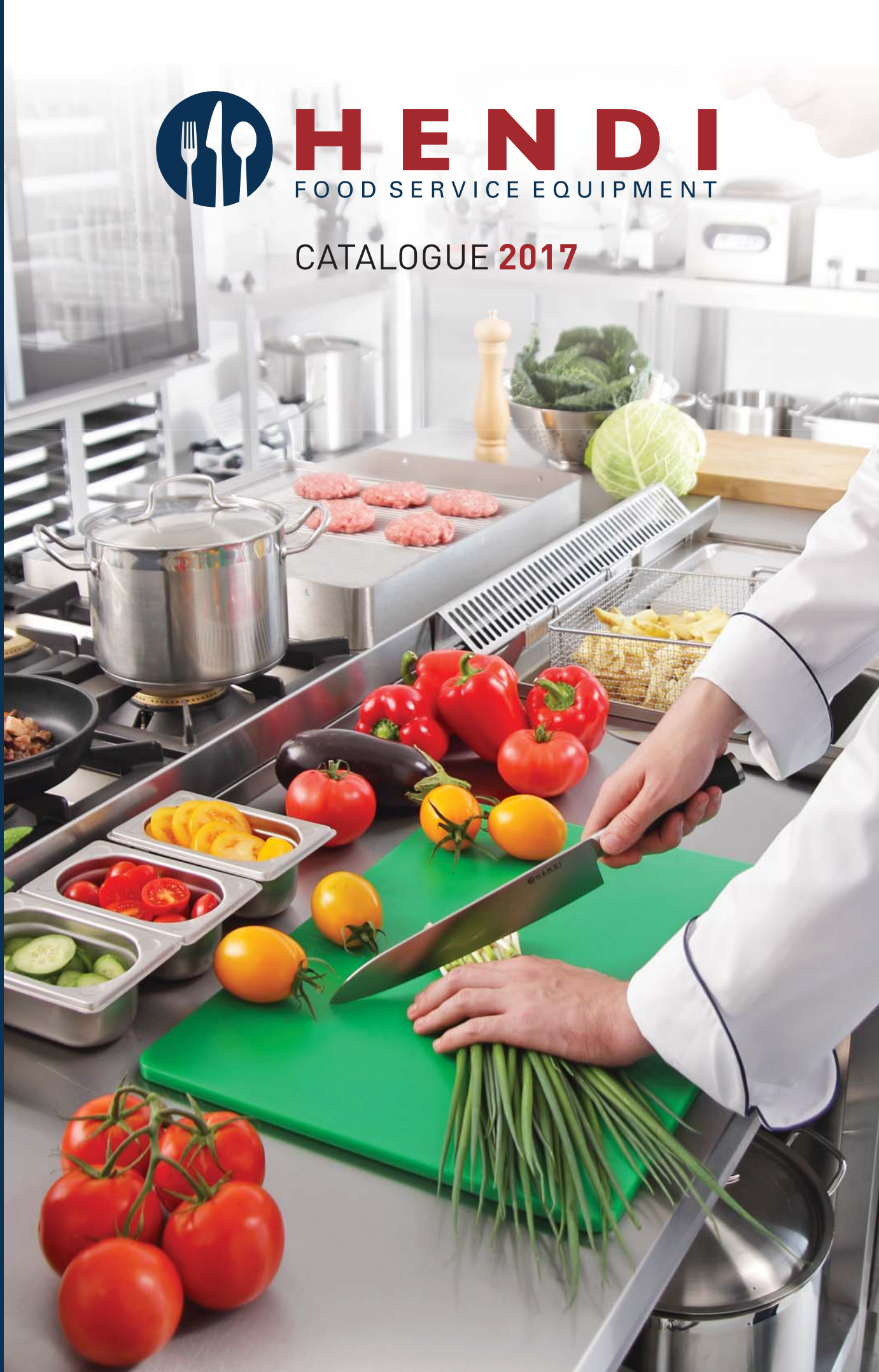
HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

CATALOGUE **2017**



HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

matériels et équipements
de cuisines professionnelles

CATALOGUE **2017**

Tous les prix mentionnés sont hors TVA

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

Tous les prix mentionnés sont hors TVA.

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 Gądki
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
Austriche
T: +43 (6274) 200 10 0, F: +43 (6274) 200 10 20
office.austria@hendi.eu, www.hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania Srl
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov 500164 RO
Roumanie
T: +40 268 320330, F: +40 268 320335
office@hendi.ro, 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

2

11

13

14

15

16
MARMITES & CASSEROLES

20

26

27

28

29

30
BACS GASTRONORMES

32

36

54

63

76

80
USTENSILES DE CUISINE

88

94

101

102

106

107
PÂTISSERIE

110

120

124

130

134

154
ARTICLES POUR BUFFET

156

162

189

192

196

204
ART DE LA TABLE

206

210

211

217

218

220
ARTICLES DE BAR

222

224

224

226

205

228
REFROIDISSEMENT ET VITRINES

230

236

239

240

245

246
PRÉPARATION DES ALIMENTS

250

252

253

253

254

257
PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

258

262

264

268

273

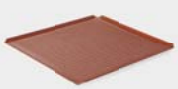
278
TRAITEMENT THERMIQUE

288

291

292

297

298

301
FOURS

304

308

310

311

312

315
BARBECUES ET CHAUFFAGES

316

317

320

324

326

327
RANGEMENT & TRANSPORT

328

329

331

332

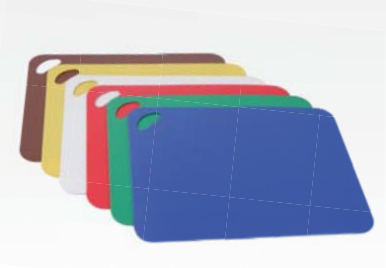
333

333
HYGIÈNE

Sélection des nouveautés pour 2017

USTENSILES DE CUISINE

Plaques de découpe anti-dérapant HACCP
page 34



USTENSILES DE CUISINE

Mandoline avec double lame
page 55

USTENSILES DE CUISINE

Coupe-tomates
page 56

USTENSILES DE CUISINE

Balance de cuisine
page 79

USTENSILES DE CUISINE

Distributeur de sauce
page 87

PÂTISSERIE

Machine à glaces
page 98

PÂTISSERIE

ROBOT T-REX - processeur et émulsionneur d'aliments surgélés
page 99

PÂTISSERIE

Grillage anti-adhésif PTFE
page 105

PÂTISSERIE

Tapis de pâtisserie anti-adhésif PTFE
page 105

PÂTISSERIE

Chalumeau de cuisine anti-vacillant page 108

ARTICLES POUR BUFFET

Plateaux imitation bois
page 139

NEW!

ARTICLES POUR BUFFET

Présentoir en bois avec les bols
page 144

ARTICLES POUR BUFFET

Support de buffet et de présentation
page 144-145

ART DE LA TABLE

Paniers à frites miniatures
page 184

ART DE LA TABLE

Seaux miniatures
page 186

ART DE LA TABLE

Sacs à pain
page 188

ARTICLES DE BAR

Broyeur à glace - électrique
page 212

ARTICLES DE BAR

Soda Splash: système à gazéfier les boissons
page 213

ARTICLES DE BAR

Extracteur de jus - slow juicer
page 214

ARTICLES DE BAR

Accessoires pour cocktails
page 218

ARTICLES DE BAR

Décorateur bord de verre 3 niveaux
Chariot de bar
page 219

Sélection des nouveautés pour 2017

REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Cellule de refroidissement
page 223

REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Vitrine de presentation patisserie 110
page 223

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Coupe-légumes usage intensif
page 232

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Trancheuses Kitchen Line
page 242

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Attendriseur à viande électrique
page 243

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Mixeurs plongeurs Kitchen Line
page 244

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Machine à emballer sous vide avec chambre Kitchen Line
page 247

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Machine à emballer sous vide Kitchen Line
page 248

PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Moulins à café
page 252

TRAITEMENT THERMIQUE

Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL
page 260

TRAITEMENT THERMIQUE

Déshydrateur
page 267

NEW!

TRAITEMENT THERMIQUE

Friteuse Blue Line 2 x 6 L
page 270

TRAITEMENT THERMIQUE

Rechaud à gaz portable
page 274

TRAITEMENT THERMIQUE

Salamandre avec fixation murale
page 279

TRAITEMENT THERMIQUE

Fours aux micro-ondes
page 284-285

FOURS

Couteau kebab électrique sans fil Kitchen Line
page 289

FOURS

Machine à râper fromage
page 289

BARBECUES ET CHAUFFAGES

Chauffage lounge
page 315

RANGEMENT & TRANSPORT

Étagères en aluminium
page 318

RANGEMENT & TRANSPORT

Thermos pour boissons 20 l – avec robinet
page 321

HYGIÈNE

Destructeur d'insectes
page 330

HYGIÈNE

Destructeur d'insectes résistant à l'eau
page 331

HYGIÈNE

Robinet avec douchette
page 332

INDEX A-Z

A

Accessoire fouet pour mixeur blendeur 222140 ..244
Accessoires Green Fire....306
Aiguiseur de couteaux 50
Allume-gaz....150
Aplatisseur à viande 59
Araignées 63
Ardoise de table 205
Ardoises 204
Articles pour buffet en mélamine 140-145
Assessoires pour pizza 296
Assiete vague avec 2 séparateurs 174
Assiette à pâtes.... 167, 171, 173
Assiette Bark 176
Assiette creuse 163, 165, 167, 169, 171, 173, 176
Assiette d'enfant „Ours" 180
Assiette plate 163, 165, 167, 169, 171, 173
Assiette spirale 174
Assiette Torro....176
Assiette triangulaire 174
Attache-nappe 200
Attendriseur à viande électrique 243
Attendrisseur Profi Line 59

B

Bac à couvert 151
Bac à couvert avec support 151
Bac à débarrasser 328
Bac à glace Kitchen Line 97
Bac à glace Profi Line 97
Bac à glaçons....210
Bac à viande.... 228-229
Bac à viande ou à frites.... 60
Bac avec couche antiadhèsive....303
Bac en inox pour chafing dishes rondes 118
Bac en porcelaine pour chafing dishes ronds....118
Bacs Gastronormes Budget Line 24-25
Bacs Gastronormes émaillé 302-303
Bacs Gastronormes en mélamine....142
Bacs Gastronormes en polypropylene 29
Bacs Gastronormes en porcelaine 146
Bacs Gastronormes Kitchen Line.... 22-23
Bacs Gastronormes perforés 21, 23
Bacs Gastronormes polycarbonate .... 27 - 28
Bacs Gastronormes Profi Line 20-21
Bacs Gastronormes Tritan sans BPA 26
Bain-marie Kitchen Line 287
Bain-marie Kitchen Line avec robinet de vidange287
Bake- & Grill Master....309
Balances 79
Barbecue à charbon de bois 312
Barbecue Fiesta 311
Barbecue Green Fire 304-305
Barre intermédiaire Bacs Gastronormes.... 23
Batterie de cuisine Kitchen Line 6-7
Batterie de cuisine Profi Line 2-5
Bec Verseur....207
Bec Verseur à écoulement libre 207
Beurrier 200
Bigoudi à beurre 47
Billot en bois sans piètement 58
Billot en bois sur piètement en bois.... 58
Billot polyéthylène 58
Blender à haute puissance....217
Boîte à ingrédients....220
Boîte à thé....198
Boîtes de stockage gastronorme HACCP.... 30-31
Bol....175, 176
Bol à glace modèle clown....180
Bol à soupe 163, 165, 171, 173, 176, 181
Bol à soupe et soucoupe....167, 169
Bol de préparation 77
Bol incliné....175, 184
Bol mélangeur 77
Bols à soupe et sauce....181
Bols évasés....145
Bols incurvés....145
Bombes à gaz butane 274
Bouchon Champagne....207
Bouchon-verseur 207
Bouilloire 53
Boule à thé 198
Bouteille carré huile et vinaigre 197
Braisière avec couvercle.... 3
Broc 135
Broc mesureur.... 78
Brochettes à barbecue 313
Brosse de nettoyage du groupe expresso 252
Brosse en cuivre 313
Brosse métallique....313
Brosse nettoyant pour four à pizza....296
Broyeur à glace - électrique....212
Bruleur à gaz paella 311
Brûleur duo....121
Burette à huile 53

C

Cafetière/théière avec couvercle....192
Cannele Bordelais....106
Capsules CO_2....213
Cartouche à gaz....109
Cartouches pour siphon à chantilly.... 93
Casier de lavage pour assiettes 328
Casier de lavage pour couverts....328
Casier de lavage universel....328
Casserole - sans couvercle 4, 7, 9
Cellule de refroidissement....223
Cendrier....202
Cendrier avec bac collecteur....202
Cendrier avec bouton poussoir....202
Cendrier avec couvercle 202
Cendrier avec rebord....202
Cendrier empilable....202
Cercle pour réchaud....259
Chafing dish....113
Chafing dish - rond 116
Chafing dish Gastronorme 1/1.... 113, 114, 115
Chafing dish Gastronorme 1/2....115
Chafing dish pour soupes - rond 118
Chafing Dish Set 114
Chalumeau de cuisine 109
Chalumeau de cuisine anti-vacillant....108
Chandelier 5 branches....150
Chariot de bar....219
Chariot de service....317
Chariot de service en polypropylène 317
Chariot plateforme 321
Chariot porte-plateaux - 15 x GN 1/1 316-317
Chariot porte-plateaux - 15x 600x400....316
Chariot porte-plateaux - 7 x GN 1/1....316
Châssis pour réchaud....259
Chauffage de terrasse 314-315
Chauffe-plat 119
Chauffe-saucisses 281
Chauffe-saucisses 281
Chevalet de table réservé....203
Chevalet Non fumeur....203
Chevalet réservé....203
Chevalets de table numérotés....203
Chinois 73
Ciseaux de cuisine 49
Clips de couvercle pour des boites de stockage HACCP 31
Cloche à tarte....131
Cocktail shaker....218
Cocotte à moules emaillé - avec couvercle..... 16
Cocottes à moules et sauces.... 16
Combustible liquide avec mèche.... 122-123
Combustible liquide Blaze....122
Combustible pour chafing dish.... 120-121
Combustible pour chafing dish en bidon....121
Concasseur à glaçons....212
Congélateur 670 L Profi Line....222
Congélateur avec double portes 1300 L Profi Line .222
Congélateur comptoir avec deux portes Profi Line .225
Conteneur isotherme....322
Conteneur isotherme portable....326
Conteneur traiteur isotherme GN 1/1 321
Coquetier 200
Corbeille à fruits....187
Corbeille à pain....137,187
Corde à roulade.... 58
Coupe à glace....200
Coupe-fettuccine 292
Coupe-fricadelle 61
Coupe-frites 57
Coupe-légumes 55, 230-233
Coupe-légumes usage intensif....232
Coupe-mousse....221
Coupe-oeuf 52
Coupe-pâte 104
Coupe-saucisses électrique....238
Coupe-spaghetti 292
Coupe-tagliatelle 292
Coupe-tomates 56
Coupelle à sucre/crème chantilly....193
Coupelle Tapas 177
Couteau à beurre - cranté 47
Couteau à découper.... 37-38, 41
Couteau à désosser 37-38, 41
Couteau à fromage pour fromage dur.... 48
Couteau à fromage pour fromage mou 48
Couteau à huîtres....161
Couteau à jambon et saumon....37, 39, 41
Couteau à pain 37, 39, 41, 44
Couteau à pamplemousse 46
Couteau à pizza....47, 296
Couteau à steak 160
Couteau à tarte 124
Couteau à tomates....45, 47
Couteau boucher.... 41
Couteau chef....36, 38, 41,42, 43, 44
Couteau de cuisine 36, 39
Couteau de décoration.... 47
Couteau éplucheur 37, 39, 45
Couteau kebab électrique 289
Couteau pour Hache-viande.... 234-237
Couteau réserve pour 855201....273, 313
Couteau Santoku.... 37
Couteau universel....41, 44
Couteaux à pâte crantée.... 47

Couteaux éplucheurs, set de 6 couleurs 45
Couteaux HACPP Blanc 44
Couteaux HACPP Bleu 43
Couteaux HACPP Brun 42
Couteaux HACPP Jaune 43
Couteaux HACPP Noir - Universel 41
Couteaux HACPP Rouge 42
Couteaux HACPP Vert 44
Couteaux japonnais 40
Couteaux Kitchen line 38-39
Couteaux Profi Line 36-37
Couvercle de présentation Rolltop 130
Couvercle Gastronorme 21, 23, 25-29, 31
Couvercle Gastronorme avec encoche louche .. 21, 23
Couvercle pour seau avec fond renforcé 61
Couvercle roulant pour barbecue
Green Fire avec 2 brûleurs 306
Couverts à salade 126
Couverts à steak 160
Couverts Blues 157
Couverts Economic 160
Couverts Jazz 159
Crèmier 192
Crémier et sucrier 193
Crêpière 14, 282
Crochets de boucherie - set de 4 58
Cuilère à cocktail 218
Cuillère 70
Cuillère à glace Kitchen Line 97
Cuillère à glace Profi Line 97
Cuillère à glace Stöckel 97
Cuillère à légumes 75
Cuillère à melon 46
Cuillère à melon dentelée 46
Cuillère à melon double 46
Cuillère à oeuf 200
Cuillère à remuer 69
Cuillère à salade 126
Cuillère à sauce 124, 126, 147
Cuillère à service 124, 125
Cuillère à spaghetti 70, 124, 125
Cuillère en bois 69
Cuillère Exoglass 69
Cuillères & spatules, résistant à la chaleur 70
Cuiseur à riz 266
Cuiseur à riz avec fonction cuisson vapeur 266
Cuiseur de riz avec couvercle 9
Cuiseur sous-vide 264
Cuisinière à gaz - 5 feux avec four électrique 258

D

Décorateur bord de verre 3 niveaux 219
Découpoir 103
Déshydrateur 267
Destructeur d´insectes 329-331
Disque à Julienne 231, 233
Disque forme V 231, 233
Disques à cubes 231, 233
Disques à râper 231, 233
Disques à trancher 231, 233
Disques Pommes-Frites 231, 233
Distributeur de bière de table 221
Distributeur de chocolat chaud 253
Distributeur de sauce 86-87
Distributeur polyvalent 134
Distributeur pour pâte/gel combustible 121
Distributeurs de boissons chaudes à double paroi .. 256
Distributeurs de boissons chaudes simple paroi .. 257
Distributeurs de petits pains 227
Distributeurs et pichets 134
Doseur 218
Doseur sucre 194
Douilles 101
Douilles de décoration 92

E

Econome 45, 47
Ecumoire 70, 74-75, 124-125
Ecumoire à friture 62
Ecumoire, rond 125
Egouttoir 71
Egouttoir à friture 60
Egouttoir gastronorme 26-27
Egouttoir perforé 71
Egouttoir pour planches à découper 32
Élément chauffant pour Chafing Dish 119
Elément chauffant pour Chafing Dish
à fixer sous le bac à eau 119
Emballer sous vide 246
Enfants 180
Entonnoir 53
Entonnoir de dosage Kitchen Line 85
Entonnoir de dosage Profi Line 85
Eplucheur de citron 46
Essoreuse à salade 53
Etagère multifonction 133
Etagère murale deux niveaux 327
Etagères de rangement 319
Étagères en aluminium 318-319
Etamine 71
Etonnoir avec tamis 92
Evideur 46
Evideur à légumes 46
Evier 333
Extracteur de jus - slow juicer 214

F

Façonneuses électriques 290
Fait-tout 15
Fait-tout électrique 275
Faitout avec couvercle 4
Feutres 31
Feutres à craie 205
Filtre à graisse pour friteuse 61
Filtres à café papier Ø 25 cm 253
Flacon verseur - conservation 219
Flacons distributeur 86
Flacons distributeur easy squeeze 87
Fluke Food Pro 82
Fluke Food Pro Plus 82
Fontaine à chocolat 136
Fontaine de jus de fruit 134
Fontaine de lait 134
Fouet pour mixeur blender 222171 & 222188 244
Fouet pour mixeur-plongeur Profi Line 300 & 500 .. 245
Fouets 76-77
Four à basse température 265
Four à convection 298-300
Four à micro-ondes 284-286
Four à pizza 297
Four avec humificateur 299, 300
Fourchette à découper 37, 39
Fourchette à découper courbé 37
Fourchette à escargots 161
Fourchette à salade 124
Fourchette à steak 160
Fourchettes à homard 161
Fours de boulangerie et de pâtisserie
- 600x400 mm 300
Friteuse à induction 272
Friteuse Blue Line 270-271
Friteuses Mastercook 268-269
Fromagère 195
Fusil 39, 41
Fusil en diamant 37

G

Gaufrier électrique 282
Grappin à viande 75, 124, 125
Grill à gaz à kebab Profi Line 288
Grill Blue Line 273
Grill de contact - panini 276-277
Grill roulant pour saucisses 280
Grill roulant pour saucisses 280
Grill-Master Maxi 308
Grill-Master Mini 308
Grill-Master Quattro 308
Grill-vapeur 274
Grillage anti-adhésif PTFE 105, 267
Grille 301
Grille à pierres de lave 307, 309
Grille à poulet 303
Grille en fonte 307
Grille et stabilisateur de flamme 307
Grille Gastronorme 302
Grille-pain constant 283

H

Hache 37, 39
Hache-viande 234-238
Hachoirs demi-lune 49
Housse de protection 306, 309

J

Jeton 220

L

Lames pour trancheuse avec revêtement
antiadhésif 241
Lampes de réchange pour destructeur d´insectes .. 329
Lave-verres 220
Légumier 181
Louche 74-75, 124
Louche à arroser 75
Louche à légumes 75
Louche à soupe 70, 125
Louches et cuillères de service 124
Louches et cuillères de service pour Chafing dish .. 125
Louches et cuillères de service, thermo-résistant .. 126

M

Machine à café 253
Machine à café ‚Economic' 253
Machine à café automatique Profi Line 250
Machine à emballer sous vide avec chambre 246-247
Machine à emballer sous vide externe 248-249
Machine à glaces 98
Machine à glaçons 211
Machine à pâtes électrique 292-293
Machine à pâtes manuelle 292-293
Machine à râper fromage 289
Machine à saucisse 239
Machines à café 250
Mandoline avec double lame 55
Mandoline en V 55
Mange-débout rond 150
Marmite - avec couvercle 9
Marmite à soupe électrique 110-111
Marmite à soupe ou à sauce - avec couvercle 16
Marmite avec couvercle 2, 6, 8

Marmite bombée avec couvercle 9
Marmites Budget line 8
Marmites en aluminium Profi Line 9
Ménagère 196-197
Ménagère porcelaine 180, 195
Ménagère pour huile et vinaigre 197
Mesure à alcool 218
Milkshaker 216
Minuteur de cuisine 84
Mixeurs plongeur Profi Line 245
Mixeurs plongeurs Kitchen Line 244
Mobilier restauration pliable 150
Mok 169
Moteur pour mixeur plongeur Kitchen Line 244
Moufle anti-chaleur en coton ignifuge 303
Moufles anti-chaleur 303
Moufles anti-chaleur en coton 259, 303
Moufles anti-chaleur en fibre de verre 303
Moule à baba 102
Moule à cake 102
Moule à dariole 102
Moule à pizza 295
Moulé à ravioli 294
Moule nid d´oiseau 62
Moule pour pancakes Hollandais 307
Moule silicone 106
Moulin à café automatique 252
Moulin à café électrique 252
Moulin à légumes 73

N

Nonnette ronde 87, 102

O

Outils pour la décoration 49
Ouvre-boîte 52

P

Paëlla 17
Palette 68
Palette en forme de cuillère 68
Panier à couvert 151, 328
Panier à pâtes 3
Panier à riz 9
Paniers à frites miniatures 184
Panneau portant la mention ‚ATTENTION!' 333
Passoire à herbes et épices 72
Passoire à thé & herbes 198
Passoire cocktail 218
Passoire miniature 186
Passoire tamis 72
Passoire, double grillage 72
Pâte combustible Blaze 120
Pâte combustible dans boîtes jetables 121
Pâte combustible pour chafing dish en boîte 120
Pelle 70, 78
Pelle à farine en polypropylène 78
Pelle à frites 62
Pelle à pizza 296
Pelle à tarte 125, 131, 296
Percolateurs à double paroi 254
Percolateurs simple paroi 255
Perforateur capsule bouteille 207
Pétrins à spirale 291
Pichet 135
Pichet à jus de fruit 135
Pichet isotherme 191
Pichet pour blender 217
Pictogrammes 203
Pied mixeur pour mixeur plongeur 244
Pied pour bruleur à gaz paella 311
Pierres de lave 313
Piètement pour fours 299-300
Pilon à cocktail 218
Pilon à purée 51
Pince à escargots 161
Pince à gâteaux 127
Pince à glaçons 210
Pince à pâtisserie 127
Pince à salade 65, 127
Pince à spaghetti 127
Pince à sucre 193
Pince de service 64-65, 127
Pince pour plats chaud 296
Pinceau de cuisine plat 103
Pinceau de cuisine plat silicone 103
Pinces 127
Pinces universelles 65
Pincette 65
Planche à baguettes 35, 138
Planche à découper 35, 138
Planche à découper en bambou 35
Planche à découper en bois 35, 138
Planche à découper HACCP 32-33
Planche à découper la viande 35, 138
Planche à pain 35, 138
Planches à pizza 295
Plaque à pizza 295
Plaque chauffe-plat 263
Plaque de cuisson à induction modèle 1800 262
Plaque de cuisson à induction modèle 2000 262
Plaque de cuisson à induction modèle 3000 262
Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D 260
Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL 260
Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M 262
Plaque de cuisson émaillée 309
Plaque de cuisson Tepan-Yaki 275
Plaque en fonte 307
Plaque en fonte émaillée 307
Plaque perforé pour hache-viande 234-237
Plaques de découpe anti-dérapant HACCP - set de 6 34
Plaques de découpe flexibles - set de 6 34
Plat à baquette 175
Plat à escargots 161
Plat à four 15, 175, 179
Plat à olives 174
Plat à pâtes rond 143
Plat à servir 199
Plat à tapas 171, 178
Plat à tarte tournant 131
Plat ovale 149, 163, 165, 167, 169, 171, 173
Plat snack 186
Plateau à café 153
Plateau carré 143
Plateau de buffet ovale 143
Plateau de présentation 228-229
Plateau de réception 149
Plateau de service 148, 149, 153, 199
Plateau en aluminium 228
Plateau fastfood 152
Plateau Gastronorme Profi Line 303
Plateau GN 1/1 ..... 143, 148
Plateau isotherme rectangulaire 129
Plateau japonais 147
Plateau ovale 155
Plateau perforé pour four 301-302
Plateau pour baguettes 301
Plateau pour four taille pâtisserie 301
Plateau rectangulaire 143, 147-148, 153, 155
Plateau rectangulaire avec poignées 148
Plateau rond 155
Plateau woodform 154
Plateau-support pour 2 bains-marie 116
Plateau/plaques gastronorme four 302
Plateaux avec poignée 139, 182
Plateaux de service motif granite 153
Plateaux en ardoise 183
Plateaux en polypropylène 155
Plateaux et accessoires de table pour buffet en porcelaine 146
Plateaux et vitrines de présentation 128-130
Plateaux fastfood 152
Plateaux gastronormes bord fin mélamine 141
Plateaux imitation ardoise mélamine 139, 182
Plateaux imitation bois mélamine 139, 182
Plateaux incurvés 145
Plateaux Inox 148
Plateaux woodform 154
Plateaux/assiettes en mélamine 139, 182
Plats à four en porcelaine blanc cassé 179
Plats à four porcelaine 178
Plats et bols de présentation 174, 176
Plats paëlla émaillés 17
Poche pâtissier 100
Poêle - sans couvercle 5, 7
Poêle à blinis 14
Poêle à crêpes 11, 12
Poêle à frire induction 10, 12, 13
Poêle à griller 11
Poêle à paella 17, 311
Poêle avec revêtement anti-adhésif - sans couvercle 5
Poêle gourmet 15
Poêles à frire 11-12, 13, 14
Poêles à frire en aluminium 12
Poêles en aluminium avec poignée en silicone 13
Poêles en fonte d'aluminium 10-11
Poêles paëlla émaillés 17, 185
Poêles traditionnels en acier 14
Poissonière 11, 12
Poissonière - ovale 12
Porcelaine Lionhead 176
Porte-addition 201
Porte-bougie 119
Porte-clefs ‚Rollmatic' 220
Porte-cuillère 125
Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes 231, 233
Porte-fiches 52
Porte-menu 201
Porte-seau à glace 209
Porte-seau de table 209
Porte-serviettes 200
Porte-verres à bière 221
Portionneur à glace 94-96
Portique chauffe-plat avec 2 lampes infrarouges 263
Pot à cure-dents 195
Pot à lait 180
Pot à lait cappuccino 192
Pot à lait/d'eau 192
Pot à pompe 191
Pot à pompe isotherme 190
Pot à vinaigrette 147
Pot snack 186
Pots à lait „Baristo" 192
Pots multi-fonctionnels 192
Poubelle de table 199
Poubelle de table ou panier à couvert 199
Présentoir à assiettes 132

Présentoir de corbeille à pain GN 1/2 137
Présentoir en bois avec les bols 144
Presse à hamburgers 238
Presse-agrumes 216
Presse-agrumes électrique 215-216
Presse-ail 51
Presse-citron 198
Presse-purée 51
Protection anti-éclaboussure 5

R

Rabot à fromage 48
Rabot à fromage pour fromage mou 48
Racloir coupe-pâte 104
Racloir pour plaque de cuisson 273, 313
Racloirs 66
Rafraîchisseur à bouteille 209
Rafraichisseur à vin EPP 209
Ramasse-cendres 202
Ramequin 109, 144, 180
Rangement avec support murale
mixeur plongeur Profi Line 245
Râpe à fromage 48
Râpe quatre faces 54
Râpes 54
Rayonnage avec 5 étagères 320
Réchaud à gaz 259
Rechaud à gaz portable 274
Réchaud à soupe 116
Réchaud électrique - rond 112
Réchaud électrique GN 1/1 112
Réchaud électrique Pollina 112
Reducteur de grille 258
Réfrigérateurs comptoir Kitchen Line 224
Réfrigérateurs et congélateurs comptoirs
Profi Line 225
Réfrigérateurs et congélateurs Profi Line
670 l et 1300 l 222
Roast-Master Maxi 308
Robinet avec douchette 332
ROBOT T-REX - processeur et émulsionneur
d'aliments surgélés 99
Rolltop - Chafing Dish 117-118
Rouleau à pâte 107
Rouleaux attendriseurs pour shoarma 243
Rouleaux attendriseurs pour volaille 243
Rustica plat à four 178

S

Sac à pain carré 188
Sac à pain rond 188
Sac à transport pizza 294
Sacs de cuisson sous vide 247
Sacs sous vide gauffrés 249
Sacs sous vide gauffrés en rouleau 248
Sacs sous vide pour machine à emballer 246
Saladette 226
Saladier 136, 144, 163, 165, 167, 169, 173
Salamandres 278-279
Salière et poivrière 60, 195
Saucière 180-181
Saupoudreur à fromage 194
Saupoudreur sucre à glace 194
Saupoudreurs 194, 195, 197
Sauteuse 11
Sauteuse - sans couvercle 7
Sauteuse conique - sans couvercle 5
Seau 61
Seau à glace et supports 209
Seau à glace miniature 186
Seau à glaçons double paroi 210
Seau avec fond renforcé 61
Seau miniature 186
Sécateur 39
Sécateur à gibier 49
Sèche-mains 333
Séparateurs pour pizzas 294
Service de table Delta 173
Service de table Exclusiv 167
Service de table Flora 165
Service de table Gourmet 171
Service de table Karizma 163
Service de Table Saturn 169
Set avec plateau tournant en ardoise 183
Set de douilles de décoration 101
Set de pièces détachées siphon à chantilly
Kitchen Line 92
Set de pièces détachées siphon à chantilly
Profi Line 92
Set fourchettes et pince à homard 161
Sets de flacon distributeur 86
Shaker 218
Shaker boston 218
Shaker cocktail conique 218
Siphon à chantilly Kitchen Line 91
Siphon à chantilly Profi Line 89
Siphon à soda 213
Soda Splash système à gazéfier les boissons 213
Sonnette de réception 200
Soupière 181
Spatule 66-67, 69, 70, 75, 124-125
Spatule à frire 69
Spatule à glace avec manche en Tritan 95
Spatule avec fentes 75
Spatule flexible 66
Spatule flexible perforée 66
Spatules à crêpes 67
Spatules à hamburger 66
Spatules avec fentes 70
Stérilisateur UV 332
Sucrier 193
Support à sac poubelle 333
Support brochettes 307
Support cornets à glace 97
Support de buffet antidérapant 144
Support de filtre à graisse .....
Support de filtre à graisse pour friteuse 61
Support de présentation pour buffet en mélamine 142
Support hotdog 86, 227
Support magnétique pour couteaux 39
Support menu 201
Support plateau de fruits de mer 133
Support plateau pliable 154
Support pour cornets de frites 185
Support pour la boîte à pâte combustible 120
Support pour panier à couvert 151
Support pour verseur-doseur 208
Support sauces 86, 227
Support wok 306
Suppport pour sacs sous vide pour la machine
à emballer sous vide Kitchen Line 975374 248

T

Table de cuisson au gaz - 5 feux 258
Table de travail 327
Table pliante 150
Tableau ardoise avec chevalet 205
Tableau ardoise de trottoir 204
Tables réfrigérées Kitchen Line 224
Tablette arrière pour barbecue Green Fire 306
Tablette latérale pour barbecues Green Fire 306
Tablette latérale pour Xenon Pro 310
Tablier barbecue 312
Tamis 107
Tamper à café 252
Tapasmini 177
Tapis antidérapant 34
Tapis de bar en caoutchouc 219
Tapis de pâtisserie anti-adhésif PTFE 105
Tapis égouttoir 219
Tapis pâtissier silicone anti-adhésif 105
Tasse et soucoupe 163, 165, 167, 169, 171, 173
Thermo box 322-325
Thermo-système 1 287
Thermo-système 2 287
Thermomètre à steak 83
Thermomètre avec sonde repliable 83
Thermomètre de poche 83
Thermomètre de poche digital 83
Thermomètre de poche infrarouge 82
Thermomètre digital avec sonde 82
Thermomètre infrarouge 82
Thermomètre pour four 84
Thermomètre pour réfrigérateur 84
Thermomètre résistant aux chocs avec sonde 83
Thermomètre waterproof 83
Thermomètre/minuteur pour rôtir 82
Thermos pour boissons 20 l – avec robinet 321
Tire-bouchons et ouvre-bouteilles 206
Toaster 283
Trancheuses Kitchen Line 242
Trancheuses Profi Line 240-241
Trousse décoration - 6 pièces 49

V

Vasque à bouteilles 210
Vasque à Champagne 210
Vasque à Champagne Economic 210
Verseur à miel 195
Verseur continu 207
Verseur-doseur 208
Verseur-doseur à bille 208
Verseuse à café 253
Verseuse isotherme 189
Verseuse isotherme avec bouteille intérieure
en verre 190
Verseuses isothermes 189
Vide-pommes 47
Vis sans fin 234-237
Vitrine à couvercle coulissant 129-131
Vitrine chauffante deux niveaux 263
Vitrine chauffante un niveau 263
Vitrine de presentation patisserie 110 223
Vitrine réfrigérant - Gastronorme 1/1 128
Vitrine réfrigérée 224

W

Wok 11-12, 259, 261, 306
Wok 3-ply - sans couvercle 15
Wok à induction modèle 3500 261

X

Xantos 310
Xenon Pro 310

Z

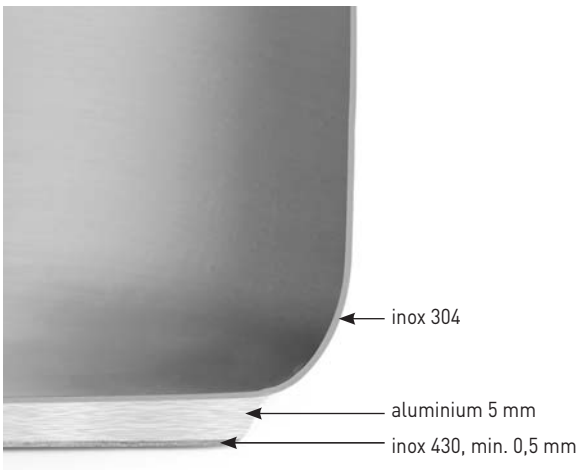
Zesteur de citron 46

BATTERIE DE CUISINE PROFI LINE

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

MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litre	mm	épaisseur de paroi	€
832004	3	Ø160x(H)150	0,7	**27,25**
832202	6	Ø200x(H)190	0,7	**35,75**
832400	10	Ø240x(H)220	0,7	**48,50**
832509	16	Ø280x(H)260	0,7	**63,95**
832608	24	Ø320x(H)300	0,8	**89,95**
832707	37	Ø360x(H)360	1	**142,50**
832806	50	Ø400x(H)400	1	**177,50**



BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

code	litre	mm	épaisseur de paroi	€
831007	2	Ø160x(H)110	0,7	**24,95**
831205	4	Ø200x(H)130	0,7	**31,50**
831403	7	Ø240x(H)150	0,7	**41,50**
831502	10	Ø280x(H)170	0,7	**56,50**
831601	15	Ø320x(H)190	0,8	**77,50**
831700	23,5	Ø360x(H)230	1	**119,50**

PANIER À PÂTES

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

code	mm	€
833506	160x(H)230	**44,95**

BATTERIE DE CUISINE PROFI LINE

FAITOUT AVEC COUVERCLE

code	litre	mm	épaisseur de paroi	€
830000	1,5	Ø160x(H)75	0,7	**23,95**
830208	2,8	Ø200x(H)90	0,7	**29,75**
830406	4,8	Ø240x(H)105	0,7	**39,95**
830505	7,5	Ø280x(H)120	0,7	**52,95**
830604	12	Ø320x(H)150	0,8	**73,95**

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

– Queue en tube inox

code	litre	mm	épaisseur de paroi	€
830048	1,2	Ø140x(H)70	0,7	**13,95**
830055	1,5	Ø160x(H)75	0,7	**15,95**
830154	2	Ø180x(H)80	0,7	**18,95**
830253	3	Ø200x(H)90	0,7	**24,95**

SAUTEUSE CONIQUE - SANS COUVERCLE

– Queue longue en tube inox

code	litre	mm	épaisseur de paroi	€
830352	0,9	Ø160x(H)60	0,7	13,95
830376	1,5	Ø200x(H)60	0,7	19,25

POÊLE - SANS COUVERCLE

– Longue queue en tube inox

code	mm	épaisseur de paroi	€
835432	Ø240x(H)45	0,7	21,50
835531	Ø280x(H)50	0,7	25,95
835630	Ø320x(H)55	0,7	35,75

POÊLE AVEC REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF - SANS COUVERCLE

– Revêtement anti-adhésif Teflon Platium Plus
– Longue queue creuse en tube inox
– Manche avec des rivets

code	mm	épaisseur de paroi	€
835401	Ø240x(H)45	0,7	27,75
835500	Ø280x(H)50	0,7	35,95
835609	Ø320x(H)55	0,7	46,50

PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURE

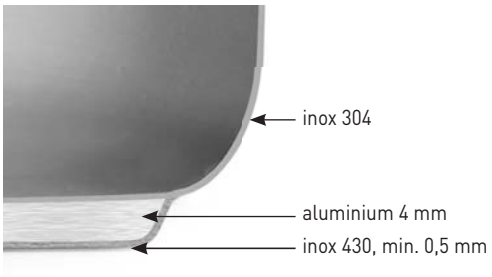
– Convient au poêle à diamètre de 20 à 28 cm.
– La grillage fine permet l'évacuation libre de la vapeur d'eau et les produits cuits sont croustillants sans taches de graisse.

code	mm	€
646625	ø300	9,95

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

BATTERIE DE CUISINE KITCHEN LINE

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



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litre	mm	épaisseur de paroi	€
837108	2,8	Ø160x(H)140	0,6	23,95
837207	5	Ø200x(H)160	0,6	30,95
837306	9	Ø240x(H)200	0,6	38,95
837405	13,5	Ø280x(H)220	0,7	52,95
837603	20	Ø320x(H)270	0,8	77,50

MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litre	mm	épaisseur de paroi	€
836101	1,7	Ø160x(H)95	0,6	19,95
836200	3,5	Ø200x(H)115	0,6	24,50
836309	5,5	Ø240x(H)135	0,6	33,50
836408	9	Ø280x(H)155	0,7	44,50
836507	15	Ø320x(H)190	0,8	67,95

MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litre	mm	épaisseur de paroi	€
836002	1,5	Ø160x(H)75	0,6	17,95
836019	3	Ø200x(H)95	0,6	23,50
836026	5	Ø240x(H)115	0,6	31,95
836033	7,4	Ø280x(H)120	0,7	42,95
836040	12	Ø320x(H)150	0,8	61,50

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

– Longue queue en tube inox

code	litre	mm	épaisseur de paroi	€
838105	1,5	Ø160x(H)75	0,6	15,75
838204	3	Ø200x(H)95	0,6	18,95
838303	5	Ø240x(H)115	0,6	25,95

SAUTEUSE - SANS COUVERCLE

– Manche longue creuse en inox

code	litre	mm	épaisseur de paroi	€
839300	1	Ø160x(H)75	0,6	10,95
839409	1,6	Ø200x(H)75	0,6	15,25

POÊLE - SANS COUVERCLE

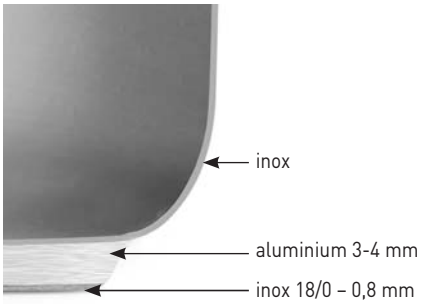
– Longue queue en tube inox

code	mm	épaisseur de paroi	€
838501	Ø240x(H)45	0,6	20,50
838600	Ø280x(H)50	0,6	23,50
838617	Ø320x(H)55	0,7	29,95

MARMITES BUDGET LINE

- Fond sandwich (acier inoxydable/aluminium/acier magnétique) combine la parfaite diffusion de la chaleur par l'aluminium avec la résistance et les proprieties magnétique 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 garentie basse température.

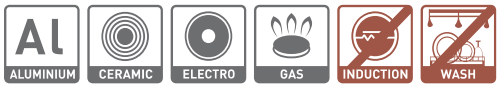
S.S. STAINLESS STEEL · CERAMIC · ELECTRO · GAS · INDUCTION · WASH



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litre	mm	épaisseur de paroi	€
834206	22	ø320x(H)280	0,8	**62,50**
834404	37	ø360x(H)360	0,8	**89,50**
834701	50	ø400x(H)400	0,8	**110,00**
834909	71	ø450x(H)450	1	**162,50**
835104	98	ø500x(H)500	1	**198,50**

MARMITES EN ALUMINIUM PROFI LINE



- Epaisseur de paroi min. 4 mm
- Finition extérieure poli satiné avec collerette poli miroir
- Poids léger, conception très solide
- Poignées très solides fixées avec double rivets
- Les marmites en aluminium ont la meilleure conductivité du chaleur et les meilleurs resultats de cuisson

611500

610206

613009

Parfait pour cuire des pâtes, du riz et des raviolis

619100

613603

MARMITE - AVEC COUVERCLE

code	litre	mm	€
611104	5,5	Ø205x(H)180	32,95
611302	9,5	Ø240x(H)210	42,95
611401	12,5	Ø250x(H)235	45,65
611500	15,5	Ø280x(H)250	60,75
611609	19	Ø300x(H)280	64,50
611708	23	Ø325x(H)285	72,50
612002	27,5	Ø335x(H)330	75,00
612101	33,5	Ø355x(H)340	84,50
612200	38,5	Ø375x(H)360	93,50
612309	45	Ø400x(H)360	104,95
612408	64,5	Ø460x(H)415	129,95
612507	88	Ø520x(H)445	167,50

MARMITE BOMBÉE AVEC COUVERCLE

– Avec base arrondi

code	litre	mm	€
610107	13	Ø320x(H)180	45,95
610206	18	Ø360x(H)200	52,95
610305	26	Ø400x(H)220	68,50

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

code	litre	mm	€
613009	1	Ø160x(H)80	16,75
613108	1,5	Ø180x(H)90	20,85
613207	2,5	Ø200x(H)100	25,95

PANIER À RIZ

code	litre	mm	pour	€
619100	21	Ø320x(H)270	611708	50,95
619209	29	Ø360x(H)290	612101	58,50
619308	41	Ø400x(H)330	612309	91,50

CUISEUR DE RIZ AVEC COUVERCLE

– Avec panier intérieur

code	litre	mm	€
613603	30	Ø325x(H)370	123,45
613702	40	Ø355x(H)405	143,00
613801	55	Ø400x(H)445	196,45

POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM

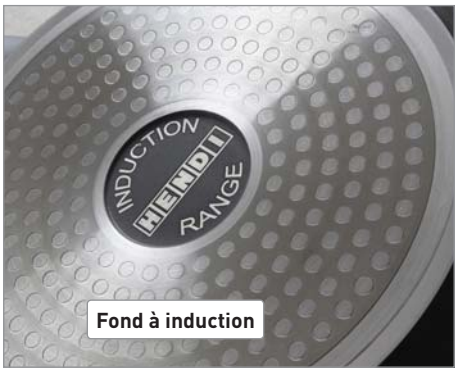
- Poêles professionnelles en fonte d´aluminium et un revêtement antiadhésif en titane
- Avec manche en acier inoxydable 18/10 garantie basse température
- Grâce à la couche d´induction unique intégrée dans son fond, cette poêle combine les avantages de la cuisson par induction et les excellentes propriétés de conductivité des poêles en aluminium cela permet de économiser jusqu'à 30% d'énergie.

ALUMINIUM · CERAMIC · ELECTRO · GAS · INDUCTION · WASH

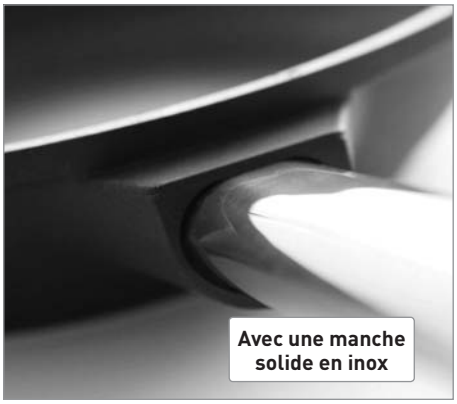
SAVE ENERGY

POÊLE À FRIRE INDUCTION

code	H mm	Ø mm	€
629154	50	240	33,50
629253	55	280	37,50
629345	60	320	45,50

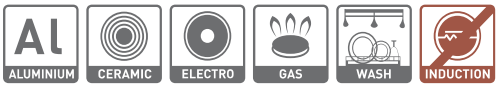


Fond à induction


Avec une manche solide en inox

Voir page 260 pour la gamme complète de plaques à induction

POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM



- Poêle à frire professionnelle en fonte d´aluminium et revêtement antiadhésif en titanium
- Queue en inox 18/10 garantie basse température
- Les poêles chauffent très vite, grâce à la fabrication en fonte d'aluminium - jusqu'à 30% d'économie d'énergie

POÊLE À FRIRE

code	H mm	Ø mm	€
629109	55	240	26,95
629208	55	280	30,50
629307	55	320	35,95
629352	55	360	48,50
629390	55	400	61,50

POÊLE À GRILLER

code	mm	H mm	€
629802	280x280	55	35,95

SAUTEUSE

code	H mm	Ø mm	€
629505	85	280	32,25

POISSONIÈRE

code	mm	H mm	€
629604	400x275	35	36,95

WOK

code	H mm	Ø mm	€
839010	100	320	40,95

POÊLE À CRÊPES

code	H mm	Ø mm	€
629413	20	320	35,95

POÊLES À FRIRE EN ALUMINIUM

– En fonte d'aluminum avec poignée en epoxy.
– Avec 3 couches de revêtement antiadhésif en marbre à l'intérieur.
– Résistant aux hautes températures, jusqu'à 250°C.
– Surface lisse, une gouté de l'huile suffit pour un résultat optimal.

Al ALUMINIUM | CERAMIC | ELECTRO | GAS | INDUCTION | WASH

POÊLE À FRIRE

code	fond (mm)	mm	€
627600	ø140	ø200x(H)40	10,50
627617	ø180	ø240x(H)45	13,50
627662	ø200	ø260x(H)45	16,25
627624	ø220	ø280x(H)50	17,50
627631	ø260	ø320x(H)50	22,95
627648	ø280	ø360x(H)50	27,50
627655	ø300	ø395x(H)50	32,95

WOK

code	fond (mm)	mm	€
627730	ø210	ø280x(H)75	20,95
627747	ø210	ø320x(H)100	28,50

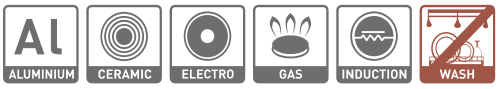
POÊLE À CRÊPES

code	fond (mm)	mm	€
627679	ø240	ø280x(H)20	16,50
627686	ø280	ø320x(H)20	18,95

POISSONIÈRE - OVALE

code	mm	€
627716	280x400x(H)55	30,95

POÊLES EN CÉRAMIQUE AVEC POIGNÉE EN SILICONE

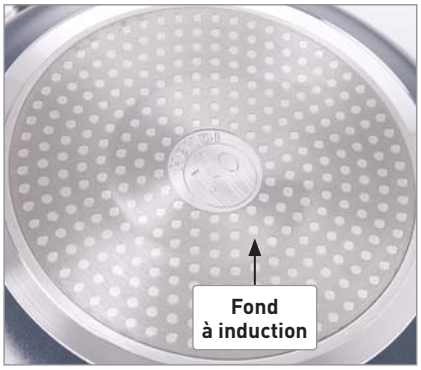


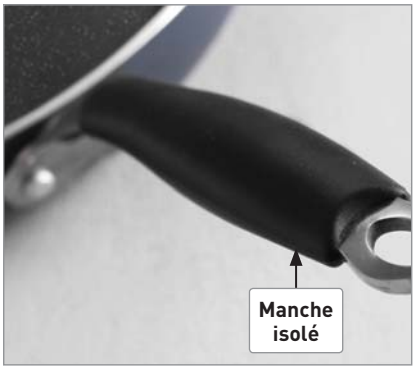
- Aluminium avec 3 couches de revêtement antiadhésif en marbre à l'intérieur et l'extérieur.
- Résistant aux hautes températures jusqu'à 250°C.
- Surface lisse, une goûte de l'huile suffit pour un résultat optimal.
- Surface très dure, grande résistance à l'usure
- Poignée isolé avec du silicone pour une meilleure prise en main.

POÊLES À FRIRE

code	mm	€
621103	Ø200x(H)44	19,25
621110	Ø240x(H)50	23,85
621127	Ø260x(H)52	27,35
621134	Ø280x(H)52	30,95
621158	Ø320x(H)60	36,50

Voir page 260 pour la gamme complète de plaques à induction





POÊLES TRADITIONNELS EN ACIER

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

Voir la vidéo

POÊLE À FRIRE

code	fond (mm)	mm	épaisseur (mm)	€
628591	Ø150	Ø200x(H)45	3	9,65
628638	Ø180	Ø240x(H)45	3	12,50
628607	Ø190	Ø250x(H)50	3	13,50
628614	Ø220	Ø280x(H)50	3	15,75
628706	Ø240	Ø300x(H)50	3	16,95
628621	Ø260	Ø320x(H)50	3	19,50
628713	Ø280	Ø370x(H)55	3	25,75

CRÊPIÈRE

code	fond (mm)	mm	épaisseur (mm)	€
628805	Ø190	Ø230x(H)25	3	10,25

POÊLE À BLINIS

code	fond (mm)	mm	épaisseur (mm)	€
628850	Ø100	Ø140x(H)35	3	7,95

LE CULOTTAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Étape 1
Mettez quelques pelures de pomme de terre dans la poêle

Étape 2
Rajoutez environ 200 ml d'eau

Étape 3
Faites cuire pendant à peu près 20 minutes

Étape 4
Videz la poêle et rincez sous un courant d'eau chaude

Étape 5
Mettez l'huile dans la poêle, afin qu'il soit couvert d'une fine couche

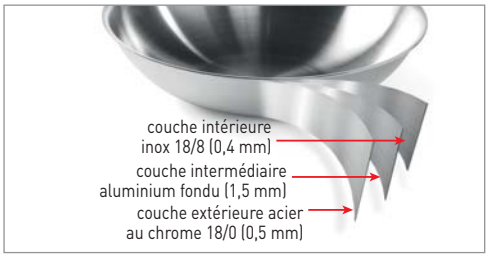
Étape 6
Chauffez la poêle pendant quelques minutes et ensuite essuyez-la avec de papier absorbant

CERAMIC ELECTRO GAS INDUCTION WASH

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	59,50



839003

ALUMINIUM CERAMIC ELECTRO GAS INDUCTION WASH

POÊLE GOURMET

– Couche anti-adhésive
– Idéale pour faire des oeufs brouillés, des gambas et toutes sortes de plats

code	-	mm	€
110126	2 sur carte	Ø150x(H)30	8,95

110126

<350°C TEMP CERAMIC ELECTRO GAS INDUCTION WASH

FAIT-TOUT

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

code	mm	litre	€
626801	Ø360x(H)150	10	132,50

626801

508527

PLAT À FOUR

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

S.S. STAINLESS STEEL -40°C 250°C TEMP

code	mm	€
508503	315x245x(H)50	10,95
508510	370x265x(H)60	12,95
508527	430x310x(H)60	14,95

COCOTTES À MOULES ET SAUCES

GAS ONLY WASH

625002

625057

625101

COCOTTE À MOULES EMAILLÉ - AVEC COUVERCLE

– En acier émaillé noir
– Collet en inox

code	litre	max. contenance en kg. (ca.)	mm	€
625002	2,3	1,2	ø190x(H)120/190	6,50
625057	3,0	1,6	ø210x(H)130/200	7,95
625101	5,0	2,4	ø225x(H)140/210	11,50

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	5,25

MARMITE À SOUPE OU À SAUCE - AVEC COUVERCLE

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

code	litre	mm	-	€
625804	0,4	Ø120x(H)95	bleu	4,95
625705	0,6	Ø135x(H)103	noir	5,50

PAËLLA

CERAMIC ELECTRO GAS WASH INDUCTION

POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉS

– Avec 2 poignées
– Tôle d´acier émaillé

code	mm	€
622704	ø100x(H)20	4,25
622711	ø120x(H)25	4,50
622728	ø150x(H)27	4,95
622735	ø200x(H)36	6,25
622742	ø240x(H)40	6,95

PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

– Modèle profond
– Tôle d'acier émaillé

code	mm	€
622858	Ø240x(H)70	6,95
622865	Ø280X(H)80	8,75
622889	Ø400X(H)100	18,95

Barbecue Fiesta voir page 311

POÊLE À PAËLLA

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

code	mm	Convient au grill à gaz Fiësta	€
622100	Ø340x(H)40		6,65
622308	Ø460x(H)40		11,75
622407	Ø600x(H)40	146002	25,95
622605	Ø800x(H)50	146804	62,50

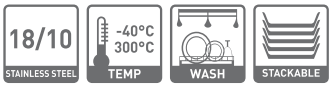
Bacs Gastronormes

	BAC GASTRONORME PROFI LINE	BAC GASTRONORME KITCHEN LINE	BAC GASTRONORME BUDGET LINE	BAC GASTRONORME TRITAN SANS BPA
CONVIENT POUR:				
Fours à convection	✔	✔	✔	
Bain-marie	✔	✔	✔	
Chafing dishes	✔	✔	✔	
Réfrigérateurs	✔	✔	✔	✔
Rangement des aliments	✔	✔	✔	✔
Peut aller au lave-vaisselle	✔	✔	✔	✔
CARACTÉRISTIQUES:				
Peut être utiliser avec des températures	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40° / 90°C
Empilable	✔	✔	✔	✔
FABRICATION:				
Fait en	inox 18/10	inox	inox	tritan
Épaisseur (mm)	0,6-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7	
Hauteurs disponibles (mm)	20 jusqu'à 200	20 jusqu'à 200	20 jusqu'à 200	65 jusqu'à 200
ACCESSOIRES:				
Bacs perforés	✔	✔		
Couvercles	✔	✔	✔	✔
Couvercles avec bord en silicone		✔	✔	
Couvercles avec encoche louche	✔	✔		
Égouttoir				✔
Barre intermédiare	✔	✔	✔	
INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES:				
	Conforme aux normes le plus strictes de contact alimentaire (pour hôpitaux) • Bonne résistance contre la corrosion (résistance au sel et à l'acide) • Rayon réduit afin d'avoir une contenance maximale • Très résistant et durable • Facile à nettoyer	Coins reforcés pour rajouter de la solidité • La taille GN est gravée • Résistant à la corrosion si utilisé correctement • Facile à nettoyer	Résistant à la corrosion si utilisé correctement • Facile à nettoyer	Sans Bisphénol A • Extrement résistant aux chocs, très solide • N'absorbe ni odeurs ni saveurs • La taille GN est gravée • Graduée • Transparent cristallin • Facile à nettoyer
PLUS SUR PAGE:	20	22	24	26

Barre intermédiaire voir page 23

	BAC GASTRONORME POLYCARBONATE TRANSPARENT	**BAC GASTRONORME POLYCARBONATE NOIR**	**BAC GASTRONORME POLYPROPYLENE**	**BOÎTE DE STOCKAGE HACCP**	**BAC GASTRONORME PORCELAINE**
					✔
	✔	✔	✔	✔	✔
	✔	✔	✔	✔	
	✔	✔	✔	✔	✔
	-40°C / 110°C	-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	under 600°C
	✔	✔	✔	✔	✔
	polycarbonate	polycarbonate	polypropylène	polypropylène	porcelaine
	2-3	2-3			
	65 jusqu'à 200	65 jusqu'à 150	100 jusqu'à 200	65 jusqu'à 200	20 jusqu'à 65
	✔	✔	✔	✔	
	✔				
	Extrement résistant aux chocs, très solide • N'absorbe ni odeurs ni saveurs • La taille GN est gravé dans le fond • Graduée • Transparant cristallin • Facile à nettoyer	Idéal pour faire des présentations • Extrement résistant aux chocs, très solide • N'absorbe ni odeurs ni saveurs • La taille GN est gravée dans le fond • Graduée • Transparant cristallin • Facile à nettoyer	La taille GN est gravée • Graduée • Transparent • N'absorde ni odeurs ni saveurs	Avec étiquette HACCP intégré afin d'enregistrer et suivre le stockage des aliments • La taille GN est gravée • Graduée • Transparent • N'absorbe ni odeurs ni saveurs • 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 diiférences de tempérautre • Très résistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger • Blanc pure et éclatant
	27	**28**	**29**	**30**	**146**

BACS GASTRONORMES PROFI LINE



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

profondeur (mm)

20 40 65 100 150 200

801222 801314 801666

BAC GASTRONORME 1/1
– 530x325 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
801208	0,8	200	28,0	**34,95**
801215	0,8	150	21,0	**30,50**
801222	0,8	100	14,0	**21,25**
801239	0,8	65	9,0	**15,95**
801246	0,8	40	5,0	**14,50**
801253	0,8	20	2,5	**12,50**

BAC GASTRONORME 2/3
– 354x325 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
801307	0,8	200	18,0	**28,95**
801314	0,8	150	13,0	**24,75**
801321	0,7	100	9,0	**15,40**
801338	0,7	65	5,5	**11,95**
801345	0,7	40	3,0	**10,95**
801352	0,7	20	1,5	**9,75**

BAC GASTRONORME 2/4
– 530x162 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€	
801840	0,7	150	8,6	**25,50**	**NEW!**
801666	0,7	100	5,8	**20,25**	
801857	0,7	65	4,0	**12,95**	**NEW!**
801864	0,7	40	2,5	**11,50**	**NEW!**
801871	0,7	20	1,2	**9,25**	**NEW!**

801420

BAC GASTRONORME 1/2
– 325x265 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
801406	0,8	200	12,5	22,75
801413	0,7	150	9,5	18,40
801420	0,7	100	6,5	11,95
801437	0,7	65	4,0	9,75
801444	0,7	40	2,0	8,95
801451	0,7	20	1,0	7,75

801529

BAC GASTRONORME 1/3
– 325x176 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
801505	0,8	200	7,8	19,50
801512	0,7	150	5,7	14,50
801529	0,7	100	4,0	9,95
801536	0,7	65	2,5	7,95
801543	0,7	40	1,5	7,50
801550	0,7	20	0,8	6,50

801628

BAC GASTRONORME 1/4
– 265x162 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
801604	0,8	200	5,5	16,50
801611	0,7	150	4,0	13,25
801628	0,7	100	2,8	8,65
801635	0,7	65	1,8	7,50
801642	0,7	40	1,7	7,25
801659	0,7	20	0,9	6,25

801727

BAC GASTRONORME 1/6
– 176x162 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
801703	1,0	200	3,4	18,40
801710	0,8	150	2,4	11,75
801727	0,7	100	1,6	7,50
801734	0,7	65	1,0	6,50

801826

BAC GASTRONORME 1/9
– 176x108 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
801826	0,7	100	1,0	8,75
801833	0,7	65	0,6	6,25

802236

BAC GASTRONORME 1/1 PERFORÉ
– 530x325 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
802205	0,8	200	28	46,50 NEW!
802212	0,8	150	21	38,50 NEW!
802229	0,8	100	14,0	24,50
802236	0,8	65	9,0	17,75
802243	0,8	40	5,0	15,75
802168	0,8	20	2,5	14,25 NEW!

802328

BAC GASTRONORME 2/3 PERFORÉ
– 354x325 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
802328	0,7	100	9,0	19,25
802335	0,7	65	5,5	13,50
802342	0,7	40	3,0	12,50

802427

BAC GASTRONORME 1/2 PERFORÉ
– 325x265 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
802427	0,7	100	6,5	14,95
802434	0,7	65	4,0	10,95
802441	0,7	40	2,0	9,50

802526
NEW!

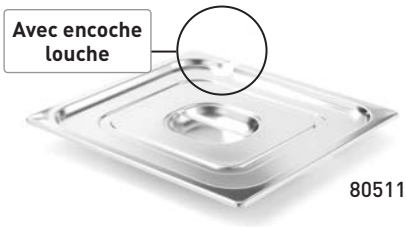
BAC GASTRONORME 1/3 PERFORÉ
– 325x176 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
802502	0,7	200	7,8	24,95
802519	0,7	150	5,7	18,95
802526	0,7	100	4,0	12,50
802533	0,7	65	2,5	8,95
802540	0,7	40	1,2	7,50

804100

COUVERCLE GASTRONORME

code	épaisseur (mm)	mm	€
804100	0,8	GN 1/1 - 530x325	12,75
804117	0,7	GN 2/3 - 354x325	9,75
804179	0,8	GN 2/4 - 530x162	9,95
804124	0,7	GN 1/2 - 265x325	8,25
804131	0,7	GN 1/3 - 325x176	6,45
804148	0,7	GN 1/4 - 265x162	5,40
804155	0,7	GN 1/6 - 176x162	4,75
804162	0,7	GN 1/9 - 176x108	3,75



805114

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE

code	épaisseur (mm)	mm	€
805107	0,7	GN 1/1 - 530x325	14,25
805114	0,7	GN 2/3 - 354x325	10,75
805121	0,7	GN 1/2 - 265x325	9,75
805138	0,7	GN 1/3 - 325x176	7,95
805145	0,7	GN 1/4 - 265x162	6,50
805152	0,7	GN 1/6 - 176x162	5,95

NEW!

802601

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

code	mm	€
802601	GN 1/1 - 530x325	39,75
802618	GN 2/3 - 354x325	31,50
802625	GN 1/2 - 265x325	28,95
802632	GN 1/3 - 325x176	22,95
802649	GN 1/4 - 265x162	19,95
802656	GN 1/6 - 176x162	18,95

BACS GASTRONORMES KITCHEN LINE

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

profondeur (mm)

806142

806241

806340

BAC GASTRONORME GN 1/1
– 530x325 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
806159	0,7	200	28,0	23,95
806142	0,7	150	21,0	19,95
806135	0,6	100	14,0	13,25
806128	0,6	65	9,0	9,95
806111	0,6	40	5,0	9,45
806104	0,6	20	2,5	8,25

BAC GASTRONORME GN 2/3
– 354x325 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
806258	0,7	200	18,0	19,95
806241	0,7	150	13,0	16,75
806234	0,6	100	9,0	11,25
806227	0,6	65	5,5	8,95
806210	0,6	40	3,0	7,50
806203	0,6	20	1,5	6,25

BAC GASTRONORME GN 1/2
– 325x265 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
806357	0,7	200	12,5	15,95
806340	0,7	150	9,5	12,95
806333	0,6	100	6,5	8,35
806326	0,6	65	4,0	6,25
806319	0,6	40	2,0	5,75
806302	0,6	20	1,0	4,75

806449

BAC GASTRONORME GN 1/3
– 325x176 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
806456	0,7	200	7,8	11,95
806449	0,7	150	5,7	9,95
806432	0,6	100	4,0	6,95
806425	0,6	65	2,5	5,25
806418	0,6	40	1,5	4,75
806401	0,6	20	0,6	3,95

806548

BAC GASTRONORME GN 1/4
– 265x162 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
806555	0,7	200	5,5	10,50
806548	0,7	150	4,0	8,95
806531	0,6	100	2,8	6,00
806524	0,6	65	1,8	4,50

806647

BAC GASTRONORME GN 1/6
– 176x162 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
806654	0,7	200	3,4	8,75
806647	0,7	150	2,4	6,95
806630	0,6	100	1,6	4,75
806623	0,6	65	1,0	3,50

806739

BAC GASTRONORME GN 1/9
– 176x108 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
806739	0,7	100	1,0	4,75
806722	0,6	65	0,6	2,85

808153

808108

BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONORMES
– Permets d'installer de petits bacs GN dans un bain-marie ou chafing dish

code	mm	€
808153	GN 1/1 - 532x20	4,75
808108	GN 1/2 - 325x20	4,50

807132

BAC GASTRONORME GN 1/1 PERFORÉ
– 530x325 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
807132	0,6	100	14,0	13,95
807125	0,6	65	9,0	11,95
807118	0,6	40	5,0	10,95

807224

BAC GASTRONORME GN 2/3 PERFORÉ
– 354x325 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
807224	0,6	65	5,5	9,95

807330

BAC GASTRONORME GN 1/2 PERFORÉ
– 325x265 mm

code	épaisseur (mm)	H mm	litre	€
807330	0,6	100	6,5	8,95
807323	0,6	65	4,0	7,25

804032

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

code	épaisseur (mm)	mm	€
804001	1	GN 1/1 - 530x325	29,50
804018	0,8	GN 2/3 - 354x325	23,95
804025	0,7	GN 1/2 - 265x325	17,50
804032	0,7	GN 1/3 - 325x176	12,95
804049	0,7	GN 1/4 - 265x162	10,50
804056	0,7	GN 1/6 - 176x162	8,25

806845

COUVERCLE GASTRONORME

code	épaisseur (mm)	mm	€
806814	0,7	GN 1/1 - 530x325	9,40
806821	0,7	GN 2/3 - 354x325	7,25
806838	0,7	GN 1/2 - 265x325	5,25
806845	0,7	GN 1/3 - 325x176	3,95
806852	0,7	GN 1/4 - 265x162	3,60
806869	0,7	GN 1/6 - 176x162	2,50
806876	0,7	GN 1/9 - 176x108	2,20

806968

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE

code	épaisseur (mm)	mm	€
806913	0,7	GN 1/1 - 530x325	8,75
806920	0,7	GN 2/3 - 354x325	7,45
806937	0,7	GN 1/2 - 265x325	5,75
806944	0,7	GN 1/3 - 325x176	4,35
806951	0,7	GN 1/4 - 265x162	3,90
806968	0,7	GN 1/6 - 176x162	2,60
806975	0,7	GN 1/9 - 176x108	2,30

BACS GASTRONORMES BUDGET LINE

NEW!

S.S. STAINLESS STEEL | -40°C 300°C TEMP | WASH | STACKABLE

- Fait en inox de haute qualité.
- Structure solide.
- Bords lisses, facile à nettoyer.
- Utilisable dans des fours à convection, des réfrigérateurs, des bains-marie et des chafing dishes.

	profondeur (mm)
	20
	40
	65
	100
	150
	200

800133

BAC GASTRONORME 1/1

– 530x325 mm

code	litre	H mm	€
800157	28	200	22,75
800140	21	150	19,50
800133	14	100	12,85
800126	9	65	9,45
800119	5	40	8,45
800102	2,5	20	7,10

800232

BAC GASTRONORME 2/3

– 354x325 mm

code	litre	H mm	€
800249	13	150	16,75
800232	9	100	10,95
800225	5,5	65	7,95
800218	3	40	6,65

800331

BAC GASTRONORME 1/2

– 325x265 mm

code	litre	H mm	€
800355	12,5	200	14,75
800348	9,5	150	12,25
800331	6,5	100	8,25
800324	4	65	5,55
800317	2	40	4,90
800300	1	20	3,75

800430

BAC GASTRONORME 1/3

– 325x176 mm

code	litre	H mm	€
800454	7,8	200	11,25
800447	5,7	150	8,95
800430	4	100	6,40
800423	2,5	65	4,45
800416	1,5	40	4,25
800409	0,6	20	3,40

800539

BAC GASTRONORME 1/4

– 265x162 mm

code	litre	H mm	€
800553	5,5	200	9,85
800546	4	150	8,75
800539	2,8	100	5,90
800522	1,8	65	4,10

800638

BAC GASTRONORME 1/6

– 176x162 mm

code	litre	H mm	€
800652	3,4	200	8,65
800645	2,4	150	6,25
800638	1,6	100	4,50
800621	1	65	3,25

800737

BAC GASTRONORME 1/9

– 176x108 mm

code	litre	H mm	€
800737	1	100	3,95
800720	0,6	65	2,65

800812

COUVERLCE GASTRONORME

code	mm	€
800812	GN 1/1 - 530x325	9,25
800829	GN 2/3 - 354x325	6,95
800836	GN 1/2 - 265x325	4,95
800843	GN 1/3 - 325x176	3,25
800850	GN 1/4 - 265x162	2,95
800867	GN 1/6 - 176x162	2,10
800874	GN 1/9 - 176x108	1,65

804032

COUVERCLE GASTRONORME

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

code	épaisseur (mm)	mm	€
804001	1	GN 1/1 - 530x325	29,50
804018	0,8	GN 2/3 - 354x325	23,95
804025	0,7	GN 1/2 - 265x325	17,50
804032	0,7	GN 1/3 - 325x176	12,95
804049	0,7	GN 1/4 - 265x162	10,50
804056	0,7	GN 1/6 - 176x162	8,25

BACS GASTRONORMES TRITAN SANS BPA

BPA FREE · -40°C 90°C TEMP · WASH · STACKABLE

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

869215

BAC GASTRONORME 1/1
– 530x325 mm

code	H mm	litre	€
869208	200	28,0	28,15
869215	150	21,0	23,35
869222	100	14,0	18,70
869239	65	9	15,95

869314

BAC GASTRONORME 1/2
– 325x265 mm

code	H mm	litre	€
869307	200	12,5	16,75
869314	150	9,5	13,75
869321	100	6,5	10,45
869338	65	4,0	8,25

869413

BAC GASTRONORME 1/3
– 325x176 mm

code	H mm	litre	€
869406	200	7,8	13,10
869413	150	5,7	10,45
869420	100	4,0	8,60
869437	65	2,5	6,90

869505

BAC GASTRONORME 1/4
– 265x162 mm

code	H mm	litre	€
869505	200	5,5	11,75
869512	150	4,0	8,90
869529	100	2,8	7,60
869536	65	1,8	5,95

869611

BAC GASTRONORME 1/6
– 176x162 mm

code	H mm	litre	€
869604	200	3,4	7,85
869611	150	2,4	6,20
869628	100	1,6	5,20
869635	65	1,0	4,95

869727

BAC GASTRONORME 1/9
– 176x108 mm

code	H mm	litre	€
869727	100	1,0	4,75
869734	65	0,6	4,10

869819

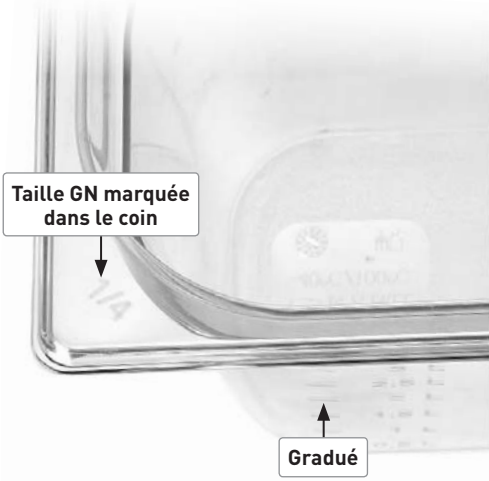
COUVERCLE GASTRONORME

code	mm	€
869819	GN 1/1 - 530x325	12,15
869826	GN 1/2 - 265x325	6,90
869833	GN 1/3 - 325x176	5,20
869840	GN 1/4 - 265x162	4,95
869857	GN 1/6 - 176x162	4,60
869864	GN 1/9 - 176x108	3,25

869918

EGOUTTOIR GASTRONORME

code	mm	€
869918	GN 1/1 - 530x325	9,50
869925	GN 1/2 - 265x325	5,95



HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE

PC POLYCARBONATE | -40°C 110°C TEMP | WASH | STACKABLE

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

861202

861424

861523

BAC GASTRONORME 1/1
– 530x325 mm

code	H mm	litre	€
861202	200	28,0	21,50
861219	150	21,0	17,75
861226	100	14,0	14,25
861233	65	9,0	11,95

BAC GASTRONORME 1/2
– 325x265 mm

code	H mm	litre	€
861400	200	12,5	12,75
861417	150	9,5	10,50
861424	100	6,5	7,95
861431	65	4,0	6,25

BAC GASTRONORME 1/3
– 325x176 mm

code	H mm	litre	€
861509	200	7,8	9,95
861516	150	5,7	7,95
861523	100	4,0	6,50
861530	65	2,5	5,25

861622

861721

861820

BAC GASTRONORME 1/4
– 265x162 mm

code	H mm	litre	€
861608	200	5,5	8,95
861615	150	4,0	6,75
861622	100	2,8	5,75
861639	65	1,8	4,50

BAC GASTRONORME 1/6
– 176x162 mm

code	H mm	litre	€
861707	200	3,4	5,95
861714	150	2,4	4,75
861721	100	1,6	3,95
861738	65	1,0	3,75

BAC GASTRONORME 1/9
– 176x108 mm

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

864104

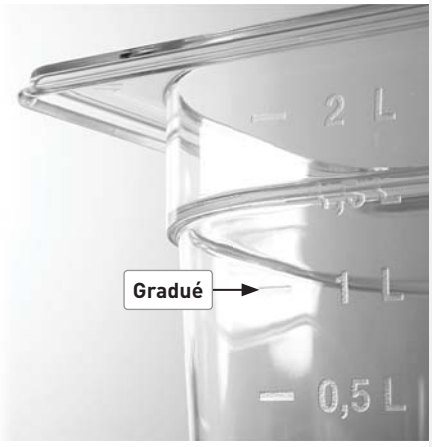
868522

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

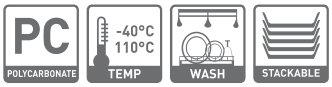
code	mm	€
864104	GN 1/1 - 530x325	9,25
864128	GN 1/2 - 265x325	5,25
864135	GN 1/3 - 325x176	3,95
864142	GN 1/4 - 265x162	3,75
864159	GN 1/6 - 176x162	3,50
864166	GN 1/9 - 176x108	2,50

EGOUTTOIR GASTRONORME

code	mm	€
868522	GN 1/1 - 530x325	7,60
868546	GN 1/2 - 325x265	4,75
868553	GN 1/3 - 325x176	1,95
868577	GN 1/6 - 172x162	1,25



BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE NOIR



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

862209

BAC GASTRONORME 1/1
– 530x325 mm

code	H mm	litre	€
862209	65	9,0	12,50

862421

BAC GASTRONORME 1/2
– 325x265 mm

code	H mm	litre	€
862421	100	6,5	8,35
862438	65	4,0	6,60

862513

BAC GASTRONORME 1/3
– 325x176 mm

code	H mm	litre	€
862513	150	5,7	8,35
862520	100	4,0	6,85
862537	65	2,5	5,50

862629

BAC GASTRONORME 1/4
– 265x162 mm

code	mm	H mm	litre	€
862629	265x162	100	2,8	6,05
862636	265x162	65	1,8	4,75

862711

BAC GASTRONORME 1/6
– 176x162 mm

code	H mm	litre	€
862711	150	2,4	4,95
862728	100	1,6	4,15
862735	65	1,0	3,95

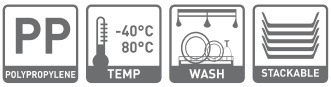
862902

COUVERCLE GASTRONORME

code	mm	€
862902	GN 1/1 - 530x325	9,70
862926	GN 1/2 - 325x265	5,50
862933	GN 1/3 - 325x176	4,15
862940	GN 1/4 - 265x162	3,95
862957	GN 1/6 - 176x162	3,65

BACS GASTRONORMES EN POLYPROPYLENE

– N'absorbe ni odeurs ni saveurs



880012

BAC GASTRONORME 1/1
– 530x325 mm

code	H mm	litre	€
880005	200	28,0	9,95
880012	150	21,0	8,25
880029	100	14	7,25

880111

BAC GASTRONORME 1/2
– 325x265 mm

code	H mm	litre	€
880104	200	12,5	5,50
880111	150	9,5	4,70
880128	100	6,5	3,75

880210

BAC GASTRONORME 1/3
– 325x176 mm

code	H mm	litre	€
880203	200	7,8	4,95
880210	150	5,7	4,25
880227	100	4,0	3,60

880319

BAC GASTRONORME 1/4
– 265x162 mm

code	H mm	litre	€
880302	200	5,5	4,25
880319	150	4,0	3,60
880326	100	2,8	3,10

880418

BAC GASTRONORME 1/6
– 176x162 mm

code	H mm	litre	€
880401	200	3,4	3,50
880418	150	2,4	3,10
880425	100	1,6	2,35

880524

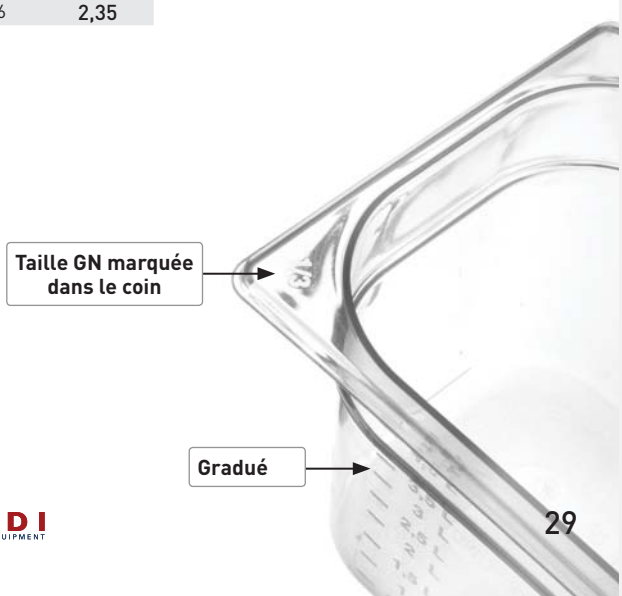
BAC GASTRONORME 1/9
– 176x108 mm

code	H mm	litre	€
880524	100	1,0	1,75

880609

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

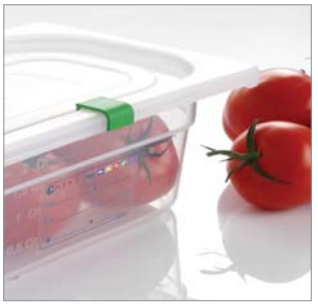
code	mm	€
880609	GN 1/1 - 530x325	4,50
880616	GN 1/2 - 325x265	2,75
880623	GN 1/3 - 325x176	2,25
880630	GN 1/4 - 265x162	1,50
880647	GN 1/6 - 176x162	1,00
880654	GN 1/9 - 176x108	0,95



BOÎTES DE STOCKAGE GASTRONORME HACCP

PP POLYPROPYLENE | -40°C 80°C TEMP | WASH | STACKABLE

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



880050

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/1

– 530x325 mm

code	H mm	litre	€
880050	200	28	10,95
880067	150	21	9,25
880074	100	14	8,25

880159

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/2

– 325x265 mm

code	H mm	litre	€
880159	200	12,5	6,50
880166	150	9,5	5,70
880173	100	6,5	4,75

880258

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/3

– 325x176 mm

code	H mm	litre	€
880258	200	7,8	5,85
880265	150	5,7	4,95
880272	100	4,0	4,25
880289	65	2,5	3,60

880371

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/4

– 265x162 mm

code	H mm	litre	€
880357	200	5,5	4,75
880364	150	4,0	4,25
880371	100	2,8	3,25
880388	65	1,8	2,85

880456

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/6

– 176x162 mm

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

880555

BOÎTE DE STOCKAGE GASTRONORME 1/9

– 176x108 mm

code	H mm	litre	€
880555	100	1,0	2,20
880562	65	0,6	1,85

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	4,50
880616	GN 1/2 - 325x265	2,75
880623	GN 1/3 - 325x176	2,25
880630	GN 1/4 - 265x162	1,50
880647	GN 1/6 - 176x162	1,00
880654	GN 1/9 - 176x108	0,95

880623

CLIPS DE COUVERCLE POUR DES BOITES DE STOCKAGE HACCP

– 12 unités dans un blister

code	emballé par	couleur	€
880661	12	rouge	3,95
880678	12	vert	3,95
880685	12	jaune	3,95
880692	12	bleu	3,95
880869	12	violet	3,95

FEUTRES

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

code	emballé par	€
871546	2	7,95

871546

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

HDPE POLYETHYLENE · HACCP COMPLIANT · WASH

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

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 600X400

code	couleur	pour	mm	€	
825600	blanc	fromage, pain	600x400x(H)18	26,95	
825617	rouge	viande cru	600x400x(H)18	26,95	
825624	bleu	poisson	600x400x(H)18	26,95	
825631	vert	fruits, légumes	600x400x(H)18	26,95	
825648	brun	viande cuit	600x400x(H)18	26,95	
825655	jaune	volaille	600x400x(H)18	26,95	
825662	violet	allergène	600x400x(H)18	26,95	NEW!

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 450X300

code	couleur	pour	mm	€	
825518	blanc	fromage, pain	450x300x(H)12,7	8,95	
825525	rouge	viande cru	450x300x(H)12,7	8,95	
825532	bleu	poisson	450x300x(H)12,7	8,95	
825549	vert	fruits, légumes	450x300x(H)12,7	8,95	
825556	brun	viande cuit	450x300x(H)12,7	8,95	
825563	jaune	volaille	450x300x(H)12,7	8,95	
825570	violet	allergène	450x300x(H)12,7	8,95	NEW!

826201

EGOUTTOIR POUR PLANCHES À DÉCOUPER

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

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

code	mm	€
826201	303x211x(H)205	14,95

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

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

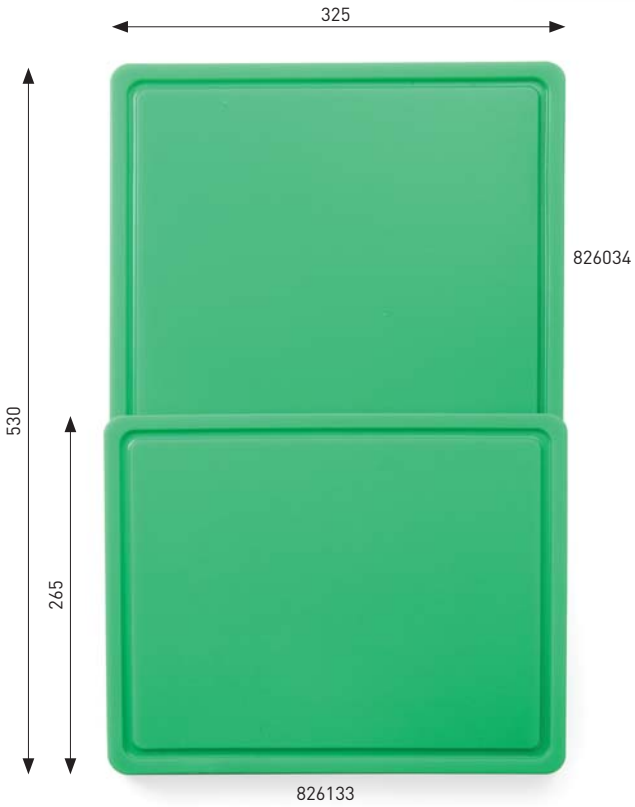


PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1

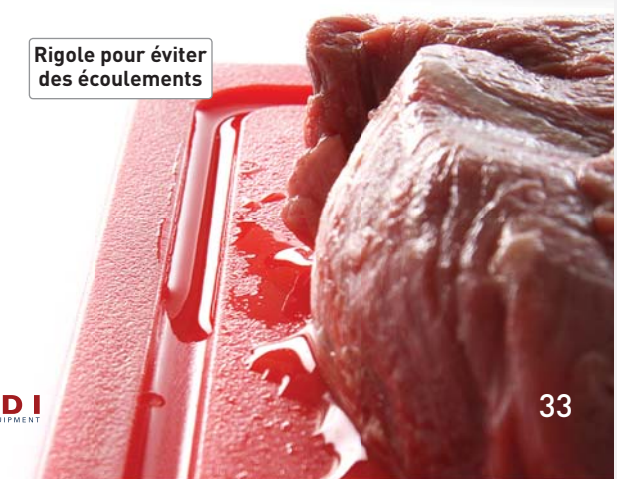
– Un côté lisse et l'autre côté avec rigole.

code	couleur	pour	mm	€
826003	blanc	fromage, pain	530x325x(H)15	15,95
826010	rouge	viande cru	530x325x(H)15	15,95
826027	bleu	poisson	530x325x(H)15	15,95
826034	vert	fruits, légumes	530x325x(H)15	15,95
826041	brun	viande cuit	530x325x(H)15	15,95
826058	jaune	volaille	530x325x(H)15	15,95
826065	violet	allergène	530x325x(H)15	15,95

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

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

code	couleur	pour	mm	€
826102	blanc	fromage, pain	265x325x(H)12	7,35
826119	rouge	viande cru	265x325x(H)12	7,35
826126	bleu	poisson	265x325x(H)12	7,35
826133	vert	fruits, légumes	265x325x(H)12	7,35
826140	brun	viande cuit	265x325x(H)12	7,35
826157	jaune	volaille	265x325x(H)12	7,35
826164	violet	allegène	265x325x(H)12	7,35



Rigole pour éviter des écoulements

826300

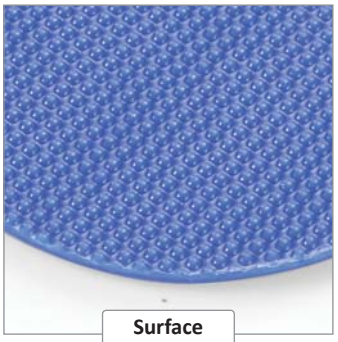
PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES - SET DE 6

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

code	mm	€
826300	380x305x(H)1,4	10,50

826324

NEW!



Surface antidérapant

PLAQUES DE DÉCOUPE ANTI-DÉRAPANT 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	290x380x(H)1,4	14,95

598047

TAPIS ANTIDÉRAPANT

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

code	mm	€
598047	1500x300	2,65

PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS

PLANCHE À DÉCOUPER
– Bois de Hévéa
– Avec poignées

code	mm	-	€
506912	265x325x(H)45	GN 1/2	16,25
506905	530x325x(H)45	GN 1/1	28,95

PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE
– Hêtre massif
– Avec rigole

code	mm	€
505205	390x230x(H)16	6,85

PLANCHE À PAIN
– Hêtre massif

code	mm	€
505007	340x200x(H)14	5,50

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE
– Hêtre massif

code	mm	€
505106	390x160x(H)13	4,25

PLANCHE À DÉCOUPER
– Avec grille en bois amovible
– Avec 4 pieds anti-dérapants

code	mm	€
505502	475x322	28,95

PLANCHE À BAGUETTES
– En bois de hêtre massif
– Modèle combiné, 1 côté avec rigole et 1 côté rainuré

code	mm	€
505403	530x325x(H)18	19,50

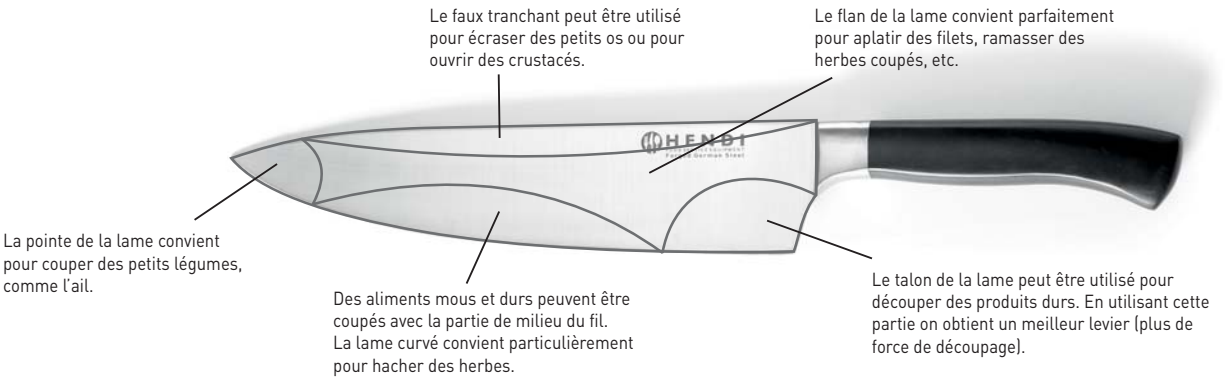
PLANCHE À DÉCOUPER EN BAMBOU

code	mm	-	€
506936	500x350x(H)40	rectangulaire	29,95
506943	330x250x(H)40	rectangulaire	19,95
506950	ø400x(H)35	rond	27,95

COUTEAUX PROFI LINE

German Steel X50CrMoV15 | POM POM PLASTIC

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



COUTEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844205	3,3	250/385	28,50

COUTEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844212	3,3	200/335	26,50

COUTEAU DE CUISINE

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844250	2	150/265	19,75

COUTEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844311	2,7	250/380	25,75

COUTEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844304	2,6	200/330	24,50

COUTEAU À DÉSOSSER

– Flexible

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844267	2	150/270	20,50

COUTEAU ÉPLUCHEUR

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844236	1,9	90/195	12,95

FUSIL EN DIAMANT

code	lame (mm)	€
844403	310/445	28,95

COUTEAU À JAMBON ET SAUMON

– Alvéolé

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844328	2,6	300/430	28,50

COUTEAU À PAIN

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844298	2,4	215/340	24,50

COUTEAU À PAIN

– Offset

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844281	2,4	215/340	24,50

HACHE

– Lisse

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844342	4	170/295	35,00

HACHE

– Alvéolé

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844335	2,5	170/295	35,00

COUTEAU SANTOKU

– Alvéolé

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844274	3	180/310	26,50

FOURCHETTE À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844229	9	150/285	20,50

FOURCHETTE À DÉCOUPER COURBÉ

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844243	2,5	130/255	18,00

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.
- Grâce à la forme unique de la manche les restes de nourriture ne peuvent pas s'incruster entre la lame e la manche
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister de présentation en PET
- Avec manche en POM

COUTEAU CHEF

code	lame (mm)	€
781319	200/340	12,95

COUTEAU CHEF

code	lame (mm)	€
781357	150/295	9,75

COUTEAU À DÉCOUPER

code	lame (mm)	€
781340	200/340	9,25

COUTEAU À DÉSOSSER

code	lame (mm)	€
781371	150/285	7,85

COUTEAU À PAIN

code	lame (mm)	€
781333	230/345	9,75

COUTEAU DE CUISINE

code	lame (mm)	€
781388	125/240	4,95

COUTEAU ÉPLUCHEUR

code	lame (mm)	€
781395	90/200	5,20

SÉCATEUR

code	lame (mm)	€
781401	140/250	10,95

FOURCHETTE À DÉCOUPER

code	lame (mm)	€
781364	175/290	9,25

HACHE

code	lame (mm)	€
781302	180/300	17,50

COUTEAU À JAMBON ET SAUMON

code	lame (mm)	€
781326	215/380	9,75

FUSIL

code	lame (mm)	€
781418	ø10x230/360	5,25

SUPPORT MAGNÉTIQUE POUR COUTEAUX

– Avec 2 barrettes magnétiques

PP POLYPROPYLENE

code	L mm	pièces	€
820209	300	3 crochets	6,95
820308	450	5 crochets	8,50
820407	600	6 crochets	10,95

820209

820308

820407

COUTEAUX JAPONNAIS

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

code			lame (mm)	épaisseur (mm)	€
845059	1	Couteau ‚Sashimi'	210/340	4	27,75
845042	2	Couteau ‚Sashimi'	240/370	4	28,75
845028	3	Couteau ‚Nakiri'	180/325	4	29,75
845035	4	Couteau ‚Santoku'	165/295	2	19,75

VIOLET - ALLERGÈNE

NEW!

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

Nouveau manche ergonomique

code		lame (mm)	épaisseur (mm)	€
842676	Couteau chef	180/320	2,5	4,95

NOIR - UNIVERSEL

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

PP POLYPROPYLENE | S.S. STAINLESS STEEL | HACCP COMPLIANT | WASH

Nouveau manche ergonomique

COUTEAU UNIVERSEL
– Modèle court

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
842201	1,2	90/190	2,95

COUTEAU UNIVERSEL
– Dentelé

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
842102	1,2	100/205	2,75

COUTEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
842409	2,5	150/280	3,75

COUTEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
842607	2,5	180/320	4,95

COUTEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
842706	2,5	240/385	5,95

Lame alvéolée non collante

COUTEAU À JAMBON ET SAUMON

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
842904	1,7	350/490	7,95

COUTEAU À PAIN

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
843000	1,5	250/385	4,50

COUTEAU À PAIN

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
843109	1,5	300/430	4,75

COUTEAU BOUCHER NEW!

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844427	2,5	200	4,95

COUTEAU BOUCHER NEW!

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844410	2,5	250	5,95

COUTEAU À DÉSOSSER NEW!

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844441	1,8	150	3,95

COUTEAU À DÉCOUPER NEW!

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
844434	1,8	150	3,95

FUSIL

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	€
781418	ø10	230/360	5,25

BRUN - VIANDE CUITE

PP POLYPROPYLENE | S.S. STAINLESS STEEL | HACCP COMPLIANT | WASH

– 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	4,95
842799	2	Couteau chef	240/385	2,5	5,95
842966	3	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7	7,95

Lame alvéolée non collante

Nouveau manche ergonomique

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	3,75
842522	2	Couteau filet de sole	150/300	0,9	3,25
842621	3	Couteau chef	180/320	2,5	4,95
842720	4	Couteau chef	240/385	2,5	5,95
842928	5	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7	7,95

Lame alvéolée non collante

Nouveau manche ergonomique

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

JAUNE - VOLAILLE

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · HACCP COMPLIANT · WASH

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

code			lame (mm)	épaisseur (mm)	€
842539	1	Couteau filet de sole	150/300	0,9	3,25
842638	2	Couteau chef	180/320	2,5	4,95
842737	3	Couteau chef	240/385	2,5	5,95

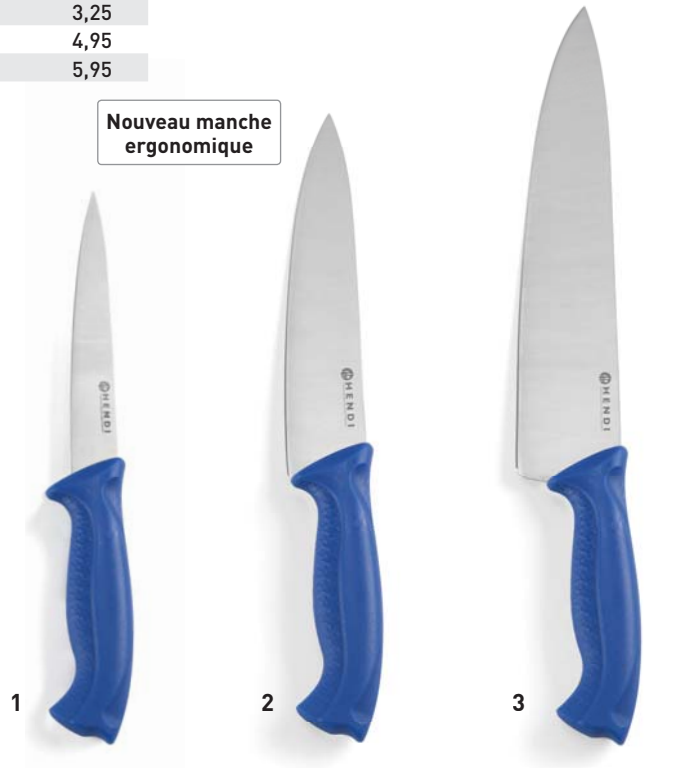
Nouveau manche ergonomique

BLEU - POISSON

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

code			lame (mm)	épaisseur (mm)	€
842546	1	Couteau filet de sole	150/300	0,9	3,25
842645	2	Couteau chef	180/320	2,5	4,95
842744	3	Couteau chef	240/385	2,5	5,95

Nouveau manche ergonomique



BLANC - FROMAGE & PAIN

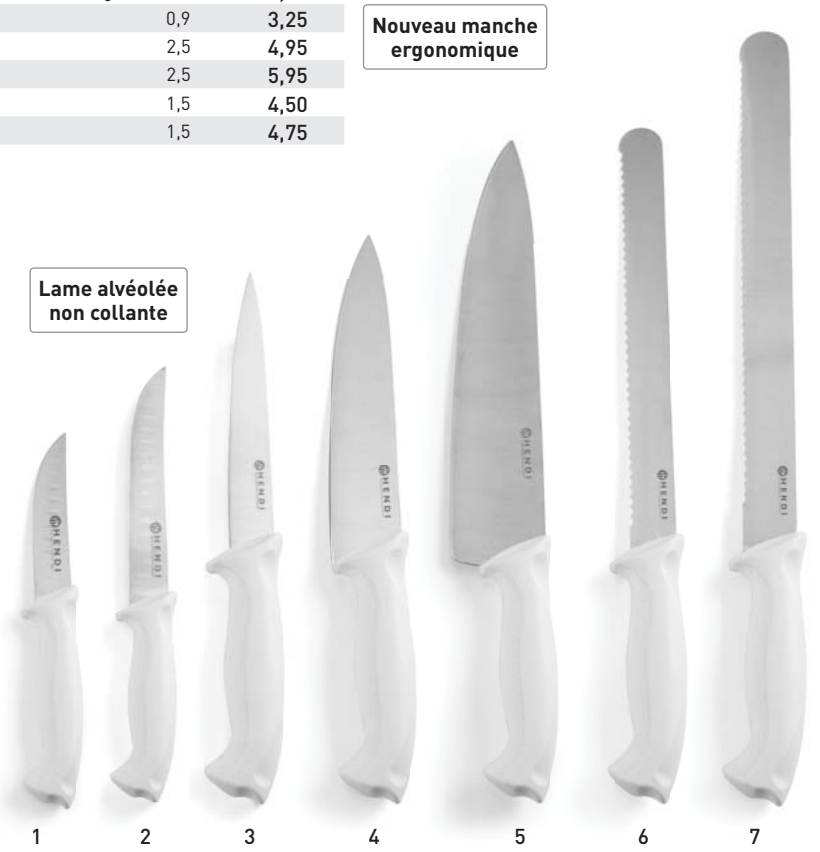
PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · HACCP COMPLIANT · WASH

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

code			lame (mm)	modèle	épaisseur (mm)	€
842256	1	Couteau universel	90/190	modèle court	1,2	2,95
842355	2	Couteau universel	130/230	modèle long	1,2	3,25
842553	3	Couteau filet de sole	150/300		0,9	3,25
842652	4	Couteau chef	180/320		2,5	4,95
842751	5	Couteau chef	240/385		2,5	5,95
843055	6	Couteau à pain	250/385		1,5	4,50
843154	7	Couteau à pain	300/430		1,5	4,75

Nouveau manche ergonomique

Lame alvéolée non collante



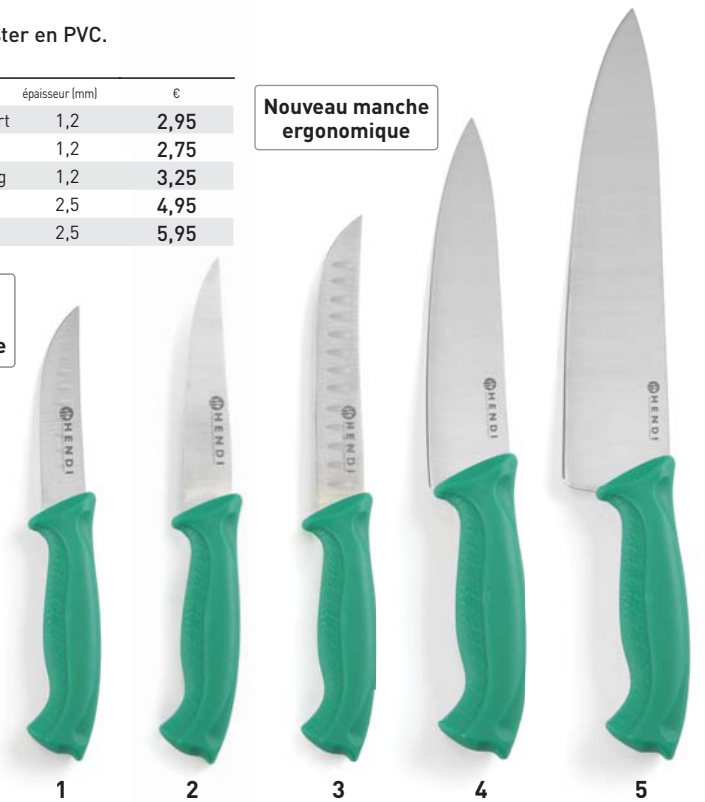
VERT - FRUITS & LÉGUMES

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

code			lame (mm)	modèle	épaisseur (mm)	€
842218	1	Couteau universel	90/190	modèle court	1,2	2,95
842119	2	Couteau universel	100/205	dentelé	1,2	2,75
842317	3	Couteau universel	130/230	modèle long	1,2	3,25
842614	4	Couteau chef	180/320		2,5	4,95
842713	5	Couteau chef	240/385		2,5	5,95

Nouveau manche ergonomique

Lame alvéolée non collante



HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

COUTEAUX ÉPLUCHEURS, SET DE 6 COULEURS

842003

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

code	lame mm	€
842003	75/175	11,95

842010

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

code	lame mm	€
842010	90/185	12,50

COUTEAU ÉPLUCHEUR
– "Fait en Allemagne"

code	lame mm	-	€
841105	75/180	modèle droit	2,35
841112	87/190	modèle pointu	2,25
841129	60/165	modèle courbé	2,15

COUTEAU À TOMATES
– Manche en polypropylène
– "Faite en Allemagne"

code	lame mm	€
841136	110/210	2,35

841105 841112 841129 841136

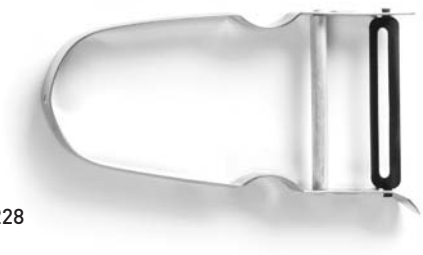
COUTEAU ÉPLUCHEUR AVEC MANCHE EN BOIS
– "Fait en Allemagne"

code	lame mm	-	€
841020	60/165	modèle courbé	2,75

841020

ECONOME
– Modèle transversal

code	lame mm	-	€
841228	50/110	sur carte	1,95



841228

ECONOME
– À tête articulée

code	lame mm	-	€
841235	50/150	sur carte	1,95

841235

PP POLYPROPYLENE S.S. STAINLESS STEEL WASH

ZESTEUR DE CITRON

code	mm	€
856031	155	4,25

COUTEAU À PAMPLEMOUSSE

code	mm	€
856185	110/215	6,25

EVIDEUR À LÉGUMES

code	mm	€
856086	110/220	4,25

EPLUCHEUR DE CITRON

code	mm	€
856055	180	4,25

CUILLÈRE À MELON

code	mm	€
856017	ø26x165	4,25

CUILLÈRE À MELON DENTELÉE

code	-	mm	€
856024	22 mm	ø22x155	4,25

CUILLÈRE À MELON DOUBLE

code	mm	€
856000	ø22-25x165	6,50

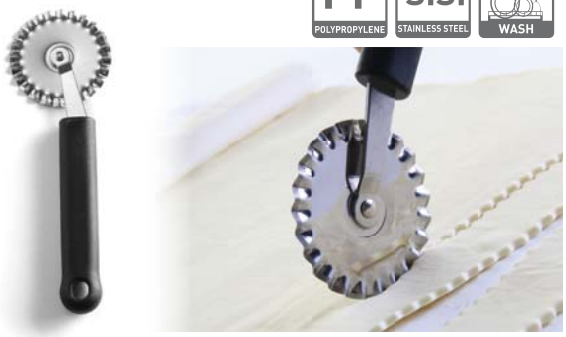
EVIDEUR

code	mm	€
856048	150	4,25

PP POLYPROPYLENE | S.S. STAINLESS STEEL | WASH

COUTEAU À PIZZA

code	mm	-	€
617014	Ø 100x230	1 sur carte	5,25



COUTEAUX À PÂTE CRANTÉE

code	mm	€
856154	ø60x180	5,25

BIGOUDI À BEURRE

– Dentelée

code	-	mm	€
856192	dentelé	200	5,25

COUTEAU À BEURRE - CRANTÉ

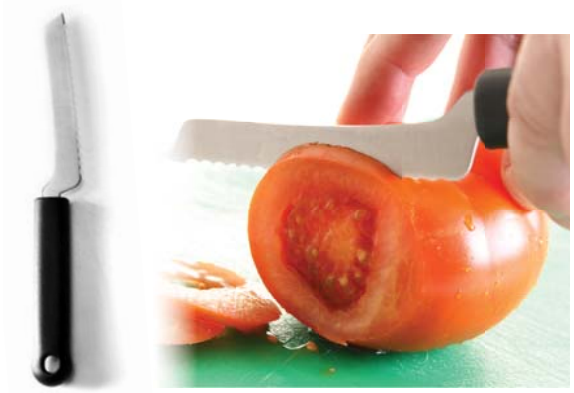
code	mm	€
855768	100x85x225	3,95

ECONOME

code	mm	€
856178	175	4,25

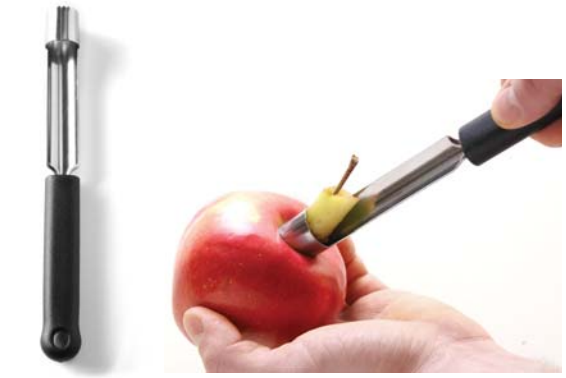
COUTEAU DE DÉCORATION

code	-	mm	€
856062	dentelé 90 mm	200	5,25



COUTEAU À TOMATES

code	-	mm	€
856253	dentelé 110 mm	230	5,50



VIDE-POMMES

code	diamètre/longueur (mm)	mm	€
856079	ø20/100	215	4,25

PP POLYPROPYLENE | S.S. STAINLESS STEEL | WASH

RABOT À FROMAGE

code	mm	€
856208	205	5,50

RABOT À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	mm	€
856215	160	5,50

RÂPE À FROMAGE

code	mm	€
856222	160x60	5,95

COUTEAU À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	mm	€
856246	160/270	5,50

COUTEAU À FROMAGE POUR FROMAGE DUR

code	mm	€
856239	130/260	5,50

OUTILS POUR LA DÉCORATION

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

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	37,50

HACHOIRS DEMI-LUNE

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

844366

844359

HACHOIR DEMI-LUNE

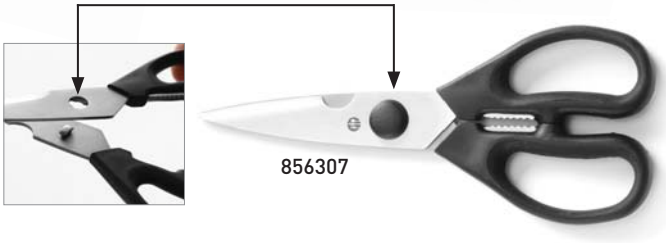
code	-	mm	€
844366	double lame	230	14,95
844359	lame simple	230	9,95

856314

SÉCATEUR À GIBIER

– En acier carbone qualité extra
– poignée comfort

code	mm	€
856314	240	10,95



856307

CISEAUX DE CUISINE

– Demontable - facile à nettoyer
– Poignée comfort

code	mm	€
856307	195	7,25

ABS
PLASTIC

Voir la vidéo

224403

AIGUISEUR DE COUTEAUX

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

code	mm	V	€
224403	310x110x(H)110	230	154,50
224410	Papier de verre de remplacement		4,75

PP
POLYPROPYLENE

820605

AIGUISEUR DE COUTEAUX

– Avec protège-doigt

code	mm	€
820605	140	19,95

ABS
PLASTIC

820612

AIGUISEUR DE COUTEAUX

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

code	mm	€
820612	200x46x(H)75	10,95

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

PILON À PURÉE
– Modèle lourd robuste

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	mm	€
693001	130x(H)355	24,50
693100	180x(H)600	26,95
693209	180x(H)770	30,95

PILON À PURÉE

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	mm	€
856147	95x(H)230	6,25

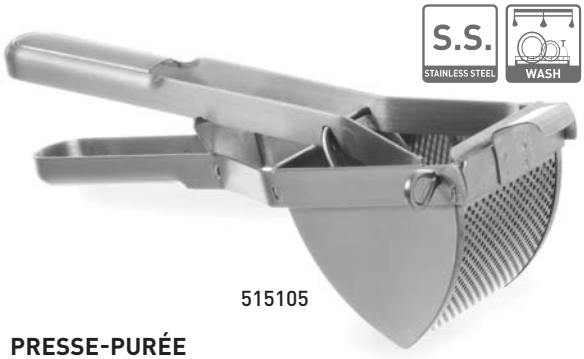
856147

693001

693100

693209

S.S. STAINLESS STEEL · WASH



515105

PRESSE-PURÉE

code	mm	€
515105	300x110	31,50

570715

856123

PRESSE-AIL

Al ALUMINIUM · WASH

code	mm	€
570715	175x30	7,95

PRESSE-AIL
– Facile à nettoyer
– 2 grilles amovibles

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	mm	€
856123	180x25	7,95

570104

COUPE-OEUF RECTANGULAIRE

code	mm	-	€
570104	130x85	blister	7,25

570012

COUPE-OEUF OVALE

code	mm	-	€
570012	120x115	blister	7,25

690000

OUVRE-BOÎTE

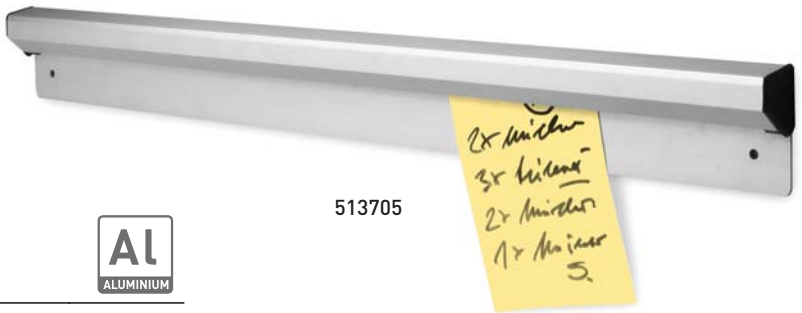
- Fixation avec vis à oreilles
- Convient pour les boîtes jusqu'à 335 mm

code	mm	€
690000	550	69,50

856116

OUVRE-BOÎTE

code	mm	€
856116	200	7,95



513705

PORTE-FICHES

- Aluminium satiné
- A visser ou à coller

code	mm	€
513705	600	12,50

ESSOREUSE À SALADE

222560

222553

PA POLYAMIDE PP POLYPROPYLENE WASH

ESSOREUSE À SALADE

- Idéal pour essorer des grandes quantités de légumes et fruits après lavage
- 222560 avec un tuyau d'écoulement, facile en usage
- Panier à l'intérieur amovible
- **N'est pas disponible en France**

code	litre	mm	€
222553	12	Ø335x(H)430	89,50
222560	25	Ø430x(H)530	99,95

624302

Al ALUMINIUM GAS ONLY WASH

BOUILLOIRE

code	litre	mm	€
624302	6,5	Ø260	27,50

518700

S.S. STAINLESS STEEL WASH

ENTONNOIR

code	mm	€
518700	Ø120	6,95

462904

S.S. STAINLESS STEEL WASH

BURETTE À HUILE

– Avec demi-couvercle articulé

code	litre	mm	€
462904	0,3	Ø70x(H)115	5,50

856352 856369 856376

RÂPES

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

code	mm	-	€
856352	35x220 / (L)390	Fine	10,50
856369	35x220 / (L)390	Gros	10,50
856376	35x220 / (L)390	Ruban	10,50

Râpes très tranchant - coupés par laser

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

856321 856338 856345

RÂPES

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

code	mm	-	€
856321	65x135 / (L)315	Gros	8,50
856338	65x135 / (L)315	Ruban	8,50
856345	65x135 / (L)315	Tranches	8,50

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

443002

RÂPE QUATRE FACES

code	mm	€
443002	90x65x(H)200	6,95

MANDOLINE AVEC DOUBLE LAME

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

code	mm	€
222676	530x165x(H)203	39,95

PP POLYPROPYLENE · ABS PLASTIC · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

NEW!

222676

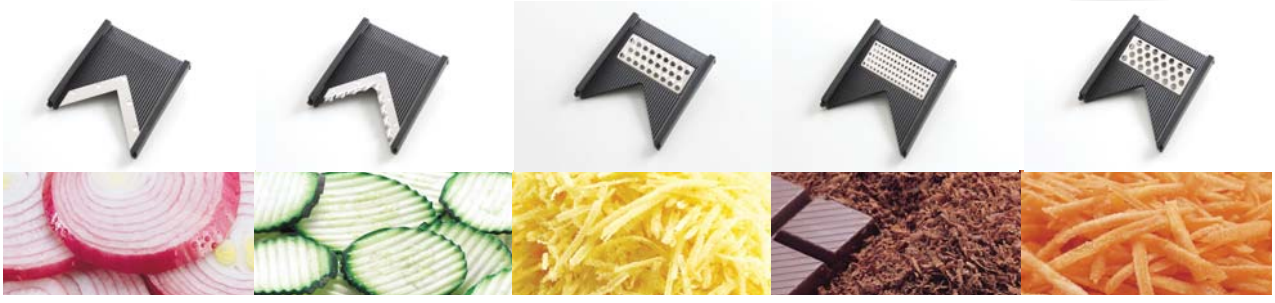
MANDOLINE EN V

- 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	24,50

Lame en V pour couper 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	49,95

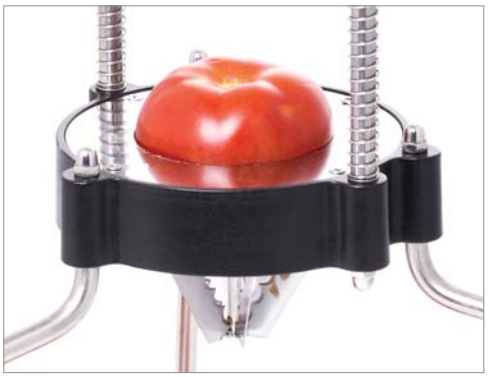
Livré avec support, 5 lames et boîte de rangement pour lames

222652

NEW!

Convient pour des grandes quantités

570166



COUPE-TOMATES

S.S. STAINLESS STEEL

- 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	137,50

570159

Pieds ventouses

COUPE-TOMATES

S.S. STAINLESS STEEL

- Epaisseur des tranches ± 5 mm.
- Facile à nettoyer.
- Avec pieds ventouses.

code	mm	€
570159	432x202x(H)210	189,50

Avec protection pour la main

Al DIE-CAST S.S. STAINLESS STEEL WASH

570159

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

COUPE-FRITES

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

code	mm	€
630402	430x168x(H)290	129,50

Pieds ventouses

505694

505656

505670

BILLOT EN BOIS SUR PIÈTEMENT EN BOIS

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

code	mm	€
506011	500x400x(H)200	198,50
505694	500x400x(H)150	157,50
505625	400x400x(H)150	129,50
505618	400x400x(H)110	112,50

BILLOT POLYÉTHYLÈNE

HDPE POLYETHYLENE S.S. STAINLESS STEEL

– En polyéthylène HDPE500.
– Piètement renforcée en inox.

code	mm	-	€
505687	500x400x(H)830	Billot avec piètement	310,00
505663	500x400x(H)80	Billot	175,00
505656	500x400x(H)50	Billot	125,00
505670	500x400x(H)750	piètement	134,00

505632

BILLOT EN BOIS SANS PIÈTEMENT

– En bois de bouleau

code	mm	€
505649	500x400x(H)200	179,50
505632	500x400x(H)150	132,50

S.S. STAINLESS STEEL

513538

CROCHETS DE BOUCHERIE - SET DE 4

code	mm	€
513538	90x4	2,85
513545	110x5	3,45
513552	130x5	3,75
513569	150x6	4,85

559208

CORDE À ROULADE

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

code	emballé par	€
559208	1	2,95

NEW!

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	28,95

513002

APLATISSEUR

code	L mm	€
513002	220	8,25

ATTENDRISSEUR PROFI LINE

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

code	mm	type	€
843451	145x45x(H)103	51 lames	24,95

843451

630808

EGOUTTOIR À FRITURE EN INOX

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

code	mm	€
630808	Ø410x(H)170	29,50

630006

EGOUTTOIR À FRITURE EN ALUMINIUM

– Fond fixe avec passoire amovible

code	mm	€
630006	Ø400x(H)170	19,50

630303

BAC À VIANDE OU À FRITES

code	mm	€
630303	470x310x(H)75	18,50

630136 630235

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

– Avec bouchon à vis

code	-	mm	€
630136	Salière	Ø80x(H)175	7,95
630235	Poivrière	Ø63x(H)100	3,25

630105 630204

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

– Avec bouchon à vis

code	-	mm	€
630105	Salière	Ø80x(H)195	7,25
630204	Poivrière	Ø65x(H)120	2,95

516706

SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

– Avec graduations

S.S. STAINLESS STEEL

code	litre	mm	€	
516676	7	ø230x(H)245	33,50	NEW!
516683	10	ø280x(H)245	37,50	NEW!
516706	12	ø300x(H)310	42,50	
516720	15	ø305x(H)310	46,50	NEW!

630716

COUPE-FRICADELLE

S.S. STAINLESS STEEL — WASH

code	mm	€
630716	200	12,95

NEW!

516713

COUVERCLE POUR SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	convient à	€
516690	ø280	516683	10,50
516713	ø290	516706	9,95
516737	ø305	516720	14,50

196007

SEAU

– Avec couvercle

– Convient à la collecte de graisse

PP POLYPROPYLENE

code	litre	mm	€
196007	11,5	Ø290x(H)220	4,30

632802

FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE

– Boîte de 50 unités

– Non tissé

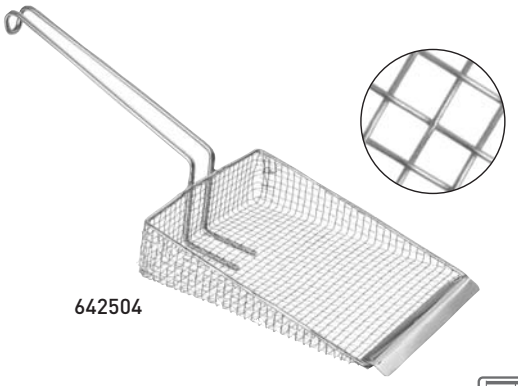
code	ØxH mm	€
632802	245 x 250	15,00

632901

SUPPORT DE FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE

S.S. STAINLESS STEEL

code	ØxH mm	€
632901	250 x 200	9,95

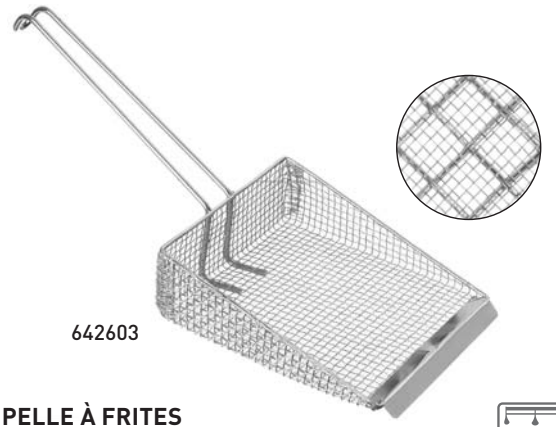


642504

PELLE À FRITES
– Avec manche filiforme de 210 mm

WASH

code	mm	€
642504	160x210	20,75



642603

PELLE À FRITES
– Avec manche filiforme de 225 mm
– Double grillage

WASH

code	mm	€
642603	175x225	19,75

642566

PELLE À FRITES
– Avec poignées amovibles
– Ouverture de remplissage de 70 mm

PC POLYCARBONATE

code	mm	€
642566	233x205	8,25

642559

PELLE À FRITES
– Avec poignées amovibles
– Ouverture de remplissage de 75 mm

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	€
642559	200x230	11,50

646205

646304

646601

ECUMOIRE À FRITURE
– Avec manche filiforme

18/10 STAINLESS STEEL WASH

code	mm	€
646205	Ø125x350	9,95
646304	Ø150x430	10,95

MOULE NID D´OISEAU
– Avec manche filiforme et anneau de fermeture

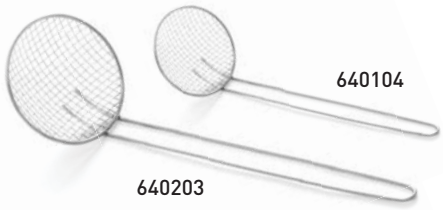
18/10 STAINLESS STEEL WASH

code	mm	€
646601	Ø80/Ø100x395	9,95

ARAIGNÉES

ARAIGNÉE
– Acier inoxydable avec manche en PA.
– Panier extra profond.

code	mm	€
640913	Ø240x(L)600	22,50
640920	Ø260x(L)600	24,95



ARAIGNÉE
– Avec manche filiforme

code	mm	€
640104	Ø100x(L)330	5,95
640203	Ø125x(L)420	6,95

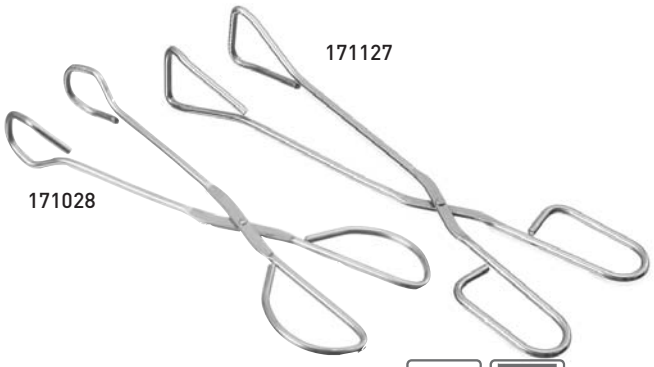
ARAIGNÉE
– Avec manche filiforme renforcé

code	mm	€
640418	Ø140x(L)515	6,95
640517	Ø180x(L)540	8,95
640715	Ø220x(L)605	11,95
640814	Ø260x(L)710	13,95

ARAIGNÉE
– Avec manche filiforme renforcé

code	mm	€
640401	Ø160x(L)450	12,50
640500	Ø180x(L)470	13,95
640609	Ø200x(L)510	14,50
640708	Ø220x(L)540	15,95
640807	Ø240x(L)550	17,95

Trouvez notre gamme complète de friteuses sur la page 270



PINCE DE SERVICE

code	L mm	-	€
171028	240	2 sur carte	6,95
171127	300	2 sur carte	8,75

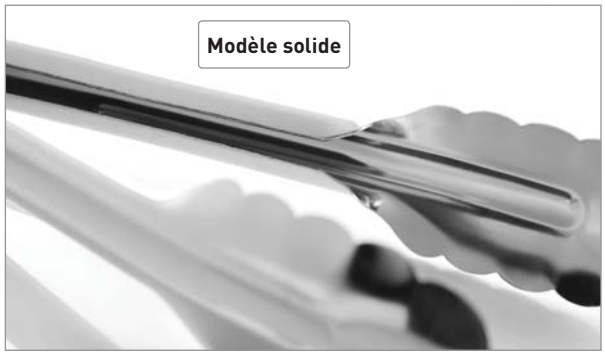
PINCE DE SERVICE

code	L mm		€
171400	240		5,50
171417	240	1 sur carte	5,95
171509	300		6,95
171516	300	1 sur carte	7,40

PINCE DE SERVICE

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

code	L mm	€
171301	240	5,25
171318	300	5,95
171325	400	6,95



PINCE À SALADE

– Avec crochet de blocage

code	L mm	-	€
171707	250	1 sur carte	3,15
171806	300	1 sur carte	4,10
171905	400	1 sur carte	5,15

PINCES UNIVERSELLES

– Avec crochet de blocage
– Detachable

code	L mm		€
524008	280		9,50
524022	280	2 sur carte	19,45

PINCE DE SERVICE

– Avec poignées isolées en PVC noir

code	L mm	-	€
171752	250	1 sur carte	3,65
171851	300	1 sur carte	4,25

PINCETTE

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

code	L mm	-	€
680018	300	1 sur carte	4,75

RACLOIRS

RACLOIR
– Avec manche en bois

WASH

code	mm	€
855102	118x100x(L)251	2,65

RACLOIR
– Avec manche en bois

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code		mm	€
855119	1 sur carte	118x100x(L)251	3,95

RACLOIR

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	mm	€
855713	80x108x(L)251	4,95

SPATULES À HAMBURGER

SPATULE À HAMBURGER
– Avec manche en bois

S.S. STAINLESS STEEL · <200°C TEMP · WASH

code	mm	€
855508	120x75x(L)280	5,50
855607	150x110x(L)305	6,95

SPATULE

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	mm	€
855676	100x76x(L)275	6,50
855652	140x105x(L)308	8,25

SPATULE FLEXIBLE

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	épaisseur (mm)	mm	€
855669	1,2	150x95	6,25
855737	1	200x73	6,25

SPATULE FLEXIBLE PERFORÉE

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	épaisseur (mm)	mm	€
855720	1	210x73	6,25

SPATULE

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

code	mm	€
855706	110x17	**4,10**
855690	203x34	**4,85**
855744	250x39	**6,25**

SPATULES À CRÊPES

– Avec lame flexible offset

code	mm	€
855775	110x19	**4,10**
855782	200x32	**5,15**
855683	254x37	**6,75**

659205

659014

659304

659007

659403

659106

PALETTE

– Poignée en ABS
– Palette fait en caoutchouc synthétique

code	mm	€
659205	52x90x(L)257	2,25
659304	70x106x(L)358	3,50
659403	70x115x(L)410	4,50

PALETTE

– Manche en ABS
– Palette en silicone

code	mm	€
659014	55x90x(L)265	4,95
659007	70x105x(L)350	6,95
659106	70x105x(L)410	7,95

658604

658703

658802

658901

659458

659465

659472

PALETTE

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

code	mm	€
658604	55x90x(L)250	3,95
658703	55x90x(L)320	7,50
658802	55x90x(L)420	8,95
658901	100x150x(L)520	14,75

PALETTE EN FORME DE CUILLÈRE

– Manche en ABS
– Palette fait en caoutchouc synthétique

code	mm	€
659458	57x88x(L)254	3,25
659465	75x117x(L)357	4,50
659472	75x117x(L)408	5,50

CUILLÈRE À REMUER

-40°C 220°C TEMP | MICRO | WASH

code	mm	€
563007	Ø70x380	4,25
563106	Ø80x450	5,95
563205	Ø105x600	9,50

563007

563106

563205

659700

659809

525005

CUILLÈRE EXOGLASS

– Plastique exoglass

<200°C TEMP | WASH

code	mm	€
659700	300	5,95
659809	380	8,50

CUILLÈRE EN BOIS

– Bois
– Set de 3

WASH

code	mm	€
525005	300-350-400	3,60

525104

658000

SPATULE À FRIRE

– En bois

WASH

code		mm	€
525104		260	0,95
525142	4 sur carton	260	4,25

SPATULE

PA POLYAMIDE | <200°C TEMP | WASH

code	mm	€
658000	280	4,10

659601

659502

SPATULE

PA POLYAMIDE | <200°C TEMP | WASH

code	mm	€
659601	320	8,25

SPATULE

– Avec fentes
– En plastique Exoglass

<200°C TEMP | WASH

code	mm	€
659502	300	8,25

CUILLÈRES & SPATULES, RÉSISTANT À LA CHALEUR

– Fait en vibre de verre renforcé PPA.
– Solide flexible et résistant à la chaleur juqqu'à 280°C.

CUILLÈRE

code	mm	-	€
563304	48x(L)300	avec trou	3,95
563311	48x(L)300	plein	3,95

SPATULE

code	mm	€
563328	70x(L)310	3,95

ECUMOIR

code	mm	€
563373	ø120x(L)320	3,95

NEW!

PELLE

code	mm	€
563359	78x(L)300	3,95

SPATULES AVEC FENTES

code	mm	€
563335	70x(L)310	3,95
563342	70x(L)310	3,95

LOUCHE À SOUPE

code	mm	€
563366	100x80x250	3,95

CUILLÈRE À SPAGHETTI

code	mm	€
563380	73x40x(L)305	3,95

PASSOIRES

EGOUTTOIR
– Sur pied avec 2 poignées

code	mm	€
535509	Ø320x(H)180	55,95
535516	Ø360x(H)200	63,50
535523	Ø400x(H)220	74,25

EGOUTTOIR PERFORÉ
– Sur pied avec 2 poignées

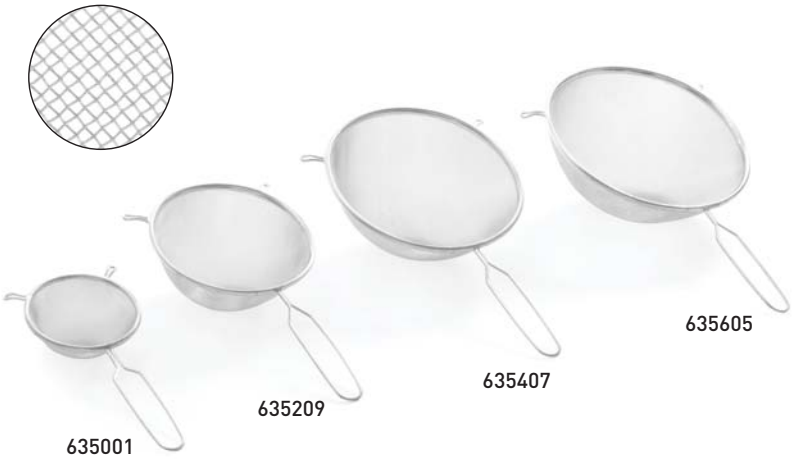
code	mm	€
535400	Ø235x(H)85	7,50
535417	Ø285x(H)115	10,75
535424	Ø315x(H)120	13,95

EGOUTTOIR
– Sur pied avec 2 poignées

code	mm	€
535103	Ø240x(H)125	3,95
535202	Ø280x(H)135	5,95
535301	Ø340x(H)160	7,95

ETAMINE
– Lin
– Lavable à 95°C

code	-	mm	€
556719	1 sur carte	700x700	12,95



PASSOIRE TAMIS
– Avec manche filiforme

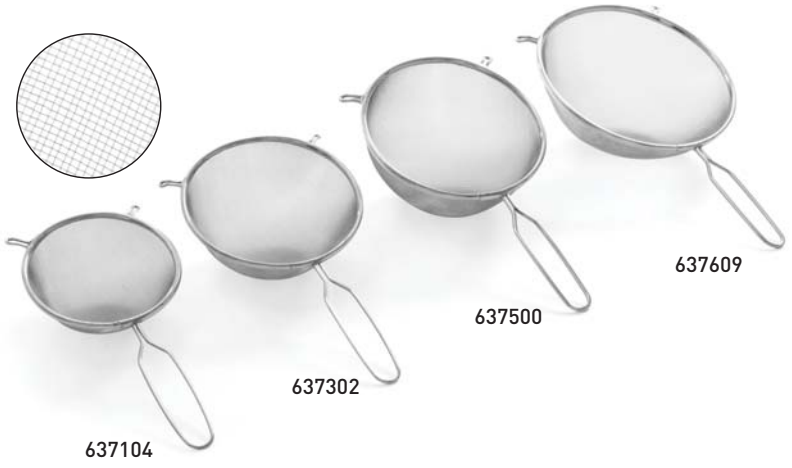
code	mm	€
635001	Ø120x280	1,45
635155	Ø160x320	2,10
635209	Ø180x340	2,60
635308	Ø200x360	2,95
635407	Ø230x400	4,10
635605	Ø250x435	5,10

PASSOIRE, DOUBLE GRILLAGE
– Poignée en bois
– Bride de protection

code	mm	€
639009	Ø260x570	14,95
639016	Ø310x800	16,95
639023	Ø360x860	19,95

PASSOIRE À HERBES ET ÉPICES
– Maille fine avec manche filiforme

code	mm	€
638309	Ø100x250	4,95
638507	Ø150x345	8,95
638705	Ø200x400	15,95
638903	Ø250x455	21,95



PASSOIRE TAMIS
– Avec manche filiforme

code	mm	€
637104	Ø160x305	4,95
637203	Ø180x325	5,75
637302	Ø200x360	6,75
637401	Ø220x380	8,50
637500	Ø240x410	9,95
637609	Ø260x440	10,95

CHINOIS

CHINOIS, MAILLE
– Maille fine avec manche filiforme

18/10 STAINLESS STEEL

code	mm	€
647516	ø160x355	9,95
647509	ø180x395	11,95

CHINOIS, MOITIÉ EN MAILLE
– Maille fine

18/10 STAINLESS STEEL

code	mm	€
647554	ø200	22,95
647561	ø245	27,95

CHINOIS

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	€
547304	ø185x350	14,50
547502	ø235x395	16,50

MOULIN À LÉGUMES
– Maille fine et presse en bois
– Avec support et manche fileforme

18/10 STAINLESS STEEL WASH

code	mm	€
647592	ø200x390	16,50

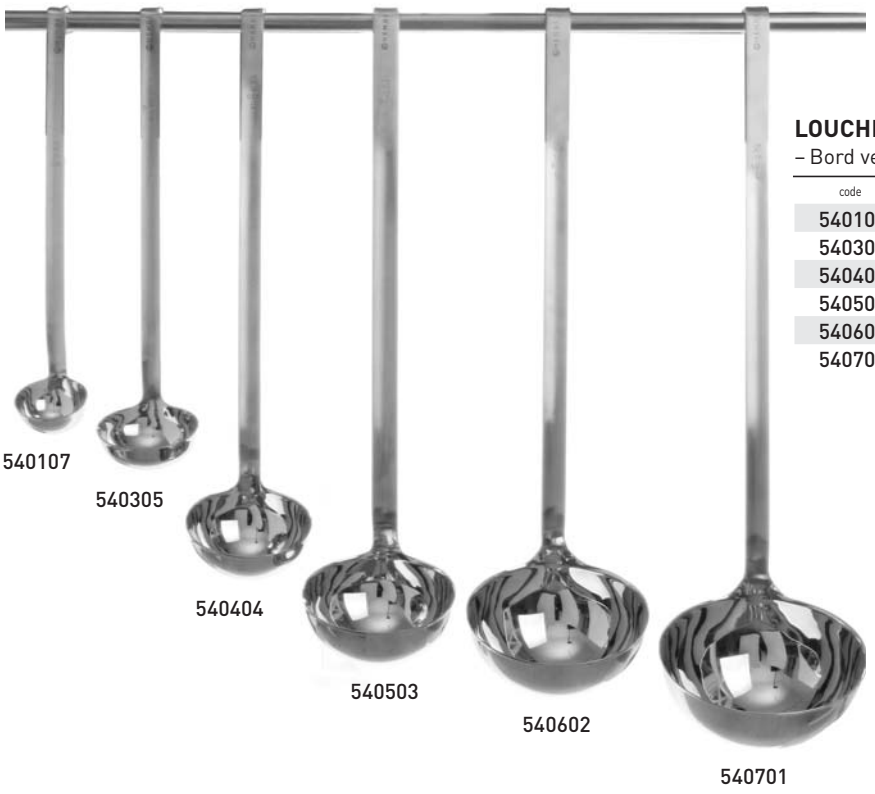
MOULIN À LÉGUMES
– Parfait pour la préparation des veloutés et sauce de tomates.
– Comprend 2 disques (ø140mm), coupe grossière et fine.

18/10 STAINLESS STEEL WASH

code	mm	€
515501	ø200x(H)110/195	39,95

LOUCHES ET ÉCUMOIRES PROFI LINE

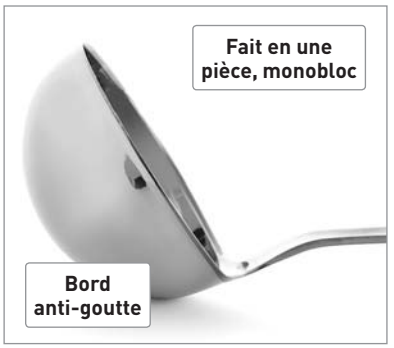
– Professionnelle, fait en une pièce, conforme aux normes HACCP
– En acier inoxydable extra lourd
– Épaisseur 4 mm

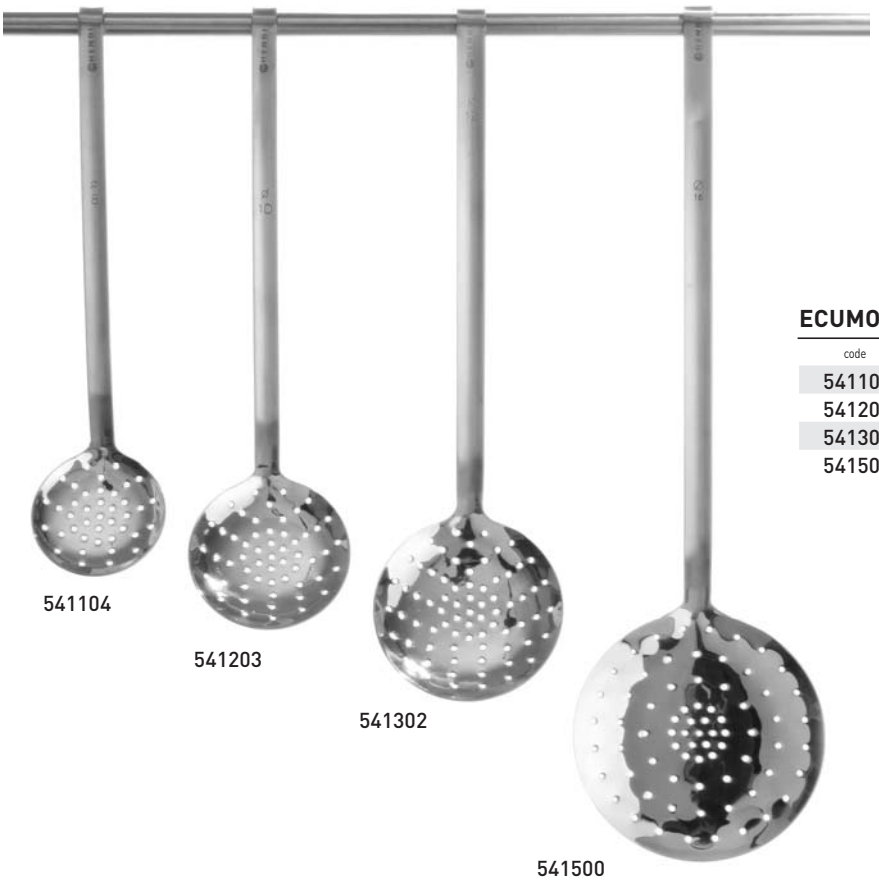


LOUCHE

– Bord verseur antigoutte

code	litre	Dimensions (mm)	€
540107	0,05	Ø60x300	5,25
540305	0,125	Ø80x320	7,45
540404	0,25	Ø100x400	8,50
540503	0,5	Ø120x450	11,75
540602	0,75	Ø145x440	13,95
540701	1	Ø165x480	16,95





ECUMOIRE

code	Dimensions (mm)	€
541104	Ø80x390	4,25
541203	Ø100x400	4,85
541302	Ø120x460	5,65
541500	Ø160x530	10,25

LOUCHE À ARROSER

code	Dimensions (mm)	€
542606	100x65x430	9,65

CUILLÈRE À LÉGUMES

code	Dimensions (mm)	€
542507	100x65x480	9,65

GRAPPIN À VIANDE

code	Dimensions (mm)	€
542705	35x350	6,35

SPATULE

code	Dimensions (mm)	€
542200	100x110x510	10,75

LOUCHES ET ÉCUMOIRES KITCHEN LINE

– Homogène, d´une pièce
– Conforme aux normes HACCP

LOUCHE

code	litre	mm	€
527108	0,05	Ø60x300	2,95
527207	0,18	Ø90x360	3,25
527306	0,21	Ø100x380	3,95

ECUMOIRE

code	mm	€
528105	Ø100x340	2,95
528204	Ø115x430	3,75

SPATULE AVEC FENTES

code	mm	€
526118	340	3,25

SPATULE

code	mm	€
526101	340	2,95

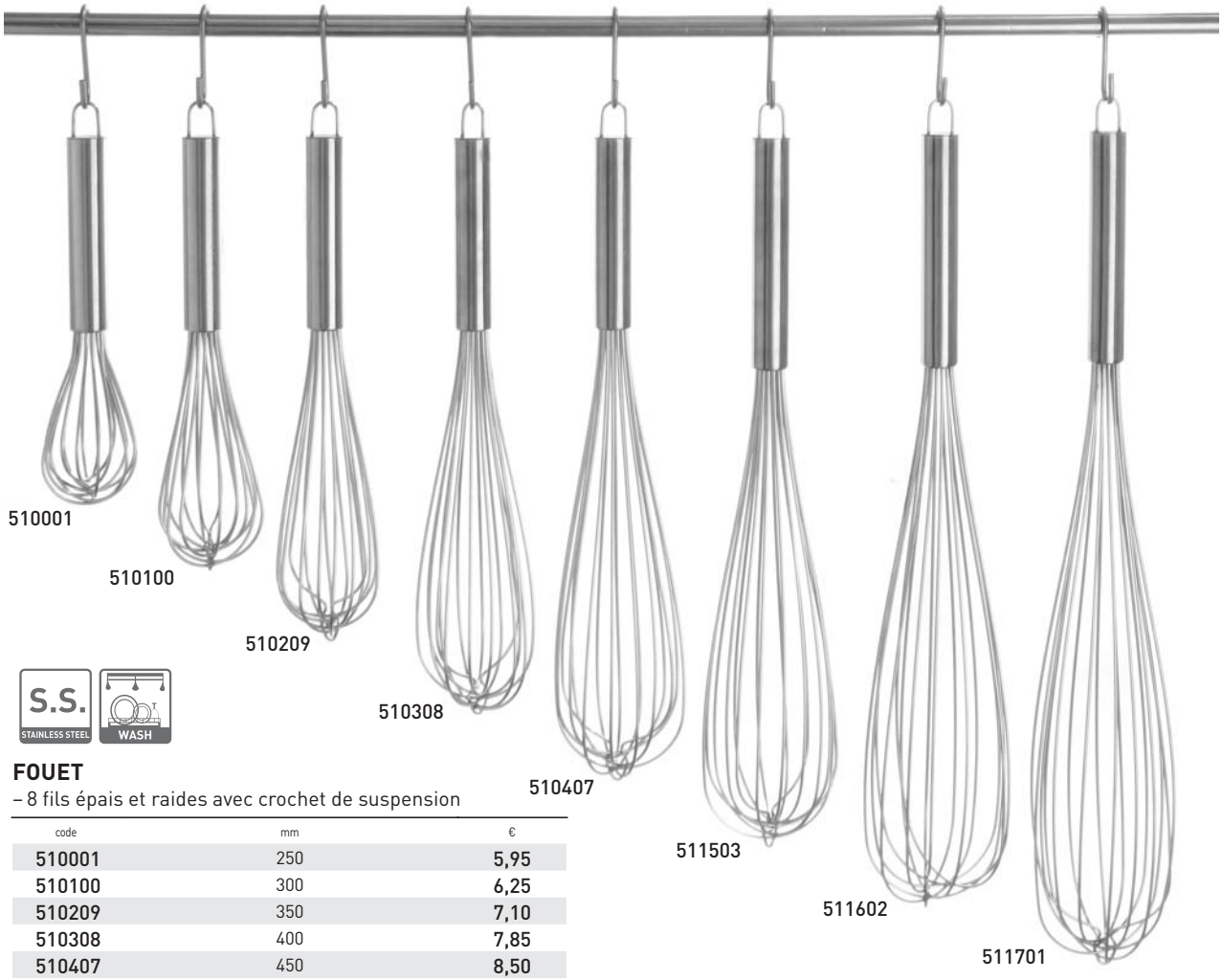
GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
526200	35x350	2,95

LOUCHE À LÉGUMES

code	mm	€
526309	325	2,95

FOUETS



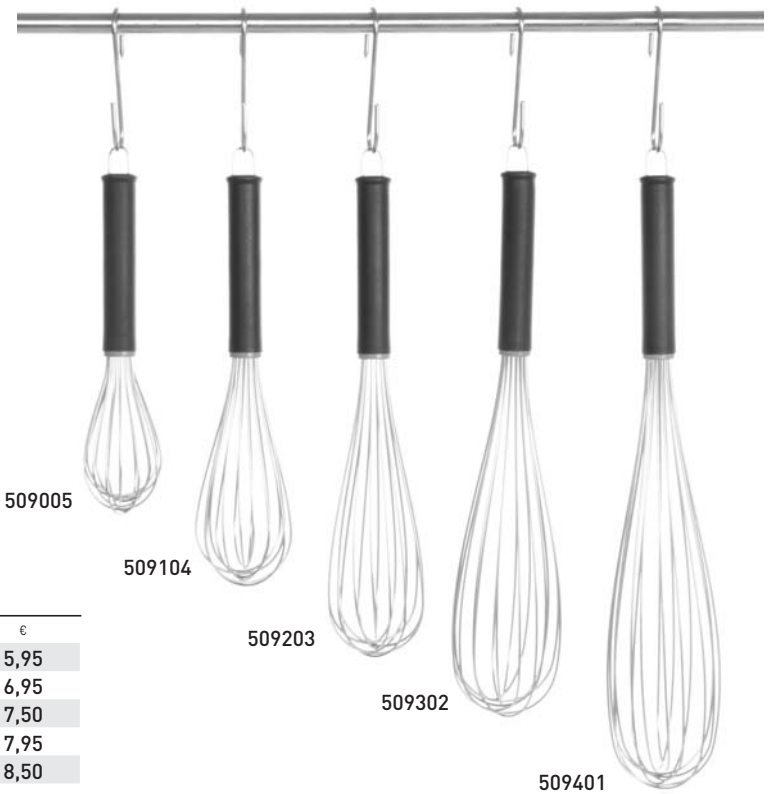
S.S. STAINLESS STEEL · WASH

FOUET

– 8 fils épais et raides avec crochet de suspension

code	mm	€
510001	250	5,95
510100	300	6,25
510209	350	7,10
510308	400	7,85
510407	450	8,50
511503	500	10,25
511602	550	10,75
511701	600	11,85

PA POLYAMIDE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH



FOUET AVEC MANCHE EN NYLON

– 8 fils épais et rigides - avec crochet de suspension

code	mm	€
509005	250	5,95
509104	300	6,95
509203	350	7,50
509302	400	7,95
509401	450	8,50

FOUET

– 7 fils fins flexibles avec crochet de suspension

code	mm	€
532003	200	2,95
532102	250	3,35
532201	300	3,80
532300	350	4,25

FOUET PLAT

code	mm	€
856109	160	5,75

BOLS

BOL DE PRÉPARATION

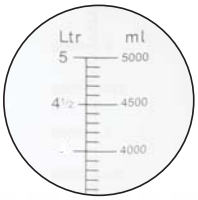
code	litre	mm	€
530108	0,8	Ø160x(H)63	2,75
530207	1,3	Ø205x(H)70	3,40
530306	1,6	Ø225x(H)83	4,25
530405	2,3	Ø250x(H)84	4,50
530504	3,1	Ø280x(H)99	6,50
530603	5,0	Ø315x(H)108	9,10
530702	6	Ø345x(H)118	10,95

BOL MÉLANGEUR

code	litre	mm	€
517109	0,7	Ø158x(H)55	1,60
517208	1,4	Ø197x(H)68	2,05
517307	2,3	Ø240x(H)88	3,15
517406	3,3	Ø259x(H)92	3,70
517604	4,9	Ø300x(H)118	4,55

BROC MESUREUR

567104 567203 567302 567401 567500



516102 516201 516300

BROC MESUREUR EN POLYPROPYLÈNE

PP POLYPROPYLENE — <110°C TEMP

code	litre	mm	€
567104	0,5	Ø90x(H)140	1,90
567203	1	Ø110x(H)170	3,25
567302	2	Ø140x(H)215	5,25
567401	3	Ø160x(H)240	6,50
567500	5	Ø190x(H)270	7,75

BROC MESUREUR GRADUÉ

– Très solide

18/10 STAINLESS STEEL

code	litre	mm	€
516102	0,5	Ø90x(H)110	10,50
516300	2	Ø140x(H)175	24,50
516201	1	Ø120x(H)135	14,50

PELLE

521304 521502

562000 562017 562079

PELLE

Al ALUMINIUM — WASH

code	L mm	litre	€
521205	180	0,125	2,75
521304	205	0,2	2,95
521403	245	0,3	4,25
521502	265	0,5	6,25
521601	310	0,65	6,95
521809	390	2	15,95

PELLE À FARINE EN POLYPROPYLÈNE

PP POLYPROPYLENE

code	L mm	litre	€
562000	187	0,125	1,35
562017	250	0,25	2,35
562079	330	0,65	4,95

BALANCES

BALANCE DE CUISINE

NEW!

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

580226

code	mm	grad.	plage	€
580226	200x151x(H)11	1 g	5 kg	22,50

580202

BALANCE DE CUISINE

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

code	mm	grad.	plage	€
580202	253x200x(H)53	1 g	5 kg	49,50

580004

BALANCE DIGITALE

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

code	mm	grad.	plage	€
580004	170x215x(H)55	1 g	5 kg	42,50

980033

BALANCE

- Avec coupe de Ø 200 mm
- Acier inoxydable

code	mm	grad.	plage	€
980033	210x140x(H)255	10 g	2 kg	45,00

580301

GRANDE BALANCE DIGITAL

- Pesée maximale 100kg (220lb)
- Précision: 50g (2oz)
- Lecture en kg ou lb
- Technique de mesure très précise grâce aux capteurs du pression
- Plateau inox
- Commande par un écran d'affichage digital séparé avec 3 boutons
- Avec écran LCD, économique en énergie
- Avec indicateur de piles
- Fonctionne avec des 2 piles AAA - non fournies

code	mm	grad.	plage	€
580301	300x255x(H)42	50 g(2oz)	100 kg(220lb)	98,50

Thermomètres

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

Thermomètre reponse rapide	Thermomètre avec sonde pliable	Thermomètre de poche avec sonde	Thermomètre waterproof	Thermomètre/ minuteur pour rôtir
271230	271308	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C
rapide	moyenne	moyenne	moyenne	lentement
-50°C	-50°C	-40°C	-50°C	0°C
350˚C	300°C	200°C	300°C	300°C
± 0,8°C	± 1°C	± 1°C	± 1°C	± 1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✔	✔	✔	✔	✔
130 mm	110 mm	65 mm	120 mm	150 mm
inox	inox	inox	inox	inox
				sonde uniquement
✔			✔	
✔	✔	✔	✔	✔
✔	✔	✔	✔	✔
IP65 waterproof. Avec protection pour la sonde.	Avec fonction température min./max.	Avec protection pour la sonde.	Mesure la tempèrature dans une seconde. Avec protection et manche ergonomique.	Avec minuteur. Avec alarme de tempèrature programmble.

	Thermomètre pour four	Thermomètre pour réfrigérateur	Thermomètre de poche	Thermomètre à steak	Thermomètre pour réfrigérateur	Thermomètre pour réfrigérateur
Code	271179	271186	271216	271339	271117	271124
Échelle de température	°C	°C	°C	°C	°C	°C
Temps de réaction	lentement	lentement	moyenne	lentement	lentement	lentement
Température minimale	50°C	-50°C	0°C		-40°C	-50°C
Température maximale	300°C	25°C	100°C		40°C	50°C
Résolution	10°C	10°C	1°C		1°C	1°C
Longueur de la sonde			127 mm	50 mm		
Matériau de la sonde			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.

271469

FLUKE FOOD PRO PLUS

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

code	mm	plage	€
271469	170x30x(H)50	-40/275°C	239,50

271452

FLUKE FOOD PRO

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

code	mm	plage	€
271452	150x30x(H)50	-30/200°C	132,50

271230

Provides fast and accurate temperature reading

THERMOMÈTRE DIGITAL AVEC SONDE

PC POLYCARBONATE S.S. STAINLESS STEEL

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

code	mm	plage	€
271230	204x42x(H)20	-50/350°C	49,50

271148

THERMOMÈTRE INFRAROUGE

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

code	mm	plage	€
271148	37x70x(H)150	-32/400°C	39,50

271223

THERMOMÈTRE DE POCHE INFRAROUGE

PC POLYCARBONATE

- 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.

code	mm	plage	€
271223	22x39x(H)115	-55/220°C	42,50

271346

THERMOMÈTRE/MINUTEUR POUR RÔTIR

- Fonction minuteur.
- Plage de température de 0°C à 300°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 concçu pour rester dans le four (résistant à la chaleur).
- Livré avec pile.

code	mm	plage	€
271346	65x70x(H)17	0/300 ˚C	12,75

271308

THERMOMÈTRE AVEC SONDE REPLIABLE

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

code	mm	plage	€
271308	150	-50/300°C	22,50

271209

THERMOMÈTRE DE POCHE DIGITAL

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

code	mm	plage	€
271209	20x150	-40/200°C	13,95

271162

THERMOMÈTRE WATERPROOF

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

code	mm	plage	€
271162	50x290	-50/300°C	13,75

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	mm	plage	€
271407	85x195x(H)45	-50/300°C	72,00

271216

THERMOMÈTRE DE POCHE

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

code	mm	plage	€
271216	Ø44,5x140	0/100°C	3,95

271339

THERMOMÈTRE À STEAK

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

code	mm	-	€
271339	Ø25	4 sur carte	7,25

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	mm	plage	€
271179	Ø60x(H)70 mm	50/300°C	4,35

271186

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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

code	mm	plage	€
271186	Ø60x(H)70 mm	-50/25°C	4,35

271124

NEW!

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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

code	mm	€
271124	ø72x21	2,50

271117

NEW!

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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

code	mm	€
271117	23x150x(H)9	1,95

271155

MINUTEUR DE CUISINE NUMÉRIQUE

ABS PLASTIC

- Avec clip magnétique
- Décompte 99min59s
- Pile fournie

code	mm	€
271155	67x(H)67	4,50

582022

Avec support et aimant

MINUTEUR DE CUISINE DIGITALE

code	mm	€
582022	65x70x(H)17	6,75

582015

MINUTEUR DE CUISINE ANALOGE

- 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	8,95

ENTONNOIR DE DOSAGE KITCHEN LINE

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

code	mm	litre	€
551813	270x195x270	1,5	42,50

551813

NEW!

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

551806

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

ENTONNOIR DE DOSAGE PROFI LINE

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

code	mm	litre	€
551806	Ø190x(H)220	1,5	59,50

DISTRIBUTEUR DE SAUCE

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

PE POLYETHYLENE

WASH

558003 558010 558027 557808 557815 557822 557907 557914 557921

FLACONS DISTRIBUTEUR

code	litre	couleur	mm	emballé par	€
558003	0,20	jaune	Ø50x185	1	0,70
558010	0,20	rouge	Ø50x185	1	0,70
558027	0,20	transparent	Ø50x185	1	0,70
557808	0,35	jaune	Ø55x205	1	1,00
557815	0,35	rouge	Ø55x205	1	1,00
557822	0,35	transparent	Ø55x205	1	1,00
557907	0,70	jaune	Ø70x240	1	1,25
557914	0,70	rouge	Ø70x240	1	1,25
557921	0,70	transparent	Ø70x240	1	1,25

SETS DE FLACON DISTRIBUTEUR

code	litre	couleur	mm	emballé par	€
558034	0,20	jaune	Ø50x185	3	2,85
558041	0,20	rouge	Ø50x185	3	2,85
558058	0,20	transparent	Ø50x185	3	2,85
557839	0,35	jaune	Ø55x205	3	3,95
557846	0,35	rouge	Ø55x205	3	3,95
557853	0,35	transparent	Ø55x205	3	3,95
557938	0,70	jaune	Ø70x240	3	4,65
557945	0,70	rouge	Ø70x240	3	4,65
557952	0,70	transparent	Ø70x240	3	4,65

557969

SUPPORT SAUCES

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

18/0 STAINLESS STEEL

code	-	€
630655	5 x flacons-distributeur 70 cl	26,95
557969	3x 20 cl flacons distributeur	9,95
557976	3x 35 cl flacons distributeur	10,95
557983	3x 70 cl flacons distributeur	11,95

630648

SUPPORT HOTDOG

– Finition de haute qualité.
– Pour 2 pains à hotdog et 2 flacons distributeur.

18/0 STAINLESS STEEL

code	mm	€
630648	260x110x(H)118	14,95

DISTRIBUTEUR DE SAUCE

- 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

PE POLYETHYLENE WASH

NEW!

558300 558317 558324 558362 558379 558386 558423 558430 558447

FLACONS DISTRIBUTEUR EASY SQUEEZE

code	litre	couleur	mm	emballé par	€
558300	0,20	Jaune	ø60x(H)170	1	0,90
558317	0,20	Rouge	ø60x(H)170	1	0,90
558324	0,20	Transparent	ø60x(H)170	1	0,90
558362	0,30	Jaune	ø65x(H)190	1	1,10
558379	0,30	Rouge	ø65x(H)190	1	1,10
558386	0,30	Transparent	ø65x(H)190	1	1,10
558423	0,60	Jaune	ø75x(H)240	1	1,50
558430	0,60	Rouge	ø75x(H)240	1	1,50
558447	0,60	Transparent	ø75x(H)240	1	1,50

FLACONS DISTRIBUTEUR EASY SQUEEZE

code	litre	couleur	mm	emballé par	€
558331	0,20	Jaune	ø60x(H)170	3	3,05
558348	0,20	Rouge	ø60x(H)170	3	3,05
558355	0,20	Transparent	ø60x(H)170	3	3,05
558393	0,30	Jaune	ø65x(H)190	3	3,75
558409	0,30	Rouge	ø65x(H)190	3	3,75
558416	0,30	Transparent	ø65x(H)190	3	3,75
558454	0,60	Jaune	ø75x(H)240	3	4,95
558461	0,60	Rouge	ø75x(H)240	3	4,95
558478	0,60	Transparent	ø75x(H)240	3	4,95

NONNETTE RONDE

– Idéal pour dresser des assiettes

code	mm	€
512104	Ø 70x(H)45	5,95
512302	Ø 90x(H)50	6,25

S.S. STAINLESS STEEL WASH

512302

512104

512302

Siphon à chantilly professionnel pour faire des plats délicieux.

Purée & sauce chaude

Crèmes

Mousses froides & pâtes à tartiner

Mousses

588017

588024

Voir la vidéo

SIPHON À CHANTILLY PROFI LINE

- Préparez facilement de la chantilly, des mousses chaudes et froides, des desserts et des sauces délicieuses
- Idéal pour garnir les cappuccinos, cafés, milkshakes et glaces
- Convient pour des préparations chaudes jusqu'à 70°C
- Le contenu peut être conservé pendant 14 jours au réfrigérateur
- Livré avec 3 douilles en acier inoxydable et une brosse de nettoyage
- Fonctionne avec des cartouches (N_2O), pas compris

589205

code	litre	mm	€
588017	0,5	ø85x(H)235	55,95
588024	1	ø98x(H)330	63,95
589205	set de pièces détachées		11,50

Siphon à chantilly idéal pour faire la crème fouettée

Fruits avec chantilly

Crêpes avec chantilly

588376 588031 588369

SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE

- En aluminium
- Livré avec set de 3 douilles en polypropylène ainsi que une brosse de nettoyage
- Ne convient pas aux préparations chaudes
- Fonctionne avec des cartouches (N_2O), pas compris

code	litre	mm	€
588031	0,25	ø80x(H)200	**21,50**
588369	0,5	ø80x(H)260	**23,50**
588376	0,95	ø95x(H)320	**26,25**
589007	set de pièces détachées		**7,50**

589007

Café avec chantilly

Chocolat avec chantilly

NEW!

589106

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 utiliser seulement avec le siphon à chantilly Profi Line

code	€
589106	12,95

NEW!

589113

ETONNOIR AVEC TAMIS

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

code	mm	€
589113	ø160x(H)90x(L)340	37,50

589205

589007

SET DE PIÈCES DÉTACHÉES PROFI LINE

code	€
589205	11,50

SET DE PIÈCES DÉTACHÉES KITCHEN LINE

code	€
589007	7,50

588208

588215

586907

UNIVERSELLES POUR TOUTES LES MARQUES DE SIPHON À CHANTILLY

CARTOUCHES POUR SIPHON À CHANTILLY

– Universelles pour 'Liss', 'Kidde', 'Kaiser', etc.
– N_2O
– Se conserve 5 ans après la date de fabrication

code	quantité de commande	emballé par	€
588208	36	10	**3,65**
588215	25	24	**8,40**
586907	12	50	**16,95**

PORTIONNEUR À GLACE

code	litre	mm	-	€
759233	1/24	ø 53	sur carton	21,50
759240	1/30	ø 50	sur carton	21,50
759257	1/36	ø 48	sur carton	21,50
759264	1/40	ø 46	sur carton	21,50

PORTIONNEUR À GLACE KITCHEN LINE

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

stöckel

PA POLYAMIDE | S.S. STAINLESS STEEL | WASH

PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL

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

code	litre	mm	€
755334	1/12	Ø 67	35,25
755341	1/16	Ø 59	35,25
755358	1/20	Ø 56	35,25
755365	1/24	Ø 51	35,25
755372	1/30	Ø 49	35,25
755389	1/36	Ø 47	35,25
755396	1/40	Ø 45	35,25
755464	1/100	Ø 30	33,95

SPATULE À GLACE AVEC MANCHE EN TRITAN

18/10 STAINLESS STEEL

code	mm	couleur	€
755808	260	bleu	4,95
755815	260	rouge	4,95
755822	260	jaune	4,95
755839	260	violet	4,95

PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL

code	litre	mm	€
755006	1/4	Ø 100	36,95
755013	1/8	Ø 80	36,95
755020	1/10	Ø 70	36,95
755037	1/12	Ø 67	33,95
755044	1/16	Ø 59	33,95
755051	1/20	Ø 56	33,95
755068	1/24	Ø 51	33,95
755075	1/30	Ø 49	33,95
755082	1/36	Ø 47	33,95
755099	1/40	Ø 45	33,95
755105	1/50	Ø 43	33,95
755112	1/60	Ø 40	33,95
755136	1/70	Ø 35	33,95
755143	1/100	Ø 30	33,95

PORTIONNEUR À GLACE OVALE STÖCKEL

code	litre	mm	€
755259	1/20	70x52	36,25
755273	1/30	62x43	36,25

stöckel

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

code	litre	mm	€
755556	1/20	Ø 56x120	26,95
755563	1/24	Ø 51x120	26,95
755570	1/30	Ø 49x120	26,95
755587	1/40	Ø 45x120	25,95

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

– Avec revêtement en céramique et manche extra long

code	litre	mm	€
755686	1/20	Ø 56x170	46,50
755693	1/30	Ø 49x170	46,50

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

– Avec manche extra longue

code	litre	mm	€
755655	1/20	Ø 56x170	34,95
755679	1/30	Ø 49x170	34,95

759301

759400

755730

CUILLÈRE À GLACE KITCHEN LINE

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

code	-	litre	mm	€
759301	sur carton	1/30	Ø49x225	13,95

CUILLÈRE À GLACE PROFI LINE

– Avec revêtement en céramique
– Avec manche extra long
– Rempli avec l'huile, la glace glisse plus facilement

code	-	litre	mm	€
759400	sur carton	1/30	Ø49x225	15,95

SUPPORT CORNETS À GLACE

– Pour 3 cornets

code	mm	€
755730	200x95x(H)85	17,50

802038
802045
802052

NEW!

807019

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	17,95
802038	5	360x165x(H)120	12,50
802045	3,6	360x165x(H)80	10,50
802052	5	360x250x(H)80	12,50 NEW!

BAC À GLACE KITCHEN LINE

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

code	litre	mm	€
807019	5	360x165x(H)120	10,95

S.S. STAINLESS STEEL

Voir la vidéo

MACHINE À GLACES

- La machine permet de produire 1,5 litres par fois.
- Il est possible de produire des glaces à la crème dans environ 30 minutes, si les ingrédients ont été refroidis au préalable.
- Équipé d'un grand panneau de commandes avec un minuteur numérique et trois fonctions : mixer, congeler, mixer & congeler.
- Le bac à glace anodisé est facile à nettoyer.
- Le couvercle est équipé d'une ouverture permettant d'ajouter les ingrédients au cours du mélange des glaces.
- Une pelle de mélange en matière plastique, facile à installer.
- Le compresseur entièrement automatique avec une fonction d'auto-refroidissement permettant la congélation en continue.
- Le moteur puissant permet un fonctionnement continu et il est équipé d'un protection afin d'éviter d'endommagement quand le mélange de glace gèle.
- Boîtier moderne en inox.

code	Dimensions (mm)	V	W	€
274200	425x285x(H)262	230	150	259,50

NEW!

Grand panneau de commande avec minuteur numérique et trois fonctions: Mixer, Congeler, Mixer & Congeler

Boîtier moderne en inox

Le moteur est équipé d'une protection afin d'éviter d'endommagement quand le mélange de glace gèle

Le couvercle est équipé d'une ouverture permettant d'ajouter les ingrédients pendant que l'appareil les mélange

ROBOT T-REX - PROCESSEUR ET ÉMULSIONNEUR D'ALIMENTS SURGÉLÉS

NEW!

S.S. STAINLESS STEEL | Al ALUMINIUM

- Grâce au design avancé de ses lame et à la système de circulation d'air en haute pression, vous pouvez créer des textures congèles nouveaux et uniques.
- Idéal pour préparer des glaces, sorbets, mousses aux fruits.
- Conçu en aluminium.
- Écran LCD en 6 langues (Espagnol, Anglais, Français, Allemand, Italien, Portugais).
- Livré avec 2 bols inox de 1 L avec couvercles et un porte-bol en plastique avec anse pour des produits congélés.
- Fonction processeur double permet d'obtenir une texture plus fine et homogène.
- Programme de lavage qui permet de nettoyer facilement et garantit une durée de vie plus longue de l'appareil.
- 3 moteurs indépendants: 250W pour le mouvement vertical de l'axe, 800W pour la rotation des lames et le troisième pour l'incorporation de l'air (15 litres/minute).

code	mm	€
226490	190x335x(H)475	3695,00
230091	Bac de réserve 1 L	47,25
230084	Kit adaptateur universel	179,50
230060	Lame de remplacement	142,50

Conçu en aluminium de haute qualité

Ecran LCD avec lecture facile

226490

Lames en inox de haute qualité

Programmation possible de juste quantité nécessaire de produit mélangé: de 1 à 10 portions, afin d'éviter de gaspillage

Porte-bol en plastique avec poignée

Deux bols en inox de 1 L avec couvercles pour produits congelés inclus

COMMENT PRÉPARER FACILEMENT UN DESSERT

1. Remplir le bol d'ingrédients
Mettre le fruit et versez le jus jusqu'au niveau maximum

2. Mettre le bol dans un congélateur
Congeler à -18°C/-20°C

3. Préparer l'appareil
Mettre en place le couteau et le couvercle noir de bol sur l'appareil

4. Introduire le bol dans le porte-bol
Après la congélation mettre le bol dans le porte-bol et le positionner sur l'appareil

5. Sélectionner le nombre de doses à préparer
Choisir le processeur simple ou double

6. Laisser l'appareil travailler le temps nécessaire
Toujours des desserts frais prêt à servir avec la température idéale d'environ 12°C

Permet de réaliser une texture parfaite, fine et homogène

550120

550229

550328

550427

550526

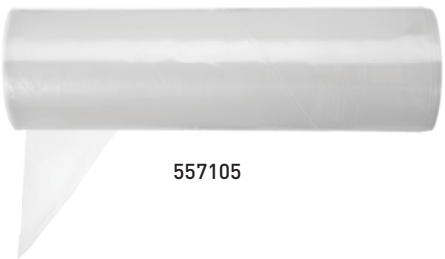
550724

POCHE PÂTISSIER

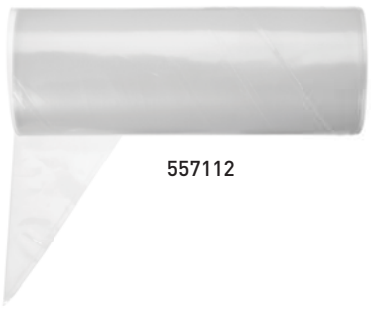
– Cotton, intèrieur avec couche en polyuréthane.
– Très résistant.
– Avec anneau de suspension.
– Peut être nettoyé dans l'eau bouillante.

Résistant et réutilisable

code	-	mm	€
550120	2 sur carton	300	4,95
550229	2 sur carton	350	5,95
550328	2 sur carton	400	7,50
550427	2 sur carton	450	8,50
550526	2 sur carton	500	9,75
550724	2 sur carton	600	12,95



557105



557112

POCHE PÂTISSIER

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

PE POLYETHYLENE

code	-	mm	€
557112	transparant	445x220	12,95
557105	transparant	530x285	16,95

557303

POCHE PÂTISSIER ANITDÉRAPENT

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

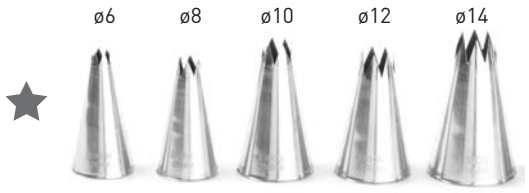
PE POLYETHYLENE

code	-	mm	€
557303	bleu- anitdérapent	515x280	19,95

DOUILLES - DENTELÉ

S.S. STAINLESS STEEL

code	-	mm	€
551790	Set de 5 tailles	ø 6-8-10-12-14	13,75



551790

DOUILLES - LISSE

S.S. STAINLESS STEEL

code	-	mm	€
551691	Set de 5 tailles	ø 2-4-6-8-10	13,75

551691

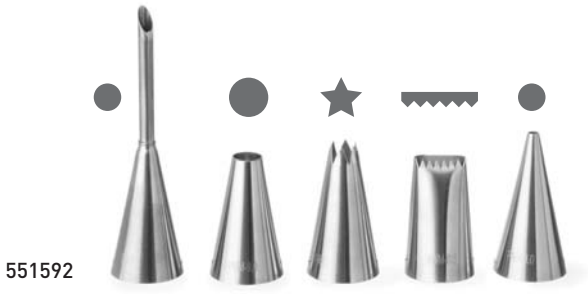
SET DE DOUILLES DE DÉCORATION

S.S. STAINLESS STEEL

– Set composé de douiles de décoration pour:
- farcir
- macarons
- décorer
- bûche
- écrire

– Très précis grace aux bords tranchants.

code	€
551592	13,75



551592

DOUILLES - DENTELÉ

PP POLYPROPYLENE

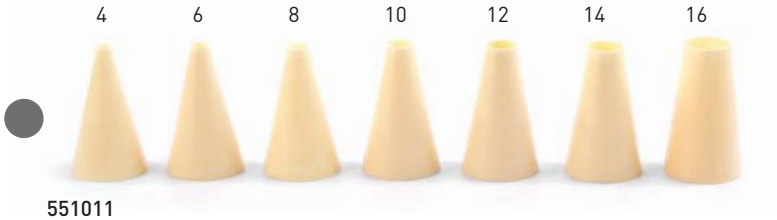
code	-	mm	€
551110	7 sur carton	ø 8-10-12-14-16-18-20	6,70

551110

DOUILLES - LISSE

PP POLYPROPYLENE

code	-	mm	€
551011	7 sur carton	ø 4-6-8-10-12-14-16	6,70



551011

551400

DOUILLES - ASSORTI

PP POLYPROPYLENE

code	-	mm	€
551400	boîte de 12	ø 6-8-10-12	16,50

NEW!

551417

DOUILLES - ASSORTIMENT 20 UNITÉS

– Fait en polystyrène bleu.
– Avec boîte de rangement inclus.

code	€
551417	8,95

512302

512104

NONNETTE RONDE

– Idéal pour dresser des assiettes

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	mm	€
512104	Ø 70x(H)45	5,95
512302	Ø 90x(H)50	6,25

518519

MOULE À DARIOLE

18/10 STAINLESS STEEL · WASH

code	mm	emballé par	€
518519	Ø60x(H)45	3	3,50
518533	Ø85x(H)50	3	6,95

689608

689806

MOULE À BABA

Al ALUMINIUM · WASH

code	-	mm	€
689608	Avec bord enroulé	Ø 70x(H)68	2,50
689806	avec bord lisse	Ø 70x(H)68	2,20

Al ALUMINIUM · WASH

MOULE À CAKE

– Rectangulaire

code	mm	€
682104	180x80x(H)60	6,50
682302	260x100x(H)75	8,75
682401	300x110x(H)75	10,95

682104

682302

682401

673409

674406

675106

DÉCOUPOIR

– ensemble de 14 pièces, modèle rond

code	-	mm	€
673409	à bord lisse	Ø 21-112	13,95
673416	à bord lisse sur carton	Ø 21-112	14,40
674406	à bord cannelé	Ø 20-100	15,95
674413	à bord cannelé sur carton	Ø 20-100	16,40

DÉCOUPOIR

– Ensemble de 6 pièces

code	-	mm	€
675106	étoile	Ø 45-90	13,50
675113	étoile sur carton	Ø 45-90	13,95

515204

515303

PINCEAU DE CUISINE PLAT

– Avec manche en plastique

code	mm		€
515204	25x204		2,00
515228	25x204	2 sur carton	4,45
515303	37x207		4,45
515327	37x207	2 sur carton	6,95

515358

515365

PINCEAU DE CUISINE PLAT SILICONE

– Avec manche en polypropylène

code	mm	€
515358	35x235	3,05
515365	50x235	3,60

554432

RACLOIR COUPE-PÂTE
– Modèle trapèze

code	-	mm	€
554432	par 3 sur carton	216x128	4,95

554364

RACLOIR COUPE-PÂTE
– Rectangulaire

code	-	mm	€
554364	par 6 sur karton	120x96	4,95

554166

RACLOIR COUPE-PÂTE
– Semi-rond

code	-	mm	€
554166	par 6 sur karton	120x88	2,95

855751

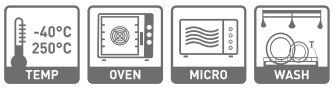
COUPE-PÂTE
– En inox avec manche en polypropylène

code	mm	€
855751	150x110	4,75

553404

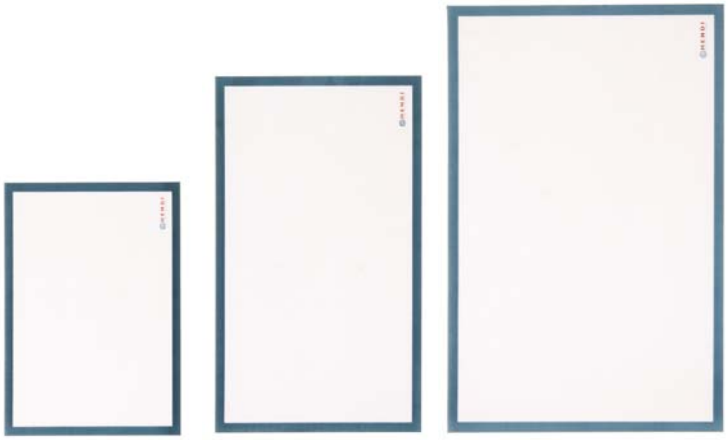
COUPE-PÂTE

code	mm	€
553404	150x110	3,75



TAPIS PÂTISSIER SILICONE ANTI-ADHÉSIF

code	mm	épaisseur (mm)	€
677834	300x400	0,7	8,95
677810	530x325	0,7	11,75
677827	600x400	0,7	14,50



677834 677810 677827

NEW!

GRILLAGE ANTI-ADHÉSIF PTFE

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

code	mm	épaisseur (mm)	emballé par	€
678008	400x300	1	5	10,95
678015	530x325	1	5	13,95
678022	600x400	1	5	17,95

678015

TAPIS DE PÂTISSERIE ANTI-ADHÉSIF PTFE

code	mm	épaisseur (mm)	emballé par	€
678039	400x300	0,1	5	9,95
678053	600x400	0,1	2	7,95

678039

TAPIS DE PÂTISSERIE ANTI-ADHÉSIF PTFE

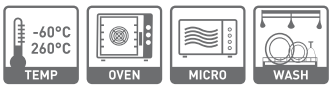
– Peut être utiliser en combinaison avec des barbecues et plaques à snacker.

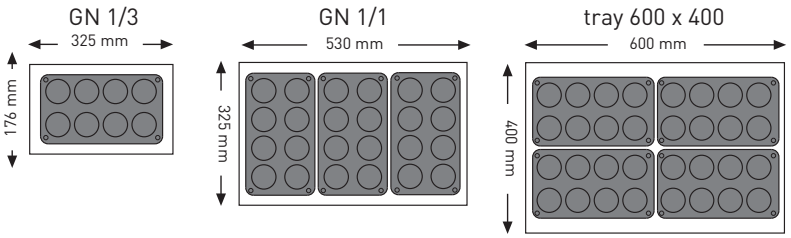
code	mm	épaisseur (mm)	emballé par	€
678046	400x300	0,2	5	10,95
678060	600x400	0,2	2	8,95

678060

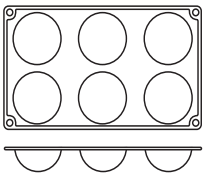
MOULE SILICONE

– 100% silicone anti-adhésif





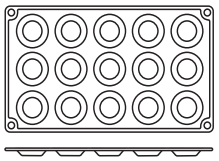
676202



SEMI-SPHERE

code	mm	nombre de trous	€
676202	ø 70x32(H)	6	9,95

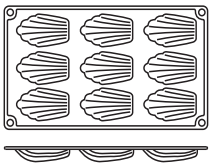
676509



TARTELETTE

code	mm	nombre de trous	€
676509	ø 50x17(H)	15	9,95

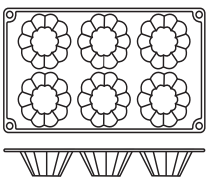
676707



MADELEINES

code	mm	nombre de trous	€
676707	70x47x17(H)	9	9,95

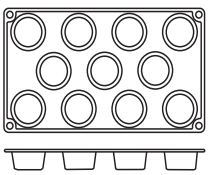
676806



BRIOCHETTE

code	mm	nombre de trous	€
676806	ø 80x40(H)	6	9,95

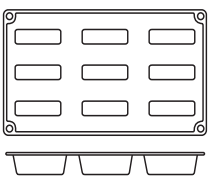
676905



MINI-MUFFINS

code	mm	nombre de trous	€
676905	ø 53x30(H)	11	10,95

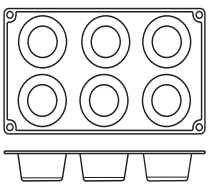
677001



MINI-CAKE

code	mm	nombre de trous	€
677001	80x30x33(H)	9	10,95

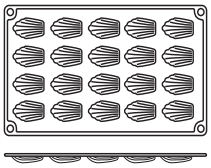
677209



MUFFINS

code	mm	nombre de trous	€
677209	ø 69x40(H)	6	10,95

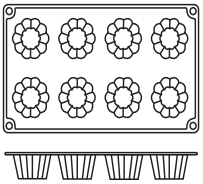
677308



MINI-MADELEINES

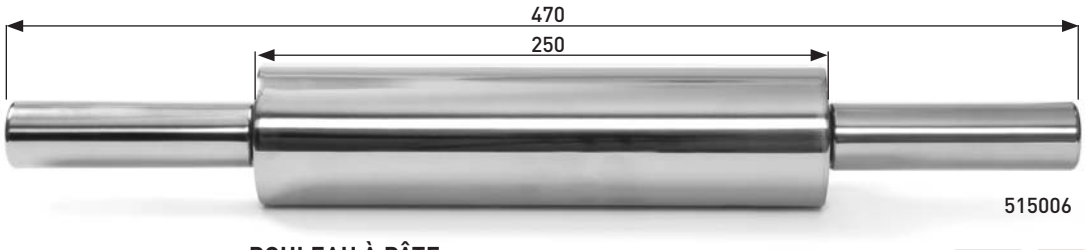
code	mm	nombre de trous	€
677308	42x29x11(H)	20	9,95

677506



CANNELE BORDELAIS

code	mm	nombre de trous	€
677506	ø 54x48(H)	8	10,50

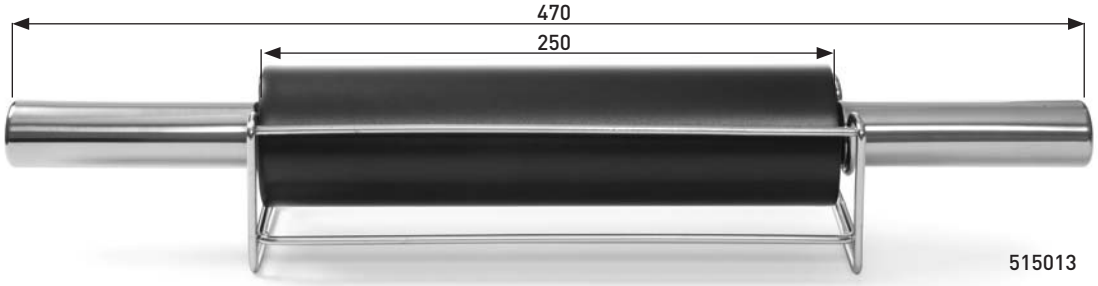


515006

ROULEAU À PÂTE

– Avec roulements à bille

code	mm	kg	€
515006	Ø 65x250/470	1,8	20,95



515013

ROULEAU À PÂTE

– Avec roulements à bille et un revêtement antiadhésif
– Livré avec un support chromé

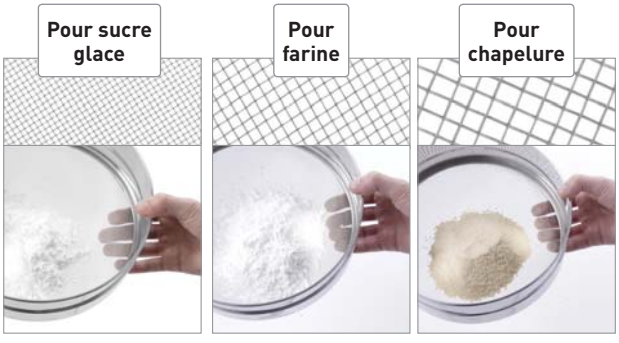
code	mm	kg	€
515013	Ø 65x250/470	1,65	28,50

515020

ROULEAU À PÂTE EN BOIS

– Avec roulement à bille

code	mm	kg	€
515020	Ø75x380/590	1,6	32,50



637791

637821

NEW!

TAMIS

– Avec crochet de suspension.

code	-	mm	€
637791	pour sucre glace	ø250x(H)75	8,75
637807	pour farine	ø250x(H)75	8,75
637814	pour chapelure	ø250x(H)75	8,75
637821	pour sucre glace	ø400x(H)75	16,50
637838	pour farine	ø400x(H)75	16,50
637845	pour chapelure	ø400x(H)75	16,50

NEW!

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 vaciller.
- Le brûleur se fixe facilement et en tout sécurité sur la bombe à gaz. Dès que la bombe à gaz est vide il suffit d'attacher le brûleur à une nouvelle bombe à gaz.
- La flamme s'allume facilement grâce à l'allumage piezo et brûle bleu vif.

code	-	mm	€
198230	Set bruleur & bombe	190x65x(H)250	19,50
198216	Chalumeau seul	190x35x65	17,95
199039	Set de 4 bombes à gaz	ø68x(H)190	6,60

Disponible en set ou comme des articles séparés

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

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

NEW!

Voir la vidéo

198209

198223

199046

CHALUMEAU DE CUISINE

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

code	mm	€
198209	145x(H)190	27,95

CHALUMEAU DE CUISINE

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

code	mm	€
198223	115x(H)155	14,95

CARTOUCHE À GAZ

– Avec divers embouts de remplissage

code	-	ml	€
199046	set de 4	200	8,90

783153

783160

783177

RAMEQUIN

– Rainuré

code	mm	€
783153	ø70x(H)35	0,90
783160	ø90x(H)48	1,45
783177	ø120x(H)55	1,85

MARMITE À SOUPE

Al ALUMINIUM PP POLYPROPYLENE 18/8 STAINLESS STEEL

SAVE ENERGY

860502

MARMITE À SOUPE

- L'isolation réduit la consommation d'énergie et garde l'extérieur froid
- Ces deux avantages peuvent reduire la consommation d'énergie avec 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 poly propylène
- L'anneau au tour de la soupière permets de la sortir très facilement et en tout sécurité et ainsi de remplir la cuve d'eau
- Pieds en caoutchouc antidérapant
- Idéal pour buffets

code	litre	V	W	mm	€
860502	8	230	450	Ø370x(H)300	82,50

S.S. STAINLESS STEEL

860083

MARMITE À SOUPE

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

code	litre	V	W	mm	€
860083	8	230	435	Ø340x(H)360	**67,50**

S.S. STAINLESS STEEL

860304

MARMITE À SOUPE

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

code	litre	V	W	mm	€
860304	8	230	435	Ø340x(H)360	**97,50**

204825

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE GN 1/1

PP POLYPROPYLENE S.S. STAINLESS STEEL

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

code	mm	litre	V	W	€
204825	573x348x(H)284	9	230	900	89,50

204900

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE POLLINA

S.S. STAINLESS STEEL

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

code	mm	litre	V	W	€
204900	615x355x(H)280	9	230	800	117,50

204832

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE - ROND

PP POLYPROPYLENE S.S. STAINLESS STEEL

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

code	mm	litre	V	W	€
204832	Ø405 x(H)248	6,8	230	500	82,50

239902

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE - ROND

S.S. STAINLESS STEEL

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

code	mm	litre	V	W	€
239902	Ø400x(H)250	6,8	230	1000	152,50

CHAFING DISH

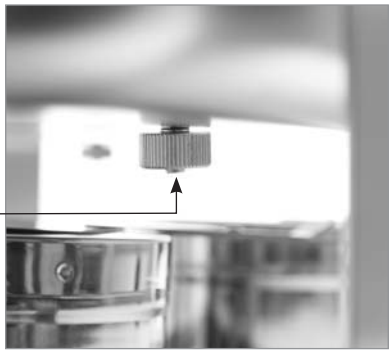
– Chafing dish professional de qualité extra
– Idéal pour buffets et traiteurs

470206

S.S. STAINLESS STEEL | 18/0 STAINLESS STEEL

ROLLTOP-CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

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



code	mm	litre	€
470206	590x340x(H)400	9	117,50

CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

S.S. STAINLESS STEEL

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

470008

code	mm	litre	€
470008	590x340x(H)355	9	89,50

471005

S.S. STAINLESS STEEL 18/0 STAINLESS STEEL

CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

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

code	mm	litre	€
471005	585x385x(H)315	9	**44,75**

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	**78,50**

S.S. STAINLESS STEEL 18/0 STAINLESS STEEL

471050

475904

18/0
STAINLESS STEEL

CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

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

code	mm	litre		€
475904	600x358x(H)295	9		**37,95**
472613	600x358x(H)295	9	par 2 unités	**69,95**

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	mm	litre	€
475201	385x295x(H)310	4,5	**35,00**

475201

472507

RÉCHAUD À SOUPE

S.S. STAINLESS STEEL 18/0 STAINLESS STEEL

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

code	mm	litre	€
472507	Ø370x(H)325	10	**42,50**

470619

CHAFING DISH - ROND

S.S. STAINLESS STEEL 18/0 STAINLESS STEEL

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

code	mm	litre	€
470619	Ø390x(H)270	3,5	**34,50**

470909

PLATEAU-SUPPORT POUR 2 BAINS-MARIE

S.S. STAINLESS STEEL

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

code	mm	litre		€
470930	530x325		Plateau-support	**21,50**
470909	Ø220x(H)190	4,2	Bain-marie bac	**17,25**

470930

470 909

470 909

470 930

470336

Système d'anti-goutte: la forme unique du couvercle roll-top évite que l'eau de condensation tombe sur la table

Le condensation coule dans le bac d'eau

ROLLTOP - CHAFING DISH GASTRONORME 1/1 AVEC SYSTÈME ANTI-GOUTTE

- Chafing dish élégant pour buffets.
- Système d'anti-goutte: la forme unique du couvercle roll-top guide l'eau de condensation dans un bac et évite que ce tombe sur la table
- Mécanisme d'ouverture très silencieuse.
- Roll-top couvercle rabattable jusqu'à 180°.
- Ensemble comprend deux supports pour boîte de combustibles et un bac GN 1/1 - profondeur 65 mm.
- En inox brillant.
- Structure en acier épaisseur 2,2 mm, couvercle épaisseur 1,2 mm.

code	mm	litre	-	€
470336	660x490x(H)460	9	GN 1/1	**249,50**

470329

CHAFING DISH POUR SOUPES - ROND

S.S. STAINLESS STEEL

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

code	mm	litre	€
470329	405x480x(H)460	11	359,50

470305

ROLLTOP-CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

S.S. STAINLESS STEEL

- 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	mm	litre	€
470305	660x490x(H)460	9	162,50

470312

ROLLTOP-CHAFING DISH - ROND

S.S. STAINLESS STEEL

- 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	mm	litre	€
470312	510x540x(H)480	5,6	112,50

470350

BAC EN PORCELAINE POUR CHAFING DISHES RONDS

PORCELAIN

- Pour chafing dish 470312

code	mm	litre	€
470350	390/345x(H)60	5,6	49,50

470367

BAC EN INOX POUR CHAFING DISHES RONDES

S.S. STAINLESS STEEL

- Pour chafing dish rond 470312

code	mm	litre	€
470367	390/345x(H)60	5,6	23,95

809709

With safety switch

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

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

code	mm	V	W		€
809709	200x320	230	400	Elément seulement	52,50
809754	560x350x(H)115	230	400	Set bac & élément	82,50
809716	Bac d'eau avec boulons				27,50

809600

ÉLÉMENT CHAUFFANT POUR CHAFING DISH

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

code	mm	V	W	€
809600	Ø130x(H)100	230	500	39,95

CHAUFFE-PLAT 2 BRÛLEURS

Al ALUMINIUM S.S. STAINLESS STEEL

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

code	mm	€
463000	330x180x(H)65	28,25

463000

CHAUFFE-PLAT 3 BRÛLEURS

Al ALUMINIUM S.S. STAINLESS STEEL

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

code	mm	€
463109	450x180x(H)65	36,25

463109

PORTE-BOUGIE

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	€
464809	Ø 46	0,80

464809

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- La pâte combustible est faite avec d'éthanol naturel (bio), mélangé avec de l'eau et une substance épaississante, afin de produire un gel solide.
- Toutes les pâtes combustibles de Hendi ne peuvent pas être avalées car nous y rajoutons un peu de Bitrix (substance amer).
- Nous vous conseillons d'utiliser des bruleurs spécifiques pour pâte combustible afin d'obtenir les meilleurs résultats.
- Hendi propose de pâte combustible dans les contenants les plus courants. Ils ont tous la même capacité de combustion, mais cela dépends de l'ouverture de la boîte ou du couvercle du bruleur. Pour une durée de combustion courte mais intense (2 heures), nous vous conseillons Blaze, pour une durée de combustion plus longue (au moins 3 heures) nous vous recommandons d'utiliser la pâte combustible de Hendi. Brûle sans suie ou odeur.
- Il faut toujours utiliser les bruleurs spéciaux pour contenir les cartouches ou les boîtes. Ils peuvent rapidement surchauffer et cela présente un danger d'incendie !
- Les supports pour cartouches ou boîtes (bruleurs) sont toujours livrés avec les chafing dishes de Hendi, mais aussi vendus seuls.
- Lisez attentivement les instructions du produit avant utilisation.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de feu, des objets chauds ou brulants autour de vous quand vous travailler avec le gel combustible. Le gaz au-dessus du gel brule et peut facilement tomber à côté du récipient.
- Assurez-vous que il n'y a pas de l'eau (de condensation) qui tombe dans la pâte combustible. Cela peut provoquer des éclaboussures dangereuses.
- Allumez les boîtes seulement après les avoir placées dans les bruleurs et sur place.
- Attention : la couleur de la flamme est bleu clair et donc pas très visible pendant la journée.
- Comment recharger : Assurez-vous que la boîte et/ou bruleur a complètement refroidi. Enlevez la boîte du support pour la remplir.
- Stockage : toujours conserver dans des récipients bien fermés, dans une pièce sombre et ventilée, pas plus de 20°C. Merci de vérifier la réglementation locale, si vous souhaitez stocker des quantités importantes.
- Si vous suivez les consignes mentionnés ci-dessus aucun incendie ne devrait se déclencher.
- Que es-ce qu'il faut faire lorsque un petit incendie se déclenche:
- Utilisez une couverture ignifuge (ou éventuellement une grande couverture mouillée) afin de couvrir le feu et d'empêcher le contact avec d'oxygène et le feu s'éteindra.
- Qu'est-ce qu'il faut faire si des vêtements ou corps prennent feu :
  - Prenez une couverture ignifuge ou une poudre ou un extincteur d'incendie CO_2.
  - N'essayez jamais d'éteindre le feu avec une serviette, cela ne fait que propager le feu !
  - Refroidir le corps immédiatement pendant 15 minutes et sans enlever les vêtements.
  - Cherchez d'assistance médicale

193310

194355

PÂTE COMBUSTIBLE BLAZE

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

code	-	quantité de commande	€
193310	carton de 72 boîtes	1	68,95
193327	set de 12 boîtes	6	13,95

PÂTE COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BOÎTE

- Boîte de 200 gr pour chafing dish.
- Durée de combustion: ± 3 heures.
- Pallet: 50x 194355, 140x 149300

code	-	quantité de commande	€
194355	carton de 72	1	56,50
194300	carton de 24	1	19,25

SUPPORT POUR LA BOÎTE À PÂTE COMBUSTIBLE

S.S. STAINLESS STEEL

code	emballé par	mm	€
470527	2	Ø90x(H)60	10,95

470527

190401

195505

195109

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH
– Seau 4 kilos

code	quantité de commande	€
190401	4	14,50

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BIDON
– Bidon 5 litres

code	quantité de commande	€
195505	4	12,95

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH
– Bouteille 1 litre

code	quantité de commande	€
195109	12	3,00

195604

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

code	-	€
195604	longueur 280 mm	13,75

190036

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

code	emballé par	€
190036	3	2,75

111420

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

Cr CHROME PLATED

code	emballé par	mm	€
111420	2	Ø90	7,95

COMBUSTIBLE LIQUIDE AVEC MÈCHE

– Combustible liquide avec mèche
– Ce combustible est fait de diéthylène glycol (DEG), ce qui est plus connu comme antigel pour radiateurs.
– Le DEG peut être fixé et brulé grâce à l'utilisation d'une mèche (à une température de 143°C nommé point de combustion).
– Hendi vend ce liquide dans des boîtes métalliques fermées non-rechargeable de 145 et 200 g et livres également une boîte en aluminium de 198 g sous le marque Blaze. La mèche ajustable en hauteur peut régler l'intensité de la flamme.
– Utilisation: à mettre sous un chafing dish ou un autre appareil qui convient aux boîtes ave de combustible liquide avec ou sans mèche.
– Durée de la combustion: environ 4 heures pour la boîte en 145 g et environ 6 heures pour les boîtes de 198 et 200 g.
– Brule sans suie ou odeur.
– Rendement de la chaleur: environ 50% par rapport à la pâte combustible.

– Avantages par rapport au pâte combustible:
  - UTILISATION SANS DANGER
  - peut être utilisé en plusieurs fois les boîtes étant parfaitement refermable
  - les boîtes ne chauffent pas et peuvent être utilisés sans support
  - les boîtes sont plus sécurisantes pendant l'utilisation. Lorsqu'elle tombe la flamme ne changera pas (voir image!)
  - Il suffit de souffler pour éteindre la flamme ou de fermer la boîte avec le bouchon
  - coût par heure est comparable avec celui de fuel liquide
  - brule moins fort que de fuel liquide, cela évite que l'eau dans le bac d'eau du chafing dish bouillira et s'évaporera.
– ATTENTION:
  - Le liquide est dans une certaine mesure dangereuse pour la santé. Portez des gants en latex ou lavez vos mains après avoir régler la mèche ou d'avoir eu un contact direct avec le liquide.
  - Un fiche de sécurité - Material Safety Data Sheet (MSDS) est disponible sur le site internet de Hendi, nous vous recommandons de l'imprimer et de le garder sous la main.

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

193617

COMBUSTIBLE LIQUIDE BLAZE

– Sans emission de toxiques ou odeurs

code	quantité de commande	emballé par	g	€
193617	1	carton de 24 boîtes	198	53,95
193624	4	set de 6 boîtes	198	14,95

COMBUSTIBLE LIQUIDE AVEC MÈCHE

- Boîte Hendi avec mèche, contient 100% diéthylène glycol
- Le combusstible se brûle complètement
- Sans emission de toxiques ou odeurs
- La mèche speciale donne une bonne temperature de combustion et flame
- Mèche réglable en hauteur
- La boîte ne se surchauffe pas, pas besoin de support
- Temperature et hauteur de la flamme égale pendant toute la durée de combustion
- Carton de 4x6 boîtes
- Grâce au bochon adapté, il est possible: d'utiliser la meme boîte plusieurs fois et de les stocker ou transporter en toute sécurité

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

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	32,50
193716	± 6 heures	4	6 par plateau	200	9,20
193952	± 4 heures	1	24 par carton	145	29,95
193761	± 4 heures	4	6 par plateau	145	8,50

LOUCHES ET CUILLÈRES DE SERVICE

CUILLÈRE À SAUCE

code	mm	litre	€
720400	290	0,03	9,25

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
720103	325	6,95

FOURCHETTE À SALADE

code	mm	€
720608	305	6,95

LOUCHE

code	mm	litre	€
720509	Ø90x315	0,12	9,25
721308	Ø70x285	0,06	8,75

COUTEAU À TARTE

code	mm	€
721100	290	8,25

SPATULE

code	mm	€
721001	325	8,75

CUILLÈRE À SPAGHETTI

code	mm	€
721209	325	8,25

ECUMOIRE

code	mm	€
720905	Ø110x365	8,75

CUILLÈRE À SERVICE

code	mm	€
720806	325	6,95
721407	300	6,95

LOUCHES ET CUILLÈRES DE SERVICE POUR CHAFING DISH

– Avec manche en polypropylène

LOUCHE À SOUPE

code	litre	mm	€
529003	0,09	ø90x335	6,75
529010	0,11	ø80x300	5,95

CUILLÈRE À SERVICE

code	mm	€
529300	350	5,25

ECUMOIRE

code	mm	€
529201	345	5,25

ECUMOIRE, ROND

code	mm	€
529041	370	5,95

PELLE À TARTE

code	mm	€
529027	310	5,95

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
529102	345	4,50

SPATULE

code	mm	€
529409	355	5,25

CUILLÈRE À SPAGHETTI

code	mm	€
529034	370	5,95

722107

PORTE-CUILLÈRE

code	mm	€
722107	110x264	7,50

LOUCHES ET CUILLÈRES DE SERVICE, THERMO-RÉSISTANT

COUVERTS À SALADE

code	mm	couleur	-	€
563908	305	blanc	Cuillère à salade	2,75
564004	305	blanc	Fourchette à salade	2,95

CUILLÈRE À SAUCE

code	litre	mm	couleur	€
563502	0,07	235	blanc	2,75
563557	0,07	235	noir	2,75
563700	0,14	300	blanc	3,00
563755	0,14	300	noir	3,00

COUVERTS À SALADE

CUILLÈRE À SALADE

code	couleur	litre	mm	€
564103	blanc	0,03	235	1,15
564158	noir	0,03	235	1,15
564202	transparent	0,03	235	1,15

CUILLÈRE À SALADE

code	couleur	litre	mm	€
564400	blanc	0,06	335	1,95
564455	noir	0,06	335	1,95

PINCES

PINCE DE SERVICE

PC POLYCARBONATE · <100°C TEMP · WASH

code	couleur	L mm	€
657607	noir	230	2,35
657621	transparant	230	2,35

PINCE À SALADE

M MELAMINE · <70°C TEMP · WASH

code	couleur	L mm	€
565506	blanc	290	2,95
565551	noir	290	2,95

PINCE À GÂTEAUX
– Forme coquille

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	L mm	-	€
171615	220	1 sur carte	4,25

PINCE À PÂTISSERIE

S.S. STAINLESS STEEL

code	L mm	€
523018	215	2,75

PINCE À SALADE

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	L mm	€
523315	212	2,75

PINCE À SPAGHETTI

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	L mm	-	€
523216	200	1 sur carte	2,95

PC POLYCARBONATE | ABS PLASTIC | S.S. STAINLESS STEEL | COOLING

424186

VITRINE RÉFRIGÉRANT - GASTRONORME 1/1

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

code	-	mm	€
424186	set	555x357x(H)175	**81,50**
424193	Élément réfrigerant a utiliser avec la vitrine réfrigérant 424186	430x275	**16,95**

424193

ABS PLASTIC | SAN PLASTIC | COOLING

871805

871812

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

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

code	mm	€
871805	440x320x(H)205	42,50

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

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

code	mm	€
871812	440x320x(H)440	85,00

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	22,75

866009

COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP

PC POLYCARBONATE · WASH

code	-	mm	€
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	37,50

871706

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

– Plastique avec couvercle Rolltop transparent

ABS PLASTIC · SAN PLASTIC

code	mm	€
871706	465x310x(H)190	32,50

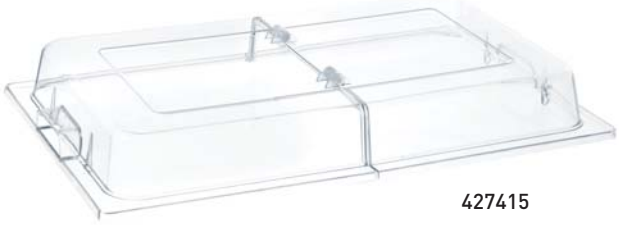
871713

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

– Deux plateaux, en plastique avec couvercle Rolltop transparent

ABS PLASTIC · SAN PLASTIC

code	mm	€
871713	465x310x(H)410	59,95



427415

COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP

PC POLYCARBONATE · WASH

code	-	mm	€
427415	GN 1/1	530x325x(H)76	16,75

424001

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

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

SAN PLASTIC · S.S. STAINLESS STEEL

code	-	mm	€
424001	Set	ø380x(H)240	42,50
427514	Couvercle roulante seul	ø380x(H)240	25,95

980101

CLOCHE À TARTE

– Avec couvercle en SAN
– Plateau en acier inoxydable

SAN PLASTIC · S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	€
980101	Ø300x(H)110	7,25

523834

523827

PLAT À TARTE TOURNANT

– Standard en inox
– Couvercle vendu séparément

S.S. STAINLESS STEEL

code	-	mm	€
523827	Plat	Ø300x(H)90	46,50
523834	couvercle	Ø300x(H)110	4,10

523902

PELLE À TARTE

– Avec poignée en polypropylène noir

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	mm	€
523902	260x60	3,95

523957

PELLE À TARTE

– Avec manche noire en polypropylène
– Avec un côté tranchant

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	mm	€
523957	280x75	5,50

PRÉSENTOIRS

PRÉSENTOIR
– Avec 3 plateaux

code	mm	€
429914	Ø 268-220-166x(H)320	35,00

429914

425466

425473

PRÉSENTOIR À ASSIETTES
– Pour 3 assiettes

code	convient aux assiettes de	mm	€
425466	max. Ø 170 mm	185x120x(H)260	13,25
425473	max. Ø 275 mm	290x200x(H)440	22,95

480519

480502

SUPPORT PLATEAU DE FRUITS DE MER

18/0 STAINLESS STEEL · WASH

– Avec deux plateaux.

code		mm	€
480519		Ø300-400x(H)200	26,25
480502	support seul	ø250-200x(H)190	7,25

NEW!

ETAGÈRE MULTIFONCTION

SAN PLASTIC · 18/0 STAINLESS STEEL · WASH

– 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	56,50

428245

DISTRIBUTEURS ET PICHETS

425299

FONTAINE DE JUS DE FRUIT

PC POLYCARBONATE · S.S. STAINLESS STEEL · COOLING

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

code	litre	mm	€
425299	8	260x360x(H)560	99,95

425190

FONTAINE DE JUS DE FRUIT

PC POLYCARBONATE · S.S. STAINLESS STEEL · COOLING

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

code	litre	mm	€
425190	5	280x220x(H)510	87,50

425343

FONTAINE DE LAIT

S.S. STAINLESS STEEL · COOLING

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

code	litre	mm	€
425343	10,5	260x360x(H)536	198,50

557402

DISTRIBUTEUR POLYVALENT

PC POLYCARBONATE · S.S. STAINLESS STEEL

- 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	72,50

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

425138

567906

425121

PICHET À JUS DE FRUIT

– Modèle droit en plastique transparent antirayure avec couvercle.

SAN PLASTIC

code	litre	mm	€
425138	2	Ø120x(H)250	10,50

PICHET

– Pichet en polycarbonate

PC POLYCARBONATE · WASH

code	litre	mm	€
567906	1,8	Ø135x(H)200	7,95

PICHET À JUS DE FRUIT

– Modèle bonbonne en plastique transparent résistant aux rayures avec couvercle (Méthylmethacrylate-Styrène).
– Équipé d´un tube à glaçons pour le refroidissement.

COOLING · WASH

code	litre	mm	€
425121	3	Ø150x(H)290	16,25

BROC

– Couvercle avec verseur

SAN PLASTIC

code	litre	mm	€
425763	1	Ø92x(H)245	5,25

425763

FONTAINE À CHOCOLAT

274101

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	mm	V	W	€
274101	ø210x(H)390	230	250	45,00

422502

SALADIER

– Double paroi

S.S. STAINLESS STEEL | WASH

code	mm	€
422502	Ø160x(H)75	10,95

566909

SALADIER

– Bleu transparent

SAN PLASTIC | WASH

code	mm	litre	€
566909	ø 325x(H)100	4.00	5,95

CORBEILLES

561102

CORBEILLE À PAIN GN 1/1
– Rectangulaire

code	mm	€
561102	530x320x(H)90	13,95

561003

CORBEILLE À PAIN
– Ovale

code	mm	€
561003	380x270x(H)90	8,25

426968

CORBEILLE AVEC COUVERCLE ROLLTOP
– GN 2/3.
– Corbeille en polypropylène renforcé (poly-rotin).
– Couvercle rolltop en polycarbonate.

code	-	mm	€
426968	Corbeille & Couvercle	365x335x(H)245	45,00
427538	Couvercle roll top seul	365x335x(H)175	27,50

561201

PRÉSENTOIR DE CORBEILLE À PAIN GN 1/2
– Rectangulaire
– Set de 2 corbeilles, support chromé compris

code	mm	€
561201	360x280x(H)90	21,50

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)100	39,75

561102 561003 426951 426968 561201

PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS

505007

PLANCHE À PAIN
– Hêtre massif

code	mm	€
505007	340x200x(H)14	5,50

505205

PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE
– Hêtre massif
– Avec rigole

code	mm	€
505205	390x230x(H)16	6,85

505106

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE
– Hêtre massif

code	mm	€
505106	390x160x(H)13	4,25

505403

PLANCHE À BAGUETTES
– En bois de hêtre massif
– Modèle combiné, 1 côté avec rigole et 1 côté rainuré

code	mm	€
505403	530x325x(H)18	19,50

505502

PLANCHE À DÉCOUPER
– Avec grille en bois amovible
– Avec 4 pieds anti-dérapants

code	mm	€
505502	475x322	28,95

MELAMINE

– Hygiénique et résistant au chocs.
– Poids léger.

NEW! M MELAMINE -20°C 70°C TEMP WASH MICRO

PLATEAUX IMITATION ARDOISE
– Rectangulaire.

code	-	mm	€
561362	Gastronorme 1/1	530x325x(H)7	41,75
561379	Gastronorme 1/2	325x265x(H)7	22,95
561386	Gastronorme 1/3	325x175x(H)7	14,95
561393	Gastronorme 2/4	525x160x(H)7	22,95

PLATEAUX IMITATION ARDOISE
– Rond.

code	mm	€
561409	ø330x(H)7	22,95
561416	ø430x(H)7	32,95

PLATEAUX AVEC POIGNÉE
– Imitation ardoise

code	mm	€
561355	424x300x(H)15	18,50

PLATEAUX IMITATION BOIS
– Rectangulaire

code	-	mm	€
561324	Gastronorme 1/1	530x325x(H)10	34,50
561331	Gastronorme 1/2	325x265x(H)10	18,50
561348	Gastronorme 2/4	525x160x(H)10	17,25

PLATEAUX AVEC POIGNÉE
– Imitation bois.
– Rond.

code	mm	€
561300	424x300x(H)15	18,50

PLATEAUX AVEC POIGNÉE
– Imitation bois.
– Rectangulaire.

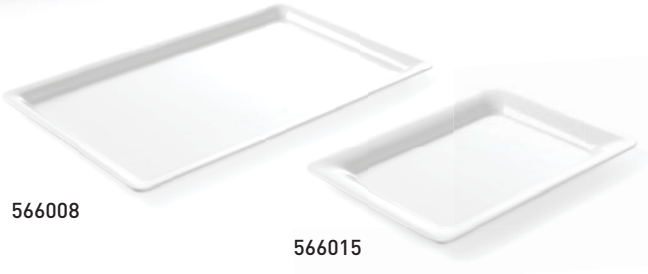
code	mm	€
561317	530x200x(H)15	20,50

MÉLAMINE

– Hygiénique et résistant au chocs.
– Poids léger.

NEW! M MELAMINE WASH MICRO

Supports de buffet antidérapants et bols en mélamine voir pages 144-145



566008

566015

PLATEAUX GASTRONORME AVEC BORD FIN

– Hygiénique et résistant au chocs.
– Poids léger.

code	-	mm	€
566008	Gastronorme 1/1	530x325x(H)20	**14,95**
566015	Gastronorme 1/2	325x265x(H)20	**7,95**
566060	Gastronorme 1/2	325x265x(H)65	**13,95**
566022	Gastronorme 1/3	325x177x(H)20	**7,95**
566077	Gastronorme 1/3	325x177x(H)65	**11,95**
566046	Gastronorme 1/4	265x152x(H)20	**4,95**
566053	Gastronorme 2/4	530x163x(H)20	**10,95**

SUPPORT DE PRÉSENTATION POUR BUFFET EN MÉLAMINE

Cr CHROME PLATED M MELAMINE

NEW!

– 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.

561850
561911

561898
561928

561942
561935

BAC GASTRONORME EN MÉLAMINE

code	mm	H (mm)	€
561850	GN 1/3 - 325x176	100	15,25
561911	Support + bacs 3xGN1/3		77,50

code	mm	H (mm)	€
561898	GN 1/6 - 176x162	100	11,25
561928	Support + bacs 3xGN1/6		62,50

code	mm	H (mm)	€
561942	ø120	110	4,60
561935	Support + bacs (ø120x(H)110 mm)		52,50

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

561607

PLATEAU GN 1/1

code	mm	€
561607	530x325x(H)20	19,25

PLATEAU RECTANGULAIRE

code	mm	€
561508	360x205x(H)38	13,50
561515	495x270x(H)56	24,95
561522	560x320x(H)52	28,50

561591

PLAT À PÂTES ROND

code	mm	€
561591	Ø380x(H)90	15,95

PLATEAU CARRÉ

code	mm	€
561539	305x305x(H)40	14,95
561546	355x355x(H)40	21,95
561553	405x405x(H)50	29,95

561645

PLATEAU DE BUFFET OVALE

code	mm	€
561645	610x230x(H)42	16,95
561652	713x285x(H)40	28,95

561652

M MELAMINE

SALADIER CARRÉ

code	mm	€
561560	130x130x(H)65	3,85
561577	190x190x(H)100	8,85
561584	270x270x(H)105	16,95

RAMEQUIN

– Côtelé

code	-	mm	€
561706	50 ml	Ø70x(H)35	0,85
561713	80 ml	Ø80x(H)40	1,10
561720	100 ml	Ø85x(H)45	1,25

561294

NEW!

PRÉSENTOIR EN BOIS AVEC LES BOLS

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

code	mm	€
561294	400x130x(H)60	24,50

561966

561973

NEW!

SUPPORT DE BUFFET ANTIDERAPANT

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

code	mm	€
561966	260x230x(H)100	6,95
561973	265x230x(H)200	10,95

561980

561997

NEW!

SUPPORT DE BUFFET ANTIDÉRAPANT

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

code	mm	€
561980	ø200x(H)100	6,95
561997	ø200x(H)200	14,95

PLATEAUX INCURVÉS

NEW!

– Hygiénique et résistant au chocs.
– Poids léger.

code	mm	H mm	taille	€
561669	530x325	40	GN 1/1	31,50
561676	325x265	40	GN 1/2	15,95

561669

BOLS INCURVÉS

NEW!

– Hygiénique et résistant au chocs.
– Poids léger.

code	mm	€
561454	250x120x(H)75	3,95
561485	530x270x(H)107	21,95

561485

561461

BOLS INCURVÉS

NEW!

– Hygiénique et résistant au chocs.
– Poids léger.

code	mm	couleur	€
561461	355x355x(H)123	blanc	12,95
561478	355x355x(H)123	noir	12,95

561478

BOLS ÉVASÉS

NEW!

– Hygiénique et résistant au chocs.
– Poids léger.

code	mm	€
561423	212x208x(H)104	9,95
561430	300x291x(H)137	16,95
561447	360x349x(H)163	25,95

561423

PORCELAINE

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

783009

BAC GASTRONORME GN 1/1

code	mm	-	€
783009	530x325x(H)65	GN 1/1	51,50

783016

BAC GASTRONORME GN 1/2

code	mm	-	€
783016	325x265x(H)65	GN 1/2	20,50

783023

BAC GASTRONORME GN 1/3

code	mm	-	€
783023	325x176x(H)65	GN 1/3	11,95

PLATEAU RECTANGULAIRE

code	mm	€
783054	570x390	43,50

783054

PLATEAU JAPONAIS

code	mm	€
783504	460x250x(H)50	24,95

783504

POT À VINAIGRETTE

code	ml	€
785003	1800	9,95
785010	1000	6,25

785003 785010

CUILLÈRE À SAUCE
– 40 ml

SAN PLASTIC

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

NEW!

563632 563649

PLATEAUX INOX

436103

Voir page 130 pour la gamme complète de vitrines à couvercle

436103

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

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	mm	€
436103	530x325x(H)17	13,95

807705

PLATEAU GN 1/1

18/10 STAINLESS STEEL · WASH

code	mm	-	€
807705	530x325x(H)10	GN 1/1	19,95

410103

410202

PLATEAU RECTANGULAIRE AVEC POIGNÉES
– Avec bordure décorative

18/0 STAINLESS STEEL · WASH

code	mm	€
410103	520x310	18,50
410202	600x360	27,25

412107

412206

PLATEAU RECTANGULAIRE
– Avec bordure décorative

18/0 STAINLESS STEEL · WASH

code	mm	€
807804	530x325	20,95
412206	500x360	20,10
412107	420x310	14,35

PLAT OVALE

code	mm	€
404003	190x140	1,65
404102	240x170	2,45
404201	300x220	3,25
404300	350x240	4,10
404409	400x260	5,45
404508	450x290	6,95
404607	500x350	8,75

PLATEAU DE SERVICE
– Brossé

code	mm	€
480205	Ø300	6,50
480304	Ø350	9,25
480403	Ø400	12,50

PLATEAU DE RÉCEPTION

code	-	mm	€
496206	oval	455x340	3,75
496305	rond	ø350	3,30
496404	GN 1/1	530x325	5,40
496107	rectangulaire	410x310	3,25

496206

496404

496107

496305

ALLUME-GAZ

– Rechargeable
(l´allume-gaz est livré vide)

code	-	mm	€
198124	2 sur carton	230	7,95

CHANDELIER 5 BRANCHES

– Livré démonté
– Livré sans les bougies

Al ALUMINIUM

code	H mm	€
466070	380	27,95
466087	540	41,95
466117	790	79,95
466124	1060	109,95
466131	1180	139,75

466131

466124

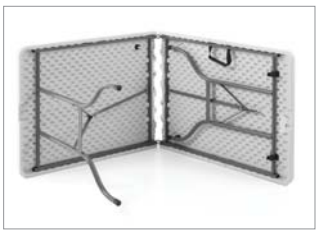
466117

466087

466070

MOBILIER RESTAURATION PLIABLE

– Mobilier pliable facile à stoker et à trnapoeter 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

NEW!

810958

HDPE POLYETHYLENE

MANGE-DÉBOUT ROND

code	mm	€
810958	ø800x(H)1100	52,50

TABLE PLIANTE

– Modèle pliable pour faciliter le transport et le rangement

HDPE POLYETHYLENE

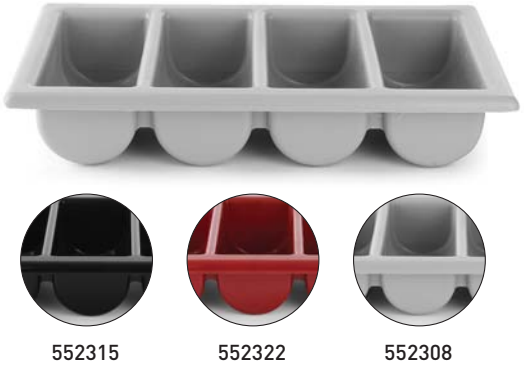
code	mm	€
810910	1830x750x(H)740	69,50

BAC À COUVERT

BAC À COUVERT
– 4 compartiments
– GN 1/1

PP POLYPROPYLENE

code	mm	couleur	€
552315	530x325x(H)100	noir	5,95
552322	530x325x(H)100	bordeaux	4,25
552308	530x325x(H)100	gris	5,45

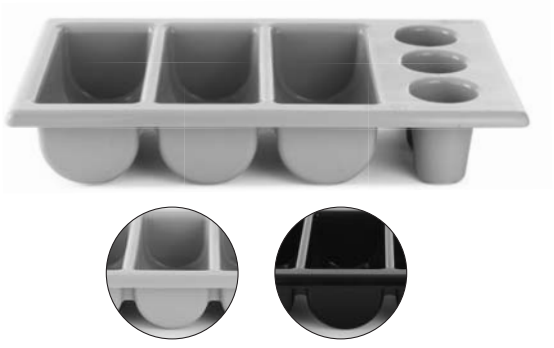


552315 552322 552308

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

PP POLYPROPYLENE

code	mm	couleur	€
552353	530x325x(H)105	gris	6,50
552360	530x325x(H)105	noir	6,50



552353 552360

552254

552261

BAC À COUVERT AVEC SUPPORT
– Set d'un bac à couvert avec le support adapté
– Gastronorme 1/1

PE POLYETHYLENE

code	-	couleur	€
552254	4 compartiments	gris	10,95
552261	6 compartiments	gris	11,95

552407

SUPPORT POUR PANIER À COUVERT
– Pour 4 paniers
– Paniers pas compris

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	€
552407	255x295x(H)215	35,00

PANIER À COUVERT

PP POLYPROPYLENE

code	mm	€
871201	Ø97x(H)137	1,65

PANIER À COUVERT

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	€
552490	Ø97x(H)137	3,95

871201

552490

PLATEAUX FASTFOOD

PP POLYPROPYLENE · <80°C TEMP · STACKABLE

878927

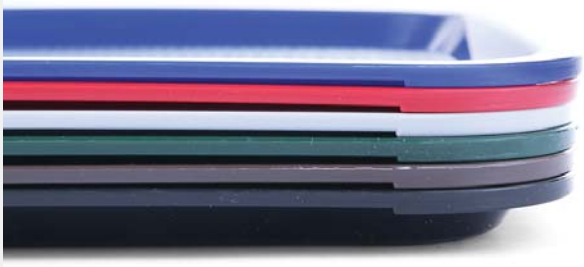
878828

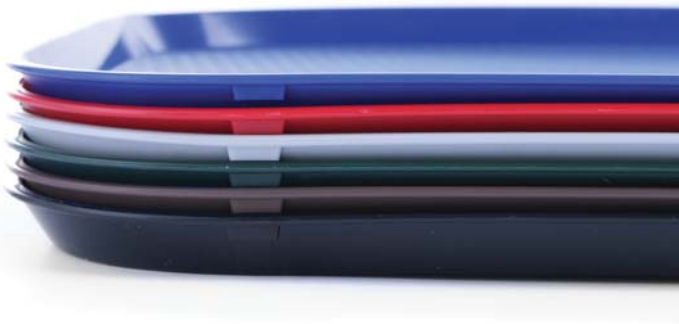
PLATEAU FASTFOOD

code	couleur	mm	€
878903	gris	305x415	2,75
878910	rouge	305x415	2,75
878927	bleu	305x415	2,75
878934	vert	305x415	2,75
878941	brun	305x415	2,75
878958	noir	305x415	2,75

PLATEAUX FASTFOOD

code	couleur	mm	€
878804	gris	350x450	3,45
878811	rouge	350x450	3,45
878828	bleu	350x450	3,45
878835	vert	350x450	3,45
878842	brun	350x450	3,45
878859	noir	350x450	3,45





MOTIF GRANITE

876619

PLATEAU RECTANGULAIRE

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

code	-	mm	€
876619	GN 1/1	530x325	**10,50**
876602	GN 1/2	265x325	**6,95**

GN 1/2

GN 1/1

PLATEAU DE SERVICE

code	mm	€
480106	Ø315x(H)45	**7,50**

480106

PLATEAU À CAFÉ OVALE

– Finition satinée

code	mm	€
405000	200x140	**1,55**
405208	265x195	**2,60**
405307	285x220	**3,15**

405000

PLATEAU À CAFÉ

– En fer chromé/nickelé

code	mm	€
421291	310x230	**2,25**

421291

PLATEAUX WOODFORM

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

507216

PLATEAU WOODFORM

– Rectangulaire

code		mm	€
507216	GN 1/1	325x530	13,25
507117	Euronorm	370x530	13,95
507018		430x610	16,95
507469		330x430	11,25

507933

507568

PLATEAU WOODFORM

– Ovale

code	mm	€
507568	200x265	4,75
507964	230x160	4,50
507933	290x210	6,50

507711

PLATEAU WOODFORM

– Rond, à rebord haut

code	mm	€
507711	Ø320x(H)35	10,50
507766	Ø360x(H)30	13,25
507773	Ø420x(H)30	19,50

507865

PLATEAU WOODFORM

– Rond, à rebord bas

code	mm	€
507865	Ø380	9,75

810507

NEW!

SUPPORT PLATEAU PLIABLE

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

code	€
810507	49,50

FIBRE DE VERRE

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

508626

PLATEAU RECTANGULAIRE

– Noir

code	mm		€
508657	200x280		5,75
508626	325x530	GN 1/1	9,95
508619	370x530	Euronorm	11,95

508718

PLATEAU OVALE

– Noir

code	mm	€
508718	160x230	2,95
508725	200x265	3,50
508732	210x290	4,25

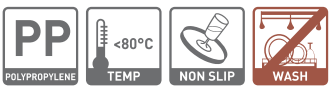
PLATEAU ROND

– Noir

code	mm	€
508824	Ø280	4,95
508817	Ø350	6,25
508800	Ø400	8,25
508794	Ø460	12,95

508817

PLATEAUX EN POLYPROPYLÈNE



– Polypropylène de qualité extra
– Couche antidérapant en caoutchouc, efficace mouillé ainsi que sec.
– Résistant aux chocs et fêlures.

878101

PLATEAU RECTANGULAIRE

– Noir

code		mm	€
878118		255x355	4,50
878101	GN 1/1	530x325	6,95

878408

PLATEAU ROND AVEC BORD HAUT

– Noir

code	mm	€
878606	Ø320	5,95
878408	Ø360	6,75

PLATEAU ROND

– Noir

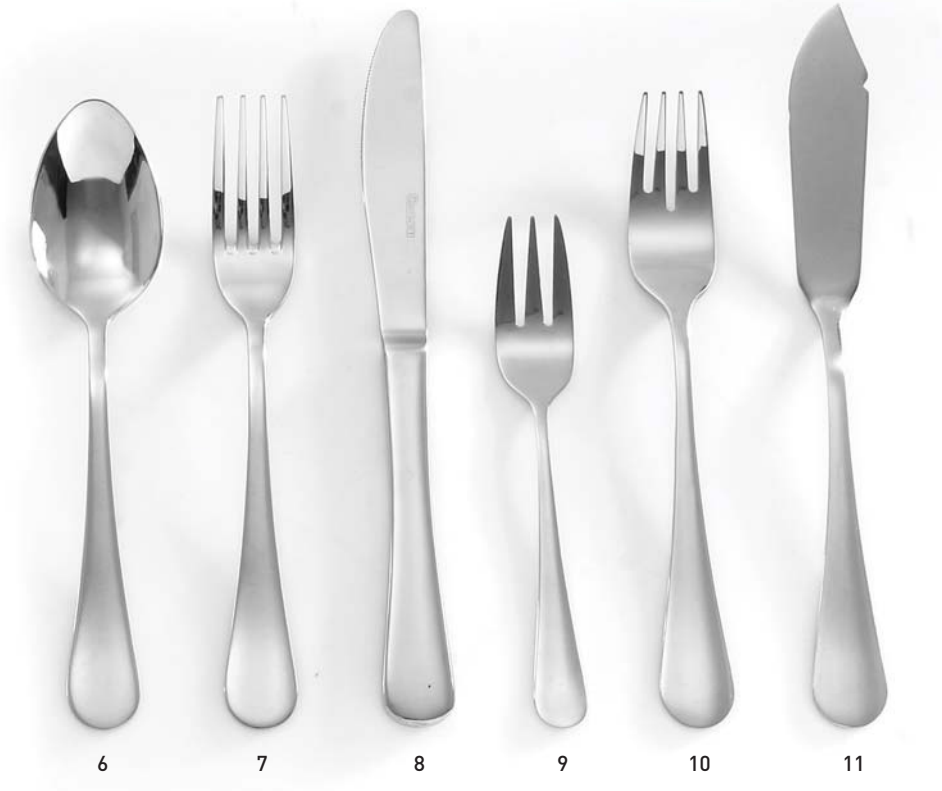
code	mm	€
878125	Ø280	3,75
878132	Ø360	4,25
878149	Ø410	4,95

878149

BLUES

BLUES

– Poli à la main
– Finition mirroir



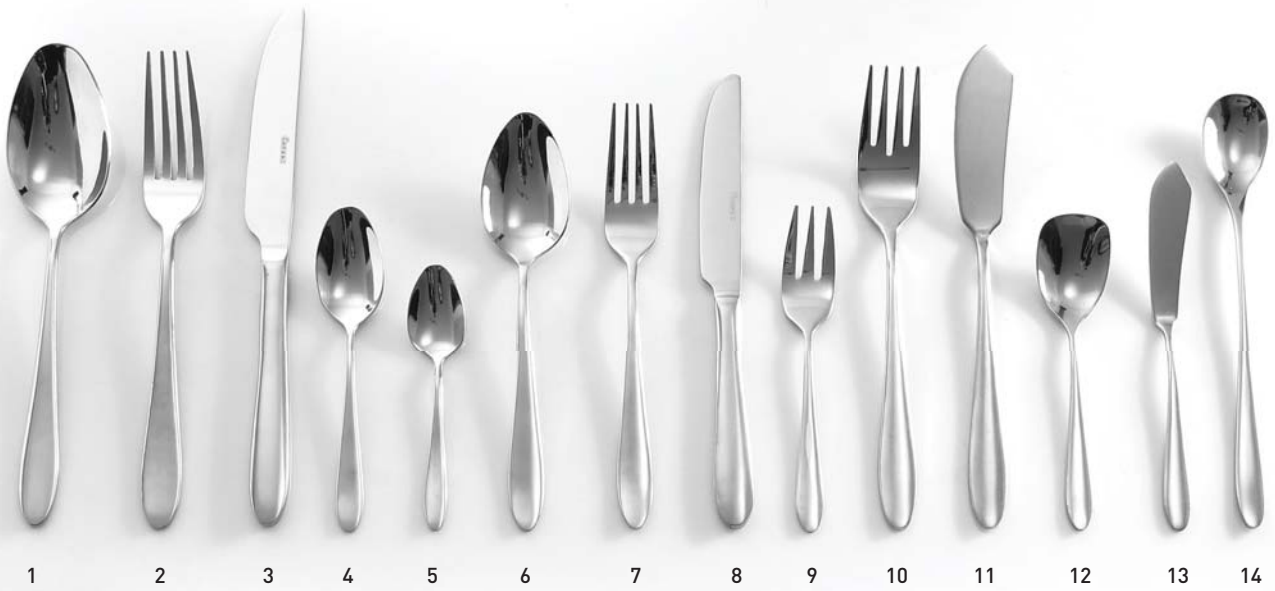
code				L mm	€
768037	1	Cuillère de table	set de 6	204	**8,35**
768020	2	Fourchette de table	set de 6	205	**8,35**
768013	3	Couteau de table	set de 6	231	**9,95**
768082	4	Cuillère à café	set de 12	139	**7,85**
768099	5	Cuillère à moka	set de 12	119	**7,30**

code				L mm	€
768068	6	Cuillère de dessert	set de 6	179	**7,30**
768051	7	Fourchette de dessert	set de 6	178	**7,30**
768044	8	Couteau de dessert	set de 6	210	**8,35**
768075	9	Fourchette à gâteaux	set de 12	145	**7,85**
768105	10	Fourchette à poisson	set de 6	180	**7,30**
768112	11	Couteau à poisson	set de 6	205	**7,30**

JAZZ

JAZZ

– Poli à la main
– Finition mirroir



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

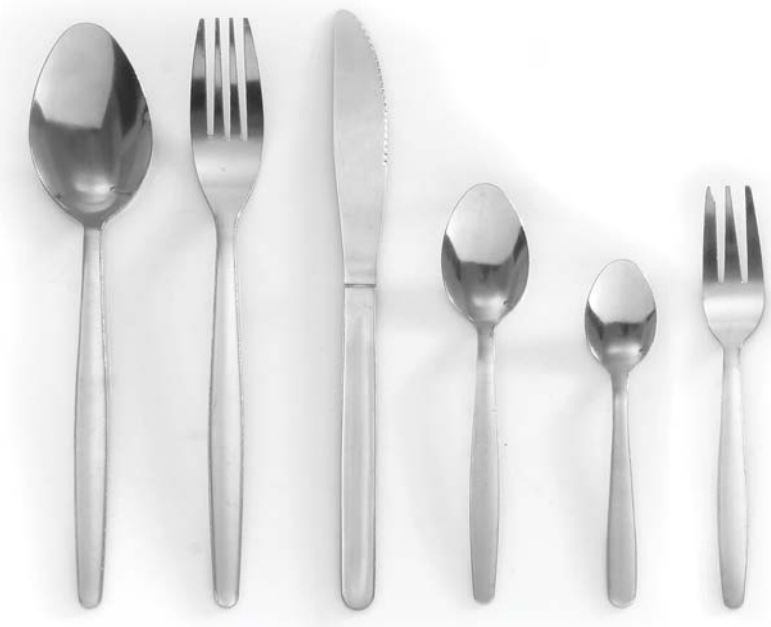
code				L mm	€
765036	1	Cuillère de table	set de 6	208	8,35
765029	2	Fourchette de table	set de 6	205	8,35
765012	3	Couteau de table	set de 6	233	10,45
765081	4	Cuillère à café	set de 12	138	8,35
765098	5	Cuillère à moka	set de 12	115	8,15
765067	6	Cuillère de dessert	set de 6	180	7,30
765050	7	Fourchette de dessert	set de 6	183	7,30

code				L mm	€
765043	8	Couteau de dessert	set de 6	207	9,20
765074	9	Fourchette à gâteaux	set de 12	141	8,35
765104	10	Fourchette à poisson	set de 6	201	8,35
765111	11	Couteau à poisson	set de 6	211	8,35
765128	12	Cuillère à glace	set de 12	139	11,50
765241	13	Couteau de beurre	set de 12	159	10,45
765135	14	Cuillère à sorbet	set de 6	193	8,35

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

code				L mm	€
765142	1	Pelle à tarte	set de 2	277	3,10
765159	2	Cuillère à salade	set de 2	206	3,40
765166	3	Fourchette à salade	set de 2	206	3,40
765173	4	Fourchette de cuisine	set de 2	202	3,65
765258	5	Fourchette à charcuterie	set de 6	137	7,30

code				L mm	€
765197	6	Couteau à steak	set de 6	221	11,50
765203	7	Louche	set de 2	278	9,20
765210	8	Cuillère à légumes	set de 2	203	3,65
765227	9	Cuillère à pommes de terre	set de 2	214	3,65
765234	10	Cuillère à sauce	set de 2	203	8,35



ECONOMIC
– Poli en machine

WASH · 18/0 STAINLESS STEEL

code				L mm	€
764039	1	Cuillère de table	set de 12	198	3,50
764022	2	Fourchette de table	set de 12	198	3,50
764015	3	Couteau de table	set de 12	214	5,50
764084	4	Cuillère à café	set de 24	138	3,75
764091	5	Cuillère à moka	set de 24	115	3,50
764077	6	Fourchette à gâteaux	set de 24	148	3,75

COUVERTS À STEAK

FOURCHETTE À STEAK
– En inox avec manche en ABS
– Set de 6

ABS PLASTIC · S.S. STAINLESS STEEL

code	lame mm	€
781432	200	4,25

781449

781456

COUTEAU À STEAK
– En inox avec manche en ABS
– Set de 6

ABS PLASTIC · S.S. STAINLESS STEEL

code	lame mm	€
781449	215	4,25
781456	250	8,95

403709

SET FOURCHETTES ET PINCE À HOMARD

– 4 fourchettes en inox
– 1 pince chromé

WASH

code	L mm	€
403709	205	18,50

403716

FOURCHETTES À HOMARD

– 6 fourchettes

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	L mm	€
403716	205	9,95

781913

COUTEAU A HUITRES

18/0 STAINLESS STEEL · WASH

code	-	L mm	€
781913	sur carte	180	4,95

402221

FOURCHETTE À ESCARGOTS

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	-	L mm	€
402221	6 sur carte	140	5,95

402023

PLAT À ESCARGOTS

– Pour 6 escargots

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	-	ØxH mm	€
402023	3 sur carte	150x20	12,50

402528

PINCE À ESCARGOTS

– Modèle pince

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	-	L mm	€
402528	2 sur carte	170	6,75

KARIZMA

KARIZMA

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

ASSIETTE PLATE

code	mm	€
795101	ø160	1,85
795309	ø200	2,50
795507	ø240	2,75
795705	ø280	5,25
795903	ø320	8,35

ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
794500	ø300	6,75

PLAT OVALE

code	mm	€
796306	290x200	9,85
796405	340x235	13,95

SALADIER

code	mm	€
796603	ø150	3,65
796702	ø190	5,50
796801	ø250	7,25

BOL À SOUPE

code	-	ml	mm	€
798805	bol	380	ø120	5,25
798904	soucoupe		ø180	2,35

TASSE ET SOUCOUPE

code	-	mm	ml	€
798010	tasse à mocha		90	1,25
798034	soucoupe	ø125		0,85
798164	tasse à café		170	2,10
798249	tasse à cappuccino		230	2,40
798171	soucoupe	ø149		1,40

FLORA

FLORA

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

ASSIETTE PLATE

code	mm	€
787007	Ø160	1,95
787014	Ø200	2,50
787021	Ø255	2,90
787038	Ø270	3,80
787045	Ø300	6,20

ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
787052	Ø235	2,90

PLAT OVALE

code	mm	€
787069	280x180	9,30
787076	330x225	13,45

SALADIER

code	ml	mm	€
787083	250	Ø145x(H)45	3,05
787090	1000	Ø230x(H)65	6,40

BOL À SOUPE

code	-	ml	mm	€
787267	bol	250		5,40
787182	soucoupe		Ø158	1,85

TASSE ET SOUCOUPE

code	-	mm	ml	€
787113	tasse à mocha		120	1,85
787120	soucoupe	Ø130		1,25
787144	tasse à café		180	2,40
787151	soucoupe	Ø138		1,50
787175	tasse à cappuccino		250	2,85

EXCLUSIV

EXCLUSIV

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

ASSIETTE PLATE

code	mm	€
782606	ø140	1,55
782613	ø170	2,15
794159	ø210	2,70
794166	ø250	3,35
794173	ø270	3,95
794180	ø300	7,50

ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
794203	Ø220	2,70

ASSIETTE À PASTA

code	mm	€
794135	Ø300	7,25

PLAT OVALE

code	mm	€
794197	340x270	14,95
794296	290x230	10,95

SALADIER

code	ml	mm	€
794272	250	ø150x(H)40	2,70
794142	500	ø190x(H)55	4,40
794289	1000	ø245x(H)65	6,25

BOL À SOUPE ET SOUCOUPE

code	-	ml	mm	€
794258	bol	380		5,95
794265	soucoupe		Ø120	2,50

TASSES ET SOUCOUPES

code	-	ml	mm	€
794234	tasse à mocha	90		1,50
794241	soucoupe		Ø120	1,05
794210	tasse à café	170		2,30
794111	tasse à cappuccino	230		2,25
794227	soucoupe		Ø145	1,50

SATURN

SATURN

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

ASSIETTE PLATE

code	mm	€
794319	ø 200	2,50
794326	ø 240	2,70
794333	ø 260	3,15
794340	ø 280	5,40
794357	ø 300	6,25
794364	ø 320	7,25

ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
794395	ø 220	2,70
794517	ø 300	6,25

PLAT OVALE

code	mm	€
794371	290x200	10,95
794388	340x240	15,75

SALADIER

code	mm	€
794463	Ø 150	3,75
794524	Ø 190	4,95
794470	Ø 250	5,85

BOL À SOUPE ET SOUCOUPE

code	-	ml	mm	€
794449	bol	380		5,85
794456	soucoupe		Ø190	2,50

TASSES ET SOUCOUPES

code	-	ml	mm	€
794425	tasse à mocha	90		1,50
794432	soucoupe		Ø125	1,05
794401	tasse à café	170		2,30
794418	soucoupe		Ø150	1,50
794487	tasse à cappuccino	230		2,50
794494	soucoupe		Ø150	1,65

MOK

code	ml	€
794531	300	2,95

GOURMET

GOURMET

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

ASSIETTE PLATE

code	mm	€
780008	ø 190	3,25
780015	ø 210	3,95
780022	ø 230	4,25
780039	ø 270	4,95
780046	ø 290	5,25
780107	ø 320	12,25

ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
780053	ø 240	4,50

ASSIETTE À PÂTES

code	mm	€
780060	ø 270	6,75

PLAT OVALE

code	mm	€
780077	240x170	8,95
780084	310x220	11,75
780091	360x260	17,50

PLAT À TAPAS

code	ml	mm	€
780114	250	ø 130x(H)40	3,50
780121	500	ø 160x(H)60	6,25
780138	1200	ø 230x(H)70	9,95
780145	2500	ø 250x(H)95	10,95

BOL À SOUPE

code		ml	€
780152		350	6,25
780169	soucoupe		2,95

TASSE ET SOUCOUPE

code	-	ml	mm	€
780176	tasse	100		2,65
780183	soucoupe		ø 115	1,60
780190	tasse	250		2,75
780206	soucoupe		ø 160	1,75

DELTA

DELTA

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

ASSIETTE PLATE

code	mm	€
794050	ø 160	1,65
794067	ø 200	2,15
794074	ø 240	2,25
794081	ø 270	2,75
794098	ø 300	5,25

ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
799420	ø 230	2,35

ASSIETTE À PÂTES

code	mm	€
799406	ø 260	5,95
799413	ø 300	7,30

PLAT OVALE

code	mm	€
799437	290x200	8,50
799444	340x240	12,50

SALADIER

code	mm	€
799451	ø 120	2,75
799468	ø 140	3,05
799475	ø 230	5,25
799482	ø 270	7,85

BOL À SOUPE

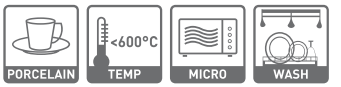
code		ml	mm	€
799383		380	160x(H)55	4,85
799390	soucoupe		ø 170	1,75

TASSE ET SOUCOUPE

code	-	ml	mm	€
799161	tasse	90		1,20
799178	soucoupe		ø 83	0,75
799147	tasse	230		2,00
799154	soucoupe		ø 115	1,25

PLATS ET BOLS DE PRÉSENTATION

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



NEW!

785614

ASSIETTE TRIANGULAIRE

code	mm	€
785614	176x161x(H)27	3,75

785621

ASSIETE VAGUE AVEC 2 SÉPARATEURS

code	mm	€
785621	182x140x(H)27	3,25

785638

ASSIETTE SPIRALE

code	mm	€
785638	173x170x(H)23	4,25

785744

785737

PLAT À OLIVES

code	mm	€
785737	415x56x(H)36	4,60
785744	304x37x(H)29	2,75

NEW!

BOL INCLINÉ

code	mm	€
785645	170x163x(H)134	8,50
785652	138x138x(H)118	5,25

785645

BOL

code	mm	€
785669	280x190x(H)120	12,95
785676	235x160x(H)98	8,95
785683	180x125x(H)80	5,95
785690	140x102x(H)65	3,95

785669

785751

PLAT À BAQUETTE

code	mm	€
785751	383x100x(H)35	5,85
785768	478x113x(H)50	8,95

785768

PLAT À FOUR AVEC COUVERCLE

code	mm	€
785607	140x122x(H)75	4,50

785607

PLAT À FOUR AVEC COUVERCLE

code	mm	€
785799	183x110x(H)78	8,95

785799

LIONHEAD

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

BOL À SOUPE

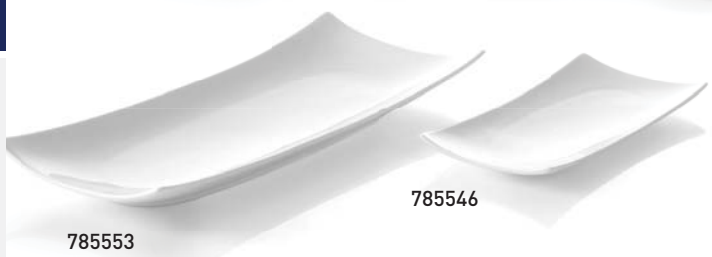
PORCELAIN | <600°C TEMP | MICRO | WASH | STACKABLE

code	mm	ml	€
784778	Ø90x(H)60	125	1,45
784761	Ø120x(H)78	250	2,25
784754	Ø138x(H)95	500	3,65
784747	Ø175x(H)120	1000	7,50
784730	Ø215x(H)155	2000	13,75

ASSIETTE TORRO

– Rectangulaire

code	mm	€
783634	250x175x(H)23	5,75
783641	310x210x(H)25	7,65
783658	360x240x(H)30	11,75



ASSIETTE BARK

– Rectangulaire

code	mm	€
785546	218x105x(H)23	4,35
785553	352x146x(H)40	9,95

BOL VANILLA

code	mm	€
785560	225x111x(H)62	6,85
785577	290x136x(H)80	9,75
785584	332x165x(H)94	17,50

ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
785805	ø280x(H)60	9,95
785812	ø220(H)42	4,25

TAPASMINI

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

784303

COUPELLE TAPAS CASCARA

code	mm	emballé par	€
784303	Ø100	6 pièces	6,50

784327

COUPELLE TAPAS CUADRADO

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

784365

COUPELLE TAPAS REDONDO

– Ronde

code	mm	emballé par	€
784365	Ø75x(H)30	6 pièces	5,95

784433

COUPELLE TAPAS LION

code	mm	emballé par	ml	€
784433	Ø55x(H)45	6 pièces	50	6,85

784341

COUPELLE TAPAS PESCADO

– Forme poison

code	mm	emballé par	€
784341	90x105x(H)25	6 pièces	7,50

784334

COUPELLE TAPAS CONCHA

– Forme bateau

code	mm	emballé par	€
784334	90x50x(H)20	6 pièces	5,25

784426

COUPELLE TAPAS PLATO

– Ronde

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

784419

COUPELLE TAPAS CUADRADO

– Carré

code	mm	emballé par	€
784419	59x59x(H)37	6 pièces	4,85

784396

COUPELLE TAPAS TRIANGOLO

– Triangulaire

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

784389

COUPELLE TAPAS CACEROLE

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

784372

COUPELLE TAPAS HUEVO

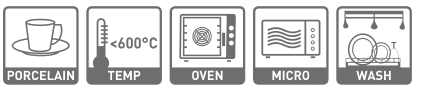
code	mm	emballé par	€
784372	Ø65x(H)15	6 pièces	5,35

785324

COUPELLE TAPAS CUCHARA

code	mm	emballé par	€
785324	133x43x(H)26	6 pièces	6,95

PLATS À FOUR PORCELAINE



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

PLAT À TAPAS OVALE

STACKABLE

code	mm	€
784006	165x105x(H)30	2,50
784013	215x140x(H)35	4,25
784020	270x180x(H)40	7,50

PLAT À TAPAS RECTANGULAIRE

STACKABLE

code	mm	€
784105	100x140x(H)45	2,50
784112	120x190x(H)50	4,55
784129	185x260x(H)55	9,50

786321

786352

RUSTICA PLAT À FOUR OVALE

code	mm	€
786321	220x130x(H)40	4,75
786338	245x145x(H)55	6,75
786345	340x205x(H)70	15,75

RUSTICA PLAT À FOUR CARRÉ

code	mm	€
786352	165x165x(H)70	5,25

786369

786307

RUSTICA PLAT À FOUR RECTANGULAIRE

code	mm	€
786369	280x185x(H)65	8,95
786376	330x225x(H)70	13,75
786383	375x260x(H)75	19,75

RUSTICA PLAT À FOUR ROND

code	mm	€
786307	Ø100x(H)50	1,85
786314	Ø250x(H)70	11,95

PLATS À FOUR EN PORCELAINE BLANC CASSÉ

NEW!

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

PLAT À FOUR ROND

code	mm	€
785898	220x180x(H)50	4,95
785904	185x152x(H)40	3,45

PLAT À FOUR PEU PROFOND

code	mm	€
785706	304x197x(H)60	13,95
785713	253x164x(H)54	9,95
785720	203x133x(H)50	5,95

PLAT À FOUR PROFOND OVALE

code	mm	€
785829	375x260x(H)56	17,95
785836	324x225x(H)56	12,95
785843	276x190x(H)54	9,65

PLAT À FOUR ELLIPSE

code	mm	€
785850	288x226x(H)70	15,25
785867	245x187x(H)62	9,95
785874	200x150x(H)52	6,50
785881	147x115x(H)50	3,50

ENFANTS

786499

ASSIETTE D'ENFANT "OURS"

– Ø190 mm sans les oreilles

code	mm	€
786499	Ø265	7,95

786239

BOL À GLACE MODÈLE CLOWN

code	mm	€
786239	226x145x(H)37	6,95

783153 783160 783177

RAMEQUIN

– Rainuré

code	mm	€
783153	ø70x(H)35	0,90
783160	ø90x(H)48	1,45
783177	ø120x(H)55	1,85

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	6,35

786437

SAUCIÈRE

– Blanc brillant

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

code	mm	€
786437	180x55x(H)130	4,75

786413

MÉNAGÈRE PORCELAINE

– 2 pièces: salière et poivrière

code	-	mm	€
786413	Poivre & sel	Ø42x(H)80	5,75

786420

MÉNAGÈRE PORCELAINE

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

code	-	mm	€
786420	Poivre, sel & cure-dents	125x54x(H)90	7,75

BOLS À SOUPE ET SAUCE

SOUPIÈRE
– Avec couvercle et cuillère de service

code	litre	mm	€
434208	2,7	Ø270x(H)120	19,95

BOL À SOUPE
– Avec anses

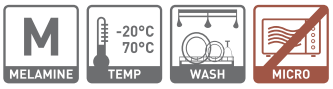
code	litre	mm	€
430002	0,35	Ø120x(H)50	2,25

LÉGUMIER
– Avec poignées

code	mm	€
401002	Ø120x(H)30	1,95
401101	Ø140x(H)35	2,25
401200	Ø160x(H)40	2,50
401309	Ø180x(H)45	2,95
401408	Ø200x(H)50	3,95
401606	Ø220x(H)50	4,95

SAUCIÈRE
– Sur pied

code	litre	mm	€
432143	0,085	120x(H)50	2,10
432006	0,14	135x(H)70	2,55
432105	0,23	160x(H)90	3,25
432129	0,28	200x(H)105	3,75
432136	0,46	240x(H)120	5,40



NEW!

MELAMINE

– Hygiénique et résistant au chocs.
– Poids léger.

561379

561393

PLATEAUX IMITATION ARDOISE

– Rectangulaire.

code	-	mm	€
561362	Gastronorme 1/1	530x325x(H)7	41,75
561379	Gastronorme 1/2	325x265x(H)7	22,95
561386	Gastronorme 1/3	325x175x(H)7	14,95
561393	Gastronorme 2/4	525x160x(H)7	22,95

561355

PLATEAUX AVEC POIGNÉE

– Imitation ardoise

code	mm	€
561355	424x300x(H)15	18,50

561416

PLATEAUX IMITATION ARDOISE

– Rond.

code	mm	€
561409	ø330x(H)7	22,95
561416	ø430x(H)7	32,95

561348

561324

PLATEAUX IMITATION BOIS

– Rectangulaire

code	-	mm	€
561324	Gastronorme 1/1	530x325x(H)10	34,50
561331	Gastronorme 1/2	325x265x(H)10	18,50
561348	Gastronorme 2/4	525x160x(H)10	17,25

561300

PLATEAUX AVEC POIGNÉE

– Imitation bois.
– Rond.

code	mm	€
561300	424x300x(H)15	18,50

561317

PLATEAUX AVEC POIGNÉE

– Imitation bois.
– Rectangulaire.

code	mm	€
561317	530x200x(H)15	20,50

PLATEAUX EN ARDOISE

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

SET AVEC PLATEAU TOURNANT EN ARDOISE

S.S. STAINLESS STEEL

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

code	mm	€
424605	ø350x(H)25	29,95

424605

PLATEAUX EN ARDOISE RONDS

code	mm	emballé par	€
424612	ø200x(H)5	2	4,95
424629	ø250x(H)5	2	6,95
424636	ø300x(H)5	2	9,95

424612

PLATEAUX EN ARDOISE CARRÉS

code	mm	emballé par	€
424643	200x200x(H)5	2	4,95
424650	250x250x(H)5	2	6,95
424667	300x300x(H)5	2	9,95

424643

PLATEAUX EN ARDOISE RECTANGULAIRES

code	mm	emballé par	€
424674	150x100x(H)5	2	2,95
424681	200x100x(H)5	2	3,45
424698	300x100x(H)5	2	4,50

424674

PLATEAUX EN ARDOISE AVEC POIGNÉES

code	mm	€
424704	300x450x(H)40	12,95

424704

PLATEAUX EN ARDOISE FORME VAGUE

code	mm	emballé par	€
424711	200x100x(H)5	2	3,95
424728	300x150x(H)5	2	6,95

424711

NEW!

PORCELAIN <600°C TEMP MICRO WASH

785645

BOL INCLINÉ

code	mm	€
785645	170x163x(H)134	8,50
785652	138x138x(H)118	5,25

426425

426432

426449

426456

S.S. STAINLESS STEEL WASH

NEW!

PANIERS À FRITES MINIATURES

code	mm	€
426425	100x80x(H)65	4,50
426432	105x90x(H)65	4,95
426449	ø90x(H)90	3,95
426456	275x130x(H)45	7,95

630907

NEW!

630914

630921

S.S. STAINLESS STEEL

WASH

SUPPORT POUR CORNETS DE FRITES

code	mm	€
630907	ø95/110x(H)175	5,95

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.

code	mm	€
630914	210x110x(H)172	4,95

SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

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

code	mm	€
630921	270x270x(H)280	11,95

622704

622728

622742

CERAMIC ELECTRO GAS WASH INDUCTION

POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉS

– Avec 2 poignées
– Tôle d´acier émaillé

code	mm	€
622704	ø100x(H)20	4,25
622711	ø120x(H)25	4,50
622728	ø150x(H)27	4,95
622735	ø200x(H)36	6,25
622742	ø240x(H)40	6,95

NEW!

426326

SEAU À GLACE MINIATURE

code	mm	€
426326	ø97x(H)98	3,45
426333	ø115x(H)110	3,95
426340	ø135x(H)130	4,95

426388

PASSOIRE MINIATURE

code	mm	€
426388	100	2,45
426395	130	2,95

426463

POT SNACK

code	mm	€
426463	45x50	1,95
426470	70x100	3,75

426487

PLAT SNACK

code	mm	€
426487	185x95x(H)45	4,50

426357

SEAU MINIATURE

code	mm	€
426357	ø70x(H)77	2,90
426364	ø87x(H)93	3,40
426371	ø125x(H)127	4,95

CORBEILLES

– Polyrotin

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code		mm	€
426500		225x130x(H)55	1,85
426531	set de 3	225x130x(H)55	5,95

CORBEILLE À PAIN - RECTANGULAIRE

code		mm	€
426807		225x150x(H)65	2,05
426838	set de 3	225x150x(H)65	6,75

CORBEILLE À PAIN - ROND

code		mm	€
426609		Ø200x(H)65	1,85
426630	set de 3	Ø200x(H)65	5,95

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code		mm	€
426708		225x110x(H)60	1,60
426739	set de 3	225x110x(H)60	5,25

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code		mm	€
426906		375x140x(H)70	2,25
426937	set de 3	375x140x(H)70	6,95

CORBEILLE À PAIN PITA - ROND

code		mm	€
425701		Ø150x(H)40	1,05
425749	set de 4	Ø150x(H)40	5,30
425800		Ø200x(H)50	1,80
425848	set de 4	Ø200x(H)50	8,30

CORBEILLE À PAIN PITA - OVALE

code		mm	€
425503		200x140	1,75
425541	set de 4	200x140	8,10
425602		230x180	2,40
425640	set de 4	230x180	10,70

CORBEILLE À FRUITS

– Fil métallique chromé

code	mm	€
426418	Ø 215x(H)205	6,25

SACS À PAIN

NEW!

– Fait en coton durable.
– Disponible dans les combinaisons de couleur gris/beige et gris/gris foncé.
– Convient au lavage en machine.

SAC À PAIN ROND

code	mm	couleur	€
429006	ø150x(H)150	Beige	3,95
429013	ø150x(H)150	Gris foncé	3,95
429020	ø200x(H)200	Beige	4,95
429037	ø200x(H)200	Gris foncé	4,95
429044	ø250x(H)160	Beige	5,95
429051	ø250x(H)160	Gris foncé	5,95
429068	ø400x(H)300	Beige	10,95
429075	ø400x(H)300	Gris foncé	10,95

SAC À PAIN CARRÉ

code	mm	couleur	€
429105	150x150x(H)150	Beige	5,95
429112	150x150x(H)150	Gris foncé	5,95
429129	200x200x(H)200	Beige	7,50
429136	200x200x(H)200	Gris foncé	7,50
429143	250x250x(H)160	Beige	7,95
429150	250x250x(H)160	Gris foncé	7,95

VERSEUSES ISOTHERMES

– En acier inoxydable
– Isolation par double paroi avec vide air
– Couvercle/corps/verseuse/manche chromé
– Très bonne isolation

445808 445815 445822 445839

VERSEUSE ISOTHERME

code	litre	ØxH mm	€
445808	0,35	108x150	32,95
445815	0,6	120x168	33,95
445822	1	136x188	36,25
445839	1,5	136x258	38,50

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	11,75
446607	1,5	145x230	12,75
446706	2	145x260	13,85

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	11,75
446621	1,5	145x230	12,75
446720	2	145x260	13,85

PP POLYPROPYLENE | 18/10 STAINLESS STEEL | WASH

POT À POMPE ISOTHERME

– Pot en inox,isolation à double paroi avec vide d'air
– Socle pivotant 360°C
– Manette pressoir renforcée
– Couvercle amovible
– Poignée solide pour transport sécurisé
– Bac égouttoir en option

code	litre	øxH mm	€
445877	3	171x373	**49,75**
445891		bac égouttoir	**8,95**

445877

La manette pressoir permet de servir facilement et précisément

445891

Les bacs égouttoirs peuvent être attachés pour former un ensemble

449608

449707

PP POLYPROPYLENE | WASH

VERSEUSE ISOTHERME AVEC BOUTEILLE INTÉRIEURE EN VERRE

code	couleur	litre	ØxH mm	€
449608	noir	1	140x268	**8,25**
449707	blanc	1	140x268	**8,25**

448908

445884

POT À POMPE

- Corps en acier inoxydable
- Avec système à pression pour tirer des boissons

PP POLYPROPYLENE · S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	litre	ØxH mm	€
448908	2,2	150x340	**18,75**

PICHET ISOTHERME

- Isolation double paroi en inox avec vide d'air : conserve les boissons chaudes et froides à la bonne température de service.
- Convient aux tasses et verres d'une hauteur maximale de 11 cm.
- Avec indicateur de niveau.
- Facile à nettoyer.

S.S. STAINLESS STEEL

code	litre	ØxH mm	€
445884	3	168x456	**39,95**

POTS À LAIT "BARISTO"

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	litre	€
451557	0,35	5,95
451564	0,50	6,95
451571	0,75	9,95

POTS MULTI-FONCTIONNELS

18/10 STAINLESS STEEL · WASH

code	litre	mm	€
451502	0,35	ø76x(H)93	6,50
451519	0,6	ø90x(H)112	7,95
451526	0,9	ø102x(H)125	10,95
451533	1,5	ø112x(H)161	15,25

POT À LAIT CAPPUCCINO

– Avec poignée

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code		litre	mm	€
458204	6 tasses	0,7	ø95x(H)105	12,95
458006	9 tasses	0,9	ø100x(H)115	14,25

CRÈMIER

– Modèle droit

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	litre	mm	ØxH mm	€
450109	0,02	Ø35x(H)35	35x35	1,35
450208	0,04	Ø40x(H)40	40x40	2,10
450307	0,07	Ø50x(H)55	50x55	1,95
450406	0,12	Ø60x(H)60	60x60	2,45
450505	0,25	Ø75x(H)75	75x75	3,50

POT À LAIT/D'EAU

– Modèle droit

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	litre	mm	€
451007	0,35	Ø85x(H)110	5,25
451106	0,75	Ø100x(H)120	7,95
451205	1,2	Ø120x(H)130	11,25
451304	1,8	Ø130x(H)170	14,25
451403	2,7	Ø145x(H)185	18,75

CAFETIÈRE/THÉIÈRE AVEC COUVERCLE

– Couvercle à charnière
– Modèle droit

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	litre	mm	€
453001	0,3	Ø74x(H)95	6,25
453100	0,5	Ø74x(H)123	6,95
453209	1	Ø97x(H)142	9,50
453308	1,5	Ø120x(H)158	13,50
453407	2	Ø126x(H)185	17,50
453506	3	Ø145x(H)210	21,50

455012

CRÉMIER ET SUCRIER

– Modèle droit
– 3 pièces: plateau 130x230mm, sucrier 0,2 l, crémier 0,15 l

code	-	mm	€
455012	1 set sur carte	230x130	10,90

452004 452103

SUCRIER

– Avec couvercle à charnière

code	mm	litre	€
452004	Ø75x(H)70	0,2	4,25
452103	Ø85x(H)80	0,3	4,95

523629 523636

PINCE À SUCRE

code	-	mm	€
523629	2 sur carte	160	3,95
523636	2 sur carte	113	2,75

452202

SUCRIER

– Sans couvercle

code	mm	litre	€
452202	Ø85x(H)65	0,3	3,95

452325 452714

COUPELLE À SUCRE/CRÈME CHANTILLY

code	-	mm	€
452714	6 sur carte	ø65	3,40
452325	4 sur carte	ø100	4,50

452400

DOSEUR SUCRE

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

code	mm	ml	€
452400	Ø80x(H)140	200	2,50

452486

DOSEUR SUCRE

– Pot en verre.
– Verseur en inox 18/0.

code	ml	mm	€
452486	178	Ø75x(H)135	1,95

18/0 STAINLESS STEEL

WASH

NEW!

452431

DOSEUR SUCRE

– Pot en verre
– Verseur en inox 18/0.

code	ml	mm	emballé par	€
452431	355	ø75x(H)180	6	9,95

452448

DOSEUR SUCRE

– Pot en verre.
– La sortie du verseur est équipé d'un petit couvercle.
– Couvercle en inox 18/0.

code	ml	mm	emballé par	€
452448	355	ø75x(H)137	6	9,95

452455

DOSEUR SUCRE

– Pot en verre.
– Couvercle avec un sortie centré.
– Couvercle en inox 18/0.

code	ml	mm	emballé par	€
452455	355	ø75x(H)147	6	9,95

452462

SAUPOUDREUR À FROMAGE

– Pot en verre.
– Couvercle en inox 18/0.

code	mm	ml	emballé par	€
452462	ø75x(H)137	355	6	9,95

452479

SAUPOUDREUR SUCRE À GLACE

– Pot en verre.
– Couvercle en inox 18/0.

code	emballé par	ml	€
452479	6	355	9,95

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

465387

SALIÈRE ET POIVRIÈRE
– Couvercle en inox

code	-	mm	€
465387	Set de 2	Ø40x(H)70	1,30

461167 461266

SALIÈRE ET POIVRIÈRE
– Conteneur en verre
– Bouchon en acier inoxydable

code	-	mm	emballé par	€
461167	poivre	Ø40x(H)70	6	7,95
461266	sel	Ø40x(H)70	6	7,95

468821

POT À CURE-DENTS
– Pot en verre
– Bouchon en acier inoxydable

code	mm	emballé par	€
468821	Ø40x(H)70	6	9,75

631300 631102

631201

SAUPOUDREUR

code	-	mm	€
631201	salière - poivrière	ø55x(H)75	4,75
631102	saupoudreur parmesan	ø55x(H)75	4,75
631300	saupoudreur avec gaze	ø55x(H)75	5,25

786413

MÉNAGÈRE PORCELAINE
– 2 pièces: salière et poivrière

code	-	mm	€
786413	Poivre & sel	Ø42x(H)80	5,75

786420

MÉNAGÈRE PORCELAINE
– 3 pièces: salière, poivrière, porte-cure-dents

code	-	mm	€
786420	Poivre, sel & cure-dents	125x54x(H)90	7,75

452424

VERSEUR À MIEL
– En verre
– Couvercle en plastique chromé

code	mm	€
452424	Ø80x(H)115	3,95

465370

FROMAGÈRE
– Conteneur en verre
– Cuillère en acier inoxydable

code	mm	€
465370	Ø130x(H)90	6,75

465301

MÉNAGÈRE
– De 2 pièces - poivre, sel
– Poli mat

code	mm	€
465301	85x55x(H)115	3,20

465349

MÉNAGÈRE
– De 2 pièces - huile, vinaigre
– Poli mat

code	mm	ml	€
465349	120x75x(H)185	150	6,75

465332

MÉNAGÈRE
– De 3 pièces - poivre, sel, moutarde
– Avec cuillère à moutarde en inox
– Poli mat

code	mm	€
465332	100x95x(H)115	5,15

465318

MÉNAGÈRE
– De 3 pièces - poivre, sel, porte-serviettes
– Poli mat

code	mm	€
465318	85x75x(H)115	4,05

465325

MÉNAGÈRE
– De 3 pièces - poivre, sel, pot à cure-dents
– Poli mat

code	mm	€
465325	90x90x(H)115	4,25

465356

MÉNAGÈRE
– De 4 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre
– Poli mat

code	mm	€
465356	130x110x(H)185	8,95

465363

MÉNAGÈRE
– De 5 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre, pot à cure-dents
– Poli mat

code	mm	€
465363	130x110x(H)185	9,75

460009

MÉNAGÈRE
– De 2 pièces - poivre, sel

code	mm	€
460009	100x50x(H)140	8,25

460108

MÉNAGÈRE
– Set 3 pièces - poivre, sel, aromate
– Livré sans la bouteille Maggi

code	mm	€
460108	140x50x(H)140	10,95

461129

SAUPOUDREUR CARRÉ

– Saupoudreur en verre.
– Couvercle fait en inox 18/0.

code	mm	ml	emballé par	€
461129	40x40x(H)100	59	12	9,95

461112

SAUPOUDREUR MODÈLE HAUT

– Pot en verre.
– Couvercle en inox 18/0.

code	mm	ml	emballé par	€
461112	ø45x(H)110	30	12	8,95

18/0 STAINLESS STEEL | WASH

NEW!

461136

BOUTEILLE CARRÉ HUILE ET VINAIGRE

– Bouteille en verre.
– Couvercle faite en inox 18/0.

code	mm	ml	emballé par	€
461136	55x55x(H)147	178	12	11,95

18/0 STAINLESS STEEL

MÉNAGÈRE

– Support fait en fer chromé.
– Deux bouteilles huile/vinaigre et un poivrière et un salière avec couvercles fait en inox 18/0.

code	mm	€
460214	160x135x(H)175	8,95

460214

18/0 STAINLESS STEEL

460245 460252

MÉNAGÈRE POUR HUILE ET VINAIGRE

– Support fait en fer chromé.
– 2 bouteilles pour huile/vinaigre avec des verseurs en inox.

code	mm	ml	€
460245	115x60x(H)325	2x237	7,95
460252	130x70x(H)370	2x470	9,95

18/0 STAINLESS STEEL

460221

MÉNAGÈRE

– Support fait en fer chromé.
– Poivrière et salière (60 ml)avec couvercle en inox 18/0.
– Deux bouteilles à pression en polyéthylène.

code	mm	ml	€
460221	148x140x(H)250	2 x 200	8,95
460238	148x140x(H)250	2 x 350	9,95

456514

BOÎTE À THÉ

– En bois, vitre en acryl
– Avec 12 compartiments

WASH

code		mm	€
456514		300x280x(H)90	29,95

570807

BOULE À THÉ

– Pour herbes et thé
– Avec manche articulé

S.S. STAINLESS STEEL

code		mm	€
570807		Ø40x150	2,25
570821	2 sur carte	Ø40x150	4,95

638101

PASSOIRE À THÉ & HERBES

– Avec manche filiforme

18/10 STAINLESS STEEL

code	mm	€
638101	Ø70x225	2,95

592038

PRESSE-CITRON

S.S. STAINLESS STEEL WASH

code	-	mm	€
592038	6 sur carte	80x70	7,95

440704

S.S. STAINLESS STEEL WASH

POUBELLE DE TABLE

– Conteneur en inox
– Couvercle à bascule en ABS noir

code	mm	€
440704	Ø120x(H)165	8,25

421550

NEW!

S.S. STAINLESS STEEL WASH

POUBELLE DE TABLE

code	mm	€
421550	Ø120x(H)180	5,95

NEW!

Peut être utilisé comme panier à couvert

POUBELLE DE TABLE OU PANIER À COUVERT

M MELAMINE

code	-	mm	€
421567	blanc	ø130x(H)160	7,95
421574	noir	ø130x(H)160	7,95

400203

PLATEAU DE SERVICE - RECTANGULAIRE

18/0 STAINLESS STEEL WASH

code	mm	€
400203	205x155	3,10

400005

PLAT À SERVIR

S.S. STAINLESS STEEL WASH

code	mm	€
400005	230x130	3,75

400104

PLAT À SERVIR

S.S. STAINLESS STEEL WASH

code	mm	€
400104	210x110	2,65

441008

BEURRIER
– Pour motte de 250 grammes

WASH

code	mm	€
441008	125x(H)55	9,95

441107

COUPE À GLACE
– Sur pied

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	mm	€
441107	Ø90x(H)50	1,90

595008

SONNETTE DE RÉCEPTION
– Chromé avec socle en métal

Cr CHROME PLATED

code	ØxH mm	€
595008	85x60	5,25

444023

ATTACHE-NAPPE

18/0 STAINLESS STEEL

code	-	mm	€
444023	4 sur carte	50x(H)40	2,25

428511

PORTE-SERVIETTES
– Mat

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	€
428511	170x30x(H)70	4,25

428528

PORTE-SERVIETTES
– Fil métallique chromé

Cr CHROME PLATED

code	mm	€
428528	190x190x(H)65	6,95

441466

COQUETIER
– Modèle plat

S.S. STAINLESS STEEL · WASH · STACKABLE

code	Emballé par	mm	€
441466	6	Ø85x(H)15	8,95

441367

COQUETIER

S.S. STAINLESS STEEL · WASH

code	Emballé par	mm	€
441367	6	Ø50x(H)45	3,75

441503

CUILLÈRE À OEUF
– ABS blanc

ABS PLASTIC

code	-	€
441503	set 6 pc	2,25

SUPPORT MENU

PMMA PLEXIGLAS

code	mm	-	€
663769	80x72x(H)20	transparent	9,95
663776	80x72x(H)20	blanc	9,95
663912	80x72x(H)20	noir	9,95

PORTE-MENU

– 6 pièces dans boîte en couleurs

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	-	€
665251	80x77x(H)18	set de 6	16,50

PORTE-ADDITION

– Set de 3 pièces
– Avec pince

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	-	€
595206	152x110	set de 3	11,25

PORTE-MENU

code	mm	€
665503	100	4,95
665510	200	5,95

PORTE-ADDITION

– Set de 2 pièces
– Avec pince

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	-	€
595305	Ø40x(H)104	set de 2	8,75

440605

CENDRIER AVEC BAC COLLECTEUR

code	mm	€
440605	Ø140x(H)40	3,15

569757

CENDRIER
– Mélamine noir.

code	mm	€
569757	Ø146	5,95

440407

CENDRIER AVEC COUVERCLE

code	mm		€
440407	Ø90x(H)28		2,50
440490	Ø90x(H)28	Set de 3	5,75

440803

CENDRIER
– Extra-lourd

code	mm	€
440803	Ø75x(H)28	4,25
440858	Ø95x(H)28	4,95
440902	Ø120x(H)28	6,25

440872

NEW!

CENDRIER EMPILABLE

code	mm	€
440872	ø80x(H)30	2,25
440865	ø100x(H)30	2,95
440889	ø120x(H)30	3,25

440001

CENDRIER AVEC REBORD

code	mm	€
440001	Ø140x(H)30	1,55
440100	Ø160x(H)30	1,90

440506

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

code	mm	€
440506	210x140x(H)90	16,95

440209

CENDRIER AVEC BOUTON POUSSOIR

code	mm	€
440209	Ø90x(H)45	4,25

PICTOGRAMMES
– Avec bande autocollante

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	type	€
663608	Ø75	Messieurs	1,75
663615	Ø75	Femmes	1,75
663622	Ø75	Toilettes	1,75
663639	Ø75	Non fumeur	1,75
663646	Ø75	Fauteuil roulant	1,75
663653	Ø75	Portable éteint	1,75

663608 663615 663622

663639 663646 663653

PICTOGRAMMES
– Avec bande autocollante

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	type	€
663783	Ø75	Fumeur	1,85
663790	Ø75	Non fumeur	1,95
663820	Ø160	Fumeur - grand	5,75
663806	Ø160	Non fumeur- grand	5,75

663820 663806

CHEVALET DE TABLE NON FUMEUR
– Imprimé de 2 côtés

18/0 STAINLESS STEEL WASH

code	mm	€
663660	52x(H)40	1,85

663660

CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ
– Noir - Blanc.
– Imprimé de 2 côtés.

PMMA PLEXIGLAS WASH

code	-	mm	emballé par	€
663462	"reserved"	130x35x(H)40	1	1,35
663745	"gereserveerd"	130x35x(H)40	1	1,35
663752	"gereserveerd"	130x35x(H)40	6	6,95
663479	"reserviert"	130x35x(H)40	1	1,35
663486	"réservé"	130x35x(H)40	1	1,35
663509	"vyhrazena"	130x35x(H)40	1	1,35
663516	"riservato"	130x35x(H)40	1	1,35
663523	"rezerwacja"	130x35x(H)40	1	1,35
663530	"стол заказан"	130x35x(H)40	1	1,35
663547	"rezervat"	130x35x(H)40	1	1,35

NEW!

663745

CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ

18/0 STAINLESS STEEL WASH

code	-	mm	emballé par	€
663691	"Gereserveerd" & "Réservé"	52x(H)40	4	6,95
663707	"Reserviert"	52x(H)40	4	6,95

663691

CHEVALETS DE TABLE NUMÉROTÉS
– Sets avec numéros divers
– 12 numéros par set

18/0 STAINLESS STEEL WASH

code	-	mm	€
663844	Numéros 1-12	52x(H)40	10,95
663851	Numéros 13-24	52x(H)40	10,95
663868	Numéros 25-36	52x(H)40	11,95
663875	Numéros 37-48	52x(H)40	12,95
663882	Numéros 49-60	52x(H)40	12,95
663899	Numéros 61-72	52x(H)40	13,95

663844

664025

664032

664049

664018

664001

ARDOISE

– Noir, avec cadre en bois

code	mm	€
664025	300x400	8,75
664032	400x600	13,50
664049	600x800	23,95

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

– Noir, avec cadre en bois

code	mm	€
664001	500x850	59,50
664018	700x1200	125,00

NEW!

664100

NEW!

664117

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

– Noir, avec cadre en acier.

code	mm	€
664100	700x1100	79,50

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

– Noir, avec cadre en acier.

code	mm	€
664117	500x850	67,50

NEW!

664094 664087

ARDOISE DE TABLE
– Noir, avec support en bois.

code	-	mm	€
664087	Set de 2	148x97	9,75
664094	Set de 2	210x150	12,50

664063 664056

ARDOISE DE TABLE
– Noir, avec support en bois

code	-	mm	€
664056	Set de 2	150x230	5,95
664063	Set de 2	210x320	8,35

NEW!

664070

TABLEAU ARDOISE AVEC CHEVALET
– Noir, avec chevalet en bois

code	mm	€
664070	220x360	9,95

NEW!

664261 664209 664216

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	9,95

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	9,95
664209	5 feutres blancs	9,95
NEW! 664261	1 blanc, 1 orange, 1 jaune, 1 rouge et 1 violet	9,95

664223 664230 664247 664254

FEUTRES À CRAIE
– Pointe plate, largeur du trait 15 mm

code	-	€	
664223	3 feutres blancs	9,95	
664230	1 rose, 1 vert et 1 feutre bleu	9,95	
664247	1 blanc, 1 rouge et 1 jaune	9,95	NEW!
664254	1 blanc, 1 violet et 1 orange	9,95	NEW!

TIRE-BOUCHONS ET OUVRE-BOUTEILLES

596807

TIRE-BOUCHON LIMONADIER

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

Cr CHROME PLATED

code	mm	€
596807	140	1,50

597200

TIRE-BOUCHON LIMONADIER

– Modèle courbé
– 3 fonctions

S.S. STAINLESS STEEL

code	-	mm	€
597200	sur carte	110	4,50

597507

TIRE-BOUCHON

– Modèle à levier chromé, avec décapsuleur

Cr CHROME PLATED

code	-	mm	€
597507	sur carton	170	3,95

TIRE-BOUCHON SOMMELIER

– Avec poignée métallique
– 3 fonctions
– Levier avec cran supplémentaire pour les bouchons longs

code	-	mm	€
597316	1 sur carte	120	7,75

597316

Voir la vidéo

VERSEURS

599365

599310

598498

VERSEUR CONTINU
– Plastique avec bec chromé

code	-	€
599365	3 sur carte	5,40

BEC VERSEUR À ÉCOULEMENT LIBRE
– Plastique

code	-	€
599310	4 sur carte	3,25

BOUCHON-VERSEUR
– En plastique SEBS

code	-	€
598498	6 sur carte	3,45

590034

590133

595589

BEC VERSEUR
– Avec bouchon de liège

S.S. STAINLESS STEEL

code	-	modèle	€
590034	6 sur carte	court	12,15
590133	6 sur carte	long	11,55

BOUCHON CHAMPAGNE
– Pour garder des bouteilles ouvertes

Cr CHROME PLATED SIL SILICONE

code	€
595589	3,50

595572

PERFORATEUR CAPSULE BOUTEILLE
– "Prikit"
– Peut perforer facilement les capsules des bouteilles ou les cannettes avec un trou de ø5 mm.
– En mettant une paille dans le trou, les insectes ne peuvent pas rentrer.
– Moins de salisure et gaspillage si le boisson se renverse.

code	€
595572	8,95

598702 598801

SUPPORT POUR VERSEUR-DOSEUR

ABS PLASTIC

code		type de fixation	€
598702		fixation sur comptoir	6,50
598719	sur carton	fixation sur comptoir	6,95
598801		fixation murale	5,25
598818	sur carton	fixation murale	5,70

598009 598207 598306 598405

599006 599105 599204

VERSEUR-DOSEUR

– Plastique

code		ml	€
598009		20	7,95
598016	sur carton	20	8,40
598207		35	7,95
598214	sur carton	35	8,40
598306		40	7,95
598313	sur carton	40	8,40
598405		50	7,95
598412	sur carton	50	8,40

VERSEUR-DOSEUR À BILLE

ABS PLASTIC

code		ml	€
599006		20	7,95
599013	2 sur carton	20	16,35
599105		35	7,95
599112	2 sur carton	35	16,35
599204		50	7,95
599211	2 sur carton	50	16,35

SEAU À GLACE ET SUPPORTS

593806

RAFRAÎCHISSEUR À BOUTEILLE

S.S. STAINLESS STEEL

– Acier inoxydable double paroi
– Pour utilisation sans glaçons

code	mm	€
593806	Ø120x(H)180	10,45

593202

SEAU À GLACE

S.S. STAINLESS STEEL

– Avec anses rondes

code	litre	mm	€
593202	3,3	Ø190x(H)190	7,50

593103

SEAU À GLACE

S.S. STAINLESS STEEL

– Avec anses 'tulipes'

code	litre	mm	€
593103	3,5	Ø210x(H)210	6,95

593813

NEW!

RAFRAICHISSEUR À VIN EPP

– Fait en EPP, poids léger mais très isolant.
– Maintient le vin au frais plus long temps que le rafraichisseur en acier normal.

code	mm	€
593813	ø142x(H)210	9,95

593158

SEAU À GLACE

SAN PLASTIC

– Transparent

code	mm	€
593158	220x185x226	10,75

593905

PORTE-SEAU DE TABLE

Cr CHROME PLATED

– Cercle de Ø 185 mm.
– Seau à glace non-inclus.

code	mm	€
593905	Ø195x(H)510	9,95

593608

PORTE-SEAU À GLACE

S.S. STAINLESS STEEL USER ASSEMBLY

– Dans emballage très compact
– 5 pièces

code	mm	€
593608	Ø185x(H)740	59,95

471500

VASQUE À CHchampagne

S.S. STAINLESS STEEL

code	litre	mm	€
471500	13,5	Ø370x(H)230	49,50

471524

VASQUE À CHAMPAGNE ECONOMIC

S.S. STAINLESS STEEL

code	litre	mm	€
471524	9,5	ø350x(H)230	21,95

594704

SEAU À GLAÇONS DOUBLE PAROI

S.S. STAINLESS STEEL

code	litre	mm	€
594704	5	Ø200x(H)230	57,50

593165

VASQUE À BOUTEILLES

– Transparent
– Ovale

SAN PLASTIC

code	mm	€
593165	470x290x230	15,95

679005

Support souple en caoutchouc

BAC À GLAÇONS

– Professionnel
– Support souple en caoutchouc
– pour 32 glaçons

code	mm	€
679005	335x180	10,50

523520

PINCE À GLAÇONS

– Emballé par 2.

S.S. STAINLESS STEEL WASH

code	mm	€
523520	180	3,95

271551

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	mm	V	W	€
271551	375x435x(H)420	230	160	285,00

271568

MACHINE À GLAÇONS - KITCHEN LINE 12

- Modèle de table en plastique
- Capacité 12 kg par 24 heures, stockage de réserve 3,2 kg - production de 9 glaçons par cycle
- Pas de branchement d´eau fixe - fluide réfrigérant: R134A
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes
- Capacité: 100 glaçons

code	mm	V	W	€
271568	320x367x(H)378	230	130	195,50

PP
POLYPROPYLENE

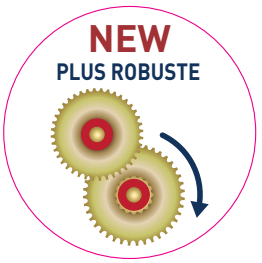
MACHINE À GLAÇONS

- 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.
- Livré avec tuyau et pelle à glace.
- Système avec injection à refroidissement par air, fluide réfrigérant: R134A.

code	mm	V	W	€
271575	448x400x(H)798	230	300	598,50

271575

271520



NEW!

271513

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.

PP POLYPROPYLENE · ABS PLASTIC · S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	V	W	€
271520	170x220x(H)460	230	80	59,50

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

Al ALUMINIUM · S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	V	W	€
271513	210x380x(H)490	230	150	575,00

Voir la vidéo

CONCASSEUR À GLAÇONS

- En alliage de zinc chromé avec lames en acier inoxydable.
- Livré avec cuillère à glace en plastique.
- Avec bac à glace amovible.

code	mm	€
695708	160x140x(H)270	35,00

S.S. STAINLESS STEEL

695708

SODA SPLASH SYSTÈME À GAZÉFIER LES BOISSONS

S.S. STAINLESS STEEL

NEW!

- Vous pouvez transformé vos boissons en boissons gazeuse avec ce siphon à soda: eau, sirop, cocktails, vin etc.
- Convient seulement aux liquides froides et n'est pas prévu pour des liquides crémeux ou épais.
- Bouteille en inox brillant,le tête de remplissage est équipé avec un bouton de décompression et une valve de décompression en cas de surpression.
- Équipé avec entonnoir, bouchon et porte-cartouches.
- A utiliser avec des capsules CO_2.

code	litre	€
588567	0,75	49,95

Pour faire facilement et rapidement des cocktails gazeuses, mettez tous les ingrédients dans le siphon et suivez quelques étapes simples.

588567

SIPHON À SODA

Al ALUMINIUM

- Siphon émaillé
- Fait de l'eau gazeuse instantané
- Nécessite des capsules de dioxyde de carbone

code	couleur	litre	€
588505	argent	1	49,95

588505

CAPSULES CO_2

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

code	couleur	-	€
588406	or	carton 10 pièces	4,25

588406

BPA FREE S.S. STAINLESS STEEL

NEW!

221044

EXTRACTEUR DE JUS - SLOW JUICER

- Idéal pour la préparation des jus de fruit frais, mousses, purées et cocktails à fruit.
- Convient parfaitement pour des fruits rouges (myrtilles, framboises, fraises) ainsi que les fruit durs et légumes (betteraves, navets, gingembre) et herbes/jeune pousses (orties, germes de blé, pissenlit).
- L'avantage de cet appareil comparé avec un presse à jus traditionnel est qu'il extrait beaucoup plus de jus et que les restes sont presque complétement secs.
- Le fonctionnement est comparable à la presse à froid mécanique.
- Le jus fait avec le slow juicer a un goût et un odeur plus intense et frais. Les nutriments sont mieux préservés et le jus ne s'oxyde pas aussi rapidement qu'avec un appareil traditionnel.
- Vitesse de rotation: 45 tours par minute.
- Équipé avec une fonction marche arrière pour éviter que le vis sans fin se bloque.
- Un moteur en induction assure une grande puissance et résistance de l'appareil.
- Silencieux lors d'utilisation: 65 dB.
- Grâce à une protection magnétique, l'appareil ne peut pas s'allumer si il n'est pas bien monté.
- Peut fonctionner pendant maximum 20 minutes en continue.
- 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 et serré.
- Passoire à l'intérieur fait en inox AISI 304.
- Vis sans fin, support de la passoire et les parts de la passoire sont faits en copolyester Trtitan sans BPA.
- Bâti avec un poignée pratique fait en aluminium satiné et ABS.
- Facile à utiliser et à nettoyer.
- Poids: 7,2 kg.
- 2 pichets en polycarbonate pour pulpe et jus, chacun de 850 ml.
- Brosse de nettoyage avec poils en nylon.

code	mm	V	W	€
221044	260x175x(H)545	230	250	169,50

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).

PC POLYCARBONATE | ABS PLASTIC | S.S. STAINLESS STEEL

PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

- Fait de matériel inoxydable
- Avec cuve en inox
- Comprend 3 ogives de pressage interchangeables pour agrumes de différentes tailles et une passoire en ABS
- Vitesse 1500 rpm
- Commande manuelle par interrupteur marche/arrêt
- Avec dôme anti-projection en polycarbonate
- Toutes les pièces, sauf le bâti, peuvent aller au lave-vaisselle

code	mm	V	W	€
221204	300x200x(H)350	230	180	137,50

221204

3 ogives pour de différentes tailles de fruit

Dôme anti-projection en polycarbonate

Tamis et ogives fait en ABS

Cuve en inox

Al ALUMINIUM S.S. STAINLESS STEEL

PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

- Construction en inox avec base en aluminium
- L'appareil est équipé d'un top avec levier pour une utilisation facile et en toute sécurité
- Bol et cône amovibles en inox
- RPM: 900/min.

code	mm	V	W	€
221037	180x290x(H)400	230	350	595,00

221037

PRESSE-AGRUMES

Cr CHROME PLATED S.S. STAINLESS STEEL

- Modèle à levier, chromé
- Fabriqué d'acier supérieur, chromé
- Avec poignée pour une meilleure stabilité
- Poignée retombe facilement en sa position grâce à un ressort
- Avec réservoir et ogive en inox

code	mm	€
695906	225x180x(H)510	58,95

695906

MILKSHAKER

S.S. STAINLESS STEEL

- Construction en aluminium, bol fait en inox
- Un micro contact active l'appareil dès que le bol est placé dans son emplacement
- Capacité du bol: 500 ml

code	mm	V	W	€
224021	160x190x(H)490	230	140	287,50

224021

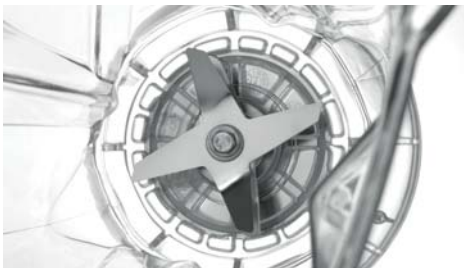
BPA FREE | ABS PLASTIC | S.S. STAINLESS STEEL

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 pichet incassable avec une capacité de 2,5 litres, un poussoir et un couvercle rigide.
- Pichet amovible en copolyester Tritan sans BPA, 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 14000 à 25000 tours par minute (sans charge).
- Protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.

code	mm	V	W	€
230718	270x250x(H)550	230	1500	198,50

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

BPA FREE | ABS PLASTIC | S.S. STAINLESS STEEL

PICHET POUR BLENDER

- Pichet amovible pour le blender 230718 en copolyester Tritan sans BPA.
- Avec couvercle.

code	mm	€
933688	200x170x(H)360	79,50

933688

593028

COCKTAIL SHAKER
– Transparent

SAN PLASTIC

code	mm	litre	€
593028	Ø95x250	0,65	5,25

593004

SHAKER
– 3 pièces

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	litre	€
593004	Ø80x(H)240	0,75	10,95

593035

SHAKER COCKTAIL CONIQUE

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	litre	€
593035	ø90x(H)255	0,75	8,50

593042

593066

SHAKER BOSTON

S.S. STAINLESS STEEL

code	litre	-	€
593042	0,8	shaker	4,50
593066	0,45	verre à mélange	3,75

596715

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

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	-	€
596715	Ø40x(H)75	1 sur carte	3,75

596722

DOSEUR
– Mesures sur 2 côtés: 25 ml et 50 ml

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	€
596722	ø40x(H)85	3,75

NEW!

593097

CUILÈRE À COCKTAIL

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	€
593097	27x27x266	7,50

NEW!

596739

PILON À COCKTAIL

PP POLYPROPYLENE

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	€
596739	34x34x207	8,50

NEW!

596753

PASSOIRE COCKTAIL

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	€
596753	82x28x165	7,95

NEW!

596760

NEW!

596777

CHARIOT DE BAR

PP POLYPROPYLENE

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

code	mm	€
596760	230x135x(H)103	7,75

DÉCORATEUR BORD DE VERRE 3 NIVEAUX

ABS PLASTIC

- 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.

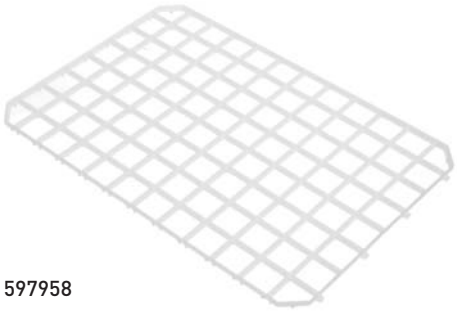
code	mm	€
596777	160x73x(H)182	11,50

597972

NEW!

TAPIS DE BAR EN CAOUTCHOUC

code	mm	€
597965	600x80x(H)15	8,95
597972	453x305x(H)15	15,95



597958

TAPIS ÉGOUTTOIR

PP POLYPROPYLENE

- Encliquable, en polypropylène blanc
- Conforme aux normes HACPP

code	mm	-	€
597958	313x209	5 sur carte	5,95

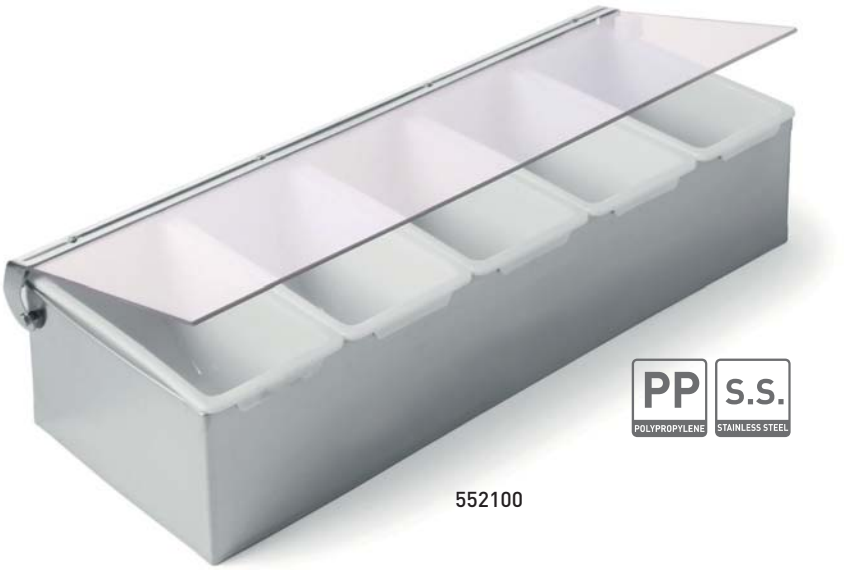
PP POLYPROPYLENE WASH

FLACON VERSEUR - CONSERVATION

- Bec verseur et couvercle interchangeables Afin de garder, de mixer ou de servir des boissons

code	mm	litre	-	€
557600	Ø 90x(H)300	0.8	rouge	3,75
557617	Ø 90x(H)300	0.8	bleu	3,75
557624	Ø 90x(H)300	0.8	vert	3,75
557631	Ø 90x(H)300	0.8	brun	3,75
557648	Ø 90x(H)300	0.8	jaune	3,75

557600 557617 557624 557631 557648



552100

BOÎTE À INGRÉDIENTS

– En inox avec couvercle transparente en polypropylène
– Contient 5 compartiments en Polypropylène blanc

code	mm	€
552100	375x140x(H)90	21,50

665015

PORTE-CLEFS 'ROLLMATIC'

– Avec clip pour l'attacher au pantalon
– Chaînette 50 cm
– Anneau Ø 30mm

code	emballé par	€
665015	2	6,95

JETON

– Set 100 pièces
– Disponible dans plusieurs couleurs

code	Ø mm	couleur	€
665121	25.09	bleu	3,95
665138	25.09	vert	3,95
665145	25.09	rouge	3,95
665152	25.09	blanc	3,95
665169	25.09	noir	3,95
665381	25.09	jaune	3,95

696040

LAVE-VERRES

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

code	mm	€
696040	190x100x(H)180/250/180	8,95

696002

LAVE-VERRES

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

code	mm	€
696002	190x100x(H)180	6,95

552681

LAVE-VERRES

– Aluminium avec brosse en nylon
– Socle comportant 4 ventouses

code	mm	€
552681	Ø150x(H)190	11,95

DISTRIBUTEUR DE BIÈRE DE TABLE

PMMA PLEXIGLAS

– Plexiglas
– Avec robinet robuste antigoutte

code	mm	litre	€
598955	Ø100x(H)815	3	52,50
598962	Ø100x(H)1150	5	56,50

Voir la vidéo

598955

598962

696200

PORTE-VERRES À BIÈRE

ABS PLASTIC

– Pour 12 verres, trous de Ø 55 mm

code	mm	€
696200	Ø315	3,95

565360

COUPE-MOUSSE

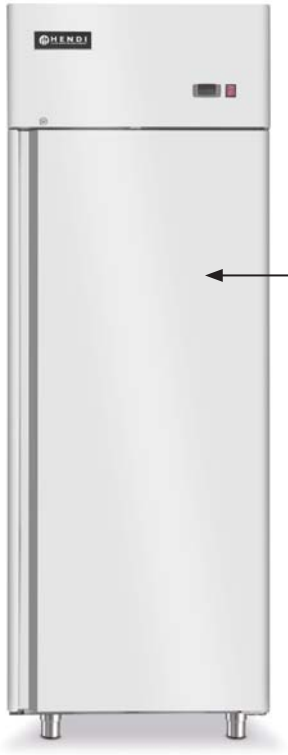
SAN PLASTIC

– Blanc

code	mm	-	€
565360	235x26	6 sur carte	3,10

RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS PROFI LINE 670 L ET 1300 L

- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Refroidissement forcé, compresseur en haut.
- Avec filtre de particules.
- Compresseur EMBRACO.
- La chambre réfrigérée peut contenir de gastronorme 2/1.
- Porte à fermeture automatique verrouillable, ouverture côté gauche.
- Poignées courbés confortables.
- 4 pieds en inox ajustables.
- Affichage numérique et thermostat électronique.
- Peut être utilisé en toute sécurité avec des températures d'ambiance jusqu'à 43°C.
- Épaisseur du paroi: 60mm



232118
232132

Chambre et structure extérieure fait en inox

232125
232149

RÉFRIGÉRATEUR 670 L PROFI LINE

- Liquide de refroidissement: R134a.
- Dimensions chambre: 610x635x(H)1540 mm.
- 3 étagères GN 2/1 inclus.
- Poids: 120 kg.

code	mm	V	W	plage	€
232118	730x845x(H)2130	230	338	0/+8°C	1295,00

RÉFRIGÉRATEUR AVEC DOUBLE PORTES 1300 L PROFI LINE

- Liquide de refroidissement: R134a.
- Dimensions chambre: 1194x635x(H)1540 mm.
- 6 étagères GN 2/1 inclus.
- Poids: 175 kg.

code	mm	V	W	plage	€
232125	1314x845x(H)2130	230	390	+1 /+8°C	1895,00

CONGÉLATEUR 670 L PROFI LINE

- Liquide de refroidissement: R404a.
- Dimensions chambre: 610x635x(H)1540 mm.
- 3 étagères GN 2/1 inclus.
- Poids: 120 kg.

code	mm	V	W	plage	€
232132	730x845x(H)2130	230	520	-22/-17°C	1525,00

CONGÉLATEUR AVEC DOUBLE PORTES 1300 L PROFI LINE

- Liquide de refroidissement: R404a.
- Dimensions chambre: 1194x635x(H)1540 mm
- 6 étagères GN 2/1 inclus.
- Poids: 175 kg.

code	mm	V	W	plage	€
232149	1314x845x(H)2130	230	830	-22/-14°C	2195,00

Thermostat électronique

Refroidissement forcé dynamique

Porte à fermeture automatique verrouillable

NEW!

S.S. STAINLESS STEEL

COOLING

CELLULE DE REFROIDISSEMENT

- Appareil pour refroidir ou congeler des plats préparés.
- Extérieur et la chambre intérieure fait en inox de haute qualité.
- Chambre intérieure fait avec des angles arrondis pour un nettoyage facile.
- Chambre avec des glissières (avec un écart de 70mm)qui convient aux bacs GN 1/1 et plateaux de 600 x 400 mm.
- Isolation en polyuréthane de 60 mm, injecté sous haute pression. Ce qui garantit une haute coefficient thermique.
- Couvercle supérieure amovible.
- Porte avec fermeture automatique avec joint magnétique.
- Panneau de commande électronique.
- Sonde inclus.
- Système de refroidissement/congélation par ventilation forcé.
- Sécurité intégré pour un fonctionnement jusqu'à une température d'ambiance de 43°C et une humidité d'air relative de 65%.
- Réfrigérant: R404a/R507.
- Refroidissement: de 70°C à 3°C (90 mins, de 70°C à -18°C (240 min) ou dans un temps programmé (sans indiquer un objectif de température).
- Pieds ajustables en inox.

code		mm	V	W	€
232163	3 x GN1/1	750x740x(H)720/750	230	1150	**1995,00**
232170	5 x GN1/1	750x740x(H)850/880	230	1420	**2450,00**
232194	7 x GN 1/1	750x740x(H)1260/1290	230	1490	**2995,00**
232187	10 x GN 1/1	750x740x(H)1260/1290	230	1490	**3250,00**

232163

232194

NEW!

S.S. STAINLESS STEEL

COOLING

VITRINE DE PRESENTATION PATISSERIE 110

- Conçu en inox.
- Double vitre sécurisé devant.
- Vitre sécurisé simple sur les côtés.
- Refroidissement forcé.
- Épaisseur isolation 20 mm (matériau: EPS).
- Affichage numérique, thermostat électronique.
- Compresseur EMBRACO.
- Compresseur: EMT212U 1/3 ch.
- Évaporation de la condensation automatique.
- Réfrigérant: R290.
- Classe climatique: 3.
- Peut être utilisé avec une température d'ambiance jusqu' à 25°C.
- Lumières LED dans la partie supérieure de la chambre.
- Étagères inclus: 1x 630x230 mm + 1x630x280 mm + fond utilisable 630x260 mm.
- Capacité maximum par étagère: 5kg (avec charge distribué uniformément).
- Dimensions chambre: 640x410x(H)400m.
- Volume chambre: 110 L.
- Moyenne de consommation journalière électrique: 3,8 kW.
- Poids: 63 kg.

code	mm	V	W	plage	€
233207	700x557x(H)670	230	220	0/+8°C	**895,00**

233207

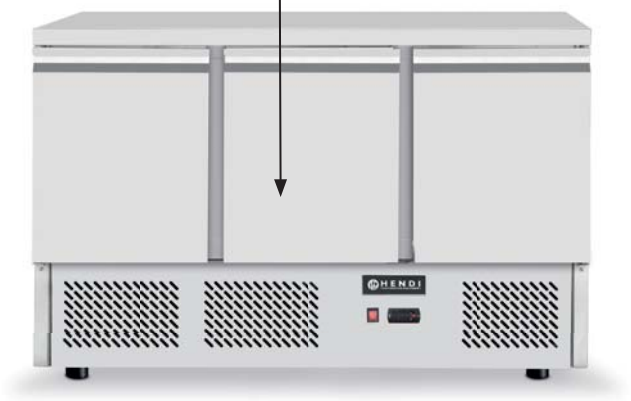
TABLES RÉFRIGÉRÉES KITCHEN LINE

S.S. STAINLESS STEEL COOLING

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Refroidissement statique par ventilation.
- Épaississeur de l'isolation 35 mm (matériau: C5H10).
- Écran numérique, thermostat électronique.
- Compresseur EMBRACO.
- Compresseur: EMT65HLR avec une puissance d'un 1/4 cv.
- Évaporation de condensation automatique.
- Liquide de refroidissement: R134a (200 g).
- Classe climatique: N.
- Peut être utilisé en toute sécurité avec des températures d' ambiance jusqu'à + 43°C.
- Consommation électrique moyenne par jour: 4,5 kW.
- Poignées de porte et de tiroir courbées et confortables.
- 4 pieds en plastique ajustables.

232019

Chambre et structure extérieure fait en inox



232026

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES KITCHEN LINE

- Livré avec 1 étagère par porte, 335x570 mm avec un capacité maximum de 15 kg chacun (si le poids est reparti uniformément).
- Dimensions chambre: 830x595x(H)500 mm.
- Capacité: 300 l.
- Poids: 72 kg.
- Liquide de refroidissement: R134a.

code	mm	V	W	plage	€
232019	900x700x(H)880	230	250	+2/+8°C	795,00

RÉFRIGERATEUR COMPTOIR AVEC TROIS PORTES KITCHEN LINE

- Livré avec 1 étagère par porte, 335x570 mm avec un capacité maximum de 15 kg chacun (si le poids est reparti uniformément).
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- Capacité: 380 l.
- Poids: 90 kg.
- Liquide de refroidissement: R134a.

code	mm	V	W	plage	€
232026	1365x700x(H)880	230	270	+2/+8°C	1099,00

232927 — 9x GN 1/4

232910 — 7x GN 1/4

232903 — 5x GN 1/4

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- L'intérieur comme l'extérieur sont conçus en inox de haute qualité.
- Vitrine en verre trempé.
- Refroidissement statique
- Épaisseur isolant: 40 mm (matériau:C5H10)
- Affichage numérique, thermostat électronique.
- Plage de température: +2°C - +8°C.
- Compresseur EMBRACO.
- Compresseur: EMT45HLR avec une puissance de 1/5 kM.
- Dégivrage automatique.
- Liquide de refroidissement: R134a (140g).
- Classe climatique: N.
- Peut être utilisé en toute sécurité avec des températures d'ambiance jusqu'à 32°C et un humidité relative jusqu'à 60%.
- 4 pieds en plastiques ajustables.
- Vitrine réfrigérée pour bacs GN 1/4 d'un profondeur de 150 mm max.
- Livrée sans bacs.

code	-	V	W	mm	€
232903	5 x GN 1/4	230	170	1200x335x(H)430	469,50
232910	7 x GN 1/4	230	170	1500x335x(H)430	550,00
232927	9 x GN 1/4	230	170	1800x335x(H)430	615,00

RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS COMPTOIRS PROFI LINE

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES PROFI LINE

- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Livré avec 2 étagères adaptables de 575x335 mm.
- Refroidissement forcé.
- Compresseur EMBRACO.
- La chambre réfrigérée avec 2 portes peut contenir de gastronorme 1/1.
- Affichage numérique.
- Peut être utilisé en toute sécurité avec des températures d'ambiance jusqu'à 43°C.
- Plage de température: -2/+8°C
- Liquide de refroidissement: R134a.

code	mm	V	W	plage	€
232040	1360x700x(H)850	230	250	-2/+8°C	**1225,00**

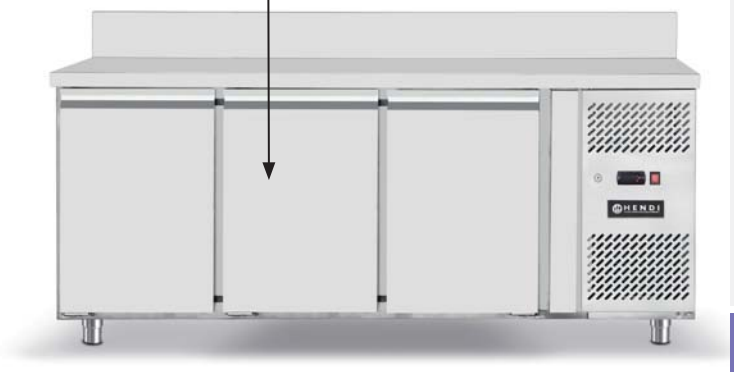
232040

Chambre et structure extérieure fait en inox

RÉFRIGÉRATEUR COMPTOIR AVEC TROIS PORTES PROFI LINE

- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Livré avec 3 étagères adaptables de 575x335 mm.
- Refroidissement forcé.
- Compresseur EMBRACO.
- La chambre réfrigérée avec 3 portes peut contenir de gastronorme 1/1.
- Affichage numérique.
- Peut être utilisé en toute sécurité avec des températures d'ambiance jusqu'à 43°C.
- Plage de température: -2/+8°C
- Liquide de refroidissement: R134a.

code	mm	V	W	plage	€
232057	1795x700x(H)850	230	300	-2/+8°C	**1425,00**



232057

Chambre et structure extérieure fait en inox

CONGÉLATEUR COMPTOIR AVEC DEUX PORTES PROFI LINE

- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Livré avec 2 étagères adaptables de 575x335 mm.
- Refroidissement forcé.
- Compresseur EMBRACO.
- La chambre réfrigérée avec deux portes peut contenir de gastronorme 1/1.
- Affichage numérique.
- Peut être utilisé en toute sécurité avec des températures d'ambiance jusqu'à 43°C.
- Plage de température: -22/-17°C.
- Liquide de refroidissement: R404a.

code	mm	V	W	plage	€
232064	1360x700x(H)850	230	300	-18/-22°C	**1525,00**

232064

SALADETTES

- Thermostat numérique et écran LCD
- Dégivrage automatique
- Livré avec 2 étagères adaptables
- Pieds réglables
- Liquide réfrigérant R134a
- Réfrigération ventilée
- Livrée sans bacs
- Température: 2/10°C

232804

SALADETTE

- Avec couvercle pliant en inox, qui donne acces à l'emplacement de 5 bacs GN 1/6 avec une profondeur maximum de 150 mm.
- Chambre froide GN 1/1 standard avec double portes.
- Livré avec 2 étagères adaptables de 575x335 mm.

code	V	W	mm	€
232804	230	250	900x698x(H)850	**779,50**

232859

SALADETTE PIZZA 2 PORTES

- Chambre avec doubles portes convient pour des bacs GN 1/1.
- Livré avec 2 étagères de 575x335 mm.

code	V	W	mm	plage	€
232859	230	250	900x700x(H)1100	+2/+8°C	**875,00**

Chambre et structure extérieure fait en inox

232033

SALADETTE PIZZA 3 PORTES

- Avec vitrine réfrigérée pour 6 x bacs GN 1/4 (dimensions: 1400x335x(H)225 mm).
- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Livré avec 2 étagères adaptables de 575x335 mm.
- Refroidissement forcé (par ventilation statique).
- Compresseur EMBRACO.
- La chambre réfrigérée avec 3 portes peut contenir de gastronorme 1/1.
- Porte avec fermeture automatique.

code	V	W	mm	plage	€
232033	230	270+170	1400x700x(H)1445	+2/+8°C	**1875,00**

557969

557969

557976

557983

SUPPORT SAUCES

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

18/0 STAINLESS STEEL

code	-	€
630655	5 x flacons-distributeur 70 cl	26,95
557969	3x 20 cl flacons distributeur	9,95
557976	3x 35 cl flacons distributeur	10,95
557983	3x 70 cl flacons distributeur	11,95

SUPPORT HOTDOG

– Finition de haute qualité.
– Pour 2 pains à hotdog et 2 flacons distributeur.

18/0 STAINLESS STEEL

code	mm	€
630648	260x110x(H)118	14,95

630648

DISTRIBUTEURS DE PETITS PAINS

– Pour 7 petits pains

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	€
429419	475x105x(H)60	13,25

429419

PLATEAU

code	mm	€
808511	600x400x(H)20	9,95
808504	400x300x(H)20	7,95

PLATEAU

code	mm	€
808573	600x400x(H)20	16,25
808566	400x300x(H)20	11,50

568200

BAC À VIANDE
– Mélamine noir

code	mm	€
568101	290x160x(H)35	8,50
568200	350x250x(H)40	16,95
568309	420x280x(H)60	24,50

568507

BAC À VIANDE
– Mélamine noir

code	mm	€
568408	290x160x(H)60	10,95
568507	300x190x(H)80	15,95

568804

BAC À VIANDE
– Mélamine noir

code	mm	€
568804	280x210x(H)60	22,25

569108

PLATEAU DE PRÉSENTATION
– Mélamine noir

code	mm	€
569009	270x210x(H)17	9,25
569016	300x150x(H)17	7,95
569108	300x190x(H)17	8,95
569207	350x240x(H)17	13,25

407202

PLATEAU DE PRÉSENTATION

code	mm	€
407202	240x170	7,50

407400

PLATEAU DE PRÉSENTATION

code	mm	€
407400	345x245	18,25

408308

PLATEAU DE PRÉSENTATION

code	mm	€
408308	310x230	8,95

508305

BAC À VIANDE

code	mm	€
508107	260x200x(H)48	14,75
508206	310x240x(H)48	18,85
508305	360x275x(H)52	22,95
508404	410x315x(H)55	29,25

COUPE-LÉGUMES

Al DIE-CAST

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

Voir la vidéo

231807

Grande ouverture pour introduire des gros morceaux

Petite ouverture pour introduire des petits morceaux

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

COUPE-LÉGUMES

code	mm	W	€
231807	540x240x(H)450	550	675,00

S.S. STAINLESS STEEL

DISQUES À TRANCHER

– Pour coupe-légumes 231807 & 231852

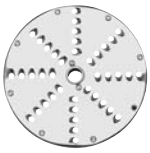
code	épaisseur (mm)	type	€
280096	1	DF-1	48,50
280102	2	DF-2	48,50
280126	4	DF-4	48,50
280201	6	DF-6	48,50
280218	8	DF-8	48,50
280225	10	DF-10	48,50

280096

DISQUES À RÂPER

– Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	épaisseur (mm)	type	€
280294	2	DT-2	42,50
280300	3	DT-3	42,50
280416	4,5	DT-5	42,50
280317	7	DT-7	42,50



280317

DISQUE FORME V

– Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	€
280621	42,50

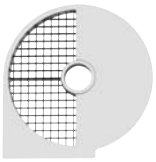
280621

DISQUES À CUBES

– Pour coupe-légumes 231807 & 231852

– Doit être utiliser avec un disque à découper

code	épaisseur (mm)	type	€
280379	8x8	PS-8	75,00
280386	10x10	PS-10	75,00



280386

DISQUE À JULIENNE

– Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	épaisseur (mm)	type	€
280423	3x3	DQ-3	75,00

280423

DISQUES POMMES-FRITES

– Pour coupe-légumes 231807 & 231852

– Doit être utiliser avec un disque à découper

code	épaisseur (mm)	type	€
280607	8	DQ-8	59,50
280614	10	DQ-10	53,50

280607

PORTE-DISQUES POUR 18 DISQUES COUPE-LÉGUMES

code	mm	€
280690	400x250x(H)90	19,50

280690

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.
- Z boutons de commande à basse tension: ARRÊTER, DÉMARRER (24 V).
- 2 systèmes de sécurité: D'abord, un vis ferme le couvercle et en plus un sensor électromagnétique détecte l'ouverture du couvercle et arrête automatiquement l'appareil.
- Le coupe-légumes démarre automatiquement quand on baisse le levier.
- Changement des disques de coupe facile et rapide.
- 5 disques sont compris:
  - Disque à trancher 2 mm (disque avec 3 lames)
  - Disque à trancher 4 mm (disque avec 3 lames)
  - Disque à râper 3 mm
  - Disque à râper 5 mm
  - Disque à râper 7 mm
- Disque d'évacuation
- 4 pieds antidérapants en caoutchouc
- Vitesse: 300 rpm
- Poids: 25 kg

code	mm	W	€
231852	500x250x(H)470	750	895,00

Al ALUMINIUM | ABS PLASTIC | S.S. STAINLESS STEEL

NEW!

231852

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

Sensor électromagnétique (ouverture du couvercle arrête automatiquement l'appareil)

Grande ouverture pour introduire des gros morceaux

Petite ouverture pour introduire des petits morceaux

S.S. STAINLESS STEEL

DISQUES À TRANCHER

– Pour coupe-légumes 231807 & 231852

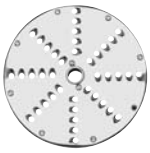
code	épaisseur (mm)	type	€
280096	1	DF-1	48,50
280102	2	DF-2	48,50
280126	4	DF-4	48,50
280201	6	DF-6	48,50
280218	8	DF-8	48,50
280225	10	DF-10	48,50

280096

DISQUES À RÂPER

– Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	épaisseur (mm)	type	€
280294	2	DT-2	42,50
280300	3	DT-3	42,50
280416	4,5	DT-5	42,50
280317	7	DT-7	42,50



280317

DISQUE FORME V

– Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	€
280621	42,50

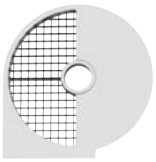
280621

DISQUES À CUBES

– Pour coupe-légumes 231807 & 231852

– Doit être utiliser avec un disque à découper

code	épaisseur (mm)	type	€
280379	8x8	PS-8	75,00
280386	10x10	PS-10	75,00



280386

DISQUE À JULIENNE

– Pour coupe-légumes 231807 & 231852

code	épaisseur (mm)	type	€
280423	3x3	DQ-3	75,00

280423

DISQUES POMMES-FRITES

– Pour coupe-légumes 231807 & 231852

– Doit être utiliser avec un disque à découper

code	épaisseur (mm)	type	€
280607	8	DQ-8	59,50
280614	10	DQ-10	53,50

280607

PORTE-DISQUES POUR 18 DISQUES COUPE-LÉGUMES

code	mm	€
280690	400x250x(H)90	19,50

280690

HACHE-VIANDE

Al ALUMINIUM PE POLYETHYLENE S.S. STAINLESS STEEL

282199

HACHE-VIANDE PROFI LINE 12

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

code	mm	V	W	€
282199	370x220x(H)440	230	750	525,00

S.S. STAINLESS STEEL WASH

282267

PLAQUE PERFORÉ

– ø 70 mm

code	mm	convient à	€
282229	Ø 8	282199	38,50
282236	Ø 6	282199	38,50
282243	Ø 4,5	282199	38,50
282250	Ø 3	282199	38,50
282267	Ø 2	282199	52,50

S.S. STAINLESS STEEL WASH

282359

COUTEAU POUR HACHE-VIANDE

code	convient à	€
282359	282199	21,50
282076	282007	12,50

Al ALUMINIUM WASH

282304

VIS SANS FIN

– En aluminium anodisé

code	convient à	€
282304	282199	52,50
282069	282007	100,00

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	mm	V	W	€
282007	430x250x(H)510	230	1100	**775,00**

282052

PLAQUE PERFORÉ

– ø 82 mm

code	mm	convient à	€
282014	ø8	282007	**25,00**
282021	ø6	282007	**25,00**
282038	ø4,5	282007	**25,00**
282045	ø3	282007	**25,00**
282052	ø2	282007	**39,50**

282359

COUTEAU POUR HACHE-VIANDE

code	convient à	€
282359	282199	**21,50**
282076	282007	**12,50**

282304

VIS SANS FIN

– En aluminium anodisé

code	convient à	€
282304	282199	**52,50**
282069	282007	**100,00**

Al ALUMINIUM PE POLYETHYLENE S.S. STAINLESS STEEL

HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 12

- Un appareil professionnel de haute qualité pour hacher toutes sortes de viandes sans peau et sans os.
- Le plateau d'alimentation est fait en inox et la trémie est faite d'un alliage d'aluminium spécial
- Le couteau et vis sans fin sont fait en inox et l'entonnoir en fonte
- Livré avec poussoir et 2 plaques perforées de ø70mm avec trous de Ø 6 et 8 mm
- Facile à démonter pour un nettoyage parfait
- Moteur avec protection surchauffe
- Pieds antidérapants
- Rendement 100 kg/h
- Ne convient pas à l'utilisation en continue

code	mm	V	W	€
210802	432x261x(H)484	230	550	479,00

210802

S.S. STAINLESS STEEL WASH

931233

931240

S.S. STAINLESS STEEL WASH

931257

PLAQUE PERFORÉ

– ø 70 mm

code	mm	convient à	€
931233	ø8	210802	22,50
931226	ø6	210802	22,50
931219	ø4,5	210802	22,50

COUTEAU POUR HACHE-VIANDE

code	convient à	€
931240	210802	15,50
933350	210819	16,00

VIS SANS FIN

code	convient à	€
931257	210802	65,00
933367	210819	60,00

HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 22

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

code	mm	V	W	€
210819	427x261x(H)486	230	750	**565,00**

210819

933343

933350

933367

PLAQUE PERFORÉ

– ø 82 mm

code	mm	convient à	€
933343	ø 8	210819	**26,00**
933336	ø 6	210819	**26,00**
933329	ø 4,5	210819	**26,00**

COUTEAU POUR HACHE-VIANDE

code	convient à	€
931240	210802	**15,50**
933350	210819	**16,00**

VIS SANS FIN

code	convient à	€
931257	210802	**65,00**
933367	210819	**60,00**

Al ALUMINIUM PE POLYETHYLENE S.S. STAINLESS STEEL

HACHE-VIANDE 198

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

code	mm	V	W	€
210864	275x190x(H)347	230	400	109,50

Plat à viande avec couvercle anti poussière

Trois tubes à farcir inclus

Vis sans fin fait en aluminium, couteau fait en inox

Bâti fait en aluminium

210864

265109

COUPE-SAUCISSES ÉLECTRIQUE

S.S. STAINLESS STEEL

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

code	mm	V	W	€
265109	230x185x(H)325	230	135	167,50

NEW!

282113

Al ALUMINIUM S.S. STAINLESS STEEL

PRESSE À HAMBURGERS

- Les parts en contact avec la viande sont fait en inox.
- Le fond du bâti est fait en aluminium anodisé.
- Levier pratique pour sortir les hamburgers préparés du bol de presse.
- Contenant pour mettre les intercalaires de steak haché.

code	mm	kg	€
282113	330x250x(H)300	5,2	179,50

S.S.
STAINLESS STEEL

282151

282090

Avec un set de 4 entonnoirs en inox

MACHINE À SAUCISSE PROFI LINE

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

code	litre	mm	€
282090	7	300x300x(H)770	**225,00**
282151	10	370x320x(H)670	**269,50**

MACHINE À SAUCISSE KITCHEN LINE

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

code	litre	mm	€
282137	3	300x340x(H)570	**137,50**
282144	5	300x340x(H)690	**157,50**

S.S.
STAINLESS STEEL

282137

282144

Avec un set de 4 entonnoirs en plastique

TRANCHEUSES PROFI LINE

- Conçu en aluminium.
- Moteur avec un ventilation à air protégé par un couvercle en métal.
- Chariot avec un mécanisme de verrouillage et une protection de sécurité en acrylique.
- Facile à démonter pour le nettoyage.
- Protecteur de lame et affûteur intégré.
- Modèle incliné avec lame de haute qualité.
- Ne convient pas pour trancher du fromage, cela n'est que possible avec la lame avec revêtement anti-adhésif qui est vendu séparément.

Voir la vidéo

Al ALUMINIUM S.S. STAINLESS STEEL

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	mm	W	V	€
210031	385x410x(H)340	200	230	325,00

TRANCHEUSE PROFI LINE 220

- Diamètre de la lame: Ø 220 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu´à 12 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 150 mm.

code	mm	W	V	€
210048	410x400x(H)350	280	230	350,00

Protection de sécurité en acrylique

Chariot avec mécanisme de verrouillage

Affûteur intégré

Protecteur de lame

Interrupteur de sécurité hermétique on/off

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

210000

210017

TRANCHEUSE PROFI LINE 250

– Diamètre de la lame: Ø 250 mm.
– Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu´à 12 mm.
– Diamètre de coupe maximum: 180 mm.

code	mm	W	V	€
210000	380x490x(H)380	320	230	**425,00**

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	mm	W	V	€
210017	500x620x(H)435	420	230	**725,00**

LAMES POUR TRANCHEUSE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

– Pour trancher du fromage

code	mm	convient à	€
975800	ø195	210031	**79,50**
975732	ø220	210048	**89,50**
975749	ø250	210000	**105,00**
975756	ø300	210017	**139,50**

975732

NEW! Al ALUMINIUM S.S. STAINLESS STEEL

210215

TRANCHEUSE KITCHEN LINE 250

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

code	mm	V	W	€
210215	494x402x(H)398	230	150	350,00

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.

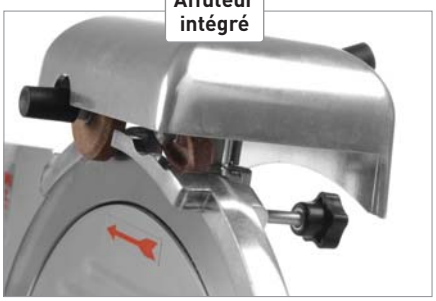
code	mm	V	W	€
210246	615x494x(H)477	230	250	595,00

210222

TRANCHEUSE KITCHEN LINE 250 AVEC REVÊTEMENT TÉFLON

- Boitier 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	mm	V	W	€
210222	494x402x(H)398	230	150	375,00



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 caouthouc.

code	mm	V	W	€
975305	465x220x(H)430	230	350	**675,00**

Rouleaux attendrisseurs pour bœuf et porc inclus

NEW!

S.S. STAINLESS STEEL

975305

975329

975312

ROULEAUX ATTENDRISEURS POUR VOLAILLE

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

code	mm	€
975329	235x130x(H)120	**159,50**

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	**495,00**

MIXEURS PLONGEURS KITCHEN LINE

– Pour un usage professionnel dans entre autre les glaciers, restaurants, cuisines des hôtels pour préparer de crèmes glacées, soupes de légumes, purées, sauces, farces, mayonnaise, purée de tomates, pesto etc.

NEW!

PA POLYAMIDE S.S. STAINLESS STEEL

– Moteur ventilé.
– Le boîtier avec une poignée ergonomique en plastique résistant.

MOTEUR POUR MIXEUR PLONGEUR KITCHEN LINE – VITESSE RÈGLABLE

– Vitesse: Environ 4000 - 16000 rpm.
– Poids (moteur uniquement): 1,76 kg

code	mm	V	W	kg	€
222171	ø91x359	230	350	2,5	89,50

MOTEUR POUR MIXEUR PLONGEUR KITCHEN LINE - VITESSE REGLABLE

– Vitesse: Environ 4000 - 16000 rpm.
– Poids (moteur uniquement): 1,98 kg

code	mm	V	W	kg	€
222188	ø91x359	230	500	3,1	98,50

PIED MIXEUR POUR MIXEUR PLONGEUR

– Manche et lame en acier inoxydable.
– Convient pour le mixeur plongeur Kitchen Line 222171, 222188.

code	mm	kg	€
222225	250	0,5	72,50
222232	300	1,3	77,50
222249	400	1,5	89,50
222256	500	1,7	97,50

FOUET POUR MIXEUR BLENDER 222171 & 222188

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

code	mm	kg	€
222263	250	0,5	98,50

MIXEUR PLONGEUR KITCHEN LINE 160 – À VITESSE RÈGLABLE

– 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	mm	V	W	kg	€
222140	ø75x464	230	220	1,45	122,50

ACCESSOIRE FOUET POUR MIXEUR BLENDEUR 222140

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

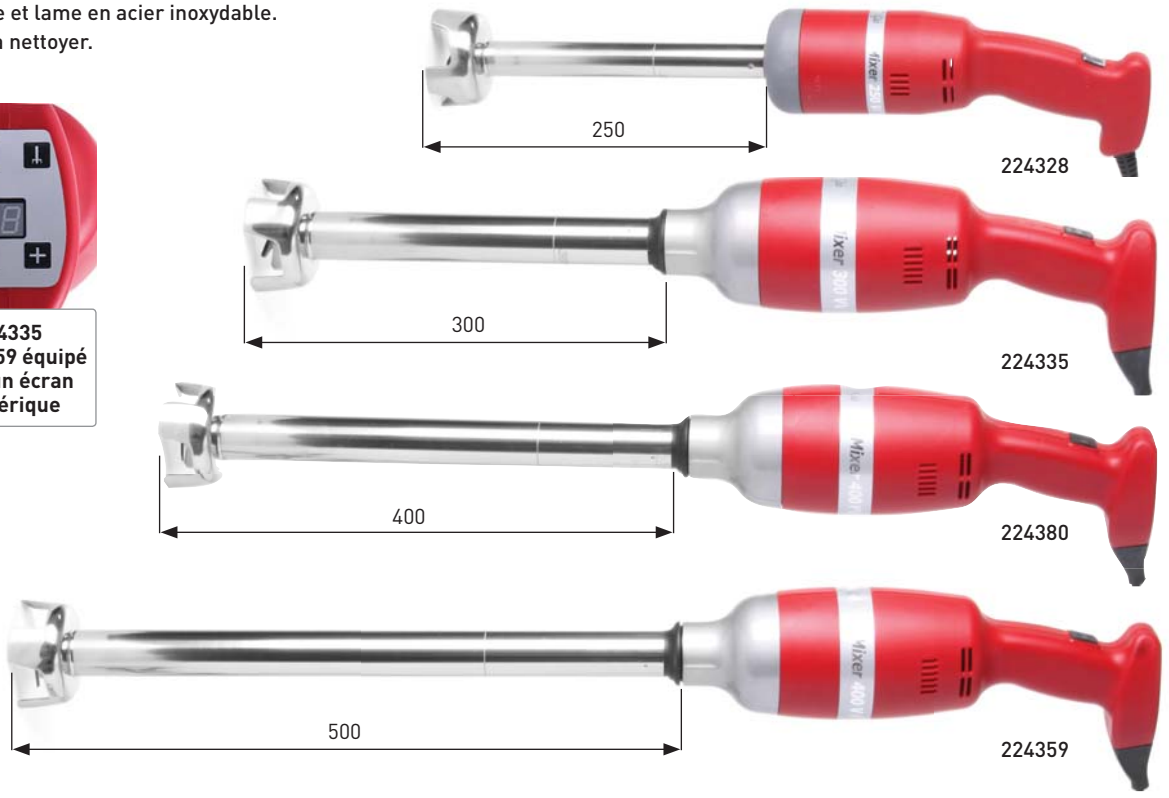
code	mm	kg	€
222164	185	0,4	89,50

MIXEURS PLONGEUR PROFI LINE

PA POLYAMIDE S.S. STAINLESS STEEL

– Version professionnelle.
– Boîtier en polyamide renforcé de fibres.
– Manche et lame en acier inoxydable.
– Facile à nettoyer.

224335 & 224359 équipé avec un écran numérique



MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 250 - À VITESSE FIXE

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

code	mm	V	W	€
224328	Ø75x285	230	250	225,00

MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 300 - AVEC VITESSE RÈGLABLE

– 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

code	mm	V	W	€
224335	Ø100x350	230	300	345,00

MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 500 - AVEC VITISSE 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	mm	V	W	€
224359	Ø100x350	230	400	398,50

MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 400 - AVEC VITISSE 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	mm	V	W	€
224380	Ø100x350	230	400	525,00

FOUET POUR MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 300 & 500

– Consiste en 2 fouets

code	mm	€
224342	Ø120x330	142,50

RANGEMENT AVEC SUPPORT MURALE

code	€
934029	32,50

224342

934029

Avec support de rangement murale

EMBALLER SOUS VIDE

S.S. STAINLESS STEEL

975251

Grand renfoncement dans le fond

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE

- Conçu pour emballer des produits alimentaires et techniques
- Construction et chambre fait en inox 304 de haute qualité
- Permet de emballer des grandes portions grâce au grand renfoncement dans le fond (exclusivement dans le modèle code 975251) et au couvercle en dôme
- Couvercle transparent fait de matériel en haute densité se qui garantit une longue durée de vie. La transparence 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)	mm	V	W	€
975251	260	330x480x(H)360	230	370	**1239,50**
975268	300	370x480x(H)435	230	370	**1345,00**
975275	350	425x560x(H)460	230	750	**1525,00**

SACS SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER

- PAPE filme multicouches Polyamide/Polyéthylène
- Epaisseur 65 µm

code	-	mm	€
970607	100 unités	140x200	**3,75**
970386	100 unités	160x230	**6,95**
970614	100 unités	200x300	**8,50**
970393	100 unités	250x350	**10,95**
970621	100 unités	300x400	**14,50**

ABS PLASTIC S.S. STAINLESS STEEL

975398

NEW!

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE KITCHEN LINE

– Construction et chambre fait en inox de haute qualité.
– Couvercle transparent en ABS pour surveiller la mise sous vide.
– Pour une utilisation professionnelle.
– Cycle de mise sous vide et temps de soudure réglables.
– Affichage numérique de niveau de vide.
– Capacité de la pompe à air: 77L/min.
– Dimensions chambre:350x300x(H)110 mm.
– Largeur barre de soudure: 3.5 mm.
– Poids: 24,4 kg.

code	bande de soudure (mm)	mm	V	W	€
975398	295	429x359x(H)345	230	630	**895,00**

Dimensions de la chambre: 350x300x(H)110 mm

SACS DE CUISSON SOUS VIDE

– Spécialement pour l'utilisation avec le Cuiseur Sous Vide.
– Sacs multicouches en PA/PE - 52 µm.

code	-	mm	€
970676	100 unités	140x200	**5,95**
970652	100 unités	160x230	**6,95**
970683	100 unités	200x300	**12,75**
970669	100 unités	250x350	**19,95**
970690	100 unités	300x400	**24,50**

NEW!

975374

S.S.
STAINLESS STEEL

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE KITCHEN LINE

- En combinaison avec le support pour sacs sous vide en rouleaux 970638 cet appareil peut être utilisé avec des sacs sous vide en rouleaux.
- Affichage numérique du cycle de mise sous vide et de soudure.
- Le vide peut être généré en mode continu ou en mode pulsé.
- Pour un démarrage rapide des boutons supplémentaires se trouvent directement sur la manche.
- Arrêt automatique après 10 minutes de non-activité - économe d'énergie.
- Barre de soudure d'une largeur de 5 mm assure une fermeture très serrée.
- La haute puissance de la barre de soudure réduit le temps de soudure à 2-3 s.
- Temps de soudure réglable.
- Grande capacité avec un double pompe à air: 16L/min.
- Construction en inox.
- Manche solide.
- Convient uniquement aux sacs sous vide gauffrés d'une largeur de 406 mm.
- Poids: 6,9 kg.

code	mm	V	W	€
975374	490x260x(H)145	230	650	325,00

NEW!

970638

ABS
PLASTIC

SUPPPORT POUR SACS SOUS VIDE POUR LA MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE KITCHEN LINE 975374

- Peut être accroché au machine à emballer sous vide Kitchen Line 975374, mais peut aussi être utilisé comme accessoire seul avec d'autres machines à emballer sous vide.
- Équipe d'un couteau amovible afin de couper exactement la longueur de sac nécessaire.
- Dimensions interne: 412x101x(H)101 mm.
- Convient aux rouleaux avec les dimensions maximum de ø100x400 mm.
- Conçu en ABS.
- Couvercle transparent en polycarbonate pour pouvoir surveiller facilement le rouleau.

code	mm	€
970638	487x122x(H)107	16,95

SACS SOUS VIDE GAUFFRÉS EN ROULEAU

- Sacs en 3 couches
- Couche intérieure en polyéthylène,ce qui convient au contact alimentaire
- Couche au milieu en polyamide, ce qui garantit une fermeture hermétique
- Couche extérieure en polyéthylène, ce qui fait le sac plus résistant contre des perforations et déchirures.
- Filtre Anti-UV
- Un relief spéciale fait sortir l'air du sac pour obtenir un meilleur vide.
- Epaisseur 105 µm.
- Emballé par 2 rouleaux

code	-	mm	€
971062	Set de 2 rouleaux	200x6000	7,95
971079	Set de 2 rouleaux	300x6000	11,95

NEW!

975350

ABS PLASTIC

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE BUDGET LINE

- Construction en ABS.
- 2 durées de soudure possible.
- Convient à l'utilisation avec des sacs en rouleaux.
- A utiliser seulement avec les sacs gaufrés d'une largeur de 310 mm.
- Largeur de la barre de soudure: 2 mm.
- La procédure de soudure rapide évite les liquides d'être aspirés.
- Capacité de la pompe à air: 11L/min.
- La barre de soudure est placé sur le couvercle articulé, ce qui diminue le risque de brûlure pendant l'utilisation et facilite le nettoyage.
- Confortable à utiliser grâce peu de nuisance de bruit.
- Poids: 1,74 kg.

code	mm	V	W	€
975350	390x160x(H)92	230	110	**69,50**

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE EXTERNE PROFI LINE

S.S. STAINLESS STEEL

- Construction en inox.
- Pompe professionnelle et manomètre.
- 2 programmes: fonctionnement automatique ou fonctionnement manuelle.
- Affichage numérique.
- Temps de soudure ajustable.
- Barre de soudure avec couche téflon.
- Capacité de pompe air: 20 L/min., 970447: 40 L/min.
- A utiliser seulement avec les sacs gaufrés.

code	barre de soudure (mm)	mm	V	W	€
970362	350	370x280x(H)170	230	250	**475,00**
970430	400	420x280x(H)170	230	270	**575,00**
970447	500	520x280x(H)170	230	350	**875,00**

970362

SACS SOUS VIDE GAUFFRÉS

- Sacs en 3 couches
- Couche intérieure en polyéthylène,ce qui convient au contact alimentaire
- Couche au milieu en polyamide, ce qui garantit une fermeture hermétique
- Couche extérieure en polyéthylène, ce qui fait le sac plus résistant contre des perforations et déchirures.
- Filtre Anti-UV
- Un relief spéciale fait sortir l'air du sac pour obtenir un meilleur vide.
- Epaisseur 105 µm.

code	-	mm	€
971017	100 unités	150x250	**9,25**
971048	100 unités	150x400	**15,95**
971024	100 pièces	200x300	**14,50**
971055	100 unités	250x350	**23,75**
971031	100 unités	300x400	**29,95**

MACHINES À CAFÉ

MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE PROFI LINE

- Boissons programmables comprend: expresso, café long, cappuccino,café crème, lait chaud, mousse de lait, eau chaude
- Préparation de cappuccino et café crème en appuyant sur 1 bouton
- Avec un grand large récipient pour le marc de café et réservoir d'eau
- Tableau de bord et affichage de fonctions, commandes et erreurs numériques
- Moulin à café intégré avec possibilité d'ajuster la grosseur du café moulu
- Récipient à grains de café intégré: 750 g
- Convient également à café moulu
- Réservoir d'eau fraîche: 1,8 L (il est possible de connecter un réservoir externe plus large)
- Distribution de café ajustable de 80 à 140 mm
- Intensité de café réglable: 7 -14 g/portion
- Volume de boisson réglable: 25 -240 ml
- Temps de vapeur réglable: 3–120 s
- Récipient à marc de café: 50 portions
- Egouttoir: 2 L
- Compteur individuel et total de boissons
- Programme de nettoyage automatique

code	mm	W	V	couleur	€
208854	302x450x(H)590	1400	230	Blanc	1298,50
208892	302x450x(H)590	1400	230	Noir	1298,50

208892

Equipé avec un bac à déchets extra grand

reddot design award

208854

MOULINS À CAFÉ

Al ALUMINIUM

NEW!

Récipient grains à café: 1,2 kg

Tamper à café

208878

Récipient grains à café: 1,2 kg

Commande électronique de portions de café moulu. Un grand affichage rétroéclairé facilite l'utilisation dans des endroits sombres.

208885

MOULIN À CAFÉ AUTOMATIQUE

- Moulin à café professionnelle fait de matériau de haute qualité.
- Fait en fonte d'aluminium vernis.
- Récipient pour café moulu: 250g.
- Réglage de portion: 4-9 g.
- Broyeurs en inox ø63 mm.
- Rotation broyeur: 1400 rpm.
- Capacité 3 kg (500 tasses de café) par jour.
- Récipient grains de café: 1,2 kg.

code	mm	V	W	kg	€
208878	160x290x(H)510	230	420	10,5	525,00

MOULIN À CAFÉ ÉLECTRIQUE

- Moud des portions individuelles directement dans la groupe de tête au lieu d'un récipient.
- Portions ajustables (simple, double, triple).
- Fait en fonte d'aluminium vernis.
- Broyeurs en inox ø63 mm.
- Rotation broyeur: 1400 rpm.
- Capacité 3kg (500 tasse de café) par jour.
- Récipient grains de café: 1,2 kg.

code	mm	V	W	kg	€
208885	160x280x(H)510	230	420	10	765,00

208731

TAMPER À CAFÉ

WASH

- Pour pouvoir tasser la mouture de votre café dans le porte-filtre, convient au plupart de machine à expresso.
- Tamper en inox.
- Avec poignée en bois.
- Poids: 355 g.

code	mm	€
208731	ø58x(H)95	27,50

NEW!

208724

BROSSE DE NETTOYAGE DU GROUPE EXPRESSO

PA POLYAMIDE

- Spécialement conçu pour brosser facilement les résidus de café sur le groupe et le porte-filtre de votre machine expresso.
- Brosse dur fait en nylon.
- Mesure pour produit d'entretien.
- Protection contre éclaboussures pour garder le manche sec.
- Set de 2 unités.

code	mm	€
208724	225	6,95

208793

MACHINE À CAFÉ 'ECONOMIC'

S.S. STAINLESS STEEL

- Construction fait en inox et le porte-filtre en polypropylène.
- Avec pichet de 1,8 litre en verre et couvercle.
- Avec 2 plaques chauffantes réglable séparement.
- Avec temoin lumineux qui indique quand le café est prêt.
- Convient à des filtres 110/250.

code	mm	W	V	€
208793	205x400x(H)455	2020	230	**149,50**

208304

MACHINE À CAFÉ

S.S. STAINLESS STEEL

- Plaques chauffantes en haut et en bas
- Système à filtre rapide avec élément d´écoulement continu - 1,8 litre en 5 minutes
- Température entre 93° à 96°C
- Appareil et porte-filtre en inox
- Livrée avec 2 verseuses en verre de 1,8 litre et 50 filtres

code	mm	W	V	€
208304	200x385x(H)430	2100	230	**198,50**

Système bain-marie évite que le chocolat brûle

274125

DISTRIBUTEUR DE CHOCOLAT CHAUD

PC POLYCARBONATE S.S. STAINLESS STEEL

- Le chauffement par bain-marie évite que le chocolat brûle.
- Le fond de la marmite est fait en inox.
- Les parois sont faits en polycarbonate.
- Bac égouttoir avec indicateur de niveau, afin d'éviter le débordement.
- Protection de surchauffe.
- Le chocolat est mélangé en continue automatiquement, ce qui donne une consistance homogène.
- Robinet spéciale "anti-goutte"
- Plage de température: 65° à 85°C.
- Température d'environnement nécessaire: 10° à 32°C

code	litre	mm	V	W	€
274125	5	410x280x(H)460	230	1006	**395,00**

PP POLYPROPYLENE

445907

VERSEUSE À CAFÉ

- Verre trempé avec poignée en polypropylène et couvercle
- Emballée par pièce dans boîte colorée

code	litre	mm	emballé par	€
445907	1,8	Ø160x(H)185	1	**9,95**

208656

FILTRES À CAFÉ PAPIER Ø 25 CM

- Non-blanchi
- Convient entre autres aux machines à café Hendi, Bravilor et Animo
- Diamètre du filtre - 250 mm
- Diamètre du fond du filtre - 110 mm

code	-	mm	emballé par	€
208656	pour e.a. Hendi, Bravilor & Animo	Ø250x(H)70	Boite à 1000 unités	**20,50**

PERCOLATEURS 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 à 110 ° C
– Ces 2 avantages peuvent réduire la consommation totale d'énergie jusqu'à 20 %
– par rapport aux percolateurs à simple paroi
– Corps et cuve en acier inoxydable
– Les éléments se démontent afin de faciliter le nettoyage
– Poignées en inox soudées avec une surface silicone pour une meilleure prise en main
– Robinet anti-gouttes
– Indicateur de niveau d'eau en verre
– Bac d'égouttage avec grille en acier inoxydable

211106

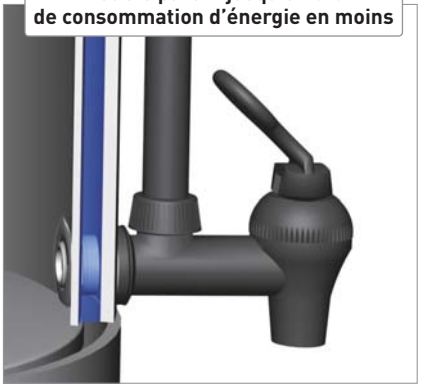
211205

211304

PERCOLATEUR À DOUBLE PAROI

code	litre	mm	V	W	€
211106	6	Ø241x(H)480	230	1500	125,00
211205	10	Ø288x(H)530	230	1500	162,50
211304	15	Ø288x(H)602	230	1500	179,50

Double paroi - jusqu'à 20% de consommation d'énergie en moins



Filtre en inox intégré pour café moulu standard

Bac égouttoir facile à enlever

PERCOLATEURS SIMPLE PAROI

S.S. STAINLESS STEEL

– En inox – simple paroi.
– Le filtre intégré convient au café moulu standard, il n'y a pas besoin d'utiliser du papier filtre.
– Le percolateur maintient le café à la température de service après brassage.
– Avec indicateur de niveau en verre, robinet anti-goutte et une réinitialisation automatique.
– Un voyant indique la fin du brassage et aussi s'il y a besoin de détartrage.

208007

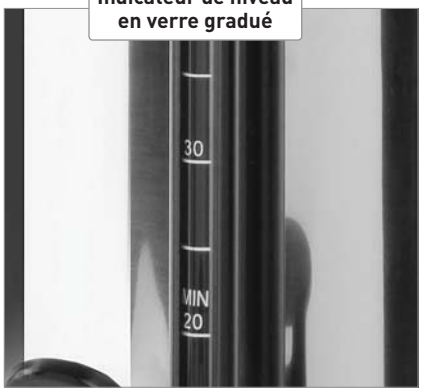
208106

208205

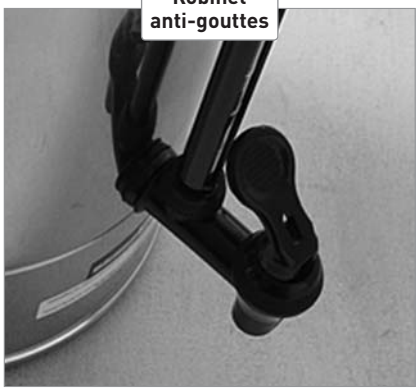
PERCOLATEUR À SIMPLE PAROI

code	litre	mm	W	V	€
208007	6	336x310x(H)465	1500	230	98,50
208106	10	384x355x(H)530	1500	230	136,50
208205	15	384x355x(H)600	1500	230	152,50

Indicateur de niveau en verre gradué



Robinet anti-gouttes



Filtre en inox intégré pour café moulu standard

DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES À DOUBLE PAROI

– Structure isotherme avec double paroi en inox poli réduisant les pertes de chaleur
– par conduction, convection et rayonnement
– Contrôle de la température thermostatique réglable jusqu'à 100°C
– Réduction de la consommation totale d'énergie jusqu'à 20 %
– par rapport aux distributeurs à simple paroi
– Paroi et cuve en acier inoxydable
– Les composant 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

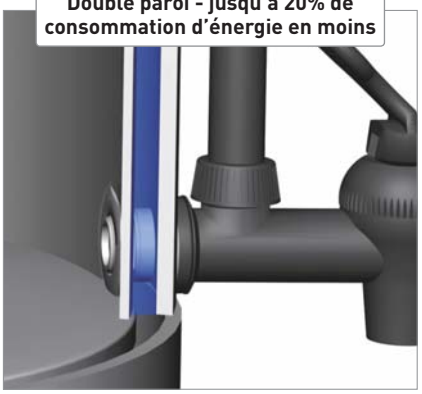
211403

211502

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES À DOUBLE PAROI

code	litre	mm	V	W	€
211403	9,0	Ø241x(H)480	230	2400	122,50
211502	18,0	Ø288x(H)602	230	2400	159,50

Double paroi - jusqu'à 20% de consommation d'énergie en moins



Elément chauffant sans entretien sous la cuve

Bac égouttoir facile à enlever

DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES SIMPLE PAROI

S.S. STAINLESS STEEL

– Simple paroi
– Idéal pour vin chaud et l'eau bouillante pour le thé
– Temps à ébullition ± 50 min
– Température maximale 94-99°C
– Avec protection anti-chauffe à sec
– Ne convient pas pour du chocolat chaud

Elément chauffant sous la cuve

209882 209899 209905

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

code	mm	litre	W	V	€
209882	336x221x(H)474	10	2200	230	95,00
209899	384x268x(H)602	20	2200	230	129,50

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

– Modèle à simple paroi
– Avec robinet antigoutte en polypropylène
– Equipé d'un réinitialisation automatique
– Fonctionne en automatique et maintient les boissons à la température de service
– Indicateur de nettoyage
– Température réglable jusqu'à 100 ° C
– Ne convient pas pour du chocolat chaud
– Convient parfaitement pour le vin chaud
– Le couvercle est réversible et peut être utilisé pour maintenir au chaud les verres/tasses

code	mm	litre	W	V	€
209905	Ø 520x(H)500	30	2200	230	169,50

240601

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

S.S. STAINLESS STEEL

– Bouilloire émaillée.
– Poignées isolées.
– Robinet anti-goutte.
– Thermostat réglable jusqu'à 90°C.
– Idéal pour le vin chaud ou l'eau chaude.
– Ne convient pas au chocolat chaud

code	mm	litre	W	V	€
240601	460x480x(H)349	27	1800	230	69,95

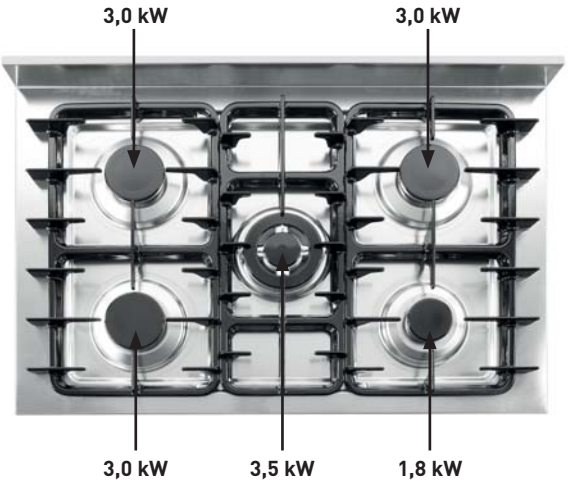
225707

CUISINIÈRE À GAZ - 5 FEUX AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

S.S. STAINLESS STEEL

- 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	mm	Puissance kW [Hs]	V	€
225707	900x655x(H)850/900	14.3	230	1595,00



225806

TABLE DE CUISSON AU 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

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	Puissance kW [Hs]	V	€
225806	900x600x(H)850	14.3	230	1095,00

839997

REDUCTEUR DE GRILLE

Cr CHROME PLATED

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

code	mm	€
839997	255x255x(H)25	4,25

RÉCHAUDS SUR PIEDS

147108

RÉCHAUD À GAZ BIG FLAME

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

code	mm	Puissance kW [Hs]	€
147108	425x425x(H)400	6,7	450,00

147801

RÉCHAUD À GAZ KITCHEN LINE

- Modèle Kitchen Line - pour gaz propane.
- Kit de conversion inclus pour branchement de gaz naturel.
- Châssis entièrement en inox.
- Equipé d´un thermocouple et d´un allumage électronique.
- Avec grille support marmite émaillé.
- Livré complet avec tuyau de gaz et détendeur.

code	mm	Puissance kW [Hs]	€
147801	425x425x(H)400	6,4	250,00

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	ØxH mm	€
626504	Ø700x(H)235	72,50

626504

147207

CERCLE POUR RÉCHAUD

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

code	ØxH mm	€
147207	Ø 360x(H)80	55,00

CHÂSSIS POUR RÉCHAUD

- Pour les réchauds sur pieds: 147108

code	mm	€
147306	425x425x(H)400	125,00

556603

MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON

code	mm	emballé par	€
556603	345	2	8,95

147306

S.S. STAINLESS STEEL

Convient pour casseroles et poêles jusqu'à Ø320 mm

NEW!

239698

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 D XL

- Réglage numérique sur un écran tactile de la puissance, de la température et du minuteur.
- Construction en inox.
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation.
- Convient pour casseroles et poêles de Ø140 mm minimum et Ø320 mm maximum.
- Pieds ajustables en hauteur.

code	mm	W	V	€
239698	390x500x(H)120	3500	230	245,00

S.S. STAINLESS STEEL

239711

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 D

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

code	mm	W	V	€
239711	340x440x(H)120	3500	230	198,50

239681

239766

WOK À INDUCTION MODÈLE 3500

S.S. STAINLESS STEEL

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

code	mm	W	V	-	€
239766	340x450x(H)120	3500	230	Plaque de cuisson à induction	**257,50**
239681	340x450x(H)120 + Ø360	3500	230	Set	**317,50**

239773

WOK

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

S.S. STAINLESS STEEL

code	mm	€
239773	Ø 360x(H)180	**79,50**

239780

239704

NEW!

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	mm	W	V	€
239780	327x425x(H)100	3500	230	172,50

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3000

- 9 niveaux de puissance programmables.
- Construction en inox.
- Convient pour casseroles et poêles de ø 120 mm jusqu'à ø 260 mm.

code	mm	W	V	€
239704	328x417x(H)100	3000	230	152,50

239230

239209

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 2000

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

code	mm	W	V	€
239230	296x370x(H)46	2000	230	69,50

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 1800

ABS PLASTIC

- 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	mm	W	V	€
239209	315x345x(H)70	1800	230	59,50

CONSERVATION AU CHAUD

S.S. STAINLESS STEEL

273982

273999

VITRINE CHAUFFANTE UN NIVEAU

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

code	-	V	W	mm	€
273982	niveau simple	230	400	554x376x(H)311	310,00

VITRINE CHAUFFANTE DEUX NIVEAUX

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

code	-	V	W	mm	€
273999	deux niveaux	230	400	554x376x(H)432	385,00

209509

PLAQUE CHAUFFE-PLAT

Al ALUMINIUM

- GN 1/1 - aluminium
- Sur une base isolé
- Se chauffe automatiquement à 95°C

code	mm	V	W	€
209509	530x325x(H)25	230	190	137,50

PORTIQUE CHAUFFE-PLAT AVEC 2 LAMPES INFRAROUGES

Al ALUMINIUM

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

code	mm	V	W	€
273906	495x355x(H)590	230	500	99,75

273906

CUISEUR SOUS-VIDE

- Appareil pour la cuisson sous-vide à juste température: une méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et scellé avec une température controllée très préciesement.
- Idéal pour des restaurants avec un menu à la carte.
- Convient très bien à la préparation en dehors des coups de feu.
- Resultats de cuisson de haute qualité constante.
- Thermostat réglable avec une haute précision (0,1°C) de 45° à 90°C.
- Bâti complètement en inox.
- Livré avec un couvercle avec une bande de silicone pour une fermeture hermétique.

S.S. STAINLESS STEEL

Voir la vidéo

225264

225448

CUISEUR SOUS-VIDE GN 2/3

- Livré avec un panier en inox avec 4 compartiments.

code	litre	W	V	mm	€
225264	13	400	230	363x335x(H)290	275,00

CUISEUR SOUS-VIDE GN 1/1

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

code	litre	W	V	mm	€
225448	20	600	230	600x330x(H)300	375,00

FOUR À BASSE TEMPÉRATURE

- Conçu pour la cuisson à basse température où le processus peut être réglé et contrôlé très précisément.
- Avec une sonde de cuisson, réglable séparément.
- Poignées encastrées sur les côtés.
- Joint de porte facile à nettoyer.
- La chambre du four est chauffée par les 4 côtés, ce qui donne une diffusion de chaleur uniforme partout.
- Grâce à une isolation supplémentaire la consommation d'énergie est réduite.
- Chambre de four conçu d'une pièce sans soudures et avec des coins arrondis afin de faciliter le nettoyage.
- Température réglable au degré près - chambre du four de 0 à 120 °C, température de cœur et garder au chaud de 0 à 100 °C.
- Charnières de porte à gauche ou à droite, livraison standard avec les charnières à droite, mais très facile à changer.
- Réglage et lecture numérique du temps, de la température programmée et de la température réelle dans la chambre du four ou au cœur du plat.
- Support en inox à utiliser pour des bacs GN 1/1, grilles et plaques ainsi que des plaques à pâtisserie 600 x 400, 3 niveaux maximum.

S.S. STAINLESS STEEL

225479

Voir la vidéo

FOUR À BASSE TEMPÉRATURE

code	mm	V	W	€
225479	495x690x(H)415	230	1200	1298,50

CUISEUR À RIZ

240403

CUISEUR À RIZ

S.S. STAINLESS STEEL

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

code	litre	V	W	mm	€
240403	5,4	230	1950	455x455x(H)380	**139,50**

240410

CUISEUR À RIZ AVEC FONCTION CUISSON VAPEUR

S.S. STAINLESS STEEL

- 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	**32,95**

PP POLYPROPYLENE S.S. STAINLESS STEEL

NEW!

229002

DÉSHYDRATEUR

- 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 plateaux en inox de 330x305 mm pouvant supporter 500 grammes d'aliments chacun.
- Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer.
- 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	-	mm	V	W	€
229002	6 plateaux	450x345x(H)315	230	500	115,00
229019	9 plateaux	450x345x(H)415	230	700	139,50

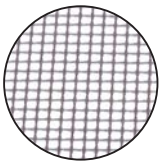
229019

-60°C 260°C TEMP OVEN WASH

GRILLAGE ANTI-ADHÉSIF PTFE

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

code	mm	épaisseur mm	emballé par	€
678008	400x300	1	5	10,95
678015	530x325	1	5	13,95
678022	600x400	1	5	17,95



678015

FRITEUSES MASTERCOOK

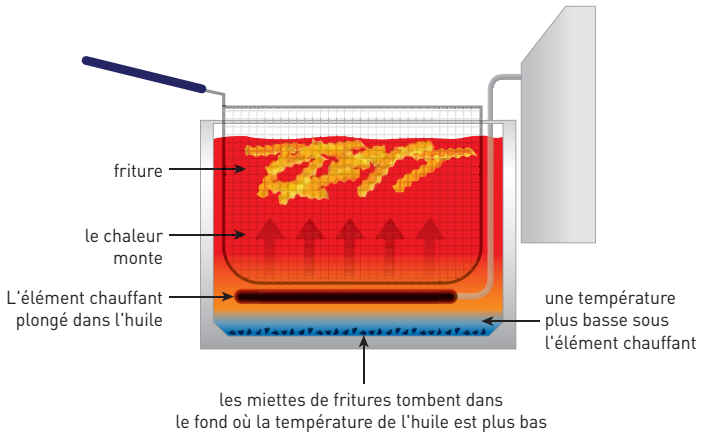
- Les friteuses de table de la gamme Mastercook sont fabriquées en acier inoxydable 18/0.
- Elles sont équipées d´un élément chauffant amovible qui s´arrête automatiquement lorsqu´il est enlevé de l´appareil.
- La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide.
- Le bouton de commande et les 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).

18/0 STAINLESS STEEL

207208

FRITEUSE MASTERCOOK - 8 L

code	litre	mm	V	W	€
207208	8	455x300x(H)345	230	3500	189,50



Bord pour suspendre le panier à frites

Cuve à l'huile en forme V pour une meilleure zone froide

207307

FRITEUSE MASTERCOOK - 2 X 8 L

code	litre	mm	V	W	€
207307	2x8	455x605x(H)345	230	2x3500	372,50

209202

FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L

code	litre	mm	V	W	€
209202	8	515x300x(H)345	230	3500	209,50

209301

FRITEUSE MASTERCOOK AVEC ROBINET DE VIDANGE - 2 X 8 L

code	litre	mm	V	W	€
209301	2x8	515x605x(H)345	230	2x3500	409,50

18/0
STAINLESS STEEL

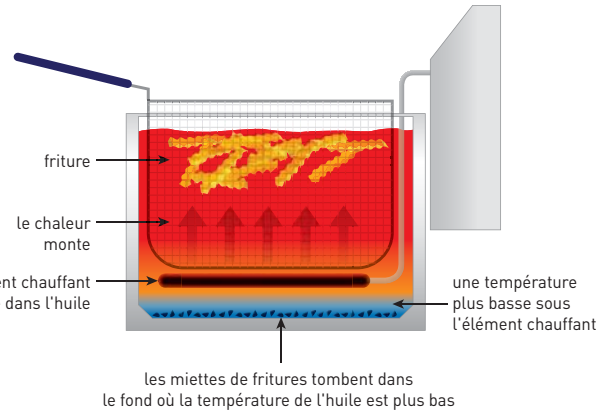
205808

205815

205822

FRITEUSE BLUE LINE

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



code	litre	mm	V	W	€	
205808	4	217x400x(H)290	230	3000	91,75	
205846	2x4	470x420x(H)330	230	2x3000	179,50	
205815	6	265x430x(H)290	230	3300	107,50	
205853	2x6	550x430x(H)290	230	2x3300	198,50	NEW!
205822	8	265x430x(H)345	230	3500	117,50	
205839	2x8	550x430x(H)345	230	2x3500	225,00	

205839

NEW!

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

FRITEUSE À INDUCTION

- Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée.
- Une transmission de chaleur efficace.
- Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.
- Protection surchauffe.
- Affichage de la température programmée et réelle de la matière grasse.
- Equipé d'une zone de froid dans la cuve.
- En cas de besoin le mode Boost fournit une chaleur très puissante.

S.S. STAINLESS STEEL

code	litre	V	W	mm	€
215005	8	230	3500	570x328x(H)505	595,00

215005

Affichage de la température programmée et réelle de la matière grasse

Equipé d'une zone de froid dans la cuve

Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile

GRILLS BLUE LINE

18/0 STAINLESS STEEL

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

203125

GRILL BLUE LINE

– Surface grill 330x270 mm, complètement lisse

code	mm	W	V	€
203125	450x300x(H)225	2000	230	239,50

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	mm	W	V	-	€
203156	550x380x(H)240	2400	230	1/2 lisse, 1/2 rainuré	325,00

203149

GRILL BLUE LINE

– Surface grill 518x328 mm, complètement lisse

code	mm	W	V	-	€
203149	550x380x(H)240	2400	230	lisse	298,50

203170

GRILL BLUE LINE

– Surface grill 518x328 mm, complètement rainuré

code	mm	W	V	-	€
203170	550x380x(H)240	2400	230	rainuré	369,50

203163

GRILL BLUE LINE

– 2 zones de chauffe indépendantes, 2 voyants lumineux indiquant l'échauffement
– Surface grill 688x410mm, à gauche une largeur de 462 mm lisse et à droite une largeur de 226 mm rainuré

code	mm	W	V	-	€
203163	720x530x(H)250	3500	230	2/3 lisse, 1/3 rainuré	450,00

855201

855218

RACLOIR POUR PLAQUE DE CUISSON

code	mm	€
855201	100x315	12,95

COUTEAU RÉSERVE POUR 855201

– 5 pièces

code	€
855218	4,25

18/10 STAINLESS STEEL

155202

GRILL-VAPEUR

- Construction en inox
- Modèle de table
- Les aliments sont grillés directement sur les éléments chauffants.
- Atteint rapidement la bonne température pour la cuisson
- L'excès de graisse et de l'humidité tombe dans le bac d'eau, ce qui facilite le nettoyage
- Grâce à la vapeur dégagée par la chaleur, la viande reste tendre et juteuse
- Le gril est auto-nettoyant
- Livré avec brosse en cuivre

code	-	mm	V	W	€
155202	GN 2/3	466x335x(H)166	230	2400	660,00

Utilisation sûr garanti par des mesures de sécurité améliorées

147610

NEW!

IN- & OUTDOOR

RECHAUD À GAZ PORTABLE

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

code	kW	€
147610	2,2	37,50

199039

BOMBES À GAZ BUTANE

- Conviennent exclusivement pour l'utilisation avec le réchaud à gaz portable (147610) et le chalumeau de cuisine (198216).
- Ne convient pas pour remplir des briquets à gaz, etc.

code	g	emballé par	€
199039	227	4	6,60

PLAQUE DE CUISSON TEPAN-YAKI

Al ALUMINIUM

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

238608

NEW!

238301

PLAQUE DE CUISSON TEPAN-YAKI

– Surface de la plaque: 439x228mm.

code	mm	V	W	€
238608	550x230x(H)110	230	1800	**29,50**

PLAQUE DE CUISSON TEPAN-YAKI

– Surface de la plaque: 893x217mm.

code	mm	V	W	€
238301	900x200	230	1800	**62,50**

239605

239506

FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE

Al ALUMINIUM

– 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)	mm	W	V	€
239506	400x50	Ø500x(H)190	1400	230	**27,95**
239605	550x60	Ø620x(H)190	1600	230	**56,50**

GRILLS DE CONTACT

S.S. STAINLESS STEEL

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

263501

GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

– Surface de grill 220x230 mm

code	-	mm	W	V	€
263501	dessus et dessous rainurés	290x370x(H)210	1800	230	175,00

263600

GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

– Surface de grill 220x230 mm

code	-	mm	W	V	€
263600	dessus rainuré et dessous lisse	290x370x(H)210	1800	230	175,00

263655

GRILL DE CONTACT "PANINI"

– Surface de grill 340x230 mm

code	-	mm	W	V	€
263655	dessus et dessous rainurés	430x370x(H)210	2200	230	210,00

263662

GRILL DE CONTACT "PANINI"

– Surface de grill 340x230 mm

code	-	mm	W	V	€
263662	dessus rainuré et dessous lisse	430x370x(H)210	2200	230	210,00

263709

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

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

code	-	mm	W	V	€
263709	dessus et dessous rainurés	570x370x(H)210	3600	230	**325,00**

263808

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

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

code	-	mm	W	V	€
263808	dessus rainuré et dessous lisse	570x370x(H)210	3600	230	**325,00**

263907

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

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

code	-	mm	W	V	€
263907	moitié lisse, moitié rainuré	570x370x(H)210	3600	230	**325,00**

SALAMANDRES

S.S. STAINLESS STEEL

264607

Grille et égouttoir amovible

Ajustement en hauteur variable

SALAMANDRE 450

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

code	mm	W	V	€
264607	480x520x(H)530	2800	230	**598,00**

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	mm	W	V	€
264706	600x520x(H)530	3600	230	**660,00**

264706

Grille et égouttoir amovible

Ajustement en hauteur variable

NEW!

S.S. STAINLESS STEEL

SALAMANDRE AVEC FIXATION MURALE

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

code	mm	W	V	€
264119	610x310x(H)280	2000	230	225,00

264119

Fixation murale sans l'utilisation de tasseaux supplémentaires

SALAMANDRE 580

- Type 580.
- Idéale pour griller ou rechauffer des plats ou sandwichs.
- Réglable en continu de 50°C à 250°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipé d'un réglage de puissance, un minuteur de 15 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Dimensions intérieures 400x300x(H)200 mm.

code	mm	W	V	€
264201	580x390x(H)390	2200	230	308,50

264201

SALAMANDRE 800

- Type 800.
- Idéale pour griller ou rechauffer des plats ou sandwichs.
- Réglable en continu de 50°C à 250°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Equipé d'un réglage de puissance, un minuteur de 15 min.et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Dimensions intérieures 630x420x(H)310 mm.

code	mm	W	V	€
264300	800x450x(H)470	3600	230	420,00

264300

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES

S.S. STAINLESS STEEL

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

268506

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES 7 ROULEAUX

code	mm	V	W	€
268506	520x325x(H)175	230	740	249,50

268605

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES 9 ROULEAUX

code	mm	V	W	€
268605	520x400x(H)175	230	940	298,50

268704

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES 11 ROULEAUX

code	mm	V	W	€
268704	520x477x(H)175	230	1180	379,00

268735

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES 14 ROULEAUX

code	mm	V	W	€
268735	520x591x(H)175	230	1480	450,00

Support pour hotdog page 86

CHAUFFE-SAUCISSES

– Température réglable en continue

S.S. STAINLESS STEEL

240502

240519

CHAUFFE-SAUCISSES 10 LITRES

– Plage de température jusqu'à 85°C

code	Dimensions (mm)	V	W	€
240502	360x270(H)265	230	1000	**110,00**

CHAUFFE-SAUCISSES 2X10 LITRES

– Plage de température jusqu'à 85°C.
– Avec robinets de vidange.

code	Dimensions (mm)	V	W	€
240519	570x435x(H)265	230	2x1000	**220,00**

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	**225,00**

CRÊPIÈRES ET GAUFRIERS

S.S. STAINLESS STEEL

212004

CRÊPIÈRE

- Plaques en fonte émaillée.
- Surface de chauffe lisse.
- Avec raclette à crêpe en bois.
- Construction inox.
- Thermostat réglable de 50 à 300°C.
- 1 plaque de cuisson Ø 400 mm.
- Avec tiroir de rangement: dimensions 400x320x(H)30 mm.

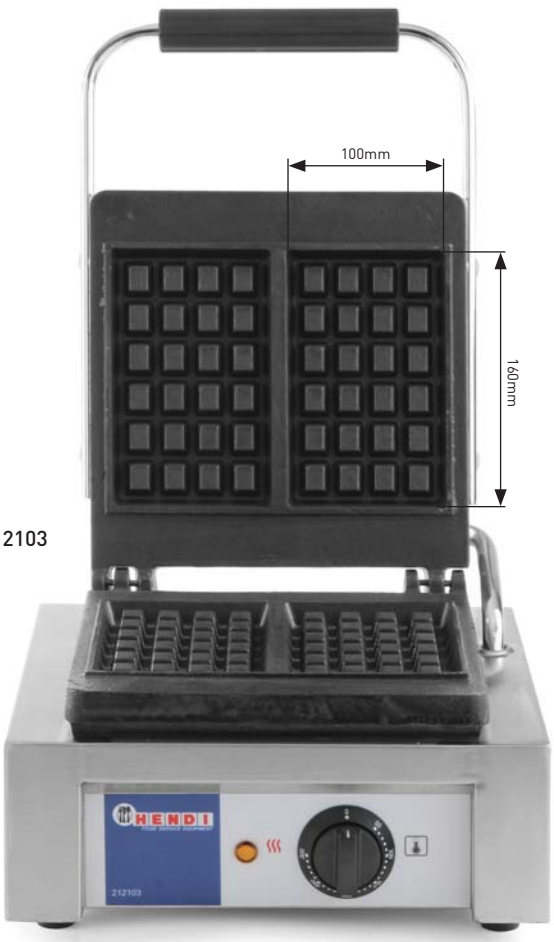
code	mm	V	W	€
212004	450x485x(H)220	230	3000	365,00

212011

CRÊPIÈRE

- Plaques en fonte émaillée.
- Surface de chauffe lisse.
- Avec raclette à crêpe en bois.
- Construction inox.
- Thermostat réglable de 50 à 300°C.
- 2 Plaques de cuisson en fonte émaillée Ø400 mm.
- Avec tiroir dimensions 730x320x(H)30 mm.

code	mm	V	W	€
212011	900x485x(H)220	230	2x3000	715,00



212103

GAUFRIER ÉLECTRIQUE

S.S. STAINLESS STEEL

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

code	mm	V	W	kg	€
212103	480x320x(H)226	230	1500	28	298,50

TOASTER

261309

GRILLE-PAIN CONSTANT

– Equipé de 2 eléments distincts
– Convient au grillage continue des tranches de pain
– Plateau devant et arrière
– Temps de grillage programmable

code	V	W	mm	€
261309	230	2240	418x368x(H)387	**465,00**

TOASTER

– Extérieur en acier inoxydable
– Des pinces avec poignées en plastique
– Les fentes à gauche et à droite sont utilisable séparément
– Minuteur réglable avec alarme jusqu'à 8 minutes maximum
– Tiroir pour miettes amovible

code	mm	V	W	€
261163	300x200x(H)223	230	1200	**152,50**

261163

FOURS AUX MICRO-ONDES

NEW! S.S. STAINLESS STEEL

281369

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1800W

- Facile à utiliser avec 10 touches mémoire programmables.
- Utilise 2 magnétrons.
- Construction en acier inoxydable.
- Chambre de la micro-onde fait en acier inoxydable avec un fond en céramique.
- Puissance fournie 3000W, puissance délivrée 1800W.
- La porte transparente sans verrouillage est facile à ouvrir.
- Dimensions de la chambre:360x409x(H)225 mm.
- Contenance 34 litres.

code	mm	litre	V	W	€
281369	574x528x(H)368	34	230	3000	820,00

281376

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE AVEC PORT USB 1800W

- Un panneau de contrôle tactile facile à utiliser avec 10 touches mémoire.
- Peut sauvegarder jusqu'à 100 programmes différents.
- Avec un port USB pour charger rapidement les programmes.
- Deux magnétrons.
- Boîtier en acier inoxydable.
- La chambre du four est fait en acier inoxydable avec le fond en céramique.
- Puissance fournie: 3000 W, puissance délivrée : 1800 W.
- Porte transparente sans verrouillage, facile à ouvrir.
- Dimensions de la chambre : 330x310x(H)175 mm.
- Capacité : 18 litres.

code	mm	litre	V	W	€
281376	420x563x(H)340	18	230	3000	975,00

NEW!

281413

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1000W

- Facile à utiliser avec 10 touches mémoire programmables.
- Utilise 2 magnétrons.
- Construction en acier inoxydable.
- Chambre de la micro-once 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	mm	litre	V	W	€
281413	553x488x(H)343	34	230	1500	**398,50**

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 : 1500 W, puissance délivrée : 1000 W.
- Dimensions de la chambre : 327x346x(H)200 mm.
- Contenance: 25 litres.

code	mm	litre	V	W	€
281352	511x432x(H)311	25	230	1550	**299,50**

S.S. STAINLESS STEEL

Fonctions réglables séparément

Minuteur

281703

FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRILL

- Tube à micro-ondes 800 Watt avec grill de 1000 Watt.
- Construction et intérieur entièrement en inox.
- Minuterie 30 minutes et la puissance et les fonctions réglables séparément.
- Plateau rotatif Ø 24,5 cm, 20 cm grill.
- Convient aux assiettes/plats de Ø28x(H)16 cm.
- Dimensions de la chambre de four: 290x290x(H)180mm

code	mm	litre	V	W	€
281703	452x362x(H)262	15	230	1800	**129,50**

10 boutons mémoire avec une capacité pour 20 programmes

281406

FOUR À MICRO-ONDES

- Fait en acier inoxydable
- Puissance fournie 1500W, puissance délivrée 1000W
- Convient aux bacs GN jusqu'a GN 1/2 et des assiettes de Ø maximum 320 mm.
- Capacité 24 litres
- Facile à ouvrir sans verrouillage.
- Alimentation par antenne tournante située au fond de l'appareil
- Porte tranparente
- 10 touches de mémoire
- Capacité de mémoire pour 20 programmes
- Dimensions de la chambre de four: 335x364x(H)212mm

code	mm	litre	V	W	€
281406	520x456x(H)312	24	230	1500	**325,00**

BAIN-MARIE GASTRONORME

238905

238912

BAIN-MARIE KITCHEN LINE

S.S. STAINLESS STEEL

- Gastronorme 1/1
- Température réglable en continu jusqu´à 85°C
- Cuve en inox avec des bords lisses, facile à nettoyer
- Avec interrupteur marche/arrêt et voyant lumineux
- Livré sans bacs GN
- Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur

code	mm	V	W	€
238905	340x540x(H)250	230	1200	97,50

BAIN-MARIE KITCHEN LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE

S.S. STAINLESS STEEL

- Gastronorme 1/1
- Cuve en inox avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Avec interrupteur marche/arrêt, thermostat et voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu´à 85°C
- Livré sans bacs
- Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur
- Robinet de vidange

code	mm	V	W	€
238912	340x540x(H)250	230	1200	112,50

201107

201206

THERMO-SYSTÈME 1

18/0 STAINLESS STEEL

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

code	litre	mm	V	W	€
201107	4,2	265x265x(H)245	230	200	179,50

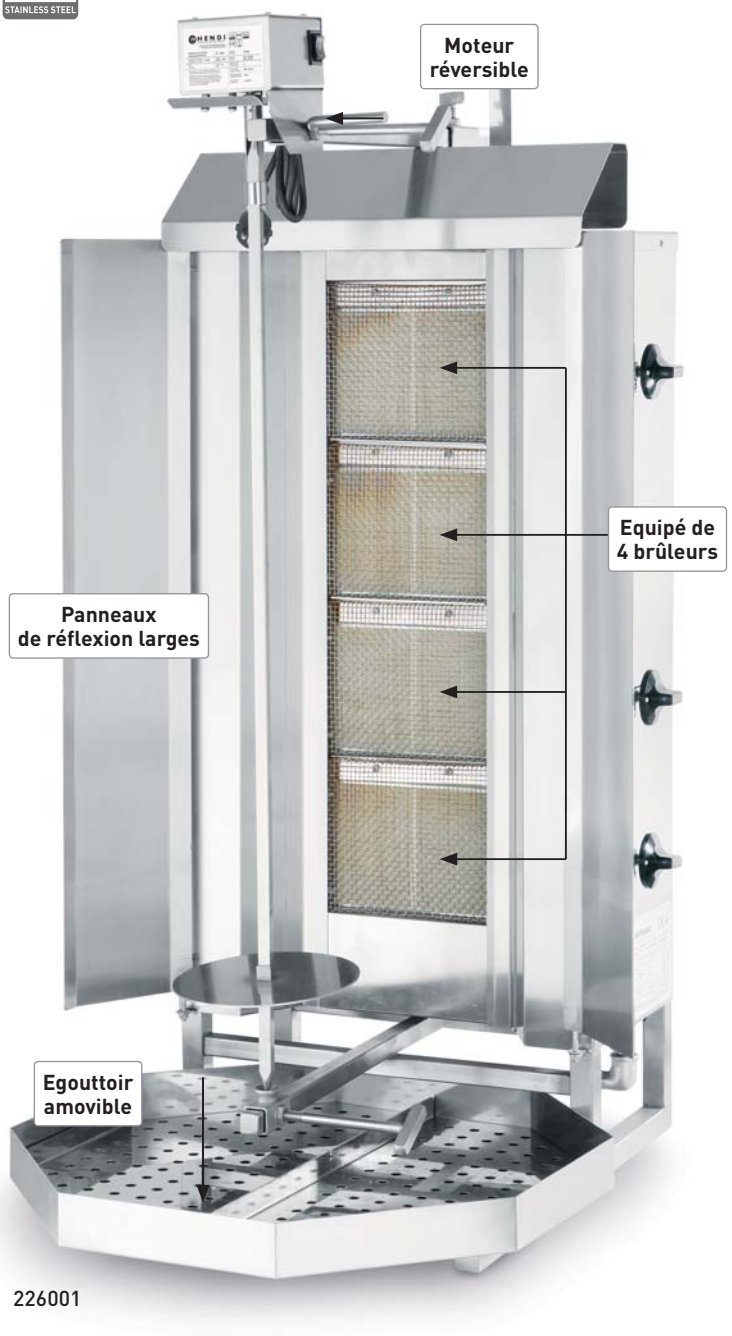
THERMO-SYSTÈME 2

18/0 STAINLESS STEEL

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

code	litre	mm	V	W	€
201206	2x4,2	505x265x(H)245	230	400	315,00

S.S.
STAINLESS STEEL



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	mm	V	€
226001	470x550x(H)1150	230	998,50

267226

NEW!

COUTEAU KEBAB ÉLECTRIQUE PROFI LINE

- Conçu pour couper tout type de viande rôtie de kebab dans les conditions professionnelles.
- Lame en inox.
- Livré avec 1 aiguiseur, 1 couteau de remplacement et cordon électrique.
- Epaisseur de découpe facilement réglable.
- La protection de la lame assure la sécurité pendant la coupe.
- Diamètre lame: 80 mm.
- Vitesse: 5000 RPM.
- Poids: 1 kg.

code	mm	V	€
267226	215x115x(H)106	230	698,50

COUTEAU KEBAB ÉLECTRIQUE SANS FIL KITCHEN LINE

NEW!

- Pour une utilisation professionnelle - conçu pour couper tout type de viande rôtie de kebab dans les conditions professionnelles.
- La lame en inox AISI 304.
- Livré avec 1 couteau lisse et 1 couteau dentelé.
- Diamètre de la lame 100 mm.
- Capacité : jusqu'à 60 kg/h.
- Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
- La protection de la lame en inox AISI 304 assure la sécurité pendant la coupe.
- La poignée et le boîtier du moteur en matériau antidérapant.
- Interrupteur ON/OFF/ON intégré.
- Équipé avec une protection contre les surcharges avec le bouton de réinitialisation.
- Chargeur avec voyants lumineux (rouge et vert) indiquant le niveau de batterie.
- Deux batteries d'une capacité 2000 mAh chacune inclus.
- Affûteuse de couteaux inclus.
- Poids 1 kg.

267257

code	mm	V	W	€
267257	199x114x(H)184	230	80	375,00

COUTEAU KEBAB ÉLECTRIQUE KITCHEN LINE

- Pour une utilisation professionnelle - conçu pour couper tout type de viande rôtie de kebab dans les conditions professionnelles.
- La lame en inox AISI 304.
- Livré avec 1 couteau lisse et 1 couteau dentelé.
- Diamètre de la lame 100 mm.
- Capacité : jusqu'à 60 kg/h.
- Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
- La protection de la lame en inox AISI 304 assure la sécurité pendant la coupe.
- La poignée et le boîtier du moteur en matériau antidérapant.
- Interrupteur ON/OFF/ON intégré.
- Équipé avec une protection contre les surcharges avec le bouton de réinitialisation.
- Affûteuse de couteaux inclus.
- Poids 1 kg.

267240

code	mm	V	W	€
267240	194x113x (H)173	230	80	159,50

MACHINE À RÂPER FROMAGE

NEW!

- 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

226827

code	mm	V	W	€
226827	280x250x(H)310	230	380	350,00

FAÇONNEUSES ÉLECTRIQUES

HDPE POLYETHYLENE S.S. STAINLESS STEEL

Voir la vidéo

Convient parfaitement pour la pâte à pizza et pâtes

226629

226636

FAÇONNEUSE ÉLECTRIQUE 300

- Idéal pour façonner et allonger les pâtons froids à pizza ou à pâtes ainsi que les pâtons à raviolis
- 2 groupes de rouleaux ajustables permettent de créer une pâte à l'épaisseur désirée et forment un disque rond
- Les protections de rouleaux indépendants assurent une production en toute sécurité
- Le minuteur peut programmer le temps de façonnage de 10 à 35 secondes
- Modèle breveté, démarre automatiquement quand on introduit la pâte
- Poids 25 kg
- Diamètre disque de pâte: 14 à 30 cm

code	mm	V	W	kg	€
226629	440x365x(H)640	230	250	0,08-0,21	985,00

FAÇONNEUSE ÉLECTRIQUE 400

- Idéal pour façonner et allonger les pâtons froids à pizza ou à pâtes ainsi que les pâtons à raviolis
- 2 groupes de rouleaux ajustables permettent de créer une pâte à l'épaisseur désirée et forment un disque rond
- Les protections de rouleaux indépendants assurent une production en toute sécurité
- Le minuteur peut programmer le temps de façonnage de 10 à 35 secondes
- Modèle breveté, démarre automatiquement quand on introduit la pâte
- Poids 37 kg
- Diamètre disque de pâte: 26 à 40 cm

code	mm	V	W	kg	€
226636	550x365x(H)750	230	370	0,21-0,70	1165,00

226612

FAÇONNEUSE ÉLECTRIQUE 500

- Idéal pour façonner et allonger les pâtons froids à pizza ou à pâtes
- Une groupe de rouleaux, pédale à pied électrique
- Epaisseur de la pâte et diamètre disque de pâte ajustables de 26 à 50 cm
- Protection rouleau
- Poids: 27 kg

code	mm	V	W	kg	€
226612	645x360x(H)430	230	370	0,21-0,70	899,00

Avec pédale à pied électrique

PÉTRINS À SPIRALE

– Construction fait en inox de haute qualité vernis blanc
– Cuve, couvercle et fouet fait en inox 18/10
– Avec minuteur intégré
– mobile grâce aux 4 roues, dont 2 avec frein

S.S. STAINLESS STEEL 18/10 STAINLESS STEEL

La cuve peut facilement être enlevée grâce au capot qui peut se lever

Avec minuteur intégré

226209

Sur roulettes

226346

Cuve fait en inox 18/10

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	mm	V	W	€
226209	385x670x(H)725	400	750	1150,00

PÉTRINS 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	mm	V	W	€
226346	385x670x(H)725	400	750	1550,00

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	mm	V	W	€
226308	424x735x(H)805	400	1100	1395,00

PÉTRINS 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	mm	V	W	€
226353	424x735x(H)805	400	100	1850,00

975497

Fonctionne avec un moteur électrique

Peut être utiliser manuellement

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE PROFI LINE

- Convient parfaitement pour faire des pâtes fraîches (largeur max. 210 mm)
- Cadran avec 10 positions numérotées pour régler l'épaisseur de la pâte
- Epaisseur réglable de 0,5 à 5 mm
- Fonctionne avec un moteur électrique
- Avec roue dentée en fer trempé et billes autolubrifiants
- Livré avec une attache pour le fixer sur une table

code	mm	V	W	€
975497	350x220x(H)250	230	190	**1598,00**

975480

Livré avec un attache pour le fixer sur un table

MACHINE À PÂTES PROFI LINE

- Convient parfaitement pour faire des pâtes fraîches (largeur max. 210 mm)
- Cadran avec 10 positions numérotées pour régler l'épaisseur de la pâte
- Epaisseur réglable de 0,5 à 5 mm
- Avec roue dentée en fer trempé et billes autolubrifiants
- Equipé d'un manivelle et une attache pour le fixer sur une table

code	mm	€
975480	325x220x(H)275	**650,00**

975527

975510

975503

COUPE-SPAGHETTI

- Convient à la machine à pâtes électrique Profi Line 975497 & 975480.
- Largeur de la pâte 2 mm

code	mm	€
975527	275x80x(H)80	**159,50**

COUPE-TAGLIATELLE

- Convient à la machine à pâtes électrique Profi Line 975497 & 975480.
- Largeur de la pâte 2 mm
- Epaisseur ajustable

code	mm	€
975510	275x80x(H)80	**159,50**

COUPE-FETTUCCINE

- Convient au machine à pâtes électrique Profi Line 975497 & 975480.
- Largeur de pâte 6,5 mm
- Epaisseur ajustable

code	mm	€
975503	275x80x(H)80	**159,50**

226407

MACHINE À PÂTES KITCHEN LINE

- Idéal pour préparer des pâtes fraiches (largeur maximum : 140 mm)
- Convient pour une fixation sur une table, fonctionnement manuelle
- Epaisseur réglable de 0,2 – 2,2 mm
- Couteau double pour 2 variétés de pâtes: tagliatelle 2 mm et fettuccine 6,5 mm

code	mm	€
226407	180x130x(H)205	47,50

226414

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE KITCHEN LINE

- Idéal pour préparer des pâtes fraiches, largeur de pâte: 140 mm maximum
- Epaisseur réglable de 0,2 – 2,2 mm
- Couteau double pour 2 variétés de pâtes: tagliatelle 2 mm et fettuccine 6,5 mm
- Avec un fixation pour la table et manivelle

code	mm	V	W	€
226414	200x185x(H)160	230	80	155,00

MOULE À RAVIOLI CLASSIQUE

- Idéal pour la fabrication de raviolis classique
- 36 moules de 30x30x(H)8mm
- Fait en alliage de aluminium avec un base en acier et pieds en caoutchouc
- Rouleau à pâte en bois inclus

code	mm	€
975534	320x137x(H)18	16,50

MOULÉ À RAVIOLI

- Idéal pour fabriquer de ravioli rond
- 12 moules de 52x52x(H)12mm, diamètre 39 mm
- Fait en alliage d'aluminium avec un base en acier et des pieds en caoutchouc.
- Avec rouleau à pâte en bois.

code	mm	€
975541	335x114x(H)22	16,50

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.**

SAC À TRANSPORT PIZZA - CARTON 350X350 MM

- Fermeture solide, facilement ajustable
- Fait d'un matériau solide et facile à nettoyer
- Avec des compartiments latérales pour des boissons et une poche transparente au dessus pour les factures

code	-	Dimensions (mm)	€
709825	4 boîtes	350x350	23,95

SAC À TRANSPORT PIZZA - CARTON 450X450 MM

- Fermeture solide, facilement ajustable
- Fait d'un matériau solide et facile à nettoyer
- Avec des compartiments latérales pour des boissons et une poche transparente au dessus pour les factures

code	-	Dimensions (mm)	€
709818	4 boîtes	450x450	27,50

SÉPARATEURS POUR PIZZAS

- Set de 500

code	€
709900	8,95

MOULE À PIZZA

– En acier bleu
– Idéal grâce à une diffusion de la chaleur constante pendant la cuisson

code	mm	€
617069	ø200x(H)25	2,50
617076	ø220x(H)25	2,65
617083	ø240x(H)25	2,90
617090	ø260x(H)25	3,50
617106	ø280x(H)25	3,65
617205	ø300x(H)25	3,75
617304	ø320x(H)25	4,25
617403	ø360x(H)25	5,15
617410	ø400x(H)25	7,85
617427	ø450x(H)38	9,95
617434	ø500x(H)38	11,95
617489	ø600x(H)25	16,95

617069

MOULE À PIZZA

– Fait en fer d'aluminium.
– Idéal grâce à une diffusion de la chaleur constante pendant la cuisson.

code	mm	€
617885	ø200x(H)25	2,75
617892	ø220x(H)25	2,95
617908	ø240x(H)25	3,25
617915	ø260x(H)25	3,75
617922	ø280x(H)25	3,95
617939	ø300x(H)25	4,25
617946	ø320x(H)25	4,75
617953	ø360x(H)25	5,75
617960	ø400x(H)25	8,25
617977	ø450x(H)38	10,50
617984	ø500x(H)38	12,95
617991	ø600x(H)25	18,95

617922

PLAQUE À PIZZA

– Modèle solide
– Parfait pour le cuisson uniforme des pizzas

code	mm	€
617502	Ø230	1,95
617526	Ø280	2,50
617533	Ø300	2,75
617540	Ø330	3,10
617557	Ø360	3,50
617564	Ø400	4,25
617571	Ø450	5,50
617588	Ø500	6,50
617595	Ø600	7,95

617502

PLANCHES À PIZZA

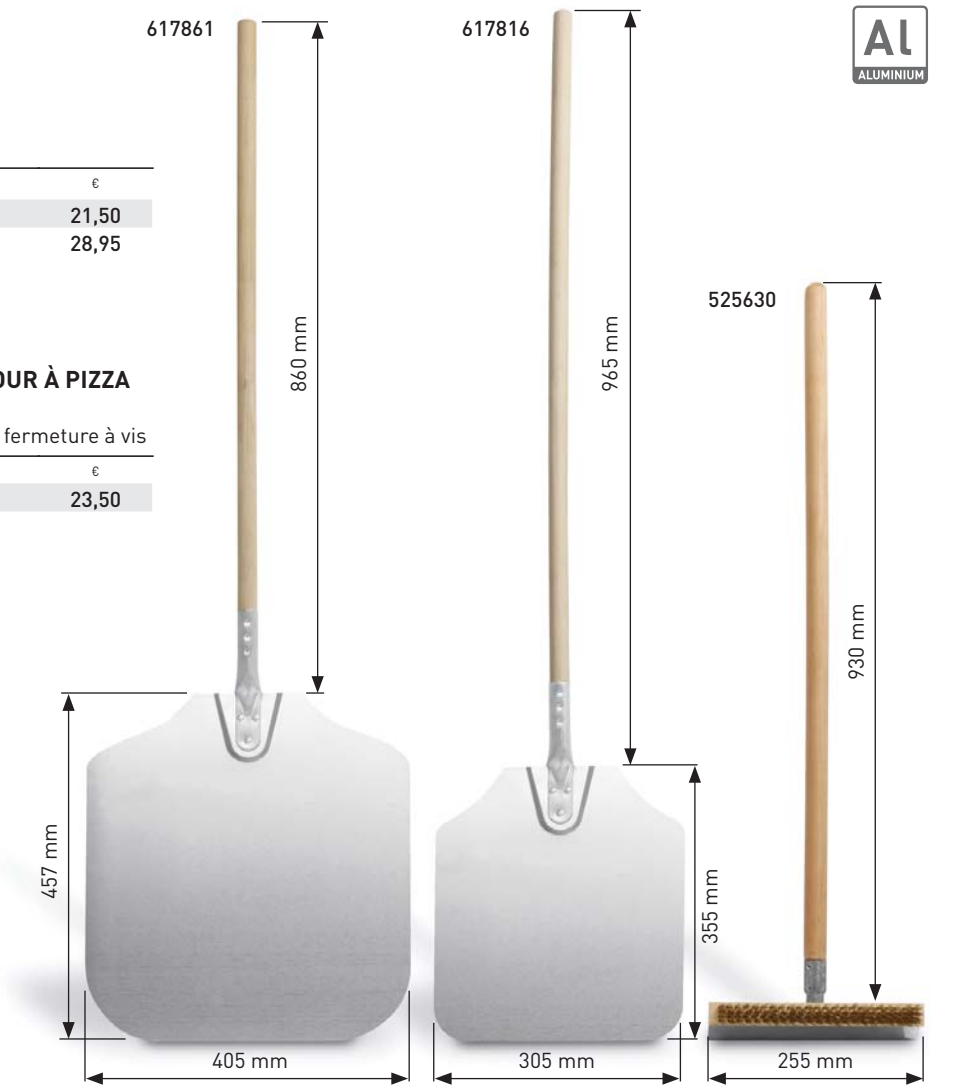
– Fait en bois d'hêtre
– Avec rainures pour guider le découpage en 6 parts égales

code	mm	€
505540	ø300	8,50
505557	ø350	9,50
505564	ø400	11,50
505571	ø450	13,50
505588	ø500	17,50
505595	ø600	21,50

Les modèles de Ø500 et Ø600 sont renforcés

505540

ASSESSOIRES POUR PIZZA



PELLE À PIZZA
– Poignée bois

code	mm	€
617816	305x355x(L)965	21,50
617861	405x457x(L)860	28,95

BROSSE NETTOYANT POUR FOUR À PIZZA
– Brosse métallique en laiton
– Manche en bois demontable avec fermeture à vis

code	mm	€
525630	255x(L)930	23,50

617014

617700

COUTEAU À PIZZA
– Couteau en inox.
– Avec poignée en polypropylène.

code	mm	-	€
617014	Ø 100x230	1 sur carte	5,25

PINCE POUR PLATS CHAUD
– En acier nickelé
– Pour toutes types pans à pizza

code	Dimensions (mm)	€
617700	190 mm	5,50

PELLE À TARTE
– Avec poignée en polypropylène noir

code	mm	€
523902	260x60	3,95

PELLE À TARTE
– Avec manche noire en polypropylène
– Avec un côté tranchant

code	mm	€
523957	280x75	5,50

FOURS À PIZZA

S.S. STAINLESS STEEL

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	mm	V	W	€
220306	480x420x(H)195	230	1300	157,50

220306

FOUR À PIZZA BASIC 1/40

- Devant en inox et bâti en acier peint.
- Avec lumière à l'intérieur.
- Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas).
- Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant.
- Température réglable de 50°C à 320°C.
- Dimensions interne de la chambre du four: 410x360x(H)90.

code	mm	V	W	€
226865	568x430x(H)280	230	1600	498,50

226865

FOUR À PIZZA BASIC 2/40

- Front en inox et bâti en acier peint.
- Isolation par laine de roche.
- Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas.
- Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant.
- Température réglable de 50°C à 320°C.
- Dimensions interne de la chambre du four: 410x360x(H)90.

code	mm	V	W	€
226872	568x430x(H)425	230	2400	645,00

226872

FOUR À PIZZA BASIC 1/50 VETRO

- Devant en inox et bâti en acier peint
- Isolation par laine de roche
- Avec lumière à l'intérieur
- Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas)
- Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant
- Température réglable de 50°C à 500°C
- Dimensions interne de la chambre du four: 620x500x(H)120

code	mm	V	W	€
226889	915x690x(H)355	230/400	5000	725,00

226889

FOUR À PIZZA BASIC 2/50 VETRO

- Devant en inox et bâti en acier peint
- Isolation par laine de roche
- Avec lumière à l'intérieur
- Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas)
- Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant
- Température réglable de 50°C à 500°C
- Dimensions interne de la chambre du four: 620x500x(H)120

code	mm	V	W	€
226896	915x690x(H)530	230/400	7500	1075,00

226896

FOURS À CONVECTION

S.S. STAINLESS STEEL

225950

FOUR À CONVECTION

- Parois bien isolés
- Minuteur intégré
- Thermostat en continu, réglable jusqu'à 250°C
- Protection surchauffe
- 2 grilles et 1 plaque à cuisson émaillé compris
- Capacité:42 litres, poids 22,8 kg, grilles 33 x 45 cm
- L'espacement des supports de grille est de 6 cm
- Dimensions intérieures: 470x395x(H)240 mm

code	V	W	mm	€
225950	230	2500	580x560x(H)420	**550,00**
923351		grille	330x450	**15,95**

FOUR À CONVECTION

- Un ventilateur non-réversible
- Construction et chambre fait en inox.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi
- par convection naturelle..
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 429 x 345 mm, les 4 plaques sont incluses.
- Distance entre les plaques 74 mm.
- Plage de température: 50 à 300°C.
- Minuteur intégré avec alarme.
- Classification: IPX3.
- Poids: 34 kg.

code	V	W	mm	€
225172	230	2800	590x695x(H)590	**498,50**

225172

FOURS À CONVECTION SNACK

S.S. STAINLESS STEEL

– La solution parfaite pour les petits boulangeries, magasins et restaurants qui souhaitent offrir de pain frais et gouteux.
– Ce four peut s'installer pratiquement partout, grâce à sa taille compacte et sa consommation d'énergie basse.
– L' humifidicateur intégré (voir tableau pour modèles sélectionnés) fait que ce four convient pour les recettes le plus sophistiques.
– Construction et chambre fait en inox.
– Porte en verre avec ventilation par gravité.
– Avec système de refroidissement pour le tableau de commandes.

FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR

– Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 429 x 345 mm, les 4 plaques sont incluses.
– Un ventilateur non-réversible.
– Humidification par injection directe, fonctionnement manuel avec un bouton.
– Construction et chambre fait en inox.
– Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle.
– Distance entre les plaques 74 mm.
– Plage de température: 50 jusqu'à 300°C.

code	V	W	mm	kg	€
225028	230	2800	590x695x(H)590	34,2	799,50

225028

FOUR À CONVECTION MULITFONCTION

– Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 429 x 345 mm, les 4 plaques sont incluses.
– Un ventilateur non-réversible.
– Construction et chambre fait en inox.
– Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle.
– Distance entre les plaques 74 mm.
– Plage de température: 50 jusqu'à 300°C.

code	V	W	mm	kg	€
225165	230	2600	590x695x(H)590	36,4	750,00

225165

FOUR À CONVECTION NUMÉRIQUE AVEC HUMIFIDICATEUR

– Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 429 x 345 mm, les 4 plaques sont incluses.
– Un ventilateur réverible.
– Humidification par injection directe, numériquement réglable en 10 étapes.
– Contrôle numérique, programmable avec 99 programmes de 4 étapes.
– Construction et chambre fait en inox 18/10.
– Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle.
– Distance entre les plaques 74 mm.
– Plage de température: 50 jusqu'à 270°C.

code	V	W	mm	kg	€
225035	230	2900	590x695x(H)590	38	1150,00

225035

NEW!

PIÈTEMENT POUR FOURS

– Convient aux fours HENDI: 225172, 225028, 225165, 225035.

code	mm	€
224670	540x460x(H)700	225,00

224670

FOURS DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE - 600X400 MM

18/0 STAINLESS STEEL

- La solution parfaite pour les petits boulangeries, magasins et restaurants qui souhaitent offrir de pain frais et goutteux.
- Ce four peut s'installer pratiquement partout, grâce à sa taille compacte et sa consommation d'énergie basse.
- L' humifidicateur intégré (voir tableau pour modèles sélectionnés) fait que ce four convient pour les recettes le plus sophistiques.
- Constuction et chambre en inox.
- Porte en verre avec ventilation par gravité.
- Système de refroidissement pour le tableau de commandes.

225516

FOUR AVEC HUMIFIDICATEUR MANUEL

- 2 ventilateurs non-réversibles.
- Humidification par injection directe, fonctionnement manuel.
- Construction et chambre fait en inox.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle..
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 600 x 400 mm, non inclus.
- Distance entre les plaques 83 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 300°C.

code	mm	V	W	kg	€
225516	790x750x(H)635	230	3400	50,4	1225,00

225523

FOUR AVEC HUMIFIDICATEUR RÉGLABLE

- 2 ventilateurs réversibles.
- Humidification par injection directe, réglable en 5 étapes.
- Construction et chambre fait en inox 18/10.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 600 x 400 mm, non inclus.
- Distance entre les plaques 83 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 300°C.

code	mm	V	W	kg	€
225523	790x750x(H)635	400 / 2N	6400	58	1650,00

225059

FOUR NUMÉRIQUE AVEC HUMIFIDICATEUR

- Deux ventilateurs reversibles.
- Humidification par injection directe, numériquement réglable en 10 étapes.
- Contrôle numérique, programmable avec 99 programmes de 4 étapes.
- Chambre fait en inox 18/10.
- Porte à double vitrage, le premier est refroidi par convection naturelle.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 600 x 400 mm, pas inclus.
- Distance entre les plaques 83 mm.
- Plage de température: 50 jusqu'à 270°C.

code	mm	V	W	kg	€
225059	790x750x(H)635	400 / 2N	6400	58	1850,00

225639

PIÈTEMENT POUR FOURS - 6X 600X400

- Capacité: 600x400 6x
- Convient pour fours: 225516, 225523, 225059, 228210 et 228227

code	mm	€
225639	760x520x(H)950	325,00

TAILLE PATISSERIE

808207

PLATEAU
– Avec 3 bords

code	mm	€
808207	600x400	14,95

808214

PLATEAU PERFORÉ
– Avec 3 bords

code	mm	€
808214	600x400	14,95

808221

PLATEAU PERFORÉ
– Couche anti-adhésive
– Avec 3 bords

code	-	mm	€
808221	Couche anti-adhésif	600x400	26,50

808245

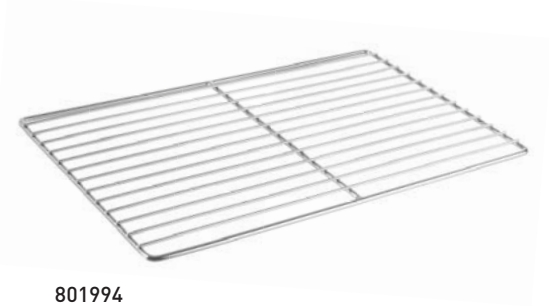
PLATEAU POUR BAGUETTES
– Perforé
– Pour 5 baguettes
– Couche silicone anti-adhésive

code	-	mm	€
808245	Couche anti-adhésif	600x400	52,50

808238

PLATEAU POUR BAGUETTES
– Perforé
– Pour 5 baguettes

code	mm	€
808238	600x400	36,50

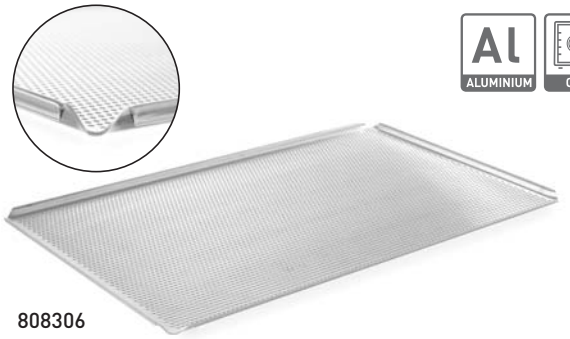


801994

GRILLE

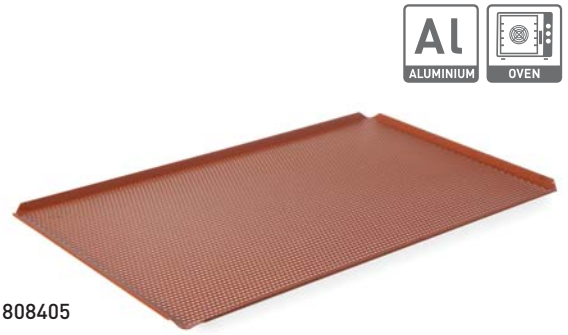
code	mm	€
801994	600x400	27,95
801925	grille transversale	15,95
801963	Chromé	15,75

GASTRONORME 1/1



PLATEAU PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

code	mm	€
808306	530x325x(H)10	12,95



PLATEAU PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

– Avec revêtement silicone antiadhésive

code	mm	€
808405	530x325x(H)10	22,50

PLATEAU GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

– Avec révetement silicone antiadhésive

code	mm	€
808429	325x530x(H)10	16,95

GRILLE GASTRONORME

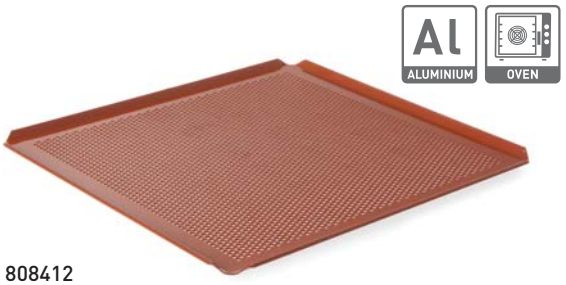
– GN 1/1

code		mm	€
801901		530x325	18,50
801918	Inox 18/10	530x325	24,95
801956	Chromé - grille transversale	530x325	13,95

GASTRONORME 2/3

PLATEAU PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS

code	mm	€
808313	354x325x(H)10	9,95



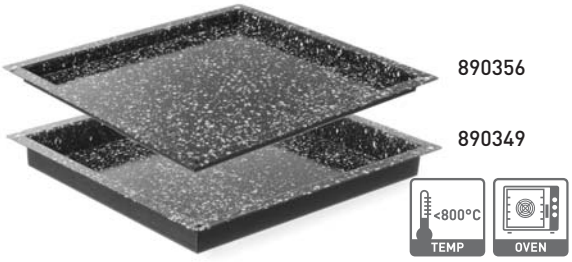
PLATEAU PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS

– Avec revêtement antiadhésive

code	mm	€
808412	354x325x(H)10	16,50

GRILLE GASTRONORME GN 2/3

code	mm	€
801932	354x325	16,50



BAC GASTRONORME ÉMAILLÉ GN 2/3

code	mm	€
890349	345x325x(H)40	29,35
890356	345x325x(H)20	25,25

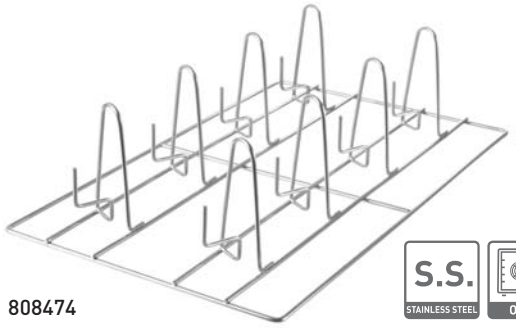
809242

809259

809150

PLATEAU GASTRONORME PROFI LINE

code	mm	€
809242	GN 1/1 - 530x325x(H)40	17,75
809259	GN 1/1 - 530x325x(H)20	14,95

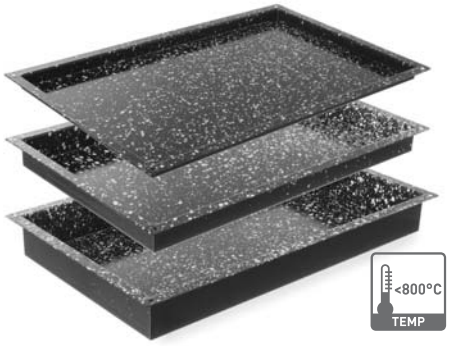


808474

GRILLE À POULET

– Pour rôtir 8 poulets

code	-	mm	€
808474	GN 1/1	530x325x(H)150,8	39,95



890257

890240

890233

BAC GASTRONORME ÉMAILLÉ

code	mm	€
890233	530x325x(H)60	34,50
890240	530x325x(H)40	31,50
890257	530x325x(H)20	29,35

805558

805541

805534

BAC AVEC COUCHE ANTIADHÈSIVE

code	mm	€
805534	530x325x(H)65	27,50
805541	530x325x(H)40	23,75
805558	530x325x(H)20	20,95

MOUFLES ANTI-CHALEUR

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

556603

MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON

code	mm	emballé par	€
556603	345	2	8,95

556610

MOUFLE ANTI-CHALEUR EN COTON IGNIFUGE

– Extra longue afin de proteger l'avant-bras

code	-	mm	emballé par	€
556610	Coton avec couche ignifuge	430	2	10,50

MOUFLES ANTI-CHALEUR EN FIBRE DE VERRE

– Une protection renforcée contre eau

code	mm	emballé par	€
556627	430	2	16,50

556627

GREEN FIRE

18/0 STAINLESS STEEL

OUTDOOR

– Ce barbecue est moins sensible au vent, grâce au entrée d'air amélioré.
– Facile à nettoyer, grâce à entre autre:
  - des brûleurs qui peuvent être enlevés complétement
  - bac égouttoir gastronorme 2/1 amovible
– Les brûleurs améliorés garantissent une surface chauffant utile de 90%.
– La partie technique n'est pas visible.
– Emission CO très bas, donc plus propre.
– Pieds démontables.

149508

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 2 BRÛLEURS

– Plaque et grille GN 1/1 en fonte émaillée.
– 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	11,6	740x612x(H)825	525,00

149621

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 2 BRÛLEURS

– Avec 2 grilles GN 1/1 en inox.
– 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	11,6	740x612x(H)825	525,00

149591

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 3 BRÛLEURS

- Livré avec plaque en fonte émaillée et 2 grilles gastronorme 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée

code	kW	mm	€
149591	17,4	1078x612x(H)825	**795,00**

149607

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 4 BRÛLEURS

- Livré avec 2 plaques en fonte émaillée et 2 grilles gastronorme 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code	kW	mm	€
149607	22	1400x612x(H)825	**925,00**

149614

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 4 BRÛLEURS

- Sur support avec roulettes.
- Livré avec 2 plaques en fonte émaillée et 2 grilles gastronorme 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide. Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code	kW	mm	€
149614	22	1400x612x(H)825	**1295,00**

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	250,00

144930

HOUSSE DE PROTECTION

– Fait en PEVA résistant aux rayons UV.

code	mm	€
144930	745x615x(H)355	14,50

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	78,50

149522 149522

TABLETTE LATÉRALE POUR BARBECUES GREEN FIRE

– Convient pour: 149508, 149591, 149607, 149614, 149621

code	mm	€
149522	480x298x(H)160	71,50

626504

149546

WOK

– Avec poignées, en tôle d´acier
– Spécialement conçu pour le porte-wok en acier inoxydable 149546 compatible avec les Barbecue Green Fire et le cercle à Wok 147207 pour le Hokker 147108

code	mm	€
626504	Ø700x(H)235	72,50

SUPPORT WOK

– Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	€
149546	99,50

OUTDOOR

MOULE POUR PANCAKES HOLLANDAIS

– Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	-	€
149553	GN 2/1	1000,00

149553

PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE

– Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	-	€
932858	GN 2/1	74,50
933404	GN 1/1	49,50

932858

933404

SUPPORT BROCHETTES

– Livré avec 6 brochettes à barbecue.
– Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

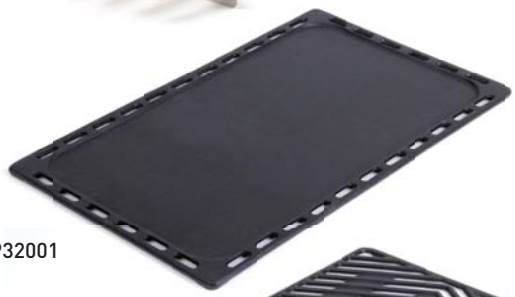
code	-	mm	€
933657	GN 1/1	535x330	79,75

933657

PLAQUE EN FONTE

– Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	mm	€
932001	325x530	49,50



932001

GRILLE EN FONTE

– Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line

code	mm	€
932018	325x530	49,50

932018

Cr CHROME PLATED | 18/0 STAINLESS STEEL

GRILLE ET STABILISATEUR DE FLAMME

– Placez la plaque de protection au-dessus du brûleur afin d'empêcher que le gras coule directement sur les brûleurs.
– Grille en acier chromé GN 1/1.
– Plaque de protection du brûleur en acier inoxydable.
– Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	-	mm	€
939949	grille GN 1/1	325x530	12,50
939956	stabilisateur de flamme 2/1	650x530	27,50

939949

939956

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	145,00

145777

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	mm	Puissance kW [Hs]	€
154717	650x540x(H)840	11,6	220,00

154878

ROAST-MASTER MAXI

- 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	mm	Puissance kW [Hs]	€
154878	650x540x(H)840	11,6	199,50

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	mm	Puissance kW [Hs]	€
154700	340x540x(H)840	5,8	149,50

154908

GRILL-MASTER QUATTRO

- Cadre complètement en acier inoxydable avec 2 bacs récepteurs de graisse
- Convient au gaz propane
- 4 bruleurs réglables indépendamment
- Équipé de 2 grilles nickelés et plaque de cuisson en émail (590x480 mm dimensions intérieures)
- Alumage électronique et thermocouple
- Livré avec le tuyau et le régulateur de pression
- Consommation 0,80 m³ / h
- Monté sur un piètement avec étagère inférieur intégré et 4 roues pour un déplacement facile

code	mm	Puissance kW [Hs]	€
154908	1270x525x(H)840	22	395,00

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	mm	Puissance kW [Hs]	€
154601	340x540x(H)300	5,8	107,50

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	mm	Puissance kW [Hs]	€
154618	650x540x(H)300	11,6	165,00

154656

PLAQUE DE CUISSON ÉMAILLÉE

- Dimensions intérieures 590x480 mm

OUTDOOR

code	mm	€
154656	650x540	49,50

145531

GRILLE À PIERRES DE LAVE

- Pour Grill-Master Maxi.
- Livré avec des pierres de lave.

OUTDOOR

code	mm	€
145531	630x500	145,00

144923

HOUSSE DE PROTECTION

- Fait en PEVA résistant aux rayons UV.

code	mm	€
144923	720x560x(H)360	14,50

POUR GRILLER DES STEAKS PARFAITS

148105

XENON PRO

18/0 STAINLESS STEEL

OUTDOOR

- 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	mm	Puissance kW (Hs)	€
148105	1120x410x(H)900	7,5	480,00

148143

TABLETTE LATÉRALE POUR XENON PRO

18/0 STAINLESS STEEL

code	mm	€
148143	870x(H)180	49,50

148624

XANTOS

S.S. STAINLESS STEEL

OUTDOOR

- Ce barbecue pover grill en inox est éauipé de quatre pieds amovibles facilement.
- Le brûleur unique produit une haute température dans le
- caisson qui est protégé du vent. Ce barbecue convient donc
- particulièrement à la cuisson de grosses quantités. La
- température élevée permet également un nettoyage facile du caisson.
- Le barbecue comprend un thermocouple et allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Convient au gaz propane.
- Surface du grill: 540x540 mm (2 grilles de 540x270 mm).
- Consommation: 699 g/h.

code	mm	Puissance kW (Hs)	€
148624	760x720x(H)900	9	1195,00

146002

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	mm	Puissance kW [Hs]	convient à	€
146002	600x600x(H)870	4,8	622407	**450,00**

146804

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	mm	Puissance kW [Hs]	convient à	€
146804	800x800x(H)900	7,0	622605	**625,00**

622407

POÊLE À PAELLA

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

code	mm	convient à	€
622407	ø600x(H)40	146002	**25,95**
622605	ø800x(H)50	146804	**62,50**

622902

NEW!

BRULEUR À GAZ PAELLA

- A utiliser avec le support 622926.
- Convient au gaz propane.
- Livré avec tuyau à gaz et détendeur.

code	mm	convient à	€
622902	ø600	Poêles ø400 mm ou plus	**85,00**
622919	ø400	Poêles jusqu'à ø400 mm	**48,50**

NEW!

622926

PIED POUR BRULEUR À GAZ PAELLA

- Support universel.

code	€
622926	**29,50**

18/0 STAINLESS STEEL

OUTDOOR

150603

BARBECUE À CHARBON DE BOIS PATIO

– Modèle Patio

– Avec 2 grilles, chacune de 345x345 mm

code	mm	€
150603	770x380x(H)760	137,50

150801

BARBECUE À CHARBON DE BOIS RESTO

– Modèle Resto

– Avec 3 grilles, chacune de 345x345 mm

code	mm	€
150801	1130x380x(H)760	179,50

556696

TABLIER BARBECUE

– Toile 280g/m^2

– En coton ignifuge

code	mm	€
556696	810x660	10,50

RACLOIR POUR PLAQUE DE CUISSON

code	mm	€
855201	100x315	12,95

COUTEAU RÉSERVE POUR 855201

– 5 pièces

code	€
855218	4,25

170038

Cr CHROME PLATED — WASH

BROCHETTES À BARBECUE

– Boîte de 100

code	L mm	€
170038	210	27,50

170328

170120

S.S. STAINLESS STEEL — WASH

BROCHETTES À BARBECUE

code	-	L mm	€
170120	emballé par 6	250	3,95
170328	emballé par 6	350	5,50

525517

BROSSE MÉTALLIQUE

– En bois avec 4 rangées de brins

WASH

code	mm	-	€
525517	290	2 sur carte	3,50

525401

BROSSE EN CUIVRE

– En bois avec 8 lignes à poils de cuivre
– Racloir en acier

WASH

code	mm	€
525401	72x315	3,25

152706

PIERRES DE LAVE - FINE

– Convient à divers types de barbecues au gaz
– Emballé dans boîte en couleurs

code	emballé par	€
152706	carton de 3 kg	7,30

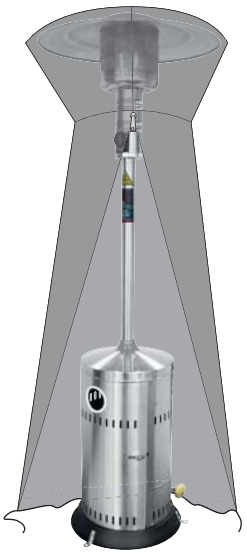
152805

PIERRES DE LAVE - GROS

– Convient à divers types de barbecues au gaz
– Emballé dans un sac plastique

code	emballé par	€
152805	carton de 5 kg	12,45
152904	sac de 9 kg	15,95

272602



144916

272701

CHAUFFAGE DE TERRASSE

- Convient au gaz propane ou butane
- Facile à transporter grâce aux 2 roulettes
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression
- Avec protection en cas de renversement
- Consommation: 1048 g/h

code	Puissance kW [Hs]	ØxH mm	€
272602	12,7	770x2200	**198,50**
144916	housse de protection	ø790x(H)2220	**24,50**

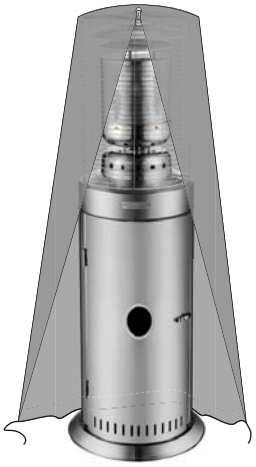
CHAUFFAGE DE TERRASSE - RETRACTABLE

- 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 retracter jusqu'à 160 cm pour stockage et transport.
- Consommation: 1048 g/h.

code	Puissance kW [Hs]	ØxH mm	€
272701	12,7	770x1580-2200	**225,00**
144916	housse de protection	ø790x(H)2220	**24,50**

144909

272404



144954

NEW!

272411

CHAUFFAGE DE TERRASSE PYRAMIDE

- Le chauffage fonctionne avec une vraie flamme dans un tube en verre, ce qui donne une ambiance agréable.
- Construction en aluminium avec des parois latéral en métal noir et un tube en verre de quartz.
- La bouteille de gaz peut être placée dans l'appareil.
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Avec protection en cas de renversement.
- Convient au gaz propane ou butane.

code	Puissance kW [Hs]	ØxH mm	€
272404	11,2	420x420x(H)2220	**389,50**
144909	housse de protection	480x480x(H)2220	**24,50**

CHAUFFAGE LOUNGE

- Convient au gaz propane ou butane, bouteilles max. 15 L.
- Modèle compact avec un porte à charnière pour pouvoir changer facilement la bouteille à gaz.
- Équipe avec une protection en cas de renversement, dispositif panne de flamme et un protection de flamme pour une sécurité optimale.
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Facile à transporter grâce aux 2 roulettes.

code		ØxH mm	€
272411		ø556x(H)1430	**245,00**
144954	housse de protection	ø580x(H)1460	**17,50**

S.S. STAINLESS STEEL | USER ASSEMBLY

810668 810613 810651

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

code	mm	plateau de travail mm	€
810668	615x450x(H)925	GN 1/1 - 530x325	**135,95**

CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15 X GN 1/1

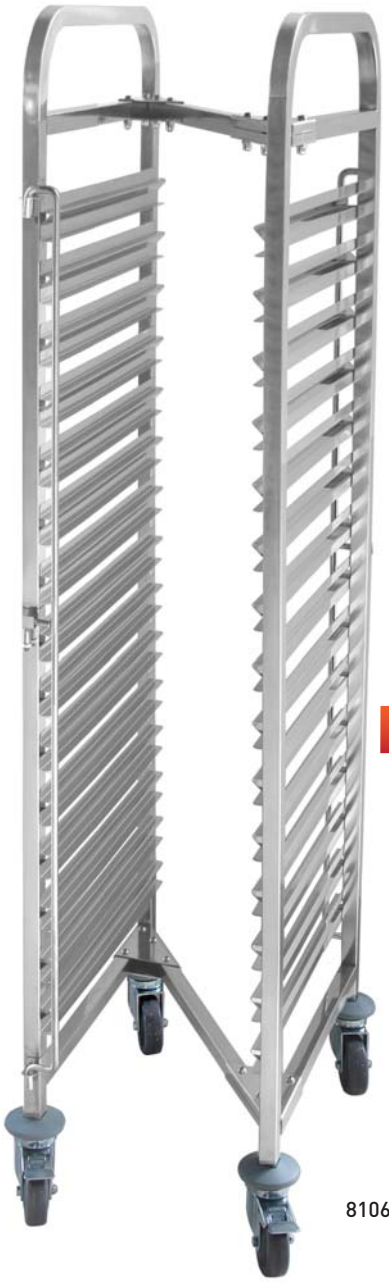
- GN 1/1 avec 15 étages - espacement 80mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- livré démonté.

code	mm	€
810613	615x450x(H)1695	**179,50**

CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15X 600X400

- 600x400 mm avec 15 étages - espacement 80mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.

code	mm	€
810651	690x515x(H)1695	**205,00**



810606

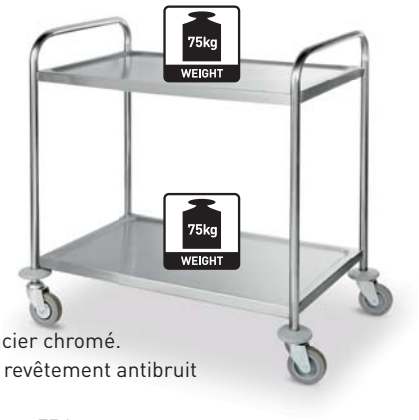
Les chariots peuvent être poussé l'un dans l'autre afin de gagner de la place de rangement

CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15 X GN 1/1

- Les chariots peuvent être poussé l'un dans l'autre afin de gagner de la place de rangement.
- GN 1/1 avec 15 étages - espacement 80mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.

code	mm	€
810606	380x550x (H)1700	225,00

NEW!



810002

CHARIOT DE SERVICE

- En inox avec étagères en acier chromé.
- Comporte 2 étagères avec revêtement antibruit sur le côté dessous.
- Poids maximum par plateau - 75 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein équipé de protections d´angle.
- Distance entre les plateaux - 550 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	plateau de travail mm	€
810002	910x590x(H)950	830x510	94,50

810101

CHARIOT DE SERVICE

- Fait en inox
- Comporte 3 étagères avec revêtement antibruit sur face inférieure
- Poids maximum par plateau 75 kg
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipé de protections d´angle
- La distance entre les tableaux est 295 mm
- Livré démonté et à plat

code	mm	plateau de travail mm	€
810101	910x590x(H)950	830x510	110,95

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	mm	plateau de travail mm	€
810200	800x410x(H)950	615x400	79,00

ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM

Al ALUMINIUM PP POLYPROPYLENE USER ASSEMBLY

NEW!

– 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 suppor.ter 150 kg maximum répartis sur toutes les étagères

ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM

code	-	€
812266	1120x355x(H)1685	197,50
812372	Crochet d'extension	1,65

812266

Facilement extensible

Etagères en plastique peuvent être lavés au lave-vaisselle

ETAGÈRES DE RANGEMENT

Al ALUMINIUM PP POLYPROPYLENE USER ASSEMBLY

– Frame en aluminium anodisé
– Avec rayons en polypropylène, qui conviennent au lave-vaisselle
– Facile à agrandir
– Peut supporter 150 kg maximum répartis sur toutes les étagères
– Livré à plat
– A monter

812273

ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM

code	mm	€
812273	1280x405x(H)1685	225,00
812280	Crochet d'extension	1,65

812280

Facilement extensible

Etagères en plastique peuvent être lavés au lave-vaisselle

Cr CHROME PLATED | USER ASSEMBLY

812204

RAYONNAGE AVEC 5 ÉTAGÈRES

– Max. poids par plateau 80 kg
– Equipé des pieds réglables
– En fer chromé

code	mm	€
812204	455x910x(H)1830	**79,50**

CONTENEUR TRAITEUR ISOTHERME GN 1/1

PE POLYETHYLENE

- En LLDPE (polyéthylène à basse densité linéaire : PEBDL).
- Double paroi, très bonne isolation.
- L'espace entre les parois est rempli de matériel d'isolation.
- Le couvercle se ferme avec 4 agrafes.

code	mm ext.	mm int.	€
707708	650x450x(H)300	GN 1/1 x (H)210	198,50

707708

NEW!

THERMOS POUR BOISSONS 20 L – AVEC ROBINET

PE POLYETHYLENE

- Double parois en polyéthylène de haute qualité.
- L'espace entre les parois est rempli d'une mousse de polyuréthane garantissant une excellente isolation thermique.
- Couvercle étanche fermé à l'aide de 2 attaches.
- Résistant aux chocs, n'absorbe pas les odeurs ou les saveurs.
- Poignées de transport intégrées.
- Robinet renfoncé - protégé contre les dommages pendant le transport.

code	mm	litre	€
707722	460x300x(H)480	20	198,50

707722

NEW!

CHARIOT PLATEFORME

PP POLYPROPYLENE S.S. STAINLESS STEEL

- Peut porter jusqu'à 150 kg, malgré que le chariot n'est pas très lourd.
- Pliable pour le transporter facilement.
- Avec 2 roulettes tournantes.

code	mm	€
810514	730x480x(H)890	99,50

810514

Pliable afin de minimiser le volume pour le transport

THERMO CHARGEUR FRONTAL

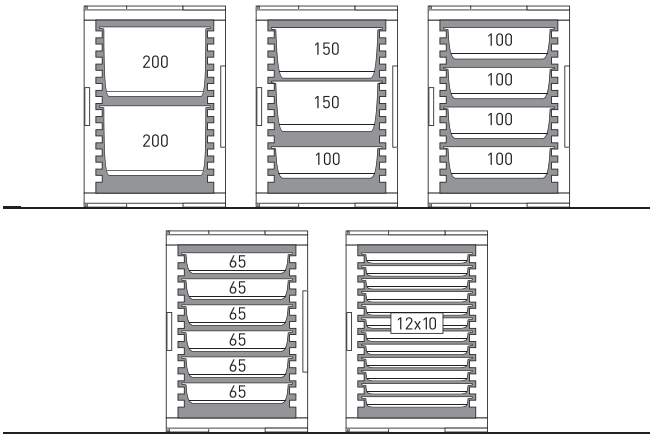
PE POLYETHYLENE STACKABLE

707609

CONTENEUR ISOTHERME

- Double paroi en polyethylène isolé - plastique dur antichoc
- Garde au choid ou froid
- Avec 2 anses solides pour le transport et convient aux bacs Gastronorme 1/1
- Bac Gastronorme de profondeur 10 mm: 12 unités
- Bac Gastronorme de profondeur 65 mm: 6 unités
- Bac Gastronorme de profondeur 100 mm: 4 unités
- Bac Gastronorme de profondeur 150 mm: 2 unités plus 1 Bac Gastronorme de profondeur 100 mm
- Bac Gastronorme de profondeur 200 mm: 2 unités

code	-	mm ext.	€
707609	chargement frontal GN 1/1	670x470x(H)670	**279,50**
707807	Trolley pour coffres isotherme 707609	725x530x(H)190	**132,50**



HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

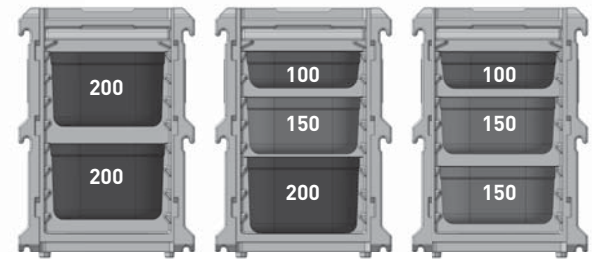
PP POLYPROPYLENE STACKABLE

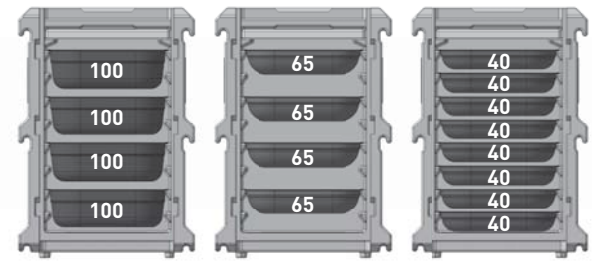
THERMO BOX TRAITEUR

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

code	-	litre	mm ext.	mm int.	€
707999	Gastronorme 1/1	100	635x465x(H)660	550x335x(H)545	**189,00**

707999





PP POLYPROPYLENE STACKABLE

707982

THERMOBOX PROFI LINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids
- Un revêtement spécial soudé à chaud assure le renforcemrnt du matériel, facilite le nettoyage et prolonge de manière significative la durée de vie du conteneur
- Conteneur thermo-isolant peut contenir les plats même jusqu'à la taille Gastro Norm 1/1
- Les conteneurs en polypropylene expansé (EPP) ont une construction fermée ce qui assure une excellente isolation même jusqu'à 50% plus efficace que les autres conteneurs thermo-isolants Hendi
- Résistant à des températures de -20°C à 110°C
- Poignées pratiques faisant une partie intégrale du conteneur facilitent son transport
- Conteneurs thermo-isolants sont empilables dans des versions avec et sans couvercle

code	litre	mm ext.	mm int.	-	€
707982	39	674x400x(H)287	538x338x(H)217	Gastronorme 1/1	**63,95**

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

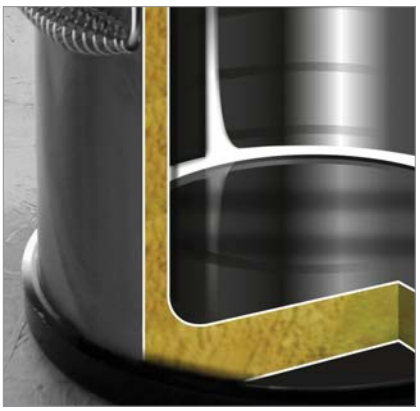
THERMOBOX KITCHEN LINE

– 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	litre	mm ext.	mm int.		€
707975	21	410x410x(H)240	350x350x(H)175	Pizza	**31,95**
707906	40	600x400x(H)285	538x338x(H)234	Gastronorme 1/1	**29,95**
707968	46	600x400x(H)320	538x338x(H)257	Gastronorme 1/1	**34,95**
707951	53	685x485x(H)260	625x425x(H)200		**49,50**
707944	80	685x485x(H)360	625x425x(H)300		**59,50**

S.S. STAINLESS STEEL | STACKABLE

710203



CONTENEUR ISOTHERME PORTABLE

- Grâce au matériel isolant entre les parois, les aliments restent chaud ou froid pendant 6 – 8 heures
- Couvercle double sécurisé avec une fermeture et équipé de 6 loquets
- Valve d'air, deux poignées de transport
- Fond en matière flexible afin de proteger le conteneur et le sol contre des dommages
- Empilable

code	litre	mm ext.	€
710104	10	ø330x(H)200	**146,50**
710203	20	ø330x(H)310	**187,50**
710302	35	ø330x(H)550	**225,00**

TABLE DE TRAVAIL

– Pieds tubulaires réglables en hauteur
– Plateaux supérieur et inférieur renforcés
– Construction solide
– Livrée démontée

code	mm	€
810705	1000x700x(H)850	249,50
810712	1200x700x(H)850	279,50
810729	1400x700x(H)850	309,50
810736	1600x700x(H)850	339,50
810743	1800x700x(H)850	369,50

810705

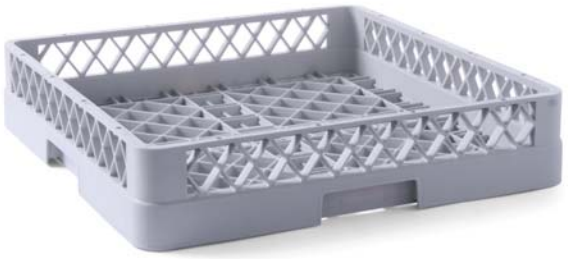
ETAGÈRE MURALE DEUX NIVEAUX

– Deux niveaux

code	mm	€
970232	1000x355x(H)600	165,00
970249	1200x355x(H)600	177,50
970256	1400x355x(H)600	190,00
970270	1800x355x(H)600	220,00

970232

CASIERS DE LAVAGE

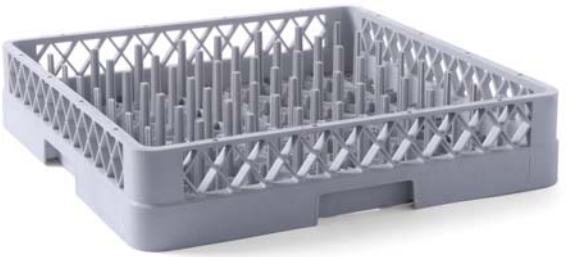


877005

CASIER DE LAVAGE UNIVERSEL

- Convient aux tasses, pots, bols, plats etc.
- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions
- Avec fond à maille large

code	mm	€
877005	500x500x(H)100	15,00



877104

CASIER DE LAVAGE POUR ASSIETTES

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions
- Avec des broches pré-formes qui permettent de créer l'espace nécessaire entre les plats pour un lavage optimale

code	mm	€
877104	500x500x(H)100	15,00

877203

CASIER DE LAVAGE POUR COUVERTS

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions
- Bac à mailles fines afin d'empêcher les couverts de tomber en-dessous du panier

code	mm	€
877203	500x500x(H)100	15,00

552001

BAC À DÉBARRASSER

- Gris - avec poignées

code	mm	€
552001	555x410x(H)130	6,95

871300

PANIER À COUVERT

code	mm	€
871300	110x110x(H)140	1,95

871102

PANIER À COUVERT

- 8 compartiments avec poignées

code	mm	€
871102	425x205x(H)150	12,95

DESTRUCTEUR D´INSECTES POUR L'INTÉRIEUR

Al ALUMINIUM | ABS PLASTIC | INDOOR

270158

270165

270172

DESTRUCTEUR D´INSECTES À HAUTE TENSION

- A utiliser à l'intérieur
- Conçu en alliage d'aluminium spécialement traité et en ABS plastique ignifuge pour une haute sécurité
- 2x tubes UV-A
- Électrocute des insectes avec 2000 – 2500 V
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement
- Peut être installé au plafond avec une chaine ou peut être utilisé debout

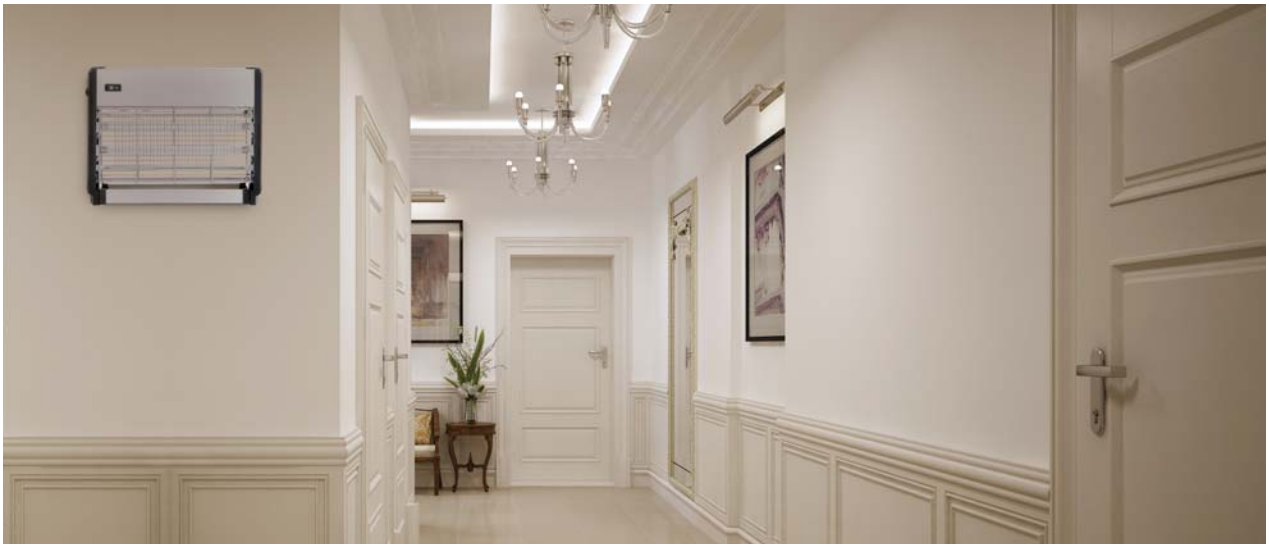
code	mm	V	W	zone de couverture	€
270158	335x90x(H)260	230	16	50 m²	29,95
270165	485x90x(H)310	230	30	100 m²	39,95
270172	640x90x(H)360	230	40	150 m²	49,95

935286

LAMPES DE RÉCHANGE POUR DESTRUCTEUR D´INSECTES

- Set de 2 néons UV-A fluorescentes incassables de 15W.
- Lampes de réchange pour art.n° 270066/270165

code	V	W	€
935286	230	2x15	15,95



DESTRUCTEUR D´INSECTES POUR CUISINES & RESTAURANTS

270189

NEW!

270226

270219

ABS PLASTIC

DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 80M²

– Convient pour utilisation dans la cuisine.
– Construction en ABS ignifugé, convient pour la fixation murale.
– 1 tube fluorescente 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	mm	V	W	€
270189	375x140x(H)196	230		39,95
270219	310x108	set de 10 plaques collantes		12,95
270226	tube neon de remplacement	230	18	12,95

270080

270073

270028

DESTRUCTEUR D´INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 100M²

– Conforme à l'utilisation en cuisine
– Construction métallique avec fixation murale
– Deux tubes UV-A fluorescentes incassables de 15W
– Plaque collante à l´arrière pour capturer les insectes
– Portée maximale: environ 100m²
– Livré avec une plaque collante

code	mm	V	W	€
270080	480x100x(H)285	230		79,50
270073	395x210	set de 10 plaques collantes		27,50
270028	2 tubes UV-A de remplacement	230	2x15	25,95

ABS PLASTIC

NEW!

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 fluorescente incassable UV-A de 36W.
– Plaque collante à l´arrière pour capturer les insectes.
– Tube et plaque collante facile à remplacer.
– Portée maximale: environ 120m².
– Livré avec une plaque collante (390x270mm).

code	mm	V	W	€
270196		230	36	49,95
270233	390x270	set de 10 plaques collantes		27,50
270240	tube neon de rempkacement	230	36	25,95

DESTRUCTEUR D´INSECTES POUR L'EXTÉRIEUR

Les insectes sont attirés par la lumière et ensuite aspiré dans le bac par un ventilateur puissant ou ils mourront par déshydratation

ABS PLASTIC | IN- & OUTDOOR

NEW!

270202

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 20 W 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 chaine.

code	mm	V	W	€
270202	ø330x(H)570	230	30	**122,50**
270257	tube de 25 W de remplacement	230	25	**25,95**

ABS PLASTIC | IN- & OUTDOOR

270134

270066

270141

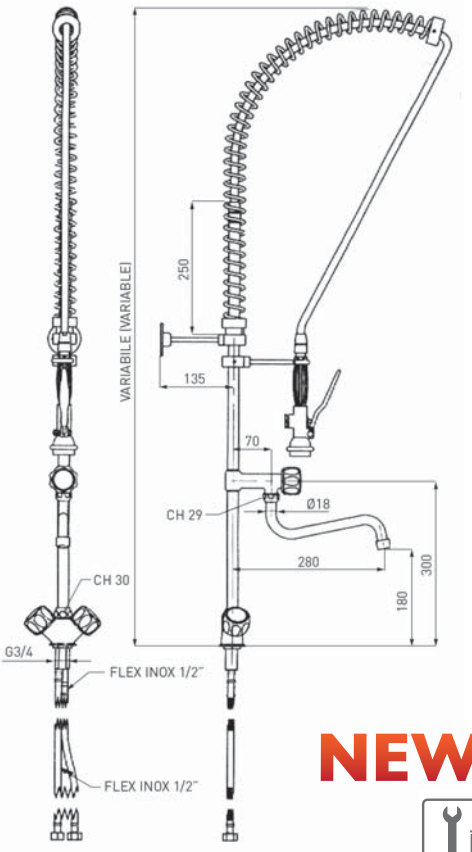
Chaine inclus

Bac de recupération amovible

DESTRUCTEUR D´INSECTES ÉTANCHE

- En ABS plastique ignifuge pour une haute sécurité.
- 2x tubes UV-A.
- Électrocute des insectes à 2000 V.
- Étanchéité IPX4, peut être utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur.
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement.
- Montage avec chaine.

code	-	mm	V	W	€
270134	75 m²	360x135x(H)270	230	26	**52,50**
270066	100 m²	510x105x(H)315	230	40	**62,50**
270141	150 m²	680x135x(H)310	230	45	**72,50**



NEW!

SELF-ASSEMBLY

ROBINET AVEC DOUCHETTE

- Robinet avec un bec.
- Douchette convient au jet d'eau puissant.
- Revêtement de la douchette en plastique.
- Colonne de support ajustable.
- Fixation murale (peut être raccourci).
- Raccord tuyaux: 1/2".

code	€
970515	225,00

281222

PMMA PLEXIGLAS

S.S. STAINLESS STEEL

STÉRILISATEUR UV

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

code	mm	V	W	€
281222	510x160x(H)610	230	36	250,00

663950

PP
POLYPROPYLENE

PANNEAU PORTANT LA MENTION 'ATTENTION!'

– Avertissement en 5 langues

code	mm	€
663950	300x(H)615	7,95

691021

S.S.
STAINLESS STEEL

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	107,50

221808

SÈCHE-MAINS

– Electrique
– Marche/arrêt par capteur de mouvement
– Avec cordon électrique et prise
– Châssis métallique antichoc finition époxy blanche

code	mm	W	V	€
221808	240x210x(H)265	1500	230	105,00

810309

18/10
STAINLESS STEEL

EVIER

– Avec commande au genou et distributeur de savon.
– Raccordement d'eau 1/2".
– Bac et paroi du fond fait en inox 18/10.

code	mm	€
810309	340x400x(H)595	169,50

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce catalogue est protégé par le droit d'auteur. L'utilisation pour des activités commerciales n'est autorisée que si le texte original est conservé entièrement, sauf si une dérogation explicite et écrite a été donnée par le titulaire du droit d'auteur. Dans tous le cas de reproduction (entière ou partielle), Hendi BV doit être mentionné comme source. Compte tenu notre politique de développement continu de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toute modification de présentation, de forme, de dimensions, de conception ou de prix aux produits sans préavis. Sous réserve d'erreurs d'impression. Il est possible que les couleurs imprimées différent légèrement de la couleur réelle du produit.

Pour toutes informations supplémentaires voir **www.hendi.eu**

LÉGENDE – D'ICÔNES UTILISÉS DANS CETTE CATELOGUE

SAVE ENERGY	Produits économiques en énergie	FOOD CONTACT	Convient au contact alimentaire	HDPE POLYETHYLENE	Polyéthylène haute densité
HACCP COMPLIANT	Répond aux normes HACCP	FOOD CONTACT	Ne convient pas au contact alimentaire	LDPE POLYETHYLENE	Polyéthylène basse densité
NEW!	Nouveauté	COOLING	Refroidissement	PP POLYPROPYLENE	Polypropylène
IN- & OUTDOOR	Pour utilisation à l' intérieur et l'extérieur	USER ASSEMBLY	A monter soi-même	EPP POLYPROPYLENE	Polypropylène expansé
INDOOR	Utilisation uniquement à l'intérieur	<350°C TEMP	Résistance au tempèrature maximale	PC POLYCARBONATE	Polycarbonate - ne pas utiliser en cas de contact alimentaire
OUTDOOR	Utilisation uniquement à l'extérieur	-40°C 300°C TEMP	Resistant aux tempèratures entre	ABS PLASTIC	Plastique ABS
GAS	Convient aux cuisinières à gaz	Al ALUMINIUM	Aluminium	POM POM PLASTIC	Plastique POM
GAS ONLY	Convient uniquement aux cuisinières à gaz	Al DIE-CAST	Fonte d'aluminium	PA POLYAMIDE	Polyamide
ELECTRO	Convient aux cuisinières électriques	S.S. STAINLESS STEEL	Inox	SAN PLASTIC	Plastique SAN
CERAMIC	Convient aux cuisinières vitrocéramiques	18/0 STAINLESS STEEL	Inox 18/0	PBT HEAT-RESISTANT	PBT plastique thermorésistant
INDUCTION	Convient aux cuisinières à induction	18/8 STAINLESS STEEL	Inox 18/8	SIL SILICONE	Silicone
INDUCTION	Ne convient pas aux cuisinières à induction	18/10 STAINLESS STEEL	Inox 18/10	PMMA PLEXIGLAS	Plexiglas
MICRO	Allant au micro-onde	German Steel X50CrMoV15	Acier allemand X50CrMoV15	BPA FREE	Sans BPA - pas de Bisphénol A
MICRO	Ne convient pas au micro-onde	Fe CARBON STEEL	Acier au carbone	FG FIBREGLASS	Fibre de verre
WASH	Allant au lave-vaisselle	Sn TIN PLATED	Etamé	M MELAMINE	Mélamine
WASH	Ne convient pas au lave-vaisselle	Cr CHROME PLATED	Chromé	PORCELAIN	Porcelaine
OVEN	Allant au four	Ni NICKEL PLATED	Nickelé	NON SLIP	Antidérapant
STACKABLE	Empilable	PE POLYETHYLENE	Polyéthylène	MAGNETIC	Magnétique

INDEX NUMÉRIQUE

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
1xxxxx		193617	122	210819	237	226865	297	264607	278	280225	231, 233	405307	153	426630	187
110126	15	193624	122	210864	238	226872	297	264706	278	280294	231, 233	407202	229	426708	187
111420	121	193716	123	211106	254	226889	297	265000	281	280300	231, 233	407400	229	426739	187
144909	315	193761	123	211205	254	226896	297	265109	238	280317	231, 233	408308	229	426807	187
144916	314	193938	123	211304	254	229002	267	267226	288	280379	231, 233	410103	148	426838	187
144923	309	193952	123	211403	256	229019	267	267240	289	280386	231, 233	410202	148	426906	187
144930	306	194300	120	211502	256	230060	99	267257	289	280416	231, 233	412107	148	426937	187
144954	315	194355	120	212004	282	230084	99	268506	280	280423	231, 233	412206	148	426951	137
145531	309	195109	121	212011	282	230091	99	268605	280	280607	231, 233	421291	153	426968	137
145777	307	195505	121	212103	282	230718	217	268704	280	280614	231, 233	421550	199	427415	130
146002	311	195604	121	215005	272	231807	230	268735	280	280621	231, 233	421567	199	427514	131
146804	311	196007	61	220306	297	231852	232	270028	330	280690	231, 233	421574	199	427538	137
147108	259	198124	150	221037	216	232019	224	270066	331	281222	332	422502	136	428245	133
147207	259	198209	109	221044	214	232026	224	270073	330	281352	285	424001	131	428511	200
147306	259	198216	108	221204	215	232033	226	270080	330	281369	284	424155	129	428528	200
147610	274	198223	109	221808	333	232040	225	270134	331	281376	284	424186	128	429006	188
147801	259	198230	108	222140	244	232057	225	270141	331	281406	286	424193	128	429013	188
148105	310	199039	108, 274	222164	244	232064	225	270158	329	281413	285	424605	183	429020	188
148143	310	199046	109	222171	244	232118	222	270165	329	281703	286	424612	183	429037	188
148624	310			222188	244	232125	222	270172	329	282007	235	424629	183	429044	188
149508	304	**2xxxxx**		222225	244	232132	222	270189	330	282014	235	424636	183	429051	188
149515	306	201107	287	222232	244	232149	222	270196	330	282021	235	424643	183	429068	188
149522	306	201206	287	222249	244	232163	223	270202	331	282038	235	424650	183	429075	188
149539	306	203125	273	222256	244	232170	223	270219	330	282045	235	424667	183	429105	188
149546	306	203149	273	222263	244	232187	223	270226	330	282052	235	424674	183	429112	188
149553	307	203156	273	222553	53	232194	223	270233	330	282069	235	424681	183	429129	188
149591	305	203163	273	222560	53	232804	226	270240	330	282076	235	424698	183	429136	188
149607	305	203170	273	222614	55	232859	226	270257	331	282090	239	424704	183	429143	188
149614	305	204825	112	222652	55	232903	224	271117	84	282113	238	424711	183	429150	188
149621	304	204832	112	222676	55	232910	224	271124	84	282137	239	424728	183	429419	227
150603	312	204900	112	224021	216	232927	224	271148	82	282144	239	425121	135	429914	132
150801	312	205808	270	224328	245	233207	223	271155	84	282151	239	425138	135	430002	181
152706	313	205815	270	224335	245	238301	275	271162	83	282199	234	425190	134	432006	181
152805	313	205822	270	224342	245	238608	275	271179	84	282229	234	425299	134	432105	181
152904	313	205839	270	224359	245	238905	287	271186	84	282236	234	425343	134	432129	181
154601	309	205846	270	224380	245	238912	287	271209	83	282243	234	425466	132	432136	181
154618	309	205853	270	224403	50	239209	262	271216	83	282250	234	425473	132	432143	181
154656	309	207208	268	224410	50	239230	262	271223	82	282267	234	425503	187	434208	181
154700	308	207307	269	224670	299	239506	275	271230	82	282304	234	425541	187	436103	148
154717	308	208007	255	225028	299	239605	275	271308	83	282359	234	425602	187	440001	202
154878	308	208106	255	225035	299	239681	261	271339	83			425640	187	440100	202
154908	308	208205	255	225059	300	239698	260	271346	82	**4xxxxx**		425701	187	440209	202
155202	274	208304	253	225165	299	239704	262	271407	83	400005	199	425749	187	440407	202
170038	313	208656	253	225172	298	239711	260	271452	82	400104	199	425763	135	440490	202
170120	313	208724	252	225264	264	239766	261	271469	82	400203	199	425800	187	440506	202
170328	313	208731	252	225448	264	239773	261	271513	212	401002	181	425848	187	440605	202
171028	64	208793	253	225479	265	239780	262	271520	212	401101	181	426326	186	440704	199
171127	64	208854	250	225516	300	239902	112	271551	211	401200	181	426333	186	440803	202
171301	64	208878	252	225523	300	240403	266	271568	211	401309	181	426340	186	440858	202
171318	64	208885	252	225639	300	240410	266	271575	211	401408	181	426357	186	440865	202
171325	64	208892	250	225707	258	240502	281	272404	315	401606	181	426364	186	440872	202
171400	64	209202	269	225806	258	240519	281	272411	315	402023	161	426371	186	440889	202
171417	64	209301	269	225950	298	240601	257	272602	314	402221	161	426388	186	440902	202
171509	64	209509	263	226001	288	261163	283	272701	314	402528	161	426395	186	441008	200
171516	64	209882	257	226209	291	261309	283	273906	263	403709	161	426418	187	441107	200
171615	127	209899	257	226308	291	263501	276	273982	263	403716	161	426425	184	441367	200
171707	65	209905	257	226346	291	263600	276	273999	263	404003	149	426432	184	441466	200
171752	65	210000	241	226353	291	263655	276	274101	136	404102	149	426449	184	441503	200
171806	65	210017	241	226407	293	263662	276	274125	253	404201	149	426456	184	443002	54
171851	65	210031	240	226414	293	263709	277	274200	98	404300	149	426463	186	444023	200
171905	65	210048	240	226490	99	263808	277	280096	231, 233	404409	149	426470	186	445808	189
190036	121	210215	242	226612	290	263907	277	280102	231, 233	404508	149	426487	186	445815	189
190401	121	210222	242	226629	290	264119	279	280126	231, 233	404607	149	426500	187	445822	189
193310	120	210246	242	226636	290	264201	279	280201	231, 233	405000	153	426531	187	445839	189
193327	120	210802	236	226827	289	264300	279	280218	231, 233	405208	153	426609	187	445877	190

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
445884	191	465318	196	506936	35	516690	61	535400	71	557822	86	561584	144	568507	228
445891	190	465325	196	506943	35	516706	61	535417	71	557839	86	561591	143	568804	228
445907	253	465332	196	506950	35	516713	61	535424	71	557846	86	561607	143	569009	228
446508	189	465349	196	507018	154	516720	61	535509	71	557853	86	561645	143	569016	228
446522	189	465356	196	507117	154	516737	61	535516	71	557907	86	561652	143	569108	228
446607	189	465363	196	507216	154	517109	77	535523	71	557914	86	561669	145	569207	228
446621	189	465370	195	507469	154	517208	77	540107	74	557921	86	561676	145	569757	202
446706	189	465387	195	507568	154	517307	77	540305	74	557938	86	561706	144	570012	52
446720	189	466070	150	507711	154	517406	77	540404	74	557945	86	561713	144	570104	52
448908	191	466087	150	507766	154	517604	77	540503	74	557952	86	561720	144	570159	56
449608	190	466117	150	507773	154	518519	102	540602	74	557969	86, 227	561850	142	570166	56
449707	190	466124	150	507865	154	518533	102	540701	74	557976	86, 227	561898	142	570715	51
450109	192	466131	150	507933	154	518700	53	541104	74	557983	86, 227	561911	142	570807	198
450208	192	468821	195	507964	154	521205	78	541203	74	558003	86	561928	142	570821	198
450307	192	470008	113	508107	229	521304	78	541302	74	558010	86	561935	142	572016	94
450406	192	470206	113	508206	229	521403	78	541500	74	558027	86	561942	142	572115	94
450505	192	470305	118	508305	229	521502	78	542200	75	558034	86	561966	144	572214	94
451007	192	470312	118	508404	229	521601	78	542507	75	558041	86	561973	144	572313	94
451106	192	470329	118	508503	15	521809	78	542606	75	558058	86	561980	144	572412	94
451205	192	470336	117	508510	15	523018	127	542705	75	558300	87	561997	144	572511	94
451304	192	470350	118	508527	15	523216	127	547304	73	558317	87	562000	78	572610	94
451403	192	470367	118	508619	155	523315	127	547502	73	558324	87	562017	78	572719	94
451502	192	470527	120	508626	155	523520	210	550120	100	558331	87	562079	78	580004	79
451519	192	470619	116	508657	155	523629	193	550229	100	558348	87	563007	69	580202	79
451526	192	470909	116	508718	155	523636	193	550328	100	558355	87	563106	69	580226	79
451533	192	470930	116	508725	155	523827	131	550427	100	558362	87	563205	69	580301	79
451557	192	471005	114	508732	155	523834	131	550526	100	558379	87	563304	70	582015	84
451564	192	471050	114	508794	155	523902	131, 296	550724	100	558386	87	563311	70	582022	84
451571	192	471500	210	508800	155	523957	131, 296	551011	101	558393	87	563328	70	586907	93
452004	193	471524	210	508817	155	524008	65	551110	101	558409	87	563335	70	588017	89
452103	193	472507	116	508824	155	524022	65	551400	101	558416	87	563342	70	588024	89
452202	193	472613	115	509005	76	525005	69	551417	101	558423	87	563359	70	588031	91
452325	193	475201	115	509104	76	525104	69	551592	101	558430	87	563366	70	588208	93
452400	194	475904	115	509203	76	525142	69	551691	101	558447	87	563373	70	588215	93
452424	195	480106	153	509302	76	525401	313	551790	101	558454	87	563380	70	588369	91
452431	194	480205	149	509401	76	525517	313	551806	85	558461	87	563502	126	588376	91
452448	194	480304	149	510001	76	525630	296	551813	85	558478	87	563557	126	588406	213
452455	194	480403	149	510100	76	526101	75	552001	328	559208	58	563632	147	588505	213
452462	194	480502	133	510209	76	526118	75	552100	220	561003	137	563649	147	588567	213
452479	194	480519	133	510308	76	526200	75	552254	151	561102	137	563700	126	589007	91-92
452486	194	496107	149	510407	76	526309	75	552261	151	561201	137	563755	126	589106	92
452714	193	496206	149	511503	76	527108	75	552308	151	561294	144	563908	126	589113	92
453001	192	496305	149	511602	76	527207	75	552315	151	561300	139, 182	564004	126	589205	89, 92
453100	192	496404	149	511701	76	527306	75	552322	151	561317	139, 182	564103	126	590034	207
453209	192			512104	87, 102	528105	75	552353	151	561324	139, 182	564158	126	590133	207
453308	192	**5xxxxx**		512302	87, 102	528204	75	552360	151	561331	139, 182	564202	126	592038	198
453407	192	505007	35, 138	513002	59	529003	125	552407	151	561348	139, 182	564400	126	593004	218
453506	192	505106	35, 138	513019	59	529010	125	552490	151	561355	139, 182	564455	126	593028	218
455012	193	505205	35, 138	513538	58	529027	125	552681	220	561362	139, 182	565360	221	593035	218
456514	198	505403	35, 138	513545	58	529034	125	553404	104	561379	139, 182	565506	127	593042	218
458006	192	505502	35, 138	513552	58	529041	125	554166	104	561386	139, 182	565551	127	593066	218
458204	192	505540	295	513569	58	529102	125	554364	104	561393	139, 182	566008	141	593097	218
460009	196	505557	295	513705	52	529201	125	554432	104	561409	139, 182	566015	141	593103	209
460108	196	505564	295	515006	107	529300	125	556603	259, 303	561416	139, 182	566022	141	593158	209
460214	197	505571	295	515013	107	529409	125	556610	303	561423	145	566046	141	593165	210
460221	197	505588	295	515020	107	530108	77	556627	303	561430	145	566053	141	593202	209
460238	197	505595	295	515105	51	530207	77	556696	312	561447	145	566060	141	593608	209
460245	197	505618	58	515204	103	530306	77	556719	71	561454	145	566077	141	593806	209
460252	197	505625	58	515228	103	530405	77	557105	100	561461	145	566909	136	593813	209
461112	197	505632	58	515303	103	530504	77	557112	100	561478	145	567104	78	593905	209
461129	197	505649	58	515327	103	530603	77	557303	100	561485	145	567203	78	594704	210
461136	197	505656	58	515358	103	530702	77	557402	134	561508	143	567302	78	595008	200
461167	195	505663	58	515365	103	532003	77	557600	219	561515	143	567401	78	595206	201
461266	195	505670	58	515501	73	532102	77	557617	219	561522	143	567500	78	595305	201
462904	53	505687	58	516102	78	532201	77	557624	219	561539	143	567906	135	595572	207
463000	119	505694	58	516201	78	532300	77	557631	219	561546	143	568101	228	595589	207
463109	119	506011	58	516300	78	535103	71	557648	219	561553	143	568200	228	596715	218
464809	119	506905	35	516676	61	535202	71	557808	86	561560	144	568309	228	596722	218
465301	196	506912	35	516683	61	535301	71	557815	86	561577	144	568408	228	596739	218

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
596753	218	617489	295	628591	14	640418	63	663851	203	690000	52	755655	97	780138	171
596760	219	617502	295	628607	14	640500	63	663868	203	691021	333	755679	97	780145	171
596777	219	617526	295	628614	14	640517	63	663875	203	693001	51	755686	97	780152	171
596807	206	617533	295	628621	14	640609	63	663882	203	693100	51	755693	97	780169	171
597200	206	617540	295	628638	14	640708	63	663899	203	693209	51	755730	97	780176	171
597316	206	617557	295	628706	14	640715	63	663912	201	695708	212	755808	95	780183	171
597507	206	617564	295	628713	14	640807	63	663950	333	695906	216	755815	95	780190	171
597958	219	617571	295	628805	14	640814	63	664001	204	696002	220	755822	95	780206	171
597965	219	617588	295	628850	14	640913	63	664018	204	696040	220	755839	95	781302	39
597972	219	617595	295	629109	11	640920	63	664025	204	696200	221	759233	94	781319	38
598009	208	617700	296	629154	10	642504	62	664032	204			759240	94	781326	39
598016	208	617816	296	629208	11	642559	62	664049	204	**7xxxxx**		759257	94	781333	39
598047	34	617861	296	629253	10	642566	62	664056	205	707609	322	759264	94	781340	38
598207	208	617885	295	629307	11	642603	62	664063	205	707708	321	759301	97	781357	38
598214	208	617892	295	629345	10	646205	62	664070	205	707722	321	759400	97	781364	39
598306	208	617908	295	629352	11	646304	62	664087	205	707807	322	764015	160	781371	38
598313	208	617915	295	629390	11	646601	62	664094	205	707906	325	764022	160	781388	39
598405	208	617922	295	629413	11	646625	5	664100	204	707944	325	764039	160	781395	39
598412	208	617939	295	629505	11	647509	73	664117	204	707951	325	764077	160	781401	39
598498	207	617946	295	629604	11	647516	73	664209	205	707968	325	764084	160	781418	39, 41
598702	208	617953	295	629802	11	647554	73	664216	205	707975	325	764091	160	781432	160
598719	208	617960	295	630006	60	647561	73	664223	205	707982	324	765012	159	781449	160
598801	208	617977	295	630105	60	647592	73	664230	205	707999	323	765029	159	781456	160
598818	208	617984	295	630136	60	657607	127	664247	205	709818	294	765036	159	781913	161
598955	221	617991	295	630204	60	657621	127	664254	205	709825	294	765043	159	782606	167
598962	221	619100	9	630235	60	658000	69	664261	205	709900	294	765050	159	782613	167
599006	208	619209	9	630303	60	658604	68	664278	205	710104	326	765067	159	783009	146
599013	208	619308	9	630402	57	658703	68	665015	220	710203	326	765074	159	783016	146
599105	208	621103	13	630648	86, 227	658802	68	665121	220	710302	326	765081	159	783023	146
599112	208	621110	13	630655	86, 227	658901	68	665138	220	720103	124	765098	159	783054	147
599204	208	621127	13	630716	61	659007	68	665145	220	720400	124	765104	159	783153	109, 180
599211	208	621134	13	630808	60	659014	68	665152	220	720509	124	765111	159	783160	109, 180
599310	207	621158	13	630907	185	659106	68	665169	220	720608	124	765128	159	783177	109, 180
599365	207	622100	17	630914	185	659205	68	665251	201	720806	124	765135	159	783504	147
		622308	17	630921	185	659304	68	665381	220	720905	124	765142	159	783634	176
6xxxxx		622407	17, 311	631102	195	659403	68	665503	201	721001	124	765159	159	783641	176
610107	9	622605	17, 311	631201	195	659458	68	665510	201	721100	124	765166	159	783658	176
610206	9	622704	17, 185	631300	195	659465	68	673409	103	721209	124	765173	159	784006	178
610305	9	622711	17, 185	632802	61	659472	68	673416	103	721308	124	765197	159	784013	178
611104	9	622728	17, 185	632901	61	659502	69	674406	103	721407	124	765203	159	784020	178
611302	9	622735	17, 185	635001	72	659601	69	674413	103	722107	125	765210	159	784105	178
611401	9	622742	17, 185	635155	72	659700	69	675106	103	755006	96	765227	159	784112	178
611500	9	622858	17	635209	72	659809	69	675113	103	755013	96	765234	159	784129	178
611609	9	622865	17	635308	72	663462	203	676202	106	755020	96	765241	159	784303	177
611708	9	622889	17	635407	72	663479	203	676509	106	755037	96	765258	159	784327	177
612002	9	622902	311	635605	72	663486	203	676707	106	755044	96	768013	157	784334	177
612101	9	622919	311	637104	72	663509	203	676806	106	755051	96	768020	157	784341	177
612200	9	622926	311	637203	72	663516	203	676905	106	755068	96	768037	157	784365	177
612309	9	624302	53	637302	72	663523	203	677001	106	755075	96	768044	157	784372	177
612408	9	625002	16	637401	72	663530	203	677209	106	755082	96	768051	157	784389	177
612507	9	625057	16	637500	72	663547	203	677308	106	755099	96	768068	157	784396	177
613009	9	625101	16	637609	72	663608	203	677506	106	755105	96	768075	157	784419	177
613108	9	625606	16	637791	107	663615	203	677810	105	755112	96	768082	157	784426	177
613207	9	625705	16	637807	107	663622	203	677827	105	755136	96	768099	157	784433	177
613603	9	625804	16	637814	107	663639	203	677834	105	755143	96	768105	157	784730	176
613702	9	626504	259, 306	637821	107	663646	203	678008	105, 267	755259	96	768112	157	784747	176
613801	9	626801	15	637838	107	663653	203	678015	105, 267	755273	96	780008	171	784754	176
617014	47, 296	627600	12	637845	107	663660	203	678022	105, 267	755334	95	780015	171	784761	176
617069	295	627617	12	638101	198	663691	203	678039	105	755341	95	780022	171	784778	176
617076	295	627624	12	638309	72	663707	203	678046	105	755358	95	780039	171	785003	147
617083	295	627631	12	638507	72	663745	203	678053	105	755365	95	780046	171	785010	147
617090	295	627648	12	638705	72	663752	203	678060	105	755372	95	780053	171	785324	177
617106	295	627655	12	638903	72	663769	201	679005	210	755389	95	780060	171	785546	176
617205	295	627662	12	639009	72	663776	201	680018	65	755396	95	780077	171	785553	176
617304	295	627679	12	639016	72	663783	203	682104	102	755464	95	780084	171	785560	176
617403	295	627686	12	639023	72	663790	203	682302	102	755556	97	780091	171	785577	176
617410	295	627716	12	640104	63	663806	203	682401	102	755563	97	780107	171	785584	176
617427	295	627730	12	640203	63	663820	203	689608	102	755570	97	780114	171	785607	175
617434	295	627747	12	640401	63	663844	203	689806	102	755587	97	780121	171	785614	174

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
785621	174	794173	167	**8xxxxx**		801659	21	806104	22	808474	303	826324	34	841235	45
785638	174	794180	167	800102	25	801666	20	806111	22	808504	228	830000	4	842003	45
785645	175, 184	794197	167	800119	25	801703	21	806128	22	808511	228	830048	4	842010	45
785652	175, 184	794203	167	800126	25	801710	21	806135	22	808566	228	830055	4	842102	41
785669	175	794210	167	800133	25	801727	21	806142	22	808573	228	830154	4	842119	44
785676	175	794227	167	800140	25	801734	21	806159	22	809150	303	830208	4	842201	41
785683	175	794234	167	800157	25	801826	21	806203	22	809242	303	830253	4	842218	44
785690	175	794241	167	800218	25	801833	21	806210	22	809259	303	830352	5	842256	44
785706	179	794258	167	800225	25	801840	20	806227	22	809600	119	830376	5	842317	44
785713	179	794265	167	800232	25	801857	20	806234	22	809709	119	830406	4	842355	44
785720	179	794272	167	800249	25	801864	20	806241	22	809716	119	830505	4	842409	41
785737	174	794289	167	800300	25	801871	20	806258	22	809754	119	830604	4	842423	42
785744	174	794296	167	800317	25	801901	302	806302	22	810002	317	831007	3	842522	42
785751	175	794319	169	800324	25	801918	302	806319	22	810101	317	831205	3	842539	43
785768	175	794326	169	800331	25	801925	301	806326	22	810200	317	831403	3	842546	43
785799	175	794333	169	800348	25	801932	302	806333	22	810309	333	831502	3	842553	44
785805	176	794340	169	800355	25	801956	302	806340	22	810507	154	831601	3	842607	41
785812	176	794357	169	800409	25	801963	301	806357	22	810514	321	831700	3	842614	44
785829	179	794364	169	800416	25	801994	301	806401	23	810606	317	832004	2	842621	42
785836	179	794371	169	800423	25	802021	97	806418	23	810613	316	832202	2	842638	43
785843	179	794388	169	800430	25	802038	97	806425	23	810651	316	832400	2	842645	43
785850	179	794395	169	800447	25	802045	97	806432	23	810668	316	832509	2	842652	44
785867	179	794401	169	800454	25	802052	97	806449	23	810705	327	832608	2	842669	42
785874	179	794418	169	800522	25	802168	21	806456	23	810712	327	832707	2	842676	40
785881	179	794425	169	800539	25	802205	21	806524	23	810729	327	832806	2	842706	41
785898	179	794432	169	800546	25	802212	21	806531	23	810736	327	833506	3	842713	44
785904	179	794449	169	800553	25	802229	21	806548	23	810743	327	834206	8	842720	42
786239	180	794456	169	800621	25	802236	21	806555	23	810910	150	834404	8	842737	43
786307	178	794463	169	800638	25	802243	21	806623	23	810958	150	834701	8	842744	43
786314	178	794470	169	800645	25	802328	21	806630	23	812204	320	834909	8	842751	44
786321	178	794487	169	800652	25	802335	21	806647	23	812266	318	835104	8	842799	42
786338	178	794494	169	800720	25	802342	21	806654	23	812273	319	835401	5	842904	41
786345	178	794500	163	800737	25	802427	21	806722	23	812280	319	835432	5	842928	42
786352	178	794517	169	800812	25	802434	21	806739	23	812372	318	835500	5	842966	42
786369	178	794524	169	800829	25	802441	21	806814	23	820209	39	835531	5	843000	41
786376	178	794531	169	800836	25	802502	21	806821	23	820308	39	835609	5	843055	44
786383	178	795101	163	800843	25	802519	21	806838	23	820407	39	835630	5	843109	41
786413	180, 195	795309	163	800850	25	802526	21	806845	23	820605	50	836002	6	843154	44
786420	180, 195	795507	163	800867	25	802533	21	806852	23	820612	50	836019	6	843451	59
786437	180	795705	163	800874	25	802540	21	806869	23	825518	32	836026	6	844205	36
786451	180	795903	163	801208	20	802601	21	806876	23	825525	32	836033	6	844212	36
786499	180	796306	163	801215	20	802618	21	806913	23	825532	32	836040	6	844229	37
787007	165	796405	163	801222	20	802625	21	806920	23	825549	32	836101	6	844236	37
787014	165	796603	163	801239	20	802632	21	806937	23	825556	32	836200	6	844243	37
787021	165	796702	163	801246	20	802649	21	806944	23	825563	32	836309	6	844250	36
787038	165	796801	163	801253	20	802656	21	806951	23	825570	32	836408	6	844267	37
787045	165	798010	163	801307	20	804001	23, 25	806968	23	825600	32	836507	6	844274	37
787052	165	798034	163	801314	20	804018	23, 25	806975	23	825617	32	837108	6	844281	37
787069	165	798164	163	801321	20	804025	23, 25	807019	97	825624	32	837207	6	844298	37
787076	165	798171	163	801338	20	804032	23, 25	807118	23	825631	32	837306	6	844304	37
787083	165	798249	163	801345	20	804049	23, 25	807125	23	825648	32	837405	6	844311	37
787090	165	798805	163	801352	20	804056	23, 25	807132	23	825655	32	837603	6	844328	37
787113	165	798904	163	801406	21	804100	21	807224	23	825662	32	838105	7	844335	37
787120	165	799147	173	801413	21	804117	21	807323	23	826003	33	838204	7	844342	37
787144	165	799154	173	801420	21	804124	21	807330	23	826010	33	838303	7	844359	49
787151	165	799161	173	801437	21	804131	21	807705	148	826027	33	838501	7	844366	49
787175	165	799178	173	801444	21	804148	21	807804	148	826034	33	838600	7	844403	37
787182	165	799383	173	801451	21	804155	21	808108	23	826041	33	838617	7	844410	41
787267	165	799390	173	801505	21	804162	21	808153	23	826058	33	839003	15	844427	41
794050	173	799406	173	801512	21	804179	21	808207	301	826065	33	839010	11	844434	41
794067	173	799413	173	801529	21	805107	21	808214	301	826102	33	839300	7	844441	41
794074	173	799420	173	801536	21	805114	21	808221	301	826119	33	839409	7	845028	40
794081	173	799437	173	801543	21	805121	21	808238	301	826126	33	839997	258	845035	40
794098	173	799444	173	801550	21	805138	21	808245	301	826133	33	841020	45	845042	40
794111	167	799451	173	801604	21	805145	21	808306	302	826140	33	841105	45	845059	40
794135	167	799468	173	801611	21	805152	21	808313	302	826157	33	841112	45	855102	66
794142	167	799475	173	801628	21	805534	303	808405	302	826164	33	841129	45	855119	66
794159	167	799482	173	801635	21	805541	303	808412	302	826201	32	841136	45	855201	273, 313
794166	167			801642	21	805558	303	808429	302	826300	34	841228	45	855218	273, 313

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
855508	66	856239	48	861837	27	869406	26	878118	155	880289	31	**9xxxxx**		970638	248
855607	66	856246	48	862209	28	869413	26	878125	155	880302	29	923351	298	970652	247
855652	66	856253	47	862421	28	869420	26	878132	155	880319	29	931219	236	970669	247
855669	66	856291	49	862438	28	869437	26	878149	155	880326	29	931226	236	970676	247
855676	66	856307	49	862513	28	869505	26	878408	155	880357	31	931233	236	970683	247
855683	67	856314	49	862520	28	869512	26	878606	155	880364	31	931240	236	970690	247
855690	67	856321	54	862537	28	869529	26	878804	152	880371	31	931257	236	971017	249
855706	67	856338	54	862629	28	869536	26	878811	152	880388	31	932001	307	971024	249
855713	66	856345	54	862636	28	869604	26	878828	152	880401	29	932018	307	971031	249
855720	66	856352	54	862711	28	869611	26	878835	152	880418	29	932858	307	971048	249
855737	66	856369	54	862728	28	869628	26	878842	152	880425	29	933329	237	971055	249
855744	67	856376	54	862735	28	869635	26	878859	152	880456	31	933336	237	971062	248
855751	104	860083	111	862902	28	869727	26	878903	152	880463	31	933343	237	971079	248
855768	47	860304	111	862926	28	869734	26	878910	152	880470	31	933350	237	975251	246
855775	67	860502	110	862933	28	869819	26	878927	152	880487	31	933367	237	975268	246
855782	67	861202	27	862940	28	869826	26	878934	152	880524	29	933404	307	975275	246
856000	46	861219	27	862957	28	869833	26	878941	152	880555	31	933657	307	975305	243
856017	46	861226	27	864104	27	869840	26	878958	152	880562	31	933688	217	975312	243
856024	46	861233	27	864128	27	869857	26	880005	29	880609	29, 31	934029	245	975329	243
856031	46	861400	27	864135	27	869864	26	880012	29	880616	29, 31	935286	329	975350	249
856048	46	861417	27	864142	27	869918	26	880029	29	880623	29, 31	939949	307	975374	248
856055	46	861424	27	864159	27	869925	26	880050	30	880630	29, 31	939956	307	975398	247
856062	47	861431	27	864166	27	871102	328	880067	30	880647	29, 31	970232	327	975480	292
856079	47	861509	27	866009	130	871201	151	880074	30	880654	29, 31	970249	327	975497	292
856086	46	861516	27	868522	27	871300	328	880104	29	880661	31	970256	327	975503	292
856109	77	861523	27	868546	27	871546	31	880111	29	880678	31	970270	327	975510	292
856116	52	861530	27	868553	27	871706	130	880128	29	880685	31	970362	249	975527	292
856123	51	861608	27	868577	27	871713	130	880159	30	880692	31	970386	246	975534	294
856147	51	861615	27	869208	26	871805	129	880166	30	880869	31	970393	246	975541	294
856154	47	861622	27	869215	26	871812	129	880173	30	890233	303	970430	249	975732	241
856178	47	861639	27	869222	26	876602	153	880203	29	890240	303	970447	249	975749	241
856185	46	861707	27	869239	26	876619	153	880210	29	890257	303	970515	332	975756	241
856192	47	861714	27	869307	26	877005	328	880227	29	890349	302	970607	246	975800	241
856208	48	861721	27	869314	26	877104	328	880258	31	890356	302	970614	246	980033	79
856215	48	861738	27	869321	26	877203	328	880265	31			970621	246	980101	131
856222	48	861820	27	869338	26	878101	155	880272	31						

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 Gądki
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
Austriche
T: +43 (6274) 200 10 0
F: +43 (6274) 200 10 20
office.austria@hendi.eu, www.hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania Srl
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov 500164
Roumanie
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro, www.hendi.eu

Hendi HK Ltd.
1208, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hong Kong
T: +852 2154 2618
info-hk@hendi.eu
www.hendi.eu

DISTRIBUTEUR

www.hendi.eu