HANDEL
CONCEPT

Euro CHR
Collectivités, Hôtels, Restaurants

N'hésitez pas à contacter votre commercial secteur : 06 52 30 32 42



MARMITES & CASSEROLES
BACS GASTRONORMES
USTENSILES DE CUISINE
PÂTISSERIE
PRÉPARATION DES ALIMENTS
TRAITEMENT THERMIQUE
PIZZA, PASTA & KEBAB
FOURS
REFROIDISSEMENT ET VITRINES
RANGEMENT & TRANSPORT
HYGIÈNE
ARTICLES DE BAR
PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES
ART DE LA TABLE
ARTICLES POUR BUFFET
BARBECUES ET CHAUFFAGES


2


11


13


15


16


19


22


28


30


31


32

34


38


42


62

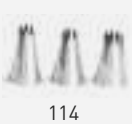

70


84


95


104


110


114


116


120


123


126


130

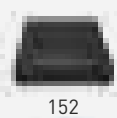

136


140


142


144


149


152


164


175


181


185


198


200


202


203

208

209

210

212

214

216

218

220

224

234

236

238

242

246

248

251

252

260

262

263

264

267

269

271

275

281

282

288

290

303

306

308

310

313

316

323

323

297

324

331

345

360

365

372

374

390

394

399

402

427

434

439

440

441

442

445

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

Padella per frittura
page 15



MARMITES & CASSEROLES

Cuiseur à asperge XL
page 17



MARMITES & CASSEROLES

Casserole bain-marie
page 17



BACS GASTRONORMES

Bac Gastronorme 2/1
page 22



USTENSILES DE CUISINE

Mallette de couteaux
page 56



USTENSILES DE CUISINE

Gants à huîtres
page 57



USTENSILES DE CUISINE

Couteau à huître long
page 57



USTENSILES DE CUISINE

Ouvre-boîte
page 60



USTENSILES DE CUISINE

Thermomètre infrarouge avec sonde
page 94



USTENSILES DE CUISINE

Cloche en verre avec aération
page 102



PÂTISSERIE

Chalumeau de cuisine Dutch Design
page 123



PRÉPARATION DES ALIMENTS

Mixeur plongeur Concept Line
page 129



NEW!

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



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-chaleur 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

RANGEMENT & TRANSPORT

Elément réfrigérant négatif
page 259



RANGEMENT & TRANSPORT

Table de travail
page 263



HYGIÈNE

Destructeur d'insectes 300m²
page 272



HYGIÈNE

Chariot à linge
page 274



HYGIÈNE

Poubelle avec cendrier
page 274



HYGIÈNE

Douchette pour appareils
page 277



HYGIÈNE

Brosse métallique forme Y
page 279



HYGIÈNE

Cendrier de terrasse noir
page 280



ARTICLES DE BAR

Seau à glace double paroi
page 286



ARTICLES DE BAR

Seau à bière
page 287



ARTICLES DE BAR

Pince multifonctionnel noir
page 301



PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Percolateur Concept Line noir mat
page 314

design by Robert Bronwasser



NEW!

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

A

Accessoires Green Fire....436
Adaptateur de refroidissement EPP GN 1/1....261
Adoucisseur d'eau....270
Adoucisseur d'eau, automatique....269
Adoucisseur d'eau, semi-automatique....269
Adoucisseurs d'eau (semi-)automatique....269
Aiguiseur de couteaux....58
Allume-gaz....125
Ampoule pour lampe chauffante infrarouge....163
Aplatisseur....67
Araignée....70
Araignées....70
Ardoise....372
Ardoise avec support....373
Ardoise de table....373
Ardoises....372
Armoire réfrigérée....226
Armoire réfrigérée double porte 750L....232
Armoire réfrigérée porte vitré 360L....232
Armoires réfrigérées avec caisson lumineux....232
Arrière de bar réfrigèré double portes 228L... 231, 293
Arrière de bar réfrigéré portes coulissantes 228 L....230, 292
Arrière de bar réfrigéré portes coulissantes 338 L....231, 293
Arrière de bar réfrigéré une porte 118 L....230, 292
Arrières de bar réfrigérés....230, 292
Assiette à pâtes....337
Assiette Bark....338
Assiette creuse....331, 333, 335, 337, 346
Assiette d'enfant „Ours"....340
Assiette plate....331, 333, 335, 337, 346
Assiettes à pizza Speciale....338
Assiette Torro....338
Attache-nappe....368
Attendrisseur à viande électrique....133
Attendrisseur Profi Line....67
Attendrisseurs....67

B

Bac à couverts....417
Bac à couverts avec support....417
Bac à débarrasser....268
Bac à glace Kitchen Line....112
Bac à glace polycarbonate....112
Bac à glace Profi Line....112
Bac à glaçons....288
Bac à pâtons pour pizza....204
Bac avec couche antiadhésive....222
Bac à viande....246-247
Bac à viande ou à frites....68
Bac carré....350
Bac Gastronorme 1/1....22, 26-28, 30-33
Bac Gastronorme 1/2....23, 26-28, 30-33
Bac Gastronorme 1/3....23, 27-28, 30-33
Bac Gastronorme 1/4....23, 27-28, 30-33
Bac Gastronorme 1/6....23, 27-28, 30-33
Bac Gastronorme 1/9....23, 27-28, 30-32
Bac Gastronorme 2/1....22, 28, 31
Bac Gastronorme 2/3....22, 26-27
Bac Gastronorme 2/4....22
Bac Gastronorme 1/1 perforé....23
Bac Gastronorme 1/2 perforé....23
Bac Gastronorme 1/3 perforé....23
Bac Gastronorme 2/3 perforé....23
Bac gastronorme 1/1 résistant aux températures élevées....29
Bac gastronorme 1/2 résistant aux températures élevées....29
Bac gastronorme 1/3 résistant aux températures élevées....29
Bac gastronorme 1/4 résistant aux températures élevées....29
Bac gastronorme 1/6 résistant aux températures élevées....29
Bac gastronorme 1/9 résistant aux températures élevées....29
Bac gastronorme émaillé....222
Bac gastronorme émaillé GN 2/3....222
Bac Gastronorme GN 1/1....24, 424
Bac Gastronorme GN 1/2....24, 424
Bac Gastronorme GN 1/3....25, 424
Bac Gastronorme GN 1/4....25
Bac Gastronorme GN 1/6....25
Bac Gastronorme GN 1/9....25
Bac Gastronorme GN 2/3....24, 424
Bac Gastronorme GN 1/1 perforé....25
Bac Gastronorme GN 1/2 perforé....25
Bac Gastronorme GN 2/3 perforé....25
Bac GN 1/1 pour chafing dish avec 2 compartiments....376, 388
Bac GN 1/1 pour chafing dish avec 2 compartiments....386
Bacs Gastronormes Budget Line....26
Bacs Gastronormes Budget Line avec poignées 27
Bacs Gastronormes en polypropylène....30
Bacs Gastronormes Kitchen Line....24
Bacs gastronormes polycarbonate blanc....33
Bacs Gastronormes polycarbonate noir....32
Bacs Gastronormes polycarbonate transparent. 31
Bacs Gastronormes Profi Line....22
Bacs gastronormes résistantes aux températures élevées....29
Bacs Gastronormes Tritan sans BPA....28
Bain-marie gastronorme....190
Bain-marie Kitchen Line....190
Bain-marie Kitchen Line avec robinet de vidange .190
Bake- & Grill Master....438
Bake-Master Maxi....438
Bake-Master Mini....438
Balance....91
Balance de cuisine....91
Balance de cuisine 15 kg....91
Balance digitale....91
Balances....91
Banc....416
Barbecue à charbon de bois Patio....442
Barbecue à charbon de bois Resto....442
Barbecue Green Fire avec 2 brûleurs....434
Barbecue Green Fire avec 3 brûleurs....435
Barbecue Green Fire avec 4 brûleurs....435
Barbecues à charbon de bois....442
Barre intermédiaire Bacs Gastronormes....25
Batterie de cuisine Budget Line....8
Batterie de cuisine en cuivre....15
Batterie de cuisine Kitchen Line....6
Batterie de cuisine Profi Line....2, 4
Batteur melangeur planétaire pour usage intensif 10 litre....132
Batteur melangeur planétaire pour usage intensif 20 litre....132
Batteur melangeur pour usage intensif 7 litre ..132
Batteurs melangeurs planétaires....132
Bec-verseur....283
Beurrier & Saucière....353
Bigoudi à beurre....54
Billot polyéthylène....66
Blanc - fromage & pain....50
Blender à haute puissance....303
Blender avec caisson insonorisant....304
Blender numérique avec caisson insonorisant..305
Bleu - poisson....49
Boîte à couverts....351
Boîte à ingrédients....307
Boîte à thé....363
Boîte de stockage Gastronorme 1/1....34, 36
Boîte de stockage Gastronorme 1/2....34, 36
Boîte de stockage Gastronorme 1/3....35-36
Boîte de stockage Gastronorme 1/4....35-36
Boîte de stockage Gastronorme 1/6....35-36
Boîte de stockage Gastronorme 1/9....35-36
Boîtes de stockage gastronorme HACCP....34
Bol à glace modèle clown....340
Bol à soupe....331, 333, 337-338, 358
Bol à soupe et soucoupe....335
Bol de préparation....86
Bol incliné....338, 344
Bol mélangeur....86
Bol pour milkshaker....299
Bols....86
Bols à soupe et sauce....358
Bols évasés....423
Bols inclinés Velocity....353
Bols incurvés....423
Bol Vanilla....338
Bombes à gaz butane....123-124, 151
Bouchon Champagne....284
Bouilloire - 1,8 L....73, 323
Bouilloire - 4,2 L....73, 323
Bouilloire - avec couvercle....73
Boule à thé....363
Braisière avec couvercle....3
Brassière avec couvercle....8
Briochette ø80x(H)40....120
Broc....404
Brochettes à barbecue....442
Broc mesureur....90
Broc mesureur empilable....90
Broc mesureur en polypropylène....90
Broc mesureur gradué....90
Brosse de nettoyage du groupe expresso....311
Brosse métallique....278-279, 443
Brosse métallique forme Y....279, 443
Brosse nettoyante pour four à pizza....207
Brosse nettoyant pour four à pizza....207
Broyeur à glace - électrique....294
Brûleur duo....391
Brun - viande cuite....48
Burette à huile....73

C

Cadre de support pour plaque de cuisson à induction 800W....378
Cafetière/théière avec couvercle....362
Caisse à menu et couverts....351
Calot - papier - 100 unités....277
Cannelé Bordelais ø54x(H)48....120
Capsules CO_2....295
Cartouche à gaz....125
Cartouches pour siphon à chantilly....107
Casier à assiettes....267
Casier à couverts....267
Casier à plateaux....267
Casier à tasses....267
Casier à verres....266-267
Casiers de lavage & bac à débarrasser....266
Casier universel....267
Casserole....15
Casserole bain-marie....17
Casserole - sans couvercle....4, 7, 9
Casseroles miniatures avec bec verseur....349
Cave à vin double zone 145 L....231, 293
Cave à vin double zone 440 L....231, 293
Caves à vin double zone....231, 293
Cellule de refroidissement....244
Cellule de refroidissement 10 x GN 1/1....245
Cellule de refroidissement 3 x GN 1/1....245
Cellule de refroidissement 5 x GN 1/1....245
Cellule de refroidissement 7 x GN 1/1....245
Cendrier....280
Cendrier avec bac collecteur....280
Cendrier avec bouton poussoir....280
Cendrier avec couvercle....280
Cendrier avec rebord....280
Cendrier de terrasse noir....280
Cendrier Kitchen Line....280
Cendrier murale....281
Cendrier Profi Line....280
Cendriers & ramasse-cendres....280
Cendrier sur pied....281
Cercle pour réchaud....148
Chafing dish à soupe finition poli mirroir....385
Chafing dishes Profi Line....382, 384
Chafing dish Gastronorme 1/1....386-387
Chafing dish Gastronorme 1/2....386
Chafing dish GN 1/1 finition poli mirroir....385
Chafing dish GN 1/2 finition poli mirroir....385
Chafing dish GN 2/3 finition poli mirroir....385
Chafing dish GN 1/1 finition satiné....383
Chafing dish GN 1/2 finition satiné....383

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

D

Décapsuleur....282
Décapsuleur avec collecteur....282
Décorateur bord de verre 3 niveaux....307
Découpoir....117
Delta....337
Déshydrateur Kitchen Line....172
Déshydrateur Profi Line....173
Destructeur d'insectes 300m²....272
Destructeur d'insectes à haute tension....273
Destructeur d'insectes avec plaque collante - 120m²....271
Destructeur d´insectes avec plaque collante - 100m²....271
Destructeur d´insectes étanche....272
Destructeur d´insectes pour cuisines & restaurants....271
Destructeur d´insectes pour l'extérieur....272
Destructeur d´insectes pour l'intérieur....272
Disque à cubes....127
Disque à Julienne....127
Disque forme V....127

Disque Pommes-Frites....127
Disques à râper....127
Disques à trancher....127
Distributeur à boissons chaudes Concept Line .321
Distributeur à boissons chaudes Concept Line noir mat....320
Distributeur de bière de table....309
Distributeur de boissons chaudes..... 319, 322-323
Distributeur de boissons chaudes à double paroi..318
Distributeur de chocolat chaud....322
Distributeur de petits pains....247
Distributeur jus de fruit 2X12L....302
Distributeur polyvalent....403
Distributeur pour pâte/gel combustible....391
Distributeurs et pichets....402
Doseur....306
Doseur sucre....364
Douchette de prélavage....277
Douchette pour appareils....277
Douilles - assorti....115
Douilles de décoration....105
Douilles - dentelé....114-115
Douilles - lisse....114-115

E
Econome....51, 54, 301
Ecumoire....82-83, 394-395
Ecumoire à friture....71
Ecumoire, rond....395
Egouttoir....89
Egouttoir à friture en aluminium....68
Egouttoir à friture en inox....68
Egouttoir gastronorme....28, 31
Egouttoir perforé....89, 348
Egouttoir perforé carré....89, 348
Egouttoirs....89
Element chauffant....258
Élément chauffant pour Chafing Dish....378
Elément chauffant pour Chafing Dish à fixer sous le bac à eau....378
Element réfrigérant....258
Elément réfrigérant négatif....259
Emaillé....346
Emballer sous vide....144
Enfants....340
Entonnoir....73
Entonnoir avec tamis....105
Entonnoir de dosage Kitchen Line....100
Entonnoir de dosage Profi Line....100
Eplucheur de citron....53
Eplucheuse à pomme de terre Profi Line 5 kg...128
Essoreuse à salade....61
Etagère à condiments noir....366
Etagère à condiments rectangulaire....345, 366
Etagère à condiments rond....345, 366
Etagère multifonction....311, 412
Etagère murale deux niveaux....263
Etagère Pizza pour 14 plaques/moules....204
Étagères en aluminium....253
Étagères en aluminium GN 1/1....253
Etamine....72
Evideur....53
Evideur à légumes....53
Extracteur de jus - slow juicer....296

F
Façonneuse électrique 300....202
Façonneuse électrique 400....202
Façonneuse électrique 500....202
Façonneuses électriques....202
Faitout avec couvercle....4
Fait-tout électrique....180
Feutres....35
Feutres à craie....373
Fiesta....441
Fiesta 600....441
Fiesta 800....441
Filtre à graisse pour friteuse....69
Filtres à café papier Ø 25 cm....313
Flacons distributeur....98-99
Flacons distributeur easy squeeze....99
Flacon verseur - conservation....301
Flora....333
Fontaine à chocolat....405
Fontaine à chocolat 3 niveaux....405
Fontaine à chocolat 5 niveaux....405
Fontaine à chocolat 6 niveaux....405
Fontaine à jus de fruit....402
Fontaine de jus de fruit....402-403
Fontaine de lait....403
Fouet....84
Fouet avec manche en PP....84
Fouet piano....85
Fouet plat....84
Fouet pour mixeur-plongeur Profi Line 300, 400 & 500....130
Four à basse température....168
Four à convection avec humidificateur....213
Four à convection avec humidificateur H90S....211
Four à convection H90....210
Four à convection manuel avec humidifiicateur NANO....215
Four à convection manuel NANO....214
Four à convection multifonction....212
Four à convection multifontion avec humidificateur NANO....214
Four à convection numérique avec humidificateur NANO....215
Four à convection numérique avec humidificateur NANO 12 x GN1/1....217
Four à convection numérique avec humidificateur NANO 5 x GN2/3....217
Four à convection numérique avec humidificateur NANO 7 x GN1/1....217
Four à micro-ondes 1000W....197
Four à micro-ondes avec grill....197
Four à micro-ondes programmable 1000 W....197
Four à micro-ondes programmable Samsung 1050W....196
Four à micro-ondes programmable Samsung 1500W....194
Four à micro-ondes prorammable Samsung 1850W....194
Four à micro-ondes Samsung 1050W....196
Four à micro-ondes Samsung 1450 W....195
Four à micro-ondes Samsung 1780W....195
Four à pizza....205
Four à pizza BASIC....208
Four à pizza BASIC 4....208
Four à pizza BASIC 44....208
Four à pizza basic 1/50 vetro....208
Four à pizza basic 2/50 vetro....208
Four avec humidificateur manuel....213
Fourchette à découper....43, 45
Fourchette à escargots....329
Fourchette à salade....394
Fourchette à steak....328
Fourchettes à homard....329
Four mixte avec grill 4x GN 2/3....212
Four mixte manuel NANO 12x GN1/1....219
Four mixte manuel NANO 5x GN2/3....219
Four mixte manuel NANO 7x GN1/1....219
Fours à convection....212
Fours à convection & fours mixtes NANO 4x 450x340mm....214
Fours à convection snack....212
Fours à micro-ondes....194
Fours de boulangerie et de pâtisserie - 600x400 mm....213
Fours mixtes manuels NANO taille GN....218
Fours mixtes numériques NANO taille GN....216
Friteuse à beignets 12 L....179
Friteuse à induction Kitchen Line....178
Friteuse Blue Line....176
Friteuse Mastercook - 8 l....175
Friteuse Mastercook - 2 x 8 L....175
Friteuse Mastercook avec robinet de vidange - 8 l..175
Friteuse Mastercook avec robinet de vidange - 2 x 8 l....175
Friteuse Mastercook avec robinet de vidange numérique - 8 l....174
Friteuse Mastercook avec robinet de vidange numérique - 2 x 8 l....174
Friteuses Mastercook....175
Friteuses Mastercook numériques....174
Fromagère....364
Fumer....169
Fumoir électrique....169
Fusil....45, 47
Fusil en diamant....43

G
Gants à huîtres....57
Gants résistants à la coupe....57
Gaufrier électrique ‚Bruxelles'....184
Gaufrier électrique ‚Coeur'....184
Gaufrier électrique ‚Liège'....184
Gobelet....346
Grande balance digital....91
Grappin à viande....83, 394-395
Green Fire....434
Grill à gaz à kebab Profi Line....198
Grillage antiadhésif PTFE....172
Grill à kebab & couteau kebab....198
Grill Blue Line....181
Grill de contact - modèle double....183
Grill de contact - modèle simple....182
Grill de contact „Panini"....182
Grille....220
Grille à pierres de lave....437
Grille en fonte....437
Grille et stabilisateur de flamme....437
Grille Gastronorme....221
Grille gastronorme GN 2/3....222
Grille-pain constant....192
Grille-pain constant double....192
Grille-pain constant simple....192
Grille pour fours H90 et H905....210
Grille pour fours H90 et H90S....211
Grill-Master Maxi....439
Grill-Master Mini....439
Grill-Master Quattro....439
Grill pour plaque de cuisson à induction....10
Grill roulant pour saucisses....188
Grill roulant pour saucisses - 11 rouleaux....188
Grill roulant pour saucisses - 14 rouleaux....188
Grill roulant pour saucisses - 7 rouleaux....188
Grill roulant pour saucisses - 9 rouleaux....188
Grills Blue Line....181
Grills de contact....182

H
Hache....43
Hache-viande....134
Hache-viande 198....138
Hache-viande Kitchen Line 12....136
Hache-viande Kitchen Line 22....137
Hache-viande Profi Line 12....134
Hache-viande Profi Line 22....135
Hachoir demi-lune....52
Housse de protection....436, 438
Housse de table Symposium rectangulaire....414
Housse pour chaise....416
Housse pour table haute....415

I
Insertions perforés gastronormes....25
iVide Plus Junior....166
iVide Plus Thermoplongeur....167
iVide thermoplongeur....165

J
Jaune - volaille....49
Jetons....309

K
Karizma....331
Knock box en bois....311
Knock box GN....311
Knock box rectangulaire....311
Knock box rond....311

L
Lames pour trancheuse avec revêtement antiadhésif....143
Lampe chauffante conique réglable....163

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 écumoires Kitchen Line..... 83
Louches et écumoires 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 couvercle19, 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
Mélamine 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 250VV - 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
Moufles anti-chaleur 223
Moufles anti-chaleur cuir 223
Moufles anti-chaleur en coton 223
Moufles 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
Piètement pour four 12x GN1/1.....217, 219
Piètement pour four 7x GN1/1.....217, 219
Piètement pour four mixte avec grill 4x GN 2/3...212
Piètement pour four NANO 5x GN2/3.....217, 219
Piètement pour fours à convection snack.....212
Piètement pour fours de boulangerie/pâtisserie..213
Piètement 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
Pinceau de cuisine à beurre plat 117
Pinceau de cuisine plat.....117
Pinceau 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 fumoir 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 Gastronorme 1/1.. 39-40
Planche à découper HACCP Gastronorme 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
Plaque de cuisson à induction double 157
Plaque de cuisson à induction double avec boost .. 157
Plaque de cuisson à induction double
Black Line 153, 381
Plaque de cuisson à induction double Display Line . 155
Plaque de cuisson à induction modèle 1800 161
Plaque de cuisson à induction modèle 2000 160
Plaque de cuisson à induction modèle 7000 159
Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D ... 158
Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D ... 159
Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL .. 159
Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M .. 160
Plaque de cuisson à induction Oblique 156
Plaque de cuisson émaillée 438
Plaque de cuisson Tepan-Yaki 180
Plaque en fonte 437
Plaque perforé 134-137
Plaques de cuisson à induction Black Line .. 152, 380
Plaques de cuisson à induction Display Line 154
Plaques de découpe antidérapant HACCP
- set de 6 40
Plaques de découpe flexibles - set de 6 ..... 38, 40
Plat à four 16
Plat à four rond 339
Plat à tapas ovale 339
Plat à tapas rectangulaire 339
Plat à tarte tournant 400
Plateau 220
Plateau à café ovale 432
Plateau bière 432
Plateau de buffet ovale 421
Plateau de présentation 246-247
Plateau de présentation couleur argent 246
Plateau de présentation couleur or 246
Plateau de réception 432
Plateau de service 432
Plateau de service en melamine 429
Plateau de service en mélamine
avec imprimé bois 429
Plateau de service GN 1/1 430
Plateau de service GN 1/1 empilable
- rectangulaire 430
Plateau de service - rectangulaire 368
Plateau gastronorme GN 2/3 221
Plateau Gastronorme Profi Line 221
Plateau GN 1/1 ..... 421, 430
Plateau GN 1/1 - avec 4 bords 221
Plateau isotherme rectangulaire 398
Plateau ovale 428
Plateau ovale XL 428
Plateau perforé 220
Plateau perforé GN 1/1 - avec 4 bords 221
Plateau perforé GN 2/3 - avec 4 bords 222
Plateau pour baguettes 220
Plateau rectangulaire 421, 426-428, 430
Plateau rectangulaire avec poignée 419
Plateau rond 427-428
Plateau rond avec bord haut 427
Plateau rond avec poignée 418-419
Plateau-support pour 2 bains-marie 379
Plateau woodform 427
Plateaux de présentation aluminium 246
Plateaux de service fastfood ovale 426
Plateaux et vitrines de présentation 398
Plateaux fastfood 425
Plateaux fastfood grand 425
Plateaux fastfood moyen 425
Plateaux fastfood petit 425
Plateaux fibre de verre 428
Plateaux gastronormes bord fin 420
Plateaux GN 418-419
Plateaux incurvés 423
Plateaux Inox 430
Plateaux mélamine avec impression 429
Plateaux motif granite 426
Plateaux polypropylène 427
Plateaux pour vitrines en inox 247
Plateaux pour vitrines en mélamine 246
Plateaux rond 418
Plateaux woodform 427
Plat ovale 331, 333, 335, 337, 432
Plat rectangulaire 346
Plats à four en porcelaine blanc cassé 339
Plats à four porcelaine 339
Plat snack 348
Plats paëlla émaillés 18, 347
Poche pâtissier 122
Poche pâtissier antidérapent 122
Pocheuse à poisson 60cm 16
Poêle à blinis 14
Poêle à crêpes 11-12
Poêle à frire 11-12, 14-15
Poêle à frire induction 10
Poêle à griller rainurée 11
Poêle à paëlla 18, 441
Poêle avec revêtement antiadhésif
- sans couvercle 5
Poêle gourmet 17
Poêle miniature 349
Poêles à frire 13
Poêles à frire en aluminium „Marble
Professionnal" 12
Poêle - sans couvercle 5, 7
Poêles en aluminium „Platinium Professionnal" .. 13
Poêles en fonte d'aluminium ‚Titanium
Professional' 10
Poêles en fonte d'aluminium ‚Titanium
Professional' 11
Poêles paëlla émaillés 18, 347
Poêles traditionnels en acier 14
Poissonnière - ovale 11-12
Porcelaine 424
Porte-addition 352, 369
Porte-bougie 379
Porte-couverts 351
Porte-couverts de table noir 351
Porte-couverts noir 351
Porte-cuillère 395
Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes .. 127
Porte-fiches 60
Porte-menu 352
Porte-seau à glace 286
Porte-seau de table 286
Porte-serviettes 368
Porte-serviettes noir 368
Porte-verres à bière 309
Portionneur à glace 110
Portionneur à glace Kitchen Line 110
Portionneur à glace ovale Stöckel 108
Portionneur à glace Stöckel 108-109
Portique chauffe-plat avec 2 lampes infrarouges .. 163
Pot à cure-dents 364
Pot à lait 340
Pot à lait cappuccino 312, 362
Pot à lait/d'eau 362
Pot à lait noir 312, 359, 362
Pot à pompe 361
Pot à pompe isotherme 361
Pot à vinaigrette 424
Poteau d'accueil chromé 413
Poteau d'accueil finition chromé avec bande
rétractable 413
Poteau d'accueil finition doré 413
Pot multifonctionnel 312, 362
Pot snack 348
Poubelle 43 L 274
Poubelle avec cendrier 274, 281
Poubelle de table 369
Poubelle de table ou panier à couvert 369
Présentoir 401
Présentoir à assiettes 401
Présentoir à corbeilles 411
Présentoir de corbeille à pain GN 1/2 407
Présentoir en bois avec les bols 422
Présentoirs 401
Presse-agrumes 299-300
Presse-agrumes électrique 297-298
Presse à hamburger 139
Presse à hamburgers 139
Presse-ail 60
Presse à tortilla 139
Presse-purée 59
Protège-menu clipboard 352

R

Rabot à fromage 55
Rabot à fromage pour fromage mou 55
Racloir 78
Racloir coupe-pâte 118
Racloir pour plaque de cuisson 181, 442
Racloirs 78
Rafraîchisseur à bouteille 285
Rafraichisseur à vin EPP 285
Ramasse-cendres 281
Ramequin 125, 352-353, 358
Ramequins 353
Rangement avec support murale 131
Râpe à fromage 55
Râpe quatre faces 62
Râpes 62
Rayonnage avec 5 étagères 252
Rayonnage ultra-résistant 252
Réchaud à gaz Big Flame 148
Réchaud à gaz Kitchen LIne 148
Réchaud à gaz portable 150
Réchaud à soupe 388
Réchaud électrique Pollina 376
Réchaud électrique Tellano 376
Réchaud électrique - Tesino 377
Réchauds sur pieds 148
Réducteur de grille 17
Réfrigérateur avec double portes
Profi Line 1300 L 234
Réfrigérateur comptoir avec deux
portes Kitchen Line 220L 237
Réfrigérateur comptoir avec deux
portes Kitchen Line 300 L 236
Réfrigérateur comptoir avec deux
portes Profi LIne 280L 235
Réfrigérateur comptoir avec quatre
tiroirs Profi LIne 280L 235
Réfrigerateur comptoir avec trois
portes Kitchen Line 380 L 236
Réfrigérateur comptoir avec trois
portes Kitchen Line 390L 237
Réfrigérateur comptoir avec trois
portes Profi Line 420L 235
Réfrigérateurs & congélateurs comptoirs
Kitchen Line 237
Réfrigérateurs et congélateurs comptoirs
Profi Line 235
Réfrigérateurs et congélateurs Profi Line
| série 800 234
Réfrigérateur une porte Profi Line 670L 234
Rehausseur pour casier de lavage 266
Réhausseur pour corbeille 409
Roast-Master Heavy Duty 439
Robinet avec douchette 276
Rolltop-Chafing dish Gastronorme 1/1 389
Rolltop-Chafing dish - rond 389
Rouge - viande cru 48
Rouleau à pâte 121
Rouleau à pâte en bois 121
Rouleau multi-coupe avec 5 roulettes 118
Rouleaux attendrisseurs pour shoarma 133
Rouleaux attendrisseurs pour volaille 133
Roulette pique-pâte 121
Rustica plat à four carré 339
Rustica plat à four ovale 339
Rustica plat à four rectangulaire 339
Rustica plat à four rond 339

S

Sac à pain rond 356
Sac à transport pizza 35 cm 209
Sac à transport pizza 45 cm 209
Sac kraft alimentaire 356
Sacs à pain 356
Sacs de cuisson sous vide 144, 147
Sacs de livraison pizza 209
Sacs sous vide 147
Sacs sous vide gaufrés 147
Sacs sous vide gaufrés en rouleau 147
Sacs sous vide pour machine à emballer ... 145, 147
Saladette 2 portes 300L 239
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 pâtissier 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 tassage 310
Tapis de tassage double 310
Tapis égouttoir 308
Tapis pâtissier 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 rôtir 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 - Gastronorme 1/1 398
Vitrine réfrigérée 238
Vitrine réfrigerée, 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

18/10 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash

- Finition extérieure poli satinée avec collerette poli miroir
- Montures soudées sur plusieurs points, très résistentes 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 magnetisme d'inox.
- Le fond est fait par une fusion sous haute pression, gràce à laquelle les surfaces de differentes 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.

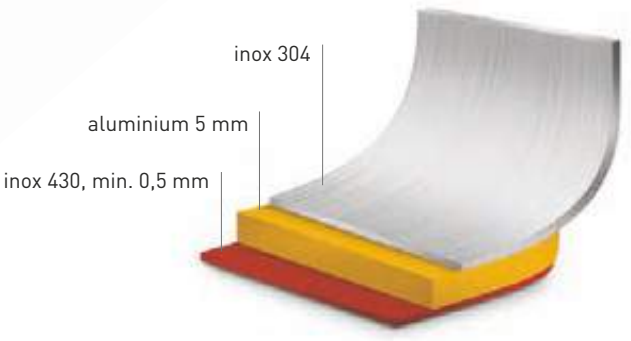
Voir la vidéo





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



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

code	litres	mm	€
833506	1.5	160x160x(H)230	**43,30**

BATTERIE DE CUISINE PROFI LINE

18/10 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash



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**



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**



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**



POÊLE - 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**



POÊLE 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**



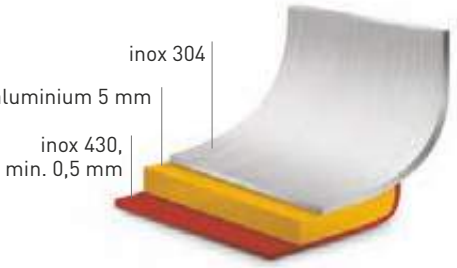


Voir page **152-161** pour la gamme complète de plaques à induction

BATTERIE DE CUISINE KITCHEN LINE

S.S. stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash

– 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.





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



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



SAUTEUSE - SANS COUVERCLE

– Manche longue creuse en inox

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



POÊLE - SANS COUVERCLE

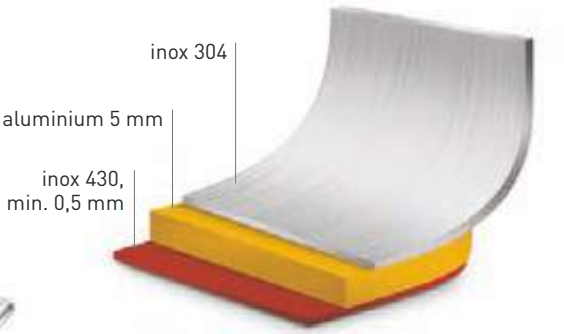
– Longue queue en tube inox

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

S.S. stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash

- 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 resultats 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


613603

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

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

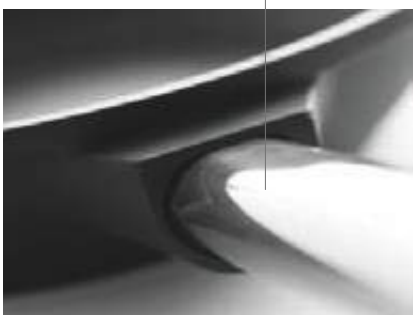
code	fond (mm)	mm	€
629154	ø180	ø240x (H)50	36,30
629253	ø220	ø280x (H)55	40,65
629345	ø260	ø320x (H)60	49,30



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

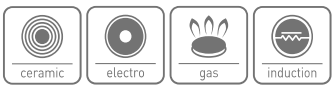


Avec une manche solide en inox



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

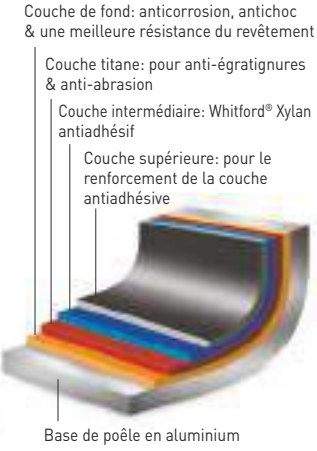


POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM ‚TITANIUM PROFESSIONAL'

– 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.

aluminium | ceramic | electro | gas | wash | induction

SAVE ENERGY





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

NEW!





WOK

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

SAUTEUSE

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







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 PROFESSIONNAL"

– 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 isolée 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



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 caracteristique qui ont seduit depuis des générations



Voir la vidéo

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 caisson 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, essuyiez la poêle et versez une fine couche de l'huile dans la poêle.



Étape 6
Etalez 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.

aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash

CASSEROLE

NEW!

– sans couvercle

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



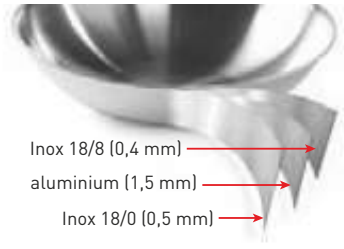
607053

607060

NEW!

POÊLE À FRIRE

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



ceramic | electro | gas | induction | wash



839003

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



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





CUISEUR À ASPERGE XL

- Ce modèle est plus haut et permets 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



833100

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



833032

Al aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash

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

Cr chrome plated

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





ceramic electro gas wash induction



622759



622766

NEW!

POÊLES À PAËLLA AVEC COMPARTIMENTS

– La poêle est divisé 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





gas only wash

POÊLE À PAËLLA

– Poêle à frire de qualité supérieure
– Tôle d´acier Avec 2 poignées

code	Convient au grill à gaz Fiësta	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

gas only wash



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 Gastronormes

GN



	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 intermédiare	✔	✔	✔		
INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES:					
Facile à nettoyer	✔	✔	✔	✔	✔
Taille GN marqué		✔		✔	✔
Avec graduation				✔	✔
N'absorbe ni odeurs ni saveurs	✔	✔	✔	✔	✔
	Conforme aux normes le plus strictes de contact alimentaire (pour hôpitaux) • Bonne résistance contre la corrosion (résistance au sel et à l'acide) • Rayon réduit afin d'avoir une contenance maximale • Très résistant et durable	Coins reforcés pour rajouter de la solidité • La taille GN est gravée • Résistant à la corrosion si utilisé correctement	Résistant à la corrosion si utilisé correctement	Sans Bisphénol A • Extrement résistant aux chocs, très solide • N'absorbe ni odeurs ni saveurs • La taille GN est gravée • Transparent cristallin • Facile à nettoyer	Peut être utilisé dans les bains-marie et chafing dishes • 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 GASTRONORME POLYCARBONATE TRANSPARENT	**BAC GASTRONORME POLYCARBONATE**	**BAC GASTRONORME POLYPROPYLENE**	**BOÎTE DE STOCKAGE HACCP**	**BAC GASTRONORME 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
	✔	✔	✔	✔	
	✔				
	✔	✔	✔	✔	✔
	✔	✔	✔	✔	
	✔	✔	✔	✔	
	✔	✔	✔	✔	✔
	Extrement résistant aux chocs, très solide • N'absorbe ni odeurs ni saveurs • La taille GN est gravé dans le fond • Transparant cristallin	Idéal pour faire des présentations • Extrement résistant aux chocs, très solide • N'absorbe ni odeurs ni saveurs • La taille GN est gravée dans le fond • Transparant cristallin	La taille GN est gravée • Graduée • Transparent • N'absorde 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 diifférences de tempérautre • 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

18/10 stainless steel | -40°C 300°C temp | wash | stackable

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

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


801529

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


801628

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

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


801826

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


802236

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

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


802427

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


802526

BAC GASTRONORME 1/3 PERFORÉ

– Convient aux couvercles gastronorme en polycarbonate

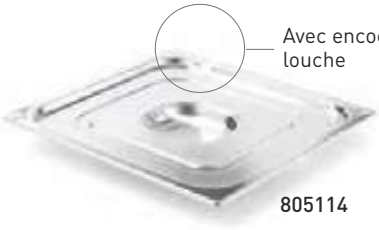
code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802502	7.8	0.7	200	30,60
802519	5.7	0.7	150	23,30
802526	4	0.7	100	15,45
802533	2.5	0.7	65	11,10
802540	1.2	0.7	40	9,35


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



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

S.S. stainless steel | -40°C 300°C temp | wash | stackable

- Extra-fort grâce aux coins renforcées.
- 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



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



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



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



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



BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONORMES

– Permets 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



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



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



BAC GASTRONORME GN 2/3 PERFORÉ

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



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



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



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



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)



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


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

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


800539

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


800638

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

BAC GASTRONORME 1/9

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


800812

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


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

BACS GASTRONORMES BUDGET LINE AVEC POIGNÉES


817148

BAC GASTRONORME 1/1

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


817247

BAC GASTRONORME 2/3

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




817346

BAC GASTRONORME 1/2

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


817445

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.



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

NEW!


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

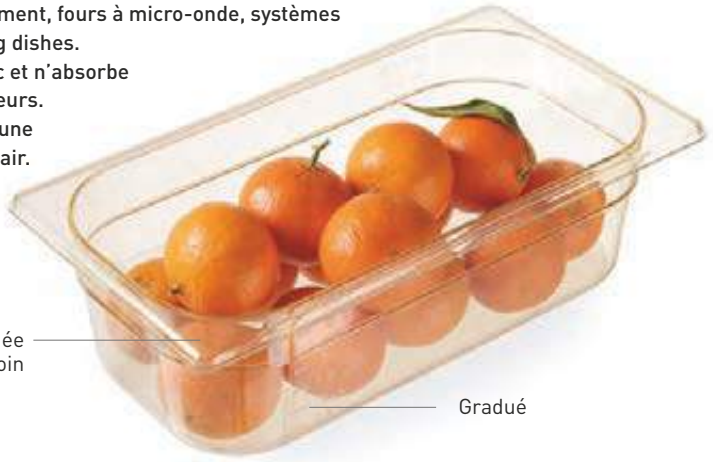
EGOUTTOIR GASTRONORME

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

BACS GASTRONORMES RÉSISTANTES AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

BPA free · wash · stackable

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



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

BPA FREE • BPA FREE • BPA FREE • BPA FREE • BPA FREE • BPA FREE

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.


869260

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


869369

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


869475

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

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


869673

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


869772

BAC GASTRONORME 1/9 RÉSISTANT AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

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


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

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



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


880012


880111


880210

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


880319

880418


880524

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


880609


881811

SIL silicone



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.

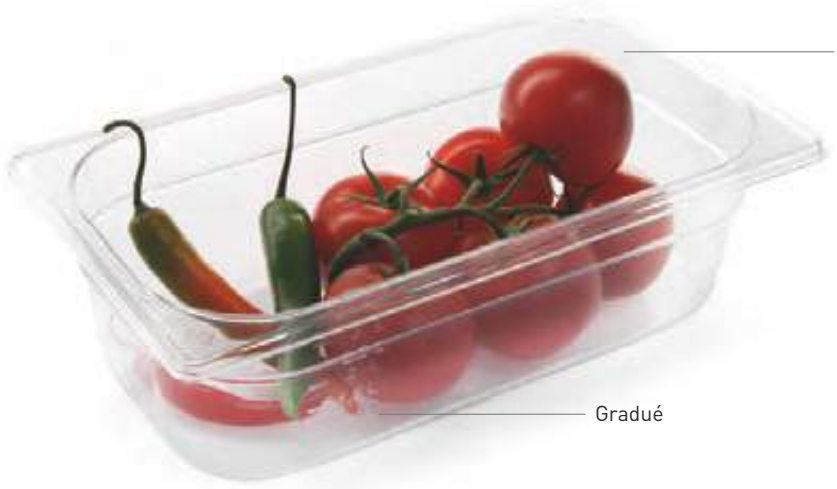
code	GN	mm	€
881804	GN 1/1	530x325	11,85
881811	GN 1/2	325x265	8,15
881828	GN 1/3	325x176	5,95



BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE TRANSPARENT

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

PC polycarbonate | -40°C 110°C temp | wash | stackable



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

Gradué

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

NEW!



861196

BAC GASTRONORME 2/1

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



861202

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



861424

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



861523

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



861622

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



861721

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



861820

BAC GASTRONORME 1/9

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



864104

COUVERCLE GASTRONORME

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

code	GN	mm	€
864104	GN 1/1	530x325	11,40
864128	GN 1/2	265x325	6,45
864135	GN 1/3	325x176	4,90
864142	GN 1/4	265x162	4,55
864159	GN 1/6	176x162	4,30
864166	GN 1/9	176x108	3,05
864098	GN 2/1	650x530	24,85



868522

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

NEW!



864203

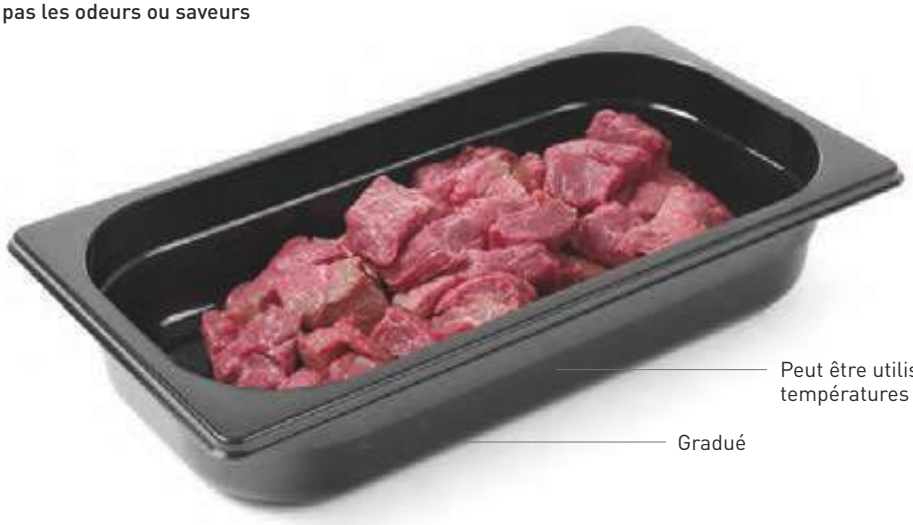
COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

– 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



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


862209

BAC GASTRONORME 1/1

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


862421

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


862513

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


862629

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


862711

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


862827

BAC GASTRONORME 1/9

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

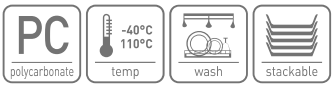

862902

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.



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



BAC GASTRONORME 1/1

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



BAC GASTRONORME 1/2

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



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



BAC GASTRONORME 1/4

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



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



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

PP polypropylene | -40°C 80°C temp | wash | stackable

– 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

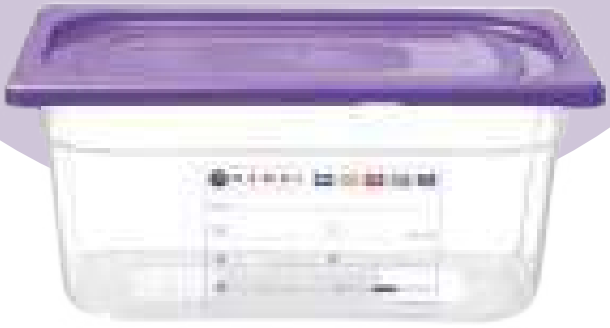
code	emballé par	€
871546	2	8,60



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.



PP polypropylene · -40°C 80°C temp · HACCP compliant · wash · stackable

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





881705

PP polypropylene | -40°C 80°C temp | micro | HACCP compliant | wash | stackable

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

HDPE polyethylene | HACCP compliant

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

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

HDPE polyethylene | HACCP compliant

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

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

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

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

COUTEAU UNIVERSEL

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



842478

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

COUTEAU À DÉCOUPER

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

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

HDPE polyethylene

HACCP compliant

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





S.S. stainless steel

wash

PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES - SET DE 6

– Pour 6 planches à découper d'un 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

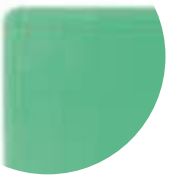
PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

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

Côté avec rigole



Côté lisse



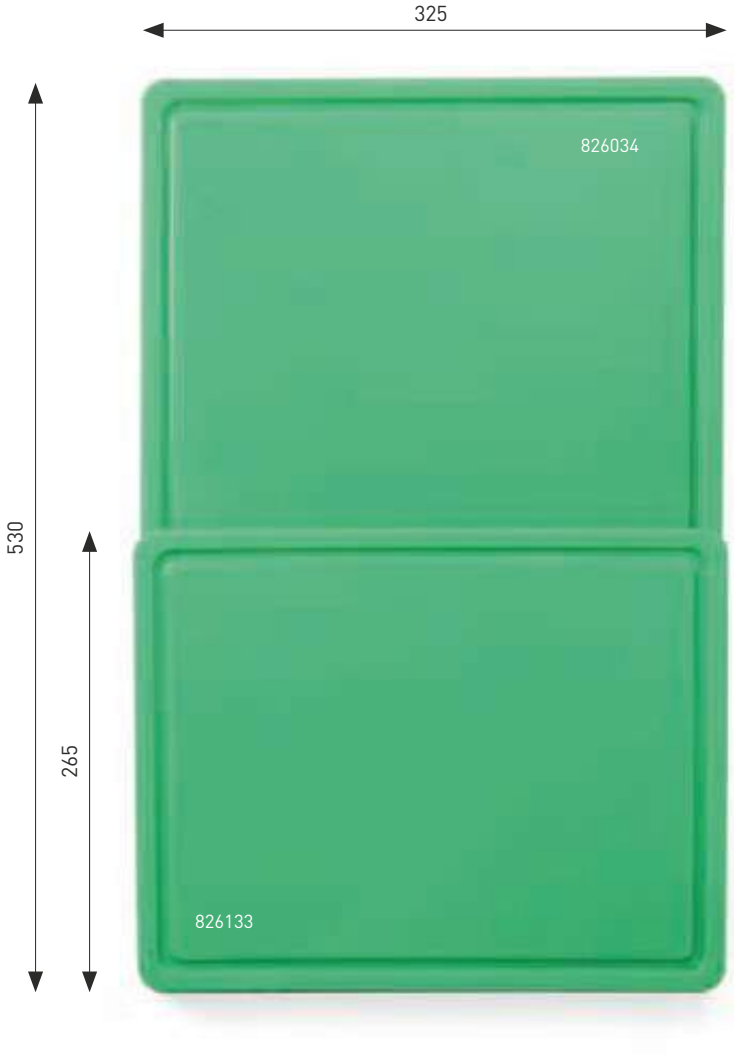


PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1

– 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

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

Rigole pour éviter des écoulements







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



826324

PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES - SET DE 6

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

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

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



PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS



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





PLANCHE À DÉCOUPER

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

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



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

– Hêtre massif

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



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.

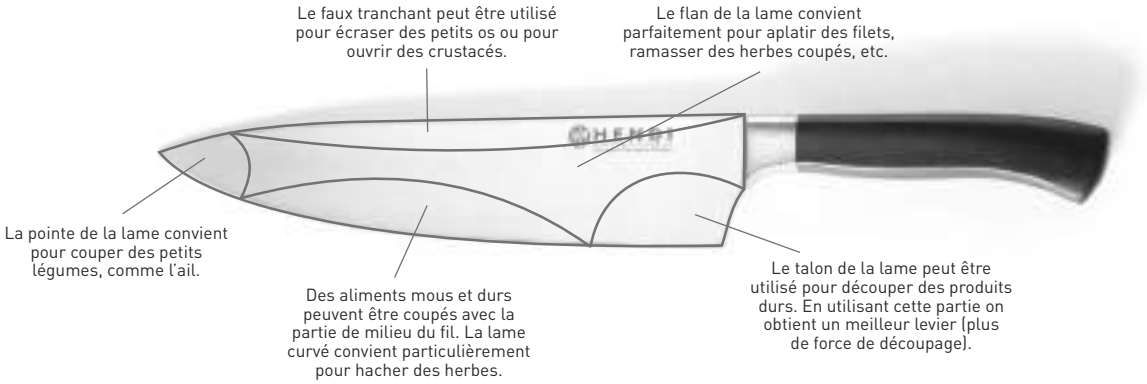
code	mm	€
598047	1500x300x(H)	2,85

COUTEAUX PROFI LINE

German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic

– Tous les couteaux ont été forgé par estampage en acier au carbone Allemande de haute qualité. L'alliage spéciale de Chrome-Molydbène-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 DÉSOSSER

– 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

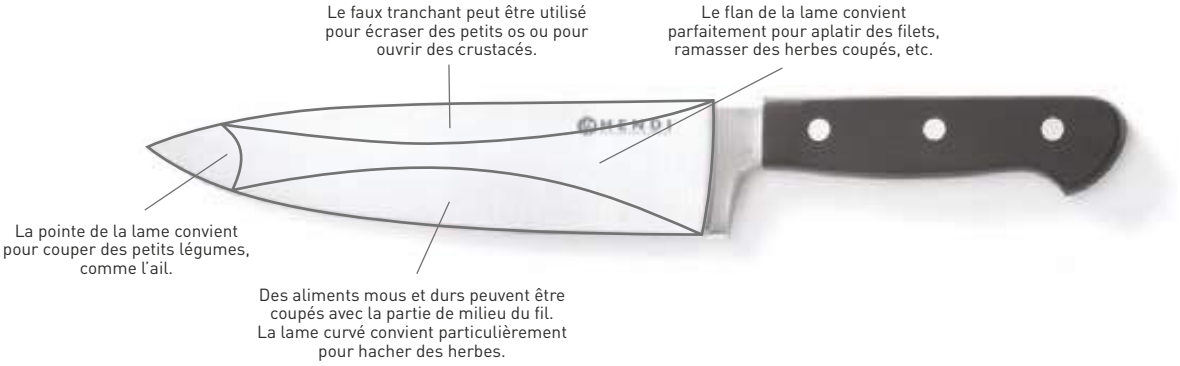
code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844229	9	150	285	22,70

COUTEAUX KITCHEN LINE

POM POM plastic | S.S. stainless steel | wash

– 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



COUTEAU À PAIN

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



COUTEAU DE CUISINE

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



COUTEAU 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



COUTEAU 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 COUTEAUX

– Avec 2 barrettes magnétiques

PP polypropylene

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
  10 - Mallette pratique

code	mm	€
975770	445x260x(H)65	**74,75**



Avec mallette pratique

COUTEAUX JAPONAIS

- Couteaux forgés selon la tradition artisale 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 Hendi.

COUTEAU ‚SASHIMI'

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

COUTEAU ‚NAKIRI'

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

COUTEAU ‚SANTOKU'

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



845042



845059



845028



845035

NOIR - UNIVERSEL

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



COUTEAU UNIVERSEL

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

COUTEAU UNIVERSEL

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

COUTEAU À DÉCOUPER

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

COUTEAU CHEF

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

COUTEAU CHEF

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

COUTEAU À JAMBON ET SAUMON

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

COUTEAU À PAIN

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

COUTEAU À PAIN

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

COUTEAU BOUCHER

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

COUTEAU BOUCHER

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

COUTEAU À DÉSOSSER

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

COUTEAU 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**



Manche ergonomique antidérapant



Lame alvéolée non collante



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**



Manche ergonomique antidérapant



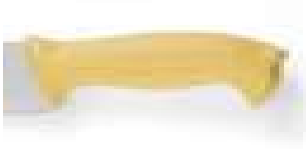
Lame alvéolée non collante



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

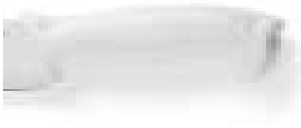


3

BLANC - FROMAGE & PAIN

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

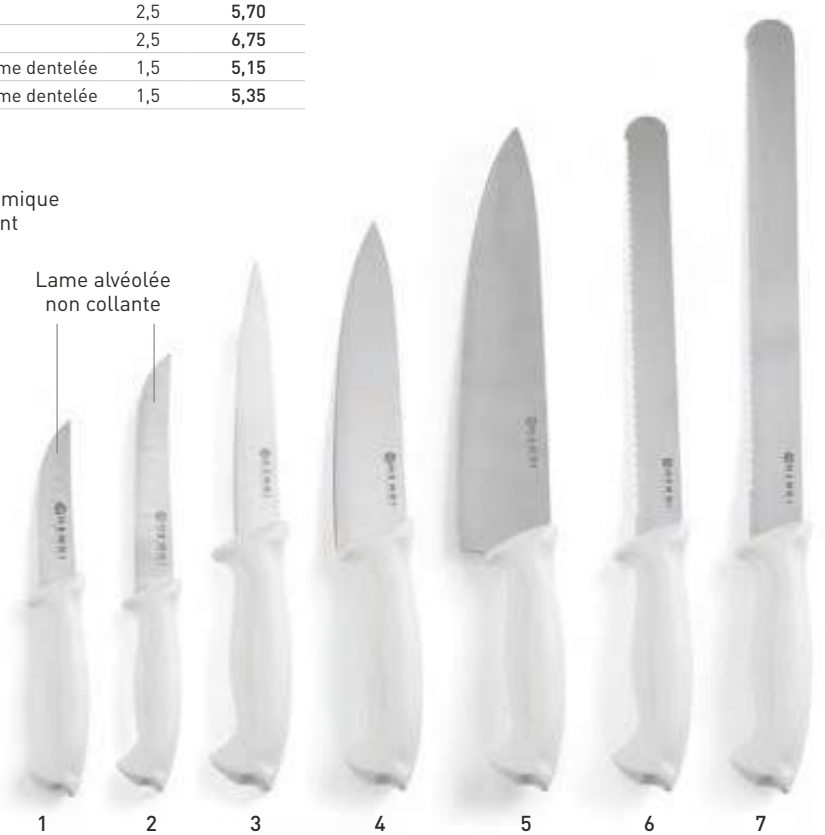
code			lame/ longueur (mm)	model	épaisseur (mm)	€
842256	1	Couteau universel	90/190	modèle court	1,2	3,20
842355	2	Couteau universel	130/230	modèle long	1,2	3,50
842553	3	Couteau filet de sole	150/300		0,9	3,80
842652	4	Couteau chef	180/320		2,5	5,70
842751	5	Couteau chef	240/385		2,5	6,75
843055	6	Couteau 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

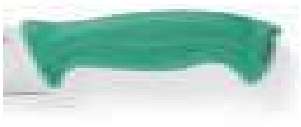


1 2 3 4 5 6 7

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



1 2 3 4 5

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



841105 841112 841129 841136

COUTEAU À TOMATES

– Manche en polypropylène
„Faite en Allemagne"

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

COUTEAU ÉPLUCHEUR AVEC MANCHE EN BOIS

– „Fait en Allemagne"

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

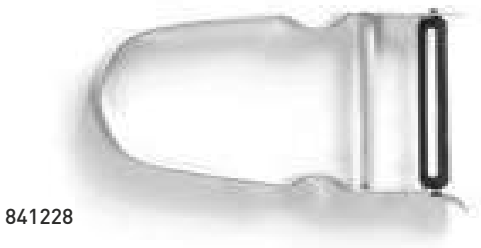


841020

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 polypropylene | S.S. 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 polypropylene | S.S. stainless steel

CISEAUX DE CUISINE SOFTGRIP

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

code	mm	€
856284	220	**11,85**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash



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	165	7,05



EVIDEUR

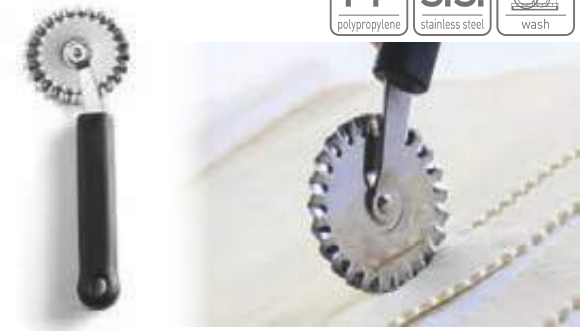
code	mm	€
856048	150	4,60

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash



COUTEAU À PIZZA

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



COUTEAUX À PÂTE CRANTÉE

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



BIGOUDI À BEURRE

– Dentelée

code	mm	€
856192	200	5,70



COUTEAU À BEURRE - CRANTÉ

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



ECONOME

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



COUTEAU DE DÉCORATION

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



COUTEAU À TOMATES

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



VIDE-POMMES

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

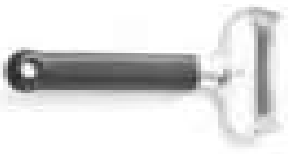
PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

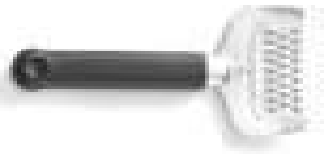












RABOT À FROMAGE

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

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

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



MALLETTE 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



MALLETTE 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



MALLETTE DE COUTEAUX

- Mallette compacte avec beaucoup d'espace pour des couteaux et accessoires.
- Peut contenir 10 couteaux (longueur max. 450 mm), les couteaux sont maintenu en place par un élastique.
- Les couteaux sont protégé par un tissue 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





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

NEW!



556665



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

NEW!



POM POM plastic S.S. stainless steel

781913

COUTEAU À HUÎTRES ROND

code	mm	€
781913	170	5,35



NEW!



POM POM plastic S.S. stainless steel

781920

COUTEAU À HUÎTRES DROIT

code	mm	€
781920	160	3,00

NEW!



POM POM plastic S.S. stainless steel

844458

COUTEAU 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

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



224403



820605

Voir la vidéo

PP
polypropylene

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

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



693261

693254

693216

710

693223

810



S.S. stainless steel | wash

PILON À PURÉE

– Modèle ultra-résistant

code	mm	€
693254	ø118x(H)306	15,10
693261	ø118x(H)456	16,20

S.S. stainless steel | wash

PILON À PURÉE

– Modèle ultra-résistant.

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

856147

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

PILON À PURÉE

code	mm	€
856147	ø95x(H)230	6,75

693209

693100

693001



S.S. stainless steel | wash

515105

PRESSE-PURÉE

code	mm	€
515105	300x110	35,20

S.S. stainless steel | wash

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

S.S. stainless steel | wash

code	mm	€
690000	550	82,30



856116

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

NEW MODEL!

OUVRE-BOÎTE

code	mm	€
856116	180	7,55

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

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 permets de réutiliser le couvercle pour couvrir la boîte de conserve et vous pouvez manipuler la conserve ouverte ainsi que son couvercle en toute sécurité.

code	mm	€
856161	190	9,70



856161

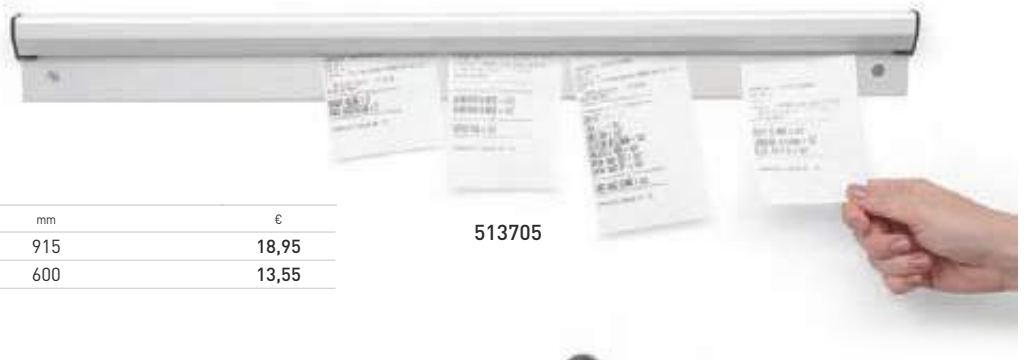
NEW!

Al aluminium

PORTE-FICHES

- Aluminium satiné
- A visser ou à coller

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



513705



570715



856123

Al aluminium | wash

PRESSE-AIL

code	mm	€
570715	175x30	8,60

PRESSE-AIL

- Facile à nettoyer
- 2 grilles amovibles

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

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 SPINNER





Panier à l'intérieur amovible



222560

ESSOREUSE À SALADE

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

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

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash



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**

S.S. stainless steel | wash



443002

RÂPE QUATRE FACES

code	mm	€
443002	90x65x(H)200	**7,55**

PP polypropylene | ABS plastic | S.S. stainless steel | wash

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 boite 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.

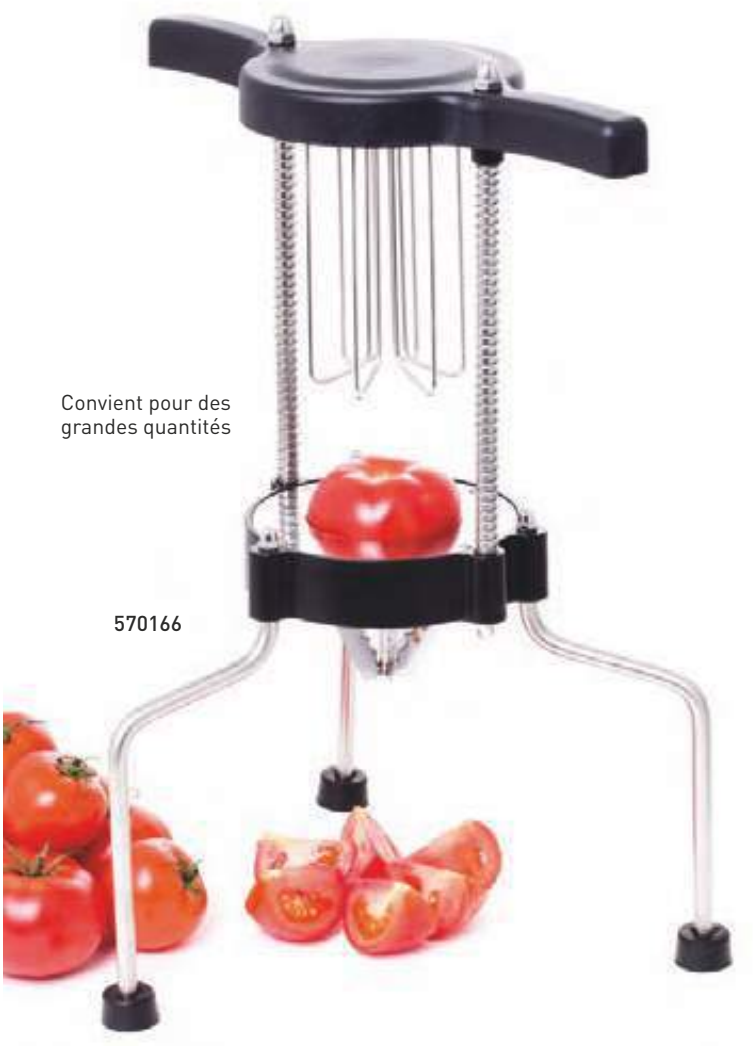
code	mm	€
222652	395x125x(H)200	**54,10**



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 dentelés en inox.
- Poussoir avec ressorts et 2 poignées.

code	mm	€
570166	360x300x(H)380	**106,70**



570159

Pieds ventouses

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.

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

COUTEAU 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!

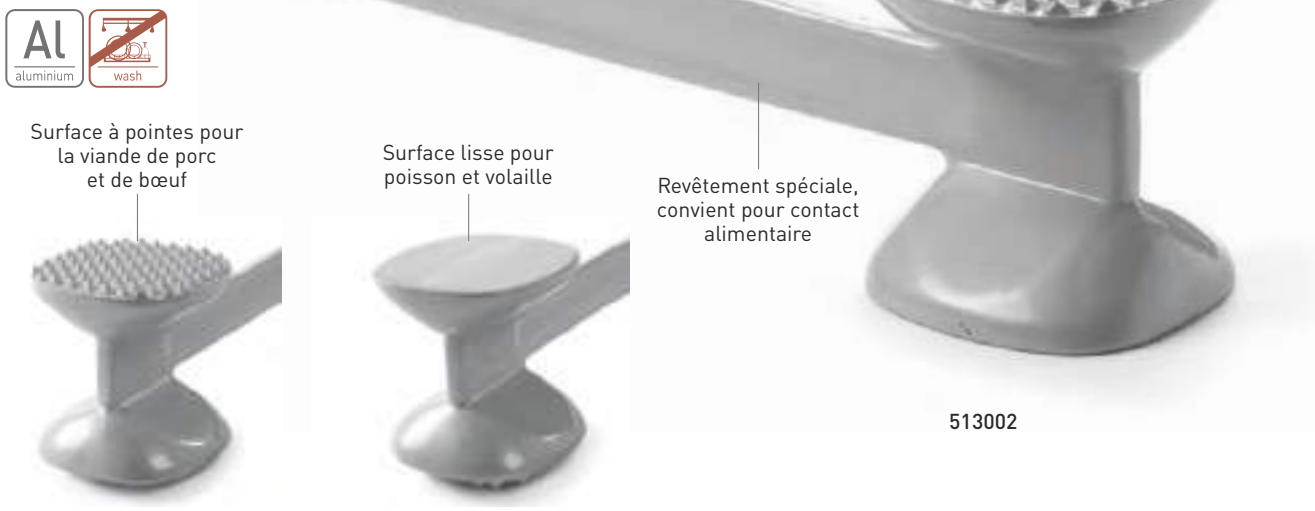


559239

CORDE À ROULADE

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

code	emballé par	€
559239	1	**5,35**



513002

APLATISSEUR

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

code	mm	€
513002	220	8,95

ATTENDRISSEUR 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 permets 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



Voir la vidéo



843451



51 lames en inox pour couper la viande



Fond avec formes en vaques afin de bien aplatir la viande



630808





EGOUTTOIR À FRITURE EN INOX

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

S.S. stainless steel | wash

code	mm	€
630808	ø410x(H)170	31,95



630006

EGOUTTOIR À FRITURE EN ALUMINIUM

– Fond fixe avec passoire amovible

Al aluminium | wash

code	mm	€
630006	ø400x(H)170	21,60



630303

BAC À VIANDE OU À FRITES

Al aluminium | wash

code	mm	€
630303	470x310x(H)75	20,55



630716

COUPE-FRICADELLE

S.S. stainless steel | wash

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



640913

640920

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

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

S.S. stainless steel | wash

ARAIGNÉE
– Avec manche filiforme

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



640807

640708

640609

S.S. stainless steel | wash

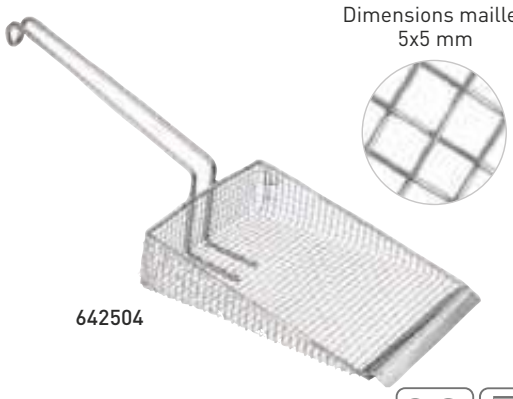
ARAIGNÉE
– Avec manche filiforme renforcé

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

Dimensions
mailles
5x5 mm

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



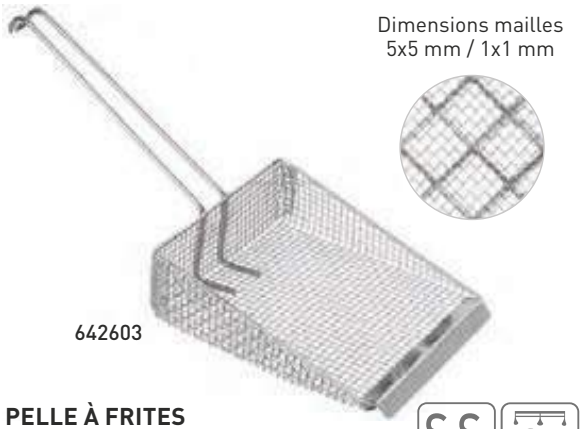


642504

PELLE À FRITES

– Avec manche filiforme de 210 mm

code	mm	€
642504	210x160	**22,50**



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

646601

ECUMOIRE À FRITURE

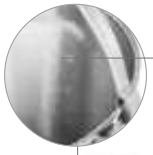
– Avec manche filiforme

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

MOULE NID D´OISEAU

– Avec manche filiforme et anneau de fermeture

code	mm	€
646601	ø100x395	**10,80**





516676 516683 516706 516720



Fond large et renforcé pour stabilité et hygiène

SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

– Avec graduations

S.S. stainless steel

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**



516713

S.S. stainless steel

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

S.S. stainless steel

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 disimulée 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 a l'exterieur

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





PINCE DE SERVICE

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





PINCE DE SERVICE COURBÉ

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



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.

S.S. stainless steel | wash

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



PINCES DE SERVICE

– Manche recouvert avec PVC coloré.

S.S. stainless steel

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.

S.S. stainless steel

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



680025



PINCE MULTIFONCTIONNEL

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

code	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

S.S. stainless steel | wash

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

RACLOIR

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

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

SPATULES



SPATULE À HAMBURGER
– Avec manche en bois

S.S. stainless steel | <200°C temp | wash

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



SPATULE À HAMBURGER

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

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



SPATULE FLEXIBLE

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

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



SPATULE FLEXIBLE PERFORÉE

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

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



PP polypropylene | S.S. stainless steel

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

ABS plastic | <110°C temp | wash

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

ABS plastic | SIL silicone | -60°C 260°C temp | wash

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



658604



658703



658802



658901

En forme de cuillère





659458



659465



659472

MARYSE

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

wash

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

ABS plastic | <110°C temp | wash

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

SPATULE À FRIRE

– En bois

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



658000

SPATULE

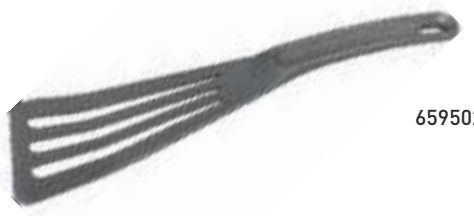
code	mm	€
658000	280	4,45



659601

SPATULE

code	mm	€
659601	320	9,70



659502

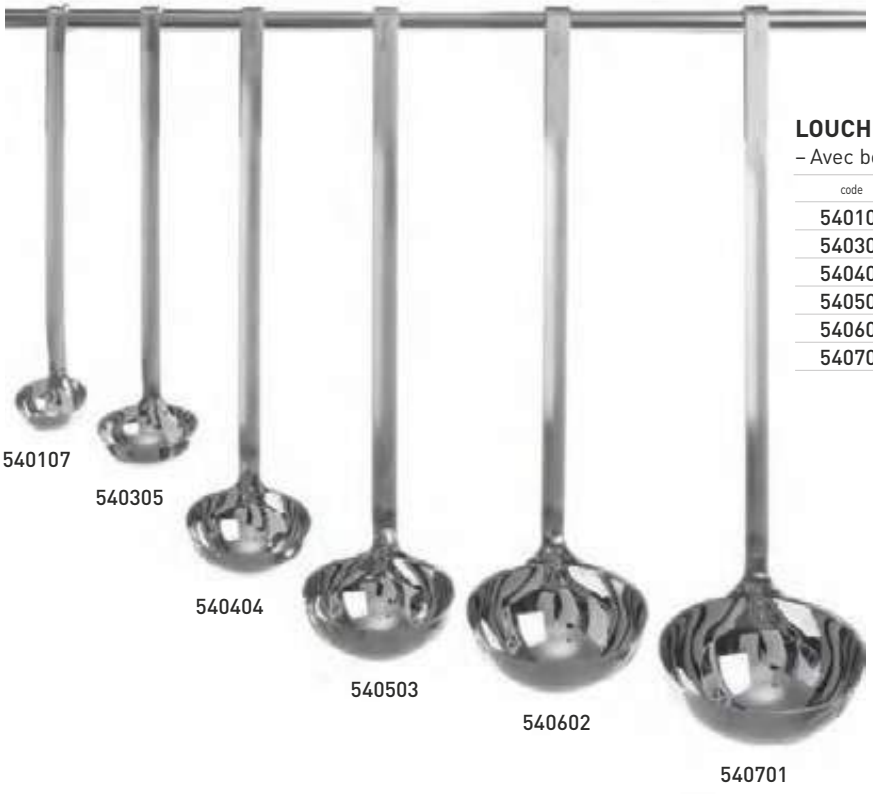
SPATULE

– 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

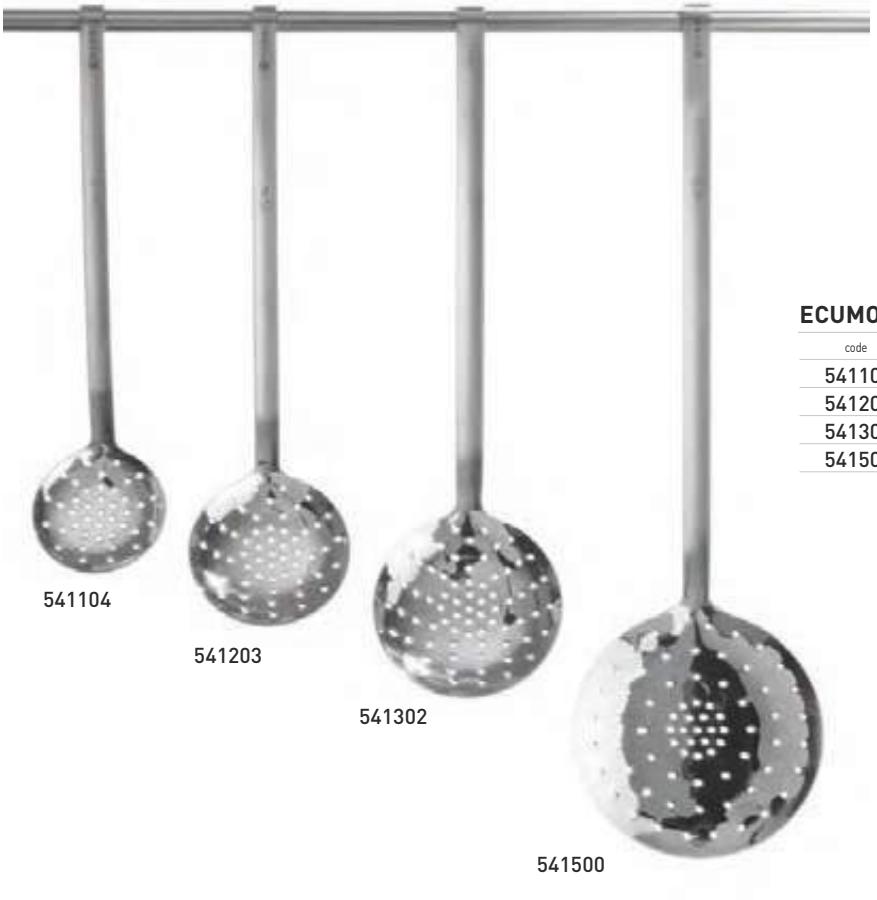
– Avec bord verseur anti-goutte.

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



542606 542507 542705 542200

LOUCHES ET ÉCUMOIRES KITCHEN LINE

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



527108 527207 527306 528105 528204 526118 526101 526200 526309

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



S.S. stainless steel | wash

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





PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

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



PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

FOUET PLAT

code	mm	€
856109	160	6,25





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





Très flexible

Épaisseur du fil:
1,4 mm

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



Épaisseur du fil:
1,4 mm

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



CHINOIS, MAILLE

– Maille fine avec manche filiforme

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

Dimensions mailles 0,5x0,5 mm



CHINOIS, MOITIÉ EN MAILLE

– Maille fine

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





CHINOIS

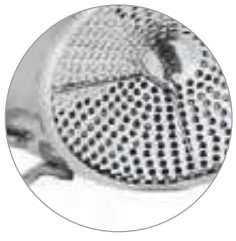
code	mm	€
547304	ø185x350	15,70
547502	ø235x395	17,90



MOULIN À LÉGUMES

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

code	mm	€
647592	380x200x(H)170	11,40



Equipé de 2 fils
de raclage au fond





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

Sn tin plated — wash

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

Sn tin plated — wash

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

S.S. stainless steel — wash

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

S.S. stainless steel — wash

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

NEW MODEL!

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

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



535202

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

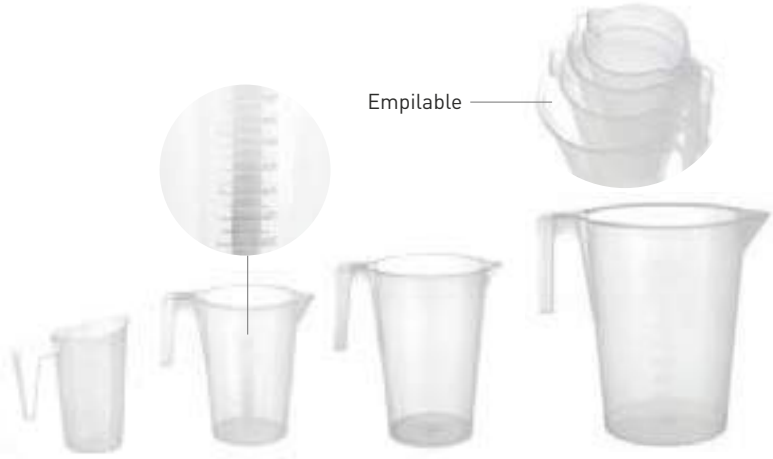


567104 567302 567500

BROC MESUREUR EN POLYPROPYLÈNE

PP polypropylene · <110°C temp

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

PP polypropylene

– 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

18/10 stainless steel

– 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

PELLE

Al aluminium · wash

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



562000 562017 562079

PELLE À FARINE EN POLYPROPYLÈNE

PP polypropylene

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



580233



580226



580004

BALANCE DE CUISINE 15 KG

S.S. stainless steel

- 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

S.S. stainless steel

- 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

ABS plastic S.S. stainless steel

- Peut peser jusqu'à 5000 g avec une précision de 1g.
- Avec minuteur de cuisine intégré.
- Boitier 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

S.S. stainless steel

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

S.S. stainless steel

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 reponse 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 eclabousures	✔
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 rôtir**
271308	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C
moyenne	moyenne	moyenne	lentement
-50°C	-40°C	-50°C	0°C
300°C	200°C	300°C	300°C
± 1°C	± 1°C	± 1°C	± 1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✔	✔	✔	✔
110 mm	65 mm	120 mm	150 mm
inox	inox	inox	inox
			sonde uniquement
		✔	
✔	✔	✔	✔
✔	✔	✔	✔
Avec fonction température min./max.	Avec protection pour la sonde.	Mesure la tempèrature dans une seconde. Avec protection et manche ergonomique.	Avec minuteur. Avec alarme de tempèrature programmble.









	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 indi-cation blue-seignant-à point.	Avec crochet.	Avec crochet.	Avec cro-chet.	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 ±1,5˚C/±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**

NEW!



271254

S.S. stainless steel

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 ±1°C, 65/350°C ±1.5%.
- Précision sonde: -60/-5°C ±1°C, -5/65°C ±0.5°C, 65/350°C ±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 enter -20°C et 100°C, pour les autres plages de température ± 2°C.
- Mode verrouillage afin de surveiller les températures en continu.
- Sonde en inox de 120 mm.
- Mesure la température dans une seconde.
- Avec housse de protection et manche ergonomique.
- S'éteint automatiquement après 10 minutes.
- Livré avec pile.

code	plage	mm	€
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 ± 2°C.
- Fonction ‚Hold' - peut mémoriser temporairement la température.
- Sonde en inox de 65 mm.
- Arrêt automatique.
- Avec une protection pour la sonde.
- Livré avec pile.

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'un heure sans activité.
- Livré avec pile.

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



271230

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



271186



271124

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

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR
– Plage température de -50 °C à +25 °C.
– Graduation 2,5°C.
– Boitier en inox avec crochet et support.
– Facile à lire.

code	plage	mm	€
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	4,70

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

NEW!

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



MINUTEUR DE CUISINE NUMÉRIQUE

- Avec clip magnétique
- Décompte 99min59s
- Pile fournie

ABS plastic

code	mm	€
271155	67x20x(H)67	4,90



582022

Avec support et aimant



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





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**



551813



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



551806

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

ENTONNOIR DE DOSAGE PROFI LINE

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

code	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





512135 512104 512302

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



512203 512210 512142 512159



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



512227 512234 512166 512173



512302



PIPE FUMOIR

- Le boitier 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.

code	mm	€
199961	ø68x(H)158	**24,40**



199961



199978

NEW!



199664

NEW!



199657

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 boitier du ventilateur en inox et amovibles, ils ne peuvent pas fondre et évitent de accumuler de la résine.
- Le tuyau souple en caoutchouc de 50 mm est facile à installer et à retirer.
- Ventilateur durable - ne fond pas lorsqu'il est chauffé.
- Le ventilateur est amovible pour le nettoyage grâce à une clé Allen fournie.
- Un moteur productif et silencieux avec un bouton pour régler la vitesse.
- Fonctionne avec 4 piles électriques AA (comprises).
- Livré avec 2 petits pots échantillons de 14 gr de copeaux de bois PolyScience®: Hickory et bois de pommier.

code	mm	€
199985	150x80x(H)165	**157,10**



199985

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**



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 tout sécurité dans un bain-marie



588024

Voir la vidéo



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**

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 (N_2O), non comprises

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 ø3 mm
  - 1 douille embout longue ø5 mm
  - 1 douille embout courte ø3 mm
  - 1 douille embout courte ø5 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	ø160x(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 (N_2O), 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 (N_2O), 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 (N_2O), non comprises.

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**

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

Universelles pour toutes les marques de siphon à chantilly



CARTOUCHES POUR SIPHON À CHANTILLY

- Universelles pour ‚Liss', ‚Kidde', ‚Kaiser','ISI' etc.
- N_2O
- 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**



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







PORTIONNEUR À GLACE OVALE STÖCKEL

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

stöckel



PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

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

Al aluminium | wash



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**

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash



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

S.S. stainless steel | wash





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

S.S. stainless steel | wash

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

Al aluminium | wash

code	-	mm	€
759301	1/30	ø49x225	15,10



759301







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**



BAC À GLACE KITCHEN LINE

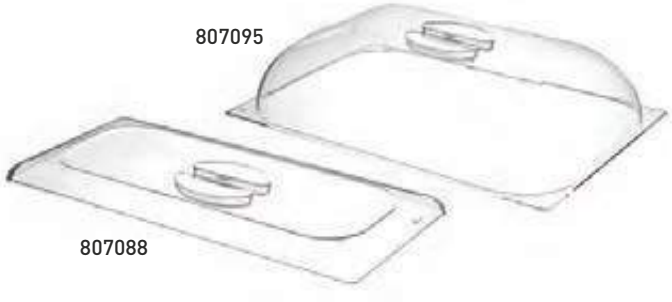
– Design très solide.
– Bords lisses, facile à nettoyer.
– Peut être utilisé das le congélateur.

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



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**



COUVERCLE POUR BAC À GLACE POLYCARBONATE

– Convient aux bacs à glace en polycarbonate.

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



Facile à monter
et démonter





Facile à utiliser



S.S.
stainless steel

MACHINE À GLACES

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

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





18/0 stainless steel

wash

512227

512234

512166

512173



512203

512210

512142

512159



512135

512104

512302



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

Al aluminium

wash

MOULE À BABA

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

Al aluminium

wash

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





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



515228 515327



515358 515365

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**



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-COUPE 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



COUPE-PÂTE
– En inox avec manche en polypropylène

code	mm	€
855751	150x110	5,30

553404



COUPE-PÂTE

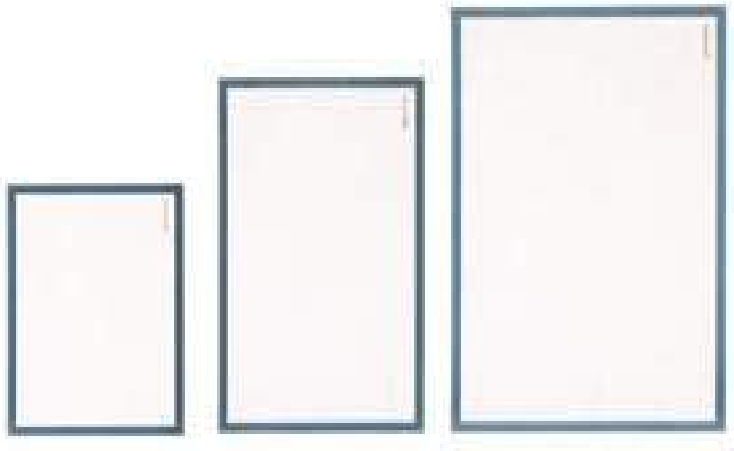
code	mm	€
553404	150x110	4,05





TAPIS PÂTISSIER SILICONE ANTIADHÉSIF

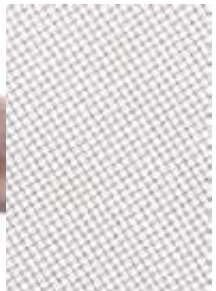
code	épaisseur (mm)	mm	€
677810	0.7	325x530	**12,75**
677827	0.7	400x600	**15,70**
677834	0.7	400x300	**9,70**



677810 677834 677827

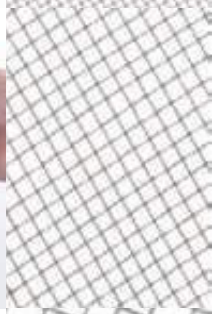






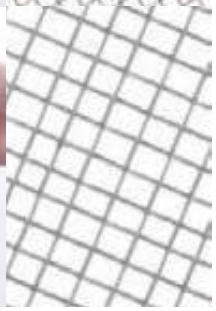
Pour sucre glace





Pour farine





Pour chapelure





637791



637821

TAMIS

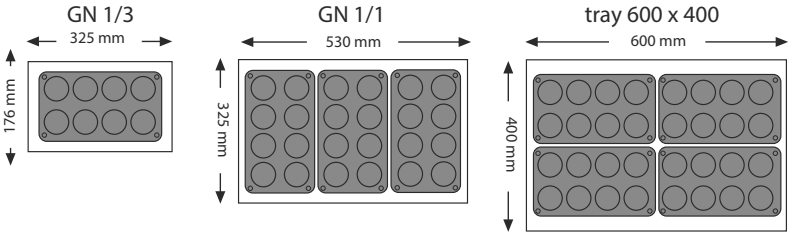
– Avec crochet de suspension.

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

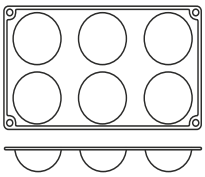
– 100% silicone anti-adhésif.







676202

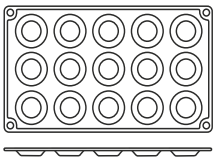


SEMI-SPHERE Ø70X(H)32

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



676509

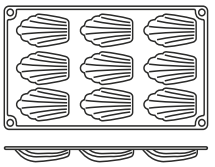


TARTELETTE Ø50X(H)17

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



676707

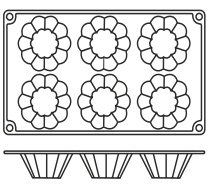


MADELEINES 70X47X(H)17

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



676806

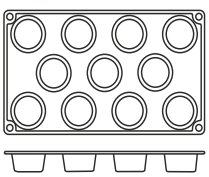


BRIOCHETTE Ø80X(H)40

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



676905

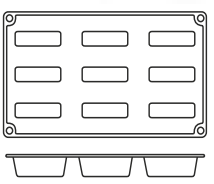


MINI-MUFFINS Ø53X(H)30

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



677001

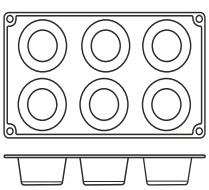


MINI-CAKE 80X30X(H)33MM

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



677209

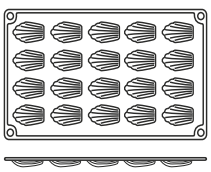


MUFFINS Ø69X(H)40

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



677308

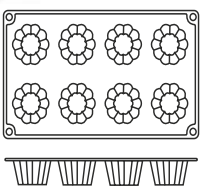


MINI-MADELEINES 42X29X(H)11

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

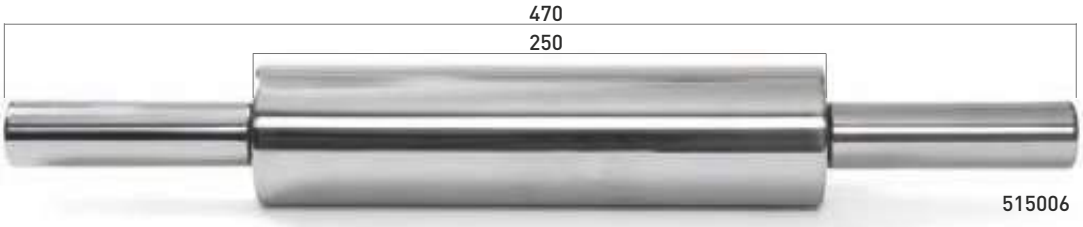


677506



CANNELÉ BORDELAIS Ø54X(H)48

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

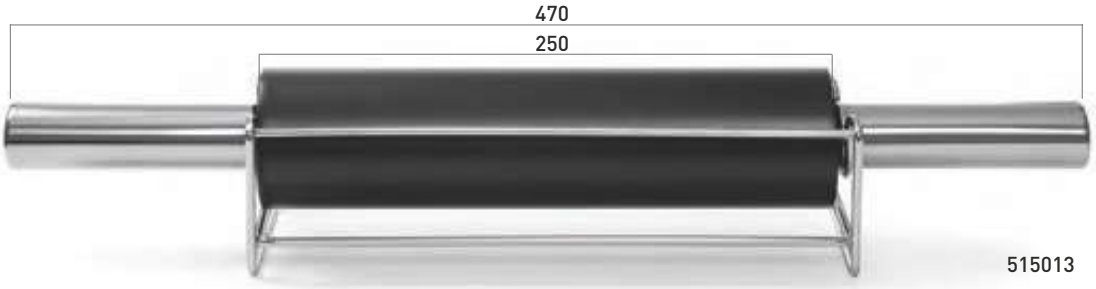


515006

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

POCHE PÂTISSIER

– Cotton, intèrieur 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**



550106

550304

550502

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

S.S. stainless steel

SUPPORT MURALE POUR POCHES 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

PE polyethylene

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

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



557303

BIODEGRADABLE

PE polyethylene

POCHE PÂTISSIER ANTIDÉRAPENT

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

code	mm	€
557303	515x280	**21,60**

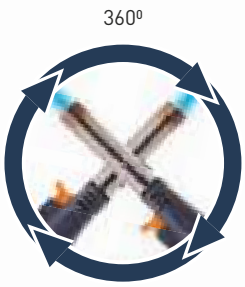
NEW!

design by
Robert Bronwasser



198247

199039





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 complétement.
- 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 bruleur peut être utilisé dans n'importe quel position, même avec la tête en bas, sans que les flammes vacillent, grâce à la conception améliorée.

code	mm	€
198247	185x65x(H)100	**17,30**

BOMBES À GAZ BUTANE

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



Voir la vidéo

198230

199039



360⁰

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

- 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**

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



Al
die-cast

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

Al
die-cast
ABS
plastic
S.S.
stainless steel

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

S.S. stainless steel



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



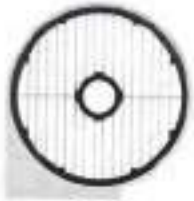
234730



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

S.S. stainless steel







EPLUCHEUSE À POMME DE TERRE PROFI LINE 5 KG

– Fait complétement en inox.
– Couvercle transparent.
– Minuteur numérique.
– Collecteur d'épluchures sous l'appareil.
– Disque abrasif.
– Les parois sont couverts 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**

Al die-cast | S.S. stainless steel | wash



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**

COUTEAU À FRITES 11 MM POUR COUPE-FRITES

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

code	€
630419	**11,85**



La puissance peut être augmenté en 6 étapes.



Fonctionne uniquement lorsque vous appuyez sur le bouton.



design by
Robert Bronwasser



222157

ABS plastic | S.S. stainless steel

NEW MODEL!

MIXEUR PLONGEUR CONCEPT LINE

- Crée 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

PA polyamide | S.S. stainless steel

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



224342

S.S. stainless steel

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

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

code	V	W	mm	€
224328	230	250	ø75x(H)285	243,75



224335

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

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



224397

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	€
224397	230	400	ø100x(H)350	446,90







224380



224359

MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 400 - AVEC VITESSE RÉGLABLE

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

code	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)350	**576,90**

MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 500 - AVEC VITESSE RÉGLABLE

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

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

934029



224342

224380

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	€
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 poignée 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**

ATTENDRISSEUR 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 caouthouc.

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



Rouleaux attendrisseurs pour bœuf et porc inclus

S.S. stainless steel

Voir la vidéo



975305



975329



975312

ROULEAUX ATTENDRISSEURS POUR VOLAILLE

– Conçu en inox.
– 2 rouleaux attendriseurs en polypropylène.
– Longueur de rouleau: 180 mm.

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

ROULEAUX ATTENDRISSEURS 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**

Al aluminium | PE polyethylene | S.S. stainless steel



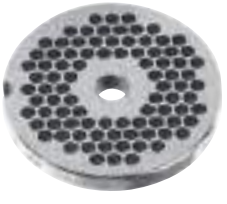
282199

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**

S.S. stainless steel | wash



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**

S.S. stainless steel | wash



282359

COUTEAU POUR HACHE-VIANDE

code	-	€
282359	282199	**23,30**

Al aluminium | wash



282304

VIS SANS FIN

– Fait en aluminium anodisé

code	-	€
282304	282199	**62,30**



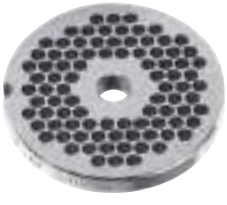
282007

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**

PE polyethylene | S.S. stainless steel

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 ø70mm avec trous de Ø 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



S.S. stainless steel | wash



931233



931240

S.S. stainless steel | wash



931257

PLAQUE PERFORÉ

– ø 70 mm

code	-	mm	€
931219	210802	ø4.5	**24,40**
931226	210802	ø6	**24,40**
931233	210802	ø8	**24,40**

COUTEAU 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

S.S. stainless steel wash



933343

S.S. stainless steel wash



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**

COUTEAU POUR HACHE-VIANDE

code	-	€
933350	210819	**17,35**

VIS SANS FIN

code	-	€
933367	210819	**65,00**

Al aluminium | PE polyethylene | S.S. stainless steel

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**



Trois tubes à farcir inclus



Vis sans fin fait en aluminium, couteau fait en inox

Plat à viande avec couvercle anti poussière



Voir la vidéo

210864



265109

S.S. stainless steel

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

NEW!

COUPE-SAUCISSES - MANUEL

– Pied stabile grâce aux ventouses.
– Lames dentelées de haute qualité.
– Nettoyage facile.
– Coupe 11 tranches.

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



282113

PRESSE À HAMBURGERS

– Pour préparer des hamburgers de ø130 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 ±1400 unités.

code	mm	€
282120	ø130x(H)60	43,30



513033

PRESSE À TORTILLA

– Pour préparer des tortillas de max. ø200 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 ø115 mm.
– Fait en alliage d'aluminium avec une couche antiadhésive.
– Poignée fait en polypropylène.

code	mm	€
513026	ø120x(H)80	8,60



Avec un set de 4 entonnoirs en inox

Voir la vidéo



282151



282090

S.S. stainless steel

MACHINE À SAUCISSE PROFI LINE

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

code	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

S.S. stainless steel

MACHINE À SAUCISSE KITCHEN LINE

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

code	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'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 enlevé.
- Le chariot ne peut être bloqué et enlevé que si la lame a été mise en position d'épaisseur « 0 ».
– Ne convient pas pour trancher du fromage, cela n'est que possible avec la lame avec revêtement anti-adhésif qui est vendu séparément.

Al aluminium S.S. stainless steel



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**



Epaisseur de tranche facilement réglable



Chariot avec mécanisme de verrouillage



Protection de sécurité en acrylique



Affûteur intégré



Support pour tenir le produit avec sécurité pour la main

TRANCHEUSES PROFI LINE

– Pour un usage professionnel.
– Construction en aluminium 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 enlevé.
- Le chariot ne peut être bloqué et enlevé que si la lame a été mise en position d'épaisseur « 0 ».
– Ne convient pas pour trancher du fromage, cela n'est que possible avec la lame avec revêtement anti-adhésif qui est vendu séparément.



210031



210048

TRANCHEUSE PROFI LINE 195

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

code	V	W	mm	€
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 renfoncement 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 renfoncement 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 matériau utilisés fonctionnent également comme un filtre Anti-UV.
- Les sacs peuvent être utilisés avec des températures de -20° à 110°C.
- Convient pour des machines à emballer sous vide avec chambre.

code	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



975398

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 renfoncement 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**

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 DE CUISSON SOUS VIDE

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

code	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 matériau 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 emballes 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 matériau 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**



626504



147207

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**

147306

CHÂSSIS POUR RÉCHAUD

- Pour les réchauds sur pieds: 147108

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

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

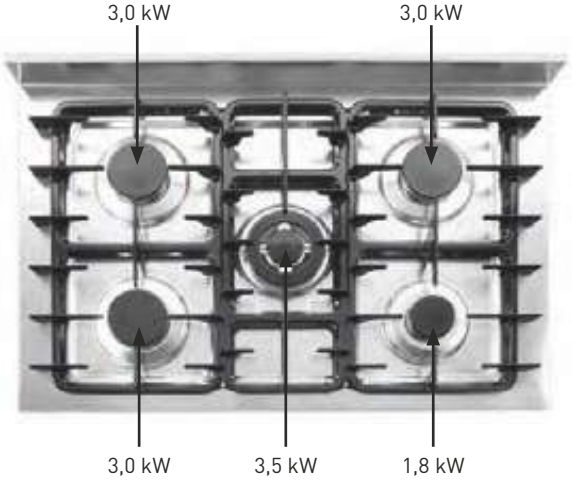


TABLE DE CUISSON À GAZ - 5 FEUX

- 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

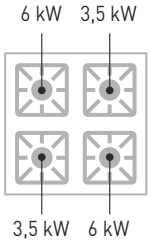
code	kW[HS]	mm	€
225806	14.3	900x600x(H)850	**1 186,25**



225806

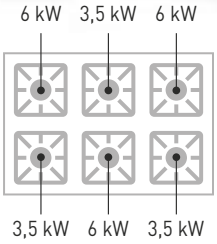


225882





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 ø120-300 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Cotés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- 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 pairs 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**

CUISINIÉRE 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 ø120-300 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Cotés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- 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 pairs 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

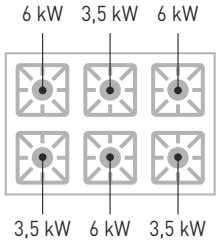
RÉCHAUD À GAZ PORTABLE

- 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 utiliser à l'intérieur comme à l'extérieur.
- Très compact et léger, l'appareil est livré avec un boitier.
- 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



CUISINIÉRE 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 ø120-300 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.

code	kW[HS]	mm	€
226094	28.5	1200x700x(H)900	**2 052,90**



227381

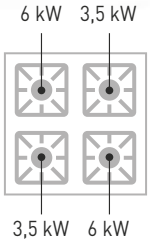


TABLE DE CUISSON À GAZ KITCHEN LINE - 4 FEUX

- Bruleurs:2x 6 kW + 2x 3.5 kW.
- Convient aux marmites et casseroles de ø120-300 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Cotés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- Bruleurs en fonte.
- Gaz GZ50.
- Livré avec injecteurs pour gaz butane supplémentaires.
- Sans allumeur ou flamme pilote - flamme s'allume avec une allumette.
- Pieds en acier avec antidérapant, réglables de 55 à 65 mm.
- Poids: 35 kg.

code	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.





239391

min Ø120 mm
max Ø230 mm
2000 W
230 V



239421

min Ø140 mm
max Ø280 mm
3500 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**

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
max Ø230 mm

3500 W
230 V



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

1000 W
230 V

239384

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

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE DISPLAY LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 10 niveaux.
- Si la fonction boost est utilisé, une partie de la puissance de la plaque de cuisson de droite passe temporairement à la plaque de cuisson de gauche et produit ainsi 2000W.
- La plaque de cuisson de gauche peut fournir une puissance de 1800 W ou 2000 W quand la fonction boost est activé.
- La plaque de cuisson de droite peut fournir une puissance de 1700 W ou 1500 W quand le fonction boost est activé.
- Plage de température: 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**



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

209523

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION DISPLAY LINE

- Plaque chauffante à induction unique avec un bobine à induction rectangulaire qui permet de placer plusieurs casseroles en même temps pour le maintien au chaud.
- 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

NEW!

S.S. stainless steel

- Programmation numérique de la puissance, de la température et le minuteur par des commandes tactiles.
- La température peut être réglé 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.





min Ø120 mm
max Ø260 mm
2000 W
230 V

239452

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2000W

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



min Ø140 mm
max Ø280 mm
3500 W
230 V

239377

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**



239711

S.S. stainless steel

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 graissse facile à nettoyer et une double ventilation
- Convient pour casseroles et poêles de Ø minimum 140 mm et Ø maximum 280 mm
- Pieds ajustables en hauteur

code	V	W	mm	€
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.

S.S. stainless steel

code	mm	€
239773	ø360x(H)180	**86,15**



239681

S.S. stainless steel

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



239766



239322

min Ø140 mm
max Ø280 mm
5000 W
400 V



239698

min Ø140 mm
max Ø320 mm
3500 W
230 V

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 5000 D

S.S. stainless steel

- 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

S.S. stainless steel

- 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

S.S. stainless steel

- Bâti en inox.
- Deux plaques avec une puissance de 3500 W chacune.
- Équipè 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
max Ø280 mm
2x 3500 W
400 V



239780



239230

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**

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

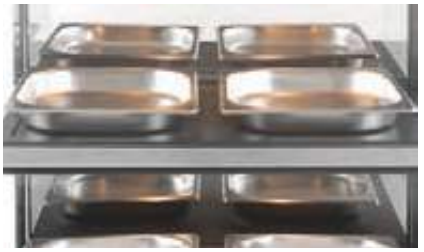
VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE QUARTZ DEUX NIVEAUX

- 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**









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**



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**

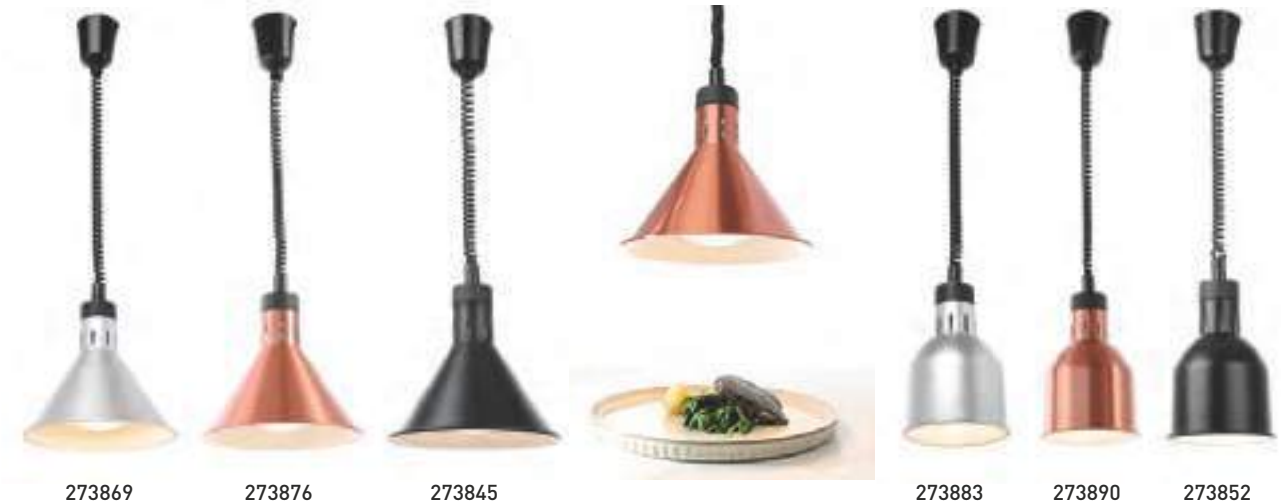


273999

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 fourni peut être modifier 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** NEW!

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 fourni peut être modifier 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** NEW!



919217

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**



919200

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 adjustable.
- 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** NEW!



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 controllée très préciesement.
– Idéal pour des restaurants avec un menu à la carte.
– Convient très bien à la préparation en dehors des coups de feu.
– Resultats de cuisson de haute qualité constante.
– Thermostat réglable avec une haute précision (0,1°C) de 35° à 90°C.
– Bâti complètement en inox.
– Livré avec un couvercle avec une bande de silicone pour une fermeture hermétique.

Voir la vidéo

S.S. stainless steel



CUISEUR SOUS-VIDE GN 2/3

– Équipe 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



NEW!

IVIDE THERMOPLONGEUR

- L'appareil est entièrement résistant à l'eau IPX7 (immersion).
- Pour la sécurité le thermoplongeur s'arrête quand il est sorti de l'eau.
- Commande par WiFi possible, app disponible pour des appareils iOS et Android.
- L'app permet à l'utilisateur de calculer le temps et la température parfaite et est préprogrammé avec plus de 600 recettes.
- La température peut être programmée entre 25°C et 90°C avec des augmentations de 0,1°C.
- Peut chauffer et faire circuler jusqu'à 20 l d'eau.
- Peut circuler 8l d'eau par minute.
- Un écran lumineux affiche la température programmée et le temps, facile à utiliser.

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

NEW!

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**









NEW!





222997

Wi-Fi

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 commandes 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 froid et chaud.
- 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



Wi-Fi





222997

IVIDE PLUS THERMOPLONGEUR

- Thermoplongeur à haute précision avec régulateur de température.
- Interface écran tactile de 4 pouces.
- Conçu pour rentrer dans n'importe quel récipient de cuisson rond ou plat avec un profondeur minimum de 16,5 cm grâce à sa pince.
- Meilleur rendement jusqu'à 80 litres.
- Plage de température 5°C à 99°C, précision 0,07°C.
- Minuteur peut être programmé entre 1 minute et 99 heures.
- Plusieurs appareils peuvent être commandes par l'App.
- Offre une stabilité de la température exceptionnelle.
- Un dispositif de protection contre un niveau de l'eau trop bas arrête le thermoplongeur si on l'utilise accidentellement sans eau.
- Pompe de circulation pour éliminer des endroits froid et chaud.
- Senseur de température pour protéger contre la surcharge et la surchauffe.
- Sac compris.
- L'appareil répond au norme IPX7 et résiste aux éclaboussures et immersion dans l'eau par accident.
- App: Régulation de la température de n'importe quel endroit.
- Plus de 600 recettes disponibles.
- Notre calculateur Sous Vide: nous avons fait tous les test et recherches pour vous, donc vous n'avez plus besoin de scruter internet pour information.
- Mémoire de recettes: enregistrez vos propres temps de cuisson et températures.
- Histoire de cuisson: pour une meilleure contrôle de HACCP vous pouvez garder les dernières 10 plats et températures en mémoire.
- Cuisiner avec plusieurs appareils: gérer plusieurs thermoplongeurs avec le même app.
- Notifications pour confirmer que l'eau est à température et que les aliments sont cuits.
- Si le temps de cuisson est terminé, pas d'inquiétude l'app maintiens les aliments à une température optimale.
- Commandes multi-langues: le tout premier app pour la cuisine sous vide en plusieurs langues.

code	V	W	mm	€
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 conçu 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

S.S. stainless steel

FOUR À BASSE TEMPÉRATURE

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











S.S.
stainless steel

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 boitier 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.

code	mm	€
199961	ø68x(H)158	**24,40**



199961



199978

NEW!



199664

NEW!



199657

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 boitier du ventilateur en inox et amovibles, ils ne peuvent pas fondre et évitent de accumuler de la résine.
- Le tuyau souple en caoutchouc de 50 mm est facile à installer et à retirer.
- Ventilateur durable - ne fond pas lorsqu'il est chauffé.
- Le ventilateur est amovible pour le nettoyage grâce à une clé Allen fournie.
- Un moteur productif et silencieux avec un bouton pour régler la vitesse.
- Fonctionne avec 4 piles électriques AA (comprises).
- Livré avec 2 petits pots échantillons de 14 gr de copeaux de bois PolyScience®: Hickory et bois de pommier.

code	mm	€
199985	150x80x(H)165	**157,10**



199985

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

PP polypropylene S.S. stainless steel

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.

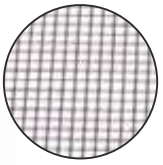


Avec une maille fine pour sécher des petits morceaux.



-60°C 260°C temp | oven | wash





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

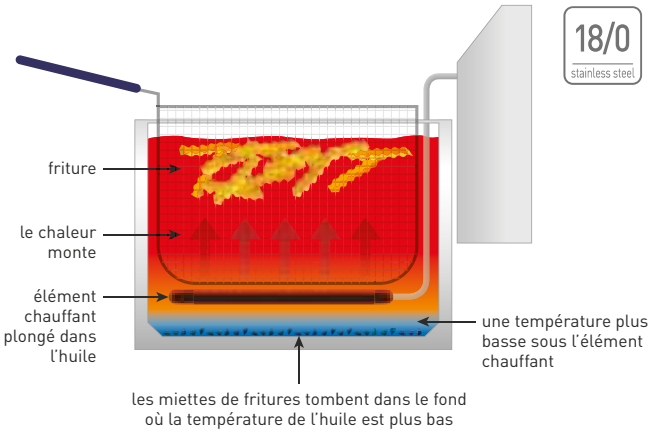


Plateau pour collecter des résidus compris



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).





207369

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**



207376

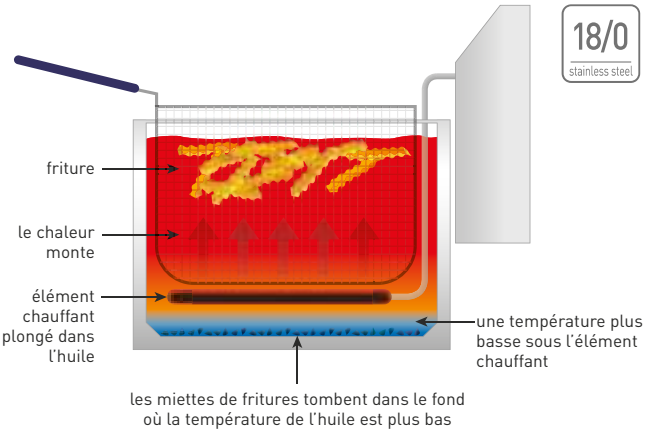
FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE - 2 X 8 L

- 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!



207208

FRITEUSE MASTERCOOK - 8 L

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



207307

FRITEUSE MASTERCOOK - 2 X 8 L

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



209202

FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L

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



209301

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



205808



205815

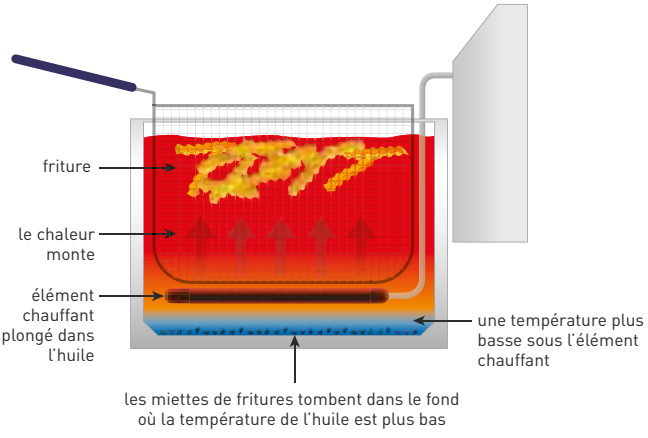


205822

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

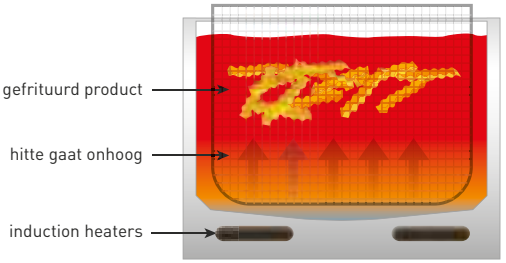


Cuve à l'huile amovible, facilite le nettoyage



Panier à frites avec manche extra-longue thermorésistant





8 liter
3500 W
230 V

2x 8 liter
2x 3500 W
230 V



215012

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





205914

S.S.
stainless steel

FRITEUSE À BEIGNETS 12 L

- Idéal pour frire des beignets, merveilles et d'autres pâtisseries frits.
- Fait complétement 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 permets 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-TOUT 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



203125

GRILL BLUE LINE

– Surface grill 330x270 mm, complètement lisse

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



203156

GRILL BLUE LINE

– Surface grill 518x328 mm, à gauche une largeur de 259 mm lisse et à droite une largeur de 259 mm rainuré

code	-	V	W	mm	€
203156	1/2 lisse, 1/2 rainuré	230	2400	550x420x(H)240	356,95



203149

GRILL BLUE LINE

– Surface grill 518x328 mm, complètement lisse

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



203170

GRILL BLUE LINE

– Surface grill 518x328 mm, complètement rainuré

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



203163

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

NEW MODEL!

S.S. stainless steel

- Grills en fonte émaillés
- Boîtier en inox
- Avec brosse métallique
- Avec bac collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300 °C maximum, avec voyants lumineux
- Avec poignée levée (H) 530 mm



263501



263600

GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

– Surface de grill 220x230 mm

code	V	W	mm	€
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



263655



263662

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



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**



263808



263907

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**

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

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

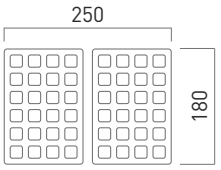
code	V	W	mm	€
263907	230	3600	570x370x(H)210	**323,40**

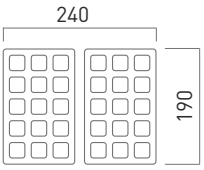
NEW MODEL!

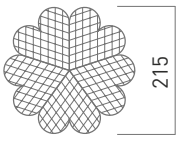
S.S. stainless steel



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.

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

GAUFRIER ÉLECTRIQUE ‚BRUXELLES'

- Gaufres de Bruxelles, motif de deux 3x5 carrés.
- Plaques à cuisson en fonte avec couche anti-adhésif Régulation température thermostatique.
- Poignée isolée.
- Livré avec une fourchette à gaufres.

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

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	€
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

S.S.
stainless steel

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 sandwichs.
- 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 sandwichs.
- 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

NEW MODEL!

S.S. stainless steel

- Boîte en acier inoxydable
- Chauffe et remise en température rapide
- Rouleaux avec couche anti-adhésif
- Tiroir à graisse amovible et facile à nettoyer
- Les rouleaux ont une surface utilisable du 42cm de large
- Température réglable jusqu'à 150 °C



268506

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 7 ROULEAUX

code	V	W	mm	€
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**



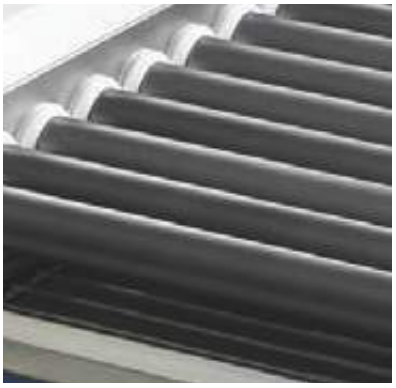
268735

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 14 ROULEAUX

code	V	W	mm	€
268735	230	1480	520x591x(H)175	**487,50**

Support pour hotdog page **98**







CHAUFFE-SAUCISSES

Facile à transporter grâce aux poignées



240502

CHAUFFE-SAUCISSES 10 LITRES

– Plage de température jusqu'à 85°C.
– Avec poignées pour le transport.
– Couvercle avec une poignée thermorésistant.

code	V	W	mm	€
240502	230	1000	330x280x(H)250	**119,15**

Les saucisses sont placés sur une grille spéciale et chauffés par vapeur. Cela évite que les saucisses sont trop cuits.





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**

NEW MODEL!



238905



238912

BAIN-MARIE KITCHEN LINE

S.S. stainless steel

- 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

S.S. stainless steel

- 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**



201107



201206

THERMO-SYSTÈME 1

18/0 stainless steel

- 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

18/0 stainless steel

- 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 chauffés 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**

S.S. stainless steel

NEW MODEL!

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**



261200









S.S. stainless steel

NEW MODEL!

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**



261309

NEW MODEL!

3000 W
230 V







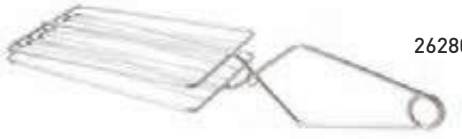
262214

TOASTER 6 PINCES

S.S. stainless steel

- Toaster avec deux niveaux et 6 pinces - inox.
- Équipe de résistances en quartz pour une montée en température rapide, la température peut être 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**



262801

PINCE POUR TOASTER

S.S. stainless steel

code	mm	€
262801	100x340x(H)64	**11,85**



NEW MODEL!



1200 W
230 V

261163

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**

SAMSUNG

S.S. stainless steel

26 liter
1450 W
230 V

NEW!



281468

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE SAMSUNG 1500W

- Modèle: SAMSUNG CM1529A-1/XE
- Boitier 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
- Boitier 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**







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**



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
- Boitier 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
- Boitier 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





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.
– Boitier 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**

S.S. stainless steel

20 liter
700 W
230 V

Voir la vidéo



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.

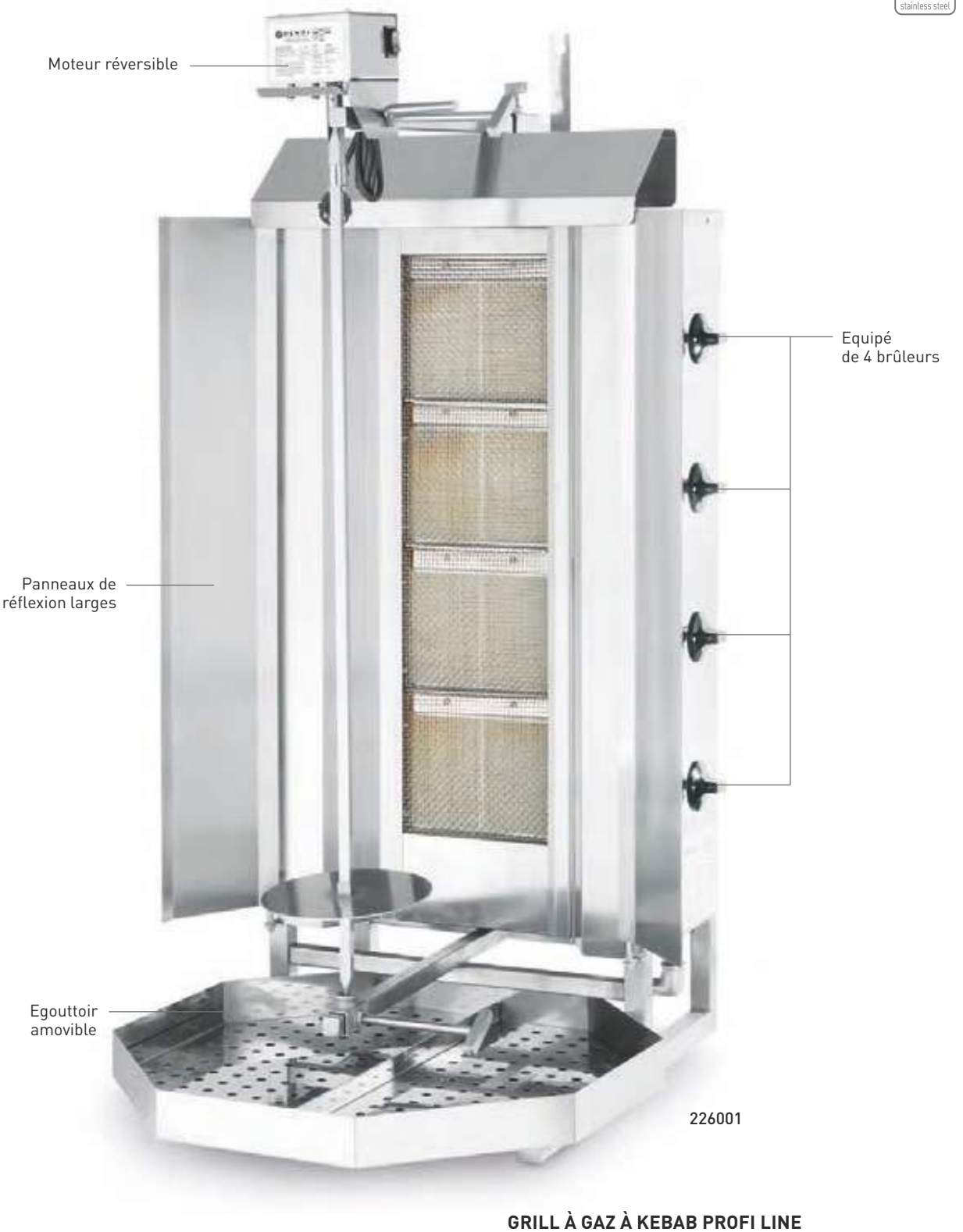
code	litres	V	W	mm	€
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	**352,10**

25 liter
1000 W
230 V



281444

S.S. stainless steel



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

COUTEAU 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**

COUTEAU 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**



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**

FAÇONNEUSES ÉLECTRIQUES

HDPE polyethylene | S.S. stainless steel

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 actionner 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 actionner 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**



226612

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



See movie



224847



MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE

- Idéal pour préparer des pâtes fraiches (largeur maximum : 170 mm).
- Couvercle équipé avec une interrupteur de sécurité.
- Épaisseur réglable en 7 étapes de 0,2 à 2,5 mm.
- Trois rouleaux/couteaux en alliage d'aluminium: rouleau à pâte, couteau tagliatelle (6,25 mm) et couteau fettucine (2 mm).

code	V	W	mm	€
224847	230	70	258x218x(H)232	**154,40**



224830

MACHINE À PÂTES

- Idéal pour préparer des pâtes fraiches (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 manuelle avec manivelle.

code	mm	€
224830	440x382x(H)340	**30,30**





880968

880906

COUVERCLE POUR BACS À PÂTONS POUR PIZZA

PE polyethylene · wash

code	mm	€
880968	600x400	10,80

BAC À PÂTONS POUR PIZZA

PE polyethylene · wash

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

wash

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 le cuisson uniforme des pizzas.

Al aluminium · wash

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!

Cr chrome plated

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



Les modèles de Ø500 et Ø600 sont renforcés



505540

NEW!



505533

505526

NEW!



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 617113 617120 617137

PELLE À PIZZA ROND

Al aluminium

– 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

S.S. stainless steel

– Manche avec prise coulissante, enlève les pizzas du four sans effort.

code	-	mm	€
617182		1200x230	37,40
617199	perforé	1200x230	43,30

PELLE À PIZZA CARRÉ

Al aluminium

– 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

S.S. stainless steel

code	mm	€
617175	1320x305	40,65

PP polypropylene | 18/0 stainless steel | wash



617014

COUTEAU À PIZZA

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

Al aluminium

NEW!



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

Al aluminium

code	mm	€
617816	1320x305	23,30
617861	1320x405	31,35

BROSSE NETTOYANTE POUR FOUR À PIZZA

– Brosse en cuivre avec poignée en aluminium.

Al aluminium

code	mm	€
525593	1320	23,80

BROSSE NETTOYANT POUR FOUR À PIZZA

– Brosse métallique en laiton.
– Manche en bois demontable avec fermeture à vis.
– Racloir en acier.

code	mm	€
525630	930x260	28,10



617700

PINCE POUR MOULES À PIZZA

– Pour toutes types de moules à pizza.

code	mm	€
617700	190	5,95

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash



523902

PELLE À TARTE

– Avec poignée en polypropylène noir

code	mm	€
523902	260x60	4,30

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash



523957

PELLE À TARTE

– Avec manche noire en polypropylène
– Avec un côté tranchant

code	mm	€
523957	280x75	6,45

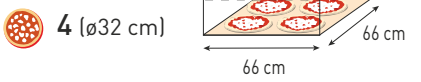
FOUR À PIZZA BASIC

S.S. stainless steel

- 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.

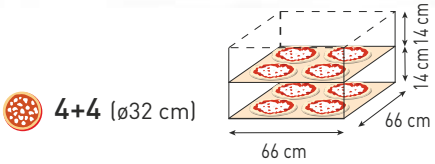
226681





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**

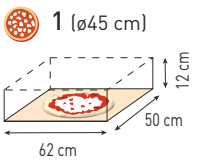
FOUR À PIZZA BASIC 44

- Dimensions chambre: 2x 660x660x(H)140 mm.
- Poids: 126 kg.

code	V	W	mm	€
226698	400	9400	975x924x(H)745	**1 619,60**

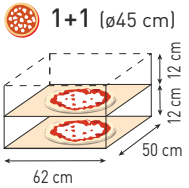
226889





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

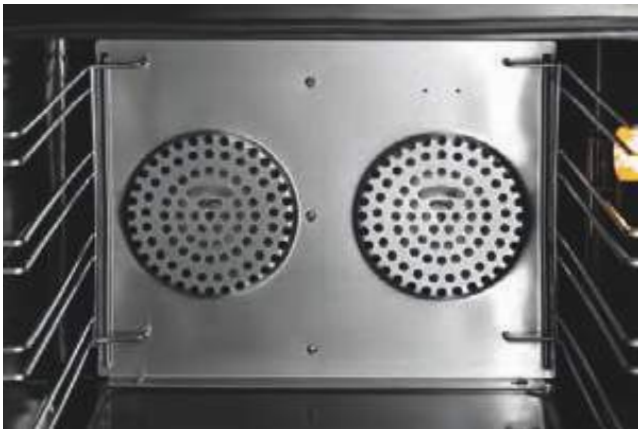
PP polypropylene

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 enlevé 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!



227077

FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR H90S

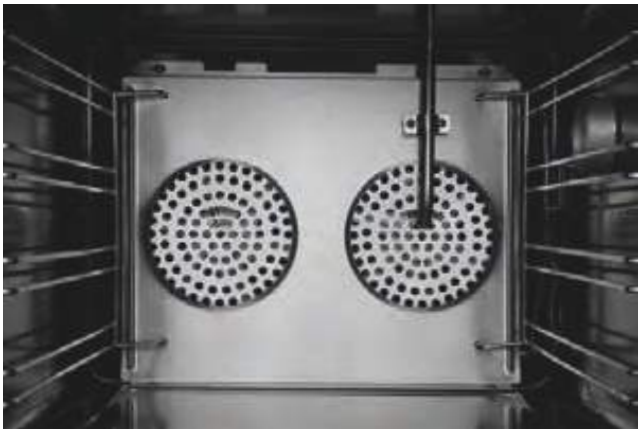
- Construction en inox, porte à double vitrage.
- La porte est isolée et peut être enlevé pour faciliter le nettoyage.
- L'intérieur est partiellement en émail et est équipé d'un éclairage.
- Deux éléments chauffants et deux ventilateurs.
- Plage de température réglable de 50 à 300°C.
- Humidification par injection directe, fonctionnement manuel avec un bouton. et réglable par un micro-valve à l'entée.
- 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).

code	V	W	mm	€
227077	230	2670	595x595x(H)570	**595,85**

GRILLE POUR FOURS H90 ET H90S

code	mm	€
801970	433x338	**16,20**

Humidification directe



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 goutteux.
– 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 sophistiques.
– Constuction 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

NANO

– 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).

S.S. stainless steel



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 MULTIFONTION 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**







S.S.
stainless steel

FOUR À CONVECTION MANUEL AVEC HUMIDIFIICATEUR 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

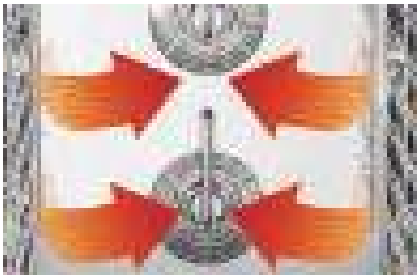
NANO

S.S. stainless steel





- Un four mixte combines 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.
- 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: ¾", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar).
- Uniquement l'eau traité et adoucit peut convenir.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité.
- La chambre est équipé avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales a un inverseur automatique et peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences. Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W.
- Le panneau de commandes numériques est bien lisible pour les différentes fonctions et pour programmer le temps, la température et les programmes de cuisson.
- Le minuteur électronique peut être réglé jusqu'à 999 minutes et la température jusqu'à 260°C.
- Le four est programmable afin d'assurer le même niveau de qualité de cuisson journalière. Vous pouvez créer 99 programmes de 3 étapes, et si le préchauffement est ajouté au programme même 4 étapes.
- Le four est équipé avec un sonde à coeur amovible, qui peut fonctionner en conjonction avec la fonction cuisson Delta-T intégré.
- Maintiens la chambre chaud avant le préchauffement afin de permettre une remise à niveau de température rapide.
- La porte est équipé avec un double vitrage séparé d'une espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre d'extérieur peut être touchée. La vitre extérieure est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement.
- La chambre est équipé avec des glissières pour des plateaux GN amovibles et un éclairage en halogène.
- Chauffe de la chambre automatique avant le cycle „préchauffage".



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 interieur peut être enlevée pour une 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.

NANO

S.S. stainless steel





- Un four mixte combines 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: ¾", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar).
- Uniquement l'eau traité et adoucit 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 interieur peut être enlevée pour une 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 révetement 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

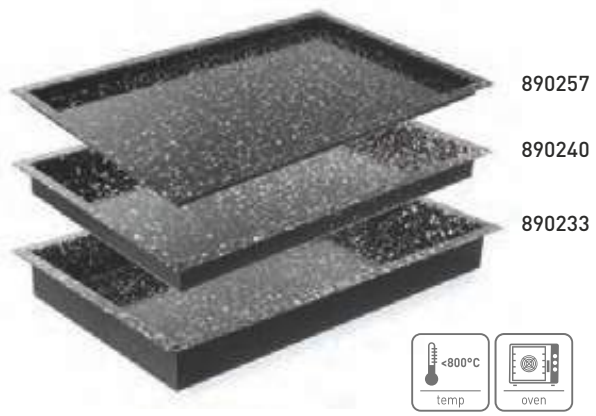
NEW!



809273

PLATEAU GASTRONORME GN 2/3

code	mm	€
809273	354x325x(H)40	14,05
809280	354x325x(H)20	12,95



BAC GASTRONORME ÉMAILLÉ

code	mm	€
890233	530x325x(H)60	39,25
890240	530x325x(H)40	35,70
890257	530x325x(H)20	34,15



BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE

code	mm	€
805534	530x325x(H)65	31,95
805541	530x325x(H)40	27,35
805558	530x325x(H)20	24,40



PLATEAU PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS

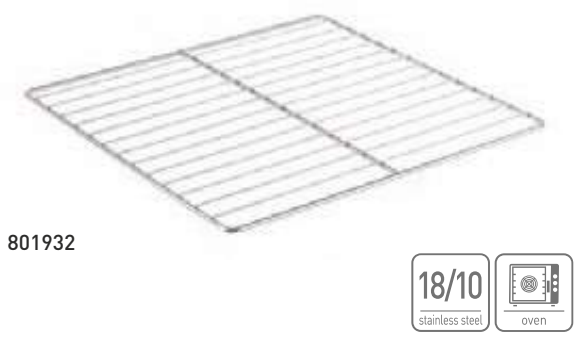
code	mm	€
808313	354x325x(H)10	12,75



PLATEAU PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS

– Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	€
808412	354x325x(H)10	23,30



GRILLE GASTRONORME GN 2/3

code	mm	€
801932	354x325	18,35



BAC GASTRONORME ÉMAILLÉ GN 2/3

code	mm	€
890349	345x325x(H)40	33,30
890356	345x325x(H)20	28,70

MOUFLES ANTI-CHALEUR

– Moufles de protection certifiés.
– Répondent aux normes CE stipulé dans la Directive 89/686/CEE relative aux équipements de protection individuelle.



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON

code	emballé par	longueur (mm)	€
556603	2	350	9,70



TABLIER BARBECUE

– Toile 280g/m²
– En coton ignifuge

code	mm	€
556696	810x660	11,85



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 proteger l'avant-bras

code	emballé par	longueur (mm)	€
556610	2	380	11,85



MOUFLE À FOUR RÉSISTANT À LA CHALEUR

– Résiste à la chaleur jusqu'à 250°C.

code	emballé par	longueur (mm)	€
556634	2	300	18,35



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



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

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**



233832

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE RONDE 360L

- Conçu en inox et en double vitrage en verre trempé.
- Accessible par porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur est placé sous la chambre.
- Équipé avec 4 étagères en verre ajustables.
- Éclairage LED de deux côtés.
- 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

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**



233214

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE 130L

- Conçu en inox et équipé avec une porte courbée en double vitrage et vitres sur les côtés.
- Accessible par deux portes en verre coulissantes à l'arrière.
- Isolation en mousse de polystyrène expansé d'une épaisseur de 20 mm.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Livré avec 2 étagères chromés (830x230mm et 830x280mm) pouvant supporter un poids maximum de 6,5 kg chaque.
- Éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Plage de température: 2°/8°C.
- Classe climatique: 3. Liquide de refroidissement: R290.

code	litres	V	W	mm	€
233214	130	230	260	900x557x(H)670	**920,85**

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE

cooling



233702



233719

Voir la vidéo

Cr chrome plated S.S. stainless steel

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

S.S. stainless steel

– 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

S.S. stainless steel

- 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.



233306

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 forcé 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

S.S. stainless steel

- Construction en inox de haute qualité, équipé avec un couvercle en triple vitrage et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcé 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

S.S. stainless steel

- Construction en inox, équipé avec un couvercle en verre courbé et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcé 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

S.S. stainless steel

– Construction inox avec une couche de peinture équipé de double vitrage.
– Avec porte à fermeture automatique.
– Refroidissement par ventilation forcé 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 RÉFRIGERÉE, 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 roullettes, 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 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

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**



233917

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

VITRINE DE PRÉSENTATION BOISSONS UNE PORTE 293 L

– Une porte, avec 5 étagères chromées.

– La porte peut être fixée de deux cotés, soit à droite, soit à gauche.

code	plage	V	W	mm	€
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	**839,60**



233931

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 RÉFRIGÈRÉ DOUBLE PORTES 228L

– 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.

PP polypropylene S.S. stainless steel



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

PP polypropylene S.S. stainless steel

– Fait en inox, aluminium et polypropylène.
– Les portes sont équipées avec triple vitrage dont une couche en verre trempé.
– Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
– 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.

code	plage	V	W	mm	€
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	**785,40**



233412

S.S. stainless steel

cooling



233856



233870

CONGÉLATEUR COFFRE ECONOMIQUE EN ÉNERGIE

– Construction fait en aluminium.
– Couvercle à fermeture automatique verrouillable.
– Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage manuele.
– 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.



RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS PROFI LINE | SÉRIE 800

- 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 dosseret d'une hauteur de 40 mm.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en polyuréthane d'une épaisseur de 50 mm.
- Avec étagères ajustables, 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

NEW!

- 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



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 équipés de poignées ergonomiques.
– Refroidissement par ventilation forcé 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**

RÉFRIGERATEUR 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

S.S. stainless steel | cooling

- Intérieur et extérieur fait en inox e haute qualité.
- Portes à fermeture automatique avec poignées ergonomiques.
- Plan de travail équipé avec un dosseret d'une hauteur de 40 mm.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en polyuréthane d'une épaisseur de 50 mm.
- Avec étagères ajustables.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Classe climatique: SN-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.

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 forcé



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'un 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'un 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'un 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 un 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 forcé 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.

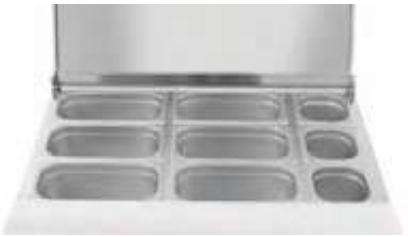
Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



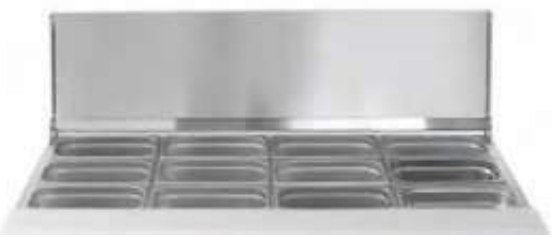
232804



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



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**

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



SALADETTE 3 PORTES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE EN VERRE 380L

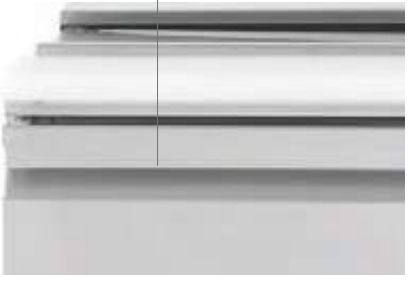
- Avec une vitrine en verre élégante, qui donne accès à l'emplacement pour 4 bacs GN 1/1 (profondeur maximum 150 mm.)
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- Livré avec 3 étagères (335x570 mm) pouvant supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Plan de travail en plastique: 1365x135x(H)20 mm.
- 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 forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec étagères ajustables, peut container 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.

code	plage	V	W	mm	€
232842	-2/8°C	230	250	2020x800x(H)1110	2 165,05



232996

Vitrines réfrigérées page **236**



SALADETTE PIZZA 3 PORTES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE 380+40L

- Avec vitrine réfrigérée séparée pour 6 x bacs GN 1/4 (profondeur max. 150 mm)
- Refroidissement statique pour la vitrine réfrigérée.
- Dimensions vitrine réfrigérée: 1405x335x(H)255 mm.
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- 3 étagères (335x570 mm)comprises.
- Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 190+41 kg.

code	plage	V	W	mm	€
232033	-2/8°C	230	400	1405x700x(H)1285	2 031,25



232033

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité

CELLULE DE REFROIDISSEMENT

- Appareil pour refroidir ou congeler des plats préparés.
- Refroidissement: de 70°C à 3°C (90 mins, de 70°C à -18°C (240 min) ou dans un temps programmé (sans indiquer un objectif de température.
- Extérieur et la chambre intérieure fait en inox de haute qualité.
- Chambre intérieure fait avec des angles arrondis pour un nettoyage facile.
- Système de refroidissement/congélation par ventilation forcé 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 permets 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.

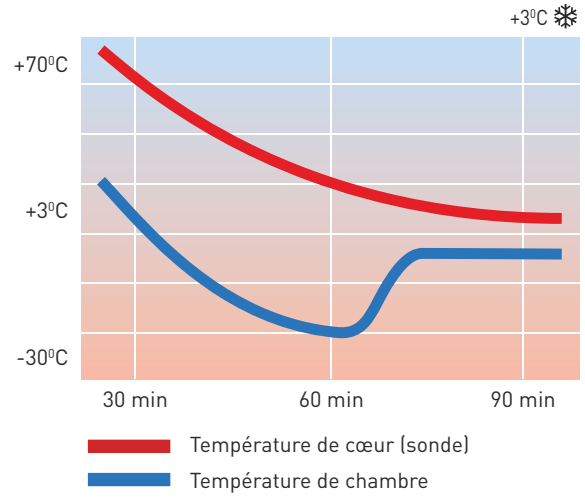
Grâce à la refroidissement rapide, la qualité, la couleur et la saveur des aliments seront mieux conservés et la période de conservation pourra être plus longue.

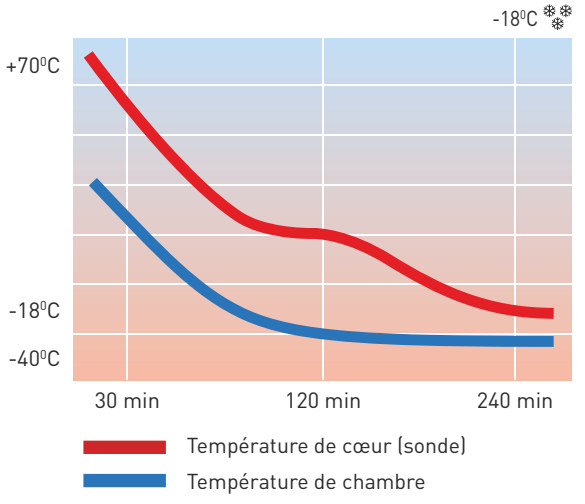
Surgélation rapide de + 90°C à -18°C

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 abimer 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



232170

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	**2 377,95**

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	**2 757,10**

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



232194



232187

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	**3 569,60**

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	**4 111,25**

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



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

NEW!



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

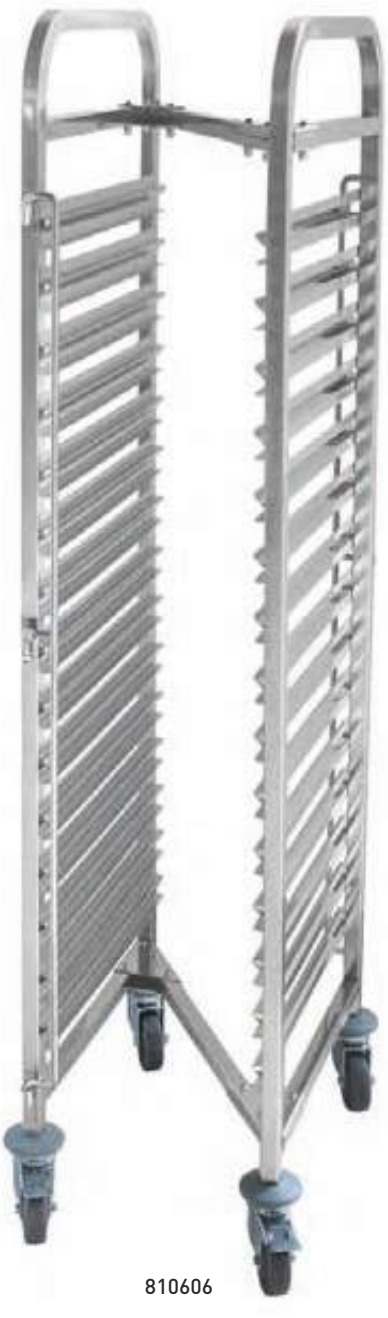
CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15X 600X400

– 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**



Equipé d'un système de verrouillage facile



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**



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

NEW!

- 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.

code	mm	€
810224	800x500x(H)850	352,10



810125

CHARIOT DE SERVICE AVEC 5 ÉTAGÈRES

NEW!

- En inox.
- Comporte 5 étagères.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein équipé de protections d´angle.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
810125	910x590x(H)1560	194,45



810200

CHARIOT DE SERVICE EN POLYPROPYLÈNE

PP polypropylene | user assembly

- 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

CHARIOT PLATEFORME

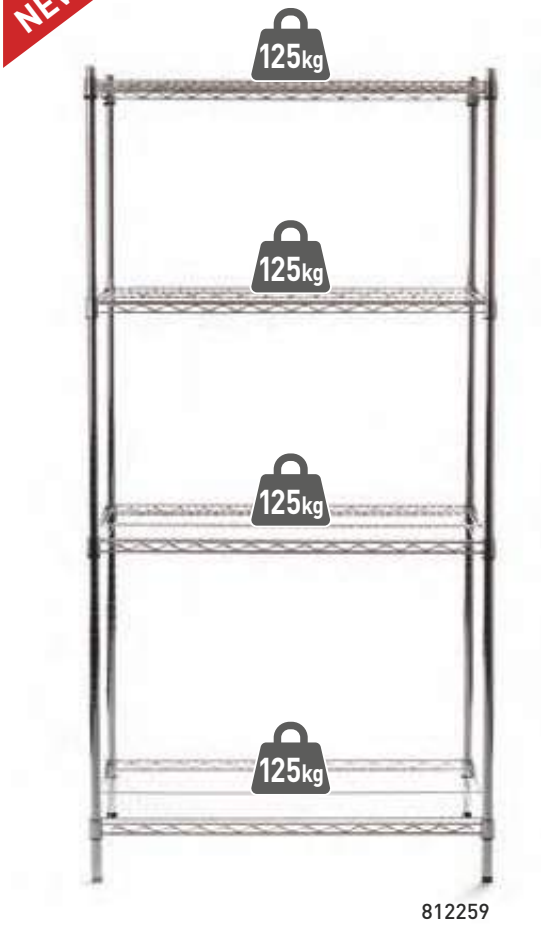
PP polypropylene | S.S. stainless steel

- 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

Cr chrome plated | user assembly

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



AMER★BOX

MAX
103 kg



877920



Pelle



Couvercle transparent



4 roulettes pivotantes

PE polyethylene

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 intérieurs lisses.
- Emplacement pour la pelle dans le haut du chariot.
- Couvercle transparent en polycarbonate afin d'identifier facilement le produit et la quantité.
- 4 roulettes larges en caoutchouc ø75 mm, dont 2 roulettes avec freins pour faciliter le transport.
- Hauteur ergonomique de 71 cm, parfait pour le placer sous la table de travail.

code	litres	mm	€
877913	81	333x743x(H)711	**170,65**
877920	98	394x755x(H)735	**183,65**



Farine



Sucre



Sel



Céréales



Riz



877937



espace entre les étagères 270/290 mm



4 roulettes pivotantes

PE polyethylene | user assembly

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

PE polyethylene

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).

code	litres	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	**587,70**



NSF

MAX 110 L

877883





Bac égouttoir



2 roulettes pivotantes avec freins



Robinet de vidange



Pelle

PE polyethylene

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 complétement.
- 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.

code	mm	€
877906	930x720x(H)785	**590,40**



NSF

877906



Livré avec housse de protection en vinyle pour un stockage hygiénique.

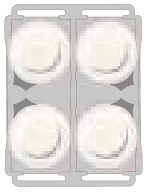


Jusqu'à 50 assiettes par pile



2 roulettes avec freins





4x ø230-335 mm



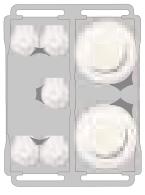
6x ø118-230 mm



4x ø115 mm
2x ø140 mm
2x ø230 mm



5x ø128 mm
2x ø231 mm



5x ø102 mm
2x ø334 mm





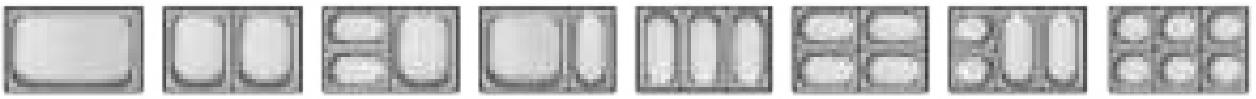


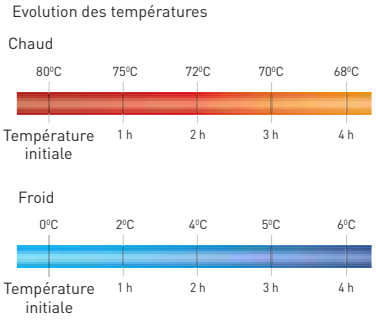
PE polyethylene

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**









PE polyethylene

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**

AMER★BOX

NSF

PE polyethylene | stackable

877814



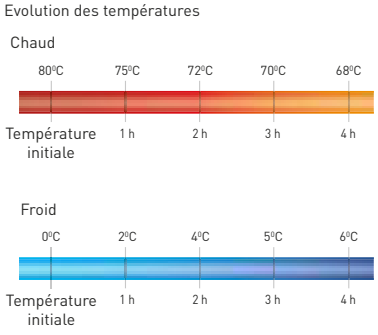


Valve



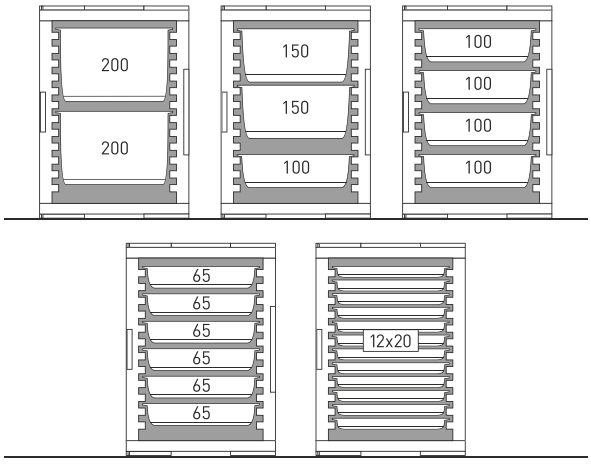
Porte avec joint

Evolution des températures



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**

HDPE polyethylene | micro



707845

NEW!

HDPE polyethylene | food contact



707753

HDPE polyethylene | food contact



707821

PP polypropylene | stackable



707661

THERMO BOX TRAITEUR

- Container ultra-légère et durable avec un ouverture qui peut se fermer hermétiquement.
- Porte amovible - même quand les containers sont empilés.
- Avec 5 sillons espacés de 65 mm, afin de glisser des bacs, convient pour bacs GN 1/1.
- Les hauts rebords empilables avec verrouillage garantissent un empilement stable sans glissement.
- Convient parfaitement sur un Euro palette - quatre conteneurs par couche.

code	litres	mm int.	mm	€
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	**118,65**



Rentre parfaitement sur une Euro palette - 4 conteneurs par couche





707845

HDPE polyethylene | micro

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

HDPE polyethylene | food contact

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 complétement 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

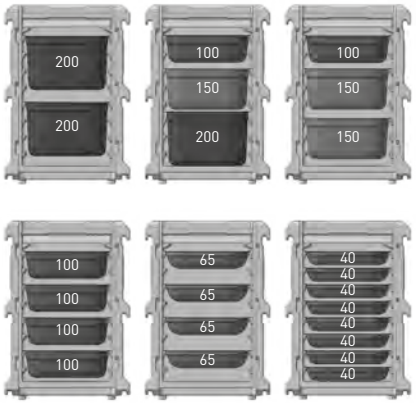
– Containeur très légère et durable avec un ouverture qui peut se fermer hermétiquement.
– Convient aux bacs gastronormes 1/1.
– Avec 8 sillons espacés de 61 mm, afin de glisser des bacs GN.
– Les hauts rebords empilables avec verrouillage garantissent un empilement stable sans glissement.

code	litres	mm int.	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	**204,75**





707999





NEW!

ELÉMENT 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 complétement 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

PP polypropylene | stackable



707982

THERMOBOX PROFI LINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids
- Un revêtement spécial soudé à chaud assure le renforcemrnt 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 polypropylene 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

ADAPTATEUR DE REFROIDISSEMENT EPP GN 1/1

– Placez cet adaptateur sur votre Thermobox Kitchen Line GN 1/1, afin de maintenir le contenu au frais plus longtemps.
– Livré sans l'élément réfrigérant.
– Convient pour le 707906 et 707968.

code	mm	€
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**



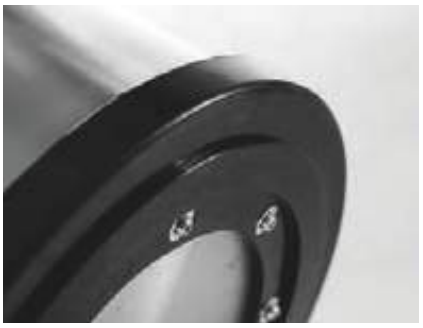
209509

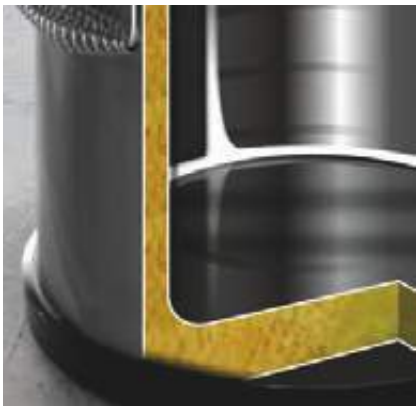


710203









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 proteger 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**













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

NEW!

– 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**



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

S.S. stainless steel

- Lave-vaisselle professionnel qui sont facule à utiliser, entretenir et nettoyer.
- Consommation d'eau: seulement 2-2,5 L par cycle (selon la pression d'eau).
- Structure extérieure fait complétement 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.



230299





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 complétement.
- 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

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 dosseur détergent	230	2800	470x510x(H)710	**1 511,25**

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 complétement.
- 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	€
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**



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

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, dosseret et évier intégré (400x400mm).
- Équipe avec une fermeture pour les lave-vaisselle à capot.
- Les pieds sont réglables en hauteur afin d'assurer une installation à niveau.
- Livré à plat, montage nécessaire.
- 2 versions disponibles pour installation à gauche ou à droite.

code	-	mm	€
231777	côté gauche	1200x700x(H)880	**514,60**
231791	côté droite	1200x700x(H)880	**514,60**



231760

TABLE DE DÉCHARGE POUR LAVE-VAISSELLE

- En inox résistant avec des profilés pour le guidage des casiers d'une largeur de 510 mm et dosseret.
- Équipe avec une fermeture pour les lave-vaisselle à capot.
- Les pieds sont réglables en hauteur afin d'assurer une installation à niveau.
- Livré à plat, montage nécessaire.
- 2 versions disponibles pour installation à gauche ou à droite.

code	-	mm	€
231760	côté gauche	1000x700x(H)850	**379,15**
231784	côté droite	1000x700x(H)850	**379,15**

CASIERS DE LAVAGE & BAC À DÉBARRASSER

PP polypropylene

1-compartiment



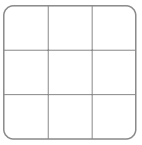


877302



877050

9-compartiments



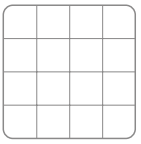


877548



877043

16-compartiments



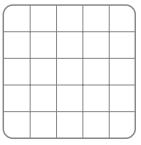


877531



877036

25-compartiments



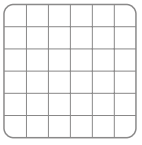


877524



877029

36-compartiments



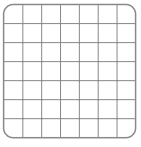


877517



877012

49-compartiments





877500

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** NEW!



1-compartiment

877005

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

PP polypropylene



1-compartiment

877104

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



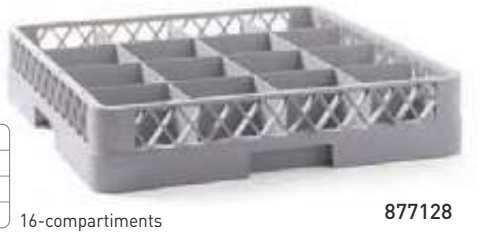
1-compartiment

877203

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



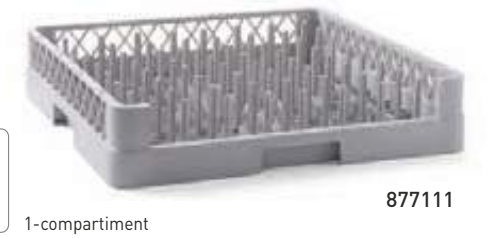
16-compartiments

877128

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-compartiment

877111

CASIER À PLATEAUX

– La structure permet un débit d'eau maximum entre les plateaux dans toutes les directions.
– Avec broches pré-formés.
– Avec un bord ouvert pour pouvoir mettre des plateaux ou d'autres objets longs.

code	mm	€
877111	500x500x(H)100	17,30

1-compartiment

871348



871331

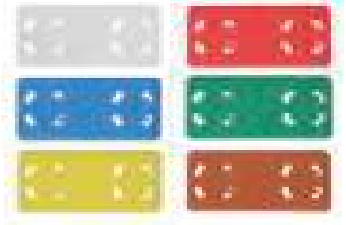
CASIER À VERRES

– 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

PP polypropylene

PANIER À COUVERT

code	mm	€
871324	125x84x(H)135	3,20



871102

PANIER À COUVERT

– 8 compartiments avec poignées

PE polyethylene

code	mm	€
871102	425x205x(H)150	14,05



552001

BAC À DÉBARRASSER

– Gris - avec poignées

PP polypropylene

code	mm	€
552001	555x410x(H)130	7,85



877197

PC polycarbonate

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

PC polycarbonate

code	mm	€
877173	575x545x(H)210	86,15

ADOUCISSEURS 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 présent 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 permets un fonctionnement durable et sans problèmes.
– Bâti en bleu marine.
– Raccordement d'eau diamètre ¾".
– 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

ADOUCISSEUR 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**

ADOUCISSEUR 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**

ADOUCISSEUR 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 pour recharger la résine en sodium (solution de sel).
– L'adoucisseur d'eau peut être installé partout où la température d'eau est en-dessous de 45°C et la pression d'eau ne dépasse pas les 2 bars.
– Régénération : sel non iodé uniquement.
– Convient seulement à l'eau potable.
– Cet adoucisseur d'eau convient aux machines à café, four mixtes, lave-vaisselle et machines à glaçons.
– Sa petite taille est très pratique pour des bars et restaurants.
– Les pièces utilisées sont de la meilleure qualité et permettent l'appareil de fonctionner en toute sécurité pendant longtemps.
– Pression de fonctionnement optimale: 1-2 bar.





231234 231227 231210

ADOUCISSEUR 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**





231265

TABLETTES DE SEL POUR ADOUCISSEURS D'EAU

– Ingrédients: chlorure de sodium NaCl.
– Sac de 25 kg.

code	€
231265	**10,80**



270080



270073



270028

ABS plastic

DESTRUCTEUR D´INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 100M²

– Conforme à l'utilisation en cuisine
– Construction métallique avec fixation murale
– Deux tubes UV-A fluorescentes 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**

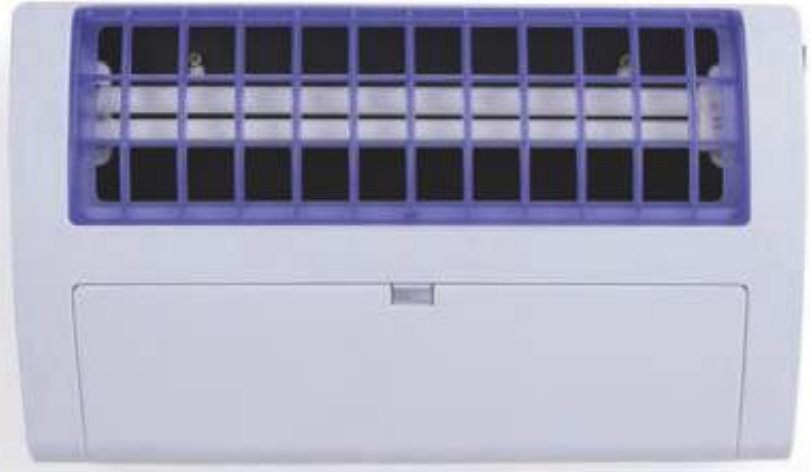
LAMPE DE RÉCHANGE POUR DESTRUCTEURS D'INSECTES

code	Pour	V	W	mm	€
270028	270080	230	30	410x23x(H)42	**29,20**
270240	270233	230	36	410x33x(H)42	**28,10**

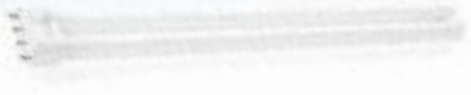
PLAQUE COLLANTE POUR DESTRUCTEURS D'INSECTES

– 10 plaques.

code	Pour	mm	€
270073	270080	395x210	**31,35**
270233	270196	390x270	**30,90**

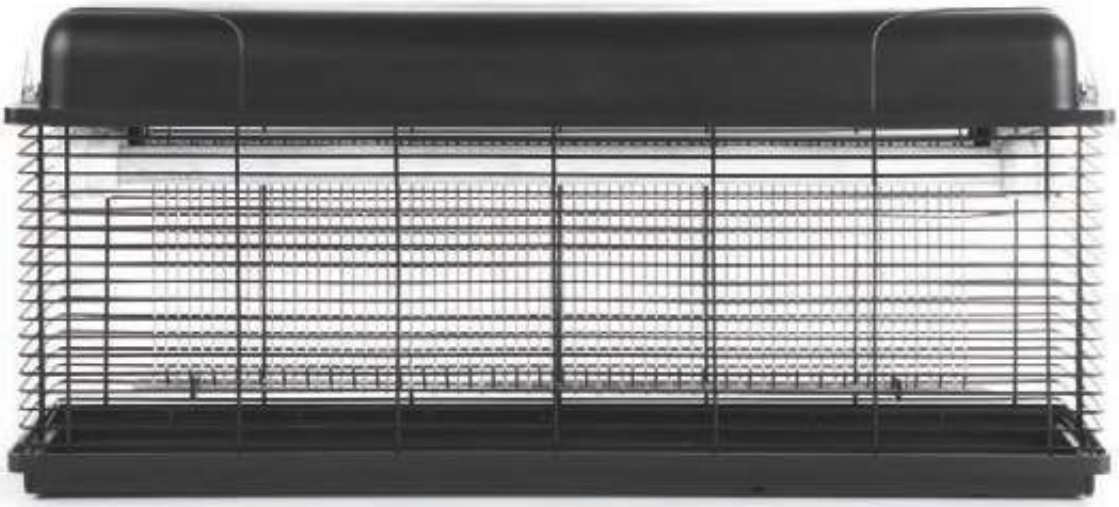


270196



270240

DESTRUCTEUR D´INSECTES POUR L'EXTÉRIEUR



270141





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 chaine.

code	-	V	W	mm	€
270066	100 m²	230	40	510x105x(H)315	**70,40**
270141	150 m²	230	45	680x135x(H)310	**81,25**



934166

LAMPES DE RÉCHANGE POUR DESTRUCTEUR D´INSECTES

- Set de 2 néons UV-A fluorescentes 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

NEW!

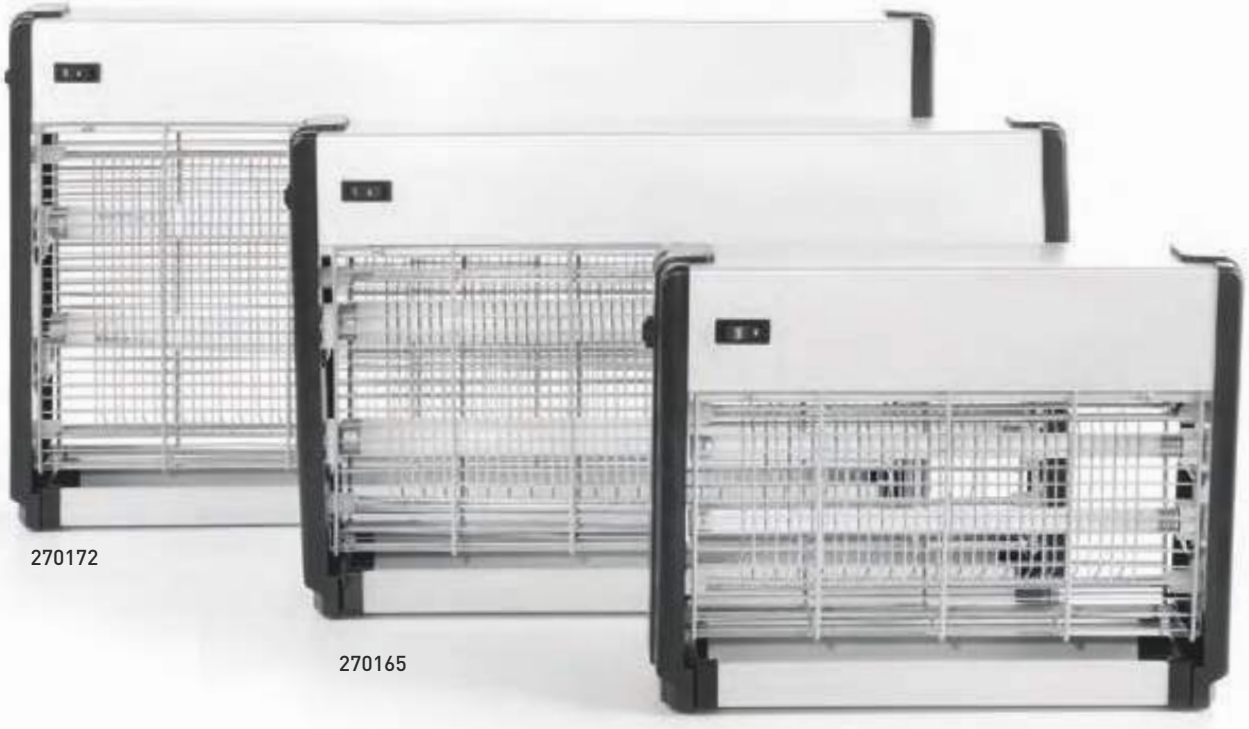


270097

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 chaine ou utilisé debout.

code	V	W	mm	€
270097	230	40	470x100x(H)263	**59,55**



Chaine 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 chaine 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 fluorescentes incassables de 15W.
- Lampes de réchange pour art.n° 270066/270165

code	V	W	mm	€
935286	230	15	455x60x(H)30	**17,30**



LAMPES DE RÉCHANGE POUR DESTRUCTEUR D´INSECTES

- Set de 2 néons UV-A fluorescentes 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



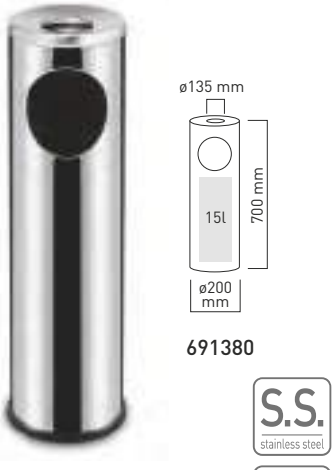
691120

POUBELLE 43 L

- Fait en inox.
- Avec couvercle à bascule.

code	mm	€
691120	360x360x(H)740	205,30

NEW!



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

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 coutaux, 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-interupteur pour éviter la mise en route avec la porte ouverte.
– Miniteur intégré adaptable jusqu'à 60 minutes.

code	V	W	mm	€
281246	230	25	510x160x(H)610	**205,30**



221808

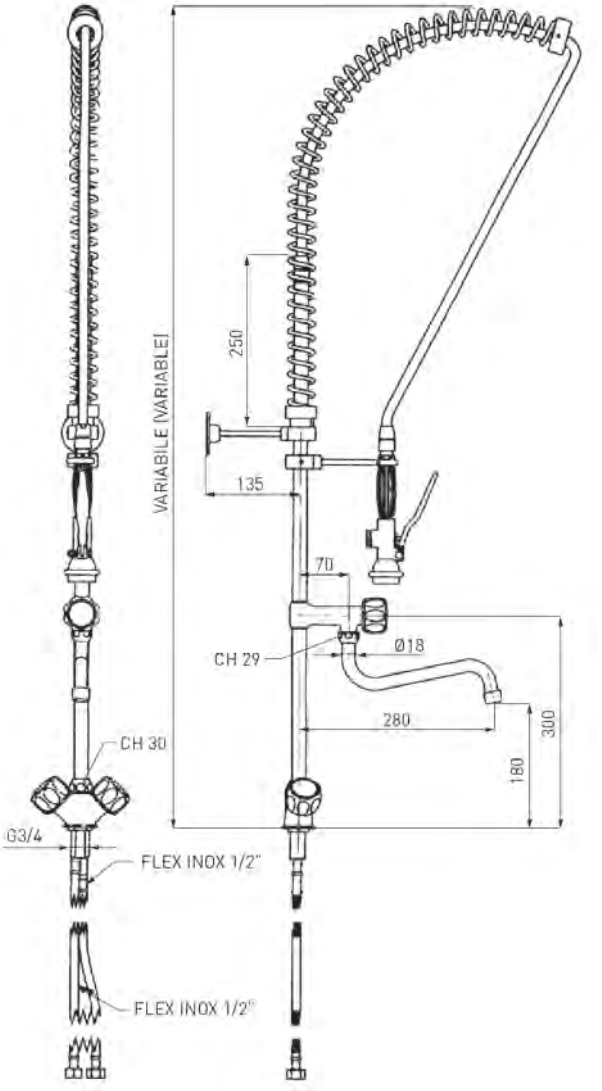
SÈCHE-MAINS

– 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



SELF-ASSEMBLY

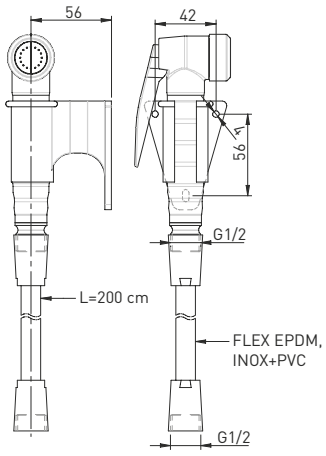
ROBINET AVEC DOUCHETTE

– 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!

S.S. stainless steel

S.S. stainless steel

DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE

- Douchette de prélavage 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: ½" dimension intérieure.

code	mm	€
810323	56x42x(H)2000	54,10





TOQUE CHEF - 10 UNITÉS

- Réglable

code	mm	€
560044	ø600x(H)230	3,50

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 brosses 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



525524



525531

SET DE BROSSES MÉTALLIQUES ÉTROITES

– Set de 3 brosses 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



525548



525418

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

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



525425

525432

NEW!



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!'

PP polypropylene

– Avertissement en 5 langues

code	mm	€
663950	300x460x(H)615	8,60

CENDRIERS & RAMASSE-CENDRES



440605

CENDRIER AVEC BAC COLLECTEUR

S.S. stainless steel | outdoor

code	mm	€
440605	ø140x(H)40	3,65



440407

CENDRIER AVEC COUVERCLE

S.S. stainless steel | outdoor

code	emballé par	mm	€
440407		ø90x(H)28	3,00
440490	3	ø90x(H)28	6,45



440001

CENDRIER AVEC REBORD

S.S. stainless steel | indoor | stackable

code	mm	€
440001	ø140x(H)30	1,90
440100	ø160x(H)30	2,35



440209

CENDRIER AVEC BOUTON POUSSOIR

Cr chrome plated | indoor | wash

code	mm	€
440209	ø90x(H)45	4,60



569757

CENDRIER

– Mélamine noir.

M melamine | outdoor | wash

code	mm	€
569757	ø146x(H)60	6,45



440803

CENDRIER PROFI LINE

S.S. stainless steel | indoor | stackable

code	mm	€
440803	ø80x(H)30	4,60
440858	ø100x(H)30	5,35
440902	ø120x(H)30	6,75



440872

CENDRIER KITCHEN LINE

S.S. stainless steel | stackable

code	mm	€
440865	ø100x(H)30	3,20
440872	ø80x(H)30	2,45

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.

18/8 stainless steel

code	mm	€
440216	ø75x(H)460	73,15





440223

CENDRIER SUR PIED

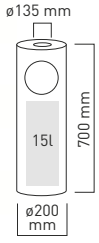
- Design très solide, facile à fixer sur le sol si nécessaire.
- Facile à vider, grâce au fond qu'on peut ouvrir et fermer avec un clé.
- Le pied fait ø170 mm, le pilier fait ø80 mm.

18/8 stainless steel

code	mm	€
440223	ø170x(H)920	105,65

NEW!





691380

S.S. stainless steel

in- & outdoor

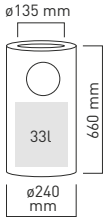
POUBELLE AVEC CENDRIER

- 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!





691397

S.S. stainless steel

in- & outdoor

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



S.S. stainless steel

wash

RAMASSE-CENDRES

- Avec couvercle à charnière Pour vider les cendriers sans risque d'incendie

code	mm	€
440506	202x170x(H)91	19,45



596807



597200



597507

TIRE-BOUCHON LIMONADIER

– Chromé avec poignée de ABS
– 4 fonctions
– Décapsuleur séparé

Cr chrome plated

code	mm	€
596807	140	**1,65**

TIRE-BOUCHON LIMONADIER

– Modèle courbé
– 3 fonctions

S.S. stainless steel

code	mm	€
597200	110	**3,20**

TIRE-BOUCHON

– Modèle à levier chromé, avec décapsuleur

Cr chrome plated

code	mm	€
597507	170	**4,30**



597323

ABS plastic S.S. stainless steel

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**

Voir la vidéo



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**



596746

S.S. stainless steel

DÉCAPSULEUR

code	mm	€
596746	179x40x(H)2	**1,90**



643914

Voir la vidéo

PP polypropylene

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

Cr chrome plated

code	emballé par	€
599372	6	5,35





599464 599471 599488

BEC-VERSEUR

18/8 stainless steel · food contact · micro

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

Cr
chrome plated

SIL
silicone

code	€
595589	3,80



595572



Empêche les insectes de rentrer

PERFORATEUR CAPSULE BOUTEILLE

– „Prikit" Peut perforer facilement les capsules des bouteilles ou les cannettes avec un trou de ø6,5 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 ø6 mm.

code	mm	€
595572	ø45x(H)80	9,70

SEAU À GLACE ET SUPPORTS



593806

RAFRAÎCHISSEUR À BOUTEILLE
– Acier inoxydable double paroi
– Pour utilisation sans glaçons

code	mm	€
593806	ø120x(H)180	10,80

NEW!



593950

RAFRAÎCHISSEUR À VIN
– Acier inoxydable double paroi.
– Pour une utilisation sans glaçons.
– Diamètre intérieur: 105 mm.

code	mm	€
593950	ø120x(H)183	8,60



593202

SEAU À GLACE
– Avec anses rondes

code	litres	mm	€
593202	3.3	ø220x(H)190	8,15

NEW!



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

RAFRAICHISSEUR À VIN EPP
– Fait en EPP, poids léger mais très isolant.
– Fond renforcé stable, incassable.
– La température du vin augmente environ 1,5°C par heure.
– Ce rafraichisseur maintient le vin au frais plus long temps que le rafraichisseur en acier normal.

code	mm	€
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

S.S. stainless steel

code	mm	€
593974	ø215x(H)600	46,05



593608

PORTE-SEAU À GLACE

– Dans emballage très compact 5 pièces

S.S. stainless steel | user assembly

code	mm	€
593608	ø185x(H)740	64,95

NEW!



593967

SEAU À GLACE DOUBLE PAROI

code	litres	mm	€
593967	1	ø120x(H)135	10,55

Cr chrome plated



593905

PORTE-SEAU DE TABLE

– Cercle de ø185 mm.
– Seau à glace non-inclus.

code	mm	€
593905	ø195x(H)510	10,80

NEW!



516751

wash

food contact

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

Al aluminium

PELLE À GLAÇONS

code	mm	€
521410	78x48x(H)215	4,30



523520

S.S. stainless steel

wash

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

S.S. stainless steel

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

SAN plastic

code	mm	€
593165	470x290x(H)230	**17,30**



471500

VASQUE À CHAMPAGNE

S.S. stainless steel

code	litres	mm	€
471500	13.5	ø370x(H)230	**53,65**



471524

VASQUE À CHAMPAGNE ECONOMIC

S.S. stainless steel

code	litres	mm	€
471524	9.5	ø350x(H)230	**21,60**

Support souple en caoutchouc



679005

BAC À GLAÇONS

– Professionnel.
– Support souple en caoutchouc.
– Pour 32 glaçons.

code	mm	€
679005	335x180	**12,45**





679012

MOULE À GLAÇONS PIERRE PRÉCIEUSE

SIL silicone

- 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

SIL silicone

- Idéal pour boissons fraiches, 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

SIL silicone

- 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

SIL silicone

- Idéal pour whisky, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 6 glaçons sphériques(± ø4,5 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

SIL silicone

- Idéal pour servir des shots, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 6 glaçons en forme de verre à shot.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.

code	mm	€
679050	125x190x(H)60	**14,05**



679067

MOULE À GLAÇONS VERRE À SHOT

SIL silicone

- 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



271551



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**

ABS plastic



271568



3 tailles de glaçons possibles

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



271797

MACHINE À GLAÇONS FORME BOULE

S.S. stainless steel

- 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**

MACHINE À GLAÇONS FLACONS

S.S. stainless steel

- 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.

Cr chrome plated

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952



233900

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



233917

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

VITRINE DE PRÉSENTATION BOISSONS UNE PORTE 293 L

– Une porte, avec 5 étagères chromées.
– La porte peut être fixée de deux cotés, soit à droite, soit à gauche.

code	plage	V	W	mm	€
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	839,60



233931

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 RÉFRIGÈRÉ DOUBLE PORTES 228L

– 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.

PP polypropylene S.S. stainless steel



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



NEW
HIGH PERFORMANCE





271513

271520

PP polypropylene | ABS plastic | S.S. stainless steel

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**

Al aluminium | S.S. stainless steel

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

S.S. stainless steel



695708

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**

SODA SPLASH SYSTÈME À GAZÉIFIER 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 froides 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 CO_2.

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**



588574

CAPSULES CO_2

– Contient 8 grammes de CO_2, pour un seul remplissage de 1L de Siphon à Soda

code	emballé par	€
588406	10	**5,15**



588406

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 complétement 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.

BPA free | S.S. stainless steel | Al aluminium | ABS plastic

- 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 Trtitan 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

Al aluminium S.S. stainless steel

PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

– Couvercle 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**





PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel

PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

– Fait de matériel résistant à la rouille.
– Avec cuve en inox
– Comprend 3 ogives de pressage interchangeables 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**



3 ogives pour de différentes tailles de fruit



221204



Dôme anti-projection en polycarbonate



Tamis et ogives fait en ABS



Cuve en inox







Disque à mélanger en inox



Disque à mélanger en polycarbonate



PC polycarbonate S.S. stainless steel

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.
- Boitier 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**



PRESSE-AGRUMES

Cr chrome plated S.S. stainless steel

- 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**



224038



695906





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 (N_2O), non comprises.

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



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**







PP polypropylene | wash

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



557600 557617 557624 557631 557648

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

NEW!



680131

HDPE polyethylene | wash

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

826348



826485

COUTEAUX ÉPLUCHEUR

– Haute qualité

COUTEAU ÉPLUCHEUR

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

– „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

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

– Manche en polypropylène
„Faite en Allemagne"

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



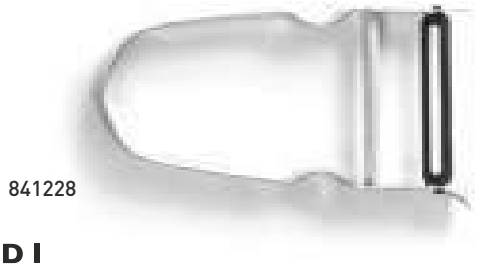
841105 841112 841129 841136

ECONOME

S.S. stainless steel | wash

– Modèle transversal

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



841228



274224

Voir la vidéo

PC
polycarbonate

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

PC polycarbonate | PP polypropylene | S.S. stainless steel

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.

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



Très puissant, peut également concasser de la glace



230718

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.



933688

code	mm	€
933688	200x170x(H)360	**86,15**

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.**



942642

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.**



943489



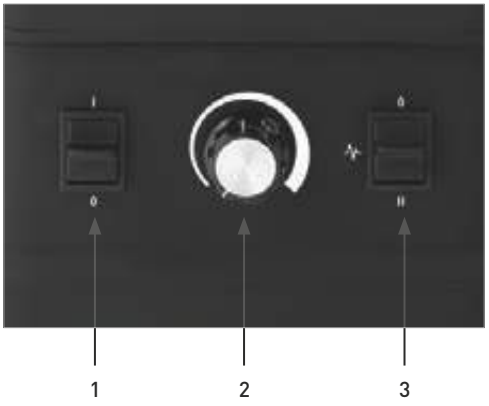
230688

PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel

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 complétement 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'un 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

Voir la vidéo

Pichet en polycarbonate incassable



Lame en inox avec couche de titane



Pièce de raccord en métal durable



PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel

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 complétement 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**



1 - Interrupteur MARCHE/ARRET
2 - Régulateur de vitesse (Low - Medium - High)
3 - Panneau de commandes numérique
4 - Minuteur
5 - Bouton pulsation

Voir la vidéo



230695

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



596715

MESURE À ALCOOL
– 2 côtés: 2,5 et 3,5 cl

code	mm	€
596715	ø40x(H)75	4,05



596722

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



596777

CHARIOT DE BAR

- 6 compartiments pour ranger les pailles, serviettes, remueurs etc.
- Bac pour servietes 130x130 mm.

ABS plastic

code	mm	€
596760	240x145x(H)105	**6,45**

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.

ABS plastic

code	mm	€
596777	200x160x(H)75	**8,60**



552131

BOÎTE À INGRÉDIENTS

PC polycarbonate · PP polypropylene · ABS plastic

- En ABS noir avec un couvercle en polycarbonate.
- Comprend 5 boites de stockage en polypropylène.

code	mm	€
552131	495x160x(H)100	**19,45**



552100

BOÎTE À INGRÉDIENTS

PP polypropylene · S.S. stainless steel

- 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** NEW!
593998	6 compartiments	445x148x(H)85	**25,75** NEW!







552681

LAVE-VERRES

– Aluminium avec brosse en nylon
– Socle comportant 4 ventouses

Al aluminium

code	mm	€
552681	ø150x(H)190	**14,05**



696002

LAVE-VERRES

– Plastique avec 3 brosses en nylon
– Socle comportant 4 ventouses

PP polypropylene

code	mm	€
696002	190x100x(H)180	**7,55**



696040

LAVE-VERRES

– Plastique avec 3 brosses en nylon
– Socle comportant 4 ventouses

PP polypropylene

code	mm	€
696040	190x100x(H)250	**9,70**

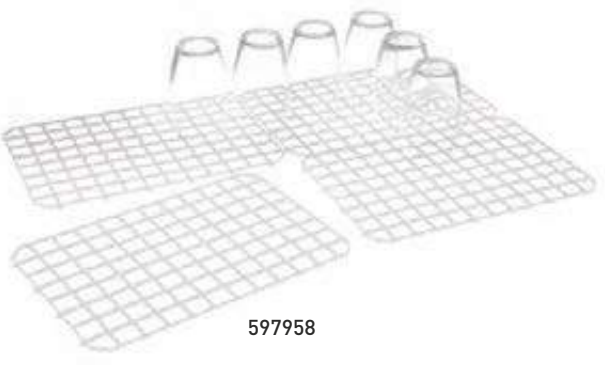


597972

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

PP polypropylene

code	emballé par	mm	€
597958	5	313x209	**6,75**

Voir la vidéo



598955



598962

DISTRIBUTEUR DE BIÈRE DE TABLE

PMMA plexiglas

– 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

ABS plastic

– Pour 12 verres, trous de Ø 55 mm

code	mm	€
696200	ø315x(H)35	**4,60**



565360

COUPE-MOUSSE

SAN plastic

– Blanc

code	mm	€
565360	235x26	**3,35**

JETONS

ABS plastic

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.

code	mm	€
208632	ø58x(H)35	19,45



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.

code	mm	€
208625	ø58x(H)100	20,55



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	€
208731	ø58x(H)95	19,45



208670

TAPIS DE TASSAGE

- Fait en silicone, avec un renfoncement 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 renfoncement pour pouvoir placer 2 porte-filtre pendant le tassage du café.
- Avec 2 support pour les tampers.

code	mm	€
208649	205x150x(H)45	10,80



208687

SUPPORT POUR TAMPER

- Avec un renfoncement 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

SIL silicone | S.S. stainless steel

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

SIL silicone | S.S. stainless steel

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



S.S. stainless steel

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



S.S. stainless steel

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

PA polyamide

– 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

SAN plastic | 18/0 stainless steel | wash

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



451502 451519 451526 451533

POT MULTIFONCTIONNEL

18/10 stainless steel | wash

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

NEW!



POT À LAIT NOIR

18/10 stainless steel | wash

– Fait en inox avec une couche antiadhésive noire.

code	litres	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	12,95



458228 458211 458204 458006

POT À LAIT CAPPUCCINO

S.S. stainless steel | wash

– 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





582015

MINUTEUR DE CUISINE NUMÉRIQUE

ABS plastic

– Avec clip magnétique
– Décompte 99min59s
– Pile fournie

code	mm	€
271155	67x20x(H)67	4,90

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

NEW!

- Crée 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 le préparation.
- Le voyant lumineux indique le fin de la préparation et s'allume aussi quand il est nécessaire de faire un détartrage.

PP polypropylene | S.S. stainless steel

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

NEW!

- Crée 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 le préparation.
- Le voyant lumineux indique le fin de la préparation et s'allume aussi quand il est nécessaire de faire un détartrage.

PP polypropylene | S.S. stainless steel

rb 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

S.S. stainless steel

– 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

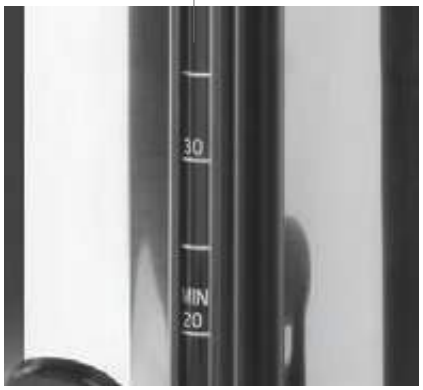


208205

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 composant 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	132,80
211502	18	230	2200	ø288x(H)602	172,80

Isolation par le double paroi.



Elément chauffant sans entretien sous la cuve



Bac égouttoir facile à enlever



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Simple paroi Idéal pour vin chaud et l'eau bouillante pour le thé
- Temps à ébullition ± 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!

- Crée 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.

PP polypropylene | S.S. stainless steel

rb 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

NEW!

- Crée 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 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.

PP polypropylene | S.S. stainless steel

rb 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 le préparation



Le bac égouttoir est magnétique





240700

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

PP polypropylene | S.S. stainless steel

- 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

S.S. stainless steel

- 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**



274125

Voir la vidéo

PC polycarbonate | S.S. stainless steel



274149

DISTRIBUTEUR DE CHOCOLAT CHAUD

- Le chauffement 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**

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

S.S. stainless steel

- Modèle à simple paroi
- Avec robinet antigoutte en polypropylène
- Equipé d'un réinitialisation automatique
- Fonctionne en automatique et maintient les boissons à la température de service
- Indicateur de nettoyage
- Température réglable jusqu'à 110 ° C
- Ne convient pas pour du chocolat chaud
- Convient parfaitement pour le vin chaud
- Le couvercle est réversible et peut être utilisé pour maintenir au chaud les verres/tasses

code	litres	V	W	mm	€
209905	30	230	2200	ø520x(H)500	**183,65**



209905

PP polypropylene | 18/8 stainless steel



209998



BOUILLOIRE - 4,2 L

- Bouilloire et élément de chauffe en inox.
- Manche, couvercle et socle fait en polypropylène.
- Équipée d'une résistance disimulée 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**

PP polypropylene | 18/8 stainless steel



209981



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**

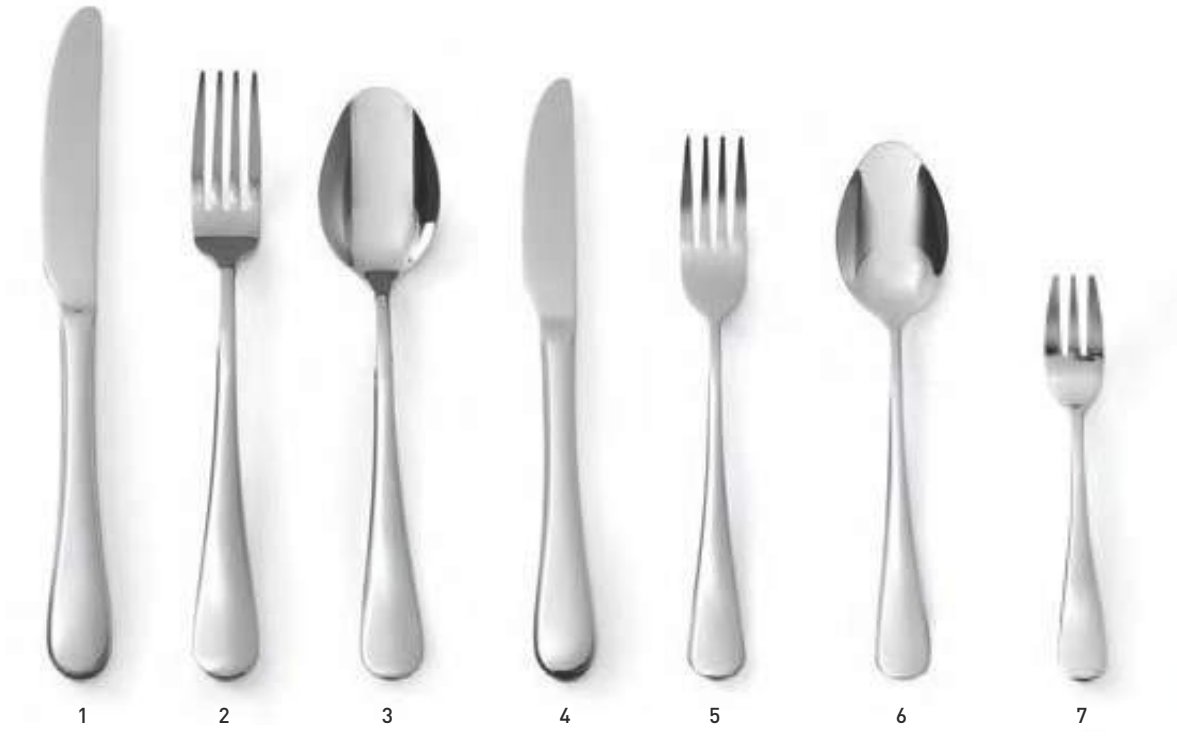
PROFI LINE



PROFI LINE

– Élégant mais solide.
– Poli à la main finition miroir brillant.

18/0 stainless steel





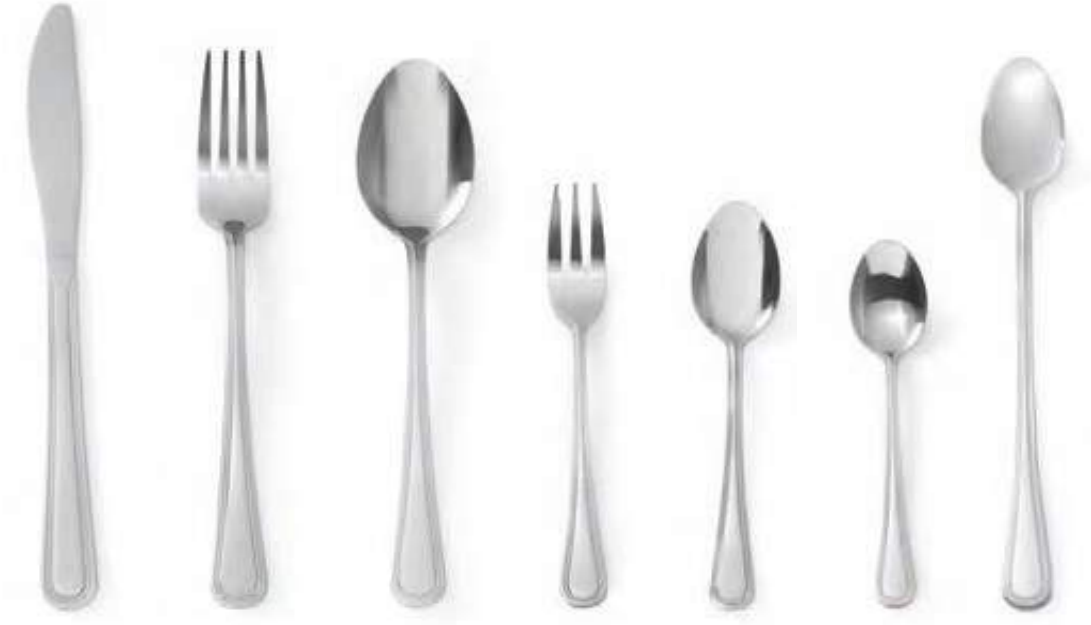
code			emballé par	longueur (mm)	€
764404	1	Couteau de table	6	225	**9,20**
764411	2	Fourchette de table	6	205	**5,35**
764428	3	Cuillère de table	6	205	**5,35**
764435	4	Couteau à dessert	6	205	**8,60**
764442	5	Fourchette à dessert	6	186	**5,15**
764459	6	Cuillère à dessert	6	186	**5,15**
764466	7	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	Cuilère 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



1 2 3 4 5 6 7

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





1 2 3 4 5 6 7

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**

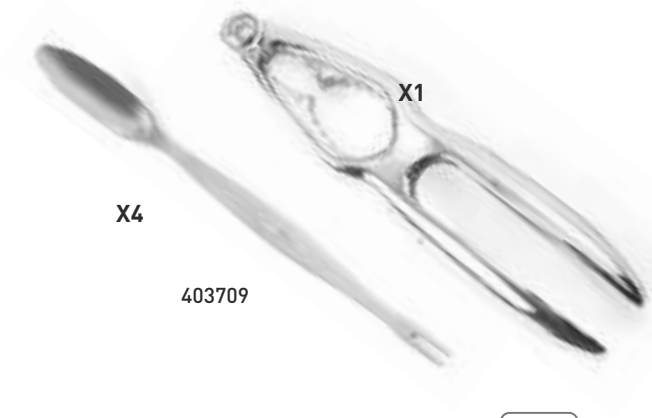
COUTEAU À STEAK
– En inox avec manche en ABS

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**



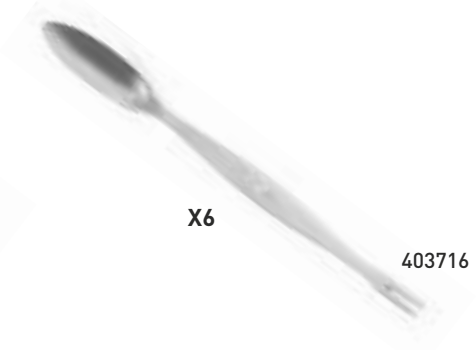


SET FOURCHETTES ET PINCE À HOMARD

– 4 fourchettes en inox 1 pince chromé

wash

code	mm	€
403709	205	20,55

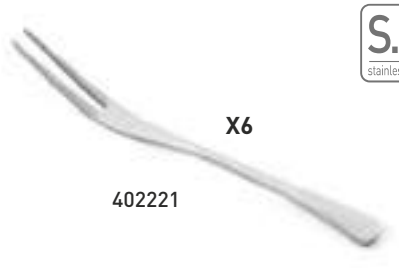


FOURCHETTES À HOMARD

S.S. stainless steel

wash

code	emballé par	longueur (mm)	€
403716	6	205	10,80



FOURCHETTE À ESCARGOTS

S.S. stainless steel

wash

code	emballé par	longueur (mm)	€
402221	6	130	6,45



PINCE À ESCARGOTS

– Modèle pince

S.S. stainless steel

wash

code	emballé par	longueur (mm)	€
402528	2	170	7,30



KARIZMA





KARIZMA

– Porcelaine blanche
– Bords renforcés, émaillage 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 SOUCOUPE

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, émaillage 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 SOUCOUPE

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, émaillage 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 SOUCOUPE

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, émaillage 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

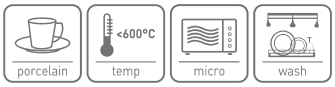
799161
799178



TASSE ET SOUCOUPE

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!





774830 774847 774885 774892



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**

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 resistante 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.
– Resiste contre les grandes diifférences de tempérautre.
– 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 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**

TAPASMINI

porcelain | temp | micro | wash | stackable

– La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché.
– Très resistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger.
– Blanc éclatant



784426

COUPELLETAPAS PLATO

code	emballé par	mm	€
784426	6	ø100x(H)25	6,75



784327

COUPELLE TAPAS CUADRADO

code	emballé par	mm	€
784327	6	80x80x(H)35	7,95



784365

COUPELLE TAPAS REDONDO

code	emballé par	mm	€
784365	6	ø75x(H)30	6,45



784433

COUPELLE TAPAS LION

code	emballé par	mm	€
784433	6	ø55x(H)45	7,40





784334

COUPELLE TAPAS CONCHA

code	emballé par	mm	€
784334	6	90x50x(H)20	5,70



784419

COUPELLE TAPAS CUADRADO

code	emballé par	mm	€
784419	6	59x59x(H)37	5,25



784396

COUPELLE TAPAS TRIANGOLO

code	emballé par	mm	€
784396	6	100x100x(H)25	7,85



784389

COUPELLE TAPAS CACEROLE

code	emballé par	mm	€
784389	6	ø60x(H)25	5,70



784372

COUPELLE TAPAS HUEVO

code	emballé par	mm	€
784372	6	ø65x(H)15	5,80



785324

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

NEW!

– Emballé par 500 feuilles.

code	-	mm	€
678145	chaos de cuisine	420x275	**32,45**
678152	motif à carreaux	420x275	**32,45**

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**

S.S. stainless steel | wash



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

S.S. stainless steel | wash

PANIERS 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

NEW!



425664

425688

S.S. stainless steel | wash

PANIERS À FRITES MINIATURES EMPILABLES

code	mm	€
425664	105x90x(H)60	4,90
425688	130x115x(H)80	5,95

NEW!



426494

PANIER À FRITES

– Finition avec une couche de peinture à poudre noir mat.

code	mm	€
426494	ø115x(H)100	3,20

porcelain | <600°C temp | micro | wash



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

NEW!



425619



425626



425633



425657

S.S. stainless steel | wash

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

NEW!

S.S. stainless steel | wash

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



425671



425695

NEW!



425770

ETAGÈRE À CONDIMENTS RECTANGULAIRE

– Finition avec une couche de peinture à poudre noir mat.

code	mm	€
425770	205x90x(H)180	4,30

NEW!



425787

ETAGÈRE À CONDIMENTS ROND

– Finition avec une couche de peinture à poudre noir mat.

code	mm	€
425787	ø165x(H)205	4,30



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)80	3,20
621301	0.52	ø100x(H)90	3,95



621318

TASSE

code	litres	mm	€
621318	0.12	ø70x(H)50	2,70



621332

GOBELET

code	litres	mm	€
621325	0.3	ø90x(H)90	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

gas only wash

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**



ceramic electro gas wash induction



622704
622728
622742

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**



622810
622841
622858

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

SEAU À GLACE MINIATURE

code	mm	€
426326	ø97x(H)98	4,05
426333	ø115x(H)110	4,70
426340	ø135x(H)130	5,80



426357

SEAU MINIATURE

code	mm	€
426357	ø70x(H)77	3,35
426364	ø87x(H)93	4,05
426371	ø125x(H)127	6,25



426463

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

SEAU DOUBLE AVEC POIGNÉE

– Poignée fait en bois

code	mm	€
425947	190x95x(H)90	6,45
425954	250x125x(H)105	7,55


425961

3 SEAUX AVEC PLATEAU

code	mm	€
425961	415x130x(H)125	10,80


425978

SEAU COUVERTS & SERVIETTES

– Anse avec prise en bois.

code	mm	€
425978	245x180x(H)130	10,80



516751

SEAU À BIÈRE

– Avec ouvre-bouteille intégré dans la poignée.

code	mm	€
516751	ø230x(H)180	8,60


425992

SEAU À GLACE

code	mm	€
425992	400x330x(H)220	15,10


425930

BAC CARRÉ

code	mm	€
425930	100x100x(H)80	3,00


425909 425916 425923 425985

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



427057



427064

PORTE-COUVERTS DE TABLE NOIR

– Avec une poignée en bois.
– Finition avec une couche de peinture de poudre noir mat.

code	mm	€
427040	230x100x(H)240	14,05
427057	170x130x(H)160	14,05
427064	140x105x(H)190	14,05

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

PORTE-MENU

code	mm	€
665503	ø75x(H)100	5,35
665510	ø75x(H)200	6,45



595305

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

porcelain | <600°C temp | oven | micro | wash

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

M melamine | -20°C 70°C temp | wash | micro

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

PET plastic | -20°C 95°C temp | food contact | wash | stackable

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

M melamine | -20°C 70°C temp | wash | micro

BOLS INCLINÉS VELOCITY

code	mm	€
564578	70x70x(H)60	1,35
564585	97x97x(H)80	2,10
564592	110x110x(H)100	3,20



564561



M melamine | -20°C 70°C temp | wash | micro

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



425572

425558

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



426708

426906

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

Cr chrome plated

wash

code	mm	€
426418	ø215x(H)205	7,30



434208





430002



401200

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**

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**



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**

NEW!



458198

18/10 stainless steel

wash

POT À LAIT NOIR

– Fait en inox avec une couche antiadhésive noire.

code	litres	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	**12,95**

VERSEUSE ISOTHERME

– Double paroi en acier inoxydable.
– Structure sans soudures.
– Bouteille intérieure isolante.
– Couvercle,bouton poussoir,verseuse et manche sont chromé.
– 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



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

wash

code	mm	€
456514	300x280x(H)90	32,45





570807

BOULE À THÉ

– Pour herbes et thé
– Avec manche articulé

S.S. stainless steel

code	mm	€
570807	ø40x150	2,45





638101

PASSOIRE À THÉ & HERBES

– Avec manche filiforme

18/10 stainless steel

code	mm	€
638101	ø70x225	3,20



523629

523636

S.S. stainless steel wash

PINCE À SUCRE

code	emballé par	longueur (mm)	€
523629	2	160	4,60
523636	2	113	3,20



452325

452714

S.S. stainless steel wash

COUPELLE À SUCRE/CRÈME CHANTILLY

code	mm	€
452325	ø100	5,15
452714	ø65	4,05



452400

DOSEUR SUCRE

– Pot en verre.
– Verseur en inox 16/0.

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

631102

631300



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



468821

POT À CURE-DENTS

– Pot en verre
– Bouchon en acier inoxydable

code	emballé par	mm	€
468821	6	ø40x(H)70	10,55



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

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**



461167 461266

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

– Pot en verre.
– Bouchon en acier inoxydable avec les trous en forme de S ou P.

code	-	emballé par	mm	€
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 469446 469460 469491 469408 469439 469453 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

ABS plastic

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**

ABS plastic

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**



469385 469392

PMMA plexiglas ABS plastic

MOULINS À POIVRE ET À SEL - TRANSPARENT

- Fait en acrylique (PMMA).
- Mécanisme de broyage résistant.L'emplacement précis d e 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.

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

18/0 stainless steel · wash

code	mm	€
400203	205x155	3,35



441107

COUPE À GLACE

– Sur pied

S.S. stainless steel · wash

code	mm	€
441107	ø90x(H)50	2,10



595008

SONNETTE DE RÉCEPTION

– Chromé avec socle en métal

Cr chrome plated

code	mm	€
595008	ø85x(H)60	5,70



444023

ATTACHE-NAPPE

18/0 stainless steel

code	emballé par	mm	€
444023	4	50x10x(H)40	2,50



428511

PORTE-SERVIETTES

– Mat

S.S. stainless steel

code	mm	€
428511	170x30x(H)70	4,90



428528

PORTE-SERVIETTES

– Fil métallique chromé

Cr chrome plated

code	mm	€
428528	190x190x(H)65	7,55



427163

PORTE-SERVIETTES NOIR

NEW!

– Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat.

code	mm	€
427156	155x160	5,35
427163	205x210	6,45



441466

COQUETIER

– Modèle plat

S.S. stainless steel · wash · stackable

code	emballé par	mm	€
441466	6	ø85x(H)15	10,00



441367

COQUETIER

– Sur pied

S.S. stainless steel · wash

code	emballé par	mm	€
441367	6	ø50x(H)45	4,30



441503

CUILLÈRE À OEUF

– ABS blanc

ABS plastic

code	emballé par	€
441503	6	2,55



440704



421550



Peut être utilisé comme panier à couvert



421574

S.S. stainless steel | wash

POUBELLE DE TABLE

– Conteneur en inox
– Couvercle à bascule en ABS noir

code	mm	€
440704	ø120x(H)165	8,95

S.S. stainless steel | wash

POUBELLE DE TABLE

code	mm	€
421550	ø120x(H)180	6,75

M melamine

POUBELLE DE TABLE OU PANIER À COUVERT

code	couleur	mm	€
421574	Noir	ø130x(H)160	8,60



440711

18/10 stainless steel

POUBELLE DE TABLE

– Avec le dessus en plastique et couvercle balançoire en inox.

code	mm	€
440711	ø95x(H)130	7,55

NEW!





595206

S.S. stainless steel

PORTE-ADDITION

– Avec pince

code	emballé par	mm	€
595206	3	152x110	13,25

NEW!



513729

S.S. stainless steel

PIQUE FICHES

code	mm	€
513729	ø80x(H)150	3,20



663608



663615



663622



663639



663646



663653

PICTOGRAMMES

– Avec bande autocollante

S.S. stainless steel

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

S.S. stainless steel

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.

PMMA plexiglas

wash

code	-	mm	€
663462	"reserved"	130x35x(H)40	**1,45**
663479	"reserviert"	130x35x(H)40	**1,45**
663486	"réservé"	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**

NEW!



664308

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**

NEW!



664322

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



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

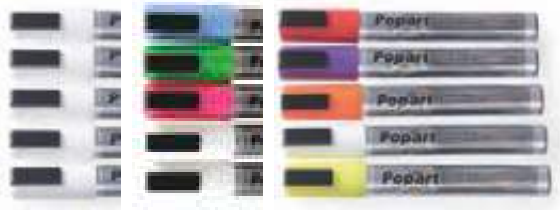


664278

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



Al aluminium | PP polypropylene | 18/8 stainless steel

SAVE ENERGY

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 permets de la sortir très facilement et en tout 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**



S.S. stainless steel



860083

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**



S.S. stainless steel



860304

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**



204825

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE TELLANO

PP polypropylene | S.S. stainless steel

- 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 chauffement.
- 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

S.S. stainless steel

- 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

S.S. stainless steel

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**

PP polypropylene S.S. stainless steel

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE - TESINO

– Bac à eau en polypropylène thermorésistant.
– Réglable en continu jusqu'à 85°C.
– Très silencieux pendant le chauffement.
– 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

S.S. stainless steel

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









239193



239186

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION 800W

– Plaque fait en verre de cristal et bâti en plastique.
– Puissance réglable en 10 étapes, équipé d'un protection électronique contre la surchauffe.
– Le tableau de commande avec un écran LED et touches tactiles, peut être encastré.
– Peut être utilisé comme élément chauffant pour chafing dish avec un adaptateur spécial.
– Convient également comme une plaque de cuisson à induction encastrée si vous utilisez l'anneau de support en inox prévu à cet effet.
– L'anneau est vendu séparément (239186).

code	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**

ELÉMENT 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**





PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION BLACK LINE

NEW!

S.S. stainless steel

– 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.





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
max Ø230 mm

3500 W
230 V



Works also with a GN tray up to GN 1/2

1000 W
230 V

239384

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 complétement 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 complétement fait en inox résistant.





470213

CHAFING DISH GN 1/1 FINITION POLI MIROIR

– 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**



470237

CHAFING DISH GN 2/3 FINITION POLI MIROIR

– 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

CHAFING DISH GN 1/2 FINITION POLI MIROIR

– 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**



470244

CHAFING DISH À SOUPE FINITION POLI MIROIR

– 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

S.S.
stainless steel

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**



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

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel

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**

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel



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**

S.S. stainless steel

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

S.S. stainless steel

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

S.S. stainless steel 18/0 stainless steel

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 bruleurs 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 dépends de l'ouverture de la boîte ou du couvercle du bruleur.
- 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 bruleurs 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 (bruleurs) 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 brulants autour de vous quand vous travailler avec le gel combustible. Le gaz au-dessus du gel brule 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 bruleurs 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 bruleur 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 CO_2. 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



194355

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

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

S.S. stainless steel

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

195604



DISTRIBUTEUR POUR PÂTE/GEL COMBUSTIBLE
– Convient entre autres au bidon pâte combustible, art. no. 195505

code	mm	€
195604	280	17,30



190036



111420

PÂTE COMBUSTIBLE DANS BOÎTES JETABLES
– 80 grammes-coupelle aluminium
– Durée de combustion: ± 2 heures
– A utiliser avec:111420

code	emballé par	€
190036	3	3,00

BRÛLEUR DUO
– Convient pour alcool à brûler et d´alcool gélifié

Cr chrome plated

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 brulé 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.
– Brule 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
- brule 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 régler la mèche ou d'avoir eu un contact direct avec le liquide.
- Une fiche de sécurité - Material Safety Data Sheet (MSDS) est disponible sur le site internet de Hendi, nous vous recommandons de l'imprimer et de le garder sous la main.



193617

COMBUSTIBLE LIQUIDE BLAZE

– Sans emission de toxiques ou odeurs

code	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 chaud et ne coule pas quand on le transporte



La boîte peut être utilisée plusieurs fois



COMBUSTIBLE LIQUIDE AVEC MÈCHE HENDI

- Boîte Hendi avec mèche, contient 100% diéthylène glycol.
- Le combustible se brûle complètement.
- Sans émission de toxiques ou odeurs.
- La mèche spéciale donne une bonne température de combustion et flamme Mèche réglable en hauteur.
- La boîte ne surchauffe pas, pas besoin de support.
- Température et hauteur de la flamme égale pendant toute la durée de combustion.
- Carton de 4x6 boîtes.
- Grâce au bouchon adapté, il est possible: d'utiliser la même boîte plusieurs fois et de les stocker ou transporter en toute sécurité.





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 CUILLÈRES BUFFET SUPRÊME

S.S. stainless steel | wash



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



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



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



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



GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
529102	345	5,35

SPATULE

code	mm	€
529409	355	5,95



PORTE-CUILLÈRE

code	mm	€
722107	110x264	8,15

LOUCHES ET CUILLÈRES DE SERVICE, THERMORÉSISTANT

PBT heat-resistant · micro · wash



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

SAN plastic · <80°C temp



SAN plastic

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**





PINCE DE SERVICE

PC polycarbonate | <100°C temp | wash

code	couleur	longueur (mm)	€
657607	Noir	230	2,70
657621	Transparent	230	2,70
657669	Noir	250	3,00
657676	Noir	300	3,20



PINCE À GÂTEAUX

– Forme coquille

S.S. stainless steel | wash

code	mm	€
171615	220	4,60



PINCE À PÂTISSERIE

S.S. stainless steel

code	mm	€
523018	215	3,20



PINCE À SALADE

S.S. stainless steel | wash

code	mm	€
523315	212	3,20



PINCE À SPAGHETTI

S.S. stainless steel | wash

code	mm	€
523216	200	3,50

PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel | cooling



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



ABS plastic | cooling

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

ABS plastic | SAN plastic | cooling



871805



871812





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**

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



871713

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

– Plastique avec couvercle Rolltop transparent

ABS plastic | SAN plastic

code	mm	€
871706	465x310x(H)190	**35,20**

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

– Deux plateaux, en plastique avec couvercle Rolltop transparent

ABS plastic | SAN plastic

code	mm	€
871713	465x310x(H)410	**64,95**



424001

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

– Avec un plateau en inox inclus
– Couvercle coulissant avec bouton chromé

SAN plastic | S.S. stainless steel

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

S.S. stainless steel

code	mm	€
980101	ø300x(H)110	**8,60**



523834

523827



PLAT À TARTE TOURNANT

– Standard en inox
– Couvercle vendu séparément

S.S. stainless steel

code	-	mm	€
523827	Plat	ø300x(H)90	**53,05**
523834	couvercle	ø300x(H)110	**4,60**



523902

PELLE À TARTE

– Avec poignée en polypropylène noir

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

code	mm	€
523902	260x60	**4,30**



523957

PELLE À TARTE

– Avec manche noire en polypropylène
– Avec un côté tranchant

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

code	mm	€
523957	295x75	**6,45**



429914



425473

425466

PRÉSENTOIR
– Avec 3 plateaux, ø166/220/268 mm.

S.S. stainless steel | wash

code	mm	€
429914	ø268x(H)320	**37,90**

PRÉSENTOIR À ASSIETTES
– Pour 3 assiettes

Cr chrome plated | wash

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



480519

SUPPORT PLATEAU DE FRUITS DE MER
– Avec deux plateaux, ø300/400 mm.

18/0 stainless steel | wash

code	-	mm	€
480502	support seul	ø250x(H)190	**7,85**
480519		ø400x(H)200	**28,45**

PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling



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**

PC polycarbonate | 18/8 stainless steel | cooling



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**











PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

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



S.S. stainless steel | cooling

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



PC polycarbonate | S.S. stainless steel

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

PICHET AVEC TUBE À GLAÇONS

– Modèle bonbonne en plastique transparent SAN résistant aux rayures avec couvercle.
– Équipé d´un tube à glaçons pour le rafraichissement.

code	litres	mm	€
425107	2.2	ø150x(H)260	**14,05**
425121	3	ø170x(H)285	**18,15**



425763

BROC

– Couvercle avec verseur

code	litres	mm	€
425763	1	ø92x(H)245	**5,70**

S.S. stainless steel

NEW MODEL!



274101

NEW!



274156

NEW!



274163

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**

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**

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



PLANCHE À PAIN
– Hêtre massif

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



PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE
– Hêtre massif
– Avec rigole

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



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE
– Hêtre massif

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



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



561102

CORBEILLE À PAIN GN 1/1

– Renforcé avec une structure en fil d'inox.

code	mm	€
561102	530x320x(H)90	15,10



561003

CORBEILLE À PAIN OVALE

– Renforcé par une structure en fil d'inox.

code	mm	€
561003	380x270x(H)90	8,95



561201

PRÉSENTOIR DE CORBEILLE À PAIN GN 1/2

– Set de 2 corbeilles, support chromé compris.
– Corbeilles renforcés avec une structure en fil d'inox.
– 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'inox.

code	mm	€
426951	ø400x(H)300	35,70



426968

CORBEILLE AVEC COUVERCLE ROLLTOP

– Corbeille en polypropylène renforcé (poly-rotin).
– Couvercle rolltop en polycarbonate.

code	mm	€
426968	365x335x(H)245	48,75
427538	365x335x(H)175	29,80



426982



426999



426920

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**



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**



426647



426784

426760

426616



426654

426777

426623

426791

CORBEILLE À PAIN

code	couleur	mm	€
426784	Gris	190x130x(H)60	**4,30**
426791	Noir	190x130x(H)60	**4,30**



426562



426586



426579



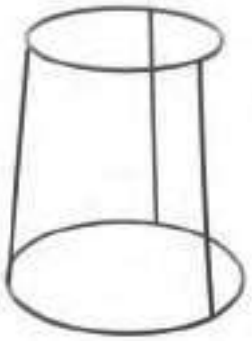
426593

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



426579

426814



426524

426555



426661

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!



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!



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

NEW!



PP polypropylene | wash

CORBEILLE À COUVERT

– Avec 4 compartiments.

code	couleur	mm	€
426067	Gris	260x180x(H)150	13,55
426074	Noir	260x180x(H)150	13,55

NEW!



PANIER SNACK

code	couleur	mm	€
426043	Gris	ø130x(H)110	4,30
426050	Noir	ø130x(H)110	4,30

NEW!



PP polypropylene | wash

CORBEILLE À COUVERT

code	couleur	mm	€
426081	Gris	270x100x(H)45	4,30
426098	Noir	270x100x(H)45	4,30

NEW!



PP polypropylene | wash

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

PP polypropylene

wash

NEW!

426753 426685 426692



426746

426715 426722

CORBEILLE À PAIN GN

– Renforcé avec une structure en fil d'inox.

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

Al aluminium

code	H (mm)	€
466070	380	**30,30**
466087	540	**45,45**
466117	790	**86,60**
466124	980	**119,10**



466124 466117 466087 466070





428245

SAN plastic | 18/0 stainless steel | wash

ETAGÈRE MULTIFONCTION

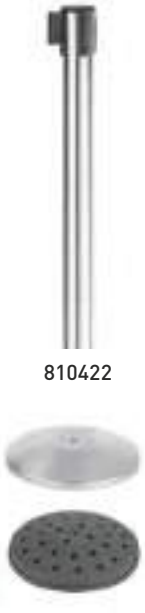
– 3 niveaux pour ranger des capsules et des sachets de condiments.
– Support en inox poli avec 3 bols de 1 litre.

code	mm	€
428245	190x240x(H)410	**61,20**





810378

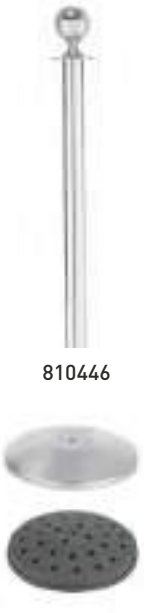


810422

810484



810392



810446

810484



810385



810439

810491

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**









810453



810460

S.S. stainless steel

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**



810477

MOBILIER RESTAURATION PLIABLE

HDPE polyethylene

– 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

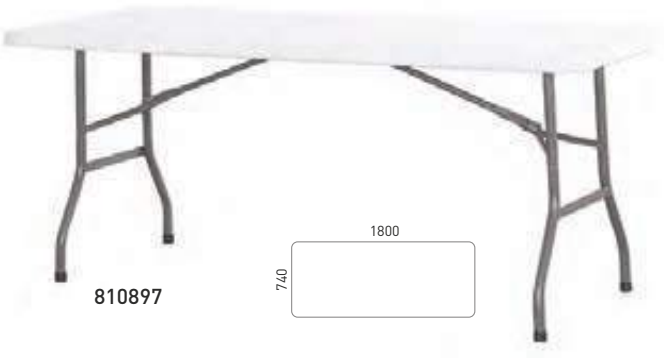




TABLE PLIANTE

– Modèle pliable pour faciliter le transport et le rangement

code	mm	€
810927	1520x700x(H)740	**70,40**
810910	1830x750x(H)740	**75,30**



810897

TABLE DE BUFFET

code	mm	€
810897	1800x740x(H)740	**75,30**



810934

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.

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

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



813171



813164

HOUSSE POUR TABLE HAUTE

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

– 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**



813829



813850



813836

HOUSSE POUR TABLE HAUTE

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

– 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!



810996

TABLE DE BUFFET ROND PLIABLE

– Pliable pour faciliter le transport et le rangement.

code	mm	€
810996	ø1500x(H)740	135,40

NEW!



811221

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

CHAISE TRAITEUR - GRIS CLAIR

code	mm	€
810965	540x440x(H)840	29,80



810989

CHAISE TRAITEUR - NOIR

code	mm	€
810989	540x440x(H)840	29,80



813096

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

NEW!



811191



BANC

– Pliable pour faciliter le transport et le rangement.

HDPE polyethylene

code	mm	€
811191	1830x300x(H)430	48,75

BAC À COUVERTS
– 4 compartiments GN 1/1

PP polypropylene

code	couleur	mm	€
552308	Gris	530x325x(H)100	5,90
552315	Noir	530x325x(H)100	6,45
552322	Bordeaux	530x325x(H)100	6,45





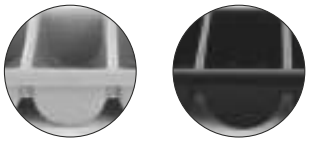
552315 552322 552308

BAC À COUVERTS
– 6 compartiments
– Convient aussi pour cuillères à café, cuillères à thé et fourchettes à dessert GN 1/1

PP polypropylene

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

S.S. stainless steel

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

PE polyethylene

code	-	mm	€
552254	4 compartiments	530x325x(H)215	9,65
552261	6 compartiments	530x325x(H)215	10,80

PANIER À COUVERTS

PP polypropylene

code	mm	€
871201	ø97x(H)137	1,80

PANIER À COUVERTS

S.S. stainless steel

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

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**



561409

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**



561355

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



561324

561348

PLATEAU ROND AVEC POIGNÉE

– Imitation bois.

code	mm	€
561300	424x300x(H)15	10,80



561300

PLATEAU RECTANGULAIRE AVEC POIGNÉE

– Imitation bois.

code	mm	€
561317	530x200x(H)15	22,20



561317



MÉLAMINE

– Hygiénique et résistant au chocs.
– Poids léger.





566008

566015

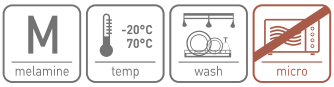


PLATEAUX GASTRONORMES BORD FIN

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





SALADIER CARRÉ

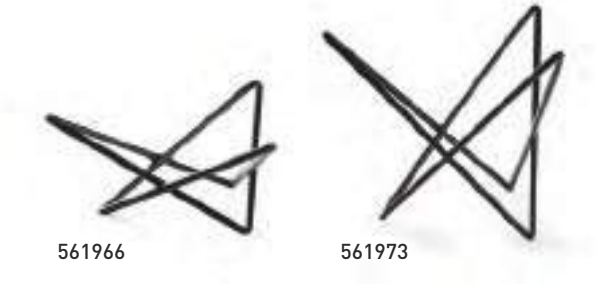
code	mm	€
561560	130x130x(H)65	**4,30**
561577	190x190x(H)100	**9,70**
561584	270x270x(H)105	**18,70**



PRÉSENTOIR EN BOIS AVEC LES BOLS

– Présentoir en bois de bambou avec trois bols en mélamine.

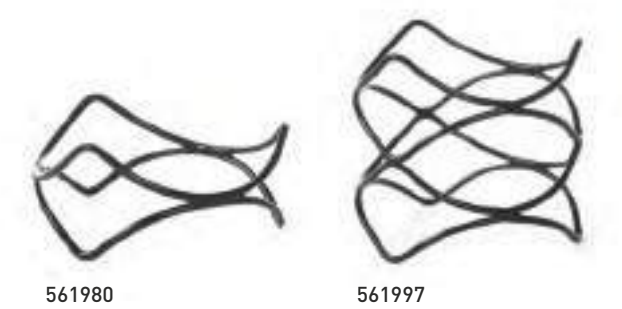
code	mm	€
561294	400x130x(H)60	**28,10**



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**



SUPPORT DE BUFFET ANTIDÉRAPANT ROND

– Fait en acier enrobé d'une couche en PVC.
– Support pour différents plats et bols.

code	mm	€
561980	ø200x(H)100	**7,55**
561997	ø200x(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

NEW!

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


563649 563632

SAN plastic

CUILLÈRE À SAUCE

code	couleur	litres	mm	€
563632	Ivoire	0.04	180	1,35
563649	Noir	0.04	180	1,35

PLATEAUX FASTFOOD

PP polypropylene | <80°C temp | stackable





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

stackable

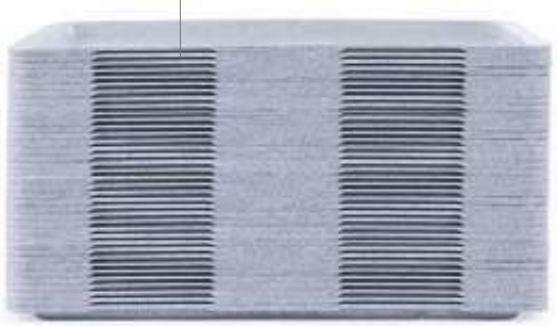
PLATEAU RECTANGULAIRE

– Motif/couleur ‚granite'.
– Qualité profesionnelle, 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

PLATEAU WOODFORM

– Rectangulaire

code	mm	€
507018	430x610	18,35
507117	370x530	15,10
507216	325x530	14,35
507469	330x430	12,20



507865

PLATEAU WOODFORM

– Rond, à rebord bas

code	mm	€
507865	ø380	10,55



507933



507568

PLATEAU WOODFORM

– Ovale

code	mm	€
507568	200x265	5,15
507933	290x210	7,05
507964	230x160	4,90



507711

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 POLYPROPYLÈNE

– 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

S.S.
stainless steel

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



M melamine | wash

M melamine | wash

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 égratinures.

code	mm	€
508893	330x430	**9,70**





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

NEW!



809181

PLATEAU DE SERVICE GN 1/1 EMPILABLE - RECTANGULAIRE

– Avec poignée.

– Hauteur du bord 40 mm.

code	mm	€
809181	530x325x(H)70	32,45

NEW!



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



480106

PLATEAU À CAFÉ OVALE
– Finition satinée

code	mm	€
405000	200x140	1,70
405208	265x195	2,80
405307	285x220	3,40

PLATEAU BIÈRE

code	mm	€
480106	ø315x(H)45	8,60



GREEN FIRE

- Ce barbecue est moins sensible au vent, grâce au entrée d'air amélioré.
- Facile à nettoyer, grâce à entre autre: - des brûleurs qui peuvent être enlevés complétement - bac égouttoir gastronorme 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

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**



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	€
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 gastronorme 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 gastronorme 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 gastronorme 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

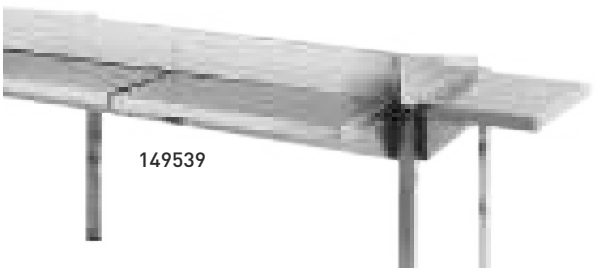


144930

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 ARRIÈRE 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

SUPPORT WOK

– Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	€
149546	107,80

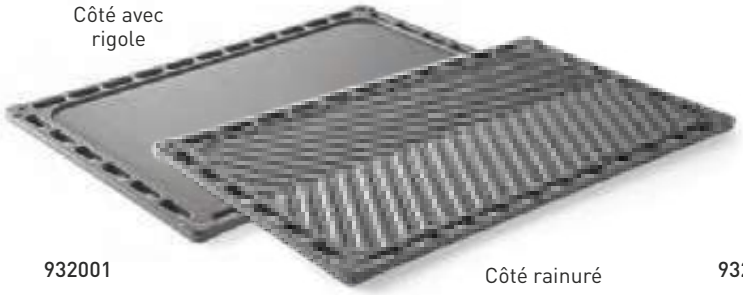


149553

MOULE POUR PANCAKES HOLLANDAIS

– Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	-	€
149553	GN 2/1	1 056,25



932001

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**



932018

GRILLE EN FONTE

– Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line

code	-	mm	€
932018	GN 1/1	325x530	**53,65**



939949 939956

GRILLE ET STABILISATEUR DE FLAMME

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel

– 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**



145777

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

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**



152805

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 154717 154878	720x560x(H)360	**16,20**

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor

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**



Livré avec fait-tout émaillé



154700

GRILL-MASTER MINI

- Bâti en acier inoxydable 18/0
- Grille chromée et plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 290x480 mm
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Consommation: 0,215 m³/h

code	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 bruleurs réglables indépendamment.
- Livré avec 2 grilles nickelés 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 pièttement avec étagère inférieur intégré et 4 roues pour un déplacement facile.

code	kW[HS]	mm	€
154908	22	1270x525x(H)840	**438,75**

POUR GRILLER DES STEAKS PARFAITS



148105

18/0 stainless steel

outdoor

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

18/0 stainless steel

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



170045

BROCHETTES À BARBECUE

code	emballé par	longueur (mm)	€
170045	24	210	5,70

RACLOIR POUR PLAQUE DE CUISSON

code	mm	€
855201	100x315	14,05

COUTEAU RÉSERVE POUR 855201

– 5 pièces

code	€
855218	4,60



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

NEW!



525524



525531

SET DE BROSSES MÉTALLIQUES ÉTROITES

– Set de 3 brosses 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

NEW!



525555

SET DE BROSSES AVEC BRINS EN LAITON ET EN INOX

– Set de 2 brosses 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!



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



525425

525432

NEW!

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

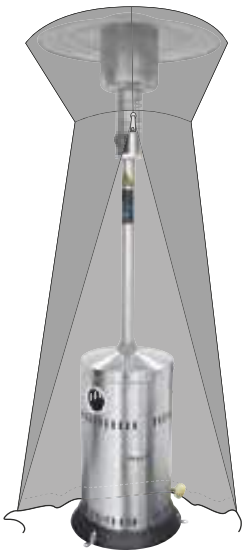
– Poignée ergonomique avec brins en acier.

code	mm	€
525562	150x55	2,10





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.

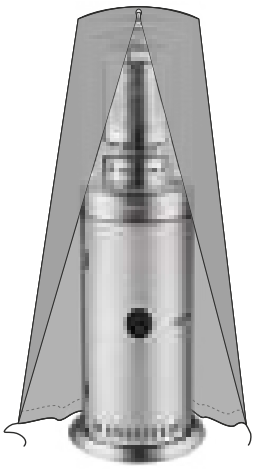
code	kW[HS]	mm	€
272701	12.7	ø770x(H)1580	**251,90**
144916	Housse de protection	ø790x(H)2220	**27,05**



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.
- Équipe 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 différent 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 tempèrature maximale	Polycarbonate - ne pas utiliser en cas de contact alimentaire
Utilisation uniquement à l'extérieur	Resistant aux tempèratures 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

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
1xxxxx		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	**2xxxxx**		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		362	480502	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	**5xxxxx**		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
4xxxxx		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	347, 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	755655	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		

HANDEL
CONCEPT

2 rue Fosse Chènevière, Z.A Moutier, 51390 Gueux
+33 (0)3 52 82 97 93
contact@handelconcept.fr