



HENDI

Tools for chefs | 2019



RABY HUNT





HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

matériels et équipements
de cuisines professionnelles

CATALOGUE **2019**



Rentrer dans le guide Michelin avec



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

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

Ambition

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

La mentalité d'un athlète



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

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

Régularité

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

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

James utilise les produits Hendi suivants

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





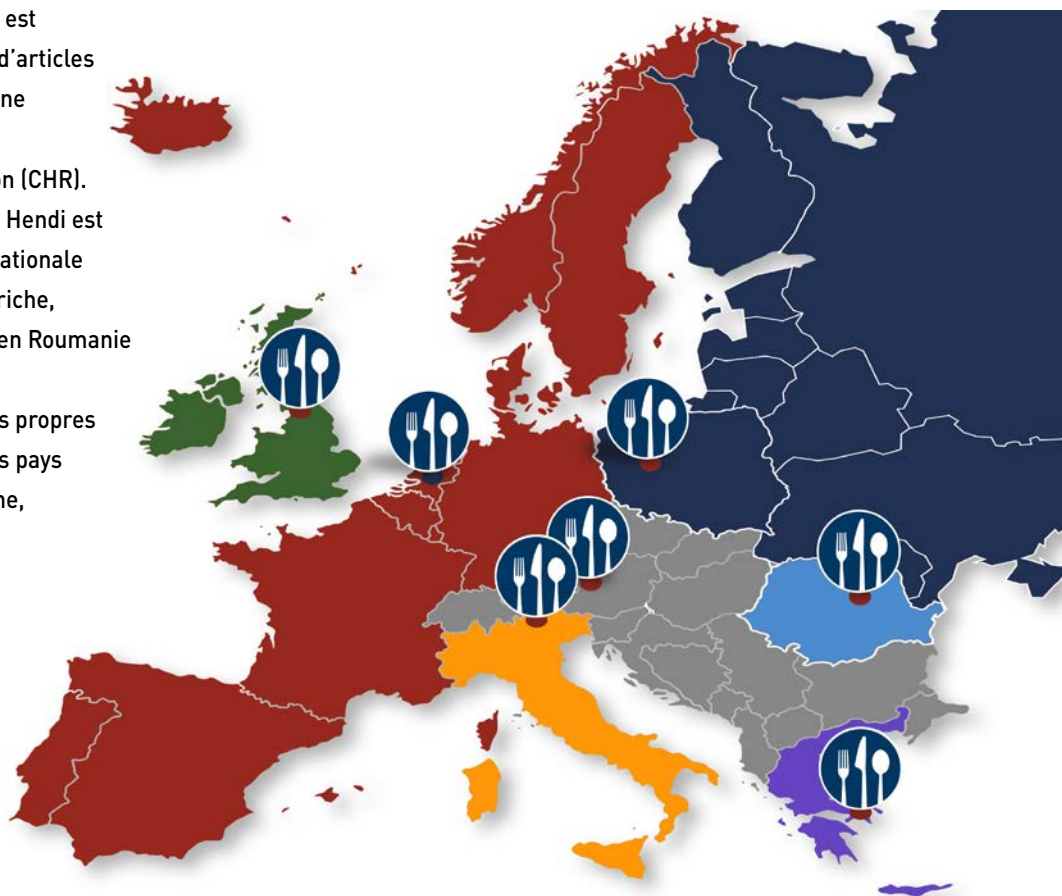
HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

Hendi Food Service Equipment est un fournisseur d'équipement, d'articles de buffet, d'ustensiles de cuisine et de table pour les cuisines de l'hôtellerie et la restauration (CHR).

Fondée en 1934 aux Pays-Bas, Hendi est devenue une entreprise internationale avec des implantations en Autriche, en Pologne, au Royaume-Uni, en Roumanie et en Grèce.

De plus, nous disposons de nos propres services commerciaux dans les pays européens, tels que l'Allemagne, la France et l'Italie.



■ Hendi BV

Steenoven 21, 3911 TX Rhenen
Pays-Bas
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu, www.hendi.eu

■ Hendi Polska Sp. z o.o.

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

■ Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Autriche
T: +43 (6274) 200 10 0
F: +43 (6274) 200 10 20
office.austria@hendi.eu, www.hendi.eu

■ Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX
Royaume-Uni
T: +44 (0) 333 0143200
sales@hendi.co.uk, www.hendi.co.uk

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

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

■ PKS Hendi South East Europe SA

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

■ Hendi Italia S.R.L.

Boznerstrasse 63 - Via Bolzano, 63
39057 Eppan a.d.W.-Appiano s.s.d.v.(BZ)
Italie
T: +39 471 918 656
F: +39 471 505 566
office.italy@hendi.eu, www.hendi.eu

■ Hendi HK Ltd.

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

MARMITES & CASSEROLES

BACS GASTRONORMES

USTENSILES DE CUISINE

PÂTISSERIE

PRÉPARATION DES ALIMENTS

TRAITEMENT THERMIQUE

PIZZA, PASTA & KEBAB

FOURS

REFROIDISSEMENT ET VITRINES

RANGEMENT & TRANSPORT

HYGIÈNE

ARTICLES DE BAR

PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

ART DE LA TABLE

ARTICLES POUR BUFFET

BARBECUES ET CHAUFFAGES



2



11



13



14



15



16



20



26



28



29



30



32



36



40



58



66



80



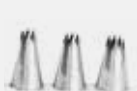
88



98



102



109



110



114



115



118



122



126



132



134



137



143



146



154



165



170



174



186



188



190



191



194



195



196



198



200



202



204



206



211



221



222



225



227



232



234



236



237



246



248



249



250



252



254



257



259



259



262



266



268



281



284



286



288



290



292



296



297



297



298



304



330



332



335



342



344



356



360



365



370



393



398



403



404



405



406



409

Sélection des nouveautés pour 2019

MARMITES & CASSEROLES

Grill pour plaque de cuisson à induction
page 10



MARMITES & CASSEROLES

Pocheuse à poisson 60cm
page 15



BACS GASTRONORMES

Bacs gastronormes résistantes aux températures élevées
page 27



USTENSILES DE CUISINE

Planche à découper HACCP Gastronorme 1/1
page 38



USTENSILES DE CUISINE

Mallette de couteaux 9 pièces
page 44



USTENSILES DE CUISINE

Gants résistants à la coupe
page 53



USTENSILES DE CUISINE

Egouttoir perforé carré
page 85



USTENSILES DE CUISINE

Balance de cuisine 15 kg
page 87



USTENSILES DE CUISINE

Pipe fumeur
page 97



PÂTISSERIE

Siphon à chantilly Thermo
page 99



PÂTISSERIE

Set de douilles de décoration fleurs & pétales
page 109



PÂTISSERIE

Roulette découpe-pâte
page 112



NEW!

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Mixeur plongeur Profi Line 400
- avec vitesse réglable
page 122



PRÉPARATION DES ALIMENTS

Machine à emballer sous vide avec chambre Profi Line
page 138



TRAITEMENT THERMIQUE

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



TRAITEMENT THERMIQUE

Vitrine de table chauffante quartz deux niveaux
page 151



TRAITEMENT THERMIQUE

Lampe chauffante conique
page 153



TRAITEMENT THERMIQUE

iVide Plus Thermoplongeur
page 156



TRAITEMENT THERMIQUE

Fumoir électrique
page 159



TRAITEMENT THERMIQUE

Plaque de cuisson à induction Control °Freak™
page 161



TRAITEMENT THERMIQUE

Déshydrateur Profi Line
page 163



TRAITEMENT THERMIQUE

Friteuse Mastercook numérique
page 164



TRAITEMENT THERMIQUE

Friteuse à beignets 12 L
page 169



TRAITEMENT THERMIQUE

Salamandre avec éléments chauffants Quartz infrarouge
page 175



Sélection des nouveautés pour 2019

TRAITEMENT THERMIQUE

Toaster 6 pinces
page 181



TRAITEMENT THERMIQUE

Four à micro-ondes programmable Samsung 1780W
page 182



PIZZA, PASTA & KEBAB

Pétrin à spirale avec cuve fixe - 10L
page 188



FOURS

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



FOURS

Moufles
page 209



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Vitrine de présentation pâtisserie ronde 100L
page 210



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Arrières de bar réfrigérés
page 216



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Caves à vin double zone
page 217



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Vitrine à glaces 600 L
page 219



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

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



HYGIÈNE

Lave-verre K40
page 250



HYGIÈNE

Adoucisseurs d'eau (semi-) automatique
page 254



NEW!

HYGIÈNE

Poubelle 43 L
page 261



ARTICLES DE BAR

Moule à glaçons boule whisky
page 267



ARTICLES DE BAR

Machine à glaçons forme boule
page 269



ARTICLES DE BAR

Distributeur jus de fruit 2x 12L
page 280



PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Tamper à café avec ressort
page 288



PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Percolateur simple paroi
page 291



PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Distributeur de boissons chaudes
page 296



ART DE LA TABLE

Seaux galvanisés
page 324



ARTICLES POUR BUFFET

Chafing dishes Profi Line
page 350



ARTICLES POUR BUFFET

Louches et cuillères de service
page 360



ARTICLES POUR BUFFET

Fontaine de jus de fruit
page 370



ARTICLES POUR BUFFET

Poteau d'accueil avec bande rétractable
page 377



INDEX A-Z

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

T

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

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

V

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

W

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

X

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

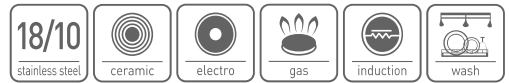
Z

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



BATTERIE DE CUISINE PROFI LINE

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



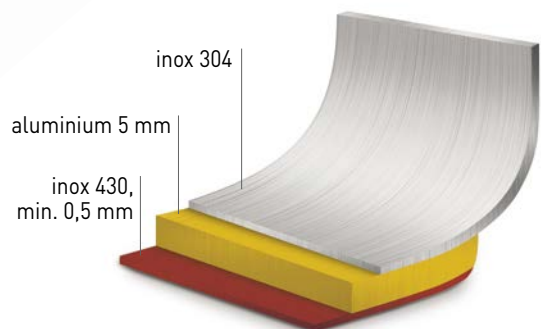
Voir la vidéo

Emballage esthétique et solide avec une étiquette clair et visible



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litre	paroi (mm)	mm
832004	3	0,7	Ø160x(H)150
832202	6	0,7	Ø200x(H)190
832400	10	0,7	Ø240x(H)220
832509	16	0,7	Ø280x(H)260
832608	24	0,8	Ø320x(H)300
832707	37	1	Ø360x(H)360
832806	50	1	Ø400x(H)400





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
831205	4	0,7	Ø200x(H)130
831403	7	0,7	Ø240x(H)150
831502	10	0,7	Ø280x(H)170
831601	15	0,8	Ø320x(H)190
831700	23,5	1	Ø360x(H)230



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



PAN SERIES PROFI LINE



830604



830406

830208

830000

830505

830048

830055

830154

830253



FAITOUT AVEC COUVERCLE

code	litre	paroi (mm)	mm
830000	1,5	0,7	Ø160x(H)75
830208	2,8	0,7	Ø200x(H)90
830406	4,8	0,7	Ø240x(H)105
830505	7,5	0,7	Ø280x(H)120
830604	12	0,8	Ø320x(H)150

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox

code	litre	paroi (mm)	mm
830048	1	0,7	Ø140x(H)70
830055	1,5	0,7	Ø160x(H)75
830154	2	0,7	Ø180x(H)80
830253	3	0,7	Ø200x(H)90





830352

SAUTEUSE CONIQUE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox longue

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



830376



835432

POÊLE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox longue

code	paroi (mm)	mm
835432	0,7	Ø240x(H)45
835531	0,7	Ø280x(H)50
835630	0,7	Ø320x(H)55



835531

835630



835401

POÊLE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF - SANS COUVERCLE

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

code	paroi (mm)	mm
835401	0,7	Ø240x(H)45
835500	0,7	Ø280x(H)50
835609	0,7	Ø320x(H)55



835500

835609



Voir page 146 pour
la gamme complète
de plaques à induction



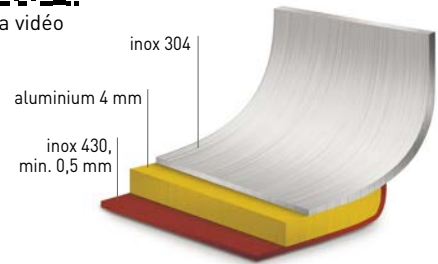


BATTERIE DE CUISINE KITCHEN LINE

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



Voir la vidéo



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litre	paroi (mm)	mm
837108	2,8	0,6	Ø160x(H)140
837207	5	0,6	Ø200x(H)160
837306	9	0,6	Ø240x(H)200
837405	13,5	0,7	Ø280x(H)220
837603	20	0,8	Ø320x(H)270



MARMITE AVEC COUVERCLE

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



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litre	paroi (mm)	mm
836002	1,5	0,6	Ø160x(H)75
836019	3	0,6	Ø200x(H)95
836026	5	0,6	Ø240x(H)115
836033	7,4	0,7	Ø280x(H)120
836040	12	0,8	Ø320x(H)150



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
838204	3	0,6	Ø200x(H)95
838303	5	0,6	Ø240x(H)115



SAUTEUSE - SANS COUVERCLE

- Manche longue creuse en inox

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



POËLE - SANS COUVERCLE

- Longue queue en tube inox

code	paroi (mm)	mm
838501	0,6	Ø240x(H)45
838600	0,6	Ø280x(H)50
838617	0,7	Ø320x(H)55



RÉDUCTEUR DE GRILLE

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

code	mm
839997	255x255x(H)25

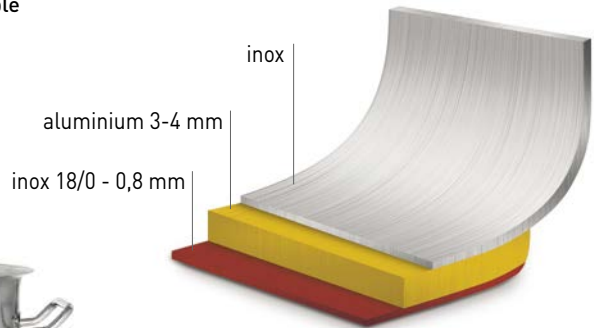


839997



BATTERIE DE CUISINE BUDGET LINE

- Fond sandwich (acier inoxydable/aluminium/acier magnétique) combine la parfaite diffusion de la chaleur par l'aluminium avec la résistance et les caractéristiques magnétiques de l'acier inoxydable pour permettre de l'utiliser pour la cuisson à l'induction.
- Finition extérieure poli 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	
832882	17	0,8	Ø280x(H)280	NEW!
832899	21	0,8	Ø300x(H)300	NEW!
834206	22	0,8	Ø320x(H)280	
834404	37	0,8	Ø360x(H)360	
834701	50	0,8	Ø400x(H)400	
834909	71	1	Ø450x(H)450	
835104	98	1	Ø500x(H)500	

BRASSIÈRE AVEC COUVERCLE

NEW!

code	litre	paroi (mm)	mm
832820	9	0,8	Ø250x(H)180
832837	14	0,8	Ø300x(H)200
832844	24	0,8	Ø360x(H)240
832851	32	0,8	Ø400x(H)260

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
611302	9,5	Ø240x(H)210
611401	10	Ø250x(H)235
611500	15,5	Ø280x(H)250
611609	19	Ø300x(H)280
611708	23	Ø325x(H)285
612002	27,5	Ø335x(H)330
612101	33,5	Ø355x(H)340
612200	38,5	Ø375x(H)360
612309	45	Ø400x(H)360
612408	64,5	Ø460x(H)415
612507	88	Ø520x(H)445



611500

MARMITE BOMBÉE AVEC COUVERCLE

- Avec base arrondi

code	litre	mm
610107	13	Ø320x(H)180
610206	18	Ø360x(H)200
610305	26	Ø400x(H)220



610206

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

code	litre	mm
613009	1	Ø160x(H)80
613108	1,5	Ø180x(H)90
613207	2,5	Ø200x(H)100



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
619209	612101	29	Ø360x(H)290
619308	612309	41	Ø400x(H)330

CUISEUR DE RIZ AVEC COUVERCLE

- Avec panier intérieur

code	litre	mm
613603	30	Ø325x(H)370
613702	40	Ø355x(H)405
613801	55	Ø400x(H)445



POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM 'TITANIUM PROFESSIONAL'

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



POÊLE À FRIRE INDUCTION

code	fond (mm)	mm
629154	Ø180	Ø240x(H)50
629253	Ø220	Ø280x(H)55
629345	Ø260	Ø320x(H)60

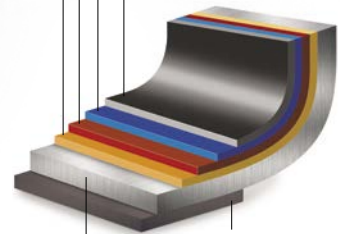


Couche de fond: anticorrosion, antichoc & une meilleure résistance du revêtement

Couche titane: pour anti-égratignures & anti-abrasion

Couche intermédiaire: Whitford® Xylan antiadhésif

Couche supérieure: pour le renforcement de la couche antiadhésive



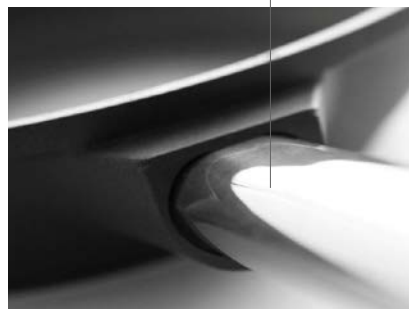
Base de poêle en aluminium

Fond adapté pour l'induction

Voir page 146 pour la gamme complète de plaques à induction

Avec une manche solide en inox

Fond adapté pour l'induction

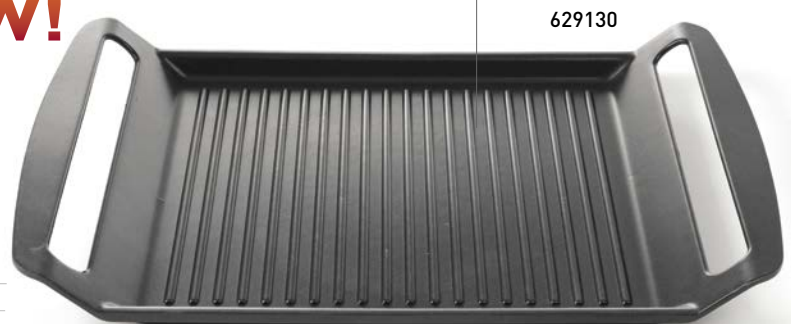


NEW!

GRILL POUR PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

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

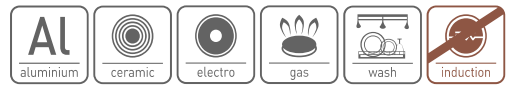
code	mm
629130	390x260x(H)35



629130

POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM 'TITANIUM PROFESSIONAL'

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

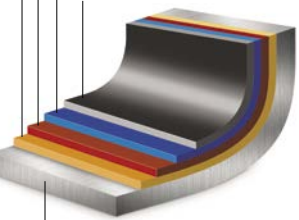


Couche de fond: anticorrosion, antichoc & une meilleure résistance du revêtement

Couche titane: pour anti-égratignures & anti-abrasion

Couche intermédiaire: Whitford® Xylan antiadhésif

Couche supérieure: pour le renforcement de la couche antiadhésive



Base de poêle en aluminium



POÊLE À FRIRE

code	fond (mm)	mm
629109	Ø180	Ø240x(H)55
629208	Ø220	Ø280x(H)55
629307	Ø260	Ø320x(H)55
629352	Ø300	Ø360x(H)55
629390	Ø340	Ø400x(H)55



POÊLE À GRILLER RAINURÉE

code	fond (mm)	mm
629802	Ø220	280x280x(H)55



SAUTEUSE

code	fond (mm)	mm
629505	Ø225	Ø280x(H)85



POISSONNIÈRE - OVALE

code	fond (mm)	mm
629604	Ø175	400x275x(H)35



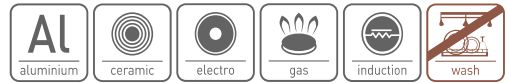
POÊLE À CRÊPES

code	fond (mm)	mm
629413	Ø260	Ø320x(H)20



POÊLES À FRIRE EN ALUMINIUM "MARBLE PROFESSIONNAL"

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



POÊLE À FRIRE

code	épaisseur (mm)	fond (mm)	mm
627600	4	Ø140	Ø200x(H)40
627617	4	Ø180	Ø240x(H)42
627662	4	Ø200	Ø260x(H)45
627624	4	Ø220	Ø280x(H)50
627631	4	Ø260	Ø320x(H)50
627648	4	Ø280	Ø360x(H)50
627655	4	Ø300	Ø390x(H)50



WOK

code	épaisseur (mm)	fond (mm)	mm
627730	4	Ø210	Ø280x(H)75
627747	4	Ø210	Ø320x(H)100



POÊLE À CRÊPES

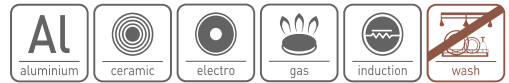
code	épaisseur (mm)	fond (mm)	mm
627679	4	Ø240	Ø280x(H)25
627686	4	Ø280	Ø320x(H)20

POISSONNIÈRE - OVALE

code	épaisseur (mm)	fond (mm)	mm
627716	4	Ø185	280x400x(H)55

POÊLES EN ALUMINIUM "PLATINIUM PROFESSIONNAL"

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



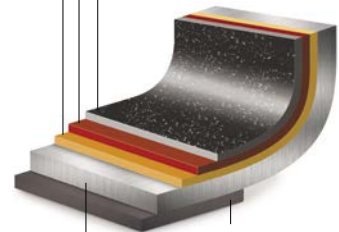
Voir page 146 pour la gamme complète de plaques à induction



Couche de fond renforçant

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

Couche supérieure en Teflon™ Platinum Plus antiadhésive et résistante



Base de poêle en aluminium

Fond adapté pour l'induction

POÊLES À FRIRE

code	épaisseur (mm)	fond (mm)	mm
621103	4	Ø140	Ø200x(H)44
621110	4	Ø180	Ø240x(H)50
621127	4	Ø200	Ø260x(H)52
621134	4	Ø220	Ø280x(H)52
621158	4	Ø260	Ø320x(H)60

Fond adapté pour l'induction



Manche isolé



Revêtement dur et antiadhésif





POÊLES TRADITIONNELS EN ACIER

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



POÊLE À FRIRE

code	épaisseur (mm)	fond (mm)	mm
628591	3	Ø150	Ø200x(H)45
628638	3	Ø180	Ø240x(H)45
628607	3	Ø190	Ø250x(H)50
628614	3	Ø220	Ø280x(H)50
628706	3	Ø240	Ø300x(H)50
628621	3	Ø260	Ø320x(H)50
628713	3	Ø280	Ø370x(H)55



Voir la vidéo



628805



628850

CRÊPIÈRE

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

POÊLE À BLINIS

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

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.



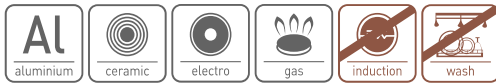
WOK 3-PLY - SANS COUVERCLE

- 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



839003



POËLE GOURMET

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

code	emballé par	mm
110126	2	Ø140x(H)30

**NEW!
MODEL!**



110126

Fond troué pour pouvoir facilement faire égoutter et sortir la préparation



508527

PLAT À FOUR

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



code	mm
508503	315x245x(H)50
508510	385x275x(H)60
508527	430x310x(H)60



836057

NEW!



POCHEUSE À POISSON 60CM

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

code	mm
836057	705x185x(H)160





625002



625057



625101



COCOTTE À MOULES EMAILLÉ

- AVEC COUVERCLE

- En acier émaillé noir
- Collet en inox

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



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

MARMITE À SOUPE OU À SAUCE

- AVEC COUVERCLE

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

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

PAËLLA



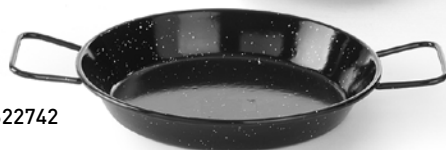
622704



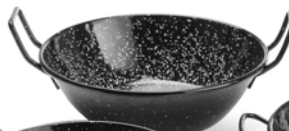
622728



622742



622841



622858



622834



622827



622810



POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉS

- Avec 2 poignées
- Tôle d'acier émaillé

code	mm
622704	Ø100x(H)20
622711	Ø120x(H)25
622728	Ø150x(H)27
622735	Ø200x(H)36
622742	Ø240x(H)40

PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond
- Tôle d'acier émaillé

code	mm
622810	Ø145x(H)40
622827	Ø170x(H)40
622834	Ø185x(H)43
622841	Ø205x(H)57
622858	Ø245x(H)70



POÊLE À PAËLLA

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

code	mm	
622100	Ø340x(H)40	
622308	Ø460x(H)40	
622407	Ø600x(H)40	Fiesta gas grill 146002
622605	Ø800x(H)50	Fiesta gas grill 146804



Bacs Gastronormes


**BACS GASTRONORMES
RÉSISTANTES AUX
TEMPÉRATURES
ÉLEVÉES**

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



GN



**BAC GASTRONORM
POLYCARBONATE
TRANSPARENT**

**BAC GASTRONORM
POLYCARBONATE**

**BAC GASTRONORM
POLYPROPYLENE**

**BOÎTE DE STOCKAGE
HACCP**

**BAC GASTRONORM
PORCELAINE**

✓

✓
✓
✓

✓
✓
✓

✓
✓
✓

✓
✓
✓

✓

-40°C / 110°C

-40°C / 110°C

-40°C / 80°C

-40°C / 80°C

jusqu'à 600°C

✓

✓

✓

✓

✓

polycarbonate

polycarbonate

polypropylène

polypropylène

porcelaine

2-3

2-3

20 jusqu'à 200

65 jusqu'à 150

100 jusqu'à 200

65 jusqu'à 200

20 jusqu'à 65

✓

✓

✓

✓

✓

✓
✓
✓
✓

✓
✓
✓
✓

✓
✓
✓
✓

✓
✓
✓
✓

✓
✓
✓
✓

Extrêmement résistant aux chocs, très solide

• N'absorbe ni odeurs ni saveurs

• La taille GN est gravée dans le fond

• Transparent cristallin

Idéal pour faire des présentations

• Extrêmement résistant aux chocs, très solide

• N'absorbe ni odeurs ni saveurs

• La taille GN est gravée dans le fond

• Transparent cristallin

La taille GN est gravée

• Graduée
• Transparent

• N'absorbe ni odeurs ni saveurs

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

• La taille GN est gravée
• Transparent

• Clips colorés pour couvercles selon les normes HACCP vendu séparément

La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché

• Resiste à les grandes différences de température

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

• Blanc pure et éclatant

29

30-31

28

32-33

390

BACS GASTRONORMES PROFI LINE

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



profondeur (mm)



BAC GASTRONORME 1/1
- 530x325 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)
801208	28,0	0,8	200
801215	21,0	0,8	150
801222	14,0	0,8	100
801239	9,0	0,8	65
801246	5,0	0,8	40
801253	2,5	0,8	20

BAC GASTRONORME 2/3
- 354x325 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)
801307	18,0	0,8	200
801314	13,0	0,8	150
801321	9,0	0,7	100
801338	5,5	0,7	65
801345	3,0	0,7	40
801352	1,5	0,7	20

BAC GASTRONORME 2/4
- 530x162 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)
801840	8,6	0,7	150
801666	5,8	0,7	100
801857	4,0	0,7	65
801864	2,5	0,7	40
801871	1,2	0,7	20



801420

BAC GASTRONORME 1/2
- 325x265 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)
801406	12,5	0,8	200
801413	9,5	0,7	150
801420	6,5	0,7	100
801437	4,0	0,7	65
801444	2,0	0,7	40
801451	1,0	0,7	20



801529

BAC GASTRONORME 1/3
- 325x176 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)
801505	7,8	0,8	200
801512	5,7	0,7	150
801529	4,0	0,7	100
801536	2,5	0,7	65
801543	1,5	0,7	40
801550	0,8	0,7	20



801628

BAC GASTRONORME 1/4
- 265x162 mm

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



801727

BAC GASTRONORME 1/6
- 176x162 mm

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



801826

BAC GASTRONORME 1/9
- 176x108 mm

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



802236

BAC GASTRONORME 1/1 PERFORÉ

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)
802205	28	0,8	200
802212	21	0,8	150
802229	14,0	0,8	100
802236	9,0	0,8	65
802243	5,0	0,8	40
802168	2,5	0,8	20



802328

BAC GASTRONORME 2/3 PERFORÉ
- 354x325 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)
802328	9,0	0,7	100
802335	5,5	0,7	65
802342	3,0	0,7	40



802427

BAC GASTRONORME 1/2 PERFORÉ
- 325x265 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)
802427	6,5	0,7	100
802434	4,0	0,7	65
802441	2,0	0,7	40



802526

BAC GASTRONORME 1/2 PERFORÉ

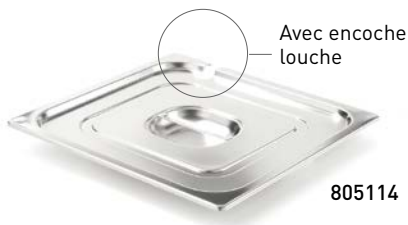
code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)
802502	7,8	0,7	200
802519	5,7	0,7	150
802526	4,0	0,7	100
802533	2,5	0,7	65
802540	1,2	0,7	40



804100

COUVERCLE GASTRONORME

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



Avec encoche
louche

805114

**COUVERCLE GASTRONORME
AVEC ENCOCHE LOUCHE**

code	épaisseur (mm)	mm
805107	0,7	GN 1/1 - 530x325
805114	0,7	GN 2/3 - 354x325
805121	0,7	GN 1/2 - 265x325
805138	0,7	GN 1/3 - 325x176
805145	0,7	GN 1/4 - 265x162
805152	0,7	GN 1/6 - 176x162



802601

COUVERCLE GASTRONORME

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

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

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	806258	15,5	0,7	200	806357	11,0	0,7	200
806142	19,8	0,7	150	806241	11,6	0,7	150	806340	8,4	0,7	150
806135	13,2	0,6	100	806234	7,7	0,6	100	806333	5,6	0,6	100
806128	8,6	0,6	65	806227	5,0	0,6	65	806326	3,6	0,6	65
806111	5,3	0,6	40	806210	3,0	0,6	40	806319	2,2	0,6	40
806104	2,6	0,6	20	806203	1,5	0,6	20	806302	1,1	0,6	20



806449

BAC GASTRONORME GN 1/3

- 325x176 mm

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



806548

BAC GASTRONORME GN 1/4

- 265x162 mm

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



806647

BAC GASTRONORME GN 1/6

- 176x162 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)
806654	3,2	0,7	200
806647	2,4	0,7	150
806630	1,6	0,6	100
806623	1,0	0,6	65



806739

BAC GASTRONORME GN 1/9

- 176x108 mm

code	litre	épaisseur (mm)	H (mm)
806739	1,0	0,7	100
806722	0,6	0,6	65



808153

808108

BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONORMES

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

code	mm
808153	GN 1/1 - 532x20
808108	GN 1/2 - 325x20

NEW!

806197

INSERTIONS PERFORÉS GASTRONORMES

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



807132

BAC GASTRONORME GN 1/1 PERFORÉ

- 530x325 mm

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

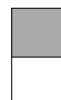


807224

BAC GASTRONORME GN 2/3 PERFORÉ

- 354x325 mm

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



807330

BAC GASTRONORME GN 1/2 PERFORÉ

- 325x265 mm

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



804032

COUVERCLE GASTRONORME AVEC BORD EN SILICONE

- Avec bord en silicone pour une fermeture hermétique

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

code	épaisseur (mm)	mm
804001	1	GN 1/1 - 530x325
804018	0,8	GN 2/3 - 354x325
804025	0,7	GN 1/2 - 265x325
804032	0,7	GN 1/3 - 325x176
804049	0,7	GN 1/4 - 265x162
804056	0,7	GN 1/6 - 176x162



806845

COUVERCLE GASTRONORME

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



806968

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE

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

BACS GASTRONORMES BUDGET LINE

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



profondeur
(mm)



20
40
65

profondeur
(mm)



100
150
200



800133



800232



800331

BAC GASTRONORME 1/1
- 530x325 mm

code	litre	H (mm)
800157	28	200
800140	21	150
800133	14	100
800126	9	65
800119	5	40
800102	2,5	20

BAC GASTRONORME 2/3
- 354x325 mm

code	litre	H (mm)
800249	13	150
800232	9	100
800225	5,5	65
800218	3	40

BAC GASTRONORME 1/2
- 325x265 mm

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



800430

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)
800454	7,8	200
800447	5,7	150
800430	4	100
800423	2,5	65
800416	1,5	40
800409	0,6	20



800539

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

code	litre	H (mm)
800553	5,5	200
800546	4	150
800539	2,8	100
800522	1,8	65



800638

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

code	litre	H (mm)
800652	3,4	200
800645	2,4	150
800638	1,6	100
800621	1	65



800737

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x108 mm

code	litre	H (mm)
800737	1	100
800720	0,6	65



800812

COUVERCLE GASTRONORME

code	mm
800812	GN 1/1 - 530x325
800829	GN 2/3 - 354x325
800836	GN 1/2 - 265x325
800843	GN 1/3 - 325x176
800850	GN 1/4 - 265x162
800867	GN 1/6 - 176x162
800874	GN 1/9 - 176x108



804032

COUVERCLE GASTRONORME AVEC BORD EN SILICONE

- Avec bord en silicone pour une fermeture hermétique

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

code	épaisseur (mm)	mm
804001	1	GN 1/1 - 530x325
804018	0,8	GN 2/3 - 354x325
804025	0,7	GN 1/2 - 265x325
804032	0,7	GN 1/3 - 325x176
804049	0,7	GN 1/4 - 265x162
804056	0,7	GN 1/6 - 176x162

BACS GASTRONORMES BUDGET LINE AVEC POIGNÉES



817148

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H (mm)
817148	21	150
817155	28	200



817247

BAC GASTRONORME 2/3

- 354x325 mm

code	litre	H (mm)
817247	13	150
817254	17	200



817346

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

code	litre	H (mm)
817346	9,5	150
817353	12,5	200



817445

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)
817445	5,7	150
817452	7,8	200



817810

COUVERCLE GASTRONORME

- Avec encoche pour les poignées.

code	mm
817810	GN 1/1 - 530x325
817827	GN 2/3 - 354x325
817834	GN 1/2 - 325x265
817841	GN 1/3 - 325x176

BACS GASTRONORMES TRITAN SANS BPA

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



GN



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

Gradué



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



869215

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H (mm)
869208	28,0	200
869215	21,0	150
869222	14,0	100
869239	9	65



869314

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

code	litre	H (mm)
869307	12,5	200
869314	9,5	150
869321	6,5	100
869338	4,0	65



869413

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)
869406	7,8	200
869413	5,7	150
869420	4,0	100
869437	2,5	65



869505

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

code	litre	H (mm)
869505	5,5	200
869512	4,0	150
869529	2,8	100
869536	1,8	65



869611

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

code	litre	H (mm)
869604	3,4	200
869611	2,4	150
869628	1,6	100
869635	1,0	65



869727

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x108 mm

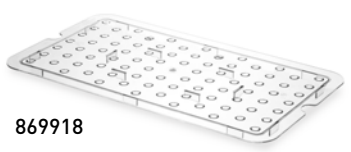
code	litre	H (mm)
869727	1,0	100
869734	0,6	65



869819

COUVERCLE GASTRONORME

code	mm
869819	GN 1/1 - 530x325
869826	GN 1/2 - 265x325
869833	GN 1/3 - 325x176
869840	GN 1/4 - 265x162
869857	GN 1/6 - 176x162
869864	GN 1/9 - 176x108



869918

EGOUTTOIR GASTRONORME

code	mm
869918	GN 1/1 - 530x325
869925	GN 1/2 - 265x325



Taille GN marquée dans le coin

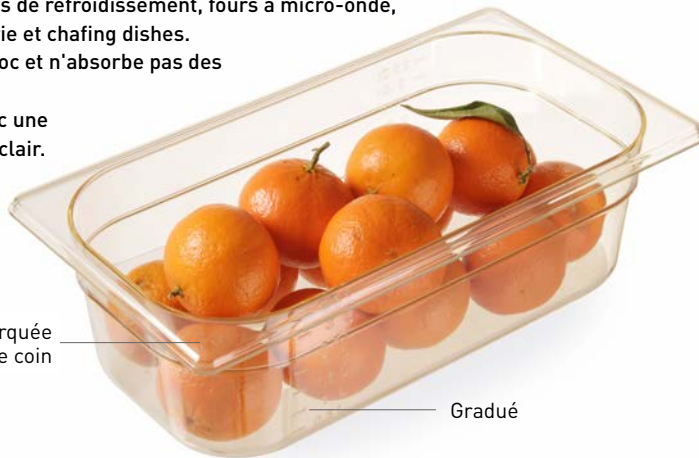
Gradué

BACS GASTRONORMES RÉSIDANTES AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

NEW!



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



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



869260

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H (mm)
869260	20	150
869277	13,3	100
869284	9	65



869369

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

code	litre	height (mm)
869369	9,0	150
869376	6,1	100
869383	4,0	65



869475

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)
869468	5,5	150
869475	3,8	100
869482	2,5	65



869567

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

code	litre	H (mm)
869567	3,8	150
869574	2,6	100
869581	1,7	65



869673

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

code	litre	H (mm)
869666	2,3	150
869673	1,6	100
869680	1,0	65



869772

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x108 mm

code	litre	H (mm)
869772	0,9	100
869789	0,6	65

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



869949

COUVERCLE GASTRONORME

code	mm
869949	GN 1/1 - 530x325
869956	GN 1/2 - 265x325
869963	GN 1/3 - 325x176
869970	GN 1/4 - 265x162
869987	GN 1/6 - 176x162
869994	GN 1/9 - 176x108



BACS GASTRONORMES EN POLYPROPYLÈNE

- N'absorbe ni odeurs ni saveurs



BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H (mm)
880005	28,0	200
880012	21,0	150
880029	14	100

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

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

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

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



BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

code	litre	H (mm)
880302	5,5	200
880319	4,0	150
880326	2,8	100

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

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

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x108 mm

code	litre	H (mm)
880524	1,0	100



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
880616	GN 1/2 - 325x265
880623	GN 1/3 - 325x176
880630	GN 1/4 - 265x162
880647	GN 1/6 - 176x162
880654	GN 1/9 - 176x108



COUVERCLES GASTRONORMES À FERMETURE HERMÉTIQUE

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

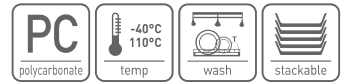
code	mm
881804	GN1/1
881811	GN1/2
881828	GN1/3

NEW!



BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE

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



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

Gradué



861202



861424



861523

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H (mm)
861202	28,0	200
861219	21,0	150
861226	14,0	100
861233	9,0	65

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

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

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)
861509	7,8	200
861516	5,7	150
861523	4,0	100
861530	2,5	65



861622



861721



861820

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

code	litre	H (mm)
861608	5,5	200
861615	4,0	150
861622	2,8	100
861639	1,8	65

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

code	litre	H (mm)
861707	3,4	200
861714	2,4	150
861721	1,6	100
861738	1,0	65

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x108 mm

code	litre	H (mm)
861820	1,0	100
861837	0,6	65



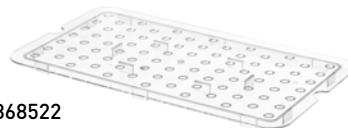
864104

COUVERCLE GASTRONORME

- Sans encoche

- Convient aussi aux Bacs GN Profi Line en inox

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



868522

EGOUTTOIR GASTRONORME

code	mm
868522	GN 1/1 - 530x325
868546	GN 1/2 - 325x265
868553	GN 1/3 - 325x176
868577	GN 1/6 - 176x162



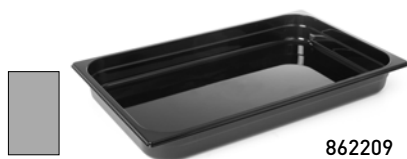
BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE NOIR

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



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

Gradué



862209

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H (mm)
862216	21,0	150
862223	14,0	100
862209	9,0	65



862421

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

code	litre	H (mm)
862407	12,5	200
862414	9,5	150
862421	6,5	100
862438	4,0	65



862513

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H (mm)
862506	7,8	200
862513	5,7	150
862520	4,0	100
862537	2,5	65



862629

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

code	litre	H (mm)
862612	4,0	150
862629	2,8	100
862636	1,8	65



862711

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

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



862827

BAC GASTRONORME 1/9

- 176x162 mm

code	litre	H (mm)
862827	1,0	100



862902

COUVERCLE GASTRONORME

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



BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE BLANC

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

NEW!



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

Gradué



862285

BAC GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H mm	mm
862285	9,0	65	530x325



862476

BAC GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

code	litre	H mm	mm
862476	6,5	100	325x265
862483	4,0	65	325x265



862575

BAC GASTRONORME 1/3

- 325x176 mm

code	litre	H mm	mm
862568	5,7	150	325x176
862575	4,0	100	325x176
862582	2,5	65	325x176



862674

BAC GASTRONORME 1/4

- 265x162 mm

code	litre	H mm	mm
862674	2,8	100	265x162
862681	1,8	65	265x162



862773

BAC GASTRONORME 1/6

- 176x162 mm

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



862964

COUVERCLE GASTRONORME

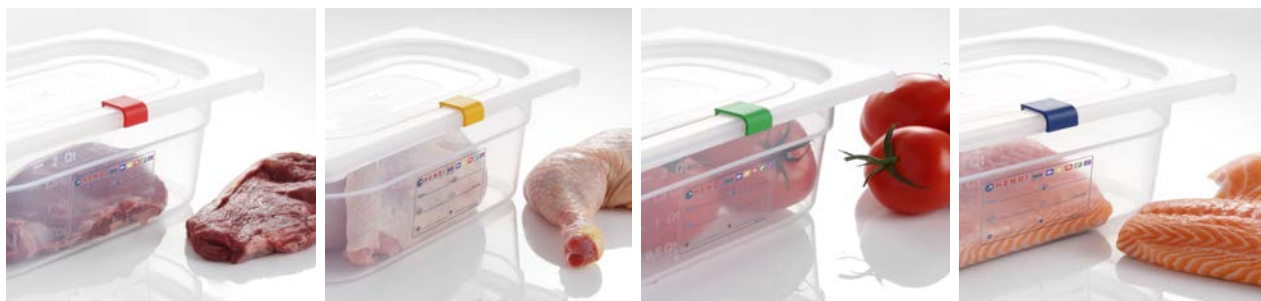
code	mm
862919	GN 1/1 - 530x325
862964	GN 1/2 - 265x325
862971	GN 1/3 - 325x176
862988	GN 1/4 - 265x162
862995	GN 1/6 - 176x162

BOÎTES DE STOCKAGE GASTRONORME HACCP

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



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



880050

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/1

- 530x325 mm

code	litre	H (mm)
880050	28	200
880067	21	150
880074	14	100
880036	9	65



880159

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/2

- 325x265 mm

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



880258

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/3 - 325x176 mm

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



880371

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/4 - 265x162 mm

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



880456

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/6 - 176x162 mm

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



880555

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/9 - 176x108 mm

code	litre	H (mm)
880555	1,0	100
880562	0,6	65

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
880616	GN 1/2 - 325x265
880623	GN 1/3 - 325x176
880630	GN 1/4 - 265x162
880647	GN 1/6 - 176x162
880654	GN 1/9 - 176x108

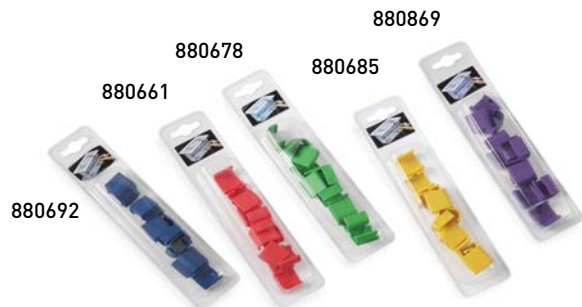


880623

CLIPS DE COUVERCLE POUR DES BOITES DE STOCKAGE HACCP

- 12 unités dans un blister

code	couleur	emballé par
880661	rouge	12
880678	vert	12
880685	jaune	12
880692	bleu	12
880869	violet	12



FEUTRES

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

code	emballé par
871546	2



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
880067	21	150
880074	14	100
880036	9	65

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/2
- 325x265 mm

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

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/3
- 325x176 mm

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



880371



880456



880555

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/4
- 265x162 mm

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

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/6
- 176x162 mm

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

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/9
- 176x108 mm

code	litre	H (mm)
880555	1,0	100
880562	0,6	65



NEW!



881705



COUVERCLE GASTRONORM VIOLET

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

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



826164

826065



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORM 1/1

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

code	couleur	mm
826065	violet	GN 1/1 - 530x325x(H)15
826164	violet	GN 1/2 - 265x325x(H)12



825570

825662



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 600X400

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

code	couleur	mm
825662	violet	600x400x(H)18
825570	violet	450x300x(H)12,7



880869

CLIPS DE COUVERCLE POUR DES BOITES DE STOCKAGE HACCP

- 12 unités dans un blister

code	couleur	emballé par
880869	violet	12



842775



COUPEAU CHEF

code	lame mm	épaisseur (mm)
842676	180/320	2,5
842775	240/385	2,5

NEW!

842270



842171



NEW!

COUPEAU UNIVERSEL



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



NEW!

COUPEAU À DÉCOUPER



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



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP



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



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 600X400

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

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 450X300

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

EGOUTTOIR POUR PLANCHES À DÉCOUPER

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



code	mm
826201	303x211x(H)205

826201



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

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

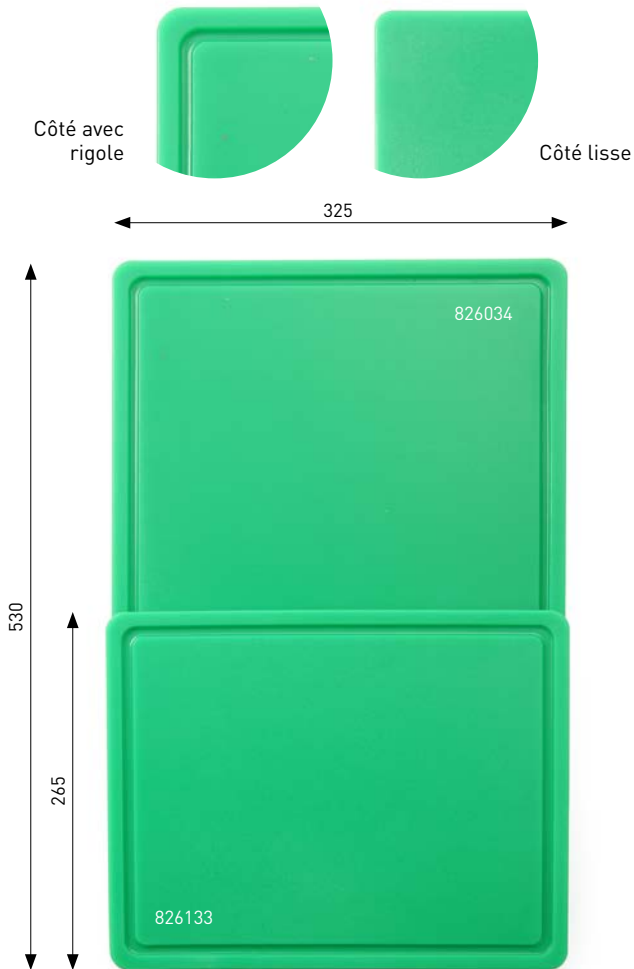


PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1

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

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

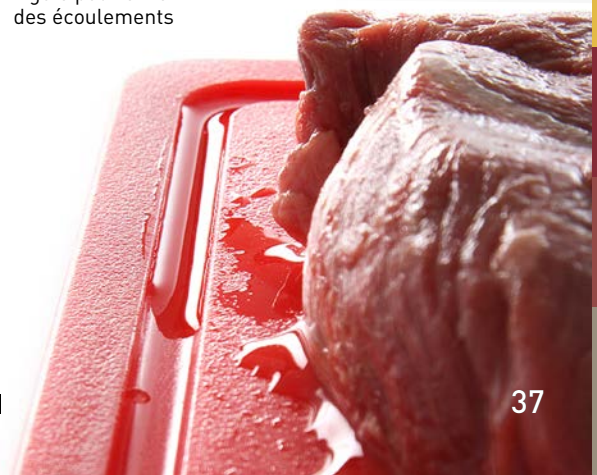
PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

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

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



Rigole pour éviter des écoulements



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

– Dimensions: 530x325x(H)10 mm

code	couleur	pour
826607	<input type="checkbox"/> blanc	fromage, pain
826614	<input checked="" type="checkbox"/> rouge	viande cru
826621	<input checked="" type="checkbox"/> bleu	poisson
826638	<input checked="" type="checkbox"/> vert	fruits, légumes
826645	<input checked="" type="checkbox"/> brun	viande cuit
826652	<input checked="" type="checkbox"/> jaune	volaille

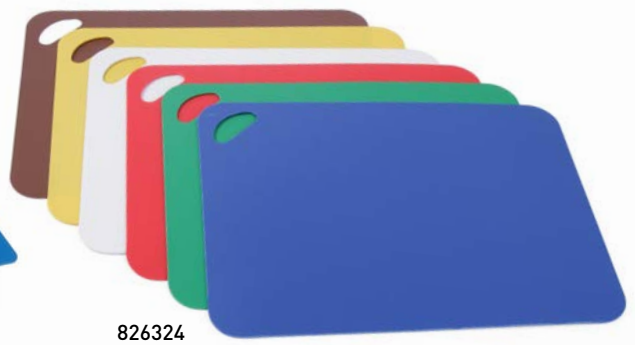
NEW!**PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2**

– Dimensions: 265x325x(H)9 mm

code	couleur	pour
826706	<input type="checkbox"/> blanc	fromage, pain
826713	<input checked="" type="checkbox"/> rouge	viande cru
826720	<input checked="" type="checkbox"/> bleu	poisson
826737	<input checked="" type="checkbox"/> vert	fruits, légumes
826744	<input checked="" type="checkbox"/> brun	viande cuit
826751	<input checked="" type="checkbox"/> jaune	volaille



826300



826324

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

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

code	mm
826331	300x200x(H)1,4
826300	380x305x(H)1,4

NEW!

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

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



598047



NEW!



PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

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

code	mm	couleur	
826348	250x150x(H)10	<input type="checkbox"/>	blanc
826478	250x150x(H)10	<input checked="" type="checkbox"/>	noir
826355	300x200x(H)10	<input type="checkbox"/>	blanc
826485	300x200x(H)10	<input checked="" type="checkbox"/>	noir



826355

826348

PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS

506912



506905



505205



505007



PLANCHE À DÉCOUPER

- Bois de Hévéa
- Avec poignées

code	mm
506912	GN 1/2 265x325x(H)45
506905	GN 1/1 530x325x(H)45

PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE

- Hêtre massif
- Avec rigole

code	mm
505205	390x230x(H)16

PLANCHE À PAIN

- Hêtre massif

code	mm
505007	340x200x(H)14



505106

Côté avec rigole



505403

Côté lisse

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Hêtre massif

code	mm
505106	390x160x(H)13

PLANCHE À BAGUETTES

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

code	mm
505403	530x325x(H)18



505502

PLANCHE À DÉCOUPER

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

code	mm
505502	475x322



Grille amovible
- facile à nettoyer



COUTEAUX PROFI LINE



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



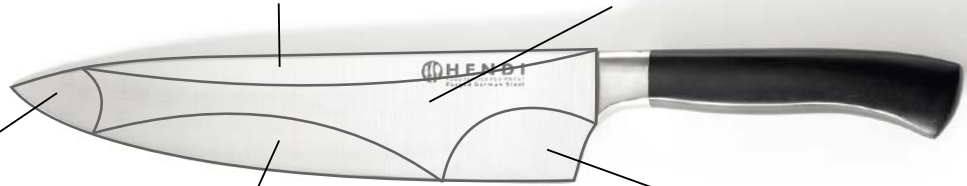
Le faux tranchant peut être utilisé pour écraser des petits os ou pour ouvrir des crustacés.

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

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

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

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



COUTEAU CHEF

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

COUTEAU CHEF

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

COUTEAU DE CUISINE

code	épaisseur (mm)	lame (mm)
844250	2	150/265



COUTEAU À DÉCOUPER

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



COUTEAU À DÉCOUPER

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



COUTEAU À DÉOSSER

– Flexibel

code	épaisseur (mm)	lame (mm)
844267	2	150/270



COUTEAU ÉPLUCHEUR

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



FUSIL EN DIAMANT

– Couche en diamant

code	lame (mm)
844403	310/445



COUTEAU À JAMBON ET SAUMON

– En partie flexible

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



COUTEAU À PAIN

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



COUTEAU À PAIN

– Offset

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



HACHE

– Lisse

code	épaisseur (mm)	lame (mm)
844342	4	170/295



HACHE

– Alvéolé

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



COUTEAU SANTOKU

– Alvéolé

code	épaisseur (mm)	lame (mm)
844274	3	180/310



FOURCHETTE À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)
844229	9	150/285



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

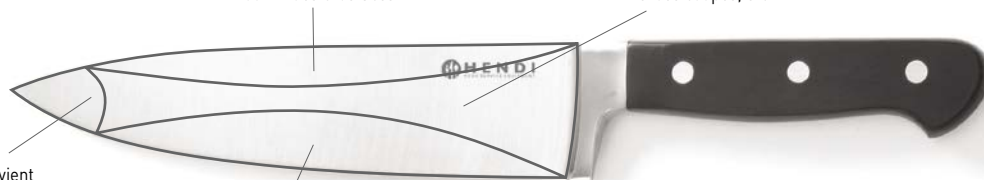


Le faux tranchant peut être utilisé pour écraser des petits os ou pour ouvrir des crustacés.

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

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

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



COUTEAU CHEF

code	lame (mm)
781319	200/340



COUTEAU CHEF

code	lame (mm)
781357	150/295



COUTEAU À DÉCOUPER

code	lame (mm)
781340	200/340



COUTEAU À DÉSOSSER

code	lame (mm)
781371	150/285



COUTEAU À PAIN

code	lame (mm)
781333	230/345



COUTEAU DE CUISINE

code	lame (mm)
781388	125/240



COUTEAU ÉPLUCHEUR

code	lame (mm)
781395	90/200



SÉCATEUR

code	lame (mm)
781401	140/250



FOURCHETTE À DÉCOUPER

code	lame (mm)
781364	175/290



COUPERET DE CUISINE

code	lame (mm)
781302	180/300



COUTEAU À JAMBON/SAUMON

code	lame (mm)
781326	215/380



FUSIL

code	lame (mm)
781418	Ø10x230/360

SUPPORT MAGNÉTIQUE POUR COUTEAUX

- Avec 2 barrettes magnétiques



code	pièce détachée	L mm
820209	3 crochets	300
820308	5 crochets	450
820407	6 crochets	600





NEW!



MALLETTE DE COUTEAUX 9 PIÈCES

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

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

Avec mallette pratique

code
975770



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
845042	2 Couteau ‚Sashimi‘	240/370	4
845028	3 Couteau ‚Nakiri‘	180/325	4
845035	4 Couteau ‚Santoku‘	165/295	2

NOIR - UNIVERSEL

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



COUPEAU UNIVERSEL

- Modèle court

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

COUPEAU UNIVERSEL

- Dentelé

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

COUPEAU À DÉCOUPER

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

COUPEAU CHEF

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

COUPEAU CHEF

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

COUPEAU À JAMBON ET SAUMON

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

COUPEAU À PAIN

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

COUPEAU À PAIN

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

COUPEAU BOUCHER

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

COUPEAU BOUCHER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)
844410	2,5	250

COUPEAU À DÉSOSSER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)
844441	1,8	150

COUPEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)
844434	1,8	150

FUSIL

code	épaisseur (mm)	lame (mm)
781418	Ø10	230/360



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



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
842522	2 Couteau filet de sole	150/300	0,9
842621	3 Couteau chef	180/320	2,5
842720	4 Couteau chef	240/385	2,5
842928	5 Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7



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	150/300	0,9
842638	2	180/320	2,5
842737	3	240/385	2,5



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	150/300	0,9
842645	2	180/320	2,5
842744	3	240/385	2,5



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	90/190	modèle court	1,2
842355	2	130/230	modèle long	1,2
842553	3	150/300		0,9
842652	4	180/320		2,5
842751	5	240/385		2,5
843055	6	250/385		1,5
843154	7	300/430		1,5



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	90/190	modèle court	1,2
842119	2	100/205	dentelé	1,2
842317	3	130/230	modèle long	1,2
842614	4	180/320		2,5
842713	5	240/385		2,5



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



COUTEAU ÉPLUCHEUR

842010

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

code	lame mm
842010	90/185

COUTEAUX ÉPLUCHEUR

- Haute qualité

COUTEAU ÉPLUCHEUR

- "Fait en Allemagne"



code		lame mm
841105	modèle droit	75/180
841112	modèle pointu	87/190
841129	modèle courbé	60/165

COUTEAU À TOMATES

- Manche en polypropylène
- "Fait en Allemagne"



code	lame mm
841136	110/210



COUTEAU ÉPLUCHEUR AVEC MANCHE EN BOIS

- "Fait en Allemagne"



code	lame mm
841020	60/165

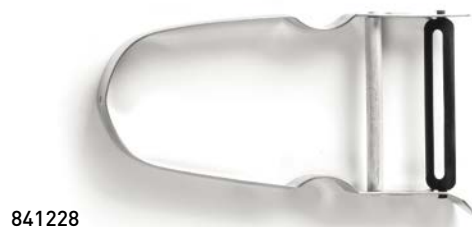


ECONOME

- Modèle transversal



code	lame mm
841228	50/110



ECONOME

- À tête articulée



code	lame mm
841235	50/150





ZESTEUR DE CITRON

code	mm
856031	155



COUPEAU À PAMPLEMOUSSE

code	mm
856185	110/215



EVIDEUR À LÉGUMES

code	mm
856086	110/220



EPLUCHEUR DE CITRON

code	mm
856055	180



CUILLÈRE À MELON

code	mm
856017	Ø26x165



CUILLÈRE À MELON DENTELÉE

code	mm
856024	22 mm Ø22x155



CUILLÈRE À MELON DOUBLE

code	mm
856000	Ø22-25x165



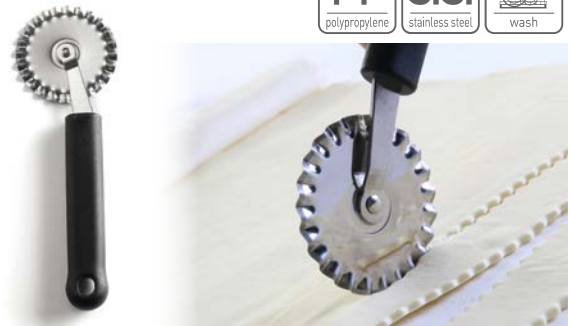
EVIDEUR

code	mm
856048	150



COUPEAU À PIZZA

code	mm
617014	Ø100x230



COUPEAUX À PÂTE CRANTÉE

code	mm
856154	Ø60x180



BIGOUDI À BEURRE - Dentelée

code		mm
856192	dentelé	200



COUPEAU À BEURRE - CRANTÉ

code	mm
855768	100x85x225



ECONOME

code	mm
856178	175



COUPEAU DE DÉCORATION

code	dentelé 90 mm	mm
856062		200



COUPEAU À TOMATES

code	dentelé 110 mm	mm
856253		230



VIDE-POMMES

code	diamètre/longueur	mm
856079	Ø 20 mm / 100 mm	215





RABOT À FROMAGE

code	mm
856208	205

RABOT À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	mm
856215	160

RÂPE À FROMAGE

code	mm
856222	170x75



COUTEAU À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	mm
856246	160/270



COUTEAU À FROMAGE POUR FROMAGE DUR

code	mm
856239	130/260

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

HACHOIRS DEMI-LUNE



556641

NEW!



GANTS RÉSISTANTS À LA COUPE

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

code	emballé par
556641	2



HACHOIR DEMI-LUNE

code		mm
844366	double lame	230
844359	lame simple	230

SÉCATEUR À GIBIER

- En acier carbone qualité extra
- poignée confort

code	mm
856314	240

CISEAUX DE CUISINE

- Démontable - facile à nettoyer
- Poignée confort

code	mm
856307	195

CISEAUX DE CUISINE SOFTGRIP

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

code
856284



856277

NEW!

MALLETTE DE COUTEAUX

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

code	mm
856277	510x170x(T)50



844366

844359



856314



856307

856284

Décapsuleur
intégré

NEW!

ABS
plastic



Voir la vidéo

AIGUISEUR DE COUTEAUX

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



224403

code	mm	V	W
224403	310x110x(H)110	230	50
224410	Papier de verre de remplacement		



Voir la vidéo



820605

PP
polypropylene

AIGUISEUR 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



ABS
plastic



820612

AIGUISEUR DE COUTEAUX

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

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

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

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

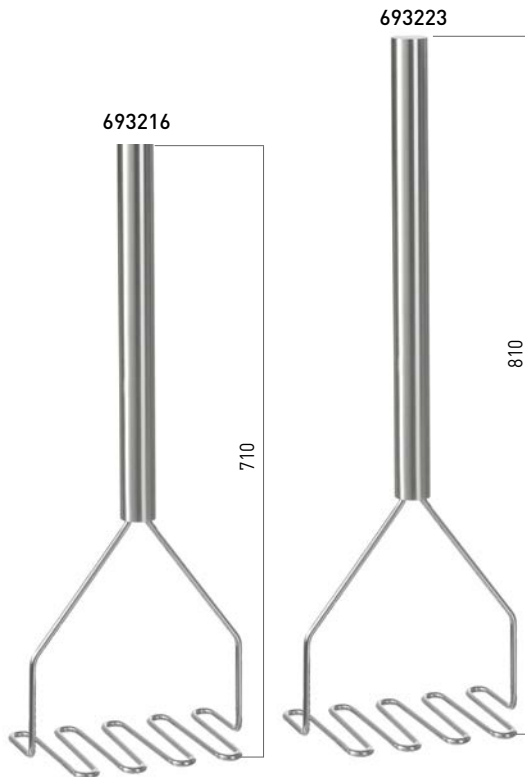


code	mm
820612	200x46x(H)75



PILON À PURÉE
- Modèle ultra-résistant

code	mm
693254	Ø118x(H)306
693261	Ø118x(H)456



PILON À PURÉE

- Modèle ultra-résistant.



code	mm
693216	200x130x(H)710
693223	200x130x(H)810

PILON À PURÉE



code	mm
856147	95x(H)230

856147



PRESSE-PURÉE

code	mm
515105	300x110

515105



693209



693100



693001

PILON À PURÉE

- Modèle ultra-résistant



code	mm
693001	130x(H)355
693100	180x(H)600
693209	180x(H)770



690000



OUVRE-BOÎTE

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



code	mm
690000	550



856116



OUVRE-BOÎTE

code	mm
856116	200

PORTE-FICHES

- Aluminium satiné
- A visser ou à coller



code	mm
513705	600
513712	915

NEW!



513705



570715

PRESSE-AIL



code	mm
570715	175x30



856123

PRESSE-AIL

- Facile à nettoyer
- 2 grilles amovibles



code	mm
856123	180x25



570104



COUPE-OEUF RECTANGULAIRE

code	mm
570104	130x85



570012



COUPE-OEUF OVALE

code	mm
570012	120x115

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
222560	25	Ø430x(H)530



570906

LUNETTES À OIGNONS

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

code	emballé par
570906	1





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
856369	Gros	35x220 / (L)390
856376	Ruban	35x220 / (L)390

RÂPES

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

code		mm
856321	Gros	65x135 / (L)315
856338	Ruban	65x135 / (L)315
856345	Tranches	65x135 / (L)315



443002



RÂPE QUATRE FACES

code	mm
443002	90x65x(H)200



MANDOLINE AVEC DOUBLE LAME

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

code	mm
222676	530x165x(H)203



222676

MANDOLINE EN V

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

code	mm
222614	130x335x(H)75



Lame en V pour couper plus rapidement

222614



COUPE-LÉGUMES

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

code	mm
222652	395x125x(H)200



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



222652



Convient pour des grandes quantités

570166



COUPE-TOMATES

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

code	mm
570166	360x300x(H)380



570159



COUPE-TOMATES

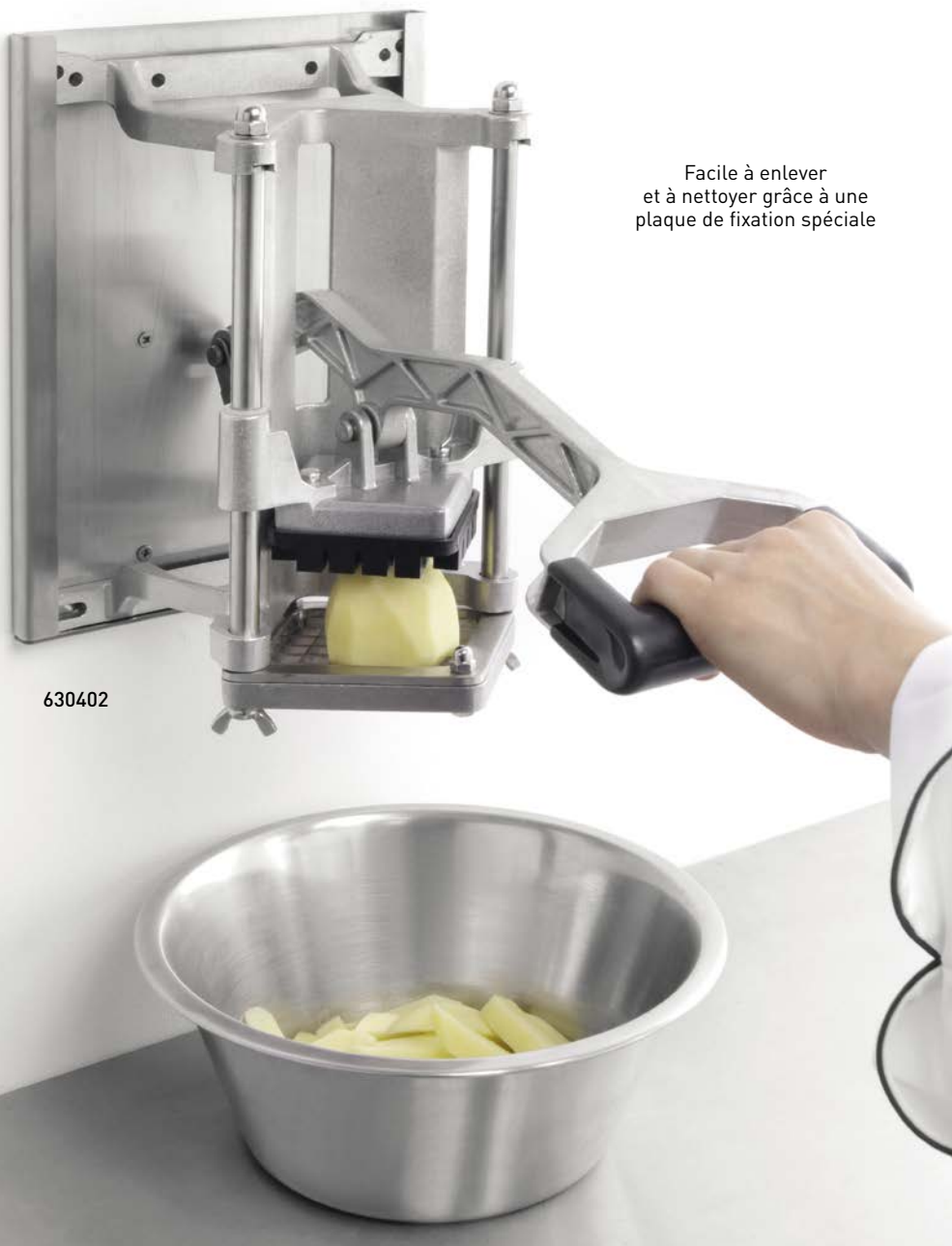
- Convient uniquement pour trancher les tomates ou d'autres légumes mous.
- Épaisseur des tranches ± 5 mm.
- Facile à nettoyer.
- Avec pieds ventouses.
- Outils de resserrement de vis non inclus.

Pieds ventouses

Avec protection pour la main



code	mm
570159	432x202x(H)210



630402

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



NEW!

630419



COUPE-FRITES

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

code	mm
630402	430x168x(H)290
630419	Couteau pour frites épaisseur 11 mm NEW!



Pieds
ventouses





505694

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

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

code	mm
506011	500x400x(H)200
505694	500x400x(H)150
505625	400x400x(H)150
505618	400x400x(H)110



505656

505670

BILLOT POLYÉTHYLÈNE

- En polyéthylène HDPE500.
- Piètement renforcée en inox.



code		mm
505687	Billot avec piètement	500x400x(H)800
505663	Billot	500x400x(H)80
505656	Billot	500x400x(H)50
505670	piètement	500x400x(H)750



505632

Côtés
vernis**BILLOT EN BOIS SANS PIÈTEMENT**

- Fait en bois de hêtre

code	mm
505649	500x400x(H)200
505632	500x400x(H)150

S.S.
stainless steel

513538

CROCHETS DE BOUCHERIE - SET DE 4

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



559208

CORDE À ROULADE

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

code	emballé par
559208	1

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



Surface à pointes pour la viande de porc et de bœuf



Surface lisse pour poisson et volaille



513002

APLATISSEUR

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

code	L mm
513002	220

ATTENDRISEUR PROFI LINE

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

code	type	mm
843451	51 lames	150x42x(H)118



Design spécialement fait pour une meilleure prise



Voir la vidéo

843451



51 lames en inox pour couper la viande



Fond avec formes en vagues afin de bien aplatir la viande





630808

**EGOUTTOIR À FRITURE EN INOX**

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



code	mm
630808	Ø410x(H)170



630006

EGOUTTOIR À FRITURE EN ALUMINIUM

- Fond fixe avec passoire amovible



code	mm
630006	Ø400x(H)170



630303

BAC À VIANDE OU À FRITES

code	mm
630303	470x310x(H)75



630716

COUPE-FRICADELLE

code	mm
630716	200

630136



630235



SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Avec bouchon à vis



code		mm
630136	Salière	Ø80x(H)175
630235	Poivrière	Ø63x(H)100

630105



630204



SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Avec bouchon à vis



code		mm
630105	Salière	Ø80x(H)195
630204	Poivrière	Ø65x(H)105



632802



FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE

- Fait en rayonne (soie artificielle).

code	emballé par	mm
632802	50	254x254



632901



SUPPORT DE FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE

code	mm
632901	Ø250x(H)200



196007

SEAU

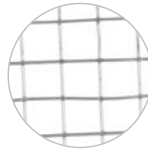
- Avec couvercle
- Convient à la collecte de graisse



code	litre	mm
196007	11,5	Ø290x(H)220

ARAIGNÉES

Dimensions mailles
7,5x7,5 mm



ARAIGNÉE

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

code	mm
640913	Ø240x(L)600
640920	Ø260x(L)600



640920

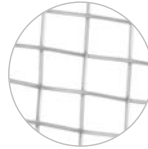
640913



640104

640203

Dimensions mailles
5x5 mm



ARAIGNÉE

- Avec manche filiforme



code	mm
640104	Ø100x(L)330
640203	Ø125x(L)420

ARAIGNÉE

- Avec manche filiforme renforcé

code	mm
640401	Ø160x(L)450
640500	Ø180x(L)470
640609	Ø200x(L)510
640708	Ø220x(L)540
640807	Ø240x(L)550



640708

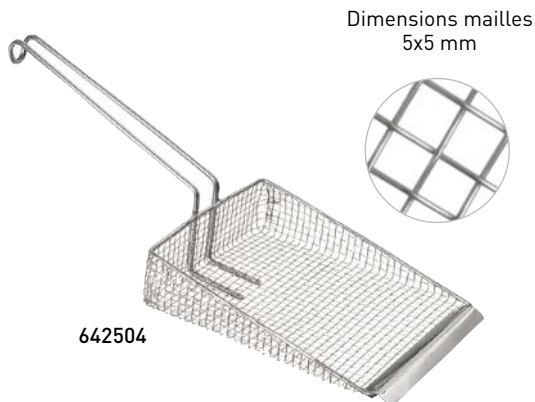
640609



Dimensions
mailles
5x5 mm



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



Dimensions mailles
5x5 mm

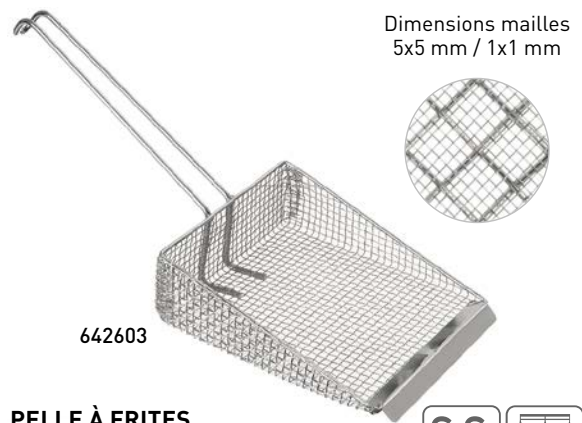
642504

PELLE À FRITES

- Avec manche filiforme de 210 mm



code	mm
642504	160x210



Dimensions mailles
5x5 mm / 1x1 mm

642603

PELLE À FRITES

- Avec manche filiforme de 225 mm
- Double grillage



code	mm
642603	175x225



642566

PELLE À FRITES

- Avec poignées amovibles
- Ouverture de remplissage de 70 mm



code	mm
642566	233x205



642559

PELLE À FRITES

- Avec poignées amovibles
- Ouverture de remplissage de 75 mm



code	mm
642559	200x230



646205

646304



ECUMOIRE À FRITURE

- Avec manche filiforme

code	mm
646205	Ø125x350
646304	Ø150x430



646601



MOULE NID D' OISEAU

- Avec manche filiforme et anneau de fermeture

code	mm
646601	Ø80/Ø100x395



516676



516683



516706



516720

SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

- Avec graduations



code	litre	mm
516676	7	Ø230x(H)245
516683	10	Ø280x(H)245
516706	12	Ø300x(H)310
516720	15	Ø305x(H)310



Fond large et renforcé pour stabilité et hygiène



516713



COUVERCLE POUR SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

code	convient à	mm
516690	516683	Ø280
516713	516706	Ø300
516737	516720	Ø305



516744



SEAU

code	litre	mm
516744	12	Ø310x(H)300



556719



ETAMINE

- Lin
- Lavable à 95°C

code		mm
556719	1 sur carte	700x700



518700



ENTONNOIR

code	mm
518700	Ø120



462904



BURETTE À HUILE

- Avec demi-couvercle articulé

code	litre	mm
462904	0,3	Ø70x(H)115



624302



BOUILLOIRE - AVEC COUVERCLE

code	litre	mm
624302	6	Ø245



567616



ENTONNOIR

code	mm
567616	Ø100
567630	Ø127
567654	Ø150



Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur



BOUILLOIRE - 4,2 L

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

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



Indicateur de niveau d'eau à l'extérieur

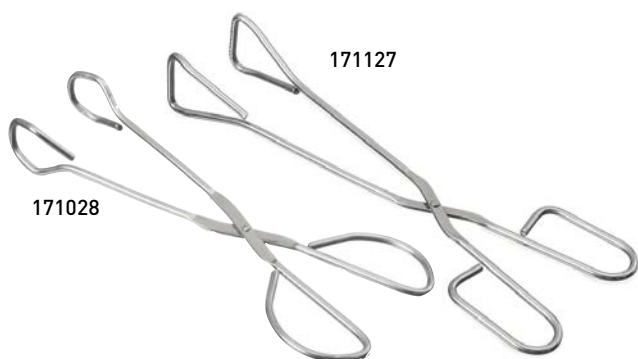


209981

BOUILLOIRE - 1,8 L

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

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



171028

171127



PINCE DE SERVICE

code	emballé par	L mm
171028	2	240
171127	2	300



171417

171516



PINCE DE SERVICE COURBÉ

code	L mm
171417	240
171516	300



171318

171325

171301

PINCE DE SERVICE

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



code	L mm
171301	240
171318	300
171325	400





Modèle solide

PINCE À SALADE

- Avec clip de fermeture.
- Modèle solide.



code	L mm
171707	250
171806	300
171905	400



NEW!

PINCES DE SERVICE HACCP

- Manche recouvert avec PVC coloré.



code	couleur	L mm
171837	rouge	250
171844	bleu	250
171875	vert	250
171882	violet	250
171899	jaune	250



PINCE DE SERVICE

- Avec poignées isolées en PVC noir

code	L mm
171752	250
171851	300





680025



680063



680124



680087

680117



680100

**PINCE À ARÊTES**

code	L mm
680117	120
680100	130

PINCE MULTIFONCTIONNEL

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

code	L mm
680018	300
680025	230
680032	215
680049	160

PINCE INCURVÉ

code	L mm
680056	305
680063	240
680070	160

PINCE AVEC TÊTE RONDE

code	L mm
680124	150

PINCES À SUSHI

code	L mm
680087	210
680094	160



524008



524039

NEW!**PINCES UNIVERSELLES**

– Avec clip de fermeture.
– Détachable.



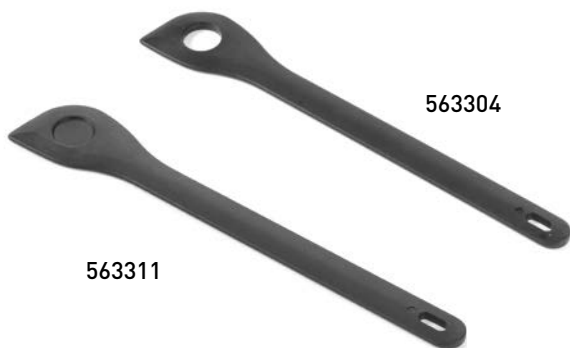
code	L mm
524008	280

PINCES UNIVERSELLES AVEC COUCHE EN TEFLON

– Avec clip de fermeture.

code	L mm
524039	280

CUILLÈRES & SPATULES, RÉSIDANT À LA CHALEUR



563311

563304

CUILLÈRE

code		mm
563304	avec trou	48x(L)300
563311	plein	48x(L)300



563335

563328

SPATULES

code		mm
563335	avec fentes	70x(L)310
563328	plein	70x(L)310



563342

SPATULE

code	mm
563342	80x(L)315



563359

PELLE

code	mm
563359	78x(L)300



563373

ECUMOIRE

code	mm
563373	Ø120x(L)320



563366

LOUCHE À SOUPE

code	mm
563366	100x80x250



563380

CUILLÈRE À SPAGHETTI

code	mm
563380	73x40x(L)305



RACLOIRS



RACLOIR

– Avec manche en bois



code	mm
855119	118x100x(L)251



RACLOIR

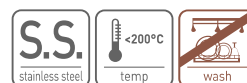
code	mm
855713	80x108x(L)251

RACLOIRS



SPATULE À HAMBURGER

– Avec manche en bois



code	mm
855508	120x75x(L)280
855607	150x110x(L)305



SPATULE À HAMBURGER



code	mm
855676	100x76x(L)270
855652	140x105x(L)308



SPATULE FLEXIBLE



code	épaisseur (mm)	mm
855669	1,2	325x95
855737	1	360x73



SPATULE FLEXIBLE PERFORÉE



code	épaisseur (mm)	mm
855720	1	370x73



SPATULE

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

code	mm
855706	110x17
855690	203x34
855744	250x39



SPATULES À CRÊPES

- Avec lame flexible offset

code	mm
855775	110x19
855782	320x32
855683	254x37





659205



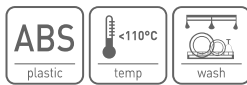
659304



659403

MARYSE

- Manche en ABS
- Palette fait en caoutchouc synthétique



code	mm
659205	52x90x(L)257
659304	70x116x(L)358
659403	70x116x(L)410



659014



659007



659106

MARYSE

- Manche en ABS
- Palette en silicone



code	mm
659014	55x90x(L)265
659007	70x105x(L)350
659106	70x105x(L)420

En forme de cuillère



658604



658703



658802



658901

MARYSE

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



code	mm
658604	55x90x(L)250
658703	55x90x(L)320
658802	55x90x(L)420
658901	100x150x(L)520



659458



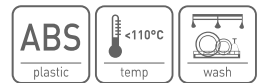
659465



659472

MARYSE EN FORME DE CUILLÈRE

- Manche en ABS
- Palette fait en caoutchouc synthétique



code	mm
659458	57x88x(L)254
659465	75x117x(L)357
659472	75x117x(L)408

CUILLÈRE À REMUER

code	mm
563007	Ø70x380
563106	Ø80x450
563205	Ø105x600



563007



563106



563205



659700



659809



525005

CUILLÈRE EXOGLASS

- Plastique exoglass



code	mm
659700	300
659809	380

CUILLÈRE EN BOIS

- Bois

- Set de 3 tailles différentes.



code	mm
525005	300-350-400



525142



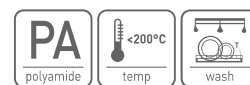
658000

SPATULE À FRIRE

- En bois

code	emballé par	mm
525142	4	300

SPATULE



code	mm
658000	280

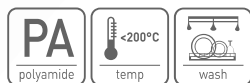


659601



659502

SPATULE



code	mm
659601	320

SPATULE

- Avec fentes

- En plastique Exoglass



code	mm
659502	300

LOUCHES ET ÉCUMOIRES PROFI LINE

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

**LOUCHE ANTI-GOUTTE**

- Avec bord verseur anti-goutte.

code	litre	Dimensions (mm)
540107	0,05	Ø60x300
540305	0,125	Ø80x320
540404	0,25	Ø100x400
540503	0,35	Ø120x450
540602	0,75	Ø145x440
540701	1	Ø165x480



Fait en une pièce, monobloc

Bord anti-goutte

**ECUMOIRE**

code	Dimensions (mm)
541104	Ø80x390
541203	Ø100x400
541302	Ø120x460
541500	Ø160x530



LOUCHE À ARROSER

code	Dimensions (mm)
542606	100x65x430

CUILLÈRE À LÉGUMES

code	Dimensions (mm)
542507	100x65x480

GRAPPIN À VIANDE

code	Dimensions (mm)
542705	35x350

SPATULE

code	Dimensions (mm)
542200	100x110x510



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
527207	0,18	Ø90x360
527306	0,21	Ø100x380

ECUMOIRE

code	mm
528105	Ø90x370
528204	Ø115x430

SPATULE AVEC FENTES

code	mm
526118	340

SPATULE

code	mm
526101	340

GRAPPIN À VIANDE

code	mm
526200	35x350

LOUCHE À LÉGUMES

code	mm
526309	325





FOUETS



510001

510100

510209

510308

510407

511503

Épaisseur
du fil: 2,2 mm

FOUET

- 8 fils épais et raides avec crochet
de suspension.

- Épaisseur du fil: 2,2 mm.

code	mm
510001	250
510100	300
510209	350
510308	400
510407	450
511503	500
511602	550
511701	600



509005

509104

509203

509302

509401

Épaisseur
du fil: 2 mm

FOUET AVEC MANCHE EN PP

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

- Épaisseur du fil: 2 mm.

code	mm
509012	230
509005	250
509104	300
509203	350
509302	400
509401	450



856109

FOUET PLAT



code	mm
856109	160



532003

532102

532201

532300



Très flexible

Épaisseur du fil: 1,4 mm



FOUET PIANO

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

code	mm
532003	200
532102	250
532201	300
532300	350



511718

511725

511732

511749

511756



Très flexible

Épaisseur du fil: 1,4 mm



FOUET PIANO

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

code	mm
511718	250
511725	300
511732	350
511749	400
511756	450



Très flexible



FOUET PIANO

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

code	mm
509418	230
509425	250
509432	300
509449	350
509456	400
509463	450



509418

509425

509432

509449

511756

Épaisseur du fil: 1,4 mm



BOLS



530108

530702

530405



517604

517109

517307

BOL DE PRÉPARATION

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

BOL MÉLANGEUR

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



647592

MOULIN À LÉGUMES

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



code	mm
647592	Ø200x390



Equippé de 2 fils
de raclage
au fond



515501

MOULIN À LÉGUMES

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



code	mm
515501	Ø200x(H)110/195

CHINOIS

CHINOIS, MAILLE

- Maille fine avec manche filiforme

code	mm
647516	Ø160x355
647509	Ø180x395

18/10
stainless steel

Dimensions
mailles 0,5x0,5 mm



CHINOIS, MOITIÉ EN MAILLE

- Maille fine

code	mm
647554	Ø205x460
647561	Ø245x475

18/10
stainless steel

Dimensions
mailles 0,5x0,5 mm



547502

CHINOIS

code	mm
547304	Ø185x350
547502	Ø235x395

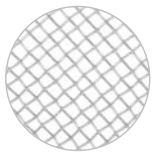
S.S.
stainless steel



547502

547304





Dimensions mailles 1x1 mm



PASSOIRES

PASSOIRE TAMIS

- Avec manche filiforme



code	mm
635001	Ø120x280
635155	Ø160x320
635209	Ø180x340
635308	Ø200x360
635407	Ø230x400
635605	Ø250x435



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



PASSOIRE, DOUBLE GRILLAGE

- Poignée en bois
- Bride de protection



code	mm
639009	Ø260x570
639016	Ø310x800
639023	Ø360x860



Dimensions mailles 0,5x0,5 mm

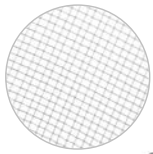


PASSOIRE À HERBES ET ÉPICES

- Maille fine avec manche filiforme



code	mm
638309	Ø100x250
638507	Ø150x345
638705	Ø200x400
638903	Ø250x455



Dimensions mailles 1x1 mm



PASSOIRE TAMIS

- Avec manche filiforme



code	mm
637104	Ø160x305
637203	Ø180x325
637302	Ø200x360
637401	Ø220x380
637500	Ø240x410
637609	Ø260x440

EGOUTTOIRS

EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées



code	mm
535509	Ø320x(H)180
535516	Ø360x(H)200
535523	Ø400x(H)220



535523

535424



535417

535400

535301



535103

535202

EGOUTTOIR PERFORÉ

- Sur pied avec 2 poignées



code	mm	NEW!
535295	Ø160x(H)65	
535400	Ø235x(H)85	
535417	Ø285x(H)115	
535424	Ø315x(H)120	

EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées



code	mm
535103	Ø240x(H)110
535202	Ø280x(H)135
535301	Ø340x(H)160



535271

NEW!

EGOUTTOIR PERFORÉ CARRÉ

- Modèle carré, sur pieds avec 2 poignées.



code	mm
535271	169x169x(H)55
535288	218x218x(H)70



535431

NEW!

EGOUTTOIR PERFORÉ

- Sur pied avec 2 poignées



code	mm
535431	Ø180x(H)90
535448	Ø220x(H)110
535455	Ø260x(H)140



BROC MESUREUR


567104

567302

567500

BROC MESUREUR EN POLYPROPYLÈNE


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

NEW!


567821

567838

567845

567852

Empilable

BROC MESUREUR EMPILABLE


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

code	litre	mm
567821	1	Ø125x(H)172
567838	2	Ø147x(H)215
567845	3	Ø172x(H)241
567852	5	Ø215x(H)271



516102

516201

516300

BROC MESUREUR GRADUÉ

- Très solide



code	litre	mm
516102	0,5	Ø90x(H)110
516201	1	Ø120x(H)135
516300	2	Ø140x(H)175



521304

521502

PELLE


code	litre	L mm
521205	0,125	180
521304	0,2	205
521403	0,3	245
521502	0,5	265
521601	0,65	310
521809	2	390



562000

562017

562079

PELLE À FARINE EN POLYPROPYLÈNE


code	litre	L mm
562000	0,125	187
562017	0,25	250
562079	0,65	330



580233



580226



580004

**BALANCE DE CUISINE 15 KG**

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

code	plage	gradation	mm
580233	15 kg	1 g	266x269x(H)34

**BALANCE DE CUISINE**

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

code	plage	gradation	mm
580226	5 kg	1 g	200x151x(H)11

**BALANCE DIGITALE**

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

code	plage	gradation	mm
580004	5 kg	1 g	170x215x(H)55



580301

GRANDE BALANCE DIGITAL

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

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



980033

**BALANCE**

- Avec coupe de \varnothing 200 mm
- Acier inoxydable

code	plage	gradation	mm
980033	2 kg	10 g	210x140x(H)255

Thermomètres



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





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

Avec fonction température min./max.

Avec protection pour la sonde.

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

Avec minuteur. Avec alarme de température programmable.



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



**NEW!
MODEL!**



271308

**THERMOMÈTRE AVEC SONDE
REPLIABLE**

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

code	plage	mm
271308	-50/300°C	150



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
271148	-32/400°C	37x70x(H)150

code	plage	mm
271223	-55/220°C	22x39x(H)115

code	range	mm
271346	-50°C to 250°C	65x70x(H)17



271230

Donne la mesure de température rapidement et précise



271209



271162



THERMOMÈTRE DIGITAL AVEC SONDE



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

THERMOMÈTRE DE POCHE DIGITAL

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

THERMOMÈTRE WATERPROOF

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

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

code	plage	mm
271209	-40/200°C	20x150

code	plage	mm
271162	-50/300°C	50x290



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



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



271339

THERMOMÈTRE À STEAK

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



code	emballé par	mm
271339	4 sur carte blister	Ø25



271179

THERMOMÈTRE POUR FOUR

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

code	plage	mm
271179	50/300°C	Ø60x(H)70



271186

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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

code	plage	mm
271186	-50/25°C	Ø60x(H)70



271124

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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

code	plage	mm
271124	-50/50°C	Ø72x21



271247

THERMOMÈTRE À LAIT

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

code	plage	mm
271247	-10/110°C	Ø44x140



271117

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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

code	plage	mm
271117	-40/40°C	23x150x(H)9



271155

Avec clip

Magnétique



MINUTEUR DE CUISINE NUMÉRIQUE

- Avec clip magnétique
- Décompte 99min59s
- Pile fournie



code	mm
271155	67x(H)67



582022

Avec support et aimant



MINUTEUR DE CUISINE DIGITALE

code	mm
582022	65x70x(H)17



582015

MINUTEUR DE CUISINE ANALOGIQUE

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

code	mm
582015	Ø 80



551813



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

ENTONNOIR DE DOSAGE KITCHEN LINE

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

code	litre	mm
551813	1,5	270x195x270



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



DISPENSER BOTTLES

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



558003

558010

558027

557808

557815

557822

557907

557914

557921

FLACONS DISTRIBUTEUR

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

SETS DE FLACON DISTRIBUTEUR

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

18/0
stainless steel

630648

SUPPORT HOTDOG

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

code	mm
630648	260x110x(H)118

DISTRIBUTEUR DE SAUCE

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

Facile à doser grâce au matériau flexible



558324

558386

558447



558355

FLACONS DISTRIBUTEUR EASY SQUEEZE

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

FLACONS DISTRIBUTEUR EASY SQUEEZE

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



557969

SUPPORT SAUCES

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

18/0
stainless steel

code	mm
557969	209x80x(H)78
557976	229x90x(H)78
557983	274x102x(H)98





NONETTE RONDE

– Idéal pour dresser des assiettes

code	mm
512135	Ø60x(H)45
512104	Ø70x(H)45
512302	Ø90x(H)45



NONETTE ET POUSSOIR ROND

– Idéal pour dresser des assiettes.

code		mm
512142	emporte-pièce	Ø80x(H)45
512159	emporte-pièce	Ø100x(H)45
512203	poussoir	Ø80
512210	poussoir	Ø100



NONETTE ET POUSSOIR CARRÉ

– Idéal pour dresser des assiettes

code		mm
512166	emporte-pièce	65x65x(H)45
512173	emporte-pièce	80x80x(H)45
512227	poussoir	65x65
512234	poussoir	80x80





PIPE FUMOIR

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

code	mm
199961	Ø68x(H)158

CLOCHE EN VERRE

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

code	mm
199978	Ø245x(H)150

PISTOLET À FUMER - SAGE COMMERCIAL

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

code	mm
199985	150x80x(H)165

NEW!



199961

NEW!



199978

NEW!



199985





SIPHON À CHANTILLY



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



588017



588024



Voir la vidéo



589205

SIPHON À CHANTILLY PROFI LINE

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

code	litrer	mm
588017	0,5	Ø85x(H)235
588024	1	Ø98x(H)330
589205	set de pièces détachées	



588147



SIPHON À CHANTILLY THERMO **NEW!**

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

code	litre	mm
588147	0,5	Ø105x(H)278



DOUILLES DE DÉCORATION

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

code
589106



Pour chantilly



Pour liquide



Pour décorer



Pour décorer

ENTONNOIR AVEC TAMIS

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



589113

code	mm
589113	Ø160x(H)90x(L)340





588376



588031



588369



589007

SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE

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

code	liter	mm
588031	0,25	Ø80x(H)200
588369	0,5	Ø80x(H)260
588376	0,95	Ø95x(H)320
589007	set de pièces détachées	

**NEW!**

589007

**SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE NOIR**

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

code	litre	mm
588420	0,5	Ø80x(H)260



588208



588215



586907



UNIVERSELLES POUR TOUTES LES MARQUES DE SIPHON À CHANTILLY

CARTOUCHES POUR SIPHON À CHANTILLY

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

code	quantité de commande	emballé par
588208	36	10
588215	25	24
586907	12	50





stöckel

PÂTISSERIE



755143

755075

755037

755006

PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL

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



stöckel



755273

755259

PORTIONNEUR À GLACE OVALE STÖCKEL

code	litre	mm
755259	1/20	70x52
755273	1/30	62x43



stöckel

755372

755334



755464

755426

PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL

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

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



stöckel



755570

755556

755686

755655

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

code	litre	mm
755556	1/20	Ø56x120
755563	1/24	Ø51x120
755570	1/30	Ø49x120

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec revêtement en céramique et manche extra longue

code	litre	mm
755686	1/20	Ø56x170
755693	1/30	Ø49x170

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec manche extra longue

code	litre	mm
755655	1/20	Ø56x170
755679	1/30	Ø49x170





759264

759233

759240

PORTIONNEUR À GLACE

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



572719

572016

572313

PORTIONNEUR À GLACE KITCHEN LINE

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



SPATULE À GLACE AVEC MANCHE EN TRITAN

18/10
stainless steel

code	couleur	mm
755808	bleu	260
755815	rouge	260
755822	jaune	260
755839	violet	260



755808



755815



755822



755839

SUPPORT CORNETS À GLACE

- Pour 3 cornets

S.S.
stainless steel

wash

code	mm
755730	200x95x(H)85



755730

CUILLÈRE À GLACE KITCHEN LINE

- Avec manche extra longue
- Rempli avec de l'huile, la glace glisse plus facilement

Al
aluminium

wash

code	litre	mm
759301	1/30	Ø49x225



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
802038	5	360x165x(H)120
802045	3,6	360x165x(H)80
802052	5	360x250x(H)80



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



807026



807071

807033

NEW!**BAC À GLACE POLYCARBONATE**

code	couleur	mm
807026	transparent	360x165x(H)120
807033	noir	360x165x(H)120
807057	transparent	360x250x(H)80
807071	noir	360x250x(H)80

807095

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

- Convient aux bacs à glace en polycarbonate.



807088

code	mm
807088	360x165
807095	360x250



MACHINE À GLACES

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

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



Facile à monter et démonter

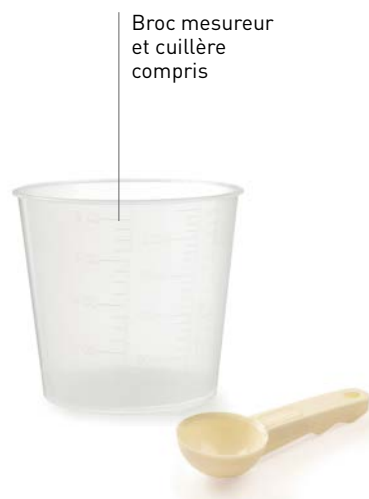
Facile à utiliser



Ecran numérique



Grand bac à glace
contenance:
2 litres



Broc mesureur
et cuillère
compris





550120

550328

550526

POCHE PÂTISSIER

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

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



550106

550304

550502

POCHE PÂTISSIER

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

NEW!

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



550113

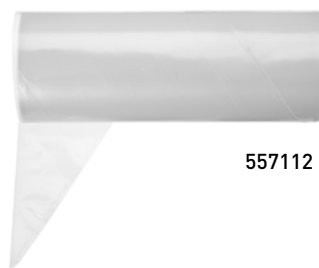
NEW!**SUPPORT MURALE POUR POCHE PÂTISSIER ET DOUILLES**

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



code

550113



557112

**POCHE PÂTISSIER**

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

code		mm
557112	transparent	445x220
557105	transparent	530x285



557303

**POCHE PÂTISSIER ANTIDÉRAPANT**

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

code		mm
557303	bleu- antidérapant	515x280

DOUILLES - DENTELÉ

- Set de 5 tailles



code	mm
551790	Ø6-8-10-12-14



551790

DOUILLES - LISSE

- Set de 5 tailles



code	mm
551691	Ø2-4-6-8-10



551691

SET DE DOUILLES DE DÉCORATION FLEURS & PÉTALES

- Set composé de 5 douilles de décoration pour:

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



- Très précis grâce aux bords tranchants.

code
551202

551202



NEW!

SET DE DOUILLES DE DÉCORATION

- Set composé de 5 douilles de décoration pour:

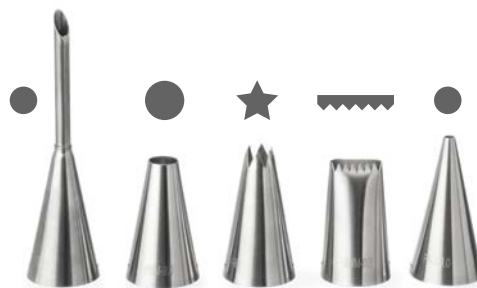
- farcir
- macarons
- décorer
- nappage
- écrire



- Très précis grâce aux bords tranchants.

code
551592

551592



DOUILLES - DENTELÉ

- Set de 7 tailles



code	mm
551110	Ø3-5-7-9-11-13-15



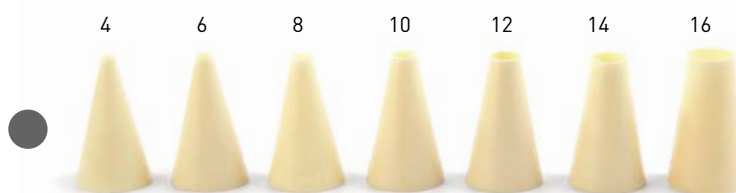
551110

DOUILLES - LISSE

- Set de 7 tailles



code	mm
551011	Ø5-7-9-11-13-15-17



551011



551400

DOUILLES - ASSORTI

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



code	mm
551400	Ø6-8-10-12



551417

DOUILLES - ASSORTI

- Set de 20 douilles différentes.
- Fait en polystyrène bleu.
- Avec boîte de rangement inclus.

code
551417



512227



512234



512203



512210



512135



512104



512166



512173



512142



512159



512302

NONETTE ET POUSSOIR CARRÉ

- Idéal pour dresser des assiettes

code		mm
512166	emporte-pièce	65x65x(H)45
512173	emporte-pièce	80x80x(H)45
512227	poussoir	65x65
512234	poussoir	80x80

NONETTE ET POUSSOIR ROND

- Idéal pour dresser des assiettes.

code		mm
512142	emporte-pièce	Ø80x(H)45
512159	emporte-pièce	Ø100x(H)45
512203	poussoir	Ø80
512210	poussoir	Ø100

NONETTE RONDE

- Idéal pour dresser des assiettes

code	mm
512135	Ø60x(H)45
512104	Ø70x(H)45
512302	Ø90x(H)45



689608



689806

**MOULE À BABA**

code		mm
689608	Avec bord enroulé	Ø70x(H)68
689806	avec bord lisse	Ø70x(H)68



518519

**MOULE À DARIOLE**

code	emballé par	mm
518519	3	Ø60x(H)45
518533	3	Ø85x(H)50

**MOULE À CAKE**

- Rectangulaire

code	mm
682104	180x80x(H)60
682302	260x100x(H)75
682401	300x110x(H)75



682104

682302

682401



DÉCOUPOIR

- Ensemble de 14 pièces, modèle rond



code		mm
673416	à bord lisse sur carton	Ø19-112
674413	à bord cannelé sur carton	Ø18-108



673416



674413

NEW!

PINCEAU DE CUISINE À BEURRE PLAT



code	mm
515389	25x200
515396	50x220



515389



515396



515228



515327



PINCEAU DE CUISINE PLAT

- Avec manche en bois



code	emballé par	mm
515228	2	20x210
515327	2	40x210



515358



515365

PINCEAU DE CUISINE PLAT SILICONE

- Avec manche en polypropylène



code	mm
515358	35x235
515365	50x235





OUTILS À PÂTE

554432

**RACLOIR COUPE-PÂTE**
- Modèle trapèze

code	emballé par	mm
554432	3	216x128

554364

**RACLOIR COUPE-PÂTE**
- Rectangulaire

code	emballé par	mm
554364	6	120x96

554166

**RACLOIR COUPE-PÂTE**
- Semi-rond

code	emballé par	mm
554166	6	120x88

NEW!

515044

ROULETTE DÉCOUPE-PÂTE

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



code	mm
515044	56x(L)222

855751

**COUPE-PÂTE**

- En inox avec manche en polypropylène



code	mm
855751	150x110

553404

**COUPE-PÂTE**

code	mm
553404	150x110



TAPIS DE CUISSON, GRILLES & PAPIER ANTIADHÉSIF



TAPIS PÂTISSIER SILICONE ANTIADHÉSIF

code	épaisseur (mm)	mm
677834	0,7	300x400
677810	0,7	530x325
677827	0,7	600x400



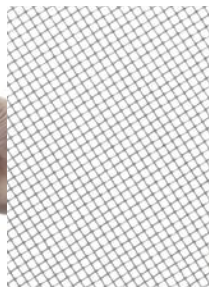
677834



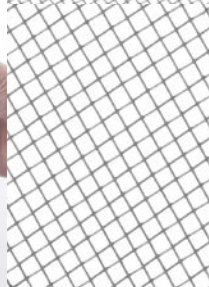
677810



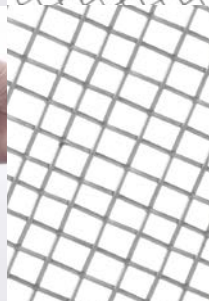
677827



Pour sucre
glace



Pour
farine



Pour
chapelure



637791

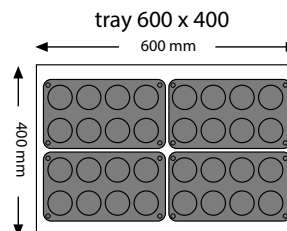
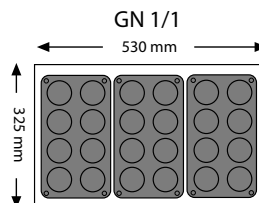
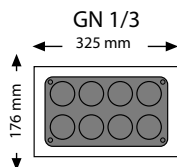
TAMIS

- Avec crochet de suspension.

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

MOULES À PÂTISSERIE EN SILICONE

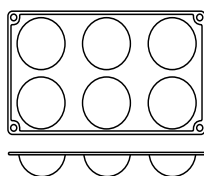
- 100% silicone anti-adhésif



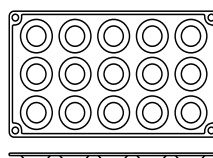
PÂTISSERIE



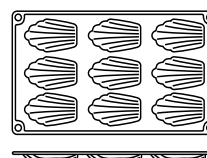
676202



676509



676707



SEMI-SPHERE

code	mm	nombre de trous
676202	Ø70x32(H)	6

TARTELETTE

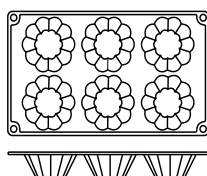
code	mm	nombre de trous
676509	Ø50x17(H)	15

MADELEINES

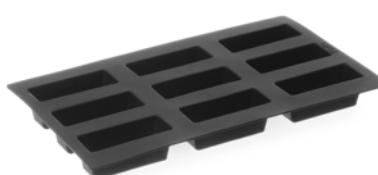
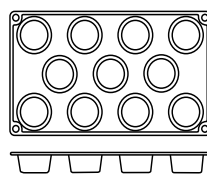
code	mm	nombre de trous
676707	70x47x17(H)	9



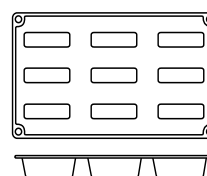
676806



676905



677001



BRIOCHETTE

code	mm	nombre de trous
676806	Ø80x40(H)	6

MINI-MUFFINS

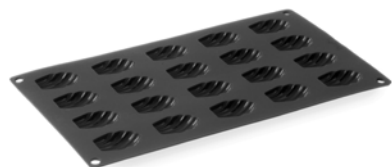
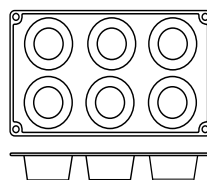
code	mm	nombre de trous
676905	Ø53x30(H)	11

MINI-CAKE

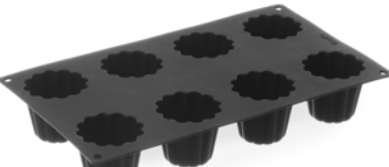
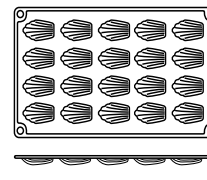
code	mm	nombre de trous
677001	80x30x33(H)	9



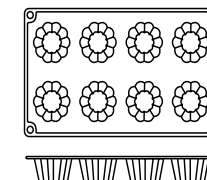
677209



677308



677506



MUFFINS

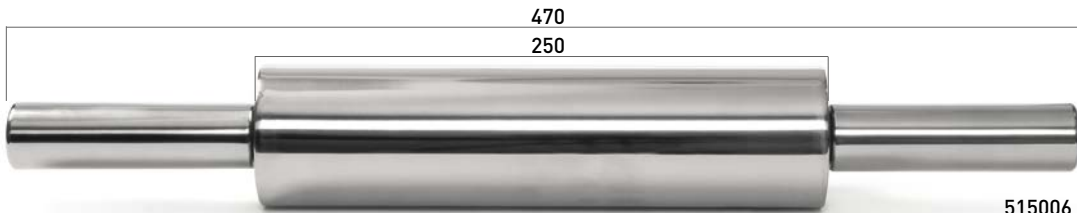
code	mm	nombre de trous
677209	Ø69x40(H)	6

MINI-MADELEINES

code	mm	nombre de trous
677308	42x29x11(H)	20

CANNELE BORDELAIS

code	mm	nombre de trous
677506	Ø54x48(H)	8



515006

ROULEAU À PÂTE

– Avec roulements à bille



code	kg	mm
515006	1,8	Ø65x250/470



515013

ROULEAU À PÂTE

– Avec roulements à bille et un revêtement antiadhésif

– Livré avec un support chromé



code	kg	mm
515013	1,65	Ø65x250/470



515020

ROULEAU À PÂTE EN BOIS

– Avec roulement à bille



code	kg	mm
515020	1,6	Ø75x380/590



515037

NEW!



ROULETTE PIQUE-PÂTE

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

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

– Évite à vos pâtes de gonfler ou cloquer.

code
515037





Voir la vidéo

CHALUMEAU DE CUISINE ANTI-VACILLANT

- Ce chalumeau peut être utilisé dans n'importe quel position, même avec la tête en bas, sans que les flammes vacillent.
- Le brûleur se fixe facilement et en 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
198216	Chalumeau seul	190x35x65
199039	Unité de commande: carton avec 7 sets de 4 bombes à gaz	Set de 4 bombes à gaz



199039

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



360°



Disponible en set ou comme des articles séparés

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

Convient pour plusieurs applications





Voir la vidéo



198209

CHALUMEAU DE CUISINE

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

code	mm
198209	145x(H)190



198223

CHALUMEAU DE CUISINE

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

code	mm
198223	115x(H)155



199046

CARTOUCHE À GAZ

- Avec divers embouts de remplissage

code	emballé par	ml
199046	4	200

ALLUME-GAZ

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

code	emballé par	mm
198124	2	230



198124



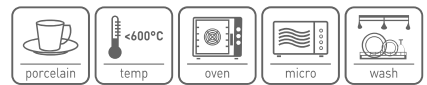
783153

783160

783177

RAMEQUIN

- Rainuré



code	mm
783153	Ø70x(H)35
783160	Ø90x(H)48
783627	Ø100x(H)25
783177	Ø120x(H)55



COUPE-LÉGUMES PROFI LINE

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

code	W	mm
231807	550	540x240x(H)450



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
280102	2	DF-2
280126	4	DF-4
280201	6	DF-6
280218	8	DF-8
280225	10	DF-10



280317

**DISQUES À RÂPER**

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

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



280621

**DISQUE FORME V**

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code
280621

COUPE-LÉGUMES USAGE INTENSIF

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



Voir la vidéo

231852

code	W	mm
231852	750	500x250x(H)470



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



234730



NEW!

DISQUE À CUBES

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

code	épaisseur (mm)
234730	8x8
234747	10x10



234754



NEW!

DISQUE POMMES-FRITES

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

code	épaisseur (mm)
234754	8
234761	10



280423



DISQUE À JULIENNE

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	épaisseur (mm)	type
280423	3x3	DQ-3



280690

PORTE-DISQUES POUR 18 DISQUES COUPE-LÉGUMES

code	mm
280690	400x250x(H)90

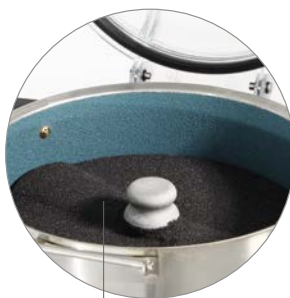
S.S. **NEW!**
stainless steel



Couvercle transparent

226834

Collecteur d'épluchures



Disque abrasif



Minuteur numérique

EPLUCHEUSE À POMME DE TERRE PROFI LINE 5 KG

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

code	V	W	mm
226834	5 kg	230	370 530x520x(H)700



630402

COUPE-FRITES

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

code	mm
630402	430x168x(H)290
630419	Couteau pour frites épaisseur 11 mm NEW!



NEW!

630419

**NEW!
MODEL!**



222157

MIXEUR PLONGEUR

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

code	V	W	mm
222157	230	250	71x71x(H)444



MIXEUR PLONGEUR 250VV

- À VITESSE RÉGLABLE

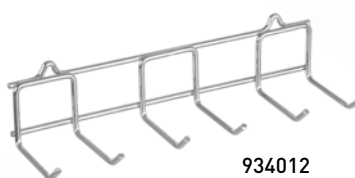
- Utilisation professionnelle.
- Conçu en polyamide (nylon) avec fibre renforcé.
- Manche et lame fait en inox.
- Accessoire fouet inclus (290mm).
- Enclenchement pratique des accessoires pour pouvoir les changer facilement.
- Facile à nettoyer.
- Manche ergonomique.
- Longueur de la manche: 250 mm.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

code	V	W	mm
224373	230	250	ø75x555

NEW!



224373



934012

RANGEMENT AVEC SUPPORT MURALE POUR MIXEUR PLONGEUR HENDI 250VV

code
934012

MIXEURS PLONGEURS KITCHEN LINE

MIXEUR PLONGEUR KITCHEN LINE 160

- À VITESSE RÉGLABLE

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

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



222140

222164

180 mm

160 mm

ACCESSOIRE FOUET POUR MIXEUR BLENDEUR 222140

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

code	kg	mm
222164	0,4	185



MIXEURS PLONGEUR PROFI LINE

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

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

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

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

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

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

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

code	V	W	mm
224328	230	250	Ø75x285

code	V	W	mm
224335	230	300	Ø100x350

code	V	W	mm
224397	230	400	Ø100x350



224380

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

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

code	V	W	mm
224380	230	400	Ø100x350



224359

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

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

code	V	W	mm
224359	230	400	Ø100x350



S.S.
stainless steel



224342

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

- Consiste en 2 fouets

code	mm
224342	Ø120x330



934029

224380

224342

RANGEMENT AVEC SUPPORT MURALE

code
934029

**BATTEUR MELANGEUR POUR USAGE INTENSIF 7 LITRE**

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

code	litre	V	W	mm
222829	7	230	650	240x420x(H)425

**BATTEUR MELANGEUR PLANÉTAIRE POUR USAGE INTENSIF 10 LITRE**

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

code	litre	V	W	mm
222836	10	230	600	450x470x(H)600

**BATTEUR MELANGEUR PLANÉTAIRE POUR USAGE INTENSIF 20 LITRE**

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

code	litre	V	W	mm
222843	20	230	1100	490x540x(H)780

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



Voir la vidéo



975305



975329

ROULEAUX ATTENDRISEURS POUR VOLAILLE

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

code	mm
975329	235x130x(H)120



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



HACHE-VIANDE



PRÉPARATION DES ALIMENTS



HACHE-VIANDE PROFI LINE 12

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

code	V	W	mm
282199	230	750	370x220x(H)440

282199



282267

PLAQUE PERFORÉ - ø 70 mm

code	convient à	mm
282229	282199	Ø 8
282236	282199	Ø 6
282243	282199	Ø 4,5
282250	282199	Ø 3
282267	282199	Ø 2



282359

COUPEAU POUR HACHE-VIANDE

code	convient à
282359	282199



282304

VIS SANS FIN

- En aluminium anodisé

code	convient à
282304	282199



282007

HACHE-VIANDE PROFI LINE 22

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

code	V	W	mm
282007	230	1100	430x250x(H)510



282052

PLAQUE PERFORÉ
- ø 82 mm

code	convient à	mm
282014	282007	ø8
282021	282007	ø6
282038	282007	ø4,5
282045	282007	ø3
282052	282007	ø2



282076

COUTEAU POUR HACHE-VIANDE

code	convient à
282076	282007



282069

VIS SANS FIN
- En aluminium anodisé

code	convient à
282069	282007



HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 12

- Un appareil professionnel de haute qualité pour hacher toutes sortes de viandes sans peau et sans os.
- Le plateau d'alimentation est fait en inox et la trémie est faite d'un alliage d'aluminium spécial
- Le couteau et la vis sans fin sont fait en inox et l'entonnoir en fonte
- Livré avec poussoir et 2 plaques perforées de $\varnothing 70\text{mm}$ 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



Voir la vidéo



210802



931233

PLAQUE PERFORÉ

- $\varnothing 70\text{ mm}$

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



931240

COUPEAU POUR HACHE-VIANDE

code	convient à
931240	210802



931257

VIS SANS FIN

code	convient à
931257	210802

HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 22

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

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



210819



933343



933350



933367

PLAQUE PERFORÉ

- ø 82 mm

code	convient à	mm
933343	210819	ø 8
933336	210819	ø 6
933329	210819	ø 4,5

COUPEAU POUR HACHE-VIANDE

code	convient à
933350	210819

VIS SANS FIN

code	convient à
933367	210819

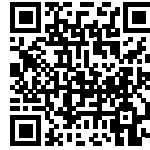




HACHE-VIANDE 198

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

code	V	W	mm
210864	230	400	275x190x(H)347



Voir la vidéo

Plat à viande avec couvercle anti poussière



Bâti fait en aluminium



210864



Trois tubes à farcir inclus

Vis sans fin fait en aluminium, couteau fait en inox



265109

COUPE-SAUCISSES ÉLECTRIQUE

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



code	V	W	mm
265109	230	135	230x185x(H)325



282113

PRESSE À HAMBURGERS

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

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

NEW!



282120

SÉPARATEURS HAMBURGERS

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

code		kg	mm
282120	ca. 1400 pieces	1	\varnothing 130



513033

PRESSE À TORTILLA

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

code	mm
513033	255x202x(H)95



513026

PRESSE À HAMBURGER

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

code	mm
513026	\varnothing 120

MACHINE À SAUCISSE



Avec un set de 4 entonnoirs en inox



Voir la vidéo



282151



282090

MACHINE À SAUCISSE PROFI LINE

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

code	litre	mm	
282571	3	300x340x(H)570	NEW!
282588	5	300x340x(H)690	NEW!
282090	7	300x340x(H)830	
282151	10	370x320x(H)670	



Avec un set de 4 entonnoirs en plastique



MACHINE À SAUCISSE KITCHEN LINE

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

code	litre	mm	
282137	3	300x340x(H)570	
282144	5	300x340x(H)690	



282137



282144



TRANCHEUSE PROFI LINE 220 VERSION ROUGE

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

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



Épaisseur de tranche facilement réglable



Chariot avec mécanisme de verrouillage



Protection de sécurité en acrylique



Affûteur intégré



Support pour tenir le produit avec sécurité pour la main



TRANCHEUSES PROFI LINE

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

l'utilisation commerciale, comme:

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



210031



210048

TRANCHEUSE PROFI LINE 195

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

code	V	W	mm
210031	230	200	400x400x(H)330

TRANCHEUSE PROFI LINE 220

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

code	V	W	mm
210048	230	280	440x420x(H)350



Support pour tenir le produit avec sécurité pour la main



Chariot avec mécanisme de verrouillage



Affûteur intégré



Protecteur de lame



Interrupteur de sécurité hermétique on/off



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



Voir la vidéo



210000



210017

TRANCHEUSE PROFI LINE 250

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

code	V	W	mm
210000	230	320	485x420x(H)395

TRANCHEUSE PROFI LINE 300

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

code	V	W	mm
210017	230	420	600x480x(H)450

LAMES POUR TRANCHEUSE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Pour trancher du fromage

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



975732





210215

TRANCHEUSE KITCHEN LINE 250

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

code	V	W	mm
210215	230	150	494x402x(H)398



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



Voir la vidéo

Revêtement téflon pour trancher le fromage



210222

TRANCHEUSE KITCHEN LINE 250 AVEC REVÊTEMENT TÉFLON

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

code	V	W	mm
210222	230	150	494x402x(H)398

Protection de sécurité en acrylique

Affûteur intégré





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.
- Couvreclé transparent en ABS pour surveiller la mise sous vide.
- Pour une utilisation professionnelle.
- Cycle de mise sous vide et temps de soudure réglables.
- Affichage numérique de niveau de vide.
- Capacité de la pompe à air: 77L/min.
- Dimensions chambre:350x300x(H)110 mm.
- Poids: 24,4 kg.

code	bande de soudure (mm)	V	W	mm
975398	295	230	630	429x359x(H)345

SACS DE CUISSON SOUS VIDE

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

code		mm
970676	100 unités	150x200
970652	100 unités	150x250
970683	100 unités	200x300
970669	100 unités	250x350
970690	100 unités	300x400
971314	50 unités	350x450
971321	50 unités	400x400
971338	50 unités	380x500

NEW!
NEW!
NEW!



975251

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE

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

code	bande de soudure (mm)	V	W	mm
975251	260	230	370	330x480x(H)360
975275	350	230	750	425x560x(H)460
975268	300	230	370	370x480x(H)435



NEW!



201428

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE 260

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

code	V	W	mm
201428	230	1000	330x480x(H)356

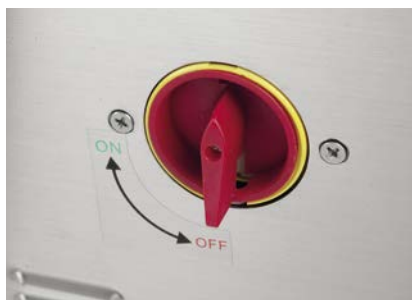


201435

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE 300

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

code	V	W	mm
201435	230	1100	359x425x(H)356



SACS SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER

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

code		mm
970607	100 unités	140x200
970386	100 unités	160x230
970614	100 unités	200x300
970393	100 unités	250x350
970621	100 unités	300x400



201442

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE 410



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

code	V	W	mm
201442	230	1300	495x567x(H)472



Voir la vidéo




S.S.
 STAINLESS STEEL

975374

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE KITCHEN LINE

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

code	V	W	mm
975374	230	650	490x260x(H)145

Le support
rouleau est
facile à installer



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.

ABS
 plastic

code	mm
970638	487x122x(H)107



970638



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS EN ROULEAU

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

code		mm
971062	Set de 2 rouleaux	200x6000
971079	Set de 2 rouleaux	280x6000



970362



MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE EXTERNE PROFI LINE

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

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



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

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

code		mm
971017	100 unités	150x250
971048	100 unités	150x400
971024	100 pièces	200x300
971055	100 unités	250x350
971031	100 unités	300x400
971000	50 unités	400x500

NEW!





147108



147801

RÉCHAUD À GAZ BIG FLAME

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

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

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



147207

626504

WOK

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



code	mm
626504	Ø700x(H)235

CERCLE POUR RÉCHAUD

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



code	mm
147207	Ø 360x(H)80

CHÂSSIS POUR RÉCHAUD

- Pour les réchauds sur pieds: 147108



code	mm
147306	425x425x(H)400

147306

CUISINIÈRES À GAZ

CUISINIÈRE À GAZ - 5 FEUX AVEC FOUR ÉLECTRIQUE



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

code	V	Puissance kW [Hs]	mm
225707	230	14.3	900x655x(H)850/900



225707



TABLE DE CUISSON À GAZ - 5 FEUX

- Convient au gaz naturel
- Livré avec kit de conversion pour gaz propane
- 3 brûleurs de 3.0 kW
- 1 brûleur économique de 1.8 kW
- 1 brûleur pour wok de 3.5 kW
- Allumage piézoélectrique et thermocouples
- Porte-casseroles en fonte fait en 3 parties
- Poids: 45 kg

code	V	Puissance kW [Hs]	mm
225806	230	14.3	900x600x(H)850



225806



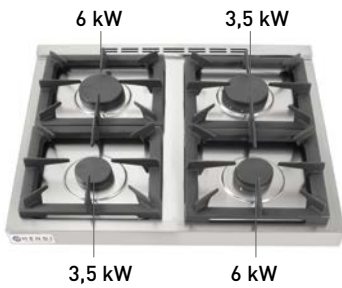
NEW!

S.S.
stainless steel

TRAITEMENT THERMIQUE



225882



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

- Bruleurs: 2 x 6 kW + 2 x 3.5 kW.
- Convient aux marmites et casseroles de \varnothing 120-300 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Côtés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- Pieds en acier, réglables de 55 à 65 mm.
- Poids: 82 kg.

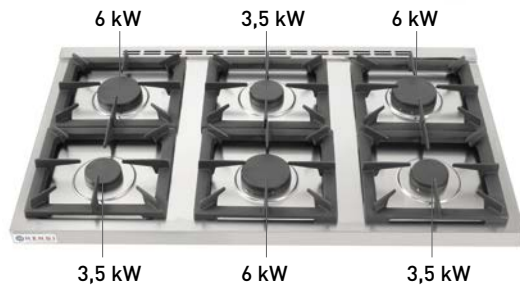
FOUR À CONVECTION GN 1/1:

- Puissance 3 kW/230V
- Chambre en inox: 640x370x(H)350 mm.
- 4 paires de glissières pour GN 1/1.
- Distance entre les plaques: 75 mm.
- 1 grille GN 1/1 comprise.
- Thermostat.

code	V	kW	Puissance kW [Hs]	mm
225882	230	3	19	800x700x(H)900



225899



CUISINIÈRE KITCHEN LINE - 6 FEUX AVEC FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GN 1/1

- Bruleurs: 3 x 6 kW + 3 x 3.5 kW.
- Convient aux marmites et casseroles de \varnothing 120-300 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Côtés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- Pieds en acier réglables.
- Poids: 82 kg.

FOUR À CONVECTION GN 1/1:

- Puissance 3 kW/230V
- Chambre en inox: 640x370x(H)350 mm.
- 4 paires de glissières pour GN 1/1.
- Distance entre les plaques: 75 mm.
- 1 grille GN 1/1 comprise.
- Thermostat.

code	V	kW	Puissance kW [Hs]	mm
225899	230	3	28,5	1200x700x(H)900



226094

CUISINIÈRE KITCHEN LINE - 6 FEUX

- Bruleurs: 3x 6 kW + 3 x 3.5 kW.
- Convient aux marmites et casseroles de \varnothing 120-300 mm.
- Meuble de rangement sous la table de cuisson, dimensions intérieures 1198x570x(H)470 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Côtés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- Pieds en acier, réglables de 100 à 165 mm.
- Poids: 95 kg.

code	Puissance kW [Hs]	mm
226094	28,5	1200x700x(H)900

NEW!

S.S.
stainless steel



227381

TABLE DE CUISSON À GAZ KITCHEN LINE - 4 FEUX

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

code	Puissance kW [Hs]	mm
227381	19	800x700x(H)310



227398

TABLE DE CUISSON À GAZ KITCHEN LINE- 6 FEUX

- Bruleurs: 3 x 6 kW + 3 x 3.5 kW.
- Convient aux marmites et casseroles de ø120-300 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Cotés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- Bruleurs en fonte.
- Gaz GZ50.
- Livré avec injecteurs pour gaz butane supplémentaires.
- Sans allumeur ou flamme pilote - flamme s'allume avec une allumette.
- Pieds en acier avec antidérapant, réglables de 55 à 65 mm.
- Poids: 45 kg.

code	Puissance kW [Hs]	mm
227398	28,5	1200x700x(H)310

RÉCHAUD À GAZ PORTABLE

- Utilisation sûre grâce à un bon refroidissement par air, un fusible thermique évite que le gaz continue à s'écouler après que la flamme s'est éteint.
- Utilise une bouteille à gaz (butane) qui est facile à placer et à changer.
- Le design astucieux du bruleur à gaz protège le bruleur contre le vent et l'appareil peut donc être utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur.
- Très compact et léger, l'appareil est livré avec un boîtier.
- Convient pour des casseroles, marmites et poêles d'un diamètre jusqu'à 26 cm et avec une contenance maximum de 3 litres.

code	kW	mm
147610	2,2	373x290x(H)123



147610



BOMBES À GAZ BUTANE

- Convient exclusivement pour l'utilisation avec le réchaud à gaz portable (147610) et le chalumeau de cuisine (198216).
- Ne convient pas pour remplir des briquets à gaz, etc.
- Emballé par 4 unités.
- Unité de commande: 1 carton avec 7 sets de 4 bombes à gaz.

code	g
199039	227



199039



PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION DISPLAY LINE



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

TRAITEMENT THERMIQUE



239278

239285

239292

209523

Structure en inox solide

Ventilation de haute qualité

Commandes tactiles

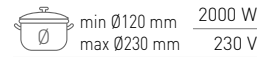


PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2000W DISPLAY LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 10 niveaux.
- Plage de température: 35-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 230 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.

code	V	W	mm
239278	230	2000	293x373x(H)56

239278



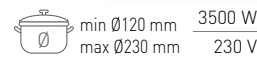
Voir la vidéo

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE DISPLAY LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 10 niveaux.
- Si la fonction boost est utilisé, une partie de la puissance de la plaque de cuisson de droite passe temporairement à la plaque de cuisson de gauche et produit ainsi 2000W.
- La plaque de cuisson de gauche peut fournir une puissance de 1800 W ou 2000 W quand la fonction boost est activé.
- La plaque de cuisson de droite peut fournir une puissance de 1700 W ou 1500 W quand le fonction boost est activé.
- Plage de température: 60-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 230 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.

code	V	W	mm
239285	230	3500	608x370x(H)61

239285

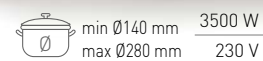


PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 3500W DISPLAY LINE

- 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

239292



Voir la vidéo

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION DISPLAY LINE

- Plaque chauffante à induction unique avec un bobine à induction rectangulaire qui permet de placer plusieurs casseroles en même temps pour le maintien au chaud.
- Puissance réglable par un bouton avec 11 niveaux.
- Plage de température: 40-100°C.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.

code	V	W	mm
209523	230	1000	455x333x(H)62

209523





PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 D

- Réglage numérique sur un écran tactile de la puissance, de la température et du minuteur
- Construction en inox
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation
- Convient pour casseroles et poêles de Ø minimum 140 mm et Ø maximum 280 mm
- Pieds ajustables en hauteur

	min Ø140 mm	3500 W
	max Ø280 mm	230 V

239711

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



239773

WOK

- Matériel 3-ply (3 couches)
- Poignée en inox avec prise douce
- Avec couvercle en inox
- A utiliser seulement avec le 239766



code	mm
239773	Ø360x(H)180



239681

WOK À INDUCTION MODÈLE 3500

- Idéal pour préparer des repas nutritifs
- Construction acier inoxydable
- Avec filtre de graisse facile à nettoyer
- Réglage numérique de la puissance
- Le réglage réagit immédiatement aux modulations
- Convient seulement pour le wok à induction 239773



code		V	W	mm
239766	Plaque de cuisson à induction	230	3500	340x450x(H)120
239681	Set	230	3500	340x450x(H)120 + Ø360



Filtre à air amovible et facile à nettoyer




3500 W
230 V

239766




239322

	min Ø140 mm	5000 W
	max Ø280 mm	400 V



239698

	min Ø140 mm	3500 W
	max Ø320 mm	230 V

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 5000 D



- Réglage numérique avec boutons tactiles de la puissance, de la température et du minuteur.
- Construction en inox.
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation.
- Convient pour casseroles et poêles de Ø140 mm minimum et Ø 280 mm maximum.
- Pieds ajustables en hauteur.
- Fonctionne sur 380 V et n'est pas équipé d'une prise électrique, un électricien est nécessaire pour l'installation.

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

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


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	400	2x3500	405x698x(H)145

239346

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



min Ø120 mm
max Ø260 mm
3500 W
230 V



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 M

- Puissance réglable en continue par un bouton.
- Boîtier en inox
- Convient pour casseroles et poêles de Ø minimum 120 mm et Ø maximum 260 mm

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

min Ø120 mm
max Ø260 mm
3000 W
230 V



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3000 M

- Puissance réglable en continue par un bouton.
- Boîtier en inox
- Convient pour casseroles et poêles de Ø minimum 120 mm et Ø maximum 260 mm

code	V	W	mm
239315	230	3000	327x420x(H)100

min Ø120 mm
max Ø260 mm
2000 W
230 V



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 2000

- Boîtier extra plat (32mm), structure en inox
- Surface en vitrocéramique
- Réglage par écran tactile
- Convient aux marmites et casseroles avec un fond maximum de 260 mm

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

min Ø120 mm
max Ø260 mm
1800 W
230 V



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 1800

- Bâti en abs
- Réglage numérique de la puissance, de la température et minuteur
- Le réglage réagit immédiatement aux modulations
- Convient pour casseroles de Ø minimum 120 mm et Ø maximum 260 mm et poêles de Ø minimum 120 mm et Ø maximum 200 mm

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

PLAQUE CHAUFFE-PLAT

- GN 1/1 - aluminium.
- Sur une base isolé.
- Se chauffe automatiquement à 95°C.
- Peut être utilisé en combinaison avec le Thermobox Kitchen Line GN 1/1 et plus grand (707906, 707968, 707951, 707944).



209509

code	V	W	mm
209509	230	190	530x325x(H)30

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION ENCASTRABLE 800W

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

code	mm	V	W
239193	Ø245x(H)68	230	800
239186	Anneau de support en inox		



800 W
230 V

239193



239186



NEW!

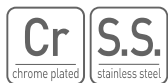
VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE QUARTZ DEUX NIVEAUX

- Structure en inox, côtés en verre trempé, portes en verre courbés et panneau miroir à l'arrière.
- Accessible par les deux portes courbés en verre devant.
- Les étagères conviennent pour 4 bacs GN 1/2.
- Équipé avec 2 éléments chauffants en quartz et une plaque chauffante électrique au fond.
- Avec réglage de température mécanique.
- Équipé avec éclairage en haut.
- Plage température: 30° jusqu'à 90°C.

code	mm	V	W
233962	625x467x(H)650	230	550



233962



VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE

- Équipé avec double vitrage et vitre arrondi devant.
- Avec coffret lumineux pour placer des promotions.
- Construction en inox.
- Avec lumières à l'intérieur dans le plafond.
- 3 étagères chromé inclus, ajustables en hauteur.
- Thermostat et écran d'affichage numérique.
- Refroidissement par ventilation avec dégivrage automatique.
- Plage de température: 30 / 90°C.

code	mm	V	W
233740	97 Liter 460x448x(v)785	230	800



233740





233726



233733

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE TROIS NIVEAUX

- Équipé avec double vitrage et vitre arrondi devant.
- Accès par deux portes coulissantes à l'arrière.
- Construction en inox.
- Avec lumières LED dans le plafond.
- 3 étagères chromé inclus, ajustables en hauteur.
- Thermostat et écran d'affichage numérique.
- Plage de température: 30 / 90°C.

code		mm	V	W
233726	120 Liter	678x568x(v)686	230	1100
233733	160 Liter	857x568x(v)686	230	1500



273982



VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE UN NIVEAU

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

code		mm	V	W
273982	niveau simple	554x376x(v)311	230	400



273999



VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE DEUX NIVEAUX

- Conçu en verre trempé sur les côtés et un couvercle en verre courbé.
- Structure en inox
- Chauffage par infrarouge
- Une grande porte à l'arrière pour une accessibilité facile
- Facile à nettoyer
- Avec bac à miettes amovible
- Température réglable jusqu'à 85°C
- Livré avec 2 grilles GN 1/1 avec un grillage extra fine pour disposer des petits produits

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

NEW!



273869



273876



273883



273890



LAMPE CHAUFFANTE CONIQUE RÉGLABLE

- Cette lampe chauffante est très flexible, grâce au fil réglable. La longueur du fil est ajustable de 70 à 150 cm.
- La quantité de chaleur fourni peut être modifier en réglant la longueur du fil.
- L'interrupteur marche/arrêt est placé sur le haut de la lampe.
- L'ampoule est incassable et convient ainsi pour maintenir au chaud des aliments.

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

LAMPE CHAUFFANTE CYLINDRIQUE RÉGLABLE

- Cette lampe chauffante est très flexible, grâce au fil réglable. La longueur du fil est ajustable de 70 à 150 cm.
- La quantité de chaleur fourni peut être modifier en réglant la longueur du fil.
- L'interrupteur marche/arrêt est placé sur le haut de la lampe.
- L'ampoule est incassable et convient ainsi pour maintenir au chaud des aliments.

code	V	W	mm	couleur
273883	230	250	ø175x(H)250	Argent
273890	230	250	ø175x(H)250	Cuivre

NEW!



919217

AMPOULE POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE

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

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

NEW!



919200

AMPOULE POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE

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

code	V	W	mm
919200	230	250	ø125x(H)170



273906

PORTIQUE CHAUFFE-PLAT AVEC 2 LAMPES INFRAROUGES

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

code	V	W	mm
273906	230	500	453x360x(H)590/790



CUISEUR SOUS-VIDE

- Appareil pour la cuisson sous-vide à juste température: une méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et scellé avec une température contrôlée très précisément.
- Idéal pour des restaurants avec un menu à la carte.
- Convient très bien à la préparation en dehors des coups de feu.
- Resultats de cuisson de haute qualité constante.

- Thermostat réglable avec une haute précision (0,1°C) de 35° à 90°C.
- Bâti complètement en inox.
- Livré avec un couvercle avec une bande de silicone pour une fermeture hermétique.



Voir la vidéo



GN 2/3
400 W
230 V



225264



225448

GN 1/1
600 W
230 V

CUISEUR SOUS-VIDE GN 2/3

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

code	litre	V	W	mm
225264	13	230	400	363x335x(H)290

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



SACS DE CUISSON SOUS VIDE

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

code		mm
970676	100 unités	150x200
970652	100 unités	150x250
970683	100 unités	200x300
970669	100 unités	250x350
970690	100 unités	300x400
971314	50 unités	350x450
971321	50 unités	400x400
971338	50 unités	380x500



IVIDE THERMOPLONGEUR

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

code	V	W	mm
224076	230	800	98x158x(H)350



224076



THERMOPLONGEUR POLYSCIENCE® CHEF SERIES

- La circulation d'eau donne une consistance maximum à la température (comparé à des outils où l'eau ne circule pas).
- Peut se adapter à pratiquement tous les récipients grâce à sa pince.
- Fonctionnement optimal jusqu'à 45 litres.
- La température peut être programmée entre 20°C et 90°C avec une précision de 0,05°C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 99 heures.
- Protection niveau d'eau bas, qui déconnecte le thermoplongeur s'il est accidentellement utilisé sans eau.
- Le niveau d'eau qui circule et facilement contrôlable par le réglage de la pression de la pompe d'évacuation.
- Peut faire circuler 12 litres par minute maximum.
- La commande dédiée à la température vous permet de programmer ou adapter rapidement la température de cuisson.
- Capteur de température pour éviter la surcharge ou la surchauffe.
- Corde électrique détachable, prises Européennes et Royaume-Uni comprises.

code	V	mm
225608	230	98x187x(H)359



225608

NEW!



NEW!



TRAITEMENT THERMIQUE



222997

IVIDE PLUS THERMOPLONGEUR

- Thermoplongeur à haute précision avec régulateur de température.
- Interface écran tactile de 4 pouces.
- Conçu pour rentrer dans n'importe quel récipient de cuisson rond ou plat avec un profondeur minimum de 16,5 cm grâce à sa pince.
- Meilleur rendement jusqu'à 80 litres.
- Plage de température 5°C à 99°C, précision 0,07°C.
- Minuteur peut être programmé entre 1 minute et 99 heures.
- Plusieurs appareils peuvent être commandes par l'App.
- Offre une stabilité de la température exceptionnelle.
- Un dispositif de protection contre un niveau de l'eau trop bas arrête le thermoplongeur si on l'utilise accidentellement sans eau.
- Pompe de circulation pour éliminer des endroits froid et chaud.
- Senseur de température pour protéger contre la surcharge et la surchauffe.
- Sac compris.
- L'appareil répond au norme IPX7 et résiste aux éclaboussures et immersion dans l'eau par accident.

APP:

- Régulation de la température de n'importe quel endroit.
- Plus de 600 recettes disponibles.
- Notre calculateur Sous Vide: nous avons fait tous les test et recherches pour vous, donc vous n'avez plus besoin de scruter internet pour information.
- Mémoire de recettes: enregistrez vos propres temps de cuisson et températures.
- Histoire de cuisson: pour une meilleure contrôle de HACCP vous pouvez garder les dernières 10 plats et températures en mémoire.
- Cuisiner avec plusieurs appareils: gérer plusieurs thermoplongeurs avec le même app.
- Notifications pour confirmer que l'eau est à température et que les aliments sont cuits. Si le temps de cuisson est terminé, pas d'inquiétude l'app maintiens les aliments à une température optimale.
- Commandes multi-langues: le tout premier app pour la cuisine sous vide en plusieurs langues.

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



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

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

code	-	mm
971017	100 unités	150x250
971048	100 unités	150x400
971024	100 pièces	200x300
971055	100 unités	250x350
971031	100 unités	300x400
971000	50 unités	400x500

FOUR À BASSE TEMPÉRATURE

- Conçu pour la cuisson à basse température où le processus peut être réglé et contrôlé très précisément.
- Avec une sonde de cuisson, réglable séparément.
- Poignées encastrées sur les côtés.
- Joint de porte facile à nettoyer.
- La chambre du four est chauffée par les 4 côtés, ce qui donne une diffusion de chaleur uniforme partout.
- Grâce à une isolation supplémentaire la consommation d'énergie est réduite.
- Chambre de four conçue d'une pièce sans soudures et avec des coins arrondis afin de faciliter le nettoyage.

- Température réglable au degré près - chambre du four de 0 à 120 °C, température à cœur et garde au chaud de 0 à 100 °C.
- Charnières de porte à gauche ou à droite, livraison standard avec les charnières à droite, mais très facile à changer.
- Réglage et lecture numérique du temps, de la température programmée et de la température réelle dans la chambre du four ou au cœur du plat.
- Support en inox à utiliser pour des bacs GN 1/1, grilles et plaques ainsi que des plaques à pâtisserie 600 x 400, 3 niveaux maximum.



Voir la vidéo



225479

FOUR À BASSE TEMPÉRATURE



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





240403



CUISEUR À RIZ

- Convient pour la préparation de 30 portions de riz (1 portion = 180 ml)
- Cuit le riz et le garde automatiquement au chaud
- Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone antiadhésive
- Les parois du cuiseur sont chauffées pour un maintien de la température optimale.

code	litre	V	W	mm
240403	5,4	230	1950	455x455x(H)380



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

NEW!



238486



FUMOIR ÉLECTRIQUE

- Idéal pour fumer poissons, viande, jambon et légumes.
- L'appareil est fait en inox avec une porte en double paroi isolée et une fermeture magnétique.
- Thermostat pour régler la température, thermomètre intégré dans la porte.
- Équipé d'un ventilateur à l'arrière.
- Livré avec 3 grilles (400x279mm) et 3 crochets à viande.

code	mm	W
238486	540x380(H)720	1600



NEW!



199961



199978



199985



199800



199787



199770

PIPE FUMOIR

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

code	mm
199961	ø68x(H)158

CLOCHE EN VERRE

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

code	mm
199978	ø245x(H)150

PISTOLET À FUMER - SAGE COMMERCIAL

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

code	mm
199985	150x80x(H)165

COPEAUX DE BOIS

- Pour le fumage à chaud dans un fumeur.

code		type
199800	Bois de chêne	sac 1000 ml
199824	Bois fût de chêne	sac 1000 ml
199831	Bois de hickory (noyer)	sac 1000 ml
199848	Bois de pommier	sac 1000 ml
199855	Bois de cerisier	sac 1000 ml
199862	Bois de hêtre	sac 1000 ml
199893	Bois de mesquite	sac 1000 ml

SCIURE DE FUMAGE

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

code	type
199787	500 g.

SCIURE DE FUMAGE

- Sciure de bois de fumage aromatique très fine.
- Idéal pour le fumage à froid.
- Set de 4 types de bois différents: cerisier, chêne, pacanier et mesquite.

code	type
199770	4 x 250ml tins

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION CONTROL °FREAK™

- Le système de cuisson à induction Control °Freak™ est le premier qui peut mesurer, programmer et maintenir 397 températures très précisément de 30 à 252°C.
- La méthode de régulation de température en temps réel utilise un capteur qui peut détecter directement la température de la surface à travers du verre et un thermomètre à sonde Probe Control™ pour maîtriser précisément la température de l'eau et des liquides à base de graisse.
- La fonction d'intensité permet un excellent contrôle de la vitesse pour faire chauffer la plaque à la température programmée.
- La fonction création enregistre les profils de température utilisés fréquemment et crée ainsi une mémoire une touche facile à utiliser.
- Plage de température de 30°C à 250°C, la température peut être réglée avec une précision de 0,5°C.
- La puissance peut être programmée entre 100 et 1800W.
- Les 2 sondes de température ont une résolution de 0 à 300°C.
- Minuteur de 72 heures avec les fonctions : répéter, continuer, maintenir au chaud et arrêt cuisson.
- Contrôle de niveau de circulation du liquide de cuisson par un écoulement de pression de pompe facilement ajustable.
- Bâti en inox durable avec une plaque à induction en verre céramique.
- Système de refroidissement par double ventilateur.
- Panneau de contrôle numérique avec écran en couleur.
- Port USB permet les mises à jour de logiciels.
- Câbles électriques amovibles, prises pour le Royaume-Uni et l'Europe comprises.

code	V	W	mm
239216	230	1800	350x470x(H)110



239216



ANTI-GRIDDLE™

- Le PolyScience® Anti-Griddle™ est un table de cuisson traditionnel avec une fonctionnalité étonnante: l'appareil congèle rapidement des sauces et purées au lieu de les chauffer! Vous pouvez ainsi créer des recettes solide ou mi-glacé avec un extérieur croquant et un intérieur crémeux et frais. Ces doubles textures font des plats surprenants et une expérience unique. L'Anti-Griddle™ attire toujours l'attention lors des buffets ou diners, surtout quand on prépare des mises en bouche ou desserts glacés devant les invités. La plaque du Anti-Griddle™ arrivera à la température de - 34°C dans 5-10 minutes.
- Bâti en inox durable avec des pieds antidérapants.
- La plaque à congélation est fait en inox, dimensions: 38,1x22,8 cm.
- Équipé avec des poignées pour le transport et livré avec un couvercle pour protéger la plaque à congélation.

code	V	mm
274248	230	403x477x343



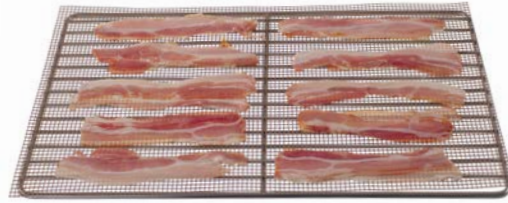
274248



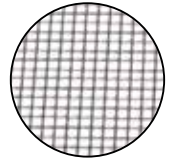
GRILLAGE ANTIADHÉSIF PTFE

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

code	épaisseur (mm)	emballé par	mm
678008	1	5	400x300
678015	1	5	530x325
678022	1	5	600x400



678015



6 plateaux
500 W
230 V



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		V	W	mm
229002	6 plateaux	230	500	450x345x(H)315
229019	9 plateaux	230	700	450x345x(H)415



229019

9 plateaux
700 W
230 V

Facile à utiliser



Facile à ouvrir



Avec des mailles fines pour sécher des petits produits



NEW!



DÉSHYDRATEUR PROFI LINE

- Construction en inox.
- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Avec tableau de commande numérique.
- Minuterie réglable jusqu'à 24h par étapes de 30 minutes.
- Température réglable de 35° à 70°C par étapes de 5°C.
- Le ventilateur silencieux fait circuler le courant air à la horizontale, donc plus besoin de tourner les plateaux.
- Équipé avec 6 plateaux en inox de 305x330 mm.
- Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.

code	V	W	mm	
229033	6 plateaux	230	550-650	340x450x(H)311

6 plateaux
600 W
230 V



229033

DÉSHYDRATEUR PROFI LINE

- Construction en inox.
- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Avec tableau de commande numérique.
- Minuterie réglable jusqu'à 24h par étapes de 30 minutes.
- Température réglable de 35° à 70°C par étapes de 5°C.
- Le ventilateur extra silencieux fait circuler le courant air à la horizontale, donc plus besoin de tourner les plateaux.
- Équipé avec 10 plateaux en inox de 400x395 mm.
- Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.

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

10 plateaux
1000 W
230 V



229026



Voir la vidéo

Chambre de séchage avec la place pour 10 plateaux



Facile à utiliser grâce au panneau de commandes numérique



Plateau pour collecter des résidus compris



FRITEUSE MASTERCOOK NUMÉRIQUE

- Les friteuses de table de la gamme Mastercook sont fabriquées en acier inoxydable 18/0.
- Elles sont équipées d'un élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil.
- La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide et prolonge la longévité de l'huile.
- Panneau de commande numérique avec fonction température et minuteur.
- Protection contre la surchauffe par un fusible thermique qui peut se réinitialiser.
- Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour l'utilisation intensive.
- Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).

NEW!

18/0
stainless steel



TRAITEMENT THERMIQUE



207345



207352

FRITEUSE MASTERCOOK NUMÉRIQUE - 8 L

code	litre	V	W	mm
207345	8	230	3500	300x455x(H)345

FRITEUSE MASTERCOOK NUMÉRIQUE - 2 X 8 L

code	litre	V	W	mm
207352	2x8	230	2x3500	605x455x(H)345



207369



207376

FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE - 8 L

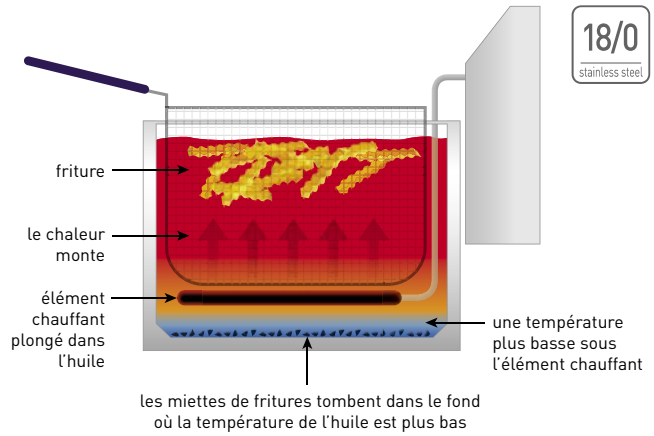
code	litre	V	W	mm
207369	8	230	3500	300x515x(H)345

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

code	litre	V	W	mm
207376	2x8	230	2x3500	605x515x(H)345

FRITEUSES MASTERCOOK

- Les friteuses de table de la gamme Mastercook sont fabriquées en acier inoxydable 18/0.
- Elles sont équipées d'un élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil.
- La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide.
- Le bouton de commande et les voyants de température sont placés sur le dessus de l'appareil pour un emploi facile et clair.
- Un interrupteur thermique protège contre la surchauffe et se réinitialise par un bouton situé sur le dessous de l'élément chauffant.
- Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour les utilisations intensive.
- Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).



207208

FRITEUSE MASTERCOOK - 8 L

code	litre	V	W	mm
207208	8	230	3500	300x455x(H)345



207307

FRITEUSE MASTERCOOK - 2 X 8 L

code	litre	V	W	mm
207307	2x8	230	2x3500	605x455x(H)345



209202

FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L

code	litre	V	W	mm
209202	8	230	3500	300x515x(H)345



209301

FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE - 2 X 8 L

code	litre	V	W	mm
209301	2x8	230	2x3500	605x515x(H)345

18/0

stainless steel

4 liter
3000 W
230 V

6 liter
3300 W
230 V



205808



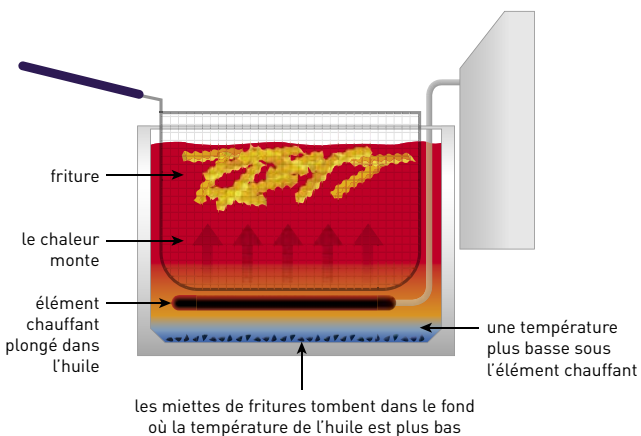
205815



205822

FRITEUSE BLUE LINE

- Construction en inox.
- Cuve à huile en inox.
- Élément chauffant amovible avec fonction arrêt quand il est enlevé.
- Facile à nettoyer grâce à la cuve amovible.
- Voyant pour indiquer si l'élément chauffant fonctionne.
- Température réglable jusqu'à 190°C.
- Un thermostat de sécurité protège la friteuse de la surchauffe.
- Le thermostat de sécurité est équipé d'un reset pour une protection supplémentaire.
- Un panier avec manche garantie basse température et extra-longue.
- Zone froide pour protéger la qualité de l'huile.
- Livré avec panier et couvercle.



code	litre	V	W	mm
205808	4	230	3000	217x380x(H)300
205846	2x4	230	2x3000	470x420x(H)330
205815	6	230	3300	265x430x(H)290
205853	2x6	230	2x3300	550x430x(H)290
205822	8	230	3500	265x430x(H)345
205839	2x8	230	2x3500	550x430x(H)345





8 liter
3500 W
230 V

2x 8 liter
2x 3500 W
230 V

205839



2x 6 liter
2x 3300 W
230 V

205853

Zone froide afin de conserver une bonne qualité de l'huile



Cuve à l'huile amovible, facilite le nettoyage



Panier à frites avec manche extra-longue thermorésistant

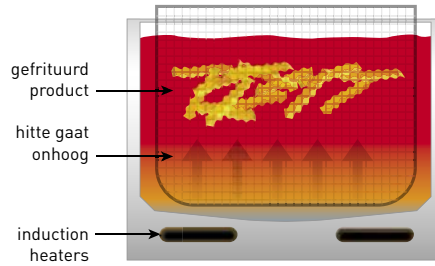




8 liter
3500 W
230 V



215012



2x 8 liter
2x 3500 W
230 V



215029

FRITEUSE À INDUCTION KITCHEN LINE

- Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée.
- Avec minuteur compte à rebours.
- Une transmission de chaleur efficace.
- Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.
- Protection surchauffe.
- Affichage de la température programmée de l'huile.
- Livré avec un panier à frites et couvercle.

code	litre	V	W	mm
215012	8	230	3500	290x485x(H)406

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 frites et couvercle.

code	litre	V	W	mm
215029	8+8	230	3500+3500	580x485x(H)406

Le robinet de vidange facilite de vider la cuve



Avec filtre pour le moteur en induction



Bord pratique pour suspendre le panier



NEW!



205914



FRITEUSE À BEIGNETS 12 L

- Idéal pour frire des beignets, merveilles et d'autres pâtisseries frits.
- Fait complètement en inox, livré avec deux paniers à frire (354x383mm) avec manche isolée, un protection de chaleur et couvercle qui peut également servir comme un bac-égouttoir.
- Facile à utiliser et nettoyer.
- Convient pour une utilisation intensive - bon rendement.
- Équipé avec une large cuve à l'huile soudé (400x400x(H)160 mm avec une capacité maximum de 12 L.
- La cuve est équipé d'un robinet de vidange et les indications de niveau de l'huile min/max, ainsi qu'une zone froide qui permet de prolonger le temps d'utilisation de l'huile.
- Élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil et protection contre la surchauffe.
- Température réglable de 50° à 190 °C.
- Un voyant pour indiquer si l'élément chauffant est en fonctionnement.
- Avec pieds en caoutchouc antidérapants.



code	litre	V	W	mm
205914	12	230	3000	630x860x(H)360



GRILLS BLUE LINE

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

18/0
stainless steel

GRILL BLUE LINE

- Surface grill 330x270 mm, complètement lisse

code	V	W	mm
203125	230	2000	450x300x(H)225



203125



203156

GRILL BLUE LINE

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

code	V	W	mm
203156	1/2 lisse, 1/2 rainuré	230	2400 550x380x(H)240



GRILL BLUE LINE

- Surface grill 518x328 mm, complètement lisse

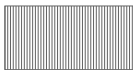
code	V	W	mm
203149	lisse	230	2400 550x380x(H)240



GRILL BLUE LINE

- Surface grill 518x328 mm, complètement rainuré

code	V	W	mm
203170	rainuré	230	2400 550x380x(H)240



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



855201



855218

RACLOIR POUR PLAQUE DE CUISSON

code	mm
855201	100x315

COUTEAU RÉSERVE POUR 855201

- 5 pièces

code
855218



PLAQUE DE CUISSON TEPAN-YAKI

- Thermostat avec prise intégrée, amovible et réglable en continu.
- Poignées solides pour pouvoir la déplacer en toute sécurité.
- La plaque de cuisson Tepan-Yaki est facile à nettoyer.
- La plaque de cuisson est couvert d'une couche anti-adhésive.



PLAQUE DE CUISSON TEPAN-YAKI

- Surface de la plaque: 439x228mm.

code	V	W	mm
238608	230	1800	439x230x(H)110

PLAQUE DE CUISSON TEPAN-YAKI

- Surface de la plaque: 893x217mm.

code	V	W	mm
238301	230	1800	900x230x(H)110



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
239605	550x60	230	1600	Ø620x(H)190



GRILLS DE CONTACT

- Grills en fonte émaillés
- Boîtier en inox
- Avec brosse métallique
- Avec bac collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure

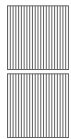
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300 °C maximum, avec voyants lumineux
- Avec poignée levée (H) 530 mm



263501



263600



GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm

code	V	W	mm
263501	230	1800	290x370x(H)210



GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm

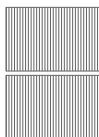
code	V	W	mm
263600	230	1800	290x370x(H)210



263655



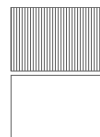
263662



GRILL DE CONTACT "PANINI"

- Surface de grill 340x230 mm

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



GRILL DE CONTACT "PANINI"

- Surface de grill 340x230 mm

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

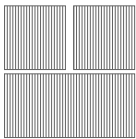


3600 W
230 V

263709

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

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



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

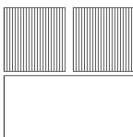


3600 W
230 V

263808

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

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



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

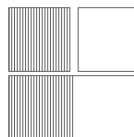


3600 W
230 V

263907

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

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



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



SALAMANDRES

S.S.
stainless steel

TRAITEMENT THERMIQUE



264607



Grille et égouttoir amovible



Ajustement en hauteur variable

SALAMANDRE 450

- Type 450 - construction en acier inoxydable.
- Idéal pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwiches.
- Thermostat réglable en continu jusqu' à 300°C maximum, avec voyants lumineux.
- Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation .
- Egouttoir amovible avec grille de 440x320 mm.

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

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



264706



Grille et égouttoir amovible



Ajustement en hauteur variable



NEW!

3645 W
230 V

SALAMANDRE AVEC ÉLÉMENTS CHAUFFANTS QUARTZ INFRAROUGE

- Il est possible de mettre des plateaux GN 1/1 dans la chambre.
- Idéale pour griller ou réchauffer des plats ou sandwiches.
- Avec élément chauffant Quartz infrarouge en haut et en bas.
- Équipé avec un thermostat, un minuteur de 15 min. et voyant lumineux.
- 3 hauteurs de grille possible. Les poignées de la grille sont équipées d'un bouclier thermique.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Convient au norme IPX3.



264409

code	V	W	mm
264409	230	3645	689x397x(H)318

SALAMANDRE AVEC FIXATION MURALE

- Convient au norme IPX4.
- Idéale pour griller ou réchauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 300°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipé avec un thermostat, un minuteur de 30 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille possible. Les poignées de la grille sont équipées d'un bouclier thermique.
- Avec bac collecteur de miettes.

2000 W
230 V



Fixation murale sans l'utilisation de tasseaux supplémentaires

264119

code	V	W	mm
264119	230	2000	610x310x(H)280

SALAMANDRE 580

- Type 580.
- Idéale pour griller ou rechauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 300°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipé d'un réglage de puissance, un minuteur de 30 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Dimensions intérieures 426x345x(H)257 mm.

2200 W
230 V



264201

code	V	W	mm
264201	230	2200	580x413x(H)376

SALAMANDRE 800

- Type 800.
- Idéale pour griller ou rechauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 300°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Equipé d'un réglage de puissance, un minuteur de 30 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Dimensions intérieures 646x408x(H)337 mm.

3600 W
230 V



264300

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



GRILL ROULANT POUR SAUCISSES

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



268506

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 7 ROULEAUX

code	V	W	mm
268506	230	740	520x325x(H)175



268605

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 9 ROULEAUX

code	V	W	mm
268605	230	940	520x400x(H)175



268704

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 11 ROULEAUX

code	V	W	mm
268704	230	1180	520x477x(H)175



268735

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 14 ROULEAUX

code	V	W	mm
268735	230	1480	520x591x(H)175

Support pour hotdog page 94



CHAUFFE-SAUCISSES

S.S.
stainless steel

Facile à transporter
grâce aux poignées



240502

CHAUFFE-SAUCISSES 10 LITRES

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

code	V	W	mm
240502	230	1000	330x280(H)250



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



265000

CHAUFFE-SAUCISSES

- Pour chauffer facilement des saucisses Hotdog et les maintenir chaud.
- Boîte en inox, contenant de saucisse fait en aluminium anodisé et verre.
- Puissance réglable.

code	V	W	mm
265000	230	500	240x300x(H)385



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

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



201107



201206

THERMO-SYSTÈME 1

- Cuve à eau émaillée Ø 185mm
- Marmite pour bain-marie en acier inoxydable avec couvercle
- Bouton de réglage de puissance et voyant lumineux



code	litre	V	W	mm
201107	4,2	230	200	265x265x(H)245

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

CRÊPIÈRES ET GAUFRIERS



Avec raclette à crêpe en bois comprise



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.

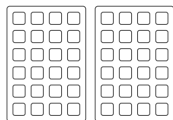
code	V	W	mm
212004	230	3000	450x470x(H)240

212004



1500 W
230 V

212103



GAUFRIER ÉLECTRIQUE 'LIÈGE'

- Gaufres de Liège, motif rectangulaire de deux fois 4x6.
- Plaques à cuisson en fonte avec couche anti-adhésif
- Régulation température thermostatique.
- Poignée isolée.
- Livré avec une fourchette à gaufres.

code	kg	V	W	mm
212103	28	230	1500	320x437x(H)251

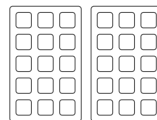


NEW!



2200 W
230 V

212127



GAUFRIER ÉLECTRIQUE 'BRUXELLES'

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

code	kg	V	W	mm
212127	23	230	2200	320x437x(H)277

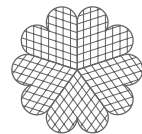


NEW!



2200 W
230 V

212134



GAUFRIER ÉLECTRIQUE 'COEUR'

- Gaufres cœur, 5 motifs en cœur conjoints.
- Plaques à cuisson en fonte avec couche anti-adhésif
- Régulation température thermostatique.
- Poignée isolée.
- Livré avec une fourchette à gaufres.

code	kg	V	W	mm
212134	16	230	2200	320x437x(H)251

TOASTER



NEW!

GRILLE-PAIN CONSTANT SIMPLE

- Le convoyeur peut contenir un rangé de tranches de pain.
- Équipé de 2 éléments chauffants indépendants, un en bas et un en haut.
- Convient pour griller en continue des tranches de pain.
- Plateau devant et arrière.
- Vitesse de convoyeur réglable et le temps de grill réglable jusqu'à 5 minutes.

code	V	W	mm
261200	230	1340	288x418x(H)387

1340 W
230 V



261200



2240 W
230 V



GRILLE-PAIN CONSTANT DOUBLE

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

code	V	W	mm
261309	230	2240	418x368x(H)387



261309

NEW!

3000 W
230 V



262214



S.S.
stainless steel

PINCE POUR TOASTER

code	mm
262801	100x340x(H)64

S.S.
stainless steel

TOASTER 6 PINCES

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

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



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



1200 W
230 V

261163





26 liter
1450 W
230 V



281475

26 liter
1600 W
230 V



281482

FOUR À MICRO-ONDES PRORAMMABLE SAMSUNG 1780W

- Modèle: SAMSUNG CM1929A/XEU
- Boîtier en inox et porte vitré.
- La chambre est équipé avec un fond en céramique et éclairage.
- Puissance fournie 3200W, puissance délivrée 1780W.
- 5 niveaux de puissance: haut (100%), moyen (70%), bas (50%), décongélation rapide (20%), décongélation lente (10%).
- Système à double magnétron de répartition des ondes par le haut.
- Panneau de commande numérique et tactile avec la possibilité d'enregistrer 30 programmes de 3 étapes.
- Minuteur numérique avec fonction compte à rebours, peut être programmé jusqu'à 25/40/50 minutes selon le programme.
- Fonction verrouillage de programme pour éviter l'effacement accidentelle des programmes.
- Fonction reprise pour exécuter la dernière cycle de nouveau.
- Bouton à touche unique pour ajouter +30 secondes.
- Sonnerie de l'alarme fin de programme peut être modifié.
- Avec rappel pour le nettoyage du filtre à air.
- Empilable, les fours à micro-ondes peuvent être placés l'un sur l'autre grâce au plateau de support comprise.
- Protection supérieure à l'intérieur est amovible pour faciliter le nettoyage.
- Poids: 32 kg.

code	litre	V	W	mm
281475	26	230	3200	464x557x(H)368

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG 1050W

- Modèle: SAMSUNG CM1099A/XEU
- Boîtier en inox et porte vitré.
- La chambre est équipé avec un fond en céramique et éclairage.
- Puissance fournie 1600W, puissance délivrée 1050W.
- 5 niveaux de puissance: haut (100%), moyen (70%), bas (50%), réduit (20%), décongélation lente (10%).
- Système à un seul magnétron.
- Avec 2 boutons pour choisir la puissance/fonction et pour programmer le minuteur.
- Minuteur peut être réglé jusqu'à 35 minutes.
- Poids: 17,5 kg.

code	litre	V	W	mm
281482	26	230	1600	517x412x(H)297

26 liter
1780 W
230 V



281390

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG 1780 W

- Modèle: SAMSUNG CM1919A/XEU
- Boîtier en inox et porte vitré.
- La chambre est équipé avec un fond en céramique et éclairage.
- Puissance fournie 3200W, puissance délivrée 1780W.
- 5 niveaux de puissance: haut (100%), moyen (70%), bas (50%), décongélation rapide (20%), décongélation lente (10%).
- Système à deux magnétrons.
- Avec 2 boutons pour choisir la puissance/fonction et pour programmer le minuteur.
- Écran numérique avec minuteur à compte-rebours, peut être réglé jusqu'à 50 minutes, selon le niveau de puissance choisi.
- Bouton à touche unique pour ajouter +20 secondes au programme en cours.
- Empilable, les fours à micro-ondes peuvent être placés l'un sur l'autre grâce au plateau de support comprise.
- Avec filtre à air amovible et nettoiable.
- Dimensions chambre: 370x370x(H)190 mm.
- Poids: 32 kg.

code	liter	V	W	mm
281390	26	230	3200	464x557x(H)368

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE SAMSUNG 1050W

- SAMSUNG CM1089A/XEU
- Boîtier en inox et porte vitré.
- La chambre est équipé avec un fond en céramique et éclairage.
- Puissance fournie 1600W, puissance délivrée 1050W.
- 4 niveaux de puissance: haut (100%), moyen (70%), bas (50%), décongélation (30%).
- Système à un seul magnétron.
- Panneau de commande numérique et tactile avec la possibilité d'enregistrer 20 programmes de 3 étapes.
- Minuteur numérique avec fonction compte à rebours, peut être programmé jusqu'à 30 minutes selon le programme.
- Fonction verrouillage de programme pour éviter l'effacement accidentelle des programmes.
- Fonction reprise pour exécuter la dernière cycle de nouveau.
- Bouton à touche unique pour ajouter +30 secondes.
- Sonnerie de l'alarme fin de programme peut être modifié.
- Poids: 14,5 kg.

code	litre	V	W	mm
281451	26	230	1600	517x412x(H)294

26 liter
1450 W
230 V

NEW!

S.S.
stainless steel



281499

FOUR À MICRO-ONDES SAMSUNG 1450 W

- Modèle: SAMSUNG CM1519A
- Boîtier en inox et porte vitré.
- La chambre est équipé avec un fond en céramique et éclairage.
- Puissance fournie 3000W, puissance délivrée 1450W.
- 5 niveaux de puissance: haut (100%), moyen (70%), bas (50%), décongélation rapide (20%), décongélation lente (10%).
- Système à deux magnétrons.
- Avec 2 boutons pour choisir la puissance/fonction et pour programmer le minuteur.
- Écran numérique avec minuteur à compte-rebours, peut être réglé jusqu'à 50 minutes, selon le niveau de puissance choisi.
- Bouton à touche unique pour ajouter +20 secondes au programme en cours.
- Empilable, les fours à micro-ondes peuvent être placés l'un sur l'autre grâce au plateau de support comprise.
- Avec filtre à air amovible et nettoiable.
- Dimensions chambre: 370x370x(H)190 mm.
- Poids: 32 kg.

code	liter	V	W	mm
281499	26	230	3000	464x557x(H)368

26 liter
1050 W
230 V



281451





20 liter
700 W
230 V



Voir la vidéo



281710

**FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRILL**

- 2 boutons de commande, minuterie et fonction puissance sont réglables séparément.
- Puissance fournie 1050W, puissance délivrée 700W pour le micro-onde ou 1000W pour le grill.
- Minuterie peut être programmé jusqu'à 35 minutes.
- Boîtier en inox et porte transparente.
- La chambre du four est peinte et est équipé d'un plateau tournant en verre de ø255mm.
- Convient pour des plats jusqu'à ø280x(H)160mm.
- Dimensions de la chambre: 304x306x(H)206mm.
- Contenance: 20 litres

code	litre	V	W	mm
281710	20	230	1050	440x330x(H)259



25 liter
1000 W
230 V



Voir la vidéo



281352

**FOUR À MICRO-ONDES 1000W**

- Commandé avec un seul bouton, temps réglable de 15 secondes à 6 minutes.
- Fonctionne avec une antenne de magnétron tournante dans le fond de la chambre.
- Chambre en acier inoxydable avec un fond en céramique.
- Porte transparente sans verrouillage, facile à ouvrir.
- Puissance fournie: 1550 W, puissance délivrée: 1000 W.
- Dimensions de la chambre : 327x346x(H)200 mm.
- Contenance: 25 litres.

code	litre	V	W	mm
281352	25	230	1550	511x432x(H)311

25 liter
1000 W
230 V



281444

**FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1000 W**

- Un panneau de contrôle facile à utiliser avec 10 touches mémoire.
- Peut programmer jusqu'à 3 étapes de cuisine, capacité de mémoire pour 100 programmes.
- Boîtier en acier inoxydable.
- La chambre du four est fait en acier inoxydable avec un lumière intérieure.
- Convient pour des plats jusqu'à ø 320 mm.
- Puissance fournie: 1550 W, puissance délivrée: 1000 W.
- Alimentation par antenne tournante située au fond de l'appareil
- Porte transparente sans verrouillage, facile à ouvrir.
- Dimensions de la chambre: 327x346x(H)200mm.
- Contenance: 25 litres.

code	litre	V	W	mm
281444	25	230	1550	511x432x(H)311



Voir la vidéo

S.S.
stainless steel

34 liter
1000 W
230 V

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1000W

- Facile à utiliser avec 10 touches mémoire programmables.
- Construction en acier inoxydable.
- La chambre du four fait en acier inoxydable avec un fond en céramique.
- Puissance fournie 1500W, puissance délivrée 1000W.
- La porte transparente sans verrouillage est facile à ouvrir.
- Dimensions de la chambre:370x385x(H)230 mm.
- Contenance 34 litres.

code	litre	V	W	mm
281413	34	230	1500	553x488x(H)343



281413



Voir la vidéo

34 liter
1800 W
230 V

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1800W

- Facile à utiliser avec 10 touches mémoire programmables.
- Utilise 2 magnétrons.
- Construction en acier inoxydable.
- La chambre du four fait en acier inoxydable avec un fond en céramique.
- Puissance fournie 3000W, puissance délivrée 1800W.
- La porte transparente sans verrouillage est facile à ouvrir.
- Dimensions de la chambre:360x409x(H)225 mm.
- Contenance 34 litres.

code	litre	V	W	mm
281369	34	230	3000	574x528x(H)368



281369



GRILL À KEBAB & COUTEAU KEBAB

S.S.
stainless steel

Moteur réversible

Panneaux de réflexion larges

Equipé de 4 brûleurs

Egouttoir amovible

226001



GRILL À GAZ À KEBAB PROFI LINE

- Convient au gaz naturel, livré avec set de convertisseur pour gaz propane
- Avec thermocouple
- Distance à brûleurs réglable
- Puissance totale des brûleurs: 12 kW
- Livré avec écrans de réverbération
- Hauteur grill: 900 mm
- Convient à 80 kg de viande au maximum
- Poids: 30 kg

code	V	mm
226001	230	470x550x(H)1150



COUPEAU KEBAB ÉLECTRIQUE SANS FIL

- Pour trancher tout type de viande rôtie de kebab.
- 2 lames en inox ø100 mm, 1 lisse et 1 dentelé.
- La lame tourne avec 2600 RPM et peut trancher jusqu'à 60 kg/h.
- Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
- La protection de la lame en inox assure la sécurité pendant la coupe.
- La poignée et le boîtier du moteur sont fait en matériau antidérapant.
- Interrupteur ON/OFF/ON intégré.
- Chargeur avec voyants lumineux (rouge et vert) indiquant le niveau de batterie.
- Deux batteries d'une capacité 2000 mAh chacune inclus.
- Affûteuse de couteaux inclus.
- Poids 1 kg.

code	V	W	mm
267257	230	80	199x114x(H)184



267257

COUPEAU KEBAB ÉLECTRIQUE

- Pour trancher kebab, shawarma, gyro, etc.
- 2 lames en inox de ø100 mm, 1 lisse et 1 dentelé.
- La lame tourne à 2600 RPM et peut trancher jusqu'à 60 kg/h.
- Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
- La protection de la lame en inox assure la sécurité pendant la coupe.
- La poignée et le boîtier du moteur en matériau antidérapant.
- Interrupteur ON/OFF intégré.
- Équipé avec une protection contre les surcharges avec un bouton de réinitialisation.
- Affûteuse de couteaux inclus.
- Poids 1 kg.

code	V	W	mm
267240	230	80	194x113x(H)173



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



226827



PÉTRINS À SPIRALE

- Construction fait en inox de haute qualité vernis blanc
- Cuve, couvercle et fouet fait en inox 18/10
- Avec minuteur intégré
- Mobile grâce aux 4 roues, dont 2 avec frein



226209

Sur
roulettes

NEW!

PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE FIXE - 10L

- Modèle avec capot et cuve fixe.
- Capacité de cuve: 10 litres.
- Dimensions de cuve: Ø260x(H)200 mm.
- Capacité maximum de pâte: 8 kg.
- Poids: 42 kg.

code	V	W	mm
226315	35 kg/h	230	370 260x500x(H)500

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

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



La cuve peut facilement être enlevée grâce au capot qui peut se lever



Avec minuteur intégré

226346

Cuve fait en inox 18/10

NEW!

PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE AMOVIBLE - 10L

- Modèle avec capot de cuve mobile et cuve amovible
- Capacité de cuve: 10 litres
- Dimensions de cuve: Ø260x(H)210 mm
- Capacité maximum de pâte: 8 kg
- Poids: 60 kg

code	V	W	mm
226339	35 kg/h	230	370 385x670x(H)675

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

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





Voir la vidéo



224847


S.S.
stainless steel

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE

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

code	V	W	mm
224847	230	70	258x218x(H)232



224830

S.S.
stainless steel
wash

MACHINE À PÂTES

- Idéal pour préparer des pâtes fraîches (largeur maximum : 140 mm).
- Épaisseur réglable en 7 étapes de 0,2 à 2,5 mm.
- Trois rouleaux/couteaux en alliage d'aluminium: rouleau à pâte, couteau tagliatelle et couteau fettucine.
- Convient pour une fixation sur une table, fonctionnement manuel avec manivelle.

code	mm
224830	440x382x(H)340





Voir la vidéo



Convient parfaitement pour la pâte à pizza et pâtes

226629

FAÇONNEUSE ÉLECTRIQUE 300

- Idéal pour façonner et allonger les pâtons froids à pizza ou à pâtes ainsi que les pâtons à raviolis
- 2 groupes de rouleaux ajustables permettent de former la pâte en un disque rond avec une épaisseur constante.
- Les protections de rouleaux indépendants assurent une production facile et en toute sécurité.
- Poids 25 kg
- Diamètre disque de pâte: 14 à 30 cm

code	kg	V	W	mm
226629	0,08-0,21	230	250	440x365x(H)640



226636

FAÇONNEUSE ÉLECTRIQUE 400

- Idéal pour façonner et allonger les pâtons froids à pizza ou à pâtes ainsi que les pâtons à raviolis
- 2 groupes de rouleaux ajustables permettent de former la pâte en un disque rond avec une épaisseur constante.
- Les protections de rouleaux indépendants assurent une production facile et en toute sécurité.
- Poids 37 kg.
- Diamètre disque de pâte: 26 à 40 cm.

code	kg	V	W	mm
226636	0,21-0,70	230	370	550x365x(H)750

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

Avec pédale à pied électrique



226612





880968

880906

NEW!**COUVERCLE POUR BACS À PÂTONS POUR PIZZA**

code	mm
880968	600x400

**BAC À PÂTONS POUR PIZZA**

code	litre	mm int.	mm
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130



617014



617700



617014



617700

COUTEAU À PIZZA

- Couteau en inox.
- Avec poignée en polypropylène.



code	mm
617014	ø100x230

PINCE POUR PLATS CHAUD

- En acier nickelé
- Pour toutes types pans à pizza

code	Dimensions (mm)
617700	190



523902

523957

PELLE À TARTE

- Avec poignée en polypropylène

code	mm
523902	260x60

PELLE À TARTE

- Avec manche noire en polypropylène
- Avec un côté tranchant

code	mm
523957	295x75

MOULE À PIZZA

- En acier bleu
- Idéal grâce à une diffusion de la chaleur constante pendant la cuisson



code	mm
617069	ø200x(H)25
617076	ø220x(H)25
617083	ø240x(H)25
617090	ø260x(H)25
617106	ø280x(H)25
617205	ø300x(H)25
617304	ø320x(H)25
617403	ø360x(H)25
617410	ø400x(H)25
617427	ø450x(H)38
617434	ø500x(H)38



617069

PLAQUE À PIZZA

- Modèle solide
- Parfait pour la cuisson uniforme des pizzas



code	mm
617502	Ø230
617526	Ø280
617533	Ø300
617540	Ø330
617557	Ø360
617564	Ø400
617571	Ø450
617588	Ø500
617595	Ø600



617502

PLANCHES À PIZZA

- Fait en bois d'hêtre
- Avec rainures pour guider le découpage en 6 parts égales

code	mm
505540	ø300
505557	ø350
505564	ø400
505571	ø450
505588	ø500
505595	ø600



505540



Les modèles de Ø500 et Ø600 sont renforcés

FOUR À PIZZA

- La grille de cuisson convient aux pizzas de Ø inférieur ou égal à 30cm
- Minuteur réglable jusqu'à 15 minutes
- Avec éléments chauffant supérieur et inférieur et tiroir collecteur de miettes
- Convient aux pizzas surgelés

code	V	W	mm
220306	230	1300	480x420x(H)195



220306



ACCESSOIRES POUR PIZZA



PELLE À PIZZA

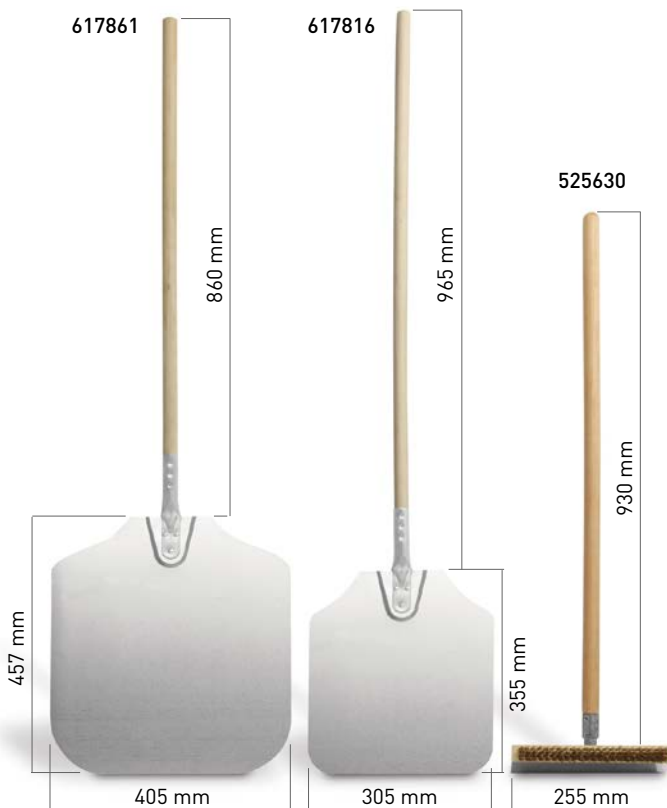
- Poignée bois

code	mm
617816	305x355x(L)965
617861	405x457x(L)860

BROSSE NETTOYANT POUR FOUR À PIZZA

- Brosse métallique en laiton
- Manche en bois démontable avec fermeture à vis

code	mm
525630	255x(L)930



SACS DE LIVRAISON PIZZA

- Les sacs de livraison isolés de Hendi vous font économiser du temps et de l'argent et augmentent la qualité de votre service.
- Votre produit restera chaud et savoureux pendant tout le trajet jusqu'à votre client.

- Grâce à l'économie de temps, vous pouvez servir plus de clients.
- Disponible en deux tailles.



709825



709818

SAC À TRANSPORT PIZZA - CARTON 350X350 MM

- Fermeture solide, facilement ajustable
- Fait d'un matériau solide et facile à nettoyer
- Avec des compartiments latéraux pour des boissons et une poche transparente au dessus pour les factures

code		Dimensions (mm)
709825	4 boîtes	350x350

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



709900

SÉPARATEURS POUR PIZZAS

- Hauteur de séparateur: 35 mm

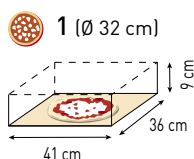


code	emballé par
709900	500





226865



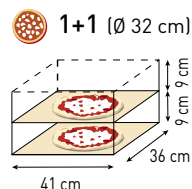
FOUR À PIZZA BASIC 1/40

- 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: 41x36x(H)90.

code	V	W	mm
226865	230	1600	568x430x(H)280



226872



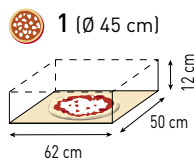
FOUR À PIZZA BASIC 2/40

- 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: 41x36x(H)90.

code	V	W	mm
226872	230	2400	568x430x(H)425



226889



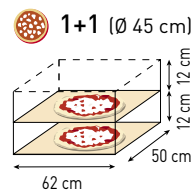
FOUR À PIZZA BASIC 1/50 VETRO

- Devant en inox et bâti en acier peint.
- Isolation par laine de roche.
- Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas).
- Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant.
- Température réglable de 50°C à 500°C.
- Dimensions interne de la chambre du four: 62x50x(H)120 mm.

code	V	W	mm
226889	230/400	5000	915x621x(H)357



226896



FOUR À PIZZA BASIC 2/50 VETRO

- Devant en inox et bâti en acier peint.
- Isolation par laine de roche.
- Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas).
- Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant.
- Température réglable de 50°C à 500°C.
- Dimensions interne de la chambre du four: 62x50x(H)120 mm.

code	V	W	mm
226896	230/400	7500	915x621x(H)527



227060

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



FOUR À CONVECTION H90

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

code	V	W	mm
227060	230	2670	595x595x(H)570
801970	grille		433x338
943380	plateau		435x315x(H)8

Convient à quatre plateaux en aluminium



Double vitrage, résistant à la chaleur



Avec éclairage d'intérieur





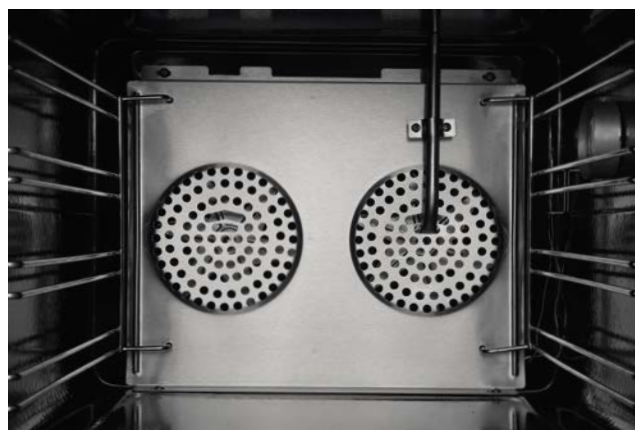
227077

FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR H90S

- Construction en inox, porte à double vitrage.
- La porte est isolée et peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- L'intérieur est partiellement en émail et est équipé d'un éclairage.
- Deux éléments chauffants et deux ventilateurs.
- Plage de température réglable de 50 à 300°C.
- Humidification par injection directe, fonctionnement manuel avec un bouton.
- Minuteur réglable de 0 à 120 minutes.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 438x315 mm, distance entre les plaques 70 mm.
- Livré avec les 4 plaques.

code	V	W	mm
227077	230	2670	595x595x(H)570
801970	grille		433x338
943380	plateau		435x315x(H)8

Humidification directe



Porte amovible pour faciliter le nettoyage



Le vitre reste assez froid et peut être touché



Avec pince pour sortir les plateaux chauds



**FOUR MIXTE AVEC GRILL 4X GN 2/3**

- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité.
- Panneau de commande manuel avec boutons pour programmer les fonctions, le temps, la température et la quantité de vapeur.
- Équipé avec fonctions pour décongélation, préchauffe, convection, grill, vapeur ou un combinaison de ces fonctions.
- La température peut être réglée jusqu'à 280°C.
- Le minuteur peut être programmé jusqu'à 120 minutes.
- Convection par deux éléments chauffants et un ventilateur.
- Avec des éléments grill supérieurs.
- Le four convient pour 4 plaques GN2/3, l'espacement entre les plaques est de 70 mm.
- Livré avec 1 grille GN2/3.
- Convection: 3 kW, grill: 1,8 kW.
- Éléments chauffants: inférieur 1,6 kW, supérieur 0,7 kW.
- Pieds ajustables de 55 à 75 mm.

code	V	W	mm
225929	230	3000	620x555x(H)585
224823	Piètement pour four 225929		580x390x(H)750

FOURS À CONVECTION SNACK

- La solution parfaite pour les commerces qui souhaitent proposer des viennoiseries fait maison.
- Ce four peut s'installer pratiquement partout, grâce à sa taille compacte et sa consommation d'énergie basse.
- L'humidificateur intégré fait que ce four convient pour les

- recettes le plus sophistiquées.
- Construction et chambre fait en inox.
- Porte en verre avec ventilation par gravité.
- Avec système de refroidissement pour le tableau de commandes.



225165

FOUR À CONVECTION MULTIFONCTION

- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 429 x 345 mm, les 4 plaques sont incluses.
- Un ventilateur non-réversible.
- Construction et chambre fait en inox.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle.
- Distance entre les plaques 74 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 230°C.

code	kg	V	W	mm
225165	36,4	230	2600	590x695x(H)590



224670

PIÈTEMENT POUR FOURS À CONVECTION SNACK

- Capacité: 6x 429x345 mm.
- Convient aux fours HENDI: 225165.

code	mm
224670	540x460x(H)700



FOURS DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE - 600X400 MM

- La solution parfaite pour les petits boulangeries, magasins et restaurants qui souhaitent offrir du pain frais et gouteux.
- Ce four peut s'installer pratiquement partout, grâce à sa taille compacte et sa consommation d'énergie basse.
- L'humidificateur intégré (voir tableau pour modèles

sélectionnés) fait que ce four convient pour les recettes le plus sophistiquées.

- Construction et chambre en inox.
- Porte en verre avec ventilation par gravité.
- Système de refroidissement pour le tableau de commandes.

18/0
stainless steel

FOUR AVEC HUMIFIDICATEUR MANUEL

- 2 ventilateurs non-réversibles.
- Humidification par injection indirecte, fonctionnement manuel avec un bouton poussoir.
- Construction et chambre fait en inox.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle..
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 600x400 mm, non inclus.
- Distance entre les plaques 83 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 230°C.

code	kg	V	W	mm
225516	50,4	230	3400	790x750x(H)635



225516

FOUR À CONVECTION AVEC HUMIFIDICATEUR

- 2 ventilateurs réversibles.
- Humidification par injection directe, réglable en 5 étapes.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 600 x 400 mm, non inclus.
- Construction et chambre fait en inox 18/10.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle.
- Distance entre les plaques 83 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 230°C.

code	kg	V	W	mm
225523	58	400 / 2N	6400	790x750x(H)635



225523

PIÈTEMENT POUR FOURS DE BOULANGERIE/ PÂTISSERIE

- Capacité: 6x 600x400
- Convient pour fours: 225516, 225523

code	mm
225639	760x520x(H)950



225639



FOURS À CONVECTION & FOURS MIXTES NANO 4X 450X340MM

- Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteux ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité. La chambre est équipé avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences.
- Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et la température jusqu'à 260°C.

NANO

NEW!

- La porte est équipée avec un double vitrage séparé d'un espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre d'extérieur peut être touchée. La vitre extérieure est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement.
- Capacité de la chambre: 4 plateaux (450x340mm), espacements entre les plateaux: 75mm.
- Livré avec 4 plateaux en aluminium (450x340mm).



223369

FOUR À CONVECTION MULTIFONCTION AVEC HUMIDIFICATEUR NANO

- Panneau de contrôle manuel, 3 boutons pour la température, le temps et la mode de fonctionnement.
- Bouton pour l'humidification par injection indirecte.
- 4 modes: décongélation, convection, grill et grill avec convection.
- Équipé avec 1 ventilateur non-réversible.
- Poids: 36 kg

code	V	W	mm
223369	230	3100	560x595x(H)530



223376

FOUR À CONVECTION MANUEL NANO

- Panneau de contrôle manuel, 2 boutons pour la température et le temps.
- Équipé avec 1 ventilateur non-réversible.
- Poids: 36 kg.

code	V	W	mm
223376	230	2850	560x595x(H)530





FOUR À CONVECTION MANUEL AVEC HUMIDIFICATEUR NANO

- Panneau de contrôle manuel, 2 boutons pour la température et le temps.
- Bouton pour le humidification par injection indirecte.
- Équipé avec 1 ventilateur réversible.
- Poids: 38 kg.

code	V	W	mm
223352	230	3200	560x595x(H)530



223352

FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR NANO

- Panneau de contrôle numérique, il est facile de régler le temps, la température et l'humidification.
- Le four est programmable, vous pouvez créer 99 programmes de 3 étapes, et si le préchauffement est ajouté au programme même 4 étapes.
- Équipé d'un ventilateur réversible.
- Poids: 38 kg.

code	V	W	mm
223345	230	3100	560x595x(H)530



223345

PIÈTEMENT POUR FOURS NANO 4X 450X340MM

- Convient aux fours 223376, 223369, 223352, 223345.

code	mm
223031	560x510x800



223031



FOURS MIXTES NUMÉRIQUES NANO TAILLE GN

- Un four mixte combine l'efficacité d'un four à convection avec les capacités d'un vapeur à vapeur. Ces modes de fonctionnement peuvent être utilisés individuellement ou ensemble.
- Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteux ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- Le vapeur est généré en vaporisant de l'eau sur les éléments chauffants. Le niveau de vapeur dans la chambre est contrôlable et le four a plusieurs fonctions automatiques pour maintenir les valeurs programmés.
- Le four doit être installé avec un raccord d'eau: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar). Uniquement l'eau traité et adouci peut convenir.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité. La chambre est équipé avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales a un inverseur automatique et peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences.
- Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W.
- Le panneau de commandes numériques est bien lisible pour les différentes fonctions et pour programmer le temps, la température et les programmes de cuisson.

NANO

NEW!

- Le minuteur électronique peut être réglé jusqu'à 999 minutes et la température jusqu'à 260°C.
- Le four est programmable afin d'assurer le même niveau de qualité de cuisson journalière. Vous pouvez créer 99 programmes de 3 étapes, et si le préchauffement est ajouté au programme même 4 étapes.
- Le four est équipé avec un sonde à coeur amovible, qui peut fonctionner en conjonction avec la fonction cuisson Delta-T intégré.
- Maintiens la chambre chaud avant le préchauffement afin de permettre une remise à niveau de température rapide.
- La porte est équipé avec un double vitrage séparé d'une espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre d'extérieur peut être touchée. La vitre extérieure est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement.
- La chambre est équipé avec des glissières pour des plateaux GN amovibles et un éclairage en halogène.
- Chauffe de la chambre automatique avant le cycle "préchauffage".



223291

FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR NANO 5 X GN2/3

- Capacité pour 5x GN2/3, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 1 ventilateur réversible.
- Poids: 64 kg.

code	V	W	mm	
223291	5x GN2/3	400	5400	700x714x(H)628
223666	piètement pour four 5x GN2/3		700x580x(H)700	



223123

FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR NANO 5 X GN1/1

- Capacité pour 5x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 2 ventilateurs réversibles.
- Poids: 103 kg.

code	V	W	mm	
223123	5x GN1/1	400	13800	920x834x(H)699
223659	piètement pour four 5x GN1/1		940x640x(H)700	





FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR NANO 7 X GN1/1

- Capacité pour 7x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 2 ventilateurs réversibles.
- Poids: 117 kg.

code	V	W	mm	
223109	7x GN1/1	400	13800	920x834x(H)859
223659	piètement pour four 7x GN1/1		940x640x(H)700	

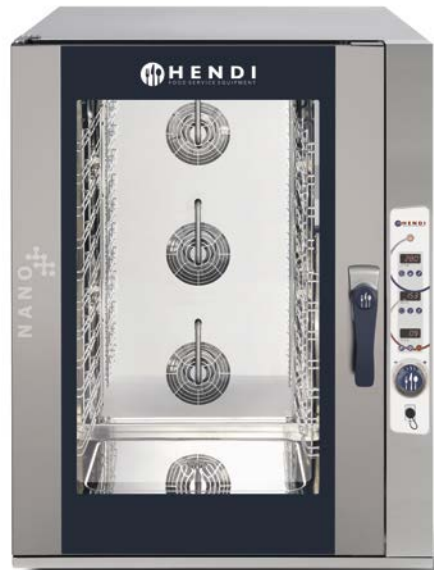


223109

FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR NANO 12 X GN1/1

- Capacité pour 12x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 3 ventilateurs réversibles.
- Poids: 151 kg.

code	V	W	mm	
223086	12x GN1/1	400	13800	920x834x(H)1195
223642	piètement pour four 12x GN1/1		940x640x(H)500	



223086

FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR NANO 20 X GN1/1

- Capacité pour 20x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 4 ventilateurs réversibles.
- Poids: 250 kg.

code	V	W	mm	
223215	20x GN1/1	400	28000	1050x940x(H)1900



223215



FOURS MIXTES MANUELS NANO TAILLE GN

- Un four mixte combine l'efficacité d'un four à convection avec les capacités d'un vapeur à vapeur. Ces modes de fonctionnement peuvent être utilisés individuellement ou ensemble.
- Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteuses ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- Le vapeur est généré en vaporisant de l'eau sur les éléments chauffants. Le niveau de vapeur dans la chambre est contrôlable et le four a plusieurs fonctions automatiques pour maintenir les valeurs programmés.
- Le four doit être installé avec un raccord d'eau: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar). Uniquement l'eau traité et adouci peut convenir.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité. La chambre est équipé avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales a un inverseur automatique et peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une

NANO

NEW!

- répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences.
- Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W.
- Vous trouverez sur le panneau de commande manuel des voyants pour le thermostat et le vapeur et trois grandes boutons pour programmer le temps, la température et la quantité de vapeur.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et la température jusqu'à 260°C.
- La porte est équipé avec un double vitrage séparé d'une espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre d'extérieur peut être touchée. La vitre extérieure est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement.
- La chambre est équipé avec des glissières pour des plateaux GN amovibles et un éclairage en halogène.



FOUR MIXTE MANUEL NANO 5X GN2/3

- Capacité pour 5x GN2/3, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 1 ventilateur réversible.
- Poids: 64 kg.

code		V	W	mm
223307	5x GN2/3	400	5400	700x714x(H)628
223666	piètement pour four 5x GN2/3			700x580x(H)700



223307



223130

FOUR MIXTE MANUEL NANO 5X GN1/1

- Capacité pour 5x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 2 ventilateurs réversibles.
- Poids: 103 kg.

code		V	W	mm
223130	5x GN1/1	400	13800	920x834x(H)699
223659	piètement pour four 5x GN1/1			940x640x(H)700

Joint de porte amovible



Injection d'eau directe





FOUR MIXTE MANUEL NANO 7X GN1/1

- Capacité pour 7x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 2 ventilateurs réversibles.
- Poids: 117 kg.

code		V	W	mm
223116	7x GN1/1	400	13800	920x834x(H)859



223116

FOUR MIXTE MANUEL NANO 12X GN1/1

- Capacité pour 12x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 3 ventilateurs réversibles.
- Poids: 151 kg.

code		V	W	mm
223093	12x GN1/1	400	13800	920x834x(H)1195
223642	piètement pour four 12x GN1/1			940x640x(H)500



223093

FOUR MIXTE MANUEL NANO 20X GN1/1

- Capacité pour 20x GN1/1, espacement entre les plateaux de 67 mm.
- Avec 4 ventilateurs réversibles.
- Poids: 250 kg.

code		V	W	mm
223222	20x GN1/1	400	28000	1050x940x(H)1900



223222



PLATEAUX ET GRILLES TAILLE PÂTISSERIE



808207

PLATEAU – Avec 3 bords



code	mm
808207	600x400



808214

PLATEAU PERFORÉ – Avec 3 bords



code	mm
808214	600x400



808221

PLATEAU PERFORÉ - AVEC 3 BORDS – Avec revêtement Teflon™ antiadhésive. – Avec 3 bords.



code		mm
808221	Couche anti-adhésif	600x400



808245

PLATEAU POUR BAGUETTES – Avec revêtement Teflon™ antiadhésive. – Perforé. – Pour 5 baguettes.



code		mm
808245	Couche anti-adhésif	600x400



808238

PLATEAU POUR BAGUETTES – Perforé – Pour 5 baguettes



code	mm
808238	600x400



801925

GRILLE



code	mm
801994	600x400
801925	grille transversale
801963	Chromé



PLATEAUX ET GRILLES TAILLE GN 1/1



808306

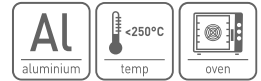


PLATEAU PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

code	mm
808306	530x325x(H)10



808405



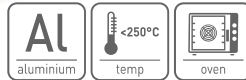
PLATEAU PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm
808405	530x325x(H)10



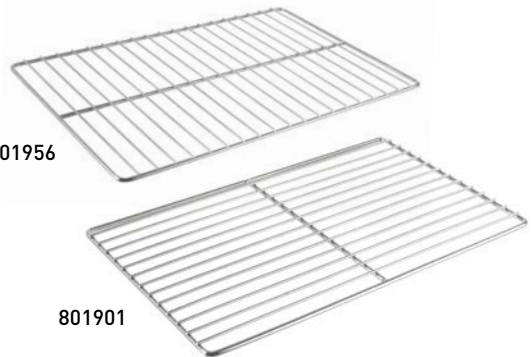
808429



PLATEAU GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm
808429	325x530x(H)10



801956

801901



GRILLE GASTRONORME

- GN 1/1

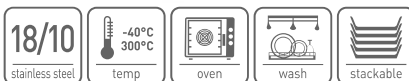
code	mm
801901	530x325
801918	Inox 18/10
801956	Chromé - grille transversale



809242

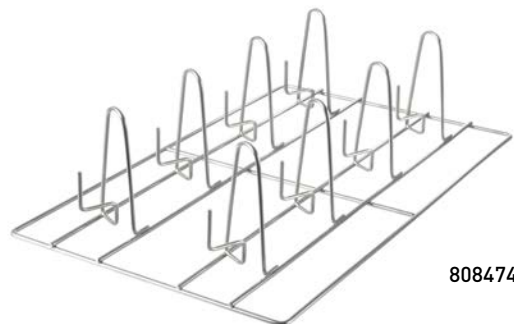
809259

809150



PLATEAU GASTRONORME PROFI LINE

code	mm
809242	GN 1/1 - 530x325x(H)40
809259	GN 1/1 - 530x325x(H)20
809150	GN 2/1 - 650x530x(H)20



808474



GRILLE À POULET

- Pour rôtir 8 poulets

code	mm
808474	GN 1/1 530x325x(H)150,8

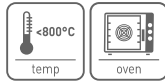




890257

890240

890233

**BAC GASTRONORM ÉMAILLÉ**

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



805558

805541

805534

**BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE**

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

PLATEAUX ET GRILLES TAILLE GN 2/3

808313

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

code	mm
808313	354x325x(H)10



808412

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

– Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

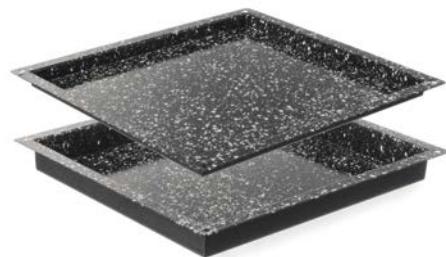
code	mm
808412	354x325x(H)10



801932

**GRILLE GASTRONORM GN 2/3**

code	mm
801932	354x325



890356

890349

**BAC GASTRONORM ÉMAILLÉ GN 2/3**

code	mm
890349	345x325x(H)40
890356	345x325x(H)20

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



556627



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN FIBRE DE VERRE

code	emballé par	mm
556627	2	430



556610



MOUFLE ANTI-CHALEUR EN COTON IGNIFUGE

– Extra longue afin de protéger l'avant-bras

code	emballé par	mm
556610	Coton avec couche ignifuge	430



556634



MOUFLE À FOUR RÉSIDANT À LA CHALEUR

– Résiste à la chaleur jusqu'à 350°C.

code	emballé par	mm
556634	2	300



NEW!



556658



MOUFFLES ANTI-CHALEUR CUIR

– Fait en cuir de vache.

– Extra longue, afin de protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm
556658	2	460



NEW!



233825

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE RONDE 100L

- Conçu en inox et en double vitrage en verre trempé.
- Accessible par porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur est placé sous la chambre.
- Équipé avec 3 étagères en verre ajustables.
- Éclairage LED de deux côtés.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 2/8°C.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	litre	V	W	mm
233825	100	230	210	ø480x(H)1030

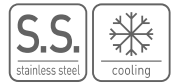


233832

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE RONDE 360L

- Conçu en inox et en double vitrage en verre trempé.
- Accessible par porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur est placé sous la chambre.
- Équipé avec 4 étagères en verre ajustables.
- Éclairage LED de deux côtés.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 2/8°C.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	litre	V	W	mm
233832	360	230	460	ø680x(H)1750



REFROIDISSEMENT ET VITRINES



233207

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE 110L

- Conçu en inox et équipé avec une porte courbée en double vitrage et vitres sur les côtés.
- Accessible par deux portes en verre coulissantes.
- Isolation en mousse de polystyrène expansé d'une épaisseur de 20 mm.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Livré avec 2 étagères chromées (630x230mm and 630x280mm) pouvant supporter un poids maximum de 5 kg chaque.
- Éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Plage de température: 2°/8°C.
- Classe climatique: 3.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	litre	V	W	mm
233207	110	230	220	700x557x(H)670



233214

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE 130L

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

code	litre	V	W	mm
233214	130	230	260	900x557x(H)670



233702



233719



Voir la vidéo



VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE

- Construction en inox, équipé avec double vitrage arrondi devant et vitres sur les côtés.
- Accès par deux portes coulissantes à l'arrière.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- 2 étagères chromées comprises
- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichages numériques.
- Plage de température: 0°/12°C.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	litre	V	W	mm
233702	120	230	160	686x568x(H)686
233719	160	230	160	850x568x(H)686



Refroidissement par ventilation forcé

Ecran numérique



Vitres sur les côtés

Portes coulissantes

NEW!

VITRINE RÉFRIGÉRÉE OUVERTE 320L



- Construction en inox et équipé des vitres sécurisées renforcées.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Livré avec 3 étagères.
- Éclairage LED en haut et sous chaque étagère.
- Équipé avec 4 roulettes dont deux avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichages numériques.
- Température d'ambiance max.: 28°C.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	plage	V	W	mm
233252	-1°/10°C	230	1300	920x847x(H)1465



233252



VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC ACCÈS PAR L'ARRIÈRE



NEW!



233306

- Construction fait en inox et équipé avec double vitrage.
- Accessible par 2 portes coulissantes à l'arrière.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec éclairage LED dans le plafond et sous chaque étagère.
- Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Plage de température: 2°/8°C.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R290.

VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC 3 ÉTAGÈRES INCLINÉES

- Équipé avec 3 étagères en verre ajustables et légèrement inclinées.

code	litre	V	W	mm
233306	300	230	480	650x805x(H)1445
233443	500	230	490	900x805x(H)1445
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445



233337

VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC 2 ÉTAGÈRES

- Équipé avec 2 étagères en verre ajustables.

code	litre	V	W	mm
233337	300	230	480	915x675x(H)1210
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210
233375	510	230	490	1515(675x(H)1210
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210



233276

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

- Conçu en inox et équipé de triple vitrage.
- Avec porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Livré avec 3 étagères chromées ajustables.
- Éclairage LED dans les 4 montants.
- Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 2/8°C.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	litre	V	W	mm
233276	400	230	495	650x650x(H)1908
233283	550	230	495	850x850x(H)1908



Possibilité de placer un image

VITRINE SUSHI GN 1/3 63L

- Construction en inox en avec une couche blanche, équipé avec double vitrage et un couvercle vitré arrondi.
- Accès par deux portes coulissantes à l'arrière ou par le couvercle vitré arrondi.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour 5 plateaux GN 1/3.
- Avec éclairage LED et évaporateur dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numérique.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: 3.

233757

code	plage	V	W	mm
233757	0°/12°C	230	160	1307x450x(H)330



VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF 77L

- Construction en inox de haute qualité, équipé avec un couvercle en triple vitrage et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour des bacs 8 x GN1/6 ou 4 x GN1/3 (profondeur max.: 150 mm).
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: 4.



233689

code	plage	V	W	mm
233689	-25°/-18°C	230	162	805x666x(H)305



VITRINE DE TABLE À SALADE 67L

- Construction en inox, équipé avec un couvercle en verre courbé et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcée et dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour des bacs soit 8x GN1/6 soit 4x GN1/3 (profondeur max.: 150 mm)
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: 4.



Voir la vidéo



233672

code	plage	V	W	mm
233672	0°/12°C	230	105	767x612x(H)328



VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- Construction inox avec une couche de peinture équipée de double vitrage.
- Avec porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Une conduite d'air à l'extérieur de la vitre afin d'éviter et d'évacuer la condensation.
- Avec éclairage LED dans le plafond.

- Étagères résistants avec couche en PVC, réglables en hauteur.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Plage de température: 0 / 12°C.
- Classe climatique: N
- Liquide de refroidissement: R600a.



233610



233627



233634

VITRINE DE TABLE, 58 LITRES

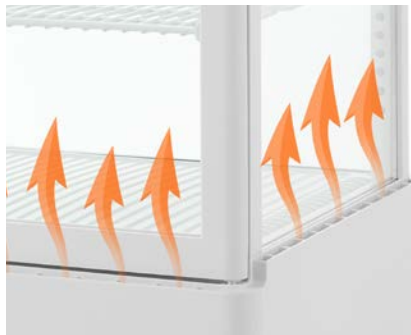
- 2 étagères.

code	-	V	W	mm
233610	blanc	230	170	452x406x(H)816
233627	noir	230	170	452x406x(H)816

VITRINE DE TABLE, 68 LITRES

- 3 étagères.

code	-	V	W	mm
233634	blanc	230	170	452x406x(H)891
233238	noir	230	170	452x406x(H)891 NEW!



Une conduite d'air à l'extérieur de la vitre afin d'éviter et d'évacuer la condensation



Équipé avec double vitrage et une porte facile à ouvrir



Thermostat et écran d'affichage numériques



Pieds ajustables



Lumière intérieure dans le plafond



Éclairage LED



Voir la vidéo



233641



233658



233665

VITRINE DE TABLE, 78 LITRES

- 3 étagères.

code		V	W	mm
233641	blanc	230	170	452x406x(H)966
233658	noir	230	170	452x406x(H)966

VITRINES DE TABLE GRAND MODÈLE, 98 LITRES

- 4 étagères.

code		V	W	mm
233665	blanc	230	190	452x406x(H)1116
233269	noir	230	190	452x406x(H)1116 NEW!

VITRINE RÉFRIGÉRÉE, 280 LITRES

- 5 étagères.

- Pieds ajustables en hauteur.

code		V	W	mm
233696	blanc	230	290	556x526x(H)1913
233290	noir	230	290	556x526x(H)1913 NEW!



4 roulettes,
dont 2 pivotantes



Équipé avec double vitrage
et une porte courbée facile à ouvrir



233696



ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS

- Construction avec peinture poudre, chambre en aluminium estampé, porte en plastique vitré avec verre renforcé.
- Refroidissement par ventilation forcé et dégivrage automatique.
- Éclairage à l'intérieur.

NEW!



- Écran d'affichage et réglage de température numérique.
- Équipé avec 4 pieds antidérapants ajustables.
- Liquide de refroidissement: R600a.



233900



233917

ARRIÈRE DE BAR RÉFRIGÉRÉ UNE PORTE 118 L

- Une porte, avec 2 étagères chromées.

code	range	V	mm
233900	2°/10°C	230	500x500x(H)900

ARRIÈRE DE BAR RÉFRIGÉRÉ PORTES COULISSANTES 228 L

- Porte double coulissante, avec 4 étagères chromées.

code	range	V	mm
233917	2°/10°C	230	900x500x(H)900



233924



233931

VITRINE DE PRÉSENTATION BOISSONS UNE PORTE 293 L

- Une porte, avec 5 étagères chromées

code	range	V	mm
233924	2°/10°C	230	600x515x(H)1820

VITRINE DE PRÉSENTATION BOISSONS DOUBLE PORTES 458L

- Double portes, avec 10 étagères chromées.

code	range	V	mm
233931	2°/10°C	230	900x545x(H)1820



CAVES À VIN DOUBLE ZONE

NEW!



- La double zone permet de programmer 2 températures différentes dans les 2 zones.
- Extérieur noir, porte vitré sans bordures avec une poignée en inox élégant.
- Avec porte à fermeture automatique et verrouillable.
- Refroidissement par ventilation forcé, compresseur placé derrière la chambre.
- Livré avec étagères en bois.
- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Peut être programmé en Celsius ou Fahrenheit.
- 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R600a.



Double zone

Étagères en bois comprises

Porte verrouillable



233221



233245

CAVE À VIN DOUBLE ZONE 155 L

- Peut contenir jusqu'à 44 bouteilles de vin.
- Livré avec 5 étagères en bois.

code	plage	V	W	mm
233221	4°/20°C	230	130	596x654x(H)855

CAVE À VIN DOUBLE ZONE 420 L

- Peut contenir jusqu'à 166 bouteilles de vin.
- Livré avec 15 étagères en bois

code	plage	V	W	mm
233245	4°/20°C	230	185	595x720x(H)1820





NEW!



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES AVEC CAISSON LUMINEUX

- Fait en inox, aluminium et polypropylène.
- Les portes sont équipées avec triple vitrage dont une couche en verre trempé.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Livré avec 8 étagères couvert en PVC ajustables.
- Avec éclairage LED dans la chambre et dans le caisson lumineux.
- Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Régulateur température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: N
- Liquide de refroidissement: R600a.



233788

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PORTE VITRÉ 360L

- Avec porte verrouillable.

code	plage	V	W	mm
233788	2°/10°C	230	220	620x669x(H)1965

REFROIDISSEMENT ET VITRINES



233795

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PORTE VITRÉ DOUBLE 750L

- Avec 2 portes verrouillables.

code	plage	V	W	mm
233795	2°/10°C	230	240	1120x595x(H)1965

NEW!

VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF 90L

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- La porte verrouillable est équipée d'un triple vitrage et un élément chauffant pour éviter de s'embuer.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec 2 étagères avec couche en PVC ajustables.
- Avec lumière LED en haut du congélateur.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	plage	V	W	mm
233412	-22°/-13°C	230	160	620x575x(H)712



233412

NEW!

VITRINE À GLACES 600 L

- Construction en inox équipé avec double vitrage.
- Accessibles par des portes coulissantes à l'arrière et un couvercle articulé devant.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Peut contenir jusqu'à 12 bacs à glaces.
- Avec éclairage LED en haut et sur les côtés.
- Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R404a.



code	plage	V	W	mm
233849	-24°/-18°C	230	1050	1240x1065x(H)1410



233849

NEW!

CONGÉLATEUR COFFRE ECONOMIQUE EN ÉNERGIE

- Construction fait en aluminium.
- Couvercle à fermeture automatique verrouillable.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage manuelle.
- Compresseur placé sous la chambre.
- Isolation mousse d'une épaisseur de 70 mm.
- Éclairage LED dans la chambre.
- Régulation de température manuel et écran d'affichage numérique.
- Équipé avec 2 roulettes et 2 pieds ajustables.
- Plage température: -26°/-18°C.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.



code	litre	V	W	mm
233856	190	230	85	953x607x(H)840
233863	282	230	95	1116x686x(H)840
233870	354	230	95	1275x785x(H)840
233887	445	230	100	1538x785x(H)840
233894	502	230	115	1655x785x(H)840



233856



RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS PROFI LINE | SÉRIE 700



- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Porte(s) à fermeture automatique verrouillable avec poignée(s) courbés ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur en haut.

- Isolation en mousse polyuréthane, épaisseur 50 mm.
- Avec étagères ajustables, qui conviennent pour des bacs GN 1/1.
- Régulation de température et écran d'affichage numérique.
- Équipé avec 4 roues dont 2 avec freins.
- Classe climatique: SN-ST
- Liquide de refroidissement: R600a.

NEW!



233108
233115

Chambre et structure
extérieure fait en inox
de haute qualité



233122
233139

RÉFRIGÉRATEUR UNE PORTE PROFI LINE 410 L

- Dimensions chambre: 500x540x(H)1380 mm.
- 3 étagères (485x525mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Poids: 90 kg.

code	plage	V	W	mm
233108	-2°/8°C	230	245	600x745x(H)1950

RÉFRIGÉRATEUR DOUBLE PORTE PROFI LINE 900 L

- Dimensions chambre: 1100x540x(H)1380 mm.
- 6 étagères (525x530mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Poids: 135 kg.

code	plage	V	W	mm
233122	-2°/8°C	230	400	1200x745x(H)1950

CONGÉLATEUR UNE PORTE PROFI LINE 410 L

- Dimensions chambre: 500x540x(H)1380 mm.
- 3 étagères (485x525mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Poids: 90 kg.

code	plage	V	W	mm
233115	-17°/-22°C	230	450	600x745x(H)1950

CONGÉLATEUR DOUBLE PORTE PROFI LINE 900 L

- Dimensions chambre: 1100x540x(H)1380 mm.
- 6 étagères (525x530mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Poids: 135 kg.

code	plage	V	W	mm
233139	-17°/-22°C	230	750	1200x745x(H)1950

Régulateur de
température numérique



Étagères pouvant supporter
une charge maximale de 40 kg



Porte à fermeture
automatique verrouillable



RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS PROFI LINE | SÉRIE 800

Arktic
REFRIGERATION SINCE 1952

S.S.
stainless steel

cooling

- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Porte à fermeture automatique verrouillable avec poignées courbés ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé en haut.
- Isolation en mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm.

- Livré avec étagères ajustables, peut contenir de bacs jusqu'à GN 2/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Équipé avec 4 roues dont 2 avec freins.
- Classe climatique: SN-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.



232118
232132

Chambre et structure
extérieure fait en
inox de haute qualité



232125
232149

RÉFRIGÉRATEUR UNE PORTE PROFI LINE 670L

- Dimensions chambre: 610x635x(H)1540 mm.
- 3 étagères GN 2/1 inclus.
- Poids: 120 kg.

code	plage	V	W	mm
232118	0°/8°C	230	220	730x805x(H)2065

CONGÉLATEUR UNE PORTE PROFI LINE 670 L

- Dimensions chambre: 610x635x(H)1540 mm.
- 3 étagères GN 2/1 inclus. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Poids: 120 kg.

code	plage	V	W	mm
232132	-22°/-17°C	230	600	730x805x(H)2065

RÉFRIGÉRATEUR AVEC DOUBLE PORTES PROFI LINE 1300 L

- Dimensions chambre: 1194x635x(H)1540 mm.
- 6 étagères GN 2/1 (650x530mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Poids: 171 kg.

code	plage	V	W	mm
232125	0°/8°C	230	350	1314x805x(H)2065

CONGÉLATEUR AVEC DOUBLE PORTES PROFI LINE 1300 L

- Dimensions chambre: 1194x635x(H)1540 mm.
- 6 étagères GN 2/1 (650x530mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Poids: 177 kg.

code	plage	V	W	mm
232149	-22°/-17°C	230	800	1314x805x(H)2065

Équipé avec
des roues



Refroidissement
forcé dynamique



Porte à fermeture
automatique verrouillable



TABLES RÉFRIGÉRÉES KITCHEN LINE | SÉRIE 700



- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes équipées de poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- Avec étagères ajustables, conviennent aux bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- 4 pieds en plastique ajustables.
- Dégivrage automatique équipé d'un évaporateur de condensation.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES KITCHEN LINE 300 L

- Dimensions chambre: 830x595x(H)500 mm.
- 2 étagères (335x570mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 70 kg.

code	plage	V	W	mm
232019	-2°/8°C	230	220	900x700x(H)880



232019

Chambre et structure
extérieure fait en
inox de haute qualité

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC TROIS PORTES KITCHEN LINE 380 L

- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- 3 étagères (335x570 mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 91 kg.

code	plage	V	W	mm
232026	-2°/8°C	230	220	1365x700x(H)880



232026

Emplacement pour
étagères ajustables



Poignées
ergonomiques



Régulateur
de température
électronique



RÉFRIGÉRATEURS & CONGÉLATEURS COMPTOIRS KITCHEN LINE



- Intérieur et extérieur fait en inox e haute qualité.
- Portes à fermeture automatique avec poignées ergonomiques.
- Plan de travail équipé avec un dossier d'une hauteur de 40 mm.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.

- Isolation en polyuréthane d'une épaisseur de 50 mm.
- Avec étagères ajustables.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Classe climatique: SN-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.

NEW!



233344
233351



233382
233399

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES KITCHEN LINE 220L

- Dimensions chambre: 800x480x(H)580 mm.
- 2 étagères (390x428mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 71 kg.

code	plage	V	W	mm
233344	-2°/8°C	230	300	1200x600x(H)850

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC TROIS PORTES KITCHEN LINE 390L

- Dimensions chambre: 1400x480x(H)580 mm.
- 3 étagères (2x 430x428mm, 1x 490x428mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 81 kg.

code	plage	V	W	mm
233382	-2°/8°C	230	400	1800x600x(H)850

CONGÉLATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES KITCHEN LINE 220L

- Dimensions chambre: 800x480x(H)580 mm.
- 2 étagères (390x428mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 71 kg.

code	plage	V	W	mm
233351	-12°/-22°C	230	400	1200x600x(H)850

CONGÉLATEUR COMPTOIR AVEC TROIS PORTES KITCHEN LINE 390L

- Dimensions chambre: 1400x480x(H)580 mm.
- 3 étagères (2x 430x428mm, 1x 490x428mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 81 kg.

code	plage	V	W	mm
233399	-12°/-22°C	230	500	1800x600x(H)850

Emplacement pour étagères ajustable

Refroidissement par ventilation forcée

Poignées ergonomiques



RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS COMPTOIRS PROFI LINE



- Intérieur et extérieur fait en inox e haute qualité, sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Portes à fermeture automatique avec poignées ergonomiques.
- Plan de travail équipé avec un dossier de 40 mm.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.

- Isolation en polyuréthane d'une épaisseur de 50 mm.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs jusqu'à GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Classe climatique: SN-T.



232040
232064

232057
232699

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES PROFI LINE 280L

- Dimensions chambre: 822x570x(H)580 mm.
- 2 étagères (330x545mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Poids: 95 kg.

code	plage	V	W	mm
232040	-2°/8°C	230	250	1360x700x(H)850

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC TROIS PORTES PROFI LINE 420L

- Dimensions chambre: 1257x570(H)580 mm.
- 3 étagères (330x545mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Poids: 120 kg.

code	plage	V	W	mm
232057	-2°/8°C	230	400	1795x700x(H)850

CONGÉLATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES PROFI LINE 280L

- Dimensions chambre: 822x570x(H)580 mm.
- 2 étagères (330x545mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Liquide de refroidissement: R290a.
- Poids: 95 kg.

code	plage	V	W	mm
232064	-18°/-22°C	230	600	1360x700x(H)850

CONGÉLATEUR COMPTOIR AVEC TROIS PORTES PROFI LINE 420L

- Dimensions chambre: 1257x570(H)580 mm.
- 3 étagères (330x545mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 40 kg chaque.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Poids: 120 kg.

code	plage	V	W	mm
232699	-18°/-22°C	230	600	1795x700x(H)850



232071

TIROIR AVEC RAIL DE GUIDAGE - SET DE 2

- Set pour convertir une porte d'un comptoir Profi Line série 700 en deux tiroirs.

code
232071

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- L'intérieur comme l'extérieur sont conçus en inox de haute qualité.
- Vitrine en verre trempé.
- Refroidissement statique avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Isolation par mousse polyuréthane d'un épaisseur de 40 mm.
- Affichage numérique, thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en plastiques ajustables et antidérapants.
- Plage de température: -2°C à 8°C.
- Classe climatique: SN.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans bacs GN.

Arctic REFRIGÉRATION SINCE 1937

S.S.
stainless steel

cooling

NEW!



232965

4x GN 1/3



232903

5x GN 1/4



232972

6x GN 1/3



232910

7x GN 1/4



232989

7x GN 1/3



232927

8x GN 1/4



232996

9x GN 1/3

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Avec vitrine en verre trempé.
- Vitrine réfrigérée pour bacs GN 1/4 d'un profondeur de 150 mm max.

code	-	V	W	mm
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)430
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430
232927	9x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430

VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3

- Avec vitrine en verre trempé.
- Vitrine réfrigérée pour bacs GN 1/3 d'un profondeur de 150 mm max.

code	-	V	W	mm
232965	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)430
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430
232996	9x GN 1/3	230	180	2006x395x(H)430

VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3

- Avec couvercle en inox.
- Convient aux bacs GN 1/3 avec un profondeur max. de 150mm.

code	V	W
233948	4x GN1/3	230 180
233955	6x GN1/3	230 180
233979	7x GN1/3	230 180
233986	8x GN1/3	230 180
233993	9x GN1/3	230 180



233948

NEW!

SALADETTES

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes équipées avec des poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- Avec étagères ajustables, convient pour bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en plastic antidérapants réglables.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide réfrigérant R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.



232804

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



Livré sans bacs GN

SALADETTE 2 PORTES 300L

- Avec couvercle articulé en inox, qui donne accès à l'emplacement de bacs 2x GN 1/1 et 3x GN 1/6 avec une profondeur maximum de 150 mm.
- Dimensions chambre: 830x595x(H)500 mm
- Livré avec 2 étagères (335x570 mm) pouvant supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Plan de travail en plastique: 900x135x(H)20 mm.
- Poids: 68 kg.

code	plage	V	W	mm
232804	-2°/8°C	230	310	900x700x(H)888



NEW!

SALADETTE 3 PORTES 380L

- Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 4 bacs GN 1/1 (profondeur maximum 150 mm.)
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- Livré avec 3 étagères pouvant supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Plan de travail en plastique: 1365x135x(H)20 mm.
- Poids: 87 kg.

code	plage	V	W	mm
232811	-2°/8°C	230	310	1365x700x(H)888

Emplacement pour étagères ajustable



Poignées ergonomiques



Régulateur de température électronique





232781

Chambre et structure
extérieure fait en
inox de haute qualité



232798

SALADETTE 2 PORTES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE EN VERRE 300L

- Avec une vitrine en verre élégante, qui donne accès à l'emplacement pour 2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm.)
- Dimensions chambre: 830x595x(H)500 mm.
- Livré avec 2 étagères (335x570 mm) pouvant supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Plan de travail en plastique: 900x135x(H)20 mm.
- Poids: 80 kg.

code	plage	V	W	mm
232781	-2°/8°C	230	310	900x700x(H)1300

SALADETTE 3 PORTES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE EN VERRE 380L

- Avec une vitrine en verre élégante, qui donne accès à l'emplacement pour 4 bacs GN 1/1 (profondeur maximum 150 mm.)
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- Livré avec 3 étagères (335x570 mm) pouvant supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Plan de travail en plastique: 1365x135x(H)20 mm.
- Poids: 110 kg.

code	plage	V	W	mm
232798	-2°/8°C	230	310	1365x700x(H)1300



232880

Chambre et structure
extérieure fait en
inox de haute qualité



232897

SALADETTE 2 PORTES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN SURÉLEVÉE 300L

- Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 5 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm.)
- Dimensions chambre: 830x595x(H)500 mm.
- Dimensions vitrine GN: 900x265x(H)195 mm.
- Livré avec 2 étagères (335x570 mm) pouvant supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 75 kg.

code	plage	V	W	mm
232880	-2°/8°C	230	310	900x700x(H)1040

SALADETTE 3 PORTES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN SURÉLEVÉE 380L

- Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 8 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm.)
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- Dimensions vitrine GN: 1365x265x(H)195 mm.
- Livré avec 3 étagères (335x570 mm) pouvant supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 105 kg.

code	plage	V	W	mm
232897	-2°/8°C	230	310	1365x700x(H)1040



SALADETTES PIZZA

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, avec plan de travail en granite.
- Portes équipées avec poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs GN 1/1.

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952

S.S.
stainless steel

cooling

- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Toutes les modèles sont livrées sans les bacs GN.



232859

Chambre et structure
extérieure fait en
inox de haute qualité



232873



SALADETTE PIZZA 2 PORTES 300L

- Avec couvercle en inox au-dessus l'emplacement pour les bacs GN, qui peut contenir 5 bacs GN 1/6 (profondeur max. 150 mm).
- Dimensions chambre: 830x595x(H)500 mm.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- 2 étagères (335x570 mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 94 kg.

code	plage	V	W	mm
232859	-2°/8°C	230	310	900x700x(H)1100

NEW!

SALADETTE PIZZA 3 PORTES 380L

- Avec couvercle en verre au-dessus l'emplacement pour les bacs GN, qui peut contenir 8 bacs GN 1/6 (profondeur max. 150 mm).
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- 3 étagères (335x570 mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 180 kg.

code	plage	V	W	mm
232873	-2°/8°C	230	310	1360x700x(H)1120



Vitrines réfrigérées
la page 225



232996

**SALADETTE PIZZA AVEC 2 PORTES
ET 7 TIROIRS 280L**

- 7 tiroirs non réfrigérés de 400x620x(H)65mm.
- Dimensions chambre: 1480x670x(H)570 mm.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 60 mm.
- 2 étagères (600x400mm) comprises. Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque.
- Poids: 367kg.

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



232842

Chambre et structure
extérieure fait en inox
de haute qualité



**SALADETTE PIZZA 3 PORTES AVEC VITRINE
RÉFRIGÉRÉE 380+40L**

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

code	plage	V	W	mm
232033	-2°/8°C	230	220+180	1405x700x(H)1445



232033



CELLULE DE REFOIDISSEMENT



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

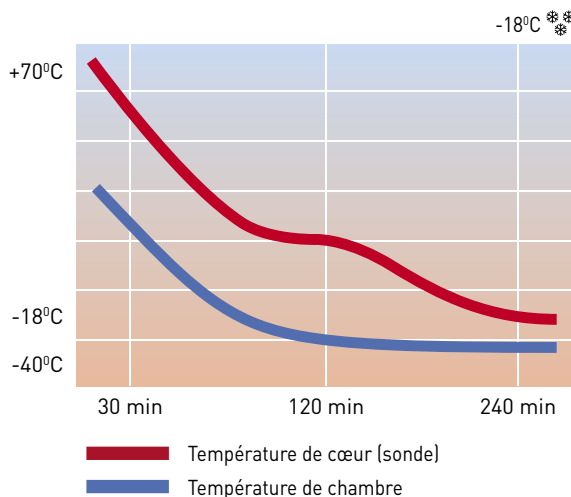
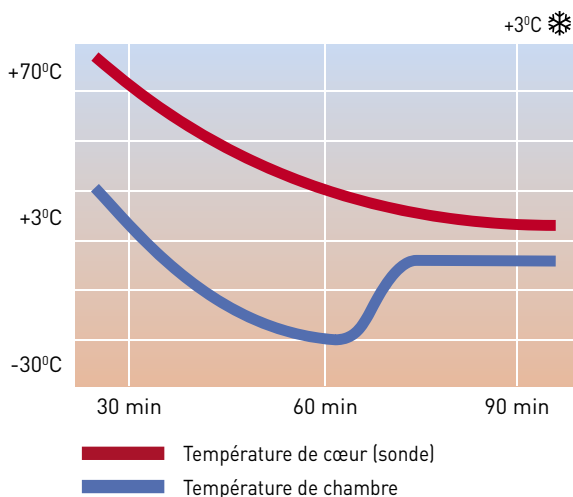
- Isolation en polyuréthane de 60 mm.
- Couvercle supérieure amovible.
- Porte avec fermeture automatique avec joint magnétique.
- Panneau de commande et écran numérique.
- Sonde inclus.
- Équipé avec 4 pieds ajustables.
- Classe climatique: SN-T.
- Réfrigérant: R404a/R507.
- Pieds ajustables en inox.

Refroidissement rapide de +90°C à +3°C

Ce processus permet d'abaisser rapidement la température à cœur des aliments à 3°C selon les normes du HACCP. Le temps court de refroidissement réduit la prolifération des bactéries dans la plage de température de +65°C à 10°C. Grâce à la refroidissement rapide, la qualité, la couleur et la saveur des aliments seront mieux conservés et la période de conservation pourra être plus longue.

Surgélation rapide de +90°C à -18°C

Un système de refroidissement puissant souffle d'air de -40°C dans la cellule, qui permet d'abaisser la température des aliments rapidement à -18°C. Cette procédure évite la formation de cristaux de glace qui pourraient abîmer les aliments à l'intérieur. La surgélation rapide produit des nombreux petits cristaux de glace, ce qui permet de conserver la qualité, la couleur et la saveur des aliments et de prolonger la période de conservation.



Sonde de température à cœur compris



Chambre avec glissières (espace intermédiaire 70 mm) convient pour plateaux GN 1/1 et 600x400 mm





232163

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 3 X GN 1/1

- Capacité de la cellule: 3 x GN 1/1 ou 3 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule: 610x410x280 mm
- 3 paires de rails, distance entre les rails 70 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C: 14 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C: 11 kg
- Poids: 50 kg

code	V	W	mm
232163	230	1150	750x740x(H)720/750



232170

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5 X GN 1/1

- Capacité de la cellule: 5 x GN 1/1 ou 5 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule: 610x410x410 mm
- 5 paires de rails, distance entre les rails 70 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C: 20 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C: 15 kg
- Poids: 71kg

code	V	W	mm
232170	230	1420	750x740x(H)850/880

Chambre et structure
extérieure fait en
inox de haute qualité



232194

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 7 X GN 1/1

- Capacité de la cellule: 7 x GN 1/1 ou 7 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule: 610x410x760 mm
- 7 paires de rails, distance entre les rails 105 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C: 25 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C: 20 kg
- Poids: 90kg

code	V	W	mm
232194	230	1490	750x740x(H)1260/1290



232187

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 10 X GN 1/1

- Capacité de la cellule: 10 x GN 1/1 ou 10 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule: 610x410x760 mm
- 10 paires de rails, distance entre les rails 70 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C: 25 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C: 20 kg
- Poids: 90kg

code	V	W	mm
232187	230	1490	750x740x(H)1260/1290





PLATEAU DE PRÉSENTATION
COULEUR ARGENT

code	mm
808511	600x400x(H)20
808504	400x300x(H)20

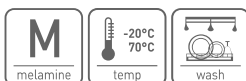


PLATEAU DE PRÉSENTATION
COULEUR OR

code	mm
808573	600x400x(H)20
808566	400x300x(H)20



568200

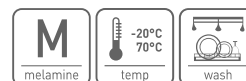


BAC À VIANDE
- Mélamine noir

code	mm
568101	290x160x(H)35
568200	350x250x(H)40
568309	420x280x(H)60



568507

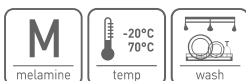


BAC À VIANDE
- Mélamine noir

code	mm
568408	290x160x(H)60
568507	300x190x(H)80



568804

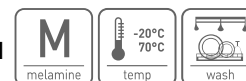


BAC À VIANDE
- Mélamine noir

code	mm
568804	280x210x(H)60



569108



PLATEAU DE PRÉSENTATION
- Mélamine noir

code	mm
569009	270x210x(H)17
569016	300x150x(H)17
569108	300x190x(H)17
569207	350x240x(H)17



407202

PLATEAU DE PRÉSENTATION



code	mm
407202	240x170



407400

PLATEAU DE PRÉSENTATION



code	mm
407400	345x245



408308

PLATEAU DE PRÉSENTATION



code	mm
408308	310x230



508305

BAC À VIANDE



code	mm
508107	260x200x(H)48
508206	310x240x(H)48
508305	360x275x(H)52



429419

DISTRIBUTEUR DE PETITS PAINS
- Pour 7 petits pains



code	mm
429419	475x105x(H)60





810668

810613

810651

Equippé 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 80mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- livré démonté.

CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15X 600X400

- 600x400 mm avec 15 étages - espacement 80mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.

code	plateau de travail mm	mm	code	mm	code	mm
810668	GN 1/1 - 530x325	380x550x(H)925	810613	615x450x(H)1695	810651	690x515x(H)1695



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



810002

CHARIOT DE SERVICE

- En inox.
- Comporte 2 étagères avec revêtement antibruit sur le côté dessous.
- Poids maximum par plateau - 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein équipé de protections d'angle.
- Distance entre les plateaux - 550 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	plateau de travail mm	mm
810002	830x510	910x590x(H)950



810101

CHARIOT DE SERVICE

- Fait en inox
- Comporte 3 étagères avec revêtement antibruit sur face inférieure
- Poids maximum par plateau 50 kg
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipé de protections d'angle
- La distance entre les tableaux est 295 mm
- Livré démonté et à plat

code	plateau de travail mm	mm
810101	830x510	910x590x(H)950





810156

810149



CHARIOT DE SERVICE AVEC IMPRESSION MOTIF BOIS

- Fait en inox.
- Comporte 3 étagères.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont 2 à freins, équipé de protection d'angle.
- Livré démonté et à plat.

code		plateau de travail mm	mm
810149	imprimé motif chêne	830x510	910x590x(H)950
810156	imprimé motif chêne foncé	830x510	910x590x(H)950 NEW!



810514



Pliable afin de minimiser le volume pour le transport



CHARIOT PLATEFORME

- Malgré le poids léger du chariot, il peut porter jusqu'à 150 kg.
- Pliable pour le transporter facilement.
- Avec 2 roulettes tournantes.

code	mm
810514	730x480x(H)825



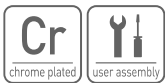
810200



CHARIOT DE SERVICE EN POLYPROPYLÈNE

- En polypropylène
- Comporte 3 étagères
- Poids maximum par plateau 50 kg
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipé de protections d'angle
- La distance entre les étagères est de 340 mm
- Livré démonté et à plat

code	plateau de travail mm	mm
810200	615x400	800x410x(H)950



RAYONNAGE AVEC 5 ÉTAGÈRES

- Max. poids par plateau 80 kg
- Equipé des pieds réglables
- En fer chromé

code	mm
812204	910x455x(H)1830



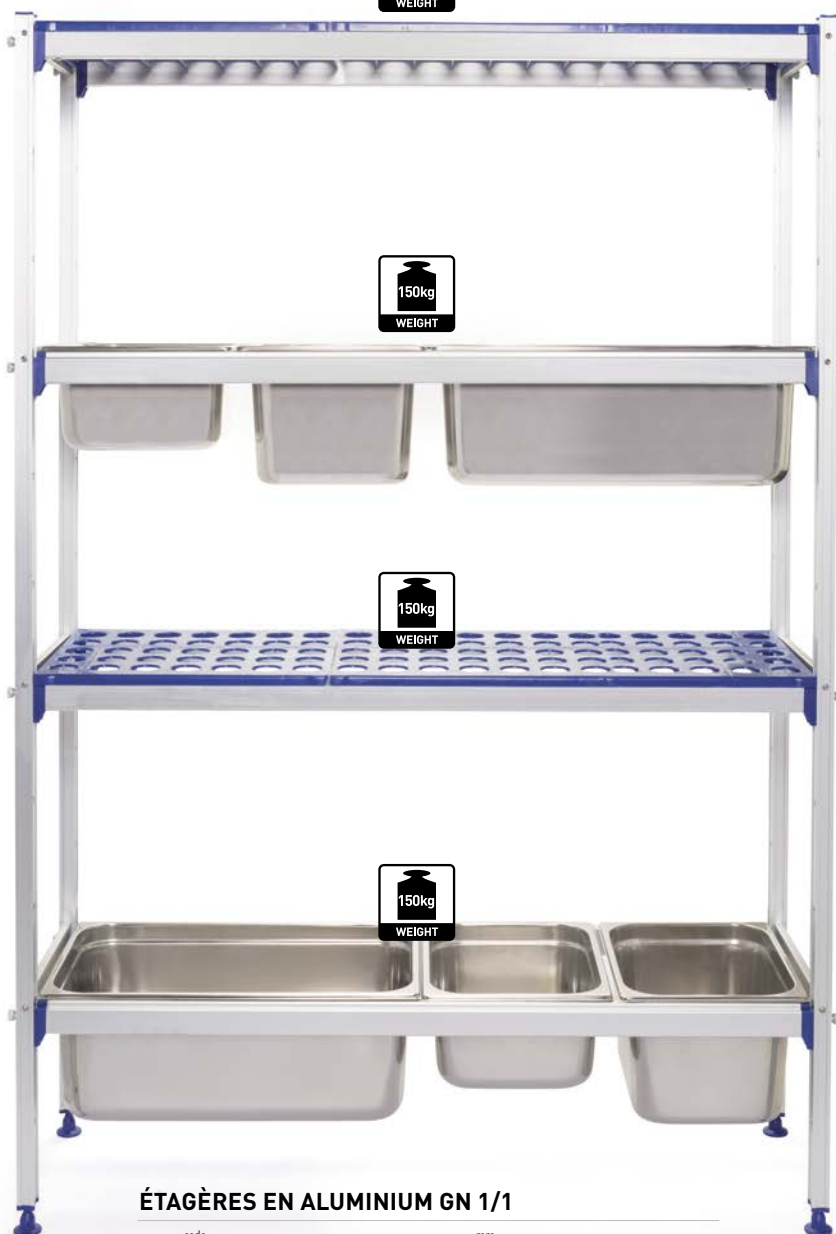
812204



ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM GN 1/1



- Les bacs GN 1/1 rentrent directement entre les supports en aluminium.
- Structure en aluminium anodisé.
- Avec rayons en polypropylène, qui conviennent au lave-vaisselle.
- Facile à agrandir.
- Peut supporter 150 kg maximum si la charge est bien répartie sur toute la surface.



ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM GN 1/1

code	mm
812266	1120x355x(H)1685
812372	Crochet d'extension

812266

RANGEMENT & TRANSPORT



Facilement extensible



Etagères en plastique peuvent être lavés au lave-vaisselle



ETAGÈRES DE RANGEMENT



- Frame en aluminium anodisé
- Avec rayons en polypropylène, qui conviennent au lave-vaisselle
- Facile à agrandir
- Peut supporter 150 kg maximum si la charge est bien répartie sur toute la surface.
- Livré à plat
- A monter



ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM

code	mm
812273	1280x405x(H)1685
812280	Crochet d'extension

812273



812280

Facilement extensible



Etagères en plastique peuvent être lavés au lave-vaisselle





MAX
103 kg



CHARIOT ALIMENTS SECS

- Utile dans tous les grandes cuisines pour stocker, transporter et mesurer rapidement des quantités d'aliments secs comme: farine, sucre, sel, légumes, riz.
- Fait en une pièce, structure solide et ferme en polyéthylène.
- Le chariot est facile à nettoyer grâce aux coins arrondis et les parois intérieures lisses.
- Emplacement pour la pelle dans le haut du chariot.
- Couvercle transparent en polycarbonate afin d'identifier facilement le produit et la quantité.
- 4 roulettes larges en caoutchouc ø75 mm, dont 2 roulettes avec freins pour faciliter le transport.
- Hauteur ergonomique de 71 cm, parfait pour le placer sous la table de travail.



Pelle



Couvercle transparent



4 roulettes pivotantes

Pour aliments secs



Farine



Sucre



Sel



Céréales



Riz

code	litre	mm ext.
877920	98	394x749x(H)711
877913	81	333x743x(H)711 NEW!



877937



espace entre les étagères 270/290 mm



4 roulettes pivotantes



CHARIOT DE SERVICE 3 NIVEAUX

- Conçu spécialement pour transporter rapidement, efficacement et en toute sécurité la vaisselle.
- Étagères en polypropylène, montants en aluminium.
- Facile à nettoyer.
- Distance entre les étagères 270/290mm.
- Charge maximum: 103 kg.

code	plateau de travail mm	mm
877937	750x500(H)20	1280x500x(H)960



CONTENEUR ISOLÉ À GLACE - 110 L

- Idéal pour le transport à longue distance des glaçons.
- Permet de conserver la glace dans des bars mobiles au bord des piscines, mers ou lacs.
- Fait en polyéthylène solide et résistant aux chocs et impacts.
- Équipé d'une mousse d'isolation épaisse afin de maintenir la température de la glace le plus longtemps possible.
- Paroi intérieure résistant aux éraflures et rayures.
- Poignée ergonomique intégrée.
- Deux grandes roulettes (ø20 mm) qui conviennent pour un sol inégal et 2 roulettes (ø10 mm) avec frein.
- Tuyau d'écoulement profilé pour la glace fondu dans la chambre, avec robinet.
- Robinet, cuillère à glace et égouttoir inclus (robinet est à 90 mm du sol).

code	litre	mm ext.
877883	110	585x800x(H)745

AMER★BOX



MAX 110 L



877883



Bac égouttoir



2 roulettes pivotantes avec freins



Robinet de vidange



Pelle



CHARIOT PORTE-ASSIETTES

- Assure le transport en tout sécurité de la vaisselle.
- Les séparations mobiles en polyéthylène permettent de ranger une grande variété des assiettes.
- Une conception robuste fait en polyéthylène pour prévenir la vaisselle contre des ébréchures ou cassures.
- Nombre de colonnes: 6
- Nombre de assiettes par colonne:50
- Roulettes résistants pour un sol inégal, ne marquent pas même si chargé complètement.
- 2 roulettes avec freins de ø10mm, et 2 grand roulettes de ø20mm.
- Résistant aux chocs et impacts.
- Antirouille.
- Livré avec housse de protection en vinyle pour être conforme à la réglementation sanitaire.
- Convient aux assiettes avec un diamètre de ø170 à ø330 mm.

code	mm ext.
877906	930x720x(H)800



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 mm



5 colonnes - assiettes ø 128 mm
2 colonnes - assiettes ø 231 mm



5 colonnes - assiettes ø 102 mm
2 colonnes - assiettes ø 334 mm





877845



4 agrafes



Valve



877852

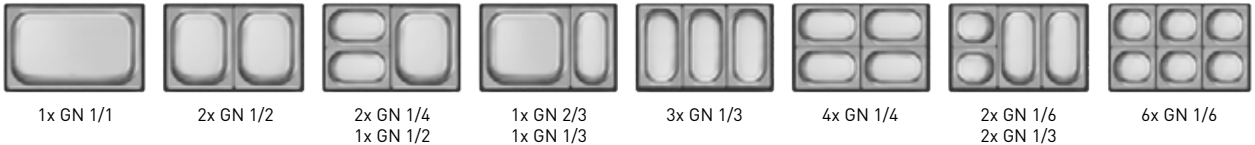


CONTENEUR ISOTHERME GN 1/1 À CHARGEMENT PAR LE HAUT

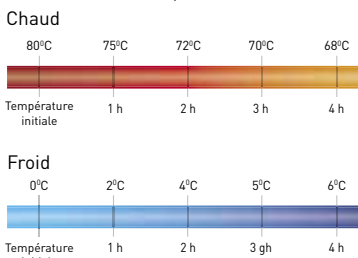
- Fait en polyéthylène HDPE (basse densité).
- Paroi double remplie de mousse en polyuréthane afin d'obtenir la meilleure isolation possible et ainsi de maintenir la température des aliments.
- Couvercle hermétique avec 4 agrafes fait en fibre de nylon résistant.

code	mm int.	mm ext.
877845	GN 1/1 - 150	630x440x(H)260
877852	GN 1/1 - 200	630x440x(H)305

Exemples d'agencement



Evolution des températures



4 agrafes robustes

Emplacement pour étiquette



CONTENEUR ISOTHERME À LIQUIDE AVEC ROBINET

- Idéal pour stocker, transporter et servir les boissons chaudes ou froides.
- Fait en polyéthylène solide LDPE (basse densité).
- Isolation par mousse de polyuréthane de haute qualité.
- 4 agrafes robustes, largeur 25 mm, afin de pouvoir ouvrir et fermer le couvercle facilement et rapidement.
- Poignées confortables pour le transport.
- Distance du robinet par rapport au sol: 95 mm.
- Robinet encastré - protège contre les endommagements lors du transport.
- Livré avec étiquettes collantes pour identifier les boissons.
- Clapet de décompression pour ouvrir le couvercle plus facilement.
- Résistant aux chocs et impacts.
- Chambre arrondi avec rainures qui guident le liquide vers le robinet.



877869



877876

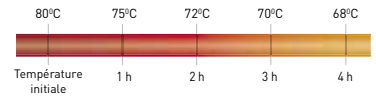
code	litre	mm ext.
877869	9,4	230x420x(H)470
877876	18	230x420x(H)620

877814

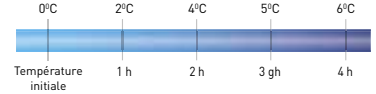


Evolution des températures

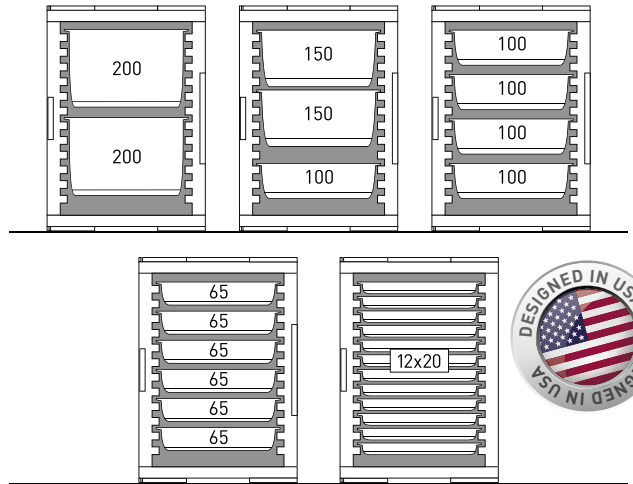
Chaud



Froid



Exemples d'agencement



877821

2 roulettes avec freins



CONTENEUR ISOTHERME 2X GN 1/1 200

- Double paroi en polyéthylène isolé LDPE (basse densité) - résistant aux chocs.
- Convient au chaud et froid.
- Avec 2 poignées robustes pour le transporter.
- Glissières pré-formés intégrés dans le paroi de la chambre.
- Dimensions intérieures: 335x533x(H)590 mm.
- Convient aux bacs GN 1/1.
- Bac GN - profondeur 10 mm: 12 unités
- Bac GN - profondeur 65 mm: 6 unités
- Bac GN - profondeur 100 mm: 4 unités
- Bac GN - profondeur 150 mm: 2 unités plus 1 Bac GN - profondeur 100 mm
- Bac GN - profondeur 200 mm: 2 unités

code	mm int.	mm ext.
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620

TROLLEY POUR CONTENEUR ISOTHERME

code	mm ext.
877821	530x710x(H)230

ELEMENT CHAUFFANT GN 1/1

- Peut être chauffé jusqu'à 90°C.
- Convient pour l'utilisation dans : 707814, 707609, 707999, 707661.
- Pour chauffer l'élément, placez le dans un bac en inox et mettez le dans un four en convection pendant 40 minutes.
- Température max. 90°C.

code	mm
707845	530x325x(H)30

ELEMENT RÉFRIGÉRANT GN 1/1

- Peut être refroidi jusqu'à -18°C.
- A utiliser dans: 707814, 707609, 707999, 707661.

code	mm
707821	530x325x(H)30



NEW!





707661

**THERMO BOX TRAITEUR**

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

code	litre	mm int.	mm ext.
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490



707845

NEW!**ELEMENT CHAUFFANT GN 1/1**

- Peut être chauffé jusqu'à 90°C.
- Convient pour l'utilisation dans : 707814, 707609, 707999, 707661.
- Pour chauffer l'élément, placez le dans un bac en inox et mettez le dans un four en convection pendant 40 minutes.
- Température max. 90°C.

code	mm
707845	530x325x(H)30



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 gastronormes 1/1.
- Avec 8 sillons espacés de 61 mm, afin de glisser des bacs GN.
- Les hauts rebords empilables avec verrouillage garantissent un empilement stable sans glissement.

code	litre	mm int.	mm ext.
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660



707999

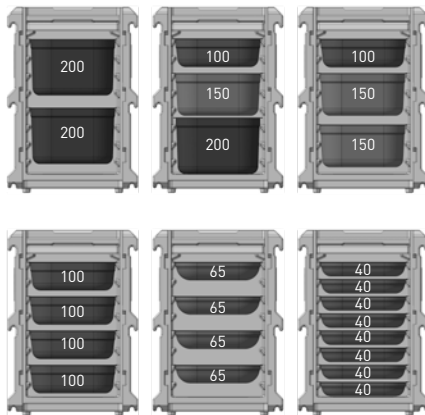
707821



ELEMENT RÉFRIGÉRANT GN 1/1

- Peut être refroidi jusqu'à -18°C.
- A utiliser dans: 707814, 707609, 707999, 707661.

code	mm
707821	530x325x(H)30





707982

RANGEMENT & TRANSPORT

THERMOBOX PROFI LINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids
- Un revêtement spécial soudé à chaud assure le renforcement du matériel, facilite le nettoyage et prolonge de manière significative la durée de vie du conteneur
- Conteneur thermo-isolant peut contenir les plats même jusqu'à la taille Gastro Norm 1/1
- Les conteneurs en polypropylène expansé (EPP) ont une construction fermée ce qui assure une excellente isolation même jusqu'à 50% plus efficace que les autres conteneurs thermo-isolants Hendi
- Résistant à des températures de -20°C à 110°C
- Poignées pratiques faisant une partie intégrale du conteneur facilitent son transport
- Conteneurs thermo-isolants sont empilables dans des versions avec et sans couvercle



code	litre	mm int.	mm ext.
707982	Gastronorme 1/1	39 538x338x(H)217	674x400x(H)287





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	Pizza	21	410x410x(H)240	350x350x(H)175
707906	Gastronorm 1/1	40	600x400x(H)285	538x338x(H)234
707968	Gastronorm 1/1	46	600x400x(H)320	538x338x(H)257
707951		53	685x485x(H)260	625x425x(H)200
707944		80	685x485x(H)360	625x425x(H)300



707975



707814



ADAPTATEUR DE REFROIDISSEMENT EPP GN 1/1

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

code	mm
707814	600x400x(H)85



707821



ELEMENT RÉFRIGÉRANT GN 1/1

- Peut être refroidi jusqu'à -18°C.
- A utiliser dans: 707814, 707609, 707999, 707661.

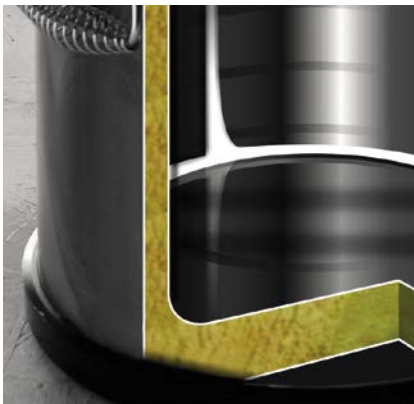
code	mm
707821	530x325x(H)30





710203

RANGEMENT & TRANSPORT



CONTENEUR ISOTHERME PORTABLE

- Grâce au matériel isolant entre les parois, les aliments restent chaud ou froid pendant 6 - 8 heures
- Couvercle double sécurisé avec une fermeture et équipé de 6 loquets
- Valve d'air, deux poignées de transport
- Fond en matière flexible afin de protéger le conteneur et le sol contre des dommages
- Empilable

code	litrer	mm ext.
710104	10	ø330x(H)220
710203	20	ø330x(H)360
710302	35	ø330x(H)570



Les étagères en haut et en bas sont renforcées



TABLE DE TRAVAIL

- Pieds tubulaires réglables en hauteur
- Plateaux supérieur et inférieur renforcés
- Construction solide
- Livrée démontée

code	mm
810705	1000x700x(H)850
810712	1200x700x(H)850
810729	1400x700x(H)850
810736	1600x700x(H)850
810743	1800x700x(H)850

ETAGÈRE MURALE DEUX NIVEAUX

- Deux niveaux

code	mm
970232	1000x355x(H)600
970249	1200x355x(H)600
970256	1400x355x(H)600
970270	1800x355x(H)600



NEW!

NEW!



max H
290 mm

230299



max H
335 mm

230305

LAVE-VERRE K40

- Convient aux casiers de lavage de 400x400mm, hauteur de verre maximale 290mm.
- Bras de lavage et rinçage rotatifs en inox indépendants.
- Équipé avec une porte à double paroi solide avec deux charnières, il faut une espace de 325mm pour pouvoir l'ouvrir complètement.
- Capacité de la chaudière: 6 L (2,5kW).
- Capacité de la cuve: 35 L (2,5kW).
- Pompe à eau (0,1CV)- convient au norme IPX4.
- Avec thermomètre qui indique la température de la chaudière.
- Poids: 39 kg.
- Livré avec:
 - casier à verres (400x400x(H)150 mm)
 - casier à verres avec 40 broches(400x400x(H)110 mm)
 - panier à couverts (110x110x(H)130 mm)
 - tuyau d'eau raccord 3" (150 cm)
 - tuyau d'évacuation ø25mm (200cm)
 - corde électrique sans fiche
 - Doseur produit rinçage

code		V	kW	mm
230299	lave-vaisselle K40	230	2,8	470x510x(H)710
233009	avec pompe doseur produit lavage	230	2,8	470x510x(H)710
233016	avec pompe de vidange	230	2,8	470x510x(H)710
233023	avec pompe de vidange & produit lavage	230	2,8	470x510x710

LAVE-VAISSELLE K50

- Convient aux casiers de lavage de 500x500mm, hauteur de verre maximale 325mm.
- Avec des bras de lavage (plastique) et rinçage (inox) rotatifs indépendants et des jets fixes supérieures pour le lavage.
- Équipé avec une porte à double paroi solide avec deux charnières, il faut une espace de 370mm pour pouvoir l'ouvrir complètement.
- Capacité de la chaudière: 6 L (6kW).
- Capacité de la cuve: 35 L (6kW).
- Pompe à eau puissante (0,75CV)- convient au norme IPX4.
- Avec thermomètre qui indique la température de la chaudière.
- Poids: 57 kg.
- Livré avec:
 - casier à verres (500x500x(H)105 mm)
 - casier à assiettes (500x500x(H)105 mm)
 - panier à couverts (110x110x(H)130 mm)
 - tuyau d'eau raccord 3" (150 cm)
 - tuyau d'évacuation ø25mm (200cm)
 - corde électrique sans fiche
 - Doseur produit rinçage

code		V	kW
230305	lave-vaisselle K50	400	6,6
233030	avec pompe doseur produit lavage	400	6,6
233047	avec pompe de vidange	400	6,6
233054	avec pompe de vidange & produit lavage	400	6,6
231050	piètement pour lave-vaisselle K50	560x560x(H)500	



NEW!



230312



max H
400 mm

LAVE-VAISSELLE À CAPOT K1500

- Le capot est facile à ouvrir grâce à le système d'ouverture avec ressort.
- Le lave-vaisselle atteint une hauteur de 1830mm quand le capot est ouvert.
- Convient aux casiers de lavage de 500x500mm, hauteur de verre maximale 395mm, hauteur d'assiette maximale 400mm.
- Avec des bras de lavage et rinçage en inox rotatifs indépendants.
- Capacité de la chaudière: 7,4 L (7,5kW).
- Capacité de la cuve: 58 L (6kW).
- Pompe à eau puissante(1,5CV)- convient au norme IPX4.
- Avec thermomètre qui indique la température de la chaudière.
- Avec 4 filtres dans la cuve et un filtre protégeant l'entrée de la pompe.
- Poids: 111 kg.
- Livré avec:
 - casier à verres (500x500x(H)105 mm)
 - casier à assiettes (500x500x(H)105 mm)
 - panier à couverts (110x110x(H)130 mm)
 - tuyau d'eau raccord 3" (150 cm)
 - tuyau d'évacuation ø25mm (200cm)
 - corde électrique sans fiche
 - Doseur produit rinçage

code		V	kW	mm
230312	lave-vaisselle K1500	400	8,6	750x880x(H)1390
233061	avec pompe doseur produit lavage	400	8,6	750x880x(H)1390

NEW!



231777



TABLE DE CHARGEMENT POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ÉVIER

- En inox résistant avec des profilés pour le guidage des casiers d'une largeur de 510 mm, dossier et évier intégré (400x400mm).
- Équipe avec une fermeture pour les lave-vaisselle à capot.
- Les pieds sont réglables en hauteur afin d'assurer une installation à niveau.
- Livré à plat, montage nécessaire.
- 2 versions disponibles pour installation à gauche ou à droite.

code	mm	modèle
231777	1000x700x(H)880	côté gauche
231791	1000x700x(H)880	côté droite

NEW!



231760



TABLE DE DÉCHARGE POUR LAVE-VAISSELLE

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

code	mm	modèle
231760	1000x600x(H)880	côté gauche
231784	1000x600x(H)880	côté droite



CASIERS DE LAVAGE & BAC À DÉBARRASSER



877050



877548



877043



877531



877036



877524



877029



877517



877012



877500

NEW!

NEW!

CASIER À VERRES

code		mm
877050	9 compartiments	500x500x(H)104
877043	16 compartiments	500x500x(H)104
877036	25 compartiments	500x500x(H)104
877029	36 compartiments	500x500x(H)104
877012	49 compartiments	500x500x(H)104

REHAUSSEUR POUR CASIER DE LAVAGE

code		mm
877548	9 compartiments	500x500x(H)45
877531	16 compartiments	500x500x(H)45
877524	25 compartiments	500x500x(H)45
877517	36 compartiments	500x500x(H)45
877500	49 compartiments	500x500x(H)45

HYGIÈNE



877005



877104



877203

CASIER UNIVERSEL

- Convient aux tasses, pots, bols, plats etc.
- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions
- Avec fond à maille large

CASIER À ASSIETTES

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions
- Avec des broches pré-formés qui permettent de créer l'espace nécessaire entre les plats pour un lavage optimale

CASIER À COUVERTS

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions
- Bac à mailles fines afin d'empêcher les couverts de tomber en-dessous du panier

code	mm
877005	500x500x(H)100

code	mm
877104	500x500x(H)100

code	mm
877203	500x500x(H)100

NEW!



877128

CASIER À TASSES

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les tasses dans toutes les directions.
- 1- compartiments

code	mm
877128	500x500x(H)100

NEW!



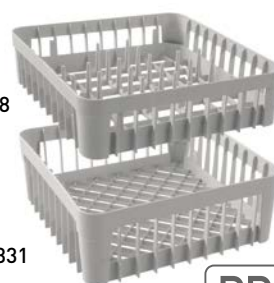
877111

CASIER À PLATEAUX

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

code	mm
877111	500x500x(H)100

NEW!



871348

871331

CASIER À VERRES

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les verres dans tous les directions.



code	mm
871331	400x400x(H)150
871348	with 40 support pins 400x400x(H)110

NEW!

COUVERCLE POUR CASIERS



code	mm
877180	500x500



877180

NEW!



CLIPS POUR CASIER DE LAVAGE

code	couleur
877234	blanc
877241	noir
877258	bleu
877265	jaune
877272	rouge
877289	vert
877296	brun



871102



871300

871324

PANIER À COUVERT

- 8 compartiments avec poignées



code	mm
871102	425x205x(H)150

PANIER À COUVERT

code	colour	mm
871300	white	110x110x(H)140
871324	blue	125x84x(H)135

NEW!



877197

CHARIOT À CASIER DE LAVAGE AVEC POIGNÉE

- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes.
- Poignée en inox.

code	mm
877197	575x545x(H)920



552001

BAC À DÉBARRASSER

- Gris - avec poignées



code	mm
552001	555x410x(H)130



877173

CHARIOT À CASIER DE LAVAGE

- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes

code	mm
877173	575x545x(H)210



NEW!



ADOUCCISSEURS D'EAU (SEMI-) AUTOMATIQUE

- L'utilisation d'un adoucisseur d'eau permet de prolonger la durée de vie des appareils.
- Les adoucisseurs fonctionnent avec un processus d'échange d'ions, où les ions de calcium et magnésium qui provoquent la dureté de l'eau sont fixés grâce à de la résine présente dans l'adoucisseur. Cela permet de réduire le coût de l'entretien, grâce à la prévention efficace contre le dépôt calcaire.
- L'appareil est équipé d'une tête de contrôle qui permet de programmer les paramètres de fonctionnement du adoucisseur d'eau selon les besoins.
- Les éléments dans la tête sont faits en céramique de haute qualité, résistant à l'usure et à la corrosion et l'accumulation des impuretés (par exemple fer). Cette technologie assure

NEW!

- une fermeture hermétique parfaite de la tête de contrôle et cela permet un fonctionnement durable et sans problèmes.
- Bâti en bleu marine.
- Raccordement d'eau diamètre 3/4".
- Pression: 1,5 - 6,0 Ba.
- Température ambiante de fonctionnement: 5 - 38°C.
- Température maximum de l'eau d'arrivée: 38°C.
- Temps de régénération: 37 min.
- Rendement pour 10°dH - 1200 L.
- Couche de résine: 4,0 L
- Cuve de régénération: 8 kg.
- Courant d'eau maximum: 5l/min.
- Consommation sel pour la régénération par 1 cycle: 0,5 kg.



230442



230459

ADOUCCISSEUR D'EAU, SEMI-AUTOMATIQUE

- Le processus semi-automatique d'adoucissement avec saumure est mise en marche manuellement.
- Poids: 8 kg.

code	mm	V	W
230442	195x360x(H)x510	230	18

ADOUCCISSEUR D'EAU, AUTOMATIQUE

- Le processus automatique d'adoucissement avec saumure est mise en marche automatiquement.
- Le temps de travail, le temps de régénération et la quantité d'eau à traiter peuvent être programmé en utilisant le panneau de contrôle.
- Fermeture automatique évite l'accès non désirée.
- Poids: 7,7 kg

code	mm	V	W
230459	206x380x(H)480	230	18



231265



TABLETTES DE SEL POUR ADOUCISSEURS D'EAU

- Ingrédients: chlorure de sodium NaCl

code	
231265	sac 25 kg



ADOUCCISSEUR D'EAU

NEW!

- L'eau dure contient des minérales dissous - présence de carbonates de calcium et de magnésium dissous. Les ions de calcium et magnésium sont à l'origine des dépôts calcaires, ce qui est un risque pour les machines et les équipements qui sont en contact avec de l'eau ou du vapeur.
- On réalise l'adoucissement de l'eau en échangeant les ions calcium et magnésium qui constituent la dureté de l'eau et les ions sodium lors d'une opération nommée échange ionique. Cet échange est réalisé grâce à une résine contenue dans une colonne. Les ions de calcium et magnésium sont absorbés par la résine. Au bout d'un certain temps la résine est saturée et il faudrait la rétablir avec un processus de régénération pour recharger la résine en sodium (solution de sel).

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



ADOUCCISSEUR D'EAU

- L'appareil connecté ne peut pas être utilisé pendant la régénération.
- Pression d'eau maximum/minimum: de 1 à 8 bar.
- Débit: 1000L/h
- Température ambiante: de 4°C à 35°C.
- Température de l'eau: de 4°C à 25°C.
- Raccordement: 3/8".

code		kg	liter	mm
231210	Filter capacity (20°F/30°F/40°F) 1200/1000/900	1	8 l /7,5 kg	ø185x(H)400
231227	Filter capacity (20°F/30°F/40°F) 2520/1680/1260	1,5	12 l / 8,4 kg	ø185x(H)500
231234	Filter capacity (20°F/30°F/40°F) 3360/2240/1680	2	16 l /11,2 kg	ø185x(H)600



TABLETTES DE SEL POUR ADOUCISSEURS D'EAU

- Ingrédients: chlorure de sodium NaCl

code	
231265	sac 25 kg



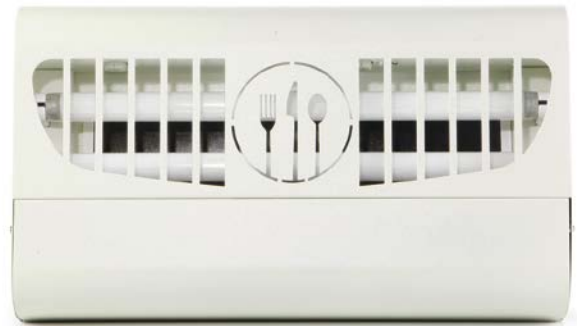
231265



DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR CUISINES & RESTAURANTS



270189



270080



270226



270219



270073



270028



DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 80M²

- Convient pour utilisation dans la cuisine.
- Construction en ABS ignifugé, convient pour la fixation murale.
- 1 tube fluoescence incassable UV-A de 18W.
- Plaque collante à l'arrière pour capturer les insectes.
- Tube et plaque collante facile à remplacer.
- Portée maximale: environ 80m².
- Livré avec une plaque collante (310x108mm).

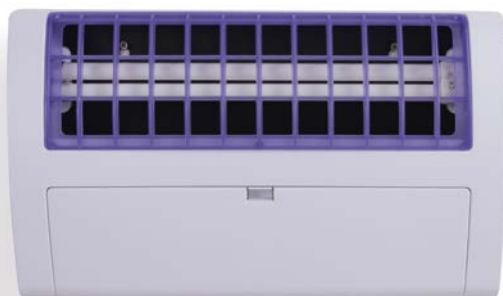
code	V	W	mm
270189	230	18	375x140x(H)196
270219	set de 10 plaques collantes		310x108
270226	230	18	44x23x220
	tube neon de remplacement		

DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 100M²

- Conforme à l'utilisation en cuisine
- Construction métallique avec fixation murale
- Deux tubes UV-A fluoescence incassables de 15W
- Plaque collante à l'arrière pour capturer les insectes
- Portée maximale: environ 100m²
- Livré avec une plaque collante

code	V	W	mm
270080	230	30	480x100x(H)285
270073	set de 10 plaques collantes		395x210
270028	230	2x15	2 tubes UV-A de remplacement

HYGIÈNE



270196



270028



DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 120M²

- Convient pour utilisation dans la cuisine.
- Construction en ABS ignifugé avec le panneau arrière en métal, convient pour la fixation murale.
- 1 tube fluoescence incassable UV-A de 36W.
- Plaque collante à l'arrière pour capturer les insectes.
- Tube et plaque collante facile à remplacer.
- Portée maximale: environ 120m².
- Livré avec une plaque collante (390x270mm).

code	V	W	mm
270196	230	36	475x80x(H)283
270233	set de 10 plaques collantes		390x270
270240	230	36	42x23x410
	tube fluoescence de remplacement		

DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR L'EXTÉRIEUR



270202



Les insectes sont attirés par la lumière et ensuite aspiré dans le bac par un ventilateur puissant ou ils mourront par déshydratation

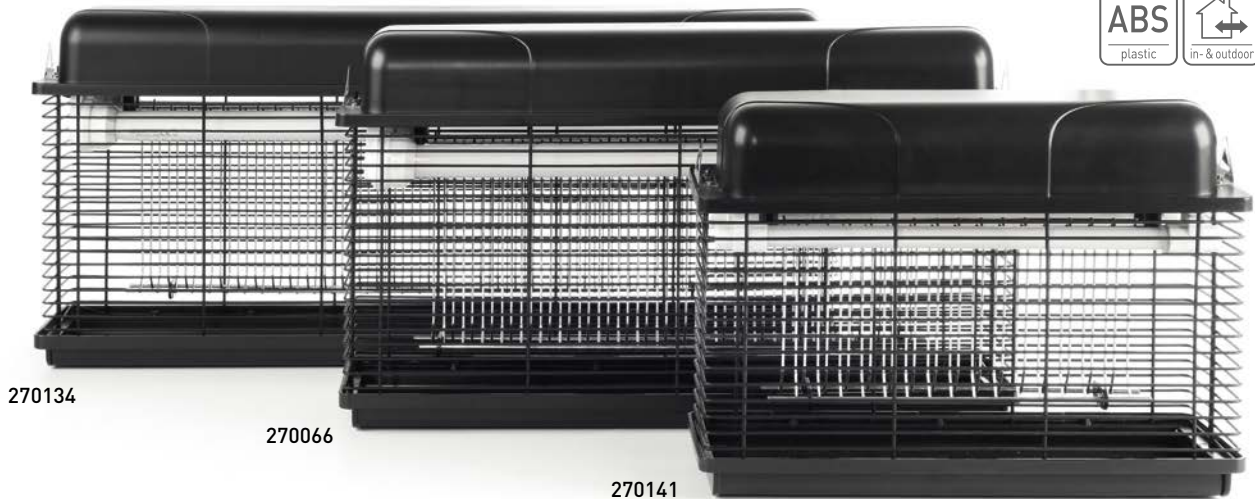


270257

DESTRUCTEUR D'INSECTES RÉSISTANT À L'EAU

- Les insectes sont attirés par la lumière et ensuite aspiré dans le bac par un ventilateur puissant ou ils mourront par déshydratation.
- Le tube de 25W BLB 3U de haute qualité produit un lumière UV-A 100% invisible.
- Construction en ABS ignifugé.
- Étanchéité IPX4, peut être utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur.
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement.
- Portée maximale: environ 300m².
- Montage avec chaîne.

code	V	W	mm
270202	230	30	ø330x(H)570
270257	tube de 25 W	230	25 ø50x175
	de remplacement		



270134

270066

270141



DESTRUCTEUR D'INSECTES ÉTANCHE

- En ABS plastique ignifuge pour une haute sécurité.
- 2x tubes UV-A.
- Électrocute des insectes à 2000 V.
- Étanchéité IPX4, peut être utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur.
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement.
- Montage avec chaîne.

code	V	W	mm
270134	75 m ²	230	26 360x135x(H)270
270066	100 m ²	230	40 510x105x(H)315
270141	150 m ²	230	45 680x135x(H)310

LAMPES DE RÉCHANGE POUR DESTRUCTEUR D'INSECTES

- Tube néon UV-A.



934159

NEW!

code	V	W
934159	for 270134 & 270158	230 8
934166	for 270141 & 270172	230 20



DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR L'INTÉRIEUR



270158

270165

270172

Chaîne compris

Bac de récupération amovible



DESTRUCTEUR D'INSECTES À HAUTE TENSION

- A utiliser à l'intérieur
- Conçu en alliage d'aluminium spécialement traité et en ABS plastique ignifuge pour une haute sécurité
- 2x tubes UV-A
- Électrocute des insectes avec 2000 - 2500 V
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement
- Peut être installé au plafond avec une chaîne ou peut être utilisé debout

code	Zone de couverture	V	W	mm
270158	50 m ²	230	26	335x90x(H)260
270165	100 m ²	230	40	485x90x(H)310
270172	150 m ²	230	45	640x90x(H)360

LAMPES DE RECHANGE POUR DESTRUCTEUR D'INSECTES

- Set de 2 néons UV-A fluorescentes incassables de 15W.
- Lampes de réchange pour art.n° 270066/270165

code	V	W
935286	230	2x15



935286



663950

PANNEAU PORTANT LA MENTION 'ATTENTION!'

- Avertissement en 5 langues

code	mm
663950	300x(H)615



PANNEAU PORTANT LA MENTION 'ATTENTION!'

- En forme de pyramide.
- Avertissement en 5 langues.

code	mm
663998	280x280x(H)920



NEW!

663998





810316



LAVE-MAINS AVEC COMMANDE GENOU

- Fait en inox.
- La cuve a un diamètre de 350 mm et un profondeur de 123 mm.
- Facile à faire fonctionner avec un genou.
- Livré avec matériel de raccordement.

code	mm
810316	400x400x(H)450



810309



LAVE-MAINS AVEC COMMANDE GENOU

- Avec commande genou et distributeur de savon.
- Raccordement d'eau 1/2".
- Bac et paroi du fond fait en inox 18/10.

code	mm
810309	400x335x(H)200/570



281246



STÉRILISATEUR UV

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

code	V	W	mm
281246	230-240	25	510x160x(H)610



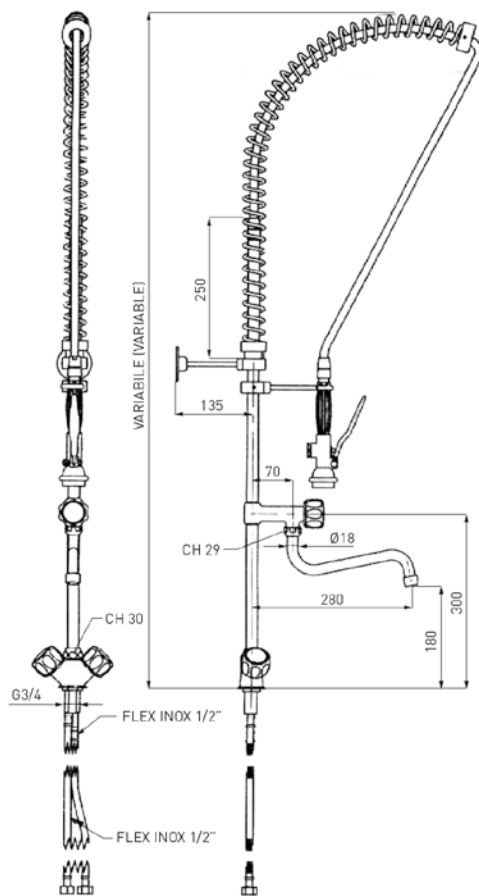
221808

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





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



SELF-ASSEMBLY



970300

NEW!

DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE

- Douchette de pré-lavage monobloc.
- Convient pour l'eau sous haute pression.
- Débit maximum: 17L/min à 4 bars.
- Poignée de rinçage en plastique.
- Colonne de soutien ajustable.
- Montage murale (raccourcissement en option).
- Tuyau de raccord: 1/2", chaque d'une longueur de 400 mm
- Trou nécessaire dans la table: ø 27 mm.

code

970300

S.S.
stainless steel

NEW!



691120

POUBELLE 43 L

- Fait en inox.
- Avec couvercle à bascule.



code	mm
691120	360x360x(H)770



691021

SUPPORT À SAC POUBELLE

- Support fait en inox.
- Système de fermeture, qui coince le sac pour le garder bien fermé, fonctionne avec le pied.
- 2 roulettes avec freins.



code	mm
691021	420x580x(H)960

NEW!

560044



TOQUE CHEF - 10 UNITÉS

- Réglable

code	mm
560044	280x(H)230

NEW!

560037



CALOT - PAPIER - 100 UNITÉS

- Blanc avec liseret bleu.
- Réglable.

code	mm
560037	290x(H)100



TIRE-BOUCHONS ET DÉCAPSULEURS



596807



597200



597507

TIRE-BOUCHON LIMONADIER

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



code	mm
596807	140

TIRE-BOUCHON LIMONADIER

- Modèle courbé
- 3 fonctions



code	mm
597200	110

TIRE-BOUCHON

- Modèle à levier chromé, avec décapsuleur



code	mm
597507	170



Voir la vidéo

NEW!



597323



TIRE-BOUCHON SOMMELIER PROFI LINE

- Fait en inox, poignée en ABS.
- 3 fonctions.
- Levier breveté, spirale pour des bouchons longs et cutter.

code	mm
597323	37x130x14



Parfait pour déboucher les bouchons longs

597316

TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- Avec poignée métallique
- 3 fonctions
- Levier avec cran supplémentaire pour les bouchons longs

code	mm
597316	120

NEW!



596746



DÉCAPSULEUR

code	mm
596746	40x2x179



643914



Voir la vidéo



DÉCAPSULEUR AVEC COLLECTEUR

- Ce décapsuleur est prévu pour une fixation murale.
- Le collecteur est facile à enlever afin de le vider.
- Livré avec deux vis et chevilles.

code	mm
643914	135x70x(H)295



VERSEURS

NEW!



599372

VERSEUR CONTINU

- Plastique EVA avec bec chromé



code	emballé par
599372	6

NEW!



599464

599471

599488



BEC-VERSEUR

code	modèle	emballé par
599464	Débit lent	6
599471	Avec flip top	6
599488	Débit rapide	6

NEW!



599402

599419

599426

599433

BEC-VERSEUR

- Plastique EVA

code	modèle	emballé par
599402	Bleu	4
599419	Rouge	4
599426	Transparent	4
599433	Jaune	4



NEW!



599440



599457

BEC-VERSEUR

- Plastique EVA

code	modèle	emballé par
599440	2 noir, 2 blanc, 2 rouge	6
599457	2 bleu, 2 rouge, 2 vert	6



ABS
plastic



598719

598818



SUPPORT ANTI-GOUTTES

- Pour des bouteilles d'une hauteur de 240 à 350 mm.

code	modèle
598719	fixation sur étagère
598818	fixation murale



598016

598214

598313

598412

VERSEUR-DOSEUR

code	ml
598016	20
598214	35
598313	40
598412	50



599013

599112

599198

599211

SAN
plastic

VERSEUR-DOSEUR À BILLE

code	ml	emballé par
599013	20	2
599112	35	2
599198	40	2
599211	50	2

NEW!

ARTICLES DE BAR



595589

BOUCHON CHAMPAGNE

- Pour garder des bouteilles ouvertes

code	mm
596746	40x2x179

SIL
silicone



Voir la vidéo



Empêche les insectes de rentrer



595572

PERFORATEUR CAPSULE BOUTEILLE

- "Prikitt"

- 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 la boisson se renverse.

code	emballé par
595572	16

SEAU À GLACE ET SUPPORTS



593806

RAFRAÎCHISSEUR À BOUTEILLE

- Acier inoxydable double paroi
- Pour utilisation sans glaçons



SEAU À GLACE

- Avec anses rondes



SEAU À GLACE

- Avec anses 'tulipes'



code	mm	code	litre	mm	code	litre	mm
593806	Ø120x(H)180	593202	3,3	Ø220x(H)190	593103	3,5	Ø210x(H)210



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



593158

SEAU À GLACE

- Transparent



code	mm
593158	220x185x226



593905

PORTE-SEAU DE TABLE

- Cercle de Ø185 mm.
- Seau à glace non-inclus.



code	mm
593905	Ø195x(H)510

PORTE-SEAU À GLACE

- Dans emballage très compact
- 5 pièces



code	mm
593608	Ø185x(H)740



593608





471500

VASQUE À CHAMPAGNE



code	litre	mm
471500	13,5	Ø370x(H)230



471524

VASQUE À CHAMPAGNE ECONOMIC



code	litre	mm
471524	9,5	Ø350x(H)230



594704

SEAU À GLAÇONS DOUBLE PAROI



code	litre	mm
594704	5	Ø200x(H)230



593165

VASQUE À BOUTEILLES

- Transparent
- Ovale



code	mm
593165	470x290x230



594742

SEAU À GLAÇONS BLANC DOUBLE PAROI

code	litre	mm
594742	5	Ø190x(H)200
594759	10	Ø292x(H)220



521410

PELLE À GLAÇONS



code	litre	mm
521410	0,17	78x48x215

NEW!



523520

PINCE À GLAÇONS

- Emballé par 2.

code	mm
523520	180



NEW!



679012

MOULE À GLAÇONS PIERRE PRÉCIEUSE

- Idéal pour cocktails, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 4 glaçons en forme de pierre précieuse.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.



code	mm
679012	190x105x(H)30

NEW!



679043

MOULE À GLAÇONS

- Idéal pour boissons fraîches, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 15 glaçons en cube ($\pm 3 \times 3 \times 3$ cm).
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.



code	mm
679043	190x120x(H)35

NEW!



679036

MOULE À GLAÇON CUBE XL

- Idéal pour whisky, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 6 grand glaçons en cube ($\pm 5 \times 5 \times 5$ cm), qui fondent lentement.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.



code	mm
679036	170x110x(H)52

NEW!



679029

MOULE À GLAÇONS BOULE WHISKY

- Idéal pour whisky, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 6 glaçons sphériques ($\pm \varnothing 4,5$ cm), qui fondent lentement.
- Consiste en 2 parties avec anneau de fermeture afin de faire la boule sans fuites.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.



code	mm
679029	180x125x(H)50

NEW!



679050

MOULE À GLAÇONS VERRE À SHOT

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



code	mm
679050	125x190x(H)60

NEW!



679067

MOULE À GLAÇONS VERRE À SHOT

- Idéal pour servir des shots, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 4 glaçons en forme de verre à shot.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.



code	mm
679067	122x122x(H)60

Support souple en caoutchouc



679005

BAC À GLAÇONS

- Professionnel
- Support souple en caoutchouc
- pour 32 glaçons



code	mm
679005	335x180



S.S.
stainless steel

ABS
plastic



271551



3 tailles
de glaçons
possibles



271568



3 tailles
de glaçons
possibles

MACHINE À GLAÇONS - KITCHEN LINE 15

- Modèle de table en inox
- Capacité 15 kg par 24 heures, stockage de réserve 4,5 kg
- production de 12 glaçons par cycle
- Pas de branchement d'eau fixe - fluide réfrigérant: R134A
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes
- Capacité: 150 glaçons

code	V	W	mm
271551	230	160	380x435x(H)431

MACHINE À GLAÇONS - KITCHEN LINE 12

- Modèle de table en plastique
- Capacité 12 kg par 24 heures, stockage de réserve 3,2 kg
- production de 9 glaçons par cycle
- Pas de branchement d'eau fixe - fluide réfrigérant: R600A
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes
- Capacité: 100 glaçons

code	V	W	mm
271568	230	120	297x367x(H)378

ARTICLES DE BAR



PP
polypropylene

MACHINE À GLAÇONS

- Bâti en inox et peut être intégré sous le comptoir.
- Peut produire jusqu'à 35 kg de glace par jour avec un stockage de réserve de 15 kg.
- Produit 45 glaçons carrés par cycle de 13-16 minutes.
- Les glaçons doivent être séparés de les uns des autres.
- Livré avec tuyau et pelle à glace.
- Système avec injection à refroidissement par air, fluide réfrigérant: R134A.

code	V	W	mm
271575	230	300	448x400x(H)798



271575

NEW!



271773



271797



MACHINE À GLAÇONS FORME BOULE

- Fabriques des glaçons en forme de boule qui sont partiellement creux.
- Bâti complètement en inox.
- Capacité de stockage 7 kg.
- Les tuyaux de raccord d'entrée et sortie, ainsi que la pelle à glaces sont comprises.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R290.

code		V	W	mm
271773	26kg/jour	230	241	398x546x(H)682
271780	50kg/jour	230	293	398x546x(H)682



MACHINE À GLAÇONS FLAÇONS

- Fabriques des flacons de glace, idéal pour des cocktails.
- Bâti complètement en inox.
- Capacité de stockage 20 kg.
- Les tuyaux de raccord d'entrée et sortie, ainsi que la pelle à glaces sont comprises.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R290.

code		V	W	mm
271797	85kg/jour	230	430	548x612x(H)867



ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS

- Construction avec peinture poudre, chambre en aluminium estampé, porte en plastique vitré avec verre renforcé.
- Refroidissement par ventilation forcé et dégivrage automatique.
- Éclairage à l'intérieur.

NEW!



- Écran d'affichage et réglage de température numérique.
- Équipé avec 4 pieds antidérapants ajustables.
- Liquide de refroidissement: R600a.



233900

ARRIÈRE DE BAR RÉFRIGÉRÉ UNE PORTE 118 L

- Une porte, avec 2 étagères chromées.

code	max	V	mm
233900	2°/10°C	230	500x500x(H)900



233917

ARRIÈRE DE BAR RÉFRIGÉRÉ PORTES COULISSANTES 228 L

- Porte double coulissante, avec 4 étagères chromées.

code	max	V	mm
233917	2°/10°C	230	900x500x(H)900



233924

VITRINE DE PRÉSENTATION BOISSONS UNE PORTE 293 L

- Une porte, avec 5 étagères chromées

code	max	V	mm
233924	2°/10°C	230	600x515x(H)1820



233931

VITRINE DE PRÉSENTATION BOISSONS DOUBLE PORTES 458L

- Double portes, avec 10 étagères chromées.

code	max	V	mm
233931	2°/10°C	230	900x515x(H)1820



CAVES À VIN DOUBLE ZONE

NEW!



- La double zone permet de programmer 2 températures différentes dans les 2 zones.
- Extérieur noir, porte vitré sans bordures avec une poignée en inox élégant.
- Avec porte à fermeture automatique et verrouillable.
- Refroidissement par ventilation forcé, compresseur placé derrière la chambre.
- Livré avec étagères en bois.
- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Peut être programmé en Celsius ou Fahrenheit.
- 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: N.
- Liquide de refroidissement: R600a.



Double zone



Étagères en bois comprises



Porte verrouillable



233221



233245

CAVE À VIN DOUBLE ZONE 155 L

- Peut contenir jusqu'à 44 bouteilles de vin.
- Livré avec 5 étagères en bois.

code	max	V	W	mm
233221	4°/20°C	230	130	596x654x(H)855

CAVE À VIN DOUBLE ZONE 420 L

- Peut contenir jusqu'à 166 bouteilles de vin.
- Livré avec 15 étagères en bois

code	max	V	W	mm
233245	4°/20°C	230	185	595x720x(H)1820





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



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



Voir la vidéo

CONCASSEUR À GLAÇONS

- Fait en alliage de zinc chromé avec lames en acier inoxydable.
- Livré avec cuillère à glace en plastique.
- Avec bac à glace amovible.

code	mm
695708	160x140x(H)270



695708

SODA SPLASH SYSTÈME À GAZÉIFIER LES BOISSONS

- Vous pouvez transformé vos boissons en boissons gazeuse avec ce siphon à soda: eau, sirop, cocktails, vin etc.
- Pour faire facilement et rapidement des cocktails gazeuses, mettez tous les ingrédients dans le siphon et suivez quelques étapes simples.
- Convient seulement aux liquides 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

Pour faire facilement et rapidement des cocktails gazeuses, mettez tous les ingrédients dans le siphon et suivez quelques étapes simples



588567

SIPHON À SODA

- Siphon à soda en inox
- Fait de l'eau gazeuse instantané
- Nécessite des capsules de dioxyde de carbone



code	litre	mm
588574	1,0	ø100x(H)320

CAPSULES CO₂

- Contient 8 grammes de CO₂, pour un seul remplissage de 1L de Soda

code	emballé par
588406	10



588406



588574





CENTRIFUGE - EXTRACTEUR DE JUS

- Pour faire du jus de fruits durs et de légumes.
- Bâti, bol, passoire et râpe fait en inox.
- Goulotte et poussoir fait en ABS, récipient à pulpe et couvercle fait en polypropylène.
- Vitesse 3000rpm.
- Peut être utilisé en toute 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



Toutes les pièces, sauf le bâti, peuvent aller au lave-vaisselle

221082



EXTRACTEUR DE JUS - SLOW JUICER



- Idéal pour la préparation des jus de fruit frais, mousses, purées et cocktails à fruit.
- Convient parfaitement pour des fruits rouges (myrtilles, framboises, fraises) ainsi que les fruit durs et légumes (betteraves, navets, gingembre) et herbes/jeune pousses (orties, germes de blé, pissenlit).
- L'avantage de cet appareil comparé à une presse fruits traditionnel est qu'il extrait beaucoup plus de jus et que les restes sont presque complètement secs.
- Le fonctionnement est comparable à une presse à froid mécanique.
- Le jus fait avec le slow juicer a un goût et un odeur plus intense et frais. Les nutriments sont mieux préservés et le jus ne s'oxyde pas aussi rapidement qu'avec un appareil traditionnel.
- Vitesse de rotation: 45 tours par minute.
- Équipé avec une fonction marche arrière pour éviter que le vis sans fin se bloque.
- Le moteur à induction assure une grande puissance et résistance de l'appareil.
- Silencieux lors d'utilisation: 65 dB.
- Grâce à une protection magnétique, l'appareil ne peut pas

- s'allumer si il n'est pas bien monté.
- Peut fonctionner pendant maximum 20 minutes en continue.
- Grande goulotte d'introduction de Ø83 mm (par ex. pommes, poires, navets) avec mécanisme pour protéger les mains d'y rentrer.
- Petite goulotte d'introduction de Ø42 mm avec un poussoir pour des légumes longs (par ex. carottes, panais, poireau).
- Verseur de jus avec un bouchon pratique.
- Passoire à l'intérieur fait en inox AISI 304.
- Vis sans fin, le support et les parties de la passoire sont faits en copolyester Trtitan sans BPA.
- Bâti avec une poignée pratique fait en aluminium satiné et ABS.
- Facile à utiliser et à nettoyer.
- Poids: 7,2 kg.
- 2 pichets en polycarbonate pour pulpe et jus, chacun de 850 ml.
- Brosse de nettoyage avec poils en nylon.

EXTRACTEUR DE JUS - SLOW JUICER

code	V	W	mm
221044	230	250	260x175x(H)545

Grande goulotte d'introduction de Ø83 mm (par ex. pommes, poires, navets) avec mécanisme pour protéger les mains d'y rentrer



Petite goulotte d'introduction de Ø42 mm avec un poussoir pour des légumes longs (par ex. carottes, panais, poireau).



221044





PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

- Couverture avec levier pour une utilisation facile et en toute sécurité.
- Bol et cône amovibles en inox.
- Avec protection anti-éclaboussure.
- Vitesse 980 rpm.

code	V	W	mm
221099	230	230	280x200x(H)470

221099

Splash screen

Stainless steel bowl





PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

- Fait de matériel résistant à la rouille.
- Avec cuve en inox
- Comprend 3 ogives de pressage interchangeable pour agrumes de différentes tailles et une passoire en ABS
- Vitesse 1500 rpm
- Commande manuelle par interrupteur marche/arrêt
- Avec dôme anti-projection en polycarbonate
- Toutes les pièces, sauf le bâti, peuvent aller au lave-vaisselle

code	V	W	mm
221204	230	180	308x218x(H)463



221204



3 ogives pour de différentes tailles de fruit

Dôme anti-projection en polycarbonate



Tamis et ogives fait en ABS



Cuve en inox





224038

Disque à mélanger
en inoxDisque à mélanger
en polycarbonate**MILKSHAKER 1 LITRE**

- Livré avec 1 bol en inox, 1 bol en polycarbonate, 2 disques à mélanger en inox et 4 disques à mélanger en polycarbonate.
- Boîtier en inox.
- Un micro interrupteur active l'appareil quand le bol est enclenché.
- Moteur puissant fait tourner le mixeur à 15000 rpm.
- Capacité de bol: 1000 ml.

code	V	W	mm
224038	230	180	170x170x(H)520
942758			Bol en inox
942765			Bol en polycarbonate



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



PRESSE-AGRUMES

- Alliage d'aluminium avec couche de peinture en poudre.

code		mm
592069	orange (pour oranges)	232x91x60
592052	jaune (pour citrons)	223x75x45
592045	vert (pour citrons verts)	203x60x40



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
557617	bleu	0.8	Ø 90x(H)300
557624	vert	0.8	Ø 90x(H)300
557631	brun	0.8	Ø 90x(H)300
557648	jaune	0.8	Ø 90x(H)300





274224



Voir la vidéo

**MACHINE À SLUSH 2X 12L**

- Deux récipients de 12 litres avec un robinet à débit rapide, les couvercles sont éclairés.
- Contrôle numérique de la température avec mode boisson froide ou granité.
- Compresseur efficace, en mode granité la température varie entre -7°C et -2°C.
- Les récipients sont amovibles et facile à nettoyer.
- Mode jour/nuit.
- Liquide de refroidissement: R404a.
- Bac égouttoir inclus.

code	litre	V	W	mm
274224	2x12	230	850	470x520x(H)810



425206

NEW!**DISTRIBUTEUR JUS DE FRUIT 2X12L**

- Deux bacs de 12 L avec robinet.
- Régulateur de température, la température peut être programmée entre 2°C et 8°C.
- Les bacs sont amovibles afin de faciliter le nettoyage.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Bac égouttoir compris.

code	litre	V	W	mm
425206	2x12	230	395	430x430x(H)640



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

L'appareil comprend : un pichet incassable avec une capacité de 2,5 litres, un poussoir et un couvercle rigide



Très puissant, peut également concasser de la glace



230718



PICHET POUR BLENDER SANS BPA

- Pichet de remplacement pour le blender 230718/230695/230688 en copolyester Tritan sans BPA.
- Le pichet est équipé avec un couteau à blender et livré avec un couvercle.



933688



PICHET POUR BLENDER

- Pichet de remplacement pour le blender 230718 en polycarbonate.
- Le pichet est équipé avec des couteaux et livré avec un couvercle.



942642



NEW!

PICHET POUR BLENDER

- Pichet de remplacement pour le blender 230718/230695/230688.
- Pichet de 2,5 L en polycarbonate résistant aux chocs, couvercle solide en PET et un bouchon en polycarbonate
- Le pichet est équipé avec des couteaux en inox avec revêtement en titane.



943489

code	mm
933688	200x170x(H)360

code	mm
942642	200x170x(H)360

code	mm
943489	200x170x(H)360





230688



Voir la vidéo

BLENDER AVEC CAISSON INSONORISANT

- Ce blender peut tout préparer: fruits, légumes, cocktails, smoothies, desserts et même de la glace pilée.
- Couteau en inox avec revêtement en titane amovible.
- Réglage manuel de la puissance et un interrupteur pour la pulsation.
- Caisson insonorisant fait en polycarbonate, pour la sécurité le blender ne fonctionne que si le couvercle est complètement fermé.
- Livré avec bol de 2,5L en polycarbonate, résistant aux chocs, un couvercle solide en PBT et un bouchon en polycarbonate.
- Le bol amovible résiste aux températures de -40°C à 90°C.
- Moteur à grande vitesse avec une fonction de réglage de la vitesse et une fonction de pulsation. Vitesse de rotation de 8350 RPM jusqu'à 24800 RPM (sans charge).
- Équipé d'un protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.

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



1 2 3

- 1 - interrupteur MARCHE/ARRET
- 2 - Régulateur de vitesse (Low - High)
- 3 - Bouton pulsation

Pichet en polycarbonate incassable



Lame en inox avec couche de titane



Pièce de raccord en métal durable





BLENDER NUMÉRIQUE AVEC CAISSON INSONORISANT

- Ce blender peut tout préparer: fruits, légumes, cocktails, smoothies, desserts et même de la glace pilée.
- Réglage numérique par écran tactile avec 3 possibilités de réglage pour la puissance et le temps, ainsi que une fonction de pulsation.
- Caisson insonorisant fait en polycarbonate pour la sécurité le blender ne fonctionne que si le couvercle est complètement fermé.
- Livré avec bol de 2,5 L en polycarbonate résistant aux chocs, couvercle solide en PET et un bouchon en polycarbonate.
- Le bol amovible résiste aux températures de -40°C à 90°C.
- Moteur à grande vitesse avec une fonction de réglage de la vitesse et une fonction de pulsation. Vitesse de rotation de 8350 RPM jusqu'à 24800 RPM (sans charge).
- Équipé d'un protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.

code	V	W	mm
230695	230	1680	252x258x(H)547



230695



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

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



Voir la vidéo

Le caisson insonorisant réduit considérablement le bruit

Base antidérapant

Pièce de raccord en métal durable





593042



593066

**SHAKER BOSTON**

code		litre
593042	shaker	0,8
593066	verre à mélange	0,45



593004

**SHAKER**
- 3 pièces

code	litre	mm
593004	0,75	Ø80x(H)240



593035

**SHAKER COCKTAIL CONIQUE**

code	litre	mm
593035	0,75	Ø90x(H)255



35 ml

596715

25 ml

**MESURE À ALCOOL**

- 2 côtés: 2,5 et 3,5 cl

code	mm
596715	Ø40x(H)75



50 ml

596722

25 ml

**DOSEUR**

- Mesures sur 2 côtés: 25 ml et 50 ml

code	mm
596722	Ø40x(H)85



593097

**CUILLÈRE À COCKTAIL**

code	mm
593097	27x27x266



596739

**PILON À COCKTAIL**

code	mm
596739	34x34x207



596753

**PASSOIRE COCKTAIL**

code	mm
596753	82x28x165



596760

CHARIOT DE BAR

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



code	mm
596760	240x145x(H)105



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



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



552100

BOÎTE À INGRÉDIENTS

- En inox avec couvercle transparente en polypropylène
- Contient 5 compartiments en Polypropylène blanc



code	mm
552100	375x140x(H)90

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

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



code	mm	couleur
826348	250x150x(H)10	blanc
826478	250x150x(H)10	noir
826355	300x200x(H)10	blanc
826485	300x200x(H)10	noir



826348

826355

NEW!





552681

LAVE-VERRES

- Aluminium avec brosse en nylon
- Socle comportant 4 ventouses



code	mm
552681	Ø150x(H)190



696002

LAVE-VERRES

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



code	mm
696002	190x100x(H)180



696040

LAVE-VERRES

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



code	mm
696040	190x100x(H)180/250/180

ARTICLES DE BAR

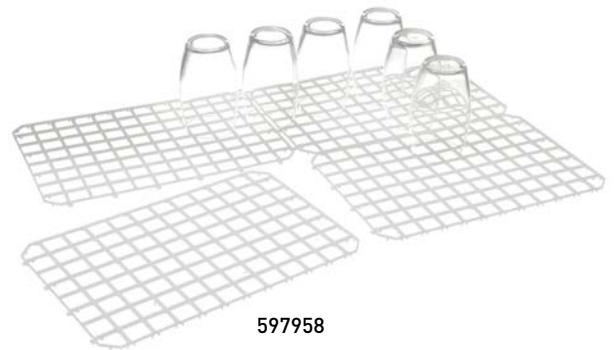


597972

597965

TAPIS DE BAR EN CAOUTCHOUC

code	mm
597965	605x85x(H)15
597972	455x305x(H)10



597958

TAPIS ÉGOUTTOIR

- Encliquable, en polypropylène blanc
- Conforme aux normes HACPP



code	emballé par	mm
597958	5	313x209



Voir la vidéo

DISTRIBUTEUR DE BIÈRE DE TABLE

- Plexiglas
- Avec robinet robuste antigoutte



code	litre	mm
598955	3	Ø100x(H)815
598962	5	Ø100x(H)1150



598955



598962



696200

PORTE-VERRES À BIÈRE

- Pour 12 verres, trous de Ø 55 mm



code	mm
696200	Ø315



565360

COUPE-MOUSSE

- Blanc



code	emballé par	mm
565360	6	235x26

JETONS



code	couleur	emballé par	Ø mm
665121	bleu	100	25.09
665138	vert	100	25.09
665145	rouge	100	25.09
665152	blanc	100	25.09
665169	noir	100	25.09
665381	jaune	100	25.09



NEW!**NEW!**

208632

TAMPER À CAFÉ AJUSTABLE

- Convient au plupart de porte-filtres.
- Fait en inox avec manche en aluminium noir.
- La profondeur est réglable.



208625

TAMPER À CAFÉ AVEC RESSORT

- Pour pouvoir tasser la mouture de votre café, convient au plupart de porte-filtres.
- Tamper en inox avec ressort.
- Avec manche en aluminium noir.



208731

TAMPER À CAFÉ

- Pour pouvoir tasser la mouture de votre café dans le porte-filtre, convient au plupart de machine à expresso.
- Tamper en inox.
- Avec manche en bois.
- Poids: 355 g.

code	mm
208632	ø58x(H)35

code	mm
208625	ø58x(H)105

code	mm
208731	ø58x(H)95

NEW!**NEW!****NEW!**

208670

TAPIS DE TASSAGE

- Fait en silicone, avec un renforcement pour pouvoir placer le porte-filtre pendant le tassage du café.
- Avec support pour le tamper.



208649

TAPIS DE TASSAGE DOUBLE

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



208687

SUPPORT POUR TAMPER

- Avec un renforcement pour placer le porte-filtre pendant le tassage.
- Avec emplacement pour placer le tamper.



code	mm
208670	150x100x(H)45

code	mm
208649	205x150x(H)45

code	mm
208687	110x170x(H)65



NEW!



208694

KNOCK BOX RECTANGULAIRE

- Tiroir à café fait en acier carbone.
- Équipé avec une barre amovible et couvercle perforé.

code	mm
208694	350x250x(H)90

NEW!



208335

KNOCK BOX GN

- Tiroir à café fait en inox.
- La barre amovible est protégé par une gaine en silicone.

code	mm
208335	GN 1/6 176x162x(H)100
208342	GN 1/4 265x162x(H)100



NEW!



208380

KNOCK BOX EN BOIS

- Tiroir à café fait en bois foncé avec un knock box intégré en inox GN 1/1.
- La barre amovible est protégé par une gaine en silicone.

code	mm
208380	275x175x(H)120



271247



THERMOMÈTRE À LAIT

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

code	plage	mm
271247	-10/110°C	ø44x140

NEW!



208618



KNOCK BOX ROND

- Tiroir à café fait en inox.
- Équipé d'une barre amovible.

code	mm
208618	153x185x(H)165



208724



BROSSE DE NETTOYAGE DU GROUPE EXPRESSO

- Spécialement conçu pour brosser facilement les résidus de café sur le groupe et le porte-filtre de votre machine expresso.
- Brosse dur fait en nylon.
- Mesure pour produit d'entretien.
- Protection contre éclaboussures pour garder le manche sec.
- Set de 2 unités.

code	mm
208724	225



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



NEW!



208304

MACHINE À CAFÉ KITCHEN LINE

- Plaques chauffantes en haut et en bas.
- Système à filtre rapide avec élément d'écoulement continu - 1,8L en 5 minutes.
- Température entre 93° - 96°C.
- Appareil et porte-filtre en inox.
- Livrée avec 2 verseuses en verre de 1,8 litre et 50 filtres (110/250).



code	W	V	mm
208304	2100	230	200x385x(H)430



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

PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES



445907

VERSEUSE À CAFÉ

- Verre trempé avec poignée en polypropylène et couvercle.



code	litre	mm
445907	1,8	Ø160x(H)185



208656

FILTRES À CAFÉ PAPIER Ø 25 CM

- Non-blanchi
- Convient entre autres aux machines à café Hendi, Bravor et Animo
- Diamètre du filtre - 250 mm
- Diamètre du fond du filtre - 110 mm

code	emballé par	mm
208656	pour e.a. Hendi, Bravor & Animo	1000 Ø250x(H)70

PERCOLATEUR SIMPLE PAROI

- En inox – simple paroi et un couvercle avec système de sécurité "Twist-lock".
- Le filtre intégré en inox convient au café moulu grossièrement, il est recommandé d'utiliser du papier filtre.
- Équipé de poignées isolées et robinet anti-gouttes, tous fait en polypropylène.
- Indicateur de niveau lisible en litres.
- Hauteur de tasse maximum: 110mm (sans le bac égouttoir).
- Pendant le brassage du café la température peut atteindre jusqu'à 96°C, puis la température est maintenu ensuite à 90°C (±5°C).

NEW!



- Avec interrupteur protégé par du silicone et voyants lumineux pour indiquer si l'appareil est en train de chauffer, de maintenir au chaud ou s'il faut faire un détartrage.
- Élément chauffant protégé contre le entartrage sous la cuve avec une protection surchauffe.
- Bac égouttoir et mesureur comprises.



211267

code	litre	V	W	mm
211267	11	230	1650	320x290x(H)420

Avec robinet anti-gouttes



Couvercle avec système Twist-lock



PERCOLATEUR À DOUBLE PAROI



- Structure isotherme avec double paroi en inox poli réduisant les pertes de chaleur par conduction, convection et rayonnement.
- Ces 2 avantages peuvent réduire la consommation totale d'énergie jusqu'à 20 % par rapport aux percolateurs à simple paroi.
- Corps et cuve en acier inoxydable.
- Poignées en inox soudées avec une prise en silicone.
- Robinet anti-gouttes.
- Indicateur de niveau d'eau en verre.
- Bac égouttoir avec grille en acier inoxydable.



211106



211205



211304

PERCOLATEUR À DOUBLE PAROI

code	litre	V	W	mm
211106	6	230	1500	Ø241x(H)480
211205	10	230	1500	Ø288x(H)530
211304	15	230	1500	Ø288x(H)602

Equipé avec un bac à déchets extra grand



Filtre en inox intégré pour café moulu standard



Bac égouttoir facile à enlever



PERCOLATEURS SIMPLE PAROI



- En inox – simple paroi.
- Le filtre intégré convient au café moulu standard, il n'y a pas besoin d'utiliser du papier filtre.
- Le percolateur maintient le café à la température de service après brassage.
- Avec indicateur de niveau en verre, robinet anti-goutte et une réinitialisation automatique.
- Un voyant indique la fin du brassage et aussi s'il y a besoin de détartrage.



208007

208106

208205

PERCOLATEUR

code	litre	V	W	mm
208007	6	230	1500	336x310x(H)465
208106	10	230	1500	384x355x(H)530
208205	15	230	1500	384x355x(H)600

Indicateur de niveau en verre gradué



Robinet anti-gouttes



Filtre en inox intégré pour café moulu standard



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES À DOUBLE PAROI



- Structure isotherme avec double paroi en inox poli réduisant les pertes de chaleur par conduction, convection et rayonnement
- Contrôle de la température thermostatique réglable jusqu'à 110°C
- Réduction de la consommation totale d'énergie jusqu'à 20 % par rapport aux distributeurs à simple paroi
- Paroi et cuve en acier inoxydable
- Les composants sont facilement démontables afin de faciliter le nettoyage
- Poignées en inox soudées avec une surface silicone pour une meilleure prise en main
- Robinet anti-gouttes
- Indicateur de niveau en verre
- Bac collecteur d'égouttage avec grille en acier inoxydable
- Ne convient pas pour chocolat chaud



211403



211502

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES À DOUBLE PAROI

code	litre	V	W	mm
211403	9,0	230	2200	Ø241x(H)480
211502	18,0	230	2200	Ø288x(H)602

Equippé avec un bac à déchets extra grand

Elément chauffant sans entretien sous la cuve

Bac égouttoir facile à enlever



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Simple paroi
- Idéal pour vin chaud et l'eau bouillante pour le thé
- Temps à ébullition \pm 50 min
- Température maximale 94-99°C
- Avec protection anti-chauffe à sec
- Ne convient pas pour du chocolat chaud



Élément chauffant sous la cuve



209882



209899

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

code	litre	V	W	mm
209882	10	230	2200	336x221x(H)474
209899	20	230	2200	384x268x(H)602

Indicateur de niveau en verre gradué



Robinet anti-gouttes



Élément chauffant sous la cuve



**NEW!**

240700

**DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES**

- Bouilloire fait en inox.
- Équipé avec poignées isolées en polypropylène et un robinet anti-goutte.
- Thermostat réglable jusqu'à 110°C.
- Idéal pour le vin chaud ou l'eau chaude.
- Temps nécessaire pour arriver à ébullition ± 75 min.
- Ne convient pas au chocolat chaud.

code	litre	V	W	mm
240700	28	230	2500	447x441x(H)485



240601

**DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES**

- Bouilloire fait en inox émaillé.
- Équipé avec poignées isolées en polypropylène et un robinet anti-goutte.
- Thermostat réglable jusqu'à 110°C.
- Idéal pour le vin chaud ou l'eau chaude.
- Temps nécessaire pour arriver à ébullition ± 75 min.
- Ne convient pas au chocolat chaud.

code	litre	V	W	mm
240601	28	230	2500	447x441x(H)485



Avec porte-carte pour le nom

209905

**DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES**

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

code	litre	V	W	mm
209905	30	230	2200	ø520x(H)500

**NEW!**

211243

**DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES**

- Simple paroi en inox brossé et un couvercle avec un système de verrouillage.
- Idéal pour vin chaud et l'eau bouillante pour le thé, fonctionne automatiquement et maintient le boisson au température de service.
- Température réglable jusqu'à 110°C.
- Temps nécessaire pour arriver à l'ébullition ± 45 min.
- Avec protection anti-chauffe à sec.
- Avec verre de niveau et robinet anti-goutte en polypropylène.
- Ne convient pas pour du chocolat chaud.

code	liter	V	W	mm
211243	6,8	230	950	320x310x(H)425
211250	12	230	950	320x290x(H)580



Le système bain-marie évite que le chocolat chaud brûle au fond du récipient

274125



Voir la vidéo



274149

DISTRIBUTEUR DE CHOCOLAT CHAUD

- Le chauffage par bain-marie évite que le chocolat brûle.
- Le fond de la marmite est fait en inox.
- Les parois sont faits en polycarbonate.
- Bac égouttoir avec indicateur de niveau, afin d'éviter le débordement.
- Protection de surchauffe.
- Le chocolat est mélangé en continue automatiquement, ce qui donne une consistance homogène.
- Robinet spéciale "anti-goutte"
- Plage de température: 65° à 85°C.
- Température d'environnement nécessaire: 10° à 32°C

code	litre	V	W	mm
274125	5	230	1006	410x280x(H)465
274149	10	230	1006	410x280x(H)580



209998

Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur



BOUILLLOIRE - 4,2 L

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

code	litre	V	W	mm
209998	4,2	230	2000	340x234x(H)290



209981



Indicateur de niveau d'eau à l'extérieur

BOUILLLOIRE - 1,8 L

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

code	litre	V	W	mm
209981	1,8	230	1800	221x163x(H)249



PROFI LINE



PROFI LINE

- Éléphant mais solide.
- Poli à la main finition miroir brillant.

18/0
stainless steel



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

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





KITCHEN LINE

– Poli à la main finition miroir.

18/0
stainless steel



code			L mm
764206	1	Couteau de table	set de 6 215
764213	2	Fourchette de table	set de 6 197
764220	3	Cuillère de table	set de 6 197
764237	4	Fourchette à gâteaux	set de 12 150
764244	5	Cuillère à thé	set de 12 146
764251	6	Cuillère à café	set de 12 131
764268	7	Cuillère à sorbet	set de 6 198





BUDGET LINE
- Poli en machine



18/0
stainless steel



1 2 3 4 5 6 7

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





COUVERTS À STEAK



781449



781432



781456

COUTEAU À STEAK

- En inox avec manche en ABS

code	emballé par	lame mm
781449	6	215

FOURCHETTE À STEAK

- En inox avec manche en ABS

code	emballé par	lame mm
781432	6	200

COUTEAU À STEAK XL

- En inox avec manche en ABS.

code	emballé par	lame mm
781456	6	250





403709

SET FOURCHETTES ET PINCE À HOMARD

- 4 fourchettes en inox
- 1 pince chromé



code	L mm
403709	205



403716

FOURCHETTES À HOMARD



code	emballé par	L mm
403716	6	205



402221

FOURCHETTE À ESCARGOTS



code	emballé par	L mm
402221	6	130



402528

PINCE À ESCARGOTS

- Modèle pince



code	emballé par	L mm
402528	2	170



402023

PLAT À ESCARGOTS

- Pour 6 escargots



code	emballé par	ØxH mm
402023	3	150x20



KARIZMA



KARIZMA

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



ASSIETTE PLATE

code	mm
795101	Ø160
795309	Ø200
795507	Ø240
795705	Ø280
795903	Ø320



ASSIETTE CREUSE

code	mm
794500	Ø300



PLAT OVALE

code	mm
796306	290x200
796405	340x235



SALADIER

code	mm
796603	Ø150
796702	Ø190
796801	Ø250



BOL À SOUPE

code		ml	mm
798805	bol	380	
798904	soucoupe		Ø180



TASSE ET SOUCOUBE

code		ml	mm
798010	tasse à mocha	90	
798034	soucoupe		Ø125
798164	tasse à café	170	
798249	tasse à cappuccino	230	
798171	soucoupe		Ø149



FLORA



FLORA

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



ASSIETTE PLATE

code	mm
787007	Ø160
787014	Ø200
787021	Ø255
787038	Ø270
787045	Ø300



ASSIETTE CREUSE

code	mm
787052	Ø235



PLAT OVALE

code	mm
787069	280x180
787076	330x225



SALADIER

code	ml	mm
787083	250	Ø145x(H)45
787090	1000	Ø230x(H)65



BOL À SOUPE

code	ml
787267	bol 250
787182	soucoupe Ø158



TASSE ET SOUCOUBE

code	ml	mm
787113	tasse à mocha 120	
787120	soucoupe	Ø130
787144	tasse à café 180	
787151	soucoupe	Ø138
787175	tasse à cappuccino 250	



SATURN



ART DE LA TABLE



SATURN

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



ASSIETTE PLATE

code	mm
794319	Ø200
794326	Ø240
794333	Ø260
794340	Ø280
794357	Ø300
794364	Ø320



ASSIETTE CREUSE

code	mm
794395	Ø220
794517	Ø300



PLAT OVALE

code	mm
794371	290x200
794388	340x240



SALADIER

code	mm
794463	Ø150
794524	Ø190
794470	Ø250



BOL À SOUPE ET SOUCOUBE

code		ml	mm
794449	bowl	380	
794456	soucoupe		Ø190



TASSES ET SOUCOUPES

code		ml	mm
794425	tasse à mocha	90	
794432	soucoupe		Ø125
794401	tasse à café	170	
794418	soucoupe		Ø150
794487	tasse à cappuccino	230	



MOK

code	ml
794531	300



GOURMET



GOURMET

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



ASSIETTE PLATE

code	mm
780008	Ø190
780015	Ø210
780022	Ø230
780039	Ø270
780046	Ø290
780107	Ø320



ASSIETTE CREUSE

code	mm
780053	Ø240



ASSIETTE À PÂTES

code	mm
780060	Ø270



PLAT OVALE

code	mm
780077	240x170
780084	310x220
780091	360x260



PLAT À TAPAS

code	ml	mm
780114	250	Ø130x(H)40
780121	500	Ø160x(H)60
780138	1200	Ø230x(H)70
780145	2500	Ø250x(H)95



BOL À SOUPE

code		ml
780152	bol à soupe	350
780169	soucoupe	



TASSE ET SOUCOUBE

code		ml	mm
780176	tasse à mocha	100	
780183	soucoupe		Ø115
780190	tasse à café	250	
780206	soucoupe		Ø160



DELTA



DELTA

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



ASSIETTE PLATE

code	mm
794050	Ø160
794067	Ø200
794074	Ø240
794081	Ø270
794098	Ø300



ASSIETTE CREUSE

code	mm
799420	Ø230



ASSIETTE À PÂTES

code	mm
799406	Ø260
799413	Ø300



PLAT OVALE

code	mm
799437	290x200
799444	340x240



SALADIER

code	mm
799451	Ø120
799468	Ø140
799475	Ø230
799482	Ø270



BOL À SOUPE

code	ml	mm
799383	380	160x(H)55
799390	soucoupe	Ø170



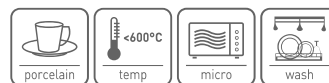
CUP AND SOUCOUBE

code		ml	mm
799161	tasse	90	
799178	soucoupe		Ø83
799147	tasse	230	
799154	soucoupe		Ø115



PLATS ET BOLS DE PRÉSENTATION

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



785645



785669

BOL INCLINÉ

code	mm
785645	170x163x(H)134
785652	138x138x(H)118

BOL

code	mm
785669	280x190x(H)120
785676	235x160x(H)98
785683	180x125x(H)80
785690	140x102x(H)65

LIONHEAD

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



784730

784778

784754

BOL À SOUPE

code	ml	mm
784778	125	Ø90x(H)60
784761	250	Ø120x(H)78
784754	500	Ø138x(H)95
784747	1000	Ø175x(H)120
784730	2000	Ø215x(H)155



ASSIETTE TORRO

- Rectangulaire

code	mm
783658	360x240x(H)30



ASSIETTE BARK

- Rectangulaire

code	mm
785546	218x105x(H)23
785553	352x146x(H)40



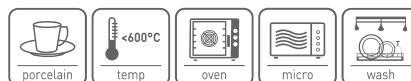
BOL VANILLA

code	mm
785560	225x111x(H)62
785577	290x136x(H)80



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
784013	215x140x(H)35
784020	270x180x(H)40

PLAT À TAPAS RECTANGULAIRE

code	mm
784105	100x140x(H)45
784112	120x190x(H)50
784129	185x260x(H)55



786321



786352

RUSTICA PLAT À FOUR OVALE

code	mm
786321	220x130x(H)40
786338	245x145x(H)55
786345	340x205x(H)70

RUSTICA PLAT À FOUR CARRÉ

code	mm
786352	165x165x(H)70



786369



786307

RUSTICA PLAT À FOUR RECTANGULAIRE

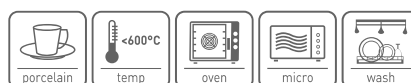
code	mm
786369	280x185x(H)65
786376	330x225x(H)70
786383	375x260x(H)75

RUSTICA PLAT À FOUR ROND

code	mm
786307	Ø100x(H)50

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 résistante contre les chocs et l'usure en restant relativement léger.
- Blanc cassé.



PLAT À FOUR ROND

code	mm
785904	185x152x(H)40



785904



ENFANTS



786499

ASSIETTE D'ENFANT "OURS"

- Ø190 mm sans les oreilles

code	mm
786499	Ø265



786239

BOL À GLACE MODÈLE CLOWN

code	mm
786239	226x145x(H)37

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



786437

SAUCIÈRE

- Blanc brillant

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



code	mm
786437	180x55x(H)130

786413



MÉNAGÈRE PORCELAIN

- 2 pièces: salière et poivrière



code	mm
786413	Ø42x(H)80



786420

MÉNAGÈRE PORCELAIN

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



code	mm
786420	125x54x(H)90



TAPASMINI

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



784426



784327



784365

COUPELLETAPAS PLATO

code	emballé par	mm
784426	6	Ø100x(H)25

COUPELLE TAPAS CUADRADO

code	emballé par	mm
784327	6	80x80x(H)35

COUPELLE TAPAS REDONDO

code	emballé par	mm
784365	6	Ø75x(H)30



784433



784334

COUPELLE TAPAS

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

COUPELLE TAPAS CONCHA

code	emballé par	mm
784334	6	90x50x(H)20



784419



784396

COUPELLE TAPAS CUADRADO

code	emballé par	mm
784419	6	59x59x(H)37

COUPELLE TAPAS TRIANGOLO

code	emballé par	mm
784396	6	100x100x(H)25



784389



784372



785324

COUPELLE TAPAS CACEROLE

code	emballé par	mm
784389	6	Ø60x(H)25

COUPELLE TAPAS HUEVO

code	emballé par	mm
784372	6	Ø65x(H)15

COUPELLE TAPAS CUCHARA

code	emballé par	mm
785324	6	133x43x(H)26





785645

BOL INCLINÉ

code	mm
785645	170x163x(H)134
785652	138x138x(H)118



426425



426432



426449



426456



PANIER À FRIRES MINIATURES

code	mm
426425	100x80x(H)70
426432	120x100x(H)80
426449	Ø90x(H)90
426456	275x130x(H)45





630907



630914



630921

SUPPORT POUR CORNETS DE FRITES

SUPPORT POUR CORNET 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.

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

code	mm
630907	Ø95/110x(H)175

code	mm
630914	210x110x(H)172

code	mm
630921	270x270x(H)280



678138

678107

PAPIER SULFURISÉ

- Emballé par 500 feuilles.

code	couleur	mm
678107	impression journal	250x350
678114	uni	250x350
678121	impression journal	200x250
678138	uni	250x200



EMAILLÉ

- La vaisselle émaillée est de retour.
- Acier émaillé blanc avec un joli bord bleu.
- Émail de haute qualité.
- Résistant à l'usure abrasive.



621202



621226



621257

PLAT RECTANGULAIRE

- Plats et desserts peuvent être préparés dans le plat.

code	mm
621202	175x130
621219	215x160

ASSIETTE PLATE

code	mm
621226	Ø200
621233	Ø240

ASSIETTE CREUSE

code	mm
621240	Ø180
621257	Ø200
621264	Ø220
621271	Ø240



621288



621295



621318

SALADIER

code	mm
621288	Ø160

MUG

code	ml	mm
621295	360	Ø90x(H)80
621301	520	Ø100x(H)90

TASSE

code	ml	mm
621318	120	Ø70x(H)50



621332

GOBELET

code	ml	mm
621325	300	Ø90x(H)90
621332	400	Ø90x(H)120

SEAU AVEC ANSE

code	mm
621349	Ø160x(H)140
621356	Ø220x(H)186

NEW!



621349



320

HENDI



625804



625705

MARMITE À SOUPE OU À SAUCE - AVEC COUVERCLE

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

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



622704



622728



622742



622810



622841



622858

POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉS

- Avec 2 poignées
- Tôle d'acier émaillé

code	mm
622704	Ø100x(H)20
622711	Ø120x(H)25
622728	Ø150x(H)27
622735	Ø200x(H)36
622742	Ø240x(H)40

PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond
- Tôle d'acier émaillé

code	mm
622810	Ø145x(H)40
622827	Ø170x(H)40
622834	Ø185x(H)43
622841	Ø205x(H)57
622858	Ø245x(H)70





426326

SEAU À GLACE MINIATURE

code	mm
426326	Ø97x(H)98
426333	Ø115x(H)110
426340	Ø135x(H)130



426357

SEAU MINIATURE

code	mm
426357	Ø70x(H)77
426364	Ø87x(H)93
426371	Ø125x(H)127



426463

POT SNACK

code	mm
426463	45x50
426470	70x100



426388

PASSOIRE MINIATURE

code	mm
426388	Ø100x(H)54
426395	Ø130x(H)64



426487

PLAT SNACK

code	mm
426487	185x95x(H)45

ART DE LA TABLE



535271

EGOUTTOIR PERFORÉ CARRÉ

- Modèle carré, sur pieds avec 2 poignées.

code	mm
535271	169x169x(H)55
535288	218x218x(H)70



535295

EGOUTTOIR PERFORÉ

- Sur pied avec 2 poignées.

code	mm
535295	Ø160x(H)65

NEW!

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
607022	Ø75x(H)40
607039	Ø85x(H)50



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



SEAUX GALVANISÉS

- Fait en feuille d'acier galvanisé pour un look rustique.
- L'acier galvanisé ne convient pas au contact alimentaire, recouvrez les seaux avec notre papier sulfurisé quand vous les utilisez pour servir des aliments.

NEW!



425947



425961

SEAU DOUBLE AVEC POIGNÉE

- Poignée fait en bois

code	mm
425947	200x100x(H)...
425954	120x240x(H)...

3 SEAUX AVEC PLATEAU

code	mm
425961	365x130x(H)125



425978



425992

SEAU COUVERTS & SERVIETTES

- Avec anse équipé d'un prise en bois.

code	mm
425978	245x167x(H)132

SEAU À GLACE

code	mm
425992	400x330x(H)220



425930



425909

425916

425923

425985

BAC CARRÉ

code	mm
425930	100x100x(H)80

SEAU AVEC ANSE

- Équipe d'une anse.

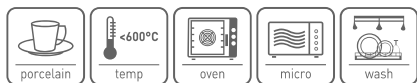
code	mm
425909	Ø70x(H)65
425916	Ø100x(H)90
425923	Ø120x(H)115
425985	Ø160x(H)140





RAMEQUIN

- Rainuré

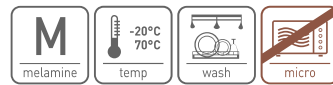


code	mm
783153	Ø70x(H)35
783160	Ø90x(H)48
783627	Ø100x(H)25
783177	Ø120x(H)55



RAMEQUIN

- Rainuré



code	emballé par	mm
565643	4	Ø60x(H)25
561706	50 ml	Ø70x(H)35
565650	50 ml	Ø70x(H)35
561713	80 ml	Ø80x(H)40
565667	80 ml	Ø80x(H)40
561720	100 ml	Ø85x(H)45
565674	100 ml	Ø85x(H)45



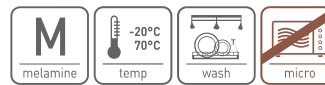
RAMEQUINS



code	couleur	emballé par	ml	mm
565605	noir	12	45	60x60x(H)35
565612	ivoire	12	45	60x60x(H)35
565629	transparent	12	45	60x60x(H)35
565636	terracotta	12	45	60x60x(H)35



BOLS INCLINÉS VELOCITY



code	mm
564578	70x70x(H)60
564585	97x97x(H)80
564592	110x110x(H)100

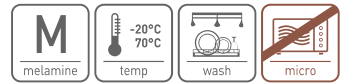


BEURRIER & SAUCIÈRE



code	couleur	emballé par	mm
564608	terrecotta	3	80x80x(H)30
564561	noir	3	80x80x(H)30





564509

LITTLE CHEF MINI CASSEROLE

– Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm
564509	162x121x(H)30



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



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
564530	189x147x(H)37



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
564554	263x140x(H)37



PLATEAUX EN ARDOISE

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



PLATEAUX EN ARDOISE RONDS

code	emballé par	mm
424629	2	Ø250x(H)5
424636	2	Ø300x(H)5



424612

PLATEAUX EN ARDOISE CARRÉS

code	emballé par	mm
424643	2	200x200x(H)5
424650	2	250x250x(H)5
424667	2	300x300x(H)5



424643

PLATEAUX EN ARDOISE RECTANGULAIRES

code	emballé par	mm
424681	2	200x100x(H)5
424698	2	300x100x(H)5



424681

SACS À PAIN

SAC KRAFT ALIMENTAIRE

- Fabriqué en papier en qualité alimentaire, lavable.

code	couleur	mm
429211	noir	170x170x(H)150
429228	beige	170x170x(H)150



429211



429228

SAC À PAIN ROND

- Fait en coton durable.
- Disponible dans les combinaisons de couleur gris/beige et gris/gris foncé.

code	couleur	mm
429006	Beige	Ø150x(H)150
429013	Gris foncé	Ø150x(H)150
429020	Beige	Ø200x(H)200
429037	Gris foncé	Ø200x(H)200
429044	Beige	Ø250x(H)160
429051	Gris foncé	Ø250x(H)160

429068



429051

429006

429037



CORBEILLES

- Polyrotin



CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm
426500	225x130x(H)55

CORBEILLE À PAIN - RECTANGULAIRE

code	mm
426807	225x150x(H)65

CORBEILLE À PAIN - ROND

code	mm
426609	Ø200x(H)65

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm
426708	225x110x(H)60

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm
426906	375x140x(H)70



CORBEILLE À PAIN PITA - ROND

code	mm
425701	Ø150x(H)40
425800	Ø200x(H)50



CORBEILLE À PAIN PITA - OVALE

code	mm
425503	200x140
425602	230x180



CORBEILLE À FRUITS - Fil métallique chromé

code	mm
426418	Ø215x(H)205



BOLS À SOUPE ET SAUCE



434208



SOUPIÈRE

- Avec couvercle et cuillère de service

code	litre	mm
434208	2,7	Ø270x(H)120

BOL À SOUPE

- Avec anses

code	litre	mm
430002	0,35	Ø120x(H)50



430002

LÉGUMIER

- Avec poignées

code	mm
401002	Ø120x(H)30
401101	Ø140x(H)35
401200	Ø160x(H)40



401200

SAUCIÈRE

- Sur pied

code	litre	mm
432143	0,085	120x(H)50
432006	0,14	135x(H)70
432105	0,23	160x(H)90
432129	0,28	200x(H)105
432136	0,46	240x(H)120



432136



VERSEUSES ISOTHERMES

- Double paroi en acier inoxydable.
- Structure sans soudures.
- Bouteille intérieure isolante.
- Couvercle, bouton poussoir, verseuse et manche sont chromés.
- Valeur d'isolation élevée.



445815

445822

445839



VERSEUSE ISOTHERME

code	litre	ØxH mm
445815	0,6	120x168
445822	1	136x188
445839	1,5	136x258



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
446607	1,5	145x230
446706	2	145x260



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
446621	1,5	145x230
446720	2	145x260





448908



POT À POMPE

- Corps en acier inoxydable
- Avec système à pression pour tirer des boissons

code	litre	ØxH mm
448908	2,2	150x340



445877



POT À POMPE ISOTHERME

- Pot en inox, isolation à double paroi avec vide d'air
- Socle pivotant 360°
- Manette pressoir renforcée
- Couvercle amovible
- Poignée solide pour transport sécurisé
- Bac égouttoir en option

code	litre
445877	3
445891	bac égouttoir



445891



**VERSEUSE ISOTHERME
AVEC BOUTEILLE INTÉRIEURE EN VERRE**



code	couleur	litre	ØxH mm
449608	noir	1	140x268



449608





POT MULTIFONCTIONNEL



code	litre	mm
451502	0,35	Ø76x(H)93
451519	0,6	Ø90x(H)112
451526	0,9	Ø102x(H)125
451533	1,5	Ø112x(H)161



POT À LAIT CAPPUCCINO - Avec poignée



code	litre	mm
458228	0,3	Ø80x(H)80
458211	0,5	Ø85x(H)110
458204	0,7	Ø95x(H)115
458006	0,9	Ø115x(H)115



CRÉMIER - Modèle droit



code	litre	mm
450109	0,03	Ø35x(H)35
450208	0,04	Ø40x(H)40
450307	0,07	Ø50x(H)55
450406	0,12	Ø60x(H)60
450505	0,25	Ø75x(H)75



POT À LAIT/D'EAU - Modèle droit



code	litre	mm
451007	0,35	Ø85x(H)110
451106	0,75	Ø100x(H)120



CAFETIÈRE/THÉIÈRE AVEC COUVERCLE - Couvercle à charnière - Modèle droit



code	litre	mm
453001	0,3	Ø74x(H)95
453100	0,5	Ø74x(H)123
453209	1	Ø97x(H)142
453308	1,5	Ø120x(H)158
453407	2	Ø126x(H)185





456514

BOÎTE À THÉ
 - En bois, vitre en acryl
 - Avec 12 compartiments



code	mm
456514	300x280x(H)90



570807

BOULE À THÉ
 - Pour herbes et thé
 - Avec manche articulé



code	mm
570807	Ø40x150



638101

PASSOIRE À THÉ & HERBES
 - Avec manche filiforme



code	mm
638101	Ø70x225



592038

PRESSE-CITRON



code	emballé par	mm
592038	6	80x70



523629

523636

PINCE À SUCRE



code	emballé par	mm
523629	2	160
523636	2	113



452714

452325

COUPELLE À SUCRE/CRÈME CHANTILLY



code	emballé par	mm
452714	6	Ø65
452325	4	Ø100





452400

DOSEUR SUCRE

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



code	ml	mm
452400	200	Ø80x(H)140



452424

VERSEUR À MIEL

- En verre
- Levier en acier inoxydable

code	mm
452424	Ø80x(H)115



465370

FROMAGÈRE

- Conteneur en verre
- Cuillère en acier inoxydable



code	mm
465370	Ø130x(H)90



631300

631102

631201



786413



786420

SAUPOUDREUR

code		mm
631201	salière - poivrière	Ø55x(H)75
631102	saupoudreur parmesan	Ø55x(H)75
631300	saupoudreur avec gaze	Ø55x(H)75

MÉNAGÈRE PORCELAINE

- 2 pièces: salièrre et poivrière

code		mm
786413	salière & poivrière	Ø42x(H)80

MÉNAGÈRE PORCELAINE

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

code		mm
786420	salière, poivrière, porte-cure-dents	125x54x(H)90

POT À CURE-DENTS

- Pot en verre
- Bouchon en acier inoxydable



code	emballé par	mm
468821	6	Ø40x(H)70



468821



452103

SUCRIER

- Avec couvercle à charnière



code	ml	mm
452103	300	Ø85x(H)80



452202

SUCRIER

- Sans couvercle



code	ml	mm
452202	300	Ø85x(H)65

460245



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
460252	2x 470	130x70x(H)370



18/0
stainless steel



465301

MÉNAGÈRE

- De 2 pièces - poivre, sel
- Poli mat

code	mm
465301	85x55x(H)115

18/0
stainless steel



465349

MÉNAGÈRE

- De 2 pièces - huile, vinaigre
- Poli mat

code	ml	mm
465349	150	120x75x(H)185

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

18/0
stainless steel



465318

MÉNAGÈRE

- De 3 pièces - poivre, sel, porte-serviettes
- Poli mat

code	mm
465318	85x75x(H)115

18/0
stainless steel



465325

MÉNAGÈRE

- De 3 pièces - poivre, sel, pot à cure-dents
- Poli mat

code	mm
465325	90x90x(H)115

18/0
stainless steel



465356

MÉNAGÈRE

- De 4 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre
- Poli mat

code	mm
465356	130x110x(H)185

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

S.S.
stainless steel

wash



465387

SALIÈRE ET POIVRIÈRE SET

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

code	mm
465387	Ø40x(H)70

S.S.
stainless steel

wash



461167

461266

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

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

code	emballé par	mm
461167	poivre 6	Ø40x(H)70
461266	sel 6	Ø40x(H)70



469422



469477

469415
469446469460
469491

Le moulin est équipé d'un mécanisme à mouture unique qui permet d'ajuster la taille de la mouture en 4 étapes de fine à gros



Le mécanisme à mouture n'est pas réglable

469408
469439469453
469484

MOULINS À POIVRE

- Mécanisme de broyage résistant. L'emplacement précis de la meule laisse une espace entre les dents, grâce à laquelle l'usure sera réduit.
- Le moulin est équipé d'un mécanisme à mouture unique qui permet d'ajuster la taille de la mouture en 4 étapes de fine à gros.
- Le bouchon s'enlève facilement pour recharger. La tension sur la vis n'a pas d'influence sur la taille de la mouture.
- Disponible en bois de hêtre (clair) ou bois de noyer (foncé).

code		mm
469408	bois clair	(H)100
469453	bois foncé	(H)100
469415	bois clair	(H)215
469460	bois foncé	(H)215
469422	bois clair	(H)310
469477	bois foncé	(H)310

MOULINS À SEL

- Mécanisme de broyage résistant. L'emplacement précis de la meule laisse une espace entre les dents, grâce à laquelle l'usure sera réduit.
- Le mécanisme à mouture n'est pas réglable, ce qui permet un résultat constant.
- Le bouchon s'enlève facilement pour recharger. La tension sur la vis n'a pas d'influence sur la taille de la mouture.
- Disponible en bois de hêtre (clair) ou bois de noyer (foncé).

code		mm
469439	bois clair	(H)100
469484	bois foncé	(H)100
469446	bois clair	(H)215
469491	bois foncé	(H)215



MOULINS À POIVRE ET À SEL - TRANSPARENT

- Fait en acrylique (PMMA).
- Mécanisme de broyage résistant. L'emplacement précis de la meule laisse une espace entre les dents, grâce à laquelle l'usure sera réduit.
- Le moulin à poivre est équipé d'un mécanisme à mouture unique qui permet d'ajuster la taille de la mouture en 4 étapes de fine à gros.
- Le mécanisme à mouture n'est pas réglable, ce qui permet un résultat constant.
- Le bouchon s'enlève facilement pour recharger. La tension sur la vis n'a pas d'influence sur la taille de la mouture du moulin à poivre.



469385



469392

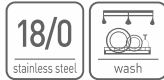
code		mm
469385	moulin à poivre	(H)105
469392	moulin à sel	(H)105





400203

**PLATEAU DE SERVICE
- RECTANGULAIRE**



code	mm
400203	205x155



441107

**COUPE À GLACE
- Sur pied**



code	mm
441107	Ø90x(H)50



595008

**SONNETTE DE RÉCEPTION
- Chromé avec socle en métal**



code	ØxH mm
595008	85x60



444023

ATTACHE-NAPPE



code	emballé par	mm
444023	4	50x(H)40



428511

**PORTE-SERVIETTES
- Mat**



code	mm
428511	170x30x(H)70



428528

**PORTE-SERVIETTES
- Fil métallique chromé**



code	mm
428528	190x190x(H)65



441466

**COQUETIER
- Modèle plat**



code	emballé par	mm
441466	6	Ø85x(H)15



441367

COQUETIER



code	emballé par	mm
441367	6	Ø50x(H)45



441503

**CUILLÈRE À OEUF
- ABS blanc**



code	emballé par
441503	6





440704



421550



421574



Peut être
utilisé
comme
panier
à couvert



POUBELLE DE TABLE

- Conteneur en inox
- Couvercle à bascule en ABS noir

code	mm
440704	Ø120x(H)165



POUBELLE DE TABLE

- Conteneur en inox
- Couvercle à bascule en ABS noir

code	mm
421550	Ø120x(H)180



POUBELLE DE TABLE OU PANIER À COUVERT

code	couleur	mm
421574	noir	Ø130x(H)160



665251

PORTE-MENU

- Livré sans carte menu.

code	emballé par	mm
665251	6	80x77x(H)18



595206

PORTE-ADDITION

- Avec pince

code	emballé par	mm
595206	3	152x110



665503

665510

PORTE-MENU

code	mm
665503	100
665510	200



595305

PORTE-ADDITION

- Avec pince

code	emballé par	mm
595305	2	Ø40x(H)104





440216



440223

NEW!

CENDRIER MURALE

- Design très solide, facile à fixer contre des murs ou des poteaux.
- Facile à vider, grâce au fond qu'on peut ouvrir et fermer avec un clé.

18/8
stainless steel

code	mm
440216	Ø75x(H)460

NEW!

CENDRIER SUR PIED

- Design très solide, facile à fixer sur le sol si nécessaire.
- Facile à vider, grâce au fond qu'on peut ouvrir et fermer avec un clé.
- Le pied fait Ø170 mm, le pilier fait Ø80 mm.

18/8
stainless steel

code	mm
440223	Ø170x(H)920



440506

RAMASSE-CENDRES

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

S.S.
stainless steel

wash

code	mm
440506	202x170x(H)91





440605

CENDRIER AVEC BAC COLLECTEUR



code	mm
440605	Ø140x(H)40



569757

CENDRIER
– Mélamine noir.



code	mm
569757	Ø146



440407

CENDRIER AVEC COUVERCLE



code	packed per	mm
440407		Ø90x(H)28
440490	3	Ø90x(H)28



440803

CENDRIER PROFI LINE



code	mm
440803	Ø75x(H)28
440858	Ø95x(H)28
440902	Ø120x(H)28



440001

CENDRIER AVEC REBORD



code	mm
440001	Ø140x(H)30
440100	Ø160x(H)30



440872

CENDRIER KITCHEN LINE



code	mm
440872	Ø80x(H)30
440865	Ø100x(H)30



440209



CENDRIER AVEC BOUTON POUSSOIR

code	mm
440209	Ø90x(H)45



PICTOGRAMMES

- Avec bande autocollante



code	type	mm
663608	Messieurs	Ø75
663615	Dames	Ø75
663622	Toilettes	Ø75
663639	Non fumeur	Ø75
663646	Fauteuil roulant	Ø75
663653	Portable éteint	Ø75



663608



663615



663622



663639



663646



663653

PICTOGRAMMES

- Avec bande autocollante



code	type	mm
663783	Fumeur	Ø75
663790	Non fumeur	Ø75
663820	Fumeur - grand	Ø160
663806	Non fumeur - grand	Ø160



663820



663806

CHEVALET DE TABLE NON FUMEUR

- Imprimé de 2 côtés



code	mm
663660	50x(H)40



663660

CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ

- Noir - Blanc.

- Imprimé de 2 côtés.



code	emballé par	mm
663462	"reserved"	1 130x35x(H)40
663745	"gereserveerd"	1 130x35x(H)40
663479	"reserviert"	1 130x35x(H)40
663486	"réservé"	1 130x35x(H)40

663745

663462

CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ



code	emballé par	mm
663691	"Gereserveerd" & "Réservé"	4 50x(H)40
663707	"Reserviert"	4 50x(H)40

663691

CHEVALETS DE TABLE NUMÉROTÉS

- Sets avec numéros divers

- 12 numéros par set



code	mm
663844	Numéros 1-12 50x(H)40
663851	Numéros 13-24 50x(H)40
663868	Numéros 25-36 50x(H)40
663875	Numéros 37-48 50x(H)40
663882	Numéros 49-60 50x(H)40
663899	Numéros 61-72 50x(H)40

663844





664025



664032



664049



664018

664001

ARDOISE

- Noir, avec cadre en bois

code	mm
664025	300x400
664032	400x600
664049	600x800

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en bois

code	mm
664001	500x850
664018	700x1200



664100



664117

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en acier.

code	mm
664100	700x1100

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en acier.

code	mm
664117	500x850





664094

664087

ARDOISE DE TABLE

code	emballé par	mm
664087	2	148x97
664094	2	210x150



664063

664056

ARDOISE DE TABLE

- Noir, avec support en bois

code	emballé par	mm
664056	2	150x230
664063	2	210x320



664070

TABLEAU ARDOISE AVEC CHEVALET

- Noir, avec chevalet en bois

code	mm
664070	220x360



FEUTRES À CRAIE

- Pointe biseautée, largeur du trait de 2 jusqu'à 6 mm

code	
664278	1 blanc, 1 rouge, 1 bleu, 1 vert, 1 jaune, 1 violet, 1 orange et 1 rose



664223



664230



664247



664254



FEUTRES À CRAIE

- Pointe plate, largeur du trait 15 mm

code	
664223	3 feutres blancs
664230	1 rose, 1 vert et 1 feutre bleu
664247	1 blanc, 1 rouge et 1 jaune
664254	1 blanc, 1 violet et 1 orange



664261

664209

664216

FEUTRES À CRAIE

- Pointe biseautée, largeur du trait de 2 jusqu'à 6 mm

code	
664216	1 rose, 1 vert, 1 bleu et 2 feutres blancs
664209	5 feutres blancs
664261	1 blanc, 1 orange, 1 jaune, 1 rouge et 1 violet



MARMITE À SOUPE



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

Couvercle avec une poignée thermorésistant et avec un encoche louche



860502

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

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

MARMITE À SOUPE

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

code	litre	V	W	mm
860502	8	230	450	Ø370x(H)300

Protection contre la surchauffe, l'alarme sonne si le niveau d'eau est bas





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



860083



MARMITE À SOUPE

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

code	litre	V	W	mm
860304	8	230	435	Ø340x(H)360



860304



204825

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE TELLANO

- GN 1/1.
- Bac à eau en polypropylène thermorésistant.
- Réglable en continu jusqu'à 85°C.
- Interrupteur marche/arrêt, voyant lumineux.
- Très silencieux pendant le chauffage.
- Comprend bac GN 1/1 de profondeur 65 mm.



code	litre	V	W	mm
204825	9	230	900	573x348x(H)284



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



204832

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE - TESINO

- Bac à eau en polypropylène thermorésistant.
- Réglable en continu jusqu'à 85°C.
- Très silencieux pendant le chauffage.
- Interrupteur marche/arrêt, voyant lumineux.
- Comprend bac pour aliments de 6,8L.



code	litre	V	W	mm
204832	6,8	230	500	Ø405x(H)248



239902

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE - ROND

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



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





NEW!



470084

CHAFING DISH GN 2/3 POUR INDUCTION

- Chafing dish fait en inox brillant adapté aux plaques chauffantes à induction jusqu'à 260 mm.
- Le fond à induction est capsulé et convient également aux plaques électriques et au combustible pour chafing dish.
- Le couvercle est amovible pour faciliter le nettoyage et équipé avec une poignée solide, une vitre et un amortisseur pour une fermeture douce.
- Livré avec un support cuillère intégré et un bac GN 2/3 profondeur 60mm (6L).
- 2 modèles: avec ou sans support.

code	
470084	chafing dish
470091	Set chafing dish + support



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION ENCASTRABLE 800W

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

code	V	W	mm
239193	230	800	Ø245x(H)68
239186			Anneau de support en inox



239193

239186



809709

With safety switch



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

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

code		V	W	mm
809709	Élément seul	230	400	200x320



809600

ELEMENT CHAUFFANT POUR CHAFING DISH

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

code	V	W	mm
809600	230	500	Ø130x(H)100



18/0
stainless steel



475904



CHAFING DISH GASTRONORM 1/1

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

code	liter	mm
475904	9	600x358x(H)295
472613	Par 2 unités	9 600x358x(H)295



475201

18/0
stainless steel

CHAFING DISH GASTRONORME 1/2

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

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



470619

S.S. 18/0
stainless steel stainless steel

CHAFING DISH - ROND

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

code	litre	mm
470619	3,5	Ø390x(H)270



472507

S.S. 18/0
stainless steel stainless steel

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





471005



CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

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



code	litre	mm
471005	9	585x385x(H)315

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



3 x

471050

2 x



CHAFING DISHES PROFI LINE

- Idéal pour buffets et traiteurs.
- Ces chafing dishes donnent un attrait élégant à vos plats, grâce à l'utilisation de matériau de haute qualité.
- Les chafing dishes et les accessoires sont complètement fait en inox résistant.

NEW!





470251

CHAFING DISH GN 1/1 FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis. Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/1 - profondeur 65 mm et 2 supports pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm
470251	9	570x405x(H)290



470275

CHAFING DISH GN 2/3 FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis. Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 2/3 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm
470275	6	395x430x(H)290



470268

CHAFING DISH GN 1/2 FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis. Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/2 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm
470268	4	365x370x(H)280



470282

CHAFING DISH ROND FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis. Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau rond, un bac rond - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm
470282	6	465x420x(H)320



CHAFING DISHES PROFI LINE

- Idéal pour buffets et traiteurs.
- Ces chafing dishes donnent un attrait élégant à vos plats, grâce à l'utilisation de matériau de haute qualité.
- Les chafing dishes et les accessoires sont complètement fait en inox résistant.

NEW!





470213



470237

CHAFING DISH GN 1/1 FINITION POLI MIRROIR

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis. Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/1 - profondeur 65 mm et 2 supports pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm
470213	9	570x405x(H)320

CHAFING DISH GN 2/3 FINITION POLI MIRROIR

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis. Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 2/3 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm
470237	6	395x405x320



470220



470244

CHAFING DISH GN 1/2 FINITION POLI MIRROIR

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis. Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/2 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm
470220	4	365x345x(H)345

CHAFING DISH À SOUPE FINITION POLI MIRROIR

- La soupière ronde est placée dans une cuve d'eau large, ce qui donne suffisamment de chaleur afin de maintenir la soupe bien au chaud.
- La soupière est équipé avec deux poignées.
- Le couvercle a un encoche louche.
- Livré avec cuve d'eau amovible, soupière ronde et support pour boîtes à pâte combustible.

code	litre	mm
470244	10	Ø420x(H)380



NEW!



470190



BAC GN 1/1 POUR CHAFING DISH AVEC 2 COMPARTIMENTS

- Ce bac à aliments a deux compartiments de 3,75 litre
chaque.

code	litre	mm
470190	7,5	530x325x(H)65



470909

470909

470930



PLATEAU-SUPPORT POUR 2 BAINS-MARIE

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

code	conversion	liter	mm
470930	conversion		530x325
470909	bain marie pan	4,2	Ø220x(H)190



463000



CHAUFFE-PLAT 2 BRÛLEURS

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

code	mm
463000	330x180x(H)65



463109



CHAUFFE-PLAT 3 BRÛLEURS

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

code	mm
463109	450x180x(H)65



464809



PORTE-BOUGIE

code	mm
464809	Ø 46



HENDI





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

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

code	litre	mm
470305	9	660x490x(H)460



470305



ROLLTOP-CHAFING DISH - ROND

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

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



470312



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

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

code	litre	mm
470206	9	590x340x(H)400



470206



COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- La pâte combustible est faite d'éthanol naturel (bio), mélangé avec de l'eau et une substance épaississante, afin de produire un gel solide.
- Toutes les pâtes combustibles de HENDI ne peuvent pas être avalées car nous y rajoutons un peu de Bitrix (substance amer).
- Nous vous conseillons d'utiliser des brûleurs spécifiques pour pâte combustible afin d'obtenir les meilleurs résultats.
- HENDI propose de pâte combustible dans les contenants les plus courants. Ils ont tous la même capacité de combustion, mais cela dépend de l'ouverture de la boîte ou du couvercle du brûleur. Pour une durée de combustion courte mais intense (2 heures), nous vous conseillons Blaze, pour une durée de combustion plus longue (au moins 3 heures) nous vous recommandons d'utiliser la pâte combustible de HENDI. Brûle sans suie ou odeur.
- Il faut toujours utiliser les brûleurs spéciaux pour contenir les cartouches ou les boîtes. Ils peuvent rapidement surchauffer et cela présente un danger d'incendie si ils ne sont placés dans un support !
- Les supports pour cartouches ou boîtes (brûleurs) sont toujours livrés avec les chafing dishes de HENDI, mais aussi vendus seuls.
- Lisez attentivement les instructions du produit avant utilisation.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de feu, des objets chauds ou brûlants autour de vous quand vous travailler avec le gel combustible. Le gaz au-dessus du gel brûle et peut facilement tomber à côté du récipient.
- Assurez-vous que il n'y a pas de l'eau (de condensation) qui tombe dans la pâte combustible. Cela peut provoquer des

- éclaboussures dangereuses.
- Allumez les boîtes seulement après les avoir placées dans les brûleurs et sur place.
- Attention : la couleur de la flamme est bleu clair et donc pas très visible pendant la journée.
- Comment recharger : Assurez-vous que la boîte et/ou brûleur a complètement refroidi. Enlevez la boîte du support pour la remplir.
- Stockage : toujours conserver dans des récipients bien fermés, dans une pièce sombre et ventilée, pas plus de 20°C. Merci de vérifier la réglementation locale, si vous souhaitez stocker des quantités importantes.
- Si vous suivez les consignes mentionnés ci-dessus aucun incendie ne devrait se déclencher.
- Que es-ce qu'il faut faire lorsque un petit incendie se déclenche:
- Utilisez une couverture ignifuge (ou éventuellement une grande couverture mouillée) afin de couvrir le feu et d'empêcher le contact avec d'oxygène et le feu s'éteindra.
- Qu'est-ce qu'il faut faire si des vêtements ou corps prennent feu :
- Prenez une couverture ignifuge ou une poudre ou un extincteur d'incendie CO2.
- N'essayez jamais d'éteindre le feu avec une serviette, cela ne fait que propager le feu !
- Refroidir le corps immédiatement pendant 15 minutes et sans enlever les vêtements.
- Cherchez d'assistance médicale



193310

PÂTE COMBUSTIBLE BLAZE

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

code		quantité de commande
193310	carton de 72 boîtes	1
193327	set de 12 boîtes	6



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
194300	carton de 24	1



SUPPORT POUR LA BOÎTE À PÂTE COMBUSTIBLE

code	emballé par	mm
470527	2	Ø90x(H)60

356



470527



190401



195505

195109

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- Seau 4 kilos

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BIDON

- Bidon 5 litres

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- Bouteille 1 litre

code	quantité de commande
190401	4

code	quantité de commande
195505	4

code	quantité de commande
195109	12

DISTRIBUTEUR POUR PÂTE/GEL COMBUSTIBLE

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

code	longueur 280 mm
195604	



195604



190036

PÂTE COMBUSTIBLE DANS BÔÎTES JETABLES

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

code	emballé par
190036	3



111420

BRÛLEUR DUO

- Convient pour alcool à brûler et d'alcool gélifié



code	emballé par	mm
111420	2	Ø90



COMBUSTIBLE LIQUIDE AVEC MÈCHE

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

ATTENTION:

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



193617

COMBUSTIBLE LIQUIDE BLAZE

- Sans emission de toxiques ou odeurs

code	quantité de commande	emballé par	g
193617	1	carton de 24 boîtes	198
193624	4	set de 6 boîtes	198

Mèche réglable en hauteur

La boîte ne devient pas chaud et ne coule pas quand on le transporte

La boîte peut être utilisée plusieurs fois



COMBUSTIBLE LIQUIDE AVEC MÈCHE HENDI

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



193938

combustion 4 heures



193761

combustion 6 heures

code	durée de combustion	quantité de commande	emballé par	g
193938	± 6 heures	1	24 par carton	200
193716	± 6 heures	4	6 par plateau	200
193952	± 4 heures	1	24 par carton	145
193761	± 4 heures	4	6 par plateau	145

Mèche réglable en hauteur

La boîte ne devient pas chaud et ne coule pas quand on le transporte

La boîte peut être utilisée plusieurs fois



LOUCHES ET CUEILLÈRES DE SERVICE



NEW!



529089

529096

529058

529065

529072



720103

720608

720400

721308

720509



721209

721100

720905

721001

720806

721407

CUEILLÈRE À SERVICE

code	mm
529058	60x305
529065	71x321

CUEILLÈRE AVEC FENTES

code	mm
529072	71x321

LOUCHE

code	litre	mm
529089	0,05	69x270
529096	0,09	85x308

GRAPPIN À VIANDE

code	mm
720103	325

FOURCHETTE À SALADE

code	mm
720608	305

CUEILLÈRE À SAUCE

code	litre	mm
720400	0,03	290

LOUCHE

code	litre	mm
720509	0,12	Ø90x315
721308	0,06	Ø70x285

CUEILLÈRE À SPAGHETTI

code	mm
721209	325

COUTEAU À TARTE

code	mm
721100	290

ECUMOIRE

code	mm
720905	Ø110x365

SPATULE

code	mm
721001	325

CUEILLÈRE À SERVICE

code	mm
720806	325
721407	300



LOUCHES ET CUEILLÈRES DE SERVICE POUR CHAFING DISH

- Avec manche en polypropylène



529003

529010

529300

529201

529041

LOUCHE À SOUPE

code	litre	mm
529003	0,09	Ø90x335
529010	0,11	Ø80x300

CUEILLÈRE À SERVICE

code	mm
529300	350

ECUMOIRE

code	mm
529201	345

ECUMOIRE, ROND

code	mm
529041	370



529027

529102

529409

529034



PELLE À TARTE

code	mm
529027	310

GRAPPIN À VIANDE

code	mm
529102	345

SPATULE

code	mm
529409	355

CUEILLÈRE À SPAGHETTI

code	mm
529034	370



PORTE-CUEILLÈRE

code	mm
722107	110x264



722107



LOUCHES ET CUEILLÈRES DE SERVICE, THERMORÉSISTANT



COUVERTS À SALADE

code		couleur	mm
563908	Cuillère à salade	blanc	305
564004	Fourchette à salade	blanc	305

CUILLÈRE À SAUCE

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

COUVERTS À SALADE



CUILLÈRE À SALADE

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

CUILLÈRE À SALADE

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

CUILLÈRE À SAUCE

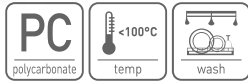
code	couleur	litre	mm
563632	blanc ivoire	0,04	180
563649	noir	0,04	180



PINCES



PINCE DE SERVICE



code	couleur	L mm
657607	noir	230
657621	transparent	230



PINCE À GÂTEAUX
- Forme coquille



code	L mm
171615	220

PINCE À PÂTISSERIE



code	L mm
523018	215



PINCE À SALADE



code	L mm
523315	212

PINCE À SPAGHETTI



code	L mm
523216	200





424186

**VITRINE RÉFRIGÉRANT AVEC COUVERCLE
- GASTRONORME 1/1**

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

code		mm
424186	set	555x357x(H)175
424193	Élément réfrigérant à utiliser avec la vitrine réfrigérant 424186	430x275



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





871805



VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

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

code	mm
871805	440x320x(H)205



871812



VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

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

code	mm
871812	440x320x(H)440



871706

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Plastique avec couvercle Rolltop transparent



code	mm
871706	465x310x(H)190



871713

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Deux plateaux, en plastique avec couvercle Rolltop transparent



code	mm
871713	465x310x(H)410





427507

**COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP**

- En polycarbonate transparent

code		mm
427507	GN 1/1	540x330x(H)180



866009

**COUVERCLE DE PRÉSENTATION**

code		mm
866009	GN 1/1	545x335x(H)95



427538

**COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP GN 2/3**

- En polycarbonate transparent

code		mm
427538	GN 2/3	365x335x(H)175



427415

**COUVERCLE DE PRÉSENTATION**

code		mm
427415	GN 1/1	530x325x(H)76



424001

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

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



code		mm
424001	Set	Ø380x(H)240
427514	Couvercle roulante seul	Ø380x(H)240



980101

CLOCHE À TARTE

- Avec couvercle en SAN
- Plateau en acier inoxydable



code	mm
980101	Ø300x(H)110



PLAT À TARTE TOURNANT

- Standard en inox
- Couvercle vendu séparément



code		mm
523827	Plat	Ø300x(H)90
523834	couvercle	Ø300x(H)110



523834

523827

PELLE À TARTE

- Avec poignée en polypropylène



code	mm
523902	260x60



523902

PELLE À TARTE

- Avec manche noire en polypropylène
- Avec un côté tranchant



code	mm
523957	295x75



523957





PRÉSENTOIR
- Avec 3 plateaux



code	mm
429914	Ø 268-220-166x(H)320



429914

ARTICLES POUR BUFFET



425473

425466



PRÉSENTOIR À ASSIETTES
- Pour 3 assiettes



code	convient aux assiettes de	mm
425466	max. Ø 170 mm	185x120x(H)260
425473	max. Ø 275 mm	290x200x(H)440



480502



480519

SUPPORT PATEAU DE FRUITS DE MER
- Avec deux plateaux.



code		mm
480519		Ø300-400x(H)200
480502	support seul	Ø250-200x(H)190

SALADIER
- Bleu transparent



code	litre	mm
566909	4	Ø325x(H)100

566909





NEW!

425299



425411

FONTAINE DE JUS DE FRUIT

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

code	litre	mm
425299	8	260x360x(H)560
425411	2x8	580x350x(H)560



NEW!

425435



FONTAINE À JUS DE FRUIT

- Avec refroidissement par glaçons.
- Bac de récupération facile à nettoyer
- Réservoir à jus en polycarbonate transparent.
- Avec robinet anti-goutte.

code	litre	mm
425428	3	215x315x(H)490
425435	2x3	415x315x(H)490

425428





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



425190



FONTAINE DE LAIT

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

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



425343



DISTRIBUTEUR POLYVALENT

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

code	litre	mm
557402	4	184x240x(H)600



557402





425138

PICHET À JUS DE FRUIT

- Modèle droit en plastique transparent antirayure avec couvercle.



code	litre	mm
425138	2	Ø120x(H)250



567906

PICHET

- Très résistant au chocs.



code	litre	mm
567906	1,8	Ø125x(H)210



425107



425121



425763



PICHET AVEC TUBE À GLAÇONS

- Modèle bonbonne en plastique transparent SAN résistant aux rayures avec couvercle.
- Équipé d'un tube à glaçons pour le rafraîchissement.

code	litre	mm
425107	2,2	Ø150x(H)260
425121	3	Ø170x(H)285



BROC

- Couvercle avec verseur

code	litre	mm
425763	1	Ø92x(H)245





FONTAINE À CHOCOLAT

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

code	V	W	mm
274101	230	275	Ø210x(H)390

274101



PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS



505007

PLANCHE À PAIN

- Hêtre massif

code	mm
505007	340x200x(H)14



505205

PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE

- Hêtre massif

- Avec rigole

code	mm
505205	390x230x(H)16



505106

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Hêtre massif

code	mm
505106	390x160x(H)13

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



505502

PLANCHE À DÉCOUPER

- Avec grille en bois amovible

- Avec 4 pieds anti-dérapants

code	mm
505502	475x322



grille amovible
- facile à nettoyer

CORBEILLES



561102

CORBEILLE À PAIN GN 1/1

- Rectangulaire

code	mm
561102	530x320x(H)90



561201

PRÉSENTOIR DE CORBEILLE À PAIN GN 1/2

- Rectangulaire

- Set de 2 corbeilles, support chromé compris

code	mm
561201	360x280x(H)90/315



561003

CORBEILLE À PAIN

- Ovale

code	mm
561003	380x270x(H)90



426968

CORBEILLE AVEC COUVERCLE ROLLTOP

- GN 2/3.

- Corbeille en polypropylène renforcé (poly-rotin).

- Couvercle rolltop en polycarbonate.



code	mm
426968	365x335x(H)245



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



561102



561003



426951



426968



561201



CHANDELIER 5 BRANCHES

- Livré démonté

- Livré sans les bougies



code	H mm
466070	380
466087	540
466117	790
466124	1060
466131	1180



466131

466124

466117

466087

466070



428245



ETAGÈRE MULTIFONCTION

- 3 niveaux pour ranger des capsules et des sachets de condiments.

- Support en inox poli avec 3 bols de 1 litre.

code	mm
428245	190x240x(H)410



NEW!



810422



810392



810446



810484



810385



810439



810491

POTEAU D'ACCUEIL AVEC BANDE RÉTRACTABLE

- Système de barrière avec bande rétractable intégrée.
- Facile à installer, la bande est attachée au poteau avec un système de clip.

POTEAU D'ACCUEIL CHROMÉ

- Fait en inox, très stable et solide.
- A utiliser avec des cordes.

POTEAU D'ACCUEIL FINITION DORÉ

- Fait en inox, très stable et solide.
- A utiliser avec des cordes.

code	mm
810422	Ø360x(H)825

code	mm
810392	poteau + socle
810446	poteau ø51x935
810484	socle ø360

code	mm
810385	poteau + socle
810439	poteau ø51x935
810491	socle ø360



810453



810460



CORDES POUR POTEAU D'ACCUEIL

- Fait en corde résistant avec crochets en inox de chaque côté.
- A utiliser avec les poteaux d'accueil.

code	mm
810453	rouge avec crochet chromé 1500
810460	bleu avec crochet chromé 1500
810477	rouge avec crochet doré 1500



810477



MOBILIER RESTAURATION PLIABLE

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



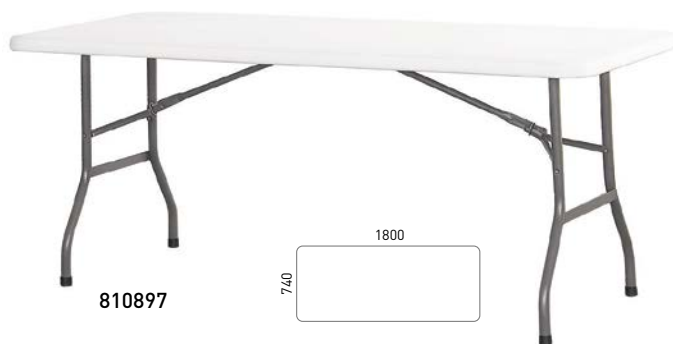
810910



TABLE PLIANTE

- Modèle pliable pour faciliter le transport et le rangement

code	mm
810910	1830x750x(H)740
810927	1520x700x(H)740



810897



810934

TABLE DE BUFFET

code	mm
810897	1800x740x(H)740

TABLE DE BUFFET

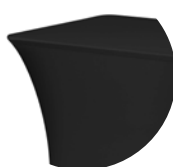
code	mm
810934	1220x610x(H)740



814420



814413



814437

NEW!

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES

HOUSSE DE TABLE SYMPOSIUM RECTANGULAIRE

- Tissue: jersey uni 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables de buffet rectangulaires.

code	couleur	convient à	mm
814352	crème	810934	1200x760x(H)730
814369	blanc	810934	1200x760x(H)730
814376	noir	810934	1200x760x(H)730
814390	blanc	810927	1500x760x(H)730
814383	crème	810927	1500x760x(H)730
814406	noir	810927	1500x760x(H)730
814420	blanc	810910 810897	1830x760x(H)730
814413	crème	810910 810897	1830x760x(H)730
814437	noir	810910 810897	1830x760x(H)730





NEW!

MANGE-DEBOUT ROND

- Les housses de tables s'adaptent parfaitement à ce mange-debout, grâce à la forme des pieds.

code	mm
810521	Ø675x(H)1100
810538	Ø860x(H)1100



MANGE-DEBOUT ROND

code	mm
810958	Ø800x(H)1100

NEW!



813157



813829



813171



813164



813850



813836

HOUSSE POUR TABLE HAUTE

- Tissue: jersey uni 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables hautes avec un plateau de Ø80-85cm.



code	couleur	convient à	mm
813157	blanc	810521 810538	Ø800-850x(H)1050-1150
813171	crème	810521 810538	Ø800-850x(H)1050-1150
813164	noir	810521 810538	Ø800-850x(H)1050-1150

HOUSSE POUR TABLE HAUTE

- Tissue: jersey uni 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables hautes avec un plateau de Ø70-75cm.



code	couleur	mm
813829	blanc	Ø700-850x(H)1050-1150
813850	crème	Ø700-850x(H)1050-1150
813836	noir	Ø700-850x(H)1050-1150



NEW!

810941



814451



814444



814468

TABLE DE BUFFET ROND

code	mm
810941	Ø1800x(H)740

HOUSSE DE TABLE SYMPOSIUM ROND

- Tissue: jersey uni 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables de buffet rondes.

OEKO-TEX®
 CONFIDENCE IN TEXTILES

code	couleur	convient à	mm
814444	crème	810941	Ø1800x(H)760
814451	blanc	810941	Ø1800x(H)760
814468	noir	810941	Ø1800x(H)760



810965



810989

CHAISE TRAITEUR - BLANC

code	mm
810965	540x440x(H)840

CHAISE TRAITEUR - NOIR

code	mm
810989	540x440x(H)840

NEW!

813096

HOUSSE POUR CHAISE

- Tissue: President 170 g/m².
- 100% polyester.
- Ne nécessite pas de repassage.

code	convient à	mm
813096	810965 810989	540x440x(H)840



BAC À COUVERTS

- 4 compartiments
- GN 1/1



code	couleur	mm
552315	noir	530x325x(H)100
552322	bordeaux	530x325x(H)100
552308	gris	530x325x(H)100



552315

552322

552308

BAC À COUVERTS

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



code	couleur	mm
552353	gris	530x325x(H)105
552360	noir	530x325x(H)105



552353

552360



552407

SUPPORT POUR PANIER À COUVERTS

- Pour 4 paniers
- Paniers pas compris



code	mm
552407	255x295x(H)215



552254



552261

BAC À COUVERTS AVEC SUPPORT

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



code	compartiments	couleur
552254	4 compartiments	gris
552261	6 compartiments	gris

PANIER À COUVERTS



code	mm
871201	Ø97x(H)137

PANIER À COUVERTS



code	mm
552490	Ø97x(H)137



871201

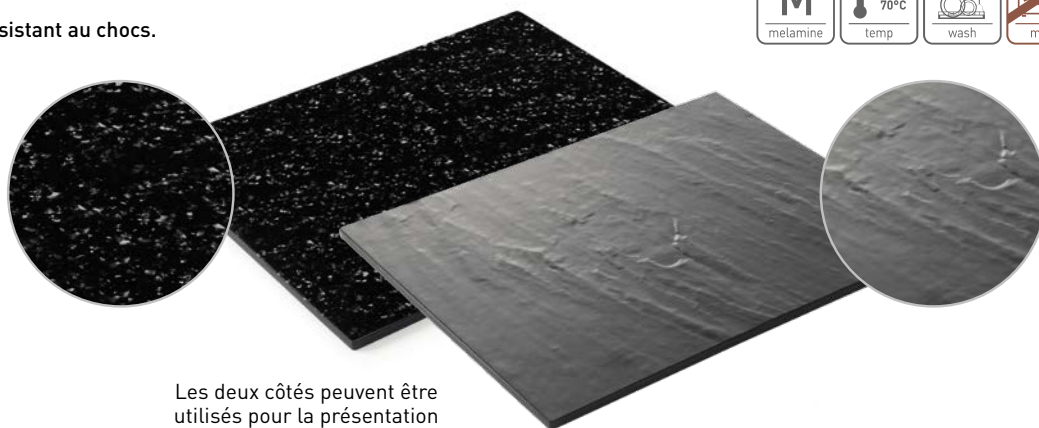


552490



MÉLAMINE

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

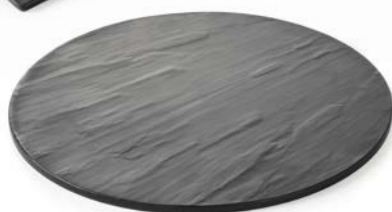


Les deux côtés peuvent être utilisés pour la présentation



561379

561393



561409



561355

PLATEAUX GN

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

code		mm
561362	Gastronorm 1/1	530x325x(H)7
561379	Gastronorm 1/2	325x265x(H)7
561386	Gastronorm 1/3	325x175x(H)7
561393	Gastronorm 2/4	525x160x(H)7

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
561416	Ø430x(H)7

PLATEAU ROND AVEC POIGNÉE

- En imitation ardoise.
- Avec pieds antidérapant.

code	mm
561355	424x300x(H)15



PLATEAUX GN

- Imitation bois.
- Avec pieds antidérapant.

code		mm
561324	Gastronorm 1/1	530x325x(H)10
561331	Gastronorm 1/2	325x265x(H)10
561348	Gastronorm 2/4	525x160x(H)10



PLATEAU ROND AVEC POIGNÉE

- Imitation bois.

code	mm
561300	424x300x(H)15



PLATEAU RECTANGULAIRE AVEC POIGNÉE

- Imitation bois.

code	mm
561317	530x200x(H)15



MELAMINE

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



Voir page 375 pour la gamme
complète de paniers à pain

Présentoir avec
bols voir page 388





Supports de buffet
antidérapants et bols
en mélamine voir
pages **388-389**



566008



566015

PLATEAUX GASTRONOMES BORD FIN

code		mm
566008	GN 1/1	530x325x(H)20
566015	GN 1/2	325x265x(H)20
566060	GN 1/2	325x265x(H)65
566022	GN 1/3	325x177x(H)20
566077	GN 1/3	325x177x(H)65
566046	GN 1/4	265x152x(H)20
566053	GN 2/4	530x163x(H)20



SUPPORT DE PRÉSENTATION POUR BUFFET EN MÉLAMINE



561850
561911



561898
561928



561942
561935

BAC GASTRONORME EN MÉLAMINE

- Mélamine est hygiénique et solide
- A utiliser seulement pour la présentation
- Ne pas utiliser dans des chafing dish

code		mm	H mm
561942	Bac seul	Ø120	110
561850	Bac seul	GN 1/3 - 325x176	100
561898	Bac seul	GN 1/6 - 176x162	100

SUPPORTS DE PRÉSENTATION

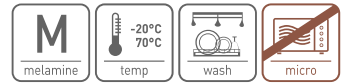
- Une solution pour placer plusieurs plats sur un buffet ou dans la cuisine, qui économise de la place et est élégante en même temps.
- Construction chromé, facile à monter.
- Les bacs en mélamine inclus sont hygiéniques et légers.
- Les modèles gastronorme conviennent aux couvercles gastronorme Hendi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

code	taille	mm
561935	support + 3x1L	193x540x(H)270
561911	support + 3xGN1/3	360x570x(H)270
561928	support + 3xGN1/6	207x570x(H)265



MÉLAMINE

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.



561607

PLATEAU GN 1/1

code	mm
561607	530x325x(H)20



PLATEAU RECTANGULAIRE

code	mm
561508	360x205x(H)38
561515	495x270x(H)56
561522	560x320x(H)52



561591

PLAT À PÂTES ROND

code	mm
561591	Ø380x(H)90



PLATEAU CARRÉ

code	mm
561539	305x305x(H)40
561553	405x405x(H)50

PLATEAU DE BUFFET OVALE

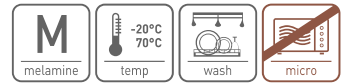
code	mm
561645	610x230x(H)42



561645

561652





SALADIER CARRÉ

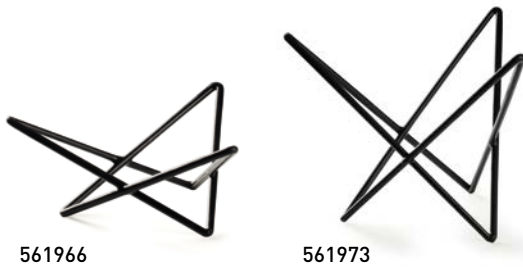
code	mm
561560	130x130x(H)65
561577	190x190x(H)100
561584	270x270x(H)105



PRÉSENTOIR EN BOIS AVEC LES BOLS

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

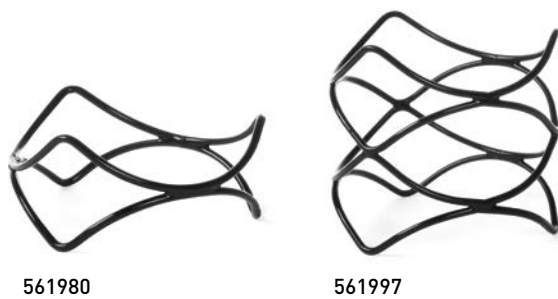
code	mm
561294	400x130x(H)60



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
561973	265x230x(H)200



SUPPORT DE BUFFET ANTIDÉRAPANT

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

code		mm
561980	round	Ø200x(H)100
561997	round	Ø200x(H)200



PLATEAUX INCURVÉS

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

code	taille	mm	H mm
561669	GN 1/1	530x325	40
561676	GN 1/2	325x265	40



561669

BOLS INCURVÉS

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

code	taille	mm
561454	blanc	250x120x(H)75
561485	blanc	530x270x(H)107



561485



561461

BOLS INCURVÉS

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

code	taille	mm
561461	blanc	315x310x(H)123
561478	noir	315x310x(H)123



561478

BOLS ÉVASÉS

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

code	taille	mm
561423		212x208x(H)104
561430		300x291x(H)137
561447		360x349x(H)163



561423



PORCELAINE

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



783009

BAC GASTRONORME GN 1/1

code		mm
783009	GN 1/1	530x325x(H)65



783016

BAC GASTRONORME GN 1/2

code		mm
783016	GN 1/2	325x265x(H)65



783023

BAC GASTRONORME GN 1/3

code		mm
783023	GN 1/3	325x176x(H)65



785003

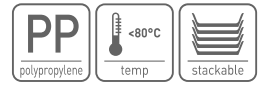
785010

POT À VINAIGRETTE

code	ml
785003	1800
785010	1000



PLATEAUX FASTFOOD



PLATEAUX FASTFOOD MOYEN

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

PLATEAUX FASTFOOD GRAND

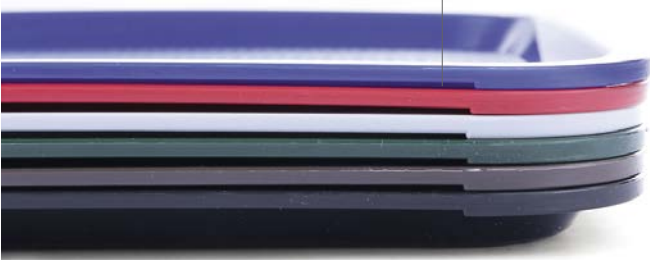
code	couleur	mm
878804	gris	350x450
878811	rouge	350x450
878828	bleu	350x450
878835	vert	350x450
878842	brun	350x450
878859	noir	350x450

PLATEAUX FASTFOOD PETIT

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



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



PLATEAUX MOTIF GRANITE



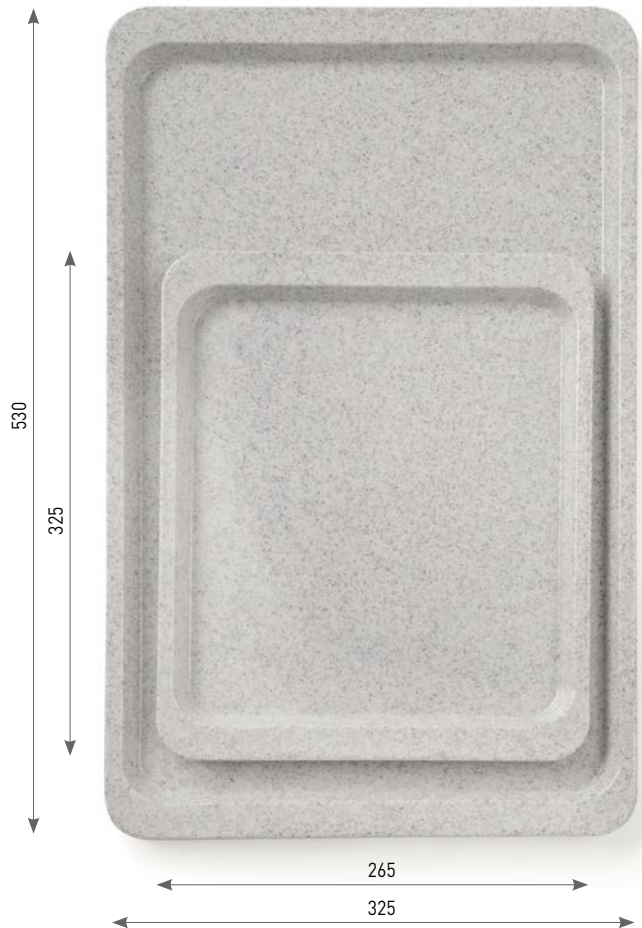
876602



PLATEAU RECTANGULAIRE

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

code		mm
876619	GN 1/1	530x325
876602	GN 1/2	265x325



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



876619



878507



878552

PLATEAUX DE SERVICE FASTFOOD OVALE

NEW!

code	couleur	mm
878507	gris	265x195
878552	noir	265x195



PLATEAUX WOODFORM

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



507216



507865

PLATEAU WOODFORM

- Rectangulaire

code	
507216	GN 1/1
507117	Euronorm
507018	430x610
507469	330x430

PLATEAU WOODFORM

- Rond, à rebord bas

code	mm
507865	Ø380



507933



507568



507711

PLATEAU WOODFORM

- Ovale

code	mm
507568	200x265
507964	230x160
507933	290x210

PLATEAU WOODFORM

- Rond, à rebord haut

code	mm
507711	Ø320x(H)35
507766	Ø360x(H)30
507773	Ø420x(H)30

PLATEAUX POLYPROPYLÈNE

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



878101



878125



878606

PLATEAU RECTANGULAIRE

- Noir

code	mm
878118	255x355
878101	GN 1/1

PLATEAU ROND

- Noir

code	mm
878125	Ø280
878132	Ø360
878149	Ø410

PLATEAU ROND AVEC BORD HAUT

- Noir

code	mm
878606	Ø320
878408	Ø360



PLATEAUX FIBRE DE VERRE

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



508657



508817



508718

PLATEAU RECTANGULAIRE

- Noir

code		mm
508657		200x280
508626	GN 1/1	325x530
508619	Euronorm	370x530

PLATEAU ROND

- Noir

code	mm
508824	Ø280
508817	Ø350
508800	Ø400
508794	Ø460

PLATEAU OVALE

- Noir

code	mm
508718	160x230
508725	200x265
508732	210x290



508831



PLATEAU OVALE XL

- Noir

code	mm
508831	735x600



810507



SUPPORT PLATEAU PLIABLE

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

code	mm
810507	520x410x(H)800





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
508916	chêne marron	240x350
508923	chêne foncé	240x350
508930	chêne clair	370x530
508947	chêne marron	370x530
508954	chêne foncé	370x530



PLATEAUX INOX



Voir page 366 pour la gamme complète de vitrines à couvercle

436103



436103

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



code	mm
436103	530x325x(H)13



807705

PLATEAU GN 1/1



code	mm
807705	GN 1/1 530x325x(H)10



807804

PLATEAU RECTANGULAIRE
- Avec bordure décorative



code	mm
807804	GN 1/1 530x325



PLAT OVALE



code	mm
404003	190x140
404102	240x170
404201	300x220
404300	350x240
404409	400x260
404508	450x290
404607	500x350



PLATEAU DE SERVICE

- Brossé



code	mm
480205	Ø300
480304	Ø350
480403	Ø400



PLATEAU DE RÉCEPTION



code		mm
496206	oval	455x340
496305	rond	Ø350
496404	GN 1/1	530x325
496107	rectangulaire	410x310



496206



496404

496107



496305



405000



421291



480106

PLATEAU À CAFÉ OVALE

- Finition satinée



code	mm
405000	200x140
405208	265x195
405307	285x220

PLATEAU À CAFÉ

- En fer chromé/nickelé



code	mm
421291	310x230

PLATEAU BIÈRE



code	mm
480106	Ø315x(H)45



GREEN FIRE

- Ce barbecue est moins sensible au vent, grâce à l'entrée d'air améliorée.
- Facile à nettoyer, grâce à entre autre:
 - des brûleurs qui peuvent être enlevés complètement
 - bac égouttoir gastronomique 2/1 amovible
- Les brûleurs améliorés garantissent une surface chauffante utile de 90%.
- La partie technique n'est pas visible.
- Emission CO très bas, donc plus propre.
- Pieds démontables.



149508

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 2 BRÛLEURS

- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code		kW	mm
149508	Plaque et grille en fonte émaillée GN 1/1	11,6	740x612x(H)825



149621

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 2 BRÛLEURS

- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code		kW	mm
149621	Avec 2 grilles en inox GN 1/1	11,6	740x612x(H)825





149591

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 3 BRÛLEURS

- Livré avec plaque en fonte émaillée et 2 grilles gastronomique 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée

code	kW	mm
149591	17,4	1078x612x(H)825



149607

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 4 BRÛLEURS

- Livré avec 2 plaques en fonte émaillée et 2 grilles gastronomique 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code	kW	mm
149607	22	1400x612x(H)825



149614

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 4 BRÛLEURS

- Livré avec 2 plaques en fonte émaillée et 2 grilles gastronomique 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code	kW	mm
149614	sur support avec roulettes	22 1400x612x(H)825



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



144930

HOUSSE DE PROTECTION

- Fait en PEVA résistant aux rayons UV.

code	convient à	mm
144930	Green Fire avec 2 brûleurs 149508 149621	745x615x(H)355



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



149522

149522

TABLETTE LATÉRALE POUR BARBECUES GREEN FIRE

- Convient pour: 149508, 149591, 149607, 149614, 149621

code	mm
149522	480x298x(H)160



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



149553

SUPPORT WOK

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code
149546



MOULE POUR PANCAKES HOLLANDAIS

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	mm
149553	GN 2/1



Côté avec
rigole



932001

Côté rainuré



932018

PLAQUE EN FONTE

– Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code		mm
932001	GN 1/1	325x530

GRILLE EN FONTE

– Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code		mm
932018	GN 1/1	325x530



939949



939956



145777

GRILLE ET STABILISATEUR DE FLAMME

- Placez la plaque de protection au-dessus du brûleur afin d'empêcher que le gras coule directement sur les brûleurs.
- Grille en acier chromé.
- Plaque de protection du brûleur en acier inoxydable.
- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.



code		mm
939949	grille GN 1/1	325x530
939956	stabilisateur de flamme 2/1	650x530

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



152706



152805

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

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
152904	sac de 9 kg





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



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



154656

PLAQUE DE CUISSON ÉMAILLÉE

- Dimensions intérieures 590x480 mm



code	mm
154656	650x540



145531

GRILLE À PIERRES DE LAVE

- Pour Grill-Master Maxi.
- Livré avec des pierres de lave.



code	mm
145531	630x500



144923

HOUSSE DE PROTECTION

- Fait en PEVA résistant aux rayons UV.

code	convient à		mm
144923	Grill- & Roast- Master Maxi	154717 154878	720x560x(H)360





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



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



154700

GRILL-MASTER MINI

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

code	Puissance kW [Hs]	mm
154700	5,8	340x540x(H)840

Livré avec fait-tout émaillé



154908

GRILL-MASTER QUATTRO

- Cadre complètement en acier inoxydable avec 2 bacs égouttoirs.
- Convient au gaz propane et butane.
- Équipé de 4 brûleurs réglables indépendamment.
- Livré avec 2 grilles nickelées et une plaque de cuisson en émail (590x480 mm dimensions intérieures).
- Allumage électronique et thermocouple.
- Livré avec le tuyau à gaz et le régulateur de pression.
- Consommation 0,80 m³/h.
- Monté sur un piètement avec étagère inférieure intégré et 4 roues pour un déplacement facile.

code	Puissance kW [Hs]	mm
154908	22	1270x525x(H)840



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



148143

TABLETTE LATÉRALE POUR XENON PRO



code	mm
148143	870x(H)180





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

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



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
622605	146804	ø800x(H)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



150801

BARBECUE À CHARBON DE BOIS RESTO

– Modèle Resto
– Avec 3 grilles, chacune de 345x345 mm

code	mm
150801	1145x380x(H)770

ACCESSOIRES BARBECUE



855218

855201

RACLOIR POUR PLAQUE DE CUISSON

code	mm
855201	100x315

COUTEAU RÉSERVE POUR 855201

– 5 pièces

code
855218



170045

18/0

stainless steel

BROCHETTES À BARBECUE

code	emballé par	L mm
170045	24	210



170328

170120

18/0

stainless steel



BROCHETTES À BARBECUE

code	emballé par	L mm
170120	6	250
170328	6	350



525517

BROSSE MÉTALLIQUE

– En bois avec 4 rangées de brins



code	mm
525517	2 sur carte



525418

BROSSE MÉTALLIQUE

– En polypropylène avec 8 rangées de brins en acier.
– Racloir en acier pour grils.



code	mm
525418	70x190x(H)80

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



556627



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN FIBRE DE VERRE

code	emballé par	mm
556627	2	430



556610



MOUFLE ANTI-CHALEUR EN COTON IGNIFUGE

– Extra longue afin de protéger l'avant-bras

code	emballé par	mm
556610	Coton avec couche ignifuge	430



556634



MOUFLE À FOUR RÉSIDANT À LA CHALEUR

– Résiste à la chaleur jusqu'à 350°C.

code	emballé par	mm
556634	2	300



556696



NEW!

556658

MOUFLES ANTI-CHALEUR CUIR

– Fait en cuir de vache.
– Extra longue, afin de protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm
556658	2	460

TABLIER BARBECUE

– Toile 280g/m²
– En coton ignifuge

code	mm
556696	810x660

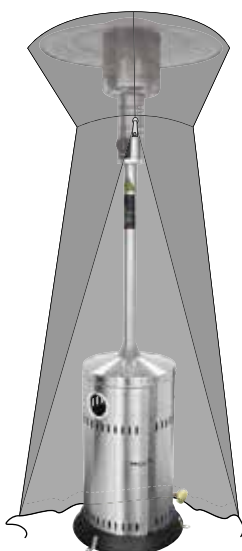




272602

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: 785 g/h.



144916



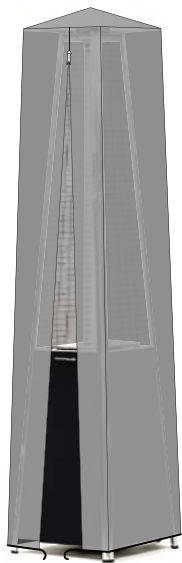
272701

CHAUFFAGE DE TERRASSE - RETRACTABLE

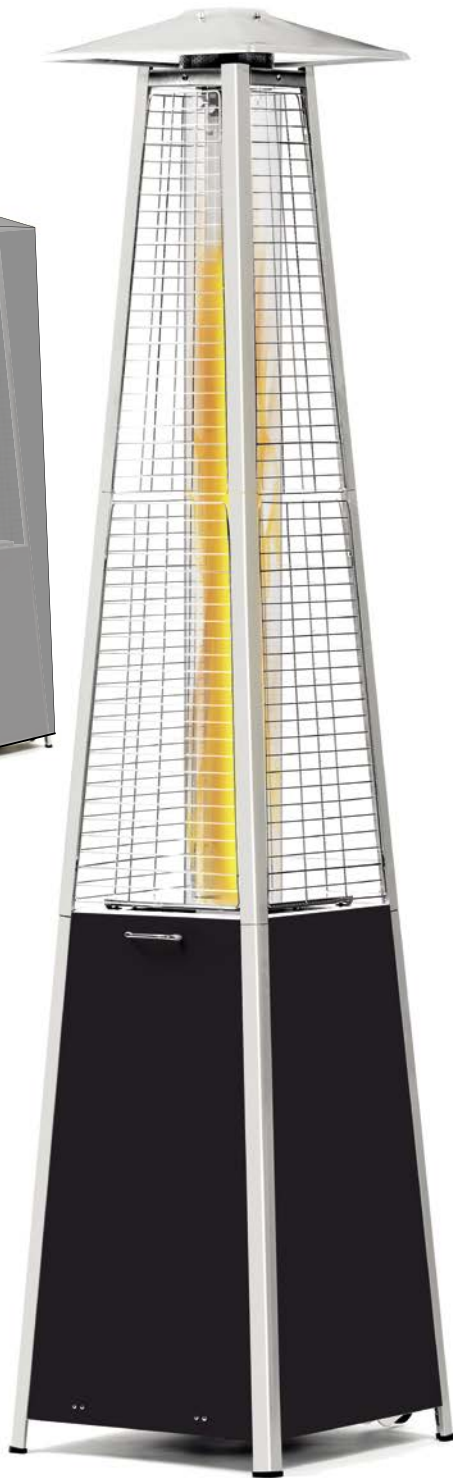
- Convient au gaz propane ou butane.
- Facile à transporter grâce aux 2 roulettes.
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Avec protection en cas de renversement.
- Peut se rétracter jusqu'à 160 cm pour stockage et transport.
- Consommation: 1048 g/h.

code	Puissance kW [Hs]	ØxH mm
272602	12,7	770x2200
144916	Housse de protection	Ø790x(H)2220

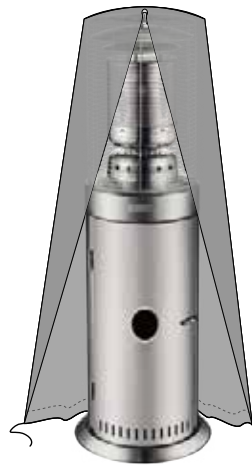
code	Puissance kW [Hs]	ØxH mm
272701	12,7	770x1580-2200
144916	Housse de protection	Ø790x(H)2220



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
144909	Housse de protection	480x480x(H)2220

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
144954	Housse de protection	Ø580x(H)1460

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce catalogue est protégé par le droit d'auteur. L'utilisation pour des activités commerciales n'est autorisée que si le texte original est conservé entièrement, sauf si une dérogation explicite et écrite a été donnée par le titulaire du droit d'auteur. Dans tous le cas de reproduction (entière ou partielle), HENDI BV doit être mentionné comme source. Compte tenu notre politique de développement continu de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toute modification de présentation, de forme, de dimensions, de conception ou de prix aux produits sans préavis. Sous réserve d'erreurs d'impression. Il est possible que les couleurs imprimées diffèrent légèrement de la couleur réelle du produit.

Pour toutes informations supplémentaires voir www.hendi.eu



LÉGENDE - D'ICÔNES UTILISÉS DANS CETTE CATELOGUE

	Produits économiques en énergie		Convient au contact alimentaire		Polyéthylène haute densité
	Répond aux normes HACCP		Ne convient pas au contact alimentaire		Polyéthylène basse densité
NEW!	Nouveauté		Refroidissement		Polypropylène
	Pour utilisation à l'intérieur et l'extérieur		A monter soi-même		Polypropylène expansé
	Utilisation uniquement à l'intérieur		Résistance au température maximale		Polycarbonate - ne pas utiliser en cas de contact alimentaire
	Utilisation uniquement à l'extérieur		Resistant aux températures entre		Plastique ABS
	Convient aux cuisinières à gaz		Aluminium		Plastique POM
	Convient uniquement aux cuisinières à gaz		Fonte d'aluminium		Polyamide
	Convient aux cuisinières électriques		Inox		Plastique SAN
	Convient aux cuisinières vitrocéramiques		Inox 18/0		PBT plastique thermorésistant
	Convient aux cuisinières à induction		Inox 18/8		Silicone
	Ne convient pas aux cuisinières à induction		Inox 18/10		Plexiglas
	Allant au micro-onde		Acier allemand X50CrMoV15		Sans BPA - pas de Bisphénol A
	Ne convient pas au micro-onde		Acier au carbone		Fibre de verre
	Allant au lave-vaisselle		Etamé		Mélamine
	Ne convient pas au lave-vaisselle		Chromé		Porcelaine
	Allant au four		Nickelé		Antidérapant
	Empilable		Polyéthylène		Magnétique

INDEX NUMÉRIQUE

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
1xxxxx		193327	356	208380	289	223093	205	227398	145	233122	220	238608	171	270202	257
110126	15	193617	358	208533	290	223109	203	229002	162	233139	220	238905	178	270219	256
111420	357	193624	358	208618	289	223116	205	229019	162	233207	210	238912	178	270226	256
144909	409	193716	359	208625	288	223123	202	229026	163	233214	210	239186	151, 347	270233	256
144916	408	193761	359	208632	288	223130	204	229033	163	233221	217, 271	239193	151, 347	270240	256
144923	402	193938	359	208649	288	223215	203	230299	250	233238	214	239209	150	270257	257
144930	400	193952	359	208656	290	223222	205	230305	250	233245	217, 271	239216	161	271117	92
144954	409	194300	356	208670	288	223291	202	230312	251	233252	211	239230	150	271124	92
145531	402	194355	356	208687	288	223307	204	230442	254	233269	215	239278	147	271148	90
145777	401	195109	357	208694	289	223345	201	230459	254	233276	212	239285	147	271155	92
146002	405	195505	357	208724	289	223352	201	230688	282	233283	212	239292	147	271162	91
146804	405	195604	357	208731	288	223369	200	230695	283	233290	215	239315	150	271179	92
147108	142	196007	65	209202	165	223376	200	230718	281	233306	212	239322	149	271186	92
147207	142	198124	117	209301	165	223642	203, 205	231050	250	233320	212	239346	149	271209	91
147306	142	198209	117	209509	151	223659	202, 203,	231210	255	233337	212	239506	171	271216	91
147610	145	198216	116	209523	147		204, 205	231227	255	233344	223	239605	171	271223	90
147801	142	198223	117	209882	295	223666	202, 204	231234	255	233351	223	239681	148	271230	91
148105	404	198230	116	209899	295	224038	278	231265	254, 255	233375	212	239698	149	271247	92, 289
148143	404	199039	116, 145	209905	296	224076	155	231760	251	233382	223	239711	148	271308	90
149508	398	199046	117	209981	69, 297	224328	122	231777	251	233399	223	239766	148	271339	91
149515	400	199770	160	209998	69, 297	224335	122	231784	251	233412	219	239773	148	271346	90
149522	400	199787	160	210000	135	224342	123	231791	251	233443	212	239780	150	271407	91
149539	400	199800	160	210017	135	224359	123	231807	118	233450	212	239902	346	271513	272
149546	400	199824	160	210031	134	224373	121	231852	119	233467	212	240403	158	271520	272
149553	400	199831	160	210048	134	224380	123	232019	222	233610	214	240410	158	271551	268
149591	399	199848	160	210215	136	224397	122	232026	222	233627	214	240502	177	271568	268
149607	399	199855	160	210222	136	224403	54	232033	229	233634	214	240601	296	271575	268
149614	399	199862	160	210246	136	224410	54	232040	224	233641	215	240700	296	271773	269
149621	398	199893	160	210802	128	224670	198	232057	224	233658	215	261163	181	271780	269
150603	406	199961	97, 160	210819	129	224823	198	232064	224	233665	215	261200	180	271797	269
150801	406	199978	97, 160	210864	130	224830	190	232071	224	233672	213	261309	180	272404	409
152706	401	199985	97, 160	211106	292	224847	190	232118	221	233689	213	262214	181	272411	409
152805	401	2xxxxx		211205	292	225165	198	232125	221	233696	215	262801	181	272602	408
152904	401	201107	178	211243	296	225264	154	232132	221	233702	211	263501	172	272701	408
154601	402	201206	178	211250	296	225448	154	232149	221	233719	211	263600	172	273869	153
154618	402	201428	138	211267	291	225479	157	232163	231	233726	152	263655	172	273876	153
154656	402	201435	138	211304	292	225516	199	232170	231	233733	152	263662	172	273883	153
154700	403	201442	139	211403	294	225523	199	232187	231	233740	151	263709	173	273890	153
154717	403	203125	170	211502	294	225608	155	232194	231	233757	213	263808	173	273906	153
154878	403	203149	170	212004	179	225639	199	232699	224	233788	218	263907	173	273982	152
154908	403	203156	170	212103	179	225707	143	232781	227	233795	218	264119	175	273999	152
170045	406	203163	170	212127	179	225806	143	232798	227	233825	210	264201	175	274101	373
170120	406	203170	170	212134	179	225882	144	232804	226	233832	210	264300	175	274125	297
170328	406	204825	346	215012	168	225899	144	232811	226	233849	219	264409	175	274149	297
171028	70	204832	346	215029	168	225929	198	232842	229	233856	219	264607	174	274224	280
171127	70	204900	346	220306	193	226001	186	232859	228	233863	219	264706	174	274231	107
171301	70	205808	166	221044	275	226094	144	232873	228	233870	219	265000	177	274248	161
171318	70	205815	166	221082	274	226209	188	232880	227	233887	219	265109	130	280096	118
171325	70	205822	166	221099	276	226308	188	232897	227	233894	219	267240	187	280102	118
171417	70	205839	166	221204	277	226315	188	232903	225	233900	216, 270	267257	187	280126	118
171516	70	205846	166	221808	259	226339	189	232910	225	233917	216, 270	268506	176	280201	118
171615	363	205853	166	222140	121	226346	189	232927	225	233924	216, 270	268605	176	280218	118
171707	71	205914	169	222157	121	226353	189	232965	225	233931	216, 270	268704	176	280225	118
171752	71	207208	165	222164	121	226612	191	232972	225	233948	225	268735	176	280294	118
171806	71	207307	165	222553	57	226629	191	232989	225	233955	225	270028	256	280300	118
171837	71	207345	164	222560	57	226636	191	232996	225	233962	151	270066	257	280317	118
171844	71	207352	164	222614	59	226827	187	233009	250	233979	225	270073	256	280416	118
171851	71	207369	164	222652	59	226834	120	233016	250	233986	225	270080	256	280423	119
171875	71	207376	164	222676	59	226865	195	233023	250	233993	225	270134	257	280621	118
171882	71	208007	293	222829	124	226872	195	233030	250	234730	119	270141	257	280690	119
171899	71	208106	293	222836	124	226889	195	233047	250	234747	119	270158	258	281246	259
171905	71	208205	293	222843	124	226896	195	233054	250	234754	119	270165	258	281352	184
190036	357	208304	290	222997	156	227060	196	233061	251	234761	119	270172	258	281369	185
190401	357	208335	289	223031	201	227077	197	233108	220	238301	171	270189	256	281390	183
193310	356	208342	289	223086	203	227381	145	233115	220	238486	159	270196	256	281413	185

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
281444	184	425138	372	432136	329	461266	335	5xxxxx		509463	81	521403	86	535516	85
281451	183	425190	371	432143	329	462904	69	505007	39, 374	510001	80	521410	266	535523	85
281475	182	425206	280	434208	329	463000	354	505106	39, 374	510100	80	521502	86	540107	78
281482	182	425299	370	436103	396	463109	354	505205	39, 374	510209	80	521601	86	540305	78
281499	183	425343	371	440001	340	464809	354	505403	39, 374	510308	80	521809	86	540404	78
281710	184	425411	370	440100	340	465301	335	505502	39, 374	510407	80	523018	363	540503	78
282007	127	425428	370	440209	340	465318	335	505540	193	511503	80	523216	363	540602	78
282014	127	425435	370	440216	339	465325	335	505557	193	511602	80	523315	363	540701	78
282021	127	425466	368	440223	339	465332	335	505564	193	511701	80	523520	266	541104	78
282038	127	425473	368	440407	340	465349	335	505571	193	511718	81	523629	333	541203	78
282045	127	425503	328	440490	340	465356	335	505588	193	511725	81	523636	333	541302	78
282052	127	425602	328	440506	339	465363	335	505595	193	511732	81	523827	367	541500	78
282069	127	425701	328	440605	340	465370	334	505618	62	511749	81	523834	367	542200	79
282076	127	425763	372	440704	338	465387	335	505625	62	511756	81	523902	192, 367	542507	79
282090	132	425800	328	440803	340	466070	376	505632	62	512104	96, 110	523957	192, 367	542606	79
282113	131	425909	324	440858	340	466087	376	505649	62	512135	96, 110	524008	72	542705	79
282120	131	425916	324	440865	340	466117	376	505656	62	512142	96, 110	524039	72	547304	83
282137	132	425923	324	440872	340	466124	376	505663	62	512159	96, 110	525005	77	547502	83
282144	132	425930	324	440902	340	466131	376	505670	62	512166	96, 110	525142	77	550106	108
282151	132	425947	324	441107	337	468821	334	505687	62	512173	96, 110	525418	406	550113	108
282199	126	425954	324	441367	337	469385	336	505694	62	512203	96, 110	525517	406	550120	108
282229	126	425961	324	441466	337	469392	336	506011	62	512210	96, 110	525630	194	550205	108
282236	126	425978	324	441503	337	469408	336	506905	39	512227	96, 110	526101	79	550229	108
282243	126	425985	324	443002	58	469415	336	506912	39	512234	96, 110	526118	79	550304	108
282250	126	425992	324	444023	337	469422	336	507018	393	512302	96, 110	526200	79	550328	108
282267	126	426326	322	445815	330	469439	336	507117	393	513002	63	526309	79	550403	108
282304	126	426333	322	445822	330	469446	336	507216	393	513019	63	527108	79	550427	108
282359	126	426340	322	445839	330	469453	336	507469	393	513026	131	527207	79	550502	108
282571	132	426357	322	445877	331	469460	336	507568	393	513033	131	527306	79	550526	108
282588	132	426364	322	445891	331	469477	336	507711	393	513538	62	528105	79	551011	109
4xxxxx		426371	322	445907	290	469484	336	507766	393	513545	62	528204	79	551110	109
400203	337	426388	322	446508	330	469491	336	507773	393	513552	62	529003	361	551202	109
401002	329	426395	322	446522	330	470084	347	507865	393	513569	62	529010	361	551400	109
401101	329	426418	328	446607	330	470091	347	507933	393	513705	56	529027	361	551417	109
401200	329	426425	318	446621	330	470190	354	507964	393	513712	56	529034	361	551592	109
402023	303	426432	318	446706	330	470206	355	508107	233	515006	115	529041	361	551691	109
402221	303	426449	318	446720	330	470213	353	508206	233	515013	115	529058	360	551790	109
402528	303	426456	318	448908	331	470220	353	508305	233	515020	115	529065	360	551806	93
403709	303	426463	322	449608	331	470237	353	508503	15	515037	115	529072	360	551813	93
403716	303	426470	322	450109	332	470244	353	508510	15	515044	112	529089	360	552001	253
404003	397	426487	322	450208	332	470251	351	508527	15	515105	55	529096	360	552100	285
404102	397	426500	328	450307	332	470268	351	508619	394	515228	111	529102	361	552131	285
404201	397	426609	328	450406	332	470275	351	508626	394	515327	111	529201	361	552254	381
404300	397	426708	328	450505	332	470282	351	508657	394	515358	111	529300	361	552261	381
404409	397	426807	328	451007	332	470305	355	508718	394	515365	111	529409	361	552308	381
404508	397	426906	328	451106	332	470312	355	508725	394	515389	111	530108	82	552315	381
404607	397	426951	375	451502	332	470527	356	508732	394	515396	111	530207	82	552322	381
405000	397	426968	375	451519	332	470619	348	508794	394	515501	82	530306	82	552353	381
405208	397	427415	366	451526	332	470909	354	508800	394	516102	86	530405	82	552360	381
405307	397	427507	366	451533	332	470930	354	508817	394	516201	86	530504	82	552407	381
407202	233	427514	367	452103	334	471005	349	508824	394	516300	86	530603	82	552490	381
407400	233	427538	366	452202	334	471050	349	508831	394	516676	68	530702	82	552681	286
408308	233	428245	289, 376	452325	333	471500	266	508909	395	516683	68	532003	81	553404	112
421291	397	428511	337	452400	334	471524	266	508916	395	516690	68	532102	81	554166	112
421550	338	428528	337	452424	334	472507	348	508923	395	516706	68	532201	81	554364	112
421574	338	429006	327	452714	333	472613	348	508930	395	516713	68	532300	81	554432	112
424001	367	429013	327	453001	332	475201	348	508947	395	516720	68	535103	85	556603	209, 407
424155	364	429020	327	453100	332	475904	348	508954	395	516737	68	535202	85	556610	209, 407
424186	364	429037	327	453209	332	480106	397	509005	80	516744	68	535271	85, 322	556627	209, 407
424193	364	429044	327	453308	332	480205	397	509012	80	517109	82	535288	85, 322	556634	209, 407
424629	327	429051	327	453407	332	480304	397	509104	80	517208	82	535295	85, 322	556641	53
424636	327	429211	327	456514	333	480403	397	509203	80	517307	82	535301	85	556658	209, 407
424643	327	429228	327	458006	332	480502	369	509302	80	517406	82	535400	85	556696	407
424650	327	429419	233	458204	332	480519	369	509401	80	517604	82	535417	85	556719	68
424667	327	429914	368	458211	332	496107	397	509418	81	518519	110	535424	85	557105	108
424681	327	430002	329	458228	332	496206	397	509425	81	518533	110	535431	85	557112	108
424698	327	432006	329	460245	334	496305	397	509432	81	518700	69	535448	85	557303	108
425107	372	432105	329	460252	334	496404	397	509449	81	521205	86	535455	85	557402	371
425121	372	432129	329	461167	335			509456	81	521304	86	535509	85	557600	279

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
557617	279	561676	389	566909	369	593042	284	611609	9	622735	17, 321	635155	84	663486	341
557624	279	561706	325	567104	86	593066	284	611708	9	622742	17, 321	635209	84	663608	341
557631	279	561713	325	567203	86	593097	284	612002	9	622810	17, 321	635308	84	663615	341
557648	279	561720	325	567302	86	593103	265	612101	9	622827	17, 321	635407	84	663622	341
557808	94	561850	386	567401	86	593158	265	612200	9	622834	17, 321	635605	84	663639	341
557815	94	561898	386	567500	86	593165	266	612309	9	622841	17, 321	637104	84	663646	341
557822	94	561911	386	567616	69	593202	265	612408	9	622858	17, 321	637203	84	663653	341
557839	94	561928	386	567630	69	593608	265	612507	9	624302	69	637302	84	663660	341
557846	94	561935	386	567654	69	593806	265	613009	9	625002	16	637401	84	663691	341
557853	94	561942	386	567821	86	593813	265	613108	9	625057	16	637500	84	663707	341
557907	94	561966	388	567838	86	593905	265	613207	9	625101	16	637609	84	663745	341
557914	94	561973	388	567845	86	594704	266	613603	9	625606	16	637791	113	663783	341
557921	94	561980	388	567852	86	594742	266	613702	9	625705	16, 321	637807	113	663790	341
557938	94	561997	388	567906	372	594759	266	613801	9	625804	16, 321	637814	113	663806	341
557945	94	562000	86	568101	232	595008	337	617014	51, 192	626504	142, 400	637821	113	663820	341
557952	94	562017	86	568200	232	595206	338	617069	193	627600	12	637838	113	663844	341
557969	95	562079	86	568309	232	595305	338	617076	193	627617	12	637845	113	663851	341
557976	95	563007	77	568408	232	595572	264	617083	193	627624	12	638101	333	663868	341
557983	95	563106	77	568507	232	595589	264	617090	193	627631	12	638309	84	663875	341
558003	94	563205	77	568804	232	596715	284	617106	193	627648	12	638507	84	663882	341
558010	94	563304	73	569009	232	596722	284	617205	193	627655	12	638705	84	663899	341
558027	94	563311	73	569016	232	596739	284	617304	193	627662	12	638903	84	663950	258
558034	94	563328	73	569108	232	596746	262	617403	193	627679	12	639009	84	663998	258
558041	94	563335	73	569207	232	596753	284	617410	193	627686	12	639016	84	664001	342
558058	94	563342	73	569757	340	596760	285	617427	193	627716	12	639023	84	664018	342
558324	95	563359	73	570012	56	596777	285	617434	193	627730	12	640104	66	664025	342
558355	95	563366	73	570104	56	596807	262	617502	193	627747	12	640203	66	664032	342
558386	95	563373	73	570159	60	597200	262	617526	193	628591	14	640401	66	664049	342
558416	95	563380	73	570166	60	597316	262	617533	193	628607	14	640500	66	664056	343
558447	95	563502	362	570715	56	597323	262	617540	193	628614	14	640609	66	664063	343
558478	95	563557	362	570807	333	597507	262	617557	193	628621	14	640708	66	664070	343
559208	62	563632	362	570906	57	597958	286	617564	193	628638	14	640807	66	664087	343
560037	261	563649	362	572016	104	597965	286	617571	193	628706	14	640913	66	664094	343
560044	261	563700	362	572115	104	597972	286	617588	193	628713	14	640920	66	664100	342
561003	375	563755	362	572214	104	598016	264	617595	193	628805	14	642504	67	664117	342
561102	375	563908	362	572313	104	598047	38	617700	192	628850	14	642559	67	664209	343
561201	375	564004	362	572412	104	598214	264	617816	194	629109	11	642566	67	664216	343
561294	388	564103	362	572511	104	598313	264	617861	194	629130	10	642603	67	664223	343
561300	383	564158	362	572610	104	598412	264	619100	9	629154	10	643914	262	664230	343
561317	383	564202	362	572719	104	598719	264	619209	9	629208	11	646205	67	664247	343
561324	383	564400	362	580004	87	598818	264	619308	9	629253	10	646304	67	664254	343
561331	383	564455	362	580226	87	598955	287	621103	13	629307	11	646601	67	664261	343
561348	383	564509	326	580233	87	598962	287	621110	13	629345	10	647509	83	664278	343
561355	382	564516	326	580301	87	599013	264	621127	13	629352	11	647516	83	665121	287
561362	382	564523	326	582015	92	599112	264	621134	13	629390	11	647554	83	665138	287
561379	382	564530	326	582022	92	599198	264	621158	13	629413	11	647561	83	665145	287
561386	382	564547	326	586907	101	599211	264	621202	320	629505	11	647592	82	665152	287
561393	382	564554	326	588017	98	599372	263	621219	320	629604	11	657607	363	665169	287
561409	382	564561	325	588024	98	599402	263	621226	320	629802	11	657621	363	665251	338
561416	382	564578	325	588031	100	599419	263	621233	320	630006	64	658000	77	665381	287
561423	389	564585	325	588147	99	599426	263	621240	320	630105	65	658604	76	665503	338
561430	389	564592	325	588208	101	599433	263	621257	320	630136	65	658703	76	665510	338
561447	389	564608	325	588215	101	599440	263	621264	320	630204	65	658802	76	673416	111
561454	389	565360	287	588369	100	599457	263	621271	320	630235	65	658901	76	674413	111
561461	389	565605	325	588376	100	599464	263	621288	320	630303	64	659007	76	676202	114
561478	389	565612	325	588406	273	599471	263	621295	320	630402	61, 120	659014	76	676509	114
561485	389	565629	325	588420	100	599488	263	621301	320	630419	61, 120	659106	76	676707	114
561508	387	565636	325	588567	273	6xxxxx		621318	320	630648	94	659205	76	676806	114
561515	387	565643	325	588574	273	607015	323	621325	320	630716	64	659304	76	676905	114
561522	387	565650	325	589007	100	607022	323	621332	320	630808	64	659403	76	677001	114
561539	387	565667	325	589106	99	607039	323	621349	320	630907	319	659458	76	677209	114
561553	387	565674	325	589113	99	607046	323	621356	320	630914	319	659465	76	677308	114
561560	388	566008	385	589205	98	610107	9	622100	17	630921	319	659472	76	677506	114
561577	388	566015	385	592038	333	610206	9	622308	17	631102	334	659502	77	677810	113
561584	388	566022	385	592045	279	610305	9	622407	17, 405	631201	334	659601	77	677827	113
561591	387	566046	385	592052	279	611104	9	622605	17, 405	631300	334	659700	77	677834	113
561607	387	566053	385	592069	279	611302	9	622704	17, 321	632802	65	659809	77	678008	162
561645	387	566060	385	593004	284	611401	9	622711	17, 321	632901	65	663462	341	678015	162
561669	389	566077	385	593035	284	611500	9	622728	17, 321	635001	84	663479	341	678022	162

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
678107	319	721100	360	764510	299	785546	314	795101	305	800850	25	802519	21	806654	23
678114	319	721209	360	764527	299	785553	314	795309	305	800867	25	802526	21	806692	23
678121	319	721308	360	780008	311	785560	314	795507	305	800874	25	802533	21	806722	23
678138	319	721407	360	780015	311	785577	314	795705	305	801208	20	802540	21	806739	23
679005	267	722107	361	780022	311	785645	314, 318	795903	305	801215	20	802601	21	806814	23
679012	267	755006	102	780039	311	785652	314, 318	796306	305	801222	20	802618	21	806821	23
679029	267	755013	102	780046	311	785669	314	796405	305	801239	20	802625	21	806838	23
679036	267	755020	102	780053	311	785676	314	796603	305	801246	20	802632	21	806845	23
679043	267	755037	102	780060	311	785683	314	796702	305	801253	20	802649	21	806852	23
679050	267	755044	102	780077	311	785690	314	796801	305	801307	20	802656	21	806869	23
679067	267	755051	102	780084	311	785904	315	798010	305	801314	20	804001	23, 25	806876	23
680018	72	755068	102	780091	311	786239	316	798034	305	801321	20	804018	23, 25	806913	23
680025	72	755075	102	780107	311	786307	315	798164	305	801338	20	804025	23, 25	806920	23
680032	72	755082	102	780114	311	786321	315	798171	305	801345	20	804032	23, 25	806937	23
680049	72	755099	102	780121	311	786338	315	798249	305	801352	20	804049	23, 25	806944	23
680056	72	755105	102	780138	311	786345	315	798805	305	801406	21	804056	23, 25	806951	23
680063	72	755112	102	780145	311	786352	315	798904	305	801413	21	804100	21	806968	23
680070	72	755143	102	780152	311	786369	315	799147	313	801420	21	804117	21	806975	23
680087	72	755259	102	780169	311	786376	315	799154	313	801437	21	804124	21	807019	106
680094	72	755273	102	780176	311	786383	315	799161	313	801444	21	804131	21	807026	106
680100	72	755334	103	780183	311	786413	316, 334	799178	313	801451	21	804148	21	807033	106
680117	72	755341	103	780190	311	786420	316, 334	799383	313	801505	21	804155	21	807057	106
680124	72	755358	103	780206	311	786437	316	799390	313	801512	21	804162	21	807071	106
682104	110	755365	103	781302	43	786451	316	799406	313	801529	21	804179	21	807088	106
682302	110	755372	103	781319	42	786499	316	799413	313	801536	21	805107	21	807095	106
682401	110	755389	103	781326	43	787007	307	799420	313	801543	21	805114	21	807118	23
689608	110	755396	103	781333	43	787014	307	799437	313	801550	21	805121	21	807125	23
689806	110	755556	103	781340	42	787021	307	799444	313	801604	21	805138	21	807132	23
690000	56	755563	103	781357	42	787038	307	799451	313	801611	21	805145	21	807224	23
691021	261	755570	103	781364	43	787045	307	799468	313	801628	21	805152	21	807323	23
691120	261	755655	103	781371	42	787052	307	799475	313	801635	21	805534	208	807330	23
693001	55	755679	103	781388	43	787069	307	799482	313	801642	21	805541	208	807705	396
693100	55	755686	103	781395	43	787076	307	8xxxx		801659	21	805558	208	807804	396
693209	55	755693	103	781401	43	787083	307	800102	24	801666	20	806104	22	808108	23
693216	55	755730	105	781418	43, 45	787090	307	800119	24	801703	21	806111	22	808153	23
693223	55	755808	105	781432	302	787113	307	800126	24	801710	21	806128	22	808207	206
693254	55	755815	105	781449	302	787120	307	800133	24	801727	21	806135	22	808214	206
693261	55	755822	105	781456	302	787144	307	800140	24	801734	21	806142	22	808221	206
695708	272	755839	105	783009	390	787151	307	800157	24	801826	21	806159	22	808238	206
695906	278	759233	104	783016	390	787175	307	800218	24	801833	21	806197	23	808245	206
696002	286	759240	104	783023	390	787182	307	800225	24	801840	20	806203	22	808306	207
696040	286	759257	104	783153	117, 325	787267	307	800232	24	801857	20	806210	22	808313	208
696200	287	759264	104	783160	117, 325	794050	313	800249	24	801864	20	806227	22	808405	207
7xxxx		759301	105	783177	117, 325	794067	313	800300	24	801871	20	806234	22	808412	208
707661	244	764015	301	783627	117, 325	794074	313	800317	24	801901	207	806241	22	808429	207
707814	247	764022	301	783658	314	794081	313	800324	24	801918	207	806258	22	808474	207
707821	243, 245	764039	301	784006	315	794098	313	800331	24	801925	206	806296	23	808504	232
	247	764077	301	784013	315	794319	309	800348	24	801932	208	806302	22	808511	232
707845	243, 244	764084	301	784020	315	794326	309	800355	24	801956	207	806319	22	808566	232
707906	247	764091	301	784105	315	794333	309	800409	25	801963	206	806326	22	808573	232
707944	247	764138	301	784112	315	794340	309	800416	25	801970	196, 197	806333	22	809150	207
707951	247	764206	300	784129	315	794357	309	800423	25	801994	206	806340	22	809242	207
707968	247	764213	300	784327	317	794364	309	800430	25	802021	106	806357	22	809259	207
707975	247	764220	300	784334	317	794371	309	800447	25	802038	106	806395	23	809600	347
707982	246	764237	300	784365	317	794388	309	800454	25	802045	106	806401	23	809709	347
707999	245	764244	300	784372	317	794395	309	800522	25	802052	106	806418	23	810002	235
709818	194	764251	300	784389	317	794401	309	800539	25	802168	21	806425	23	810101	235
709825	194	764268	300	784396	317	794418	309	800546	25	802205	21	806432	23	810149	236
709900	194	764404	299	784419	317	794425	309	800553	25	802212	21	806449	23	810156	236
710104	248	764411	299	784426	317	794432	309	800621	25	802229	21	806456	23	810200	236
710203	248	764428	299	784433	317	794449	309	800638	25	802236	21	806494	23	810309	259
710302	248	764435	299	784730	314	794456	309	800645	25	802243	21	806524	23	810316	259
720103	360	764442	299	784747	314	794463	309	800652	25	802328	21	806531	23	810385	377
720400	360	764459	299	784754	314	794470	309	800720	25	802335	21	806548	23	810392	377
720509	360	764466	299	784761	314	794487	309	800737	25	802342	21	806555	23	810422	377
720608	360	764473	299	784778	314	794500	305	800812	25	802427	21	806593	23	810439	377
720806	360	764480	299	785003	390	794517	309	800829	25	802434	21	806623	23	810446	377
720905	360	764497	299	785010	390	794524	309	800836	25	802441	21	806630	23	810453	377
721001	360	764503	299	785324	317	794531	309	800843	25	802502	21	806647	23	810460	377

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
810477	377	825556	36	832837	8	842621	46	856031	50	862537	30	869635	26	877920	240
810484	377	825563	36	832844	8	842638	47	856048	50	862568	31	869666	27	877937	240
810491	377	825570	35, 36	832851	8	842645	47	856055	50	862575	31	869673	27	878101	393
810507	394	825600	36	832882	8	842652	48	856062	51	862582	31	869680	27	878118	393
810514	236	825617	36	832899	8	842669	46	856079	51	862612	30	869727	26	878125	393
810521	379	825624	36	833506	3	842676	35	856086	50	862629	30	869734	26	878132	393
810538	379	825631	36	834206	8	842706	45	856109	80	862636	30	869772	27	878149	393
810606	235	825648	36	834404	8	842713	48	856116	56	862674	31	869789	27	878408	393
810613	234	825655	36	834701	8	842720	46	856123	56	862681	31	869819	26	878507	392
810651	234	825662	35, 36	834909	8	842737	47	856147	55	862704	30	869826	26	878552	392
810668	234	826003	37	835104	8	842744	47	856154	51	862711	30	869833	26	878606	393
810705	249	826010	37	835401	5	842751	48	856178	51	862728	30	869840	26	878705	391
810712	249	826027	37	835432	5	842775	35	856185	50	862735	30	869857	26	878712	391
810729	249	826034	37	835500	5	842799	46	856192	51	862766	31	869864	26	878729	391
810736	249	826041	37	835531	5	842904	45	856208	52	862773	31	869918	26	878736	391
810743	249	826058	37	835609	5	842928	46	856215	52	862780	31	869925	26	878743	391
810897	378	826065	35, 37	835630	5	842966	46	856222	52	862827	30	869949	27	878750	391
810910	378	826102	37	836002	6	843000	45	856239	52	862902	30	869956	27	878804	391
810927	378	826119	37	836019	6	843055	48	856246	52	862919	31	869963	27	878811	391
810934	378	826126	37	836026	6	843109	45	856253	51	862926	30	869970	27	878828	391
810941	380	826133	37	836033	6	843154	48	856277	53	862933	30	869987	27	878835	391
810958	379	826140	37	836040	6	843451	63	856284	53	862940	30	869994	27	878842	391
810965	380	826157	37	836057	15	844205	40	856291	52	862957	30	871102	253	878859	391
810989	380	826164	35, 37	836101	6	844212	40	856307	53	862964	31	871201	381	878903	391
812204	237	826201	36	836200	6	844229	41	856314	53	862971	31	871300	253	878910	391
812266	238	826300	38	836309	6	844236	41	856321	58	862988	31	871324	253	878927	391
812273	239	826324	38	836408	6	844250	40	856338	58	862995	31	871331	253	878934	391
812280	239	826331	38	836507	6	844267	41	856345	58	864104	29	871348	253	878941	391
812372	238	826348	39, 285	837108	6	844274	41	856352	58	864128	29	871546	33	878958	391
813096	380	826355	39, 285	837207	6	844281	41	856369	58	864135	29	871706	365	880005	28
813157	379	826478	39, 285	837306	6	844298	41	856376	58	864142	29	871713	365	880012	28
813164	379	826485	39, 285	837405	6	844304	41	860083	345	864159	29	871805	365	880029	28
813171	379	826607	38	837603	6	844311	41	860304	345	864166	29	871812	365	880036	32, 34
813829	379	826614	38	838105	7	844328	41	860502	344	866009	366	876602	392	880050	32, 34
813836	379	826621	38	838204	7	844335	41	861202	29	868522	29	876619	392	880067	32, 34
813850	379	826638	38	838303	7	844342	41	861219	29	868546	29	877005	252	880074	32, 34
814352	378	826645	38	838501	7	844359	53	861226	29	868553	29	877012	252	880104	28
814369	378	826652	38	838600	7	844366	53	861233	29	868577	29	877029	252	880111	28
814376	378	826706	38	838617	7	844403	41	861400	29	869208	26	877036	252	880128	28
814383	378	826713	38	839003	15	844410	45	861417	29	869215	26	877043	252	880159	32, 34
814390	378	826720	38	839409	7	844427	45	861424	29	869222	26	877050	252	880166	32, 34
814406	378	826737	38	839997	7	844434	45	861431	29	869239	26	877104	252	880173	32, 34
814413	378	826744	38	841020	49	844441	45	861509	29	869260	27	877111	253	880203	28
814420	378	826751	38	841105	49	845028	44	861516	29	869277	27	877128	253	880210	28
814437	378	830000	4	841112	49	845035	44	861523	29	869284	27	877173	253	880227	28
814444	380	830048	4	841129	49	845042	44	861530	29	869307	26	877180	253	880258	33, 34
814451	380	830055	4	841136	49	845059	44	861608	29	869314	26	877197	253	880265	33, 34
814468	380	830154	4	841228	49	855119	74	861615	29	869321	26	877203	252	880272	33, 34
817148	25	830208	4	841235	49	855201	170, 406	861622	29	869338	26	877234	253	880289	33, 34
817155	25	830253	4	842003	49	855218	170, 406	861639	29	869369	27	877241	253	880302	28
817247	25	830352	5	842010	49	855508	74	861707	29	869376	27	877258	253	880319	28
817254	25	830376	5	842102	45	855607	74	861714	29	869383	27	877265	253	880326	28
817346	25	830406	4	842119	48	855652	74	861721	29	869406	26	877272	253	880357	33, 34
817353	25	830505	4	842171	35	855669	74	861738	29	869413	26	877289	253	880364	33, 34
817445	25	830604	4	842201	45	855676	74	861820	29	869420	26	877296	253	880371	33, 34
817452	25	831007	3	842218	48	855683	75	861837	29	869437	26	877500	252	880388	33, 34
817810	25	831205	3	842256	48	855690	75	862209	30	869468	27	877517	252	880401	28
817827	25	831403	3	842270	35	855706	75	862216	30	869475	27	877524	252	880418	28
817834	25	831502	3	842317	48	855713	74	862223	30	869482	27	877531	252	880425	28
817841	25	831601	3	842355	48	855720	74	862285	31	869505	26	877548	252	880456	33, 34
820209	43	831700	3	842409	45	855737	74	862407	30	869512	26	877814	243	880463	33, 34
820308	43	832004	2	842423	46	855744	75	862414	30	869529	26	877821	243	880470	33, 34
820407	43	832202	2	842478	35	855751	112	862421	30	869536	26	877845	242	880487	33, 34
820605	54	832400	2	842522	46	855768	51	862438	30	869567	27	877852	242	880524	28
820612	54	832509	2	842539	47	855775	75	862476	31	869574	27	877869	242	880555	33, 34
825518	36	832608	2	842546	47	855782	75	862483	31	869581	27	877876	242	880562	33, 34
825525	36	832707	2	842553	48	856000	50	862506	30	869604	26	877883	241	880609	28, 33
825532	36	832806	2	842607	45	856017	50	862513	30	869611	26	877906	241	880616	28, 33
825549	36	832820	8	842614	48	856024	50	862520	30	869628	26	877913	240	880623	28, 33

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
880630	28, 33	881712	35	9xxxxx		933350	129	943380	196, 197	970614	138	971055	141, 156	975398	137
880647	28, 33	881729	35	919200	153	933367	129	943489	281	970621	138	971062	140	975732	135
880654	28, 33	881736	35	919217	153	933688	281	970232	249	970638	140	971079	140	975749	135
880661	33	881743	35	931219	128	934012	121	970249	249	970652	137, 154	971314	137, 154	975756	135
880678	33	881750	35	931226	128	934029	123	970256	249	970669	137, 154	971321	137, 154	975770	44
880685	33	881804	28	931233	128	934159	257	970270	249	970676	137, 154	971338	137, 154	975800	135
880692	33	881811	28	931240	128	934166	257	970294	133	970683	137, 154	975251	137	980033	87
880869	33, 35	881828	28	931257	128	935286	258	970300	260	970690	137, 154	975268	137	980101	367
880906	192	890233	208	932001	401	939949	401	970362	141	971000	141, 156	975275	137		
880913	192	890240	208	932018	401	939956	401	970386	138	971017	141, 156	975305	125		
880920	192	890257	208	933329	129	942642	281	970393	138	971024	141, 156	975312	125		
880968	192	890349	208	933336	129	942758	278	970515	260	971031	141, 156	975329	125		
881705	35	890356	208	933343	129	942765	278	970607	138	971048	141, 156	975374	140		



HENDI

Tools for chefs | 2019

Hendi B.V.

Steenoven 21
3911 TX Rhenen
Les Pays-Bas
T: +31 317 681 040
info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądko
Pologne
T: +48 61 658 7000
info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen
Autriche
T: +43 6274 200 10 0
office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 Decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164
Roumanie
T: +40 268 320 330
office@hendi.ro

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX
Royaume-Uni
T: +44 333 014 3200
sales@hendi.co.uk

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hong Kong
T: +852 2154 2618
info-hk@hendi.eu

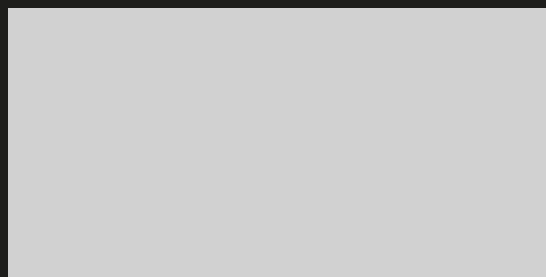
PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens
Grèce
T: +30 210 483 9700
office.greece@hendi.eu

Hendi Italia S.R.L.

Boznerstrasse 63 - Via Bolzano, 63
39057 Eppan a.d.W.-Appiano s.s.d.v.(BZ)
Italie
T: +39 338 491 4565
office.italy@hendi.eu

Distributeur



www.hendi.eu