HANDEL

Collectivités, Hôtels. MARMITES.

CASSEROLES & BACS GASTRONORMES



DE CUISINE







EMBALLAGE SOUS VIDE









REFROIDISSE-MENTET



RANGEMENT & TRANSPORT



MEUBLES



HYGIÈNE



ART DE LA TABLE |



ARTICLES POUR BUFFET



DE BAR



PREPARATION



BARBECUES ET CHAUFFAGES











Sélection des nouveautés pour 2023

MARMITES & CASSEROLES Cocotte en fonte émaillée page 31 Pierre d'affûtage japonaise HENDI by Naniwa page 62 Pierre d'affûtage japonaise HENDI by Naniwa page 62 NANIWA NANIWA









USTENSILES DE CUISINE

Balance de cuisine numérique jusqu'à 200 kg page 93



USTENSILES DE CUISINE

Distributeur de sauce bain-marie page 99



USTENSILES DE CUISINE

Mini flacon distributeur – set de 4 pièces page 100



PÂTISSERIE

Mixeur à Milkshake sans BPA -Design by Bronwasser page 113





EMBALLAGE SOUS VIDE

Bande de téflon pour la barre de soudure supérieure page 147



TRAITEMENT THERMIQUE

Détendeur 50 mBar pour barbecue à gaz propane/butane page 153



TRAITEMENT THERMIQUE

Salamandre GN 1/1 avec fixation murale page 190



TRAITEMENT THERMIQUE

Chauffe-nachos page 195



TRAITEMENT THERMIQUE

Machine à pop-corn page 197



Sélection des nouveautés pour 2023

Piètement pour fours à convection snack page 212



PIZZA. PASTA & KEBAI

Moule à pizza perforé page 235



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Armoire de maturation à viande page 247



HYGIÈNE Séparateur de graisse page 297



HYGIÈNE

Robinet douchette page 298



HYGIÈNE

Poubelle ronde page 304



HYGIÈNE

Nettoyant professionnel pour grill et four page 307



ART DE LA TABLE

Set de table - set page 335



ART DE LA TABLE

Moulin à poivre bois page 352





ARTICLES POUR BUFFET

Chafing dish UNIQ page 366



ARTICLES POUR BUFFET

Marmite à soupe UNIQ page 367



ARTICLES POUR BUFFET

Vitrine à couvercle coulissant, double usage, plateau simple page 388



ARTICLES POUR BUFFET

Système d'appel restaurant page 407



ARTICLES DE BAR

Sac barman page 416



ARTICLES DE BAR

Machine à slush page 423



PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Mousseur à lait électrique page 439



BARBECUES ET CHAUFFAGES

Grille pour Grill master page 456



BARBECUES ET CHAUFFAGES

Charbon de bois Marabu page 458



INDEX A-Z

A		Balance de cuisine 3 kg92	Brosse métallique
Accessoire fouet pour mixeur plongeur 222140	139	Balance de cuisine 5 kg92	Brosse métallique
Adaptateur de refroidissement EPP GN 1/1	272	Balance de cuisine numérique jusqu'à 200 kg93	Brosse nettoyante
Adoucisseur d'eau		Balances92	Broyeur à glace é
Adoucisseur d'eau, automatique		Banc	Brûleur duo - 2 pi
Adoucisseur d'eau, semi-automatique	308	Bande de téflon pour la barre de soudure supérieure 147	•
Agitateurs pour Mixeur à Milkshake – Design by	. /00	Barbecue à charbon de bois Patio	C
Bronwasser113	3, 429	Barbecue à charbon de bois Resto	Câble de thermos
Agitateurs sans BPA pour Mixeur à Milkshake -	2 / 20	Barbecue à gaz Atlanta	Cadre de support
Design by Bronwasser113		Barbecue à gaz Europa	à induction 800W. Cafetière/théière
Aiguiseur de couteaux		Barbecue à gaz Tampa	Caisse à menu et
Ampoule infrarouge chauffante		Barbecue Green Fire avec 3 brûleurs	Canelés Bordelais
Aplatisseur		Barbecue Green Fire avec 4 brûleurs	Capsules CO ₂ - 10
Araignée		Barbecues à charbon de bois	Carafe à huile d'o
Ardoise		Barre intermédiaire Bacs Gastronormes	Cartouche à gaz
Ardoise avec support		Batterie de cuisine Budget Line24	Cartouche à gaz (
Ardoise de table - 2 pièces		Batterie de cuisine en cuivre32, 339	Cartouches pour
Ardoises		Batterie de cuisine Kitchen Line22	Casier à assiettes
Armoire de maturation à viande	247	Batterie de cuisine Profi Line20	Casier à couverts
Armoire murale avec portes coulissantes - soudée	283	Batteurs mélangeurs planétaires Kitchen Line 137	Casier à plateaux
Armoire réfrigérée		Bec-verseur410	Casier à verres
Armoires de table de travail murales – soudées		Bec-verseur - 6 pièces	Casiers de lavage
Armoires réfrigérées avec caisson lumineux		Bec verseur avec fermeture automatique - 3 pièces 354	Casier universel
Arrières de bar réfrigérés256		Bec verseur flip top - 6 pièces	Casse-noix et frui
Assiette à pâtes		Beurrier & Saucière - 3 pièces	Casserole bain-m
Assiette à pizza Speciale		Bigoudi à beurre	Casserole - sans Casseroles minia
Assiette à pizza Spéciale Barocco		Billot polyéthylène	Casserotes minia
Assiette à pizza Speciale, décorée		Bipeurs de restaurant – lot de 10 pièces	Caves a vin double Cellule de refroid
Assiette à pizza Spéciale jaune		Blender à haute puissance143, 427	Cellule de refroid
Assiette Bark		Blender avec caisson insonorisant	Cendrier
Assiette creuse319, 321, 323, 32		Blender numérique avec caisson insonorisant142, 426	Cendrier avec bac
Assiette d'enfant "Ours"		Bloc moteur mixeur plongeur - vitesse réglable 350W 139	Cendrier avec bou
Assiette pizza Spéciale gris		Bloc moteur mixeur plongeur - vitesse réglable 500W 139	Cendrier avec cou
Assiette Pizza Spéciale orange		Boîte à couverts	Cendrier avec reb
Assiette plate319, 321, 323, 32	5-326	Boîte à ingrédients412	Cendrier de terra
Assiettes à pizza Speciale	233	Boîte à ingrédients - 4 bacs	Cendrier mural
Assortiment de sciure de fumage - coffret de 9 saveurs	183	Boîte à ingrédients - 5 bacs	Cendriers & rama
Attache-nappe - 4 pièces		Boîte à ingrédients - 6 bacs	Cendrier sur pied
Attendrisseur à viande électrique		Boîte à ingrédients – 3 bacs	Centrifuge - extra
Attendrisseur Profi Line		Boîte à pain en bois d'olivier	Cercle pour récha
Attendrisseurs	73	Boîte à thé	Chafing dish à sou
D.		Boîtes à ingrédients	Chafing dishes Pr
B Bac à couverts	/.n2	Boîtes de stockage gastronorme HACCP	Chafing dish Gast
Bac à débarrasser		Bol à glace modèle clown331 Bol à soupe319, 321, 323, 325, 328-329	Chafing dish Gast Chafing dish GN 1
Bac à glace Kitchen Line		Bol de préparation	Chafing dish GN 1
Bac à glace polycarbonate		Bol mélangeur	Chafing dish GN 2
Bac à glace Profi Line		Bol mélangeur en inox pour mixeur à milkshake -	Chafing dish GN 1
Bac à pâtons pour pizza		Design by Bronwasser113, 429	Chafing dish GN 1
Bac avec couche antiadhésive39		Bol mélangeur en polycarbonate pour mixeur	Chafing dish GN 2
Bac à viande260	0-261	à milkshake - Design by Bronwasser113	Chafing dish - ror
Bac gastronorme émaillé39	9, 220	Bol mélangeur en polycarbonate pour mixeur	Chafing dish rond
Bac gastronorme émaillé GN 2/339	9, 220	à milkshake - Design by Bronwasser	Chafing Dish Set .
Bac Gastronorme GN 1/1		Bols à soupe et sauce	Chafing dish UNIO
Bac Gastronorme GN 1/2		Bols inclinés Velocity	Chaise traiteur
Bac Gastronorme GN 1/3		Bol Vanilla	Chaise traiteur - I
Bac gastronorme GN perforé		Bouchon Champagne	Chalumeau de cu Chalumeau de cu
Bac GN 1/1 pour chafing dish avec 2 compartiments. Bac GN émaillé®		Bouchon de bouteille avec capuchon411 Bouchon de bouteille avec fermeture hermétique411	Charbon de bois N
Bac rond pour bain-marie		Bouchon de bouteille rainuré - 6 pièces411	Chariot à casier d
Bacs à pâtons pour pizza Kitchen Line		Bouilloire	Chariot à casier d
Bacs Gastronormes Budget Line		Bouilloire - 1,8 L	Chariot aliments
Bacs Gastronormes Budget Line avec poignées		Bouilloire - 2,5 L	Chariot à linge
Bacs Gastronormes en polypropylène Profi Line		Bouilloire - 4,2 L	Chariot de bar
Bacs Gastronormes Kitchen Line		Bouilloire - avec couvercle	Chariot de service
Bacs Gastronormes polycarbonate blanc		Bouilloire électrique sans fil avec réglage	Chariot de service
Bacs Gastronormes polycarbonate noir		de la température	Chariot de service
Bacs Gastronormes polycarbonate transparent	46	Bouilloires électriques79	Chariot de service
Bacs Gastronormes Profi Line		Boule à thé - avec poignée articulée357	Chariot de service
Bacs Gastronormes Profi Line perforé		Braisière avec couvercle	Chariot de service
Bain-marie gastronorme		Braisière - sans couvercle	Chariot plateform
Bain-marie Kitchen Line		Broc	Chariot porte-ass
Bain-marie Kitchen Line avec robinet de vidange		Brochettes à barbecue - 24 pièces	Chariot porte-pla
Bake- & Grill Master		Brochettes à barbecue - 6 pièces	Chariot porte-pla
Bake-Master Maxi			
Rake-Master Mini		Broc mesureur en polypropylène 77	Chariot porte-pla
Bake-Master Mini Balance de cuisine 10 kg	454	Broc mesureur empilable	Chariot porte-pla Chariot porte-pla Chariot porte-pla

Brosse metallique forme Y	
Brosse nettoyante pour four à pizza	231
Broyeur à glace électrique	430
Brûleur duo - 2 pièces	
·	
C	
Câble de thermostat pour fait-tout électrique	185
Cadre de support pour plaque de cuisson	100
à induction 800W	150
Cafetière/théière avec couvercle	
Caisse à menu et couverts	
Canelés Bordelais	
Capsules CO ₂ - 10 pièces	
Carafe à huile d'olive	78
Cartouche à gaz	
Cartouche à gaz GPL	127
Cartouches pour siphon à chantilly106,	
Casier à assiettes	
Casier à couverts	
Casier à plateaux	
Casier à verres300	
Casiers de lavage & bac à débarrasser Profi Line	
Casier universel	300
Casse-noix et fruits de mer noir mat	
Casserole bain-marie25,	
Casserole - sans couvercle21, 23, 32,	339
Casseroles miniatures avec bec verseur	338
Caves à vin double zone259,	435
Cellule de refroidissement	249
Cellule de refroidissement 3x GN 2/3	
Cendrier	
Cendrier avec bac collecteur	
Cendrier avec bouton poussoir	
Cendrier avec couvercle - 3 pièces	2//
Cendrier avec rebord	
Cendrier de terrasse noir	
Cendrier mural	
Cendriers & ramasse-cendres	
Cendrier sur pied	365
Centrifuge - extracteur de jus	425
Cercle pour réchaud	152
Chafing dish à soupe finition poli mirroir	373
Chafing dishes Profi Line	372
Chafing dish Gastronorme 1/1370	
Chafing dish Gastronorme 1/2	
Chafing dish GN 1/1 finition poli mirroir	
Chafing dish GN 1/2 finition poli mirroir	
Chafing dish GN 2/3 finition poli mirroir	
Chafing dish GN 1/1 finition satiné	
Chafing dish GN 1/2 finition satiné	
Chafing dish GN 2/3 finition satiné	
Chafing dish - rond	
Chafing dish rond finition satiné	
Chafing Dish Set	371
Chafing dish UNIQ	366
Chaise traiteur	406
Chaise traiteur - noir	406
Chalumeau de cuisine	125
Chalumeau de cuisine HENDI Jet	
Charbon de bois Marabu	
Chariot à casier de lavage	
Chariot à casier de lavage avec poignée	
Chariot a casier de tavage avec poignée	
Chariot à linge	
Chariot de bar	
Chariot de service	
Chariot de service avec 4 étagères	
Chariot de service avec 5 étagères	265
Chariot de service en polypropylène	265
Chariot de service noir mat	
Chariot de service ultra-résistant	
Chariot plateforme	
Chariot porte-assiettes	
Chariot porte-assiettes	
Chariot porte-plateaux - 15 x GN 1/1	2/02
Chariot porte-plateaux - 7 x GN 1/1	
Chariot porte-plateaux double - 12 x GN 1/1	
Charlet parte plateaux double 20 v CN 1/1	2/2
Chariot porte-plateaux double - 30 x GN 1/1	
Charlot porte-plateaux double - 30 x GN 1/1	



	n 301
Chariot pour poubelle ronde Chariot pour tables	
Châssis pour réchaud	
Chauffage de terrasse	
Chauffage de terrasse infrarouge Bola	
Chauffage de terrasse infrarouge Tornado	
Chauffage de terrasse pyramide	
Chauffage de terrasse - rétractable	
Chauffage Lounge	463
Chauffe en10s	190-191
Chauffe-nachos	195
Chauffe-plat 2 brûleurs	375
Chauffe-plat 3 brûleurs	375
Chauffe-saucisses	199
Chauffe-saucisses 10 litres	
Chevalet de table Non fumeur	
Chevalet de table réservé Chevalet de table Réservé - 4 pièces	36 l
Chevalets de table numérotés	301
Chinois	00
Chinois à mailles	
Chinois à mailles, renforcée	89
Chinois, moitié en maille	
Ciseaux de cuisine	
Ciseaux de cuisine softgrip	
Clips de couvercle pour des boites de stockage H.	
Cloche en verre	103. 181
Cloche en verre avec aération	103, 181
Cocotte à moules émaillée - avec couvercle	32
Cocotte en fonte émaillée	
Cocottes à moules et sauces	32
Combustible liquide avec mèche Hendi	378
Combustible pour chafing dish	377
Combustible pour chafing dish en bidon	
Concasseur à glaçons	
Conteneur isolé à glace - 110 L	
Conteneur isotherme 2x GN 1/1 200 Conteneur isotherme à liquide avec robinet	267
Conteneur isotherme a tiquide avec robinet Conteneur isotherme GN 1/1 à chargement par le	200 haut 240
Conteneur isotherme on 171 a chargement par te	
Copeaux de bois aromatiques	
Copeaux de bois de fumage	223
Coquetier - 6 pièces	358
Corbeille à couvert	
Corbeille à pain	
Corbeille à pain arrondi	384
Corbeille à pain avec bord en inox	384
Corbeille à pain avec sachet	342
Corbeille à pain GN	385
Corbeille à pain GN 1/1	386
Corbeille à pain ovale	
Corbeille à pain - ovale	
Corbeille à pain pita - ovale	344
Number 11 and American State Company of the Company	344
orpeille a pain pita - rond	344
Corbeille à pain - rectangulaire	
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 38 <i>6</i> 385
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 385 345
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 385 345 345
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 385 345 345
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 345 345 344, 386
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 345 345 344, 386 345
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 345 345 344, 386 345 344
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 345 345 344, 386 344, 386 342
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 345 345 344, 386 344, 386 342 342
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 345 345 345 344, 386 344 342 325 325
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 345 345 346 347 347 347 347 347 347 347 347 347 347
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 385 345 345 344, 386 342 73 329 199 71 71
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 387 348 348 344 344 347 329 329 199 71 128
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 387 348 348 344 344, 386 342 73 325 71 125 357
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 386 345 345 347 347 347 347 347 347 347 347 347 347
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 386 385 344 345 345 345 347 345 347 345 347 347 325 325 325 325 325 3333 333
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 4, 383-384 386 385 345 344, 386 344, 386 347 75 199 71 129 355 332 3332
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 4, 383-384 386 386 345 344, 386 344, 386 347 77 71 128 129 355 332 332 332
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 386 386 386 345 345 347 347 347 347 347 347 347 347 347 347
Corbeille à pain - rectangulaire	4, 383-384 4, 383-384 386 386 345 345 344 344 344 324 325 325 327 77 71 126 127 333 332 3332 3332 3332
Corbeille à pain pita - rond	4, 383-384 386 386 345 345 344, 386 345 345 347 329 329 329 329 329 320 3333 332 332 3333 332 3333 3333

C / -:\	
Coupe-mousse - 6 pièces	433
Coupe-œuf – ovale	70
Coupe-œuf - rectangulaire	70
Coupe-pâte	119
Coupe-pâte et racloir	119
Coupe-saucisses électrique	100
Coupe-saucisses - manuel	
Coupe-tomates	72
Couteau à beurre - cranté	64
Couteau à frites pour coupe-frites	72
Couteau à fromage pour fromage dur	
Couteau à fromage pour fromage mou	
Couteau à huître long	
Couteau à huîtres droit	
Couteau à huîtres rond	
Couteau à pamplemousse	64
Couteau à pizza	65. 232
Couteau à steak - 6 pièces	
Couteau à steak XL - 6 pièces	
Couteau à tomates	/0 /E /10
Couleau a tomates	60, 65, 413
Couteau de décoration	65
Couteau de remplacement pour les couteaux à	
Couteau de remplacement pour les trancheus	ses
à viande électriques	
Couteau éplucheur	
Couteau éplucheur avec manche en bois	
Couteau kebab électrique	175
Couteau kebab électrique sans fil	
Couteau pour Hache-viande	130
Couteaux à pâte crantée	64
Couteaux éplucheur	60. 413
Couteaux éplucheurs, set de 6 couleurs	40
Couteaux HACCP	
Couteaux japonais	
Couteaux Kitchen line	
Couteaux noir - universel	
Couteaux Profi Line	
Couvercle avec distributeur pour bacs GN	99
Couvercle avec ouverture pour poubelle ronde	
Couvercle bacs GN en polypropylène	47, 49
Couvercle de présentation	
Couvercle de présentation Rolltop	390
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3	390
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau	390 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau	390 391 icisses . 198
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme	390 391 icisses . 198 41, 43-46
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle gastronorme avec bord en silicone.	390 391 icisses . 198 41, 43-46 43
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche.	390 391 icisses . 198 41, 43-46 43
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle gastronorme avec bord en silicone . Couvercle Gastronorme avec encoche louche . Couvercle gastronorme avec encoche pour	390 391 lcisses . 198 41, 43-46 43
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 .cisses . 198 41, 43-46 43 41 46, 177-178 49
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle Gastronorme grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle Gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle Gastronorme grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle Gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 392 44, 43-43 44, 177-178 49 111 39, 45 39, 44 39 301 194 304
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle Gastronorme grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle Gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle Gastronorme grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle Gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle Gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle Gastronorme grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle Gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle Gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle Gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 46, 177-178 49 111 39, 45 39, 44 393 301 194 383 ec 47 23 316 30, 194 756 47 47 117 884, 122 414 107 107 85 644 644 358
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle Gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle de support à gâteau Couvercle Gastronorme grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle Gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle en verre pour grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche louche. Couvercle gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 46, 177-178 49 111 39, 45 39, 44 394 304 76 304 383 383 884 122 84, 122 84, 122 84, 122 84, 122 858 381 381 381 381 381
Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3 Couvercle de support à gâteau Couvercle de support à gâteau Couvercle Gastronorme grill roulant pour sau Couvercle Gastronorme avec bord en silicone. Couvercle Gastronorme avec encoche louche. Couvercle Gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	390 391 391 391 391 391 391 391 391 391 391

Cuiseur à riz
Cuiseur à riz 10 L
Cuiseur à riz avec fonction vapeur
Cuiseur sous-vide
Cuiseur sous vide GN 1/1
Cuiseur sous vide GN 2/3
Cuisinière à induction avec 4 foyers
Cuisinière Kitchen Line - 4 feux avec four à convection
électrique GN 1/1151
D
Décapsuleur
Décapsuleur avec collecteur
Décorateur hord de verre 3 niveaux
Découpoir119
Delta
Déshydrateur Kitchen Line
Déshydrateur Profi Line 6 plateaux
Destructeur d'insectes 300 m²
Destructeur d'insectes à haute tension
Destructeur d'insectes avec plaque collante - 100 m² 310 Destructeur d'insectes avec plaque collante - 120 m² 311
Destructeur d'insectes étanche
Destructeur d'insectes pour cuisines & restaurants 310
Destructeur d'insectes pour l'extérieur
Détartrant concentré
Détartrant en poudre
Détendeur 37 mBar456, 463 Détendeur 50 mBar pour barbecue à gaz propane/
butane153, 456
Dimensions des bacs GN:
Disque à cubes
Disque à Julienne
Disque forme V
Disque Pommes-Frites
Disques à râper
Distributeur à boissons chaudes
Distributeur à boissons chaudes à double paroi 447
Distributeur à boissons chaudes - design by Bronwasser445
Distributeur à boissons chaudes noir mat - design by
Bronwasser
Distributeur d'eau chaude à remplissage automatique 443
Distributeur de bière de table
Distributeur de chocolat chaud
Distributeur de petits pains
Distributeur de sauce bain-marie
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe 99
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe99 Distributeur de sauces avec pompe
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe99 Distributeur de sauces avec pompe
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe. 99 Distributeur de sauces avec pompe 100 Distributeur jus de fruit 2X12L
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe99 Distributeur de sauces avec pompe
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe99 Distributeur de sauces avec pompe
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe 99 Distributeur de sauces avec pompe 100 Distributeur jus de fruit 2X12L
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe. .99 Distributeur de sauces avec pompe. 100 Distributeur jus de fruit 2X12L. .395, 422 Distributeur polyvalent. .393 Distributeur pour pâte/gel combustible. .377 Distributeurs et pichets. .394 Doseur. .415 Doseur avec anneau. .415 Doseur avec anneau. .415 Doseur noir. .415
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe99 Distributeur de sauces avec pompe
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe 99 Distributeur de sauces avec pompe
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe. .99 Distributeur de sauces avec pompe. .100 Distributeur jus de fruit 2X12L. .395, 422 Distributeur polyvalent. .393 Distributeur pour pâte/gel combustible. .377 Distributeurs et pichets. .394 Doseur. .415 Doseur avec anneau. .415 Doseur noir. .415 Doseur sucre. .354 Double étagère murale réglable, avec deux supports .277 Douchette de prélavage. .298
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe99 Distributeur de sauces avec pompe
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe 99 Distributeur de sauces avec pompe
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe99 Distributeur de sauces avec pompe
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe 99 Distributeur de sauces avec pompe
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe99 Distributeur de sauces avec pompe
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe99 Distributeur de sauces avec pompe
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe99 Distributeur de sauces avec pompe
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe99 Distributeur de sauces avec pompe
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe99 Distributeur de sauces avec pompe



Egouttoir à friture en inox	75	Four mixte avec grill 4x GN 2/3	209	Housse de protection	455
Egouttoir gastronorme		Fours à convection & fours mixtes NANO		Housse de table Symposium rectangulaire	
Egouttoir Kitchen Line	91	4x 450x340 mm	216	Housse pour chaise	406
Egouttoir pour planches à découper	50	Fours à pizza Basic		Housse pour table haute ø70-85 cm	
Egouttoirs		Fours à pizza compacts		Housse pour table haute ø80-85 cm	405
Element chauffant		Fours mixtes manuels NANO taille GN			
Elément chauffant pour chafing dish		Fours mixtes numériques NANO taille GN			
Elément chauffant pour Chafing Dish		Friteuse à beignets 12 L		Insertions perforées gastronormes	
Element réfrigérant		Friteuse à induction avec robinet de vidange.		iVide Plus Junior	
Elément réfrigérant négatif Emaillé		Friteuse à induction avec robinet de vidange -		iVide Plus Thermoplongeur	
Enfants		Friteuse à induction avec robinet de vidange - Friteuse Kitchen Line		iVide thermoplongeur 2.0	1//
Ensemble de tuyaux de gaz Bake-, Grill- &	551	Friteuse Profi Line - 8 L		J	
Roast-master	456	Friteuse Profi Line - 2 x 8 L		Jetons - 100 pièces	433
Entonnoir		Friteuse Profi Line avec robinet de vidange -		Joint en caoutchouc pour détendeur	
Entonnoir de dosage Kitchen Line		10L - 400V		com con casacansas pour acconacar imminimi	
Entonnoir de dosage Profi Line		Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 8		K	
Eplucheur de citron		Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 2		Karizma	319
Eplucheuse de pommes de terre Kitchen Line		Friteuse Profi Line avec robinet de vidange		Knock box	437
Eplucheuse de pommes de terre Kitchen Line 1	0 kg 136	numérique - 8 l	166	Knock box en bois	437
Eplucheuse de pommes de terre Kitchen Line 5		Friteuse Profi Line avec robinet de vidange		Knock box rond	437
Essoreuse à salade	78	numérique - 2 x 8 l	166		
Etagère à condiments rectangulaire	356	Friteuses Profi Line	165, 167	L	
Etagère à condiments rond		Friteuses Profi Line numériques		Lames pour trancheuse avec revêtement antiadhési	
Étagère multifonction		Fromagère		Lampe chauffante conique réglable	
Étagère murale avec 2 supports en acier		Fumoir électrique	223	Lampe chauffante cylindrique réglable	
Etagère Pizza pour 14 plaques/moules		_		Lampe de rechange pour destructeur d'insectes	
Étagère pour cellules de refroidissement		G	040 //0	Lave-mains avec commande genou	
Étagère pour réfrigérateur et congélateur comp		Gants à four résistant à la chaleur - 2 pièces .		Lave-mains sans contact, avec commande genou	
2 portes Kitchen Line		Gants à huîtres		Lave-vaisselle 50x50	
Etamine		Gants résistants à la coupe - 2 pièces		Lave-vaisselle 50x50 - commande électronique	288
Evideur		Gaufrier		Lave-vaisselle 50x60 pour plateaux et casseroles -	
Evideur à légumesÉvier		Gaufrier corn dog		à commande électronique, avec système de dosage	
Eviei	217	Gaufrier électrique , Coeur'		de détergent et pompe de vidange Lave-vaisselle à capot 50x50	
F		Gaufrier électrique ,Coeur		Lave-vaisselle à capot - commande électronique	
Façonneuses électriques	226	Gaufrier caeculique ;Elege		Lave-verre 40x40	
Faitout avec couvercle		Gaufrier sucettes		Lave-verres	
Faitout - sans couvercle		Gobelet		Légumier	
Fait-tout électrique		Grappin à viande		Lionhead	
Feutres		Green Fire		Little Chef mini casserole	
Feutres à craie 15 mm		Grill		Little Chef mini faitout ovale	
Feutres à craie 1 mm	363	Grill à gaz à kebab Profi Line	174	Little Chef mini faitout rond	333
Feutres à craie 3 mm	363	Grill à kebab & couteau kebab	174	Little Chef mini plaque à griller	333
Feutres à craie 6 mm	363	Grill de contact - modèle double	173	Louche8	35, 380
Fibre de verre		Grill de contact - modèle simple	172	Louche à arroser	85
Fiesta		Grill de contact Panini		Louche à légumes	85
Fiesta 600		Grill de contact Panini XL		Louche anti-goutte	
Fiesta 800		Grille		Louche à soupe	
Film d'operculage pelable PET/CPP 12/40.4		Grille de four chromée		Louches et cuillères buffet suprême	
Filtre à graisse pour friteuse - 50 pièces		Grille du haut pour barbecue Xantos		Louches et cuillères de service pour Chafing dish	
Filtre à graisse pour friteuse - 50 pièces		Grille du haut pour Roast-Master		Louches et cuillères de service, thermorésistant	
Filtres à café papier Ø 25 cm - 1000 pièces		Grille en fonte		Louches et écumoires Kitchen Line	
Flacon distributeur anti-goutte		Grille gastronorme		Louches et écumoires Profi Line	
Flacons distributeur		Grille-pain constant double		Lunettes à oignons	33
Flora		Grille pour fours H90 et H90S		м	
Fonctionne aussi avec un bac GN jusqu'à GN 1/		Grille pour Grill master		Machine à barbe à papa	194
Fontaine à chocolat		Grille pour Grill-Master Mini		Machine à café	
Fontaine à chocolat 6 niveaux		Grille pour Roast Master 50/50		Machine à emballer sous vide avec chambre	,
Fontaine à jus de fruit		Grille supérieure pour les barbecues au char		Kitchen Line	146
Fontaine de jus de fruit		de bois		Machine à emballer sous vide avec chambre	
Fontaine de lait		Grill-Master Maxi		Profi Line14	46-147
Fouet		Grill-Master Mini		Machine à emballer sous vide externe Profi Line	
Fouet français avec 8 fils rigides	86	Grill-Master Quattro	455	Machine à emballer sous vide Kitchen Line	148
Fouet piano		Grill - moitié rainuré		Machine à glaces	
Fouet plat	86	Grill pour plaque de cuisson à induction	26	Machine à glaçons	432
Fouet pour mixeur plongeur 221884 & 221891		Grill rainuré		Machine à glaçons - 12 kg	
Fouet pour mixeur-plongeur Profi Line 300, 400 &		Grill rainuré 1/3		Machine à glaçons flacons	
Fouets		Grill roulant pour saucisses		Machine à glaçons forme boule	432
Four à basse température		Grill roulant pour saucisses - deux zones		Machine à glaçons - Kitchen Line 15	
Four à convection avec humidificateur		Grill roulant pour saucisses - Une zone		Machine à pâtes	
Four à convection avec humidificateur H90S		Grills de contact		Machine à pâtes électrique	
Four à convection H90		Grills Profi Line	171	Machine à pop-corn	
Four à convection multifonction				Machine à râper fromage	
Four à pizza		H	404	Machine à saucisse	
Four à pizza compact		Hache-viande 198		Machine à saucisse Profi Line	
Four à pizza compact - 2 chambres		Hache-viande Kitchen Line 12		Machine à Slush	
Fourchette à escargots - 6 pièces		Hache-viande Kitchen Line 22		Machine à Slush 2x 12L	
Fourchette à salade		Hachoir demi-lune		Madeleines	
Fourchette à steak - 6 pièces Fourchettes à homard - 6 pièces		HENDI Blend mixeur plongeur Hotte aspirante murale		Mallette de couteaux Mallette de couteaux 9 pièces	
i our criettes a nomai a . o bieces	310	Horre ashiranie marate	201	matterie de conteany / higres	J/



Mandolino avos doublo lama	lérapant 56, 59
	7
	ni HENDI71
Mange-debout rond	405
Marmite à soupe	
	- avec couvercle32, 327
	20, 22, 24
	pe électrique368
Marmite - sans couvercle	
	84, 122
	84, 122
	397
	355
	331, 354
	gre354 124
	de 4 pièces100
	jue
Minuteur de cuisine digitale .	98
	jue
Mixeur a milkshake- Design Mixeur à Milkshake sans BPA	by Bronwasser112, 428
by Bronwasser	113, 429
Mixeur plongeur 250VV - à vi	tesse réglable14′
	: 160 – à vitesse règlable 139
Mixeur-plongeur Profi Line 4	
· set avec support de rangen Mixeur plongeur vitesse régl	nent141
	141
Mixeurs plongeur Profi Line .	140
	404
	80
	218
	n - 2 pièces219, 460
Moufles anti-chaleur en coto	n ignifuge - 2 pièces219, 460
	e de verre - 2 pièces219, 460
	118
	cle 418
	y418
	418
	euse418
Moule a glaçons verre a shot	
Moule a pizza Moule à nizza nerforé	235
Moule pour pancakes Hollan	dais451
	ne 124
	89
*ioutiii a poivi e bois	
	355
Moulin à sel acrylique	350
Moulin à sel acrylique Moulin à sel bois Moulins à sel et à poivre	
Moulin à sel acrylique Moulin à sel bois Moulins à sel et à poivre Mousse dégraissante	
Moulin à sel acrylique Moulin à sel bois Moulins à sel et à poivre Mousse dégraissante Mousseur à lait électrique	
Moulin à sel acrylique Moulin à sel bois Moulins à sel et à poivre Mousse dégraissante Mousseur à lait électrique Muffins	
Moulin à sel acrylique	
Moulin à sel acrylique Moulin à sel bois Moulins à sel et à poivre Mousse dégraissante Mousseur à lait électrique Muffins Mug	
Moulin à sel acrylique Moulin à sel bois Moulins à sel et à poivre Mousse dégraissante Mousseur à lait électrique Muffins Mug Mug cuivré	353 352 281, 285, 307 433 124 324 414
Moulin à sel acrylique	350 352 381, 285, 307 436 124 326 412
Moulin à sel acrylique Moulin à sel bois Moulins à sel et à poivre Mousse dégraissante Mousseur à lait électrique Muffins Mug cuivré N Vettoyant acier inoxydable Nettoyant pour machine à ca	350 352 381, 285, 307 438 124 326 414 282, 300 fé 306
Moulin à sel acrylique Moulin à sel bois	
Moulin à sel acrylique Moulin à sel bois	
Moulin à sel acrylique Moulin à sel bois Moulins à sel et à poivre Mousse dégraissante Musseur à lait électrique Mug Nettoyant acier inoxydable Nettoyant pour machine à ca vettoyant pour machine à cre vettoyant professionnel pour Nonnette et poussoir carré Nonnette et poussoir ronds	
Moulin à sel acrylique Moulin à sel bois Moulins à sel et à poivre Mousse dégraissante Musseur à lait électrique Mug Nettoyant acier inoxydable Nettoyant pour machine à ca vettoyant pour machine à cre vettoyant professionnel pour Nonnette et poussoir carré Nonnette et poussoir ronds	
Moulin à sel acrylique Moulin à sel bois Moulin à sel bois Mousse dégraissante Mousseur à lait électrique Muffins	
Moulin à sel acrylique	
Moulin à sel acrylique	
Moulin à sel acrylique Moulin à sel bois Moulin à sel bois	353 353 353 353 364 375 324 324 324 324 325 327 327 327 327 327 327 327 327 327 327
Moulin à sel acrylique Moulin à sel bois Moulin à sel bois Moulins à sel et à poivre Mousse dégraissante Mousseur à lait électrique Mug Mug cuivré Lettoyant acier inoxydable Lettoyant pour machine à ca lettoyant pour machine à ca lettoyant pour machine à cre lettoyant professionnel pour lonnette et poussoir carré Lonnette et poussoir ronds Lonnette ronde	

Panier à fruits
Panier à fruits noir346 Panier à fruits oblique noir346
Panier à pâtes21
Panier de service
Panier de service noir
Paniers à frites miniatures336
Paniers à frites miniatures empilables
Paniers à frites miniatures empilables noir
Paniers de service style fast-food
Panneau portant la mention ,ATTENTION!'
Papier sulfurisé - 500 pièces
Papier sulfurisé préformé - 150 pièces
Passoire à cocktail414
Passoire à herbes et épices90
Passoire à thé & herbes
Passoire de bar414 Passoire de bar conique414
Passoire de bar conique
Passoire, double grillage
Passoire, double grillage
Passoire Julep414
Passoire tamis
Pastilles de nettoyage pour machines à café 120 unités306 Pâte combustible dans boîtes jetables - 3 pièces 377
Pate combustible dans boiles jetables - 3 pieces 377 Pate combustible pour chafing dish
Pâte combustible pour chafing dish en boîte376-377
Pelle77
Pelle à farine en polypropylène77
Pelle à frites74
Pelle à glaçons431
Pelle à glaçons avec fentes en aluminium431 Pelle à pizza231
Pelle à pizza avec manche court, carrée, perforée 231
Pelle à pizza carré232
Pelle à pizza carrée perforée avec manche court 232
Pelle à pizza rond
Pelle à pizza ronde perforée230
Pelle à tarte230, 391
Pelle avec entonnoir pour frites et nachos75, 195 Percolateur446
Percolateur à double paroi
Percolateur - design by Bronwasser445
Percolateur ET Distributeur à boissons chaudes 446
Percolateur ET Distributeur à boissons chaudes
a double paroi
Percolateur ET Distributeur à boissons chaudes -
design by Bronwasser445 Percolateur ET Distributeur à boissons chaudes
noir mat - design by Bronwasser
Percolateur noir mat - design by Bronwasser
Perforateur capsule bouteille
Pétrin à spirale avec tête fixe et cuve
Pétrin à spiralé avec tête relevable et cuve amovible 227
Pétrins à spirale
Pichet à jus de fruit
Pichet avec tube à glaçons
Pichet pour blender avec couteaux avec revêtement
en titane143, 427
Pichet pour blender sans BPA143, 427
Pied mixeur pour mixeur plongeur
Pierre d'affûtage japonaise HENDI by Naniwa
Pierres de lave - fine451
Pierres de lave - fine
Pierres de lave - fine
Pierres de lave - fine. 451 Pierres de lave - gros 451 Piètement pour billot 53 Piètement pour four mixte avec grill 4x GN 2/3 209 Piètement pour fours H90 & H90S 211
Pierres de lave - fine. 451 Pierres de lave - gros 451 Piètement pour billot 53 Piètement pour four mixte avec grill 4x GN 2/3 209 Piètement pour fours H90 & H90S 211 Pilon à cocktail 413
Pierres de lave - fine. 451 Pierres de lave - gros 451 Piètement pour billot 53 Piètement pour four mixte avec grill 4x GN 2/3 209 Piètement pour fours H90 & H90S 211 Pilon à cocktail 413 Pilon à purée 88
Pierres de lave - fine. 451 Pierres de lave - gros 451 Piètement pour billot 53 Piètement pour four mixte avec grill 4x GN 2/3 209 Piètement pour fours H90 & H90S 211 Pilon à cocktail 413 Pilon à purée 88 Pince à arêtes tête biseautée 69
Pierres de lave - fine. 451 Pierres de lave - gros 451 Piètement pour billot 53 Piètement pour four mixte avec grill 4x GN 2/3 209 Piètement pour fours H90 & H90S 211 Pilon à cocktail 413 Pilon à purée 88
Pierres de lave - fine. 451 Pierres de lave - gros 451 Piètement pour billot 53 Piètement pour four mixte avec grill 4x GN 2/3 209 Piétement pour fours H90 & H90S 211 Pilon à cocktail 413 Pilon à purée 88 Pince à arêtes tête biseautée 69 Pince à arêtes tête plate petit 69 Pince à arêtes tête pointue 69 Pince à arêtes tête pointue 69 Pince à arêtes tête paintue 316
Pierres de lave - fine. 451 Pierres de lave - gros 451 Piètement pour billot 53 Piètement pour four mixte avec grill 4x GN 2/3 209 Piétement pour fours H90 & H90S 211 Pilon à cocktail 413 Pilon à purée 88 Pince à arêtes tête biseautée 69 Pince à arêtes tête plate petit 69 Pince à arêtes tête pointue 69 Pince à arêtes tête pointue 316 Pince à escargots - 2 pièces 316
Pierres de lave - fine. 451 Pierres de lave - gros 451 Piètement pour billot 53 Piètement pour four mixte avec grill 4x GN 2/3 209 Piétement pour fours H90 & H90S 211 Pilon à cocktail 413 Pilon à purée 88 Pince à arêtes tête biseautée 69 Pince à arêtes tête plate petit 69 Pince à arêtes tête pointue 69 Pince à crabe et à homard 316 Pince à scargots - 2 pièces 316 Pince à gâteaux 382
Pierres de lave - fine. 451 Pierres de lave - gros 451 Piètement pour billot 53 Piètement pour four mixte avec grill 4x GN 2/3 209 Piétement pour fours H90 & H90S 211 Pilon à cocktail 413 Pilon à purée 88 Pince à arêtes tête biseautée 69 Pince à arêtes tête plate petit 69 Pince à arêtes tête pointue 69 Pince à crabe et à homard 316 Pince à escargots - 2 pièces 316 Pince à gâteaux 382 Pince à gâteaux 414
Pierres de lave - fine. 451 Pierres de lave - gros 451 Piètement pour billot 53 Piètement pour four mixte avec grill 4x GN 2/3 209 Piétement pour fours H90 & H905 211 Pilon à cocktail 413 Pilon à purée 88 Pince à arêtes tête biseautée 69 Pince à arêtes tête plate petit 69 Pince à arêtes tête pintue 69 Pince à crabe et à homard 316 Pince à gâteaux 382 Pince à gâteaux 382 Pince à pâtisserie 382
Pierres de lave - fine. 451 Pierres de lave - gros 451 Piètement pour billot 53 Piètement pour four mixte avec grill 4x GN 2/3 209 Piétement pour fours H90 & H90S 211 Pilon à cocktail 413 Pilon à purée 88 Pince à arêtes tête biseautée 69 Pince à arêtes tête plate petit 69 Pince à arêtes tête pointue 69 Pince à crabe et à homard 316 Pince à escargots - 2 pièces 316 Pince à gâteaux 382 Pince à gâteaux 414

Pinceau de cuisine à beurre plat	12
Pinceau de cuisine plat - 2 pièces	12
Pince avec manche courbé	6
Pince avec tête carrée	
Pince avec tête cylindrique	6
Pince avec tête ronde	
Pince avec tête ronde noir	
Pince de service 80-81,	38
Pince de service – 2 pièces	
Pince de service courbé	8
Pince de service HACCP 250 mm	
Pince en silicone pour cuisiner	8.
Pince multifonctionnelle	o
Pince multifonctionnelle noir	
Pince pour moules à pizza	
Pince pour toaster	
Pinces de service	
Pinces de service HACCP 300 mm	
Pinces universelles	
Pinces universelles avec couche en teflon	8
Pipe fumoir103,	
Pique fiches	35
Pistolet à fumer - fumoir à 3 vitesses103, Pizza carrée avec manche court	18
DI I II I I I I	
coulissantes	28
Planche à découper	5
Planche à découper avec poignée52,	41
Planche à découper avec rigole en bois d'olivier	31
Planche à découper HACCP50 Planche à découper HACCP 450x300	J-5
Planche à découper HACCP 600x400	ر. ی اج
Planche à découper HACCP Gastronorme 1/1	5
Planche à découper HACCP Gastronorme 1/251	-5
Planche à découper la viande	5
Diancho à découper rectangulaire en heir d'elivier	31
Planche à découper rectangulaire en bois d'olivier	-
Planche à pain	5
Planche à pain	5: 23:
Planche à pain	5 23 23
Planche à pain	23 23 23 22 23
Planche à pain	23 23 23 22 23 15
Planche à pain	23 23 22 23 23 15
Planche à pain	23 23 22 23 15 15
Planche à pain	5: 23: 22: 23: 15: 15: 37: 27
Planche à pain	5: 23: 22: 23: 15: 15: 27: 15:
Planche à pain	5 23 23 22 23 15 15 27 15 15
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza	5 23 22 23 15 15 27 15 15 15
Planche à pain	53 23 22 23 15 15 27 15 15 15 15 15
Planche à pain	5: 23: 22: 23: 15: 15: 15: 15: 15: 15:
Planche à pain	53 233 22 233 155 155 155 155 155 155 155
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza avec poignée. Plaque è pizza. Plaque à pizza. Plaque chauffante à induction 1000W. Plaque chauffante à induction 800W. Plaque chauffante à induction Kitchen Line. 155, Plaque chaufferplat. 158, Plaque de cuisson à induction 2000W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction double Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction modèle 1800. Plaque de cuisson à induction modèle 2000 Plaque de cuisson à induction modèle 7000. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D. Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D.	5: 23: 23: 22: 23: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15:
Planche à pain	5: 23: 22: 23: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15:
Planche à pain	5: 23: 22: 23: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15:
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée Planches à pizza avec poignée Plaque à pizza Plaque Plaque chauffante à induction 1000W Plaque chauffante à induction 800W Plaque chauffante à induction 800W Plaque chauffante à induction 800W Plaque chauffente à induction 800W Plaque de cuisson à induction 2000W Kitchen Line Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line Plaque de cuisson à induction double Kitchen Line Plaque de cuisson à induction modèle 1800 Plaque de cuisson à induction modèle 2000. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M Plaque de cuisson émaillée pour Bake & Grill-master	5: 23: 23: 22: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 45:
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza avec poignée. Plaque è Plaque. Plaque à pizza. Plaque chauffante à induction 1000W. Plaque chauffante à induction 800W. Plaque chauffante à induction Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 2000W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 0500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction modèle 1800. Plaque de cuisson à induction modèle 1800. Plaque de cuisson à induction modèle 2000 Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D. Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M. Plaque de cuisson émaillée pour Bake & Grill-master mini	5: 23: 22: 23: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 45: 45:
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza avec poignée. Plaque è Plaque à pizza	5: 23: 22: 23: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 45: 45:
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza avec poignée. Plaque è Plaque. Plaque à pizza. Plaque chauffante à induction 1000W. Plaque chauffante à induction 800W. Plaque chauffante à induction Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 2000W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 0500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction modèle 1800. Plaque de cuisson à induction modèle 1800. Plaque de cuisson à induction modèle 2000 Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D. Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M. Plaque de cuisson émaillée pour Bake & Grill-master mini	53 233 222 233 156 156 156 156 156 156 156 156 156 156
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza avec poignée. Plaque à pizza. Plaque de propries à pizza. Plaque chauffante à induction 1000W. Plaque chauffante à induction 800W. Plaque chauffante à induction Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 2000W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction modèle 1800. Plaque de cuisson à induction modèle 1800. Plaque de cuisson à induction modèle 2000. Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D. Plaque de cuisson à induction modèle 5000 M. Plaque de cuisson émailtée pour Bake & Grill-master mini Plaque de cuisson reppanyaki. Plaque de four 450x340mm. Plaque qastronorme GN 2/3.	5: 23: 22: 23: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 45: 45: 45: 22: 22: 45: 22: 22: 23: 24: 22: 24: 22: 24: 22: 24: 22: 24: 22: 24: 24
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza avec poignée. Plaque è Plaque à pizza. Plaque chauffante à induction 1000W. Plaque chauffante à induction 800W. Plaque chauffante à induction Kitchen Line. Plaque chauffente à induction Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 2000W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction double Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction modèle 1800. Plaque de cuisson à induction modèle 2000 Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D. Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M. Plaque de cuisson émaillée. Plaque de cuisson émaillée pour Bake & Grill-master mini Plaque de cuisson Teppanyaki. Plaque de four 450x340mm. Plaque de four 450x340mm. Plaque Gastronorme GN 2/3. Plaque Gastronorme Profi Line	5: 23: 22: 23: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 45: 45: 45: 22: 22: 22: 22: 23: 23: 23: 24: 24: 22: 22: 23: 24: 24: 24: 24: 24: 24: 24: 24: 24: 24
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza avec poignée. Plaque de pizza	5: 23: 22: 23: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 45: 45: 45: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 2
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza avec poignée. Plaque à pizza Plaque	5: 23: 22: 23: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 45: 45: 45: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 2
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza avec poignée. Plaque à pizza. Plaque de proprie à induction 1000W. Plaque chauffante à induction 1000W. Plaque chauffante à induction 800W Plaque chauffante à induction Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 2000W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction modèle 1800. Plaque de cuisson à induction modèle 1800. Plaque de cuisson à induction modèle 2000. Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D. Plaque de cuisson à induction modèle 5000 M. Plaque de cuisson è mailtée pour Bake & Grill-master mini Plaque de cuisson reppanyaki. Plaque de font 450x340mm. Plaque gastronorme GN 2/3. Plaque Gastronorme Profi Line. 39, Plaque GN 1/1 - avec 4 bords. Plaque perforée. 130, Plaque perforé SN 1/1 - avec 4 bords.	5: 23: 22: 23: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 45: 45: 45: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 2
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza avec poignée. Plaque à pizza Plaque	5: 23: 22: 23: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 15: 45: 45: 45: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 22: 2
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée	
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza avec poignée. Plaque de pizza	5:23.22222233.15
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza avec poignée. Plaque de pizza. Plaque. Plaque à pizza. Plaque chauffante à induction 1000W. Plaque chauffante à induction 800W Plaque chauffante à induction Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 2000W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction double Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction modèle 1800. Plaque de cuisson à induction modèle 2000. Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D. Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D. Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M. Plaque de cuisson émailtée. Plaque de cuisson émailtée pour Bake & Grill-master mini. Plaque de cuisson reppanyaki. Plaque de fout 450x340mm. Plaque gastronorme GN 2/3. Plaque gastronorme Profi Line. Plaque GN 1/1 - avec 4 bords. Plaque perforé CN 1/1 - avec 4 bords. Plaque perforé CN 2/3 - avec 4 bords. Plaque perforé GN 2/3 - avec 4 bords. Plaque pour fours H90 et H90S. Plaque pour fours H90 et H90S. Plaque de découpe flexibles - set de 6.	5.23.222.222.23.15.15.15.15.15.15.15.15.15.15.15.15.15.
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza avec poignée. Plaque de pizza	5:23.222 22:23.15
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée	5.23.222.222.22.22.22.22.23.33.33.33.23.33.23.2
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza avec poignée. Plaque de pizza. Plaque. Plaque à pizza. Plaque chauffante à induction 1000W. Plaque chauffante à induction 800W Plaque chauffante à induction Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 2000W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction buble Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction modèle 1800. Plaque de cuisson à induction modèle 2000. Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL. Plaque de cuisson à induction modèle 5000 M. Plaque de cuisson è mailtée pour Bake & Grill-master mini Plaque de cuisson reppanyaki. Plaque de fout 450x340mm. Plaque gastronorme GN 2/3. Plaque Gastronorme Profi Line. Plaque GN 1/1 - avec 4 bords. Plaque perforé GN 1/1 - avec 4 bords. Plaque perforé GN 2/3 - avec 4 bords. Plaque perforé GN 1/1 - avec 4 bords. Plaque perforé GN 1/1 - avec 4 bords. Plaque perforé GN 1/1 - avec 4 bords. Plaque pour fours H90 et H90S. Plaques de découpe flexibles - set de 6. Plat à four . Plat à tapas ovale. Plat à tapas rectangulaire.	5.23.222 22.23.15.15.15.15.15.15.15.15.15.15.15.15.15.
Planche à pain. Planche à pizza avec poignée. Planches à pizza avec poignée. Plaque à pizza. Plaque de prizza. Plaque chauffante à induction 1000W. Plaque chauffante à induction 800W Plaque chauffante à induction Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 2000W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line. Plaque de cuisson à induction modèle 1800. Plaque de cuisson à induction modèle 2000. Plaque de cuisson à induction modèle 2000. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D. Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M. Plaque de cuisson émaillée. Plaque de cuisson femaillée. Plaque de cuisson reppanyaki. Plaque de four 450x340mm. Plaque en fonte. Plaque gastronorme Profi Line. Plaque gastronorme Profi Line. 39, Plaque GN 1/1 - avec 4 bords. Plaque perforé GN 1/1 - avec 4 bords. Plaque perforé GN 1/1 - avec 4 bords. Plaque perforé GN 1/1 - avec 4 bords. Plaque pour baguettes. Plaque pour fours H70 et H70S. Plaque de cuisson à induction Kitchen Line. Plaques de cuisson à induction Kitchen Line. Plaque de découpe flexibles - set de 6. Plat à four rond. Plat à tapas ovale.	5:233 222 223:157 15



..165, 336

Plateau banquet GN 1/1 à bord lisse	District the second sec	
Plateau bière	Plateau banguet GN 1/1 à bord lisse	
Plateau de présentation couleur or		
Plateau de présentation couleur or		
Plateau de présentation pour confiserie		
Plateau de présentation réfrigérant		
Plateau de service en mélamine avec imprimé bois 49 Plateau de service en mélamine avec imprimé bois 49 Plateau de service, rectangulaire 32 Plateau de service, rectangulaire 32 Plateau de service, rectangulaire 34 Plateau de service, rond, antidérapant 40 Plateau de service, rond, antidérapant, bord haut 40 Plateau de service, rond, antidérapant, bord haut 40 Plateau gastromorme Profi Line GN 2/1 33 Plateau GN 1/1 39 Plateau oyale XL 40 Plateau pour four à convection multifonction 21 Plateau pour vitrine de présentation réfrigérée 39 Plateau rond avec couvercle 38 Plateau rond avec couvercle 38 Plateau woofform 40 Plateau rond avec couvercle 38 Plateaux de présentation aluminium 26 Plateaux égouttoir en plastique pour déshydrateurs 16 Plateaux égouttoir pour déshydrateur 16 Plateaux ex égouttoir pour déshydrateur 16 Plateaux fastfood grand 39 Plateaux fastfood grand 39 Plateaux fastfood petit 39 Plateaux motif granite 40 Plateaux polypropylène Euronorm 40 Plateaux polypropylène Euronorm 40 Plateaux polypropylène Euronorm 40 Plateaux pour vitrines en inox 26 Plateaux pour vitrines en inox 26 Plateaux pour vitrines en mélamine 26 Platea plats à four en porcelaine blanc cassé 33 Plat snack 33 Plat snack 33 Plat snack 33 Plat spaëlla émaillés 33, 321, 323, 325, 39 Plat soup a plateaux fastfood petit 39 Plate sa four en porcelaine 39 Plate à crêpes 31 Poche pâtissier coton - 2 pièces 31 Poche pâtissier antidérapant - 100 pièces 31 Poche à frire induction 2 Poêle à rire intinium Professional 2 Poêle à rire en aluminium 33 Poêle à rire en aluminium 33 Poêles a paëlla émaillés 33, 32 Poèles à paëlla émaillés 33, 32 Poèles à paëlla é		
Plateau de service en mélamine avec imprimé bois 40 Plateau de service, Pectangulaire 32 Plateau de service, rectangulaire, antidérapant 40 Plateau de service, rond, antidérapant, bord haut 40 Plateau de service, rond, antidérapant, bord haut 40 Plateau de service, rond, antidérapant, bord haut 40 Plateau dastfood en polypropylène, ovale 40 Plateau gastromorme Profi Line GN 2/1 33 Plateau ONal V/1 39 Plateau pour four à convection multifonction 21 Plateau pour vitrine de présentation réfrigérée 39 Plateau pour vitrine de présentation réfrigérée 39 Plateau rectangulaire 397, 401-40 Plateau rond 40 Plateau rond avec couvercle 38 Plateau-support pour 2 bacs bains-marie 37 Plateau woodform 40 Plateau woodform 40 Plateaux de présentation aluminium 40 Plateaux de présentation aluminium 40 Plateaux égouttoir pour déshydrateur 16 Plateaux égouttoir pour déshydrateur 16 Plateaux fastfood 39 Plateaux fastfood grand 39 Plateaux fastfood petit 39 Plateaux fastfood petit 39 Plateaux pour vitrines en inox 40 Plateaux pour vitrines en inox 40 Plateaux pour vitrines en inox 40 Plateaux pour vitrines en mélamine 26 Plate à rôpe s 31 Plats à four en porcelaine blanc cassé 33 Plats à four porcelaine 319, 321, 323, 325, 39 Plat rectangulaire 319 Poche pâtissier 319 Poche pâtissier 319 Poche pâtissier 319 Poche pâtissier 319 Poèle à rîrie induction 2 Poèle à rîrie induction 2 Poèle à rîrie en aluminium Professional 2 Poèle à paëlla 29, 45 Poèle a paëlla		
Plateau de service GN 1/1 Plateau de service, rectangulaire. 32 Plateau de service, rectangulaire. 32 Plateau de service, rond, antidérapant. 40 Plateau de service, rond, antidérapant, bord haut. 40 Plateau de service, rond, antidérapant, bord haut. 40 Plateau gastromorme Profi Line GN 2/1 33 Plateau gastromorme Profi Line GN 2/1 39 Plateau oyale XL. 40 Plateau pour four à convection multifonction. 21 Plateau pour vitrine de présentation réfrigérée. 39 Plateau rond e présentation réfrigérée. 39 Plateau rond avec couvercle. 38 Plateau rond avec couvercle. 39 Plateau vale V. Plateau pour pt pour 2 bacs bains-marie. 40 Plateau wégouttoir en plastique pour déshydrateurs. 41 Plateaux de présentation aluminium. 42 Plateaux égouttoir pour déshydrateur. 43 Plateaux fastfood grand. 43 Plateaux fastfood grand. 43 Plateaux fastfood petit. 39 Plateaux motif granite. 40 Plateaux polypropylène Euronorm. 40 Plateaux polypropylène Euronorm. 40 Plateaux pour vitrines en inox. 40 Plateaux pour vitrines en mélamine. 40 Plateaux pour vitrines en mélamine. 40 Plateaux pour vitrines en mélamine. 40 Plateaux pour vitrines en inox. 40 Plateaux pour procelaine. 41 Plats à four en porcelaine blanc cassé. 43 Plats paélla émaillés. 43 Plats paélla émaillés. 43 Poche pâtissier antidérapant - 100 pièces. 41 Poche pâtissier coton - 2 pièces. 41 Poche pâtissier coton - 2 pièces. 41 Poche pâtissier coton - 2 pièces. 42 Poêle à crêpes 11 Poche pâtissier coton - 2 pièces. 43 Poêle à frire induction. 44 Poêle à rire en aluminium Marble Professionnal. 45 Poêle à paella mer aluminium Professional. 47 Poêle à crêpes 2 Poêle à frire en aluminium Professional. 49 Poêles à frire en aluminium Professional. 40 Poêles à frire en aluminium Marble Professionnal'. 40 Poêles à frire en aluminium Professional. 40 Poêles à frire en aluminium Professional. 40 Poêles a paella mer ovale Titanium Professional. 40 Poêles a frire ovale Titanium Professional. 50 Poêles a frire ovale Filanium Professional. 51 Poêles a paella émaillées. 52 Poêles a referse dur 50 Poêle		
Plateau de service, rectangulaire, antidérapant		
Plateau de service, rectangulaire, antidérapant		
Plateau de service, rond, antidérapant. 40 Plateau de service, rond, antidérapant, bord haut. 40 Plateau fastfood en polypropylène, ovale. 40 Plateau gastromorme Profi Line GN 2/1. 3 Plateau GN 1/1. 39 Plateau ovale XL 40 Plateau pour four à convection multifonction. 21 Plateau pour vitrine de présentation réfrigérée. 39 Plateau rond et de présentation réfrigérée. 39 Plateau rond avec couvercle. 38 Plateau rond avec couvercle. 38 Plateau woodform. 40 Plateau woodform. 40 Plateaux de présentation aluminium 26 Plateaux de présentation aluminium 26 Plateaux égouttoir en plastique pour déshydrateurs 16 Plateaux égouttoir pour déshydrateurs 16 Plateaux fastfood grand. 39 Plateaux fastfood grand. 39 Plateaux fastfood petit. 39 Plateaux gastronormes bord fin. 39 Plateaux goutvirines en inox 26 Plateaux pour vitrines en inox 26 Plateaux pour vitrines en inox 26 Plateaux pour vitrines en mélamine 26 Plat ovale. 319, 321, 323, 325, 39 Plats à four en porcelaine blanc cassé 33 Plats à four porcelaine blanc cassé 33 Plats à four porcelaine blanc cassé 33 Plats paëlla émaillés. 33, 32 Plats à four porcelaine maillés. 33 Plats paëlla émaillés. 33, 32 Plats à four porcelaine blanc cassé 33 Plats paëlla émaillés. 33, 32 Plats à firire en porcelaine blanc cassé 33 Plats paëlla émaillés. 33, 32 Plats paëlla er sinuim Professional. 2 Poêle à frire intuction 2 Poêle à frire intuction 2 Poêle à frire intuction 22 Poêle à frire en aluminium , Marble Professionnal 22 Poêle à frire intuction 35 Poêle à frire en aluminium , Platinium Professional 22 Poêle a paëlla 29 Poêle sans couvercle. 35 Porte-bougie. 37 Porte-doile en ovale 35 Porte-menu - 40 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 35 Porte-couverts en table noir 35 Porte-menu - 50 Porte-menu - 50 Porte-me		
Plateau de service, rond, antidérapant, bord haut		
Plateau fastfood en polypropylène, ovale		
Plateau gastromorme Profi Line GN 2/1		
Plateau ovale XL		
Plateau ovale XL	Plateau GN 1/1	39'
Plateau pour four à convection multifonction	Plateau ovale XL	401
Plateau rectangulaire		
Plateau rond		
Plateau rond avec couvercle	Plateau rectangulaire	397, 401-402
Plateau-support pour 2 bacs bains-marie		
Plateaux woodform		
Plateaux de présentation aluminium		
Plateaux égouttoir en plastique pour déshydrateurs 16 Plateaux égouttoir pour déshydrateur 16 Plateaux et vitrines de présentation 38 Plateaux fastfood 39 Plateaux fastfood grand 39 Plateaux fastfood grand 39 Plateaux fastfood petit 39 Plateaux fastfood petit 39 Plateaux fastfood petit 39 Plateaux gastronormes bord fin 39 Plateaux motif granite 40 Plateaux polypropylène Euronorm 40 Plateaux pour vitrines en inox 26 Plateaux pour vitrines en mélamine 26 Plateaux pour vitrines en mélamine 32 Plats à four en porcelaine blanc cassé 33 Plats à four en porcelaine blanc cassé 33 Plats à four porcelaine 33 Plats paëlla émaillés 33 Plats paëlla émaillés 33 Poche pâtissier antidérapant 100 pièces 11 Poche pâtissier coton 2 pièces 12 Poèle à rêpes 2 Poèle à frire induction 2 Poèle à paëlla 30 Poèle à paëlla 33 Poèle à paëlla 29 Poèle aver revêtement antiadhésif sans couvercle 2 Poèle a paëlla 33 Poèle a paëlla 34 Poèle a paëlla 37 Poèle a paëlla 38 Poèle a paëlla 39 Poèle a paëlla 30 Poèle	Plateau woodform	40:
Plateaux égouttoir pour déshydrateur 16	Plateaux de présentation aluminium	
Plateaux et vitrines de présentation	Plateaux egouttoir en plastique pour desh	ydrateurs 16
Plateaux fastfood grand.	Plateaux egouttoir pour desnydrateur	
Plateaux fastfood grand		
Plateaux fastfood moyen		
Plateaux fastfood petit 39 Plateaux gastronormes bord fin 39 Plateaux motif granite 40 Plateaux polypropylène Euronorm 40 Plateaux pour vitrines en inox 26 Plateaux pour vitrines en mélamine 26 Plat ovale 319, 321, 323, 325, 39 Plat rectangulaire 32 Plats à four en porcelaine blanc cassé 33 Plats à four porcelaine 33 Plats à four porcelaine 33 Plats paëlla émaillés 33 Slats apëlla émaillés 33 Plat spaëlla émaillés 33 Plat pectangulaire 114 Poche pâtissier antidérapant - 100 pièces 11 Poche pâtissier antidérapant - 100 pièces 11 Poche pâtissier coton - 2 pièces 2 Poêle à crêpes Titanium Professional 2 Poêle à frire induction 2 Poêle à frire induction 2 Poêle à frire induction 2 Poêle à griller rainurée Titanium Professional 2 Poêle à paëlla 29, 45 Poêle avec revêtement antiadhésif - sans couvercle 2 Poêles à frire en aluminium Marble Professionnal 2 Poêles à frire en aluminium Marble Professionnal 2 Poêles à paëlla avec compartiments 33 32 Poêles a paëlla émaillées 33 32 Poêles a paëlla émaillées 33 32 Poêles raditionnelles 3 Poissonnière - ovale 2 Poissonnière - ovale 3 Porte-douire 3 Porte-douire 3 Porte-couverts 3 Porte-couverts 3 Porte-couverts 3 Porte-couverts 3 Porte-fiches 5 Porte-menu 6 Porte-men		
Plateaux gastronormes bord fin		
Plateaux motif granite		
Plateaux polypropylène Euronorm		
Plateaux pour vitrines en inox 26 Plateaux pour vitrines en mélamine 26 Plateaux pour vitrines en mélamine 32, 323, 325, 39 Plat ovale	Plateaux polypropylène Euronorm	400
Plat ovale		
Plats rectangulaire 32 Plats à four en porcelaine blanc cassé 33 Plats à four porcelaine 33 Plats à four porcelaine 33 Plats paëlla émaillés 33, 32 Poche pâtissier 114-11 Poche pâtissier antidérapant - 100 pièces 11 Poche pâtissier coton - 2 pièces 11 Poéle à crêpes 2 Poêle à crêpes Titanium Professional 2 Poêle à frire 28, 30, 32, 33 Poêle à frire induction 2 Poêle à frire Titanium Professional 2 Poêle à paëlla 2 Poêle à paëlla 29, 45 Poêle avec revêtement antiadhésif - sans couvercle 2 Poêles à frire 3 Poêles à frire 3 Poêles à frire 3 Poêles à frire 2 Poêles à frire 3 Poêles à frire 3 Poêles à frire 3 Poêles à paëlla avec compartiments 33 Poêles and la minium, Professional 2 Poêles paëlla émaillées 3 Poêles traditionnelles	Plateaux pour vitrines en mélamine	260
Plats à four en porcelaine blanc cassé	Plat ovale319, 32	21, 323, 325, 39
Plats à four porcelaine		
Plat snack	Plats à four en porcelaine blanc cassé	33
Plats paëlla émaillés .33, 32 Poche pâtissier .114-11 Poche pâtissier antidérapant - 100 pièces .11 Poche pâtissier coton - 2 pièces .11 Poêle à crêpes .2 Poêle à crêpes Titanium Professional .2 Poêle à frire .28, 30, 32, 33 Poêle à frire induction .2 Poêle à frire Itanium Professional .2 Poêle à griller rainurée Titanium Professional .2 Poêle à paëlla .29, 45 Poêle avec revêtement antiadhésif - sans couvercle .2 Poêles à frire .2 Poêles à frire .2 Poêles à frire en aluminium Marble Professional .2 Poêles à frire en aluminium Marble Professional .2 Poêles a paëlla avec compartiments .33, 32 Poêles en fonte d'aluminium Professional .2 Poêles paëlla émaillées .3 Poêles paëlla émaillées .3 Poêles traditionnelles .3 Poëles traditionnelles .3 Poèles traditionnelles .3 Portesdoinère - ovale Titanium	Plats à four porcelaine	331
Poche pâtissier		
Poche pâtissier antidérapant - 100 pièces		
Poche pâtissier coton - 2 pièces	Poche patissier	114-11
Poêle à crêpes	Pocho pâtissier coton - 2 nièces	111
Poêle à crêpes Titanium Professional 2 Poêle à frire 28, 30, 32, 33 Poêle à frire induction 2 Poêle à frire Titanium Professional 2 Poêle à griller rainurée Titanium Professional 2 Poêle à paëlla 29, 45 Poêle avec revêtement antiadhésif - sans couvercle 2 Poêle avec revêtement antiadhésif - sans couvercle 2 Poêles à frire 2 Poêles à frire en aluminium Marble Professionnal 2 Poêles à paëlla avec compartiments 33, 32 Poêles en lonte d'aluminium Professional 2 Poêles paëlla émaillées 33, 32 Poêles traditionnelles 3 Poissonnière - ovale 2 Poissonnière - ovale Titanium Professional 2 Poirrière 35 Porte-bougie 37 Porte-bougie 37 Porte-couverts 35 Porte-couverts noir 35 Porte-couverts noir 35 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 35	Poèle à crênes	28
Poêle à frire	Poêle à crênes Titanium Professional	2'
Poêle à frire induction		
Poêle à frire Titanium Professional	Poêle à frire induction	2
Poêle à paëlla 29, 45 Poêle avec revêtement antiadhésif - sans couvercle 2 Poêle miniature 3 Poêles à frire 2 Poêles à frire en aluminium Marble Professionnal' 2 Poêles à paëlla avec compartiments 33, 32 Poêles en aluminium Platinium Professionnal' 2 Poêles paëlla émaillées 33, 32 Poêles traditionnelles 3 Poissonnière - ovale 2 Poissonnière - ovale Titanium Professional 2 Poivrière 35 Porte-dadition - 3 pièces 35 Porte-addition - 3 pièces 35 Porte-couverts 35 Porte-couverts de table noir 35 Porte-cuilère 38 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 5 Porte-menu 5 Porte-menu 5 Porte-menu 6 Porte-menu 2 Porte-menu 2 Porte-menu 2 Porte-menu 2 Porte-menu 2 Porte-menu <td>Poêle à frire Titanium Professional</td> <td>2'</td>	Poêle à frire Titanium Professional	2'
Poêle avec revêtement antiadhésif - sans couvercle	Poêle à griller rainurée Titanium Profession	onal2'
Poêle miniature. 33 Poêles à frire. 2 Poêles à frire en aluminium Marble Professionnal' 21, 2 Poêle - sans couvercle. 21, 2 Poêles à paëlla avec compartiments 33, 32 Poêles en diuminium Platinium Professionnal' 26-2 Poêles en fonte d'aluminium, Titanium Professional' 26-2 Poêles traditionnelles. 33, 32 Poissonnière - ovale 2 Poissonnière - ovale Titanium Professional. 2 Poivrière. 35 Porle-daine 39 Porte-addition - 3 pièces 35 Porte-couverts 35 Porte-couverts de table noir. 35 Porte-couverts noir. 35 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 5 Porte-menu 35 Porte-menu - 6 pièces 35 Porte-menu - 2 unités 35	Poêle à paëlla	29, 45
Poêles à frire 2 Poêles à frire en aluminium Marble Professionnal 2 Poêle - sans couvercle 21, 2 Poêles à paëlla avec compartiments 33, 32 Poêles en fonte d'aluminium Platinium Professionnal 26-2 Poêles paëlla émailtées 33, 32 Poêles traditionnelles 3 Poissonnière - ovale 2 Poissonnière - ovale Titanium Professional 2 Poivrière 35 Potyléthylène très dur 50-5 Porcelaine 35 Porte-bougie 37 Porte-couverts 35 Porte-couverts de table noir 35 Porte-couverts noir 35 Porte-cuiltère 38 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 5 Porte-menu 5 Porte-menu 5 Porte-menu 2 Porte-menu 2 Norte-menu 2 Norte-menu 2 Norte-menu 2 Norte-menu 2 Norte-menu 3	Poêle avec revêtement antiadhésif - sans	couvercle 2
Poêles à frire en aluminium Marble Professionnal' 21 2 Poêle - sans couvercle 21, 2 Poêles à paëlla avec compartiments 33, 32 Poêles en lonte d'aluminium Professionnal' 26-2 Poêles en fonte d'aluminium Titanium Professional' 26-2 Poêles paëlla émaillées 33, 32 Poêles traditionnelles 3 Poissonnière - ovale 2 Poissonnière - ovale Titanium Professional 2 Poivrière 35 Portedaine 39 Porte-bougie 37 Porte-couverts 35 Porte-couverts de table noir 35 Porte-cuilère 38 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 5 Porte-menu 35 Porte-menu 4 Porte-menu 2 Porte-menu 2 Norte-menu 2	Poêle miniature	33
Poêle - sans couvercle 21, 2 Poêles à paëlla avec compartiments 33, 32 Poêles en aluminium , Platinium Professionnal 26-2 Poêles paëlla émaillées 33, 32 Poêles paëlla émaillées 33, 32 Poèles traditionnelles 3 Poissonnière - ovale 2 Poissonnière - ovale Titanium Professional 2 Poivrière 35 Polyéthylène très dur 50-5 Porte-daine 39 Porte-bougie 37 Porte-couverts 35 Porte-couverts de table noir 35 Porte-couverts noir 35 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 5 Porte-menu 35 Porte-menu 35 Porte-menu 4 Porte-menu 5 Porte-menu 2 Porte-menu 2 Norte-menu 2 Norte-menu 2 Norte-menu 2 Norte-menu 2 Norte-menu 2 Norte-menu		
Poêles à paëlla avec compartiments .33, 32 Poêles en aluminium , Platinium Professionnal' .26-2 Poêles en fonte d'aluminium, Titanium Professional' .26-2 Poêles paëlla émailtées .33, 32 Poêles traditionnelles .3 Poissonnière - ovale .2 Poissonnière - ovale Titanium Professional .2 Poivrière .35 Polyéthylène très dur .50-5 Porcelaine .39 Porte-addition - 3 pièces .35 Porte-bougie .37 Porte-couverts .35 Porte-couverts de table noir .35 Porte-couverts noir .35 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes .12 Porte-fiches .5 Porte-menu .35 Porte-menu - 6 pièces .35 Porte-menu - 2 unités .35		
Poêles en aluminium ,Platinium Professionnal' 2 Poêles en fonte d'aluminium ,Titanium Professional' 2.6-2 Poêles paëlla émaillées 33, 32 Poissonnière - ovale 2 Poissonnière - ovale Titanium Professional 2 Poivrière 35 Polyéthylène très dur 50-5 Porte-addition - 3 pièces 35 Porte-bougie 37 Porte-couverts 35 Porte-couverts de table noir 35 Porte-cuillère 38 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 5 Porte-menu 35 Porte-menu 35 Porte-menu 35 Porte-menu 35 Porte-menu 2 Porte-menu 2 Porte-menu 2 Norte-menu 35 Porte-menu 2 Porte-menu 2 Norte-menu 35 Porte-menu 2 Norte-menu 35		
Poêles en fonte d'aluminium , Titanium Professional' .26-2 Poêles paëlla émaillées .33, 32 Poêles traditionnelles .3 Poissonnière - ovale .2 Poissonnière - ovale Titanium Professional .2 Poivrière .35 Polyéthylène très dur .50-5 Porcelaine .39 Porte-addition - 3 pièces .35 Porte-bougie .37 Porte-couverts .35 Porte-couverts de table noir .35 Porte-couverts noir .35 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes .12 Porte-fiches .5 Porte-menu .35 Porte-menu .35 Porte-menu - 6 pièces .35 Porte-menu - 2 unités .35		
Poêles paëlla émaillées		
Poëles traditionnelles 3 Poissonnière - ovale 2 Poissonnière - ovale Titanium Professional 2 Poisrère 35 Polyéthylène très dur 50-5 Porte-dadition - 3 pièces 35 Porte-bougie 37 Porte-couverts 35 Porte-couverts de table noir 35 Porte-couverts noir 35 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 5 Porte-menu 35 Porte-menu - 6 pièces 35 Porte-menu - 2 unités 35		
Poissonnière - ovale 2 Poissonnière - ovale Titanium Professional 2 Poivrière 35 Polyéthylène très dur 50-5 Porcelaine 39 Porte-addition - 3 pièces 35 Porte-bougie 37 Porte-couverts 35 Porte-couverts de table noir 35 Porte-cuillère 38 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 5 Porte-menu 35 Porte-menu - 6 pièces 35 Porte-menu - 2 unités 35		
Poissonnière - ovale Titanium Professional 2 Poivrière 35 Polyéthylène très dur 50-5 Porcelaine 39 Porte-addition - 3 pièces 35 Porte-bougie 37 Porte-couverts 35 Porte-couverts de table noir 35 Porte-cuillère 38 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 5 Porte-menu 35 Porte-menu - 6 pièces 35 Porte-menu - 2 unités 35		
Poivrière		
Polyéthylène très dur 50-5 Porcelaine 39 Porte-addition - 3 pièces 35 Porte-bougie 37 Porte-couverts 35 Porte-couverts de table noir 35 Porte-couverts noir 35 Porte-cuiltère 38 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 5 Porte-menu 35 Porte-menu 35 Porte-menu - 6 pièces 35 Porte-menu - 2 unités 35		
Porcelaine 39 Porte-addition - 3 pièces 35 Porte-bougie 37 Porte-couverts 35 Porte-couverts de table noir 35 Porte-couverts noir 35 Porte-cuillère 38 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 5 Porte-menu 35 Porte-menu - 6 pièces 35 Porte-menu - 2 unités 35		
Porte-addition - 3 pièces 35 Porte-bougie 37 Porte-couverts 35 Porte-couverts de table noir 35 Porte-cuillère 38 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 5 Porte-menu 35 Porte-menu - 6 pièces 35 Porte-menu - 2 unités 35	Porcelaine	396
Porte-bougie 37 Porte-couverts 35 Porte-couverts de table noir 35 Porte-couverts noir 35 Porte-cuillère 38 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 5 Porte-menu 35 Porte-menu - 6 pièces 35 Porte-menu - 2 unités 35	Porte-addition - 3 pièces	359
Porte-couverts 35 Porte-couverts de table noir 35 Porte-couverts noir 35 Porte-cuiltère 38 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 5 Porte-menu 35 Porte-menu - 6 pièces 35 Porte-menu - 2 unités 35	Porte-bougie	375
Porte-couverts de table noir 35 Porte-couverts noir 35 Porte-cuillère 38 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 55 Porte-menu 35 Porte-menu - 6 pièces 35 Porte-menu - 2 unités 35		
Porte-cuillère 38 Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-liches 5 Porte-menu 35 Porte-menu - 6 pièces 35 Porte-menu - 2 unités 35	Porte-couverts de table noir	35
Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 12 Porte-fiches 5 Porte-menu 35 Porte-menu - 6 pièces 35 Porte-menu - 2 unités 35	Porte-couverts noir	35
Porte-fiches 5 Porte-menu 35 Porte-menu - 6 pièces 35 Porte-menu - 2 unités 35	Porte-cuillère	38
Porte-menu		
Porte-menu - 6 pièces		
Porte-menu - 2 unités35		
Porte-seau à glace41		
	Porte-seau à glace	41

Porte-seau de table		417
Porte-serviettes		
Porte-serviettes avec 3 compartiments		
Porte-serviettes noir		
Porte-verres à bière		
Portionneur à glace		
Portionneur à glace Kitchen Line		
Portionneur à glace ovale Stöckel		
Portionneur à glace Stöckel		
Portique chauffe-plat avec 2 lampes infrarouges	00	170
Pot à lait		
Pot à lait avec bec verseur en forme V		350
Pot à lait/d'eau		
Pot à lait noir		
Pot à lait noir mat avec bec verseur en forme V3	51, 51	1.27
Pot à pompe		
Pot à pompe isotherme - 3L	•••••	2/0
Pot à vinaigrette		207
Pot multiforational 2		770
Pot multifonctionnel		
Pot snack		
Poubelle 43 L		
Poubelle à pédale		
Poubelle avec cendrier3		
Poubelle de table		
Poubelle de table ou porte-couverts		
Poubelle étroite		305
Poubelle ronde		
Poubelles et supports de cendrier		
Présentation miniatures3		
Présentoir à assiettes		
Présentoir à corbeilles		
Présentoir de corbeille à pain GN 1/2		386
Présentoir étagère		392
Présentoirs		392
Presse-agrumes		421
Presse-agrumes électrique		424
Presse à hamburgers		133
Presse-ail		
Presse à tortilla		
Presse-purée		
Protège-menu cliphoard		360
Protège-menu clipboard		360
Protège-menu clipboard		360
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression		360
Protège-menu clipboard		360 78
Protège-menu clipboard		360 78 65
Protège-menu clipboard		360 78 65 65
Protège-menu clipboard		360 78 65 65 277
Protège-menu clipboard		360 78 65 65 277 194
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou. Racks de stockage avec 4 étagères Raclette à crêpe en bois Racloir		360 78 65 65 277 194 83
Protège-menu clipboard		360 78 65 65 277 194 83 461
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou Racks de stockage avec 4 étagères Raclette à crêpe en bois Racloir Racloir à grille Racloir coupe-pâte - 3 pièces		360 78 65 65 277 194 83 461 119
Protège-menu clipboard		360 78 65 65 277 194 83 461 119
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou. Racks de stockage avec 4 étagères. Raclette à crêpe en bois Ractoir Racloir à grille Ractoir coupe-pâte - 3 pièces Racloir coupe-pâte - 6 pièces Rafraîchisseur à bouteille		360 78 65 65 277 194 83 461 119 417
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression. R Rabot à fromage		360 78 65 65 277 194 83 461 119 417 417
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression. R Rabot à fromage		360 78 65 65 277 194 83 461 119 417 417 364
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou Racks de stockage avec 4 étagères Racleite à crêpe en bois Racloir Racloir á grille Racloir coupe-pâte - 3 pièces Racloir coupe-pâte - 6 pièces Rafraichisseur à bouteille Rafraichisseur à vin EPP Ramasse-cendres Ramequin		360 78 65 65 277 194 83 461 119 417 417 364 341
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression. R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou. Racks de stockage avec 4 étagères. Raclette à crêpe en bois Racloir. Racloir à grille Racloir coupe-pâte - 3 pièces Racloir coupe-pâte - 6 pièces Rafraîchisseur à bouteille Rafraichisseur à vin EPP Ramasse-cendres Ramequin	28,	360 78 65 277 194 83 461 119 417 417 364 341 341
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression. R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou. Racks de stockage avec 4 étagères. Raclette à crêpe en bois Racloir Racloir à grille Racloir coupe-pâte - 3 pièces. Rarfarîchisseur à bouteille Rafraichisseur à vin EPP Ramasse-cendres. Ramequins - 12 pièces. Ramequins - 12 pièces. Ramequins - 12 pièces.	28,	360 78 65 277 194 83 461 119 417 417 364 341 341
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression. R Rabot à fromage	28,	360 78 65 277 194 83 461 119 417 417 364 341 341 140
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression. R Rabot à fromage	28,	360 78 65 65 277 194 83 461 119 417 417 341 341 341 140 65
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression. R Rabot à fromage	28,	360 78 65 65 277 194 83 461 119 417 417 341 341 341 140 65
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression. R Rabot à fromage	28,	360 78 65 65 277 194 83 461 119 417 364 341 341 341 341 140 65
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou Racks de stockage avec 4 étagères Racloir à grille Racloir à grille Racloir coupe-pâte - 3 pièces Racloir coupe-pâte - 6 pièces Rafraîchisseur à bouteille Rafraichisseur à bouteille Rafraichisseur à bouteille Ramequin 125, 3 Ramequins - 12 pièces Rangequin Rangement avec support murale Râpe à fromage Râpe quatre faces	28,	360 78 65 65 277 194 83 461 119 417 417 341 341 341 341 140 65 70
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression. R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou. Racks de stockage avec 4 étagères. Racleite à crêpe en bois Racloir Racloir à grille Racloir coupe-pâte - 3 pièces Racloir coupe-pâte - 6 pièces Rafraîchisseur à bouteille Rafraichisseur à vin EPP Ramasse-cendres. Ramequin 125, 3 Ramequins - 12 pièces Ramequins - 12 pièces Rangement avec support murale Râpe à fromage Râpe quatre faces.	28,	360 78 65 277 194 83 461 119 417 417 364 341 341 140 65 70 57
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression. R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou Racks de stockage avec 4 étagères Racleire à crêpe en bois Racloir à grille Racloir à grille Racloir coupe-pâte - 3 pièces Racloir coupe-pâte - 6 pièces Rafraîchisseur à bouteille Rafraichisseur à vin EPP Rameauins - 12 pièces Ramequins - 12 pièces Ramequins - 12 pièces Ranequins - 12 pièces Ranequins - 12 pièces Ranequins - 12 pièces Ranequins - 12 pièces Rape quatre faces Râpe quatre faces Râpes Rapes Rapor Rapes Rapes Rapes Rapor Rapes Raper	28,	360 78 65 277 194 83 461 119 417 417 341 341 341 140 65 70 57 275
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou. Racks de stockage avec 4 étagères. Racleite à crêpe en bois Racloir à grille Racloir coupe-pâte - 3 pièces Racloir coupe-pâte - 6 pièces Rafraîchisseur à bouteille Rafraîchisseur à bouteille Rafraichisseur à bouteille Ramequin 125, 3 Ramequins - 12 pièces Ramequins - 12 pièces Rangement avec support murale Râpe à fromage Râpe quatre faces Râpe quatre faces Rasoir à truffes Rayonnage avec 5 étagères Rayonnage de stockage en aluminium	28,	360 78 65 65 277 194 83 461 119 417 417 364 341 341 140 65 70 57 275 274
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage	28,	360 78 65 65 277 119 417 417 341 341 341 341 140 65 70 57 275 274 275
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou Racks de stockage avec 4 étagères Racleite à crêpe en bois Racloir Racloir à grille Ractoir coupe-pâte - 3 pièces Racloir coupe-pâte - 6 pièces Rafraîchisseur à bouteille Rafraichisseur à vin EPP Ramasse-cendres Ramequin	28,	360 78 65 65 277 119 417 417 341 341 341 341 140 65 70 57 275 274 275
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage	28,	360 78 65 65 277 119 4.18 341 341 341 341 341 140 65 70 57 275 274 275 vés €
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression. R Rabot à fromage	28,	360 78 65 65 277 194 83 461 119 417 417 341 341 140 65 70 70 57 275 274 275 vés e
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou Racks de stockage avec 4 étagères Racleite à crêpe en bois Racloir à grille Ractoir à grille Ractoir coupe-pâte - 3 pièces Rafraîchisseur à bouteille Rafraichisseur à bouteille Rafraichisseur à vin EPP Ramasse-cendres Ramequin	28,	360 78 65 65 277 194 83 461 119 417 417 341 341 341 140 65 70 70 275 274 275 428 428 153
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou. Racks de stockage avec 4 étagères. Racleite à crêpe en bois Racloir à grille Racloir coupe-pâte - 3 pièces. Rafraîchisseur à bouteille Rafraichisseur à vin EPP Ramasse-cendres. Ramequin	28,	360 78 65 65 277 194 83 461 119 417 417 341 341 140 65 70 70 57 274 275 265 € 428 153
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage	28,	360 78 65 65 277 194 83 461 119 417 417 341 341 140 65 70 70 275 274 275 274 275 153 153
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage	28,	360 78 65 277 194 83 461 119 417 341 341 341 341 341 341 341 341 341 341
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou Racks de stockage avec 4 étagères Racloir à grille Racloir à grille Racloir à grille Racloir coupe-pâte - 3 pièces Racloir coupe-pâte - 6 pièces Rafraîchisseur à bouteille Rafraichisseur à vin EPP Ramequins - 12 pièces Ramequins - 12 pièces Ramequins - 12 pièces Rape aignis - 12 pièces Rape quatre faces Râpe à fromage Râpe a fromage Râpe a fromage Rayonnage Rayonnage de stockage en aluminium Rayonnage aultra-résistant Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des fr bien sûr des milkshakes 1 Réchaud à gaz Kitchen Line Réchaud à gaz Kitchen Line Réchaud à gaz Profi Line Réchaud à induction haute puissance Réchaud à soupe	28,	360 78 65 277 194 83 461 119 417 341 341 341 341 341 140 65 70 274 274 274 153 153 153 370
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou. Racks de stockage avec 4 étagères. Racleite à crêpe en bois Racloir Racloir à grille Racloir coupe-pâte - 3 pièces Racloir coupe-pâte - 6 pièces Rafraîchisseur à bouteille Rafraichisseur à vin EPP Ramasse-cendres. Ramequin 125, 3 Ramequins - 12 pièces Ramequins - 12 pièces Rangement avec support murale Râpe à fromage Râpe quatre faces. Râpes Rasoir à truffes Rayonnage avec 5 étagères Rayonnage de stockage en aluminium Rayonnage de stockage en aluminium Rayonnage ultra-résistant. Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des fr bien sûr des milkshakes 1 Réchaud à gaz Kitchen Line Réchaud à gaz Kitchen Line Line Réchaud à gaz Kitchen Line XL Réchaud à gaz Kitchen Line Réchaud à soupe. Réchaud è dectrique Pollina	28,appr	360 78 65 277 119 417 417 341 341 341 341 341 341 341 341 341 341
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage	28, 	360 78 65 65 277 194 417 417 364 1341 140 65 70 57 275 274 275 265 € 428 153 153 153 369 369
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage	28,	360 78 65 65 277 194 83 461 119 417 417 364 341 341 341 341 341 341 341 34
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou Racks de stockage avec 4 étagères Racloir à grille Racloir à grille Racloir à grille Racloir coupe-pâte - 3 pièces Racloir coupe-pâte - 6 pièces Rafraîchisseur à bouteille Rafraichisseur à bouteille Rafraichisseur à vin EPP Ramequins - 12 pièces Ramequins - 12 pièces Ramequins - 12 pièces Rape quatre faces Râpe à fromage Râpe a fromage Râpe a fromage Rayonnage de stockage en aluminium Rayonnage aluminium pour bacs gastronormes Rayonnage alutra-résistant Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des fr bien sûr des milkshakes 1 Réchaud à gaz Kitchen Line XL Réchaud à gaz Kitchen Line XL Réchaud à gaz Profi Line Réchaud à detcrique Pollina Réchaud électrique Pollina Réchaud électrique Pollina Réchaud électrique - Tesino Réduuctur de grille	228,	360 78 65 65 65 277 194 83 461 119 417 417 3341 341 341 341 341 341 341 35 275 274 275 274 275 274 275 370 369 369 369 369 369 369 369 369 369 369
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou Racks de stockage avec 4 étagères Racloir à grille Racloir à grille Racloir à grille Racloir coupe-pâte - 3 pièces Rafraîchisseur à bouteille Rafraichisseur à vin EPP Ramequin 125, 3 Ramequins - 12 pièces Ramequins - 12 pièces Ranequins - 12 pièces Rapa quatre faces Râpe suntre faces Râpe untre faces Râpes Rayonnage avec 5 étagères Rayonnage de stockage en aluminium Rayonnage de stockage en aluminium Reálisez sans effort des cappuccinos freddo, des fr bien sûr des milkshakes 1 Réchaud à gaz Kitchen Line Réchaud à gaz Forii Line Réchaud è dectrique Pollina Réchaud électrique Fellano Réchaud électrique Tellano Rédicteur de grille	228,	360 78 65 65 277 194 83 461 119 417 364 341 341 341 341 1140 65 70 275 274 275 274 275 369 153 153 369 369 369 369 369 369 369 369 369 36
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou Racks de stockage avec 4 étagères Racleir à crèpe en bois Racloir à grille Racloir coupe-pâte - 3 pièces Rarfarichisseur à bouteille Rafraichisseur à vin EPP Ramequin 125, 3 Ramequins - 12 pièces Ramequins - 12 pièces Ranguins - 12 pièces Raponnage avec 5 étagères Raponnage avec 5 étagères Rayonnage Rayonnage avec 5 étagères Rayonnage Rayonnage avec 5 étagères Rayonnage Rayonn	228,	360 78 65 277 194 83 461 119 417 417 364 341 1140 65 70 70 57 274 275 26s € 428 153 153 369 369 369 369 369 369 369 36
Protège-menu clipboard Pulvérisateur alimentaire à pression R Rabot à fromage Rabot à fromage pour fromage mou Racks de stockage avec 4 étagères Racloir à grille Racloir à grille Racloir à grille Racloir coupe-pâte - 3 pièces Rafraîchisseur à bouteille Rafraichisseur à vin EPP Ramequin 125, 3 Ramequins - 12 pièces Ramequins - 12 pièces Ranequins - 12 pièces Rapa quatre faces Râpe suntre faces Râpe untre faces Râpes Rayonnage avec 5 étagères Rayonnage de stockage en aluminium Rayonnage de stockage en aluminium Reálisez sans effort des cappuccinos freddo, des fr bien sûr des milkshakes 1 Réchaud à gaz Kitchen Line Réchaud à gaz Forii Line Réchaud è dectrique Pollina Réchaud électrique Fellano Réchaud électrique Tellano Rédicteur de grille	225, e e	360 78 65 65 65 65 277 194 83 461 119 417 417 341 341 341 341 341 65 70 70 70 75 274 275 275 428 153 153 369 369 369 369 369 384 384 384 386 386 386 386 386 386 386 386 386 386

Rince cuillere a glace	105
Roast-Master Maxi	
Roast-Master Maxi 50 50	
Robinet avec douchette	
Robinet d'évier avec levier long	
Rolltop-Chafing dish Gastronorme 1/1	
Rolltop-Chafing dish - rond	
Rouleau à pâte	
Rouleau à pâte en bois	
Rouleau multi-coupe avec 5 roulettes	101
Rouleaux attendrisseurs pour shoarma	131
Rouleaux attendrisseurs pour volaille	
Rouleaux pour boeuf et porc	
Roulette pique-pâte	
Rustica plat à four carré	
Rustica plat à four ovale	
Rustica plat à four rectangulaire	
Rustica plat à four rond	330
S	
Sac à dos isotherme transport alimentaire	
Sac à linge pour chariot à linge	303
Sac à pain rond	
Sac à transport pizza	
Sac à transport pizza 35 cm Kitchen Line	
Sac à transport pizza 45 cm Kitchen Line	236
Sac barman	416
Sac kraft alimentaire	346
Sacs à pain	346
Sacs de cuisson sous vide	149
Sacs sous vide	149
Sacs sous vide gaufrés149,	176
Sacs sous vide gaufrés en rouleau - 2 pièces	149
Sacs sous vide pour machine à emballer - 100 pièces.	149
Saladette pizza 3 portes avec vitrine réfrigérée	
380+40L	245
Saladette pizza avec 2 portes et 7 tiroirs 280L	245
Saladettes	242
Saladettes pizza244	-245
Saladier319, 321, 323, 325	-324
Saladier carré	
Salamandre	
Salamandre avec éléments chauffants Quartz	. 170
infrarouge	101
Salamandre avec fixation murale	100
Salamandre GN 1/1 avec fixation murale	100
Salamandre Lift 450	
Salamandre Lift 600	171
Salamandre Quartz MAXI GN 1/1	
Salière	
Salière et poivrière	
Salière et poivrière set	
Saturn	
Saucière329,	
Saupoudreur	
Sauteuse conique - sans couvercle	
Sauteuse - sans couvercle	
Sauteuse Titanium Professional	
Scelleuse de barquettes Compact	
Seau	
Seau à bière	
Seau à glace340,	417
Seau à glaçons blanc double paroi	416
Seau à glaçons double paroi	416
Seau avec anse	340
Seau avec fond renforcé	
Seau Budget Line	76
Seau couverts & serviettes	
Seau double avec poignée	
Seau miniature	
Seaux galvanisés	
Sécateur à gibier	
Sectie-Indins	. JU/
Sèche-mains Semi-Spheres	
Semi-Spheres	124
Semi-SpheresSéparateur de graisse	124 297
Semi-Spheres	. 124 . 297 . 133
Semi-SpheresSéparateur de graisseSéparateur s hamburgersSéparateurs hamburgersSéparateurs pour pizzas - 500 pièces	. 124 . 297 . 133
Semi-Spheres	. 124 . 297 . 133 . 234



Set de 4 pieds pour réfrigérateurs et congélateurs 238
Set de brosses avec brins en laiton et en inox - 2 pièces 461
Set de brosses métalliques étroites - 3 pièces 461
Set de douilles de décoration
Set de douilles de décoration fleurs & pétales 116
Set de dressage Chef, 6 pièces, noir
Set de dressage Chef, 6 pièces, satiné
Set de pièces détachées
Set de pieces detacriees
Set de table en papier sulfurisé - 500 pièces 334
Set de table – set
Shaker à cocktail 3 pièces
Shaker à cocktail en cuivre
Shaker Boston
Shaker cocktail conique
Siphon à chantilly104
Siphon à chantilly Kitchen Line
Siphon à chantilly Kitchen Line noir105, 419
Siphori a chantity Nitchen Line non100, 417
Siphon à chantilly Profi Line
Siphon à soda419
Sonnette de réception
Soucoupe pour bol à soupe
Sourcoupe pour tasse à café
Soucoupe pour tasse à cappuccino 319, 321, 323, 325
Soucoupe pour tasse à expresso 319, 321, 323, 325
Soupière
Spatule
Spatule à glace avec manche en Tritan
Spatule à hamburger83
Spatule avec fentes
Spatule en bois courbée - lot de 282
Spatule en bois -lot de 4
Spatule flexible
Spatule flexible perforée83
Spatules à crêpes83, 120
Spiraalgarde86
Stabilisateur de flamme
Stabilisateur de Italiinie
Stérilisateur à œufs, 30 œufs
Stérilisateur UV67, 302
Stick blender Kitchen Line
Sucrier
Support à condiments noir
Support à gâteaux rotatif
Support à sac poubelle
Support bouteille + verseur
Support cornets à glace
Support de buffet antidérapant
Support de buffet antidérapant rond392
Support de filtre à graisse pour friteuse76, 297
Support de montage pour rince cuillère à glace 109
Support hotdog
Support magnétique pour couteaux
Consert magnetique pour couteaux
Support murale pour poches pâtissier et douilles 115
Support plateau de fruits de mer392
Support plateau pliable
Support pour cornet de frites
Support pour la boîte à pâte combustible - 2 pièces 377
Support pour la boile à pare combastible 2 pieces 577
Cupport pour mormitos
Support pour marmites
Support pour panier à couverts403
Support pour panier à couverts403 Support pour sacs sous vide pour machine à emballer
Support pour panier à couverts
Support pour panier à couverts. 403 Support pour sacs sous vide pour machine à emballer sous vide Kitchen Line 975374 148 Support pour taco 101, 261 Support pour tamper 436 Support sauces 101 Système d'appel restaurant 407 Système de nettoyage automatique pour les fours
Support pour panier à couverts

Table de buffet404	-40
Table de buffet rond pliable	40
Table de chargement pour lave-vaisselle avec évier	28
Table de cuisson à gaz - 5 feux	152
Table de décharge pour lave-vaisselle	28
Table de travail	
Table de travail armoire murale avec portes	
coulissantes - soudée	28
Table de travail centrale avec étagère Budget Line -	
vissée, profondeur : 600 mm	280
Table de travail murale avec dosseret et étagère	
Table de travail murale avec étagère Budget Line -	2/(
vissée, profondeur : 600 mm	200
Table de travail ultra-résistant avec étagère	
Table d'évier avec armoire – soudée	28
Table d'évier simple avec armoire – soudée	
Table d'évier simple - soudée	
Table double évier avec armoire – soudée	
Table double évier avec étagère - à monter soi-même	
Table évier - soudée, 2 éviers, profondeur : 600 mm	284
Table pliante	404
Tables Budget Line - vissées	280
Tables de travail à monter soi-même	278
Tables d'éviers - à monter soi-même	
Tables mobiles avec étagère	
Tablette arrière pour barbecue Green Fire	
Tablette latérale pour barbecues Green Fire	450
Tablettes de sel pour adoucisseurs d'eau	308
Tablier barbecue	/.51
Tamis	
Tamper à café	
Tamper à café avec ressort	
Tamper à café réglable	
Tapasmini	337
Tapis à herbes pour déshydrateur	. 160
Tapis antiadhésif pour cuiseurs à riz	
Tapis antidérapant	52
Tapis de bar	420
Tapis de tassage	43
Tapis de tassage double	43
lapis égouttoir - 5 pièces	420
Tapis égouttoir - 5 pièces	420
Tapis pâtissier silicone antiadhésif	. 12
Tapis pâtissier silicone antiadhésif	. 12 ²
Tapis pâtissier silicone antiadhésif	. 12 . 12 . 32
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes	. 12 . 12 . 32 . 32
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes Tasse Tasse acafé 319, 321, 323, Tasse à cappuccino 319, 321, 323,	. 12 . 12 . 32 . 32 . 32
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes Tasse Tasse à café 319, 321, 323 Tasse à cappuccino 319, 321, 323 Tasse à expresso 319, 321, 323	. 12 . 32 . 32 . 32 . 32 . 32
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse 319, 321, 323 Tasse à café. 319, 321, 323 Tasse à cappuccino. 319, 321, 323 Tasse à expresso. 319, 321, 323 Thermobox à pizza Profi Line.	. 12 . 32 . 32 . 32 . 32 . 32 . 27
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse Tasse à café. 319, 321, 323, Tasse à cappuccino. 319, 321, 323, Tasse à expresso. 319, 321, 323, Thermobox à pizza Profi Line Thermobox Profi Line	12: 32: 32: 32: 32: 32: 27:
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse Tasse à café 319, 321, 323, Tasse à cappuccino. 319, 321, 323, Tasse à expresso. 319, 321, 323, Thermobox à pizza Profi Line Thermobox Profi Line Thermo box traiteur 270	12 32 32 32 32 32 27 27
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse Tasse à café. 319, 321, 323, Tasse à cappuccino. 319, 321, 323, Tasse à expresso. 319, 321, 323, Thermobox à pizza Profi Line Thermo box traiteur 270 Thermo charqeur frontal	. 12: . 32: . 32: . 32: . 27: . 27: . 27:
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse 319, 321, 323, Tasse à café 319, 321, 323, Tasse à cappuccino 319, 321, 323, Tasse à expresso 319, 321, 323, Thermobox Profi Line Thermobox Profi Line Thermo box traiteur 270 Thermo chargeur frontal 319, 321, 323, 323, 323, 323, 323, 323, 323	. 12: . 32: . 32: . 32: . 32: . 27: . 27: . 27: . 27:
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse 319, 321, 323, Tasse à café 319, 321, 323, Tasse à cappuccino 319, 321, 323, Tasse à expresso 319, 321, 323, Thermobox Profi Line Thermobox Profi Line Thermo box traiteur 270 Thermo chargeur frontal 270 Thermomètre à lait 98, Thermomètre à steak - 4 pièces 98,	12: 12: 32: 32: 32: 27: 27: 43: 43: 43:
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse Tasse à café 319, 321, 323, Tasse à cappuccino 319, 321, 323, Tasse à expresso 319, 321, 323, Thermobox à pizza Profi Line Thermobox Profi Line Thermo box traiteur 270 Thermo chargeur frontal 78, Thermomètre à steak - 4 pièces 4 pièces Thermomètre avec sonde repliable 319, 321, 323, 323, 323, 323, 323, 323, 323	12: 12: 32: 32: 32: 27: 27: 43: 43: 9:
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse Tasse à café. Tasse à café. 319, 321, 323, Tasse à cappuccino. 319, 321, 323, Thermobox à pizza Profi Line. Thermobox Profi Line. Thermo box traiteur 270 Thermo chargeur frontal. Thermomètre à lait. 98, Thermomètre à steak - 4 pièces Thermomètre avec sonde repliable Thermomètre de poche.	12: 12: 32: 32: 32: 32: 27: 27: 43: 43: 9: 9:
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse Tasse à café. Tasse à café. 319, 321, 323, Tasse à cappuccino. 319, 321, 323, Thermobox à pizza Profi Line. Thermobox Profi Line. Thermo box traiteur. 270 Thermo chargeur frontal. Thermomètre à lait. .98, Thermomètre à steak - 4 pièces Thermomètre avec sonde repliable Thermomètre de poche. Thermomètre de poche digital.	12' 32' 32' 32' 32' 32' 27' 27' 43' 9' 9' 9' 9' 9' 9'
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse	12' 32' 32' 32' 32' 27' 27' 27' 43' 9' 9' 9' 9' 9' 9' 9'
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse	12' 32' 32' 32' 32' 27' 27' 27' 43' 9' 9' 9' 9' 9' 9' 9'
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse Tasse à café. Tasse à café. 319, 321, 323, Tasse à cappuccino. 319, 321, 323, Thermobox à pizza Profi Line. Thermobox Profi Line. Thermo box traiteur. 270 Thermo chargeur frontal. Thermomètre à lait. .98, Thermomètre à steak - 4 pièces Thermomètre avec sonde repliable Thermomètre de poche. Thermomètre de poche digital.	. 12' . 32' . 32' . 32' . 32' . 27' . 27' 9'
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse Tasse Tasse à café	. 12. . 32. . 32. . 32. . 32. . 27. . 27. . 27. 9. 9. 9.
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse Tasse Tasse à café. 319, 321, 323, Tasse à cappuccino319, 321, 323, Tasse à expresso319, 321, 323, Thermobox à pizza Profi Line Thermobox Profi Line Thermobox Profi Line Thermo chargeur frontal Thermomètre à lait98, Thermomètre à steak - 4 pièces Thermomètre digital Thermomètre digital avec sonde Thermomètre digital avec sonde Thermomètre infrarouge Thermomètre infrarouge avec sonde HACCP Thermomètre/minuteur pour rôtir	12' 32' 32' 32' 32' 32' 27' 27' 27' 27' 27' 27' 27' 27' 27' 2
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse Tasse	12 ² 32 ³ 32 ³ 32 ³ 32 ³ 27 ²
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes	. 12 ² . 32 ³ . 32 ³ . 32 ³ . 27 ² . 27 ² . 27 ² . 27 ² 9 ³
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes	. 124 . 326 . 325 . 325 . 277 . 277 . 277 . 433 96 96 96 97 96 97
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes	12' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 3
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes	12' 32' 32' 32' 32' 32' 27' 27' 27' 27' 43' 9'
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes	. 12'
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes	12' 12' 32' 32' 32' 32' 32' 27' 27' 27' 27' 27' 27' 27' 27' 27' 2
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes	12' 12' 32' 32' 32' 32' 27' 27' 27' 43' 27' 27' 43' 27' 27' 18' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes	12' 12' 32' 32' 32' 32' 32' 27' 27' 27' 27' 43' 9'
Tapis pátissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tarse lasse à café	12' 12' 32' 32' 32' 32' 32' 27' 27' 27' 27' 27' 43' 9'
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse Tasse Tasse à café	12' 12' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 3
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tasse Tasse Tasse à café	12' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 3
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes	12' 12' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 3
Tapis pátissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tarse lasse à café	12' 12' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 3
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes	12' 12' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 3
Tapis pátissier silicone antiadhésif Tartelettes. Tarse lasse à café	12' 12' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 3
Tapis pâtissier silicone antiadhésif Tartelettes	12' 12' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 32' 3

T D: 1: 200	34
Trancheuse Profi Line 300	
Trancheuse Profi Line 220 version rouge	
Trancheuses Profi Line	
Trépied pour chauffage de patio infrarouge	
Trolley pour conteneur isotherme	
Trousse décoration - 6 pièces	
Tuyau à gaz barbecues Green Fire	
Tuyau à gaz barbecues Xenon Pro & Fiesta45	
Tuyau à gaz complet pour réchauds15	
Tuyau à gaz pour chauffages de terrasse	53
U	
Universelles pour toutes les marques de siphon	. ,
à chantilly10	J6
V	
Vasque à bouteilles	17
Vasque à champagne	
Vasque à Champagne Economic	17
Verseur à miel	
Verseur continu - 6 pièces	
Verseur-doseur41	
Verseur-doseur à bille - 2 pièces	
Verseurs	
Verseuse à café	
Verseuse isotherme347, 34	
Verseuse isotherme avec bouteille intérieure en verre 34	
Vide-pommes	
Vis sans fin	30
Vitrine à couvercle coulissant, double usage, plateau	20
simple	58
plateau	20
Vitrine à couvercle coulissant roll-top388-38	
Vitrine à couvercle coulissant roll-top - double 38	28
Vitrine de présentation	
Vitrine de présentation pâtisserie	
Vitrine de présentation pâtisserie ronde	
Vitrine de présentation pâtisserie ronde	54
Vitrine de table, 58 litres	54 52 52
Vitrine de table, 58 litres 25 Vitrine de table, 68 litres 25 Vitrine de table, 78 litres 25	54 52 52 53
Vitrine de table, 58 litres 25 Vitrine de table, 68 litres 25 Vitrine de table, 78 litres 25 Vitrine de table à salade 25	54 52 53 50
Vitrine de table, 58 litres 25 Vitrine de table, 68 litres 25 Vitrine de table, 78 litres 25 Vitrine de table à salade 25 Vitrine de table à salade 25 Vitrine de table chauffante 16	54 52 53 50 51
Vitrine de table, 58 litres	54 52 52 53 50 51
Vitrine de table, 58 litres	54 52 53 50 51 51
Vitrine de table, 58 litres	54 52 52 53 50 51 51 50
Vitrine de table, 58 litres	54 52 53 50 51 50 50 51
Vitrine de table, 58 litres	54 52 53 50 51 50 50 51 50
Vitrine de table, 58 litres	54 52 53 50 51 50 51 50 51 53
Vitrine de table, 68 litres	54 52 53 50 51 50 50 51 53 50
Vitrine de table, 58 litres	54 52 53 50 51 50 50 51 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50
Vitrine de table, 58 litres	54 52 53 50 51 51 53 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50
Vitrine de table, 58 litres	54 52 52 53 50 51 53 50 50 51 53 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50
Vitrine de table, 58 litres	54 52 52 53 50 51 53 50 50 51 53 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50
Vitrine de table, 58 litres	54 52 52 53 50 51 50 50 51 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50
Vitrine de table, 58 litres	54 52 52 53 50 51 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50
Vitrine de table, 58 litres	54 52 53 50 51 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50
Vitrine de table, 58 litres	54 52 53 50 51 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50
Vitrine de table, 58 litres	54 52 52 53 50 51 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50
Vitrine de table, 58 litres	54 52 52 53 50 51 53 50 50 51 53 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50
Vitrine de table, 58 litres	54 52 52 53 50 51 53 50 50 51 53 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50
Vitrine de table, 58 litres	54 52 52 53 50 51 53 50 50 51 53 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50
Vitrine de table, 58 litres	54 52 53 50 51 51 53 50 50 51 53 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50 50
Vitrine de table, 58 litres	546 547 557 557 557 557 557 557 557 557 557
Vitrine de table, 58 litres	546 552 552 553 550 550 550 550 550 550 550 550 550
Vitrine de table, 58 litres	54 52 52 52 53 53 50 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60
Vitrine de table, 58 litres	544 555 560 560 560 560 560 560 560 560 560
Vitrine de table, 58 litres	544 555 560 560 560 560 560 560 560 560 560
Vitrine de table, 58 litres	54 55 52 52 53 53 56 56 56 56 56 56 56 57 57 57 57 57 57 57 57 57 57 57 57 57
Vitrine de table, 58 litres	54 55 52 52 53 53 56 56 56 56 56 56 56 57 57 57 57 57 57 57 57 57 57 57 57 57
Vitrine de table, 58 litres	54 55 52 52 53 53 56 56 56 56 56 56 56 57 57 57 57 57 57 57 57 57 57 57 57 57
Vitrine de table, 58 litres	544 555 560 570 570 570 570 570 570 570 570 570 57





BATTERIE DE CUISINE PROFI LINE

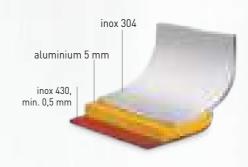
- Le fond épais en sandwich (acier inoxydable/aluminium/acier inoxydable) combine les propriétés de diffusion de la chaleur de l'aluminium avec la durabilité et les propriétés magnétiques de l'acier inoxydable, ce qui permet de l'utiliser sur l'induction.
- Le fond est fait par une fusion sous haute pression, grâce à laquelle les surfaces de différentes couches sont assemblées parfaitement:
- Des poignées solides, grâce à un montage astucieux, la chaleur des marmites et casseroles n'est pas transmise aux poignées.
- Les marmites et casseroles sont résistantes aux acides et faciles à nettoyer.





MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm
832004	3	0.7	ø160x(H)150
832202	6	0.7	ø200x(H)190
832400	10	0.7	ø240x(H)220
832509	16	0.7	ø280x(H)260
832608	24	0.8	ø320x(H)300
832707	37	1	ø360x(H)360
832806	50	1	ø400x(H)400
832929	70	1	ø450x(H)450
833025	95	1	ø500x(H)500



BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm
831007	2	0.7	ø160x(H)110
831205	4	0.7	ø200x(H)130
831403	7	0.7	ø240x(H)150
831502	10	0.7	ø280x(H)170
831601	15	0.8	ø320x(H)190
831700	23.5	1	ø360x(H)230

FAITOUT AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120
830604	12	0.8	ø320x(H)150







PANIER À PÂTES

- Convient à la braisière de Ø 360 mm 831700.
- Un petit crochet pour suspendre le panier au-dessus du niveau d'eau, afin de le laisser égoutter.

code	litres	mm
833506	1.5	160x160x(H)230

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox.

code	litres	paroi (mm)	mm
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75
830048	1	0.7	ø140x(H)70
830154	2	0.7	ø180x(H)80
830253	3	0.7	ø200x(H)90



SAUTEUSE CONIQUE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox longue.

	•		
code	litres	paroi (mm)	mm
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60



POÊLE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox longue.

code	paroi (mm)	mm
835432	0.7	ø240x(H)45
835531	0.7	ø280x(H)50
835630	0.7	ø320x(H)55

POÊLE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF -SANS COUVERCLE

- Revêtement antiadhésif Teflon® Platium Plus.
- Manche long thermorésistant en acier inoxydable.
- Manche riveté.

r-idirectic rives		
code	paroi (mm)	mm
835500	0.7	ø280x(H)50
835401	0.7	ø240x(H)45
835609	0.7	ø320x(H)55



835432 835531 835630









































BATTERIE DE CUISINE KITCHEN LINE

- Fond capsulé, qui combine la parfaite diffusion de la chaleur par l'aluminium avec l'excellente résistance et les propriétés magnétiques de l'acier inoxydable, ce qui permet de l'utiliser















MARMITE AVEC COUVERCLE

837603

code	litres	paroi (mm)	mm	
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	
837207	5	0.6	ø200x(H)160	
837306	9	0.7	ø240x(H)200	
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	
837603	21	0.8	ø320x(H)270	







ø320x(H)150

8.0

836040

12

COUVERCLES POUR MARMITES

code	mm
837818	ø160
837825	ø200
837832	ø240
837849	ø280
837856	ø320

MARMITE - SANS COUVERCLE

code	litres	mm
837757	2.8	ø160x(H)140
837764	5	ø200x(H)160
837771	9	ø240x(H)200
837788	13.5	ø280x(H)220
837795	21	ø320x(H)270

BRAISIÈRE - SANS COUVERCLE

code	litres	mm
837696	1.9	ø160x(H)95
837719	3.5	ø200x(H)115
837726	6	ø240x(H)135
837733	9.5	ø280x(H)155
837740	15	ø320x(H)190

FAITOUT - SANS COUVERCLE

code	litres	mm
837641	1.5	ø160x(H)75
837658	2.9	ø200x(H)95
837665	4.9	ø240x(H)110
837672	7.3	ø280x(H)120
837689	12	ø320x(H)150

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Manche long creux en inox.

code	litres	paroi (mm)	mm
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75
838204	2.9	0.6	ø200x(H)95
838303	4.9	0.6	ø240x(H)110

SAUTEUSE - SANS COUVERCLE

- Manche long creux en inox.

code	litres	paroi (mm)	mm
839300	1	0.6	ø160x(H)60
839409	1.7	0.6	ø200x(H)65

POÊLE - SANS COUVERCLE

- Manche long creux en inox.

code	paroi (mm)	mm
838501	0.6	ø240x(H)50
838600	0.6	ø280x(H)50
838617	0.7	ø320x(H)50













































BATTERIE DE CUISINE BUDGET LINE

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















MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm
834206	25	0.8	ø345x(H)350
834404	36	1	ø360x(H)360
834701	50	1	ø400x(H)400
834909	71	1	ø450x(H)450
835104	98	1	ø500x(H)500





Poignées rivetées



Poignées thermorésistantes











- 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	330x165x(H)95















CUISEUR À ASPERGES ET PÂTES XL

- La hauteur importante permet de cuire à la vapeur des asperges très longues.
- Peut également être utilisé pour cuire d'autres légumes à la vapeur, du poisson à la vapeur, des pâtes ou maintenir des hot dogs au chaud, etc.
- L'ensemble comprend une marmite, un panier vapeur et un couvercle.

code	litres	mm
833100	5.5	ø162x(H)280





PLAT À FOUR

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

code	mm
508503	310x240x(H)50
508510	385x275x(H)60
508527	430x310x(H)60

RÉDUCTEUR DE GRILLE

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

code	mm	
839997	255x255x(H)25	











































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).
- La fonte d'aluminium est un conducteur de chaleur par excellence, ce qui permet d'utiliser rapidement la poêle pour la cuisson.
- Le manche est fabriqué en acier inoxydable 18/10 et reste froide pendant l'utilisation.
- La couche antiadhésive de 'Teflon™ Platinum Plus est résistante à des hautes températures (jusqu'à 250°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.

POÊLE À FRIRE INDUCTION

I OLLE AT KIKL INDOOTION				
code	fond (mm)	mm		
629154	ø190	ø250x(H)50		
629253	ø220	ø290x(H)55		
629345	ø260	ø330x(H)60		



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

Couche titane: pour anti-égratignures & anti-abrasion

Couche intermédiaire: Whitford® Xylan antiadhésif

Couche supérieure: pour le renforcement de la couche antiadhésive





en aluminium

l'induction

Fond adapté pour l'induction

Avec un manche solide en inox

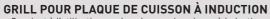












- Convient à l'utilisation sur les plaques de cuisson à induction.
- Fait en fonte d'aluminium avec une couche antiadhésive Teflon®.
- Convient aux températures jusqu'à 250°C.

390x260x(H)35 629130







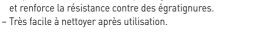




POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM, TITANIUM PROFESSIONAL'

- Fait en fonte d'aluminium, convient à toutes sources de chaleur sauf l'induction et également pour l'utilisation dans le four (jusqu'à 250°C).
- La fonte d'aluminium est un conducteur de chaleur par excellence,

- L'adhérence de la couche antiadhésive a été amélioré par une couche















































code	fond (mm)	mm
629109	ø180	ø240x(H)55
629307	ø260	ø320x(H)55
629208	ø220	ø280x(H)55
629352	ø300	ø360x(H)55
629390	ø340	ø400x(H)55



WOK TITANIUM PROFESSIONAL

	code	fond (mm)	mm	
5	339010	ø157	a320x(H)100	

SAUTEUSE TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond [mm]	mm
629505	ø225	ø280x(H)85



POÊLE À GRILLER RAINURÉE TITANIUM PROFESSIONAL

POISSONNIÈRE - OVALE TITANIUM POÊLE À CRÊPES TITANIUM **PROFESSIONAL**

PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	code	fond (mm)	mm	code	fond (mm)	mm
629802	ø220	550x290x(H)55	629604	ø175	400x275x(H)35	629413	ø260	ø320x(H)20





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.
- L'aluminium est un conducteur de chaleur par excellence, ce qui permet d'utiliser rapidement la poêle pour la cuisson.
- Le 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













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







WOK			POÊLE À C	RÊPES		POISSON	IIÈRE - O\	/ALE
code	fond (mm)	mm	code	fond (mm)	mm	code	fond (mm)	mm
627730	ø210	ø280x(H)75	627679	ø240	ø280x(H)25	627716	ø185	280x400x(H)55
627747	ø210	ø320x(H)95	627686	ø280	ø320x(H)20			



POÊLES EN ALUMINIUM .PLATINIUM PROFESSIONNAL'

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



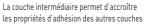


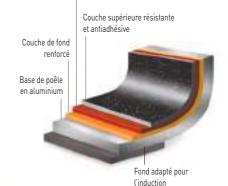
















POÊLE À PAËLLA

- Poêle à frire de qualité supérieure tôle d'acier.

- Avec 2 poignées.

mm
ø340x(H)40
ø460x(H)40
ø600x(H)40
ø800x(H)50



















ø200x(H)44

ø240x(H)50

ø260x(H)52

ø280x(H)52

ø320x(H)60





















POÊLES TRADITIONNELLES

- Poêle à frire traditionnelle en tôle d'acier.
- La poêle favorite des chefs.
- Simplicité, qualité et solidité sont les caractéristiques qui ont séduit depuis des générations.
- L'acier rouille facilement, il faut bien huiler la poêle pour la garder prête à l'emploi.
- Le manche est soudé et solidement fixé, ainsi il ne pourra pas se











POÊLE À FRIRE



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.





COCOTTE EN FONTE ÉMAILLÉE

- Fabriqué en fonte, avec une couche d'émail rouge à l'extérieur.
- Couvercle avec ergots qui permet de faire retombée la vapeur, permettant de garder les arômes et l'humidité dans le plat.
- Convient à toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.
- Disponible en différentes tailles ; le plus petit peut être utilisé comme plat de service (code : 626856).

code	litres	mm
626856	0.27	130x100x(H)48
626832	3.7	317x240x(H)105
626849	4.4	365x290x(H)115
626825	6.88	405x255x(H)134











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.





COCOTTES À MOULES ET SAUCES







COCOTTE À MOULES ÉMAILLÉE - AVEC COUVERCLE

- Émail noir.
- Rebord en acier inoxydable.

code	max. contenance en kg.	litres	mm
625606	0.5	0.8	ø140x(H)150
625002	1	2.3	ø200x(H)190
625057	1.5	3	ø220x(H)200
625101	2	5	ø260x(H)210





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

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

code	-	litres	mm
625804	bleu	0.5	ø115x(H)95
625705	noir	0.65	ø135x(H)110















































33

WOK 3-PLY - SANS COUVERCLE

- Le "3-ply" est une construction à trois couches (du fond jusqu'au bord)composées d'une couche extérieure en acier chromé 18/0 (0,5 mm), d'une couche intérieure en acier inoxydable 18/8 (0,4 mm) et d'une couche intermédiaire d'aluminium (1,5 mm).
- Chauffe rapidement et diffusion de chaleur homogène Longévité prolongée grâce à sa grande résistance
- Fond plat de Ø 145 mm

code	mm
839003	ø360x(H)90











POÊLES À PAËLLA AVEC COMPARTIMENTS

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

code	mm
622759	ø430x(H)47
622766	ø430x(H)47











PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond
- Tôle d'acier émaillé.

code	mm	
622810	ø145x(H)40	
622827	ø170x(H)40	
622834	ø185x(H)43	
622841	ø205x(H)57	
622858	ø245x(H)70	

POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉES

- Avec 2 poignées
- Tôle d'acier émaillé.

code	mm	
622704	ø100x(H)20	
622711	ø120x(H)25	
622728	ø150x(H)27	
622735	ø200x(H)36	
622742	ø240x(H)40	





BACS GASTRONORMES







	BAC GASTRONORME PROFI LINE	BAC GASTRONORME KITCHEN LINE	BAC GASTRONORME BUDGET LINE	
CONVIENT POUR:				
Fours à convection	~	V	V	
Bain-marie	V	V	V	
Chafing dishes	V	V	V	
Réfrigérateurs	~	v	v	
Rangement des aliments	~	v	v	
Peut aller au lave-vaisselle	~	v	v	
CARACTÉRISTIQUES:				
Peut être utiliser avec des températures	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	
Empilable	✓	✓	✓	
FABRICATION:				
Fait en	inox 18/10	inox	inox	
Épaisseur (mm)	0,6-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7	
Hauteurs disponibles (mm)	20 jusqu'à 200	20 jusqu'à 200	20 jusqu'à 200	
ACCESSOIRES:				
Bacs perforés	✓	v		
Couvercles	V	V	V	
Couvercles avec bord en silicone	✓	v	v	
Couvercles avec encoche louche	✓	V		
Égouttoir		<i>V</i>		
Barre intermédiare	<i>V</i>	<i>V</i>	<i>V</i>	
INFORMATIONS COMPLÉMENTA	IRES:			
Facile à nettoyer	<i>V</i>	<i>V</i>	<i>V</i>	
Taille GN marqué		V		
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	
PAGE	37	40	42	





BAC GASTRONORME POLYCARBONATE	BAC GASTRONORME POLYPROPYLENE	BOÎTE DE STOCKAGE HACCP	BAC GASTRONORME PORCELAINE
			✓
<i>V</i>	<i>v</i>	<i>V</i>	<i>V</i>
V	V	V	
V	V	V	V
-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	jusqu'à 600°C
<i>V</i>	<i>V</i>	<i>V</i>	<i>✓</i>
polycarbonate	polypropylène	polypropylène	porcelaine
2-3	2-2,9	2-2,9	
65 jusqu'à 150	100 jusqu'à 200	65 jusqu'à 200	20 jusqu'à 65
✓	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<i>V</i>	
v			V
✓	✓	✓	
✓	V	V	
✓	V	✓	V
Idéal pour faire des présentations • Extrement résistant	La taille GN est gravée Graduée	Avec étiquette HACCP intégré afin d'enregistrer et suivre le stockage des aliments	La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché
aux chocs, très solide •	Transparent •	• La taille GN est gravée	Resiste à les grandes diiférences
N'absorbe ni odeurs ni saveurs	N'absorde ni odeurs ni saveurs	• Transparent	de tempérautre
iii Saveurs	iii saveurs	•	Très résistante contre
La taille GN est gravée dans le fond •		Clips colorés pour couvercles selon les normes HACCP vendu séparément	les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger
Transparant cristallin			•
iransparant cristaturi			Blanc pure et éclatant











































BACS GASTRONORMES

- Désignation des récipients de taille standard utilisés dans l'industrie alimentaire, déterminés dans la norme PN-EN 631-1:1996.
- La normalisation des dimensions des récipients facilite leur utilisation dans les différents appareils de cuisine conçus en fonction de ces dimensions.
- Par exemple des fours, conteneurs isothermes, armoires frigorifiques, bains-marie, chariots de transport, etc.



profondeur (mm)





BACS GASTRONORMES PROFILINE

- 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







code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)
801109	58	0.8	200	801208	28	0.8	200	801307	18	0.8	200
801116	43	0.8	150	801215	21	0.8	150	801314	13	0.8	150
801123	30	0.8	100	801222	14	0.8	100	801321	9	0.7	100
801130	19	0.8	65	801239	9	0.8	65	801338	5.5	0.7	65
801147	11	0.8	40	801246	5	0.8	40	801345	3	0.7	40
801154	5.5	0.8	20	801253	2.5	0.8	20	801352	1.5	0.7	20













































code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	
801635	1.8	0.7	65	
801604	5.5	0.8	200	
801611	4	0.7	150	
801628	2.8	0.7	100	
801642	1.7	0.7	40	
801659	0.9	0.7	20	



code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)
801703	3.4	1	200
801710	2.4	0.8	150
801727	1.6	0.7	100
801734	1	0.7	65



code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)
801826	1	0.7	100
801833	0.6	0.7	65

BACS GASTRONORMES PROFILINE PERFORÉ



- Fond perforé.
- Côtés perforés d'une hauteur de 100 mm ou plus.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)
802205	28	0.8	200
802212	21	0.8	150
802229	14	0.8	100



- Fond perforé.
- Côtés perforés d'une hauteur de 100 mm ou plus.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)
802328	9	0.7	100



- Fond perforé.
- Côtés perforés d'une hauteur de 100 mm ou plus.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)
802427	6.5	0.7	100



- Fond perforé.					
code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)		
802236	9	0.8	65		
802243	5	0.8	40		
802168	2.5	0.8	20		



- Fond perforé.				
code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	
802335	5.5	0.7	65	
802342	3	0.7	40	



é.		
litres	épaisseur (mm)	H (mm)
4	0.7	65
2	0.7	40
		litres épaisseur (mm) 4 0.7



- Fond perforé.

- Côtés perforés d'une hauteur de 100 mm ou plus.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	
802502	7.8	0.7	200	
802519	5.7	0.7	150	
802526	4	0.7	100	



- Fond perforé.

iti es epai:	sseur (mm) H	(mm)
2.5	0.7	65
1.2	0.7	40
		2.5 0.7



BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONORMES

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

code	GN	mm
808108	GN 1/2	325x22x(H)10
808153	GN 1/1	530x22x(H)10

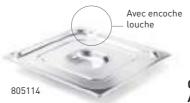




COUVERCLE POUR BACS GN

- Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

,			
code	épaisseur (mm)	GN	mm
804100	0.8	GN 1/1	530x325
804117	0.7	GN 2/3	354x325
804179	0.8	GN 2/4	530x162
804124	0.7	GN 1/2	265x325
804131	0.7	GN 1/3	325x176
804148	0.7	GN 1/4	265x162
804155	0.7	GN 1/6	176x162
804162	0.7	GN 1/9	176x108



COUVERCLE POUR BAC GN AVEC ENCOCHE LOUCHE

- Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

, , ,			
code	épaisseur (mm)	GN	mm
805138	0.7	GN 1/3	325x176
805107	0.7	GN 1/1	530x325
805114	0.7	GN 2/3	354x325
805121	0.7	GN 1/2	265x325
805145	0.7	GN 1/4	265x162
805152	0.7	GN 1/6	176x162



COUVERCLE POUR BACS GN AVEC BORD EN SILICONE

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

code	GN	mm
802601	GN 1/1	530x325
802618	GN 2/3	354x325
802625	GN 1/2	265x325
802632	GN 1/3	325x176
802649	GN 1/4	265x162
802656	GN 1/6	176x162



COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

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

code	GN	mm
864210	GN 1/2	265x325
864203	GN 1/1	530x325



ÉMAILLÉ

code	GN	mm
890257	GN 1/1	530x325x(H)20
890240	GN 1/1	530x325x(H)40
890233	GN 1/1	530x325x(H)60



®

BAC GASTRONORME

EMAILLE	GN 2/3	
code	GN	mm
890356	GN 2/3	345x325x(H)20
890349	GN 2/3	345x325x(H)40











BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE PLAQUE GASTRONORME

code	GN	mm
805558	GN 1/1	530x325x(H)20
805541	GN 1/1	530x325x(H)40
80553/	GN 1/1	530v325v(H)45

PROFILINE

code	GN	mm
809259	GN 1/1	530x325x(H)20
809242	GN 1/1	530x325x(H)40

PLATEAU GASTROMORME PROFILINE GN 2/1

code	GN	mm
809150	GN 2/1	650x530x(H)20
007130	014 2/ 1	030X3300X(11)Z0







































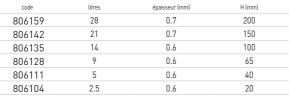
BACS GASTRONORMES KITCHEN LINE

- 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











code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)
806258	15.5	0.7	200
806241	13	0.7	150
806234	9	0.6	100
806227	5.5	0.6	65
806210	3	0.6	40
806203	1.5	0.6	20



code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)
806357	12.5	0.7	200
806340	9.5	0.7	150
806333	6.5	0.6	100
806326	4	0.6	65
806319	2	0.6	40
806302	1	0.6	20



code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)
806449	5.7	0.7	150
806456	7.8	0.7	200
806432	4	0.6	100
806425	2.5	0.6	65
806418	1.5	0.6	40
806401	0.6	0.6	20





BAC GASTRONORME GN PERFORÉ







INSERTIONS PERFORÉES GASTRONORMES

GASTRUNUK	MES	
code	GN	
806296	GN 2/3	
806197	GN 1/1	
806395	GN 1/2	
806494	GN 1/3	
806593	GN 1/4	
806692	GN 1/6	





	806494
	806593
	806692
1/2	720

65



807118 - Fond perforé.

	code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)		
	807118	5	0.6	40		
	807132	14	0.6	100		
	007125	0	0.6	45		

			807330
code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)
807330	6.5	0.6	100
807323	4	0.6	65

BARRE INTERMÉDIAIRE BACS **GASTRONORMES**

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

	-	
code	GN	mm
808108	GN 1/2	325x22x(H)10
808153	GN 1/1	530x22x(H)10





COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE

COUVERCLE GASTRONORME			ENCOCHE LOUCHE				
code	épaisseur (mm)	GN	mm	code	épaisseur (mm)	GN	mm
806814	0.7	GN 1/1	530x325	806913	0.7	GN 1/1	530x325
806821	0.7	GN 2/3	354x325	806920	0.7	GN 2/3	354x325
806838	0.7	GN 1/2	265x325	806937	0.7	GN 1/2	265x325
806845	0.7	GN 1/3	325x176	806944	0.7	GN 1/3	325x176
806852	0.7	GN 1/4	265x162	806951	0.7	GN 1/4	265x162
806869	0.7	GN 1/6	176x162	806968	0.7	GN 1/6	176x162
806876	0.7	GN 1/9	176x108	806975	0.7	GN 1/9	176x108







Since the second second



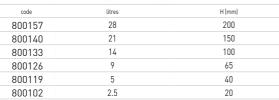
BACS GASTRONORMES BUDGET LINE

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



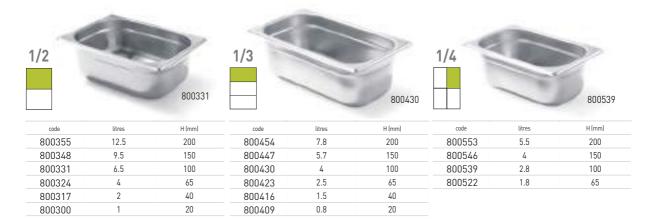








code	litres	H (mm)
800225	5.5	65
800249	13	150
800232	9	100
800218	3	40







































code	litres	H (mm)
800652	3.4	200
800645	2.4	150
800638	1.6	100
800621	1	65



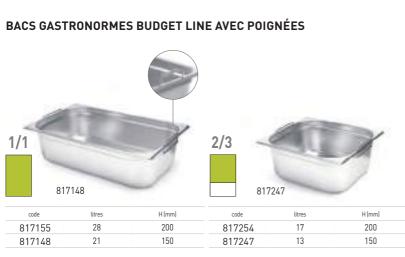
code	litres	H (mm)
800737	1	100
800720	0.6	65

COUVERCLE GASTRONORME AVEC BORD EN SILICONE

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

code	GN	mm
807637	GN 1/3	325x176
807606	GN 1/1	530x325
807613	GN 2/3	354x325
807620	GN 1/2	265x325
807651	GN 1/6	176x162
807644	GN 1/4	265x162













l 8173	346		l l 81'	7445				
0.70.0			017440			code	GN	mm
code	litres	H (mm)	code	litres	H (mm)	817834	GN 1/2	325x265
817353	12.5	200	817452	7.8	200	817841	GN 1/3	325x176
817346	9.5	150	817445	5.7	150	817810	GN 1/1	530x325
						817827	GN 2/3	354x325



BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE NOIR

- Bacs gastronormes de haute qualité fait en polycarbonate noir.
- N'absorbe ni odeurs ni saveurs.
- Résistant aux températures comprises entre -40 °C et 110 °C.











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









COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm
862902	GN 1/1	530x325
862926	GN 1/2	325x265
	GN 1/3	325x176
862933		
862940	GN 1/4	265x162
862957	GN 1/6	176x162

COUVERCLE POUR BACS GN

– Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

épaisseur (mm)	GN	mm
0.8	GN 1/1	530x325
0.7	GN 2/3	354x325
0.8	GN 2/4	530x162
0.7	GN 1/2	265x325
0.7	GN 1/3	325x176
0.7	GN 1/4	265x162
0.7	GN 1/6	176x162
0.7	GN 1/9	176x108
	0.8 0.7 0.8 0.7 0.7 0.7	0.8 GN 1/1 0.7 GN 2/3 0.8 GN 2/4 0.7 GN 1/2 0.7 GN 1/3 0.7 GN 1/4 0.7 GN 1/6



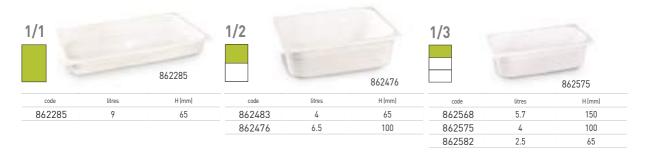
BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE BLANC

- Bacs gastronormes professionnels de haute qualité fait en polycarbonate blanc.
- N'absorbe ni odeurs ni saveurs.
- Résistant aux températures comprises entre -40 °C et 110 °C.





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







574		

code	litres	H (mm)
862674	2.8	100
862681	1.8	65





862773

862964

code	litres	H (mm)
862766	2.4	150
862773	1.6	100
862780	1	65





code	GN	mm
62919	GN 1/1	530x325
62964	GN 1/2	265x325
62971	GN 1/3	325x176
62988	GN 1/4	265x162
62995	GN 1/6	176x162

COUVERCLE POUR BAC GN AVEC ENCOCHE LOUCHE

- Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

code	épaisseur (mm)	GN	mm
805138	0.7	GN 1/3	325x176
805107	0.7	GN 1/1	530x325
805114	0.7	GN 2/3	354x325
805121	0.7	GN 1/2	265x325
805145	0.7	GN 1/4	265x162
805152	0.7	GN 1/6	176x162





































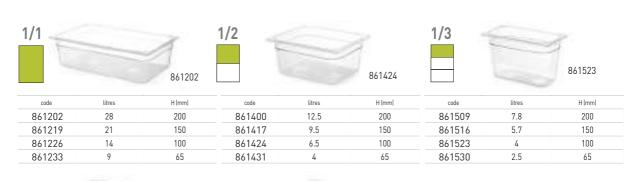


BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE TRANSPARENT

- Bacs gastronormes professionnels de qualité extra en polycarbonate transparent.
- N'absorbe ni odeurs ni saveurs.
- Résistant aux températures comprises entre -40 °C et 110 °C.







	861622		861622			-	861721
code	litres	H (mm)	code	litres	H (mm)		
861608	5.5	200	861707	3.4	200		
861615	4	150	861714	2.4	150		
861622	2.8	100	861721	1.6	100		

861738

65

1/6



litres	H (mm)	code	litres	H (mm)	code	litres	H (mm)
5.5	200	861707	3.4	200	861820	1	100
4	150	861714	2.4	150	861837	0.6	65
2.8	100	861721	1.6	100			

65



1.8

COUVERCLE GASTRONORME

- Sans encoche.

861639

1/4

- Convient aussi aux Bacs GN Profi Line en inox.

code	GN	mm
864098	GN 2/1	650x530
864104	GN 1/1	530x325
864128	GN 1/2	265x325
864135	GN 1/3	325x176
864142	GN 1/4	265x162
864159	GN 1/6	176x162
864166	GN 1/9	176x108

868522

EGOUTTOIR GASTRONORME

GN	mm
GN 1/1	467x263
GN 1/2	265x206
GN 1/3	266x116
GN 1/6	118x106
	GN 1/1 GN 1/2 GN 1/3



- Avec encoche pour le thermoplongeur 222645.

864210

- Convient aussi aux bacs gastronormes Profi Line en inox.

code	GN	mm
864210	GN 1/2	265x325
864203	GN 1/1	530x325



BACS GASTRONORMES EN POLYPROPYLÈNE PROFI LINE

- N'absorbe ni odeurs ni saveurs.
- Résistant aux températures comprises entre -40 °C et 80 °C.



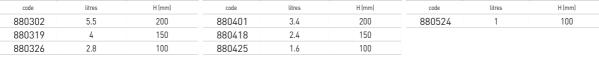


GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9	
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm	



code	litres	H (mm)	code	litres	H (mm)	code	litres	H (mm)
880005	28	200	880104	12.5	200	880203	7.8	200
880012	21	150	880111	9.5	150	880210	5.7	150
880029	14	100	880128	6.5	100	880227	4	100







COUVERCLE BACS GN EN POLYPROPYLÈNE

- Convient à tous les bacs gastronormes en polypropylène HENDI, y compris les bacs de stockage HACCP.

code	GN	mm
880609	GN 1/1	530x325
880616	GN 1/2	325x265
880623	GN 1/3	325x176
880630	GN 1/4	265x162
880647	GN 1/6	176x162
880654	GN 1/9	176x108



COUVERCLES POUR BACS GN EN POLYPROPYLÈNE AVEC FERMETURE HERMÉTIQUE

- Couvercle avec bord en santoprène pour une fermeture hermétique.
- La fermeture est assez étanche pour éviter des fuites quand le bac est soulevé.
- Équipé d'un rebord pour défaire la fermeture hermétique plus facilement.



code	GN	mm
881828	GN 1/3	325x176
881804	GN 1/1	530x325
881811	GN 1/2	325x265
881835	GN 1/4	265x162
881842	GN 1/6	176x162
881859	GN 1/9	176x108







































BOÎTES DE STOCKAGE GASTRONORME HACCP



- 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.
- Résistant aux températures comprises entre -40 °C et 80 °C.









code	litres	H (mm)
880050	28	200
880067	21	150
880074	12	100
880036	9	65



code	litres	H (mm)
880159	12.5	200
880166	9.5	150
880173	6.5	100





code	litres	H (mm)
880258	7.8	200
880265	5.7	150
880272	4	100
880289	2.5	65



code	litres	H (mm)
880357	5.5	200
880364	4	150
880371	2.8	100
880388	1.8	65



code	litres	H (mm)
880456	3.4	200
880463	2.4	150
880470	1.6	100
880487	1	65







COUVERCLE BACS GN EN POLYPROPYLÈNE

- Convient à tous les bacs gastronormes en polypropylène HENDI, v compris les bacs de stockage HACCP.

acs de stockage linoui.	
GN	mm
GN 1/1	530x325
GN 1/2	325x265
GN 1/3	325x176
GN 1/4	265x162
GN 1/6	176x162
GN 1/9	176x108
	GN 1/1 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6

COUVERCLE GASTRONORME VIOLET

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

and que tes bottes de stockage in tooi.		
code	GN	mm
881705	GN 1/1	530x325
881712	GN 1/2	325x265
881729	GN 1/3	325x176
881736	GN 1/4	265x162
881743	GN 1/6	176x162
881750	GN 1/9	176x108

CLIPS DE COUVERCLE POUR DES BOITES DE STOCKAGE HACCP

dir buster.	
couleur	emballé par
Rouge	12
Vert	12
Jaune	12
Bleu	12
Violet	12
	couleur Rouge Vert Jaune Bleu

- 12 unités dans un blister.

FEUTRES

- 2 pièces sur un blister.
- Pour écrire sur boîtes de stockage.
- Effacable.

2	
code	emballé par
871546	2

































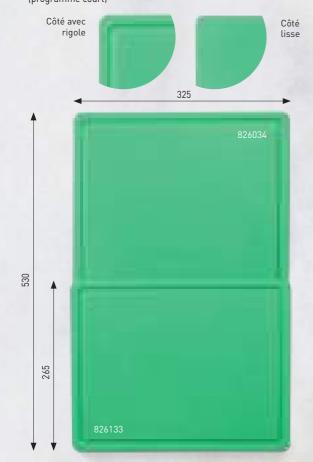




PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

- 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)

HACCP



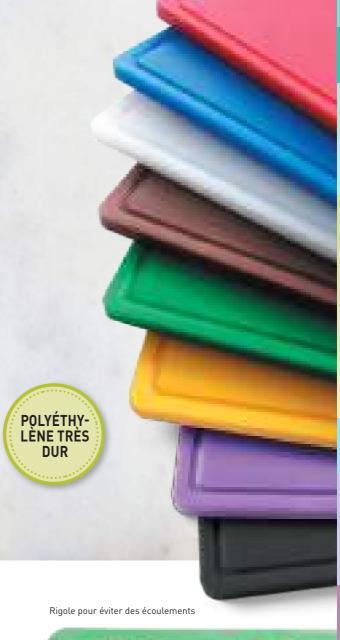


PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1

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

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

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

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

code	couleur	mm	épaisseur (mm)
826102	Blanc	325x265	12
826119	Rouge	325x265	12
826126	Bleu	325x265	12
826133	Vert	325x265	12
826140	Brun	325x265	12
826157	Jaune	325x265	12
826164	Violet	325x265	12
826171	Noir	325x265	12





O O











Flexible 826300

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

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

PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES - SET DE 6

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

code	de épaisseur (mm) mm	
826300	1	380x305x(H)6



PLANCHE À DÉCOUPER

- Bois de Hévéa.
- Avec poignées.

code	-	mm
506905		530x325x(H)45
506912		265x325x(H)45

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	1500x300



- Hêtre massif.
- Avec rigole code épaisseur (mm) 505205 16 390x230

PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Hêtre massif.

code épaisseur (mm) 505106 13 390x160

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Fait en polyéthylène HDPE.
- Peut être utilisé des deux côtés.

code	couleur	mm	épaisseur (mm)
826348	Blanc	250x150	10
826478	Noir	250x150	10
826355	Blanc	300x200	10
826485	Noir	300x200	10





- Grille amovible rayures horizontales.
- 4 pieds antidérapants assurant la stabilité pendant la coupe.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	épaisseur (mm)	mm
505502	20	475x322



LUNETTES À OIGNONS

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

code	mm
570906	150x160x(H)45



BILLOT EN POLYÉTHYLÈNE SANS PIÈTEMENT

- Fabriqué en polyéthylène HDPE500.

code	mm
505663	500x400x(H)80
505656	500x400x(H)50

PIÈTEMENT POUR BILLOT

- Piètement pour le billot de boucher HENDI en PEHD.
- Avec des pieds réglables en hauteur pour une installation de niveau.

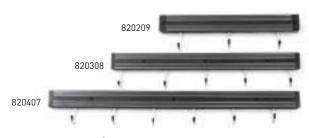
code	mm	
505670	500x400x(H)750	

BILLOT POLYÉTHYLÈNE

- En polyéthylène HDPE500.
- Piètement renforcée en inox.

code	mm
505687	500x400x(H)800





SUPPORT MAGNÉTIQUE POUR COUTEAUX

- Avec 2 barrettes magnétiques.

code	-	mm
820407	6 crochets	(L)620
820209	3 crochets	(L)340
820308	5 crochets	(L)470



- Vis de montage incluses.

code	mm
513736	(L)455
513705	(L)610
513712	(L)915
513743	(L)1015
513750	(L)1220









































- Tous les couteaux sont forgés à chaud à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable allemand à haute teneur en carbone.
- 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 utilisées 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.



code			épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)
844205	1	Couteau chef	3,3	250	390
844212	2	Couteau chef	3,3	200	335
844311	3	Couteau à découper	2,7	250	380
844304	4	Couteau à découper	2,6	200	332
844229	5	Fourchette à découper	9	150	285
844267	6	Couteau à désosser, flexible	2	150	270
844250	7	Couteau de cuisine	2	150	265

code			épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)
844236	8	Couteau éplucheur	1,9	90	195
844328	9	Couteau à jambon et saumon, en partie flexible, alvéolé	2,6	300	430
844298	10	Couteau à pain	2,4	215	340
844281	11	Couteau à pain	2,4	215	340
844335	12	Hache, alvéolé	3	165	300
844274	13	Couteau Santoku, alvéolé	3	180	310
844403	14	Fusil en diamant		310	450



- 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 du 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.



code			lame (mm)	longueur (mm)
781319	1	Couteau chef	200	340
781357	2	Chef's knife	150	285
781340	3	Couteau à découper	200	330
781364	4	Fourchette à découper	175	290
781371	5	Couteau à désosser	150	285
781333	6	Couteau à pain	210	335

code			lame (mm)	longueur (mm)
781388	7	Couteau de cuisine	125	240
781395	8	Couteau éplucheur	90	200
781401	9	Sécateur	140	260
781302	10	Couperet de cuisine	180	300
781326	11	Couteau à jambon/saumon	215	350
781418	12	Fusil	230	350













































COUTEAUX JAPONAIS

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

code			épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)
845035	1	Couteau ,Santoku'	4	165	295
845028	2	Couteau à légumes ,Usuba'	4	180	325
845059	3	Couteau ,Sashimi'	3	210	340
845042	4	Couteau ,Sashimi'	4	240	370





MALLETTE DE COUTEAUX 9 PIÈCES

- Fait en une pièce d'acier inoxydable dur 3Cr13.
- 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 Couteau d'office 193 mm
- 2 Couteau à désosser 285 mm
- 3 Couteau à pain 333 mm
- 4 Couteau à découper 331 mm
- 5 Couteau du chef 330 mm
- 6 Couteau du chef 370 mm
- 7 Couteau Santoku 336 mm
- 8 Fusil 340 mm
- 9 Fourchette à découper 320 mm
- 10 Mallette pratique

code	mm
975770	445x260x(H)65





RASOIR À TRUFFES

- L'outil parfait pour découper de fines tranches de truffes.
- Lame en acier inoxydable (AISI 420) dureté 55HRC.
- Logement de la lame en acier inoxydable (AISI 430).
- Réglage de la lame par vis.
- Épaisseur de la tranche : de 0,2 à 3 mm.

code	mm	
229835	220x85	









Since the second second





COUTEAUX HACCP

- 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
842799	2	Couteau chef	240/385	2,5
842966	3	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7



ROUGE - VIANDE CRU

code			lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)
842423	4	Couteau à découper	150/290	2,5
842522	5	Couteau filet de sole	150/300	0,9
842621	6	Couteau chef	180/320	2,5
842720	7	Couteau chef	240/385	2,5
842928	8	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7



JAUNE - VOLAILLE

code			lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)
842539	9	Couteau filet de sole	150/300	0,9
842638	10	Couteau chef	180/320	2,5
842737	11	Couteau chef	240/385	2,5



BLEU - POISSON

code			lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)
842546	12	Couteau filet de sole	150/300	0,9
842645	13	Couteau chef	180/320	2,5
842744	14	Couteau chef	240/385	2,5









code			lame/ longueur (mm)	model	épaisseur (mm)
842256	15	Couteau universel	90/190	modèle court	1,2
842355	16	Couteau universel	130/230	modèle long	1,2
842553	17	Couteau filet de sole	150/300		0,9
842652	18	Couteau chef	180/320		2,5
842751	19	Couteau chef	240/385		2,5
843055	20	Couteau à pain	250/385		1,5
843154	21	Couteau à pain	300/430		1,5

VERT - FRUITS & LÉGUMES



code			lame/ longueur (mm)	model	épaisseur (mm)
842218	22	Couteau universel	90/190	modèle court	1,2
842119	23	Couteau universel	100/205	lame dentelée	1,2
842317	24	Couteau universel	130/230	modèle long	1,2
842614	25	Couteau chef	180/320		2,5
842713	26	Couteau chef	240/385		2,5

VIOLET - ALLERGÈNE

code			lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)
842270	27	Couteau universel	90/190	1,2
842171	28	Couteau universel	100/205	1,2
842478	29	Couteau à découper	130/280	2,5
842676	30	Couteau chef	180/320	2,5
842775	31	Couteau chef	240/385	2,5





































COUTEAUX ÉPLUCHEURS, SET DE 6 COULEURS

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.



COUTEAU ÉPLUCHEUR

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

code	lame (mm)	longueur (mm)
842003	75	175



COUTEAU ÉPLUCHEUR

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

		3 · · · · · ,
code	lame (mm)	longueur (mm)
842010	90	185





COUTEAUX ÉPLUCHEUR

- Haute qualité

841105

841112

841129

COUTEAU ÉPLUCHEUR

modèle droit

modèle pointu

modèle courbé



(L)165

60

COUTEAU À TOMATES

- Manche en polypropylène.

- Fait en Allemagne.

	3	
code	lame (mm)	longueur (mm)
841136	110	215

COUTEAU ÉPLUCHEUR AVEC MANCHE EN BOIS

– Fait en Allemagne.

	3	
code	lame (mm)	longueur (mm)
841020	60	165

ECONOME

– Modèle transversal.

code	lame (mm)	longueur (mm)
841228	50	110

ECONOME

- À tête articulée.

code	lame (mm)	longueur (mm)
841235	50	150



SÉCATEUR À GIBIER

- En acier carbone qualité extra poignée

confort.	, , ,
code	mm
856314	(L)240

CISEAUX DE CUISINE

- Démontable - facile à nettoyer.

- Poignée confort.

code	mm
856307	(L)200

CISEAUX DE CUISINE SOFTGRIP

- Démontable - facile à nettoyer.

- Avec prise confort.

code	mm
856284	(L)225







GANTS RÉSISTANTS À LA COUPE - 2 PIÈCES

- 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







GANTS À HUÎTRES

- Ces gants sont faits de 2 gants: un gant intérieur en HPPE 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 HPPE, doux et confortable.
- Convient pour une utilisation avec la main droite ou gauche.

code	-	mm
556672	Large	(L)330
556665	Medium	(L)305



COUTEAU À HUÎTRES ROND

code	mm
781913	(L)170





COUTEAU À HUÎTRES DROIT





COUTEAU À HUÎTRE LONG

code	mm
844458	(L)215















MHEND!





























Voir la vidé

224403



AIGUISEUR DE COUTEAUX

- Conçu pour aiguiser les couteaux rapidement et facilement.
- Papier de verre facile à changer.

code	V	W	mm
224403	230	50	295x110x(H)110
224410	Papier de verre pour aig de couteaux – Grain 3		50x200
229828	Papier de verre pour aig de couteaux – Grain 1		50x200



AIGUISEUR DE COUTEAUX

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

code	mm
820605	140x15x(H)65

PIERRE D'AFFÛTAGE JAPONAISE HENDI BY NANIWA

- La pierre double face se compose de 2 plaques avec 2 tailles de grain différentes :
- 220/1000 (820667).
- 1000/3000 (820674).
- Grain de pierre avec son utilisation :
- 220 : affûtage et régénération du bord de la lame.
- 1000 : affûtage de base de la lame.
- 3000 : polissage et finition des bords de lame.
- Avant utilisation, mouiller la pierre avec de l'eau.
- L'ensemble comprend un récipient en plastique pour un stockage sûr.

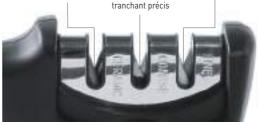
code	mm
820667	185x65x(H)30
820674	185x65x(H)30





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

ABS



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









PRESSE-AIL

- Fabriqué en acier inoxydable durable et facile à nettoyer.
- Son profil incurvé permet un écrasement rapide et sans effort.
- Il est possible d'écraser plusieurs gousses d'ail à la fois grâce à sa capacité et aux nombreux trous de ses mailles.
- Peut également être utilisé pour d'autres produits que l'ail, comme le gingembre.
- Diamètre du trou : ø3 mm

code	mm	
856260	105x50	







PRESSE-AIL

KESSE AIE		
code	mm	
570715	175x30	85

PRESSE-AIL

- Facile à nettoyer.
- 2 grilles amovibles.

code	mm	
856123	180x25	

OUVRE-BOÎTE

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

code		mm	
	690000	250x115x(H)550	



OUVRE-BOÎTE

code	mm	
856116	(L)180	





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	(L)190	











































ZESTEUR DE CITRON

code	mm
856031	(L)155



COUTEAU À PAMPLEMOUSSE

code	lame (mm)	longueur (mm)		
856185	100	210		



EVIDEUR À LÉGUMES

code	lame (mm)	longueur (mm)
856086	110	220



EPLUCHEUR DE CITRON

code	mm
856055	(L)175



CUILLÈRE À MELON

code	ø	longueur (mm)
856017	ø26	(L)160



CUILLÈRE À MELON DENTELÉE

_			
	code	ø	longueur (mm)
	856024	ø22	(L)150



CUILLÈRE À MELON DOUBLE

code	-	mm
856000	ø 22-25 mm	(L)165



EVIDEUR

code	
856048	

L)155



VIDE-POMMES

code	Ø	longueur (mm)
856079	ø20	(L)215





100
The same of the sa

code	Ø	longueur (mm)
856154	ø60	(L)188



BIGOUDI À BEURRE - Dentelée.

code	mm	
856192	(L)190	



COUTEAU À BEURRE - CRANTÉ

code	lame (mm)	longueur (mm)
855768	85	210











ECONOME

code	lame (mm)	longueur (mm)
856178	65	175

COUTEAU DE DÉCORATION

code	lame (mm)	longueur (mm)
856062	90	200

COUTEAU À TOMATES

code	lame (mm)	longueur (mm)
856253	110	224







RABOT À FROMAGE

code	mm
856208	(L)200

RABOT À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code mm 856215 (L)160

RÂPE À FROMAGE

code	mm	
856222	(L)170	







COUTEAU À FROMAGE POUR FROMAGE DUR

code	lame (mm)	longueur (mm)
856239	130	250

COUTEAU A FROMAGE POUR	
FROMAGE MOU	

code	lame (mm)	longueur (mm)
856246	160	270

COUTEAU À PIZZA

code	mm	
617007	ø100x240	



COUTEAU À PIZZA

- Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène.
- Avec système de clips de couleurs HACCP pour identifier le couteau avec un code couleur.

code	Ø	longueur (mm)
617014	ø100	(L)230



HACHOIR DEMI-LUNE

code	=	mm
844359	lame simple	(L)215
844366	double lame	(L)215

NEW











SET DE DRESSAGE CHEF, 6 PIÈCES, SATINÉ

- Idéal pour dresser des assiettes, des gâteaux et d'autres desserts, ainsi que des sushis.
- En acier inoxydable satiné.
- Les pincettes sont parfaites pour saisir les ingrédients très délicats et optimisées pour une utilisation sans effort.
- La cuillère à dessin avec un bec verseur pour verser les sauces avec précision.
- Avec une mallette enroulable compacte pour une protection contre les dommages.
- Pincettes droites : 23 cm
- Pincettes incurvées : 20 cm
- Pincettes décalées (sushi) : 21 cm
- Cuillère à dessin : 22,5 cm - Petite cuillère : 15 cm
- Spatule: 19 cm
- Convient au lave-vaisselle.

400081



















- En acier inoxydable avec revêtement PVD noir. - Les pincettes sont parfaites pour saisir les
- ingrédients très délicats et optimisées pour une utilisation sans effort.
- La cuillère à dessin avec un bec verseur pour verser les sauces avec précision.
- Avec une mallette enroulable compacte pour une protection contre les dommages.
- Pincettes droites : 23 cm
- Pincettes incurvées : 20 cm
- Pincettes décalées (sushi) : 21 cm
- Cuillère à dessin : 22,5 cm
- Petite cuillère : 15 cm
- Spatule : 19 cm
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code

400074

TROUSSE DÉCORATION -







- Cuillère à melon double
- Cuillère à melon simple
- Râpe citron
- Évideur
- Vide-pommes 20 mm
- Couteau de décoration.

code	mm
856291	280x100x(H)50







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



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	



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



STÉRILISATEUR UV

- Convient parfaitement pour stériliser des couteaux, capacité: 14 couteaux.
- Fait en inox avec porte en plexiglas.
- Livré avec un support couteaux en inox.
- Stérilisation grâce à l'action d'une lampe ultraviolet éradiquant les micro-organismes.
- Équipé d'un micro-interrupteur pour éviter la mise en route avec la porte ouverte.
- Minuteur intégré adaptable jusqu'à 60 minutes.

code	V	W	mm
281246	230	25	510x160x(H)610







Single Control of the Control of the















HENDI



































69





RÂPES



Râpes très tranchantes - coupées par laser



18/8

RÂPES

856321

- Lames coupées par laser, très haute précision et très tranchant.

code	-	lame (mm)	mm
856321	Gros	134	65x330
856338	Ruban	135	65x330
856345	Tranches	134	65x330

856338



90x65x(H)200



856345

code	mm
570104	130x85x(H)30



COUPE-ŒUF - OVALE

code	mm	
570012	120x115x(H)35	

443002

RÂPE QUATRE FACES

MANDOLINE JAPONAISE SAMURAI HENDI

- Construction solide : éléments en acier inoxydable, ABS et polypropylène.
- La surface plate en acier est divisée en deux parties qui peuvent être ouvertes pour faciliter l'accès aux lames, afin de les ajuster, de les retirer ou de les nettoyer. La surface a un revêtement PTFE antiadhésif qui facilite une coupe très lisse (les légumes/fruits glissent en douceur).
- Lames ultra-affûtées en plusieurs variantes offrant des effets de découpe variés, mais toujours parfaitement précis et réguliers :
- 2 lames plates situées sur une pièce inversée : lame lisse ou dentelée.
- rouleau amovible et rotatif avec lames dentelées; l'épaisseur et le type de découpe sont facilement réglables à l'aide d'un bouton : de 0 mm à 9 mm, en tranches ou en julienne.

	,	
code	mm	
237922	395x165x(H)115	

237922

18/0

18/8

MANDOLINE EN V

- En plastique 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.
- Épaisseur réglable pour tranches de 1 à 9 mm.
- Poussoir avec piques métalliques.
- Hauteur 140 mm (avec support déplié).



Lame en V pour couper plus rapidement 222614

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 po mmesfrites, 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	



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















































Avec protection pour la main



- 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	





ABS

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 630402	430x168x(H)290	













932933

COUTEAU À FRITES POUR COUPE-FRITES

- Convient au Coupe-frites HENDI 630402.

- Équipé avec la plaque de pression.

code		
932926	13x13	
630419	11x11	
932919	9x9	
932902	6x6	
932933	8 parts	

ATTENDRISSEURS



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	(L)260

ATTENDRISSEUR PROFILINE

- 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.

















CROCHETS DE BOUCHERIE - SET DE 4

code	mm
513538	90x4
513545	110x5
513552	130x5
513569	150x6

CORDE À ROULADE

- Bobine de 200g. - En coton écru.

> - Environ 132 m. code 559239 132 m

CORDE À ROULADE

- Bobine de 100a.

- En coton écru.

code	-
559208	70 m
559222	140 m











































Dimensions mailles 7,5x7,5 mm

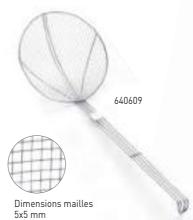


ARAIGNÉE

- Acier inoxydable avec manche en PA.

- Panier extra profond.

code	mm
640913	ø240x640
640920	ø260x650







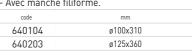




5x5 mm

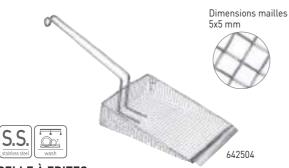
– Avec manche filiforme renforcé.	
code	mm
640401	ø160x470
640500	ø180x470
640609	ø200x510
640708	ø220x540
640807	ø240x540

ARAIGNÉE



Dimensions mailles

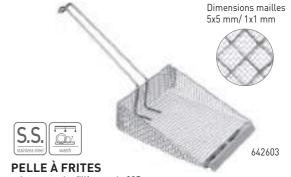
640203



PELLE À FRITES

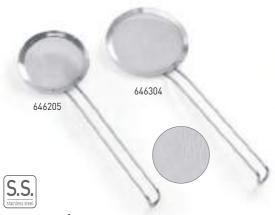
- Avec manche filiforme de 210 mm.

code	mm
642504	470x180



- Avec manche filiforme de 225 mm.
- Double grillage.

code	mm
642603	335x175



ECUMOIRE À FRITURE

- Avec manche filiforme.

code	mm
646205	ø125x350
646304	ø150x440



MOULE NID D'OISEAU

- Avec manche filiforme et anneau de fermeture.

code	mm
646601	ø100x390





PELLE AVEC ENTONNOIR POUR FRITES ET NACHOS

- Ouverture de remplissage de 70 mm.
- Poignées pour gauchers et droitiers.

code	mm
642566	233x205



PELLE AVEC ENTONNOIR POUR FRITES ET NACHOS

- Ouverture de remplissage de 75 mm.
- Poignées pour gauchers et droitiers.

code	mm
642559	230x220



SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Avec bouchon à vis.

code	-	mm
630235	Poivrière	ø63x(H)100
630136	Salière	ø80x(H)175



- Avec bouchon à vis.

code	Ē	mm	
630204	Poivrière	ø65x(H)105	
630105	Salière	ø80x(H)195	





ø410x(H)170

630808



75































COUVERCLE POUR SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

516713

(

code	-	mm
516690	516683	ø280x(H)15
516713	516706	ø290x(H)15
516737	516720	ø305x(H)15





SEAU BUDGET LINE

– Fabriqué en acier inoxydable.

- La forme du bord permet de contrôler facilement le liquide pendant le versage.

code	litres	mm
516768	10	ø278x(H)235







SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

- Avec graduations.

code	litres	mm
516676	7	ø230x(H)245
516683	10	ø280x(H)265
516706	12	ø300x(H)310
516720	15	ø305x(H)330

SEAU

- Fait en acier inoxydable
- La forme du bord permet de contrôler facilement le liquide lors du versement

code	litres	mm
516744	12	ø310x(H)300





SUPPORT DE FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE

code	mm
632901	ø250x(H)240



SEAU

196007

- Avec couvercle.
- Convient à la collecte de graisse.

code	litres	mm	
196007	11.5	ø300x(H)230	





BROC MESUREUR EN POLYPROPYLÈNE

- Avec graduation.

	<u> </u>	
code	litres	mm
567104	0.5	ø90x(H)140
567203	1	ø110x(H)170
567302	2	ø140x(H)215
567401	3	ø160x(H)240
567500	5	ø190x(H)270





BROC MESUREUR EMPILABLE

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

code	litres	mm
567814	0.5	ø95x(H)136
567821	1	ø124x(H)170
567838	2	ø160x(H)205
567845	3	ø181x(H)233
567852	5	ø210x(H)270





BROC MESUREUR GRADUÉ

– Très solide.

code	litres	mm
516102	0.5	ø90x(H)105
516201	1	ø120x(H)130
516300	2	ø140x(H)170



PELLE

litres	mm
0.125	(L)180
0.2	(L)205
0.3	(L)245
0.5	(L)265
0.65	(L)310
2	(L)390
	0.125 0.2 0.3 0.5 0.65



PELLE À FARINE EN POLYPROPYLÈNE

code	litres	mm
562000	0.125	(L)187
562017	0.25	(L)250
562079	0.65	(L)330

















































CARAFE À HUILE D'OLIVE

- En acier inoxydable poli.
- Forme conique assurant la stabilité.
- Bouchon amovible avec bec verseur.

code	litres	mm
462904	0.25	ø84x(H)158





ENTONNOIR

code	mm
518700	ø120x(H)115





code	mm
567616	ø100x(H)115
567630	ø127x(H)130
567654	ø150x(H)140

ESSOREUSE À SALADE

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

code	litres	mm
222553	12	ø335x(H)430
222560	25	ø430x(H)530



PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE À PRESSION

- Idéal pour : graisser les moules à pâtisserie, appliquer des additifs et des arômes alimentaires, mouiller la pâte à pain.
- Pulvérisation d'une couche parfaitement uniforme d'un produit.
- Fonction de pulvérisateur à pression dans la cuisine sans avoir besoin d'utiliser des appareils lourds.
- Fabriqué en polymère très durable PEHD.
- Fond large du flacon, assurant la stabilité.
- Joints en silicone qui ne nécessitent pas de graissage.
- Un embout réglable capable de changer de position à 360°.
- Le tuyau d'aspiration est équipé d'un filtre pour éviter toute obstruction.
- Une graduation de mesure pour un contrôle facile du niveau de liquide.
- Un dispositif de protection contre l'aspiration du couvercle.
- Pression: 2,2 bar.
- Poids: 0,59 kg.

code 270875



BOUILLOIRES ÉLECTRIQUES

- 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.





code	litres	٧	W	mm
209981	1.8	230	2150	221x163x[H]249

- 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 endo mmagera l'appareil.





BOUILLOIRE - 2,5 L

code	litres	V	W	mm
209936	2.5	230	2150	225x168x(H)288

BOUILLOIRE ÉLECTRIQUE SANS FIL AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Pour préparer des boissons dans les conditions de préparation indiquées, telles que le thé vert, le thé blanc ou le yerba mate.
- Boîtier et élément chauffant en acier inoxydable AISI304.
- Poignée, couvercle et base en polypropylène.
- Régulation et maintien de la température : l'eau peut être chauffée à l'une des températures suivantes : 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C.
- Élément chauffant placé sous la cuve et ainsi protégé contre
- Panneau de commande avec affichage numérique.
- Voyant lumineux du thermostat.
- Indicateur à l'intérieur de niveau d'eau maximum.
- Fonction d'arrêt automatique après ébullition de l'eau.
- Double protection contre la mise en marche d'une bouilloire vide.
- La bouilloire peut être tournée base pivotante à 360°.
- ATTENTION: pour faire bouillir de l'eau uniquement, faire bouillir d'autres liquides peut endommager la bouilloire.

code	litres	V	W	mm
209943	1.8	230	1800	225x168x(H)288





209943

Panneau de commande avec affichage numérique









BOUILLOIRE - AVEC COUVERCLE

code	litres	mm
624302	6	ø245x(H)290



































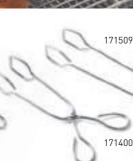
















ر) NCE DE SEDVICE – 2 DIÈCES

PINCE DE SERVICE - 2 PIECES			PINCE DE SER	VICE COURBE	PINCE DE SER	PINCE DE SERVICE - 2 PIECES		
code	emballé par	mm	code	mm	code	mm		
171127	2	(L)300	171417	(L)235	171400	(L)240		
171028	2	(L)240	171516	(L)295	171509	(L)300		







PINCE DE SERVICE

- Pinces en silicone résistant à la chaleur.
- Poignée soft-grip avec crochets de blocage.

code	mm	
171301	(L)267	
171318	(L)345	
171325	(L)445	







657621

PINCE DE SERVICE

657669

PINCE DE SERVICE			PINCE DE SEF	PINCE DE SERVICE		
code	couleur	mm	code	couleur	mm	
657621	Transparent	(L)230	657669	Noir	(L)250	
657607	Noir	(L)230	657676	Noir	(L)300	

PC

Since the second second





PINCES UNIVERSELLES

- Avec clip de fermeture.
- Détachable.





- Fabriquée en silicone résistant aux hautes températures.
- Peut résister à des températures allant jusqu'à 280°C, ce qui en fait un produit idéal pour la cuisine.
- Les pinces offrent une bonne prise en main et une utilisation ergonomique.

code	mm
171332	(L)170
171349	(L)290



– En bois.		
code	emballé par	mm
525142	4	(L)300





PINCES UNIVERSELLES AVEC COUCHE EN TEFLON

- Avec clip de fermeture.

524039

658000



polyamide temp wash	658000
	658000

(L)270

(L)280



SPATULE EN BOIS COURBÉE - LOT DE 2

- En bois de hêtre non seulement durable, mais aussi léger.
- Résistant aux températures élevées.
- Courbé pour retourner facilement les ingrédients dans une poêle.
- Manche plat avec trou de suspension.
- Convient aux poêles avec revêtement antiadhésif, sans endommager leur surface délicate.

code	emballé par	mm
525159	2	(L)320







SPATULE À HAMBURGER SPATULE FLEXIBLE			FLEXIBLE		SPATULE	FLEXIBLE PE	RFORÉE	
code	lame (mm)	mm	code	épaisseur (mm)	mm	code	épaisseur (mm)	mm
855676	143	77x283	855737	1	375x73	855720	1	375x75
855652	174	108x313	855669	1.2	320x96			



SPATULES À CRÊPES

- Avec lame flexible offset.

code	lame (mm)	mm
855775	110	19x220
855782	200	32x343
855683	254	37x390

SPATULE

- Idéale pour la préparation de confiserie.

- Spatule flexible et lisse.

code	lame (mm)	mm
855706	110	17x220
855690	203	34x345
855744	255	37x400









































MARYSE

- Manche en ABS. - Palette en silicone



code	lame (mm)	mm	
659205	90	52x257	
659304	116	70x358	
659403	116	70x410	



MARYSE

- Manche en ABS.
- Palette en silicone

ABS	SIL	-60°C 260°C	
plastic	silicone	temp	was

code	lame (mm)	mm
659014	90	55x266
659007	105	70x354
659106	105	70x420



MARYSE

658604

658703

658802

658901

- Manche en nylon renforcé avec de vibre de verre Pal



55x260

75x320

75x425

100x515

- A u

90

90

90

150

lette en caoı	utchouc naturel. ment pour des pré		was
code	lame (mm)	m	m



	65945
	65945
-	659472

MARYSE EN FORME DE CUILLÈRE

- Manche en ABS.

- Palette fait en caoutchouc synthétique.

ABS	<110°C	Mach Wash
plastic	temp	wash

code	lame (mm)	mm
659472	117	75x408
659458	88	57x254
659465	117	75x357



OOILLLIKL			
code	mm		
563106	450x80		
563007	375x70		
563205	575x105		





CUILLÈRE À BOIS-LOT DE 3, TAILLES DIFFÉRENTES

- Fait en bois.
- Ensemble de 3 tailles différentes.
 - Large: cuillère 75 x 50 mm, longueur totale 400 mm.
- Moyen : cuillère 65 x 50 mm, longueur totale 350 mm.
- Petit : cuillère 60 x 45 mm, longueur totale 300 mm.



LOUCHES ET ÉCUMOIRES PROFILINE

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







































OUCHE ANTI-GOUTTE			ECUMOIRE	ECUMOIRE		CUILLERE A LEGUMES	
Avec bord verseur anti-goutte.		code mm		code	mm		
code	litres	mm	541104	ø80x390	542507	485x75	
540107	0.06	ø60x360	541203 ø100x400		22.22		
540305	0.12	ø80x400	541302	ø120x460	GRAPPIN À VIANDE		
540404	0.25	ø100x430	541500	ø160x530	code	mm	
540503	0.5	ø120x555			542705	(L)350	
540602	0.75	ø145x575	I OHCHE À AB	LOUCHE À ARROSER			
540701	1	ø165x630		RUSER	SPATULE		
			code	mm	code	mm	
			542606	410x100	542200	510x100	

LOUCHES ET ÉCUMOIRES KITCHEN LINE



LOUCHE			ECUMOIRE	CUMOIRE SPATULE AVEC FENTES		FENTES
code	litres	mm	code	mm	code	mm
527108	0.05	ø60x320	528105	ø90x310	526118	(L)355
527207	0.17	ø90x390	528204	ø115x370		
527306	0.25	ø100x420				
CDATIILE			CDADDIN À VI	ANDE	LOUICHE À LÉC	NIMEC

SPATULE		GRAPPIN A VIA	GRAPPIN A VIANDE		LOUCHE A LEGUMES		
	code	mm	code	mm	code	mm	
	526101	(L)350	526200	350x35	526309	(L)325	

FOUETS

FOUET PIANO

509470

- Épaisseur de fil: 1 mm



- 5 fils piano flexibles, avec manche fine.

FOUET

510001

510100

510209 510308

510407

511503

511701

2.2 MM

* ÉPAISSEUR

> (L)290 (L)335

(L)380

(L)435

(L)490

(L)540

(L)640

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









FOUET FRANÇAIS AVEC 8 FILS RIGIDES

- 8 fils rigides.
- Poignée en polypropylène avec œillet.
- Épaisseur du fil : 2 mm.

'			
code	mm		
509012	(L)245		
509005	(L)270		
509104	(L)320		
509203	(L)365		
509302	(L)415		
509401	(L)465		

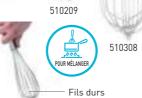




SPIRAALGARDE

code	mm
509487	(L)280







509302











FOUET PLAT

code	mm
856109	(L)300





BOL DE PRÉPARATION

code	litres	mm
530108	0.7	ø160x(H)63
530207	1.2	ø205x(H)74
530306	1.5	ø227x(H)83
530405	2.6	ø254x(H)95
530504	3.3	ø281x(H)100
530603	4.4	ø310x(H)107
530702	5.7	ø340x(H)113



532003

532102

532201

532300















FOUET PIANO

- 7 fils fins flexibles avec crochet de suspension. - 12 fils piano flexibles.

mm

(L)230

(L)275 (L)330

(L)375

- Épaisseur du fil: 1,4 mm.

FΟ	UEI	PI	UNA

- Manche en inox avec crochet.

code	mm		
511718	(L)285		
511725	(L)335		
511732	(L)385		
511749	(L)435		
511756	(L)485		

FOUET PIANO

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

	code	mm
Ę	509418	(L)250
Ę	509425	(L)270
Ę	509432	(L)320
Ę	509449	(L)360
Ę	509456	(L)410
Ę	509463	(L)460
5	509449 509456	(L)360 (L)410











Fils extrêmement flexibles parfaits pour fouetter



511749

Fils extrêmement flexibles parfaits pour fouetter



Fils extrêmement flexibles parfaits pour fouetter

509456



BOL MÉLANGEUR

code	litres	mm
517109	0.7	ø158x(H)55
517208	1.4	ø197x(H)68
517307	2.3	ø240x(H)88
517406	3.3	ø259x(H)92
517604	4.9	ø300x(H)118







































CHINOIS À MAILLES

647516

647509

- Maille fine avec manche filiforme.

CHINOI	S, M01	TIÉ EN	MAILLE	

- Maille

UIS, MUITIE EN MAILLE	CHINU
le fine.	
-	

code	mm	code	mm
647554	ø205x460	547304	ø180x380
647561	ø245x500	547502	ø235x435



ø160x360

ø180x415

- Lavable à 95°C.

code	mm
556719	700x700



CHINOIS À MAILLES, RENFORCÉE

- Entièrement en acier inoxydable satiné AISI 201.
- Maille très fine, renforcée.
- Poignée plate avec trou, renforcée.
- Muni d'une poignée de support supplémentaire

556719	7	700x700	- Muni d une poigi - Bord évasé.	nee de support supptementair	e.
			– Convient au lave	-vaisselle.	
		4-1	code	mm	
		16	567555	505x250x(H)200	l
		515501		MOULIN À LÉGUME	
V	U))))	TI).	 Parfait pour la préparat et sauce de tomates. Comprend 2 disques (Ø grossière et fine. 	ion des ve
			AL	code	mm

oé de de raclage nd



- veloutés
- n), coupe

code	mm
515501	400x215x(H)175







































PASSOIRE TAMIS

- Avec manche filiforme.

code	mm
635001	ø120x290
635155	ø160x340
635209	ø180x355
635308	ø200x365
635407	ø230x395
635605	ø250x420







- Bride de protection.

code	mm	
639009	ø260x580	
639016	ø310x800	
639023	ø360x850	



PASSOIRE À HERBES ET ÉPICES

- Maille fine avec manche filiforme.

code	mm
638309	ø100x255
638507	ø145x340
638705	ø210x450
638903	ø230x455





- Avec manche filiforme

- Avec manche min	orme.
code	mm
637104	ø160x325
637203	ø185x350
637302	ø200x365
637401	ø220x385
637500	ø240x405
637609	ø260x425



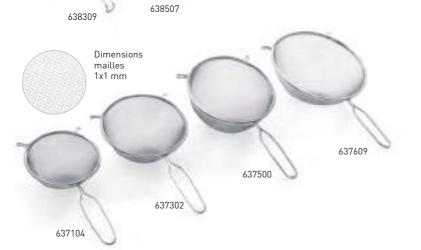
639016

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

639009

Dimensions mailles

0,5x0,5 mm



638705



639023

EGOUTTOIRS



EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées.

our pieu avee 2 poignees.	
code	mm
535523	ø415x(H)210
535516	ø365x(H)185
535509	ø325x(H)175







EGOUTTOIR KITCHEN LINE

- Sur pied avec 2 poignées.

code	mm	
535301	ø340x(H)160	
535103	ø240x(H)110	
535202	ø280x(H)135	

EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées.

F F 5		
code	mm	
535295	ø165x(H)65	
535400	ø225x(H)90	
535417	ø285x(H)100	
535424	ø315x(H)120	





PASSOIRE EXTENSIBLE POUR ÉVIER

- Entièrement en acier inoxydable AISI 201.
- Poignées extensibles, antidérapantes recouvertes de caoutchouc.
- Pieds de support pour le placer directement dans l'évier.
- Maille fine.
- Réglable jusqu'à la largeur maximale de l'évier : 545 mm.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	
535219	360x240x(H)115	













































BALANCE DE CUISINE 3 KG

- Boîtier en ABS et acier inoxydable.
- Écran LED intégré.
- Mesure jusqu'à 3000 g.
- Lecture en grammes (g), kilogrammes (kg), millilitres (ml), onces (oz) ou livres (lb).
- Fonctions disponibles sur l'écran tactile : marche/arrêt, tare, changement de l'unité.
- Mise hors tension et réinitialisation automatiques (auto tare).
- Notifications de surcharge et de batterie faible.
- Alimentation: 3 piles AAA 1,5 V incluses dans le set.

code	mm
580011	165x180x(H)31





BALANCE DE CUISINE 5 KG

- Boîtier en acier inoxydable.
- Écran numérique LCD intégré.
- Mesure jusqu'à 5000 q.
- Lecture en grammes (g), kilogrammes (kg), onces (oz) ou livres (lb).
- Mise hors tension et réinitialisation automatiques (auto tara).
- Notifications de surcharge et de batterie faible.
- Alimentation: 1 pile au lithium 3V incluse dans le set.

code	max. kg	mm
580226	5	169x218x(H)13





BALANCE DE CUISINE 10 KG

- Boîtier étanche en ABS et acier inoxydable.
- Écran LED intégré.
- Mesure jusqu'à 10 000 g.
- Lecture en grammes (g), kilogrammes (kg), millilitres (ml), onces (oz) ou livres (lb).
- Fonctions disponibles sur l'écran tactile : marche/arrêt, tare, changement de l'unité.
- Mise hors tension et réinitialisation automatiques (auto tare).
- Notifications de surcharge et de batterie faible.
- Alimentation : batterie lithium rechargeable intégrée.
- Câble USB pour la recharge inclus dans le set.
- Taux d'étanchéité et de résistance à la poussière: IP67.

code	mm
580028	160x210x(H)19





BALANCE DE CUISINE 15 KG

- Peut peser jusqu'à 15.000 g avec une précision de 1g et avec un poids minimum 2g.
- Surface en inox sans soudure, structure faite 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





- Lecture en kg ou lb.
- Fonction tare.
- Fonctionnement via un écran numérique séparé avec 4 boutons.
- Écran LCD à économie d'énergie avec indicateur de charge de la batterie.
- Revêtement résistant aux empreintes digitales.
- Alimentation électrique : 2 piles AAA (incluses).
- Port USB-C le kit inclut le câble.
- REMARQUE : l'adaptateur électrique n'est pas inclus.

code	max. kg	mm
580462	200	298x248x(H)37

MHENDI





































Thermomètres









	Thermomètre infrarouge	Thermomètre infrarouge avec sonde HACCP	Thermomètre résistant aux chocs avec sonde	Thermomètre digital avec sonde	
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		96 mm	213 mm	130 mm	
Matériau de la sonde		inox	inox	inox	
Convient pour une utilisation dans un four					
Étanchéité			✓	V	
Auto off	✓	✓	✓	✓	
Piles inclus	V	V	✓	✓	
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 repliable	Thermomètre de poche digital	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
v	✓	✓	✓
110 mm	65 mm	120 mm	150 mm
inox	inox	inox	inox

sonde uniquement

		V	
✓	✓	✓	~
V	V	V	V

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.



clip.

à point.









					100	1		
	Thermo- mètre de poche	Thermo- mètre à steak	Thermo- mètre pour four	Thermomètre pour réfrigé- rateur	Thermo- mètre pour réfrigérateur	Thermo- mètre pour réfrigérateur	Thermo- mètre pour réfrigérateur	Thermo- mètre à lait
Code	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271261	271247
Échelle de température	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
Temps de réaction	moyenne	lentement	lentement	lentement	lentement	lentement	lentement	lentement
Température minimale	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-40°C	-10°C
Température maximale	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C	0°C	110°C
Résolution	1°C		10°C	10°C	1°C	1°C	1°C	1°C
Longueur de la sonde	127 mm	50 mm						140 mm
Matériau de la sonde	inox	inox						inox
Convient pour une utilisation dans un four		v	v					
Informations complémentaires	Protection pour sonde avec	Avec indi- cation blue- seignant-	Avec crochet et support. Facile à lire.	Avec crochet et support. Facile à lire.	Avec crochet.	Avec crochet.	Avec crochet.	Avec attache de fixation au pichet



































à lait.





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.



THERMOMÈTRE INFRAROUGE AVEC SONDE HACCP

- Mesure la température par infrarouge ou par la sonde pliable.
- Voyant de contrôle HACCP indique i mmédiatement si les températures sont oui ou non conformes aux normes.
- Sonde de 90 mm repliable en inox.
- 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).

	6	M	7
1	230	4	1
			T
Į	-	1	1
407		7	1

THERMOMÈTRE RÉSISTANT AUX CHOCS AVEC SONDE

- Résistant aux éclaboussures.
- Plage températures de -50°C à +300°C.
- Réglable en°C ou °F.

27

- 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.

plage

- Arrêt automatique.

code

 Avec support de table et coque de protection en plastique Livré avec pile.

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

 code
 plage
 mm

 271254
 -60/350°C
 39x53x(H)158

PC S.S. Lasore temp

271230

Donne la mesure de température

rapidement et précise



THERMOMÈTRE DIGITAL AVEC SONDE

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

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

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







- Plage température de -40 °C à 200 °C.

– Fonction 'Hold' - peut mémoriser

temporairement la température.

- Avec une protection pour la sonde.

plage

-40/200°C

- Sonde en inox de 65 mm.

- Arrêt automatique.

- Livré avec pile.

code

271209

- Réglable en°C ou °F.

- Graduation 1°C.

- Précision ± 2°C.

THERMOMÈTRE DE POCHE DIGITAL THERMOMÈTRE WATERPROOF

150x20x(H)15

Waterproof (imperméable).

271162

- 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 la
- 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. 1 pile alcaline AAA de 1,5V AAA incluse (non

290x48x(H)40

-50/300°C

- Livré avec pile.

271162

S.S. stainless steel	5
22.25	
	271346
	2/

THERMOMÈTRE/MINUTEUR POUR RÔTIR

- Fonction minuteur.
- Plage de température de -50°C à 250°C.
- Réglable en°C ou °F.
- Graduation 1°C.
- température en continu.
- Fonction température min/max.
- Alarme de température progra mmable.
- Sonde de 150 mm en inox conçu pour rester dans le four (résistant à la chaleur).
- rechargeable).

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



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.



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.



THERMOMÈTRE À STEAK - 4 PIÈCES

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



MHENDI







































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



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



271124

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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

code	plage	mm
271124	-50/50°C	ø72x(H)21



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



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



271155



Avec clip



Magnétique

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

MINUTEUR DE CUISINE NUMÉRIQUE

- Avec clip magnétique.
- Décompte 99min59s.
- 1 pile alcaline AAA de 1,5V AAA incluse (non rechargeable).



code	mm
271155	67x20x(H)67



- Avec support et aimant.
- Décompte 99min59s.

code	mm
582022	65x70x(H)17









DISTRIBUTEUR DE SAUCE EN ACIER INOXYDABLE AVEC POMPE

558102

(H)420

- Boîtier, ressort dans la pompe et système mécanique en acier inoxydable AISI 304.
- L'élément inférieur du distributeur est en polypropylène.
- Amovible : couvercle, pompe distributeur.
- Couvercle équipé de 2 fermetures à loquet.

litres

4.5

- Portion de sauce distribuée : 35 ml
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

SET: 2 DISTRIBUTEURS DE SAUCE EN ACIER INOXYDABLE AVEC POMPE

- Boîtier, ressort dans la pompe et système mécanique en acier inoxydable AISI 304.
- L'élément inférieur du distributeur est en polypropylène.
- Amovible : couvercle, pompe distributeur.
- Chaque couvercle est équipé de 2 fermetures à loquet.
- Portion de sauce distribuée : 35 ml
- Ne convient pas au lave-vaisselle.
- Support avec adaptateur inclus.

code	litres	mm
558119	9	400x200x(H)440

COUVERCLE AVEC DISTRIBUTEUR POUR BACS GN

- Boîtier, ressort dans la pompe et système mécanique en acier inoxydable AISI 304.
- L'élément inférieur du distributeur est en polypropylène.
- Amovible : couvercle, pompe distributeur.
- Portion de sauce distribuée : 35 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.
- Convient pour bacs GN avec une hauteur de 200 mm (non compris)

code	GN	mm
558133	GN 1/6	180x165
558140	GN 1/4	270x165
558157	GN 1/3	330x180

NEW

code

558102

DISTRIBUTEUR DE SAUCE BAIN-MARIE

- Boîtier, ressort dans la pompe et système mécanique en acier inoxydable AISI 304.
- L'élément inférieur du distributeur en polypropylène.
- Amovible : couvercle, pompe distributeur.
- Couvercle équipé de 2 fermetures à loquet.
- Avec capteur de protection contre la surchauffe, il active l'alarme sonore et coupe automatiquement l'élément chauffant.
- Température de chauffe réglable : jusqu'à 90°C.
- Portion de sauce distribuée : 35 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	٧	W	mm
558126	230	900	ø180x(H)500

































FLACONS DISTRIBUTEUR

- Fait en polyéthylène.
- Le bouchon garantit que la sauce reste fraîche et que l'hygiène est maintenue.







FLACONS DISTRIBUTEUR

code	emballé par	couleur	litres	mm
558003	1	Jaune	0.2	ø50x(H)185
558010	1	Rouge	0.2	ø50x(H)185
558027	1 🔲	Transparent	0.2	ø50x(H)185
557808	1	Jaune	0.35	ø55x(H)205
557815	1	Rouge	0.35	ø55x(H)205
557822	1 🔲	Transparent	0.35	ø55x(H)205
557907	1	Jaune	0.7	ø70x(H)240
557914	1	Rouge	0.7	ø70x(H)240
557921	1 🔲	Transparent	0.7	ø70x(H)240
558058	3 🗌	Transparent	0.2	ø50x(H)185
557853	3 🗌	Transparent	0.35	ø55x(H)205
557952	3 🗌	Transparent	0.7	ø70x(H)240









MINI FLACON DISTRIBUTEUR - SET DE 4 PIÈCES

- En polyéthylène semi-transparent.
- Bouchon à visser et muni d'un embout pour le fermer.
- Produit réutilisable.
- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm
557990	0.05	ø35x(H)100
557891	0.03	ø30x(H)85

203521 203538 203545

DISTRIBUTEUR DE SAUCES AVEC POMPE

- Distributeur à pompe pour différents types de sauces.
- À utiliser dans les snacks, les buffets, les restaurants et lors des événements.
- Boîtier en ABS, récipient à sauce amovible entièrement sans BPA - n'affecte ni le goût ni l'odeur de son contenu.
- Le bac à sauce est équipé d'une graduation, d'un couvercle et d'une pompe amovible, tous fabriqués en polypropylène.
- La pompe est équipée d'un système de verrouillage pour éviter toute distribution accidentelle pendant le transport.
- Capacité : 2,5 l.
- Dosage: 20 ml.
- Résistance à la température de -40°C à +70°C.
- Facile à démonter et empilable.
- Disponible en rouge, jaune et blanc.

code	couleur	litres	mm
203521	Rouge	2.5	230x210x(H)250
203545	Blanc	2.5	230x210x(H)250
203538	Jaune	2.5	230x210x(H)250







558096

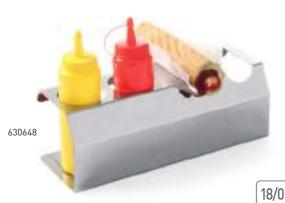
FLACON DISTRIBUTEUR ANTI-GOUTTE

- Design par Robert Bronwasser.
- Bouteille transparente avec bouchon doseur spécialement conçu.
- La bouteille peut être placée à l'envers afin d'être toujours prête à l'emploi.
- La forme spécialement étudiée permet d'éviter les fuites lorsqu'elle est placée à l'envers.

code	litres	mm
558096	0.23	ø50x(H)160







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	IIIIII
630648	260x110x(H)118
	The same of the sa
	CONTROL OF THE PARTY OF THE PAR
and the last of	
-	

SUPPORT SAUCES

557976

- Finition de haute qualité.
- Convient aux flacons distributeurs HENDI.
- Disponible avec 3 et 5 fentes.

code	÷	mm
557969	3 trous ø 50 mm	209x80x(H)78
557976	3 trous ø57 mm	229x90x(H)78
557983	3 trous ø70 mm	274x102x(H)98



SUPPORT POUR TACO

code	-	mm
429440	2 fentes	135x115x(H)50
429457	4 fentes	225x115x(H)50



18/0





































- 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



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



ENTONNOIR DE DOSAGE PROFI LINE

- Poignée ergonomique en ABS.
- La conception de la vanne d'arrêt assure une fermeture étanche.
- Avec 3 douilles (Ø 4, 5 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	ø212x(H)315







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 une 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
199992	90x54x(H)122



CLOCHE EN VERRE AVEC AÉRATION

- Fait en verre borosilicate avec une 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
199664	Cloche plat	ø260x(H)174
199657	Cloche cocktail	ø130x(H)282



PISTOLET À FUMER - FUMOIR À 3 VITESSES

- Le fumage rajoute une saveur raffinée à vos plats de viande, de poisson et de légumes, mais il peut aussi créer un effet de surprise au moment du service.
- La fumée froide est douce pour les fruits et légumes délicats, elle fume sans en modifier la texture ou la température.
- Fonctionnant avec un seul bouton, le pistolet à fumer possède 3 vitesses.
- La chambre du ventilateur en aluminium fonctionne comme un puits de chaleur, refroidissant la fumée avant de l'expulser.
- Le bois n'a pas besoin d'être trempé avant d'être utiliser pour le fumage.
- Peut également être utilisé avec du thé ou des épices.
- Chambre de fumage amovible avec filtre à mailles intégré.
- Tuyau flexible en silicone (50 cm de long) pour injecter facilement la fumée dans des sacs et récipients refermables.
- Léger et doté d'une poignée ergonomique, il est facile à utiliser d'une seule main.
- Alimenté par une batterie rechargeable au lithium de 1000mAh.
- Très complet, livré avec 3 mailles de filtre de rechange, une pince à épiler et un câble de charge USB.
- Bois ou herbes à fumer non inclus.

code	mm	
199640	215x70x(H)160	



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	ø275x(H)140	
-	-	

ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

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

code	emballé par	mm
198124	2	(L)230







































- 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 (N₂0), non comprises.

code	litres	mm
588017	0.5	ø85x(H)235
588024	1	ø98x(H)330

SET DE PIÈCES DÉTACHÉES

code	=	mm
589205	Profi Line	120x30x(H)240



589205

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 long \emptyset 3 mm
- 1 douille embout long Ø 5 mm
- 1 douille embout court Ø 3 mm
- 1 douille embout court Ø 5 mm
- Peut être utilisé seulement avec le siphon à chantilly Profi Line

code 589106





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_20) , non comprises.

code	litres	mm
588031	0.25	ø80x(H)200
588369	0.5	ø80x(H)260
588376	0.95	ø95x(H)320

SET DE PIÈCES DÉTACHÉES

code	-	mm
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240



SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE NOIR

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

code	litres	mm
588420	0.5	ø80x(H)260











































CARTOUCHES POUR SIPHON À CHANTILLY

- Convient aux siphons à chantilly disponibles sur le marché.
- $-N_{2}0$
- Se conserve 5 ans après la date de fabrication

code	emballé par
588208	10
588215	24
586907	50







SPATULE À GLACE AVEC MANCHE EN TRITAN

code	couleur	mm
755808	Bleu	(L)260
755815	Rouge	(L)260
755822	Jaune	(L)260
755839	Violet	(L)260



CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

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

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec revêtement en céramique et manche extra long.

code	-	mm
755686	1/20	ø56x170
755693	1/30	ø49x170

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

code		
code	-	mm
755655	1/20	ø56x170
755679	1/30	ø49x170



- Fait en aluminium.
- Léger.
- Poignée longue et ergonomique remplie d'huile pour un meilleur dosage - l'huile se réchauffe sous l'effet de la chaleur de la main, ce qui permet de libérer la glace plus facilement et plus rapidement.
- REMARQUE : Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	-	mm
759301	1/30	ø56x225





SUPPORT CORNETS À GLACE

- Pour 3 cornets.

code	mm
755730	200x95x(H)85









































RINCE CUILLÈRE À GLACE

- Facilite le lavage rapide et précis des cuillères et autres petits accessoires pour la crème glacée.
- Permet un nettoyage avec une faible consommation d'eau
- Très facile à utiliser et à nettoyer
- Peut être monté sur un mur avec l'article 802014 ou sur des comptoirs réfrigérés et d'autres équipements.
- Ligne d'alimentation en eau 3/8", ligne de drainage 3/4".
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304

code	mm	
802007	270x111x(H)115	

SUPPORT DE MONTAGE POUR RINCE CUILLÈRE À GLACE

- Fixez solidement votre rince cuillère à glace HENDI 802007 avec ce support de montage.
- Trous de montage : ø4,5 mm.
- Nombre de trous de montage : 2 x 2.
- Épaisseur de l'acier : 0,8 mm.

code	mm
802014	302x115x(H)122



































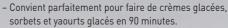


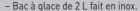






MACHINE À GLACES





- 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.
- Broc mesureur et cuillère compris.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	V	W	mm
274231	230	180	272x315x(H)362

Broc mesureur et cuillère compris

274231







- Convient pour la présentation et le service des aliments congelés jusqu'à 4 heures maximum.
- Ne convient pas pour conserver des produits congelés à long terme.
- Construction en inox de haute qualité, équipé avec un couvercle en triple verre 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

Police

(profondeur max.: 100 mm).

- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Classe climatique: 4.
- Etiquette-énergie: E (A-G).

code	plage	٧	W	mm
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305









Since the second second





221655

Moteur puissant à deux vitesses:



MIXEUR À MILKSHAKE- DESIGN BY **BRONWASSER**

- Conçu par le designer néerlandais Robert Bronwasser et disponible en 6 couleurs attrayantes.
- Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des frappés et bien sûr des milkshakes.
- Le boîtier est fabriqué en plastique ABS.
- La base est lestée pour plus de stabilité et est équipée de pieds en caoutchouc.
- Le moteur peut faire tourner le disque agitateur à deux vitesses, 15 000 et 19 000 tours/minute.
- Contrôlez le mixeur à milk-shake grâce à l'interrupteur à deux vitesses situé sur le dessus et facilement accessible.
- Le mixeur à milk-shake est équipé d'un micro-interrupteur qui lui permet de ne fonctionner que lorsque le gobelet est correctement
- Choisissez entre deux agitateurs différents pour contrôler le niveau d'aération.
- Très complet, il est livré avec un bol mélangeur en acier inoxydable (0,95 litre) et un bol mélangeur en polycarbonate (0,9 litre) et 2 jeux de 2 agitateurs.
- Les gobelets et les agitateurs passent au lave-vaisselle.
- Pour la France uniquement le code 221495 noir sans BPA est disponible

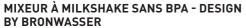
code	couleur	٧	W	mm
221617	Blanc	230	400	170x196x(H)490
221600	Noir	230	400	170x196x(H)490
221624	Caramel	230	400	170x196x(H)490
221631	Jaune	230	400	170x196x(H)490
221648	Rouge	230	400	170x196x(H)490
221655	Bleu	230	400	170x196x(H)490











- Conçu par le designer néerlandais Robert Bronwasser.
- Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des frappés et bien sûr des milkshakes.
- Le boîtier est fabriqué en plastique ABS.
- La base est lestée pour plus de stabilité et est équipée de pieds en caoutchouc.
- Le moteur peut faire tourner le disque agitateur à deux vitesses, 15 000 et 19 000 tr/min.
- Contrôlez le mixeur à milkshake grâce à l'interrupteur à deux vitesses situé sur le dessus et facilement accessible.
- Le mixeur à milkshake est équipé d'un microinterrupteur qui ne peut fonctionner que lorsque le bol mélangeur est correctement placé.
- Choisissez entre deux agitateurs différents pour contrôler le niveau d'aération.
- Livré avec un bol mélangeur en acier inoxydable (0,95 litre) et 2 agitateurs.
- Le bol mélangeur et les agitateurs passent au lavevaisselle.

code	couleur	٧	W	mm
221495	Noir	230	400	170x196x(H)490







BOL MÉLANGEUR EN POLYCARBO-NATE POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

- Convient pour les mixeurs à milkshake HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

code	mm
961124	ø116x(H)161







BOL MÉLANGEUR EN INOX POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY **BRONWASSER**

– Convient pour les mixeurs à milkshake HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495

	,
code	mm
961117	ø113x(H)160
	code

961117





957066

NEW

AGITATEURS SANS BPA POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY **BRONWASSER**

- Fabriqué en tritan matériau sans bisphénol A.
- Le set comprend 2 pièces : agitateur simple et double.
- Spécialement conçu pour le Mixeur à Milkshake HENDI - Design by Bronwasser : code 221495
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm
957066	32x27x(H)50





961131

NEW

AGITATEURS POUR MIXEUR À MILK-**SHAKE - DESIGN BY BRONWASSER** - En polycarbonate.

- Le set comprend 2 pièces : agitateur simple
- Spécialement conçu pour le Mixeur à Milkshake HENDI - Design by Bronwasser : codes 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	
961131	32x27x(H)50	
961131	32x27x(HJ50	































– Jetable.

557105

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

code	mm
557112	445x220
557105	530x285



POCHE PÂTISSIER ANTIDÉRAPANT -100 PIÈCES

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

code	emballé par	mm
557303	100	515x280





POCHE PÂTISSIER COTON - 2 PIÈCES

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

code	emballé par	mm
550120	2	(L)300
550229	2	(L)350
550328	2	(L)400
550427	2	(L)450
550526	2	(L)500

POCHE PÂTISSIER

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

code	emballé par	mm
550106	1	(L)300
550205	1	(L)350
550304	1	(L)400
550403	1	(L)450
550502	1	(L)500







































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.



DOUILLES - DENTELÉ

– Set de 5 tailles.

code	-
551790	ø6-8-10-12-14



DOUILLES - LISSE

- S	et de	5 ta	illes.
-----	-------	------	--------

code	-
551691	ø2-4-6-8-10





SET DE DOUILLES DE DÉCORATION

- Set composé de 5 douilles de décoration pour:
- farcir
- macarons
- décorer
- nappage
- écrire
- Très précis grâce aux bords tranchants.

551592

551110

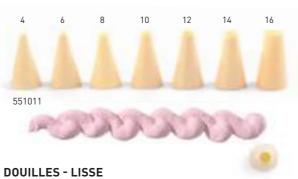
code







- Set de 7 tailles. code 551011







ø 3-5-7-9-11-13-15



ø 5-7-9-11-13-15-17

DOUILLES - ASSORTI

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

	3
code	-
551400	ø 6-8-10-12







































ΜΟΙΙΙ Ε À ΒΑΒΑ





MUULE A BABA		(ataminam) (wasii) (micro
code	=	mm
689806	avec bord lisse	ø70x(H)68
689608	Avec bord enroulé	ø70x(H)68







NONNETTE ET POUSSOIR CARRÉ

- Idéal pour dresser des assiettes.

code	-	mm
512166	emporte-pièce	65x65x(H)45
512173	emporte-pièce	80x80x(H)45
512227	poussoir	63x63x(H)55
512234	poussoir	80x80x(H)55

NONNETTE ET POUSSOIR RONDS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.
- Convient au lave-vaisselle.

code	Ē	mm
512142	emporte-pièce	ø80x(H)45
512159	emporte-pièce	ø100x(H)45
512203	poussoir	ø80x(H)55
512210	poussoir	ø100x(H)55

NONNETTE RONDE

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.
- Convient au lave-vaisselle.

	code	mm
)45	512135	ø60x(H)45
H)45	512104	ø70x(H)45
)55	512302	ø90x(H)45
1) E E		



COUPE-PÂTE ET RACLOIR









RACLOIR COUPE-PÂTE - 3 PIÈCES

code	emballé par	mm
554432	3	216x128

RACLOIR COUPE-PÂTE - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm
554364	6	120x96

RACLOIR COUPE-PÂTE - 6 PIÈCES

- Semi-rond.

code	emballé par	mm
554166	6	120x88





150x110

18/8







COUPE-PÂTE

855751

- LII IIIOX avec	manche	en potypropy	terre.
code		mm	

673416

- Segun	'n
	9

150x110



COUPE-PÂTE

553404

674413

DÉCOUPOIR

- Ensemble de 14 pièces, modèle rond.

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



- Largeur de découpage peut être facilement réglé de 13 à 125 mm.

- Avec 5 roulettes de découpage lisse en inox Ø 55 mm.

















































SPATULE

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

lame (mm)	code	mm
110	855706	17x220
203	855690	34x345
255	855744	37x400
203	855690	34x345



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	210x73















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	330x165x(H)95





TAPIS PÂTISSIER SILICONE ANTIADHÉSIF

code	épaisseur (mm)	mm
677827	0.7	600x400
677810	0.7	530x325
677834	0.7	300x400



PINCEAU DE CUISINE À BEURRE PLAT

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

code	mm
515389	200x25
515396	220x50





PINCEAU DE CUISINE PLAT - 2 PIÈCES

- Avec manche en bois.

7.1700 1110110110 011 20101		
code	emballé par	mm
515228	2	190x20
515327	2	210x40





PINCEAU DE CUISINE PLAT SILICONE

– Avec manche en polypropylène.

code	mm
515358	220x32
515365	230x45













































MARYSE

- Manche en ABS.

- Palette fait en caoutchouc synthétique.

ABS	<110°C	
plastic	temp	wash

	, ,	
code	lame (mm)	mm
659205	90	52x257
659304	116	70x358
659403	116	70x410



105

105

The same of the sa	
	658604
	658802
	658901



MARYSE

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

code	lame (mm) mm	
658604	90	55x260
658703	90	75x320
658802	90	75x425
658901	150	100x515

MARYSE EN FORME DE CUILLÈRE

- Manche en ABS.

<u>O</u>

659007

659106

- Palette fait en caoutchouc synthétique.

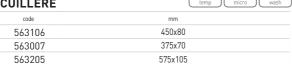
ABS	<110°C	wash
-----	--------	------

70x354

70x420

code	lame (mm)	mm
659472	117	75x408
659458	88	57x254
659465	117	75x357







CUILLÈRE

- Fait en polyamide renforcé

rait en potyannae remorce.		
code	mm	
659700	(L)305	
659809	(L)385	



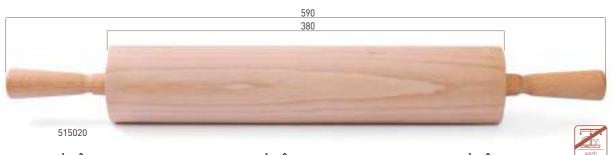
CUILLÈRE À BOIS -LOT DE 3, TAILLES DIFFÉRENTES

- Fait en bois.
- Ensemble de 3 tailles différentes.
 - Large: cuillère 75 x 50 mm, longueur totale 400 mm.
- Moyen : cuillère 65 x 50 mm, longueur totale 350 mm.
- Petit : cuillère 60 x 45 mm, longueur totale 300 mm.

code	mm
525005	(L)475







ROULEAU À PÂTE

- Largeur du rouleau: 264 mm.
- Avec roulements à bille.

code	mm
515006	ø62x470

ROULEAU À PÂTE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Largeur du rouleau: 264 mm.
- En inox avec un revêtement antiadhésif.
- Avec roulements à bille.
- Livré avec un support chromé.

code	mm
515013	ø62x470

ROULEAU À PÂTE EN BOIS

- Largeur du rouleau: 380 mm.

- Avec roulement à bille.

code	mm
515020	ø75x590





TAMIS

- Avec crochet de suspension.

code	-	mm
637791	pour sucre glace	ø250x(H)75
637821	pour sucre glace	ø410x(H)80
637807	pour farine	ø250x(H)75
637838	pour farine	ø410x(H)80
637814	pour chapelure	ø250x(H)75
637845	pour chapelure	ø410x(H)80

































MOULES À PÂTISSERIE EN SILICONE

- 100% silicone anti-adhésif.















SEMI-SPHERES

code		cuisson (mm)	moules
676202	GN 1/3	ø70x(H)32	6



MINI-CAKES

code		cuisson (mm)	moules
677001	GN 1/3	80x30x(H)33	9





677001

TARTELETTES

code		cuisson (mm)	moules
676509	GN 1/3	ø50x(H)17	15





MUFFINS

code		cuisson (mm)	moules
677209	GN 1/3	ø69x(H)40	6
676905	GN 1/3	ø53x(H)30	11





CANELÉS BORDELAIS

code		cuisson (mm)	moules
677506	GN 1/3	ø54x(H)48	8





MADELEINES

code		cuisson (mm)	moules
676707	GN 1/3	70x47x(H)17	9





CHALUMEAU DE CUISINE

– Au gaz, rechargeable - à allumage automatique. – Gaz, rechargeable - allumage automatique.

145x70x(H)190

- Le chalumeau est livré sans gaz.
- Complet avec support.

code

198209

CHA	LUI	*I E	ΑU	DΕ	CU	IJ	17	11

- **CHALUMEAU DE CUISINE**
- Le chalumeau est livré sans gaz.
- Complet avec support.

CARTOUCHE À GAZ

- Avec divers embouts de remplissage.

code code emballé par litres 198223 115x50x(H)155 199046 0.2





Rainuré

- Namure.				
code	quantité de commande	mm		
783153	12	ø70x(H)35		
783160	6	ø90x(H)48		
783627	6	ø100x(H)25		
783177	6	ø120x(H)55		







































CHALUMEAU DE CUISINE HENDI JET

- Conçu pour les chefs par Robert Bronwasser.
- Ce chalumeau de cuisine est très agréable à utiliser grâce à son design élégant noir mat avec des accents verts et sa prise en main ergonomique.
- Le chalumeau se fixe facilement et solidement à la bombe à gaz (il est possible de la remplacer lorsque le gaz est épuisé) et couvre toute la partie supérieure de la bombe à gaz.
- L'allumage piézoélectrique facilite l'allumage, le grand bouton de réglage du gaz permet d'ajuster facilement la taille et l'intensité de la flamme.
- Le chalumeau de cuisine peut fonctionner sous tous les angles, même à l'envers, grâce à la conception améliorée du brûleur qui empêche la formation d'étincelles.
- Réglage précis de la flamme, jusqu'à une longueur de flamme de 150 mm

-	Les bomb	oes à (gaz	peuvent	être	achetées	séparém	ent,	code :	199039.

code	=	mm
198247	Chalumeau de cuisine HENDI Jet	185x65x(H)100
198254	Chalumeau de cuisine HENDI Jet – set avec bombe à gaz	175x68x(H)260









199039

CARTOUCHE À GAZ GPL

- Conviennent exclusivement pour l'utilisation avec 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









































Grande ouverture pour introduire des gros morceaux





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



- Boîtier durable en aluminium, avec une finition lisse et nette.
- Disque à trancher équipé d'un palier de roulement en métal qui s'use beaucoup plus lentement que les paliers de roulement en plastique.
- 2 entrées : grande entrée avec un poussoir sur un levier mobile; entrée plus petite avec un poussoir séparé.
- Hygiène de travail élevée le coupe-légumes a été conçu pour éviter l'accumulation de saleté :
- prise en main souple et ferme du poussoir,
- interrupteur marche/arrêt avec une protection,
- finition lisse et nette du boîtier sur toute la surface.
- Inclus dans le set : 5 disques à découper pour obtenir différents résultats de coupe : 2 disques à trancher de 2 et 4 mm et 3 disques à râper de 4, 5 et 7 mm; disque éjecteur; brosse de nettoyage adaptée.
- Le moteur est bien protégé contre la surchauffe grâce à un grand ventilateur de refroidissement efficace, et
- Vitesse: 295 tr/min.
- Rendement: 100-300 kg/h.
- Diamètre du disque : ø205 mm.

code	V	W	mm
231807	230	550	540x240x(H)450









DISQUES À TRANCHER - Pour coupe-légumes 231807 &

201002.	
code	épaisseur (mm)
280126	4
280096	1
280102	2
280201	6
280218	8
280225	10



- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

code	épaisseur (mm)
280317	7
280294	2
280300	3
280416	4.5



234730

DISQUE À CUBES

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

code	épaisseur (mm)	
234747	10	
234730	8	



DISQUE POMMES-FRITES

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

code	épaisseur (mm)	
234761	10	
234754	8	





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

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, une vis ferme le couvercle et en plus un sensor électromagnétique détecte l'ouverture du couvercle et arrête automatiquement
- 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 4,5 mm Disque à râper 7 mm Disque d'évacuation 4 pieds antidérapants en caoutchouc Vitesse: 300 RPM
- Productivité: 100 350 kg/h
- Poids: 25 kg

code	٧	W	mm
231852	230	750	500x250x(H)470





DISQUE À JULIENNE

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

code	épaisseur (mm)
280423	3



280621

DISQUE FORME V

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

code	
280621	



918500

DISQUE ÉJECTEUR POUR **COUPE-LÉGUMES**

- Remplacez votre disque éjecteur cassé ou perdu et prolongez la durée de vie de votre coupelégumes.

- Pour les coupe-légumes HENDI 231807 & 231852.

code	mm	
918500	ø220	



PORTE-DISQUES POUR 18 DISQUES COUPE-LÉGUMES

code	mm	
280690	400x250x(H)90	











































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 faits en inox et l'entonnoir en fonte d'acier.
- Livré avec poussoir et 2 plaques perforées de Ø 70 mm avec trous de Ø 6 et 8 mm.
- Facile à démonter pour un nettoyage parfait.
- Moteur avec protection surchauffe.
- Pieds antidérapants.
- Rendement ±1,7 kg/min.
- Ne convient pas à l'utilisation en continue.

code	٧	W	mm
210802	230	550	432x261x(H)484

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 faits en inox et l'entonnoir en fonte.
- Livré avec poussoir et 2 plaques perforées de Ø 82 mm avec trous de Ø 6 et 8 mm.
- Facile à démonter pour un nettoyage parfait.
- Moteur avec protection surchauffe.
- Pieds antidérapants.
- Rendement ±3,7 kg/min.
- Ne convient pas à l'utilisation en continue.

code	٧	W	mm
210819	230	750	427x261x(H)486













282014



VIS SANS FIN



code	convient à
933367	210819
931257	210802

PLAQUE PERFORÉE

– ע /u mm.		
code	convient à	mm
282229	210802	ø8
282250	210802	ø3
282243	210802	ø4.5
282236	210802	ø6
282267	210802	ø2

PLAQUE PERFORÉE

– Ø 82 mm.		
code	convient à	mm
282014	210819	ø8
282021	210819	ø6
282038	210819	ø4.5
282045	210819	ø3
282052	210819	ø2





COUTEAU POUR HACHE-VIANDE

code	convient à
282359	210802
282076	210819



HACHE-VIANDE 198

- Idéal pour des petites quantités et pour faire des saucisses.
- Ne convient pas pour un usage professionnel.
- 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	٧	W	mm
210864	230	400	275x190x(H)347





Vis sans fin faite en aluminium, couteau fait en inox



Rouleaux attendrisseurs pour bœuf et porc inclus



ATTENDRISSEUR À VIANDE ÉLECTRIQUE

- 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	



ROULEAUX ATTENDRISSEURS POUR VOLAILLE

- A utiliser avec l'attendrisseur à viande électrique HENDI 975305.
- Boîtier en acier inoxydable.
- 2 rouleaux de pression en polypropylène.
- Longueur des rouleaux 180 mm.

code	mm	
975329	235x130x(H)120	







Plat à viande avec couvercle anti poussière





975305

ROULEAUX POUR BOEUF ET PORC

- A utiliser avec l'attendrisseur de viande électrique HENDI 975305.
- Boîtier et couteaux en acier inoxydable.
- Les dimensions maximales de la viande sont de 160 mm de large et 30 mm d'épaisseur.

code	mm
976180	235x130x(H)120

ROULEAUX ATTENDRISSEURS POUR SHOARMA

- A utiliser avec l'attendrisseur à viande électrique HENDI 975305.
- Boîtier et couteaux en acier inoxydable.
- Set de 2 couteaux coupant des bandes de 4 mm de large.
- Longueur du rouleau 165 mm. 975312 235x130x(H)120





Bâti en

aluminium



































En acier inoxydable

MACHINE À SAUCISSE PROFILINE

- Bâti, cylindre et piston fait en inox.
- Équipé 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.
- Équipé 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	304x304x(H)525
282588	5	304x304x(H)640
282090	7	300x340x(H)830
282151	10	415x315x(H)690



Avec un set de 4 entonnoirs en inox 16/22/32/38 mm



PRESSE À HAMBURGERS

- Pour préparer des hamburgers de Ø 130 mm.
- Les parties en contact avec la viande sont faites 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	320x250x(H)300	

SÉPARATEURS HAMBURGERS

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

emballé par

1255

- ø130 mm.

code

282120

– Emballé par ±1400 unités.

T		
513033		
– Fait en alliage d'alun de peinture en poudr	ortillas de max. Ø 200 mm. ninium avec une couche re rouge à l'extérieur.	Al
513033	685x250x(H)200	aluminium \(\text{wash} \)

ø130



PRESSE À HAMBURGER

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

code	mm
513026	ø120x(H)80







































TRANCHEUSES PROFILINE

- 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
- 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.







TRANCHEUSE PROFILINE 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



TRANCHEUSE PROFILINE 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	٧	W	mm
210048	230	280	440x420x(H)350



TRANCHEUSE PROFILINE 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



TRANCHEUSE PROFILINE 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





Epaisseur de tranche facilement réglable



Chariot avec mécanisme de verrouillage



Support pour tenir le produit avec sécurité pour la main



TRANCHEUSE PROFI LINE 220 VERSION ROUGE

- Diamètre de la lame: Ø 220 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 15 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 150 mm.
- Finition avec une couche spéciale rouge.

code	V	W	mm
970294	230	280	440x420x(H)350



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	٧	W	mm	
210086	230	320	485x420x(H)395	



LAMES POUR TRANCHEUSE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Pour trancher du fromage.

code	convient à	mm
975800	210031	ø195
975732	210048	ø220
975749	210000	ø250
975756	210017	ø300



COUTEAU DE REMPLACEMENT POUR LES TRANCHEUSES À VIANDE ÉLECTRIQUES

- Remplacez votre couteau pour prolonger la durée de vie de votre trancheuse électrique.
- A utiliser avec les trancheurs HENDI Profi Line 210215, 210017, 210086.

code	mm
901915	ø250
901922	ø300





































EPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE KITCHEN LINE

- Destiné à un usage professionnel, idéal pour toutes cuisines qui doivent éplucher rapidement des larges quantités de pommes de terre et autres légumes.
- Épluche les pommes de terre à l'aide d'un disque abrasif et des tampons abrasifs à l'intérieur du tambour.
- Tambour, disgue et tampons abrasifs en acier inoxydable de haute qualité, une machine très durable, efficace et facile à nettoyer.
- Le disque abrasif est équipé d'agitateurs.
- Le couvercle est en polycarbonate ; il vous permet de garder un œil sur le processus.
- Grâce au puissant moteur, un cycle prend de 2 à 3 minutes.
- Panneau de commande équipé d'une minuterie de 8 minutes

- et des voyants de contrôle.
- Très facile et sûr à utiliser, un capteur arrête l'éplucheur lorsque le couvercle est ouvert.
- Équipé d'un raccordement d'eau et de vidange, pour rincer les pommes de terre lors de l'épluchage.
- Grâce à un récupérateur de pelures efficace, composé de 2 conteneurs dont l'un est perforé, on évite le bourrage du système d'évacuation des eaux usées.
- Le socle est équipé de pieds en plastique pour plus de stabilité, deux pieds ont des plaques de fixation pour un montage sécurisé au sol.
- Classe de résistance à l'eau : IP23.





229200

EPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE KITCHEN LINE 10 KG

- Capacité de 10 kg de pommes de terre par cycle, pouvant éplucher jusqu'à 140 à 200 kg par heure.
- Poids: 39,6 kg.

code	V	W	mm
229217	230	750	622x540x(H)857

ÉPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE KITCHEN LINE 5 KG

- Capacité de 5 kg de pommes de terre par cycle, pouvant éplucher jusqu'à 70 à 100 kg par heure.
- Poids: 39,2 kg.

code	V	W	mm
229200	230	550	622x540x(H)802











BATTEURS MÉLANGEURS PLANÉTAIRES KITCHEN LINE

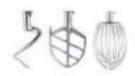


- Cuve robuste en acier inoxydable AISI201.
- Fourni avec 3 accessoires en acier inoxydable AISI430 : un fouet, un batteur et un spirale à pâte.
- 3 vitesses.
- Entraînement à vis sans fin durable en acier chromé et roues dentées en bronze.
- Un levier pour abaisser et relever la cuve.
- Panneau de commande numérique (code : 222829) ou analogique (code : 222836, 222843) facile à utiliser.
- Protection contre la mise en marche du batteur avec le dispositif de protection levé ou la cuve dans une mauvaise position.
- Protection contre la surchauffe avec reset.
- Minuteur réglable jusqu'à 60 minutes (code : 222829).













code	222829	222836	222843
litres	7 l	10 l	20 l
charge de farine/pâte	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
dimensions	240x420x(H)425 mm	380x470x(H)730 mm	490x580x(H)780 mm
panneau de commande	numérique	mécanique	mécanique
la rapidité	128/252/545 rpm	148/244/480 rpm	197/317/462 rpm
puissance/tension	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V











































6 VITESSES PRÉDÉFINIES

Accélérez. Augmentez votre efficacité. VOUS N'AVEZ PAS BESOIN D'ÊTRE UN PROFESSIONNEL POUR OBTENIR DES RÉSULTATS HOMOGÈNES

CORPS ERGONOMIQUE ET LÉGER

Poignée profilée pour une prise en main FERME et SOLIDE. Le bon angle de fonctionnement. FONCTIONNEMENT ERGONOMIQUE + POSITION NATURELLE DE L'INDEX SUR L'INTERRUPTEUR

SILENCIEUX

Fonctionnement silencieux du variateur pour les CUISINES OUVERTES. Populaire chez le CHEFS.



HENDI BLEND MIXEUR PLONGEUR

- Créé pour les chefs par Robert Bronwasser.
- Fait en plastique.
- ABS et manche en inox.
- Lame en forme de croix en inox avec couche en titane.
- Moteur puissant de 250W, 6 vitesses avec écran d'affichage LCD.
- Vitesse maximale 13500 RPM.
- Convient pour préparer de 1 à 8 litres.

code	٧	W	mm
222157	230	250	ø71x(H)444



CONCEPTION HD

Augmentation de la résistance à la casse et aux rayures grâce au TERPOLYMÈRE ABS

PLAGE DE VITESSE IMPRESSIONNANTE

de 6 600 à 13 500 tr/min. RÉDUCTION DU TEMPS DE PRÉPARATION



STICK BLENDER KITCHEN LINE

- Pour une utilisation professionnelle comme la préparation des soupes, sauces, farces, glaces, etc.
- Vitesse réglable: 4000 16000 RPM.
- Moteur puissant ventilé, un boitier en polyamide noir mat.
- Avec cordon électrique de 2.5 m et prise de terre.

BLOC MOTEUR MIXEUR PLONGEUR -VITESSE RÉGLABLE 350W

code	V	W	mm
221884	230	350	ø100x416

BLOC MOTEUR MIXEUR PLONGEUR -VITESSE RÉGLABLE 500W

code	٧	W	mm
221891	230	500	ø100x416

PIED MIXEUR POUR MIXEUR PLONGEUR

- Pied et lame en acier inoxydable.
- Convient pour le mixeur plongeur Kitchen Line 221884,
- Kit pour changer la lame inclus.

code	mm
222232	(L)300
222225	(L)250
222249	(L)400
222256	(L)500

FOUET POUR MIXEUR PLONGEUR 221884 & 221891

- Fait de deux fouets en inox.
- L'installation facile et en toute sécurité au bloc de commande.

code	mm	
222263	(L)250	

MIXEUR PLONGEUR KITCHEN LINE 160 -À VITESSE RÈGLABLE

- Pour un usage professionnel dans les glaciers, les restaurants, les cuisines des hôtels pour préparer de crèmes glacées, soupes de légumes, purées, sauces, farces, mayonnaise, purée de tomates, pesto etc.
- Moteur ventilé.
- Le boîtier avec une manche ergonomique en plastique résistant.
- La manche et la lame en acier inoxydable : longueur 160 mm, Ø 25 mm.
- Vitesse: environ 4,000 20,000 RPM.
- Poids net avec la manche: env. 1,6 kg

code	٧	W	mm
222140	230	220	ø75x(H)464

ACCESSOIRE FOUET POUR MIXEUR PLONGEUR 222140

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

code	mm
222164	(L)185





































MIXEURS PLONGEUR PROFILINE

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

Équipé d'un écran numérique.











code	

224328

224335 Mixeur plongeur Profi Line 300 -

Mixeur plongeur Profi Line 400 -

224397

Mixeur-plongeur Profi Line 500 -

Mixeur-plongeur Profi Line 500,

224052

	Mixeur plongeur 250 - à vitesse fixe	Mixeur plongeur Profi Line 300 - avec vitesse réglable	Mixeur plongeur Profi Line 400 - avec vitesse réglable	Mixeur-plongeur Profi Line 500 - avec vitesse réglable	Mixeur-plongeur Profi Line 500, haute puissance - avec vitesse réglable
panneau de commandes		électronique (9 vitesses)	électronique (9 vitesses)	électronique (9 vitesses)	électronique (9 vitesses)
capacité jusqu'à (l)	20	50	80	100	120
dimensions (mm)	ø75x(H)285	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350
longueur de la manche (mm)	250	300	400	500	500
vitesse réglable (rpm)	fixe 15 000	réglable 2 000 – 9 000	réglable 2 000 – 9 000	réglable 2 000 – 9 000	réglable 2 000 – 9 000
vitesse maximum (rpm)		13 000	15 000	15 000	15 000
puissance/tension (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
poids (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25



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

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







RANGEMENT AVEC SUPPORT MURALE

code	mm
934029	365x130x(H)70





MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 400 -AVEC VITESSE RÉGLABLE - SET AVEC SUPPORT DE RANGEMENT

- Utilisation professionnelle.
- Boîtier en polyamide renforcé avec des fibres.
- Manche et lame en acier inoxydable.
- Facile à nettoyer.
- Avec accessoires de fouet et support de rangement murale.
- Panneau de co mmande électronique.
- Vitesse réglable en 9 positions entre 2000 9000 RPM.
- Capacité jusqu'à 80 litres.
- Longueur de la manche: 400 mm.
- Poids: 4,75 kg.

code	V	W	mm
224380	230	400	ø100x(H)350



MIXEUR PLONGEUR VITESSE RÉGLABLE AVEC FOUET ET SUPPORT MURAL

- Pour une utilisation professionnelle dans les salons glacier, les restaurants, les cuisines d'hôtel pour préparer des crèmes glacées, des soupes de légumes, sauces, farces, purées, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc.
- Comprend un moteur à vitesse variable, un manche mélangeur, un fouet et un support mural.
- Boîtier en polyamide durable, noir mat.
- Le fouet, longueur 250 mm, est composé de deux fouets en acier inoxydable.
- Manche avec un longueur de 400 mm et lame en acier inoxydable.
- Pour des contenants allant jusqu'à 60 l pour le manche mélangeur et 50 l pour le fouet.
- Vitesse: 4 000-16 000 tours/minute.
- Poids (bloc moteur seul) : 2,35 k

code	٧	W	mm
222393	230	350	ø100x416



MIXEUR PLONGEUR 250VV - À VITESSE RÉGLABLE

- Utilisation professionnelle.
- Conçu en polyamide (nylon) avec fibre renforcé.
- Manche et lame fait en inox.
- Accessoire fouet inclus 290 mm.
- 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









































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.
- 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 copolyester Tritan sans BPA, résistant aux chocs, un couvercle solide en polypropylène et un bouchon en Tritan sans BPA.







- Le bol amovible résiste aux températures de -40°C à 90°C.
- Moteur à grande vitesse avec une fonction de réglage de la vitesse et une fonction de pulsation.
- Vitesse de rotation de 8350 RPM jusqu'à 24800 RPM (sans charge).
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et les surcharges
- Pour la France le blender est livré avec bol en tritan: code 230602 et 230664.







Voir la vidéo





Voir la vidéo

Le caisson insonorisant réduit considérablement le bruit

Base antidérapant

252x258x(H)547

252x258x(H)547

230695 230664

1680

1680

BLENDER NUMÉRIQUE AVEC CAISSON INSONORISANT

- Réglage numérique par écran tactile avec 3 possibilités de réglage

pour la puissance et le temps, ainsi qu'une fonction de pulsation.

230

230

BLENDER AVEC CAISSON INSONORISANT

- Réglage manuel de la puissance et un interrupteur pour la pulsation.

code		V	W	mm
230688		230	1680	252x258x(H)547
230602	sans BPA	230	1680	252x258x(H)547

Pichet en polycarbonate Lame en inox avec couche de titane

230688

230602



incassable

Pièce de raccord en métal durable

sans BPA

230695



Pièce de raccord





BLENDER À HAUTE PUISSANCE

- 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.
- Livré avec pichet de 2,5L en polycarbonate, résistant aux chocs, un couvercle solide en polypropylène et un bouchon en polycarbonate.
- Le pichet 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 16000 RPM jusqu'à 24800 RPM (sans charge).
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.
- Pour la France le blender est livré avec un pichet en tritan: code 230213.

code		V	W	mm
230718		230	1680	270x250x(H)550
230213	sans BPA	230	1680	270x250x(H)550









PICHET POUR BLENDER SANS BPA

- Pichet de remplacement pour le blender 230718/230695/230688/230213/230602/ 230664 en copolyester Tritan sans BPA, couvercle solide en polypropylène et un bouchon en Tritan sans BPA.
- Equipé avec un couteau en inox avec revêtement en titane.

code	mm
933688	200x170x(H)360
700000	200/17/0/(11/000



933688



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.

code	mm
943489	200x170x(H)360



943489





on on

M







Zone d'entretien/de sécurité

Base du cadre isolée des hautes températures et de la tension électrique. Des matériaux de haute qualité et une conception sans soudures afin de pouvoir nettoyer rapidement la partie inférieure de l'appareil, sans avoir à l'éteindre.



Régulateur de température du point chaud

Régulateur de température avec une plage de température de 50 à 210°C. Pour un ajustement précis de la résistance de collage ce qui convient à une large gamme de films d'emballage et de scellage.



Chargeur de film à rouleaux avec tendeur

Dispositif polyvalent pour différentes largeurs de film de scellage – max. 187 mm. S'adapte aux rouleaux JUMBO jusqu'à 170 mm de diamètre. Le tendeur assure un positionnement uniforme du film, empêche le déroulement et la suralimentation.







SCELLEUSE DE BARQUETTES COMPACT

- Construction en acier inoxydable.
- Équipé d'un couvercle avec mécanisme à ressort pour une ouverture facile et sûre.
- Poignée isolée en plastique résistant aux impacts.
- Guillotine automatique avec couteau de sécurité dans un couvercle spécialement conçu ; la découpe s'effectue juste derrière le récipient scellé dans une bande spéciale (technologie air-cut).
- Pieds antidérapants protégeant le plan de travail des rayures.
- La surface de scellage est dotée d'un revêtement en titane qui empêche le film de coller et permet un scellage rapide en 1 à 3 secondes (selon l'épaisseur du film).
- Un système d'absorption de la pression assure une fermeture étanche et empêche les emballages de s'écraser.
- LEDs à code couleur pour le contrôle des performances.
- Verrouillage de surchauffe, protection contre la surchauffe, interrupteur de sécurité éclairé.
- Temps de chauffe après le démarrage jusqu'au mode opérationnel complet - environ 8-10 minutes.
- Scellage de barquettes jusqu'à : 235x190x(H)155 mm et de gobelets jusqu'à : (H)170 mm.
- Dimension maximale du rouleau de film : largeur 187 mm, ø170 mm - film vendu séparément (code : 970720).
- Équipé d'une matrice en aluminium pour les récipients de 227x178 mm (code: 805572), sans séparateur.

code	V	W	mm
330005	230	700	610x214x(H)190

330005

MATRICE DE SCELLAGE HENDI

- Fabriqué en aluminium poli.
- Joint en silicone noir.

forme	code	taper
	805572	récipient 227x178 mm
	805589	2x récipients 178x113 mm
	805596	récipient en deux compartiments 227x178 mm
	805619	récipient rond ø165 mm
	805626	récipient en trois compartiments 227x178 mm

forme	code	taper
	805633	2 x récipient rond ø115 mm
	805640	récipient Colt en deux compartiments 227x178 mm
	805657	2 récipients (1x 178x113 mm, 1x ø115 mm)
	805664	récipient 187x137 mm

FILM D'OPERCULAGE PELABLE PET/CPP 12/40.4

- Destiné à l'emballage de barquettes alimentaires en PET 12 / CPP 40.
- Film pelable ce qui facilite d'enlever l'opercule pour ouvrir la barquette.
- Dimensions du film : épaisseur : 52 μm, largeur : 18,5 cm, longueur: 250 m.
- Diamètre du rouleau : ø15 cm.
- Poids du rouleau de film : environ 2,9 kg.

- Convient pour la scetteuse de barquettes HENDI (330003).				
code				
970720				





































MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE **AVEC CHAMBRE KITCHEN LINE**

- Pour une utilisation professionnelle dans la restauration et d'autres industries
- Conception durable boîtier et chambre en acier inoxydable de haute qualité
- Couvercle transparent en plastique ABS durable de haute qualité permettant de contrôler le processus d'emballage
- Le couvercle en cloche permet d'emballer de grandes portions
- Temps de scellage du sac : 0-6 s
- 6 niveaux de vide au choix
- Fonction de scellage uniquement
- Fonction de marinage : 11 cycles d'extraction et de libération de l'air dans le sac (un cycle dure 9 minutes) ; grâce à la pression négative, la marinade pénètre plus rapidement dans le produit, ce qui accélère considérablement l'ensemble du processus.
- Le cycle d'emballage démarre automatiquement lorsque le couvercle supérieur est fermé.
- Pompe rotative professionnelle et très efficace
- Conçue pour un fonctionnement continu

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE **AVEC CHAMBRE PROFILINE**

- Pour un usage professionnel dans le secteur de la restauration
- et d'autres industries
- Pour l'emballage de produits alimentaires et techniques, y compris ceux à forte teneur en eau
- Conception durable boîtier et chambre en acier inoxydable
- AISI 304 de haute qualité
- Couvercle transparent en plastique ABS durable de haute qualité permettant de contrôler le processus d'emballage
- Le couvercle en cloche permet de conditionner de grandes portions.
- Joint en forme de V avec un faible taux de fuite
- Des indicateurs clairs (affichage numérique et comparateur) permettent de déterminer avec précision le moment où le niveau de vide requis est atteint dans la chambre de la machine d'emballage.
- Temps de fonctionnement de la pompe réglable permettant d'obtenir un niveau de vide approprié en 0-99 s
- Temps de soudure réglable entre 0 et 3,5 s
- Niveau de refroidissement de la pompe réglable entre 0 et 9,9 s
- Le cycle d'emballage démarre automatiquement lorsque le couvercle supérieur est fermé.
- La pompe à huile assure un cycle d'emballage court et très efficace.







975268

code	975398	975268	975275
dimensions	359x429x(H)345 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
dimensions chambre	350×300×(H)110 mm	320×370×(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
bande de soudure	295 mm	300 mm	350 mm
capacité de la pompe à air	77 Vmin	133 l/min	333 l/min
puissance/tension	630 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
poids	24,4 kg	38 kg	62 kg



MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE

- 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.



Voir la vidéo



BANDE DE TÉFLON POUR LA BARRE DE SOUDURE SUPÉRIEURE

- Largeur 65 mm, longueur 1 mètre.
- Pour les machines à emballer sous vide HENDI

coc













































MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE EXTERNE PROFILINE

- 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	bande de soudure (mm)	٧	W	mm
970362	350	230	250	370x280x(H)170



MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE KITCHEN LINE

- Pour le conditionnement de produits alimentaires et non alimentaires, excepté les liquides.
- Peut être utilisé avec le support pour des rouleaux de sacs sous vide 970638.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Le joint du couvercle garantit une fermeture hermétique pendant le fonctionnement.
- Panneau de commande intuitif.
- Fonction de réglage du minuteur de compte à rebours : 0-6 s
- Avec fonction marinade.
- Avec mode de génération de vide par impulsion.
- Boutons de démarrage rapide pour le vide et la soudure sur la poignée.
- Arrêt automatique après 10 minutes d'inactivité.
- Pompe à vibration.
- Capacité de la pompe : 16 l/min.
- Poids net: 5 kg.
- La machine à emballer sous vide n'est pas destinée à un fonctionnement continu.
- A utiliser avec des sacs gaufrés.

code	bande de soudure (mm)	V	W	mm
975374	410	230	550	490x260x(H)145



- Peut être accroché au machine à emballer sous vide Kitchen Line 975374, mais peut aussi être utilisé co mme 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 Ø 100x400 mm.
- Concu en ABS.
- Couvercle transparent en polycarbonate pour pouvoir surveiller facilement le rouleau.

code	mm
970638	487x122x(H)107



SACS SOUS VIDE









SACS DE CUISSON SOUS VIDE

- Convient à la cuisson sous vide.
- 2 couches, couche intérieure 60 µm de polyéthylène approuvée pour le contact alimentaire, couche extérieure 15 µm de polyamide (nylon)
- L'épaisseur totale est de 75 μm.
- Les matériaux utilisés agissent comme un filtre UV.
- Les sacs peuvent être utilisés à des températures allant de -20 $^{\circ}$ à 110 $^{\circ}$ C.
- Convient aux machines d'emballage sous vide à chambre.

code	emballé par	mm
970676	100	200x150
970652	100	250x150
970683	100	300x200
970669	100	350x250
970690	100	400x300

SACS SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER - 100 PIÈCES

- Sacs en 2 couches.
- La couche intérieure est en polyéthylène et convient au contact alimentaire
- La couche extérieure est en polyamide (nylon) augmente la résistance et garantit une fermeture hermétique.
- Épaisseur 65 μm.
- Convient aux machines à emballer sous vide avec chambre.
- Ne convient pas à la cuisson sous vide.

code	emballé par	mm
970607	100	200x140
970386	100	230x160
970614	100	300x200
970393	100	350x250
970621	100	400x300









SACS SOUS VIDE GAUFRÉS EN ROULEAU - 2 PIÈCES

- 2 couches.
- Couche intérieure de 60 µm en polyéthylène et convient au contact alimentaire.
- Couche extérieure de 15 µm en polyamide (nylon) augmente la résistance et garantit une fermeture hermétique.
- Épaisseur totale : 75 μm.
- Les matériaux utilisés agissent comme un filtre UV.
- Gaufrage pour faciliter l'extraction de l'air et l'obtention du vide.
- Peut être utilisé à des températures allant de -20° à +100°C.
- Convient aux machines à emballer sous vide à chambre et externes.

code	emballé par	mm	
971062	2	6000x200	
971079	2	6000x280	

SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

- 2 couches, couche intérieure en polyéthylène de 60 µm convient au contact alimentaire.
- Couche extérieure en polyamide (Nylon) de 15 μm.
- Épaisseur totale: 75 μm.
- Les matériaux utilisés agissent comme un filtre UV.
- Gaufrage pour faciliter l'extraction de l'air et l'obtention du vide.
- Les sacs peuvent être utilisés avec des températures de -20° à 100°C.
- Convient aux machines à emballer sous vide à chambre et externs.

code	emballé par	mm	
971048	100	150x400	
971017	100	150x250	
971024	100	200x300	
971055	100	250x350	
971031	100	300x400	































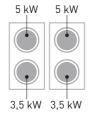




18/8 stainless staal









- Idéal pour les professionnels de la cuisine qui ont besoin de beaucoup de puissance à portée de main.
- Fabriqué en acier inoxydable durable avec un cadre renforcé.
- Équipé de deux plaques à induction de 5000W et de deux plaques à induction de 3500W.
- Chaque foyer de cuisson a son propre bouton de commande qui peut être réglé sur 11 niveaux de puissance.
- Avec 2 plans de cuisson séparés en verre trempé de 5 mm d'épaisseur, mesurant 320 x 560 mm.
- La charge maximale des plaques de cuisson est de 100 kg.
- Convient aux casseroles dont le diamètre du fond est compris entre 160 et 260 mm.
- Les pieds sont réglables en hauteur (±30mm), ce qui permet de placer la cuisinière à induction à niveau.
- Cadre équipé d'un grand espace de rangement pour les casseroles, poêles ou autres accessoires.
- Livré sans fiche, un électricien est nécessaire pour raccorder cet appareil au réseau électrique.

code	٧	W	mm
237687	400	17000	800x700x(H)870







RÉCHAUD À INDUCTION HAUTE PUISSANCE

- Idéal pour les woks ou les grandes marmites.
- Fabriqué en acier inoxydable durable avec un cadre renforcé.
- La plaque de cuisson à induction mesure 340 x 340 mm et est fait en verre trempé de 5 mm d'épaisseur.
- Jusqu'à 60 % d'économies d'énergie par rapport aux réchauds électriques standard.
- Bouton de commande pratique, 11 niveaux de puissance au choix.
- Travail sûr et confortable grâce à la production de chaleur uniquement au contact de la plaque de cuisson et de la marmite ou de la poêle.
- Convient aux marmites et poêles à induction dont le diamètre de la base est compris entre 160 et 300 mm.
- Charge maximale autorisée pour la table de cuisson : 40 kg.
- Pieds réglables (±30 mm) pour une mise à niveau parfaite du réchaud.
- L'appareil n'est pas livré avec une fiche.
- Attention : l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un électricien.

code	٧	W	mm
237670	400	5000	400x400x(H)380



CUISINIÈRE KITCHEN LINE - 4 FEUX AVEC FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GN 1/1

S.S.

- Bruleurs: 2 x 6 kW + 2 x 3.5 kW.
- Convient aux marmites et casseroles de Ø 120-300 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Cotés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- Pieds en acier, réglables de 55 à 65 mm.

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.









































TABLE DE CUISSON À GAZ - 5 FEUX

- Convient pour le gaz naturel.
- 3 brûleurs de 3,0 kW.
- 1 petit brûleur de 1,8 kW.
- 1 brûleur wok de 3,5 kW.
- Avec allumage électronique et thermocouples.
- Support de casseroles en fonte en trois parties.
- Poids: 45 kg.

code	kW[HS]	mm
225806	14.3	900x600x(H)850

CUISINIÈRE À GAZ - 5 FEUX AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

- Convient au gaz naturel.
- 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.
- 2 grilles inclus.
- Élément supplémentaire de 2,5 kW pour la fonction grill.
- Surface du four et intérieur de la porte émaillés.
- Poids: 78 kg.

code	٧	W	kW[HS]	mm
225707	230	2900	14.3	900x655x(H)900



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	ø710x(H)220	

CERCLE POUR RÉCHAUD

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



147207 ø360x(H)80	

CHÂSSIS POUR RÉCHAUD

- Convient uniquement pour le réchaud Big Flame:147108.



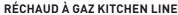
code	mm
147306	425x425x(H)400











- Modèle Kitchen Line pour gaz propane etbutane.
- 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	400x440x(H)390



RÉCHAUD À GAZ KITCHEN LINE XL

- Modèle XL pour gaz propane et butane.
- Kit de conversion inclus pour branchement de gaz naturel.
- Équipé d'une grille support marmite émaillé extra large.
- Châssis entièrement en inox.
- Équipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique.
- Livré complet avec tuyau de gaz et détendeur.

code	kW[HS]	mm
147276	10.8	580x650x(H)400



RÉCHAUD À GAZ PROFI LINE

- Pour gaz propane et butane.
- Châssis solide entièrement en inox, peut supporter des charges
- Équipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique.
- Avec support-grille en fonte 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



NEW



DÉTENDEUR 50 MBAR POUR BARBECUE À GAZ PROPANE/ BUTANE

– Pour les barbecues à gaz et les réchauds HENDI

code		
152157		

NEW



TUYAU À GAZ COMPLET POUR RÉCHAUDS

 Pour les réchauds Profi & Kitchen Line HENDI 147108 147801

TILITOT 14	100 147 001.	
code		
147139		



PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION KITCHEN LINE

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





PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2000W KITCHEN 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 220 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
- Charge maximale pour la plaque à induction : 15 kg.

code	٧	W	mm
239391	230	2000	293x373x(H)56

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 3500W KITCHEN LINE

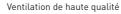
- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 10 niveaux.
- Plage de température: 35-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 140 et 280 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
- Charge maximale de la plaque à induction : 20 kg.

code	V	W	mm
239421	230	3500	337x417x(H)85









Commandes tactiles





3500 W min Ø120 mm max Ø230 mm 230 V

800 W Fonctionne aussi avec 230 V un bac GN jusqu'à GN 1/2

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE KITCHEN LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 9 niveaux
- Si la fonction boost est utilisée, une partie de la puissance de la plaque de cuisson de droite passe temporairement à la plaque de cuisson de gauche et produit ainsi 2000 W.
- La plaque de cuisson de gauche peut fournir une puissance de 1800 W ou 2000 W quand la fonction boost est activée.
- La plaque de cuisson de droite peut fournir une puissance de 1700 W.
- Plage de température: 35-240°C
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 220 mm
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe
- Charge maximale de la plaque à induction : 2x15 kg

code	٧	W	mm
239414	230	3500	608x370x(H)61

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION KITCHEN LINE

- Plaque chauffante à induction unique avec un bobine à induction rectangulaire qui maintient les casseroles chaudes en offrant une liberté de placement.
- Puissance réglable par un bouton avec 11 niveaux.
- Plage de température: 40-100°C.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
- Charge maximale de la plaque à induction: 15 kg.



code	V	W	mm
239384	230	800	460x315x(H)62











































PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 M

- Puissance réglable en continue par un bouton.
- Charge maximale de la plaque à induction: 20 kg.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 260 mm.

code	V	W	mm
239780	230	3500	327x425x(H)100





PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 D XL

- Réglage numérique sur un écran tactile de la puissance, de la température et du minuteur
- Construction en inox
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 160 et 300 mm.
- Pieds ajustables en hauteur
- Charge maximale de la plaque à induction: 20 kg

code	V	W	mm
239698	230	3500	390x500x(H)120



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 D

- Réglage numérique sur un écran tactile de la puissance, de la température et du minuteur
- Construction en inox.
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 140 et 280 mm.
- Pieds ajustables en hauteur.
- Charge maximale de la plague à induction : 20 kg.

code	V	W	mm
239711	230	3500	340x440x(H)120



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
- Charge maximale de la plaque à induction : 20 kg

code	-	٧	W	mm
239766	Plaque de cuisson à induction	230	3500	340x450x(H)120
239681	set plaque induction wok + wok	230	3500	340x450











PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 5000 D

- Réglage numérique avec boutons tactiles de la puissance, de la température et du minuteur.
- Construction en inox.
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 140 et 280 mm.
- Pieds ajustables en hauteur.
- Fonctionne sur 380 V et n'est pas équipé d'un prise électrique, un électricien est nécessaire pour l'installation.
- Charge maximale de la plaque à induction : 30 kg.

code	V	W	mm
239322	400	5000	398x515x(H)168

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 7000

- Construction en inox.
- Deux plagues avec une puissance de 3500 W chacune.
- Équipè d'une 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 ajustables 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.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 140 et 280 mm.
- Charge maximale de la plaque à induction : 20+20 kg

code	٧	W	mm
239346	400	7000	405x698x(H)145







































PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 2000

- Boîtier extra plat (32 mm), structure en inox.
- Surface en vitrocéramique.
- Réglage par écran tactile.
- Charge maximale admissible du four : 15 kg.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 260 mm.

code	V	W	mm
239230	230	2000	296x370x(H)46



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 1800



- Bâti en abs.
- Réglage numérique de la puissance, de la température et minuteur.
- Le réglage réagit i mmédiatement aux modulations.
- Charge maximale admissible du four : 15 kg.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 260 mm.

code	٧	W	mm
239209	230	1800	315x345x(H)70



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	٧	W	mm
209509	230	190	530x325x(H)30





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	٧	W	mm
239193	230	800	ø245x(H)68



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



PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION 1000W

- Surface chauffante en verre cristal noir.
- Boîtier en plastique.
- Plaque à induction à encastrer dans le plan de travail.
- Régulation de la puissance à 10 niveaux avec protection électronique contre la surchauffe.
- Panneau tactile et affichage LED.
- Charge maximale de la plaque à induction : 15 kg.
- Convient aux casseroles et poêles dont le fond a un diamètre de ø120-200 mm.

code	V	W	mm
239551	230	1000	350x350x(H)











































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 (Les bacs GN ne sont pas inclus).
- 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	٧	W	mm
233962	230	560	650x467x(H)630



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
233733	160 lites	230	1500	857x568x(H)686











VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE UN NIVEAU

- Conçu en verre trempé sur les côtés et une vitre courbée 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 une grille GN 1/1 avec un grillage extra fin pour disposer des petits produits.

code	-	٧	W	mm
273982	un niveau	230	400	554x376x(H)311

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE DEUX NIVEAUX

- Conçu en verre trempé sur les côtés et une vitre courbée 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 fin pour disposer des petits produits.

code	-	V	W	mm
273999	deux niveaux	230	400	554x376x(H)432



Réservoir d'eau pour l'humidification

Cr S.S.

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE

- Équipé avec double vitrage et vitre arrondie 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 400x335 mm.
- Réservoir d'eau pour l'humidification de l'air dans le vitrine de table chauffante.
- Thermostat et écran d'affichage numérique.
- Refroidissement par ventilation avec dégivrage automatique.
- Plage de température: 30°C / 90°C.

code	-	٧	W	mm
233740	97 litres	230	800	460x448x(H)785







































DÉSHYDRATEUR KITCHEN LINE

- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Le ventilateur automatique fait circuler l'air chaud à l'intérieur de la chambre, assurant une déshydratation uniforme sans qu'il soit nécessaire de tourner les plateaux.
- Équipé avec 7 grilles en inox de 305x330 mm pouvant supporter 500 grammes d'aliments chacun.
- Les grilles 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.
- Il est livré avec un tapis transparent pour empêcher les petits fruits de tomber pendant le processus de déshydratation. Il peut également être placé au fond de la chambre de déshydratation pour recueillir les résidus.
- Écran numérique.
- Température réglable de 35° à 70°C.
- Minuteur réglable de 30 min jusqu'à 24 heures par intervalle de 30 minutes.

code	-	٧	W	mm
229064	7 plateaux	230	500	345x450x(H)315

Commandes facile à utiliser







Avec une maille fine pour

PLATEAUX ÉGOUTTOIR EN PLASTIQUE POUR **DÉSHYDRATEURS**

- A utiliser avec les déshydrateurs alimentaires HENDI 229002 229019 229033 229064.

code 941461





941461





DÉSHYDRATEUR PROFILINE 6 PLATEAUX

- 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 l'air chaud à l'intérieur de la chambre, assurant une déshydratation uniforme sans qu'il soit nécessaire de tourner les plateaux.
- Équipé avec 6 grilles en inox de 305x330 mm.
- Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.

code	-	٧	W	mm
229033	6 plateaux	230	650	340x450x(H)311





6 plateaux

600 W

230 V

10 plateaux 1000 W

DÉSHYDRATEUR PROFILINE 10 PLATEAUX

- Construction en inox.

946190

- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Panneau 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 395x380 mm.
- Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettover.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.

code	=	٧	W	mm	
229026	10 plateaux	230	1000	417x535x(H)430	



PLATEAUX ÉGOUTTOIR POUR DÉSHYDRATEUR

- Pour le déshydrateur Profi Line Hendi 229026



TAPIS À HERBES POUR DÉSHYDRATEUR

- Pour le déshydrateur Profi Line Hendi 229026



Avec un ventilateur

silencieux





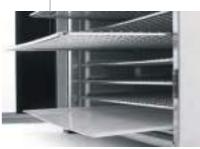
946190

de commandes numérique

Facile à utiliser grâce au panneau











946268

































FRITEUSES PROFILINE

- Les friteuses de table de la gamme Profi Line 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).



FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE - 10L - 400V

- Friteuse 400V très puissante, permet à l'élément chauffant d'utiliser jusqu'à 6600W de puissance.
- Réduit le temps de récupération de la température après avoir mis des aliments congelés, ce qui permet d'obtenir un résultat plus croustillant.
- N'est pas équipé d'un prise électrique, un électricien est nécessaire pour l'installation.

code	litres	V	W	mm
209424	10	400	6600	302x687x(H)375

friture la chaleur monte élément chauffant plongé dans l'huile les miettes de fritures tombent dans le fond où la température de l'huile est plus basse





PANIER À FRITES

code	-
930618	Friteuses 4 litres 205808 205846
930632	Friteuses de 6 litres 205815 205853
930656	Friteuse de 8 litres 205822 205839
933664	Friteuse profonde 8 litres 207208 207307 209202 209301
944387	Friteuses profondes à induction 215012 215029
961247	Friteuse 10L 209424



18/0



























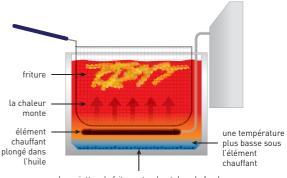






FRITEUSES PROFILINE NUMÉRIQUES

- Les friteuses de table de la gamme Profi Line 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).



les miettes de fritures tombent dans le fond où la température de l'huile est plus basse





Paniers à frites à la page **165**

18/0





FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE - 8 L

- Panneau de commande numérique avec fonction température et minuteur.

code	litres	٧	W	mm
207369	8	230	3500	300x515x(H)345

FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE - 2 X 8 L

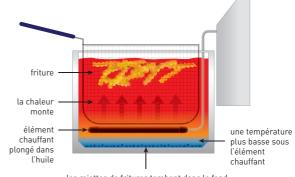
- Panneau de commande numérique avec fonction température et minuteur.

code	litres	٧	W	mm	
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	



FRITEUSES PROFILINE

- Les friteuses de table de la gamme Profi Line 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).



les miettes de fritures tombent dans le fond où la température de l'huile est plus basse



FRITEUSE PROFILINE - 8 L

code	litres	٧	W	mm
207208	8	230	3500	305x460x(H)350

FRITEUSE PROFILINE - 2 X 8 L

code	litres	V	W	mm
207307	16	230	7000	605x460x(H)350



FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L

code	litres	٧	W	mm
209202	8	230	3500	305x515x(H)350



FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE - 2 X 8 L

code	litres	٧	W	mm
209301	16	230	7000	605x515x(H)350



































18/0



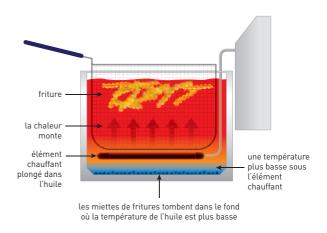


FRITEUSE KITCHEN LINE

- 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	liter	٧	W	mm
205808	4	230	3000	217x380x(H)300
205846	4+4	230	3000+3000	470x420x(H)330
205815	6	230	3300	265x430x(H)290
205853	6+6	230	3300+3300	550x430x(H)290
205822	8	230	3500	265x430x(H)345
205839	8+8	230	3500+3500	550x430x(H)345

Paniers à frites à la page **165**









FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE

- 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.

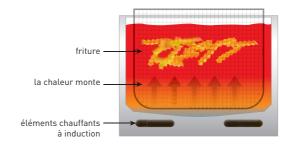
Paniers à frites à la page **165**

FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L

code	litres	٧	W	mm
215012	8	230	3500	290x485x(H)405

FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE -2X8I

LAUL				
code	litres	٧	W	mm
215029	16	230	7000	580x485x(H)406













































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 inclus est incassable et convient ainsi pour maintenir au chaud des aliments.

code	couleur	V	W	mm
273869	Argent	230	250	ø275x(H)250
273876	Cuivre	230	250	ø275x(H)250
273845	Noir	230	250	ø275x(H)250

AMPOULE INFRAROUGE CHAUFFANTE

- Ampoule infrarouge de remplacement pour lampe chauffante.
- Idéale pour une utilisation en arrière de la maison, elle émet une lumière rouge chaude.
- Incassable, avec culot standard (E27).

code	٧	W	mm
919217	230	250	ø125x(H)170

AMPOULE INFRAROUGE CHAUFFANTE

- Ampoule infrarouge de remplacement pour lampe chauffante.
- Idéale pour une utilisation devant la maison, elle émet une lumière blanche brillante.
- Incassable, avec culot standard [E27]

code	V	W	mm
919200	230	250	ø125x(H)170
P	- FR		A A
		- 1	100
5 8/80	100	1	COM LINES
		/	Ampoule
i i		/	Ampoule infrarouge
			infrarouge chauffante 919200
			infrarouge chauffante 919200 inclus
			infrarouge chauffante 919200
	273906		infrarouge chauffante 919200 inclus

PORTIQUE CHAUFFE-PLAT AVEC 2 LAMPES INFRAROUGES

- Conçu pour garder les aliments au chaud entre la préparation et le service.
- La hauteur est facilement ajustable de 590 et 790 mm.
- Ampoules incassables inclus.

code	couleur	٧	W	mm
273906	Argent	230	500	453x360x(H)790
273913	Noir	230	500	453x360x(H)790

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	ø175x(H)250
273890	Cuivre	230	250	ø175x(H)250
273852	Noir	230	250	ø175x(H)250











GRILLS PROFILINE

- Construction en acier inoxydable.
- Plaque en chromé dur (9mm) facilite le nettoyage.
- Avec tiroir collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure.
- Température réglable en continu jusqu'à 300°C.
- Protection surchauffe.
- Convient pour une utilisation continue.
- Interrupteur avec voyant lumineux.
- Pieds antidérapants.

GRILL

– Surface grill 330x270 mm, complètement lisse.

code	-	٧	W	mm
203125	lisse	230	2000	300x420x(H)225







203149

GRILL

- Surface grill 518x328 mm, complètement lisse.

code	-	V	W	mm
203149	lisse	230	2400	550x420x(H)240



203156

GRILL - MOITIÉ RAINURÉ

– 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	550x380x(H)240



GRILL RAINURÉ

- Surface grill 518x328 mm, complètement rainuré.

code	-	V	W	mm
203170	rainuré	230	2400	550x420x(H)240



GRILL RAINURÉ 1/3

– 2 zones de chauffe indépendantes, 2 voyants lumineux indiquant l'échauffement.

– Surface grill 688x410 mm, à gauche une largeur de 462 mm lisse et à droite une largeur de 226 mm rainuré.

	code	-	٧	W	mm
20	03163	2/3 lisse, 1/3 rainuré	230	3500	720x530x(H)250





₩





























GRILLS DE CONTACT

- Parfait pour faire griller et chauffer du pain, des morceaux de viande, des saucisses, des légumes, etc.
- Grills en fonte émaillés, faciles à nettoyer et à entretenir.
- Le boîtier fait en acier inoxydable 18/10 garantit la durabilité.
- Grâce à la haute puissance des éléments chauffants, les grills atteignent rapidement la température nécessaire.
- La température peut être réglée en continu, à l'aide du thermostat, de 0 °C à 300 °C.
- Les ouvertures de ventilation protègent le grill contre la surchauffe.
- Le grill inférieur est équipé de bords à l'arrière et sur les côtés

- et d'un bac d'égouttement amovible, facilitant le nettoyage.
- Soulevez le grill supérieur avec la poignée résistante à la chaleur et verrouillez-le dans n'importe quelle position grâce au mécanisme à ressort.
- Équipé d'un interrupteur secteur avec voyant lumineux intégré, d'un témoin de préchauffage et d'un câble d'alimentation de 1,7 m avec prise mise à la terre.
- Avec des pieds en caoutchouc évitant l'appareil de bouger accidentellement pendant l'utilisation.
- Une brosse de nettoyage pour grill est incluse.



GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE



- Complètement rainuré.

o o p to to				
code	٧	W	mm	
263501	230	1800	310x370x(H)210	

GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm.

- 1/2 rainuré et 1/2 lisse.

code	V	W	mm
263600	230	1800	310x370x(H)210











- Surface de grill 340x230 mm.
- Complètement rainuré.

code	٧	W	mm
263655	230	2200	430x370x(H)210



GRILL DE CONTACT PANINI

- Surface de grill 340x230 mm.
- 1/2 rainuré et 1/2 lisse.

code	٧	W	mm
263662	230	2200	430x370x(H)210







GRILL DE CONTACT PANINI XL

- Les grills supérieur et inférieur sont rainurés.

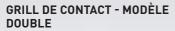
code	V	W	mm
263624	230	2700	548x415x(H)210



GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment.
- Surface de grill inférieur 475x230 mm.
- Complètement rainuré.

code	٧	W	mm
263709	230	3600	570x370x(H)210

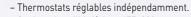




- Thermostats réglables indépendamment.
- Surface de grill inférieur 475x230 mm.
- 1/2 rainuré et 1/2 lisse.

code	٧	W	mm
263808	230	3600	570x370x(H)210

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE



- Surface de grill inférieur 475x230 mm.
- 1/2 lisse, 1/2 rainuré.

code	٧	W	mm	
263907	230	3600	570x370x(H)210	







































Equipé de 4 brûleurs

GRILL À GAZ À KEBAB PROFILINE

- 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 mmConvient à 80 kg de viande au maximum
- Poids: 30 kg

	5		
code	kW[HS]	mm	
226001	12	470x550x(H)1150	



226001



COUTEAU KEBAB ÉLECTRIQUE

- Pour trancher kebab, shawarma, gyro, etc.
- 2 lames en inox de Ø 100 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	202x152x(H)182





COUTEAU KEBAB ÉLECTRIQUE SANS FIL

- Pour trancher tout type de viande rôtie de kebab.
- 2 lames en inox Ø 100 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
- Deux batteries d'une capacité 2000 mAh chacune inclus.
- Affûteuse de couteaux inclus.
- Poids 1,3 kg.

code	٧	W	mm
267257	230	80	199x152x(H)184

COUTEAU DE REMPLACEMENT POUR LES COUTEAUX À KEBAB

- Remplacez votre couteau cassé ou perdu pour prolonger la durée de vie de votre couteau à kebab électrique.
- A utiliser avec le couteau à kebab électrique HENDI 267240 & 267257.

code	
26721	(

COUTEAU KEBAB ÉLECTRIQUE

- Idéal pour trancher tout type de viande rôtie comme: kebab, shoarma, gyros, etc.
- Grand disque à trancher lisse de Ø 80 mm avec protection en acier inoxydable.
- Le couvercle de la lame assure la sécurité pendant le tranchage.
- Disque à trancher supplémentaire dentelé de Ø 80 mm
- Le disque tourne à 8.000 tours/minute.
- Poignée en aluminium avec cordon d'alimentation de 2,7 m.
- Indice de protection: IPX4.
- Adaptateur avec voyant lumineux.
- Un affûteur de couteaux, un porte-couteau et un tournevis sont inclus.

code	٧	W	mm
267264	230	80	232x120x(H)115







































CUISEUR SOUS-VIDE

GN 1/1

- 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
- 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



CUISEUR SOUS VIDE GN 1/1

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

code	litres	٧	W	mm
225448	20	230	600	540x335x(H)310

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





SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

code	emballé par	mm
971048	100	150x400
971017	100	150x250
971024	100	200x300
971055	100	250x350
971031	100	300x400

















- 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 progra mmée entre 5°C et 90°C avec des augmentations de 0,1°C.
- Peut chauffer et faire circuler jusqu'à 30 l d'eau.
- Peut circuler 12l d'eau par minute.
- Un écran lumineux affiche la température progra mmée et le temps, facile à utiliser.
- L'appareil est entièrement résistant à l'eau IPX7 (i mmersion).

code	V	W	mm	
222645	230	1200	63x97x(H)344	



COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

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

code	GN	mm
864210	GN 1/2	265x325
864203	GN 1/1	530x325





































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 progra mmé entre 1 minute et 99 heures.
- Plusieurs appareils peuvent être co mmandes 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 i mmersion 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.

code	٧	W	mm
222997	230	2200	130x145x(H)330





COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

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

code	GN	mm
864234	GN 1/2	265x325
864227	GN 1/1	530x325











222638

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 progra mmé entre 1 minute et 99 heures.
- Avec connexion Wifi, peut être co mmandé à partir du.
- App Sousvidetools.
- Plusieurs appareils peuvent être co mmandes 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.
- L'appareil répond au norme IPX7 et résiste aux éclaboussures et i mmersion dans l'eau par accident.

code	V	W	mm
222638	230	1500	159x121x(H)285





































PISTOLET À FUMER -FUMOIR À 3 VITESSES



- Le fumage rajoute une saveur raffinée à vos plats de viande, de poisson et de légumes, mais il peut aussi créer un effet de surprise au moment du service.
- La fumée froide est douce pour les fruits et légumes délicats, elle fume sans en modifier la texture ou la température.
- Fonctionnant avec un seul bouton, le pistolet à fumer possède 3 vitesses.
- La chambre du ventilateur en aluminium fonctionne comme un puits de chaleur, refroidissant la fumée avant de l'expulser.
- Le bois n'a pas besoin d'être trempé avant d'être utiliser pour le fumage.
- Peut également être utilisé avec du thé ou des épices.
- Chambre de fumage amovible avec filtre à mailles intégré.
- Tuyau flexible en silicone (50 cm de long) pour injecter facilement la fumée dans des sacs et récipients refermables.
- Léger et doté d'une poignée ergonomique, il est facile à utiliser d'une seule main.
- Alimenté par une batterie rechargeable au lithium de 1000mAh.
- Très complet, livré avec 3 mailles de filtre de rechange, une pince à épiler et un câble de charge USB.
- Bois ou herbes à fumer non inclus.

199640 mm 215x70x(H)160







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 une 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	
199992	90x54x(H)122	



CLOCHE EN VERRE AVEC AÉRATION

- Fait en verre borosilicate avec une 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
199664	Cloche plat	ø260x(H)174
199657	Cloche cocktail	ø130x(H)282



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	ø275x(H)140	



ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

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

9	9	
code	emballé par	mm
198124	2	(L)230









































COPEAUX DE BOIS AROMATIQUES

- La sciure et les copeaux de fumage ont été extraits du bois d'espèces nobles d'arbres à feuilles caduques, ainsi que d'arbres fruitiers, et de fûts utilisés pour le vieillissement du vin rouge, du whisky et du cognac.
- Les derniers ces derniers sont recommandés aux connaisseurs des boissons susmentionnées, car ils donnent une sensation de goût extraordinaire. Il s'agit d'un ajout absolument authentique et unique.
- Les copeaux sont fabriqués en sciant de vieux fûts
- de chêne dans lesquels le vin et les spiritueux ont vieilli pendant des années!
- Notre assortiment comprend une délicate sciure de fumage et deux types de copeaux de fumage de petite et moyenne taille.
- Utilisez-les pour le fumage et vous ajouterez non seulement un goût et un arôme uniques à n'importe quel plat, mais vous obtiendrez également une présentation attrayante, provoquant l'effet Waouh!



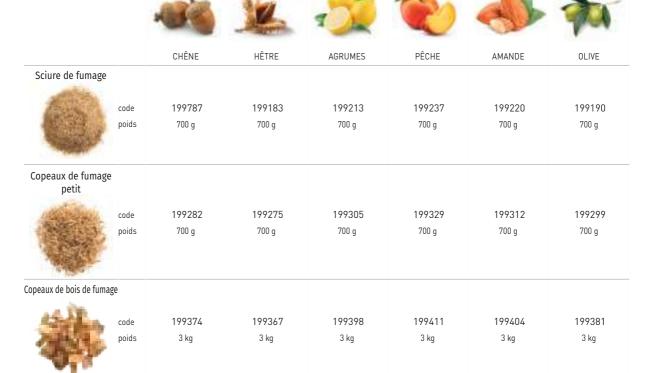
à utiliser avec les pistolets à fumer et les pompes à fumée



Copeaux de fumage petit

à utiliser directement sur le charbon du bois ou en combinaison avec un plateau de fumage ou une pipe fumoir

Copeaux de fumage











199794

ASSORTIMENT DE SCIURE DE FUMAGE -COFFRET DE 9 SAVEURS

- A utiliser avec une pipe fumoir ou un pistolet à fumer.
- Assortiment de 9 sortes différentes de copeaux aromatiques très fins.
- Le coffret comprend 9 saveurs : amande, hêtre, agrumes, cognac, chêne, olive, pêche, vin rouge et whisky.

code	poids (kg)
199794	1.35













































	PÊCHE	HÊTRE	AGRUMES	CHÊNE	CHARBON DE BOIS MARABU
code	199503	199459	199480	199466	199541
poids	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	10 kg











	AMANDE	OLIVE	VIN ROUGE	COGNAC	WHISKY
code	199497	199473	199510	199534	199527
poids	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg



PLAQUE DE CUISSON TEPPANYAKI

- Surface de la plaque: 440x230 mm.

code	V	W	mm
238608	230	1800	526x230x(H)120

PLAQUE DE CUISSON TEPPANYAKI

– Surface de la plaque: 892x220 mm.

code	٧	W	mm
238301	230	1800	1023x220x(H)112

FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE

- Aluminium avec couche anti-adhésive.
- Thermostat amovible.
- Convient pour frire, griller et conserver au chaud.
- Comprend couvercle avec hublot en verre et deux poignées isolées.

code	V	W	mm	
239605	230	1600	ø620x(H)190	
239506	230	1400	ø500x(H)190	



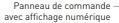


Al













209943

BOUILLOIRE - 1.8 L

209981

- 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	2150	221x163x(H)249

BOUILLOIRE ÉLECTRIQUE SANS FIL AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Pour préparer des boissons dans les conditions de préparation indiquées, telles que le thé vert, le thé blanc ou le yerba mate.
- Boîtier et élément chauffant en acier inoxydable AISI304.
- Poignée, couvercle et base en polypropylène.
- Régulation et maintien de la température : l'eau peut être chauffée à l'une des températures suivantes : 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C.
- Élément chauffant placé sous la cuve et ainsi protégé contre le
- Panneau de commande avec affichage numérique.
- Voyant lumineux du thermostat.
- Indicateur à l'intérieur de niveau d'eau maximum.
- Fonction d'arrêt automatique après ébullition de l'eau.
- Double protection contre la mise en marche d'une bouilloire vide.
- La bouilloire peut être tournée base pivotante à 360°.
- ATTENTION : pour faire bouillir de l'eau uniquement, faire bouillir d'autres liquides endommagera la bouilloire.

code	litres	V	W	mm
209943	1.8	230	1800	225x168x(H)288







- Bouilloire et élément de chauffe en inox.
- Manche, couvercle et socle faits en polypropylène.
- Équipée d'une résistance dissimulée pour protéger l'élément chauffant contre le calcaire, ce qui prolonge la durée de vie de la résistance et de la bouilloire.
- Voyant lumineux pour indiquer que l'appareil est en mode chauffe.

Voir la vidéo

- 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



BAIN-MARIE GASTRONORME







- 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	٧	W	mm
238905	230	1200	340x540x(H)250

BAIN-MARIE KITCHEN LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE



- 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	٧	W	mm
238912	230	1200	340x540x(H)250

THERMO-SYSTÈME



Fonctionne également sans eau



THERMO-SYSTÈME 1

- Cuve à eau émaillée Ø 185 mm.
- 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

THERMO-SYSTÈME 2

- 2 cuves à eau émaillées Ø 185 mm.
- 2 marmites pour bain-marie en acier inoxydable avec couvercle.
- 2 boutons de réglage de puissance et voyants lumineux.

code	litres	٧	W	mm
201206	8.4	230	400	505x265x(H)245

18/0

































18/0



CUISEUR À RIZ AVEC FONCTION VAPEUR

- Le boîtier est en acier inoxydable.
- Marmite intérieure amovible en aluminium avec revêtement antiadhésif, facile à nettoyer.
- Le couvercle articulé en polypropylène est équipé d'une poignée pratique, d'un joint hermétique et d'une vanne d'aération.
- Le couvercle est fermé hermétiquement grâce au loquet intégré.
- Le bac de récupération de la condensation intégré évite que le poste de travail ne devienne humide.
- 2 modes de fonctionnement : cuisson et maintien au chaud ;
 après la cuisson, l'appareil passe en mode maintien au chaud.
- Peut également être utilisé pour cuire les légumes à la vapeur avec le panier vapeur inclus.
- Capacité : 10 cuillères de riz sec (15 à 20 portions de riz cuit).
- Inclus : panier vapeur, gobelet doseur et cuillère à riz.

code	litres	V	W	mm
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285

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

NEW

TAPIS ANTIADHÉSIF POUR CUISEURS À RIZ

- Pour le cuiseur à riz HENDI 240403.

code 930830









CUISEUR À RIZ 4,2 L

- Fait en aluminium durable, facile à nettoyer.
- L'intérieur est fini avec un revêtement antiadhésif.
- Cuit le riz à la perfection sans effort, passe automatiquement en mode maintien au chaud après la cuisson.
- Grande contenance de 4,2 litres ou 23 verres doseur de riz sec.
- Poignées pratiques qui peuvent également être utilisées pour ranger le couvercle. Cela permets de ranger en tout sécurité un couvercle chaud et l'avoir toujours à portée de main.
- Verre doseur et cuillère à riz incluses.

code	litres	V	W	mm
240441	4.2	230	1550	420x380x(H)240

CUISEUR À RIZ 10 L

- Fait en aluminium durable, facile à nettoyer.
- L'intérieur est fini avec un revêtement antiadhésif.
- Cuit le riz à la perfection sans effort, passe automatiquement en mode maintien au chaud après la cuisson.
- Grande contenance de 10 litres ou 50 verres doseur de riz sec.
- Poignées pratiques qui peuvent également être utilisées pour ranger le couvercle.
- Cela permets de ranger en tout sécurité un couvercle chaud et l'avoir toujours à portée de main.
- Verre doseur et cuillère à riz incluses.

code	litres	V	W	mm
240458	10	230	2900	555x495x(H)365











































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

SALAMANDRE

- Idéal pour les gratins, les grillades et le réchauffage des plats.
- Plage de température : 50 300 °C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipé d'un thermostat, d'un minuteur de 30 minutes et d'un voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille possibles.
- Livré avec une grille avec poignées et un bac à miettes.
- Dimensions intérieures : 646 x 408 x (H)337 mm.
- En acier inoxydable.

code	V	W	mm	
264300	230	3600	800x472x(H)456	



SALAMANDRE GN 1/1 AVEC FIXATION MURALE

- Convient au norme IPX4.
- 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
264126	230	2850	780x490x(H)310



SALAMANDRE QUARTZ MAXI GN 1/1

- Salamandre avec 9 résistances à quartz pour chauffer, griller et gratiner les aliments plus rapidement.
- Protection en acier pour protéger les éléments quartz contre les dommages.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Deux grilles chromées de dimensions 530x340 mm et deux poignées amovibles.
- Deux niveaux pour la position verticale de chaque grille avec une distance de 70 et 45 mm.
- Bac collecteur de miettes en acier inoxydable
- Éléments chauffants à quartz 3 éléments chauffants sur trois niveaux indépendants.
- Minuteur s'allume pendant 15 minutes ou fonctionnement continu.
- Câble d'alimentation de 1,3 m sans prise.

code	٧	W	mm
264331	400	4500	685x396x(H)452





3600 W

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 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







Single Control of the Control of the



- **SALAMANDRE LIFT 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.
- Bac égouttoir/à miettes amovible avec grille de 440x320 mm.

code	V	W	mm
264607	230	2800	480x520x(H)530



264706

SALAMANDRE LIFT 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 .
- Bac égouttoir/à miettes amovible avec grille de 590x350 mm.

code	٧	W	mm
264706	230	3600	600x520x(H)530



GAUFRIER ROND

- Faites facilement de délicieuses gaufres Belges,idéal pour la préparation en libreservice
- Vous pouvez préparer jusqu'à 20 gaufres par heure.
- Gaufriers en fonte d'aluminium émaillée, nettoyables à la brosse.
- Les gaufres mesurent Ø 190 mm et ont une épaisseur maximale de 23 mm.
- La température peut être réglée en continu entre 50°C et 220°C.
- Le minuteur peut être réglée jusqu'à 15 minutes.

code V		mm
212172 230	1000	250x380x(H)590



- Parfait pour tous les types d'établissements de restauration qui souhaitent ajouter ces gaufres tendances sur bâton ou à la saucisse à leur offre.
- Des rainures sont découpées dans le gaufrier pour que vous puissiez insérer le bâtonnet tout en fermant le gaufrier.
- Gaufriers en fonte d'aluminium émaillée, nettoyables à la brosse.
- Ouvrez le gaufrier facilement grâce à la grande poignée qui reste froide.
- Le boîtier est en acier inoxydable 18/0, garantissant une longue durée de vie et un nettoyage facile.



212189

GAUFRIER CORN DOG

- Il est possible de cuire 6 gaufres sucettes ou gaufres à la saucisse en même temps.
- Poids net: 10 kg.

code	٧	W	mm
212189	230	1550	390x335x(H)230

- Équipé d'un bac égouttoir pour la pâte et la graisse, ce qui permet de garder votre plan de travail propre.
- Des fentes d'aération dans le boîtier protègent les commandes contre la surchauffe.
- La température est réglable en continu de 50°C à 220°C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 15 minutes.



GAUFRIER SUCETTES

- Il est possible de cuire 4 gaufres sucettes en même temps, chacune mesurant 255 mm de long (sans le bâton) et ayant la forme d'un cône allongé.
- Poids net: 10,5 kg.

code	V	W	mm
212165	230	1750	310x395x(H)230



GAUFRIER

- Gaufres de Liège, motif rectangulaire de deux fois 4x6.
- Les gaufres en fonte émaillée peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse.
- Régulation température thermostatique.
- Poignée isolée.
- Livré avec une fourchette à gaufres.





GAUFRIER ÉLECTRIQUE, LIÈGE'

212103

- Gaurres de Liege, motil rectangulaire de deux lois 4x6.				
	code	٧	W	mm
	212103	230	1500	320x437x(H)251

212127

Gaufres de Liège 212134

250	250			
	180			

GAUFRIER ÉLECTRIQUE , BRUXELLES'

- Gaufres de Bruxelles, motif de deux 3x5 carrés

Oddii C5 dC	Di axettes, int	oth ac acax oxe	curres.
code	٧	W	mm
212127	230	2200	320x437x(H)277

Gaufres de Bruxelles

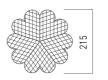
240	0	
		190

GAUFRIER ÉLECTRIQUE, COEUR'

- Gaufres cœur, 5 motifs en cœur conjoints.

code	٧	W	mm
212134	230	2200	320x437x(H)251

Gaufres cœur







































MACHINE À BARBE À PAPA

- Bol amovible en acier inoxydable, convient au lave-vaisselle.
- Le bol est fixé par 4 clips de sécurité. Boîtier du moteur fini avec un revêtement rose.
- Équipé d'un tiroir pour les bâtons, le sucre, les colorants, etc.
- Interrupteurs séparés pour la mise en marche et les éléments chauffants, avec voyants.
- Voltmètre indiquant la tension réelle.
- Un fusible de surcharge protège le moteur contre le surchauffement en cas de blocage.
- Poids : 11 kg.

code	V	W	mm
282731	230	1200	520x520x(H)480

COUVERCLE POUR MACHINE À BARBE À PAPA



 Cette protection transparente convient à la machine à barbe à papa HENDI 282731.

code	mm	
282755	ø520x(H)350	



CRÊPIÈRE

282731

- 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 300°C.
- Avec une protection contre le surchauffe et un thermostat EGO.

code	V	W	mm
212028	230	3000	470x520x(H)160

RACLETTE À CRÊPE EN BOIS

- Forme caractéristique parfaite pour étaler la pâte sur la surface de cuisson
- Recommandé pour l'utilisation de la crêpière avec le code : 212028

code 525197







CHAUFFE-NACHOS

- Boîtier en aluminium et verre trempé.
- Compartiment interne en acier inoxydable AISI 403.
- Équipé d'un bac collecteur de miettes amovible.
- Température de chauffe max. : 55 °C
- Charge max. : 30 L

code	V	W	mm
282779	230	300	320x390x(H)510



NEW

DISTRIBUTEUR DE SAUCE BAIN-MARIE

- Boîtier, ressort dans la pompe et système mécanique en acier inoxydable AISI 304.
- L'élément inférieur du distributeur en polypropylène.
- Amovible : couvercle, pompe distributeur.
- Couvercle équipé de 2 fermetures à loquet.
- Avec capteur de protection contre la surchauffe, il active l'alarme sonore et coupe automatiquement l'élément chauffant.
- Température de chauffe réglable : jusqu'à 90°C.
- Portion de sauce distribuée : 35 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	٧	W	mm
558126	230	900	ø180x(H)500





PELLE AVEC ENTONNOIR POUR FRITES ET NACHOS

- Ouverture de remplissage de 70 mm.
- Poignées pour gauchers et droitiers.

code	mm
642566	233x205







































Toujours à jour!

Notre catalogue est également disponible en ligne avec des fonctionnalités intéressantes telles que :

- + un outil de recherche puissant
- + une navigation facile
- + partage rapide.

Mais surtout, des prix toujours à jour.

Scannez le QR code et mettez la page en favori.







































- **MACHINE À POP-CORN**
- Boîtier robuste en verre trempé et acier revêtu de peinture en poudre, disponible en deux couleurs : rouge ou noir.
- Avec une porte de service à charnière en verre trempé.
- Récipient chauffant pour le pop-corn avec agitateur.
- Couvercle avec poignées en matériau résistant à la chaleur.
- Rabatteur de pop-corn
- Tiroir à miettes sous la chambre pour éliminer facilement les grains non éclatés et les miettes.
- Les grains non éclatés et les miettes sont collectés sous le tiroir à miettes.
- Intérieur éclairé. Fond de la chambre à pop-corn chauffé.
- Durée du cycle : ±2 min. 150 g de grains de maïs par cycle.
- Poids net: ±25 kg.

code	couleur	٧	W	mm
282762	Noir	230	1500	560x420x(H)770
282748		230	1500	560x420x(H)770

FONTAINE À CHOCOLAT 6 NIVEAUX

- Fait en inox.
- Avec fonction de maintien au chaud, la température peut être réglée jusqu'à 150°C.
- Capacité minimale chocolat: 1 kg.
- Capacité maximale chocolat: 8 kg.
- Avec des interrupteurs séparés pour le moteur et l'élément chauffant.



Fontaine à chocolat 3 niveaux 274101

45°C

1 kg

1,5 kg

ø210x(H)390 mm

170 W/230 V







code

dimensions

puissance/tension

contrôle de la température

capacité minimale chocolat

capacité maximale chocolat



GRILL ROULANT POUR SAUCISSES

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









9 rouleaux 940 W 230 V

14 rouleaux 1480 W 230 V

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - UNE ZONE

code	-	٧	W	mm
268605	9 rouleaux	230	940	520x400x(H)175
268506	7 rouleaux	230	740	520x325x(H)175

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - DEUX ZONES

code	-	V	W	mm
268704	11 rouleaux	230	1180	520x477x(H)175
268735	14 rouleaux	230	1480	520x591x(H)175



COUVERCLE EN VERRE POUR GRILL ROULANT POUR SAUCISSES

- Permets une réduction de la consommation de l'électricité de 20%.
- Grâce à l'accumulation de chaleur sous le couvercle en verre, le temps de cuisson des saucisses est réduit de 15%.
- Hauteur ouverture maximum 250 mm.

268735

- Conçu avec trois éléments en verre, chacune d'une épaisseur de 4 mm.
- Une structure en inox soutient les éléments en verre avec des supports en plastique résistant à des hautes températures pour fixer le couvercle sur le grill.

code	pour grill roulant pour saucisses	mm
268551	7 (268506)	470x325x(H)240
268612	9 (268605)	470x401x(H)250
268711	11 (268704)	470x477x(H)250
268742	14 (268735)	470x591x(H)250







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	٧	W	mm
265000	230	450	240x322x(H)466



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	٧	W	mm
265109	230	135	230x185x(H)325





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





COUPE-SAUCISSES - MANUEL

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

code	mm	
222805	275x170x(H)235	



COUPE-FRICADELLE

code	mm
630716	(L)200







































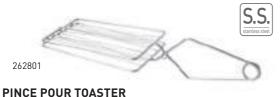








262214



code mm	
262801 100x340x[H]64	

TOASTER 6 PINCES

- Toaster avec deux niveaux et 6 pinces inox.
- Équipe de résistances en quartz pour une montée en température rapide, la température peut être atteint en 30 secondes maximum.
- Les résistances refroidissement en quelques secondes.
- Interrupteur pour sélectionner différentes zones de chauffe.
- Minuteur mécanique de 15 minutes avec alarme.
- Livré avec 6 pinces.

code	V	W	mm
262214	230	3000	438x290x(H)402







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	٧	W	mm
261163	230	1200	200x300x(H)223



PINCE POUR TOASTER

- A utiliser avec le toaster HENDI 261163.
- Muni de poignées isolées en résine PF.

code	mm
921500	180x60x(H)180





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.
- La vitesse du convoyeur est réglable, le temps de cuisson est compris entre 0 :45 et 3 :15 minutes.

code	٧	W	mm
261200	220-240	1340	288x418x(H)387









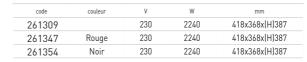






GRILLE-PAIN CONSTANT DOUBLE

- Le convoyeur peut contenir deux rangés de tranches de pain côte à côte.
- Équipé de 2 éléments chauffants indépendants.
- Convient pour griller en continu des tranches de pain.
- Plateau avant et arrière.
- Temps de chauffe réglable jusqu'à 3 minutes.



2240 W



































20 l 1050 W 230 V



281710

FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRILL HENDI 1050 W, 20 L

- Boîtier et panneau frontal en acier inoxydable.
- Panneau de commande facile à lire.
- Commande électronique avec deux boutons pour le réglage du temps et de la puissance 9 niveaux.
- Antenne magnétron supérieure avec arbre rotatif assurant une distribution uniforme de l'énergie.
- Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.
- Porte hermétique avec une vitre permettant d'observer les processus à l'intérieur du micro-ondes éclairé.
- Ouverture par bouton-poussoir pour une utilisation facile.
- Intérieur de la chambre :
- dimensions 304x306x(H)206, capacité 20 l.
- peint en blanc.
- facile à nettoyer.
- pas de casse des assiettes grâce à des bords convenablement arrondis.

- Utilisation multifonctionnelle :
- décongélation.
- 4 niveaux de puissance du micro-ondes : Basse, moyenne, moyenne haute, haute.
- Fonction de combinaison du mode standard et du mode grill : Combi (3 niveaux).
- gril (puissance 1000 W).
- la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
- 4 niveaux de puissance.
- Puissance du micro-ondes : 700 W.
- Comprend un plateau tournant en verre de 255 mm et un support pour le gril.
- Convient aux assiettes rondes (jusqu'à ø280 mm).
- Durée maximale d'utilisation unique : 35 minutes.
- Équipé d'un câble avec une fiche de mise à la terre.
- Poids: 11,1 kg.









FOUR À MICRO-ONDES 1000W HENDI 1550 W, 25 L

- Boîtier et intérieur de la chambre avec fond en céramique en acier inoxydable.
- Panneau de commande facile à lire.
- Commande électronique avec un seul bouton de réglage du temps de 15 s à 6 min.
- Antenne magnétron à rotation inférieure pour une distribution uniforme de l'énergie, sans disque rotatif.
- Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.
- Porte avec une grande vitre pour observer les processus dans l'intérieur éclairé du micro-ondes.
- Fermeture par loquet hermétique; ouverture facile pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
- dimensions 327x346x(H)200, capacité 25 l.
- facile à nettoyer.
- pas de casse d'assiettes grâce à des bords convenablement arrondis.
- fond en céramique.

- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
- 6 programmes de durée pour la préparation des plats/boissons sélectionnés.
- la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
- 4 niveaux de puissance.
- Puissance du micro-ondes : 1000 W.
- Convient aux assiettes rondes (jusqu'à ø320 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement unique : 6 minutes.
- Équipé d'un câble avec une fiche de mise à la terre.
- Poids: 15,1 kg.

code	litres	٧	W	mm
281352	25	230	1550	511x432x(H)311









































23 l 1550 W 230 V



281444

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1000 W HENDI 1550 W, 23 L

- Boîtier et intérieur de la chambre avec fond en céramique en acier inoxydable.
- Panneau de contrôle facile à lire.
- Contrôle électronique.
- Antenne magnétron à rotation inférieure pour une distribution uniforme de l'énergie, pas de plateau tournant.
- Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.
- Possibilité de sélectionner le programme souhaité sur l'écran tactile.
 - Porte avec grande vitre pour observer les processus dans l'intérieur éclairé du micro-ondes.
 - fermeture par loquet hermétique ; ouverture facile pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
- dimensions 327x346x(H)200, capacité 25 l.
- facile à nettoyer.
- pas de casse d'assiettes grâce à des bords bien arrondis.
- fond en céramique.

- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
- 10 programmes par défaut.
- possibilité de sauvegarder jusqu'à 100 programmes (jusqu'à 3 étapes dans un programme).
- conversion automatique du temps pour les portions doubles.
- la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
- 4 niveaux de puissance.
- Puissance du micro-ondes : 1000 W.
- Convient aux assiettes rondes (jusqu'à ø320 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement unique : 60 minutes.
- Équipé d'un câble avec une fiche de mise à la terre.
- Poids: 15,5 kg.

code	litres	V	W	mm
281444	23	230	1550	511x432x(H)311





FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1800W HENDI 3000 W, 34 L

- Boîtier et intérieur de la chambre en acier inoxydable.
- Chambre équipée d'un fond en céramique.
- Antennes micro-ondes rotatives inférieure et supérieure pour une distribution uniforme de l'énergie, aucune pièce tournante dans la chambre.
- Filtre à air intégré protégeant de la poussière et de la saleté.
- Panneau de commande facile à lire, sélection du programme souhaité sur l'écran tactile.
- Porte avec grande vitre pour observer les processus dans la chambre à micro-ondes éclairée.
- Fermeture à loquet hermétique ; ouverture facile pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
- dimensions 360x409x(H)225 mm, capacité 34 l.
- facile à nettoyer.
- pas de casse des assiettes ou plats grâce à des bords bien arrondis.
- fond en céramique.

- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
 - 10 programmes par défaut.
 - possibilité de sauvegarder jusqu'à 100 programmes (jusqu'à 3 étapes par programme).
- conversion automatique du temps pour les portions doubles.
- la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
- Puissance du micro-ondes : 1800 W.
- Convient aux assiettes ou plats ronds (jusqu'à ø355 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement simple : 60 minutes.
- Équipé d'une prise de terre.
- Poids: 32,3 kg.

code	V	W	mm
281369	230	3000	574x528x(H)368











































FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE AVEC PORT USB 1800W HENDI 3000 W, 18 L

- Boîtier et intérieur de la chambre en acier inoxydable.
- Chambre équipée d'un fond en céramique.
- Panneau de commande tactile facile à lire avec boutons poussoirs et affichage numérique indiquant l'heure et la puissance.
- Antennes micro-ondes rotatives inférieure et supérieure pour une distribution uniforme de l'énergie, aucune pièce tournante dans la chambre.
- Filtre à air et à graisse intégré pour une protection contre les facteurs externes.
- Un dispositif vous rappelle qu'il faut nettoyer le filtre.
- Porte avec grande vitre pour observer les processus dans la chambre à micro-ondes éclairée.
- Fermeture par loquet hermétique ; ouverture facile pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
- dimensions 330x310x(H)175, capacité 18 l.
- facile à nettoyer.
- pas de casse des assiettes ou plats grâce à des bords bien arrondis.
- fond en céramique.

- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
 - 10 programmes par défaut. 10 niveaux de puissance.
 - téléchargement de programmes via le port USB,
 - possibilité de sauvegarder jusqu'à 100 programmes, dont jusqu'à 20 programmes personnalisés à plusieurs étapes.
 - conversion automatique du temps pour les portions doubles ou triples.
 - la fin du programme est signalée par une alarme. Possibilité de modifier le son ou de l'éteindre complètement.
- Puissance du micro-ondes : 1800 W.
- Convient aux assiettes ou plats ronds (jusqu'à ø300 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement unique : 60 minutes.
- Équipé d'une prise de terre.
- Livré avec une carte USB, logiciel inclus.
- Poids: 31,8 kg.

code	V	W	mm
281376	230	3000	563x420x(H)340







code	281710	281352	281444	281369	281376
CUISSON ET PROGRAMM	MATION				
Commandes	électromécanique	électromécanique	électronique	électronique	électronique
Nombre de programmes / étapes	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Nombre de niveaux de puissance	9	1	4	4	10
Temps maximal	35 minutes	6 minutes	60 minutes	60 minutes	60 minutes
ÉQUIPEMENT STANDAR	RD.				
Source micro-ondes	antenne magnétron supérieure	antenne magnétron rotatif inférieur	antenne magnétron rotatif inférieur	antenne magnétron rotative inférieure et supérieure	antenne magnétron rotative inférieure et supérieure
Nombre de magnétrons	1	1	1	2	2
Filtre à air	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Port USB		-		OUI	OUI
Accessoires supplémentaires	OUI – la grille		-		-
DIMENSIONS					
Dimensions extérieures	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Dimensions de la chambre	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Capacité de la chambre	20 l	23 l	23 l	34 l	18 l
Diamètre maximum des plats	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm
PARAMÈTRES TECHNIQ	UES				
Puissance	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Tension	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Poids	11,1 kg	15,1 kg	15,5 kg	32,3 kg	31,8 kg

TEMPS DE CUISSON vs PUISSANCE DE L'APPAREIL

Puissance	700	1000	1100	1400	1800
	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
(Y)	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
Temps de cuisson	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
Temps de calsson	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00











































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.

code	٧	W	mm
225479	230	1200	495x690x(H)415







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 co mmande manuel avec boutons pour progra mmer 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 progra mmé 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	٧	W	mm
225929	230	3000	620x555x(H)585

PIÈTEMENT POUR FOUR MIXTE AVEC GRILL 4X GN 2/3

- Convient au 225929.

code	mm
224823	580x390x(H)750











































Deux ventilateurs efficaces permettent de distribuer l'air chaud uniformément.



FOUR À CONVECTION H90

- Construction en inox, porte à double vitrage.
- La porte est isolée et peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- L'intérieur est partiellement en émail et est équipé d'un éclairage.
- Deux éléments chauffants et deux ventilateurs.
- Plage de température réglable de 50 à 300°C.
- Minuteur réglable de 0 à 120 minutes.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 438×315 mm, distance entre les plaques 70 mm.
- Livré avec les 4 plaques.

code	٧	W	mm
227060	230	2670	595x595x(H)570

Convient à quatre plaques en aluminium



Double vitrage, résistant à la chaleur



Avec éclairage d'intérieur







FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR H90S

- Construction en inox, porte à double vitrage.
- La porte est isolée et peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- L'intérieur est partiellement en émail et est équipé d'un éclairage.
- Deux éléments chauffants et deux ventilateurs.
- Plage de température réglable de 50 à 300°C.
- Humidification par injection directe, fonctionnement manuel avec un bouton.
- Entrée d'eau, qui peut être connectée sur le réseau, 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 (436x315 mm).

code	V	W	mm
227077	230	2670	595x595x(H)570

Humidification directe



ACCESSOIRES

801970







GRILLE POUR FOURS H90 ET H90S

- Convient aux 227060 et 227077.

433x338

 Convient aux 227060 et 227077. 	

– Convient aux 227060 et 227077.	

PLAQUE POUR FOURS H90 ET H90S - Convient aux 227060 et 227077. PIÉTEMENT POUR FOURS H90 & H90S - Convient pour fours H90 et H90S: 227060,

code	mm
943380	437x314x(H)8

227077.

code	mm
223/48	595x425x(H)700





































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, la vitre extérieure est refroidie par convection naturelle
- Distance entre les plaques 73 mm







225523







224670

4x 600x400x(H)20

4x 600x400x(H)20

code	225523	225516	
type	triphasé-phase	four avec humidificateur manuel	
commandes	électromécanique	électromécanique	
distance entre les plaques	73 mm	73 mm	
dimensions extérieures	790x750x(H)635 mm	790x750x(H)635 mm	
nombre de ventilateurs	2 ventilateurs réversibles	2 ventilateurs non-réversibles	
thermostat	50°C jusqu'à 300°C électromécanique	50°C jusqu'à 300°C électromécanique	
humidification	humidification par injection directe, réglable en 5 étapes	humidification par injection indirecte, fonctionnement manuel avec un bouton poussoir	
puissance/tension	6,4 kW/400 V	3,2 kW/230 V	
poids	58 kg	50,4 kg	
	PIÈTEMENT POUR FOURS À CONVECTION SNACK	PIÈTEMENT POUR FOURS À CONVECTION SNACK	
code	224670	224670	
dimensions	540x460x(H)700 mm	540x460x(H)700 mm	

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, la vitre extérieure est refroidie par convection naturelle.
- Distance entre les plaques 74 mm.



PLAQUES 429x345





225165



code	225165
type	four à convection multifonction
commandes	électromécanique
capacité	4 trays 429x345x(H)9 mm
distance entre les plaques	74 mm
dimensions extérieures	590x695x(H)590 mm
ventilateurs non-réversibles	1
hermostat	50°C jusqu'à 260°C électromécanique
nultifonctionnelle	8 options de cuisson
numidification	
ouissance/tension	2,6 kW/230 V
poids	36,4 kg

4x



- Pour four à convection HENDI multifonction 225165

code	mm	
935569	429x345	















NEW

















FOURS MIXTES MANUELS NANO TAILLE GN

- 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 gouteuses ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- La vapeur est générée en vaporisant de l'eau sur les éléments chauffants.
- Le niveau de vapeur dans la chambre est contrôlable et le four a plusieurs fonctions automatiques pour maintenir les valeurs programmées.
- Le four doit être installé avec un raccord d'eau: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar).
- Uniquement l'eau traitée et adoucie peut convenir.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faites en inox de haute qualité.
- La chambre est équipée avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales a un inverseur automatique et peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences.
- Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W.
- Vous trouverez sur le panneau de commandes manuelles des voyants pour le thermostat et la vapeur et trois grands 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 équipée avec un double vitrage séparé d'un espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre extérieure peut être touchée.
- La vitre intérieure est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement.
- La chambre est équipée avec des glissières pour des plateaux GN amovibles et un éclairage en halogène.











	5x	7x	12x
	GN 2/3	GN 1/1	GN 1/1
code	223307	223116	223093
distance entre les plaques	67 mm	67 mm	67 mm
dimensions extérieures	700x714x(H)628 mm	920x834x(H)859 mm	920x834x(H)1195 mm
nombre de ventilateurs réversibles	1	2	3
puissance/tension	5,4 kW/400 V	10,8 kW/400 V	16,1 kW/400 V
poids	64 kg	117 kg	151 kg
PIÈTEMENT POUR FOUR			
code	223666	223659	223642
dimensions	700x580x(H)700 mm	940x640x(H)700 mm	940x640x(H)500 mm



FOURS MIXTES NUMÉRIQUES NANO TAILLE GN

- 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 gouteuses ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- La vapeur est générée en vaporisant de l'eau sur les éléments chauffants.
- Le niveau de vapeur dans la chambre est contrôlable et le four a plusieurs fonctions automatiques pour maintenir les valeurs programmées.
- Le four doit être installé avec un raccord d'eau: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar).
- Uniquement l'eau traitée et adoucie peut convenir.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faites en inox de haute qualité.
- La chambre est équipée avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales a un inverseur automatique et peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences.
- Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W.
- Le panneau de commandes numériques est bien lisible pour les différentes fonctions et pour programmer le temps, la température et les programmes de cuisson.
- Le minuteur électronique peut être réglé jusqu'à 999 minutes et la température jusqu'à 260°C.
- Le four est programmable afin d'assurer le même niveau de qualité de cuisson journalière.
- Vous pouvez créer 99 programmes de 3 étapes, et si le préchauffement est ajouté au programme même 4 étapes.
- Le four est équipée avec un sonde à cœur amovible, qui peut fonctionner en conjonction avec la fonction cuisson Delta-T intégrée.
- Maintient la chambre au chaud avant le préchauffement afin de permettre une remise à niveau de température rapide.
- La porte est équipée avec un double vitrage séparé d'un espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre extérieure peut être touchée.
- La vitre intérieure 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 équipéeavec des glissières pour des plateaux GN amovibles et un éclairage en halogène.

- Chauffe de la chambre automatique avant le cycle 'préchauffage.





SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTO-MATIQUE POUR LES FOURS NANO DRIVE ET LEURS VERSIONS BAKERY

- Le système doit être acheté avec un four et installé par un prestataire de services agréé/ technicien agréé, car le logiciel du four doit être adapté au système de nettoyage.

12x

code

229477



5x





	JX	/ X	128
	GN 2/3	GN 1/1	GN 1/1
code	223291	223109	223086
distance entre les plaques	67 mm	67 mm	67 mm
dimensions extérieures	700x714x(H)628 mm	920x834x(H)859 mm	920x834x(H)1195 mm
nombre de ventilateurs réversibles	1	2	3
puissance/tension	5,4 kW/400 V	10,8 kW/400 V	16,1 kW/400 V
poids	64 kg	117 kg	151 kg
PIÈTEMENT POUR FOUR			
code	223666	223659	223642
dimensions	700x580x(H)700 mm	940x640x(H)700 mm	940x640x(H)500 mm



































FOURS À CONVECTION & FOURS MIXTES NANO 4X 450X340MM

- Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteuses ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faites en inox de haute qualité.
- La chambre est équipée 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 équipée avec un double vitrage séparé d'un espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre extérieure peut être
- 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 plaques (450x340mm), espacements entre les plaques:75mm.
- Livré avec 4 plaques de cuisson.















Four à convection multifonction avec humidificateur et grill NANO 223369 code

Panneau de contrôle manuel. 3 boutons pour la température, le temps et la mode de fonctionnement Bouton pour l'humidification par injection indirecte.

Four à convection manuel NANO 223376

Panneau de contrôle manuel. 2 boutons pour la température et le temps.

Four à convection manuel avec humidifiicateur NANO 223352

Panneau de contrôle manuel. 2 boutons pour la température et le temps. Bouton pour le humidification par injection indirecte.

Four à convection numérique avec humidificateur NANO 223345

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

distance entre les plaques	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
dimensions extérieures	560x595x(H)530 mm	560x603x(H)530 mm	560x603x(H)530 mm	560x603x(H)530 mm
nombre de ventilateur	1 ventilateur non-réversible	1 ventilateur non-réversible	1 ventilateur réversible	1 ventilateur réversible
puissance/tension	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,2 kW/230 V	3,1 kW/230 V
poids	40 kg	35 kg	38 kg	38 kg
PIÈTEMENT POUR FOU	R			
code	223031	223031	223031	223031
dimensions	560x510x(H)800 mm	560x510x(H)800 mm	560x510x(H)800 mm	560x510x(H)800 mm









PLAQUE DE FOUR 450X340MM

- Parfait pour les fours à convection HENDI Nano et les fours mixtes NANO 4x 450x340mm
- Convient aux fours 223269 223376 223345 223352.

code	-	mm
951569		450x340
951576	Perforé	450x340









GRILLE DE FOUR CHROMÉE

- Parfait pour les fours à convection et les fours mixtes Nano HENDI 4x 450x340mm
- Convient aux fours 223269 223376 223345 223352.

code	mm
951583	450x340



DOUCHETTE POUR APPAREILS

- Un outil idéal pour les chefs afin de garder leurs appareils propres.
- Convient pour nettoyer des éléments résistants à l'eau des appareils et des surfaces.
- Un tuyau de 2 m permet d'atteindre un maximum d'objets.
- 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 éléments en métal sont faits en acier chromé.
- Connexion d'eau: 1/2" dimension intérieure.

code	mm	
810323	56x42x(H)2000	







































MOUFLES ANTI-CHALEUR

- Les gants de protection Hendi sont des équipements de protection individuelle certifiés et conformes aux exigences du RÈGLEMENT (UE) 2016/425 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 9 mars 2016 relatif aux équipements de protection individuelle et abrogeant la directive 89/686/CEE du Conseil. Le règlement définit les catégories de danger de l à III, et pour chaque catégorie, des méthodes et des exigences de certification sont spécifiées.
- Les gants de protection Hendi font partie de la catégorie II.
- Ils sont marqués CE en tant qu'équipement de protection individuelle certifié.
- Tous nos gants répondent aux exigences de la norme générale EN 420 Gants de protection Exigences générales et méthodes d'essai.



Protection contre les risques mécaniques. Les gants qui protègent contre les risques mécaniques sont marqués d'un pictogramme et de chiffres décrivant le degré de protection offert, par exemple:

- Le premier chiffre indique la résistance à l'abrasion, le deuxième la résistance à la coupure du disque, le troisième la résistance à la déchirure et le quatrième la résistance à la perforation.
- Une lettre supplémentaire à la fin (de A à F) indique le degré de protection contre les coupures en fonction de la force appliquée (de 2 N à 30 N).

- Ils offrent :
- une protection thermique conformément à la norme EN 407 Gants de protection et autres protections des mains contre les risques thermiques (chaleur et/ou feu) et
- une protection contre les risques mécaniques conformément à la norme EN 388 Gants de protection pour protection mécanique, en spécifiant les niveaux de performance de protection
- mécanique, et selon la norme EN 13997 Vêtements de protection
 propriétés mécaniques détermination de la résistance à la coupure par des objets tranchants.



Protection contre les risques thermiques Les gants qui protègent contre les risques thermiques sont marqués d'un pictogramme et des chiffres décrivant le degré de protection offert, par exemple :

 Le premier chiffre indique le comportement de brûlure, le deuxième indique la résistance à la chaleur de contact, le troisième à la chaleur de convection, la quatrième à la chaleur de radiation, la cinquième aux petites projections de métal fondu, la sixième aux grandes projections de métal fondu.



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm
556603	2	(L)350





MOUFLES ANTI-CHALEUR EN FIBRE DE VERRE - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm
556627	2	(L)360





GANTS À FOUR RÉSISTANT À LA CHALEUR - 2 PIÈCES

– Résiste à la chaleur jusqu'à 250°C.

		•
code	emballé par	mm
556634	2	(L)300





MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON IGNIFUGE - 2 PIÈCES

– Extra longue afin de proteger l'avant-bras.

code	emballé par	mm
556610	2	(L)380

































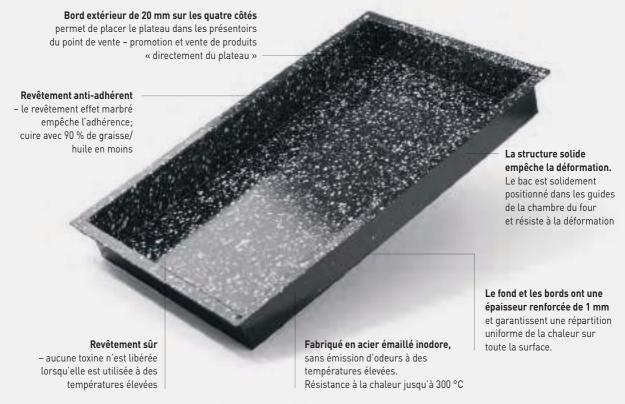






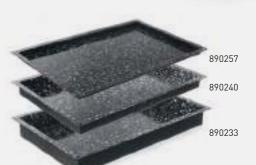








On peut mettre un maximum de produit fini sur le plateau, grâce à ses angles droits. Cela permet une estimation plus facile du coût des aliments.



BAC GASTRONORME ÉMAILLÉ GN 2/3

code	GN	mm
890356	GN 2/3	345x325x(H)20
890349	GN 2/3	345x325x(H)40

BAC GASTRONORME ÉMAILLÉ

code	GN	mm
890257	GN 1/1	530x325x(H)20
890240	GN 1/1	530x325x(H)40
890233	GN 1/1	530x325x(H)60





PLAQUE GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

- Avec révetement Teflon™ antiadhésive.

code	mm
808429	325x530x(H)10



PLAQUE PERFORÉ

– Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

		\sim		
_	$\Delta V \rho c$	٠.	hords	

- AVEC 3 DUTUS.		
code	mm	
808221	600x400	



PLAQUE

- Avec 3 bords.

code	mm
808207	600x400x(H)20



PLAQUE PERFORÉ





code	mm
808214	600x400x(H)20



PLAQUE PERFORÉ GN 1/1 -**AVEC 4 BORDS**

Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

/wcc reveterment	citori diffidalicoive.	
code	mm	
808405	530x325x(H)10	



PLAQUE PERFORÉ GN 2/3 -**AVEC 4 BORDS**

Avec revetement	Teflon™ antiadhesive.
code	mm







PLAQUE PERFORÉ GN 1/1 -

808306



530x325x(H)10



PLAQUE PERFORÉ GN 2/3 -	
AVEC 4 BORDS	

AVEC 4 BORDS	, -
code	



AVEC 4 BORDS	aluminium
code	mm
808313	354x325x(H)10







































PLAQUE POUR BAGUETTES

- Perforé

808238





PLAQUE GASTRONORME PROFILINE



code	GN	mm
809259	GN 1/1	530x325x(H)20
809242	GN 1/1	530x325x(H)40



BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE

	code	GN	mm	
	805558	GN 1/1	530x325x(H)20	
	805541	GN 1/1	530x325x(H)40	
	805534	GN 1/1	530x325x(H)65	





PLAQUE POUR BAGUETTES

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.
- Perforé.
- Pour 5 baguettes.

code	mm
808245	600x400



PLAQUE GASTRONORME GN 2/3



code	mm
809280	354x325
809273	354x325



801932

GRILLE GASTRONORME





GRILLE GASTRONORME

code	-	mm
801956	Chromé - grille transversale	530x325
801901	Inox AISI 304	530x325
801918	Inox 18/10	530x325



600x400



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'une ventilation naturelle mécanique à l'arrière.
- Livré avec 3 grilles (400x279 mm) et 3 crochets à viande.

code	V	W	mm
238486	230	1600	540x380x(H)720



COPEAUX DE BOIS DE FUMAGE

- A utiliser de nombreuses façons dans la cuisine professionnelle.
- Les copeaux sont fabriqués à partir de bois naturel provenant de barriques des meilleurs établissements vinicoles européens et américains.
- Arôme unique.
- Les copeaux peuvent être placés directement sur du charbon de bois ou sur un plateau de fumage ou dans un tube de fumage.

code	-	poids (kg)
199411	pêche	0.7
199398	agrumes	0.7
199404	amande	0.7
199428	vin rouge	0.7
199435	whisky	0.7
199367	hêtre	0.7
199442	Cognac	0.7
199374	chêne	0.7
199381	olive	0.7





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 chauffants supérieur et inférieur et tiroir collecteur de miettes
- Convient aux pizzas surgelées

code	٧	W	mm
220306	230	1450	480x420x(H)195











































- Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des lasagnes, etc.
- Grâce à ses dimensions compactes, il convient parfaitement pour les petites cuisines ou même les food trucks.
- L'utilisation de matériaux de haute qualité garantit une longue durée de vie.
- Le boîtier est en acier inoxydable AISI 430 de haute qualité, facile à nettoyer et à entretenir.
- La chambre du four mesure 415×400×(H)120 mm pour les pizzas ou autres plats.
- Le fond de la chambre est recouvert de pierres réfractaires; celles-ci accumulent la chaleur, ce qui permet d'obtenir des pizzas croustillantes
- Chaque élément chauffant a une puissance de 1000W et peut être réglé indépendamment de 50°C à 350°C.
- La porte est équipée d'une fenêtre et la chambre d'une lumière, ce qui permet de suivre le processus de cuisson.
- La porte peut être ouverte sans arrêter la cuisson.
- Peut fonctionner en mode continu ou avec un minuteur.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et lorsque le temps est écoulé, le four arrête de chauffer.
- Équipé d'un câble d'alimentation de \pm 1,7 m de long avec prise de terre.



FOUR À PIZZA COMPACT

 La chambre est chauffée par deux éléments chauffants performants, un en haut et un en bas de la chambre.

code	٧	W	mm
220290	230	2000	580x560x(H)275

FOUR À PIZZA COMPACT - 2 CHAMBRES

- Les chambres sont chauffées par trois éléments chauffants performants: un en haut, un en bas et un entre les deux chambres.

code	V	W	mm
220283	230	3000	580x560x(H)435







FOURS À PIZZA BASIC

- Face avant en inox et bâti en acier, isolation par laine de roche.
- Panneau de commande analogique avec des réglages individuels pour chaque élément chauffant, deux éléments par chambre de four.
- Chaque chambre est équipée avec des pierres réfractaires, un thermomètre et d'un éclairage intérieure.
- Le modèle avec 2 chambres a un panneau de commande pour chaque chambre.
- Plage de température: 50°C à 500°C.





modèle	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66	
code	226681	226698	226995	
nombre de chambres	1	2	2	
dimensions	975x814x(H)413 mm	975x814x(H)745 mm	1360x844x(H)745 mm	
dimensions int.	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm	
plage de température	de 45°C à 455°C	de 45°C à 455°C	de 45°C à 455°C	
puissance/tension	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V	
poids	75 kg	122 kg	176 kg	
SUPPORT DE FOUR				
code	226797	227107	227107	
dimensions	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	975x814x(H)860 mm	





































FAÇONNEUSES ÉLECTRIQUES

- Idéal pour étaler les pâtons froids à pizza ou à pâtes.
- Une groupe de rouleaux, pédale à pied électrique.
- Protection rouleau.







Avec pédale à pied électrique







code	226612	226629	226636
nombre de rouleaux	1	2	2
poids de la portion de pâte	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg
diamètre du disque de pâte roulée	ø260-450 mm	ø140-300 mm	ø260-400 mm
dimensions	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm	585x435x(H)790 mm
puissance	250 W	250 W	250 W
tension	230 V	230 V	230 V
poids	27 kg	28 kg	37 kg





Cylindre en inox

MACHINE À RÂPER FROMAGE

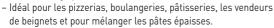
- Capacité de 30 kg/heure.
- Fonctionnel et pratique, pied stable.
- Une bonne performance, malgré ses petites dimensions.
- Idéal pour râper du fromage parmesan et d'autres variétés du fromage dur.
- Avec protection contre la surcharge.
- Réservoir pour fromage râpé de 1,3l.
- Vitesse: 1400 RPM.
- Diamètre du cylindre Ø 110x60 mm.
- Interrupteur conforme aux standards CE.
- Poids: 8 kg

code	-	٧	W	mm
226827	30 kg/h	230	380	280x250x(H)310



PÉTRINS À SPIRALE





- Boîtier solide et robuste en acier laqué blanc.

- La cuve, la grille de protection et la spirale sont en acier inoxydable AISI 304.

 La protection de sécurité avec grille facilite l'ajout d'ingrédients pendant le fonctionnement.

 Avec le microrupteur, le fonctionnement s'arrête lorsque la protection de sécurité est levée.

- L'entraînement par chaîne garantit un fonctionnement efficace.

- Travail silencieux garanti grâce au moteur à engrenages à bain d'huile.

- La conception en spirale garantit une homogénéité et une aération parfaites de la pâte.

- Le pétrin ne chauffe pas la pâte pendant le fonctionnement.

- Avec minuteur intégré de 30 minutes.

 Équipé de 4 roues dont 2 ont des freins assurant un transport confortable et une utilisation facile en cuisine.





Cuve fait en inox 18/10.

Sur roulettes

PÉTRIN À SPIRALE AVEC TÊTE FIXE ET CUVE

code	mm	capacité de cuve (l)	charge de pâte (kg)	capacité (kg/h)	dimensions du bol (mm)	kg	٧	W	kM
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5

PÉTRIN À SPIRALÉ AVEC TÊTE RELEVABLE ET CUVE AMOVIBLE

code	mm	capacité de cuve (l)	charge de pâte (kg)	capacité (kg/h)	dimensions du bol (mm)	kg	٧	W	kM
226339	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5











































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).



Voir la vidéo

code	٧	W	mm
224847	230	70	258x218x(H)232





BAC À PÂTONS POUR PIZZA

- Fabriqué en polyéthylène de qualité alimentaire, sans danger pour la santé humaine.
- Il maintient la fraîcheur de la pâte et la continuité du processus de fermentation.
- Empilable avec ou sans couvercles.
- Convient au lave-vaisselle





















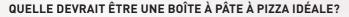












Hermétique

L'une des caractéristiques les plus importantes à vérifier est la fermeture hermétique de votre bac à pâtons. Cela empêche la pâte de se dessécher pendant une fermentation prolongée et rend la pâte plus facile à former.

Respectueux de l'environnement

L'utilisation de boîtes hermétiques et refermables permet de réduire l'utilisation de papier d'aluminium, traditionnellement utilisé pour couvrir la pâte pendant la fermentation. Les boîtes en plastique sont durables et peuvent être utiliser pendant de nombreuses années.

Fabriqué en matériau approprié

Les boîtes traditionnelles pour la fermentation des pâtes italiennes étaient en bois, mais les boîtes en plastique modernes offrent plusieurs avantages. Elles sont hermétiques et améliorent la forme et la structure des boules de pâte. Laisser fermenter la pâte pendant le temps nécessaire crée la bonne structure et permet de travailler la pâte correctement elle sera plus facile et rapide à étirer. Cela n'est pas possible avec les récipients métalliques qui interfèrent avec le processus de fermentation de la pâte.

La surface en plastique est également lisse, ce qui empêche les boules de pâte de coller et facilite leur retrait de la boîte après la fermentation.

Empilable

Permet de conserver plusieurs boules de pâte en même temps pendant la fermentation. Les boîtes empilables prennent moins de place dans la cuisine. Les boîtes empilées sont également plus faciles à manipuler grâce à leur stabilité.

Pas de bords arrondis

Les bacs à pâtons pour pizza permettent de couper et de tirer facilement la pâte sans la déformer. Les bacs GN, qui sont utilisés en cuisine, ont des bords arrondis, ce qui rend impossible le retrait des boules de pâte sans les déformer.





BACS À PÂTONS POUR PIZZA KITCHEN LINE

code	litres	mm int.	mm
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95
880920	24	565x365x(H)125	600x400x(H)130
880968		couvercle	600x400

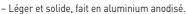








PELLE À PIZZA ROND





code	=	mm
617151		230x1200
617168	perforé	230x1200

PELLE À PIZZA RONDE PERFORÉE

- Fabriqué en aluminium anodisé dur, ce qui le rend plus résistant à l'usure, à l'abrasion et à la corrosion.
- Avec poignée coulissante, ce qui augmente la protection contre la chaleur.

code	-	mm
618103	perforé	230x1200

PELLE À PIZZA ROND

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



code	=	mm	
617182		230x1200	
617199	perforé	230x1200	

PELLE À PIZZA CARRÉ

617144

- Léger et solide, fait en aluminium anodisé.



405x1320

perforé







PELLE À PIZZA CARRÉ



code	mm	
617175	305x1320	

BROSSE NETTOYANTE POUR FOUR À PIZZA



- Brosse en culvie avec poignee en atummum.			
	code	mm	
	525593	(L)1320	

PELLE À PIZZA, CARRÉE

- Pour une utilisation dans les pizzerias et les restaurants traditionnels.
- Manche en bois long
- Tête en aluminium
- Résistant à la chaleur

code	mm
617816	305x1320
618028	355x1320
617861	405x1320

BROSSE NETTOYANTE POUR FOUR À PIZZA

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

code	mm	
525630	930x260	

PELLE À PIZZA

- Peut être utilisé pour sortir la pizza du four et pour la servir.
- Fabriqué en bois durable, résistant aux hautes températures.

code	mm	
617724	535x305x(



















































PELLE À PIZZA AVEC MANCHE **COURT, CARRÉE, PERFORÉE**

- Idéal pour une utilisation dans de petits espaces
- En aluminium anodisé
- Léger et durable
- Perforation pour évacuer l'excès de farine
- Manche court
- Manche en silicone thermorésistant

code	mm	
618073	300x660	
618066	350x710	

AVEC MANCHE COURT

- Fabriqué en aluminium anodisé dur, ce qui le rend plus résistant à l'usure, à l'abrasion et à la corrosion.
- Muni d'un manche court, idéal pour les espaces limités.
- Grip en silicone à l'extrémité du manche protégeant de la chaleur.

code	mm	
618080	350x710	
618097	300x660	

PELLE À PIZZA CARRÉE PERFORÉE PIZZA CARRÉE AVEC MANCHE **COURT**

- Idéal pour les petits espaces
- Manche court en bois
- Tête en aluminium
- Haute résistance thermique

code	mm
618035	305x660
618042	355x710
618059	405x760





COUTEAU À PIZZA

- Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène.

code	Ø	longueur (mm)	
617007	ø100	(L)230	





COUTEAU À PIZZA

- Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène.
- Avec système de clips de couleurs HACCP pour identifier le couteau avec un code couleur.

code	ø	longueur (mm)	
617014	ø100	(L)230	



ASSIETTES À PIZZA SPECIALE

 Ces assiettes, faites en porcelaine très résistante, conviennent particulièrement pour une utilisation intensive dans les établissements professionnels.

ø280

ø330

ø330

- Les assiettes d'un blanc immaculé sont disponibles dans les tailles de 28 et 33 cm et sont complétées avec des détails en couleurs
- tendances.

ø330

- Cela s'accorde parfaitement ensemble et permet de sublimer le visuel du plat, ce qui le rend encore plus savoureux.
- La décoration est protégée par de l'émail et les assiettes conviennent pour la lave-vaisselle et les fours à micro-ondes.



ASSIETTE À PIZZA SPECIALE

code quantité de commande mm

774830

774847

774861



ASSIETTE À PIZZA SPECIALE, DÉCORÉE

774892



ASSIETTE À PIZZA SPECIALE, GRANITE

code	quantité de commande	mm
774885	6	ø330



ASSIETTE À PIZZA SPÉCIALE JAUNE

quantité de commande



ASSIFTTF PI77A	SPÉCIALE GRIS
AJJILI I L FIZZA	SELCIALL ONIS



ASSIETTE PIZZA SPÉCIALE ORANGE

code	quantité de commande	mm	code	quantité de commande	mm
774854	6	ø330	774878	6	ø330



ASSIETTE À PIZZA SPÉCIALE BAROCCO

code	mm	
777855	ø330	











































PLANCHE À PIZZA AVEC POIGNÉE

- Fait en bois aggloméré.
- Résistant à des températures allant jusqu'à 175°C.
- La haute pression utilisée lors de la production rend les planches plus résistantes que le bois normal.
- Sans entretien (pas besoin d'huile ni d'eau de Javel).
- Poignée avec un trou pour suspendre la planche.
- S'assombrit à l'usage, ce qui lui donne un aspect naturel.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm
505526	ø254x(H)6
505533	ø305x(H)6
500040	ø356x(H)6
500057	ø406x(H)6

SÉPARATEURS POUR PIZZAS - 500 PIÈCES

- Hauteur de séparateur: 35 mm.



MOULE À PIZZA

- En acier bleu .
- Idéal pour une diffusion de la chaleur constante pendant la cuisson.
- Épaisseur du moule: 0,75 mm.

code	mm
617069	ø200x(H)25
617076	ø220x(H)25
617083	ø240x(H)25
617090	ø260x(H)25
617106	ø280x(H)25
617205	ø300x(H)25
617304	ø320x(H)25
617403	ø360x(H)25
617410	ø400x(H)25
617427	ø450x(H)38
617434	ø500x(H)38

PLAQUE À PIZZA

- Avec fond en grillage.
- Parfait pour la cuisson uniforme des pizzas.

	·
code	mm
617502	ø230
617519	ø250
617526	ø280
617533	ø300
617540	ø330
617557	ø360
617458	ø380
617564	ø400
617465	ø430
617571	ø450
617588	ø508
617595	ø600







MOULE À PIZZA PERFORÉ

- À utiliser dans les restaurants, les cantines et les hôtels servant des pizzas
- Le moule à pizza est fabriqué en acier au carbone recouvert d'oxyde de fer, ce qui assure une excellente protection contre la corrosion.
- Cuisson uniforme grâce à la perforation spécialement étudiée
- Dimensions des trous : Ø 3 mm
- Résistance à la chaleur jusqu'à : 420°C
- Compatible avec le contact alimentaire
- Convient pour une utilisation au four
- ATTENTION: Ne convient pas au lave-vaisselle ni au micro-ondes

code	mm
616918	ø280x(H)25
616901	ø260x(H)25
616925	ø300x(H)25
616932	ø340x(H)25
616949	ø400x(H)25





PINCE POUR MOULES À PIZZA

- Pour tous types de moules à pizza.

code	mm
617700	(L)190



PINCE POUR MOULES À PIZZA

- Pour tous types de moules à pizza.

NEW

code	mm
617731	(L)200



PLANCHES À PIZZA

- Fait en bois de hêtre.

- Avec rainures pour guider le découpage en 6 parts égales

code	mm
505540	ø300
505557	ø350
505564	ø400
505571	ø450
505588	ø500



ETAGÈRE PIZZA POUR 14 PLAQUES/MOULES

– Peut contenir jusqu'à 14 plaques ou moules à pizza.

code	mm
810361	300x305x(H)680









































SAC À TRANSPORT PIZZA 35 CM KITCHEN LINE

- Fabriqué en polyester durable et facile à nettoyer.
- L'extérieur est en polyester 600D et l'intérieur est en polyester 210D
- Le compartiment pizza est rembourré avec une mousse de 5 mm d'épaisseur.
- Fermeture par velcro, facile à ajuster.
- La grande poignée permet un transport confortable.
- Avec une poche transparente au dessus pour les factures.

code	mm	
709887	370x370x(H)210	

SAC À TRANSPORT PIZZA 45 CM KITCHEN LINE

- Fabriqué en polyester durable et facile à nettoyer.
- L'extérieur est en polyester 600D et l'intérieur est en polyester 210D
- Le compartiment pizza est rembourré avec une mousse de 5 mm d'épaisseur.
- Fermeture par velcro, facile à ajuster.
- La grande poignée permet un transport confortable.
- Avec une poche transparente au dessus pour les factures.

code	mm	
709870	470x470x(H)210	







SAC À DOS ISOTHERME TRANSPORT ALIMENTAIRE

- Sac à dos isotherme léger avec bretelles réglables et dos rembourrés pour un confort supplémentaire.
- Équipé avec une ceinture ventrale pour plus de stabilité.
- Tissu en polyester 600D imperméable et résistant. Grand compartiment avec une étagère avec ruban auto-agrippant ajustable.
- Le sac a deux couches d'isolation, mousse PE et papier aluminium.

Un coté du sac à dos s'ouvre avec une fermeture éclair pour un accès facile.

- Avec les poignées rembourrées et une poche transparente pour une carte à l'arrière.
- Bande réfléchissante sur l'extérieur pour une sécurité supplémentaire.

code	mm
709801	410x410x(H)480







































PROFILINE I SÉRIE 800 ARKTIC

- 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 courbées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé en haut.
- Isolation en mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm.







- Livré avec étagères ajustables, peut contenir de bacs jusqu'à GN 2/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Équipé avec 4 roues dont 2 avec freins.
- Classe climatique: 5.

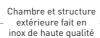


Voir la vidé

232118 232132







SET DE 4 PIEDS POUR RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS

- 4 pieds en acier inoxydable, réglables jusqu'à 60 mm
- Diamètre : 55 mm
- Pour les armoires réfrigérées et congélateurs Profi Line et Kitchen Line

code 941072



	G.	G.	· ·	· ·
type	réfrigérateur une porte	congélateur une porte	réfrigérateur avec double portes	congélateur avec double portes
code	232118	232132	232125	232149
capacité	670 l	670 l	1240 l	1240 l
dimensions	730x805x(H)1940 mm	730x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm
dimensions chambre	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
plage	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
liquide de refroidissement	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
étiquette énergétique	В	С	В	С
étagères	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
moyenne de la con- sommation électrique quotidienne	1,26 kW	4,99 kW	2,01 kW	8,19 kW
puissance/tension	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
poids	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
ÉTAGÈRE GN 2/1	936191	936191	936191	936191

^{*} capacité de charge maximale des étagères : environ 40 kg (avec une charge uniformément répartie)



Équipé avec des roues



Refroidissement forcé dynamique







RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS COMPTOIRS PROFILINE







- 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 forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en polyuréthane d'une épaisseur de 50 mm.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs jusqu'à GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Classe climatique: SN-T.









A A



TIROIR AVEC RAIL DE GUIDAGE - SET DE 2

code	mm
232071	300x545x(H)145

	A †	B	C f	A	C †
type	réfrigérateur avec double portes	réfrigérateur comptoir avec quatre tiroirs	congélateur avec double portes	réfrigérateur comptoir avec trois portes	congélateur comptoir avec trois portes
code	232040	233764	232064	232057	232699
capacité	280 l	280 l	280 l	420 l	420 l
dimensions	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
dimensions chambre	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	822x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm
plage	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compressor	EMT65HLR puissance 1/4 KM	EMT65HLR puissance 1/4 KM	EGU130HLR puissance 1/2 KM	EGAS100HLR puissance 1/3 KM	NEK2140Z puissance 2/3 KM
liquide de refroidissement	R600a (120 g)	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
étiquette énergétique	А	В	С	A	С
étagères	2+2 x GN 1/1*	4 tiroirs	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
moyenne de la con- sommation électrique quotidienne	1,34 kW	1,34 kW	3,97 kW	1,73 kW	5,09 kW
puissance/tension	250 W/230 V	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
poids	95 kg	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
ÉTAGÈRE	941058		941058	941058	

^{*} capacité de charge maximale des étagères : environ 40 kg (avec une charge uniformément répartie)





































KITCHEN LINE I SÉRIE 600





1000

- 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.



^{*} capacité de charge maximale des étagères : environ 15 kg (avec une charge uniformément répartie)

Régulateur de température électronique



Refroidissement par ventilation forcée



Emplacement pour étagères ajustables





KITCHEN LINE | SÉRIE 700

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes équipées de poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- Avec étagères ajustables, conviennent aux bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- 4 pieds en plastique ajustables.
- Dégivrage automatique équipé d'un évaporateur de condensation.
- Classe climatique: 5.



type	réfrigérateur avec double portes	réfrigerateur comptoir avec trois portes	
code	232019	232026	
capacité	300 l	380 l	
dimensions	900x700x(H)880 mm	1365x700x(H)880 mm	
dimensions chambre	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm	
plage	-2/8°C	-2/8°C	
liquide de refroidissement	R600a	R600a	
étiquette énergétique	А	А	
étagères	2 étagères (335x570 mm)	3 étagères (335x570 mm)	
puissance/tension	220 W/230 V	220 W/230 V	
poids	70 kg	91 kg	
ÉTAGÈRE	931561	931561	







H41000



































SALADETTES

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes équipées avec des poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- Avec étagères ajustables, convient pour bacs GN 1/1.





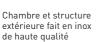




- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en plastic antidérapants réglables.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide réfrigérant R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.













232880





type	Saladette 2 portes avec vitrine réfrigérée en verre	Saladette 3 portes avec vitrine réfrigérée en verre	Saladette 2 portes avec vitrine réfrigérée GN surélevée	
code	232781	232798	232880	
	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)	Avec une vitrine en verre élégante, qui donne accès à l'emplacement pour 4 bacs GN 1/1 (profondeur maximum 150 mm)	Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 5 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm)	
capacité	300 l	380 l	300 L	
dimensions	900x700x(H)1300 mm	1365x700x(H)1300 mm	900x700x(H)1055 mm	
dimensions chambre	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm	830x595x(H)500 mm	
plage	-2/8°C	-2/8°C	-2/8°C	
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a	
étagères	2 étagères (335x570 mm)	3 étagères (335x570 mm)	2 étagères (335x570 mm)	
puissance/tension	310 W/230 V	310 W/230 V	270 W/230 V	
poids	80 kg	110 kg	100 kg	
ÉTAGÈRE	956403	956403	956403	





Poignées

ergonomiques























232804

232811







Saladette 3 portes avec vitrine réfrigérée GN surélevée 232897

Saladette 2 portes 232804

Saladette 3 portes 232811

Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement (рі

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 Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 4 bacs GN 1/1 (profondeur maximum 150 mm)

pour 8 bacs GN 1/6 rofondeur maximum 150 mm)
380 l
1365x700x(H)1055 mm
1295x595x(H)500 mm

300 l 900x700x(H)888 mm

380 l 1365x700x(H)888 mm

-2/8°C	
R600a	

830x595x(H)500 mm -2/8°C

1295x595x(H)500 mm

R600a
3 étagères (335x570 mm)

R600a 2 étagères (335x570 mm) -2/8°C R600a

310 W/230 V
105 kg

310 W/230 V 68 kg

931561

3 étagères (335x570 mm) 310 W/230 V 87 kg



956403

956403





































SALADETTES PIZZA

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, avec plan de travail en granite.
- Portes équipées avec poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.









	Saladette pizza 2 portes 300L	Saladette pizza 3 portes 380L	
code	232859	232873	
	Avec couvercle en inox au-dessus l'emplacement pour les bacs GN, qui peut contenir 5 bacs GN 1/6 (profondeur max. 150 mm)	Avec couvercle en verre au-dessus l'emplacement pour les bacs GN, qui peut contenir 8 bacs GN 1/6 (profondeur max. 150 mm)	
capacité	300 L	380 l	
dimensions	900x700x(H)1100 mm	1365x700x(H)1120 mm	
dimensions chambre	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm	
plage	-2/8°C	-2/8°C	
liquide de refroidissement	R600a	R600a	
étagères	2 étagères (335x570 mm)	3 étagères (335x570 mm)	
puissance/tension	310 W/230 V	220 W/230 V	
poids	94 kg	180 kg	
ÉTAGÈRE	931561	956403	



SALADETTES PIZZA

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, avec plan de travail en granite.
- Portes équipées avec poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.

232996

Arktic S.S.

SALADETTE PIZZA AVEC 2 PORTES ET 7 TIROIRS 280L

- 7 tiroirs non réfrigérés de 400x620x(H)65 mm.
- Dimensions chambre: 1480x670x(H)570 mm.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 60 mm.
- Etiquette-énergie: A (A+++-G).
- Poids: 367kg.

code	plage	٧	W	mm
232842	-2/8°C	230	250	2010x800x(H)1000



Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



SALADETTE PIZZA 3 PORTES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE 380+40L

- Capacité de la chambre: 254 l.
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- 3 étagères (335x570 mm) comprises.
- Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque (avec une charge uniformément répartie).
- Vitrine réfrigérée séparée avec refroidissement statique, peut contenir 6 x bacs GN 1/4, dimensions: 1405x335x(H)/435 mm.
- Classe climatique: meuble: 4, vitrine réfrigérée : 5.
- Liquide de refroidissement: R600a (70 g + 40 g).
- Consommation moyenne d'électricité par jour : 1,6 kW (meuble),
 1,55 kW (vitrine réfrigérée).
- Porte à fermeture automatique.
- Étiquette énergétique (comptoir uniquement) : A (A+++-G).
- Poids: 193+41 kg.

code	plage	٧	W	mm
232033	-2/8°C	230	400	1365x700x(H)1030

ÉTAGÈRE POUR RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATEUR COMPTOIR 2 PORTES KITCHEN LINE











































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
- 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.



5x GN 1/4 232903



232910 7x GN 1/4







232927 8x GN 1/4



232996 9x GN 1/3

VITRINE RÉFRIGÉRÉE ARKTIC

- 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
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430

VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3 ARKTIC

- Avec vitrine en verre trempé.
- Vitrine réfrigérée pour bacs GN 1/3 d'un profondeur de 150 mm max.

code	=	٧	W	mm
232965	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)430
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x395x(H)430

VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3 ARKTIC

- Avec couvercle en inox.
- Convient aux bacs GN 1/3 avec un profondeur max. de 150 mm.

code	=	٧	W	mm
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)290
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290

























ARMOIRE DE MATURATION À VIANDE

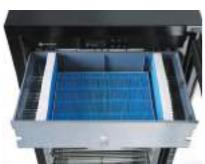
- Le boîtier, le cadre et la poignée de la porte sont en acier inoxydable AISI 304.
- Porte composée de 2 couches de verre trempé teinté Low-E qui augmente l'efficacité énergétique en bloquant la lumière infrarouge et les UV de l'extérieur tout en empêchant la chaleur de se transférer à l'intérieur. Le verrouillage de la porte est inclus.
- Récipient d'eau distillée en ABS l'eau distillée doit être remplie manuellement.
- Notification sur l'écran et alarme sonore pour avertir l'utilisateur qu'il doit remplir le réservoir d'eau lorsque le taux d'humidité est inférieur à 15 %.
- Une alarme indique que la porte est restée ouverte plus de 3.5 minutes – protection contre les perturbations incontrôlées des conditions dans la chambre.
- Dans l'armoire, il y a :
- 3 étagères,
- 1 barre de suspension,
- 3 crochets,
- plateau à sel (sel non inclus),

tous les éléments ci-dessus sont en acier inoxydable AISI 304.

- Lampe de stérilisation UVC intégrée pour empêcher la croissance bactérienne et garantir un environnement sûr pour la viande; lorsque la porte est ouverte pendant le processus d'assaisonnement, les bactéries n'ont aucune possibilité de se développer.
- Refroidissement par évaporateur et ventilateur qui assurent le niveau de circulation d'air requis.
- Lumières LED placées des deux côtés de la chambre et au plafond.
- Charge max. par étagère : 30 kg.Charge max. par crochet : 25 kg.
- Charge max. de la barre de suspension : 50 kg.
- Plage de température : 1 à 25 °C.
- Plage d'humidité réglable : 60 à 85 %.
- Le niveau d'humidité actuel est affiché sur le panneau.
- Liquide de refroidissement : R600a.

code	liters	٧	W	mm
204962	352	230	170	595x710x(H)1720



































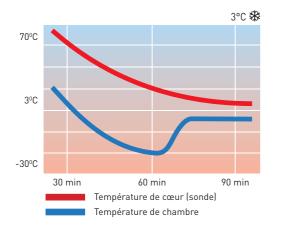




Refroidissement rapide de +90°C à +3°C

Ce procédé permet d'abaisser la température des aliments à +3°C en un temps suffisamment court, conformément aux normes HACCP. La vitesse de réfrigération adaptée permet de réduire la prolifération des bactéries dans la plage de +65°C à +10°C.

La réfrigération rapide permet de conserver la qualité, la couleur et l'odeur des aliments et prolonge la période de stockage.

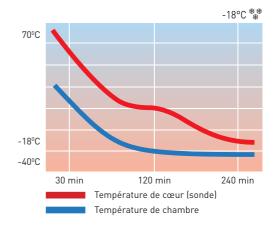


Refroidissement rapide de +90°C à -18°C

Le puissant système de réfrigération et l'air soufflé à -40°C dans la chambre font chuter rapidement la température à cœur des aliments à -18°C.

Elle empêche la formation de gros cristaux de glace qui endommagent la structure interne des aliments.

La congélation rapide produit un grand nombre de petits cristaux, ce qui préserve les propriétés originales des aliments : saveur, couleur, texture et nutriments, et permet d'allonger la durée de conservation.









CELLULE DE REFROIDISSEMENT 3X GN 2/3

- Pour refroidir ou congeler rapidement des aliments préparés, congeler des gâteaux, des desserts, du poisson ou des glaces
- Extérieur et intérieur de la chambre en acier inoxydable, base en acier galvanisé
- Chambre avec coins internes arrondis pour un nettoyage facile
- 3 glissières inox adaptées au GN 2/3
- Isolation polyuréthane 60 mm injectée sous haute pression
- Porte hermétique avec charnières à gauche et joint magnétique
- Panneau avant avec contrôle électronique et écran d'affichage
- Accès facile au condensateur pour le nettoyage et l'entretien
- Dégivrage manuel porte ouverte

- Bac d'égouttage amovible
- Distance entre les glissières : 80 mm
- Capacité de refroidissement à 9kg : (+65°C/+3°C) en max. 90 minutes
- Capacité de congélation à 7kg : (+65°C/-18°C) en 240 min
- Agent de refroidissement : R455
- Refroidissement forcé par ventilateur
- Chambre et sonde à cœur incluses
- Pieds réglables (jusqu'à 20 mm)

code	٧	W	mm
237731	230	550	660x640x(H)420



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 chambre intérieure fait en inox de haute qualité.
- Chambre intérieure fait avec des angles arrondis pour un nettoyage facile.
- Système de refroidissement/congélation par ventilation forcée avec dégivrage automatique, le compresseur est placé sous la chambre.
- Isolation en polyuréthane de 60 mm.
- Couvercle supérieur 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: R455.

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



code	capacité de la cellule	distance entre les rails (mm)	productivité refroidissement jusqu'à +3°C (kg/cycle)	productivité congélation jusqu'à -18°C (kg/cycle)	٧	W	dimensions intérieures de la cellule (mm)	mm	kg
232163	3× GN 1/1 ou 3× 600×400	70	14	11	230	1150	610×410×(H)280	750×740×(H)750	50
232170	5× GN 1/1 ou 5× 600×400	70	20	15	230	1420	610×410×(H)410	750×740×(H)880	71
232194	7× GN 1/1 ou 7× 600×400	105	25	20	230	1490	610×410×(H)760	750×740×(H)1290	90
232187	10× GN 1/1 ou 10× 600×400	70	25	20	230	1490	610×410×(H)760	750×740×(H)1290	90

ÉTAGÈRE POUR CELLULES DE REFROIDISSEMENT

code	
943564	

232163











Arktic *







































VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF 77L



- Convient pour la présentation et le service des aliments congelés jusqu'à 4 heures maximum.
- Ne convient pas pour conserver des produits congelés à long terme.
- Construction en inox de haute qualité, équipé avec un couvercle en triple verre et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour des bacs 8 x GN1/6 ou 4 x GN1/3 (profondeur max.: 100 mm).
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Classe climatique: 4.
- Etiquette-énergie: E (A-G).

code	plage	٧	W	mm
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305









Voir la vidéo



VITRINE DE TABLE À SALADE

- Construction en inox, équipé avec un couvercle en verre courbé et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcée et dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour des bacs soit 8 x GN1/6 soit 4x GN1/3 (profondeur max.: 100 mm).
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: 4.
- Etiquette-énergie: C.

code	plage	٧	W	mm
233672	0/3°C	230	105	767x612x(H)328













- Construction en inox avec une couche blanche, équipé avec double vitrage et un couvercle vitré arrondi.
- Accès par deux portes coulissantes à l'arrière ou par le couvercle vitré arrondi.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour 5 plateaux GN 1/3.
- Avec éclairage LED et évaporateur dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: B.

code	plage	٧	W	mm
233757	3/7°C	230	160	1307x450x(H)330



233757



VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE







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 forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- 2 étagères chromées comprises.
- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichages numériques.
- Plage de température: 0°/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Etiquette-énergie: B.

code	litres	V	W	mm
233702	120	230	160	686x568x(H)686
233719	160	230	160	850x568x(H)686





Voir la vidéo





































VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- Cadre de la vitrine de présentation fait en polymères ABS+PVC, avec double vitrage.
- Boîtier unité technique en ABS.
- Une conduite d'air à l'extérieur de la vitre souffle de l'air sur la vitre pour éviter et évacuer la condensation.
- Étagères résistantes avec couche en PVC, réglables en hauteur.
- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: 4





























VITRINE DE TABLE, 58 LITRES

- 2 étagères.

233610

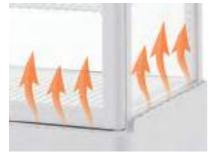
- Équipé d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C (A-G).
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

VITRINE DE TABLE, 68 LITRES

- 3 étagères.
- Équipé d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C (A-G).
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	-	V	W	mm
233610	blanc	230	170	452x406x(H)816
233627	noir	230	170	452x406x(H)816

code	-	V	W	mm
233634	blanc	230	170	452x406x(H)891
233238	noir	230	170	452x406x(H)891



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













Arktic *

VITRINE DE TABLE, 78 LITRES

- 3 étagères.
- Équipé d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C (A-G).
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

VITRINE DE TABLE GRAND MODÈLE, 98 LITRES

- 4 étagères.
- Équipé d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C (A-G).
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

VITRINE RÉFRIGERÉE, 270 LITRES

- 5 étagères, dimensions 428x386x(h)18mm.
- Avec 4 oulettes dont 2 avec freins.
- Etiquette-énergie: C.
- Plage de température: 0/6°C.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	-	٧	W	mm
233641	blanc	230	170	452x406x(H)966
233658	noir	230	170	452x406x(H)966

code	-	V	W	mm
233665	blanc	230	210	452x406x(H)1116
233269	noir	230	210	452x406x(H)1116

	code	-	V	W	mm
5	233696	blanc	230	290	556x526x(H)1913
5	233290	noir	230	290	556x526x(H)1913



Lumière intérieure dans le plafond



233696, 233290 – 4 roulettes, dont 2 pivotantes



233696, 233290 – Équipé avec double vitrage et une porte courbée facile à ouvrir

















VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE RONDE

- Conçu en inox et en double vitrage en verre trempé.
- Accessible par porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcée 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: 0/6°C.
- Classe climatique: 6.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Etiquette-énergie: B.

code	litres	٧	W	mm
233825	100	230	210	ø480x(H)1030

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE RONDE

- Conçu en inox et en double vitrage en verre trempé.
- Accessible par porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcée 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
- Plage de température: 0/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Etiquette-énergie: B.

code	litres	٧	W	mm
233832	360	230	460	ø680x(H)1750

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

- Conçu en inox et équipé de triple vitrage.
- Équipé d'un compresseur à système inverter économique en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de seulement s'allumer ou s'éteindre.
- 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
- Plage de température: 0/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Etiquette-énergie: B.

code	litres	V	W	mm
233276	400	230	495	650x650x(H)1908























VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC 3 ÉTAGÈRES **INCLINÉES**

- Équipé avec 3 étagères en verre ajustables et légèrement inclinées.
- Etiquette-énergie: C (233306), B (233443, 233320).
- Plage de température: 0°/6°C.

code	litres	V	W	mm
233306	300	230	480	650x805x(H)1445
233443	500	230	490	900x805x(H)1445
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445

VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC 2 ÉTAGÈRES

- Équipé avec 2 étagères en verre ajustables.
- Etiquette-énergie: C (233337), B (233450, 233375, 233467).
- Plage de température: 0°/6°C.

	1			
code	litres	٧	W	mm
233337	300	230	480	915x675x(H)1210
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210



Éclairage LED



Régulateur de température électronique MHENDI



4 roulettes







O O



code

ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS

- Construction avec peinture poudre, chambre en aluminium estampé, porte verrouillable en plastique vitré avec verre
- Refroidissement par ventilation forcée et dégivrage automatique, le compresseur est placé sous la chambre.
- Éclairage LED à l'intérieur.
- Écran d'affichage et réglage de température numériques.
- Équipé avec 4 pieds antidérapants ajustables.
- Liquide de refroidissement: R600a.



Arktic*









ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES AVEC CAISSON LUMINEUX





- Fait en inox, aluminium et polypropylène.
- Les portes sont équipées avec triple vitrage dont une couche en verre trempé.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec éclairage LED dans la chambre et dans le caisson lumineux.
- Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Régulateur température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: N-ST.





300 W/230 V



400 W/230 V



	porte vitrée	double porte	
code	233788	233795	
capacité	313 L	618 L	
dimensions	620x669x(H)1965 mm	1120x595x(H)1965 mm	
étagères	4 étagères recouvertes de PVC et ajustables	8 étagères recouvertes de PVC et ajustables	
dimensions de l'étagère	498×442×(H)26 mm	442×498×(H)26 mm	
plage	2/10°C	2/10°C	
liquide de refroidissement	R600a	R290	
étiquette énergétique	F	F	



puissance/tension





Équipé avec 4 roulettes

233795



CAVES À VIN DOUBLE ZONE

- La double zone permet de programmer 2 températures différentes dans les 2 zones.
- Extérieur noir, porte vitrée sans bordures avec une poignée en inox élégant.
- Refroidissement par ventilation forcée, compresseur placé derrière la chambre.
- Avec éclairage LED dans le plafond.

LA TEMPÉRATURE IDÉALE DE QUELQUES VINS (DES VINS ROUGES AUX VINS BLANCS):

Température	Types de vin
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne, Prosecco, Cava, Asti





- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Peut être programmé en Celsius ou Fahrenheit.
- 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: N-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.













code	237588	237557	237564	237595
capacité	133 L jusqu'à 46 bouteilles de vin	232 L jusqu'à 72 bouteilles de vin	387 L jusqu'à 135 bouteilles de vin	447 L jusqu'à 160 bouteilles de vin
dimensions	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
étagères	5 bois	9 bois	13 bois	15 bois
plage	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a	R600a
étiquette énergétique	G	G	G	G
climatic class	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
puissance/tension	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V







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 forcée 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.
- Etiquette-énergie: C.

code	plage	٧	W	mm
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712



































PLATEAUX DE PRÉSENTATION ALUMINIUM



PLATEAU DE PRÉSENTATION POUR CONFISERIE

	1
	TOTAL STATE
7 16	Algorithm (
aluminium	wash

code	mm
808504	400x300x(H)20
808511	600x400x(H)20



PLATEAU DE PRÉSENTATION COULEUR OR



code	mm
808566	400x300x(H)20
808573	600x400x(H)20

PLATEAUX POUR VITRINES EN MÉLAMINE



BAC À VIANDE



– Mélamine noir.	(meranine) (temp
code	mm
568101	290x160x(H)35
568200	350x250x(H)40
568309	420x280x(H)60



-	Mé	lam	ine	noir

code	mm
568408	290x160x(H)60
568507	300x190x(H)80



280x210x(H)60



_	Mél	lamine	noir

code	mm
569009	270x210x(H)17
569016	300x150x(H)17
569108	300x190x(H)17
569207	350x240x(H)17



568804

PLATEAUX POUR VITRINES EN INOX



PLATEAU DE PRÉSENTATION

PLATEAU DE I - Avec pieds.	S.S. stainless steel	
code	mm	
407202	240x170	



PLATEAU DE PRÉSENTATION

- Ne convient pas aux temperatures elevees		
mm		
345x245		
3		



mm
310x230



BAC À VIANDE

code	mm
508107	260x200x(H)48
508206	310x240x(H)48



DISTRIBUTEUR DE PETITS PAINS

- Pour 7 petits pains.		
code	mm	
429419	475x105x(H)60	



SUPPORT POUR TACO

code	-	mm
429440	2 fentes	135x115x(H)50
429457	4 fentes	225x115x(H)50







































CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 7 X GN 1/1

- Conçu pour des bacs et plateaux GN 1/1 espacement 80 mm.
- Avec plan de travail.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins.
- GN 1/1 530x325 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm
810668	445x615x(H)945

CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 15 étages espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- livré démonté.

CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15X 600X400

- 600x400 mm avec 15 étages espacement
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.
- Capacité de charge maximale du chariot avec une répartition uniforme du poids 150 kg.

code	mm	code	mm	
810613	440x610x(H)1710	810651	515x680x(H)1710	











CHARIOT PORTE-PLATEAUX DOUBLE - 30 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 30 étages espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes dont deux avec frein.
- Livraison à plat.
- La charge maximale est de 150 kg. lorsque la charge est répartie uniformément.

code	mm
810576	740x550x(H)1730



15x GN 1/1







Les chariots peuvent être poussés l'un dans l'autre afin de gagner de la place de rangement

CHARIOT PORTE-PLATEAUX EMBOÎTABLE-15 X GN 1/1

- Les chariots peuvent être poussés l'un dans l'autre afin de gagner de la place de rangement.
- GN 1/1 avec 15 étages espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.
- Capacité de charge maximale du chariot avec une répartition uniforme du poids - 150 kg.

code	mm
810606	445x610x(H)1710

CHARIOT PORTE-PLATEAUX DOUBLE - 12 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 12 étages espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes dont deux avec frein.
- Charge limite du chariot 150 kg avec un poids uniformément réparti.
- Livraison à plat.

code	mm
810569	740x550x(H)940



































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 équipées de protections d'angle.
- Distance entre les plateaux 550 mm.
- Plan de travail 830x510 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm
810002	905x585x(H)945

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, équipées de protections d'angle.
- La distance entre les plateaux est 270 mm.
- Plan de travail 830x510 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm
810101	905x585x(H)945



CHARIOT DE SERVICE NOIR MAT

- Fait en inox avec une finition noir mat.
- Comporte 3 étagères avec revêtement antibruit sur le dessous.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipées de protections d'angle.
- La distance entre les plateaux est 270 mm.
- Plan de travail 830x510 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	
811320	905x585x(H)945	



CHARIOT DE SERVICE ULTRA-RÉSISTANT

- Fait en inox, soudé pour plus de résistance.
- Équipé avec 3 étagères.
- Charge maximale par plateau 80 kg.
- Équipé avec 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.

code	mm	
810224	800x500x(H)850	





CHARIOT DE SERVICE AVEC 4 ÉTAGÈRES

- Fait en inox.
- Équipé de 4 étagères.
- Avec 4 roulettes, dont 2 avec frein, équipées d'une protection d'angle.
- Livraison à plat.

code	mm		
810118	905x585x(H)1245		

CHARIOT DE SERVICE AVEC 5 ÉTAGÈRES

- En acier inoxydable.
- Équipé de 5 étagères.
- Comprend 4 roulettes, dont 2 avec frein, équipées d'une protection d'angle.
- Livré démonté.

code	mm
810125	905x585x(H)1545



CHARIOT DE SERVICE EN POLYPROPYLÈNE

- En polypropylène.
- Comporte 3 étagères.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipées de protections d'angle.
- La distance entre les étagères est de 340 mm.
- Plan de travail 615x400 mm.

code	mm
810200	800x410x(H)950



CHARIOT PLATEFORME

- Malgré le poids léger du chariot, il peut porter jusqu'à 150 kg.
- Pliable pour le transporter facilement.
- Avec 2 roulettes pivotantes.

code	mm
810514	730x480x(H)825



































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 d'assiettes par colonne: 50
- Roulettes résistantes pour un sol inégal, ne marquent pas même si chargé complétement.
- 2 roulettes avec freins de Ø 10 mm, et 2 grandes roulettes de Ø 20 mm.
- 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 Ø 170 à Ø 330 mm.

code	mm	
877906	930x720x(H)785	







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



Jusqu'à 50 assiettes par pile



2 roulettes avec freins

Exemples de combinaisons



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





PANIER À COUVERT

- 8 compartiments avec poignées.

	1 3	
code	mm	
871102	425x205x(H)150	



BAC À DÉBARRASSER

- Gris - avec poignées.

code	mm	
552001	555x410x(H)130	



PANIER À COUVERT





PANIER À COUVERT

code	mm
871324	125x84x(H)135



































































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
- Paroi intérieure résistante aux éraflures et rayures.
- Poignée ergonomique intégrée.
- Deux grandes roulettes (Ø 20 mm) qui conviennent pour un sol inégal et 2 roulettes (Ø 10 mm) avec frein.
- Tuyau d'écoulement profilé pour la glace fondue 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



freins









CHARIOT ALIMENTS SECS

- Utile dans toutes les grandes cuisines pour stocker, transporter et mesurer rapidement des quantités d'aliments secs comme: farine, sucre, sel, légumes, riz.
- Fait en une pièce, structure solide et ferme en polyéthylène.
- Le chariot est facile à nettoyer grâce aux coins arrondis et les parois intérieures lisses.
- Emplacement pour la pelle dans le haut du chariot.
- Couvercle transparent en polycarbonate afin d'identifier facilement le produit et la quantité.
- 4 roulettes larges en caoutchouc Ø 75 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
877920	98	394x755x(H)735















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.

	rmétique avec 4 agrafe	s iail eii	lible de		01510
code	mm int.			mm	
877852	530x325x(H)200		630x4	60x(H)305	
	Evolution des temp	ératures			
	Chaud				
	80°C 75°C	72°C	70°C	68°C	
pilable	Température 1h initiale	2 h	3 h	4 h	
pridatio	Froid				
	0°C 2°C	4ºC	5ºC	6°C	
	Température ^{1 h} initiale	2 h	3 h	4 h	
				14	1

CONTENEUR ISOTHERME À LIQUIDE AVEC ROBINET

2x GN 1/4

1x GN 1/2

1x GN 2/3

1x GN 1/3

2x GN 1/2

6x GN 1/6

- Idéal pour stocker, transporter et servir les boissons chaudes ou froides.
- Fait en polyéthylène solide LDPE (basse densité).

Exemples de combinaisons

1x GN 1/1

- 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.

4x GN 1/4

- Robinet encastré - protégé contre les endommagements lors du

2x GN 1/6

2x GN 1/3

- Livré avec étiquettes collantes pour identifier les boissons.
- Clapet de décompression pour ouvrir le couvercle plus facilement.
- Résistant aux chocs et impacts.

3x GN 1/3

- Chambre arrondie avec rainures qui guident le liquide vers le robinet.





AMER★**BOX**





Evolution des températures

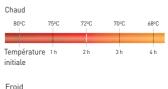








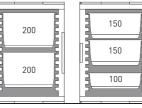
Valve

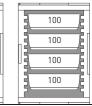


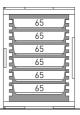
Froid 6°C Température 1h initiale

Porte avec joint

Exemples de combinaisons









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-formées intégrées dans la paroi de la chambre.
- Dimensions intérieures: 335x533x(H)590 mm.
- Convient aux bacs GN 1/1.
- 12 Bacs GN profondeur 10 mm 6 Bacs GN profondeur 65 mm 4 Bacs GN - profondeur 100 mm 3 Bacs GN - profondeur 150 mm 2 Bacs GN profondeur 200 mm

code	mm int.	mm
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620

TROLLEY POUR CONTENEUR ISOTHERME

code	mm
877821	530x710x(H)230











































THERMO BOX TRAITEUR

- Conteneur ultra-légère et durable avec une ouverture qui peut se fermer hermétiquement.
- Porte amovible même quand les conteneurs 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

Exemples de combinaisons











707661





ELEMENT CHAUFFANT

- Peut être chauffé jusqu'à 90°C.
- Pour chauffer l'élément, placez le sur un plateau en inox ou dans un bac en inox et mettez le dans un four en convection à 90°C maximum pendant 40 minutes maximum.

code	GN	mm
707784	GN 1/2	320x265x(H)30
707845	GN 1/1	530x325x(H)30



ELÉMENT RÉFRIGÉRANT NÉGATIF

- Pour un usage dans les thermobox, 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 en secouant 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
707760	GN 1/2	320x265x(H)30





THERMO BOX TRAITEUR

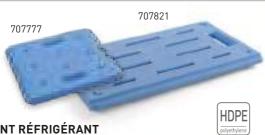
- Conteneur très légère et durable avec une ouverture qui peut se fermer hermétiquement.
- Convient aux bacs gastronormes 1/1.
- Avec 8 sillons espacés de 61 mm, afin de glisser des bacs GN.
- Les hauts rebords empilables avec verrouillage garantissent un empilement stable sans glissement.

code	litres	mm int.	mm
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660









ELEMENT RÉFRIGÉRANT

- Pour un usage dans les thermobox, 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 en secouant l'élément et si vous n'entendez rien et si cela ne bouge pas, il est prêt pour l'utilisation.

code	GN	mm
707777	GN 1/2	320x265x(H)30
707821	GN 1/1	530x325x(H)30



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	٧	W	mm
209509	230	190	530x325x(H)30







































Αl







THERMOBOX À PIZZA PROFI LINE

- Fait en polypropylène.
- Poignées intégrées pour un transport plus facile.
- Profil spécial à l'intérieur pour faciliter le déchargement.
- Structure solide et résistante conçue pour une utilisation durable.
- Ultraléger, fermé par le haut avec un couvercle séparé.
- Empilable grâce aux rainures dans le boîtier.

code	liters	mm int.	mm
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240



THERMOBOX PROFILINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids.
- 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
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360





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

THERMOBOX PROFILINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids.
- Un revêtement spécial soudé à chaud assure le renforcement du matériel, facilite le nettoyage et prolonge de manière significative la durée de vie du conteneur.
- Conteneur thermo-isolant peut contenir les plats même jusqu'à la taille Gastro Norm 1/1.
- Les conteneurs 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	





Les mêmes diamètres les rendent plus faciles à empiler et à transporter

6 loquets – idéal pour transporter des repas liquides



Poignées ergonomiques



Le matériau flexible protège le conteneur et le sol contre les dommages



Vanne d'air



Double couvercle sécurisé par un joint et équipé de 6 loquets



CONTENEUR ISOTHERME PORTABLE

- Conçu pour les établissements de restauration pour maintenir les aliments et les boissons au chaud pendant le transport.
- L'espace entre les parois est rempli d'un matériau isolant spécial, ce qui permet de maintenir la température pendant 6 à 8 heures.
- Le boîtier et le couvercle sont en acier AISI 430, finition satinée, épaisseur
 : 0,8 mm.
- Intérieur et couvercle du conteneur en acier AISI 304, épaisseur : 0,8 mm.
- Intérieur du conteneur en acier poli brillant, intérieur du couvercle satiné.
- Deux poignées ergonomiques, chacune fixée avec neuf points de soudure pour une manipulation en toute sécurité.
- Couvercle isotherme avec poignée et grande valve d'aération pour une ouverture facile.
- Joint en silicone épais, amovible hygiénique.
- Couvercle muni de 6 loquets.
- Fond du conteneur équipé d'un anneau en caoutchouc noir fixé par des vis, qui facilite l'empilage des conteneurs et protège le conteneur ainsi que le support contre les dommages.
- Empilable différents modèles jusqu'à 35 l.



spécial qui maintient la

température chaude ou froide des

aliments pendant 6 à 8 heures.



code	liters	mm
710104	10	ø330x(H)220
710203	20	ø330x(H)360
710302	35	ø330x(H)570
710203	20	ø330x(H)360





































812273

RAYONNAGE EN ALUMINIUM POUR BACS GASTRONORMES

- Les bacs GN 1/1 rentrent directement entre les supports en aluminium.
- Structure en aluminium anodisé.
- Avec clayettes 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	
812372	Crochet d'extension	15x42x(H)42	



RAYONNAGE DE STOCKAGE EN ALUMINIUM

- Cadre en aluminium anodisé résistant à la corrosion.
- Avec 4 étagères, chaque étagère est composée de 3 clayettes amovibles en polypropylène qui conviennent au lave-vaisselle.
- Pieds réglables pour assurer un positionnement à niveau.
- Reliez les rayonnages entre eux ou créez des rayonnages d'angle avec le crochet de fixation disponible dans l'assortiment (code : 812280).
- Capacité de charge maximale par étagère : 150 kg.

	code	-	mm	
	812273		1280x405x(H)1685	
	812341	étagère	NE	EW
	812280	Crochet d'extension	15x42x(H)42	

Facilement extensible



Les bacs GN 1/1 s'adaptent directement entre les supports en aluminium



Etagères en plastique peuvent être lavées au lave-vaisselle









RAYONNAGE ULTRA-RÉSISTANT

4 plateaus réglables.
 Max. poids par plateau 125 kg.
 Equipé de pieds réglables.
 En fer chromé.

code	mm	
812259	910x455x(H)1830	

RAYONNAGE AVEC 5 ÉTAGÈRES

- Fabriqué en acier, disponible en finition chromée ou en finition de peinture en poudre noire.
- Facile à assembler, la hauteur de l'étagère est facilement réglable.
- Livré avec 5 étagères grillagées.
- Charge maximum par étagère : 80 kg.
- Équipé de pieds réglables.

code	couleur	mm
812990	Noir	910x455x(H)1830
812204	Chrome	910x455x(H)1830











































Meuble en acier inoxydable à monter soi-même. Fixation rapide et facile.

Emballage compact - frais d'expédition réduits.











RÉGLAGE AVEC UNE CLÉ HEXAGONALE POUR UN MONTAGE RAPIDE



FIXATION SOLIDE DES PIEDS À L'AIDE DE DEUX VIS



MISE À NIVEAU STABLE ET RÉGLAGE DE LA HAUTEUR





RACKS DE STOCKAGE AVEC 4 ÉTAGÈRES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430
- Pieds constitués de profilés de 30 × 30 mm
- Charge maximale approximative par étagère 70 kg/m2
- Pieds réglables 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas

code	mm
812556	1000x600x(H)1800
812501	600x400x(H)1800
812518	800x400x(H)1800
812525	1000x400x(H)1800
812532	1000x500x(H)1800
812549	1200x500x(H)1800
812563	1200x600x(H)1800







ÉTAGÈRE MURALE AVEC 2 SUPPORTS EN ACIER

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Charge maximale approximative par étagère 25 kg/m².
- Le dosseret de 30 mm empêche les produits de tomber.
- Livré avec 2 supports en acier pour le montage mural.

	code	mm
	816486	800x300x(H)250
	816493	1000x300x(H)250
	816509	1200x300x(H)250
	816516	1400x300x(H)250

DOUBLE ÉTAGÈRE MURALE RÉGLABLE, AVEC DEUX SUPPORTS EN ACIER





- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.
- Le dosseret empêche les marchandises de tomber.
- Étagère amovible à surface lisse pour un nettoyage facile.
- Charge maximale par étagère (à condition que la charge soit répartie uniformément) : 25 kg.
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Livré avec deux supports en acier pour le montage mural.

	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
code	mm
PROFONDEUR	00 MM
811771	800x300x(H)600
811726	1000x300x(H)600
811733	1200x300x(H)600
811740	1400x300x(H)600
PROFONDEUR	00 MM
816592	1000x400x(H)600



430





































TABLES DE TRAVAIL À MONTER SOI-MÊME

- En acier inoxydable AISI 430.
- Pour l'auto-assemblage.
- Pieds en profilés de 40x40 mm.
- Pieds réglables -25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas.









TABLE DE TRAVAIL ULTRA-RÉSISTANT AVEC ÉTAGÈRE

- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m².
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

code	mm
AVEC ÉTAGÈRE, PRO	FONDEUR 600 MM
811511	1000x600x(H)850
811528	1200x600x(H)850
811535	1400x600x(H)850
811542	1600x600x(H)850
811559	1800x600x(H)850

AVEC ÉTAGÈRE, PROFONDEUR 700 MM

810705	1000x700x(H)850
810712	1200x700x(H)850
810729	1400x700x(H)850
810736	1600x700x(H)850
810743	1800x700x(H)850



TABLE DE TRAVAIL MURALE AVEC DOSSERET ET ÉTAGÈRE

- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m².
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

	, ,
code	mm
PROFONDEUR 600 MM	
811450	800x600x(H)850
811467	1000x600x(H)850
811474	1200x600x(H)850
811481	1400x600x(H)850
811498	1600x600x(H)850
811504	1800x600x(H)850

PROFONDEUR 700 MM	(
812716	800x700x(H)850
812723	1000x700x(H)850
812730	1200x700x(H)850
812747	1400x700x(H)850
812754	1600x700x(H)850
812761	1800x700x(H)850

TABLE DE TRAVAIL

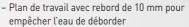
- Plan de travail et étagère en acier inoxydable, étagère reliée aux pieds en acier inoxydable par un collier en aluminium.
- Pieds réglables en hauteur.
- Construction solide.
- Le plan de travail et l'étagère peuvent supporter chacun une charge maximale bien répartie de ±130 kg.

code	mm
812457	1200x600x(H)880
812440	1000x600x(H)880
812464	1400x600x(H)880
812471	1600x600x(H)880
812488	1800x600x(H)880



TABLES D'ÉVIERS - À MONTER SOI-MÊME

- Évier pressé à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable, caractérisé par une grande résistance aux acides alimentaires et aux produits chimiques.
- Cuve d'évier soudée sans soudure au plan de travail
- Dimensions de l'évier : 400×400×(H)250 mm
- Évacuation compatible avec les siphons standard : Ø50 mm
- Ouverture pour robinet Ø30 mm



- Vissé
- Pieds en profilés de 40×40 mm
- Le dosseret de 40 mm évite de tacher les murs
- Les pieds sont décalés de 50 mm par rapport au mur pour faciliter le montage mural.
- Pieds réglables 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas





TABLE AVEC ÉVIER AVEC ÉTAGÈRE - À MONTER SOI-MÊME

- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m².
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

code	mm	emplacement de l'évier
PROFONDEUR 6	00 MM	
811863	800x600x(H)850	à droite
812495	800x600x(H)850	à gauche
PROFONDEUR 7	'00 MM	
812938	1000x700x(H)850	à droite
812945	1000x700x(H)850	à gauche

TABLE DOUBLE ÉVIER AVEC ÉTAGÈRE - À MONTER SOI-MÊME

- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m².
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

code	mm	emplacement de l'évier
PROFONDEUR	600 MM	
811887	1000x600x(H)850	au milieu
PROFONDEUR	700 MM	
812969	1000x700x(H)850	au milieu











ÉVIER

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 304).
- Prévu pour un montage mural.
- Dimensions internes 350x250x(H)100mm.
- Ouverture de ø 35 mm pour le robinet, s'adapte au robinet HENDI 970522.
- Évacuation de ø52 mm compatible avec les siphons standard

code	mm
811818	400x295x(H)145





































TABLES BUDGET LINE - VISSÉES

- Construction robuste entièrement en acier inoxydable AISI 430.
- Plan de travail renforcé par le bas avec un profil longitudinal.
- Avec un dosseret de 40 mm.
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.
- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m².
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Livraison en paquet plat pour un montage par soi-même.







code	mm
817094	600x600x(H)850
817100	800x600x(H)850
817162	1000x600x(H)850
817179	1200x600x(H)850



TABLE DE TRAVAIL MURALE AVEC ÉTAGÈRE **BUDGET LINE - VISSÉE, PROFONDEUR: 600 MM**

code	mm
817223	600x600x(H)850
817261	800x600x(H)850
817278	1000x600x(H)850
817285	1200x600x(H)850

TABLE AVEC ÉVIER DOUBLE ET ÉTAGÈRE **BUDGET LINE - VISSÉE**

- Construction durable entièrement en acier inoxydable AISI 430.
- 2 éviers (400 x 400 x (H)250 mm), chacun formé à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable, soudés sans soudure au plan de travail.
- Avec un dosseret de 40 mm. Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtiers plus grands.
- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Ouverture de ø 30 mm pour le robinet, convient aux robinets HENDI 970515 et 970508.
- Évacuation de ø52 mm compatible avec les siphons standard.

code	mm
817032	1000x600x(H)850







ARMOIRES DE TABLE DE TRAVAIL MURALES - SOUDÉES

- En acier inoxydable AISI 430
- Soudé pour une durabilité et une stabilité élevées
- Plan de travail rempli par le dessous d'un panneau stratifié imperméable qui renforce et insonorise l'article.
- Charge maximale approximative par plan de travail : 70 kg/m².
- Le dosseret de 40 mm empêche les murs d'être tachés
- Poignées de porte en plastique
- Le corps de l'armoire est décalé de 100 mm par rapport au mur pour faciliter le montage mural.
- Hauteur des pieds: 160 mm, pieds réglables 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas



TABLE DE TRAVAIL ARMOIRE MURALE AVEC PORTES COULISSANTES - SOUDÉE

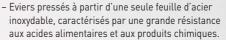
 Portes coulissantes avec poignée verticale, toutes sur roulements à rouleaux.

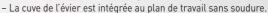
code	mm
811641	800x600x(H)850
811658	1000x600x(H)850
811665	1200x600x(H)850
811672	1400x600x(H)850
811689	1600x600x(H)850

976791



TABLE D'ÉVIER AVEC ARMOIRE - SOUDÉE





- Dimensions de l'évier : 400×400×(H)250 mm.
- Évacuation compatible avec les siphons standard : Ø50 mm.
- Ouverture du robinet Ø30 mm.

430

- Plan de travail avec rebord de 10 mm pour éviter que l'eau déborde.
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Charge maximale approximative par plan de travail : 70 kg/m².
- Dosseret de 40 mm pour éviter de tacher les murs.
- Poignées de porte en plastique.
- Le corps de l'armoire est décalé de 100 mm par rapport au mur, il n'y a pas de paroi arrière pour garantir l'accès aux raccordements d'eau et d'égouts.
- Hauteur des pieds: 160 mm, pieds réglables 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas.



TABLE D'ÉVIER SIMPLE AVEC ARMOIRE - SOUDÉE

- Portes à charnière, charnières à gauche.
- Les portes sont maintenues fermées par des loquets magnétiques.

code	mm
1 ÉVIER, PROFONDEUR	R 600 MM
813522	600x600x(H)850
2 ÉVIERS, PROFONDEU	JR 700 MM

TABLE DOUBLE ÉVIER AVEC ARMOIRE - SOUDÉE

- Portes coulissantes.

Tortes cours suries.	
code	mm
813690	1000x600x(H)850

MOUSSE DÉGRAISSANTE

- Élimine en profondeur toutes les graisses, huiles et saletés des grills, des friteuses, des fours, des hottes aspirantes et des carreaux.
- Peut être utilisée sur toutes les surfaces lavables et résistantes aux alcalis.
- Ne convient pas aux surfaces en aluminium ou peintes!
- La mousse épaisse est idéale pour les surfaces verticales.

code	litres
976791	1





430





































TABLE AVEC ÉVIER SIMPLE BUDGET LINE - VISSÉE, PROFONDEUR : 600 MM

- Évier en acier inoxydable (AISI 304), cadre en acier inoxydable (AISI 430)
- Profondeur de l'évier : 300 mm.
- Zone en relief en forme d'enveloppe écoulement de l'eau vers l'évier.
- Avec un dosseret de 40 mm.
- Distance entre le dosseret et l'évier : 100 mm.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Ouverture de ø 30 mm pour le robinet, convient aux robinets HENDI 970515 et 970508.
- Évacuation de ø52 mm compatible avec les siphons standards.
- Livraison en paquet plat pour un montage par soi-même (clé incluse).

code	mm	
811009	800x600x(H)850	
811023	1000x600x(H)850	

NETTOYANT ACIER INOXYDABLE

- Nettoie toutes sortes de surfaces en acier inoxydable et en aluminium.
- Prêt à l'emploi, il suffit de vaporiser et d'essuyer.
- Livré dans un flacon pulvérisateur de 500ml.
- Enlève les traces de doigts et a un effet antistatique.
- Après utilisation, les surfaces traitées sont résistantes à la saleté et à l'eau.

code	litres
976784	0.5



976784











TABLE D'ÉVIER SIMPLE - SOUDÉE

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 304).
- Évier soudé.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Avec un dosseret de 40 mm.
- Ouverture de ø 30 mm pour le robinet, convient aux robinets HENDI 970515 et 970508.
- Évacuation de ø52 mm compatible avec les siphons standards.

code	mm	taille du bassin (mm)
ÉVIER SIMPLE, PROFONDEUR 600 MM, LA TAILLE 300 MM		
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300

ÉVIER SIMPLE, PROFONDEUR 700 MM, LA TAILLE 300 MM

812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300

ARMOIRE MURALE AVEC PORTES COULISSANTES - SOUDÉE

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 430).
- Équipé de portes coulissantes avec poignée en plastique, le tout sur roulements à rouleaux.
- La surface interne lisse facilite le nettoyage.
- Capacité de charge maximale par étagère : 70 kg/m².
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Livré avec des supports spéciaux pour montage mural.

code	mm	
PROFONDEUR 300 MM		
814154	800x300x(H)600	
811207	1000x300x(H)600	
011207		
011207	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
PROFONDEUR 400 MM		
011207	800x400x(H)600	
PROFONDEUR 400 MM		

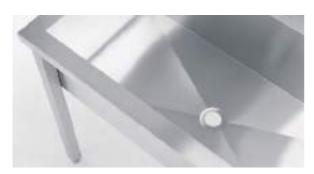














































TABLE AVEC 1 ÉVIER ET UNE ÉTAGÈRE - VISSÉE, PROFONDEUR : 600 MM

- Construction durable en acier inoxydable AISI 430.
- L'évier mesure 400x400x (H) 250 mm, il est pressé dans une seule feuille d'acier et soudé sans soudure au plan de travail.
- Le plan de travail est équipé d'un dosseret de 40 mm.
- Ouverture pré-percée de ø50 mm pour l'évacuation, compatible avec les siphons standards.
- Ouverture pré-percée de ø30 mm pour l'installation du robinet.
- Étagère non réglable, placée à 160 mm du sol.
- Emballé à plat, facile à assembler et robuste après construction.
- Capacité de charge du plan de travail : ±70 kg/m².
- Pieds réglables : +25/-5 mm.

code	mm	emplacement de l'évier
816998	800x600x(H)850	à droite
817001	800x600x(H)850	à gauche

TABLE ÉVIER - SOUDÉE, 2 ÉVIERS, PROFONDEUR : 600 MM

- Bols d'évier pressés à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable caractérisée par une haute résistance aux acides alimentaires et aux produits chimiques
- Bol d'évier soudé de manière transparente dans le plan de travail
- Dimensions de l'évier : 400×400×(H)250 mm
- Vidange compatible avec les pièges standard : Ø50 mm
- Ouverture de la taraud Ø30 mm
- Plan de travail avec empreinte de 10 mm pour empêcher l'eau de s'écouler
- Souder
- Pieds de profilés de 40 × 40 mm
- La tache arrière de 40 mm empêche les parois de s'tacher
- Les pieds se déplacent du mur de 50 mm pour assurer un montage mural facile
- Pieds réglables 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas

code	mm	
815007	1000x600x(H)850	











- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité.
- Surfaces et joints lisses et polis pour un nettoyage sûr et facile.
- Plan de travail renforcé (AISI 430).
- Plan de travail avec bord marin équipé d'un dosseret de 40 mm, évite l'accumulation de saleté entre la table et le mur.
- L'évier intégré (AISI 304) mesure 400x400x(H)250 mm.
- Il est fourni avec un trou de robinetterie pré-percé de ø 30 mm.
- L'étagère renforcée mesure 575x585 mm et n'est pas réglable.
- Les pieds (AISI 430) sont constitués de tubes de 40x40 mm et sont équipés de pieds réglables (+25 / -5 mm).
- Disponible avec un évier sur le côté gauche (237519) ou sur le côté droit (237526).
- Capacité de charge répartie : ±70 kg/m².
- Construction boulonnée pour l'auto-assemblage.
- Livraison à plat.

code	÷	mm
237519	gauche	1200x700x(H)850
237526	droit	1200x700x(H)850

MOUSSE DÉGRAISSANTE

976791

- Élimine en profondeur toutes les graisses, huiles et saletés des grills, des friteuses, des fours, des hottes aspirantes et des carreaux.
- Peut être utilisée sur toutes les surfaces lavables et résistantes aux alcalis.
- Ne convient pas aux surfaces en aluminium ou peintes!
- La mousse épaisse est idéale pour les surfaces verticales.

code	litres
976791	1







































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 (400x400 mm).
- Équipe avec une fermeture pour les lave-vaisselles 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)850
231791	côté droite	1200x700x(H)850



TABLES MOBILES AVEC ÉTAGÈRE

- En acier inoxydable AISI 430.
- Pieds constitués de profils de 40 × 40 mm.
- Plan de travail rempli par le dessous avec une planche laminée imperméable qui renforce et insonorise l'article.
- Étagère métallique en acier montée à 200 mm, non réglable.
- Charge maximale approximative par plan de travail et par étagère
 70 kg/m².
- Le plan de travail sans dosseret permet à l'utilisateur d'utiliser la table où qu'il se trouve.
- 4 roulettes pivotantes peu bruyantes Ø125 mm, dont deux équipées d'un frein

code	mm	
815786	1000x700x(H)850	
815793	1200x600x(H)850	



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-vaisselles 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
231784	côté droite	1000x700x(H)850



430

SUPPORT POUR MARMITES

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 430).
- La construction soudée robuste garantit la stabilité et la grande durabilité du support.
- Plan de travail renforcé par un profilé en acier.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Charge maximale approximative par plan de travail (avec une répartition uniforme): 100 kg/m².

code	mm
815151	500x500x(H)450
812044	550x550x(H)450







































PLACARD PASSE-PLATS AVEC SÉPARATION **ET PORTES COULISSANTES**

- Fait en acier inoxydable durable (AISI 430).
- Équipé de 2 étagères amovibles non réglables et de 2 étagères fixes (étagère inférieure et centrale).
- Équipé de 8 portes coulissantes avec poignée verticale, toutes sur roulements à rouleaux.
- Les pieds sont réglables en hauteur (-5/+25 mm) pour garantir une installation à niveau.
- Livraison à plat, montage nécessaire.

code	mm
811634	800x500x(H)1800
811108	1000x600x(H)1800



PLACARD PASSE-PLATS AVEC SÉPARATION **ET PORTES COULISSANTES**

- Fait en acier inoxydable durable (AISI 430).
- Équipé de 2 étagères amovibles non réglables et de 2 étagères fixes (étagère inférieure et centrale).
- Équipé de 4 portes coulissantes avec poignée verticale, toutes sur roulements à rouleaux.
- Les pieds sont réglables en hauteur (-5/+25 mm) pour garantir une installation à niveau.
- Livraison à plat, montage nécessaire.

	·	
code	mm	
812402	800x700x(H)1800	
812402	800X/00X(H)1800	

HOTTE ASPIRANTE MURALE

- Fait en acier inoxydable de haute qualité (AISI 430).
- Équipé d'un lot de filtres tissés en acier inoxydable qui conviennent au lave-vaisselle.
- Avec un bac de récupération pour récupérer les graisses et les saletés qui s'échappent des filtres.
- Équipé d'un raccord de ventilation de ø200 mm sur le dessus.
- La hotte n'est pas équipée d'un ventilateur, celui-ci doit être installé séparément.

code	lumière	mm	kg
229286	-	1000x700x(H)450	32
229293	-	1200x700x(H)450	36
229309	OUI	1000x700x(H)450	35
229316	OUI	1200x700x(H)450	39



LAVE-VAISSELLE 50X50 - COMMANDE ÉLECTRONIQUE

- Très facile à utiliser, à nettoyer et à entretenir.
- Idéal pour nettoyer des assiettes, couverts, verres, tasses, plateaux.
- Commandes électroniques.
- Doseurs de détergent et de liquide de rinçage et pompe standard inclus.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Bras de lavage en plastique et de rinçage en inox rotatifs au fond de la cuve.
- Bras de lavage en plastique fixes et bras de rinçage en inox rotatifs en haut de la cuve
- Porte à double paroi solide équipée d'un microcontact, arrête le programme lorsqu'elle est ouvert.
- Hauteur maximale des verres : 325 mm.
- Hauteur maximale des assiettes : 335 mm.
- Température de l'eau pendant le lavage : 60°C.
- Température de l'eau pendant le rinçage : 85°C.
- Chaudière : 6L / 6 kW (capacité/puissance)
- Cuve: 35L / 2,8 kW. (capacité/puissance)
- Pompe de lavage : 0,75 kM.
- Thermostat de sécurité pour chaudière/cuve : jusqu'à 105°C / 99°C.
- Thermomètre à eau électronique pour chaudière et réservoir.
- Norme d'étanchéité de la pompe : IP 44
- Pieds : ø40 mm, réglables en hauteur : ±10 mm.
- Poids: 55 kg.

FONCTIONS:

- Trois programmes de lavage : 60, 120, 180 s. (Le programme de lavage sera automatiquement prolongé avec le temps nécessaire pour réchauffer l'eau de rinçage à +85°C)
- Programme de nettoyage de cuve de lave-vaisselle.
- Fonction de rinçage à froid idéale pour le lavage des verres.
- Système THERMO-PROTECTOR pour empêcher le rinçage à l'eau froide garantit que le rinçage ne démarrera pas tant que la température n'est pas de 85°C.
- Le système SOFT START démarre la pompe à eau à une pression de faible niveau et augmente progressivement la pression pour protéger les articles délicats.
- Système d'autodiagnostic à 8 points.
- Système ECO pour une consommation d'énergie réduite.

AVANTAGES DU RINCAGE À FROID:

- Refroidit les verres après le nettoyage, les rendant prêts à l'emploi immédiatement.
- Élimine l'odeur du liquide de rinçage, idéal pour les verres à vin.

ÉQUIPEMENT:

- 1 casier à verres universel 500×500x(H)105 mm.
- 1 casier avec broches pour assiettes creuses et plates avec 5x8 emplacements 500x500x(H)105 mm.
- 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm.
- Doseur de produit de lavage et de liquide de rinçage électrique.
- Tuyau d'eau de 1,5 m de long, avec raccord fileté femelle 3/4.
- Pompe à vidange et tuyau de vidange.
- Cordon d'alimentation sans fiche.

















































max H 290 mm



commande électronique

Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable en haut





Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable au fond

LAVE-VAISSELLE 50X50







max H 335 mm



commande électromécanique



commande électronique

Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable en haut





Bras de lavage en plastique et bras de rinçage en acier inoxydable séparés au fond

code	commande	taille de casier	tension (V)	doseur de liquide de rinçage	doseur de détergent	pompe de vidange
230299	électromécanique	40x40	230	OUI		
233009	électromécanique	40x40	230	OUI	OUI	
233016	électromécanique	40x40	230	OUI		OUI
233023	électromécanique	40x40	230	OUI	OUI	OUI
230268	électronique	40x40	230	OUI	OUI	OUI
230305	électromécanique	50x50	400	OUI		
233030	électromécanique	50x50	400	OUI	OUI	
233047	électromécanique	50x50	400	OUI		OUI
233054	électromécanique	50x50	400	OUI	OUI	OUI
237540	électronique	50x50	230	OUI	OUI	OUI
231753	électronique	50x50	400	OUI	OUI	OUI





		LAVE-VEI	RRE 40X40	LAVE-VAISSELLE 50X50			
COMMANDE USAGE PRÉVU		électromécanique	électronique	électromécanique	électronique		
		mugs, tasses, verre	s, couverts, assiettes	assiettes, couverts, ve	rres, tasses, plateaux		
PARAMÈTRES DE LAVAGE							
Nombre/durée des cycles de lavage	S	1 – 1201	3/60, 120, 18011	1 – 1201	3/60, 120, 180 ^{1]}		
Capacité	casiers/h	30	60/30/20	30	60/30/20		
Hauteur maximale	mm	assiette 29	0 / verre 295	assiette 325	/ verre 335		
Consommation d'eau par cycle	l	2-2,5	1,7	2-2	2,5		
Température d'eau de lavage	°C	6	52	62	2		
Température d'eau de rinçage	°C	8	35	85	5		
Chaudière (capacité/puissance)	l/kW	3,5	5/2,5	6/	6		
Cuve (capacité/puissance)	l/kW	17,	/2,5	35/2	2,8		
Thermostat de sécurité pour chaudière	°C	1	05	10	5		
Thermostat de sécurité pour cuve	°C	Ç	79	90	9		
ÉQUIPEMENT STANDARD							
Thermomètre à eau dans la chaudière			électronique	analogique	électronique		
Bras de lavage/rinçage séparés		bras de lavage et rinça	age en acier inoxydable	bras de lavage en plastique, bras	s de rinçage en acier inoxyda		
Doseur de liquide de rinçage		0	IUI	OUI			
Doseur de détergent		OPTION	OUI	OPTION	OUI		
Pompe de vidange		OPTION	OUI	OPTION	OUI		
Équipement		1 casier avec broches 400x4 1 panier à couverts longueur du tuyau d'al avec raccord 3/4'	rsel 400x400x(H)150 mm 00x(H)110 mm pour assiettes 110x110x(H)130 mm imentation d'eau 1,5 m, "filetage intérieur vidange 2 m, Ø25 mm	1 casier à verres universel 500x500x(H)105 mi 1 casier avec broches 500x500x(H)105 mm pour as 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm longueur du tuyau d'alimentation d'eau 1,5 m avec raccord 3/4" filetage intérieur longueur du tuyau de vidange 2 m, Ø25 mm			
PARAMÈTRES TECHNIQUES							
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	mm	470 x 51	0 x (H)710	570 x 600 x (H)830			
Puissance	kW	2	2,8	6	6,6 ou 3,6 (230 V)		
Puissance de la pompe	KM	0,1	0,3	0,75			
Norme d'étanchéité de la pompe		IP	44	IP 4	44		
Tension	٧	2	30	400	400 ou 230		
Poids	kg	3	39	57	55		
FONCTIONS							
Programme de nettoyage de cuve de lave-vaisselle			OUI		OUI		
Système de « SOFT START» 21			OUI		OUI		
Système THERMO-PROTECTOR 3]			OUI		OUI		
Système d'autodiagnostic 4)			OUI		OUI, 8 points		
Système ECO					OUI		
CONSTRUCTION							
Boîtier en acier AISI 304		0	IUI	01	ال		
		OUI OUI		JI			
Portes à double paroi isolées		Ü	IUI		±10		
Pieds réglables verticalement			10		0		
Pieds réglables verticalement ø40 mm		±	10	±1			
Portes à double paroi isolées Pieds réglables verticalement ø40 mm PIÈTEMENT Dimensions	mm	± 222			050		

 $^{^{11}}$ Le temps indiqué peut être prolongé en raison du temps nécessaire pour que l'eau dans la chaudière atteigne $85\,^{\circ}\mathrm{C}$

FONCTIONS DU LAVE-VAISSELLE

⁴⁾ Système d'autodiagnostic pour un contrôle rapide de l'état du lave-vaisselle







































² « SOFT START » – active la pompe à eau à une pression basse et augmente progressivement la pression pour éviter d'endommager les assiettes délicats

 $^{^{31}}$ Système « THERMO-PROTECTOR » – empêche le rinçage à l'eau froide – garantit un démarrage du rinçage à 85° C

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - COMMANDE ÉLECTRONIQUE

- Très facile à utiliser, à nettoyer et à entretenir.
- Parfait pour le lavage des assiettes, des couverts, de la verrerie, des tasses, des plateaux, des récipients GN 1/1
- Commande électronique
- Doseur de rinçage de série, doseur de détergeant et pompe de vidange selon modèle
- Hauteur maximale des assiettes lavées 400 mm
- Hauteur maximale du verre à nettoyer 395 mm
- Panneau de commande électronique tactile
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304
- Bras de lavage et de rinçage supérieur et inférieur en acier inoxydable
- Soulèvement de la hotte facilité par des ressorts intégrés
- Température de l'eau de lavage 60°C
- Température de l'eau de rinçage 85°C
- Capacité et puissance de la chaudière 13,5 l / 7,5 kW
- Capacité et puissance de la cuve 68 l / 6,0 kW
- Puissance de la pompe de nettoyage 1,5 kM
- Thermomètres électroniques d'eau pour la chaudière et la cuve séparément
- Thermostat de sécurité pour chaudière/cuve jusqu'à 105°C / 99°C
- Facteur d'étanchéité de la pompe : IP 44
- Possibilité d'installation en coin du lave-vaisselle
- Raccordement d'eau : 3/4".
- Poids: 131,5 kg
- Pieds en acier inoxydable réglables de 100 à 150 mm.

FONCTIONS:

- Trois programmes de lavage : 60, 120, 240 s
- Programme de lavage du compartiment lave-vaisselle
- Possibilité d'un rinçage final à l'eau froide particulièrement utile pour le lavage du verre
- Système "THERMO-PROTECTOR" pour éviter le rinçage à l'eau froide.
- Système d'autodiagnostic en 8 points
- Fonction "SOFT START" pour démarrer la pompe à eau à une pression plus basse et l'augmenter progressivement afin de ne pas endommager la vaisselle délicate.
- Porte avec micro-interrupteur pour le fonctionnement lorsque la hotte est relevée.
- Fonction ECO réduit la consommation électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant plus de 15 minutes

ÉQUIPEMENT:

- 1 casier à verre universel 500x500x(H)105 mm
- 1 casier à broches pour assiettes creuses et plates de 5x8 pièces, 500x500x(H)105 mm
- 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm
- Doseur de produit de rinçage et de détergent
- Pompe de vidange
- Tuyau d'eau de 1,5 m de long, avec raccord fileté femelle de $3\!4$ ".
- Tuyau de vidange
- Câble électrique sans prise









































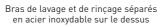














231340

Bras séparés en acier inoxydable pour le lavage et le rinçage en bas

code	commande	taille de casier	tension (V)	doseur de liquide de rinçage	doseur de détergent	pompe de vidange
230312	électromécanique	50x50	400	OUI		
233061	électromécanique	50x50	400	OUI	OUI	
231340	électronique	50x50	400	OUI	OUI	OUI



LAVE-VAISSELLE À CAPOT 50X50

		LAVE-VAISSELI	LE A CAPOT 50X50
COMMANDE		électromécanique	électronique
USAGE PRÉVU		assiettes, couverts, verre	s, tasses, plateaux, bacs GN
PARAMÈTRES DE LAVAGE			
Nombre/durée des cycles de lavage	S	1 - 12011	3/60, 120, 180 ¹⁾
Capacité	casiers/h	30	60/30/15
Hauteur maximale	mm	verre 395	/ assiette 400
Consommation d'eau par cycle	l	2-2,5	1,7
Température d'eau de lavage	°C	·	62
Température d'eau de rinçage	°C		85
Chaudière (capacité/puissance)	l/kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Cuve (capacité/puissance)	l/kW		58/6
Thermostat de sécurité pour chaudière	e °C		105
Thermostat de sécurité pour cuve	°C		99
ÉQUIPEMENT STANDARD			
Panneau de commande tactile électronique			OUI
Thermomètre à eau dans la chaudière et la cuve		analogique	électronique
Bras de lavage/rinçage séparés		bras de lavage et de rinçage en	acier inoxydable en bas et en haut
Doseur de liquide de rinçage			OUI
Doseur de détergent		OPTION	OUI
Équipement		1 casier avec broches 500x	rsel 500x500x(H)105 mm 500x(H)105 mm pour assiettes s 110x110x(H)130 mm
Filtres de surface au-dessus du niveau d'eau de la cuve		4 p	pièces
Écran supplémentaire devant l'entrée de la pompe		(0UI
Tuyau d'alimentation d'eau, longueur 1,5 m, avec filetage femelle 3/4"			0UI
Cordon d'alimentation sans fiche			OUI
PARAMÈTRES TECHNIQUES			
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	mm	750x880x	[H]1390/1830
Puissance	kW		8,6
Puissance de la pompe	KM		1,5
Norme d'étanchéité de la pompe	kW	I	P 44
Tension	V		400
Poids	kg	111	131,5
FONCTIONS			
Programme de nettoyage de cuve de lave-vaisselle			OUI
Système de « SOFT START» 2]			OUI
Système THERMO-PROTECTOR 3)			OUI
Système d'autodiagnostic 4)			OUI, 8 points
Système ECO			OUI
Porte avec microcontact pour un fonctionnement avec la hotte relevée			OUI
CONSTRUCTION			
Boîtier en acier AISI 304			OUI
Portes à double paroi isolées			OUI
Pieds réglables verticalement	mm	de 100	à 150 mm

¹⁾ Le temps indiqué peut être prolongé en raison du temps nécessaire pour que l'eau dans la chaudière atteigne 85 °C

FONCTIONS DU LAVE-VAISSELLE

⁴⁾ Système d'autodiagnostic pour un contrôle rapide de l'état du lave-vaisselle







































²l «SOFT START» – active la pompe à eau à une pression plus basse et augmente progressivement la pression pour éviter d'endommager les assiettes délicats

^{3]} Système «THERMO-PROTECTOR» – empêche le rinçage à l'eau froide – garantit un démarrage du rinçage à 85°C



- Lave-vaisselle spécialisé, parfait pour le lavage et le décapage des marmites, des bacs GN, des plaques de pâtisserie de 600x400 mm, des flacons, des plateaux ou des couverts.
- 3 cycles de lavage contrôlés électroniquement : 120s, 180s, 240s.
- Température de nettoyage : 82°C.
- Température de lavage : 60°C.
- Capacité/puissance de la chaudière : 7,4 L/6 kW.
- Capacité/puissance de la cuve : 58 L/6 kW.
- Panneau tactile électronique.
- Système de nettoyage automatique.
- Indice d'étanchéité de la pompe : IP 44.
- Grand casier : 500x600 mm.
- Caisson à deux niveaux en acier inoxydable AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage en acier inoxydable.
- Poids: 57 kg.

ÉQUIPEMENT :

- Doseur de détergent.
- Doseur de produit de rinçage.
- Thermomètre électronique dans la chaudière.
- Thermomètre électronique dans la cuve.
- Pompe de lavage 1,2 kW.
- Pompe de vidange.
- Casier à assiette 500x600x(H)105 mm.
- Casier universel 500x600x(H)105 mm.
- Panier à couverts 110x110x(H)130 mm.

code	V	W	mm
236574	400	7100	595x730x(H)1340





SÉPARATEUR DE GRAISSE

- Empêche les graisses de bloquer le réseau d'égouts.
- Pour un usage intérieur (zones de lavage de la vaisselle, cuisines).
- Taille compacte, entièrement fait en acier inoxydable.
- Le couvercle hermétique est fixé par quatre pinces. Raccords d'entrée et de sortie d'eau Ø50 mm.
- Deux chicanes intérieures verticales séparant les graisses et le limon.
- Drain de dégraissage équipé d'un robinet à bille.

code	-	litres	mm
975718	300 l/h	30	650x346x(H)308
975725	600 l/h	60	728x416x(H)398
979945	1 800 l/h	180	903x548x(H)629





FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE - 50 PIÈCES

- Fait en rayonne (soie artificielle).

	(
code	emballé par	mm
632802	50	254x254



SUPPORT DE FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE

code	mm
632901	ø250x(H)240







SEAU

- Avec couvercle.
- Convient à la collecte de graisse.

	9	
code	litres	mm
196007	11.5	ø300x(H)230









































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 mural (raccourcissement en option).
- Tuyau de raccord: 1/2",chaque d'une longueur de 400 mm.
- Trou nécessaire dans la table: Ø 27 mm.

970300



ROBINET DOUCHETTE

- Fabriqué en acier inoxydable
- Mono trou, bec rotatif
- Contrôle du jet
- Longueur de la douche : 150 cm
- Ouverture de table nécessaire : 32 mm
- Tuyaux de raccordement : 3/8", longueur : 350 mm
- Plage du bec : 230 mm
- Hauteur du robinet : 230 mm

810255



ROBINET D'ÉVIER

- Un seul trou d'installation est nécessaire, boutons séparés pour le chaud et le froid.
- Tuyaux de raccordement : 1/2".
- Trou de montage requis : ø30 mm.
- Bec pivotant, rayon 250 mm.

code 970508



ROBINET D'ÉVIER AVEC LEVIER LONG

- Long levier pour mélanger l'eau chaude et l'eau froide.
- Tuyaux de raccordement : 3/8".
- Trou de montage nécessaire : ø35 mm.
- Bec pivotant, rayon 215 mm.

code

970522









- 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".
- Diamètre de perçage requis : Ø 30 mm.
- Portée du tuyau : 280 mm.

code	
970515	



S.S. stainless steel

LAVE-MAINS AVEC COMMANDE GENOU

- En acier inoxydable, le bouton est en plastique chromé et la valve en cuivre.
- Le bac a un diamètre de 350 mm et une profondeur de 123 mm.
- Facile à utiliser avec un genou.
- Matériel de raccordement inclus.

code	mm	
810316	400x400x(H)450	







810309

LAVE-MAINS SANS CONTACT, AVEC COMMANDE GENOU

- Ouvrez l'eau de manière hygiénique en appuyant simplement votre genou contre le panneau frontal.
- Équipé d'un mélangeur d'eau chaude et froide situé sous le panneau frontal.
- Cuvette et dosseret en acier inoxydable 18/10.
- Livré avec robinet et distributeur de savon.
- Dimensions du panneau frontal : 285x(H)185 mm.
- Dimensions de l'évier : 330x230x(H)120 mm.
- Raccordement à l'eau : 1/2", trou de vidange Ø 52 mm.

code	mm
810309	400x335x(H)570



































CASIERS DE LAVAGE & BAC À DÉBARRASSER PROFILINE





CASIER À VERRES

code	-	mm
877050	9 compartiments	500x500x(H)104
877043	16 compartiments	500x500x(H)104
877036	25 compartiments	500x500x(H)104
877029	36 compartiments	500x500x(H)104
877012	49 compartiments	500x500x(H)104

REHAUSSEUR POUR CASIER DE LAVAGE

- A utiliser avec les casiers de lavage HENDI.
- Une fois installé, vous ne pouvez plus le retirer sans le casser.

code	=	mm
877302	1 compartiment	500x500x(H)45
877548	9 compartiments	500x500x(H)45
877531	16 compartiments	500x500x(H)45
877524	25 compartiments	500x500x(H)45
877517	36 compartiments	500x500x(H)45
877500	49 compartiments	500x500x(H)45





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	



CASIER À ASSIETTES

- entre les plats dans toutes les directions.
- de créer l'espace nécessaire entre les plats pour un lavage optimale.

code	mm
877104	500x500x(H)100

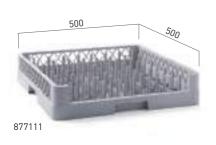


CASIER À COUVERTS

- La structure permet un débit d'eau maximum La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions.
- Avec des broches pré-formés qui permettent Bac à mailles fines afin d'empêcher les couverts de tomber en-dessous du panier.

code	mm	code	mm	
77104	500x500x(H)100	877203	500x500x(H)100	



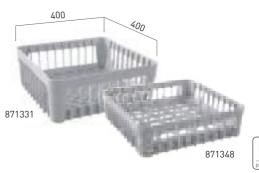




CASIER À PLATEAUX

- 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



CASIER À VERRES

PE

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les verres dans tous les directions.

code	=	mm
871331		400x400x(H)150
871348	avec 20 broches	400x400x(H)110





PANIER À COUVERT

- 8 compartiments avec poignées.

	1 3
code	mm
871102	425x205x(H)150





PANIER À COUVERT

code	mm
871300	110x110x(H)140

PANIER À COUVERT

code	mm
871324	125x84x(H)135



COUVERCLE POUR CASIERS

code	mm	
877180	500x500	



CHARIOT POUR CASIERS DE LAVAGE - 7 X 500X500 MM

- Pour les casiers de lave-vaisselle 500x500 mm.
- Permet d'organiser la zone de travail autour du lave-vaisselle.
- 7 niveaux supports de casier espacés de
- Équipé de verrous pour les casiers des deux côtés.
- Équipé de quatre roulettes, dont deux avec frein.
- Livré démonté et à plat.
- La charge maximale est de 100 kg. lorsque

la charge es	- Poignée	
code	mm	code
810583	615x560x(H)1700	877197

CHARIOT À CASIER DE LAVAGE AVEC POIGNÉE

- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes.

- Folyliee ell illo	- Folyliee ell illox.		
code	mm		
877197	575x545x(H)920		



- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes.

code	mm	
877173	575x545x(H)210	





































301







STÉRILISATEUR À ŒUFS, 30 ŒUFS

- Indispensable pour chaque cuisine d'école, d'hôtel, de restaurant, de cantine ou de pâtisserie.
- Désinfecte 30 œufs à la fois.
- Grille résistante aux UV fixée dans le tiroir de roulement.
- Les œufs sont stérilisés par un processus d'irradiation avec des ondes de 253,7 nm de longueur.
- L'irradiation (stérilisation) dure environ 2,5 minutes.
- Les œufs peuvent être utilisés immédiatement après le processus de désinfection.
- Les lampes s'éteignent automatiquement à l'ouverture du tiroir.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Porte-œufs monté sur roulements à billes fait en inox.
- Durée de vie du radiateur UV : 7500 h.

code	-	٧	W	mm
281208	30 œufs	230	78	358x512x(H)255



TOQUE CHEF - 10 UNITÉS

- Fait avec des plis en PP non-tissé.
- Partie haute perforée.
- Taille réglable.

code	mm
560044	ø600x(H)230

STÉRILISATEUR UV

- Convient parfaitement pour stériliser des couteaux, capacité:
 14 couteaux.
- Fait en inox avec porte en plexiglas.
- Livré avec un support couteaux en inox.
- Stérilisation grâce à l'action d'une lampe ultraviolet éradiquant les micro-organismes.
- Équipé d'un micro-interrupteur pour éviter la mise en route avec la porte ouverte.
- Minuteur intégré adaptable jusqu'à 60 minutes.

code	V	W	mm
281246	230	25	510x160x(H)610



221808

SÈCHE-MAINS

- Marche/arrêt électrique 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





PANNEAU PORTANT LA MENTION, ATTENTION!'

- Avertissement en 5 langues.

code	mm
663950	300x460x(H)615



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

SAC À LINGE POUR CHARIOT À LINGE - Sac à linge pour le chariot à linge HENDI 691090.

- Fabriqué en tissu Oxford.
- Peut être nettoyé en machine à laver.

691090



Le mécanisme d'ouverture actionné par le pied permet de maintenir le sac ouvert







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	
944660	Pour support à sac poubelle HENDI 691021	



POUBELLE 43 L

- Fait en inox.
- Avec couvercle à bascule.

code	mm
691120	360x360x(H)740















































COUVERCLE POUR POUBELLE RONDE

code	-	mm
691045	s'installe sur 691038	ø570x(H)35
691410	s'installe sur 691403	ø505x(H)35





COUVERCLE AVEC OUVERTURE POUR POUBELLE RONDE

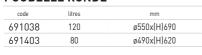
	code	-	mm
	691052	s'installe sur 691038	ø570x(H)135
	691427	s'installe sur 691403	ø510x(H)120



COUVERCLE POUSSOIR POUR POUBELLE RONDE

code	-	mm
691069	s'installe sur 691038	ø580x(H)190
691434	s'installe sur 691403	ø505x(H)190

POUBELLE RONDE





CHARIOT POUR POUBELLE RONDE

code	-	mm
691076	s'installe sur 691038	ø455x(H)165
691441	s'installe sur 691403	ø400x(H)165













POUBELLE À PÉDALE

code	litres	mm
691151	68	490x410x(H)660
691168	87	500x410x(H)815





691137

POUBELLE ÉTROITE

code	litres	mm
691137	60	455x315x(H)580

POUBELLES ET SUPPORTS DE CENDRIER





POUBELLE AVEC CENDRIER

code	litres	mm
691380	15	ø200x(H)700



POUBELLE AVEC CENDRIER

code	litres	mm
691397	33	ø240x(H)660









































976739

DÉTARTRANT EN POUDRE

- Détartrant professionnel concentré.
- Élimine les dépôts de calcaire sur les lavevaisselle commerciaux, les appareils à eau chaude, les machines à café et les lave-linges (programme de lavage 40°C).

976777

- Peut également être utilisé pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable.
- Utilisez-le régulièrement pour garder vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	poids (kg)
976777	1

PASTILLES DE NETTOYAGE POUR MACHINES À CAFÉ 120 UNITÉS

- Le nettoyant pour machine à café convient pour une utilisation régulière dans les machines à café, à expresso et à thé. Élimine les dépôts tenaces tels que le café ou l'huile de thé.
- Peut également être utilisé pour le nettoyage des thermos.
- Utilisez-le régulièrement pour maintenir vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	quantité de commande	
976739	12	



976753

OHENDI INSCALER MINISTERIORI

976760

NETTOYANT POUR MACHINE À CAFÉ

- Le nettoyant pour machine à café convient pour une utilisation régulière dans les machines à café, à expresso et à thé.
- Élimine les dépôts tenaces tels que le café ou l'huile de thé.
- Utilisez-le régulièrement pour garder vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	litres	c
976753	1	97

DÉTARTRANT CONCENTRÉ

- Très concentré à base d'acide citrique pour le détartrage efficace des appareils à eau chaude, machines à café et à laver, chaudières, casseroles et carreaux en acier inoxydable.
- Bouteille de 1 litre, dosage 100-200 ml pour 1 litre d'eau froide.
- Utilisez-le régulièrement pour maintenir vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	litres
976760	1



976746

NETTOYANT POUR MACHINE À CRÈME GLACÉE **ET CHANTILLY**

- Nettoyant pour toutes les machines à chantilly ou crèmes glacées courantes.
- Dissout les résidus de graisses et de protéines.
- Peut également être utilisé sur les surfaces extérieures de l'appareil.
- Utilisez-le régulièrement pour garder vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	litres
976746	1

NETTOYANT ACIER INOXYDABLE

- Nettoie toutes sortes de surfaces en acier inoxydable et en aluminium.
- Prêt à l'emploi, il suffit de vaporiser et d'essuyer.
- Livré dans un flacon pulvérisateur de 500ml.
- Enlève les traces de doigts et a un effet antistatique.
- Après utilisation, les surfaces traitées sont résistantes à la saleté et à l'eau

code	litres	
07/70/	0.5	





MOUSSE DÉGRAISSANTE

- Élimine en profondeur toutes les graisses, huiles et saletés des grills, des friteuses, des fours, des hottes aspirantes et des carreaux.
- Peut être utilisée sur toutes les surfaces lavables et résistantes aux alcalis.
- Ne convient pas aux surfaces en aluminium ou peintes!
- La mousse épaisse est idéale pour les surfaces verticales.

code	litres	
976791	1	







NETTOYANT PROFESSIONNEL POUR GRILL ET FOUR

- Produit prêt à l'emploi, fortement alcalin, pour l'élimination quotidienne des dépôts huileux et résidus, des graisses carbonisées et des décolorations organiques.
- Nettoie et dégraisse.
- Recommandé pour le lavage quotidien des grilles, fours, hottes.
- Aide à conserver la brillance naturelle de la surface.
- Sans parfum.
- pH 14.

code	litres	
975039	1	

























ADOUCISSEURS D'EAU (SEMI-)AUTOMATIQUE

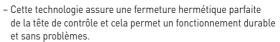
- L'utilisation d'un adoucisseur d'eau permet de prolonger la durée de vie des appareils.
- Les adoucisseurs fonctionnent avec un processus d'échange d'ions, où les ions de calcium et magnésium qui provoquent la dureté de l'eau sont fixés grâce à de la résine présente dans l'adoucisseur.
- Cela permet de réduire le coût de l'entretien, grâce à la prévention efficace contre le dépôt calcaire.
- L'appareil est équipé d'une tête de contrôle qui permet de programmer les paramètres de fonctionnement du adoucisseur d'eau selon les besoins.
- Les éléments dans la tête sont faits en céramique de haute qualité, résistants à l'usure et à la corrosion et l'accumulation des impuretés (par exemple fer).



ADOUCISSEUR D'EAU, SEMI-AUTOMATIQUE

- Le processus semi-automatique d'adoucissement avec saumure est mis en marche manuellement.
- Poids: 8 kg.

code	٧	W	mm
230442	230	18	195x360x(H)510



- Bâti en bleu marine.
- Raccordement d'eau diamètre 3/4".
- Pression: 1,5 6,0 Ba.
- Température ambiante de fonctionnement:5 38°C.
- Température maximum de l'eau d'arrivage: 38°C.
- Temps de régénération: 37 min.
- Rendement pour 10°dH 1200 L.
- Couche de résine: 4,0 L.
- Cuve de régénération: 8 kg.
- Courant d'eau maximum: 5 l/min.
- Consommation sel pour la régénération par 1 cycle: 0,5 kg.



ADOUCISSEUR D'EAU, AUTOMATIQUE

- Le processus automatique d'adoucissement avec saumure est mis en marche automatiquement.
- Le temps de travail, le temps de régénération et la quantité d'eau à traiter peuvent être programmés en utilisant le panneau de contrôle.
- Fermeture automatique évite l'accès non désirée.
- Poids: 7,7 kg

,	,			
code	٧	W	mm	
230459	230	18	206x380x(H)480	



TABLETTES DE SEL POUR ADOUCISSEURS D'EAU

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

code	poids (kg)			
231265	25			





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 de la 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
- 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 hars
- 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 à l'appareil de fonctionner en toute sécurité pendant longtemps.
- Pression de fonctionnement optimale: 1-2 bar.

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
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600

















































DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 100 M²

- Conforme à l'utilisation en cuisine.
- Construction métallique avec fixation murale.
- Deux tubes UV-A fluorescents incassables de 15W.
- Plaque collante à l'arrière pour capturer les insectes.
- Portée maximale: environ 100m².
- Livré avec une plaque collante.

code	V	W	mm	
270080	230	30	480x100x(H)285	
270073	Plaque collante pour destr	ctes - 10 feuilles		
270028	Lampe de réchange pour destructeurs d'insectes			

DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR L'INTÉRIEUR



270097

DESTRUCTEUR D'INSECTES 300 M²

- 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 4000 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	13	470x100x(H)263





- 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
270165	230	40	485x90x(H)310
270172	230	45	640x90x(H)360





Bac de récupération amovible





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 fluorescent incassable UV-A de 36 W.
- Plaque collante à l'arrière pour capturer les insectes.
- Tube et plaque collante facile à remplacer.
- Portée maximale: environ 120 m².
- Livré avec une plaque collante (390x270 mm).

code	V	W	mm		
270196	230	36	475x80x(H)283		
270233	Plaque collante pour destructeurs d'insectes - 10 feuilles				
270240	Lampe de réchange pour destructeurs d'insectes				



270196



DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR L'EXTÉRIEUR



DESTRUCTEUR D'INSECTES ÉTANCHE

270066

- 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	-	٧	W	mm
270066	100 m²	230	40	510x105x(H)315
270141	150 m²	230	45	680x135x(H)310
935286	L	lestructeur 2		

LAMPE DE RECHANGE POUR DESTRUCTEUR D'INSECTES

- Néon UV-A fluorescente.

code	Pour	٧	W	mm	
934159	270134 + 270158	230	8	285x15x(H)15	
934166	270172 + 270141	230	20	570x20x(H)20	





Bac de récupération amovible







































PROFILINE

code

- Élégant et solide.
- Poli à la main finition miroir brillant.





































KITCHEN LINE- Poli à la main finition miroir.











-		
code	No	longueur (mm)
764206	1 Couteau de table - 6 pièces	215
764213	2 Fourchette de table - 6 pièces	197
764220	3 Cuillère de table - 6 pièces	197
764237	4 Fourchette à gâteaux - 12 pièces	150
764244	5 Cuillère à thé - 12 pièces	146
764251	6 Cuillère à café - 12 pièces	131
76/268	7 Cuillère à sorbet - 6 pièces	198





BUDGET LINE– Poli en machine







code	Nº		longueur (mm)
764039	1	Cuillère de table - 12 pièces	181
764022	2	Fourchette de table - 12 pièces	183
764015	3	Couteau de table - 12 pièces	212
764084	4	Cuillère à thé - 24 pièces	136
764091	5	Cuillère à café - 24 pièces	110
764077	6	Fourchette à gâteaux - 24 pièces	145
764138	7	Cuillère à sorbet - 12 pièces	198















COUVERTS À STEAK

- En inox avec manche en ABS







FOURCHETTE À STEAK - 6 PIÈCES

COUTEAU À STEAK - 6 PIÈCES

COUTEAU À STEAK XL - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm
781432	6	(L)200

code	emballé par	mm
781449	6	(L)215

code	emballé par	mm
781456	6	(L)250



CASSE-NOIX ET FRUITS DE MER NOIR MAT

- Idéal pour le cassage des noix, mais aussi très adapté aux fruits de
- Fini avec un revêtement en poudre noir.
- Le grand manche tient bien dans la main et offre une bonne prise.
- Les deux moitiés sont reliées par une charnière durable.
- Convient pour plusieurs tailles de noix.

code	mm
403747	160x35















PINCE À ESCARGOTS - 2 PIÈCES

- Modèle pince.



402528

PINCE À CRABE ET À HOMARD

- Ouvrez facilement homards et crabes avec cette pince très résistante.
- Finition en peinture à poudre rouge.
- La grande poignée s'adapte parfaitement et offre une bonne prise en main.
- Les deux moitiés sont reliées par une charnière solide.

code	mm	
403754	140x62	



FOURCHETTE À ESCARGOTS - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm
402221	6	(L)130





PLANCHE À DÉCOUPER RECTANGULAIRE EN BOIS D'OLIVIER*

- Parfait pour servir et présenter les plats.
- Avec des poignées pratiques intégrées.

code	mm
505168	250x150x(H)18
505175	300x150x(H)18
505182	350x150x(H)18

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE EN BOIS D'OLIVIER*

- Parfait pour servir et présenter les plats.
- Forme organique avec une finition de haute qualité.
- Avec des poignées pratiques intégrées.
- Avec une rainure sculptée pour recueillir les miettes et les liquides après le découpage, ce qui évite les débordements.

code	mm
505199	300x210x(H)18
505212	400x250x(H)18



PLATEAU À FROMAGE AVEC TROU **EN BOIS D'OLIVIER***

- Parfait pour servir et présenter les plats.
- Forme organique avec une finition de haute
- Avec un grand trou pour les porter facilement.

code	mm	
505229	250x165x(H)18	
505236	350x210x(H)18	

PLATEAU À FROMAGE EN BOIS D'OLIVIER*

- Parfait pour servir et présenter les plats.
- Avec une grande poignée pour les porter facilement.

code	mm
505243	350x120x(H)18
505250	400x140x(H)18
505267	600x200x(H)18

BOÎTE À PAIN EN BOIS D'OLIVIER*

- Parfait pour servir et présenter le pain, les couverts, etc.
- Avec de grandes poignées pour les porter facilement.

code	mm
505274	245x198x(H)194

* Produit en bois naturel. L'image peut différer du produit réel.







































KARIZMA

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.









































ASSIETTE PLATE

code	quantité de commande	mm
795101	12	ø160
795309	12	ø200
795507	12	ø240
795705	6	ø280
795903	6	ø320



code	quantité de commande	mm	code	quantité de commande	mm
794500	6	ø300	796306	6	290x200
			796405	6	340x235



SALADIER

code	quantité de commande	mm		
796603	12	ø150		
796702	12	ø190		
794801	6	ø25N		



BOL À SOUPE

code	quantité de commande	litres	mm
798805	12	0.38	ø120

SOUCOUPE POUR BOL À SOUPE

code	quantité de commande	mm	
79890/	12	ø190	



TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	litres	mm
798249	12	0.23	ø85

SOUCOUPE POUR TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	mm
798171	12	ø149



TASSE	À	CVE	É
IASSE	А	CAL	· E

code	quantité de commande	litres	mm
798164	12	0.17	ø80

SOUCOUPE POUR TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	mm
798171	12	ø149



TASSE À EXPRESSO quantité de

12

SOUCOUPE POUR TASSE

0.09

798010

À EXPRESSO



code	quantité de commande	litres	mm
798164	12	0.17	ø80

code	quantite de commande	mm	code	quantite de comm
798171	12	ø149	798034	12



mm

ø64

ø125



FLORA

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.











































ASSIETTE PLATE

code	quantité de commande	mm
787007	12	ø160
787014	12	ø200
787021	12	ø255
787038	12	ø270
787045	6	ø300



code	quantité de commande	mm	code	quantité de commande	mm
787052	12	ø235	787069	6	280x180
			787076	6	330x225



SALADIER

code	quantité de commande	litres	mm
787083	12	0.25	ø145x(H)45
787090	6	1	ø230x(H)65



BOL À SOUPE

code	quantité de commande	litres	mm
787267	12	0.25	ø100

SOUCOUPE POUR BOL À SOUPE

code	quantité de commande	mm
787182	12	ø158







787120

TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	litres	mm
787175	12	0.25	ø87

commande				
787144	12	0.1		

TASSE À CAFÉ

À CAFÉ

code	quantite de commande	litres	mm		
787144	12	0.18	ø82		
SOUCOUPE POUR TASSE					

TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	litres	mm	
787113	12	0.12	ø65	
SOUCOUPE POUR TASSE				

SOUCOUPE POUR TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	mm	code
787151	12	ø138	787151

JPE POUR TASSE		SOUCOUPE POUR TASSE À EXPRESSO		
quantité de commande	mm	code	quantité de commande	

ø138

ø130



SATURN

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.







290x200 340x240





































ASSIETTE PLATE

1991211212112				
code	quantité de commande	mm		
794319	12	ø200		
794326	12	ø240		
794333	12	ø260		
794340	6	ø280		
794357	6	ø300		
794364	6	ø320		

ASSIETTE CREUSE

SSILT IL OILLOSL			ILAIO	I LAI OTALL		
code	quantité de commande	mm	code	quantité de commande		
794395	12	ø220	794371	6		
794517	6	ø300	794388	6		

SALADIER

code	quantité de commande	mm	
794470	6	ø250	
794463	12	ø150	
79/52/	12	ø19N	





MOK

code	quantité de commande	litres
79/531	12	0.22

BOL À SOUPE

DOL A SOOI L				
code	quantité de commande	litres	mm	
794449	12	0.38	ø120	

SOUCOUPE POUR BOL À SOUPE

code	quantité de commande	mm
794456	12	ø190



0.23

mm

ø87



code	quantité de commande	litres	mm
794401	12	0.17	ø79



TASSE À CAFÉ

794418

	commande		
794401	12	0.17	ø79
control	IDE DOLLD	TACCE	

7 74401	12	0.17
COLLOGUE	SE BOIL	DIACCE
SOUCOUR	E PUU	K IASSE
À CAFÉ		

SOUCOUP À CAFÉ	E POUR TA	SSE

12

SOUCOUPE POUR TASSE À EXPRESSO

ø150

code	quantité de commande	mm
794432	12	ø125

TASSE À EXPRESSO

794425

12

0.09

SOUCOUPE POUR TASSE À CAPPUCCINO

TASSE À CAPPUCCINO

quantité de

code

794487

A OAI I	0001110	
code	quantité de commande	mm
70//10	12	a150





ø63



MHEND!

324

DELTA

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.









code	quantité de commande	mm
794050	12	ø160
794067	12	ø200
794074	12	ø240
794081	12	ø270
794098	6	ø300



code	quantité de commande	mm
799420	12	ø230

ASSIETTE À PÂTES

quantité de commande	mm
6 6	ø260
3 6	ø300
	6

PLAT OVALE

code	quantité de commande	mm
799437	6	290x200
799////	6	340x240





BOL À SOUPE

799390

DOLAGOOIL					
	code	quantité de commande	litres	mm	
	799383	12	0.34	ø160	



code	quantité de commande	mm
799451	12	ø120
799468	6	ø140
799475	1	ø230
799482	1	ø270



code	quantité de commande	litres	mm
799383	12	0.34	ø160





ø170





TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	litres	mm
799147	12	0.23	ø90

TASSE	À CAFÉ
code	quantité de

code	quantité de commande	litres	mm
799130	12	0.17	ø80

TASSE À EXPRESSO

mm	code	quantité de commande	litres	mm
ø80	799161	12	0.09	ø63

SOUCOUPE POUR TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	mm
799154	12	ø145

SOUCOUPE POUR TASSE À CAFÉ

A OAI L		
code	quantité de commande	mm
70015/	12	ø1/ ₁ 5

SOUCOUPE POUR TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	mm	code	quantité de commande	mm
799154	12	ø145	799178	12	ø83





































- La vaisselle émaillée est de retour.
- Acier émaillé blanc avec un joli bord bleu.
- Émail de haute qualité.
- Résistant à l'usure abrasive.



PLAT RECTANGULAIRE

Plats et desserts peuvent être préparés dans le plat.

ie piai.		
	code	mm
	621219	215x160
	621202	175x130



ASSIETTE PLATE

code	mm	
621226	ø200	
621233	ø240	
021233	Ø240	



ASSIETTE CREUSE

code	mm	
621271	ø240	
621240	ø180	
621257	ø200	
621264	ø220	



SALADIER

code	mm
621288	ø160x(H)75



MUG

code	litres	mm
621295	0.36	ø90x(H)80
621301	0.52	ø100x(H)90



TASSE

IAJJE		
code	litres	mm
621318	0.12	ø70x(H)50



GOBELET

code	litres	mm
621325	0.3	ø90x(H)90
621332	0.4	ø90x(H)120











MARMITE À SOUPE OU À SAUCE - AVEC COUVERCLE

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

code	litres	litres	mm
625804	bleu	0.5	ø115x(H)95
625705	noir	0.65	ø135x(H)110







































327

POÊLES À PAËLLA AVEC COMPARTIMENTS - La poêle est divisée en plusieurs compartiments pour pouvoir cuisiner différents plats en même temps.

code	litres	litres	mm
625804	bleu	0.5	ø115x(H)95
625705	noir	0.65	ø135x(H)110



622759

622766











PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond

622841

- Tôle d'acier émaillé.

rote a deler ciriatte.		
code	mm	
622810	ø145x(H)40	
622827	ø170x(H)40	
622834	ø185x(H)43	
622841	ø205x(H)57	
622858	ø245x(H)70	

POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉES

- Avec 2 poignées
 Tôle d'acier émaillé

- rote u acier emaitte.		
code	mm	
622704	ø100x(H)20	
622711	ø120x(H)25	
622728	ø150x(H)27	
622735	ø200x(H)36	
622742	ø240x(H)40	



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.





BOL À SOUPE

code	quantité de commande	litres	mm
784747	12	1	ø175x(H)120
784730	8	2	ø215x(H)155

BOL À SOUPE

code	quantité de commande	litres	mm
784778	6	0.125	ø90x(H)60
784761	4	0.25	ø120x(H)78
784754	4	0.5	ø138x(H)95













RAMEQUIN

– Rainuré.

code	quantité de commande	mm	
783153	12	ø70x(H)35	
783160	6	ø90x(H)48	
783627	6	ø100x(H)25	
783177	6	ø120x(H)55	



ASSIETTE BARK

- Rectangulaire.

code	quantité de commande	mm
785546	6	218x105x(H)23
785553	4	352x146x(H)40

BOL VANILLA

code	quantité de commande	mm
785560	6	225x111x(H)62
785577	4	290x136x(H)80





BOLS À SOUPE ET SAUCE





SOUPIÈRE

- Avec couvercle et cuillère de service.

code	litres	mm	
434208	2.7	ø270x(H)175	



- Sur pied.

litres	mm
0.085	120x72x(H)50
0.14	135x76x(H)70
0.23	160x98x(H)90
0.28	200x100x(H)105
0.46	240x120x(H)120
	0.085 0.14 0.23 0.28



BOL À SOUPE

- Avec anses.

, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	•	
code	litres	mm
430002	0.35	ø120x(H)50



LÉGUMIER

- Avec poignées.

code	mm	
401200	ø160x(H)40	
401002	ø120x(H)30	
401101	ø140x(H)35	



PLATEAU DE SERVICE - RECTANGULAIRE

code	mm
400203	205x155



COUPE À GLACE

– Sur pied.		
	code	mm
	441107	ø90x(H)50









































PLATS À FOUR PORCELAINE

- La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché.
- Résiste contre les grandes différences de température.
- Très résistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger.
- Blanc pur et éclatant.





PLAT À TAPAS OVALE



- Avec poignées.

1 3		
code	quantité de commande	mm
784006	6	200x107x(H)30
784013	6	262x140x(H)33
784020	3	324x185x(H)38



PLAT À TAPAS RECTANGULAIRE



- Avec poignées.

code	quantité de commande	mm	
784105	6	160x101x(H)45	
784112	4	236x126x(H)48	
784129	3	328x189x(H)58	



RUSTICA PLAT À FOUR CARRÉ

code	quantité de commande	mm
786352	1	165x165x(H)65



RUSTICA PLAT À FOUR OVALE

code	quantité de commande	mm
786321	1	223x132x(H)42
786338	1	245x145x(H)55



RUSTICA PLAT À FOUR RECTANGULAIRE

code	quantité de commande	mm	
786369	1	282x192x(H)65	
786376	8	335x232x(H)62	
786383	4	380x260x(H)70	



786307

RUSTICA PLAT À FOUR ROND

code	quantité de commande	mm		
786307	4	ø100x(H)50		





ENFANTS





786420

125x54x(H)90

ASSIETTE D'ENFANT "OURS"

– \emptyset 190 mm sans les oreilles.

code	quantité de commande	mm
786499	4	ø265

BOL À GLACE MODÈLE CLOWN

code	quantité de commande	mm
786239	6	226x145x(H)37



786413



MÉNAGÈRE PORCELAINE

786420



- 3 pieces: saliere, polyriere, porte-cure-dents.		
code	quantité de commande	mm



MÉNAGÈRE PORCELAINE

- 2 pièces: salière et poivrière.

code	quantité de commande	mm
786413	3	ø42x(H)80

SAUCIÈRE



code	quantité de commande	mm
786437	4	180x55x(H)130

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	quantité de commande	mm
785904	6	185x152x(H)40







































785904

- 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













COUPELLE TAPAS PLATO - 6 PIÈCES

784327

784426	6	ø100x(H)25

COUPELLE TAPAS CUADRADO -
6 PIÈCES

80x80x(H)35

emballé par

COUPELLE TAPAS REDONDO -6 PIÈCES

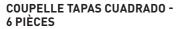






code	emballé par	mm
784433	6	ø55x(H)45





code	emballé par	mm
784419	6	59x59x(H)37





COUPELLE TAPAS CONCHA-6 PIÈCES

code	emballé par	mm
784334	6	90x50x(H)20



COUPELLE TAPAS TRIANGOLO -6 PIÈCES

code	emballé par	mm
784396	6	100x100x(H)25



COUPELLE TAPAS CACEROLE -6 PIÈCES

O I ILOLO	'		
code	emballé par	mm	
78/389	6	ø60x(H)25	



COUPELLE TAPAS HUEVO -

784372

6 PIÈCES		S	
	code	emballé par	mm

785324
COUPI 6 PIÈC

ø65x(H)15

OUPELLE TAPAS CUCHARA -**PIÈCES**





PRÉSENTATION MINIATURES





































LITTLE CHEF MINI CASSEROLE

564509

- Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm
564509	162x121x(H)30



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	



LITTLE CHEF MINI FAITOUT ROND

- Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	
564523	150x115x(H)37	
564530	189x147x(H)37	



LITTLE CHEF MINI FAITOUT OVALE

- Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine

de batterie de calsine.		
code	mm	
564547	155x80x(H)37	
564554	263x140x(H)37	







678169

PAPIER SULFURISÉ - 500 PIÈCES

– Emballé par 500 feuilles.

code	-	mm
678237	blanc	250x200
678220	motif chef et aliments	250x200
678213	blanc	263x380
678183	blanc	306x305
678169	motif chef et aliments	306x305
678176	motif à carreaux	306x305
678206	chaos de cuisine	258x425

SET DE TABLE EN PAPIER SULFURISÉ - 500 PIÈCES

– Emballé par 500 feuilles.

code	-	mm
678145	chaos de cuisine	420x275
678152	motif à carreaux	420x275









PAPIER SULFURISÉ PRÉFORMÉ - 150 PIÈCES

- Préformé comme une petite corbeille.
- Avec un motif "chef et aliments".
- Emballé par 150 feuilles.

code	mm	
678190	160x160x(H)50	



678121 678138



PAPIER SULFURISÉ - 500 PIÈCES

– Emballé par 500 feuilles.

code	couleur	mm
678138	Beige	200x250
678114	Beige	250x350
678121	Impression journal	200x250
678107	Impression journal	250x350



678237







NEW

SET DE TABLE - SET

- Fabriqué en PVC (vinyle), dans un motif tissé.
- Antidérapant grâce à la structure du matériau.
- Flexibles, ils ne se déforment pas après avoir été enroulés.
- Disponible en 6 modèles stylés (codes : 597880, 597897, 597910, 597927, 597934, 597941).

code	couleur	mm
597880	Graphite	450x300
597897	Beige	450x300
597910	Gris clair	450x300
597927	Brun	450x300
597934	Vert	450x300
597941	Argent	450x300













































SUPPORT POUR CORNETS DE FRITES

DE LKITES	
code	mm
630907	ø110v(H)175



PANIER À FRITES

 Finition avec une couche de peinture à poudre noir mat.

code	mm
426494	ø115x(H)100



PANIERS À FRITES MINIATURES EMPILABLES

code	mm	
425664	105x90x(H)60	
425688	130x115x(H)80	





PANIERS À FRITES MINIATURES EMPILABLES NOIR

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm
425671	105x90x(H)60
425695	130x115x(H)80





SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Support noir, convient pour 1 cornet de frites.



SUPPORT POUR CORNET DE FRITES SUPPORT POUR CORNET - Support noir avec emplacement pour un bol DE FRITES

à sauce.

- Le ramequin à mélamine 80 ml (561713) convient parfaitement, pas inclus.

Support noir, convient pour 3 cornets de frites.

code	mm	code	mm	code	mm	
630938	ø115x(H)172	630914	210x110x(H)172	630921	270x270x(H)280	











































426463

SEAU MINIATURE

code	mm
426364	ø87x(H)93
426371	ø125x(H)127

POT SNACK

code	mm
426463	ø45x(H)50
426470	ø70x(H)100





- Fait en matériau de 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm: cuivre/aluminium/inox.
- Manche riveté.

code	mm	
607015	ø50x(H)30	
607022	ø75x(H)40	
607039	ø85x(H)50	



POÊLE MINIATURE

- Fait en matériau en 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm: cuivre/aluminium/inox.
- Manche riveté.

code	mm
607046	ø120x(H)30









































PLAT SNACK

code	mm	
426487	185x95x(H)45	

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.























POÊLE À FRIRE

	code	épaisseur (mm)	mm
	607060	2.5	ø240x(H)50

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

code	litres	mm
607053	1.5	M140v(H)80

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.





SEAU DOUBLE AVEC POIGNÉE

- Poignée en bois.

code	mm	
425947	190x95x(H)90	
425954	250x125x(H)105	



SEAU COUVERTS & SERVIETTES

- Anse avec prise en bois.

code	mm	
425978	245x180x(H)130	



SEAU	À	GLACE	

code	mm
425992	400x330x(H)220
420772	



SEAU AVEC ANSE

code	mm	
425909	ø70x(H)65	
425916	ø100x(H)90	
425923	ø120x(H)105	
425985	ø160x(H)140	









RAMEQUINS -12 PIÈCES

565605

565612

783177

	plastic terrip (1000	Contact) (Wash) (Stackable
couleur	litres	mm
Noir	0.045	ø60x(H)35
lvoire	0.045	ø60x(H)35



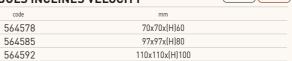
ø120x(H)55

S.S. stainless steel	71	
	400036	400067

BOLS INCLINÉS VELOCITY

564585

564578





M

RAMEQUINS - 12 PIÈCES

code	emballé par	litres	mm
400029	12	0.07	ø62x(H)40
400012	12	0.045	ø62x(H)24
400036	12	0.115	ø73x(H)47
400043	12	0.175	ø85x(H)52
400050	12	0.23	ø93x(H)58
400067	12	0.34	ø100x(H)75

564592

BEURRIER & SAUCIÈRE - 3 PIÈCES













































CORBEILLES TRESSÉES

code	=	mm
426258	rond	200x200x(H)65
426234	ovale	225x130x(H)55
426265	ovale	320x230x(H)55
426227	carré	190x190x(H)80
426241	rectangulaire	225x150x(H)65









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
427125	ovale	250x160x(H)75
427149	carré	190x190x(H)100
427132	rectangulaire	250x180x(H)85











CORBEILLE À COUVERT

- Avec 4 compartiments.

code	couleur	mm
426074	Noir	260x180x(H)150
426067	Gris	260x180x(H)150



code	couleur	mm
426050	Noir	ø130x(H)110
426043	Gris	ø130x(H)110





CORBEILLE À COUVERT

code	couleur	mm
426098	Noir	270x100x(H)45
426081	Gris	270x100x(H)45



CORBEILLE À COUVERT

code	couleur	mm
426210	Noir	ø100x(H)120
426197	Gris	ø100x(H)120



PANIERS DE SERVICE STYLE FAST-FOOD

- Idéal pour les restaurants fast-food, les brasseries et les vendeurs de street food.
- Set de 6 paniers de service en polypropylène.
- Légers, empilables et faciles à nettoyer.
- Disponibles en plusieurs couleurs.

	couleur	mm
426296	brun	275x175x(H)38
426319	rouge	275x175x(H)38
426890	noir	275x175x(H)38







































CORBEILLES

- Poly-rotin.



CORBEILLE À PAIN - OVALE		
code	mm	
426500	225x130x(H)55	

CORBEILLE À PAIN -RECTANGULAIRE

code mm 426807 225x150x[H]65

CORBEIL		DAIN -	DUND
CURDEIL	LE A	PAIN -	KUND

code mm 426609 ø200x(H)65

CORBE	ILLE À	PAIN -	OVALE

code	mm
426708	225x110x(H)60

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm
426906	375x140x(H)70



CORBEILLE À PAIN PITA - ROND

code	mm
425701	ø150x(H)38
425800	ø200x(H)50

CORBEILLE À PAIN PITA - OVALE

CORBE	LLE A PAIN	PITA - OVALE
code		mm
/05500		

code	mm	
425503	195x140	
425602	255x190	





CORBEILLES EN FIL



CORBEILLE EN FIL DECO OVALE

- Finition avec une couche noir mat.

425831

code	mm
425831	230x180x(H)60



CORBEILLE EN FIL DECO RECTANGULAIRE

- Avec bord décoratif.
- Finition avec une couche noir mat.

code	mm
425855	230x150x(H)80



CORBEILLE EN FIL DECO OVALE

- Avec bord décoratif.
- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	
425879	255x160x(H)80	



PANIER DE SERVICE

code	mm	
425565	310x125x(H)55	
425534	290x220x(H)60	



CORBEILLE EN FIL DECO ROND

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm
425817	ø100x[H]90
425824	ø120x(H)110



CORBEILLE EN FIL DECO ROND

- Avec bord décoratif.
- Finition avec une couche noir mat.

code	mm
425862	ø250x(H)80



CORBEILLE EN FIL DECO RECTANGULAIRE

- Avec bord décoratif.
- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	
425886	385x160x(H)80	



PANIER DE SERVICE NOIR

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	
425572	310x125x(H)55	
425558	295x220x(H)60	









































SAC À PAIN ROND

- Fait en coton durable.

code	couleur	mm
429006	Beige	ø150x(H)150
429013	Gris foncé	ø150x(H)150
429020	Beige	ø200x(H)200
429037	Gris foncé	ø200x(H)200
429044	Beige	ø250x(H)160
429051	Gris foncé	ø250x(H)160

SAC KRAFT ALIMENTAIRE

– Fabriqué en papier kraft lavable de qualité alimentaire.

code	couleur	mm
429228	Beige	170x170x(H)150
429211	Noir	170x170x(H)150



PANIER À FRUITS

- Fil métallique chromé.





PANIER À FRUITS NOIR

- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat

Timilori avec une couche de peritare en podure non mai.				
code	mm			
427187	ø230x(H)250			



427095

427071







PANIER À FRUITS OBLIQUE NOIR

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

code	mm
427095	ø150x(H)80
427088	ø280x(H)130
427071	ø300x(H)250













































- Corps en acier inoxydable.
- Avec système à pression pour tirer des boissons.
- Intérieur en acier inoxydable.

code	litres	mm
448908	2.2	ø150x(H)340







POT À POMPE ISOTHERME - 3L

- Pot à double paroi sous vide avec tête en PP.
- Socle pivotant.
- Levier en alliage de zinc conçu pour une solidité renforcée.
- Le couvercle s'ouvre à 125 degrés pour l'infusion et est également amovible pour le nettoyage.
- Poignée de transport sécurisée.

code	mm
445877	(H)373











VERSEUSE ISOTHERME AVEC BOUTEILLE INTÉRIEURE EN VERRE

code	litres	mm
449608	1	ø140x(H)268



VERSEUSE ISOTHERME

- Double paroi en acier inoxydable.
- Structure sans soudures.
- Bouteille intérieure isolante.
- Couvercle, bouton poussoir, verseuse et manche sont chromés.
- Valeur d'isolation élevée.



VERSEUSE ISOTHERME

code	litres	mm
445815	0.6	ø120x(H)168
445822	1	ø136x(H)188
445839	1.5	ø136x(H)258





VERSEUSE ISOTHERME

- En acier inoxydable à double paroi.
- Avec bouchon à poussoir noir.
- Le haut et le bouton en polypropylène.

		_ / /
code	litres	mm
446607	1.5	ø145x(H)230
446508	1	ø145x(H)205
446706	2	ø145x(H)260





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
446621	1.5	ø145x(H)230
446720	2	ø145x(H)260









































CAFETIÈRE/THÉIÈRE AVEC COUVERCLE

- Couvercle à charnière.
- Modèle droit.

code	litres	mm
453001	0.2	ø74x(H)95
453100	0.3	ø74x(H)123
453209	0.6	ø97x(H)142
453308	0.9	ø120x(H)158
453407	1.4	ø126x(H)185



POT MULTIFONCTIONNEL

code	litres	mm
451502	0.35	ø76x(H)93
451519	0.6	ø90x(H)112
451526	0.9	ø102x(H)125
451533	1.5	ø112x(H)161



POT À LAIT AVEC BEC VERSEUR EN FORME V

- Fabriqué en acier inoxydable très épais, il permet de garder le contenu chaud.
- Le bec verseur en forme V permet de verser le lait avec plus de précision.

code	litres	mm
451038	0.35	ø65x(H)99
451021	0.45	ø75x(H)111
451014	0.7	ø84x(H)130



POT À LAIT/D'EAU

- Modèle droit.

code	litres	mm
451007	0.35	ø85x(H)110
451106	0.75	ø100x(H)120









POT À LAIT

- En acier inoxydable.
- Forme avec un bec verseur facile à verser conçu pour un travail propre et efficace.
- Convient au lave-vaisselle.
- Disponible en plusieurs tailles (codes : 450109, 450208, 450307, 450406, 450505).

code	liters	mm
450109	0.03	ø35x(H)35
450208	0.04	ø40x(H)40
450307	0.07	ø50x(H)55
450406	0.12	ø60x(H)60
450505	0.25	ø75x(H)75





458198

POT À LAIT NOIR

- Fait en inox avec une couche antiadhésive noire.

code	litres	mm
458198	0.6	ø90x(H)112







451045

POT À LAIT NOIR MAT AVEC BEC VERSEUR EN FORME V

- Fabriqué en acier inoxydable très épais, il permet de garder le contenu chaud.
- Le bec verseur en forme V permet de verser le lait avec plus de précision.

code	litres	mm
451045	0.7	ø84x(H)130







































P - poivre

469613

469606



Mécanisme de broyage du poivre en acier inoxydable



S - sel



Mécanisme de broyage du sel en céramique



469590





469576







469682 469699 469705 469712 469729 469736 469743 469750









469828 469835

MHENDI



MOULIN À POIVRE BOIS

- Fabriqué en bois d'hévéa léger mais durable.
- Mécanisme de broyage (fraises) en acier inoxydable, manuel et réglable avec un bouton.
- Le chapeau est maintenu par un bouton vissé.
- Bouton avec lettre « P » imprimée pour identifier le poivre.
- Disponible en plusieurs couleurs : bois foncé, bois clair, bois laqué noir (finition brillante).

code	mm	
469576	ø50x(H)113	
469569	ø55x(H)215	
469552	ø60x(H)315	
469545	ø65x(H)415	
469682	ø50x(H)113	
469705	ø57x(H)165	
469729	ø57x(H)215	
469743	ø60x(H)315	
469767	ø50x(H)113	
469781	ø57x(H)165	
469804	ø57x(H)215	
469828	ø60x(H)315	

MOULIN À SEL BOIS

- Fabriqué en bois d'hévéa léger mais durable.
- Mécanisme de broyage en céramique (fraises) non corrosif (adapté au sel), manuel et non réglable avec un bouton.
- Le chapeau est maintenu par un bouton vissé.
- Bouton avec lettre « S » imprimée pour identifier le sel.
- Disponible en plusieurs couleurs : bois foncé, bois clair, bois laqué blanc (finition brillante).

code	mm	
469613	ø50x(H)113	
469606	ø55x(H)215	
469590	ø60x(H)315	
469583	ø65x(H)415	
469699	ø50x(H)113	
469712	ø57x(H)165	
469736	ø57x(H)215	
469750	ø60x(H)315	
469774	ø50x(H)113	
469798	ø57x(H)165	
469811	ø57x(H)215	
469835	ø60x(H)315	



MOULIN À POIVRE ACRYLIQUE

- Le moulin est fabriqué en verre acrylique transparent (PMMA) un substitut plus léger que le verre, mais plus résistant aux rayures et à la casse.
- Mécanisme de broyage (fraises) en acier inoxydable, manuel et réglable avec un bouton.
- Le chapeau est maintenu par un bouton vissé.
- Bouton avec lettre « P » imprimée pour identifier le poivre.

code	mm	
469620	ø50x(H)113	
469644	ø50x(H)140	
469668	ø60x(H)215	



MOULIN À SEL ACRYLIQUE

- Le moulin est fabriqué en verre acrylique transparent (PMMA) un substitut plus léger que le verre, mais plus résistant aux rayures et à la casse.
- Mécanisme de broyage en céramique (fraises) non corrosif (adapté au sel), manuel et réglable avec un bouton.
- Le chapeau est maintenu par un bouton vissé.
- Bouton avec lettre « S » imprimée pour identifier le sel.

code	mm	
469637	ø50x(H)113	
469651	ø50x(H)140	
469675	ø60x(H)215	













































DOSEUR SUCRE

- Pot en verre.
- Verseur en inox 18/0.

code	mm
452400	ø80x(H)140

VERSEUR À MIEL

- En verre.
- Levier en acier inoxydable.

code	mm
452424	ø80x(H)115

FROMAGÈRE

- Conteneur en verre.
- Cuillère en acier inoxydable.

code	mm
465370	ø130x(H)90







SAUPOUDREUR

code	-	mm
631102	saupoudreur parmesan	ø55x(H)75
631201	salière - poivrière	ø55x(H)75
631300	saupoudreur avec gaze	ø55x(H)75

MÉNAGÈRE PORCELAINE

- 2 pièces: salière et poivrière.

code	quantité de commande	mm
786413	3	ø42x(H)80

MÉNAGÈRE PORCELAINE

– 3 pièces: salière, poivrière, porte-cure-dents.

code	quantité de commande	mm
786420	48	125x54x(H)90



BEC VERSEUR AVEC FERMETURE AUTOMATIQUE - 3 PIÈCES

- Fonctionne sur le principe de l'écoulement libre, distribuant l'huile sans effort.
- Le couvercle est équipé d'un contrepoids, qui ouvre et ferme le couvercle en fonction de l'angle de la bouteille.
- Fabriqué en acier inoxydable durable.
- Le bouchon de la bouteille en caoutchouc assure une fermeture hermétique.
- Convient aux bouteilles standard de 0,5
 à 1,5 litre, pour des ouvertures de bouteilles jusqu'à 20 mm de diamètre.

code	emballé par	mm
599327	3	ø30x120





MÉNAGÈRE POUR HUILE ET VINAIGRE

- Support fait en fer chromé.
- 2 bouteilles pour huile/vinaigre avec des verseurs en inox.

code	-	mm
460245	2x0,237L	115x60x(H)325





MÉNAGÈRE

– De 2 pièces - poivre, sel.

- Poli mat.

code	mm	
465301	85x55x(H)115	



MÉNAGÈRE

- De 2 pièces - huile, vinaigre.

- Poli mat.

18/0

code	litres	mm
465349	0.15	120x75x(H)185



MÉNAGÈRE

– De 3 pièces - poivre, sel, moutarde.

– Avec cuillère à moutarde en inox.

- Poli mat.

code	mm
465332	100x95x(H)115



MÉNAGÈRE

MÉNAGÈRE

- Poli mat.

code 465363

pot à cure-dents.

- De 3 pièces - poivre, sel, porte-serviettes.

- Poli mat.

code	mm
465318	85x75x(H)115



MÉNAGÈRE

- De 3 pièces - poivre, sel, pot à cure-dents.

- Poli mat

code	mm
465325	90x90x(H)115



MÉNAGÈRE

- De 4 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre.

- Poli mat.

code	mm
465356	130x110x(H)185



465363

18/0



SALIÈRE ET POIVRIÈRE SET

- Pot en verre.

- Bouchon en acier inoxydable avec les trous en forme de S ou P

cii ioi iiic ac	. o ou i .
code	mm
465387	ø40x(H)70

MHENDI







461266

POIVRIÈRE

- Corps en verre.

- Couvercle en acier inoxydable avec ouverture de distribution en forme de S ou P.

code	emballé par	mm
461167	6	ø40x(H)70

SALIÈRE

- Corps en verre.

- Couvercle en acier inoxydable avec ouverture de distribution en forme de S ou de P.

code	emballé par	mm
461266	6	ø40x(H)70

130x110x(H)185

- De 5 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre,





18/0































BOÎTE À COUVERTS

- Fait en bois résistant.

code	mm
664186	80x80x(H)95



PORTE-COUVERTS NOIR

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

code	mm
427033	ø120x(H)150



- Fait en bois résistant.
- Équipé de plusieurs compartiments et une grande anse.

code	mm	
664315	190x160x(H)200	



ETAGÈRE À CONDIMENTS RECTANGULAIRE

- Finition avec une couche de peinture à poudre noir mat

a poud.	,
code	mm
425770	205x90x(H)180



ETAGÈRE À CONDIMENTS ROND

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

code	mm
425787	ø165x(H)205



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	



- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat. code 427170 135x65x(H)200





427040

PORTE-COUVERTS DE TABLE NOIR

- Avec une poignée en bois.

- Finition avec une couche de peinture de poudre noir mat.

mm
140x105x(H)190
170x130x(H)160
230x100x(H)240



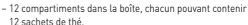
427057





BOÎTE À THÉ

- Boîte en bois dans une teinte claire naturelle.
- Couvercle: un cadre en bois avec une vitre en acrylique, sur charnières, avec ouverture vers le haut.



1	
code	mm
456514	300x280x(H)90



BOULE À THÉ - AVEC POIGNÉE ARTICULÉE

- Pour herbes et thé.

- Avec manche articulé.

code	mm	
570807	ø40x150	



- Avec manche filiforme.

S.S. stainless steel

code	mm
638101	ø70x225





code	emballé par	mm
523629	2	(L)160



COUPELLE À SUCRE/CRÈME CHANTILLY

code	emballé par	mm
452714	6	ø65x(H)20
452325	4	ø100x(H)20



SUCRIER

- Avec couvercle à charnière.

code	litres	mm
452103	0.3	ø85x(H)80



SUCRIER

- Sans couvercie.			Statitiess see	
	code	litres	mm	
	452202	0.3	ø85x(H)65	







































SONNETTE DE RÉCEPTION

- Chromé avec socle en métal

Cr
chrome plated

0111 01110	area coote on motati	
code	mm	
595008	ø85x(H)57	



ATTACHE-NAPPE - 4 PIÈCES

18/0

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



PORTE-SERVIETTES

- Mat.



code	mm
428511	170x30x(H)70

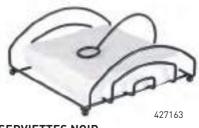


PORTE-SERVIETTES

- Fil métallique chromé.



code	mm
428528	190x190x(H)65



PORTE-SERVIETTES NOIR

- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat

- i illition avec une couche de peniture en poddre non mat.	
code	mm
427156	155x160
427163	205x210



CUILLÈRE À OEUF - 6 PIÈCES

- ABS blanc.



code	emballé par	
441503	6	



COQUETIER - 6 PIÈCES





COQUETIER - 6 PIÈCES

– Sur piea.		Stallitess	
code	emballé par	mm	
441367	6	ø50x(H)45	











à couvert



POUBELLE DE TABLE

– Conteneur en inox Couvercle à bascule

en ABS noir	en ABS noir		
code	mm		
440704	ø120x(H)165		

POUBELLE DE TABLE

- Avec le dessus en plastique et couvercle halancoire en inox

batançon e en i	IIIOA.
code	mm
440711	402^(HJ13U



POUBELLE DE TABLE OU PORTE-COUVERTS

- Récipient noir en mélamine

code	couleur	mm
421574	Noir	ø130x(H)160





PORTE-ADDITION - 3 PIÈCES

- Avec pince.

	code	emballé par	mm	
	595206	3	152x110	



FIGUE FIGHES		(
code	mm	
513729	ø80x(H)150	
		*





PORTE-MENU - 6 PIÈCES

– Livré sans carte menu.				
code	emballé par	mm		
665251	6	80x77x(H)18		



code	mm	
665503	ø75x(H)100	
665510	ø75x(H)200	

Р	0	RT	E-	М	ΕI	ΝL	J -	2	U	N	ΙT	ÉS	

 Avec pinc 	e.	stainless
code	emballé par	mm
595305	2	ø40x(H)104











































PROTÈGE-MENU CLIPBOARD

- Fait en MDF résistant avec une pince en métal.
- Disponible en plusieurs tailles.

code	mm
664179	125x180
664162	185x245
664155	240x330



PICTOGRAMMES

– Avec bande autocollante.



code	-	mm
663608	Messieurs	ø75
663615	Dames	ø75
663622	Toilettes	ø75
663639	Non fumeur	ø75
663646	Fauteuil roulant	ø75
663653	Portable éteint	ø75



PICTOGRAMMES



- Avec ballue at		
code	-	mm
663790	Non fumeur	ø75
663820	Fumeur - grand	ø160
663806	Non fumeur- grand	ø160



CHEVALET DE TABLE NON FUMEUR

- Imprimé de 2 côtés.





code	mm
663660	50x35x(H)40



CHEVALETS DE TABLE NUMÉROTÉS

- Fait en bois résistant.
- Set numéroté de 1 à 10.

oct manner o	te de l'a lo.	
code	-	mm
664322	Numéros 1-10	55x48x(H)44





CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ

- Fait en bois résistant.
- Avec fente pour tenir un menu.

code	=	mm
664308	"reserved"	152x44x(H)44





CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ - 4 PIÈCES



IVEDELIVE	41 ILULU	
code	-	mm
663691	Gereserveerd / Reservé	50x35x(H)40
663707	Reserviert	50x35x(H)40



CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ

- Noir Blanc.
- Imprimó do 2 côtós

- imprime de 2	cotes.			
code	-	mm		
663486	réservé	130x30x(H)38		
663462	reserved	130x30x(H)38		
663745	gereserveerd	130x30x(H)38		
663479	reserviert	130x30x(H)38		





CHEVALETS DE TABLE NUMÉROTÉS

- Sets avec numéros divers 12 numéros par set.

code	-	mm
663844	Numéros 1-12	50x35x(H)40
663851	Numéros 13-24	50x35x(H)40
663868	Numéros 25-36	50x35x(H)40
663875	Numéros 37-48	50x35x(H)40
663882	Numéros 49-60	50x35x(H)40
663899	Numéros 61-72	50x35x(H)40











































664049

ARDOISE

- Noir, avec cadre en bois.
- Crochets de montage inclus.

code	mm	
664025	300x400	
664032	400x600	
664049	600x800	

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en bois.

code	mm
664001	500x450x(H)850
664018	700x600x(H)1200



TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en acier.

code	mm	
664100	700x500x(H)1100	

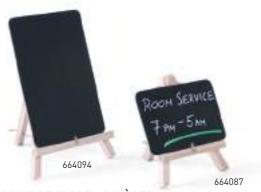


TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en acier.

code	mm	
664117	500x550x(H)850	





ARDOISE DE TABLE - 2 PIÈCES

- Noir, avec support en bois.

code	emballé par	mm
664087	2	148x130x(H)120
664094	2	210x190x(H)150



ARDOISE DE TABLE - 2 PIÈCES

- Noir, avec support en bois.

code	emballé par	mm
664056	2	150x50x(H)230
664063	2	210x50x(H)320



code	mm	
664124	300x400	
664131	400x600	



FEUTRES À CRAIE 3 MM

- 8 feutres à pointe ronde, largeur du trait 3 mm.

code	-
664278	1 blanc, 1 rouge, 1 bleu, 1 vert, 1 jaune, 1 violet, 1 orange et 1 rose



FEUTRES À CRAIE 15 MM

- Pointe plate, largeur du trait 15 mm.

code	-	
664339	1 blanc, 1 orange et 1 feutre jaune	
444223	3 foutros blancs	



AVEC CHEVALET

code	mm	
664070	220x210x(H)360	





FEUTRES À CRAIE 6 MM

- Pointe biseautée, largeur du trait de 2 jusqu'à 6 mm.

code	-
664292	2 blancs, 1 rose, 1 jaune et 1 feutre bronze
664216	1 rose, 1 vert, 1 bleu et 2 feutres blancs
664209	5 feutres blancs



FEUTRES À CRAIE 1 MM

- Pointe biseautée, largeur du trait de 1 mm.

code	-	
664285	3 blancs, 1 rose, 1 jaune et 1 feutre bronze	





CENDRIERS & RAMASSE-CENDRES









melamine in-& outdoor wash

CENDRIER AVEC COUVERCLE - 3 PIÈCES

emballé par

3

ES	Stantess steet	
	mm	
	ø90x(H)28	

ø90x(H)28

CENDRIER AVEC BAC COLLECTEUR

code	mm	
440605	ø140x(H)40	



code	mm
569757	ø146x(H)60







CENDRIER

code	mm
440803	ø80x(H)30
440858	ø100x(H)30
440902	ø120x(H)30



code	mm	
440001	ø140x(H)30	
440100	ø160x(H)30	

CENDRIER

440407

440490

code	mm
440872	ø80x(H)30
440865	ø100x(H)30



CENDRIER DE TERRASSE NOIR

- En inox avec une couche de peinture noir mat.
- Avec bord amovible.

code	mm	
440230	ø105x(H)58	

RAMASSE-CENDRES

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

code	mm
440506	202x170x(H)91





CENDRIER AVEC BOUTON POUSSOIR

code	mm
440209	ø90x(H)45











- Design très solide, facile à fixer sur le sol si nécessaire.
- Facile à vider, grâce au fond qu'on peut ouvrir et fermer avec une clé.
- Le pied fait Ø 170 mm, le pilier fait Ø 75 mm.

code	mm	
440223	ø170x(H)920	

CENDRIER MURAL

- Design très solide, facile à fixer contre des murs ou des poteaux.
- Facile à vider, grâce au fond qu'on peut ouvrir et fermer avec un clé.

code	mm	
440216	ø75x(H)460	



POUBELLE AVEC CENDRIER

- Fait en inox.
- Finition extérieure polie.
- 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 les rayures sur le sol.

code	litres	mm		
691380	15	ø200x(H)700		



POUBELLE AVEC CENDRIER

- Fait en inox.
- Finition extérieure polie.
- 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 les rayures sur le sol.

code	litres	mm		
691397	33	ø240x(H)660		















440223



































CHAFING DISH UNIQ

- Design élégant et fonctionnel du designer néerlandais Robert Bronwasser.
- Corps en polypropylène résistant aux températures élevées.
- Bac amovible GN1/1 (H)100 mm en acier inoxydable AISI 304, facile à nettoyer.
- Élément chauffant en acier inoxydable AISI 304 placé dans le réservoir d'eau pour un transfert de chaleur efficace.
- Couvercle en verre trempé avec poignée isolée, encoche de louche et charnière en aluminium.
- La conception du couvercle en deux parties réduit la perte de chaleur par ouverture, tout en maintenant des conditions d'hygiène optimales.
- Porte-cartes intégré sur le couvercle pour l'identification des produits.
- Le bord incliné du couvercle guide l'eau de condensation vers l'intérieur du bac.
- Un détecteur d'eau sensible rappelle à l'utilisateur qu'il est temps de remplir le réservoir d'eau, ce qui permet d'éviter l'ébullition à sec.
- Panneau de commande numérique avec affichage du temps de travail, de la température programmée et de la température réelle.
- Le dernier réglage de température est enregistré en mémoire et sera sélectionné à chaque mise sous tension.
- La température peut être réglée de 35 à 85°C par incréments de 1°C.
- Le réservoir d'eau est gravé d'une ligne de remplissage maximum, indiquant ± 4 L.
- N'est pas destiné à la cuisson, mais uniquement au maintien au

code	couleur	V	W	mm
470411	Noir	230	700	607x402x(H)250
470428	Blanc	230	700	607x402x(H)250
470435	Vert	230	700	607x402x(H)250



470428











MARMITE À SOUPE UNIQ

- Design élégant et fonctionnel du designer néerlandais Robert Bronwasser.
- Corps en polypropylène résistant aux températures élevées.
- Marmite à soupe amovible de 8 litres en acier inoxydable AISI 304, facile à nettover.
- Élément chauffant en acier inoxydable AISI 304 placé dans le réservoir d'eau pour un transfert de chaleur efficace.
- Couvercle en verre trempé équipé d'une poignée isolée, d'une encoche de louche et d'une charnière en aluminium.
- La conception du couvercle en deux parties réduit la perte de chaleur par ouverture, tout en maintenant des conditions d'hygiène optimales.
- Porte-cartes intégré sur le couvercle pour l'identification des produits.
- Le bord incliné du couvercle guide l'eau de condensation vers l'intérieur du bac.
- Un détecteur d'eau sensible rappelle à l'utilisateur qu'il est temps de remplir le réservoir d'eau, ce qui permet d'éviter l'ébullition à sec.
- Panneau de commande numérique avec affichage du temps de travail, de la température programmée et de la température réelle.
- Le dernier réglage de température est enregistré en mémoire et sera sélectionné à chaque mise sous tension.
- La température peut être réglée de 35 à 85°C par incréments de 1°C.
- Le réservoir d'eau est gravé d'une ligne de remplissage maximum, indiquant ±1,5 l.
- N'est pas destiné à la cuisson, mais uniquement au maintien au chaud.

code	couleur	V	W	mm
860526	Noir	230	500	ø366x(H)325
860533	Blanc	230	500	ø366x(H)325
860540	Vert	230	500	ø366x(H)325



860526





860533





































860502



Porte-carte pour identifier le contenu

poignée thermorésistante et avec une encoche louche





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 incréments de 1° C



Protection contre la surchauffe, l'alarme sonne si le niveau d'eau est bas



- L'isolation réduit la consommation d'énergie et garde l'extérieur froid.
- Ces deux avantages peuvent réduire la consommation d'énergie
- 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.
- Protection contre la surchauffe, l'alarme sonne si le niveau d'eau est has
- Cuve d'eau en aluminium pour une diffusion efficace de la chaleur.
- Marmite en acier inoxydable 18/8.
- Bâti en polypropylène.
- L'anneau autour de la soupière permet de la sortir très facilement et en toute sécurité et ainsi de remplir la cuve d'eau.
- Porte-carte pour identifier le contenu.
- Pieds en caoutchouc antidérapant
- Idéal pour les buffets.

code	litres	٧	W	mm
860502	8	230	450	ø370x(H)300

MARMITE POUR MARMITE À SOUPE ÉLECTRIQUE

- Marmite à utiliser avec la marmite à soupe HENDI 860502.
- Fait en acier inoxydable et donc facile à nettoyer.

	,	,	
code		mm	
926574		ø280x(H)200	



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









S.S. stainless steel

- Bac à eau en polypropylène thermorésistant.
- Réglable en continu jusqu'à 85°C.
- Interrupteur marche/arrêt, voyant lumineux.
- Très silencieux pendant le temps de chauffe.
- Comprend bac GN 1/1 de profondeur 65 mm.

code	litres	٧	W	mm
204825	9	230	900	573x348x(H)284



RÉCHAUD ÉLECTRIQUE POLLINA

- GN 1/1
- Température de l'eau réglable jusqu'à 85°C.
- Avec support pour tenir le couvercle.Avec bouton marche/arrêt et voyant
- Livré avec un bac GN 1/1 profondeur 65 mm
- Convient pour les bacs GN 1/1 jusqu'à 100 mm de profondeur

code	litres	V	W	mm
204900	9	230	850	615x355x(H)280



RÉCHAUD ÉLECTRIQUE - TESINO

- Bac à eau en polypropylène thermorésistant.
- Réglable en continu jusqu'à 85°C.
- Très silencieux pendant le temps de chauffe.
- Interrupteur marche/arrêt, voyant lumineux.
- Comprend bac pour aliments de 6,8L.

code	litres	٧	W	mm
204832	6.8	230	500	ø405x(H)248











































18/0

18/0

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
475904	1	9	600x358x(H)295



CHAFING DISH GASTRONORME 1/2





- 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



CHAFING DISH - ROND

- Couvercle en verre.

- Livré avec un brûleur et un bac inox.

code	litres	mm
470619	3.5	ø390x(H)270



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











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.

471005 9 585x385x(H)315	471005	9	585x385x(H)315





BAC GN 1/1 POUR CHAFING DISH AVEC 2 COMPARTIMENTS

- Ce bac à aliments a deux compartiments de 3,75 litres chacun.

couc	uucs	
470190	7.5	530x325x(H)65
47	70909	470909
S.S. stainless steel	0930	

BAC ROND POUR BAIN-MARIE

- S'adapte parfaitement au plateau support HENDI pour 2 bacs ronds pour bain-marie 470930.
- Convient également pour les Thermo-systems HENDI (201107, 201206).
- Fabriqué en acier inoxydable.
- Couvercle muni d'une poignée pratique.

code	mm
470909	ø220x(H)190

PLATEAU-SUPPORT POUR 2 BACS BAINS-MARIE

- Peut contenir 2 bacs ronds HENDI pour bain-marie 470909.
- En acier inoxydable.
- Convient à tous les chafing dish types GN 1/1.

code	-	mm
470930	Plateau-support	530x325x(H)30





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	



































CHAFING DISHES PROFILINE

- 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.





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



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.

	The Property of the Control of the C	T
code	litres	mm
470275	6	395x430x(H)290



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



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













CHAFING DISH GN 1/1 FINITION POLI MIRROIR

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/1 profondeur 65 mm et 2 supports pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm
470213	9	570x405x(H)320

CHAFING DISH GN 2/3 FINITION POLI MIRROIR

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 2/3 profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm
470237	6	395x405x(H)320



CHAFING DISH GN 1/2 FINITION POLI MIRROIR

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/2 profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm
470220	4	365x345x(H)345



CHAFING DISH À SOUPE FINITION POLI MIRROIR

- La soupière ronde est placée dans une cuve d'eau large, ce qui donne suffisamment de chaleur afin de maintenir la soupe bien au chaud.
- La soupière est équipée avec deux poignées.
- Le couvercle a une 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













































470312



ROLLTOP-CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

- Modèle Rental Rolltop.
- Châssis robuste, couvercle poli brillant coulissant
- Livré avec 2 brûleurs et un bac inox profondeur 65 mm.
- Fond équipé avec des boulons afin de pouvoir fixer un élément chauffant électrique 809709.
- Convient aux bacs gastronormes jusqu'à 100 mm de profondeur.

code	litres	mm		
470206	9	590x340x(H)400		

ELÉMENT CHAUFFANT POUR CHAFING DISH

- L'élément chauffant a une puissance de sortie unique et stable (il n'a pas de fonction de régulation de la température).
- Il n'est pas destiné à la cuisson, mais uniquement au maintien au chaud.
- S'adapte parfaitement au bac à eau du chafing dish HENDI (code : 809716).
- Convient également au Rolltop chafing dish GN 1/1 HENDI (code : 470206) et à tout autre chafing dish GN 1/1 si le bac à eau est équipé de boulons.

code	٧	W	mm	
809709	230	380	300x200x(H)19	



ROLLTOP-CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

- Chafing dish élégant pour buffets.
- Fermeture particulièrement silencieuse brevetée.
- 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'une épaisseur de 2,3 mm, couvercle d'une épaisseur de 1,2 mm.

code	litres	mm
470305	9	660x490x(H)460



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 (Ø 390x(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



PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION KITCHEN LINE

- Plaque chauffante à induction unique avec une bobine à induction rectangulaire qui maintient les casseroles chaudes en offrant une liberté de placement.
- Puissance réglable par un bouton avec 11 niveaux.
- Plage de température: 40-100°C.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
- Charge maximale de la plaque à induction : 15 kg.

code	V	W	mm	
239384	230	800	460x315x(H)62	



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	٧	W	mm
809600	230	500	ø130x(H)100



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



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



PORTE-BOUGIE

code mm	
code	mm
464809	ø46x(H)20



ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

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

code	emballé par	mm
198124	2	(L)230







































PÂTE COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- La pâte combustible pour chafing dish et réchauds est fabriquée à partir d'alcool éthanol naturel, mélangé à de l'eau et à un agent épaississant pour en faire un solide ou un gel.
- La pâte combustible pour chafing dish HENDI est artificiellement préparée pour goûter si amer qu'il est impossible de l'avaler.
- Pour réchauffer efficacement et en toute sécurité les chafing dishes et réchauds, nous vous conseillons fortement de placer les boîtes avec la pâte combustible dans les supports de boîtes prévus à cet effet.
- La capacité de combustion est égale sur toute la durée, tandis que la vitesse de combustion dépend de la taille de la flamme, déterminée par la distance à laquelle le couvercle du porteboîte à combustible du réchaud est maintenu ouvert.
- Toutes les pâtes combustibles HENDI brûlent sans suie et sans odeur
- Les cartouches et les boîtes de pâte combustible sans support deviennent très chaudes pendant leur utilisation, ce qui crée un risque important de brûlures si elles ne sont pas placées à l'intérieur du support pour boîte de pâte combustible ou un bruleur destiné à cet effet. Risque de brûlures!
- Ces supports pour boîtes de combustible pour chafing dish sont inclus avec les chafing dishes HENDI et disponibles séparément.
- Lisez toujours les instructions du produit avant utilisation.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de flammes nues ou d'objets chauds à proximité lorsque vous travaillez avec de la pâte combusitble.
- La vapeur inflammable s'échappe facilement du récipient.
- Assurez-vous que il n'y a pas d'eau (condensation) qui tombe dans la pâte combustible en train de brûler. Cela peut provoquer des éclaboussures et des projections

- dangereuses du combustible.
- N'allumez le combustible qu'après avoir placé le support de boîte de pâte combustible pour chafing dish avec la boîte à l'emplacement définitif.
- Les flammes sont presque entièrement bleues, ce qui les rend très difficiles à voir à la lumière. La prudence est recommandée.
- Éteignez le combustible uniquement en fermant le couvercle du support de boîte de pâte combustible pour chafing dish.
- Remplissage : Assurez-vous toujours que la boîte et son support ont complètement refroidi.
- Retirez la boîte du support de boîte à pâte combustible pour chafing dish pour la remplir.
- Stockage: Conservez-le toujours dans des récipients fermés dans un endroit sombre et bien ventilé, à une température inférieure à 20 °C.
- Pour stocker de plus grandes quantités de pâte combustible, veuillez consulter les réglementations locales.
- Si les instructions ci-dessus sont suivies, le risque d'accident sera minime.
- En cas de démarrage/petit incendie : utilisez une couverture coupe-feu (ou une grande couverture humide) pour couvrir le feu et le priver d'oxygène.
- En cas d'incendie sur les vêtements/le corps : utiliser une couverture anti-feu ou un extincteur à poudre/CO₂.
- N'essayez jamais d'éteindre le feu avec une petite serviette, car cela ne répandrait que le combustible et les flammes!
 Après avoir éteint l'incendie, gardez le corps au frais pendant 15 minutes ou jusqu'à l'arrivée de l'assistance médicale.
- Laisser les vêtements en place.
- Demandez toujours une assistance médicale immédiatement.

Avantages:

- + Ne contient pas de méthanol toxique
- + Peut être utilisé en toute sécurité à l'intérieur
- + Pas de fumées toxiques ni de mauvaises odeurs



PÂTE COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BOÎTE

- Boîte de 200 gr pour chafing dish.
- Durée de combustion: ± 3 heures.
- Conditionnement par palette: 40x 194355, 117x 194300, 135x 194362.

code	emballé par	
194362	12	
194300	24	
194355	72	





PÂTE COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH



195109



190401

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- Bouteille 1 litre.

code

195109

quantité de commande

12

-	Bidon	5	litres.
---	-------	---	---------

DISH EN BIDON

Diddii 5 title5.	
code	quantité de commande
195505	4

COMBUSTIBLE POUR CHAFING

COMBUSTIBLE POUR CHAFING
DISH
C / Lill

- Seau 4 kilos.

e commande	code	quantité de commande
4	190/01	3



SUPPORT POUR LA BOÎTE À PÂTE COMBUSTIBLE - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm
470527	2	ø90x(H)60



DISTRIBUTEUR POUR PÂTE/GEL COMBUSTIBLE

- Convient entre autres au bidon pâte combustible 195505.

code	mm
195604	(L)280



PÂTE COMBUSTIBLE DANS BOÎTES JETABLES -3 PIÈCES

- 80 grammes-coupelle aluminium.
- Durée de combustion: ± 2 heures.
- A utiliser avec: 111420.

code	emballé par	
190036	3	



BRÛLEUR DUO - 2 PIÈCES

- Convient pour alcool à brûler et d'alcool gélifié.

		J
code	emballé par	mm
111420	2	ø92x(H)40







































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 ± 6 heures

193716

COMBUSTIBLE LIQUIDE AVEC MÈCHE HENDI

code	-	emballé par	poids (kg)	quantité de commande
193761	durée de combustion ± 4 heures	6	0.145	4
193952	durée de combustion ± 4 heures	24	0.145	1
193716	durée de combustion ± 6 heures	6	0.2	4
193938	durée de combustion ± 6 heures	24	0.2	1
193679	durée de combustion ± 8 heures	24	0.25	1

Mèche réglable en hauteur La boîte peut être utilisée plusieurs fois La boîte ne devient pas chaude et ne coule pas quand on la transporte













	Fontaine à chocolat 3 niveaux	Fontaine à chocolat 5 niveaux	Fontaine à chocolat 6 niveaux
code	274101	274156	274163
contrôle de la température	45°C	110°C	150°C
capacité minimale chocolat	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
capacité maximale chocolat	1,5 kg	6 kg	8 kg
dimensions	ø210x(H)390	ø330x(H)700	ø370x(H)840
puissance/tension	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V





CUILLÈRE À SERVICE

code	mm	
529058	305x60	
529065	321x71	

CUILLÈRE AVEC FENTES

code	mm
529072	321x71

LOUCHE

code	litres	mm
529089	0.05	270x69
529096	0.09	308x85





MHENDI







CUILLÈRE À SALADE

F	OURCHETTE À SALADE	
	563908	305x65
	code	mm

code	mm
564004	305x65

code couleur litres mm 563502 Blanc 0.07 235x75 563557 Noir 0.07 235x75 563700 Blanc 0.14 300x93

Noir

0.14



563755

CUILLÈRE À SALADE	CUILLÈRE À SALADE	CUILLÈRE À SAUCE

code	couleur	mm	code	couleur	mm	code	couleur	litres	mm
564158	Noir	235x55	564455	Noir	335x90	563649	Noir	0.03	180x70
564202	Transparent	235x55	564400	Blanc	335x90	563632	Ivoire	0.03	180x70
56/103	Rlanc	225v55							



















300x93

























(L)220



(L)220



171615

PINCE A PAITS	SERIE	PINO	CE A SALAI	JE	stainless steel	PINCE A SPAG	HEIII	stainless steet)
code	mm		code	mm		code	mm	
523018	(L)215	52	23315	(L)212		523216	(L)200	

171608







GRILLE-PAIN CONSTANT DOUBLE

- Le convoyeur peut contenir deux rangées de tranches de pain côte à côte.
- Équipé de 2 éléments chauffants indépendants.
- Convient pour griller en continu des tranches de pain.
- Plateau avant et arrière.
- Temps de chauffe réglable jusqu'à 3 minutes.

code	couleur	٧	W	mm
261309	Acier	230	2240	418x368x(H)387
261347	Rouge	230	2240	418x368x(H)387
261354	Noir	230	2240	418x368x(H)387

2240 W 230 V





COUVERCLE ROLLTOP POUR CORBEILLE À PAIN - Convient pour la corbeille à pain 426920, 426982 & 426999.

Brun

- Avec une ouverture facile d'accès.

426999

code	mm
426289	ø405x(H)230





































ø400x(H)90



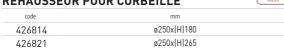


CORBEILLE À PAIN ROND

code	couleur	mm
426562	Gris	ø310x(H)120
426579	Noir	ø310x(H)120
426586	Gris	ø370x(H)120
426593	Noir	ø370x(H)120

RÉHAUSSEUR POUR CORBEILLE









CORBEILLE À PAIN AVEC BORD EN INOX

code	couleur	mm
426555	Noir	400x300x(H)50
424524	Gris	400×300×(H)50

CORBEILLE	E À PAIN	ARRONDI

code	couleur	mm
426678	Noir	400x300x(H)120
426661	Gris	400x300x(H)120





PRÉSENTOIR À CORBEILLES - Set avec un support en acier avec couche de peinture en poudre

350x215x(H)600



CORBEILLE BAGUETTE

code	mm
426517	305x320x(H)350



CORBEILLE À PAIN GN

et 3 corbeilles.

code 426272

- Corbeilles:335x215x(H)80 mm.

- Renforcé avec une structure en fil d'inox.

code	-	mm
426746	GN 1/6	176x162x(H)65
426722	GN 1/4	265x162x(H)65
426715	GN 1/3	325x176x(H)65
426692	GN 1/2	325x265x(H)65
426753	GN 2/3	325x354x(H)65
426685	GN 1/1	530x325x(H)65











































CORBEILLE À PAIN GN 1/1

- Renforcé avec une structure en fil d'inox.

code	mm
561102	530x320x(H)90



CORBEILLE À PAIN OVALE

- Renforcé avec une structure en fil d'inox.

code	mm
561003	380x270x(H)90



PRÉSENTOIR DE CORBEILLE À PAIN GN 1/2

- Set de 2 corbeilles, support chromé compris.
- Corbeilles renforcées 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)290	



CORBEILLE AVEC COUVERCLE ROLLTOP

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

code	GN	mm
426968	GN 2/3	365x335x(H)245











561102 561003

426968 561201



PLATEAUX ET VITRINES DE PRÉSENTATION

424193

424155



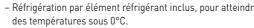












- Livré avec un plateau gastronorme 1/1 en inox.
- Avec couvercle en polycarbonate transparent.
- Boîte en ABS.

code	-	mm
424186	set	555x357x(H)175
24193	élément réfrigérant à utiliser avec la vitrine réfrigérante 424186	528x324x(H)30







- Ensemble de 5 pièces :
- Base en polystyrène.
- Plateau en acier inoxydable, avec un bord profilé.
- Couvercle transparent fait en ABS.
- 2 éléments réfrigérants.
- REMARQUE : Avant de congeler, remplissez l'élément réfrigérant avec de l'eau jusqu'à 90 % de son volume.
- Le plateau est également vendu séparément (code : 871829).

code	mm
424155	430x290x(H)150















































VITRINE À COUVERCLE COULISSANT ROLL-TOP

- Ensemble de 5 pièces :
- Base fait en ABS.
- Plateau en acier inoxydable, avec un bord profilé.
- Couvercle transparent coulissant en SAN, ouverture vers le haut jusqu'à 90°.
- 2 éléments réfrigérants
- REMARQUE: Avant de congeler, remplissez l'élément de refroidissement d'eau jusqu'à 90% de son volume.

code	mm
871805	440x320x(H)205

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT ROLL-TOP -DOUBLE

- Ensemble de 9 pièces :
- Base avec 2 niveaux en ABS.
- 2 plateaux en acier inoxydable, avec un bord profilé.
- 2 couvercles transparents coulissants en SAN, ouverture vers le haut jusqu'à 90°.
- 4 éléments réfrigérants
- REMARQUE: Avant de congeler, remplissez l'élément de refroidissement d'eau jusqu'à 90% de son volume.

code	mm
871812	440x320x(H)440



VITRINE À COUVERCLE COULISSANT, DOUBLE USAGE, PLATEAU SIMPLE

- En polypropylène avec insert en acier inoxydable
- Couvercle transparent en polystyrène
- Accès pratique aux plats servis des deux côtés de la vitrine.
- Deux fonctions : refroidissement ou maintien au chaud
- Éléments de refroidissement/chauffage placés sous l'insert du plateau en acier inoxydable pour maintenir la température dans le compartiment, gardant les aliments beaux et frais plus longtemps.
- Facile à nettoyer.
- Conçu et produit à 100 % en Italie.
- Le kit comprend 2 éléments en gel pour refroidir ou chauffer les aliments placés dans le présentoir.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm
871775	465x315x(H)195











VITRINE À COUVERCLE COULISSANT ROLL TOP

- Fait en plastique ABS.
- Couvercle rolltop en plastique SAN transparent.

code	mm
871706	465x310x(H)190

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT, RÉFRIGÉRÉE, À DOUBLE PLATEAU

- Couvercle rolltop en polystyrène transparent.
- Accès pratique aux plats servis des deux côtés de la vitrine.
- Facile à nettoyer.
- Ne contient pas de bisphénol A.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	
871768	380x260x(H)355	NEW
871713	465x310x(H)410	









VITRINE RONDE À COUVERCLE COULISSANT ROLL-TOP

- Plateau en acier inoxydable, avec un bord profilé.
- Couvercle en SAN, avec un bouton chromé, s'ouvrant d'un côté jusqu'à 90° (inclus dans le set).
- Le plateau convient au lave-vaisselle.
- Le couvercle est également vendu séparément (code : 427514).

code		mm
424001		ø380x(H)240
427514	Couvercle coulissant rond	ø380x(H)200

PLATEAU ROND AVEC COUVERCLE

- Plateau en acier inoxydable, avec poignées.
- Couvercle en SAN, avec une poignée profilée.
- Les deux éléments de l'ensemble vont au lave-vaisselle.

code	mm	
980101	ø300x(H)110	











































COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP – En polycarbonate transparent.

PC



zii potjoai zonato ti anopai onti		
code	-	mm
/.275N7	GN 1/1	5/0×330v(H)180





COUVERCLE DE PRÉSENTATION



code	-	mm
866009	GN 1/1	545x335x(H)95





427538

COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP GN 2/3





– En polycarbonate transparent.

code	-	mm
427538	Couvercle roll top seul	365x335x(H)175





COUVERCLE DE PRÉSENTATION





code	-	mm
427415	GN 1/1	530x325x(H)76









- En acier inoxydable.
- Rotation de la base dans les deux sens pour faciliter la décoration et la découpe des gâteaux.
- Sur un pied stable avec base antidérapante.
- Le couvercle est également vendu séparément (code : 523834).

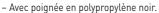
code	mm	
523827	ø300x(H)90	

COUVERCLE DE SUPPORT À GÂTEAU

- En polystyrène.
- Transparent, avec une poignée profilée.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.
- Convient au support à gâteaux rotatif HENDI (code : 523827).

code	mm
523834	ø300x(H)110

PELLE À TARTE



1 3	1 71 17	
code	mm	
523902	260x55	

PELLE À TARTE

- Avec manche noir en polypropylène.
- Avec un côté tranchant.

, we all sets transmitted	
code	mm
523957	300x75





























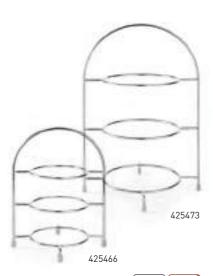




















PRÉSENTOIR À ASSIETTES

code	convient aux assiettes de	mm
425466	max. Ø 170 mm	185x175x(H)260
425473	max. Ø 275 mm	290x290x(H)440

SUPPORT PLATEAU DE FRUITS DE MER

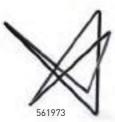
– Avec deux plateaux, Ø 300/400 mm.			
	code	-	mm
	480519		ø400x(H)200
	480502	support seul	ø250x(H)190

PRÉSENTOIR ÉTAGÈRE

- Avec 3 plateaux, Ø 166/220/268 mm.

code	mm	
429914	ø268x(H)320	











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
561997	ø200x(H)200



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

code	mm
561973	265x230x(H)200
561966	260x230x(H)100









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





ÉTAGÈRE MULTIFONCTION

- Cadre en acier inoxydable AISI 304 poli.
- 3 niveaux, pour les produits préemballés et les condiments.
- 3 récipients amovibles de 1 L, en SAN.
- Les récipients sont lavables au lave-vaisselle.

code	mm
428245	190x240x(H)410







 Modèle droit en plastique transparent antiravure avec couvercle.

425138

	code	litres	mm
	425138	2	ø120x(H)250

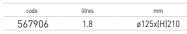


425107



567906

Tràc résistant au choss





- 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
425121	3	ø170x(H)285



- 1	l rès	résis	tant	au	chocs

BROC

Couvercle avec verseur.

	code	litres	mm
	425763	1	ø92x(H)245





















SAN















425763







FONTAINE DE JUS DE FRUIT

- Avec refroidissement par glaçons et bac de récupération.
- Réservoir à jus en polycarbonate transparent avec robinet robuste antigoutte.

3		
code	litres	mm
425299	8	265x350x(H)580
425411	16	560x350x(H)580





- Réservoir à jus en polycarbonate transparent.
- Avec robinet anti-goutte.

code	litres	mm
425428	3	215x315x(H)490
425435	6	415x315x(H)490







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	







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



DISTRIBUTEUR JUS DE FRUIT 2X12L

- Deux bacs de 12 L avec robinet.
- Régulateur de température, la température peut être programmée entre 0°C et 10°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



















































- 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 pur et éclatant.



BAC GASTRONORME GN 1/1

code	=	quantité de commande	mm
783009	GN 1/1	3	530x325x(H)65





BAC GASTRONORME GN 1/2

code	-	quantité de commande	mm
783016	GN 1/2	6	325x265x(H)65





BAC GASTRONORME GN 1/3

code	-	quantité de commande	mm	
783023	GN 1/3	8	325x176x(H)65	





785010

POT À VINAIGRETTE

code	quantité de commande	litres
785010	18	1

MÉLAMINE

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.





PLATEAUX GASTRONORMES BORD FIN

code	-	mm
566046	GN 1/4	265x152x(H)20
566022	GN 1/3	325x177x(H)20
566015	GN 1/2	325x265x(H)20
566053	GN 2/4	530x163x(H)20
566930	GN 2/3	354x325x(H)20
566008	GN 1/1	530x325x(H)20





PLATEAU RECTANGULAIRE

code	mm
561508	360x205x(H)38
561515	495x270x(H)56



PLATEAU GN 1/1

code	mm
561607	530x325x(H)20



SALADIER CARRÉ

code	couleur	mm
561560	Blanc	130x130x(H)65
561577	Blanc	190x190x(H)100
561584	Blanc	270x270x(H)105













































PLATEAU DE SERVICE GN 1/1

- Poli miroir avec bord mat.

code	mm
436103	530x325x(H)13



PLATEAU BANQUET GN 1/1 À BORD LISSE

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
mm
530x325x(H)10



PLATEAU DE SERVICE GN 1/1

code	mm
410110	530x325x(H)20



PLATEAU POUR VITRINE DE PRÉSENTATION RÉFRIGÉRÉE

- En acier inoxydable.
- Avec un bord profilé qui maintient le couvercle en place.
- Compatible avec la vitrine réfrigérante avec couvercle HENDI (code : 424155) et les éléments réfrigérants HENDI (codes : 871805 et 871812).

code	mm
871829	395x283
THE THURSDAY	
7.10	



PLATEAU DE SERVICE

code	mm
480205	ø300x(H)17
480403	ø400x(H)19

PLATEAU DE BANQUET GN 1/1, AVEC BORD DÉCORATIF

- En acier inoxydable avec une finition polie.
- Bord embelli par des motifs décoratifs en relief.
- Convient au lave-vaisselle.
- Convient à la vitrine réfrigérante HENDI (code : 424186).

	J	••••
code	-	mm
807804	GN 1/1	530x325



- Brossé.



PLATEAU À CAFÉ OVAL - Finition satinée.



i illitioni sutifice.		$\overline{}$
code	mm	
405000	200x140	
405208	265x195	
405307	285x220	



PLAT OVALE

code	mm	
404003	190x140	
404102	245x170	
404201	300x220	
404300	350x240	
404409	400x260	
404508	450x290	
404607	500x350	



PLATEAUX FASTFOOD







PLATEAUX FASTFOOD PETIT

code	couleur	mm
878804	Gris	350x450x(H)20
878811	Rouge	350x450x(H)20
878828	Bleu	350x450x(H)20
878835	Vert	350x450x(H)20

PLATEAUX FASTFOOD GRAND

code	couleur	mm	
878705	Gris	265x345x(H)20	8
878712	Rouge	265x345x(H)20	8
878729	Bleu	265x345x(H)20	8
878736	Vert	265x345x(H)20	8
878743	Brun	265x345x(H)20	8
878750	Noir	265x345x(H)20	8

code	couleur	mm	code	couleur	mm
878903	Gris	305x415x(H)20	878804	Gris	350x450x(H)20
878910	Rouge	305x415x(H)20	878811	Rouge	350x450x(H)20
878927	Bleu	305x415x(H)20	878828	Bleu	350x450x(H)20
878934	Vert	305x415x(H)20	878835	Vert	350x450x(H)20
878941	Brun	305x415x(H)20	878842	Brun	350x450x(H)20
878958	Noir	305x415x(H)20	878859	Noir	350x450x(H)20





















































PLATEAU DE SERVICE, RECTANGULAIRE, ANTIDÉRAPANT

PLATEAU DE SERVICE, ROND, **ANTIDÉRAPANT** - Noir.

PLATEAU DE SERVICE, ROND, ANTIDÉRAPANT, BORD HAUT

	N I - 1	
-	INOIL.	

- Noir.	
code	mm
878118	255x355
878101	530x325

code	mm
878125	ø280x(H)20
878132	ø360x(H)20
878149	ø410x(H)20

INOII.	
code	mm
878606	ø320x(H)37
878408	ø360x(H)39

878507

PLATEAU FASTFOOD EN POLYPROPYLÈNE, OVALE



- Ovale, à rebord bas
- En polypropylène.

code	couleur	mm
878507	Gris	265x195x(H)15
878552	Noir	265x195x(H)15





878552



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	240x340
508916	Bois	240x340
508923	Bois foncé	240x340
508862	Bois clair	330x430
508879	Bois	330x430
508886	Bois foncé	330x430
508930	Bois clair	370x530
508947	Bois	370x530
508954	Bois foncé	370x530





FIBRE DE VERRE

- Polyester renforcé de fibre de verre.
- Idéal pour un usage intensif.
- Couche antidérapant en caoutchouc, efficace mouillé ainsi que sec.
- Résistant aux chocs et à la casse.



- Peut être nettoyé dans un lave-vaisselle professionnel avec un programme court. Ne peut être nettoyé dans un lave-vaisselle à usage domestique.



508718 PLATEAU ANTIDÉRAPANT, OVALE

PLATEAU RECTANGULAIRE

- 11011.		
code	-	mm
508657		200x280
508626		325x530
508619	Euronorm	370x530

PLATEAU	ROND
- Noir.	

code	mm
508824	ø280x(H)22
508817	ø350x(H)22
508800	ø400x(H)22
508794	ø460x(H)22
508787	ø500x(H)22



508718	160x230
508725	200x265
508732	210x290







508817



PLATEAU OVALE XL

- Noir.

code	mm	
508831	735x600	



SUPPORT PLATEAU PLIABLE

- Matériau de haute qualité, construction robuste.
- Équipé de sangles noires, facile à monter.

code	mm	
810507	520x410x(H)800	









































WOODFORM

- Plateaux laminés avec revêtement antidérapant en caoutchouc.

- Résistant aux produits chimiques, aux taches et aux rayures.







PLATEAU WOODFORM

PLATEAU WOODFORM

PLATEAU WOODFORM

code	mm
507216	325x530
507469	330x430
507117	370x530
507018	430x610

code	mm	code	mm	
507865	ø380x(H)15	507711	ø320x(H)35	
		507766	ø360x(H)30	
		507773	ø420x(H)30	

PLATEAU WOODFORM

code	mm
507964	230x160
507568	200x265
507933	290x210





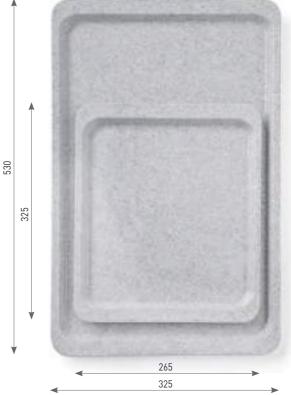
PLATEAUX MOTIF GRANITE



PLATEAU RECTANGULAIRE

- Motif/couleur 'granite'.
- Qualité profesionnelle, haute longévité.
- Convient parfaitement pour les selfs et les cantines.

code	mm		
876602	265x325		
876619	530x325		
Espace une mei	entre les plateaux pour lleure circulation de l'air.		







BAC À COUVERTS

- 4 compartiments GN 1/1.

code	couleur	mm
552315	Noir	530x325x(H)100
552308	Gris	530x325x(H)100





BAC À COUVERTS

- 6 compartiments

- Convient aussi pour cuillères à café, cuillères à thé et fourchettes à dessert GN 1/1.

code	couleur	mm
552353	Gris	530x325x(H)105
552360	Noir	530x325x(H)105





SUPPORT POUR PANIER À COUVERTS

- Pour 4 paniers.

- Paniers non compris.

Turners non compris.		
code	mm	
552407	255x295x(H)215	



PANIER À COUVERTS

code	mm
871201	ø97x(H)137



PANIER À COUVERTS

code	mm	
552490	ø97x(H)137	









































MOBILIER RESTAURATION PLIABLE

- Facile à stocker et à transporter.
- Pour un usage extérieur et intérieur.
- Idéal pour les foires, les événements, la restauration, la 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.







TABLE PLIANTE

- Modèle pliable pour faciliter le transport et le rangement

inducte phabic pour faciliter te transport et le rangement.		
code mm		
810927	1520x700x(H)740	
810910	1830x750x(H)740	



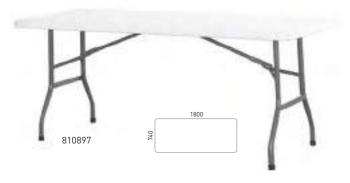


TABLE DE BUFFET

code	mm	
810347	870x870x(H)740	
810897	1800x740x(H)740	





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	





MANGE-DEBOUT ROND

code	mm
810958	ø800x(H)1100



HOUSSE POUR TABLE HAUTE

OEKO-TEX® Ø80-85 CM

- Tissu: Jersey uni 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables hautes avec un plateau de Ø 80-85 cm.

code	couleur	mm
813157	Blanc	ø850x(H)1150
813171	Crème	ø850x(H)1150
813164	Noir	ø850x(H)1150



TABLE DE BUFFET

code	mm
810934	1220x610x(H)740



HOUSSE POUR TABLE HAUTE Ø70-85 CM

OEKO-TEX®

- Tissu: jersey uni 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables hautes avec un plateau de Ø 70 cm.

code	couleur	mm
813829	Blanc	ø850x(H)1150
813850	Crème	ø850x(H)1150
813836	Noir	ø850x(H)1150

HOUSSE DE TABLE SYMPOSIUM RECTANGULAIRE

- Tissu: Easy-Jersey 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables de buffet rectangulaires.

code	couleur	=	mm			
814376	Noir	810934	1200x760x(H)730			
814390	Blanc	810927	1500x760x(H)730			
814406	Noir	810927	1500x760x(H)730			
814420	Blanc	810910 + 810897	1830x760x(H)730			
814437	Noir	810910 + 810897	1830x760x(H)730			















































TABLE DE BUFFET ROND PLIABLE

- Pliable pour faciliter le transport et le rangement.

code	mm
810996	ø1500x(H)740





CHA	ISF	TRA	ITF	UR
VII.		111/		VI.

code	mm
810965	540x440x(H)840



CHAISE TRAITEUR - NOIR

code	mm
810989	540x440x(H)840



HOUSSE POUR CHAISE

- Tissu: President 170 g/m².
- 100% polyester.
- Ne nécessite pas de repassage.

code	couleur	mm			
813096	Blanc	540x440x(H)840			



SYSTÈME D'APPEL RESTAURANT







































3 modes de notification:







lumière LED



SYSTÈME D'APPEL RESTAURANT

- Affichage numérique sur les bipeurs pour marquer le numéro de commande/table (numéros programmables de 001 à 998).
- Boitier avec un clavier tactile.
- Antenne intégrée dans le boitier garantissant l'absence d'interférences de signal provenant d'autres appareils.
- 3 modes de notification : vibration, son, lumière LED.
- Combinaison des modes de notification tous désactivés en un seul clic.
- Charge peu encombrante : les bipeurs sont empilés sur le chargeur.
- Portée : 500 m.
- Dimensions du bipeur : 65 x 65 x 15 mm.
- Nombre maximal de bipeurs programmables dans 1 système d'appel: 998.
- Inclus dans le set : boitier émetteur clavier , 10 bipeurs, station de charge, chargeur.
- Les bipeurs sont également vendus séparément 10 pièces (code: 201640).

code

201633

BIPEURS DE RESTAURANT - LOT DE 10 PIÈCES

- Affichage numérique sur les bipeurs pour marquer le numéro de commande/table (numéros programmables de 001 à 998).
- 3 modes de notification : vibration, son, lumière LED flash
- Combinaison de modes de notification tous désactivés en un seul clic.
- Charge peu encombrante : les bipeurs sont empilés sur le chargeur.
- Portée : 500 m.
- Dimensions du bipeur : 65 x 65 x 15 mm.
- Inclus dans le set : 10 bipeurs, station de recharge, câble USB-C.
- Les bipeurs fonctionnent uniquement avec le système d'appel Restaurant HENDI, vendu séparément (code : 201633).

code





TIRE-BOUCHONS ET DÉCAPSULEURS



- **TIRE-BOUCHON LIMONADIER**
- Chromé avec poignée de ABS.
- 4 fonctions.
- Décapsuleur séparé.

code	mm
596807	(L)140



TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- Fait en inox, poignée en ABS.
- 3 fonctions.
- Levier breveté, spirale pour des bouchons longs et cutter.

code	mm
597323	37x130x(H)14



TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- Modèle courbé 3 fonctions.

code	mm
597200	(L)110



TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- Ami du serveur avec tire-bouchon, lame et décapsuleur.
- Le long tire-bouchon permet d'ouvrir les bouteilles sans casser ou plier le bouchon.
- La petite lame coupe le papier d'aluminium avec facilité.
- Avec un cadre en acier durable qui est recouvert d'une coque antidérapante.
- Se plie de façon compacte et se transporte facilement dans une poche.

code	mm
594018	110x25



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



DÉCAPSULEUR MURAL

code						
596883						



TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- Avec poignée métallique 3 fonctions.

- Levier avec cran supplémentaire pour les houchons longs

tes bouchon	is turiys.
code	mm
507214	(L)120





- Modèle à levier chromé, avec décapsuleur.

code	mm
597507	(L)170



	,					
О.	-^	AΡ	~ 1			חו
	-1.	ΔΡ	ורי	"	H U	ıĸ
_		~:	-	_	_ ~	

code	mm
596746	179x40x(H)2





BEC VERSEUR FLIP TOP - 6 PIÈCES

- Fonctionne sur le principe de l'écoulement lent, offrant un contrôle maximal de la quantité versée.
- Fabriqué en acier inoxydable durable.
- Le bouchon de la bouteille en caoutchouc assure une fermeture hermétique.
- Convient aux bouteilles standard de 0,5 à 1,5 litre, pour des ouvertures de bouteilles jusqu'à 20 mm de diamètre.

code	emballé par	mm
599334	6	ø30x120



Débit rapide

Débit lent

Avec flip top

VERSEUR CONTINU - 6 PIÈCES

- Plastique EVA.

599488

599464

599471

r tastique Evit.		
code	emballé par	
599372	6	

18/8







































BEC-VERSEUR

- Fait en EVA.

code	-	emballé par
599402	Bleu	4
599419	Rouge	4
599426	Transparent	4
599433	Jaune	4



BEC-VERSEUR

- Fait en EVA.

code	-	emballé par
599440	2 noir, 2 blanc, 2 rouge	6
599457	2 bleu, 2 rouge, 2 vert	6





VERSEUR-DOSEUR

code	litres
598313	0.04
598214	0.035
598016	0.02
598412	0.05



fixation sur étagère







SUPPORT BOUTEILLE + VERSEUR

Hauteur de la bouteille : 240-350 mm.Pour les étagères jusqu'à 35 mm d'épaisseur.

code	-
598719	fixation sur étagère
598818	fixation murale



VERSEUR-DOSEUR À BILLE - 2 PIÈCES

code	emballé par	litres
599013	2	0.02
599112	2	0.035
599198	2	0.04
599211	2	0.05

SAN





BOUCHON DE BOUTEILLE AVEC FERMETURE HERMÉTIQUE

- L'anneau en caoutchouc extensible intégré ferme la bouteille de manière hermétique lorsque le levier est enfoncé.
- Convient aux bouteilles de 0,5 à 1,5 litre, aux ouvertures de goulot jusqu'à ø 20 mm.
- Prolonge la durée d'utilisation des bouteilles déjà ouvertes.
- Empêche les fuites et les déversements.
- Set de 3 couleurs, vert, blanc et rouge.

code	emballé par	mm
552049	3	ø36x81



PERFORATEUR CAPSULE BOUTEILLE

- "Prikit"
- Peut perforer facilement les capsules des bouteilles ou les cannettes avec un trou de \emptyset 6,5 mm.
- En mettant une paille dans le trou, les insectes ne peuvent pas rentrer.
- Moins de salissure et gaspillage si la boisson se renverse.
- Convient aux pailles biodégradables de Ø 6 mm.

code	mm
595572	ø45x(H)80



BOUCHON CHAMPAGNE

- Pour garder des bouteilles ouvertes.
- Avec joint en silicone.

code			
595589			



BOUCHON DE BOUTEILLE RAINURÉ - 6 PIÈCES

- Évite les déversements et les fuites.
- Le joint étanche prolonge la durée d'utilisation du liquide restant dans la bouteille ouverte.
- Fabriqué en plastique EVA dur et flexible de couleur noire.
- Convient aux bouteilles standard de 0,5 à 1,5 litre, aux ouvertures de bouteilles de 20 mm de diamètre maximum.

code	emballé par	mm
595558	6	ø31x31



595565

BOUCHON DE BOUTEILLE AVEC CAPUCHON

- Le joint étanche empêche les fuites et les déversements et prolonge la durée de conservation par rapport aux bouteilles ouvertes.
- Fabriqué en plastique EVA.
- Convient aux bouteilles de 0,5 à 1,5 litre, s'adapte aux ouvertures de goulot jusqu'à ø 20 mm

code	emballé par
595565	6



557600



FLACON VERSEUR

- Concu pour conserver et servir les jus et les pré-mélanges.
- Livré avec 5 becs colorés, rouge, bleu, vert, orange, jaune.
- Fabriqué en polypropylène et polystyrène.
- Entièrement démontable, toutes les pièces sont bien fixées.
- Le bec assure un débit régulier grâce au trou d'air.
- Livré avec un couvercle à placer à la place du goulot de la bouteille.
- Convient pour le nettoyage au lave-vaisselle.

code	couleur	litres	mm
557600	Rouge	0.8	ø90x(H)300





































BOÎTE À INGRÉDIENTS -3 BACS

 3 bacs en polypropylène pour conserver séparément les fruits ou les épices

ou tes epices		
code	mm	
552018	480x150x(H)100	

BOÎTE À INGRÉDIENTS -4 BACS

 4 bacs en polypropylène pour conserver séparément les fruits ou les épices

code	mm
552025	480x150x(H)100

BOÎTE À INGRÉDIENTS -5 BACS

 5 bacs en polypropylène pour conserver séparément les fruits ou les épices

code	mm
552131	480x150x(H)100

BOÎTE À INGRÉDIENTS -6 BACS

 - 6 bacs en polypropylène pour conserver séparément les fruits ou les épices

code	mm
552032	480x150x(H)100







BOÎTE À INGRÉDIENTS

- En inox avec couvercle transparent en polypropylène.
- Contient des bacs en polypropylène blanc.
- Les bacs peuvent être facilement retirés du support.
- Les bacs vont au lave-vaisselle.

code	-	mm
552100	5 bacs	375x140x(H)90

PORTE-SERVIETTES AVEC 3 COMPARTIMENTS

- Le grand compartiment pour les serviettes mesure 135x135 mm.
- Deux compartiments plus petits pour les pailles, les mélangeurs, etc. mesurent 24x115 mm

Z4X110 IIIIII.		
code	mm	
596890	193x143x(H)136	

CHARIOT DE BAR

- 6 compartiments pour ranger les pailles, serviettes, mélangeurs etc.
- Compartiment pour serviettes 130x130 mm, 2 compartiments 51x48 mm,
- 2 compartiments 51x44 mm
- et 1 compartiment 102x46 mm.

code	mm
594740	2//0v1//5v(H)1/05





COUTEAUX ÉPLUCHEUR

- Haute qualité

COUTEAU ÉPLUCHEUR







code	-	lame (mm)	mm	
841105	modèle droit	75	(L)180	
841112	modèle pointu	87	(L)190	
841129	modèle courbé	60	(L)165	

COUTEAU À TOMATES

- Manche en polypropylène.

- Fait en Allemagne.

841136



215

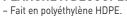


PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

lame (mm)

110





- Peut être utilisé des deux côtés.

code	couleur	mm	épaisseur (mm)
826348	Blanc	250x150	10
826478	Noir	250x150	10
826355	Blanc	300x200	10
826485	Noir	300x200	10





PILON À COCKTAIL

- Fait en polypropylène.

- Pour broyer et écraser les ingrédients des boissons, par exemple les framboises, les citrons verts, la menthe, etc.

code	-	mm
596739	Tête pointue	ø34x207
596944	Tête plate	ø34x207
596951	Tête rainurée	ø34x207



















































PINCE À GLACONS

- Emballé par 2.





596685

code

PASSOIRE DE BAR

- Maille fine avec manche en fil de fer

code 638118 ø65x220





158x75





PASSOIRE DE BAR REVÊTEMENT PVD

- Utilisation dans les bars, les pubs, les restaurants et les pâtisseries
- Acier inoxydable recouvert d'un élégant revêtement PVD noir
- Maille fine avec poignée en fil de fer
- NOTE: Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm
638132	ø65x220
638149	ø75x220

PASSOIRE DE BAR CONIQUE

- Utilisation dans les bars, les pubs, les restaurants et les pâtisseries
- Acier inoxydable recouvert d'un élégant revêtement PVD noir
- Maille fine avec poignée en fil de fer
- NOTE: Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm
638170	ø75x220

PASSOIRE DE BAR CONIQUE

- Utilisation dans les bars, les pubs, les restaurants et les pâtisseries
- En acier inoxydable
- Maille fine avec manche en fil de fer
- Convient au lave-vaisselle

code	mm
638163	ø75x220









PASSOIRE À COCKTAIL

code	mm
596753	82x28x(H)165







MUG CUIVRÉ

- Fait en acier inoxydable, plaqué de cuivre. Finition polie.
- Disponible en deux tailles (codes: 596982, 596975).

code	-	litres	mm
596975	Mug Moscow Mule	0.5	ø97x(H)100
596982	Chope à bière	0.4	ø85x(H)105











- 2 mesures: 25 ml et 50 ml

Z IIICSUICS. ZO IIIC CC 00 IIIC.		
code	mm	
596722	ø43x(H)85	

DOSEUR AVEC ANNEAU

- Fabriqué en acier inoxydable avec un anneau supplémentaire pour le poids et la stabilité.

- 2 mesures: 25 ml et 50 ml.

code	mm	
596920	ø43x(H)110	

SHAKER COCKTAIL CONIQUE

code	litres	mm
593035	0.75	ø90x(H)255

• · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	 •	
3 PIÈCES		
3 FILCES		
 Fait en inox 		

593004 0.75 ø80x(H)240





- Fabriqué en acier inoxydable cuivré avec un anneau supplémentaire pour le poids et la stabilité.
- 2 mesures: 25 ml et 50 ml.

code		
593332		

35 ml

596715

25 ml

S.S.



DOSEUR AVEC ANNEAU DOSEUR AVEC ANNEAU

- Fabriqué en acier inoxydable avec un anneau supplémentaire pour le poids et la stabilité.
- Finition avec un revêtement noir stylé.
- 2 mesures: 25 ml et 50 ml.

code	
596654	ø45x(H)110









ø92

DOSEUR

- 2 mesures: 25 et 35 ml.

code	mm	
596715	ø40x(H)73	

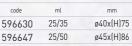


DOSEUR NOIR





Since the second second



- Fabriqué en acier inoxydable

avec une finition noire stylée.

SHAKER BOSTON

SHAKER BOSTON			SHAKER BOSTON		
code	- 1	liter	code	litres	
593066	verre à mélange	0.45	596678	0.8	
593042	shaker	0.8			

code





NEW







- Fabriqué en coton épais avec tissage uni. Le sac est complété par un bord surpiqué pour le renforcer et pour une finition élégante.
- Raccords en acier inoxydable avec une finition en or antique.
- Sangles en cuir naturel marron (daim).
- Bandoulière en coton noir réglable en longueur et amovible.
- Fermeture sécurisée à l'aide de boucles et de sangles en cuir.
- Description:
- 8 poches (par ex. pour cuillères à cocktail, pincettes),
- 8 compartiments élastiques ouverts (par ex. pour les jiggers),
- 3 rabats sécurisés par velcro,
- Compartiment avec zip prévu pour un shaker/verre à shaker, dimensions 37x15 cm.
- Dimensions de la partie intérieure (avec rabats fermés): 37x33,5 cm.

code 700259



DÉCORATEUR BORD DE VERRE 3 NIVEAUX

- Pour décorer le bord des verres.
- 3 niveaux avec jus de citron, sel, sucre.
- Une éponge pour le jus de citron pour éviter de gaspiller.

code	mm
596777	200x160x(H)75





	•			
code	litres	mm		
594704	5	ø200x(H)230		



SEAU À GLAÇONS BLANC DOUBLE PAROI

code	litres	mm
594742	5	ø190x(H)200
594759	10	ø292x(H)220





– Dans emballage très compact 4 pièces.

code		mm	
593608	ø18	5x(H)7	750











VASQUE À CHAMPAGNE



VASQUE À CHAMPAGNE ECONOMIC



VASQUE À BOUTEILLES

- Transparent.
- Ovale.

code	litres	mm	code	litres	mm	code	mm
471500	13.5	ø370x(H)230	471524	9.5	ø350x(H)230	593165	470x290x(H)230











SEAU À GLACE

- Avec anses rondes.

code	litres	mm
593202	3.3	ø220x(H)190

SEAU À GLACE

- Avec anses 'tulipes'.

code	litres	mm
593103	3.5	ø210x(H)210

SEAU À GLACE

- Transparent.

	•		
code	litres	mm	
593158	3	220x185x(H)226	





Pour une utilisation sans glaçons

593806



Léger mais très isolant





PORTE-SEAU DE TABLE

- Anneau de Ø 185 mm.
- Les pieds de fixation sont finis avec des bouts en caoutchouc pour éviter tout risque d'endommagement.
- Seau à glace non-inclus.

code	mm
593905	ø195x(H)510

RAFRAÎCHISSEUR À BOUTEILLE

- Acier inoxydable double paroi.
- Pour utilisation sans glaçons.

	• ,
code	mm
593806	ø120x(H)180

RAFRAICHISSEUR À VIN EPP

- Fait en EPP, poids léger mais très isolant.
- Fond renforcé stable, incassable.
- La température du vin augmente d'environ 1,5°C par heure.
- Ce rafraichisseur maintient le vin au frais plus longtemps que le rafraichisseur en acier normal.

code	mm
593813	ø142x(H)210







































MOULE À GLAÇONS PIERRE PRÉCIEUSE

- Idéal pour les cocktails, un must have pour les professionnels
- Se compose de 2 moules, chacun créant 6 glaçons en forme de pierres précieuses.
- Fabriqué en silicone durable et de qualité alimentaire.

code	mm
679012	190x105x(H)30



MOULE À GLACONS CUBE XL

- Idéal pour whisky, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 6 grands glaçons en cube(±5x5x5 cm), qui fondent lentement.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.

code	mm	
679036	170x110x(H)52	



SIL

MOULE À GLAÇONS VERRE À SHOT

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

code	mm
679050	125x190x(H)60





MOULE À GLAÇONS

- 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	



MOULE À GLAÇONS BOULE WHISKY

- Idéal pour whisky, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 6 glaçons sphériques(± Ø 4,5 cm), qui fondent
- 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



MOULE À GLAÇONS VERRE À SHOT

- Idéal pour servir des shots, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 4 glaçons en forme de verre à shot.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.

code	mm	
679067	122x122x(H)60	



MOULE À GLACONS AVEC COUVERCLE

- Fait en caoutchouc souple.
- Permet de congeler jusqu'à 32 glaçons

code	mm
679005	335x180







SIPHON À SODA

- Siphon à soda en inox.
- Fait de l'eau gazeuse instantanée.
- Nécessite des capsules de dioxyde de carbone.

code	litres	mm
588574	1	ø100x(H)320



CAPSULES CO₂ - 10 PIÈCES

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

	code	emballé par
į	588406	10



SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE NOIR

588420

- Siphon et tête en aluminium recouvert noir mat, ainsi que porte-cartouches.
- Livré avec set de 3 douilles en polypropylène ainsi qu'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



CARTOUCHES POUR SIPHON À CHANTILLY

- Convient aux siphons à chantilly disponibles sur le marché.
- N_2O se conserve 5 ans après la date de fabrication

code	emballé par
588208	10
588215	24
586907	50









































LAVE-VERRES

- Plastique avec 3 brosses en nylon.
- Socle comportant 4 ventouses.

code	mm
696002	190x100x(H)180



LAVE-VERRES

- Plastique avec 3 brosses en nylon.
- Socle comportant 4 ventouses.

code	mm
696040	190x100x(H)250



552681



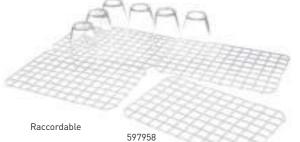
LAVE-VERRES

- Aluminium avec brosse en nylon.
- Socle comportant 4 ventouses.

code	mm	
552681	ø150x(H)190	

TAPIS DE BAR

code	mm
597989	300x150x(H)9
597965	610x85x(H)15
597972	453x305x(H)15



TAPIS ÉGOUTTOIR - 5 PIÈCES

- Raccordable.
- Polypropylène blanc conforme à la norme HACCP.

code	emballé par	mm	
597958	5	313x209	



















































NEW







MACHINE À SLUSH

- Récipient de 12 litres avec robinet de débit rapide, les couvercles sont éclairés.
- Régulateur de température numérique avec modes boissons froides et granités.
- Compresseur efficace, en mode "slush" la température varie entre -10 °C et -2 °C.
- Les récipients sont amovibles et faciles à nettoyer.
- Mode jour/nuit.
- Réfrigérant : R290.
- Bac égouttoir inclus.

274255 12 230 740 470x520x(H)810	code	litres	V	W	mm
	274255	12	230	740	470x520x(H)810

MACHINE À SLUSH 2X 12L

- Deux récipients de 12 litres avec un robinet à débit rapide, les couvercles sont éclairés.
- Régulateur de température numérique avec modes boissons froides et granités.
- Compresseur efficace, en mode "slush" la température varie entre -10°C et -2°C.
- Les récipients sont amovibles et faciles à nettoyer.
- Mode jour/nuit.
- Réfrigérant : R290.
- Bac égouttoir inclus.

9					
code	litres	V	W	mm	
274224	24	230	740	470x520x(H)810	





















- Fabriqué dans un matériau résistant à la rouille.
- Avec bol à presser en acier inoxydable.
- Comprend 3 ogives interchangeables en ABS pour petits et grands agrumes.
- Tamis en ABS.
- Vitesse de 1500 RPM.
- Commande manuelle par interrupteur marche/arrêt.
- Couvercle anti-éclaboussures en polycarbonate inclus.
- Tous les éléments, sauf le corps, peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

221204	230	180	308x218x(H)463
		-	
will be	Ob I		100
			1
440	M).		2111

3 ogives pour différentes tailles de fruit



- 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



Protection anti-éclaboussure Bol en inox



Couvercle avec levier pour une utilisation facile et en toute sécurité







CENTRIFUGE - EXTRACTEUR DE JUS

- Pour faire du jus de fruits durs et mous ou de légumes.
- Avec un grand récipient pour la pulpe de 7 litres.
- Très puissant, peut extraire jusqu'à 120 kg de jus par heure.
- Boîtier, bol, tamis et disque à râper en acier inoxydable.
- Goulotte et poussoir fait en ABS, récipient à pulpe et couvercle fait en polypropylène.
- Vitesse de rotation: 3000 tr/min.
- Peut être utilisé en toute sécurité, l'appareil fonctionne seulement quand le couvercle et le dispositif de sécurité sont verrouillés.
- Ne convient pas pour la glace ou des fruits/légumes congelés.

code	٧	W	mm
221105	230	700	246x480x(H)531





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.
- 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 copolyester Tritan sans BPA, résistant aux chocs, un couvercle solide en polypropylène et un bouchon en Tritan sans BPA.









- Le bol amovible résiste aux températures de -40°C à 90°C.
- Moteur à grande vitesse avec une fonction de réglage de la vitesse et une fonction de pulsation.
- Vitesse de rotation de 8350 RPM jusqu'à 24800 RPM (sans charge).
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et les surcharges
- Pour la France le blender est livré avec bol en tritan: code 230602 et 230664.







Voir la vidéo





Voir la vidéo

Le caisson insonorisant réduit considérablement le bruit

Base antidérapant

230695 230664

BLENDER AVEC CAISSON INSONORISANT

- Réglage manuel de la puissance et un interrupteur pour la pulsation.

code		٧	W	mm
230688		230	1680	252x258x(H)547
230602	sans BPA	230	1680	252x258x(H)547

230688

230602







Pièce de raccord en métal durable



- Réglage numérique par écran tactile avec 3 possibilités de réglage pour la puissance et le temps, ainsi qu'une fonction de pulsation.

BLENDER NUMÉRIQUE AVEC CAISSON INSONORISANT

code		V	W	mm
230695		230	1680	252x258x(H)547
230664	sans BPA	230	1680	252x258x(H)547

Pièce de raccord en métal durable







BLENDER À HAUTE PUISSANCE

- 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.
- Livré avec pichet de 2,5L en polycarbonate, résistant aux chocs, un couvercle solide en polypropylène et un bouchon en polycarbonate.
- Le pichet 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 16000 RPM jusqu'à 24800 RPM (sans charge).
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.
- Pour la France le blender est livré avec un pichet en tritan: code 230213.

code		V	W	mm
230718		230	1680	270x250x(H)550
230213	sans BPA	230	1680	270x250x(H)550













PICHET POUR BLENDER SANS BPA

- Pichet de remplacement pour le blender 230718/230695/230688/230213/230602/ 230664 en copolyester Tritan sans BPA, couvercle solide en polypropylène et un bouchon en Tritan sans BPA.
- Equipé avec un couteau en inox avec revêtement en titane.

code	mm
933688	200x170x(H)360



933688



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.

code	mm
943489	200x170x(H)360



943489















































Moteur puissant à deux vitesses:



MIXEUR À MILKSHAKE- DESIGN BY **BRONWASSER**

- Conçu par le designer néerlandais Robert Bronwasser et disponible en 6 couleurs attrayantes.
- Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des frappés et bien sûr des milkshakes.
- Le boîtier est fabriqué en plastique ABS.
- La base est lestée pour plus de stabilité et est équipée de pieds en caoutchouc.
- Le moteur peut faire tourner le disque agitateur à deux vitesses, 15 000 et 19 000 tours/minute.
- Contrôlez le mixeur à milk-shake grâce à l'interrupteur à deux vitesses situé sur le dessus et facilement accessible.
- Le mixeur à milk-shake est équipé d'un micro-interrupteur qui lui permet de ne fonctionner que lorsque le gobelet est correctement
- Choisissez entre deux agitateurs différents pour contrôler le niveau d'aération.
- Très complet, il est livré avec un bol mélangeur en acier inoxydable (0,95 litre) et un bol mélangeur en polycarbonate (0,9 litre) et 2 jeux de 2 agitateurs.
- Les gobelets et les agitateurs passent au lave-vaisselle.
- Pour la France uniquement le code 221495 noir sans BPA est disponible

code	couleur	٧	W	mm
221617	Blanc	230	400	170x196x(H)490
221600	Noir	230	400	170x196x(H)490
221624	Caramel	230	400	170x196x(H)490
221631	Jaune	230	400	170x196x(H)490
221648	Rouge	230	400	170x196x(H)490
221655	Bleu	230	400	170x196x(H)490











MIXEUR À MILKSHAKE SANS BPA - DESIGN BY BRONWASSER

- Conçu par le designer néerlandais Robert Bronwasser.
- Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des frappés et bien sûr des milkshakes.
- Le boîtier est fabriqué en plastique ABS.
- La base est lestée pour plus de stabilité et est équipée de pieds en caoutchouc.
- Le moteur peut faire tourner le disque agitateur à deux vitesses, 15 000 et 19 000 tr/min.
- Contrôlez le mixeur à milkshake grâce à l'interrupteur à deux vitesses situé sur le dessus et facilement accessible.
- Le mixeur à milkshake est équipé d'un microinterrupteur qui ne peut fonctionner que lorsque
- le bol mélangeur est correctement placé.

 Choisissez entre deux agitateurs différents pour contrôler le niveau d'aération.
- Livré avec un bol mélangeur en acier inoxydable (0,95 litre) et 2 agitateurs.
- Le bol mélangeur et les agitateurs passent au lavevaisselle.

code	couleur	٧	W	mm
221495	Noir	230	400	170x196x(H)490

BOL MÉLANGEUR

EN POLYCARBONATE POUR MIXEUR À MILKSHAKE -

DESIGN BY BRONWASSER

- Convient pour les mixeurs à milkshake

HENDI 221600, 221617, 221624, 221631,

ø116x(H)161





BRONWASSER

BOL MÉLANGEUR EN INOX POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY

 Convient pour les mixeurs à milkshake HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

code	mm
961117	ø113x(H)160



961117



961124

957066

961124

221648, 221655,

MEW

AGITATEURS SANS BPA POUR MIXEUR À MILKSHAKE – DESIGN BY BRONWASSER



- Le set comprend 2 pièces : agitateur simple et double.
- Spécialement conçu pour le Mixeur à Milkshake HENDI - Design by Bronwasser : code 221495.

- Convient au lave-vaisselle.

code	mm
957066	32x27x(H)50





- En pr - Le se et do - Spéc à Mil

961131

AGITATEURS POUR MIXEUR À MILK-SHAKE – DESIGN BY BRONWASSER

- En polycarbonate.
- Le set comprend 2 pièces : agitateur simple et double.
- Spécialement conçu pour le Mixeur
 à Milkshake HENDI Design by Bronwasser :
 codes 221600, 221617, 221624, 221631,
 221648, 221655, 221495.

- Convient au lave-vaisselle.

code	mm
961131	32x27x(H)50

































271520

- 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 pilée.
- Peut broyer jusqu'à 12 kg de glace par heure.
- Ne convient pas à une utilisation en continue.

code	٧	W	mm
271520	230	70	170x260x(H)460



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

BROYEUR À GLACE ÉLECTRIQUE

- Lames en acier inoxydable AISI 301.
- Boîtier de moteur en aluminium moulé.
- Moteur ventilé puissant : il peut prendre en charge un récipient à glace plein sans se mettre en surchauffe.
- Couvercle à charnière, équipé d'un microcontact de sécurité.
- Capacité du récipient : 3 L.
- Épaisseur de paroi du récipient : 0,8 mm.
- Vitesse de rotation de la lame : 1 000 tr/min.
- Le broyage de la glace d'un récipient plein prend ±30 s.
- Rendement : 160 kg/h.
- Indice de protection de l'eau : IP23.

code	٧	W	mm
271599	230	200	194x329x(H)523

CAPTEUR DE SÉCURITÉ

Il est impossible de démarrer si le couvercle est ouvert.

BROYEUR HORIZONTAL

Lames en acier inoxydable placées sur des plaques d'entraînement horizontales – traitement rapide et efficace jusqu'à 120 kg/h.

LONGUE DURÉE DE VIE DU MOTEUR

Le ventilateur utilise l'énergie de rotation de l'axe de broyage tout en refroidissant le moteur.

AMORTISSEURS DE BASE

Ils éliminent les vibrations et empêchent les mouvements spontanés de l'appareil.















































MACHINE À GLAÇONS - 12 KG

- Modèle de table.
- En inox avec couvercle en ABS noir.
- 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	٧	W	mm
271568	230	120	297x367x(H)378

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: R290.
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes.
- Capacité: 150 glaçons.

code	V	W	mm
271551	230	130	380x435x(H)431





PELLE À GLAÇONS AVEC FENTES EN ALUMINIUM

code	mm
521434	220x80

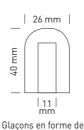
Αl



###

Commande électronique





boule



MACHINE À GLAÇONS FORME BOULE

- Fabriques des glaçons en forme de boule qui sont partiellement creux.
- Bâti complètement en inox.
- Capacité de stockage 7 kg.
- Les tuyaux de raccord d'entrée et sortie, ainsi que la pelle à glaces sont comprises.
- Classe climatique: ST.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	-	٧	W	mm
271773	26 kg/jour	230	241	398x546x(H)682
271780	50 kg/jour	230	293	398x546x(H)682

MACHINE À GLAÇONS FLACONS

- 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: ST.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	-	٧	W	mm
271797	85 kg/jour	230	430	548x612x(H)867



Les cubes doivent
être séparés les ————
uns des autres

PP

polypropylene

MACHINE À GLAÇONS

- Construction 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 les uns des autres.
- Livré avec tuyau et pelle à glace.
- Système avec injection à refroidissement par air, fluide réfrigérant: R290.

code	٧	W	mm
271575	230	300	448x400x(H)798









Voir la vidéo



ABS

DISTRIBUTEUR DE BIÈRE DE TABLE

- Plexiglas.

- Avec robinet robuste antigoutte

code	litres	mm
598955	3	ø100x(H)815
598962	5	ø100x(H)1150





PORTE-VERRES À BIÈRE

- Pour 12 verres, trous de Ø 55 mm.

code	mm
696200	ø315x(H)35



- Blanc. plastic

code mm

565360 235x26



JETONS - 100 PIÈCES

code	emballé par	couleur	mm
665145	100	Rouge	ø25
665138	100	Vert	ø25
665121	100	Bleu	ø25
665152	100	Blanc	ø25
665169	100	Noir	ø25
665381	100	Jaune	ø25



SEAU À BIÈRE

– Avec ouvre-bouteille intégré dans la poignée.

code	mm
516751	ø230x(H)180

































ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS

- Construction avec peinture poudre, chambre en aluminium estampé, porte verrouillable en plastique vitré avec verre renforcé.
- Refroidissement par ventilation forcée et dégivrage automatique, le compresseur est placé sous la chambre.
- Éclairage LED à l'intérieur.
- Écran d'affichage et réglage de température numériques.
- Équipé avec 4 pieds antidérapants ajustables.
- Liquide de refroidissement: R600a.



Arktic*













CAVES À VIN DOUBLE ZONE

- La double zone permet de programmer 2 températures différentes dans les 2 zones.
- Extérieur noir, porte vitrée sans bordures avec une poignée en inox élégant.
- Refroidissement par ventilation forcée, compresseur placé derrière la chambre.
- 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-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.

LA TEMPÉRATURE IDÉALE DE QUELQUES VINS (DES VINS ROUGES AUX VINS BLANCS):

Température	Types de vin
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne, Prosecco, Cava, Asti











code	237588	237557	237564	237595
capacité	133 L jusqu'à 46 bouteilles de vin	232 L jusqu'à 72 bouteilles de vin	387 L jusqu'à 135 bouteilles de vin	447 L jusqu'à 160 bouteilles de vin
dimensions	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
étagères	5 bois	9 bois	13 bois	15 bois
plage	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a	R600a
étiquette énergétique	G	G	G	G
climatic class	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
puissance/tension	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V

































TAMPER À CAFÉ RÉGLABLE

- Convient à la plupart des porte-filtres.
- Fait en inox avec manche en aluminium noir.
- La profondeur est réglable.

code	mm
208632	ø58x(H)35



TAMPER À CAFÉ AVEC RESSORT

- convient à la plupart des porte-filtres.
- Tamper en inox avec ressort.
- Avec manche en aluminium noir.

code	mm	
208625	ø58x(H)100	





TAMPER À CAFÉ

- Pour pouvoir tasser la mouture de votre café, Pour pouvoir tasser la mouture de votre café dans le porte-filtre, convient à la plupart des machines à expresso.
 - Tamper en inox.
 - Avec manche en bois.
 - Poids: 355 q.

code	mm
208731	ø58x(H)95



TAPIS DE TASSAGE

- Fait en silicone, avec un renfoncement pour pouvoir placer le porte-filtre pendant le tassage du café.
- Avec support no

- Avec support pour le lamper.		
code	mm	
208670	125x140x(H)30	



TAPIS DE TASSAGE DOUBLE

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

code	mm
208649	205x150x(H)45



SUPPORT POUR TAMPER

- Avec un renfoncement pour placer un portefiltre pendant le tassage.
- Avec emplacement pour placer le tamper.

code	mm
208687	93x142x(H)60



BROSSE DE NETTOYAGE DU GROUPE EXPRESSO

- Spécialement conçu pour brosser facilement les résidus de café sur le groupe et le portefiltre de votre machine expresso.
- Brosse dure faite en nylon.
- Mesure pour produit d'entretien.
- Protection contre les éclaboussures pour garder le manche sec.
- Set de 2 unités.

code	mm
208724	(L)225















TIROIR AVEC KNOCK BOX

- Tiroir à café fait en acier carbone.
- nerforé

periore.	
code	mm
208694	350x250x(H)90

KNOCK BOX

- Tiroir à café fait en inox.
- Équipé avec une barre amovible et couvercle La barre amovible est protégée par une gaine en silicone.

code	mm
208342	265x162x(H)100
208335	176x162x(H)100

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 protégée par une gaine en silicone.

code	mm
208380	275x175x(H)110













code	litres	mm
458198	0.6	ø90x(H)112



451045































18/10

PULL	FOI MOLITFONCTIONNEL		
cod	le	litres	mm
451	502	0.35	ø76x(H)93
451	519	0.6	ø90x(H)112
451	526	0.9	ø102x(H)125
451	533	1.5	ø112x(H)161

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	



POT À LAIT NOIR

- Fait en inox avec une couche antiadhésive noire.





- Fabriqué en acier inoxydable très épais, il permet de garder le contenu chaud.
- Le bec verseur en forme V permets de verser le lait avec plus de précision.

code	litres	mm
451045	0.7	ø84x(H)130

451533





KNOCK BOX ROND

- Tiroir à café fait en inox.
- Équipé d'une barre amovible.

code	mm	
208618	153x185x(H)165	









MACHINE À CAFÉ

- 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

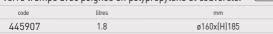






VERSEUSE À CAFÉ

- Verre trempé avec poignée en polypropylène et couvercle.





FILTRES À CAFÉ PAPIER Ø 25 CM - 1000 PIÈCES

- 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





MACHINE À CAFÉ

- 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



RESSORT POUR SUPPORT DE FILTRE À CAFÉ

code 904206

NEW



MOUSSEUR À LAIT ÉLECTRIQUE

- Boîtier et pot à lait en acier inoxydable avec poignée en ABS.
- 6 fonctions: mousse de lait épaisse chaude, mousse de lait fine chaude, mousse de lait froid, lait chaud, chocolat chaud, thé au lait chaud.
- Le pot à lait est amovible pour servir facilement.
- Capacité mousser : 300 ml / chauffer : 600 ml.
- Diamètre du pot à lait : 130 mm.
- À utiliser avec du lait froid.
- Le couvercle et le fouet conviennent au lave-vaisselle.
- Inclus dans le set : couvercle, accessoires pour le fouet.
- L'effet de mousse peut également être obtenu avec des laits végétaux, tels que le lait d'avoine, d'amande ou de soja, de préférence de type "Barista". L'effet peut varier en fonction du producteur de lait.

code	V	W	mm
209097	230	500	200x167x(H)245

209097









































BOUILLOIRE

code	litres	mm
624302	6	ø245x(H)290



Indicateur de niveau d'eau a l'exterieur



Indicateur de niveau d'eau maximum





BOUILLOIRE - 4,2 L

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

code	litres	٧	W	mm
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290









- 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	٧	W	mm
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249



209981



commande avec affichage numérique







- Parfait pour une utilisation intensive.
- Avec option rapide.
- Socle avec rotation 360° séparé pour manipuler la bouilloire plus facilement.
- Manche en polypropylène ergonomique.
- Voyant lumineux pour indiquer que l'appareil est en mode chauffe.
- Élément chauffant placé sous le fond, ainsi protégé contre le
- Arrêt automatique quand l'eau bout.
- Avec une protection pour éviter que l'appareil chauffe à sec.
- Fait en inox AISI 304.
- Poids 1,12 kg

code	litres	٧	W	mm
209936	2.5	230	2150	225x168x(H)288





- Pour préparer des boissons dans les conditions de préparation indiquées, telles que le thé vert, le thé blanc ou le yerba mate.
- Boîtier et élément chauffant en acier inoxydable AISI304.
- Poignée, couvercle et base en polypropylène.

AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Régulation et maintien de la température : l'eau peut être chauffée à l'une des températures suivantes : 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C.
- Élément chauffant placé sous la cuve et ainsi protégé contre le calcaire.
- Panneau de commande avec affichage numérique.
- Voyant lumineux du thermostat.
- Indicateur à l'intérieur de niveau d'eau maximum.
- Fonction d'arrêt automatique après ébullition de l'eau.
- Double protection contre la mise en marche d'une bouilloire vide.
- La bouilloire peut être tournée base pivotante à 360°.
- ATTENTION : pour faire bouillir de l'eau uniquement, faire bouillir d'autres liquides endommagera la bouilloire.

code	litres	٧	W	mm
209943	1.8	230	1800	225x168x(H)288





























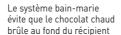














DISTRIBUTEUR DE CHOCOLAT CHAUD

- Le chauffement par bain-marie évite que le chocolat
- 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 continu automatiquement, ce qui donne une consistance homogène.
- Robinet spécial "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
274149	10	230	1006	410x280x(H)580







DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Bouilloire fait en inox.
- Équipé avec poignées isolées en polypropylène et un robinet anti-goutte.
- Thermostat réglable jusqu'à 110°C.
- Idéal pour le vin chaud ou l'eau chaude.
- Temps nécessaire pour arriver à ébullition ± 75 min.
- Ne convient pas au chocolat chaud.

code	litres	V	W	mm
240700	25	230	2500	447x441x(H)485





- 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	25	230	2500	447x441x(H)485



DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE À REMPLISSAGE AUTOMATIQUE



- Fabriqué en acier inoxydable brossé avec couvercle et poignées en polypropylène.
- La double paroi augmente l'efficacité du chauffage et l'isolation.
- Lorsqu'il est connecté au réseau d'eau, le distributeur se remplit automatiquement.
- Il est équipé de deux capteurs de niveau d'eau.
- Le panneau de commande est équipé d'un affichage numérique et de témoins lumineux de chauffage et de maintien au chaud.
- La température peut être réglée de 30°C à 100°C.
- Avec fonction de maintien au chaud, arrêt automatique et capteur anti-débordement.
- Le robinet anti-goutte est en acier inoxydable, possède une poignée cool touch et est installé de manière à pouvoir placer une théière en dessous.
- Le couvercle est équipé d'un verrou tournant et de poignées cool touch.
- Livré avec un bac d'égouttage amovible.
- Disponible en deux volumes : 240717 ; 8.5L 23L/h, 240724 ; 17.5L - 33L/h.





code	litres	V	W	mm
240717	8.5	230	2000	300x285x(H)503
240724	17.5	230	2600	353x345x(H)598

Panneau de commande



































PP S.S. stainless steel

- Créé en pensant à vos clients par le designer néerlandais renommé Robert Bronwasser, cet appareil attire l'attention sur tous les buffets avec son design inégalable et l'attention pour les détails.
- Simple paroi en inox avec couche noir mat et des poignées et couvercle stylés en polypropylène.
- Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur



design by Robert Bronwasser

- de niveau en verre intégré.
- Le bac égouttoir est magnétique et peut être enlevé sans le soulever ou renverser.
- Le distributeur maintient la boisson à la température de service après le préparation.
- Le voyant lumineux indique la fin de la préparation et s'allume aussi quand il est nécessaire de faire un détartrage.
- Ne convient pas pour le chocolat chaud.



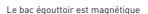
PERCOLATEUR NOIR MAT - DESIGN BY BRONWASSER

- Le support à filtre a un filtre intégré conçu pour le café grossièrement moulu, le papier à filtre n'est pas nécessaire.
- Le percolateur maintient le café à la température de service après le préparation.

code	litres	٧	W	mm
211489	14	230	1750	357x380x(H)502
211472	7	230	1050	307x330x(H)450

Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré









code	litres	V	W	mm
211458	9	230	950	307x330x(H)450
211465	16	230	1650	357x380x(H)502

Le distributeur maintient le boisson à la température de service après le préparation



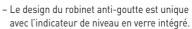


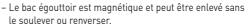


PERCOLATEUR ET DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES - DESIGN BY BRONWASSER

- 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 distributeur maintient 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.





PERCOLATEUR - DESIGN BY BRONWASSER

- Le support à filtre a un filtre intégré conçu pour le café grossièrement moulu, le papier à filtre n'est pas nécessaire.
- Le percolateur maintient le café à la température de service après le préparation.

to preparation.					
code	litres	٧	W	mm	
211441	14	230	1750	357x380x(H)502	
211434	7	230	1050	307x330x(H)450	

DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES - DESIGN BY BRONWASSER

- Le distributeur maintient la boisson à la température de service après le préparation.
- Ne convient pas pour le chocolat chaud.

	_' '			
code	litres	V	W	mm
211410	9	230	950	307x330x(H)450
211427	16	230	1650	357x380x(H)502

Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré



Le bac égouttoir est magnétique



Le distributeur maintient le boisson à la température de service après le préparation



















PERCOLATEUR ET DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES

- 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.





PERCOLATEUR

- En inox simple paroi.
- Le filtre intégré convient au café moulu standard, il n'y a pas besoin d'utiliser du papier filtre.
- Le percolateur maintient le café à la température de service après brassage.
- Avec indicateur de niveau en verre, robinet anti-goutte et une réinitialisation automatique.
- Un voyant indique la fin du brassage et aussi s'il y a besoin de détartrage.

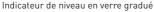
code	litres	٧	W	mm
208007	6	230	1500	340x227x(H)468
208106	10	230	1500	387x275x(H)530
208205	16	230	1500	387x275x(H)595



DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES

- Simple paroi.
- Idéal pour vin chaud et l'eau bouillante pour le thé.
- Temps à ébullition 209882 9 litre ± 23 min / 209899 18 litre ± 52 min.
- Température maximale 94-99°C.
- Avec protection anti-chauffe à sec.
- Ne convient pas pour du chocolat chaud.

code	liters	٧	W	mm
209882	9	230	2200	340x227x(H)468
209899	18	230	2200	387x267x(H)595
209905	30	230	2200	500x465x(H)490





Robinet anti-gouttes



Filtre en inox intégré pour café moulu standard







PERCOLATEUR ET DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES 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.







PERCOLATEUR À DOUBLE PAROI

code	litres	٧	W	mm
211106	6	230	1500	345x343x(H)517
211205	10	230	1500	386x393x(H)576
211304	16	230	1500	386x393x(H)641

DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES À DOUBLE PAROI

- Contrôle de la température thermostatique réglable jusqu'à 110°C.

- Ne convient pas pour chocolat chaud.

code	litres	٧	W	mm
211403	9	230	2200	343x345x(H)517
211502	18	230	2200	386x393x(H)641

Isolation par le double paroi.



Filtre en inox intégré pour café moulu standard



Bac égouttoir facile à enlever











































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	11.6	740x612x(H)825



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	740x615x(H)825









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



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



























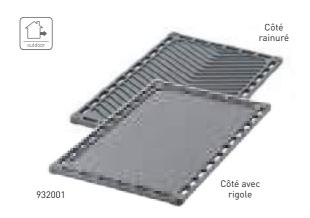














PLAQUE EN FONTE

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.
- Peut être utilisé de deux côtés, un côté lisse et un côté rainuré

code	GN	mm
932001	GN 1/1	325x530







TUYAU À GAZ BARBECUES GREEN FIRE

 Pour les barbecues Green Fire HENDI 149607 149614 149621 149508 149591.

code					
932094					







GRILLE EN FONTE

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	GN	mm
932018	GN 1/1	325x530

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

TABLETTE LATÉRALE POUR BARBECUES GREEN FIRE

- Convient pour: 149508, 149591, 149607, 149614, 149621.

code	mm	
149522	480x298x(H)160	



BROCHETTES À BARBECUE - 24 PIÈCES

code	emballé par	mm
170045	24	(L)210

18/0



BROCHETTES À BARBECUE - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm
170120	6	(L)250
170328	6	(L)350











































GRILLE

- Grille en acier chromé.
- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	mm
939949	325x530





STABILISATEUR DE FLAMME

- Placez la plaque de protection au-dessus du brûleur afin d'empêcher que le gras coule directement sur les brûleurs.
- Plaque de protection du brûleur en acier inoxydable.
- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	mm
939956	650x530





- Grosses pierres, relativement grandes

code	-	poids (kg)
152904	sac	9
152805	carton	5

PIERRES DE LAVE - FINE

- Convient à divers types de barbecues au gaz.
- Pierres fines, relativement petites.

code	-	poids (kg)
152706	carton	3

MOULE POUR PANCAKES HOLLANDAIS

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.



152904







BARBECUE À GAZ EUROPA

- L'Europa 3 possède d'excellentes propriétés de cuisson. La haute température saisit la viande de manière uniforme et rapide, réduisant l'adhérence à la grille même lorsque celle-ci n'a pas été graissée.
- Les trois brûleurs longitudinaux, réglables indépendamment, sont équipés d'un thermocouple de sécurité et d'un allumage électronique.
- Le châssis de l'Europa 3 est entièrement recouvert d'époxy noir, avec quatre roues, dont deux roues pivotantes, et un emplacement sûr pour la bouteille de gaz.
- Les graisses qui s'écoulent de la viande pendant la cuisson sont évacuées par un conduit spécial vers un collecteur de graisses.
- Grâce au support de bouteille de gaz profond, vous pouvez placer la bouteille de gaz en toute sécurité sous le barbecue.
- L'Europa 3 est livré complet avec des pierres de lave et une plaque de cuisson.

code	kW[HS]	mm
700051	21.6	1260x580x(H)900

BARBECUE À GAZ ATLANTA

- L'Atlanta a d'excellentes performances de cuisson grâce à la distribution optimisée de la chaleur et à la circulation
- de l'air chaud dans le bac fermé. La température élevée de l'appareil permet de griller la viande de manière uniforme et rapide sans qu'elle reste collée à la grille. Il n'est donc pas nécessaire de graisser les grilles.
- Les 3 brûleurs transversaux réglables séparément sont équipés d'un thermocouple de sécurité et d'un allumage électronique.
- L'ensemble des brûleurs est entièrement en acier inoxydable et les grilles sont amovibles pour un nettoyage facile.
- Les trois brûleurs permettent également de diviser la surface en zones de chaleur distinctes pour la cuisson simultanée de la viande, des légumes et du poisson.
- L'Atlanta a un cadre entièrement recouvert d'époxy noir avec quatre roues pivotantes et un support pour la bouteille à gaz sécurisé.
- Grâce à ce support profond, vous pouvez placer la bouteille de gaz en toute sécurité sous le barbecue.
- Surface de la grille : 1100 x 500 mm.

	•	
code	kW[HS]	mm
700105	13	1285x770x(H)917

BARBECUE À GAZ TAMPA

- L'Tampa a d'excellentes performances de cuisson grâce à la distribution optimisée de la chaleur et à la circulation
- de l'air chaud dans le bac fermé.
- La température élevée de l'appareil permet de griller la viande de manière uniforme et rapide sans qu'elle reste collée à la grille.
 Il n'est donc pas nécessaire de graisser les grilles.
- L'ensemble du brûleur est entièrement en acier inoxydable et peut être entièrement démonté pour un nettoyage facile.
- L'unique brûleur longitudinal est réglable, dispose d'un thermocouple de sécurité et d'un allumage piézoélectrique.
- Les graisses qui s'écoulent de la viande pendant la cuisson sont évacuées par un conduit spécial vers un bac à graisses.
- L'Tampa a un cadre entièrement recouvert d'époxy noir avec quatre roulettes, dont deux roulettes pivotantes et un support pour la bouteille à gaz sécurisé.
- Grâce à ce support profond, vous pouvez placer la bouteille de gaz en toute sécurité sous le barbecue.
- Surface de la grille : 1022 x 500 mm.

code	kW[HS]	mm
700044	10	1260x580x(H)900













L'unité de brûleur peut être enlevée pour un nettoyage facile



FIESTA 600

146002

- 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, conso mmation 334 g/h.

code	kW[HS]	mm
146002	4.8	600x600x(H)870

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, conso mmation 489 g/h.

code	kW[HS]	mm
146804	7	800x800x(H)900





- Poêle à frire de qualité supérieure tôle d'acier.

- Avec 2 poignées.

POÊLE À PAËLLA

Convient au grill à	mm
	ø340x(H)40
	ø460x(H)40
gaz Fiësta 146002	ø600x(H)40
gaz Fiësta 146804	ø800x(H)50
	gaz Fiësta 146002

TABLIER BARBECUE

- Toile 280 g/m².
- En coton ianifuae

code	mm	
556696	810x660	







































BAKE-MASTER MINI

- Construction 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



Livré avec fait-tout émaillé

GRILL-MASTER MINI

- Construction 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







- Construction 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



GRILL-MASTER MAXI

- Construction 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







ROAST-MASTER MAXI

- Avec grille chromée et diffuseur de flamme.
- Structure et diffuseur de flamme faits 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



HOUSSE DE PROTECTION

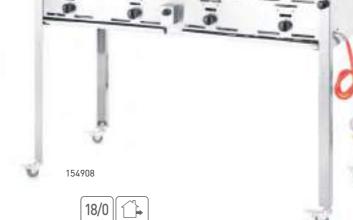
- Fait en PEVA résistant aux rayons UV

144923

Take of the Environmental advisory of the			
code	-	mm	
144923	Grill- / Roast- Master Maxi 154717 154878	720x560x(H)360	









ROAST-MASTER MAXI 50 50

- Construction en acier inoxydable 18/0.
- Grille chromée et plaque de cuisson émaillée.
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 290x480x(H)55 mm.
- Allumage électronique et thermocouple.
- Tuyau à gaz et détendeur inclus.
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane).
- Consommation: 0,430 m³/h

code	kW[HS]	mm		
154540	11.6	650x540x(H)840		

GRILL-MASTER QUATTRO

- Cadre complètement en acier inoxydable avec 2 bacs égouttoirs.
- Convient au gaz propane et butane.
- Équipé de 4 bruleurs réglables indépenda mment.
- 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 piètement avec étagère inférieur intégré et 4 roues pour un déplacement facile.

code	kW[HS]	mm
154908	22	1330x600x(H)920





































GRILLE POUR GRILL MASTER

- Pour les barbecues HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

code 154632



GRILLE DU HAUT POUR BARBECUE XANTOS

- Pour le barbecue HENDI Xantos 148624

code 148723





DÉTENDEUR 50 MBAR POUR BARBECUE À GAZ PROPANE/BUTANE

- Pour les barbecues à gaz et les réchauds HENDI

code 152157





JOINT EN CAOUTCHOUC POUR DÉTENDEUR

- Pour barbecues HENDI Bake-, Grill-& Roast-master 154908 154502 154601 154618 154700 154717.

code 145678









GRILLE POUR GRILL-MASTER MINI

- Grille en acier inoxydable pour HENDI Grill-Master Mini 154700

code	mm
154663	540x340



PLAQUE DE CUISSON ÉMAILLÉE POUR BAKE & **GRILL-MASTER MINI**

- Pour HENDI Bake- & Grill-master mini barbecues 154601 154700.

154687



DÉTENDEUR 37MBAR

- Détendeur 37mBar BE uni avec colonne et collier de serrage. A utiliser avec les barbecues et les chauffages de terrasse.

152188



ENSEMBLE DE TUYAUX DE GAZ BAKE-, GRILL- & ROAST-MASTER

- Pour les barbecues HENDI Bake-, Grill- & Roast-master 154908 154502 154601 154618 154700 154717.

code 145753













NEW

154632

GRILLE POUR ROAST MASTER 50/50 GRILLE DU HAUT POUR ROAST-

- Lif delet cittoffie.			
code	mm		
155028	477x300		

MASTER

- Pour le	barbecue HENDI Roast-master 154878.
code	
154885	

GRILLE POUR GRILL MASTER

- Pour les barbecues HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

code		
154632		

PLAQUE DE CUISSON ÉMAILLÉE

- Dimensions intérieures 590x480 mm.



700x520x(H)55









154656

XENON PRO

- Le Powergrill Xenon Pro a 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
- 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	



148105

TUYAU À GAZ BARBECUES XENON PRO & FIESTA

- Pour HENDI Xenon Pro 148105.
- Pour HENDI Fiêsta 146002 et 146804.

code		
152171		













































BARBECUE À CHARBON DE BOIS PATIO

- Avec 2 grilles, chacune de 345x345 mm.
- Dimensions intérieures bac:710x350x(H)max110 mm.
- Double fond pour la collecte des cendres.

)

BARBECUE À CHARBON DE BOIS RESTO

- Avec 3 grilles, chacune de 345x345 mm.
- Dimensions intérieures du bac: 1070x350x(H)max110 mm.
- Double fond pour la collecte des cendres.

code	mm
150801	1145x380x(H)770





GRILLE SUPÉRIEURE POUR LES BARBECUES AU CHARBON DE BOIS

 Convient aux barbecues à charbon de bois HENDI 150603 150801.

151617

code

CHARBON DE BOIS MARABU

- Pour la cuisson de la viande, du poisson, des fruits de mer, des légumes et des hors-d'œuvre.
- Produit par carbonisation du bois dur à des températures comprises entre 400 et 700 °C, sans air.
- Fabriqué à partir de la plante de Marabu invasive qui pousse à Cuba, une matière première parfaite pour une production respectueuse de l'environnement et socialement responsable.100 % naturel.
- Libère un arôme fumé pendant la combustion, ce qui donne aux aliments une saveur unique.
- Teneur élevée en calories, faible niveau d'étincelles.
- Temps de combustion deux fois plus long que les types de charbon doux couramment utilisés.

code	poids (kg)
199541	10



199541











	OLIVE	VIN ROUGE	COGNAC	WHISKY	
code	199473	199510	199534	199527	
poids	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	















































MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm
55660	03 2	(L)350





MOUFLES ANTI-CHALEUR EN FIBRE DE VERRE - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm
556627	2	(L)360





GANTS À FOUR RÉSISTANT À LA CHALEUR - 2 PIÈCES

– Résiste à la chaleur jusqu'à 250°C.

code	emballé par	mm
556634	2	(L)300





MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON IGNIFUGE - 2 PIÈCES

– Extra longue afin de proteger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	
556610	2	(L)380	







SET DE BROSSES MÉTALLIQUES ÉTROITES - 3 PIÈCES

- 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	mm
525524	3	(L)178
525531	3	(L)230

SET DE BROSSES AVEC BRINS EN LAITON ET EN INOX - 2 PIÈCES

- 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	mm
525555	2	(L)290



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



BROSSE MÉTALLIQUE

- Poignée ergonomique avec brins en acier.

code	mm
525562	150x55



BROSSE MÉTALLIQUE - 2 PIÈCES

- En bois avec 4 rangées de 14 brins en acier.

code	emballé par	mm
525517	2	(L)290

BROSSE MÉTALLIQUE FORME Y

 Brins en inox, avec une manche confortable équipée d'une boucle d'accrochage.

a accidenage.	
code	mm
525425	310x170
525432	520x170



BROSSE MÉTALLIQUE

- En polypropylène avec 8 rangées de 9 brins en inox.
- Racloir en acier pour grils.

525418	70x200x(H)80
	wash
	855218

RACLOIR À GRILLE

code	mm
855201	100x320
855218	Couteau réserve – 10 pièces.

















525432





























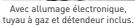






Facile à transporter grâce à ses 2 roues







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.
- Conso mmation: 909 g/h.

code	kW	mm
272602	12.5	ø770x(H)2200
144916	Housse de protection	ø790x(H)2220

- 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.

code	kW	mm
272701	12.5	ø770x(H)1580
144916	Housse de protection	ø790x(H)2220





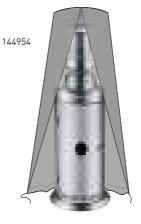














TUYAU À GAZ POUR **CHAUFFAGES DE TERRASSE**

- Pour les chauffages de terrasse HENDI 272602 272701 272404.



152188

DÉTENDEUR 37MBAR

- Détendeur 37mBar BE uni avec colonne et collier de serrage.
- A utiliser avec les barbecues et les chauffages de terrasse.

code 152188

272411

CHAUFFAGE DE TERRASSE PYRAMIDE

272404

- Le chauffage fonctionne avec une vraie flamme dans un tube en verre, ce qui donne une ambiance agréable.
- Construction en aluminium avec des parois latérales en métal noir et un tube en verre de guartz.
- 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	mm
272404	11.2	500x500x(H)2220
144909	Housse de protection	480x480x(H)2220

CHAUFFAGE LOUNGE

- Convient au gaz propane ou butane, bouteilles max. 15 L.
- Modèle compact avec une porte à charnière pour pouvoir changer facilement la bouteille à gaz.
- Équipé avec une protection en cas de renversement, un dispositif d'extinction de flamme et une 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	mm
	272411	8.5	ø556x(H)1430
	144954	Housse de protection	ø580x(H)1460













































CHAUFFAGE DE TERRASSE INFRAROUGE BOLA

- Gardez vos invités au chaud pendant les journées froides avec ce puissant chauffage infrarouge.
- Conçu pour être monté au mur.
- La lampe chauffante utilise la dernière technologie du carbone, ce qui garantit une meilleure durabilité et une performance de chauffage plus élevée tout en ayant une consommation d'énergie plus faible.
- Le boîtier durable est fabriqué en aluminium résistant à la chaleur.
- Livré avec une télécommande pour régler facilement les paramètres.
- La puissance peut être réglée sur 4 niveaux.
- La minuterie intégrée peut être réglée jusqu'à 25 heures.

code	٧	W	mm
272428	230	2500	879x85x(H)195

TRÉPIED POUR CHAUFFAGE DE PATIO INFRAROUGE

- À utiliser avec le chauffage de patio infrarouge Bola 272428

, and a second conducting of the partie in a surger point 2, 2, 12 in					
code	mm				
270349	364x495x(H)601				

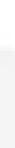




CHAUFFAGE DE TERRASSE INFRAROUGE TORNADO

- Gardez vos invités au chaud pendant les journées froides avec ce puissant chauffage infrarouge, adapté à une utilisation intérieure et extérieure.
- Conçu pour être utilisé de manière autonome avec le support pratique.
- La lampe chauffante utilise la dernière technologie du carbone, ce qui garantit une meilleure durabilité et une performance de chauffage plus élevée tout en ayant une consommation d'énergie plus faible.
- Le boîtier durable est fabriqué en aluminium résistant à la chaleur.
- Livré avec une télécommande pour régler facilement les paramètres.
- La puissance peut être réglée sur 2 niveaux.
- La minuterie intégrée peut être réglée jusqu'à 25 heures.

code	٧	W	mm
272435	230	2000	130x90x(H)900











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

Empilable

LÉGENDE - D'ICÔNES UTILISÉS DANS CETTE CATELOGUE

LÉGENDE – D'ICÔNES UTILISÉS DANS CETTE CATELOGUE						
SAVE ENERGY	Produits économiques en énergie	food contact	Convient au contact alimentaire	HDPE polyethylene	Polyéthylène haute densité	
HACCP	Répond aux normes HACCP	food contact	Ne convient pas au contact alimentaire	LDPE polyethylene	Polyéthylène basse densité	
NEW	Nouveauté	cooling	Refroidissement	PP	Polypropylène	
in-& outdoor	Pour utilisation à l'intérieur et l'extérieur	user assembly	A monter soi-même	EPC polypropylene	Polypropylène expansé	
indoor	Utilisation uniquement à l'intérieur	<350°C temp	Résistance au tempèrature maximale	PC polycarbonate	Polycarbonate - ne pas utiliser en cas de contact alimentaire	
outdoor	Utilisation uniquement à l'extérieur	-40°C 300°C temp	Resistant aux tempèratures entre	ABS	Plastique ABS	
gas	Convient aux cuisinières à gaz	Alaluminium	Aluminium	POM plastic	Plastique POM	
gas only	Convient uniquement aux cuisinières à gaz	AL die-cast	Fonte d'aluminium	PA polyamide	Polyamide	
electro	Convient aux cuisinières électriques	S.S. stainless steel	Inox	SAN plastic	Plastique SAN	
ceramic	Convient aux cuisinières vitrocéramiques	18/0 stainless steel	Inox 18/0	PBT heat-resistant	PBT plastique thermorésistant	
induction	Convient aux cuisinières à induction	18/8 stainless steel	Inox 18/8	SIL	Silicone	
induction	Ne convient pas aux cuisinières à induction	18/10 stainless steel	Inox 18/10	PMMA plexiglas	Plexiglas	
micro	Allant au micro-onde	German Steel X50CrMoV15	Acier allemand X50CrMoV15	BPA	Sans BPA - pas de Bisphénol A	
micro	Ne convient pas au micro-onde	Fe carbon steel	Acier au carbone	FG fibreglass	Fibre de verre	
wash	Allant au lave-vaisselle	Sn tin plated	Etamé	Melamine	Mélamine	
wash	Ne convient pas au lave-vaisselle	Cr chrome plated	Chromé	porcelain	Porcelaine	
oven	Allant au four	Ni nickel plated	Nickelé	non slip	Antidérapant	



Polyéthylène

Magnétique