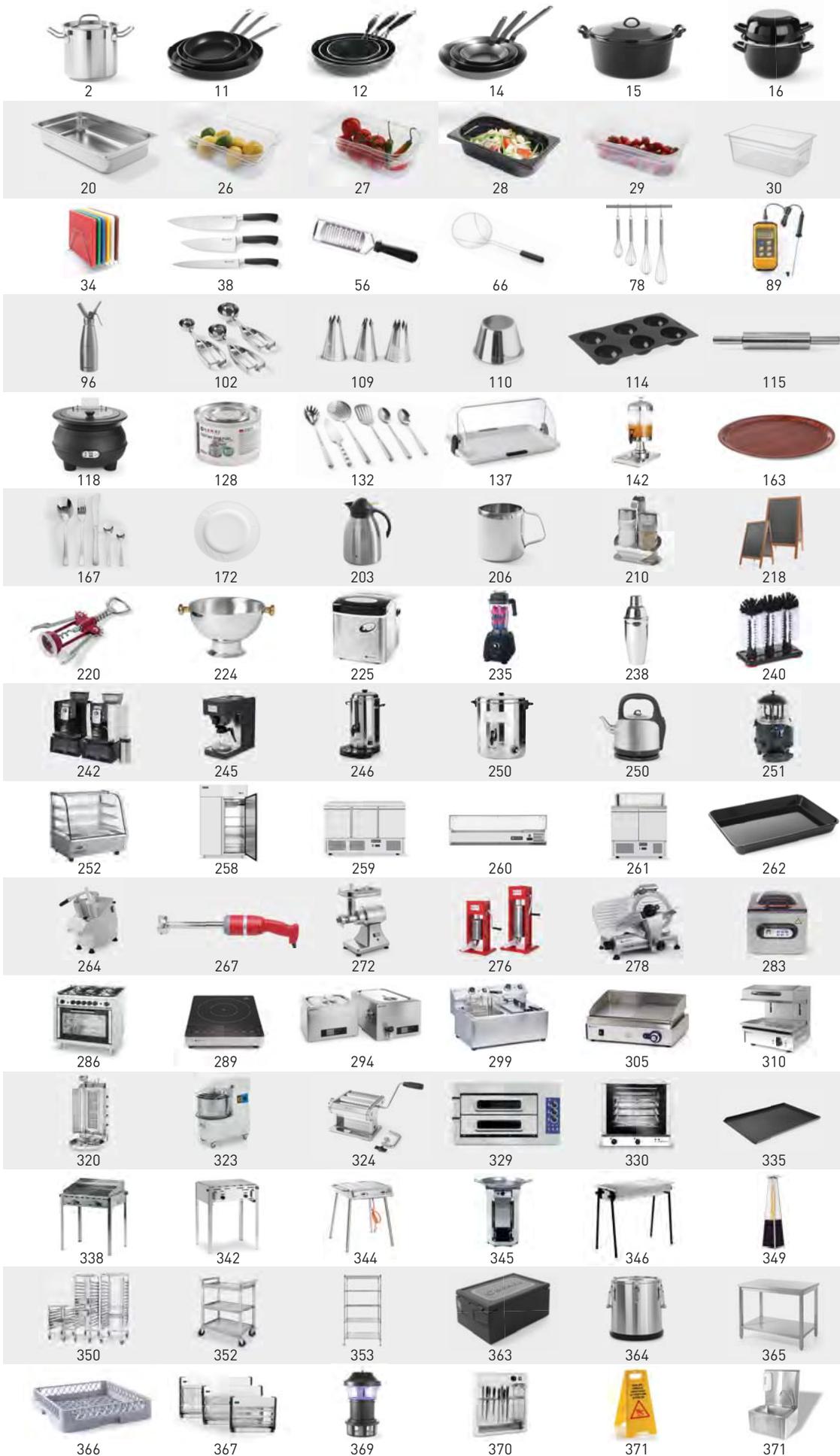




HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT



CATALOGUE **2018**



MARMITES & CASSEROLES

BACS GASTRONOMES

USTENSILES DE CUISINE

PÂTISSERIE

ARTICLES POUR BUFFET

ART DE LA TABLE

ARTICLES DE BAR

PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

REFROIDISSEMENT ET VITRINES

PRÉPARATION DES ALIMENTS

TRAITEMENT THERMIQUE

FOURS

BARBECUES ET CHAUFFAGES

RANGEMENT & TRANSPORT

HYGIÈNE

Sélection des nouveautés pour 2018

BACS GASTRONORMES

Bacs Gastronormes Budget Line avec poignées
page 25



BACS GASTRONORMES

HACCP articles violets
page 32



USTENSILES DE CUISINE

Pince
page 70



USTENSILES DE CUISINE

Fouet
page 78



USTENSILES DE CUISINE

Nonette
page 94



USTENSILES DE CUISINE

Pipe fumoir
page 95



PÂTISSERIE

Machine à glaces
page 107



ARTICLES POUR BUFFET

Pichet avec tube à glaçons
page 143



ARTICLES POUR BUFFET

Plateau de service en mélamine avec imprimé bois
page 164



ART DE LA TABLE

Couverts Profi Line
page 166



ART DE LA TABLE

Couverts Kitchen Line
page 168



ART DE LA TABLE

Papier sulfurisé
page 193



NEW!

ART DE LA TABLE

Emaillé
page 194



ART DE LA TABLE

Plats paëlla émaillés
page 195



ART DE LA TABLE

Mini faitout en mélamine
page 199



ART DE LA TABLE

Moulins à poivre et à sel
page 212



ARTICLES DE BAR

Siphon à soda
page 227



ARTICLES DE BAR

Machine à Slush
page 234



ARTICLES DE BAR

Blender avec caisson insonorisant
page 236



PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Machine à café Profi Line
page 245



PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Bouilloire
page 250



Sélection des nouveautés pour 2018

REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Vitrines de table chauffantes
page 252



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Vitrines réfrigérées
page 254



PRÉPARATION DES ALIMENTS

Coupe-légumes Kitchen Line
page 266



PRÉPARATION DES ALIMENTS

Batteur mélangeur planétaire
pour usage intensif
page 269



PRÉPARATION DES ALIMENTS

Presse à tortilla
page 275



PRÉPARATION DES ALIMENTS

Machine à emballer sous vide
avec chambre Profi Line
page 282



TRAITEMENT THERMIQUE

Plaques de cuisson à induction Display Line
page 288



TRAITEMENT THERMIQUE

Plaque de cuisson à induction 380V
page 291



TRAITEMENT THERMIQUE

Plaque de cuisson à induction
encastrable
page 293



TRAITEMENT THERMIQUE

iVide thermoplongeur
page 294



TRAITEMENT THERMIQUE

Déshydrateur Profi Line
page 297



TRAITEMENT THERMIQUE

Friteuse à induction Kitchen Line
page 303



TRAITEMENT THERMIQUE

Four à micro-ondes
page 316



FOURS

Machine à pâtes
page 324



FOURS

Four à convection H90 & H90S
page 330



BARBECUES ET CHAUFFAGES

Moufle à four résistant à la chaleur
page 347



RANGEMENT & TRANSPORT

Amerbox Conteneur isotherme
GN 1/1 à chargement par le haut
page 358



RANGEMENT & TRANSPORT

Element réfrigérant & adaptateur
page 363



HYGIÈNE

Lave-mains avec commande
genou
page 371



INDEX A-Z

A			
Accessoire fouet pour mixeur blendeur 222140 ..268		Bacs Gastronomes Budget Line avec poignées 25	Bouchon Champagne.....221
Accessoires barbecue347		Bacs Gastronomes en polypropylène 29	Bouilloire - 1,8 L65, 250
Accessoires Green Fire.....340		Bacs Gastronomes Kitchen Line..... 22	Bouilloire - 4,2 L65, 250
Accessoires pour pizza328		Bacs Gastronomes polycarbonate 27	Bouilloire - avec couvercle 65
Adaptateur de refroidissement EPP GN 1/1.....363		Bacs Gastronomes polycarbonate noir..... 28	Boule à thé213
Aiguiseur de couteaux 52		Bacs Gastronomes Profi Line 20	Bouteille carré huile et vinaigre209
Allume-gaz.....147		Bacs Gastronomes Tritan sans BPA 26	Braisière avec couvercle..... 3
Aplatisseur..... 61		Bain-marie gastronomique.....319	Brioche114
Aplatisseur à viande - marteau 61		Bain-marie Kitchen Line 319	Broc143
Araignée..... 66		Bain-marie Kitchen Line avec robinet de vidange .319	Brochettes à barbecue347
Ardoise218		Bake- & Grill Master.....343	Broc mesureur..... 84
Ardoise de table219		Bake-Master Maxi.....343	Broc mesureur en polypropylène 84
Assiette à pâtes..... 179, 181		Bake-Master Mini343	Broc mesureur gradué 84
Assiette Bark184		Balance 85	Brosse de nettoyage du groupe expresso244
Assiette creuse 173, 175, 177, 179, 181, 194		Balance de cuisine..... 85	Brosse métallique.....347
Assiette d'enfant „Ours”186		Balance digitale 85	Brosse nettoyant pour four à pizza.....328
Assiette pasta185		Balances 85	Broyeur à glace - électrique226
Assiette plate 173, 175, 177, 179, 181, 194		Barbecue à charbon de bois Patio.....346	Brûleur duo129
Assiette spirale182		Barbecue à charbon de bois Resto.....346	Brun - viande cuite 44
Assiette Torro.....184		Barbecue Green Fire avec 2 brûleurs338	Burette à huile 65
Assiette triangulaire182		Barbecue Green Fire avec 3 brûleurs339	
Assiette vague avec 2 séparateurs.....182		Barbecue Green Fire avec 4 brûleurs339	C
Attache-nappe215		Barbecues à charbon de bois346	Cafetière/théière avec couvercle206
Attendrisseur à viande électrique281		Barre intermédiaire Bacs Gastronomes..... 23	Cannele Bordelais.....114
Attendrisseur Profi Line 61		Batterie de cuisine Kitchen Line 6	Capsules CO ₂227
Attendrisseurs 61		Batterie de cuisine Profi Line 2, 4	Cartouche à gaz117
		Batteur mélangeur planétaire pour	Cartouches pour siphon à chantilly.....101
		usage intensif 10 litre269	Casier de lavage pour assiettes366
		Batteur mélangeur planétaire pour	Casier de lavage pour couverts366
		usage intensif 20 litre269	Casier de lavage universel.....366
		Batteur mélangeur pour usage intensif 7 litre ..269	Casiers de lavage.....366
		Bec Verseur.....221	Casseroles - sans couvercle4, 7, 9
		Bec Verseur à écoulement libre221	Casseroles miniatures avec bec verseur197
		Beurrier215	Cellule de refroidissement256
		Beurrier & Saucière.....198	Cellule de refroidissement 10 x GN 1/1257
		Bigoudi à beurre 49	Cellule de refroidissement 3 x GN 1/1257
		Billot en bois sans piètement 60	Cellule de refroidissement 5 x GN 1/1257
		Billot en bois sur piètement en bois..... 60	Cellule de refroidissement 7 x GN 1/1257
		Billot polyéthylène 60	Cendrier216
		Blanc - fromage & pain 46	Cendrier avec bac collecteur.....216
		Blender à haute puissance.....235	Cendrier avec bouton poussoir.....216
		Blender avec caisson insonorisant.....236	Cendrier avec couvercle216
		Blender numérique avec caisson insonorisant.237	Cendrier avec rebord.....216
		Bleu - poisson 45	Cendrier Kitchen Line216
		Boîte à ingrédients.....239	Cendrier Profi Line216
		Boîte à thé213	Centrifuge - extracteur de jus228
		Boîte de stockage Gastronomique 1/130, 32	Cercle pour réchaud287
		Boîte de stockage Gastronomique 1/230, 32	Chafing dish121
		Boîte de stockage Gastronomique 1/331-32	Chafing dish Gastronomique 1/1..... 121-123
		Boîte de stockage Gastronomique 1/431-32	Chafing dish Gastronomique 1/2.....123
		Boîte de stockage Gastronomique 1/631-32	Chafing dish pour soupes - rond126
		Boîte de stockage Gastronomique 1/931-32	Chafing dish - rond124
		Boîtes de stockage gastronomique HACPP..... 30	Chafing Dish Set122
		Bol.....183	Chalumeau de cuisine117
		Bol à glace modèle clown.....186	Chalumeau de cuisine anti-vacillant.....116
		Bol à soupe 173, 175, 179, 181, 184, 202	Chandelier 5 branches.....147
		Bol à soupe et soucoupe.....177	Chantilly 97
		Bol de préparation 80	Chariot aliments secs356
		Bol incliné 183, 192	Chariot de bar239
		Bol mélangeur 80	Chariot de service351
		Bols 80	Chariot de service 3 niveaux.....356
		Bols à soupe et sauce202	Chariot de service avec impression motif bois ..352
		Bols évasés155	Chariot de service en polypropylène352
		Bols inclinés Velocity.....198	Chariot plateforme352
		Bols incurvés155	Chariot porte-assiettes.....357
		Bol Vanilla185	Chariot porte-plateaux - 15x 600x400.....350
		Bombes à gaz butane306	Chariot porte-plateaux - 15 x GN 1/1350

Chariot porte-plateaux - 15 x GN 1/1	351	Coupelle Tapas Huevo.....	187	Cuillère à oeuf.....	215
Chariot porte-plateaux - 7 x GN 1/1	350	Coupelle Tapas Lion.....	187	Cuillère à remuer.....	75
Châssis pour réchaud.....	287	Coupelle Tapas Pescado.....	187	Cuillère à salade.....	134
Chauffage de terrasse.....	348	Coupelle Tapas Plato.....	187	Cuillère à sauce.....	134
Chauffage de terrasse pyramide.....	349	Coupelle Tapas Redondo.....	187	Cuillère à sauce.....	132
Chauffage de terrasse - retractable.....	348	Coupelle Tapas Triangolo.....	187	Cuillère à service.....	132
Chauffage Lounge.....	349	Coupe-mousse.....	241	Cuillère à service.....	133
Chauffe-plat 2 brûleurs.....	127	Coupe-oeuf ovale.....	54	Cuillère à spaghetti.....	71, 133
Chauffe-plat 3 brûleurs.....	127	Coupe-oeuf rectangulaire.....	54	Cuillère à spaghetti.....	132
Chauffe-saucisses.....	313	Coupe-pâte.....	112	Cuillère en bois.....	75
Chauffe-saucisses 10 litres.....	313	Coupe-saucisses électrique.....	274	Cuillère Exoglass.....	75
Chevalet de table Non fumeur.....	217	Coupe-tomates.....	58	Cuillères & spatules, résistant à la chaleur.....	71
Chevalet de table Réservé.....	217	Couteau à beurre - cranté.....	49	Cuiseur à riz.....	304
Chevalets de table numérotés.....	217	Couteau à découper.....	39-40, 43	Cuiseur à riz avec fonction cuisson vapeur.....	304
Chinois.....	82-83	Couteau à désosser.....	39-40, 43	Cuiseur de riz avec couvercle.....	9
Chinois, maille.....	82	Couteau à fromage pour fromage dur.....	50	Cuiseur sous-vide.....	294
Chinois, moitié en maille.....	82	Couteau à fromage pour fromage mou.....	50	Cuiseur sous-vide GN 1/1.....	294
Ciseaux de cuisine.....	51	Couteau à huîtres.....	171	Cuiseur sous-vide GN 2/3.....	294
Clips de couvercle pour des boîtes		Couteau à jambon et saumon.....	39, 41, 43	Cuisinière à gaz - 5 feux avec four électrique.....	286
de stockage HACCP.....	31, 33	Couteau à pain.....	39, 41, 43		
Cloche à tarte.....	139	Couteau à pamplemousse.....	48	D	
Cocotte à moules émaillé - avec couvercle.....	16	Couteau à pizza.....	49, 326	Décapsuleur avec collecteur.....	220
Cocottes à moules et sauces.....	16	Couteau à tarte.....	132	Décorateur bord de verre 3 niveaux.....	239
Combustible liquide avec mèche.....	130	Couteau à tomates.....	47, 49	Découpoir.....	111
Combustible liquide avec mèche HENDI.....	131	Couteau boucher.....	43	Déshydrateur Kitchen Line.....	296
Combustible liquide Blaze.....	130	Couteau chef.....	33, 38, 40, 43	Déshydrateur Profi Line.....	297
Combustible pour chafing dish.....	128	Couteau de cuisine.....	38, 41	Destructeur d'insectes à haute tension.....	367
Combustible pour chafing dish.....	129	Couteau de décoration.....	49	Destructeur d'insectes avec plaque	
Combustible pour chafing dish en bidon.....	129	Couteau épilateur.....	39, 41, 47	collante - 100 m ²	368
Concasseur à glaçons.....	226	Couteau épilateur avec manche en bois.....	47	Destructeur d'insectes avec plaque	
Congélateur 670 L Profi Line.....	258	Couteau kebab électrique.....	321	collante - 120 m ²	368
Congélateur avec double portes 1300 L		Couteau kebab électrique sans fil.....	321	Destructeur d'insectes avec plaque	
Profi Line.....	258	Couteau pour Hache-viande.....	270-273	collante - 80 m ²	368
Congélateur comptoir avec deux portes		Couteau réserve pour 855201.....	305, 347	Destructeur d'insectes étanche.....	369
Profi Line.....	259	Couteau Santoku.....	39	Destructeur d'insectes pour cuisines	
Conteneur isolé à glace - 110 L.....	357	Couteau universel.....	43	& restaurants.....	368
Conteneur isotherme 2x GN 1/1 200.....	359	Couteaux à pâte crantée.....	49	Destructeur d'insectes pour l'extérieur.....	369
Conteneur isotherme à liquide.....	358	Couteaux épilateur.....	47	Destructeur d'insectes pour l'intérieur.....	367
Conteneur isotherme portable.....	364	Couteaux épilateurs, set de 6 couleurs.....	47	Destructeur d'insectes résistant à l'eau.....	369
Conteneur isotherme GN 1/1 à chargement		Couteaux japonais.....	42	Disque à Julienne.....	265
par le haut.....	358	Couteaux Kitchen Line.....	40	Disque forme V.....	264
Coquetier.....	215	Couteaux Profi Line.....	38	Disques à cubes.....	265
Corbeille à fruits.....	200	Couvercle de présentation.....	138	Disques à râper.....	264
Corbeille à pain.....	145	Couvercle de présentation Rolltop.....	138	Disques à trancher.....	264
Corbeille à pain avec couvercle rolltop.....	145	Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3.....	138	Disques Pommes-Frites.....	265
Corbeille à pain GN 1/1.....	145	Couvercle Gastronorme.....	21, 23, 25-29, 31, 33	Distributeur de bière de table.....	241
Corbeille à pain - ovale.....	200	Couvercle Gastronorme avec bord en silicone.....	23, 25	Distributeur de boissons chaudes.....	249-250
Corbeille à pain pita - ovale.....	200	Couvercle Gastronorme avec encoche louche.....	21, 23	à double paroi.....	248
Corbeille à pain pita - rond.....	200	Couvercle pour seau avec fond renforcé.....	64	Distributeur de chocolat chaud.....	251
Corbeille à pain - rectangulaire.....	200	Couvercle roulant pour barbecue Green Fire		Distributeur de petits pains.....	263
Corbeille à pain - rond.....	200	avec 2 brûleurs.....	340	Distributeur polyvalent.....	142
Corbeille avec couvercle rolltop.....	145	Couverts à salade.....	134	Distributeur pour pâte/gel combustible.....	129
Corbeilles.....	145, 200	Couverts à steak.....	170	Distributeurs de boissons chaudes à double paroi.....	248
Corde à roulade.....	60	Couverts Kitchen Line.....	168	Distributeurs et pichets.....	142
Coupe à glace.....	215	Couverts Profi Line.....	166	Doseur.....	238
Coupe-fricadelle.....	62	Crémier.....	206	Doseur sucre.....	208
Coupe-frites.....	59	Crêpière.....	14, 314	Douilles - assorti.....	109
Coupe-légumes.....	57	Crêpières et Gouffriers.....	314	Douilles de décoration.....	100
Coupe-légumes Kitchen Line.....	266	Crochets de boucherie - set de 4.....	60	Douilles - dentelé.....	109
Coupe-légumes Profi Line.....	264	Cuillère.....	71	Douilles - lisse.....	109
Coupe-légumes usage intensif.....	265	Cuillère à cocktail.....	238		
Coupelle à sucre/crème chantilly.....	207	Cuillère à glace Kitchen Line.....	105	E	
Coupelle Tapas Cacerole.....	187	Cuillère à glace Stöckel.....	103	Econome.....	47, 49
Coupelle Tapas Cascara.....	187	Cuillère à légumes.....	77	Ecumoire.....	71, 76-77, 132-133
Coupelle Tapas Concha.....	187	Cuillère à melon.....	48	Ecumoire à friture.....	67
Coupelle Tapas Cuadrado.....	187	Cuillère à melon dentelée.....	48	Ecumoire, rond.....	133
Coupelle Tapas Cuchara.....	187	Cuillère à melon double.....	48		

Egouttoir	83
Egouttoir à friture en aluminium.....	62
Egouttoir à friture en inox.....	62
Egouttoir gastronomique	26-27
Egouttoir perforé	83
Egouttoir pour planches à découper	34
Element chauffant à induction pour Chafing Dish ..	126
Élément chauffant pour Chafing Dish	127
Élément chauffant pour Chafing Dish à fixer sous le bac à eau	127
Element réfrigérant GN 1/1	359, 361, 363
Emaillé	194
Emballer sous vide	282
Enfants	186
Entonnoir	65
Entonnoir avec tamis	100
Entonnoir de dosage Kitchen Line	91
Entonnoir de dosage Profi Line	91
Eplucheur de citron	48
Essoreuse à salade	55
Etagère multifonction	144, 244
Etagère murale deux niveaux	365
Etagères de rangement	355
Étagères en aluminium	355
Étagères en aluminium GN 1/1	354
Etamine	64
Evideur	48
Evideur à légumes	48
Extracteur de jus - slow juicer	229
F	
Façonneuse électrique 300.....	322
Façonneuse électrique 400.....	322
Façonneuse électrique 500.....	322
Façonneuses électriques.....	322
Faitout avec couvercle	4
Fait-tout	15
Fait-tout électrique.....	307
Feutres	31
Feutres à craie	219
Fiesta 600	345
Fiesta 800	345
Filtre à graisse pour friteuse	63
Filtres à café papier Ø 25 cm	245
Flacons distributeur	92-93
Flacons distributeur easy squeeze.....	93
Flacon verseur - conservation.....	233
Fluke Food Pro.....	88
Fluke Food Pro Plus.....	88
Fontaine à chocolat.....	144
Fontaine de jus de fruit	142
Fontaine de lait	142
Fouet	78
Fouet avec manche en PP	78
Fouet piano	79-80
Fouet plat	80
Fouet pour mixeur blender 222171 & 222188 ..	268
Fouet pour mixeur-plongeur Profi Line 300 & 500267	
Fouets	78
Four à basse température.....	295
Four à convection.....	332
Four à convection avec humidificateur.....	333-334
Four à convection avec humidificateur H90S	331
Four à convection H90	330
Four à convection multifonction	333
Four à convection numérique avec humidificateur	333
Four à micro-ondes 1000 W.....	317
Four à micro-ondes avec grill	316
Four à micro-ondes programmable 1000 W ..	316-317
Four à micro-ondes programmable 1800 W	318
Four à micro-ondes programmable avec port USB 1800W.....	318
Four à pizza.....	328
Four à pizza basic 1/40	329
Four à pizza basic 2/40	329
Four à pizza basic 1/50 vetro	329
Four à pizza basic 2/50 vetro	329
Four avec humidificateur manuel	334
Fourchette à découper.....	39, 41
Fourchette à découper courbé	39
Fourchette à escargots.....	171
Fourchette à salade	132
Fourchettes à homard	171
Four numérique avec humidificateur	334
Fours à convection	332
Fours à convection snack	333
Fours à micro-ondes	318
Fours à pizza	329
Fours de boulangerie et de pâtisserie - 600x400 mm	334
Friteuse à induction Kitchen Line.....	303
Friteuse à induction Profi Line	302
Friteuse Blue Line	300
Friteuse Mastercook - 8 l.....	299
Friteuse Mastercook - 2 x 8 L	299
Friteuse Mastercook avec robinet de vidange - 8 l.....	299
Friteuse Mastercook avec robinet de vidange - 2 x 8 l	299
Friteuses Mastercook	298
Fromagère.....	207
Fusil	43
Fusil en diamant	39, 41
G	
Gastronomique 1/1	336
Gastronomique 2/3.....	337
Gaufrier électrique	314
Gobelet.....	194
Grande balance digital.....	85
Grappin à viande	77, 132
Grappin à viande	133
Green Fire	338
Grill à gaz à kebab Profi Line.....	320
Grillage antiadhésif PTFE.....	113, 296
Grill Blue Line	305
Grill de contact - modèle double	309
Grill de contact - modèle simple	308
Grill de contact „Panini”	308
Grille.....	335
Grille à pierres de lave.....	341, 343
Grille à poulet	336
Grille en fonte	341
Grille et stabilisateur de flamme.....	341
Grille Gastronomique	336
Grille gastronomique GN 2/3	337
Grille-pain constant	315
Grill-Master Maxi	342
Grill-Master Mini.....	342
Grill-Master Quattro	342
Grill roulant pour saucisses	312
Grill roulant pour saucisses - 11 rouleaux.....	312
Grill roulant pour saucisses - 14 rouleaux.....	312
Grill roulant pour saucisses - 7 rouleaux.....	312
Grill roulant pour saucisses - 9 rouleaux.....	312
Grills Blue Line	305
Grills de contact	308
Grill-vapeur	306
H	
Hache	39, 41
Hache-viande	270
Hache-viande 198	274
Hache-viande Kitchen Line 12.....	272
Hache-viande Kitchen Line 22.....	273
Hache-viande Profi Line 12	270
Hache-viande Profi Line 22	271
Hachoir demi-lune.....	51
Hachoirs demi-lune	51
Housse de protection.....	340, 343
I	
iVide thermoplongeur	294
J	
Jaune - volaille.....	45
Jetons.....	240
L	
Lames pour trancheuse avec revêtement antiadhésif	279
Lampes de rechange pour destructeur d'insectes	367
Lave-mains avec commande genou.....	371
Lave-verres	240
Lave-verres avec éponge.....	240
Légumier	202
Lionhead	184
Little Chef mini casserole	199
Little Chef mini faitout ovale.....	199
Little Chef mini faitout rond.....	199
Little Chef mini plaque à griller	199
Louche.....	77
Louche	132
Louche à arroser	77
Louche à légumes.....	77
Louche anti-goutte	76
Louche à soupe	71, 133
Louches et cuillères de service	132
Louches et cuillères de service pour Chafing dish	133
Louches et cuillères de service, thermorésistant	134
Louches et écumoirs Kitchen Line	77
Louches et écumoirs Profi Line	76
Lunettes à oignons	55
M	
Machine à café automatique Profi Line.....	242
Machine à café Profi Line	245
Machine à emballer sous vide avec chambre Kitchen Line	283
Machine à emballer sous vide avec chambre Profi Line 300	282
Machine à emballer sous vide avec chambre Profi Line 410	282
Machine à emballer sous vide externe Profi Line ..	285
Machine à emballer sous vide Kitchen Line	284
Machine à glaces	107
Machine à glaçons	225

Machine à glaçons - Kitchen Line 12.....	225	Moulin à sel.....	212	Pince à glaçons.....	224
Machine à glaçons - Kitchen Line 15.....	225	Muffins.....	114	Pince à pâtisserie.....	135
Machine à pâtes.....	324	Mug.....	194	Pince à salade.....	69, 135
Machine à pâtes électrique.....	324	N		Pince à spaghetti.....	135
Machine à râper fromage.....	321	Noir - universel.....	43	Pince à sucre.....	207
Machine à saucisse Kitchen Line.....	276	Nonette et poussoir carré.....	94, 110	Pinceau de cuisine plat.....	111
Machine à saucisse Profi Line.....	276	Nonette et poussoir rond.....	94, 110	Pinceau de cuisine plat silicone.....	111
Machine à Slush 2x 12L.....	234	Nonette ronde.....	94, 110	Pince avec tête ronde.....	70
Machines à café.....	242	O		Pince de service.....	68-69, 135
Madeleines.....	114	Outils à pâte.....	112	Pince de service courbé.....	68
Mandoline avec double lame.....	57	Outils pour la décoration.....	51	Pince incurvé.....	70
Mandoline en V.....	57	Ouvre-boîte.....	54	Pince multifonctionnel.....	70
Mange-debout rond.....	147	P		Pince pour plats chaud.....	326
Marmite à soupe.....	118-119	Paëlla.....	17	Pinces.....	135
Marmite à soupe ou à sauce - avec couvercle.....	16, 195	Palette.....	74	Pinces à sushi.....	70
Marmite avec couvercle.....	2, 6, 8	Palette en forme de cuillère.....	74	Pinces universelles.....	69
Marmite - avec couvercle.....	9	Panier à couvert.....	366	Pipe fumoir.....	95
Marmite bombée avec couvercle.....	9	Panier à couverts.....	160	Pipe fumoir.....	295
Marmites Budget.....	8	Panier à pâtes.....	3	Planche à baguettes.....	37, 146
Marmites en aluminium Profi Line.....	9	Panier à riz.....	9	Planche à découper.....	37, 146
Mélatamine.....	148, 150, 190	Paniers à frites miniatures.....	192	Planche à découper avec poignée.....	37, 146
Ménagère.....	210-211	Panneau portant la mention 'ATTENTION!.....	371	Planche à découper en bois.....	37, 146
Ménagère porcelaine.....	186, 209	Papier sulfurisé.....	193	Planche à découper HACCP.....	34-35
Ménagère pour huile et vinaigre.....	211	Passoire à herbes et épices.....	81	Planche à découper HACCP 450x300.....	34
Mesure à alcool.....	238	Passoire à thé & herbes.....	213	Planche à découper HACCP Gastronorme 1/133, 35	
Milkshaker 1 litre.....	232	Passoire cocktail.....	238	Planche à découper HACCP Gastronorme 1/2....	35
Mini-Cake.....	114	Passoire double grillage.....	81	Planche à découper la viande.....	37, 146
Mini-Madeleines.....	114	Passoire miniature.....	196	Planche à pain.....	37, 146
Mini-Muffins.....	114	Passoires.....	83	Planches à pizza.....	327
Minuteur de cuisine analoge.....	90	Passoire tamis.....	81	Plaque à pizza.....	327
Minuteur de cuisine digitale.....	90	Pâte combustible Blaze.....	128	Plaque chauffante à induction Display Line.....	289
Minuteur de cuisine numérique.....	90	Pâte combustible dans boîtes jetables.....	129	Plaque chauffe-plat.....	293
Mixeur plongeur.....	266	Pâte combustible pour chafing dish en boîte.....	128	Plaque de cuisson à induction 2000 W	
Mixeur plongeur Kitchen Line 160		Pelle.....	71, 84	Display Line.....	289
- à vitesse réglable.....	268	Pelle à farine en polypropylène.....	84	Plaque de cuisson à induction 3500 W	
Mixeur plongeur Profi Line 300		Pelle à frites.....	67	Display Line.....	289
- avec vitesse réglable.....	267	Pelle à pizza.....	328	Plaque de cuisson à INDUCTION double	
Mixeur-plongeur Profi Line 400		Pelle à tarte.....	133, 139, 326	Display Line.....	289
- avec vitesse réglable.....	267	Percolateur à double paroi.....	246	Plaque de cuisson à induction encastrable	
Mixeur-plongeur Profi Line 500		Percolateur à simple paroi.....	247	1000W.....	293
- avec vitesse réglable.....	267	Percolateurs.....	246	Plaque de cuisson à induction modèle 1800.....	292
Mixeur plongeur Profi Line 250 - à vitesse fixe.....	267	Percolateurs simple paroi.....	247	Plaque de cuisson à induction modèle 2000.....	292
Mixeurs plongeur Profi Line.....	267	Perforateur capsule bouteille.....	221	Plaque de cuisson à induction modèle 7000.....	291
Mixeurs plongeurs Kitchen Line.....	268	Pétrin à spirale avec cuve amovible 20L.....	323	Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D.....	290
Mobilier restauration pliable.....	147	Pétrin à spirale avec cuve amovible 32L.....	323	Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL.....	290
Mok.....	177	Pétrin à spirale avec cuve fixe - 20 L.....	323	Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D XL.....	291
Moteur du mixeur plongeur Kitchen Line		Pétrin à spirale avec cuve fixe - 32 L.....	323	Plaque de cuisson à induction modèle 3000 M.....	292
- vitesse réglable.....	268	Pétrins à spirale.....	323	Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M.....	292
Moteur pour mixeur plongeur Kitchen Line		Pichet.....	143	Plaque de cuisson émaillée.....	343
- vitesse réglable.....	268	Pichet à jus de fruit.....	143	Plaque de cuisson Tepan-Yaki.....	307
Moufle à four résistant à la chaleur.....	337, 347	Pichet avec tube à glaçons.....	143	Plaque en fonte.....	341
Moufle anti-chaleur en coton ignifuge.....	337	Pichet isotherme.....	205	Plaque en fonte émaillée.....	341
Moufle anti-chaleur en coton ignifuge.....	347	Pichet pour blender.....	235	Plaque perforé.....	270-273
Moufles anti-chaleur.....	337, 347	Pichet pour blender sans BPA.....	235	Plaques de cuisson à induction Display Line.....	288
Moufles anti-chaleur en coton.....	287, 337, 347	Pictogrammes.....	217	Plaques de découpe antidérapant HACCP	
Moufles anti-chaleur en fibre de verre.....	337	Pied mixeur pour mixeur plongeur.....	268	- set de 6.....	36
Moufles anti-chaleur en fibre de verre.....	347	Pierres de lave - fine.....	341	Plaques de découpe flexibles - set de 6.....	36
Moule à baba.....	110	Pierres de lave - gros.....	341	Plat à baquette.....	183
Moule à cake.....	110	Piètement pour fours.....	332-334	Plat à escargots.....	171
Moule à dariole.....	110	Pilon à cocktail.....	238	Plat à four.....	15
Moule à pizza.....	327	Pilon à purée.....	53	Plat à four avec couvercle.....	183
Moule nid d'oiseau.....	67	Pince à arêtes.....	70	Plat à four ellipse.....	189
Moule pour pancakes Hollandais.....	340	Pince à escargots.....	171	Plat à four peu profond.....	189
Moules à pâtisserie en silicone.....	114	Pince à gâteaux.....	135	Plat à four profond ovale.....	189
Moulin à légumes.....	82			Plat à four rond.....	189
Moulins à poivre.....	212			Plat à olives.....	182
Moulins à poivre et à sel - transparent.....	212				

Plat à pâtes rond.....	153
Plat à servir.....	207
Plat à tapas.....	179
Plat à tapas ovale.....	188
Plat à tapas rectangulaire.....	188
Plat à tarte tournant.....	139
Plateau.....	335
Plateau à café.....	162
Plateau à café ovale.....	162
Plateau bière.....	162
Plateau carré.....	153
Plateau de buffet ovale.....	153
Plateau de présentation.....	262-263
Plateau de présentation couleur argent.....	262
Plateau de présentation couleur or.....	262
Plateau de réception.....	159
Plateau de service.....	159
Plateau de service en mélamine avec imprimé bois.....	164
Plateau de service GN 1/1.....	158
Plateau de service - rectangulaire.....	207
Plateau Gastronomique Profi Line.....	336
Plateau GN 1/1.....	153, 158
Plateau GN 1/1 - avec 4 bords.....	336
Plateau isotherme rectangulaire.....	136
Plateau japonais.....	157
Plateau ovale.....	164
Plateau ovale XL.....	165
Plateau perforé.....	335
Plateau perforé - avec 3 bords.....	335
Plateau perforé GN 1/1 - avec 4 bords.....	336
Plateau perforé GN 2/3 - avec 4 bords.....	337
Plateau pour baguettes.....	335
Plateau rectangulaire.....	153, 157-158, 162-164
Plateau rectangulaire.....	158
Plateau rond.....	162, 164
Plateau rond avec bord haut.....	162
Plateau rond avec poignée.....	148-149, 190
Plateau-support pour 2 bains-marie.....	124
Plateau woodform.....	163
Plateaux en ardoise.....	191
Plateaux en ardoise avec poignées.....	191
Plateaux en ardoise carrés.....	191
Plateaux en ardoise forme vague.....	191
Plateaux en ardoise rectangulaires.....	191
Plateaux en ardoise ronds.....	191
Plateaux en inox.....	162
Plateaux et vitrines de présentation.....	136
Plateaux fastfood.....	161
Plateaux fastfood grand.....	161
Plateaux fastfood moyen.....	161
Plateaux fastfood petit.....	161
Plateaux fibre de verre.....	164
Plateaux gastronomiques bord fin.....	151
Plateaux GN.....	148-149, 190
Plateaux incurvés.....	155
Plateaux Inox.....	158
Plateaux motif granite.....	163
Plateaux polypropylène.....	162
Plateaux rectangulaire avec poignée.....	149, 190
Plateaux rond.....	148, 190
Plateaux woodform.....	163
Plat ovale.....	159, 173, 175, 177, 179, 181
Plat rectangulaire.....	194
Plats à four en porcelaine blanc cassé.....	189
Plats à four porcelaine.....	188
Plats et bols de présentation.....	182
Plat snack.....	196
Plats paëlla émaillés.....	17, 195
Poche pâtissier.....	108
Poche pâtissier antidérapant.....	108
Poêle à blinis.....	14
Poêle à crêpes.....	12
Poêle à crêpes.....	11
Poêle à frire.....	11-12, 14
Poêle à frire induction.....	10
Poêle à frire rainurée.....	11
Poêle à paëlla.....	345
Poêle à paëlla.....	17
Poêle avec revêtement antiadhésif - sans couvercle.....	5
Poêle gourmet.....	15
Poêle miniature.....	197
Poêles à frire.....	13
Poêles à frire en aluminium „Marble Professionnel”.....	12
Poêle - sans couvercle.....	5, 7
Poêles en aluminium „Platinum Professionnel”.....	13
Poêles en fonte d'aluminium „Titanium Professional”.....	10-11
Poêles paëlla émaillés.....	17, 195
Poêles traditionnels en acier.....	14
Poissonnière - ovale.....	11-12
Porcelaine.....	156
Porcelaine Delta.....	181
Porcelaine Flora.....	175
Porcelaine Gourmet.....	179
Porcelaine Karizma.....	173
Porcelaine Saturn.....	177
Porte-addition.....	214
Porte-bougie.....	127
Porte-clefs „Rollmatic”.....	240
Porte-cuillère.....	133
Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes.....	265
Porte-fiches.....	54
Porte-menu.....	214
Porte-seau à glace.....	223
Porte-seau de table.....	223
Porte-serviettes.....	215
Porte-verres à bière.....	241
Portionneur à glace.....	104
Portionneur à glace Kitchen Line.....	104
Portionneur à glace ovale Stöckel.....	102
Portionneur à glace Stöckel.....	102, 103
Portique chauffe-plat avec 2 lampes infrarouges.....	293
Pot à cure-dents.....	209
Pot à lait.....	186
Pot à lait cappuccino.....	206
Pot à lait/d'eau.....	206
Pot à pompe.....	205
Pot à pompe isotherme.....	204
Pot à vinaigrette.....	157
Pots multifonctionnels.....	206
Pot snack.....	196
Poubelle de table.....	214
Poubelle de table ou panier à couvert.....	214
Présentoir.....	140
Présentoir à assiettes.....	140
Présentoir de corbeille à pain GN 1/2.....	145
Présentoir en bois avec les bols.....	154
Présentoirs.....	140
Presse-agrumes.....	232-233
Presse-agrumes électrique.....	230-231
Presse à hamburger.....	275
Presse-ail.....	54
Presse à tortilla.....	275
Presse-citron.....	213
Presse-purée.....	53
Protection anti-éclaboussure.....	5
Rabot à fromage.....	50
Rabot à fromage pour fromage mou.....	50
Racloir.....	72
Racloir coupe-pâte.....	112
Racloir pour plaque de cuisson.....	305, 347
Racloirs.....	72
Rafraîchisseur à bouteille.....	223
Rafraîchisseur à vin EPP.....	223
Ramasse-cendres.....	216
Ramequin.....	117, 198
Ramequins.....	198
Rangement avec support murale.....	267
Râpe à fromage.....	50
Râpe quatre faces.....	56
Râpes.....	56
Rayonnage avec 5 étagères.....	353
Réchaud à gaz Big Flame.....	287
Réchaud à gaz Kitchen Line.....	287
Réchaud à gaz portable.....	306
Réchaud à soupe.....	124
Réchaud électrique GN 1/1.....	120
Réchaud électrique Pollina.....	120
Réchaud électrique - rond.....	120
Réchauds sur pieds.....	287
Réducteur de grille.....	286
Réfrigérateur 670 L Profi Line.....	258
Réfrigérateur avec double portes 1300 L Profi Line.....	258
Réfrigérateur comptoir avec deux portes Kitchen Line.....	260
Réfrigérateur comptoir avec deux portes Profi Line.....	259
Réfrigérateur comptoir avec trois portes Kitchen Line.....	260
Réfrigérateur comptoir avec trois portes Profi Line.....	259
Réfrigérateurs et congélateurs comptoirs Profi Line.....	259
Réfrigérateurs et congélateurs Profi Line.....	258
Roast-Master Heavy Duty.....	342
Robinet avec douchette.....	370
Rolltop-Chafing dish Gastronomique 1/1.....	121, 125
Rolltop-Chafing dish - rond.....	125
Rouge - viande crue.....	44
Rouleau à pâte.....	115
Rouleau à pâte en bois.....	115
Rouleaux attendrisseurs pour shoarma.....	281
Rouleaux attendrisseurs pour volaille.....	281
Rustica plat à four carré.....	188
Rustica plat à four ovale.....	188
Rustica plat à four rectangulaire.....	188
Rustica plat à four rond.....	188
S	
Sac à pain carré.....	201
Sac à pain rond.....	201
Sac à transport pizza - carton 350x350 mm.....	325
Sac à transport pizza - carton 450x450 mm.....	325
Sac kraft alimentaire.....	201
Sacs à pain.....	201
Sacs de cuisson sous vide.....	283
Sacs de livraison pizza.....	325

Sacs sous vide gaufrés	285
Sacs sous vide gaufrés en rouleau	284
Sacs sous vide pour machine à emballer	282
Saladette	261
Saladette pizza 2 portes	261
Saladette pizza 3 portes	261
Saladier	141, 173, 175, 177, 181, 194
Saladier carré	154
Salamandre 450	310
Salamandre 580	311
Salamandre 600	310
Salamandre 800	311
Salamandre avec fixation murale	311
Salamandres	310
Salière et poivrière	62, 209
Saucière	186, 202
Saupoudreur	209
Saupoudreur à fromage	208
Saupoudreur carré	209
Saupoudreur modèle haut	209
Saupoudreur sucre à glace	208
Sauteuse	11
Sauteuse conique - sans couvercle	5
Sauteuse - sans couvercle	7
Seau	63-64
Seau à glace	223
Seau à glace et supports	223
Seau à glace miniatures	196
Seau à glaçons double paroi	224
Seau avec fond renforcé	64
Seau miniature	196
Sécateur	41
Sécateur à gibier	51
Sèche-mains	371
Semi-Sphere	114
Séparateurs pour pizzas	325
Set avec plateau tournant en ardoise	191
Set de douilles de décoration	109
set de pièces détachées Kitchen Line	100
set de pièces détachées Profi Line	100
Set fourchettes et pince à homard	171
Sets de flacon distributeur	92
Shaker	238
Shaker boston	238
Shaker cocktail conique	238
Siphon à chantilly Kitchen Line	99
Siphon à chantilly Profi Line	97
Siphon à soda	227
Soda Splash système à gazéifier les boissons	227
Sonnette de réception	215
Soupière	202
Spachtel	72
Spatule	72-73, 75, 77, 132-133
Spatule à frire	75
Spatule à glace avec manche en Tritan	105
Spatule à hamburger	72
Spatule avec fentes	77
Spatule flexible	72
Spatule flexible perforée	72
Spatules	71
Spatules à crêpes	73
Spatules avec fentes	71
Stérilisateur UV	370
Sucrier	207
Support anti-gouttes	222
Support à sac poubelle	371
Support brochettes	341
Support cornets à glace	105
Support de buffet antidérapant	154
Support de filtre à graisse pour friteuse	63
Support de présentation pour buffet en mélamine	152
Support hotdog	92
Support magnétique pour couteaux	41
Support menu	214
Support plateau de fruits de mer	141
Support plateau pliable	165
Support pour cornet de frites	193
Support pour cornets de frites	193
Support pour la boîte à pâte combustible	128
Support pour panier à couverts	160
Support pour sacs sous vide pour machine à emballer sous vide Kitchen Line 975374	284
Support sauces	92
Support wok	340
T	
Tableau ardoise avec chevalet	219
Tableau ardoise de trottoir	218
Table de cuisson à gaz - 5 feux	286
Table de travail	365
Table pliante	147
Tables réfrigérées Kitchen Line	260
Tablette arrière pour barbecue Green Fire	340
Tablette latérale pour barbecues Green Fire	340
Tablette latérale pour Xenon Pro	344
Tablier barbecue	346
Taille pâtisserie	335
Tamis	115
Tamper à café	244
Tapasmini	187
Tapis antidérapant	36
Tapis de bar en caoutchouc	239
Tapis de cuisson, grilles & papier antiadhésif	113
Tapis de pâtisserie antiadhésif PTFE	113
Tapis égouttoir	239
Tapis pâtisseries silicone antiadhésif	113
Tartelette	114
Tasse	194
Tasse et soucoupe	173, 175, 179, 181
Tasses et soucoupes	177
Thermobox Kitchen Line	363
Thermobox Profi Line	362
Thermo box traiteur	360-361
Thermomètre à lait	90, 244
Thermomètre à steak	89
Thermomètre avec sonde repliable	89
Thermomètre de poche	89
Thermomètre de poche digital	89
Thermomètre de poche infrarouge	88
Thermomètre digital avec sonde	88
Thermomètre infrarouge	88
Thermomètre/minuteur pour rôti	88
Thermomètre pour four	90
Thermomètre pour réfrigérateur	90
Thermomètre résistant aux chocs avec sonde	89
Thermomètre waterproof	89
Thermo-système 1	319
Thermo-système 2	319
Tire-bouchon	220
Tire-bouchon limonadier	220
Tire-bouchons et décapsuleurs	220
Tire-bouchon sommelier	220
Toaster	315
Trancheuse Kitchen Line 250	280
Trancheuse Kitchen Line 300	280
Trancheuse Kitchen Line 250 avec revêtement téflon	280
Trancheuse Profi Line 195	278
Trancheuse Profi Line 220	278
Trancheuse Profi Line 250	279
Trancheuse Profi Line 300	279
Trancheuse Profi Line 220 version rouge	277
Trancheuses Kitchen Line	280
Trancheuses Profi Line	278
Trolley pour conteneur isotherme	359
Trousse décoration - 6 pièces	51
V	
Vasque à bouteilles	224
Vasque à Champagne	224
Vasque à Champagne Economic	224
Verseur à miel	207
Verseur continu	221
Verseur-doseur	222
Verseur-doseur à bille	222
Verseurs	221
Verseuse à café	245
Verseuse isotherme	203
Verseuse isotherme avec bouteille intérieure en verre	204
Verseuses isothermes	203
Vert - fruits & légumes	46
Vide-pommes	49
Vis sans fin	270-273
Vitrine à couvercle coulissant	137, 139
Vitrine de table, 58 litres	254
Vitrine de table, 68 litres	254
Vitrine de table, 78 litres	255
Vitrine de table à salade	253
Vitrine de table chauffante	252
Vitrine de table chauffante deux niveaux	252
Vitrine de table chauffante trois niveaux	252
Vitrine de table chauffante un niveau	252
Vitrine de table réfrigérée	253
Vitrine de table réfrigérée négatif	253
Vitrine réfrigérant - Gastronomique 1/1	136
Vitrine réfrigérée	260
Vitrine réfrigérée, 280 litres	255
Vitrines de table chauffantes	252
Vitrines de table grand modèle, 98 litres	255
Vitrines réfrigérées	253-254
Vitrine Sushi	253
W	
Wok	11-12, 287, 290, 340
Wok 3-ply - sans couvercle	15
Wok à induction modèle 3500	290
X	
Xantos	344
Xenon Pro	344
Xenon & Xantos	344
Z	
Zesteur de citron	48

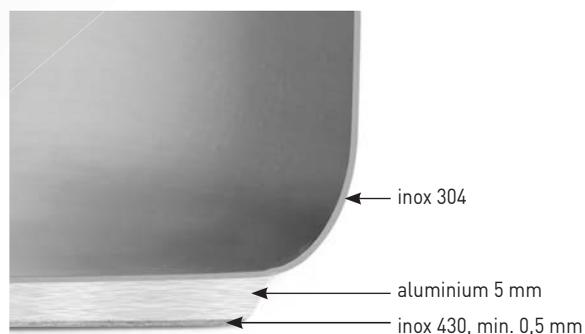
BATTERIE DE CUISINE PROFI LINE

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



MARMITE AVEC COUVERCLE

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





Trous d'échappement de vapeur



Poignées thermorésistant



Fond sandwich formé par fusion sous haute pression



831700

831601

831502

831403

831205

831007

BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

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



833506

Avec un crochet pour le suspendre afin de laisser égoutter

PANIER À PÂTES

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

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



BATTERIE DE CUISINE PROFI LINE



830604



830505



830406



830208

830000



830048

830055

830154

830253



FAITOUT AVEC COUVERCLE

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

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox

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



Voir page 288 pour
la gamme complète
de plaques à induction



SAUTEUSE CONIQUE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox longue

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



830352

830376

POÊLE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox longue

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



835432

835531

835630

POÊLE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF - SANS COUVERCLE

- Revêtement antiadhésif Teflon® Platinum Plus.

- Manche longue creuse en tube inox.

- Manche riveté.

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



835401

835500

835609

PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURE

- Convient au poêle avec un diamètre de 20 à 28 cm.

- La grillage fine permet l'évacuation de la vapeur et les produits cuits sont croustillants sans éclaboussures de graisse.

code	mm	€
646625	ø300	8,50



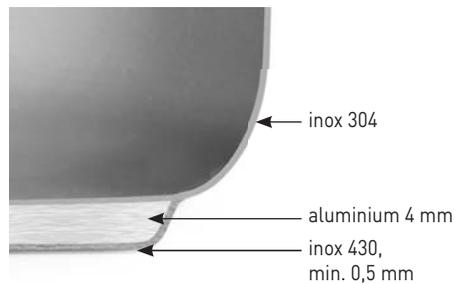
646625

Convient pour marmites
et casseroles avec un
diamètre de 20 à 28 cm



BATTERIE DE CUISINE KITCHEN LINE

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



MARMITE AVEC COUVERCLE

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



MARMITE AVEC COUVERCLE

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



MARMITE AVEC COUVERCLE

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



Fond capsulé



Trous d'échappement de vapeur



Poignées thermorésistant

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Longue queue en tube inox

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



838105

838204

838303

SAUTEUSE - SANS COUVERCLE

- Manche longue creuse en inox

code	litre	paroi (mm)	mm	€
839300	1	0,6	Ø160x(H)75	12,50
839409	1,6	0,6	Ø200x(H)75	17,25



839300

839409

POÊLE - SANS COUVERCLE

- Longue queue en tube inox

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



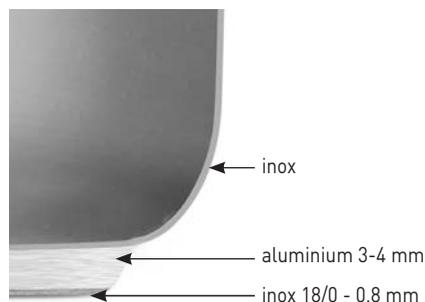
838501

838600

838617

MARMITES BUDGET

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



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litre	paroi (mm)	mm	€
834206	22	0,8	ø320x(H)280	67,75
834404	37	0,8	ø360x(H)360	97,00
834701	50	0,8	ø400x(H)400	119,25
834909	71	1	ø450x(H)450	176,00
835104	98	1	ø500x(H)500	215,00

Fond sandwich



Poignées rivetées



Poignées thermorésistant



MARMITES EN ALUMINIUM PROFI LINE

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



MARMITE - AVEC COUVERCLE

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



611500

MARMITE BOMBÉE AVEC COUVERCLE

- Avec base arrondi

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



610206

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

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



613009

Parfait pour cuire des pâtes, du riz et des raviolis



619100



613603

PANIER À RIZ

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

CUISEUR DE RIZ AVEC COUVERCLE

- Avec panier intérieur

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

POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM 'TITANIUM PROFESSIONAL'

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



POÊLE À FRIRE INDUCTION

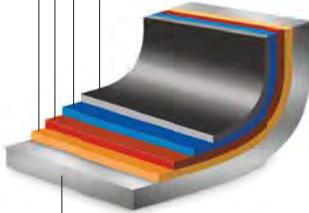
code	Ø mm	H mm	€
629154	240	50	36,25
629253	280	55	40,75
629345	320	60	49,25

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

Couche titane: pour anti-égratignures & anti-abrasion

Couche intermédiaire: Whitford® Xylan antiadhésif

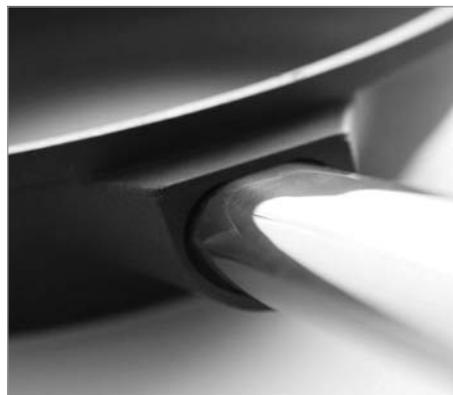
Couche supérieure: pour le renforcement de la couche antiadhésive



Base de poêle en aluminium



Fond à induction



Avec une manche solide en inox



Voir page 288 pour la gamme complète de plaques à induction

POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM 'TITANIUM PROFESSIONAL'

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

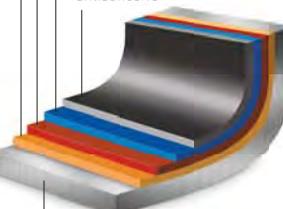


Couche de fond: anticorrosion, antichoc & une meilleure résistance du revêtement

Couche titane: pour anti-égratignures & anti-abrasion

Couche intermédiaire: Whitford® Xylan antiadhésif

Couche supérieure: pour le renforcement de la couche antiadhésive



Base de poêle en aluminium

**POÊLE À FRIRE**

code	Ø mm	H mm	€
629109	240	55	29,25
629208	280	55	33,00
629307	320	55	39,00
629352	360	55	52,50
629390	400	55	66,75



629802

POÊLE À GRILLER RAINURÉE

code	H mm	mm	€
629802	55	280x280	39,00



629505

SAUTEUSE

code	Ø mm	H mm	€
629505	280	85	35,00



629604

POISSONNIÈRE - OVALE

code	H mm	mm	€
629604	35	400x275	40,00



839010

WOK

code	Ø mm	H mm	€
839010	320	100	44,25



629413

POÊLE À CRÊPES

code	Ø mm	H mm	€
629413	320	20	39,00

POÊLES À FRIRE EN ALUMINIUM "MARBLE PROFESSIONNAL"

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



POÊLE À FRIRE

code	fond (mm)	mm	€
627600	ø140	ø200x(H)40	12,25
627617	ø180	ø240x(H)42	15,50
627662	ø200	ø260x(H)45	17,50
627624	ø220	ø280x(H)50	19,75
627631	ø260	ø320x(H)50	26,00
627648	ø280	ø360x(H)50	31,00
627655	ø300	ø390x(H)50	36,75



627655

627624

627600

Couche de fond renforçant

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

Couche supérieur résistante et antiadhésive

Base de poêle en aluminium



627747

WOK

code	fond (mm)	mm	€
627730	ø210	ø280x(H)75	23,75
627747	ø210	ø320x(H)100	32,50



627686



627716

POÊLE À CRÊPES

code	fond (mm)	mm	€
627679	ø240	ø280x(H)25	18,25
627686	ø280	ø320x(H)20	21,50

POISSONNIÈRE - OVALE

code	mm	€
627716	280x400x(H)55	35,75

POÊLES EN ALUMINIUM "PLATINIUM PROFESSIONAL"

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



Voir page 288 pour la gamme complète de plaques à induction



POÊLES À FRIRE

code	mm	€
621103	Ø200x(H)44	21,50
621110	Ø240x(H)50	26,50
621127	Ø260x(H)52	30,25
621134	Ø280x(H)52	34,50
621158	Ø320x(H)60	40,75

Fond à induction



Manche isolé



Revêtement dur et antiadhésif



POÊLES TRADITIONNELS EN ACIER

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



POÊLE À FRIRE

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



Voir la vidéo



628805



628850

CRÊPIÈRE

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

POÊLE À BLINIS

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

LE CULOTTAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Étape 1

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



Étape 2

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



Étape 3

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



Étape 4

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



Étape 5

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



Étape 6

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



WOK 3-PLY - SANS COUVERCLE

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

code	mm	€
839003	Ø360x(H)90	67,75



839003



POÊLE GOURMET

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

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



110126



FAIT-TOUT

- Marmite en fonte
- Émaillé noir
- Couvercle en tôle d'acier émaillé

code	litre	mm	€
626801	10	Ø360x(H)150	157,00



626801



508527

PLAT À FOUR

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



code	mm	€
508503	315x245x(H)50	9,75
508510	385x275x(H)60	11,75
508527	430x310x(H)60	14,00



COCOTTES À MOULES ET SAUCES



625002



625057



625101


**COCOTTE À MOULES EMAILLÉ
- AVEC COUVERCLE**

- En acier émaillé noir
- Collet en inox

code	max. conten- ce en kg. (ca.)	litre	mm	€
625002	1,2	2,3	ø190x(H)120/190	7,50
625057	1,6	3,0	ø210x(H)130/200	9,00
625101	2,4	5,0	ø225x(H)140/210	13,00



625606



625804



625705


**COCOTTE À MOULES EMAILLÉ
- AVEC COUVERCLE**

- En acier émaillé noir
- Collet en inox

code	litre	mm	€
625606	0,8	ø125x(H)90/145	6,00

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

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

code	-	litre	mm	€
625804	bleu	0,4	Ø120x(H)95	6,00
625705	noir	0,6	Ø135x(H)103	6,50

PAËLLA



622704



622728



622742



622810



622841



622858

622827

POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉS

- Avec 2 poignées

- Tôle d'acier émaillé

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

PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond

- Tôle d'acier émaillé

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



Barbecue Fiesta
voir page 345



POÊLE À PAËLLA

- Poêle à frire de qualité supérieure

- Tôle d'acier

- Avec 2 poignées

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



Bacs Gastronomes



**BAC GASTRONORME
PROFI LINE**

**BAC GASTRONORME
KITCHEN LINE**

**BAC GASTRONORME
BUDGET LINE**

**BAC GASTRONORME
TRITAN SANS BPA**

CONVIENT POUR:

Fours à convection	✓	✓	✓	
Bain-marie	✓	✓	✓	
Chafing dishes	✓	✓	✓	
Réfrigérateurs	✓	✓	✓	✓
Rangement des aliments	✓	✓	✓	✓
Peut aller au lave-vaisselle	✓	✓	✓	✓

CARACTÉRISTIQUES:

Peut être utiliser avec des températures	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40° / 90°C
Empilable	✓	✓	✓	✓

FABRICATION:

Fait en	inox 18/10	inox	inox	tritan
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	65 jusqu'à 200

ACCESSOIRES:

Bacs perforés	✓	✓		
Couvercles	✓	✓	✓	✓
Couvercles avec bord en silicone		✓	✓	
Couvercles avec encoche louche	✓	✓		
Égouttoir				✓
Barre intermédiaire	✓	✓	✓	

Barre intermédiaire voir page 23

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES:

<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Facile à nettoyer 	<ul style="list-style-type: none"> • Coins renforcés pour rajouter de la solidité • La taille GN est gravée • Résistant à la corrosion si utilisé correctement • Facile à nettoyer 	<ul style="list-style-type: none"> • Résistant à la corrosion si utilisé correctement • Facile à nettoyer 	<ul style="list-style-type: none"> • Sans Bisphénol A • Extrêmement résistant aux chocs, très solide • N'absorbe ni odeurs ni saveurs • La taille GN est gravée • Graduée • Transparent cristallin • Facile à nettoyer
---	--	---	---

PLUS SUR PAGE:	20	22	24	26
-----------------------	----	----	----	----



**BAC GASTRONORME
POLYCARBONATE
TRANSPARENT**



**BAC GASTRONORME
POLYCARBONATE NOIR**



**BAC GASTRONORME
POLYPROPYLENE**



**BOÎTE DE STOCKAGE
HACCP**



**BAC GASTRONORME
PORCELAINE**

BAC GASTRONORME POLYCARBONATE TRANSPARENT	BAC GASTRONORME POLYCARBONATE NOIR	BAC GASTRONORME POLYPROPYLENE	BOÎTE DE STOCKAGE HACCP	BAC GASTRONORME PORCELAINE
				✓
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
-40°C / 110°C	-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	under 600°C
✓	✓	✓	✓	✓
polycarbonate	polycarbonate	polypropylène	polypropylène	porcelaine
2-3	2-3			
65 jusqu'à 200	65 jusqu'à 150	100 jusqu'à 200	65 jusqu'à 200	20 jusqu'à 65
✓	✓	✓	✓	
✓				
Extremement résistant aux chocs, très solide	Idéal pour faire des présentations	La taille GN est gravée	Avec étiquette HACCP intégré afin d'enregistrer et suivre le stockage des aliments	La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché
• N'absorbe ni odeurs ni saveurs	• Extremement résistant aux chocs, très solide	• Graduée	• La taille GN est gravée	• Resiste à les grandes différences de température
• La taille GN est gravé dans le fond	• N'absorbe ni odeurs ni saveurs	• Transparent	• Graduée	• Très résistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger
• Graduée	• La taille GN est gravée dans le fond	• N'absorbe ni odeurs ni saveurs	• Transparent	• Blanc pure et éclatant
• Transparent cristallin	• Facile à nettoyer		• N'absorbe ni odeurs ni saveurs	
• Facile à nettoyer			• Clips colorés pour couvercles selon les normes HACCP vendu séparément	
27	28	29	30	156

BACS GASTRONORMES PROFI LINE

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



profondeur (mm)



BAC GASTRONORME 1/1
- 530x325 mm

BAC GASTRONORME 2/3
- 354x325 mm

BAC GASTRONORME 2/4
- 530x162 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€	code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€	code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801208	28,0	0,8	200	40,25	801307	18,0	0,8	200	33,75	801840	8,6	0,7	150	29,50
801215	21,0	0,8	150	35,50	801314	13,0	0,8	150	28,75	801666	5,8	0,7	100	23,50
801222	14,0	0,8	100	24,75	801321	9,0	0,7	100	18,00	801857	4,0	0,7	65	15,00
801239	9,0	0,8	65	18,75	801338	5,5	0,7	65	13,75	801864	2,5	0,7	40	13,25
801246	5,0	0,8	40	16,75	801345	3,0	0,7	40	12,75	801871	1,2	0,7	20	10,75
801253	2,5	0,8	20	14,75	801352	1,5	0,7	20	11,50					



801420



801529



801628

BAC GASTRONORME 1/2
- 325x265 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801406	12,5	0,8	200	26,50
801413	9,5	0,7	150	21,50
801420	6,5	0,7	100	14,00
801437	4,0	0,7	65	11,50
801444	2,0	0,7	40	10,50
801451	1,0	0,7	20	9,00

BAC GASTRONORME 1/3
- 325x176 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801505	7,8	0,8	200	22,75
801512	5,7	0,7	150	17,00
801529	4,0	0,7	100	11,75
801536	2,5	0,7	65	9,25
801543	1,5	0,7	40	8,50
801550	0,8	0,7	20	7,50

BAC GASTRONORME 1/4
- 265x162 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801604	5,5	0,8	200	19,25
801611	4,0	0,7	150	15,50
801628	2,8	0,7	100	10,00
801635	1,8	0,7	65	8,50
801642	1,7	0,7	40	8,50
801659	0,9	0,7	20	7,25



801727



801826



802236

BAC GASTRONORME 1/6
- 176x162 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801703	3,4	1,0	200	21,50
801710	2,4	0,8	150	13,75
801727	1,6	0,7	100	8,50
801734	1,0	0,7	65	7,50

BAC GASTRONORME 1/9
- 176x108 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801826	1,0	0,7	100	10,25
801833	0,6	0,7	65	7,25

BAC GASTRONORME 1/1 PERFORÉ
- 530x325 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802205	28	0,8	200	54,00
802212	21	0,8	150	44,75
802229	14,0	0,8	100	28,50
802236	9,0	0,8	65	20,50
802243	5,0	0,8	40	18,25
802168	2,5	0,8	20	16,50



802328



802427



802526

BAC GASTRONORME 2/3 PERFORÉ
- 354x325 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802328	9,0	0,7	100	22,75
802335	5,5	0,7	65	15,75
802342	3,0	0,7	40	14,75

BAC GASTRONORME 1/2 PERFORÉ
- 325x265 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802427	6,5	0,7	100	17,25
802434	4,0	0,7	65	12,75
802441	2,0	0,7	40	11,00

BAC GASTRONORME 1/2 PERFORÉ
- 325x176 mm

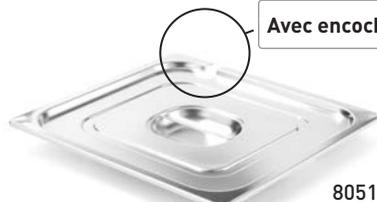
code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802502	7,8	0,7	200	29,00
802519	5,7	0,7	150	22,25
802526	4,0	0,7	100	14,75
802533	2,5	0,7	65	10,50
802540	1,2	0,7	40	9,00



804100

COUVERCLE GASTRONORME

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



805114

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE

code	épaisseur (mm)	mm	€
805107	0,7	GN 1/1 - 530x325	16,50
805114	0,7	GN 2/3 - 354x325	12,75
805121	0,7	GN 1/2 - 265x325	11,50
805138	0,7	GN 1/3 - 325x176	9,25
805145	0,7	GN 1/4 - 265x162	7,50
805152	0,7	GN 1/6 - 176x162	7,00



802601

COUVERCLE GASTRONORME

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

code	mm	€
802601	GN 1/1 - 530x325	46,00
802618	GN 2/3 - 354x325	36,50
802625	GN 1/2 - 265x325	33,50
802632	GN 1/3 - 325x176	26,75
802649	GN 1/4 - 265x162	23,25
802656	GN 1/6 - 176x162	22,00

BACS GASTRONORMES KITCHEN LINE

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



profondeur (mm)



BAC GASTRONORME GN 1/1
- 530x325 mm

BAC GASTRONORME GN 2/3
- 354x325 mm

BAC GASTRONORME GN 1/2
- 325x265 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€	code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€	code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806159	26,4	0,7	200	26,00	806258	15,5	0,7	200	21,50	806357	11,0	0,7	200	17,25
806142	19,8	0,7	150	21,50	806241	11,6	0,7	150	18,25	806340	8,4	0,7	150	14,00
806135	13,2	0,6	100	14,25	806234	7,7	0,6	100	12,25	806333	5,6	0,6	100	9,00
806128	8,6	0,6	65	10,75	806227	5,0	0,6	65	9,75	806326	3,6	0,6	65	6,75
806111	5,3	0,6	40	10,25	806210	3,0	0,6	40	8,25	806319	2,2	0,6	40	6,25
806104	2,6	0,6	20	9,00	806203	1,5	0,6	20	6,75	806302	1,1	0,6	20	5,25



806449

BAC GASTRONORME GN 1/3
- 325x176 mm

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



806548

BAC GASTRONORME GN 1/4
- 265x162 mm

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



806647

BAC GASTRONORME GN 1/6
- 176x162 mm

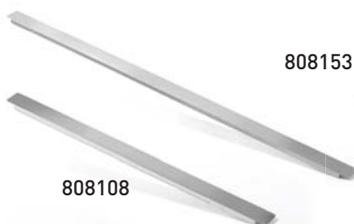
code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806654	3,2	0,7	200	9,50
806647	2,4	0,7	150	7,50
806630	1,6	0,6	100	5,25
806623	1,0	0,6	65	3,75



806739

BAC GASTRONORME GN 1/9
- 176x108 mm

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



808153

808108

BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONOMES

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

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

Coins renforcés avec la taille GN marquée



807132

BAC GASTRONORME GN 1/1 PERFORÉ
- 530x325 mm

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



807224

BAC GASTRONORME GN 2/3 PERFORÉ
- 354x325 mm

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



807330

BAC GASTRONORME GN 1/2 PERFORÉ
- 325x265 mm

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



804032

COUVERCLE GASTRONORME AVEC BORD EN SILICONE

- Avec bord en silicone pour une fermeture hermétique

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

- La fermeture hermétique aide à conserver les aliments et évite des fuites pendant le transport

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



806845

COUVERCLE GASTRONORME

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



806968

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE

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

BACS GASTRONORMES BUDGET LINE

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



profondeur (mm)



20
40
65



profondeur (mm)

100
150
200



800133



800232



800331

BAC GASTRONORME 1/1
- 530x325 mm

BAC GASTRONORME 2/3
- 354x325 mm

BAC GASTRONORME 1/2
- 325x265 mm

code	litre	H (mm)	€	code	litre	H (mm)	€	code	litre	H (mm)	€
800157	28	200	24,75	800249	13	150	18,25	800355	12,5	200	16,00
800140	21	150	21,25	800232	9	100	11,75	800348	9,5	150	13,25
800133	14	100	14,00	800225	5,5	65	8,50	800331	6,5	100	9,00
800126	9	65	10,25	800218	3	40	7,25	800324	4	65	6,00
800119	5	40	9,25					800317	2	40	5,25
800102	2,5	20	7,75					800300	1	20	4,00



800430

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

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



800539

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

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



800638

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

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



800737

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x108 mm

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



800812

COUVERCLE GASTRONORME

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



804032

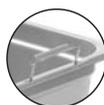
COUVERCLE GASTRONORME AVEC BORD EN SILICONE

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

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

BACS GASTRONORMES BUDGET LINE AVEC POIGNÉES

NEW!



817148

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H (mm)	€
817124	9	65	11,75
817131	14	100	15,75
817148	21	150	22,75
817155	28	200	26,25

NEW!



817247

BAC GASTRONORME 2/3

- 354x325 mm

code	litre	H (mm)	€
817230	9	100	13,75
817247	13	150	19,75
817254	17	200	23,25



NEW!



817346

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

code	litre	H (mm)	€
817339	6,5	100	10,75
817346	9,5	150	15,00
817353	12,5	200	17,50

NEW!



817445

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)	€
817438	4	100	8,50
817445	5,7	150	12,50
817452	7,8	200	14,00

NEW!



817810

COUVERCLE GASTRONORME

- Avec encoche pour les poignées.

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

BACS GASTRONORMES TRITAN SANS BPA

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



869215



869314



869413

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

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

BAC GASTRONORME 1/2

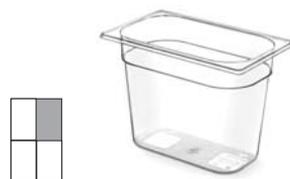
- 325x265 mm

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

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

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



869505



869611



869727

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

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

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

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

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x108 mm

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



869819



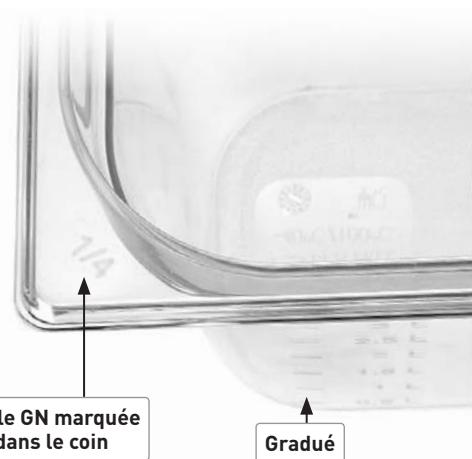
869918

COUVERCLE GASTRONORME

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

EGOUTTOIR GASTRONORME

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



Taille GN marquée dans le coin

Gradué

BACS GASTRONOMES POLYCARBONATE

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



861202



861424



861523

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H (mm)	€
861202	28,0	200	24,75
861219	21,0	150	20,50
861226	14,0	100	16,50
861233	9,0	65	13,75

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

code	litre	H (mm)	€
861400	12,5	200	14,75
861417	9,5	150	12,25
861424	6,5	100	9,25
861431	4,0	65	7,25

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)	€
861509	7,8	200	11,50
861516	5,7	150	9,25
861523	4,0	100	7,50
861530	2,5	65	6,00



861622



861721



861820

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

code	litre	H (mm)	€
861608	5,5	200	10,50
861615	4,0	150	7,75
861622	2,8	100	6,75
861639	1,8	65	5,25

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

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

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x108 mm

code	litre	H (mm)	€
861820	1,0	100	4,25
861837	0,6	65	3,75

864104

COUVERCLE GASTRONORME

- Sans encoche

- Convient aussi aux Bacs GN Profi Line en inox

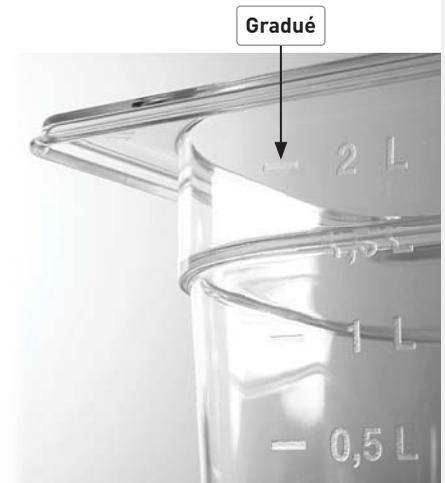
code	mm	€
864104	GN 1/1 - 530x325	10,75
864128	GN 1/2 - 265x325	6,00
864135	GN 1/3 - 325x176	4,50
864142	GN 1/4 - 265x162	4,25
864159	GN 1/6 - 176x162	4,00
864166	GN 1/9 - 176x108	2,75



868522

EGOUTTOIR GASTRONORME

code	mm	€
868522	GN 1/1 - 530x325	8,50
868546	GN 1/2 - 325x265	5,25
868553	GN 1/3 - 325x176	2,25
868577	GN 1/6 - 172x162	1,50



BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE NOIR

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



862209

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm



862421

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm



862513

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)	€	code	litre	H (mm)	€	code	litre	H (mm)	€
862216	21,0	150	21,50 NEW!	862407	12,5	200	15,75 NEW!	862506	7,8	200	12,50 NEW!
862223	14,0	100	18,25 NEW!	862414	9,5	150	13,00 NEW!	862513	5,7	150	9,25
862209	9,0	65	15,00	862421	6,5	100	9,75	862520	4,0	100	8,25
				862438	4,0	65	7,75	862537	2,5	65	6,50



862629

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm



862711

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm



862827

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x162 mm

code	litre	H (mm)	€	code	litre	H (mm)	€	code	litre	H (mm)	€
862612	4,0	150	8,50 NEW!	862704	3,4	200	7,50 NEW!	862827	1,0	100	4,50 NEW!
862629	2,8	100	7,25	862711	2,4	150	6,00				
862636	1,8	65	5,75	862728	1,6	100	5,00				
				862735	1,0	65	4,50				



862902

COUVERCLE GASTRONORME

code	mm	€
862902	GN 1/1 - 530x325	11,50
862926	GN 1/2 - 325x265	6,50
862933	GN 1/3 - 325x176	5,00
862940	GN 1/4 - 265x162	4,50
862957	GN 1/6 - 176x162	4,25



BACS GASTRONORMES EN POLYPROPYLÈNE

- N'absorbe ni odeurs ni saveurs



BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

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

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

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

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

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



BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

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

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

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

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x108 mm

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



COUVERCLE GASTRONORME

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

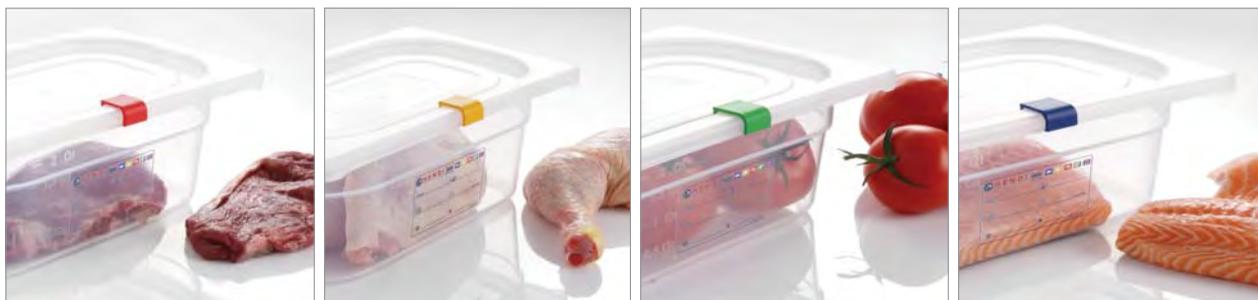
code	mm	€
880609	GN 1/1 - 530x325	5,25
880616	GN 1/2 - 325x265	3,25
880623	GN 1/3 - 325x176	2,50
880630	GN 1/4 - 265x162	1,75
880647	GN 1/6 - 176x162	1,25
880654	GN 1/9 - 176x108	1,00

Taille GN marquée dans le coin

Gradué

BOÎTES DE STOCKAGE GASTRONORME HACPP

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



880050

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/1
- 530x325 mm

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



880159

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/2
- 325x265 mm

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



880258

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/3
- 325x176 mm

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



880371

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/4
- 265x162 mm

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



880456

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/6
- 176x162 mm

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



880555

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/9
- 176x108 mm

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

COUVERCLE GASTRONORME

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

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



880623

CLIPS DE COUVERCLE POUR DES BOITES DE STOCKAGE HACCP

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



FEUTRES

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

code	emballé par	€
871546	2	8,50



871546

FOOD ALLERGY

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



880050



880159



880258

**BOÎTE DE STOCKAGE
GASTRONORME 1/1**
- 530x325 mm

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

**BOÎTE DE STOCKAGE
GASTRONORME 1/2**
- 325x265 mm

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

**BOÎTE DE STOCKAGE
GASTRONORME 1/3**
- 325x176 mm

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



880371



880456



880555

**BOÎTE DE STOCKAGE
GASTRONORME 1/4**
- 265x162 mm

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

**BOÎTE DE STOCKAGE
GASTRONORME 1/6**
- 176x162 mm

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

**BOÎTE DE STOCKAGE
GASTRONORME 1/9**
- 176x108 mm

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



880623

COUVERCLE GASTRONORME

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

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



CLIPS DE COUVERCLE POUR DES BOITES DE STOCKAGE HACCP

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

826164



826065



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1

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

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

825570



825662



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 600X400

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

Manche ergonomique antidérapant



COUTEAU CHEF

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

code	lame mm	€
842676	180/320	5,25

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP



- Fait en polyéthylène HDPE 500.
- Conforme aux normes HACCP.
- Les deux côtés conviennent pour le découpage.



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 600X400

code	couleur	pour	mm	€
825600	blanc	fromage, pain	600x400x(H)18	29,25
825617	rouge	viande cru	600x400x(H)18	29,25
825624	bleu	poisson	600x400x(H)18	29,25
825631	vert	fruits, légumes	600x400x(H)18	29,25
825648	brun	viande cuit	600x400x(H)18	29,25
825655	jaune	volaille	600x400x(H)18	29,25
825662	violet	allergène	600x400x(H)18	29,25

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 450X300

code	couleur	pour	mm	€
825518	blanc	fromage, pain	450x300x(H)12,7	9,75
825525	rouge	viande	450x300x(H)12,7	9,75
825532	bleu	poisson	450x300x(H)12,7	9,75
825549	vert	fruit, légumes	450x300x(H)12,7	9,75
825556	brun	viande cuit	450x300x(H)12,7	9,75
825563	jaune	volaille	450x300x(H)12,7	9,75
825570	violet	allergène	450x300x(H)12,7	9,75

EGOUTTOIR POUR PLANCHES À DÉCOUPER

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



code	mm	€
826201	303x211x(H)205	16,25



826201

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP



- Fait en polyéthylène HDPE 500.
- Conforme aux normes HACCP.
- Les deux côtés conviennent pour le découpage.

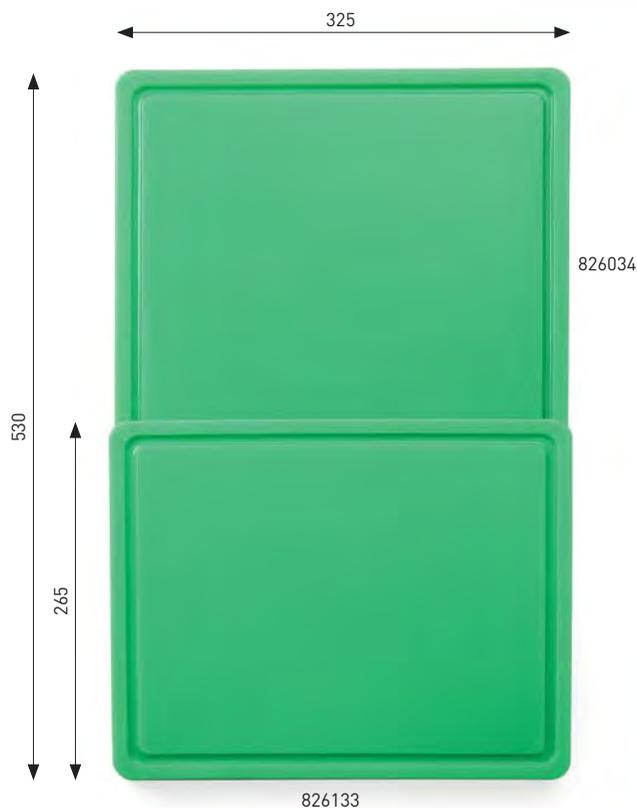
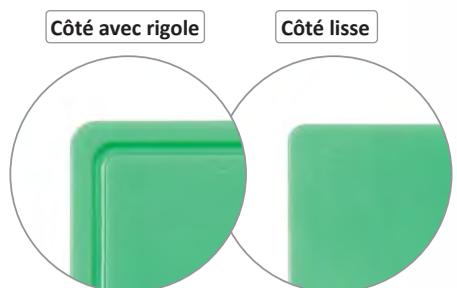


PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1

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

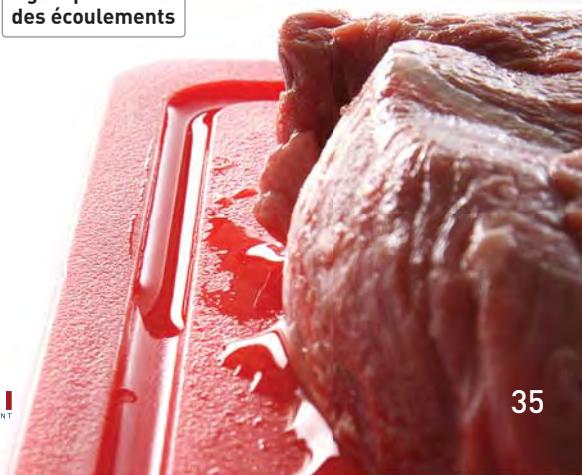
code	couleur	pour	mm	€
826003	blanc	fromage, pain	530x325x(H)15	17,25
826010	rouge	viande cru	530x325x(H)15	17,25
826027	bleu	poisson	530x325x(H)15	17,25
826034	vert	fruits, légumes	530x325x(H)15	17,25
826041	brun	viande cuit	530x325x(H)15	17,25
826058	jaune	volaille	530x325x(H)15	17,25
826065	violet	allergène	530x325x(H)15	17,25

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

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

code	couleur	pour	mm	€
826102	blanc	fromage, pain	265x325x(H)12	8,00
826119	rouge	viande cru	265x325x(H)12	8,00
826126	bleu	poisson	265x325x(H)12	8,00
826133	vert	fruits, légumes	265x325x(H)12	8,00
826140	brun	viande cuit	265x325x(H)12	8,00
826157	jaune	volaille	265x325x(H)12	8,00
826164	violet	allergène	265x325x(H)12	8,00

Rigole pour éviter des écoulements





826300



PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES - SET DE 6

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

code	mm	€
826300	380x305x(H)1,4	11,50



826324



Surface antidérapant

PLAQUES DE DÉCOUPE ANTIDÉRAPANT HACCP - SET DE 6

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

code	mm	€
826324	305x455x(H)2	16,25

598047



TAPIS ANTIDÉRAPANT

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

code	mm	€
598047	1500x300	2,75



PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS

506912



506905



505205

PLANCHE À DÉCOUPER

- Bois de Hévéa
- Avec poignées

code		mm	€
506912	GN 1/2	265x325x(H)45	17,50
506905	GN 1/1	530x325x(H)45	31,25

PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE

- Hêtre massif
- Avec rigole

code		mm	€
505205		390x230x(H)16	7,50



505007

PLANCHE À PAIN

- Hêtre massif

code		mm	€
505007		340x200x(H)14	6,00



505106

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Hêtre massif

code		mm	€
505106		390x160x(H)13	4,50



505502

PLANCHE À DÉCOUPER

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

code		mm	€
505502		475x322	32,50



505403

PLANCHE À BAGUETTES

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

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



505502

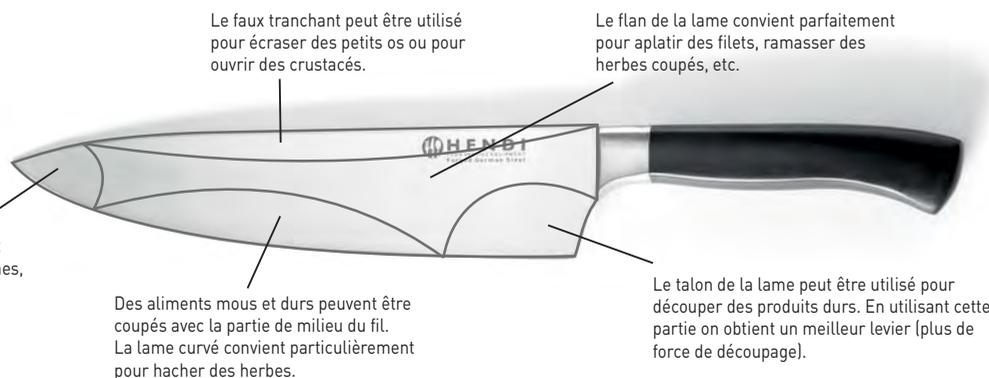


Grille amovible
- facile à nettoyer

COUTEAUX PROFI LINE



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



COUTEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844205	3,3	250/385	31,00



COUTEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844212	3,3	200/335	28,75



COUTEAU DE CUISINE

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844250	2	150/265	21,50

**COUPEAU À DÉCOUPER**

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844311	2,7	250/380	28,00

**COUPEAU À DÉCOUPER**

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844304	2,6	200/330	26,50

**COUPEAU À DÉOSSER**

– Flexibel

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844267	2	150/270	22,25

**COUPEAU ÉPLUCHEUR**

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844236	1,9	90/195	14,00

**FUSIL EN DIAMANT**

code	lame (mm)	€
844403	310/445	31,25

**COUPEAU À JAMBON ET SAUMON**

– Alvéolé

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

**COUPEAU À PAIN**

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844298	2,4	215/340	26,50

**COUPEAU À PAIN**

– Offset

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844281	2,4	215/340	26,50

**HACHE**

– Lisse

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

**HACHE**

– Alvéolé

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

**COUPEAU SANTOKU**

– Alvéolé

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844274	3	180/310	28,75

**FOURCHETTE À DÉCOUPER**

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844229	9	150/285	22,25

**FOURCHETTE À DÉCOUPER COURBÉ**

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844243	2,5	130/255	19,50

COUTEAUX KITCHEN LINE

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



COUTEAU CHEF

code	lame (mm)	€
781319	200/340	14,00



COUTEAU CHEF

code	lame (mm)	€
781357	150/295	10,50



COUTEAU À DÉCOUPER

code	lame (mm)	€
781340	200/340	10,00



COUTEAU À DÉSOSSER

code	lame (mm)	€
781371	150/285	8,50

COUTEAU À PAIN

code	lame (mm)	€
781333	230/345	10,50

COUTEAU DE CUISINE

code	lame (mm)	€
781388	125/240	5,25

COUTEAU ÉPLUCHEUR

code	lame (mm)	€
781395	90/200	5,75

SÉCATEUR

code	lame (mm)	€
781401	140/250	11,75

FOURCHETTE À DÉCOUPER

code	lame (mm)	€
781364	175/290	10,00

HACHE

code	lame (mm)	€
781302	180/300	19,00

COUTEAU À JAMBON ET SAUMON

code	lame (mm)	€
781326	215/380	10,50

FUSIL EN DIAMANT

code	lame (mm)	€
781418	ø10x230/360	5,75



SUPPORT MAGNÉTIQUE POUR COUTEAUX
- Avec 2 barrettes magnétiques



code	pièces	L mm	€
820209	3 crochets	300	7,50
820308	5 crochets	450	9,25
820407	6 crochets	600	11,75



COUTEAUX JAPONAIS

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



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



NOIR - UNIVERSEL

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



Manche ergonomique antidérapant



Lame alvéolée non collante



COUPEAU UNIVERSEL

- Modèle court

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

COUPEAU UNIVERSEL

- Dentelé

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

COUPEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
842409	2,5	150/280	4,00

COUPEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
842607	2,5	180/320	5,25

COUPEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
842706	2,5	240/385	6,50

COUPEAU À JAMBON ET SAUMON

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
842904	1,7	350/490	8,50

COUPEAU À PAIN

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
843000	1,5	250/385	5,00

COUPEAU À PAIN

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

COUPEAU BOUCHER

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

COUPEAU BOUCHER

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

COUPEAU À DÉSOSSER

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

COUPEAU À DÉCOUPER

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

FUSIL

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
781418	ø10	230/360	5,75

BRUN - VIANDE CUITE

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



code			lame (mm)	épaisseur (mm)	€
842669	1	Couteau chef	180/320	2,5	5,25
842799	2	Couteau chef	240/385	2,5	6,50
842966	3	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7	8,50



Manche ergonomique antidérapant



Lame alvéolée non collante



ROUGE - VIANDE CRU

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

code			lame (mm)	épaisseur (mm)	€
842423	1	Couteau à découper	150/290	2,5	4,00
842522	2	Couteau filet de sole	150/300	0,9	3,50
842621	3	Couteau chef	180/320	2,5	5,25
842720	4	Couteau chef	240/385	2,5	6,50
842928	5	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7	8,50



Manche ergonomique antidérapant



Lame alvéolée non collante



JAUNE - VOLAILLE

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



code		lame (mm)	épaisseur (mm)	€
842539	1 Couteau filet de sole	150/300	0,9	3,50
842638	2 Couteau chef	180/320	2,5	5,25
842737	3 Couteau chef	240/385	2,5	6,50



Manche ergonomique antidérapant



1



2



3



BLEU - POISSON

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

code		lame (mm)	épaisseur (mm)	€
842546	1 Couteau filet de sole	150/300	0,9	3,50
842645	2 Couteau chef	180/320	2,5	5,25
842744	3 Couteau chef	240/385	2,5	6,50



Manche ergonomique antidérapant



1



2



3



BLANC - FROMAGE & PAIN

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



code			lame (mm)	model	épaisseur (mm)	€
842256	1	Couteau universel	90/190	modèle court	1,2	3,25
842355	2	Couteau universel	130/230	modèle long	1,2	3,50
842553	3	Couteau filet de sole	150/300		0,9	3,50
842652	4	Couteau chef	180/320		2,5	5,25
842751	5	Couteau chef	240/385		2,5	6,50
843055	6	Couteau à pain	250/385		1,5	5,00
843154	7	Couteau à pain	300/430		1,5	5,25



Manche ergonomique antidérapant



Lame alvéolée non collante



VERT - FRUITS & LÉGUMES

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

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



Manche ergonomique antidérapant



Lame alvéolée non collante



COUTEAUX ÉPLUCHEURS, SET DE 6 COULEURS



COUTEAU ÉPLUCHEUR

842003

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

code	lame mm	€
842003	75/175	13,00



COUTEAU ÉPLUCHEUR

842010

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

code	lame mm	€
842010	90/185	13,50

COUTEAUX ÉPLUCHEUR

- Haute qualité

COUTEAU ÉPLUCHEUR

- "Fait en Allemagne"



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

COUTEAU À TOMATES

- Manche en polypropylène
- "Fait en Allemagne"



code	lame mm	€
841136	110/210	2,50



841105 841112 841129 841136

COUTEAU ÉPLUCHEUR AVEC MANCHE EN BOIS

- "Fait en Allemagne"



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



841020

ECONOME

- Modèle transversal



code	lame mm	€
841228	50/110	2,00

841228



ECONOME

- À tête articulée



code	lame mm	€
841235	50/150	2,00

841235





ZESTEUR DE CITRON

code	mm	€
856031	155	4,50



COUTEAU À PAMPLEMOUSSE

code	mm	€
856185	110/215	6,75



EVIDEUR À LÉGUMES

code	mm	€
856086	110/220	4,50



EPLUCHEUR DE CITRON

code	mm	€
856055	180	4,50



CUILLÈRE À MELON

code	mm	€
856017	ø26x165	4,50



CUILLÈRE À MELON DENTELÉE

code	mm	€
856024	22 mm ø22x155	4,50



CUILLÈRE À MELON DOUBLE

code	mm	€
856000	ø22-25x165	7,00



EVIDEUR

code	mm	€
856048	150	4,50



COUPEAU À PIZZA

code	mm	€
617014	Ø 100x230	6,00



COUPEAUX À PÂTE CRANTÉE

code	mm	€
856154	ø60x180	5,75



BIGOUDI À BEURRE

code		mm	€
856192	dentelé	200	5,75



COUPEAU À BEURRE - CRANTÉ

code	mm	€
855768	100x85x225	4,25



ECONOME

code	mm	€
856178	175	4,50



COUPEAU DE DÉCORATION

code	mm	€
856062	dentelé 90 mm 200	5,75



COUPEAU À TOMATES

code	mm	€
856253	dentelé 110 mm 230	6,00



VIDE-POMMES

code	diamètre/longueur (mm)	mm	€
856079	ø20/100	215	4,50



RABOT À FROMAGE

code	mm	€
856208	205	6,00



RABOT À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	mm	€
856215	160	6,00



RÂPE À FROMAGE

code	mm	€
856222	170 x 75	6,50



COUTEAU À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	mm	€
856246	160/270	6,00



COUTEAU À FROMAGE POUR FROMAGE DUR

code	mm	€
856239	130/260	6,00

OUTILS POUR LA DÉCORATION



856291



TROUSSE DÉCORATION - 6 PIÈCES

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

code	€
856291	40,75

HACHOIRS DEMI-LUNE



844366

844359

HACHOIR DEMI-LUNE

code		mm	€
844366	double lame	230	16,75
844359	lame simple	230	11,50



856314



SÉCATEUR À GIBIER

- En acier carbone qualité extra
- poignée confort

code	mm	€
856314	240	11,75



856307

CISEAUX DE CUISINE

- Démontable - facile à nettoyer
- Poignée confort

code	mm	€
856307	195	7,75

ABS
PLASTIC



Voir la vidéo

224403

AIGUSEUR DE COUTEAUX

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

code	mm	V	W	€
224403	310x110x(H)110	230	50	167,50
224410	Papier de verre de remplacement			5,25



NEW!



Voir la vidéo



820605

PP
POLYPROPYLENE

AIGUSEUR DE COUTEAUX

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

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

code	mm	€
820605	140	21,50



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

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

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

ABS
PLASTIC

820612



AIGUSEUR DE COUTEAUX

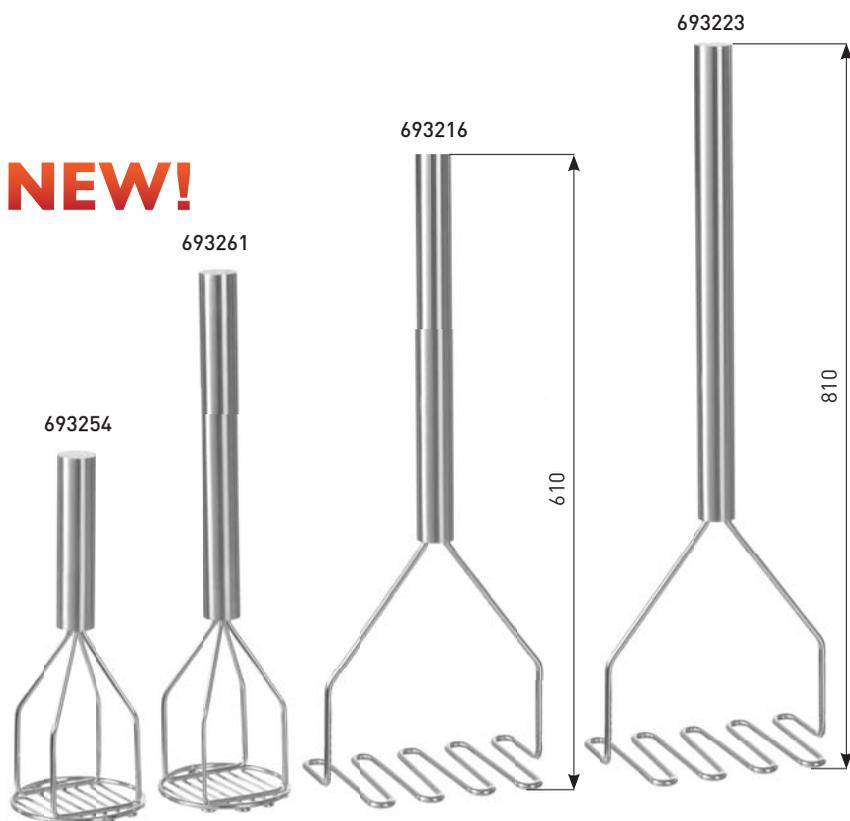
- La poignée ergonomique et l'embase antidérapante, assurent la sécurité et le confort d'utilisation.
- 3 fonctions permettent d'affûter tous les types de couteaux, aussi les couteaux céramiques.
- Ne pas utiliser pour l'affûtage de lames dentelées ou de ciseaux.



code	mm	€
820612	200x46x(H)75	11,75

NEW!

NEW!



PILON À PURÉE

- Modèle ultra-résistant



code	mm	€
693254	ø118x(H)306	15,00
693261	ø118x(H)456	16,25

PILON À PURÉE

- Modèle ultra-résistant.



code	mm	€
693216	200x130x(H)610	18,25
693223	200x130x(H)810	20,50

PILON À PURÉE

- Modèle ultra-résistant



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

PILON À PURÉE



code	mm	€
856147	95x(H)230	6,75

856147



693209



693100



693001



PRESSE-PURÉE



code	mm	€
515105	300x110	35,25



515105



690000

OUVRE-BOÎTE

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



code	mm	€
690000	550	78,00



856116



OUVRE-BOÎTE

code	mm	€
856116	200	8,50



PORTE-FICHES

- Aluminium satiné
- A visser ou à coller



code	mm	€
513705	600	13,50

513705



570715



PRESSE-AIL

code	mm	€
570715	175x30	8,50



856123

PRESSE-AIL

- Facile à nettoyer
- 2 grilles amovibles



code	mm	€
856123	180x25	8,50



570104



COUPE-OEUF RECTANGULAIRE

code	mm	€
570104	130x85	8,25



570012



COUPE-OEUF OVALE

code	mm	€
570012	120x115	8,25

ESSOREUSE À SALADE



Panier à l'intérieur amovible



222560



ESSOREUSE À SALADE

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

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

NEW!



570906

LUNETTES À OIGNONS

- Portes les lunettes à oignons lorsque vous épluchez les oignons afin d'éviter de pleurer.

code	€
570906	10,75



Râpes très tranchant
- coupés par laser



856352



856369



856376



856321



856338



856345

RÂPES

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

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

RÂPES

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

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



443002

RÂPE QUATRE FACES

code	mm	€
443002	90x65x(H)200	7,50



MANDOLINE AVEC DOUBLE LAME

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



222676



code	mm	€
222676	530x165x(H)203	46,00

MANDOLINE EN V

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



Lame en V pour couper plus rapidement

222614

code	mm	€
222614	130x335x(H)75	27,00



COUPE-LÉGUMES

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

code	mm	€
222652	395x125x(H)200	54,00



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



222652



Convient pour des grandes quantités

570166



COUPE-TOMATES

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

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

S.S.
STAINLESS STEEL



570159

COUPE-TOMATES

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

Pieds ventouses

Avec protection pour la main



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



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



570159



COUPE-FRITES

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

code	mm	€
630402	430x168x(H)290	140,25

Pieds
ventouses





505694

Base renforcé



505670

505656

BILLOT EN BOIS SUR PIÈTEMENT EN BOIS

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

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

BILLOT POLYÉTHYLÈNE

- En polyéthylène HDPE500.
- Piètement renforcée en inox.



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



505632

Surface de travail huilé

Côtés vernis

BILLOT EN BOIS SANS PIÈTEMENT

- En bois de bouleau

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



513538



CROCHETS DE BOUCHERIE - SET DE 4

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



559208

CORDE À ROULADE

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

code	emballé par	€
559208	1	3,25

ATTENDRISEURS



513019

APLATISSEUR À VIANDE - MARTEAU

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



code	mm	€
513019	Ø93x(H)290	31,25



Surface à pointes pour la viande de porc et de bœuf



Surface lisse pour poisson et volaille



Revêtement spéciale, convient pour contact alimentaire

513002

APLATISSEUR

code	L mm	€
513002	220	9,00

ATTENDRISEUR PROFI LINE

- Un outil moderne et efficace pour améliorer la viande
- Les lames verticales diminuent le 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 avec les méthodes traditionnelles
- L'utilisation de l'attendrisseur sur la viande épicée ou cuisinée en sauce permet aux épices ou à la sauce de pénétrer plus en profondeur dans la viande.
- Ressorts souples, facile à utiliser, meilleur résultat.



Design spécialement fait pour une meilleure prise



Voir la vidéo



843451

51 lames en inox pour couper la viande

Fond avec formes en vaques afin de bien aplatir la viande





630808



EGOUTTOIR À FRITURE EN INOX

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



code	mm	€
630808	Ø410x(H)170	32,00



630006

EGOUTTOIR À FRITURE EN ALUMINIUM

- Fond fixe avec passoire amovible



code	mm	€
630006	Ø400x(H)170	21,50



630303

BAC À VIANDE OU À FRITES



code	mm	€
630303	470x310x(H)75	20,50



630716

COUPE-FRICADELLE



code	mm	€
630716	200	14,00



630136



630235

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Avec bouchon à vis



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



630105



630204

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Avec bouchon à vis



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



632802

FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE
- Fait en rayonne (soie artificielle).

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



632901

SUPPORT DE FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE



code	mm	€
632901	ø250x(H)200	11,00



196007

SEAU
- Avec couvercle
- Convient à la collecte de graisse



code	litre	mm	€
196007	11,5	ø290x(H)220	4,75





Gradué



516676



516683



516706



516720



Fond large et renforcé pour stabilité et hygiène

SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

- Avec graduations



code	litre	mm	€
516676	7	ø230x(H)245	36,25
516683	10	ø280x(H)245	40,75
516706	12	ø300x(H)310	46,00
516720	15	ø305x(H)310	50,50



516713

COUVERCLE POUR SEAU AVEC FOND RENFORCÉ



code	convient à	mm	€
516690	516683	ø280	11,50
516713	516706	ø300	11,75
516737	516720	ø305	15,75

NEW!

516744



SEAU

code	litre	mm	€
516744	12	ø310x(H)300	28,75



556719



ETAMINE

- Lin
- Lavable à 95°C

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

NEW!



209998

BOUILLLOIRE - 4,2 L

- Bouilloire et élément chauffent en inox.
- Manche, couvercle et socle fait en polypropylène.
- Équipée d'une résistance cachée pour protéger l'élément chauffant contre la 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.

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

PP 18/8
POLYPROPYLENE STAINLESS STEEL

NEW!



209981

BOUILLLOIRE - 1,8 L

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

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

NEW!



624302

BOUILLLOIRE - AVEC COUVERCLE



code	litre	mm	€
624302	6	Ø245	31,25



NEW!

567616

ENTONNOIR



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



518700

ENTONNOIR



code	mm	€
518700	Ø120	7,50



462904

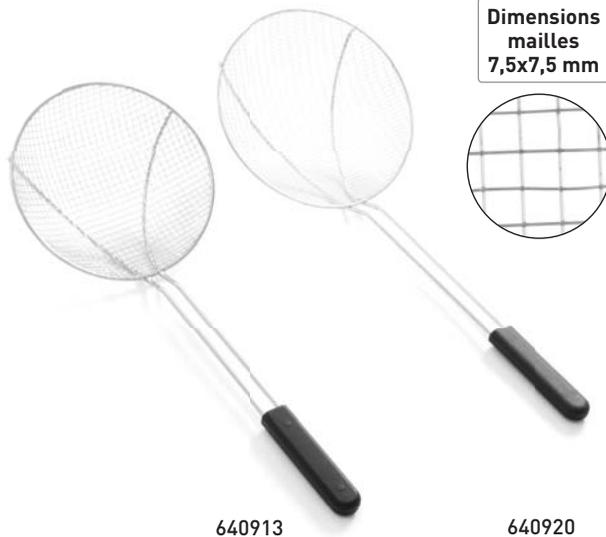
BURETTE À HUILE

- Avec demi-couvercle articulé



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

ARAIGNÉES

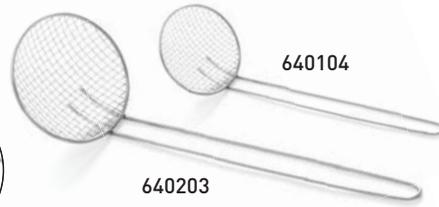
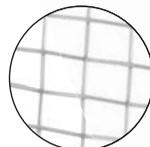


Dimensions mailles
7,5x7,5 mm

640913

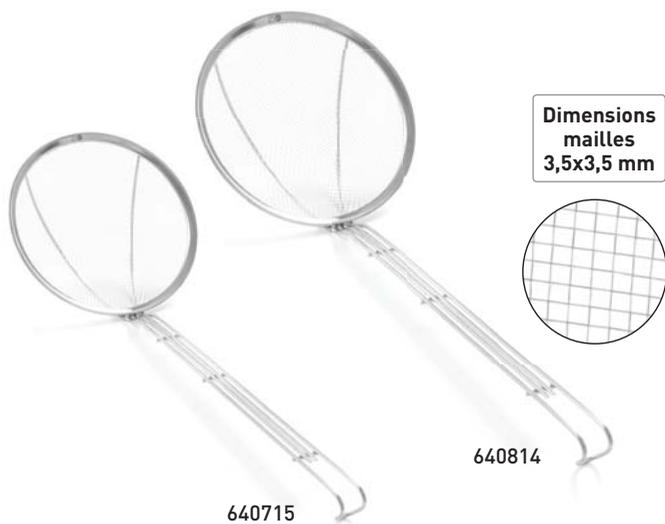
640920

Dimensions mailles
5x5 mm



640104

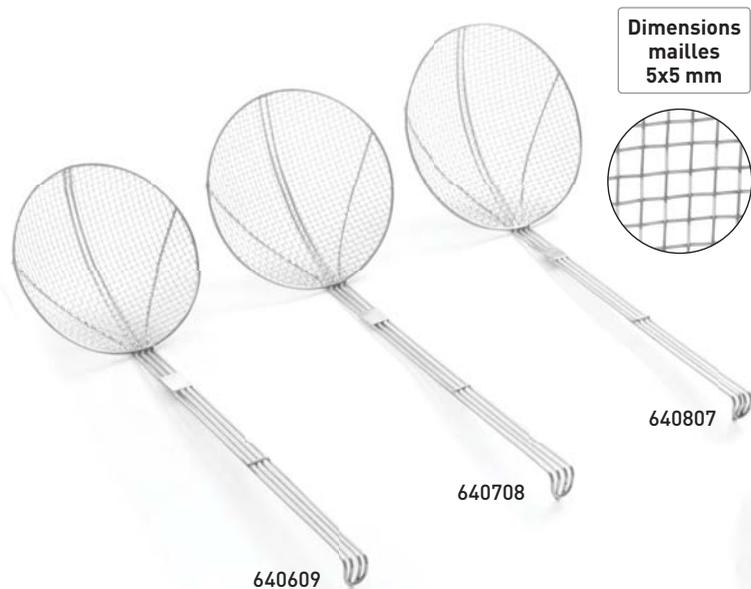
640203



Dimensions mailles
3,5x3,5 mm

640715

640814



Dimensions mailles
5x5 mm

640609

640708

640807

Trouvez notre gamme
complète de friteuses
sur la page 298

ARAIGNÉE

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



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

ARAIGNÉE

- Avec manche filiforme



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

ARAIGNÉE

- Avec manche filiforme renforcé



code	mm	€
640715	Ø220x(L)605	13,00
640814	Ø260x(L)710	15,00

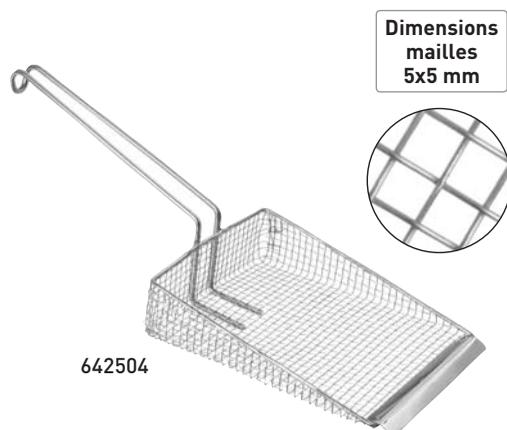
ARAIGNÉE

- Avec manche filiforme renforcé



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





Dimensions
mailles
5x5 mm

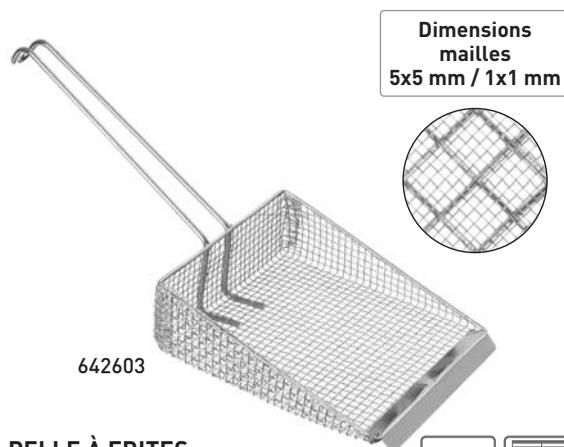
642504

PELLE À FRITES

- Avec manche filiforme de 210 mm



code	mm	€
642504	160x210	22,50



Dimensions
mailles
5x5 mm / 1x1 mm

642603

PELLE À FRITES

- Avec manche filiforme de 225 mm
- Double grillage



code	mm	€
642603	175x225	21,50



642566

PELLE À FRITES

- Avec poignées amovibles
- Ouverture de remplissage de 70 mm



code	mm	€
642566	233x205	9,00



642559

PELLE À FRITES

- Avec poignées amovibles
- Ouverture de remplissage de 75 mm



code	mm	€
642559	200x230	12,50



646205

646304

ECUMOIRE À FRITURE

- Avec manche filiforme



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



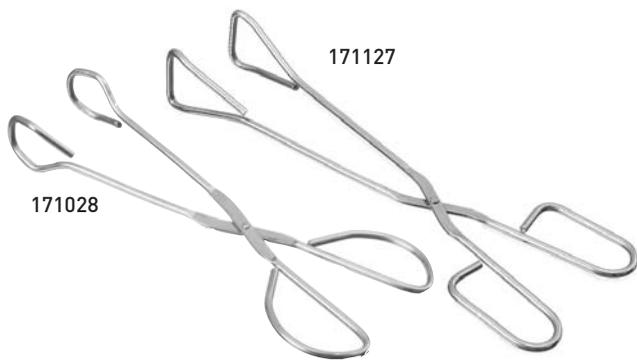
646601

MOULE NID D'OISEAU

- Avec manche filiforme et anneau de fermeture



code	mm	€
646601	Ø80/Ø100x395	10,75



171127

171028



PINCE DE SERVICE

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



171509

171400



PINCE DE SERVICE COURBÉ

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



171318

171325

171301

PINCE DE SERVICE

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



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





PINCE À SALADE

- Avec clip de fermeture.
- Modèle solide.



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

PINCES UNIVERSELLES

- Avec clip de fermeture.
- Détachable.



code	L mm	€
524008	280	7,50



PINCE DE SERVICE

- Avec poignées isolées en PVC noir



code	L mm	€
171752	250	4,00
171851	300	4,75





NEW!



PINCE MULTIFONCTIONNEL

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

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



PINCE INCURVÉ

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



PINCE AVEC TÊTE RONDE

code	L mm	€
680124	150	4,25



PINCES À SUSHI

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



PINCE À ARÊTES

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



CUILLÈRES & SPATULES, RÉSIDANT À LA CHALEUR



- Missing description:
- Fait en fibre de verre renforcé PPA.
- Solide flexible et résistant à la chaleur juququ'à 270°C.



CUILLÈRE

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

SPATULES

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



SPATULES AVEC FENTES

code	mm	€
563342	70x(L)310	4,25

PELLE

code	mm	€
563359	78x(L)300	4,25



ECUMOIRE

code	mm	€
563373	ø120x(L)320	4,25

LOUCHE À SOUPE

code	mm	€
563366	100x80x250	4,25



CUILLÈRE À SPAGHETTI

code	mm	€
563380	73x40x(L)305	4,25

RACLOIRS



RACLOIR



code	mm	€
855713	80x108x(L)251	5,75

SPACHTEL

- Avec manche en bois



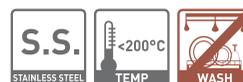
code	mm	€
855119	118x100x(L)251	4,25

RACLOIRS



SPATULE À HAMBURGER

- Avec poignée en bois



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



SPATULE



code	mm	€
855676	100x76x(L)275	7,50
855652	140x105x(L)308	9,75



SPATULE FLEXIBLE



code	épaisseur (mm)	mm	€
855669	1,2	150x95	7,50
855737	1	200x73	7,00



SPATULE FLEXIBLE PERFORÉE



code	épaisseur (mm)	mm	€
855720	1	210x73	7,00



855744

855690

855706

SPATULE

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

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

SPATULES À CRÊPES

- Avec lame flexible offset

code	mm	€
855775	110x19	5,00
855782	200x32	6,00
855683	254x37	7,75



855683

855782

855775



659205



659304



659403

PALETTE

- Poignée en ABS
- Palette fait en caoutchouc synthétique



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



659014



659007



659106

PALETTE

- Manche en ABS
- Palette en silicone



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



658604



658703



658802



658901

PALETTE

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



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



659458



659465



659472

PALETTE EN FORME DE CUILLÈRE

- Manche en ABS
- Palette fait en caoutchouc synthétique



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

CUILLÈRE À REMUER



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



563007



563106



563205



659700



659809



525005



CUILLÈRE EXOGLASS

- Plastique exoglass



code	mm	€
659700	300	6,75
659809	380	9,75

CUILLÈRE EN BOIS

- Bois

- Set de 3 tailles différentes.



code	mm	€
525005	300-350-400	4,00



525104



658000

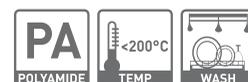
SPATULE À FRIRE

- En bois



code	emballé par	mm	€
525142	4	260	4,50

SPATULE



code	mm	€
658000	280	4,50



659601



659502

SPATULE



code	mm	€
659601	320	9,25

SPATULE

- Avec fentes

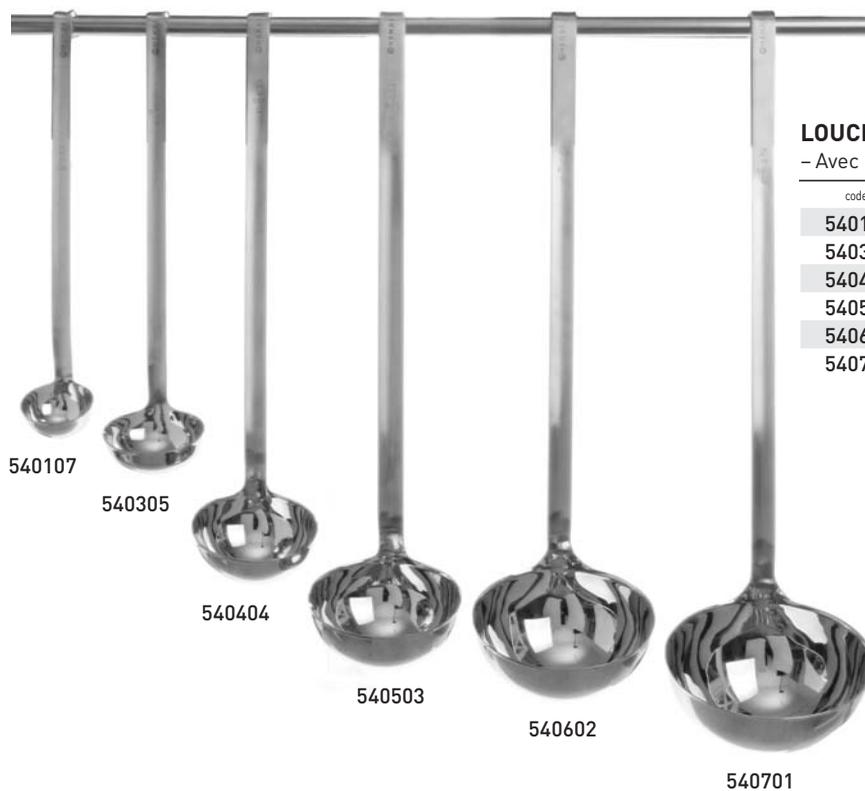
- En plastique Exoglass



code	mm	€
659502	300	9,25

LOUCHES ET ÉCUMOIRES PROFI LINE

- Professionnelle, fait en une pièce, conforme aux normes HACCP
- En acier inoxydable extra lourd
- Épaisseur 4 mm



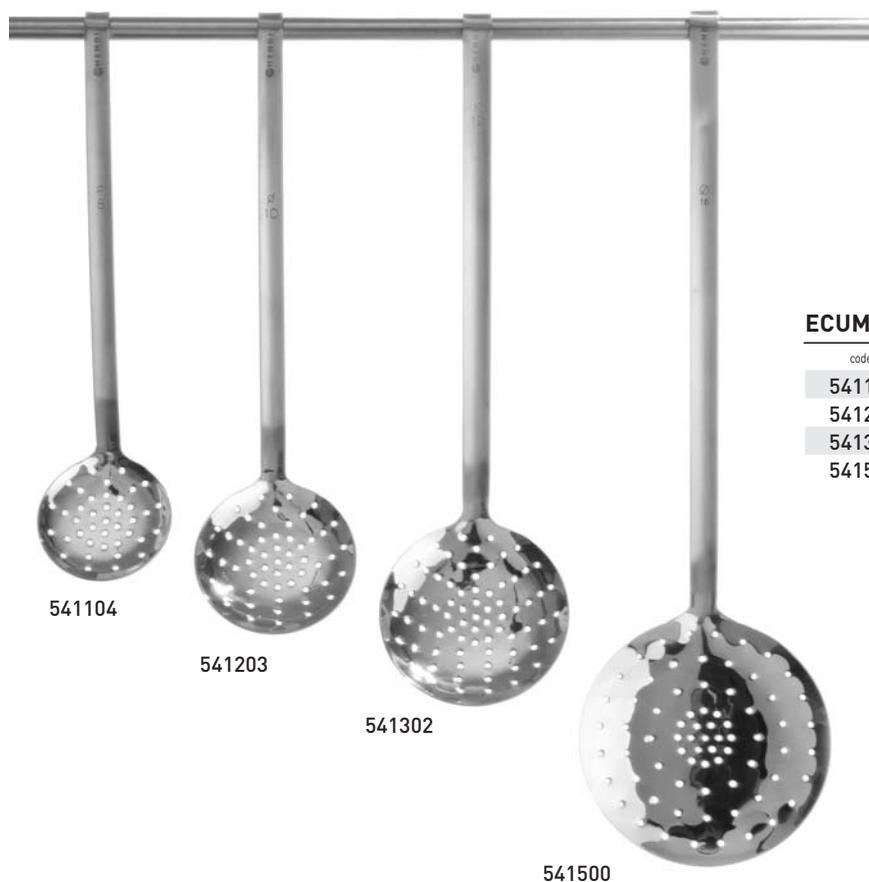
LOUCHE ANTI-GOUTTE

- Avec bord verseur anti-goutte.

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



Bord anti-goutte



ECUMOIRE

code	mm	€
541104	Ø80x390	5,00
541203	Ø100x400	5,50
541302	Ø120x460	6,75
541500	Ø160x530	11,75



LOUCHE À ARROSER

code	mm	€
542606	100x65x430	10,50

CUILLÈRE À LÉGUMES

code	mm	€
542507	100x65x480	10,50

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
542705	35x350	7,00

SPATULE

code	mm	€
542200	100x110x510	11,75



542606

542507

542705

542200

LOUCHES ET ÉCUMOIRES KITCHEN LINE

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



527108

527207

527306

528105

528204

526118

526101

526200

526309

LOUCHE

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

ECUMOIRE

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

SPATULE AVEC FENTES

code	mm	€
526118	340	3,50

SPATULE

code	mm	€
526101	340	3,50

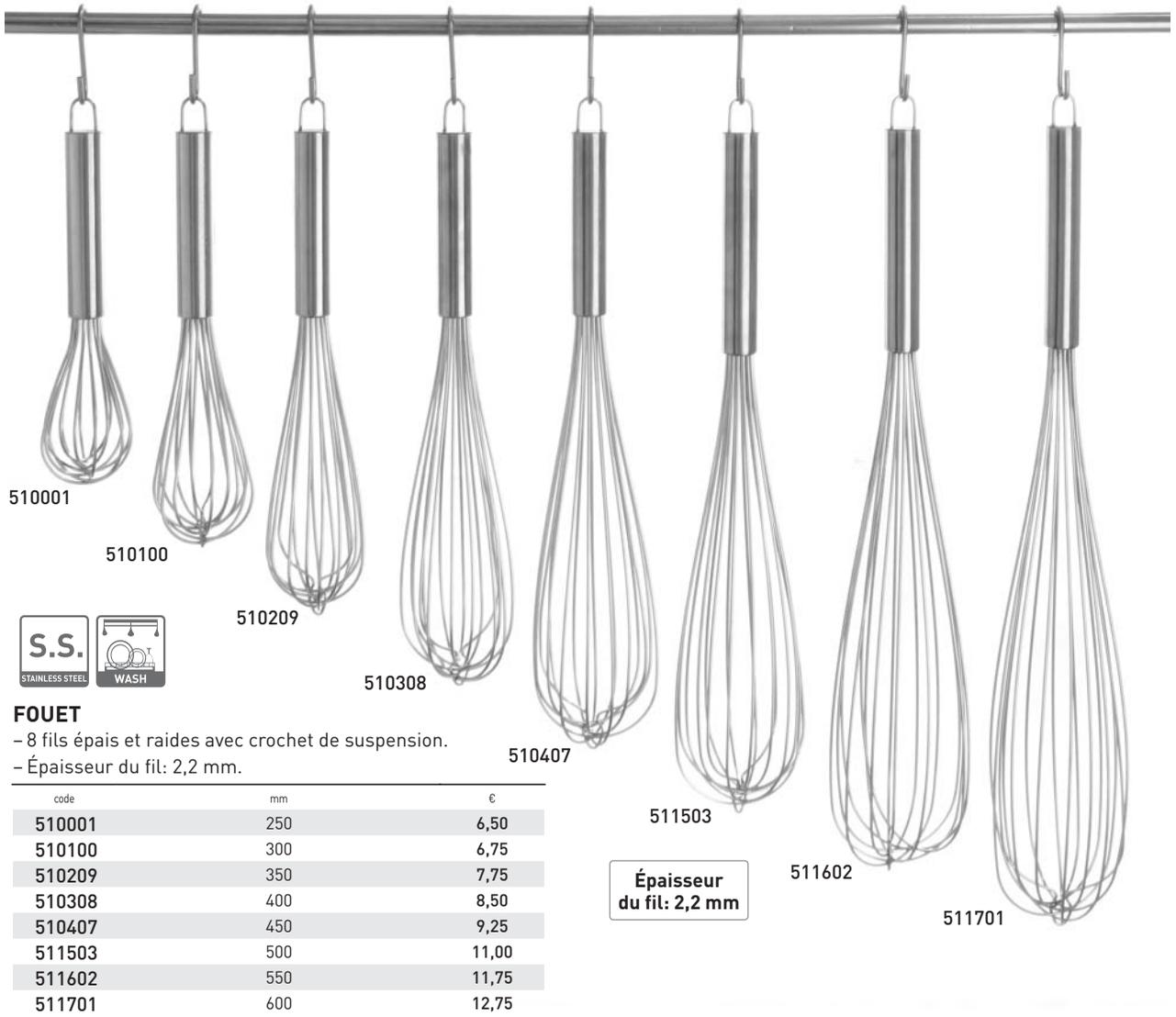
GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
526200	35x350	3,50

LOUCHE À LÉGUMES

code	mm	€
526309	325	3,25

FOUETS



FOUET

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

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

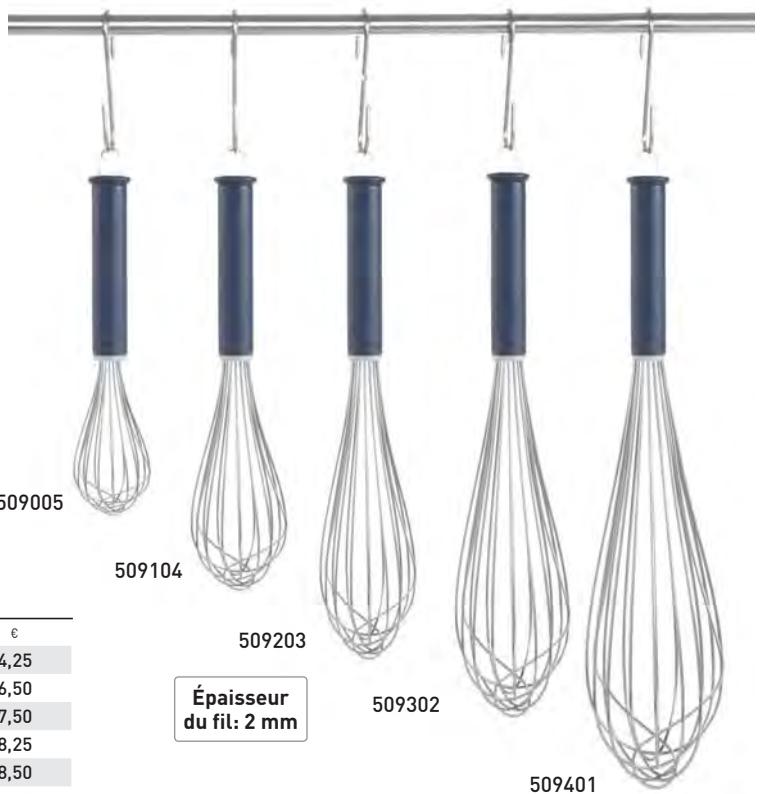


NEW!

FOUET AVEC MANCHE EN PP

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

code	mm	€
509012	230	4,25
509005	250	6,50
509104	300	7,50
509203	350	8,25
509302	400	8,50
509401	450	9,25

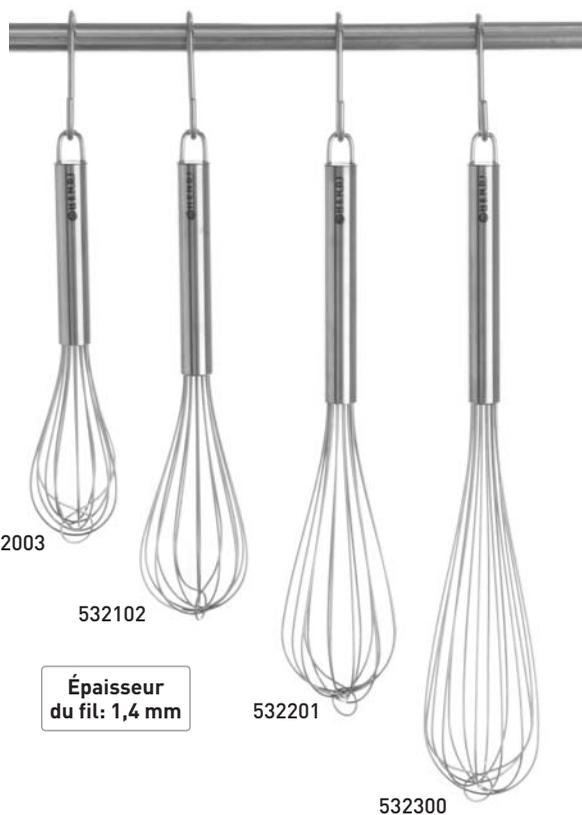


FOUET PIANO

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



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



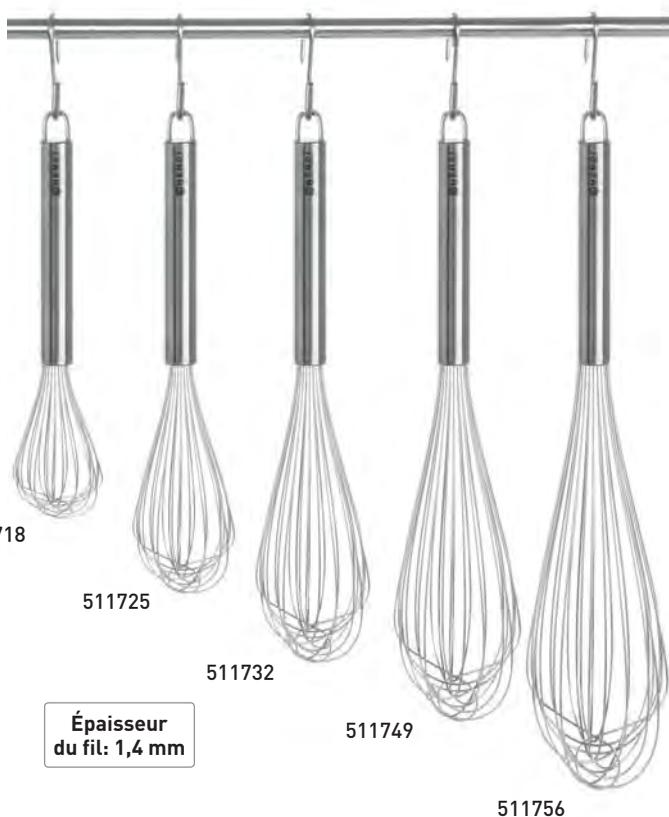
NEW!

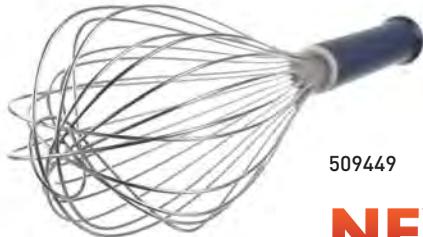
FOUET PIANO

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



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





509449

NEW!

FOUET PIANO

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



code	mm	€
509418	230	4,50
509425	250	6,75
509432	300	7,75
509449	350	8,50
509456	400	9,00
509463	450	9,50



Épaisseur du fil: 1,4 mm



856109



FOUET PLAT

code	mm	€
856109	160	6,25

BOLS



530702



517604



530108



530405



517109



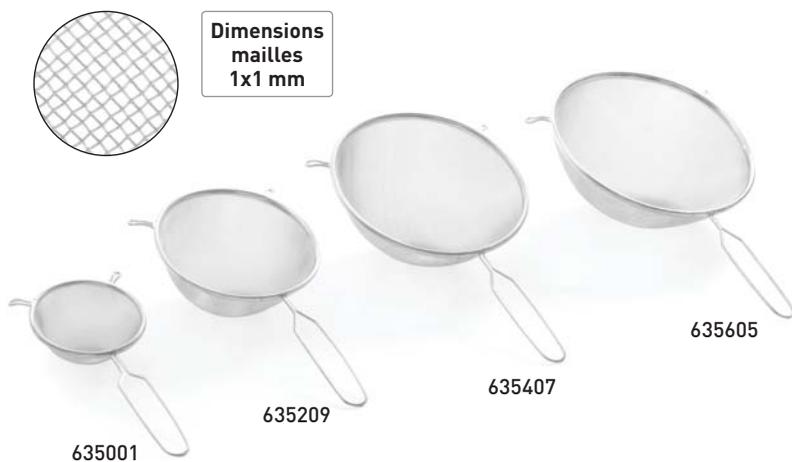
517307

BOL DE PRÉPARATION

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

BOL MÉLANGEUR

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

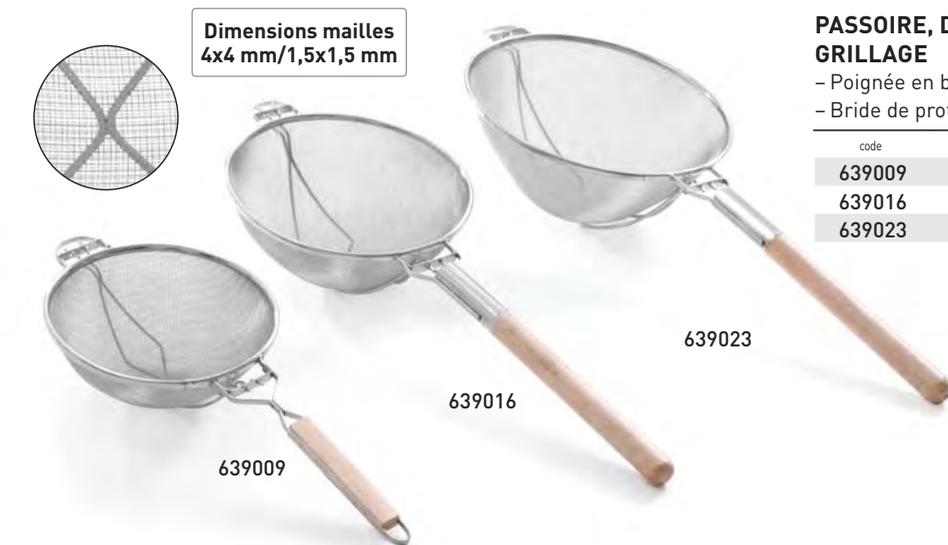


Dimensions mailles
1x1 mm

PASSOIRE TAMIS
- Avec manche filiforme



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



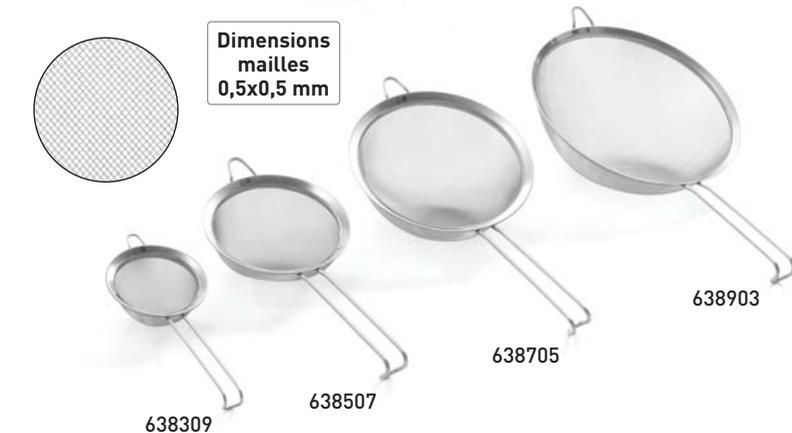
Dimensions mailles
4x4 mm/1,5x1,5 mm

PASSOIRE, DOUBLE GRILLAGE

- Poignée en bois
- Bride de protection



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



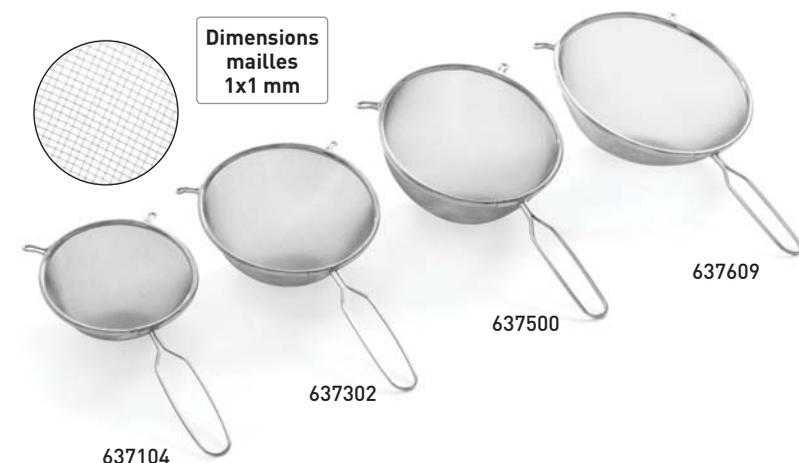
Dimensions mailles
0,5x0,5 mm

PASSOIRE À HERBES ET ÉPICES

- Maille fine avec manche filiforme



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



Dimensions mailles
1x1 mm

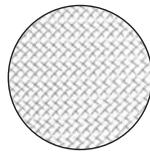
PASSOIRE TAMIS
- Avec manche filiforme



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

CHINOIS

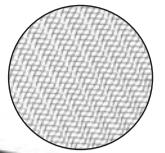
Dimensions mailles
0,5x0,5 mm



647509

647516

Dimensions mailles
0,5x0,5 mm



647561

647554

CHINOIS, MAILLE

- Maille fine avec manche filiforme

18/10
STAINLESS STEEL

code	mm	€
647516	ø160x355	10,75
647509	ø180x395	13,00

CHINOIS, MOITIÉ EN MAILLE

- Maille fine

18/10
STAINLESS STEEL

code	mm	€
647554	ø205x460	24,75
647561	ø245x475	30,25



647592

MOULIN À LÉGUMES

- Maille fine et presse en bois

- Avec support et manche fileforme

18/10
STAINLESS STEEL



code	mm	€
647592	ø200x390	18,00



Equipé de 2 fils
de raclage au fond



515501

MOULIN À LÉGUMES

- Parfait pour la préparation des veloutés et sauce de tomates.

- Comprend 2 disques (ø140mm), coupe grossière et fine.

18/10
STAINLESS STEEL



code	mm	€
515501	ø200x(H)110/195	43,25

PASSOIRES

EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées



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



535523



535424

535417

535400



535301

535103

535202

EGOUTTOIR PERFORÉ

- Sur pied avec 2 poignées



code	mm	€
535400	Ø235x(H)85	8,50
535417	Ø285x(H)115	11,75
535424	Ø315x(H)120	15,00

EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées



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



547502

547304

CHINOIS

code	mm	€
547304	ø185x350	15,75
547502	ø235x395	18,00



547502

BROC MESUREUR



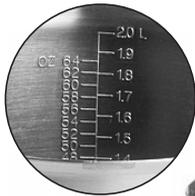
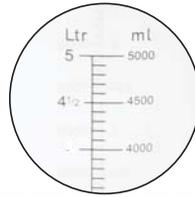
567104

567203

567302

567401

567500



516102

516201

516300

BROC MESUREUR EN POLYPROPYLENE



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

BROC MESUREUR GRADUÉ

- Très solide



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

PELLE



521304

521502



562000

562017

562079

PELLE



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

PELLE À FARINE EN POLYPROPYLENE



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



BALANCES



580202



580004



580226



BALANCE DE CUISINE

- Pèse jusqu'à 5000g avec une graduation du ±1g
- Avec fonction tare
- Surface en acier inoxydable sans soudure
- Marche sur 4 piles AA, pas compris



BALANCE DIGITALE

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



BALANCE DE CUISINE

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

code	plage	gradation	mm	€
580202	5 kg	1 g	253x200x(H)53	53,75

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

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



580301



GRANDE BALANCE DIGITAL

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



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



980033

BALANCE

- Avec coupe de Ø 200 mm
- Acier inoxydable



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

Thermomètres



	Fluke Food Pro Plus	Fluke Food Pro	Thermomètre infrarouge	Thermomètre infrarouge de poche	Thermomètre avec sonde résistant aux chocs
Code	271469	271452	271148	271223	271407
Échelle de température	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Temps de réaction	rapide / sonde moyenne	rapide	rapide	rapide	moyenne
Température minimale	IR -35°C / sonde -40°C	-33°C	-32°C	-55°C	-50°C
Température maximale	IR 275°C / sonde 200°C	220°C	400°C	220°C	300°C
Précision	IR ± 1°C / sonde ± 0,5°C	± 1°C	± 1,5°C	± 2°C	± 1°C
Résolution	0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C
Fonction verouillage	✓	✓	✓	✓	✓
Longueur de la sonde	75 mm				213 mm
Matériau de la sonde	inox				inox
Convient pour une utilisation dans un four					
Étanchéité	résistant aux éclaboussures	résistant aux éclaboussures			résistant aux éclaboussures
Auto off	✓	✓	✓	✓	✓
Piles inclus	✓	✓	✓	✓	✓
Informations complémentaires	Des voyants indiquent si la température correspond aux normes HACCP est sûre ou dangereuse. IP54 lavable à la main.	Des voyants indiquent si la température correspond aux normes HACCP est sûre ou dangereuse. IP54 lavable à la main.	Rapport optique 12:1. Pointeur laser pour des mesures précises.	Rapport optique 1:1.	Avec fonction température min./max.





Thermomètre reponse rapide	Thermomètre avec sonde pliable	Thermomètre de poche avec sonde	Thermomètre waterproof	Thermomètre/minuteur pour rôtir
271230	271308	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C
rapide	moyenne	moyenne	moyenne	lentement
-50°C	-50°C	-40°C	-50°C	0°C
350°C	300°C	200°C	300°C	300°C
± 0,8°C	± 1°C	± 1°C	± 1°C	± 1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✓	✓	✓	✓	✓
130 mm	110 mm	65 mm	120 mm	150 mm
inox	inox	inox	inox	inox
				sonde uniquement
✓			✓	
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓

IP65 waterproof. Avec protection pour la sonde.

Avec fonction température min./max.

Avec protection pour la sonde.

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

Avec minuteur. Avec alarme de température programmable.



NEW!

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



271469

FLUKE FOOD PRO PLUS

- Mesure de la température par infrarouge.
- Un voyant lumineux HACCP indique si la température est conforme ou non.
- Plage température de -35°C à +275°C, précision 1°C.
- Plage température sonde de -40°C à +200°C, précision 0,5°C.
- Certificat de calibrage de la fabrique inclus, peut être calibré de nouveau.
- IP 54, lavable à la main.
- Équipé d'un minuteur.
- Livré avec sacoche de protection et pile.



271452

FLUKE FOOD PRO

- Mesure de la température par infrarouge.
- Un voyant lumineux HACCP indique si la température est conforme ou non.
- Plage de température: de -30° à 200°C, précision 1°C.
- IP 54, lavable à la main.
- Livré avec pile.



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	€	code	plage	mm	€	code	plage	mm	€
271469	-40/275°C	170x30x(H)50	259,50	271452	-30/200°C	150x30x(H)50	149,00	271230	-50/350°C	204x42x(H)20	53,75



271148

THERMOMÈTRE INFRAROUGE

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



271223

THERMOMÈTRE DE POCHE INFRAROUGE

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



THERMOMÈTRE/MINUTEUR POUR RÔTIR

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



271346

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



271308

THERMOMÈTRE AVEC SONDE REPLIABLE

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



271209

THERMOMÈTRE DE POCHE DIGITAL

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



271162

THERMOMÈTRE WATERPROOF

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

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

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

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



271407

THERMOMÈTRE RÉSISTANT AUX CHOCS AVEC SONDE

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

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



271216

THERMOMÈTRE DE POCHE

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

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



271339

THERMOMÈTRE À STEAK

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



code	mm	-	€
271339	Ø25	4 sur carte	7,75

S.S.
STAINLESS STEEL



271179

THERMOMÈTRE POUR FOUR

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

S.S.
STAINLESS STEEL



271186

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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



271124

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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

code	plage	mm	€	code	plage	mm	€	code	plage	mm	€
271179	50/300°C	Ø60x(H)70	4,75	271186	-50/25°C	Ø60x(H)70	4,75	271124	-50/50°C	Ø72x21	2,75

NEW!



271247

THERMOMÈTRE À LAIT

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



271117

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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

code	plage	mm	€	code	plage	mm	€
271247	-10/110°C	Ø44x140	4,00	271117	-40/40°C	23x150x(H)19	2,00



271155

Avec clip

Magnétique



MINUTEUR DE CUISINE NUMÉRIQUE

- Avec clip magnétique
- Décompte 99min59s
- Pile fournie

ABS
PLASTIC

code	mm	€
271155	67x(H)67	5,00



582022

Avec support et aimant



MINUTEUR DE CUISINE DIGITALE

code	mm	€
582022	65x70x(H)17	7,25



582015

MINUTEUR DE CUISINE ANALOGUE

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

code	mm	€
582015	Ø 80	9,75



551813



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

ENTONNOIR DE DOSAGE KITCHEN LINE

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

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



551806

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



ENTONNOIR DE DOSAGE PROFI LINE

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

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



FLACONS DISTRIBUTEUR

- Le bouchon améliore l'hygiène et conserve la sauce plus long temps



FLACONS DISTRIBUTEUR

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

SETS DE FLACON DISTRIBUTEUR

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



557969

SUPPORT SAUCES

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



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



630648

SUPPORT HOTDOG

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



code	mm	€
630648	260x110x(H)118	17,25

FLACONS DISTRIBUTEUR

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



Facile à doser grâce au matériau flexible



558300

558317

558324

558362

558379

558386

558423

558430

558447

FLACONS DISTRIBUTEUR EASY SQUEEZE

code	emballé par	couleur	litre	mm	€
558300	1	Jaune	0,20	ø60x(H)170	1,00
558317	1	Rouge	0,20	ø60x(H)170	1,00
558324	1	Transparent	0,20	ø60x(H)170	1,00
558362	1	Jaune	0,30	ø65x(H)190	1,25
558379	1	Rouge	0,30	ø65x(H)190	1,25
558386	1	Transparent	0,30	ø65x(H)190	1,25
558423	1	Jaune	0,60	ø75x(H)240	1,75
558430	1	Rouge	0,60	ø75x(H)240	1,75
558447	1	Transparent	0,60	ø75x(H)240	1,75

FLACONS DISTRIBUTEUR EASY SQUEEZE

code	emballé par	couleur	litre	mm	€
558331	3	Jaune	0,20	ø60x(H)170	3,25
558348	3	Rouge	0,20	ø60x(H)170	3,25
558355	3	Transparent	0,20	ø60x(H)170	3,25
558393	3	Jaune	0,30	ø65x(H)190	4,00
558409	3	Rouge	0,30	ø65x(H)190	4,00
558416	3	Transparent	0,30	ø65x(H)190	4,00
558454	3	Jaune	0,60	ø75x(H)240	5,25
558461	3	Rouge	0,60	ø75x(H)240	5,25
558478	3	Transparent	0,60	ø75x(H)240	5,25



NEW!



NONETTE RONDE

– Idéal pour dresser des assiettes

code	mm	€
512135	ø60x(H)45	2,75
512104	ø70x(H)45	3,00
512302	ø90x(H)45	3,50



NONETTE ET POUSSOIR ROND

– Idéal pour dresser des assiettes

code		mm	€
512142	emporte-pièce	ø80x(H)45	3,25
512159	emporte-pièce	ø100x(H)45	4,00
512203	poussoir rond	ø80	2,00
512210	poussoir rond	ø100	2,50



NONETTE ET POUSSOIR CARRÉ

– Idéal pour dresser des assiettes

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



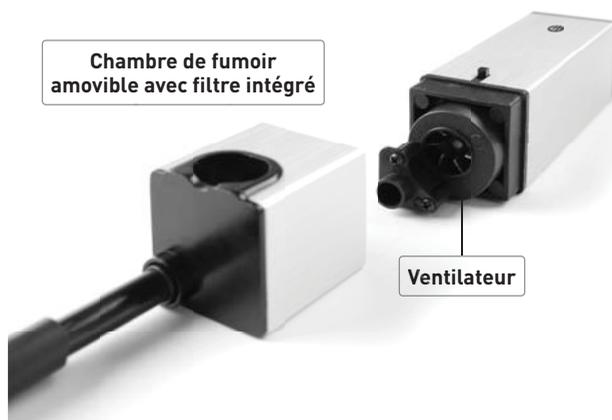
NEW!

199930

PIPE FUMOIR

- Le boîtier en aluminium fonctionne comme un refroidisseur et refroidit la fumée avant de l'expulser.
- Le bois ne nécessite aucune préparation au préalable pour le fumage.
- Vous pouvez également l'utiliser avec du thé ou des herbes et plantes aromatiques.
- Chambre de fumoir amovible avec filtre intégré.
- La pipe est munie d'un tuyau souple en caoutchouc de 25 cm afin d'injecter facilement de la fumée dans des sacs refermables et autres récipients.
- L'appareil peut être utilisé avec des fruits et légumes fragiles sans modifier leur structure ou température.
- Fonctionne avec 4 piles AA, non compris.
- Bois et herbes de fumage non compris.

Chambre de fumoir
amovible avec filtre intégré



Ventilateur

code	mm	€
199930	155x32x32	21,25





Siphon à chantilly professionnel pour faire des plats délicieux.

Accessoires sur page 100



CHANTILLY



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



588017



588024



Voir la vidéo



589205

SIPHON À CHANTILLY PROFI LINE

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

code	litre	mm	€
588017	0,5	ø85x(H)235	62,25
588024	1	ø98x(H)330	71,50
589205	set de pièces détachées		13,00

Siphon à chantilly idéal pour faire la crème fouettée



Fruits avec chantilly



Crêpes avec chantilly



588376

588031

588369

SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE

- Tête en aluminium, siphon blanc en aluminium et 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 (N₂O), pas compris.



589007

code	litre	mm	€
588031	0,25	ø80x(H)200	23,75
588369	0,5	ø80x(H)260	26,00
588376	0,95	ø95x(H)320	29,25
589007	set de pièces détachées		8,50



Café avec chantilly





589106

Pour chantilly

Pour liquide

Pour décorer



DOUILLES DE DÉCORATION

- Parfait pour décorer, garnir, injecter, mariner, etc.

- Set de 4 douilles en inox:

- 1 douille embout longue ø3 mm
- 1 douille embout longue ø5 mm
- 1 douille embout courte ø3 mm
- 1 douille embout courte ø5 mm

- Peut être utilisé seulement avec le siphon à chantilly Profi Line

code

€

589106

14,00



589113



ENTONNOIR AVEC TAMIS

- Facilite le rajout des ingrédients sans grumeaux dans le siphon à chantilly.

- Set d'un entonnoir et tamis.

- L'entonnoir rentre parfaitement sur le siphon à chantilly.

code

mm

€

589113

ø160x(H)90x(L)340

40,75



589205



589007

SET DE PIÈCES DÉTACHÉES PROFI LINE

code

€

589205

13,00

SET DE PIÈCES DÉTACHÉES KITCHEN LINE

code

€

589007

8,50



588208



588215



586907



**UNIVERSELLES POUR TOUTES LES
MARQUES DE SIPHON À CHANTILLY**

CARTOUCHES POUR SIPHON À CHANTILLY

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

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





stöckel



755143

755075

755037

755006

PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL

code	litre	mm	€
755006	1/4	Ø 100	40,00
755013	1/8	Ø 80	40,00
755020	1/10	Ø 70	40,00
755037	1/12	Ø 67	36,75
755044	1/16	Ø 59	36,75
755051	1/20	Ø 56	36,75
755068	1/24	Ø 51	36,75
755075	1/30	Ø 49	36,75
755082	1/36	Ø 47	36,75
755099	1/40	Ø 45	36,75
755105	1/50	Ø 43	36,75
755112	1/60	Ø 40	36,75
755143	1/100	Ø 30	36,75



stöckel



755259

755273

PORTIONNEUR À GLACE OVALE STÖCKEL

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



755372

755334



755464

755426

PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL

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

code	litre	mm	€
755334	1/12	Ø 67	38,25
755341	1/16	Ø 59	38,25
755358	1/20	Ø 56	38,25
755365	1/24	Ø 51	38,25
755372	1/30	Ø 49	38,25
755389	1/36	Ø 47	38,25
755396	1/40	Ø 45	38,25



755570

755556

755686

755655

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec revêtement en céramique et manche extra long

- Avec manche extra longue

code	litre	mm	€
755556	1/20	Ø 56x120	29,25
755563	1/24	Ø 51x120	29,25
755570	1/30	Ø 49x120	29,25

code	litre	mm	€
755686	1/20	Ø 56x170	50,50
755693	1/30	Ø 49x170	50,50

code	litre	mm	€
755655	1/20	Ø 56x170	37,75
755679	1/30	Ø 49x170	37,75



759264

759233

759240

PORTIONNEUR À GLACE

code	litre	mm	€
759233	1/24	ø 53	24,50
759240	1/30	ø 50	24,50
759257	1/36	ø 48	24,50
759264	1/40	ø 46	24,50



572719

572016

572313

PORTIONNEUR À GLACE KITCHEN LINE

code	litre	mm	€
572016	1/10	Ø 70	11,75
572115	1/12	Ø 66	11,75
572214	1/16	Ø 59	11,75
572313	1/20	Ø 56	11,75
572412	1/24	Ø 53	11,75
572511	1/30	Ø 50	11,75
572610	1/36	Ø 48	11,75
572719	1/40	Ø 44	11,75



SPATULE À GLACE AVEC MANCHE EN TRITAN

18/10
STAINLESS STEEL

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



755808



755815



755822



755839

SUPPORT CORNETS À GLACE

- Pour 3 cornets



code	mm	€
755730	200x95x(H)85	19,50



755730

CUILLÈRE À GLACE KITCHEN LINE

- Avec manche extra longue

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



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



759301



802021

802038

802045

802052



BAC À GLACE PROFI LINE

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

code	litre	mm	€
802021	6,5	360x165x(H)150	20,50
802038	5	360x165x(H)120	14,25
802045	3,6	360x165x(H)80	12,25
802052	5	360x250x(H)80	13,50



807019

BAC À GLACE KITCHEN LINE

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



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



NEW!

S.S.
STAINLESS STEEL

Facile à monter
et démonter



MACHINE À GLACES

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

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



Facile à utiliser



Grand bac à glace
contenance: 2 litres



Broc mesureur
et cuillère compris





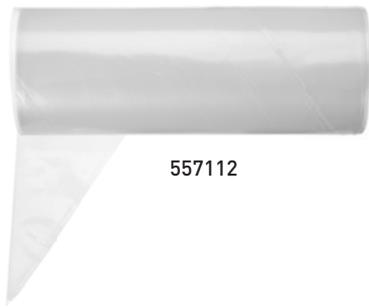
POCHE PÂTISSIER

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

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



557105



557112



557303



POCHE PÂTISSIER

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



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



POCHE PÂTISSIER ANTIDÉRAPANT

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



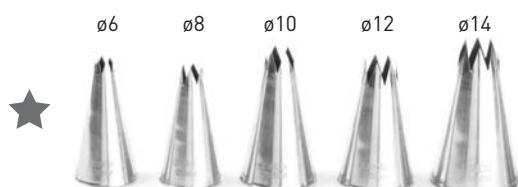
code		mm	€
557303	bleu- antidérapant	515x280	21,50

DOUILLES - DENTELÉ

- Set de 5 tailles



code	mm	€
551790	ø 6-8-10-12-14	15,75



551790

DOUILLES - LISSE

- Set de 5 tailles



code	mm	€
551691	ø 2-4-6-8-10	15,75



551691

SET DE DOUILLES DE DÉCORATION

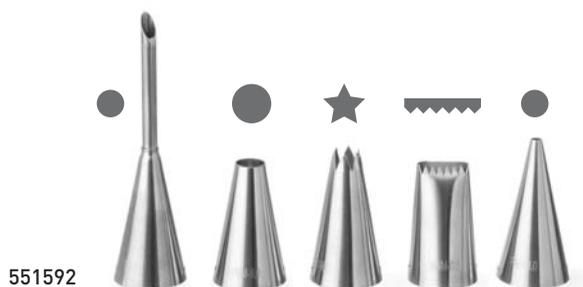
- Set composé de douilles de décoration pour:

- farcir
- macarons
- décorer
- bûches
- écrire

- Très précis grâce aux bords tranchants.



code	€
551592	15,75



551592

DOUILLES - DENTELÉ

- Set de 7 tailles



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



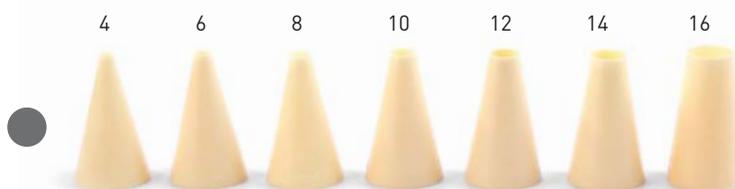
551110

DOUILLES - LISSE

- Set de 7 tailles



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



551011



551400

DOUILLES - ASSORTI

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



code	mm	€
551400	ø 6-8-10-12	18,00



551417

DOUILLES - ASSORTI

- Set de 20 douilles différentes.

- Fait en polystyrène bleu.

- Avec boîte de rangement inclus.

code	€
551417	5,25



NEW!

512227



512166

512173

512234

512203

512210



512142

512159

512135



512104

512302

NONETTE ET POUSSOIR CARRÉ

- Idéal pour dresser des assiettes

NONETTE ET POUSSOIR ROND

- Idéal pour dresser des assiettes

NONETTE RONDE

- Idéal pour dresser des assiettes

code	mm	€	code	mm	€	code	mm	€
512166	emporte-pièce 65x65x(H)45	3,75	512142	emporte-pièce ø80x(H)45	3,25	512135	ø60x(H)45	2,75
512173	emporte-pièce 80x80x(H)45	5,00	512159	emporte-pièce ø100x(H)45	4,00	512104	ø70x(H)45	3,00
512227	poussoir 65x65	2,00	512203	poussoir ø80	2,00	512302	ø90x(H)45	3,50
512234	poussoir 80x80	2,50	512210	poussoir ø100	2,50			



689608

689806



MOULE À BABA

code	mm	€
689608	Avec bord enroulé Ø 70x(H)68	2,75
689806	avec bord lisse Ø 70x(H)68	2,50



518519



MOULE À DARIOLE

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



MOULE À CAKE

- Rectangulaire

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



682104

682302

682401



673416



674413

DÉCOUPOIR

- ensemble de 14 pièces, modèle rond



code		mm	€
673416	à bord lisse sur carton	Ø 19-112	15,50
674413	à bord cannelé sur carton	Ø 18-108	17,75



515228



515327

PINCEAU DE CUISINE PLAT

- Avec manche en plastique



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



515358



515365

PINCEAU DE CUISINE PLAT SILICONE

- Avec manche en polypropylène



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

OUTILS À PÂTE

554432



RACLOIR COUPE-PÂTE
- Modèle trapèze



code	emballé par	mm	€
554432	3	216x128	5,25

554364



RACLOIR COUPE-PÂTE
- Rectangulaire



code	emballé par	mm	€
554364	6	120x96	5,25

554166



RACLOIR COUPE-PÂTE
- Semi-rond



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



855751



COUPE-PÂTE

- En inox avec manche en polypropylène



code	mm	€
855751	150x110	5,25

553404



COUPE-PÂTE



code	mm	€
553404	150x110	4,00

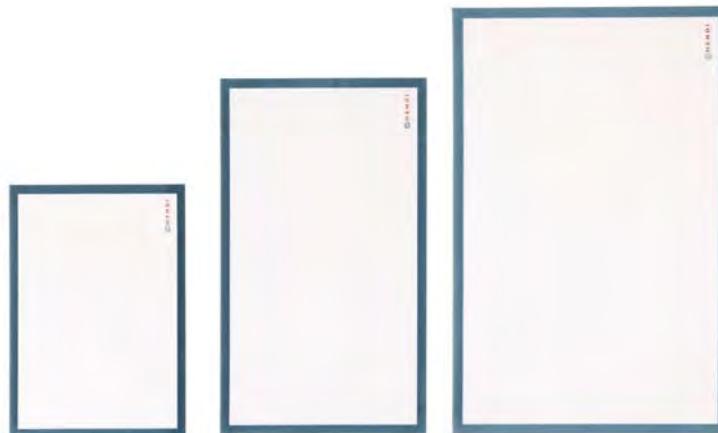


TAPIS DE CUISSON, GRILLES & PAPIER ANTIADHÉSIF



TAPIS PÂTISSIER SILICONE ANTIADHÉSIF

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



677834

677810

677827



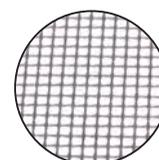
GRILLAGE ANTIADHÉSIF PTFE

- Peut être utiliser en combinaison avec des barbecues, plaques à snacker et deshydrateurs.

code	épaisseur (mm)	emballé par	mm	€
678008	1	5	400x300	11,75
678015	1	5	530x325	15,00
678022	1	5	600x400	19,50



678015



TAPIS DE PÂTISSERIE ANTIADHÉSIF PTFE

code	épaisseur (mm)	emballé par	mm	€
678039	0,1	5	400x300	10,75
678053	0,1	2	600x400	8,50



678039

TAPIS DE PÂTISSERIE ANTIADHÉSIF PTFE

- Peut être utiliser en combinaison avec des barbecues et plaques à snacker.

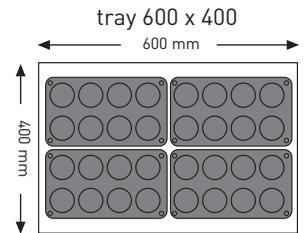
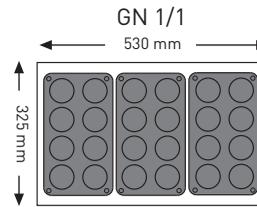
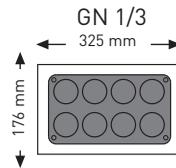
code	épaisseur (mm)	emballé par	mm	€
678046	0,2	5	400x300	11,75
678060	0,2	2	600x400	9,75



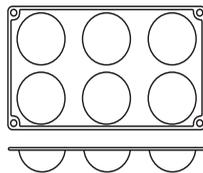
678060

MOULES À PÂTISSERIE EN SILICONE

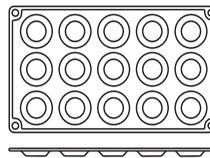
- 100% silicone anti-adhésif



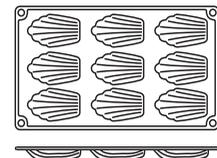
676202



676509



676707



SEMI-SPHERE

code	mm	nombre de trous	€
676202	ø 70x32(H)	6	10,75

TARTELETTE

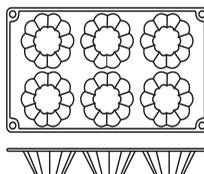
code	mm	nombre de trous	€
676509	ø 50x17(H)	15	10,75

MADELEINES

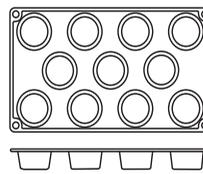
code	mm	nombre de trous	€
676707	70x47x17(H)	9	10,75



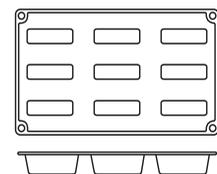
676806



676905



677001



BRIOCHETTE

code	mm	nombre de trous	€
676806	ø 80x40(H)	6	10,75

MINI-MUFFINS

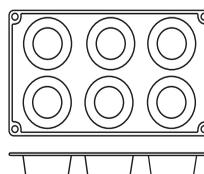
code	mm	nombre de trous	€
676905	ø 53x30(H)	11	11,75

MINI-CAKE

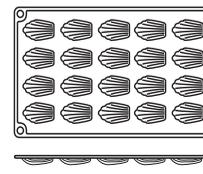
code	mm	nombre de trous	€
677001	80x30x33(H)	9	11,75



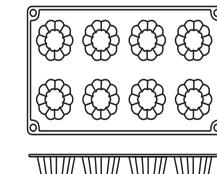
677209



677308



677506



MUFFINS

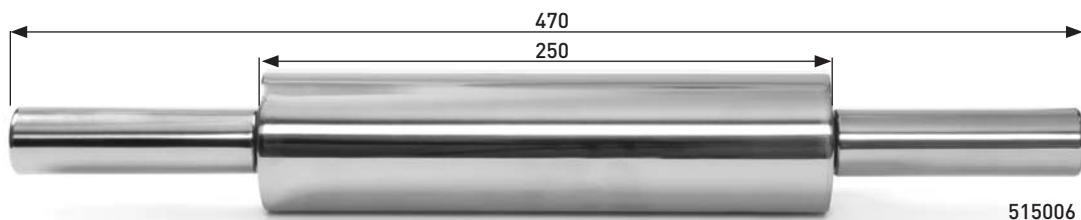
code	mm	nombre de trous	€
677209	ø 69x40(H)	6	11,75

MINI-MADELEINES

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

CANNELE BORDELAIS

code	mm	nombre de trous	€
677506	ø 54x48(H)	8	11,50



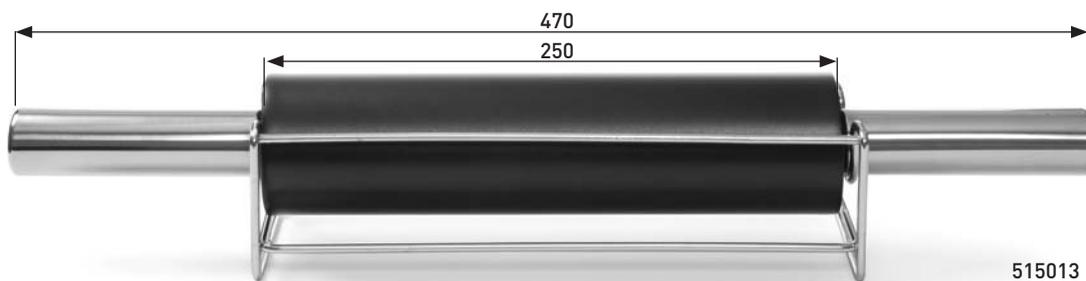
515006

ROULEAU À PÂTE

- Avec roulements à bille



code	kg	mm	€
515006	1,8	Ø 65x250/470	23,75



515013

ROULEAU À PÂTE

- Avec roulements à bille et un revêtement antiadhésif

- Livré avec un support chromé



code	kg	mm	€
515013	1,65	Ø 65x250/470	32,00



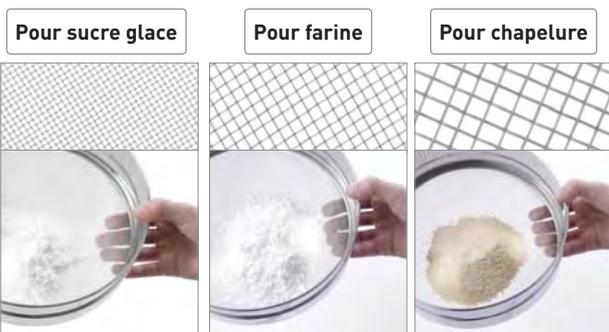
515020

ROULEAU À PÂTE EN BOIS

- Avec roulement à bille



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



TAMIS

- Avec crochet de suspension.

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



637791



637821



CHALUMEAU DE CUISINE ANTI-VACILLANT

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

code		mm	€
198230	Set brûleur & bombe	190x65x(H)250	21,25
198216	Chalumeau seul	190x35x65	19,50
199039	Set de 4 bombes à gaz	ø68x(H)190	7,50



199039

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



Disponible en set ou comme des articles séparés

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

Convient pour plusieurs applications





198209



198223



199046

CHALUMEAU DE CUISINE

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

CHALUMEAU DE CUISINE

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

CARTOUCHE À GAZ

- Avec divers embouts de remplissage

code	mm	€
198209	145x(H)190	31,25

code	mm	€
198223	115x(H)155	16,25

code	emballé par	€
199046	4	9,75



783153

783160

783177

RAMEQUIN

- Rainuré



code	mm	€
783153	ø70x(H)35	1,00
783160	ø90x(H)48	1,75
783627	ø100x(H)25	1,25 NEW!
783177	ø120x(H)55	2,00



MARMITE À SOUPE



Porte-carte pour le nom de la soupe dans le couvercle

Couvercle avec une poignée thermorésistant et encoche louche



860502

Panneau de commande numérique tactile, avec affichage alterné de la température réglée ou la température en cours

Thermostat ajustable de 65 à 95° C, en étapes de 1° C



Protection surchauffe - avec alarme qui sonne quand le niveau d'eau est trop bas

MARMITE À SOUPE

- L'isolation réduit la consommation d'énergie et garde l'extérieur froid
- Ces deux avantages peuvent réduire la consommation d'énergie avec 30%
- Couvercle amovible fait de polycarbonate robuste et transparente
- Couvercle avec une poignée thermorésistant et avec un encoche louche
- Cuve d'eau en aluminium pour une diffusion efficace de la chaleur
- Marmite en acier inoxydable 18/8
- Bâti en polypropylène
- L'anneau au tour de la soupière permet de la sortir très facilement et en tout sécurité et ainsi de remplir la cuve d'eau
- Porte-carte pour le nom de la soupe dans le couvercle
- Pieds en caoutchouc antidérapant
- Idéal pour buffets

code	litre	V	W	mm	€
860502	8	230	450	ø370x(H)300	89,50

S.S.
STAINLESS STEEL**MARMITE À SOUPE**

- Bain-marie Hendi
- 8 litres
- Revêtement noir
- Avec marmite en acier inoxydable et couvercle à charnière
- Avec réglage de puissance
- Idéal pour les buffets
- Pancartes magnétiques incluses

code	litre	V	W	mm	€
860083	8	230	435	Ø340x(H)360	75,25



860083

S.S.
STAINLESS STEEL**MARMITE À SOUPE**

- Bain-marie Hendi
- 8 litres
- Avec marmite en acier inoxydable et couvercle à charnière
- Avec réglage de puissance
- Idéal pour les buffets
- Pancartes magnétiques incluses

code	litre	V	W	mm	€
860304	8	230	435	Ø340x(H)360	108,25



860304



204825

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE GN 1/1

- Modèle Tellano
- GN 1/1
- Bac à eau en polypropylène thermorésistant
- Réglable en continu jusqu'à 85°C
- Interrupteur marche/arrêt, voyant
- Comprend bac GN 1/1 de profondeur 65 mm



code	litre	V	W	mm	€
204825	9	230	900	573x348x(H)284	97,00



204900

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE POLLINA

- GN 1/1
- Température de l'eau réglable jusqu'à 85°C
- Avec support pour tenir le couvercle
- Avec bouton marche/arrêt et voyant
- Livré avec un bac GN 1/1 - profondeur 65 mm
- Convient pour les bacs GN 1/1 jusqu'à 100 mm de profondeur



code	litre	V	W	mm	€
204900	9	230	800	615x355x(H)280	127,25



204832

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE - ROND

- Modèle Tesino
- Bac à eau en polypropylène thermorésistant
- Réglable en continu jusqu'à 85°C
- Interrupteur marche/arrêt, voyant
- Comprend bac pour aliments de 6,8 ltr



code	litre	V	W	mm	€
204832	6,8	230	500	ø405x(H)248	89,50



239902

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE - ROND

- Modèle Savoi
- Avec couvercle en verre
- Comprend bac Ø 400 mm et profondeur 65 mm
- Réglable en continu jusqu'à 85°C
- Interrupteur marche/arrêt, voyant



code	litre	V	W	mm	€
239902	6,8	230	1000	Ø400x(H)250	165,25

CHAFING DISH

- Chafing dish professional de qualité extra
- Idéal pour buffets et traiteurs



470206

**ROLLTOP-CHAFING DISH GASTRONORME 1/1**

- Modèle Rental - Rolltop
- Châssis robuste, couvercle poli brillant coulissant
- Livré avec 2 brûleurs et un bac inox profondeur 65 mm
- Fond équipe avec des boulons afin de pouvoir fixer un élément chauffant électrique art. no. 809709
- Convient aux bacs gastronormes jusqu' à 100 mm de profondeur



code	litre	mm	€
470206	9	590x340x(H)400	129,75

CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

- Modèle Rental
- Châssis robuste, couvercle poli brillant rabattable
- Livré avec 2 brûleurs et un bac inox profondeur 65 mm
- Fond équipe avec des boulons afin de pouvoir fixer un élément chauffant électrique art. no. 809709
- Convient aux bacs gastronormes jusqu' à 100 mm de profondeur



470008

code	litre	mm	€
470008	9	590x340x(H)355	97,00



471005

**CHAFING DISH GASTRONORME 1/1**

- Modèle Fiora
- Châssis empilable avec couvercle brillant rabattable
- Livré avec 2 brûleurs et un bac inox profondeur 65 mm
- Convient aux bacs Gastronomes jusqu'à 100 mm de profondeur

code	litre	mm	€
471005	9	585x385x(H)315	50,50

CHAFING DISH SET

- Contient:
- 1 Chafing Dish "Fiora" comme 471005
- 2 bacs GN 1/2 - profondeur 65 mm supplémentaires
- 3 bacs GN 1/3 - profondeur 65 mm supplémentaires

code	mm	€
471050	585x385x(H)315	85,00





475904

18/0

STAINLESS STEEL

CHAFING DISH GASTRONORM 1/1

- Modèle Economic
- Couvercle et support de couvercle poli brillant
- Livré avec des brûleurs et un bac inox profondeur 65 mm
- Convient au bacs jusqu'à 65 mm de profondeur

code	liter	mm	€
475904	9	600x358x(H)295	43,25
472613	Par 2 unités	9 600x358x(H)295	80,75



18/0

STAINLESS STEEL

CHAFING DISH GASTRONORME 1/2

- Modèle Economic
- Couvercle et support de couvercle poli brillant
- Livré avec un brûleur et un bac inox profondeur 65 mm
- Convient aux bacs jusqu'à 65 mm de profondeur

code	litre	mm	€
475201	4,5	385x295x(H)310	40,75



475201



472507



RÉCHAUD À SOUPE

- Modèle Economic
- Comprend un récipient pour la pâte combustible et une marmite à soupe en inox avec couvercle

code	litre	mm	€
472507	8	Ø370x(H)325	48,75



470619



CHAFING DISH - ROND

- Couvercle en verre
- Livré avec un brûleur et un bac inox

code	litre	mm	€
470619	3,5	Ø390x(H)270	40,75



470909

PLATEAU-SUPPORT POUR 2 BAINS-MARIE

- Convient à tous les chafing dish types GN 1/1



code	liter	mm	€
470930	Plateau-support	530x325	23,25
470909	Bain-marie bac	4,2 Ø220x(H)190	18,75

470 909

470 909



470 930



470930



470305

ROLLTOP-CHAFING DISH GASTRONORME 1/1



- Chafing dish élégant pour buffets.
- Fermeture particulièrement silencieuse breveté.
- Couvercle Roll-top rabattable jusqu'à 180°.
- Convient pour l'installation d'un élément chauffant électrique (en option).
- L'ensemble comprend deux support pour boîtes de combustible et un bac GN 1/1 - profondeur 65 mm.
- Fait en inox brillant.
- Structure en acier d'un épaisseur de 2,3 mm, couvercle d'un épaisseur de 1,2 mm.

code	litre	mm	€
470305	9	660x490x(H)460	176,00

ROLLTOP-CHAFING DISH - ROND



- Chafing dish élégant pour buffets.
- Fermeture particulièrement silencieuse breveté.
- Couvercle Roll-top rabattable jusqu'à 180°.
- L'ensemble comprend un support pour la boîte de combustible et un bac pour les aliments (Ø390x(H)60 mm).
- Fait en inox brillant.
- Structure en acier d'un épaisseur de 2,3 mm, couvercle d'un épaisseur de 1,2 mm.

code	litre	mm	€
470312	5,6	510x540x(H)480	122,00



470312

BAC EN PORCELAINE POUR CHAFING DISHES ROND



- Pour chafing dish 470312

code	litre	mm	€
470350	5,6	ø390/345x(H)60	53,75

BAC EN INOX POUR CHAFING DISHES ROND



- Pour chafing dish rond 470312

code	litre	mm	€
470367	5,6	ø390/345x(H)60	26,00



470350



470367



470329

CHAFING DISH POUR SOUPES - ROND

- Chafing dish élégant pour buffets.
- Fermeture particulièrement silencieuse breveté.
- Couvercle avec une ouverture vers le haut et mécanisme de fermeture lente.
- Le couvercle est fait avec des trous d'aération et un hublot de \varnothing 260 mm.
- L'ensemble comprend un support pour la boîte de combustible.
- Cuve à soupe: dimensions intérieures 265x(H)200 mm.
- Fait en inox brillant.
- Structure en acier - épaisseur de 2,8 mm, couvercle et bâti - épaisseur de 1,2 mm.

S.S.
STAINLESS STEEL

code	litre	mm	€
470329	11	405x480x(H)460	389,50

**NEW!**

239193



239186

ELEMENT CHAUFFANT À INDUCTION POUR CHAFING DISH

- Convient pour certains chafing dishes, vérifiez si votre chafing dish est compatible.
- Puissance réglable en 10 étapes.
- Le tableau de commande est équipé d'un fil, afin que vous pouvez l'utiliser aussi quand l'élément chauffant se trouve sous le chafing dish.
- 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.

code	V	W	mm	€
239193	230	800	\varnothing 245x(H)68	97,00
239186	Anneau de support en inox			10,75



809709



Avec interrupteur de sécurité

ÉLÉMENT CHAUFFANT POUR CHAFING DISH À FIXER SOUS LE BAC À EAU

- Pour chafing dish GN 1/1
- Avec interrupteur de sécurité

code		V	W	€
809709	Élément seul	230	400	59,00
809754	Set bac & élément	230	400	91,50
809716	Bac d'eau avec boulons			29,75



809600

ÉLÉMENT CHAUFFANT POUR CHAFING DISH

- Un bon alternatif pour des brûleurs avec de la pâte combustible
- Convient uniquement aux chafing dish avec un fond plat
- Convient particulièrement aux chafing dish sans installer des éléments électriques supplémentaires en particulier pour le HENDI chafing dishes avec les codes suivants: 470008, 475201, 470206 et 471005

code	V	W	mm	€
809600	230	500	Ø130x(H)100	45,50

CHAUFFE-PLAT 2 BRÔLEURS

- Châssis et poignées en acier inoxydable
- Plaque en aluminium anodisé
- Résistant aux rayures
- 2 porte-bougies compris



code	mm	€
463000	330x180x(H)65	30,50



463000

CHAUFFE-PLAT 3 BRÔLEURS

- Châssis et poignées en acier inoxydable
- Plaque en aluminium anodisé
- Résistant aux rayures
- 3 porte-bougies compris



code	mm	€
463109	450x180x(H)65	39,25



463109

PORTE-BOUGIE



code	mm	€
464809	Ø 46	0,75



464809



COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- La pâte combustible est faite avec d'éthanol naturel (bio), mélangé avec de l'eau et une substance épaississante, afin de produire un gel solide.
- Toutes les pâtes combustibles de HENDI ne peuvent pas être avalées car nous y rajoutons un peu de Bitrix (substance amer).
- Nous vous conseillons d'utiliser des brûleurs spécifiques pour pâte combustible afin d'obtenir les meilleurs résultats.
- HENDI propose de pâte combustible dans les contenants les plus courants. Ils ont tous la même capacité de combustion, mais cela dépend de l'ouverture de la boîte ou du couvercle du brûleur. Pour une durée de combustion courte mais intense (2 heures), nous vous conseillons Blaze, pour une durée de combustion plus longue (au moins 3 heures) nous vous recommandons d'utiliser la pâte combustible de HENDI. Brûle sans suie ou odeur.
- Il faut toujours utiliser les brûleurs spéciaux pour contenir les cartouches ou les boîtes. Ils peuvent rapidement surchauffer et cela présente un danger d'incendie si ils ne sont placés dans un support !
- Les supports pour cartouches ou boîtes (brûleurs) sont toujours livrés avec les chafing dishes de HENDI, mais aussi vendus seuls.
- Lisez attentivement les instructions du produit avant utilisation.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de feu, des objets chauds ou brûlants autour de vous quand vous travailler avec le gel combustible. Le gaz au-dessus du gel brûle et peut facilement tomber à côté du récipient.
- Assurez-vous que il n'y a pas de l'eau (de condensation) qui tombe dans la pâte combustible. Cela peut provoquer des éclaboussures dangereuses.
- Allumez les boîtes seulement après les avoir placées dans les brûleurs et sur place.
- Attention : la couleur de la flamme est bleu clair et donc pas très visible pendant la journée.
- Comment recharger : Assurez-vous que la boîte et/ou brûleur a complètement refroidi. Enlevez la boîte du support pour la remplir.
- Stockage : toujours conserver dans des récipients bien fermés, dans une pièce sombre et ventilée, pas plus de 20°C. Merci de vérifier la réglementation locale, si vous souhaitez stocker des quantités importantes.
- Si vous suivez les consignes mentionnés ci-dessus aucun incendie ne devrait se déclencher.
- Que es-ce qu'il faut faire lorsque un petit incendie se déclenche:
- Utilisez une couverture ignifuge (ou éventuellement une grande couverture mouillée) afin de couvrir le feu et d'empêcher le contact avec d'oxygène et le feu s'éteindra.
- Qu'est-ce qu'il faut faire si des vêtements ou corps prennent feu :
- Prenez une couverture ignifuge ou une poudre ou un extincteur d'incendie CO₂.
- N'essayez jamais d'éteindre le feu avec une serviette, cela ne fait que propager le feu !
- Refroidir le corps immédiatement pendant 15 minutes et sans enlever les vêtements.
- Cherchez d'assistance médicale



193310

PÂTE COMBUSTIBLE BLAZE

- Boîte Blue Blaze B-B100
- Boîte de 200g
- Durée de combustion ± 2,5 heures par boîte
- Palette: 56 x 193310

code		quantité de commande	€
193310	carton de 72 boîtes	1	78,00
193327	set de 12 boîtes	6	15,50



194355

PÂTE COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BOÎTE

- Boîte de 200 gr pour chafing dish.
- Durée de combustion: ± 3 heures.
- Pallet: 50x 194355, 140x 194300

code		quantité de commande	€
194355	carton de 72	1	61,25
194300	carton de 24	1	20,75

SUPPORT POUR LA BOÎTE À PÂTE COMBUSTIBLE



code	emballé par	mm	€
470527	2	Ø90x(H)60	11,75



470527



190401



195505

195109

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- Seau 4 kilos

code	quantité de commande	€
190401	4	15,75

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BIDON

- Bidon 5 litres

code	quantité de commande	€
195505	4	14,00

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- Bouteille 1 litre

code	quantité de commande	€
195109	12	3,25

DISTRIBUTEUR POUR PÂTE/GEL COMBUSTIBLE

- Convient entre autres au bidon pâte combustible, art. no. 195505

code	longueur 280 mm	€
195604		15,00



195604



190036

PÂTE COMBUSTIBLE DANS BOÎTES JETABLES

- 80 grammes-cupelle aluminium
- Durée de combustion: ± 2 heures
- A utiliser avec: 111420

code	emballé par	€
190036	3	3,00



111420

BRÛLEUR DUO

- Convient pour alcool à brûler et d'alcool gélifié

code	emballé par	mm	€
111420	2	Ø90	9,75



COMBUSTIBLE LIQUIDE AVEC MÈCHE

- Combustible liquide avec mèche
- Ce combustible est fait de diéthylène glycol (DEG), ce qui est plus connu comme antigel pour radiateurs.
- Le DEG peut être fixé et brûlé grâce à l'utilisation d'une mèche (à une température de 143°C nommé point de combustion).
- HENDI vend ce liquide dans des boîtes métalliques fermées non-rechargeable de 145 et 200 g et livres également une boîte en aluminium de 198 g sous le marque BLAZE. La mèche ajustable en hauteur peut régler l'intensité de la flamme.
- Utilisation: à mettre sous un chafing dish ou un autre appareil qui convient aux boîtes ave de combustible liquide avec ou sans mèche.
- Durée de la combustion: environ 4 heures pour la boîte en 145 g et environ 6 heures pour les boîtes de 198 et 200 g.
- Brule sans suie ou odeur.
- Rendement de la chaleur: environ 50% par rapport à la pâte combustible.
- Avantages par rapport au pâte combustible:
 - UTILISATION SANS DANGER
- peut être utilisé en plusieurs fois les boîtes étant parfaitement refermable
- les boîtes ne chauffent pas et peuvent être utilisés sans support
- les boîtes sont plus sécurisantes pendant l'utilisation. Lorsqu'elle tombe la flamme ne changera pas (voir image!)
- Il suffit de souffler pour éteindre la flamme ou de fermer la boîte avec le bouchon
- coût par heure est comparable avec celui de fuel liquide
- brule moins fort que de fuel liquide, cela évite que l'eau dans le bac d'eau du chafing dish bouillira et s'évaporerà.

ATTENTION:

- Le liquide est dans une certaine mesure dangereuse pour la santé. Portez des gants en latex ou lavez vos mains après avoir régler la mèche ou d'avoir eu un contact direct avec le liquide.
- Un fiche de sécurité - Material Safety Data Sheet (MSDS) est disponible sur le site internet de HENDI, nous vous recommandons de l'imprimer et de le garder sous la main.



193617

COMBUSTIBLE LIQUIDE BLAZE

- Sans emission de toxiques ou odeurs

code	quantité de commande	emballé par	g	€
193617	1	carton de 24 boîtes	198	62,25
193624	4	set de 6 boîtes	198	16,75

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 se 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.



combustion 4 heures

193938



combustion 6 heures

193761

code	durée de combustion	quantité de commande	emballé par	g	€
193938	± 6 heures	1	24 par carton	200	35,25
193716	± 6 heures	4	6 par plateau	200	10,00
193952	± 4 heures	1	24 par carton	145	32,50
193761	± 4 heures	4	6 par plateau	145	9,25

LOUCHES ET CUEILLÈRES DE SERVICE



720103

720608

720400

721308

720509

CUEILLÈRE À SAUCE

code	litre	mm	€
720400	0,03	290	10,00

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
720103	325	7,50

FOURCHETTE À SALADE

code	mm	€
720608	305	7,50

LOUCHE

code	litre	mm	€
720509	0,12	Ø90x315	10,00
721308	0,06	Ø70x285	9,50



721209

721100

720905

721001

720806

721407

COUTEAU À TARTE

code	mm	€
721100	290	9,00

SPATULE

code	mm	€
721001	325	9,50

CUEILLÈRE À SPAGHETTI

code	mm	€
721209	325	9,00

ECUMOIRE

code	mm	€
720905	Ø110x365	9,50

CUEILLÈRE À SERVICE

code	mm	€
720806	325	7,50
721407	300	7,50

LOUCHES ET CUEILLÈRES DE SERVICE POUR CHAFING DISH

- Avec manche en polypropylène



LOUCHE À SOUPE

code	litre	mm	€
529003	0,09	ø90x335	7,50
529010	0,11	ø80x300	6,75

CUEILLÈRE À SERVICE

code	mm	€
529300	350	6,00

ECUMOIRE

code	mm	€
529201	345	6,00

ECUMOIRE, ROND

code	mm	€
529041	370	6,75



PELLE À TARTE

code	mm	€
529027	310	6,75

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
529102	345	5,25

SPATULE

code	mm	€
529409	355	6,00

CUEILLÈRE À SPAGHETTI

code	mm	€
529034	370	6,75



PORTE-CUEILLÈRE

code	mm	€
722107	110x264	8,25

LOUCHES ET CUILLÈRES DE SERVICE, THERMORÉSISTANT



563908

564004

563502

563557

563700

563755

COUVERTS À SALADE

code		couleur	mm	€
563908	Cuillère à salade	blanc	305	3,00
564004	Fourchette à salade	blanc	305	3,25

CUILLÈRE À SAUCE

code	couleur	litre	mm	€
563502	blanc	0,07	235	3,00
563557	noir	0,07	235	3,00
563700	blanc	0,14	300	3,25
563755	noir	0,14	300	3,25

COUVERTS À SALADE



564103

564158

564202

564400

564455

563632

563649

CUILLÈRE À SALADE

code	couleur	litre	mm	€
564103	blanc	0,03	235	1,25
564158	noir	0,03	235	1,25
564202	transparent	0,03	235	1,25

CUILLÈRE À SALADE

code	couleur	litre	mm	€
564400	blanc	0,06	335	2,00
564455	noir	0,06	335	2,00

CUILLÈRE À SAUCE
- 40 ml

code		mm	€
563632	blanc ivoire	180	1,25
563649	noir	180	1,25



PINCES

657607



657621

PINCE DE SERVICE



code	couleur	L mm	€
657607	noir	230	2,75
657621	transparent	230	2,75



171615

PINCE À GÂTEAUX

- Forme coquille



code	L mm	€
171615	220	4,50



523018

PINCE À PÂTISSERIE



code	L mm	€
523018	215	3,25



523315

PINCE À SALADE



code	L mm	€
523315	212	3,25



523216

PINCE À SPAGHETTI



code	L mm	€
523216	200	3,50



424186

VITRINE RÉFRIGÉRANT - GASTRONORME 1/1

- Réfrigération par élément réfrigérant inclus, pour atteindre des températures sous 0°C.
- Livré avec un plateau gastronorme 1/1 en inox.
- Avec couvercle coulissant en polycarbonate transparent.
- Boîte en ABS.

code		mm	€
424186	set	555x357x(H)175	89,75
424193	Élément réfrigérant à utiliser avec la vitrine réfrigérant 424186	430x275	19,50



424193



424155

**PLATEAU ISOTHERME RECTANGULAIRE**

- Ensemble de 5 pièces
- En plastique avec couvercle transparent
- Livré avec un plateau en inox et 2 éléments réfrigérants

code		mm	€
424155		430x290x(H)150	26,00



871805



871812



VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Plastique avec couvercle transparent
- Comprend un plateau en acier inoxydable et 2 éléments réfrigérants

code	mm	€
871805	440x320x(H)205	47,50

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Deux plateaux
- Plastique avec couvercle transparent
- Livré avec plateaux en acier inoxydable et 4 éléments réfrigérants

code	mm	€
871812	440x320x(H)440	95,25



871706



871713

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Plastique avec couvercle Rolltop transparent



code	mm	€
871706	465x310x(H)190	35,25

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Deux plateaux, en plastique avec couvercle Rolltop transparent



code	mm	€
871713	465x310x(H)410	65,00



427507

NEW!

COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP

- En polycarbonate transparent



code		mm	€
427507	GN 1/1	540x330x(H)180	32,50



866009

COUVERCLE DE PRÉSENTATION

- En polycarbonate transparent



code		mm	€
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	43,25



427538

COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP GN 2/3

- En polycarbonate transparent



code		mm	€
427538	GN 2/3	365x335x(H)175	29,75



427415

COUVERCLE DE PRÉSENTATION

- En polycarbonate transparent



code		mm	€
427415	GN 1/1	530x325x(H)76	18,25



424001

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

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



code		mm	€
424001	Set	ø380x(H)240	46,50
427514	Couvercle roulante seul	ø380x(H)240	28,00



980101

CLOCHE À TARTE

- Avec couvercle en SAN
- Plateau en acier inoxydable



code		mm	€
980101		ø300x(H)110	8,50

**PLAT À TARTE TOURNANT**

- Standard en inox
- Couvercle vendu séparément



code		mm	€
523827	plat	ø300x(H)90	51,50
523834	couvercle	ø300x(H)110	4,50



523834

523827

PELLE À TARTE

- Avec poignée en polypropylène noir



code		mm	€
523902		260x60	4,25



523902

PELLE À TARTE

- Avec manche noire en polypropylène
- Avec un côté tranchant



code		mm	€
523957		280x75	6,25



523957

PRÉSENTOIRS



PRÉSENTOIR
- Avec 3 plateaux



code	mm	€
429914	Ø 268-220-166x(H)320	38,00



429914



425473

425466



PRÉSENTOIR À ASSIETTES
- Pour 3 assiettes



code	convient aux assiettes de	mm	€
425466	max. Ø 170 mm	185x120x(H)260	14,25
425473	max. Ø 275 mm	290x200x(H)440	24,75



480502

SUPPORT PLATEAU DE FRUITS DE MER

- Avec deux plateaux.



code		mm	€
480519		Ø300-400x(H)200	28,50
480502	support seul	Ø250-200x(H)190	7,75



480519

SALADIER

- Bleu transparent



code	litre	mm	€
566909	4	ø325x(H)100	6,50



566909

DISTRIBUTEURS ET PICHETS

425299

**FONTAINE DE JUS DE FRUIT**

- Avec refroidissement par glaçons et bac de récupération
- Réservoir à jus en polycarbonate transparent avec robinet robuste antigoutte



code	litre	mm	€
425299	8	260x360x(H)560	108,25



425190

**FONTAINE DE JUS DE FRUIT**

- Avec refroidissement par glaçons.
- Réservoir à jus en polycarbonate transparent.
- Avec robinet antigoutte.



code	litre	mm	€
425190	5	280x220x(H)510	94,75



425343

**FONTAINE DE LAIT**

- Cuve en acier inoxydable
- Avec réfrigération par une colonne à glaçons
- Conteneur amovible avec robinet antigoutte
- Plaque de fond stable avec bac d'égouttage



code	litre	mm	€
425343	10,5	260x360x(H)536	215,00

557402

**DISTRIBUTEUR POLYVALENT**

- Idéal pour buffet et cuisine.
- Convient seulement aux aliments secs.
- Support en inox.
- Distributeur en polycarbonate.
- Couvercle à fermeture hermétique pour préserver longtemps la fraîcheur des ingrédients.
- Hygiénique et évite le gaspillage grâce au dosage contrôlé.
- Fixation possible sur table ou murale.



code	litre	mm	€
557402	4	184x240x(H)600	78,50





425138

PICHET À JUS DE FRUIT

- Modèle droit en plastique transparent antirayure avec couvercle.



code	litre	mm	€
425138	2	Ø120x(H)250	11,50

NEW!

567906

PICHET

- Très résistant au chocs.



code	litre	mm	€
567906	1,8	Ø125x(H)210	8,50

NEW!

425121



425107

PICHET AVEC TUBE À GLAÇONS

- Modèle bonbonne en plastique transparent résistant aux rayures (Méthylmethacrylate-Styrène) avec couvercle.

- Équipé d'un tube à glaçons pour le refroidissement.



code	litre	mm	€
425107	2,2	Ø150x(H)260	14,00
425121	3	Ø170x(H)285	17,50



425763

BROC

- Couvercle avec verseur



code	litre	mm	€
425763	1	Ø92x(H)245	5,75

FONTAINE À CHOCOLAT



FONTAINE À CHOCOLAT

274101

- Fait en inox.
- Avec fonction de maintien au chaud.
- Convient pour 700g de chocolat.
- Avec des interrupteurs séparés pour le moteur et l'élément chauffant.

code	V	W	mm	€
274101	230	275	ø210x(H)390	48,75



428245

ETAGÈRE MULTIFONCTION

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



code	mm	€
428245	190x240x(H)410	61,25



CORBEILLES



561102

CORBEILLE À PAIN GN 1/1

- Rectangulaire

code	mm	€
561102	530x320x(H)90	15,00



561201



561003

CORBEILLE À PAIN

- Ovale

code	mm	€
561003	380x270x(H)90	9,00

PRÉSENTOIR DE CORBEILLE À PAIN GN 1/2

- Rectangulaire

- Set de 2 corbeilles, support chromé compris

code	mm	€
561201	360x280x(H)90/315	23,25



426968

CORBEILLE AVEC COUVERCLE ROLLTOP

- GN 2/3.

- Corbeille en polypropylène renforcé (poly-rotin).

- Couvercle rolltop en polycarbonate.



code	mm	€
426968	365x335x(H)245	48,75



426951

CORBEILLE À PAIN AVEC COUVERCLE ROLLTOP

- Rond

- Incassable

- Avec armatures en inox

- Livré avec le couvercle rolltop en polycarbonate



code	mm	€
426951	Ø400x(H)300	43,00



561102



561003



426951



426968



561201

PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS



505007

PLANCHE À PAIN

- Hêtre massif

code	mm	€
505007	340x200x(H)14	6,00



505205

PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE

- Hêtre massif

- Avec rigole

code	mm	€
505205	390x230x(H)16	7,50



505106

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Hêtre massif

code	mm	€
505106	390x160x(H)13	4,50

Côté avec rigole



505403

Côté rainuré

PLANCHE À BAGUETTES

- En bois de hêtre massif

- Modèle combiné, 1 côté avec rigole et 1 côté rainuré

code	mm	€
505403	530x325x(H)18	21,25



505502

PLANCHE À DÉCOUPER

- Avec grille en bois amovible

- Avec 4 pieds anti-dérappants

code	mm	€
505502	475x322	32,50



grille amovible
- facile à nettoyer

ALLUME-GAZ

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



code	emballé par	mm	€
198124	2	230	8,50

CHANDELIER 5 BRANCHES

- Livré démonté
- Livré sans les bougies



code	H mm	€
466070	380	30,25
466087	540	45,50
466117	790	86,50
466124	1060	119,00
466131	1180	151,50



466131



466124



466117



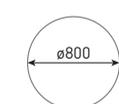
466087



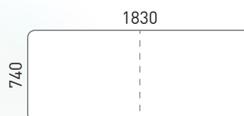
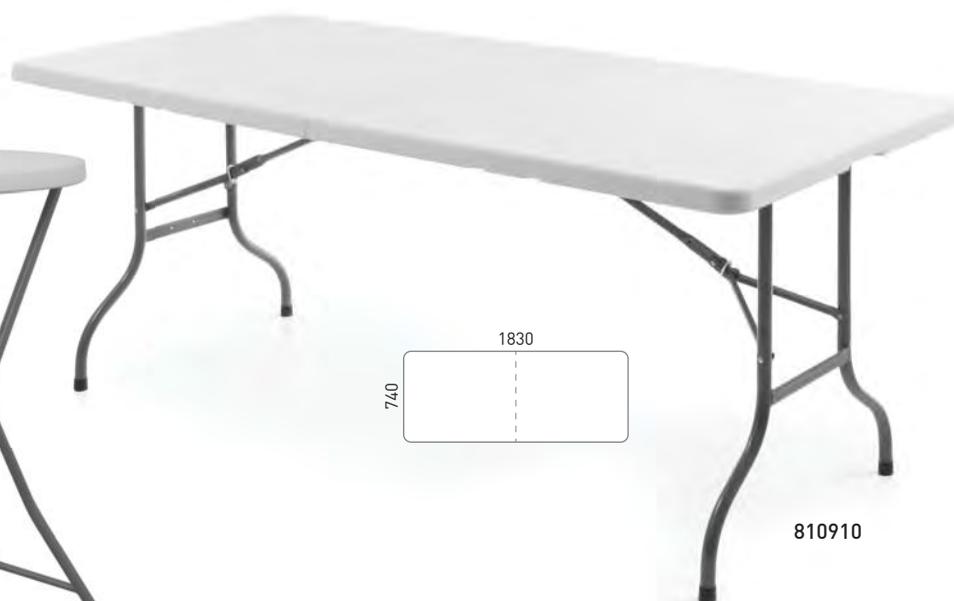
466070

**MOBILIER RESTAURATION PLIABLE**

- Mobilier pliable facile à stoker et à transporter pour une utilisation à l'intérieur comme à l'extérieur.
- Idéal pour des salons, manifestations, restauration ambulante ou traiteurs, location etc.
- Plateau de la table fait en polyéthylène HDPE, support fait en métal avec une couche de peinture en poudre.
- Facile à nettoyer et résistant aux salissures.



810958



810910

MANGE-DEBOUT ROND

code	mm	€
810958	ø800x(H)1100	57,00

TABLE PLIANTE

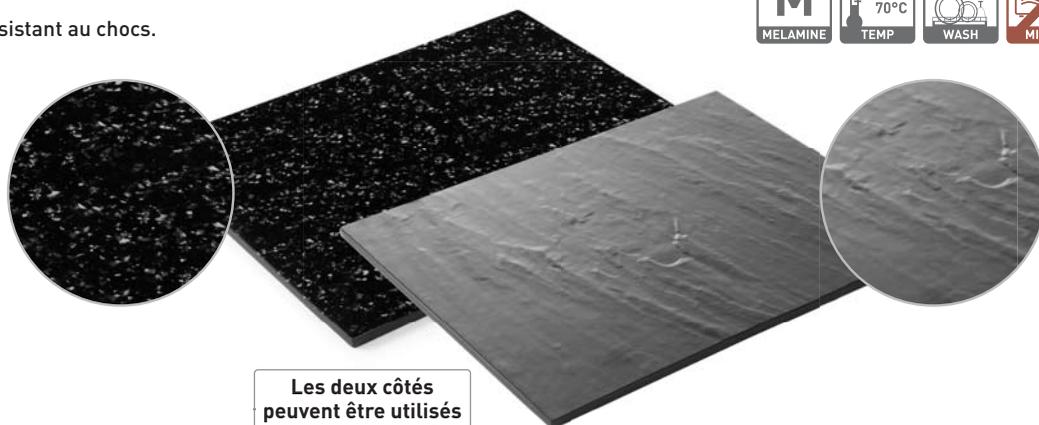
- Modèle pliable pour faciliter le transport et le rangement



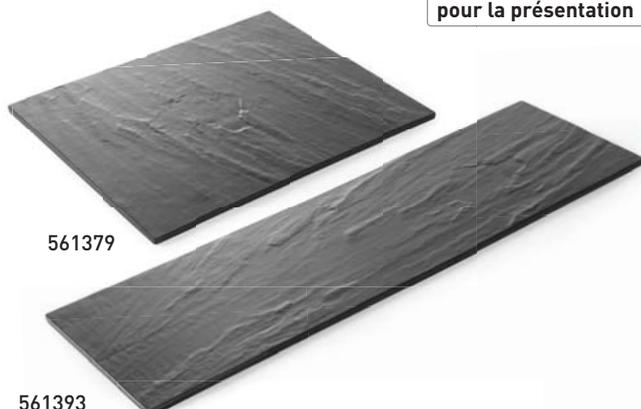
code	mm	€
810910	1830x750x(H)740	75,25

MÉLAMINE

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.



Les deux côtés
peuvent être utilisés
pour la présentation



561379

561393



561409



561355

PLATEAUX GN

- Imitation ardoise.
- Un côté avec la texture et l'apparence de l'ardoise, l'autre côté avec une surface lisse et l'apparence du granite.

code		mm	€
561362	Gastronorme 1/1	530x325x(H)7	45,25
561379	Gastronorme 1/2	325x265x(H)7	24,75
561386	Gastronorme 1/3	325x175x(H)7	16,25
561393	Gastronorme 2/4	525x160x(H)7	24,75

PLATEAUX ROND

- Imitation ardoise.
- Un côté avec la texture et l'apparence de l'ardoise, l'autre côté avec une surface lisse et l'apparence du granite.

code		mm	€
561409		ø330x(H)7	24,75
561416		ø430x(H)7	36,75

PLATEAU ROND AVEC POIGNÉE

- En imitation ardoise.
- Avec pieds antidérapant.

code		mm	€
561355		424x300x(H)15	20,00



PLATEAUX GN

- Imitation bois.
- Avec pieds antidérapant.

code		mm	€
561324	Gastronorme 1/1	530x325x(H)10	37,50
561331	Gastronorme 1/2	325x265x(H)10	20,00
561348	Gastronorme 2/4	525x160x(H)10	18,75



561324

561348

PLATEAU ROND AVEC POIGNÉE

- Imitation bois.

code	mm	€
561300	424x300x(H)15	20,00



561300

PLATEAUX RECTANGULAIRE AVEC POIGNÉE

- Imitation bois.

code	mm	€
561317	530x200x(H)15	22,25



561317



MÉLAMINE

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

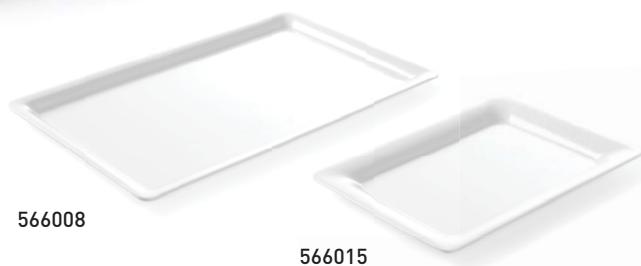


Voir page 145 pour la gamme complète de paniers à pain

Présentoir avec bols voir page 154



Supports de buffet
antidérapants et bols
en mélamine voir pages 154



PLATEAUX GASTRONORMES BORD FIN

– Hygiénique et résistant au chocs.

– Poids léger.

code		mm	€
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	16,25
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	8,50
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	15,00
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	8,50
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	13,00
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	5,25
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	11,75

SUPPORT DE PRÉSENTATION POUR BUFFET EN MÉLAMINE

- Une solution pour placer plusieurs plats sur un buffet ou dans la cuisine, qui économise de la place et est élégante en même temps.
- Construction chromé, facile à monter.
- Les bacs en mélamine inclus sont hygiéniques et légers.

561850
561911561898
561928561942
561935

BAC GASTRONORME EN MÉLAMINE

code	mm	H (mm)	€	code	mm	H (mm)	€	code	mm	H (mm)	€
561850	GN 1/3 - 325x176	100	16,50	561898	GN 1/6 - 176x162	100	12,25	561942	ø120	110	5,00
561911	Support + bacs + 3x GN 1/3		84,00	561928	Support + bacs + 3x GN 1/6		67,75	561935	Support + bacs + 3x 1L		57,00





561607

PLATEAU GN 1/1

code	mm	€
561607	530x325x(H)20	20,75

**PLATEAU RECTANGULAIRE**

code	mm	€
561508	360x205x(H)38	14,75
561515	495x270x(H)56	27,00
561522	560x320x(H)52	31,00



561591

PLAT À PÂTES ROND

code	mm	€
561591	Ø380x(H)90	17,25

**PLATEAU CARRÉ**

code	mm	€
561539	305x305x(H)40	16,25
561546	355x355x(H)40	23,75
561553	405x405x(H)50	32,50

PLATEAU DE BUFFET OVALE

code	mm	€
561645	610x230x(H)42	18,25
561652	713x285x(H)40	31,25



561645

561652



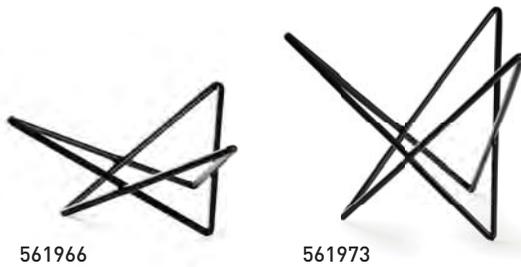
**SALADIER CARRÉ**

code	mm	€
561560	130x130x(H)65	4,25
561577	190x190x(H)100	9,50
561584	270x270x(H)105	18,25

**PRÉSENTOIR EN BOIS AVEC LES BOLS**

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

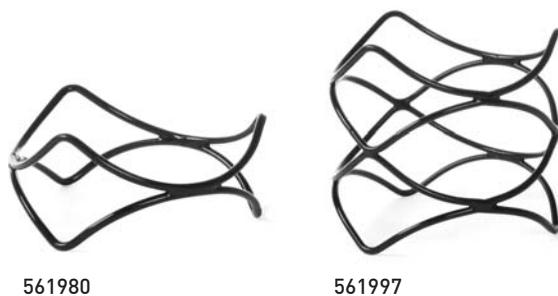
code	mm	€
561294	400x130x(H)60	28,00

**SUPPORT DE BUFFET ANTIDÉRAPANT**

- Fait en acier enrobé d'une couche en PVC.

- Support pour différents plats et bols.

code	mm	€
561966	260x230x(H)100	7,50
561973	265x230x(H)200	11,75

**SUPPORT DE BUFFET ANTIDÉRAPANT**

- Fait en acier enrobé d'une couche en PVC.

- Support pour différents plats et bols.

code	mm	€
561980	ø200x(H)100	7,50
561997	ø200x(H)200	16,25

PLATEAUX INCURVÉS

- Hyg nique et résistant au chocs.
- Poids léger.

code	taille	mm	H mm	�
561669	GN 1/1	530x325	40	34,25
561676	GN 1/2	325x265	40	17,25



561669

BOLS INCURVÉS

- Hyg nique et résistant au chocs.
- Poids léger.

code		mm	�
561454	blanc	250x120x(H)75	4,25
561485	blanc	530x270x(H)107	23,75



561485



561461

BOLS INCURVÉS

- Hyg nique et résistant au chocs.
- Poids léger.

code		mm	�
561461	blanc	315x310x(H)123	14,00
561478	noir	315x310x(H)123	14,00



561478

BOLS ÉVASÉS

- Hyg nique et résistant au chocs.
- Poids léger.

code	mm	�
561423	212x208x(H)104	10,75
561430	300x291x(H)137	18,25
561447	360x349x(H)163	28,00



561423



PORCELAINE

- Une sorte spéciale de porcelaine, le plus résistante disponible sur le marché.
- Résistant contre des grandes différences de température.
- Très résistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger.
- Blanc pure et éclatant.



783009

BAC GASTRONORME GN 1/1

code		mm	€
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	55,75



783016

BAC GASTRONORME GN 1/2

code		mm	€
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	22,25



783023

BAC GASTRONORME GN 1/3

code		mm	€
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	13,00



PLATEAU RECTANGULAIRE

code	mm	€
783054	570x390x(H)40	47,25



783054

PLATEAU JAPONAIS

code	mm	€
783504	460x250x(H)50	27,00



783504

POT À VINAIGRETTE

code	ml	€
785003	1800	10,75
785010	1000	6,75



785003

785010



PLATEAUX INOX



Voir page 138 pour
la gamme complète
de vitrines à couvercle

436103



436103

PLATEAU DE SERVICE GN 1/1
– Poli miroir avec bord mat



code	mm	€
436103	530x325x(H)13	15,50



807705

PLATEAU GN 1/1



code	mm	€
807705	GN 1/1 530x325x(H)10	22,25



410103

410202

**PLATEAU RECTANGULAIRE
AVEC POIGNÉES**
– Avec bordure décorative



code	mm	€
410103	520x310	20,50
410202	600x360	30,25



412107

412206

PLATEAU RECTANGULAIRE
– Avec bordure décorative



code	mm	€
807804	530x325 GN 1/1	23,25
412206	500x360	21,50
412107	420x310	14,00

PLAT OVALE



code	mm	€
404003	190x140	2,00
404102	240x170	2,75
404201	300x220	3,75
404300	350x240	4,75
404409	400x260	6,25
404508	450x290	7,75
404607	500x350	9,75



PLATEAU DE SERVICE

- Brossé



code	mm	€
480205	Ø300	7,00
480304	Ø350	10,00
480403	Ø400	13,50



PLATEAU DE RÉCEPTION



code		mm	€
496206	oval	455x340	4,25
496305	rond	ø350	4,00
496404	GN 1/1	530x325	6,25
496107	rectangulaire	410x310	4,00



496206



496404

496107



496305



877968

NEW!**BAC À COUVERTS**

- Fait en polyéthylène.
- 4 compartiments.



code	mm	€
877968	520x290x(H)95	6,00



552315

552322

552308

BAC À COUVERTS

- 4 compartiments
- GN 1/1



code	couleur	mm	€
552315	noir	530x325x(H)100	6,50
552322	bordeaux	530x325x(H)100	6,50
552308	gris	530x325x(H)100	6,00



552353

552360

BAC À COUVERTS

- 6 compartiments
- Convient aussi pour cuillères à café, cuillères à thé et fourchettes à dessert
- GN 1/1



code	couleur	mm	€
552353	gris	530x325x(H)105	7,00
552360	noir	530x325x(H)105	7,00



552407

SUPPORT POUR PANIER À COUVERTS

- Pour 4 paniers
- Paniers pas compris



code	mm	€
552407	255x295x(H)215	38,00



552254



552261

BAC À COUVERTS AVEC SUPPORT

- Set d'un bac à couverts avec le support adapté
- Gastronomique 1/1



code	couleur	€
552254	4 compartiments gris	11,75
552261	6 compartiments gris	13,00



871201



552490

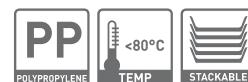
PANIER À COUVERTS

code	mm	€
871201	Ø97x(H)137	1,75

PANIER À COUVERTS

code	mm	€
552490	Ø97x(H)137	4,25

PLATEAUX FASTFOOD



878927



878828

878729

PLATEAUX FASTFOOD MOYEN

code	couleur	mm	€
878903	gris	305x415	3,00
878910	rouge	305x415	3,00
878927	bleu	305x415	3,00
878934	vert	305x415	3,00
878941	brun	305x415	3,00
878958	noir	305x415	3,00

PLATEAUX FASTFOOD GRAND

code	couleur	mm	€
878804	gris	350x450	3,75
878811	rouge	350x450	3,75
878828	bleu	350x450	3,75
878835	vert	350x450	3,75
878842	brun	350x450	3,75
878859	noir	350x450	3,75



PLATEAUX FASTFOOD PETIT

NEW!

code	couleur	mm	€
878705	gris	265x345	2,75
878712	rouge	265x345	2,75
878729	bleu	265x345	2,75
878736	vert	265x345	2,75
878743	brun	265x345	2,75
878750	noir	265x345	2,75

Espace entre les plateaux pour une meilleure circulation de l'air



PLATEAUX POLYPROPYLÈNE

- Couche antidérapant en caoutchouc, efficace mouillé ainsi que sec.
- Résistant aux chocs et fêlures.



878101



878408

PLATEAU RECTANGULAIRE

- Noir

code	mm	€
878118	255x355	5,00
878101	GN 1/1 530x325	7,50

PLATEAU ROND AVEC BORD HAUT

- Noir

code	mm	€
878606	Ø320	6,50
878408	Ø360	7,25



878149

PLATEAU ROND

- Noir

code	mm	€
878125	Ø280	4,00
878132	Ø360	4,50
878149	Ø410	5,25

PLATEAUX EN INOX



480106



405000



421291

PLATEAU BIÈRE



code	mm	€
480106	Ø315x(H)45	8,50

PLATEAU À CAFÉ OVALE

- Finition satinée



code	mm	€
405000	200x140	1,75
405208	265x195	2,75
405307	285x220	3,50

PLATEAU À CAFÉ

- En fer chromé/nickelé



code	mm	€
421291	310x230	2,50

PLATEAUX MOTIF GRANITE



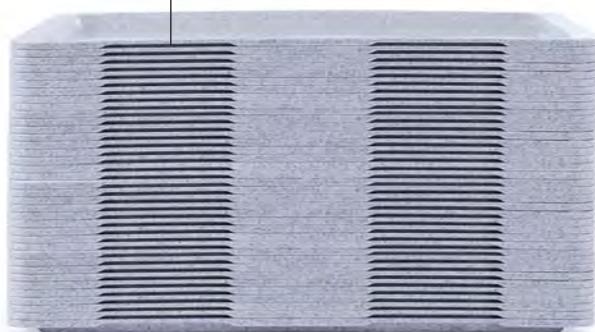
876619

PLATEAU RECTANGULAIRE

- Motif/couleur 'granite'.
- Qualité professionnelle, haute longévité.
- Convient parfaitement pour les selfs et les cantines.



Espace entre les plateaux pour une meilleure circulation de l'air



code		mm	€
876619	GN 1/1	530x325	11,50
876602	GN 1/2	265x325	7,50



GN 1/2



GN 1/1

PLATEAUX WOODFORM

- Couleur acajou
- Stratifié renforcé avec du bois et une couche antidérapante
- Résistant aux chocs et fêlures
- Matériel garanti 5 ans



507865

PLATEAU WOODFORM

- Rond, à rebord bas

code	mm	€
507865	Ø380	10,50



507216

PLATEAU WOODFORM

- Rectangulaire

code		mm	€
507216	GN 1/1	325x530	14,25
507117	Euronorm	370x530	15,00
507018		430x610	18,25
507469		330x430	12,25



507933



507568

PLATEAU WOODFORM

- Ovale

code	mm	€
507568	200x265	5,25
507964	230x160	5,00
507933	290x210	7,00



507711

PLATEAU WOODFORM

- Rond, à rebord haut

code	mm	€
507711	Ø320x(H)35	11,50
507766	Ø360x(H)30	14,25
507773	Ø420x(H)30	21,25

PLATEAUX FIBRE DE VERRE

- Fibre de verre renforcé avec du polyester.
- Idéal pour un usage intensif.
- Couche antidérapant en caoutchouc, efficace mouillé ainsi que sec.
- Résistant aux chocs et fêlures.



508626



508817

PLATEAU RECTANGULAIRE

- Noir

code		mm	€
508657		200x280	6,25
508626	GN 1/1	325x530	10,75
508619	Euronorm	370x530	13,00

PLATEAU ROND

- Noir

code	mm	€
508824	Ø280	5,25
508817	Ø350	6,75
508800	Ø400	9,00
508794	Ø460	14,00



508718

PLATEAU OVALE

- Noir

code	mm	€
508718	160x230	3,25
508725	200x265	3,75
508732	210x290	4,50



508930



508947



508954

NEW!**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	chêne clair	240x350	6,50
508916	chêne marron	240x350	6,50
508923	chêne foncé	240x350	6,50
508930	chêne clair	370x530	11,75
508947	chêne marron	370x530	11,75
508954	chêne foncé	370x530	11,75



508909

NEW!



508831



PLATEAU OVALE XL

- Noir

code	mm	€
508831	735x600	37,50



810507



SUPPORT PLATEAU PLIABLE

- Matériau de haute qualité, construction robuste.
- Équipé de sangles noires, facile à monter.

code	mm	€
810507	520x410x(H)800	53,75



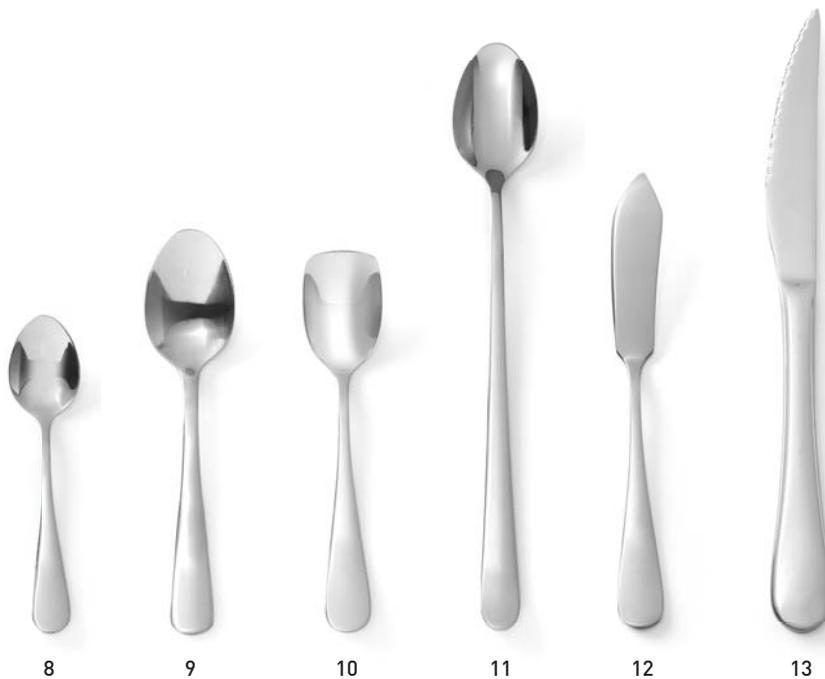
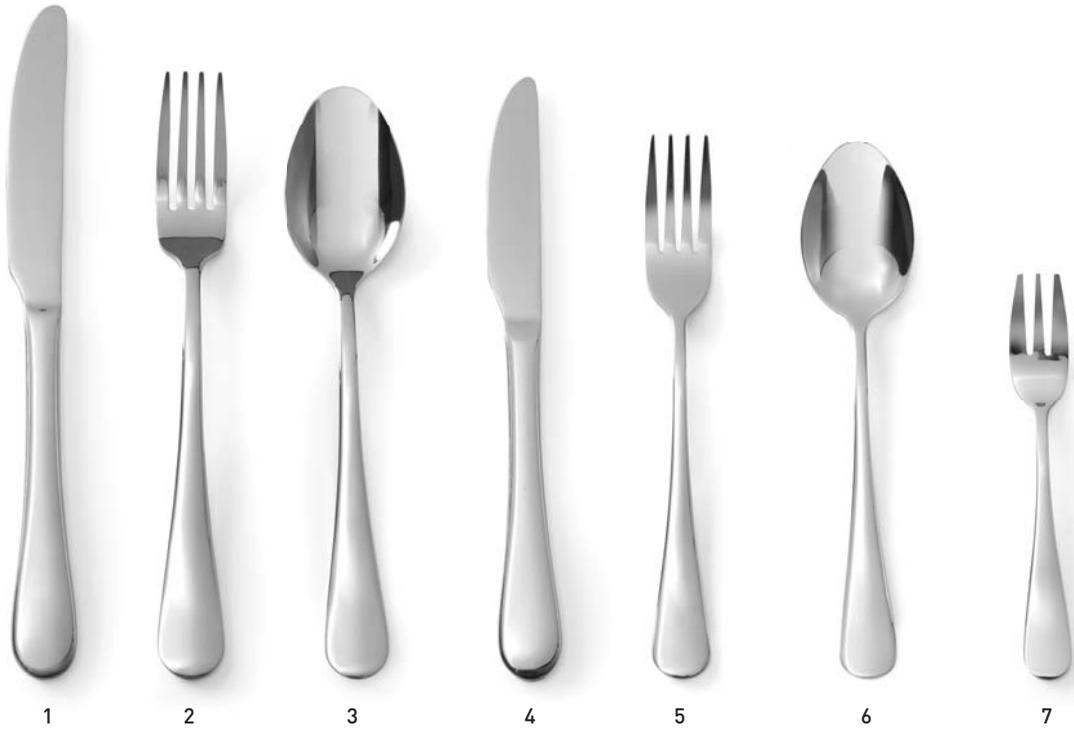
PROFI LINE



PROFI LINE

- Poli à la machine
- Finition miroir

NEW! **S.S.**
STAINLESS STEEL



code			Lmm	€
764404	1 Couteau de table	set de 6	225	9,25
764411	2 Fourchette de table	set de 6	205	5,25
764428	3 Cuillère de table	set de 6	205	5,25
764435	4 Couteau à dessert	set de 6	205	8,50
764442	5 Fourchette à dessert	set de 6	186	5,25
764459	6 Cuillère à dessert	set de 6	186	5,25
764466	7 Fourchette à gâteaux	set de 12	136	7,25

code			Lmm	€
764473	8 Cuillère à café	set de 12	111	7,00
764480	9 Cuillère à thé	set de 12	138	7,25
764497	10 Cuillère à glace	set de 12	135	7,50
764503	11 Cuillère à sorbet	set de 6	198	5,25
764510	12 Couteau à beurre	set de 12	158	7,50
764527	13 Couteau à steak	set de 6	215	10,75

KITCHEN LINE



KITCHEN LINE

- Poli à la machine
- Finition miroir

NEW! **S.S.**
STAINLESS STEEL



1



2



3



4



5



6



7

code			Lmm	€	
764206	1	Couteau de table	set de 6	215	4,25
764213	2	Fourchette de table	set de 6	197	3,50
764220	3	Cuillère de table	set de 6	197	3,50
764237	4	Fourchette à gâteaux	set de 12	150	5,25

code			Lmm	€	
764244	5	Cuillère à thé	set de 12	131	5,25
764251	6	Cuillère à café	set de 12	146	5,25
764268	7	Cuillère à sorbet	set de 6	198	3,50



1

2

3

4

5

6

7



BUDGET LINE

code			L mm	€
764039	1 Cuillère de table	set de 12	198	3,25
764022	2 Fourchette de table	set de 12	198	3,25
764015	3 Couteau de table	set de 12	214	4,50
764084	4 Cuillère à thé	set de 24	138	3,50
764091	5 Cuillère à café	set de 24	115	3,25
764077	6 Fourchette à gateaux	set de 24	148	3,50
764138	7 Cuillère à sorbet	set de 12	214	2,50



1

2

3

COUVERTS À STEAK

- En inox avec manche en ABS



code		emballé par	L mm	€
781432	1 Fourchette à steak	6	200	4,50
781449	2 Couteau à steak	6	215	5,00
781456	3 Couteau à steak XL	6	250	9,75





403709

SET FOURCHETTES ET PINCE À HOMARD

- 4 fourchettes en inox
- 1 pince chromé



code	L mm	€
403709	205	20,50



403716

FOURCHETTES À HOMARD

code	emballé par	L mm	€
403716	6	205	10,75



781913

COUTEAU À HÙITRES

code	L mm	€
781913	180	5,25



402221

FOURCHETTE À ESCARGOTS

code	emballé par	L mm	€
402221	6	130	6,50



402023

PLAT À ESCARGOTS

- Pour 6 escargots



code	emballé par	ØxH mm	€
402023	3	150x20	13,50



402528

PINCE À ESCARGOTS

code	emballé par	L mm	€
402528	2	170	7,25



KARIZMA



KARIZMA

- Porcelaine blanche
- Bords renforcés, émailage de qualité extra
- Grande résistance contre des chocs et d'usure
- 10 ans de garantie d'approvisionnement

**ASSIETTE PLATE**

code	mm	€
795101	Ø160	2,00
795309	Ø200	2,75
795507	Ø240	3,00
795705	Ø280	5,75
795903	Ø320	9,00

**ASSIETTE CREUSE**

code	mm	€
794500	Ø300	7,25

**PLAT OVALE**

code	mm	€
796306	290x200	10,75
796405	340x235	15,00

**SALADIER**

code	mm	€
796603	Ø150	4,00
796702	Ø190	6,00
796801	Ø250	7,75

**BOL À SOUPE**

code		ml	mm	€
798805	bol	380		5,75
798904	soucoupe	Ø180		2,50

**TASSE ET SOUCOUBE**

code		ml	mm	€
798010	tasse à mocha	90		1,25
798034	soucoupe	Ø125		1,00
798164	tasse à café	170		2,25
798249	tasse à cappuccino	230		2,50
798171	soucoupe	Ø149		1,50



FLORA



FLORA

- Porcelaine blanche
- Bords renforcés, émailage de qualité extra
- Grande résistance contre des chocs et d'usure
- 10 ans de garantie d'approvisionnement



ASSIETTE PLATE

code	mm	€
787007	Ø160	2,00
787014	Ø200	2,75
787021	Ø255	3,25
787038	Ø270	4,00
787045	Ø300	6,75



ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
787052	Ø235	3,25



PLAT OVALE

code	mm	€
787069	280x180	10,00
787076	330x225	14,50



SALADIER

code	ml	mm	€
787083	250	Ø145x(H)45	3,25
787090	1000	Ø230x(H)65	7,00



BOL À SOUPE

code	-	ml	€
787267	bol	250	5,75
787182	soucoupe	Ø158	2,00



TASSE ET SOUCOUBE

code		ml	mm	€
787113	tasse à mocha	120		2,00
787120	soucoupe		Ø130	1,25
787144	tasse à café	180		2,50
787151	soucoupe		Ø138	1,75
787175	tasse à cappuccino	250		3,00



SATURN



SATURN

- Porcelaine blanche
- Bords renforcés, émailage de qualité extra
- Grande résistance contre des chocs et d'usure
- 10 ans de garantie d'approvisionnement

**ASSIETTE PLATE**

code	mm	€
794319	ø 200	2,75
794326	ø 240	3,00
794333	ø 260	3,50
794340	ø 280	5,75
794357	ø 300	6,75
794364	ø 320	7,75

**ASSIETTE CREUSE**

code	mm	€
794395	ø 220	3,00
794517	ø 300	6,75

**PLAT OVALE**

code	mm	€
794371	290x200	11,75
794388	340x240	17,00

**SALADIER**

code	mm	€
794463	Ø 150	4,00
794524	Ø 190	5,25
794470	Ø 250	6,25

**BOL À SOUPE ET SOUCOUBE**

code	ml	mm	€
794449	bowl 380		6,25
794456	soucoupe	ø190	2,75

**TASSES ET SOUCOUPES**

code		ml	mm	€
794425	tasse à mocha	90		1,75
794432	soucoupe		Ø125	1,25
794401	tasse à café	170		2,50
794418	soucoupe		Ø150	1,75
794487	tasse à cappuccino	230		2,75

**MOK**

code	ml	€
794531	300	3,25



GOURMET



GOURMET

- Porcelaine blanche
- Bords renforcés, émailage de qualité extra
- Grande résistance contre des chocs et d'usure
- 10 ans de garantie d'approvisionnement

**ASSIETTE PLATE**

code	mm	€
780008	ø 190	3,50
780015	ø 210	4,25
780022	ø 230	4,50
780039	ø 270	5,25
780046	ø 290	5,75
780107	ø 320	13,25

**ASSIETTE CREUSE**

code	mm	€
780053	ø 240	5,00

**ASSIETTE À PÂTES**

code	mm	€
780060	ø 270	7,25

**PLAT OVALE**

code	mm	€
780077	240x170	9,75
780084	310x220	12,75
780091	360x260	19,00

**PLAT À TAPAS**

code	ml	mm	€
780114	250	ø 130x(H)40	3,75
780121	500	ø 160x(H)60	6,75
780138	1200	ø 230x(H)70	10,75
780145	2500	ø 250x(H)95	11,75

**BOL À SOUPE**

code		ml	€
780152	bol à soupe	350	6,75
780169	soucoupe		3,25

**TASSE ET SOUCOUBE**

code		ml	mm	€
780176	tasse à mocha	100		2,75
780183	soucoupe		ø115	1,75
780190	tasse à café	250		3,00
780206	soucoupe		ø160	2,00



DELTA



DELTA

- Porcelaine blanche
- Bords renforcés, émailage de qualité extra
- Grande résistance contre des chocs et d'usure
- 10 ans de garantie d'approvisionnement

**ASSIETTE PLATE**

code	mm	€
794050	ø 160	1,75
794067	ø 200	2,25
794074	ø 240	2,50
794081	ø 270	3,00
794098	ø 300	5,75

**ASSIETTE CREUSE**

code	mm	€
799420	ø 230	2,50

**ASSIETTE À PÂTES**

code	mm	€
799406	ø 260	6,50
799413	ø 300	8,00

**PLAT OVALE**

code	mm	€
799437	290x200	9,25
799444	340x240	13,50

**SALADIER**

code	mm	€
799451	ø 120	3,00
799468	ø 140	3,25
799475	ø 230	5,75
799482	ø 270	8,50

**BOL À SOUPE**

code	ml	mm	€
799383	bol à soupe 380	160x(H)55	5,25
799390	soucoupe	ø 170	2,00

**TASSE ET SOUCOUBE**

code	ml	mm	€
799161	tasse 90		1,25
799178	soucoupe	ø83	0,75
799147	tasse 230		2,25
799154	soucoupe	ø115	1,25



PLATS ET BOLS DE PRÉSENTATION

- La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché.
- Très solide contre le chocs et l'usure en restant relativement léger.
- Porcelaine blanc cassé.



785614

ASSIETTE TRIANGULAIRE

code	mm	€
785614	176x161x(H)27	4,00



785621

ASSIETTE VAGUE AVEC 2 SÉPARATEURS

code	mm	€
785621	182x140x(H)27	3,50

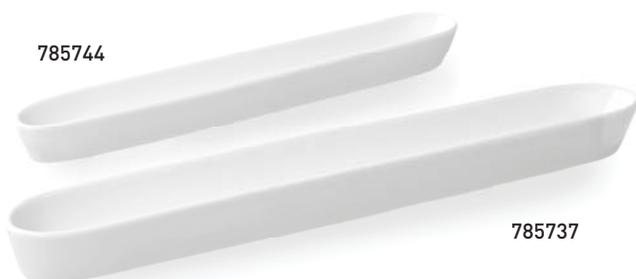


785638

ASSIETTE SPIRALE

code	mm	€
785638	173x170x(H)23	4,50

785744



785737

PLAT À OLIVES

code	mm	€
785737	415x56x(H)36	5,00
785744	304x37x(H)29	3,00



BOL INCLINÉ

code	mm	€
785645	170x163x(H)134	9,25
785652	138x138x(H)118	5,75



785645

BOL

code	mm	€
785669	280x190x(H)120	14,00
785676	235x160x(H)98	9,75
785683	180x125x(H)80	6,50
785690	140x102x(H)65	4,25



785669

PLAT À BAQUETTE

code	mm	€
785751	383x100x(H)35	6,25
785768	478x113x(H)50	9,75



785751



785768

PLAT À FOUR AVEC COUVERCLE

code	mm	€
785607	140x122x(H)75	5,00



785607

PLAT À FOUR AVEC COUVERCLE

code	mm	€
785799	183x110x(H)78	9,75



785799



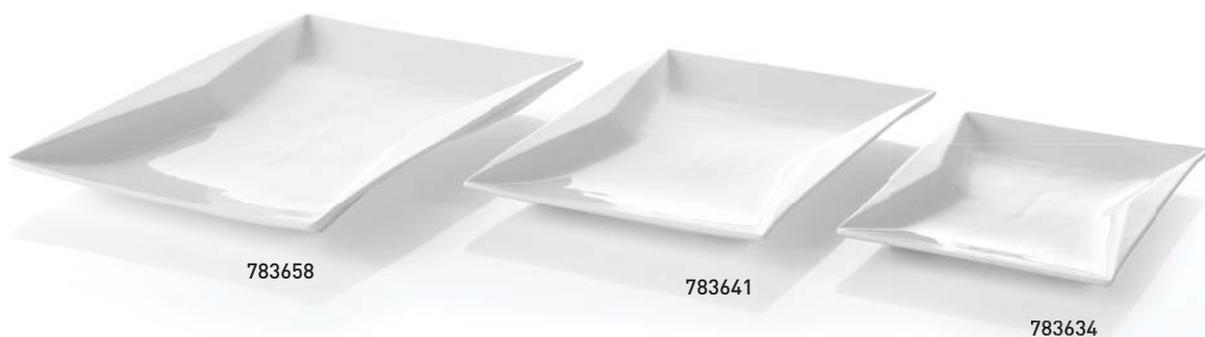
LIONHEAD

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



BOL À SOUPE

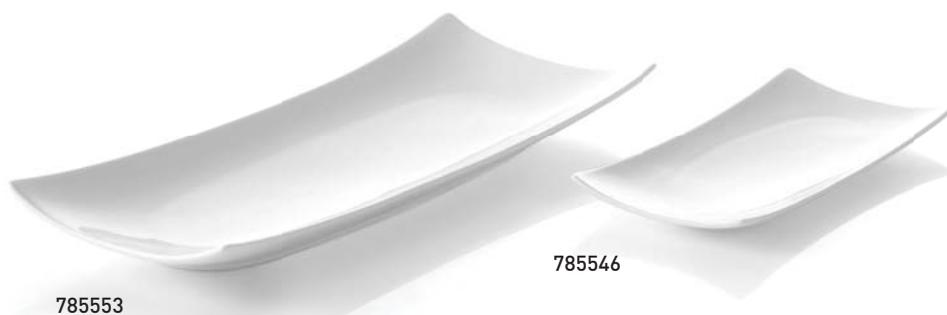
code	ml	mm	€
784778	125	Ø90x(H)60	1,50
784761	250	Ø120x(H)78	2,50
784754	500	Ø138x(H)95	4,00
784747	1000	Ø175x(H)120	8,25
784730	2000	Ø215x(H)155	15,00



ASSIETTE TORRO

- Rectangulaire

code	mm	€
783634	250x175x(H)23	6,25
783641	310x210x(H)25	8,25
783658	360x240x(H)30	12,75



ASSIETTE BARK

- Rectangulaire

code	mm	€
785546	218x105x(H)23	4,75
785553	352x146x(H)40	10,75





785584



785577



785560

BOL VANILLA

code	mm	€
785560	225x111x(H)62	7,50
785577	290x136x(H)80	10,50
785584	332x165x(H)94	19,00

ASSIETTE PASTA

code	mm	€
785805	ø280x(H)60	10,75
785812	ø220(H)42	4,50



785805

785812



ENFANTS



786499

ASSIETTE D'ENFANT "OURS"

- Ø190 mm sans les oreilles

code	mm	€
786499	Ø265	8,50



786239

BOL À GLACE MODÈLE CLOWN

code	mm	€
786239	226x145x(H)37	7,50

786451

**POT À LAIT**

- Blanc brillant

- La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché



code	emballé par	litre	€
786451	2	0,08	7,00



786437

SAUCIÈRE

- Blanc brillant

- La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché



code	mm	€
786437	180x55x(H)130	5,25

786413

**MÉNAGÈRE PORCELAIN**

- 2 pièces: salière et poivrière



code	mm	€
786413	Ø42x(H)80	6,25



786420

MÉNAGÈRE PORCELAIN

- 3 pièces: salière, poivrière, porte-cure-dents



code	mm	€
786420	125x54x(H)90	8,50

TAPASMINI

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



784303

COUPELLE TAPAS CASCARA

code	emballé par	mm	€
784303	6	Ø100	7,00



784327

COUPELLE TAPAS CUADRADO

code	emballé par	mm	€
784327	6	80x80x(H)35	8,00



784365

COUPELLE TAPAS REDONDO

- Ronde

code	emballé par	mm	€
784365	6	Ø75x(H)30	6,50



784433

COUPELLE TAPAS LION

code	emballé par	ml	mm	€
784433	6	50	Ø55x(H)45	7,50



784341

COUPELLE TAPAS PESCADO

- Forme poisson

code	emballé par	mm	€
784341	6	90x105x(H)25	8,25



784334

COUPELLE TAPAS CONCHA

- Forme bateau

code	emballé par	mm	€
784334	6	90x50x(H)20	5,75



784426

COUPELLE TAPAS PLATO

- Ronde

code	emballé par	mm	€
784426	6	Ø100x(H)25	6,75



784419

COUPELLE TAPAS CUADRADO

- Carré

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



784396

COUPELLE TAPAS TRIANGOLO

- Triangulaire

code	emballé par	mm	€
784396	6	100x100x(H)25	7,75



784389

COUPELLE TAPAS CACEROLE

code	emballé par	mm	€
784389	6	Ø60x(H)25	5,75



784372

COUPELLE TAPAS HUEVO

code	emballé par	mm	€
784372	6	Ø65x(H)15	5,75



785324

COUPELLE TAPAS CUCHARA

code	emballé par	mm	€
785324	6	133x43x(H)26	7,50

PLATS À FOUR PORCELAINE

- La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché.
- Résiste contre les grandes différences de température.
- Très résistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger.
- Blanc pure et éclatant.



PLAT À TAPAS OVALE

code	mm	€
784006	165x105x(H)30	2,75
784013	215x140x(H)35	4,50
784020	270x180x(H)40	8,25



PLAT À TAPAS RECTANGULAIRE

code	mm	€
784105	100x140x(H)45	2,75
784112	120x190x(H)50	5,00
784129	185x260x(H)55	10,25



786321

RUSTICA PLAT À FOUR OVALE

code	mm	€
786321	220x130x(H)40	5,25
786338	245x145x(H)55	7,25
786345	340x205x(H)70	17,00



786352

RUSTICA PLAT À FOUR CARRÉ

code	mm	€
786352	165x165x(H)70	5,75



786369

RUSTICA PLAT À FOUR RECTANGULAIRE

code	mm	€
786369	280x185x(H)65	9,75
786376	330x225x(H)70	15,00
786383	375x260x(H)75	21,50



786307

RUSTICA PLAT À FOUR ROND

code	mm	€
786307	Ø100x(H)50	2,00
786314	Ø250x(H)70	13,00



PLATS À FOUR EN PORCELAINE BLANC CASSÉ

- Une sorte de porcelaine spéciale, la plus dure qui existe.
- Résistant aux chocs thermiques: supporte des grandes différences en température.
- Extra résistant contre des chocs et d'usure en restant relativement léger.
- Blanc cassé.



PLAT À FOUR ROND

code	mm	€
785898	220x180x(H)50	5,25
785904	185x152x(H)40	3,75



PLAT À FOUR PEU PROFOND

code	mm	€
785706	304x197x(H)60	15,00
785713	253x164x(H)54	10,75
785720	203x133x(H)50	6,50



PLAT À FOUR PROFOND OVALE

code	mm	€
785829	375x260x(H)56	19,50
785836	324x225x(H)56	14,00
785843	276x190x(H)54	10,50



PLAT À FOUR ELLIPSE

code	mm	€
785850	288x226x(H)70	16,50
785867	245x187x(H)62	10,75
785874	200x150x(H)52	7,00
785881	147x115x(H)50	3,75





MELAMINE

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

Les deux côtés
peuvent être
utilisés pour
la présentation



PLATEAUX GN

- Imitation ardoise.
- Un côté avec la texture et l'apparence de l'ardoise, l'autre côté avec une surface lisse et l'apparence du granite.

code		mm	€
561362	Gastronorme 1/1	530x325x(H)7	45,25
561379	Gastronorme 1/2	325x265x(H)7	24,75
561386	Gastronorme 1/3	325x175x(H)7	16,25
561393	Gastronorme 2/4	525x160x(H)7	24,75

PLATEAU ROND AVEC POIGNÉE

- En imitation ardoise.
- Avec pieds antidérapant.

code	mm	€
561355	424x300x(H)15	20,00

PLATEAUX ROND

- Imitation ardoise.
- Un côté avec la texture et l'apparence de l'ardoise, l'autre côté avec une surface lisse et l'apparence du granite.

code	mm	€
561409	ø330x(H)7	24,75
561416	ø430x(H)7	36,75

PLATEAUX GN

- Imitation bois.
- Avec pieds antidérapant.

code		mm	€
561324	Gastronorme 1/1	530x325x(H)10	37,50
561331	Gastronorme 1/2	325x265x(H)10	20,00
561348	Gastronorme 2/4	525x160x(H)10	18,75

PLATEAU ROND AVEC POIGNÉE

- Imitation bois.

code	mm	€
561300	424x300x(H)15	20,00

PLATEAUX RECTANGULAIRE AVEC POIGNÉE

- Imitation bois.

code	mm	€
561317	530x200x(H)15	22,25

PLATEAUX EN ARDOISE

- Des accessoires de présentation naturels pour servir des plats élégants et exclusifs, chauds ou froids.
- Fait en ardoise taillé avec des pieds antidérapants.

SET AVEC PLATEAU TOURNANT EN ARDOISE

- Set de présentation, comprend:
- 1 plateau rotatif en ardoise
- 3 couteaux à fromage
- 3 craies
- 3 support de tableaux noir
- 3 tableaux noir



code	mm	€
424605	ø350x(H)25	29,25



424605

PLATEAUX EN ARDOISE RONDS

code	emballé par	mm	€
424612	2	ø200x(H)5	3,75
424629	2	ø250x(H)5	5,25
424636	2	ø300x(H)5	8,25



424612

PLATEAUX EN ARDOISE CARRÉS

code	emballé par	mm	€
424643	2	200x200x(H)5	3,75
424650	2	250x250x(H)5	5,25
424667	2	300x300x(H)5	8,25



424643

PLATEAUX EN ARDOISE RECTANGULAIRES

NEW!

code	emballé par	mm	€
424742	2	325x265x(H)5 - GN 1/2	9,75
424759	2	325x176x(H)5 - GN 1/3	6,50
424766	2	265x162x(H)5 - GN 1/4	5,00



424674

PLATEAUX EN ARDOISE RECTANGULAIRES

code	emballé par	mm	€
424674	2	150x100x(H)5	2,00
424681	2	200x100x(H)5	2,00
424698	2	300x100x(H)5	2,75



424704

PLATEAUX EN ARDOISE AVEC POIGNÉES

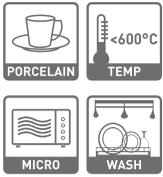
code	mm	€
424704	300x450x(H)40	10,75

PLATEAUX EN ARDOISE FORME VAGUE

code	emballé par	mm	€
424711	2	200x100x(H)5	2,75
424728	2	300x150x(H)5	5,00



424711



785645

BOL INCLINÉ

code	mm	€
785645	170x163x(H)134	9,25
785652	138x138x(H)118	5,75



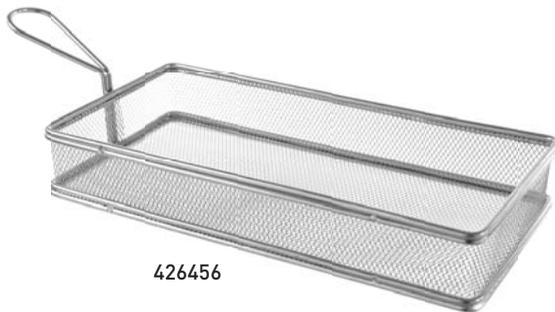
426425



426432



426449



426456



PANIER À FRITES MINIATURES

code	mm	€
426425	100x80x(H)65	5,00
426432	105x90x(H)65	5,25
426449	ø90x(H)90	4,25
426456	275x130x(H)45	8,50





630907



630914



630921

SUPPORT POUR CORNETS DE FRITES

SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Noir avec support et emplacement pour un bol à sauce.
- Le ramequin à mélamine 80 ml (561713) convient parfaitement, pas inclus.

SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Noir avec support, convient pour 3 cornets de frites.

code	mm	€	code	mm	€	code	mm	€
630907	ø95/110x(H)175	6,50	630914	210x110x(H)172	5,25	630921	270x270x(H)280	13,00



678138



678107

PAPIER SULFURISÉ
- Emballé par 500 feuilles.

NEW!

code	couleur	mm	€
678107	impression journal	250x350	30,25
678114	uni	250x350	21,50
678121	impression journal	200x250	18,25
678138	uni	250x200	14,00



EMAILLÉ

- La vaisselle émaillée est de retour.
- Acier émaillé blanc avec un joli bord bleu.
- Émail de haute qualité.
- Résistant à l'usure abrasive.

NEW!

621202



621226



621257

PLAT RECTANGULAIRE

- Plats et desserts peuvent être préparés dans le plat.

code	mm	€
621202	175x130	3,25
621219	215x160	4,25

ASSIETTE PLATE

code	mm	€
621226	ø200	3,50
621233	ø240	4,25

ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
621240	ø180	3,50
621257	ø200	4,00
621264	ø220	4,50
621271	ø240	5,25



621288



621295



621318

SALADIER

code	mm	€
621288	ø160	4,00

MUG

code	ml	mm	€
621295	360	ø90x(H)80	3,25
621301	520	ø100x(H)90	4,00

TASSE

code	ml	mm	€
621318	120	ø70x(H)50	2,75



621332

GOBELET

code	ml	mm	€
621325	300	ø90x(H)90	3,50
621332	400	ø90x(H)120	4,25





625804



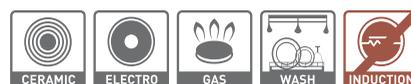
625705



MARMITE À SOUPE OU À SAUCE - AVEC COUVERCLE

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

code	litre	mm	couleur	€
625804	0,4	Ø120x(H)95	bleu	6,00
625705	0,6	Ø135x(H)103	noir	6,50



622704



622728



622742



POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉS

- Avec 2 poignées
- Tôle d'acier émaillé

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

622810



622841



622858

PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond
- Tôle d'acier émaillé

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





426326

SEAU À GLACE MINIATURES

code	mm	€
426326	ø77x(H)98	4,00
426333	ø115x(H)110	4,75
426340	ø135x(H)130	5,75



426388

PASSOIRE MINIATURE

code	mm	€
426388	ø100x(H)54	3,00
426395	ø130x(H)64	3,50



426463

POT SNACK

code	mm	€
426463	45x50	2,50
426470	70x100	4,25



426487

PLAT SNACK

code	mm	€
426487	185x95x(H)45	5,25



426357

SEAU MINIATURE

code	mm	€
426357	ø70x(H)77	3,25
426364	ø87x(H)93	4,00
426371	ø125x(H)127	6,25



NEW!



607015

607022

607039

CASSEROLES MINIATURES AVEC BEC VERSEUR

- Fait en matériau de 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm: cuivre/aluminium/inox.

- Manche rivetée.

code	mm	€
607015	ø50x(H)30	11,75
607022	ø75x(H)40	16,25
607039	ø85x(H)50	18,25



607046

POËLE MINIATURE

- Fait en matériau en 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm: cuivre/aluminium/inox.

- Manche rivetée.

code	mm	€
607046	ø120x(H)30	24,75





RAMEQUIN

- Rainuré



code	mm	€
783153	ø70x(H)35	1,00
783160	ø90x(H)48	1,75
783627	ø100x(H)25	1,25
783177	ø120x(H)55	2,00 NEW!



RAMEQUIN



code	mm	€
561706	50 ml Ø70x(H)35	1,00
561713	80 ml Ø80x(H)40	1,25
561720	100 ml Ø85x(H)45	1,25

NEW!



RAMEQUINS



code	couleur	emballé par	ml	mm	€
565605	noir	12	45	60x60x(H)35	6,50
565612	ivoire	12	45	60x60x(H)35	6,50
565629	transparent	12	45	60x60x(H)35	6,50
565636	terracotta	12	45	60x60x(H)35	6,50



NEW!

RAMEQUIN

- Rainuré



code	couleur	emballé par	mm	€
565643	ivoire	4	58x58x(H)27	2,00
565650	ivoire	4	70x70x(H)37	3,50
565667	ivoire	4	78x78x(H)40	5,00
565674	ivoire	4	85x85x(H)45	5,25



NEW!

BOLS INCLINÉS VELOCITY



code	mm	€
564578	70x70x(H)60	1,25
564585	97x97x(H)80	2,00
564592	110x110x(H)100	3,25

NEW!



BEURRIER & SAUCIÈRE



code	couleur	emballé par	mm	€
564608	terrecotta	3	80x80x(H)30	3,25
564561	noir	3	80x80x(H)30	3,25



NEW!



564509

LITTLE CHEF MINI CASSEROLE

- Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	€
564509	162x121x(H)30	2,50



564516

LITTLE CHEF MINI PLAQUE À GRILLER

- Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	€
564516	320x162x(H)20	9,75



564523

LITTLE CHEF MINI FAITOUT ROND

- Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	€
564523	150x115x(H)37	2,50
564530	189x147x(H)37	3,75



564554

LITTLE CHEF MINI FAITOUT OVALE

- Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	€
564547	155x80x(H)37	2,00
564554	263x140x(H)37	5,00



CORBEILLES

- Polyrotin



CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm	€
426500	225x130x(H)55	2,00

CORBEILLE À PAIN - RECTANGULAIRE

code	mm	€
426807	225x150x(H)65	2,25

CORBEILLE À PAIN - ROND

code	mm	€
426609	Ø200x(H)65	2,00

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm	€
426708	225x110x(H)60	1,75

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm	€
426906	375x140x(H)70	2,50



CORBEILLE À PAIN PITA - ROND



code	mm	€
425701	Ø150x(H)40	1,25
425800	Ø200x(H)50	2,00

CORBEILLE À PAIN PITA - OVALE



code	mm	€
425503	200x140	2,00
425602	230x180	2,50

CORBEILLE À FRUITS - Fil métallique chromé



code	mm	€
426418	Ø 215x(H)205	7,25

SACS À PAIN

SAC KRAFT ALIMENTAIRE

- Fabriqué en papier en qualité alimentaire, lavable.

NEW!

code	couleur	mm	€
429211	noir	170x170x(H)150	7,50
429228	beige	170x170x(H)150	7,50



429211



429228



429068

429037

429006

429051

429112

429150

429129

SAC À PAIN ROND

- Fait en coton durable.

- Disponible dans les combinaisons de couleur gris/beige et gris/gris foncé.

code	couleur	mm	€
429006	Beige	ø150x(H)150	4,25
429013	Gris foncé	ø150x(H)150	4,25
429020	Beige	ø200x(H)200	5,25
429037	Gris foncé	ø200x(H)200	5,25
429044	Beige	ø250x(H)160	6,50
429051	Gris foncé	ø250x(H)160	6,50
429068	Beige	ø400x(H)300	11,75
429075	Gris foncé	ø400x(H)300	11,75

SAC À PAIN CARRÉ

- Fait en coton durable.

- Disponible dans les combinaisons de couleur gris/beige et gris/gris foncé.

code	couleur	mm	€
429105	Beige	150x150x(H)150	6,50
429112	Gris foncé	150x150x(H)150	6,50
429129	Beige	200x200x(H)200	8,25
429136	Gris foncé	200x200x(H)200	8,25
429143	Beige	250x250x(H)160	8,50
429150	Gris foncé	250x250x(H)160	8,50

BOLS À SOUPE ET SAUCE



434208

SOUPIÈRE

– Avec couvercle et cuillère de service

code	Liter	mm	€
434208	2,7	Ø270x(H)120	21,50



430002

BOL À SOUPE

– Avec anses

code	litre	mm	€
430002	0,35	Ø120x(H)50	2,75

401101



401002

401200



432136

432105

432129

LÉGUMIER

– Avec poignées

code	mm	€
401002	Ø120x(H)30	2,00
401101	Ø140x(H)35	2,50
401200	Ø160x(H)40	2,75
401309	Ø180x(H)45	3,25
401408	Ø200x(H)50	4,50
401606	Ø220x(H)50	5,25

SAUCIÈRE

– Sur pied

code	litre	mm	€
432143	0,085	120x(H)50	2,25
432006	0,14	135x(H)70	3,00
432105	0,23	160x(H)90	3,75
432129	0,28	200x(H)105	4,25
432136	0,46	240x(H)120	6,00

VERSEUSES ISOTHERMES

- En acier inoxydable
- Isolation par double paroi avec vide air
- Couvercle/corps/verseuse/manche chromé
- Très bonne isolation



445808

445815

445822

445839



VERSEUSE ISOTHERME

code	litre	ØxH mm	€
445808	0,35	108x150	38,50
445815	0,6	120x168	37,75
445822	1	136x188	40,50
445839	1,5	136x258	43,00



446508

446607

446706



VERSEUSE ISOTHERME

- En acier inoxydable à double paroi
- Avec bouchon à poussoir noir
- Le haut et le bouton en polypropylène

code	litre	ØxH mm	€
446508	1	145x205	13,00
446607	1,5	145x230	14,25
446706	2	145x260	15,50



446522

446621

446720



VERSEUSE ISOTHERME

- En acier inoxydable à double paroi
- Avec bouchon à poussoir jaune
- Le haut et le bouton en polypropylène

code	litre	ØxH mm	€
446522	1	145x205	13,00
446621	1,5	145x230	14,25
446720	2	145x260	15,50



445877

POT À POMPE ISOTHERME

- Pot en inox, isolation à double paroi avec vide d'air
- Socle pivotant 360°C
- Manette pressoir renforcée
- Couvercle amovible
- Poignée solide pour transport sécurisé
- Bac égouttoir en option

code	litre	€
445877	3	58,25
445891	bac égouttoir	10,50

La manette pressoir permet de servir facilement et précisément



445891



Les bacs égouttoirs peuvent être attachés pour former un ensemble



449608



449707

**VERSEUSE ISOTHERME AVEC BOUTEILLE INTÉRIEURE EN VERRE**

code	couleur	litre	ØxH mm	€
449608	noir	1	140x268	9,25
449707	blanc	1	140x268	9,25



448908



445884

**POT À POMPE**

- Corps en acier inoxydable
- Avec système à pression pour tirer des boissons



code	litre	ØxH mm	€
448908	2,2	150x340	21,50

PICHET ISOTHERME

- Isolation double paroi en inox avec vide d'air : conserve les boissons chaudes et froides à la bonne température de service.
- Convient aux tasses et verres d'une hauteur maximale de 11 cm.
- Avec indicateur de niveau.
- Facile à nettoyer.



code	litre	ØxH mm	€
445884	3	168x456	46,75



451502

451519

451526

451533

POTS MULTIFONCTIONNELS

code	litre	mm	€
451502	0,35	ø76x(H)93	7,00
451519	0,6	ø90x(H)112	8,50
451526	0,9	ø102x(H)125	11,75
451533	1,5	ø112x(H)161	16,50



458228

458211

458204

458006

POT À LAIT CAPPUCCINO

- Avec poignée



code	Litre	mm	€
458228	0,3		9,75 NEW!
458211	0,5		11,75 NEW!
458204	0,7	ø95x(H)105	14,00
458006	0,9	ø100x(H)115	15,75



450109

450208

450307

450406

450505

CRÉMIER

- Modèle droit



code	litre	mm	€
450109	0,02	ø35x(H)35	1,50
450208	0,04	ø40x(H)40	2,25
450307	0,07	ø50x(H)55	2,00
450406	0,12	ø60x(H)60	2,75
450505	0,25	ø75x(H)75	3,75



451007

451106

POT À LAIT/D'EAU

- Modèle droit



code	Litre	mm	€
451007	0,35	ø85x(H)110	5,75
451106	0,75	ø100x(H)120	8,50



453001

453209

453506

**CAFETIÈRE/THÉIÈRE
AVEC COUVERCLE**

- Couvercle à charnière

- Modèle droit



code	Litre	mm	€
453001	0,3	ø74x(H)95	6,75
453100	0,5	ø74x(H)123	7,50
453209	1	ø97x(H)142	10,25
453308	1,5	ø120x(H)158	14,75
453407	2	ø126x(H)185	19,00



452424

VERSEUR À MIEL

- En verre
- Couvrete en plastique chromé

code	mm	€
452424	Ø80x(H)115	4,50



465370

FROMAGÈRE

- Conteneur en verre
- Cuillère en acier inoxydable

code	mm	€
465370	Ø130x(H)90	7,50



18/0

STAINLESS STEEL

452103

SUCRIER

- Avec couvercle à charnière



code	ml	mm	€
452103	300	Ø85x(H)80	5,25

452202

SUCRIER

- Sans couvercle



code	ml	mm	€
452202	300	Ø85x(H)65	4,25



523629

523636

PINCE À SUCRE

code	emballé par	mm	€
523629	2	160	4,50
523636	2	113	3,25



452325

452714

COUPELLE À SUCRE/CRÈME CHANTILLY

code	emballé par	mm	€
452714	6	ø65	4,00
452325	4	ø100	5,25



400104

PLAT À SERVIR

code	mm	€
400104	210x110	3,25



400203

PLATEAU DE SERVICE - RECTANGULAIRE

code	mm	€
400203	205x155	3,25



452400

DOSEUR SUCRE

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

code	ml	mm	€
452400	200	Ø80x(H)140	2,75



452486

DOSEUR SUCRE

- Pot en verre.
- Verseur en inox 18/0.

code	ml	mm	€
452486	178	Ø75x(H)135	2,00



452431

DOSEUR SUCRE

- Pot en verre
- Verseur en inox 18/0.

code	emballé par	ml	mm	€
452431	6	355	Ø75x(H)180	10,75



452448

DOSEUR SUCRE

- Pot en verre.
- La sortie du verseur est équipé d'un petit couvercle.
- Couvercle en inox 18/0.

code	emballé par	ml	mm	€
452448	6	355	Ø75x(H)137	10,75



452455

DOSEUR SUCRE

- Pot en verre.
- Couvercle avec un sortie centré.
- Couvercle en inox 18/0.

code	emballé par	ml	mm	€
452455	6	355	Ø75x(H)147	10,75



452462

SAUPOUDREUR À FROMAGE

- Pot en verre.
- Couvercle en inox 18/0.

code	emballé par	ml	mm	€
452462	6	355	Ø75x(H)137	10,75



452479

SAUPOUDREUR SUCRE À GLACE

- Pot en verre.
- Couvercle en inox 18/0.

code	emballé par	ml	mm	€
452479	6	355	Ø75x(H)137	10,75





465387



461167

461266



468821

SALIÈRE ET POIVRIÈRE SET

- Pot en verre.

- Bouchon en acier inoxydable avec les trous en forme de S ou P.

code	mm	€
465387	Ø40x(H)70	1,50

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Pot en verre.

- Bouchon en acier inoxydable avec les trous en forme de S ou P.

code	-	emballé par	mm	€
461167	poivre	6	Ø40x(H)70	8,50
461266	sel	6	Ø40x(H)70	8,50

POT À CURE-DENTS

- Pot en verre

- Bouchon en acier inoxydable

code	emballé par	mm	€
468821	6	Ø40x(H)70	10,50

631300

631102



631201



786413



786420

SAUPOUDREUR

code		mm	€
631201	salière - poivrière	Ø55x(H)75	5,25
631102	saupoudreur parmesan	Ø55x(H)75	5,25
631300	saupoudreur avec gaze	Ø55x(H)75	5,75

MÉNAGÈRE PORCELAIN

- 2 pièces: salière et poivrière

code	mm	€
786413	Ø42x(H)80	6,25

MÉNAGÈRE PORCELAIN

- 3 pièces: salière, poivrière, porte-cure-dents

code	mm	€
786420	125x54x(H)90	8,50



461129



461112



461136

SAUPOUDREUR CARRÉ

- Saupoudreur en verre.

- Couvercle fait en inox 18/0.

code	emballé par	ml	mm	€
461129	12	59	40x40x(H)100	10,75

SAUPOUDREUR MODÈLE HAUT

- Pot en verre.

- Couvercle en inox 18/0.

code	emballé par	ml	mm	€
461112	12	30	Ø45x(H)110	10,00

BOUTEILLE CARRÉ HUILE ET VINAIGRE

- Bouteille en verre.

- Couvercle fait en inox.

code	emballé par	ml	mm	€
461136	12	178	55x55x(H)147	13,00



18/0
STAINLESS STEEL

465301

MÉNAGÈRE

- De 2 pièces - poivre, sel
- Poli mat

code	mm	€
465301	85x55x(H)115	3,75



18/0
STAINLESS STEEL

465349

MÉNAGÈRE

- De 2 pièces - huile, vinaigre
- Poli mat

code	ml	mm	€
465349	150	120x75x(H)185	7,50



18/0
STAINLESS STEEL

465332

MÉNAGÈRE

- De 3 pièces - poivre, sel, moutarde
- Avec cuillère à moutarde en inox
- Poli mat

code	mm	€
465332	100x95x(H)115	5,75



18/0
STAINLESS STEEL

465318

MÉNAGÈRE

- De 3 pièces - poivre, sel, porte-serviettes
- Poli mat

code	mm	€
465318	85x75x(H)115	4,50



18/0
STAINLESS STEEL

465325

MÉNAGÈRE

- De 3 pièces - poivre, sel, pot à cure-dents
- Poli mat

code	mm	€
465325	90x90x(H)115	5,00



18/0
STAINLESS STEEL

465356

MÉNAGÈRE

- De 4 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre
- Poli mat

code	mm	€
465356	130x110x(H)185	10,25



18/0
STAINLESS STEEL

465363

MÉNAGÈRE

- De 5 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre, pot à cure-dents
- Poli mat

code	mm	€
465363	130x110x(H)185	11,00



S.S.
STAINLESS STEEL

460009

MÉNAGÈRE

- De 2 pièces - poivre, sel

code	mm	€
460009	100x50x(H)140	9,25



S.S.
STAINLESS STEEL

460108

MÉNAGÈRE

- Set 3 pièces - poivre, sel, aromate
- Livré sans la bouteille Maggi

code	mm	€
460108	140x50x(H)140	12,25

18/0

STAINLESS STEEL

MÉNAGÈRE

- Support fait en fer chromé.
- Deux bouteilles huile/vinaigre et un poivrière et un salière avec couvercles fait en inox 18/0.

code	mm	€
460214	160x135x(H)175	9,75

460214



460245



460252



460221

MÉNAGÈRE POUR HUILE ET VINAIGRE

- Support fait en fer chromé.
- 2 bouteilles pour huile/vinaigre avec des verseurs en inox.

code	ml	mm	€
460245	2x 237	115x60x(H)325	8,50
460252	2x 470	130x70x(H)370	10,75

S.S.
STAINLESS STEEL**MÉNAGÈRE**

- Support fait en fer chromé.
- Poivrière et salière (60 ml) avec couvercle en inox 18/0.
- Deux bouteilles à pression en polyéthylène.

code	ml	mm	€
460221	2x 200	148x140x(H)250	9,75
460238	2x 350	148x140x(H)250	10,75

18/0

STAINLESS STEEL

NEW!

469422



469477

469415
469446469460
469491

Le moulin est équipé d'un mécanisme à mouture unique qui permet d'ajuster la taille de la mouture en 4 étapes de fine à gros



Le mécanisme à mouture n'est pas réglable

469408
469439469453
469484**MOULINS À POIVRE**

- Mécanisme de broyage résistant. L'emplacement précis de la meule laisse une espace entre les dents, grâce à laquelle l'usure sera réduit.
- Le moulin est équipé d'un mécanisme à mouture unique qui permet d'ajuster la taille de la mouture en 4 étapes de fine à gros.
- Le bouchon s'enlève facilement pour recharger. Le tension sur le vis n'a pas d'influence sur la taille de la mouture.
- Disponible en bois de hêtre (clair) ou bois de noyer (foncé).

code		mm	€
469408	bois clair	(H)100	9,75
469453	bois foncé	(H)100	9,75
469415	bois clair	(H)215	16,25
469460	bois foncé	(H)215	16,25
469422	bois clair	(H)310	20,50
469477	bois foncé	(H)310	20,50

MOULINS À SEL

- Mécanisme de broyage résistant. L'emplacement précis de la meule laisse une espace entre les dents, grâce à laquelle l'usure sera réduit.
- Le mécanisme à mouture n'est pas réglable, ce qui permet un résultat constant.
- Le bouchon s'enlève facilement pour recharger. Le tension sur le vis n'a pas d'influence sur la taille de la mouture.
- Disponible en bois de hêtre (clair) ou bois de noyer (foncé).

code		mm	€
469439	bois clair	(H)100	9,75
469484	bois foncé	(H)100	9,75
469446	bois clair	(H)215	16,25
469491	bois foncé	(H)215	16,25

MOULINS À POIVRE ET À SEL**- TRANSPARENT**

- Fait en acrylique (PMMA).
- Mécanisme de broyage résistant. L'emplacement précis de la meule laisse une espace entre les dents, grâce à laquelle l'usure sera réduit.
- Le moulin à poivre est équipé d'un mécanisme à mouture unique qui permet d'ajuster la taille de la mouture en 4 étapes de fine à gros.
- Le mécanisme à mouture n'est pas réglable, ce qui permet un résultat constant.
- Le bouchon s'enlève facilement pour recharger. Le tension sur le vis n'a pas d'influence sur la taille de la mouture du moulin à poivre.



469385



469392

code		mm	€
469385	moulin à poivre	(H)105	6,50
469392	moulin à sel	(H)105	6,50



456514

BOÎTE À THÉ

- En bois, vitre en acryl
- Avec 12 compartiments



code	mm	€
456514	300x280x(H)90	32,50



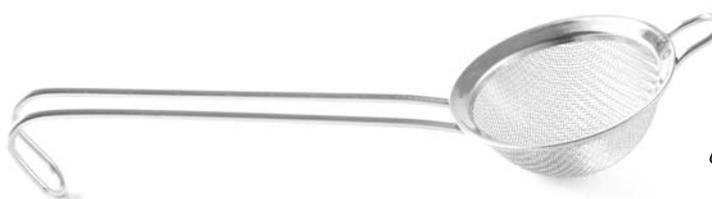
570807

BOULE À THÉ

- Pour herbes et thé
- Avec manche articulé



code	mm	€
570807	Ø40x150	2,50



638101

PASSOIRE À THÉ & HERBES

- Avec manche filiforme



code	mm	€
638101	Ø70x225	3,25



592038

PRESSE-CITRON

code	emballé par	mm	€
592038	6	80x70	9,00



440704



POUBELLE DE TABLE

- Conteneur en inox
- Couvercle à bascule en ABS noir

code	mm	€
440704	Ø120x(H)165	9,00



421550



POUBELLE DE TABLE

code	mm	€
421550	Ø120x(H)180	6,75



421567



Peut être utilisé
comme panier
à couvert



POUBELLE DE TABLE OU PANIER À COUVERT

code	couleur	mm	€
421567	blanc	Ø130x(H)160	8,50
421574	noir	Ø130x(H)160	8,50



663912

663769

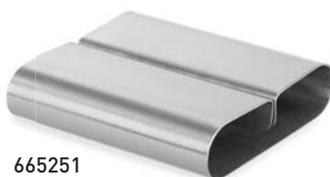


663776



SUPPORT MENU

code	couleur	emballé par	mm	€
663769	transparent	6	80x72x(H)20	10,75
663776	blanc	6	80x72x(H)20	10,75
663912	noir	6	80x72x(H)20	10,75



665251



PORTE-MENU

- Livré sans carte menu.

code	emballé par	mm	€
665251	6	80x77x(H)18	18,00



595206



PORTE-ADDITION

- Avec pince

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



665503

665510

PORTE-MENU

code	mm	€
665503	100	5,25
665510	200	6,50



595305

PORTE-ADDITION

- Avec pince

code	emballé par	mm	€
595305	2	Ø40x(H)104	9,50





441008

BEURRIER

- Pour motte de 250 grammes



code	mm	€
441008	125x(H)55	10,75



441107

COUPE À GLACE

- Sur pied



code	mm	€
441107	Ø90x(H)50	2,00



595008

SONNETTE DE RÉCEPTION

- Chromé avec socle en métal



code	ØxH mm	€
595008	85x60	5,75



444023

ATTACHE-NAPPE

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



428511

PORTE-SERVIETTES

- Mat



code	mm	€
428511	170x30x(H)70	5,00



428528

PORTE-SERVIETTES

- Fil métallique chromé



code	mm	€
428528	190x190x(H)65	7,50



441466

COQUETIER

- Modèle plat



code	emballé par	mm	€
441466	6	Ø85x(H)15	10,00



441367

COQUETIER

code	emballé par	mm	€
441367	6	Ø50x(H)45	4,25



441503

CUILLÈRE À OEUF

- ABS blanc



code	emballé par	€
441503	6	2,50



440605



CENDRIER AVEC BAC COLLECTEUR

code	mm	€
440605	Ø140x(H)40	3,75



569757



CENDRIER
- Mélatine noir.

code	mm	€
569757	Ø146	6,50



440407



CENDRIER AVEC COUVERCLE

code	emballé par	mm	€
440407		Ø90x(H)28	3,00
440490	3	Ø90x(H)28	6,50



440803



CENDRIER PROFI LINE

code	mm	€
440803	Ø75x(H)28	4,50
440858	Ø95x(H)28	5,25
440902	Ø120x(H)28	6,75



440872



CENDRIER KITCHEN LINE

code	mm	€
440872	ø80x(H)30	2,50
440865	ø100x(H)30	3,25
440889	ø120x(H)30	3,50



440001



CENDRIER AVEC REBORD

code	mm	€
440001	Ø140x(H)30	2,00
440100	Ø160x(H)30	2,25



440506

RAMASSE-CENDRES

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



code	mm	€
440506	210x140x(H)90	19,50



440209



CENDRIER AVEC BOUTON POUSSOIR

code	mm	€
440209	Ø90x(H)45	4,50



PICTOGRAMMES

- Avec bande autocollante



code	type	mm	€
663608	Messieurs	Ø75	2,00
663615	Femmes	Ø75	2,00
663622	Toilettes	Ø75	2,00
663639	Non fumeur	Ø75	2,00
663646	Fauteuil roulant	Ø75	2,00
663653	Portable éteint	Ø75	2,00



663608



663615



663622



663639



663646



663653

PICTOGRAMMES

- Avec bande autocollante



code	type	mm	€
663783	Fumeur	Ø75	2,00
663790	Non fumeur	Ø75	2,00
663820	Fumeur - grand	Ø160	6,25
663806	Non fumeur - grand	Ø160	6,25



663820



663806

CHEVALET DE TABLE
NON FUMEUR

- Imprimé de 2 côtés



code	mm	€
663660	52x(H)40	2,00



663660

CHEVALET DE TABLE
RÉSERVÉ

- Noir - Blanc.

- Imprimé de 2 côtés.



code	emballage par	mm	€
663462	"reserved"	1 130x35x(H)40	1,50
663745	"gereserveerd"	1 130x35x(H)40	1,50
663479	"reserviert"	1 130x35x(H)40	1,50
663486	"réserve"	1 130x35x(H)40	1,50
663523	'rezerwacja'	1 130x35x(H)40	1,50

663745



663462

CHEVALET DE TABLE
RÉSERVÉ

code	emballage par	mm	€
663691	"Gereserveerd" & "Réserve"	4 52x(H)40	7,50
663707	"Reserviert"	4 52x(H)40	7,50

663691

CHEVALETS DE TABLE
NUMÉROTÉS

- Sets avec numéros divers

- 12 numéros par set



code	mm	€
663844	Numéros 1-12 52x(H)40	11,75
663851	Numéros 13-24 52x(H)40	11,75
663868	Numéros 25-36 52x(H)40	15,00
663875	Numéros 37-48 52x(H)40	15,00
663882	Numéros 49-60 52x(H)40	15,00
663899	Numéros 61-72 52x(H)40	15,00

663844





664025



664032



664049



664018

664001

ARDOISE

- Noir, avec cadre en bois

code	mm	€
664025	300x400	9,50
664032	400x600	14,75
664049	600x800	26,00

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en bois

code	mm	€
664001	500x850	64,50
664018	700x1200	135,50



664100



664117

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en acier.

code	mm	€
664100	700x1100	86,25

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en acier.

code	mm	€
664117	500x850	73,25



664094

664087

ARDOISE DE TABLE

code	emballé par	mm	€
664087	2	148x97	10,50
664094	2	210x150	13,50



664063

664056

ARDOISE DE TABLE

- Noir, avec support en bois

code	emballé par	mm	€
664056	2	150x230	6,50
664063	2	210x320	9,00



664070

TABLEAU ARDOISE AVEC CHEVALET

- Noir, avec chevalet en bois

code	mm	€
664070	220x360	10,75

**FEUTRES À CRAIE**

- Pointe biseautée, largeur du trait de 2 jusqu'à 6 mm

code	€
664278	10,75

1 blanc, 1 rouge, 1 bleu, 1 vert, 1 jaune, 1 violet, 1 orange et 1 rose



664223

664230

664247

664254

FEUTRES À CRAIE

- Pointe plate, largeur du trait 15 mm

code	€
664223	10,75
664230	10,75
664247	10,75
664254	10,75

3 feutres blancs
1 rose, 1 vert et 1 feutre bleu
1 blanc, 1 rouge et 1 jaune
1 blanc, 1 violet et 1 orange



664261

664209

664216

FEUTRES À CRAIE

- Pointe biseautée, largeur du trait de 2 jusqu'à 6 mm

code	€
664216	10,75
664209	10,75
664261	10,75

1 rose, 1 vert, 1 bleu et 2 feutres blancs
5 feutres blancs
1 blanc, 1 orange, 1 jaune, 1 rouge et 1 violet



TIRE-BOUCHONS ET DÉCAPSULEURS



596807

TIRE-BOUCHON LIMONADIER

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



code	mm	€
596807	140	1,75



597200

TIRE-BOUCHON LIMONADIER

- Modèle courbé
- 3 fonctions



code	mm	€
597200	110	5,00



597507

TIRE-BOUCHON

- Modèle à levier chromé, avec décapsuleur



code	mm	€
597507	170	4,25



Voir la vidéo

597316



Parfait pour déboucher les bouchons longs



643914

DÉCAPSULEUR AVEC COLLECTEUR

- Ce décapsuleur est prévu pour une fixation murale.
- Le collecteur est facile à enlever afin de le vider.
- Livré avec deux vis et chevilles.

code	mm	€
643914	135x70x(H)295	10,75

TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- Avec poignée métallique
- 3 fonctions
- Levier avec cran supplémentaire pour les bouchons longs

code	mm	€
597316	120	8,50

VERSEURS



599365



599310

VERSEUR CONTINU

- Plastique avec bec chromé

code	emballé par	€
599365	3	6,75

BEC VERSEUR À ÉCOULEMENT LIBRE

- Plastique

code	emballé par	€
599310	4	4,00



590034



590133



595589

**BEC VERSEUR**

- Avec bouchon de liège



code	modèle	emballé par	€
590034	court	6	13,25
590133	long	6	12,50

BOUCHON CHAMPAGNE

- Pour garder des bouteilles ouvertes



code	€
595589	3,75



595572

PERFORATEUR CAPSULE BOUTEILLE

- "Prikit"

- Peut perforer facilement les capsules des bouteilles ou les cannettes avec un trou de ø5 mm.

- En mettant une paille dans le trou, les insectes ne peuvent pas rentrer.

- Moins de salissure et gaspillage si le boisson se renverse.

code	€
595572	9,75



Voir la vidéo

**Empêche
les insectes
de rentrer**



598719

598818



SUPPORT ANTI-GOUTTES

- Pour des bouteilles d'une hauteur de 240 à 350 mm.

ABS
PLASTIC

code	modèle	€
598719	fixation sur étagère	8,25
598818	fixation murale	6,75



598016

598214

598313

598412



599013

599112

599211

VERSEUR-DOSEUR

- Plastique

code	ml	€
598016	20	9,75
598214	35	9,75
598313	40	9,75
598412	50	9,75

VERSEUR-DOSEUR À BILLE

ABS
PLASTIC

code	ml	emballé par	€
599013	20	2	19,00
599112	35	2	19,00
599211	50	2	19,00

SEAU À GLACE ET SUPPORTS



593806



593202



593103

RAFRAÎCHISSEUR À BOUTEILLE

- Acier inoxydable double paroi
- Pour utilisation sans glaçons

**SEAU À GLACE**

- Avec anses rondes

**SEAU À GLACE**

- Avec anses 'tulipes'



code	mm	€	code	litre	mm	€	code	litre	mm	€
593806	Ø120x(H)180	10,75	593202	3,3	Ø190x(H)190	8,25	593103	3,5	Ø210x(H)210	8,25



593813

RAFRAICHISSEUR À VIN EPP

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

code	mm	€
593813	Ø142x(H)210	10,75



593158

SEAU À GLACE

- Transparent



code	mm	€
593158	220x185x226	9,75



593905

PORTE-SEAU DE TABLE

- Cercle de Ø 185 mm.
- Seau à glace non-inclus.



code	mm	€
593905	Ø195x(H)510	10,75

PORTE-SEAU À GLACE

- Dans emballage très compact
- 5 pièces



code	mm	€
593608	Ø185x(H)740	65,00

593608





471500

**VASQUE À CHAMPAGNE**

code	litre	mm	€
471500	13,5	Ø370x(H)230	53,75



471524

**VASQUE À CHAMPAGNE ECONOMIC**

code	litre	mm	€
471524	9,5	Ø350x(H)230	21,50



594704

**SEAU À GLAÇONS DOUBLE PAROI**

code	litre	mm	€
594704	5	Ø200x(H)230	62,25



593165

**VASQUE À BOUTEILLES**

- Transparent
- Ovale

code	mm	€
593165	470x290x230	17,25

Support souple
en caoutchouc

679005

**BAC À GLAÇONS**

- Professionnel
- Support souple en caoutchouc
- pour 32 glaçons

code	mm	€
679005	335x180	11,50



523520

**PINCE À GLAÇONS**

- Emballé par 2.

code	mm	€
523520	180	4,25

S.S.
STAINLESS STEEL

271551

3 tailles
de glaçons
possibles**MACHINE À GLAÇONS - KITCHEN LINE 15**

- Modèle de table en inox
- Capacité 15 kg par 24 heures, stockage de réserve 4,5 kg - production de 12 glaçons par cycle
- Pas de branchement d'eau fixe - fluide réfrigérant: R134A
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes
- Capacité: 150 glaçons

code	V	W	mm	€
271551	230	160	380x435x(H)431	308,75

ABS
PLASTIC

271568

3 tailles
de glaçons
possibles**MACHINE À GLAÇONS - KITCHEN LINE 12**

- Modèle de table en plastique
- Capacité 12 kg par 24 heures, stockage de réserve 3,2 kg - production de 9 glaçons par cycle
- Pas de branchement d'eau fixe - fluide réfrigérant: R134A
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes
- Capacité: 100 glaçons

code	V	W	mm	€
271568	230	120	297x367x(H)378	211,75

PP
POLYPROPYLENE**MACHINE À GLAÇONS**

- Bâti en inox et peut être intégré sous le comptoir.
- Peut produire jusqu'à 35 kg de glace par jour avec un stockage de réserve de 15 kg.
- Produit 45 glaçons carrés par cycle de 13-16 minutes. Les glaçons doivent être séparés de l'un de l'autre.
- Livré avec tuyau et pelle à glace.
- Système avec injection à refroidissement par air, fluide réfrigérant: R134A.

code	V	W	mm	€
271575	230	300	448x400x(H)798	648,50



271575



271520

CONCASSEUR À GLAÇONS

- Entonnoir à glace large en plastique ABS et boîtier en acier inoxydable brossé.
- Couteaux en inox et mécanisme de broyage résistant.
- Bac à glaçons transparent incassable d'une capacité égale à 12 gobelets de glace pilé.
- Peut broyer jusqu'à 12 kg de glace par heure.
- Ne convient pas à une utilisation en continue.



code	V	W	mm	€
271520	230	80	170x260x(H)460	64,50



271513

BROYEUR À GLACE - ÉLECTRIQUE

- Concasseur à glaçons professionnelle.
- Convient parfaitement pour préparer de la glace pour granités, mojitos, café frappé et autres boissons glacés.
- Bâti en fonte d'aluminium.
- Fermeture avec interrupteur de sécurité.
- Bol, set de couteau en inox.
- Divers tailles de glace broyé possible.
- Capacité de bol 3 L.
- Vitesse: 800 RPM.
- Rendement 120 kg/h.
- Poids: 5 kg



code	V	W	mm	€
271513	230	150	210x380x(H)490	623,00



Voir la vidéo

CONCASSEUR À GLAÇONS

- 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	38,00



695708



SODA SPLASH SYSTÈME À GAZÉFIER LES BOISSONS

- Vous pouvez transformé vos boissons en boissons gazeuse avec ce siphon à soda: eau, sirop, cocktails, vin etc.
- Pour faire facilement et rapidement des cocktails gazeuses, mettez tous les ingrédients dans le siphon et suivez quelques étapes simples.
- Convient seulement aux liquides froids et n'est pas prévu pour des liquides crémeux ou épais.
- Bouteille en inox brillant, le tête de remplissage est équipé avec un bouton de décompression et une valve de décompression en cas de surpression.
- Équipé avec entonnoir, bouchon et porte-cartouches.
- A utiliser avec des capsules CO₂.



code	litre	mm	€
588567	0,75	ø80x(H)370	54,00

Pour faire facilement et rapidement des cocktails gazeuses, mettez tous les ingrédients dans le siphon et suivez quelques étapes simples



588567

**SIPHON À SODA**

- Siphon à soda en inox
- Fait de l'eau gazeuse instantané
- Nécessite des capsules de dioxyde de carbone

NEW!

code	litre	mm	€
588574	1,0	ø100x(H)320	62,25

CAPSULES CO₂

- Contient 8 grammes de CO₂, pour un seul remplissage de 1L de Siphon à Soda

code	emballé par	€
588406	10	5,00



588406

588574



PP
 POLYPROPYLENE

ABS
 PLASTIC

S.S.
 STAINLESS STEEL

NEW!
CENTRIFUGE - EXTRACTEUR DE JUS

- Pour faire de jus de fruits et de légumes.
- Bâti, bol, passoire et râpe fait en inox.
- Goulotte et poussoir fait en ABS, récipient à pulpe et couvercle fait en polypropylène.
- Vitesse 3600rpm.
- Peut être utilisé en tout sécurité, l'appareil fonctionne seulement quand le couvercle et le dispositif de sécurité sont enclenchés.
- Ne convient pas pour la glace ou des fruits/légumes congelés.

code	V	W	mm	€
221082	230	700	250x410x(H)530	753,00

Toutes les pièces,
sauf le bâti,
peuvent aller
au lave-vaisselle



221082





EXTRACTEUR DE JUS - SLOW JUICER

- Idéal pour la préparation des jus de fruit frais, mousses, purées et cocktails à fruit.
- Convient parfaitement pour des fruits rouges (myrtilles, framboises, fraises) ainsi que les fruit durs et légumes (betteraves, navets, gingembre) et herbes/jeune pousses (orties, germes de blé, pissenlit).
- L'avantage de cet appareil comparé avec un presse à jus traditionnel est qu'il extrait beaucoup plus de jus et que les restes sont presque complètement secs.
- Le fonctionnement est comparable à la presse à froid mécanique.
- Le jus fait avec le slow juicer a un goût et un odeur plus intense et frais. Les nutriments sont mieux préservés et le jus ne s'oxyde pas aussi rapidement qu'avec un appareil traditionnel.
- Vitesse de rotation: 45 tours par minute.
- Équipé avec une fonction marche arrière pour éviter que le vis sans fin se bloque.
- Un moteur en induction assure une grande puissance et résistance de l'appareil.
- Silencieux lors d'utilisation: 65 dB.
- Grâce à une protection magnétique, l'appareil ne peut pas s'allumer si il n'est pas bien monté.

- Peut fonctionner pendant maximum 20 minutes en continue.
- Grande goulotte d'introduction de Ø83 mm (par ex. pommes, poires, navets) avec mécanisme pour protéger les mains d'y rentrer.
- Petite goulotte d'introduction de Ø42 mm avec un poussoir pour des légumes longs (par ex. carottes, panais, poireau).
- Verseau de jus avec un bouchon pratique et serré.
- Passoire à l'intérieur fait en inox AISI 304.
- Vis sans fin, support de la passoire et les parts de la passoire sont faits en copolyester Trtitan sans BPA.
- Bâti avec un poignée pratique fait en aluminium satiné et ABS.
- Facile à utiliser et à nettoyer.
- Poids: 7,2 kg.
- 2 pichets en polycarbonate pour pulpe et jus, chacun de 850 ml.
- Brosse de nettoyage avec poils en nylon.

EXTRACTEUR DE JUS - SLOW JUICER

code	V	W	mm	€
221044	230	250	260x175x(H)545	183,75

Grande goulotte d'introduction de Ø83 mm (par ex. pommes, poires, navets) avec mécanisme pour protéger les mains d'y rentrer



Petite goulotte d'introduction de Ø42 mm avec un poussoir pour des légumes longs (par ex. carottes, panais, poireau).



221044

**NEW!****PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE**

- Couverture avec levier pour une utilisation facile et en toute sécurité.
- Bol et cône amovibles en inox.
- Avec protection anti-éclaboussure.
- Vitesse 980 rpm.

code	V	W	mm	€
221099	230	230	280x200x(H)470	287,00



221099





PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

- Fait de matériel résistant à la rouille
- Avec cuve en inox
- Comprend 3 ogives de pressage interchangeable pour agrumes de différentes tailles et une passoire en ABS
- Vitesse 1500 rpm
- Commande manuelle par interrupteur marche/arrêt
- Avec dôme anti-projection en polycarbonate
- Toutes les pièces, sauf le bâti, peuvent aller au lave-vaisselle

code	V	W	mm	€
221204	230	180	308x218x(H)463	149,00



221204



3 ogives pour de différentes tailles de fruit

Dôme anti-projection en polycarbonate



Tamis et ogives fait en ABS



Cuve en inox



224038

Disque à mélanger
en inoxDisque à mélanger
en polycarbonate**NEW!****MILKSHAKER 1 LITRE**

- Livré avec 1 bol en inox, 1 bol en polycarbonate, 2 disques à mélanger en inox et 4 disques à mélanger en polycarbonate.
- Boîtier en inox.
- Un micro interrupteur active l'appareil quand le bol est enclenché.
- Moteur puissant fait tourner le mixeur à 15000 rpm.
- Capacité de bol: 1000 ml.

code	V	W	mm	€
224038	230	180	170x170x(H)520	107,75
942758			Bol en inox	16,25
942765			Bol en polycarbonate	8,25



695906

**PRESSE-AGRUMES**

- Modèle à levier, chromé
- Fabriqué d'acier supérieur, chromé
- Avec poignée pour une meilleure stabilité
- Poignée retombe facilement en sa position grâce à un ressort
- Avec réservoir et ogive en inox



code	mm	€
695906	225x180x(H)510	63,75

NEW!**PRESSE-AGRUMES**

- Alliage d'aluminium avec couche de peinture en poudre.

code		mm	€
592069	orange (pour oranges)	232x91x60	10,75
592052	jaune (pour citrons)	223x75x45	9,75
592045	vert (pour citrons verts)	203x60x40	8,50



557600

557617

557624

557631

557648

**FLACON VERSEUR - CONSERVATION**

- Bec verseur et couvercle interchangeables.
- Afin de garder, de mixer ou de servir des boissons.
- Partie supérieur amovible.

code	litre	mm	€
557600	rouge 0.8	Ø 90x(H)300	4,00
557617	bleu 0.8	Ø 90x(H)300	4,00
557624	vert 0.8	Ø 90x(H)300	4,00
557631	brun 0.8	Ø 90x(H)300	4,00
557648	jaune 0.8	Ø 90x(H)300	4,00

NEW!

274224

MACHINE À SLUSH 2X 12L

- Deux récipients de 12 litres avec un robinet à débit rapide, les couvercles sont éclairés.
- Contrôle numérique de la température avec mode boisson froide ou slush.
- Compresseur efficace, en mode slush la température varie entre -4°C et -2°C.
- Les récipients sont amovibles et facile à nettoyer.
- Mode jour/nuit.
- Liquide de refroidissement: R404a.
- Bac égouttoir inclus.

code	litre	V	W	mm	€
274224	2x12	230	920	470x510x(H)810	2161,25

BLENDER À HAUTE PUISSANCE

- Ce blender à haute puissance est parfait pour hacher les fruits et légumes, pour préparer les cocktails, les smoothies et les desserts, ainsi que pour piler de la glace.
- L'appareil comprend : un bol de 2,5 L résistant aux chocs, un poussoir et un couvercle solide.
- Bol amovible en polycarbonate, résistante à des températures entre -40°C à 90°C.
- Couteau amovible en acier inoxydable, corps et couvercle en plastique ABS.
- Moteur à grande vitesse avec réglage de la vitesse de travail et une fonction de pulsation - vitesse de rotation de 8350 à 24800 tours par minute (sans charge).
- Protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.

code	V	W	mm	€
230718	230	1680	270x250x(H)550	215,00

L'appareil comprend : un pichet incassable avec une capacité de 2,5 litres, un poussoir et un couvercle rigide

Très puissant, peut également concasser de la glace



230718

PICHET POUR BLENDER SANS BPA

- Pichet de remplacement pour le blender 230718 en copolyester Tritan sans BPA.
- Le pichet est équipé avec un couteau à blender et livré avec un couvercle.

code	mm	€
933688	200x170x(H)360	86,25

NEW!**PICHET POUR BLENDER**

- Pichet de remplacement pour le blender 230718 en polycarbonate.
- Le pichet est équipé avec des couteaux et livré avec un couvercle.

code	mm	€
942642	200x170x(H)360	86,25



933688



942642



230688

NEW! **PC** POLYCARBONATE **ABS** PLASTIC **S.S.** STAINLESS STEEL

BLENDER AVEC CAISSON INSONORISANT

- Ce blender peut tout préparer: fruits, légumes, cocktails, smoothies, desserts et même de la glace pilée.
- Couteau en inox avec revêtement en titane amovible.
- Réglage manuel de la puissance et un interrupteur pour la pulsation.
- Caisson insonorisant fait en polycarbonate, pour la sécurité le blender ne fonctionne que si le couvercle est complètement fermé.
- Livré avec 2 bols de 2,5L en polycarbonate, résistant aux chocs, un couvercle solide en PBT et un bouchon en polycarbonate.
- Le bol amovible résiste aux températures de -40°C à 90°C.
- Moteur à grande vitesse avec une fonction de réglage de la vitesse et une fonction de pulsation. Vitesse de rotation de 8350 RPM jusqu'à 24800 RPM (sans charge).
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.

code	V	W	mm	€
230688	230	1680	252x258x(H)547	406,25



- 1 - interrupteur MARCHÉ/ARRET
- 2 - Régulateur de vitesse (Low - High)
- 3 - Bouton pulsation

Pichet en polycarbonate incassable



Lame en inox avec couche de titane



Pièce de raccord en métal durable



NEW!**PC**
POLYCARBONATE**ABS**
PLASTIC**S.S.**
STAINLESS STEEL**BLENDER NUMÉRIQUE AVEC CAISSON INSONORISANT**

- Ce blender peut tout préparer: fruits, légumes, cocktails, smoothies, desserts et même de la glace pilée.
- Réglage numérique par écran tactile avec 3 possibilités de réglage pour la puissance et le temps, ainsi que une fonction de pulsation.
- Caisson insonorisant fait en polycarbonate pour la sécurité le blender ne fonctionne que si le couvercle est complètement fermé.
- Livré avec bol de 2,5 L en polycarbonate résistant aux chocs, couvercle solide en PET et un bouchon en polycarbonate.
- Le bol amovible résiste aux températures de -40°C à 90°C.
- Moteur à grande vitesse avec une fonction de réglage de la vitesse et une fonction de pulsation. Vitesse de rotation de 8350 RPM jusqu'à 24800 RPM (sans charge).
- Équipé d'un protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.

code	V	W	mm	€
230695	230	1680	252x258x(H)547	514,50



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

Le caisson insonorisant réduit considérablement le bruit



Base antidérapant



Pièce de raccord en métal durable



230695



593042



593066



SHAKER BOSTON

code	-	litre	€
593042	shaker	0,8	5,00
593066	verre à mélange	0,45	4,00



593004



SHAKER
- 3 pièces

code	litre	mm	€
593004	0,75	Ø80x(H)240	11,75



593035



SHAKER COCKTAIL CONIQUE

code	litre	mm	€
593035	0,75	Ø90x(H)255	9,25



35 ml

596715



50 ml

596722

25 ml

25 ml



MESURE À ALCOOL

- 2 côtés: 2,5 et 3,5 cl

code	mm	€
596715	Ø40x(H)75	4,00



DOSEUR

- Mesures sur 2 côtés: 25 ml et 50 ml

code	mm	€
596722	Ø40x(H)85	4,00



593097



CUILLÈRE À COCKTAIL

code	mm	€
593097	27x27x266	8,25



596739



PILON À COCKTAIL

code	mm	€
596739	34x34x207	9,25



596753



PASSOIRE COCKTAIL

code	mm	€
596753	82x28x165	8,50



596760

CHARIOT DE BAR

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



code	mm	€
596760	240x145x(H)105	6,50



596777

DÉCORATEUR BORD DE VERRE 3 NIVEAUX

- Pour décorer le bord des verres.
- 3 niveaux avec jus de citron, sel, sucre.
- Une éponge pour le jus de citron pour éviter de gaspiller.



code	mm	€
596777	200x160x(H)75	8,25

NEW!

552131

BOÎTE À INGRÉDIENTS

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



code	mm	€
552131	495x160x(H)100	19,50



597965

597972

TAPIS DE BAR EN CAOUTCHOUC

code	mm	€
597965	605x85x(H)15	7,00
597972	495x160x(H)10	11,75



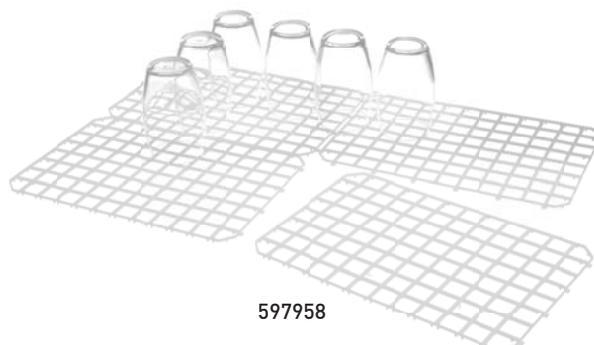
552100

BOÎTE À INGRÉDIENTS

- En inox avec couvercle transparente en polypropylène
- Contient 5 compartiments en Polypropylène blanc



code	mm	€
552100	375x140x(H)90	23,25



597958

TAPIS ÉGOUTTOIR

- Encliquable, en polypropylène blanc
- Conforme aux normes HACPP



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



552681

LAVE-VERRES

- Aluminium avec brosse en nylon
- Socle comportant 4 ventouses



code	mm	€
552681	Ø150x(H)190	13,00



696040

LAVE-VERRES

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



code	mm	€
696040	190x100x(H)180/250/180	9,75



696002

LAVE-VERRES

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



code	mm	€
696002	190x100x(H)180	7,50

NEW!

696033



Parfait pour
nettoyer du
rouge
à lèvres sur
le bord de verre

LAVE-VERRES AVEC ÉPONGE

- Plastique avec 2 brosses en nylon et 1 éponge.
- Socle comportant 4 ventouses.



code	mm	€
696033	100x187x(H)195	10,75



665015

PORTE-CLEFS 'ROLLMATIC'

- Avec clip pour l'attacher au pantalon
- Chaînette 50 cm
- Anneau Ø 30mm

code	emballé par	€
665015	2	7,50

**JETONS**

- Disponible dans plusieurs couleurs



code	couleur	emballé par	Ø mm	€
665121	bleu	100	25.09	4,25
665138	vert	100	25.09	4,25
665145	rouge	100	25.09	4,25
665152	blanc	100	25.09	4,25
665169	noir	100	25.09	4,25
665381	jaune	100	25.09	4,25



Voir la vidéo

DISTRIBUTEUR DE BIÈRE DE TABLE

- Plexiglas

- Avec robinet robuste antigoutte



code	litre	mm	€
598955	3	Ø100x(H)815	57,00
598962	5	Ø100x(H)1150	61,25



598955



598962



696200

PORTE-VERRES À BIÈRE

- Pour 12 verres, trous de Ø 55 mm



code	mm	€
696200	Ø315	4,25



565360

COUPE-MOUSSE

- Blanc



code	emballé par	mm	€
565360	6	235x26	3,25

MACHINES À CAFÉ

- Boissons programmables comprend: espresso, café long, cappuccino, café crème, lait chaud, mousse de lait, eau chaude
- Préparation de cappuccino et café crème en appuyant sur 1 bouton
- Avec un grand large récipient pour le marc de café et réservoir d'eau
- Tableau de bord et affichage de fonctions, commandes et erreurs numériques
- Moulin à café intégré avec possibilité d'ajuster la grosseur du café moulu
- Récipient à grains de café intégré: 750 g
- Convient également à café moulu
- Réservoir d'eau fraîche: 1,8 L (il est possible de connecter un réservoir externe plus large)
- Distribution de café ajustable de 80 à 140 mm
- Intensité de café réglable: 7-14 g/portion
- Volume de boisson réglable: 25-240 ml
- Volume de l'eau chaude réglable: 25-450 ml.
- Temps de vapeur réglable: 3-120 s
- Récipient à marc de café: 50 portions
- Egouttoir: 2 L
- Compteur individuel et total de boissons
- Programme de nettoyage automatique



Voir la vidéo



208892

MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE PROFI LINE

code	couleur	W	V	mm	€
208854	Blanc	1400	230	302x450x(H)590	1406,75
208892	Noir	1400	230	302x450x(H)590	1406,75
208953	Gris argenté	1400	230	302x450x(H)590	1406,75 NEW!



Equipé avec un bac à déchets extra grand



reddot design award

Grâce au panneau de commande et à l'affichage numérique, cette machine est facile à utiliser

Réceptif à grains de café peut contenir 750 g



208854

208953

Réceptif à lait de 600 ml



208731

TAMPER À CAFÉ

- Pour pouvoir tasser la mouture de votre café dans le porte-filtre, convient au plupart de machine à espresso.
- Tamper en inox.
- Avec poignée en bois.
- Poids: 355 g.



code	mm	€
208731	ø58x(H)95	29,75

NEW!



271247

THERMOMÈTRE À LAIT

- Avec attache de fixation au pichet à lait.
- La zone verte indique la température idéale du lait pour préparer de 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	ø44x140	4,00



208724

BROSSE DE NETTOYAGE DU GROUPE EXPRESSO



- Spécialement conçu pour brosser facilement les résidus de café sur le groupe et le porte-filtre de votre machine espresso.
- Brosse dur fait en nylon.
- Mesure pour produit d'entretien.
- Protection contre éclaboussures pour garder le manche sec.
- Set de 2 unités.

code	mm	€
208724	225	7,50



428245

ETAGÈRE MULTIFONCTION

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



code	mm	€
428245	190x240x(H)410	61,25



**NEW!**

208533

MACHINE À CAFÉ PROFI LINE

- Temps de préparation par cafetière environ 6 minutes.
- Modèle design fait en polypropylène avec une couche en caoutchouc noir.
- Avec cafetière en verre de 1,8L, porte-filtre et couvercle en polypropylène.
- Avec 2 plaques chauffantes réglables séparément.
- Avec voyant indiquant que le café est prêt.
- Convient pour des filtres en papier 110/250.

code	W	V	mm	€
208533	2020	230	204x380x(H)425	162,00



445907

VERSEUSE À CAFÉ

- Verre trempé avec poignée en polypropylène et couvercle.

code	litre	mm	€
445907	1,8	Ø160x(H)185	10,75



208656

FILTRES À CAFÉ PAPIER Ø 25 CM

- Non-blanchi
- Convient entre autres aux machines à café Hendi, Bravilor et Animo
- Diamètre du filtre - 250 mm
- Diamètre du fond du filtre - 110 mm

code	packed per	mm	€
208656	1000	Ø250x(H)70	22,75

PERCOLATEURS

- Structure isotherme avec double paroi en inox poli réduisant les pertes de chaleur par conduction, convection et rayonnement
- Contrôle de la température thermostatique réglable jusqu'à à 110 ° C
- 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
- Les éléments se démontent afin de faciliter le nettoyage
- Poignées en inox soudées avec une surface silicone pour une meilleure prise en main
- Robinet anti-gouttes
- Indicateur de niveau d'eau en verre
- Bac d'égouttage avec grille en acier inoxydable



211106

211205

211304

PERCOLATEUR À DOUBLE PAROI

code	litre	V	W	mm	€
211106	6	230	1500	Ø241x(H)480	135,50
211205	10	230	1500	Ø288x(H)530	176,00
211304	15	230	1500	Ø288x(H)602	194,50

Équipé avec un bac à déchets extra grand



Filtre en inox intégré pour café moulu standard



Bac égouttoir facile à enlever



PERCOLATEURS SIMPLE PAROI

- En inox – simple paroi.
- Le filtre intégré convient au café moulu standard, il n'y a pas besoin d'utiliser du papier filtre.
- Le percolateur maintient le café à la température de service après brassage.
- Avec indicateur de niveau en verre, robinet anti-goutte et une réinitialisation automatique.
- Un voyant indique la fin du brassage et aussi s'il y a besoin de détartrage.



208007

208106

208205

PERCOLATEUR À SIMPLE PAROI

code	litre	V	W	mm	€
208007	6	230	1500	336x310x(H)465	106,75
208106	10	230	1500	384x355x(H)530	148,00
208205	15	230	1500	384x355x(H)600	165,25

Indicateur de niveau
en verre gradué



Robinet
anti-gouttes



Filtre en inox intégré
pour café moulu standard



DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES À DOUBLE PAROI



- Structure isotherme avec double paroi en inox poli réduisant les pertes de chaleur
- par conduction, convection et rayonnement
- Contrôle de la température thermostatique réglable jusqu'à 100°C
- Réduction de la consommation totale d'énergie jusqu'à 20 %
- par rapport aux distributeurs à simple paroi
- Paroi et cuve en acier inoxydable
- Les composants sont facilement démontables afin de faciliter le nettoyage
- Poignées en inox soudées avec une surface silicone pour une meilleure prise en main
- Robinet anti-gouttes
- Indicateur de niveau en verre
- Bac collecteur d'égouttage avec grille en acier inoxydable
- Ne convient pas pour chocolat chaud



211403



211502

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES À DOUBLE PAROI

code	litre	V	W	mm	€
211403	9,0	230	2200	Ø241x(H)480	132,75
211502	18,0	230	2200	Ø288x(H)602	172,75

Équipé avec un bac à déchets extra grand

Élément chauffant sans entretien sous la cuve

Bac égouttoir facile à enlever



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Simple paroi
- Idéal pour vin chaud et l'eau bouillante pour le thé
- Temps à ébullition \pm 50 min
- Température maximale 94-99°C
- Avec protection anti-chauffe à sec
- Ne convient pas pour du chocolat chaud



Elément chauffant sous la cuve



209882



209899

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

code	litre	V	W	mm	€
209882	10	230	2200	336x221x(H)474	103,00
209899	20	230	2200	384x268x(H)602	140,25

Indicateur de niveau en verre gradué



Robinet anti-gouttes



Elément chauffant sous la cuve





Avec porte-carte pour le nom

209905

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Modèle à simple paroi
- Avec robinet antigoutte en polypropylène
- Equipé d'un réinitialisation automatique
- Fonctionne en automatique et maintient les boissons à la température de service
- Indicateur de nettoyage
- Température réglable jusqu'à 100 °C
- Ne convient pas pour du chocolat chaud
- Convient parfaitement pour le vin chaud
- Le couvercle est réversible et peut être utilisé pour maintenir au chaud les verres/tasses



code	litre	V	W	mm	€
209905	30	230	2200	Ø 520x(H)500	183,75



240601

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Bouilloire émaillée.
- Poignées isolées.
- Robinet anti-goutte.
- Thermostat réglable jusqu'à 90°C.
- Idéal pour le vin chaud ou l'eau chaude.
- Ne convient pas au chocolat chaud



code	litre	V	W	mm	€
240601	27	230	1800	460x480x(H)349	80,75

NEW!



209998

BOUILLLOIRE - 4,2 L

- Bouilloire et élément chauffent en inox.
- Manche, couvercle et socle fait en polypropylène.
- Équipée d'une résistance cachée pour protéger l'élément chauffant contre la 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	litr	V	W	mm	€
209998	4,2	230	2000	340x234x(H)290	35,75

NEW!



209981

BOUILLLOIRE - 1,8 L

- Bouilloire et élément chauffent en inox.
- Manche, couvercle et socle fait en polypropylène.
- Le socle 360° offre un grand confort d'utilisation.
- Équipée d'une résistance cachée pour protéger l'élément chauffant contre la 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	litr	V	W	mm	€
209981	1,8	230	1800	221x163x(H)249	19,50

NEW!



274149



274125



Le système bain-marie évite que le chocolat chaud brûle au fond du récipient



DISTRIBUTEUR DE CHOCOLAT CHAUD

- Le chauffage par bain-marie évite que le chocolat brûle.
- Le fond de la marmite est fait en inox.
- Les parois sont faits en polycarbonate.
- Bac égouttoir avec indicateur de niveau, afin d'éviter le débordement.
- Protection de surchauffe.
- Le chocolat est mélangé en continu automatiquement, ce qui donne une consistance homogène.
- Robinet spéciale "anti-goutte"
- Plage de température: 65° à 85°C.
- Température d'environnement nécessaire: 10° à 32°C

code	litre	V	W	mm	€
274125	5	230	1006	410x280x(H)465	460,50
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	514,50 NEW!

VITRINES DE TABLE CHAUFFANTES

NEW!

233726

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	litre	V	W	mm	€
233726	120	230	1100	678x568x(H)686	595,75
233733	160	230	1500	857x568x(H)686	677,00



233740

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE

- Équipé avec double vitrage et vitre arrondi devant.
- Avec coffret lumineux pour placer des promotions.
- Construction en inox.
- Avec lumières à l'intérieur dans le plafond.
- 3 étagères chromé inclus, ajustables en hauteur.
- Thermostat et écran d'affichage numérique.
- Refroidissement par ventilation avec dégivrage automatique.
- Plage de température: 30 / 90°C.

code	litre	V	W	mm	€
233740	97	230	800	460x448x(H)785	595,75



273982

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE UN NIVEAU

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



code		V	W	mm	€
273982	niveau simple	230	400	554x376x(H)311	338,50



273999

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE DEUX NIVEAUX

- Conçu avec de verre trempé sur les côtés et un couvercle en verre courbé.
- Structure en inox
- Chauffage en infrarouge
- Une grande porte à l'arrière pour un accessibilité facile
- Facile à nettoyer
- Avec bac à miettes amovible
- Température réglable jusqu'à 85°C
- Livré avec 2 grilles GN 1/1 avec un grillage extra fine pour disposer des petits produits



code		V	W	mm	€
273999	deux niveaux	230	400	554x376x(H)432	422,00



233757

VITRINE SUSHI

- Équipé avec double vitrage et couvercle vitré arrondi devant.
- Accès par deux portes coulissantes à l'arrière ou par le couvercle vitré, pour
- Convient pour 5 bacs GN 1/3
- Construction en inox avec une couche blanche.
- Avec lumières LED dans le plafond.
- Évaporation par le haut.
- Thermostat et écran d'affichage numérique.
- Refroidissement par ventilation avec dégivrage automatique.
- Plage de température: 0 / 12°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: 3

code	litre	V	W	mm	€
233757	63	230	160	1307x450x(H)330	753,00



233689

VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF

- Équipé avec un couvercle en triple vitrage et un système d'ouverture facile.
- Convient pour des bacs 8xGN1/6 ou 4x GN1/3.
- Bâti en inox.
- Réglage et affichage de température numérique.
- Système de refroidissement direct avec dégivrage automatique.
- Pieds ajustables.
- Plage de température: -18 à -25 °C.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: 4



code	litre	V	W	mm	€
233689	77	230	162	805x666x(H)305	969,50



233672

VITRINE DE TABLE À SALADE

- Équipé avec un couvercle en verre courbé et un système d'ouverture facile.
- Convient pour des bacs soit 8 x GN1/6 soit 4x GN1/3.
- Bâti en inox.
- Réglage et affichage de température numérique.
- Système de refroidissement direct avec dégivrage automatique.
- Pieds ajustables.
- Plage de température: 0/12°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: 4



code	litre	V	W	mm	€
233672	67	230	105	767x612x(H)328	753,00



233702

VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE

- 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.
- 2 étagères chromé inclus, ajustables en hauteur.
- Thermostat et écran d'affichage numérique.
- Refroidissement par ventilation avec dégivrage automatique.
- Plage de température: 0 / 12°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: N

code		V	W	mm	€
233702	120 Litre	230	160	686x568x(H)686	807,00
233719	160 Litre	230	160	850x568x(H)686	893,75

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- Équipé avec double vitrage et une porte facile à ouvrir.
- Une conduite d'air à l'extérieur de la vitre afin d'éviter et d'évacuer la condensation.
- Construction en inox avec un couche de peinture.
- Lumière intérieure dans le plafond.
- Étagères résistants avec couche en PVC, réglables en hauteur.

NEW!

- Thermostat et écran d'affichage numériques.
- Refroidissement par ventilation avec dégivrage automatique.
- Plage de température: 0 / 12°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: N



233610



233627



233634

VITRINE DE TABLE, 58 LITRES

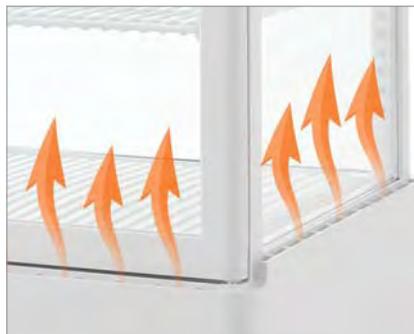
- 3 étagères.

code	V	W	mm	€
233610	blanc	230	170 452x406x(H)816	406,25
233627	noir	230	170 452x406x(H)816	406,25

VITRINE DE TABLE, 68 LITRES

- 3 étagères.

code	V	W	mm	€
233634	blanc	230	170 452x406x(H)891	417,00



Une conduite d'air à l'extérieur de la vitre afin d'éviter et d'évacuer la condensation



Équipé avec double vitrage et une porte facile à ouvrir



Thermostat et écran d'affichage numériques



Pieds ajustables



Lumière intérieure dans le plafond



Éclairage LED

NEW!



233641

VITRINE DE TABLE, 78 LITRES
- 3 étagères.

code	V	W	mm	€	
233641	blanc	230	170	452x406x(H)966	428,00
233658	noir	230	170	452x406x(H)966	428,00



233658



233665

VITRINES DE TABLE GRAND MODÈLE, 98 LITRES
- 4 étagères.

code	V	W	mm	€	
233665	blanc	230	190	452x406x(H)1116	471,25

VITRINE RÉFRIGÉRÉE, 280 LITRES

- Construction en inox avec un couche de blanc.
- Avec 5 étagères résistants avec couche en PVC, réglables en hauteur.

code	V	W	mm	€
233696	230	290	556x526x(H)1913	1245,75



233696



4 roulettes,
dont 2 pivotantes



Équipé avec double vitrage
et une porte courbée facile à ouvrir

CELLULE DE REFROIDISSEMENT



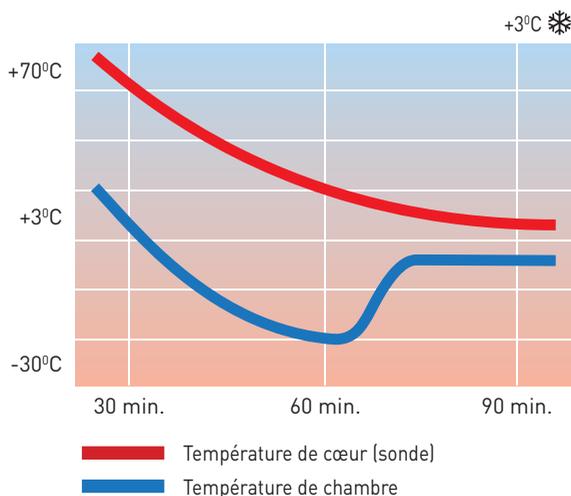
- Appareil pour refroidir ou congeler des plats préparés.
- Extérieur et la chambre intérieure fait en inox de haute qualité.
- Chambre intérieure fait avec des angles arrondis pour un nettoyage facile.
- Chambre avec des glissières (avec un écart de 70mm) qui convient aux bacs GN 1/1 et plateaux de 600 x 400 mm.
- Isolation en polyuréthane de 60 mm, injecté sous haute pression. Ce qui garantit une haute coefficient thermique.
- Couvercle supérieure amovible.
- Porte avec fermeture automatique avec joint magnétique.

- Panneau de commande électronique.
- Sonde inclus.
- Système de refroidissement/congélation par ventilation forcé.
- Sécurité intégré pour un fonctionnement jusqu'à une température d'ambiance de 43°C et une humidité d'air relative de 65%.
- Réfrigérant: R404a/R507.
- 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).
- Pieds ajustables en inox.

Refroidissement rapide de +90°C à +3°C

Ce processus permet d'abaisser rapidement la température à cœur des aliments à 3°C selon les normes du HACCP.

Le temps court de refroidissement réduit la prolifération des bactéries dans la plage de température de +65°C à 10°C. Grâce à la refroidissement rapide, la qualité, la couleur et la saveur des aliments seront conservés mieux et la période de conservation pourra être plus longue.

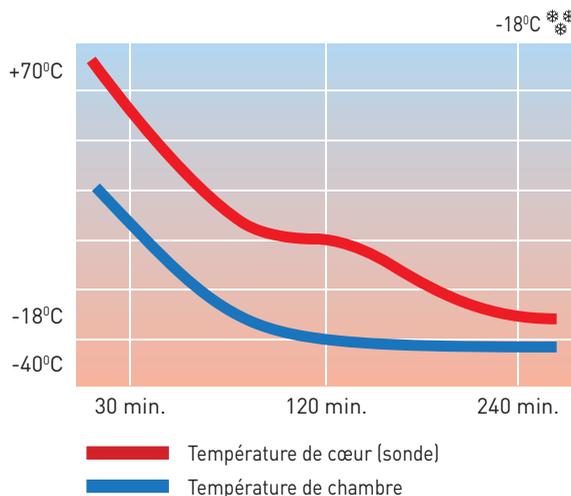


Surgélation rapide de +90°C à -18°C

Un système de refroidissement puissant souffle d'air de -40°C dans la cellule, qui permet d'abaisser la température des aliments rapidement à -18°C.

Cette procédure évite la formation de cristaux de glace qui pourraient abîmer les aliments à l'intérieur.

La surgélation rapide produit des nombreux petits cristaux de glace, ce qui permet de conserver la qualité, la couleur et la saveur des aliments et de prolonger la période de conservation.



Sonde de température à cœur compris



Chambre avec glissières (espace intermédiaire 70 mm) convient pour plateaux GN 1/1 et 600x400 mm





232163

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 3 X GN 1/1

- Capacité de la cellule: 3 x GN 1/1 ou 3 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule: 610x410x280 mm
- 3 paires de rails, distance entre les rails 70 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C: 14 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C: 11 kg
- Poids: 50 kg

code	V	W	mm	€
232163	230	1150	750x740x(H)720/750	2161,25



232170

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5 X GN 1/1

- Capacité de la cellule: 5 x GN 1/1 ou 5 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule: 610x410x410 mm
- 5 paires de rails, distance entre les rails 70 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C: 20 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C: 15 kg
- Poids: 71 kg

code	V	W	mm	€
232170	230	1420	750x740x(H)850/880	2654,25



232194

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 7 X GN 1/1

- Capacité de la cellule: 7 x GN 1/1 ou 7 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule: 610x410x760 mm
- 7 paires de rails, distance entre les rails 105 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C: 25 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C: 20 kg
- Poids: 90 kg

code	V	W	mm	€
232194	230	1490	750x740x(H)1260/1290	3244,50

Chambre et structure
extérieure fait en
inox de haute qualité



232187

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 10 X GN 1/1

- Capacité de la cellule: 10 x GN 1/1 ou 10 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule: 610x410x760 mm
- 10 paires de rails, distance entre les rails 70 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C: 25 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C: 20 kg
- Poids: 90 kg

code	V	W	mm	€
232187	230	1490	750x740x(H)1260/1290	3520,75

RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS PROFI LINE



- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Refroidissement forcé, compresseur en haut.
- Avec filtre de particules.
- Compresseur EMBRACO, groupe tropicalisé.
- Isolation en mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm.
- La chambre réfrigérée peut contenir de gastronomie 2/1.
- Poignées courbés confortables.
- Porte à fermeture automatique verrouillable, ouverture côté gauche.
- Livrée avec 4 roues dont 2 avec freins, les pieds sont disponibles séparément.
- Affichage numérique et thermostat électronique.
- Peut être utilisé en toute sécurité avec des températures d'ambiance jusqu'à 43°C.
- Épaisseur du paroi: 60mm



232118
232132

Chambre et structure
extérieure fait en
inox de haute qualité



232125
232149

RÉFRIGÉRATEUR 670 L PROFI LINE

- Liquide de refroidissement: R134a.
- Dimensions chambre: 610x635x(H)1540 mm.
- 3 étagères GN 2/1 inclus.
- Poids: 120 kg.

code	plage	V	W	mm	€
232118	0/+8°C	230	338	730x845x(H)2130	1403,00

RÉFRIGÉRATEUR AVEC DOUBLE PORTES 1300 L PROFI LINE

- Liquide de refroidissement: R134a.
- Dimensions chambre: 1194x635x(H)1540 mm.
- 6 étagères GN 2/1 inclus.
- Poids: 175 kg.

code	plage	V	W	mm	€
232125	+1 /+8°C	230	390	1314x845x(H)2130	2053,00

CONGÉLATEUR 670 L PROFI LINE

- Liquide de refroidissement: R404a.
- Dimensions chambre: 610x635x(H)1540 mm.
- 3 étagères GN 2/1 inclus.
- Poids: 120 kg.

code	plage	V	W	mm	€
232132	-22/-17°C	230	520	730x845x(H)2130	1652,00

CONGÉLATEUR AVEC DOUBLE PORTES 1300 L PROFI LINE

- Liquide de refroidissement: R404a.
- Dimensions chambre: 1194x635x(H)1540 mm.
- 6 étagères GN 2/1 inclus.
- Poids: 185 kg.

code	plage	V	W	mm	€
232149	-22/-14°C	230	830	1314x845x(H)2130	2378,00

Thermostat
électronique



Refroidissement
forcé dynamique



Porte à fermeture
automatique verrouillable



RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES PROFI LINE

- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Livré avec 2 étagères adaptables de 575x335 mm.
- Refroidissement forcé.
- Compresseur EMBRACO.
- La chambre réfrigérée avec 2 portes peut contenir de gastronomes 1/1.
- Affichage numérique.
- Peut être utilisé en toute sécurité avec des températures d'ambiance jusqu'à 43°C.
- Plage de température: -2/+8°C
- Liquide de refroidissement: R134a.

code	plage	V	W	mm	€
232040	-2/+8°C	230	250	1360x700x(H)850	1327,00



232040

Chambre et structure extérieure fait en inox

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC TROIS PORTES PROFI LINE

- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Livré avec 3 étagères adaptables de 575x335 mm.
- Refroidissement forcé.
- Compresseur EMBRACO.
- La chambre réfrigérée avec 3 portes peut contenir de gastronomes 1/1.
- Affichage numérique.
- Peut être utilisé en toute sécurité avec des températures d'ambiance jusqu'à 43°C.
- Plage de température: -2/+8°C
- Liquide de refroidissement: R134a.

code	plage	V	W	mm	€
232057	-2/+8°C	230	300	1795x700x(H)850	1543,75



232057

Chambre et structure extérieure fait en inox

CONGÉLATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES PROFI LINE

- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Livré avec 2 étagères adaptables de 575x335 mm.
- Refroidissement forcé.
- Compresseur EMBRACO.
- La chambre réfrigérée avec deux portes peut contenir de gastronomes 1/1.
- Affichage numérique.
- Peut être utilisé en toute sécurité avec des températures d'ambiance jusqu'à 43°C.
- Plage de température: -22/-17°C.
- Liquide de refroidissement: R404a.

code	plage	V	W	mm	€
232064	-18/-22°C	230	300	1360x700x(H)850	1652,00



232064

TABLES RÉFRIGÉRÉES KITCHEN LINE

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Refroidissement statique par ventilation.
- Épaisseur de l'isolation 35 mm (matériau: C5H10).
- Écran numérique, thermostat électronique.
- Compresseur EMBRACO.
- Compresseur: EMT65HLR avec une puissance d'un 1/4 cv.
- Évaporation de condensation automatique.



- Liquide de refroidissement: R134a (200 g).
- Classe climatique: N.
- Peut être utilisé en toute sécurité avec des températures d'ambiance jusqu'à + 43°C.
- Consommation électrique moyenne par jour: 4,5 kW.
- Poignées de porte et de tiroir courbées et confortables.
- 4 pieds en plastique ajustables.



232019

Chambre et
structure extérieure
fait en inox



232026

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES
KITCHEN LINE

- Livré avec 1 étagère par porte, 335x570 mm avec un capacité maximum de 15 kg chacun (si le poids est reparti uniformément).
- Dimensions chambre: 830x595x(H)500 mm.
- Capacité: 300 l.
- Poids: 72 kg.
- Liquide de refroidissement: R134a.

code	plage	V	W	mm	€
232019	+2/+8°C	230	250	900x700x(H)880	861,25

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC TROIS PORTES
KITCHEN LINE

- Livré avec 1 étagère par porte, 335x570 mm avec un capacité maximum de 15 kg chacun (si le poids est reparti uniformément).
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- Capacité: 380 l.
- Poids: 90 kg.
- Liquide de refroidissement: R134a.

code	plage	V	W	mm	€
232026	+2/+8°C	230	270	1365x700x(H)880	1190,50



232927

9x GN 1/4



232910

7x GN 1/4



232903

5x GN 1/4

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Vitrine réfrigérée pour bacs GN 1/4 d'un profondeur de 150 mm max.
- Livrée sans bacs.

code		V	W	mm	€
232903	5 x GN 1/4	230	170	1200x335x(H)430	508,75
232910	7 x GN 1/4	230	170	1500x335x(H)430	595,75
232927	8 x GN 1/4	230	170	1800x335x(H)430	666,25

SALADETTE

- Thermostat numérique et écran LCD
- Dégivrage automatique
- Livré avec 2 étagères adaptables
- Pieds réglables
- Liquide réfrigérant R134a
- Réfrigération ventilée
- Livraison sans bacs
- Température: 2/10°C



Livré sans
bacs GN



232804

SALADETTE

- 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.
- Chambre froide à doubles portes en GN 1/1 standard.
- Livré avec 2 étagères adaptables de 575x335 mm.

code	V	W	mm	€
232804	230	250	900x698x(H)850	844,50



232859



SALADETTE PIZZA 2 PORTES

- Chambre avec doubles portes convient pour des bacs GN 1/1.
- Livré avec 2 étagères de 575x335 mm.

code	plage	V	W	mm	€
232859	+2/+8°C	230	250	900x700x(H)1100	948,00

Chambre et
structure extérieure
fait en inox



232033



SALADETTE PIZZA 3 PORTES

- Avec vitrine réfrigérée pour 6 x bacs GN 1/4 (dimensions: 1400x335x(H)225 mm).
- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Livré avec 2 étagères adaptables de 575x335 mm.
- Refroidissement forcé (par ventilation statique).
- Compresseur EMBRACO.
- La chambre réfrigérée avec 3 portes peut contenir de gastronomes 1/1.
- Porte avec fermeture automatique.

code	plage	V	W	mm	€
232033	+2/+8°C	230	270+170	1400x700x(H)1445	2031,25



**PLATEAU DE PRÉSENTATION
COULEUR ARGENT**



code	mm	€
808511	600x400x(H)20	10,75
808504	400x300x(H)20	8,50



**PLATEAU DE PRÉSENTATION
COULEUR OR**



code	mm	€
808573	600x400x(H)20	18,25
808566	400x300x(H)20	13,00



568200

BAC À VIANDE
- Mélamine noir

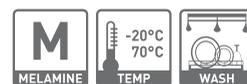


code	mm	€
568101	290x160x(H)35	9,25
568200	350x250x(H)40	18,25
568309	420x280x(H)60	26,50



568507

BAC À VIANDE
- Mélamine noir



code	mm	€
568408	290x160x(H)60	11,75
568507	300x190x(H)80	17,25



568804

BAC À VIANDE
- Mélamine noir

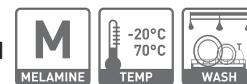


code	mm	€
568804	280x210x(H)60	24,00



569108

PLATEAU DE PRÉSENTATION
- Mélamine noir



code	mm	€
569009	270x210x(H)17	10,00
569016	300x150x(H)17	8,50
569108	300x190x(H)17	9,75
569207	350x240x(H)17	14,25



407202

PLATEAU DE PRÉSENTATION

code	mm	€
407202	240x170	8,25



407400

PLATEAU DE PRÉSENTATION

code	mm	€
407400	345x245	19,75



408308

PLATEAU DE PRÉSENTATION

code	mm	€
408308	310x230	9,75



508305

BAC À VIANDE

code	mm	€
508107	260x200x(H)48	16,25
508206	310x240x(H)48	21,50
508305	360x275x(H)52	25,50
508404	410x315x(H)55	32,50



429419

DISTRIBUTEUR DE PETITS PAINS

- Pour 7 petits pains



code	mm	€
429419	475x105x(H)60	14,25



COUPE-LÉGUMES PROFI LINE

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

code	V	W	mm	€
231807	230	550	540x240x(H)450	742,00



Voir la vidéo

Grande ouverture pour introduire des gros morceaux



Petite ouverture pour introduire des petits morceaux



231807

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



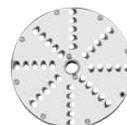
280096



DISQUES À TRANCHER

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

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



280317



DISQUES À RÂPER

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

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



280621



DISQUE FORME V

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	€
280621	46,00



COUPE-LÉGUMES USAGE INTENSIF

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



231852

code	V	W	mm	€
231852	230	750	500x250x(H)470	969,50



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



280386



DISQUES À CUBES

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

code	épaisseur (mm)	type	€
280379	8x8	PS-8	81,25
280386	10x10	PS-10	81,25



280607



S.S.
STAINLESS STEEL

DISQUES POMMES-FRITES

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

code	épaisseur (mm)	type	€
280607	8	DQ-8	64,50
280614	10	DQ-10	58,00



280423



DISQUE À JULIENNE

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

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



280690

PORTE-DISQUES POUR 18 DISQUES COUPE-LÉGUMES

code	mm	€
280690	400x250x(H)90	21,25



NEW!

COUPE-LÉGUMES KITCHEN LINE

- Convient parfaitement pour couper de grandes quantités des légumes
- Avec 4 couteaux inclus pour divers résultats de coupe: 2 disques à trancher de 2 et 4 mm et 3 disques à râper de 3 et 7 mm.
- Grande ouverture avec levier pour introduire des gros morceaux.
- Petite ouverture pour introduire des petits morceaux.
- Moteur puissant fait tourner les disques à 1500 rpm.
- Construction en ABS et polypropylène.

code	V	W	mm	€
222683	230	300	430x285x(H)580	644,50



222683

NEW!



MIXEUR PLONGEUR

- Conçu en plastique ABS et manche en inox.
- Lame en forme de croix en inox avec titane.
- Moteur puissant de 250 W, 6 vitesses avec écran d'affichage LCD.
- Vitesse maximale 13000 rpm.
- Convient pour préparer de 1 à 4L.

code	V	W	mm	€
222157	230	250	358x217x380	81,25

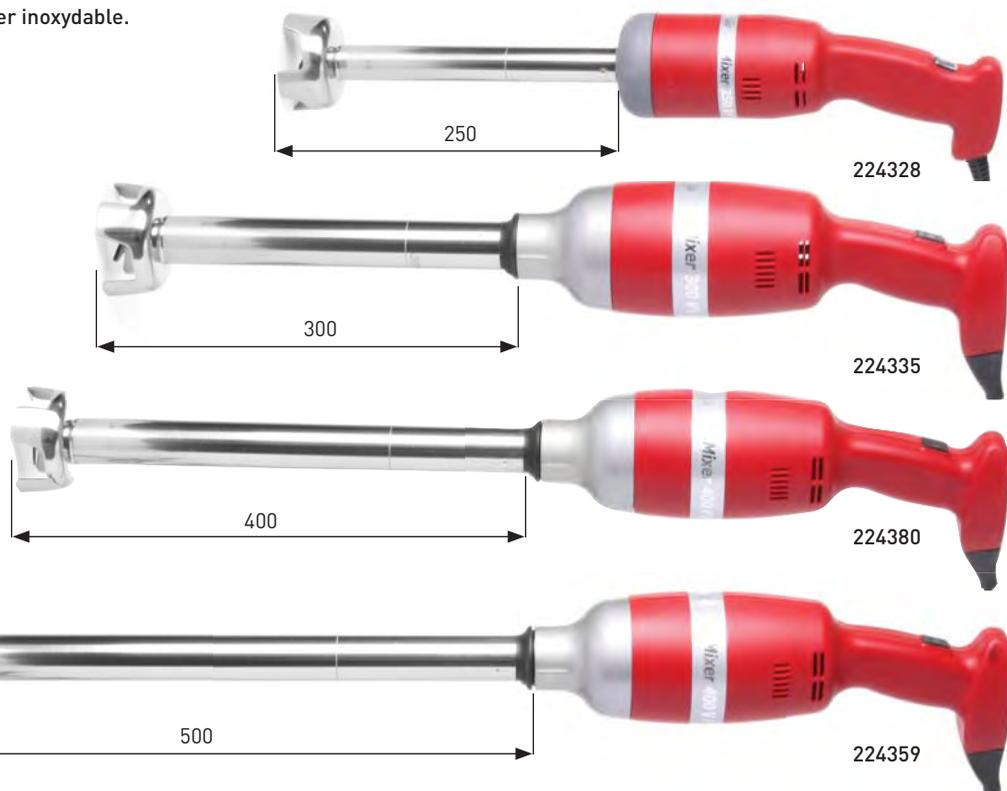
222157

MIXEURS PLONGEUR PROFI LINE

- Version professionnelle.
- Boîtier en polyamide renforcé de fibres.
- Manche et lame en acier inoxydable.
- Facile à nettoyer.



224335, 224380 & 224359 équipé avec un écran numérique



MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 250 - À VITESSE FIXE

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

MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 300 - AVEC VITESSE RÉGLABLE

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

MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 500 - AVEC VITESSE RÉGLABLE

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

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

code	V	W	mm	€
224335	230	300	Ø100x350	373,75

code	V	W	mm	€
224359	230	400	Ø100x350	431,75

MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 400 - AVEC VITESSE RÉGLABLE

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

code	V	W	mm	€
224380	230	400	Ø100x350	568,75

FOUET POUR MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 300 & 500

- Consiste en 2 fouets

code	mm	€
224342	Ø120x330	154,50

RANGEMENT AVEC SUPPORT MURALE

code	€
934029	35,25



224342



934029

Avec support de rangement murale

MIXEURS PLONGEURS KITCHEN LINE

- Pour un usage professionnel dans entre autre les glaciers, restaurants, 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 poignée ergonomique en plastique résistant.



MOTEUR POUR MIXEUR PLONGEUR KITCHEN LINE - VITESSE RÉGLABLE

- Vitesse: Environ 4000 - 16000 rpm.
- Poids (moteur uniquement): 1,76 kg

code	kg	V	W	mm	€
222171	2,5	230	350	ø91x359	97,00

MOTEUR DU MIXEUR PLONGEUR KITCHEN LINE - VITESSE RÉGLABLE

- Vitesse: Environ 4000 - 16000 rpm.
- Poids (moteur uniquement): 1,98 kg

code	kg	V	W	mm	€
222188	3,1	230	500	ø91x359	106,75

PIED MIXEUR POUR MIXEUR PLONGEUR

- Manche et lame en acier inoxydable.
- Convient pour le mixeur plongeur Kitchen Line 222171, 222188.

code	kg	mm	€
222225	0,5	250	78,50
222232	1,3	300	84,00
222249	1,5	400	97,00
222256	1,7	500	105,75

FOUET POUR MIXEUR BLENDER 222171 & 222188

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

code	kg	mm	€
222263	0,5	250	106,75

MIXEUR PLONGEUR KITCHEN LINE 160 - À VITESSE RÉGLABLE

- La manche et la lame en acier inoxydable : longueur 160 mm, Ø 25 mm.
- Vitesse: environ 4,000 - 20,000 rpm.
- Poids avec la manche: 1,61 kg

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

ACCESSOIRE FOUET POUR MIXEUR BLENDEUR 222140

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

code	kg	mm	€
222164	0,4	185	97,00

BATTEUR MELANGEUR POUR USAGE INTENSIF 7 LITRE

- Construction fait en acier moulé de haute qualité, couvercle moulé par injection et couvercle de sécurité fait en protège-bol en plastique.
- La vis sans fin et les roues dentées sont conçus pour l'utilisation intensive.
- Peut-être utiliser en toute sécurité grâce à plusieurs interrupteurs de sécurité et la protection contre la surcharge.
- Cuve, batteur, fouet et spirale en inox sont inclus.
- Tableau de commandes numérique facile à utiliser.
- Capacité maximale pour mixer de farine: 1,8 kg.
- Avec basculement de la tête.
- Interrupteur de sécurité sur le protège-cuvette, lorsque la protection du bol est ouverte, la machine s'arrête.
- 3 vitesses: 128/ 252/ 545 rpm.



code	litre	V	W	mm	€
222829	7	230	650	240x420x(H)425	623,00

222829

BATTEUR MELANGEUR PLANÉTAIRE POUR USAGE INTENSIF 10 LITRE

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



code	litre	V	W	mm	€
222836	10	230	600	450x470x(H)600	731,25

222836
222843

BATTEUR MELANGEUR PLANÉTAIRE POUR USAGE INTENSIF 20 LITRE

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



code	litre	V	W	mm	€
222843	20	230	1100	490x540x(H)780	948,00

HACHE-VIANDE



HACHE-VIANDE PROFI LINE 12

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

code	V	W	mm	€
282199	230	750	370x220x(H)440	568,75

282199



282267

PLAQUE PERFORÉ

- ø 70 mm

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



282359

COUTEAU POUR HACHE-VIANDE

code	convient à	€
282359	282199	23,25



282304

VIS SANS FIN

- En aluminium anodisé

code	convient à	€
282304	282199	57,00



HACHE-VIANDE PROFI LINE 22

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

code	V	W	mm	€
282007	230	1100	430x250x(H)510	839,50

282007



282052

PLAQUE PERFORÉ
- ø 82 mm

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



282076

COUTEAU POUR HACHE-VIANDE

code	convient à	€
282076	282007	13,50



282069

VIS SANS FIN
- En aluminium anodisé

code	convient à	€
282069	282007	108,25



HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 12

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

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



210802



931233



931240



931257

PLAQUE PERFORÉ

- $\varnothing 70$ mm

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

COUPEAU POUR HACHE-VIANDE

code	convient à	€
931240	210802	16,75

VIS SANS FIN

code	convient à	€
931257	210802	70,50

HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 22

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

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



210819



933343



933350



933367

PLAQUE PERFORÉ

- ø 82 mm

code	convient à	mm	€
933343	210819	ø 8	28,25
933336	210819	ø 6	28,25
933329	210819	ø 4,5	28,25

COUPEAU POUR HACHE-VIANDE

code	convient à	€
933350	210819	17,25

VIS SANS FIN

code	convient à	€
933367	210819	65,00



HACHE-VIANDE 198

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

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

Plat à viande avec couvercle anti poussière



Bâti fait en aluminium



210864



Trois tubes à farcir inclus

Vis sans fin fait en aluminium, couteau fait en inox



265109

COUPE-SAUCISSES ÉLECTRIQUE

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



code	V	W	mm	€
265109	230	135	230x185x(H)325	187,00

PRESSE À HAMBURGERS

- Pour préparer des hamburgers de ø130 mm.
- Les parts en contact avec la viande sont fait en inox.
- Le fond du bâti est fait en aluminium anodisé.
- Levier pratique pour sortir les hamburgers préparés du bol de presse.
- Contenant pour mettre les intercalaires de steak haché.



code	kg	mm	€
282113	5,2	330x250x(H)300	194,50



282113



PRESSE À HAMBURGER

- Pour préparer des hamburgers de ø120 mm.
- Fait en alliage d'aluminium avec une couche antiadhésive.
- Poignée fait en polypropylène.

code	mm	€
513026	ø120	8,50



513026

NEW!



PRESSE À TORTILLA

- Pour préparer des tortillas de max. ø250 mm.
- Fait en alliage d'aluminium avec une couche de peinture en poudre rouge à l'extérieur.



code	mm	€
513033	255x202x(H)95	19,50



513033

NEW!



282151



282090

Avec un set de 4 entonneurs en inox



MACHINE À SAUCISSE PROFI LINE

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

code	litre	mm	€
282090	7	300x300x(H)770	243,75
282151	10	370x320x(H)670	292,00

MACHINE À SAUCISSE KITCHEN LINE

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

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



282137

282144

Avec un set de 4 entonneurs en plastique





TRANCHEUSE PROFI LINE 220 VERSION ROUGE

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

code	V	W	mm	€
970294	230	280	410x400x(H)350	378,75



Épaisseur de tranche facilement réglable



Chariot avec mécanisme de verrouillage



Protection de sécurité en acrylique



Affûteur intégré



Support solide pour tenir le produit

TRANCHEUSES PROFI LINE

- Conçu en aluminium.
- Moteur avec un ventilation à air protégé par un couvercle en métal.
- Chariot avec un mécanisme de verrouillage et une protection de sécurité en acrylique.
- Facile à démonter pour le nettoyage.
- Protecteur de lame et affûteur intégré.
- Modèle incliné avec lame de haute qualité.
- Ne convient pas pour trancher du fromage, cela n'est que possible avec la lame avec revêtement anti-adhésif qui est vendu séparément.



Voir la vidéo



210031



210048

TRANCHEUSE PROFI LINE 195

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

code	V	W	mm	€
210031	230	200	385x410x(H)340	352,00

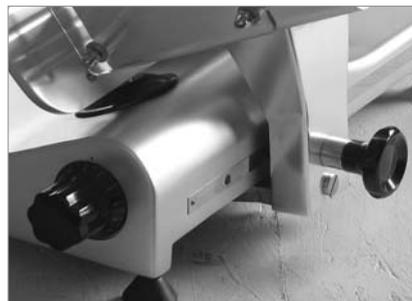
TRANCHEUSE PROFI LINE 220

- Diamètre de la lame: Ø 220 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 12 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 150 mm.

code	V	W	mm	€
210048	230	280	410x400x(H)350	379,25



Protection de sécurité en acrylique



Chariot avec mécanisme de verrouillage



Affûteur intégré



Protecteur de lame



Interrupteur de sécurité hermétique on/off



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



210000



210017

TRANCHEUSE PROFI LINE 250

- Diamètre de la lame: Ø 250 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 12 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 180 mm.

code	V	W	mm	€
210000	230	320	380x490x(H)380	460,50

TRANCHEUSE PROFI LINE 300

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

code	V	W	mm	€
210017	230	420	500x620x(H)435	785,50

LAMES POUR TRANCHEUSE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Pour trancher du fromage

code	convient à	mm	€
975800	210031	ø195	86,25
975732	210048	ø220	97,00
975749	210000	ø250	113,75
975756	210017	ø300	151,25

PLUS DE PUISSANCE,
IDEAL POUR FAIRE DU
CARPACCIO



975732



210215

TRANCHEUSE KITCHEN LINE 250

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

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



210246

TRANCHEUSE KITCHEN LINE 300

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

code	V	W	mm	€
210246	230	250	615x494x(H)477	677,00

Revêtement téflon
pour trancher
le fromage



210222

**TRANCHEUSE KITCHEN LINE 250
AVEC REVÊTEMENT TÉFLON**

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

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

Protection de
sécurité en acrylique



Affûteur intégré



ATTENDRISEUR À VIANDE ÉLECTRIQUE

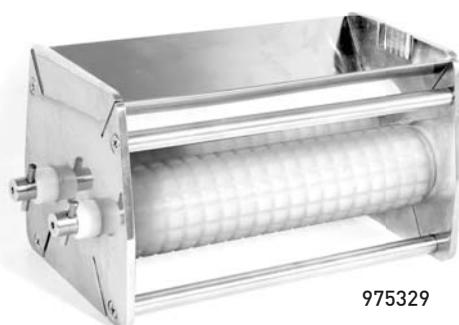
- Parfait pour restaurants, boucheries et traiteurs.
- Taille maximale de morceau de viande: largeur 160 mm x épaisseur 30 mm.
- En inox.
- Rouleaux attendrisseurs pour bœuf et porc inclus.
- Vitesse de lame de l'attendrisseur: 75 rpm.
- Moteur refroidi par ventilateur intégré.
- 4 pieds en caoutchouc.

Rouleaux attendrisseurs
pour bœuf et porc inclus

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



975305



975329

ROULEAUX ATTENDRISEURS POUR VOLAILLE

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

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



975312

ROULEAUX ATTENDRISEURS POUR SHOARMA

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

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



201435

**MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE
AVEC CHAMBRE PROFI LINE 300**

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

code	V	W	mm	€
201435	230	950	359x425x(H)356	1164,50



201442

**MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE
AVEC CHAMBRE PROFI LINE 410**

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

code	V	W	mm	€
201442	230	1300	495x567x(H)472	1923,00

**SACS SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER**

- Sacs en 2 couches.
- La couche intérieure est fait en Polyéthylène et convient au contact alimentaire.
- La couche extérieure est fait en Polyamide (nylon) pour renforcer le sachet et une meilleure fermeture hermétique.
- Epaisseur 65 µm

code		mm	€
970607	100 unités	140x200	4,25
970386	100 unités	160x230	7,50
970614	100 unités	200x300	9,25
970393	100 unités	250x350	11,75
970621	100 unités	300x400	16,25



975398

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE KITCHEN LINE

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

Dimensions de la chambre:
350x300x(H)110 mm



code	V	W	mm	€
975398	230	630	429x359x(H)345	1002,00



SACS DE CUISSON SOUS VIDE

- Spécialement pour l'utilisation avec le Cuiseur Sous Vide.
- Sacs multicouches en PA/PE - 52 µm.

code		mm	€
970676	100 unités	140x200	6,50
970652	100 unités	160x230	7,50
970683	100 unités	200x300	13,75
970669	100 unités	250x350	21,50
970690	100 unités	300x400	26,50



975374

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE KITCHEN LINE

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

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

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

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



code	mm	€
970638	487x122x(H)107	19,50



970638

Le support rouleau est facile à installer



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS EN ROULEAU

- Sacs en 3 couches
- Couche intérieure en polyéthylène, ce qui convient au contact alimentaire
- Couche au milieu en polyamide, ce qui garantit une fermeture hermétique
- Couche extérieure en polyéthylène, ce qui fait le sac plus résistant contre des perforations et déchirures.
- Filtre Anti-UV
- Un relief spéciale fait sortir l'air du sac pour obtenir un meilleur vide.
- Epaisseur 105 µm.
- Emballé par 2 rouleaux

code		mm	€
971062	Set de 2 rouleaux	200x6000	8,50
971079	Set de 2 rouleaux	300x6000	13,00



970362



MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE EXTERNE PROFI LINE

- Construction en inox.
- Pompe professionnelle et manomètre.
- 2 programmes: fonctionnement automatique ou fonctionnement manuelle.
- Affichage numérique.
- Temps de soudure ajustable.
- Barre de soudure avec couche téflon.
- Capacité de pompe air: 20 L/min., 970447: 40 L/min.
- A utiliser seulement avec les sacs gaufrés.

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



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

- Sacs en 3 couches
- Couche intérieure en polyéthylène, ce qui convient au contact alimentaire
- Couche au milieu en polyamide, ce qui garantit une fermeture hermétique
- Couche extérieure en polyéthylène, ce qui fait le sac plus résistant contre des perforations et déchirures.
- Filtre Anti-UV
- Un relief spéciale fait sortir l'air du sac pour obtenir un meilleur vide.
- Epaisseur 105 µm.

code		mm	€
971017	100 unités	150x250	10,00
971048	100 unités	150x400	17,25
971024	100 pièces	200x300	15,75
971055	100 unités	250x350	25,75
971031	100 unités	300x400	32,50



225707

CUISINIÈRE À GAZ - 5 FEUX AVEC FOUR ÉLECTRIQUE



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

code	V	kW	mm	€
225707	230	14,3	900x655x(H)850/900	1728,00



225806

TABLE DE CUISSON À GAZ - 5 FEUX

- Convient au gaz naturel
- Livré avec kit de conversion pour gaz propane
- 3 brûleurs de 3.0 kW
- 1 brûleur économique de 1.8 kW
- 1 brûleur pour wok de 3.5 kW
- Allumage piézoélectrique et thermocouples
- Porte-casseroles en fonte fait en 3 parties
- Poids: 45 kg



code	V	kW	mm	€
225806	230	14,3	900x600x(H)850	1186,25



839997

RÉDUCTEUR DE GRILLE

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



code	mm	€
839997	255x255x(H)25	4,50



147108

RÉCHAUD À GAZ BIG FLAME

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

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



147801

RÉCHAUD À GAZ KITCHEN LINE

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

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

WOK

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



code	mm	€
626504	Ø700x(H)235	78,50

CERCLE POUR RÉCHAUD

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



code	mm	€
147207	Ø 360x(H)80	59,50

CHÂSSIS POUR RÉCHAUD

- Pour les réchauds sur pieds: 147108



code	mm	€
147306	425x425x(H)400	140,25



556603

MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON

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



code	emballé par	mm	€
556603	2	345	9,75

626504



147207



147306

PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION DISPLAY LINE

NEW! S.S.
STAINLESS STEEL

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



239278

239285

239292

209523

Structure en
inox solide

Ventilation de
haute qualité

Commandes
tactiles



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2000W DISPLAY LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 10 niveaux.
- Plage de température: 35-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 230 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.

code	V	W	mm	€
239278	230	2000	293x373x(H)56	86,25



239278

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE DISPLAY LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 10 niveaux.
- Si la fonction boost est utilisé, une partie de la puissance de la plaque de cuisson de droite passe temporairement à la plaque de cuisson de gauche et produit ainsi 2000W.
- La plaque de cuisson de gauche peut fournir une puissance de 1800 W ou 2000 W quand la fonction boost est activé.
- La plaque de cuisson de droite peut fournir une puissance de 1700 W ou 1500 W quand le fonction boost est activé.
- Plage de température: 60-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 230 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.

code	V	W	mm	€
239285	230	3500	608x370x(H)61	183,75



239285

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 3500W DISPLAY LINE

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

code	V	W	mm	€
239292	230	3500	337x417x(H)85	205,25



239292

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION DISPLAY LINE

- Plaque chauffante à induction unique avec un bobine à induction rectangulaire qui permet de placer plusieurs casseroles en même temps pour le maintien au chaud.
- Puissance réglable par un bouton avec 11 niveaux.
- Plage de température: 40-100°C.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.

code	V	W	mm	€
209523	230	1000	455x333x(H)62	122,00



209523



239698

**PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION
MODÈLE 3500 D XL**



- Réglage numérique sur un écran tactile de la puissance, de la température et du minuteur.
- Construction en inox.
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation.
- Convient pour casseroles et poêles de Ø140 mm minimum et Ø320 mm maximum.
- Pieds ajustables en hauteur.

code	V	W	mm	€
239698	230	3500	390x500x(H)120	270,25



239773

WOK

- Matériel 3-ply (3 couches)
- Poignée en inox avec prise douce
- Avec couvercle en inox
- A utiliser seulement avec le 239766



code	mm	€
239773	Ø 360x(H)180	86,25



239681

WOK À INDUCTION MODÈLE 3500

- Idéal pour préparer des repas nutritifs
- Construction acier inoxydable
- Avec filtre de graisse facile à nettoyer
- Réglage numérique de la puissance, de la température et le minuteur
- Le réglage réagit immédiatement aux modulations
- Convient seulement pour le wok à induction 239773



code		V	W	mm	€
239766	Plaque de cuisson à induction	230	3500	340x450x(H)120	287,00
239681	Set	230	3500	340x450x(H)120 + Ø360	354,75



239711

**PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION
MODÈLE 3500 D**



- Réglage numérique sur un écran tactile de la puissance, de la température et du minuteur
- Construction en inox
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation
- Convient pour casseroles et poêles de Ø minimum 140 mm et Ø maximum 280 mm
- Pieds ajustables en hauteur

code	V	W	mm	€
239711	230	3500	340x440x(H)120	222,00

NEW!

239322

S.S.
 STAINLESS STEEL

**PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION
 MODÈLE 5000 D XL**

- Réglage numérique avec boutons tactiles de la puissance, de la température et du minuteur.
- Construction en inox.
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation.
- Convient pour casseroles et poêles de Ø140 mm minimum et Ø320 mm maximum.
- Pieds ajustables en hauteur.
- Fonctionne sur 380 V et n'est pas équipé d'une prise électrique, un électricien est nécessaire pour l'installation.

S.S.
 STAINLESS STEEL

code	V	W	mm	€
239322	380	5000	398x515x(H)168	428,00

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 7000

- Bâti en inox.
- Deux plaques avec une puissance de 3500 W chacune.
- Équipé 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 ajustable et un filtre à air amovible.
- Fonctionne sur 380V et n'est pas équipé d'une prise électrique, un électricien est nécessaire pour l'installation.

code	V	W	mm	€
239346	380	2x3500	405x698x(H)145	969,50



239346



239780

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 M

- Puissance réglable en continue par un bouton.
- Boîtier en inox
- Convient pour casseroles et poêles de Ø minimum 120 mm et Ø maximum 260 mm

code	V	W	mm	€
239780	230	3500	327x425x(H)100	192,25



239315

NEW!

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3000 M

- Puissance réglable en continue par un bouton.
- Boîtier en inox
- Convient pour casseroles et poêles de Ø minimum 120 mm et Ø maximum 260 mm

code	W	V	mm	€
239315	3000	230	327x420x(H)100	172,75



239230

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 2000

- Boîtier extra plat (32mm), structure en inox
- Surface en vitrocéramique
- Réglage par écran tactile
- Convient aux marmites et casseroles avec un fond maximum de 260 mm

code	V	W	mm	€
239230	230	2000	296x370x(H)46	77,50



239209

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 1800



- Bâti en abs
- Réglage numérique de la puissance, de la température et minuteur
- Le réglage réagit immédiatement aux modulations
- Convient pour casseroles de Ø minimum 120 mm et Ø maximum 260 mm et poêles de Ø minimum 120 mm et Ø maximum 200 mm

code	V	W	mm	€
239209	230	1800	315x345x(H)70	66,25

PLAQUE CHAUFFE-PLAT

- GN 1/1 - aluminium
- Sur une base isolé
- Se chauffe automatiquement à 95°C



209509

code	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)30	151,25

PORTIQUE CHAUFFE-PLAT AVEC 2 LAMPES INFRAROUGES

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



273906

code	V	W	mm	€
273906	230	500	453x360x(H)590/790	108,00
919200	Lampe chauffante infrarouge			20,00



NEW!

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION ENCASTRABLE 1000W

- Peut être encastrer avec l'anneau de support vendu séparément.
- Puissance réglable en 10 étapes.
- Le tableau de commande peut être intégré dans le plan de travail.

code	mm	V	W	€
239193	ø245x(H)68	230	800	97,00
239186	Anneau de support en inox			10,75



239193



239186



CUISEUR SOUS-VIDE

- Appareil pour la cuisson sous-vide à juste température: une méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et scellé avec une température contrôlée très précisément.
- Idéal pour des restaurants avec un menu à la carte.
- Convient très bien à la préparation en dehors des coups de feu.
- Résultats de cuisson de haute qualité constante.

- Thermostat réglable avec une haute précision (0,1°C) de 45° à 90°C.
- Bâti complètement en inox.
- Livré avec un couvercle avec une bande de silicone pour une fermeture hermétique.



Voir la vidéo



225264



225448

CUISEUR SOUS-VIDE GN 2/3

- Livré avec un panier en inox avec 4 compartiments.

code	litre	V	W	mm	€
225264	13	230	400	363x335x(H)290	298,00

CUISEUR SOUS-VIDE GN 1/1

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

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



224076

NEW!

IVIDE THERMOPLONGEUR

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

code	V	W	mm	€
224076	230	800	98x158x(H)350	157,00



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 conçue d'une pièce sans soudures et avec des coins arrondis afin de faciliter le nettoyage.

- Température réglable au degré près - chambre du four de 0 à 120 °C, température de cœur et garder au chaud de 0 à 100 °C.
- Charnières de porte à gauche ou à droite, livraison standard avec les charnières à droite, mais très facile à changer.
- Réglage et lecture numérique du temps, de la température programmée et de la température réelle dans la chambre du four ou au cœur du plat.
- Support en inox à utiliser pour des bacs GN 1/1, grilles et plaques ainsi que des plaques à pâtisserie 600 x 400, 3 niveaux maximum.



Voir la vidéo



225479

FOUR À BASSE TEMPÉRATURE



code	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)415	1406,75



PIPE FUMOIR

- Le boîtier en aluminium fonctionne comme un refroidisseur et refroidit la fumée avant de l'expulser.
- Le bois ne nécessite aucune préparation au préalable pour le fumage.
- Vous pouvez également l'utiliser avec du thé ou des herbes et plantes aromatiques.
- Chambre de fumoir amovible avec filtre intégré.
- La pipe est munie d'un tuyau souple en caoutchouc de 25 cm afin d'injecter facilement de la fumée dans des sacs refermables et autres récipients.
- L'appareil peut être utilisé avec des fruits et légumes fragiles sans modifier leur structure ou température.
- Fonctionne avec 4 piles AA, non compris.
- Bois et herbes de fumage non compris.

199930



NEW!

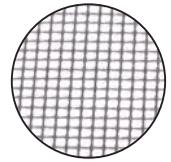
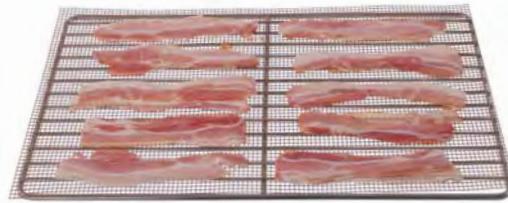


code	mm	€
199930	155x32x32	21,25

GRILLAGE ANTIADHÉSIF PTFE

- Peut être utilisé en combinaison avec des barbecues, plaques à snacker et deshydrateurs.

code	mm	épaisseur mm	emballé par	€
678008	400x300	1	5	11,75
678015	530x325	1	5	15,00
678022	600x400	1	5	19,50



678015



Voir la vidéo



229002

DÉSHYDRATEUR KITCHEN LINE

- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Des ventilateurs automatiques font circuler l'air chaud pour obtenir un résultat homogène.
- Équipé avec 6 ou 9 plateaux en inox de 330x305 mm pouvant supporter 500 grammes d'aliments chacun.
- Les plateaux sont espacés uniformément avec des espaces de 35 mm et facile à enlever et à nettoyer.
- Intérieur de la chambre et la porte faits en matériau sans BPA.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.
- Livré avec un tapis transparent qui peut être utilisé comme égouttoir au fond du déshydrateur ou pour faire du cuir de fruit.
- Température réglable de 35° à 70°C.

code	plateaux	V	W	mm	€
229002	6	230	500	450x345x(H)315	124,50
229019	9	230	700	450x345x(H)415	151,25



229019

Facile à utiliser



Facile à ouvrir



Avec des mailles fines pour sécher des petits produits



NEW! **PP** **S.S.**
POLYPROPYLENE STAINLESS STEEL

TRAITEMENT THERMIQUE



229026

DÉSHYDRATEUR PROFI LINE

- Construction en inox.
- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Avec tableau de commande numérique.
- Minuterie réglable jusqu'à 24h par étapes de 30 minutes.
- Température réglable de 35° à 70°C par étapes de 5°C.
- Le ventilateur extra silencieux fait circuler le courant air à la horizontale, donc plus besoin de tourner les plateaux.
- Équipé avec 10 plateaux en inox de 395x395 mm p.
- Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.



code	plateaux	V	W	mm	€
229026	10	230	1000	417x535x(H)430	406,25

Chambre de séchage avec la place pour 10 plateaux



Facile à utiliser grâce au panneau de commandes numérique



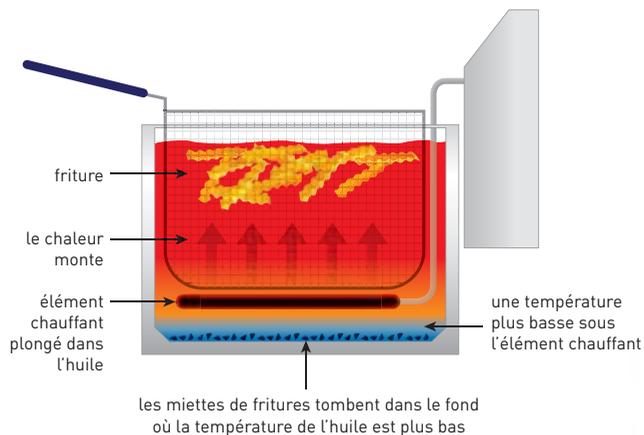
Plateau pour collecter des résidus compris



FRITEUSES MASTERCOOK

18/0
STAINLESS STEEL

- Les friteuses de table de la gamme Mastercook sont fabriquées en acier inoxydable 18/0.
- Elles sont équipées d'un élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil.
- La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide.
- Le bouton de commande et les voyants de température sont placés sur le dessus de l'appareil pour un emploi facile et clair.
- Un interrupteur thermique protège contre la surchauffe et se réinitialise par un bouton situé sur le dessous de l'élément chauffant.
- Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour les utilisations intensive.
- Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).



Bord pour suspendre le panier à frites



Cuve à l'huile en forme V pour une meilleure zone froide





207208

FRITEUSE MASTERCOOK - 8 L

code	litre	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	455x300x(H)345	208,50



207307

FRITEUSE MASTERCOOK - 2 X 8 L

code	litre	V	W	mm	€
207307	2x8	230	2x3500	455x605x(H)345	409,00



209202

FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L

code	litre	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	515x300x(H)345	237,25



209301

FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE - 2 X 8 L

code	litre	V	W	mm	€
209301	2x8	230	2x3500	515x605x(H)345	454,50

18/0

STAINLESS STEEL



205808



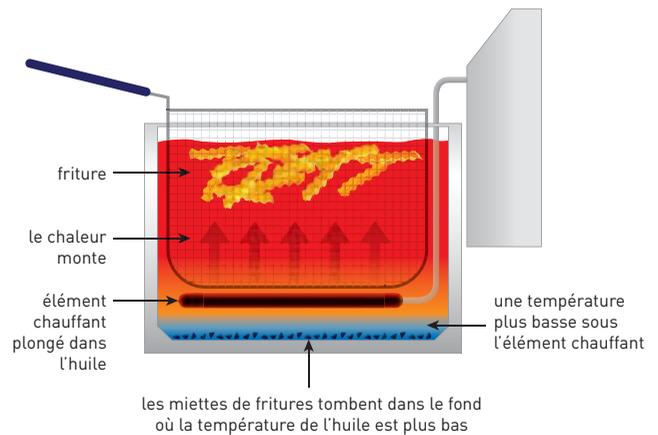
205815



205822

FRITEUSE BLUE LINE

- Construction en inox.
- Cuve en inox.
- Elément 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 : améliore la qualité de l'huile.
- Livré avec panier et couvercle.



code	litre	V	W	mm	€
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	102,50
205846	2x4	230	2x3000	470x420x(H)330	200,25
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	120,25
205853	2x6	230	2x3300	550x430x(H)290	221,50
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	131,00
205839	2x8	230	2x3500	550x430x(H)345	251,00





205839

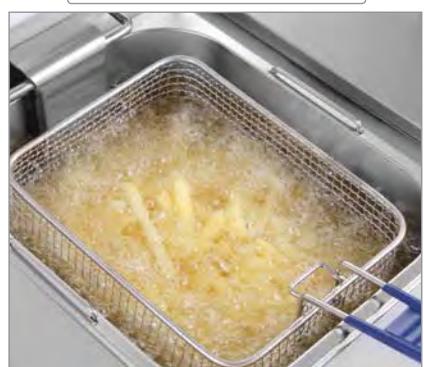


205853

Zone froide afin de conserver une bonne qualité de l'huile

Cuve à l'huile amovible, facilite le nettoyage

Panier à frites avec manche extra-longue thermorésistant





215005

FRITEUSE À INDUCTION PROFI LINE

- Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée.
- Avec minuteur compteur à rebours.
- Une transmission de chaleur efficace.
- Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.
- Protection surchauffe.
- Affichage de la température programmée et réelle de la matière grasse.
- Equipé d'une zone de froid dans la cuve.
- En cas de besoin le mode Boost fournit une chaleur très puissante.

code	litre	V	W	mm	€
215005	8	230	3500	570x328x(H)505	644,50

Affichage de la température programmée et réelle de la matière grasse



Equipé d'une zone de froid dans la cuve



Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.



FRITEUSE À INDUCTION KITCHEN LINE

- Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée.
- Avec minuteur compte à rebours.
- Une transmission de chaleur efficace.
- Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.
- Protection surchauffe.
- Affichage de la température programmée d'huile.
- Livré avec un panier à fritures et couvercle.

code	litre	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	290x485x(H)406	352,00



215012



215029

FRITEUSE À INDUCTION KITCHEN LINE

- Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée.
- Avec minuteur compte à rebours.
- Une transmission de chaleur efficace.
- Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.
- Protection surchauffe.
- Affichage de la température programmée de l'huile.
- Livré avec un panier à fritures et couvercle.

code	litre	V	W	mm	€
215029	8+8	230	3500+3500	580x485x(H)406	704,25

Le robinet de vidange facilite de vider la cuve

Avec filtre pour le moteur en induction

Bord pratique pour suspendre le panier



CUISEUR À RIZ



240403

CUISEUR À RIZ

- Convient pour la préparation de 30 portions de riz (1 portion = 180 ml)
- Cuit le riz et garde le automatiquement au chaud
- Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone antiadhésive
- Les parois du cuiseur sont chauffés pour un maintien de la température optimale.



code	litre	V	W	mm	€
240403	5,4	230	1950	455x455x(H)380	154,50



240410

CUISEUR À RIZ AVEC FONCTION CUISSON VAPEUR

- Cuit le riz et le maintient au chaud automatiquement.
- Convient pour la cuisson de 10 verres doseur avec du riz sec.
- Avec un panier à vapeur plastique à utiliser lors de la cuisson à vapeur.
- Livré avec un verre doseur et une cuillère à riz.
- Facile à nettoyer, cuve en aluminium amovible.



code	litre	V	W	mm	€
240410	1,8	230	700	ø280x(H)285	36,75

18/0

STAINLESS STEEL

GRILLS BLUE LINE

- Bâti entièrement en acier inoxydable
- Plaque de fer 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



203125

GRILL BLUE LINE

- Surface grill 330x270 mm, complètement lisse

code	V	W	mm	€
203125	230	2000	450x300x(H)225	262,75



203156



203149

GRILL BLUE LINE

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

code	V	W	mm	€	
203156	1/2 lisse, 1/2 rainuré	230	2400	550x380x(H)240	357,00

GRILL BLUE LINE

- Surface grill 518x328 mm, complètement lisse

code	V	W	mm	€	
203149	lisse	230	2400	550x380x(H)240	327,75



203170



203163

GRILL BLUE LINE

- Surface grill 518x328 mm, complètement rainuré

code	V	W	mm	€	
203170	rainuré	230	2400	550x380x(H)240	403,50

GRILL BLUE LINE

- 2 zones de chauffe indépendantes, 2 voyants lumineux indiquant l'échauffement
- Surface grill 688x410mm, à gauche une largeur de 462 mm lisse et à droite une largeur de 226 mm rainuré

code	V	W	mm	€	
203163	2/3 lisse, 1/3 rainuré	230	3500	720x530x(H)250	495,75

RACLOIR POUR PLAQUE DE CUISSON

code	mm	€
855201	100x315	14,00

COUTEAU RÉSERVE POUR 855201

- 5 pièces

code	€
855218	4,50

855201



855218



147610



RÉCHAUD À GAZ PORTABLE

- Utilisation sûre grâce à une bonne refroidissement par air, un fusible thermique évite que le gaz continue à s'écouler après que la flamme s'est éteint.
- Utilise une bouteille à gaz (butane) qui est facile à placer et à changer.
- Le design astucieux du brûleur à gaz protège le brûleur contre le vent et l'appareil peut donc être utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur.
- Très compact et léger, l'appareil est livré avec un boîtier.
- Convient pour des casseroles, marmites et poêles d'un diamètre jusqu'à 26 cm et avec une contenance maximum de 3 litres.

code	kW	€
147610	2,2	40,75



199039

BOMBES À GAZ BUTANE

- Convient exclusivement pour l'utilisation avec le réchaud à gaz portable (147610) et le chalumeau de cuisine (198216).
- Ne convient pas pour remplir des briquets à gaz, etc.
- Emballé par 4 unités.

code	g	emballé par	€
199039	227	4	7,50



155202

18/10

STAINLESS STEEL



GRILL-VAPEUR

- Construction en inox
- Modèle de table
- Les aliments sont grillés directement sur les éléments chauffants.
- Atteint rapidement la bonne température pour la cuisson
- L'excès de graisse et de l'humidité tombe dans le bac d'eau, ce qui facilite le nettoyage
- Grâce à la vapeur dégagée par la chaleur, la viande reste tendre et juteuse
- Le gril est auto-nettoyant
- Livré avec brosse en cuivre

code	V	W	mm	€	
155202	GN 2/3	230	2400	466x335x(H)166	742,00

PLAQUE DE CUISSON TEPAN-YAKI

- Thermostat avec prise intégrée, amovible et réglable en continue.
- Poignées solides pour pouvoir la déplacer en toute sécurité.
- La plaque de cuisson Tepan-Yaki est facile à nettoyer.
- La plaque de cuisson est couvert d'une couche anti-adhésive.



238608



238301

PLAQUE DE CUISSON TEPAN-YAKI

- Surface de la plaque: 439x228mm.

code	V	W	mm	€
238608	230	1800	439x230x(H)110	32,00

PLAQUE DE CUISSON TEPAN-YAKI

- Surface de la plaque: 893x217mm.

code	V	W	mm	€
238301	230	1800	900x230x(H)110	67,75



239605



239506

FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE

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



code	casserole intérieure (mm)	V	W	mm	€
239506	400x50	230	1400	Ø500x(H)190	32,50
239605	550x60	230	1600	Ø620x(H)190	65,00

GRILLS DE CONTACT

- Grills en fonte émaillés
- Boîtier en inox
- Avec brosse métallique
- Avec bac collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure



- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300 °C maximum, avec voyants lumineux
- Avec poignée levée (H) 530 mm



263501



263600

GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm

code		V	W	mm	€
263501	dessus et dessous rainurés	230	1800	290x370x(H)210	194,50

GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm

code		V	W	mm	€
263600	dessus rainuré et dessous lisse	230	1800	290x370x(H)210	194,50



263655



263662

GRILL DE CONTACT "PANINI"

- Surface de grill 340x230 mm

code		V	W	mm	€
263655	dessus et dessous rainurés	230	2200	430x370x(H)210	233,00

GRILL DE CONTACT "PANINI"

- Surface de grill 340x230 mm

code		V	W	mm	€
263662	dessus rainuré et dessous lisse	230	2200	430x370x(H)210	233,00



263709

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

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

code		V	W	mm	€
263709	dessus et dessous rainurés	230	3600	570x370x(H)210	360,25



263808

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

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

code		V	W	mm	€
263808	dessus rainuré et dessous lisse	230	3600	570x370x(H)210	360,25



263907

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

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

code		V	W	mm	€
263907	moitié lisse, moitié rainuré	230	3600	570x370x(H)210	360,25

SALAMANDRES



264607

SALAMANDRE 450

- Type 450 - construction en acier inoxydable.
- Idéal pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwiches.
- Thermostat réglable en continu jusqu' à 300°C maximum, avec voyants lumineux.
- Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation .
- Egouttoir amovible avec grille de 440x320 mm.

code	V	W	mm	€
264607	230	2800	480x520x(H)530	647,75



Grille et égouttoir amovible



Ajustement en hauteur variable

SALAMANDRE 600

- Type 600 - construction en acier inoxydable.
- Idéal pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwiches.
- Thermostat réglable en continu jusqu' à 300°C maximum, avec voyants lumineux.
- 2 zones de chaleur indépendants, avec réglage séparé.
- Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation .
- Egouttoir amovible avec grille de 590x350 mm.

code	V	W	mm	€
264706	230	3600	600x520x(H)530	715,00



264706



Grille et égouttoir amovible



Ajustement en hauteur variable

SALAMANDRE AVEC FIXATION MURALE

- Convient au norme IPX4.
- Idéale pour griller ou réchauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 300°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipé avec un thermostat, un minuteur de 30 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille possible. Les poignées de la grille sont équipées d'un bouclier thermique.
- Avec bac collecteur de miettes.

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



Fixation murale sans l'utilisation de tasseaux supplémentaires

264119

SALAMANDRE 580

- Type 580.
- Idéale pour griller ou rechauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 250°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipé d'un réglage de puissance, un minuteur de 15 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Dimensions intérieures 400x300x(H)200 mm.

code	V	W	mm	€
264201	230	2200	580x390x(H)390	334,25



264201

SALAMANDRE 800

- Type 800.
- Idéale pour griller ou rechauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 250°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Equipé d'un réglage de puissance, un minuteur de 15 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Dimensions intérieures 630x420x(H)310 mm.

code	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x450x(H)470	455,00



264300

La grille peut être placée sur 4 hauteurs différents

Fixation murale sans l'utilisation de tasseaux supplémentaires



GRILL ROULANT POUR SAUCISSES

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



268506

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 7 ROULEAUX

code	V	W	mm	€
268506	230	740	520x325x(H)175	270,25



268605

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 9 ROULEAUX

code	V	W	mm	€
268605	230	940	520x400x(H)175	323,50



268704

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 11 ROULEAUX

code	V	W	mm	€
268704	230	1180	520x477x(H)175	410,50



268735

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 14 ROULEAUX

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

Support pour hotdog page 92



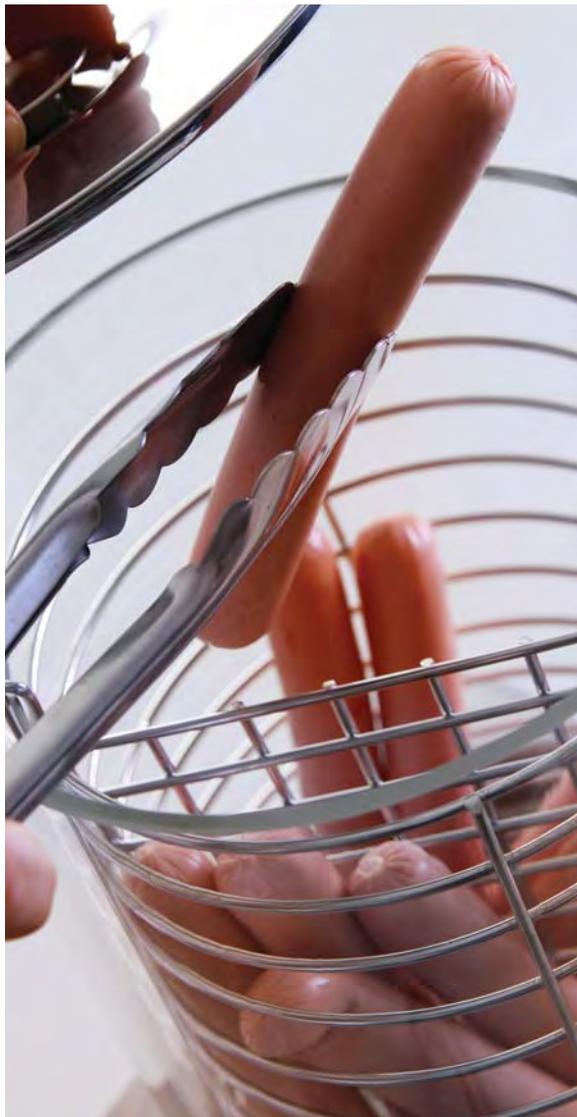


240502

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	330x280(H)250	119,25



265000

CHAUFFE-SAUCISSES

- Pour chauffer facilement des saucisses Hotdog et les maintenir chaud.
- Boîte en inox, contenant de saucisse fait en aluminium anodisé et verre.
- Puissance réglable.

code	V	W	mm	€
265000	230	500	240x300x(H)385	243,75

CRÊPIÈRES ET GAUFRIERS



212004

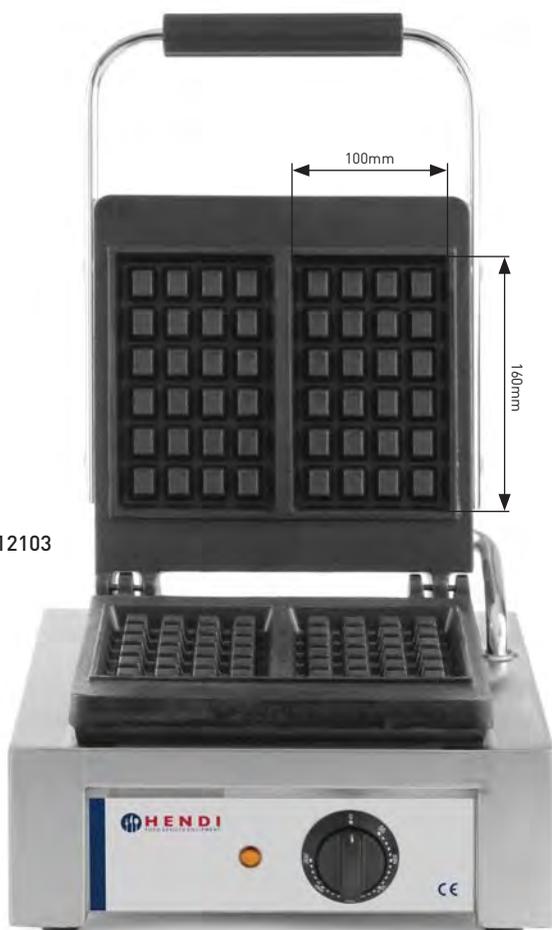
CRÊPIÈRE

- Plaques en fonte émaillée.
- Surface de chauffe lisse.
- Avec raclette à crêpe en bois.
- Construction inox.
- Thermostat réglable de 50 à 300°C.
- 1 plaque de cuisson Ø 400 mm.
- Avec tiroir de rangement: dimensions 400x320x(H)30 mm.
- Avec une protection contre le surchauffe et un thermostat EGO.

code	V	W	mm	€
212004	230	3000	450x470x(H)240	395,50



Avec raclette à crêpe en bois comprise



212103

GAUFRIER ÉLECTRIQUE

- Gaufres de Liège, motif de deux 4x6 carrés.
- Plaques à cuisson en fonte avec couche anti-adhésif.
- Régulation température thermostatique.
- Poignée isolée.
- Égouttoir amovible.
- Livré avec une fourchette à gaufres.



code	kg	V	W	mm	€
212103	28	230	1500	480x320x(H)226	265,50





261309

**GRILLE-PAIN CONSTANT**

- Équipé de 2 éléments chauffants indépendants.
- Convient au grillage continue des tranches de pain.
- Plateau devant et arrière.
- Temps de grillage réglable jusqu'à 3 minutes.

code	V	W	mm	€
261309	230	2240	418x368x(H)387	508,75

TOASTER

- Extérieur en acier inoxydable.
- Des pinces avec poignées isolées fait en résine PF.
- Les fentes à gauche et à droite sont utilisable séparément.
- Minuteur réglable avec alarme jusqu'à 8 minutes maximum.
- Tiroir pour miettes amovible.

code	V	W	mm	€
261163	230	1200	300x200x(H)223	170,75



261163

NEW!

S.S.
STAINLESS STEEL



281710



FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRILL

- 2 boutons de commande, minuterie et fonction puissance sont réglables séparément.
- Puissance fournie 1050W, puissance délivrée 700W pour le micro-onde ou 1000W pour le grill.
- Minuterie peut être programmé jusqu'à 35 minutes.
- Boîtier en inox et porte transparente.
- La chambre de four est peinte et est équipé d'un plateau tournant en verre de ø25,5 cm.
- Convient pour des plats jusqu'à ø28x(H)16 cm.
- Dimensions de la chambre: 304x306x(H)206mm.
- Contenance: 20 litres

code	litre	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	440x346x(H)259	107,75



281444



FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1000 W

- Un panneau de contrôle facile à utiliser avec 10 touches mémoire.
- Peut programmer jusqu'à 3 étapes de cuisine, capacité de mémoire pour 100 programmes.
- Boîtier en acier inoxydable.
- La chambre du four est fait en acier inoxydable avec un lumière intérieure.
- Convient pour des plats jusqu'à Ø 320 mm.
- Puissance fournie: 1550 W, puissance délivrée : 1000 W.
- Alimentation par antenne tournante située au fond de l'appareil
- Porte transparente sans verrouillage, facile à ouvrir.
- Dimensions de la chambre : 327x346x(H)200mm.
- Contenance: 25 litres.

code	litre	V	W	mm	€
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	352,00



281413

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1000 W

- Facile à utiliser avec 10 touches mémoire programmables.
- Construction en acier inoxydable.
- Chambre de la micro-once fait en acier inoxydable avec un fond en céramique.
- Puissance fournie 1500 W, puissance délivrée 1000 W.
- La porte transparente sans verrouillage est facile à ouvrir.
- Dimensions de la chambre:370x385x(H)230 mm.
- Contenance 34 litres.



code	litre	V	W	mm	€
281413	34	230	1500	553x488x(H)343	452,25



281352

FOUR À MICRO-ONDES 1000W

- Commandé avec un seul bouton, temps réglable de 15 secondes à 6 minutes.
- Fonctionne avec une antenne de magnétron tournante dans le fond de la chambre.
- Chambre en acier inoxydable avec un fond en céramique.
- Porte transparente sans verrouillage, facile à ouvrir.
- Puissance fournie : 1550 W, puissance délivrée : 1000 W.
- Dimensions de la chambre : 327x346x(H)200 mm.
- Contenance: 25 litres.



code	litre	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	333,25



281369



FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1800W

- Facile à utiliser avec 10 touches mémoire programmables.
- Utilise 2 magnétrons.
- Construction en acier inoxydable.
- Chambre de la micro-onde fait en acier inoxydable avec un fond en céramique.
- Puissance fournie 3000W, puissance délivrée 1800W.
- La porte transparente sans verrouillage est facile à ouvrir.
- Dimensions de la chambre:360x409x(H)225 mm.
- Contenance 34 litres.

code	litre	V	W	mm	€
281369	34	230	3000	574x528x(H)368	920,75



281376

Connection USB afin de charger facilement des programmes



FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE AVEC PORT USB 1800W

- Un panneau de contrôle tactile facile à utiliser avec 10 touches mémoire.
- Peut sauvegarder jusqu'à 100 programmes différents.
- Avec un port USB pour charger rapidement les programmes.
- Deux magnétrons.
- Boîtier en acier inoxydable.
- La chambre du four est fait en acier inoxydable avec le fond en céramique.
- Puissance fournie: 3000 W, puissance délivrée : 1800 W.
- Porte transparente sans verrouillage, facile à ouvrir.
- Dimensions de la chambre : 330x310x(H)175 mm.
- Capacité : 18 litres.

code	litre	V	W	mm	€
281376	18	230	3000	420x563x(H)340	1081,75

BAIN-MARIE GASTRONORME



238905



238912

BAIN-MARIE KITCHEN LINE

- Gastronorme 1/1.
- Température réglable en continu jusqu'à 85°C.
- Cuve en inox avec des bords lisses, facile à nettoyer.
- Avec interrupteur marche/arrêt et voyant lumineux.
- Livré sans bacs GN.
- Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur.



code	V	W	mm	€
238905	230	1200	340x540x(H)250	105,75

BAIN-MARIE KITCHEN LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE

- Gastronorme 1/1
- Cuve en inox avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Avec interrupteur marche/arrêt, thermostat et voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu'à 85°C
- Livré sans bacs
- Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur
- Robinet de vidange



code	V	W	mm	€
238912	230	1200	340x540x(H)250	122,00



201107

THERMO-SYSTÈME 1

- Cuve à eau émaillée Ø 185mm
- Marmite pour bain-marie en acier inoxydable avec couvercle
- Bouton de réglage de puissance et voyant lumineux



code	litre	V	W	mm	€
201107	4,2	230	200	265x265x(H)245	194,50



201206

THERMO-SYSTÈME 2

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



code	litre	V	W	mm	€
201206	2x4,2	230	400	505x265x(H)245	341,25

S.S.
STAINLESS STEEL

Moteur réversible

Panneaux de réflexion larges

Equipé de 4 brûleurs

Egouttoir amovible

226001

**GRILL À GAZ À KEBAB PROFI LINE**

- Convient au gaz naturel, livré avec set de convertisseur pour gaz propane
- Avec thermocouple
- Distance à brûleurs réglable
- Puissance totale des brûleurs: 12 kW
- Livré avec écrans de réverbération
- Hauteur grill: 900 mm
- Convient à 80 kg de viande au maximum
- Poids: 30 kg

code	V	mm	€
226001	230	470x550x(H)1150	1081,75

COUTEAU KEBAB ÉLECTRIQUE SANS FIL

- Pour une utilisation professionnelle - conçu pour couper tout type de viande rôtie de kebab dans les conditions professionnelles.
- La lame en inox AISI 304.
- Livré avec 1 couteau lisse et 1 couteau dentelé.
- Diamètre de la lame 100 mm.
- Capacité : jusqu'à 60 kg/h.
- Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
- La protection de la lame en inox AISI 304 assure la sécurité pendant la coupe.
- La poignée et le boîtier du moteur en matériau antidérapant.
- Interrupteur ON/OFF/ON intégré.
- Équipé avec une protection contre les surcharges avec le bouton de réinitialisation.
- Chargeur avec voyants lumineux (rouge et vert) indiquant le niveau de batterie.
- Deux batteries d'une capacité 2000 mAh chacune inclus.
- Affûteuse de couteaux inclus.
- Poids 1 kg.

code	V	W	mm	€
267257	230	80	199x114x(H)184	270,75



267257

COUTEAU KEBAB ÉLECTRIQUE

- Pour une utilisation professionnelle - conçu pour couper tout type de viande rôtie de kebab dans les conditions professionnelles.
- La lame en inox AISI 304.
- Livré avec 1 couteau lisse et 1 couteau dentelé.
- Diamètre de la lame 100 mm.
- Capacité : jusqu'à 60 kg/h.
- Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
- La protection de la lame en inox AISI 304 assure la sécurité pendant la coupe.
- La poignée et le boîtier du moteur en matériau antidérapant.
- Interrupteur ON/OFF/ON intégré.
- Équipé avec une protection contre les surcharges avec le bouton de réinitialisation.
- Affûteuse de couteaux inclus.
- Poids 1 kg.

code	V	W	mm	€
267240	230	80	194x113x(H)173	140,25



267240



Cylindre en inox

MACHINE À RÂPER FROMAGE

- Capacité de 30 kg/heure.
- Fonctionnel et pratique, pied stable.
- Une bonne performance, malgré ses petites dimensions.
- Idéal pour râper du fromage parmesan et d'autres variétés du fromage dur.
- Avec protection contre la surcharge.
- Réservoir pour fromage râpé de 1,3l.
- Vitesse: 1400 RPM.
- Diamètre du cylindre Ø110x60 mm.
- Interrupteur conforme aux standards CE.
- Poids: 8 kg

code	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380 280x250x(H)310	379,25



226827



Voir la vidéo



Convient parfaitement pour
la pâte à pizza et pâtes

226629

FAÇONNEUSE ÉLECTRIQUE 300

- Idéal pour façonner et allonger les pâtons froids à pizza ou à pâtes ainsi que les pâtons à raviolis
- 2 groupes de rouleaux ajustables permettent de créer une pâte à l'épaisseur désirée et forment un disque rond
- Les protections de rouleaux indépendants assurent une production en toute sécurité
- Le minuteur peut programmer le temps de façonnage de 10 à 35 secondes
- Modèle breveté, démarre automatiquement quand on introduit la pâte
- Poids 25 kg
- Diamètre disque de pâte: 14 à 30 cm

code	kg	V	W	mm	€
226629	0,08-0,21	230	250	440x365x(H)640	1067,00



226636

FAÇONNEUSE ÉLECTRIQUE 400

- Idéal pour façonner et allonger les pâtons froids à pizza ou à pâtes ainsi que les pâtons à raviolis
- 2 groupes de rouleaux ajustables permettent de créer une pâte à l'épaisseur désirée et forment un disque rond
- Les protections de rouleaux indépendants assurent une production en toute sécurité
- Le minuteur peut programmer le temps de façonnage de 10 à 35 secondes
- Modèle breveté, démarre automatiquement quand on introduit la pâte
- Poids 37 kg
- Diamètre disque de pâte: 26 à 40 cm

code	kg	V	W	mm	€
226636	0,21-0,70	230	370	550x365x(H)750	1262,00



226612

FAÇONNEUSE ÉLECTRIQUE 500

- Idéal pour façonner et allonger les pâtons froids à pizza ou à pâtes
- Une groupe de rouleaux, pédale à pied électrique
- Epaisseur de la pâte et diamètre disque de pâte ajustables de 26 à 50 cm
- Protection rouleau
- Poids: 27 kg

code	kg	V	W	mm	€
226612	0,21-0,70	230	370	645x360x(H)430	974,00

Avec pédale
à pied électrique



PÉTRINS À SPIRALE

- Construction fait en inox de haute qualité vernis blanc
- Cuve, couvercle et fouet fait en inox 18/10
- Avec minuteur intégré
- mobile grâce aux 4 roues, dont 2 avec frein

S.S.	18/10
STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL



Sur roulettes

226209

Avec minuteur
intégréCuve fait
en inox 18/10

226346

La cuve peut facilement
être enlevée grâce au
capot qui peut se lever

PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE FIXE - 20 L

- Modèle avec capot et cuve fixe.
- Capacité de cuve: 20 litres.
- Dimensions de cuve: Ø360x(H)210 mm.
- Capacité maximum de pâte: 17 kg.
- Poids: 59 kg.

code	V	W	mm	€
226209	56 kg/h	400	750 385x670x(H)725	1245,75

PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE AMOVIBLE 20L

- Modèle avec capot de cuve mobile et cuve amovible
- Capacité de cuve: 20 litres
- Dimensions de cuve: Ø360x(H)210 mm
- Capacité maximum de pâte: 17 kg
- Poids: 73 kg

code	V	W	mm	€
226346	56 kg/h	400	750 385x670x(H)725	1679,25

PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE FIXE - 32 L

- Modèle avec capot et cuve fixe.
- Capacité de cuve: 32 litres.
- Dimensions de cuve: Ø400x(H)260 mm.
- Capacité maximum de pâte: 25 kg.
- Poids: 90 kg.

code	V	W	mm	€
226308	88 kg/h	400	1100 424x735x(H)805	1511,25

PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE AMOVIBLE 32L

- Modèle avec capot de cuve mobile et cuve amovible
- Capacité de cuve: 32 litres
- Dimensions de cuve: Ø400x(H)210 mm
- Capacité maximum de pâte: 25 kg
- Poids: 94,6 kg

code	V	W	mm	€
226353	88 kg/h	400	100 424x735x(H)805	2004,25

NEW!

224847


S.S.
 STAINLESS STEEL
MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE

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

code	V	W	mm	€
224847	230	70	258x218x(H)232	146,25



224830

AL **S.S.**
 ALUMINIUM STAINLESS STEEL

MACHINE À PÂTES

- Idéal pour préparer des pâtes fraîches (largeur maximum : 140 mm).
- Épaisseur réglable en 7 étapes de 0,2 à 2,5 mm.
- Trois rouleaux/couteaux en alliage d'aluminium: rouleau à pâte, couteau tagliatelle et couteau fettucine.
- Convient pour une fixation sur une table, fonctionnement manuelle avec manivelle.

code	mm	€
224830	440x382x(H)340	30,25



SACS DE LIVRAISON PIZZA

- Les sacs de livraison isolés de HENDI vous font économiser du temps et de l'argent et augmentent la qualité de votre service.
- Votre produit restera chaud et savoureux pendant tout le trajet jusqu'à votre client.
- Grâce à l'économie de temps, vous pouvez servir plus de clients.
- Disponible en deux tailles.



Poche à documents transparente pour les factures

Avec une doublure amovible

Isolation supplémentaire



Poignée en plastique antidérapant



709825



709818

SAC À TRANSPORT PIZZA - CARTON 350X350 MM

- Fermeture solide, facilement ajustable
- Fait d'un matériau solide et facile à nettoyer
- Avec des compartiments latéraux pour des boissons et une poche transparente au dessus pour les factures

code		Dimensions (mm)	€
709825	4 boîtes	350x350	21,50

SAC À TRANSPORT PIZZA - CARTON 450X450 MM

- Fermeture solide, facilement ajustable
- Fait d'un matériau solide et facile à nettoyer
- Avec des compartiments latéraux pour des boissons et une poche transparente au dessus pour les factures

code		Dimensions (mm)	€
709818	4 boîtes	450x450	29,75



709900

SÉPARATEURS POUR PIZZAS

- Hauteur de séparateur: 35 mm



code	emballé par	€
709900	500	9,75



880906

NEW!
PP
 POLYPROPYLENE
BAC À PÂTONS POUR PIZZA

code	litre	mm int.	mm	€
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	13,00
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	15,00



617014



617700



617014



617700

COUPEAU À PIZZA

- Couteau en inox.
- Avec poignée en polypropylène.



code	mm	€
617014	∅100x230	6,00

PINCE POUR PLATS CHAUD

- En acier nickelé
- Pour toutes types pans à pizza

code	Dimensions (mm)	€
617700	190 mm	6,00



523902

523957

**PELLE À TARTE**

- Avec poignée en polypropylène

code	mm	€
523902	260x60	4,25

PELLE À TARTE

- Avec manche noire en polypropylène
- Avec un côté tranchant

code	mm	€
523957	280x75	6,25

MOULE À PIZZA

- En acier bleu
- Idéal grâce à une diffusion de la chaleur constante pendant la cuisson



code	mm	€
617069	ø200x(H)25	3,00
617076	ø220x(H)25	3,50
617083	ø240x(H)25	3,75
617090	ø260x(H)25	4,00
617106	ø280x(H)25	4,25
617205	ø300x(H)25	4,75
617304	ø320x(H)25	5,25
617403	ø360x(H)25	6,25
617410	ø400x(H)25	9,00
617427	ø450x(H)38	10,75
617434	ø500x(H)38	13,00



617069

PLAQUE À PIZZA

- Modèle solide
- Parfait pour le cuisson uniforme des pizzas



code	mm	€
617502	Ø230	2,25
617526	Ø280	2,75
617533	Ø300	3,00
617540	Ø330	3,50
617557	Ø360	3,75
617564	Ø400	4,50
617571	Ø450	6,00
617588	Ø500	7,00
617595	Ø600	8,50



617502

PLANCHES À PIZZA

- Fait en bois d'hêtre
- Avec rainures pour guider le découpage en 6 parts égales



code	mm	€
505540	ø300	9,25
505557	ø350	10,25
505564	ø400	12,50
505571	ø450	14,75
505588	ø500	19,00
505595	ø600	23,25



505540

Les modèles de
Ø500 et Ø600
sont renforcés



ACCESSOIRES POUR PIZZA



PELLE À PIZZA

- Poignée bois

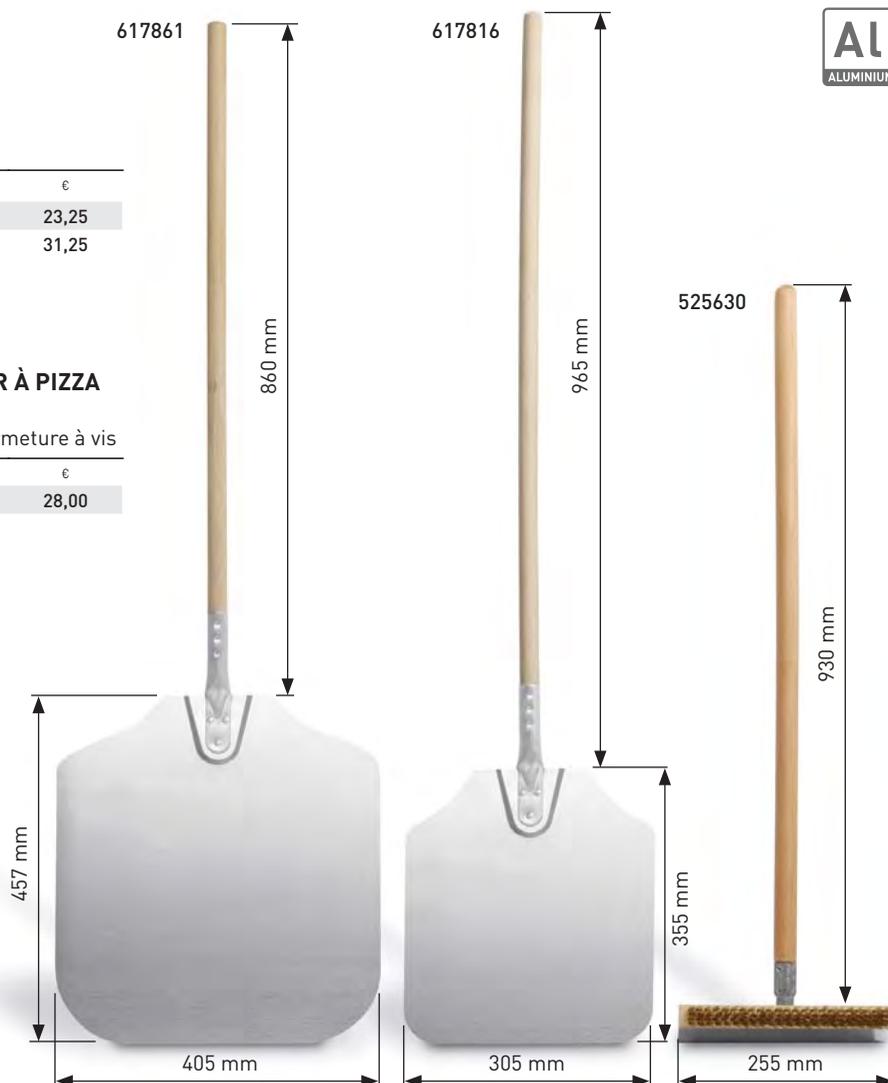
code	mm	€
617816	305x355x(L)965	23,25
617861	405x457x(L)860	31,25

BROSSE NETTOYANT POUR FOUR À PIZZA

- Brosse métallique en laiton

- Manche en bois démontable avec fermeture à vis

code	mm	€
525630	255x(L)930	28,00



220306

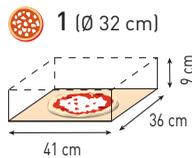
FOUR À PIZZA

- La grille de cuisson convient aux pizzas de Ø inférieur ou égal à 30cm
- Minuteur réglable jusqu'à 15 minutes
- Avec éléments chauffant supérieur et inférieur et tiroir collecteur de miettes
- Convient aux pizzas surgelées

code	V	W	mm	€
220306	230	1300	480x420x(H)195	170,75



226865

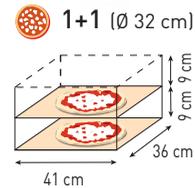
**FOUR À PIZZA BASIC 1/40**

- Devant en inox et bâti en acier peint.
- Avec lumière à l'intérieur.
- Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas).
- Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant.
- Température réglable de 50°C à 320°C.
- Dimensions interne de la chambre du four: 410x360x(H)90.

code	V	W	mm	€
226865	230	1600	568x430x(H)280	555,25



226872

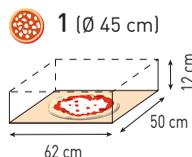
**FOUR À PIZZA BASIC 2/40**

- Front en inox et bâti en acier peint.
- Isolation par laine de roche.
- Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas).
- Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant.
- Température réglable de 50°C à 320°C.
- Dimensions interne de la chambre du four: 410x360x(H)90.

code	V	W	mm	€
226872	230	2400	568x430x(H)425	720,50



226889

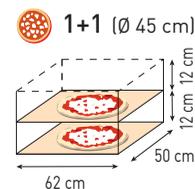
**FOUR À PIZZA BASIC 1/50 VETRO**

- Devant en inox et bâti en acier peint
- Isolation par laine de roche
- Avec lumière à l'intérieur
- Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas)
- Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant
- Température réglable de 50°C à 500°C
- Dimensions interne de la chambre du four: 620x500x(H)120

code	V	W	mm	€
226889	230/400	5000	915x690x(H)355	807,00



226896

**FOUR À PIZZA BASIC 2/50 VETRO**

- Devant en inox et bâti en acier peint
- Isolation par laine de roche
- Avec lumière à l'intérieur
- Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas)
- Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant
- Température réglable de 50°C à 500°C
- Dimensions interne de la chambre du four: 620x500x(H)120

code	V	W	mm	€
226896	230/400	7500	915x690x(H)530	1245,75

NEW!S.S.
STAINLESS STEEL

227060

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

**FOUR À CONVECTION H90**

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

code	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x595x(H)570	487,50

Convient à quatre plateaux en aluminium



Double vitrage, résistant à la chaleur



Avec éclairage d'intérieur



NEW!

S.S.
STAINLESS STEEL

FOURS

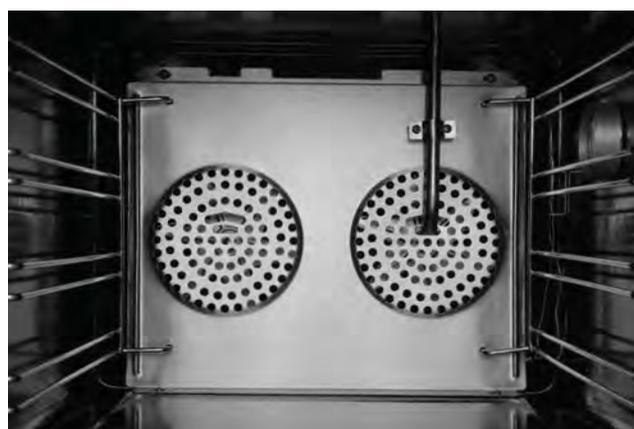


227077

Humidification directe

FOUR À CONVECTION AVEC HUMIFIDICATEUR H90S

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



Porte amovible pour faciliter le nettoyage

Le vitre reste assez froid et peut être touché

Avec pince pour sortir les plateaux chauds



code	V	W	mm	€
227077	230	2670	595x595x(H)570	595,75

FOURS À CONVECTION



225950



FOUR À CONVECTION

- Parois bien isolés
- Minuteur intégré
- Thermostat en continu, réglable jusqu'à 250°C
- Protection surchauffe
- 2 grilles et 1 plaque à cuisson émaillé compris
- Capacité: 42 litres, poids 22,8 kg, grilles 33 x 45 cm
- L'espace des supports de grille est de 6 cm
- Dimensions intérieures: 470x395x(H)240 mm

code	V	W	mm	€
225950	230	2500	580x560x(H)420	595,75
923351		grille	450x330	17,25



224670



PIÈTEMENT POUR FOURS

- Capacité: 6x 429x345 mm.
- Convient aux fours HENDI: 225172, 225028, 225165, 225035.

code	mm	€
224670	540x460x(H)700	243,75



225172

FOUR À CONVECTION

- Un ventilateur non-réversible
- Construction et chambre fait en inox.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle..
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 429 x 345 mm, les 4 plaques sont incluses.
- Distance entre les plaques 74 mm.
- Plage de température: 50 à 300°C.
- Minuteur intégré avec alarme.
- Classification: IPX3.
- Poids: 34 kg.

code	V	W	mm	€
225172	230	2800	590x695x(H)590	568,75
801970		grille	442x325	16,25

FOURS À CONVECTION SNACK

- La solution parfaite pour les petits boulangeries, magasins et restaurants qui souhaitent offrir de pain frais et gouteux.
- Ce four peut s'installer pratiquement partout, grâce à sa taille compacte et sa consommation d'énergie basse.
- L'humidificateur intégré (voir tableau pour modèles sélectionnés) fait que ce four convient pour les recettes le plus sophistiquées.

- Construction et chambre fait en inox.
- Porte en verre avec ventilation par gravité.
- Avec système de refroidissement pour le tableau de commandes.

FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR

- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 429 x 345 mm, les 4 plaques sont incluses.
- Un ventilateur non-réversible.
- Humidification par injection directe, fonctionnement manuel avec un bouton.
- Construction et chambre fait en inox.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle.
- Distance entre les plaques 74 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 300°C.

225028



code	kg	V	W	mm	€
225028	34,2	230	2800	590x695x(H)590	866,25

FOUR À CONVECTION MULTIFONCTION

- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 429 x 345 mm, les 4 plaques sont incluses.
- Un ventilateur non-réversible.
- Construction et chambre fait en inox.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle.
- Distance entre les plaques 74 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 300°C.

225165



code	kg	V	W	mm	€
225165	36,4	230	2600	590x695x(H)590	812,50

FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR

- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 429 x 345 mm, les 4 plaques sont incluses.
- Un ventilateur réversible.
- Humidification par injection directe, numériquement réglable en 10 étapes.
- Contrôle numérique, programmable avec 99 programmes de 4 étapes.
- Construction et chambre fait en inox 18/10.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle.
- Distance entre les plaques 74 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 270°C.

225035



code	kg	V	W	mm	€
225035	38	230	2900	590x695x(H)590	1245,75

PIÈTEMENT POUR FOURS

- Capacité: 6x 429x345 mm.
- Convient aux fours HENDI: 225172, 225028, 225165, 225035.

224670



code	mm	€
224670	540x460x(H)700	243,75



FOURS DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE - 600X400 MM

18/0

STAINLESS STEEL

- La solution parfaite pour les petits boulangeries, magasins et restaurants qui souhaitent offrir de pain frais et gouteux.
- Ce four peut s'installer pratiquement partout, grâce à sa taille compacte et sa consommation d'énergie basse.
- L'humidificateur intégré (voir tableau pour modèles sélectionnés) fait que ce four convient pour les recettes le plus sophistiquées.
- Construction et chambre en inox.
- Porte en verre avec ventilation par gravité.
- Système de refroidissement pour le tableau de commandes.



225516

FOUR AVEC HUMIFIDICATEUR MANUEL

- 2 ventilateurs non-réversibles.
- Humidification par injection directe, fonctionnement manuel.
- Construction et chambre fait en inox.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle..
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 600 x 400 mm, non inclus.
- Distance entre les plaques 83 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 300°C.

code	kg	V	W	mm	€
225516	50,4	230	3400	790x750x(H)635	1327,00



225523

FOUR À CONVECTION AVEC HUMIFIDICATEUR

- 2 ventilateurs réversibles.
- Humidification par injection directe, réglable en 5 étapes.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 600 x 400 mm, non inclus.
- Construction et chambre fait en inox 18/10.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle.
- Distance entre les plaques 83 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 300°C.

code	kg	V	W	mm	€
225523	58	400 / 2N	6400	790x750x(H)635	1787,50



225059

FOUR NUMÉRIQUE AVEC HUMIFIDICATEUR

- Deux ventilateurs réversibles.
- Humidification par injection directe, numériquement réglable en 10 étapes.
- Contrôle numérique, programmable avec 99 programmes de 4 étapes.
- Chambre fait en inox 18/10.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 600 x 400 mm, pas inclus.
- Distance entre les plaques 83 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 270°C.

code	kg	V	W	mm	€
225059	58	400 / 2N	6400	790x750x(H)635	2004,25



225639

PIÈTEMENT POUR FOURS

- Capacité: 6x 600x400
- Convient pour fours: 225516, 225523 en 225059

code	mm	€
225639	760x520x(H)950	352,00

TAILLE PATISSERIE



808207

PLATEAU
 – Avec 3 bords


code	mm	€
808207	600x400	16,25



808214

PLATEAU PERFORÉ
 – Avec 3 bords


code	mm	€
808214	600x400	16,25



808221

PLATEAU PERFORÉ - AVEC 3 BORDS
 – Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.
 – Avec 3 bords.


code	mm	€
808221	600x400	31,25



808245

PLATEAU POUR BAGUETTES
 – Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.
 – Perforé.
 – Pour 5 baguettes.

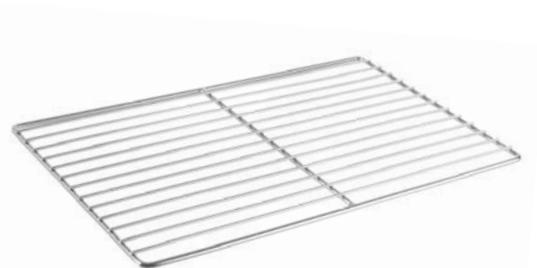

code	mm	€
808245	600x400	57,00



808238

PLATEAU POUR BAGUETTES
 – Perforé
 – Pour 5 baguettes


code	mm	€
808238	600x400	40,00

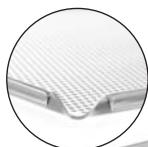


801994

GRILLE

code	mm	€
801994	600x400	31,25
801925	grille transversale	17,25
801963	Chromé	17,50

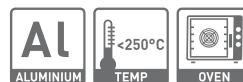
GASTRONORME 1/1



808306

PLATEAU PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

code	mm	€
808306	530x325x(H)10	14,00



808405

PLATEAU PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	€
808405	530x325x(H)10	24,50



808429

PLATEAU GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	€
808429	325x530x(H)10	21,50



809242

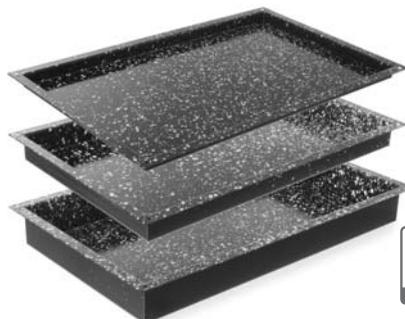
809259

809150



PLATEAU GASTRONORME PROFI LINE

code	mm	€
809242	GN 1/1 - 530x325x(H)40	20,50
809259	GN 1/1 - 530x325x(H)20	17,25
809150	GN 2/1 - 650x530x(H)20	36,25



890257

890240

890233



BAC GASTRONORME ÉMAILLÉ

code	mm	€
890233	530x325x(H)60	39,25
890240	530x325x(H)40	35,75
890257	530x325x(H)20	34,25



801956



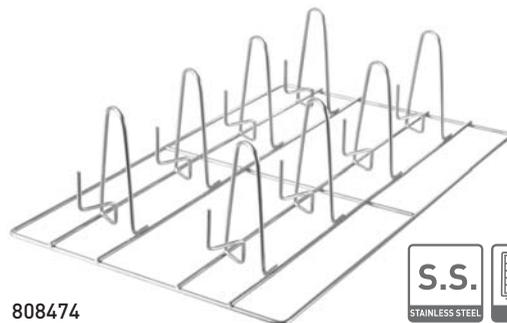
801901



GRILLE GASTRONORME

- GN 1/1

code	mm	€
801901	530x325	20,50
801918	Inox 18/10 530x325	28,00
801956	Chromé - grille transversale 530x325	15,00



808474



GRILLE À POULET

- Pour rôtir 8 poulets

code	mm	€
808474	GN 1/1 530x325x(H)150,8	43,25



805558

805541

805534



BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE

code	mm	€
805534	530x325x(H)65	32,00
805541	530x325x(H)40	27,25
805558	530x325x(H)20	24,50

GASTRONORME 2/3



808313

PLATEAU PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS

code	mm	€
808313	354x325x(H)10	10,75



808412

PLATEAU PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	€
808412	354x325x(H)10	18,25

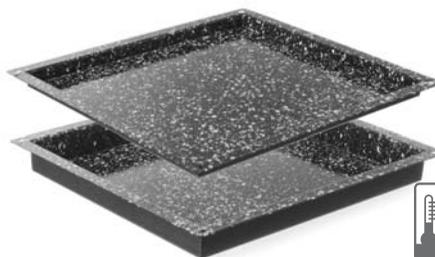


801932



GRILLE GASTRONORM GN 2/3

code	mm	€
801932	354x325	18,00



890356

890349



BAC GASTRONORM ÉMAILLÉ GN 2/3

code	mm	€
890349	345x325x(H)40	33,25
890356	345x325x(H)20	28,75

MOUFLES ANTI-CHALEUR

- Moufles de protection certifiées. Répondent aux normes CE stipulé dans la Directive 89/686/CEE relative aux équipements de protection individuelles.



556603



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON

code	emballé par	mm	€
556603	2	345	9,75



556610



MOUFLE ANTI-CHALEUR EN COTON IGNIFUGE

- Extra longue afin de protéger l'avant-bras

code	emballé par	mm	€
556610	Coton avec couche ignifuge	2 430	11,50



556627



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN FIBRE DE VERRE

code	emballé par	mm	€
556627	2	430	18,00



556634

NEW!

MOUFLE À FOUR RÉSISTANT À LA CHALEUR

- Résiste à la chaleur jusqu'à 350°C.



code	emballé par	mm	€
556634	2	300	18,25

GREEN FIRE

- Ce barbecue est moins sensible au vent, grâce à l'entrée d'air améliorée.
- Facile à nettoyer, grâce à entre autre:
 - des brûleurs qui peuvent être enlevés complètement
 - bac égouttoir gastronomique 2/1 amovible
- Les brûleurs améliorés garantissent une surface chauffante utile de 90%.
- La partie technique n'est pas visible.
- Emission CO très bas, donc plus propre.
- Pieds démontables.



149508



149621

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 2 BRÛLEURS

- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

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	Puissance kW [Hs]	mm	€
149508	11,6	740x612x(H)825	644,50

code	Puissance kW [Hs]	mm	€
149621	11,6	740x612x(H)825	593,25



149591

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 3 BRÛLEURS

- Livré avec plaque en fonte émaillée et 2 grilles gastronomique 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée

code	Puissance kW [Hs]	mm	€
149591	17,4	1078x612x(H)825	948,00



149607

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 4 BRÛLEURS

- Livré avec 2 plaques en fonte émaillée et 2 grilles gastronomique 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code	Puissance kW [Hs]	mm	€
149607	22	1400x612x(H)825	1081,75



149614

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 4 BRÛLEURS

- Livré avec 2 plaques en fonte émaillée et 2 grilles gastronomique 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.
- Sur support avec roulettes

code	Puissance kW [Hs]	mm	€
149614	22	1400x612x(H)825	1514,50

ACCESSOIRES GREEN FIRE



149515

COUVERCLE ROULANT POUR BARBECUE GREEN FIRE AVEC 2 BRÛLEURS

- Avec thermomètre intégré.
- Convient au: 149508, 149621.



code	mm	€
149515	706x685x(H)239	287,00



144930

HOUSSE DE PROTECTION

- Fait en PEVA résistant aux rayons UV.

code	convient à	mm	€
144930	Green Fire avec 2 bruleurs 149508 149621	745x615x(H)355	16,25



149539

TABLETTE ARRIÈRE POUR BARBECUE GREEN FIRE

- Convient pour: 149508, 149621, 149607, 149614.
- La tablette arrière a une largeur qui couvre la moitié du barbecue Green Fire avec 4 brûleurs. Vous aurez besoin de 2 unités pour en faire une paroi arrière complète pour le barbecue Green Fire avec 4 brûleurs.

code		mm	€
149539	paroi arrière	650x298x(H)160	85,00



149522

149522

TABLETTE LATÉRALE POUR BARBECUES GREEN FIRE

- Convient pour: 149508, 149591, 149607, 149614, 149621



code	mm	€
149522	480x298x(H)160	77,50



626504

149546

WOK

- Avec poignées, en tôle d'acier
- Spécialement conçu pour le porte-wok en acier inoxydable 149546 compatible avec les Barbecue Green Fire et le cercle à Wok 147207 pour le Hokker 147108



code	mm	€
626504	Ø700x(H)235	78,50

SUPPORT WOK

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	€
149546	107,75



149553

MOULE POUR PANCAKES HOLLANDAIS

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code		€
149553	GN 2/1	1190,00



932858

933404

PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code		€
932858	GN 2/1	80,75
933404	GN 1/1	53,75



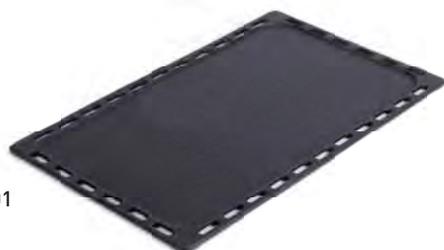
933657

SUPPORT BROCHETTES

- Livré avec 6 brochettes à barbecue.

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code		mm	€
933657	GN 1/1	535x330	89,50



932001

PLAQUE EN FONTE

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	mm	€
932001	325x530	53,75



932018

GRILLE EN FONTE

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line

code	mm	€
932018	325x530	53,75



939949

939956

GRILLE ET STABILISATEUR DE FLAMME

- Placez la plaque de protection au-dessus du brûleur afin d'empêcher que le gras coule directement sur les brûleurs.

- Grille en acier chromé GN 1/1.

- Plaque de protection du brûleur en acier inoxydable.

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.



code		mm	€
939949	grille GN 1/1	325x530	13,50
939956	stabilisateur de flamme 2/1	650x530	29,75



145777

GRILLE À PIERRES DE LAVE

- Livré avec des pierres de lave.

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code		mm	€
145777	GN 1/1	535x330x(H)68	172,75



152706

PIERRES DE LAVE - FINE

- Convient à divers types de barbecues au gaz

- Emballé dans boîte en couleurs

code	emballé par	€
152706	carton de 3 kg	8,25



152805

PIERRES DE LAVE - GROS

- Convient à divers types de barbecues au gaz

- Emballé dans un sac plastique

code	emballé par	€
152805	carton de 5 kg	14,00
152904	sac de 9 kg	18,00

Livré avec fait-tout émaillé



154717

GRILL-MASTER MAXI

- Bâti en acier inoxydable 18/0
- Grille chromée et plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 590x480 mm
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Consommation: 0,430 m³/h

code	Puissance kW [Hs]	mm	€
154717	11,6	650x540x(H)840	246,50



154878

ROAST-MASTER HEAVY DUTY

- Avec grille chromée et diffuseur de flamme.
- Structure et diffuseur de flamme fait en acier inoxydable 18/0.
- Allumage électronique et thermocouple.
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur.
- Utilisable avec du gaz en bouteille butane ou propane.
- Consommation: 0,430 m³/h.

code	Puissance kW [Hs]	mm	€
154878	11,6	650x540x(H)840	224,75



154700



Livré avec fait-tout émaillé

GRILL-MASTER MINI

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

code	Puissance kW [Hs]	mm	€
154700	5,8	340x540x(H)840	166,25



154908

GRILL-MASTER QUATTRO

- Cadre complètement en acier inoxydable avec 2 bacs égouttoirs.
- Convient au gaz propane et butane.
- Équipé de 4 brûleurs réglables indépendamment.
- Livré avec 2 grilles 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 inférieure intégré et 4 roues pour un déplacement facile.

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



154601

BAKE-MASTER MINI

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

code	Puissance kW [Hs]	mm	€
154601	5,8	340x540x(H)300	120,25



154618

BAKE-MASTER MAXI

- Bâti en acier inoxydable 18/0
- Plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 590x480 mm
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Consommation: 0,430 m³/h

code	Puissance kW [Hs]	mm	€
154618	11,6	650x540x(H)300	184,00



154656

PLAQUE DE CUISSON ÉMAILLÉE

- Dimensions intérieures 590x480 mm



code	mm	€
154656	650x540	55,75



145531

GRILLE À PIERRES DE LAVE

- Pour Grill-Master Maxi.
- Livré avec des pierres de lave.



code	mm	€
145531	630x500	161,25



144923

HOUSSE DE PROTECTION

- Fait en PEVA résistant aux rayons UV.

code	convient à	mm	€
144923	Grill- & Roast- Master Maxi	720x560x(H)360	16,25
	154717 154878		

XENON & XANTOS

POUR GRILLER DES STEAKS PARFAITS



148105

XENON PRO

- Le Powergrill Xenon Pro ont été conçu en inox avec un support repliable. Il est facile à déplacer grâce au deux roulettes. Pliés, il forme un paquet compact plat, facile à transporter.
- Le brûleur unique produit une haute température dans le caisson qui est protégé du vent. Ce barbecue convient donc particulièrement à la cuisson de grosses quantités. La température élevée permet également un nettoyage facile du caisson.
- Comprend tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression
- Convient au gaz propane
- Surface de grille: 860x260 mm (2 grilles de 430x260 mm)
- Avec support à roulettes repliable
- Consommation 536 g/h

code	Puissance kW [Hs]	mm	€
148105	7,5	1120x410x(H)900	520,00



148143

TABLETTE LATÉRALE POUR XENON PRO



code	mm	€
148143	870x(H)180	53,75



148624

XANTOS



- Ce barbecue pover grill en inox est équipé de quatre pieds amovibles facilement.
- Le brûleur unique produit une haute température dans le caisson qui est protégé du vent. Ce barbecue convient donc particulièrement à la cuisson de grosses quantités. La température élevée permet également un nettoyage facile du caisson.
- Le barbecue comprend un thermocouple et allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Convient au gaz propane.
- Surface du grill: 540x540 mm (2 grilles de 540x270 mm).
- Consommation: 699 g/h.

code	Puissance kW [Hs]	mm	€
148624	9	760x720x(H)900	1327,00



146002



146804

FIESTA 600

- Construction en acier inoxydable et avec poêle de Ø 600 mm en tôle d'acier.
- Livré avec tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression.
- Equipé d'un thermocouple et un brûleur rond.
- Groupe brûleur démontable pour faciliter le nettoyage.
- L'emplacement en bas peut contenir une bouteille de gaz de 5 à 6 kg.
- Convient au gaz propane, consommation 334 g/h.

code	convient à	Puissance kW [Hs]	mm	€
146002	622407	4,8	600x600x(H)870	536,25

FIESTA 800

- Construction en acier inoxydable et avec poêle de Ø 800 mm en tôle d'acier.
- Livré avec tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression.
- Equipé d'un thermocouple et un brûleur rond.
- Groupe brûleur démontable pour faciliter le nettoyage.
- L'emplacement en bas peut contenir une bouteille de gaz de 5 ou 11 kg.
- Convient au gaz propane, consommation 489 g/h.

code	convient à	Puissance kW [Hs]	mm	€
146804	622605	7,0	800x800x(H)900	742,00



622407

POÊLE À PAELLA

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



code	convient à	mm	€
622407	146002	ø600x(H)40	29,75
622605	146804	ø800x(H)50	70,50



BARBECUES À CHARBON DE BOIS

- Inox 18/0 avec pieds démontables



150603

BARBECUE À CHARBON DE BOIS PATIO

- Modèle Patio

- Avec 2 grilles, chacune de 345x345 mm

code	mm	€
150603	770x380x(H)760	154,50



150801

BARBECUE À CHARBON DE BOIS RESTO

- Modèle Resto

- Avec 3 grilles, chacune de 345x345 mm

code	mm	€
150801	1145x380x(H)770	203,25



556696

TABLIER BARBECUE

- Toile 280g/m²

- En coton ignifuge

code	mm	€
556696	810x660	11,75

ACCESSOIRES BARBECUE



855218

855201

RACLOIR POUR PLAQUE DE CUISSON

code	mm	€
855201	100x315	14,00

COUTEAU RÉSERVE POUR 855201

- 5 pièces

code	€
855218	4,50

NEW!



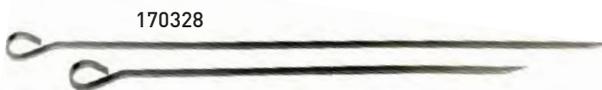
170038

18/0

STAINLESS STEEL

BROCHETTES À BARBECUE

code	emballé par	L mm	€
170045	24	210	5,25



170328

170120

18/0

STAINLESS STEEL



BROCHETTES À BARBECUE

code	emballé par	L mm	€
170120	6	250	4,25
170328	6	350	6,00



525517

BROSSE MÉTALLIQUE

- En bois avec 4 rangées de brins



code	mm	€	
525517	2 sur carte	290	3,75



525418

NEW!

BROSSE MÉTALLIQUE

- En polypropylène avec 8 rangées de brins en acier.
- Racloir en acier pour grils.



code	mm	€
525418	70x190x(H)80	3,00

MOUFLES ANTI-CHALEUR

- Moufles de protection certifiées. Répondent aux normes CE stipulé dans la Directive 89/686/CEE relative aux équipements de protection individuelles.



556603



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON

code	emballé par	mm	€
556603	2	345	9,75



556610



MOUFLE ANTI-CHALEUR EN COTON IGNIFUGE

- Extra longue afin de protéger l'avant-bras

code	emballé par	mm	€	
556610	Coton avec couche ignifuge	2	430	11,50



556627



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN FIBRE DE VERRE

code	emballé par	mm	€
556627	2	430	18,00



556634

NEW!

MOUFLE À FOUR RÉSISTANT À LA CHALEUR

- Résiste à la chaleur jusqu'à 350°C.



code	emballé par	mm	€
556634	2	300	18,25

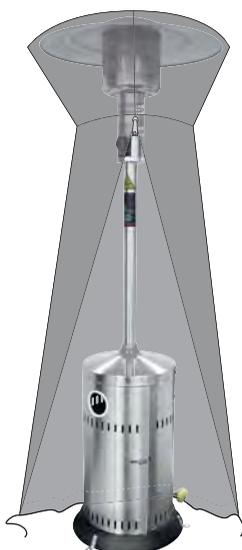
CHAUFFAGE DE TERRASSE



272602

CHAUFFAGE DE TERRASSE

- Convient au gaz propane ou butane
- Facile à transporter grâce aux 2 roulettes
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression
- Avec protection en cas de renversement
- Consommation: 1048 g/h



144916



272701

CHAUFFAGE DE TERRASSE - RETRACTABLE

- Convient au gaz propane ou butane.
- Facile à transporter grâce aux 2 roulettes.
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Avec protection en cas de renversement.
- Peut se rétracter jusqu'à 160 cm pour stockage et transport.
- Consommation: 1048 g/h.

code	Puissance kW [Hs]	ØxH mm	€
272602	12,7	770x2200	215,00
144916	Housse de protection	ø790x(H)2220	27,00

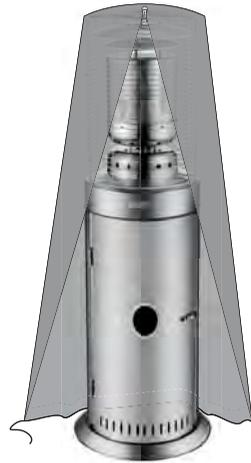
code	Puissance kW [Hs]	ØxH mm	€
272701	12,7	770x1580-2200	243,75
144916	Housse de protection	ø790x(H)2220	27,00



144909



272404



144954



272411

CHAUFFAGE DE TERRASSE PYRAMIDE

- Le chauffage fonctionne avec une vraie flamme dans un tube en verre, ce qui donne une ambiance agréable.
- Construction en aluminium avec des parois latérales en métal noir et un tube en verre de quartz.
- La bouteille de gaz peut être placée dans l'appareil.
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Avec protection en cas de renversement.
- Convient au gaz propane ou butane.

code	Puissance kW [Hs]	ØxH mm	€
272404	11,2	420x420x(H)2220	422,00
144909	Housse de protection	480x480x(H)2220	27,00

CHAUFFAGE LOUNGE

- Convient au gaz propane ou butane, bouteilles max. 15 L.
- Modèle compact avec un porte à charnière pour pouvoir changer facilement la bouteille à gaz.
- Équipé avec une protection en cas de renversement, dispositif panne de flamme et un protection de flamme pour une sécurité optimale.
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Facile à transporter grâce aux 2 roulettes.

code	Puissance kW [Hs]	ØxH mm	€
272411	13,5	ø556x(H)1430	265,50
144954	Housse de protection	ø580x(H)1460	19,75



810668

810613

810651

Equipé d'un système de verrouillage facile



Deux roulettes avec freins



CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 7 X GN 1/1

- Pour des bacs GN 1/1
- Avec surface de travail
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein
- Livré démonté

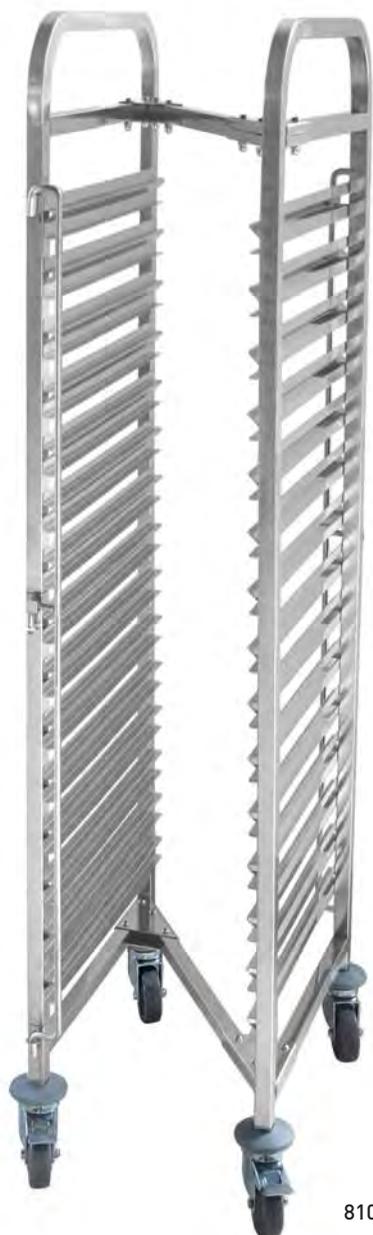
CHARIOT PORTE-PLATEAUX

- **15 X GN 1/1**
- GN 1/1 avec 15 étages - espacement 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 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.

code	plateau de travail mm	mm	€	code	mm	€	code	mm	€
810668	GN 1/1 - 530x325	380x550x(H)925	147,25	810613	615x450x(H)1695	194,50	810651	690x515x(H)1695	222,00



810606

Les chariots peuvent être poussé l'un dans l'autre afin de gagner de la place de rangement



CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15 X GN 1/1

- Les chariots peuvent être poussé l'un dans l'autre afin de gagner de la place de rangement.
- GN 1/1 avec 15 étagères - espacement 80mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.

code	mm	€
810606	380x550x (H)1700	243,75



810002

CHARIOT DE SERVICE

- En inox avec étagères en acier chromé.
- Comporte 2 étagères avec revêtement antibruit sur le côté dessous.
- Poids maximum par plateau - 75 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein équipé de protections d'angle.
- Distance entre les plateaux - 550 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	plateau de travail mm	mm	€
810002	830x510	910x590x(H)950	102,50



810101

CHARIOT DE SERVICE

- Fait en inox
- Comporte 3 étagères avec revêtement antibruit sur face inférieure
- Poids maximum par plateau 75 kg
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipé de protections d'angle
- La distance entre les tableaux est 295 mm
- Livré démonté et à plat

code	plateau de travail mm	mm	€
810101	830x510	910x590x(H)950	120,25



NEW!

CHARIOT DE SERVICE AVEC IMPRESSION MOTIF BOIS

- Fait en inox.
- Comporte 3 étagères.
- Poids maximum par plateau 60 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont 2 à freins, équipé de protection d'angle.
- Livré démonté et à plat.

code		plateau de travail mm	mm	€
810132	impression motif bois clair	830x510	910x590x(H)950	298,00
810149	impression motif bois foncé	830x510	910x590x(H)950	298,00



Pliable afin de minimiser le volume pour le transport



CHARIOT PLATEFORME

- Malgré le poids léger du chariot, il peut porter jusqu'à 150 kg.
- Pliable pour le transporter facilement.
- Avec 2 roulettes tournantes.

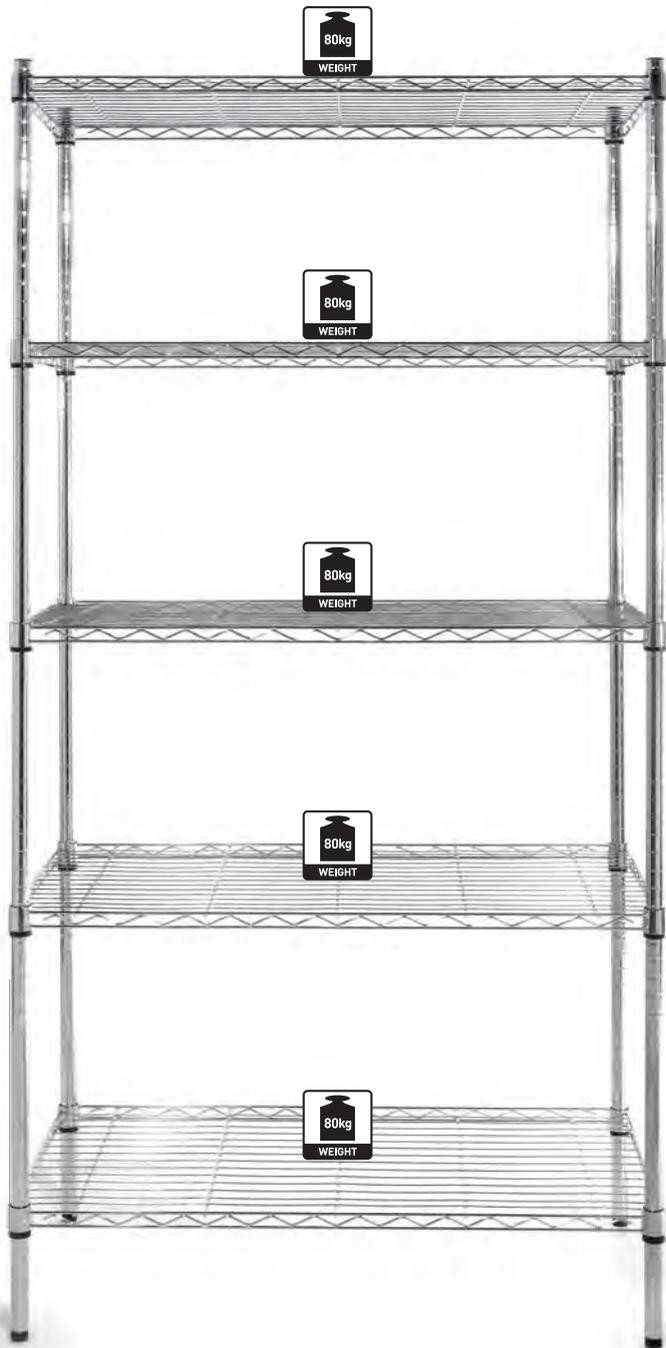
code	mm	€
810514	730x480x(H)825	107,75



CHARIOT DE SERVICE EN POLYPROPYLÈNE

- En polypropylène
- Comporte 3 étagères
- Poids maximum par plateau 50 kg
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipé de protections d'angle
- La distance entre les étagères est de 340 mm
- Livré démonté et à plat

code	plateau de travail mm	mm	€
810200	615x400	800x410x(H)950	89,50



812204

RAYONNAGE AVEC 5 ÉTAGÈRES

- Max. poids par plateau 80 kg
- Equipé des pieds réglables
- En fer chromé

code	mm	€
812204	455x910x(H)1830	86,25



ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM GN 1/1

- Les bacs GN 1/1 rentrent directement entre les supports en aluminium.
- Structure en aluminium anodisé.
- Avec rayons en polypropylène, qui conviennent au lave-vaisselle.
- Facile à agrandir.
- Peut supporter 150 kg maximum si la charge est bien répartie sur toute la surface.



ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM GN 1/1

code	mm	€
812266	1120x355x(H)1685	214,00
812372	Crochet d'extension	2,00

812266

Facilement extensible



Étagères en plastique peuvent être lavés au lave-vaisselle



ETAGÈRES DE RANGEMENT



- Frame en aluminium anodisé
- Avec rayons en polypropylène, qui conviennent au lave-vaisselle
- Facile à agrandir
- Peut supporter 150 kg maximum si la charge est bien répartie sur toute la surface.
- Livré à plat
- A monter



ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM

code	mm	€
812273	1280x405x(H)1685	243,75
812280	Crochet d'extension	2,00

812273

Facilement extensible

Étagères en plastique peuvent être lavés au lave-vaisselle



AMER★BOX**NEW!****MAX
103 kg****CHARIOT ALIMENTS SECS**

- Utile dans tous les grandes cuisines pour stocker, transporter et mesurer rapidement des quantités d'aliments secs comme: farine, sucre, sel, légumes, riz.
- Le plus grand bac peut contenir 103kg de sucre ou 68 kg de farine.
- 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 polypropylène afin d'identifier facilement le produit et la quantité.
- 4 roulettes larges en caoutchouc ø75 mm, dont 2 roulettes avec freins pour faciliter le transport.
- Hauteur ergonomique de 71 cm, parfait pour le placer sous la table de travail.
- Poids: 14 kg.



877920



Pelle



Couvercle transparent



4 roulettes pivotantes

Pour aliments secs



Farine



Sucre



Sel



Céréales



Riz

code	litre	mm ext.	€
877920	98	394x749x(H)711	194,50

**NEW!**

espace entre les étagères 270/290 mm



4 roulettes pivotantes



877937

**CHARIOT DE SERVICE 3 NIVEAUX**

- Conçu spécialement pour transporter rapidement, efficacement et en toute sécurité la vaisselle.
- Étagères en polypropylène, montants en aluminium.
- Facile à nettoyer.
- Distance entre les étagères 270/290mm.
- Charge maximum: 103 kg.

code	plateau de travail mm	mm	€
877937	750x500(H)20	1280x500x(H)960	127,25



877968

NEW!**BAC À COUVERTS**

- Fait en polyéthylène.
- 4 compartiments.
- Couleur noir



code	mm	€
877968	520x290x(H)95	6,00



CONTENEUR ISOLÉ À GLACE - 110 L

- Idéal pour le transport à longue distance des glaçons.
- Permet de conserver la glace dans des bars mobiles au bord des piscines, mers ou lacs.
- Fait en polyéthylène solide et résistant aux chocs et impacts.
- Équipé d'une mousse d'isolation épaisse afin de maintenir la température de la glace le plus longtemps possible.
- Paroi intérieure résistant aux éraflures et rayures.
- Poignée ergonomique intégrée.
- Deux grandes roulettes (ø20 mm) qui conviennent pour un sol inégal et 2 roulettes (ø10 mm) avec frein.
- Tuyau d'écoulement profilé pour la glace fondue dans la chambre, avec robinet.
- Robinet, cuillère à glace et égouttoir inclus (robinet est à 90 mm du sol).

code	litre	mm ext.	€
877883	110	585x800x(H)745	617,00

AMER★BOX

NEW!



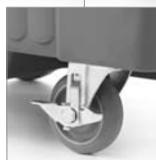
MAX 110 L



877883



Bac égouttoir



2 roulettes pivotantes avec freins



Robinet de vidange



Pelle

NEW!



CHARIOT PORTE-ASSIETTES

- Assure le transport en toute 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 ébréchantures ou cassures.
- Nombre de colonnes: 6
- Nombre de assiettes par colonne: 50
- Roulettes résistants pour un sol inégal, ne marquent pas même si chargé complètement.
- 2 roulettes avec freins de ø10mm, et 2 grand roulettes de ø20mm.
- Résistant aux chocs et impacts.
- Antirouille.
- Livré avec housse de protection en vinyle pour être conforme à la réglementation sanitaire.
- Convient aux assiettes avec un diamètre de ø170 à ø330 mm.

code	mm ext.	€
877906	930x720x(H)800	590,50



877906



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



Jusqu'à 50 assiettes par pile



2 roulettes avec freins

Exemples d'agencement



4 colonnes - assiettes ø230-335 mm



6 colonnes - assiettes ø118-230 mm

4 colonnes - assiettes ø 115 mm
2 colonnes - assiettes ø 140 mm5 colonnes - assiettes ø 128 mm
2 colonnes - assiettes ø 231 mm5 colonnes - assiettes ø 102 mm
2 colonnes - assiettes ø 334 mm

2 colonnes - assiettes ø 230 mm





NEW!

877845



4 agrafes



Valve



877852



CONTENEUR ISOTHERME GN 1/1 À CHARGEMENT PAR LE HAUT

- Fait en polyéthylène LDPE (basse densité).
- Paroi double remplie de mousse en polyuréthane afin d'obtenir la meilleure isolation possible et ainsi de maintenir la température des aliments.
- Couvercle hermétique avec 4 agrafes fait en fibre de nylon résistant.

code	mm int.	mm ext.	€
877845	GN 1/1 - 150	630x440x(H)260	183,75
877852	GN 1/1 - 200	630x440x(H)305	215,00

Exemples d'agencement



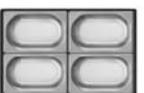
1x GN 1/1



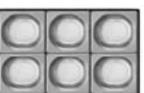
2x GN 1/2

2x GN 1/4
1x GN 1/21x GN 2/3
1x GN 1/3

3x GN 1/3



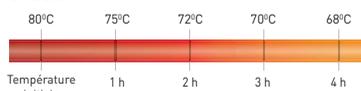
4x GN 1/4

2x GN 1/6
2x GN 1/3

6x GN 1/6

Evolution des températures

Chaud

Température
initiale

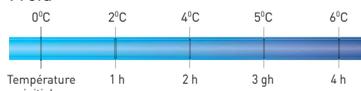
1 h

2 h

3 h

4 h

Froid

Température
initiale

1 h

2 h

3 h

4 h

4 agrafes
robustesEmplacement
pour étiquette

877869



877876

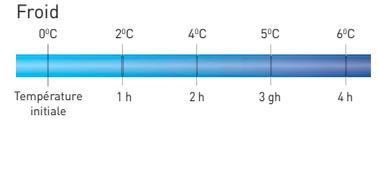
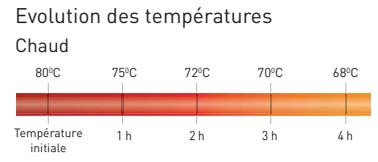
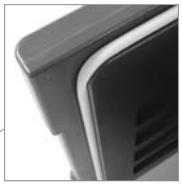
NEW!



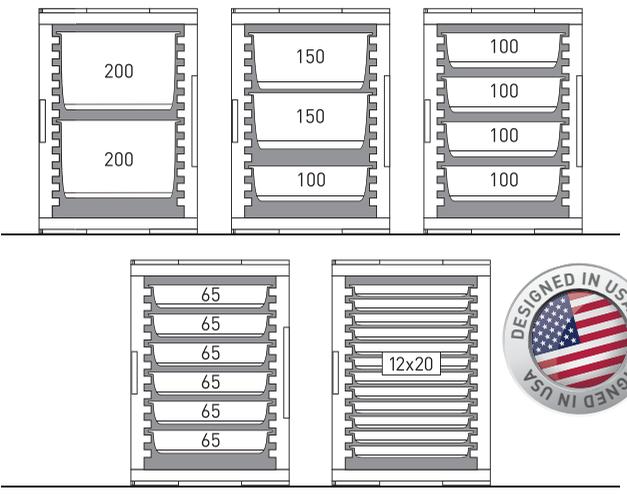
CONTENEUR ISOTHERME À LIQUIDE

- Idéal pour stocker, transporter et servir les boissons chaudes ou froides.
- Fait en polyéthylène solide LDPE (basse densité).
- Isolation par mousse de polyuréthane de haute qualité.
- 4 agrafes robustes, largeur 25 mm, afin de pouvoir ouvrir et fermer le couvercle facilement et rapidement.
- Poignées confortables pour le transport.
- Distance du robinet par rapport au sol: 95 mm.
- Robinet encastré - protège contre les endommagements lors du transport.
- Livré avec étiquettes collantes pour identifier les boissons.
- Clapet de décompression pour ouvrir le couvercle plus facilement.
- Résistant aux chocs et impacts.
- Chambre arrondi avec rainures qui guident le liquide vers le robinet.

code	litre	mm ext.	€
877869	9,4	230x420x(H)470	149,00
877876	18	230x420x(H)620	215,00



Exemples d'agencement



877821



2 roulettes avec freins

- CONTENEUR ISOTHERME 2X GN 1/1 200**
- Double paroi en polyéthylène isolé LDPE (basse densité)
 - résistant aux chocs.
 - Convient au chaud et froid.
 - Avec 2 poignées robustes pour le transporter.
 - Glissières pré-formés intégrés dans le paroi de la chambre.
 - Dimensions intérieures: 335x533x(H)590 mm.
 - Convient aux bacs GN 1/1.
 - Bac GN - profondeur 10 mm: 12 unités
 - Bac GN - profondeur 65 mm: 6 unités
 - Bac GN - profondeur 100 mm: 4 unités
 - Bac GN - profondeur 150 mm: 2 unités plus 1 Bac GN - profondeur 100 mm
 - Bac GN - profondeur 200 mm: 2 unités

code	mm int.	mm ext.	€
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	302,75

TROLLEY POUR CONTENEUR ISOTHERME

code	mm ext.	€
877821	530x710x(H)230	143,50



ELEMENT RÉFRIGÉRANT GN 1/1

- Peut être refroidi jusqu'à -18°C.
- A utiliser dans: 707814, 707609, 707999, 877184, 707661.

code	mm	€
707821	530x325x30mm	23,75



707821



707661



NEW!

THERMO BOX TRAITEUR

- Conteneur très légère et durable avec un 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.
- Les hauts rebords empilables avec verrouillage garantissent un empilement stable sans glissement.
- Convient parfaitement sur un Euro palette - quatre conteneurs par couche.

code	litre	mm int.	mm ext.	€
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	118,75



Rentre parfaitement sur une Euro palette - 4 conteneurs par couche



THERMO BOX TRAITEUR

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

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



707821

NEW!



ELEMENT RÉFRIGÉRANT GN 1/1

- Peut être refroidi jusqu'à -18°C.
- A utiliser dans: 707814, 707609, 707999, 877184, 707661.

code	mm	€
707821	530x325x30mm	23,75



707999





707982

THERMOBOX PROFI LINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids
- Un revêtement spécial soudé à chaud assure le renforcement du matériel, facilite le nettoyage et prolonge de manière significative la durée de vie du conteneur
- Conteneur thermo-isolant peut contenir les plats même jusqu'à la taille Gastro Norm 1/1
- Les conteneurs en polypropylène expansé (EPP) ont une construction fermée ce qui assure une excellente isolation même jusqu'à 50% plus efficace que les autres conteneurs thermo-isolants HENDI
- Résistant à des températures de -20°C à 110°C
- Poignées pratiques faisant une partie intégrale du conteneur facilitent son transport
- Conteneurs thermo-isolants sont empilables dans des versions avec et sans couvercle



code	-	litre	mm int.	mm ext.	€
707982	Gastronorme 1/1	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	69,25





707968

707951

THERMOBOX KITCHEN LINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids.
- Les bacs pré-formés en mousse de polypropylène ont une structure dense avec un fort pouvoir isolant.
- Résiste à des températures de -20°C à +110°C.
- Equipé de poignées-cavités latérales.

code	liter	mm ext.	mm int.	€
707975	21	410x410x(H)240	350x350x(H)175	34,50
707906	40	600x400x(H)285	538x338x(H)234	32,50
707968	46	600x400x(H)320	538x338x(H)257	37,75
707951	53	685x485x(H)260	625x425x(H)200	53,75
707944	80	685x485x(H)360	625x425x(H)300	64,50



707975



707814

NEW!



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	€
707814	28,75



707821

NEW!



ELEMENT RÉFRIGÉRANT GN 1/1

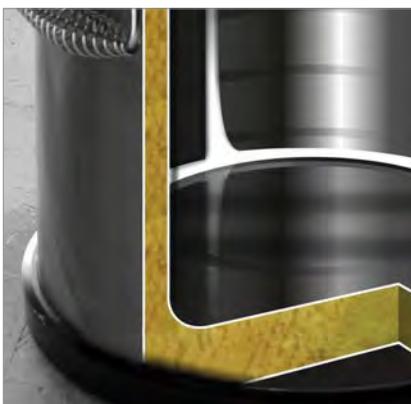
- Peut être refroidi jusqu'à -18°C.
- A utiliser dans: 707814, 707609, 707999, 877184, 707661.

code	mm	€
707821	530x325x30mm	23,75





710203



CONTENEUR ISOTHERME PORTABLE

- Grâce au matériel isolant entre les parois, les aliments restent chaud ou froid pendant 6 - 8 heures
- Couvreclé double sécurisé avec une fermeture et équipé de 6 loquets
- Valve d'air, deux poignées de transport
- Fond en matière flexible afin de protéger le conteneur et le sol contre des dommages
- Empilable

code	litre	mm ext.	€
710104	10	ø330x(H)200	158,75
710203	20	ø330x(H)310	203,25
710302	35	ø330x(H)550	243,75



Les étagères en haut et en bas sont renforcés



810705

TABLE DE TRAVAIL

- Pieds tubulaires réglables en hauteur
- Plateaux supérieur et inférieur renforcés
- Construction solide
- Livrée démontée

code	mm	€
810705	1000x700x(H)850	270,25
810712	1200x700x(H)850	302,75
810729	1400x700x(H)850	335,25
810736	1600x700x(H)850	367,75
810743	1800x700x(H)850	400,25

ETAGÈRE MURALE DEUX NIVEAUX

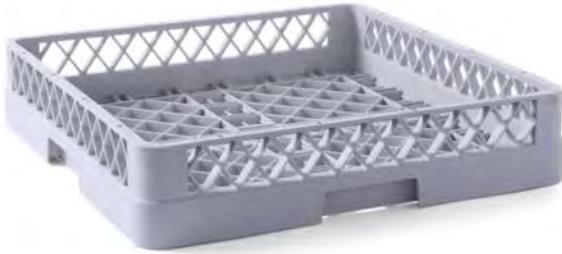
- Deux niveaux

code	mm	€
970232	1000x355x(H)600	178,75
970249	1200x355x(H)600	192,25
970256	1400x355x(H)600	205,75
970270	1800x355x(H)600	238,25



970232

CASIERS DE LAVAGE

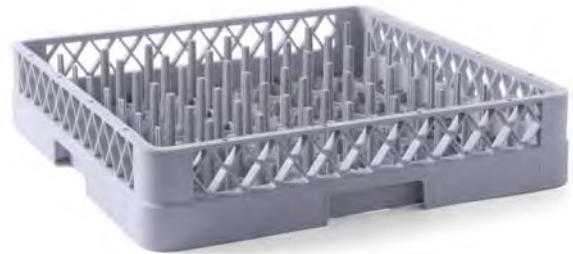


877005

**CASIER DE LAVAGE UNIVERSEL**

- Convient aux tasses, pots, bols, plats etc.
- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions
- Avec fond à maille large

code	mm	€
877005	500x500x(H)100	16,25



877104

**CASIER DE LAVAGE POUR ASSIETTES**

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions
- Avec des broches pré-formes qui permettent de créer l'espace nécessaire entre les plats pour un lavage optimale

code	mm	€
877104	500x500x(H)100	16,25



877203

**CASIER DE LAVAGE POUR COUVERTS**

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions
- Bac à mailles fines afin d'empêcher les couverts de tomber en-dessous du panier

code	mm	€
877203	500x500x(H)100	16,25



552001

**BAC À DÉBARRASSER**

- Gris - avec poignées

code	mm	€
552001	555x410x(H)130	7,50



871300

**PANIER À COUVERT**

code	mm	€
871300	110x110x(H)140	2,00



871102

**PANIER À COUVERT**

- 8 compartiments avec poignées

code	mm	€
871102	425x205x(H)150	14,00



270158

270165

270172

Chaîne compris



Bac de récupération amovible



DESTRUCTEUR D'INSECTES À HAUTE TENSION

- A utiliser à l'intérieur
- Conçu en alliage d'aluminium spécialement traité et en ABS plastique ignifuge pour une haute sécurité
- 2x tubes UV-A
- Électrocute des insectes avec 2000 - 2500 V
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement
- Peut être installé au plafond avec une chaîne ou peut être utilisé debout

code	Zone de couverture	V	W	mm	€
270158	50 m ²	230	26	335x90x(H)260	32,50
270165	100 m ²	230	40	485x90x(H)310	43,25
270172	150 m ²	230	45	640x90x(H)360	54,00

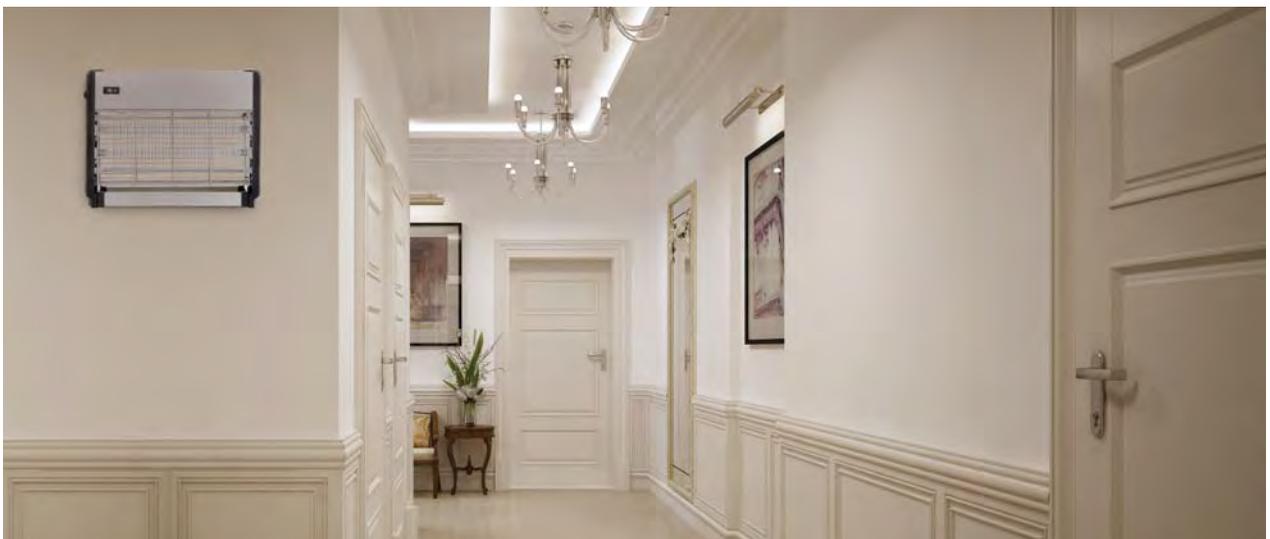


935286

LAMPES DE RECHANGE POUR DESTRUCTEUR D'INSECTES

- Set de 2 néons UV-A fluorescents incassables de 15W.
- Lampes de réchange pour art.n° 270066/270165

code	V	W	€
935286	230	2x15	17,25



DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR CUISINES & RESTAURANTS



270189



270080



270226



270219



270073



270028

**DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 80 M²**

- Convient pour utilisation dans la cuisine.
- Construction en ABS ignifugé, convient pour la fixation murale.
- 1 tube fluoescence incassable UV-A de 18 W.
- Plaque collante à l'arrière pour capturer les insectes.
- Tube et plaque collante facile à remplacer.
- Portée maximale: environ 80 m².
- Livré avec une plaque collante (310x108 mm).

code	V	W	mm	€
270189	230	18	375x140x(H)196	43,25
270219	set de 10 plaques collantes		310x108	21,50
270226	230	18	44x23x220	14,00
	tube neon de remplacement			

DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 100 M²

- Conforme à l'utilisation en cuisine
- Construction métallique avec fixation murale
- Deux tubes UV-A fluoescence incassables de 15 W
- Plaque collante à l'arrière pour capturer les insectes
- Portée maximale: environ 100 m²
- Livré avec une plaque collante

code	V	W	mm	€
270080	230	30	480x100x(H)285	86,25
270073	set de 10 plaques collantes		395x210	29,75
270028	230	2x15		28,00
	2 tubes UV-A de remplacement			



270196



270028

**DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 120 M²**

- Convient pour utilisation dans la cuisine.
- Construction en ABS ignifugé avec le panneau arrière en métal, convient pour la fixation murale.
- 1 tube fluoescence incassable UV-A de 36W.
- Plaque collante à l'arrière pour capturer les insectes.
- Tube et plaque collante facile à remplacer.
- Portée maximale: environ 120 m².
- Livré avec une plaque collante (390x270mm).

code	V	W	mm	€
270196	230	36	475x80x(H)283	54,00
270233	set de 10 plaques collantes		390x270	29,75
270240	230	36	42x23x410	28,00
	tube fluoescence de remplacement			



270202



270257

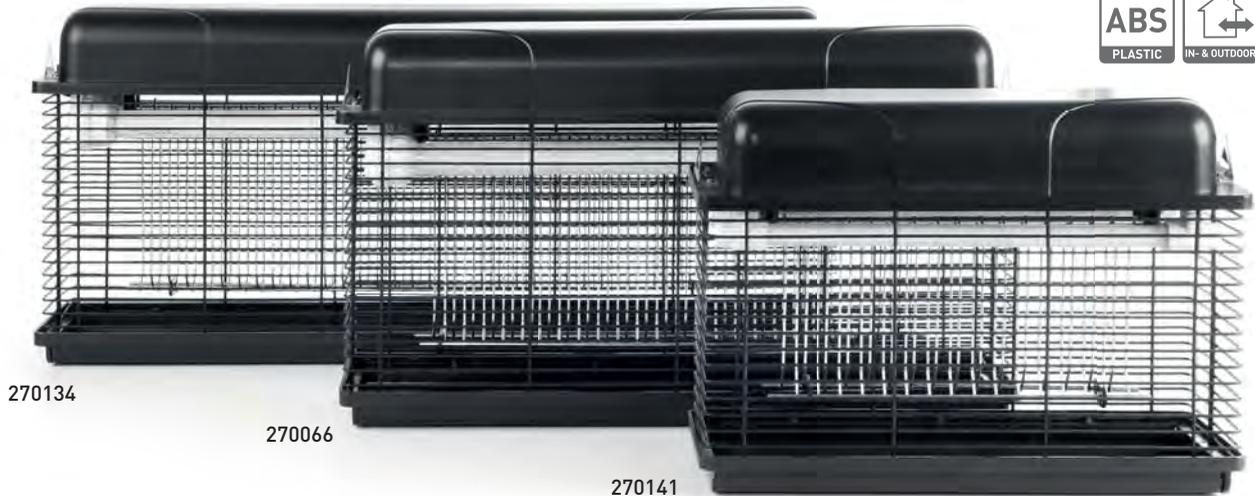


Les insectes sont attirés par la lumière et ensuite aspirés dans le bac par un ventilateur puissant ou ils mourront par déshydratation

DESTRUCTEUR D'INSECTES RÉSISTANT À L'EAU

- Les insectes sont attirés par la lumière et ensuite aspirés dans le bac par un ventilateur puissant ou ils mourront par déshydratation.
- Le tube de 25W BLB 3U de haute qualité produit une lumière UV-A 100% invisible.
- Construction en ABS ignifugé.
- Étanchéité IPX4, peut être utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur.
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement.
- Portée maximale: environ 300m².
- Montage avec chaîne.

code	V	W	mm	€
270202	230	30	ø330x(H)570	132,75
270257	tube de 25 W	230	25	28,00
	de remplacement			



270134

270066

270141



Bac de récupération amovible



Chaîne comprise



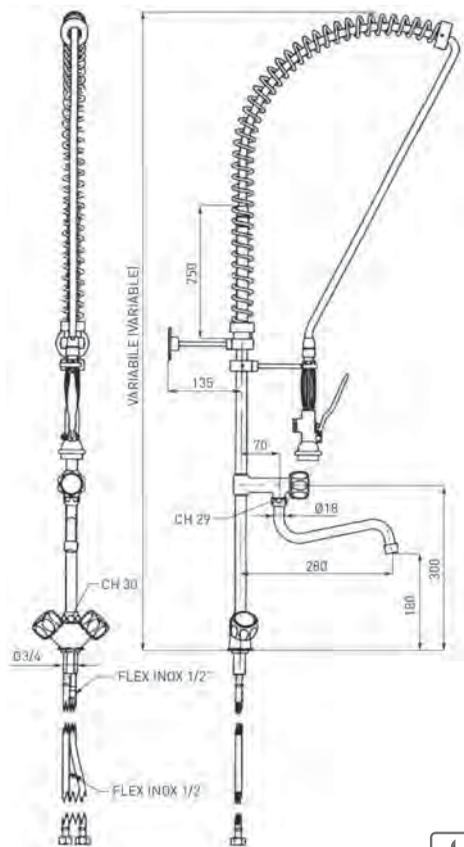
DESTRUCTEUR D'INSECTES ÉTANCHE

- En ABS plastique ignifuge pour une haute sécurité.
- 2x tubes UV-A.
- Électrocute des insectes à 2000 V.
- Étanchéité IPX4, peut être utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur.
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement.
- Montage avec chaîne.

code	Zone de couverture	V	W	mm	€
270134	75 m ²	230	26	360x135x(H)270	57,00
270066	100 m ²	230	40	510x105x(H)315	67,75
270141	150 m ²	230	45	680x135x(H)310	78,50



970515



ROBINET AVEC DOUCHETTE

- Robinet avec un bec.
- Douchette convient au jet d'eau puissant.
- Revêtement de la douchette en plastique.
- Colonne de support ajustable.
- Fixation murale (peut être raccourci).
- Raccord tuyaux: 1/2".



code	€
970515	243,75



STÉRILISATEUR UV

281222

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

code	V	W	mm	€
281222	230	36	510x160x(H)610	216,25

663950

**PANNEAU PORTANT LA MENTION 'ATTENTION!'**

– Avertissement en 5 langues

code	mm	€
663950	300x(H)615	8,50

221808

**SÈCHE-MAINS**

- Electrique
- Marche/arrêt par capteur de mouvement
- Avec cordon électrique et prise
- Châssis métallique antichoc finition époxy blanche

code	V	W	mm	€
221808	230	1500	240x210x(H)265	113,75

810316

**NEW!****LAVE-MAINS AVEC COMMANDE GENOU**

- Fait en inox.
- La cuve a un diamètre de 350 mm et un profondeur de 123 mm.
- Facile à faire fonctionner avec un genou.
- Livré avec matériel de raccordement.

code	mm	€
810316	400x400x(H)450	178,75



691021

**SUPPORT À SAC POUCELLE**

- 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	116,50

810309

**LAVE-MAINS AVEC COMMANDE GENOU**

- Avec commande genou et distributeur de savon.
- Raccordement d'eau 1/2".
- Bac et paroi du fond fait en inox 18/10.



code	mm	€
810309	400x320x(H)200/570	183,75

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce catalogue est protégé par le droit d'auteur. L'utilisation pour des activités commerciales n'est autorisée que si le texte original est conservé entièrement, sauf si une dérogation explicite et écrite a été donnée par le titulaire du droit d'auteur. Dans tous le cas de reproduction (entière ou partielle), HENDI BV doit être mentionné comme source. Compte tenu notre politique de développement continu de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toute modification de présentation, de forme, de dimensions, de conception ou de prix aux produits sans préavis. Sous réserve d'erreurs d'impression. Il est possible que les couleurs imprimées diffèrent légèrement de la couleur réelle du produit.

Pour toutes informations supplémentaires voir www.hendi.eu



LÉGENDE - D'ICÔNES UTILISÉS DANS CETTE CATELOGUE

	Produits économiques en énergie		Convient au contact alimentaire		Polyéthylène haute densité
	Répond aux normes HACCP		Ne convient pas au contact alimentaire		Polyéthylène basse densité
NEW!	Nouveauté		Refroidissement		Polypropylène
	Pour utilisation à l'intérieur et l'extérieur		A monter soi-même		Polypropylène expansé
	Utilisation uniquement à l'intérieur		Résistance au température maximale		Polycarbonate - ne pas utiliser en cas de contact alimentaire
	Utilisation uniquement à l'extérieur		Resistant aux températures entre		Plastique ABS
	Convient aux cuisinières à gaz		Aluminium		Plastique POM
	Convient uniquement aux cuisinières à gaz		Fonte d'aluminium		Polyamide
	Convient aux cuisinières électriques		Inox		Plastique SAN
	Convient aux cuisinières vitrocéramiques		Inox 18/0		PBT plastique thermorésistant
	Convient aux cuisinières à induction		Inox 18/8		Silicone
	Ne convient pas aux cuisinières à induction		Inox 18/10		Plexiglas
	Allant au micro-onde		Acier allemand X50CrMoV15		Sans BPA - pas de Bisphénol A
	Ne convient pas au micro-onde		Acier au carbone		Fibre de verre
	Allant au lave-vaisselle		Etamé		Mélamine
	Ne convient pas au lave-vaisselle		Chromé		Porcelaine
	Allant au four		Nickelé		Antidérapant
	Empilable		Polyéthylène		Magnétique

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
1xxxxx		193716	131	210802	272	226209	323	239285	289	271216	89	282229	270	425190	142
110126	15	193761	131	210819	273	226308	323	239292	289	271223	88	282236	270	425299	142
111420	129	193938	131	210864	274	226346	323	239315	292	271230	88	282243	270	425343	142
144909	349	193952	131	211106	246	226353	323	239322	291	271247	90, 244	282250	270	425466	140
144916	348	194300	128	211205	246	226612	322	239346	291	271308	89	282267	270	425473	140
144923	343	194355	128	211304	246	226629	322	239506	307	271339	89	282304	270	425503	200
144930	340	195109	129	211403	248	226636	322	239605	307	271346	88	282359	270	425602	200
144954	349	195505	129	211502	248	226827	321	239681	290	271407	89	4xxxxx		425701	200
145531	343	195604	129	212004	314	226865	329	239698	290	271452	88	400104	207	425763	143
145777	341	196007	63	212103	314	226872	329	239711	290	271469	88	400203	207	425800	200
146002	345	198124	147	215005	302	226889	329	239766	290	271513	226	401002	202	426326	196
146804	345	198209	117	215012	303	226896	329	239773	290	271520	226	401101	202	426333	196
147108	287	198216	116	215029	303	227060	330	239780	292	271551	225	401200	202	426340	196
147207	287	198223	117	220306	328	227077	331	239902	120	271568	225	401309	202	426357	196
147306	287	198230	116	221044	229	229002	296	240403	304	271575	225	401408	202	426364	196
147610	306	199039	116, 306	221082	228	229019	296	240410	304	272404	349	401606	202	426371	196
147801	287	199046	117	221099	230	229026	297	240502	313	272411	349	402023	171	426388	196
148105	344	199930	95, 295	221204	231	230688	236	240601	250	272602	348	402221	171	426395	196
148143	344	2xxxxx		221808	371	230695	237	261163	315	272701	348	402528	171	426418	200
148624	344	201107	319	222140	268	230718	235	261309	315	273906	293	403709	171	426425	192
149508	338	201206	319	222157	266	231807	264	263501	308	273982	252	403716	171	426432	192
149515	340	201435	282	222164	268	231852	265	263600	308	273999	252	404003	159	426449	192
149522	340	201442	282	222171	268	232019	260	263655	308	274101	144	404102	159	426456	192
149539	340	203125	305	222188	268	232026	260	263662	308	274125	251	404201	159	426463	196
149546	340	203149	305	222225	268	232033	261	263709	309	274149	251	404300	159	426470	196
149553	340	203156	305	222232	268	232040	259	263808	309	274224	234	404409	159	426487	196
149591	339	203163	305	222249	268	232057	259	263907	309	274231	107	404508	159	426500	200
149607	339	203170	305	222256	268	232064	259	264119	311	280096	264	404607	159	426609	200
149614	339	204825	120	222263	268	232118	258	264201	311	280102	264	405000	162	426708	200
149621	338	204832	120	222553	55	232125	258	264300	311	280126	264	405208	162	426807	200
150603	346	204900	120	222560	55	232132	258	264407	310	280201	264	405307	162	426906	200
150801	346	205808	300	222614	57	232149	258	264706	310	280218	264	407202	263	426951	145
152706	341	205815	300	222652	57	232163	257	265000	313	280225	264	407400	263	426968	145
152805	341	205822	300	222676	57	232170	257	265109	274	280294	264	408308	263	427415	138
152904	341	205839	300	222683	266	232187	257	267240	321	280300	264	410103	158	427507	138
154601	343	205846	300	222829	269	232194	257	267257	321	280317	264	410202	158	427514	139
154618	343	205853	300	222836	269	232804	261	268506	312	280379	265	412107	158	427538	138
154656	343	207208	299	222843	269	232859	261	268605	312	280386	265	412206	158	428245	144, 244
154700	342	207307	299	224038	232	232903	260	268704	312	280416	264	421291	162	428511	215
154717	342	208007	247	224076	294	232910	260	268735	312	280423	265	421550	214	428528	215
154878	342	208106	247	224328	267	232927	260	270028	368	280607	265	421567	214	429006	201
154908	342	208205	247	224335	267	233610	254	270066	369	280614	265	421574	214	429013	201
155202	306	208533	245	224342	267	233627	254	270073	368	280621	264	424001	139	429020	201
170045	347	208656	245	224359	267	233634	254	270080	368	280690	265	424155	136	429037	201
170120	347	208724	244	224380	267	233641	255	270134	369	281222	370	424186	136	429044	201
170328	347	208731	244	224403	52	233658	255	270141	369	281352	317	424193	136	429051	201
171028	68	208854	242	224410	52	233665	255	270158	367	281369	318	424605	191	429068	201
171127	68	208892	242	224670	332, 333	233672	253	270165	367	281376	318	424612	191	429075	201
171301	68	208953	242	224830	324	233689	253	270172	367	281413	317	424629	191	429105	201
171318	68	209202	299	224847	324	233696	255	270189	368	281444	316	424636	191	429112	201
171325	68	209301	299	225028	333	233702	253	270196	368	281710	316	424643	191	429129	201
171417	68	209509	293	225035	333	233719	253	270202	369	282007	271	424650	191	429136	201
171516	68	209523	289	225059	334	233726	252	270219	368	282014	271	424667	191	429143	201
171615	135	209882	249	225165	333	233733	252	270226	368	282021	271	424674	191	429150	201
171707	69	209899	249	225172	332	233740	252	270233	368	282038	271	424681	191	429211	201
171752	69	209905	250	225264	294	233757	253	270240	368	282045	271	424698	191	429228	201
171806	69	209981	65, 250	225448	294	238301	307	270257	369	282052	271	424704	191	429419	263
171851	69	209998	65, 250	225479	295	238608	307	271117	90	282069	271	424711	191	429914	140
171905	69	210000	279	225516	334	238905	319	271124	90	282076	271	424728	191	430002	202
190036	129	210017	279	225523	334	238912	319	271148	88	282090	276	424742	191	432006	202
190401	129	210031	278	225639	334	239186	126, 293	271155	90	282113	275	424759	191	432105	202
193310	128	210048	278	225707	286	239193	126, 293	271162	89	282137	276	424766	191	432129	202
193327	128	210215	280	225806	286	239209	292	271179	90	282144	276	425107	143	432136	202
193617	130	210222	280	225950	332	239230	292	271186	90	282151	276	425121	143	432143	202
193624	130	210246	280	226001	320	239278	289	271209	89	282199	270	425138	143	434208	202

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
436103	158	458204	206	480502	141	509302	78	521205	84	541500	76	558010	92	561935	152
440001	216	458211	206	480519	141	509401	78	521304	84	542200	77	558027	92	561942	152
440100	216	458228	206	496107	159	509418	80	521403	84	542507	77	558034	92	561966	154
440209	216	460009	210	496206	159	509425	80	521502	84	542606	77	558041	92	561973	154
440407	216	460108	210	496305	159	509432	80	521601	84	542705	77	558058	92	561980	154
440490	216	460214	211	496404	159	509449	80	521809	84	547304	83	558300	93	561997	154
440506	216	460221	211	5xxxxx		509456	80	523018	135	547502	83	558317	93	562000	84
440605	216	460238	211	505007	37, 146	509463	80	523216	135	550120	108	558324	93	562017	84
440704	214	460245	211	505106	37, 146	510001	78	523315	135	550229	108	558331	93	562079	84
440803	216	460252	211	505205	37, 146	510100	78	523520	224	550328	108	558348	93	563007	75
440858	216	461112	209	505403	37, 146	510209	78	523629	207	550427	108	558355	93	563106	75
440865	216	461129	209	505502	37, 146	510308	78	523636	207	550526	108	558362	93	563205	75
440872	216	461136	209	505540	327	510407	78	523827	139	551011	109	558379	93	563304	71
440889	216	461167	209	505557	327	511503	78	523834	139	551110	109	558386	93	563311	71
440902	216	461266	209	505564	327	511602	78	523902	139, 326	551400	109	558393	93	563328	71
441008	215	462904	65	505571	327	511701	78	523957	139, 326	551417	109	558409	93	563335	71
441107	215	463000	127	505588	327	511718	79	524008	69	551592	109	558416	93	563342	71
441367	215	463109	127	505595	327	511725	79	525005	75	551691	109	558423	93	563359	71
441466	215	464809	127	505618	60	511732	79	525142	75	551790	109	558430	93	563366	71
441503	215	465301	210	505625	60	511749	79	525418	347	551806	91	558447	93	563373	71
443002	56	465318	210	505632	60	511756	79	525517	347	551813	91	558454	93	563380	71
444023	215	465325	210	505649	60	512104	94, 110	525630	328	552001	366	558461	93	563502	134
445808	203	465332	210	505656	60	512135	94, 110	526101	77	552100	239	558478	93	563557	134
445815	203	465349	210	505663	60	512142	94, 110	526118	77	552131	239	559208	60	563632	134
445822	203	465356	210	505670	60	512159	94, 110	526200	77	552254	160	561003	145	563649	134
445839	203	465363	210	505687	60	512166	94, 110	526309	77	552261	160	561102	145	563700	134
445877	204	465370	207	505694	60	512173	94, 110	527108	77	552308	160	561201	145	563755	134
445884	205	465387	209	506011	60	512203	94, 110	527207	77	552315	160	561294	154	563908	134
445891	204	466070	147	506905	37	512210	94, 110	527306	77	552322	160	561300	149, 190	564004	134
445907	245	466087	147	506912	37	512227	94, 110	528105	77	552353	160	561317	149, 190	564103	134
446508	203	466117	147	507018	163	512234	94, 110	528204	77	552360	160	561324	149, 190	564158	134
446522	203	466124	147	507117	163	512302	94, 110	529003	133	552407	160	561331	149, 190	564202	134
446607	203	466131	147	507216	163	513002	61	529010	133	552490	160	561348	149, 190	564400	134
446621	203	468821	209	507469	163	513019	61	529027	133	552681	240	561355	148, 190	564455	134
446706	203	469385	212	507568	163	513026	275	529034	133	553404	112	561362	148, 190	564509	199
446720	203	469392	212	507711	163	513033	275	529041	133	554166	112	561379	148, 190	564516	199
448908	205	469408	212	507766	163	513538	60	529102	133	554364	112	561386	148, 190	564523	199
449608	204	469415	212	507773	163	513545	60	529201	133	554432	112	561393	148, 190	564530	199
449707	204	469422	212	507865	163	513552	60	529300	133	556603	287, 337	561409	148, 190	564547	199
450109	206	469439	212	507933	163	513569	60	529409	133	556610	337, 347	561416	148, 190	564554	199
450208	206	469446	212	507964	163	513705	54	530108	80	556627	337, 347	561423	155	564561	198
450307	206	469453	212	508107	263	515006	115	530207	80	556634	337, 347	561430	155	564578	198
450406	206	469460	212	508206	263	515013	115	530306	80	556696	346	561447	155	564585	198
450505	206	469477	212	508305	263	515020	115	530405	80	556719	64	561454	155	564592	198
451007	206	469484	212	508404	263	515105	53	530504	80	557105	108	561461	155	564608	198
451106	206	469491	212	508503	15	515228	111	530603	80	557112	108	561478	155	565360	241
451502	206	470008	121	508510	15	515327	111	530702	80	557303	108	561485	155	565605	198
451519	206	470206	121	508527	15	515358	111	532003	79	557402	142	561508	153	565612	198
451526	206	470305	125	508619	164	515365	111	532102	79	557600	233	561515	153	565629	198
451533	206	470312	125	508626	164	515501	82	532201	79	557617	233	561522	153	565636	198
452103	207	470329	126	508657	164	516102	84	532300	79	557624	233	561539	153	565643	198
452202	207	470350	125	508718	164	516201	84	535103	83	557631	233	561546	153	565650	198
452325	207	470367	125	508725	164	516300	84	535202	83	557648	233	561553	153	565667	198
452400	208	470527	128	508732	164	516676	64	535301	83	557808	92	561560	154	565674	198
452424	207	470619	124	508794	164	516683	64	535400	83	557815	92	561577	154	566008	151
452431	208	470909	124	508800	164	516690	64	535417	83	557822	92	561584	154	566015	151
452448	208	470930	124	508817	164	516706	64	535424	83	557839	92	561591	153	566022	151
452455	208	471005	122	508824	164	516713	64	535509	83	557846	92	561607	153	566046	151
452462	208	471050	122	508831	165	516720	64	535516	83	557853	92	561645	153	566053	151
452479	208	471500	224	508909	164	516737	64	535523	83	557907	92	561652	153	566060	151
452486	208	471524	224	508916	164	516744	64	540107	76	557914	92	561669	155	566077	151
452714	207	472507	124	508923	164	517109	80	540305	76	557921	92	561676	155	566909	141
453001	206	472613	123	508930	164	517208	80	540404	76	557938	92	561706	198	567104	84
453100	206	475201	123	508947	164	517307	80	540503	76	557945	92	561713	198	567203	84
453209	206	475904	123	508954	164	517406	80	540602	76	557952	92	561720	198	567302	84
453308	206	480106	162	509005	78	517604	80	540701	76	557969	92	561850	152	567401	84
453407	206	480205	159	509012	78	518519	110	541104	76	557976	92	561898	152	567500	84
456514	213	480304	159	509104	78	518533	110	541203	76	557983	92	561911	152	567616	65
458006	206	480403	159	509203	78	518700	65	541302	76	558003	92	561928	152	567630	65

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
567654	65	595008	215	617434	327	627747	12	640500	66	663950	371	682104	110	755389	103
567906	143	595206	214	617502	327	628591	14	640609	66	664001	218	682302	110	755396	103
568101	262	595305	214	617526	327	628607	14	640708	66	664018	218	682401	110	755556	103
568200	262	595572	221	617533	327	628614	14	640715	66	664025	218	689608	110	755563	103
568309	262	595589	221	617540	327	628621	14	640807	66	664032	218	689806	110	755570	103
568408	262	596715	238	617557	327	628638	14	640814	66	664049	218	690000	54	755655	103
568507	262	596722	238	617564	327	628706	14	640913	66	664056	219	691021	371	755679	103
568804	262	596739	238	617571	327	628713	14	640920	66	664063	219	693001	53	755686	103
569009	262	596753	238	617588	327	628805	14	642504	67	664070	219	693100	53	755693	103
569016	262	596760	239	617595	327	628850	14	642559	67	664087	219	693209	53	755730	105
569108	262	596777	239	617700	326	629109	11	642566	67	664094	219	693216	53	755808	105
569207	262	596807	220	617816	328	629154	10	642603	67	664100	218	693223	53	755815	105
569757	216	597200	220	617861	328	629208	11	643914	220	664117	218	693254	53	755822	105
570012	54	597316	220	619100	9	629253	10	646205	67	664209	219	693261	53	755839	105
570104	54	597507	220	619209	9	629307	11	646304	67	664216	219	695708	226	759233	104
570159	58	597958	239	619308	9	629345	10	646601	67	664223	219	695906	232	759240	104
570166	58	597965	239	621103	13	629352	11	646625	5	664230	219	696002	240	759257	104
570715	54	597972	239	621110	13	629390	11	647509	82	664247	219	696033	240	759264	104
570807	213	598016	222	621127	13	629413	11	647516	82	664254	219	696040	240	759301	105
570906	55	598047	36	621134	13	629505	11	647554	82	664261	219	696200	241	764015	170
572016	104	598214	222	621158	13	629604	11	647561	82	664278	219	7xxxx		764022	170
572115	104	598313	222	621202	194	629802	11	647592	82	665015	240	707661	360	764039	170
572214	104	598412	222	621219	194	630006	62	657607	135	665121	240	707814	363	764077	170
572313	104	598719	222	621226	194	630105	62	657621	135	665138	240	707821	359,361	764084	170
572412	104	598818	222	621233	194	630136	62	658000	75	665145	240	707906	363	764091	170
572511	104	598955	241	621240	194	630204	62	658604	74	665152	240	707944	363	764138	170
572610	104	598962	241	621257	194	630235	62	658703	74	665169	240	707951	363	764206	169
572719	104	599013	222	621264	194	630303	62	658802	74	665251	214	707968	363	764213	169
580004	85	599112	222	621271	194	630402	59	658901	74	665381	240	707975	363	764220	169
580202	85	599211	222	621288	194	630648	92	659007	74	665503	214	707982	362	764237	169
580226	85	599310	221	621295	194	630716	62	659014	74	665510	214	707999	361	764244	169
580301	85	599365	221	621301	194	630808	62	659106	74	673416	111	709918	325	764251	169
582015	90	6xxxx		621318	194	630907	193	659205	74	674413	111	709825	325	764268	169
582022	90	607015	197	621325	194	630914	193	659304	74	676202	114	709900	325	764404	167
586907	101	607022	197	621332	194	630921	193	659403	74	676509	114	710104	364	764411	167
588017	97	607039	197	622100	17	631102	209	659458	74	676707	114	710203	364	764428	167
588024	97	607046	197	622308	17	631201	209	659465	74	676806	114	710302	364	764435	167
588031	99	610107	9	622407	17, 345	631300	209	659472	74	676905	114	720103	132	764442	167
588208	101	610206	9	622605	17, 345	632802	63	659502	75	677001	114	720400	132	764459	167
588215	101	610305	9	622704	17, 195	632901	63	659601	75	677209	114	720509	132	764466	167
588369	99	611104	9	622711	17, 195	635001	81	659700	75	677308	114	720608	132	764473	167
588376	99	611302	9	622728	17, 195	635155	81	659809	75	677506	114	720806	132	764480	167
588406	227	611401	9	622735	17, 195	635209	81	663462	217	677810	113	720905	132	764497	167
588567	227	611500	9	622742	17, 195	635308	81	663479	217	677827	113	721001	132	764503	167
588574	227	611609	9	622810	17, 195	635407	81	663486	217	677834	113	721100	132	764510	167
589007	99, 100	611708	9	622827	17, 195	635605	81	663523	217	678008	113, 296	721209	132	764527	167
589106	100	612002	9	622834	17, 195	637104	81	663608	217	678015	113, 296	721308	132	780008	179
589113	100	612101	9	622841	17, 195	637203	81	663615	217	678022	113, 296	721407	132	780015	179
589205	97, 100	612200	9	622858	17, 195	637302	81	663622	217	678039	113	722107	133	780022	179
590034	221	612309	9	624302	65	637401	81	663639	217	678046	113	755006	102	780039	179
590133	221	612408	9	625002	16	637500	81	663646	217	678053	113	755013	102	780046	179
592038	213	612507	9	625057	16	637609	81	663653	217	678060	113	755020	102	780053	179
592045	233	613009	9	625101	16	637791	115	663660	217	678107	193	755037	102	780060	179
592052	233	613108	9	625606	16	637807	115	663691	217	678114	193	755044	102	780077	179
592069	233	613207	9	625705	16, 195	637814	115	663707	217	678121	193	755051	102	780084	179
593004	238	613603	9	625804	16, 195	637821	115	663745	217	678138	193	755068	102	780091	179
593035	238	613702	9	626504	287, 340	637838	115	663769	214	679005	224	755075	102	780107	179
593042	238	613801	9	626801	15	637845	115	663776	214	680018	70	755082	102	780114	179
593066	238	617014	49, 326	627600	12	638101	213	663783	217	680025	70	755099	102	780121	179
593097	238	617069	327	627617	12	638309	81	663790	217	680032	70	755105	102	780138	179
593103	223	617076	327	627624	12	638507	81	663806	217	680049	70	755112	102	780145	179
593158	223	617083	327	627631	12	638705	81	663820	217	680056	70	755143	102	780152	179
593165	224	617090	327	627648	12	638903	81	663844	217	680063	70	755259	102	780169	179
593202	223	617106	327	627655	12	639009	81	663851	217	680070	70	755273	102	780176	179
593608	223	617205	327	627662	12	639016	81	663868	217	680087	70	755334	103	780183	179
593806	223	617304	327	627679	12	639023	81	663875	217	680094	70	755341	103	780190	179
593813	223	617403	327	627686	12	640104	66	663882	217	680100	70	755358	103	780206	179
593905	223	617410	327	627716	12	640203	66	663899	217	680117	70	755365	103	781302	41
594704	224	617427	327	627730	12	640401	66	663912	214	680124	70	755372	103	781319	40

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
781326	41	785737	182	794470	177	800720	25	802335	21	806647	23	810910	147	830505	4
781333	41	785744	182	794487	177	800737	25	802342	21	806654	23	810958	147	830604	4
781340	40	785751	183	794500	173	800812	25	802427	21	806722	23	812204	353	831007	3
781357	40	785768	183	794517	177	800829	25	802434	21	806739	23	812266	354	831205	3
781364	41	785799	183	794524	177	800836	25	802441	21	806814	23	812273	355	831403	3
781371	40	785805	185	794531	177	800843	25	802502	21	806821	23	812280	355	831502	3
781388	41	785812	185	795101	173	800850	25	802519	21	806838	23	812372	354	831601	3
781395	41	785829	189	795309	173	800867	25	802526	21	806845	23	817124	25	831700	3
781401	41	785836	189	795507	173	800874	25	802533	21	806852	23	817131	25	832004	2
781418	41, 43	785843	189	795705	173	801208	20	802540	21	806869	23	817148	25	832202	2
781432	170	785850	189	795903	173	801215	20	802601	21	806876	23	817155	25	832400	2
781449	170	785867	189	796306	173	801222	20	802618	21	806913	23	817230	25	832509	2
781456	170	785874	189	796405	173	801239	20	802625	21	806920	23	817247	25	832608	2
781913	171	785881	189	796603	173	801246	20	802632	21	806937	23	817254	25	832707	2
783009	156	785898	189	796702	173	801253	20	802649	21	806944	23	817339	25	832806	2
783016	156	785904	189	796801	173	801307	20	802656	21	806951	23	817346	25	833506	3
783023	156	786239	186	798010	173	801314	20	804001	23, 25	806968	23	817353	25	834206	8
783054	157	786307	188	798034	173	801321	20	804018	23, 25	806975	23	817438	25	834404	8
783153	117, 198	786314	188	798164	173	801338	20	804025	23, 25	807019	106	817445	25	834701	8
783160	117, 198	786321	188	798171	173	801345	20	804032	23, 25	807118	23	817452	25	834909	8
783177	117, 198	786338	188	798249	173	801352	20	804049	23, 25	807125	23	817810	25	835104	8
783504	157	786345	188	798805	173	801406	21	804056	23, 25	807132	23	817827	25	835401	5
783627	117, 198	786352	188	798904	173	801413	21	804100	21	807224	23	817834	25	835432	5
783634	184	786369	188	799147	181	801420	21	804117	21	807323	23	817841	25	835500	5
783641	184	786376	188	799154	181	801437	21	804124	21	807330	23	820209	41	835531	5
783658	184	786383	188	799161	181	801444	21	804131	21	807705	158	820308	41	835609	5
784006	188	786413	186, 209	799178	181	801451	21	804148	21	807804	158	820407	41	835630	5
784013	188	786420	186, 209	799383	181	801505	21	804155	21	808108	23	820605	52	836002	6
784020	188	786437	186	799390	181	801512	21	804162	21	808153	23	820612	52	836019	6
784105	188	786451	186	799406	181	801529	21	804179	21	808207	335	825518	34	836026	6
784112	188	786499	186	799413	181	801536	21	805107	21	808214	335	825525	34	836033	6
784129	188	787007	175	799420	181	801543	21	805114	21	808221	335	825532	34	836040	6
784303	187	787014	175	799437	181	801550	21	805121	21	808238	335	825549	34	836101	6
784327	187	787021	175	799444	181	801604	21	805138	21	808245	335	825556	34	836200	6
784334	187	787038	175	799451	181	801611	21	805145	21	808306	336	825563	34	836309	6
784341	187	787045	175	799468	181	801628	21	805152	21	808313	337	825570	33, 34	836408	6
784365	187	787052	175	799475	181	801635	21	805534	336	808405	336	825600	34	836507	6
784372	187	787069	175	799482	181	801642	21	805541	336	808412	337	825617	34	837108	6
784389	187	787076	175	8xxxxx		801659	21	805558	336	808429	336	825624	34	837207	6
784396	187	787083	175	800102	24	801666	20	806104	22	808474	336	825631	34	837306	6
784419	187	787090	175	800119	24	801703	21	806111	22	808504	262	825648	34	837405	6
784426	187	787113	175	800126	24	801710	21	806128	22	808511	262	825655	34	837603	6
784433	187	787120	175	800133	24	801727	21	806135	22	808566	262	825662	33, 34	838105	7
784730	184	787144	175	800140	24	801734	21	806142	22	808573	262	826003	35	838204	7
784747	184	787151	175	800157	24	801826	21	806159	22	809150	336	826010	35	838303	7
784754	184	787175	175	800218	24	801833	21	806203	22	809242	336	826027	35	838501	7
784761	184	787182	175	800225	24	801840	20	806210	22	809259	336	826034	35	838600	7
784778	184	787267	175	800232	24	801857	20	806227	22	809600	127	826041	35	838617	7
785003	157	794050	181	800249	24	801864	20	806234	22	809709	127	826058	35	839003	15
785010	157	794067	181	800300	24	801871	20	806241	22	809716	127	826065	33, 35	839010	11
785324	187	794074	181	800317	24	801901	336	806258	22	809754	127	826102	35	839300	7
785546	184	794081	181	800324	24	801918	336	806302	22	810002	351	826119	35	839409	7
785553	184	794098	181	800331	24	801925	335	806319	22	810101	351	826126	35	839997	286
785560	185	794319	177	800348	24	801932	337	806326	22	810132	352	826133	35	841020	47
785577	185	794326	177	800355	24	801956	336	806333	22	810149	352	826140	35	841105	47
785584	185	794333	177	800409	25	801963	335	806340	22	810200	352	826157	35	841112	47
785607	183	794340	177	800416	25	801970	332	806357	22	810309	371	826164	33, 35	841129	47
785614	182	794357	177	800423	25	801994	335	806401	23	810316	371	826201	34	841136	47
785621	182	794364	177	800430	25	802021	106	806418	23	810507	165	826300	36	841228	47
785638	182	794371	177	800447	25	802038	106	806425	23	810514	352	826324	36	841235	47
785645	183, 192	794388	177	800454	25	802045	106	806432	23	810606	351	830000	4	842003	47
785652	183, 192	794395	177	800522	25	802052	106	806449	23	810613	350	830048	4	842010	47
785669	183	794401	177	800539	25	802168	21	806456	23	810651	350	830055	4	842102	43
785676	183	794418	177	800546	25	802205	21	806524	23	810668	350	830154	4	842119	46
785683	183	794425	177	800553	25	802212	21	806531	23	810705	365	830208	4	842201	43
785690	183	794432	177	800621	25	802229	21	806548	23	810712	365	830253	4	842218	46
785706	189	794449	177	800638	25	802236	21	806555	23	810729	365	830352	5	842256	46
785713	189	794456	177	800645	25	802243	21	806623	23	810736	365	830376	5	842317	46
785720	189	794463	177	800652	25	802328	21	806630	23	810743	365	830406	4	842355	46

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
842409	43	844403	39	856215	50	862506	28	869628	26	878736	161	880463	31, 32	939956	341
842423	44	844410	43	856222	50	862513	28	869635	26	878743	161	880470	31, 32	942642	235
842522	44	844427	43	856239	50	862520	28	869727	26	878750	161	880487	31, 32	942758	232
842539	45	844434	43	856246	50	862537	28	869734	26	878804	161	880524	29	942765	232
842546	45	844441	43	856253	49	862612	28	869819	26	878811	161	880555	31, 32	970232	365
842553	46	845028	42	856291	51	862629	28	869826	26	878828	161	880562	31, 32	970249	365
842607	43	845035	42	856307	51	862636	28	869833	26	878835	161	880609	29, 31, 33	970256	365
842614	46	845042	42	856314	51	862704	28	869840	26	878842	161	880616	29, 31, 33	970270	365
842621	44	845059	42	856321	56	862711	28	869857	26	878859	161	880623	29, 31, 33	970294	277
842638	45	855119	72	856338	56	862728	28	869864	26	878903	161	880630	29, 31, 33	970362	285
842645	45	855201	305, 347	856345	56	862735	28	869918	26	878910	161	880647	29, 31, 33	970386	282
842652	46	855218	305, 347	856352	56	862827	28	869925	26	878927	161	880654	29, 31, 33	970393	282
842669	44	855508	72	856369	56	862902	28	871102	366	878934	161	880661	31, 33	970515	370
842676	33	855607	72	856376	56	862926	28	871201	160	878941	161	880678	31, 33	970607	282
842706	43	855652	72	860083	119	862933	28	871300	366	878958	161	880685	31, 33	970614	282
842713	46	855669	72	860304	119	862940	28	871546	31	880005	29	880692	31, 33	970621	282
842720	44	855676	72	860502	118	862957	28	871706	137	880012	29	880869	31, 33	970638	284
842737	45	855683	73	861202	27	864104	27	871713	137	880029	29	880906	326	970652	283
842744	45	855690	73	861219	27	864128	27	871805	137	880036	30, 32	880913	326	970669	283
842751	46	855706	73	861226	27	864135	27	871812	137	880050	30, 32	890233	336	970676	283
842799	44	855713	72	861233	27	864142	27	876602	163	880067	30, 32	890240	336	970683	283
842904	43	855720	72	861400	27	864159	27	876619	163	880074	30, 32	890257	336	970690	283
842928	44	855737	72	861417	27	864166	27	877005	366	880104	29	890349	337	971017	285
842966	44	855744	73	861424	27	866009	138	877104	366	880111	29	890356	337	971024	285
843000	43	855751	112	861431	27	868522	27	877203	366	880128	29	9xxxxx		971031	285
843055	46	855768	49	861509	27	868546	27	877814	359	880159	30, 32	919200	293	971048	285
843109	43	855775	73	861516	27	868553	27	877821	359	880166	30, 32	923351	332	971055	285
843154	46	855782	73	861523	27	868577	27	877845	358	880173	30, 32	931219	272	971062	284
843451	61	856000	48	861530	27	869208	26	877852	358	880203	29	931226	272	971079	284
844205	38	856017	48	861608	27	869215	26	877869	358	880210	29	931233	272	975305	281
844212	38	856024	48	861615	27	869222	26	877876	358	880227	29	931240	272	975312	281
844229	39	856031	48	861622	27	869239	26	877883	357	880258	31, 32	931257	272	975329	281
844236	39	856048	48	861639	27	869307	26	877906	357	880265	31, 32	932001	341	975374	284
844243	39	856055	48	861707	27	869314	26	877920	356	880272	31, 32	932018	341	975398	283
844250	38	856062	49	861714	27	869321	26	877937	356	880289	31, 32	932858	341	975732	279
844267	39	856079	49	861721	27	869338	26	877968	160, 356	880302	29	933329	273	975749	279
844274	39	856086	48	861738	27	869406	26	878101	162	880319	29	933336	273	975756	279
844281	39	856109	80	861820	27	869413	26	878118	162	880326	29	933343	273	975800	279
844298	39	856116	54	861837	27	869420	26	878125	162	880357	31, 32	933350	273	980033	85
844304	39	856123	54	862209	28	869437	26	878132	162	880364	31, 32	933367	273	980101	139
844311	39	856147	53	862216	28	869505	26	878149	162	880371	31, 32	933404	341		
844328	39	856154	49	862223	28	869512	26	878408	162	880388	31, 32	933657	341		
844335	39	856178	49	862407	28	869529	26	878606	162	880401	29	933688	235		
844342	39	856185	48	862414	28	869536	26	878705	161	880418	29	934029	267		
844359	51	856192	49	862421	28	869604	26	878712	161	880425	29	935286	367		
844366	51	856208	50	862438	28	869611	26	878729	161	880456	31, 32	939949	341		