



HENDI

2022/2023 | Tools for Chefs

MARMITES,
CASSEROLES
& BACS
GASTRONOMES



USTENSILES
DE CUISINE



PÂTISSERIE



PRÉPARATION
DES ALIMENTS



EMBALLAGE
SOUS VIDE



TRAITEMENT
THERMIQUE



FOURS



PIZZA, PASTA
& KEBAB



REFROIDISSE-
MENT ET
VITRINES



RANGEMENT
& TRANSPORT



MEUBLES



HYGIÈNE



ART DE LA TABLE



ARTICLES
POUR BUFFET



ARTICLES
DE BAR



PRÉPARATION
DES BOISSONS
CHAUDES



BARBECUES ET
CHAUFFAGES



Désormais
également en ligne





Outils professionnels pour les chefs

Catalogue **2022|2023**

Juillet 2022

Tous les prix mentionnés sont des prix de vente conseillés sans TVA, les prix sont valables à partir de juillet 2022. HENDI a le droit de modifier les prix si nécessaire, aucun de ces prix ne peut donner droit à des réclamations. Pour obtenir les informations les plus récentes sur les prix, veuillez consulter notre catalogue numérique sur www.hendi.eu ou consulter votre revendeur.

HENDI

Vos besoins - nos Outils

Choisissez le meilleur de sa catégorie #toolsforchefs

Nous avons les meilleurs outils pour le secteur CHR. Nous nous efforçons toujours de fournir des équipements professionnels de haute qualité.

Notre stratégie globale et près de 90 ans d'expérience nous ont permis de construire une gamme qui suit les dernières tendances mais qui est aussi influencée par vos besoins. Nous sommes là où les chefs ont besoin de nous. Nous évoluons constamment afin de rester un partenaire fiable pour votre entreprise.

Ce catalogue contient plus de 3 000 produits, dont de nombreuses nouveautés et best-sellers. Nous sommes fiers que les chefs du monde entier utilisent nos outils tous les jours et comptent sur eux pour développer leurs activités.





Regardez notre
film d'entreprise

■ HENDI Pays-Bas

Innovatielaan 6,
6745 XW De Klomp, Pays-Bas
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu
www.hendi.eu

■ HENDI Autriche

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

■ HENDI Pologne

ul. Firmowa 12,
62-023 Robakowo, Pologne
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
info@hendi.pl
www.hendi.pl

■ HENDI Grèce

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

■ HENDI Italie

Via Leonardo da Vinci 4,
39100 Bolzano (BZ) Italia
T: +39 800727483
office.italy@hendi.eu
www.hendi.it
www.hendi.eu

■ HENDI Roumanie

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

■ HENDI Hong Kong

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

HENDI
Pays-Bas

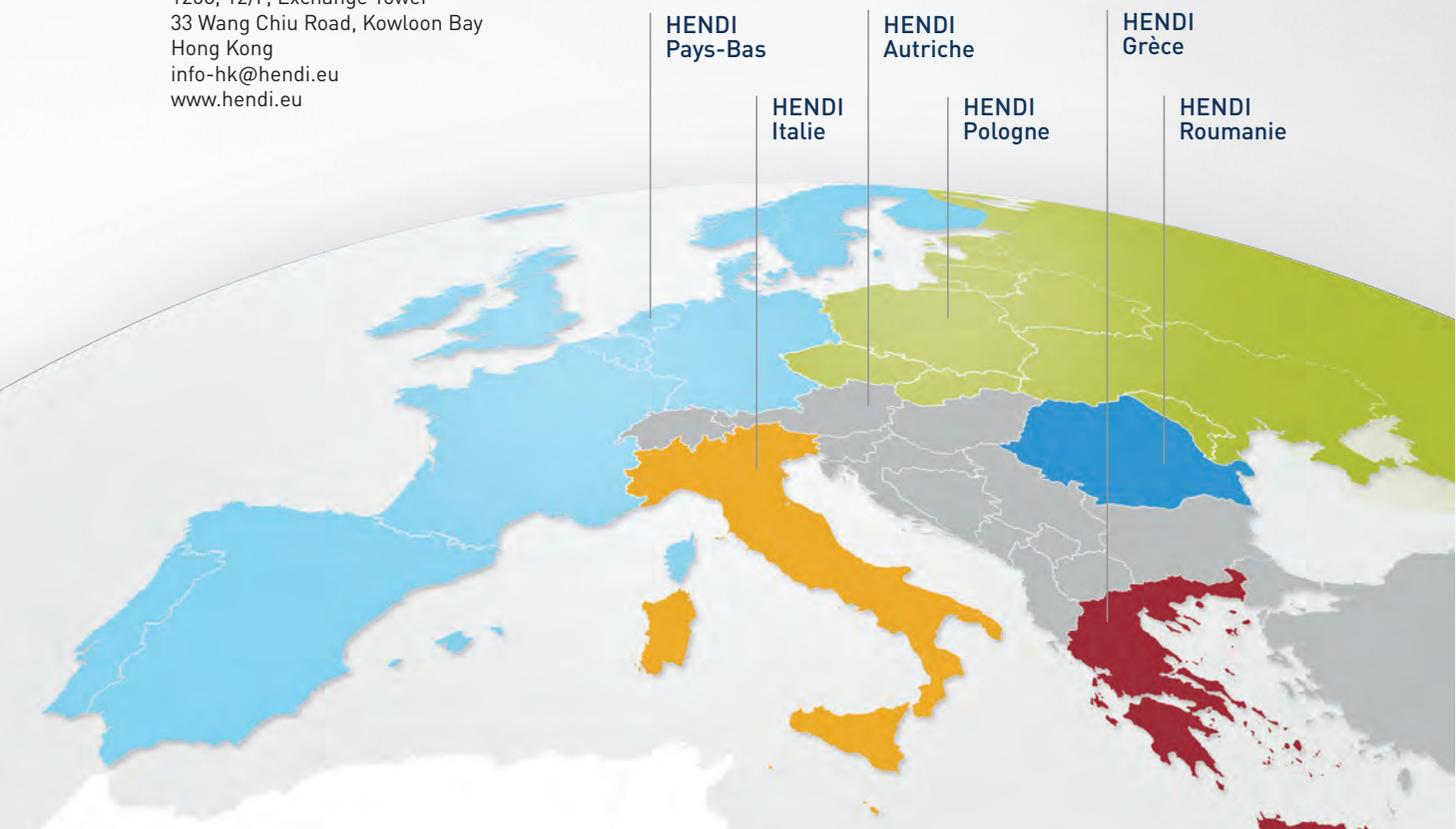
HENDI
Autriche

HENDI
Grèce

HENDI
Italie

HENDI
Pologne

HENDI
Roumanie





En couverture : Zoë Jonker du restaurant Sal-do-Mar à Rhenen

Je me régale quand ils se régalent, c'est ma devise.



Zoë adore cuisiner et a appris son métier auprès des meilleurs. Elle apprécie chaque jour son travail, car il y a toujours quelque chose à apprendre. Pour cette raison, elle a été nommée surprise de l'année 2019 par Gault&Millau.

À un jeune âge, elle a remporté le prestigieux Silver Chef's Knife, le concours du meilleur chef junior des Pays-Bas. Elle a ensuite travaillé pour son professeur et concitoyen, le chef trois étoiles, Sergio Herman de Terneuzen. Elle l'a suivi pendant de nombreuses années, jusqu'à son arrivée dans le célèbre res-

taurant The Jane à Anvers. C'est là qu'elle a décidé de créer sa propre entreprise avec son partenaire Ralf dans la ville pittoresque de Rhenen, non loin du nouveau siège de HENDI.

"Il n'y a rien de mieux que d'offrir des sensations gustatives aux personnes qui y sont ouvertes. Cette complicité chaleureuse avec les invités nous donne ce merveilleux sentiment de satisfaction. Cette satisfaction fait que nous nous efforçons tous les jours à perfectionner notre équipe et nous-même, tant en cuisine qu'en service. Cela nous permet de donner libre cours à notre créativité et nous proposons toujours quelque chose de nouveau qui, nous l'espérons, vous surprendra. Une qualité

sans concessions et sans chichis, mais avec espièglerie et passion ! Notre objectif est d'offrir une expérience de restauration exceptionnelle. Tous les soirs à nouveau ! Une expérience qui vous fait sourire. Parce que c'est la meilleure récompense que nous puissions obtenir pour ce que nous faisons."

Zoë comble régulièrement nos clients et visiteurs dans notre cuisine de démonstration avec ses magnifiques et délicieuses créations. Elle le fait avec un grand sourire sur le visage et cela convient parfaitement à la couverture de notre catalogue. Et nous, chez HENDI, sommes bien sûr fiers qu'elle aime utiliser nos Tools for Chefs.

HENDI est la seule marque du secteur des équipements de la restauration qui travaille avec le designer industriel Robert Bronwasser.

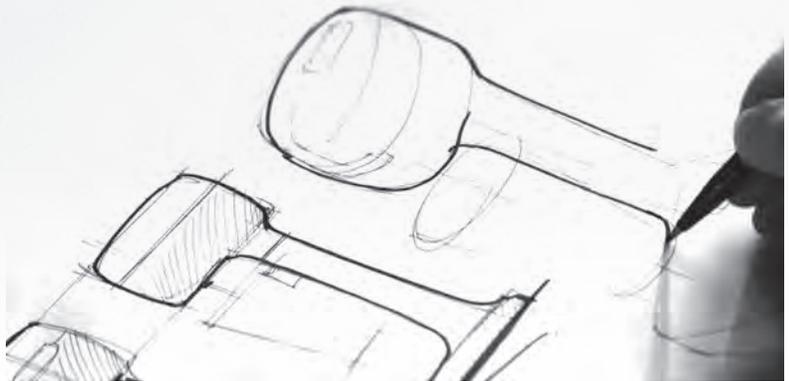
„Tout a commencé lorsqu'on a demandé à Robert Bronwasser de redessiner le mixeur Hendi. Ensuite, ce nouveau concept a été appliqué à divers autres produits. Il a décidé d'aller un peu plus loin en proposant une analyse de la marque et de l'image, y compris du marché, de la concurrence et des utilisateurs finaux. L'objectif était de déterminer où se trouvent les améliorations et les opportunités possibles. Il a proposé un design de produit clair et une stratégie d'identité pour définir la direction de tous les produits Hendi, existants et futurs”.

Roel Stavorinus



La collection dessinée par Robert Bronwasser pour HENDI a été récompensée par un **GIO AWARD** (Good Industrial Design Awards 2021). Le sceau d'approbation du GIO est décerné aux produits bien conçus qui répondent aux directives clés suivantes : fonctionnalité technique, facilité d'utilisation, sécurité et ergonomie, et

responsabilité sociale. **La collaboration permanente de HENDI avec Robert Bronwasser résulte en des produits surprenants et très bien accueillis.** Vous les trouverez dans ce catalogue - ils sont marqués du logo.



Découvrez les séries Profi, Kitchen et Budget Line de Hendi

Chacune répond à des exigences différentes - elle est adaptée aux besoins spécifiques des chefs de tous niveaux.



PROFI LINE

Le partenaire privilégié des professionnels, convient particulièrement dans les cuisines les plus exigeantes. Construction solide et bien pensée, faite de matériaux et de composants de la plus haute qualité. Prêt pour une utilisation quotidienne intensive. La garantie d'un long fonctionnement et la facilité d'entretien se traduisent par une réduction des coûts.

KITCHEN LINE

Des outils fiables pour les cuisines professionnelles. Fabriqué à partir de matériaux standardisés, de haute qualité à un prix raisonnable. Destiné à une utilisation régulière et équilibrée, des résultats gastronomiques constants sont garantis tout en se focalisant sur les économies d'énergie.

BUDGET LINE

Ce sont nos outils les plus rentables pour une utilisation quotidienne dans les cuisines professionnelles, lorsque l'argent compte. Ils sont fabriqués à partir de matériaux simples mais bons, avec une finition plus basique. Une conception bien pensée - pour une utilisation facile et simple.

Toutes les séries sont conformes aux normes de sécurité, bénéficient d'une garantie et sont couvertes par un service après-vente.

Toujours à jour !

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

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

Mais surtout, **des prix toujours à jour.**

Scannez le QR code et mettez la page en favori.



Scannez et explorez



BIENVENUE DANS LE CATALOGUE EN LIGNE DE HENDI

CONVIVIAL/ FONCTIONNEL/ ÉCOLOGIQUE

+ NAVIGATION FACILE



+ CLIQUEZ SUR L'ONGLET POUR ACCÉDER À LA CATÉGORIE DE PRODUITS.



+ MOTEUR DE RECHERCHE FACILE ET PERFORMANT



+ PLUS D'INFO SUR LES PRODUITS/ PHOTOS/VIDÉOS



+ CRÉEZ VOTRE PROPRE CATALOGUE



+ PARTAGEZ EN UN CLIC



 2	 3	 12	 17	 27	 32	MARMITES, CASSEROLES & BACS GASTRONOMES 
 36	 40	 58	 70	 76	 80	USTENSILES DE CUISINE 
 90	 94	 100	 107	 108	 156	PÂTISSERIE 
 112	 114	 116	 118	 121	 122	PRÉPARATION DES ALIMENTS 
 128	 130	 131	 132	 132	 133	EMBALLAGE SOUS VIDE 
 134	 138	 148	 153	 154	 160	TRAITEMENT THERMIQUE 
 186	 189	 195	 197	 198	 199	FOURS 
 201	 203	 204	 208	 210	 213	PIZZA, PASTA & KEBAB 
 214	 217	 218	 222	 225	 234	REFROIDISSE- MENT ET VITRINES 
 236	 238	 241	 243	 246	 247	RANGEMENT & TRANSPORT 
 251	 252	 253	 255	 259	 259	MEUBLES 
 260	 270	 272	 274	 277	 278	HYGIÈNE 
 280	 285	 286	 310	 320	 328	ART DE LA TABLE 
 332	 340	 345	 352	 358	 366	ARTICLES POUR BUFFET 
 373	 379	 381	 388	 390	 396	ARTICLES DE BAR 
 398	 400	 401	 402	 403	 404	PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES 
 408	 412	 416	 417	 738	 421	BARBECUES ET CHAUFFAGES 

Sélection des nouveautés pour 2022

MARMITES & CASSEROLES	USTENSILES DE CUISINE	USTENSILES DE CUISINE
<p>Braisière - sans couvercle Kitchen Line page 5</p> 	<p>Rasoir à truffes page 43</p> 	<p>Pince avec manche courbé page 52</p> 
USTENSILES DE CUISINE	USTENSILES DE CUISINE	USTENSILES DE CUISINE
<p>Pince en silicone pour cuisiner page 66</p> 	<p>Balance de cuisine de précision 10 kg page 76</p>  <p> RECHARGEABLE BATTERY</p>	<p>Flacon distributeur anti-goutte page 85</p>  <p> design by Robert Bronwasser</p>
USTENSILES DE CUISINE	USTENSILES DE CUISINE	USTENSILES DE CUISINE
<p>Distributeur de sauces avec pompe page 84</p> 	<p>Pistolet à fumer - fumoir à 3 vitesses page 86</p>  <p> RECHARGEABLE BATTERY</p>	<p>Copeaux de bois de fumage page 89</p> 
PRÉPARATION DES ALIMENTS	PRÉPARATION DES ALIMENTS	TRAITEMENT THERMIQUE
<p>Couteau de remplacement pour les trancheuses à viande électriques page 119</p> 	<p>Eplucheuse de pommes de terre Kitchen Line page 120</p> 	<p>Cuisinière à induction avec 4 foyers page 135</p> 

TRAITEMENT THERMIQUE

Réchaud à gaz Kitchen Line XL
page 136



TRAITEMENT THERMIQUE

Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 10L - 400V
page 147



TRAITEMENT THERMIQUE

Grill de contact Panini XL
page 155



TRAITEMENT THERMIQUE

Cuiseur à riz 4,2 L
page 171



TRAITEMENT THERMIQUE

Four à micro-ondes programmable avec port USB HENDI 3000 W, 18 L
page 182



PIZZA, PASTA & KEBAB

Four à pizza compact
page 200



PIZZA, PASTA & KEBAB

Pelle à pizza ronde perforée
page 206



PIZZA, PASTA & KEBAB

Pelle à pizza carrée perforée avec manche court
page 208



PIZZA, PASTA & KEBAB

Sac à dos isotherme transport alimentaire
page 213



REFROIDISSEMENT ET VITRINES

Caves à vin double zone
page 233



RANGEMENT & TRANSPORT

Chariot porte-plateaux double - 30 x GN 1/1
page 237

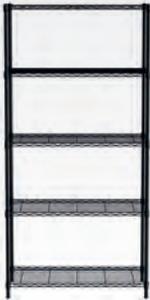


RANGEMENT & TRANSPORT

Chariot de service noir mat
page 238



Sélection des nouveautés pour 2022

RANGEMENT & TRANSPORT	MEUBLES	MEUBLES
<p>Rayonnage avec 5 étagères page 249</p> 	<p>Table de travail Budget Line - vissée page 254</p> 	<p>Table d'évier simple Budget Line - vissée page 256</p> 
MEUBLES	HYGIÈNE	HYGIÈNE
<p>Nettoyant acier inoxydable page 256</p> 	<p>Lave-vaisselle 50x50 page 262</p> 	<p>Lave-vaisselle 50x60 pour plateaux et casseroles page 268</p> 
HYGIÈNE	ART DE LA TABLE	ART DE LA TABLE
<p>Sac à linge pour chariot à linge page 273</p> 	<p>Pince à crabe et à homard page 284</p> 	<p>Planche à découper rectangulaire en bois d'olivier page 285</p> 
ART DE LA TABLE	ART DE LA TABLE	ART DE LA TABLE
<p>Boîte à pain en bois d'olivier page 285</p> 	<p>Paniers de service style fast-food page 311</p> 	<p>Verseuse isotherme avec bouton-poussoir page 315</p> 

ART DE LA TABLE

Pot à lait noir mat avec bec verseur en forme V
page 318



ART DE LA TABLE

Bec verseur avec fermeture automatique - 3 pièces
page 320



ART DE LA TABLE

Feutres à craie 1 mm
page 329



ARTICLES POUR BUFFET

Grille-pain constant double
page 348



ARTICLES DE BAR

Tire-bouchon sommelier
page 372



ARTICLES DE BAR

Boîtes à ingrédients
page 376



ARTICLES DE BAR

Centrifuge - extracteur de jus
page 387



ARTICLES DE BAR

Mixeur à milkshake - Design by Bronwasser
page 390



PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Bouilloire électrique sans fil avec réglage de la température
page 401



PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES

Distributeur d'eau chaude à remplissage automatique
page 405



BARBECUES ET CHAUFFAGES

Barbecue à gaz Atlanta
page 415



BARBECUES ET CHAUFFAGES

Chauffage de terrasse infrarouge Tornado
page 422



INDEX A-Z

A

Accessoire fouet pour mixeur plongeur 222140	123
Adaptateur de refroidissement EPP GN 1/1.....	246
Adoucisseur d'eau	277
Adoucisseur d'eau, automatique.....	276
Adoucisseur d'eau, semi-automatique	276
Adoucisseurs d'eau (semi-)automatique	276
Agitateurs de remplacement pour mixeur à milkshake - Design by Bronwasser.....	391
Aiguiseur de couteaux	49
Allume-gaz - 2 pièces.....	87, 167, 339
Ampoule infrarouge chauffante.....	137
Aplatisseur	57
Araignée.....	58
Ardoise	328
Ardoise avec support	329
Ardoise de table - 2 pièces	329
Ardoises	328
Armoire murale avec portes coulissantes - soudée	257
Armoire réfrigérée.....	228
Armoires de table de travail murales - soudées	255
Armoires réfrigérées avec caisson lumineux	231
Arrières de bar réfrigérés	230, 396
Assiette à pâtes.....	293
Assiette à pizza Speciale	209
Assiette Bark	296
Assiette creuse	287, 289, 291, 293-294
Assiette d'enfant „Ours“	299
Assiette pizza Spéciale gris	209
Assiette Pizza Spéciale orange.....	209
Assiette plate	287, 289, 291, 293-294
Assiettes à pizza Speciale	209
Assortiment de sciure de fumage - coffret de 9 saveurs	89
Attache-nappe - 4 pièces	324
Attendrisseur à viande électrique	115
Attendrisseur Profi Line	57
Attendrisseurs	57
Auto-assemblage des tables de travail.....	252

B

Bac à couverts.....	367
Bac à débarrasser	240
Bac à glace Kitchen Line	97
Bac à glace polycarbonate.....	97
Bac à glace Profi Line	97
Bac à pâtons pour pizza.....	205
Bac avec couche antiadhésive	19, 198
Bac à viande	234-235
Bac Gastronorme 1/1.....	17, 22, 25-27, 31-32, 34
Bac Gastronorme 1/2.....	17, 22, 25-27, 31-32, 34
Bac Gastronorme 1/3.....	17, 22, 25-27, 31, 33-34
Bac Gastronorme 1/4.....	18, 23, 25-27, 31, 33-34
Bac Gastronorme 1/6.....	18, 23, 25-27, 31, 33-34
Bac Gastronorme 1/9.....	18, 23, 27, 31, 33-34
Bac gastronorme 2/1	17, 27
Bac gastronorme 2/3	17, 22
Bac Gastronorme 2/4.....	17
Bac gastronorme 1/9 black polycarbonate	25
Bac Gastronorme 1/1 Budget Line avec poignées.....	23
Bac Gastronorme 1/2 Budget Line avec poignées.....	23
Bac Gastronorme 1/3 Budget Line avec poignées.....	23
Bac Gastronorme 2/3 Budget Line avec poignées.....	23
Bac Gastronorme 1/1 perforé.....	18
Bac Gastronorme 1/2 perforé.....	18
Bac Gastronorme 1/3 perforé.....	18
Bac Gastronorme 2/3 perforé	18
Bac gastronorme émaillé	196
Bac gastronorme émaillé	19
Bac gastronorme émaillé GN 2/3.....	19, 196
Bac Gastronorme GN 1/1.....	20, 24, 360
Bac Gastronorme GN 1/2.....	20, 24, 360
Bac Gastronorme GN 1/3.....	20, 24, 360
Bac Gastronorme GN 1/4.....	21
Bac Gastronorme GN 1/6.....	21
Bac Gastronorme GN 1/9.....	21
Bac Gastronorme GN 2/3.....	20
Bac Gastronorme GN 1/1 perforé.....	21

Bac Gastronorme GN 1/2 perforé.....	21
Bac Gastronorme GN 2/3 perforé.....	21
Bac GN 1/1 pour chafing dish avec 2 compartiments... ..	335
Bac rond pour bain-marie	335
Bacs Gastronormes Budget Line	22
Bacs Gastronormes Budget Line avec poignées	23
Bacs Gastronormes en polypropylène Profi Line	31
Bacs Gastronormes Kitchen Line.....	20
Bacs gastronormes polycarbonate blanc.....	26
Bacs Gastronormes polycarbonate noir.....	25
Bacs Gastronormes polycarbonate transparent.....	27
Bacs Gastronormes Profi Line	17-18
Bain-marie gastronorme.....	165
Bain-marie Kitchen Line	165
Bain-marie Kitchen Line avec robinet de vidange	165
Bake- & Grill Master	412
Bake-Master Maxi	412
Bake-Master Mini	412
Balance de cuisine.....	76
Balance de cuisine 15 kg	77
Balance de cuisine de précision 10 kg	76
Balance de cuisine digitale, haute précision, 3000 g avec minuteur	76
Balances	76
Banc	370
Barbecue à charbon de bois Patio.....	417
Barbecue à charbon de bois Resto.....	417
Barbecue à gaz Atlanta	415
Barbecue à gaz „Europa“	414
Barbecue à gaz Inferno	415
Barbecue Green Fire avec 2 brûleurs	408
Barbecue Green Fire avec 3 brûleurs	409
Barbecue Green Fire avec 4 brûleurs	409
Barbecues à charbon de bois	417
Barre intermédiaire Bacs Gastronormes.....	18, 21
Batterie de cuisine Budget Line	6
Batterie de cuisine en cuivre	12, 307
Batterie de cuisine Kitchen Line	4
Batterie de cuisine Profi Line	2
Batteurs mélangeurs planétaires	121
Bec-verseur - 4 pièces	374
Bec-verseur - 6 pièces	373
Bec verseur avec fermeture automatique - 3 pièces... ..	320
Bec verseur flip top - 6 pièces.....	373
Beurrer & Saucière - 3 pièces	309
Bigoudi à beurre	50
Billot polyéthylène	43
Blanc - fromage & pain	45
Blender à haute puissance	389
Blender à haute puissance sans BPA.....	387
Blender avec caisson insonorisant.....	388
Blender numérique avec caisson insonorisant.....	388
Bleu - poisson	44
Bloc moteur mixeur plongeur - vitesse réglable 350W ..	123
Bloc moteur mixeur plongeur - vitesse réglable 500W ..	123
Boîte à couverts	322
Boîte à ingrédients.....	376
Boîte à ingrédients - 3 bacs.....	376
Boîte à ingrédients - 4 bacs	376
Boîte à ingrédients - 5 bacs	376
Boîte à ingrédients - 6 bacs.....	376
Boîte à pain en bois d'olivier	285
Boîte à thé	323
Boîtes à ingrédients.....	376
Boîtes de stockage gastronorme HACCP	32
Bol à glace modèle clown	299
Bol à soupe	287, 289, 293, 296-297
Bol à soupe et soucoupe.....	291
Bol de préparation	70
Bol mélangeur	71
Bol mélangeur en inox pour mixeur à milkshake	
- Design by Bronwasser	391
Bol mélangeur en polycarbonate pour mixeur à milkshake - Design by Bronwasser.....	391
Bols à soupe et sauce	297
Bols inclinés Velocity	309
Bol Vanille	296

Bombes à gaz butane	111
Bouchon Champagne.....	375
Bouchon de bouteille avec fermeture hermétique - 3 pièces.....	375
Bouchon de bouteille rainuré - 6 pièces	375
Bouchon de bouteille rainuré avec capuchon - 6 pièces ..	375
Bouilloire - 1,8 L	62, 168, 401
Bouilloire - 4,2 L	168, 401
Bouilloire électrique sans fil avec réglage de la température	62, 168, 401
Boule à thé.....	323
Braisière avec couvercle.....	2, 4
Braisière - sans couvercle.....	5
Broc	357
Brochettes à barbecue - 24 pièces.....	410
Brochettes à barbecue - 6 pièces.....	410
Broc mesureur empilable.....	61
Broc mesureur en polypropylène	61
Broc mesureur gradué	61
Brosse de nettoyage du groupe expresso	398
Brosse métallique.....	419
Brosse métallique - 2 pièces	419
Brosse métallique forme Y	419
Brosse nettoyante pour four à pizza.....	207
Brosse nettoyant pour four à pizza.....	207
Broyeur à glace 3L - électrique	392
Brûleur duo - 2 pièces.....	341
Brun - viande cuite	44
Budget Line.....	283
Burette à huile	62

C

Cadre de support pour plaque de cuisson à induction 800W.....	143
Cafetière/théière avec couvercle.....	318
Caisse à menu et couverts	322
Calot - papier - 100 unités.....	272
Cannele Bordelais.....	108
Capsules CO ₂ - 10 pièces.....	383
Cartouche à gaz - 4 pièces	109
Cartouches pour siphon à chantilly.....	92, 383
Casier à assiettes	270
Casier à couverts	270
Casier à plateaux	271
Casier à tasses.....	271
Casier à verres.....	270-271
Cassiers de lavage & bac à débarrasser Profi Line.....	270
Casier universel	270
Casse-noix et fruits de mer noir mat	284
Casserole	12, 307
Casserole bain-marie	7, 104
Casserole - sans couvercle	3, 5
Casserolles miniatures avec bec verseur	306
Caves à vin double zone	233, 397
Cellule de refroidissement	223
Cendrier	330
Cendrier avec bac	330
Collecteur.....	330
Cendrier avec bouton poussoir.....	330
Cendrier avec couvercle - 3 pièces.....	330
Cendrier avec rebord	330
Cendrier de terrasse noir	330
Cendrier murale	331
Cendriers & ramasse-cendres.....	330
Cendrier sur pied	331
Centrifuge - extracteur de jus	387
Cercle pour réchaud	136
Chafing dish à soupe finition poli miroir	337
Chafing dishes Profi Line.....	336
Chafing dish Gastronorme 1/1.....	334-335
Chafing dish Gastronorme 1/2.....	334
Chafing dish GN 1/1 finition poli miroir	337
Chafing dish GN 1/2 finition poli miroir	337
Chafing dish GN 2/3 finition poli miroir	337
Chafing dish GN 1/1 finition satiné	336
Chafing dish GN 1/2 finition satiné.....	336
Chafing dish GN 2/3 finition satiné	336

Chafing dish - rond	334	Corbeille à pain - ovale	312	thermoplongeur.....	19, 27, 161-162
Chafing dish rond finition satiné.....	336	Corbeille à pain pita - ovale.....	312	Couvercle Gastronomique violet.....	35
Chafing Dish Set	335	Corbeille à pain pita - rond	312	Couvercle pour bac à glace polycarbonate	97
Chaise traiteur - gris clair	370	Corbeille à pain - rectangulaire.....	312	Couvercle pour bac GN avec encoche louche	19, 25
Chaise traiteur - noir	370	Corbeille à pain rond	312, 348-349	Couvercle pour bacs GN	19, 25
Chalumeau de cuisine	109	Corbeille avec couvercle rolltop	351	Couvercle pour casiers	271
Chalumeau de cuisine anti-vacillant	110	Corbeille baguette	350	Couvercle pour machine à barbe à papa.....	164
Chariot à casier de lavage	271	Corbeille en fil deco ovale.....	313	Couvercle pour seau avec fond renforcé	60
Chariot à casier de lavage avec poignée	271	Corbeille en fil deco rectangulaire	313	Couvercle rolltop pour corbeille à pain.....	348
Chariot aliments secs.....	241	Corbeille en fil deco rond	313	Couvercles pour bacs GN en polypropylène	
Chariot à linge.....	273	Corbeilles.....	312, 351	avec fermeture hermétique	31
Chariot de bar	376	Corbeilles en fil.....	313	Couvercles pour marmites	5
Chariot de service.....	238	Corbeilles tressées.....	310	Couverts à salade	346
Chariot de service avec 4 étagères.....	239	Corde à roulade.....	57	Couverts à steak	284
Chariot de service avec 5 étagères.....	239	Cordes pour poteau d'accueil.....	371	Crémier	318
Chariot de service en polypropylène	239	Coupe à glace.....	297	Crêpière	11, 157
Chariot de service noir mat	238	Coupe-fricadelle.....	175	Crochets de boucherie - set de 4	57
Chariot de service ultra-résistant	238	Coupe-frites.....	56	Cuillère.....	68, 106
Chariot plateforme	249	Coupe-légumes	55	Cuillère à cocktail	378
Chariot porte-assiettes.....	240	Coupe-légumes Profi Line.....	112	Cuillère à cocktail torsadée	378
Chariot porte-plateaux - 15x 600x400.....	236	Coupe-légumes usage intensif.....	113	Cuillère à glace Kitchen Line.....	93
Chariot porte-plateaux - 15 x GN 1/1	236, 237	Coupelle à sucre/crème chantilly.....	323	Cuillère à glace Stöckel	93
Chariot porte-plateaux - 7 x GN 1/1	236	Coupelle Tapas Cacerole - 6 pièces.....	300	Cuillère à légumes.....	69
Chariot porte-plateaux double - 12 x GN 1/1	237	Coupelle Tapas Concha - 6 pièces	300	Cuillère à melon.....	50
Chariot porte-plateaux double - 30 x GN 1/1	237	Coupelle Tapas Cuadrado - 6 pièces	300	Cuillère à melon dentelée	50
Chariot pour casiers de lavage - 7 x 500x500 mm	271	Coupelle Tapas Cochera - 6 pièces	300	Cuillère à melon double.....	50
Chariot pour tables	368	Coupelle Tapas Huevo - 6 pièces	300	Cuillère à oeuf - 6 pièces	324
Châssis pour réchaud	136	Coupelle Tapas Lion - 6 pièces.....	300	Cuillère à salade	346
Chauffage de terrasse	420	Coupelle Tapas Plato - 6 pièces	300	Cuillère à sauce	346
Chauffage de terrasse infrarouge Bola	422	Coupelle Tapas Redondo - 6 pièces	300	Cuillère à service	345
Chauffage de terrasse infrarouge Tornado	422	Coupelle Tapas Triangolo - 6 pièces.....	300	Cuillère avec fentes	345
Chauffage de terrasse pyramide.....	421	Coupe-mousse - 6 pièces	395	Cuillère en bois	68, 106
Chauffage de terrasse - retractable	420	Coupe-oeuf ovale	54	Cuiseur à asperge et pâtes XL	7
Chauffage Lounge	421	Coupe-oeuf rectangulaire.....	54	Cuiseur à riz	170
Chauffe	173	Coupe-pâte	103	Cuiseur à riz 10 L	171
Chauffe-plat 2 brûleurs	339	Coupe-pâte et racloir	103	Cuiseur à riz 4,2 L	171
Chauffe-plat 3 brûleurs	339	Coupe-saucisses électrique	175	Cuiseur à riz avec fonction cuisson vapeur.....	170
Chauffe-saucisses	175	Coupe-saucisses - manuel	175	Cuiseur sous-vide	160
Chauffe-saucisses 10 litres	174	Coupe-tomates	56	Cuiseur sous vide GN 1/1	160
Chevalet de table Non fumeur.....	327	Couteau à beurre - cranté.....	50	Cuiseur sous vide GN 2/3	160
Chevalet de table réservé	327	Couteau à découper	35	Cuisinière à gaz - 5 feux avec four électrique	135
Chevalet de table Réservé - 4 pièces	327	Couteau à frites pour coupe-frites	56	Cuisinière à induction avec 4 foyers	135
Chevalets de table numérotés.....	327	Couteau à fromage pour fromage dur.....	51	Cuisinière Kitchen Line - 4 feux ou 6 feUX	134
Chevalets de table numérotés.....	327	Couteau à fromage pour fromage mou	51		
Chinois	73	Couteau à hûtre long	48	D	
Chinois, maille	73	Couteau à hûtres droit.....	48	Décapsuleur.....	373
Chinois, moitié en maille	73	Couteau à hûtres rond	48	Décapsuleur avec collecteur	372
Ciseaux de cuisine	48	Couteau à pamplemousse	50	Découper	103
Ciseaux de cuisine softgrip.....	48	Couteau à pizza	51, 211	Delta	293
Clips de couvercle pour des boîtes de stockage HACCP ..	33, 35	Couteau à steak - 6 pièces	284	Déshydrateur Kitchen Line	146
Cloche à tarte.....	355	Couteau à steak XL - 6 pièces	284	Déshydrateur Profi Line 10 plateaux.....	146
Cloche en verre.....	87, 167	Couteau à tomates.....	46, 51, 377	Déshydrateur Profi Line 6 plateaux.....	146
Cloche en verre avec aération	87, 167	Couteau chef	35	Destructeur d'insectes 300 m²	278
Cocotte à moules émaillé - avec couvercle.....	12	Couteau de décoration.....	51	Destructeur d'insectes à haute tension	278
Cocottes à moules et sauces	12	Couteau de remplacement pour les couteaux à kebab..	159	Destructeur d'insectes avec plaque collante - 100 m² ..	278
Combustible liquide avec mèche Hendi	342	Couteau de remplacement pour les trancheuses		Destructeur d'insectes avec plaque collante - 120 m² ..	279
Combustible pour chafing dish.....	340-341	à viande électriques	119	Destructeur d'insectes étanche	279
Combustible pour chafing dish en bidon.....	341	Couteau éplucheur	46, 377	Destructeur d'insectes pour cuisines & restaurants ..	278
Complètement rainuré	155	Couteau éplucheur avec manche en bois	46	Destructeur d'insectes pour l'extérieur	279
Concasseur à glaçons.....	392	Couteau kebab électrique.....	159	Destructeur d'insectes pour l'intérieur	278
Conception solide-Épaisseur 1 mm	64	Couteau kebab électrique sans fil	159	Détartrant concentré	274
Conteneur isolé à glace - 110 L	241	Couteau pour Hache-viande.....	114	Détartrant en poudre	274
Conteneur isotherme 2x GN 1/1 200	243	Couteau universel.....	35	Dimensions des bacs GN:.....	16
Conteneur isotherme à liquide avec robinet	242	Couteaux à pâte crantée	50	Disque à cubes	112
Conteneur isotherme GN 1/1 à chargement par le haut ..	242	Couteaux éplucheur.....	46, 377	Disque à Julienne	113
Conteneur isotherme portable.....	247	Couteaux éplucheurs, set de 6 couleurs	46	Disque éjecteur pour coupe-légumes	113
Convient uniquement pour des plateaux/bacs		Couteaux HACCP	44	Disque forme V	113
à partir de GN 1/2	139	Couteaux japonais.....	43	Disque Pommes-Frites.....	112
Copeaux de bois aromatique	88	Couteaux Kitchen line.....	41	Disques à râper.....	112
Copeaux de bois de fumage.....	89	Couteaux Profi Line	40	Disques à trancher	112
Coquetier - 6 pièces.....	324	Couvercle de présentation.....	354	Distributeur à boissons chaudes - design	
Corbeille à couvert.....	311	Couvercle de présentation Rolltop	354	by Bronwasser	405
Corbeille à pain.....	310	Couvercle de présentation Rolltop GN 2/3	354	Distributeur à boissons chaudes noir mat - design	
Corbeille à pain arrondi	349	Couvercle du plateau à gâteaux	355	by Bronwasser	404
Corbeille à pain avec bord en inox.....	349	Couvercle en verre pour grill roulant pour saucisses ..	174	Distributeur d'eau chaude à remplissage automatique...	403
Corbeille à pain avec sachet.....	310	Couvercle Gastronomique.....	19, 21, 23, 25-27, 31, 33	Distributeur de bière de table.....	395
Corbeille à pain GN	350	Couvercle gastronomique avec bord en silicone	23	Distributeur de boissons chaudes.....	402, 406
Corbeille à pain GN 1/1	351	Couvercle Gastronomique avec encoche louche	21	Distributeur de boissons chaudes à double paroi.....	407
Corbeille à pain ovale	310, 351	Couvercle gastronomique avec encoche pour		Distributeur de chocolat chaud	402

Distributeur de petits pains.....	235	Flacons distributeur	84	Grille gastronomique GN 2/3	198
Distributeur de sauces avec pompe	84	Flacon verseur	375	Grille-pain constant double	177, 348
Distributeur jus de fruit 2X12L	359, 382	Flora	289	Grille-pain constant simple	177
Distributeur polyvalent	356	Fonctionne aussi avec un bac GN jusqu'à GN 1/2.....	339	Grille pour fours H90 et H90S.....	187
Distributeur pour pâte/gel combustible.....	341	Fontaine à chocolat	343	Grill-Master Maxi	412
Distributeurs et pichets	358	Fontaine à jus de fruit.....	358	Grill-Master Mini.....	412
Doseur.....	379	Fontaine de jus de fruit.....	358-359	Grill-Master Quattro	413
Doseur avec anneau	379	Fontaine de lait	359	Grill pour plaque de cuisson à induction.....	8
Doseur noir	379	Fouet	70	Grill Profi Line.....	153
Doseur noir avec anneau.....	379	Fouet à spirale	70	Grill roulant pour saucisses	174
Doseur sucre	320	Fouet avec manche en PP	70	Grill roulant pour saucisses - deux zones	174
Double étagère murale réglable, avec deux supports en acier	251	Fouet piano	70-71	Grill roulant pour saucisses - Une zone.....	174
Douchette pour appareils	199	Fouet plat	70	Grills de contact.....	154
Douilles - assorti	101	Fouet pour mixeur plongeur 221884 & 221891	123	Grills Profi Line.....	153
Douilles de décoration.....	90	Fouet pour mixeur-plongeur Profi Line 300, 400 & 500..	124	H	
Douilles - dentelé	100-101	Fouets	70	Hache-viande 198	115
Douilles - lisse	100-101	Four à basse température	184	Hache-viande Kitchen Line 12.....	114
E		Four à convection avec humidificateur H90S.....	187	Hache-viande Kitchen Line 22.....	114
Economiseur	46, 51	Four à convection H90	186	Hachoir demi-lune	39
Ecumoire.....	69, 345	Four à pizza.....	199	Hotte aspirante murale	259
Ecumoire à friture.....	58	Four à pizza BASIC.....	201	Housse de protection	413
Ecumoire, rond	345	Four à pizza compact	200	Housse de table Symposium rectangulaire	369
Egouttoir	75	Four à pizza compact - 2 chambres	200	Housse pour chaise	370
Egouttoir à friture en aluminium.....	59	Fourchette à escargots - 6 pièces	284	Housse pour table haute ø80-85 cm	369
Egouttoir à friture en inox.....	59	Fourchette à steak - 6 pièces	284	Housse pour table haute ø70 cm.....	369
Egouttoir gastronomique	27	Fourchettes à homard - 6 pièces.....	284	I	
Egouttoir Kitchen Line	75	Four mixte avec grill 4x GN 2/3	185	Insertions perforés gastronomiques	21
Egouttoir perforé	75	Fours à convection & fours mixtes NANO		iVide Plus Junior	163
Egouttoir perforé carré	75	4x 450x340mm	192-193	iVide Plus Thermoplongeur	162
Egouttoir pour planches à découper	36	Fours à convection snack	189	iVide thermoplongeur 2.0	161
Egouttoirs.....	75	Fours à pizza	201	J	
Element chauffant	244	Fours à pizza compacts	200	Jaune - volaille.....	44
Élément chauffant pour Chafing Dish.....	339	Fours de boulangerie et de pâtisserie - 600x400 mm ..	188	Jetons - 100 pièces	395
Élément chauffant pour Chafing Dish à fixer sous le bac à eau	338	Fours mixtes manuels NANO taille GN	190	K	
Element réfrigérant	245	Fours mixtes numériques NANO taille GN	191	Karizma.....	287
Élément réfrigérant négatif.....	244	Friteuse à beignets 12 L	152	Kitchen Line I série 600	216
Emailé	294	Friteuse à induction avec robinet de vidange.....	151	Kitchen Line I série 700	217
Enfants	299	Friteuse à induction avec robinet de vidange - 8 l	151	Knock box en bois	399
Entonnoir	62	Friteuse à induction avec robinet de vidange - 2 x 8 l...	151	Knock box GN	399
Entonnoir de dosage Kitchen Line	83	Friteuse Kitchen Line.....	150	Knock box rectangulaire	399
Entonnoir de dosage Profi Line	83	Friteuse Profi Line - 8 l.....	149	Knock box rond	399
Eplucheur de citron	50	Friteuse Profi Line - 2 x 8 L	149	L	
Eplucheuse de pommes de terre Kitchen Line.....	120	Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 10L - 400V147		Lames pour trancheuse avec revêtement antiadhésif..	119
Eplucheuse de pommes de terre Kitchen Line 10 kg ...	120	Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 8 l.....	149	Lampe chauffante conique réglable.....	137
Éplucheuse de pommes de terre Kitchen Line 5 kg	120	Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 2 x 8 l....	149	Lampe chauffante cylindrique réglable	137
Essoreuse à salade.....	75	Friteuse Profi Line avec robinet de vidange numérique - 8 l.....	148	Lampe de recharge pour destructeur d'insectes.....	279
Etagère à condiments rectangulaire	322	Friteuse Profi Line	147, 149	Lave-vaisselle 50x50.....	262
Etagère à condiments rond	322	Friteuses Profi Line	148	Lave-vaisselle 50x50 - commande électronique.....	260
Etagère multifonction	356	Friteuses Profi Line numériques.....	148	Lave-vaisselle 50x60 pour plateaux et casseroles - à commande électronique, avec système de dosage de détergent et pompe de vidange	268
Etagère murale avec 2 supports en acier	251	Fromagère	320	Lave-vaisselle à capot 50x50	266
Etagère Pizza pour 14 plaques/moules.....	210	Fumoir électrique	199	Lave-vaisselle à capot - commande électronique	264
Etagères en aluminium	248	G		Lave-verre 40x40	262
Etagères en aluminium pour bacs gastronomiques	248	Gants à huîtres.....	48	Lave-verres	384
Etamine	73	Gants résistants à la coupe - 2 pièces.....	48	Légumier.....	297
Evideur	50	Gaufrier corn dog.....	156	Lionhead	296
Evideur à légumes	50	Gaufrier électrique ‚Bruxelles‘	157	Little Chef mini casserole.....	301
Évier	253	Gaufrier électrique ‚Coeur‘	157	Little Chef mini faitout ovale	301
Extra puissant.....	125	Gaufrier électrique ‚Liège‘	157	Little Chef mini faitout rond.....	301
F		Gaufrier électrique ‚Liège‘	157	Little Chef mini plaque à griller	301
Façonneuses électriques.....	202	Gaufrier rond.....	156	Louche.....	69, 345
Faitout avec couvercle	2, 4	Gaufrier sucettes.....	156	Louche à arroser	69
Faitout - sans couvercle	5	Gobelet	294	Louche à légumes.....	69
Fait-tout électrique.....	169	Grande balance digital.....	77	Louche anti-goutte	69
Feutres	33	Grappin à viande	69, 345	Louche à soupe.....	345
Feutres à craie 15 mm	329	Green Fire	408	Louches et cuillères buffet suprême.....	345
Feutres à craie 1 mm.....	329	Grill à gaz à kebab Profi Line.....	158	Louches et cuillères de service pour Chafing dish	345
Feutres à craie 3 mm.....	329	Grill à kebab & couteau kebab.....	158	Louches et cuillères de service, thermorésistant	346
Feutres à craie 6 mm.....	329	Grill de contact - modèle double	155	Louches et écumeurs Kitchen Line	69
Fiesta.....	416	Grill de contact - modèle simple	154	Louches et écumeurs Profi Line.....	69
Fiesta 600.....	416	Grill de contact Panini	155	Lunettes à oignons	39
Fiesta 800	416	Grill de contact ‚Panini‘	155		
Film d'opercule pelable PET/ CPP 12/40.4	129	Grill de contact Panini XL	155		
Filtre à graisse pour friteuse - 50 pièces	60, 269	Grille.....	198		
Filtres à café papier Ø 25 cm - 1000 pièces	400	Grille en fonte	410		
Flacon distributeur anti-goutte	85	Grille et stabilisateur de flamme.....	411		
		Grille Gastronomique	198		

M			
Machine à barbe à papa.....	164	Moule à glaçons pierre précieuse.....	380
Machine à café Kitchen Line.....	400	Moule à glaçons verre à shot.....	380
Machine à café Profi Line.....	400	Moule à pizza.....	210
Machine à emballer sous vide avec chambre Kitchen Line.....	130	Moule nid d'oiseau.....	58
Machine à emballer sous vide avec chambre Profi Line.....	130	Moule pour pancakes Hollandais.....	411
Machine à emballer sous vide externe Profi Line.....	132	Moules à pâtisserie en silicone.....	108
Machine à glaçons.....	96	Moulin à légumes.....	73
Machine à glaçons.....	394	Moulins à poivre brillants.....	319
Machine à glaçons - 12 kg.....	393	Moulins à poivre brun.....	319
Machine à glaçons flacons.....	394	Moulins à poivre naturel.....	319
Machine à glaçons forme boule.....	394	Moulins à poivre - transparent.....	319
Machine à glaçons - Kitchen Line 15.....	393	Moulins à sel.....	319
Machine à pâtes.....	204	Moulins à sel brillant.....	319
Machine à pâtes électrique.....	204	Moulins à sel brun.....	319
Machine à pop-corn.....	164	Moulins à sel et à poivre.....	319
Machine à râper fromage.....	202	Moulins à sel naturel.....	319
Machine à saucisse.....	116	Mousse dégraissante.....	255, 275
Machine à saucisse Profi Line.....	116	Muffins.....	108
Machine à Slush 2x 12L.....	382	Mug.....	294
Machines à emballer sous vide avec chambre Profi Line.....	131	Mug cuivré.....	378
Madeleines.....	108	N	
Mallette de couteaux.....	47	Nettoyant acier inoxydable.....	256, 275
Mallette de couteaux 9 pièces.....	39	Nettoyant pour machine à café.....	274
Manche ergonomique antidérapant.....	42, 45	Nettoyant pour machine à crème glacée et chantilly... 275	
Mandoline avec double lame.....	55	Noir - universel.....	42
Mandoline en V.....	55	Nonette et pousoir carré.....	102
Mange-debout rond.....	369	Nonette et pousoir rond.....	102
Marabu charbon.....	89	Nonette ronde.....	102
Marmite à soupe.....	332	O	
Marmite à soupe ou à sauce - avec couvercle.....	12, 295	Ouvre-boîte.....	63
Marmite avec couvercle.....	2, 4, 6	Ouvre-bouteille mural.....	372
Marmite pour marmite à soupe électrique.....	332	P	
Marmite - sans couvercle.....	5	Panier à couvert.....	240, 271
Maryse.....	68, 106	Panier à couverts.....	367
Maryse en forme de cuillère.....	68, 106	Panier à frites.....	147, 304
Matrice de scellage HENDI 976722.....	129	Panier à fruits.....	314
Mélanine.....	361	Panier à fruits noir.....	314
Ménagère.....	321	Panier à fruits oblique noir.....	314
Ménagère porcelaine.....	299, 320	Panier à pâtes.....	3
Ménagère pour huile et vinaigre.....	320	Panier de service.....	313
Mesure à alcool.....	379	Panier de service noir.....	313
Mini-cake.....	108	Paniers à frites miniatures.....	304
Minuteur de cuisine analogique.....	82	Paniers à frites miniatures empilables.....	305
Minuteur de cuisine digitale.....	82	Paniers à frites miniatures empilables noir.....	305
Minuteur de cuisine numérique.....	82	Paniers de service style fast-food.....	311
Mixeur à milkshake - Design by Bronwasser.....	390	Panier snack.....	311
Mixeur plongeur 250 - à vitesse fixe.....	124	Panneau portant la mention ATTENTION!.....	273
Mixeur plongeur 250VW - à vitesse réglable.....	127	Papier sulfurisé - 500 pièces.....	302-303
Mixeur plongeur - Design by Bronwasser.....	122	Papier sulfurisé préformé - 150 pièces.....	303
Mixeur plongeur Kitchen Line 160 - à vitesse réglable.....	123	Passoire à herbes et épices.....	74
Mixeur plongeur Profi Line 300 - avec vitesse réglable.....	124	Passoire à thé & herbes.....	323
Mixeur plongeur Profi Line 400 - avec vitesse réglable.....	124	Passoire cocktail.....	378
Mixeur-plongeur Profi Line 500 - avec vitesse réglable.....	125	Passoire, double grillage.....	74
Mixeur-plongeur Profi Line 400 - avec vitesse réglable - set avec support de rangement.....	127	Passoire Julep.....	378
Mixeur-plongeur Profi Line 500, haute puissance.....	125	Passoire miniature.....	307
Mixeur plongeur vitesse réglable avec fouet et support mural.....	127	Passoire tamis.....	74
Mixeurs plongeur Profi Line.....	124	Pastilles de nettoyage pour machines à café 120 unités.....	274
Mixeurs plongeurs Kitchen Line.....	123	Pâte combustible dans boîtes jetables - 3 pièces.....	341
Mobilier restauration pliable.....	368	Pâte combustible pour chafing dish en boîte.....	340
Mok.....	291	Pelle.....	61
Morceaux de bois de fumage.....	89	Pelle à farine en polypropylène.....	61
Moufle à four résistant à la chaleur - 2 pièces.....	195, 418	Pelle à frites.....	58-59
Moufle anti-chaleur en coton ignifuge - 2 pièces.....	195, 418	Pelle à glaçons.....	393
Mouffles anti-chaleur.....	194	Pelle à glaçons avec fentes en aluminium.....	393
Mouffles anti-chaleur cuir - 2 pièces.....	195, 418	Pelle à pizza.....	208
Mouffles anti-chaleur en coton - 2 pièces.....	195, 418	Pelle à pizza carré.....	206-207
Mouffles anti-chaleur en fibre de verre - 2 pièces.....	195	Pelle à pizza carrée.....	207
Mouffles anti-chaleur en fibre de verre - 2 pièces.....	418	Pelle à pizza carrée avec manche court.....	208
Moule à baba.....	102	Pelle à pizza carrée perforée avec manche court.....	208
Moule à cake.....	102	Pelle à pizza rond.....	206
Moule à glaçon cube XL.....	380	Pelle à pizza ronde.....	206
Moule à glaçons.....	380	Pelle à pizza ronde perforée.....	210
Moule à glaçons boule whisky.....	380	Pelle à tarte.....	206-207, 355
		Percolateur.....	406
		Percolateur à double paroi.....	407
		Percolateur - design by Bronwasser.....	405
		Percolateur noir mat - design by Bronwasser.....	404
		Percolateurs simple paroi.....	405
		Perforateur capsule bouteille.....	375
		Petites copeaux de fumage.....	89
		Pétrin à spirale avec cuve amovible.....	203
		Pétrin à spirale avec cuve fixe.....	203
		Pétrins à spirale.....	203
		Pichet.....	357
		Pichet à jus de fruit.....	357
		Pichet avec tube à glaçons.....	357
		Pichet pour blender avec couteaux avec revêtement en titane.....	389
		Pichet pour blender sans BPA.....	389
		Pictogrammes.....	326
		Pied mixeur pour mixeur plongeur.....	123
		Pierres de lave - fine.....	411
		Pierres de lave - gros.....	411
		Piètement pour four mixte avec grill 4x GN 2/3.....	185
		Piètement pour fours H90 & H90S.....	187
		Pilon à cocktail.....	377
		Pilon à purée.....	72
		Pince à arêtes tête biseautée.....	53
		Pince à arêtes tête plate petit.....	53
		Pince à arêtes tête pointue.....	53
		Pince à crabe et à homard.....	284
		Pince à escargots - 2 pièces.....	284
		Pince à gâteaux.....	347
		Pince à glaçons.....	378
		Pince à pâtisserie.....	347
		Pince à salade.....	64, 347
		Pince à spaghetti.....	347
		Pince à sucre - 2 pièces.....	323
		Pinçeau de cuisine à beurre plat.....	105
		Pinçeau de cuisine plat - 2 pièces.....	105
		Pinçeau de cuisine plat silicone.....	105
		Pince avec manche courbé.....	52
		Pince avec tête carrée.....	52
		Pince avec tête cylindrique.....	53
		Pince avec tête ronde.....	52
		Pince avec tête ronde noir.....	53
		Pince de dressage.....	52
		Pince de service.....	64-65, 347
		Pince de service - 2 pièces.....	64
		Pince de service courbé.....	64
		Pince en silicone pour cuisiner.....	66
		Pince incurvé.....	52
		Pince multifonctionnel.....	52
		Pince multifonctionnel noir.....	53
		Pince pour moules à pizza.....	211
		Pince pour toaster.....	176
		Pinces.....	347
		Pinces de service.....	65
		Pinces de service HACCP 250 mm.....	35, 65
		Pinces de service HACCP 300 mm.....	65
		Pinces universelles.....	66
		Pinces universelles avec couche en teflon.....	66
		Pipe fumoir.....	87, 167
		Pique fiches.....	325
		Pistolet à fumer - fumoir à 3 vitesses.....	86, 166
		Pizza plate Speciale decorated.....	209
		Pizza plate Speciale granite.....	209
		Placard passe-plats avec séparation et portes coulissantes.....	259
		Planche à découper.....	38-39
		Planche à découper avec poignée.....	38, 377
		Planche à découper avec rigole en bois d'olivier.....	285
		Planche à découper HACCP.....	35-37
		Planche à découper HACCP 450x300.....	36
		Planche à découper HACCP 600x400.....	36
		Planche à découper HACCP Gastronomique 1/1.....	37
		Planche à découper HACCP Gastronomique 1/2.....	37-38
		Planche à découper la viande.....	38
		Planche à découper rectangulaire en bois d'olivier.....	285
		Planche à pizza avec poignée.....	211
		Planches à pizza.....	210
		Plaque.....	197
		Plaque à pizza.....	210
		Plaque chauffante à induction 1000 W.....	143
		Plaque chauffante à induction 800 W.....	143
		Plaque chauffante à induction Kitchen Line.....	139, 339

Plaque chauffe-plat	145, 245	Poêle à frire Titanium Professional.....	9	Racloir pour plaque de cuisson	419
Plaque de cuisson à induction 2000 W Kitchen Line..	138, 142	Poêle à griller rainurée Titanium Professional.....	9	Rafraîchisseur à bouteille	381
Plaque de cuisson à induction 3500 W Kitchen Line..	138, 142	Poêle à paëlla	7, 416	Rafraîchisseur à vin EPP	381
Plaque de cuisson à induction double Kitchen Line ..	139, 142	Poêle avec revêtement antiadhésif - sans couvercle.....	3	Ramasse-cendres.....	330
Plaque de cuisson à induction modèle 1800	143	Poêle miniature	306	Ramequin.....	109, 296, 309
Plaque de cuisson à induction modèle 2000	143	Poêles à frire.....	10	Rangement avec support murale.....	125
Plaque de cuisson à induction modèle 7000.....	141	Poêles à frire en aluminium ‚Marble Professionnal‘	10	Râpe à fromage.....	51
Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D.....	140	Poêle - sans couvercle.....	3, 5	Râpe quatre faces	54
Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D.....	141	Poêles à paëlla avec compartiments	13, 295	Râpes	54
Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL.....	140	Poêles en aluminium ‚Platinum Professionnal‘	10	Rasoir à truffes	43
Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M.....	140	Poêles en fonte d'aluminium ‚Titanium Professional‘ ..	8-9	Rayonnage avec 5 étagères	249
Plaque de cuisson émaillée.....	413	Poêles paëlla émaillés.....	13, 295	Rayonnage ultra-résistant.....	249
Plaque de cuisson Teppanyaki.....	169	Poêles traditionnels.....	11	Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des frappés et bien sûr des milkshakes.....	390
Plaque en fonte	410	Poissonnière - ovale	10	Réchaud à gaz Kitchen Line	136
Plaque gastronomique GN 2/3.....	198	Poissonnière - ovale Titanium Professional.....	9	Réchaud à gaz Kitchen Line XL	136
Plaque Gastronomique Profi Line.....	198	Porcelaine	24, 360	Réchaud à gaz Profi Line	136
Plaque GN 1/1 - avec 4 bords	197	Porte-addition - 3 pièces	325	Réchaud à induction haute puissance.....	135
Plaque perforé	114, 197	Porte-bougie	339	Réchaud à soupe.....	334
Plaque perforé GN 1/1 - avec 4 bords	197	Porte-couverts	322	Réchaud électrique Pollina	333
Plaque perforé GN 2/3 - avec 4 bords	197	Porte-couverts de table noir.....	322	Réchaud électrique Tellano	333
Plaque pour baguettes	198	Porte-couverts noir.....	322	Réchaud électrique - Tesino	333
Plaque pour fours H90 et H90S	187	Porte-cuillère	345	Réducteur de grille	7, 134
Plaques de cuisson à induction Kitchen Line.....	138	Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes.....	113	Réfrigérateurs et congélateurs comptoirs Profi Line ..	215
Plaques de découpe flexibles - set de 6.....	38	Porte-fiches	63	Rehausseur pour casier de lavage.....	270
Plat à four	7	Porte-menu	325	Rehausseur pour corbeille	349
Plat à four rond	299	Porte-menu - 6 pièces.....	325	Rince cuillère à glace.....	95
Plat à tapas ovale.....	298	Porte-menu - 2 unités	325	Roast-Master Heavy Duty	413
Plat à tapas rectangulaire	298	Porte-seau à glace	382	Rolltop-Chafing dish Gastronomique 1/1	338
Plat à tarte tournant	355	Porte-seau de table.....	381	Rolltop-Chafing dish - rond	338
Plateau à café ovale	362	Porte-serviettes	324	Rouge - viande cru	44
Plateau à fromage avec trou en bois d'olivier	285	Porte-serviettes avec 3 compartiments.....	376	Rouleau à pâte	107
Plateau à fromage en bois d'olivier.....	285	Porte-serviettes noir	324	Rouleau à pâte en bois.....	107
Plateau bière	362	Porte-verres à bière	395	Rouleau multi-coupe avec 5 roulettes	103
Plateau de présentation	234-235	Portionneur à glace	94	Rouleaux attendrisseurs pour sharma	115
Plateau de présentation couleur or.....	234	Portionneur à glace Kitchen Line.....	94	Rouleaux attendrisseurs pour viande	115
Plateau de présentation pour confiserie.....	234	Portionneur à glace Stöckel	94-95	Rouleaux pour boeuf et porc	115
Plateau de service	362	Portique chauffe-plat avec 2 lampes infrarouges.....	137	Roulette pique-pâte	104
Plateau de service en melamine	363	Pot à lait avec bec verseur en forme V.....	318	Rustica plat à four carré	298
Plateau de service en mélamine avec imprimé bois ..	363	Pot à lait/d'eau	318	Rustica plat à four ovale	298
Plateau de service GN 1/1	362	Pot à lait noir.....	318, 399	Rustica plat à four rectangulaire.....	298
Plateau de service - rectangulaire	297	Pot à lait noir mat avec bec verseur en forme V ..	318, 399	Rustica plat à four rond	298
Plateau de service, rectangulaire, antidérapant.....	364	Pot à pompe	316		
Plateau de service, rond, antidérapant	364	Pot à pompe isotherme - 3L.....	316		
Plateau en acier inoxydable.....	363	Pot à vinaigrette	360	S	
Plateau gastronomique Profi Line GN 2/1.....	19	Poteau d'accueil chromé.....	371	Sac à dos isotherme transport alimentaire	213
Plateau Gastronomique Profi Line.....	19	Poteau d'accueil chromé.....	371	Sac à linge pour chariot à linge	273
Plateau GN 1/1	361-362	Poteau d'accueil finition chromé avec bande rétractable..	371	Sac à pain rond	314
Plateau isotherme rectangulaire	352	Poteau d'accueil finition doré	371	Sac à transport pizza	212
Plateau ovale.....	365	Pot multifonctionnel	318, 399	Sac à transport pizza 35 cm Kitchen Line	212
Plateau ovale XL	365	Pot snack	306	Sac à transport pizza 45 cm Kitchen Line	212
Plateau rectangulaire	361-362, 365-366	Poubelle 43 L	273	Sac kraft alimentaire	314
Plateau rond.....	365	Poubelle avec cendrier	277, 331	Sacs à pain	314
Plateau woodform.....	366	Poubelle de table	325	Sacs de cuisson sous vide	133
Plateaux de présentation aluminium	234	Poubelle de table ou panier à couvert.....	325	Sacs sous vide.....	133
Plateaux de service fastfood ovale	364	Pour des récipients avec un contenu de 1 à 4 litres ..	122	Sacs sous vide gaufrés	133, 160
Plateaux et vitrines de présentation	352	Présentation miniatures.....	301, 304	Sacs sous vide gaufrés en rouleau - 2 pièces	133
Plateaux fastfood	364	Présentoir à assiettes.....	357	Sacs sous vide pour machine à emballer - 100 pièces..	133
Plateaux fastfood grand.....	364	Présentoir à corbeilles	350	Saladette pizza 3 portes avec vitrine réfrigérée 380+40L..	221
Plateaux fastfood moyen	364	Présentoir de corbeille à pain GN 1/2.....	351	Saladette pizza avec 2 portes et 7 tiroirs 280L.....	221
Plateaux fastfood petit.....	364	Présentoir étagère	357	Saladettes	218
Plateaux fibre de verre	365	Présentoirs	357	Saladettes pizza	220-221
Plateaux gastronomiques bord fin.....	24, 360-361	Presse-agrumes.....	385	Saladier	287, 289, 291, 293-294
Plateaux motif granite	366	Presse-agrumes électrique	386	Saladier carré	361
Plateaux polypropylène Euronorm.....	364	Presse à hamburger	117	Salamandre 800	173
Plateaux pour vitrines en inox	235	Presse à hamburgers	117	Salamandre avec éléments chauffants Quartz infrarouge	173
Plateaux pour vitrines en mélamine	234	Presse-ail.....	63	Salamandre avec fixation murale.....	173
Plat ovale.....	287, 289, 291, 293, 363	Presse à tortilla	117	Salamandre Lift 450.....	172
Plat rectangulaire	294	Presse-purée	72	Salamandre Lift 600.....	172
Plats à four en porcelaine blanc cassé	299	Profi Line série 800 Arctic	214	Salière et poivrière	59
Plats à four porcelaine.....	298	Protège-menu clipboard.....	326	Salière et poivrière - 6 pièces	321
Plat snack	307			Salière et poivrière set.....	321
Plats paëlla émaillés	13, 295	R		Saturn	291
Poche pâtissier - 100 pièces.....	98-99	Rabot à fromage	51	Saucière	297, 299
Poche pâtissier antidérapant - 100 pièces.....	98	Rabot à fromage pour fromage mou	51	Sauppoudreur	320
Poche pâtissier coton - 2 pièces.....	99	Racks de stockage avec 4 étagères.....	251	Sauteuse conique - sans couvercle.....	3
Poêle à crêpes	10	Racloir	67, 153	Sauteuse - sans couvercle	5
Poêle à crêpes Titanium Professional.....	9	Racloir coupe-pâte - 3 pièces.....	103	Sauteuse Titanium Professional	9
Poêle à frire	10-12, 307	Racloir coupe-pâte - 6 pièces.....	103	Scelleuse manuelle	129
Poêle à frire induction	8	Racloir coupe-pâte - 6 pièces	103		

Sciure de fumage.....	88-89	T			
Seau	60, 269	Tableau ardoise avec chevalot	329	Tiroir avec rail de guidage - set de 2	215
Seau à bière	395	Tableau ardoise de trottoir	328	Toaster	176
Seau à glace	308, 381	Table avec évier avec étagère - à monter soi-même	253	Toaster 6 pinces	176
Seau à glaçons blanc double paroi	382	Table avec évier double et étagère Budget Line - vissée	254	Toque chef - 10 unités	272
Seau à glaçons double paroi	382	Table avec évier simple sans façade Budget Line	256	Trancheuse Profi Line 195	118
Seau avec anse	308	Table de buffet	368-369	Trancheuse Profi Line 220	118
Seau avec fond renforcé	60	Table de buffet rond pliable	370	Trancheuse Profi Line 250	118
Seau couverts & serviettes	308	Table de chargement pour lave-vaisselle avec évier	258, 269	Trancheuse Profi Line 300	118
Seau double avec poignée	308	Table de cuisson à gaz - 5 feux	135	Trancheuse Profi Line 220 version rouge	119
Seau miniature	306	Table de décharge pour lave-vaisselle	258, 269	Trancheuse Profi Line 250 version rouge	119
Seaux galvanisés	308	Table de travail	252	Trancheuses Profi Line	118
Sécateur à gibier	48	Table de travail armoire murale avec portes coulissantes - soudée	255	Trolley pour conteneur isotherme	243
Sèche-mains	272	Table de travail centrale avec étagère Budget Line - vissée, profondeur : 600 mm	254	Trousse décoration - 6 pièces	51
Semi-sphere	108	Table de travail murale avec dossier et étagère	252	U	
Séparateurs hamburgers	117	Table de travail murale avec étagère Budget Line - vissée, profondeur : 600 mm	254	Universelles pour toutes les marques de siphon à chantilly	92
Séparateurs pour pizzas - 500 pièces	211	Table de travail ultra-résistant avec étagère	252	V	
Set de 4 pieds pour réfrigérateurs et congélateurs	214	Table d'évier avec armoire - soudée	255	Vasque à bouteilles	381
Set de brosses avec brins en laiton et en inox - 2 pièces	419	Table d'évier simple avec armoire - soudée	255	Vasque à Champagne	381
Set de brosses métalliques étroites - 3 pièces	419	Table d'évier simple - soudée	257	Vasque à Champagne Economic	381
Set de douilles de décoration	101	Table double évier avec armoire - soudée	255	Verseur à miel	320
Set de douilles de décoration fleurs & pétales	100	Table double évier avec étagère - à monter	253	Verseur continu - 6 pièces	373
Set de pièces détachées	90-91	Table pliante	368	Verseur-doseur	374
Set de table en papier sulfurisé - 500 pièces	302	Tables Budget Line - vissées	254	Verseur-doseur à bille - 2 pièces	374
Sets de flacon distributeur - 3 pièces	84	Tables d'éviers - vissées	253	Verseurs	373
Shaker	379	Tables mobiles avec étagère	258	Verseuse à café	400
Shaker à cocktail en cuivre	379	Tablette arrière pour barbecue Green Fire	410	Verseuse isotherme	315, 317
Shaker boston	379	Tablette latérale pour barbecues Green Fire	410	Verseuse isotherme avec bouteille intérieure en verre	316
Shaker boston noir	379	Tablettes de sel pour adoucisseurs d'eau	276	Verseuse isotherme avec bouton-poussoir	315
Shaker cocktail conique	379	Tablier barbecue	416	Vert - fruits & légumes	45
Siphon à chantilly	90	Tamis	107	Vide-pommes	50
Siphon à chantilly Kitchen Line	91	Tamis à barres revêtu PVD	378	Violet - allergène	45
Siphon à chantilly Kitchen Line noir	91, 383	Tamis conique cocktail revêtement PVD	378	Vis sans fin	114
Siphon à chantilly Profi Line	90	Tamis de bar	378	Vitrine à couvercle coulissant	353, 355
Siphon à soda	383	Tamis de bar conique	378	Vitrine de présentation	225
Sonnette de réception	324	Tamper à café	398	Vitrine de présentation pâtisserie	225
Soupière	297	Tamper à café avec ressort	398	Vitrine de présentation pâtisserie ronde 100L, Arctic	228
Spatule	66, 69, 104, 345	Tamper à café réglable	398	Vitrine de présentation pâtisserie ronde 360L, Arctic	228
Spatule à frire	66	Tapasmini	300	Vitrine de table, 58 litres, Arctic	226
Spatule à glace avec manche en Tritan	93	Tapis antidérapant	38	Vitrine de table, 68 litres, Arctic	226
Spatule à hamburger	67	Tapis de bar	384	Vitrine de table, 78 litres, Arctic	227
Spatule avec fentes	69	Tapis de tissage	398	Vitrine de table à salade 67L, Arctic	224
Spatule flexible	67	Tapis de tissage double	398	Vitrine de table chauffante	145
Spatule flexible perforée	67	Tapis égouttoir - 5 pièces	384	Vitrine de table chauffante deux niveaux	145
Spatules à crêpes	104	Tapis pâtissier silicone antiadhésif	105	Vitrine de table chauffante quartz deux niveaux	144
Stérilisateur à œufs, 30 œufs	272	Tartelette	108	Vitrine de table chauffante trois niveaux	144
Stérilisateur UV	47, 272	Tasse	294	Vitrine de table chauffante un niveau	145
Sucrier	323	Tasse et soucoupe à café	287, 289, 291, 293	Vitrine de table grand modèle, 98 litres, Arctic	227
Support à condiments noir	322	Tasse et soucoupe à cappuccino	287, 289, 291, 293	Vitrine de table réfrigérée négatif 77L	96, 224
Support anti-gouttes	374	Tasse et soucoupe à espresso	287, 289, 291, 293	Vitrine de table réfrigérée négatif 90L	233
Support à sac poubelle	273	Thermobox Profi Line	246	Vitrine réfrigérant avec couvercle - Gastronorme 1/1	352
Support cornets à glace	93	Thermo box traiteur	244-245	Vitrine réfrigérée	222
Support de buffet antidérapant	356	Thermo chargeur frontal	244	Vitrine réfrigérée, 270 litres	227
Support de buffet antidérapant rond	356	Thermomètre de montage pour rince cuillère à glace	95	Vitrine réfrigérée Arctic	222
Support de filtre à graisse pour friteuse	60, 269	Thermomètre à lait	82, 399	Vitrine réfrigérée avec 2 étagères	229
Support de montage pour rince cuillère à glace	95	Thermomètre à steak - 4 pièces	81	Vitrine réfrigérée GN 1/3 Arctic	222
Support hotdog	85	Thermomètre avec sonde repliable	80	Vitrines réfrigérées	226
Support magnétique pour couteaux	49	Thermomètre de poche	81	Vitrines réfrigérées avec 3 étagères inclinées Arctic	229
Support murale pour poches pâtissier et douilles	99	Thermomètre de poche digital	81	Vitrines réfrigérées avec accès par l'arrière	228
Support plateau de fruits de mer	357	Thermomètre digital avec sonde	80	Vitrine Sushi 5x GN 1/3 Arctic	225
Support plateau pliable	365	Thermomètre infrarouge	80	W	
Support pour cornet de frites	305	Thermomètre infrarouge avec sonde HACCP	80	Wok	10, 136, 141
Support pour cornets de frites	304	Thermomètre infrarouge pour rôtir	81	Wok 3-ply - sans couvercle	13
Support pour la boîte à pâte combustible - 2 pièces	341	Thermomètre pour four	81	Wok à induction modèle 3500	140
Support pour marmites	258	Thermomètre pour réfrigérateur	82	Wok Titanium Professional	9
Support pour panier à couverts	367	Thermomètre résistant aux chocs avec sonde	80	Woodform	366
Support pour sacs sous vide pour machine à emballer sous vide Kitchen Line 975374	132	Thermomètre waterproof	81	X	
Support pour taco	85, 235	Thermo-système	165	Xantos	414
Support pour tamper	398	Thermo-système 1	165	Xenon Pro	417
Support sauces	85	Thermo-système 2	165	Z	
Système de nettoyage automatique pour les fours NANO DRIVE et leurs versions BAKERY	191	Tire-bouchon	373	Zesteur de citron	50
		Tire-bouchon limonadier	372		
		Tire-bouchons et décapsuleurs	372		
		Tire-bouchon sommelier	372		



BATTERIE DE CUISINE PROFI LINE

- Chaque marmite, casserole ou poêle Profi Line bénéficie d'une garantie de 10 ans sur les défauts de matériau, de construction et de finition. Les dommages dus à une utilisation inappropriée, à des accidents et/ou à l'usure due à l'usage quotidien sont exclus de la garantie.
- Le fond épais en sandwich (acier inoxydable/aluminium/acier inoxydable) combine les propriétés de diffusion de la chaleur de l'aluminium avec la durabilité et les propriétés magnétiques de l'acier inoxydable, ce qui permet de l'utiliser sur l'induction.

- Le fond est fait par une fusion sous haute pression, grâce à laquelle les surfaces de différentes couches sont assemblées parfaitement:
- Des poignées solides, grâce à un montage astucieux, la chaleur des marmites et casseroles n'est pas transmise aux poignées.
- Les marmites et casseroles sont résistantes aux acides et faciles à nettoyer.

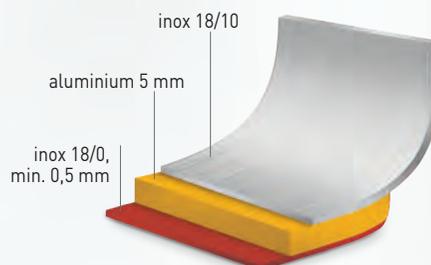


Voir la vidéo



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
832004	3	0.7	ø160x(H)150	35,70
832202	6	0.7	ø200x(H)190	49,55
832400	10	0.7	ø240x(H)220	71,45
832509	16	0.7	ø280x(H)260	101,30
832608	24	0.8	ø320x(H)300	134,90
832707	37	1	ø360x(H)360	215,05
832806	50	1	ø400x(H)400	268,15
832929	70	1	ø450x(H)450	319,60
833025	95	1	ø500x(H)500	406,25



BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
831700	23.5	1	ø360x(H)230	172,80
831007	2	0.7	ø160x(H)110	32,45
831205	4	0.7	ø200x(H)130	43,30
831403	7	0.7	ø240x(H)150	58,45
831502	10	0.7	ø280x(H)170	78,55
831601	15	0.8	ø320x(H)190	106,70

FAITOUT AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	32,25
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	40,05
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	54,10
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	70,35
830604	12	0.8	ø320x(H)150	96,95



833506



Avec un crochet pour le suspendre afin de laisser égoutter

PANIER À PÂTES

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

code	litres	mm	€
833506	1.5	160x160x(H)230	46,55



CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox.

code	litres	paroi (mm)	mm	€
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	22,20
830048	1	0.7	ø140x(H)70	19,45
830154	2	0.7	ø180x(H)80	25,95
830253	3	0.7	ø200x(H)90	33,55



830048
830055
830154
830253

SAUTEUSE CONIQUE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox longue.

code	litres	paroi (mm)	mm	€
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	18,35
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	27,05



830352
830376

POËLE - SANS COUVERCLE

- Queue en tube inox longue.

code	paroi (mm)	mm	€
835432	0.7	ø240x(H)45	29,20
835531	0.7	ø280x(H)50	35,20
835630	0.7	ø320x(H)55	54,10



835432
835531
835630

POËLE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF - SANS COUVERCLE

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

code	paroi (mm)	mm	€
835401	0.7	ø240x(H)45	34,60
835500	0.7	ø280x(H)50	46,05
835609	0.7	ø320x(H)55	64,95



835401
835500
835609

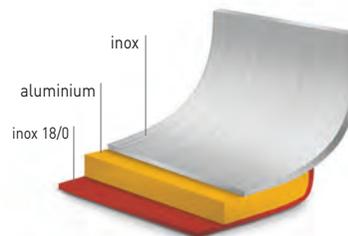


BATTERIE DE CUISINE KITCHEN LINE

- Fond capsulé, qui combine la parfaite diffusion de la chaleur par l'aluminium avec l'excellente résistance et les propriétés magnétiques de l'acier inoxydable, ce qui permet de l'utiliser sur l'induction.
- Finition extérieure poli satinée.
- Poignées thermorésistant soudées sur plusieurs points.



Voir la vidéo



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	25,95
837207	5	0.6	ø200x(H)160	35,70
837306	9	0.7	ø240x(H)200	55,00
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	67,70
837603	21	0.8	ø320x(H)270	106,70



BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
836101	1.9	0.6	ø160x(H)95	20,55
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	26,55
836309	6	0.6	ø240x(H)135	37,85
836408	9.5	0.7	ø280x(H)155	54,10
836507	15	0.8	ø320x(H)190	78,55



FAITOUT AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	19,25
836019	2.9	0.6	ø200x(H)95	25,20
836026	4.9	0.6	ø240x(H)110	36,55
836033	7.3	0.7	ø280x(H)120	46,55
836040	12	0.8	ø320x(H)150	67,70



COUVERCLES POUR MARMITES

code	mm	€
837818	ø160	5,15
837825	ø200	6,45
837832	ø240	7,85
837849	ø280	10,25
837856	ø320	13,80

MARMITE - SANS COUVERCLE

code	litres	mm	€
837757	2.8	ø160x(H)140	21,90
837764	5	ø200x(H)160	30,35
837771	9	ø240x(H)200	48,20
837788	13.5	ø280x(H)220	58,55
837795	21	ø320x(H)270	94,00

BRAISIÈRE - SANS COUVERCLE

code	litres	mm	€
837696	1.9	ø160x(H)95	16,45
837719	3.5	ø200x(H)115	21,20
837726	6	ø240x(H)135	31,10
837733	9.5	ø280x(H)155	44,95
837740	15	ø320x(H)190	65,80

FAITOUT - SANS COUVERCLE

code	litres	mm	€
837641	1.5	ø160x(H)75	15,10
837658	2.9	ø200x(H)95	19,75
837665	4.9	ø240x(H)110	29,80
837672	7.3	ø280x(H)120	37,40
837689	12	ø320x(H)150	55,00

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Manche longue creuse en inox.

code	litres	paroi (mm)	mm	€
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75	13,60
838204	2.9	0.6	ø200x(H)95	20,40
838303	4.9	0.6	ø240x(H)110	27,90

SAUTEUSE - SANS COUVERCLE

- Manche longue creuse en inox.

code	litres	paroi (mm)	mm	€
839300	1	0.6	ø160x(H)60	14,05
839409	1.7	0.6	ø200x(H)65	17,30

POËLE - SANS COUVERCLE

- Manche longue creuse en inox.

code	paroi (mm)	mm	€
838501	0.6	ø240x(H)50	21,05
838600	0.6	ø280x(H)50	26,10
838617	0.7	ø320x(H)50	37,00

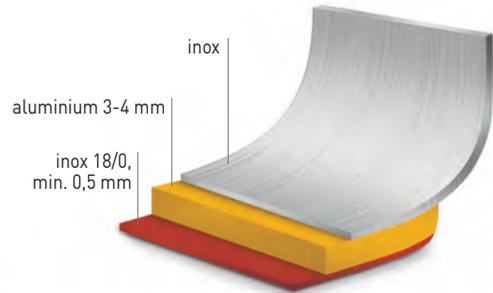




BATTERIE DE CUISINE BUDGET LINE



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



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
834206	25	0.8	ø320x(H)320	89,40
834404	36	1	ø360x(H)360	121,90
834701	50	1	ø400x(H)400	154,40
834909	71	1	ø450x(H)450	194,45
835104	98	1	ø500x(H)500	230,20

Fond sandwich



Poignées rivetées



Poignées thermorésistant





833032

CASSEROLE BAIN-MARIE

- Double paroi, avec un réservoir bain-marie intégré pour l'eau.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau pour faire fondre du chocolat au bain-marie.
- Avec manche en inox.

code	litres	mm	€
833032	1	330x165x(H)95	20,55



CUISEUR À ASPERGE ET PÂTES XL

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

code	litres	mm	€
833100	5.5	ø162x(H)280	46,05

833100



POÊLE À PAËLLA

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

code	Convient au grill à gaz	mm	€
622100		ø340x(H)40	10,80
622308		ø460x(H)40	19,25
622407	Fiësta 146002	ø600x(H)40	42,20
622605	Fiësta 146804	ø800x(H)50	101,30



RÉDUCTEUR DE GRILLE

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

code	mm	€
839997	255x255x(H)25	5,15



839997



508527



PLAT À FOUR

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

code	mm	€
508503	310x240x(H)50	12,45
508510	385x275x(H)60	16,50
508527	430x310x(H)60	19,25



POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM 'TITANIUM PROFESSIONAL'

- Fait en fonte d'aluminium, convient à toutes sources de chaleur et également pour l'utilisation dans le four (jusqu'à 260°C).
- Le fonte d'aluminium est un conducteur de chaleur par excellence, ce qui permet d'utiliser rapidement la poêle pour la cuisson.
- La manche est fabriquée en acier inoxydable 18/10 et reste froide pendant l'utilisation.
- La couche antiadhésive de Teflon™ Platinum Plus est résistante à des hautes températures (jusqu'à 260°C).
- Le revêtement a été appliqué en 3 couches ce qui renforce la résistance à l'usure et cette poêle est parfait pour un usage intensif.
- Très facile à nettoyer après utilisation.



POÊLE À FRIRE INDUCTION

code	fond (mm)	mm	€
629154	ø190	ø250x(H)50	41,10
629253	ø220	ø290x(H)55	51,95
629345	ø230	ø320x(H)60	59,55

629154
629253
629345

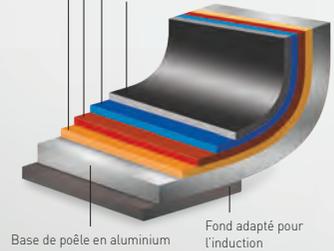


Couche de fond: anticorrosion, antichoc & une meilleure résistance du revêtement

Couche titane: résistant aux égratignures & anti-abrasif

Couche intermédiaire: Whitford® Xylan antiadhésif

Couche supérieure: pour le renforcement de la couche antiadhésive



Base de poêle en aluminium Fond adapté pour l'induction



Fond adapté pour l'induction



Avec une manche solide en inox



GRILL POUR PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

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

code	mm	€
629130	390x260x(H)35	27,05



POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM ,TITANIUM PROFESSIONAL'

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

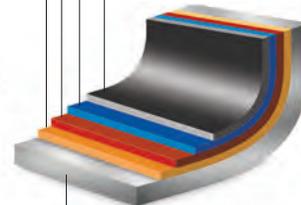


Couche de fond: anticorrosion, antichoc & une meilleure résistance du revêtement

Couche titane: résistant aux égratignures & anti-abrasif

Couche intermédiaire: Whitford® Xylan antiadhésif

Couche supérieure: pour le renforcement de la couche antiadhésive



Base de poêle en aluminium

629109
629307
629390



POÊLE À FRIRE TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
629109	ø180	ø240x(H)55	36,00
629208	ø220	ø280x(H)55	41,70
629307	ø260	ø320x(H)55	48,20
629352	ø300	ø360x(H)55	66,05
629390	ø340	ø400x(H)55	80,70



839010

WOK TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
839010	ø157	ø320x(H)100	54,10



629505

SAUTEUSE TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
629505	ø225	ø280x(H)85	42,80



629802

POÊLE À GRILLER RAINURÉE TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
629802	ø220	550x290x(H)55	46,30



629604

POISSONNIÈRE - OVALE TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
629604	ø175	400x275x(H)35	49,00



629413

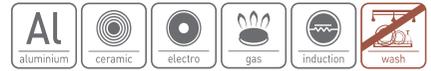
POÊLE À CRÊPES TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
629413	ø260	ø320x(H)20	47,60

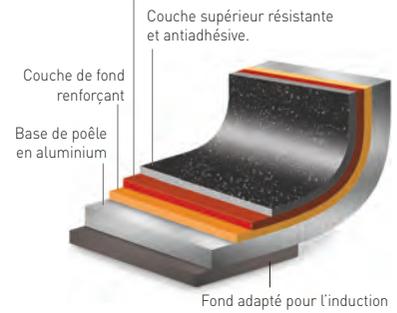


POÊLES À FRIRE EN ALUMINIUM ,MARBLE PROFESSIONNAL'

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



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



627600
627624
627655

POÊLE À FRIRE

code	fond (mm)	mm	€
627600	ø140	ø200x(H)40	16,00
627617	ø180	ø240x(H)42	20,30
627662	ø200	ø260x(H)45	23,30
627624	ø220	ø280x(H)50	27,05
627631	ø260	ø320x(H)50	34,40
627648	ø280	ø360x(H)50	42,00
627655	ø300	ø390x(H)50	53,05



627747



627686



627716

WOK

code	fond (mm)	mm	€
627730	ø210	ø280x(H)75	32,75
627747	ø210	ø320x(H)95	42,20

POÊLE À CRÊPES

code	fond (mm)	mm	€
627679	ø240	ø280x(H)25	23,30
627686	ø280	ø320x(H)20	30,30

POISSONNIÈRE - OVALE

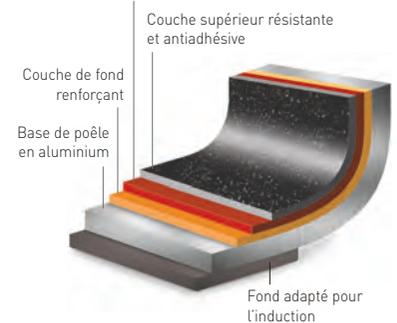
code	fond (mm)	mm	€
627716	ø185	280x400x(H)55	49,00

POÊLES EN ALUMINIUM ,PLATINIUM PROFESSIONNAL'

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



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



Manche isolé

POÊLES À FRIRE

code	fond (mm)	mm	€
621103	ø140	ø200x(H)44	28,10
621110	ø180	ø240x(H)50	34,60
621127	ø200	ø260x(H)52	38,95
621134	ø200	ø280x(H)52	45,45
621158	ø215	ø320x(H)60	53,65

POÊLES TRADITIONNELLES

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



POÊLE À FRIRE

code	fond (mm)	mm	€
628638	ø180	ø240x(H)45	19,45
628614	ø220	ø280x(H)50	24,85
628706	ø240	ø300x(H)50	27,05
628621	ø260	ø320x(H)50	31,35

628621
628614
628638



Voir la vidéo



628805

CRÉPIÈRE

code	fond (mm)	mm	€
628805	ø200	ø230x(H)25	15,10

LE CULOTTAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Étape 1
Mettez de l'huile de cuisson dans la poêle et faites chauffer. Ajoutez quelques pelures de pomme de terre et beaucoup de sel et faites frire pendant quelques temps.



Étape 2
Prenez un torchon et frottez minutieusement le mélange sur toute la surface intérieure de la poêle.



Étape 3
Après avoir bien frotté la poêle, videz-la. Maintenant il restera un résidu de pelures de pomme de terre dans la poêle.



Étape 4
Afin d'enlever le résidu, mettez beaucoup de sel dans la poêle et frottez le sel sur toute la surface de la poêle avec un torchon. Ne le faites pas sur la cuisinière.



Étape 5
Enlevez le sel sale, essuyez la poêle et versez une fine couche de l'huile dans la poêle.



Étape 6
Étalez l'huile dans la poêle avec un torchon propre. La poêle est maintenant prête pour la première utilisation ou pour le rangement.



BATTERIE DE CUISINE EN CUIVRE

- Fait en 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm d'inox (0,4 mm), aluminium (1,5 mm) et cuivre (0,4 mm).
- Poignées rivetées.



607060



607053

POÊLE À FRIRE

code	épaisseur (mm)	mm	€
607060	2.5	ø240x(H)150	67,70

CASSEROLE

- Sans couvercle.

code	litres	mm	€
607053	1.5	ø160x(H)80	54,10

COCOTTES À MOULES ET SAUCES



625002



625057



COCOTTE À MOULES EMAILLÉ - AVEC COUVERCLE

- En acier émaillé noir
- Collet en inox.

code	max. contenance en kg.	litres	mm	€
625002	1	2.3	ø200x(H)190	13,80
625057	1.5	3	ø220x(H)200	16,80
625101	2	5	ø260x(H)210	23,30



625804



625705

MARMITE À SOUPE OU À SAUCE - AVEC COUVERCLE

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

code	-	litres	mm	€
625804	■ bleu	0.5	ø115x(H)95	11,40
625705	■ noir	0.65	ø135x(H)110	12,45



839003



WOK 3-PLY - SANS COUVERCLE

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

code	mm	€
839003	ø360x(H)90	81,25



POÊLES À PAËLLA AVEC COMPARTIMENTS

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

code	mm	€
622759	ø430x(H)47	72,05
622766	ø430x(H)47	81,25



622759



622766



622841



622858



622704



622728



622742

PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond
- Tôle d'acier émaillé.

code	mm	€
622810	ø145x(H)40	6,60
622827	ø170x(H)40	7,20
622834	ø185x(H)43	8,15
622841	ø205x(H)57	8,70
622858	ø245x(H)70	9,35

POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉS

- Avec 2 poignées
- Tôle d'acier émaillé.

code	mm	€
622704	ø100x(H)20	5,80
622711	ø120x(H)25	6,30
622728	ø150x(H)27	7,00
622735	ø200x(H)36	8,60
622742	ø240x(H)40	9,70





BACS GASTRONORMES



BACS GASTRONORMES RÉSISTANTES AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

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



**BAC GASTRONORM
POLYCARBONATE
TRANSPARENT**

**BAC GASTRONORM
POLYCARBONATE**

**BAC GASTRONORM
POLYPROPYLENE**

**BOÎTE DE STOCKAGE
HACCP**

**BAC GASTRONORM
PORCELAINE**

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



BACS GASTRONORMES

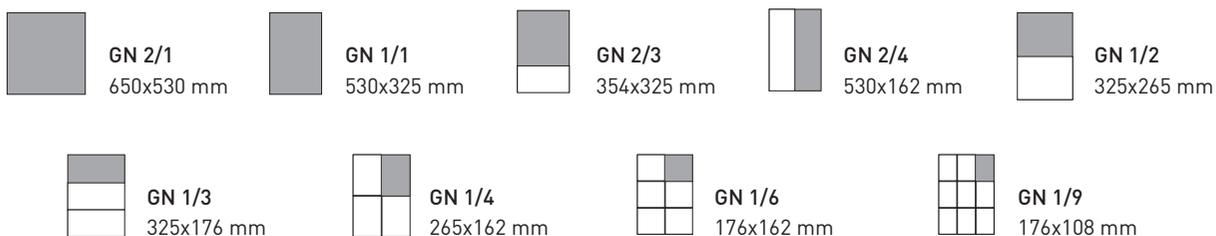
- Désignation des récipients de taille standard utilisés dans l'industrie alimentaire, déterminés dans la norme PN-EN 631-1:1996.
- La normalisation des dimensions des récipients facilite leur utilisation dans les différents appareils de cuisine conçus en fonction de ces dimensions.
- Par exemple des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



profondeur (mm)



DIMENSIONS DES BACS GN:



BACS GASTRONORMES PROFI LINE

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



Très solide et durable

À utiliser à des températures de -40°C / 300°C

Excellente résistance à la corrosion

Grâce à un angle réduit, la capacité maximale peut être augmentée

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



BAC GASTRONORME 2/1

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801109	58	0.8	200	140,30
801116	43	0.8	150	116,45
801123	30	0.8	100	86,15
801130	19	0.8	65	73,15
801147	11	0.8	40	62,30
801154	5.5	0.8	20	59,85



BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801208	28	0.8	200	73,15
801215	21	0.8	150	62,30
801222	14	0.8	100	44,95
801239	9	0.8	65	33,30
801246	5	0.8	40	29,80
801253	2.5	0.8	20	25,75



BAC GASTRONORME 2/3

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801307	18	0.8	200	59,85
801314	13	0.8	150	49,55
801321	9	0.7	100	31,35
801338	5.5	0.7	65	23,55
801345	3	0.7	40	21,60
801352	1.5	0.7	20	19,25



BAC GASTRONORME 2/4

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801840	8.6	0.7	150	50,40
801666	5.8	0.7	100	37,85
801857	4	0.7	65	25,95
801864	2.5	0.7	40	21,95
801871	1.2	0.7	20	16,50



BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801406	12.5	0.8	200	46,85
801413	9.5	0.7	150	36,00
801420	6.5	0.7	100	23,80
801437	4	0.7	65	19,45
801444	2	0.7	40	17,30
801451	1	0.7	20	14,05



BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801505	7.8	0.8	200	38,75
801512	5.7	0.7	150	28,10
801529	4	0.7	100	19,45
801536	2.5	0.7	65	16,20
801543	1.5	0.7	40	13,55
801550	0.8	0.7	20	11,65



801628

BAC GASTRONORME 1/4

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801604	5.5	0.8	200	31,15
801611	4	0.7	150	24,40
801628	2.8	0.7	100	17,30
801635	1.8	0.7	65	14,35
801642	1.7	0.7	40	12,95
801659	0.9	0.7	20	10,55



801727

BAC GASTRONORME 1/6

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801703	3.4	1	200	32,25
801710	2.4	0.8	150	20,55
801727	1.6	0.7	100	14,35
801734	1	0.7	65	11,65



801826

BAC GASTRONORME 1/9

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801826	1	0.7	100	15,10
801833	0.6	0.7	65	10,80

BACS GASTRONORMES PROFI LINE

802229

BAC GASTRONORME 1/1 PERFORÉ

- Convient aux couvercles gastronorme en polycarbonate.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802205	28	0.8	200	85,05
802212	21	0.8	150	71,75
802229	14	0.8	100	47,15



802328

BAC GASTRONORME 2/3 PERFORÉ

- Convient aux couvercles gastronorme en polycarbonate.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802328	9	0.7	100	35,70
802335	5.5	0.7	65	24,85
802342	3	0.7	40	22,50



802427

BAC GASTRONORME 1/2 PERFORÉ

- Convient aux couvercles gastronorme en polycarbonate.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802427	6.5	0.7	100	26,80
802434	4	0.7	65	20,30
802441	2	0.7	40	18,15



802236

- Fond perforé

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802236	9	0.8	65	35,70
802243	5	0.8	40	31,95
802168	2.5	0.8	20	28,10



802328

- Fond perforé

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802335	5.5	0.7	65	24,85
802342	3	0.7	40	22,50



802427

- Fond perforé

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802427	6.5	0.7	100	26,80
802434	4	0.7	65	20,30
802441	2	0.7	40	18,15



802526

BAC GASTRONORME 1/3 PERFORÉ

- Convient aux couvercles gastronorme en polycarbonate.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802502	7.8	0.7	200	43,30
802519	5.7	0.7	150	32,45
802526	4	0.7	100	21,60



802533

- Fond perforé

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802533	2.5	0.7	65	16,20
802540	1.2	0.7	40	13,55



808153

808108

BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONORMES

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

code	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x25	5,05
808153	GN 1/1	532x25	5,35

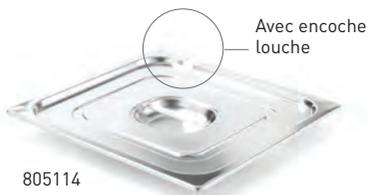


804100

COUVERCLE POUR BACS GN

- Convient aux bacs gastronomiques GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
804100	0.8	GN 1/1	530x325	26,55
804117	0.7	GN 2/3	354x325	17,60
804179	0.8	GN 2/4	530x162	17,30
804124	0.7	GN 1/2	265x325	14,35
804131	0.7	GN 1/3	325x176	10,55
804148	0.7	GN 1/4	265x162	8,95
804155	0.7	GN 1/6	176x162	7,15
804162	0.7	GN 1/9	176x108	6,45



805114

COUVERCLE POUR BAC GN AVEC ENCOCHE LOUCHE

- Convient aux bacs GN Hendi Profi Line et Polycarbonate.

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
805138	0.7	GN 1/3	325x176	12,20
805107	0.7	GN 1/1	530x325	28,10
805114	0.7	GN 2/3	354x325	19,25
805121	0.7	GN 1/2	265x325	16,00
805145	0.7	GN 1/4	265x162	10,30
805152	0.7	GN 1/6	176x162	8,60



802601

COUVERCLE GASTRONORME

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

code	GN	mm	€
802601	GN 1/1	530x325	62,30
802618	GN 2/3	354x325	44,95
802625	GN 1/2	265x325	40,65
802632	GN 1/3	325x176	31,15
802649	GN 1/4	265x162	25,75
802656	GN 1/6	176x162	23,30

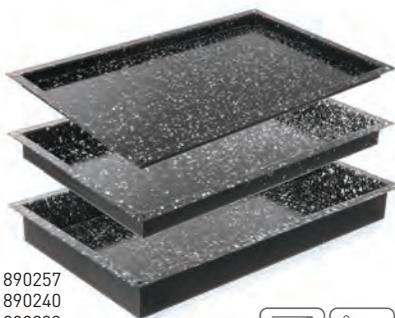


864203

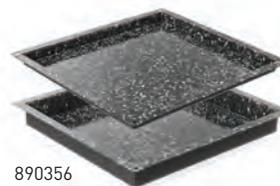
COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

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

code	convient à	GN	mm	€
864210	222645	GN 1/2	265x325	16,20
864203	222645	GN 1/1	530x325	20,55
864234	222997	GN 1/2	265x325	15,10
864227	222997	GN 1/1	530x325	19,45

890257
890240
890233**BAC GASTRONORME ÉMAILLÉ**

code	GN	mm	€
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	42,20
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	44,35
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	48,70

890356
890349**BAC GASTRONORME ÉMAILLÉ GN 2/3**

code	GN	mm	€
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	35,50
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	41,10

805558
805541
805534**BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE**

code	GN	mm	€
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	47,15
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	54,10
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	59,05

809259
809242**PLATEAU GASTRONORME PROFI LINE**

code	GN	mm	€
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	25,75
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	30,30



809150

**PLATEAU GASTRONORME PROFI LINE GN 2/1**

code	GN	mm	€
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	61,20



BACS GASTRONORMES KITCHEN LINE

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



Très solide grâce aux coins renforcés

À utiliser à des températures de -40°C / 300°C

Résistant à la corrosion (si utilisé correctement)

Épaisseur 0,6-0,7 mm

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



806142

BAC GASTRONORME GN 1/1

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806159	28	0.7	200	34,40
806142	21	0.7	150	29,00
806135	14	0.6	100	19,60
806128	9	0.6	65	14,75
806111	5	0.6	40	13,05
806104	2.5	0.6	20	10,00



806241

BAC GASTRONORME GN 2/3

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806258	15.5	0.7	200	29,05
806241	13	0.7	150	22,05
806234	9	0.6	100	15,85
806227	5.5	0.6	65	12,80
806210	3	0.6	40	11,10
806203	1.3	0.6	20	9,70



806340

BAC GASTRONORME GN 1/2

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806357	12.5	0.7	200	22,50
806340	9.5	0.7	150	17,75
806333	6.5	0.6	100	14,05
806326	4	0.6	65	9,35
806319	2	0.6	40	8,55
806302	1	0.6	20	6,65



806449

BAC GASTRONORME GN 1/3

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806456	7.8	0.7	200	16,90
806449	5.7	0.7	150	14,30
806432	4	0.6	100	10,50
806425	2.5	0.6	65	7,50
806418	1.5	0.6	40	6,55
806401	0.6	0.6	20	4,95



806548

BAC GASTRONORME GN 1/4

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806555	5.5	0.7	200	13,70
806548	4	0.7	150	11,85
806531	2.8	0.6	100	8,15
806524	1.8	0.6	65	6,55



806647

BAC GASTRONORME GN 1/6

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806654	3.4	0.7	200	11,65
806647	2.4	0.7	150	9,35
806630	1.6	0.6	100	6,55
806623	1	0.6	65	6,10



806739

BAC GASTRONORME GN 1/9

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806739	1	0.7	100	6,25
806722	0.6	0.6	65	3,95



807132

BAC GASTRONORME GN 1/1 PERFORÉ

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807132	13.2	0.6	100	19,75
807125	8.6	0.6	65	17,10
807118	5.3	0.6	40	15,55



807224

BAC GASTRONORME GN 2/3 PERFORÉ

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807224	5	0.6	65	14,50



806197

INSERTIONS PERFORÉS GASTRONORMES

code	GN	€
806296	GN 2/3	13,10
806197	GN 1/1	14,25
806395	GN 1/2	9,15
806494	GN 1/3	7,70
806593	GN 1/4	6,75
806692	GN 1/6	4,80



807118

- Fond perforé

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807132	13.2	0.6	100	19,75
807125	8.6	0.6	65	17,10
807118	5.3	0.6	40	15,55



807330

BAC GASTRONORME GN 1/2 PERFORÉ

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807330	5.6	0.6	100	14,25
807323	3.6	0.6	65	10,80



808153

808108

BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONORMES

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

code	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x25	5,05
808153	GN 1/1	532x25	5,35



806845

COUVERCLE GASTRONORME

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
806814	0.7	GN 1/1	530x325	13,40
806821	0.7	GN 2/3	354x325	10,20
806838	0.7	GN 1/2	265x325	8,55
806845	0.7	GN 1/3	325x176	5,95
806852	0.7	GN 1/4	265x162	4,80
806869	0.7	GN 1/6	176x162	3,35
806876	0.7	GN 1/9	176x108	2,70



806968

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
806913	0.7	GN 1/1	530x325	13,90
806920	0.7	GN 2/3	354x325	9,65
806937	0.7	GN 1/2	265x325	9,05
806944	0.7	GN 1/3	325x176	6,45
806951	0.7	GN 1/4	265x162	5,40
806968	0.7	GN 1/6	176x162	3,75
806975	0.7	GN 1/9	176x108	3,25

Barre d'adaptation pour pouvoir installer des petits bacs GN dans des bains-marie, chafing dishes, saladettes etc.





BACS GASTRONORMES BUDGET LINE

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



À utiliser à des températures de -40°C / 300°C

Résistant à la corrosion (si utilisé correctement)

Épaisseur 0,6-0,7 mm

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



800133

BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
800157	28	200	29,75
800140	21	150	26,15
800133	14	100	17,80
800126	9	65	11,85
800119	5	40	10,65
800102	2.5	20	9,20



800232

BAC GASTRONORME 2/3

code	litres	H (mm)	€
800249	13	150	21,15
800232	9	100	15,10
800225	5.5	65	10,15
800218	3	40	8,60



800331

BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
800355	12.5	200	18,35
800348	9.5	150	16,00
800331	6.5	100	11,30
800324	4	65	7,30
800317	2	40	6,30
800300	1	20	5,00



800430

BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
800454	7.8	200	14,55
800447	5.7	150	12,20
800430	4	100	8,70
800423	2.5	65	6,00
800416	1.5	40	5,35
800409	0.6	20	4,40



800539

BAC GASTRONORME 1/4

code	litres	H (mm)	€
800553	5.5	200	12,30
800546	4	150	11,10
800539	2.8	100	7,35
800522	1.8	65	5,15



800638

BAC GASTRONORME 1/6

code	litres	H (mm)	€
800652	3.4	200	11,50
800645	2.4	150	8,05
800638	1.6	100	5,80
800621	1	65	4,00



800737

BAC GASTRONORME 1/9

code	litres	H (mm)	€
800737	1	100	4,90
800720	0.6	65	3,35



807606

COUVERCLE GASTRONORME AVEC BORD EN SILICONE

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

code	GN	mm	€
807606	GN 1/1	530x325	35,20
807613	GN 2/3	354x325	30,30
807620	GN 1/2	265x325	22,70
807637	GN 1/3	325x176	17,30
807651	GN 1/6	176x162	10,80
807644	GN 1/4	265x162	14,90

BACS GASTRONORMES BUDGET LINE AVEC POIGNÉES



817148

BAC GASTRONORME 1/1 BUDGET LINE AVEC POIGNÉES

code	litres	H (mm)	€
817155	28	200	32,05
817148	21	150	27,80



817247

BAC GASTRONORME 2/3 BUDGET LINE AVEC POIGNÉES

code	litres	H (mm)	€
817254	17	200	27,35
817247	13	150	23,25



817810

COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm	€
817841	GN 1/3	325x176	5,15
817810	GN 1/1	530x325	13,40
817827	GN 2/3	354x325	10,20
817834	GN 1/2	325x265	7,55



817346

BAC GASTRONORME 1/2 BUDGET LINE AVEC POIGNÉES

code	litres	H (mm)	€
817353	12.5	200	20,90
817346	9.5	150	17,90



817445

BAC GASTRONORME 1/3 BUDGET LINE AVEC POIGNÉES

code	litres	H (mm)	€
817452	7.8	200	16,50
817445	5.7	150	14,55





PORCELAIN

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



783009

BAC GASTRONORME GN 1/1

code	-	quantité de commande	mm	€
783009	GN 1/1	3	530x325x(H)65	75,30



783016

BAC GASTRONORME GN 1/2

code	-	quantité de commande	mm	€
783016	GN 1/2	6	325x265x(H)65	29,50



783023

BAC GASTRONORME GN 1/3

code	-	quantité de commande	mm	€
783023	GN 1/3	8	325x176x(H)65	18,15



566008

566015

PLATEAUX GASTRONORMES BORD FIN

code	-	mm	€
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	6,25
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	9,50
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	10,35
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	13,55
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	15,45
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	20,55

BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE NOIR

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



À utiliser à des températures de -40°C / 110°C

Gradué

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



862209

BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
862216	21	150	25,75
862223	14	100	23,55
862209	9	65	18,35



862421

BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
862407	12.5	200	17,05
862414	9.5	150	14,65
862421	6.5	100	10,30
862438	4	65	8,95



862513

BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
862506	7.8	200	13,25
862513	5.7	150	10,80
862520	4	100	8,40
862537	2.5	65	6,75



862629

BAC GASTRONORME 1/4

code	litres	H (mm)	€
862612	4	150	8,60
862629	2.8	100	7,55
862636	1.8	65	5,95



862711

BAC GASTRONORME 1/6

code	litres	H (mm)	€
862704	3.4	200	7,85
862711	2.4	150	6,60
862728	1.6	100	5,35
862735	1	65	4,90



862827

BAC GASTRONORME 1/9 BLACK POLYCARBONATE

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



862902

COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm	€
862902	GN 1/1	530x325	12,95
862926	GN 1/2	325x265	7,05
862933	GN 1/3	325x176	5,35
862940	GN 1/4	265x162	4,90
862957	GN 1/6	176x162	4,60

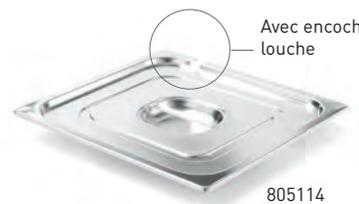


804100

COUVERCLE POUR BACS GN

- Convient aux bacs gastronormes GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
804100	0.8	GN 1/1	530x325	26,55
804117	0.7	GN 2/3	354x325	17,60
804179	0.8	GN 2/4	530x162	17,30
804124	0.7	GN 1/2	265x325	14,35
804131	0.7	GN 1/3	325x176	10,55
804148	0.7	GN 1/4	265x162	8,95
804155	0.7	GN 1/6	176x162	7,15
804162	0.7	GN 1/9	176x108	6,45



Avec encoche louche

805114

COUVERCLE POUR BAC GN AVEC ENCOCHE LOUCHE

- Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
805138	0.7	GN 1/3	325x176	12,20
805107	0.7	GN 1/1	530x325	28,10
805114	0.7	GN 2/3	354x325	19,25
805121	0.7	GN 1/2	265x325	16,00
805145	0.7	GN 1/4	265x162	10,30
805152	0.7	GN 1/6	176x162	8,60



BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE BLANC

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



À utiliser à des températures de -40°C / 110°C

Gradué



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



862285

BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
862285	9	65	18,35



862476

BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
862483	4	65	8,95
862476	6.5	100	10,30



862575

BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
862568	5.7	150	10,80
862575	4	100	8,40
862582	2.5	65	6,75



862674

BAC GASTRONORME 1/4

code	litres	H (mm)	€
862674	2.8	100	7,55
862681	1.8	65	5,95



862773

BAC GASTRONORME 1/6

code	litres	H (mm)	€
862766	2.4	150	6,60
862773	1.6	100	5,35
862780	1	65	4,90



862964

COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm	€
862919	GN 1/1	530x325	12,95
862964	GN 1/2	265x325	7,05
862971	GN 1/3	325x176	5,35
862988	GN 1/4	265x162	4,90
862995	GN 1/6	176x162	4,60

BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE TRANSPARENT



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



BAC GASTRONORME 2/1

code	litres	H (mm)	€
861196	58	200	57,35

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
861202	28	200	30,60
861219	21	150	22,70
861226	14	100	20,30
861233	9	65	15,45

BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
861400	12.5	200	15,70
861417	9.5	150	12,95
861424	6.5	100	9,70
861431	4	65	8,60

BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
861509	7.8	200	12,45
861516	5.7	150	10,00
861523	4	100	7,95
861530	2.5	65	6,45



BAC GASTRONORME 1/4

code	litres	H (mm)	€
861608	5.5	200	11,10
861615	4	150	8,40
861622	2.8	100	7,15
861639	1.8	65	5,65

BAC GASTRONORME 1/6

code	litres	H (mm)	€
861707	3.4	200	7,55
861714	2.4	150	6,25
861721	1.6	100	5,15
861738	1	65	4,60

BAC GASTRONORME 1/9

code	litres	H (mm)	€
861820	1	100	4,60
861837	0.6	65	4,05



COUVERCLE GASTRONORME

- Sans encoche.
- Convient aussi aux Bacs GN Profi Line en inox.

code	GN	mm	€
864098	GN 2/1	650x530	34,15
864104	GN 1/1	530x325	12,45
864128	GN 1/2	265x325	6,75
864135	GN 1/3	325x176	5,15
864142	GN 1/4	265x162	4,60
864159	GN 1/6	176x162	4,45
864166	GN 1/9	176x108	3,10



EGOUTTOIR GASTRONORME

code	GN	mm	€
868522	GN 1/1	467x263	9,20
868546	GN 1/2	265x206	5,85
868553	GN 1/3	266x116	2,70
868577	GN 1/6	118x106	1,80



COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

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

code	convient à	GN	mm	€
864210	222645	GN 1/2	265x325	16,20
864203	222645	GN 1/1	530x325	20,55
864234	222997	GN 1/2	265x325	15,10
864227	222997	GN 1/1	530x325	19,45



Toujours à jour !

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

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

Mais surtout, **des prix toujours à jour.**

Scannez le QR code et mettez la page en favori.



Scannez et explorez



BIENVENUE DANS LE CATALOGUE EN LIGNE DE HENDI

CONVIVIAL/ FONCTIONNEL/ ÉCOLOGIQUE

+ NAVIGATION FACILE



+ CLIQUEZ SUR L'ONGLET POUR ACCÉDER À LA CATÉGORIE DE PRODUITS.



+ MOTEUR DE RECHERCHE FACILE ET PERFORMANT



+ PLUS D'INFO SUR LES PRODUITS/ PHOTOS/VIDÉOS



+ CRÉEZ VOTRE PROPRE CATALOGUE



Create your own catalogue

+ PARTAGEZ EN UN CLIC



BACS GASTRONORMES EN POLYPROPYLENE PROFI LINE

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



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



880012

BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
880005	28	200	18,95
880012	21	150	14,90
880029	14	100	13,25



880111

BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
880104	12.5	200	9,70
880111	9.5	150	8,15
880128	6.5	100	6,35



880210

BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
880203	7.8	200	8,05
880210	5.7	150	6,70
880227	4	100	5,15



880319

BAC GASTRONORME 1/4

code	litres	H (mm)	€
880302	5.5	200	6,50
880319	4	150	5,70
880326	2.8	100	4,60



880418

BAC GASTRONORME 1/6

code	litres	H (mm)	€
880401	3.4	200	5,15
880418	2.4	150	4,50
880425	1.6	100	3,20



880524

BAC GASTRONORME 1/9

code	litres	H (mm)	€
880524	1	100	2,50



880609

COUVERCLE GASTRONORME

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

code	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	6,00
880616	GN 1/2	325x265	3,60
880623	GN 1/3	325x176	2,85
880630	GN 1/4	265x162	2,00
880647	GN 1/6	176x162	1,40
880654	GN 1/9	176x108	1,25



881811

COUVERCLES POUR BACS GN EN POLYPROPYLENE AVEC FERMETURE HERMETIQUE

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



SIL
silicone

code	GN	mm	€
881804	GN 1/1	530x325	15,45
881811	GN 1/2	325x265	11,10
881828	GN 1/3	325x176	7,75
881835	GN 1/4	265x162	6,25
881842	GN 1/6	176x162	5,70
881859	GN 1/9	176x108	5,15



BOÎTES DE STOCKAGE GASTRONORME HACCP



- Boîtes de stockage gastronormes vendues seules - les couvercles ne sont pas inclus.
- Fermeture hermétique.
- N'absorbe ni odeurs ni saveurs.
- Couvercles et clips pour les couvercles (vert, jaune, bleu, rouge ou violet selon les normes HACCP) vendu séparément.
- Avec étiquette inusable pour enregistrer les aliments stockés.
- Les feutres effaçables pour écrire sur les étiquettes ne sont pas compris.
- Résistant aux températures comprises entre -40 °C et 80 °C.



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



880050

BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
880050	28	200	19,75
880067	21	150	15,45
880074	14	100	13,80
880036	9	65	11,40



880159

BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
880159	12,5	200	11,10
880166	9,5	150	9,05
880173	6,5	100	7,55



880258

BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
880258	7.8	200	9,20
880265	5.7	150	7,90
880272	4	100	6,70
880289	2.5	65	5,55



880371

BAC GASTRONORME 1/4

code	litres	H (mm)	€
880357	5.5	200	8,45
880364	4	150	7,00
880371	2.8	100	4,90
880388	1.8	65	4,50



880456

BAC GASTRONORME 1/6

code	litres	H (mm)	€
880456	3.4	200	5,70
880463	2.4	150	5,30
880470	1.6	100	4,40
880487	1	65	3,75



880555

BAC GASTRONORME 1/9

code	litres	H (mm)	€
880555	1	100	3,50
880562	0.6	65	3,15

COUVERCLE GASTRONORME

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

code	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	6,00
880616	GN 1/2	325x265	3,60
880623	GN 1/3	325x176	2,85
880630	GN 1/4	265x162	2,00
880647	GN 1/6	176x162	1,40
880654	GN 1/9	176x108	1,25



880623

CLIPS DE COUVERCLE POUR DES BOITES DE STOCKAGE HACCP

- 12 unités dans un blister.

code	couleur	emballé par	€
880661	Rouge	12	5,70
880678	Vert	12	5,70
880685	Jaune	12	5,70
880692	Bleu	12	5,70
880869	Violet	12	5,70



880692

880661

880678

880685

880869

FEUTRES

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

code	emballé par	€
871546	2	10,55



871546



ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

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



880050



880159



880258

BAC GASTRONORME 1/1

code	litres	H (mm)	€
880050	28	200	19,75
880067	21	150	15,45
880074	14	100	13,80
880036	9	65	11,40

BAC GASTRONORME 1/2

code	litres	H (mm)	€
880159	12.5	200	11,10
880166	9.5	150	9,05
880173	6.5	100	7,55

BAC GASTRONORME 1/3

code	litres	H (mm)	€
880258	7.8	200	9,20
880265	5.7	150	7,90
880272	4	100	6,70
880289	2.5	65	5,55



880371



880456



880555

BAC GASTRONORME 1/4

code	litres	H (mm)	€
880357	5.5	200	8,45
880364	4	150	7,00
880371	2.8	100	4,90
880388	1.8	65	4,50

BAC GASTRONORME 1/6

code	litres	H (mm)	€
880456	3.4	200	5,70
880463	2.4	150	5,30
880470	1.6	100	4,40
880487	1	65	3,75

BAC GASTRONORME 1/9

code	litres	H (mm)	€
880555	1	100	3,50
880562	0.6	65	3,15



171882

PINCES DE SERVICE HACCP 250 MM

- Manche recouvert avec PVC coloré.



code	couleur	mm	€
171882	Violet	(L)250	4,30



881705



COUVERCLE GASTRONORM VIOLET

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

code	GN	mm	€
881705	GN 1/1	530x325	6,25
881712	GN 1/2	325x265	3,75
881729	GN 1/3	325x176	3,00
881736	GN 1/4	265x162	2,10
881743	GN 1/6	176x162	1,55
881750	GN 1/9	176x108	1,35

826164



826065



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

- Un côté lisse et l'autre côté avec rigole.
- Peut être lavé dans un lave-vaisselle professionnel

code	couleur	mm	€
826065	Violet	GN 1/1 - 530x325x(H)15	22,70
826164	Violet	GN 1/2 - 265x325x(H)12	10,55

825570



825662



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

- Un côté lisse et l'autre côté avec rigole.
- Peut être lavé dans un lave-vaisselle professionnel

code	couleur	mm	€
825662	Violet	600x400x(H)18	36,30
825570	Violet	450x300x(H)12,7	12,20



880869

CLIPS DE COUVERCLE POUR DES BOITES DE STOCKAGE HACCP

- 12 unités dans un blister.

code	couleur	emballé par	€
880869	Violet	12	5,70



842775



COUTEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842676	2.5	180	320	7,20
842775	2.5	240	385	8,55

842270



842171



COUTEAU UNIVERSEL

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842270	1.2	90	190	3,95
842171	1.2	100	205	3,75



842478



COUTEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842478	2.5	150	280	5,35



PLANCHE À DÉCOUPER HACCP



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



POLYÉTHYLÈNE TRÈS DUR



826201



EGOUTTOIR POUR PLANCHES À DÉCOUPER

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

code	mm	€
826201	303x211x(H)205	18,35

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 600X400

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
825600	Blanc	600x400	18	36,30
825617	Rouge	600x400	18	36,30
825624	Bleu	600x400	18	36,30
825631	Vert	600x400	18	36,30
825648	Brun	600x400	18	36,30
825655	Jaune	600x400	18	36,30
825662	Violet	600x400	18	36,30

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 450X300

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
825518	Blanc	450x300	13	12,20
825525	Rouge	450x300	13	12,20
825532	Bleu	450x300	13	12,20
825549	Vert	450x300	13	12,20
825556	Brun	450x300	13	12,20
825563	Jaune	450x300	13	12,20
825570	Violet	450x300	13	12,20

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

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

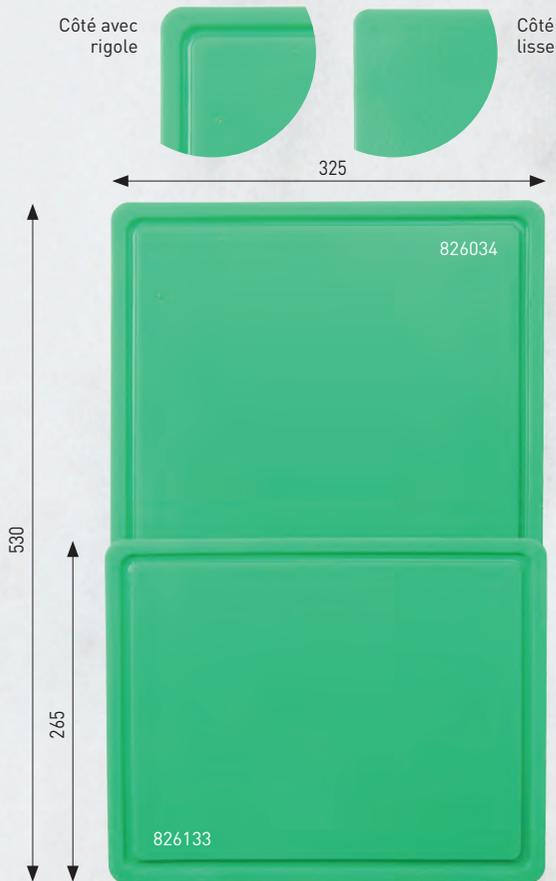


PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1

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

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826003	Blanc	530x325	15	22,70
826010	Rouge	530x325	15	22,70
826027	Bleu	530x325	15	22,70
826034	Vert	530x325	15	22,70
826041	Brun	530x325	15	22,70
826058	Jaune	530x325	15	22,70
826065	Violet	530x325	15	22,70

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

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

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826102	Blanc	325x265	12	10,55
826119	Rouge	325x265	12	10,55
826126	Bleu	325x265	12	10,55
826133	Vert	325x265	12	10,55
826140	Brun	325x265	12	10,55
826157	Jaune	325x265	12	10,55
826164	Violet	325x265	12	10,55
826171	Noir	325x265	12	10,55

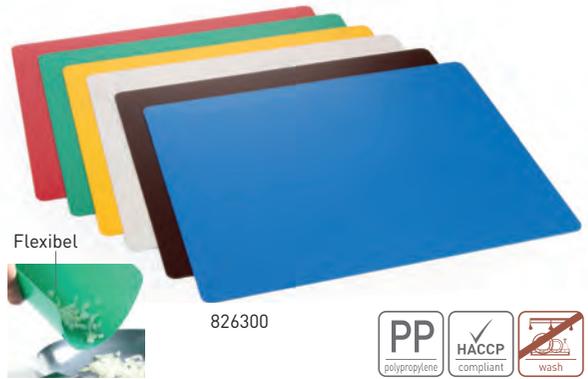
Rigole pour éviter des écoulements





PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826706	Blanc	265x325	9	8,15
826713	Rouge	265x325	9	8,15
826720	Bleu	265x325	9	8,15
826737	Vert	265x325	9	8,15
826744	Brun	265x325	9	8,15
826751	Jaune	265x325	9	8,15



Flexibel

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	épaisseur (mm)	mm	€
826300	1	380x305x(H)6	14,05



506912

506905

PLANCHE À DÉCOUPER

- Bois de Hévéa.
- Avec poignées.

code	-	mm	€
506912	GN 1/2	265x325x(H)45	20,55
506905	GN 1/1	530x325x(H)45	37,85



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	3,50



505205



505106



826485

826348



PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE

- Hêtre massif.
- Avec rigole

code	épaisseur (mm)	mm	€
505205	16	390x230	11,85

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Hêtre massif.

code	épaisseur (mm)	mm	€
505106	13	390x160	7,55

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

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

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826348	Blanc	250x150	10	3,50
826478	Noir	250x150	10	3,50
826355	Blanc	300x200	10	5,70
826485	Noir	300x200	10	5,70



505502

PLANCHE À DÉCOUPER

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

code	épaisseur (mm)	mm	€
505502	20	475x322	39,55



Grille amovible
- facile à nettoyer



570906

LUNETTES À OIGNONS

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

code	mm	€
570906	150x160x(H)45	11,65



HACHOIR DEMI-LUNE

code		mm	€
844359	lame simple	(L)215	14,05
844366	double lame	(L)215	21,15



844366

844359

Avec mallette pratique



MALLETTE DE COUTEAUX 9 PIÈCES

- Fait en une pièce d'acier inoxydable dur 3Cr13.
- Manche fait en acier inoxydable 430 avec couche antidérapant en caoutchouc.
- Grâce à la qualité du savoir-faire de la fabrication, les couteaux sont solides et résistants à la corrosion avec un lame tranchant durable.
- Avec manche profilé et sécurisé.
- Le set comprend:
 - 1 - Couteau d'office 193 mm
 - 2 - Couteau à désosser 285 mm
 - 3 - Couteau à pain 333 mm
 - 4 - Couteau à découper 331 mm
 - 5 - Couteau chef 330 mm
 - 6 - Couteau chef 370 mm
 - 7 - Couteau Santoku 336 mm
 - 8 - Fusil 340 mm
 - 9 - Fourchette à découper 320 mm
 - 10 - Mallette pratique

code	mm	€
975770	445x260x(H)65	85,05





COUTEAUX PROFI LINE

- Tous les couteaux ont été forgé par estampage en acier au carbone Allemande de haute qualité.
- L'alliage spéciale de Chrome-Molybdène-Vanadium X50CrMoV15 garantit les caractéristiques suivantes: - excellente coupe - longue durée de vie du fil - facile à aiguiser - très résistant à la corrosion Environ 50 étapes de fabrication sont utilisés pour réaliser chaque couteau.

- Du savoir-faire traditionnel et des machines très précises continue à moudre et polir jusqu'à l'angle de coupe idéale est obtenu pour chaque lame.
- Le manche avec un design exclusif combines équilibre, sécurité, ergonomie et contrôle.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister en PET.



code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844205	1 Couteau chef	3,3	250	390	38,95
844212	2 Couteau chef	3,3	200	335	35,70
844311	3 Couteau à découper	2,7	250	380	35,70
844304	4 Couteau à découper	2,6	200	332	33,30
844229	5 Fourchette à découper	9	150	285	28,10
844267	6 Couteau à désosser, Flexible.	2	150	270	28,10
844250	7 Couteau de cuisine	2	150	265	27,35

code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844236	8 Couteau éplucheur	1,9	90	195	17,90
844328	9 Couteau à jambon et saumon, En partie flexible, alvéolé	2,6	300	430	39,55
844298	10 Couteau à pain	2,4	215	340	33,30
844281	11 Couteau à pain	2,4	215	340	33,30
844335	12 Hache, alvéolé	3	165	300	47,60
844274	13 Couteau Santoku, alvéolé	3	180	310	36,00
844403	14 Fusil en diamant	310	450		40,05



COUTEAUX KITCHEN LINE

- Fabriqué d'une pièce d'acier au chrome-molybdène forge très dure Grâce à la haute qualité de la finition et le savoir-faire, les couteaux Hendi sont très solides et résistants à la corrosion et ils restent aiguisés durablement.
- La forme unique de la manche évite que les restes de nourriture

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



code		lame (mm)	longueur (mm)	€
781319	1 Couteau chef	200	340	16,00
781357	2 Couteau chef	150	285	12,20
781340	3 Couteau à découper	200	330	11,40
781364	4 Fourchette à désosser	175	290	11,40
781371	5 Couteau à désosser	150	285	10,00
781333	6 Couteau à pain	210	335	12,30

code		lame (mm)	longueur (mm)	€
781388	7 Couteau de cuisine	125	240	6,75
781395	8 Couteau éplucheur	90	200	6,75
781401	9 Sécateur	140	260	13,70
781302	10 Couperet de cuisine	180	300	21,60
781326	11 Couteau à jambon/saumon	215	350	12,20
781418	12 Fusil	230	350	6,75

**MANCHE
ERGONOMIQUE
ANTI-
DÉRAPANT**

PP S.S.
polypropylène stainless steel

NOIR - UNIVERSEL

– Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.

Lame
alvéolée
non collante



code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842706	1 Couteau chef	2,5	240	380	8,55
842607	2 Couteau chef	2,5	180	320	7,20
844441	3 Couteau à désosser	1,8	150	280	5,70
844434	4 Couteau à découper	1,8	150	260	5,70
842409	5 Couteau à découper	2,5	150	290	5,35
842102	6 Couteau universel	1,2	100	210	3,75
842201	7 Couteau universel	1,2	90	200	3,95

code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842904	8 Couteau à jambon et saumon	1,7	350	490	11,40
843000	9 Couteau à pain	1,5	250	380	6,60
843109	10 Couteau à pain	1,5	300	430	6,60
844427	11 Couteau boucher	2,5	200	330	7,00
844410	12 Couteau boucher	2,5	250	380	8,40
781418	13 Fusil		230	350	6,75



Voir la vidéo

COUTEAUX JAPONAIS

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



code			épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
845035	1	Couteau ,Santoku'	4	165	295	27,65
845028	2	Couteau à légumes ,Usuba'	4	180	325	41,10
845059	3	Couteau ,Sashimi'	3	210	340	38,40
845042	4	Couteau ,Yanagiba'	4	240	370	39,55



1

2

3

4



229835



NEW

RASOIR À TRUFFES

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

code	mm	€
229835	220x85	26,55



505656

505670



BILLOT POLYÉTHYLÈNE

- En polyéthylène HDPE500.
- Piètement renforcée en inox.

code		mm	€
505687	Billot avec piètement	500x400x(H)800	308,75
505656	Billot en polyéthylène	500x400x(H)50	86,15
505663	sans piètement	500x400x(H)80	121,90
505670	Piètement en inox avec pieds	500x400x(H)750	186,90



COUTEAUX HACCP

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

Lame alvéolée non collante

Lame alvéolée non collante



BRUN - VIANDE CUITE

code			lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€
842669	1	Couteau chef	180/320	2,5	7,20
842799	2	Couteau chef	240/385	2,5	8,55
842966	3	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7	11,40



ROUGE - VIANDE CRU

code			lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€
842423	4	Couteau à découper	150/290	2,5	5,35
842522	5	Couteau filet de sole	150/300	0,9	4,75
842621	6	Couteau chef	180/320	2,5	7,20
842720	7	Couteau chef	240/385	2,5	8,55
842928	8	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7	11,40



JAUNE - VOLAILLE

code			lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€
842539	9	Couteau filet de sole	150/300	0,9	4,75
842638	10	Couteau chef	180/320	2,5	7,20
842737	11	Couteau chef	240/385	2,5	8,55



BLEU - POISSON

code			lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€
842546	12	Couteau filet de sole	150/300	0,9	4,75
842645	13	Couteau chef	180/320	2,5	7,20
842744	14	Couteau chef	240/385	2,5	8,55



**MANCHE
ERGONOMIQUE
ANTI-
DÉRAPANT**



BLANC - FROMAGE & PAIN



code		lame/ longueur (mm)	model	épaisseur (mm)	€	
842256	15	Couteau universel	90/190	modèle court	1,2	3,95
842355	16	Couteau universel	130/230	modèle long	1,2	4,40
842553	17	Couteau filet de sole	150/300		0,9	4,75
842652	18	Couteau chef	180/320		2,5	7,20
842751	19	Couteau chef	240/385		2,5	8,55
843055	20	Couteau à pain	250/385		1,5	6,60
843154	21	Couteau à pain	300/430		1,5	6,60

VERT - FRUITS & LÉGUMES



code		lame/ longueur (mm)	model	épaisseur (mm)	€	
842218	22	Couteau universel	90/190	modèle court	1,2	3,95
842119	23	Couteau universel	100/205	lame dentelée	1,2	3,75
842317	24	Couteau universel	130/230	modèle long	1,2	4,40
842614	25	Couteau chef	180/320		2,5	7,20
842713	26	Couteau chef	240/385		2,5	8,55

VIOLET - ALLERGÈNE

code		lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€	
842270	27	Couteau universel	90/190	1,2	3,95
842171	28	Couteau universel	100/205	1,2	3,75
842478	29	Couteau à découper	130/280	2,5	5,35
842676	30	Couteau chef	180/320	2,5	7,20
842775	31	Couteau chef	240/385	2,5	8,55

COUTEAUX ÉPLUCHEURS, SET DE 6 COULEURS

– Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.



842003

COUTEAU ÉPLUCHEUR

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

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
842003	75	175	16,00



842010

COUTEAU ÉPLUCHEUR

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

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
842010	90	185	16,65



841105

841112

841129

841136

COUTEAUX ÉPLUCHEUR

– Haute qualité



COUTEAU ÉPLUCHEUR

code	-	lame (mm)	mm	€
841105	modèle droit	75	(L)180	3,00
841112	modèle pointu	87	(L)190	3,00
841129	modèle courbé	60	(L)165	2,70

COUTEAU À TOMATES

– Manche en polypropylène.

– "Fait en Allemagne".



code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841136	110	215	4,05



841020

COUTEAU ÉPLUCHEUR AVEC MANCHE EN BOIS

– "Fait en Allemagne".



code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841020	60	165	3,50



841228

ECONOME

– Modèle transversal.



code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841228	50	110	2,45



841235

ECONOME

– À tête articulée.



code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841235	50	150	2,45



6 couteaux
(longueur
max. 400 mm)

856383

MALLETTE DE COUTEAUX

- Mallette pour 6 couteaux (longueur max. 400 mm).
- Les couteaux sont maintenues en place par des élastiques.
- La mallette est renforcée avec du plastique solide.
- Dimensions ouvert: 450x400 mm.
- Les couteaux ne sont pas inclus.

code	mm	€
856383	450x70x(H)110	24,85



17 couteaux
(longueur
max. 450 mm)

856390

MALLETTE DE COUTEAUX

- Mallette compacte avec en total 17 fentes.
- Convient pour 4 couteaux avec une longueur maximale de 450 mm et 13 outils plus petits.
- Séparateur renforcé avec plastique.
- Couteaux et outils sont maintenues en place par des élastiques.
- Dimensions ouvert: 500x510 mm.
- Avec bandoulière.
- Les couteaux ne sont pas inclus.

code	mm	€
856390	500x120x(H)225	51,45



10 couteaux
(longueur max. 450 mm)

856277

MALLETTE DE COUTEAUX

- Mallette compacte avec beaucoup d'espace pour des couteaux et accessoires.
- Peut contenir 10 couteaux (longueur max. 450 mm), les couteaux sont maintenu en place par un élastique.
- Les couteaux sont protégé par un tissu supplémentaire que on peut attacher avec un zip ou du velcro, ainsi les couteaux ne se touchent pas directement pendant le transport.
- Avec une grande poche pour un bloc-notes, 4 petites poches pour carte de visite et un emplacement pour 3 stylos ou d'autres petits accessoires.
- Le longueur de la bandoulière peut être ajusté entre 770 mm et 1270 mm.
- Dimensions déplié: 515x675 mm.
- Les couteaux ne sont pas inclus.

code	mm	€
856277	510x50x(H)170	43,30



281246



STÉRILISATEUR UV

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

code	V	W	mm	€
281246	230	25	510x160x(H)610	243,75



856314

SÉCATEUR À GIBIER

- En acier carbone qualité extra poignée confort.

code	mm	€
856314	(L)240	15,10



856307

CISEAUX DE CUISINE

- Démontable - facile à nettoyer.
- Poignée confort.

code	mm	€
856307	(L)200	10,80



856284

CISEAUX DE CUISINE SOFTGRIP

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

code	mm	€
856284	(L)225	15,10



Décapsuleur intégré



556641



556665



GANTS RÉSISTANTS À LA COUPE - 2 PIÈCES

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

code	emballé par	€
556641	2	16,00

GANTS À HUÎTRES

- Ces gants sont faits de 2 gants: un gant intérieur en HPPE et un gant extérieur en mailles d'inox.
- Le gant à l'extérieur est fait en inox, solide, résistant aux coupures et conforme au contact alimentaire.
- Le gant à l'intérieur est fait en HPPE, doux et confortable.
- Convient pour une utilisation avec la main droite ou gauche.

code		mm	€
556672	Large	(L)330	34,60
556665	Medium	(L)305	33,55



781913



COUPEAU À HUÎTRES ROND

code	mm	€
781913	(L)170	6,45



781920



COUPEAU À HUÎTRES DROIT

code	mm	€
781920	(L)160	3,20



844458



COUPEAU À HUÎTRE LONG

code	mm	€
844458	(L)215	4,30



224403

ABS
plastic

AIGUISEUR DE COUTEAUX

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

code	V	W	mm	€
224403	230	50	295x110x(H)110	205,30
224410	Papier de verre - grain 320		50x200	6,45
229828	Papier de verre - grain 1000		50x200	8,60



Voir la vidéo



820605



AIGUISEUR DE COUTEAUX

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

code	mm	€
820605	140x15x(H)65	16,20



820612

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.



ABS
plastic

AIGUISEUR DE COUTEAUX

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

code	mm	€
820612	200x46x(H)75	12,45

SUPPORT MAGNÉTIQUE POUR COUTEAUX

- Avec 2 barrettes magnétiques.

code	-	mm	€
820209	3 crochets	(L)340	7,85
820308	5 crochets	(L)470	10,00
820407	6 crochets	(L)625	12,75

820209



820308



820407





Voir la vidéo



ZESTEUR DE CITRON

code	mm	€
856031	(L)155	5,90



COUPEAU À PAMPLEOUSSE

code	lame (mm)	longuer (mm)	€
856185	100	210	8,60



EVIDEUR À LÉGUMES

code	lame (mm)	longuer (mm)	€
856086	110	220	5,90



EPLUCHEUR DE CITRON

code	mm	€
856055	(L)175	6,25



CUILLÈRE À MELON

code	ø	longuer (mm)	€
856017	ø26	(L)160	5,90



CUILLÈRE À MELON DENTELÉE

code	ø	longuer (mm)	€
856024	ø22	(L)150	5,90



CUILLÈRE À MELON DOUBLE

code	-	mm	€
856000	ø 22-25 mm	(L)165	8,60



EVIDEUR

code	mm	€
856048	(L)155	5,90



VIDE-POMMES

code	ø	longuer (mm)	€
856079	ø20	(L)215	5,90



COUPEAUX À PÂTE CRANTÉE

code	ø	longuer (mm)	€
856154	ø60	(L)188	7,55



BIGOUDI À BEURRE - Dentelée.

code	mm	€
856192	(L)190	7,30



COUPEAU À BEURRE - CRANTÉ

code	lame (mm)	longuer (mm)	€
855768	85	210	5,35



ECONOME

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856178	65	175	5,90



COUPEAU DE DÉCORATION

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856062	90	200	7,85



COUPEAU À TOMATES

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856253	110	224	8,15



RABOT À FROMAGE

code	mm	€
856208	(L)200	7,55



RABOT À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	mm	€
856215	(L)160	7,30



RÂPE À FROMAGE

code	mm	€
856222	(L)170	8,40



COUPEAU À FROMAGE POUR FROMAGE DUR

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856239	130	250	8,15



COUPEAU À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856246	160	270	8,15



Voir la vidéo



COUPEAU À PIZZA

code	mm	€
617007	ø100x240	5,15



TROUSSE DÉCORATION - 6 PIÈCES

- Le set comprend:
- Cuillère à melon double
- Cuillère à melon simple
- Râpe citron
- Évideur
- Vide-pommes 20 mm
- Coupeau de décoration.

code	mm	€
856291	280x100x(H)50	53,05



856291



NEW

COUPEAU À PIZZA

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

code	ø	longueur (mm)	€
617014	ø100	(L)230	7,30



Voir la vidéo



680025

18/0
stainless steel

PINCE MULTIFONCTIONNEL

code	mm	€
680018	(L)300	5,95
680049	(L)160	3,65
680032	(L)215	4,30
680025	(L)230	5,15

NEW



680186

18/0
stainless steel

PINCE AVEC MANCHE COURBÉ

code	mm	€
680186	(L)240	6,45



680063

18/0
stainless steel

PINCE INCURVÉ

code	mm	€
680070	(L)160	4,00
680063	(L)235	5,35
680056	(L)300	6,45



680162

NEW

18/0
stainless steel

PINCE AVEC TÊTE CARRÉE

code	mm	€
680162	(L)145	3,80



680087

PINCE DE DRESSAGE

code	mm	€
680087	(L)210	4,40
680094	(L)160	4,15



680124

PINCE AVEC TÊTE RONDE

code	mm	€
680124	(L)150	5,15
680193	(L)305	6,25



18/0
stainless steel

680179

PINCE AVEC TÊTE CYLINDRIQUE

code	mm	€
680179	(L)170	5,35



18/0
stainless steel wash

680131

PINCE MULTIFONCTIONNEL NOIR

- Avec revêtement noir appliqué par le méthode PVD (Dépôt physique par phase vapeur).
- Très bonne qualité et durable.

code	mm	€
680131	(L)300	7,85



18/0
stainless steel wash

680216

PINCE AVEC TÊTE RONDE NOIR

- Avec revêtement noir appliqué par le méthode PVD (Dépôt physique par phase vapeur).
- Très bonne qualité et durable.

code	mm	€
680216	(L)305	7,55



680155

18/0
stainless steel

PINCE À ARÊTES TÊTE POINTUE

code	mm	€
680155	(L)155	4,30



680117

680100

PINCE À ARÊTES TÊTE BISEAUTÉE

code	mm	€
680117	(L)115	3,00
680100	(L)135	5,15



680148

18/0
stainless steel

PINCE À ARÊTES TÊTE PLATE PETIT

code	mm	€
680148	(L)100	3,20

NEW





PP 18/8
polypropylène stainless steel

Râpes très tranchant
- coupés par laser



856352 856369 856376 856321 856338 856345

RÂPES

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

code	-	Lame (mm)	mm	€
856352	Fine	220	35x405	15,45
856369	Gros	220	35x405	15,45
856376	Ruban	220	35x410	15,45

RÂPES

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

code	-	Lame (mm)	mm	€
856321	Gros	134	65x330	12,95
856338	Ruban	135	65x330	12,95
856345	Tranches	134	65x330	12,95

S.S. stainless steel
wash



RÂPE QUATRE FACES

code	mm	€
443002	90x65x(H)200	8,15

Al aluminium
wash



570104

COUPE-OEUF RECTANGULAIRE

code	mm	€
570104	130x85x(H)30	10,30

Al aluminium
wash



570012

COUPE-OEUF OVALE

code	mm	€
570012	120x115x(H)35	10,55

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 po mmes-frites, large de 6 ou 9 mm.
- Épaisseur réglable pour tranches de 1 à 9 mm.
- Poussoir avec piques métalliques.
- Hauteur 140 mm (avec support déplié).

code	mm	€
222614	130x335x(H)75	29,20



MANDOLINE AVEC DOUBLE LAME

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

code	mm	€
222676	530x165x(H)203	56,90



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	62,30



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





570159

Pieds ventouses

Avec protection pour la main



COUPE-TOMATES

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

code	mm	€
570159	432x202x(H)210	161,95

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



Pieds ventouses

COUPE-FRITES

- Couteaux en inox.
- 4 couteaux compris: 6, 9 et 13 mm, et un couteau pour diviser en 8 parts.
- Convient au montage sur un mur ou un plan de travail.
- Poignée recouverte 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	172,80



COUPEAU À FRITES POUR COUPE-FRITES

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



code	mm	€
932926	13x13	13,80
630419	11x11	13,80
932919	9x9	13,80
932902	6x6	13,80
932933	8 parts	13,80

ATTENDRISEURS

APLATISSEUR

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

code	mm	€
513002	(L)260	10,55



ATTENDRISEUR PROFI LINE

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

code	couleur	mm	€
843451	■ Rouge	42x150x(H)118	27,05



Voir la vidéo



Design spécialement fait pour une meilleure prise

51 lames en inox pour couper la viande



Fond avec formes en vagues afin de bien aplatir la viande



For German steak



513538

CROCHETS DE BOUCHERIE - SET DE 4

code	mm	€
513538	90x4	3,80
513545	110x5	4,60
513552	130x5	4,90
513569	150x6	6,45



559239

CORDE À ROULADE

- Bobine de 200g.
- En coton écru.
- Environ 132 m.

code	-	€
559239	132 m	6,25

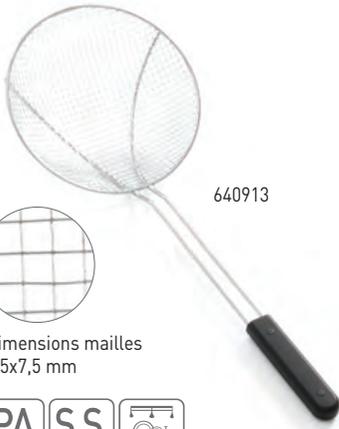


559208

CORDE À ROULADE

- Bobine de 100g.
- En coton écru.

code	-	€
559208	70 m	4,30
559222	140 m	8,15



640913



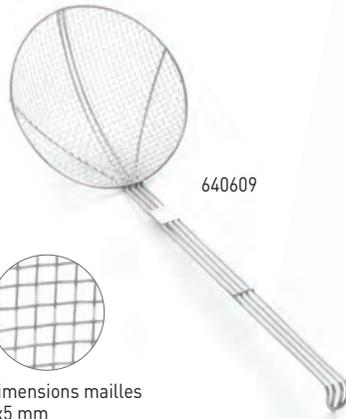
Dimensions mailles
7,5x7,5 mm



ARAIGNÉE

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

code	mm	€
640913	ø240x640	27,90
640920	ø260x650	29,20



640609



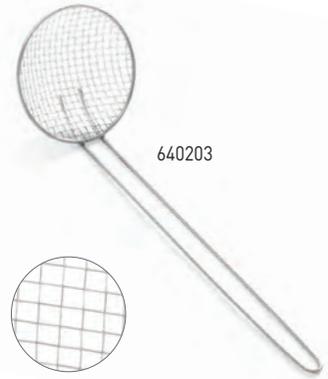
Dimensions mailles
5x5 mm



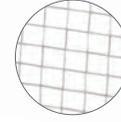
ARAIGNÉE

- Avec manche filiforme renforcé.

code	mm	€
640401	ø160x470	16,00
640500	ø180x470	17,90
640609	ø200x510	18,35
640708	ø220x540	20,05
640807	ø240x540	22,20



640203



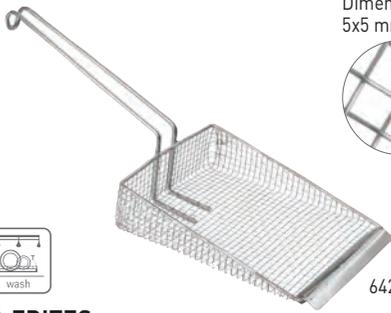
Dimensions mailles
5x5 mm



ARAIGNÉE

- Avec manche filiforme.

code	mm	€
640104	ø100x310	7,85
640203	ø125x360	8,95



Dimensions mailles
5x5 mm



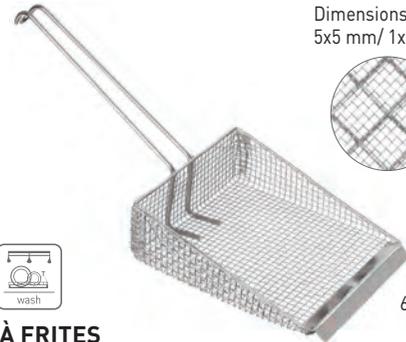
642504



PELLE À FRITES

- Avec manche filiforme de 210 mm.

code	mm	€
642504	470x180	26,25



Dimensions mailles
5x5 mm/ 1x1 mm



642603



PELLE À FRITES

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

code	mm	€
642603	335x175	25,45



646205

646304



ECUMOIRE À FRITURE

- Avec manche filiforme.

code	mm	€
646205	ø125x350	11,55
646304	ø150x440	12,75



646601



MOULE NID D' OISEAU

- Avec manche filiforme et anneau de fermeture.

code	mm	€
646601	ø100x390	12,95



642566



PELLE À FRITES

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

code	mm	€
642566	233x205	10,55



642559



PELLE À FRITES

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

code	mm	€
642559	230x220	14,05



630136

630235

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Avec bouchon à vis.



code	-	mm	€
630235	Poivrière	ø63x(H)100	4,60
630136	Salière	ø80x(H)175	10,30



630105

630204

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Avec bouchon à vis.



code	-	mm	€
630204	Poivrière	ø65x(H)105	3,80
630105	Salière	ø80x(H)195	8,95



630006



EGOUTTOIR À FRITURE EN ALUMINIUM

- Fond fixe avec passoire amovible.

code	mm	€
630006	ø400x(H)170	28,70



630808



EGOUTTOIR À FRITURE EN INOX

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

code	mm	€
630808	ø410x(H)170	42,20



630808



516713

COUVERCLE POUR SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

code	-	mm	€
516690	516683	ø280x(H)15	13,25
516713	516706	ø290x(H)15	14,05
516737	516720	ø305x(H)15	17,90



Gradué



516683



516720

Fond large et renforcé pour stabilité et hygiène



516744



SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

- Avec graduations.

code	litres	mm	€
516676	7	ø230x(H)245	40,05
516683	10	ø280x(H)265	46,55
516706	12	ø300x(H)310	54,10
516720	15	ø305x(H)330	59,05

SEAU

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

code	litres	mm	€
516744	12	ø310x(H)300	32,45

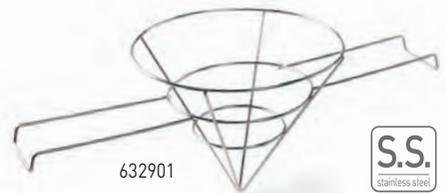


632802

FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE - 50 PIÈCES

- Fait en rayonne (soie artificielle).

code	emballé par	mm	€
632802	50	254x254	19,45



632901

SUPPORT DE FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE

code	mm	€
632901	ø250x(H)240	12,75



196007



SEAU

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

code	litres	mm	€
196007	11.5	ø300x(H)230	5,70



BROC MESUREUR EN POLYPROPYLÈNE

- Avec graduation.

code	litres	mm	€
567104	0.5	ø90x(H)140	2,70
567203	1	ø110x(H)170	4,60
567302	2	ø140x(H)215	7,30
567401	3	ø160x(H)240	9,70
567500	5	ø190x(H)270	15,10



567104

567302

567500



BROC MESUREUR EMPILABLE

- Graduation estampée sur le côté du broc.

- La forme de la manche permet d'empiler plusieurs brocs.

code	litres	mm	€
567814	0.5	ø95x(H)136	1,90
567821	1	ø124x(H)170	3,10
567838	2	ø160x(H)205	4,60
567845	3	ø181x(H)233	6,25
567852	5	ø210x(H)270	9,50



567821

567838

567845

567852



BROC MESUREUR GRADUÉ

- Très solide.

code	litres	mm	€
516102	0.5	ø90x(H)105	14,65
516201	1	ø120x(H)130	19,45
516300	2	ø140x(H)170	31,35



516102

516201

516300



PELLE

code	litres	mm	€
521205	0.125	(L)180	3,50
521304	0.2	(L)205	3,95
521403	0.3	(L)245	5,35
521502	0.5	(L)265	7,85
521601	0.65	(L)310	8,60
521809	2	(L)390	19,45



521304

521502



PELLE À FARINE EN POLYPROPYLÈNE

code	litres	mm	€
562000	0.125	(L)187	1,70
562017	0.25	(L)250	2,85
562079	0.65	(L)330	6,25



562000

562017

562079



Indicateur de niveau d'eau à l'extérieur



209981

BOUILLIÈRE - 1,8 L

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

code	litres	V	W	mm	€
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	25,95



NEW

Panneau de commande avec affichage numérique



209943

BOUILLIÈRE ÉLECTRIQUE SANS FIL AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

code	litres	V	W	mm	€
209943	1.8	230	1800	221x163x(H)249	38,95



462904



BURETTE À HUILE

- Avec demi-couvercle articulé.

code	liter	mm	€
462904	0.3	ø70x(H)115	7,30



518700



ENTONNOIR

code	mm	€
518700	ø120x(H)115	8,15



567616



ENTONNOIR

code	mm	€
567616	ø100x(H)115	1,05
567630	ø127x(H)130	1,45
567654	ø150x(H)140	2,45



690000

OUVRE-BOÎTE

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

code	mm	€
690000	250x115x(H)550	96,95



570715



PRESSE-AIL

code	mm	€
570715	175x30	9,70



856123



PRESSE-AIL

- Facile à nettoyer.
- 2 grilles amovibles.

code	mm	€
856123	180x25	10,80



OUVRE-BOÎTE

code	mm	€
856116	(L)180	8,40



856116



OUVRE-BOÎTE

- Cette ouvre-boîte ouvre la boîte par le côté régulière juste en-dessous du couvercle et laisse les bords lisses et non tranchants.
- Cela permet de réutiliser le couvercle pour couvrir la boîte de conserve et vous pouvez manipuler la conserve ouverte ainsi que son couvercle en toute sécurité.

code	mm	€
856161	(L)190	10,80



856161



PORTE-FICHES

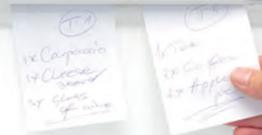
- Aluminium satiné.
- Vis de montage incluses.



code	mm	€
513736	(L)455	11,85
513705	(L)610	16,00
513712	(L)915	21,60
513743	(L)1015	23,80
513750	(L)1220	27,05



513750





PINCE DE SERVICE - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
171028	2	(L)240	7,55
171127	2	(L)300	9,70



PINCE DE SERVICE COURBÉ

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



PINCE DE SERVICE - 2 PIÈCES

code	mm	€
171400	(L)240	3,50
171509	(L)300	4,60



CONCEPTION SOLIDE-ÉPAISSEUR 1 MM

PINCE À SALADE

- Avec clip de fermeture.
- Modèle solide.



code	mm	€
171707	(L)250	3,50
171806	(L)310	4,90
171905	(L)400	5,95



PINCE DE SERVICE

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

code	mm	€
171301	(L)267	6,25
171318	(L)345	7,55
171325	(L)445	8,95



Voir la vidéo



PINCES DE SERVICE HACCP 250 MM

- Manche recouvert avec PVC coloré.

code	couleur	mm	€
171837	Rouge	(L)250	4,30
171929	Marron	(L)250	4,30 NEW
171844	Bleu	(L)250	4,30
171875	Vert	(L)250	4,30
171882	Violet	(L)250	4,30
171899	Jaune	(L)250	4,30

PINCES DE SERVICE HACCP 300 MM

- Manche recouvert avec PVC coloré.

code	couleur	mm	€
171721	Rouge	(L)300	4,90
171936	Marron	(L)300	4,90 NEW
171738	Bleu	(L)300	4,90
171745	Vert	(L)300	4,90
171783	Violet	(L)300	4,90
171790	Jaune	(L)300	4,90



PINCES DE SERVICE

- Manche recouvert avec PVC.

code	couleur	mm	€
171752	Noir	(L)250	4,30
171851	Noir	(L)300	4,90



PINCE DE SERVICE

code	couleur	mm	€
657621	Transparent	(L)230	3,35
657607	Noir	(L)230	3,35

PINCE DE SERVICE

code	couleur	mm	€
657669	Noir	(L)250	3,50
657676	Noir	(L)300	3,70



524008

PINCES UNIVERSELLES

- Avec clip de fermeture.
- Détachable.



code	mm	€
524008	(L)270	8,60



524039

PINCES UNIVERSELLES AVEC COUCHE EN TEFLON

- Avec clip de fermeture.



code	mm	€
524039	(L)270	9,20



NEW

171349

171332



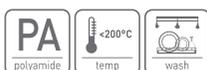
PINCE EN SILICONE POUR CUISINER

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

code	mm	€
171332	(L)170	6,45
171349	(L)290	9,70



658000



SPATULE

code	mm	€
658000	(L)280	4,90



525142

SPATULE À FRIRE

- En bois.

code	emballé par	mm	€
525142	4	(L)300	5,35



659502



SPATULE

- Avec fentes.
- Fait en polyamide renforcé.

code	mm	€
659502	(L)300	11,85



659601



SPATULE

code	mm	€
659601	(L)325	11,85



855713



RACLOIR

code	lame (mm)	mm	€
855713	124	102x265	7,55



855119



RACLOIR

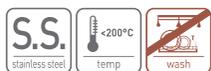
- Avec manche en bois.

code	lame (mm)	mm	€
855119	118	100x251	5,25



855508

855607



SPATULE À HAMBURGER

- Avec manche en bois.

code	lame (mm)	mm	€
855508	120	75x270	7,30
855607	150	110x305	9,20



855676

855652

SPATULE À HAMBURGER

code	lame (mm)	mm	€
855676	143	77x283	9,70
855652	174	108x313	12,95



855669

855737

SPATULE FLEXIBLE

code	épaisseur (mm)	mm	€
855737	1	375x73	8,95
855669	1.2	320x96	9,70



855720



SPATULE FLEXIBLE PERFORÉE

code	épaisseur (mm)	mm	€
855720	1	375x75	8,95

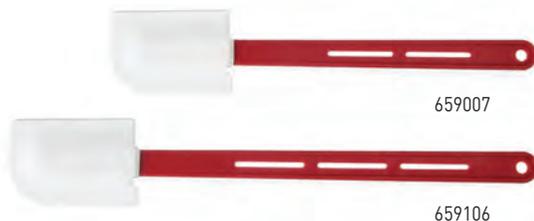


MARYSE

- Manche en ABS.
- Palette fait en caoutchouc synthétique.



code	lame (mm)	mm	€
659205	90	52x257	2,65
659304	116	70x358	4,10
659403	116	70x410	5,25



MARYSE

- Manche en ABS.
- Palette en silicone



code	lame (mm)	mm	€
659014	90	55x270	6,25
659007	105	70x360	8,40
659106	105	70x420	9,70



MARYSE

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

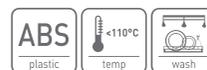


code	lame (mm)	mm	€
658604	90	55x260	5,05
658703	90	75x320	9,70
658802	90	75x425	11,65
658901	150	100x515	20,30



MARYSE EN FORME DE CUILLÈRE

- Manche en ABS.
- Palette fait en caoutchouc synthétique.



code	lame (mm)	mm	€
659458	88	57x254	3,80
659465	117	75x357	5,25
659472	117	75x408	6,45



CUILLÈRE

- Fabriqué en PBT durable et léger.



code	mm	€
563007	375x70	4,80
563106	450x80	6,75
563205	575x105	10,80



CUILLÈRE

- Fait en polyamide renforcé.



code	mm	€
659700	(L)305	8,60
659809	(L)385	12,45



CUILLÈRE EN BOIS

- Fait en bois.
- Set de 3 tailles différentes, L 300/350/400.



code	€
525005	4,60

LOUCHES ET ÉCUMOIRES PROFI LINE

- Professionnelle, fait en une pièce, conforme aux normes HACCP

- En acier inoxydable extra lourd
- Épaisseur 2,7 mm

2.7 MM
ÉPAISSEUR



LOUCHE ANTI-GOUTTE

- Avec bord verseur anti-goutte.

code	litres	mm	€
540107	0.05	ø60x360	7,05
540305	0.125	ø80x400	10,00
540404	0.25	ø100x430	11,65
540503	0.5	ø120x555	15,70
540602	0.75	ø145x575	18,95
540701	1	ø165x630	22,50

ECUMOIRE

code	mm	€
541104	ø80x390	5,90
541203	ø100x400	6,75
541302	ø120x460	8,40
541500	ø160x530	14,05

CUILLÈRE À LÉGUMES

code	mm	€
542507	485x75	12,20

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
542705	(L)350	8,40

LOUCHE À ARROSER

code	mm	€
542606	410x100	12,20

SPATULE

code	mm	€
542200	510x100	13,80

LOUCHES ET ÉCUMOIRES KITCHEN LINE

1.5 MM
ÉPAISSEUR



LOUCHE

code	litres	mm	€
527108	0.05	ø60x320	3,80
527207	0.18	ø90x390	4,30
527306	0.21	ø100x420	5,35

ECUMOIRE

code	mm	€
528105	ø90x310	3,80
528204	ø115x370	4,90

SPATULE AVEC FENTES

code	mm	€
526118	(L)355	4,30

SPATULE

code	mm	€
526101	(L)350	4,30

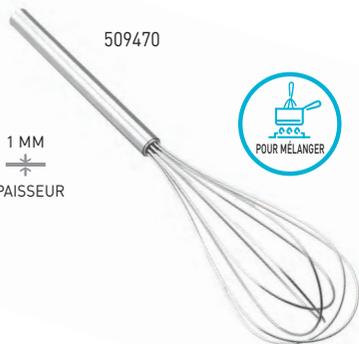
GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
526200	350x35	4,30

LOUCHE À LÉGUMES

code	mm	€
526309	(L)325	3,80

FOUETS



509470

1 MM
ÉPAISSEUR



2.2 MM
ÉPAISSEUR



2 MM
ÉPAISSEUR

FOUET

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

code	mm	€
510100	(L)340	7,30
510001	(L)300	7,05
510209	(L)380	8,40
510308	(L)430	9,20
510407	(L)480	10,00
511503	(L)540	11,85
511701	(L)640	13,80

- ### FOUET AVEC MANCHE EN PP
- 8 fils épais et rigides - avec crochet de suspension.
 - Épaisseur du fil: 2 mm.

code	mm	€
509012	(L)230	4,90
509005	(L)270	5,95
509104	(L)310	7,55
509203	(L)350	8,40
509302	(L)410	8,60
509401	(L)450	9,50

FOUET PIANO

- 5 fils piano flexibles, avec manche fine.
- Épaisseur de fil: 1 mm

code	mm	€
509470	(L)280	3,00



509487



FOUET À SPIRALE

code	mm	€
509487	(L)260	3,20



856109



FOUET PLAT

code	mm	€
856109	(L)300	8,15



510100

510209

510308



Fils durs



509012

509203

509302



Fils durs



530702

530405

530108



BOL DE PRÉPARATION

code	litres	mm	€
530108	0.8	ø160x(H)63	3,65
530207	1.3	ø205x(H)70	4,60
530306	1.6	ø225x(H)83	5,95
530405	2.3	ø250x(H)84	6,25
530504	3.1	ø280x(H)99	9,20
530603	5	ø315x(H)108	12,45
530702	6	ø345x(H)118	14,90



1.4 MM

ÉPAISSEUR

FOUET PIANO

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

code	mm	€
532003	(L)230	3,50
532102	(L)280	4,05
532201	(L)325	4,60
532300	(L)375	5,15



1.4 MM

ÉPAISSEUR

FOUET PIANO

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

code	mm	€
511718	(L)290	4,15
511725	(L)330	4,80
511732	(L)380	5,35
511749	(L)430	5,90
511756	(L)470	6,75



1.4 MM

ÉPAISSEUR

FOUET PIANO

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

code	mm	€
509418	(L)270	4,70
509425	(L)290	5,35
509432	(L)330	5,95
509449	(L)380	7,30
509456	(L)420	8,60
509463	(L)470	9,70



532102



532201



532300



511725



511732



511749



509432



509449



509456



Fils extrêmement flexibles parfaits pour fouetter



Fils extrêmement flexibles parfaits pour fouetter



Fils extrêmement flexibles parfaits pour fouetter



517604



517307

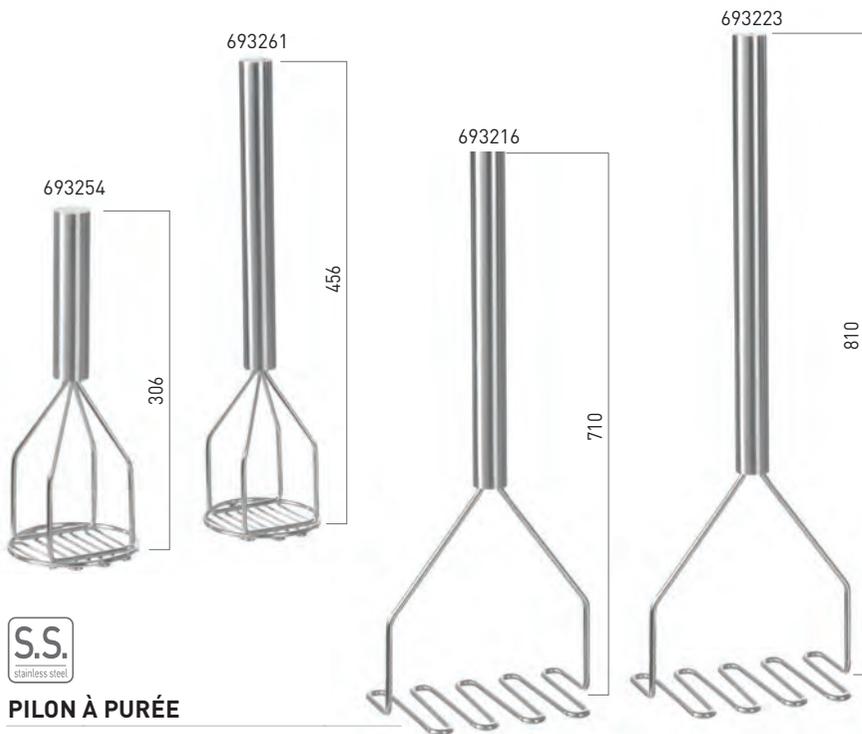


517109

BOL MÉLANGEUR

code	litres	mm	€
517109	0.7	ø158x(H)55	2,45
517208	1.4	ø197x(H)68	3,35
517307	2.3	ø240x(H)88	5,15
517406	3.3	ø259x(H)92	5,95
517604	4.9	ø300x(H)118	7,00





PILON À PURÉE

code	mm	€
693254	ø118x(H)310	18,35
693261	ø118x(H)455	19,45



PILON À PURÉE

code	mm	€
693216	200x130x(H)610	22,20
693223	200x130x(H)810	25,95



PILON À PURÉE

- Comfortable handle made of polypropylene.

code	mm	€
856147	ø95x(H)230	8,60



856147



693209

770



693100

600



693001

355



515105



PRESSE-PURÉE

code	mm	€
515105	320x110	41,10



PILON À PURÉE

code	mm	€
693001	130x85x(H)355	31,35
693100	180x85x(H)600	33,85
693209	180x85x(H)770	38,95



647509

647516



647561

647554



547502

547304

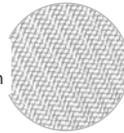
Dimensions mailles
0,5x0,5 mm

**CHINOIS, MAILLE**

- Maille fine avec manche filiforme.

code	mm	€
647516	ø160x360	11,55
647509	ø180x415	13,80

Dimensions
mailles 0,5x0,5 mm

**CHINOIS, MOITIÉ EN MAILLE**

- Maille fine.

code	mm	€
647554	ø205x460	26,55
647561	ø245x500	32,45

Dimensions
mailles ø2 mm

**CHINOIS**

code	mm	€
547304	ø180x380	18,35
547502	ø235x435	21,15



515501



556719

**ETAMINE**

- 100% Coton.

- Lavable à 95°C.

code	mm	€
556719	700x700	14,90



Equipé de 2 fils
de raclage au
fond

**MOULIN À LÉGUMES**

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

- Comprend 2 disques (Ø 140 mm), coupe grossière et fine.

code	mm	€
515501	400x215x(H)175	54,10



Dimensions mailles
1x1 mm



635001

635209

635407

635605



PASSOIRE TAMIS

- Avec manche filiforme.

code	mm	€
635001	ø120x290	2,10
635155	ø160x340	2,85
635209	ø180x355	3,60
635308	ø200x365	3,95
635407	ø230x395	5,55
635605	ø250x420	6,90



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



639009

639016

639023



PASSOIRE, DOUBLE GRILLAGE

- Poignée en bois.

- Bride de protection.

code	mm	€
639009	ø260x580	20,30
639016	ø310x800	23,80
639023	ø360x850	27,90



Dimensions
mailles 0,5x0,5 mm



638309

638507

638705

638903



PASSOIRE À HERBES ET ÉPICES

- Maille fine avec manche filiforme.

code	mm	€
638309	ø100x255	5,70
638507	ø145x340	10,15
638705	ø210x450	18,15
638903	ø250x455	24,85



Dimensions mailles
1x1 mm



637104

637302

637500

637609



PASSOIRE TAMIS

- Avec manche filiforme.

code	mm	€
637104	ø160x325	5,95
637203	ø185x350	6,75
637302	ø200x365	8,15
637401	ø220x385	9,70
637500	ø240x405	11,65
637609	ø260x425	12,95

EGOUTTOIRS



EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées.

code	mm	€
535523	ø415x(H)210	64,45
535516	ø365x(H)185	53,65
535509	ø325x(H)175	47,15



535516



535301

535103

535202

535424



535417

535400

EGOUTTOIR KITCHEN LINE

- Sur pied avec 2 poignées.



code	mm	€
535103	ø240x(H)110	5,95
535202	ø280x(H)135	8,60
535301	ø340x(H)160	11,65



535431

EGOUTTOIR PERFORÉ

- Sur pied avec 2 poignées.



code	mm	€
535431	ø180x(H)90	12,95
535448	ø220x(H)110	18,35
535455	ø260x(H)140	24,40

EGOUTTOIR PERFORÉ

- Sur pied avec 2 poignées.



code	mm	€
535295	ø165x(H)65	6,25
535400	ø225x(H)90	9,70
535417	ø285x(H)100	16,25
535424	ø315x(H)120	17,30



535271

EGOUTTOIR PERFORÉ CARRÉ

- Modèle carré, sur pieds avec 2 poignées.



code	mm	€
535271	240x169x(H)65	10,55
535288	290x218x(H)80	11,85

ESSOREUSE À SALADE

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

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



BALANCES



580011

NEW

ABS
plastic

BALANCE DE CUISINE DIGITALE, HAUTE PRÉCISION, 3000 G AVEC MINUTEUR

- Pèse jusqu'à 3.000 grammes avec des incréments de 0,1 gramme avec un minimum de 0,5 grammes.
- Les mesures sont fournies par un capteur à jauge de contrainte de haute précision.
- Lecture en grammes (g), livres (lb) ou onces (oz).
- La balance est entièrement fabriquée en ABS noir et dispose d'un écran LCD rétro-éclairé.
- Elle est dotée d'une fonction de mise hors tension automatique, d'une fonction tare automatique, d'une indication de surcharge et de faible puissance.
- Le minuteur peut compter à rebours ou à la hausse avec un maximum de 20 minutes.
- Alimentée par 2 piles AAA (non incluses).

code	mm	€
580011	130x190x(H)25	20,30



580226

Al
aluminium

BALANCE DE CUISINE

- Peut peser jusqu'à 5000 g avec une graduation de 1g et avec un poids minimum 5 g.
- La surface en aluminium sans soudure, avec un écran numérique intégré.
- Le capteur de poids de haute précision permet une mesure précise.
- La lecture peut se faire en gr, en kg, en onces ou en livres.
- Écran tactile : marche / arrêt, tare, modification de l'unité.
- Avec remise à zéro automatique, information de surcharge et batterie faible.
- Équipé d'un arrêt automatique.
- Alimentation : 2 piles CR2032 inclus.

code	max. kg	mm	€
580226	5	200x151x(H)11	29,20



580028

NEW

ABS plastic **S.S.** stainless steel

BALANCE DE CUISINE DE PRÉCISION 10 KG

- Pèse jusqu'à 10 kg par incréments de 1 gramme, avec un minimum de 3 grammes.
- Les mesures sont fournies par un capteur de précision à jauge de contrainte.
- Lecture en grammes (g), kilogrammes (kg), millilitres (ml), livres (lb) ou onces (oz).
- Le boîtier est en ABS noir avec une base en acier inoxydable satiné.
- Facile à nettoyer grâce à son boîtier résistant aux éclaboussures.
- Équipé d'un écran LCD rétro-éclairé clair.
- Avec arrêt automatique, tare automatique, indication de surcharge et de faible puissance.
- Alimentée par une batterie au lithium rechargeable intégrée (450mAh).
- Câble USB inclus pour la recharge.

code	mm	€
580028	160x210x(H)30	22,70



18/8

stainless steel

BALANCE DE CUISINE 15 KG

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

code	max. kg	mm	€
580233	15	266x269x(H)34	32,45



580233



580301

S.S.
stainless steel

GRANDE BALANCE DIGITAL

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

code	max. kg	mm	€
580301	100	300x255x(H)35	118,90



Thermomètres



	Thermomètre infrarouge	Thermomètre avec sonde	Thermomètre avec sonde résistant aux chocs	Thermomètre réponse rapide
Code	271148	271254	271407	271230
Échelle de température	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Temps de réaction	rapide	rapide	moyenne	rapide
Température minimale	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Température maximale	400°C	350°C	300°C	350°C
Précision	± 1,5°C	± 1°C	± 1°C	± 0,8°C
Résolution	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Fonction verouillage	✓		✓	✓
Longueur de la sonde		96 mm	213 mm	130 mm
Matériau de la sonde		inox	inox	inox
Convient pour une utilisation dans un four				
Étanchéité			✓	✓
Auto off	✓	✓	✓	✓
Piles inclus	✓	✓	✓	✓
Informations complémentaires	Rapport optique 12:1. Pointeur laser pour des mesures précises.	Rapport optique 8:1.	Avec fonction température min./max.	IP65 waterproof. Avec protection pour la sonde.





Thermomètre avec sonde pliable

Thermomètre de poche avec sonde

Thermomètre waterproof

Thermomètre/ minuteur pour rôti

271308

271209

271162

271346

°C / °F

°C / °F

°C / °F

°C

moyenne

moyenne

moyenne

lentement

-50°C

-40°C

-50°C

0°C

300°C

200°C

300°C

300°C

± 1°C

± 1°C

± 1°C

± 1°C

0,1°C

0,1°C

0,1°C

1°C

✓

✓

✓

✓

110 mm

65 mm

120 mm

150 mm

inox

inox

inox

inox

sonde uniquement

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Avec fonction température min./max.

Avec protection pour la sonde.

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

Avec minuteur. Avec alarme de température programmable.



Thermomètre de poche

Thermomètre à steak

Thermomètre pour four

Thermomètre pour réfrigérateur

Thermomètre pour réfrigérateur

Thermomètre pour réfrigérateur

Thermomètre pour réfrigérateur

Thermomètre à lait

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



271148

THERMOMÈTRE INFRAROUGE

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



271254

THERMOMÈTRE INFRAROUGE AVEC SONDE HACCP

- Mesure la température par infrarouge ou par la sonde pliable.
- Voyant de contrôle HACCP indique immédiatement si les températures sont oui ou non conformes aux normes.
- Plage de température -60°C à 350°C.
- Graduation 0,2°C.
- Précision infrarouge: -60/65°C $\pm 1^\circ\text{C}$, 65/350°C $\pm 1.5\%$.
- Précision sonde: -60/-5°C $\pm 1^\circ\text{C}$, -5/65°C $\pm 0.5^\circ\text{C}$, 65/350°C $\pm 1\%$.
- Rapport optique (rapport distance par rapport au point): 8:1 S'éteint automatiquement après 15 secondes.
- Piles 2xAAA (non comprises).



271407

THERMOMÈTRE RÉISTANT AUX CHOCS AVEC SONDE

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

code	plage	mm	€
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	62,30

code	plage	mm	€
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	100,20

code	plage	mm	€
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	86,15



271230



Donne la mesure de température rapidement et précise

THERMOMÈTRE DIGITAL AVEC SONDE

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

code	plage	mm	€
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	62,30



271308

THERMOMÈTRE AVEC SONDE REPLIABLE

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

code	plage	mm	€
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	27,05





271209

THERMOMÈTRE DE POCHE DIGITAL

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

code	plage	mm	€
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	17,30



271162

THERMOMÈTRE WATERPROOF

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

code	plage	mm	€
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	16,50



271346

THERMOMÈTRE/MINUTEUR POUR RÔTIR

- Fonction minuteur.
- Plage de température de -50°C à 250°C.
- Réglable en°C ou °F.
- Graduation 1°C.
- Mode verrouillage - afin de surveiller la température en continu.
- Fonction température min/max.
- Alarme de température programmable.
- Sonde de 150 mm en inox conçu pour rester dans le four [résistant à la chaleur].
- 1 pile alcaline AAA de 1,5V AAA incluse (non rechargeable).

code	plage	mm	€
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	14,90



271216

THERMOMÈTRE DE POCHE

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

code	plage	mm	€
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	5,15



271179

THERMOMÈTRE POUR FOUR

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

code	plage	mm	€
271179	50/300°C	60x40x(H)70	5,35



271339

THERMOMÈTRE À STEAK - 4 PIÈCES

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

code	emballé par	mm	€
271339	4	ø25x(H)70	8,95



271186

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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

code	plage	mm	€
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	5,35



271117

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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

code	plage	mm	€
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	2,10



271124

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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

code	plage	mm	€
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	3,20



271261

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

- Modèle horizontale, avec crochets.
- Plage de température de -40°C à 20°C.
- Graduation 1°C.

code	plage	mm	€
271261	-40/20°C	123x30x(H)19	3,80



271247

THERMOMÈTRE À LAIT

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

code	plage	mm	€
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	4,90



271155



With clip



582022

MINUTEUR DE CUISINE DIGITALE

- Avec support et aimant.
- Décompte 99min59s.

code	mm	€
582022	65x70x(H)17	8,60



582015

MINUTEUR DE CUISINE ANALOGIQUE

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

code	mm	€
582015	ø80x(H)30	10,80



Magnetic

MINUTEUR DE CUISINE NUMÉRIQUE

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



code	mm	€
271155	67x20x(H)67	6,45



551813

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



18/8

stainless steel

ENTONNOIR DE DOSAGE KITCHEN LINE

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

code	litres	mm	€
551813	1.5	270x195x(H)270	54,10



Poignée ergonomique en ABS



Voir la vidéo

551806

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



ENTONNOIR DE DOSAGE PROFI LINE

- Poignée ergonomique en ABS.
- La conception de la vanne d'arrêt assure une fermeture étanche.
- Avec 3 douilles (Ø 4, 5 et 6 mm).
- Avec support et égouttoir.
- Spécialement conçu pour le dosage des sauces de compositions diverses ainsi que la décoration des plats et de la confiserie.

code	litres	mm	€
551806	1.5	ø190x(H)220	73,15



FLACONS DISTRIBUTEUR

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



558003

558010

558027

557808

557815

557822

557907

557914

557921

FLACONS DISTRIBUTEUR

code	emballé par	couleur	litres	mm	€
558003	1	Jaune	0.2	ø50x(H)185	1,15
558010	1	Rouge	0.2	ø50x(H)185	1,15
558027	1	Transparent	0.2	ø50x(H)185	1,15
557808	1	Jaune	0.35	ø55x(H)205	1,45
557815	1	Rouge	0.35	ø55x(H)205	1,45
557822	1	Transparent	0.35	ø55x(H)205	1,45
557907	1	Jaune	0.7	ø70x(H)240	2,00
557914	1	Rouge	0.7	ø70x(H)240	2,00
557921	1	Transparent	0.7	ø70x(H)240	2,00

SETS DE FLACON DISTRIBUTEUR - 3 PIÈCES

code	emballé par	couleur	litres	mm	€
558058	3	Transparent	0.2	ø50x(H)185	3,80
557853	3	Transparent	0.35	ø55x(H)205	5,15
557952	3	Transparent	0.7	ø70x(H)240	7,05

NEW



203521

203538

203545



DISTRIBUTEUR DE SAUCES AVEC POMPE

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

code	couleur	litres	mm	€
203545	Blanc	2.5	230x210x(H)250	23,80
203521	Rouge	2.5	230x210x(H)250	23,80
203538	Jaune	2.5	230x210x(H)250	23,80



design by
Robert Bronwasser

PE
polyéthylène

NEW

558096

FLACON DISTRIBUTEUR ANTI-GOUTTE

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

code	litres	mm	€
558096	0.23	ø50x(H)160	1,90



Anti-goutte



630648

SUPPORT HOTDOG

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

18/0
stainless steel

code	mm	€
630648	260x110x(H)118	17,30



557976

SUPPORT SAUCES

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

18/0
stainless steel

code	-	mm	€
557969	3 trous ø50 mm	209x80x(H)78	12,95
557976	3 trous ø57 mm	229x90x(H)78	14,05
557983	3 trous ø70 mm	274x102x(H)98	16,20



429457



429440

SUPPORT POUR TACO

S.S.
stainless steel

code	-	mm	€
429440	2 fentes	135x115x(H)50	7,55
429457	4 fentes	225x115x(H)50	11,10

NEW



RECHARGEABLE
BATTERY

PISTOLET À FUMER - FUMOIR À 3 VITESSES

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



199640

code	mm	€
199640	215x70x(H)160	82,90





199992



PIPE FUMOIR

- Le boîtier en aluminium fonctionne comme un refroidisseur et refroidit la fumée avant de l'expulser.
- Le bois ne nécessite aucune préparation au préalable pour le fumage.
- Vous pouvez également l'utiliser avec du thé ou des herbes et plantes aromatiques.
- Chambre de fumoir amovible avec filtre intégré.
- La pipe est munie d'un tuyau souple en caoutchouc de 30 cm afin d'injecter facilement de la fumée dans des sacs refermables



et autres récipients.

- L'appareil est compact et léger et peut être utilisé avec une main.
- L'appareil peut être utilisé avec des fruits et légumes fragiles sans modifier leur structure ou température.
- Fonctionne avec 2 piles AA, non comprises.
- Bois et herbes de fumage non compris.

code	mm	€
199992	90x54x(H)122	27,05



199664

199657

CLOCHE EN VERRE AVEC AÉRATION

- Fait en verre borosilicate avec une aération en silicone pour faire passer le tuyau du fumoir.
- Idéal à utiliser en combinaison avec le pipe fumoir ou le pistolet à fumer, afin de créer une façon spectaculaire pour présenter des plats aux clients.

code	-	mm	€
199657	Cloche cocktail	ø130x(H)282	35,20
199664	Cloche plat	ø260x(H)174	86,15



199978

CLOCHE EN VERRE

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

code	mm	€
199978	ø245x(H)150	18,35



198124

ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

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

code	emballé par	mm	€
198124	2	(L)230	8,60



Bois de hêtre
199671



Bois d'aulne GOLD
199688



Bois de chêne
199695



Bois de cerisier
199701



Bois de pommier
199718



Bois de prunier
199725



Bois d'érable
199732



Bois d'abricotier
199749



Bois d'aulne et hêtre
special
199763



COPEAUX DE BOIS AROMATIQUE

- Pour fumer à chaud dans un fumoir de table ou un fumoir armoire.

code		litres	€
199671	Bois de hêtre	1	3,20
199732	Bois d'érable	1	3,20
199688	Bois d'aulne GOLD	1	3,20
199695	Bois de chêne	1	3,20
199701	Bois de cerisier	1	3,20
199718	Bois de pommier	1	3,20
199725	Bois de prunier	1	3,20
199749	Bois d'abricotier	1	3,20
199763	Bois d'aulne et hêtre special	1	3,20

SCIURE DE FUMAGE

- Copeaux de chêne aromatiques très fins.

- A utiliser avec un pipe fumoir ou un pistolet à fumer.

code	poids (kg)	€
199787	0.5	7,05

199787

NEW

199268

**SCIURE DE FUMAGE**

- Idéal pour fumer à froid toutes sortes de plats et même de boissons, il dégage un arôme fumé unique.
- La sciure de bois est fabriquée à partir de bois naturel ou de fûts des meilleurs vignobles.
- Pour fumer à froid avec un pistolet à fumer ou un pipe fumoir.

code	-	poids (kg)	€
199268	Cognac	0.45	7,05
199183	hêtre	0.45	7,05
199190	olive	0.45	7,05
199213	agrumes	0.45	7,05
199220	amande	0.45	7,05
199237	pêche	0.45	7,05
199244	vin rouge	0.45	7,05
199251	whisky	0.45	7,05

NEW**ASSORTIMENT DE SCIURE DE FUMAGE - COFFRET DE 9 SAVEURS**

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

code	poids (kg)	€
199794	1.35	43,30

NEW

199336

**PETITES COPEAUX DE FUMAGE**

- Fait à partir du meilleur bois ou des meilleurs fûts de vieillissement.
- Arôme unique.
- Les copeaux peuvent être placés directement sur du charbon de bois ou sur un plateau de fumage ou dans un tube de fumage.

code	-	poids (kg)	€
199336	vin rouge	0.7	11,85
199343	whisky	0.7	11,85
199275	hêtre	0.7	11,85
199350	Cognac	0.7	11,85
199282	chêne	0.7	11,85
199299	olive	0.7	11,85
199305	agrumes	0.7	11,85
199312	amande	0.7	11,85
199329	pêche	0.7	11,85

NEW**COPEAUX DE BOIS DE FUMAGE**

- A utiliser de nombreuses façons dans la cuisine professionnelle.
- Les copeaux sont fabriqués à partir de bois naturel provenant de barriques des meilleurs établissements vinicoles européens et américains.
- Arôme unique.
- Les copeaux peuvent être placés directement sur du charbon de bois ou sur un plateau de fumage ou dans un tube de fumage.



199404

code	-	poids (kg)	€
199404	amande	0.7	11,40
199411	pêche	0.7	11,40
199428	vin rouge	0.7	11,40
199435	whisky	0.7	11,40
199367	hêtre	0.7	11,40
199442	Cognac	0.7	11,40
199374	chêne	0.7	11,40
199381	olive	0.7	11,40
199398	agrumes	0.7	11,40

NEW**MORCEAUX DE BOIS DE FUMAGE**

- Convient pour un usage à température moyenne à élevée
- Idéal pour les fours à pizza, les fours extérieurs et les barbecues -directement au charbon
- Arôme unique
- Renforce le goût de vos plats préférés
- Bois naturel provenant du meilleur bois ou des meilleurs fûts de vieillissement.



199473

code	-	poids (kg)	€
199473	olive	3	24,40
199480	agrumes	3	24,40
199497	amande	3	24,40
199503	pêche	3	24,40
199510	vin rouge	3	24,40
199459	hêtre	3	24,40
199527	whisky	3	24,40
199466	chêne	3	24,40
199534	Cognac	3	24,40

MARABU CHARBON

- Pour la cuisson de la viande, du poisson, des fruits de mer, des légumes et des hors-d'œuvre.
- Produit par carbonisation du bois dur à des températures comprises entre 400 et 700 °C, sans air.
- Fabriqué à partir de la plante de marabu invasive qui pousse à Cuba, une matière première parfaite pour une production respectueuse de l'environnement et socialement responsable.
- 100 % naturelle.
- Libère un arôme fumé pendant la combustion, ce qui donne aux aliments une saveur unique.
- Teneur élevée en calories, faible niveau d'étincelle.
- Temps de combustion deux fois plus long que les types de charbon doux couramment utilisés.



199541

code	poids (kg)	€
199541	10	28,10

SIPHON À CHANTILLY

S.S.
stainless steel

588017

HENDI



588024

HENDI



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 (N₂O), non comprises.

code	litres	mm	€
588017	0.5	ø85x(H)235	73,15
588024	1	ø98x(H)330	85,05

589205



SET DE PIÈCES DÉTACHÉES

code	-	mm	€
589205	Profi Line	120x30x(H)240	16,00

S.S.
stainless steel

DOUILLES DE DÉCORATION

- Parfait pour décorer, garnir, injecter, mariner, etc.
- Set de 4 douilles en inox:
 - 1 douille embout longue Ø 3 mm
 - 1 douille embout longue Ø 5 mm
 - 1 douille embout courte Ø 3 mm
 - 1 douille embout courte Ø 5 mm
- Peut être utilisé seulement avec le siphon à chantilly Profi Line

code	€
589106	16,00



SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE

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

code	litres	mm	€
588031	0.25	ø80x(H)200	31,35
588369	0.5	ø80x(H)260	33,55
588376	0.95	ø95x(H)320	37,85

SET DE PIÈCES DÉTACHÉES

code	-	mm	€
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	10,55



SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE NOIR

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

code	litres	mm	€
588420	0.5	ø80x(H)260	34,60



UNIVERSELLES
POUR TOUTES
LES MARQUES
DE SIPHON
À CHANTILLY



588208



588215



586907



CARTOUCHES POUR SIPHON À CHANTILLY

- Convient aux siphons à chantilly disponibles sur le marché.
- N₂O Se conserve 5 ans après la date de fabrication

code	emballé par	€
588208	10	5,05
588215	24	11,40
586907	50	22,20



18/10
stainless steel

SPATULE À GLACE AVEC MANCHE EN TRITAN

code	couleur	mm	€
755808	Bleu	(L)260	6,75
755815	Rouge	(L)260	6,75
755822	Jaune	(L)260	6,75
755839	Violet	(L)260	6,75

755808 755815 755822 755839



stöckel



755556 755686 755655

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

code	-	mm	€
755556	1/20	ø56x120	35,20
755563	1/24	ø51x120	35,20
755570	1/30	ø49x120	35,20

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec revêtement en céramique et manche extra longue.

code	-	mm	€
755686	1/20	ø56x170	60,95
755693	1/30	ø49x170	60,95

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec manche extra longue.

code	-	mm	€
755655	1/20	ø56x170	47,15
755679	1/30	ø49x170	47,15



759301



CUILLÈRE À GLACE KITCHEN LINE

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

code	-	mm	€
759301	1/20	ø56x225	18,35



755730

S.S.
stainless steel

SUPPORT CORNETS À GLACE

- Pour 3 cornets.

code	mm	€
755730	200x95x(H)85	11,40



PORTIONNEUR À GLACE

code	-	mm	€
759233	1/24	ø51	33,55
759240	1/30	ø49	33,55
759257	1/36	ø46	33,55
759264	1/40	ø44	33,55



759233

759240

18/8

stainless steel



572016

572719

572313

PORTIONNEUR À GLACE KITCHEN LINE

code	-	mm	€
572016	1/10	ø70	13,90
572115	1/12	ø66	13,90
572214	1/16	ø59	13,90
572313	1/20	ø56	13,90
572412	1/24	ø53	13,90
572511	1/30	ø50	13,90
572610	1/36	ø48	13,90
572719	1/40	ø44	13,90

PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL

- Un choix parfait non seulement pour la crème glacée, mais aussi pour servir la purée de pommes de terre.
- Il est facile de faire des portions de taille identique.

S.S.
stainless steel
stöckel

code	-	mm	€
755006	1/4	ø100	47,15
755013	1/8	ø80	47,15
755020	1/10	ø70	47,15
755037	1/12	ø67	43,30
755044	1/16	ø59	43,30
755051	1/20	ø56	43,30
755068	1/24	ø51	43,30
755075	1/30	ø49	43,30
755082	1/36	ø47	43,30
755099	1/40	ø45	43,30
755105	1/50	ø43	43,30
755112	1/60	ø40	43,30
755143	1/100	ø30	43,30



755143

755075

755037

755006



755372

755334



Identifiez facilement
la taille des portions



PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL

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

code	-	mm	€
755334	1/12	ø67	42,80
755341	1/16	ø59	42,80
755358	1/20	ø56	42,80
755365	1/24	ø51	42,80
755372	1/30	ø49	42,80
755389	1/36	ø47	42,80
755396	1/40	ø45	42,80

PORTIONNEUR À GLACE OVALE STÖCKEL

code	-	mm	€
755259	1/20	70x52	49,00
755273	1/30	62x43	49,00



755273

755259

RINCE CUILLÈRE À GLACE

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

code	mm	€
802007	270x111x(H)115	64,45



802007

SUPPORT DE MONTAGE POUR RINCE CUILLÈRE À GLACE

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

code	mm	€
802014	302x115x(H)122	25,95



802007

802014



MACHINE À GLACES

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



code	V	W	mm	€
274231	230	180	272x315x(H)362	479,40



Broc mesureur
et cuillère compris

274231



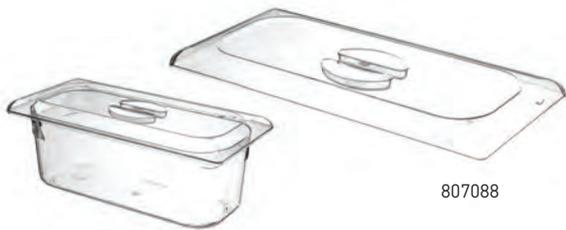
VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF 77L

- Convient pour la présentation et le service des aliments congelés jusqu'à 4 heures maximum.
- Ne convient pas pour conserver des produits congelés à long terme.
- Construction en inox de haute qualité, équipé avec un couvercle en triple verre et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient à 8 conteneurs GN 1/6 GN ou 4 conteneurs GN 1/3,



- convient aux conteneurs de 150 mm de hauteur; GN non inclus.
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Classe climatique: 4.
- Etiquette-énergie: E (A-G).

code	plage	V	W	mm	€
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305	1137,50



807088

COUVERCLE POUR BAC À GLACE POLYCARBONATE

- Convient aux bacs à glace en polycarbonate.



code	mm	€
807088	360x165	5,70
807095	360x250	7,75

807026



807057



807033

807071



BAC À GLACE POLYCARBONATE

code	couleur	litres	mm	€
807026	<input type="checkbox"/> Transparent	5	360x165x(H)120	9,20
807033	<input checked="" type="checkbox"/> Noir	5	360x165x(H)120	10,25
807071	<input type="checkbox"/> Noir	5	360x250x(H)80	10,80
807057	<input checked="" type="checkbox"/> Transparent	5	360x250x(H)80	10,25



802021

802038

802045

802052

304

stainless steel

BAC À GLACE PROFI LINE

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

code	litres	mm	€
802045	3,6	360x165x(H)80	21,95
802038	5	360x165x(H)120	20,85
802021	6,5	360x165x(H)150	31,35
802052	5	360x250x(H)80	20,55



201

stainless steel

BAC À GLACE KITCHEN LINE

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

code	litres	mm	€
807019	5	360x165x(H)120	14,05



807019



Solide et durable

Non toxique

Pour les préparations
chaudes et froides

557105

POCHE PÂTISSIER - 100 PIÈCES



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

code	mm	€
557112	445x220	16,00
557105	530x285	21,40



557303



POCHE PÂTISSIER ANTIDÉRAPENT - 100 PIÈCES



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

code	mm	€
557303	515x280	20,55



POCHE PÂTISSIER COTON - 2 PIÈCES

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

code	emballé par	mm	€
550120	2	(L)300	7,05
550229	2	(L)350	8,15
550328	2	(L)400	10,30
550427	2	(L)450	11,85
550526	2	(L)500	14,05

POCHE PÂTISSIER - 100 PIÈCES

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

code	emballé par	mm	€
550106	1	(L)300	6,45
550205	1	(L)350	7,05
550304	1	(L)400	7,85
550403	1	(L)450	8,60
550502	1	(L)500	9,70



550113



SUPPORT MURALE POUR POCHE PÂTISSIER ET DOUILLES

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

code	mm	€
550113	500x360x(H)560	73,15



551202

**SET DE DOUILLES DE DÉCORATION
FLEURS & PÉTALES**

- Set composé de 5 douilles de décoration pour:
 - 2 douilles étoile fermé
 - 1 douille fleur
 - 1 douille étoile française
 - 1 douille forme V
- Très précis grâce aux bords tranchants.

code	€
551202	16,20

**DOUILLES - DENTELÉ**

- Set de 5 tailles.

code	-	€
551790	ø6-8-10-12-14	18,35

**DOUILLES - LISSE**

- Set de 5 tailles.

code	-	€
551691	ø2-4-6-8-10	18,35





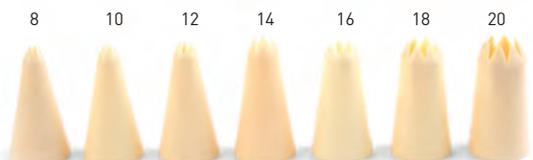
551592



SET DE DOUILLES DE DÉCORATION

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

code	€
551592	18,35



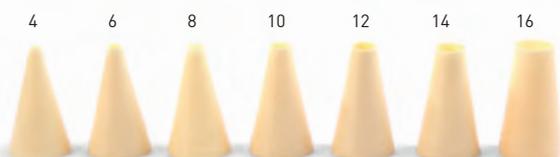
551110



DOUILLES - DENTELÉ

- Set de 7 tailles.

code	-	€
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	7,55



551011



DOUILLES - LISSE

- Set de 7 tailles.

code	-	€
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	7,55



551400



DOUILLES - ASSORTI

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

code	-	€
551400	ø 6-8-10-12	19,45

**MOULE À BABA**

code		mm	€
689806	avec bord lisse	ø70x(H)68	3,75
689608	Avec bord enroulé	ø70x(H)68	4,10

**MOULE À CAKE**
- Rectangulaire.

code	mm	€
682104	180x80x(H)60	10,00
682302	260x100x(H)75	12,45
682401	300x110x(H)75	15,70

18/0
stainless steel**NONETTE ET POUSSOIR CARRÉ**

- Idéal pour dresser des assiettes.

code		mm	€
512166	emporte-pièce	65x65x(H)45	4,15
512173	emporte-pièce	80x80x(H)45	5,35
512227	poussoir	63x63x(H)55	2,45
512234	poussoir	80x80x(H)55	2,85

NONETTE ET POUSSOIR ROND

- Idéal pour dresser des assiettes.

code		mm	€
512142	emporte-pièce	ø80x(H)45	3,50
512159	emporte-pièce	ø100x(H)45	4,60
512203	poussoir	ø80x(H)55	2,45
512210	poussoir	ø100x(H)55	2,85

NONETTE RONDE

- Idéal pour dresser des assiettes.

code	mm	€
512135	ø60x(H)45	3,00
512104	ø70x(H)45	3,20
512302	ø90x(H)45	4,05

COUPE-PÂTE ET RACLOIR

- Pour la décoration de gâteaux, mousses, pâtes et crèmes.
- Fabriqué en polypropylène.



554432



554364



554166

RACLOIR COUPE-PÂTE - 3 PIÈCES

- Trapèze

code	emballé par	mm	€
554432	3	216x128	5,35

RACLOIR COUPE-PÂTE - 6 PIÈCES

- Rectangulaire.

code	emballé par	mm	€
554364	6	120x96	4,80

RACLOIR COUPE-PÂTE - 6 PIÈCES

- Semi-rond.

code	emballé par	mm	€
554166	6	120x88	3,50



855751



553404



COUPE-PÂTE

- En inox avec manche en polypropylène.

code	mm	€
855751	150x110	6,25



COUPE-PÂTE

code	mm	€
553404	150x110	5,15



673416



674413

DÉCOUPOIR

- Ensemble de 14 pièces, modèle rond.



code	-	mm	€
673416	avec bord lisse, ø19-112	(H)35	12,45
674413	avec bord cannelé, ø18-108	(H)35	12,45

ROULEAU MULTI-COUCPE AVEC 5 ROULETTES

- Largeur de découpage peut être facilement réglé de 56 à 515 mm.
- Avec 5 roulettes de découpage lisse en inox Ø 55 mm.



code	mm	€
515044	222x56x(H)55	75,30



515044



855775

855782

855683

SPATULES À CRÊPES

- Avec lame flexible offset.

code	lame (mm)	mm	€
855775	110	19x220	6,25
855782	200	32x343	7,55
855683	254	37x390	10,00

**NEW MODEL**

855706

855690

855744

**SPATULE**

- Idéale pour la préparation de confiserie.

- Spatule flexible et lisse.

code	lame (mm)	mm	€
855706	110	17x220	6,25
855690	203	34x345	7,55
855744	255	37x400	9,20



515037

**ROULETTE PIQUE-PÂTE**

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

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

- Évite à vos pâtes de gonfler ou cloquer.

code	mm	€
515037	210x73	9,20



833032

CASSEROLE BAIN-MARIE

- Double paroi, avec un réservoir bain-marie intégré pour l'eau.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau pour faire fondre du chocolat au bain-marie.

- Avec manche en inox.

code	litres	mm	€
833032	1	330x165x(H)195	20,55



TAPIS PÂTISSIER SILICONE ANTIADHÉSIF

code	épaisseur [mm]	mm	€
677810	0.7	530x325	16,00
677834	0.7	300x400	12,45
677827	0.7	600x400	20,05



677810

PINCEAU DE CUISINE À BEURRE PLAT

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



code	mm	€
515389	200x25	5,15
515396	220x50	6,45



515389



515396



515228



515327

PINCEAU DE CUISINE PLAT - 2 PIÈCES

- Avec manche en bois.



code	mm	€
515228	210x20	4,30
515327	210x40	7,00



515358



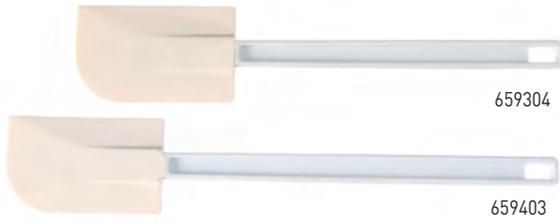
515365

PINCEAU DE CUISINE PLAT SILICONE

- Avec manche en polypropylène.



code	mm	€
515358	220x32	4,30
515365	230x45	4,90



659304

659403

MARYSE

- Manche en ABS.
- Palette fait en caoutchouc synthétique.



code	lame (mm)	mm	€
659205	90	52x257	2,65
659304	116	70x358	4,10
659403	116	70x410	5,25



659007

659106

MARYSE

- Manche en ABS.
- Palette en silicone



code	lame (mm)	mm	€
659014	90	55x270	6,25
659007	105	70x360	8,40
659106	105	70x420	9,70



658604

658802

658901

MARYSE

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



code	lame (mm)	mm	€
658604	90	55x260	5,05
658703	90	75x320	9,70
658802	90	75x425	11,65
658901	150	100x515	20,30



659458

659458

659472

MARYSE EN FORME DE CUILLÈRE

- Manche en ABS.
- Palette fait en caoutchouc synthétique.



code	lame (mm)	mm	€
659458	88	57x254	3,80
659465	117	75x357	5,25
659472	117	75x408	6,45



563007

563106

CUILLÈRE

- Fabriqué en PBT durable et léger.



code	mm	€
563007	375x70	4,80
563106	450x80	6,75
563205	575x105	10,80



659700

659809

CUILLÈRE

- Fait en polyamide renforcé.



code	mm	€
659700	(L)305	8,60
659809	(L)385	12,45



525005

CUILLÈRE EN BOIS

- Fait en bois.
- Set de 3 tailles différentes, L 300/350/400.



code	mm	€
525005	(L)475	4,60



515006



515013



515020



ROULEAU À PÂTE

- Largeur du rouleau: 250 mm.
- Avec roulements à bille.

code	mm	€
515006	ø65x470	27,05

ROULEAU À PÂTE

- Largeur du rouleau: 250 mm.
- En inox avec un revêtement antiadhésif.
- Avec roulements à bille.
- Livré avec un support chromé.

code	mm	€
515013	ø65x470	35,70

ROULEAU À PÂTE EN BOIS

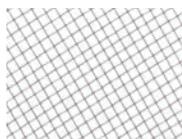
- Largeur du rouleau: 380 mm.
- Avec roulement à bille.

code	mm	€
515020	ø75x590	41,10

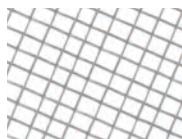
Pour sucre
glace
0,5x0,5 mm



Pour
farine
1x1 mm



Pour
chapelure
3x3 mm



637791



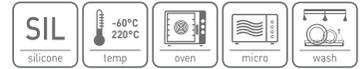
TAMIS

- Avec crochet de suspension.

code	-	mm	€
637791	pour sucre glace	ø250x(H)75	11,65
637821	pour sucre glace	ø410x(H)80	22,70
637807	pour farine	ø250x(H)75	11,65
637838	pour farine	ø410x(H)80	22,70
637814	pour chapelure	ø250x(H)75	11,65
637845	pour chapelure	ø410x(H)80	22,70

**MOULES À PÂTISSERIE EN SILICONE**

- 100% silicone anti-adhésif.

**SEMI-SPHERE**

code		cuisson (mm)	moules	€
676202	GN 1/3	ø70x(H)32	6	11,85

**MINI-CAKE**

code		cuisson (mm)	moules	€
677001	GN 1/3	80x30x(H)33	9	13,55

**TARTELETTE**

code		cuisson (mm)	moules	€
676509	GN 1/3	ø50x(H)17	15	11,85

**MUFFINS**

code		cuisson (mm)	moules	€
677209	GN 1/3	ø69x(H)40	6	13,55
676905	GN 1/3	ø53x(H)30	11	13,55

**CANNELE BORDELAIS**

code		cuisson (mm)	moules	€
677506	GN 1/3	ø54x(H)48	8	13,55

**MADELEINES**

code		cuisson (mm)	moules	€
676707	GN 1/3	70x47x(H)17	9	11,85



Voir la vidéo



198209



198223



199008

CHALUMEAU DE CUISINE

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

code	mm	€
198209	145x70x(H)190	34,60

CHALUMEAU DE CUISINE

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

code	mm	€
198223	115x50x(H)155	19,45

CARTOUCHE À GAZ - 4 PIÈCES

- Avec divers embouts de remplissage.

code	emballé par	litres	€
199046	4	0,2	10,80



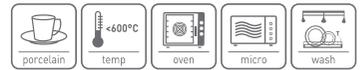
783153

783160

783177

RAMEQUIN

- Rainuré.



code	quantité de commande	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	1,35
783160	6	ø90x(H)48	2,45
783627	6	ø100x(H)25	1,90
783177	6	ø120x(H)55	3,50



design by
Robert Bronwasser**STABILISATEUR DE TEMPÉRATURE**

Dès la première seconde de fonctionnement, le brûleur atteint la température de flamme optimale de 1300°C.

FLAMME BLEUE RÉPÉTABLE

ENTRÉE D'AIR DE TYPE GILL

Entrées d'air de la chambre de combustion avec une capacité plus large.

PUISSANCE DE FLAMME ÉLEVÉE,
COMBUSTION SANS SUIE

EMBOUT LE PLUS LONG 100 MM

- brûle en toute sécurité
 - placement précis de la zone de feu et de la zone de traitement thermique
 - distance maximale de la main de la température élevée
- CONFORT et LIBERTÉ

CONTRÔLE PRÉCIS DE LA FLAMME

Idéal pour faire dorer sucres, protéines, fromages, fruits, légumes et viande.

CONTRÔLE PROGRESSIF
DE LA LONGUEUR DE FLAMME
DE 15 À 150 MM

INSTALLATION RAPIDE

L'indicateur sur le COUVERCLE DE SÉCURITÉ vous permet d'installer rapidement la bombe à gaz. Un clic et la bombe à gaz est remplacée EN TOUTE SÉCURITÉ. LORSQUE LE TEMPS EST ESSENTIEL - VOUS POUVEZ ÊTRE SÛR QUE LA BOMBE À GAZ A ÉTÉ INSTALLÉ CORRECTEMENT

**CHALUMEAU DE CUISINE ANTI-VACILLANT
DESIGN BY ROBERT BRONWASSER**

- Le design est fait en pensant aux chefs par Robert Bronwasser.
- C'est un plaisir d'utiliser ce chalumeau de cuisine, grâce à son design élégant noir mat avec des accents verts et sa prise ergonomique.
- Le brûleur se fixe facilement et solidement sur la cartouche à gaz et couvre le haut de la cartouche complètement.
- L'allumage piézo facilite le démarrage et le grand bouton à gaz permet d'ajuster facilement la taille de la flamme et son intensité.
- Ce brûleur peut être utilisé dans n'importe quelle position, même avec la tête en bas, sans que les flammes ne vacillent, grâce à la conception améliorée.

code	-	mm	€
198247	Chalumeau seul	185x65x(H)100	21,60
198254	Set brûleur et bombe	175x68x(H)260	24,85





360°

TRAVAIL VERTICAL – Gen 2.0

- intense – flamme OMNIDIRECTIONNELLE / 360 degrés.
- la flamme ne se rétracte pas vers le brûleur et la main POLYVALENT ET SÛR

CONÇU POUR ÊTRE FACILE À REPÉRER

Les couleurs contrastées vous permettent de localiser immédiatement l'appareil parmi vos ustensiles de cuisine.



COUVERCLE DE GAZ

Fabriqué à partir d'une plaque de protection et d'une vanne à clapet simple, il fournit une protection permanente contre les interférences des flammes des matériaux brunis avec la vanne de gaz pendant le fonctionnement. **SÉCURITÉ**



FIABLE

L'allumage de flamme utilise la décharge électrique qui apparaît sur la surface du cristal en poussant sur le bouton. **IL SUFFIT DE LE POUSSER ET IL FONCTIONNE – PAS BESOIN DE REMPLACER LES PIERRES ABRASIVES OU D'ACHETER UN AUTRE BRÛLEUR**

CONÇU POUR RÉPONDRE AUX BESOINS CULINAIRES

Grâce aux matériaux de haute qualité et à sa structure, le chalumeau est léger et durable. Corps robuste avec couvercle de gaz. **N'ACHETEZ PAS DE JOUETS – CHOISISSEZ UN OUTIL QUI VOUS DURERA DES ANNÉES**



199039

BOMBES À GAZ BUTANE

- Convient exclusivement pour l'utilisation avec le chalumeau de cuisine 198216 & 198247.
- Ne convient pas pour remplir des briquets à gaz, etc.
- Emballé par 4 unités.
- Unité de commande: 1 carton avec 7 sets de 4 bombes à gaz.

code	emballé par	poids (kg)	€
199039	4	0,227	11,65



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



Voir la vidéo



COUPE-LÉGUMES PROFI LINE

- Coupez facilement de grandes quantités de légumes.
- Avec 5 couteaux inclus pour divers résultats de coupe: 2 disques à trancher de 2 et 4 mm et 3 disques à râper de 3, 5 et 7 mm.
- Grande ouverture avec levier pour introduire des gros morceaux.
- Petite ouverture pour introduire des petits morceaux.
- Construction aluminium.
- 2 systèmes de sécurité: D'abord, un vis ferme le couvercle et en plus un sensor électromagnétique détecte l'ouverture du couvercle et arrête automatiquement l'appareil.
- Vitesse: 295 RPM.
- Productivité : 100 - 300 kg/h
- Poids: 24 kg

code	V	W	mm	€
231807	230	550	540x240x(H)450	920,85

231807



280096

DISQUES À TRANCHER

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

code	épaisseur (mm)	€
280096	1	56,90
280102	2	56,90
280126	4	56,90
280201	6	56,90
280218	8	56,90
280225	10	56,90



280317

DISQUES À RÂPER

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

code	épaisseur (mm)	€
280294	2	49,80
280300	3	49,80
280416	4.5	49,80
280317	7	49,80



234730

DISQUE À CUBES

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

- Doit être utilisé avec un disque à découper.

code	épaisseur (mm)	€
234747	10	116,45
234730	8	116,45



234754

DISQUE POMMES-FRITES

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852

- Doit être utilisé avec un disque à découper.

code	épaisseur (mm)	€
234761	10	97,45
234754	8	97,45





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



Voir la vidéo



Petite ouverture
pour introduire des
petits morceaux

COUPE-LÉGUMES USAGE INTENSIF

- Conçu pour la coupe de grande quantité de légumes.
- Une grande ouverture qui permet de passer de gros morceaux de légumes jusqu'à Ø 165 mm.
- Une petite ouverture spécialement pour des légumes longs comme les carottes et les concombres d'une diamètre maximale de Ø 55 mm.
- La chambre de coupe est fait en fonte d'aluminium, la partie inférieure du boîtier est conçu en acier inoxydable.
- Un levier de pression pratique.
- Moteur ventilé d'une puissance de 750 W = 1 CV.
- Boutons de commande à basse tension: ARRÊTER, DÉMARRER (24 V).
- 2 systèmes de sécurité: D'abord, un vis ferme le couvercle et en plus un sensor électromagnétique détecte l'ouverture du couvercle et arrête automatiquement l'appareil.
- Le coupe-légumes démarre automatiquement quand on baisse le levier.
- Changement des disques de coupe facile et rapide.
- 5 disques sont compris: disque à trancher 2 mm (disque avec 3 lames), disque à trancher 4 mm (disque avec 3 lames), disque à râper 3 mm, disque à râper 4,5 mm, disque à râper 7 mm, disque d'évacuation 4 pieds antidérapants en caoutchouc
- Vitesse: 300 RPM
- Productivité : 100 – 350 kg/h
- Poids: 25 kg

Grande ouverture
pour introduire
des gros morceaux



231852

code	V	W	mm	€
231852	230	750	500x250x(H)470	1164,60



280423

DISQUE À JULIENNE

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.



280621

DISQUE FORME V

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.



918500

DISQUE ÉJECTEUR POUR COUPE-LÉGUMES

- Remplacez votre disque éjecteur cassé ou perdu et prolongez la durée de vie de votre coupe-légumes.
- Pour les coupe-légumes HENDI 231807 & 231852.

NEW



280690

PORTE-DISQUES POUR 18 DISQUES COUPE-LÉGUMES

code	épaisseur (mm)	€
280423	3	89,40

code	€
280621	48,70

code	mm	€
918500	ø220	16,25

code	mm	€
280690	400x250x(H)90	21,15



Voir la vidéo

PERFORMANCE

sur un temps limité
220 kg/h

Bac d'alimentation
fait en inox

Trémie fait en alliage
spécial de aluminium

Tube
à saucisses

Bouton reset

210802

HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 12

- Le plateau d'alimentation est fait en inox et la trémie est faite d'un alliage d'aluminium spécial
- Le couteau et la vis sans fin sont fait en inox et l'entonnoir en fonte d'acier.
- Livré avec poussoir et 2 plaques perforées de Ø 70 mm avec trous de Ø 6 et 8 mm
- Facile à démonter pour un nettoyage parfait
- Moteur avec protection surchauffe
- Pieds antidérapants
- Rendement 100 kg/h
- Ne convient pas à l'utilisation en continue

code	V	W	mm	€
210802	230	550	432x261x(H)484	638,65

HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 22

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

code	V	W	mm	€
210819	230	750	427x261x(H)486	736,15



282267



282014



933367



VIS SANS FIN

code	-	€
933367	210819	65,00
931257	210802	70,40

PLAQUE PERFORÉ

- Ø 70 mm.



PLAQUE PERFORÉ

- Ø 82 mm.



code	-	mm	€
282229	210802	ø8	19,45
282250	210802	ø3	19,45
282243	210802	ø4.5	19,45
282236	210802	ø6	19,45
282267	210802	ø2	19,45

code	-	mm	€
282014	210819	ø8	27,10
282021	210819	ø6	27,10
282038	210819	ø4.5	27,10
282045	210819	ø3	27,10
282052	210819	ø2	42,80



282359



COUPEAU POUR HACHE-VIANDE

code	-	€
282359	210802	8,60
282076	210819	13,55

HACHE-VIANDE 198

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

code	V	W	mm	€
210864	230	400	275x190x(H)347	172,80



Trois tubes à farcir inclus

Vis sans fin fait en aluminium, couteau fait en inox



Plat à viande avec couvercle anti poussière



Voir la vidéo



Bâti en aluminium

210864



Rouleaux attendrisseurs pour bœuf et porc inclus



Voir la vidéo

ATTENDRISEUR À VIANDE ÉLECTRIQUE

- Parfait pour restaurants, boucheries et traiteurs.
- Taille maximale de morceau de viande: largeur 160 mm x épaisseur 30 mm.
- En inox.
- Rouleaux attendrisseurs pour bœuf et porc inclus.
- Vitesse de lame de l'attendrisseur: 75 RPM.
- Moteur refroidi par ventilateur intégré.
- 4 pieds en caoutchouc.

code	V	W	mm	€
975305	230	350	465x220x(H)430	839,60



975305



975329

ROULEAUX ATTENDRISEURS POUR VOLAILLE

- Boîtier en acier inoxydable.
- 2 rouleaux de pression en polypropylène.
- Longueur des rouleaux 180 mm.

code	mm	€
975329	235x130x(H)120	194,45



975312

ROULEAUX ATTENDRISEURS POUR SHOARMA

- Boîtier et couteaux en acier inoxydable.
- Set de 2 couteaux coupant des bandes de 4 mm de large.
- Longueur du rouleau 165 mm.

code	mm	€
975312	235x130x(H)120	568,75



976180

ROULEAUX POUR BOEUF ET PORC

- Boîtier et couteaux en acier inoxydable.
- Les dimensions maximales de la viande sont de 160 mm de large et 30 mm d'épaisseur.

code	mm	€
976180	235x130x(H)120	251,90

MACHINE À SAUCISSE

18/8
stainless steel



indoor

CAPACITÉ JUSQU'À

10 L



Voir la vidéo

PRÉPARATION



Système d'engrenage durable
- en acier trempé

Les pièces qui entrent
en contact avec les
aliments sont facilement
démontables, ce qui
facilite le remplissage
et le nettoyage

282151

282151

En acier inoxydable

MACHINE À SAUCISSE PROFI LINE

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

code	litres	mm	€
282571	3	304x304x(H)525	205,30
282588	5	304x304x(H)640	254,60
282090	7	300x340x(H)830	302,80
282151	10	415x315x(H)690	338,55

Avec un set
de 4 entonnoirs
en inox





S.S.
stainless steel

Al
aluminium

282113

PRESE À HAMBURGERS

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

code	mm	€
282113	330x250x(H)300	230,20

SÉPARATEURS HAMBURGERS

- Fait en cellulose transparent.
- Haute résistance à la chaleur et biodégradable.
- ø130 mm.
- Emballé par ±1400 unités.

code	emballé par	mm	€
282120	1255	ø130	51,45

Al
aluminium

indoor



513026

PRESE À HAMBURGER

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

code	mm	€
513026	ø120x(H)80	9,70



513033

PRESE À TORTILLA

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

code	mm	€
513033	685x250x(H)200	21,60

Al
aluminium

wash

TRANCHEUSES PROFI LINE

- Pour un usage professionnel.
- Construction en aluminium anodisé et équipé de pieds antidérapants.
- La lame inclinée, est en acier trempé inoxydable.
- Le moteur est protégé contre une surchauffe et il est refroidi à l'air.
- Le moteur à haute puissance pour trancher de la viande dure.
- La trancheuse est équipée d'un protège lame.
- L'aiguiseur est intégré à la trancheuse.
- Le chariot est équipé d'un capot de sécurité, d'un maintien produit et d'un blocage vertical.
- La machine peut être facilement démontée pour le nettoyage.

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



Voir la vidéo



210031



210048

TRANCHEUSE PROFI LINE 195

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

code	V	W	mm	€
210031	230	200	400x400x(H)330	421,95

TRANCHEUSE PROFI LINE 220

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

code	V	W	mm	€
210048	230	280	440x420x(H)350	468,55



210000



210017

TRANCHEUSE PROFI LINE 250

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

code	V	W	mm	€
210000	230	320	485x420x(H)395	540,05

TRANCHEUSE PROFI LINE 300

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

code	V	W	mm	€
210017	230	420	600x480x(H)450	893,75



Épaisseur de tranche facilement réglable



Affûteur intégré



Support pour tenir le produit avec sécurité pour la main



970294

TRANCHEUSE PROFI LINE 220 VERSION ROUGE

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

code	V	W	mm	€
970294	230	280	440x420x(H)350	484,80



210086

TRANCHEUSE PROFI LINE 250 VERSION ROUGE

- Diamètre de la lame: Ø 250 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 15 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 180 mm.
- Finition avec une couche spéciale rouge.

code	V	W	mm	€
210086	230	320	485x420x(H)395	555,20



975732

LAMES POUR TRANCHEUSE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Pour trancher du fromage.

code	-	mm	€
975800	210031	Ø195	96,95
975732	210048	Ø220	108,05
975749	210000	Ø250	143,55
975756	210017	Ø300	176,05



901915

COUPEAU DE REMPLACEMENT POUR LES TRANCHEUSES À VIANDE ÉLECTRIQUES

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

code	mm	€
901915	Ø250	161,95
901922	Ø300	211,25

NEW



EPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE KITCHEN LINE

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

NEW


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



229217



229200

EPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE KITCHEN LINE 10 KG

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

code	V	W	mm	€
229217	230	750	622x540x(H)857	1619,60

ÉPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE KITCHEN LINE 5 KG

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

code	V	W	mm	€
229200	230	550	622x540x(H)802	1511,25



BATTEURS MELANGEURS PLANÉTAIRES



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

CAPACITÉ MAXIMALE

5 kg



222829



222836



222843



code	222829	222836	222843
litres	7 l	10 l	20 l
charge de farine/pâte	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
dimensions	240x420x(H)425 mm	380x470x(H)730 mm	490x580x(H)780 mm
contrôler	numérique	mécanique	mécanique
la rapidité	128/252/545 rpm	148/244/480 rpm	197/317/462 rpm
puissance/tension	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
€	833,65	1023,75	1381,25



design by
Robert Bronwasser



6 VITESSES PRÉDÉFINIES

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

CORPS ERGONOMIQUE ET LÉGER

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

SILENCIEUX

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



MIXEUR PLONGEUR - DESIGN BY BRONWASSER

- Créé pour les chefs par Robert Bronwasser.
- Fait en plastique.
- ABS et manche en inox.
- Lame en forme de croix en inox avec couche en titane.
- Moteur puissant de 250W, 6 vitesses avec écran d'affichage LCD.
- Vitesse maximale 13500 RPM.
- Convient pour préparer de 1 à 4 litres.

code	V	W	mm	€
222157	230	250	ø71x(H)444	106,70

POUR DES RÉCIPIENTS
AVEC UN
CONTENU DE
1 À 4 LITRES



CONCEPTION HD

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

**PLAGE DE VITESSE
IMPRESSIONNANTE**
de 6 600 à 13 500 tr/min.
RÉDUCTION DU TEMPS
DE PRÉPARATION

222157

PLUS DE POSSIBILITÉS

La tige du mélangeur mesure
20 cm, ce qui vous permet
de travailler avec un récipient
plus grand

LAMES REVÊTUES DE TITANE

3 fois plus durable et résistant
à l'éroussement.
DURABILITÉ TITANIQUE



MIXEURS PLONGEURS KITCHEN LINE

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



BLOC MOTEUR MIXEUR PLONGEUR - VITESSE RÉGLABLE 350W

code	V	W	mm	€
221884	230	350	ø100x416	132,70

BLOC MOTEUR MIXEUR PLONGEUR - VITESSE RÉGLABLE 500W

code	V	W	mm	€
221891	230	500	ø100x416	151,15

PIED MIXEUR POUR MIXEUR PLONGEUR

- Manche et lame en acier inoxydable.
- Convient pour le mixeur plongeur Kitchen Line 221884, 221891.
- Kit pour changer la lame inclus.

code	mm	€
222225	(L)250	86,15
222232	(L)300	96,95
222249	(L)400	106,70
222256	(L)500	119,10

FOUET POUR MIXEUR PLONGEUR 221884 & 221891

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

code	mm	€
222263	(L)250	106,70

MIXEUR PLONGEUR KITCHEN LINE 160 - À VITESSE RÉGLABLE

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

code	V	W	mm	€
222140	230	220	ø75x(H)464	151,15

ACCESOIRES FOUET POUR MIXEUR PLONGEUR 222140

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

code	mm	€
222164	(L)185	100,20



MIXEURS PLONGEUR PROFI LINE

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



224342

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

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

code	mm	€
224342	ø120x(H)330	205,30



224328

250



224335

300

Équipé d'un écran numérique



224397

400

MIXEUR PLONGEUR 250 - À VITESSE FIXE

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

code	V	W	mm	€
224328	230	250	ø75x(H)285	302,80

MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 300 - AVEC VITESSE RÉGLABLE

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

code	V	W	mm	€
224335	230	300	ø100x(H)350	495,65

MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 400 - AVEC VITESSE RÉGLABLE

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

code	V	W	mm	€
224397	230	400	ø100x(H)350	568,75



MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 500, HAUTE PUISSANCE - AVEC VITESSE RÉGLABLE

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

code	V	W	mm	€
224052	230	500	ø100x(H)350	709,60

MIXEUR-PLONGEUR PROFI LINE 500 - AVEC VITESSE RÉGLABLE

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

code	V	W	mm	€
224359	230	400	ø100x(H)350	582,30



RANGEMENT AVEC SUPPORT MURALE

code	mm	€
934029	365x130x(H)70	46,05



HENDI – BE INSPIRED!

Tools for Chefs





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

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

code	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)350	744,80



224380



MIXEUR PLONGEUR VITESSE RÉGLABLE AVEC FOUET ET SUPPORT MURAL

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

code	V	W	mm	€
222393	230	350	ø100x416	352,10



222393



MIXEUR PLONGEUR 250VV - À VITESSE RÉGLABLE

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

code	V	W	mm	€
224373	230	250	ø75x(H)555	446,90



224373

Soyez en sécurité et protégez-vous

- Protection contre la surchauffe
- Couteau rétractable
- Poignée de verrouillage non conductrice
- Pieds stabilisants antidérapants
- Fusible de surcharge
- Interrupteur lumineux
- Marquage HOT visible

Levage automatique

Le couvercle est chargé par ressort, le soulevant après ouverture. Augmente l'efficacité.

Conception robuste

Le cadre est en acier résistant aux acides d'une épaisseur supérieure à 2 mm. Conception solide et robuste.

Surface de scellement antiadhésive

Empêche tout type de film de coller à la surface. Scellement rapide, prend 1-3 secondes (selon l'épaisseur du film).

Absorbeur de pression

Empêche l'emballage de se casser. Élimine les micro-trous et les fuites.

Élément chauffant puissant

Des éléments chauffants puissants réduisent le temps de chauffe, il ne faut que 8 à 10 minutes (en fonction de la température réglée). Température uniforme sur toute la surface de scellage. L'isolation thermique réduit la perte de chaleur.

Couper le film

Avec un couteau à rétraction automatique doté de 133 dents acérées. Idéal pour toutes sortes de films, même les films épais. Le film est coupé juste derrière le récipient scellé dans une bande spéciale basée sur la technologie AIR-CUT.



Comprend un 805572 GRATUIT pour plateaux à compartiment unique 227x178 mm !

Zone d'entretien/de sécurité

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

Régulateur de température du point chaud

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

Chargeur de film à rouleaux avec tendeur

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



SCELLEUSE MANUELLE

- Destinée à l'emballage des aliments et autres produits dans des barquettes en plastique à usage unique, convient aux aliments chauds ou froids.
- Scelle tous types de barquettes, la matrice de barquettes peut être changée pour différentes tailles de matrices.
- Peut sceller des barquettes d'une dimension de 235x190x(H)155 mm, et des gobelets d'une hauteur de (H)170 mm.
- Fourni avec une matrice en alliage d'aluminium pour plateaux de 227x178 mm (805572), sans séparation.
- Autres dimensions disponibles séparément.
- Construction durable en acier inoxydable.
- La poignée ergonomique est en plastique résistant aux endommagements.
- La plaque de scellage est équipée d'un mécanisme à ressort, facilitant l'ouverture après scellage.
- La température de scellement peut être réglée de 50° à 210°C.
- Équipé de puissants éléments chauffants, le temps de préchauffage n'est que de 8 à 10 minutes et le temps de scellage de 1 à 3 secondes seulement.
- La plaque de soudure est recouverte d'un revêtement antiadhésif, ce qui empêche la feuille de coller après la soudure.
- La plaque de soudure agit comme un amortisseur de pression.
- En bloquant la plaque de scellage, la pression est répartie uniformément sur le bord du récipient, ce qui empêche la casse et élimine les microfissures, réduisant ainsi les fuites.
- Le couteau rétractable intégré coupe le film juste derrière le récipient scellé.
- Le distributeur de film est universel pour les rouleaux jusqu'à 187 mm de large, peut s'adapter à des rouleaux d'un diamètre maximum de 170 mm.
- Il est équipé d'un tendeur de film, ce qui garantit une fermeture hermétique du film sans plis.
- Très sûr grâce à l'utilisation d'un fusible de surcharge, d'une protection contre la surchauffe et d'un interrupteur rétroéclairé.



- Les pieds antidérapants sont très stables et protègent le plateau de table des rayures.
- Avec un cordon d'alimentation détachable de 1,5 m avec une prise de terre.
- Poids net : 10 kg.

code	V	W	mm	€
976722	230	700	247x637x(H)258	947,90

MATRICE DE SCELLAGE HENDI 976722

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

forme	code	taper	€
	805572	récipient 227x178 mm	129,45
	805589	2x récipients 178x113 mm	129,45
	805596	récipient en deux compartiments 227x178 mm	129,45
	805619	récipient rond ø165 mm	129,45
	805626	récipient en trois compartiments 227x178 mm	129,45

forme	code	taper	€
	805633	2 x récipient rond ø115 mm	129,45
	805640	récipient Colt en deux compartiments 227x178 mm	129,45
	805657	2 récipients (1x 178x113 mm, 1x ø115 mm)	129,45
	805664	récipient 187x137 mm	129,45

FILM D'OPERCULAGE PELABLE PET/CPP 12/40.4

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

code	€
970720	43,30



970720

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)140 mm.



975398

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE

- Conçu pour emballer des produits alimentaires et techniques.
- Construction et chambre fait en inox 304 de haute qualité.
- Permet de emballer des grandes portions grâce au grand renforcement dans le fond (exclusivement dans le modèle code 975251) et au couvercle en dôme.
- Couvercle transparent fait de matériel durable et de haute qualité permet de surveiller le processus d'emballage.
- Joint en forme V afin de garantir une bonne soudure.
- Affichage numérique.
- Facile à utiliser.
- Fonctionnement automatique.
- Temps de soudure réglable.
- Indicateur de pression.
- Capacité de pompe air: 133L/min, 975275: 333L/min.



975268

code	975398	975268	975275
dimensions	359x429x(H)345 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
dimensions chambre	350x300x(H)110 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
bande de soudure	295 mm	300 mm	350 mm
capacité de la pompe à air	77 l/min	133 l/min	333 l/min
puissance/tension	630 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
poids	24,4 kg	38 kg	62 kg
€	1056,25	1294,60	1511,25



201435



Voir la vidéo

MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE

- Cycle et temps de soudure ajustable, fonctionnement automatique et manuel.
- Convient pour mettre sous vide des aliments en sauce et des liquides.
- Équipé d'un écran numérique et un manomètre de pression manuel.
- Pompe à l'huile de haute qualité, pression 1009 mbar et mise sous vide rapide.
- Construction et chambre fait en inox de haute qualité.
- Il est possible d'emballer de gros volume, grâce au grand renforcement au fond et le couvercle transparent en dôme.

code	201435	201442
dimensions	359x425x(H)356 mm	505x567x(H)465 mm
dimensions chambre	300x350x(H)110 mm	425x457x(H)100 mm
bande de soudure	300 mm	410 mm
capacité de la pompe à air	8 m³/h - 133,3 l/min	20 m³/h - 333,3 l/min
puissance/tension	950 W/230 V	1000 W/230 V
poids	27 kg	58,8 kg
€	1186,25	2052,90



970362

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE EXTERNE PROFI LINE

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

code	bande de soudure (mm)	V	W	mm	€
970362	350	230	250	370x280x(H)170	568,75



975374

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE KITCHEN LINE

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



970638

SUPPORT POUR SACS SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE KITCHEN LINE 975374

- Peut être accroché au machine à emballer sous vide Kitchen Line 975374, mais peut aussi être utilisé comme accessoire seul avec d'autres machines à emballer sous vide.
- Équipe d'un couteau amovible afin de couper exactement la longueur de sac nécessaire.
- Dimensions interne: 412x101x(H)101 mm.
- Convient aux rouleaux avec les dimensions maximum de Ø 100x400 mm.
- Conçu en ABS.
- Couvercle transparent en polycarbonate pour pouvoir surveiller facilement le rouleau.

code	V	W	mm	€
975374	230	550	490x260x(H)145	346,15

code	mm	€
970638	487x122x(H)107	24,85

SACS SOUS VIDE



SACS DE CUISSON SOUS VIDE

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

code	emballé par	mm	€
970676	100	200x150	7,75
970652	100	250x150	9,50
970683	100	300x200	13,70
970669	100	350x250	20,85
970690	100	400x300	26,55
971314	50	450x350	17,05
971321	50	400x400	18,70
971338	50	500x380	20,40

SACS SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER - 100 PIÈCES

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

code	mm	€
970607	200x140	5,35
970386	230x160	8,60
970614	300x200	11,65
970393	350x250	15,70
970621	400x300	20,55



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS EN ROULEAU - 2 PIÈCES

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

code	emballé par	mm	€
971062	2	6000x200	9,70
971079	2	6000x280	13,25

SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

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

code	emballé par	mm	€
971017	100	150x250	12,45
971024	100	200x300	18,95
971048	100	150x400	18,95
971055	100	250x350	28,70
971031	100	300x400	36,80
971000	50	400x500	32,25

CUISINIÈRE KITCHEN LINE - 4 FEUX OU 6 FEUX

- Bruleurs: 2 x 6 kW + 2 x 3.5 kW ou 3 x 3.5 kW + 3 x 6 kW.
- Convient aux marmites et casseroles de Ø 120-300 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Cotés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- Pieds en acier, réglables de 55 à 65 mm.

FOUR À CONVECTION GN 1/1 (225882, 225899):

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

grilles en fonte 335x300 mm,
une pour chaque bruleur

pour marmites/casseroles/
poêles Ø120-300 mm

table de cuisson en AISI 304,
cotés et arrière en AISI 403

four à convection
GN 1/1

pieds en acier, réglables
de 100-165 mm

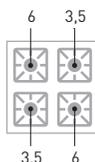


839997

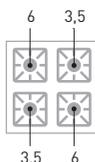
RÉDUCTEUR DE GRILLE

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

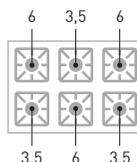
code	mm	€
839997	255x255x(H)25	5,15



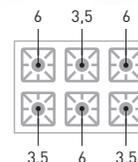
227381



225882



226094



225899

code	227381	225882	226094	225899
dimensions	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
dimensions du four	-	640x370x(H)350 mm	-	640x370x(H)350 mm
puissance du brûleur	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	3x3,5 kW + 3x6 kW	3x3,5 kW + 3x6 kW
type de four	-	convection, électrique	-	convection, électrique
puissance du four	-	3 kW	-	3 kW
pouvoir total	19 kW [HS]	19 kW [HS]	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
tension	-	230 V	-	230 V
poids	35 kg	82 kg	95 kg	105 kg
€	1489,60	2702,90	2486,25	3244,60



S.S.
stainless steel



225806

TABLE DE CUISSON À GAZ - 5 FEUX

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

code	kW(HS)	mm	€
225806	14.3	900x600x(H)850	1543,75



225707

CUISINIÈRE À GAZ - 5 FEUX AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

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

code	V	W	kW(HS)	mm	€
225707	230	2900	14.3	900x655x(H)900	2161,25

NEW



237687

18/8
stainless steel



CUISINIÈRE À INDUCTION AVEC 4 FOYERS

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

code	V	W	mm	€
237687	400	17000	800x700x(H)870	2811,25

NEW



237670

18/8
stainless steel



RÉCHAUD À INDUCTION HAUTE PUISSANCE

- Idéal pour les woks ou les grandes casseroles.
- Fabriqué en acier inoxydable durable avec un cadre renforcé.
- Le grand bouton de commande peut être réglé sur 11 niveaux de puissance.
- Le plan de cuisson en verre trempé de 5 mm d'épaisseur mesure 340 x 340 mm et peut supporter jusqu'à 40 kg.
- Convient aux casseroles dont le fond a un diamètre compris entre 160 et 300 mm.
- Les pieds sont réglables en hauteur (±30mm), ce qui permet de placer le réchaud à niveau.
- Livré sans fiche, un électricien est nécessaire pour raccorder cet appareil au réseau électrique.

code	V	W	mm	€
237670	400	5000	400x400x(H)380	752,90



**NEW
MODEL**

NEW

TRAITEMENT THERMIQUE



147801



147276



147108

RÉCHAUD À GAZ KITCHEN LINE

- Modèle Kitchen Line - pour gaz propane/ butane.
- Kit de conversion inclus pour branchement de gaz naturel.
- Châssis entièrement en inox.
- Equipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique.
- Avec grille support marmite émaillé.
- Livré complet avec tuyau de gaz et détendeur.

code	KW(HS)	mm	€
147801	6	440x400x(H)390	338,55

RÉCHAUD À GAZ KITCHEN LINE XL

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

code	KW(HS)	mm	€
147276	10.8	580x650x(H)400	431,70

RÉCHAUD À GAZ PROFI LINE

- Pour gaz propane et butane.
- Châssis solide entièrement en inox, peut supporter des charges lourdes.
- Equipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique.
- Avec support-grille en fonte pour marmite.
- Livré complet avec tuyau de gaz et régulateur de pression.
- Peut être complété avec le châssis pour réchaud (147306), le cercle wok pour réchaud (147207) et le wok (626504).

code	KW(HS)	mm	€
147108	6.7	425x425x(H)400	622,90

626504

147207

147306



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	121,90

CERCLE POUR RÉCHAUD

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



code	mm	€
147207	ø360x(H)80	75,80

CHÂSSIS POUR RÉCHAUD

- Convient uniquement pour le réchaud Big Flame:147108.



code	mm	€
147306	425x425x(H)400	194,45



273869

273876

273845



Ampoule infrarouge
chauffante 919200
inclus



273883

273890

273852

LAMPE CHAUFFANTE CONIQUE RÉGLABLE

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



code	couleur	V	W	mm	€
273869	Argent	230	250	ø275x(H)250	82,90
273876	Cuivre	230	250	ø275x(H)250	82,90
273845	Noir	230	250	ø275x(H)250	82,90

LAMPE CHAUFFANTE CYLINDRIQUE RÉGLABLE

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



code	couleur	V	W	mm	€
273883	Argent	230	250	ø175x(H)250	73,15
273890	Cuivre	230	250	ø175x(H)250	73,15
273852	Noir	230	250	ø175x(H)250	73,15

AMPOULE INFRAROUGE CHAUFFANTE

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

code	V	W	mm	€
919217	230	250	ø125x(H)170	15,10



919217



919200

AMPOULE INFRAROUGE CHAUFFANTE

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

code	V	W	mm	€
919200	230	250	ø125x(H)170	15,10



273906

273913



PORTIQUE CHAUFFE-PLAT AVEC 2 LAMPES INFRAROUGES

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

code	couleur	V	W	mm	€
273906	Argent	230	500	453x360x(H)790	148,95
273913	Noir	230	500	453x360x(H)790	157,10



PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION KITCHEN LINE



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




 min Ø120 mm
 max Ø230 mm
 2000 W
 230 V

239391

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2000W KITCHEN LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 11 niveaux.
- Plage de température: 35-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 220 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
- Charge maximale pour la plaque à induction : 15 kg.

code	V	W	mm	€
239391	230	2000	293x373x(H)56	106,70




 min Ø140 mm
 max Ø280 mm
 3500 W
 230 V

239421

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 3500W KITCHEN LINE

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

code	V	W	mm	€
239421	230	3500	337x417x(H)85	243,75





Structure en inox solide

Ventilation de haute qualité

Commandes tactiles




 min Ø120 mm
 max Ø230 mm

3500 W
 230 V

239414

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

800 W
 230 V

239384

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE KITCHEN LINE

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

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION KITCHEN LINE

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



code	V	W	mm	€
239414	230	3500	608x370x(H)61	224,80

code	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)62	159,80



min ø120 mm 3500 W
max ø260 mm 230 V

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 M

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

code	V	W	mm	€
239780	230	3500	327x425x(H)100	243,75



min ø140 mm 3500 W
max ø280 mm 230 V

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 D

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

code	V	W	mm	€
239711	230	3500	340x440x(H)120	281,15



min ø160 mm 3500 W
max ø300 mm 230 V

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 D XL

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

code	V	W	mm	€
239698	230	3500	390x387x(H)120	338,55



3500 W
230 V

WOK À INDUCTION MODÈLE 3500

- Idéal pour préparer des repas nutritifs
- Construction acier inoxydable.
- Avec filtre de graisse facile à nettoyer
- Réglage numérique de la puissance
- Le réglage réagit immédiatement aux modulations
- Convient seulement pour le wok à induction 239773
- Charge maximale de la plaque à induction : 20 kg

code		V	W	mm	€
239766	Plaque de cuisson à induction	230	3500	340x450x(H)120	338,55
239681	Set	230	3500	340x450	446,80





 min ø140 mm
 max ø280 mm

5000 W
 400 V

239322



 min ø140 mm
 max ø280 mm

5000 i 3500 W
 400 V

239346

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 5000 D

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

code	V	W	mm	€
239322	400	5000	398x515x(H)168	514,60

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 7000

- Bâti en inox.
- Deux plaques avec une puissance de 3500 W chacune.
- Équipé d'une fonction boost.
- La plaque de devant a une puissance maximum de 5000W.
- Quand la plaque de devant fonctionne avec 5000 W, la plaque arrière peut produire que 2000W.
- Si la plaque devant ne dépasse pas le 3500W, la plaque arrière a aussi une puissance maximum de 3500 W, Protection électronique contre la surchauffe.
- Avec pieds en métal ajustable et un filtre à air amovible.
- Fonctionne sur 380V et n'est pas équipé d'une prise électrique, un électricien est nécessaire pour l'installation.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 140 et 280 mm.
- Charge maximale de la plaque à induction : 20+20 kg

code	V	W	mm	€
239346	400	7000	405x698x(H)145	1056,25



239681



239773

WOK

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

code	mm	€
239773	ø360x(H)180	108,30



Voir la vidéo



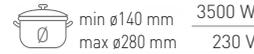
239278



2000 W
230 V



239292



3500 W
230 V

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2000W KITCHEN LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 11 niveaux.
- Plage de température: 35-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 220 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
- Charge maximale autorisée de la plaque : 15 kg.

code	V	W	mm	€
239278	230	2000	293x373x(H)56	104,55

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 3500W KITCHEN LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 17 niveaux.
- Plage de température: 35-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 140 et 280 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
- Charge maximale autorisée de la plaque : 20 kg.

code	V	W	mm	€
239292	230	3500	337x417x(H)85	235,65



239285

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE KITCHEN LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 10 niveaux.
- Si la fonction boost est utilisé, une partie de la puissance de la plaque de cuisson de droite passe temporairement à la plaque de cuisson de gauche et produit ainsi 2000W.
- La plaque de cuisson de gauche peut fournir une puissance de 1800 W ou 2000 W quand la fonction boost est activé.
- La plaque de cuisson de droite peut fournir une puissance de 1700 W ou 1500 W quand le fonction boost est activé.
- Plage de température: 35-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 220 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
- Charge maximale pour la plaque : 2x 15 kg.

code	V	W	mm	€
239285	230	3500	608x370x(H)61	215,05

Structure en inox solide



Ventilation de haute qualité





239209  min ø120 mm 1800 W
max ø260 mm 230 V



239230  min ø120 mm 2000 W
max ø260 mm 230 V

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 1800

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

code	V	W	mm	€
239209	230	1800	315x345x(H)70	81,25

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 2000

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

code	V	W	mm	€
239230	230	2000	296x370x(H)46	97,45

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION 800W

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

code	V	W	mm	€
239193	230	800	ø245x(H)68	105,65

CADRE DE SUPPORT POUR PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 800W

- Accessoire pour pouvoir intégrer la plaque de cuisson à induction 800W (239193) dans toute sorte de surface plat résistant à la chaleur.

code	mm	€
239186	ø270x(H)17	11,85

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION 1000W

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

code	V	W	mm	€
239551	230	1000	350x350	121,90



239193



239186



239551

Deux éléments chauffants à quartz

Éclairage sous l'étagère

Avec récipient d'eau pour humidifier l'air. Parfait pour les petits fours de fête.



233962

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE QUARTZ DEUX NIVEAUX

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

code	V	W	mm	€
233962	230	560	650x467x(H)630	756,70

Avec récipient d'eau pour humidifier l'air. Parfait pour les petits fours de fête.



233726

Avec récipient d'eau pour humidifier l'air. Parfait pour les petits fours de fête.



233733



VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE TROIS NIVEAUX

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

code	-	V	W	mm	€
233726	120 litres	230	1100	678x568x(H)686	756,70
233733	160 litres	230	1500	857x568x(H)686	865,05





273982

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE UN NIVEAU



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

code	-	V	W	mm	€
273982	un niveau	230	400	554x376x(H)311	403,55



273999

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE DEUX NIVEAUX



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

code	-	V	W	mm	€
273999	deux niveaux	230	400	554x376x(H)432	514,60



Avec récipient d'eau pour humidifier l'air. Parfait pour les petits fours de fête.

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE



- Équipé avec double vitrage et vitre arrondi devant.
- Avec coffret lumineux pour placer des promotions.
- Construction en inox.
- Avec lumières à l'intérieur dans le plafond.
- 3 étagères chromé inclus, ajustables en hauteur 400x335 mm.
- Réservoir d'eau pour l'humidification de l'air dans le vitrine de table chauffante.
- Thermostat et écran d'affichage numérique.
- Refroidissement par ventilation avec dégivrage automatique.
- Plage de température: 30°C / 90°C.

code	-	V	W	mm	€
233740	97 litres	230	800	460x448x(H)785	712,30



233740

PLAQUE CHAUFFE-PLAT

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



code	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)30	191,20



209509



7 plateaux
500 W
230 V



229064

6 plateaux
600 W
230 V



229033

10 plateaux
1000 W
230 V



229026

DÉSHYDRATEUR KITCHEN LINE

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

code	-	V	W	mm	€
229064	7 plateaux	230	500	345x450x(H)315	194,45

DÉSHYDRATEUR PROFI LINE 6 PLATEAUX

- Construction en inox.
- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Avec tableau de commande numérique.
- Minuterie réglable jusqu'à 24h par étapes de 30 minutes.
- Température réglable de 35° à 70°C par étapes de 5°C.
- Le ventilateur silencieux fait circuler l'air chaud à l'intérieur de la chambre, assurant une déshydratation uniforme sans qu'il soit nécessaire de tourner les plateaux.
- Équipé avec 6 grilles en inox de 305x330 mm.
- Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.

code	-	V	W	mm	€
229033	6 plateaux	230	650	340x450x(H)311	270,30



Voir la vidéo

DÉSHYDRATEUR PROFI LINE 10 PLATEAUX

- Construction en inox.
- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Avec tableau de commande numérique.
- Minuterie réglable jusqu'à 24h par étapes de 30 minutes.
- Température réglable de 35° à 70°C par étapes de 5°C.
- Le ventilateur extra silencieux fait circuler le courant air à la horizontale, donc plus besoin de tourner les plateaux.
- Équipé avec 10 plateaux en inox de 395x380 mm.
- Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.

code	-	V	W	mm	€
229026	10 plateaux	230	1000	417x535x(H)430	389,45



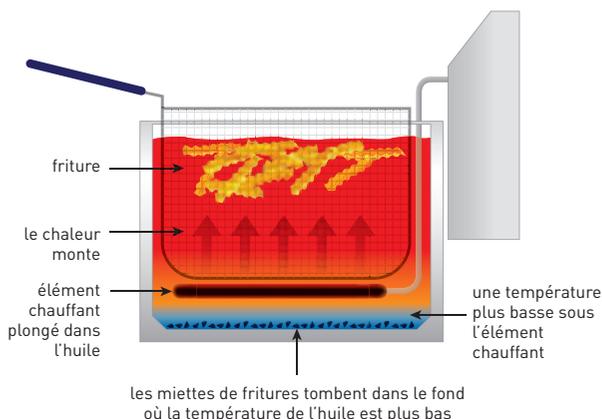
FRITEUSES PROFI LINE

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

NEW

18/0
stainless steel

indoor



209424

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

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

code	litres	V	W	mm	€
209424	10	400	6600	302x687x(H)375	421,95



XL
10L

NEW

PANIER À FRITES

code		€
944387	Friteuses profondes à induction 215012 215029	37,90
930618	Friteuses 4 litres 205808 205846	16,25
930632	Friteuses de 6 litres 205815 205853	17,90
930656	Friteuse de 8 litres 205822 205839	18,70
961247	Friteuse 10L 209424	37,90
933664	Friteuse profonde 8 litres 207208 207307 209202 209301	32,50

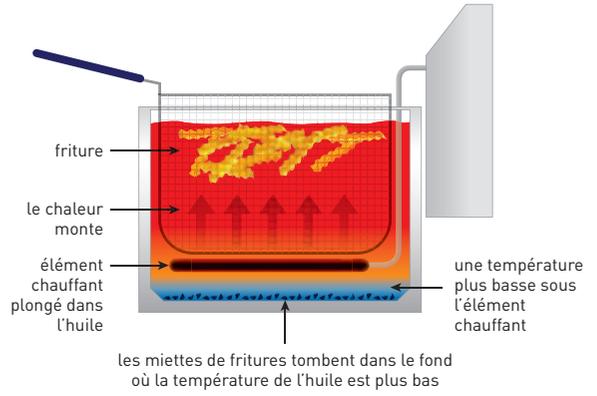


930618



FRITEUSES PROFI LINE NUMÉRIQUES

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



207369



207376

FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE - 8 L

- Panneau de commande numérique avec fonction température et minuteur.

code	litres	V	W	mm	€
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	323,40

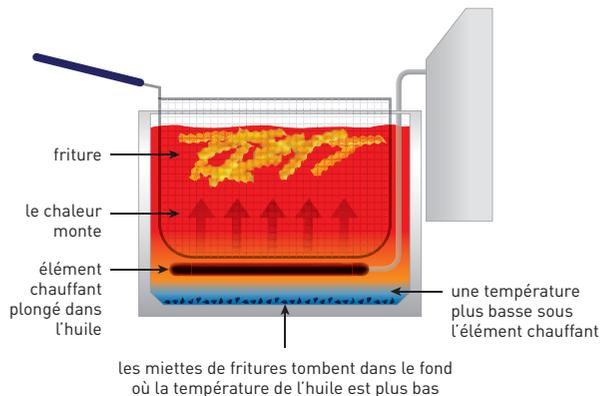
FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE - 2 X 8 L

- Panneau de commande numérique avec fonction température et minuteur.

code	litres	V	W	mm	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	638,65

FRITEUSES PROFI LINE

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



FRITEUSE PROFI LINE - 8 L

code	litres	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	305x460x(H)350	251,90

FRITEUSE PROFI LINE - 2 X 8 L

code	litres	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x460x(H)350	497,80



FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L

code	litres	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	305x515x(H)350	291,95

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

code	litres	V	W	mm	€
209301	16	230	3500	605x515x(H)350	530,30



**NEW
MODEL**

TRAITEMENT THERMIQUE



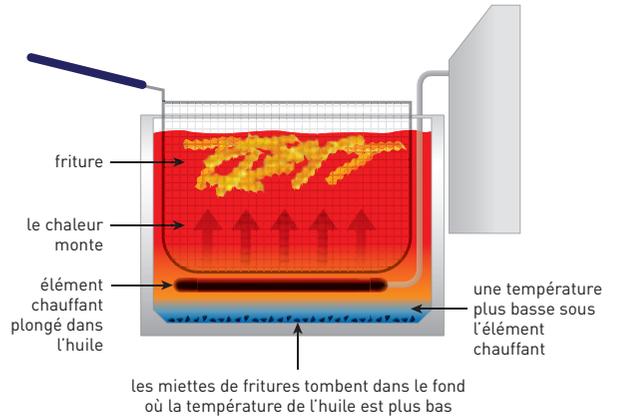
205808



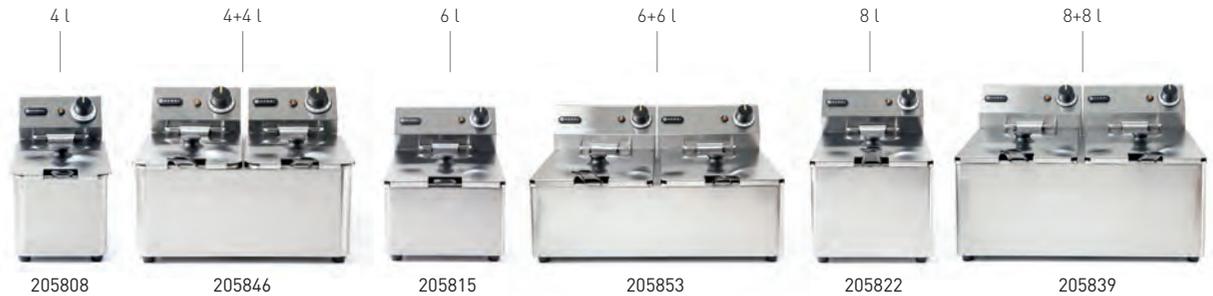
205839

FRITEUSE KITCHEN LINE

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



code	litres	V	W	mm	€
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	135,40
205846	4+4	230	3000+3000	470x420x(H)330	262,70
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	148,95
205853	6+6	230	3300+3300	550x430x(H)290	289,80
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	161,95
205839	8+8	230	3500+3500	550x430x(H)345	313,65



205808

205846

205815

205853

205822

205839



8 l
3500 W
230 V



215012

2x 8 l
2x 3500 W
230 V



215029

FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE

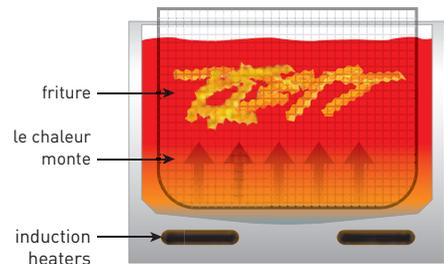
- Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée.
- Avec minuteur compte à rebours.
- Une transmission de chaleur efficace.
- Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.
- Protection surchauffe.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

FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L

code	litres	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	290x485x(H)405	431,70

FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE - 2 X 8 L

code	litres	V	W	mm	€
215029	16	230	7000	580x485x(H)406	865,05



Le robinet de vidange facilite de vider la cuve



Avec filtre pour le moteur en induction



Bord pratique pour suspendre le panier





Rack à beignets pliable



205914



Grâce à la « zone froide », les résidus de friture sont collectés sous l'élément chauffant, ce qui augmente la qualité de l'huile

Robinet de vidange

FRITEUSE À BEIGNETS 12 L

- Idéal pour frire des beignets, merveilles et d'autres pâtisseries frits.
- Fait complètement en inox, livré avec deux paniers à frire (354x383 mm) avec manche isolée, un protection de chaleur et couvercle qui peut également servir comme un bac-égouttoir.
- Facile à utiliser et nettoyer.
- Convient pour une utilisation intensive - bon rendement.
- Équipé avec une large cuve à l'huile soudée (400x400x(H)160 mm avec une capacité maximum de 12 L.
- La cuve est équipée d'un robinet de vidange et les indications de niveau de l'huile min/max, ainsi qu'une zone froide qui permet de prolonger le temps d'utilisation de l'huile.
- Élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil et protection contre la surchauffe.
- Température réglable de 50° à 190°C.
- Un voyant pour indiquer si l'élément chauffant est en fonctionnement.
- Avec pieds en caoutchouc antidérapants.

code	litres	V	W	mm	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	536,25



**NEW
MODEL**

GRILLS PROFI LINE

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

18/0
stainless steel



203125

GRILL PROFI LINE

- Surface grill 330x270 mm, complètement lisse.

code	-	V	W	mm	€
203125	lisse	230	2000	300x420x(H)225	297,90



203156

GRILL PROFI LINE

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

code	-	V	W	mm	€
203156	1/2 lisse, 1/2 rainuré	230	2400	550x380x(H)240	421,95



203170

GRILL PROFI LINE

- Surface grill 518x328 mm, complètement rainuré.

code	-	V	W	mm	€
203170	rainuré	230	2400	550x420x(H)240	476,15



203149

GRILL PROFI LINE

- Surface grill 518x328 mm, complètement lisse.

code	-	V	W	mm	€
203149	lisse	230	2400	550x420x(H)240	400,30



203163

GRILL PROFI LINE

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

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

code	-	V	W	mm	€
203163	2/3 lisse, 1/3 rainuré	230	3500	720x530x(H)250	590,40

855713



RACLOIR

code	lame (mm)	mm	€
855713	124	102x265	7,55



855119



RACLOIR

- Avec manche en bois.

code	lame (mm)	mm	€
855119	118	100x251	5,25





GRILLS DE CONTACT

- Parfait pour faire griller et chauffer du pain, des morceaux de viande, des saucisses, des légumes, etc.
- Grills en fonte émaillés, faciles à nettoyer et à entretenir.
- Le boîtier fait en acier inoxydable 18/10 garantissant la durabilité.
- Grâce à la haute puissance des éléments chauffants, les grills atteignent rapidement la température nécessaire.
- La température peut être réglée en continu, à l'aide du thermostat, de 0 °C à 300 °C.
- Les ouvertures de ventilation protègent le grill contre la surchauffe.
- Le grill inférieur est équipé de bords à l'arrière et sur les côtés et d'un bac d'égouttement amovible, facilitant le nettoyage.
- Soulevez le grill supérieur avec la poignée résistante à la chaleur et verrouillez-le dans n'importe quelle position grâce au mécanisme à ressort.
- Équipé d'un interrupteur secteur avec voyant lumineux intégré, d'un témoin de préchauffage et d'un câble d'alimentation de 1,7 m avec prise mise à la terre.
- Avec des pieds en caoutchouc évitant l'appareil de bouger accidentellement pendant l'utilisation.
- Une brosse de nettoyage pour grill est incluse.

Poignée pratique

Grills en fonte émaillés



Voir la vidéo

Bac égouttoir à graisse

Thermostat avec réglage de température à continu

GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm.
- Complètement rainuré.

code	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x370x(H)210	213,95

GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm.
- 1/2 rainuré et 1/2 lisse.

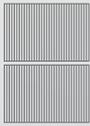
code	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x370x(H)210	213,95

1800 W
230 V



263501





GRILL DE CONTACT „PANINI”

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

code	V	W	mm	€
263655	230	2200	430x370x(H)210	251,90

2200 W
230 V



263655

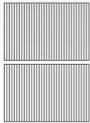


GRILL DE CONTACT PANINI

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

code	V	W	mm	€
263662	230	2200	430x370x(H)210	251,90

263662



XL

→ | 545 mm | ←

NEW

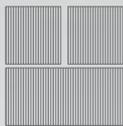
GRILL DE CONTACT PANINI XL

- Il y a une grande surface de grill adaptée à la préparation des vrais paninis italiens qui leur donne les rayures brunes caractéristiques.
- Les grills supérieur et inférieur sont rainurés.
- Poids net : 25 kg

code	V	W	mm	€
263624	230	2700	548x415x(H)210	421,95

3000 W
230 V

263624



GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE COMPLÈTEMENT RAINURÉ

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

code	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x370x(H)210	360,20

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

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

code	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x370x(H)210	360,20

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

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

code	V	W	mm	€
263907	230	3600	570x370x(H)210	360,20

3600 W
230 V

263709





Voir la vidéo

GAUFRIER ROND

- Faites facilement de délicieuses gaufres Belges, idéal pour la préparation en libre-service;
- Vous pouvez préparer jusqu'à 20 gaufres par heure.
- Le gaufrier rond est fabriqué en fonte d'aluminium et recouvert d'un revêtement anti-adhésif durable en Téflon®.
- Les gaufres mesurent Ø 190 mm et ont une épaisseur maximale de 23 mm.
- La température peut être réglée en continu entre 50°C et 220°C.
- Le minuteur peut être réglée jusqu'à 15 minutes.



212172

code	V	W	mm	€
212172	230	1000	250x380x(H)590	181,45



212165

GAUFRIER SUCETTES

- Parfait pour tous les types d'établissements de restauration qui souhaitent ajouter ces gaufres tendances sur bâton à leur offre.
- Il est possible de cuire 4 gaufres sucettes en même temps, chacune mesurant 255 mm de long (sans le bâton) et ayant la forme d'un cône allongé.
- Des rainures sont découpées dans le gaufrier pour que vous puissiez insérer le bâtonnet tout en fermant le gaufrier.
- L'épais gaufrier est fabriqué en fonte d'aluminium et recouvert d'un revêtement antiadhésif durable en Teflon®.
- Ouvrez le gaufrier facilement grâce à la grande poignée qui reste froide.
- Le boîtier est en acier inoxydable 18/0, garantissant une longue durée de vie et un nettoyage facile.
- Des fentes d'aération dans le boîtier protègent les commandes contre la surchauffe.
- La température est réglable en continu de 50°C à 220°C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 15 minutes.
- Poids net : 10,5 kg.

code	V	W	mm	€
212165	230	1750	310x395x(H)230	251,90



212189

GAUFRIER CORN DOG

- Parfait pour tous les types d'établissements de restauration qui souhaitent ajouter ces gaufres tendances sur bâton ou à la saucisse à leur offre. Il est possible de cuire 6 gaufres sucettes ou gaufres à la saucisse en même temps.
- Des rainures sont découpées dans le gaufrier pour que vous puissiez insérer le bâtonnet tout en fermant le gaufrier.
- L'épais gaufrier est fabriqué en fonte d'aluminium et recouvert d'un revêtement antiadhésif durable en Teflon®.
- Ouvrez le gaufrier facilement grâce à la grande poignée qui reste froide.
- Le boîtier est en acier inoxydable 18/0, garantissant une longue durée de vie et un nettoyage facile.
- Équipé d'un bac égouttoir pour la pâte et la graisse, ce qui permet de garder votre plan de travail propre.
- Des fentes d'aération dans le boîtier protègent les commandes contre la surchauffe.
- La température est réglable en continu de 50°C à 220°C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 15 minutes.
- Poids net : 10 kg.

code	V	W	mm	€
212189	230	1550	390x335x(H)230	251,90

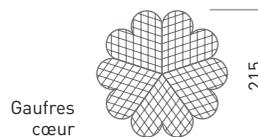
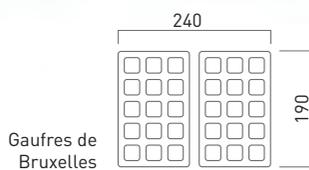
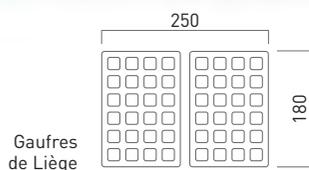




212103

212127

212134



GAUFRIER ÉLECTRIQUE ,LIÈGE'

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

GAUFRIER ÉLECTRIQUE ,BRUXELLES'

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

GAUFRIER ÉLECTRIQUE ,COEUR'

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

code	V	W	mm	€
212103	230	1500	320x437x(H)251	302,80

code	V	W	mm	€
212127	230	2200	320x437x(H)277	302,80

code	V	W	mm	€
212134	230	2200	320x437x(H)251	302,80



212028



CRÊPIÈRE

- Conçu spécialement pour faire des crêpes.
- Plaque de cuisson de Ø 400 mm en fonte avec une couche en céramique.
- Distribution de chaleur très uniforme sur toute la surface.
- Avec raclette à crêpe en bois.
- Construction inox.
- Thermostat réglable en continue de 50 à 250°C.
- Avec une protection contre le surchauffe et un thermostat EGO.

code	V	W	mm	€
212028	230	3000	470x509x(H)161	259,45

Panneaux
de réflexion
larges



Equipé de
4 brûleurs
13 kW

Egouttoir
amovible

226001

GRILL À GAZ À KEBAB PROFI LINE

- Convient au gaz naturel, livré avec set de convertisseur pour gaz propane.
- Avec thermocouple
- Distance à brûleurs réglable
- Puissance totale des brûleurs: 12 kW
- Livré avec écrans de réverbération
- Hauteur grill: 900 mm
- Convient à 80 kg de viande au maximum
- Poids: 30 kg

code	kW[HS]	mm	€
226001	12	470x550x(H)1150	1272,90

18/0

stainless steel

COUPEAU KEBAB ÉLECTRIQUE

- Pour trancher kebab, shawarma, gyro, etc.
- 2 lames en inox de Ø 100 mm, 1 lisse et 1 dentelé.
- La lame tourne à 2600 RPM et peut trancher jusqu'à 60 kg/h.
- Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
- La protection de la lame en inox assure la sécurité pendant la coupe.
- La poignée et le boîtier du moteur en matériau antidérapant.
- Interrupteur ON/OFF intégré.
- Équipé avec une protection contre les surcharges avec un bouton de réinitialisation.
- Affûteuse de couteaux inclus.
- Poids 1 kg.

code	V	W	mm	€
267240	230	80	194x113x(H)173	143,55



267240

**COUPEAU KEBAB ÉLECTRIQUE SANS FIL**

- Pour trancher tout type de viande rôtie de kebab.
- 2 lames en inox Ø 100 mm, 1 lisse et 1 dentelé.
- La lame tourne avec 2600 RPM et peut trancher jusqu'à 60 kg/h.
- Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
- La protection de la lame en inox assure la sécurité pendant la coupe.
- La poignée et le boîtier du moteur sont fait en matériau antidérapant.
- Interrupteur ON/OFF intégré.
- Chargeur avec voyants lumineux (rouge et vert) indiquant le niveau de batterie.
- Deux batteries d'une capacité 2000 mAh chacune inclus.
- Affûteuse de couteaux inclus.
- Poids 1 kg.

code	V	W	mm	€
267257	230	80	199x114x(H)184	215,05



267257

COUPEAU DE REMPLACEMENT POUR LES COUPEAUX À KEBAB

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

code	€
267219	46,05

COUPEAU KEBAB ÉLECTRIQUE

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

code	V	W	mm	€
267264	230	80	232x120x(H)115	323,40



267264



CUISEUR SOUS-VIDE

- Appareil pour la cuisson sous-vide à juste température: une méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et scellé avec une température contrôlée très précisément.
- Idéal pour des restaurants avec un menu à la carte.

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

GN 1/1
600 W
230 V



225448

GN 2/3
400 W
230 V



225264

TRAITEMENT THERMIQUE



CUISEUR SOUS VIDE GN 1/1

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

code	litres	V	W	mm	€
225448	20	230	600	540x335x(H)310	446,90

CUISEUR SOUS VIDE GN 2/3

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

code	litres	V	W	mm	€
225264	13	230	400	363x335x(H)290	323,40



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

code	emballé par	mm	€
971017	100	150x250	12,45
971024	100	200x300	18,95
971048	100	150x400	18,95
971055	100	250x350	28,70
971031	100	300x400	36,80
971000	50	400x500	32,25



222645



IVIDE THERMOPLONGEUR 2.0

- Pour la sécurité le thermoplongeur s'arrête quand il est sorti de l'eau.
- Commande par WiFi possible, app disponible pour des appareils iOS et Android.
- L'app permet à l'utilisateur de calculer le temps et la température parfaite et est préprogrammé avec plus de 600 recettes.
- La température peut être programmée entre 5°C et 90°C avec des augmentations de 0,1°C.
- Peut chauffer et faire circuler jusqu'à 30 l d'eau.
- Peut circuler 12l d'eau par minute.
- Un écran lumineux affiche la température programmée et le temps, facile à utiliser.
- L'appareil est entièrement résistant à l'eau IPX7 (immersion).

code	V	W	mm	€
222645	230	1200	63x97x(H)344	161,95



864203



COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

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

code	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	16,20
864203	GN 1/1	530x325	20,55



222997



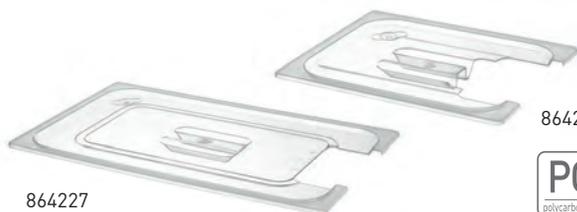
IVIDE PLUS THERMOPLONGEUR

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

App:

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

code	V	W	mm	€
222997	230	2200	130x145x(H)330	731,25



864227

864234



COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

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

code	GN	mm	€
864234	GN 1/2	265x325	15,10
864227	GN 1/1	530x325	19,45



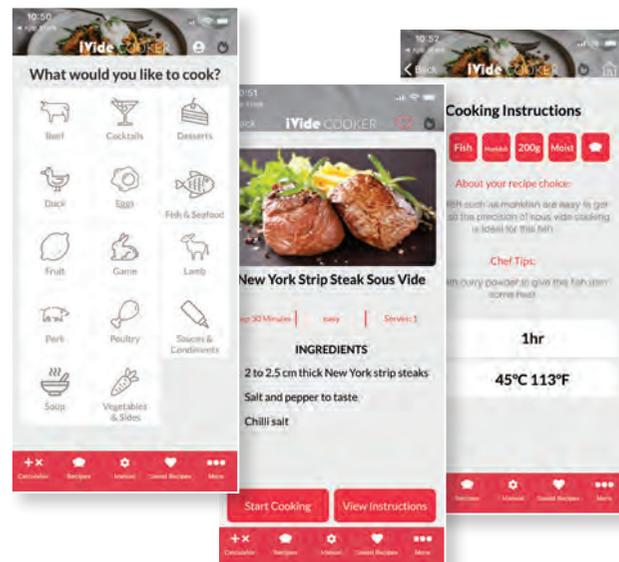


222638



IVIDE PLUS JUNIOR

- Thermoplongeur à haute précision avec régulateur de température.
- Interface écran tactile de 4 pouces.
- Conçu pour rentrer dans n'importe quel récipient de cuisson rond ou plat avec une profondeur minimum de 16,5 cm grâce à sa pince.
- Meilleur rendement jusqu'à 45 litres.
- Plage de température 5°C à 99°C, précision 0,07°C.
- Minuteur peut être programmé entre 1 minute et 99 heures.
- Avec connexion Wifi, peut être commandé à partir de l'App Sousvidetools.
- Plusieurs appareils peuvent être commandés par l'App.
- Un dispositif de protection contre un niveau de l'eau trop bas arrête le thermoplongeur si on l'utilise accidentellement sans eau.
- Pompe de circulation pour éliminer des endroits froids et chauds.
- L'appareil répond au norme IPX7 et résiste aux éclaboussures et à l'immersion dans l'eau par accident.



code	V	W	mm	€
222638	230	1500	159x121x(H)285	431,70

Prix conseillé HT et non garanti



282755

NEW



282731



MACHINE À BARBE À PAPA

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

code	V	W	mm	€
282731	230	1200	520x520x(H)480	352,10

COUVERCLE POUR MACHINE À BARBE À PAPA

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



code	mm	€
282755	ø520x(H)350	89,40



282748



MACHINE À POP-CORN

- Machine à pop-corn professionnelle, économique en énergie et une utilisation en toute sécurité.
- Châssis en alliage d'aluminium, boîtier robuste en verre trempé et acier peint par poudrage rouge.
- La marmite à pop-corn est équipée d'un agitateur et est facile à vider grâce à l'utilisation d'une pince.
- Avec un rabat pratique pour servir le pop-corn, ainsi qu'une grande porte à charnière en verre acrylique.
- L'intérieur est éclairé, et le fond de la chambre est chauffé pour assurer un pop-corn bien chaud.
- Un tiroir à miettes se trouve sous la chambre pour faciliter l'élimination des grains non éclatés et des miettes.
- Il faut environ 2 minutes pour faire une fournée de pop-corn.
- Poids net : ±25 kg.

code	V	W	mm	€
282748	230	1500	560x420x(H)770	406,25

Avec un tiroir à miettes pratique pour les miettes et les grains de pop-corn non éclatés



BAIN-MARIE GASTRONORME



238905



238912

BAIN-MARIE KITCHEN LINE

- Gastronorme 1/1.
- Température réglable en continu jusqu'à 85°C.
- Cuve en inox avec des bords lisses, facile à nettoyer.
- Avec interrupteur marche/arrêt et voyant lumineux.
- Livré sans bacs GN.
- Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur.



code	V	W	mm	€
238905	230	1200	340x540x(H)250	143,55

BAIN-MARIE KITCHEN LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE

- Gastronorme 1/1 Cuve en inox avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Avec interrupteur marche/arrêt, thermostat et voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu'à 85°C
- Livré sans bacs
- Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur
- Robinet de vidange



code	V	W	mm	€
238912	230	1200	340x540x(H)250	176,05

THERMO-SYSTÈME



201107

Fonctionne également sans eau



201206

THERMO-SYSTÈME 1

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



code	litres	V	W	mm	€
201107	4.2	230	200	265x265x(H)245	239,35

THERMO-SYSTÈME 2

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



code	litres	V	W	mm	€
201206	8.4	230	400	505x265x(H)245	408,35

NEW



RECHARGEABLE
BATTERY

PISTOLET À FUMER - FUMOIR À 3 VITESSES

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



199640

code	mm	€
199640	215x70x(H)160	82,90





199992



PIPE FUMOIR

- Le boîtier en aluminium fonctionne comme un refroidisseur et refroidit la fumée avant de l'expulser.
- Le bois ne nécessite aucune préparation au préalable pour le fumage.
- Vous pouvez également l'utiliser avec du thé ou des herbes et plantes aromatiques.
- Chambre de fumoir amovible avec filtre intégré.
- La pipe est munie d'un tuyau souple en caoutchouc de 30 cm afin d'injecter facilement de la fumée dans des sacs refermables

et autres récipients.

- L'appareil est compact et léger et peut être utilisé avec une main.
- L'appareil peut être utilisé avec des fruits et légumes fragiles sans modifier leur structure ou température.
- Fonctionne avec 2 piles AA, non comprises.
- Bois et herbes de fumage non compris.

code	mm	€
199992	90x54x(H)122	27,05



Ouverture pour le tuyau du fumoir

199664

199657

CLOCHE EN VERRE AVEC AÉRATION

- Fait en verre borosilicate avec une aération en silicone pour faire passer le tuyau du fumoir.
- Idéal à utiliser en combinaison avec le pipe fumoir ou le pistolet à fumer, afin de créer une façon spectaculaire pour présenter des plats aux clients.

code		mm	€
199664	Cloche plat	ø260x(H)174	86,15
199657	Cloche cocktail	ø130x(H)282	35,20



199978

CLOCHE EN VERRE

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

code	mm	€
199978	ø245x(H)150	18,35



198124

ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

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

code	emballé par	mm	€
198124	2	(L)230	8,60



Indicateur de niveau d'eau à l'extérieur



209981

BOUILLLOIRE - 1,8 L

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

code	litres	V	W	mm	€
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	25,95



Panneau de commande avec affichage numérique



209943

BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE SANS FIL AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

code	litres	V	W	mm	€
209943	1.8	230	1800	221x163x(H)249	38,95



Voir la vidéo



Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur



209998

BOUILLLOIRE - 4,2 L

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

code	litres	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	46,05

PLAQUE DE CUISSON TEPPANYAKI

- 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.



1800 W
230 V

1800 W
230 V

238608

238301

PLAQUE DE CUISSON TEPPANYAKI

- Surface de la plaque: 440x230 mm.

code	V	W	mm	€
238608	230	1800	525x230x(H)110	43,30

PLAQUE DE CUISSON TEPPANYAKI

- Surface de la plaque: 900x220 mm.

code	V	W	mm	€
238301	230	1800	1020x220x(H)110	94,80

FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE

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



code	V	W	mm	€
239506	230	1400	ø500x(H)190	54,10
239605	230	1600	ø620x(H)190	106,70



239605

239506

code	mm	€
239599		14,05



Prix conseillé HT et non garanti



Voir la vidéo



240410

CUISEUR À RIZ AVEC FONCTION CUISSON VAPEUR

- Cuit le riz et le maintient au chaud automatiquement.
- Convient pour la cuisson de 10 verres doseur avec du riz sec.
- Avec un panier à vapeur plastique à utiliser lors de la cuisson à vapeur.
- Livré avec un verre doseur et une cuillère à riz.
- Facile à nettoyer, cuve en aluminium amovible.

code	litres	V	W	mm	€
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	56,90



240403

CUISEUR À RIZ

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

code	litres	V	W	mm	€
240403	5.4	230	1950	455x455x(H)380	224,80

NEW

La cuve intérieure est amovible



240441



240458

CUISEUR À RIZ 4,2 L

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

code	litres	V	W	mm	€
240441	4.2	230	1550	420x380x(H)240	116,95

CUISEUR À RIZ 10 L

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

code	litres	V	W	mm	€
240458	10	230	2900	555x495x(H)365	194,45

2800 W
230 V

264607

SALAMANDRE LIFT 450

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

code	V	W	mm	€
264607	230	2800	480x520x(H)530	648,40

3600 W
230 V

264706

SALAMANDRE LIFT 600

- Type 600 - construction en acier inoxydable.
- Idéal pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwiches.
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyants lumineux.
- 2 zones de chaleur indépendants, avec réglage séparé.
- Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation.
- Bac égouttoir/à miettes amovible avec grille de 590x350 mm.

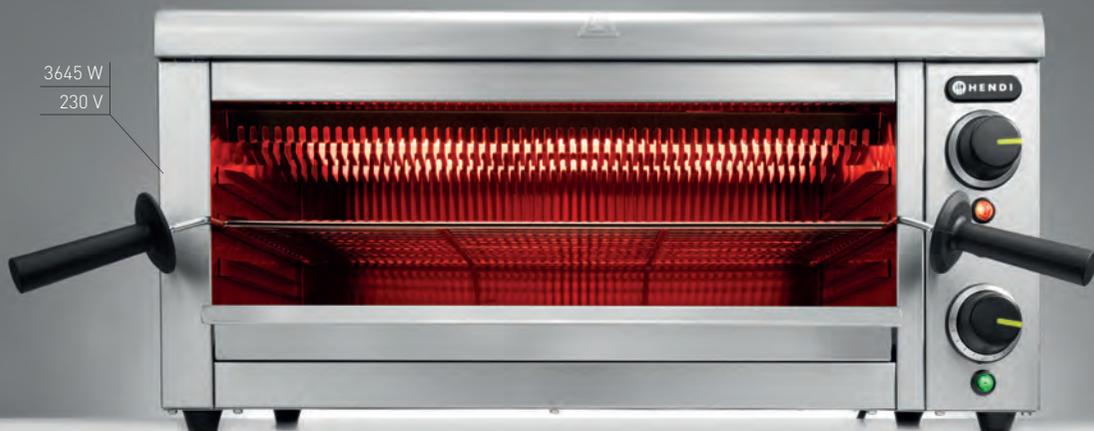
code	V	W	mm	€
264706	230	3600	600x520x(H)530	752,90



264607



264706



SALAMANDRE AVEC ÉLÉMENTS CHAUFFANTS QUARTZ INFRAROUGE

S.S.
stainless steel

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

code	V	W	mm	€
264409	230	3645	689x397x(H)318	431,70



SALAMANDRE AVEC FIXATION MURALE

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

2000 W
230 V

S.S. stainless steel
indoor

264119



code	V	W	mm	€
264119	230	2000	610x310x(H)280	291,95

SALAMANDRE 800

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

3600 W
230 V

S.S. stainless steel
indoor

264300



code	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x472x(H)456	514,60



GRILL ROULANT POUR SAUCISSES

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



7 rouleaux
740 W
230 V

268506



14 rouleaux
1480 W
230 V

268735

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - UNE ZONE

code	-	V	W	mm	€
268605	9 rouleaux	230	940	520x400x(H)175	323,40
268506	7 rouleaux	230	740	520x325x(H)175	291,95

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - DEUX ZONES

code	-	V	W	mm	€
268704	11 rouleaux	230	1180	520x477x(H)175	410,60
268735	14 rouleaux	230	1480	520x591x(H)175	487,50



268551



COUVERCLE EN VERRE POUR GRILL ROULANT POUR SAUCISSES

- Permet une réduction de la consommation de l'électricité de 20%.
- Grâce à l'accumulation de chaleur sous le couvercle en verre, le temps de cuisson des saucisses est réduit de 15%.
- Hauteur ouverture maximum 250 mm.
- Conçu avec trois éléments en verre, chaque d'une épaisseur de 4 mm.
- Une structure en inox soutient les éléments en verre avec des supports en plastique résistant à des hautes températures pour fixer le couvercle sur le grill.



240502



CHAUFFE-SAUCISSES 10 LITRES

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

code	V	W	mm	€
240502	230	1000	330x280x(H)250	148,95

code	-	mm	€
268551	Pour grill roulant pour saucisses 7 (268506)	470x325x(H)240	64,95
268612	Pour grill roulant pour saucisses 9 (268605)	470x401x(H)250	75,30
268711	Pour grill roulant pour saucisses 11 (268704)	470x477x(H)250	89,40
268742	Pour grill roulant pour saucisses 14 (268735)	470x491x(H)250	106,70

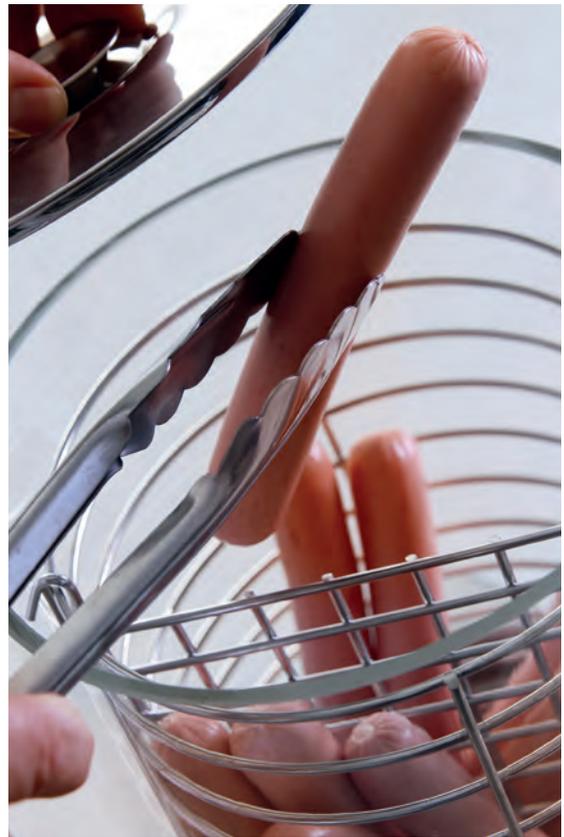


265000

CHAUFFE-SAUCISSES

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

code	V	W	mm	€
265000	230	450	240x322x(H)466	251,90



265109

COUPE-SAUCISSES ÉLECTRIQUE

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

code	V	W	mm	€
265109	230	135	230x185x(H)325	243,75



222805



COUPE-SAUCISSES - MANUEL

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

code	mm	€
222805	214x155x(H)205	138,15



630716



COUPE-FRICADELLE

code	mm	€
630716	(L)200	15,10

3000 W
230 V



S.S.
stainless steel

262214



S.S.
stainless steel

262801

PINCE POUR TOASTER

code	mm	€
262801	100x340x(H)64	12,45

TOASTER 6 PINCES

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

code	V	W	mm	€
262214	230	3000	438x290x(H)402	243,75



1200 W
230 V

261163

S.S. stainless steel
indoor

TOASTER

- Extérieur en acier inoxydable.
- Des pinces avec poignées isolées fait en résine PF.
- Les fentes à gauche et à droite sont utilisable séparément.
- Minuteur réglable avec alarme jusqu'à 8 minutes maximum.
- Tiroir pour miettes amovible.

code	V	W	mm	€
261163	230	1200	200x300x(H)223	183,65



NEW

921500

S.S.
stainless steel

PINCE POUR TOASTER

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

code	mm	€
921500	180x60x(H)180	18,35

**NEW
MODEL**



GRILLE-PAIN CONSTANT SIMPLE

- Le convoyeur peut contenir un rangé de tranches de pain.
- Équipé de 2 éléments chauffants indépendants, un en bas et un en haut.
- Convient pour griller en continu des tranches de pain.
- Plateau devant et arrière.
- La vitesse du convoyeur est réglable, le temps de cuisson est compris entre 0 :45 et 3 :15 minutes.

code	V	W	mm	€
261200	220-240	1340	288x418x(H)387	473,95

1340 W
230 V



261200



261309



261347

2240 W
230 V



261354

GRILLE-PAIN CONSTANT DOUBLE

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

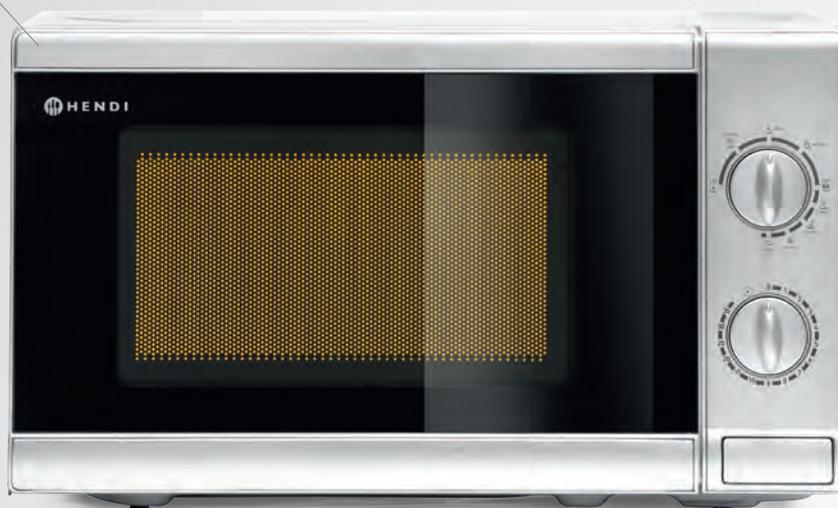


code	couleur	V	W	mm	€
261309		230	2240	418x368x(H)387	540,05
261347	Rouge	230	2240	418x368x(H)387	568,75 NEW
261354	Noir	230	2240	418x368x(H)387	568,75 NEW

Prix conseillé HT et non garanti



20 l
1050 W
230 V



281444

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

281710

- Boîtier et panneau frontal en acier inoxydable.
- Panneau de commande facile à lire.
- Commande électronique avec deux boutons pour le réglage du temps et de la puissance - 9 niveaux.
- Antenne magnétron supérieure avec arbre rotatif assurant une distribution uniforme de l'énergie.
- Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.
- Porte hermétique avec une vitre permettant d'observer les processus à l'intérieur du micro-ondes éclairé.
- Ouverture par bouton-poussoir pour une utilisation facile.
- Intérieur de la chambre :
 - dimensions 304x306x(H)206, capacité 20 l.
 - peint en blanc.
 - facile à nettoyer.
 - pas de casse des assiettes grâce à des bords convenablement arrondis.
- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
 - 4 niveaux de puissance du micro-ondes : Basse, moyenne, moyenne haute, haute.
 - Fonction de combinaison du mode standard et du mode grill : Combi (3 niveaux).
 - grill (puissance 1000 W).
 - la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
 - 4 niveaux de puissance.
- Puissance du micro-ondes : 1 050 W.
- Comprend un plateau tournant en verre de 255 mm et un support pour le grill.
- Convient aux assiettes rondes (jusqu'à ø280 mm).
- Durée maximale d'utilisation unique : 35 minutes.
- Équipé d'un câble avec une fiche de mise à la terre.
- Poids : 11,1 kg.



code	litres	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	159,80



25 l
1550 W
230 V



281352

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

281352

- Boîtier et intérieur de la chambre avec fond en céramique en acier inoxydable.
- Panneau de commande facile à lire.
- Commande électronique avec un seul bouton de réglage du temps de 15 s à 6 min.
- Antenne magnétron à rotation inférieure pour une distribution uniforme de l'énergie, sans disque rotatif.
- Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.
- Porte avec une grande vitre pour observer les processus dans l'intérieur éclairé du micro-ondes.
- Fermeture par loquet hermétique; ouverture facile - pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
 - dimensions 327x346x(H)200, capacité 23 l.
 - facile à nettoyer.
 - pas de casse d'assiettes grâce à des bords convenablement arrondis.
 - fond en céramique.
- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
 - 6 programmes horaires suggérés pour la préparation des plats/boissons sélectionnés.
 - la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
 - 4 niveaux de puissance.
- Puissance du micro-ondes : 1550 W.
- Convient aux assiettes rondes (jusqu'à ø320 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement unique : 6 minutes.
- Équipé d'un câble avec une fiche de mise à la terre.
- Poids : 15,1 kg.



code	litres	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	421,95

25 L
 1550 W
 230 V


281444

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

281444

- Boîtier et intérieur de la chambre avec fond en céramique en acier inoxydable.
- Panneau de contrôle facile à lire.
- Contrôle électronique.
- Antenne magnétron à rotation inférieure pour une distribution uniforme de l'énergie, pas de plateau tournant.
- Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.
- Possibilité de sélectionner le programme souhaité sur l'écran tactile.
 - Porte avec grande vitre pour observer les processus dans l'intérieur éclairé du micro-ondes.
 - fermeture par loquet hermétique ; ouverture facile
 - pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
 - dimensions 327x346x(H)200, capacité 23 l.
 - facile à nettoyer.
 - pas de casse d'assiettes grâce à des bords bien arrondis.
 - fond en céramique.
- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
 - 10 programmes par défaut.
 - possibilité de sauvegarder jusqu'à 100 programmes (jusqu'à 3 étapes dans un programme).
 - conversion automatique du temps pour les portions doubles.
 - la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
 - 4 niveaux de puissance.
- Puissance du micro-ondes : 1550 W.
- Convient aux assiettes rondes (jusqu'à ø320 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement unique : 60 minutes.
- Équipé d'un câble avec une fiche de mise à la terre.
- Poids : 15,5 kg.



code	litres	V	W	mm	€
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	468,55



34 L
3000 W
230 V



281369

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

281369

- Boîtier et intérieur de la chambre en acier inoxydable.
- Chambre équipée d'un fond en céramique.
- Antennes micro-ondes rotatives inférieure et supérieure pour une distribution uniforme de l'énergie, aucune pièce tournante dans la chambre.
- Filtre à air intégré protégeant de la poussière et de la saleté.
- Panneau de commande facile à lire, sélection du programme souhaité sur l'écran tactile.
- Porte avec grande vitre pour observer les processus dans la chambre à micro-ondes éclairée.
- Fermeture à loquet hermétique ; ouverture facile - pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
 - dimensions 360x409x(H)225 mm, capacité 34 L.
 - facile à nettoyer.
 - pas de casse des assiettes ou plats grâce à des bords bien arrondis.
 - fond en céramique.
- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
 - 10 programmes par défaut.
 - possibilité de sauvegarder jusqu'à 100 programmes (jusqu'à 3 étapes par programme).
 - conversion automatique du temps pour les portions doubles.
 - la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
- Puissance du micro-ondes : 3000 W.
- Convient aux assiettes ou plats ronds (jusqu'à ø355 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement simple : 60 minutes.
- Équipé d'une prise de terre.
- Poids : 32,3 kg.

code	V	W	mm	€
281369	230	3000	574x528x(H)368	1081,70

18 L
 3000 W
 230 V


281376

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

NEW
281376

- Boîtier et intérieur de la chambre en acier inoxydable.
- Chambre équipée d'un fond en céramique.
- Panneau de commande tactile facile à lire avec boutons poussoirs et affichage numérique indiquant l'heure et la puissance.
- Antennes micro-ondes rotatives inférieure et supérieure pour une distribution uniforme de l'énergie, aucune pièce tournante dans la chambre.
- Filtre à air et à graisse intégré pour une protection contre les facteurs externes.
- Un dispositif vous rappelle qu'il faut nettoyer le filtre.
- Porte avec grande vitre pour observer les processus dans la chambre à micro-ondes éclairée.
- Fermeture par loquet hermétique ; ouverture facile - pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
 - dimensions 330x310x(H)175, capacité 18 L.
 - facile à nettoyer.
- pas de casse des assiettes ou plats grâce à des bords bien arrondis.
- fond en céramique.
- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
 - 10 programmes par défaut.
 - 10 niveaux de puissance.
 - téléchargement de programmes via le port USB,
 - possibilité de sauvegarder jusqu'à 100 programmes, dont jusqu'à 20 programmes personnalisés à plusieurs étapes.
 - conversion automatique du temps pour les portions doubles ou triples.
 - la fin du programme est signalée par une alarme. Possibilité de modifier le son ou de l'éteindre complètement.
- Puissance du micro-ondes : 3000 W.
- Convient aux assiettes ou plats ronds (jusqu'à ø300 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement unique : 60 minutes.

code	V	W	mm	€
281376	230	3000	563x420x(H)340	1164,60





code	281710	281352	281444	281369	281376
CUISSON ET PROGRAMMATION					
Contrôler	électromécanique	électromécanique	électronique	électronique	électronique
Nombre de programmes / étapes	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Nombre de niveaux de puissance	9	1	4	4	10
Temps maximal	35 minutes	6 minutes	60 minutes	60 minutes	60 minutes
ÉQUIPEMENT STANDARD					
Source micro-ondes	antenne magnétron supérieure	antenne magnétron rotatif inférieur	antenne magnétron rotatif inférieur	antenne magnétron rotative inférieure et supérieure	antenne magnétron rotative inférieure et supérieure
Nombre de magnétrons	1	1	1	2	2
Filtre à air	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Port USB	-	-	-	OUI	OUI
Accessoires supplémentaires	OUI - la grille	-	-	-	-
DIMENSIONS					
Dimensions extérieures	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Dimensions de la chambre	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Capacité de la chambre	20 l	23 l	23 l	34 l	18 l
Diamètre maximum des plats	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm
PARAMÈTRES TECHNIQUES					
Puissance	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Tension	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Poids	11,1 kg	15,1 kg	15,5 kg	32,3 kg	31,8 kg
€	159,80	421,95	468,55	1081,70	1164,60

TEMPS DE CUISSON vs PUISSANCE DE L'APPAREIL

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



225479

FOUR À BASSE TEMPÉRATURE

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

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

code	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)415	1515,05



227954

FOUR MIXTE AVEC GRILL 4X GN 2/3

- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité.
- Panneau de commande manuel avec boutons pour programmer les fonctions, le temps, la température et la quantité de vapeur.
- Équipé avec fonctions pour décongélation, préchauffe, convection, grill, vapeur ou un combinaison de ces fonctions.
- La température peut être réglée jusqu'à 280°C.
- Le minuteur peut être programmé jusqu'à 120 minutes.
- Convection par deux éléments chauffants et un ventilateur.
- Avec des éléments grill supérieurs.
- Le four convient pour 4 plaques GN 2/3, l'espacement entre les plaques est de 70 mm.
- Livré avec 1 grille GN 2/3.
- Convection: 3 kW, grill: 1,8 kW.
- Éléments chauffants: inférieur 1,6 kW, supérieur 0,7 kW.
- Pieds ajustables de 55 à 75 mm.

code	V	W	mm	€
225929	230	3000	620x555x(H)585	1652,10

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

- Convient au 225929.

code	mm	€
224823	580x390x(H)750	436,05



224823



FOURS



227060



Deux ventilateurs efficaces permettent de distribuer l'air chaud uniformément



FOUR À CONVECTION H90

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

code	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x595x(H)570	590,40

Convient à quatre plaques en aluminium



Double vitrage, résistant à la chaleur



Avec éclairage d'intérieur





227077

FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR H90S

- Construction en inox, porte à double vitrage.
- La porte est isolée et peut être enlevé pour faciliter le nettoyage.
- L'intérieur est partiellement en émail et est équipé d'un éclairage.
- Deux éléments chauffants et deux ventilateurs.
- Plage de température réglable de 50 à 300°C.
- Humidification par injection directe, fonctionnement manuel avec un bouton.
- Entrée d'eau, qui peut être connecté sur le réseau, et évacuation à l'arrière.
- Minuteur réglable de 0 à 120 minutes.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques, distance entre les plaques 70 mm.
- Livré avec les 4 plaques (438x315 mm).

code	V	W	mm	€
227077	230	2670	595x595x(H)570	677,10

Humidification directe



ACCESSORIES



801970



943380



223468

GRILLE POUR FOURS H90 ET H90S

- Convient aux 227060 et 227077.

code	mm	€
801970	433x338	18,35

PLAQUE POUR FOURS H90 ET H90S

- Convient aux 227060 et 227077.

code	mm	€
943380	437x314x(H)8	15,10

PIÉTEMENT POUR FOURS H90 & H90S

- Convient pour fours H90 et H90S: 227060, 227077.

code	mm	€
223468	595x425x(H)700	431,70

FOURS DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE - 600X400 MM

- La solution parfaite pour les petits boulangeries, magasins et restaurants qui souhaitent offrir du pain frais et gouteux.
- Ce four peut s'installer pratiquement partout, grâce à sa taille compacte et sa consommation d'énergie basse.
- L'humidificateur intégré fait que ce four convient pour les recettes le plus sophistiquées.
- Construction et chambre en inox.
- Porte en verre avec ventilation par gravité.
- Système de refroidissement pour le tableau de commandes.

PLAQUES

600x400



225523

4x

600x400x(H)20

code	225523
commandes	électromécanique
distance entre les plaques	83 mm
dimensions extérieures	790x750x(H)635 mm
nombre de ventilateurs réversibles	2 - réversibles
thermostat	50°C jusqu'à 300°C électromécanique
humidification	directe, réglable en 5 étapes, à commande manuelle
puissance/tension	6,4 kW/400 V
poids	58 kg
€	2247,90



FOURS À CONVECTION SNACK



- La solution parfaite pour les commerces qui souhaitent proposer des viennoiseries fait maison.
- Ce four peut s'installer pratiquement partout, grâce à sa taille compacte et sa consommation d'énergie basse.

- Construction et chambre fait en inox.
- Porte en verre avec ventilation par gravité.
- Avec système de refroidissement pour le tableau de commandes.



225165



4x

600x400x(H)20



4x

429x345

code	225516	225165
type	four avec humidificateur	four à convection multifonction
commandes	électromécanique	électromécanique
capacité	4 plaques 600x400x(H)20 mm	4 plaques 429x345x(H)9 mm
distance entre les plaques	83 mm	74 mm
dimensions extérieures	790x750x(H)635 mm	590x695x(H)590 mm
ventilateurs non-réversibles	2	1
thermostat	50°C jusqu'à 300°C électromécanique	50°C jusqu'à 260°C électromécanique
multifonctionnelle		8 options de cuisson
humidification	indirect, fonctionnement manuel avec un bouton poussoir	
puissance/tension	3,2 kW/230 V	2,6 kW/230 V
poids	50,4 kg	36,4 kg
€	1619,60	1077,90

FOURS MIXTES MANUELS NANO TAILLE GN

S.S.
stainless steel

NANO

- Un four mixte combine l'efficacité d'un four à convection avec les capacités d'un four à vapeur.
- Ces modes de fonctionnement peuvent être utilisés individuellement ou ensemble.
- Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteux ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- Le vapeur est généré en vaporisant de l'eau sur les éléments chauffants.
- Le niveau de vapeur dans la chambre est contrôlable et le four a plusieurs fonctions automatiques pour maintenir les valeurs programmés.
- Le four doit être installé avec un raccord d'eau: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar).
- Uniquement l'eau traité et adouci peut convenir.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité.
- La chambre est équipé avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales a un inverseur automatique et peut tourner à 2 vitesses (1400/2800 rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences.
- Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W.
- Vous trouverez sur le panneau de commande manuel des voyants pour le thermostat et le vapeur et trois grandes boutons pour programmer le temps, la température et la quantité de vapeur.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et la température jusqu'à 260°C.
- La porte est équipé avec un double vitrage séparé d'une espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre d'extérieur peut être touchée.
- La vitre intérieur est amovible afin de faciliter le nettoyage.



5x

GN 2/3



7x

GN 1/1



12x

GN 1/1

code	223307	223116	223093
distance entre les plaques	67 mm	67 mm	67 mm
dimensions extérieures	700x714x(H)628 mm	920x834x(H)859 mm	920x834x(H)1195 mm
nombre de ventilateurs réversibles	1	2	3
puissance/tension	5,4 kW/400 V	10,8 kW/400 V	16,1 kW/400 V
poids	64 kg	117 kg	151 kg
€	2161,25	3737,50	5194,60

PIÈTEMENT POUR FOUR

code	223666	223659	223642
dimensions	700x580x(H)700 mm	940x640x(H)700 mm	940x640x(H)500 mm
€	568,75	603,95	584,45

FOURS MIXTES NUMÉRIQUES NANO TAILLE GN



NANO

- Un four mixte combine l'efficacité d'un four à convection avec les capacités d'un four à vapeur.
- Ces modes de fonctionnement peuvent être utilisés individuellement ou ensemble.
- Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteux ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- Le vapeur est généré en vaporisant de l'eau sur les éléments chauffants.
- Le niveau de vapeur dans la chambre est contrôlable et le four a plusieurs fonctions automatiques pour maintenir les valeurs programmés.
- Le four doit être installé avec un raccord d'eau: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar).
- Uniquement l'eau traité et adouci peut convenir.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité.
- La chambre est équipé avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales a un inverseur automatique et peut tourner à 2 vitesses (1400/2800rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences.
- Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250W.
- Le panneau de commandes numériques est bien lisible pour les différentes fonctions et pour programmer le temps, la température et les programmes de cuisson.
- Le minuteur électronique peut être réglé jusqu'à 999 minutes et la température jusqu'à 260°C.
- Le four est programmable afin d'assurer le même niveau de qualité de cuisson journalière.
- Vous pouvez créer 99 programmes de 3 étapes, et si le préchauffement est ajouté au programme même 4 étapes.
- Le four est équipé avec un sonde à cœur amovible, qui peut fonctionner en conjonction avec la fonction cuisson Delta-T intégré.
- Maintiens la chambre chaud avant le préchauffement afin de permettre une remise à niveau de température rapide.
- La porte est équipé avec un double vitrage séparé d'une espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre d'extérieur peut être touchée.



SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE POUR LES FOURS NANO DRIVE ET LEURS VERSIONS BAKERY

code	€
229477	893,75



5x

GN 2/3



7x

GN 1/1



12x

GN 1/1

code	223291	223109	223086
distance entre les plaques	67 mm	67 mm	67 mm
dimensions extérieures	700x714x(H)628 mm	920x834x(H)859 mm	920x834x(H)1195 mm
nombre de ventilateurs réversibles	1	2	3
puissance/tension	5,4 kW/400 V	10,8 kW/400 V	16,1 kW/400 V
poids	64 kg	117 kg	151 kg
€	2789,60	4869,60	6386,25

PIÈTEMENT POUR FOUR

code	223666	223659	223642
dimensions	700x580x(H)700 mm	940x640x(H)700 mm	940x640x(H)500 mm
€	568,75	603,95	584,45

FOURS À CONVECTION & FOURS MIXTES NANO 4X 450X340MM



NANO

- Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteux ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité.
- La chambre est équipé avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales peut tourner à 2 vitesses (1400/2800 rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences.
- Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250 W.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et la température jusqu'à 260°C.
- La porte est équipé avec un double vitrage séparé d'une espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre d'extérieur peut être touchée.
- La vitre extérieure est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement.
- Capacité de la chambre: 4 plaques (450x340 mm), espacements entre les plaques: 75 mm.
- Livré avec 4 plaques de cuisson.



code	223369	223376	223352	223345
	Panneau de contrôle manuel, 3 boutons pour la température, le temps et le mode de fonctionnement. Bouton pour l'humidification par injection indirecte.	Panneau de contrôle manuel, 2 boutons pour la température et le temps.	Panneau de contrôle manuel, 2 boutons pour la température et le temps. Bouton pour le humidification par injection indirecte.	Panneau de contrôle numérique, il est facile de régler le temps, la température et l'humidification. Le four est programmable, vous pouvez créer 99 programmes de 3 étapes, et si le préchauffement est ajouté au programme même 4 étapes.
distance entre les plaques	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
dimensions extérieures	560x595x(H)530 mm	920x834x(H)859 mm	560x603x(H)530 mm	560x603x(H)530 mm
nombre de ventilateur	1 ventilateur non-réversible	1 ventilateur non-réversible	1 ventilateur réversible	1 ventilateur réversible
puissance/tension	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,2 kW/230 V	3,1 kW/230 V
poids	40 kg	35 kg	38 kg	38 kg
€	1164,60	861,25	1272,90	1511,25
PIÈTEMENT POUR FOUR				
code	223031	223031	223031	223031
dimensions	560x510x(H)800 mm	560x510x(H)800 mm	560x510x(H)800 mm	560x510x(H)800 mm
€	389,45	389,45	389,45	389,45



FOURS À CONVECTION & FOURS MIXTES NANO 4X 450X340MM

NANO

- Vous adopterez ces fours si vous souhaitez créer des délicieuses recettes, comme des légumes craquants, des viandes et volailles gouteux ou encore des poissons à la vapeur parfaitement cuits.
- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité.
- La chambre est équipé avec un tuyau d'évacuation au fond.
- Le ventilateur puissant avec 6 pales peut tourner à 2 vitesses (1400/2800 rpm), ce qui permet une répartition de l'air idéale dans la chambre et évite des turbulences.
- Le moteur du ventilateur est équipé avec 2 roulements à bille et a une puissance de 250 W.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et la température jusqu'à 260°C.
- La porte est équipée avec un double vitrage séparé d'une espace pour la ventilation par gravité, ainsi la vitre d'extérieur peut être touchée.
- La vitre extérieure est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Le joint de la porte est rentré dans la chambre et amovible pour faciliter le nettoyage et le remplacement.
- Capacité de la chambre: 4 plaques (450x340 mm), espacements entre les plaques: 75 mm.
- Livré avec 4 plaques de cuisson.



229552

4x

460x340

code	229958
commandes	electronic
distance entre les plaques	80 mm
dimensions extérieures	600x709x(H)577 mm
programmable	99 programmes - 4 étapes chacun
chauffage automatique de la chambre ("PRE-HEATING")	OUI
nombre de ventilateurs réversibles	1
minuteur électronique	0 à 120 minutes
humidification	direct, digitally controlled
puissance/tension	3,3 kW/230 V
poids	40 kg
€	1570,85

MOUFLES ANTI-CHALEUR

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



1432X

Protection contre les risques mécaniques.

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

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

- Ils offrent :

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



11 XXXX

Protection contre les risques thermiques

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

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

FOURS

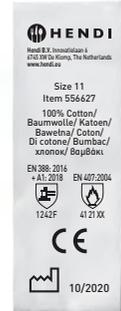




556603



556627



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
556603	2	(L)350	11,85

MOUFLES ANTI-CHALEUR EN FIBRE DE VERRE - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
556627	2	(L)360	23,80



556634



556610



MOUFLE À FOUR RÉSIDANT À LA CHALEUR - 2 PIÈCES

- Résiste à la chaleur jusqu'à 250°C.

code	emballé par	mm	€
556634	2	(L)300	22,20

MOUFLE ANTI-CHALEUR EN COTON IGNIFUGE - 2 PIÈCES

- Extra longue afin de protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	€
556610	2	(L)380	15,70



556689



556658



MOUFLES ANTI-CHALEUR CUIR - 2 PIÈCES

- Résistant aux températures jusqu'à 250°C.
- Fait en cuir de vache.
- Extra longue, afin de protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	€
556689	2	(L)460	27,05

MOUFLES ANTI-CHALEUR CUIR - 2 PIÈCES

- Résistant aux températures jusqu'à 250°C.
- Fait en cuir de vache.
- Extra longue, afin de protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	€
556658	2	(L)460	25,95



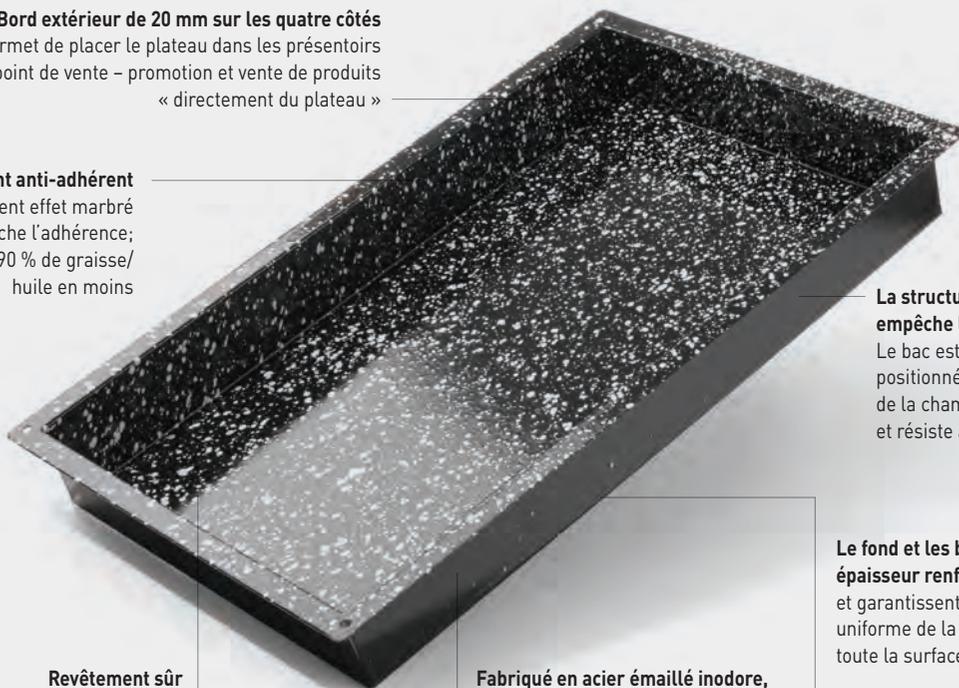
Bord extérieur de 20 mm sur les quatre côtés
permet de placer le plateau dans les présentoirs
du point de vente – promotion et vente de produits
« directement du plateau »

Revêtement anti-adhérent

– le revêtement effet marbré
empêche l'adhérence;
cuire avec 90 % de graisse/
huile en moins

**La structure solide
empêche la déformation.**

Le bac est solidement
positionné dans les guides
de la chambre du four
et résiste à la déformation



Revêtement sûr

– aucune toxine n'est libérée
lorsqu'elle est utilisée à des
températures élevées

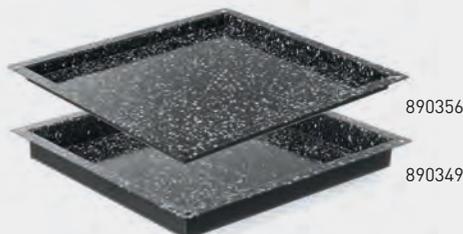
Fabriqué en acier émaillé inodore,
sans émission d'odeurs à des
températures élevées.

Résistance à la chaleur jusqu'à 300 °C

**Le fond et les bords ont une
épaisseur renforcée de 1 mm**
et garantissent une répartition
uniforme de la chaleur sur
toute la surface.



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



BAC GASTRONORME ÉMAILLÉ GN 2/3

code	GN	mm	€
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	35,50
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	41,10

BAC GASTRONORME ÉMAILLÉ

code	GN	mm	€
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	42,20
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	44,35
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	48,70





808429



PLAQUE GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	€
808429	325x530x(H)10	34,15



808221



PLAQUE PERFORÉ

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.
- Avec 3 bords.

code	mm	€
808221	600x400	51,95



808207



PLAQUE

- Avec 3 bords.

code	mm	€
808207	600x400x(H)20	25,95



808214



PLAQUE PERFORÉ

code	mm	€
808214	600x400x(H)20	30,90



808405



PLAQUE PERFORÉ GN 1/1

- AVEC 4 BORDS

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	€
808405	530x325x(H)10	39,55



808412



PLAQUE PERFORÉ GN 2/3

- AVEC 4 BORDS

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	€
808412	354x325x(H)10	41,45



808306



PLAQUE PERFORÉ GN 1/1

- AVEC 4 BORDS

code	mm	€
808306	530x325x(H)10	22,70



808313



PLAQUE PERFORÉ GN 2/3

- AVEC 4 BORDS

code	mm	€
808313	354x325x(H)10	23,30



808238

PLAQUE POUR BAGUETTES

- Perforé
- Pour 5 baguettes.



code	mm	€
808238	600x400	56,90



808245

PLAQUE POUR BAGUETTES

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



code	mm	€
808245	600x400	86,15



809259

809242

PLAQUE GASTRONORME PROFI LINE

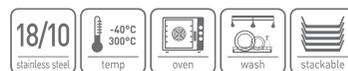


code	GN	mm	€
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	25,75
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	30,30



809273

PLAQUE GASTRONORME GN 2/3



code	mm	€
809280	354x325	18,95
809273	354x325	20,55



805558

805541

805534



BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE

code	GN	mm	€
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	47,15
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	54,10
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	59,05

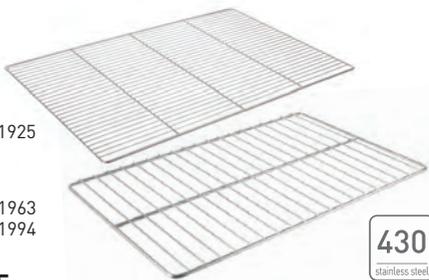


801932



GRILLE GASTRONORME GN 2/3

code	mm	€
801932	354x325	23,80



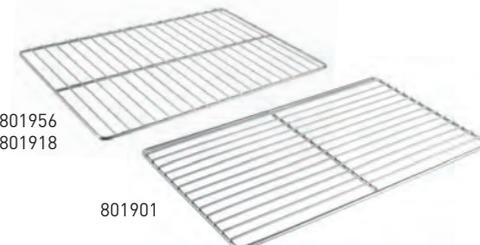
801925

801963
801994



GRILLE

code	-	mm	€
801925	grille transversale	600x400	24,40
801963	Chromé	600x400	21,60
801994		600x400	42,20



801956
801918

801901



GRILLE GASTRONORME

- GN 1/1.

code	-	mm	€
801956	Chromé - grille transversale	530x325	20,55
801901		530x325	22,70
801918	Inox 18/10	530x325	35,70



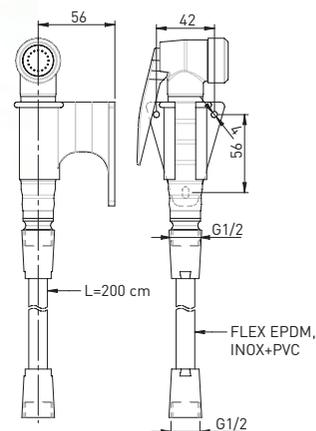
DOUCHETTE POUR APPAREILS

- Un outil idéal pour les chefs afin de garder leurs appareils propres.
- Convient pour nettoyer des parts résistants à l'eau des appareils et des surfaces.
- Un tuyau de 2 m mets beaucoup d'objets à portée.
- Poignée ergonomique avec levier du robinet.
- Livré avec un support qui peut être placé sur le four (par un technicien qualifié) ou fixé sur le mur en utilisation les 3 vis.
- Le jet d'eau est partagé par un filtre en plusieurs jets plus petits, ce qui permet d'agrandir le rayon d'action.
- La température d'eau entre 5°C et 85°C est idéal.
- Capacité maximale est 11L/m avec une pression de 3 bar.
- Pression arrivée d'eau conseillée: 3 bar.
- Convient pour une pression d'eau entre 0,5 et 7 bar.
- Fait en PA Nylon, les parts en métal sont fait en acier chromé.
- Connexion d'eau: 1/2" dimension intérieure.

code	mm	€
810323	56x42x(H)2000	62,30



810323



FUMOIR ÉLECTRIQUE

- Idéal pour fumer poissons, viande, jambon et légumes.
- L'appareil est fait en inox avec une porte en double paroi isolée et une fermeture magnétique.
- Thermostat pour régler la température, thermomètre intégré dans la porte.
- Équipe d'une ventilation naturelle mécanique à l'arrière.
- Livré avec 3 grilles (400x279 mm) et 3 crochets à viande.

code	V	W	mm	€
238486	230	1600	540x380x(H)720	352,10



238486



FOUR À PIZZA

- La grille de cuisson convient aux pizzas de Ø inférieur ou égal à 30 cm
- Minuteur réglable jusqu'à 15 minutes.
- Avec éléments chauffant supérieur et inférieur et tiroir collecteur de miettes
- Convient aux pizzas surgelées

code	V	W	mm	€
220306	230	1450	480x420x(H)195	161,95



220306

FOURS À PIZZA COMPACTS

- Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des lasagnes, etc.
- Grâce à ses dimensions compactes, il convient parfaitement pour les petites cuisines ou même les food trucks.
- L'utilisation de matériaux de haute qualité garantit une longue durée de vie.
- Le boîtier est en acier inoxydable AISI 430 de haute qualité, facile à nettoyer et à entretenir.
- La chambre du four mesure 415x400x(H)120 mm pour les pizzas ou autres plats.
- Le fond de la chambre est recouvert de pierres réfractaires;

croustillantes.

- Chaque élément chauffant a une puissance de 1000 W et peut être réglé indépendamment de 50°C à 350°C.
- La porte est équipée d'une fenêtre et la chambre d'une lumière, ce qui permet de suivre le processus de cuisson.
- La porte peut être ouverte sans arrêter la cuisson.
- Peut fonctionner en mode continu ou avec un minuteur.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et lorsque le temps est écoulé, le four arrête de chauffer.
- Équipé d'un câble d'alimentation de ± 1,7 m de long avec prise de terre.



NEW



220283

220290

FOUR À PIZZA COMPACT

- La chambre est chauffée par deux éléments chauffants efficaces, un en haut et un en bas de la chambre.

code	V	W	mm	€
220290	230	2000	580x560x(H)275	373,75

FOUR À PIZZA COMPACT - 2 CHAMBRES

- Les chambres sont chauffées par trois éléments chauffants efficaces: un en haut, un en bas et un entre les deux chambres.

code	V	W	mm	€
220283	230	3000	580x560x(H)435	473,95

Fond de la chambre recouvert d'une pierre réfractaire



Portes ouvertes vers l'avant



Le minuteur peut être réglé sur 120 min



200

HENDI

Prix conseillé HT et non garanti



FOURS À PIZZA

- Face avant en inox et bâti en acier peint. Isolation par laine de roche.
- Conçu avec des pierres réfractaires à l'intérieur de la chambre du four, ainsi que des éléments chauffants (en haut et en bas).
- Thermostats indépendants pour chaque élément chauffant.
- Température réglable de 50°C à 320°C.
- Dimensions interne de la chambre du four: 410x360x(H)90.



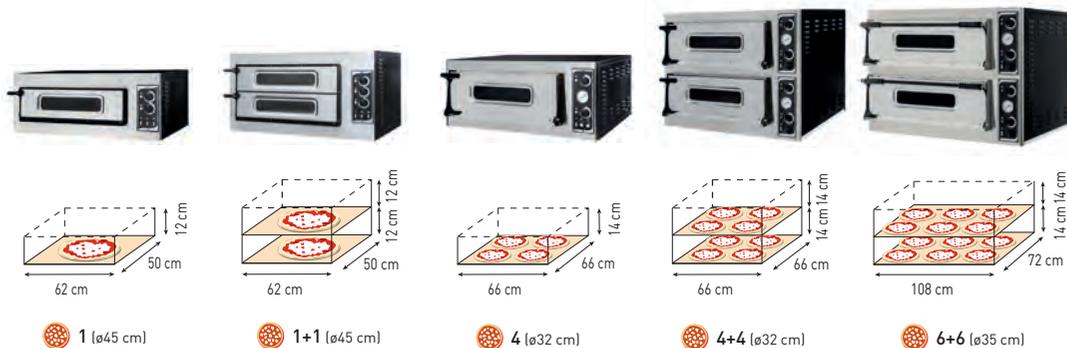
226674

FOUR À PIZZA BASIC

- Face avant en inox et bâti en acier, isolation par laine de roche.
- Panneau de commande analogique avec des réglages individuelles pour chaque élément chauffant, deux éléments par chambre de four.
- Chaque chambre est équipée avec des pierres réfractaires, un thermomètre et d'éclairage intérieure.
- Le modèle avec 2 chambres ont un panneau de commande pour chaque chambre.
- Plage de température: 50°C à 500°C.



226698



modèle	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/50 VETRO
code	226889	226896
nombre de chambres	1	2
dimensions	915x621x(H)357 mm	915x621x(H)527 mm
dimensions int.	620x500x(H)120 mm	2x 620x500x(H)120 mm
plage de température	de 45°C à 455°C	de 45°C à 455°C
puissance/tension	4 kW/400 V	6 kW/400 V
poids		
€	947,90	1462,50

SUPPORT DE FOUR

code	
dimensions	
€	

modèle	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
code	226681	226698	226995
nombre de chambres	1	2	2
dimensions	975x814x(H)413 mm	975x814x(H)745 mm	1360x844x(H)745 mm
dimensions int.	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x 1080x720x(H)140 mm
plage de température	de 45°C à 455°C	de 45°C à 455°C	de 45°C à 455°C
puissance/tension	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V
poids	75 kg	122 kg	176 kg
€	1186,25	2004,15	3244,60

code	227107
dimensions	975x814x(H)860 mm
€	398,15

FAÇONNEUSES ÉLECTRIQUES

- Idéal pour étaler les pâtons froids à pizza ou à pâtes ainsi que les pâtons à raviolis.
- Épaisseur de pâte: 1 à 5 mm
- Le protection indépendant pour les rouleaux assure une production facile et en toute sécurité.



Voir la vidéo



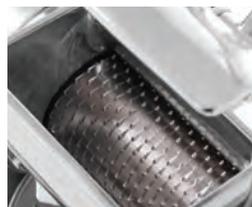
Avec pédale à pied électrique



code	226612	226629	226636
nombre de rouleaux	1	2	2
poids de la portion de pâte	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg
diamètre du disque de pâte roulée	ø260-450 mm	ø140-300 mm	ø260-400 mm
dimensions	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm	585x435x(H)790 mm
puissance	250 W	250 W	250 W
tension	230 V	230 V	230 V
poids	27 kg	28 kg	37 kg
€	1077,90	1190,05	1354,15



226827



Cylindre en inox

MACHINE À RÂPER FROMAGE

- Capacité de 30 kg/heure.
- Fonctionnel et pratique, pied stable.
- Une bonne performance, malgré ses petites dimensions.
- Idéal pour râper du fromage parmesan et d'autres variétés du fromage dur.
- Avec protection contre la surcharge.
- Réservoir pour fromage râpé de 1,3l.
- Vitesse: 1400 RPM.
- Diamètre du cylindre Ø 110x60 mm.
- Interrupteur conforme aux standards CE.
- Poids: 8 kg

code	-	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380	280x250x(H)310	486,95



PÉTRINS À SPIRALE

- Boîtier en acier de haute qualité finition laqué blanc.
- Cuve, couvercle et spirale fait en inox 18/10.
- Avec minuteur intégré.
- Mobile grâce aux 4 roulettes, dont 2 avec frein.



226209

Sur roulettes



226346

Cuve fait en inox 18/10

La cuve peut facilement être enlevée grâce au capot qui peut se lever

Avec minuteur intégré

PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE FIXE

code	mm	capacité de cuve (l)	charge de pâte (kg)	capacité (kg/h)	dimensions du bol (mm)	kg	V	W	kM	€
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	1272,90
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	1489,60
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	1836,25

PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE AMOVIBLE

code	mm	capacité de cuve (l)	charge de pâte (kg)	capacité (kg/h)	dimensions du bol (mm)	kg	V	W	kM	€
226339	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	1787,50
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	2004,15
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	2302,10



224830

**MACHINE À PÂTES**

- Idéal pour préparer des pâtes fraîches (largeur maximum : 140 mm).
- Épaisseur réglable en 7 étapes de 0,2 à 2,5 mm.
- Trois rouleaux/couteaux en alliage d'aluminium: rouleau à pâte, couteau tagliatelle et couteau fettucine.
- Convient pour une fixation sur une table, fonctionnement manuel avec manivelle.

code	mm	€
224830	382x440x(H)340	35,70

**MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE**

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



Voir la vidéo



224847

code	V	W	mm	€
224847	230	70	258x218x(H)232	197,70

BAC À PÂTONS POUR PIZZA

- Fabriqué en polyéthylène de qualité alimentaire, sans danger pour la santé humaine.
- Il maintient la fraîcheur de la pâte et la continuité du processus de fermentation.
- Empilable - avec ou sans couvercles.
- Convient au lave-vaisselle

QUELLE DEVRAIT ÊTRE UNE BOÎTE À PÂTE À PIZZA IDÉALE?

Hermétique

L'une des caractéristiques les plus importantes à vérifier est la fermeture hermétique de votre boîte à pâtisserie. Cela empêche la pâte de se dessécher pendant une fermentation prolongée et rend la pâte plus facile à former.

Respectueux de l'environnement

L'utilisation de boîtes hermétiques et refermables permet de réduire l'utilisation de papier d'aluminium, traditionnellement utilisé pour couvrir la pâte pendant la fermentation. Les boîtes en plastique sont durables et peuvent être utilisées pendant de nombreuses années.

Fabriqué en matériau approprié

Les boîtes traditionnelles pour la fermentation des pâtes italiennes étaient en bois, mais les boîtes en plastique modernes offrent plusieurs avantages. Elles sont hermétiques et améliorent la forme et la structure des boules de pâte. Le bon temps de fermentation de la pâte crée la bonne structure qui se traduit par un travail confortable - la pâte est plus facile et plus rapide à étirer. Cela n'est pas possible avec les récipients métalliques qui interfèrent avec le processus de fermentation de la pâte.

La surface en plastique est également lisse, ce qui empêche les boules de pâte de coller et facilite leur retrait de la boîte après la fermentation.

Empilable

Permet de conserver plusieurs boules de pâte en même temps pendant la fermentation. Les boîtes empilables prennent moins de place dans la cuisine. Les boîtes empilées sont également plus faciles à manipuler grâce à leur stabilité.

Pas de bords arrondis

Les boîtes spéciales pour pâte à pizza permettent de couper et de tirer facilement la pâte sans la déformer. Les bacs GN, qui sont utilisés en cuisine, ont des bords arrondis, ce qui rend impossible le retrait des boules de pâte sans détruire leur forme.



880906



BAC À PÂTONS POUR PIZZA

code	litres	mm int.	mm	€
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	14,05
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	15,45
880920	24	565x365x(H)125	600x400x(H)130	17,05
880968		couvercle	600x400	11,85



NEW



617151

617168

617182

617199

618103

617113

617120

617137

PELLE À PIZZA ROND

- Léger et solide, fait en aluminium anodisé.
- Manche avec prise coulissante, enlève les pizzas du four sans effort.



code	-	mm	€
617151		230x1200	35,70
617168	perforé	230x1200	42,20

PELLE À PIZZA ROND

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



code	-	mm	€
617199	perforé	230x1200	47,60
617182		230x1200	40,90

NEW

PELLE À PIZZA RONDE PERFORÉE

- Fabriqué en aluminium anodisé dur, ce qui le rend plus résistant à l'usure, à l'abrasion et à la corrosion.

- Avec poignée coulissante, ce qui augmente la protection contre la chaleur.



code	-	mm	€
618103	perforé	230x1200	77,95

PELLE À PIZZA CARRÉ

- Léger et solide, fait en aluminium anodisé.



code	-	mm	€
617113		305x1320	40,05
617120		405x1320	47,60
617137	perforé	305x1320	50,85
617144	perforé	405x1320	64,95



523902

**PELLE À TARTE**

- Avec poignée en polypropylène noir.

code	-	mm	€
523902		265x55	5,05



617144



617175



617861



617816



525593



525630



PELLE À PIZZA CARRÉ



code	mm	€
617175	305x1320	45,45

BROSSE NETTOYANTE POUR FOUR À PIZZA



- Brosse en cuivre avec poignée en aluminium.

code	mm	€
525593	(L)1320	30,30 N

PELLE À PIZZA CARRÉE

- Équipé d'un long manche en bois.
- La tête est très résistante à la chaleur.



code	mm	€
617816	305x1320	25,95
618028	355x1320	30,30 N
617861	405x1320	34,60

BROSSE NETTOYANT POUR FOUR À PIZZA

- Brosse métallique en laiton.
- Manche en bois démontable avec fermeture à vis.
- Racloir en acier.

code	mm	€
525630	930x260	32,45



PELLE À TARTE

- Avec manche noire en polypropylène.
- Avec un côté tranchant.

code	mm	€
523957	300x75	7,55



523957



618073

618066

618080

618097

618035

618042

618059

NEW**NEW****NEW**

PELLE À PIZZA CARRÉE PERFORÉE AVEC MANCHE COURT

- Fait en aluminium anodisé, léger mais durable.
- Muni d'un manche court, idéal pour les espaces limités.
- Grip en silicone à l'extrémité du manche protégeant de la chaleur.

code	mm	€
618073	305x660	41,10
618066	355x710	43,05

PELLE À PIZZA CARRÉE PERFORÉE AVEC MANCHE COURT

- Fabriqué en aluminium anodisé dur, ce qui le rend plus résistant à l'usure, à l'abrasion et à la corrosion.
- Muni d'un manche court, idéal pour les espaces limités.
- Grip en silicone à l'extrémité du manche protégeant de la chaleur.

code	mm	€
618080	355x710	49,80
618097	305x660	46,55

PELLE À PIZZA CARRÉE AVEC MANCHE COURT

- Équipé d'un court manche en bois, idéal pour les espaces limités.
- La tête est très résistante à la chaleur.

code	mm	€
618035	305x660	22,70
618042	355x710	25,95
618059	405x760	31,95



617724

PELLE À PIZZA

- Peut être utilisé pour sortir la pizza du four et pour la servir.
- Fabriqué en bois durable, résistant aux hautes températures.

code	mm	€
617724	535x305x(H)10	17,30

ASSIETTES À PIZZA SPECIALE

- Ces assiettes, fait de la porcelaine très résistante, conviennent particulièrement pour une utilisation intensive dans les établissements professionnels.
- Les assiettes d'un blanc immaculé sont disponibles dans les tailles de 28 et 33 cm et sont complétés avec des détails en couleurs tendances.

- Cela s'accorde parfaitement ensemble et permet de sublimer le visuel du plat, ce qui le rends encore plus savoureux.
- La décoration est protégé par du émail et les assiettes conviennent pour la lave-vaisselle et les fours à micro-ondes.



774847

ASSIETTE À PIZZA SPECIALE

code	mm	€
774830	ø280	5,15
774847	ø330	6,75



774892

PIZZA PLATE SPECIALE DECORATED

code	mm	€
774892	ø330	8,15



774885

PIZZA PLATE SPECIALE GRANITE

code	mm	€
774885	ø330	7,55



774861

code	emballé par	quantité de commande	mm	€
774861	6	6	ø330	7,55



774854

ASSIETTE PIZZA SPÉCIALE GRIS

code	emballé par	quantité de commande	mm	€
774854	6	6	ø330	7,55



774878

ASSIETTE PIZZA SPÉCIALE ORANGE

code	emballé par	quantité de commande	mm	€
774878	6	6	ø330	7,55



777855

code	mm	€
777855	ø330	8,60





617069

MOULE À PIZZA

- En acier bleu.
- Idéal pour une diffusion de la chaleur constante pendant la cuisson.
- Épaisseur de la moule: 0,75 mm.

code	mm	€
617069	ø200x(H)25	5,70
617076	ø220x(H)25	6,45
617083	ø240x(H)25	7,05
617090	ø260x(H)25	7,55
617106	ø280x(H)25	8,15
617205	ø300x(H)25	8,60
617304	ø320x(H)25	9,70
617403	ø360x(H)25	10,80
617410	ø400x(H)25	12,95
617427	ø450x(H)38	17,05
617434	ø500x(H)38	20,55



617533

PLAQUE À PIZZA

- Avec fond en grillage.
- Parfait pour le cuisson uniforme des pizzas.

code	mm	€
617502	ø230	3,20
617519	ø250	3,30
617526	ø280	3,95
617533	ø300	4,45
617540	ø330	4,95
617557	ø360	5,15
617458	ø380	5,35
617564	ø400	6,30
617465	ø430	6,55
617571	ø450	8,30
617472	ø480	8,30
617588	ø500	9,85
617595	ø600	14,35



810361

ETAGÈRE PIZZA POUR 14 PLAQUES/MOULES

- Peut contenir jusqu'à 14 plaques ou moules à pizza.

code	mm	€
810361	300x305x(H)680	53,65



505540



Les modèles de ø500 et ø600 sont renforcés

PLANCHES À PIZZA

- Fait en bois d'hêtre.
- Avec rainures pour guider le découpage en 6 parts égales



code	mm	€
505540	ø300	12,45
505557	ø350	14,90
505564	ø400	17,05
505571	ø450	20,30
505588	ø500	29,80

505533



505526

PLANCHE À PIZZA AVEC POIGNÉE

- Fait en bois aggloméré, résistant aux températures jusqu'à 175°C.
- Les planches sont plus solides que du bois normal, grâce à la pression importante qui est utilisée lors de la fabrication.
- Ne nécessite pas d'entretien (pas besoin de l'huile ou eau de javel)
- Poignée avec trou pour pouvoir la suspendre.
- La couleur deviendra plus sombre pendant l'utilisation, ce qui donne un aspect naturel.

code	mm	€
505526	ø254x(H)6	16,20
505533	ø305x(H)6	20,55



SÉPARATEURS POUR PIZZAS - 500 PIÈCES

- Hauteur de séparateur: 35 mm.

code	emballé par	€
709900	500	15,10



709900



617700



PINCE POUR MOULES À PIZZA

- Pour toutes types de moules à pizza.

code	mm	€
617700	(L)190	7,05

617731



PINCE POUR MOULES À PIZZA

- Convient à tous les sortes de moules à pizza.

code	mm	€
617731	(L)200	7,30



617007



COUTEAU À PIZZA

- Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène.

code	ø	longueur (mm)	€
617007	ø100	(L)230	5,15

NEW



COUTEAU À PIZZA

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

code	ø	longueur (mm)	€
617014	ø100	(L)230	7,30



617014

NEW



709887



709870

SAC À TRANSPORT PIZZA 35 CM KITCHEN LINE

- Convient pour 4 boîtes à pizza de 35x35 cm.
- Fabriqué en polyester durable et facile à nettoyer.
- L'extérieur est en polyester 600D et l'intérieur est en polyester 210D.
- Le compartiment pizza est rembourré avec une mousse de 5 mm d'épaisseur.
- Fermeture par velcro, facile à ajuster.
- La grande poignée permet un transport confortable.
- Avec une poche transparente au dessus pour les factures.

code	mm	€
709887	360x360x(H)200	20,55

SAC À TRANSPORT PIZZA 45 CM KITCHEN LINE

- Convient pour 4 boîtes à pizza de 45x45 cm.
- Fabriqué en polyester durable et facile à nettoyer.
- L'extérieur est en polyester 600D et l'intérieur est en polyester 210D.
- Le compartiment pizza est rembourré avec une mousse de 5 mm d'épaisseur.
- Fermeture par velcro, facile à ajuster.
- La grande poignée permet un transport confortable.
- Avec une poche transparente au dessus pour les factures.

code	mm	€
709870	460x460x(H)210	25,95

Avec une poche transparente au dessus pour les factures

Isolation supplémentaire

Anse en plastique antidérapant

Doublure amovible



709818

SAC À TRANSPORT PIZZA

- Convient pour 4 boîtes à pizza.
- Fermeture solide, facilement ajustable.
- Fait d'un matériau solide et facile à nettoyer.
- Avec une poche transparente au dessus pour les factures.

code	capacité	mm	€
709825	4 boîtes	360x360x(H)200	28,10
709818	4 boîtes	460x460x(H)210	36,55

REVÊTEMENT IMPERMÉABLE

Le sac est fabriqué dans un matériau de haute qualité qui protège son contenu contre l'eau et le vent.

LIVRAISON FACILE MÊME EN CAS DE PLUIE OU DE NEIGE



HENDI



aluminium

polyéthylène

polypropylène



UN GRAND ESPACE À L'INTÉRIEUR

Le sac a une capacité de 72 litres, ce qui vous permet de livrer jusqu'à : 10 boîtes à pizza* ou 8 salades* + 6 plats principaux* + 6 soupes*
HAUTE CAPACITÉ = HAUTE PERFORMANCE
= COÛT DE LIVRAISON INFÉRIEUR
= BÉNÉFICE PLUS ÉLEVÉ

* un emballage de livraison standard a été utilisé pour la mesure.

ÉTAGÈRE ISOLÉE RÉGLABLE

Une étagère qui divise le compartiment en deux parties.

Choisissez un endroit pour les salades, les coleslaws.

Placez les plats chauds dans un compartiment séparé.

FRAIS EN BAS, CHAUD EN HAUT

SÉPARATEURS

Le sac isotherme comporte 5 séparateurs semi-circulaires dans la partie inférieure. Ils assurent l'isolation thermique du compartiment par rapport au sol et empêchent l'usure du tissu extérieur.

NE VOUS INQUIÉTEZ PAS DE LE POSER, LES PLATS SONT PROTÉGÉS



SAC DE TRANSPORT MULTIFONCTIONNEL

Équipé de :

- Bretelles et ceintures réglables
 - Crochets pour bornes de paiement/ sur les sangles
 - Système de confort - rembourrage souple et ventilé avec mousse légère sur le dos et le harnais
 - Poche imperméable pour les factures
- " MAIN LIBRE " - CONFORT FONCTIONNEL

PAROI À TROIS COUCHES AVEC INSERT DE COMPARTIMENT

Perméabilité à basse température grâce au système multicouche de parois où l'insert du compartiment en PVC joue un rôle important. Il renforce toute la structure et fournit une isolation thermique efficace.
LA TECHNOLOGIE THERMO INSTANTANÉE MAINTIEN LES ALIMENTS AU CHAUD PENDANT PLUS D'UNE HEURE ET DEMIE

SANGLES DE STRUCTURE ET DE SOUTIEN FAIT AVEC LA TECHNOLOGIE AUTOMOBILE

Bandes tissées en polypropylène dans la ceinture.

Durable, solide, avec un design exceptionnel qui durera des années.

PAS D'EFFILOCHAGE

NEW

SAC À DOS ISOTHERME TRANSPORT ALIMENTAIRE

- Sac à dos isotherme légère avec bretelles réglables et dos rembourrés pour un confort supplémentaire.
- Équipé avec un ceinture ventrale pour plus de stabilité.
- Tissu en polyester 600D imperméable et résistant. Grand compartiment avec une étagère avec ruban auto-agrippant ajustable.
- Peut contenir jusqu'à 10 cartons à pizza.
- Le sac a deux couches d'isolation, mousse PE et papier

- aluminium. Un côté du sac à dos s'ouvre avec une fermeture éclair pour un accès facile.
- Avec les poignées rembourrées et une poche transparente pour une carte à l'arrière.
- Bande réfléchissante sur l'extérieur pour une sécurité supplémentaire.

code	mm	€
709801	410x410x(H)490	82,90

- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Porte à fermeture automatique verrouillable avec poignées courbés ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé en haut.
- Isolation en mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm.
- Livré avec étagères ajustables, peut contenir de bacs jusqu'à GN 2/1.

- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Équipé avec 4 roues dont 2 avec freins.
- Classe climatique: 5.



Voir la vidéo

232118
232132



Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité

SET DE 4 PIEDS POUR RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS

- 4 pieds en acier inoxydable, réglables jusqu'à 60 mm
- Diamètre : 55 mm
- Pour les armoires réfrigérées et congélateurs Profi Line et Kitchen Line

code	€
941072	70,40



232125
232149



type	réfrigérateur une porte	congélateur une porte	réfrigérateur avec double portes	congélateur avec double portes
code	232118	232132	232125	232149
capacité	670 l	670 l	1300 l	1300 l
dimensions	730x805x(H)1940 mm	730x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm
dimensions chambre	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
plage	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
liquide de refroidissement	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
étiquette énergétique	B	C	B	C
étagères	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
moyenne de la consommation électrique quotidienne	1,26 kW	4,99 kW	2,01 kW	8,19 kW
puissance/tension	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
poids	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
€	2052,90	2269,60	3244,60	3569,60

* capacité de charge maximale des étagères : environ 40 kg (avec une charge uniformément répartie)

Équipé avec des roues



Refroidissement forcé dynamique



Porte à fermeture automatique verrouillable



RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS COMPTOIRS PROFI LINE



- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Portes à fermeture automatique avec poignées ergonomiques.
- Plan de travail équipé avec un dossier d'une hauteur de 40 mm.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique,

- compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en polyuréthane d'une épaisseur de 50 mm.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs jusqu'à GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Classe climatique: SN-T.

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



232040
232064



233764



232057
232699



232071

TIROIR AVEC RAIL DE GUIDAGE - SET DE 2

code	mm	€
232071	300x545x(H)145	431,70

	A A+ G	B A+ G	C A+ G	A A+ G	C A+ G
type	réfrigérateur avec double portes	réfrigérateur comptoir avec quatre tiroirs	congélateur avec double portes	réfrigérateur comptoir avec trois portes	congélateur comptoir avec trois portes
code	232040	233764	232064	232057	232699
capacité	280 l	280 l	280 l	420 l	420 l
dimensions	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
dimensions chambre	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm
plage	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compressor	EMT65HLR puissance 1/4 KM	EMT65HLR puissance 1/4 KM	EGU130HLR puissance 1/2 KM	EGAS100HLR puissance 1/3 KM	NEK2140Z puissance 2/3 KM
liquide de refroidissement	R600a (120 g)	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
étiquette énergétique	A	B	C	A	C
étagères	2+2 x GN 1/1*	4 szuftlady	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
moyenne de la consommation électrique quotidienne	1,34 kW	1,34 kW	3,97 kW	1,73 kW	5,09 kW
puissance/tension	250 W/230 V	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
poids	95 kg	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
€	1922,90	2572,90	2215,40	2269,60	2410,40

* capacité de charge maximale des étagères : environ 40 kg (avec une charge uniformément répartie)

- Intérieur et extérieur fait en inox e haute qualité.
- Portes à fermeture automatique avec poignées ergonomiques.
- Plan de travail équipé avec un dosseret d'une hauteur de 40 mm.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en polyuréthane d'une épaisseur de 50 mm.
- Avec étagères ajustables.

- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Classe climatique: SN-ST.



233344
233351

233382
233399



type	réfrigérateur avec double portes	congélateur avec double portes	réfrigérateur comptoir avec trois portes	congélateur comptoir avec trois portes
code	233344	233351	233382	233399
capacité	166 l	166 l	291 l	291 l
dimensions	1200x600x(H)850 mm	1200x600x(H)850 mm	1800x600x(H)850 mm	1800x600x(H)850 mm
dimensions chambre	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
plage	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compressor	EMT65HLR puissance 1/4 KM	NE2134Z-263CA puissance 1/2 KM	FF110HAK puissance 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA puissance 1/2 KM
liquide de refroidissement	R600a (100 g)	R290 (90 g)	R600a (100 g)	R290 (90 g)
étiquette énergétique	B	C	B	C
climata class	5	4	5	4
étagères	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*
moyenne de la consommation électrique quotidienne	2,06 kW	4,5 kW	2,36 kW	5,48 kW
puissance/tension	270 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
poids	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
€	1511,25	1619,60	1944,60	2085,40

* capacité de charge maximale des étagères : environ 15 kg (avec une charge uniformément répartie)

Régulateur de température électronique

Refroidissement par ventilation forcé

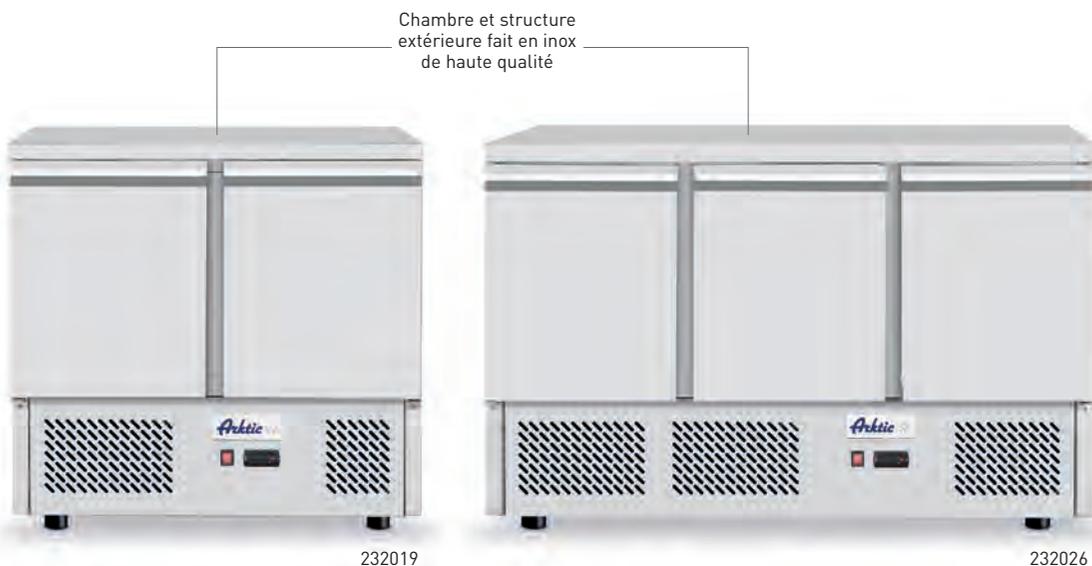
Emplacement pour étagères ajustables



KITCHEN LINE | SÉRIE 700



- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes équipées de poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- Avec étagères ajustables, conviennent aux bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- 4 pieds en plastique ajustables.
- Dégivrage automatique équipé d'un évaporateur de condensation.
- Classe climatique: SN-T.



type	réfrigérateur avec double portes	réfrigérateur comptoir avec trois portes
code	232019	232026
capacité	300 l	380 l
dimensions	900x700x(H)880 mm	1365x700x(H)880 mm
dimensions chambre	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
plage	-2/8°C	-2/8°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a
étiquette énergétique	A	A
étagères	2 étagères (335x570 mm)	3 étagères (335x570 mm)
puissance/tension	220 W/230 V	220 W/230 V
poids	70 kg	91 kg
€	1186,25	1706,25

Emplacement pour étagères ajustables



Poignées ergonomiques



Régulateur de température électronique



SALADETTES

Arctic
REFRIGÉRATION SINCE 1957



- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes équipés avec des poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- Avec étagères ajustables, convient pour bacs GN 1/1.

- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en plastic antidérapants réglables.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide réfrigérant R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.



232781



232798



232880

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



type	Saladette 2 portes avec vitrine réfrigérée en verre	Saladette 3 portes avec vitrine réfrigérée en verre	Saladette 2 portes avec vitrine réfrigérée GN surélevée
code	232781	232798	232880
	Avec une vitrine en verre élégante, qui donne accès à l'emplacement pour 2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm)	Avec une vitrine en verre élégante, qui donne accès à l'emplacement pour 4 bacs GN 1/1 (profondeur maximum 150 mm)	Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 5 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm)
capacité	300 l	380 l	300 l
dimensions	900x700x(H)1300 mm	1365x700x(H)1300 mm	900x700x(H)1055 mm
dimensions chambre	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm	830x595x(H)500 mm
plage	-2/8°C	-2/8°C	-2/8°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a
étagères	2 étagères (335x570 mm)	3 étagères (335x570 mm)	2 étagères (335x570 mm)
puissance/tension	310 W/230 V	310 W/230 V	270 W/230 V
poids	80 kg	110 kg	100 kg
€	1435,40	2052,90	1272,90

Emplacement pour étagères ajustable

Poignées ergonomiques





232897



232804



232811



Saladette 3 portes avec vitrine
réfrigérée GN surélevée

232897

Avec couvercle en inox,
qui donne accès à l'emplacement
pour 8 bacs GN 1/6
(profondeur maximum 150 mm)

380 l

1365x700x(H)1055 mm

1295x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

3 étagères (335x570 mm)

310 W/230 V

105 kg

1944,60

Saladette 2 portes

232804

Avec couvercle articulé en inox,
qui donne accès à l'emplacement
de bacs 2x GN 1/1 et 3x GN 1/6
avec une profondeur maximum de 150 mm

300 l

900x700x(H)888 mm

830x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

2 étagères (335x570 mm)

310 W/230 V

68 kg

1186,25

Saladette 3 portes

232811

Avec couvercle en inox,
qui donne accès à l'emplacement
pour 4 bacs GN 1/1
(profondeur maximum 150 mm)

380 l

1365x700x(H)888 mm

1295x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

3 étagères (335x570 mm)

310 W/230 V

87 kg

1706,25

Régulateur de
température électronique



SALADETTES PIZZA



- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, avec plan de travail en granite.
- Portes équipés avec poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Toutes les modèles sont livrées sans les bacs GN.



Chambre et structure
extérieure fait en inox
de haute qualité



232859



232873

type		
code	232859	232873
	Avec couvercle en inox au-dessus l'emplacement pour les bacs GN, qui peut contenir 5 bacs GN 1/6 [profondeur max. 150 mm]	Avec couvercle en verre au-dessus l'emplacement pour les bacs GN, qui peut contenir 8 bacs GN 1/6 [profondeur max. 150 mm]
capacité	300 l	380 l
dimensions	900x700x(H)1100 mm	1365x700x(H)1120 mm
dimensions chambre	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
plage	-2/8°C	-2/8°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a
étagères	2 étagères (335x570 mm)	3 étagères (335x570 mm)
puissance/tension	310 W/230 V	220 W/230 V
poids	94 kg	180 kg
€	1327,10	1944,60

SALADETTES PIZZA

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, avec plan de travail en granite.
- Portes équipées avec poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Toutes les modèles sont livrées sans les bacs GN.

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952

S.S.
stainless steel

cooling



232996

SALADETTE PIZZA AVEC 2 PORTES ET 7 TIROIRS 280L

- 7 tiroirs non réfrigérés de 400x620x(H)65 mm.
- Dimensions chambre: 1480x670x(H)570 mm.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 60 mm.
- Etiquette-énergie: A (A+++ -G).
- Poids: 367kg.

A A G

code	plage	V	W	mm	€
232842	-2/8°C	230	250	2010x800x(H)1000	3244,60



232842



Chambre et structure
extérieure fait
en inox
de haute qualité

SALADETTE PIZZA 3 PORTES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE 380+40L

- Capacité de la chambre: 254 l.
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- 3 étagères (335x570 mm) comprises.
- Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque (avec une charge uniformément répartie).
- Vitrine réfrigérée séparée avec refroidissement statique, peut contenir 6 x bacs GN 1/4, dimensions: 1405x335x(H)435 mm.
- Classe climatique: meuble: 4, vitrine réfrigérée : 5.
- Liquide de refroidissement: R600a (70 g + 40 g).
- Consommation moyenne d'électricité par jour : 1,6 kW (meuble), 1,55 kW (vitrine réfrigérée).
- Porte à fermeture automatique.
- Étiquette énergétique (comptoir uniquement) : A (A+++ -G).
- Poids : 193+41 kg.

A A G

code	plage	V	W	mm	€
232033	-2/8°C	230	400	1365x700x(H)1030	2437,50



232033

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- L'intérieur comme l'extérieur sont conçus en inox de haute qualité.
- Vitrine en verre trempé.
- Refroidissement statique avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Isolation par mousse polyuréthane d'une épaisseur de 40 mm.
- Affichage numérique, thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en plastiques ajustables et antidérapants.
- Plage de température: -2°C à 8°C.
- Classe climatique: SN.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans bacs GN.



232965

4x GN 1/3



232903

5x GN 1/4



232972

6x GN 1/3



232910

7x GN 1/4



232989

7x GN 1/3



232927

8x GN 1/4



232996

9x GN 1/3

VITRINE RÉFRIGÉRÉE ARKTIC

- Avec vitrine en verre trempé.
- Vitrine réfrigérée pour bacs GN 1/4 d'une profondeur de 150 mm max.

code	-	V	W	mm	€
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)430	568,75
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430	677,10
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430	756,70

VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3 ARKTIC

- Avec vitrine en verre trempé.
- Vitrine réfrigérée pour bacs GN 1/3 d'une profondeur de 150 mm max.

code	-	V	W	mm	€
232965	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)430	616,95
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430	677,10
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430	746,95
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x395x(H)430	861,25

VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3 ARKTIC

- Avec couvercle en inox.
- Convient aux bacs GN 1/3 avec un profondur max. de 150 mm.

code	-	V	W	mm	€
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)290	648,40
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290	736,15
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290	822,80
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290	844,45
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290	966,90



233948

CELLULE DE REFRIGERISSEMENT

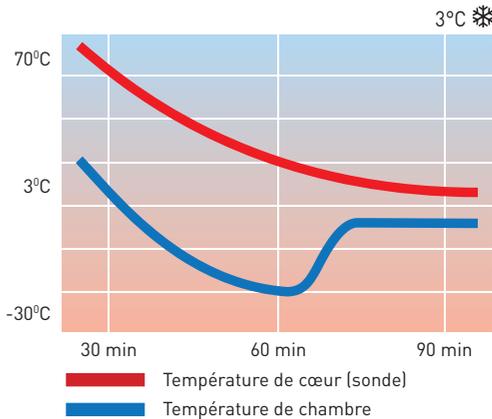


- Appareil pour refroidir ou congeler des plats préparés.
- Refroidissement: de 70°C à 3°C (90 mins, de 70°C à -18°C (240 min) ou dans un temps programmé (sans indiquer un objectif de température.
- Extérieur et la chambre intérieure fait en inox de haute qualité.
- Chambre intérieure fait avec des angles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

- Isolation en polyuréthane de 60 mm.
- Couvercle supérieure amovible.
- Porte avec fermeture automatique avec joint magnétique.
- Panneau de commande et écran numérique.
- Sonde inclus.
- Équipé avec 4 pieds en inox ajustables.
- Classe climatique: SN-T.
- Réfrigérant: R455.

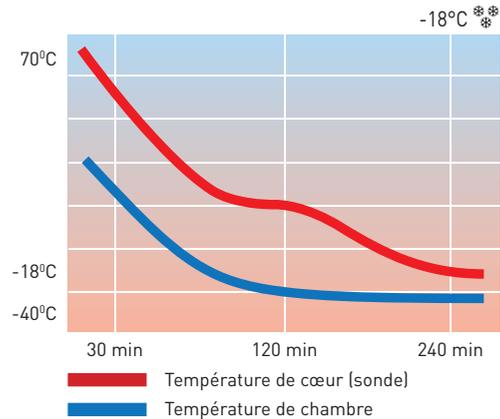
Refroidissement rapide de +90°C à +3°C

Ce processus permet d'abaisser rapidement la température à cœur des aliments à 3°C selon les normes du HACCP. Le temps court de refroidissement réduit la prolifération des bactéries dans la plage de température de +65°C à 10°C. Grâce à la refroidissement rapide, la qualité, la couleur et la saveur des aliments seront mieux conservés et la période de conservation pourra être plus longue.



Blast freezing from +90°C to -18°C

Un système de refroidissement puissant souffle d'air de -40°C dans la cellule, qui permet d'abaisser la température des aliments rapidement à -18°C. Cette procédure évite la formation de cristaux de glace qui pourraient abîmer les aliments à l'intérieur. La surgélation rapide produit des nombreux petits cristaux de glace, ce qui permet de conserver la qualité, la couleur et la saveur des aliments et de prolonger la période de conservation.



Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



232163



232170



232187

code	capacité de la cellule	distance entre les rails (mm)	productivité refroidissement jusqu'à +3°C (kg/cycle)	productivité congélation jusqu'à -18°C (kg/cycle)	V	W	dimensions intérieures de la cellule (mm)	mm	kg	€
232163	3x GN 1/1 ou 3x 600x400	70	14	11	230	1150	610x410x(H)280	750x740x(H)750	50	3461,25
232170	5x GN 1/1 ou 5x 600x400	70	20	15	230	1420	610x410x(H)410	750x740x(H)880	71	3894,60
232194	7x GN 1/1 ou 7x 600x400	105	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	6277,90
232187	10x GN 1/1 ou 10x 600x400	70	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	6483,75



233689



VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF 77L



- Convient pour la présentation et le service des aliments congelés jusqu'à 4 heures maximum.
- Ne convient pas pour conserver des produits congelés à long terme.
- Construction en inox de haute qualité, équipé avec un couvercle en triple verre et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient à 8 conteneurs GN 1/6 GN ou 4 conteneurs GN 1/3, convient aux conteneurs de 150 mm de hauteur ; GN non inclus.
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Classe climatique: 4.
- Etiquette-énergie: E (A-G).

code	plage	V	W	mm	€
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305	1137,50



233672



Voir la vidéo



VITRINE DE TABLE À SALADE 67L, ARKTIC

- Construction en inox, équipé avec un couvercle en verre courbé et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcé et dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient à 8 conteneurs GN 1/6 GN ou 4 conteneurs GN 1/3, convient aux conteneurs de 150 mm de hauteur ; GN non inclus.
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: 4.
- Etiquette-énergie: C (A-G).

code	plage	V	W	mm	€
233672	0/3°C	230	105	767x612x(H)328	865,05



233757



VITRINE SUSHI 5X GN 1/3 ARKTIC

- Construction en inox avec une couche blanche, équipé avec double vitrage et un couvercle vitré arrondi.
- Accès par deux portes coulissantes à l'arrière ou par le couvercle vitré arrondi.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour 5 plateaux GN 1/3.
- Avec éclairage LED et évaporateur dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numérique.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: 3.

code	plage	V	W	mm	€
233757	3/7°C	230	160	1307x450x(H)330	865,05



VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE



Modèle de
comptoir



233702



233719



VITRINE DE PRÉSENTATION

- Construction en inox, équipé avec double vitrage arrondi devant et vitres sur les côtés.
- Accès par deux portes coulissantes à l'arrière.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- 2 étagères chromées comprises.
- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichages numériques.
- Plage de température: 2°/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Etiquette-énergie: B (A-G).

code	litres	V	W	mm	€
233702	120	230	160	686x568x(H)686	947,90
233719	160	230	160	850x568x(H)686	1061,15

Refroidissement par
ventilation forcé



Voir la vidéo



Ecran numérique

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Arctic 
REFRIGÉRATION SINCE 1952

- Construction en inox avec une couche de peinture équipé de double vitrage.
- Équipé d'un compresseur à inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Une conduite d'air à l'extérieur de la vitre souffle de l'air sur la vitre pour éviter et évacuer la condensation.



Voir la vidéo

- Étagères résistants avec couche en PVC, réglables en hauteur.
- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: 4



233610



233627



233634



VITRINE DE TABLE, 58 LITRES, ARKTIC

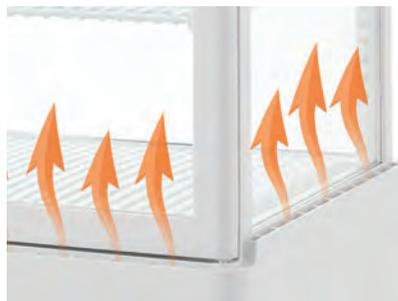
- 2 étagères.

code	-	V	W	mm	€
233610	blanc	230	170	452x406x(H)816	582,30
233627	noir	230	170	452x406x(H)816	582,30

VITRINE DE TABLE, 68 LITRES, ARKTIC

- 3 étagères.

code	-	V	W	mm	€
233634	blanc	230	170	452x406x(H)891	614,80
233238	noir	230	170	452x406x(H)891	614,80



Pieds ajustables Une conduite d'air à l'extérieur de la vitre afin d'éviter et d'évacuer la condensation



Équipé avec double vitrage et une porte facile à ouvrir



Thermostat et écran d'affichage numériques



Pieds ajustables



Lumière intérieure dans le plafond



Éclairage LED





233641



233658



233665



VITRINE DE TABLE, 78 LITRES, ARKTIC

- 3 étagères.

code	-	V	W	mm	€
233641	□ blanc	230	170	452x406x(H)966	641,90
233658	■ noir	230	170	452x406x(H)966	641,90

VITRINE DE TABLE GRAND MODÈLE, 98 LITRES, ARKTIC

- 4 étagères.

code	-	V	W	mm	€
233665	□ blanc	230	210	452x406x(H)1116	698,75
233269	■ noir	230	210	452x406x(H)1116	698,75

VITRINE RÉFRIGÉRÉE, 270 LITRES

- 5 étagères.

- Avec roulettes dont 2 avec freins.

- Etiquette-énergie: C (A-G).

- Plage de température: 2/8°C.

- Liquide de refroidissement: R290.

code	-	V	W	mm	€
233696	□ blanc	230	290	556x526x(H)1913	1435,40
233290	■ noir	230	290	556x526x(H)1913	1511,25



4 roulettes, dont 2 pivotantes
(233696 and 233290)



Équipé avec double vitrage
et une porte courbée facile à ouvrir



233696





233825



233832



233276

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE RONDE 100L, ARKTIC

- Conçu en inox et en double vitrage en verre trempé.
- Accessible par porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur est placé sous la chambre.
- Équipé avec 3 étagères en verre ajustables.
- Éclairage LED de deux côtés.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 2/6°C.
- Classe climatique: 6.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Etiquette-énergie: C (A-G).

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE RONDE 360L, ARKTIC

- Conçu en inox et en double vitrage en verre trempé.
- Accessible par porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur est placé sous la chambre.
- Équipé avec 4 étagères en verre ajustables.
- Éclairage LED de deux côtés.
- Avec 5 roulettes donc 2 avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 2/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Etiquette-énergie: C (A-G).

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

- Conçu en inox et équipé de triple vitrage.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Livré avec 3 étagères chromées ajustables.
- Éclairage LED dans les 4 montants.
- Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 2/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Etiquette-énergie: C (A-G).

code	litres	V	W	mm	€
233825	100	230	210	ø480x(H)1030	1081,70

code	litres	V	W	mm	€
233832	360	230	460	ø680x(H)1750	3195,85

code	litres	V	W	mm	€
233276	400	230	495	650x650x(H)1908	3027,90

C A
↑
G



233306

C A
↑
G



233337

VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC 3 ÉTAGÈRES INCLINÉES ARKTIC

- Équipé avec 3 étagères en verre ajustables et légèrement inclinées.
- Etiquette-énergie: C (A-G).

code	litres	V	W	mm	€
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	2811,25
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	3027,90
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	3737,50

VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC 2 ÉTAGÈRES

- Équipé avec 2 étagères en verre ajustables.
- Etiquette-énergie: C (A-G).

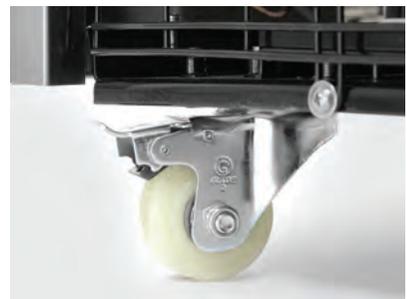
code	litres	V	W	mm	€
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	2654,15
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	3136,25
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	3786,25
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	4111,25



Éclairage LED



Régulateur de température électronique



4 roulettes

ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS

- Construction avec peinture poudre, chambre en aluminium estampé, porte verrouillable en plastique vitré avec verre renforcé.
- Refroidissement par ventilation forcé et dégivrage automatique, le compresseur est placé sous la chambre.

- Éclairage LED à l'intérieur.
- Écran d'affichage et réglage de température numérique.
- Équipé avec 4 pieds antidérapants ajustables.
- Liquide de refroidissement: R600a.

Arktic 
REFRIGERATION SINCE 1952



1-porte

code 233900

capacité 93 L

dimensions 500x500x(H)900 mm

étagères 2 étagères chromées

plage 2/10°C

liquide de refroidissement R600a

étiquette énergétique D

puissance/tension 130 W/230 V

€ 622,90



double portes

code 235829

capacité 180 L

dimensions 900x500x(H)900 mm

étagères 4 étagères chromées

plage 2/10°C

liquide de refroidissement R600a

étiquette énergétique D

puissance/tension 160 W/230 V

€ 947,90



portes coulissantes

code 233917

capacité 197 L

dimensions 900x500x(H)900 mm

étagères 4 étagères chromées

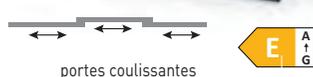
plage 2/10°C

liquide de refroidissement R600a

étiquette énergétique E

puissance/tension 220 W/230 V

€ 947,90



portes coulissantes

code 235836

capacité 303 L

dimensions 1335x500x(H)900 mm

étagères 6 étagères chromées

plage 2/10°C

liquide de refroidissement R600a

étiquette énergétique E

puissance/tension 215 W/230 V

€ 1327,10



1-porte

code 233924

capacité 287 L

dimensions 600x515x(H)1820 mm

étagères 5 étagères chromées

plage 2/10°C

liquide de refroidissement R600a

étiquette énergétique E

puissance/tension 240 W/230 V

€ 1272,90



double portes

code 233931

capacité 448 L

dimensions 900x515x(H)1820 mm

étagères 10 étagères chromées

plage 2/10°C

liquide de refroidissement R600a

étiquette énergétique E

puissance/tension 300 W/230 V

€ 1787,50



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES AVEC CAISSON LUMINEUX

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952



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

- Avec éclairage LED dans la chambre et dans le caisson lumineux.
- Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Régulateur température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: N-ST.



E A ↑ G

233788



F A ↑ G

233795

	porte vitré	double porte
code	233788	233795
capacité	313 L	618 L
dimensions	620x669x(H)1965 mm	1120x595x(H)1965 mm
étagères	4 étagères couvert en PVC ajustables	8 étagères couvert en PVC ajustables
dimensions de l'étagère	498x442x(H)26 mm	442x498x(H)26 mm
plage	2/10°C	2/10°C
liquide de refroidissement	R600a	R290
étiquette énergétique	E	F
puissance/tension	300 W/230 V	400 W/230 V
€	1294,60	2052,90

Eclairage LED dans le caisson lumineux



Eclairage LED dans la chambre



Étagères couvert en PVC ajustables



Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins



CAVES À VIN DOUBLE ZONE

- La double zone permet de programmer 2 températures différentes dans les 2 zones.
- Extérieur noir, porte vitré sans bordures avec une poignée en inox élégant.
- Refroidissement par ventilation forcé, compresseur placé derrière la chambre.
- Avec éclairage LED dans le plafond.



- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Peut être programmé en Celsius ou Fahrenheit.
- 4 pieds ajustables antidérapants.

LA TEMPÉRATURE IDÉALE DE QUELQUES VINS (DES VINS ROUGES AUX VINS BLANCS) :

Température	Types de vin
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



code	237588	237557	237564	237595
capacité	133 L jusqu'à 46 bouteilles de vin	232 L jusqu'à 72 bouteilles de vin	387 L jusqu'à 135 bouteilles de vin	447 L jusqu'à 160 bouteilles de vin
dimensions	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
étagères	5 bois	9 bois	13 bois	15 bois
plage	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a	R600a
étiquette énergétique	G	G	G	G
classe climatique	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
puissance/tension	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
€	1081,70	1294,60	1760,40	1944,60



233412



VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF 90L

- Intérieur fait de Polystyrène avec une haute résistance aux chocs (HIPS : High Impact Polystyrène) et Polypropylène.
- Extérieur fait en acier peint.
- La porte verrouillable est équipée d'un triple vitrage et un élément chauffant pour éviter de s'embuer.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec 3 étagères avec couche en PVC ajustables.
- Avec lumière LED en haut du congélateur.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Etiquette-énergie: D (A-G).



code	plage	V	W	mm	€
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	969,60

PLATEAUX DE PRÉSENTATION ALUMINIUM



PLATEAU DE PRÉSENTATION POUR CONFISERIE



code	mm	€
808504	400x300x(H)20	13,55
808511	600x400x(H)20	17,90



PLATEAU DE PRÉSENTATION COULEUR OR



code	mm	€
808566	400x300x(H)20	22,70
808573	600x400x(H)20	28,70

PLATEAUX POUR VITRINES EN MÉLAMINE



568200

BAC À VIANDE - Mélatine noir.



code	mm	€
568101	290x160x(H)35	10,55
568200	350x250x(H)40	20,55
568309	420x280x(H)60	32,45



568507

BAC À VIANDE - Mélatine noir.



code	mm	€
568408	290x160x(H)60	13,80
568507	300x190x(H)80	18,95



568804

BAC À VIANDE - Mélatine noir.



code	mm	€
568804	280x210x(H)60	26,55



569108

PLATEAU DE PRÉSENTATION - Mélatine noir.



code	mm	€
569009	270x210x(H)17	11,85
569016	300x150x(H)17	10,80
569108	300x190x(H)17	12,20
569207	350x240x(H)17	16,20

PLATEAUX POUR VITRINES EN INOX



407202

PLATEAU DE PRÉSENTATION

- Avec pieds.



code	mm	€
407202	240x170	9,70



407400

PLATEAU DE PRÉSENTATION

- Ne convient pas aux températures élevées



code	mm	€
407400	345x245	20,55



408308

PLATEAU DE PRÉSENTATION



code	mm	€
408308	310x230	11,85



508206

BAC À VIANDE



code	mm	€
508107	260x200x(H)48	17,30
508206	310x240x(H)48	23,80



429419

DISTRIBUTEUR DE PETITS PAINS

- Pour 7 petits pains.



code	mm	€
429419	475x105x(H)60	17,30



429457

SUPPORT POUR TACO



code	-	mm	€
429440	2 fentes	135x115x(H)50	7,55
429457	4 fentes	225x115x(H)50	11,10



15x GN 1/1

15x 600x400



7x GN 1/1



810668

810613

810651

RANGEMENT & TRANSPORT



CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 7 X GN 1/1

- Conçu pour des bacs et plateaux GN 1/1 - espacement 80 mm.
- Avec plan de travail.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins.
- GN 1/1 - 530x325 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
810668	380x550x(H)925	183,65

CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 15 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- livré démonté.

code	mm	€
810613	615x450x(H)1695	246,45

CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15X 600X400

- 600x400 mm avec 15 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.

code	mm	€
810651	690x515x(H)1695	284,40



Deux roulettes avec freins



Equipé d'un système de verrouillage facile



30x GN 1/1



810576

NEW

CHARIOT PORTE-PLATEAUX DOUBLE - 30 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 30 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Équipé de quatre roulettes dont deux avec frein.
- Livraison à plat.

code	mm	€
810576	740x550x(H)1730	389,45

15x GN 1/1



810606



Les chariots peuvent être poussés 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 poussés l'un dans l'autre afin de gagner de la place de rangement.
- GN 1/1 avec 15 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.

code	mm	€
810606	742x570x(H)1700	302,80

12x GN 1/1



810569



NEW

CHARIOT PORTE-PLATEAUX DOUBLE - 12 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 12 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Équipé de quatre roulettes dont deux avec frein.
- Charge limite du chariot 200 kg avec un poids uniformément réparti.
- Livraison à plat.

code	mm	€
810569	740x550x(H)1940	243,75



810002

810101

CHARIOT DE SERVICE

- En inox.
- Comporte 2 étagères avec revêtement antibruit sur le dessous.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein équipés de protections d'angle.
- Distance entre les plateaux 550 mm.
- Plan de travail 830x510 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
810002	910x590x(H)950	140,30

CHARIOT DE SERVICE

- Fait en inox.
- Comporte 3 étagères avec revêtement antibruit sur le dessous.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipés de protections d'angle.
- La distance entre les plateaux est 295 mm.
- Plan de travail 830x510 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
810101	910x590x(H)950	172,80

NEW

811320



810224

CHARIOT DE SERVICE NOIR MAT

- Fait en inox avec une finition noir mat.
- Comporte 3 étagères avec revêtement antibruit sur le dessous.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipés de protections d'angle.
- La distance entre les plateaux est 295 mm.
- Plan de travail 830x510 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
811320	910x590x(H)950	215,05

CHARIOT DE SERVICE ULTRA-RÉSISTANT

- Fait en inox, soudé pour plus de résistance.
- Équipé avec 3 étagères.
- Charge maximale par plateau 80 kg.
- Équipé avec 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.

code	mm	€
810224	800x500x(H)850	473,95



CHARIOT DE SERVICE AVEC 4 ÉTAGÈRES

- Fait en inox.
- Équipé de 4 étagères.
- Avec 4 roulettes, dont 2 avec frein, équipées d'une protection d'angle.
- Livraison à plat.

code	mm	€
810118	910x590x(H)1260	213,95

CHARIOT DE SERVICE AVEC 5 ÉTAGÈRES

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

code	mm	€
810125	910x590x(H)1560	281,15



CHARIOT DE SERVICE EN POLYPROPYLÈNE

- En polypropylène.
- Comporte 3 étagères.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipés de protections d'angle.
- La distance entre les étagères est de 340 mm.
- Plan de travail 615x400 mm.

code	mm	€
810200	800x410x(H)950	151,15



CHARIOT PORTE-ASSIETTES

- Assure le transport en toute sécurité de la vaisselle.
- Les séparations mobiles en polyéthylène permettent de ranger une grande variété des assiettes.
- Une conception robuste fait en polyéthylène pour prévenir la vaisselle contre des ébréchures ou cassures.
- Nombre de colonnes: 6 Nombre de assiettes par colonne: 50 Roulettes résistants pour un sol inégal, ne marquent pas même si chargé complètement.
- 2 roulettes avec freins de Ø 10 mm, et 2 grand roulettes de Ø 20 mm.
- Résistant aux chocs et impacts.
- Antirouille.
- Livré avec housse de protection en vinyle pour être conforme à la réglementation sanitaire.
- Convient aux assiettes avec un diamètre de Ø 170 à Ø 330 mm.



Livré avec housse de protection en vinyle pour un stockage hygiénique



Jusqu'à 50 assiettes par pile



2 roulettes avec freins
Ø 115

**Exemples de combinaisons**

4x Ø230-335 mm



6x Ø118-230 mm



4x Ø115 mm
2x Ø140 mm
2x Ø230 mm



5x Ø128 mm
2x Ø231 mm



5x Ø102 mm
2x Ø334 mm



871102

PANIER À COUVERT

- 8 compartiments avec poignées.



code	mm	€
871102	425x205x(H)150	15,70



552001

BAC À DÉBARRASSER

- Gris - avec poignées.



code	mm	€
552001	555x410x(H)130	10,80



871300

PANIER À COUVERT

code	mm	€
871300	110x110x(H)140	2,55



871324

PANIER À COUVERT

code	mm	€
871324	125x84x(H)135	3,80



CONTENEUR ISOLÉ À GLACE - 110 L

- Idéal pour le transport à longue distance des glaçons.
- Permet de conserver la glace dans des bars mobiles au bord des piscines, mers ou lacs.
- Fait en polyéthylène solide et résistant aux chocs et impacts.
- Équipé d'une mousse d'isolation épaisse afin de maintenir la température de la glace le plus longtemps possible.
- Paroi intérieure résistant aux éraflures et rayures.
- Poignée ergonomique intégrée.
- Deux grandes roulettes (Ø 20 mm) qui conviennent pour un sol inégal et 2 roulettes (Ø 10 mm) avec frein.
- Tuyau d'écoulement profilé pour la glace fondue dans la chambre, avec robinet.
- Robinet, cuillère à glace et égouttoir inclus (robinet est à 90 mm du sol).



877883



Bac égouttoir



2 roulettes pivotantes avec freins



Robinet de vidange



Pelle

code	litres	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	853,15



CHARIOT ALIMENTS SECS

- Utile dans tous les grandes cuisines pour stocker, transporter et mesurer rapidement des quantités d'aliments secs comme farine, sucre, sel, légumes, riz.
- Fait en une pièce, structure solide et ferme en polyéthylène.
- Le chariot est facile à nettoyer grâce aux coins arrondis et les parois intérieurs lisses.
- Emplacement pour la pelle dans le haut du chariot.
- Couvercle transparent en polycarbonate afin d'identifier facilement le produit et la quantité.
- 4 roulettes larges en caoutchouc Ø 75 mm, dont 2 roulettes avec freins pour faciliter le transport.
- Hauteur ergonomique de 71 cm, parfait pour le placer sous la table de travail.

code	litres	mm	€
877913	81	333x743x(H)711	230,20
877920	98	394x755x(H)735	270,30



877920



Pelle

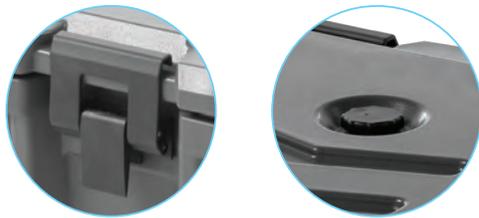


Couvercle transparent



4 roulettes pivotantes





4 agrafes

Valve



empilable

Exemples de combinaisons



1x GN 1/1



2x GN 1/2

2x GN 1/4
1x GN 1/21x GN 2/3
1x GN 1/3

3x GN 1/3



4x GN 1/4

2x GN 1/6
2x GN 1/3

6x GN 1/6

AMER★BOX

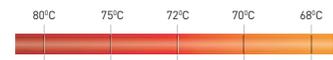
**CONTENEUR ISOTHERME GN 1/1 À CHARGEMENT PAR LE HAUT**

- Fait en polyéthylène HDPE.
- Paroi double remplie de mousse en polyuréthane afin d'obtenir la meilleure isolation possible et ainsi de maintenir la température des aliments.
- Couvercle hermétique avec 4 agrafes fait en fibre de nylon résistant.

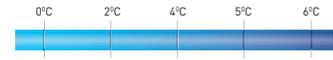
code	mm int.	mm	€
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	243,75

Evolution des températures

Chaud

Température
initiale

Froid

Température
initiale**CONTENEUR ISOTHERME À LIQUIDE AVEC ROBINET**

- Idéal pour stocker, transporter et servir les boissons chaudes ou froides.
- Fait en polyéthylène solide LDPE (basse densité).
- Isolation par mousse de polyuréthane de haute qualité.
- 4 agrafes robustes, largeur 25 mm, afin de pouvoir ouvrir et fermer le couvercle facilement et rapidement.
- Poignées confortables pour le transport.

- Distance du robinet par rapport au sol: 95 mm.
- Robinet encastré - protège contre les endommagements lors du transport.
- Livré avec étiquettes collantes pour identifier les boissons.
- Clapet de décompression pour ouvrir le couvercle plus facilement.
- Résistant aux chocs et impacts.
- Chambre arrondi avec rainures qui guident le liquide vers le robinet.

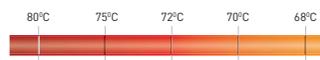


877869

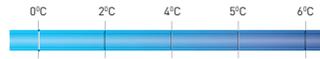
Emplacement pour étiquette

Evolution des températures

Chaud

Température
initiale

Froid

Température
initiale4 agrafes
robustes

877876

code	litres	mm	€
877869	9,4	230x420x(H)470	172,80
877876	18	230x420x(H)620	215,05

877814

AMER★BOX

877821

2 roulettes
pivotantes
avec freins

Valve



Porte avec joint

Evolution des températures

Chaud

80°C 75°C 72°C 70°C 68°C

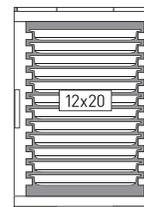
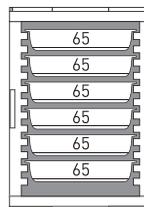
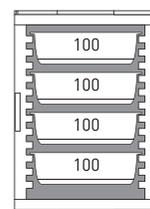
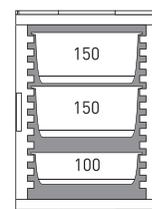
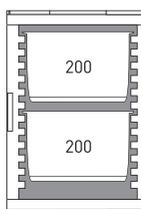
Température
initiale

Froid

0°C 2°C 4°C 5°C 6°C

Température
initiale

Exemples de combinaisons

**CONTENEUR ISOTHERME 2X GN 1/1 200**

- Double paroi en polyéthylène isolé LDPE - résistant aux chocs.
- Convient au chaud et froid.
- Avec 2 poignées robustes pour le transporter.
- Glissières pré-formés intégrés dans le paroi de la chambre.
- Dimensions intérieures: 335x533x(H)590 mm.
- Convient aux bacs GN 1/1.
- 12 Bacs GN - profondeur 10 mm
- 6 Bacs GN - profondeur 65 mm
- 4 Bacs GN - profondeur 100 mm
- 3 Bacs GN - profondeur 150 mm
- 2 Bacs GN - profondeur 200 mm

code	mm int.	mm	€
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	376,45

TROLLEY POUR CONTENEUR ISOTHERME

code	mm	€
877821	530x710x(H)230	151,15

ceinture incluse



THERMO CHARGEUR FRONTAL

5x GN 1/1



707661



THERMO BOX TRAITEUR

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

code	litres	mm int.	mm	€
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	134,05

Rentre parfaitement sur une Euro palette - 4 conteneurs par couche

Exemples de combinaisons



RANGEMENT & TRANSPORT

707784



707845



ELEMENT CHAUFFANT

- Peut être chauffé jusqu'à 90°C.
- Pour chauffer l'élément, placez le sur une plaque en inox ou dans un bac en inox et mettez le dans un four en convection à 90°C maximum pendant 40 minutes maximum.

code	GN	mm	€
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	25,95
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	46,05

707760



707753



ELÉMENT RÉFRIGÉRANT NÉGATIF

- Pour un usage dans les thermobox, maintient la température entre - 12° et - 10°C pendant 3 à 4 heures, grâce à la plaque eutectique.
- Avant utilisation: congeler à - 18°C pendant 24 heures ou jusqu'à que cela soit complètement gelé.
- Vous pouvez vérifier par secouer l'élément et si vous n'entendez rien et si cela ne bouge pas, il est prêt pour l'utilisation.

code	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	30,30
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	18,35



THERMO BOX TRAITEUR

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

code	litres	mm int.	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	242,60



707999



Exemples de combinaisons



707777

707821



ELEMENT RÉFRIGÉRANT

- Pour un usage dans les thermobox, maintient la température entre 0 et 4°C pendant 3 à 4 heures, grâce à la plaque eutectique.
- Avant utilisation: congeler à - 18°C pendant 24 heures ou jusqu'à que cela soit complètement gelé.
- Vous pouvez vérifier par secouer l'élément et si vous n'entendez rien et si cela ne bouge pas, il est prêt pour l'utilisation.

code	GN	mm	€
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	17,60
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	27,05



209509

PLAQUE CHAUFFE-PLAT

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



code	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)30	191,20

Avec poignées ergonomiques pour le transport



707968



707975

THERMOBOX PROFI LINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids.
- Résiste à des températures de -20°C à +110°C.
- Equipé de poignées-cavités latérales.

code	litres	mm int.	mm	€
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	38,95
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	36,55
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	44,15
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	59,55
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	74,20

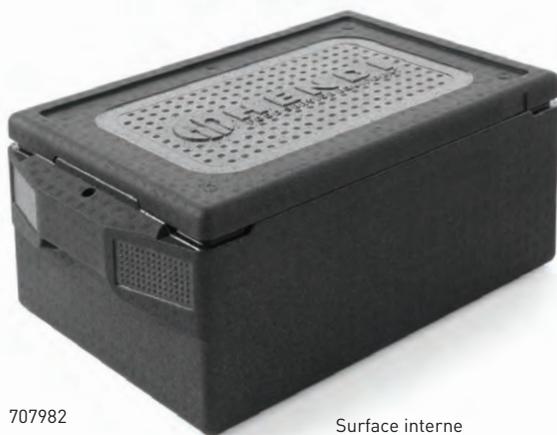


707814

ADAPTATEUR DE REFROIDISSEMENT EPP GN 1/1

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

code	mm	€
707814	600x400x(H)85	23,00



707982

Surface interne extrêmement lisse

THERMOBOX PROFI LINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids.
- Un revêtement spécial soudé à chaud assure le renforcement du matériel, facilite le nettoyage et prolonge de manière significative la durée de vie du conteneur.
- Conteneur thermo-isolant peut contenir les plats même jusqu'à la taille Gastro Norm 1/1.
- Les conteneurs ont une construction fermée ce qui assure une excellente isolation même jusqu'à 50% plus efficace que les autres conteneurs thermo-isolants HENDI.
- Résistant à des températures de -20°C à 110°C.
- Poignées pratiques faisant une partie intégrale du conteneur facilitent son transport.
- Conteneurs thermo-isolants sont empilables dans des versions avec et sans couvercle.

code	litres	mm int.	mm	€
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	78,25



Structure très résistante et élastique



Poignées ergonomiques pour le transport



Fente prévue pour une ouverture facile





Grâce au diamètre identique il est plus facile de les empiler et transporter

6 loquets - idéal pour transporter des repas liquides



710203



Poignées ergonomiques

Du matériau flexible protège le conteneur et la surface contre des égratignures



Valve d'air



Couvercle double sécurisé avec un joint hermétique et équipé de 6 loquets



CONTENEUR ISOTHERME PORTABLE

- Conçu pour les établissements de restauration pour maintenir les aliments et les boissons au chaud pendant le transport.
- L'espace entre les parois est rempli d'un matériau isolant spécial, ce qui permet de maintenir la température pendant 6 à 8 heures.
- Le boîtier et le couvercle sont en acier AISI 430, finition satinée, épaisseur : 0,8 mm.
- Intérieur et couvercle du conteneur en acier AISI 304, épaisseur : 0,8 mm.
- Intérieur du conteneur en acier poli brillant, intérieur du couvercle satiné.
- Deux poignées ergonomiques, chacune fixée avec neuf points de soudure pour une manipulation en toute sécurité.
- Couvercle isotherme avec poignée et grande valve d'aération pour une ouverture facile.
- Joint en silicone épais, amovible - hygiénique.
- Couvercle muni de 6 loquets.
- Fond du conteneur équipé d'un anneau en caoutchouc noir fixé par des vis, qui facilite l'empilage des conteneurs et protège le conteneur ainsi que le support contre les dommages.
- Empilable - différents modèles jusqu'à 35 l.

Le vide entre les parois est rempli de matériau isolant spécial, qui maintient le chaud ou le froid des aliments pendant 6-8 heures



code	litres	mm	€
710104	10	ø330x(H)220	176,05
710203	20	ø330x(H)360	243,75
710302	35	ø330x(H)570	308,75



812266



812273

RANGEMENT & TRANSPORT



ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM POUR BACS GASTRONORMES

- Les bacs GN 1/1 rentrent directement entre les supports en aluminium.
- Structure en aluminium anodisé.
- Avec rayons en polypropylène, qui conviennent au lave-vaisselle.
- Facile à agrandir.
- Peut supporter 150 kg maximum si la charge est bien répartie sur toute la surface.

code		mm	€
812266		1120x355x(H)1685	281,15
812372	Crochet d'extension	15x42x(H)42	3,00



812280

ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM

- Frame en aluminium anodisé.
- Avec rayons en polypropylène, qui conviennent au lave-vaisselle.
- Facile à agrandir.
- Peut supporter 150 kg maximum si la charge est bien répartie sur toute la surface.
- Livré à plat.

code		mm	€
812273		1280x405x(H)1685	323,40
812280	Crochet d'extension	15x42x(H)42	3,00



812280

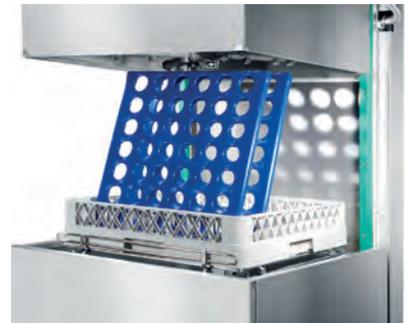
Facilement extensible

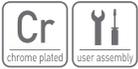


Les bacs GN 1/1 s'adaptent directement entre les supports en aluminium

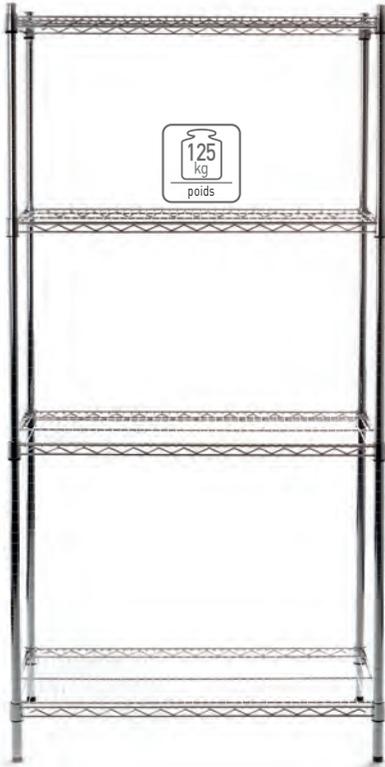


Etagères en plastique peuvent être lavés au lave-vaisselle

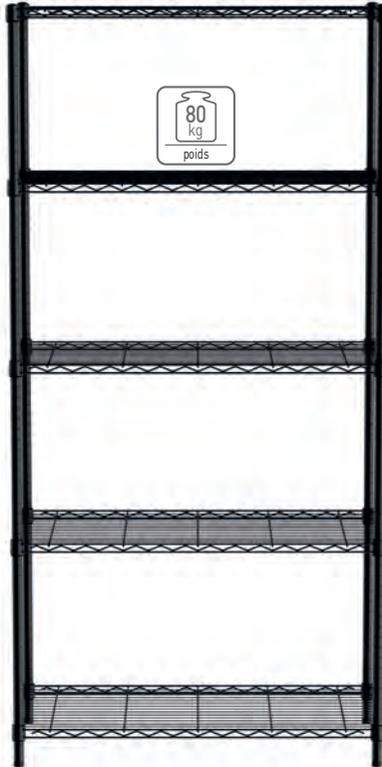




NEW



812259



812990



812204

RAYONNAGE ULTRA-RÉSISTANT

- 4 plateaux réglables.
- Max. poids par plateau 125 kg.
- Equipé des pieds réglables.
- En fer chromé.

code	mm	€
812259	910x455x(H)1830	145,70

RAYONNAGE AVEC 5 ÉTAGÈRES

- Charge maximum par étagère 80 kg.
- Équipé de pieds réglables.
- Fait en acier chromé.

code	couleur	mm	€
812990	Noir	910x455x(H)1830	140,30
812204	Chrome	910x455x(H)1830	135,40



CHARIOT PLATEFORME

- Malgré le poids léger du chariot, il peut porter jusqu'à 150 kg.
- Pliable pour le transporter facilement.
- Avec 2 roulettes pivotantes.

code	mm	€
810514	730x480x(H)825	138,15



Pliable afin de minimiser le volume pour le transport

810514

Meuble en acier inoxydable à monter soi-même.

Fixation rapide et facile.

Emballage compact - frais d'expédition réduits.



DE RÉGLAGE AVEC UN CLÉ
HEXAGONALE
POUR UN MONTAGE RAPIDE



FIXATION SOLIDE DES PIEDS
À L'AIDE DE DEUX VIS



MISE À NIVEAU STABLE
ET RÉGLAGE DE LA HAUTEUR





RACKS DE STOCKAGE AVEC 4 ÉTAGÈRES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430
- Pieds constitués de profilés de 30 x 30 mm
- Épaules renforcées par un profilé en acier
- Charge maximale approximative par étagère - 70 kg/m²
- Pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas

code	mm	€
812501	600x400x(H)1800	323,40
812518	800x400x(H)1800	381,90
812525	1000x400x(H)1800	411,15
812532	1000x500x(H)1800	446,90
812549	1200x500x(H)1800	487,50
812556	1000x600x(H)1800	487,50
812563	1200x600x(H)1800	519,45



812525



816486

ÉTAGÈRE MURALE AVEC 2 SUPPORTS EN ACIER

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Charge maximale approximative par étagère - 25 kg/m².
- Le dossier de 30 mm empêche les produits de tomber.
- Livré avec 2 supports en acier pour le montage mural.



code	mm	€
816486	800x300x(H)250	100,20
816493	1000x300x(H)250	111,05
816509	1200x300x(H)250	118,65
816516	1400x300x(H)250	129,45



811726

DOUBLE ÉTAGÈRE MURALE RÉGLABLE, AVEC DEUX SUPPORTS EN ACIER

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.
- Le dossier empêche les marchandises de tomber.
- Étagère amovible à surface lisse pour un nettoyage facile.
- Charge maximale par étagère (à condition que la charge soit répartie uniformément) : 25 kg.
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Livré avec deux supports en acier pour le montage mural.



code	mm	€
PROFONDEUR 300 MM		
811771	800x300x(H)600	181,45
811726	1000x300x(H)600	197,70
811733	1200x300x(H)600	225,30
811740	1400x300x(H)600	230,20
PROFONDEUR 400 MM		
816592	1000x400x(H)600	289,80

AUTO-ASSEMBLAGE DES TABLES DE TRAVAIL



- En acier inoxydable AISI 430.
- Pour l'auto-assemblage.
- Pieds en profilés de 40x40 mm.
- Plan de travail rempli par le dessous avec une planche laminée imperméable qui renforce l'article et forme une couche insonorisante.
- Pieds réglables -25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas.



811511



811467

TABLE DE TRAVAIL ULTRA-RÉSISTANT AVEC ÉTAGÈRE

- Étagère métallique en acier montée à 200 mm, non réglable.
- Charge maximale approximative par plan de travail et par étagère - 70 kg/m².

code	mm	€
AVEC ÉTAGÈRE, PROFONDEUR 600 MM		
811511	1000x600x(H)850	322,30
811528	1200x600x(H)850	346,15
811535	1400x600x(H)850	371,05
811542	1600x600x(H)850	403,55
811559	1800x600x(H)850	446,90
AVEC ÉTAGÈRE, PROFONDEUR 700 MM		
810705	1000x700x(H)850	400,30
810712	1200x700x(H)850	431,70
810729	1400x700x(H)850	468,55
810736	1600x700x(H)850	503,75
810743	1800x700x(H)850	540,05

TABLE DE TRAVAIL MURALE AVEC DOSSERET ET ÉTAGÈRE

- Étagère métallique en acier montée à 200 mm, non réglable.
- Charge maximale approximative par plan de travail et par étagère - 70 kg/m².

code	mm	€
PROFONDEUR 600 MM		
811450	800x600x(H)850	323,40
811467	1000x600x(H)850	338,55
811474	1200x600x(H)850	378,65
811481	1400x600x(H)850	431,70
811498	1600x600x(H)850	460,40
811504	1800x600x(H)850	486,95
PROFONDEUR 700 MM		
812716	800x700x(H)850	400,30
812723	1000x700x(H)850	431,70
812730	1200x700x(H)850	460,40
812747	1400x700x(H)850	487,50
812754	1600x700x(H)850	514,60
812761	1800x700x(H)850	538,95



812440

TABLE DE TRAVAIL

- Plan de travail et étagère en acier inoxydable, étagère reliée aux pieds en acier inoxydable par un collier en aluminium.
- Pieds réglables en hauteur.
- Construction solide.
- Le plan de travail peut supporter une charge maximale de ±150 kg, l'étagère dessous peut supporter une charge maximale de ±120 kg.

code	mm	€
812440	1000x600x(H)880	230,20
812457	1200x600x(H)880	251,90
812464	1400x600x(H)880	289,80
812471	1600x600x(H)880	323,40
812488	1800x600x(H)880	373,75



TABLES D'ÉVIERS -VISSÉES



- Bols d'évier pressés à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable caractérisée par une haute résistance aux acides alimentaires et aux produits chimiques
- Bol d'évier soudé de manière transparente dans le plan de travail
- Dimensions de l'évier : 400x400x(H)250 mm
- Vidange compatible avec les pièges standard : Ø50 mm
- Ouverture du robinet Ø30 mm

- Plan de travail avec évidement de 10 mm pour empêcher l'eau de s'écouler
- Faites visser
- Pieds de profilés 40x40 mm
- La vissage arrière de 40 mm empêche les parois d'être colorées
- Les pieds se déplacent du mur de 50 mm pour assurer un montage mural facile
- Pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas



811870



811887

TABLE AVEC ÉVIER AVEC ÉTAGÈRE - À MONTER SOI-MÊME

- Étagère métallique en acier montée à 200 mm, non réglable.
- Charge maximale approximative par plan de travail et par étagère - 70 kg/m².

code	mm	emplacement de l'évier	€
PROFONDEUR 700 MM			
812938	1000x700x(H)850	sur la droite	593,15
812945	1000x700x(H)850	à gauche	592,05

TABLE DOUBLE ÉVIER AVEC ÉTAGÈRE - À MONTER

- Étagère métallique en acier montée à 200 mm, non réglable.
- Charge maximale approximative par plan de travail et par étagère - 70 kg/m².

code	mm	emplacement de l'évier	€
PROFONDEUR 600 MM			
811887	1000x600x(H)850	au milieu	644,60
PROFONDEUR 700 MM			
812969	1000x700x(H)850	au milieu	731,25

Plan de travail avec évidement de 10 mm pour empêcher l'eau de s'écouler



811818



ÉVIER

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 304).
- Prévu pour un montage mural.
- Dimensions internes 350x250x(H)100mm.
- Ouverture de Ø 35 mm pour le robinet, s'adapte au robinet HENDI 970522.
- Évacuation de Ø52 mm compatible avec les siphons standard

code	mm	€
811818	400x295x(H)145	170,65

TABLES BUDGET LINE - VISSÉES

- Construction robuste entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 430.
- Plan de travail renforcé par le bas avec un profilé longitudinal.
- Un dossier de 40 mm sur l'un des côtés de la table protège les murs des taches.
- Pieds faits de profilés de 40x40 mm.
- Étagère non réglable, distance du sol au bord inférieur de la l'étagère : 160 mm.



- La structure vissée facilite le démontage, rangement et le transport de la table.
- La table convient pour une utilisation intensive et les petits appareils peuvent être posés sur le plan de travail.
- Charge maximale approximative pour le plan de travail et l'étagère: 70 kg/m².
- Pieds réglables : +25/-5 mm.
- Livraison à plat pour un montage par soi-même.

NEW



811511



811467

TABLE DE TRAVAIL CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE BUDGET LINE - VISSÉE, PROFONDEUR : 600 MM

code	mm	€
817094	600x600x(H)850	270,30
817100	800x600x(H)850	295,20
817162	1000x600x(H)850	322,30
817179	1200x600x(H)850	343,95

TABLE DE TRAVAIL MURALE AVEC ÉTAGÈRE BUDGET LINE - VISSÉE, PROFONDEUR : 600 MM

code	mm	€
817223	600x600x(H)850	284,40
817261	800x600x(H)850	308,75
817278	1000x600x(H)850	333,15
817285	1200x600x(H)850	355,90

TABLES BUDGET LINE - VISSÉES

- Construction durable entièrement en acier inoxydable AISI 430.
- Dimensions évier: 400x400x(H)250 mm.
- 2 éviers, chacun formé à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable, soudés sans soudure au plan de travail.
- Évacuation de Ø50 mm compatible avec les siphons standard.
- Une ouverture spéciale pour l'installation d'un robinet de Ø30 mm.
- Un dossier de 40 mm sur l'un des côtés de la table protège les murs des taches.
- Étagère non réglable, distance du sol au bord inférieur de l'étagère : 160 mm.
- Pieds faits de profilés de 40x40 mm.
- La structure vissée facilite le démontage, rangement et le transport de la table.
- Équipement conçu pour les travaux effectués en cuisine.
- Charge maximale approximative pour le plan de travail : 70 kg/m².
- Pieds réglables : +25/-5 mm.



817032

TABLE AVEC ÉVIER DOUBLE ET ÉTAGÈRE BUDGET LINE - VISSÉE

code	mm	€
817032	1000x600x(H)850	606,15



ARMOIRES DE TABLE DE TRAVAIL MURALES – SOUDÉES

430
stainless steel

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430
- Soudé pour une durabilité et une stabilité élevées
- Plan de travail rempli par le dessous d'une planche laminée étanche qui renforce et insonorise l'article
- Charge maximale approximative par plan de travail - 70 kg/m²
- 40 mm backsplash empêche les murs d'être tachés
- Poignées de porte en plastique
- Corps de l'armoire déplacé du mur de 100 mm pour assurer un montage mural facile
- Hauteur des pieds : 160 mm, pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas



811658

TABLE D'ÉVIER AVEC ARMOIRE – SOUDÉE

430
stainless steel

- Bols d'évier pressés à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable caractérisée par une haute résistance aux acides alimentaires et aux produits chimiques.
- Bol d'évier soudé de manière transparente dans le plan de travail.
- Dimensions de l'évier : 400x400x(H)250 mm.
- Vidange compatible avec les siphons standard : Ø50 mm.
- Ouverture du taraud Ø30 mm.
- Plan de travail avec évidement de 10 mm pour empêcher l'eau de s'écouler.
- Soudé pour une durabilité et une stabilité élevées.
- Charge maximale approximative par plan de travail - 70 kg/m², 40 mm d'aspersion empêche la coloration des parois.
- Poignées de porte en plastique.
- Corps de l'armoire déplacé du mur de 100 mm, pas de paroi arrière pour assurer l'accès à l'eau et au raccordement aux eaux usées.
- Hauteur des pieds : 160 mm, pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas.



813690

TABLE DE TRAVAIL ARMOIRE MURALE AVEC PORTES COULISSANTES - SOUDÉE

- Portes coulissantes avec poignée verticale, toutes sur roulements à rouleaux.

code	mm	€
811641	800x600x(H)850	648,40
811658	1000x600x(H)850	714,45
811665	1200x600x(H)850	822,80
811672	1400x600x(H)850	865,05
811689	1600x600x(H)850	920,30

TABLE D'ÉVIER SIMPLE AVEC ARMOIRE – SOUDÉE

- Portes à charnière, charnières à gauche.
- Les portes sont maintenues fermées par des loquets magnétiques.

code	mm	€
1 VASQUE, PROFONDEUR 600 MM		
813522	600x600x(H)850	696,05
2 ÉVIERS, PROFONDEUR 700 MM		
813546	600x700x(H)850	736,15

TABLE DOUBLE ÉVIER AVEC ARMOIRE – SOUDÉE

- Portes coulissantes.

code	mm	€
813690	1000x600x(H)850	1081,70

NEW



976791

MOUSSE DÉGRAISSANTE

- Élimine en profondeur toutes les graisses, huiles et saletés des grills, des friteuses, des fours, des hottes aspirantes et des carreaux.
- Peut être utilisée sur toutes les surfaces lavables et résistantes aux alcalis.
- Ne convient pas aux surfaces en aluminium ou peintes!
- La mousse épaisse est idéale pour les surfaces verticales.

code	litres	€
976791	1	8,15

NEW304
stainless steel430
stainless steel

user assembly



811009



TABLE AVEC ÉVIER SIMPLE SANS FAÇADE BUDGET LINE

- Évier entièrement fait en acier inoxydable AISI 304.
- Hauteur de l'évier : 300 mm.
- Évacuation compatible avec les siphons standards : \varnothing 50 mm.
- Zone en relief en forme d'enveloppe - écoulement de l'eau vers le siphon.
- Une ouverture spéciale, située au centre, pour l'installation d'un robinet de \varnothing 30 mm.
- Un dossier de 40 mm sur un côté de la table permet de protéger les murs des taches et de l'humidité.
- Pieds faits de profilés en acier inoxydable AISI 430 de 40x40 mm.
- Distance entre le dossier et l'évier : 100 mm.
- La structure vissée facilite le démontage, rangement et le transport du meuble.
- Pieds réglables : +25/-5 mm.
- Version sans façades extérieures frontales et latérales.
- Livraison à plat pour un montage par soi-même (clé incluse).

code	mm	€
811009	800x600x(H)850	495,65
811023	1000x600x(H)850	540,05



NETTOYANT ACIER INOXYDABLE

- Nettoie toutes sortes de surfaces en acier inoxydable et en aluminium.
- Prêt à l'emploi, il suffit de vaporiser et d'essuyer.
- Livré dans un flacon pulvérisateur de 500 ml.
- Enlève les traces de doigts et a un effet antistatique.
- Après utilisation, les surfaces traitées sont résistantes à la saleté et à l'eau.

code	litres	€
976784	0.5	9,50

**NEW**

976784





813423



811207

TABLE D'ÉVIER SIMPLE - SOUDÉE

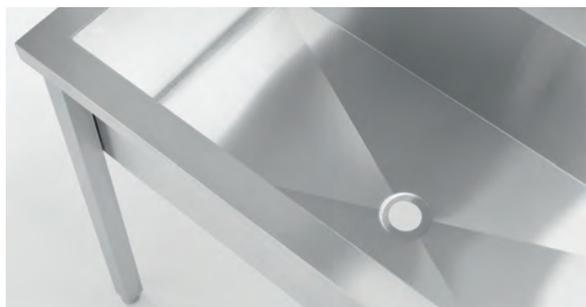
- Bac soudé, fabriqué en acier inoxydable AISI 304 pour une haute résistance aux acides alimentaires et aux produits chimiques.
- Zone en relief en forme d'enveloppe - évacuation vers le siphon.
- Évacuation compatible avec les siphons standards : ø50 mm.
- Dossieret de 40 mm pour empêcher l'eau de déborder.
- Cadre et corps en acier standard AISI 430, dimensions 40x40 mm.
- Façade frontale - en acier AISI 430.
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Pieds réglables : +25/-5 mm.
- Ouverture pour robinet : ø30 mm.

code	mm	taille du bassin (mm)	€
BASSIN SIMPLE, PROFONDEUR 600 MM, LA TAILLE 300 MM			
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	468,55
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	519,45
BASSIN SIMPLE, PROFONDEUR 700 MM, LA TAILLE 300 MM			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	555,20
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	600,70

ARMOIRE MURALE AVEC PORTES COULISSANTES - SOUDÉE

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 430).
- Les portes coulissantes empêchent de se cogner la tête.
- Poignées de porte en plastique pour une ouverture/fermeture et un nettoyage facile.
- Capacité de charge maximale par étagère : 70 kg/m², à condition que la charge soit répartie uniformément.
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Livré avec des supports spéciaux pour montage mural.

code	mm	€
PROFONDEUR 300 MM		
814154	800x300x(H)600	411,15
811207	1000x300x(H)600	479,40
PROFONDEUR 400 MM		
814178	800x400x(H)600	460,40
814185	1000x400x(H)600	508,65
811214	1200x400x(H)600	549,80





231777



231760

TABLE DE CHARGEMENT POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ÉVIER

- En inox résistant avec des profilés pour le guidage des casiers d'une largeur de 510 mm, dossier et évier intégré (400x400 mm).
- Équipe avec une fermeture pour les lave-vaisselle à capot.
- Les pieds sont réglables en hauteur afin d'assurer une installation à niveau.
- Livré à plat, montage nécessaire.
- 2 versions disponibles pour installation à gauche ou à droite.

code		mm	€
231777	côté gauche	1200x700x(H)850	648,40
231791	côté droit	1200x700x(H)850	648,40

TABLE DE DÉCHARGE POUR LAVE-VAISSELLE

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

code		mm	€
231760	côté gauche	1000x700x(H)850	514,60
231784	côté droit	1000x700x(H)850	514,60



815786



TABLES MOBILES AVEC ÉTAGÈRE

- En acier inoxydable AISI 430.
- Pieds constitués de profils de 40 x 40 mm.
- Plan de travail rempli par le dessous avec une planche laminée imperméable qui renforce et insonorise l'article.
- Étagère métallique en acier montée à 200 mm, non réglable.
- Charge maximale approximative par plan de travail et par étagère - 70 kg/m².
- Le plan de travail sans backsplash permet à l'utilisateur d'utiliser la table où qu'il se trouve. 4 roulettes pivotantes peu bruyantes Ø125 mm, dont deux équipées d'un frein

code	mm	€
815793	1200x600x(H)850	525,40



812044



SUPPORT POUR MARMITES

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 430).
- La construction soudée robuste garantit la stabilité et la grande durabilité du support.
- Plan de travail renforcé par un profilé en acier.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Charge maximale approximative par plan de travail (avec une répartition uniforme) : 100 kg/m².

code	mm	€
815151	500x500x(H)450	181,45
812044	550x550x(H)450	189,60

PLACARD PASSE-PLATS AVEC SÉPARATION ET PORTES COULISSANTES

- Fait en acier inoxydable durable (AISI 430).
- 2 étagères amovibles non réglables
- 2 étagères fixes (étagère inférieure et centrale).
- 8 portes coulissantes

- Charge maximale approximative par étagère - 70 kg/m².
- Les pieds sont réglables en hauteur (-5/+25 mm) pour garantir une installation à niveau.
- Livraison à plat, montage nécessaire.



811108



812402

PLACARD PASSE-PLATS AVEC SÉPARATION ET PORTES COULISSANTES

- Fait en acier inoxydable durable (AISI 430).
- Équipé de 2 étagères amovibles non réglables et de 2 étagères fixes (étagère inférieure et centrale).
- Équipé de 8 portes coulissantes avec poignée verticale, toutes sur roulements à rouleaux.
- Les pieds sont réglables en hauteur (-5/+25 mm) pour garantir une installation à niveau.
- Livraison à plat, montage nécessaire.

PLACARD PASSE-PLATS AVEC SÉPARATION ET PORTES COULISSANTES

- Fait en acier inoxydable durable (AISI 430).
- Équipé de 2 étagères amovibles non réglables et de 2 étagères fixes (étagère inférieure et centrale).
- Équipé de 4 portes coulissantes avec poignée verticale, toutes sur roulements à rouleaux.
- Les pieds sont réglables en hauteur (-5/+25 mm) pour garantir une installation à niveau.
- Livraison à plat, montage nécessaire.

code	mm	€
811634	800x500x(H)1800	1543,75
811108	1000x600x(H)1800	1731,70

code	mm	€
812402	800x700x(H)1800	1489,60

HOTTE ASPIRANTE MURALE

- Équipé d'un lot de filtres labyrinthes en acier inoxydable qui peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Avec un bac de récupération pour récupérer les graisses et les saletés qui s'échappent des filtres.
- Équipé d'un raccord de ventilation de ø200 mm sur le dessus.
- Fait en acier inoxydable de haute qualité (AISI 430).
- La hotte n'est pas équipée d'un ventilateur, celui-ci doit être installé séparément.



229286

code	lumière	mm	kg	€
229286	-	1000x700x(H)450	32	752,90
229293	-	1200x700x(H)450	36	811,95
229309	OUI	1000x700x(H)450	35	861,25
229316	OUI	1200x700x(H)450	39	920,30



LAVE-VAISSELLE 50X50 - COMMANDE ÉLECTRONIQUE

- Très facile à utiliser, à nettoyer et à entretenir.
- Idéal pour nettoyer des assiettes, couverts, verres, tasses, plateaux.
- Commandes électroniques.
- Doseurs de détergent et de liquide de rinçage et pompe standard inclus.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Bras de lavage en plastique et de rinçage en inox rotatifs au fond de la cuve.
- Bras de lavage en plastique fixes et bras de rinçage en inox rotatifs en haut de la cuve.
- Porte à double paroi solide équipée d'un microcontact, arrête le programme lorsqu'elle est ouvert.
- Hauteur maximale des verres : 325 mm.
- Hauteur maximale des assiettes : 335 mm.
- Température de l'eau pendant le lavage : 60°C.
- Température de l'eau pendant le rinçage : 85°C.
- Chaudière : 6L / 6 kW (capacité/puissance)
- Cuve : 35L / 2,8 kW. (capacité/puissance)
- Pompe de lavage : 0,75 kW.
- Thermostat de sécurité pour chaudière/cuve : jusqu'à 105°C / 99°C.
- Thermomètre à eau électronique pour chaudière et réservoir.
- Norme d'étanchéité de la pompe : IP 44
- Pieds : ø40 mm, réglables en hauteur : ±10 mm.
- Poids : 55 kg.

FONCTIONS :

- Trois programmes de lavage : 60, 120, 180 s. (Le programme de lavage sera automatiquement prolongé avec le temps nécessaire pour réchauffer l'eau de rinçage à +85°C)
- Programme de nettoyage de cuve de lave-vaisselle.
- Fonction de rinçage à froid - idéale pour le lavage des verres.
- Système THERMO-PROTECTOR pour empêcher le rinçage à l'eau froide - garantit que le rinçage ne démarrera pas tant que la température n'est pas de 85°C.
- Le système SOFT START démarre la pompe à eau à une pression de faible niveau et augmente progressivement la pression pour protéger les articles délicats.
- Système d'autodiagnostic à 8 points.
- Système ECO - pour une consommation d'énergie réduite.

AVANTAGES DU RINÇAGE À FROID :

- Refroidit les verres après le nettoyage, les rendant prêts à l'emploi immédiatement.
- Élimine l'odeur du liquide de rinçage, idéal pour les verres à vin.

ÉQUIPEMENT :

- 1 casier à verres universel 500x500x(H)105 mm.
- 1 casier avec broches pour assiettes creuses et plates avec 5x8 emplacements 500x500x(H)105 mm.
- 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm.
- Doseur de produit de lavage et de liquide de rinçage électrique.
- Tuyau d'eau de 1,5 m de long, avec raccord fileté femelle 3/4".
- Pompe à vidange et tuyau de vidange.
- Cordon d'alimentation sans fiche.



max H
335 mm

Lave-vaisselle 50x50
- commande électronique



Piètement





Douchette de pré lavage

Table de déchargement
pour lave-vaisselle

Table de chargement avec évier
pour lave-vaisselle

Poubelle rond

Chariot à casiers
de lavage

Casiers de lavage

**DOSEUR ET
POMPE DE
VIDANGE
INCLUS**



LAVE-VERRE 40X40



commande électromécanique



commande électronique

Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable en haut



Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable au fond

LAVE-VAISSELLE 50X50



commande électromécanique



commande électronique

Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable en haut



Bras de lavage en plastique et bras de rinçage en acier inoxydable séparés au fond

NEW

code	commande	taille de casier	tension (V)	doseur de liquide de rinçage	doseur de détergent	pompe de vidange	€
230299	électromécanique	40x40	230	OUI			1402,90
233009	électromécanique	40x40	230	OUI	OUI		1543,75
233016	électromécanique	40x40	230	OUI		OUI	1543,75
233023	électromécanique	40x40	230	OUI	OUI	OUI	1652,10
230268	électronique	40x40	230	OUI	OUI	OUI	1836,25
230305	électromécanique	50x50	400	OUI			1814,60
233030	électromécanique	50x50	400	OUI	OUI		1922,90
233047	électromécanique	50x50	400	OUI		OUI	1922,90
233054	électromécanique	50x50	400	OUI	OUI	OUI	2031,25
237540	électronique	50x50	230	OUI	OUI	OUI	2269,60
231753	électronique	50x50	400	OUI	OUI	OUI	2329,15



		LAVE-VERRE 40X40		LAVE-VAISSELLE 50X50	
COMMANDE		électromécanique	électronique	électromécanique	électronique
USAGE PRÉVU		mugs, tasses, verres, couverts, assiettes		assiettes, couverts, verres, tasses, plateaux	
PARAMÈTRES DE LAVAGE					
Nombre/durée des cycles de lavage	s	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Capacité	casiers/h	30	60/30/20	30	60/30/20
Hauteur maximale	mm	assiette 290 / verre 295		assiette 325 / verre 335	
Consommation d'eau par cycle	l	2-2,5	1,7	2-2,5	
Température d'eau de lavage	°C	62		62	
Température d'eau de rinçage	°C	85		85	
Chaudière (capacité/puissance)	l / kW	3,5/2,5		6/6	
Cuve (capacité/puissance)	l / kW	17/2,5		35/2,8	
Thermostat de sécurité pour chaudière	°C	105		105	
Thermostat de sécurité pour cuve	°C	99		99	
ÉQUIPEMENT STANDARD					
Thermomètre à eau dans la chaudière			électronique	analogique	électronique
Bras de lavage/rinçage séparés		bras de lavage et rinçage en acier inoxydable		bras de lavage en plastique, bras de rinçage en acier inoxydable	
Doseur de liquide de rinçage		OUI		OUI	
Doseur de détergent		OPTION	OUI	OPTION	OUI
Pompe de vidange		OPTION	OUI	OPTION	OUI
Équipement		1 casier à verres universel 400x400x(H)150 mm 1 casier avec broches 400x400x(H)110 mm pour assiettes 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm longueur du tuyau d'alimentation d'eau 1,5 m, avec raccord 3/4" filetage intérieur longueur du tuyau de vidange 2 m, Ø25 mm		1 casier à verres universel 500x500x(H)105 mm 1 casier avec broches 500x500x(H)105 mm pour assiettes 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm longueur du tuyau d'alimentation d'eau 1,5 m, avec raccord 3/4" filetage intérieur longueur du tuyau de vidange 2 m, Ø25 mm	
PARAMÈTRES TECHNIQUES					
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	mm	470 x 510 x (H)710		570 x 600 x (H)830	
Puissance	kW	2,8		6	6,6 ou 3,6 [230 V]
Puissance de la pompe	KM	0,1	0,3	0,75	
Norme d'étanchéité de la pompe		IP 44		IP 44	
Tension	V	230		400	400 ou 230
Poids	kg	39		57	55
FONCTIONS					
Programme de nettoyage de cuve de lave-vaisselle			OUI		OUI
Système de « SOFT START » ²⁾			OUI		OUI
Système THERMO-PROTECTOR ³⁾			OUI		OUI
Système d'autodiagnostic ⁴⁾			OUI		OUI, 8 points
Système ECO					OUI
CONSTRUCTION					
Boîtier en acier AISI 304			OUI		OUI
Portes à double paroi isolées			OUI		OUI
Pieds réglables verticalement ø40 mm			±10		±10
PIÈTEMENT					
		222980		231050	
Dimensions	mm	470x500x(H)500		560 x 560 x (H)500	
Capacité		Pour 2 casiers 400x400x(H)150 mm		Pour 2 casiers 500x500x(H)105 mm	
€		230,20		230,20	

¹⁾ Le temps indiqué peut être prolongé en raison du temps nécessaire pour que l'eau dans la chaudière atteigne 85 °C

FONCTIONS DU LAVE-VAISSELLE

²⁾ « SOFT START » – active la pompe à eau à une pression basse et augmente progressivement la pression pour éviter d'endommager les assiettes délicats

³⁾ Système « THERMO-PROTECTOR » – empêche le rinçage à l'eau froide – garantit un démarrage du rinçage à 85°C

⁴⁾ Système d'autodiagnostic pour un contrôle rapide de l'état du lave-vaisselle

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - COMMANDE ÉLECTRONIQUE

- Très facile à utiliser, à nettoyer et à entretenir.
- Parfait pour le lavage des assiettes, des couverts, de la verrerie, des tasses, des plateaux, des récipients GN 1/1
- Commande électronique
- Distributeurs de détergent et de produit de rinçage et pompe de vidange de série
- Hauteur maximale des assiettes lavées 400 mm
- Hauteur maximale du verre à nettoyer 395 mm
- Panneau de commande électronique tactile
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304
- Bras de lavage et de rinçage supérieur et inférieur en acier inoxydable
- Soulèvement de la hotte facilité par des ressorts intégrés
- Température de l'eau de lavage 60°C
- Température de l'eau de rinçage 85°C
- Capacité et puissance de la chaudière 13,5 l / 7,5 kW
- Capacité et puissance de la cuve 68 l / 6,0 kW
- Puissance de la pompe de nettoyage 1,5 kW
- Thermomètres électroniques d'eau pour la chaudière et la cuve séparément
- Thermostat de sécurité pour chaudière/cuve jusqu'à 105°C / 99°C
- Facteur d'étanchéité de la pompe : IP 44
- Possibilité d'installation en coin du lave-vaisselle
- Raccordement d'eau : ¾".
- Poids : 131,5 kg
- Pieds en acier inoxydable réglables de 100 à 150 mm.

FONCTIONS :

- Trois programmes de lavage : 60, 120, 240 s
- Programme de lavage du compartiment lave-vaisselle
- Possibilité d'un rinçage final à l'eau froide - particulièrement utile pour le lavage du verre
- Système «THERMO-PROTECTOR» pour éviter le rinçage à l'eau froide.
- Système d'autodiagnostic en 8 points
- Fonction «SOFT START» pour démarrer la pompe à eau à une pression plus basse et l'augmenter progressivement afin de ne pas endommager la vaisselle délicate.
- Porte avec micro-interrupteur pour le fonctionnement lorsque la hotte est relevée.
- Fonction ECO - réduit la consommation électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant plus de 15 minutes

ÉQUIPEMENT :

- 1 casier à verre universel 500x500x(H)105 mm
- 1 casier à broches pour assiettes creuses et plates de 5x8 pièces, 500x500x(H)105 mm
- 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm
- Doseur de produit de rinçage et de détergent
- Pompe de vidange
- Tuyau d'eau de 1,5 m de long, avec raccord fileté femelle de ¾".
- Tuyau de vidange
- Câble électrique sans prise



max H
400 mm

Lave-vaisselle à capot
-commande électronique

Table de déchargement
pour lave-vaisselle



Casiers de lavage

Chariot pour casiers
de lavage



**DOSEUR ET
POMPE DE
VIDANGE
INCLUS**

Douchette de pré lavage

Table de chargement avec évier
pour lave-vaisselle



Poubelle rond



LAVE-VAISSELLE À CAPOT 50X50



230312



max H
400 mm



231340



Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable sur le dessus



Bras séparés en acier inoxydable pour le lavage et le rinçage en bas

code	commande	taille de casier	tension [V]	doseur de liquide de rinçage	doseur de détergent	pompe de vidange	€
230312	électromécanique	50x50	400	OUI			3786,25
233061	électromécanique	50x50	400	OUI	OUI		3818,75
231340	électronique	50x50	400	OUI	OUI	OUI	4002,90



LAVE-VAISSELLE À CAPOT 50X50

COMMANDE		électromécanique	électronique
USAGE PRÉVU		assiettes, couverts, verres, tasses, plateaux, bacs GN	
PARAMÈTRES DE LAVAGE			
Nombre/durée des cycles de lavage	s	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾
Capacité	casiers/h	30	60/30/15
Hauteur maximale	mm	verre 395 / assiette 400	
Consommation d'eau par cycle	l	2-2,5	1,7
Température d'eau de lavage	°C	62	
Température d'eau de rinçage	°C	85	
Chaudière (capacité/puissance)	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Cuve (capacité/puissance)	l / kW	68/6	
Thermostat de sécurité pour chaudière	°C	105	
Thermostat de sécurité pour cuve	°C	99	
ÉQUIPEMENT STANDARD			
Panneau de commande tactile électronique			OUI
Thermomètre à eau dans la chaudière et la cuve		analogique	électronique
Bras de lavage/rinçage séparés		bras de lavage et de rinçage en acier inoxydable en bas et en haut	
Doseur de liquide de rinçage		OUI	
Doseur de détergent		OPTION	OUI
Équipement		1 casier à verre universel 500x500x(H)105 mm 1 casier avec broches 500x500x(H)105 mm pour assiettes 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm	
Filtres de surface au-dessus du niveau d'eau de la cuve		4 pièces	
Écran supplémentaire devant l'entrée de la pompe		OUI	
Tuyau d'alimentation d'eau, longueur 1,5 m, avec filetage femelle 3/4"		OUI	
Cordon d'alimentation sans fiche		OUI	
PARAMÈTRES TECHNIQUES			
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	mm	750x880x(H)1390/1830	
Puissance	kW	8,6	
Puissance de la pompe	KM	1,5	
Norme d'étanchéité de la pompe	kW	IP 44	
Tension	V	400	
Poids	kg	111	131,5
FONCTIONS			
Programme de nettoyage de cuve de lave-vaisselle			OUI
Système de « SOFT START» ²⁾			OUI
Système THERMO-PROTECTOR ³⁾			OUI
Système d'autodiagnostic ⁴⁾			OUI, 8 points
Système ECO			OUI
Porte avec microcontact pour un fonctionnement avec la hotte relevée			OUI
CONSTRUCTION			
Boîtier en acier AISI 304			OUI
Portes à double paroi isolées			OUI
Pieds réglables verticalement	mm	de 100 à 150 mm	

¹⁾ Le temps indiqué peut être prolongé en raison du temps nécessaire pour que l'eau dans la chaudière atteigne 85 °C

FONCTIONS DU LAVE-VAISSELLE

²⁾ «SOFT START» – active la pompe à eau à une pression plus basse et augmente progressivement la pression pour éviter d'endommager les assiettes délicats

³⁾ Système «THERMO-PROTECTOR» – empêche le rinçage à l'eau froide – garantit un démarrage du rinçage à 85°C

⁴⁾ Système d'autodiagnostic pour un contrôle rapide de l'état du lave-vaisselle



HYGIÈNE



- Lave-vaisselle spécialisé, parfait pour le lavage et le décapage des marmites, des bacs GN, des plaques de pâtisserie de 600x400 mm, des flacons, des plateaux ou des couverts.
- 3 cycles de lavage contrôlés électroniquement : 120s, 180s, 240s.
- Température de nettoyage : 82°C.
- Température de lavage : 60°C.
- Capacité/puissance de la chaudière : 7,4 L/6 kW.
- Capacité/puissance de la cuve : 58 L/6 kW.
- Panneau tactile électronique.
- Système de nettoyage automatique.
- Indice d'étanchéité de la pompe : IP 44.
- Grand casier : 500x600 mm.
- Caisson à deux niveaux en acier inoxydable AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage en acier inoxydable.
- Poids : 57 kg.

- ÉQUIPEMENT :
 - Doseur de détergent.
 - Doseur de produit de rinçage.
 - Thermomètre électronique dans la chaudière.
 - Thermomètre électronique dans la cuve.
 - Pompe de lavage 1,2 kW.
 - Pompe de vidange.
 - Casier à assiette 500x600x(H)105 mm.
 - Casier universel 500x600x(H)105 mm.
 - Panier à couverts 110x110x(H)130 mm.

code	V	W	mm	€
236574	400	7100	595x730x(H)1340	5194,60



Livré sans siphon

231777



231760



TABLE DE CHARGEMENT POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ÉVIER

- En inox résistant avec des profilés pour le guidage des casiers d'une largeur de 510 mm, dossier et évier intégré (400x400 mm).
- Équipé avec une fermeture pour les lave-vaisselle à capot.
- Les pieds sont réglables en hauteur afin d'assurer une installation à niveau.
- Livré à plat, montage nécessaire.
- 2 versions disponibles pour installation à gauche ou à droite.

code	-	mm	€
231777	côté gauche	1200x700x(H)850	648,40
231791	côté droite	1200x700x(H)850	648,40

TABLE DE DÉCHARGE POUR LAVE-VAISSELLE

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

code	-	mm	€
231784	côté droite	1000x700x(H)850	514,60
231760	côté gauche	1000x700x(H)850	514,60

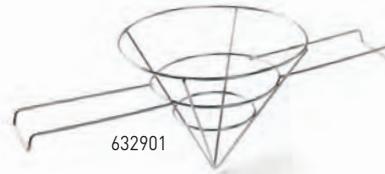


632802

FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE - 50 PIÈCES

- Fait en rayonne (soie artificielle).

code	emballé par	mm	€
632802	50	254x254	19,45



632901



SUPPORT DE FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE

code	mm	€
632901	ø250x(H)240	12,75



196007

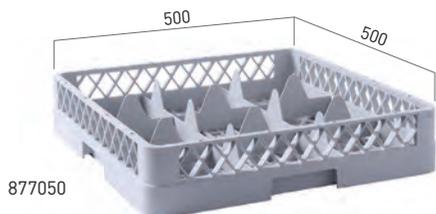


SEAU

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

code	litres	mm	€
196007	11.5	ø300x(H)230	5,70

CASIERS DE LAVAGE & BAC À DÉBARRASSER PROFI LINE



877050



877043



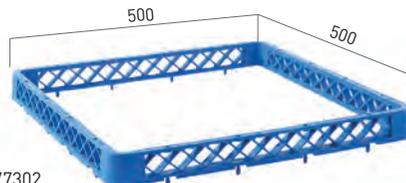
877036



877029



877012



877302



877548



877531



877524



877517



877500

CASIER À VERRES

code		mm	€
877050	9 compartiments	500x500x(H)104	20,05
877043	16 compartiments	500x500x(H)104	21,40
877036	25 compartiments	500x500x(H)104	21,40
877029	36 compartiments	500x500x(H)104	23,80
877012	49 compartiments	500x500x(H)104	23,80

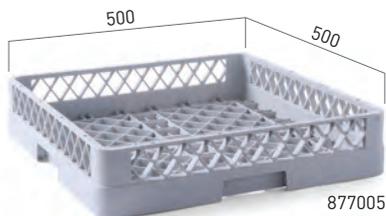
REHAUSSEUR POUR CASIER DE LAVAGE

- A utiliser avec les casiers de lavage HENDI.

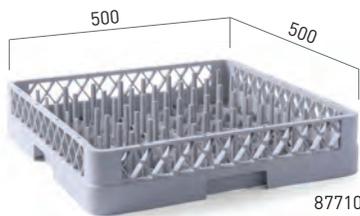
- Une fois installé, vous ne pouvez plus le retirer sans le casser.

code		mm	€
877302	1 compartiment	500x500x(H)45	8,60
877548	9 compartiments	500x500x(H)45	8,60
877531	16 compartiments	500x500x(H)45	8,60
877524	25 compartiments	500x500x(H)45	8,60
877517	36 compartiments	500x500x(H)45	8,60
877500	49 compartiments	500x500x(H)45	8,60

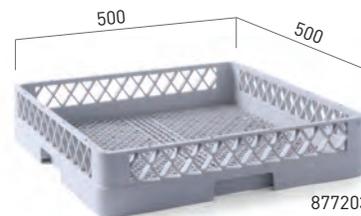
HYGIÈNE



877005



877104



877203

CASIER UNIVERSEL

- Convient aux tasses, pots, bols, plats etc.
- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions.
- Avec fond à maille large

code	mm	€
877005	500x500x(H)100	17,90

CASIER À ASSIETTES

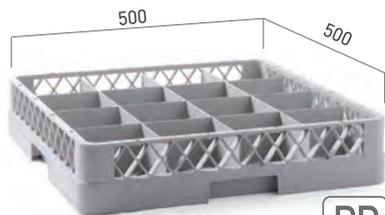
- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions.
- Avec des broches pré-formés qui permettent de créer l'espace nécessaire entre les plats pour un lavage optimale.

code	mm	€
877104	500x500x(H)100	17,90

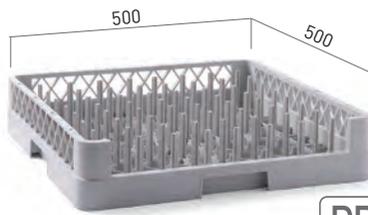
CASIER À COUVERTS

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions.
- Bac à mailles fines afin d'empêcher les couverts de tomber en-dessous du panier.

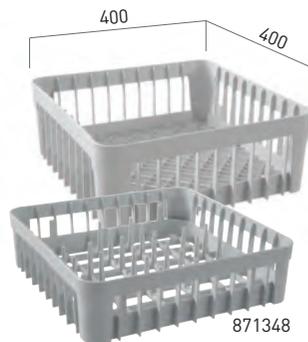
code	mm	€
877203	500x500x(H)100	17,60



877128



877111



871331

871348



CASIER À TASSES

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les tasses dans toutes les directions.
- 16 compartiments

code	mm	€
877128	500x500x(H)100	21,40

CASIER À PLATEAUX

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

code	mm	€
877111	500x500x(H)100	18,85

CASIER À VERRES

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les verres dans tous les directions.

code	-	mm	€
871331		400x400x(H)150	17,30
871348	avec 20 broches	400x400x(H)110	17,30



NEW



810583

CHARIOT POUR CASIERS DE LAVAGE - 7 X 500X500 MM

- Pour les casiers de lave-vaisselle 500x500 mm.
- Permet d'organiser la zone de travail autour du lave-vaisselle.
- 7 niveaux - supports de casier espacés de 200 mm.
- Équipé de verrous pour les casiers des deux côtés.
- Équipé de quatre roulettes, dont deux avec frein.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
810583	555x500x(H)1700	257,30



871102



PANIER À COUVERT

- 8 compartiments avec poignées.

code	mm	€
871102	425x205x(H)150	15,70



871300

871324



PANIER À COUVERT

code	mm	€
871300	110x110x(H)140	2,55

PANIER À COUVERT

code	mm	€
871324	125x84x(H)135	3,80



877180

COUVERCLE POUR CASIERS

code	mm	€
877180	500x500	12,45



877197



CHARIOT À CASIER DE LAVAGE AVEC POIGNÉE

- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes.
- Poignée en inox.

code	mm	€
877197	575x545x(H)920	148,95



877173



CHARIOT À CASIER DE LAVAGE

- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes.

code	mm	€
877173	575x545x(H)210	92,10



NOMBRE D'ŒUFS

30

281208



281246



STÉRILISATEUR À ŒUFS, 30 ŒUFS

- Indispensable pour chaque cuisine d'école, d'hôtel, de restaurant, de cantine ou de pâtisserie.
- Désinfecte 30 œufs à la fois.
- Grille résistante aux UV fixée dans le tiroir de roulement.
- Les œufs sont stérilisés par un processus d'irradiation avec des ondes de 253,7 nm de longueur.
- L'irradiation (stérilisation) dure environ 2,30 minutes.
- Les œufs peuvent être utilisés immédiatement après le processus de désinfection.
- Les lampes s'éteignent automatiquement à l'ouverture du tiroir.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Porte-œufs monté sur roulements à billes fait en inox.
- Durée de vie du radiateur UV : 7500 h.

code	V	W	mm	€
281208	230	78	358x512x(H)255	313,65

STÉRILISATEUR UV

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

code	V	W	mm	€
281246	230	25	510x160x(H)610	243,75

HYGIÈNE



TOQUE CHEF - 10 UNITÉS

- Fait avec des plis du matériau PP non-tissé.
- La partie haute perforé.
- Taille réglable.

code	mm	€
560044	ø600x(H)230	4,90



CALOT - PAPIER - 100 UNITÉS

- Blanc avec liseret bleu.
- Perforé.
- Circonférence 600 mm, convient à toutes les tailles.

code	mm	€
560037	ø190x(H)95	



SÈCHE-MAINS

- Marche/arrêt électrique par capteur de mouvement.
- Avec cordon électrique et prise.
- Châssis métallique antichoc finition époxy blanche.

code	V	W	mm	€
221808	230	1500	240x210x(H)265	135,40



663950

PANNEAU PORTANT LA MENTION ,ATTENTION!'

- Avertissement en 5 langues.

code	mm	€
663950	300x460x(H)615	12,95



691083

**CHARIOT À LINGE**

- Structure en inox avec sac à linge amovible.
- Le sac à linge est fait en tissu oxford et est lavable.
- 4 roulettes dont 2 pivotantes.

code	mm	€
691083	900x650x(H)850	183,65

SAC À LINGE POUR CHARIOT À LINGE

- Sac à linge pour le chariot à linge HENDI 691090.
- Fabriqué en tissu Oxford.
- Peut être nettoyé en machine à laver.

NEW

code	€
691090	25,95



Le mécanisme de fermeture actionné par le pied maintient la poche fermée



691021

**SUPPORT À SAC POUBELLE**

- Support fait en inox.
- Système de fermeture, qui coince le sac pour le garder bien fermé, fonctionne avec le pied.
- 2 roulettes avec freins.

code	mm	€
691021	420x580x(H)960	154,40



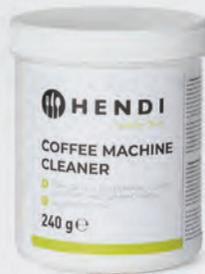
691120

**POUBELLE 43 L**

- Fait en inox.
- Avec couvercle à bascule.

code	mm	€
691120	360x360x(H)740	313,65





976739

PASTILLES DE NETTOYAGE POUR MACHINES À CAFÉ 120 UNITÉS

- Le nettoyant pour machine à café convient pour une utilisation régulière dans les machines à café, à espresso et à thé.
- Élimine les dépôts tenaces tels que le café ou l'huile de thé.
- Peut également être utilisé pour le nettoyage des thermos.
- Utilisez-le régulièrement pour maintenir vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	poids (kg)	€
976739	0.24	18,70



976777

DÉTARTRANT EN POUDRE

- Détartrant professionnel concentré.
- Élimine les dépôts de calcaire sur les lave-vaisselle commerciaux, les appareils à eau chaude, les machines à café et les lave-linges (programme de lavage 40°C).
- Peut également être utilisé pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable.
- Utilisez-le régulièrement pour garder vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	poids (kg)	€
976777	1	10,80



976753

NETTOYANT POUR MACHINE À CAFÉ

- Le nettoyant pour machine à café convient pour une utilisation régulière dans les machines à café, à espresso et à thé.
- Élimine les dépôts tenaces tels que le café ou l'huile de thé.
- Utilisez-le régulièrement pour garder vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	litres	€
976753	1	12,95



976760

DÉTARTRANT CONCENTRÉ

- Très concentré à base d'acide citrique pour le détartrage efficace des appareils à eau chaude, machines à café et à laver, chaudières, casseroles et carreaux en acier inoxydable.
- Bouteille de 1 litre, dosage 100-200 ml pour 1 litre d'eau froide.
- Utilisez-le régulièrement pour maintenir vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	litres	€
976760	1	8,95



976746

NETTOYANT POUR MACHINE À CRÈME GLACÉE ET CHANTILLY

- Nettoyant pour toutes les machines à chantilly ou crèmes glacées courantes.
- Dissout les résidus de graisses et de protéines.
- Peut également être utilisé sur les surfaces extérieures de l'appareil.
- Utilisez-le régulièrement pour garder vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	litres	€
976746	1	8,15

NETTOYANT ACIER INOXYDABLE

- Nettoie toutes sortes de surfaces en acier inoxydable et en aluminium.
- Prêt à l'emploi, il suffit de vaporiser et d'essuyer.
- Livré dans un flacon pulvérisateur de 500 ml.
- Enlève les traces de doigts et a un effet antistatique.
- Après utilisation, les surfaces traitées sont résistantes à la saleté et à l'eau.

code	litres	€
976784	0.5	9,50



976784

MOUSSE DÉGRAISSANTE

- Élimine en profondeur toutes les graisses, huiles et saletés des grills, des friteuses, des fours, des hottes aspirantes et des carreaux.
- Peut être utilisée sur toutes les surfaces lavables et résistantes aux alcalis.
- Ne convient pas aux surfaces en aluminium ou peintes!
- La mousse épaisse est idéale pour les surfaces verticales.

code	litres	€
976791	1	8,15



976791



ADOUCCISSEURS D'EAU (SEMI-)AUTOMATIQUE

- L'utilisation d'un adoucisseur d'eau permet de prolonger la durée de vie des appareils.
- Les adoucisseurs fonctionnent avec un processus d'échange d'ions, où les ions de calcium et magnésium qui provoquent la dureté de l'eau sont fixés grâce à de la résine présent dans l'adoucisseur.
- Cela permet de réduire le coût de l'entretien, grâce à la prévention efficace contre le dépôt calcaire.
- L'appareil est équipé d'une tête de contrôle qui permet de programmer les paramètres de fonctionnement du adoucisseur d'eau selon les besoins.
- Les éléments dans la tête sont faits en céramique de haute qualité, résistant à l'usure et à la corrosion et l'accumulation des impuretés (par exemple fer).
- Cette technologie assure une fermeture hermétique parfaite

- de la tête de contrôle et cela permet un fonctionnement durable et sans problèmes.
- Bâti en bleu marine.
- Raccordement d'eau diamètre 3/4".
- Pression: 1,5 - 6,0 Ba.
- Température ambiante de fonctionnement: 5 - 38°C.
- Température maximum de l'eau d'arrivée: 38°C.
- Temps de régénération: 37 min.
- Rendement pour 10°dH - 1200 L.
- Couche de résine: 4,0 L
- Cuve de régénération: 8 kg.
- Courant d'eau maximum: 5l/min.
- Consommation sel pour la régénération par 1 cycle: 0,5 kg.



230442



230459

ADOUCCISSEUR D'EAU, SEMI-AUTOMATIQUE

- Le processus semi-automatique d'adoucissement avec saumure est mise en marche manuellement.
- Poids: 8 kg.

code	V	W	mm	€
230442	230	18	195x360x(H)510	302,80

ADOUCCISSEUR D'EAU, AUTOMATIQUE

- Le processus automatique d'adoucissement avec saumure est mise en marche automatiquement.
- Le temps de travail, le temps de régénération et la quantité d'eau à traiter peuvent être programmé en utilisant le panneau de contrôle.
- Fermeture automatique évite l'accès non désirée.
- Poids: 7,7 kg

code	V	W	mm	€
230459	230	18	206x380x(H)480	373,75



231265

TABLETTES DE SEL POUR ADOUCCISSEURS D'EAU

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

code	pois (kg)	€
231265	25	12,20



ADOUCCISSEUR D'EAU

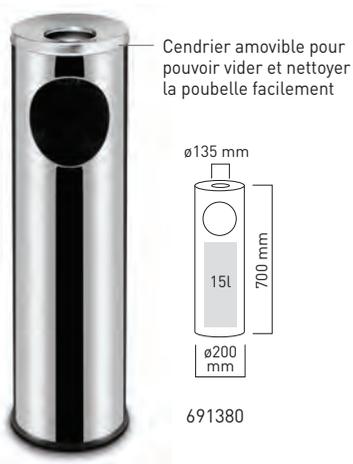
- L'eau dure contient des minérales dissous - présence de carbonates de calcium et de magnésium dissous.
- Les ions de calcium et magnésium sont à l'origine des dépôts calcaires, ce qui est un risque pour les machines et les équipements qui sont en contact avec de l'eau ou du vapeur.
- On réalise l'adoucissement de l'eau en échangeant les ions calcium et magnésium qui constituent la dureté de l'eau et les ions sodium lors d'une opération nommée échange ionique.
- Cet échange est réalisé grâce à une résine contenue dans une colonne.
- Les ions de calcium et magnésium sont absorbés par la résine.
- Au bout d'un certain temps la résine est saturée et il faudrait la rétablir avec un processus de régénération pour recharger la résine



ADOUCCISSEUR D'EAU

- L'appareil connecté ne peut pas être utilisé pendant la régénération.
- Pression d'eau maximum/minimum: de 1 à 8 bar.
- Débit: 1000L/h
- Température ambiante: de 4°C à 35°C.
- Température de l'eau: de 4°C à 25°C.
- Raccordement: 3/8".

code	Capacité filtre (20°F/30°F/40°F)	litres	mm	€
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	118,65
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	140,30
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	172,80



POUBELLE AVEC CENDRIER

code	litres	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	53,65



POUBELLE AVEC CENDRIER

code	litres	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	106,70

DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR CUISINES & RESTAURANTS



270080

DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 100 M²

- Conforme à l'utilisation en cuisine.
- Construction métallique avec fixation murale.
- Deux tubes UV-A fluorescents incassables de 15W.
- Plaque collante à l'arrière pour capturer les insectes.
- Portée maximale: environ 100m².
- Livré avec une plaque collante.

code	V	W	mm	€
270080	230	30	480x100x(H)285	111,05
270073	Plaque collante pour destructeurs d'insectes - 10 feuilles			31,35
270028	Lampe de réchange pour destructeurs d'insectes			31,35

DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR L'INTÉRIEUR



270097

DESTRUCTEUR D'INSECTES 300 M²

- Les insectes sont attirés par des lumières UV-A LED, qui ont une durée de vie d'environ 20.000 heures.
- Construction fait en ABS-ignifuge pour une haute sécurité.
- Les insectes sont électrocutés avec 4000 V.
- Bac de récupération amovible, facile à nettoyer.
- Peut être fixé au plafond avec une chaîne ou utilisé debout.

code	V	W	mm	€
270097	230	13	470x100x(H)263	78,55



270172

270165

270158



HYGIENE



DESTRUCTEUR D'INSECTES À HAUTE TENSION

- A utiliser à l'intérieur.
- Conçu en alliage d'aluminium spécialement traité et en ABS plastique ignifuge pour une haute sécurité.
- 2x tubes UV-A.
- Électrocute des insectes avec 2000 - 2500 V
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement
- Peut être installé au plafond avec une chaîne ou peut être utilisé debout.

code	V	W	mm	€
270158	230	26	335x90x(H)260	48,75
270165	230	40	485x90x(H)310	64,95
270172	230	45	640x90x(H)360	75,30



Chaîne
compris



Bac de récupération amovible

278

HENDI

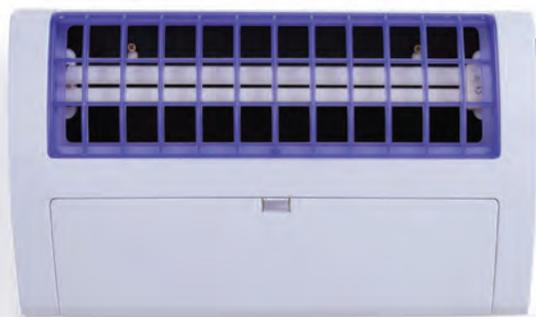
Prix conseillé HT et non garanti



DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 120 M²

- Convient pour utilisation dans la cuisine.
- Construction en ABS ignifugé avec le panneau arrière en métal, convient pour la fixation murale.
- 1 tube fluorescente incassable UV-A de 36 W.
- Plaque collante à l'arrière pour capturer les insectes.
- Tube et plaque collante facile à remplacer.
- Portée maximale: environ 120 m².
- Livré avec une plaque collante (390x270 mm).

code	V	W	mm	€
270196	230	36	475x80x(H)283	70,40
270233	Plaque collante pour destructeurs d'insectes - 10 feuilles			32,45
270240	Lampe de réchange pour destructeurs d'insectes			29,80



270196



DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR L'EXTÉRIEUR



270066

DESTRUCTEUR D'INSECTES ÉTANCHE

- En. ABS plastique ignifuge pour une haute sécurité.
- 2x tubes UV-A.
- Électrocute des insectes à 2000 V.
- Étanchéité IPX4, peut être utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur.
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement.
- Montage avec chaîne.

code	-	V	W	mm	€
270066	100 m ²	230	40	510x105x(H)315	86,15
270141	150 m ²	230	45	680x135x(H)310	105,65
935286	Lampes de réchange pour destructeur d'insectes - set de 2				17,30



Chaîne comprise



Bac de récupération amovible

LAMPE DE RECHANGE POUR DESTRUCTEUR D'INSECTES

- Néon UV-A fluorescente.

code	pour	V	W	mm	€
934159	270134 + 270158	230	8	285x15x(H)15	7,55
934166	270172 + 270141	230	20	570x20x(H)20	7,55



934159

PROFI LINE



ART DE LA TABLE



PROFI LINE

- Éléгант mais solide.
- Poli à la main finition miroir brillant.



code	N°		longueur (mm)	€
764404	1	Couteau de table - 6 pièces	225	10,80
764411	2	Fourchette de table - 6 pièces	205	6,35
764428	3	Cuillère de table - 12 pièces	205	6,35
764435	4	Couteau à dessert - 6 pièces	205	10,15
764442	5	Fourchette à dessert - 6 pièces	186	6,05
764459	6	Cuillère à dessert - 6 pièces	186	6,05
764466	7	Fourchette à gâteaux - 12 pièces	136	8,60

code	N°		longueur (mm)	€
764473	8	Cuillère à café - 12 pièces	111	8,30
764480	9	Cuillère à thé - 12 pièces	138	8,60
764497	10	Cuillère à glace - 12 pièces	135	8,60
764503	11	Cuillère à sorbet - 6 pièces	198	6,05
764510	12	Couteau à beurre - 12 pièces	158	8,85
764527	13	Couteau à steak - 6 pièces	215	12,75





KITCHEN LINE

- Poli à la main finition miroir.



code	N°	name	longueur (mm)	€
764206	1	Couteau de table - 6 pièces	215	5,15
764213	2	Fourchette de table - 6 pièces	197	4,05
764220	3	Cuillère de table - 12 pièces	197	4,05
764237	4	Fourchette à gâteaux - 12 pièces	150	6,25
764244	5	Cuillère à thé - 12 pièces	146	6,25
764251	6	Cuillère à café - 12 pièces	131	5,95
764268	7	Cuillère à sorbet - 6 pièces	198	4,05





BUDGET LINE

- Poli en machine

18/0
stainless steel



code	N°	name	longueur (mm)	€
764039	1	Cuillère de table - 12 pièces	181	3,80
764022	2	Fourchette de table - 6 pièces	183	3,80
764015	3	Couteau de table - 6 pièces	212	5,70
764084	4	Cuillère à thé - 12 pièces	136	4,15
764091	5	Cuillère à café - 12 pièces	110	3,80
764077	6	Fourchette à gâteaux - 12 pièces	145	4,15
764138	7	Cuillère à sorbet - 6 pièces	214	3,10



COUVERTS À STEAK

- En inox avec manche en ABS



781432

FOURCHETTE À STEAK - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
781432	6	(L)200	6,00



781449

COUTEAU À STEAK - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
781449	6	(L)215	6,75



781456

COUTEAU À STEAK XL - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
781456	6	(L)250	11,40

NEW



403747



CASSE-NOIX ET FRUITS DE MER NOIR MAT

- Idéal pour le cassage des noix, mais aussi très adapté aux fruits de mer.
- Fini avec un revêtement en poudre noir.
- Le grand manche tient bien dans la main et offre une bonne prise.
- Les deux moitiés sont reliées par une charnière durable.
- Convient pour plusieurs tailles de noix.

code	mm	€
403747	160x35	5,15



403716

FOURCHETTES À HOMARD - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
403716	6	(L)205	11,85

18/0
stainless steel

NEW



403754



PINCE À CRABE ET À HOMARD

- Ouvrez facilement homards et crabes avec cette pince très résistante.
- Finition en peinture à poudre rouge.
- La grande poignée s'adapte parfaitement et offre une bonne prise en main.
- Les deux moitiés sont reliées par une charnière solide.

code	mm	€
403754	140x62	5,35



402528

PINCE À ESCARGOTS - 2 PIÈCES

- Modèle pince.

code	emballé par	mm	€
402528	2	(L)170	9,50

S.S.
stainless steel



402221

FOURCHETTE À ESCARGOTS - 6 PIÈCES

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

18/0
stainless steel



NEW



505168

PLANCHE À DÉCOUPER RECTANGULAIRE EN BOIS D'OLIVIER

- Parfait pour servir et présenter les plats.
- Avec des poignées pratiques intégrées.
- Disponible en 3 tailles.

code	mm	€
505168	250x150x(H)18	10,80
505175	300x150x(H)18	16,20
505182	350x180x(H)18	20,55

NEW



505212

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE EN BOIS D'OLIVIER

- Parfait pour servir et présenter les plats.
- Forme organique avec une finition de haute qualité.
- Avec des poignées pratiques intégrées.
- Avec une rainure sculptée pour recueillir les miettes et les liquides après le découpage, ce qui évite les débordements.
- Disponible en 2 tailles.

code	mm	€
505199	300x210x(H)18	15,70
505212	400x250x(H)18	27,05

NEW



505229

PLATEAU À FROMAGE AVEC TROU EN BOIS D'OLIVIER

- Parfait pour servir et présenter les plats.
- Forme organique avec une finition de haute qualité.
- Avec un grand trou pour les porter facilement.
- Disponible en 2 tailles.

code	mm	€
505229	250x165x(H)18	12,45
505236	350x210x(H)18	21,60

NEW



505243

PLATEAU À FROMAGE EN BOIS D'OLIVIER

- Parfait pour servir et présenter les plats.
- Avec une grande poignée pour les porter facilement.
- Disponible en 3 tailles.

code	mm	€
505243	350x120x(H)18	18,35
505250	400x140x(H)18	21,60
505267	600x200x(H)18	35,20

NEW



505274

BOÎTE À PAIN EN BOIS D'OLIVIER

- Parfait pour servir et présenter le pain, les couverts, etc.
- Avec de grandes poignées pour les porter facilement.

code	mm	€
505274	245x198x(H)194	46,05

KARIZMA



ART DE LA TABLE



KARIZMA

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.



ASSIETTE PLATE

code	quantité de commande	mm	€
795101	12	ø160	2,60
795309	12	ø200	3,50
795507	12	ø240	3,80
795705	6	ø280	7,05
795903	6	ø320	11,40



ASSIETTE CREUSE

code	quantité de commande	mm	€
794500	6	ø300	9,50



PLAT OVALE

code	quantité de commande	mm	€
796306	6	290x200	11,85
796405	6	340x235	16,20



SALADIER

code	quantité de commande	mm	€
796603	12	ø150	4,90
796702	12	ø190	7,05
796801	6	ø250	9,20



BOL À SOUPE

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
798805	bol	12	0.38	ø120	7,30
798904	soucoupe	12		ø180	3,20



TASSE ET SOUCOUBE À CAPPUCCINO

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
798249	tasse	12	0.23	ø85	3,20
798171	soucoupe	12		ø149	2,10



TASSE ET SOUCOUBE À CAFÉ

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
798164	tasse	12	0.17	ø80	3,20



TASSE ET SOUCOUBE À ESPRESSO

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
798010	tasse	12	0.09	ø64	2,10
798034	soucoupe	12		ø125	1,35

Prix conseillé HT et non garanti

FLORA



ART DE LA TABLE



FLORA

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.



ASSIETTE PLATE

code	quantité de commande	mm	€
787007	12	ø160	2,85
787014	12	ø200	3,50
787021	12	ø255	4,60
787038	12	ø270	5,70
787045	6	ø300	9,50

ASSIETTE CREUSE

code	quantité de commande	mm	€
787052	12	ø235	4,30

PLAT OVALE

code	quantité de commande	mm	€
787069	6	280x180	11,65
787076	6	330x225	16,50



SALADIER

code	quantité de commande	litres	mm	€
787083	12	0.25	ø145x(H)45	4,25
787090	6	1	ø230x(H)65	9,50



BOL À SOUPE

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
787267	bol	12	0.25	ø100	7,95
787182	soucoupe	12		ø158	2,65



TASSE ET SOUCOUE À CAPPUCCINO

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
787175	tasse	12	0.25	ø87	3,95
787151	soucoupe	12		ø138	2,10

TASSE ET SOUCOUE À CAFÉ

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
787144	tasse	12	0.18	ø82	3,40
787151	soucoupe	12		ø138	2,10

TASSE ET SOUCOUE À ESPRESSO

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
787113	tasse	12	0.12	ø65	2,60
787120	soucoupe	12		ø130	1,80



SATURN



ART DE LA TABLE



SATURN

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.



ASSIETTE PLATE

code	quantité de commande	mm	€
794340	6	ø280	6,75
794319	12	ø200	3,35
794326	12	ø240	3,80
794333	12	ø260	4,50
794357	6	ø300	8,50
794364	6	ø320	10,80

ASSIETTE CREUSE

code	quantité de commande	mm	€
794395	12	ø220	3,50
794517	6	ø300	9,50

PLAT OVALE

code	quantité de commande	mm	€
794371	6	290x200	12,75
794388	6	340x240	17,90



SALADIER

code	quantité de commande	mm	€
794470	6	ø250	7,55
794463	12	ø150	4,60
794524	12	ø190	6,75



BOL À SOUPE ET SOUCOUBE

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
794449	Bol	12	0.38	ø120	7,55
794456	Soucoupe	12		ø190	3,20

MOK

code	quantité de commande	litres	€
794531	12	0.22	3,50



TASSE ET SOUCOUBE À CAPPUCCINO

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
794487	tasse	12	0.23	ø87	3,40
794418	soucoupe	12		ø150	2,10

TASSE ET SOUCOUBE À CAFÉ

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
794401	tasse	12	0.17	ø79	3,20
794418	soucoupe	12		ø150	2,10

TASSE ET SOUCOUBE À ESPRESSO

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
794425	tasse	12	0.09	ø63	2,10
794432	soucoupe	12		ø125	1,35

DELTA



ART DE LA TABLE



DELTA

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.



ASSIETTE PLATE

code	quantité de commande	mm	€
794050	12	ø160	3,00
794067	12	ø200	3,20
794074	12	ø240	3,70
794081	12	ø270	4,70
794098	6	ø300	8,40



ASSIETTE CREUSE

code	quantité de commande	mm	€
799420	12	ø230	3,80



ASSIETTE À PÂTES

code	quantité de commande	mm	€
799406	6	ø260	7,85
799413	6	ø300	9,20



PLAT OVALE

code	quantité de commande	mm	€
799437	6	290x200	10,55
799444	6	340x240	15,70



BOL À SOUPE

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
799383	bol à soupe	12	0.34	ø160	7,30
799390	soucoupe	12		ø170	3,00



SALADIER

code	quantité de commande	mm	€
799451	12	ø120	4,30
799468	6	ø140	4,90



TASSE ET SOUCOUBE À ESPRESSO

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
799161	tasse	12	0.09	ø63	2,05
799178	soucoupe	12		ø83	1,25



TASSE ET SOUCOUBE À CAPPUCCINO

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
799154	soucoupe	12		ø145	2,05
799147	tasse	12	0.23	ø90	3,10



TASSE ET SOUCOUBE À CAFÉ

code	-	quantité de commande	litres	mm	€
799130	tasse	12	0.17	ø80	3,00

EMAILLÉ

- La vaisselle émaillée est de retour.
- Acier émaillé blanc avec un joli bord bleu.
- Émail de haute qualité.
- Résistant à l'usure abrasive.



621202



621226



621257

PLAT RECTANGULAIRE

- Plats et desserts peuvent être préparés dans le plat.

code	mm	€
621219	215x160	5,25
621202	175x130	3,85

ASSIETTE PLATE

code	mm	€
621226	ø200	4,30
621233	ø240	5,25

ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
621240	ø180	4,30
621257	ø200	4,90
621264	ø220	5,60
621271	ø240	6,05



621288



621295



621318

SALADIER

code	mm	€
621288	ø160x(H)75	4,90

MUG

code	litres	mm	€
621295	0.36	ø90x(H)80	4,10
621301	0.52	ø100x(H)90	5,10

TASSE

code	litres	mm	€
621318	0.12	ø70x(H)50	3,50



621332

GOBELET

code	litres	mm	€
621325	0.3	ø90x(H)90	4,70
621332	0.4	ø90x(H)120	5,90





625804



625705



MARMITE À SOUPE OU À SAUCE - AVEC COUVERCLE

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

code	-	litres	mm	€
625804	bleu	0.5	ø115x(H)95	11,40
625705	noir	0.65	ø135x(H)110	12,45

POÊLES À PAËLLA AVEC COMPARTIMENTS

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

code	mm	€
622759	ø430x(H)47	72,05
622766	ø430x(H)47	81,25



622759



622766



622841



622858



622704



622728



622742

PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond
- Tôle d'acier émaillé.

code	mm	€
622810	ø145x(H)40	6,60
622827	ø170x(H)40	7,20
622834	ø185x(H)43	8,15
622841	ø205x(H)57	8,70
622858	ø245x(H)70	9,35

POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉS

- Avec 2 poignées
- Tôle d'acier émaillé.

code	mm	€
622704	ø100x(H)20	5,80
622711	ø120x(H)25	6,30
622728	ø150x(H)27	7,00
622735	ø200x(H)36	8,60
622742	ø240x(H)40	9,70



LIONHEAD

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



BOL À SOUPE

code	quantité de commande	litres	mm	€
784778	6	0.125	ø90x(H)60	2,45
784761	4	0.25	ø120x(H)78	3,80
784754	4	0.5	ø138x(H)95	5,95
784747	12	1	ø175x(H)120	14,90
784730	8	2	ø215x(H)155	27,05

BOL À SOUPE

code	quantité de commande	litres	mm	€
784778	6	0.125	ø90x(H)60	2,45
784761	4	0.25	ø120x(H)78	3,80
784754	4	0.5	ø138x(H)95	5,95
784747	12	1	ø175x(H)120	14,90
784730	8	2	ø215x(H)155	27,05



RAMEQUIN

- Rainuré.



code	quantité de commande	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	1,35
783160	6	ø90x(H)48	2,45
783627	6	ø100x(H)25	1,90
783177	6	ø120x(H)55	3,50



ASSIETTE BARK

- Rectangulaire.

code	quantité de commande	mm	€
785546	6	218x105x(H)23	5,70
785553	4	352x146x(H)40	12,95



BOL VANILLA

code	quantité de commande	mm	€
785560	6	225x111x(H)62	8,60
785577	4	290x136x(H)80	16,20





434208

SOUPIÈRE

- Avec couvercle et cuillère de service.

code	litres	mm	€
434208	2.7	ø270x(H)120	27,05



432136

SAUCIÈRE

- Sur pied.

code	litres	mm	€
432143	0.085	120x72x(H)50	2,70
432006	0.14	135x76x(H)70	3,40
432105	0.23	160x98x(H)90	4,40
432129	0.28	200x100x(H)105	4,80
432136	0.46	240x120x(H)120	7,05



430002

BOL À SOUPE

- Avec anses.

code	litres	mm	€
430002	0.35	ø120x(H)50	3,00



401200

LÉGUMIER

- Avec poignées.

code	mm	€
401002	ø120x(H)30	2,70
401101	ø140x(H)35	3,00
401200	ø160x(H)40	3,40



400203



PLATEAU DE SERVICE - RECTANGULAIRE

code	mm	€
400203	205x155	4,30



441107



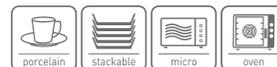
COUPE À GLACE

- Sur pied.

code	mm	€
441107	ø90x(H)50	3,00

PLATS À FOUR PORCELAINE

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



PLAT À TAPAS OVALE

- Avec poignées.



code	quantité de commande	mm	€
784006	6	200x107x(H)30	3,75
784013	6	262x140x(H)33	6,45
784020	3	324x185x(H)38	11,65



PLAT À TAPAS RECTANGULAIRE

- Avec poignées.



code	quantité de commande	mm	€
784105	6	160x101x(H)45	3,80
784112	4	236x126x(H)48	7,30
784129	3	328x189x(H)58	15,10



786321

RUSTICA PLAT À FOUR OVALE

code	mm	€
786321	223x132x(H)42	6,75
786338	245x145x(H)55	9,70



786352

RUSTICA PLAT À FOUR CARRÉ

code	mm	€
786352	165x165x(H)65	8,95



786369

RUSTICA PLAT À FOUR RECTANGULAIRE

code	quantité de commande	mm	€
786369		282x192x(H)65	15,70
786376	8	335x232x(H)62	24,40
786383	4	380x260x(H)70	34,60



786307

RUSTICA PLAT À FOUR ROND

code	quantité de commande	mm	€
786307	4	ø100x(H)50	3,00



ENFANTS



786499

ASSIETTE D'ENFANT „OURS”

- Ø 190 mm sans les oreilles.

code	quantité de commande	mm	€
786499	4	ø265	10,55



786239

BOL À GLACE MODÈLE CLOWN

code	quantité de commande	mm	€
786239	6	226x145x(H)37	9,20



786413



MÉNAGÈRE PORCELAINE

- 2 pièces: salière et poivrière.

code	quantité de commande	mm	€
786413	3	ø42x(H)80	8,15



786420



MÉNAGÈRE PORCELAINE

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

code	quantité de commande	mm	€
786420	48	125x54x(H)90	10,55



SAUCIÈRE

code	quantité de commande	mm	€
786437	4	180x55x(H)130	7,05



786437



PLATS À FOUR EN PORCELAINE BLANC CASSÉ

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

PLAT À FOUR ROND

code	quantité de commande	mm	€
785904	6	185x152x(H)40	4,90



785904

TAPASMINI

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



784426



784327



784365

COUPELLE TAPAS PLATO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784426	2	ø100x(H)25	9,70

COUPELLE TAPAS CUADRADO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784327	2	80x80x(H)35	10,80

COUPELLE TAPAS REDONDO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784365	2	ø75x(H)30	8,60



784433



784334

COUPELLE TAPAS LION - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784433	2	ø55x(H)45	10,55

COUPELLE TAPAS CONCHA - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784334	2	90x50x(H)20	7,30



784419



784396

COUPELLE TAPAS CUADRADO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784419	2	59x59x(H)37	6,75

COUPELLE TAPAS TRIANGOLO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784396	2	100x100x(H)25	10,55



784389



784372



785324

COUPELLE TAPAS CACEROLE - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784389	2	ø60x(H)25	7,30

COUPELLE TAPAS HUEVO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784372	2	ø65x(H)15	7,30

COUPELLE TAPAS CUCHARA - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
785324	2	133x43x(H)26	8,95





564509



LITTLE CHEF MINI CASSEROLE

- Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	€
564509	162x121x(H)30	2,85

564516



LITTLE CHEF MINI PLAQUE À GRILLER

- Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	€
564516	320x162x(H)20	11,30

564523



LITTLE CHEF MINI FAITOUT ROND

- Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	€
564523	150x115x(H)37	2,85
564530	189x147x(H)37	4,50

564554



LITTLE CHEF MINI FAITOUT OVALE

- Bols et plats de présentation en mélamine, en forme de batterie de cuisine.

code	mm	€
564547	155x80x(H)37	2,55
564554	263x140x(H)37	5,65





678206

PAPIER SULFURISÉ - 500 PIÈCES

- Emballé par 500 feuilles.

code	-	mm	€
678237	neutre	250x200	15,45
678220	motif chef et aliments	250x200	21,60
678213	neutre	263x380	23,80
678183	neutre	306x305	25,95
678169	motif chef et aliments	306x305	30,30
678176	motif à carreaux	306x305	30,30
678206	chaos de cuisine	258x425	32,45



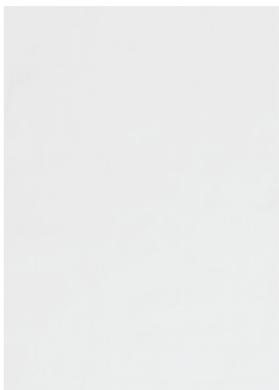
678169

SET DE TABLE EN PAPIER SULFURISÉ - 500 PIÈCES

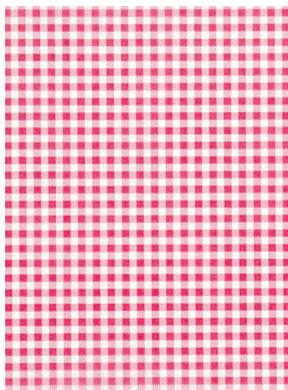
- Emballé par 500 feuilles.

code	-	mm	€
678145	chaos de cuisine	420x275	46,05
678152	motif à carreaux	420x275	46,05





678237



678152



678121



678138

PAPIER SULFURISÉ - 500 PIÈCES

- Emballé par 500 feuilles.

code	couleur	mm	€
678138	Beige	200x250	15,10
678114	Beige	250x350	23,00
678121	Impression journal	200x250	19,75
678107	Impression journal	250x350	31,95

PAPIER SULFURISÉ PRÉFORMÉ

- 150 PIÈCES

- Préformé comme une petite corbeille.

- Avec un motif „chef et aliments”.

- Emballé par 150 feuilles.

code	mm	€
678190	160x160x(H)50	11,85



678190



Prix conseillé HT et non garanti



PRÉSENTATION MINIATURES

S.S.
stainless steel



426425

426432

426449



426456

PANIERI À FRITES MINIATURES

code	mm	€
426449	90x90x(H)90	5,15
426425	100x80x(H)75	6,25
426432	125x100x(H)85	6,45
426456	255x135x(H)45	9,70



425619

425626

425633

425657

S.S. stainless steel
wash

PANIERI À FRITES MINIATURES

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425633	90x90x(H)90	6,75
425619	100x80x(H)75	7,05
425626	125x100x(H)85	8,60
425657	255x135x(H)45	11,85

ART DE LA TABLE



630907

SUPPORT POUR CORNETS DE FRITES

code	mm	€
630907	ø110x(H)175	6,75



426494

PANIER À FRITES

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

code	mm	€
426494	ø115x(H)100	4,30





PANIER À FRITES MINIATURES EMPILABLES

code	mm	€
425664	105x90x(H)60	5,85
425688	130x115x(H)80	7,05



425664



425688



PANIER À FRITES MINIATURES EMPILABLES NOIR

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425671	105x90x(H)60	6,75
425695	130x115x(H)80	8,40



425671



425695



630938



630914



630921

SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Support noir, convient pour 1 cornet de frites.

code	mm	€
630938	ø115x(H)172	6,45

SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

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

code	mm	€
630914	210x110x(H)172	7,05

SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Support noir, convient pour 3 cornets de frites.

code	mm	€
630921	270x270x(H)280	18,35



426357



426463

SEAU MINIATURE

code	mm	€
426364	ø87x(H)93	4,30
426371	ø125x(H)127	7,10

POT SNACK

code	mm	€
426463	ø45x(H)50	2,80
426470	ø70x(H)100	4,90



607015

607022

607039



CASSEROLES MINIATURES AVEC BEC VERSEUR

- Fait en matériau de 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm: cuivre/aluminium/inox.
- Manche rivetée.

code	mm	€
607015	ø50x(H)30	13,55
607022	ø75x(H)40	18,35
607039	ø85x(H)50	20,55



607046

POËLE MINIATURE

- Fait en matériau en 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm: cuivre/aluminium/inox.
- Manche rivetée.

code	mm	€
607046	ø120x(H)30	29,20





426388

PASSOIRE MINIATURE

code	mm	€
426395	ø130x(H)64	3,80



426487

PLAT SNACK

code	mm	€
426487	185x95x(H)45	5,95



BATTERIE DE CUISINE EN CUIVRE

- Fait en 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm d'inox (0,4 mm), aluminium (1,5 mm) et cuivre (0,4 mm).
- Poignées rivetées.



607060

POÊLE À FRIRE

code	épaisseur (mm)	mm	€
607060	2.5	ø240x(H)50	67,70



607053

CASSEROLE

- Sans couvercle.

code	litres	mm	€
607053	1.5	ø160x(H)80	54,10

SEAUX GALVANISÉS

- Fait en feuille d'acier galvanisé pour un look rustique.
- L'acier galvanisé ne convient pas au contact alimentaire, recouvrez les seaux avec notre papier sulfurisé quand vous les utilisez pour servir des aliments.



SEAU DOUBLE AVEC POIGNÉE

- Poignée fait en bois.

code	mm	€
425947	190x95x(H)90	8,95
425954	250x125x(H)105	11,85



SEAU COUVERTS & SERVIETTES

- Anse avec prise en bois.

code	mm	€
425978	245x180x(H)130	16,20



SEAU À GLACE

code	mm	€
425992	400x330x(H)220	23,80



SEAU AVEC ANSE

code	mm	€
425909	ø70x(H)65	1,70
425916	ø100x(H)90	2,35
425923	ø120x(H)105	3,05
425985	ø160x(H)140	3,50





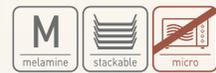
RAMEQUIN
- Rainuré.



code	quantité de commande	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	1,35
783160	6	ø90x(H)48	2,45
783627	6	ø100x(H)25	1,90
783177	6	ø120x(H)55	3,50



RAMEQUIN
- Rainuré.



code	-	emballé par	mm	€	
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	0,65	NEW
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	1,25	NEW
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	1,55	
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	1,75	NEW



RAMEQUINS
- 12 PIÈCES



code	emballé par	couleur	litres	mm	€
565605	12	■ Noir	0.045	ø60x(H)35	7,40
565612	12	□ Ivoire	0.045	ø60x(H)35	7,40



BOLS INCLINÉS VELOCITY



code	mm	€
564578	70x70x(H)60	1,70
564585	97x97x(H)80	2,60
564592	110x110x(H)100	3,95



RAMEQUIN - 12 PIÈCES

code	emballé par	litres	mm	€
400029	12	0.07	ø62x(H)40	8,30
400012	12	0.045	ø62x(H)24	7,05
400036	12	0.115	ø73x(H)47	11,85
400043	12	0.175	ø85x(H)52	15,45
400050	12	0.23	ø93x(H)58	18,95
400067	12	0.34	ø100x(H)75	20,20

BEURRIER & SAUCIÈRE - 3 PIÈCES



code	emballé par	couleur	mm	€
564561	3	■ Noir	ø80x(H)30	3,75



CORBEILLE À PAIN OVALE



code	couleur	mm	€
426777	Noir	190x120x(H)60	4,90
426760	Gris	190x120x(H)60	4,90
426623	Noir	250x190x(H)65	6,45
426616	Gris	250x190x(H)65	6,45
426654	Noir	320x230x(H)70	9,50
426647	Gris	320x230x(H)70	9,50



CORBEILLE À PAIN



code	couleur	mm	€
426784	Gris	190x130x(H)60	5,15
426791	Noir	190x130x(H)60	5,15



CORBEILLES TRESSÉS

code	-	mm	€
426258	rond	200x200x(H)65	3,00
426234	ovale	225x130x(H)55	2,70
426265	ovale	320x230x(H)55	4,60
426227	carré	190x190x(H)80	2,70
426241	rectangulaire	225x150x(H)65	3,00



CORBEILLE À PAIN AVEC SACHET

- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat.
- Livré avec un sac gris lavable.

code	-	mm	€
427118	rond	220x220x(H)80	12,95
427125	ovale	250x160x(H)75	12,95
427149	carré	190x190x(H)100	17,05
427132	rectangulaire	250x180x(H)85	18,35





426067



426074



426043



426050

CORBEILLE À COUVERT

- Avec 4 compartiments.



code	couleur	mm	€
426074	■ Noir	260x180x(H)150	17,30
426067	■ Gris	260x180x(H)150	17,30

PANIER SNACK



code	couleur	mm	€
426050	■ Noir	ø130x(H)110	4,90
426043	■ Gris	ø130x(H)110	4,90



426081

426098



CORBEILLE À COUVERT

code	couleur	mm	€
426098	■ Noir	270x100x(H)45	5,35
426081	■ Gris	270x100x(H)45	5,35



426197

426210



CORBEILLE À COUVERT

code	couleur	mm	€
426210	■ Noir	ø100x(H)120	5,15
426197	■ Gris	ø100x(H)120	5,15



NEW

PANIER DE SERVICE STYLE FAST-FOOD

- Idéal pour les restaurants fast-food, les brasseries et les vendeurs de street food.

- Set de 6 paniers de service en polypropylène.

- Légers, empilables et faciles à nettoyer.

- Disponibles en plusieurs couleurs.

code	couleur	mm	€
426296	Brun	275x175x(H)38	7,55
426319	Rouge	275x175x(H)38	7,55
426890	Noir	275x175x(H)38	7,55



426319

426296

426890



CORBEILLES

- Poly-rotin.



CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm	€
426500	225x130x(H)55	2,45

CORBEILLE À PAIN - RECTANGULAIRE

code	mm	€
426807	225x150x(H)65	2,70

CORBEILLE À PAIN - ROND

code	mm	€
426609	ø200x(H)65	2,55

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm	€
426708	225x110x(H)60	2,35

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm	€
426906	375x140x(H)70	3,20



CORBEILLE À PAIN PITA - ROND

code	mm	€
425701	ø150x(H)38	1,25
425800	ø200x(H)50	2,10



CORBEILLE À PAIN PITA - OVALE

code	mm	€
425503	195x140	2,00
425602	255x190	2,70



CORBEILLES EN FIL



425831

CORBEILLE EN FIL DECO OVALE

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425831	230x180x(H)60	5,90



425817

425824

CORBEILLE EN FIL DECO ROND

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425817	ø100x(H)90	3,50
425824	ø120x(H)110	4,30



425855

CORBEILLE EN FIL DECO RECTANGULAIRE

- Avec bord décoratif.

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425855	230x150x(H)80	7,55



425862

CORBEILLE EN FIL DECO ROND

- Avec bord décoratif.

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425862	ø250x(H)80	9,50



425879

CORBEILLE EN FIL DECO OVALE

- Avec bord décoratif.

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425879	255x160x(H)80	8,95



425886

CORBEILLE EN FIL DECO RECTANGULAIRE

- Avec bord décoratif.

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425886	385x160x(H)80	10,80

425565



425534



PANIER DE SERVICE

code	mm	€
425565	310x125x(H)55	4,90
425534	290x220x(H)60	5,35

425558



425572

PANIER DE SERVICE NOIR

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425572	310x125x(H)55	5,95
425558	295x220x(H)60	6,45

SACS À PAIN



429006

429051

429037

429228

429211

SAC À PAIN ROND

- Fait en coton durable.

- Disponible dans les combinaisons de couleur gris/beige et gris/gris foncé.

code	couleur	mm	€
429006	Beige	ø150x(H)150	4,90
429013	Gris foncé	ø150x(H)150	4,90
429020	Beige	ø200x(H)200	6,25
429037	Gris foncé	ø200x(H)200	6,25
429044	Beige	ø250x(H)160	7,55
429051	Gris foncé	ø250x(H)160	7,55

SAC KRAFT ALIMENTAIRE

- Fabriqué en papier en qualité alimentaire, lavable.

code	couleur	mm	€
429228	Beige	170x170x(H)150	8,95
429211	Noir	170x170x(H)150	8,95



426418

PANIER À FRUITS

- Fil métallique chromé.



code	mm	€
426418	ø215x(H)205	9,70



427187

PANIER À FRUITS NOIR

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



code	mm	€
427187	ø230x(H)250	15,45



PANIER À FRUITS OBLIQUE NOIR

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

code	mm	€
427095	ø150x(H)80	6,25
427088	ø280x(H)130	14,90
427071	ø300x(H)250	16,20



427088



427095



427071





NEW

VERSEUSE ISOTHERME

- Avec couvercle hermétique et un bouton poussoir.
- Double paroi avec bouteille intérieure en verre.

code	litres	mm	€
449615	1	ø110x(H)289	17,30

VERSEUSE ISOTHERME AVEC BOUTON-POUSOIR

- Une élégante verseuse isotherme qui garde le contenu au chaud ou au frais pendant de longues périodes.
- Fait en polypropylène durable et équipé d'une bouteille intérieure en verre.
- Le couvercle est équipé d'un bouton-poussoir pour ouvrir et servir les boissons, pas besoin de retirer le couvercle.
- Excellente isolation thermique, l'eau est toujours à 78°C 6 heures après avoir rajouté de l'eau à 100°C. Disponible en blanc ou en noir.

code	couleur	litres	mm	€
445860	Noir	1	ø134x(H)265	19,45
445853	Blanc	1	ø134x(H)265	19,45



449615



445853





448908

POT À POMPE

- Corps en acier inoxydable.
- Avec système à pression pour tirer des boissons.

code	litres	mm	€
448908	2.2	ø150x(H)340	32,45



445877

POT À POMPE ISOTHERME - 3L

- Pot à double paroi sous vide avec tête en PP.
- Socle pivotant.
- Levier en alliage de zinc conçu pour une solidité renforcée.
- Le couvercle s'ouvre à 125 degrés pour l'infusion et est également amovible pour le nettoyage.
- Poignée de transport sécurisée.
- Bac égouttoir en option.

code	mm	€
445877	(H)373	74,20



449608



VERSEUSE ISOTHERME AVEC BOUTEILLE INTÉRIEURE EN VERRE

code	litres	mm	€
449608	1	ø140x(H)268	14,05

VERSEUSE ISOTHERME

- Double paroi en acier inoxydable.
- Structure sans soudures.
- Bouteille intérieure isolante.
- Couvrecl, bouton poussoir, verseuse et manche sont chromé.
- Valeur d'isolation élevé.

18/10
stainless steel

VERSEUSE ISOTHERME

code	litres	mm	€
445815	0.6	ø120x(H)168	53,05
445822	1	ø136x(H)188	56,90
445839	1.5	ø136x(H)258	61,20



445815

445822

445839



VERSEUSE ISOTHERME

- En acier inoxydable à double paroi.
- Avec bouchon à poussoir noir.
- Le haut et le bouton en polypropylène.

code	litres	mm	€
446508	1	ø145x(H)205	19,25
446607	1.5	ø145x(H)230	20,55
446706	2	ø145x(H)260	23,30



446508

446607

446706



VERSEUSE ISOTHERME

- En acier inoxydable à double paroi.
- Avec bouchon à poussoir jaune.
- Le haut et le bouton en polypropylène.

code	litres	mm	€
446522	1	ø145x(H)205	19,25
446621	1.5	ø145x(H)230	20,55
446720	2	ø145x(H)260	23,30



446522

446621

446720



451502

451519

451526

451533

NEW

451045



458198

451007

451106

NEW

451038

451021

451014



450109

450208

450307

450406

450505



453001

453209

453407

POT MULTIFONCTIONNEL18/10
stainless steel

code	litres	mm	€
451502	0.35	ø76x(H)93	8,15
451519	0.6	ø90x(H)112	11,10
451526	0.9	ø102x(H)125	14,05
451533	1.5	ø112x(H)161	19,25

POT À LAIT NOIR MAT AVEC BEC VERSEUR EN FORME V18/10
stainless steel

food contact

wash

- Fabriqué en acier inoxydable très épais, il permet de garder le contenu chaud.
- Le bec verseur en forme V permet de verser le lait avec plus de précision.

code	litres	mm	€
451045	0.7	ø84x(H)130	20,55

18/10
stainless steel

wash

POT À LAIT NOIR

- Fait en inox avec une couche antiadhésive noire.

code	litres	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	14,90

POT À LAIT/D'EAU

- Modèle droit.

S.S.
stainless steel

code	litres	mm	€
451007	0.35	ø85x(H)110	7,30
451106	0.75	ø100x(H)120	10,55

POT À LAIT AVEC BEC VERSEUR EN FORME V18/10
stainless steel

food contact

wash

- Fabriqué en acier inoxydable très épais, il permet de garder le contenu chaud.
- Le bec verseur en forme V permet de verser le lait avec plus de précision.

code	litres	mm	€
451038	0.35	ø65x(H)99	12,45
451021	0.45	ø75x(H)111	13,80
451014	0.7	ø84x(H)130	16,20

CRÉMIER

- Modèle droit.

S.S.
stainless steel

code	litres	mm	€
450109	0.03	ø35x(H)35	1,80
450208	0.04	ø40x(H)40	2,55
450307	0.07	ø50x(H)55	2,70
450406	0.12	ø60x(H)60	3,10
450505	0.25	ø75x(H)75	4,60

CAFETIÈRE/THÉIÈRE AVEC COUVERCLE

- Couvercle à charnière.
- Modèle droit.

S.S.
stainless steel

code	litres	mm	€
453001	0.2	ø74x(H)95	7,85
453100	0.3	ø74x(H)123	9,70
453209	0.6	ø97x(H)142	13,80
453308	0.9	ø120x(H)158	18,70
453407	1.4	ø126x(H)185	24,40

MOULINS À SEL ET À POIVRE

- Équipé de moulins Lidrewa pour le broyage de précision des épices.
- Fabriqué en bois de hêtre, bouton et tige en acier inoxydable.
- Bouchon supérieur avec filetage profond et insert HELICOIL qui empêche le changement accidentel du réglage.
- Fabriqué en Allemagne.



Mécanisme de broyage du sel en céramique



Mécanisme de broyage du poivre en acier inoxydable



MOULINS À POIVRE BRUN

code	couleur	mm	€
469019	■ Brun	(H)180	30,90
469040	■ Brun	(H)300	45,45

MOULINS À POIVRE NATUREL

code	couleur	mm	€
469156	■ Naturel	(H)180	30,90
469187	■ Naturel	(H)300	45,45

MOULINS À POIVRE BRILLANTS

code	couleur	mm	€
469262	■ Noir	(H)180	40,65
469132	■ Noir	(H)300	64,95

MOULINS À SEL BRUN

code	couleur	mm	€
469095	■ Brun	(H)180	30,90

MOULINS À SEL NATUREL

code	couleur	mm	€
469217	■ Naturel	(H)180	30,90

MOULINS À SEL BRILLANT

code	couleur	mm	€
469293	□ Blanc	(H)180	40,65

MOULINS À POIVRE - TRANSPARENT

- Fait en acrylique (PMMA).
- Mécanisme de broyage résistant. L'emplacement précis de la meule laisse une espace entre les dents, grâce à laquelle l'usure sera réduit.
- Le moulin à poivre est équipé d'un mécanisme à mouture unique qui permet d'ajuster la taille de la mouture en 4 étapes de fine à gros.
- Le bouchon s'enlève facilement pour recharger.
- La tension sur la vis n'a pas d'influence sur la taille de la mouture du moulin à poivre.



469385

code	-	mm	€
469385	moulin à poivre	ø45x(H)105	7,55
469507	moulin à poivre	ø58x(H)146	8,60
469521	moulin à poivre	ø63x(H)180	10,80



469392

MOULINS À SEL

- Fait en acrylique (PMMA).
- Mécanisme de broyage résistant. L'emplacement précis de la meule laisse une espace entre les dents, grâce à laquelle l'usure sera réduit.
- Le mécanisme à mouture du moulin à sel n'est pas réglable, ce qui permet un résultat constant.
- Le bouchon s'enlève facilement pour recharger.
- La tension sur la vis n'a pas d'influence sur la taille de la mouture du moulin à poivre.

code	-	mm	€
469392	moulin à sel	ø45x(H)105	7,55
469514	moulin à sel	ø58x(H)146	8,60
469538	moulin à sel	ø63x(H)180	10,80



18/0
stainless steel

452400

DOSEUR SUCRE

- Pot en verre.
- Verseur en inox 18/0.

code	mm	€
452400	ø80x(H)140	4,05



S.S.
stainless steel

452424

VERSEUR À MIEL

- En verre.
- Levier en acier inoxydable.

code	mm	€
452424	ø80x(H)115	5,95



18/0
stainless steel

465370

FROMGÈRE

- Conteneur en verre.
- Cuillère en acier inoxydable.

code	mm	€
465370	ø130x(H)90	10,45

631300

631102

S.S.
stainless steel



631201

SAUPOUDREUR

code	-	mm	€
631102	saupoudreur parmesan	ø55x(H)75	5,70
631201	salière - poivrière	ø55x(H)75	5,70
631300	saupoudreur avec gaze	ø55x(H)75	6,45



786413

porcelain micro

MÉNAGÈRE PORCELAINE

- 2 pièces: salière et poivrière.

code	quantité de commande	mm	€
786413	3	ø42x(H)80	8,15



786420

porcelain micro

MÉNAGÈRE PORCELAINE

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

code	quantité de commande	mm	€
786420	48	125x54x(H)90	10,55

18/8
stainless steel

BEC VERSEUR AVEC FERMETURE AUTOMATIQUE - 3 PIÈCES

- Fonctionne sur le principe de l'écoulement libre, distribuant l'huile sans effort.
- Le couvercle est équipé d'un contrepoids, qui ouvre et ferme le couvercle en fonction de l'angle de la bouteille.
- Fabriqué en acier inoxydable durable.
- Le bouchon de la bouteille en caoutchouc assure une fermeture hermétique.
- Convient aux bouteilles standard de 0,5 à 1,5 litre, pour des ouvertures de bouteilles jusqu'à 20 mm de diamètre.

code	emballé par	mm	€
599327	3	ø30x120	6,75



599327

NEW

S.S.
stainless steel

460245

MÉNAGÈRE POUR HUILE ET VINAIGRE

- Support fait en fer chromé.
- 2 bouteilles pour huile/vinaigre avec des verseurs en inox.

code	-	mm	€
460245	2x0,237L	115x60x(H)325	11,65





18/0
stainless steel

465301

MÉNAGÈRE

- De 2 pièces - poivre, sel.
- Poli mat.

code	mm	€
465301	85x55x(H)115	4,60



18/0
stainless steel

465349

MÉNAGÈRE

- De 2 pièces - huile, vinaigre.
- Poli mat.

code	litres	mm	€
465349	0.15	120x75x(H)185	9,70



18/0
stainless steel

465332

MÉNAGÈRE

- De 3 pièces - poivre, sel, moutarde.
- Avec cuillère à moutarde en inox.
- Poli mat.

code	mm	€
465332	100x95x(H)115	7,55



18/0
stainless steel

465318

MÉNAGÈRE

- De 3 pièces - poivre, sel, porte-serviettes.
- Poli mat.

code	mm	€
465318	85x75x(H)115	5,95



18/0
stainless steel

465325

MÉNAGÈRE

- De 3 pièces - poivre, sel, pot à cure-dents.
- Poli mat.

code	mm	€
465325	90x90x(H)115	6,25



18/0
stainless steel

465356

MÉNAGÈRE

- De 4 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre.
- Poli mat.

code	mm	€
465356	130x110x(H)185	13,80



18/0
stainless steel

465363

MÉNAGÈRE

- De 5 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre, pot à cure-dents.
- Poli mat.

code	mm	€
465363	130x110x(H)185	14,05



S.S.
stainless steel

465387

SALIÈRE ET POIVRIÈRE SET

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

code	mm	€
465387	ø40x(H)70	2,10



S.S.
stainless steel

461167

461266

SALIÈRE ET POIVRIÈRE - 6 PIÈCES

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

code	-	mm	€
461167	poivre	ø40x(H)70	10,00
461266	sel	ø40x(H)70	10,00



664186

BOÎTE À COUVERTS

- Fait en bois résistant.

code	mm	€
664186	80x80x(H)95	6,75



427033

PORTE-COUVERTS NOIR

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

code	mm	€
427033	ø120x(H)150	9,70



664315

PORTE-COUVERTS

- Fait en bois résistant.
- Équipé de plusieurs compartiments et une grande anse.

code	mm	€
664315	190x160x(H)200	16,20



425770

ETAGÈRE À CONDIMENTS RECTANGULAIRE

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

code	mm	€
425770	205x90x(H)180	6,75



425787

ETAGÈRE À CONDIMENTS ROND

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

code	mm	€
425787	ø165x(H)205	7,05



664148

CAISSE À MENU ET COUVERTS

- Caisse en bois avec ardoise intégré sur les deux côtés.
- La caisse contient 4 compartiments.

code	mm	€
664148	210x150x(H)150	22,70



427170

SUPPORT À CONDIMENTS NOIR

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

code	mm	€
427170	135x65x(H)200	4,60



427064

PORTE-COUVERTS DE TABLE NOIR

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

code	mm	€
427064	140x105x(H)190	16,20
427057	170x130x(H)160	16,20
427040	230x100x(H)240	16,20



427040



427057



456514

BOÎTE À THÉ

- En bois, vitre en acryl.
- Avec 12 compartiments.



code	mm	€
456514	300x280x(H)90	40,05

570807



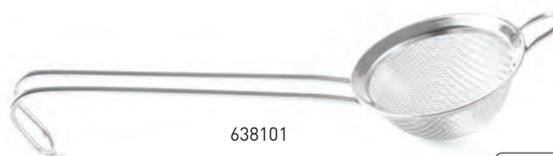
BOULE À THÉ

- Pour herbes et thé.
- Avec manche articulé.



code	mm	€
570807	ø40x150	2,85

638101



PASSOIRE À THÉ & HERBES

- Avec manche filiforme.



code	mm	€
638101	ø70x225	3,45

523629



PINCE À SUCRE - 2 PIÈCES



code	emballé par	mm	€
523629	2	(L)160	5,35

452325



452714

COUPELLE À SUCRE/CRÈME CHANTILLY



code	emballé par	mm	€
452714	6	ø65x(H)20	5,05
452325	4	ø100x(H)20	6,25

452103



SUCRIER

- Avec couvercle à charnière.



code	litres	mm	€
452103	0.3	ø85x(H)80	5,80

452202



SUCRIER

- Sans couvercle.



code	litres	mm	€
452202	0.3	ø85x(H)65	5,15



595008

SONNETTE DE RÉCEPTION

- Chromé avec socle en métal.



code	mm	€
595008	ø89x(H)60	7,05



444023

ATTACHE-NAPPE - 4 PIÈCES



code	emballé par	mm	€
444023	4	50x10x(H)40	3,10



428511

PORTE-SERVIETTES

- Mat.



code	mm	€
428511	170x30x(H)70	5,70



428528

PORTE-SERVIETTES

- Fil métallique chromé.



code	mm	€
428528	190x190x(H)65	8,60



427163

PORTE-SERVIETTES NOIR

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

code	mm	€
427156	155x160	6,75
427163	205x210	8,40



441503

CUILLÈRE À OEUVE - 6 PIÈCES

- ABS blanc.



code	emballé par	€
441503	6	3,00



441466

COQUETIER - 6 PIÈCES

- Modèle plat.



code	emballé par	mm	€
441466	6	ø85x(H)15	11,85



441367

COQUETIER - 6 PIÈCES

- Sur pied.



code	emballé par	mm	€
441367	6	ø50x(H)45	5,15





440704



440711



421574



Peut être utilisé
comme panier
à couvert



POUBELLE DE TABLE

- Conteneur en inox. Couvercle à bascule en ABS noir

code	mm	€
440704	ø120x(H)165	11,85



POUBELLE DE TABLE

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

code	mm	€
440711	ø95x(H)130	10,80



POUBELLE DE TABLE OU PANIER À COUVERT

- Récipient noir en mélamine

code	couleur	mm	€
421574	■ Noir	ø130x(H)160	10,55



513729

PIQUE FICHES

code	mm	€
513729	ø80x(H)150	3,85



PORTE-ADDITION - 3 PIÈCES

- Avec pince.

code	emballé par	mm	€
595206	3	152x110	15,45



595206



665251

PORTE-MENU - 6 PIÈCES

- Livré sans carte menu.

code	emballé par	mm	€
665251	6	80x77x(H)18	20,30



665510

PORTE-MENU

code	mm	€
665503	ø75x(H)100	5,15
665510	ø75x(H)200	6,25



595305

PORTE-MENU - 2 UNITÉS

- Avec pince.

code	emballé par	mm	€
595305	2	ø40x(H)104	10,00





664179

664162

664155



PROTÈGE-MENU CLIPBOARD

- Fait en MDF résistant avec une pince en métal.
- Disponible en plusieurs tailles.

code	mm	€
664179	125x180	2,10
664162	185x245	2,45
664155	240x330	2,70



663608



663615



663622



663639



663646



663653

PICTOGRAMMES

- Avec bande autocollante.



code	-	mm	€
663608	Messieurs	ø75	2,10
663615	Dames	ø75	2,10
663622	Toilettes	ø75	2,10
663639	Non fumeur	ø75	2,10
663646	Fauteuil roulant	ø75	2,10
663653	Portable éteint	ø75	2,10



663820



663806

PICTOGRAMMES

- Avec bande autocollante.



code	-	mm	€
663790	Non fumeur	ø75	2,45
663820	Fumeur - grand	ø160	7,05
663806	Non fumeur- grand	ø160	7,05



CHEVALETS DE TABLE NUMÉROTÉS

- Fait en bois résistant.
- Set numéroté de 1 à 10.



code	-	mm	€
664322	Numéros 1-10	55x48x(H)44	16,00



664322



664308

CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ

- Fait en bois résistant.
- Avec fente pour tenir un menu.



code	-	mm	€
664308	„reserved”	152x44x(H)44	3,00



CHEVALET DE TABLE NON FUMEUR

- Imprimé de 2 côtés.



code	-	mm	€
663660		50x35x(H)40	2,10

663660



CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ - 4 PIÈCES



code	-	emballé par	mm	€
663691	Gereserveerd / Reservé	4	50x35x(H)40	7,85
663707	Reserviert	4	50x35x(H)40	7,85

663707



663691

CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ

- Noir - Blanc.
- Imprimé de 2 côtés.



code	-	mm	€
663486	réservé	130x30x(H)38	1,65
663462	reserved	130x30x(H)38	1,65
663745	gereserveerd	130x30x(H)38	1,65
663479	reserviert	130x30x(H)38	1,65

663745



663462

CHEVALETS DE TABLE NUMÉROTÉS

- Sets avec numéros divers 12 numéros par set.



code	-	mm	€
663844	Numéros 1-12	50x35x(H)40	12,95
663851	Numéros 13-24	50x35x(H)40	12,95
663868	Numéros 25-36	50x35x(H)40	16,00
663875	Numéros 37-48	50x35x(H)40	16,00
663882	Numéros 49-60	50x35x(H)40	16,20
663899	Numéros 61-72	50x35x(H)40	16,20



663844

ARDOISES



664025



664032



664049



664018

664001

ARDOISE

- Noir, avec cadre en bois.

code	mm	€
664025	300x400	10,80
664032	400x600	16,50
664049	600x800	30,30

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en bois.

code	mm	€
664001	500x450x(H)850	78,55
664018	700x600x(H)1200	172,80



664100



664117

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en acier.

code	mm	€
664100	700x500x(H)1100	134,90

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en acier.

code	mm	€
664117	500x550x(H)850	100,20





ARDOISE DE TABLE - 2 PIÈCES

- Noir, avec support en bois.

code	mm	€
664087	148x130x(H)120	12,20
664094	210x190x(H)150	15,10



ARDOISE DE TABLE - 2 PIÈCES

- Noir, avec support en bois.

code	emballé par	mm	€
664056	2	150x50x(H)230	7,55
664063	2	210x50x(H)320	11,40

664124



ARDOISE AVEC SUPPORT

- Ardoise grand format avec un cadre en bois.

- Livré avec un support pratique.

664131

code	mm	€
664124	300x400	7,55
664131	400x600	12,75

664070



TABLEAU ARDOISE AVEC CHEVALET

- Noir, avec chevalet en bois.

code	mm	€
664070	220x210x(H)360	12,45

664278



FEUTRES À CRAIE 3 MM

- 8 feutres à pointe ronde, largeur du trait 3 mm.

code		€
664278	1 blanc, 1 rouge, 1 bleu, 1 vert, 1 jaune, 1 violet, 1 orange et 1 rose	11,85

664209



664216

FEUTRES À CRAIE 6 MM

- Pointe biseautée, largeur du trait de 2 jusqu'à 6 mm.

code		€
664292	2 blancs, 1 rose, 1 jaune et 1 feutre bronze	11,85 N
664216	1 rose, 1 vert, 1 bleu et 2 feutres blancs	11,85
664209	5 feutres blancs	11,85

664223



FEUTRES À CRAIE 15 MM

- Pointe plate, largeur du trait 15 mm.

code		€
664223	3 feutres blancs	11,85
664339	1 blanc, 1 orange et 1 feutre jaune	11,85 NEW



664285

FEUTRES À CRAIE 1 MM

- Pointe biseautée, largeur du trait de 1 mm.

code		€
664285	3 blancs, 1 rose, 1 jaune et 1 feutre bronze	11,85

NEW

CENDRIERS & RAMASSE-CENDRES

440605



CENDRIER AVEC BAC COLLECTEUR

code	mm	€
440605	ø140x(H)40	4,70

569757



CENDRIER - Mélatamine noir.

code	mm	€
569757	ø146x(H)60	7,85

440407



CENDRIER AVEC COUVERCLE - 3 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
440407	1	ø90x(H)28	3,80
440490	3	ø90x(H)28	9,70

440803



CENDRIER

code	mm	€
440803	ø80x(H)30	5,15
440858	ø100x(H)30	5,95
440902	ø120x(H)30	7,55

440001



CENDRIER AVEC REBORD

code	mm	€
440001	ø140x(H)30	2,45
440100	ø160x(H)30	3,20

440872



CENDRIER

code	mm	€
440872	ø80x(H)30	2,75
440865	ø100x(H)30	3,75

440230



CENDRIER DE TERRASSE NOIR

- En inox avec une couche de peinture noir mat.
- Avec bord amovible.

code	mm	€
440230	ø105x(H)58	6,45



440209



CENDRIER AVEC BOUTON POUSSOIR

code	mm	€
440209	ø90x(H)45	5,70



440506



RAMASSE-CENDRES

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

code	mm	€
440506	202x170x(H)91	23,55





440216

CENDRIER MURALE

- Design très solide, facile à fixer contre des murs ou des poteaux.
- Facile à vider, grâce au fond qu'on peut ouvrir et fermer avec un clé.

code	mm	€
440216	ø75x(H)460	89,40



440223

CENDRIER SUR PIED

- Design très solide, facile à fixer sur le sol si nécessaire.
- Facile à vider, grâce au fond qu'on peut ouvrir et fermer avec un clé.
- Le pied fait Ø 170 mm, le pilier fait Ø 75 mm.

code	mm	€
440223	ø170x(H)920	143,55



ø200 mm

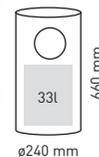
691380



POUBELLE AVEC CENDRIER

- Fait en inox.
- Finition extérieur poli.
- Cendrier amovible avec une grille, placé au-dessus de la poubelle pour pouvoir la vider et nettoyer facilement.
- Ouverture de la poubelle Ø 135 mm.
- Avec fond en caoutchouc anti-dérapant pour une meilleure stabilité et protection contre de rayures sur le sol.

code	litres	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	53,65



ø240 mm

691397



POUBELLE AVEC CENDRIER

- Fait en inox.
- Finition extérieur poli.
- Cendrier amovible avec une grille, placé au-dessus de la poubelle pour pouvoir la vider et nettoyer facilement.
- Ouverture de la poubelle Ø 135 mm.
- Avec fond en caoutchouc anti-dérapant pour une meilleure stabilité et protection contre de rayures sur le sol.

code	litres	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	106,70

MARMITE À SOUPE



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

Couvercle avec une poignée thermorésistant et avec un encoche louche

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

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



Protection contre la surchauffe, l'alarme sonne si le niveau d'eau est bas



860502

MARMITE À SOUPE

- L'isolation réduit la consommation d'énergie et garde l'extérieur froid.
- Ces deux avantages peuvent réduire la consommation d'énergie de 30%.
- Panneau de commande numérique tactile, avec affichage alterné de la température réglée ou la température en cours.
- Couvercle amovible fait de polycarbonate robuste et transparent.
- Cuve d'eau en aluminium pour une diffusion efficace de la chaleur.
- Marmite en acier inoxydable 18/8.
- Bâti en polypropylène.
- L'anneau au tour de la soupinière permet de la sortir très facilement et en toute sécurité et ainsi de remplir la cuve d'eau.
- Porte-carte pour le nom de la soupe dans le couvercle.
- Pieds en caoutchouc antidérapant idéal pour buffets.

code	litres	V	W	mm	€
860502	8	230	450	ø370x(H)300	108,30

MARMITE POUR MARMITE À SOUPE ÉLECTRIQUE

- Marmite à soupe à utiliser avec la marmite à soupe HENDI 860502.
- Fait en acier inoxydable et donc facile à nettoyer.

code	mm	€
926574	ø280x(H)200	29,80



860083

MARMITE À SOUPE

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



code	litres	V	W	mm	€
860083	8	230	435	ø340x(H)360	108,30





204825

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE TELLANO

- GN 1/1.
- Bac à eau en polypropylène thermorésistant.
- Réglable en continu jusqu'à 85°C.
- Interrupteur marche/arrêt, voyant lumineux.
- Très silencieux pendant le chauffage.
- Comprend bac GN 1/1 de profondeur 65 mm.



code	litres	V	W	mm	€
204825	9	230	900	573x348x(H)284	135,40



204900

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE POLLINA

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



code	litres	V	W	mm	€
204900	9	230	850	615x355x(H)280	154,40



204832

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE - TESINO

- Bac à eau en polypropylène thermorésistant.
- Réglable en continu jusqu'à 85°C.
- Très silencieux pendant le chauffage.
- Interrupteur marche/arrêt, voyant lumineux.
- Comprend bac pour aliments de 6,8L.



code	litres	V	W	mm	€
204832	6.8	230	500	ø405x(H)248	106,70



18/0
stainless steel



475904



CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

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

code	emballé par	litres	mm	€
472613	2	9	600x358x(H)295	135,40
475904	1	9	600x358x(H)295	75,30



475201

18/0
stainless steel

CHAFING DISH GASTRONORME 1/2

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

code	litres	mm	€
475201	4.5	385x295x(H)310	61,20



470619

S.S. 18/0
stainless steel stainless steel

CHAFING DISH - ROND

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

code	litres	mm	€
470619	3.5	ø390x(H)270	56,90



472507

S.S.
stainless steel

RÉCHAUD À SOUPE

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

code	litres	mm	€
472507	8	ø370x(H)325	67,70





CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

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

code	litres	mm	€
471005	9	585x385x(H)315	73,15



471005



470190



BAC GN 1/1 POUR CHAFING DISH AVEC 2 COMPARTIMENTS

- Ce bac à aliments a deux compartiments de 3,75 litre chaque.

code	litres	mm	€
470190	7.5	530x325x(H)65	19,45

470909

470909



470930



BAC ROND POUR BAIN-MARIE

- S'adapte parfaitement à le plateau support Hendi pour 2 bacs ronds pour bain-marie 470930.
- Convient également pour les Thermo-systems Hendi (201107, 201206).
- Fabriqué en acier inoxydable.
- Couvercle muni d'une poignée pratique.

code	-	mm	€
470909	Bain-marie bac 4,2L	220x220x(H)190	23,80
470930	Plateau-support	530x325x(H)30	24,85



471050



CHAFING DISH SET

- Contient: 1 Chafing Dish "Fiora" co mme 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	100,20



CHAFING DISHES PROFI LINE



- Idéal pour buffets et traiteurs.
- Ces chafing dishes donnent un attrait élégant à vos plats, grâce à l'utilisation de matériau de haute qualité.
- Les chafing dishes et les accessoires sont complètement fait en inox résistant.



470251

CHAFING DISH GN 1/1 FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/1 - profondeur 65 mm et 2 supports pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470251	9	570x430x(H)290	161,95



470275

CHAFING DISH GN 2/3 FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 2/3 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470275	6	395x430x(H)290	132,70



470268

CHAFING DISH GN 1/2 FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/2 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470268	4	365x370x(H)280	116,45



470282

CHAFING DISH ROND FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau rond, un bac rond - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470282	6	465x420x(H)320	135,40





470213

CHAFING DISH GN 1/1 FINITION POLI MIRROIR

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/1 - profondeur 65 mm et 2 supports pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470213	9	570x405x(H)320	172,80



470237

CHAFING DISH GN 2/3 FINITION POLI MIRROIR

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 2/3 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470237	6	395x405x(H)320	154,40



470220

CHAFING DISH GN 1/2 FINITION POLI MIRROIR

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/2 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470220	4	365x345x(H)345	140,30



470244

CHAFING DISH À SOUPE FINITION POLI MIRROIR

- La soupière ronde est placée dans une cuve d'eau large, ce qui donne suffisamment de chaleur afin de maintenir la soupe bien au chaud.
- La soupière est équipée avec deux poignées.
- Le couvercle a un encoche louche.
- Livré avec cuve d'eau amovible, soupière ronde et support pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470244	10	ø420x(H)380	154,40





470206



809709



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 équipé avec des boulons afin de pouvoir fixer un élément chauffant électrique 809709.
- Convient aux bacs gastronormes jusqu' à 100 mm de profondeur.

code	litres	mm	€
470206	9	590x340x(H)400	140,30

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

- Pour chafing dish GN 1/1 470206.

code	V	W	mm	€
809709	230	380	300x200x(H)19	69,90



470305

S.S.
stainless steel

ROLLTOP-CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

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

code	litres	mm	€
470305	9	660x490x(H)460	194,45



470312

S.S.
stainless steel

ROLLTOP-CHAFING DISH - ROND

- Chafing dish élégant pour buffets.
- Fermeture particulièrement silencieuse breveté.
- Couvercle Roll-top rabattable jusqu' à 180°.
- L'ensemble comprend un support pour la boîte de combustible et un bac pour les aliments (Ø 390x(H)60 mm).
- Fait en inox brillant.
- Structure en acier d'un épaisseur de 2,3 mm, couvercle d'un épaisseur de 1,2 mm.

code	litres	mm	€
470312	5.6	510x540x(H)480	151,15



PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION KITCHEN LINE

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

code	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)62	159,80



Fonctionne aussi avec un bac GN jusqu'à GN 1/2

800 W
230 V

239384

ÉLÉMENT CHAUFFANT POUR CHAFING DISH

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

code	V	W	mm	€
809600	230	500	ø130x(H)100	56,90



809600

CHAUFFE-PLAT 2 BRÛLEURS

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



code	mm	€
463000	330x180x(H)65	38,75



463000

CHAUFFE-PLAT 3 BRÛLEURS

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



code	mm	€
463109	450x180x(H)65	45,25



463109

PORTE-BOUGIE



code	mm	€
464809	ø46x(H)20	1,10



464809

ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

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

code	emballé par	mm	€
198124	2	(L)230	8,60



198124



COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

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



194355

PÂTE COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BOÎTE

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

code	emballé par	€
194362	12	17,60
194300	24	32,45
194355	72	92,10



COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH



195109

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- Bouteille 1 litre.

code	quantité de commande	€
195109	12	4,05



195505

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BIDON

- Bidon 5 litres.

code	quantité de commande	€
195505	4	18,70



190401

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- Seau 4 kilos.

code	quantité de commande	€
190401	3	18,70



470527

SUPPORT POUR LA BOÎTE À PÂTE COMBUSTIBLE - 2 PIÈCES



code	emballé par	mm	€
470527	2	ø90x(H)60	12,45



195604

DISTRIBUTEUR POUR PÂTE/GEL COMBUSTIBLE

- Convient entre autres au bidon pâte combustible 195505.

code	mm	€
195604	(L)280	20,55

190036



PÂTE COMBUSTIBLE DANS BOÎTES JETABLES - 3 PIÈCES

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

code	emballé par	€
190036	3	3,50



111420

BRÛLEUR DUO - 2 PIÈCES

- Convient pour alcool à brûler et d'alcool gélifié.



code	emballé par	mm	€
111420	2	ø92x(H)40	10,80

COMBUSTIBLE LIQUIDE AVEC MÈCHE HENDI

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



durée de combustion
± 4 heures

193761



durée de combustion
± 6 heures

193716

COMBUSTIBLE LIQUIDE AVEC MÈCHE HENDI

code	-	emballé par	pois (kg)	€
193761	durée de combustion ± 4 heures	6	0.145	11,85
193952	durée de combustion ± 4 heures	24	0.145	44,35
193716	durée de combustion ± 6 heures	6	0.2	12,95
193938	durée de combustion ± 6 heures	24	0.2	47,60
193679	durée de combustion ± 8 heures	24	0.25	50,85

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



FONTAINE À CHOCOLAT

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



Voir la vidéo



Fontaine à chocolat 3 niveaux

Fontaine à chocolat 5 niveaux

Fontaine à chocolat 6 niveaux



code	274101	274156	274163
contrôle de la température	45°C	110°C	150°C
capacité minimale chocolat	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
capacité maximale chocolat	1,5 kg	6 kg	8 kg
dimensions	ø210x(H)390	ø330x(H)700	ø370x(H)840
puissance/tension	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
€	64,95	460,40	677,10



Toujours à jour !

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

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

Mais surtout, **des prix toujours à jour.**

Scannez le QR code et mettez la page en favori.



Scannez et explorez



ARTICLES POUR BUFFET



BIENVENUE DANS LE CATALOGUE EN LIGNE DE HENDI

CONVIVIAL/ FONCTIONNEL/ ÉCOLOGIQUE

- + NAVIGATION FACILE
- + CLIQUEZ SUR L'ONGLET POUR ACCÉDER À LA CATÉGORIE DE PRODUITS.
- + MOTEUR DE RECHERCHE FACILE ET PERFORMANT
- + PLUS D'INFO SUR LES PRODUITS/ PHOTOS/VIDÉOS
- + CRÉEZ VOTRE PROPRE CATALOGUE
- + PARTAGEZ EN UN CLIC

LOUCHES ET CUILLÈRES BUFFET SUPRÊME



CUILLÈRE À SERVICE

code	mm	€
529058	305x60	7,95
529065	71x321	7,95

CUILLÈRE AVEC FENTES

code	mm	€
529072	71x321	8,15

LOUCHE

code	litres	mm	€
529089	0.05	69x270	9,20
529096	0.09	85x308	11,40

LOUCHES ET CUILLÈRES DE SERVICE POUR CHAFING DISH

- Avec manche en polypropylène



ECUMOIRE

code	mm	€
529201	(L)345	6,75

ECUMOIRE, ROND

code	mm	€
529041	(L)370	7,85

LOUCHE À SOUPE

code	litres	mm	€
529003	0.09	ø90x(H)335	8,60
529010	0.11	ø80x(H)300	7,85

CUILLÈRE À SERVICE

code	mm	€
529300	(L)350	6,75

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
529102	(L)345	6,25

SPATULE

code	mm	€
529409	(L)355	7,20



PORTE-CUILLÈRE

code	mm	€
722107	115x270x(H)45	8,60



722107



LOUCHES ET CUILLÈRES DE SERVICE, THERMORÉSISTANT



COUVERTS À SALADE

code	-	mm	€
563908	Cuillère à salade	(L)305	3,30
564004	Fourchette à salade	(L)305	3,30

CUILLÈRE À SAUCE

code	couleur	litres	mm	€
563502	Blanc	0.07	(L)235	3,30
563557	Noir	0.07	(L)235	3,30
563700	Blanc	0.14	(L)300	3,60
563755	Noir	0.14	(L)300	3,60



CUILLÈRE À SALADE

code	couleur	litres	mm	€
564158	Noir	0.03	(L)235	1,55
564202	Transparent	0.03	(L)235	1,55
564103	Blanc	0.03	(L)235	1,55

CUILLÈRE À SALADE

code	couleur	litres	mm	€
564455	Noir	0.06	(L)335	2,55
564400	Blanc	0.06	(L)335	2,55

CUILLÈRE À SAUCE

code	couleur	litres	mm	€
563649	Noir	0.03	(L)180	1,70
563632	Ivoire	0.03	(L)180	1,70



PINCES

657607



657621



657669



PINCE DE SERVICE

code	couleur	mm	€
657621	☐ Transparent	(L)230	3,35
657607	■ Noir	(L)230	3,35



PINCE DE SERVICE

code	couleur	mm	€
657669	■ Noir	(L)250	3,50
657676	■ Noir	(L)300	3,70

171622



171608

PINCE À PÂTISSERIE

- Décoratif et fonctionnel.



code	mm	€
171608	(L)220	3,80
171622	(L)280	4,30

171615



PINCE À GÂTEAUX

- Forme coquille.



code	mm	€
171615	(L)220	4,90

523018



523315



523216



PINCE À PÂTISSERIE



code	mm	€
523018	(L)215	3,80

PINCE À SALADE



code	mm	€
523315	(L)212	3,80

PINCE À SPAGHETTI



code	mm	€
523216	(L)200	4,05





261309



261347



261354



GRILLE-PAIN CONSTANT DOUBLE

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

code	couleur	V	W	mm	€
261309	Acier	230	2240	418x368x(H)387	540,05
261347	Rouge	230	2240	418x368x(H)387	568,75 NEW
261354	Noir	230	2240	418x368x(H)387	568,75 NEW

426982



426920

426999



CORBEILLE À PAIN ROND

- Très résistant, avec une structure en fil d'innox.
- Disponible en plusieurs couleurs.



code	couleur	mm	€
426920	Beige	ø400x(H)90	16,20
426982	Noir	ø400x(H)90	16,20
426999	Brun	ø400x(H)90	16,20

426289



COUVERCLE ROLLTOP POUR CORBEILLE À PAIN

- Convient pour la corbeille à pain 426920, 426982 & 426999.
- Avec une ouverture facile d'accès.

code	mm	€
426289	ø405x(H)230	42,80



426562



426586



426579



426593



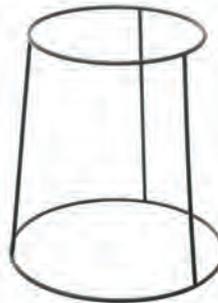
CORBEILLE À PAIN ROND

code	couleur	mm	€
426562	■ Gris	ø310x(H)120	12,95
426579	■ Noir	ø310x(H)120	12,95
426586	■ Gris	ø370x(H)120	14,65
426593	■ Noir	ø370x(H)120	14,65

RÉHAUSSEUR POUR CORBEILLE



code	mm	€
426814	ø250x(H)180	6,25
426821	ø250x(H)265	7,55



426821



426814

426524



426555



426661



426678



CORBEILLE À PAIN AVEC BORD EN INOX

code	couleur	mm	€
426555	■ Noir	400x300x(H)50	18,35
426524	■ Gris	400x300x(H)50	18,35

CORBEILLE À PAIN ARRONDI



code	couleur	mm	€
426678	■ Noir	400x300x(H)120	18,35
426661	■ Gris	400x300x(H)120	18,35



426272

PRÉSENTOIR À CORBEILLES

- Set avec un support en acier avec couche de peinture en poudre et 3 corbeilles.
- Corbeilles: 335x215x(H)80 mm.

code	mm	€
426272	350x215x(H)600	56,90



426517

CORBEILLE BAGUETTE

code	mm	€
426517	305x320x(H)350	36,80

426753

426685

426692



426715

426722

426746

CORBEILLE À PAIN GN

- Renforcé avec une structure en fil d'innox.

code	-	mm	€
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	6,45
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	7,85
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	8,60
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	10,80
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	14,90
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	19,45



426722

426715



CORBEILLES



561102

CORBEILLE À PAIN GN 1/1

- Renforcé avec une structure en fil d'inox.

code	mm	€
561102	530x320x(H)90	18,35



561201

PRÉSENTOIR DE CORBEILLE À PAIN GN 1/2

- Set de 2 corbeilles, support chromé compris.
- Corbeilles renforcés avec une structure en fil d'inox.
- Dimensions corbeilles: 360x280x(H)90 mm.
- Le support ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
561201	360x280x(H)290	33,55



561003

CORBEILLE À PAIN OVALE

- Renforcé avec une structure en fil d'inox.

code	mm	€
561003	380x270x(H)90	10,80



CORBEILLE AVEC COUVERCLE ROLLTOP

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

code	GN	mm	€
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	78,55



426968



561102



561003



426968



561201





424186

**VITRINE RÉFRIGÉRANT AVEC COUVERCLE
- GASTRONORME 1/1**

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

code	-	mm	€
424186	set	555x357x(H)175	135,40
424193	Élément réfrigérant à utiliser avec la vitrine réfrigérant 424186	528x324x(H)30	23,80



424193



ARTICLES POUR BUFFET



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	35,20



871805



VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

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

code	mm	€
871805	440x320x(H)205	64,45



871812



VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

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

code	mm	€
871812	440x320x(H)440	129,45



871706

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Plastique avec couvercle Rolltop transparent.



code	mm	€
871706	465x310x(H)190	40,05



871713

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- Deux plateaux, en plastique avec couvercle Rolltop transparent.



code	mm	€
871713	465x310x(H)410	70,95





427507

COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP
- En polycarbonate transparent.



code	-	mm	€
427507	GN 1/1	540x330x(H)180	51,45



866009

COUVERCLE DE PRÉSENTATION



code	-	mm	€
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	59,05



427538

COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP GN 2/3

- En polycarbonate transparent.



code	-	mm	€
427538	Couvercle roll top seul	365x335x(H)175	35,20



427415

COUVERCLE DE PRÉSENTATION



code	-	mm	€
427415	GN 1/1	530x325x(H)76	22,70





424001

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

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



code	mm	€
424001	ø380x(H)240	56,90



980101

CLOCHE À TARTE

- Avec couvercle en SAN.
- Plateau en acier inoxydable.



code	mm	€
980101	ø300x(H)110	12,75



PLAT À TARTE TOURNANT

- Standard en inox.

code	mm	€
523827	ø300x(H)90	67,70

COUVERCLE DU PLATEAU À GÂTEAUX

- A utiliser en combinaison avec le plateau à gâteau rotatif 523827.

code	mm	€
523834	ø300x(H)110	5,70



523834

523827

PELLE À TARTE

- Avec poignée en polypropylène noir.



code	mm	€
523902	265x55	5,05

523902

PELLE À TARTE

- Avec manche noire en polypropylène.
- Avec un côté tranchant.



code	mm	€
523957	300x75	7,55

523957





PC
polycarbonate

S.S.
stainless steel

DISTRIBUTEUR POLYVALENT

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

code	litres	mm	€
557402	4	184x240x(H)600	97,25

557402



SAN
plastic

18/0
stainless steel



428245

ETAGÈRE MULTIFONCTION

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

code	mm	€
428245	190x240x(H)410	70,15

561966



561973



SUPPORT DE BUFFET ANTIDÉRAPANT

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

code	mm	€
561966	260x230x(H)100	9,20
561973	265x230x(H)200	14,05

561980



561997



SUPPORT DE BUFFET ANTIDÉRAPANT ROND

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

code	mm	€
561980	ø200x(H)100	13,55
561997	ø200x(H)200	21,40



PRÉSENTOIRS



425466

425473



480519



429914



PRÉSENTOIR À ASSIETTES

code	convient aux assiettes de	mm	€
425466	max. ø170 mm	185x175x(H)260	16,20
425473	max. ø275 mm	290x290x(H)440	25,95

SUPPORT PLATEAU DE FRUITS DE MER

- Avec deux plateaux, ø 300/400 mm.

code	mm	€
480519	ø400x(H)200	35,60
480502	support seul ø250x(H)190	9,70

PRÉSENTOIR ÉTAGÈRE

- Avec 3 plateaux, ø 166/220/268 mm.

code	mm	€
429914	ø268x(H)320	41,10



425138



425107



567906



425763



PICHET À JUS DE FRUIT

- Modèle droit en plastique transparent antirayure avec couvercle.

code	litres	mm	€
425138	2	ø120x(H)250	17,30

PICHET AVEC TUBE À GLAÇONS

- Modèle bonbonne en plastique transparent SAN résistant aux rayures avec couvercle.
- Équipé d'un tube à glaçons pour le rafraîchissement.

code	litres	mm	€
425107	2.2	ø150x(H)260	20,05
425121	3	ø170x(H)285	24,85

PICHET

- Très résistant au chocs.

code	litres	mm	€
567906	1.8	ø125x(H)210	10,80

BROC

- Couvercle avec verseur.

code	litres	mm	€
425763	1	ø92x(H)245	9,20

DISTRIBUTEURS ET PICHETS



425299



425411

FONTAINE DE JUS DE FRUIT

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

code	litres	mm	€
425299	8	265x350x(H)580	106,70
425411	16	560x350x(H)580	215,05



425428



425435

FONTAINE À JUS DE FRUIT

- Avec refroidissement par glaçons.
- Bac de récupération facile à nettoyer
- Réservoir à jus en polycarbonate transparent.
- Avec robinet anti-goutte.

code	litres	mm	€
425428	3	215x315x(H)490	94,80
425435	6	415x315x(H)490	183,65





425190



FONTAINE DE JUS DE FRUIT

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

code	litres	mm	€
425190	5	280x220x(H)510	106,70



425343



FONTAINE DE LAIT

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

code	litres	mm	€
425343	10.5	260x360x(H)536	251,90



DISTRIBUTEUR JUS DE FRUIT 2X12L

- Deux bacs de 12 L avec robinet.
- Régulateur de température, la température peut être programmée entre 0°C et 10°C.
- Les bacs sont amovibles afin de faciliter le nettoyage.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Bac égouttoir compris.

code	litres	V	W	mm	€
425206	24	230	370	430x430x(H)640	1081,70



425206





PORCELAINE

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



783009

BAC GASTRONORME GN 1/1

code	-	quantité de commande	mm	€
783009	GN 1/1	3	530x325x(H)65	75,30



783016

BAC GASTRONORME GN 1/2

code	-	quantité de commande	mm	€
783016	GN 1/2	6	325x265x(H)65	29,50



783023

BAC GASTRONORME GN 1/3

code	-	quantité de commande	mm	€
783023	GN 1/3	8	325x176x(H)65	18,15



785003

785010

POT À VINAIGRETTE

code	quantité de commande	litres	€
785010	18	1	9,70
785003	8	1.8	17,30



566008

PLATEAUX GASTRONORMES BORD FIN

code	-	mm	€
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	6,25
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	9,50
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	10,35
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	13,55
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	15,45
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	20,55



MÉLAMINE

- Hyg nienne et résistante au chocs.
- Poids léger.



566008

566015

PLATEAUX GASTRONORMES BORD FIN

code	-	mm	�
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	6,25
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	9,50
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	10,35
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	13,55
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	15,45
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	20,55



PLATEAU RECTANGULAIRE

code	mm	�
561508	360x205x(H)38	16,20
561515	495x270x(H)56	30,30



PLATEAU GN 1/1

code	mm	�
561607	530x325x(H)20	22,70



561607

SALADIER CARRÉ

code	couleur	mm	�
561560	<input type="checkbox"/> Blanc	130x130x(H)65	4,60
561577	<input type="checkbox"/> Blanc	190x190x(H)100	10,80
561584	<input type="checkbox"/> Blanc	270x270x(H)105	20,55



561560





436103



PLATEAU DE SERVICE GN 1/1

- Poli miroir avec bord mat.

code	mm	€
436103	530x325x(H)13	18,95



807705



PLATEAU GN 1/1

code	mm	€
807705	530x325x(H)10	25,95



PLATEAU DE SERVICE

- Brossé.



code	mm	€
480205	ø300x(H)17	8,60
480403	ø400x(H)19	17,30



807804



PLATEAU RECTANGULAIRE

- Avec bordure décorative.

code	-	mm	€
807804	GN 1/1	530x325	23,80



405000



PLATEAU À CAFÉ OVALE

- Finition satinée.

code	mm	€
405000	200x140	2,10
405208	265x195	3,50
405307	285x220	4,30



480106



PLATEAU BIÈRE

code	mm	€
480106	ø315x(H)45	11,85



410110



PLATEAU DE SERVICE GN 1/1

code	mm	€
410110	530x325x(H)20	9,70





871829

PLATEAU EN ACIER INOXYDABLE

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Poids net : 0,6 kg.
- Compatible avec le set de plateaux de refroidissement avec couvercle [424155].



code	mm	€
871829	395x283	10,80



PLAT OVALE



code	mm	€
404003	190x140	2,60
404102	245x170	3,80
404201	300x220	4,90
404300	350x240	6,45
404409	400x260	8,60
404508	450x290	10,80
404607	500x350	13,55



PLATEAU DE SERVICE EN MÉLAMINE AVEC IMPRIMÉ BOIS

- Fait en mélamine, imprimé avec un motif en bois.
- Très bonne résistance aux produits chimiques, taches et égratignures.
- Disponible avec 3 motifs élégants différents.



code	couleur	mm	€
508909	Bois clair	240x350	8,95
508916	Bois	240x350	8,95
508923	Bois foncé	240x350	8,95
508862	Bois clair	330x430	15,70
508879	Bois	330x430	15,70
508886	Bois foncé	330x430	15,70
508930	Bois clair	370x530	17,90
508947	Bois	370x530	17,90
508954	Bois foncé	370x530	17,90



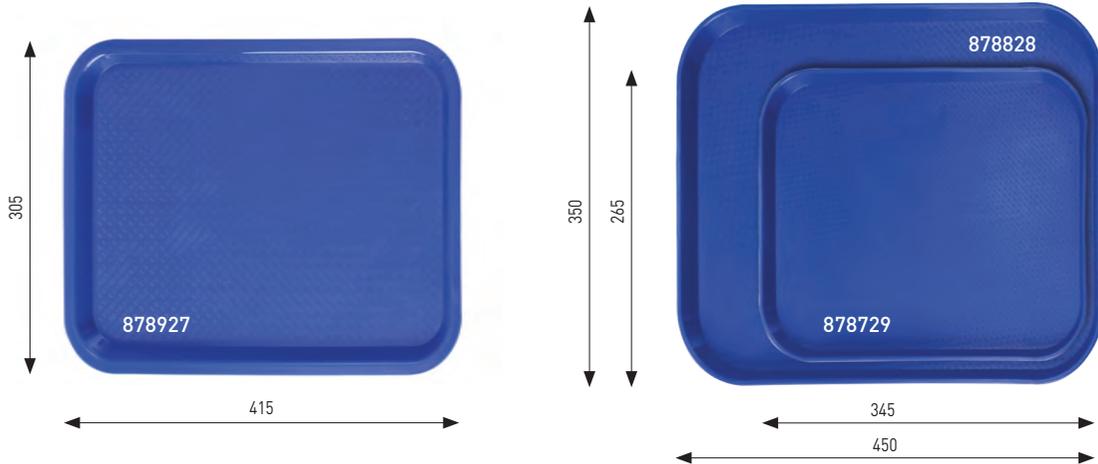
508893

PLATEAU DE SERVICE EN MELAMINE

- Fait en mélamine avec un imprimé motif granite.
- Très bonne résistance à des produits chimiques, taches et égratignures.

code	mm	€
508893	330x430	15,70

PLATEAUX FASTFOOD



PLATEAUX FASTFOOD PETIT

code	couleur	mm	€
878705	Gris	265x345x(H)20	3,75
878712	Rouge	265x345x(H)20	3,75
878729	Bleu	265x345x(H)20	3,75
878736	Vert	265x345x(H)20	3,75
878743	Brun	265x345x(H)20	3,75
878750	Noir	265x345x(H)20	3,75

PLATEAUX FASTFOOD MOYEN

code	couleur	mm	€
878903	Gris	305x415x(H)20	3,95
878910	Rouge	305x415x(H)20	3,95
878927	Bleu	305x415x(H)20	3,95
878934	Vert	305x415x(H)20	3,95
878941	Brun	305x415x(H)20	3,95
878958	Noir	305x415x(H)20	3,95

PLATEAUX FASTFOOD GRAND

code	couleur	mm	€
878804	Gris	350x450x(H)20	5,05
878811	Rouge	350x450x(H)20	5,05
878828	Bleu	350x450x(H)20	5,05
878835	Vert	350x450x(H)20	5,05
878842	Brun	350x450x(H)20	5,05
878859	Noir	350x450x(H)20	5,05

PLATEAUX POLYPROPYLÈNE EURONORM



878101



878125



878606

PLATEAU DE SERVICE, RECTANGULAIRE, ANTIDÉRAPANT - Noir.

code	mm	€
878118	255x355	4,30
878101	530x325	7,85

PLATEAU DE SERVICE, ROND, ANTIDÉRAPANT - Noir.

code	mm	€
878125	ø280x(H)20	4,95
878132	ø360x(H)20	5,70
878149	ø410x(H)20	6,45

PLATEAU DE SERVICE, ROND, ANTIDÉRAPANT - Noir.

code	mm	€
878606	ø320x(H)37	7,85
878408	ø360x(H)39	8,60



878507



878552



PLATEAUX DE SERVICE FASTFOOD OVALE

code	couleur	mm	€
878507	Gris	265x195x(H)20	2,70
878552	Noir	265x195x(H)20	2,70



PLATEAUX FIBRE DE VERRE

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



508657

PLATEAU RECTANGULAIRE

- Noir.

code		mm	€
508657		200x280	7,55
508626	GN 1/1	325x530	13,55
508619	Euronorm	370x530	16,50



508817

PLATEAU ROND

- Noir.

code		mm	€
508824		ø280x(H)22	6,75
508817		ø350x(H)22	8,40
508800		ø400x(H)22	11,40
508794		ø460x(H)22	17,60
508787		ø500x(H)22	18,95



508718

PLATEAU OVALE

- Noir.

code		mm	€
508718		160x230	3,85
508725		200x265	4,70
508732		210x290	5,95



508831



PLATEAU OVALE XL

- Noir.

code		mm	€
508831		735x600	45,45



810507

SUPPORT PLATEAU PLIABLE

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

code		mm	€
810507		520x410x(H)800	64,45



WOODFORM

- Couleur acajou.
- Stratifié renforcé de bois et une couche antidérapante.
- Résistant aux chocs et fêlures.



507216



507865



507711

PLATEAU WOODFORM

code	mm	€
507216	325x530	16,80
507469	330x430	15,70
507117	370x530	17,30
507018	430x610	23,80

PLATEAU WOODFORM

code	mm	€
507865	ø380x(H)15	14,35

PLATEAU WOODFORM

code	mm	€
507711	ø320x(H)35	15,70
507766	ø360x(H)30	20,55
507773	ø420x(H)30	27,35

PLATEAU WOODFORM

code	mm	€
507964	230x160	6,45
507568	200x265	7,30
507933	290x210	9,20



507933



507568

PLATEAUX MOTIF GRANITE



876602

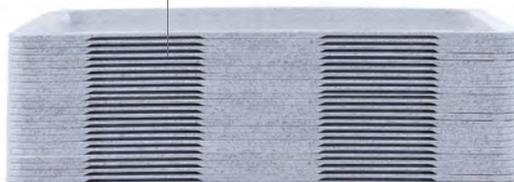


PLATEAU RECTANGULAIRE

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

code		mm	€
876602	GN 1/2	265x325	9,20
876619	GN 1/1	530x325	15,70

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



530

325



265

325





BAC À COUVERTS

- 4 compartiments GN 1/1.

code	couleur	mm	€
552315	■ Noir	530x325x(H)100	7,55
552308	■ Gris	530x325x(H)100	7,55



552315



552308



BAC À COUVERTS

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

code	couleur	mm	€
552353	■ Gris	530x325x(H)105	10,80
552360	■ Noir	530x325x(H)105	10,80



552360



552353

SUPPORT POUR PANIER À COUVERTS

- Pour 4 paniers.

- Paniers pas compris.



code	mm	€
552407	255x295x(H)215	47,60



552407

PANIER À COUVERTS

code	mm	€
871201	ø97x(H)137	2,20



871201



552490

PANIER À COUVERTS

code	mm	€
552490	ø97x(H)137	5,15



MOBILIER RESTAURATION PLIABLE

- Facile à stocker et à transporter.
- Pour un usage extérieur et intérieur.
- Idéal pour les foires, les événements, la restauration, la location, etc.

- Plateau de la table fait en polyéthylène HDPE, support fait en métal avec une couche de peinture en poudre.
- Facile à nettoyer et résistant aux salissures.



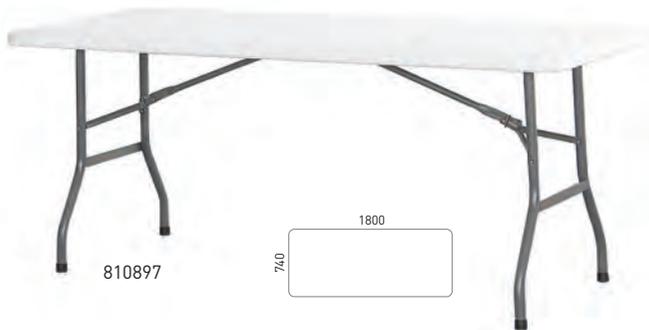
810910



TABLE PLIANTE

- Modèle pliable pour faciliter le transport et le rangement.

code	mm	€
810927	1520x700x(H)740	86,15
810910	1830x750x(H)740	96,95



810897

TABLE DE BUFFET

code	mm	€
810347	870x870x(H)740	75,30
810897	1800x740x(H)740	96,95



811221

CHARIOT POUR TABLES

- Facilite le transport des tables rondes et carrées.
- Peut contenir jusqu'à 10 tables ronde debout ou plus de 20 tables rectangulaires empilées.

code	mm	€
811221	1800x850x(H)990	291,95





810958

MANGE-DEBOUT ROND

code	mm	€
810958	ø800x(H)1100	75,30



810934

TABLE DE BUFFET

code	mm	€
810934	1220x610x(H)740	64,45



813157



813164

HOUSSE POUR TABLE HAUTE Ø80-85 CM

- Tissue: Jersey uni 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables hautes avec un plateau de Ø 80-85 cm.



code	couleur	-	mm	€
813157	Blanc	810958	ø850x(H)1150	21,60
813171	Crème	810958	ø850x(H)1150	21,60
813164	Noir	810958	ø850x(H)1150	21,60



813829



813836

HOUSSE POUR TABLE HAUTE Ø70 CM

- Tissue: jersey uni 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables hautes avec un plateau de Ø 70 cm.



code	couleur	-	mm	€
813829	Blanc	810958	ø850x(H)1150	21,60
813850	Crème	810958	ø850x(H)1150	21,60
813836	Noir	810958	ø850x(H)1150	21,60

HOUSSE DE TABLE SYMPOSIUM RECTANGULAIRE

- Tissue: Easy-Jersey 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables de buffet rectangulaires.

code	couleur	-	mm	€
814376	Noir	810934	1200x760x(H)730	29,20
814390	Blanc	810927	1500x760x(H)730	32,45
814406	Noir	810927	1500x760x(H)730	32,45
814420	Blanc	810910 + 810897	1830x760x(H)730	35,20
814437	Noir	810910 + 810897	1830x760x(H)730	35,20



814437



814420





810996

HDPE
polyéthylène

TABLE DE BUFFET ROND PLIABLE

- Pliable pour faciliter le transport et le rangement.

code	mm	€
810996	ø1500x(H)740	170,65



811191

HDPE
polyéthylène

BANC

- Pliable pour faciliter le transport et le rangement.

code	mm	€
811191	1830x300x(H)430	56,90



810965

CHAISE TRAITEUR - GRIS CLAIR

code	mm	€
810965	540x440x(H)840	39,55



810989

CHAISE TRAITEUR - NOIR

code	mm	€
810989	540x440x(H)840	39,55



813096

HOUSSE POUR CHAISE

- Tissu: President 170 g/m².
- 100% polyester.
- Ne nécessite pas de repassage.

code	couleur	mm	€
813096	Blanc	540x440x(H)840	20,55





810378

POTEAU D'ACCUEIL FINITION CHROMÉ AVEC BANDE RÉTRACTABLE

- Système de barrière avec bande rétractable intégrée.
- Facile à installer, la bande est attachée au poteau avec un système de clip.
- Longueur de la bande: 2.75 m.



810392

POTEAU D'ACCUEIL CHROMÉ

- Fait en inox, très stable et solide.
- A utiliser avec des cordes.



810385

POTEAU D'ACCUEIL FINITION DORÉ

- Fait en inox, très stable et solide.
- A utiliser avec des cordes.

code	-	mm	€
810378	poteau + socle	ø360x(H)1010	81,75

code	-	mm	€
810392	poteau + socle	ø360x(H)1010	72,00

code	-	mm	€
810385	poteau + socle	ø360x(H)1010	78,50



810453

810460

810477

CORDES POUR POTEAU D'ACCUEIL

- Fait en corde résistant avec crochets en inox de chaque côté.
- A utiliser avec les poteaux d'accueil.

code	-	mm	€
810453	rouge avec crochet chromé	(L)1500	24,85
810460	bleu avec crochet chromé	(L)1500	24,85
810477	rouge avec crochet doré	(L)1500	26,80



810385



TIRE-BOUCHONS ET DÉCAPSULEURS



596807



TIRE-BOUCHON LIMONADIER

- Chromé avec poignée de ABS.
- 4 fonctions.
- Décapsuleur séparé.

code	mm	€
596807	(L)140	1,90



597200



TIRE-BOUCHON LIMONADIER

- Modèle courbé 3 fonctions.

code	mm	€
597200	(L)110	3,35



Cutter

597323



TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- Fait en inox, poignée en ABS.
- 3 fonctions.
- Levier breveté, spirale pour des bouchons longs et cutter.

code	mm	€
597323	37x130x(H)14	8,60



594018

NEW



TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- Ami du serveur avec tire-bouchon, lame et décapsuleur.
- Le long tire-bouchon permet d'ouvrir les bouteilles sans casser ou plier le bouchon.
- La petite lame coupe le papier d'aluminium avec facilité.
- Avec un cadre en acier durable qui est recouvert d'une coque antidérapante.
- Se plie de façon compacte et se transporte facilement dans une poche.

code	mm	€
594018	110x25	4,30



Voir la vidéo



643914



DÉCAPSULEUR AVEC COLLECTEUR

- Ce décapsuleur est prévu pour une fixation murale.
- Le collecteur est facile à enlever afin de le vider.
- Livré avec deux vis et chevilles.

code	mm	€
643914	135x70x(H)295	12,75



NEW

596883



OUVRE-BOUEILLE MURAL

code	€
596883	2,10



Parfait pour déboucher les bouchons longs



Voir la vidéo



TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- Avec poignée métallique 3 fonctions.
- Levier avec cran supplémentaire pour les bouchons longs.

code	mm	€
597316	(L)120	8,60





597507



TIRE-BOUCHON

- Modèle à levier chromé, avec décapsuleur.

code	mm	€
597507	(L)170	4,90



596746



DÉCAPSULEUR

code	mm	€
596746	179x40x(H)2	2,10

VERSEURS



599488

599464

599471

BEC-VERSEUR - 6 PIÈCES

code	-	emballé par	€
599488	Débit rapide	6	6,25
599464	Débit lent	6	5,95
599471	Avec flip top	6	6,45



599334

NEW

BEC VERSEUR FLIP TOP - 6 PIÈCES

- Fonctionne sur le principe de l'écoulement lent, offrant un contrôle maximal de la quantité versée.
- Fabriqué en acier inoxydable durable.
- Le bouchon de la bouteille en caoutchouc assure une fermeture hermétique.
- Convient aux bouteilles standard de 0,5 à 1,5 litre, pour des ouvertures de bouteilles jusqu'à 20 mm de diamètre.



code	emballé par	mm	€
599334	6	ø30x120	7,55



599372

VERSEUR CONTINU - 6 PIÈCES

- Plastique EVA.

code	emballé par	€
599372	6	5,70





599402

599419

599426

599433

BEC-VERSEUR - 4 PIÈCES

- Plastique EVA.

code		emballé par	€
599402	 Bleu	4	5,15
599419	 Rouge	4	5,15
599426	 Transparent	4	5,15
599433	 Jaune	4	5,15



599440

599457

BEC-VERSEUR - 4 PIÈCES

- Plastique EVA.

code		emballé par	€
599440	2 noir, 2 blanc, 2 rouge	6	1,90
599457	2 bleu, 2 rouge, 2 vert	6	1,90

ABS
plastic



598818

fixation murale



598719

fixation sur étagère



SUPPORT ANTI-GOUTTES

- Pour des bouteilles d'une hauteur de 240 à 350 mm.

code		€
598719	fixation sur étagère	10,35
598818	fixation murale	8,85



598016

598214

598313

598412

VERSEUR-DOSEUR

code	litres	€
598214	0.035	13,80
598016	0.02	13,80
598313	0.04	13,80
598412	0.05	13,80



599013

599112

599198

599211

VERSEUR-DOSEUR À BILLE - 2 PIÈCES

SAN
plastic

code	emballé par	litres	€
599013	2	0.02	8,15
599112	2	0.035	8,15
599198	2	0.04	8,15
599211	2	0.05	8,15



NEW

552049



BOUCHON DE BOUTEILLE AVEC FERMETURE HERMÉTIQUE - 3 PIÈCES

- L'anneau en caoutchouc extensible intégré ferme la bouteille de manière hermétique lorsque le levier est enfoncé.
- Convient aux bouteilles de 0,5 à 1,5 litre, aux ouvertures de goulot jusqu'à ø 20 mm.
- Prolonge la durée d'utilisation des bouteilles déjà ouvertes.
- Empêche les fuites et les déversements.
- Set de 3 couleurs, vert, blanc et rouge.

code	emballé par	mm	€
552049	3	ø36x81	4,90



595572

PERFORATEUR CAPSULE BOUTEILLE

- "Prikrit" Peut perforer facilement les capsules des bouteilles ou les cannettes avec un trou de ø 6,5 mm.
- En mettant une paille dans le trou, les insectes ne peuvent pas rentrer.
- Moins de salissure et gaspillage si la boisson se renverse.
- Convient aux pailles biodégradables de ø 6 mm.

code	mm	€
595572	ø45x(H)80	10,80



595589



BOUCHON CHAMPAGNE

- Pour garder des bouteilles ouvertes.

code	€
595589	4,30

NEW



595558

BOUCHON DE BOUTEILLE RAINURÉ - 6 PIÈCES

- Évite les déversements et les fuites.
- Le joint étanche prolonge la durée d'utilisation du liquide restant dans la bouteille ouverte.
- Fabriqué en plastique EVA dur et flexible de couleur noire.
- Convient aux bouteilles standard de 0,5 à 1,5 litre, aux ouvertures de bouteilles de 20 mm de diamètre maximum.

code	emballé par	mm	€
595558	6	ø31x31	3,10

NEW



595565

BOUCHON DE BOUTEILLE RAINURÉ AVEC CAPUCHON - 6 PIÈCES

- Le joint étanche empêche les fuites et les déversements et prolonge la durée de conservation par rapport aux bouteilles ouvertes.
- Fabriqué en plastique EVA.
- Convient aux bouteilles de 0,5 à 1,5 litre, s'adapte aux ouvertures de goulot jusqu'à ø 20 mm

code	emballé par	€
595565	6	4,30

557600



FLACON VERSEUR

- Conçu pour conserver et servir les jus et les pré-mélanges.
- Livré avec 5 becs colorés, rouge, bleu, vert, orange, jaune.
- Fabriqué en polypropylène et polystyrène.
- Entièrement démontable, toutes les pièces sont bien fixées.
- Le bec assure un débit régulier grâce au trou d'air.
- Livré avec un couvercle à placer à la place du goulot de la bouteille.
- Convient pour le nettoyage au lave-vaisselle.

code	couleur	litres	mm	€
557600	Rouge	0.8	ø90x(H)300	6,45



BOÎTES À INGRÉDIENTS

- En HIPS noir avec un couvercle transparent en ABS.
- Comprend 3 bacs de stockage en polypropylène.
- Les bacs peuvent être facilement retirés du support.
- Les bacs vont au lave-vaisselle.



NEW



552018

NEW



552025

NEW



552131



552032

BOÎTE À INGRÉDIENTS - 3 BACS

- Comprend 3 bacs de stockage en polypropylène.

code	mm	€
552018	480x150x(H)100	23,80

BOÎTE À INGRÉDIENTS - 4 BACS

- Comprend 4 bacs de stockage en polypropylène.

code	mm	€
552025	480x150x(H)100	24,85

BOÎTE À INGRÉDIENTS - 5 BACS

- Comprend 5 bacs de stockage en polypropylène.

code	mm	€
552131	480x150x(H)100	25,95

BOÎTE À INGRÉDIENTS - 6 BACS

- Comprend 6 bacs de stockage en polypropylène.

code	mm	€
552032	480x150x(H)100	27,05



552100

NEW



596890



596760

BOÎTE À INGRÉDIENTS

- En inox avec couvercle transparente en polypropylène.
- Contient bacs en polypropylène blanc.
- Les bacs peuvent être facilement retirés du support.
- Les bacs vont au lave-vaisselle.

code	-	mm	€
552100	5 bacs	375x140x(H)90	27,65

PORTE-SERVIETTES AVEC 3 COMPARTIMENTS

- Le grand compartiment pour les serviettes mesure 135x135 mm.
- Deux compartiments plus petits pour les pailles, les mélangeurs, etc. mesurent 24x115 mm.

code	mm	€
596890	193x143x(H)136	6,45

CHARIOT DE BAR

- 6 compartiments pour ranger les pailles, serviettes, mélangeurs etc.
- Compartiment pour serviettes 130x130 mm, 2 compartiments 51x48 mm, 2 compartiments 51x44 mm et 1 compartiment 102x46 mm.

code	mm	€
596760	240x145x(H)105	7,55





PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

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

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826348	Blanc	250x150	10	3,50
826478	Noir	250x150	10	3,50
826355	Blanc	300x200	10	5,70
826485	Noir	300x200	10	5,70



826348

826485

COUTEAUX ÉPLUCHEUR

- Haute qualité

COUTEAU ÉPLUCHEUR

- "Fait en Allemagne".



code	-	lame (mm)	mm	€
841105	modèle droit	75	(L)180	3,00
841112	modèle pointu	87	(L)190	3,00
841129	modèle courbé	60	(L)165	2,70



841105

841112

841129

841136

COUTEAU À TOMATES

- Manche en polypropylène.
- "Fait en Allemagne".



code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841136	110	215	4,05

NEW



PILON À COCKTAIL

- Fait en polypropylène.
- Pour broyer et écraser les ingrédients des boissons, par exemple les framboises, les citrons verts, la menthe, etc.

code	-	mm	€
596944	Tête plate	ø34x207	4,30
596739	Tête pointue	ø34x207	4,30
596951	Tête rainuré	ø34x207	4,30



596944

596739

596951





593097

**CUILLÈRE À COCKTAIL**

- Fait en acier inoxydable

code	mm	€
593097	27x27x(H)266	7,05



593325

**CUILLÈRE À COCKTAIL**

- Fait en acier inoxydable cuivré.

code	mm	€
593325	27x20x(H)450	14,05



596968

**CUILLÈRE À COCKTAIL TORSADÉE**

code	mm	€
596968	(L)380	8,60

NEW

523520

**PINCE À GLAÇONS**

- Emballé par 2.

code	mm	€
523520	(L)180	4,90

NEW

596685

**PASSOIRE JULEP**

code	€
596685	3,20



638118

**TAMIS DE BAR**

- Tamis en maille fine avec poignée métallique.

code	mm	€
638118	ø65x220	2,10



638149

**TAMIS À BARRES REVÊTU PVD**

- Acier inoxydable fini avec un revêtement PVD noir exclusif.

- Tamis en maille fine avec poignée métallique.

code	mm	€
638149	ø75x220	4,30
638132	ø65x220	3,20



638170

**TAMIS CONIQUE COCKTAIL REVÊTEMENT PVD**

- Acier inoxydable fini avec un revêtement PVD noir exclusif.

- Tamis à maille fine avec poignée en fil de fer.

code	mm	€
638170	ø75x220	4,30



638163

**TAMIS DE BAR CONIQUE**

- Tamis en maille fine avec manche filiforme.

code	mm	€
638163	ø75x220	3,20

NEW

596753

PASSOIRE COCKTAIL

code	mm	€
596753	82x28x(H)165	4,30

NEW

596982

596975

MUG CUIVRÉ

code	liters	mm	€
596982	0.4	ø85x(H)105	6,45
596975	0.5	ø97x(H)100	7,55



S.S.
stainless steel



593035

**SHAKER COCKTAIL
CONIQUE**

code	litres	mm	€
593035	0.75	ø90x(H)255	9,50

S.S.
stainless steel



593004

**SHAKER
- 3 pièces.**

code	litres	mm	€
593004	0.75	ø80x(H)240	14,05

S.S.
stainless steel



50 ml

596722

25 ml

DOSEUR

- Mesures sur 2 côtés: 25 ml et 50 ml.

code	mm	€
596722	ø43x(H)85	4,30

NEW



50 ml

596920

25 ml

S.S.
stainless steel

DOSEUR AVEC ANNEAU

- Fabriqué en acier inoxydable avec un anneau supplémentaire pour le poids et la stabilité.
- Double, 25 ml et 50 ml.

code	mm	€
596920	ø70x(H)75	5,35

S.S.
stainless steel



593318

SHAKER À COCKTAIL EN CUIVRE

- Composé de 2 parties.
- En acier inoxydable cuivré.
- 2 mugs 600/800 ml : ø90x(H)140 mm / ø92x(H)174 mm.

code	mm	€
593318	ø92	32,45

S.S.
stainless steel



50 ml

593332

25 ml

DOSEUR AVEC ANNEAU

- Fabriqué en acier inoxydable cuivré avec un anneau supplémentaire pour le poids et la stabilité.
- Double, 25 ml et 50 ml.

code	€
593332	14,05

NEW



50 ml

596654

25 ml

S.S.
stainless steel

DOSEUR NOIR AVEC ANNEAU

- Fabriqué en acier inoxydable avec un anneau supplémentaire pour le poids et la stabilité.
- Finition avec un revêtement noir stylé.
- Double, 25 ml et 50 ml.

code	mm	€
596654	ø75x(H)70	6,45

S.S.
stainless steel

593042



593066

S.S.
stainless steel



593042

SHAKER BOSTON

code	-	litres	€
593066	verre à mélange	0.45	3,00
593042	shaker	0.8	5,70

SHAKER BOSTON NOIR

code	litres	€
596678	0.8	6,45

S.S.
stainless steel



35 ml

596715

25 ml

MESURE À ALCOOL

- 2 côtés: 2,5 et 3,5 cl.

code	mm	€
596715	ø40x(H)73	4,30

NEW



35 ml

596647

25 ml

S.S.
stainless steel

DOSEUR NOIR

- Fabriqué en acier inoxydable avec une finition noire stylé.
- Disponible en 2 formats : 25 et 35 ; 25 et 50.

code	mm	€
596630	ø70x(H)75	5,15
596647	ø40x(H)85	5,15





679012

MOULE À GLAÇONS PIERRE PRÉCIEUSE

- Idéal pour les cocktails, un must have pour les professionnels du bar.
- Se compose de 2 moules, chacun créant 6 glaçons en forme de pierres précieuses.
- Fabriqué en silicone durable et de qualité alimentaire.



code	mm	€
679012	190x105x(H)30	8,40



679043

MOULE À GLAÇONS

- Idéal pour boissons fraîches, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 15 glaçons en cube(±3x3x3 cm).
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.



code	mm	€
679043	190x120x(H)35	7,30



679036

MOULE À GLAÇON CUBE XL

- Idéal pour whisky, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 6 grand glaçons en cube(±5x5x5 cm), qui fondent lentement.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.



code	mm	€
679036	170x110x(H)52	7,30



679029

MOULE À GLAÇONS BOULE WHISKY

- Idéal pour whisky, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 6 glaçons sphériques(± Ø 4,5 cm), qui fondent lentement.
- Consiste en 2 parties avec anneau de fermeture afin de faire la boule sans fuites.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.



code	mm	€
679029	180x125x(H)50	12,20



679050

MOULE À GLAÇONS VERRE À SHOT

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



code	mm	€
679050	125x190x(H)60	17,90



679067

MOULE À GLAÇONS VERRE À SHOT

- Idéal pour servir des shots, indispensable pour les professionnels des bars.
- Pour la réalisation de 4 glaçons en forme de verre à shot.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.



code	mm	€
679067	122x122x(H)60	9,20





471500



471524



593165

VASQUE À CHAMPAGNE



VASQUE À CHAMPAGNE ECONOMIC



VASQUE À BOUTEILLES

- Transparent.
- Ovale.



code	litres	mm	€
471500	13.5	ø370x(H)230	64,45

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

code	mm	€
593165	470x290x(H)230	27,05



593202



593103



593158



SEAU À GLACE

- Avec anses rondes.

SEAU À GLACE

- Avec anses 'tulipes'.

SEAU À GLACE

- Transparent.

code	litres	mm	€
593202	3.3	ø220x(H)190	11,65

code	litres	mm	€
593103	3.5	ø210x(H)210	10,80

code	litres	mm	€
593158	3	220x185x(H)226	14,05

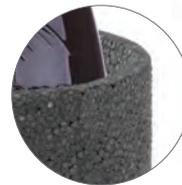


593905



Pour une utilisation sans glaçons

593806



Léger mais très isolant

593813



PORTE-SEAU DE TABLE

- Anneau de Ø 185 mm.
- Les pieds de fixation sont finis avec des bouts en caoutchouc pour éviter tout risque d'endommagement.
- Seau à glace non-inclus.

code	mm	€
593905	ø195x(H)510	14,05

RAFRAÎCHISSEUR À BOUTEILLE

- Acier inoxydable double paroi.
- Pour utilisation sans glaçons.

code	mm	€
593806	ø120x(H)180	12,95

RAFRAÎCHISSEUR À VIN EPP

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

code	mm	€
593813	ø142x(H)210	12,45





594742



594704

SEAU À GLAÇONS BLANC DOUBLE PAROI

code	litres	mm	€
594742	5	ø190x(H)200	16,00
594759	10	ø292x(H)220	34,60

SEAU À GLAÇONS DOUBLE PAROI

code	litres	mm	€
594704	5	ø200x(H)230	82,90

593608



PORTE-SEAU À GLACE

- Dans emballage très compact 5 pièces.

code	mm	€
593608	ø185x(H)740	86,15



Voir la vidéo



274224

MACHINE À SLUSH 2X 12L

- Deux récipients de 12 litres avec un robinet à débit rapide, les couvercles sont éclairés.
- Contrôle numérique de la température avec mode boisson froide ou granité.
- Compresseur efficace, en mode granité la température varie entre -7°C et -2°C.
- Les récipients sont amovibles et facile à nettoyer.
- Mode jour/nuit.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Bac égouttoir inclus.

code	litres	V	W	mm	€
274224	24	230	740	470x520x(H)810	2594,60



425206

DISTRIBUTEUR JUS DE FRUIT 2X12L

- Deux bacs de 12 L avec robinet.
- Régulateur de température, la température peut être programmée entre 0°C et 10°C.
- Les bacs sont amovibles afin de faciliter le nettoyage.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Bac égouttoir compris.

code	litres	V	W	mm	€
425206	24	230	370	430x430x(H)640	1081,70





588574



588420

SIPHON À SODA

- Siphon à soda en inox.
- Fait de l'eau gazeuse instantané.
- Nécessite des capsules de dioxyde de carbone.

code	litres	mm	€
588574	1	ø100x(H)320	81,25

SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE NOIR

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

code	litres	mm	€
588420	0.5	ø80x(H)260	34,60



588406

CAPSULES CO₂ - 10 PIÈCES

- Contient 8 grammes de CO₂, pour un seul remplissage de 1L de Siphon à Soda.

code	emballé par	€
588406	10	6,25



CARTOUCHES POUR SIPHON À CHANTILLY

- Convient aux siphons à chantilly disponibles sur le marché.
- N₂O Se conserve 5 ans après la date de fabrication

code	emballé par	€
588208	10	5,05
588215	24	11,40
586907	50	22,20





696002

LAVE-VERRES

- Plastique avec 3 brosses en nylon.
- Socle comportant 4 ventouses.



code	mm	€
696002	190x100x(H)180	9,70



696040

LAVE-VERRES

- Plastique avec 3 brosses en nylon.
- Socle comportant 4 ventouses.



code	mm	€
696040	190x100x(H)250	10,80



552681

LAVE-VERRES

- Aluminium avec brosse en nylon.
- Socle comportant 4 ventouses.



code	mm	€
552681	ø150x(H)190	18,95

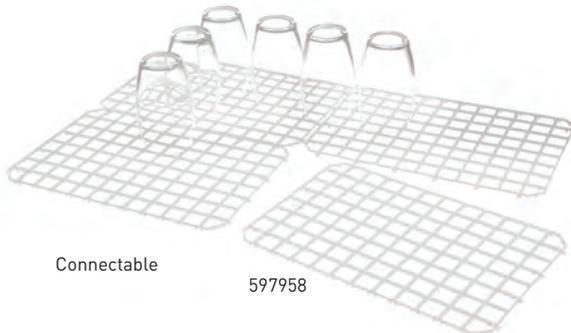


597972

597989

TAPIS DE BAR

code	mm	€
597989	300x150x(H)9	5,95
597965	610x85x(H)15	7,55
597972	453x305x(H)15	13,55



Connectable

597958

TAPIS ÉGOUTTOIR - 5 PIÈCES

- Raccordable.
- Polypropylène blanc conforme à la norme HACCP.



code	emballé par	mm	€
597958	5	313x209	8,60





PRESSE-AGRUMES

- Modèle à levier, chromé.
- Fabriqué d'acier supérieur, chromé.
- Avec poignée pour une meilleure stabilité.
- Poignée retombe facilement en sa position grâce à un ressort.
- Avec réservoir et ogive en inox.

code	mm	€
695906	225x180x(H)510	75,30

695906



592069



592052



592045



PRESSE-AGRUMES

- Alliage d'aluminium avec couche de peinture en poudre.

code	-	mm	€
592045	vert (pour citrons verts)	203x60x(H)40	8,60
592052	jaune (pour citrons)	223x75x(H)45	9,70
592069	orange (pour oranges)	232x91x(H)60	10,80





221204



221099

PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

- Fabriqué dans un matériau résistant à la rouille.
- Avec bol à presser en acier inoxydable.
- Comprend 3 ogives interchangeable en ABS pour petits et grands agrumes.
- Tamis en ABS.
- Vitesse de 1500 RPM.
- Commande manuelle par interrupteur marche/arrêt.
- Couvercle anti-éclaboussures en polycarbonate inclus.
- Tous les éléments, sauf le corps, peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

code	V	W	mm	€
221204	230	180	308x218x(H)463	186,90

PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

- Couvercle avec levier pour une utilisation facile et en toute sécurité.
- Bol et cône amovibles en inox.
- Avec protection anti-éclaboussure.
- Vitesse 980 RPM.

code	V	W	mm	€
221099	230	230	280x200x(H)470	352,10



3 ogives pour de différentes tailles de fruit



Protection anti-éclaboussure
Bol en inox



Couvercle avec levier pour une utilisation facile et en toute sécurité

NEW



CENTRIFUGE - EXTRACTEUR DE JUS

- Pour faire du jus de fruits durs et mous ou de légumes.
- Avec un grand récipient pour la pulpe de 7 litres.
- Très puissant, peut extraire jusqu'à 120 kg de jus par heure.
- Boîtier, bol, tamis et disque à râper en acier inoxydable.
- Goulotte et poussoir fait en ABS, récipient à pulpe et couvercle fait en polypropylène.
- Vitesse de rotation: 3000 tr/min.
- Peut être utilisé en toute sécurité, l'appareil fonctionne seulement quand le couvercle et le dispositif de sécurité sont verrouillés.
- Ne convient pas pour la glace ou des fruits/légumes congelés.

code	V	W	mm	€
221105	230	700	246x480x(H)531	807,10



221105



BLENDER À HAUTE PUISSANCE SANS BPA

- Ce blender haute puissance peut tout préparer : fruits, légumes, cocktails, smoothies, desserts et même glace pilée.
- Lames remplaçables en acier inoxydable avec revêtement en titane.
- Panneau de commande manuel avec bouton de réglage de la puissance et interrupteur à impulsion.
- Livré avec un pichet de 2,5 litres en Tritan sans BPA résistant aux chocs, un couvercle solide en polypropylène et un petit couvercle en Tritan sans BPA.
- Le pichet amovible peut supporter des températures de -40°C à 90°C.
- Le moteur à grande vitesse avec fonction de vitesse variable et d'impulsion entraîne les lames de 16000 à 24800 tours/minute (sans charge).
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et la surcharge.

code	V	W	mm	€
230213	230	1680	270x250x(H)550	265,95

Très puissant, peut également concasser de la glace



230213



L'appareil comprend : un pichet incassable avec une capacité de 2,5 litres, un poussoir et un couvercle rigide



BLENDER AVEC CAISSON INSONORISANT

- Ce blender peut tout préparer: fruits, légumes, cocktails, smoothies, desserts et même de la glace pilée.
- Couteau en inox avec revêtement en titane amovible.
- Caisson insonorisant fait en polycarbonate pour la sécurité le blender ne fonctionne que si le couvercle est complètement fermé.
- Livré avec pichet de 2,5L en copolyester Tritan sans BPA, résistant aux chocs, un couvercle solide en polypropylène et un bouchon en Tritan sans BPA.



- Le pichet amovible résiste aux températures de -40°C à 90°C.
- Moteur à grande vitesse avec une fonction de réglage de la vitesse et une fonction de pulsation.
- Vitesse de rotation de 8350 RPM jusqu'à 24800 RPM (sans charge).
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.



Voir la vidéo

230688
230602



Voir la vidéo

Le caisson insonorisant réduit considérablement le bruit

Base antidérapant

230695
230664

BLENDER AVEC CAISSON INSONORISANT

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

code	V	W	mm	€	
230688	230	1680	252x258x(H)547	431,70	
230602	sans BPA	230	1680	252x258x(H)547	451,20

BLENDER NUMÉRIQUE AVEC CAISSON INSONORISANT

- Réglage numérique par écran tactile avec 3 possibilités de réglage pour la puissance et le temps, ainsi que une fonction de pulsation.

code	V	W	mm	€	
230695	230	1680	252x258x(H)547	540,05	
230664	sans BPA	230	1680	252x258x(H)547	559,55

Pichet en polycarbonate incassable



Lame en inox avec couche de titane



Pièce de raccord en métal durable



Pièce de raccord en métal durable



BLENDER À HAUTE PUISSANCE

- Ce blender peut tout préparer: fruits, légumes, cocktails, smoothies, desserts et même de la glace pilée.
- Couteau en inox avec revêtement en titane amovible.
- Réglage manuel de la puissance et un interrupteur pour la pulsation.
- Livré avec pichet de 2,5L en polycarbonate, résistant aux chocs, un couvercle solide en polypropylène et un bouchon en polycarbonate.
- Le pichet amovible résiste aux températures de -40°C à 90°C.
- Moteur à grande vitesse avec une fonction de réglage de la vitesse et une fonction de pulsation.
- Vitesse de rotation de 16000 RPM jusqu'à 24800 RPM (sans charge).
- Équipé d'un protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.
- Pour la France le blender est livré avec un pichet en tritan: code 230213.



Très puissant, peut également concasser de la glace



L'appareil comprend : un pichet incassable avec une capacité de 2,5 litres, un pousoir et un couvercle rigide

230718

code	V	W	mm	€
230718	230	1680	270x250x(H)550	246,45



PICHET POUR BLENDER SANS BPA

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

code	mm	€
933688	200x170x(H)360	116,45



933688



PICHET POUR BLENDER AVEC COUPEAUX AVEC REVÊTEMENT EN TITANE

- Pichet de remplacement pour le blender 230718/230695/230688.
- Pichet de 2,5 L en polycarbonate résistant aux chocs, couvercle solide en PET et un bouchon en polycarbonate. Le pichet est équipé avec des couteaux en inox avec revêtement en titane.

code	mm	€
943489	200x170x(H)360	96,95



943489





design by
Robert Bronwasser

NEW

RÉALISEZ
SANS EFFORT
DES CAPPUCCINOS
FREDDO, DES FRAPPÉS
ET BIEN SÛR DES
MILKSHAKES



Le moteur peut faire tourner le disque agitateur à deux vitesses, 15 000 et 19 000 tours/minute.



221600

221617

221624

221631

221648

221655

Choisissez entre deux agitateurs différents pour contrôler le niveau d'aération.

MIXEUR À MILKSHAKE- DESIGN BY BRONWASSER

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

code	couleur	V	W	mm	€
221617	Blanc	230	400	170x196x(H)490	148,95
221600	Noir	230	400	170x196x(H)490	148,95
221624	Taupe	230	400	170x196x(H)490	148,95
221631	Jaune	230	400	170x196x(H)490	148,95
221648	Rouge	230	400	170x196x(H)490	148,95
221655	Bleu	230	400	170x196x(H)490	148,95

221600



Très complet, il est livré avec un bol mélangeur en acier inoxydable (0,95 litre) et un bol mélangeur en polycarbonate (0,9 litre) et 2 jeux de 2 agitateurs.





NEW



961131

**AGITATEURS DE REMPLACEMENT
POUR MIXEUR À MILKSHAKE
- DESIGN BY BRONWASSER**

- Remplacez facilement l'agitateur de votre mixeur à milk-shake Hendi - design by Bronwasser.
- Le set se compose d'un agitateur simple et d'un agitateur double.
- Conçu pour les mixeurs à milk-shake Hendi 221600 221617 221624 221631 221648 221655.

code	mm	€
961131	32x27x(H)50mm	5,90



NEW

961124



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

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

code	mm	€
961124	ø116x(H)161	8,40



NEW

961117



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

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

code	mm	€
961117	ø113x(H)160	15,10





271520



Voir la vidéo



695708



CONCASSEUR À GLAÇONS

- Entonnoir à glace large en plastique.
- ABS et boîtier en acier inoxydable brossé.
- Couteaux en inox et mécanisme de broyage résistant.
- Bac à glaçons transparent incassable d'une capacité égale à 12 gobelets de glace pilé.
- Peut broyer jusqu'à 12 kg de glace par heure.
- Ne convient pas à une utilisation en continue.

code	V	W	mm	€
271520	230	80	170x260x(H)460	85,05

CONCASSEUR À GLAÇONS

- Fait en alliage de zinc chromé avec lames en acier inoxydable.
- Livré avec cuillère à glace en plastique.
- Avec bac à glace amovible.

code	mm	€
695708	160x140x(H)270	48,70

BROYEUR À GLACE 3L - ÉLECTRIQUE

- Concasseur à glaçons professionnelle.
- Convient parfaitement pour préparer de la glace pour granités, mojitos, café frappé et autres boissons glacés.
- Bâti en inox.
- Récipient à glaçons en inox avec micro interrupteur de sécurité dans le couvercle, le moteur s'arrête quand on soulève le couvercle.
- Équipé avec lames en inox.
- Capacité récipient 3 litre.
- Vitesse: 1000 RPM.
- Rendement 160 kg/h.
- Poids: 5,4 kg

code	V	W	mm	€
271599	230	200	194x329x(H)523	381,90

CAPTEUR DE SÉCURITÉ
L'appareil ne peut pas démarrer si le couvercle est ouvert.

BROYEUR HORIZONTAL
Lames en acier inoxydable montées sur des plaques d'entraînement horizontales
- fonctionnement rapide et efficace jusqu'à 120 kg/h.

LONGUE DURÉE DE VIE DU MOTEUR
Le ventilateur utilise l'énergie de rotation de l'axe de broyage tout en refroidissant le moteur.

AMORTISSEURS DE BASE
Ils éliminent les vibrations et empêchent le mouvement spontané de l'appareil.



271599

Prix conseillé HT et non garanti



ABS
plastic

18/0
stainless steel



271568



271551



3 tailles
de glaçons
possibles



3 tailles
de glaçons
possibles

MACHINE À GLAÇONS - 12 KG

- Modèle de table.
- En inox avec couvercle en ABS noir.
- Capacité 12 kg par 24 heures, stockage de réserve 3,2 kg
- production de 9 glaçons par cycle.
- Pas de branchement d'eau fixe - fluide réfrigérant: R600A.
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes.
- Capacité: 100 glaçons.

code	V	W	mm	€
271568	230	120	297x367x(H)378	251,90

MACHINE À GLAÇONS - KITCHEN LINE 15

- Modèle de table en inox.
- Capacité 15 kg par 24 heures, stockage de réserve 4,5 kg
- production de 12 glaçons par cycle.
- Pas de branchement d'eau fixe - fluide réfrigérant: R290.
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes.
- Capacité: 150 glaçons.

code	V	W	mm	€
271551	230	130	380x435x(H)431	352,10



521410

PELLE À GLAÇONS

code	mm	€
521410	220x80	5,15

AL
aluminium

NEW



521434

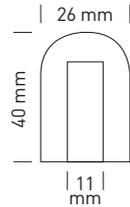
PELLE À GLAÇONS AVEC FENTES EN ALUMINIUM

code	mm	€
521434	220x80	6,10

AL
aluminium



Commande électronique



Glaçons en forme de boule

271773



MACHINE À GLAÇONS FORME BOULE

- Fabriques des glaçons en forme de boule qui sont partiellement creux.
- Bâti complètement en inox.
- Capacité de stockage 7 kg.
- Les tuyaux de raccord d'entrée et sortie, ainsi que la pelle à glaces sont comprises.
- Classe climatique: ST.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	-	V	W	mm	€
271773	26 kg/jour	230	241	398x546x(H)682	752,90
271780	50 kg/jour	230	293	398x546x(H)682	880,20



271797



MACHINE À GLAÇONS FLAÇONS

- Fabriques des flacons de glace, idéal pour des cocktails.
- Bâti complètement en inox.
- Capacité de stockage 20 kg.
- Les tuyaux de raccord d'entrée et sortie, ainsi que la pelle à glaces sont comprises.
- Classe climatique: ST.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	-	V	W	mm	€
271797	85 kg/jour	230	430	548x612x(H)867	2247,90



271575

Les cubes doivent être séparés les uns des autres



MACHINE À GLAÇONS

- Bâti en inox et peut être intégré sous le comptoir.
- Peut produire jusqu'à 35 kg de glace par jour avec un stockage de réserve de 15 kg.
- Produit 45 glaçons carrés par cycle de 13-16 minutes.
- Les glaçons doivent être séparés de les uns des autres.
- Livré avec tuyau et pelle à glace.
- Système avec injection à refroidissement par air, fluide réfrigérant: R290.

code	V	W	mm	€
271575	230	300	448x400x(H)798	752,90





Voir la vidéo

DISTRIBUTEUR DE BIÈRE DE TABLE

- Plexiglas.
- Avec robinet robuste antigoutte



code	litres	mm	€
598955	3	ø100x(H)815	78,55
598962	5	ø100x(H)1150	96,95

598955



598962



696200

PORTE-VERRES À BIÈRE

- Pour 12 verres, trous de ø 55 mm.



code	mm	€
696200	ø315x(H)35	6,25



565360

COUPE-MOUSSE - 6 PIÈCES

- Blanc.



code	mm	€
565360	235x26	3,95



JETONS - 100 PIÈCES



code	emballé par	couleur	mm	€
665145	100	Rouge	ø25	5,35
665138	100	Vert	ø25	5,35
665121	100	Bleu	ø25	5,35
665152	100	Blanc	ø25	5,35
665169	100	Noir	ø25	5,35
665381	100	Jaune	ø25	5,35



516751

SEAU À BIÈRE

- Avec ouvre-bouteille intégré dans la poignée.



code	mm	€
516751	ø230x(H)180	10,55



ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS

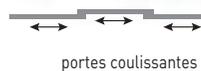
- Construction avec peinture poudre, chambre en aluminium estampé, porte verrouillable en plastique vitré avec verre renforcé.
- Refroidissement par ventilation forcé et dégivrage automatique, le compresseur est placé sous la chambre.

- Éclairage LED à l'intérieur.
- Écran d'affichage et réglage de température numérique.
- Équipé avec 4 pieds antidérapants ajustables.
- Liquide de refroidissement: R600a.

Arktic 
REFRIGERATION SINCE 1952



	1-porte	double portes	portes coulissantes
code	233900	235829	233917
capacité	93 L	180 L	197 L
dimensions	500x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm
étagères	2 étagères chromées	4 étagères chromées	4 étagères chromées
plage	2/10°C	2/10°C	2/10°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a
étiquette énergétique	D	D	E
puissance/tension	130 W/230 V	160 W/230 V	220 W/230 V
€	622,90	947,90	947,90



	portes coulissantes	1-porte	double portes
code	235836	233924	233931
capacité	303 L	287 L	448 L
dimensions	1335x500x(H)900 mm	600x515x(H)1820 mm	900x515x(H)1820 mm
étagères	6 étagères chromées	5 étagères chromées	10 étagères chromées
plage	2/10°C	2/10°C	2/10°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a
étiquette énergétique	E	E	E
puissance/tension	215 W/230 V	240 W/230 V	300 W/230 V
€	1327,10	1272,90	1787,50





CAVES À VIN DOUBLE ZONE

- La double zone permet de programmer 2 températures différentes dans les 2 zones.
- Extérieur noir, porte vitré sans bordures avec une poignée en inox élégant.
- Refroidissement par ventilation forcé, compresseur placé derrière la chambre.
- Avec éclairage LED dans le plafond.

NEW

Arktic
REFRIGÉRATION SINCE 1952

S.S.
stainless steel

- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Peut être programmé en Celsius ou Fahrenheit.
- 4 pieds ajustables antidérapants.

LA TEMPÉRATURE IDÉALE DE QUELQUES VINS (DES VINS ROUGES AUX VINS BLANCS) :

Température	Types de vin
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



code	237588	237557	237564	237595
capacité	133 L jusqu'à 46 bouteilles de vin	232 L jusqu'à 72 bouteilles de vin	387 L jusqu'à 135 bouteilles de vin	447 L jusqu'à 160 bouteilles de vin
dimensions	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
étagères	5 bois	9 bois	13 bois	15 bois
plage	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a	R600a
étiquette énergétique	G	G	G	G
classe climatique	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
puissance/tension	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
€	1081,70	1294,60	1760,40	1944,60





208632

TAMPER À CAFÉ RÉGLABLE

- Convient au plupart de porte-filtres.
- Fait en inox avec manche en aluminium noir.
- La profondeur est réglable.

code	mm	€
208632	ø58x(H)35	20,55



208625

TAMPER À CAFÉ AVEC RESSORT

- Pour pouvoir tasser la mouture de votre café, convient au plupart de porte-filtres.
- Tamper en inox avec ressort.
- Avec manche en aluminium noir.

code	mm	€
208625	ø58x(H)100	21,60



208731

TAMPER À CAFÉ

- Pour pouvoir tasser la mouture de votre café dans le porte-filtre, convient au plupart de machine à expresso.
- Tamper en inox.
- Avec manche en bois.
- Poids: 355 g.

code	mm	€
208731	ø58x(H)95	21,60



208670

TAPIS DE TASSAGE

- Fait en silicone, avec un renforcement pour pouvoir placer le porte-filtre pendant le tassage du café.
- Avec support pour le tamper.

code	mm	€
208670	100x150x(H)45	9,20



208649

TAPIS DE TASSAGE DOUBLE

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

code	mm	€
208649	205x150x(H)45	11,85



208687

SUPPORT POUR TAMPER

- Avec un renforcement pour placer le porte-filtre pendant le tassage.
- Avec emplacement pour placer le tamper.

code	mm	€
208687	93x142x(H)60	17,60



208724



BROSSE DE NETTOYAGE DU GROUPE EXPRESSO

- Spécialement conçu pour brosser facilement les résidus de café sur le groupe et le porte-filtre de votre machine expresso.
- Brosse dur fait en nylon.
- Mesure pour produit d'entretien.
- Protection contre éclaboussures pour garder le manche sec.
- Set de 2 unités.

code	mm	€
208724	(L)225	8,15





208694

KNOCK BOX RECTANGULAIRE

- Tiroir à café fait en acier carbone.
- Équipé avec une barre amovible et couvercle perforé.

code	mm	€
208694	350x250x(H)90	85,05

208335



KNOCK BOX GN

- Tiroir à café fait en inox.
- La barre amovible est protégé par une gaine en silicone.

code	mm	€
208335	176x162x(H)100	19,45
208342	265x162x(H)100	25,95



208380



KNOCK BOX EN BOIS

- Tiroir à café fait en bois foncé avec un knock box intégré en inox GN 1/4.
- La barre amovible est protégé par une gaine en silicone.

code	mm	€
208380	275x175x(H)110	34,60



271247

THERMOMÈTRE À LAIT

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

code	plage	mm	€
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	4,90



458198

POT À LAIT NOIR

- Fait en inox avec une couche antiadhésive noire.

code	litres	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	14,90



451045

POT À LAIT NOIR MAT AVEC BEC VERSEUR EN FORME V

- Fabriqué en acier inoxydable très épais, il permet de garder le contenu chaud.
- Le bec verseur en forme V permet de verser le lait avec plus de précision.

code	litres	mm	€
451045	0.7	ø84x(H)130	20,55



208618

KNOCK BOX ROND

- Tiroir à café fait en inox.
- Équipé d'une barre amovible.

code	mm	€
208618	153x185x(H)165	34,60



451533

POT MULTIFONCTIONNEL

code	litres	mm	€
451502	0.35	ø76x(H)93	8,15
451519	0.6	ø90x(H)112	11,10
451526	0.9	ø102x(H)125	14,05
451533	1.5	ø112x(H)161	19,25





208304

MACHINE À CAFÉ KITCHEN LINE

- Plaques chauffantes en haut et en bas, voyant lumineux.
- Système à filtre rapide avec élément d'écoulement continu - 1,8L en 5 minutes.
- Température entre 93° - 96°C.
- Appareil porte-filtre en inox.
- Livrée avec 2 verseuses en verre de 1,8 litre et 25 filtres (90/250).

code	V	W	mm	€
208304	230	2100	195x370x(H)430	281,15



MACHINE À CAFÉ PROFI LINE

- Temps de préparation par cafetière environ 6 minutes.
- Modèle design fait en polypropylène avec une couche en caoutchouc noir.
- Avec cafetière en verre de 1,8L, porte-filtre et couvercle en polypropylène.
- Avec 2 plaques chauffantes réglables séparément.
- Avec voyant indiquant que le café est prêt.
- Convient pour des filtres en papier 110/250.

code	V	W	mm	€
208533	230	2020	204x380x(H)425	189,60

445907



208656



VERSEUSE À CAFÉ

- Verre trempé avec poignée en polypropylène et couvercle.



code	litres	mm	€
445907	1.8	ø160x(H)185	15,10

FILTRES À CAFÉ PAPIER Ø 25 CM - 1000 PIÈCES

- Non-blanchi
- Convient entre autres aux machines à café Hendi, Bravilor et. Animo
- Diamètre du filtre - 250 mm
- Diamètre du fond du filtre - 110 mm

code	emballé par	mm	€
208656	1000	ø250x(H)70	31,35



Indicateur de niveau d'eau à l'extérieur



Voir la vidéo



209981

BOULLOIRE - 1,8 L

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

code	litres	V	W	mm	€
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	25,95



NEW



Panneau de commande avec affichage numérique



209943

BOULLOIRE ÉLECTRIQUE SANS FIL AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Pour préparer des boissons dans les conditions de préparation indiquées, telles que le thé vert, le thé blanc ou le yerba mate.
- Boîtier et élément chauffant en acier inoxydable AISI 304.
- Poignée, couvercle et base en polypropylène.
- Régulation et maintien de la température : l'eau peut être chauffée à l'une des températures suivantes : 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C. Élément chauffant placé sous la cuve et ainsi protégé contre le calcaire.
- Panneau de commande avec affichage numérique.
- Voyant lumineux du thermostat.
- Indicateur à l'intérieur de niveau d'eau maximum.
- Fonction d'arrêt automatique après ébullition de l'eau.
- Double protection contre la mise en marche d'une bouilloire vide.
- La bouilloire peut être tournée - base pivotante à 360°.

code	litres	V	W	mm	€
209943	1.8	230	1800	221x163x(H)249	38,95



Voir la vidéo



209998

Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur



BOULLOIRE - 4,2 L

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

code	litres	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	46,05





Le système bain-marie évite que le chocolat chaud brûle au fond du récipient



Voir la vidéo



DISTRIBUTEUR DE CHOCOLAT CHAUD

- Le chauffage par bain-marie évite que le chocolat brûle.
- Le fond de la marmite est fait en inox.
- Les parois sont faits en polycarbonate.
- Bac égouttoir avec indicateur de niveau, afin d'éviter le débordement.
- Protection de surchauffe.
- Le chocolat est mélangé en continue automatiquement, ce qui donne une consistance homogène.
- Robinet spéciale "anti-goutte".
- Plage de température: 65° à 85°C.
- Température d'environnement nécessaire: 10° à 32°C

code	litres	V	W	mm	€
274125	5	230	1006	410x280x(H)465	514,60
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	568,75



274149



274125



240700



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Bouilloire fait en inox.
- Équipé avec poignées isolées en polypropylène et un robinet anti-goutte.
- Thermostat réglable jusqu'à 110°C.
- Idéal pour le vin chaud ou l'eau chaude.
- Temps nécessaire pour arriver à ébullition ± 75 min.
- Ne convient pas au chocolat chaud.

code	litres	V	W	mm	€
240700	25	230	2500	447x441x(H)485	151,15



240601



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Bouilloire fait en inox émaillé.
- Équipé avec poignées isolées en polypropylène et un robinet anti-goutte.
- Thermostat réglable jusqu'à 110°C.
- Idéal pour le vin chaud ou l'eau chaude.
- Temps nécessaire pour arriver à ébullition ± 75 min.
- Ne convient pas au chocolat chaud.

code	litres	V	W	mm	€
240601	25	230	2500	447x441x(H)485	143,55



DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE À REMPLISSAGE AUTOMATIQUE

NEW

S.S.
stainless steel

PP
polypropylene

<100°C
temp

indoor

- Fabriqué en acier inoxydable brossé avec couvercle et poignées en polypropylène.
- La double paroi augmente l'efficacité du chauffage et l'isolation.
- Lorsqu'il est connecté au réseau d'eau, le distributeur se remplit automatiquement.
- Il est équipé de deux capteurs de niveau d'eau.
- Le panneau de commande est équipé d'un affichage numérique et de témoins lumineux de chauffage et de maintien au chaud.
- La température peut être réglée de 30 °C à 100 °C.
- Avec fonction de maintien au chaud, arrêt automatique et capteur anti-débordement.

- Le robinet anti-goutte est en acier inoxydable, possède une poignée cool touch et est installé de manière à pouvoir placer une théière en dessous.
- Le couvercle est équipé d'un verrou tournant et de poignées cool touch.
- Livré avec un bac d'égouttage amovible.
- Disponible en deux volumes :
240717 ; 8.5 L - 23 L/h,
240724 ; 17.5 L - 33 L/h.



240717



240724

code	litres	V	W	mm	€
240717	8.5	230	2000	300x285x(H)503	323,40
240724	17.5	230	2600	353x345x(H)598	411,15

Connexion au réseau d'eau



Panneau de commande avec affichage numérique



Robinet en inox avec une poignée facile à manier



DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES NOIR MAT - DESIGN BY BRONWASSER



- Créé en pensant à vos clients par le designer néerlandais renommé Robert Bronwasser, cet appareil attire l'attention sur tous les buffets avec son design inégalable et l'attention pour les détails.
- Simple paroi en inox avec couche noir mat et des poignées et couvercle stylés en polypropylène.

- Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré.
- Le bac égouttoir est magnétique et peut être enlevé sans le soulever ou renverser.
- Le distributeur maintient la boisson à la température de service après la préparation.
- Le voyant lumineux indique la fin de la préparation et s'allume aussi quand il est nécessaire de faire un détartrage.



design by
Robert Bronwasser



211472



211458

PERCOLATEUR NOIR MAT - DESIGN BY BRONWASSER

- Le support à filtre a un filtre intégré conçu pour le café grossièrement moulu, le papier à filtre n'est pas nécessaire.

code	litres	V	W	mm	€
211489	14	230	1650	357x380x(H)502	170,65
211472	7	230	1650	307x330x(H)450	143,55

DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES NOIR MAT - DESIGN BY BRONWASSER

- Le support à filtre a un filtre intégré conçu pour le café grossièrement moulu, le papier à filtre n'est pas nécessaire.

code	litres	V	W	mm	€
211458	9	230	950	307x330x(H)450	133,80
211465	16	230	1650	357x380x(H)502	159,80

Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré



Le bac égouttoir est magnétique



Le distributeur maintiens le boisson à la température de service après la préparation



PERCOLATEURS SIMPLE PAROI



- Créée en pensant à vos clients par le designer Néerlandais renommé Robert Bronwasser, cet appareil attire l'attention sur tous les buffets avec son design inégalable et l'attention pour les détails.
- Simple paroi en inox et des poignées et couvercle stylés en polypropylène.



design by
Robert Bronwasser

- Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré.
- Le bac égouttoir est magnétique et peut être enlevé sans le soulever ou renverser.
- Le distributeur maintiens le boisson à la température de service après la préparation.
- Le voyant lumineux indique le fin de la préparation et s'allume aussi quand il est nécessaire de faire un détartrage.
- Ne convient pas pour le chocolat chaud.



211434



211410

PERCOLATEUR - DESIGN BY BRONWASSER

- Le support à filtre a un filtre intégré conçu pour le café grossièrement moulu, le papier à filtre n'est pas nécessaire.

code	litres	V	W	mm	€
211434	7	230	1650	307x330x(H)450	121,90
211441	14	230	1650	357x380x(H)502	143,55

DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES - DESIGN BY BRONWASSER

- Le support à filtre a un filtre intégré conçu pour le café grossièrement moulu, le papier à filtre n'est pas nécessaire.

code	litres	V	W	mm	€
211410	9	230	950	307x330x(H)450	106,70
211427	16	230	1650	357x380x(H)502	132,70

Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré



Le bac égouttoir est magnétique



Le distributeur maintiens le boisson à la température de service après la préparation



PERCOLATEUR

- En inox - simple paroi.
- Le filtre intégré convient au café moulu standard, il n'y a pas besoin d'utiliser du papier filtre.
- Le percolateur maintient le café à la température de service après brassage.
- Avec indicateur de niveau en verre, robinet anti-goutte et une réinitialisation automatique.
- Un voyant indique la fin du brassage et aussi s'il y a besoin de détartrage.



208007

PERCOLATEUR

- En inox - simple paroi.
- Le filtre intégré convient au café moulu standard, il n'y a pas besoin d'utiliser du papier filtre.
- Le percolateur maintient le café à la température de service après brassage.
- Avec indicateur de niveau en verre, robinet anti-goutte et une réinitialisation automatique.
- Un voyant indique la fin du brassage et aussi s'il y a besoin de détartrage.



209882

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Simple paroi.
- Idéal pour vin chaud et l'eau bouillante pour le thé.
- Temps à ébullition 209882 - 10 litre ± 23 min / 209899 - 20 litre ± 52 min.
- Température maximale 94-99°C.
- Avec protection anti-chauffe à sec.
- Ne convient pas pour du chocolat chaud.

code	litres	V	W	mm	€
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	132,70
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	176,05
208205	16	230	1500	387x275x(H)595	197,70

code	litres	V	W	mm	€
209882	9	230	2200	340x227x(H)468	118,65
209899	18	230	2200	387x267x(H)595	165,20
209905	30	230	2200	500x465x(H)490	213,95



PERCOLATEUR À DOUBLE PAROI

- Structure isotherme avec double paroi en inox poli réduisant les pertes de chaleur par conduction, convection et rayonnement.
- Ces 2 avantages peuvent réduire la consommation totale d'énergie jusqu'à 20 % par rapport aux percolateurs à simple paroi.
- Corps et cuve en acier inoxydable.

- Poignées en inox soudées avec une prise en silicone.
- Robinet anti-gouttes.
- Indicateur de niveau d'eau en verre.
- Bac égouttoir avec grille en acier inoxydable.



211205



211403

PERCOLATEUR À DOUBLE PAROI

code	litres	V	W	mm	€
211106	6	230	1500	345x343x(H)517	150,05
211205	10	230	1500	386x393x(H)576	197,70
211304	16	230	1500	386x393x(H)641	222,10

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES À DOUBLE PAROI

- Contrôle de la température thermostatique réglable jusqu'à 110°C.
- Ne convient pas pour chocolat chaud.

code	litres	V	W	mm	€
211403	9	230	2200	343x345x(H)517	140,30
211502	18	230	2200	386x393x(H)602	197,70





GREEN FIRE

- Ce barbecue est moins sensible au vent, grâce au entrée d'air amélioré.
- Facile à nettoyer, grâce à entre autre: - des brûleurs qui peuvent être enlevés complètement - bac égouttoir gastronomique 2/1 amovible Les brûleurs améliorés garantissent une surface chauffant utile de 90%.
- La partie technique n'est pas visible.
- Emission CO₂ très bas, donc plus propre.
- Pieds démontables.



149621

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 2 BRÛLEURS

- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide.
- Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code		kW	mm	€
149621	Avec 2 grilles en inox GN 1/1	11.6	740x612x(H)825	690,50



149508

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 2 BRÛLEURS

- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide.
- Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code		kW	mm	€
149508	Plaque et grille en fonte émaillée GN 1/1	11.6	740x615x(H)825	747,50





149591

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 3 BRÛLEURS

- Livré avec plaque en fonte émaillée et 2 grilles gastronomique 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide.
- Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz
- portabilité améliorée

code	kW	mm	€
149591	17.4	1078x612x(H)825	1264,80



149614

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 4 BRÛLEURS

- Livré avec 2 plaques en fonte émaillée et 2 grilles gastronomique 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide.
- Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz
- portabilité améliorée.

code	-	kW	mm	€
149614	sur support avec roulettes	22	1400x612x(H)825	1820,00





Côté
rainuré

932001

Côté avec
rigole



932018



PLAQUE EN FONTE

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.
- Peut être utilisé de deux côtés, un côté lisse et un côté rainuré

code		mm	€
932001	GN 1/1	325x530	62,30



GRILLE EN FONTE

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code		mm	€
932018	GN 1/1	325x530	62,30



149522

149539

TABLETTE ARRIÈRE POUR BARBECUE GREEN FIRE

- Convient pour: 149508, 149621, 149607, 149614.
- La tablette arrière 149539 a une largeur qui couvre la moitié du barbecue Green Fire avec 4 brûleurs.
- Vous aurez besoin de 2 unités pour en faire une paroi arrière complète pour le barbecue Green Fire avec 4 brûleurs.

code	mm	€
149539	650x298x(H)160	86,60

TABLETTE LATÉRALE POUR BARBECUES GREEN FIRE

- Convient pour: 149508, 149591, 149607, 149614, 149621.

code	mm	€
149522	480x298x(H)160	92,10



170045

BROCHETTES À BARBECUE - 24 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
170045	24	(L)210	6,75



170120

BROCHETTES À BARBECUE - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
170120	6	(L)250	4,90
170328	6	(L)350	6,75





939949



939956



GRILLE ET STABILISATEUR DE FLAMME

- Placez la plaque de protection au-dessus du brûleur afin d'empêcher que le gras coule directement sur les brûleurs.
- Grille en acier chromé.
- Plaque de protection du brûleur en acier inoxydable.
- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	-	mm	€
939949	grille	325x530	16,20
939956	stabilisateur de flamme	650x530	35,20



152706

152805



152904

PIERRES DE LAVE - FINE

- Convient à divers types de barbecues au gaz.
- Fine, pierres relativement petites.

code	-	poids (kg)	€
152706	carton	3	8,40

PIERRES DE LAVE - GROS

- Convient à divers types de barbecues au gaz.
- Gros, pierres relativement grandes.

code	-	poids (kg)	€
152805	carton	5	14,35
152904	sac	9	18,70

MOULE POUR PANCAKES HOLLANDAIS

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	-	€
149553	GN 2/1	1435,40



149553



BAKE- & GRILL MASTER



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)
- Conso mmation: 0,215 m³/h

code	kW	mm	€
154601	5.8	340x540x(H)300	183,65



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)
- Conso mmation: 0,430 m³/h

code	kW	mm	€
154618	11.6	650x540x(H)300	291,95



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)
- Conso mmation: 0,215 m³/h

code	kW	mm	€
154700	5.8	340x540x(H)840	230,20

Livré avec fait-tout émaillé



154717

GRILL-MASTER MAXI

- Bâti en acier inoxydable 18/0
- Grille chromée et plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 590x480 mm.
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Conso mmation: 0,430 m³/h

code	kW	mm	€
154717	11.6	650x540x(H)840	365,65





ROAST-MASTER HEAVY DUTY

- Avec grille chromée et diffuseur de flamme.
- Structure et diffuseur de flamme fait en acier inoxydable 18/0.
- Allumage électronique et thermocouple.
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur.
- Utilisable avec du gaz en bouteille butane ou propane.
- Consommation: 0,430 m³/h.

code	kW	mm	€
154878	11.6	650x540x(H)840	323,40



154878



144923

HOUSSE DE PROTECTION

- Fait en PEVA résistant aux rayons UV.

code	-	mm	€
144923	Grill- / Roast-Master Maxi 154717 154878	720x560x(H)360	18,15



154908



GRILL-MASTER QUATTRO

- Cadre complètement en acier inoxydable avec 2 bacs égouttoirs.
- Convient au gaz propane et butane.
- Équipé de 4 brûleurs réglables indépendamment.
- Livré avec 2 grilles nickelées et une plaque de cuisson en émail (590x480 mm dimensions intérieures).
- Allumage électronique et thermocouple.
- Livré avec le tuyau à gaz et le régulateur de pression.
- Consommation 0,80 m³/h.
- Monté sur un piétement avec étagère inférieure intégrée et 4 roues pour un déplacement facile.

code	kW	mm	€
154908	22	1330x600x(H)920	644,60



154656

PLAQUE DE CUISSON ÉMAILLÉE

- Dimensions intérieures 590x480 mm.

code	mm	€
154656	700x520x(H)55	96,95



NEW

148624

**XANTOS**

- Ce barbecue électrique en acier inoxydable est doté de 4 pieds démontables qui permettent de le ranger à plat dans un paquet compact pour le transport.
- Les brûleurs développent une température élevée dans le bac, qui protégé du vent et ce barbecue est donc adapté à la production de gros volumes.
- L'unité elle-même est facile à nettoyer grâce à ces températures élevées.
- Les deux brûleurs peuvent être utilisés indépendamment.
- Équipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique, le tuyau de gaz et le régulateur de pression sont inclus.
- Convient au gaz propane.
- Surface de la grille 540x540 mm (2 grilles de 540x270 mm).

code	KW	mm	€
148624	9	760x720x(H)900	1727,90

NEW

700051

**BARBECUE À GAZ ,EUROPA'**

- L'Europa 3 possède d'excellentes propriétés de cuisson. La haute température saisit la viande de manière uniforme et rapide, réduisant l'adhérence à la grille même lorsque celle-ci n'a pas été graissée.
- Les trois brûleurs longitudinaux, réglables indépendamment, sont équipés d'un thermocouple de sécurité et d'un allumage électronique.
- Le châssis de l'Europa 3 est entièrement recouvert d'époxy noir, avec quatre roues, dont deux roues pivotantes, et un emplacement sûr pour la bouteille de gaz.
- Les graisses qui s'écoulent de la viande pendant la cuisson sont évacuées par un conduit spécial vers un collecteur de graisses.
- Grâce au support de bouteille de gaz profond, vous pouvez placer la bouteille de gaz en toute sécurité sous le barbecue.
- L'Europa 3 est livré complet avec des pierres de lave et une plaque de cuisson.

code	KW	mm	€
700051	21.6	1260x580x(H)900	3244,60



NEW

BARBECUE À GAZ INFERNO

- L'Inferno a d'excellentes performances de cuisson grâce à la distribution optimisée de la chaleur et à la circulation de l'air chaud dans le bac fermé.
- La température élevée de l'appareil permet de griller la viande de manière uniforme et rapide sans qu'elle reste collée à la grille. Il n'est donc pas nécessaire de graisser les grilles.
- L'ensemble du brûleur est entièrement en acier inoxydable et peut être entièrement démonté pour un nettoyage facile.
- L'unique brûleur longitudinal est réglable, dispose d'un thermocouple de sécurité et d'un allumage piézoélectrique.
- Les graisses qui s'écoulent de la viande pendant la cuisson sont évacuées par un conduit spécial vers un bac à graisses.
- L'Inferno a un cadre entièrement recouvert d'époxy noir avec quatre roulettes, dont deux roulettes pivotantes et un support pour la bouteille à gaz sécurisé.
- Grâce à ce support profond, vous pouvez placer la bouteille de gaz en toute sécurité sous le barbecue.
- Surface de la grille : 1022 x 500 mm.



700044

code	kW	mm	€
700044	10	1260x580x(H)900	2410,40



NEW

BARBECUE À GAZ ATLANTA

- L'Atlanta a d'excellentes performances de cuisson grâce à la distribution optimisée de la chaleur et à la circulation de l'air chaud dans le bac fermé. La température élevée de l'appareil permet de griller la viande de manière uniforme et rapide sans qu'elle reste collée à la grille. Il n'est donc pas nécessaire de graisser les grilles.
- Les 3 brûleurs transversaux réglables séparément sont équipés d'un thermocouple de sécurité et d'un allumage électronique.
- L'ensemble des brûleurs est entièrement en acier inoxydable et les grilles sont amovibles pour un nettoyage facile.
- Les trois brûleurs permettent également de diviser la surface en zones de chaleur distinctes pour la cuisson simultanée de la viande, des légumes et du poisson.
- L'Atlanta a un cadre entièrement recouvert d'époxy noir avec quatre roues pivotantes et un support pour la bouteille à gaz sécurisé.
- Grâce à ce support profond, vous pouvez placer la bouteille de gaz en toute sécurité sous le barbecue.
- Surface de la grille : 1100 x 500 mm.



700105

code	kW	mm	€
700105	13	1285x770x(H)917	3520,85

Prix conseillé HT et non garanti



FIESTA



146002



L'unité de brûleur peut être enlevée pour un nettoyage facile



146804

FIESTA 600

- Construction en acier inoxydable et avec poêle de Ø 600 mm en tôle d'acier.
- Livré avec tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression.
- Equipé d'un thermocouple et un brûleur rond.
- Groupe brûleur démontable pour faciliter le nettoyage.
- L'emplacement en bas peut contenir une bouteille de gaz de 5 à 6 kg.
- Convient au gaz propane, conso mmation 334 g/h.

code	kW	mm	€
146002	4.8	600x600x(H)870	752,90

FIESTA 800

- Construction en acier inoxydable et avec poêle de Ø 800 mm en tôle d'acier.
- Livré avec tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression.
- Equipé d'un thermocouple et un brûleur rond.
- Groupe brûleur démontable pour faciliter le nettoyage.
- L'emplacement en bas peut contenir une bouteille de gaz de 5 ou 11 kg.
- Convient au gaz propane, conso mmation 489 g/h.

code	kW	mm	€
146804	7	800x800x(H)900	893,75



POÊLE À PAËLLA

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

622407

code	Convient au grill à gaz Fiesta	mm	€
622100		ø340x(H)40	10,80
622308		ø460x(H)40	19,25
622407	146002	ø600x(H)40	42,20
622605	146804	ø800x(H)50	101,30

TABLIER BARBECUE

- Toile 280 g/m².
- En coton ignifuge.

code	mm	€
556696	810x660	16,20



556696



XENON PRO

- Le Powergrill Xenon Pro ont été conçu en inox avec un support repliable.
- Il est facile à déplacer grâce au deux roulettes.
- Pliés, il forme un paquet compact plat, facile à transporter.
- Le brûleur unique produit une haute température dans le caisson qui est protégé du vent.
- Ce barbecue convient donc particulièrement à la cuisson de grosses quantités.
- La température élevée permet également un nettoyage facile du caisson.
- Comprend tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression Convient au gaz propane.
- Surface de grille: 860x260 mm (2 grilles de 430x260 mm).
- Avec support à roulettes repliable.
- Conso mation 536 g/h.



148105



BARBECUES À CHARBON DE BOIS

- Inox 18/0 avec pieds démontables



150603



150801

BARBECUE À CHARBON DE BOIS PATIO

- Avec 2 grilles, chacune de 345x345 mm.
- Dimensions intérieures bac: 710x350x(H)max110 mm.
- Double fond pour la collecte des cendres.

code	mm	€
150603	770x380x(H)760	215,05

BARBECUE À CHARBON DE BOIS RESTO

- Avec 3 grilles, chacune de 345x345 mm.
- Dimensions intérieures du bac: 1070x350x(H)max110 mm.
- Double fond pour la collecte des cendres.

code	mm	€
150801	1145x380x(H)770	281,15





556603



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN COTON - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
556603	2	(L)350	11,85



556627



MOUFLES ANTI-CHALEUR EN FIBRE DE VERRE - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
556627	2	(L)360	23,80



556634



MOUFLE À FOUR RÉSIDANT À LA CHALEUR - 2 PIÈCES

- Résiste à la chaleur jusqu'à 250°C.

code	emballé par	mm	€
556634	2	(L)300	22,20



556610



MOUFLE ANTI-CHALEUR EN COTON IGNIFUGE - 2 PIÈCES

- Extra longue afin de protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	€
556610	2	(L)380	15,70



556689



MOUFLES ANTI-CHALEUR CUIR - 2 PIÈCES

- Résistant aux températures jusqu'à 250°C.
- Fait en cuir de vache.
- Extra longue, afin de protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	€
556689	2	(L)460	27,05



556658



MOUFLES ANTI-CHALEUR CUIR - 2 PIÈCES

- Résistant aux températures jusqu'à 250°C.
- Fait en cuir de vache.
- Extra longue, afin de protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	€
556658	2	(L)460	25,95



SET DE BROSSES MÉTALLIQUES ÉTROITES - 3 PIÈCES

- Set de 3 brosse métalliques étroites différentes.
- Comprend une brosse métallique avec brins en inox, une avec brins en cuivre, et une avec brins en nylon.

code	emballé par	mm	€
525524	3	(L)178	3,50
525531	3	(L)230	3,95

SET DE BROSSES AVEC BRINS EN LAITON ET EN INOX - 2 PIÈCES

- Set de 2 brosse différentes avec 4 rangés de 14 brins.
- Comprend une brosse avec brins en inox et une brosse avec brins en laiton.

code	emballé par	mm	€
525555	2	(L)290	6,45



525548



BROSSE MÉTALLIQUE

- En polypropylène avec 8 rangés de 8 brins en inox.
- Avec racloir en acier et manche longue.

code	mm	€
525548	70x310x(H)85	4,05



525425

525432



BROSSE MÉTALLIQUE FORME Y

- Brins en inox, avec une manche confortable équipée d'une boucle d'accrochage.

code	mm	€
525425	310x170	4,05
525432	520x170	5,70



525562

BROSSE MÉTALLIQUE

- Poignée ergonomique avec brins en acier.

code	mm	€
525562	150x55	3,00



525418



BROSSE MÉTALLIQUE

- En polypropylène avec 8 rangées de 9 brins en inox.
- Racloir en acier pour grils.

code	mm	€
525418	70x190x(H)80	3,50



525517



BROSSE MÉTALLIQUE - 2 PIÈCES

- En bois avec 4 rangées de 14 brins en acier.

code	emballé par	mm	€
525517	2	(L)290	4,60



855218

855201



RACLOIR POUR PLAQUE DE CUISSON

code	mm	€
855201	100x315	17,05

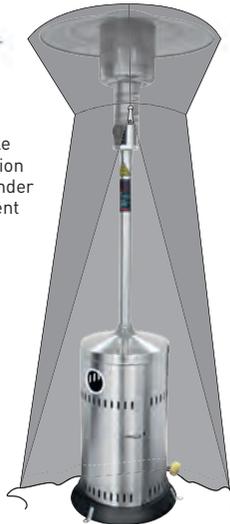


CHAUFFAGE DE TERRASSE



272602

Couvercle
de protection
- à commander
séparément



144916



Facile à transporter grâce
à ses 2 roues



Avec allumage électronique,
tuyau à gaz et détendeur inclus



272701

Chauffage
réglable
en hauteur
- modèle 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.
- Conso mmation: 909 g/h.

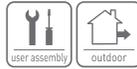
code	kW	mm	€
272602	12.5	ø770x(H)2200	352,10
144916	Housse de protection	ø790x(H)2220	30,30

CHAUFFAGE DE TERRASSE - RETRACTABLE

- Convient au gaz propane ou butane.
- Facile à transporter grâce aux 2 roulettes.
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Avec protection en cas de renversement.
- Peut se rétracter jusqu'à 160 cm pour stockage et transport.

code	kW	mm	€
272701	12.5	ø770x(H)1580	360,20
144916	Housse de protection	ø790x(H)2220	30,30





Couvercle
de protection
- à commander
séparément

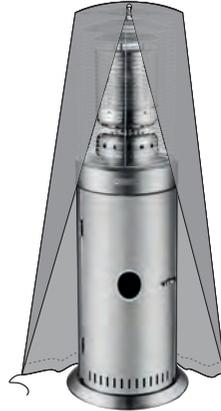


144909



272404

Couvercle
de protection
- à commander
séparément



144954



272411

CHAUFFAGE DE TERRASSE PYRAMIDE

- Le chauffage fonctionne avec une vraie flamme dans un tube en verre, ce qui donne une ambiance agréable.
- Construction en aluminium avec des parois latérales en métal noir et un tube en verre de quartz.
- La bouteille de gaz peut être placée dans l'appareil.
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Avec protection en cas de renversement.
- Convient au gaz propane ou butane.

code	kW	mm	€
272404	11.2	500x500x(H)2220	616,95
144909	Housse de protection	480x480x(H)2220	30,30

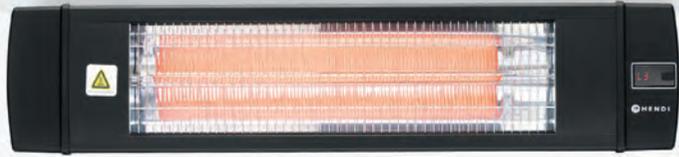
CHAUFFAGE LOUNGE

- Convient au gaz propane ou butane, bouteilles max. 15 L.
- Modèle compact avec un porte à charnière pour pouvoir changer facilement la bouteille à gaz.
- Équipe avec une protection en cas de renversement, dispositif panne de flamme et un protection de flamme pour une sécurité optimale.
- Comprend allumage électronique, tuyau à gaz et régulateur de pression.
- Facile à transporter grâce aux 2 roulettes.

code	kW	mm	€
272411	8.5	ø556x(H)1430	421,95
144954	Housse de protection	ø580x(H)1460	21,60



NEW



272428

CHAUFFAGE DE TERRASSE INFRAROUGE BOLA

- Gardez vos invités au chaud pendant les journées froides avec ce puissant chauffage infrarouge.
- Conçu pour être monté au mur.
- La lampe chauffante utilise la dernière technologie du carbone, ce qui garantit une meilleure durabilité et une performance de chauffage plus élevée tout en ayant une consommation d'énergie plus faible.
- Le boîtier durable est fabriqué en aluminium résistant à la chaleur.
- Livrée avec une télécommande pour régler facilement les paramètres.
- La puissance peut être réglée sur 4 niveaux.
- La minuterie intégrée peut être réglée jusqu'à 25 heures.



code	V	W	mm	€
272428	230	2500	879x85x(H)195	215,05



NEW

CHAUFFAGE DE TERRASSE INFRAROUGE TORNADO

- Gardez vos invités au chaud pendant les journées froides avec ce puissant chauffage infrarouge, adapté à une utilisation intérieure et extérieure.
- Conçu pour être utilisé de manière autonome avec le support pratique.
- La lampe chauffante utilise la dernière technologie du carbone, ce qui garantit une meilleure durabilité et une performance de chauffage plus élevée tout en ayant une consommation d'énergie plus faible.
- Le boîtier durable est fabriqué en aluminium résistant à la chaleur.
- Livrée avec une télécommande pour régler facilement les paramètres.
- La puissance peut être réglée sur 2 niveaux.
- La minuterie intégrée peut être réglée jusqu'à 25 heures.

code	V	W	mm	€
272435	230	2000	130x90x(H)900	215,05



272435



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce catalogue est protégé par le droit d'auteur. L'utilisation pour des activités commerciales n'est autorisée que si le texte original est conservé entièrement, sauf si une dérogation explicite et écrite a été donnée par le titulaire du droit d'auteur. Dans tous le cas de reproduction (entière ou partielle), HENDI BV doit être mentionné comme source. Compte tenu notre politique de développement continu de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toute modification de présentation, de forme, de dimensions, de conception ou de prix aux produits sans préavis. Sous réserve d'erreurs d'impression. Il est possible que les couleurs imprimées diffèrent légèrement de la couleur réelle du produit.

Pour toutes informations supplémentaires voir www.hendi.eu



LÉGENDE - D'ICÔNES UTILISÉS DANS CETTE CATALOGUE

	Produits économiques en énergie		Convient au contact alimentaire		Polyéthylène haute densité
	Répond aux normes HACCP		Ne convient pas au contact alimentaire		Polyéthylène basse densité
	Nouveauté		Refroidissement		Polypropylène
	Pour utilisation à l'intérieur et l'extérieur		A monter soi-même		Polypropylène expansé
	Utilisation uniquement à l'intérieur		Résistance au température maximale		Polycarbonate - ne pas utiliser en cas de contact alimentaire
	Utilisation uniquement à l'extérieur		Resistant aux températures entre		Plastique ABS
	Convient aux cuisinières à gaz		Aluminium		Plastique POM
	Convient uniquement aux cuisinières à gaz		Fonte d'aluminium		Polyamide
	Convient aux cuisinières électriques		Inox		Plastique SAN
	Convient aux cuisinières vitrocéramiques		Inox 18/0		PBT plastique thermorésistant
	Convient aux cuisinières à induction		Inox 18/8		Silicone
	Ne convient pas aux cuisinières à induction		Inox 18/10		Plexiglas
	Allant au micro-ondes		Acier allemand X50CrMoV15		Sans BPA - pas de Bisphénol A
	Ne convient pas au micro-ondes		Acier au carbone		Fibre de verre
	Allant au lave-vaisselle		Étamé		Mélamine
	Ne convient pas au lave-vaisselle		Chromé		Porcelaine
	Allant au four		Nickelé		Antidérapant
	Empilable		Polyéthylène		Magnétique



INDEX NUMÉRIQUE

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
1xxx		193952	342	203156	153	212172	156	225523	188	232132	214	233986	222	265109	175	280102	112
111420	341	194300	340	203163	153	212189	156	225707	135	232149	214	233993	222	267219	159	280126	112
144909	421	194355	340	203170	153	215012	151	225806	135	232163	223	234730	112	267240	159	280201	112
144916	420	194362	340	203521	84	215029	151	225882	134	232170	223	234747	112	267257	159	280218	112
144923	413	195109	341	203538	84	220283	200	225899	134	232187	223	234754	112	267264	159	280225	112
144954	421	195505	341	203545	84	220290	200	225929	185	232194	223	234761	112	268506	174	280294	112
146002	416	195604	341	204825	333	220306	199	226001	158	232699	215	235829	230, 396	268551	174	280300	112
146804	416	196007	60, 269	204832	333	221099	386	226094	134	232781	219	235836	230, 396	268605	174	280317	112
147108	136	198124	87, 167, 339	204900	333	221105	387	226209	203	232798	219	236574	268	268612	174	280416	112
147207	136	198209	109	205808	150	221204	386	226308	203	232804	219	237540	262	268704	174	280423	113
147276	136	198223	109	205815	150	221600	390	226315	203	232811	219	237557	233, 397	268711	174	280621	113
147306	136	198247	110	205822	150	221617	390	226339	203	232842	221	237564	233, 397	268735	174	280690	113
147801	136	198254	110	205839	150	221624	390	226346	203	232859	220	237588	233, 397	268742	174	281208	272
148105	417	199039	111	205846	150	221631	390	226353	203	232873	220	237595	233, 397	270028	278	281246	47, 272
148624	414	199046	109	205853	150	221648	390	226612	202	232880	219	237670	135	270066	279	281352	179, 183
149508	408	199183	89	205914	152	221655	390	226629	202	232897	219	237687	135	270073	278	281369	181, 183
149522	410	199190	89	207208	149	221808	272	226636	202	232903	222	238301	169	270080	278	281376	182-183
149539	410	199213	89	207307	149	221884	123	226681	201	232910	222	238486	199	270097	278	281444	180, 183
149553	411	199220	89	207369	148	221891	123	226698	201	232927	222	238608	169	270141	279	281710	178, 183
149591	409	199237	89	207376	148	222140	123	226827	202	232965	222	238905	165	270158	278	282014	114
149614	409	199244	89	208007	406	222157	122	226889	201	232972	222	238912	165	270165	278	282021	114
149621	408	199251	89	208106	406	222164	123	226896	201	232989	222	239186	143	270172	278	282038	114
150603	417	199268	89	208205	406	222225	123	226995	201	232996	222	239193	143	270196	279	282045	114
150801	417	199275	89	208304	400	222232	123	227060	186	233009	262	239209	143	270233	279	282052	114
152706	411	199282	89	208335	399	222249	123	227077	187	233016	262	239230	143	270240	279	282076	114
152805	411	199299	89	208342	399	222256	123	227107	201	233023	262	239278	142	271117	82	282090	116
152904	411	199305	89	208380	399	222263	123	227381	134	233030	262	239285	142	271124	82	282113	117
154601	412	199312	89	208533	400	222393	127	229026	146	233047	262	239292	142	271148	80	282120	117
154618	412	199329	89	208618	399	222553	75	229033	146	233054	262	239322	141	271155	82	282151	116
154656	413	199336	89	208625	398	222560	75	229064	146	233061	266	239346	141	271162	81	282229	114
154700	412	199343	89	208632	398	222614	55	229200	120	233238	226	239384	139, 339	271179	81	282236	114
154717	412	199350	89	208649	398	222638	163	229217	120	233269	227	239391	138	271186	82	282243	114
154878	413	199367	89	208656	400	222645	161	229286	259	233276	228	239414	139	271209	81	282250	114
154908	413	199374	89	208670	398	222652	55	229293	259	233290	227	239421	138	271216	81	282267	114
170045	410	199381	89	208687	398	222676	55	229309	259	233306	229	239506	169	271230	80	282359	114
170120	410	199398	89	208694	399	222805	175	229316	259	233320	229	239551	143	271247	82, 399	282571	116
170328	410	199404	89	208724	398	222829	121	229477	191	233337	229	239599	169	271254	80	282588	116
171028	64	199411	89	208731	398	222836	121	229828	49	233344	216	239605	169	271261	82	282731	164
171127	64	199428	89	209202	149	222843	121	229835	43	233351	216	239681	140-141	271308	80	282748	164
171301	64	199435	89	209301	149	222980	263	229958	193	233375	229	239698	140	271339	81	282755	164
171318	64	199442	89	209424	147	222997	162	230213	387	233382	216	239711	140	271346	81	4xxx	
171325	64	199459	89	209509	145, 245	223031	192	230268	262	233399	216	239766	140-141	271407	80	400012	309
171332	66	199466	89	209882	406	223086	191	230299	262	233412	233	239773	141	271520	392	400029	309
171349	66	199473	89	209899	406	223093	190	230305	262	233443	229	239780	140	271551	393	400036	309
171400	64	199480	89	209905	406	223109	191	230312	266	233450	229	240403	170	271568	393	400043	309
171417	64	199497	89	209943	62, 168, 401	223116	190	230442	276	233467	229	240410	170	271575	394	400050	309
171509	64	199503	89	209981	62, 168, 401	223291	191	230459	276	233610	226	240441	171	271599	392	400067	309
171516	64	199510	89	209998	168, 401	223307	190	230602	388	233627	226	240458	171	271773	394	400203	297
171608	347	199527	89	210000	118	223345	192	230664	388	233634	226	240502	174	271780	394	401002	297
171615	347	199534	89	210017	118	223352	192	230688	388	233641	227	240601	402	271797	394	401101	297
171622	347	199541	89	210031	118	223369	192	230695	388	233658	227	240700	402	272404	421	401200	297
171707	64	199640	86, 166	210048	118	223376	192	230718	389	233665	227	240717	403	272411	421	402221	284
171721	65	199657	87, 167	210086	119	223468	187	231050	263	233672	224	240724	403	272428	422	402528	284
171738	65	199664	87, 167	210802	114	223642	190-191	231210	277	233689	96, 224	261163	176	272435	422	403716	284
171745	65	199671	88	210819	114	223659	190-191	231227	277	233696	227	261200	177	272602	420	403747	284
171752	65	199688	88	210864	115	223666	190-191	231234	277	233702	225	261309	177, 348	272701	420	403754	284
171783	65	199695	88	211106	407	224052	125	231265	276	233719	225	261347	177, 348	273845	137	404003	363
171790	65	199701	88	211205	407	224328	124	231340	266	233726	144	261354	177, 348	273852	137	404102	363
171806	64	199718	88	211304	407	224335	124	231753	262	233733	144	262214	176	273869	137	404201	363
171837	65	199725	88	211403	407	224342	124	231760	258, 269	233740	145	262801	176	273876	137	404300	363
171844	65	199732	88	211410	405	224359	125	231777	258, 269	233757	225	263501	154	273883	137	404409	363
171851	65	199749	88	211427	405	224373	125	231784	258, 269	233764	215	263600	154	273890	137	404508	363
171875	65	199763	88	211434	405	224380	127	231791	258, 269	233788	231	263624	155	273906	137	404607	363
171882	35, 65	199787	88	211441	405	224397	124	231807	112	233795	231	263655	155	273913	137	405000	362
171899	65	199794	89	211458	404	224403	49	231852	113	233825	228	263662	155	273982	145	405208	362
171905	64	199978	87, 167	211465	404	224410	49	232019	217	233832	228	263709	155	273999	145	405307	362
171929	65	199992	87, 167	211472	404	224823	185	232026	217	233900	230, 396	263808	155	274101	343	407202	235
171936	65	2xxx		211489	404	224830	204	232033	221	233917	230, 396	263907	155	274125	402	407400	235
190036	341	201107	165	211502	407												

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
424193	352	426500	312	436103	362	465318	321	505663	43	512210	102	525555	419	550502	99	561706	309
425107	357	426517	350	440001	330	465325	321	505670	43	512227	102	525562	419	550526	99	561713	309
425121	357	426524	349	440100	330	465332	321	505687	43	512234	102	525593	207	551011	101	561720	309
425138	357	426555	349	440209	330	465349	321	506905	38	512302	102	525630	207	551110	101	561966	356
425190	359	426562	349	440216	331	465356	321	506912	38	513002	57	526101	69	551202	100	561973	356
425206	359, 382	426579	349	440223	331	465363	321	507018	366	513026	117	526118	69	551400	101	561980	356
425299	358	426586	349	440230	330	465370	320	507117	366	513033	117	526200	69	551592	101	561997	356
425343	359	426593	349	440407	330	465387	321	507216	366	513538	57	526309	69	551691	100	562000	61
425411	358	426609	312	440490	330	469019	319	507469	366	513545	57	527108	69	551790	100	562017	61
425428	358	426616	310	440506	330	469040	319	507568	366	513552	57	527207	69	551806	83	562079	61
425435	358	426623	310	440605	330	469095	319	507711	366	513569	57	527306	69	551813	83	563007	68, 106
425466	357	426647	310	440704	325	469132	319	507766	366	513705	63	528105	69	552001	240	563106	68, 106
425473	357	426654	310	440711	325	469156	319	507773	366	513712	63	528204	69	552018	376	563205	68, 106
425503	312	426661	349	440803	330	469187	319	507865	366	513729	325	529003	345	552025	376	563502	346
425534	313	426678	349	440858	330	469217	319	507933	366	513736	63	529010	345	552032	376	563557	346
425558	313	426685	350	440865	330	469262	319	507964	366	513743	63	529041	345	552049	375	563632	346
425565	313	426692	350	440872	330	469293	319	508107	235	513750	63	529058	345	552100	376	563649	346
425572	313	426708	312	440902	330	469385	319	508206	235	515006	107	529065	345	552131	376	563700	346
425602	312	426715	350	441107	297	469392	319	508503	7	515013	107	529072	345	552308	367	563755	346
425619	304	426722	350	441367	324	469507	319	508510	7	515020	107	529089	345	552315	367	563908	346
425626	304	426746	350	441466	324	469514	319	508527	7	515037	104	529096	345	552353	367	564004	346
425633	304	426753	350	441503	324	469521	319	508619	365	515044	103	529102	345	552360	367	564103	346
425657	304	426760	310	443002	54	469538	319	508626	365	515105	72	529201	345	552407	367	564158	346
425664	305	426777	310	444023	324	470190	335	508657	365	515228	105	529300	345	552490	367	564202	346
425671	305	426784	310	445815	317	470206	338	508718	365	515327	105	529409	345	552681	384	564400	346
425688	305	426791	310	445822	317	470213	337	508725	365	515358	105	530108	70	553404	103	564455	346
425695	305	426807	312	445839	317	470220	337	508732	365	515365	105	530207	70	554166	103	564509	301
425701	312	426814	349	445853	315	470237	337	508787	365	515389	105	530306	70	554364	103	564516	301
425763	357	426821	349	445860	315	470244	337	508794	365	515396	105	530405	70	554432	103	564523	301
425770	322	426890	311	445877	316	470251	336	508800	365	515501	73	530504	70	556603	195, 418	564530	301
425787	322	426906	312	445907	400	470268	336	508817	365	516102	61	530603	70	556610	195, 418	564547	301
425800	312	426920	348	446508	317	470275	336	508824	365	516201	61	530702	70	556627	195, 418	564554	301
425817	313	426968	351	446522	317	470282	336	508831	365	516300	61	532003	71	556634	195, 418	564561	309
425824	313	426982	348	446607	317	470305	338	508862	363	516676	60	532102	71	556641	48	564578	309
425831	313	426999	348	446621	317	470312	338	508879	363	516683	60	532201	71	556658	195, 418	564585	309
425855	313	427033	322	446706	317	470527	341	508886	363	516690	60	532300	71	556665	48	564592	309
425862	313	427040	322	446720	317	470619	334	508893	363	516706	60	533103	75	556672	48	565360	395
425879	313	427057	322	448908	316	470909	335	508909	363	516713	60	535202	75	556689	195, 418	565605	309
425886	313	427064	322	449608	316	470930	335	508916	363	516720	60	535271	75	556696	416	565612	309
425909	308	427071	314	449615	315	471005	335	508923	363	516737	60	535288	75	556719	73	565643	309
425916	308	427088	314	450109	318	471050	335	508930	363	516744	60	535295	75	557105	98	565650	309
425923	308	427095	314	450208	318	471500	381	508947	363	516751	395	535301	75	557112	98	566008	24, 360-361
425947	308	427118	310	450307	318	471524	381	508954	363	517109	71	535400	75	557303	98	566015	24, 360-361
425954	308	427125	310	450406	318	472507	334	509005	70	517208	71	535417	75	557402	356	566022	24, 360-361
425978	308	427132	310	450505	318	472613	334	509012	70	517307	71	535424	75	557600	375	566046	24, 360-361
425985	308	427149	310	451007	318	475201	334	509104	70	517406	71	535431	75	557808	84	566053	24, 360-361
425992	308	427156	324	451014	318	475904	334	509203	70	517604	71	535448	75	557815	84	566930	24, 360-361
426043	311	427163	324	451021	318	480106	362	509302	70	518700	62	535455	75	557822	84	567104	61
426050	311	427170	322	451038	318	480205	362	509401	70	512105	61	535509	75	557853	84	567203	61
426067	311	427187	314	451045	318, 399	480403	362	509418	71	521304	61	535516	75	557907	84	567302	61
426074	311	427415	354	451106	318	480502	357	509425	71	521403	61	535523	75	557914	84	567401	61
426081	311	427507	354	451502	318, 399	480519	357	509432	71	521410	393	540107	69	557921	84	567500	61
426098	311	427514	355	451519	318, 399	509449	5xxx	509449	71	521434	393	540305	69	557952	84	567616	62
426197	311	427538	354	451526	318, 399	505106	38	509456	71	521502	61	540404	69	557969	85	567630	62
426210	311	428245	356	451533	318, 399	505144	43	509463	71	521601	61	540503	69	557976	85	567654	62
426227	310	428511	324	452103	323	505168	285	509470	70	521809	61	540602	69	557983	85	567814	61
426234	310	428528	324	452202	323	505175	285	509487	70	523018	347	540701	69	558003	84	567821	61
426241	310	429006	314	452325	323	505182	285	510001	70	523216	347	541104	69	558010	84	567838	61
426258	310	429013	314	452400	320	505199	285	510100	70	523315	347	541203	69	558027	84	567845	61
426265	310	429020	314	452424	320	505205	38	510209	70	523520	378	541302	69	558058	84	567852	61
426272	350	429037	314	452714	323	505212	285	510308	70	523629	323	541500	69	558096	85	567906	357
426289	348	429044	314	453001	318	505229	285	510407	70	523827	355	542200	69	559208	57	568101	234
426296	311	429051	314	453100	318	505236	285	511503	70	523834	355	542507	69	559222	57	568200	234
426319	311	429211	314	453209	318	505243	285	511701	70	523902	206, 355	542606	69	559239	57	568309	234
426364	306	429228	314	453308	318	505250	285	511718	71	523957	207, 355	542705	69	560037	272	568408	234
426371	306	429419	235	453407	318	505267	285	511725	71	524008	66	547304	73	560044	272	568507	234
426395	307	429440	85, 235	456514	323	505274	285	511732	71	524039	66	547502	73	561003	351	568804	234
426418	314	429457	85, 235	458198	318, 399	505502	39	511749	71	525005	68, 106	550106	99	561102	351	569009	234
426425	304	429914	357	460245	320	505526	211	511756	71	525142	66	550113	99	561201	351	569016	234
426432	304	430002	297	461167	321	505533	211	512104	102	525418	419</						

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page								
570807	323	596944	377	617564	210	628805	11	642603	58	664278	329	691090	273	755808	93	784365	300
570906	39	596951	377	617571	210	629109	9	643914	372	664285	329	691120	273	755815	93	784372	300
572016	94	596968	378	617588	210	629130	8	644205	58	664292	329	691373	331	755822	93	784389	300
572115	94	596975	378	617595	210	629154	8	644304	58	664308	327	691380	277, 331	755839	93	784396	300
572214	94	596982	378	617700	211	629208	9	644601	58	664315	322	691397	277, 331	759233	94	784419	300
572313	94	597200	372	617724	208	629253	8	647509	73	664322	327	693001	72	759240	94	784426	300
572412	94	597316	372	617731	211	629307	9	647516	73	664339	329	693100	72	759257	94	784433	300
572511	94	597323	372	617816	207	629345	8	647554	73	665121	395	693209	72	759264	94	784730	296
572610	94	597507	373	617861	207	629352	9	647561	73	665138	395	693216	72	759301	93	784747	296
572719	94	597958	384	618028	207	629390	9	657607	65, 347	665145	395	693223	72	764015	283	784754	296
580011	76	597965	384	618035	208	629413	9	657621	65, 347	665152	395	693254	72	764022	283	784761	296
580028	76	597972	384	618042	208	629505	9	657669	65, 347	665169	395	693261	72	764039	283	784778	296
580226	76	597989	384	618059	208	629604	9	657676	65, 347	665251	325	695708	392	764077	283	785003	360
580233	77	598016	374	618066	208	629802	9	658000	66	665381	395	695906	385	764084	283	785010	360
580301	77	598047	38	618073	208	630006	59	658604	68, 106	665503	325	696002	384	764091	283	785324	300
582015	82	598214	374	618080	208	630105	59	658703	68, 106	665510	325	696040	384	764138	283	785546	296
582022	82	598313	374	618097	208	630136	59	658802	68, 106	673416	103	696200	395	764206	282	785553	296
586907	92, 383	598412	374	618103	206	630204	59	658901	68, 106	674413	103	7xxx		764213	282	785560	296
588017	90	598719	374	621103	10	630235	59	659007	68, 106	676202	108	700044	415	764220	282	785577	296
588024	90	598818	374	621110	10	630402	56	659014	68, 106	676509	108	700051	414	764237	282	785904	299
588031	91	598955	395	621127	10	630419	56	659106	68, 106	676707	108	700105	415	764244	282	786239	299
588208	92, 383	598962	395	621134	10	630648	85	659205	68, 106	676905	108	707661	244	764251	282	786307	298
588215	92, 383	599013	374	621158	10	630716	175	659304	68, 106	677001	108	707753	244	764268	282	786321	298
588369	91	599112	374	621202	294	630808	59	659403	68, 106	677209	108	707760	244	764404	281	786338	298
588376	91	599198	374	621219	294	630907	304	659458	68, 106	677506	108	707777	245	764411	281	786352	298
588406	383	599211	374	621226	294	630914	305	659465	68, 106	677810	105	707784	244	764428	281	786369	298
588420	91, 383	599327	320	621233	294	630921	305	659472	68, 106	677827	105	707814	246	764435	281	786376	298
588574	383	599334	373	621240	294	630938	305	659502	66	677834	105	707821	245	764442	281	786383	298
589007	90-91	599372	373	621257	294	631102	320	659601	66	678107	303	707845	244	764459	281	786413	299, 320
589106	90	599402	374	621264	294	631201	320	659700	68, 106	678114	303	707906	246	764466	281	786420	299, 320
589205	90-91	599419	374	621271	294	631300	320	659809	68, 106	678121	303	707944	246	764473	281	786437	299
592045	385	599426	374	621288	294	632802	60, 269	663462	327	678138	303	707951	246	764480	281	786499	299
592052	385	599433	374	621295	294	632901	60, 269	663479	327	678145	302	707968	246	764497	281	787007	289
592069	385	599440	374	621301	294	635001	74	663486	327	678152	302	707975	246	764503	281	787014	289
593004	379	599457	374	621318	294	635155	74	663608	326	678169	302	707982	246	764510	281	787021	289
593035	379	599464	373	621325	294	635209	74	663615	326	678176	302	707999	245	764527	281	787038	289
593042	379	599471	373	621332	294	635308	74	663622	326	678183	302	709801	213	774830	209	787045	289
593066	379	599488	373	622100	7, 416	635407	74	663639	326	678190	303	709818	212	774847	209	787052	289
593097	378	6xxx		622308	7, 416	635605	74	663646	326	678206	302	709825	212	774854	209	787069	289
593103	381	607015	306	622407	7, 416	637104	74	663653	326	678213	302	709870	212	774861	209	787076	289
593158	381	607022	306	622605	7, 416	637203	74	663660	327	678220	302	709887	212	774878	209	787083	289
593165	381	607039	306	622704	13, 295	637302	74	663691	327	678237	302	709900	211	774885	209	787090	289
593202	381	607046	306	622711	13, 295	637401	74	663707	327	679012	380	710104	247	774892	209	787113	289
593318	379	607053	12, 307	622728	13, 295	637500	74	663745	327	679029	380	710203	247	777855	209	787120	289
593325	378	607060	12, 307	622735	13, 295	637609	74	663790	326	679036	380	710302	247	781302	41	787144	289
593332	379	617007	51, 211	622742	13, 295	637791	107	663806	326	679043	380	722107	345	781319	41	787151	289
593608	382	617014	51, 211	622759	13, 295	637807	107	663820	326	679050	380	755006	94	781326	41	787175	289
593806	381	617069	210	622766	13, 295	637814	107	663844	327	679067	380	755013	94	781333	41	787182	289
593813	381	617076	210	622810	13, 295	637821	107	663851	327	680018	52	755020	94	781340	41	787267	289
593905	381	617083	210	622827	13, 295	637838	107	663868	327	680025	52	755037	94	781357	41	794050	293
594018	372	617090	210	622834	13, 295	637845	107	663875	327	680032	52	755044	94	781364	41	794067	293
594704	382	617106	210	622841	13, 295	638101	323	663882	327	680049	52	755051	94	781371	41	794074	293
594742	382	617113	206	622858	13, 295	638118	378	663899	327	680056	52	755068	94	781388	41	794081	293
594759	382	617120	206	625002	12	638132	378	663950	273	680063	52	755075	94	781395	41	794098	293
595008	324	617137	206	625057	12	638149	378	664001	328	680070	52	755082	94	781401	41	794319	291
595206	325	617144	206	625101	12	638163	378	664018	328	680087	52	755099	94	781418	41-42	794326	291
595305	325	617151	206	625606	12	638170	378	664025	328	680094	52	755105	94	781432	284	794333	291
595558	375	617168	206	625705	12, 295	638309	74	664032	328	680100	53	755112	94	781449	284	794340	291
595565	375	617175	207	625804	12, 295	638507	74	664049	328	680117	53	755143	94	781456	284	794357	291
595572	375	617182	206	626504	136	638705	74	664056	329	680124	52	755259	95	781913	48	794364	291
595589	375	617199	206	627600	10	638903	74	664063	329	680131	53	755273	95	781920	48	794371	291
596630	379	617205	210	627617	10	639009	74	664070	329	680148	53	755334	95	783009	24, 360	794388	291
596647	379	617304	210	627624	10	639016	74	664087	329	680155	53	755341	95	783016	24, 360	794395	291
596654	379	617403	210	627631	10	639023	74	664094	329	680162	52	755358	95	783023	24, 360	794401	291
596678	379	617410	210	627648	10	640104	58	664100	328	680179	53	755365	95	783153	109, 296, 309	794418	291
596685	378	617427	210	627655	10	640203	58	664117	328	680186	52	755372	95	783160	109, 296, 309	794425	291
596715	379	617434	210	627662	10	640401	58	664124	329	680193	52	755389	95	783177	109, 296, 309	794432	291
596722	379	617458	210	627679	10	640500	58	664131	329	680216	53	755396	95	783227	109, 296, 309	794449	291
596739	377	617465	210	627686	10	640609	58	664148	322	682104	102	755556	93	784006	298	794456	291
596746	373</																

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
795101	287	801246	17	804124	19, 25	806968	21	810910	368	813423	257	826164	35, 37	837719	5	844229	40
795309	287	801253	17	804131	19, 25	806975	21	810927	368	813522	255	826171	37	837726	5	844236	40
795507	287	801307	17	804148	19, 25	807019	97	810934	369	813546	255	826201	36	837733	5	844250	40
795705	287	801314	17	804155	19, 25	807026	97	810958	369	813690	255	826300	38	837740	5	844267	40
795903	287	801321	17	804162	19, 25	807033	97	810965	370	813829	369	826331	38	837757	5	844274	40
796306	287	801338	17	804179	19, 25	807057	97	810989	370	813836	369	826348	38, 377	837764	5	844281	40
796405	287	801345	17	805107	19, 25	807071	97	810996	370	813850	369	826355	38, 377	837771	5	844298	40
796603	287	801352	17	805114	19, 25	807088	97	811009	256	814154	257	826478	38, 377	837788	5	844304	40
796702	287	801406	17	805121	19, 25	807095	97	811023	256	814178	257	826485	38, 377	837795	5	844311	40
796801	287	801413	17	805138	19, 25	807118	21	811108	259	814185	257	826706	38	837818	5	844328	40
798010	287	801420	17	805145	19, 25	807125	21	811191	370	814376	369	826713	38	837825	5	844335	40
798034	287	801437	17	805152	19, 25	807132	21	811207	257	814390	369	826720	38	837832	5	844359	39
798164	287	801444	17	805534	19, 198	807224	21	811214	257	814406	369	826737	38	837849	5	844366	39
798171	287	801451	17	805541	19, 198	807323	21	811221	368	814420	369	826744	38	837856	5	844403	40
798249	287	801505	17	805558	19, 198	807330	21	811320	238	814437	369	826751	38	838105	5	844410	42
798805	287	801512	17	805572	129	807606	23	811450	252	815151	258	830000	2	838204	5	844427	42
798904	287	801529	17	805589	129	807613	23	811467	252	815786	258	830048	3	838303	5	844434	42
799130	293	801536	17	805596	129	807620	23	811474	252	815793	258	830055	3	838501	5	844441	42
799147	293	801543	17	805619	129	807637	23	811481	252	816486	251	830154	3	838600	5	844458	48
799154	293	801550	17	805626	129	807644	23	811498	252	816493	251	830208	2	838617	5	845028	43
799161	293	801604	18	805633	129	807651	23	811504	252	816509	251	830253	3	839003	13	845035	43
799178	293	801611	18	805640	129	807705	362	811511	252	816516	251	830352	3	839010	9	845042	43
799383	293	801628	18	805657	129	807804	362	811528	252	816592	251	830376	3	839300	5	845059	43
799390	293	801635	18	805664	129	808108	18, 21	811535	252	817032	254	830406	2	839409	5	855119	67, 153
799406	293	801642	18	806104	20	808153	18, 21	811542	252	817094	254	830505	2	839997	7, 134	855201	419
799413	293	801659	18	806111	20	808207	197	811559	252	817100	254	830604	2	841020	46	855218	419
799420	293	801666	17	806128	20	808214	197	811634	259	817148	23	831007	2	841105	46, 377	855508	67
799437	293	801703	18	806135	20	808221	197	811641	255	817155	23	831205	2	841112	46, 377	855607	67
799444	293	801710	18	806142	20	808238	198	811658	255	817162	254	831403	2	841129	46, 377	855652	67
799451	293	801727	18	806159	20	808245	198	811665	255	817179	254	831502	2	841136	46, 377	855669	67
799468	293	801734	18	806197	21	808306	197	811672	255	817223	254	831601	2	841228	46	855676	67
799475	293	801826	18	806203	20	808313	197	811689	255	817247	23	831700	2	841235	46	855683	104
799482	293	801833	18	806210	20	808405	197	811726	251	817254	23	832004	2	842003	46	855690	104
8xxx		801840	17	806227	20	808412	197	811733	251	817261	254	832202	2	842010	46	855706	104
800102	22	801857	17	806234	20	808429	197	811740	251	817278	254	832400	2	842102	42	855713	67, 153
800119	22	801864	17	806241	20	808504	234	811771	251	817285	254	832509	2	842119	45	855720	67
800126	22	801871	17	806258	20	808511	234	811818	253	817346	23	832608	2	842171	35, 45	855737	67
800133	22	801901	198	806296	21	808566	234	811825	257	817353	23	832707	2	842201	42	855744	104
800140	22	801918	198	806302	20	808573	234	811832	257	817445	23	832806	2	842218	45	855751	103
800157	22	801925	198	806319	20	809150	19, 198	811887	253	817452	23	832929	2	842256	45	855768	50
800218	22	801932	198	806326	20	809242	19, 198	812044	258	817810	23	833025	2	842270	35, 45	855775	104
800225	22	801956	198	806333	20	809259	19, 198	812204	249	817827	23	833032	7, 104	842317	45	855782	104
800232	22	801963	198	806340	20	809273	198	812259	249	817834	23	833100	7	842355	45	856000	50
800249	22	801970	187	806357	20	809280	198	812266	248	817841	23	833506	3	842409	42	856017	50
800300	22	801994	198	806395	21	809600	339	812273	248	820209	49	834206	6	842423	44	856024	50
800317	22	802007	95	806401	20	809709	338	812280	248	820308	49	834404	6	842478	35, 45	856031	50
800324	22	802014	95	806418	20	810002	238	812372	248	820407	49	834701	6	842522	44	856048	50
800331	22	802021	97	806425	20	810101	238	812402	259	820605	49	834909	6	842539	44	856055	50
800348	22	802038	97	806432	20	810118	239	812440	252	820612	49	835104	6	842546	44	856062	51
800355	22	802045	97	806449	20	810125	239	812457	252	825518	36	835401	3	842553	45	856079	50
800409	22	802052	97	806456	20	810200	239	812464	252	825525	36	835432	3	842607	42	856086	50
800416	22	802168	18	806494	21	810224	238	812471	252	825532	36	835500	3	842614	45	856109	70
800423	22	802205	18	806524	21	810323	199	812488	252	825549	36	835531	3	842621	44	856116	63
800430	22	802212	18	806531	21	810347	368	812501	251	825556	36	835609	3	842638	44	856123	63
800447	22	802229	18	806548	21	810361	210	812518	251	825563	36	835630	3	842645	44	856147	72
800454	22	802236	18	806555	21	810378	371	812525	251	825570	35-36	836002	4	842652	45	856154	50
800522	23	802243	18	806593	21	810385	371	812532	251	825600	36	836019	4	842669	44	856161	63
800539	23	802328	18	806623	21	810392	371	812549	251	825617	36	836026	4	842676	35, 45	856178	51
800546	23	802335	18	806630	21	810453	371	812556	251	825624	36	836033	4	842706	42	856185	50
800553	23	802342	18	806647	21	810460	371	812563	251	825631	36	836040	4	842713	45	856192	50
800621	23	802427	18	806654	21	810477	371	812716	252	825648	36	836101	4	842720	44	856208	51
800638	23	802434	18	806692	21	810507	365	812723	252	825655	36	836200	4	842737	44	856215	51
800645	23	802441	18	806722	21	810514	249	812730	252	825662	35-36	836309	4	842744	44	856222	51
800652	23	802502	18	806739	21	810569	237	812747	252	826003	37	836408	4	842751	45	856239	51
800720	23	802519	18	806814	21	810576	237	812754	252	826010	37	836507	4	842775	35, 45	856246	51
800737	23	802526	18	806821	21	810583	271	812761	252	826027	37	837108	4	842799	44	856253	51
801109	17	802533	18	806838	21	810606	237	812853	257	826034	37	837207	4	842904	42	856277	47
801116	17	802540	18	806845	21	810613	236	812860	257	826041	37	837306	4	842928	44	856284	48
801123	17	802601	19	806852	21	810651	236	812938	253	826058	37	837405	4	842966	44	856291	51
801130	17	802618	19	806869	21	810668	236	812945	253	826065	35, 37	837603	4	843000	42	856307	48
801147	17	802625	19	806876	21	810705	252	812969	253	826102	37	837641	5	843055	45	856314	48
801154	17	802632	19	806913	21	810712											

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
856376	54	862421	25	864098	27	877043	270	878712	364	880265	33-34	880968	205	932926	56	971017	133, 160
856383	47	862438	25	864104	27	877050	270	878729	364	880272	33-34	881705	35	932933	56	971024	133, 160
856390	47	862476	26	864128	27	877104	270	878736	364	880289	33-34	881712	35	933367	114	971031	133, 160
860083	332	862483	26	864135	27	877111	271	878743	364	880302	31	881729	35	933664	147	971048	133, 160
860502	332	862506	25	864142	27	877128	271	878750	364	880319	31	881736	35	933688	389	971055	133, 160
861196	27	862513	25	864159	27	877173	271	878804	364	880326	31	881743	35	934029	125	971062	133
861202	27	862520	25	864166	27	877180	271	878811	364	880357	33-34	881750	35	934159	279	971079	133
861219	27	862537	25	864203	19, 27, 161	877197	271	878828	364	880364	33-34	881804	31	934166	279	971314	133
861226	27	862568	26	864210	19, 27, 161	877203	270	878835	364	880371	33-34	881811	31	935286	279	971321	133
861233	27	862575	26	864227	19, 27, 162	877302	270	878842	364	880388	33-34	881828	31	939949	411	971338	133
861400	27	862582	26	864234	19, 27, 162	877500	270	878859	364	880401	31	881835	31	939956	411	975268	130
861417	27	862612	25	866009	354	877517	270	878903	364	880418	31	881842	31	941072	214	975275	130
861424	27	862629	25	868522	27	877524	270	878910	364	880425	31	881859	31	943380	187	975305	115
861431	27	862636	25	868546	27	877531	270	878927	364	880456	33-34	890233	19, 196	943489	389	975312	115
861509	27	862674	26	868553	27	877548	270	878934	364	880463	33-34	890240	19, 196	944387	147	975329	115
861516	27	862681	26	868577	27	877814	243	878941	364	880470	33-34	890257	19, 196	961117	391	975374	132
861523	27	862704	25	871102	240, 271	877821	243	878958	364	880487	33-34	890349	19, 196	961124	391	975398	130
861530	27	862711	25	871201	367	877852	242	880005	31	880524	31	890356	19, 196	961131	391	975732	119
861608	27	862728	25	871300	240, 271	877869	242	880012	31	880555	33-34	9xxx		961247	147	975749	119
861615	27	862735	25	871324	240, 271	877876	242	880029	31	880562	33-34	901915	119	970294	119	975756	119
861622	27	862766	26	871331	271	877883	241	880036	32, 34	880609	31, 33	901922	119	970362	132	975770	39
861639	27	862773	26	871348	271	877906	240	880050	32, 34	880616	31, 33	918500	113	970386	133	975800	119
861707	27	862780	26	871546	33	877913	241	880067	32, 34	880623	31, 33	919200	137	970393	133	976180	115
861714	27	862827	25	871706	353	877920	241	880074	32, 34	880630	31, 33	919217	137	970607	133	976722	129
861721	27	862902	25	871713	353	878101	364	880104	31	880647	31, 33	921500	176	970614	133	976739	274
861738	27	862919	26	871805	353	878118	364	880111	31	880654	31, 33	926574	332	970621	133	976746	275
861820	27	862926	25	871812	353	878125	364	880128	31	880661	33, 35	930618	147	970638	132	976753	274
861837	27	862933	25	871829	363	878132	364	880159	32, 34	880678	33, 35	930632	147	970652	133	976760	274
862209	25	862940	25	876602	366	878149	364	880166	32, 34	880685	33, 35	930656	147	970669	133	976777	274
862216	25	862957	25	876619	366	878408	364	880173	32, 34	880692	33, 35	931257	114	970676	133	976784	256, 275
862223	25	862964	26	877005	270	878507	364	880203	31	880869	33, 35	932001	410	970683	133	976791	255, 275
862285	26	862971	26	877012	270	878552	364	880210	31	880906	205	932018	410	970690	133	980101	355
862407	25	862988	26	877029	270	878606	364	880227	31	880913	205	932902	56	970720	129		
862414	25	862995	26	877036	270	878705	364	880258	33-34	880920	205	932919	56	971000	133, 160		



Disponible chez votre fournisseur de matériel de restauration.

www.hendi.eu