 2 poignées

- Tôle d'acier émaillé

code	mm	€
622704	ø100x(H)20	4,60
622711	ø120x(H)25	4,90
622728	ø150x(H)27	5,35
622735	ø200x(H)36	6,75
622742	ø240x(H)40	7,55

PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond

- Tôle d'acier émaillé

code	mm	€
622810	ø145x(H)40	5,70
622827	ø170x(H)40	6,25
622834	ø185x(H)43	7,05
622841	ø205x(H)57	7,55
622858	ø245x(H)70	7,85





426326



426357



426463

SEAU À GLACE MINIATURE

code	mm	€
426326	ø97x(H)98	4,05
426333	ø115x(H)110	4,70
426340	ø135x(H)130	5,80

SEAU MINIATURE

code	mm	€
426357	ø70x(H)77	3,35
426364	ø87x(H)93	4,05
426371	ø125x(H)127	6,25

POT SNACK

code	mm	€
426463	ø45x(H)50	2,45
426470	ø70x(H)100	4,30



426388

PASSOIRE MINIATURE

code	mm	€
426388	ø100x(H)54	3,00
426395	ø130x(H)64	3,50



426487

PLAT SNACK

code	mm	€
426487	185x95x(H)45	5,15



535271

EGOUTTOIR PERFORÉ CARRÉ

– Modèle carré, sur pieds avec 2 poignées.

code	mm	€
535271	169x169x(H)55	8,95
535288	218x218x(H)70	10,80



535295

EGOUTTOIR PERFORÉ

– Sur pied avec 2 poignées

code	mm	€
535431	ø180x(H)90	10,80
535448	ø220x(H)110	15,10
535455	ø260x(H)140	21,60





607015

607022

607039

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	€
607015	ø50x(H)30	11,85
607022	ø75x(H)40	16,20
607039	ø85x(H)50	18,35



607046

POÊLE MINIATURE

- Fait en matériau en 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm: cuivre/aluminium/inox.
- Manche rivetée.

code	mm	€
607046	ø120x(H)30	24,85



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.



425947



425961



425978

SEAU DOUBLE AVEC POIGNÉE

- Poignée fait en bois

code	mm	€
425947	190x95x(H)90	6,45
425954	250x125x(H)105	7,55

3 SEAUX AVEC PLATEAU

code	mm	€
425961	415x130x(H)125	10,80

SEAU COUVERTS & SERVIETTES

- Anse avec prise en bois.

code	mm	€
425978	245x180x(H)130	10,80



516751

NEW!



425992

SEAU À BIÈRE

- Avec ouvre-bouteille intégré dans la poignée.

code	mm	€
516751	ø230x(H)180	8,60

SEAU À GLACE

code	mm	€
425992	400x330x(H)220	15,10



425930



425909

425916

425923

425985

BAC CARRÉ

code	mm	€
425930	100x100x(H)80	3,00

SEAU AVEC ANSE

- Équipe d'une anse.

code	mm	€
425909	ø70x(H)65	1,35
425916	ø100x(H)90	1,90
425923	ø120x(H)105	2,45
425985	ø160x(H)140	1,90

NEW!

664186

BOÎTE À COUVERTS

- Fait en bois résistant.

code	mm	€
664186	80x80x(H)95	5,35

NEW!

427033

PORTE-COUVERTS NOIR

- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat.

code	mm	€
427033	ø120x(H)150	8,60

NEW!

664315

PORTE-COUVERTS

- Fait en bois résistant.

- Équipé de plusieurs compartiments et une grande anse.

code	mm	€
664315	190x160x(H)200	12,95

NEW!

664148

CAISSE À MENU ET COUVERTS

- Caisse en bois avec ardoise intégré sur les deux côtés.

- La caisse contient 4 compartiments.

code	mm	€
664148	210x150x(H)150	19,45

NEW!

427040

PORTE-COUVERTS DE TABLE NOIR

- Avec une poignée en bois.

- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat.

code	mm	€
427040	230x100x(H)240	14,05
427057	170x130x(H)160	14,05
427064	140x105x(H)190	14,05



427057



427064

NEW!



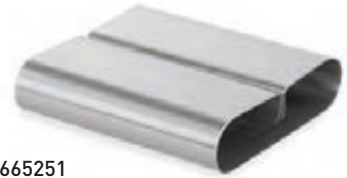
664179



664162



664155



665251

PROTÈGE-MENU CLIPBOARD

- Fait en MDF résistant avec une pince en métal.
- Disponible en plusieurs tailles.

code	mm	€
664162	185x245	1,90
664155	240x330	2,10
664179	125x180	1,65



PORTE-MENU

- Livré sans carte menu.

code	emballé par	mm	€
665251	6	80x77x(H)18	17,90



665503

665510



595305

PORTE-MENU

code	mm	€
665503	ø75x(H)100	5,35
665510	ø75x(H)200	6,45

PORTE-ADDITION

- Avec pince

code	emballé par	mm	€
595305	2	ø40x(H)104	9,50



NEW!



400012



400036



400067

RAMEQUIN

code	litres	mm	€
400012	0.045	ø62x(H)24	6,45
400029	0.07	ø62x(H)40	7,55
400036	0.115	ø73x(H)47	10,80
400043	0.175	ø85x(H)52	14,05
400050	0.23	ø93x(H)58	17,30
400067	0.34	ø100x(H)75	18,35

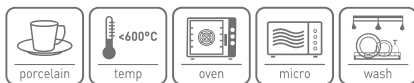


783153

783160

783177

RAMEQUIN
- Rainuré



code	mm	€
783153	ø70x(H)35	1,05
783160	ø90x(H)48	1,70
783177	ø120x(H)55	2,10
783627	ø100x(H)25	1,35



561706

561713

561720

RAMEQUIN
- Rainuré



code	-	emballé par	mm	€
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	0,90
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	1,20
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	1,35
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	2,10
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	3,50
565667	80 ml	4	ø80x(H)40	4,90
565674	100 ml	4	ø85x(H)45	5,35



565605

565612

RAMEQUINS



code	emballé par	couleur	litres	mm	€
565605	12	Noir	0.045	ø60x(H)35	6,45
565612	12	Ivoire	0.045	ø60x(H)35	6,45



564578

564585

564592



BOLS INCLINÉS VELOCITY

code	mm	€
564578	70x70x(H)60	1,35
564585	97x97x(H)80	2,10
564592	110x110x(H)100	3,20



564561

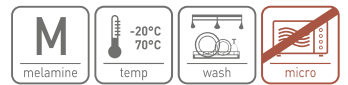


BEURRIER & SAUCIÈRE

code	emballé par	couleur	mm	€
564561	3	Noir	ø80x(H)30	3,20



564561



564509

LITTLE CHEF MINI CASSEROLE

– Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	€
564509	162x121x(H)30	2,45



564516

LITTLE CHEF MINI PLAQUE À GRILLER

– Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	€
564516	320x162x(H)20	9,70



564523

LITTLE CHEF MINI FAITOUT ROND

– Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	€
564523	150x115x(H)37	2,45
564530	189x147x(H)37	3,80



564554

LITTLE CHEF MINI FAITOUT OVALE

– Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	€
564547	155x80x(H)37	2,10
564554	263x140x(H)37	4,90



CORBEILLES EN FIL



425831

CORBEILLE EN FIL DECO OVALE

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425831	230x180x(H)60	5,35



425817



425824

CORBEILLE EN FIL DECO ROND

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425817	ø100x(H)90	3,20
425824	ø120x(H)110	3,80



425855

CORBEILLE EN FIL DECO RECTANGULAIRE

- Avec bord décoratif.

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425855	230x150x(H)80	6,45



425862

CORBEILLE EN FIL DECO ROND

- Avec bord décoratif.

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425862	ø250x(H)80	7,55



425879

CORBEILLE EN FIL DECO OVALE

- Avec bord décoratif.

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425879	255x160x(H)80	7,05



425886

CORBEILLE EN FIL DECO RECTANGULAIRE

- Avec bord décoratif.

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425886	385x160x(H)80	8,60

425565



425534



PANIER DE SERVICE

code	mm	€
425534	290x220x(H)60	4,90
425565	310x125x(H)55	4,30

425558



425572



PANIER DE SERVICE NOIR

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425558	295x220x(H)60	5,35
425572	310x125x(H)55	4,90

SACS À PAIN



429211



429228

SAC KRAFT ALIMENTAIRE

- Fabriqué en papier en qualité alimentaire, lavable.

code	couleur	mm	€
429211	Noir	170x170x(H)150	7,85
429228	Beige	170x170x(H)150	7,85

SAC À PAIN ROND

- Fait en coton durable.

- Disponible dans les combinaisons de couleur gris/beige et gris/gris foncé.

code	couleur	mm	€
429006	Beige	ø150x(H)150	4,30
429013	Gris foncé	ø150x(H)150	4,30
429020	Beige	ø200x(H)200	5,35
429037	Gris foncé	ø200x(H)200	5,35
429044	Beige	ø250x(H)160	6,45
429051	Gris foncé	ø250x(H)160	6,45



429006

429037

429051

CORBEILLES

- Poly-rotin



426906

426708

426609

426807

426500

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm	€
426500	225x130x(H)55	2,00

CORBEILLE À PAIN - RECTANGULAIRE

code	mm	€
426807	225x150x(H)65	2,20

CORBEILLE À PAIN - ROND

code	mm	€
426609	ø200x(H)65	2,00

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm	€
426708	225x110x(H)60	1,75

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm	€
426906	375x140x(H)70	2,45

NEW!



CORBEILLES TRESSÉS

code		mm	€
426227	carré	190x190x(H)80	1,65
426234	ovale	225x130x(H)55	1,65
426241	rectangulaire	225x150x(H)65	2,10
426258	rond	200x200x(H)65	1,90
426265	ovale	320x230x(H)55	3,00

NEW!

PANIER À FRUITS OBLIQUE NOIR

- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat.

code	mm	€
427071	ø300x(H)250	14,05
427088	ø280x(H)130	12,95
427095	ø150x(H)80	5,35



CORBEILLE À PAIN PITA - ROND

- Ne convient pas pour le contact alimentaire, mais vous pouvez mettre notre papier sulfurisé quand vous souhaitez utiliser cette corbeille pour servir des aliments.

code	mm	€
425701	ø150x(H)38	1,15
425800	ø200x(H)50	1,95



CORBEILLE À PAIN PITA - OVALE

- Ne convient pas pour le contact alimentaire, mais vous pouvez mettre notre papier sulfurisé quand vous souhaitez utiliser cette corbeille pour servir des aliments.

code	mm	€
425503	195x140	1,90
425602	255x190	2,60

NEW!



PANIER À FRUITS NOIR

- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat.

code	mm	€
427187	ø230x(H)250	10,80

PANIER À FRUITS
- Fil métallique chromé



code	mm	€
426418	ø215x(H)205	7,30



434208



430002



401200

NEW!



400012

400036

400067

SOUPIÈRE

- Avec couvercle et cuillère de service

code	litres	mm	€
434208	2.7	ø270x(H)120	21,60

BOL À SOUPE

- Avec anses

code	litres	mm	€
430002	0.35	ø120x(H)50	2,65

LÉGUMIER

- Avec poignées

code	mm	€
401002	ø120x(H)30	2,10
401101	ø140x(H)35	2,45
401200	ø160x(H)40	2,70

RAMEQUIN

code	litres	mm	€
400012	0.045	ø62x(H)24	6,45
400029	0.07	ø62x(H)40	7,55
400036	0.115	ø73x(H)47	10,80
400043	0.175	ø85x(H)52	14,05
400050	0.23	ø93x(H)58	17,30
400067	0.34	ø100x(H)75	18,35



432136

SAUCIÈRE

- Sur pied

code	litres	mm	€
432006	0.14	135x76x(H)70	3,00
432105	0.23	160x98x(H)90	3,80
432129	0.28	200x100x(H)105	4,25
432136	0.46	240x120x(H)120	6,00
432143	0.085	120x72x(H)50	2,35

PP
polypropylene

NEW!



449615



VERSEUSE ISOTHERME

- Avec couvercle hermétique et un bouton poussoir.
- Double paroi avec bouteille intérieure en verre.

code	litres	mm	€
449615	1	ø110x(H)289	10,80

POT À LAIT NOIR

- Fait en inox avec une couche antiadhésive noire.

code	litres	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	12,95



458198

NEW!

VERSEUSE ISOTHERME

- Double paroi en acier inoxydable.
- Structure sans soudures.
- Bouteille intérieure isolante.
- Couvrcle, bouton poussoir, verseuse et manche sont chromés.
- Valeur d'isolation élevé.



445815

445822

445839



VERSEUSE ISOTHERME

code	litres	mm	€
445815	0.6	ø120x(H)168	40,05
445822	1	ø136x(H)188	43,30
445839	1.5	ø136x(H)258	45,45



446508

446607

446706



VERSEUSE ISOTHERME

- En acier inoxydable à double paroi.
- Avec bouchon à poussoir noir.
- Le haut et le bouton en polypropylène.

code	litres	mm	€
446508	1	ø145x(H)205	13,25
446607	1.5	ø145x(H)230	15,10
446706	2	ø145x(H)260	16,20



446522

446621

446720



VERSEUSE ISOTHERME

- En acier inoxydable à double paroi.
- Avec bouchon à poussoir jaune.
- Le haut et le bouton en polypropylène.

code	litres	mm	€
446522	1	ø145x(H)205	13,25
446621	1.5	ø145x(H)230	15,10
446720	2	ø145x(H)260	16,20



448908



POT À POMPE

- Corps en acier inoxydable
- Avec système à pression pour tirer des boissons

code	litres	mm	€
448908	2.2	ø150x(H)340	21,60



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		litres	€
445877	-	3	58,25
445891	bac égouttoir		10,55



445891



449608



VERSEUSE ISOTHERME AVEC BOUTEILLE INTÉRIEURE EN VERRE

code	litres	mm	€
449608	1	ø140x(H)268	9,20



POT MULTIFONCTIONNEL



code	litres	mm	€
451502	0.35	ø76x(H)93	7,05
451519	0.6	ø90x(H)112	8,60
451526	0.9	ø102x(H)125	11,85
451533	1.5	ø112x(H)161	16,50



POT À LAIT CAPPUCCINO

- Avec poignée



code	litres	mm	€
458006	0.9	ø115x(H)115	15,70
458204	0.7	ø95x(H)115	14,05
458211	0.5	ø85x(H)110	11,85
458228	0.3	ø80x(H)80	9,70



CRÉMIER

- Modèle droit



code	litres	mm	€
450109	0.03	ø35x(H)35	1,45
450208	0.04	ø40x(H)40	2,30
450307	0.07	ø50x(H)55	2,10
450406	0.12	ø60x(H)60	2,65
450505	0.25	ø75x(H)75	3,80

NEW!



POT À LAIT NOIR

- Fait en inox avec une couche antiadhésive noire.



code	litres	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	12,95

POT À LAIT/D'EAU

- Modèle droit



code	litres	mm	€
451007	0.35	ø85x(H)110	5,70
451106	0.75	ø100x(H)120	8,60



CAFETIÈRE/THÉIÈRE AVEC COUVERCLE

- Couvercle à charnière

- Modèle droit



code	litres	mm	€
453001	0.3	ø74x(H)95	6,75
453100	0.5	ø74x(H)123	7,55
453209	1	ø97x(H)142	10,30
453308	1.5	ø120x(H)158	14,65
453407	2	ø126x(H)185	18,95



456514

BOÎTE À THÉ

- En bois, vitre en acryl
- Avec 12 compartiments



code	mm	€
456514	300x280x(H)90	32,45



570807

BOULE À THÉ

- Pour herbes et thé
- Avec manche articulé



code	mm	€
570807	ø40x150	2,45



638101

PASSOIRE À THÉ & HERBES

- Avec manche filiforme



code	mm	€
638101	ø70x225	3,20



523629

523636



PINCE À SUCRE

code	emballé par	longueur (mm)	€
523629	2	160	4,60
523636	2	113	3,20



452325

452714



COUPELLE À SUCRE/CRÈME CHANTILLY

code	mm	€
452325	ø100	5,15
452714	ø65	4,05



452400

DOSEUR SUCRE

- Pot en verre.
- Verseur en inox 18/0.



code	mm	€
452400	ø80x(H)140	2,85



452424

VERSEUR À MIEL

- En verre
- Levier en acier inoxydable

code	mm	€
452424	ø80x(H)115	4,90



465370

FROMAGÈRE

- Conteneur en verre
- Cuillère en acier inoxydable



code	mm	€
465370	ø130x(H)90	7,55



631300

631102

631201

SAUPOUDREUR

code		mm	€
631102	saupoudreur parmesan	ø55x(H)75	5,15
631201	salière - poivrière	ø55x(H)75	5,15
631300	saupoudreur avec gaze	ø55x(H)75	5,70



786413

MÉNAGÈRE PORCELAINE

- 2 pièces: salière et poivrière

code	mm	€
786413	ø42x(H)80	6,25



786420

MÉNAGÈRE PORCELAINE

- 3 pièces: salière, poivrière, porte-cure-dents

code	mm	€
786420	125x54x(H)90	8,40

POT À CURE-DENTS

- Pot en verre
- Bouchon en acier inoxydable



code	emballé par	mm	€
468821	6	ø40x(H)70	10,55



468821



452103

SUCRIER

- Avec couvercle à charnière



code	litres	mm	€
452103	0.3	ø85x(H)80	5,35



452202

SUCRIER

- Sans couvercle



code	litres	mm	€
452202	0.3	ø85x(H)65	4,30

460245



MÉNAGÈRE POUR HUILE ET VINAIGRE

- Support fait en fer chromé.
- 2 bouteilles pour huile/vinaigre avec des verseurs en inox.

code	litres	mm	€
460245	0.47	115x60x(H)325	8,60
460252	0.94	130x70x(H)370	10,80

18/0
stainless steel



465301

MÉNAGÈRE

- De 2 pièces - poivre, sel
- Poli mat

code	mm	€
465301	85x55x(H)115	3,65

18/0
stainless steel



465349

MÉNAGÈRE

- De 2 pièces - huile, vinaigre
- Poli mat

code	litres	mm	€
465349	0.15	120x75x(H)185	7,55

18/0
stainless steel



465318

MÉNAGÈRE

- De 3 pièces - poivre, sel, porte-serviettes
- Poli mat

code	mm	€
465318	85x75x(H)115	4,60

18/0
stainless steel



465325

MÉNAGÈRE

- De 3 pièces - poivre, sel, pot à cure-dents
- Poli mat

code	mm	€
465325	90x90x(H)115	4,90

18/0
stainless steel



465332

MÉNAGÈRE

- De 3 pièces - poivre, sel, moutarde
- Avec cuillère à moutarde en inox
- Poli mat

code	mm	€
465332	100x95x(H)115	5,80

18/0
stainless steel



465356

MÉNAGÈRE

- De 4 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre
- Poli mat

code	mm	€
465356	130x110x(H)185	10,30



465387



461167

461266

SALIÈRE ET POIVRIÈRE SET

- Pot en verre.
- Bouchon en acier inoxydable avec les trous en forme de S ou P.

code	mm	€
465387	ø40x(H)70	1,40

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Pot en verre.
- Bouchon en acier inoxydable avec les trous en forme de S ou P.

code	-	emballé par	mm	€
461167	poivre	6	ø40x(H)70	8,60
461266	sel	6	ø40x(H)70	8,60



465363

MÉNAGÈRE

- De 5 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre, pot à cure-dents
- Poli mat

code	mm	€
465363	130x110x(H)185	11,10



427170

ETAGÈRE À CONDIMENTS NOIR

- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat.

code	mm	€
427170	135x65x(H)200	3,50



425770

ETAGÈRE À CONDIMENTS RECTANGULAIRE

- Finition avec une couche de peinture à poudre noir mat.

code	mm	€
425770	205x90x(H)180	4,30



425787

ETAGÈRE À CONDIMENTS ROND

- Finition avec une couche de peinture à poudre noir mat.

code	mm	€
425787	ø165x(H)205	4,30



469422

469477

469415
469446469460
469491469408
469439469453
469484

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



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	€
469408	bois clair	ø48x(H)100	9,70
469415	bois clair	ø58x(H)215	16,20
469422	bois clair	ø63x(H)310	20,55
469453	bois foncé	ø48x(H)100	9,70
469460	bois foncé	ø58x(H)215	16,20
469477	bois foncé	ø68x(H)310	20,55



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	€
469439	bois clair	ø48x(H)100	9,70
469446	bois clair	ø58x(H)215	16,20
469484	bois foncé	ø48x(H)100	9,70
469491	bois foncé	ø58x(H)215	16,20



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 du moulin à sel 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	€
469385	moulin à poivre	ø45x(H)105	6,45
469392	moulin à sel	ø45x(H)105	6,45



400203

**PLATEAU DE SERVICE
- RECTANGULAIRE**



code	mm	€
400203	205x155	3,35



441107

**COUPE À GLACE
- Sur pied**



code	mm	€
441107	ø90x(H)50	2,10



595008

**SONNETTE DE RÉCEPTION
- Chromé avec socle en métal**



code	mm	€
595008	ø85x(H)60	5,70



444023

ATTACHE-NAPPE



code	emballé par	mm	€
444023	4	50x10x(H)40	2,50



428511

**PORTE-SERVIETTES
- Mat**

code	mm	€
428511	170x30x(H)70	4,90



428528

**PORTE-SERVIETTES
- Fil métallique chromé**

code	mm	€
428528	190x190x(H)65	7,55



427163

**PORTE-SERVIETTES NOIR
- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat.**

code	mm	€
427156	155x160	5,35
427163	205x210	6,45



441466

**COQUETIER
- Modèle plat**



code	emballé par	mm	€
441466	6	ø85x(H)15	10,00



441367

**COQUETIER
- Sur pied**



code	emballé par	mm	€
441367	6	ø50x(H)45	4,30



441503

**CUILLÈRE À OEUF
- ABS blanc**



code	emballé par	€
441503	6	2,55



440704



421550



421574



Peut être utilisé
comme panier
à couvert



POUBELLE DE TABLE

- Conteneur en inox
- Couvercle à bascule en ABS noir

code	mm	€
440704	ø120x(H)165	8,95



POUBELLE DE TABLE

code	mm	€
421550	ø120x(H)180	6,75



POUBELLE DE TABLE OU PANIER À COUVERT

code	couleur	mm	€
421574	Noir	ø130x(H)160	8,60



440711



POUBELLE DE TABLE

- Avec le dessus en plastique et couvercle balançoire en inox.

code	mm	€
440711	ø95x(H)130	7,55



NEW!



595206



PORTE-ADDITION

- Avec pince

code	emballé par	mm	€
595206	3	152x110	13,25

NEW!



513729



PIQUE FICHES

code	mm	€
513729	ø80x(H)150	3,20



663608



663615



663622



663639



663646



663653

PICTOGRAMMES

- Avec bande autocollante



code	-	mm	€
663608	Messieurs	ø75	1,90
663615	Dames	ø75	1,90
663622	Toilettes	ø75	1,90
663639	Non fumeur	ø75	1,90
663646	Fauteuil roulant	ø75	1,90
663653	Portable éteint	ø75	1,90

PICTOGRAMMES

- Avec bande autocollante



code	-	mm	€
663783	Fumeur	ø75	2,00
663790	Non fumeur	ø75	2,10
663806	Non fumeur - grand	ø160	6,25
663820	Fumeur - grand	ø160	6,25



663820



663806

663745



663462

CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ

- Noir - Blanc.

- Imprimé de 2 côtés.



code	-	mm	€
663462	"reserved"	130x35x(H)40	1,45
663479	"reserviert"	130x35x(H)40	1,45
663486	"réserve"	130x35x(H)40	1,45
663745	"gereserveerd"	130x35x(H)40	1,45



CHEVALET DE TABLE NON FUMEUR

- Imprimé de 2 côtés

code	mm	€
663660	50x35x(H)40	2,00

663660



CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ

code	-	emballé par	mm	€
663691	"Gereserveerd" / "Réservé"	4	50x35x(H)40	7,55
663707	"Reserviert"	4	50x35x(H)40	7,55

663691



CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ

- Fait en bois résistant.
- Avec fente pour tenir un menu.

code	-	mm	€
664308	"reserved"	152x44x(H)44	2,45

664308



NEW!



CHEVALETS DE TABLE NUMÉROTÉS

- Fait en bois résistant.
- Set numéroté de 1 à 10.

code	-	mm	€
664322	Numéros 1-10	55x48x(H)44	14,05

664322

NEW!



CHEVALETS DE TABLE NUMÉROTÉS

- Sets avec numéros divers
- 12 numéros par set

code	-	mm	€
663844	Numéros 1-12	50x35x(H)40	11,85
663851	Numéros 13-24	50x35x(H)40	11,85
663868	Numéros 25-36	50x35x(H)40	15,10
663875	Numéros 37-48	50x35x(H)40	15,10
663882	Numéros 49-60	50x35x(H)40	15,10
663899	Numéros 61-72	50x35x(H)40	15,10

663899



663851

663844

ARDOISES



664025



664032



664049



664018

664001

ARDOISE

- Noir, avec cadre en bois

code	mm	€
664025	300x400	9,50
664032	400x600	14,65
664049	600x800	25,95

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en bois

code	mm	€
664001	500x450x(H)850	64,45
664018	700x600x(H)1200	135,40



664100



664117

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

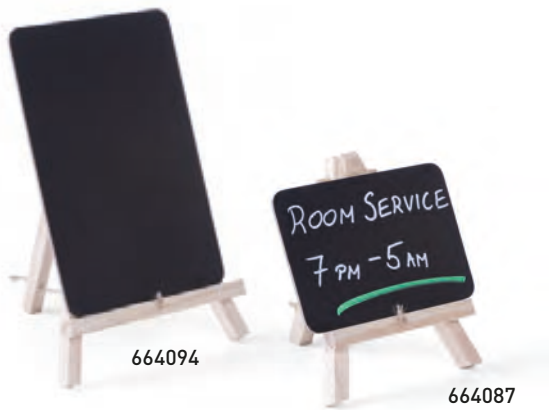
- Noir, avec cadre en acier.

code	mm	€
664100	700x500x(H)1100	86,15

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en acier.

code	mm	€
664117	500x550x(H)850	73,15



664094

664087

ARDOISE DE TABLE

- Noir, avec support en bois.

code	mm	€
664087	148x130x(H)120	10,55
664094	210x190x(H)150	13,55



664063

664056

ARDOISE DE TABLE

- Noir, avec support en bois

code	emballé par	mm	€
664056	2	150x50x(H)230	6,45
664063	2	210x50x(H)320	9,05



664070

TABLEAU ARDOISE AVEC CHEVALET

- Noir, avec chevalet en bois

code	mm	€
664070	220x210x(H)360	10,80



664131

NEW!

664124

ARDOISE AVEC SUPPORT

- Ardoise grand format avec un cadre en bois.

- Livré avec un support pratique.

code	mm	€
664124	300x400	6,45
664131	400x600	9,70



664278

FEUTRES À CRAIE

- Pointe biseautée, largeur du trait de 2 jusqu'à 6 mm

code	-	€
664278	1 blanc, 1 rouge, 1 bleu, 1 vert, 1 jaune, 1 violet, 1 orange et 1 rose	10,80



664209

664216

664261

FEUTRES À CRAIE

- Pointe biseautée, largeur du trait de 2 jusqu'à 6 mm

code	-	€
664209	5 feutres blancs	10,80
664216	1 rose, 1 vert, 1 bleu et 2 feutres blancs	10,80
664261	1 blanc, 1 orange, 1 jaune, 1 rouge et 1 violet	10,80



664223

664230

664254

FEUTRES À CRAIE

- Pointe plate, largeur du trait 15 mm

code	-	€
664223	3 feutres blancs	10,80
664230	1 rose, 1 vert et 1 feutre bleu	10,80
664254	1 blanc, 1 violet et 1 orange	10,80





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



Protection contre la surchauffe, l'alarme sonne si le niveau d'eau est bas

MARMITE À SOUPE

- L'isolation réduit la consommation d'énergie et garde l'extérieur froid Thermostat ajustable de 65 à 95° C, en étapes de 1° C
- Ces deux avantages peuvent réduire la consommation d'énergie de 30%
- Panneau de commande numérique tactile, avec affichage alterné de la température réglée ou la température en cours
- Couvercle amovible fait de polycarbonate robuste et transparente
- Couvercle avec une poignée thermorésistant et avec un encoche louche
- Protection contre la surchauffe, l'alarme sonne si le niveau d'eau est bas
- 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 soupière 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	litres	V	W	mm	€
860502	8	230	450	ø370x(H)300	89,40



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	litres	V	W	mm	€
860083	8	230	435	ø340x(H)360	75,30



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	litres	V	W	mm	€
860304	8	230	435	ø340x(H)360	108,30



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	litres	V	W	mm	€
204825	9	230	900	573x348x(H)284	96,95



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	litres	V	W	mm	€
204900	9	230	850	615x355x(H)280	127,30



470190

BAC GN 1/1 POUR CHAFING DISH AVEC 2 COMPARTIMENTS

- Ce bac à aliments a deux compartiments de 3,75 litre chaque.



code	litres	mm	€
470190	7.5	530x325x(H)65	16,20





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	litres	V	W	mm	€
204832	6.8	230	500	ø405x(H)248	89,40



204832



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		mm	€
470084	chafing dish	430x420x(H)210	302,80
470091	Set chafing dish+ support	430x420x(H)325	352,10

470084



470091





PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION 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).

code	V	W	mm	€
239193	230	800	ø245x(H)68	96,95

CADRE DE SUPPORT POUR PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 800W

- Accessoire pour pouvoir intégrer la plaque de cuisson à induction 800W (239193) dans toute sorte de surface plat résistant à la chaleur.

code	mm	€
239186	ø270x(H)17	10,80



809600



809709

ÉLÉMENT 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	€
809600	230	500	ø130x(H)100	43,30

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	€
809709	230	380	300x200x(H)19	59,05



PLATEAU-SUPPORT POUR 2 BAINS-MARIE

- Convient à tous les chafing dish types GN 1/1



code		mm	€
470909	Bain-marie bac 4,2L	ø220x(H)190	18,70
470930	Plateau-support	530x325	23,30



CHAUFFE-PLAT 2 BRÛLEURS

- Châssis et poignées en acier inoxydable

- Plaque en aluminium anodisé

- Résistant aux rayures 2 porte-bougies compris



code	mm	€
463000	330x180x(H)65	30,60



CHAUFFE-PLAT 3 BRÛLEURS

- Châssis et poignées en acier inoxydable

- Plaque en aluminium anodisé

- Résistant aux rayures 3 porte-bougies compris



code	mm	€
463109	450x180x(H)65	39,25



PORTE-BOUGIE

code	mm	€
464809	ø46	0,85



464809



PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION BLACK LINE

- Un design moderne et élégant qui convient parfaitement pour un „Open Kitchen”.
- Ultra-plat avec structure en inox avec revêtement noir.
- Surface en vitrocéramique avec un écran d'affichage numérique intégré.

NEW!

S.S.
stainless steel



239391

	min Ø120 mm	2000 W
	max Ø230 mm	230 V

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2000W BLACK LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 11 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	€
239391	230	2000	293x373x(H)56	89,40



239421

	min Ø140 mm	3500 W
	max Ø280 mm	230 V

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 3500W BLACK 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	€
239421	230	3500	337x417x(H)85	211,25





Structure en inox solide




Ventilation de haute qualité



Commandes tactiles



239414

	min Ø120 mm	3500 W
	max Ø230 mm	230 V



Works also with a GN tray up to GN 1/2	1000 W	239384
	230 V	

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE BLACK 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: 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	€
239414	230	3500	608x370x(H)61	189,60

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION BLACK 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.
- Fonctionne également avec un bac GN 1/2 en inox.
- 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	€
239384	230	1000	455x333x(H)62	135,40



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.





470251

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	litres	mm	€
470251	9	570x430x(H)290	106,70



470275

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	litres	mm	€
470275	6	395x430x(H)290	94,80



470268

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	litres	mm	€
470268	4	365x370x(H)280	86,15



470282

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	litres	mm	€
470282	6	465x420x(H)320	94,80



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.





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	litres	mm	€
470213	9	570x405x(H)320	135,40

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	litres	mm	€
470237	6	395x405x(H)320	121,90



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	litres	mm	€
470220	4	365x345x(H)345	105,65

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	litres	mm	€
470244	10	ø420x(H)380	121,90





475904

18/0
stainless steel



CHAFING DISH GASTRONORME 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	emballé par	litres	mm	€
472613	2	9	600x358x(H)295	80,70
475904	1	9	600x358x(H)295	43,30



470190

BAC GN 1/1 POUR CHAFING DISH AVEC 2 COMPARTIMENTS

- Ce bac à aliments a deux compartiments de 3,75 litre chaque.

code	litres	mm	€
470190	7.5	530x325x(H)65	16,20

S.S.
stainless steel



475201

18/0
stainless steel

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	litres	mm	€
475201	4.5	385x295x(H)310	40,65





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 Gastronormes jusqu'à 100 mm de profondeur



code	litres	mm	€
471005	9	585x385x(H)315	50,40

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	€
471050	585x385x(H)315	85,05



3 x

471050

2 x





470619



CHAFING DISH - ROND

- Couvercle en verre
- Livré avec un brûleur et un bac inox

code	litres	mm	€
470619	3.5	ø390x(H)270	40,65



472507



RÉCHAUD À SOUPE

- Modèle Economic
- Comprend un récipient pour la pâte combustible et une marmite à soupe en inox avec couvercle

code	litres	mm	€
472507	8	ø370x(H)325	48,75



470190



BAC GN 1/1 POUR CHAFING DISH AVEC 2 COMPARTIMENTS

- Ce bac à aliments a deux compartiments de 3,75 litre chaque.

code	litres	mm	€
470190	7.5	530x325x(H)65	16,20





**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	litres	mm	€
470305	9	660x490x(H)460	176,05



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	litres	mm	€
470312	5.6	510x540x(H)480	121,90



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 équipe avec des boulons afin de pouvoir fixer un élément chauffant électrique art. no. 809709
- Convient aux bacs gastronormes jusqu'à 100 mm de profondeur

code	litres	mm	€
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	emballé par	quantité de commande	€
193310	72	1	78,00
193327	12	6	15,45



194355

PÂTE COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BOÎTE NL DE FR EN

- Boîte de 200 gr pour chafing dish.
- Durée de combustion: ± 3 heures.
- Pallet: 50x 194355, 140x 194300

code	emballé par	quantité de commande	€
194300	24	1	20,85
194355	72	1	61,20

SUPPORT POUR LA BOÎTE À PÂTE COMBUSTIBLE



code	emballé par	mm	€
470527	2	ø90x(H)60	11,85



470527



190401



195505

195109

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH
- Seau 4 kilos

code	quantité de commande	€
190401	4	15,70

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BIDON
- Bidon 5 litres

code	quantité de commande	€
195505	4	14,05

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH
- Bouteille 1 litre

code	quantité de commande	€
195109	12	3,25

DISTRIBUTEUR POUR PÂTE/GEL COMBUSTIBLE

- Convient entre autres au bidon pâte combustible, art. no. 195505

code	mm	€
195604	280	17,30

195604



190036

PÂTE COMBUSTIBLE DANS BÔÎTES JETABLES

- 80 grammes-coupelle aluminium
- Durée de combustion: ± 2 heures
- A utiliser avec: 111420

code	emballé par	€
190036	3	3,00



111420

BRÛLEUR DUO

- Convient pour alcool à brûler et d'alcool gélifié



code	emballé par	mm	€
111420	2	ø95x(H)50	10,80



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 émission de toxiques ou odeurs

code	emballé par	poids (kg)	quantité de commande	€
193617	24	0.198	1	62,30
193624	6	0.198	4	16,80

Mèche réglable en hauteur



La boîte ne devient pas chaude 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.



durée de combustion
± 4 heures

193761



durée de combustion
± 6 heures

193716

COMBUSTIBLE LIQUIDE AVEC MÈCHE HENDI

code	-	emballé par	poids (kg)	quantité de commande	€	
193716	durée de combustion ± 6 heures	200	6	0.2	4	9,95
193761	durée de combustion ± 4 heures	145	6	0.145	4	9,20
193938	durée de combustion ± 6 heures	200	24	0.2	1	35,20
193952	durée de combustion ± 4 heures	145	24	0.145	1	32,45

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 BUFFET SUPRÊME



529089

529096

529058

529065

529072

CUILLÈRE À SERVICE

code	mm	€
529058	60x305	6,45
529065	71x321	6,75

CUILLÈRE AVEC FENTES

code	mm	€
529072	71x321	6,75

LOUCHE

code	litres	mm	€
529089	0.05	69x270	7,05
529096	0.09	85x308	8,60



720103

720608

720400

721308

720509

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
720103	325	8,15

FOURCHETTE À SALADE

code	mm	€
720608	305	8,15

CUILLÈRE À SAUCE

code	litres	mm	€
720400	0.03	290	10,80

LOUCHE

code	litres	mm	€
720509	0.12	ø90x(H)315	10,80
721308	0.06	ø70x(H)285	10,00



720905

721001

720806

721407

ECUMOIRE

code	mm	€
720905	ø110x(H)365	9,70

SPATULE

code	mm	€
721001	325	9,70

CUILLÈRE À SERVICE

code	mm	€
720806	325	8,15
721407	300	8,15



LOUCHES ET CUILLÈRES DE SERVICE POUR CHAFING DISH

- Avec manche en polypropylène



529041

529201

529300

529010

529003

ECUMOIRE

code	mm	€
529201	345	5,95

LOUCHE À SOUPE

code	litres	mm	€
529003	0.09	ø90x(H)335	7,55
529010	0.11	ø80x(H)300	6,75

CUILLÈRE À SERVICE

code	mm	€
529300	350	5,95

ECUMOIRE, ROND

code	mm	€
529041	370	6,75



529102

529409



GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
529102	345	5,35

SPATULE

code	mm	€
529409	355	5,95



PORTE-CUILLÈRE

code	mm	€
722107	110x264	8,15



722107



LOUCHES ET CUILLÈRES DE SERVICE, THERMORÉSISTANT



COUVERTS À SALADE

code	-	mm	€
563908	Cuillère à salade	305	3,00
564004	Fourchette à salade	305	3,20

CUILLÈRE À SAUCE

code	couleur	litres	mm	€
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	litres	mm	€
564103	Blanc	0.03	235	1,30
564158	Noir	0.03	235	1,30
564202	Transparent	0.03	235	1,30

CUILLÈRE À SALADE

code	couleur	litres	mm	€
564400	Blanc	0.06	335	2,20
564455	Noir	0.06	335	2,20

CUILLÈRE À SAUCE

code	couleur	litres	mm	€
563632	Ivoire	0.04	180	1,35
563649	Noir	0.04	180	1,35

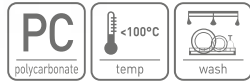


PINCES

657607



657621



PINCE DE SERVICE

code	couleur	longueur (mm)	€
657607	Noir	230	2,70
657621	Transparent	230	2,70
657669	Noir	250	3,00
657676	Noir	300	3,20



171615



PINCE À GÂTEAUX - Forme coquille

code	mm	€
171615	220	4,60



523018



PINCE À PÂTISSERIE

code	mm	€
523018	215	3,20



523315



PINCE À SALADE

code	mm	€
523315	212	3,20



523216



PINCE À SPAGHETTI

code	mm	€
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	€
424186	set	555x357x(H)175	94,80
424193	Élément réfrigérant a utiliser avec la vitrine réfrigérant 424186	430x275x(H)40	20,05



424193



PLATEAU ISOTHERME RECTANGULAIRE

- Ensemble de 5 pièces
- En plastique avec couvercle transparent
- Livré avec un plateau en inox et 2 éléments réfrigérants

code	mm	€
424155	430x290x(H)150	25,95



424155



871805



VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Plastique avec couvercle transparent
- Comprend un plateau en acier inoxydable et 2 éléments réfrigérants

code	mm	€
871805	440x320x(H)205	47,60



871812



VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Deux plateaux
- Plastique avec couvercle transparent
- Livré avec plateaux en acier inoxydable et 4 éléments réfrigérants

code	mm	€
871812	440x320x(H)440	95,30



871706

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Plastique avec couvercle Rolltop transparent



code	mm	€
871706	465x310x(H)190	35,20



871713

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Deux plateaux, en plastique avec couvercle Rolltop transparent



code	mm	€
871713	465x310x(H)410	64,95





424001

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Avec un plateau en inox inclus
- Couvercle coulissant avec bouton chromé



code	-	mm	€
424001	Set	ø380x(H)240	46,55
427514	Couvercle roulante seul	ø380x(H)240	28,10



980101

CLOCHE À TARTE

- Avec couvercle en SAN
- Plateau en acier inoxydable



code	-	mm	€
980101		ø300x(H)110	8,60



523834

523827



PLAT À TARTE TOURNANT

- Standard en inox
- Couvercle vendu séparément



code	-	mm	€
523827	Plat	ø300x(H)90	53,05
523834	couvercle	ø300x(H)110	4,60



523902



523957

PELLE À TARTE

- Avec poignée en polypropylène noir



code	-	mm	€
523902		260x60	4,30

PELLE À TARTE

- Avec manche noire en polypropylène
- Avec un côté tranchant



code	-	mm	€
523957		295x75	6,45



PRÉSENTOIRS



429914

PRÉSENTOIR

- Avec 3 plateaux, ø166/220/268 mm.



code	mm	€
429914	ø268x(H)320	37,90



425473

425466

PRÉSENTOIR À ASSIETTES

- Pour 3 assiettes



code	convient aux assiettes de max.	mm	€
425466	Ø 170 mm	185x120x(H)260	14,35
425473	Ø 275 mm	290x200x(H)440	24,85



480502

SUPPORT PLATEAU DE FRUITS DE MER

- Avec deux plateaux, ø300/400 mm.



code		mm	€
480502	support seul	ø250x(H)190	7,85
480519		ø400x(H)200	28,45



480519



DISTRIBUTEURS ET PICHETS



425299



425411

FONTAINE DE JUS DE FRUIT

- Avec refroidissement par glaçons et bac de récupération
- Réservoir à jus en polycarbonate transparent avec robinet robuste antigoutte

code	litres	mm	€
425411	16	580x350x(H)560	159,80
425299	8	260x360x(H)560	78,55



425428



425435



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	litres	mm	€
425428	3	215x315x(H)490	73,15
425435	6	415x315x(H)490	140,30





FONTAINE DE JUS DE FRUIT

- Avec refroidissement par glaçons.
- Réservoir à jus en polycarbonate transparent.
- Avec robinet antigoutte.

code	litres	mm	€
425190	5	280x220x(H)510	94,80



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	litres	mm	€
425343	10.5	260x360x(H)536	215,05



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	litres	mm	€
557402	4	184x240x(H)600	78,55



557402





425138

PICHET À JUS DE FRUIT

– Modèle droit en plastique transparent antirayure avec couvercle.



code	litres	mm	€
425138	2	ø120x(H)250	11,85



567906

PICHET

– Très résistant au chocs.



code	litres	mm	€
567906	1.8	ø125x(H)210	8,60



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	litres	mm	€
425107	2.2	ø150x(H)260	14,05
425121	3	ø170x(H)285	18,15



BROC

– Couvercle avec verseur

code	litres	mm	€
425763	1	ø92x(H)245	5,70

NEW
MODEL!



274101

FONTAINE À CHOCOLAT 3 NIVEAUX

- Fait en inox.
- Avec fonction de maintien au chaud, la température peut être réglé jusqu'à 45°C.
- Capacité minimale chocolat: 1 kg.
- Capacité maximale chocolat: 1,5 kg.
- Avec des interrupteurs séparés pour le moteur et l'élément chauffant.

code	V	W	mm	€
274101	230	110	ø210x(H)390	51,45

NEW!



274156

FONTAINE À CHOCOLAT 5 NIVEAUX

- Fait en inox.
- Avec fonction de maintien au chaud, la température peut être réglé jusqu'à 110°C.
- Capacité minimale chocolat: 2,5 kg.
- Capacité maximale chocolat: 6 kg.
- Avec des interrupteurs séparés pour le moteur et l'élément chauffant.

code	V	W	mm	€
274156	230	265	ø330x(H)700	427,90

NEW!



274163

FONTAINE À CHOCOLAT 6 NIVEAUX

- Fait en inox.
- Avec fonction de maintien au chaud, la température peut être réglé jusqu'à 150°C.
- Capacité minimale chocolat: 2,5 kg.
- Capacité maximale chocolat: 8 kg.
- Avec des interrupteurs séparés pour le moteur et l'élément chauffant.

code	V	W	mm	€
274163	230	300	ø370x(H)840	644,60



PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS



505007

PLANCHE À PAIN

– Hêtre massif

code	mm	épaisseur (mm)	€
505007	340x200	14	5,95



505205

PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE

– Hêtre massif

– Avec rigole

code	mm	épaisseur (mm)	€
505205	390x230	16	7,40



505106

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

– Hêtre massif

code	mm	épaisseur (mm)	€
505106	390x160	13	4,60



505502

PLANCHE À DÉCOUPER

– Avec grille en bois amovible

– Avec 4 pieds anti-dérapants

code	mm	épaisseur (mm)	€
505502	475x322	20	32,45



Grille amovible -
facile à nettoyer



CORBEILLES



561102

CORBEILLE À PAIN GN 1/1

– Renforcé avec une structure en fil d'innox.

code	mm	€
561102	530x320x(H)90	15,10



561201

CORBEILLE À PAIN OVALE

– Renforcé par une structure en fil d'innox.

code	mm	€
561003	380x270x(H)90	8,95



561003

PRÉSENTOIR DE CORBEILLE À PAIN GN 1/2

- Set de 2 corbeilles, support chromé compris.
- Corbeilles renforcés avec une structure en fil d'innox.
- Dimensions corbeilles: 360x280x(H)90 mm.
- Le support ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
561201	360x280x(H)315	23,30



426951

CORBEILLE À PAIN AVEC COUVERCLE ROLLTOP

– Incassable, avec une structure en fil d'innox.

code	mm	€
426951	∅400x(H)300	35,70



426968

CORBEILLE AVEC COUVERCLE ROLLTOP

- Corbeille en polypropylène renforcé (poly-rotin).
- Couverture rolltop en polycarbonate.

code	mm	€
426968	365x335x(H)245	48,75
427538	365x335x(H)175	29,80



NEW!



426920

426982

426999

CORBEILLE À PAIN ROND

- Très résistant, avec une structure en fil d'inox.
- Disponible en plusieurs couleurs.

code	couleur	mm	€
426920		ø400x(H)90	12,95
426982	Noir	ø400x(H)90	12,95
426999	Brun	ø400x(H)90	12,95

NEW!



426289

COUVERCLE ROLLTOP POUR CORBEILLE À PAIN

- Convient pour la corbeille à pain 426920, 426982 & 426999.
- Avec une ouverture facile d'accès.

code	mm	€
426289	ø405x(H)230	21,60

CORBEILLE À PAIN OVALE

code	couleur	mm	€
426616	Gris	250x190x(H)65	5,35
426623	Noir	250x190x(H)65	5,35
426647	Gris	320x230x(H)70	7,55
426654	Noir	320x230x(H)70	7,55
426760	Gris	190x120x(H)60	4,05
426777	Noir	190x120x(H)60	4,05



NEW!



426647

426784

NEW!

426654

426760

426616

426777

426623

426791



CORBEILLE À PAIN

code	couleur	mm	€
426784	Gris	190x130x(H)60	4,30
426791	Noir	190x130x(H)60	4,30



NEW!



426562



426586



426579



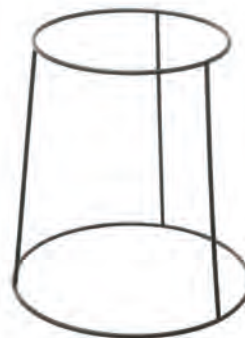
426593

CORBEILLE À PAIN ROND

code	couleur	mm	€
426562	Gris	ø310x(H)120	8,60
426579	Noir	ø310x(H)120	8,60
426586	Gris	ø370x(H)120	11,85
426593	Noir	ø370x(H)120	11,85

RÉHAUSSEUR POUR CORBEILLE

code	mm	€
426814	ø250x(H)180	3,50
426821	ø250x(H)265	4,05



426821



426814

426524



426661



426555



426678



CORBEILLE À PAIN AVEC BORD EN INOX

code	couleur	mm	€
426524	Gris	400x300x(H)50	14,05
426555	Noir	400x300x(H)50	14,05



CORBEILLE À PAIN ARRONDI

code	couleur	mm	€
426661	Gris	400x300x(H)120	14,05
426678	Noir	400x300x(H)120	14,05



NEW!



426265

426241

426227

CORBEILLES TRESSÉS

code	-	mm	€
426227	carré	190x190x(H)80	1,65
426234	ovale	225x130x(H)55	1,65
426241	rectangulaire	225x150x(H)65	2,10
426258	rond	200x200x(H)65	1,90
426265	ovale	320x230x(H)55	3,00

426234

426258

CORBEILLE À PAIN AVEC SACHET

- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat.

- Livré avec un sac gris lavable.

code	-	mm	€
427118	rond	220x220x(H)80	11,85
427125	ovale	250x160x(H)75	11,85
427132	rectangulaire	250x180x(H)85	16,20
427149	carré	190x190x(H)100	15,10



427118

427125

427132

427149

NEW!

NEW!



426067

426074



CORBEILLE À COUVERT

- Avec 4 compartiments.

code	couleur	mm	€
426067	Gris	260x180x(H)150	13,55
426074	Noir	260x180x(H)150	13,55



426043

426050

NEW!

PANIER SNACK

code	couleur	mm	€
426043	Gris	ø130x(H)110	4,30
426050	Noir	ø130x(H)110	4,30

NEW!



426081

426098



CORBEILLE À COUVERT

code	couleur	mm	€
426081	Gris	270x100x(H)45	4,30
426098	Noir	270x100x(H)45	4,30

NEW!



426197

426210



CORBEILLE À COUVERT

code	couleur	mm	€
426197	Gris	ø100x(H)120	4,05
426210	Noir	ø100x(H)120	4,05



NEW!



426272

PRÉSENTOIR À CORBEILLES

- Set avec un support en acier avec couche de peinture en poudre et 3 corbeilles.
- Corbeilles:335x215x(H)80 mm.

code	mm	€
426272	350x215x(H)600	42,20

NEW!



426517

CORBEILE BAGUETTE

code	mm	€
426517	305x320x(H)350	29,20



NEW!

426753

426685

426692



426715

426722

426746

CORBEILLE À PAIN GN

- Renforcé avec une structure en fil d'innox.

code		mm	€
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	15,10
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	9,20
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	6,75
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	6,25
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	5,15
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	11,40



426722

426715



CHANDELIER 5 BRANCHES

- Livré démonté

- Livré sans les bougies



code	H (mm)	€
466070	380	30,30
466087	540	45,45
466117	790	86,60
466124	980	119,10



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	€
428245	190x240x(H)410	61,20





POTEAU D'ACCUEIL FINITION CHROMÉ AVEC BANDE RÉTRACTABLE

- Système de barrière avec bande rétractable intégrée.
- Facile à installer, la bande est attachée au poteau avec un système de clip.

code	-	mm	€
810378	poteau + socle	ø360x(H)1010	59,50
810422	Poteau	ø64x(H)935	31,35
810484	socle	ø360x(H)65	28,10

POTEAU D'ACCUEIL CHROMÉ

- Fait en inox, très stable et solide.
- A utiliser avec des cordes.

code	-	mm	€
810392	poteau + socle	ø360x(H)1010	48,65
810446	poteau	ø51x(H)935	20,55
810484	socle	ø360x(H)65	28,10

POTEAU D'ACCUEIL FINITION DORÉ

- Fait en inox, très stable et solide.
- A utiliser avec des cordes.

code	-	mm	€
810385	poteau + socle	ø360x(H)1010	54,05
810439	poteau	ø51x(H)935	23,80
810491	socle	ø360x(H)65	30,30



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	€
810453	rouge avec crochet chromé	1500	19,45
810460	bleu avec crochet chromé	1500	19,45
810477	rouge avec crochet doré	1500	20,55

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.

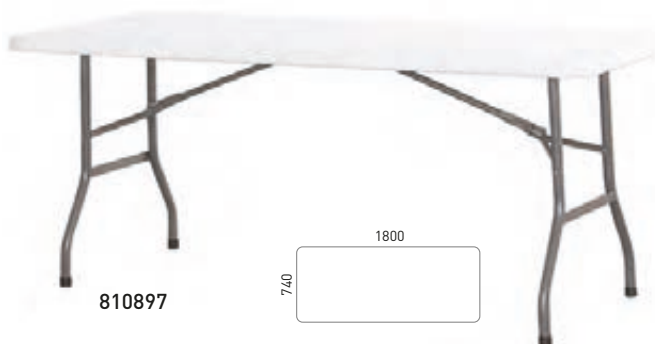


810910

TABLE PLIANTE

- Modèle pliable pour faciliter le transport et le rangement

code	mm	€
810927	1520x700x(H)740	70,40
810910	1830x750x(H)740	75,30



810897



810934

TABLE DE BUFFET

code	mm	€
810897	1800x740x(H)740	75,30

TABLE DE BUFFET

code	mm	€
810934	1220x610x(H)740	52,55



814420

814437

HOUSSE DE TABLE SYMPOSIUM RECTANGULAIRE

- Tissue: Easy-Jersey 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables de buffet rectangulaires.



code	couleur	-	mm	€
814369	Blanc	810934	1200x760x(H)730	27,05
814376	Noir	810934	1200x760x(H)730	27,05
814390	Blanc	810927	1500x760x(H)730	30,30
814406	Noir	810927	1500x760x(H)730	30,30
814420	Blanc	810910 810897	1830x760x(H)730	32,45
814437	Noir	810910 810897	1830x760x(H)730	32,45





MANGE-DEBOUT ROND

- Les housses de tables s'adaptent parfaitement à ce mange-debout, grâce à la forme des pieds.

code	mm	€
810521	ø675x(H)1100	86,15
810538	ø800x(H)1100	89,40

MANGE-DEBOUT ROND

code	mm	€
810958	ø800x(H)1100	56,90



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	-	mm	€
813157	Blanc	810521 810538	ø850x(H)1150	16,20
813164	Noir	810521 810538	ø850x(H)1150	16,20
813171	Crème	810521 810538	ø850x(H)1150	16,20

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	€
813829	Blanc	ø850x(H)1150	16,20
813836	Noir	ø850x(H)1150	16,20
813850	Crème	ø850x(H)1150	16,20

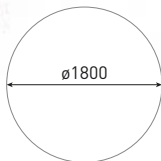


NEW!

NEW!



810996



811221

TABLE DE BUFFET ROND PLIABLE

- Pliable pour faciliter le transport et le rangement.

code	mm	€
810996	ø1500x(H)740	135,40

CHARIOT POUR TABLES

- Facilite le transport des tables rondes et carrées.
- Peut contenir jusqu'à 10 tables ronde debout ou plus de 20 tables rectangulaires empilées.

code	mm	€
811221	1800x850x(H)990	243,75



810965



810989



813096

CHAISE TRAITEUR - GRIS CLAIR

code	mm	€
810965	540x440x(H)840	29,80

CHAISE TRAITEUR - NOIR

code	mm	€
810989	540x440x(H)840	29,80

HOUSSE POUR CHAISE

- Tissue: President 170 g/m².
- 100% polyester.
- Ne nécessite pas de repassage.

code	couleur	mm	€
813096	Blanc	540x440x(H)840	14,05



811191



BANC

- Pliable pour faciliter le transport et le rangement.

code	mm	€
811191	1830x300x(H)430	48,75



BAC À COUVERTS

- 4 compartiments GN 1/1



code	couleur	mm	€
552308	Gris	530x325x(H)100	5,90
552315	Noir	530x325x(H)100	6,45
552322	Bordeaux	530x325x(H)100	6,45



552315



552322



552308

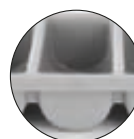
BAC À COUVERTS

- 6 compartiments

- Convient aussi pour cuillères à café, cuillères à thé et fourchettes à dessert GN 1/1



code	couleur	mm	€
552353	Gris	530x325x(H)105	7,55
552360	Noir	530x325x(H)105	7,55



552353



552360



552407

SUPPORT POUR PANIER À COUVERTS

- Pour 4 paniers

- Paniers pas compris



code	mm	€
552407	255x295x(H)215	37,90



552254



552261

BAC À COUVERTS AVEC SUPPORT

- Set d'un bac à couverts avec le support adapté
Gastronorme 1/1



code		mm	€
552254	4 compartiments	530x325x(H)215	9,65
552261	6 compartiments	530x325x(H)215	10,80

PANIER À COUVERTS



code	mm	€
871201	ø97x(H)137	1,80

PANIER À COUVERTS



code	mm	€
552490	ø97x(H)137	4,30



871201

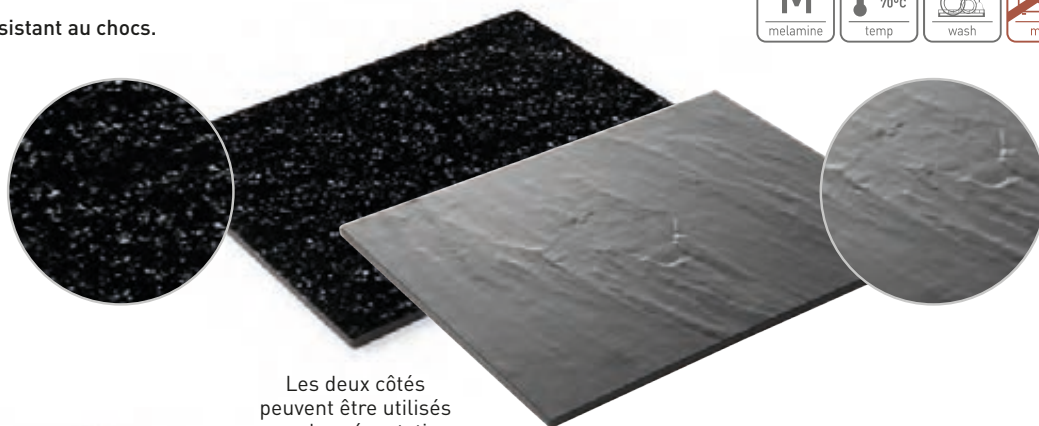


552490



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	€
561362	530x325x(H)7	23,80
561379	325x265x(H)7	12,95
561386	325x175x(H)7	8,60
561393	525x160x(H)7	12,95

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	€
561409	ø330x(H)7	14,05
561416	ø430x(H)7	21,60

PLATEAU ROND AVEC POIGNÉE

- En imitation ardoise.
- Avec pieds antidérapant.

code	mm	€
561355	424x300x(H)15	11,85



PLATEAUX GN

- Imitation bois.
- Avec pieds antidérapant.

code	mm	€
561324	530x325x(H)10	20,55
561331	325x265x(H)10	10,80
561348	525x160x(H)10	10,80



PLATEAU ROND AVEC POIGNÉE

- Imitation bois.

code	mm	€
561300	424x300x(H)15	10,80



PLATEAU RECTANGULAIRE AVEC POIGNÉE

- Imitation bois.

code	mm	€
561317	530x200x(H)15	22,20



MÉLAMINE

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.



566008

566015



PLATEAUX GASTRONORMES BORD FIN

code	-	mm	€
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	16,20
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	8,60
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	8,60
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	5,35
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	11,85
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	15,10
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	12,95
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	14,05



MÉLAMINE

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.



PLATEAU GN 1/1

code	mm	€
561607	530x325x(H)20	20,85



561607

PLATEAU RECTANGULAIRE

code	mm	€
561508	360x205x(H)38	14,65
561515	495x270x(H)56	27,05
561522	560x320x(H)52	30,90



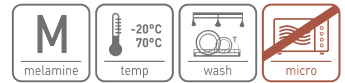
PLATEAU DE BUFFET OVALE

code	mm	€
561645	610x230x(H)42	18,35



561645





561584

561560

SALADIER CARRÉ

code	mm	€
561560	130x130x(H)65	4,30
561577	190x190x(H)100	9,70
561584	270x270x(H)105	18,70

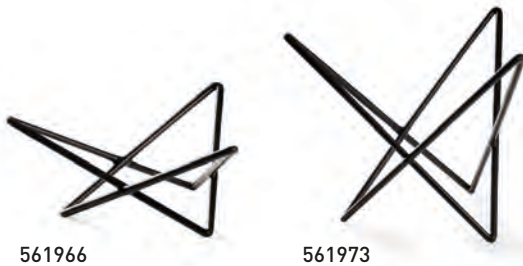


561294

PRÉSENTOIR EN BOIS AVEC LES BOLS

- Présentoir en bois de bambou avec trois bols en mélamine.

code	mm	€
561294	400x130x(H)60	28,10



561966

561973

SUPPORT DE BUFFET ANTIDÉRAPANT

- Fait en acier enrobé d'une couche en PVC.

- Support pour différents plats et bols.

code	mm	€
561966	260x230x(H)100	7,55
561973	265x230x(H)200	11,85



561980

561997

SUPPORT DE BUFFET ANTIDÉRAPANT ROND

- Fait en acier enrobé d'une couche en PVC.

- Support pour différents plats et bols.

code	mm	€
561980	∅200x(H)100	7,55
561997	∅200x(H)200	16,20



PLATEAUX INCURVÉS

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

code	mm	€
561669	530x325x(H)40	34,15
561676	325x265x(H)40	17,30



561669

BOLS INCURVÉS

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

code	couleur	mm	€
561454	Blanc	250x120x(H)75	4,30
561478	Noir	315x310x(H)123	14,05



561485



561478

BOLS ÉVASÉS

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

code	mm	€
561423	212x208x(H)104	10,80
561430	300x291x(H)137	18,35
561447	360x349x(H)163	28,10



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	€
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	55,80



783061

BAC GASTRONORME GN 2/3

code	-	mm	€
783061	GN 2/3	354x325x(H)65	27,05



783016

BAC GASTRONORME GN 1/2

code	-	mm	€
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	22,20



783023

BAC GASTRONORME GN 1/3

code	-	mm	€
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	12,95



785003

785010

POT À VINAIGRETTE

code	litres	€
785003	1.8	10,80
785010	1	6,75



563632

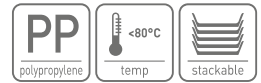
563649

CUILLÈRE À SAUCE

code	couleur	litres	mm	€
563632	Ivoire	0.04	180	1,35
563649	Noir	0.04	180	1,35



PLATEAUX FASTFOOD



PLATEAUX FASTFOOD MOYEN

code	couleur	mm	€
878903	Gris	305x415x(H)20	3,20
878910	Rouge	305x415x(H)20	3,20
878927	Bleu	305x415x(H)20	3,20
878934	Vert	305x415x(H)20	3,20
878941	Brun	305x415x(H)20	3,20
878958	Noir	305x415x(H)20	3,20

PLATEAUX FASTFOOD GRAND

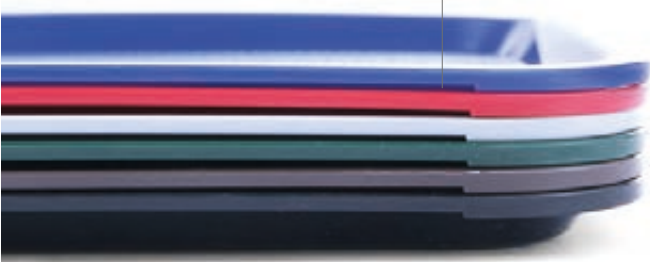
code	couleur	mm	€
878804	Gris	350x450x(H)20	3,95
878811	Rouge	350x450x(H)20	3,95
878828	Bleu	350x450x(H)20	3,95
878835	Vert	350x450x(H)20	3,95
878842	Brun	350x450x(H)20	3,95
878859	Noir	350x450x(H)20	3,95

PLATEAUX FASTFOOD PETIT

code	couleur	mm	€
878705	Gris	265x345x(H)20	3,00
878712	Rouge	265x345x(H)20	3,00
878729	Bleu	265x345x(H)20	3,00
878736	Vert	265x345x(H)20	3,00
878743	Brun	265x345x(H)20	3,00
878750	Noir	265x345x(H)20	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	€
876602	GN 1/2	265x325	7,55
876619	GN 1/1	530x325	11,40



Espace entre les plateaux pour une meilleure circulation de l'air.



876619



878507



878552

PLATEAUX DE SERVICE FASTFOOD OVALE

code	couleur	mm	€
878507	Gris	265x195x(H)20	1,90
878552	Noir	265x195x(H)20	1,90

PLATEAUX WOODFORM

- Couleur acajou
- Stratifié renforcé avec du bois et une couche antidérapante
- Résistant aux chocs et fêlures



507216



507865

PLATEAU WOODFORM

- Rectangulaire

code	mm	€
507018	430x610	18,35
507117	370x530	15,10
507216	325x530	14,35
507469	330x430	12,20

PLATEAU WOODFORM

- Rond, à rebord bas

code	mm	€
507865	ø380	10,55



507933



507568



507711

PLATEAU WOODFORM

- Ovale

code	mm	€
507568	200x265	5,15
507933	290x210	7,05
507964	230x160	4,90

PLATEAU WOODFORM

- Rond, à rebord haut

code	mm	€
507711	ø320x(H)35	11,40
507766	ø360x(H)30	14,35
507773	ø420x(H)30	21,15

PLATEAUX POLYPROPYLENE

- Couche antidérapant en caoutchouc, efficace mouillé ainsi que sec.
- Résistant aux chocs et fêlures.



878101



878125



878606

PLATEAU RECTANGULAIRE

- Noir

code	mm	€
878101	530x325	6,45
878118	255x355	3,50

PLATEAU ROND

- Noir

code	mm	€
878125	ø280	4,05
878132	ø360	4,60
878149	ø410	5,35

PLATEAU ROND AVEC BORD HAUT

- Noir

code	mm	€
878408	ø360	7,30
878606	ø320	6,45



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	€
508619	Euronorm	370x530	12,95
508626	GN 1/1	325x530	10,80
508657		200x280	6,25

PLATEAU ROND

- Noir

code	mm	€
508794	ø460	14,05
508800	ø400	8,95
508817	ø350	6,75
508824	ø280	5,35
508787	ø500	16,20

PLATEAU OVALE

- Noir

code	mm	€
508718	160x230	3,20
508725	200x265	3,80
508732	210x290	4,60



508831



PLATEAU OVALE XL

- Noir

code	mm	€
508831	735x600	37,40



810507



SUPPORT PLATEAU PLIABLE

- Matériau de haute qualité, construction robuste.
- Équipé de sangles noires, facile à monter.

code	mm	€
810507	520x410x(H)800	53,65



PLATEAUX MÉLAMINE AVEC IMPRESSION



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	€
508909	Bois clair	240x350	6,45
508916	Bois	240x350	6,45
508923	Bois foncé	240x350	6,45
508930	Bois clair	370x530	11,85
508947	Bois	370x530	11,85
508954	Bois foncé	370x530	11,85
508862	Bois clair	330x430	9,70
508879	Bois	330x430	9,70
508886	Bois foncé	330x430	9,70

PLATEAU DE SERVICE EN MELAMINE

- Fait en mélamine avec un imprimé motif granite.
- Très bonne résistance à des produits chimiques, taches et égratignures.

code	mm	€
508893	330x430	9,70



PLATEAUX INOX



436103



436103

PLATEAU DE SERVICE GN 1/1
- Poli miroir avec bord mat



code	mm	€
436103	530x325x(H)13	15,45



807705

PLATEAU GN 1/1



code	mm	€
807705	530x325x(H)10	22,20



807804

PLATEAU RECTANGULAIRE
- Avec bordure décorative



code	-	mm	€
807804	GN 1/1	530x325	23,30



809181



PLATEAU DE SERVICE GN 1/1 EMPILABLE - RECTANGULAIRE
- Avec poignée.
- Hauteur du bord 40 mm.

code	mm	€
809181	530x325x(H)70	32,45



PLATEAU DE SERVICE GN 1/1
- Avec bord large.



code	mm	€
410110	530x325x(H)20	8,60



427507

**COUVERCLE DE PRÉSENTATION
ROLLTOP**

- En polycarbonate transparent



code	-	mm	€
427507	GN 1/1	540x330x(H)180	27,05



866009

COUVERCLE DE PRÉSENTATION



code	-	mm	€
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	43,30



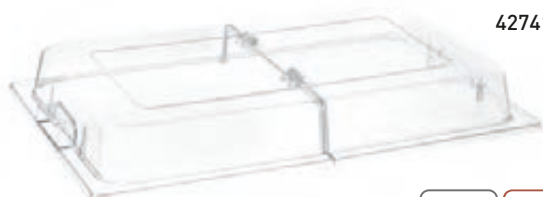
427538

COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP GN 2/3

- En polycarbonate transparent



code	-	mm	€
427538	Couvercle roll top seul	365x335x(H)175	29,80



427415

COUVERCLE DE PRÉSENTATION



code	-	mm	€
427415	GN 1/1	530x325x(H)76	18,15



PLAT OVALE



code	mm	€
404003	190x140	2,00
404102	240x170	3,00
404201	300x220	3,85
404300	350x240	4,90
404409	400x260	6,45
404508	450x290	8,15
404607	500x350	10,00



PLATEAU DE SERVICE

- Brossé



code	mm	€
480205	ø300	7,05
480304	ø350	10,00
480403	ø400	13,55



PLATEAU DE RÉCEPTION



code	-	mm	€
496107	rectangulaire	410x310	4,30
496206	ovale	455x340	4,60
496305	rond	350x350	4,30
496404	GN 1/1	530x325	6,55



496206



496404

496107



496305

405000



PLATEAU À CAFÉ OVALE

- Finition satinée



code	mm	€
405000	200x140	1,70
405208	265x195	2,80
405307	285x220	3,40



480106



PLATEAU BIÈRE

code	mm	€
480106	ø315x(H)45	8,60



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 chauffant utile de 90%.
- La partie technique n'est pas visible.
- Emission CO très bas, donc plus propre.
- Pieds démontables.



149508



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 [HS]	mm	€
149508	Plaque et grille en fonte émaillée GN 1/1	11.6	740x612x(H)825	644,60

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 [HS]	mm	€
149621	Avec 2 grilles en inox GN 1/1	11.6	740x612x(H)825	647,30





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[HS]	mm	€
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[HS]	mm	€
149607	22	1400x612x(H)825	1 190,05



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[HS]	mm	€
149614	sur support avec roulettes	22	1400x612x(H)825	1 622,85





149515



COUVERCLE ROULANT POUR BARBECUE GREEN FIRE AVEC 2 BRÛLEURS

- Avec thermomètre intégré.
- Convient au: 149508, 149621.

code	mm	€
149515	706x685x(H)239	301,70



144930

HOUSSE DE PROTECTION

- Fait en PEVA résistant aux rayons UV.

code	-	mm	€
144930	Green Fire avec 2 bruleurs 149508 149621	745x615x(H)355	16,20



149539

TABLETTE ARRIERE POUR BARBECUE GREEN FIRE

- Convient pour: 149508, 149621, 149607, 149614.
- La tablette arrière 149539 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	€
149539	650x298x(H)160	86,60



149522

149522

TABLETTE LATÉRALE POUR BARBECUES GREEN FIRE

- Convient pour: 149508, 149591, 149607, 149614, 149621



code	mm	€
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	€
626504	ø700x(H)235	82,90



149553

SUPPORT WOK

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.



code	€
149546	107,80

MOULE POUR PANCAKES HOLLANDAIS

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	-	€
149553	GN 2/1	1 056,25





Côté avec
rigole



932001

Côté rainuré



932018

PLAQUE EN FONTE

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.
- Peut être utilisé de deux côtés, un côté lisse et un côté rainuré

code	-	mm	€
932001	GN 1/1	325x530	53,65

GRILLE EN FONTE

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line

code	-	mm	€
932018	GN 1/1	325x530	53,65



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	€
939949	grille GN 1/1	325x530	13,55
939956	stabilisateur de flamme 2/1	650x530	29,80

GRILLE À PIERRES DE LAVE

- Livré avec des pierres de lave.
- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	-	mm	€
145777	GN 1/1	535x330x(H)68	172,80



152706



152805

PIERRES DE LAVE - FINE

- Convient à divers types de barbecues au gaz
- Emballé dans boîte en couleurs

code	-	poids (kg)	€
152706	carton	3	8,15

PIERRES DE LAVE - GROS

- Convient à divers types de barbecues au gaz
- Emballé dans un sac plastique

code	-	poids (kg)	€
152805	carton	5	14,05
152904	sac	9	17,90





154601



154618

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	kW(HS)	mm	€
154601	5.8	340x540x(H)300	120,20

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	kW(HS)	mm	€
154618	11.6	650x540x(H)300	184,10



154656

PLAQUE DE CUISSON ÉMAILLÉE

- Dimensions intérieures 590x480 mm



code	mm	€
154656	650x540	55,80



144923

HOUSSE DE PROTECTION

- Fait en PEVA résistant aux rayons UV.

code	-	mm	€
144923	Grill- / Roast- Master Maxi	720x560x(H)360	16,20
	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	kW[HS]	mm	€
154717	11.6	650x540x(H)840	246,45



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	kW[HS]	mm	€
154878	11.6	650x540x(H)840	224,80



154700

Livré avec fait-tout émaillé



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	kW[HS]	mm	€
154700	5.8	340x540x(H)840	166,30



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 intégrée et 4 roues pour un déplacement facile.

code	kW[HS]	mm	€
154908	22	1270x525x(H)840	438,75



XENON

POUR GRILLER DES
STEAKS PARFAITS



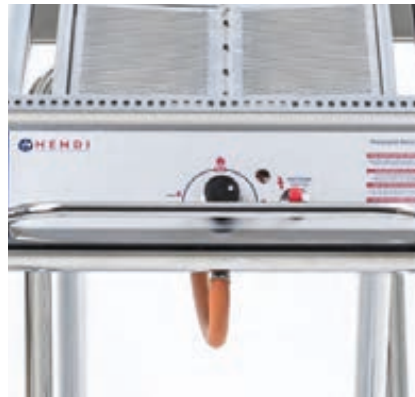
148105



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	kW[HS]	mm	€
148105	7.5	1120x410x(H)900	520,00



148143



TABLETTE LATÉRALE POUR XENON PRO

code	mm	€
148143	870x260x(H)180	56,90





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	KW[HS]	mm	€
146002	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	KW[HS]	mm	€
146804	7	800x800x(H)900	742,10



622407

POÊLE À PAËLLA

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

code		mm	€
622100		ø340x (H)40	7,40
622308		ø460x (H)40	13,55
622407	Convient au grill à gaz Fiësta 146002	ø600x (H)40	29,80
622605	Convient au grill à gaz Fiësta 146804	ø800x (H)50	70,40



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	€
150603	770x380x(H)760	154,40

BARBECUE À CHARBON DE BOIS RESTO

– Modèle Resto

– Avec 3 grilles, chacune de 345x345 mm

code	mm	€
150801	1145x380x(H)770	203,15

BROCHETTES À BARBECUE



855218

855201

RACLOIR POUR PLAQUE DE CUISSON

code	mm	€
855201	100x315	14,05

COUTEAU RÉSERVE POUR 855201

– 5 pièces

code	€
855218	4,60



170045

BROCHETTES À BARBECUE



code	emballé par	longueur (mm)	€
170045	24	210	5,70



170328

170120

BROCHETTES À BARBECUE



code	emballé par	longueur (mm)	€
170120	6	250	4,30
170328	6	350	5,95





525517

BROSSE MÉTALLIQUE

- En bois avec 4 rangées de 14 brins en acier.



code	emballé par	longueur (mm)	€
525517	2	290	3,80



525418

BROSSE MÉTALLIQUE

- En polypropylène avec 8 rangées de 9 brins en inox.
- Racloir en acier pour grils.



code	mm	€
525418	70x190x(H)80	3,00



525524

525531

525555

SET DE BROSSES MÉTALLIQUES ÉTROITES

- Set de 3 brosse métalliques étroites différentes.
- Comprend une brosse métallique avec brins en inox, une avec brins en cuivre, et une avec brins en nylon.

code	emballé par	longueur (mm)	€
525531	3	230	3,20
525524	3	178	3,00

SET DE BROSSES AVEC BRINS EN LAITON ET EN INOX

- Set de 2 brosse différentes avec 4 rangées de 14 brins.
- Comprend une brosse avec brins en inox et une brosse avec brins en laiton.

code	emballé par	longueur (mm)	€
525555	2	290	5,35



525548

BROSSE MÉTALLIQUE

- En polypropylène avec 8 rangées de 8 brins en inox.
- Avec racloir en acier et manche longue.

code	mm	€
525548	70x310x(H)85	3,20



525425

525432

BROSSE MÉTALLIQUE FORME Y

- Brins en inox, avec une manche confortable équipée d'une boucle d'accrochage.

code	mm	€
525425	310x170	3,20
525432	520x170	4,05



525562

BROSSE MÉTALLIQUE

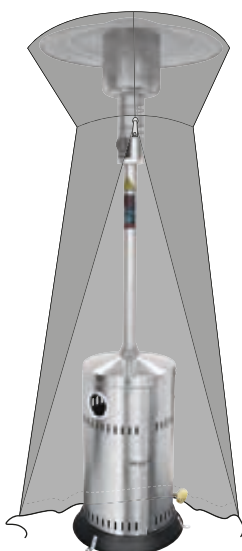
- Poignée ergonomique avec brins en acier.

code	mm	€
525562	150x55	2,10





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	kW[HS]	mm	€
272602	12.7	ø770x(H)2200	222,10
144916	Housse de protection	ø790x(H)2220	27,05

CHAUFFAGE DE TERRASSE - RETRACTABLE

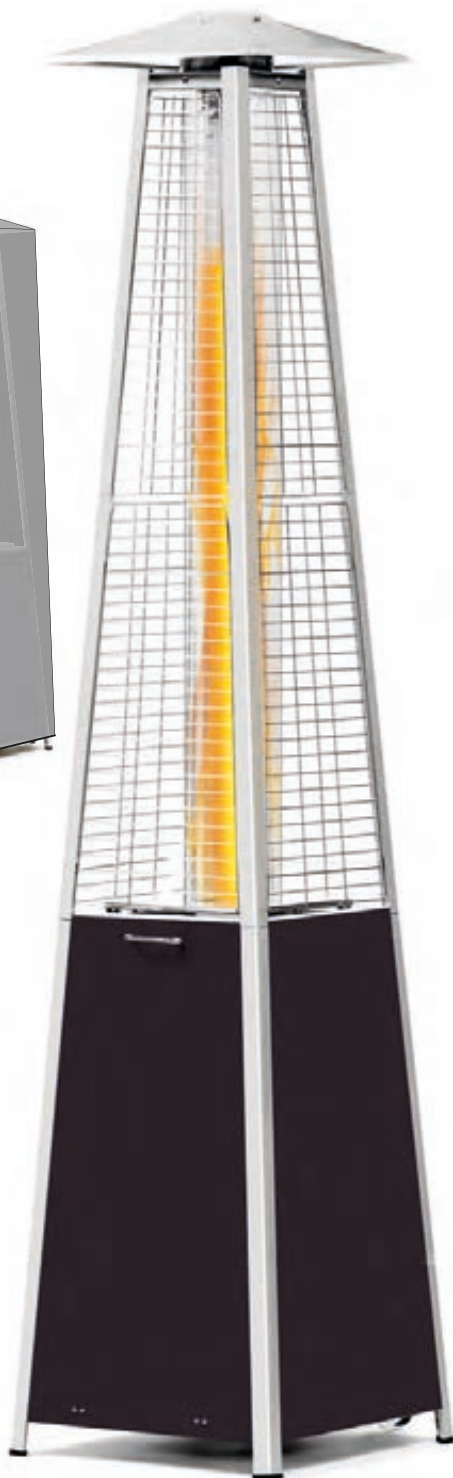
- Convient au gaz propane ou butane.
- Facile à transporter grâce aux 2 roulettes.
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Avec protection en cas de renversement.
- Peut se rétracter jusqu'à 160 cm pour stockage et transport.
- Consommation: 1048 g/h.

code	kW[HS]	mm	€
272701	12.7	ø770x(H)1580	251,90
144916	Housse de protection	ø790x(H)2220	27,05

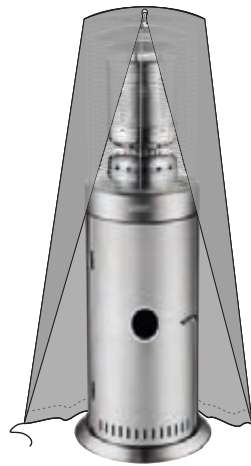




144909



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 latéral 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	kW[HS]	mm	€
272404	11.2	420x420x(H)2220	430,65
144909	Housse de protection	480x480x(H)2220	27,05

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	kW[HS]	mm	€
272411	13.5	ø556x(H)1430	273,55
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



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
1xxxx		171905	75	207307	175	222614	63	226889	208	233061	265	238486	169	270141	272
110126	17	190036	391	207369	174	222638	166	226896	208	233207	224	238608	180	270158	273
111420	391	190401	391	207376	174	222645	165	227060	210	233214	224	238905	190	270165	273
144909	445	193310	390	208007	317	222652	63	227077	211	233221	231, 293	238912	190	270172	273
144916	444	193327	390	208106	317	222676	63	227381	151	233238	228	239186	378	270196	271
144923	438	193617	392	208205	317	222805	138	229026	173	233245	231, 293	239193	378	270233	271
144930	436	193624	392	208304	313	222829	132	229033	173	233252	225	239209	161	270240	271
144954	445	193716	393	208335	311	222836	132	229064	172	233269	229	239230	160	271117	96
145777	437	193761	393	208342	311	222843	132	230299	264	233276	226	239278	154	271124	96
146002	441	193938	393	208380	311	222997	167	230305	264	233283	226	239285	155	271148	94
146804	441	193952	393	208533	313	223031	215	230312	265	233290	229	239292	154	271155	97, 312
147108	148	194300	390	208618	311	223086	217	230442	269	233306	226	239322	159	271162	94
147207	148	194355	390	208625	310	223093	219	230459	269	233320	226	239346	159	271179	96
147306	148	195109	391	208632	310	223109	217	230688	304	233337	226	239377	156	271186	96
147610	150	195505	391	208649	310	223116	219	230695	305	233344	237	239384	153, 381	271209	94
147801	148	195604	391	208656	313	223291	217	230718	303	233351	237	239391	152, 380	271216	96
148105	440	196007	69	208670	310	223307	219	231050	264	233375	226	239414	153, 381	271230	95
148143	440	198124	125	208687	310	223345	215	231210	270	233382	237	239421	152, 380	271247	97, 311
149508	434	198209	125	208694	311	223352	215	231227	270	233399	237	239438	157	271254	94
149515	436	198216	124	208724	311	223369	214	231234	270	233412	233	239445	157	271261	96
149522	436	198223	125	208731	310	223376	214	231265	269-270	233443	226	239452	156	271308	95
149539	436	198230	124	209202	175	223642	217, 219	231760	265	233450	226	239506	180	271339	96
149546	436	198247	123	209301	175	223659	217, 219	231777	265	233467	226	239605	180	271346	95
149553	436	199039	123-124,	209509	161, 261	223666	217, 219	231784	265	233610	228	239681	158	271407	95
149591	435		151	209523	155	224038	299	231791	265	233627	228	239698	159	271513	294
149607	435	199046	125	209882	319	224328	130	231807	126	233634	228	239711	158	271520	294
149614	435	199657	102, 170	209899	319	224335	130	231852	126	233641	229	239766	158	271551	290
149621	434	199664	102, 170	209905	323	224342	130	232019	236	233658	229	239773	158	271568	290
150603	442	199671	103, 171	209981	73, 323	224359	131	232026	236	233665	229	239780	160	271575	290
150801	442	199688	130, 171	209998	73, 323	224373	131	232033	243	233672	227	240403	191	271773	291
152706	437	199695	103, 171	210000	143	224380	131	232040	235	233689	227	240410	191	271780	291
152805	437	199701	103, 171	210017	143	224397	130	232057	235	233696	229	240502	189	271797	291
152904	437	199718	103, 171	210031	142	224403	58	232064	235	233702	225	240601	322	272404	445
154601	438	199725	103, 171	210048	142	224410	58	232071	235	233719	225	240700	322	272411	445
154618	438	199732	103, 171	210086	141	224670	212	232118	234	233726	162	261163	193	272602	444
154656	438	199749	103, 171	210802	136	224823	212	232125	234	233733	162	261200	192	272701	444
154700	439	199756	103, 171	210819	137	224830	203	232132	234	233740	161	261309	192	273845	163
154717	439	199763	103, 171	210864	138	224847	203	232149	234	233757	227	262214	193	273852	163
154878	439	199770	103, 171	211106	316	225165	212	232163	245	233764	235	262801	193	273869	163
154908	439	199787	103, 171	211205	316	225264	164	232170	245	233788	232	263501	182	273876	163
170045	442	199961	102, 170	211304	316	225448	164	232187	245	233795	232	263600	182	273883	163
170120	442	199978	102, 170	211403	318	225479	168	232194	245	233825	224	263655	182	273890	163
170328	442	199985	103, 171	211410	321	225516	213	232699	235	233832	224	263662	182	273906	163
171028	74			211427	321	225523	213	232781	240	233856	233	263709	183	273913	163
171127	74	2xxxx		211434	315	225639	213	232798	240	233863	233	263808	183	273982	162
171301	74	201107	190	211441	315	225707	149	232804	239	233870	233	263907	183	273999	162
171318	74	201206	190	211458	320	225806	149	232811	239	233887	233	264119	186	274101	405
171325	74	201435	144	211465	320	225882	150	232842	243	233894	233	264201	187	274125	322
171417	74	201442	145	211472	314	225899	150	232859	242	233900	230, 292	264300	187	274149	322
171516	74	203125	181	211489	314	225929	212	232873	242	233917	230, 292	264409	186	274156	405
171615	397	203149	181	211502	318	226001	198	232880	241	233924	230, 292	264607	185	274163	405
171707	75	203156	181	212028	184	226094	151	232897	241	233931	230, 292	264706	185	274224	302
171721	75	203163	181	212103	184	226209	200	232903	238	233948	238	265000	189	274231	113
171738	75	203170	181	212127	184	226308	200	232910	238	233955	238	265109	138	280096	127
171745	75	204825	376	212134	184	226315	200	232927	238	233962	160	267240	199	280102	127
171752	75	204832	377	215012	178	226339	201	232965	238	233979	238	267257	199	280126	127
171783	75	204900	376	215029	178	226346	201	232972	238	233986	238	268506	188	280201	127
171790	75	205808	176	220306	205	226353	201	232989	238	233993	238	268605	188	280218	127
171806	75	205815	176	221044	296	226612	202	232996	238	234730	127	268704	188	280225	127
171837	75	205822	176	221099	297	226629	202	233009	264	234747	127	268735	188	280294	127
171844	75	205839	176	221204	298	226636	202	233016	264	234754	127	270028	271	280300	127
171851	75	205846	176	221808	275	226681	208	233023	264	234761	127	270066	272	280317	127
171875	75	205853	176	222157	129	226698	208	233030	264	235829	231, 293	270073	271	280416	127
171882	75	205914	179	222553	61	226827	143	233047	264	235836	231, 293	270080	271	280423	127
171899	75	207208	175	222560	61	226834	128	233054	264	238301	180	270097	272	280621	127

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
280690	127	424186	398	426364	348	428528	368	451533	312, 362	470619	388	508862	429	516201	90
281246	275	424193	398	426371	348	429006	356	452103	364	470909	379	508879	429	516300	90
281352	197	425107	404	426388	348	429013	356	452202	364	470930	379	508886	429	516676	72
281390	195	425121	404	426395	348	429020	356	452325	363	471005	387	508893	429	516683	72
281444	197	425138	404	426418	357	429037	356	452400	364	471050	387	508909	429	516690	72
281451	196	425190	403	426425	344	429044	356	452424	364	471500	288	508916	429	516706	72
281468	194	425206	302	426432	344	429051	356	452714	363	471524	288	508923	429	516713	72
281475	194	425299	402	426449	344	429211	356	453001	362	472507	388	508930	429	516720	72
281482	196	425343	403	426456	344	429228	356	453100	362	472613	386	508947	429	516737	72
281499	195	425411	402	426463	348	429419	247	453209	362	475201	386	508954	429	516744	72
281710	197	425428	402	426470	348	429440	247	453308	362	475904	386	509005	84	516751	287, 350
282007	135	425435	402	426487	348	429457	247	453407	362	480106	432	509012	84	517109	86
282014	135	425466	401	426494	344	429914	401	456514	363	480205	432	509104	84	517208	86
282021	135	425473	401	426500	356	430002	358	458006	312, 362	480304	432	509203	84	517307	86
282038	135	425503	357	426517	411	432006	358	458198	312, 359,	480403	432	509302	84	517406	86
282045	135	425534	355	426524	409	432105	358	480502	401	509401	401	509401	84	517604	86
282052	135	425558	355	426555	409	432129	358	458204	312, 362	480519	401	509418	85	518700	73
282069	135	425565	355	426562	409	432136	358	458211	312, 362	496107	432	509425	85	521205	90
282076	135	425572	355	426579	409	432143	358	458228	312, 362	496206	432	509432	85	521304	90
282090	140	425602	357	426586	409	434208	358	460245	364	496305	432	509449	85	521403	90
282113	139	425619	345	426593	409	436103	430	460252	364	496404	432	509456	85	521410	287
282120	139	425626	345	426609	356	440001	280	461167	366			509463	85	521502	90
282137	140	425633	345	426616	408	440100	280	461266	366	5xxxx		510001	84	521601	90
282144	140	425657	345	426623	408	440209	280	462904	73	505007	41, 406	510100	84	521809	90
282151	140	425664	344	426647	408	440216	281	463000	379	505106	41, 406	510209	84	523018	397
282199	134	425671	345	426654	408	440223	281	463109	379	505205	41, 406	510308	84	523216	397
282229	134	425688	344	426661	409	440230	280	464809	379	505502	41, 406	510407	84	523315	397
282236	134	425695	345	426678	409	440407	280	465301	365	505526	205	511503	84	523520	287
282243	134	425701	357	426685	411	440490	280	465318	365	505533	205	511701	84	523629	363
282250	134	425763	404	426692	411	440506	281	465325	365	505540	205	511718	85	523636	363
282267	134	425770	345, 366	426708	356	440605	280	465332	365	505557	205	511725	85	523827	400
282304	134	425787	345, 366	426715	411	440704	369	465349	365	505564	205	511732	85	523834	400
282359	134	425800	357	426722	411	440711	369	465356	365	505571	205	511749	85	523902	207, 400
282571	140	425817	355	426746	411	440803	280	465363	366	505588	205	511756	85	523957	207, 400
282588	140	425824	355	426753	411	440858	280	465370	364	505656	66	512104	101, 116	524008	77
		425831	355	426760	408	440865	280	465387	366	505663	66	512135	101, 116	524039	77
4xxxx		425855	355	426777	408	440872	280	466070	412	505670	66	512142	101, 116	525005	81
400012	352, 358	425862	355	426784	408	440902	280	466087	412	505687	66	512159	101, 116	525142	81
400029	352, 358	425879	355	426791	408	441107	368	466117	412	506905	41	512166	101, 116	525418	278, 443
400036	352, 358	425886	355	426807	356	441367	368	466124	412	506912	41	512173	101, 116	525425	279, 443
400043	352, 358	425909	350	426814	409	441466	368	468821	364	507018	427	512203	101, 116	525432	279, 443
400050	352, 358	425916	350	426821	409	441503	368	469385	367	507117	427	512210	101, 116	525517	278, 443
400067	352, 358	425923	350	426906	356	443002	62	469392	367	507216	427	512227	101, 116	525524	278, 443
400203	368	425930	350	426920	408	444023	368	469408	367	507469	427	512234	101, 116	525531	278, 443
401002	358	425947	350	426951	407	445815	360	469415	367	507568	427	512302	101, 116	525548	278, 443
401101	358	425954	350	426968	407	445822	360	469422	367	507711	427	513002	67	525555	278, 443
401200	358	425961	350	426982	408	445839	360	469439	367	507766	427	513026	139	525562	279, 443
402221	329	425978	350	426999	408	445877	361	469446	367	507773	427	513033	139	525593	207
402528	329	425985	350	427033	351	445891	361	469453	367	507865	427	513538	66	525630	207
403709	329	425992	288, 350	427040	351	445907	313	469460	367	507933	427	513545	66	526101	83
403716	329	426043	410	427057	351	446508	360	469477	367	507964	427	513552	66	526118	83
404003	432	426050	410	427064	351	446522	360	469484	367	508107	247	513569	66	526200	83
404102	432	426067	410	427071	357	446607	360	469491	367	508206	247	513705	60	526309	83
404201	432	426074	410	427088	357	446621	360	470084	377	508305	247	513712	60	527108	83
404300	432	426081	410	427095	357	446706	360	470091	377	508503	16	513729	369	527207	83
404409	432	426098	410	427118	410	446720	360	470190	376, 386,	508510	16	515006	121	527306	83
404508	432	426197	410	427125	410	448908	361		388	508527	16	515013	121	528105	83
404607	432	426210	410	427132	410	449608	361	470206	389	508619	428	515020	121	528204	83
405000	432	426227	357, 410	427149	410	449615	359	470213	385	508626	428	515037	121	529003	395
405208	432	426234	357, 410	427156	368	450109	362	470220	385	508657	428	515044	118	529010	395
405307	432	426241	357, 410	427163	368	450208	362	470237	385	508718	428	515105	59	529041	395
407202	247	426258	357, 410	427170	366	450307	362	470244	385	508725	428	515228	117	529058	394
407400	247	426265	357, 410	427187	357	450406	362	470251	383	508732	428	515327	117	529065	394
408308	247	426272	411	427415	431	450505	362	470268	383	508787	428	515358	117	529072	394
410110	430	426289	408	427507	431	451007	362	470275	383	508794	428	515365	117	529089	394
421550	369	426326	348	427514	400	451106	362	470282	383	508800	428	515389	117	529096	394
421574	369	426333	348	427538	407, 431	451502	312, 362	470305	389	508817	428	515396	117	529102	395
424001	400	426340	348	428245	311, 412	451519	312, 362	470312	389	508824	428	515501	87	529201	395
424155	398	426357	348	428511	368	451526	312, 362	470527	390	508831	428	516102	90	529300	395

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
529409	395	552315	417	561324	419	566015	420	589205	104	599488	283	619100	9	629109	11
530108	86	552322	417	561331	419	566022	420	592045	300			619209	9	629130	10
530207	86	552353	417	561348	419	566046	420	592052	300	6xxxxx		619308	9	629154	10
530306	86	552360	417	561355	418	566053	420	592069	300	607015	349	621103	13	629208	11
530405	86	552407	417	561362	418	566060	420	593004	306	607022	349	621110	13	629253	10
530504	86	552490	417	561379	418	566077	420	593035	306	607039	349	621127	13	629307	11
530603	86	552681	308	561386	418	566930	420	593042	306	607046	349	621134	13	629345	10
530702	86	553404	118	561393	418	567104	90	593066	306	607053	15	621158	13	629352	11
532003	85	554166	118	561409	418	567203	90	593097	306	607060	15	621202	346	629390	11
532102	85	554364	118	561416	418	567302	90	593103	285	610107	9	621219	346	629413	11
532201	85	554432	118	561423	423	567401	90	593158	285	610206	9	621226	346	629505	11
532300	85	556603	223	561430	423	567500	90	593165	288	610305	9	621233	346	629604	11
535103	89	556610	223	561447	423	567616	73	593202	285	611104	9	621240	346	629802	11
535202	89	556627	223	561454	423	567630	73	593608	286	611302	9	621257	346	630006	68
535271	89, 348	556634	223	561478	423	567654	73	593806	285	611401	9	621264	346	630105	69
535288	89, 348	556641	57	561508	421	567814	90	593813	285	611500	9	621271	346	630136	69
535295	89	556658	223	561515	421	567821	90	593905	286	611609	9	621288	346	630204	69
535301	89	556665	57	561522	421	567838	90	593936	285	611708	9	621295	346	630235	69
535400	89	556672	57	561560	422	567845	90	593943	285	612002	9	621301	346	630303	68
535417	89	556689	223	561577	422	567852	90	593950	285	612101	9	621318	346	630402	65, 128
535424	89	556696	223	561584	422	567906	404	593967	286	612200	9	621325	346	630419	65, 128
535431	89, 348	556719	72	561607	421	568101	246	593974	286	612309	9	621332	346	630648	98
535448	89, 348	557105	122	561645	421	568200	246	593981	307	612408	9	621349	287, 346	630716	68
535455	89, 348	557112	122	561669	423	568309	246	593998	307	612507	9	621356	287, 346	630808	68
535509	89	557303	122	561676	423	568408	246	594704	287	613009	9	622100	18, 441	630907	342
535516	89	557402	403	561706	353	568507	246	594742	287	613108	9	622308	18, 441	630914	343
535523	89	557600	301	561713	353	568804	246	594759	287	613207	9	622407	18, 441	630921	343
540107	82	557617	301	561720	353	569009	246	595008	368	613603	9	622605	18, 441	630938	343
540305	82	557624	301	561966	422	569016	246	595206	369	613702	9	622704	18, 347	631102	364
540404	82	557631	301	561973	422	569108	246	595305	352	613801	9	622711	18, 347	631201	364
540503	82	557648	301	561980	422	569207	246	595572	284	617014	54, 206	622728	18, 347	631300	364
540602	82	557808	98	561997	422	569757	280	595589	284	617069	204	622735	18, 347	632802	69
540701	82	557815	98	562000	90	570012	61	596715	306	617076	204	622742	18, 347	632901	69
541104	82	557822	98	562017	90	570104	61	596722	306	617083	204	622759	18	635001	88
541203	82	557839	98	562079	90	570159	64	596739	306	617090	204	622766	18	635155	88
541302	82	557846	98	563007	81	570166	64	596746	282	617106	204	622810	18, 347	635209	88
541500	82	557853	98	563106	81	570715	60	596753	306	617113	206	622827	18, 347	635308	88
542200	83	557907	98	563205	81	570807	363	596760	307	617120	206	622834	18, 347	635407	88
542507	83	557914	98	563502	396	570906	61	596777	307	617137	206	622841	18, 347	635605	88
542606	83	557921	98	563557	396	572016	110	596807	282	617144	206	622858	18, 347	637104	88
542705	83	557938	98	563632	396, 424	572115	110	597200	282	617151	206	624302	73	637203	88
547304	87	557945	98	563649	396, 424	572214	110	597316	282	617168	206	625002	19	637302	88
547502	87	557952	98	563700	396	572313	110	597323	282	617175	206	625057	19	637401	88
550106	122	557969	99	563755	396	572412	110	597507	282	617182	206	625101	19	637500	88
550113	122	557976	99	563908	396	572511	110	597958	308	617199	206	625606	19	637609	88
550120	122	557983	99	564004	396	572610	110	597965	308	617205	204	625705	19, 347	637791	119
550205	122	558003	98	564103	396	572719	110	597972	308	617304	204	625804	19, 148,	637807	119
550229	122	558010	98	564158	396	580004	91	598016	284	617403	204	627, 436		637814	119
550304	122	558027	98	564202	396	580226	91	598047	41	617410	204	627600	12	637821	119
550328	122	558034	98	564400	396	580233	91	598214	284	617427	204	627617	12	637838	119
550403	122	558041	98	564455	396	580301	91	598313	284	617434	204	627624	12	637845	119
550427	122	558058	98	564509	354	582015	97, 312	598412	284	617458	204	627631	12	638101	363
550502	122	558324	99	564516	354	582022	97	598719	284	617465	204	627648	12	638309	88
550526	122	558355	99	564523	354	586907	107	598818	284	617472	204	627655	12	638507	88
551011	115	558386	99	564530	354	588017	104	598955	309	617502	204	627662	12	638705	88
551110	115	558416	99	564547	354	588024	104	598962	309	617519	204	627679	12	638903	88
551202	114	558447	99	564554	354	588031	107	599013	284	617526	204	627686	12	639009	88
551400	115	558478	99	564561	353	588147	106	599112	284	617533	204	627716	12	639016	88
551592	115	559208	66	564578	353	588208	107	599198	284	617540	204	627730	12	639023	88
551691	114	559222	66	564585	353	588215	107	599211	284	617557	204	627747	12	640104	70
551790	114	559239	66	564592	353	588369	107	599372	283	617564	204	628591	14	640203	70
551806	100	560037	277	565360	309	588376	107	599402	283	617571	204	628607	14	640401	70
551813	100	560044	277	565605	353	588406	295	599419	283	617588	204	628614	14	640500	70
552001	268	561003	407	565612	353	588420	106, 300	599426	283	617595	204	628621	14	640609	70
552100	307	561102	407	565643	353	588567	295	599433	283	617700	207	628638	14	640708	70
552131	307	561201	407	565650	353	588574	295	599440	283	617724	205	628706	14	640807	70
552254	417	561294	422	565667	353	589007	107	599457	283	617731	206	628713	14	640913	70
552261	417	561300	419	565674	353	589106	105	599464	283	617816	207	628805	14	640920	70
552308	417	561317	419	566008	420	589113	105	599471	283	617861	207	628850	14	642504	71

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
642559	71	664117	372	680056	76	755044	108	781333	45	787038	333	799444	337	801451	23
642566	71	664124	373	680063	76	755051	108	781340	44	787045	333	799451	337	801505	23
642603	71	664131	373	680070	76	755068	108	781357	44	787052	333	799468	337	801512	23
643914	282	664148	351	680087	77	755075	108	781364	45	787069	333	799475	337	801529	23
646205	71	664155	352	680094	77	755082	108	781371	44	787076	333	799482	337	801536	23
646304	71	664162	352	680100	77	755099	108	781388	45	787083	333			801543	23
646601	71	664179	352	680117	77	755105	108	781395	45	787090	333	8xxxxx		801550	23
647509	86	664186	351	680124	77	755112	108	781401	45	787113	333	800102	26	801604	23
647516	86	664209	373	680131	76, 301	755143	108	781418	45, 47	787120	333	800119	26	801611	23
647554	86	664216	373	682104	116	755259	108	781432	328	787144	333	800126	26	801628	23
647561	86	664223	373	682302	116	755273	108	781449	328	787151	333	800133	26	801635	23
647592	87	664230	373	682401	116	755334	109	781456	328	787175	333	800140	26	801642	23
657607	397	664254	373	689608	116	755341	109	781913	57	787182	333	800157	26	801659	23
657621	397	664261	373	689806	116	755358	109	781920	57	787267	333	800218	26	801666	22
657669	397	664278	373	690000	60	755365	109	783009	424	794050	337	800225	26	801703	23
657676	397	664308	371	691021	274	755372	109	783016	424	794067	337	800232	26	801710	23
658000	81	664315	351	691083	274	755389	109	783023	424	794074	337	800249	26	801727	23
658604	80	664322	371	691120	274	755396	109	783061	424	794081	337	800300	26	801734	23
658703	80	665121	309	691380	274, 281	755556	109	783153	125, 353	794098	337	800317	26	801826	23
658802	80	665138	309	691397	274, 281	755563	109	783160	125, 353	794319	335	800324	26	801833	23
658901	80	665145	309	693001	59	755570	109	783177	125, 353	794326	335	800331	26	801840	22
659007	80	665152	309	693100	59	755565	109	783627	125, 353	794333	335	800348	26	801857	22
659014	80	665169	309	693209	59	755679	109	783658	338	794340	335	800355	26	801864	22
659106	80	665251	352	693216	59	755686	109	784006	339	794357	335	800409	27	801871	22
659205	80	665381	309	693223	59	755693	109	784013	339	794364	335	800416	27	801901	221
659304	80	665503	352	693254	59	755730	111	784020	339	794371	335	800423	27	801918	221
659403	80	665510	352	693261	59	755808	111	784105	339	794388	335	800430	27	801925	220
659458	80	673416	117	695708	294	755815	111	784112	339	794395	335	800447	27	801932	222
659465	80	674413	117	695906	299	755822	111	784129	339	794401	335	800454	27	801956	221
659472	80	676202	120	696002	308	755839	111	784327	341	794418	335	800522	27	801963	220
659502	81	676509	120	696040	308	759233	110	784334	341	794425	335	800539	27	801970	210-211
659601	81	676707	120	696200	309	759240	110	784365	341	794432	335	800546	27	801994	220
659700	81	676806	120			759257	110	784372	341	794449	335	800553	27	802021	112
659809	81	676905	120	7xxxxx		759264	110	784389	341	794456	335	800621	27	802038	112
663462	370	677001	120	707661	258	759301	111	784396	341	794463	335	800638	27	802045	112
663479	370	677209	120	707753	259	764015	327	784419	341	794470	335	800645	27	802052	112
663486	370	677308	120	707760	259	764022	327	784426	341	794487	335	800652	27	802168	23
663608	370	677506	120	707777	258	764039	327	784433	338, 341	794500	331	800720	27	802205	23
663615	370	677810	119	707784	258	764077	327	784730	338	794517	335	800737	27	802212	23
663622	370	677827	119	707814	261	764084	327	784747	338	794524	335	800812	27	802229	23
663639	370	677834	119	707821	258	764091	327	784754	338	794531	335	800829	27	802236	23
663646	370	678008	172	707845	258	764138	327	784761	338	795101	331	800836	27	802243	23
663653	370	678015	172	707906	261	764206	326	784778	338	795309	331	800843	27	802328	23
663660	371	678022	172	707944	261	764213	326	785003	424	795507	331	800850	27	802335	23
663691	371	678107	343	707951	261	764220	326	785010	424	795705	331	800867	27	802342	23
663707	371	678114	343	707968	261	764237	326	785324	341	795903	331	800874	27	802427	23
663745	370	678121	343	707975	261	764244	326	785546	338	796306	331	801109	22	802434	23
663783	370	678138	343	707982	260	764251	326	785553	338	796405	331	801116	22	802441	23
663790	370	678145	343	707999	259	764268	326	785560	338	796603	331	801123	22	802502	23
663806	370	678152	343	709818	209	764404	325	785577	338	796702	331	801130	22	802519	23
663820	370	678169	342	709825	209	764411	325	785645	338, 344	796801	331	801147	22	802526	23
663844	371	678176	342	709900	209	764428	325	785652	338, 344	798010	331	801154	22	802533	23
663851	371	678183	342	710104	262	764435	325	785904	339	798034	331	801208	22	802540	23
663868	371	678190	343	710203	262	764442	325	786239	340	798164	331	801215	22	802601	23
663875	371	678206	342	710302	262	764459	325	786307	339	798171	331	801222	22	802618	23
663882	371	678213	342	720103	394	764466	325	786321	339	798249	331	801239	22	802625	23
663899	371	678220	342	720400	394	764473	325	786338	339	798805	331	801246	22	802632	23
663950	279	678237	342	720509	394	764480	325	786352	339	798904	331	801253	22	802649	23
664001	372	679005	288	720608	394	764497	325	786369	339	799130	337	801307	22	802656	23
664018	372	679012	289	720806	394	764503	325	786376	339	799147	337	801314	22	804001	25, 27
664025	372	679029	289	720905	394	764510	325	786383	339	799154	337	801321	22	804018	25, 27
664032	372	679036	289	721001	394	764527	325	786413	340, 364	799161	337	801338	22	804025	25, 27
664049	372	679043	289	721308	394	774830	338	786420	340, 364	799178	337	801345	22	804032	25, 27
664056	373	679050	289	721407	394	774847	338	786437	340	799383	337	801352	22	804049	25, 27
664063	373	679067	289	722107	395	774885	338	786451	340	799390	337	801406	23	804056	25, 27
664070	373	680018	76	755006	108	774892	338	786499	340	799406	337	801413	23	804100	23
664087	373	680025	76	755013	108	781302	45	787007	333	799413	337	801420	23	804117	23
664094	373	680032	76	755020	108	781319	44	787014	333	799420	337	801437	23	804124	23
664100	372	680049	76	755037	108	781326	45	787021	333	799437	337	801444	23	804131	23

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
804148	23	807033	112	810729	263	826010	39	834909	8	842720	48	856116	60	862582	33
804155	23	807057	112	810736	263	826027	39	835104	8	842737	49	856123	60	862612	32
804162	23	807071	112	810743	263	826034	39	835401	5	842744	49	856147	59	862629	32
804179	23	807088	112	810897	414	826041	39	835432	5	842751	50	856154	54	862636	32
805107	23	807095	112	810910	414	826058	39	835500	5	842775	37	856161	60	862674	33
805114	23	807118	25	810927	414	826065	37, 39	835531	5	842799	48	856178	54	862681	33
805121	23	807125	25	810934	414	826102	39	835609	5	842904	47	856185	53	862704	32
805138	23	807132	25	810958	415	826119	39	835630	5	842928	48	856192	54	862711	32
805145	23	807224	25	810965	416	826126	39	836002	7	842966	48	856208	55	862728	32
805152	23	807323	25	810989	416	826133	39	836019	7	843000	47	856215	55	862735	32
805534	222	807330	25	810996	416	826140	39	836026	7	843055	50	856222	55	862766	33
805541	222	807705	430	811191	416	826157	39	836033	7	843109	47	856239	55	862773	33
805558	222	807804	430	811221	416	826164	37, 39	836040	7	843154	50	856246	55	862780	33
806104	24	808108	25	812204	252	826201	38	836057	16	843451	67	856253	54	862827	32
806111	24	808153	25	812259	252	826300	40	836101	6	844205	42	856277	56	862902	32
806128	24	808207	220	812266	253	826324	40	836200	6	844212	42	856284	52	862919	33
806135	24	808214	220	812273	253	826331	40	836309	6	844229	43	856291	55	862926	32
806142	24	808221	220	812280	253	826348	41, 301	836408	6	844236	43	856307	52	862933	32
806159	24	808238	220	812372	253	826355	41, 301	836507	6	844250	42	856314	52	862940	32
806197	25	808245	220	812440	263	826478	41, 301	837108	6	844267	43	856321	62	862957	32
806203	24	808306	221	812457	263	826485	41, 301	837207	6	844274	43	856338	62	862964	33
806210	24	808313	222	812464	263	826607	40	837306	6	844281	43	856345	62	862971	33
806227	24	808405	221	812471	263	826614	40	837405	6	844298	43	856352	62	862988	33
806234	24	808412	222	812488	263	826621	40	837603	6	844304	43	856369	62	862995	33
806241	24	808429	221	813096	416	826638	40	838105	7	844311	43	856376	62	864098	31
806258	24	808504	246	813157	415	826645	40	838204	7	844328	43	856383	56	864104	31
806296	25	808511	246	813164	415	826652	40	838303	7	844335	43	856390	56	864128	31
806302	24	808566	246	813171	415	826706	40	838501	7	844342	43	860083	375	864135	31
806319	24	808573	246	813829	415	826713	40	838600	7	844359	52	860304	375	864142	31
806326	24	809150	221	813836	415	826720	40	838617	7	844366	52	860502	374	864159	31
806333	24	809181	430	813850	415	826737	40	839003	15	844403	43	861196	31	864166	31
806340	24	809242	221	814369	414	826744	40	839010	11	844410	47	861202	31	864203	31, 165
806357	24	809259	221	814376	414	826751	40	839409	7	844427	47	861219	31	864210	31, 165
806395	25	809273	221	814390	414	830000	4	839997	17	844434	47	861226	31	864227	167
806401	25	809280	221	814406	414	830048	4	841020	51	844441	47	861233	31	864234	167
806418	25	809600	378	814420	414	830055	4	841105	51, 301	844458	57	861400	31	866009	431
806425	25	809709	378	814437	414	830154	4	841112	51, 301	845028	46	861417	31	868522	31
806432	25	810002	250	817148	27	830208	4	841129	51, 301	845035	46	861424	31	868546	31
806449	25	810101	250	817155	27	830253	4	841136	51, 301	845042	46	861431	31	868553	31
806456	25	810125	251	817247	27	830352	5	841228	51, 301	845059	46	861509	31	868577	31
806494	25	810149	250	817254	27	830376	5	841235	51	855119	78	861516	31	869154	28
806524	25	810156	250	817346	27	830406	4	842003	51	855201	181, 442	861523	31	869208	28
806531	25	810200	251	817353	27	830505	4	842010	51	855218	181, 442	861530	31	869215	28
806548	25	810224	251	817445	27	830604	4	842102	47	855508	78	861608	31	869222	28
806555	25	810309	275	817452	27	831007	3	842119	50	855607	78	861615	31	869239	28
806593	25	810316	275	817810	27	831205	3	842171	37	855652	78	861622	31	869260	29
806623	25	810323	277	817827	27	831403	3	842201	47	855669	78	861639	31	869277	29
806630	25	810361	204	817834	27	831502	3	842218	50	855676	78	861707	31	869284	29
806647	25	810378	413	817841	27	831601	3	842256	50	855683	79	861714	31	869307	28
806654	25	810385	413	820209	45	831700	3	842270	37	855690	79	861721	31	869314	28
806692	25	810392	413	820308	45	832004	2	842317	50	855706	79	861738	31	869321	28
806722	25	810422	413	820407	45	832202	2	842355	50	855713	78	861820	31	869338	28
806739	25	810439	413	820605	58	832400	2	842409	47	855720	78	861837	31	869369	29
806814	25	810446	413	820612	58	832509	2	842423	48	855737	78	862209	32	869376	29
806821	25	810453	413	825518	38	832608	2	842478	37	855744	79	862216	32	869383	29
806838	25	810460	413	825525	38	832707	2	842522	48	855751	118	862223	32	869406	28
806845	25	810477	413	825532	38	832806	2	842539	49	855768	54	862285	33	869413	28
806852	25	810484	413	825549	38	832820	8	842546	49	855775	79	862407	32	869420	28
806869	25	810491	413	825556	38	832837	8	842553	50	855782	79	862414	32	869437	28
806876	25	810507	428	825563	38	832844	8	842607	47	856000	53	862421	32	869468	29
806913	25	810514	251	825570	37-38	832851	8	842614	50	856017	53	862438	32	869475	29
806920	25	810521	415	825600	38	832882	8	842621	48	856024	53	862476	33	869482	29
806937	25	810538	415	825617	38	832899	8	842638	49	856031	53	862483	33	869505	28
806944	25	810606	249	825624	38	833032	17	842645	49	856048	53	862506	32	869512	28
806951	25	810613	248	825631	38	833100	17	842652	50	856055	53	862513	32	869529	28
806968	25	810651	249	825648	38	833506	3	842669	48	856062	54	862520	32	869536	28
806975	25	810668	248	825655	38	834206	8	842676	37	856079	54	862537	32	869567	29
807019	112	810705	263	825662	37-38	834404	8	842706	47	856086	53	862568	33	869574	29
807026	112	810712	263	826003	39	834701	8	842713	50	856109	84	862575	33	869581	29

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
869604	28	871331	267	877517	266	878804	425	880272	35-36	880906	204	933336	137	970669	144, 147
869611	28	871348	267	877524	266	878811	425	880289	35-36	880913	204	933343	137	970676	144, 147
869628	28	871546	35	877531	266	878828	425	880302	30	880920	204	933350	137	970683	144, 147
869635	28	871706	399	877548	266	878835	425	880319	30	880968	204	933367	137	970690	144, 147
869666	29	871713	399	877814	257	878842	425	880326	30	881705	37	933688	303	971000	147
869673	29	871805	399	877821	257	878859	425	880357	35-36	881712	37	934029	131	971017	147
869680	29	871812	399	877845	256	878903	425	880364	35-36	881729	37	934159	273	971024	147
869727	28	876602	426	877852	256	878910	425	880371	35-36	881736	37	934166	272-273	971031	147
869734	28	876619	426	877869	256	878927	425	880388	35-36	881743	37	935286	273	971048	147
869772	29	877005	267	877876	256	878934	425	880401	30	881750	37	939949	437	971055	147
869789	29	877012	266	877883	255	878941	425	880418	30	881804	30	939956	437	971062	147
869819	28	877029	266	877906	255	878958	425	880425	30	881811	30	942642	303	971079	147
869826	28	877036	266	877913	254	880005	30	880456	35-36	881828	30	942758	299	971314	144, 147
869833	28	877043	266	877920	254	880012	30	880463	35-36	890233	222	942765	299	971321	144, 147
869840	28	877050	266	877937	254	880029	30	880470	35-36	890240	222	943489	303	971338	144, 147
869857	28	877104	267	878101	427	880036	34, 36	880487	35-36	890257	222	970232	263	975268	144
869864	28	877111	267	878118	427	880050	34, 36	880524	30	890349	222	970249	263	975275	144
869871	28	877128	267	878125	427	880067	34, 36	880555	35-36	890356	222	970256	263	975305	133
869918	28	877173	268	878132	427	880074	34, 36	880562	35-36			970270	263	975312	133
869925	28	877180	267	878149	427	880104	30	880609	30, 35	9xxxxx		970294	141	975329	133
869949	29	877197	268	878408	427	880111	30	880616	30, 35	919200	163	970300	277	975374	146
869956	29	877203	267	878507	426	880128	30	880623	30, 35	919217	163	970362	146	975398	145
869963	29	877234	267	878552	426	880159	34, 36	880630	30, 35	931219	136	970386	145, 147	975732	143
869970	29	877258	267	878606	427	880166	34, 36	880647	30, 35	931226	136	970393	145, 147	975749	143
869987	29	877265	267	878705	425	880173	34, 36	880654	30, 35	931233	136	970515	276	975756	143
869994	29	877272	267	878712	425	880203	30	880661	35	931240	136	970607	145, 147	975770	46
871102	268	877289	267	878729	425	880210	30	880678	35	931257	136	970614	145, 147	975800	143
871201	417	877296	267	878736	425	880227	30	880685	35	932001	437	970621	145, 147	980033	91
871300	268	877302	266	878743	425	880258	35-36	880692	35	932018	437	970638	146	980101	400
871324	268	877500	266	878750	425	880265	35-36	880869	35, 37	933329	137	970652	144, 147		



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