

HANDEL



N'hésitez pas à contacter votre commercial secteur : 03 52 82 97 93

KNIVES
KITCHEN TOOLS



ICE CREAM
PASTRY



FOOD
PROCESSING



VACUUM
PACKING



THERMAL
PROCESSING



OVENS
OVEN TRAY



PIZZA & PASTA
KEBAB



COOLING



TABLE
PRESENTATION



BUFFET
PRESENTATION



BAR



COFFEE
ACCESSORIES
HOT DRINKS



THERMOBOXES
TROLLEYS



DISHWASHERS
HYGIENE



FURNITURE



BARBECUES



Catalogue 2024 2025



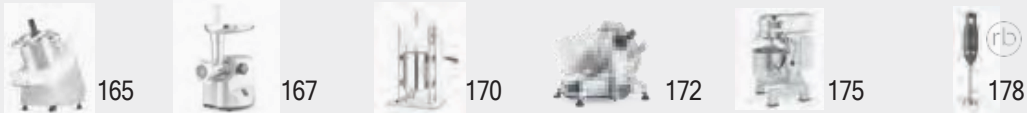
MARMITES, CASSE-ROLES & BACS GASTRONORMES



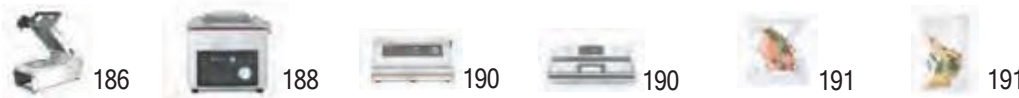
USTENSILES DE CUISINE



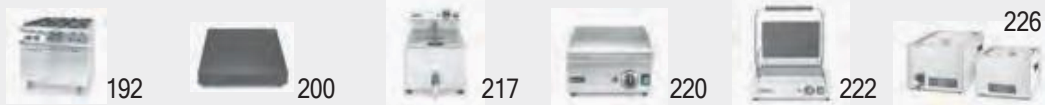
PÂTISSERIE



PRÉPARATION DES ALIMENTS



EMBALLAGE SOUS VIDE



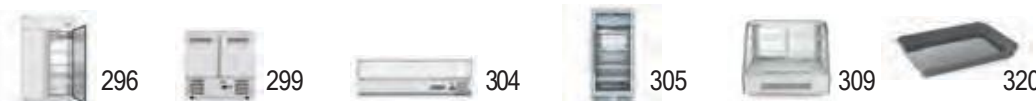
TRAITEMENT THERMIQUE



FOURS



PIZZA, PASTA & KEBAB



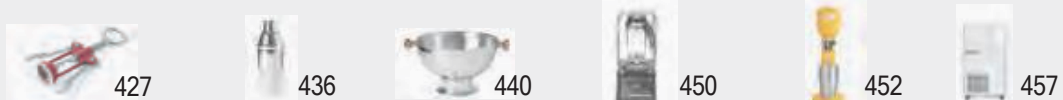
REFROIDISSEMENT ET VITRINES



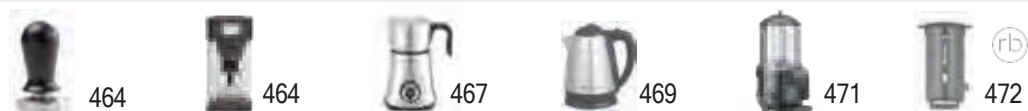
ART DE LA TABLE



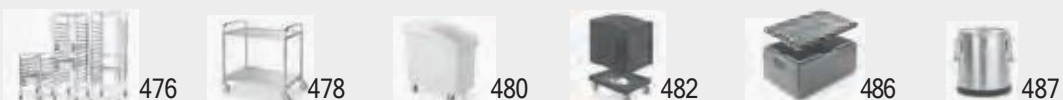
ARTICLES POUR BUFFET



ARTICLES DE BAR



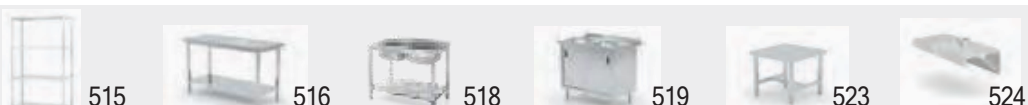
PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES



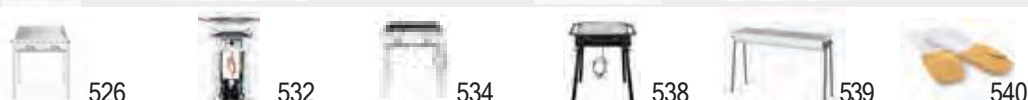
RANGEMENT & TRANSPORT



HYGIÈNE



MEUBLES



BARBECUES ET CHAUFFAGES



Sélection des nouveautés pour 2024

Marmite en fonte
page 39



Poêle à griller
en fonte
page 38



Pierre d'affûtage
japonaise
page 87



Boîte à œufs
OVOBOX 120
page 60



Planche à découper
en fibre de bois
page 65



Set de couteaux - 4 pièces
page 79



Bol à mélanger
avec base en silicone
page 114



Mandoline japonaise
Shōgun 將軍
page 93

NEW



Thermomètre numérique avec sonde pliable page 126



Minuteur page 128



Tamis à farine page 149

Guitare pâtisserie simple page 158



Friteuse XL avec robinet de vidange HENDI GOLIATH page 214



Mixeur plongeur sans fil Smart Pressure page 177

Lampe chauffante flexible page 199



Sélection des nouveautés pour 2024



Set : Plaque de cuisson à induction 3500W + casserole + poêle page 204



Set: Bain-marie HENDI Ranger + 3 x bac GN 1/3 avec couvercle page 209



Billes de cuisson sous vide - 500 pièces page 227



Grills Kitchen Line page 221



Grille-pain 4 tranches page 240

Thermoplongeur HENDI MASTERVIDE page 227



Fours mixtes Touch 5 x GN 2/3 page 267



Plateaux en aluminium GN 1/1 avec revêtement antiadhésif CONVECTOMAT page 273

NEW

Roulette à pizza
Pizzer HENDI
page 288



Pelle à cendres
page 285



Assiette à pizza Recipe
Collection Terracotta
page 293



Bac à pâtons pour
pizza GN1/1
page 283

arktic ❄️



Armoire de maturation à viande
page 315

Machine à glaçons
page 319



Sélection des nouveautés pour 2024



Corbeille à pain
page 359



Bol décoratif
en bois d'olivier
page 338

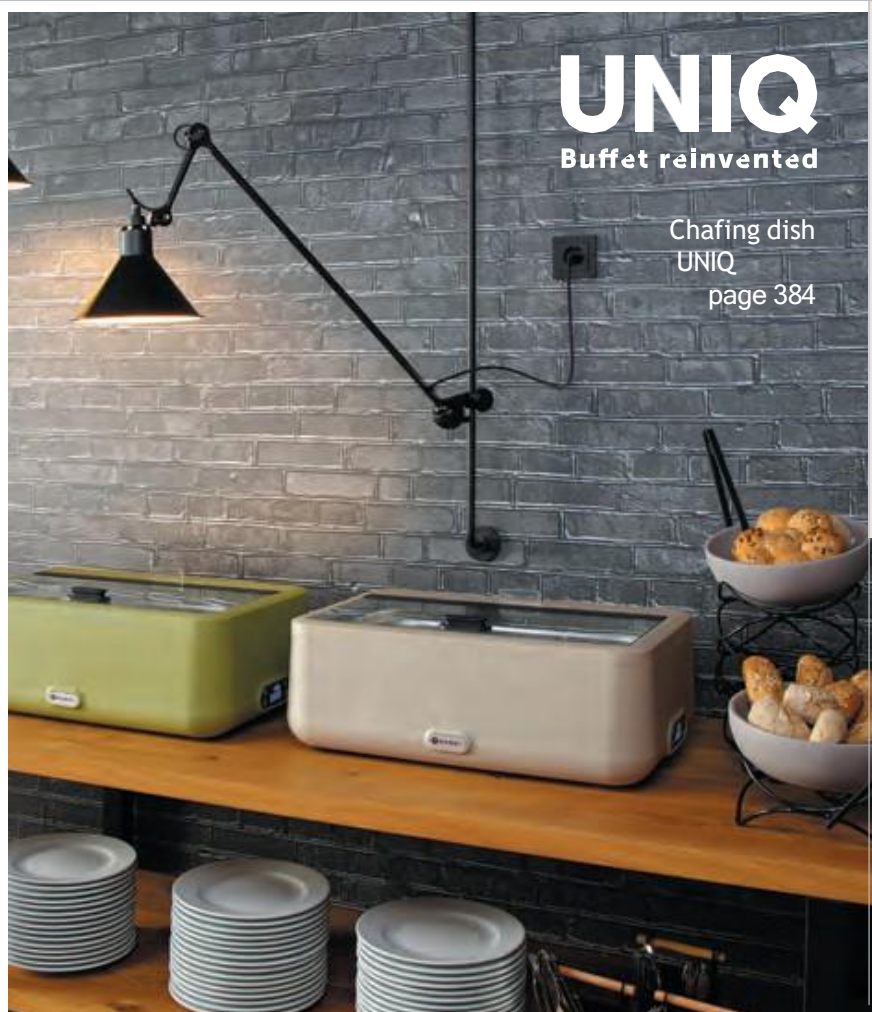
Pot à lait
avec doseur
page 367



Presse-citron
page 447



Cendrier
avec entonnoir
page 383



UNIQ
Buffet reinvented

Chafing dish
UNIQ
page 384



BARUP

Décapsuleur
page 426



BARUP

Tire-bouchon
français
page 427

NEW



Passoire Hawthorne page 432



BARUP
EQUIPMENTS

Pompe à vide - économiseur de vin page 444

Lave-verres page 444

BARUP
EQUIPMENTS



Blender Bar numérique page 451



Presse-agrumes électrique page 448



BARUP
EQUIPMENTS

Set de barman page 439



Distributeur d'eau page 471



Xantos Black Gril à gaz page 538



INDEX A-Z

A

- Accessoire fouet pour mixeur plongeur
 222140 183
 Adaptateur de refroidissement GN 1/1 486
 Adoucisseur d'eau 511
 Adoucisseur d'eau, automatique 510
 Adoucisseur d'eau, semi-automatique 510
 Adoucisseurs d'eau (semi-)automatique...510
 Affichage de comptoir chauffant simple 207
 Agitateurs pour Mixeur à Milkshake -
 Design by Bronwasser 143, 453
 Agitateurs sans BPA pour Mixeur à Milkshake
 - Design by Bronwasser143, 453
 Aiguiseur de couteaux 86
 Allume-gaz - 2 pièces133, 197, 233
 Ampoule infrarouge chauffante 198
 Aplatisseur 96
 Araignée 98
 Ardoise 379
 Ardoise avec support 380
 Ardoise de table - 2 pièces 381
 Ardoises 379
 Armoire de maturation à viande 305
 Armoire de maturation à viande,
 sous le comptoir 305
 Armoire murale avec portes coulissantes -
 soudée 523
 Armoires de maturation à viande 305
 Armoires de travail murales - soudées 520
 Armoires réfrigérées avec caisson
 lumineux 318, 461
 Arrières de bar réfrigérés 315, 460
 Assiette à pâtes 335
 Assiette à pâtes Drop Collection 293
 Assiette à pizza Barocco 293
 Assiette à pizza Crète 293
 Assiette à pizza Drops Collection 293
 Assiette à pizza Granite 293
 Assiette à pizza Recipe Collection Noir .. 293
 Assiette à pizza Recipe Collection
 Terracotta 293
 Assiette à pizza Speciale 293
 Assiette à pizza Tradition 293
 Assiette Bark 341
 Assiette creuse 329, 331, 333, 335, 350
 Assiette d'enfant "Ours" 341
 Assiette plate 329, 331, 333, 335, 350
 Assiettes à pâtes et pizza 293
 Assortiment de sciure de fumage -
 coffret de 9 saveurs 235
 Attache-nappe - 4 pièces 369
 Attendrisseur à viande électrique 168
 Attendrisseur Profi Line 96
 Attendrisseurs 96
- B**
 Bac à couverts 412
 Bac à débarrasser 504
 Bac à glace Kitchen Line 145
 Bac à glace polycarbonate 144
 Bac à glace Profi Line 145
 Bac alimentaire rond 5,6 L pour chafing
 dish rond 390
 Bac à pâtons pour pizza 283
 Bac à pâtons pour pizza GN 1/1 283
 Bac avec couche antiadhésive 47, 276
 Bac à viande 320-321
 Bac Convectomat Classic® 272
 Bac Gastronorme GN 1/1 411
 Bac Gastronorme GN 1/2 411
 Bac Gastronorme GN 1/3 411
 Bac gastronorme GN perforé 49
 Bac GN 1/1 pour chafing dish
 avec 2 compartiments 391
 Bac rond pour bain-marie 390
 Bacs à pâtons pour pizza 600x400 283
 Bacs Gastronormes Budget Line 50
 Bacs Gastronormes Budget Line
 avec poignées 51
 Bacs Gastronormes en polypropylène ... 55
 Bacs Gastronormes Kitchen Line 48
 Bacs gastronormes polycarbonate blanc .. 53
 Bacs Gastronormes polycarbonate noir 52
 Bacs Gastronormes polycarbonate
 transparent 54
 Bacs Gastronormes Profi Line 45-46
 Bain-marie avec robinet de vidange
 Ranger 209
 Bain-marie HENDI Ranger 208-209
 Bake- & Grill Master 534
 Bake-Master Maxi 534
 Bake-Master Mini 534
 Balance de cuisine 10 kg 120
 Balance de cuisine 15 kg 121
 Balance de cuisine 3 kg 120
 Balance de cuisine 5 kg 120
 Balance de cuisine numérique
 jusqu'à 200 kg 121
 Balances 120
 Banc 423
 Bande de téflon pour la barre de soudure
 supérieure 189
 Barbecue à charbon de bois Patio 539
 Barbecue à charbon de bois Resto 539
 Barbecue à gaz Atlanta 530
 Barbecue à gaz Europa 530
 Barbecue à gaz Tampa 531
 Barbecue Green Fire avec 2 brûleurs ... 526
 Barbecue Green Fire avec 3 brûleurs ... 527
 Barbecue Green Fire avec 4 brûleurs ... 527
 Barbecues à charbon de bois 539
 Barbecues à gaz Grill-Master Pro 533
 Barre intermédiaire Bacs
 Gastronormes 49, 209
- Batterie de cuisine Budget Line 30
 Batterie de cuisine en cuivre 40
 Batterie de cuisine Kitchen Line 28
 Batterie de cuisine Profi Line 26
 Batteurs mélangeurs planétaires
 Kitchen Line 175
 Bec-verseur 429
 Bec-verseur - 6 pièces 428
 Bec-verseur à écoulement libre -
 set de 6 429
 Bec verseur avec fermeture automatique -
 3 pièces 378, 428
 Bec verseur flip top - 6 pièces 428
 Beurrier & Saucière - 3 pièces 355
 Bigoudi à beurre 88
 Billes de cuisson sous vide -
 500 pièces 227
 Billot polyéthylène 97
 Bipeurs de restaurant - lot
 de 10 pièces 419
 Blanc - fromage & pain 73
 Blender Bar 185, 451
 Blender Bar avec caisson
 insonorisant 184, 450
 Blender Bar numérique 185, 451
 Blender Bar numérique avec caisson
 insonorisant 184, 450
 Blenders Bar 184, 450
 Bloc moteur mixeur plongeur - vitesse
 réglable 350W 179
 Bloc moteur mixeur plongeur - vitesse
 réglable 500W 179
 Boîte à couverts 373
 Boîte à ingrédients 431
 Boîte à ingrédients - 3 bacs 431
 Boîte à ingrédients - 4 bacs 431
 Boîte à ingrédients - 5 bacs 431
 Boîte à ingrédients - 6 bacs 431
 Boîte à œufs OVOBOX 120 60
 Boîte à pain en bois d'olivier 338
 Boîte à thé 368
 Boîtes à ingrédients 431
 Boîtes de stockage gastronorme HACCP 56
 Bol à glace modèle clown 341
 Bol à mélanger avec base en silicone .. 114
 Bol à soupe 329, 331, 333, 335, 342
 Bol décoratif en bois d'olivier 338
 Bol de préparation 114
 Bol en bois d'olivier 338
 Bol mélangeur 114
 Bol mélangeur en inox pour mixeur à milk-
 shake - Design by Bronwasser 143, 453
 Bol mélangeur en polycarbonate pour mixeur à
 milkshake - Design by Bronwasser ... 143, 453
 Bol oblong en bois d'olivier 338
 Bols inclinés Velocity 355
 Bol Vanilla 341

Bouchon Champagne.....	430	Cellule de refroidissement.....	306	Chariot pour tables.....	420
Bouchon de bouteille avec capuchon ..	430	Cellule de refroidissement 3x GN 2/3 ..	307	Châssis pour réchaud.....	197
Bouchon de bouteille avec fermeture hermétique	430	Cendrier	382	Chauffe-assiettes double.....	253
Bouchon de bouteille rainuré - 6 pièces	430	Cendrier avec bac collecteur.....	382	Chauffe-assiettes simple	253
Bouchons supplémentaires pour pompe à vide - économiseur de vin....	444	Cendrier avec bouton poussoir.....	382	Chauffe en 10s	239
Bouilloire.....	103, 230, 468	Cendrier avec couvercle	382	Chauffe-nachos	249
Bouilloire - 1,8 L.....	103, 230, 468	Cendrier avec entonnoir.....	383	Chauffe-plat 2 brûleurs	391
Bouilloire - 2,5 L.....	103, 231, 469	Cendrier avec rebord.....	382	Chauffe-plat 3 brûleurs	391
Bouilloire - 4,2 L.....	103, 230, 468	Cendrier de terrasse noir.....	382	Chauffe-saucisses	245
Bouilloire électrique sans fil avec réglage de la température	103, 231, 469	Cendrier mural.....	383	Chauffe-saucisses 10 litres.....	245
Bouilloires électriques	103	Cendriers & ramasse-cendres	382	Chevalet de table Non fumeur.....	371
Boule à thé - avec poignée articulée ...	367	Cendriers sur pied.....	383	Chevalet de table réservé.....	370
Braisière avec couvercle	26, 28	Centrifuge - extracteur de jus.....	449	Chevalet de table Réservé - 4 pièces...	370
Braisière - sans couvercle	29	Cercle pour réchaud.....	197	Chevalets de table numérotés.....	371
Broc.....	407	Chafing dish à soupe finition poli miroir.....	394	Chinois	117
Brochettes à barbecue - 24 pièces.....	530	Chafing dishes Profi Line	392, 394	Chinois à maille renforcée	117
Brochettes à barbecue - 6 pièces	530	Chafing dish Gastronorme 1/1	388-389	Chinois à mailles	117
Broc mesureur empilable	102	Chafing dish Gastronorme 1/2	390	Chinois, moitié en maille.....	117
Broc mesureur en polypropylène.....	102	Chafing dish GN 1/1 finition poli miroir...	394	Ciseaux de cuisine	83
Broc mesureur gradué	102	Chafing dish GN 1/2 finition poli miroir...	394	Clips de couvercle pour des boîtes de stockage HACCP	57
Brosse de nettoyage du groupe expresso	464	Chafing dish GN 1/2 finition satiné.....	393	Cloche en verre	133, 233
Brosse métallique.....	541	Chafing dish GN 2/3 finition poli miroir...	394	Cloche en verre avec aération.....	133, 233
Brosse métallique - 2 pièces	541	Chafing dish GN 1/1 finition satiné.....	393	Cocotte à moules émaillée - avec couvercle	40
Brosse métallique forme Y.....	541	Chafing dish GN 1/2 finition satiné.....	393	Cocotte en fonte émaillée	37
Brosse nettoyante pour four à pizza ...	285	Chafing dish GN 2/3 finition satiné.....	393	Cocottes à moules et sauces.....	40
Brosses pour polisseur à verres - 2 pièces.....	500	Chafing dish HENDI UNIQ.....	385	Combustible liquide avec mèche	397
Broyeur à glace	455	Chafing dish - lot de 4	388	Combustible pour chafing dish	398
Brûleur duo - 2 pièces	398	Chafing dish - rond	390	Combustible pour chafing dish en bidon	398
C					
Câble de thermostat pour fait-tout électrique	243	Chafing Dish Set.....	389	Concasseur à glaçons.....	455
Cadre de support pour plaque de cuisson à induction 800W	205	Chaise traiteur.....	423	Conteneur isolé à glace - 110 L.....	480
Cafetière/théière avec couvercle	366	Chaise traiteur - noir.....	423	Conteneur isotherme 2x GN 1/1 200...	482
Caisse à menu et couverts	373	Chalumeau de cuisine.....	129	Conteneur isotherme à liquide avec robinet	483
Cannele Bordelais.....	152	Chalumeau de cuisine HENDI Jet.....	130	Conteneur isotherme GN 1/1 à chargement par le haut.....	483
Capsules CO ₂ - 10 pièces	442	Chariot à casier de lavage	503	Conteneur isotherme portable	
Carafe à huile d'olive	378	Chariot à casier de lavage avec poignée	503	Profi line	487
Cartouche à gaz.....	129	Chariot aliments secs.....	480	Copeaux de bois aromatiques	234
Cartouche à gaz GPL.....	131	Chariot à linge.....	505	Copeaux de bois de fumage.....	277
Cartouches pour siphon à chantilly.....	141	Chariot de service	478	Coquetier - 6 pièces	372
Casier à assiettes	502	Chariot de service avec 4 étagères.....	479	Corbeille à couvert	357
Casier à couverts.....	502	Chariot de service avec 5 étagères.....	479	Corbeille à pain.....	356, 359
Casier à plateaux.....	503	Chariot de service en polypropylène ...	479	Corbeille à pain avec sachet	357
Casier à verres	502-503	Chariot de service noir mat.....	478	Corbeille à pain GN	359
Casiers de lavage & bac à débarrasser Profi Line.....	502	Chariot de service ultra-résistant.....	478	Corbeille à pain GN 1/1	358
Casier universel.....	502	Chariot plateforme	489	Corbeille à pain GN 1/1	358
Casse-noix et fruits de mer noir mat ...	327	Chariot porte-assiettes.....	481	Corbeille à pain ovale.....	356, 358, 360
Casserole bain-marie.....	31, 157	Chariot porte-plateaux - 15x 600x400	476	Corbeille à pain pita - ovale	360
Casserole - sans couvercle	27, 29	Chariot porte-plateaux - 15 x GN 1/1 ..	476	Corbeille à pain pita - rond	360
Casseroles miniatures avec bec verseur	353	Chariot porte-plateaux - 7 x GN 1/1 ...	476	Corbeille à pain - rectangulaire	360
Caves à vin double zone	317, 463	Chariot porte-plateaux double - 12 x GN 1/1	477	Corbeille à pain - rond	360
		Chariot porte-plateaux double - 30 x GN 1/1	477	Corbeille avec couvercle rolltop.....	358
		Chariot porte-plateaux emboîtable - 15 x GN 1/1	477	Corbeille baguette	358
		Chariot pour casiers de lavage - 7 x 500x500 mm	504	Corbeille en fil deco ovale.....	361
				Corbeille en fil deco rectangulaire	361
				Corbeilles	358, 360
				Corbeilles en fil	361



Corbeilles tressées	357	Couvercle avec distributeur pour		Cuillère à salade.....	400
Corde à roulade	97	bacs GN	51	Cuillère à sauce	400
Coupe à glace	368	Couvercle avec ouverture pour poubelle		Cuillère à sauce pizza.....	289
Coupe-fricadelle.....	243	étroite rectangulaire de 60 l	507	Cuillère à service	399
Coupe-frites	95	Couvercle avec ouverture pour poubelle		Cuillère avec fentes	399
Coupe-légumes Profi Line	164	ronde	506	Cuiseur à asperges et pâtes XL.....	31
Coupe-légumes usage intensif	165	Couvercle bacs GN en polypropylène	55, 57	Cuiseur à pâtes	291
Coupelle à sucre/crème chantilly.....	367	Couvercle de présentation.....	405	Cuiseur à pâtes	291
Coupelle Tapas Cacerole - 6 pièces.....	346	Couvercle de présentation Rolltop	405	Cuiseur à riz.....	236
Coupelle Tapas Concha - 6 pièces.....	346	Couvercle de présentation Rolltop		Cuiseur à riz 10 L Kitchen Line.....	237
Coupelle Tapas Cuadrado - 6 pièces.....	346	Couvercle de présentation Rolltop		Cuiseur à riz 4,2 L Kitchen Line.....	237
Coupelle Tapas Cuchara - 6 pièces	346	GN 2/3	405	Cuiseur à riz avec fonction vapeur Profi	
Coupelle Tapas Huevo - 6 pièces	346	Couvercle de support à gâteau	406	Line	236
Coupelle Tapas Lion - 6 pièces	346	Couvercle en verre pour grill roulant		Cuiseur sous-vide	226
Coupelle Tapas Plato - 6 pièces	346	pour saucisses.....	244	Cuiseur sous vide GN 1/1	226
Coupelle Tapas Redondo - 6 pièces	346	Couvercle Gastronorme	49, 51-54	Cuiseur sous vide GN 2/3.....	226
Coupelle Tapas Triangolo - 6 pièces	346	Couvercle gastronorme avec bord		Cuisinière à gaz - 5 feux avec four élec-	
Coupe-mousse - 6 pièces	454	en silicone	51	trique.....	194
Coupe-œuf - ovale.....	87	Couvercle Gastronorme avec encoche		Cuisinière à induction avec 4 foyers	195
Coupe-œuf - rectangulaire	87	louche	49	Cuisinière Kitchen Line - 4 feux avec four à	
Coupe-pâte.....	155	Couvercle gastronorme avec encoche		convection électrique GN 1/1.....	192
Coupe-saucisses électrique	243	pour thermoplongeur	47, 54, 228-229	Cuisinière Kitchen Line - 6 feux avec four à	
Coupe-saucisses - manuel.....	243	Couvercle Gastronorme violet	59	convection électrique GN 1/1.....	193
Coupe-tomates	96	Couvercle pour bac à glace			
Couteau à beurre - cranté.....	88	polycarbonate	144	D	
Couteau à découper	59	Couvercle pour bac GN avec encoche		Décapsuleur	426
Couteau à frites pour coupe-frites	95	louche	47, 53	Décapsuleur avec collecteur	426
Couteau à fromage pour fromage dur	89	Couvercle pour bacs GN	47, 52	Décapsuleur mural.....	426
Couteau à fromage pour fromage mou	89	Couvercle pour bacs GN avec bord en		Décorateur bord de verre 3 niveaux	442
Couteau à huîtres droit	84	silicone	47	Découpoir	155
Couteau à huîtres rond	84	Couvercle pour casiers	503	Delta	335
Couteau à pamplemousse	88	Couvercle pour machine à barbe à papa....		Déshydrateur Kitchen Line	210
Couteau à pizza.....	89, 287	248		Déshydrateur Profi Line 10 plateaux	211
Couteau à steak - 6 pièces	326	Couvercle pour poubelle ronde.....	506	Déshydrateur Profi Line 6 plateaux	211
Couteau à steak XL - 6 pièces	326	Couvercle pour seau avec fond renforcé....		Destructeur d'insectes 300 m ²	512
Couteau à tomates	89	101		Destructeur d'insectes à haute tension	512
Couteau chef.....	59	Couvercle poussoir pour poubelle ronde ...		Destructeur d'insectes avec plaque	
Couteau de décoration.....	89	506		collante - 100 m ²	512
Couteau de remplacement pour les		Couvercles pour bacs GN en polypropylène		Destructeur d'insectes avec plaque	
couteaux à kebab	225	avec fermeture hermétique	55	collante - 120m ²	513
Couteau de remplacement pour les		Couvercles pour marmites	29	Destructeur d'insectes étanche	513
trancheuses à viande électriques.....	173	Couverts à salade	400	Destructeur d'insectes pour cuisines &	
Couteau éplucheur.....	75	Couverts à steak HENDI	326	restaurants	512
Couteau éplucheur avec manche en bois	75	Crêpière	36, 248	Destructeur d'insectes pour	
Couteau kebab électrique	225	Crochets de boucherie - set de 4	97	l'extérieur	512-513
Couteau kebab électrique sans fil.....	225	Crochet spirale	112	Détartrant concentré	508
Couteau pour Hache-viande	167	Cuillère.....	110, 150	Détartrant en poudre.....	508
Couteau réserve pour 855201	220	Cuillère à bois - lot de 3, tailles différentes		Détendeur 37 mBar.....	537
Couteau universel.....	59	109		Détendeur 50 mBar.....	197, 537
Couteaux à pâte crantée	88	Cuillère à cocktail	433	Disque à cubes	164
Couteaux d'office	76	Cuillère à cocktail	433	Disque à Julienne.....	165
Couteaux éplucheurs, set de 6 couleurs	75	Cuillère à cocktail avec pilon	433	Disque éjecteur pour coupe-légumes	165
Couteaux HACCP.....	72	Cuillère à glace	148	Disque forme V.....	165
Couteaux japonais	74	Cuillère à glace Stöckel	148	Disque Pommes-Frites.....	164
Couteaux Kitchen line	70	Cuillère à légumes.....	111	Disques à râper.....	164
Couteaux Profi Line	69	Cuillère à melon	88	Disques à trancher	164
Couteaux utilitaires.....	75	Cuillère à melon dentelée.....	88	Distributeur à boissons chaudes	474
Couvercle avec distributeur pour bacs GN	135	Cuillère à melon double.....	88		
		Cuillère à oeuf - 6 pièces	372		

Distributeur à boissons chaudes à double paroi	475
Distributeur à boissons chaudes - Design by Bronwasser	472
Distributeur à boissons chaudes noir mat - Design by Bronwasser	472
Distributeur d'eau	471
Distributeur de boissons chaudes	470
Distributeur de café.....	464
Distributeur de chocolat chaud.....	471
Distributeur de petits pains.....	321
Distributeur de sauce bain-marie ...	135, 249
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe	135
Distributeur de sauces avec pompe ...	137
Distributeur jus de fruit 2X12L	443
Distributeur polyvalent.....	409
Distributeur pour pâte/gel combustible ..	398
Distributeurs à boissons chaudes - Design by Bronwasser	472
Distributeurs de sauce	135
Distributeurs et pichets	408
Dosettes	115
Dosettes - set de 4 pièces	115
Dosettes - set de 7 pièces	115
Doseur 25/35 ml.....	438
Doseur 25/50 ml.....	438
Doseur sucre	378
Double écran chauffant sur comptoir ...	207
Double étagère murale réglable, avec deux supports en acier	515
Douchette de prélavage	501
Douilles - assorti	163
Douilles de décoration	139
Douilles - dentelé	162-163
Douilles - lisse	162-163

E

Econome	77, 89
Ecumoire	111, 399
Ecumoire à friture	99
Ecumoire, rond.....	399
Egouttoir	119
Egouttoir à friture en aluminium.....	99
Egouttoir à friture en inox.....	99
Egouttoir gastronomique	54
Egouttoir Kitchen Line.....	119
Egouttoir pour planches à découper.....	66
Element chauffant	484
Élément chauffant pour Chafing Dish ..	391
Element réfrigérant	485
Élément réfrigérant négatif	484
Émaillé	350
Ensemble de tuyaux de gaz Bake-, Grill- & Roast-master	537
Entonnoir	100
Entonnoir de dosage Kitchen Line	134
Entonnoir de dosage Profi Line.....	134

Épaisseur	111
Éplucheur à asperges	77
Eplucheur de citron.....	88
Éplucheur horizontal universel.....	77
Éplucheurs universels	77
Éplucheur universel avec lame dentelée ..	77
Éplucheuse de pommes de terre 10 kg ..	171
Éplucheuse de pommes de terre 5 kg ..	171
Eplucheuse de pommes de terre Kitchen Line	171
Essoreuse à salade.....	101
Étagère à condiments rond	373
Étagère multifonction	411
Étagère murale avec 2 supports en acier	515
Etagère Pizza pour 14 plaques/moules ...	291
Étagère pour cellules de refroidissement.....	306
Étagère pour réfrigérateur et congélateur comptoir 2 portes Kitchen Line	303
Etamine.....	117
Evideur.....	88
Evideur à légumes	88
Évier	517

F

Façonneuses électriques	280
Faitout avec couvercle.....	26, 28
Faitout - sans couvercle.....	29
Fait-tout électrique.....	243
Feutres.....	57
Feutres à craie 15 mm	381
Feutres à craie 3 mm.....	381
Feutres à craie 6 mm.....	381
Fiesta	532
Fiesta 600	532
Fiesta 800	532
Film d'opercule pelable PET/PE 12/40.4.....	187
Filtres à café papier Ø 25 cm.....	467
Filtres à graisse - 50 pièces.....	100, 499
Flacon distributeur anti-goutte.....	136
Flacons distributeur	136
Flacon verseur - conservation	430
Flora	331
Fontaine à chocolat	251
Fontaine à jus de fruit	408-409
Fontaine à lait	409
Fouet	112
Fouet français avec 8 fils rigides	112
Fouet piano	113
Fouet plat.....	112
Fouet pour mixeur plongeur 221884 & 221891.....	179, 182
Fouet pour mixeur-plongeur Profi Line 300, 400 & 500	180
Fouets	112

Four à basse température.....	260
Four à convection avec humidificateur H90S	263
Four à convection H90	262
Four à pizza	277, 287
Four à pizza compact	278
Four à pizza compact - 2 chambres	278
Fourchette à escargots - 6 pièces	327
Fourchette à steak - 6 pièces	326
Fourchettes à homard - 6 pièces	327
Four mixte avec grill 4x GN 2/3	261
Four mixte Control 5 x GN 2/3	266
Four mixte Touch 5 x GN 2/3	267
Fours à convection 429x345 mm	264
Fours à pizza BASIC	279
Fours à pizza compacts	278
Fours de boulangerie et pâtisserie à convection avec humidificateur 600 x 400 mm	265
Fours mixtes Control.....	268
Friteuse à beignets 12 L.....	212
Friteuse à induction avec robinet de vidange	219
Friteuse à induction avec robinet de vidange - 8 l	219
Friteuse à induction avec robinet de vidange - 2 x 8 l.....	219
Friteuse Kitchen Line	218
Friteuse Profi Line - 8 l.....	217
Friteuse Profi Line - 2 x 8 L	217
Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 10L - 400V	213
Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 8 l	217
Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 2 x 8 l.....	217
Friteuse Profi Line avec robinet de vidange numérique - 8 l.....	216
Friteuse Profi Line avec robinet de vidange numérique - 2 x 8 l.....	216
Friteuses Profi Line	213, 217
Friteuses Profi Line numériques	216
Friteuse XL avec robinet de vidange HENDI GOLIATH.....	215
Fromagère	378
Fumoir électrique.....	277

G

Gants Barbecue	540
Gants barbecue en cuir résistants à la chaleur - 2 pièces	540
Gants barbecue résistants à la chaleur - 2 pièces	540
Gants résistants à la coupe, certifiés	84
Gaufrier corn dog	246
Gaufrier électrique ,Bruxelles'	247
Gaufrier électrique ,Coeur'	247
Gaufrier électrique ,Liège'	247

Gaufrier rond.....	246
Gaufriers.....	247
Gaufrier sucettes.....	246
Gobelet.....	350
Grappin à viande.....	111, 399
Green Fire.....	526
Grill.....	220-221
Grill à gaz à kebab Profi Line.....	224
Grill à kebab & couteau kebab.....	224
Grill de contact - modèle double.....	223
Grill de contact - modèle simple.....	222
Grill de contact Panini.....	223
Grill de contact „Panini”.....	223
Grill de contact Panini XL.....	223
Grille.....	276, 529
Grille de grill Grill Convectomat.....	273
Grille du haut pour Roast-Master.....	536
Grille en fonte.....	528
Grille Gastronomique.....	276
Grille-pain 4 tranches.....	240
Grille-pain constant double.....	242
Grille-pain constant simple.....	242
Grille pour fours H90 et H90S.....	263
Grille pour Grill master.....	536-537
Grille pour Grill-Master Mini.....	537
Grille pour Roast Master Maxi 50/50... ..	536
Grille supérieure pour barbecue	
Xantos.....	537
Grille supérieure pour les barbecues	
au charbon de bois.....	539
Grill-Master Maxi.....	534
Grill-Master Mini.....	534
Grill-Master Quattro.....	535
Grill - moitié rainurée.....	220-221
Grill pour plaque de cuisson à induction... ..	32
Grill rainuré.....	220-221
Grill rainuré 1/3.....	220-221
Grill roulant pour saucisses.....	244
Grills de contact.....	222
Grills Kitchen Line.....	221
Grills Profi Line.....	220
Guitare pâtisserie simple.....	158
H	
Hache à viande.....	97
Hache-viande 198.....	167
Hache-viande Kitchen Line 12.....	166
Hache-viande Kitchen Line 22.....	166
Hachoir demi-lune.....	94
Horloge murale.....	127
Hotte aspirante murale.....	524
Housse de protection.....	536
Housse de table Symposium	
rectangulaire.....	421
Housse pour chaise.....	423
Housse pour table haute ø70-85 cm... ..	421
Housse pour table haute ø80-85 cm... ..	421
I	
Insertions perforées gastronomiques.....	49
iVide Plus Junior.....	228
iVide Plus Thermoplongeur.....	229
iVide thermoplongeur 2.0.....	228
J	
Jetons - 100 pièces.....	454
Joint en caoutchouc pour détenteur... ..	537
Jusqu'à 20% d'économie d'énergie.....	208
Karizma.....	329
Knock box.....	465
Knock box en bois.....	465
Knock box rond.....	464
L	
Lames pour trancheuse avec revêtement	
antiadhésif.....	173
Lampe chauffante conique réglable.... ..	198
Lampe chauffante cylindrique réglable... ..	198
Lampe chauffante flexible.....	199
Lampe de rechange pour destructeur	
d'insectes.....	513
Lave-mains avec commande genou.... ..	501
Lave-mains sans contact,	
avec commande genou.....	501
Lave-vaisselle 50x50.....	492
Lave-vaisselle 50x50 - commande	
électronique.....	490
Lave-vaisselle à capot 50x50.....	496
Lave-vaisselle à capot - commande	
électronique.....	494
Lave-vaisselle pour plateaux	
et récipients 50x60.....	498
Lave-verre 40x40.....	492
Lave-verres.....	444-445
Légumier.....	342
Lionhead.....	342
Little Chef mini casserole.....	347
Little Chef mini faitout ovale.....	347
Little Chef mini faitout rond.....	347
Little Chef mini plaque à griller.....	347
Louche.....	111, 399
Louche à arroser.....	111
Louche à légumes.....	111
Louche anti-goutte.....	111
Louche à sauce pour pizza.....	289
Louche à soupe.....	399
Louches et cuillères de service pour	
Chafing dish.....	399
Louches et cuillères de service,	
thermorésistant.....	400
Louches et écumoirs Kitchen Line.... ..	111
Louches et écumoirs Profi Line.....	111
Lunettes à oignons.....	87
M	
Machine à café.....	466
Machine à emballer sous vide avec	
chambre Kitchen Line.....	188
Machine à emballer sous vide avec	
chambre Profi Line.....	188
Machine à emballer sous vide externe	
Profi Line.....	190
Machine à emballer sous vide	
Kitchen Line.....	190
Machine à glaces.....	144
Machine à glaçons.....	319, 457, 459
Machine à glaçons - 12 kg.....	319, 458
Machine à glaçons flocons.....	459
Machine à glaçons forme boule.....	459
Machine à glaçons forme boule.....	458
Machine à glaçons - Kitchen Line 15... ..	319, 458
Machine à pâtes.....	282
Machine à pâtes électrique.....	282
Machine à pop-com.....	250
Machine à râper fromage.....	280
Machine à saucisse.....	170
Machine à saucisse Profi Line.....	170
Machine à slush.....	443
Machine à Slush 2x 12L.....	443
Machines à emballer sous vide	
avec chambre.....	189
Madeleines.....	152
Mallette de couteaux.....	81
Mallette de couteaux 9 pièces.....	78
Manche ergonomique anti- dérapant	
71, 73	
Mandoline.....	90
Mandoline en V.....	91
Mandoline japonaise HENDI	
Shōgun 將軍.....	93
Mandoline japonaise HENDI	
Shōgun 將軍 PRO.....	93
Mandoline japonaise Samurai.....	90
Mange-debout rond.....	421
Marmite à soupe.....	386
Marmite à soupe HENDI UNIQ.....	385
Marmite à soupe ou à sauce -	
avec couvercle.....	40, 351
Marmite avec couvercle.....	26, 28, 30
Marmite en fonte.....	39
Marmite pour marmite à soupe	
électrique.....	386
Marmite - sans couvercle.....	29
Maryse.....	110, 150
Maryse en forme de cuillère.....	110, 150
Matrice de scellage.....	187
Mélamine.....	410
Ménagère.....	376-377
Ménagère porcelaine.....	376
Ménagère pour huile et vinaigre.....	378
Mini-cake.....	152
Mini flacon distributeur - set	
de 4 pièces.....	136

Minuteur	128	Muffins	152	Pelle à cendres	285
Minuteur de cuisine analogique	128	Mug	350	Pelle à frites	98
Minuteur de cuisine digitale	128	Mug cuivré	436	Pelle à glaçons	435, 457
Minuteur de cuisine numérique	128	N		Pelle à glaçons avec fentes	435, 457
Mixeur à milkshake- Design by		Nettoyant acier inoxydable	509, 520	Pelle à pizza	284
Bronwasser	142, 452	Nettoyant pour machine à café	508	Pelle à pizza avec manche court,	
Mixeur à Milkshake sans BPA -		Nettoyant pour machine à crème glacée		carrée, perforée	286
Design by Bronwasser	142, 452	et chantilly	509	Pelle à pizza carrée	284-285
Mixeur plongeur 250W - à vitesse		Nettoyant professionnel pour grill		Pelle à pizza, carrée	285
réglable	181	et four	509	Pelle à pizza carrée avec manche court ..	286
Mixeur plongeur avec cordon à spirale	176	Nonnette et pousoir carré	154	Pelle à pizza carrée perforée avec	
Mixeur plongeur Blend HENDI	178	Nonnette et pousoir ronds	154	manche court	286
Mixeur plongeur Kitchen Line 160 -		Nonnette ronde	154	Pelle à pizza ronde	284
à vitesse réglable	183	O		Pelle à pizza ronde perforée	284
Mixeur-plongeur Profi Line 400 -		Organisateur de bar	442	Pelle à tarte	406
avec vitesse réglable - set avec		Ouvre-boîte	85	Pelle avec entonnoir pour frites	
support de rangement	181	P		et nachos	98, 249
Mixeur plongeur sans fil Smart		Panier à couvert	503	Percolateur	474
Pressure	177	Panier à couverts	412	Percolateur à double paroi	475
Mixeurs plongeur Profi Line	180	Panier à frites	213, 349, 361	Percolateur - Design by Bronwasser ...	473
Mixeurs plongeurs Kitchen Line	182	Panier à fruits oblique noir	361	Percolator - Design by Bronwasser	473
Mobilier restauration pliable	420	Panier à pâtes	27	Pétrin à spirale avec tête fixe et cuve ..	281
Modèle solide	108	Panier de boulangerie incliné	356	Pétrin à spirale avec tête relevable	
Mok	333	Panier de four à frites, frites		et cuve amovible	281
Morceaux de bois de fumage	235	au Convectomat	273	Pétrins à spirale	281
Moufles barbecue en cuir résistant		Paniers à frites miniatures	348	Pichet	407
à la chaleur - 2 pièces	540	Paniers à frites miniatures empilables ..	348	Pichet à jus de fruit	407
Moufles de four	271	Paniers à frites miniatures empilables		Pichet avec tube à glaçons	407
Moufles de four -2 pièces	271	noirs	349	Pichet pour blender avec couteaux	
Moufles de four, coton -2 pièces	271	Paniers de service style fast-food	362	avec revêtement en titane	185, 451
Moufles de four, fibre de verre -		Panneau portant la mention		Pichet pour blender sans BPA	185, 451
2 pièces	271	,ATTENTION!'	505	Pied mixeur pour mixeur plongeur .	179, 182
Moule à baba	154	Papier sulfurisé	345	Pied pour mixeur plongeur /	
Moule à cake	154	Papier sulfurisé préformé - 150 pièces ..	345	homogénéisateur	180
Moule à glaçons	456	Passoire à cocktail triangulaire	432	Pierre d'affûtage japonaise	87
Moule à glaçons avec couvercle	456	Passoire à herbes et épices Profi Line	118	Pierre d'affûtage japonaise HENDI	
Moule à glaçons boule whisky	456	Passoire à thé & herbes	367	by Naniwa	87
Moule à glaçons cube XL	456	Passoire de bar	434	Pierres de lave - fine	529
Moule à glaçons pierre précieuse	456	Passoire de bar conique	434	Pierres de lave - gros	529
Moule à glaçons verre à shot	456	Passoire de bar revêtement PVD	434	Piètement pour four mixte avec grill	
Moule à pizza	290	Passoire, double grillage	118	4x GN 2/3	261
Moule à pizza perforé	290	Passoire extensible pour évier	119	Piètement pour fours H90 & H90S	263
Moule en silicone CARRE	153	Passoire Hawthorne	432	Pilon à cocktail	435
Moule en silicone COEUR	153	Passoire Julep	432	Pilon à purée	116
Moule en silicone MINI-MUFFIN	153	Passoire - set de 3 pièces	434	Pince à arêtes tête biseautée	105
Moule en silicone MUFFIN	153	Passoire tamis	118	Pince à arêtes tête plate petite	105
Moule en silicone OVALE	153	Passoire tamis Profi Line	118	Pince à arêtes tête pointue	105
Moule en silicone SEMI-SPHERE	153	Pastilles de nettoyage pour machines		Pince à crabe et à homard	327
Moule nid d'oiseau	99	à café 120 unités	508	Pince à escargots - 2 pièces	327
Moules à pâtisserie en silicone	152-153	Pâte combustible dans boîtes jetables -		Pince à gâteaux	401
Moulin à légumes	117	3 pièces	398	Pince à glaçons	435
Moulin à poivre acrylique	375	Pâte combustible pour chafing dish	396	Pince à pâtisserie	401
Moulin à poivre bois	375	Pâte combustible pour chafing dish		Pince à salade	108, 401
Moulin à sel acrylique	375	en boîte	396	Pince à spaghetti	401
Moulin à sel bois	375	Pelle	102, 250	Pince à sucre - 2 pièces	367
Moulins à sel et à poivre	374			Pinceau de cuisine à beurre plat	157
Mousse dégraissante	509, 519			Pinceau de cuisine plat - 2 pièces	157
Mousseur à lait électrique	467			Pinceau de cuisine plat silicone	157



Pince avec manche courbé	104	Plaque de cuisson à induction 3500W Kitchen Line	200	Plateau de présentation	320-321
Pince avec tête carrée	104	Plaque de cuisson à induction double Kitchen Line	201	Plateau de présentation couleur or	320
Pince avec tête cylindrique	105	Plaque de cuisson à induction modèle 1800	204	Plateau de présentation réfrigérant.....	402
Pince avec tête ronde	104	Plaque de cuisson à induction modèle 2000	204	Plateau de service	414
Pince avec tête ronde noir	105	Plaque de cuisson à induction modèle 7000	203	Plateau de service en mélamine avec imprimé bois	418
Pince de dressage	104	Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D	202	Plateau de service GN 1/1	413
Pince de service	106-107, 401	Plaque de cuisson à induction modèle 5000 D	203	Plateau de service - rectangulaire	368
Pince de service courbée	106	Plaque de cuisson à induction modèle 3500 D XL	202	Plateau de service, rectangulaire, antidérapant	417
Pince de service HACCP 250 mm	59, 107	Plaque de cuisson à induction modèle 3500 M	203	Plateau de service, rond, antidérapant	417
Pince en silicone pour cuisiner	106	Plaque de cuisson Convectomat Classique GN 1/1	47, 272	Plateau de service, rond, antidérapant, bord haut	417
Pince incurvée	104	Plaque de cuisson Convectomat Classique GN 2/3	47, 272	Plateau égouttoir en plastique pour déshydrateurs	210
Pince multifonctionnelle	104	Plaque de cuisson Convectomat Classique GN 2/3	47, 272	Plateau en polyester pour les restaurants en libre-service	418
Pince multifonctionnelle noir	105	Plaque de cuisson émaillée	536	Plateau fastfood en polypropylène, ovale	416
Pince pour moules à pizza	286	Plaque de cuisson émaillée pour Bake & Grill-master mini	537	Plateau gastromorme Profi Line GN 2/1	47, 275
Pince pour toaster	241	Plaque de four avec revêtement antiadhésif Convectomat Roast	273	Plateau GN 1/1	410
Pincettes	401	Plaque en fonte	528	Plateau ovale XL	415
Pincettes de service	107	Plaque gastronomique GN 2/3	275	Plateau pour œufs, avec revêtement antiadhésif Convectomat Eggplate	273
Pincettes de service HACCP 300 mm	107	Plaque Gastronomique Profi Line	47, 275	Plateau pour vitrine de présentation réfrigérée	414
Pince universelle	106	Plaque GN 1/1 - avec 4 bords	274	Plateau rectangulaire	410, 415
Pipe fumoir	133, 233	Plaque perforé	274	Plateau rond	415
Pique-fiches	372	Plaque perforée	167	Plateau rond avec couvercle	404
Pistolet à fumer - fumoir à 3 vitesses	132, 232	Plaque perforée	167	Plateau woodform	417
Placard passe-plats avec séparation et portes coulissantes	524	Plaque perforé GN 1/1 - avec 4 bords	274-275	Plateaux de présentation aluminium ...	320
Planche à découper	66	Plaque perforé GN 2/3 - avec 4 bords	274-275	Plateaux égouttoir pour déshydrateur...	211
Planche à découper avec poignée	65-66, 442	Plaque pour baguettes	275	Plateaux en aluminium GN 1/1 avec revêtement antiadhésif Convectomat ..	273
Planche à découper avec rigole en bois d'olivier	337	Plaque pour fours H90 et H90S	263	Plateaux en fibre de verre	415
Planche à découper en fibre de bois	65	Plaques de cuisson à induction Kitchen Line	200	Plateaux et vitrines de présentation	402
Planche à découper HACCP	59, 62-63	Plat à découpe flexibles - set de 6	65	Plateaux fastfood	416
Planche à découper HACCP 450x300	62	Plat à four	31	Plateaux fastfood grand	416
Planche à découper HACCP 600x400	62	Plat à four rond	341	Plateaux fastfood moyen	416
Planche à découper HACCP Gastronomique 1/1	63	Plat à tapas ovale	340	Plateaux fastfood petit	416
Planche à découper HACCP Gastronomique 1/2	63, 65	Plat à tapas rectangulaire	340	Plateaux gastronomiques bord fin	410
Planche à découper HACCP GN 1/1	64	Plateau à café oval	413	Plateaux motif granite	418
Planche à découper la viande	66	Plateau à fromage avec trou en bois d'olivier	337	Plateaux polypropylène Euronorm	417
Planche à pain	66	Plateau à fromage en bois d'olivier	337	Plateaux pour vitrines en inox	321
Planche à pizza avec poignée	287	Plateau antidérapant, ovale	415	Plateaux pour vitrines en mélamine	320
Planche à servir en bois d'olivier	336	Plateau banquet GN 1/1 à bord lisse	413	Plat en fonte avec dessous en bois et poignée avec pince	39
Planche de présentation en chêne	339	Plateau bière	413	Plat ovale	329, 331, 335, 414
Planche de présentation en chêne, bois de bout	339	Plateau de banquet GN 1/1, avec bord décoratif	414	Plat rectangulaire	350
Planches à pizza	291	Plateau de cuisson avec revêtement antiadhésif Convectomat Bake	273	Plats à four en porcelaine blanc cassé ..	341
Plaque	274			Plats à four porcelaine	340
Plaque à griller, plaque de grillage en Convectomat côtelé	273			Plat snack	352
Plaque à pizza	290			Plats paëlla émaillés	41, 351
Plaque chauffante à induction 1000W ..	205			Poche pâtissier	160-161
Plaque chauffante à induction 800W ..	205			Poche pâtissier antidérapant	160
Plaque chauffante à induction Kitchen Line	201, 205			Poche pâtissier coton - 2 pièces	161
Plaque chauffe-plat	205, 485			Poêle à crêpes	34
Plaque de cuisson à induction 2000W Kitchen Line	200				

Poêle à crêpes Titanium Professional....	33	Pot multifonctionnel.....	366, 465	Réchaud à induction haute puissance..	195
Poêle à frire	34, 36, 40	Pot snack.....	352	Réchaud à soupe.....	390
Poêle à frire induction	32	Poubelle à pédale.....	507	Réchaud électrique Pollina.....	387
Poêle à frire Titanium Professional.....	33	Poubelle avec cendrier	383, 507	Réchaud électrique Tellano	387
Poêle à griller en fonte	38	Poubelle de table	368	Réchaud électrique - Tesino	387
Poêle à griller rainurée Titanium		Poubelle de table ou porte-couverts....	368	Réducteur de grille	27, 194
Professional.....	33	Poubelle étroite	507	Réfrigérateurs et congélateurs	
Poêle à paëlla	35, 532	Poubelle ronde.....	506	comptoirs Profi Line.....	297
Poêle avec revêtement antiadhésif -		Pour récipients et poêles d'une		Rehausseur pour casier de lavage	502
sans couvercle	27	capacité de 1 à 4 litres	178	Rehausseur pour corbeille.....	356
Poêle en fonte.....	38	Présentation miniatures	347-348	Ressort pour support de filtre à café...	467
Poêle miniature	353	Présentoir à assiettes	407	Rince cuillère à glace	147
Poêles à frire	35	Présentoir de congélation pour		Roast-Master Maxi.....	535
Poêles à frire en aluminium ,Marble		glaces	145, 308	Roast-Master Maxi 50 50.....	535
Professionnal'	34	Présentoir de corbeille à pain GN 1/2 ..	358	Roast-Master Pro	533
Poêle - sans couvercle.....	27, 29	Présentoir étagère	407	Roast-Master Pro Noir.....	533
Poêles en aluminium ,Platinum		Présentoirs	407	Robinet avec douchette	501
Professionnal'.....	35	Presse-agrumes	446-447	Robinet d'évier	500
Poêles en fonte d'aluminium ,Titanium		Presse-agrumes électrique.....	448	Robinet d'évier avec levier long.....	500
Professionnal'	32-33	Presse à hamburger	169	Robinet douchette.....	501
Poêles paëlla émaillées	41, 351	Presse-ail	67	Rolltop-Chafing dish Gastronomie 1/1..	395
Poêles traditionnelles	36	Presse à raviolis.....	292	Rolltop-Chafing dish - rond	395
Poissonnière - ovale.....	34	Presse à tortilla	169	Rouleau à pâte	151
Poissonnière - ovale Titanium		Presse-citron.....	447	Rouleau à pâte avec revêtement	
Professionnal'.....	33	Presse-purée	116	antiadhésif	151
Polisseur à verres.....	500	Presses et pilons.....	116	Rouleau à pâte en bois.....	151
Poly-éthylène très dur	62-63	Protège-menu clipboard	369	Rouleau en aluminium.....	151
Pompe à vide - économiseur de vin....	444	Pulvérisateur alimentaire à pression ...	115	Rouleau multi-coupe avec 5 roulettes ..	156
Porcelaine	411	Pulvérisateur alimentaire électrique....	159	Rouleaux attendrisseurs pour shoarma	168
Porte-addition - 3 pièces	372	R		Rouleaux attendrisseurs pour volaille ..	168
Porte-couverts.....	373, 412	Rabot à fromage	89	Rouleaux pour boeuf et porc	168
Porte-couverts de table noir	373	Rabot à fromage pour fromage mou.....	89	Roulette à pizza Pizzer HENDI	288
Porte-cuillère.....	401	Rack pour planches à découper.....	64	Roulette pique-pâte	156
Porte-disques pour 18 disques		Racks de stockage avec 4 étagères.....	515	Rustica plat à four carré	340
coupe-légumes.....	165	Raclette à crêpe en bois.....	248	Rustica plat à four ovale	340
Porte-fiches	67	Racloir	109	Rustica plat à four rectangulaire	340
Porte-menu	372	Racloir à grille.....	220, 541	Rustica plat à four rond	340
Porte-menu - 6 pièces	372	Racloir coupe-pâte - 3 pièces	155		
Porte-menu - 2 unités	372	Racloir coupe-pâte - 6 pièces	155	S	
Porte-seau à glace.....	441	Racloir pour plan de travail à pizza	289	Sac à dos isotherme transport	
Porte-seau de table.....	441	Racloirs coupe-pâte.....	155	alimentaire	295
Porte-serviettes	369	Rafrâchisseur à bouteille.....	441	Sac à linge pour chariot à linge	505
Porte-verres à bière	454	Ramasse-cendres	383	Sac à pain rond.....	362
Portionneur à glace.....	146	Ramequin	129, 355	Sac à transport pizza	294
Portionneur à glace Kitchen Line	146	Rangement avec support murale	180	Sac à transport pizza 45 cm	
Portionneur à glace ovale Stöckel.....	147	Râpe à fromage	89	Kitchen Line	294
Portionneur à glace Stöckel	146-147	Râpe quatre faces	94	Sac barman	437
Portique chauffe-plat avec 2 lampes		Râpes	94	Sac kraft alimentaire	362
infrarouges	199	Rasoir à truffes	67	Sacs à pain	362
Pot à lait	366	Rayonnage avec 5 étagères	489	Sacs de cuisson sous vide	191
Pot à lait avec bec verseur en forme V		Rayonnage de stockage en aluminium ...	488	Sacs sous vide	191
Pot à lait avec doseur	367, 465	Rayonnage en aluminium pour bacs		Sacs sous vide gaufrés	191, 226
Pot à lait/d'eau.....	367	gastronomes.....	488	Sacs sous vide gaufrés en rouleau -	
Pot à lait noir.....	366, 465	Rayonnage ultra-résistant	489	2 pièces	191
Pot à lait noir mat avec bec verseur		Réchaud à gaz Kitchen Line	196	Sacs sous vide pour machine	
en forme V.....	366, 465	Réchaud à gaz Kitchen Line XL.....	196	à emballer - 100 pièces.....	191
Pot à pompe	365	Réchaud à gaz Profi Line.....	196	Saladette pizza 3 portes avec vitrine	
Pot à vinaigrette	411			réfrigérée 380+40L	303

Saladette pizza avec 2 portes et 7 tiroirs 280L	303	Set de brosses métalliques étroites - 3 pièces.....	541	Support à verres suspendu	444
Saladettes	300-301	Set de couteaux - 4 pièces.....	79	Support bouteille.....	429
Saladettes pizza	302-303	Set de douilles de décoration	163	Support cornets à glace	148
Saladier	329, 331, 333, 335, 350	Set de douilles de décoration fleurs & pétales.....	162	Support de buffet antidérapant.....	406
Saladier carré.....	410	Set de dressage Chef, 6 pièces, noir	80	Support de filtre à graisse pour friteuse.....	100, 499
Salamandre	238	Set de dressage Chef, 6 pièces, satiné ...	80	Support de montage pour rince cuillère à glace	147
Salamandre avec éléments chauffants Quartz infrarouge	239	Set de pièces détachées	139	Support de plateau pliable.....	415
Salamandre avec fixation murale.....	238	Set de table, cadre - set.....	343	Support magnétique pour couteaux.....	83
Salamandre GN 1/1	238	Set de table en papier sulfurisé - 500 pièces	345	Support murale pour poches pâtissier et douilles	161
Salamandre Lift 450	240	Set de table, feuilles - set.....	343	Support plateau de fruits de mer	407
Salamandre Lift 600	240	Set de table, motif géométrique - set ..	343	Support pour cornet de frites.....	349
Salamandre Quartz MAXI GN 1/1.....	239	Set de table - set.....	343	Support pour la boîte à pâte combustible - 2 pièces	398
Salière et poivrière	99, 376	Set : Mixeur plongeur 350 à vitesse variable + fouet + support mural....	181	Support pour marmites	523
Salière et poivrière set.....	376	Set : Plaque de cuisson à induction 3500 W + casserole + poêle	204	Support pour panier à couverts	412
Saturn	333	Shaker Boston	437	Support pour sacs sous vide pour machine à emballer sous vide	
Saucière	341-342	Shaker Boston Tin-on-Tin	436	Kitchen Line 975374	190
Saupoudreur	376	Shaker Cobbler - 3 pièces	436-437	Support pour taco	137, 321
Sauteuse conique - sans couvercle	27	Siphon à chantilly	138	Support pour tamber	464
Sauteuse - sans couvercle	29	Siphon à chantilly	140	Support sauces	137
Sauteuse Titanium Professional	33	Siphon à chantilly Kitchen Line.....	138	Système d'appel restaurant.....	419
Scelleuse de barquettes Compact	187	Siphon à chantilly Kitchen Line noir ...	139	Système de nettoyage inclus.....	269
Scie à génoise.....	159	Siphon à chantilly Profi Line.....	138		
Seau	100-101, 499	Siphon à soda.....	442	T	
Seau à bière.....	454	Sonnette de réception	369	Tableau ardoise avec chevalet	380
Seau à glace.....	354, 440	Soucoupe pour bol à soupe.....	329, 331, 333, 335	Tableau ardoise de trottoir	379-380
Seau à glaçons blanc double paroi	441	Soucoupe pour tasse à café	333, 335	Table avec 1 évier et une étagère - vissée	518
Seau à glaçons double paroi	441	Soucoupe pour tasse à café	329, 331	Table avec évier avec étagère - à monter soi-même	517
Seau avec anse	354	Soucoupe pour tasse à cappuccino	329, 331, 333, 335	Table avec évier double et étagère Budget Line - vissée	518
Seau avec fond renforcé.....	101	Soucoupe pour tasse à expresso. 329, 331, 333, 335		Table avec évier, espace pour lave-vaisselle et étagère	522
Seau couverts & serviettes	354	Soupière	342	Table avec évier simple Budget Line - vissée	521
Seau double avec poignée	354	Spatule.....	108, 111, 156, 399	Table de buffet.....	420-421
Seau miniature	352	Spatule à glace avec manche en Tritan...	148	Table de buffet rond pliable.....	423
Seaux galvanisés	354	Spatule à hamburger	109	Table de chargement pour lave-vaisselle avec évier	522
Sécateur à gibier	83	Spatule à pizza	289	Table de cuisson à gaz - 5 feux.....	194
Sèche-mains.....	500	Spatule avec fentes	111	Table de décharge pour lave-vaisselle.	522
Semi-sphere.....	152	Spatule en bois courbée - lot de 2	108	Table de travail	516
Séparateur de graisse	499	Spatule en bois - lot de 4	108	Table de travail armoire murale avec portes coulissantes - soudée	520
Séparateurs hamburgers	169	Spatule flexible	109	Table de travail centrale avec étagère Budget Line	518
Séparateurs pour pizzas - 500 pièces .	287	Spatule flexible perforée	109	Table de travail murale avec dosseret et étagère	516
Set : 2 distributeurs de sauce en acier inoxydable avec pompe	135	Spatules à crêpes.....	156	Table de travail murale avec étagère Budget Line	518
Set Bain-marie avec robinet de vidange HENDI RANGER + 3 x bac GN 1/3 avec couvercle	209	Spatules & cuillères à glace	148	Table de travail ultra-résistant avec étagère.....	516
Set: Bain-marie HENDI Ranger + 3 x bac GN 1/3 avec couvercle	209	Stabilisateur de flamme	529	Table d'évier avec armoire - soudée ...	519
Set de 4 pieds pour réfrigérateurs et congélateurs	296	Stérilisateur UV	81, 504		
Set de 6 planches à découper HACCP avec rack.....	64	Stick blender Kitchen Line.....	179		
Set de 4 plateaux à œufs pour HENDI OVOBOX 120	60	Sucrier	367		
Set de barman.....	439	Support à condiments noir.....	373		
Set de brosses avec brins en laiton et en inox - 2 pièces.....	541	Support à gâteaux rotatif	406		
		Support à jambon	82		
		Support à sac poubelle	505		
		Support à verres	444		

Table d'évier simple avec armoire - soudée	519	Thermomètre infrarouge avec sonde... 124	Vide-pommes	88
Table d'évier simple - soudée	521	Thermomètre/minuteur pour rôti	Vis sans fin	167
Table double évier avec armoire - soudée	519	Thermomètre numérique avec sonde pliable	Vitrine à couvercle coulissant	403
Table double évier avec étagère - à monter soi-même	517	Thermomètre pour four	Vitrine à couvercle coulissant Roll top	403-404
Table évier - soudée, 2 éviers	520	Thermomètre pour réfrigérateur	Vitrine à couvercle coulissant Roll top - double	403-404
Table mobile avec étagère - vissée, profondeur 700 mm	523	Thermomètre waterproof	Vitrine à sushis 5x GN 1/3	308
Table pliante	420	Thermoplongeur HENDI MASTERVIDE	Vitrine de présentation	309
Tables Budget Line - vissées	518	Thermo-système	Vitrine de présentation pâtisserie	309
Tables de travail à monter soi-même Kitchen Line	516	Thermo-système 1	Vitrine de présentation pâtisserie ronde	312
Tables d'éviers - à monter soi-même Kitchen Line	517	Thermo-système 2	Vitrine de table, 58 litres	310
Tablette arrière pour barbecue Green Fire	528	Tire-bouchon	Vitrine de table, 68 litres	310
Tablette latérale pour barbecues Green Fire	528	Tire-bouchon français	Vitrine de table, 78 litres	311
Tablettes de sel pour adoucisseurs d'eau	511	Tire-bouchon limonadier	Vitrine de table à salade	308
Tablier barbecue	532	Tire-bouchons et décapsuleurs	Vitrine de table chauffante	207
Tamis	149	Tire-bouchon sommelier	Vitrine de table chauffante quartz deux niveaux	206
Tamis à farine	149	Tire-bouchon sommelier	Vitrine de table chauffante trois niveaux	206
Tamper à café	464	Tiroir avec knock box	Vitrine de table grand modèle, 98 litres	311
Tamper à café avec ressort	464	Tiroir avec rail de guidage - set de 2	Vitrine de table réfrigérée négatif 90L.. ..	309
Tapasmini	346	Toaster	Vitrine réfrigérante avec couvercle - Gastronomique 1/1	402
Tapis à herbes pour déshydrateur	211	Toaster 6 pinces	Vitrine réfrigérée	304
Tapis antiadhésif pour cuiseurs à riz... ..	236	Toque chef - 10 unités	Vitrine réfrigérée, 270 litres	311
Tapis antidérapant	66	Trancheuse Profi Line 195	Vitrine réfrigérée Arktic	304
Tapis de bar	445	Trancheuse Profi Line 220	Vitrine réfrigérée avec 2 étagères	313
Tapis de tassage	464	Trancheuse Profi Line 250	Vitrine réfrigérée GN 1/3 Arktic	304
Tapis de tassage double	464	Trancheuse Profi Line 300	Vitrine ronde à couvercle coulissant roll-top	404
Tapis égouttoir - 5 pièces	445	Trancheuse Profi Line 220 version rouge	Vitrines de table chauffantes	207
Tapis pâtissier silicone antiadhésif	155	Trancheuse Profi Line 250 version rouge	Vitrines réfrigérées	310
Tartelette	152	Trolley pour conteneur isotherme	Vitrines réfrigérées avec 3 étagères inclinées	313
Tasse	350	Trolley pour poubelle ronde	Vitrines réfrigérées avec accès par l'arrière	312-313
Tasse à café	329, 331, 333, 335	Trousse décoration - 6 pièces		
Tasse à cappuccino	329, 331, 333, 335	Tuyau à gaz Barbecues Green Fire		
Tasse à espresso	329, 331, 333, 335	Tuyau à gaz barbecues Xenon Pro & Fiesta		
Thermobox à pizza Profi Line	486	Tuyau à gaz complet pour réchauds		
Thermobox Profi Line	486			
Thermo box traiteur	484-485			
Thermo chargeur frontal	484	V		
Thermomètre à lait	126, 465	Vasque à bouteilles	W	
Thermomètre à steak - 4 pièces	126	Vasque à Champagne	Wok	34, 197, 203
Thermomètre avec sonde	125	Vasque à Champagne Economic	Wok 3-ply - sans couvercle	41
Thermomètre avec sonde repliable	124	Verre à shaker Boston	Wok à induction modèle 3500	202
Thermomètre de poche	126	Verseur à miel	Wok Titanium Professional	33
Thermomètre de poche digital	124	Verseur continu - 6 pièces	Woodform	417
Thermomètre digital avec sonde	125	Verseur-doseur		
Thermomètre infrarouge	124	Verseur-doseur à bille - 2 pièces	X	
		Verseurs	Xantos Black Gril à gaz	538
		Verseuse à café	Xantos Gril à gaz	538
		Verseuse isotherme	Xenon Pro	531
		Verseuse isotherme avec bouteille intérieure en verre	Zesteur de citron	88



KCDEGA

Les poignées thermorésistantes

Trous de dégagement de vapeur

831403

831007



Fond sandwich formé par fusion sous haute pression

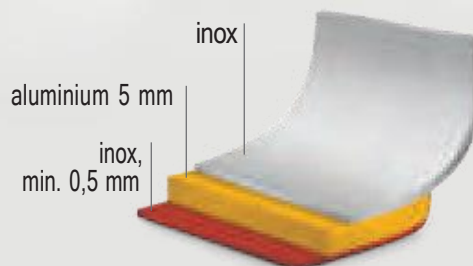
BATTERIE DE CUISINE PROFI LINE

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

MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
832004	3	0.7	ø160x(H)150	32,95
832202	6	0.7	ø200x(H)190	45,75
832400	10	0.7	ø240x(H)220	65,95
832509	16	0.7	ø280x(H)260	93,50
832608	24	0.8	ø320x(H)300	124,50
832707	37	1	ø360x(H)360	198,50
832806	50	1	ø400x(H)400	247,50
832929	70	1	ø450x(H)450	295,00
833025	95	1	ø500x(H)500	375,00

830055



BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
831007	2	0.7	ø160x(H)110	29,95
831205	4	0.7	ø200x(H)130	39,95
831403	7	0.7	ø240x(H)150	53,95
831502	10	0.7	ø280x(H)170	72,50
831601	15	0.8	ø320x(H)190	98,50
831700	23.5	1	ø360x(H)230	159,50

FAITOUT AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	29,75
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	36,95
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	49,95
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	64,95
830604	12	0.8	ø320x(H)150	89,50

K

PANIER À PÂTES

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

code	litres	mm	€
833506	1.5	160x160x(H)230	42,95



833506

Avec un crochet pour le suspendre afin de laisser égoutter

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Manche en tube inox.

code	litres	paroi (mm)	mm	€
830048	1	0.7	ø140x(H)70	17,95
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	20,50
830154	2	0.7	ø180x(H)80	23,95
830253	3	0.7	ø200x(H)90	30,95



830048

SAUTEUSE CONIQUE - SANS COUVERCLE

- Manche en tube inox long

code	litres	paroi (mm)	mm	€
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	16,95
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	24,95



830352

POÊLE - SANS COUVERCLE

- Manche en tube inox long.

code	paroi (mm)	mm	€
835432	0.7	ø240x(H)45	26,95
835531	0.7	ø280x(H)50	32,50
835630	0.7	ø320x(H)55	49,95



835432

POÊLE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF - SANS COUVERCLE

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

code	paroi (mm)	mm	€
835500	0.7	ø280x(H)50	42,50
835401	0.7	ø240x(H)45	31,95
835609	0.7	ø320x(H)55	59,95



835401

RÉDUCTEUR DE GRILLE

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

code	mm	€
839997	255x255x(H)25	4,75



839997

Prix conseillé HT et non garanti

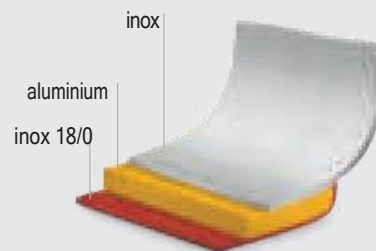




BATTERIE DE CUISINE KITCHEN LINE

- 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 thermorésistantes soudées sur plusieurs points.

ICDEG



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	23,95
837207	5	0.6	ø200x(H)160	32,95
837306	9	0.7	ø240x(H)200	50,75
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	62,50
837603	21	0.8	ø320x(H)270	98,50



BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
836101	1.9	0.6	ø160x(H)95	18,95
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	24,50
836309	6	0.6	ø240x(H)135	34,95
836408	9.5	0.7	ø280x(H)155	49,95
836507	15	0.8	ø320x(H)190	72,50



FAITOUT AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	17,75
836019	2.9	0.6	ø200x(H)95	23,25
836026	4.9	0.6	ø240x(H)110	33,75
836033	7.3	0.7	ø280x(H)120	42,95
836040	12	0.8	ø320x(H)150	62,50



COUVERCLES POUR MARMITES

code	mm	€
837818	ø160	4,75
837825	ø200	5,95
837832	ø240	7,25
837849	ø280	9,45
837856	ø320	12,75



837832

MARMITE - SANS COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
837757	2.8	0.6	ø160x(H)140	20,20
837764	5	0.6	ø200x(H)160	28,00
837771	9	0.6	ø240x(H)200	44,50
837788	13.5	0.7	ø280x(H)220	54,05
837795	21	0.8	ø320x(H)270	86,75



837771

BRAISIÈRE - SANS COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
837696	1.9	0.6	ø160x(H)95	15,20
837719	3.5	0.6	ø200x(H)115	19,55
837726	6	0.6	ø240x(H)135	28,70
837733	9.5	0.7	ø280x(H)155	41,50
837740	15	0.8	ø320x(H)190	60,75



837726

FAITOUT - SANS COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
837641	1.5	0.6	ø160x(H)75	13,95
837658	2.9	0.6	ø200x(H)95	18,25
837665	4.9	0.6	ø240x(H)110	27,50
837672	7.3	0.7	ø280x(H)120	34,50
837689	12	0.8	ø320x(H)150	50,75



837665

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Manche long creux en inox.

code	litres	paroi (mm)	mm	€
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75	12,55
838204	2.9	0.6	ø200x(H)95	18,85
838303	4.9	0.6	ø240x(H)110	25,75



838105

SAUTEUSE - SANS COUVERCLE

- Manche long creux en inox.

code	litres	paroi (mm)	mm	€
839300	1	0.6	ø160x(H)60	12,95
839409	1.7	0.6	ø200x(H)65	15,95



839409

POËLE - SANS COUVERCLE

- Manche long creux en inox.

code	paroi (mm)	mm	€
838501	0.6	ø240x(H)50	19,45
838600	0.6	ø280x(H)50	24,10
838617	0.7	ø320x(H)50	34,15



838501

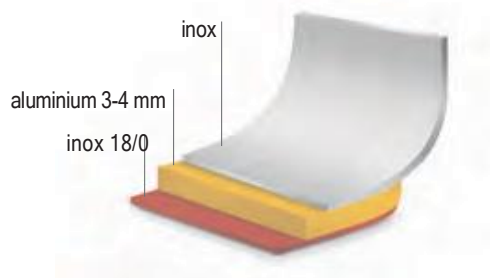




BATTERIE DE CUISINE BUDGET LINE

- 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.

ICDEG



834701

834206

MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
834206	25	0.8	ø345x(H)350	82,50
834404	36	1	ø360x(H)360	112,50
834701	50	1	ø400x(H)400	142,50
834909	71	1	ø450x(H)450	179,50
835104	98	1	ø500x(H)500	212,50

Fond sandwich



Poignées rivetées



Poignées thermorésistantes





833032

JCDEG

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	18,95

JCDEG

CUISEUR À ASPERGES ET PÂTES XL

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

code	litres	mm	€
833100	5.5	ø162x(H)280	42,50



833100

PLAT À FOUR

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

code	mm	€
508503	310x240x(H)50	12,50
508510	385x275x(H)60	15,25
508527	430x310x(H)60	19,95



508527

Prix conseillé HT et non garanti





POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM , TITANIUM PROFESSIONAL'

- Fait en fonte d'aluminium, convient à toutes sources de chaleur et également pour l'utilisation dans le four (jusqu'à 250°C).
- La fonte d'aluminium est un conducteur de chaleur par excellence, ce qui permet d'utiliser rapidement la poêle pour la cuisson.
- Le manche est fabriqué en acier inoxydable 18/10 et reste froide pendant l'utilisation.
- La couche antiadhésive de 'Teflon™ Platinum Plus est résistante à des hautes températures (jusqu'à 250°C).
- Le revêtement a été appliqué en 3 couches ce qui renforce la résistance à l'usure et cette poêle est parfait pour un usage intensif.
- Très facile à nettoyer après utilisation.

NCDEGB



629154

629253

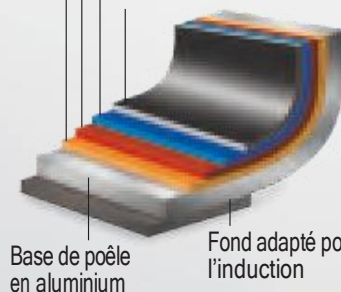
629345

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

Couche titane: pour anti-égratignures & anti-abrasion

Couche intermédiaire: Whitford® Xylan antiadhésif

Couche supérieure: pour le renforcement de la couche antiadhésive



Base de poêle en aluminium

Fond adapté pour l'induction

POÊLE À FRIRE INDUCTION

code	fond (mm)	mm	€
629154	ø190	ø250x(H)50	37,95
629253	ø220	ø290x(H)55	47,95
629345	ø260	ø330x(H)60	54,95

CDEG

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	24,95



Prix conseillé HT et non garanti

POÊLES EN FONTE D'ALUMINIUM , TITANIUM PROFESSIONAL'

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

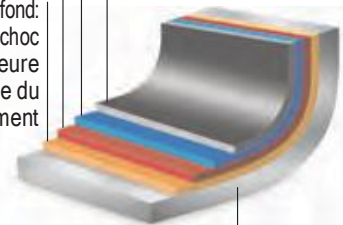
NCDEHB

Couche titane: pour
anti-égratignures
& anti-abrasion

Couche intermédiaire:
Whitford® Xylan antiadhésif

Couche supérieure: pour
le renforcement de
la couche antiadhésive

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



Base de poêle
en aluminium



POÊLE À FRIRE TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
629109	ø180	ø240x(H)55	33,25
629307	ø260	ø320x(H)55	44,50
629208	ø220	ø280x(H)55	38,50
629352	ø300	ø360x(H)55	60,95
629390	ø340	ø400x(H)55	74,50



839010

WOK TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
839010	ø157	ø320x(H)100	49,95



629505

SAUTEUSE TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
629505	ø225	ø280x(H)85	39,50



629802

POÊLE À GRILLER RAINURÉE TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
629802	ø220	550x290x(H)55	42,75



629604

POISSONNIÈRE - OVALE TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
629604	ø175	400x275x(H)35	45,25



629413

POÊLE À CRÊPES TITANIUM PROFESSIONAL

code	fond (mm)	mm	€
629413	ø260	ø320x(H)20	43,95



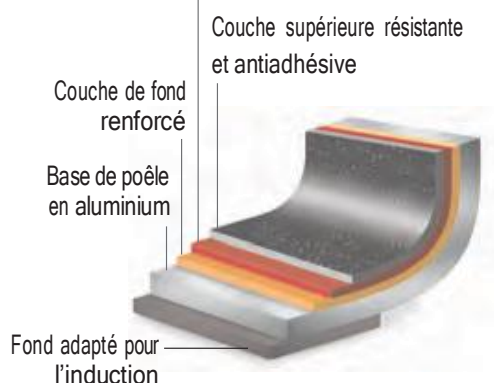


POÊLES À FRIRE EN ALUMINIUM 'MARBLE PROFESSIONAL'

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

NCDEGB

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



POÊLE À FRIRE

code	fond (mm)	mm	€
627600	ø140	ø200x(H)40	14,75
627617	ø180	ø240x(H)42	18,75
627662	ø200	ø260x(H)45	21,50
627624	ø220	ø280x(H)50	24,95
627631	ø260	ø320x(H)50	31,75
627648	ø280	ø360x(H)50	38,75
627655	ø300	ø390x(H)50	48,95



627747



627686



627716

WOK

code	fond (mm)	mm	€
627730	ø210	ø280x(H)75	30,25
627747	ø210	ø320x(H)95	38,95

POÊLE À CRÊPES

code	fond (mm)	mm	€
627679	ø240	ø280x(H)25	21,50
627686	ø280	ø320x(H)20	27,95

POISSONNIÈRE - OVALE

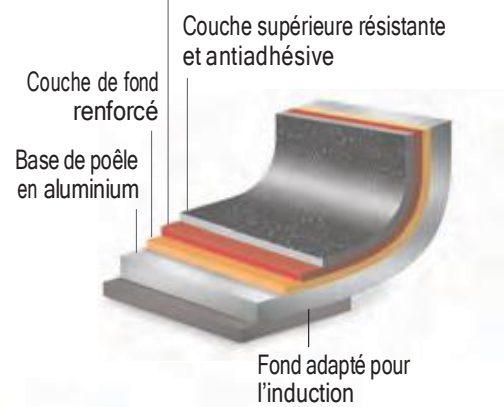
code	fond (mm)	mm	€
627716	ø185	280x400x(H)55	45,25

POÊLES EN ALUMINIUM 'PLATINIUM PROFESSIONAL'

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

NCDEGB

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



POÊLES À FRIRE

code	fond (mm)	mm	€
621103	ø140	ø200x(H)44	25,95
621110	ø180	ø240x(H)50	31,95
621127	ø200	ø260x(H)52	35,95
621134	ø200	ø280x(H)52	41,95
621158	ø215	ø320x(H)60	49,50

POÊLE À PAËLLA

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

code	convient au grill à gaz Fiesta	mm	€
622100		ø340x(H)40	10,75
622308		ø460x(H)40	18,95
622407	146002	ø600x(H)40	41,25
622605	146804	ø800x(H)50	99,50



FB





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.

CDEGB



628614

POÊLE À FRIRE

code	fond (mm)	mm	€
628638	ø180	ø240x(H)45	17,95
628614	ø220	ø280x(H)50	22,95
628706	ø240	ø300x(H)50	24,95
628621	ø260	ø320x(H)50	28,95



628805

CRÊPIÈRE

code	fond (mm)	mm	€
628805	ø200	ø230x(H)25	13,95

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.

CDEGnuBt



COCOTTE EN FONTE ÉMAILLÉE

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

code	litres	mm	€
626856	0.27	130x100x(H)48	22,50
626832	3.7	317x240x(H)105	59,50
626849	4.4	365x290x(H)115	62,50
626825	6.88	405x255x(H)134	99,50



CDEGnuB



NEW

POÊLE EN FONTE

- Avec 2 becs - 1 de chaque côté.
- Grande poignée avec trou de suspension.

code	mm	€
629314	ø165x(H)35	9,50
629321	ø200x(H)40	12,50
629338	ø250x(H)40	15,95



629369

NEW

POÊLE À GRILLER EN FONTE

- Surface rainurée pour les grillades.
- Avec un bec verseur pour enlever facilement l'excès d'huile/de graisse.
- Manche avec trou de suspension.

code	mm	€
629369	265x265x(H)50	20,95

CDEGnuB

NEW

PLAT EN FONTE AVEC DESSOUS EN BOIS ET POIGNÉE AVEC PINCE

- Plat et poignée avec pince faits en fonte.
- Dessous fait en bois de bouleau.
- Plat allant au four.
- Le set ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
629383	280x140x(H)30	17,25



629383

NEW

MARMITE EN FONTE

- Ensemble complet avec couvercle et anse.
- L'anse est idéale pour la déplacer et la suspendre au-dessus du feu.
- Sur 3 pieds - design traditionnel originaire d'Afrique du Sud.
- Capacité : 6 L.

code	mm	€
629291	ø245x(H)280	49,50



629291

NEW

MARMITE EN FONTE

- Ensemble complet avec couvercle et anse.
- L'anse est idéale pour la déplacer et la suspendre au-dessus du feu.
- Capacité : 9 L.

code	mm	€
629376	ø310x(H)155	54,95



629376

Prix conseillé HT et non garanti

39





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.

NKCDEG**Bt**



POÊLE À FRIRE

code	épaisseur (mm)	mm	€
607060	2.5	ø240x(H)50	62,50

607060

COCOTTES À MOULES ET SAUCES



625057

COCOTTE À MOULES ÉMAILLÉE - AVEC COUVERCLE

- Émail noir.
- Rebord en acier inoxydable.

code	max. contenance en kg.	litres	mm	€
625002	1	2.5	ø200x(H)190	12,75
625057	1.5	3.5	ø220x(H)200	15,50
625101	2	5	ø260x(H)210	21,50

IE



625804

625705

MARMITE À SOUPE OU À SAUCE - AVEC COUVERCLE

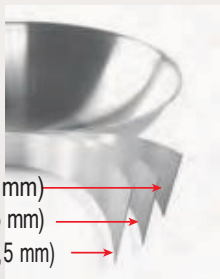
- Émaillé
- Collet en inox avec bord roulé
- Couvercle plat.

code	-	litres	mm	€
625804	bleu	0.5	ø115x(H)95	10,50
625705	noir	0.65	ø135x(H)110	11,50



839003

inox 18/8 (0,4 mm)
aluminium (1,5 mm)
inox 18/0 (0,5 mm)



CDEGA

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	75,00

ZCDE



622742

POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉES

- Avec 2 poignées
- Tôle d'acier émaillé.

code	mm	€
622704	ø100x(H)20	5,60
622711	ø120x(H)25	5,95
622728	ø150x(H)27	7,40
622735	ø200x(H)36	8,95
622742	ø240x(H)40	9,60



622858

PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond
- Tôle d'acier émaillé.

code	mm	€
622810	ø145x(H)40	7,30
622827	ø170x(H)40	7,95
622834	ø185x(H)43	9,00
622841	ø205x(H)57	8,85
622858	ø245x(H)70	9,50





Bacs Gastronormes



**BAC GASTRONORME
PROFI LINE**



**BAC GASTRONORME
KITCHEN LINE**



**BAC GASTRONORME
BUDGET LINE**



**BAC GASTRONORME
POLYCARBONATE**

CONVIENT POUR:				
Fours à convection	✓	✓	✓	
Bain-marie	✓	✓	✓	
Chafing dishes	✓	✓	✓	
Réfrigérateurs	✓	✓	✓	✓
Rangement des aliments	✓	✓	✓	✓
Peut aller au lave-vaisselle	✓	✓	✓	✓
CARACTÉRISTIQUES:				
Peut être utilisé avec des températures	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 110°C
Empilable	✓	✓	✓	✓
FABRICATION:				
Fait en	inox 18/10	inox	inox	polycarbonate
Épaisseur (mm)	0,6–0,8	0,6–0,7	0,6–0,7	2–3
Hauteurs disponibles (mm)	20–200	20–200	20–200	65–200
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>Idéal pour faire des présentations</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extrêmement résistant aux chocs, très solide • N'absorbe ni odeurs ni saveurs • La taille GN est gravée dans le fond • Transparent cristallin



**BAC GASTRONORME
POLYCARBONATE**



**BAC GASTRONORME
POLYPROPYLENE**

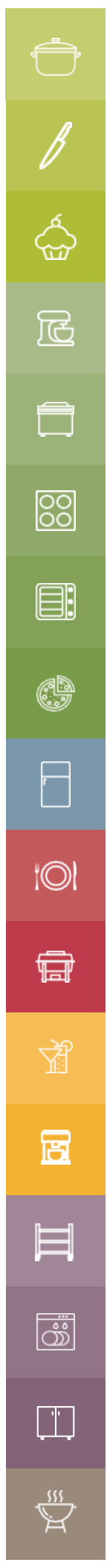


**BOÎTE DE STOCKAGE
HACCP**



**BAC GASTRONORME
PORCELAINE**

			✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	jusqu'à 600°C
✓	✓	✓	✓
polycarbonate	polypropylène	polypropylène	porcelaine
2-3	2-2,9	2-2,9	
65-150	100-200	65-200	20-65
✓	✓	✓	
	✓		
✓			✓
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓
<p>Idéal pour faire des présentations</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extremement résistant aux chocs, très solide • N'absorbe ni odeurs ni saveurs • La taille GN est gravée dans le fond 	<p>La taille GN est gravée</p> <ul style="list-style-type: none"> • Graduée • Transparent • N'absorbe ni odeurs ni saveurs 	<p>Avec étiquette HACCP intégré afin d'enregistrer et suivre le stockage des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> • La taille GN est gravée • Transparent • Clips colorés pour couvercles selon les normes HACCP vendus séparément 	<p>La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché</p> <ul style="list-style-type: none"> • Résiste aux grandes différences de température • Très résistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger • Blanc pur et éclatant





BACS GASTRONORMES

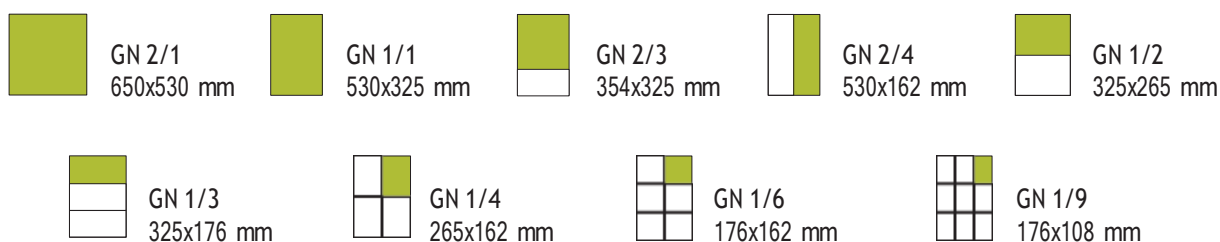
- Désignation des récipients de taille standard utilisés dans l'industrie alimentaire, déterminés dans la norme PN-EN 631-1:1996.
- La normalisation des dimensions des récipients facilite leur utilisation dans les différents appareils de cuisine conçus en fonction de ces dimensions.
- Par exemple des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



profondeur (mm)



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

K)mnu

Très solide et durable.

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

Excellente résistance à la corrosion.

Le diamètre intérieur réduit augmente la capacité maximale.



GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



2/1

801109



1/1

801222



2/3

801307

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801109	58	0.8	200	129,50
801116	43	0.8	150	107,50
801123	30	0.8	100	79,50
801130	19	0.8	65	67,50
801147	11	0.8	40	57,50
801154	5.5	0.8	20	55,25

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801208	28	0.8	200	67,50
801215	21	0.8	150	57,50
801222	14	0.8	100	41,50
801239	9	0.8	65	30,75
801246	5	0.8	40	27,50
801253	2.5	0.8	20	23,75

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801307	18	0.8	200	55,25
801314	13	0.8	150	45,75
801321	9	0.7	100	28,95
801338	5.5	0.7	65	21,75
801345	3	0.7	40	19,95
801352	1.5	0.7	20	17,75



2/4

801840



1/2

801406



1/3

801512

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801840	8.6	0.7	150	46,50
801666	5.8	0.7	100	34,95
801857	4	0.7	65	23,95
801864	2.5	0.7	40	20,25
801871	1.2	0.7	20	15,25

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801406	12.5	0.8	200	43,25
801413	9.5	0.7	150	33,25
801420	6.5	0.7	100	21,95
801437	4	0.7	65	17,95
801444	2	0.7	40	15,95
801451	1	0.7	20	12,95

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801505	7.8	0.8	200	35,75
801512	5.7	0.7	150	25,95
801529	4	0.7	100	17,95
801536	2.5	0.7	65	14,95
801543	1.5	0.7	40	12,50
801550	0.8	0.7	20	10,75

Prix conseillé HT et non garanti

45





801635



801727



801826

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801604	5.5	0.8	200	28,75
801611	4	0.7	150	22,50
801628	2.8	0.7	100	15,95
801635	1.8	0.7	65	13,25
801642	1.7	0.7	40	11,95
801659	0.9	0.7	20	9,75

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801703	3.4	1	200	29,75
801710	2.4	0.8	150	18,95
801727	1.6	0.7	100	13,25
801734	1	0.7	65	10,75

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
801826	1	0.7	100	13,95
801833	0.6	0.7	65	9,95



BACS GASTRONORMES PROFI LINE



802236

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

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802205	28	0.8	200	78,50
802212	21	0.8	150	66,25
802229	14	0.8	100	43,50
802236	9	0.8	65	32,95
802243	5	0.8	40	29,50
802168	2.5	0.8	20	25,95



802328

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

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802328	9	0.7	100	32,95
802335	5.5	0.7	65	22,95
802342	3	0.7	40	20,75



802427

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

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802427	6.5	0.7	100	24,75
802434	4	0.7	65	18,75
802441	2	0.7	40	16,75



802526

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

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802502	7.8	0.7	200	39,95
802519	5.7	0.7	150	29,95
802526	4	0.7	100	19,95
802533	2.5	0.7	65	14,95
802540	1.2	0.7	40	12,50

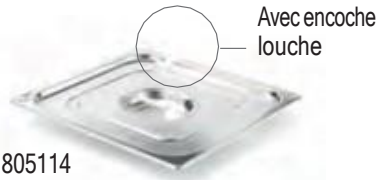
804100

**COUVERCLE POUR BACS GN**

- Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
804100	0.8	GN 1/1	530x325	24,50
804117	0.7	GN 2/3	354x325	16,25
804179	0.8	GN 2/4	530x162	15,95
804124	0.7	GN 1/2	265x325	13,25
804131	0.7	GN 1/3	325x176	9,75
804148	0.7	GN 1/4	265x162	8,25
804155	0.7	GN 1/6	176x162	6,60
804162	0.7	GN 1/9	176x108	5,95

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	11,25
805107	0.7	GN 1/1	530x325	25,95
805114	0.7	GN 2/3	354x325	17,75
805121	0.7	GN 1/2	265x325	14,75
805145	0.7	GN 1/4	265x162	9,50
805152	0.7	GN 1/6	176x162	7,95

802601

**COUVERCLE POUR BACS GN AVEC BORD EN SILICONE**

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

code	GN	mm	€
802601	GN 1/1	530x325	57,50
802618	GN 2/3	354x325	41,50
802625	GN 1/2	265x325	37,50
802632	GN 1/3	325x176	28,75
802649	GN 1/4	265x162	23,75
802656	GN 1/6	176x162	21,50

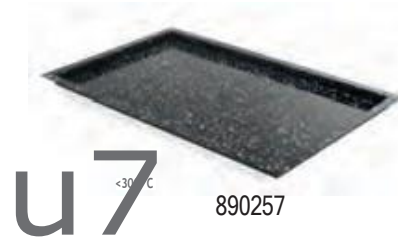


864210

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

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

code	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	14,95
864203	GN 1/1	530x325	18,95

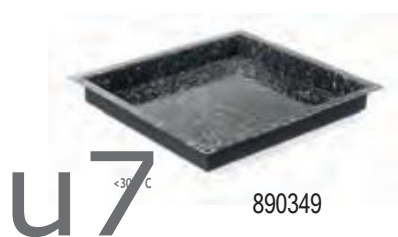


u7

890257

PLAQUE DE CUISSON CONVEXOTOMAT CLASSIQUE GN 1/1

code	GN	mm	€
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	40,95
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	43,95
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	47,95



u7

890349

PLAQUE DE CUISSON CONVEXOTOMAT CLASSIQUE GN 2/3

code	GN	mm	€
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	34,75
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	39,95



Nu

805541

BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE

code	GN	mm	€
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	44,50
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	49,95
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	54,50



809242

PLAQUE GASTRONORME PROFI LINE

code	GN	mm	€
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	23,75
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	27,95

Ku)Am



809150

PLATEAU GASTROMORME PROFI LINE GN 2/1

code	GN	mm	€
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	56,50



BACS GASTRONORMES KITCHEN LINE

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

I)Am



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 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

1/1



806142

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806159	28	0.7	200	31,75
806142	21	0.7	150	26,75
806135	14	0.6	100	18,10
806128	9	0.6	65	13,60
806111	5	0.6	40	12,05
806104	2.5	0.6	20	9,25

2/3



806241

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806258	15.5	0.7	200	26,80
806241	13	0.7	150	20,35
806234	9	0.6	100	14,65
806227	5.5	0.6	65	11,80
806210	3	0.6	40	10,25
806203	1.5	0.6	20	8,95

1/2



806340

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806357	12.5	0.7	200	20,75
806340	9.5	0.7	150	16,40
806333	6.5	0.6	100	12,95
806326	4	0.6	65	8,65
806319	2	0.6	40	7,90
806302	1	0.6	20	6,15

1/3



806449

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806449	5.7	0.7	150	13,20
806456	7.8	0.7	200	15,60
806432	4	0.6	100	9,70
806425	2.5	0.6	65	6,90
806418	1.5	0.6	40	6,05
806401	0.6	0.6	20	4,55

1/4



806548

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806555	5.5	0.7	200	12,65
806548	4	0.7	150	10,95
806531	2.8	0.6	100	7,50
806524	1.8	0.6	65	6,05

1/6



806647

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806654	3.4	0.7	200	10,75
806647	2.4	0.7	150	8,65
806630	1.6	0.6	100	6,05
806623	1	0.6	65	5,65

1/9



806739

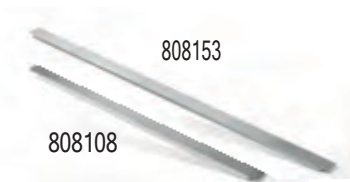
code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806739	1	0.7	100	5,75
806722	0.6	0.6	65	3,65



806197

INSERTIONS PERFORÉES GASTRONOMES

code	GN	€
806296	GN 2/3	12,10
806197	GN 1/1	14,75
806395	GN 1/2	8,45
806494	GN 1/3	7,10
806593	GN 1/4	6,25
806692	GN 1/6	4,45



808153

808108

BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONOMES

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

code	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	4,65
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	4,95

Barre d'adaptation pour l'installation de petits bacs GN dans des bains-marie, chafing dish, saladettes, etc.



BAC GASTRONORME GN PERFORÉ



1/1

807132



2/3

807224



1/2

807330

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

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807118	5	0.6	40	14,35
807132	14	0.6	100	18,25
807125	9	0.6	65	15,80

- Diamètre de perforation 4 mm.
- Fond perforé.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807224	5.5	0.6	65	13,40

- Diamètre de perforation 4 mm.
- Fond perforé.
- Côtés perforés d'une hauteur de 100 mm ou plus.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807330	6.5	0.6	100	13,15
807323	4	0.6	65	9,95



806845

COUVERCLE GASTRONORME

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
806814	0.7	GN 1/1	530x325	12,35
806821	0.7	GN 2/3	354x325	9,40
806838	0.7	GN 1/2	265x325	7,90
806845	0.7	GN 1/3	325x176	5,50
806852	0.7	GN 1/4	265x162	4,45
806869	0.7	GN 1/6	176x162	3,10
806876	0.7	GN 1/9	176x108	2,50



806968

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
806913	0.7	GN 1/1	530x325	12,85
806920	0.7	GN 2/3	354x325	8,90
806937	0.7	GN 1/2	265x325	8,35
806944	0.7	GN 1/3	325x176	5,95
806951	0.7	GN 1/4	265x162	5,00
806968	0.7	GN 1/6	176x162	3,45
806975	0.7	GN 1/9	176x108	3,00

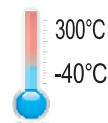




BACS GASTRONORMES BUDGET LINE

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

I)Am



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 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6 GN 1/9

530x325 mm 354x325 mm 325x265 mm 325x176 mm 265x162 mm 176x162 mm 176x108 mm

1/1



800133



800232



800331



code	litres	H (mm)	€
800157	28	200	27,45
800140	21	150	24,15
800133	14	100	16,45
800126	9	65	10,95
800119	5	40	9,85
800102	2.5	20	8,50

code	litres	H (mm)	€
800225	5.5	65	9,35
800249	13	150	19,50
800232	9	100	13,95
800218	3	40	7,95

code	litres	H (mm)	€
800355	12.5	200	16,95
800348	9.5	150	14,75
800331	6.5	100	10,45
800324	4	65	6,75
800317	2	40	5,80
800300	1	20	4,60

1/3



800430

code	litres	H (mm)	€
800454	7.8	200	13,45
800447	5.7	150	11,25
800430	4	100	8,05
800423	2.5	65	5,55
800416	1.5	40	4,95
800409	0.8	20	4,05

1/4



800539

code	litres	H (mm)	€
800553	5.5	200	11,35
800546	4	150	10,25
800539	2.8	100	6,80
800522	1.8	65	4,75

1/6



800638

code	litres	H (mm)	€
800652	3.4	200	10,60
800645	2.4	150	7,45
800638	1.6	100	5,35
800621	1	65	3,70

1/9



800737

code	litres	H (mm)	€
800737	1	100	4,50
800720	0.6	65	3,10



558140

LPnt

COUVERCLE AVEC DISTRIBUTEUR POUR BACS GN

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

code	GN	mm	€
558133	GN 1/6	180x165	215,00
558140	GN 1/4	270x165	230,00
558157	GN 1/3	330x180	245,00



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., les bacs doivent avoir une profondeur supérieure à 65 mm afin d'assurer une bonne étanchéité.

code	GN	mm	€
807606	GN 1/1	530x325	32,50
807613	GN 2/3	354x325	27,95
807620	GN 1/2	265x325	20,95
807637	GN 1/3	325x176	15,95
807644	GN 1/4	265x162	13,75
807651	GN 1/6	156x142	9,95

BACS GASTRONORMES BUDGET LINE AVEC POIGNÉES



1/1

817148



2/3

817247

code	litres	H (mm)	€
817155	28	200	29,60
817148	21	150	25,65

code	litres	H (mm)	€
817254	17	200	25,25
817247	13	150	21,45



1/2

817346



1/3

817445

code	litres	H (mm)	€
817353	12.5	200	19,30
817346	9.5	150	16,50

code	litres	H (mm)	€
817452	7.8	200	15,25
817445	5.7	150	13,45



817810

COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm	€
817834	GN 1/2	325x265	6,95
817841	GN 1/3	325x176	4,75
817810	GN 1/1	530x325	12,35
817827	GN 2/3	354x325	9,40



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.

R:Am



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

Gradué

GN 1/1 GN 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6 GN 1/9

530x325 mm 354x325 mm 325x265 mm 325x176 mm 265x162 mm 176x162 mm 176x108 mm

1/1



862209

code	litres	H (mm)	€
862216	21	150	23,75
862223	14	100	21,75
862209	9	65	16,95

1/2



862421

code	litres	H (mm)	€
862407	12.5	200	15,75
862414	9.5	150	13,50
862421	6.5	100	9,50
862438	4	65	8,25

1/3



862513

code	litres	H (mm)	€
862506	7.8	200	12,25
862513	5.7	150	9,95
862520	4	100	7,75
862537	2.5	65	6,25

1/4



862629

code	litres	H (mm)	€
862612	4	150	7,95
862629	2.8	100	6,95
862636	1.8	65	5,50

1/6



862711

code	litres	H (mm)	€
862704	3.4	200	7,25
862711	2.4	150	6,45
862728	1.6	100	4,95
862735	1	65	4,50

1/9



862827

code	litres	H (mm)	€
862827	1	100	3,95

COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm	€
862902	GN 1/1	530x325	11,95
862926	GN 1/2	325x265	6,50
862933	GN 1/3	325x176	4,95
862940	GN 1/4	265x162	4,50
862957	GN 1/6	176x162	4,25



862902

804100

COUVERCLE POUR BACS GN

- Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

code	épais- seur (mm)	GN	mm	€
804100	0.8	GN 1/1	530x325	24,50
804117	0.7	GN 2/3	354x325	16,25
804179	0.8	GN 2/4	530x162	15,95
804124	0.7	GN 1/2	265x325	13,25
804131	0.7	GN 1/3	325x176	9,75
804148	0.7	GN 1/4	265x162	8,25
804155	0.7	GN 1/6	176x162	6,60
804162	0.7	GN 1/9	176x108	5,95

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.

R:Am



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

Gradué

GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm

1/1



862285

code	litres	H (mm)	€
862285	9	65	16,95

1/2



862476

code	litres	H (mm)	€
862483	4	65	8,25
862476	6.5	100	9,50

1/3



862575

code	litres	H (mm)	€
862568	5.7	150	9,95
862575	4	100	7,75
862582	2.5	65	6,25

1/4



862674

code	litres	H (mm)	€
862674	2.8	100	6,95
862681	1.8	65	5,50

1/6



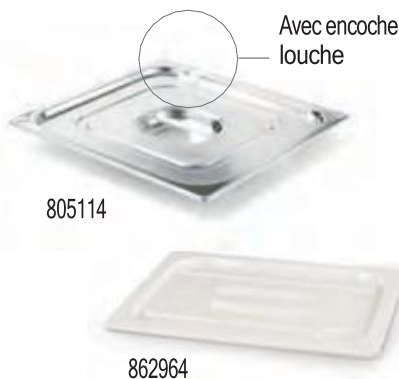
862773

code	litres	H (mm)	€
862766	2.4	150	6,45
862773	1.6	100	4,95
862780	1	65	4,50

COUVERCLE POUR BAC GN AVEC ENCOCHE LOUCHE

- Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

code	épais- seur (mm)	GN	mm	€
805138	0.7	GN 1/3	325x176	11,25
805107	0.7	GN 1/1	530x325	25,95
805114	0.7	GN 2/3	354x325	17,75
805121	0.7	GN 1/2	265x325	14,75
805145	0.7	GN 1/4	265x162	9,50
805152	0.7	GN 1/6	176x162	7,95



COUVERCLE GASTRONORME

code	GN	mm	€
862919	GN 1/1	530x325	11,95
862964	GN 1/2	265x325	6,50
862971	GN 1/3	325x176	4,95
862988	GN 1/4	265x162	4,50
862995	GN 1/6	176x162	4,25





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.

R:Am



Gradué

2/1



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



861196

code	litres	H (mm)	€
861196	58	200	52,95

1/1



861202

code	litres	H (mm)	€
861202	24	200	28,25
861219	21	150	20,95
861226	14	100	18,75
861233	9	65	14,25

1/2



861424

code	litres	H (mm)	€
861400	12.5	200	14,50
861417	9.5	150	11,95
861424	6.5	100	8,95
861431	4	65	7,95

1/3



861523

code	litres	H (mm)	€
861509	7.8	200	11,50
861516	5.7	150	9,25
861523	4	100	7,35
861530	2.5	65	5,95

1/4



861622

code	litres	H (mm)	€
861608	5.5	200	10,25
861615	4	150	7,75
861622	2.8	100	6,60
861639	1.8	65	5,20

1/6



861721

code	litres	H (mm)	€
861707	3.4	200	6,95
861714	2.4	150	5,95
861721	1.6	100	4,75
861738	1	65	4,25

1/9



861820

code	litres	H (mm)	€
861820	1	100	3,75
861837	0.6	65	3,25



864104

COUVERCLE GASTRONORME

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

code	GN	mm	€
864098	GN 2/1	650x530	31,50
864104	GN 1/1	530x325	11,50
864128	GN 1/2	265x325	6,25
864135	GN 1/3	325x176	4,75
864142	GN 1/4	265x162	4,25
864159	GN 1/6	176x162	4,10
864166	GN 1/9	176x108	2,85



868522

EGOUTTOIR GASTRONORME

code	GN	mm	€
868522	GN 1/1	467x263	8,50
868546	GN 1/2	265x206	5,40
868553	GN 1/3	266x116	2,50
868577	GN 1/6	118x106	1,65



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	14,95
864203	GN 1/1	530x325	18,95

BACS GASTRONORMES EN POLYPROPYLÈNE

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

P^{''}Am



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

Gradué



GN 1/1 GN 2/3 GN 1/2 GN 1/3 GN 1/4 GN 1/6 GN 1/9

530x325 mm 354x325 mm 325x265 mm 325x176 mm 265x162 mm 176x162 mm 176x108 mm

1/1



880012

code	litres	H (mm)	€
880005	28	200	17,50
880012	21	150	13,75
880029	14	100	12,25

1/2



880111

code	litres	H (mm)	€
880104	12.5	200	8,95
880111	9.5	150	7,50
880128	6.5	100	5,85

1/3



880210

code	litres	H (mm)	€
880203	7.8	200	7,45
880210	5.7	150	6,20
880227	4	100	4,75

1/4



880319

code	litres	H (mm)	€
880302	5.5	200	6,00
880319	4	150	5,25
880326	2.8	100	4,25

1/6



880418

code	litres	H (mm)	€
880401	3.4	200	4,75
880418	2.4	150	4,15
880425	1.6	100	2,95

1/9



880524

code	litres	H (mm)	€
880524	1	100	2,30



880609

COUVERCLE BACS GN EN POLYPROPYLÈNE

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

code	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	5,55
880616	GN 1/2	325x265	3,30
880623	GN 1/3	325x176	2,65
880630	GN 1/4	265x162	1,85
880647	GN 1/6	176x162	1,30
880654	GN 1/9	176x108	1,15

g

881811

COUVERCLES POUR BACS GN EN POLYPROPYLÈNE AVEC FERMETURE HERMÉTIQUE

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



code	GN	mm	€
881828	GN 1/3	325x176	7,15
881804	GN 1/1	530x325	14,25
881811	GN 1/2	325x265	10,25
881835	GN 1/4	265x162	5,75
881842	GN 1/6	176x162	5,25
881859	GN 1/9	176x108	4,75

Prix conseillé HT et non garanti

55





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.

P"Am



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

1/1



880050

1/2



880159

code	litres	H (mm)	€
880050	28	200	18,25
880067	21	150	14,25
880074	12	100	12,75
880036	9	65	10,50

code	litres	H (mm)	€
880159	12.5	200	10,25
880166	9.5	150	8,35
880173	6.5	100	6,95

1/3



880258

code	litres	H (mm)	€
880258	7.8	200	8,50
880265	5.7	150	7,30
880272	4	100	6,20
880289	2.5	65	5,10

1/4



880371

code	litres	H (mm)	€
880357	5.5	200	7,80
880364	4	150	6,45
880371	2.8	100	4,50
880388	1.8	65	4,15

1/6



880456

code	litres	H (mm)	€
880456	3.4	200	5,25
880463	2.4	150	4,90
880470	1.6	100	4,05
880487	1	65	3,45

1/9



880555

code	litres	H (mm)	€
880555	0.9	100	3,25
880562	0.6	65	2,90

COUVERCLE BACS GN EN POLYPROPYLÈNE

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

code	GN	mm	€
880609	GN 1/1	530x325	5,55
880616	GN 1/2	325x265	3,30
880623	GN 1/3	325x176	2,65
880630	GN 1/4	265x162	1,85
880647	GN 1/6	176x162	1,30
880654	GN 1/9	176x108	1,15



880623

FEUTRES

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

code	emballé par	€
871546	2	9,75



871546

CLIPS DE COUVERCLE POUR DES BOITES DE STOCKAGE HACCP

- 12 unités dans un blister.

code	couleur	emballé par	€
880661	Rouge	12	5,25
880678	Vert	12	5,25
880685	Jaune	12	5,25
880692	Bleu	12	5,25
880869	Violet	12	5,25



880692

880661

880678

880685

880869



ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

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



P^oAm

1/1



880050

1/2



880159

1/3



880258

code	litres	H (mm)	€
880050	28	200	18,25
880067	21	150	14,25
880074	12	100	12,75
880036	9	65	10,50

code	litres	H (mm)	€
880159	12.5	200	10,25
880166	9.5	150	8,35
880173	6.5	100	6,95

code	litres	H (mm)	€
880258	7.8	200	8,50
880265	5.7	150	7,30
880272	4	100	6,20
880289	2.5	65	5,10

1/4



880371

1/6



880456

1/9



880555

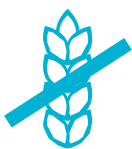
code	litres	H (mm)	€
880357	5.5	200	7,80
880364	4	150	6,45
880371	2.8	100	4,50
880388	1.8	65	4,15

code	litres	H (mm)	€
880456	3.4	200	5,25
880463	2.4	150	4,90
880470	1.6	100	4,05
880487	1	65	3,45

code	litres	H (mm)	€
880555	0.9	100	3,25
880562	0.6	65	2,90



ALLERGEN FREE
DAIRY FREE



ALLERGEN FREE
GLUTEN FREE



ALLERGEN FREE
EGG FREE



ALLERGEN FREE
PEANUT FREE

PINCE DE SERVICE HACCP 250 MM

- Pour un service de restauration professionnel - Couleurs conformes aux normes HACCP
- Ne convient pas au lave-vaisselle

code	couleur	mm	€
171882	Violet	(L)250	3,95



171882

IB



881705

Pm

COUVERCLE GASTRONORM VIOLET

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

code	GN	mm	€
881705	GN 1/1	530x325	5,75
881712	GN 1/2	325x265	3,45
881729	GN 1/3	325x176	2,75
881736	GN 1/4	265x162	1,95
881743	GN 1/6	176x162	1,45
881750	GN 1/9	176x108	1,25



842775

PIyA

COUTEAU CHEF

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842676	2.5	180	320	6,65
842775	2.5	240	385	7,90



842478

PIyA

COUTEAU À DÉCOUPER

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842478	2.5	150	280	4,95

842270



842171

PIyA

COUTEAU UNIVERSEL

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842270	1.2	90	190	3,65
842171	1.2	100	205	3,45

826164



826065

Wy

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

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

code	litres	H (mm)	€
880159	12.5	200	10,25
880166	9.5	150	8,35
880173	6.5	100	6,95

825570

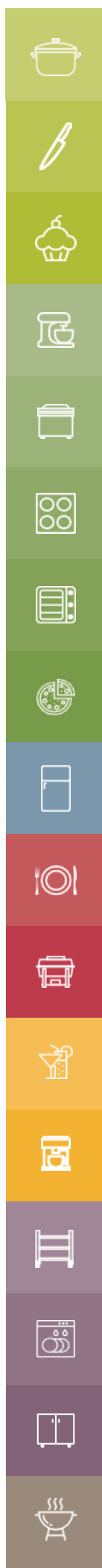


825662

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

Wy

code	litres	H (mm)	€
880159	12.5	200	10,25
880166	9.5	150	8,35
880173	6.5	100	6,95



Pn **NEW**



870785

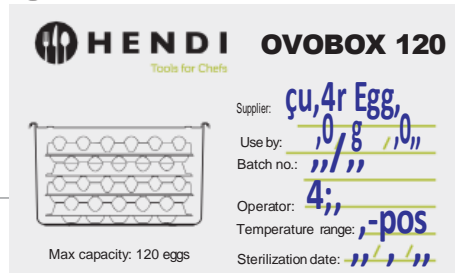
BOÎTE À ŒUFS OVOBOX 120

- Destiné au stockage en toute sécurité des œufs stérilisés dans une chambre froide, sans risque de retransférer la salmonelle sur les œufs ou dans la chambre froide.
- Le bac est parfaitement transparent en polypropylène - le contenu est toujours visible.
- Bac GN 2/3, convient pour 4 plateaux remplis d'œufs.
- L'ensemble est livré avec: récipient, couvercle, 8 plateaux à œufs.
- Plateaux en PET, empilables, avec des coupes profilées des deux côtés pour faciliter le retrait des plateaux du bac.
- Chaque plateau peut contenir 30 œufs (5 x 6 rangées) - le bac peut contenir 120 œufs au total.
- Résistance à la température : -40°C à +80°C.
- Le bac et les plateaux sont lavables au lave-vaisselle.
- Des plateaux supplémentaires peuvent être achetés séparément.
- ATTENTION : Les œufs doivent être stérilisés avant d'être mis sur les plateaux et dans le bac afin d'éviter toute contamination par les salmonelles.
- Placer les plateaux d'œufs en alternance dans le récipient, en tournant chaque plateau de 90 degrés par rapport au précédent.

code	litres	mm	€
870785	18	355x325x(H)200	27,50

inclus

8x



n **NEW**



870792

SET DE 4 PLATEAUX À ŒUFS POUR HENDI OVOBOX 120

- Fabriqué en PET.
- Chaque plateau peut contenir 30 œufs (5 x 6 rangées) - l'ensemble peut contenir 120 œufs au total.
- Facile à empiler.
- Résistance à la température : -40 °C à +80 °C.
- Convient au lave-vaisselle.
- Recommandé pour une utilisation avec la boîte à œufs HENDI OVOBOX 120 (code : 870785).
- ATTENTION : avant de mettre les œufs sur les plateaux, ils doivent être stérilisés pour éviter la contamination par la salmonelle.

code	mm	€
870792	291x288x(H)41	5,95



- SOYEZ INSPIRÉS!





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)

Wy



POLY-ÉTHYLÈNE TRÈS DUR

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 600X400

code	couleur	mm	€
825600	Blanc	600x400x(H)18	33,50
825617	Rouge	600x400x(H)18	33,50
825624	Bleu	600x400x(H)18	33,50
825631	Vert	600x400x(H)18	33,50
825648	Brun	600x400x(H)18	33,50
825655	Jaune	600x400x(H)18	33,50
825662	Violet	600x400x(H)18	33,50

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 450X300

code	couleur	mm	€
825518	Blanc	450x300x(H)13	11,25
825525	Rouge	450x300x(H)13	11,25
825532	Bleu	450x300x(H)13	11,25
825549	Vert	450x300x(H)13	11,25
825556	Brun	450x300x(H)13	11,25
825563	Jaune	450x300x(H)13	11,25
825570	Violet	450x300x(H)13	11,25

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)

Wy

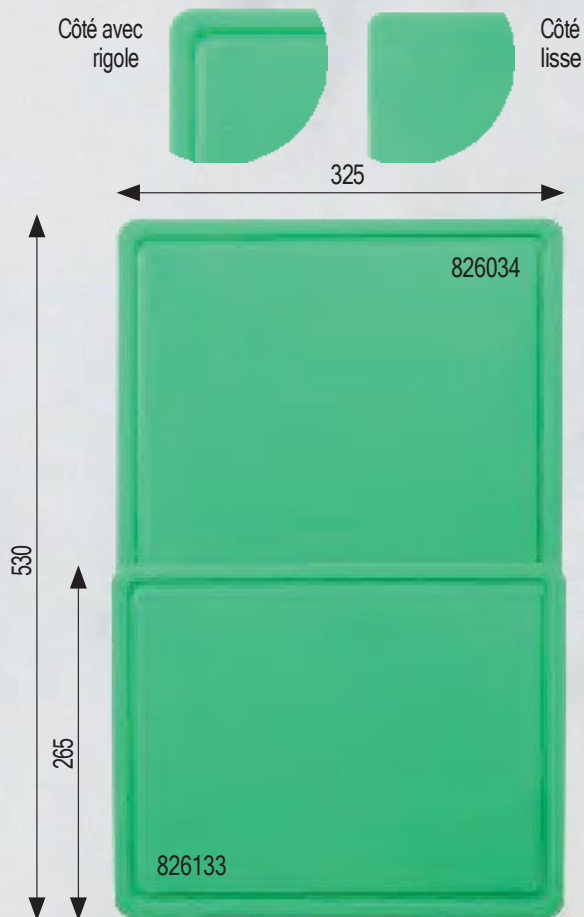


PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1

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

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826003	Blanc	530x325	15	20,95
826010	Rouge	530x325	15	20,95
826027	Bleu	530x325	15	20,95
826034	Vert	530x325	15	20,95
826041	Brun	530x325	15	20,95
826058	Jaune	530x325	15	20,95
826065	Violet	530x325	15	20,95

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

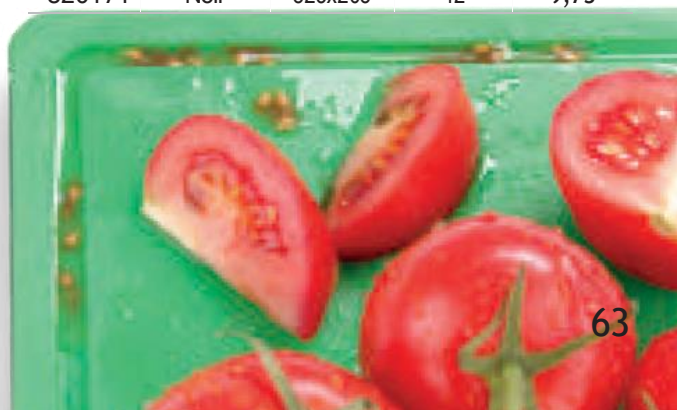
- Un côté lisse et l'autre côté avec rigole.

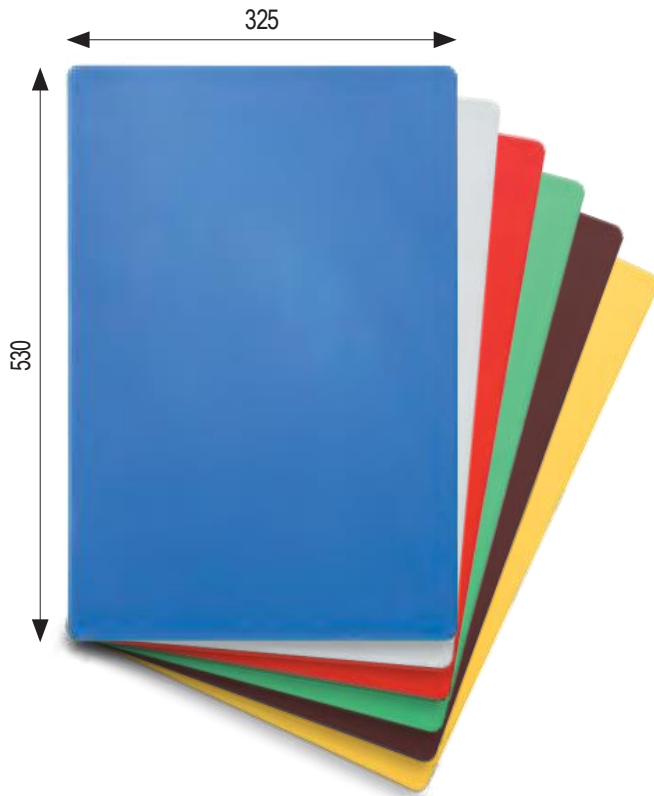
code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826102	Blanc	325x265	12	9,75
826119	Rouge	325x265	12	9,75
826126	Bleu	325x265	12	9,75
826133	Vert	325x265	12	9,75
826140	Brun	325x265	12	9,75
826157	Jaune	325x265	12	9,75
826164	Violet	325x265	12	9,75
826171	Noir	325x265	12	9,75



Rigole pour éviter des écoulements

Prix conseillé HT et non garanti





NEW Xn

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GN 1/1

- Fabriqué en PEBD (polyéthylène basse densité).
- Les deux côtés sont lisses et utilisables.
- Conforme aux normes HACCP.
- Disponible en 6 couleurs.

code	couleur	mm	€
826805	Blanc	530x325x(H)10	9,95
826812	Rouge	530x325x(H)10	9,95
826850	Jaune	530x325x(H)10	9,95
826829	Bleu	530x325x(H)10	9,95
826836	Vert	530x325x(H)10	9,95
826843	Brun	530x325x(H)10	9,95

XP NEW



SET DE 6 PLANCHES À DÉCOUPER HACCP AVEC RACK

- Le kit comprend :
 - 6 planches à découper en PEBD (polyéthylène basse densité),
 - 1 rack en PP (polypropylène).
- Les deux côtés de chaque planche sont lisses et utilisables.
- Planches à découper avec code couleur, conformes aux normes HACCP :
 - bleu pour les poissons crus,
 - blanc pour les produits laitiers,
 - brun pour la viande cuite,
 - rouge pour la viande crue,
 - jaune pour la volaille,
 - vert pour les légumes et les fruits.
- Le rack peut également être acheté séparément (code : 825693).
- Ne peut être lavé au lave-vaisselle qu'en cycle court dans un lave-vaisselle professionnel.

code	mm	€
825686	450x300x(H)10	53,50

P NEW



RACK POUR PLANCHES À DÉCOUPER

- Fabriqué en PP (polypropylène).
- Peut contenir 6 planches à découper d'une épaisseur jusqu'à 2,6 cm.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
825693	320x230x(H)160	7,95



Wn



Wy

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

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

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826348	Blanc	250x150	10	3,25
826478	Noir	250x150	10	3,25
826355	Blanc	300x200	10	5,25
826485	Noir	300x200	10	5,25

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

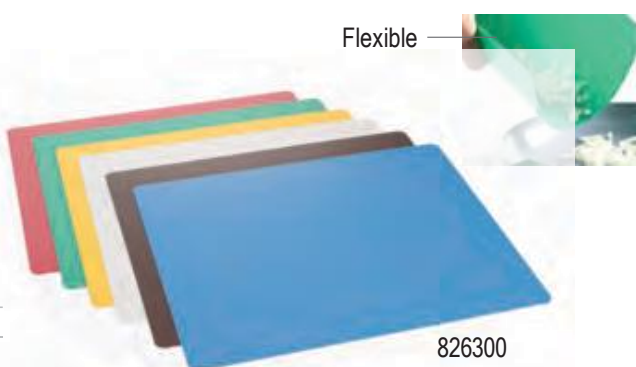
code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826706	Blanc	265x325	9	7,50
826713	Rouge	265x325	9	7,50
826720	Bleu	265x325	9	7,50
826737	Vert	265x325	9	7,50
826744	Brun	265x325	9	7,50
826751	Jaune	265x325	9	7,50

PyB

PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES - SET DE 6

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

code	mm	€
826300	380x305	12,95



Flexible

826300

WA

PLANCHE À DÉCOUPER EN FIBRE DE BOIS

- En fibre de bois composite, plus dense et plus durable que le bois naturel.
- Rainure sur tout le bord pour recueillir les liquides, ce qui réduit les débordements sur les plans de travail.
- Pieds antidérapants en silicone.
- Avec un trou de suspension.
- Convient au lave-vaisselle.

code	couleur	mm	€
505724	Brun	300x235x(H)6	15,75
505731	Brun	370x275x(H)6	20,95
505748	Brun	440x325x(H)6	25,95
505755	Noir	300x235x(H)6	15,75
505762	Noir	370x275x(H)6	20,95
505779	Noir	440x325x(H)6	25,95

NEW

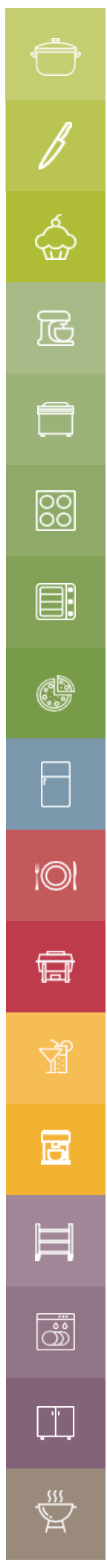


505779

505762

505755

505731



nB



505205

PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE

- Hêtre massif.
- Avec rigole

code	épaisseur (mm)	mm	€
505205	16	390x230	11,95



505106

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Hêtre massif.

code	épaisseur (mm)	mm	€
505106	13	390x160	9,95



506912

506905

PLANCHE À DÉCOUPER

- Bois de Hévéa.
- Avec poignées.

code	mm	€
506905	530x325x(H)45	34,95
506912	265x325x(H)45	18,95



505502



PLANCHE À PAIN

- En bois de caoutchouc dans une teinte foncée.
- Grille amovible - rayures horizontales.
- 4 pieds antidérapants assurant la stabilité pendant la coupe.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	épaisseur (mm)	mm	€
505502	20	475x322	37,95



826201

ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES À DÉCOUPER

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

code	mm	€
826201	303x211x(H)205	16,95



598047

TAPIS ANTIDÉRAPANT

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

code	mm	€
598047	1500x300	3,25

I

RASOIR À TRUFFES

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



229835

code	mm	€
229835	220x85	24,50



856260

Jn

PRESSE-AIL

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

code	mm	€
856260	105x50	12,95



570715

NB

PRESSE-AIL

- Construction solide en une seule pièce d'aluminium.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
570715	175x30	8,95



856123

PIA

PRESSE-AIL

- Facile à nettoyer.
- 2 grilles amovibles.

code	mm	€
856123	180x25	9,95

513750



PORTE-FICHES

- Aluminium satiné.
- Vis de montage et bandes de colle incluses.

N

code	mm	€
513736	(L)455	9,95
513705	(L)610	13,75
513712	(L)915	18,75
513743	(L)1015	21,95
513750	(L)1220	24,95







COUTEAUX PROFI LINE

- Tous les couteaux sont forgés à chaud à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable allemand à haute teneur en carbone.
- L'alliage spéciale de Chrome-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 utilisées pour réaliser chaque couteau.

code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844205	1 Couteau chef	3,3	250	390	35,95
844212	2 Couteau chef	3,3	200	335	32,95
844250	3 Couteau de cuisine	2	150	265	25,25
844311	4 Couteau à découper	2,7	250	380	32,95
844304	5 Couteau à découper	2,6	200	332	30,75
844267	6 Couteau à désosser, flexible	2	150	270	25,95
844236	7 Couteau épilateur	1,9	90	195	16,50

ku

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

code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844328	8 Couteau à jambon et saumon, en partie flexible, alvéolé	2,6	300	430	36,50
844298	9 Couteau à pain	2,4	215	340	30,75
844281	10 Couteau à pain	2,4	215	340	30,75
844335	11 Hache, alvéolé	3	165	300	43,95
844274	12 Couteau Santoku, alvéolé	3	180	310	33,25
844229	13 Fourchette à découper	9	150	285	25,95
844403	14 Fusil en diamant	10,4	310	450	36,95



IU

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 du manche évite que les restes de nourriture s'incruster entre la lame et le manche.
- Chaque couteau est emballé individuellement dans un blister de présentation en PET.
- Avec manche en plastique POM noir.



code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€	code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
781319	1 Couteau chef	3.3	200	340	14,75	781395	7 Couteau éplucheur	3	90	200	6,25
781357	2 Couteau chef	3.3	150	285	11,25	781401	8 Sécateur	5.8	140	260	12,65
781340	3 Couteau à découper	3.3	200	330	10,50	781364	9 Fourchette à découper	1.9	175	290	10,50
781371	4 Couteau à désosser	2.8	150	285	9,25	781302	10 Couperet de cuisine	2.4	180	300	19,95
781333	5 Couteau à pain	3.3	210	335	11,35	781326	11 Couteau à jambon/saumon	2.4	215	350	11,25
781388	6 Couteau de cuisine	3.5	125	240	6,25	781418	12 Fusil	10	230	350	6,25



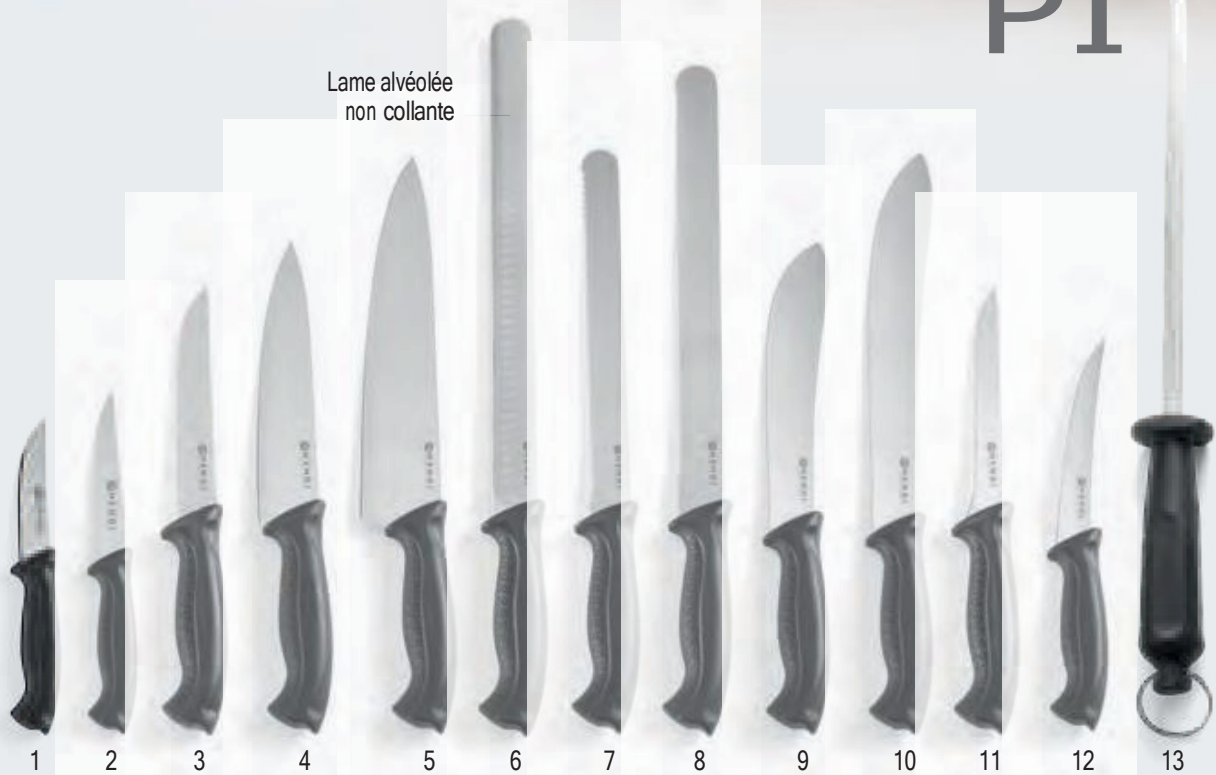
**MANCHE
ERGONOMIQUE
ANTI-
DÉRAPANT**

COUTEAUX NOIR - UNIVERSEL

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.

PI

Lame alvéolée
non collante



code		épaisseur lame (mm)	longueur (mm)	€
842201	1 Couteau universel	1,2	90 200	3,65
842102	2	1,2	100 210	3,45
842409	3 Couteau à découper	2,5	150 290	4,95
842607	4 Couteau chef	2,5	180 320	6,65
842706	5	2,5	240 380	7,90
842904	6 Couteau à jambon et saumon	1,7	350 490	10,50

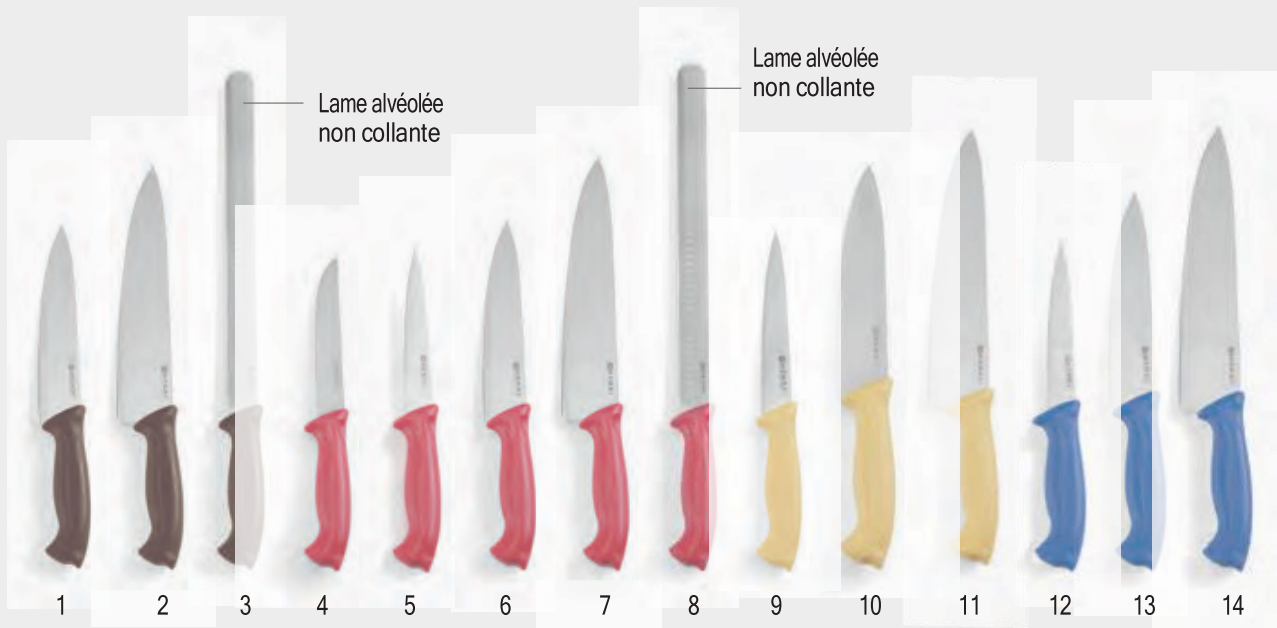
code		épaisseur lame (mm)	longueur (mm)	€
843000	7 Couteau à pain	1,5	250 380	6,10
843109	8	1,5	300 430	6,10
844427	9 Couteau boucher	2,5	200 330	6,45
844410	10	2,5	250 380	7,75
844441	11 Couteau à désosser	1,8	150 280	5,25
844434	12 Couteau à découper	1,8	150 260	5,25
781418	13 Fusil		230 350	6,25





COUTEAUX HACCP

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



BRUN - VIANDE CUITE



code		lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€
842669 1	Couteau chef	180/320	2,5	6,65
842799 2	Couteau chef	240/385	2,5	7,90
842966 3	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7	10,50

ROUGE - VIANDE CRUE



code		lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€
842423 4	Couteau à découper	150/290	2,5	4,95
842522 5	Couteau filet de sole	150/300	0,9	4,40
842621 6	Couteau chef	180/320	2,5	6,65
842720 7	Couteau chef	240/385	2,5	7,90
842928 8	Couteau à jambon et saumon	350/490	1,7	10,50

JAUNE - VOLAILLE



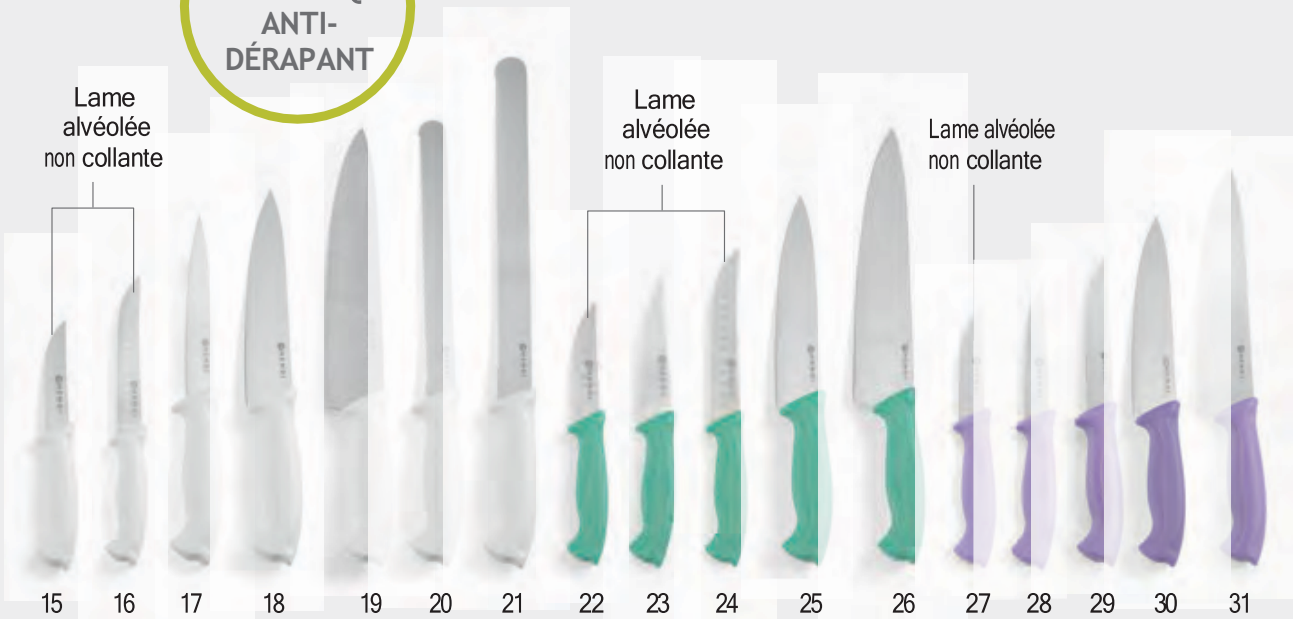
code		lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€
842539 9	Couteau filet de sole	150/300	0,9	4,40
842638 10	Couteau chef	180/320	2,5	6,65
842737 11	Couteau chef	240/385	2,5	7,90

BLEU - POISSON



code		lame/ longueur (mm)	épaisseur (mm)	€
842546 12	Couteau filet de sole	150/300	0,9	4,40
842645 13	Couteau chef	180/320	2,5	6,65
842744 14	Couteau chef	240/385	2,5	7,90

**MANCHE
ERGONOMIQUE
ANTI-
DÉRAPANT**



BLANC - FROMAGE & PAIN



code		lame/ longueur (mm)	modèle	épaisseur (mm)	€	
842256	15	Couteau universel	90/190	modèle court	1,2	3,65
842355	16	Couteau universel	130/230	modèle long	1,2	4,05
842553	17	Couteau filet de sole	150/300		0,9	4,40
842652	18	Couteau chef	180/320		2,5	6,65
842751	19	Couteau chef	240/385		2,5	7,90
843055	20	Couteau à pain	250/385		1,5	6,10
843154	21	Couteau à pain	300/430		1,5	6,10

VERT - FRUITS & LÉGUMES



code		lame/ longueur (mm)	modèle	épaisseur (mm)	€	
842218	22	Couteau universel	90/190	modèle court	1,2	3,65
842119	23	Couteau universel	100/205	lame dentelée	1,2	3,45
842317	24	Couteau universel	130/230	modèle long	1,2	4,05
842614	25	Couteau chef	180/320		2,5	6,65
842713	26	Couteau chef	240/385		2,5	7,90

VIOLET - ALLERGÈNE



code		lame/longueur (mm)	épaisseur (mm)	€	
842270	27	Couteau universel	90/190	1,2	3,65
842171	28	Couteau universel	180/205	1,2	3,45
842478	29	Couteau à découper	150/280	2,5	4,95
842676	30	Couteau chef	180/320	2,5	6,65
842775	31	Couteau chef	240/385	2,5	7,90





NEW



NEW



1

2

3

4

5

6

IB

COUTEAUX JAPONAIS

- Fabriqué au Japon - design japonais traditionnel.
- Tous les couteaux de cette série forment un ensemble complet pour la préparation traditionnelle des sushis.
- Lame en acier inoxydable japonais SUS 420J2.
- Manche en bois de peuplier.
- Dureté de la lame : environ 53 HRC.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
845035	1 Santoku	4	165	295	26,50
845097	2 Deba	3	150	275	35,00 N
845028	3 Nakiri	4	180	325	26,50
845059	4 Sashimi	3	210	340	29,50
845042	5 Sashimi	4	240	370	42,50
845127	6 Sashimi	2,5	270	405	49,50 N

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	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842003	1.2	75	175	14,75

PIA



842010

COUTEAU ÉPLUCHEUR

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

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842010	2.5	90	185	15,35

kPn **NEW**

COUTEAUX UTILITAIRES

- Lame en acier inoxydable allemand X50CRMoV-15.
- Poignée en polypropylène.
- Épaisseur de lame : 1,3 mm.
- Convient au lave-vaisselle.

code		lame (mm)	longueur (mm)	€
842447	1	Couteau d'office, coudé	60 170	2,95
842454	2	Couteau d'office, droit	70 180	2,95
842461	3	Couteau d'office, pointu	85 195	2,95
842485	4	Couteau à steak, dentelé	117 227	2,95
842492	5	Couteau universel	105 215	2,95



842447

842454

842461

842485

842492

COUTEAU ÉPLUCHEUR AVEC MANCHE EN BOIS

- Fait en Allemagne.

IB

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841020	60	165	3,25



841020

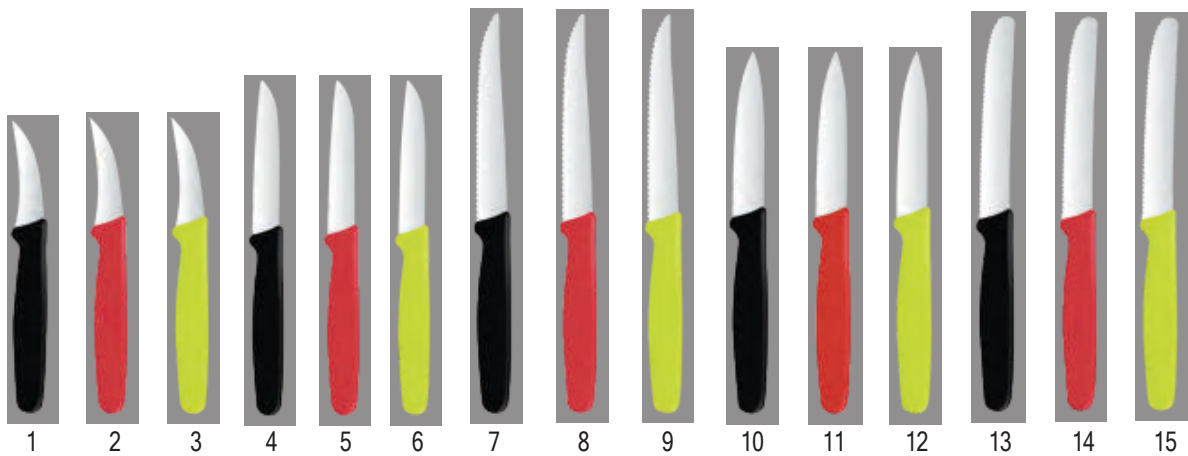




COUTEAUX D'OFFICE

- lame en acier inoxydable chrome-molybdène-vanadium de haute qualité (X50CrMoV15).
- Poignée en PP (polypropylène).
- Disponible en 3 couleurs: noir, rouge, vert.
- Convient au lave-vaisselle.

NEW kPn



code		couleur	longueur (mm)	€
841129	1	noir	158	3,95
841532	2	rouge	158	3,95
841549	3	vert	158	3,95
841105	4	noir	180	3,95
841556	5	rouge	180	3,95
841563	6	vert	180	3,95
841136	7	noir	214	3,95
841594	8	rouge	214	3,95
841600	9	vert	214	3,95

code		couleur	longueur (mm)	€
841112	Couteau éplucheur	noir	158	3,95
841570	pointu	rouge	192	3,95
841587		vert	192	3,95
841617	Couteau universel	noir	211	3,95
841624		rouge	211	3,95
841631		vert	211	3,95

ÉPLUCHEURS UNIVERSELS

- Lame en acier inoxydable.
- Poignée en PP (polypropylène).
- Disponible en 3 couleurs : noir, rouge, vert.
- Convient au lave-vaisselle.



841501

841518

841525

ÉPLUCHEUR HORIZONTAL UNIVERSEL

code	couleur	lame (mm)	mm	€
841501	noir	50	(L)110	4,95
841518	rouge	50	(L)110	4,95
841525	vert	50	(L)110	4,95

NEW

IPn



841471

841488

841495

ÉPLUCHEUR UNIVERSEL AVEC LAME DENTELÉE

code	couleur	lame (mm)	mm	€
841471	noir	50	(L)175	4,95
841488	rouge	50	(L)175	4,95
841495	vert	50	(L)175	4,95

841228



ECONOME

- Modèle transversal.

I

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841228	50	110	2,25

841235



ECONOME

- À tête articulée.

I

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
841235	50	150	2,25

JPn

NEW

ÉPLUCHEUR À ASPERGES

- Fait en acier inoxydable, lames en acier inoxydable.
- Poignée ergonomique, s'adapte parfaitement à la main pour une utilisation confortable.
- Protections de lame en PP (polypropylène) incluses.
- Convient au lave-vaisselle.

code	lame (mm)	mm	€
856406	43	200x50x(H)30	4,95



856406

Prix conseillé HT et non garanti

77





I

MALLETTE DE COUTEAUX 9 PIÈCES

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

code	mm	€
975770	445x260x(H)65	78,50





NEW

In

SET DE COUTEAUX - 4 PIÈCES

- Fait d'une seule pièce d'acier inoxydable 3CR13.
- Conception solide et résistance à la corrosion.
- Lame durable.
- Poignée ergonomique, pour une utilisation en toute sécurité.
- Le set comprend :
 - 1 - couteau de chef 370 mm.
 - 2 - couteau de chef 330 mm.
 - 3 - couteau à découper 330 mm.
 - 4 - éplucheur 190 mm.

code	€
781029	24,95

Prix conseillé HT et non garanti

79



856291

TROUSSE DÉCORATION - 6 PIÈCES

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

code	mm	€
856291	280x100x(H)50	48,95

PI

IPnA



400081

SET DE DRESSAGE CHEF, 6 PIÈCES, SATINÉ

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

code	mm	€
400081	255x25x(H)100	32,50

IPnB



400074

SET DE DRESSAGE CHEF, 6 PIÈCES, NOIR

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

code	mm	€
400074	255x25x(H)100	37,50



MALLETTE DE COUTEAUX

- Mallette pour 6 couteaux (longueur max. 400 mm).
- Les couteaux sont maintenus 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	22,95



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 maintenus en place par un élastique.
- Les couteaux sont protégés par un tissu supplémentaire qu'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 ajustée entre 770 mm et 1270 mm.
- Dimensions déplié: 515x675 mm.
- Les couteaux ne sont pas inclus.

code	mm	€
856277	510x50x(H)170	39,95



STÉRILISATEUR UV

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

code	V	W	mm	€
281246	230	25	510x160x(H)625	225,00

eI





NEW



499948

JKnr

SUPPORT À JAMBON

- Socle et base en acier inoxydable avec une finition satinée.
- Le jambon est fixé par une vis dans l'anneau (ø80mm). L'anneau permet de faire pivoter le jambon pour accéder facilement à chaque morceau de viande.
- Support avec système d'inclinaison.
- Distance entre les vis de montage: environ 480 mm.
- Dimensions de la base: 570x215x(H)35 mm.
- A monter soi-même (clé hexagonale incluse dans le kit).

code	mm	€
499948	595x215x(H)300	325,00

SUPPORT MAGNÉTIQUE POUR COUTEAUX

- Avec 2 barrettes magnétiques.

code	-	mm	€
820209	3 crochets	(L)340	7,25
820308	5 crochets	(L)470	9,25
820407	6 crochets	(L)620	11,75



820209



820308



820407

SÉCATEUR À GIBIER

- En acier carbone qualité extra poignée confort.

code	mm	€
856314	(L)240	13,95



856314

PI



856307



Décapsuleur
intégré



856284

CISEAUX DE CUISINE

- Lame dentelée, en acier inoxydable.
- Manche en polypropylène, intérieur souple.
- Les ciseaux peuvent être démontés en 2 parties pour un nettoyage facile.

code	mm	€
856307	(L)200	9,95

CISEAUX DE CUISINE

- Lame dentelée, en acier inoxydable.
- Manche en polypropylène, intérieur souple.
- Bords dentelés supplémentaires dans le manche pour retirer les capsules des bouteilles.
- Les ciseaux peuvent être démontés en 2 parties pour un nettoyage facile.

code	mm	€
856284	(L)225	13,95





556641



GANTS RÉSISTANTS À LA COUPE, CERTIFIÉS - 2 PIÈCES.

- Offre une protection lors de la manipulation et du remplacement des lames tranchantes des équipements de coupe utilisés dans les cuisines professionnelles.
- Grâce à le mélange de fibres HPPE, polyester et nylon, ces gants sont résistants et confortables.
- Résistance à la coupe circulaire : niveau 4, résistance à la coupe droite : grade C.
- Résistance à l'abrasion : niveau 3.



code	emballé par	€
556641	2	14,75



556665



GANTS RÉSISTANTS À LA COUPE, CERTIFIÉS

- Composé de 2 gants, un gant intérieur en HPPE et un gant extérieur en cote de mailles.
- Gant extérieur en acier inoxydable, durable, résistant aux coupures et approuvé pour le contact alimentaire.
- Gant intérieur en HPPE doux et confortable.
- Convient pour une utilisation avec la main droite et la main gauche.
- Résistance à la coupe droite : grade F.



code	-	mm	€
556672	Large	(L)330	31,95
556665	Medium	(L)305	30,95



UI

781913

COUPEAU À HUÎTRES ROND

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
781913	2.3	60	170	5,95



PI

781920

COUPEAU À HUÎTRES DROIT

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
781920	1.6	60	160	2,95



690000

IA

OUVRE-BOÎTE

- Support de table inclus.
- Convient aux plans de travail d'une épaisseur maximale de 55 mm.
- Ouvre les boîtes de conserve d'une hauteur max. 335 mm de hauteur.

code	mm	€
690000	250x115x(H)550	92,50



PI

OUVRE-BOÎTE

- Cet ouvre-boîte retire le couvercle en toute sécurité sans laisser de bords tranchants et offre la possibilité de remettre le couvercle sur la boîte.
- Le mécanisme découpe le côté de la boîte juste en dessous du couvercle.

code	mm	€
856161	(L)190	9,95



856161



PIA

OUVRE-BOÎTE

code	mm	€
856116	(L)180	7,75



856116



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	189,50
224410	Papier de verre pour aiguiser de couteaux - Grain 320		50x200	5,95
229828	Papier de verre pour aiguiser de couteaux - Grain 1000		50x200	7,95



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.



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	11,50

**NEW
MODEL**



820605



AIGUISEUR DE COUTEAUX

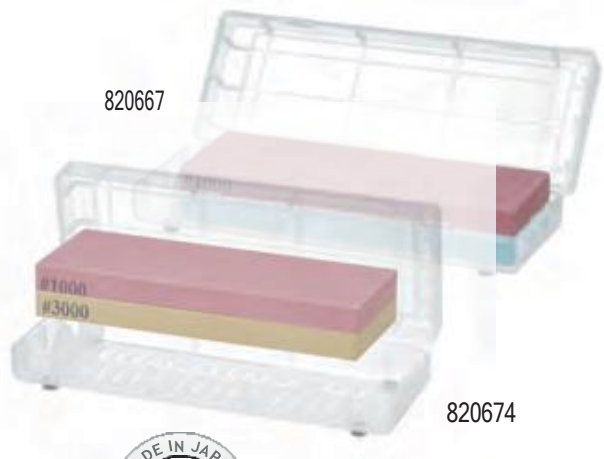
- Avec protège-doigt.
- Lames à aiguiser doubles réversibles faites en carbure.

code	mm	€
820605	140x15x(H)65	14,95

PIERRE D'AFFÛTAGE JAPONAISE HENDI BY NANIWA

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

code	-	mm	€
820667	220/1000	185x65x(H)30	28,95
820674	1000/3000	185x65x(H)30	32,95



PIERRE D'AFFÛTAGE JAPONAISE

- La pierre double face se compose de deux plaques avec des tailles de grains différentes : 280/1000.
- Utilisation des grains de pierre :
 - 280 : l'affûtage et la régénération du tranchant des lames,
 - 1000 : l'affûtage de base des lames.
- Avant utilisation, mouiller la pierre avec de l'eau.

code	mm	€
845134	180x50x(H)40	79,50



570104

NB

COUPE-CŒUF - RECTANGULAIRE

code	mm	€
570104	130x85x(H)30	9,50



570012

NB

COUPE-CŒUF - OVALE

code	mm	€
570012	120x115x(H)35	9,75

LUNETTES À OIGNONS

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

code	mm	€
570906	150x160x(H)45	10,75



570906



PIA



ZESTEUR DE CITRON

code	mm	€
856031	(L)155	5,45



COUPEAU À PAMPLEMOUSSE

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856185	100	210	7,95



EVIDEUR À LÉGUMES

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856086	110	220	5,45



EPLUCHEUR DE CITRON

code	mm	€
856055	(L)175	5,75



CUILLÈRE À MELON

code	ø	longueur (mm)	€
856017	ø26	(L)160	5,45



CUILLÈRE À MELON DENTELÉE

code	ø	longueur (mm)	€
856024	ø22	(L)150	5,45



CUILLÈRE À MELON DOUBLE

code	-	mm	€
856000	ø 22-25 mm	(L)165	7,95



EVIDEUR

code	mm	€
856048	(L)155	5,45



VIDE-POMMES

code	ø	longueur (mm)	€
856079	ø20	(L)215	5,45



COUPEAUX À PÂTE CRANTÉE

code	ø	longueur (mm)	€
856154	ø60	(L)188	6,95



**BIGOUDI À BEURRE
- Dentelée.**

code	mm	€
856192	(L)190	6,75



COUPEAU À BEURRE - CRANTÉ

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
855768	85	210	4,95



ECONOME

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856178	65	175	5,45



COUTEAU DE DÉCORATION

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856062	90	200	7,25



COUTEAU À TOMATES

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856253	110	224	7,50



RABOT À FROMAGE

code	mm	€
856208	(L)200	6,95



RABOT À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	mm	€
856215	(L)160	6,75



RÂPE À FROMAGE

code	mm	€
856222	(L)170	7,75



COUTEAU À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856246	160	270	7,50



COUTEAU À FROMAGE POUR FROMAGE DUR

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856239	130	250	7,50

Voir la vidéo



COUTEAU À PIZZA

code	ø	longueur (mm)	€
617007	ø100	(L)230	4,75



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	6,75



VJLPnB



237922

MANDOLINE JAPONAISE SAMURAI

- Construction solide : éléments en acier inoxydable, ABS et polypropylène.
- La surface plate en acier est divisée en deux parties qui peuvent être ouvertes pour faciliter l'accès aux lames, afin de les ajuster, de les retirer ou de les nettoyer.
- La surface a un revêtement PTFE antiadhésif qui facilite une coupe très lisse (les légumes/fruits glissent en douceur).
- Lames ultra-affûtées en plusieurs variantes offrant des effets de découpe variés, mais toujours parfaitement précis et réguliers :
 - 2 lames plates situées sur une pièce inversée : lame lisse ou dentelée,
- rouleau amovible et rotatif avec lames dentelées ; l'épaisseur et le type de découpe sont facilement réglables à l'aide d'un bouton : de 0,5 mm à 9 mm, en tranches ou en julienne.
- Les lames plates sont placées à un angle pour un processus de découpe encore plus rapide et plus pratique.
- Rouleau muni d'une protection - bloqué à sa place, ne risquant pas de tomber. La position de retrait du rouleau est indiquée par le bouton.
- Crochet pour pouvoir la positionner sur le bol et pieds antidérapants en caoutchouc thermoplastique (TPR) assurant une stabilité totale pendant l'utilisation.

code	mm	€
237922	395x165x(H)115	24,95

**NEW
MODEL**



222652



MANDOLINE

- En acier inoxydable.
- Poignée et bouton en ABS.
- lame principale ultra-affûtée, épaisseur de coupe réglable entre 1 et 9 mm.
- Possibilité de retirer la lame pour la nettoyer, position de déverrouillage indiquée sur le bouton.
- Les pieds rétractables sont recouverts de caoutchouc thermoplastique (TPR) antidérapant, ce qui garantit la stabilité pendant l'utilisation
- Avec lames interchangeables pour julienne de 4,5 mm et 9 mm d'épaisseur.
- Livré avec un poussoir qui protège les doigts pendant l'utilisation de l'appareil.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
222652	418x135x(H)135	57,50



VPI

MANDOLINE EN V

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

code	mm	€
222614	130x335x(H)75	26,95



Lame en V pour couper plus rapidement

222614



NEW
MODEL

VPI



222676

MANDOLINE EN V

- Fait en acier inoxydable AISI 304 et ABS.
- L'épaisseur peut être modifiée en remplaçant la lame de 1,5 mm, 2,5 mm et 3,5 mm.
- Avec 2 lames pour julienne : 3,5 mm et 7 mm d'épaisseur.
- Déverrouillez les lames à l'aide du bouton de verrouillage/déverrouillage.
- Les pieds rétractables sont recouverts de caoutchouc antidérapant, ce qui garantit la stabilité

pendant l'utilisation.

- Il peut être utilisé sur pied, posé sur un bol ou même dans la main.
- Livré avec une boîte de rangement, un poussoir pour protéger les doigts pendant le tranchage et un protège-lame pour un rangement en toute sécurité.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
222676	405x135x(H)145	52,50







VIPnB

MANDOLINES JAPONAISES HENDI SHŌGUN 將軍

- Lames en acier inoxydable japonais SUS 420J2.
- Structure en ABS.
- Réglage facile de l'épaisseur de coupe : 1-5 mm.
- Équipé de :
 - lame plate intégrée qui permet de couper des tranches très fines, presque transparentes,
 - protège-doigts/porte-légumes en polypropylène, pour protéger les doigts et retenir les légumes/fruits pendant la coupe.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.



221280



NEW

MANDOLINE JAPONAISE HENDI SHŌGUN 將軍

- Inclus : 3 lames dentelées interchangeables pour couper la julienne : 1 mm, 2 mm, 8 mm d'épaisseur.

code	mm	€
221280	380x158x(H)47	57,50



1 mm



2 mm



8 mm



épaisseur 1-5 mm



221297

MANDOLINE JAPONAISE HENDI SHŌGUN 將軍 PRO

- Large surface de coupe adaptée aux gros légumes et aux fruits.

code	mm	€
221297	380x180x(H)45	49,50



NEW



épaisseur 1-5 mm



Râpes très tranchantes
- coupées par laser

PL



856352

856369

856376



856321

856338

856345

RÂPES

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

code	-	lame (mm)	mm	€
856352	Fine	220	35x405	14,25
856369	Gros	220	35x405	14,25
856376	Ruban	220	35x410	14,25

RÂPES

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

code	-	lame (mm)	mm	€
856321	Gros	134	65x330	11,95
856338	Ruban	135	65x330	11,95
856345	Tranches	134	65x330	11,95

IA

443002



RÂPE QUATRE FACES

code	mm	€
443002	90x65x(H)200	6,50

PI



844366

844359

HACHOIR DEMI-LUNE

code	-	mm	€
844359	lame simple	(L)215	12,95
844366	double lame	(L)215	19,50



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



VPI

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	159,50

Pieds ventouses

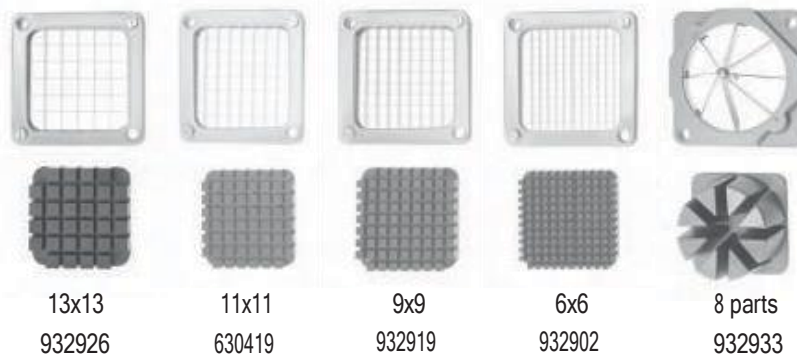


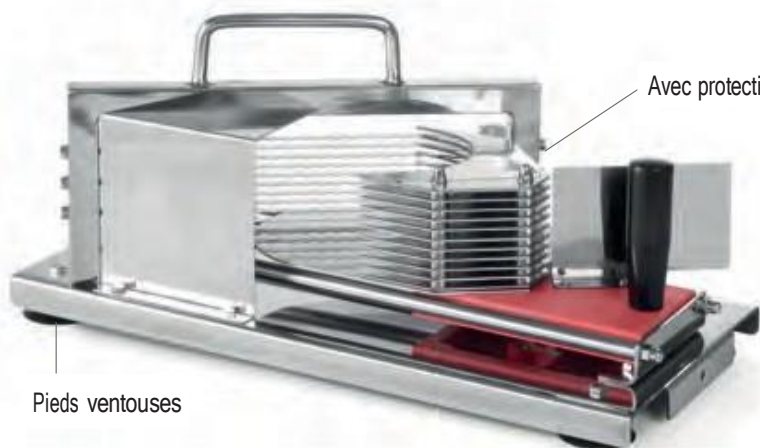
B

COUPEAU À FRITES POUR COUPE-FRITES

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

code		€
932926	13x13	14,75
630419	11x11	14,75
932919	9x9	14,75
932902	6x6	14,75
932933	8 parts	14,75





Avec protection pour la main

Pieds ventouses



IB

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	149,50

ATTENDRISEURS

NB

Surface à pointes pour la viande de porc et de bœuf

Surface lisse pour poisson et volaille



APLATISSEUR

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

code	couleur	mm	€
513002	Gris	(L)260	9,75
513118	Noir	(L)260	9,25

NEW



51 lames en inox pour couper la viande

Design spécialement fait pour une meilleure prise



843451



Fond avec formes en vagues afin de bien aplatir la viande



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.

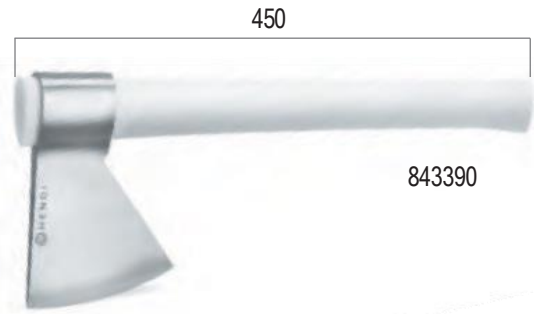
code	couleur	mm	€
843451	Rouge	42x150x(H)118	26,95

IS

HACHE À VIANDE

- lame en acier inoxydable.
- Manche en PE (polyéthylène) - contrairement aux manches en bois, il ne se casse pas, ne s'effrite pas et ne laisse pas d'échardes.
- Convient au lave-vaisselle.

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
843390	125	450	102,50



505656

Base renforcé

505670

WI

BILLOT POLYÉTHYLÈNE

- En polyéthylène HDPE500.
- Piètement renforcée en inox.

code	-	mm	€
505687	Set 505656+505670	500x400x(H)800	285,00
505656	Billot en polyéthylène	500x400x(H)50	79,50
505663	sans piètement	500x400x(H)80	112,50
505670	Piètement pour billot	500x400x(H)750	198,50



559239

CORDE À ROULADE

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

code	-	€
559239	132 m	5,75



559208

CORDE À ROULADE

- Bobine de 100g.
- En coton écru.

code	-	€
559208	70 m	3,95
559222	144 m	7,50

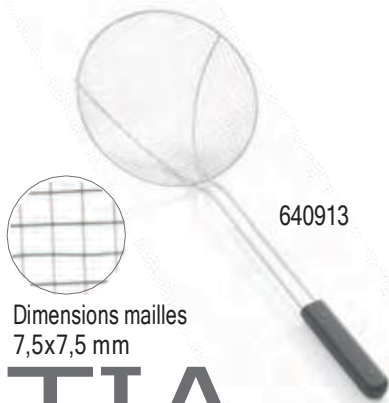


513538

CROCHETS DE BOUCHERIE - SET DE 4

code	mm	€
513538	90x4	3,95
513545	110x5	4,75
513552	130x5	5,25
513569	150x6	6,75





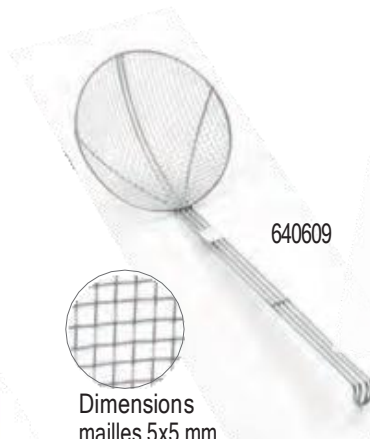
Dimensions mailles
7,5x7,5 mm

TIA

ARAIGNÉE

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

code	mm	€
640913	ø240x640	25,75
640920	ø260x650	26,95



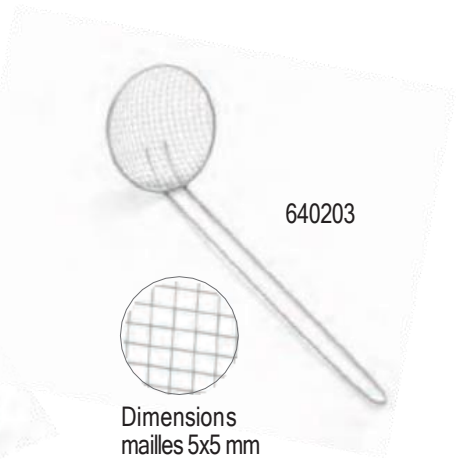
Dimensions
mailles 5x5 mm

IA

ARAIGNÉE

- Avec manche filiforme renforcé.

code	mm	€
640401	ø160x470	14,75
640500	ø180x470	16,50
640609	ø200x510	16,95
640708	ø220x540	18,50
640807	ø240x540	20,50



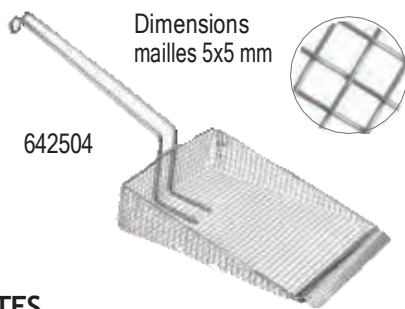
Dimensions
mailles 5x5 mm

640203

IA

ARAIGNÉE
- Avec manche filiforme.

code	mm	€
640104	ø100x310	7,25
640203	ø125x360	8,25



Dimensions
mailles 5x5 mm

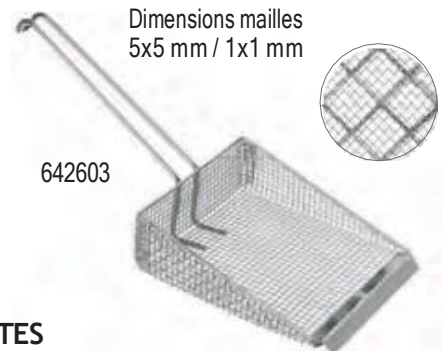
642504

IA

PELLE À FRITES

- Avec manche filiforme de 210 mm.

code	mm	€
642504	470x180	24,25



Dimensions mailles
5x5 mm / 1x1 mm

642603

IA

PELLE À FRITES

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

code	mm	€
642603	335x175	23,50



642559

I

**PELLE AVEC ENTONNOIR POUR FRITES
ET NACHOS**

- Ouverture de remplissage de 80 mm.
- Poignées pour gauchers et droitiers.

code	mm	€
642559	230x220	12,95



642566

R

**PELLE AVEC ENTONNOIR POUR FRITES
ET NACHOS**

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

code	mm	€
642566	233x205	9,75



630006

NB

EGOUTTOIR À FRITURE EN ALUMINIUM

- Fond fixe avec passoire amovible.

code	mm	€
630006	ø400x(H)170	26,50



630808

EGOUTTOIR À FRITURE EN INOX

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

code	mm	€
630808	ø410x(H)170	38,95

IA



630808



630136

630235

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Avec bouchon à vis.

code	-	mm	€
630235	Poivrière	ø63x(H)100	4,25
630136	Salière	ø80x(H)175	9,85

IA



630105

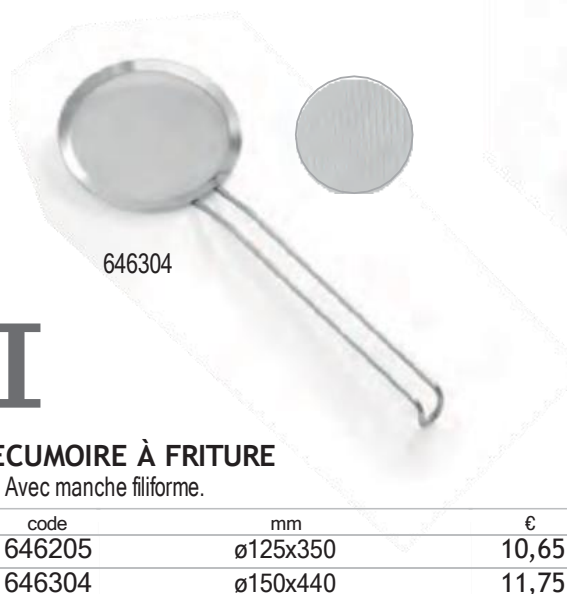
630204

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Avec bouchon à vis.

code	-	mm	€
630204	Poivrière	ø65x(H)105	3,75
630105	Salière	ø80x(H)195	8,75

NB



646304

I

ECUMOIRE À FRITURE

- Avec manche filiforme.

code	mm	€
646205	ø125x350	10,65
646304	ø150x440	11,75



646601

KA

MOULE NID D' OISEAU

- Avec manche filiforme et anneau de fermeture.

code	mm	€
646601	ø100x390	11,95



632901
**SUPPORT DE FILTRE
 À GRAISSE POUR FRITEUSE**

code	mm	€
632901	ø250x(H)240	15,95



632802
FILTRES À GRAISSE - 50 PIÈCES

- Indispensable dans la gastronomie professionnelle - prolonge la durée de vie de l'huile grâce à une filtration efficace.
- En soie synthétique.
- Très durable, avec une résistance thermique allant jusqu'à 200°C.
- Capturez efficacement les impuretés, y compris les particules alimentaires qui peuvent entraîner l'inflammation de la graisse.
- Ils optimisent ainsi l'utilisation des équipements de friture.
- Avec déclaration de conformité au contact alimentaire.

code	emballé par	mm	€
632802	50	254x254	17,95

Prolonger efficacement la durée de vie de l'huile



P

196007

SEAU

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

code	litres	mm	€
196007	11.5	ø300x(H)230	5,25



518700

IA

ENTONNOIR

code	mm	€
518700	ø128x(H)115	7,50



567616

ENTONNOIR

PA

code	mm	€
567616	ø100x(H)115	0,95
567630	ø130x(H)117	1,35
567654	ø150x(H)140	2,25



516713

COUVERCLE POUR SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

code	-	mm	€
516690	516683	ø280x(H)15	12,25
516713	516706	ø290x(H)15	12,95
516737	516720	ø305x(H)15	16,50

I



Gradué

Fond large et renforcé pour stabilité et hygiène

516720

SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

- Avec graduations.

code	litres	mm	€
516676	7	ø230x(H)245	36,95
516683	10	ø280x(H)265	42,95
516706	12	ø300x(H)310	49,95
516720	15	ø305x(H)330	54,50

I



516744

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	29,95

SEAU

- Fabriqué en acier inoxydable.
- La forme du bord permet de contrôler facilement le liquide pendant le versement.

code	litres	mm	€
516768	10	ø278x(H)235	16,95



516768



222560



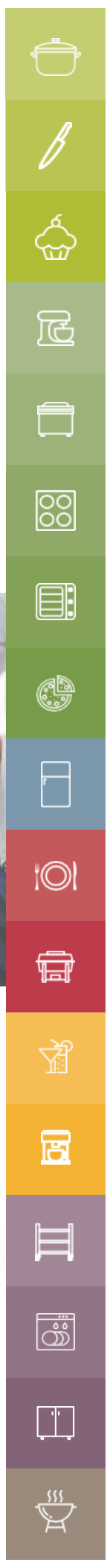
ESSOREUSE À SALADE

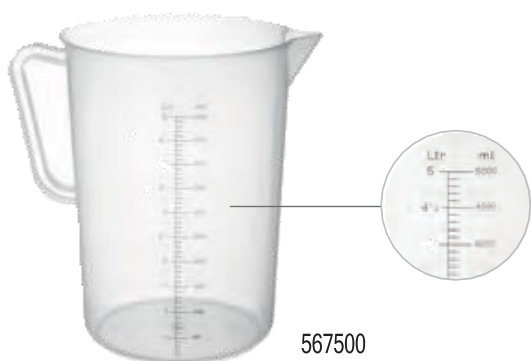
- Idéal pour essorer des grandes quantités de légumes et fruits après lavage.
- Avec un système d'écoulement facile à utiliser.
- Panier à l'intérieur amovible.
- N'est pas disponible en France.

code	litres	mm	€
222553	12	ø335x(H)430	99,50
222560	25	ø430x(H)530	119,50

Prix conseillé HT et non garanti

101





567500

BROC MESUREUR EN POLYPROPYLÈNE

- Avec graduation.

P

code	litres	mm	€
567104	0.5	ø90x(H)140	1,95
567203	1	ø110x(H)170	3,25
567302	2	ø140x(H)215	5,25
567401	3	ø160x(H)240	6,95
567500	5	ø190x(H)270	9,95



567852

BROC MESUREUR EMPILABLE

- Graduation estampée sur le côté du broc.

- La forme du manche permet d'empiler plusieurs brocs.

P

code	litres	mm	€
567814	0.5	ø95x(H)136	1,50
567821	1	ø124x(H)170	2,50
567838	2	ø160x(H)205	4,25
567845	3	ø181x(H)233	5,25
567852	5	ø210x(H)270	7,95



516300

BROC MESUREUR GRADUÉ

- Très solide.

K

code	litres	mm	€
516102	0.5	ø90x(H)105	13,95
516201	1	ø120x(H)130	19,95
516300	2	ø140x(H)170	24,95



562079

P PELLE

code	litres	mm	€
562000	0.125	(L)187	1,55
562017	0.25	(L)250	2,65
562079	0.65	(L)330	5,75



521502

NB PELLE

code	litres	mm	€
521205	0.125	(L)180	3,25
521304	0.2	(L)205	3,65
521403	0.3	(L)245	4,95
521502	0.5	(L)265	7,25
521601	0.65	(L)310	7,95
521809	2	(L)390	17,95

BOUILLOIRES ÉLECTRIQUES

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

- Voyant lumineux pour indiquer que l'appareil est en mode chauffe.
- Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur.
- La bouilloire s'arrête automatiquement à ébullition.
- Protection double afin d'éviter que l'appareil chauffe à sec.

PL



Indicateur niveau d'eau externe



209981

BOUILLOIRE - 1,8 L

code	litres	V	W	mm	€
209981	1.8	230	2150	226x165x(H)310	23,95

209936



IPw

BOUILLOIRE - 2,5 L

code	litres	V	W	mm	€
209936	2.5	230	2150	242x172x(H)294	28,95



Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur



209998

BOUILLOIRE - 4,2 L

code	litres	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	341x226x(H)305	42,50



Panneau de commande avec affichage numérique



209943

IPw

BOUILLOIRE ÉLECTRIQUE SANS FIL AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Pour préparer des boissons dans les conditions de préparation indiquées, telles que le thé vert, le thé blanc ou le yerba mate.
- Boîtier et élément chauffant en acier inoxydable AISI304.
- Poignée, couvercle et base en polypropylène.
- Régulation et maintien de la température : l'eau peut être chauffée à l'une des températures suivantes : 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C.
- Élément chauffant placé sous la cuve et ainsi protégé contre le calcaire.
- Panneau de commande avec affichage numérique.



624302

BOUILLOIRE

code	litres	mm	€
624302	6	ø245x(H)290	36,95

code	litres	V	W	mm	€
209943	1.8	230	1800	230x165x(H)255	35,95





J

680025

PINCE MULTIFONCTIONNELLE

code	mm	€
680049	(L)160	3,35
680032	(L)215	3,95
680025	(L)230	4,75
680018	(L)300	5,50

J

680186

PINCE AVEC MANCHE COURBÉ

code	mm	€
680186	(L)240	5,95

J

680063

PINCE INCURVÉE

code	mm	€
680070	(L)160	3,70
680063	(L)240	4,95
680056	(L)305	5,95

J

680162

PINCE AVEC TÊTE CARRÉE

code	mm	€
680162	(L)145	3,50

680087

PINCE DE DRESSAGE

code	mm	€
680087	(L)210	4,05
680094	(L)160	3,85

680124

PINCE AVEC TÊTE RONDE

code	mm	€
680124	(L)150	4,75
680193	(L)305	5,75



J

680155

PINCE À ARÊTES TÊTE POINTUE

code	mm	€
680155	(L)155	3,95



JB

680131

PINCE MULTIFONCTIONNELLE NOIR

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

code	mm	€
680131	(L)300	7,25



JB

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	6,95



J

680179

PINCE AVEC TÊTE CYLINDRIQUE

code	mm	€
680179	(L)170	4,95



680117

680100

PINCE À ARÊTES TÊTE BISEAUTÉE

code	mm	€
680117	(L)120	2,75
680100	(L)130	4,75



J

680148

PINCE À ARÊTES TÊTE PLATE PETITE

code	mm	€
680148	(L)100	2,95





171028

I

PINCE DE SERVICE - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
171127	2	(L)300	8,95
171028	2	(L)240	6,95

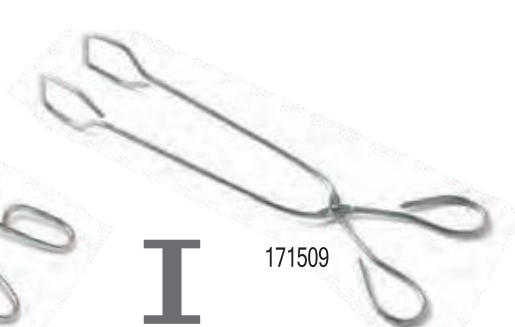


171516

IA

PINCE DE SERVICE COURBÉE

code	mm	€
171417	(L)235	5,95
171516	(L)295	7,40



171509

I

PINCE DE SERVICE

code	mm	€
171509	(L)292	4,25
171400	(L)220	3,25



171318

gJ

PINCE DE SERVICE

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

code	mm	€
171301	(L)267	5,75
171318	(L)345	6,95
171325	(L)445	8,25



171349

gn

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 pincen offrent une bonne prise en main et une utilisation ergonomique.

code	mm	€
171349	(L)290	8,95



524008

PINCE UNIVERSELLE

- Avec clip de fermeture.
- Détachable.

code	mm	€
524008	(L)270	7,95

NB



Voir la vidéo

InB



PINCE DE SERVICE HACCP 250 MM

- Pour un service de restauration professionnel - Couleurs conformes aux normes HACCP
- Ne convient pas au lave-vaisselle

code	couleur	mm	€
171837	Rouge	(L)250	3,95
171929	Brun	(L)250	3,95
171844	Bleu	(L)250	3,95
171875	Vert	(L)250	3,95
171882	Violet	(L)250	3,95
171899	Jaune	(L)250	3,95

PINCES DE SERVICE HACCP 300 MM

- Pour un service de restauration professionnel - Couleurs conformes aux normes HACCP
- Ne convient pas au lave-vaisselle

code	couleur	mm	€
171721	Rouge	(L)300	4,50
171738	Bleu	(L)300	4,50
171745	Vert	(L)300	4,50
171783	Violet	(L)300	4,50
171790	Jaune	(L)300	4,50

InB

PINCES DE SERVICE

code	couleur	mm	€
171752	Noir	(L)250	3,95
171851	Noir	(L)300	4,50



R2A

PINCE DE SERVICE

code	couleur	mm	€
657621	Transparent	(L)230	3,10
657607	Noir	(L)230	3,10



Prix conseillé HT et non garanti

107





MODÈLE SOLIDE

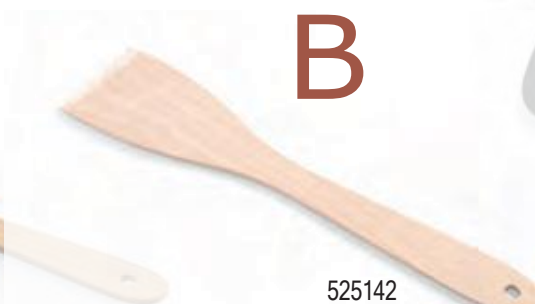
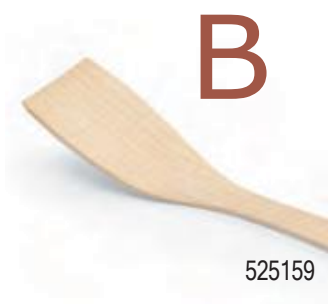
PINCE À SALADE

- Avec clip de fermeture.
- Modèle solide.

I



code	mm	€
171707	(L)240	3,25
171806	(L)310	4,50
171905	(L)400	5,50



SPATULE EN BOIS COURBÉE - LOT DE 2

- En bois de hêtre - non seulement durable, mais aussi léger.
- Résistant aux températures élevées.
- Courbé pour retourner facilement les ingrédients dans une poêle.

code	emballé par	mm	€
525159	2	(L)320	2,95

SPATULE EN BOIS - LOT DE 4

- En bois.

code	emballé par	mm	€
525142	4	(L)300	4,95

SPATULE

code	mm	€
658000	(L)280	4,95



SPATULE

- Avec fentes.
- Fait en polyamide renforcé.

code	mm	€
659502	(L)300	12,95



T4A

SPATULE

code	mm	€
659601	(L)325	12,95



855713

PIA

RACLOIR

code	lame (mm)	mm	€
855713	124	102x265	6,95



855119

IB

RACLOIR

- Avec manche en bois.

code	lame (mm)	mm	€
855119	118	100x251	4,85



855508

I4B

SPATULE À HAMBURGER

- Avec manche en bois.

code	lame (mm)	mm	€
855508	120	75x270	6,75
855607	150	110x305	8,50



855676

SPATULE À HAMBURGER

code	lame (mm)	mm	€
855676	143	77x283	8,95
855652	174	108x313	11,95



855669

SPATULE FLEXIBLE

code	épaisseur (mm)	mm	€
855737	1	375x73	8,25
855669	1.2	320x96	8,95



855720

SPATULE FLEXIBLE PERFORÉE

code	épaisseur (mm)	mm	€
855720	1	375x75	8,25

B

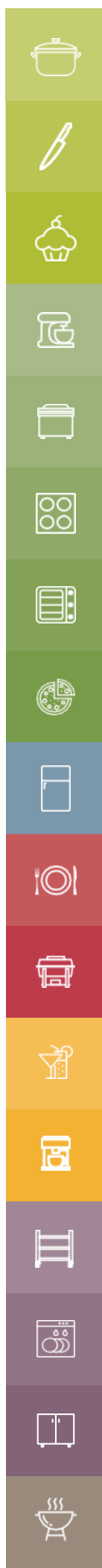
CUILLÈRE À BOIS - LOT DE 3, TAILLES DIFFÉRENTES

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

code	mm	€
525005	(L)400, 350, 300	4,25



525005



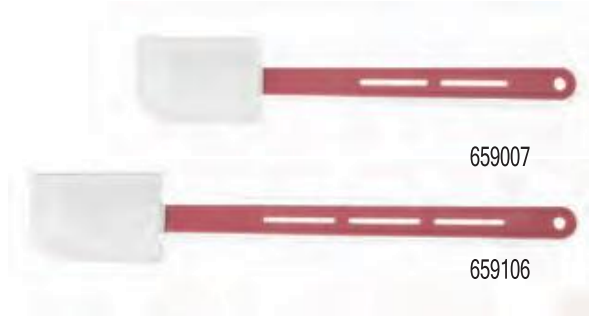


MARYSE

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

V3A

code	lame (mm)	mm	€
659205	90	52x257	2,45
659304	116	70x358	3,80
659403	116	70x410	4,85

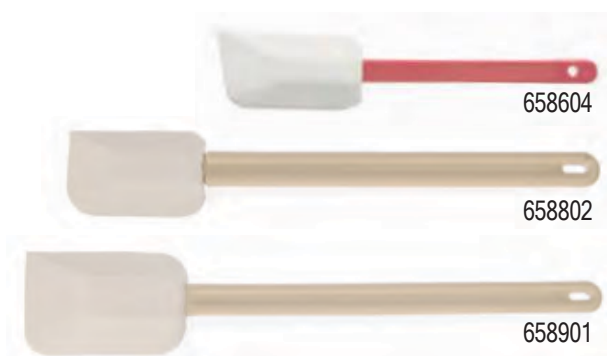


MARYSE

- Manche en PA.
- Palette en silicone

Tg*A

code	lame (mm)	mm	€
659014	90	55x266	5,75
659007	105	70x354	7,75
659106	105	70x420	8,95



MARYSE

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

A

code	lame (mm)	mm	€
658604	90	55x260	4,95
658703	90	75x320	10,95
658802	90	75x425	10,95
658901	150	100x515	19,95



MARYSE EN FORME DE CUILLÈRE

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

V3A

code	lame (mm)	mm	€
659472	117	75x408	5,95
659458	88	57x254	3,50
659465	117	75x357	4,85



CUILLÈRE

fs

code	mm	€
563007	375x70	4,95
563106	450x80	7,50
563205	575x105	11,75



CUILLÈRE

- Fait en polyamide renforcé.

T

code	mm	€
659700	(L)305	9,95
659809	(L)385	13,95

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

IA



LOUCHE ANTI-GOUTTE

- Avec bord verseur anti-goutte.

code	litres	mm	€
540107	0.06	ø60x360	6,50
540305	0.12	ø80x400	9,25
540404	0.25	ø100x430	10,75
540503	0.5	ø120x555	15,50
540602	0.75	ø145x575	18,50
540701	1	ø165x630	20,75

ECUMOIRE

code	mm	€
541104	ø80x390	5,95
541203	ø100x400	6,75
541302	ø120x460	8,75
541500	ø160x530	12,95

CUILLÈRE À LÉGUMES

code	mm	€
542507	485x75	11,25

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
542705	(L)350	7,75

LOUCHE À ARROSER

code	mm	€
542606	410x100	11,25

SPATULE

code	mm	€
542200	510x100	12,75

LOUCHES ET ÉCUMOIRES KITCHEN LINE

IA

1.5 MM
ÉPAISSEUR



LOUCHE

code	litres	mm	€
527108	0.05	ø60x320	3,50
527207	0.17	ø90x390	4,75
527306	0.25	ø100x420	5,50

ECUMOIRE

code	mm	€
528105	ø90x310	3,95
528204	ø115x370	4,95

SPATULE AVEC FENTES

code	mm	€
526118	(L)355	3,95

SPATULE

code	mm	€
526101	(L)350	3,95

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
526200	350x35	3,95

LOUCHE À LÉGUMES

code	mm	€
526309	(L)325	3,50



FOUETS

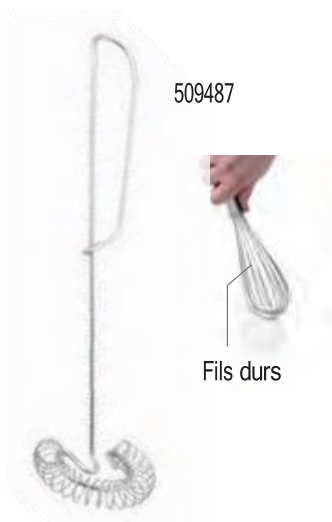


IA 2.2 MM
ÉPAISSEUR

FOUET

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

code	mm	€
510001	(L)290	6,50
510100	(L)335	6,75
510209	(L)380	7,75
510308	(L)435	8,50
510407	(L)490	9,25
511503	(L)540	10,95
511701	(L)640	12,75



I
CROCHET SPIRALE

code	mm	€
509487	(L)280	2,95



PIA 2 MM
ÉPAISSEUR

FOUET FRANÇAIS AVEC 8 FILS RIGIDES

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

code	mm	€
509005	(L)270	5,50
509104	(L)320	6,95
509203	(L)365	7,75
509302	(L)415	7,95
509401	(L)465	8,75



PIA
FOUET PLAT

code	mm	€
856109	(L)300	7,50



532102

532201

532300



Très flexible



511725

511732

511749



509418

509432

509456



Très flexible



IA 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	3,25
532102	(L)275	3,75
532201	(L)330	4,25
532300	(L)375	4,75

IA 1.4 MM
ÉPAISSEUR

FOUET PIANO

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

code	mm	€
511718	(L)285	3,85
511725	(L)335	4,45
511732	(L)385	4,95
511749	(L)435	5,45
511756	(L)485	6,25

PIA 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)250	4,35
509425	(L)270	4,95
509432	(L)320	5,50
509449	(L)360	6,75
509456	(L)410	7,95
509463	(L)460	8,95

509470



1 MM
ÉPAISSEUR

IA

FOUET PIANO

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

code	mm	€
509470	(L)285	2,75





567562

NEW

Ig

BOL À MÉLANGER AVEC BASE EN SILICONE

- Bol en acier inoxydable.
- Base avec une couche de silicone antidérapante.
- Avec graduation à l'intérieur du bol.
- Convient au lave-vaisselle.



code	litres	mm	€
567562	3	ø265x(H)125	10,95
567579	6	ø330x(H)155	16,95



530702

BOL DE PRÉPARATION

code	litres	mm	€
530108	0.7	ø160x(H)63	3,35
530207	1.2	ø205x(H)74	4,25
530306	1.5	ø227x(H)83	5,50
530405	2.6	ø254x(H)95	5,75
530504	3.3	ø281x(H)100	8,50
530603	4.4	ø310x(H)107	11,50
530702	5.7	ø340x(H)113	13,75



517604

BOL MÉLANGEUR

code	litres	mm	€
517109	0.7	ø158x(H)55	2,25
517208	1.4	ø197x(H)68	3,10
517307	2.3	ø240x(H)88	4,75
517406	3.3	ø259x(H)92	5,50
517604	4.9	ø300x(H)118	6,45

DOSETTES

- En acier inoxydable.
- Fond plat pour assurer la stabilité et éviter le basculement.
- 2 becs sur chaque dosette pour en verser facilement le contenu.
- Poignées ergonomiques avec œillets.
- Indications de contenance gravées à 2 endroits bien visibles - ne seront pas effacés par frottement :
 - sur le côté de la dosette, contenance en unité américaine - cups,
 - sur la poignée, contenance en 2 unités : cups et millilitres.
- Les dosettes sont empilables, ce qui permet d'économiser de l'espace de stockage.
- Convient au lave-vaisselle.

I



NEW



596487

DOSETTES - SET DE 7 PIÈCES

- 7 différentes contenances incluses dans le set :
 - 1/8 cups = 30 ml, 1/4 cups = 60 ml, 1/3 cups = 80 ml,
 - 1/2 cups = 120 ml, 2/3 cups = 160 ml, 3/4 cups = 180 ml,
 - 1 cups = 240 ml.

code	mm	€
596487	140x85x(H)52	14,95



596494

DOSETTES - SET DE 4 PIÈCES

- 4 différentes contenances incluses dans le set:
 - 1/8 cups = 30 ml, 1/3 cups = 80 ml, 1/2 cups = 120 ml,
 - 3/4 cups = 180 ml.

code	mm	€
596494	135x80x(H)45	7,95

WxnB

PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE À PRESSION

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

code	mm	€
270875	140x220x(H)330	37,50



270875

Prix conseillé HT et non garanti

115





PILON À PURÉE

code	mm	€
693254	ø118x(H)310	16,95
693261	ø118x(H)455	17,95

PILON À PURÉE

code	mm	€
693001	130x85x(H)355	28,95
693100	180x85x(H)600	31,25
693209	180x85x(H)770	35,95

PILON À PURÉE

code	mm	€
693216	200x130x(H)610	20,50
693223	200x130x(H)810	23,95



PI

PRESSE-PURÉE

- Poignée ergonomique en polypropylène.

code	mm	€
856147	ø95x(H)230	7,95



I

PRESSE-PURÉE

code	mm	€
515105	320x110	39,95



647516

Dimensions mailles



I
CHINOIS À MAILLES

- Maille fine avec manche filiforme.

code	mm	€
647516	ø160x360	10,65
647509	ø180x415	12,75



647554

Dimensions mailles



I
CHINOIS, MOITIÉ EN MAILLE

- Maille fine.

code	mm	€
647554	ø205x460	24,50
647561	ø245x500	29,95



547304

Dimensions mailles



I
CHINOIS

code	mm	€
547304	ø180x380	16,95
547502	ø235x435	19,50



567555

I
CHINOIS À MAILLE RENFORCÉE

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

code	mm	€
567555	505x250x(H)200	20,95



556719

ETAMINE

- 100% Coton.
- Lavable à 95°C.

code	mm	€
556719	700x700	13,75



515501



Equipé de 2 fils de raclage au fond

K

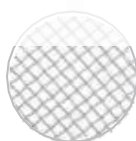
MOULIN À LÉGUMES

- Parfait pour la préparation des veloutés et sauces tomate.
- Comprend 2 disques (Ø 140 mm), coupe grossière et fine.

code	mm	€
515501	400x215x(H)175	49,95



635605



Dimensions mailles 1x1 mm

bB

PASSOIRE TAMIS

- Avec manche filiforme.

code	mm	€
635001	ø120x290	1,95
635155	ø160x340	2,65
635209	ø180x355	3,30
635308	ø200x365	3,65
635407	ø230x395	5,10
635605	ø250x420	6,35



639023



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

bB

PASSOIRE, DOUBLE GRILLAGE

- Poignée en bois.
- Bride de protection.

code	mm	€
639009	ø260x580	18,75
639016	ø310x800	23,50
639023	ø360x850	27,50



638903



Dimensions mailles 0,5x0,5 mm

I

PASSOIRE À HERBES ET ÉPICES PROFI LINE

- Maille fine avec manche filiforme.

code	mm	€
638309	ø100x255	3,95
638507	ø145x340	7,95
638705	ø210x450	13,95
638903	ø230x455	16,95



637609



Dimensions mailles 1x1 mm

I

PASSOIRE TAMIS PROFI LINE

- Avec manche filiforme.

code	mm	€
637104	ø160x325	5,50
637203	ø185x350	6,25
637302	ø200x365	7,50
637401	ø220x385	8,95
637500	ø240x405	10,75
637609	ø260x425	11,95

EGOUTTOIR

I

EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées.

code	mm	€
535523	ø415x(H)210	59,50
535516	ø365x(H)185	49,50
535509	ø325x(H)175	43,50



535516



535424

EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées.

code	mm	€
535400	ø225x(H)90	8,95
535417	ø285x(H)100	15,00
535424	ø315x(H)120	15,95

I



535301

EGOUTTOIR KITCHEN LINE

- Sur pied avec 2 poignées.

code	mm	€
535103	ø240x(H)110	5,50
535202	ø280x(H)135	7,95
535301	ø340x(H)160	10,75

I

PASSOIRE EXTENSIBLE POUR ÉVIER

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

code	mm	€
535219	360x240x(H)115	23,50

535219



In



BALANCES

V

N



580011

BALANCE DE CUISINE 3 KG

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

code	mm	€
580011	165x180x(H)31	18,75



580226

BALANCE DE CUISINE 5 KG

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

code	max. kg	mm	€
580226	5	169x218x(H)13	18,95



RECHARGEABLE
BATTERY



580028

BALANCE DE CUISINE 10 KG

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

code	mm	€
580028	160x210x(H)19	21,95

VI

L

BALANCE DE CUISINE 15 KG

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

code	max. kg	mm	€
580233	15	266x269x(H)34	29,95



580233



580462

BALANCE DE CUISINE NUMÉRIQUE JUSQU'À 200 KG

- Balance en acier inoxydable.
- Mesure précise grâce à une technologie avancée - de 200 g à 200 kg (440 lb).
- Précision : 10-50g / 0,02-0,1lb.
- Lecture en kg ou lb.
- Fonction tare.
- Fonctionnement via un écran numérique séparé avec 4 boutons.
- Écran LCD à économie d'énergie avec indicateur de charge de la batterie.
- Revêtement résistant aux empreintes digitales.
- Alimentation électrique : 2 piles AAA (incluses).
- Port USB-C - le kit inclut le câble.
- REMARQUE : l'adaptateur électrique n'est pas inclus.

code	max. kg	mm	€
580462	200	298x248x(H)37	89,50



Thermomètres



	Thermomètre infrarouge	Thermomètre infrarouge avec sonde HACCP	Thermomètre résistant aux chocs avec sonde	Thermomètre digital avec sonde
Code	271148	271254	271407	271230
Échelle de température	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Temps de réaction	rapide	rapide	moyenne	rapide
Température minimale	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Température maximale	400°C	350°C	300°C	350°C
Précision	±1,5°C	±1,5°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 repliable	Thermomètre numérique avec sonde pliable	Thermomètre de poche digital	Thermomètre waterproof	Thermomètre/minuteur pour rôtir
271308	271315	271209	271162	271346
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
moyenne	moyenne	moyenne	moyenne	lent
-50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-50°C
300°C	300°C	200°C	300°C	250°C
±1°C	±1°C	±1°C	±1°C	±1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✓		✓	✓	✓
110 mm	115 mm	65 mm	120 mm	150 mm
inox	inox	inox	inox	inox

sonde uniquement

✓	✓	✓	✓	✓
✓		✓	✓	✓
Avec fonction température min./max.	Les températures maximales et minimales sont enregistrées pendant les mesures.	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 à lait
Code	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Échelle de temp.	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Temps de réaction	moyenne	lent	lent	lent	lent	lent	lent
Temp. minimale	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-10°C
Temp. maximale	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C	110°C
Résolution	1°C		10°C	10°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 blue-saignant-à point.	Avec crochet et support. Facile à lire.	Avec crochet et support. Facile à lire.	Avec crochet.	Avec crochet.	Avec attache de fixation au pichet à lait.



I
7



THERMOMÈTRE INFRAROUGE AVEC SONDE

- Mesure la température par infrarouge ou par la sonde pliable.
- Voyant de contrôle HACCP indique immédiatement si les températures sont conformes aux normes.
- Sonde de 90 mm repliable en inox.
- Plage de température -60°C à 350°C.
- Graduation 0,2°C.
- Précision infrarouge: -60/65°C ≈1°C, 65/350°C ≈1.5%.
- Précision sonde: -60/-5°C ≈1°C, -5/65°C ≈0.5°C, 65/350°C ≈1%.
- Rapport optique (rapport distance par rapport au point): 8:1
- S'éteint automatiquement après 15 secondes.
- Piles 2xAAA (non comprises).

code	plage	mm	€
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	92,50



THERMOMÈTRE INFRAROUGE

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

code	plage	mm	€
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	57,50



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	24,95



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	15,95



271407

THERMOMÈTRE AVEC SONDE

- Plage températures de -50°C à +300°C / -58°F à +572°F
- Réglable en°C ou °F.
- Lisibilité : 0,1° pour -19,9° ~ +199,9°, sinon 1°
- Précision : ≈1°C dans la plage de -30°C ~ +250°C, sinon plus de ≈2°C
- Mode verrouillage afin de surveiller la température en continu.
- Fonction température min/max.
- Sonde en inox de 164 +/-3 mm amovible.
- Arrêt automatique.
- Avec support de table et coque de protection en plastique Livré avec pile.
- Alarme pour la température réglée
- Les piles sont incluses dans l'ensemble.

code	plage	mm	€
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	79,50



271230

Donne la mesure de température rapidement et précise

RI7

THERMOMÈTRE DIGITAL AVEC SONDE

- Donne rapidement la température précise.
- IP65 waterproof.
- Plage de température: -50°C à 350°C.
- Unité de mesure:°C ou °F.
- Graduation: 0,1°C, précision ≈0,8%/0,8°C.
- La fonction „hold” (attente) - garde la valeur de la température momentanément.
- 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	57,50



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	13,75

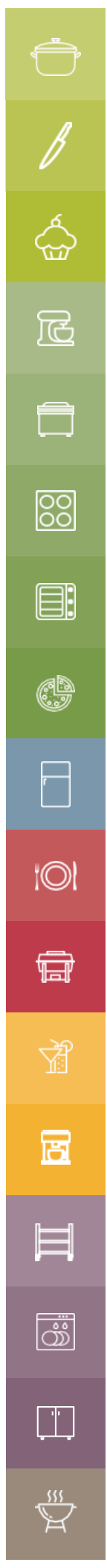


271162

THERMOMÈTRE WATERPROOF

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

code	plage	mm	€
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	15,25





271315

THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE AVEC SONDE PLIABLE

- Sonde pliable en acier inoxydable AISI 304, longueur 115 mm.
- L'unité de température peut être réglée sur °C ou °F.
- Plage de température : -50 °C à 300 °C.
- Précision de mesure :
 - ≈1°C dans la plage de -19,9°C à 119,9°C,
 - ≈2°C dans la plage de -50°C à -20°C et 120 à 199,9°C,
 - ≈3°C dans la plage de 200°C à 250°C,
 - ≈5 °C dans la plage de 250°C à 300°C.
- Résolution de lecture : 0,1°C (le résultat de la mesure de la température est affiché avec une décimale).
- Mise hors tension automatique après 45 minutes d'inactivité.
- Plage de température ambiante de fonctionnement : 0°C à 50°C.
- Les températures maximales et minimales sont enregistrées pendant les mesures.
- Alimenté par 1 pile AAA (fournie).

code	mm	€
271315	160x55x(H)20	12,95



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	8,25



271216

THERMOMÈTRE DE POCHE

- Plage de température: de 0°C à + 100°C.
- Graduation 1°C/33.8°F.
- 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	4,75



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	5,25



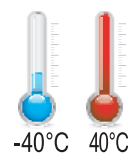
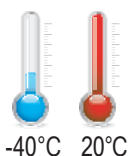


271261

THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

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

code	plage	mm	€
271261	-40/20°C	123x30x(H)19	3,50

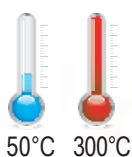


271117

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	2,25



I

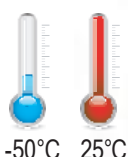


271179

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	4,95



I

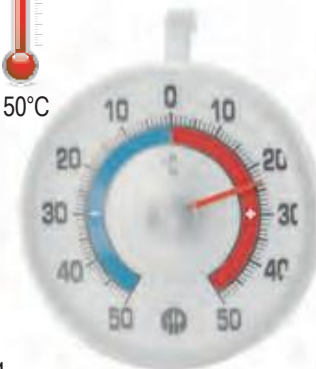
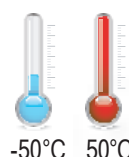


271186

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	4,95



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	3,25



NEW

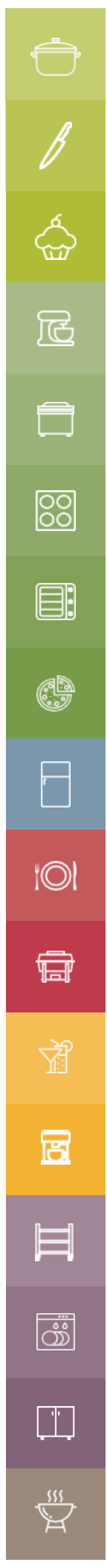
HORLOGE MURALE

- Créée par le designer néerlandais renommé Robert Bronwasser.
- Alimentée par 1 pile AA 1,5 V (non incluse).

code	mm	€
271322	ø356x(H)45	13,50



271322





NEW

582039

MINUTEUR

- Boîtier en ABS, avec un support pliable, un trou de suspension et un aimant pour l'accrocher sur des surfaces métalliques.
- 3 volumes de sonnerie: silencieux, modéré, fort.
- Après la durée programmée :
 - un voyant rouge clignote dans chaque mode,
 - en modes modéré et fort, l'alarme se déclenche.
- Les signaux sonore et lumineux s'éteignent automatiquement au bout d'une minute.
- Durée max. programmable : 100 min avec une précision de 10 s.
- 2 fonctions : compte à rebours (99-0 min.), décompte du temps (0-99 min.).
- Alimenté par 3 piles AAA, non fournies.

code	mm	€
582039	82x20x(H)88	11,95



NEW

582046

MINUTEUR

- Boîtier en ABS, avec un support pliable, un trou de suspension et un aimant pour l'accrocher sur des surfaces métalliques.
- 3 volumes de sonnerie: silencieux, modéré, fort.
- Après la durée programmée :
 - un voyant rouge clignote dans chaque mode,
 - une alarme sonore se déclenche également en mode modéré et fort.
- Les signaux sonore et lumineux s'éteignent automatiquement au bout d'une minute.
- Possibilité de programmer 2 durées indépendantes, le voyant / alarme s'éteignent après chaque durée.
- Durée max. programmable : 100 min avec une précision de 10 s.
- 2 fonctions : compte à rebours (99-0 min.), décompte du temps (0-99 min.).
- Fonction mémoire : l'utilisateur peut enregistrer son réglage pour chacun des 2 minuteurs et l'activer en appuyant sur un bouton.
- Alimenté par 3 piles AAA, non fournies.

code	mm	€
582046	82x20x(H)86	11,95



582015

MINUTEUR DE CUISINE ANALOGIQUE

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

code	mm	€
582015	ø80x(H)30	9,95



582022

MINUTEUR DE CUISINE DIGITALE

- Avec support et aimant.
- Décompte 99min 59s.

code	mm	€
582022	65x70x(H)17	7,95



Avec clip



Magnétique

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	5,95



198209

CHALUMEAU DE CUISINE

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

code	mm	€
198209	145x70x(H)190	35,95



198223

CHALUMEAU DE CUISINE

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

code	mm	€
198223	115x50x(H)155	17,95



199046

CARTOUCHE À GAZ

- Avec divers embouts de remplissage.

code	emballé par	liters	€
199046	4	0.2	9,95



783153

783160

783177

i8usa

RAMEQUIN

- Rainuré.

code	quantité de commande	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	1,35
783160	6	ø90x(H)48	2,35
783627	6	ø100x(H)25	1,85
783177	6	ø120x(H)55	3,25

Prix conseillé HT et non garanti

129





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



design by
Robert Bronwasser



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

EMBOUIT 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**

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 A GAZ A ÉTÉ INSTALLÉE CORRECTEMENT**

CHALUMEAU DE CUISINE HENDI JET

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

198254



code	-	mm	€
198247		185x65x(H)100	19,95
198254	Chalumeau de cuisine HENDI Jet - set avec bombe à gaz		23,95



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

CARTOUCHE À GAZ GPL

- 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	quantité de commande	€
199039	4	7	9,75

Prix conseillé HT et non garanti

131





VNB



PISTOLET À FUMER - FUMOIR À 3 VITESSES

- Le fumage rajoute une saveur raffinée à vos plats de viande, de poisson et de légumes, mais il peut aussi créer un effet de surprise au moment du service.
- La fumée froide est douce pour les fruits et légumes délicats, elle fume sans en modifier la texture ou la température.
- Fonctionnant avec un seul bouton, le pistolet à fumer possède 3 vitesses.
- La chambre du ventilateur en aluminium fonctionne comme un puits de chaleur, refroidissant la fumée avant de l'expulser.
- Le bois n'a pas besoin d'être humidifié 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	76,50



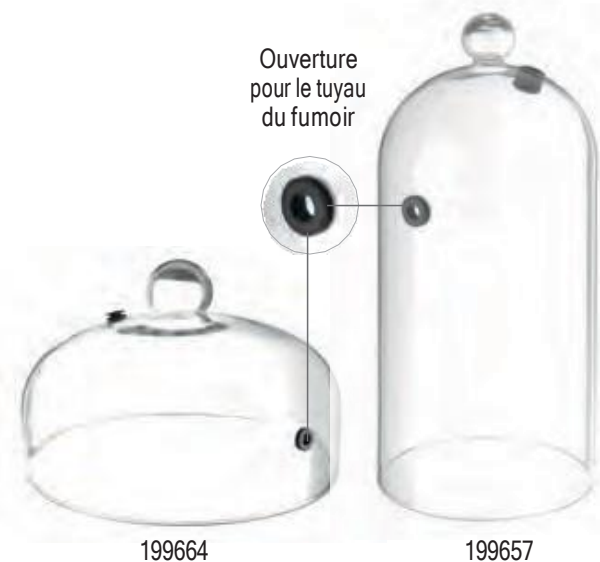
N



19992

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



19964

19967

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	79,50
199657	Cloche cocktail	ø130x(H)282	32,50

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	€
19992	90x54x(H)122	24,95



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	ø275x(H)140	18,95



198124

ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

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

code	emballé par	mm	€
198124	2	(L)230	7,95





551813

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



ENTONNOIR DE DOSAGE KITCHEN LINE

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

code	litres	mm	€
551813	1.5	270x195x(H)270	49,95



551806

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



VI

ENTONNOIR DE DOSAGE PROFI LINE

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

code	litres	mm	€
551806	1.5	ø212x(H)315	67,50



DISTRIBUTEURS DE SAUCE

LPnt



558102

DISTRIBUTEUR DE SAUCE EN ACIER INOXYDABLE AVEC POMPE

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

code	litres	mm	€
558102	4.5	ø180x(H)420	275,00



558119

SET : 2 DISTRIBUTEURS DE SAUCE EN ACIER INOXYDABLE AVEC POMPE

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

code	litres	mm	€
558119	9	400x200x(H)440	675,00



558140

COUVERCLE AVEC DISTRIBUTEUR POUR BACS GN

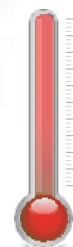
- Boîtier, ressort dans la pompe et système mécanique en acier inoxydable AISI 304.
- L'élément inférieur du distributeur est en polypropylène.
- Amovible : couvercle, pompe distributeur.
- Portion de sauce distribuée : 35 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.
- Convient pour bacs GN avec une hauteur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

code	GN	mm	€
558133	GN 1/6	180x165	215,00
558140	GN 1/4	270x165	230,00
558157	GN 1/3	330x180	245,00

DISTRIBUTEUR DE SAUCE BAIN-MARIE

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

code	litres	V	W	mm	€
558126	3	230	900	ø180x(H)502	495,00



<90 °C

558126

Prix conseillé HT et non garanti



FLACONS DISTRIBUTEUR

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



558003

558010

558027

S

FLACONS DISTRIBUTEUR

code	emballé par	couleur	litres	mm	€
558003	1	Jaune	0.2	ø50x(H)185	1,00
558010	1	Rouge	0.2	ø50x(H)185	1,00
558027	1	Transparent	0.2	ø50x(H)185	1,00
557808	1	Jaune	0.35	ø55x(H)205	1,25
557815	1	Rouge	0.35	ø55x(H)205	1,25
557822	1	Transparent	0.35	ø55x(H)205	1,25
557907	1	Jaune	0.7	ø70x(H)240	1,65
557914	1	Rouge	0.7	ø70x(H)240	1,65
557921	1	Transparent	0.7	ø70x(H)240	1,65
558058	3	Transparent	0.2	ø50x(H)185	3,45
557853	3	Transparent	0.35	ø55x(H)205	4,50
557952	3	Transparent	0.7	ø70x(H)240	6,25



557990



Sn

MINI FLACON DISTRIBUTEUR - SET DE 4 PIÈCES

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

code	litres	mm	€
557990	0.05	ø35x(H)100	10,95
557891	0.03	ø30x(H)85	9,95



558096

Non-drip tip



design by
Robert Bronwasser

S

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	1,70





J

557969

SUPPORT SAUCES

- Finition de haute qualité.
- Convient aux flacons distributeurs HENDI.

code	-	mm	€
557969	3 trous ø 50 mm	209x80x(H)78	11,95
557976	3 trous ø57 mm	229x90x(H)78	12,95
557983	3 trous ø70 mm	274x102x(H)98	14,95



429457

429440

I

SUPPORT POUR TACO

code	-	mm	€
429440	2 fentes	135x115x(H)50	6,95
429457	4 fentes	225x115x(H)50	10,25

Vvxn



203521

203538

203545

DISTRIBUTEUR DE SAUCES AVEC POMPE

- Distributeur à pompe pour différents types de sauces.
- À utiliser dans les snacks, les buffets, les restaurants et lors des événements.
- Boîtier en ABS, récipient à sauce amovible entièrement sans BPA - n'affecte ni le goût ni l'odeur de son contenu.
- Le bac à sauce est équipé d'une graduation, d'un couvercle et d'une pompe amovible, tous fabriqués en polypropylène.
- La pompe est équipée d'un système de verrouillage pour éviter toute distribution accidentelle pendant le transport.
- Capacité : 2,5 l.

- Dosage : 20 ml.
- Résistance à la température de -40°C à +70°C.
- Facile à démonter et empilable.
- Disponible en rouge, jaune et blanc.

code	couleur	litres	mm	€
203521	Rouge	2.5	230x210x(H)327	21,95
203545	Blanc	2.5	230x210x(H)327	21,95
203538	Jaune	2.5	230x210x(H)327	21,95





SIPHON À CHANTILLY



588017

588024



588369

588376

I

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	67,50
588024	1	ø98x(H)330	78,50

NBt

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	29,95
588369	0.5	ø80x(H)260	31,95
588376	0.95	ø95x(H)320	34,95



NBt

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 qu'une brosse de nettoyage.
- Ne convient pas aux préparations chaudes.
- Fonctionne avec des cartouches (N₂O), non comprises.

code	litres	mm	€
588598	0.95	ø95x(H)320	34,95 NEW
588420	0.5	ø80x(H)260	31,95

NEW

SET DE PIÈCES DÉTACHÉES



589205

code	-	mm	€
589205	Profi Line	120x30x(H)240	14,75

SET DE PIÈCES DÉTACHÉES



589007

code	-	mm	€
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	9,75



Pour chantilly Pour liquide Pour décorer

DOUILLES DE DÉCORATION

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

code	€
589106	14,75





975855

975893

975886

975879

975862

N **NEW**
SIPHON À CHANTILLY

- Fait entièrement en aluminium
- Set de 3 douilles en polypropylène, ainsi qu'une brosse de nettoyage
- Ne convient pas aux préparations chaudes.
- Fonctionne avec des cartouches à chantilly (N₂O), non comprises.

code	couleur	litres	mm	€
975855	jaune pastel	0.5	ø80x(H)260	31,95
975893	taupe	0.5	ø80x(H)260	31,95
975886	rose pastel	0.5	ø80x(H)260	31,95
975862	bleu pastel	0.5	ø80x(H)260	31,95
975879	vert pastel	0.5	ø80x(H)260	31,95





UNIVERSELLES
POUR TOUTES
LES MARQUES
DE SIPHON
À CHANTILLY



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	4,65
588215	24	10,50
586907	50	20,50





Moteur puissant à deux vitesses:
15 000 et 19 000 tr/min.

VIRw



design by
Robert Bronwasser



2 jeux d'agitateurs
en polycarbonate
remplaçables
(2 pièces chacun)



2 gobelets : en acier
inoxydable (capacité :
0,95 l) et en polycarbonate
(capacité : 0,9 l)

221631



221600
221495

221617
221358

221624
221365

221631
221372

221648
221389

221655
221396

MIXEUR À MILKSHAKE- DESIGN BY BRONWASSER

- Conçu par le designer néerlandais Robert Bronwasser.
- Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des frappés et bien sûr des milkshakes.
- Le boîtier est fabriqué en plastique ABS.
- La base est lestée pour plus de stabilité et est équipée de pieds en caoutchouc.
- Le moteur peut faire tourner le disque agitateur à deux vitesses, 15 000 et 19 000 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 (volume utilisable: 0,5 litre) et un bol mélangeur en polycarbonate (volume utilisable: 0,5 litre) et 2 jeux de 2 agitateurs.
- Les gobelets et les agitateurs passent au lave-vaisselle.
- Pour la France merci de vous référer aux codes de Mixeur à Milkshake SANS BPA.

code	couleur	V	W	mm	€
221617	Blanc	230	400	170x210x(H)485	137,50
221600	Noir	230	400	170x210x(H)485	137,50
221624	Caramel	230	400	170x210x(H)485	137,50
221631	Jaune	230	400	170x210x(H)485	137,50
221648	Rouge	230	400	170x210x(H)485	137,50
221655	Bleu	230	400	170x210x(H)485	137,50

MIXEUR À MILKSHAKE SANS BPA - DESIGN BY BRONWASSER

NEW

- Ce modèle spécifiquement pour le marché français est livré avec un bol mélangeur en acier inoxydable (volume utilisable: 0,5 litre) et 2 jeux de 2 agitateurs.

code	couleur	V	W	mm	€
221358	Blanc	230	400	170x210x(H)485	137,50
221495	Noir	230	400	170x210x(H)485	137,50
221365	Caramel	230	400	170x210x(H)485	137,50
221372	Jaune	230	400	170x210x(H)485	137,50
221389	Rouge	230	400	170x210x(H)485	137,50
221396	Bleu	230	400	170x210x(H)485	137,50

Prix conseillé HT et non garanti



221617
221358



221600
221495



221624
221365

RÉALISEZ
SANS EFFORT
DES CAPPUCCINOS
FREDDO, DES FRAPPÉS
ET BIEN SÛR DES
MILKSHAKES



Rn

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	7,75



961124

In

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

- Convient pour les mixeurs à milkshake HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495, 221372, 221389, 221358, 221365, 221396

code	mm	€
961117	ø113x(H)160	13,95



961117

hn

AGITATEURS SANS BPA POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

- Fabriqué en tritan - matériau sans bisphénol A.
- Le set comprend 2 pièces : agitateur simple et double.
- Spécialement conçu pour le Mixeur à Milkshake HENDI - Design by Bronwasser : code 221495, 221372, 221389, 221358, 221365, 221396.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
957066	32x27x(H)50	8,50



957066

Rn

AGITATEURS POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

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

code	mm	€
961131	32x27x(H)50	5,95



961131



274231

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'un fermeture de sécurité.
- Broc mesureur et cuillère compris.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	V	W	mm	€
274231	230	180	285x340x(H)357	465,00



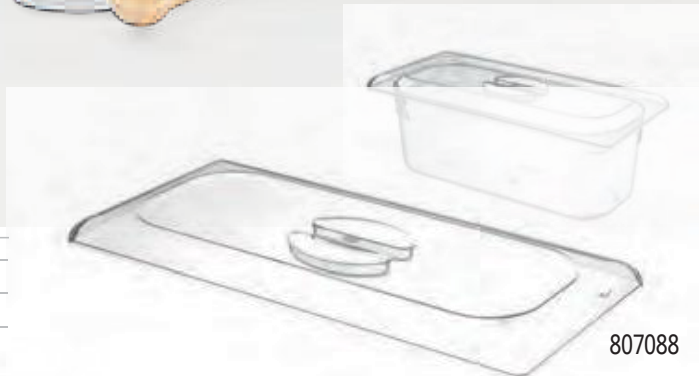
Broc mesureur
et cuillère compris

R

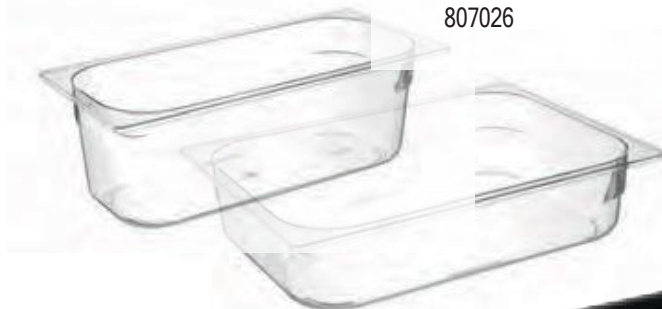
COUVERCLE POUR BAC À GLACE POLYCARBONATE

- Convient aux bacs à glace en polycarbonate.

code	mm	€
807088	360x165	5,25
807095	360x250	7,50



807088



807026

807057

R

BAC À GLACE POLYCARBONATE

code	couleur	litres	mm	€
807026	Transparent	5	360x165x(H)120	8,50
807057	Transparent	5	360x250x(H)80	9,45
807033	Noir	5	360x165x(H)120	9,45
807071	Noir	5	360x250x(H)80	9,95



807033

807071

I

PRÉSENTOIR DE CONGÉLATION POUR GLACES

- Convient pour la présentation et le service des aliments congelés jusqu'à 4 heures maximum.
- Ne convient pas pour conserver des produits congelés à long terme.
- Construction en inox de haute qualité, équipé avec un couvercle en triple verre et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour des bacs 8 x GN1/6 ou 4 x GN1/3 (profondeur max.: 100 mm).
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Classe climatique: 4.
- Etiquette-énergie: E (A-G).

code	plage	V	W	mm	€
233689	-25/-18°C	230	210	800x680x(H)670	1 195,00



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	13,50

I



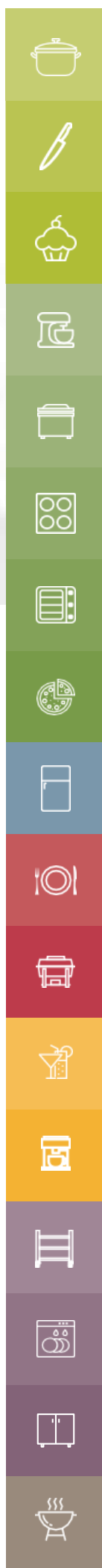
BAC À GLACE PROFI LINE

- 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	20,25
802052	5	360x250x(H)80	19,25
802038	5	360x165x(H)120	20,25
802021	6.5	360x165x(H)150	28,95



Prix conseillé HT et non garanti



TIA

PORTIONNEUR À GLACE

code	-	mm	€
759233	1/24	ø51	33,50
759240	1/30	ø49	33,50
759257	1/36	ø46	33,50
759264	1/40	ø44	33,50



L



PORTIONNEUR À GLACE KITCHEN LINE

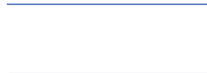
code	-	mm	€
572016	1/10	ø70	12,85
572313	1/20	ø56	12,85
572115	1/12	ø66	12,85
572214	1/16	ø59	12,85
572412	1/24	ø53	12,85
572511	1/30	ø50	12,85
572610	1/36	ø48	12,85
572719	1/40	ø44	12,85

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.



I



code	-	mm	€
755006	1/4	ø100	49,25
755013	1/8	ø80	49,25
755020	1/10	ø70	49,25
755037	1/12	ø67	46,25
755044	1/16	ø59	46,25
755051	1/20	ø56	46,25
755068	1/24	ø51	46,25
755075	1/30	ø49	46,25
755082	1/36	ø47	46,25
755099	1/40	ø45	46,25
755105	1/50	ø43	46,25
755112	1/60	ø40	46,25
755143	1/100	ø30	46,25





TI



PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL

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

Identifiez facilement la taille des portions.

code	-	mm	€
755334	1/12	ø67	46,25
755341	1/16	ø59	46,25
755358	1/20	ø56	46,25
755365	1/24	ø51	46,25
755372	1/30	ø49	46,25
755389	1/36	ø47	46,25
755396	1/40	ø45	46,25



PORTIONNEUR À GLACE OVALE STÖCKEL

code	-	mm	€
755259	1/20	70x52	56,25
755273	1/30	62x43	56,25

I

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	59,50



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





SPATULES & CUILLÈRES À GLACE

K

SPATULE À GLACE AVEC MANCHE EN TRITAN

code	couleur	mm	€
755808	Bleu	(L)260	6,25
755815	Rouge	(L)260	6,25
755822	Jaune	(L)260	6,25
755839	Violet	(L)260	6,25



CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

code	-	mm	€
755556	1/20	ø56x120	37,50
755563	1/24	ø51x120	37,50
755570	1/30	ø49x120	37,50

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec revêtement en céramique.

code	-	mm	€
755686	1/20	ø56x170	69,50

CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec manche extra long.

code	-	mm	€
755655	1/20	ø56x170	51,75



NB
CUILLÈRE À GLACE

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

code	-	mm	€
759301	1/30	ø56x225	16,95



SUPPORT CORNETS À GLACE

- Pour 3 cornets.

code	mm	€
755730	200x95x(H)85	11,65



637838



637791

TAMIS

- Avec crochet de suspension.

code	-	mm	€
637791	pour sucre glace	ø250x(H)75	10,75
637821	pour sucre glace	ø410x(H)80	20,95
637807	pour farine	ø250x(H)75	10,75
637838	pour farine	ø410x(H)80	20,95
637814	pour chapelure	ø250x(H)75	10,75
637845	pour chapelure	ø410x(H)80	20,95



Pour sucre glace

Pour farine

Pour chapelure

NEW

JKn

TAMIS À FARINE

- Corps en acier inoxydable, maille en acier inoxydable.
- 2 couches de maille très fine.
- Avec une poignée à pression (mécanisme à ressort).
- Capacité : ~ 550 g.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
637852	187x125x(H)127	10,95



637852



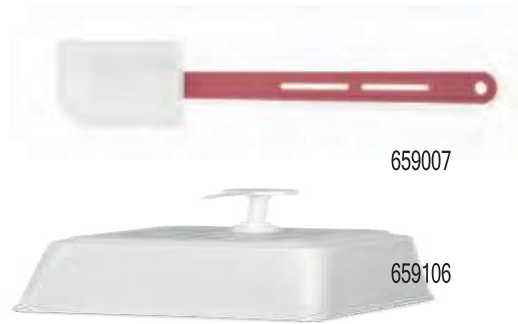


MARYSE

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

V3A

code	lame (mm)	mm	€
659205	90	52x257	2,45
659304	116	70x358	3,80
659403	116	70x410	4,85

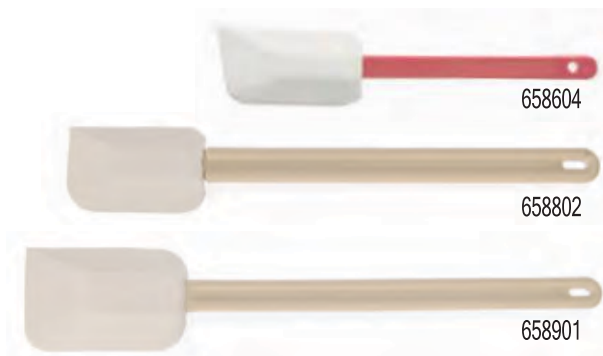


MARYSE

- Manche en PA.
- Palette en silicone

Tg*A

code	lame (mm)	mm	€
659014	90	55x266	5,75
659007	105	70x354	7,75
659106	105	70x420	8,95



MARYSE

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

A

code	lame (mm)	mm	€
658604	90	55x260	4,95
658703	90	75x320	10,95
658802	90	75x425	10,95
658901	150	100x515	19,95



MARYSE EN FORME DE CUILLÈRE

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

V3A

code	lame (mm)	mm	€
659472	117	75x408	5,95
659458	88	57x254	3,50
659465	117	75x357	4,85



CUILLÈRE

fs

code	mm	€
563007	375x70	4,95
563106	450x80	7,50
563205	575x105	11,75



CUILLÈRE

- Fait en polyamide renforcé.

T

code	mm	€
659700	(L)305	9,95
659809	(L)385	13,95



IB

ROULEAU À PÂTE

- Avec roulements à bille.

code	mm	€
515006	ø62x470	25,95



B



NEW



ROULEAU À PÂTE EN BOIS

- En bois de hêtre massif.
- Avec roulements à billes en acier nickelé.
- Poignées ergonomiques et profilées.
- Un axe métallique robuste à l'intérieur renforce la structure du rouleau.
- Grâce à sa taille et à son poids, le rouleau à pâte réf. 515020 convient pour étaler une grande quantité de pâte en une seule fois.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.



En bois de hêtre massif.

Avec roulements à billes en acier nickelé.

code	mm	€
515020	ø75x640	37,95
515167	ø90x667	42,50

ROULEAU EN ALUMINIUM

- Avec roulements à billes.
- Poignées ergonomiques et profilées.
- Un axe métallique robuste à l'intérieur renforce la structure du rouleau.
- En raison de sa taille et de son poids, il convient pour le laminage simultané d'une grande quantité de pâte.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

NEW NB

code	mm	€
515174	ø90x545	42,50



IB

ROULEAU À PÂTE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Avec roulements à bille.
- Livré avec un support chromé.



Voir la vidéo

code	mm	€
515013	ø62x470	42,50





MOULES À PÂTISSERIE EN SILICONE

- 100% silicone anti-adhésif.

g*usa



SEMI-SPHERE

code		mm	moules	€
676202	GN 1/3	ø70x(H)32	6	11,95



MINI-CAKE

code		mm	moules	€
677001	GN 1/3	80x30x(H)33	9	13,50



TARTELETTE

code		mm	moules	€
676509	GN 1/3	ø50x(H)17	15	11,95



MUFFINS

code		mm	moules	€
677209	GN 1/3	ø69x(H)40	6	13,50
676905	GN 1/3	ø53x(H)30	11	13,50



CANNELE BORDELAIS

code		mm	moules	€
677506	GN 1/3	ø54x(H)48	8	13,50



MADELEINES

code		mm	moules	€
676707	GN 1/3	70x47x(H)17	9	11,95

MOULES À PÂTISSERIE EN SILICONE

- En silicone 100% antiadhésif.
- Parfait pour : la cuisson, la congélation, la création de monoportions.
- Résistant à la température : de -30°C à 230°C.
- Convient au four à micro-ondes et au lave-vaisselle.

gns
NEW

MOULE EN SILICONE CARRE

- Moule carré - dimensions 5,5 x 5,5 cm.

code	moules	mm	€
677261	35	570x375x(H)25	42,95



677261



MOULE EN SILICONE COEUR

- Moules en forme de cœur de 7,5x6 cm.

code	moules	mm	€
677254	20	570x375x(H)35	37,95



677254



MOULE EN SILICONE OVALE

- Moules ovales de 5 x 3 cm.

code	moules	mm	€
677247	50	570x375x(H)20	44,95



677247



MOULE EN SILICONE MINI-MUFFIN

- Moules ronds d'un diamètre de 3,5 cm, parfaits pour les mini-muffins par exemple.

code	moules	mm	€
677230	48	570x375x(H)25	37,95



677230



MOULE EN SILICONE MUFFIN

- Moules ronds de 7 cm de diamètre, parfaits pour les muffins par exemple.

code	moules	mm	€
677223	24	570x375x(H)40	43,95



677223



MOULE EN SILICONE SEMI-SPHERE

- Moules semi-ronds d'un diamètre de 7 cm.

code	moules	mm	€
677216	24	600x395x(H)35	39,95



677216





MOULE À BABA

NBt

code	-	mm	€
689806	avec bord lisse	ø70x(H)68	3,45
689608	avec bord enroulé	ø70x(H)68	3,80



NBt

MOULE À CAKE

- Rectangulaire.

code	mm	€
682104	180x80x(H)60	9,75
682302	260x100x(H)75	11,50
682401	300x110x(H)75	14,50



NONNETTE ET POUSSOIR CARRÉ

- Idéal pour dresser des assiettes.

code	-	mm	€
512166	emporte-	65x65x(H)45	3,85
512173	pièce	80x80x(H)45	4,95
512227	poussoir	63x63x(H)55	2,25
512234		80x80x(H)55	2,65

NONNETTE ET POUSSOIR RONDS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.

- Convient au lave-vaisselle.

code	-	mm	€
512142	emporte-	ø80x(H)45	3,25
512159	pièce	ø100x(H)45	4,25
512203	poussoir	ø80x(H)55	2,25
512210		ø100x(H)55	2,65

NONNETTE RONDE

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.

- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
512135	ø60x(H)45	2,75
512104	ø70x(H)45	2,95
512302	ø90x(H)45	3,75

RACLOIRS COUPE-PÂTE

- Racloir coupe-pâte en polypropylène.
- Convient au lave-vaisselle.
- Les racloirs coupe-pâte rectangulaires, semi-ronds et trapézoïdaux sont disponibles séparément ou en lots de 6 pièces.

Pn



6x

554166

RACLOIR COUPE-PÂTE - 6 PIÈCES

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



6x

554364

RACLOIR COUPE-PÂTE - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
554364	6	120x96	4,45



3x

554432

RACLOIR COUPE-PÂTE - 3 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
554432	3	216x128	4,95

DÉCOUPOIR

- Ensemble de 14 pièces, modèle rond.

code	-	mm	€
673416	avec bord lisse, ø19-112	(H)35	11,50
674413	avec bord cannelé, ø18-108	(H)35	11,50

I



673416

674413



55751

PI

COUPE-PÂTE

- En inox avec manche en polypropylène.

code	mm	€
855751	150x110	5,75



553404

I

COUPE-PÂTE

code	mm	€
553404	150x110	4,75



(usa

TAPIS PÂTISSIER SILICONE ANTIADHÉSIF

code	épaisseur (mm)	mm	€
677827	0.7	600x400	18,50
677810	0.7	530x325	14,75
677834	0.7	300x400	11,50



677810





PIB



855775

855782

855683

SPATULES À CRÊPES

– Avec lame flexible offset.

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
855775	0.7	110	220	5,75
855782	0.7	200	343	6,95
855683	0.7	254	390	9,25



13-125 mm



515044

ROULEAU MULTI-COUBE AVEC 5 ROULETTES

- Largeur de découpage peut être facilement réglé de 13 à 125 mm.
- Avec 5 roulettes de découpage lisse en inox Ø 55 mm.

code	mm	€
515044	222x56x(H)55	69,50



156



PIB



855706

855690

855744

SPATULE

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

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
855706	0.5	110	220	5,75
855690	0.5	203	345	6,95
855744	0.5	255	400	8,50



P

ROULETTE PIQUE-PÂTE

- Rouleau d'une largeur de 60 mm avec 32 piques longues et solides 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	8,50

Prix conseillé HT et non garanti

PINCEAU DE CUISINE À BEURRE PLAT

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

B

code	mm	€
515389	200x25	4,75
515396	220x50	5,95



515389



515396



515228



515327

PINCEAU DE CUISINE PLAT - 2 PIÈCES

- Avec manche en bois.

B

code	emballé par	mm	€
515228	2	190x20	3,95
515327	2	210x40	6,45



515358



515365

PINCEAU DE CUISINE PLAT SILICONE

- Avec manche en polypropylène.

P6A

code	mm	€
515358	220x32	3,95
515365	230x45	4,50



833032

JCDEG

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	18,95



**NEW****NIB****GUITARE PÂTISSERIE SIMPLE**

- L'outil pour la coupe longitudinale et transversale précise et le portionnement rapide de confiseries et pâtisseries moelleuses, telles que la ganache, les flans, les guimauves, les pralines et la confection de gâteaux de banquet.
- Design noir accrocheur : cadre de base et bras de coupe à cordes en aluminium anodisé noir.
- Zone de travail et plaque en acier inoxydable - durabilité et nettoyage facile garantis.
- Cordes en acier chirurgical hygiénique.
- La zone de travail profilée et les cordes tranchantes garantissent un fonctionnement extrêmement précis ; coupez avec précision chirurgicale.
- Charnières spécialement conçues en laiton - longue durée de vie du produit contrairement aux autres produits du marché qui ont des charnières en plastique.
- Pieds antidérapants assurant la stabilité pendant le fonctionnement.
- Inclus dans le set :
 - 1 base de 600x400x(H)100 mm,
 - 3 bras de coupe :
 - 9 cordes avec un espacement de 45 mm
 - 13 cordes avec un espacement de 30 mm
 - 17 cordes avec un espacement de 22,5 mm
 - plaque d'acier,
 - clé pour changer les cordes.

code	mm	€
195789	636x441x(H)109	2550,00

195789

Avantages:

- Optimiser la production dans les pâtisseries, les boulangeries et chez les traiteurs.
- Haute précision: découpe de pâtisseries, gâteaux, mousses en plusieurs morceaux réguliers sans déformation ni éclatement - à l'aide de cordes en acier inoxydable placées dans différentes combinaisons dimensionnelles.
- Grâce à la plaque en acier inoxydable incluse dans le set, il est facile de déposer la pâte et de décoller le produit coupé.
- Il est possible de déterminer avec précision le poids de chaque produit fini coupé lorsque le grammage de la pâte est défini de manière adéquate.
- La simplicité du fonctionnement permet une découpe parfaite des pâtisseries, même pour les utilisateurs les moins expérimentés.
- Facile à monter, à démonter et à entretenir en termes d'hygiène.



3 bras de coupe avec un espacement de coupe de 22,5 mm (17 cordes), 30 mm (13 cordes) et 45 mm (9 cordes)

SCIE À GÉNOISE

- Design noir accrocheur : corps en aluminium anodisé hygiénique.
- Lame en acier inoxydable, la seule sur le marché avec un certificat de contact alimentaire, facilement démontable et pouvant passer au lave-vaisselle - garantissant une hygiène optimale.
- Pieds en PTFE, assurant un travail confortable sur chaque comptoir.
- Lame de scie bien serrée et fixée sur un élément fraisé - elle ne se plie pas et ne tourne pas pendant le fonctionnement.
- Les trous pour la lame sont les mêmes des deux côtés - le cache peut être fixé aussi bien du côté gauche que du côté droit.
- Muni d'une mesure située sur la structure - pour régler l'épaisseur des couches de génoise : de 1 cm à 6 cm.
- La scie permet de couper les génoises facilement, conformément à la norme de la pâtisserie : 60x40 cm.
- Possibilité de découper avec précision une génoise ronde avec un diamètre : de $\varnothing 5$ cm à $\varnothing 40$ cm.
- Longueur de la lame : 57 cm, avec une hauteur réglable selon la mesure.

code	mm	€
400098	620x120x(H)130	148,50

NK

NEW



NEW



PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE ÉLECTRIQUE

- Piston en acier inoxydable, récipient en HDPE.
- Destiné aux liquides de viscosité faible à moyenne, tels que : huiles, préparation aux œufs, gelée, sauces, marinades.
- Pulvérisation uniforme d'un produit - d'une couche très fine à une couche très épaisse.
- Flux de produit réglable.
- Les pièces non électriques peuvent être nettoyées au lave-vaisselle après démontage.

IW

- Le récipient peut être utilisé au micro-ondes - jusqu'à 70°C.
- Inclus dans le set :
 - récipient fixé par vis d'une capacité de 700 ml,
 - embout de ventilation plate,
 - embout à jet rond,
 - extension de l'embout courbé.

code	V	W	mm	€
270882	230	60	240x90x(H)220	595,00

Prix conseillé HT et non garanti

159



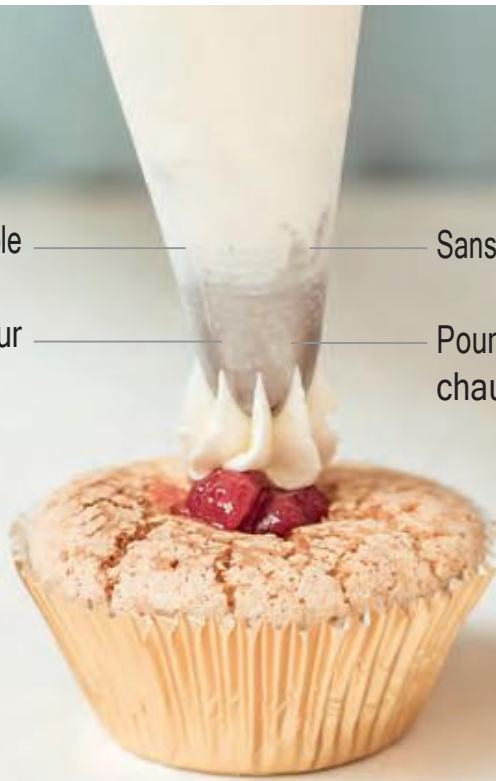


Solide et durable

Sans danger pour la santé

Sans odeur

Pour les préparations
chaudes et froides



557105

X

POCHE PÂTISSIER

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

code	mm	€
557112	445x220	14,75
557105	530x285	19,75



557303

X

POCHE PÂTISSIER ANTIDÉRAPANT - 100 PIÈCES

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

code	emballé par	mm	€
557303	100	515x280	20,95



550120

550328

550526



550106

550304

550502

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	6,50
550229	2	(L)350	7,50
550328	2	(L)400	9,50
550427	2	(L)450	10,95
550526	2	(L)500	12,95

POCHE PÂTISSIER

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

code	emballé par	mm	€
550106	1	(L)300	5,95
550205	1	(L)350	6,50
550304	1	(L)400	7,25
550403	1	(L)450	8,25
550502	1	(L)500	8,95



550113

I

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 une petite étagère pour des petits accessoires.

code	mm	€
550113	500x360x(H)560	67,50





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	14,95



DOUILLES - DENTELÉ

- Set de 5 tailles.

code	-	€
551790	ø6-8-10-12-14	16,95



DOUILLES - LISSE

- Set de 5 tailles.

code	-	€
551691	ø2-4-6-8-10	16,95



Prix conseillé HT et non garanti

K



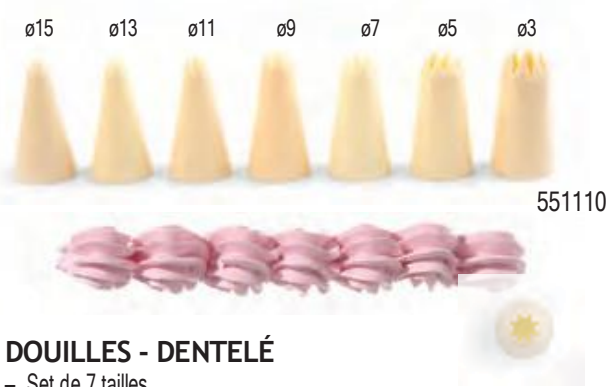
SET DE DOUILLES DE DÉCORATION

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

code	€
551592	16,95



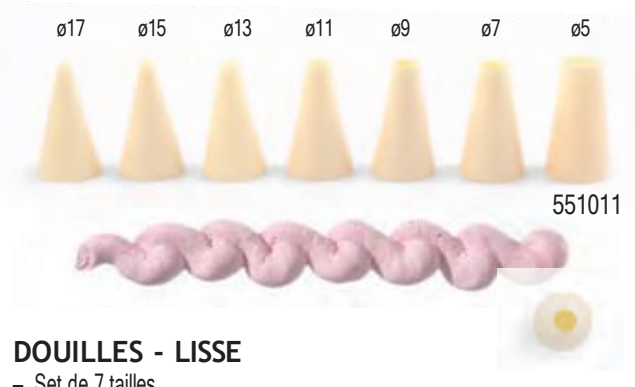
P



DOUILLES - DENTELÉ

- Set de 7 tailles.

code	-	€
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	6,95



DOUILLES - LISSE

- Set de 7 tailles.

code	-	€
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	6,95



P



DOUILLES - ASSORTI

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

code	-	€
551400	ø 6-8-10-12	17,95

Prix conseillé HT et non garanti

163





Grande ouverture
pour introduire
des gros morceaux

Petite ouverture pour
introduire des petits morceaux



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

COUPE-LÉGUMES PROFI LINE

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

code	V	W	mm	€
231807	230	550	615x239x(H)580	875,00



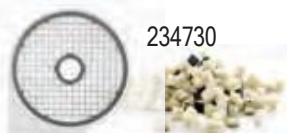
231807



280096



280317



234730



234754

DISQUES À TRANCHER

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

code	épaisseur (mm)	€
280126	4	59,50
280096	1	59,50
280102	2	59,50
280201	6	59,50
280218	8	59,50
280225	10	59,50

DISQUES À RÂPER

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

code	épaisseur (mm)	€
280317	7	45,95
280294	2	45,95
280300	3	45,95
280416	4.5	45,95

DISQUE À CUBES

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

code	épaisseur (mm)	€
234747	10	120,00
234730	8	120,00

DISQUE POMMES-FRITES

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

code	épaisseur (mm)	€
234761	10	99,50
234754	8	99,50

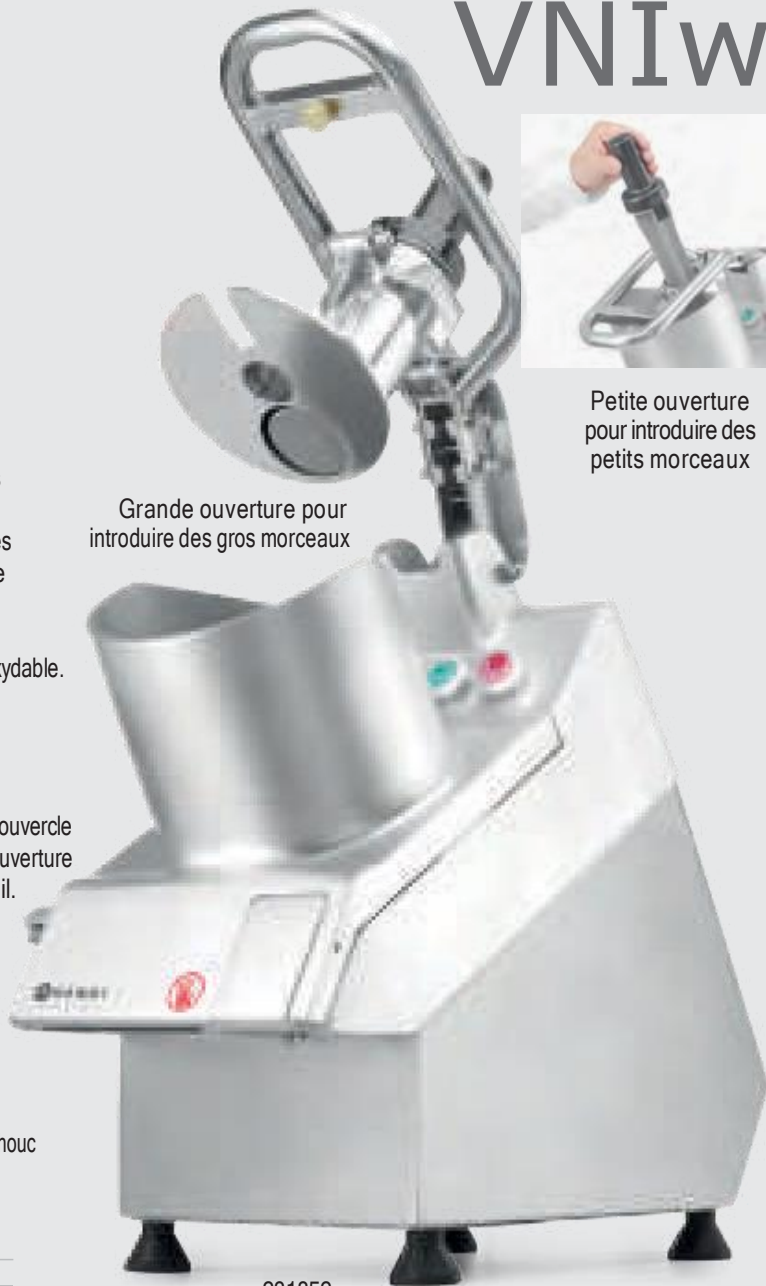


Avec 5 couteaux inclus, 2 pour trancher et 3 pour râper

COUPE-LÉGUMES USAGE INTENSIF

- Conçu pour la coupe de grande quantité de légumes.
- Une grande ouverture qui permet de passer de gros morceaux de légumes jusqu'à Ø 165 mm.
- Une petite ouverture spécialement pour des légumes longs comme les carottes et les concombres d'une diamètre maximale de Ø 55 mm.
- La chambre de coupe est fait en fonte d'aluminium, la partie inférieure du boîtier est conçu en acier inoxydable.
- Un levier de pression pratique.
- Moteur ventilé d'une puissance de 750 W = 1 CV.
- Boutons de commande à basse tension:
- ARRÊTER, DÉMARRER (24 V).
- 2 systèmes de sécurité: D'abord, une vis ferme le couvercle et en plus un sensor électromagnétique détecte l'ouverture du couvercle et arrête automatiquement 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

code	V	W	mm	€
231852	230	750	574x250x(H)472	995,00



Grande ouverture pour introduire des gros morceaux



Petite ouverture pour introduire des petits morceaux

231852



280423

DISQUE À JULIENNE

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

code	épaisseur (mm)	€
280423	3	87,50



280621

DISQUE FORME V

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

code	€
280621	44,95



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.

code	mm	€
918500	ø220	17,95



280690

PORTE-DISQUES POUR 18 DISQUES COUPE-LÉGUMES

code	mm	€
280690	400x250 x(H)90	19,50





NSI

RENDEMENT

jusqu'à
220 kg/hBac d'alimentation
fait en inoxTrémie faite en alliage
special d'aluminiumTube
à saucisses

210802

Bouton reset

**HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 12**

- Le plateau d'alimentation est fait en inox et la trémie est faite d'un alliage d'aluminium spécial.
- Le couteau et la vis sans fin sont faits en inox et l'entonnoir en fonte d'acier.
- Livré avec poussoir et 2 plaques perforées de Ø 70 mm avec trous de Ø 6 et 8 mm.
- Facile à démonter pour un nettoyage parfait.
- Moteur avec protection surchauffe.
- Pieds antidérapants.
- Rendement ≈ 1,7 kg/min.
- Ne convient pas à l'utilisation en continue.

code	V	W	mm	€
210802	230	550	240x393x(H)560	589,50

HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 22

- Le plateau d'alimentation est fait en inox et la trémie est faite d'un alliage d'aluminium spécial.
- Le couteau et la vis sans fin sont faits en inox et l'entonnoir en fonte.
- Livré avec poussoir et 2 plaques perforées de Ø 82 mm avec trous de Ø 6 et 8 mm.
- Facile à démonter pour un nettoyage parfait.
- Moteur avec protection surchauffe.
- Pieds antidérapants.
- Rendement ≈ 3,7 kg/min.
- Ne convient pas à l'utilisation en continue.

code	V	W	mm	€
210819	230	750	239x424x(H)571	679,50



PLAQUE PERFORÉE
- Ø 70 mm.

IA

code	-	mm	€
282229	210802	ø8	17,95
282250	210802	ø3	17,95
282243	210802	ø4.5	17,95
282236	210802	ø6	17,95
282267	210802	ø2	17,95

PLAQUE PERFORÉE
- Ø 82 mm.

IA

code	-	mm	€
282014	210819	ø8	32,50
282021	210819	ø6	32,50
282038	210819	ø4.5	32,50
282045	210819	ø3	42,50
282052	210819	ø2	57,50



933367

VIS SANS FIN

IA

code	-	€
933367	210819	60,00
931257	210802	65,00



282359

IA

COUPEAU POUR HACHE-VIANDE

code	-	€
282359	210802	7,95
282076	210819	17,50

HACHE-VIANDE 198

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

code	V	W	mm	€
210864	230	400	195x274x(H)430	159,50

NIW



Plat à viande avec couvercle anti poussière

Bâti en aluminium



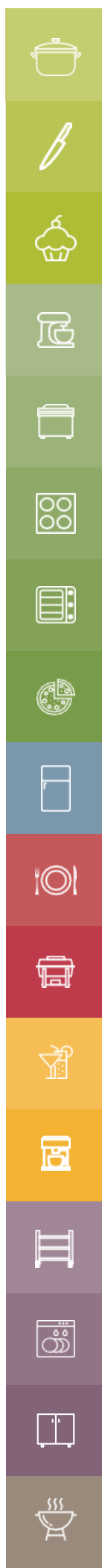
210864



Trois tubes à farcir inclus



Vis sans fin fait en aluminium, couteau faite en inox





Rouleaux attendrisseurs pour bœuf et porc inclus

Iw



ATTENDRISEUR À VIANDE ÉLECTRIQUE

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

code	V	W	mm	€
975305	230	350	514x224x(H)430	775,00

ISw

I



975329

ROULEAUX ATTENDRISEURS POUR VOLAILLE

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

code	mm	€
975329	235x130x(H)120	179,50



975312

ROULEAUX ATTENDRISEURS POUR SHOARMA

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

code	mm	€
975312	235x130x(H)120	525,00



976180

ROULEAUX POUR BOEUF ET PORC

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

code	mm	€
976180	235x130x(H)120	232,50

IN



282113

PRESSE À HAMBURGERS

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

code	mm	€
282113	320x250x(H)300	234,50

SÉPARATEURS HAMBURGERS

- Fait en cellulose transparent.
- Haute résistance à la chaleur et biodégradable.
- Ø 130 mm.
- Emballé par ≈ 1255 unités.

code	emballé par	mm	€
282120	1255	Ø130	47,50

Nw



513026

PRESSE À HAMBURGER

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

code	mm	€
513026	Ø120x(H)80	8,95



513033

PRESSE 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	19,95

NB





MACHINE À SAUCISSE

LW

CAPACITÉ JUSQU'À

10 l

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

code	litres	mm	€
282571	3	304x304x(H)525	189,50
282588	5	304x304x(H)640	235,00
282090	7	300x340x(H)830	279,50
282151	10	415x315x(H)690	312,50

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



EPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE KITCHEN LINE

IRw

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



229217

ÉPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE 10 KG

- Charge maximale : 10 kg.
- Volume : 22 L.
- Rendement : 140-200 kg/h.
- Poids : 39,6 kg.

code	V	W	mm	€
229217	230	750	620x525x(H)833	1 495,00



229200

ÉPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE 5 KG

- Charge maximale : 5 kg.
- Volume : 12 L.
- Rendement : 70-100 kg/h.
- Poids : 37,5 kg.

code	V	W	mm	€
229200	230	550	620x525x(H)787	1 395,00





TRANCHEUSES PROFI LINE

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

l'utilisation commerciale, comme:

NIw

- La mise en position d'épaisseur à ,0" garde la lame derrière le protecteur.
- Protection automatique pour ne pas mettre la trancheuse en marche quand l'aiguiser ou la plaque de protection pour la lame sont 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 vendue séparément.



210031

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	416x400x(H)335	389,50



210048

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	506x435x(H)347	432,50



Support pour tenir le produit avec sécurité pour la main



Chariot avec mécanisme de verrouillage



Affûteur intégré



Protecteur de lame



Interrupteur de sécurité hermétique on/off



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



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	514x484x(H)373	498,50

TRANCHEUSE PROFI LINE 300

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

code	V	W	mm	€
210017	230	420	602x573x(H)456	825,00



LAMES POUR TRANCHEUSE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Pour trancher du fromage.

code	-	mm	€
975800	210031 970294	ø195	99,50
975732	210048 210086	ø220	109,50
975749	210000 210086	ø250	132,50
975756	210017	ø300	162,50



975732

COUPEAU DE REMPLACEMENT POUR LES TRANCHEUSES À VIANDE ÉLECTRIQUES

- Remplacez votre couteau pour prolonger la durée de vie de votre trancheuse électrique.
- A utiliser avec les trancheurs HENDI Profi Line 210000, 210086, 210017.

code	mm	€
901915	ø250	149,50
901922	ø300	195,00



901915



TRANCHEUSES PROFI LINE

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

l'utilisation commerciale, comme:

NIW

- La mise en position d'épaisseur à ,0" garde la lame derrière le protecteur.
- Protection automatique pour ne pas mettre la trancheuse en marche quand l'aiguiser ou la plaque de protection pour la lame sont 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 vendue séparément.



970294



210086

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	506x435x(H)347	447,50

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	514x484x(H)373	512,50



Épaisseur de tranche facilement réglable



Chariot avec mécanisme de verrouillage



Affûteur intégré



Support pour tenir le produit avec sécurité pour la main



Protection de sécurité en acrylique

BATTEURS MÉLANGEURS PLANÉTAIRES KITCHEN LINE

N

- 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 MAX.

5 kg



222829



222836



222843



code	222829	222836	222843
litres	7l	10l	20l
charge de farine/pâte	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
dimensions	240x420x(H)425 mm	380x470x(H)730 mm	490x580x(H)780 mm
panneau de commande	numérique	mécanique	mécanique
vitesse	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
€	769,50	945,00	1 275,00

Prix conseillé HT et non garanti

175



**NEW** VIK**MIXEUR PLONGEUR
AVEC CORDON À SPIRALE**

- Boîtier en acier inoxydable AISI 304 et ABS.
- Pied mixeur amovible de 225 mm de long en acier inoxydable AISI 304.
- Lame double en acier inoxydable SUS 420J2.
- La puissance est contrôlée par un bouton, l'écran LCD affiche la vitesse en 7 paliers.
- Vitesse: d'environ 8 500 tr/min à 16 500 tr/min.
- Protection contre la surchauffe.
- Convient jusqu'à 3 L.

code	V	W	mm	€
221181	230	1000	ø65x425	98,50





RECHARGEABLE
BATTERY

VI NEW

MIXEUR PLONGEUR SANS FIL SMART PRESSURE

- En acier inoxydable satiné et ABS.
- Pied mixeur amovible avec lame en forme de S.
- Fonction Smart Pressure : plus le bouton est enfoncé, plus la vitesse des lames sera rapide - le réglage progressif de la vitesse permet de mieux contrôler le processus de mixage.
- 5 vitesses : de 11 000 tr/min (engrenage 1) à 16 000 tr/min (engrenage 5).
- Sans fil et rechargeable - avec batterie intégrée : 2 000 mAh, 150 W, 7,4 V.
- Indique 4 niveaux de charge de batterie (100-75-50-25%).
- Durée de fonctionnement : jusqu'à 30 minutes une fois complètement chargé.
- Protection: après 3 secondes sans activité, la lame est bloquée.

code	mm	€
221419	ø65x(H)390	98,50



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

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.

VI

MIXEUR PLONGEUR BLEND HENDI

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

code	V	W	mm	€
222157	230	250	ø71x(H)450	98,50

POUR
RÉCIPIENTS ET
POÊLES D'UNE
CAPACITÉ DE
1 À 4 LITRES



222157

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

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'émoussement.
DURABILITÉ TITANIQUE



STICK BLENDER KITCHEN LINE

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

VT



BLOC MOTEUR MIXEUR PLONGEUR - VITESSE RÉGLABLE 350W

code	V	W	mm	€
221884	230	350	ø100x(H)448	122,50

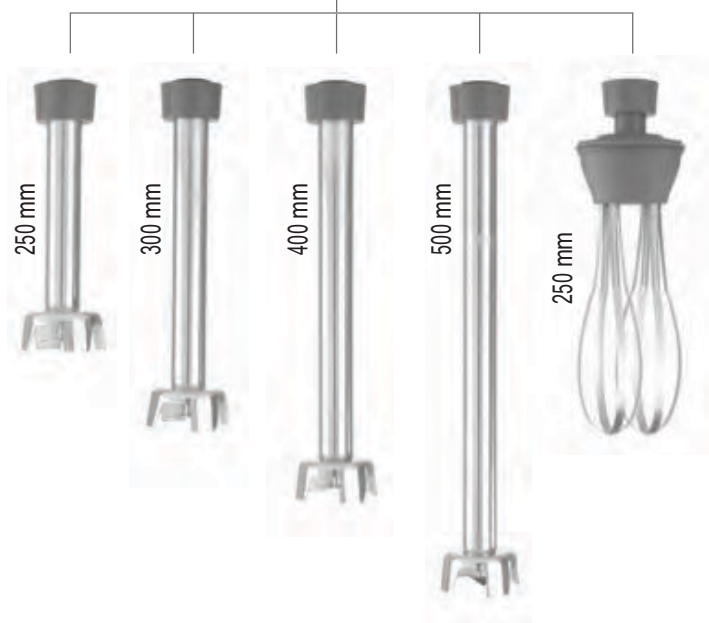
BLOC MOTEUR MIXEUR PLONGEUR - VITESSE RÉGLABLE 500W

code	V	W	mm	€
221891	230	500	ø100x(H)448	139,50

PIED MIXEUR POUR MIXEUR PLONGEUR

- Pied et lame en acier inoxydable.
- Convient pour 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Kit pour changer la lame inclus.

code	mm	€
222225	(L)250	79,50
222232	(L)300	89,50
222249	(L)400	98,50
222256	(L)500	109,95



FOUET POUR MIXEUR PLONGEUR 221884 & 221891

- Fait de deux fouets en inox.
- L'installation facile et en toute sécurité au bloc de commande.
- Convient pour 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.

code	mm	€
222263	(L)250	98,50



MIXEURS PLONGEUR PROFI LINE

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

Équipé d'un
écran numérique.



250 mm



300 mm



400 mm



500 mm



EXTRA
PUISSANT
500W

code	224328	224335	224397	224359	224052
	Mixeur plongeur 250 - à vitesse fixe	Mixeur plongeur Profi Line 300 - avec vitesse réglable	Mixeur plongeur Profi Line 400 - avec vitesse réglable	Mixeur-plongeur Profi Line 500 - avec vitesse réglable	Mixeur-plongeur Profi Line 500, haute puissance - avec vitesse réglable
panneau de commandes		électronique (9 vitesses)	électronique (9 vitesses)	électronique (9 vitesses)	électronique (9 vitesses)
capacité jusqu'à (l)	20	50	80	100	120
dimensions (mm)	ø75x(H)285	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350	ø100x(H)350
longueur du manche (mm)	250	300	400	500	500
vitesse réglable (rpm)	fixe 15 000	réglable 2 000 - 9 000	réglable 2 000 - 9 000	réglable 2 000 - 9 000	réglable 2 000 - 9 000
vitesse maximum (rpm)		13 000	15 000	15 000	15 000
puissance/tension (W/V)	250/230	300/230	400/230	400/230	500/230
poids (kg)	1,45	3,45	4,1	4,1	4,25
€	285,00	465,00	545,00	550,00	675,00

NEW



237762

PIED POUR MIXEUR PLONGEUR / HOMOGÉNÉISATEUR

- Convient aux blocs moteurs des mixeurs plongeurs : 224335, 224397, 224359, 224052, 224380 et 282311.

code	mm	€
237762	(L)300	310,00



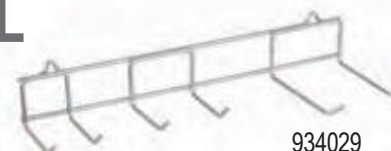
224342

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

- Consiste en 2 fouets.
- Facile à fixer en toute sécurité.
- Convient au: 224335, 224397, 224359, 224052, 224380, 282311

code	mm	€
224342	ø120x(H)330	195,00

I



934029

RANGEMENT AVEC SUPPORT MURALE

code	mm	€
934029	365x130x(H)70	44,50

TI

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)765	699,50



224380

TI

SET : MIXEUR PLONGEUR 350 À VITESSE VARIABLE + FOUET + SUPPORT MURAL

- Capacité jusqu'à 80 L.
- Le set comprend : un pied mélangeur avec une longueur de 400 mm, un fouet avec une longueur de 250 mm - en acier inoxydable AISI304, et un support pour montage mural.
- Différents pieds peuvent être achetés séparément : 222232, 222225, 222256, 222263.

code	V	W	mm	€
222393	230	350	ø100x110	325,00



222393

TI

MIXEUR PLONGEUR 250W - 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)540	425,00



224373

Prix conseillé HT et non garanti

181





MIXEURS PLONGEURS KITCHEN LINE

- Boîtier du moteur en polyamide noir durable renforcé avec de la fibre de verre.
- Lame amovible en acier inoxydable AISI 304.
- Le set comprend un petit kit permettant de démonter la lame.
- Vitesse variable réglable progressivement à l'aide d'un bouton: de 4000 à 16000 RPM.
- Moteur ventilé.
- Le bouton de sécurité empêche la mise en marche accidentelle de l'appareil.
- Le bouton de verrouillage permet un fonctionnement continu sans appuyer sur le bouton.

NEW

Protection moteur avec ventilation pour un fonctionnement efficace



Dispositif de sécurité supplémentaire pour un fonctionnement sûr



Bouton de réglage de la vitesse ergonomique



Fixation sécurisée du pied mixeur

Protection de la lame spécialement conçue pour éviter les éclaboussures



PIED MIXEUR POUR MIXEUR PLONGEUR

- Pied et lame en acier inoxydable.
- Convient pour 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Kit pour changer la lame inclus.

code	mm	€
222225	(L)250	79,50
222232	(L)300	89,50
222249	(L)400	98,50
222256	(L)500	109,95

FOUET POUR MIXEUR PLONGEUR 221884 & 221891

- Fait de deux fouets en inox.
- Installation facile et en toute sécurité au bloc de commande.
- Convient pour 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.

code	mm	€
222263	(L)250	98,50



TK **NEW**



code	221198	221327	221334	221341
	Mixeur plongeur 350 à vitesse variable mixeur et pied de 250 mm	Mixeur plongeur 350 à vitesse variable mixeur et pied de 300 mm	Mixeur plongeur 500 à vitesse variable mixeur et pied de 400 mm	Mixeur plongeur 500 à vitesse variable mixeur et pied de 500 mm
capacité jusqu'à (l)	20	30	80	100
dimensions (mm)	ø100x(H)666	ø100x(H)716	ø100x816	ø100x916
longueur du manche (mm)	250	300	400	500
vitesse réglable (rpm)	4 000 - 16 000	4 000 - 16 000	4 000 - 16 000	4 000 - 16 000
puissance/tension (W/V)	350/230	350/230	500/230	400/230
€	192,50	195,00	225,00	235,00

MIXEUR PLONGEUR KITCHEN LINE 160 - À VITESSE RÉGLABLE

- Pour un usage professionnel dans les glaciers, les restaurants, les cuisines d'hôtels pour préparer des crèmes glacées, soupes de légumes, purées, sauces, farces, mayonnaise etc.
- Moteur ventilé.
- Boîtier avec manche ergonomique en plastique résistant.
- Manche et 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	270	140x76x(H)503	139,50

ACCESSOIRE FOUET POUR MIXEUR PLONGEUR 222140

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

code	mm	€
222164	(L)185	92,50

222140



160 mm

TK

NEW

222164



185 mm





BLENDERS BAR

- Convient pour : mixer des fruits et des légumes, préparer des cocktails, des smoothies et même de la glace pilée.
- Boîtier en ABS.
- Pichet de 2,5 L, en polycarbonate transparent durable, résistant à la température de -40 à 90°C.
- Couvercle en polycarbonate.

VRI

- lame amovible en acier inoxydable AISI 420, avec revêtement en titane.
- Fonction pulsation
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.
- Système de verrouillage de sécurité: empêche une activation accidentelle de l'appareil sans le pichet.



230688



230695

Le caisson insonorisant réduit considérablement le bruit

Base antidérapant

BLENDER BAR AVEC CAISSON INSONORISANT*

- Caisson insonorisant en polycarbonate.
- Régulation manuelle et progressive de la vitesse avec un bouton.
- Moteur à vitesse variable : 16 000 tr/min -24 800 tr/min (sans charge).
- Fonction de sécurité supplémentaire : le blender ne fonctionne que lorsque le couvercle est complètement fermé.

code	V	W	mm	€	
230688	230	1680	252x258x(H)547	347,50	
230602	BPA free	230	1680	252x258x(H)547	365,50

BLENDER BAR NUMÉRIQUE AVEC CAISSON INSONORISANT*

- Caisson insonorisant en polycarbonate.
- Panneau de commande numérique à écran tactile LED.
- 3 niveaux de vitesse : FAIBLE environ 8350 RPM, MOYEN environ 13.500 RPM, FORT environ 24.800 RPM (sans charge).
- 3 réglages du minuteur : 30, 45, 90 secondes.
- Fonction de sécurité supplémentaire : le blender ne fonctionne que lorsque le couvercle est complètement fermé.

code	V	W	mm	€	
230695	230	1680	252x258x(H)547	387,50	
230664	BPA free	230	1680	252x258x(H)547	405,50

* Pour la France, seuls les codes sans BPA sont disponibles

VRI

NEW



230718

Très puissant,
peut également
concasser
de la glace

L'appareil comprend :
un pichet incassable
avec une capacité de 2,5 litres,
un poussoir et un couvercle rigide



238097

BLENDER BAR*

- Réglage manuel de la vitesse en 10 étapes à l'aide d'un bouton.
- Moteur à vitesse variable : 16 000 RPM - 24 800 RPM (sans charge).
- Livré avec un poussoir en polypropylène pour les ingrédients plus épais.

code	V	W	mm	€	
230718	230	1680	320x250x(H)532	210,00	
230213	BPA free	230	1680	320x250x(H)532	225,00

BLENDER BAR NUMÉRIQUE*

- Panneau de commande numérique à écran tactile LED.
- 3 niveaux de vitesse : FAIBLE environ 8350 RPM, MOYEN environ 13.500 RPM, FORT environ 24.800 RPM (sans charge).
- 3 réglages du minuteur : 30, 45, 90 secondes.
- Livré avec un poussoir en polypropylène.

code	V	W	mm	€	
238097	230	1680	220x240x(H)535	215,00	
238103	BPA free	230	1680	220x240x(H)535	215,00

* Pour la France, seuls les codes sans BPA sont disponibles

VhI

PICHET POUR BLENDER SANS BPA

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

code	mm	€
933688	200x170x(H)360	109,50



933688

RI

PICHET POUR BLENDER AVEC COUTEAUX AVEC REVÊTEMENT EN TITANE

- Pichet de remplacement pour le blender 230718/230695/230688.
- Pichet de 2,5 L en polycarbonate résistant aux chocs, couvercle solide en PET et un bouchon en polycarbonate. Le pichet est équipé avec des couteaux en inox avec revêtement en titane.

code	mm	€
943489	200x170x(H)360	89,50



943489





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 scellement. 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.



330005

Comprend une matrice rectangulaire 227x178 mm GRATUITE



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 scellement.



Chargeur de film à rouleaux avec tendeur

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



SCELLEUSE DE BARQUETTES COMPACT






- Construction en acier inoxydable.
- Équipé d'un couvercle avec mécanisme à ressort pour une ouverture facile et sûre.
- Poignée isolée en plastique résistant aux impacts.
- Guillotine automatique avec couteau de sécurité dans un couvercle spécialement conçu ; la découpe s'effectue juste derrière le récipient scellé dans une bande spéciale (technologie air-cut).
- Pieds antidérapants protégeant le plan de travail des rayures.
- La surface de scellage est dotée d'un revêtement en titane qui empêche le film de coller et permet un scellage rapide en 1 à 3 secondes (selon l'épaisseur du film).
- Un système d'absorption de la pression assure une fermeture étanche et empêche les emballages de s'écraser.

- LEDs à code couleur pour le contrôle des performances.
- Verrouillage de surchauffe, protection contre la surchauffe, interrupteur de sécurité éclairé.
- Temps de chauffe après le démarrage jusqu'au mode opérationnel complet - environ 8-10 minutes.
- Scellage de barquettes jusqu'à : 235x190x(H)155 mm et de gobelets jusqu'à : (H)170 mm.
- Dimension maximale du rouleau de film : largeur 187 mm, ø170 mm - film vendu séparément (code : 970720).
- Équipé d'une matrice en aluminium pour les récipients de 227x178 mm (code : 805572), sans séparateur.





code	V	W	mm	€
330005	230	700	582x285x(H)185	875,00

MATRICE DE SCELLAGE

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

forme	code	type	€
	805572	récipient 227x178 mm	129,50
	805589	2x récipients 178x113 mm	129,50
	805596	récipient en deux compartiments 227x178 mm	129,50
	805619	récipient rond ø165 mm	129,50
	805626	récipient en trois compartiments 227x178 mm	129,50



forme	code	type	€
	805633	2 x récipient rond ø115 mm	129,50
	805640	récipient Colt en deux c ompartiments 227x178 mm	129,50
	805657	2 récipients (1x 178x113 mm, 1x ø115 mm)	129,50
	805664	récipient 187x137 mm	129,50

FILM D'OPERCULAGE PELABLE PET/PE 12/40.4

- Destiné à l'emballage de barquettes alimentaires en PET 12 / PE 40.
- Film pelable ce qui facilite le retrait d'opercule pour ouvrir la barquette.
- Dimensions du film : épaisseur : 52 µm, largeur : 18,5 cm, longueur : 250 m.
- Diamètre du rouleau : ø15 cm.
- Poids du rouleau de film : environ 2,9 kg.
- Convient pour la scelleuse de barquettes HENDI (330005).



code	€
970720	39,95





MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE KITCHEN LINE

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

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE

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



Couvercle en cloche

975398

Panneau de commandes

Boîtier et chambre en acier inoxydable de haute qualité



Couvercle en cloche

975268

Panneau de commandes

Boîtier et chambre en acier inoxydable de haute qualité

code	975398	975268	975275
dimensions	429x359x(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
€	975,00	1 375,00	1 550,00

MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE

- Pour une utilisation professionnelle dans le secteur de la restauration et d'autres industries.
- Pour le conditionnement de produits alimentaires et techniques, y compris ceux à forte proportion d'eau
- Conception durable - boîtier et chambre en acier inoxydable AISI 304 de haute qualité
- Couvercle transparent en plastique ABS durable de haute qualité permettant de suivre le processus d'emballage.
- Le couvercle bombé et le fond incurvé permettent d'emballer de grandes portions.
- Le joint d'étanchéité du couvercle a un faible taux de fuite.
- Des indicateurs clairs (affichage numérique et jauge à cadran) permettent de déterminer avec précision le moment où le niveau de vide requis est atteint dans la chambre de la machine d'emballage.
- Temps de vide réglable de 5 à 90 secondes
- Temps de soudure des sachets réglable, avec une incrémentation de 0,5 s jusqu'à 6 s.
- Fonction de marinade avec temps réglable de 9 à 99 minutes (durée d'un cycle : 9 min) : possibilité de programmer 11 cycles d'extraction et d'évacuation d'air dans le sac ; grâce à la pression négative, la marinade pénètre plus rapidement dans le produit, ce qui accélère considérablement l'ensemble du processus.
- La pompe à huile assure un cycle d'emballage court et très efficace.
- A utiliser avec des sacs lisses et gaufrés.



936801

BANDE DE TÉFLON POUR LA BARRE DE SOUDURE SUPÉRIEURE

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

code	€
936801	9,95



Couvercle en cloche

Panneau de commandes

201435

Boîtier et chambre en acier inoxydable de haute qualité

code	201435	201442
dimensions	359x425x(H)356 mm	505x567x(H)465 mm
dimensions chambre	300x350x(H)80 mm	425x457x(H)100 mm
bande de soudure	300 mm	410 mm
capacité de la pompe à air	8 m ³ /h - 133,3 l/min	20 m ³ /h - 333,3 l/min
puissance/tension	950 W/230 V	1100 W/230 V
poids	25,2 kg	59 kg
€	1 095,00	1 895,00

Prix conseillé HT et non garanti

189





MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE EXTERNE PROFI LINE

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

code	bande de soudure (mm)	V	W	mm	€
970362	350	230	250	383x293x(H)175	525,00



970362



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.

code	bande de soudure (mm)	V	W	mm	€
975374	410	230	550	570x263x(H)150	319,50



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 internes : 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	mm	€
970638	487x122x(H)107	22,95

SACS SOUS VIDE



SACS DE CUISSON SOUS VIDE

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

code	emballé par	mm	€
970676	100	200x150	7,15
970652	100	250x150	8,75
970683	100	300x200	12,65
970669	100	350x250	19,25
970690	100	400x300	24,50



SACS SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER - 100 PIÈCES

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

code	emballé par	mm	€
970607	100	200x140	4,95
970386	100	230x160	7,95
970614	100	300x200	10,75
970393	100	350x250	14,50
970621	100	400x300	18,95



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS EN ROULEAU - 2 PIÈCES

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

code	emballé par	mm	€
971062	2	6000x200	8,95
971079	2	6000x280	12,25



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

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

code	emballé par	mm	€
971048	100	150x400	17,50
971017	100	150x250	11,50
971024	100	200x300	17,50
971055	100	250x350	26,50
971031	100	300x400	33,95



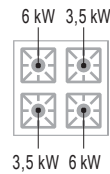
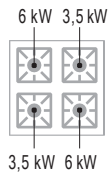


CUISINIÈRE KITCHEN LINE - 4 FEUX AVEC FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GN 1/1

I

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

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



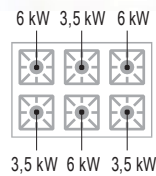
code	227381	225882
dimensions	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm
dimensions du four	-	640x370x(H)350 mm
puissance du brûleur	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
type de four	-	convection, électrique
puissance du four	-	3 kW
puissance totale	19 kW [HS]	19 kW [HS]
tension	-	230 V
poids	35 kg	82 kg
€	1 475,00	2 595,00

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

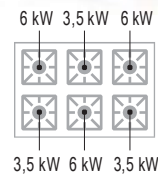
I

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

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



four à convection GN 1/1



code	226094	225899
dimensions	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
dimensions du four	-	640x370x(H)350 mm
puissance du brûleur	3x3,5 kW + 3x6 kW	3x3,5 kW + 3x6 kW
type de four	-	convection, électrique
puissance du four	-	3 kW
puissance totale	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
tension	-	230 V
poids	95 kg	105 kg
€	2 395,00	3 150,00

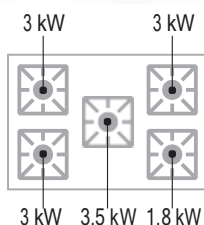
Prix conseillé HT et non garanti

193





225707



CUISINIÈRE À GAZ - 5 FEUX AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

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

code	V	W	kW[HS]	mm	€
225707	230	2900	14.3	900x653x(H)900	1 995,00



225806

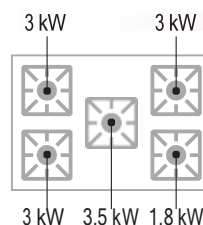
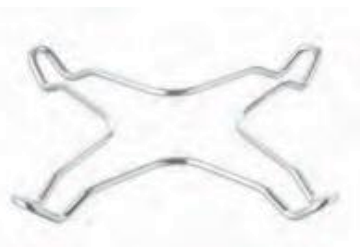


TABLE DE CUISSON À GAZ - 5 FEUX

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

code	kW[HS]	mm	€
225806	14.3	900x640x(H)910	1 425,00

839997

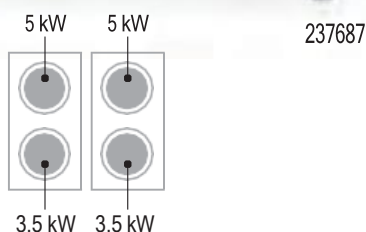


RÉDUCTEUR DE GRILLE

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

code	mm	€
839997	255x255x(H)25	4,75

Lw



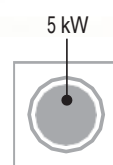
237687

CUISINIÈRE À INDUCTION AVEC 4 FOYERS

- Fabriqué en acier inoxydable durable avec un cadre renforcé.
- Avec 2 plans de cuisson séparés en verre trempé de 5 mm d'épaisseur, mesurant 320 x 560 mm.
- 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.
- 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.
- Avec filtre de graisse facile à nettoyer.
- Livré sans fiche.
- Un électricien est nécessaire pour raccorder cet appareil au réseau électrique.

code	V	W	mm	€
237687	400	17000	800x720x(H)854	2 595,00

Lw



237670

RÉCHAUD À INDUCTION HAUTE PUISSANCE

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

code	V	W	mm	€
237670	400	5000	422x400x(H)366	695,00





Jv



147108

6,7 kW



RÉCHAUD À GAZ PROFI LINE

- Pour gaz propane et butane.
- Châssis solide entièrement en inox, peut supporter des charges lourdes.
- Équipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique.
- Avec support-grille en fonte pour marmite.
- Livré complet avec tuyau de gaz et régulateur de pression.
- Peut être complété avec le châssis pour réchaud (147306), le cercle wok pour réchaud (147207) et le wok (626504).

code	kW[HS]	mm	€
147108	6.7	425x425x(H)400	595,00

Jx



147801

6 kW



RÉCHAUD À GAZ KITCHEN LINE

- Modèle Kitchen Line - pour gaz propane et butane.
- Kit de conversion inclus pour branchement de gaz naturel.
- Châssis entièrement en inox.
- Équipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique.
- Avec grille support marmite émaillée.
- Livré complet avec tuyau de gaz et détendeur.

code	kW[HS]	mm	€
147801	6	400x440x(H)390	312,50



147276

10,8 kW



Jx

RÉCHAUD À GAZ KITCHEN LINE XL

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

code	kW[HS]	mm	€
147276	10.8	580x650x(H)400	398,50



626504

147207

147306

B

WOK

- Avec poignées, en tôle d'acier.
- Spécialement conçu pour le porte-wok en acier inoxydable 149546 compatible avec les Barbecue Green Fire et le cercle à Wok 147207 pour le Hokker 147108.

code	mm	€
626504	ø710x(H)220	112,50

CERCLE POUR RÉCHAUD

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

code	mm	€
147207	ø360x(H)80	69,95

CHÂSSIS POUR RÉCHAUD

- Convient uniquement pour le réchaud Big Flame:147108.

code	mm	€
147306	425x425x(H)400	189,50



152157

DÉTENDEUR 50 MBAR

- Pour les barbecues à gaz et les réchauds HENDI

code	€
152157	18,95

ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

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

code	emballé par	mm	€
198124	2	(L)230	7,95



147139

TUYAU À GAZ COMPLET POUR RÉCHAUDS

- Pour les réchauds HENDI 147108 147801 147276.

code	€
147139	17,50



198124





273869

273876

273845

273883

273890

273852

LAMPE CHAUFFANTE CONIQUE RÉGLABLE

N

- 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 fournie peut être modifiée en réglant la longueur du fil.
- L'interrupteur marche/arrêt est placé sur le haut de la lampe.
- L'ampoule inclus est incassable et convient ainsi pour maintenir au chaud des aliments.

code	mm	€
273845	ø275x(H)250	76,50
273869	ø275x(H)250	76,50
273876	ø275x(H)250	76,50

LAMPE CHAUFFANTE CYLINDRIQUE RÉGLABLE

N

- 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 fournie peut être modifiée 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	mm	€
273883	ø175x(H)250	67,50
273890	ø175x(H)250	67,50
273852	ø175x(H)250	67,50



919217

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	mm	€
919217	ø125x(H)170	13,95



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	mm	€
919200	ø125x(H)170	13,95



273838

NEW

LAMPE CHAUFFANTE FLEXIBLE

- Fabriqué en fer.
- Abat-jour monté sur un bras flexible.
- Ampoule infrarouge incassable incluse - convient pour maintenir les aliments au chaud.
- Convient aux ampoules E27.

code	mm	€
273838	268x200x(H)660	135,00

PORTIQUE CHAUFFE-PLAT AVEC 2 LAMPES INFRAROUGES

N

- 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 incluses.

code	mm	€
273906	453x360x(H)790	137,50
273913	453x360x(H)790	145,00



273906

Ampoule infrarouge chauffante
919200 incluse

273913






PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION KITCHEN LINE


I

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



 min Ø120 mm 2000 W
max Ø220 mm 230 V 239391



 min Ø140 mm 3500 W
max Ø280 mm 230 V 239421

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	297x411x(H)57	98,50

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	339x444x(H)80	225,00



Construction solide en acier inoxydable

Une ventilation de haute qualité

Commandes tactiles



min Ø120 mm 3500 W
max Ø220 mm 230 V

239414

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE KITCHEN LINE

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

code	V	W	mm	€
239414	230	3500	608x405x(H)54	207,50



Fonctionne aussi avec un bac GN jusqu'à GN 1/2

800 W
230 V

239384

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)61	147,50

Prix conseillé HT et non garanti

201





Iw

Iw



 min ø140 mm 3500 W
max ø280 mm 230 V 239711

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 D

- Réglage numérique sur un écran tactile de la puissance, de la température et du minuteur
- Construction en inox.
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation.
- Convient pour casseroles et poêles 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	342x431x(H)116	259,50



 min ø160 mm 3500 W
max ø300 mm 230 V 239698

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 D XL

- Réglage numérique sur un écran tactile de la puissance, de la température et du minuteur
- Construction en inox
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation
- Convient pour casseroles et poêles 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	390x560x(H)120	312,50



3500 W
230 V 239766

WOK À INDUCTION MODÈLE 3500

- 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



239681

code	-	V	W	mm	€
239766	Plaque de cuisson à induction	230	3500	340x450x(H)130	312,50
239681	set plaque induction wok + wok	230	3500	340x450x(H)295	412,45

Iw



min ø140 mm 5000 W
max ø280 mm 400 V

239322

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	398x525x(H)175	475,00

Iw



min ø140 mm 5000, 3500 W
max ø280 mm 400 V

239346

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 7000

- Construction 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 ajustables 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	405x700x(H)145	975,00

ICDEG



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	99,95

min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V



239780

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	329x435x(H)106	225,00

Iw





min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V

NEW

IJw

SET : PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 3500W + CASSEROLE + POÊLE

- Surface de cuisson en verre noir mat.
- Boîtier en acier avec revêtement noir
- Réglage de la puissance à l'aide d'un bouton.
- 31 niveaux de puissance : de 500W à 3500W
- Charge max. : 20 kg.
- La plaque de cuisson à induction convient aux casseroles et poêles dont le fond a un diamètre de : ø120-260 mm.
- Protection contre la surchauffe.
- Inclus dans le set :
 - poêle à frire - diamètre 28 cm, longueur du manche : 22 cm,
 - casserole - diamètre 16 cm, capacité : 1,5 L, longueur du manche : 17 cm.

- Les deux sont en acier inoxydable, avec un fond en sandwich composé de 3 couches : acier inoxydable, aluminium, acier inoxydable.
- La casserole et la poêle à frire conviennent au lave-vaisselle et sont adaptées à toutes les sources de chaleur. Elles peuvent être utilisées dans les fours jusqu'à une température de 200°C.
- Indice d'étanchéité : IPX3.

code	V	W	mm	€
239889	230	3500	320x395x(H)95	199,90



min ø120 mm
max ø260 mm
1800 W
230 V

239209

Vw

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	319x355x(H)67	75,00



min ø120 mm
max ø260 mm
2000 W
230 V

239230

Iw

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	295x400x(H)42	89,95



239384

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)61	147,50



239193

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)80	97,50



239186

CADRE DE SUPPORT POUR PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 800W

- Accessoire pour pouvoir intégrer la plaque de cuisson à induction 800W (239193) dans toutes sortes de surfaces plates résistantes à la chaleur.

code	mm	€
239186	ø270x(H)17	10,95

Prix conseillé HT et non garanti



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)45	186,50

N



239551

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	350x397x(H)85	112,50



205





Deux éléments chauffants à quartz Éclairage en haut



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 à l'avant.
- 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	650x485x(H)630	675,00



233726



233733

YI

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	685x575x(H)680	625,00
233733	160 litres	230	1500	885x570x(H)680	725,00



VITRINES DE TABLE CHAUFFANTES

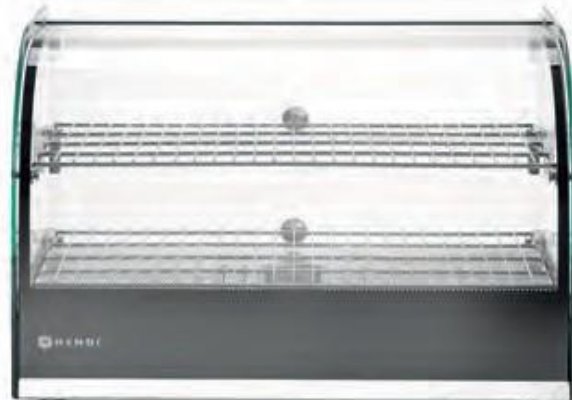
- Boîtier en acier inoxydable.
- Vitres en verre trempé.
- Les portes vitrées à charnières situées à l'arrière de l'appareil permettent d'accéder facilement à l'intérieur et facilitent le nettoyage.
- Bac à miettes amovible au fond de la chambre.
- Réglage de la température jusqu'à 90°C.



273982

AFFICHAGE DE COMPTOIR CHAUFFANT SIMPLE

code	V	W	mm	€
273982	230	800	556x376x(H)315	350,00



273999

DOUBLE ÉCRAN CHAUFFANT SUR COMPTOIR

code	V	W	mm	€
273999	230	800	554x376x(H)376	395,00

I



Réservoir d'eau pour l'humidification



Panneau de commande



VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE

- Équipé avec double vitrage et vitre arrondie devant.
- Avec coffret lumineux pour placer des promotions.
- Construction en inox.
- Avec lumières à l'intérieur dans le plafond.
- 3 étagères chromé inclus, ajustables en hauteur 400x335 mm.
- Réservoir d'eau pour l'humidification de l'air dans le vitrine de table chauffante.
- Thermostat et écran d'affichage numérique.
- Refroidissement par ventilation avec dégivrage automatique.
- Plage de température: 30°C / 90°C.

code	-	V	W	mm	€
233740	97 litres	230	800	460x467x(H)785	625,00



233740



BAIN-MARIE HENDI RANGER

- Système chauffant avec tapis thermique. Cela permet d'économiser 20 % d'énergie par rapport aux solutions traditionnelles et d'assurer une distribution uniforme de la température.
- Boîtier et réservoir d'eau en acier inoxydable.
- Convient à un bac GN 1/1 d'une hauteur maximale de 150 mm.
- Convient également aux combinaisons de bacs GN plus petits, tels que 2x GN 1/2 ou 3x GN 1/3.
- Il est possible de placer des récipients GN 1/6 à condition d'utiliser une barre d'adaptation (non comprise, elle peut être achetée séparément - codes: 808153, 808108).
- Plage de température : de 30°C à 85°C.
- Réglage de la température à l'aide d'un bouton - 6 positions de chauffe.
- Équipé d'un thermostat et d'un voyant lumineux.
- Réservoir d'eau avec indicateurs de niveau d'eau min. et max.
- Protection contre la surchauffe.
- Indice d'étanchéité : IPX3.

**NEW
MODEL**

I



Système chauffant avec tapis thermique. Cela permet d'économiser 20 % d'énergie par rapport aux solutions traditionnelles et d'assurer une distribution uniforme de la température.



**JUSQU'À
20 %
D'ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE**



238905

BAIN-MARIE HENDI RANGER

- Les récipients GN ne sont pas inclus dans l'ensemble.

code	V	W	mm	€
238905	230	1000	574x334x(H)241	119,50



238912

BAIN-MARIE AVEC ROBINET DE VIDANGE HENDI RANGER

- Les récipients GN ne sont pas inclus dans l'ensemble.

code	V	W	mm	€
238912	230	1000	576x334x(H)241	132,50



238967

SET: BAIN-MARIE HENDI RANGER + 3 X BAC GN 1/3 AVEC COUVERCLE

- Inclus dans le set : 3 contenants GN 1/3 de hauteur 100 mm, avec couvercle.

code	V	W	mm	€
238967	230	1000	590x332x(H)242	145,00



238868

SET BAIN-MARIE AVEC ROBINET DE VIDANGE HENDI RANGER + 3 X BAC GN 1/3 AVEC COUVERCLE

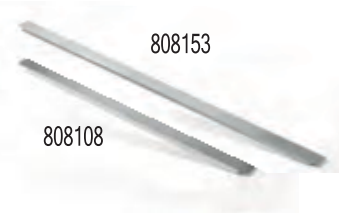
- Inclus dans le set : 3 bacs GN 1/3 - hauteur 100 mm, avec couvercle.

code	V	W	mm	€
238868	230	1000	604x332x(H)242	149,50

BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONORMES

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

code	GN	mm	€
808108	GN 1/2	325x22x(H)10	4,65
808153	GN 1/1	530x22x(H)10	4,95



Prix conseillé HT et non garanti



PI



229064

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	230	500	347x505x(H)320	165,00

Commandes facile à utiliser.



Facile à ouvrir.



Avec une maille fine pour sécher des petits morceaux.



941461

PLATEAU ÉGOUTTOIR EN PLASTIQUE POUR DÉSHYDRATEURS

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

code	€
941461	5,00

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	342x485x(H)309	185,00

6 plateaux
600 W
230 V

PIW

229033



DÉSHYDRATEUR PROFI LINE 10 PLATEAUX

- Construction en inox.
- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Panneau de commande numérique.
- Minuterie réglable jusqu'à 24h par étapes de 30 minutes.
- Température réglable de 35° à 70°C par étapes de 5°C.
- Le ventilateur extra silencieux fait circuler le courant air à la horizontale, donc plus besoin de tourner les plateaux.
- Équipé avec 10 plateaux en inox de 395x380 mm.
- Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.

code	-	V	W	mm	€
229026	10 plateaux	230	1000	430x550x(H)416	325,00

10 plateaux
1000 W
230 V

229026



Chambre de séchage avec la place pour 10 plateaux

Avec un ventilateur silencieux



PLATEAUX ÉGOUTTOIR POUR DÉSHYDRATEUR

- Pour le déshydrateur Profi Line HENDI 229026

code	€
946190	6,00

TAPIS À HERBES POUR DÉSHYDRATEUR

- Pour le déshydrateur Profi Line HENDI 229026

code	€
946268	5,00



946190

946268

Prix conseillé HT et non garanti

211





Iw



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

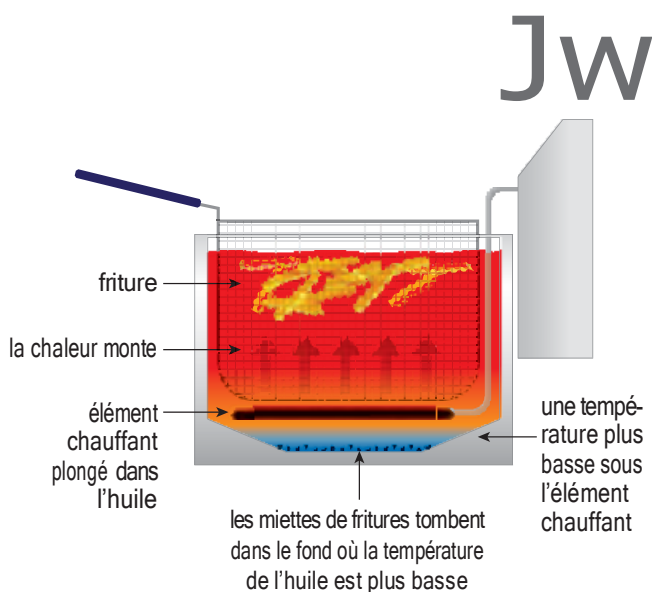
- Idéal pour frire des beignets, merveilles et d'autres pâtisseries frits.
- Fait complètement en inox, livré avec deux paniers à frire (354x383 mm) avec manche isolée, un protection de chaleur et couvercle qui peut également servir comme un bac-égouttoir.
- Facile à utiliser et nettoyer.
- Convient pour une utilisation intensive - bon rendement.
- Équipé avec une large cuve à l'huile soudé (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)438	495,00



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).



XL
10
litres



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	300x680x(H)420	389,50

PANIER À FRITES

code	-	€
930618	Friteuses 4 litres 205808 205846	15,00
930632	Friteuses de 6 litres 205815 205853	22,00
930656	Friteuse de 8 litres 205822 205839	25,00
933664	Friteuse 8 litres 207208 207307 209202 209301	30,00
944387	Friteuses à induction 215012 215029	35,00
961247	Friteuse 10L 209424	35,00





XL
10
litres

grande
puissance de
10
kW

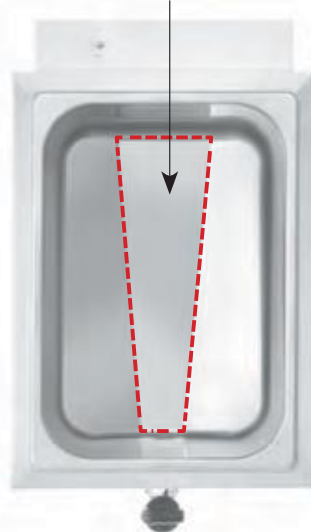
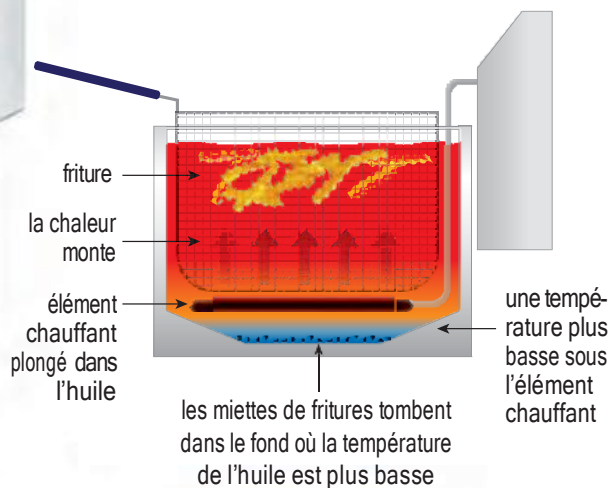
1 kg
de frites en
3
minutes





209431

Jw
NEW



FRITEUSE XL AVEC ROBINET DE VIDANGE HENDI GOLIATH

- La friteuse la plus puissante du marché dans sa gamme de capacité - HENDI GOLIATH a une puissance de 10200 W.
- Prépare jusqu'à 1 kg de frites en 3 minutes environ grâce à l'élément chauffant extrêmement performant et très puissant.
- Chauffe très rapide l'huile : environ 5 minutes (en fonction des conditions ambiantes).
- Le boîtier, la cuve et le couvercle sont en acier inoxydable résistant aux températures élevées.
- Cuve spacieuse de 10 litres avec fond profilé en forme de V - zone „froide” encore plus efficace, améliorant les performances de la friteuse.
- L'ensemble comprend un panier à friture très robuste de dimensions : 290x200x(H)142 mm, en fil d'acier inoxydable. Le panier est équipé d'un long manche anti-chaueur de 200 mm.
- Support permettant de placer en toute sécurité le panier à friture dans la cuve.

- Thermostat de haute qualité du fabricant allemand EGO, avec un voyant de contrôle indiquant le fonctionnement de l'élément chauffant.
- Panneau de commande et élément chauffant amovibles, avec protection intégrée qui éteint l'appareil lorsque le dispositif est enlevé.
- Température réglable dans la plage : de 50°C à 190°C.
- Indicateurs de niveau d'huile min. et max. en relief dans la cuve.
- Robinet de vidange pour faciliter la vidange de la cuve à huile.
- Protection contre la surchauffe grâce à un fusible thermique avec reset.
- L'installation par un électricien est nécessaire - l'appareil est fourni sans fiche.

code	litres	V	W	mm	€
209431	10	400	10200	300x585x(H)392	425,00

Prix conseillé HT et non garanti

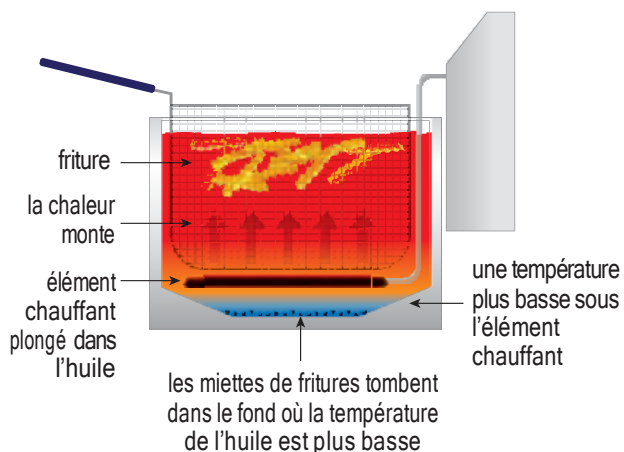
215





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).



Jw

Paniers à frites
à la page 213



207369

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	305x515x(H)345	298,50



207376

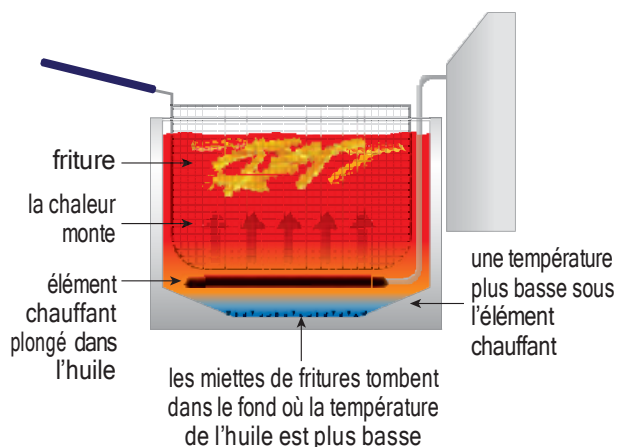
FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE - 2 X 8 L

- Panneau de commande numérique avec fonction température et minuteur.

code	litres	V	W	mm	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)350	589,50

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).



Jw



207208

FRITEUSE PROFI LINE - 8 L

code	litres	V	W	mm	€
207208	8	230	3500	305x460x(H)369	232,50



207307

FRITEUSE PROFI LINE - 2 X 8 L

code	litres	V	W	mm	€
207307	16	230	7000	605x460x(H)369	459,50



209202

FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L

code	litres	V	W	mm	€
209202	8	230	3500	305x515x(H)354	269,50



209301

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

code	litres	V	W	mm	€
209301	16	230	7000	610x515x(H)369	489,50





Jw



205815



205839

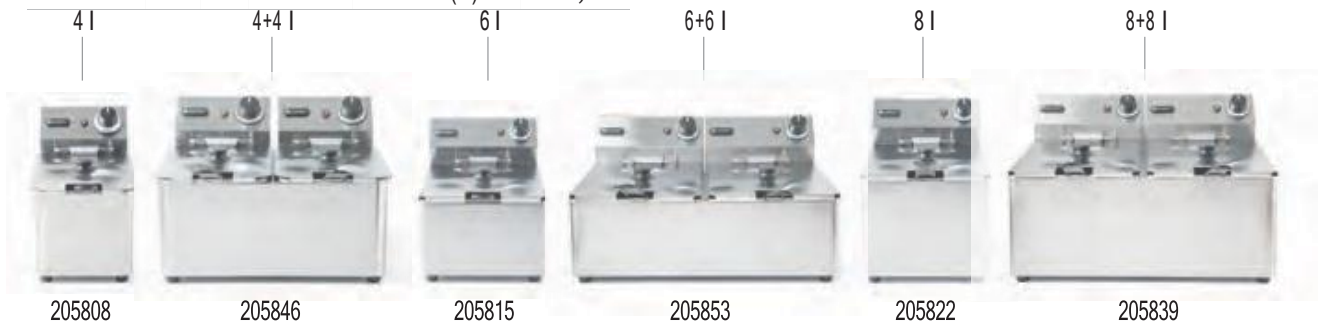
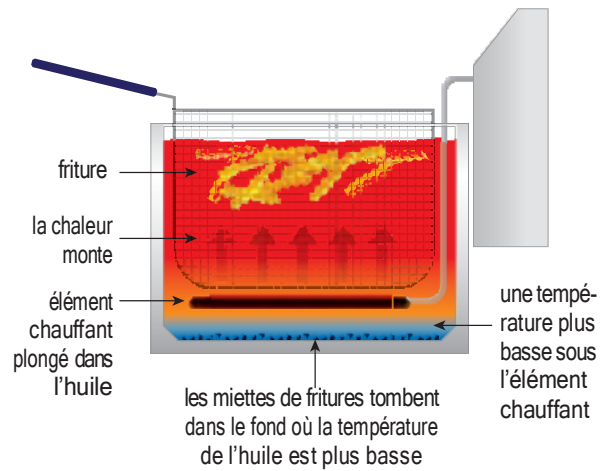
FRITEUSE KITCHEN LINE

- 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.

Paniers à frites
à la page 213

Livré avec panier et couvercle.

code	litres	V	W	mm	€
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	125,00
205846	4+4	230	3000+3000*	470x420x(H)330	242,50
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	137,50
205853	6+6	230	3300+3300*	550x430x(H)290	267,50
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	149,50
205839	8+8	230	3500+3500*	550x430x(H)345	289,50





215012



215029

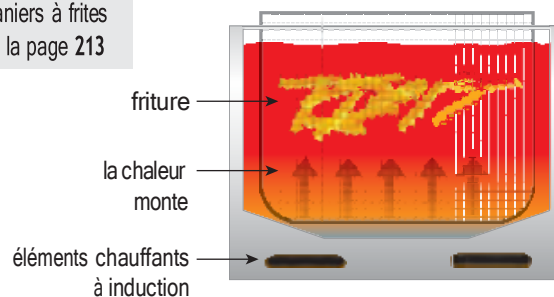
FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE

- 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 frites et couvercle.

FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L

code	litres	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	288x619x(H)408	398,50

Paniers à frites
à la page 213



FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE - 2 X 8 L

code	litres	V	W	mm	€
215029	16	230	7000	577x609x(H)410	798,50

Le robinet de vidange
facilite le vidage de la cuve



Avec filtre pour le
moteur à induction



Bord pratique pour
suspendre le panier





GRILLS PROFI LINE

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

PLAQUE DE CUISSON CHROMÉE DURE DE 9 MM D'ÉPAISSEUR FACILE À NETTOYER



203125

GRILL

- Surface grill 330x270 mm, complètement lisse.

code	-	V	W	mm	€
203125	lisse	230	2000	300x452x(H)227	275,00



203149

GRILL

- Surface grill 518x328 mm, complètement lisse.

code	-	V	W	mm	€
203149	lisse	230	2400	550x455x(H)244	369,50



203156

GRILL - MOITIÉ RAINURÉE

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

code	-	V	W	mm	€
203156	1/2 lisse, 1/2 rainuré	230	2400	550x435x(H)245	389,50



203170

GRILL RAINURÉ

- Surface grill 518x328 mm, complètement rainuré.

code	-	V	W	mm	€
203170	rainuré	230	2400	550x435x(H)245	439,50



203163

GRILL RAINURÉ 1/3

- 2 zones de chauffe indépendantes, 2 voyants lumineux indiquant l'échauffement.
- Surface grill 688x410 mm, à gauche une largeur de 462 mm lisse et à droite une largeur de 226 mm rainuré.

code	-	V	W	mm	€
203163	2/3 lisse, 1/3 rainuré	230	3500	720x550x(H)245	545,00

Racloirs & spatules page 109



855201

855218

RACLOIR À GRILLE

code	mm	€
855201	100x320	15,75

COUTEAU RÉSERVE POUR 855201

code	€
855218	5,25

GRILLS KITCHEN LINE

- Boîtier en acier inoxydable.
- La plaque solide en acier trempé de 8 mm d'épaisseur offre une excellente rétention de chaleur.
- Équipé de dosserets et d'un tiroir à graisse amovible.
- Température réglable en continu jusqu'à 300°C.
- Protection contre la surchauffe grâce à un dispositif de sécurité thermique qui peut être réinitialisé.
- Interrupteur d'alimentation avec voyant lumineux intégré.
- Pieds antidérapants.

PLAQUE
DE CUISSON
EN ACIER
INOXYDABLE MASSIF
DE 8 MM
D'ÉPAISSEUR



I
NEW

GRILL

154922

- Surface grill 316 x 380 mm et entièrement lisse.

code	V	W	mm	€
154922	230	2000	326x445x(H)225	210,00



154939

GRILL

- Surface grill 518 x 330 mm et entièrement lisse.

code	V	W	mm	€
154939	230	2400	527x404x(H)233	275,00



154946

GRILL - MOITIÉ RAINURÉE

- Surface grill 518 x 330 mm - moitié rainurée et moitié lisse.

code	V	W	mm	€
154946	230	2400	527x404x(H)233	325,00



154953

GRILL RAINURÉ

- Surface grill 518 x 330 mm et entièrement rainurée.

code	V	W	mm	€
154953	230	2400	527x404x(H)233	310,00



154960

GRILL RAINURÉ 1/3

- Surface grill 688 x 410 mm - 1/3 rainurée et 2/3 lisse.
- Équipé de deux zones de chauffe réglables séparément et d'une zone sans éléments chauffants qui utilise la chaleur résiduelle.

code	V	W	mm	€
154960	230	3500	697x474x(H)241	398,50



Prix conseillé HT et non garanti

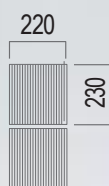
221





GRILLS DE CONTACT

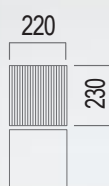
- Parfait pour faire griller et chauffer du pain, des morceaux de viande, des saucisses, des légumes, etc.
- Grills en fonte émaillés, faciles à nettoyer et à entretenir.
- Le boîtier fait en acier inoxydable 18/10 garantit la durabilité.
- Grâce à la haute puissance des éléments chauffants, les grills atteignent rapidement la température nécessaire.
- La température peut être réglée en continu, à l'aide du thermostat, de 0 °C à 300 °C.
- Les ouvertures de ventilation protègent le grill contre la surchauffe.
- Le grill inférieur est équipé de bords à l'arrière et sur les côtés et d'un bac d'égouttement amovible, facilitant le nettoyage.
- Soulevez le grill supérieur avec la poignée résistante à la chaleur et verrouillez-le dans n'importe quelle position grâce au mécanisme à ressort.
- Équipé d'un interrupteur secteur avec voyant lumineux intégré, d'un témoin de préchauffage et d'un câble d'alimentation de 1,7 m avec prise mise à la terre.
- Avec des pieds en caoutchouc évitant l'appareil de bouger accidentellement pendant l'utilisation.
- Une brosse de nettoyage pour grill est incluse.



GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm.
- Complètement rainuré.

code	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x426x(H)510	197,50

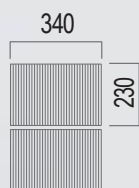


GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm.
- 1/2 rainuré et 1/2 lisse.

code	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x400x(H)510	197,50

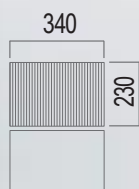




GRILL DE CONTACT „PANINI”

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

code	V	W	mm	€
263655	230	2200	432x396x(H)214	232,50



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)514	232,50

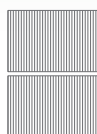
XL

→ |545| ←
mm

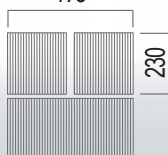
GRILL DE CONTACT PANINI XL

- 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	548x464x(H)231	389,50



475

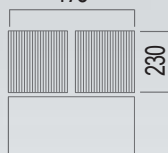


GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

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

code	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x395x(H)510	332,50

475

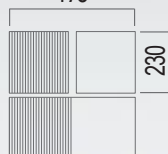


GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

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

code	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x395x(H)510	332,50

475



GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

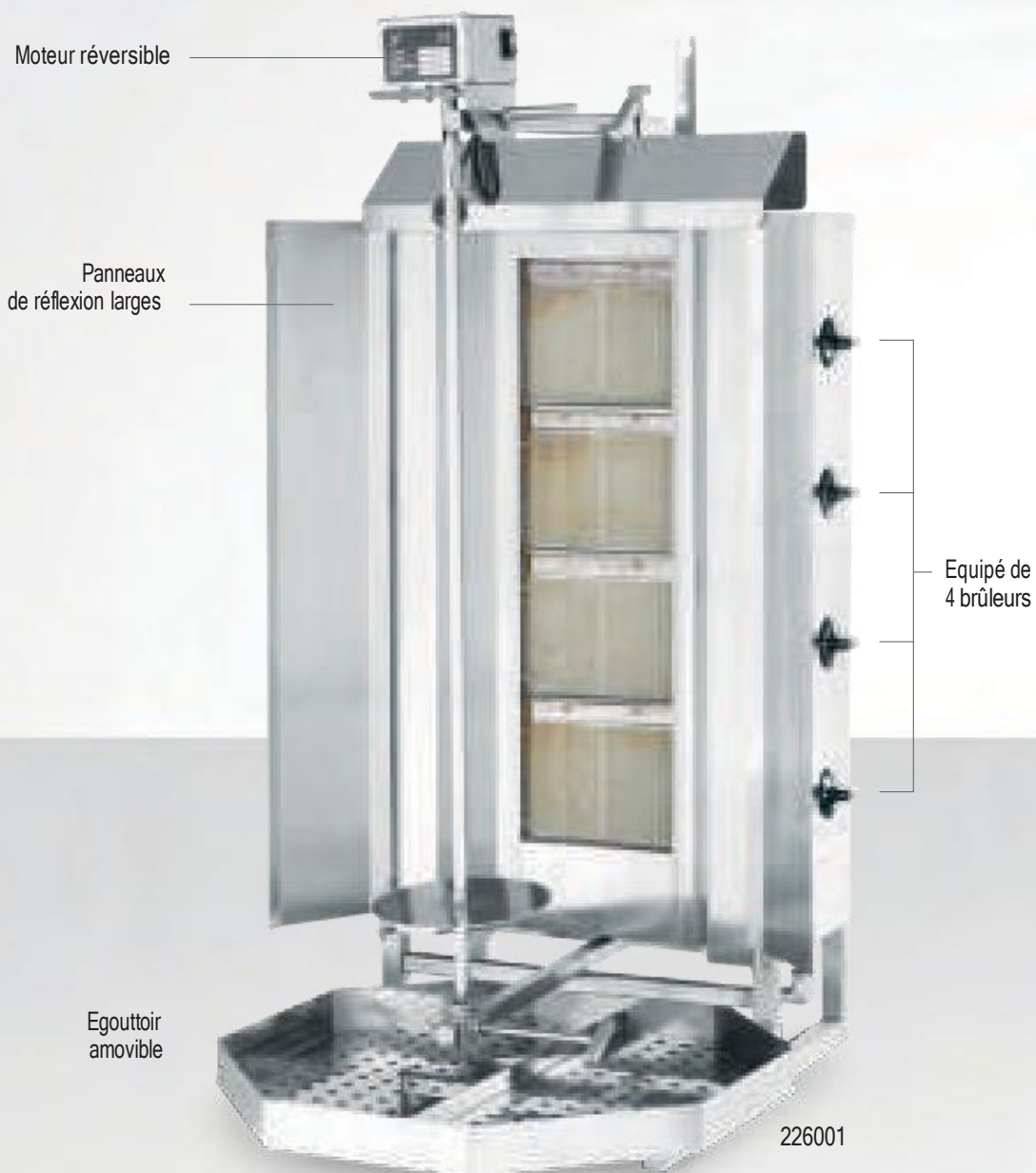
- Thermostats réglables indépendamment.
- Surface de grill inférieur 475x230 mm.
- 1/2 lisse, 1/2 rainuré.

code	V	W	mm	€
263907	230	3600	575x430x(H)510	332,50



GRILL À KEBAB & COUTEAU KEBAB

I



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	13	735x745x(H)1110	1 175,00

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	262x134x(H)189	132,50

J



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 1,3 kg.

code	V	W	mm	€
267257	230	80	155x127x(H)202	215,00

I



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	42,50

COUPEAU KEBAB ÉLECTRIQUE

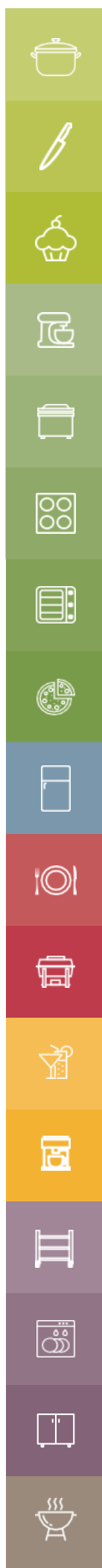
- Idéal pour trancher tout type de viande rôtie comme: kebab, shoarma, gyros, etc.
- Grand disque à trancher lisse de Ø 80 mm avec protection en acier inoxydable.
- Le couvercle de la lame assure la sécurité pendant le tranchage.
- Disque à trancher supplémentaire dentelé de Ø 80 mm inclus.
- Le disque 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)140	298,50

NI



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.

I



225448



225264

CUISEUR SOUS VIDE GN 1/1

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

code	litres	V	W	mm	€
225448	20	230	600	350x680x(H)275	412,50

CUISEUR SOUS VIDE GN 2/3

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

code	litres	V	W	mm	€
225264	13	230	400	343x395x(H)255	298,50



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

code	emballé par	mm	€
971048	100	150x400	17,50
971017	100	150x250	11,50
971024	100	200x300	17,50
971055	100	250x350	26,50
971031	100	300x400	33,95



THERMOPLONGEUR HENDI MASTERVIDE



222546

TIW

NEW

CONVIENT AUX
BACS D'UNE
CAPACITÉ MAX. DE

56 L

- Permet de cuire les aliments sans contact direct avec l'eau - dans des sacs sous vide spéciaux, ce qui renforce l'arôme des aliments, réduit la perte de poids et permet d'utiliser le bouillon produit dans le sac pour la préparation de sauces.
- Vous pouvez aromatiser l'huile, la graisse ou d'autres produits en utilisant la méthode du sous-vide.
- Construction durable en acier inoxydable.
- Le boîtier du panneau de commande et la poignée sont en polyamide durable renforcé de fibres de verre.
- Panneau de commande simple et facile à utiliser.
- Convient aux récipients d'une capacité maximale de 56 L, d'une hauteur de 150 mm et d'une épaisseur de paroi allant jusqu'à 30 mm.

- Système de contrôle précis de la température pour obtenir des résultats de cuisson constants - plage de température de 5°C à 95°C, avec une précision de réglage allant jusqu'à 0,1°C.
- Unité d'affichage de température interchangeable : °C ou °F.
- Moteur puissant de 2 000 W.
- Minuteur : de 1 min à 99h, avec un intervalle de 1 min.
- 3 modes de fonctionnement : fonctionnement continu, fonctionnement continu avec minuteur, fonctionnement avec temps programmé.

code	litres	V	W	mm	€
222546	56	230	2000	137x215x(H)361	1 295,00

BILLES DE CUISSON SOUS VIDE - 500 PIÈCES

- Fait en polypropylène.
- Réduction de l'évaporation et des éclaboussures d'eau pendant la cuisson, réduisant ainsi la perte de chaleur.
- Aide à maintenir les sacs sous vide sous l'eau.
- Peut être utilisé à des températures allant jusqu'à 110 °C.
- Diamètre de la bille : ø20 mm.
- Emballé par 500 pièces dans un sac pratique pour un transport facile.

code	mm	€
551998	ø20	26,50

NEW



551998



227

Prix conseillé HT et non garanti





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	65x120x(H)340	149,50



864203

Rm

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	14,95
864203	GN 1/1	530x325	18,95



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 du.
- 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 immersion dans l'eau par accident.

code	V	W	mm	€
222638	230	1500	165x119x(H)285	398,50



Iw

VIDE 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 froid et chaud.
- Senseur de température pour protéger contre la surcharge et la surchauffe.
- L'appareil répond au norme IPX7 et résiste aux éclaboussures et immersion dans l'eau par accident.

222997

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 contrôle de HACCP vous pouvez garder les dernières 10 plats et températures en mémoire.
- Cuisiner avec plusieurs appareils: gérer plusieurs thermoplongeurs avec le même app.
- Notifications pour confirmer que l'eau est à température et que les aliments sont cuits.
- Si le temps de cuisson est terminé, pas d'inquiétude l'app maintiens les aliments à une température optimale.

code	V	W	mm	€
222997	230	2200	140x190x(H)276	675,00

Rm

COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

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

code	GN	mm	€
864234	GN 1/2	265x325	13,95
864227	GN 1/1	530x325	17,95



864234





PL



Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur



209998

BOUILLOIRE - 4,2 L

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

code	litres	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	341x226x(H)305	42,50

PL



Indicateur niveau d'eau externe



209981

BOUILLOIRE - 1,8 L

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

code	litres	V	W	mm	€
209981	1.8	230	2150	226x165x(H)310	23,95



624302

IE

BOUILLOIRE

code	litres	mm	€
624302	6	ø245x(H)290	36,95

IPw



209936

BOUILLLOIRE - 2,5 L

- Parfait pour une utilisation intensive.
- Avec option rapide.
- Socle avec rotation 360° séparé pour manipuler la bouilloire plus facilement.
- Manche en polypropylène ergonomique.
- Voyant lumineux pour indiquer que l'appareil est en mode chauffe.
- Élément chauffant placé sous le fond, ainsi protégé contre le calcaire.
- Arrêt automatique quand l'eau bout.
- Avec une protection pour éviter que l'appareil chauffe à sec.
- Fait en inox AISI 304.
- Poids 1,12 kg

code	litres	V	W	mm	€
209936	2.5	230	2150	242x172x(H)294	28,95

IPw



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 endommagera la bouilloire.

code	litres	V	W	mm	€
209943	1.8	230	1800	230x165x(H)255	35,95





VNB



PISTOLET À FUMER - FUMOIR À 3 VITESSES

- Le fumage rajoute une saveur raffinée à vos plats de viande, de poisson et de légumes, mais il peut aussi créer un effet de surprise au moment du service.
- La fumée froide est douce pour les fruits et légumes délicats, elle fume sans en modifier la texture ou la température.
- Fonctionnant avec un seul bouton, le pistolet à fumer possède 3 vitesses.
- La chambre du ventilateur en aluminium fonctionne comme un puits de chaleur, refroidissant la fumée avant de l'expulser.
- Le bois n'a pas besoin d'être humidifié 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.



code	mm	€
199640	215x70x(H)160	76,50



N



19992

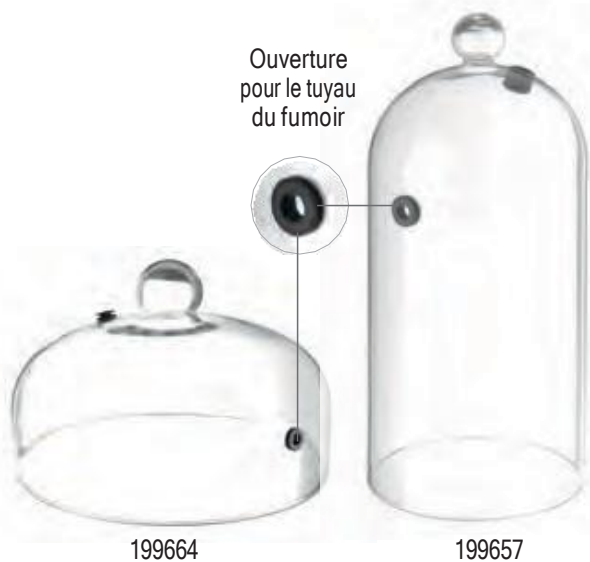
PIPE FUMOIR

- 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	€
19992	90x54x(H)122	24,95



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	79,50
199657	Cloche cocktail	ø130x(H)282	32,50



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	ø275x(H)140	18,95



198124

ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

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

code	emballé par	mm	€
198124	2	(L)230	7,95





COPEAUX DE BOIS AROMATIQUES

La sciure et les copeaux de fumage ont été extraits du bois d'espèces nobles d'arbres à feuilles caduques, ainsi que d'arbres fruitiers, et de fûts utilisés pour le vieillissement du vin rouge, du whisky et du cognac.

Les derniers ces derniers sont recommandés aux connaisseurs des boissons susmentionnées, car ils donnent une sensation de goût extraordinaire. Il s'agit d'un ajout absolument authentique et unique.

Les copeaux sont fabriqués en sciant de vieux fûts

de chêne dans lesquels le vin et les spiritueux ont vieilli pendant des années !

Notre assortiment comprend une délicate sciure de fumage et deux types de copeaux de fumage - de petite et moyenne taille.

Utilisez-les pour le fumage et vous ajouterez non seulement un goût et un arôme uniques à n'importe quel plat, mais vous obtiendrez également une présentation attrayante, provoquant l'effet Waouh !



Sciure de fumage

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



Copeaux de fumage petit

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



Copeaux de fumage



CHÊNE



HÊTRE







AGRUMES



PÊCHE



AMANDE

			CHÊNE	HÊTRE	AGRUMES	PÊCHE	AMANDE
Sciure de fumage		code poids €	199787 450 g 6,50	199183 450 g 6,50	199213 450 g 6,50	199237 450 g 6,50	199220 450 g 6,50
Copeaux de fumage petit		code poids €	199282 700 g 10,95	199275 700 g 10,95	199305 700 g 10,95	199329 700 g 10,95	199312 700 g 10,95
Copeaux de bois de fumage		code poids €	199374 700 g 10,50	199367 700 g 10,50	199398 700 g 10,50	199411 700 g 10,50	199404 700 g 10,50
Morceaux de bois de fumage		code poids €	199466 3 kg 23,50	199459 3 kg 23,50	199480 3 kg 23,50	199503 3 kg 23,50	199497 3 kg 23,50

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 - à mettre directement sur le charbon
- Arôme unique
- Renforcez le goût de vos plats préférés
- Bois naturel provenant du meilleur bois ou des meilleurs fûts de vieillissement.
- Notre offre comprend des copeaux fabriqués à partir de :
 - fûts de vin, de whisky ou de cognac.
 - de bois de chêne, de hêtre, d'olivier, d'agrumes, d'amandes ou de pêcher.



OLIVE



VIN ROUGE



WHISKY



COGNAC

code	199190	199244	199251	199268
poids	450 g	450 g	450 g	450 g
€	6,50	6,50	6,50	6,50

code	199299	199336	199343	199350
poids	700 g	700 g	700 g	700 g
€	10,95	10,95	10,95	10,95

code	199381	199428	199435	199442
poids	700 g	700 g	700 g	700 g
€	10,50	10,50	10,50	10,50

code	199473	199510	199527	199534
poids	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
€	23,50	23,50	23,50	23,50



199794

ASSORTIMENT DE SCIURE DE FUMAGE - COFFRET DE 9 SAVEURS

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

code	poids (kg)	€
199794	1.35	49,95





IPw



240410



240403

CUISEUR À RIZ AVEC FONCTION VAPEUR PROFI LINE

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

code	litres	V	W	mm	€
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	49,50

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	513x422x(H)775	198,50



930830

TAPIS ANTIADHÉSIF POUR CUISEURS À RIZ

- Pour le cuiseur à riz HENDI 240403.

code	€
930830	5,75

NPw



240441



240458

CUISEUR À RIZ 4,2 L KITCHEN LINE

- 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	391x372x(H)315	102,50

CUISEUR À RIZ 10 L KITCHEN LINE

- 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	528x487x(H)370	172,50





Iw



264119

SALAMANDRE AVEC FIXATION MURALE

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

code	V	W	mm	€
264119	230	2000	610x450x(H)275	269,50

I



264126

SALAMANDRE GN 1/1

- En acier inoxydable.
- Possibilité de placer un plateau GN 1/1 dans la chambre (non inclus dans le set).
- Élément chauffant sur le dessus de la chambre.
- Possibilité de placer la grille sur 4 niveaux de hauteur différents.
- Montage mural sans supports supplémentaires pour économiser de l'espace dans la cuisine.
- Équipé d'un thermostat, d'un minuteur jusqu'à 30 minutes et d'un voyant lumineux.
- Régulation continue et progressive - assure un réglage précis de la température.
- Plage de température : 50 à 300 °C.
- Indice de protection: IPX4 - protection contre les projections d'eau.
- Accessoires inclus :
 - grille avec 2 poignées isolées,
 - bac collecteur de miettes.

code	V	W	mm	€
264126	230	2850	770x485x(H)305	325,00

Iw



264300

SALAMANDRE

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

code	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x633x(H)453	475,00



CHAUFFE
EN 10s

I

SALAMANDRE AVEC ÉLÉMENTS CHAUFFANTS QUARTZ INFRAROUGE

- Il est possible de mettre des plateaux GN 1/1 dans la chambre.
- Idéale pour griller ou réchauffer des plats ou sandwiches.
- Avec élément chauffant Quartz infrarouge en haut et en bas.
- Équipé avec un minuteur de 15 min. et voyant lumineux.
- 3 hauteurs de grille possible.

- Les poignées de la grille sont équipées d'un bouclier thermique.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Convient au norme IPX3.

code	V	W	mm	€
264409	230	3645	765x490x(H)315	398,50

I

SALAMANDRE QUARTZ MAXI GN 1/1

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

CHAUFFE
EN 10s



264331



Avec 9 éléments
chauffants à quartz
pour un chauffage
plus rapide

code	V	W	mm	€
264331	400	4500	682x528x(H)455	795,00



Iw



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	485x525x(H)537	598,50



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 indépendantes, 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	619x500x(H)525	695,00



261187

VJPw **NEW**

GRILLE-PAIN 4 TRANCHES

- En acier inoxydable, satiné et brillant.
- Boutons tournants en ABS, touches et manettes en PP (polypropylène).
- 4 fentes de grille extra-larges, 2 zones de chauffe (2 fentes dans chaque zone), 2 bacs à miettes amovibles.
- Grâce à un levier, il est possible de retirer les toasts sans effort.
- Capacité de 4 tranches de pain à la fois.
- 7 niveaux de chauffe réglables par des boutons - chaque zone de chauffe peut être réglée différemment.
- 3 programmes prédéfinis : griller, décongeler, réchauffer
- 3 touches de fonction pour chaque zone de chauffe : décongélation, réchauffer, éjection/annulation.

code	V	W	mm	€
261187	240	1500	295x335x(H)180	69,50



262214

I

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 refroidissement en quelques secondes.
- Interrupteur pour sélectionner différentes zones de chauffe.
- Minuteur mécanique de 15 minutes avec alarme.
- Livré avec 6 pinces.

code	V	W	mm	€
262214	230	3000	450x390x(H)400	225,00



I

262801

PINCE POUR TOASTER

code	mm	€
262801	100x340x(H)64	11,50

I

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	215x300x(H)270	169,50



261163

PINCE POUR TOASTER

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

code	mm	€
921500	180x60x(H)180	31,75



921500





261200

GRILLE-PAIN CONSTANT SIMPLE

- Le convoyeur peut contenir un rangé de tranches de pain.
- Équipé de 2 éléments chauffants indépendants, un en bas et un en haut.
- Convient pour griller en continue des tranches de pain.
- Plateau devant et arrière.
- La vitesse du convoyeur est réglable, le temps de cuisson est compris entre 0 :45 et 3 :15 minutes.

code	V	W	mm	€
261200	230	1340	288x368x(H)410	437,50



261309



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		230	2240	418x365x(H)390	498,50
261354	Noir	230	2240	418x368x(H)415	525,00

I

FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE

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

code	V	W	mm	€
239605	230	1600	ø620x(H)170	87,50
239506	230	1400	ø400x(H)190	44,95

N



239605

CÂBLE DE THERMOSTAT POUR FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE

- Remplacez votre câble de thermostat cassé ou perdu pour prolonger la durée de vie de vos poêles.
- À utiliser avec les fait-tout électriques HEND 239506 et 239605.

code	€
239599	12,95

I



265109

COUPE-SAUCISSES ÉLECTRIQUE

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

code	V	W	mm	€
265109	230	135	255x187x(H)330	225,00

IB



222805

COUPE-SAUCISSES - MANUEL

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

code	mm	€
222805	275x170x(H)235	127,50



630716

COUPE-FRICADELLE

code	mm	€
630716	(L)200	8,95

L





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 42cm de large.
- Température réglable jusqu'à 150°C.

Iw



7 rouleaux
740 W
230 V

268506



14 rouleaux
1480 W
230 V

268704



268605



268735

code	-	V	W	mm	€
268506	7 rouleaux	230	740	525x365x(H)176	269,50
268605	9 rouleaux	230	940	520x425x(H)175	298,50

code	-	V	W	mm	€
268704	11 rouleaux	230	1180	530x525x(H)180	379,00
268735	14 rouleaux	230	1480	520x650x(H)176	450,00



268742

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

code	nombre de rouleaux	mm	€
268551	7 (268506)	470x325x(H)240	59,95
268612	9 (268605)	470x401x(H)250	69,50
268711	11 (268704)	470x477x(H)250	82,50
268742	14 (268735)	470x591x(H)250	98,50

CHAUFFE-SAUCISSES

Iw

Jw



240502

CHAUFFE-SAUCISSES 10 LITRES

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

code	V	W	mm	€
240502	230	1000	405x290x(H)254	137,50



265000

CHAUFFE-SAUCISSES

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

code	V	W	mm	€
265000	230	450	280x282x(H)387	232,50

THERMO-SYSTÈME



201107

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	254x310x(H)312	220,95

Fonctionne également
sans eau



201206

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	496x310x(H)312	376,95





OJw

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 210°C.
- Le minuteur peut être réglée jusqu'à 15 minutes.



code	V	W	mm	€
212172	230	1000	250x491x(H)285	167,50



- Des rainures sont découpées dans le gaufrier pour que vous puissiez insérer le bâtonnet tout en fermant le gaufrier.
- Gaufriers en fonte d'aluminium et recouvert d'un revêtement anti-adhésif durable en Téflon®.
- 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.



212189

GAUFRIER CORN DOG

- Il est possible de cuire 6 gaufres sucettes ou gaufres à la saucisse en même temps.

code	V	W	mm	€
212189	230	1550	390x378x(H)229	232,50



212165

GAUFRIER SUCETTES

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

code	V	W	mm	€
212165	230	1750	314x417x(H)229	232,50

GAUFRIERS

- Les plaques en fonte émaillée peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse.
- Régulation thermostatique de la température.
- Poignée isolée.
- Livré avec une fourchette à gaufres.

Iw



212103

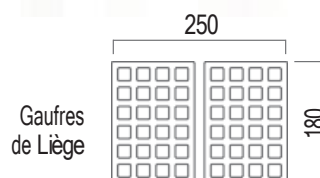
212127

212134

GAUFRIER ÉLECTRIQUE 'LIÈGE'

- Gaufres de Liège, motif rectangulaire de deux fois 4x6.

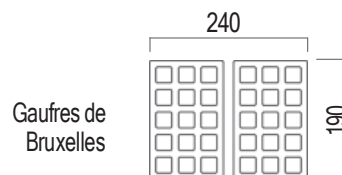
code	V	W	mm	€
212103	230	1500	330x360x(H)561	279,50



GAUFRIER ÉLECTRIQUE 'BRUXELLES'

- Gaufres de Bruxelles, motif de deux 3x5 carrés.

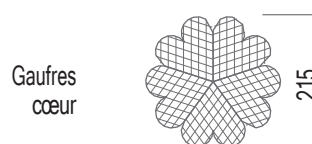
code	V	W	mm	€
212127	230	2200	330x520x(H)560	279,50



GAUFRIER ÉLECTRIQUE 'COEUR'

- Gaufres cœur, 5 motifs en cœur conjoints.

code	V	W	mm	€
212134	230	2200	330x543x(H)550	279,50



I5



212028



525197

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

code	V	W	mm	€
212028	230	3000	458x520x(H)165	239,50

RACLETTE À CRÊPE EN BOIS

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

code	€
525197	7,95



282755



282731

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	82,50

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	325,00

**NEW
MODEL**

NIW

CHAUFFE-NACHOS

- Boîtier en acier inoxydable et verre trempé.
- Chambre intérieure en acier inoxydable AISI 304, avec éclairage LED.
- A l'arrière - 2 portes à charnières, avec une poignée.
- Équipé d'un bac collecteur de miettes.
- 1 interrupteur d'alimentation et 1 interrupteur d'éclairage.
- Température de chauffe max. : 58°C.
- Charge max. : 35 L.
- Indice d'étanchéité : IPX3.

code	V	W	mm	€
282779	230	500	400x344x(H)525	245,00



282779

DISTRIBUTEUR DE SAUCE BAIN-MARIE

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

code	litres	V	W	mm	€
558126	3	230	900	ø180x(H)502	495,00



558126

R

PELLE AVEC ENTONNOIR POUR FRITES ET NACHOS

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

code	mm	€
642566	233x205	9,75



642566

Prix conseillé HT et non garanti

249





282748



282762

MACHINE À POP-CORN

- Cadre en alliage d'aluminium.
- Boîtier robuste en verre trempé et acier revêtu de peinture en poudre, disponible en deux couleurs : rouge ou noir.
- Avec une porte de service à charnière en verre trempé.
- Récipient chauffant pour le pop-corn avec agitateur.
- Couvercle avec poignées en matériau résistant à la chaleur.
- Rabatteur de pop-corn
- Tiroir à miettes sous la chambre pour éliminer facilement les grains non éclatés et les miettes.
- Les grains non éclatés et les miettes sont collectés sous le tiroir à miettes.

- Intérieur éclairé. Fond de la chambre à pop-corn chauffé.
- Durée du cycle : ± 2 min. - 150 g de grains de maïs par cycle.
- Poids net : ± 25 kg.

code	couleur	V	W	mm	€
282762	Noir	230	1500	574x420x(H)778	375,00
282748	Rouge	230	1500	574x420x(H)778	375,00

Avec un tiroir à miettes pratique pour les miettes et les grains de pop-corn non éclatés



562017

P

PELLE

code	litres	mm	€
562000	0.125	(L)187	1,55
562017	0.25	(L)250	2,65
562079	0.65	(L)330	5,75



I

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.



	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)400 mm	ø330x(H)700 mm	ø370x(H)840 mm
puissance/tension	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
€	59,95	425,00	625,00

Prix conseillé HT et non garanti



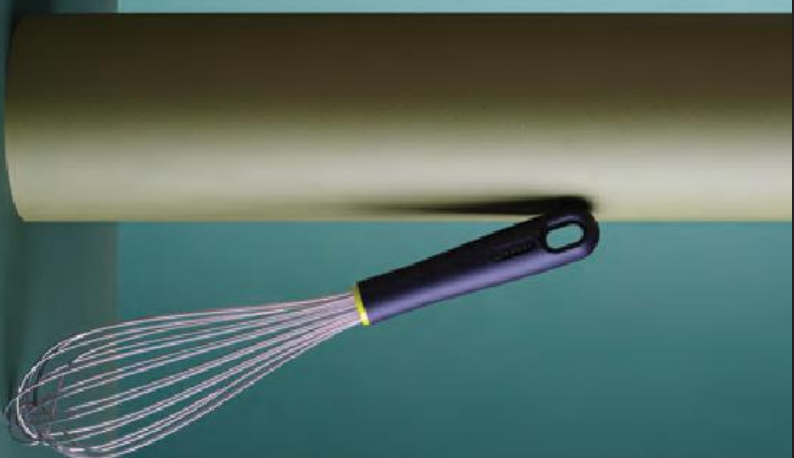
TRAITEMENT & THERMIQUE



- SOYEZ INSPIRÉS !



252



NEW

I



250167



250174

CHAUFFE-ASSIETTES SIMPLE

- Boîtier, étagères et éléments chauffants en acier inoxydable.
- Pour environ 72 assiettes plates de ø24 cm (40 assiettes à pizza de ø33 cm).*
- Avec 3 étagères amovibles non réglables pour les assiettes incluses : 10 mm de hauteur et 340 mm de largeur.
- Distance entre les étagères : 120 mm.
- Température réglable de 30°C à 85°C.
- Porte avec joint magnétique.
- Interrupteur marche/arrêt avec voyants lumineux.
- Équipé de 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Le chauffe-assiette double est également disponible - code : 250174.

* Les chiffres mentionnés sont des indications générales et peuvent varier en fonction de la taille, de la hauteur et du poids des assiettes utilisées.

code	V	W	mm	€
250167	230	400	393x571x(H)766	375,00

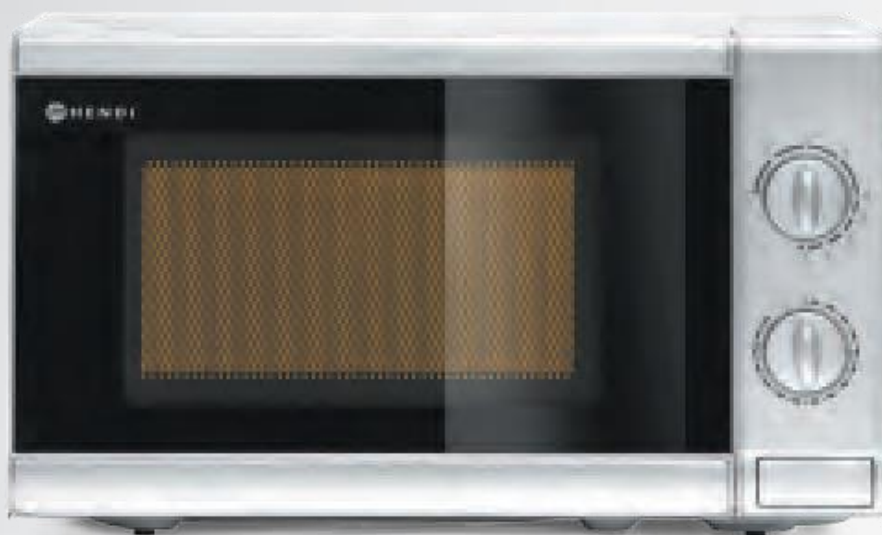
CHAUFFE-ASSIETTES DOUBLE

- Boîtier, étagères et éléments chauffants en acier inoxydable.
- Pour environ 108 assiettes plates de ø24 cm (64 assiettes à pizza de ø33 cm).*
- Avec 3 étagères amovibles non réglables pour les assiettes incluses : 10 mm de hauteur et 340 mm de largeur.
- Distance entre les étagères : 120 mm.
- Température réglable de 30°C à 85°C.
- Porte avec joint magnétique.
- Interrupteur marche/arrêt avec voyants lumineux.
- Équipé de 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Le chauffe-assiette simple est également disponible - code : 250167.

* Les chiffres mentionnés sont des indications générales et peuvent varier en fonction de la taille, de la hauteur et du poids des assiettes utilisées.

code	V	W	mm	€
250174	230	800	735x589x(H)766	525,00





281710

FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRILL 700 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 : 700 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	435x360x(H)251	147,50





281352

FOUR À MICRO-ONDES 1000 W / 25 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 25 l.
 - facile à nettoyer.
 - pas de casse d'assiettes grâce à des bords convenablement arrondis.
 - fond en céramique.
- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
 - 6 programmes de durée pour la préparation des plats/boissons sélectionnés.
 - la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
- Puissance du micro-ondes : 1000 W.
- Convient aux assiettes rondes (jusqu'à ø320 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement unique : 6 minutes.
- Équipé d'un câble avec une fiche de mise à la terre.
- Poids : 15,1 kg.



code	litres	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	582x472x(H)374	389,50

Prix conseillé HT et non garanti

255





281444

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1000 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 : 1000 W.
- Convient aux assiettes rondes (jusqu'à ø320 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement unique : 60 minutes.
- Équipé d'un câble avec une fiche de mise à la terre.
- Poids : 15,5 kg.



code	litres	V	W	mm	€
281444	23	230	1550	509x572x(H)306	432,50



281369

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1800 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 : 1800 W.
- Convient aux assiettes ou plats ronds (jusqu'à $\varnothing 355$ 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	572x520x(H)363	998,50





281376

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE AVEC PORT USB 1800 W / 18 L

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 : 1800 W.
- Convient aux assiettes ou plats ronds (jusqu'à ø300 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement unique : 60 minutes.
- Équipé d'une prise de terre.
- Livré avec une carte USB, logiciel inclus.
- Poids : 31,8 kg.



code	litres	V	W	mm	€
281376	18	230	3000	560x419x(H)336	1 075,00



Code 281710 281352 281444 281369 281376

CUISSON ET PROGRAMMATION

Commandes	électromécanique	électromécanique	électronique	électronique	électronique
Nombre de programmes / étapes	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Nombre de niveaux de puissance	9	1	4	4	10
Temps maximal	35 min	6 min	60 min	60 min	60 min

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
Accessoires supplémentaires	OUI - une grille	-	-	-	-


DIMENSIONS

Dim. extérieures	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Dim. 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	25 L	23 L	34 L	18 L
Diamètre max. 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
Puissance restituée	700 W	1000 W	1000 W	1800 W	1800 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
€	147,50	389,50	432,50	998,50	1 075,00

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



I



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

code	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)413	1 398,50



225929

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 une combinaison de ces fonctions.
- La température peut être réglée jusqu'à 280°C.
- Le minuteur peut être programmé jusqu'à 120 minutes.
- Convection par deux éléments chauffants et un ventilateur.
- Avec des éléments grill supérieurs.
- Le four convient pour 4 plaques GN2/3, l'espacement entre les plaques est de 70 mm.
- Livré avec 1 grille GN2/3.
- Convection: 3 kW, grill: 1,8 kW.
- Éléments chauffants: inférieur 1,6 kW, supérieur 0,7 kW.
- Pieds ajustables de 55 à 75 mm.

code	V	W	mm	€
225929	230	3000	625x585x(H)590	1 575,00

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

- Convient au 225929.

code	mm	€
224823	580x390x(H)750	420,00



224823



I

FOURS & PLAQUES DE FOUR



227060

Watch the video



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



FOUR À CONVECTION H90

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

code	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x595x(H)570	495,00

Peut contenir 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 enlevée pour faciliter le nettoyage.
- L'intérieur est partiellement en émail et est équipé d'un éclairage.
- Deux éléments chauffants et deux ventilateurs.
- Plage de température réglable de 50 à 300°C.
- Humidification par injection directe, fonctionnement manuel avec un bouton.
- Entrée d'eau, qui peut être connectée sur le réseau, à l'arrière.
- Minuteur réglable de 0 à 120 minutes.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques, distance entre les plaques 70 mm.
- Livré avec les 4 plaques (436x315 mm).

code	V	W	mm	€
227077	230	2670	595x595x(H)570	625,00

Humidification directe



ACCESSOIRES



801970

GRILLE POUR FOURS H90 ET H90S

- Convient aux 227060 et 227077.

code	mm	€
801970	433x338	17,95



943380

PLAQUE POUR FOURS H90 ET H90S

- Convient aux 227060 et 227077.

code	mm	€
943380	437x314x(H)8	13,95



223468

PIÉTEMENT POUR FOU S H90 & H90S

- Convient pour fours H90 et H90S: 227060, 227077.

code	mm	€
223468	595x425x(H)700	398,50

Prix conseillé HT et non garanti

263



FOURS À CONVECTION 429X345 MM

- Boîtier et chambre en acier inoxydable AISI 304.
- Grâce à la double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher.
- Les charnières sont en bas.
- Peut contenir 4 plaques 429x345 mm, en aluminium, incluses.
- La température peut être réglée de 100°C à 260°C.
- Équipé d'une protection contre la surchauffe.
- Distance entre les plaques : 74 mm.
- Indice d'étanchéité IPX3.

219973:

- Avec 1 ventilateur, fonction d'inversion automatique avec 2 vitesses (normale et réduite).
- Injection directe de vapeur, contrôlée électroniquement, pulvérise de l'eau directement sur le ventilateur.
- Panneau de commande à écran tactile avec pictogrammes colorés.
- Équipé d'un port USB - pour le téléchargement des données HACCP.
- En option : connexion wi-fi pour les mises à jour logicielles.
- Programmable : 99 programmes, avec 4 étapes chacun.
- Fonction préchauffage jusqu'à 180 °C.

NEW



21997

4x
429x345

code	219980	219997	219973	225165
type	convection	avec humidité	avec humidité	multifonctionnel
contrôlée	électromécanique	électromécanique	panneau de commande à écran tactile	électromécanique
	-	vapeur indirecte, manuelle, contrôlée par un bouton, sans pulvérisation sur les éléments chauffants (récipient placé derrière le déflecteur)	vapeur directe - pulvérisation d'eau directement sur le ventilateur, commande électronique, programmable : 99 programmes	8 modes de fonctionnement : - cuisson traditionnelle : élément haut, élément bas et combinés; cuisson par convection : convection, éléments chauffants avec convection; cuisson grill: grill, grill avec convection et décongélation
thermostat	100°C jusqu'à 260°C	100°C jusqu'à 260°C	30°C jusqu'à 260°C	100°C jusqu'à 260°C
distance entre les plaques	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
dimensions extérieures	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
nombre de ventilateur	1 non réversible	1 non réversible	1 ventilateur avec fonction d'inversion automatique, avec 2 vitesses	1 non réversible
puissance/tension	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
poids	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg
€	875,00	1125,00	1750,00	995,00
PIÈTEMENT POUR FOURS				
code	224670	224670	224670	224670
type	6 paires de guides pour 435x345, dimensions 540x460x700 mm			
€	285,00	285,00	285,00	285,00

FOURS DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR 600 X 400 MM

- Boîtier et chambre en acier inoxydable AISI 304.
- La chambre du four est conçu avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Grâce au double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher, charnières en bas.
- La vitre intérieure peut être retirée pour faciliter le nettoyage.
- Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier pour un entretien facile.
- Chambre équipée d'un éclairage LED pour une vision optimale du processus.
- La chambre du four est isolée pour conserver la chaleur à l'intérieur, ce qui garantit une utilisation sécurisée et un économie de l'énergie.
- Convient pour 4 plaques de 600x400 mm, non comprises.
- La température peut être réglée de 100°C à 260°C. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes, le fonctionnement continu est possible.
- Indice de protection de l'eau : IPX3.

NEW



225523

code	225516	225523
type	avec humidité	avec humidité
contrôlée	électromécanique	électromécanique
	vapeur indirecte, manuelle, contrôlée par un bouton, sans pulvérisation sur les éléments chauffants (récipient placé derrière le déflecteur)	vapeur directe - pulvérisation d'eau directement sur le ventilateur, 5 degrés, réglée par un bouton.
thermostat	100°C jusqu'à 260°C	100°C jusqu'à 260°C
distance entre les plaques	73 mm	83 mm
dimensions extérieures	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm
nombre de ventilateur	2 non réversibles	2 avec fonction d'inversion automatique
puissance/tension	3,4 kW/230 V	6,4 kW/400 V
poids	58 kg	58 kg
€	1 625,00	2 155,00
PIÈTEMENT POUR FOURS		
code	224434	224434
type	6 paires de guides pour 600x400, dimensions 760x520x700 mm	
€	425,00	425,00



FOUR MIXTE CONTROL 5 X GN 2/3

NEW



→ 55 cm ←

EXTRA-ÉTROIT
SEULEMENT
55 CM

NEW

5x
GN 2/3

code	219911
distance entre les plaques	80 mm
dimensions extérieures	550x754x(H)662 mm
nombre de ventilateurs réversibles	1
thermostat	100-270°C
puissance/tension	3,2 kW/230 V
poids	40 kg
€	1950,00

PIÈTEMENT POUR FOURS

code	237977
dimensions	6 paires de guides pour GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	525,00

- Boîtier et chambre en acier inoxydable AISI 304.
- La chambre du four est conçue avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Grâce au double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher, charnières en bas.
- La porte est équipée d'un verrouillage de position qui maintient la porte en position ouverte à 60°, 90°, 120° et 180°.
- Porte à charnière sur le côté droit, possibilité de commander en usine une version à charnière sur le côté gauche, non modifiable après l'achat.
- La vitre intérieure peut être retirée pour faciliter le nettoyage.
- Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier pour un entretien facile.
- Chambre équipée d'un éclairage LED pour une vision optimale du processus.
- La chambre du four est isolée pour conserver la chaleur à l'intérieur, ce qui garantit une utilisation sécurisée et un économie de l'énergie.
- Bac égouttoir d'eau de condensation avec évacuation dans la porte.
- Pieds réglables pour assurer un positionnement stable du four.
- Indice de protection de l'eau : IPX4 - versions électriques.
- Raccordement à l'électricité, à l'eau traitée et au système de drainage nécessaire.

Opération

- La température peut être réglée de 100°C à 260°C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes, le fonctionnement continu est possible.
- Cuisson en 2 modes : convection, convection-vapeur (combi).
- Vapeur générée par pulvérisation directe sur le ventilateur, réglable en 5 étapes, contrôlée électroniquement.



FOUR MIXTE TOUCH 5 X GN 2/3

NEW



→ 55 cm ←

EXTRA-ÉTROIT
SEULEMENT
55 CM

NEW

5x
GN 2/3

code	219942
distance entre les plaques	80 mm
dimensions extérieures	550x754x(H)662 mm
nombre de ventilateurs réversibles	1
thermostat	30-270°C
power/voltage	3,2 kW/230 V
weight	40 kg
€	2475,00

PIÈTEMENT POUR FOURS

code	237977
dimensions	6 paires de guides pour GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	525,00

- Boîtier et chambre en acier inoxydable AISI 304.
- La chambre du four est conçue avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Grâce au double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher, charnières en bas.
- La porte est équipée d'un verrouillage de position qui maintient la porte en position ouverte à 60°, 90°, 120° et 180°.
- Porte à charnière sur le côté droit, possibilité de commander en usine une version à charnière sur le côté gauche, non modifiable après l'achat.
- La vitre intérieure peut être retirée pour faciliter le nettoyage.
- Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier pour un entretien facile.
- La chambre du four est isolée pour conserver la chaleur à l'intérieur, ce qui garantit une utilisation sécurisée et une économie de l'énergie.
- Bac égouttoir d'eau de condensation avec évacuation dans la porte.
- Pieds réglables pour assurer un positionnement de niveau du four.
- Équipé du système Airflow+, le déflecteur redessiné (capot du ventilateur) améliore la circulation de l'air, garantissant ainsi une uniformité ainsi qu'une cuisson optimale dans toutes les zones du four.
- Également équipé de la technologie Humid+, le système d'eau alimente l'eau directement derrière le ventilateur, assurant des niveaux d'humidité élevés tout en réduisant la consommation d'eau.
- Indice de protection de l'eau : IPX4.
- Raccordement à l'électricité, à l'eau traitée et au système de drainage nécessaire.
- Raccordement à l'eau : 3/4", sortie d'évacuation : ø30 mm, avec sortie d'évacuation dans la chambre.

Fonctionnement et programmes :

- Grand panneau de commande avec écran de 7 pouces.
- La température peut être réglée de 30 °C à 270 °C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 11h, 59 min, fonctionnement continu possible.
- Cuisson en 3 modes : convection, vapeur, convection-vapeur (combi).
- Puissance du ventilateur : normale, semi-statique, ½ puissance.
- Vapeur générée par pulvérisation directe sur le ventilateur, réglée en 10 étapes (0-100%), contrôlée électroniquement.
- Peut sauvegarder jusqu'à 100 recettes, chacune comportant jusqu'à 10 étapes.
- Permet une cuisson à plusieurs niveaux, la possibilité de préparer différents plats dans les mêmes conditions, avec des durées de programme différentes.
- Fonction de préchauffage - préchauffage à 30°C de plus que la température réglée.
- Fonction de maintien : maintient automatiquement les aliments dans les conditions de service une fois le programme de cuisson terminé.
- Fonction de maintien en température - maintient automatiquement les aliments en condition de service après la fin du programme de cuisson.
- Fonction de refroidissement - refroidissement rapide de la chambre afin d'être prêt à démarrer un nouveau processus nécessitant une température plus basse.
- Fonction Proofer - utilisez le four pour faire lever la pâte à une température et à un taux d'humidité parfaits.
- Port USB : chargez et téléchargez facilement des recettes et des données HACCP.
- Avec la sonde pour la cuisson delta-t, préparez chaque plat à la perfection en surveillant la température à l'intérieur des plats.



FOURS MIXTES CONTROL

**NEW****7x**

GN 1/1

11x

GN 1/1

code	219928	219935
distance entre les plaques	68 mm	68 mm
dimensions extérieures	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
nombre de ventilateurs réversibles	2	2
puissance/tension	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
poids	96 kg	113,8 kg
€	2795,00	3975,00
PIÈTEMENT POUR FOURS		
code	229521	220795
dimensions	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 paires de guides pour GN 1/1	
€	625,00	575,00

- Boîtier et chambre en acier inoxydable AISI 304.
- La chambre du four est conçue avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Grâce au double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher, charnières en bas.
- La porte est équipée d'un verrouillage de position qui maintient la porte en position ouverte à 60°, 90°, 120° et 180°.
- Porte à charnière sur le côté droit, possibilité de commander en usine une version à charnière sur le côté gauche, non modifiable après l'achat.
- La vitre intérieure peut être retirée pour faciliter le nettoyage.
- Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier pour un entretien facile.
- Chambre équipée d'un éclairage LED pour une vision optimale du processus.
- La chambre du four est isolée pour conserver la chaleur à l'intérieur, ce qui garantit une utilisation sécurisée et un économie de l'énergie.
- Bac égouttoir d'eau de condensation avec évacuation dans la porte.
- Pieds réglables pour assurer un positionnement stable du four.
- Indice de protection de l'eau : IPX4 - versions électriques.
- Raccordement à l'électricité, à l'eau traitée et au système de drainage nécessaire.

Opération

- La température peut être réglée de 100°C à 260°C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes, le fonctionnement continu est possible.
- Cuisson en 2 modes : convection, convection-vapeur (combi).
- Vapeur générée par pulvérisation directe sur le ventilateur, réglable en 5 étapes, contrôlée électroniquement.



SYSTÈME DE NETTOYAGE INCLUS



NEW

7x
GN 1/1

11x
GN 1/1

code	219959	219966
distance entre les plaques	68 mm	68 mm
dimensions extérieures	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
nombre de ventilateurs réversibles	2	2
puissance/tension	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
poids	96 kg	113,8 kg
€	4175,00	5475,00
PIÈTEMENT POUR FOURS		
code	229521	220795
dimensions	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 paires de guides pour GN 1/1	
€	625,00	575,00

- Boîtier et chambre en acier inoxydable AISI 304.
- La chambre du four est conçue avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Grâce au double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher, charnières en bas.
- La porte est équipée d'un verrouillage de position qui maintient la porte en position ouverte à 60°, 90°, 120° et 180°.
- Porte à charnière sur le côté droit, possibilité de commander en usine une version à charnière sur le côté gauche, non modifiable après l'achat.
- La vitre intérieure peut être retirée pour faciliter le nettoyage.
- Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier pour un entretien facile.
- La chambre du four est isolée pour conserver la chaleur à l'intérieur, ce qui garantit une utilisation sécurisée et une économie de l'énergie.
- Bac égouttoir d'eau de condensation avec évacuation dans la porte.
- Pieds réglables pour assurer un positionnement de niveau du four.
- Équipé du système Airflow+, le déflecteur redessiné (capot du ventilateur) améliore la circulation de l'air, garantissant ainsi une uniformité ainsi qu'une cuisson optimale dans toutes les zones du four.
- Également équipé de la technologie Humid+, le système d'eau alimente l'eau directement derrière le ventilateur, assurant des niveaux d'humidité élevés tout en réduisant la consommation d'eau.
- Indice de protection de l'eau : IPX4.
- Raccordement à l'électricité, à l'eau traitée et au système de drainage nécessaire.
- Raccordement à l'eau : 3/4", sortie d'évacuation : ø30 mm, avec sortie d'évacuation dans la chambre.

Fonctionnement et programmes :

- Grand panneau de commande avec écran de 7 pouces.
- La température peut être réglée de 30 °C à 270 °C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 11h, 59 min, fonctionnement continu possible.
- Cuisson en 3 modes : convection, vapeur, convection-vapeur (combi).
- Puissance du ventilateur : normale, semi-statique, ½ puissance.
- Vapeur générée par pulvérisation directe sur le ventilateur, réglée en 10 étapes (0-100%), contrôlée électroniquement.
- Peut sauvegarder jusqu'à 100 recettes, chacune comportant jusqu'à 10 étapes.
- Permet une cuisson à plusieurs niveaux, la possibilité de préparer différents plats dans les mêmes conditions, avec des durées de programme différentes.
- Fonction de préchauffage - préchauffage à 30°C de plus que la température réglée.
- Fonction de maintien : maintient automatiquement les aliments dans les conditions de service une fois le programme de cuisson terminé.
- Fonction de maintien en température - maintient automatiquement les aliments en condition de service après la fin du programme de cuisson.
- Fonction de refroidissement - refroidissement rapide de la chambre afin d'être prêt à démarrer un nouveau processus nécessitant une température plus basse.
- Fonction Proofer - utilisez le four pour faire lever la pâte à une température et à un taux d'humidité parfaits.
- Port USB : chargez et téléchargez facilement des recettes et des données HACCP.
- Avec la sonde pour la cuisson delta-t, préparez chaque plat à la perfection en surveillant la température à l'intérieur des plats.





MOUFLES DE FOUR

- 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.

- 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)



Protection contre les risques thermiques
 Les gants qui protègent contre les risques thermiques sont marqués d'un pictogramme et des chiffres décrivant le degré de protection offert, par exemple : Le premier chiffre indique le comportement de brûlure, le deuxième indique la résistance à la chaleur de contact, le troisième à la chaleur de convection, la quatrième à la chaleur de radiation, la cinquième aux petites projections de métal fondu, la sixième aux grandes projections de métal fondu.

5

MOUFLES DE FOUR, COTON -2 PIÈCES

- Résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C pendant 15 secondes.

code	emballé par	mm	€
556603	2	(L)350	10,95



556603



MOUFLES DE FOUR, FIBRE DE VERRE -2 PIÈCES

- Résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C pendant 15 secondes.

code	emballé par	mm	€
556627	2	(L)360	21,95



556627



556610



MOUFLES DE FOUR -2 PIÈCES

- Extra long pour protéger l'avant-bras.
- Résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C pendant 15 secondes.

code	emballé par	mm	€
556610	2	(L)380	14,50





BAC CONVECTOMAT CLASSIC®

U

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

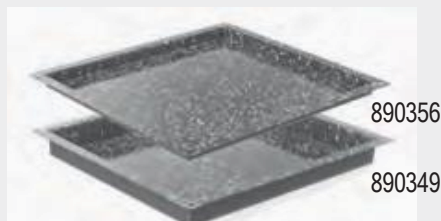
Revêtement sûr
- aucune toxine n'est libérée
lorsqu'elle est utilisée à des
températures élevées

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.

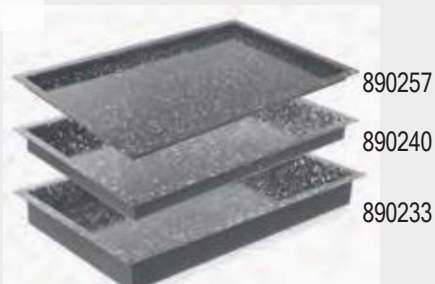


890356

890349

PLAQUE DE CUISSON CONVECTOMAT CLASSIQUE GN 2/3

code	GN	mm	€
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	34,75
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	39,95



890257

890240

890233

PLAQUE DE CUISSON CONVECTOMAT CLASSIQUE GN 1/1

code	GN	mm	€
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	40,95
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	43,95
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	47,95

PLATEAUX EN ALUMINIUM GN 1/1 AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF CONVECTOMAT

- En aluminium.
- La surface est recouverte d'un revêtement antiadhésif en PTFE.
- Taille : GN 1/1.
- Convient pour une utilisation au four à une température maximale de 200°C.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.



808825

PLAQUE À GRILLER, PLAQUE DE GRILLAGE EN CONVECTOMAT CÔTELÉ

- Fabriqué en aluminium moulé.
- Épaisseur : 9 mm.

code	mm	€
808825	530x325x(H)15	99,50

NnuBm

NEW



808832

GRILLE DE GRILL GRILL CONVECTOMAT

- 24 nervures, épaisseur 9 mm.
- Espace entre les nervures : 13 mm.

code	mm	€
808832	530x325x(H)15	85,00



808849

PLAQUE DE FOUR AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF CONVECTOMAT ROAST

- Dimensions intérieures : 470 x 260 mm.
- Le bord large et légèrement plat empêche l'huile de déborder.

code	mm	€
808849	530x325x(H)17	48,50



808863

PLATEAU DE CUISSON AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF CONVECTOMAT BAKE

- Bordure étroite de tous les côtés.
- Dimensions intérieures : 505x300 mm.

code	mm	€
808863	530x325x(H)10	47,95



808818

PANIER DE FOUR À FRITES, FRITES AU CONVECTOMAT

- Maille en acier inoxydable AISI 304.
- Cadre et poignées en acier inoxydable.
- Fond ondulé pour éviter qu'il ne colle.
- Dimensions du maillage : 7 x 7 mm.
- Surface de cuisson : environ 450 x 255 mm.
- Résistant à la température jusqu'à 200 °C.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
808818	530x325x(H)40	39,50



808856

PLATEAU POUR ŒUFS, AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF CONVECTOMAT EGGPLATE

- 8 moules adaptés aux œufs au plat, pancakes ou omelettes.
- Les moules mesurent ø11 cm en haut, ø8 cm en bas et ont une profondeur de 2 cm.

code	mm	€
808856	530x325x(H)26	37,50





808429

Nu

PLAQUE GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	€
808429	325x530x(H)10	43,50



808221

Nu

PLAQUE PERFORÉ

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

- Avec 3 bords.

code	mm	€
808221	600x400	59,50



808207

Nu

PLAQUE

- Avec 3 bords.

code	mm	€
808207	600x400x(H)20	26,95



808214

Nu

PLAQUE PERFORÉ

code	mm	€
808214	600x400x(H)20	30,50



808405

Nu

PLAQUE PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	€
808405	530x325x(H)10	44,50



808412

Nu

PLAQUE PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	€
808412	354x325x(H)10	44,50



Nu

PLAQUE PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS

code	mm	€
808306	530x325x(H)10	22,95



Nu

PLAQUE PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS

code	mm	€
808313	354x325x(H)10	21,50



Nu

PLAQUE POUR BAGUETTES

- Perforé Pour 5 baguettes.

code	mm	€
808238	600x400	66,95



809273

PLAQUE GASTRONORME GN 2/3

K)uAm

code	mm	€
809280	354x325x(H)20	17,50
809273	354x325x(H)40	18,95



809150

Ku)Am

PLATEAU GASTROMORME PROFI LINE GN 2/1

code	GN	mm	€
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	56,50



809259

809242

Ku)Am

PLAQUE GASTRONORME PROFI LINE

code	GN	mm	€
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	23,75
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	27,95





805558

805541

805534

N

BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE

code	GN	mm	€
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	44,50
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	49,95
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	54,50



801932

GRILLE GASTRONORME304
STAINLESS STEEL

U

code	mm	€
801932	354x325	21,95



801925

801963
801994801918
801956

801901

Ku

GRILLE

code	-	mm	€
801925	grille transversale	600x400	24,95
801963	Chromé	600x400	19,95
801994		600x400	42,50

GRILLE GASTRONORME

U

kod	-	mm	€
801901	Inox AISI 304	530x325	20,95
801956	Chromé - grille transversale	530x325	18,95
801918	Inox 18/10	530x325	32,95



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)725	325,00

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.
- Notre offre comprend des copeaux fabriqués à partir de :
 - fûts de vin, de whisky ou de cognac.
 - de bois de chêne, de hêtre, d'olivier, d'agrumes, d'amandes ou de pêcher.

code	-	poids (kg)	€
199411	pêche	0.7	10,50
199398	agrumes	0.7	10,50
199404	amande	0.7	10,50
199428	vin rouge	0.7	10,50
199435	whisky	0.7	10,50
199367	hêtre	0.7	10,50
199442	Cognac	0.7	10,50
199374	chêne	0.7	10,50
199381	olive	0.7	10,50



238486



199442

I FOUR À PIZZA

- La grille de cuisson convient aux pizzas de Ø inférieur ou égal à 30cm
- Minuteur réglable jusqu'à 15 minutes.
- Avec éléments chauffants supérieur et inférieur et tiroir collecteur de miettes
- Convient aux pizzas surgelées

code	V	W	mm	€
220306	230	1450	484x590x(H)190	149,50



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 410x420x(H)120 mm pour les pizzas ou autres plats.
- Le fond de la chambre est recouvert de pierres réfractaires; celles-ci accumulent la chaleur, ce qui permet d'obtenir des

pizzas croustillantes.

I7w

- Chaque élément chauffant a une puissance de 1000W et peut être réglé indépendamment de 50°C à 350°C.
- La porte est équipée d'une fenêtre et la chambre d'une lumière, ce qui permet de suivre le processus de cuisson.
- La porte peut être ouverte sans arrêter la cuisson.
- Peut fonctionner en mode continu ou avec un minuteur.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes et lorsque le temps est écoulé, le four arrête de chauffer.
- Équipé d'un câble d'alimentation de ± 1,7 m de long avec prise de terre.



FOUR À PIZZA COMPACT

- La chambre est chauffée par deux éléments chauffants performants, un en haut et un en bas de la chambre.

code	V	W	mm	€
220290	230	2000	580x560x(H)275	345,00

FOUR À PIZZA COMPACT - 2 CHAMBRES

- Les chambres sont chauffées par trois éléments chauffants performants: un en haut, un en bas et un entre les deux chambres.

code	V	W	mm	€
220283	230	3000	580x560x(H)435	437,50

Fond de la chambre recouverte
d'une pierre réfractaire



Portes ouvertes vers l'avant



Le minuteur peut être
réglé sur 120 min

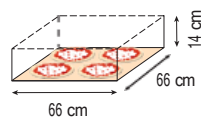



FOURS À PIZZA BASIC

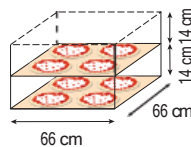
- Face avant en inox et bâti en acier, isolation par laine de roche.
- Panneau de commande analogique avec des réglages individuels pour chaque élément chauffant, deux éléments par chambre de four.
- Chaque chambre est équipée avec des pierres réfractaires, un thermomètre et d'un éclairage intérieure.
- Le modèle avec 2 chambres a un panneau de commande pour chaque chambre.
- Plage de température: 50°C à 500°C.




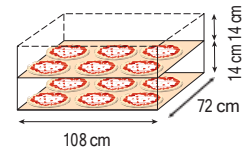
226698




 4 (ø32 cm)



 4+4 (ø32 cm)



 6+6 (ø35 cm)

modèle	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
code	226681	226698	226995
nombre de chambres	1	2	2
dimensions	975x814x(H)413 mm	975x814x(H)745 mm	1360x844x(H)745 mm
dimensions int.	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
plage de température	de 45°C à 455°C	de 45°C à 455°C	de 45°C à 455°C
puissance/tension	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V
poids	75 kg	122 kg	176 kg
€	1 095,00	1 850,00	2 995,00
SUPPORT DE FOUR			
code	226797	227107	227107
dimensions	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	975x814x(H)860 mm
€	382,50	395,00	395,00



FAÇONNEUSES ÉLECTRIQUES

- Idéal pour étaler les pâtons froids à pizza ou à pâtes ainsi que les pâtons à raviolis.
- 2 groupes de rouleaux ajustables permettent de former la pâte dans un disque rond avec une épaisseur constante.



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
€	995,00	1 125,00	1 250,00

WI

- Le protection indépendant pour les rouleaux assure une production facile et en toute sécurité.
- Diamètre disque de pâte: 14 à 30 cm, épaisseur: 1 à 4 mm.



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 de 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	292x226x(H)302	449,50

PÉTRINS À SPIRALE

- Pour un usage professionnel.
- Idéal pour les pizzerias, boulangeries, pâtisseries, les vendeurs de beignets et pour mélanger les pâtes épaisses.
- Boîtier solide et robuste en acier laqué blanc.
- La cuve, la grille de protection et la spirale sont en acier inoxydable AISI 304.
- La protection de sécurité avec grille facilite l'ajout d'ingrédients pendant le fonctionnement.
- Avec le microrupteur, le fonctionnement s'arrête lorsque la protection de sécurité est levée.
- L'entraînement par chaîne garantit un fonctionnement efficace.
- Travail silencieux garanti grâce au moteur à engrenages à bain d'huile.

- La conception en spirale garantit une homogénéité et une aération parfaites de la pâte.
- Le pétrin ne chauffe pas la pâte pendant le fonctionnement.
- Avec minuteur intégré de 30 minutes.
- Équipé de 4 roues dont 2 ont des freins assurant un transport confortable et une utilisation facile en cuisine.

IK



226209

Sur roulettes



226346

Avec minuteur intégré.

Cuve fait en inox 18/10

PÉTRIN À SPIRALE AVEC TÊTE FIXE ET CUVE

code	mm	capacité de cuve (l)	charge de pâte (kg)	capacité (kg/h)	dimensions du bol (mm)	kg	V	W	hp	€
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	1 225,00
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	1 425,00
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	1 695,00

PÉTRIN À SPIRALE AVEC TÊTE RELEVABLE ET CUVE AMOVIBLE

code	mm	capacité de cuve (l)	charge de pâte (kg)	capacité (kg/h)	dimensions du bol (mm)	kg	V	W	hp	€
226339	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	1 650,00
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	1 850,00
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	2 225,00

Prix conseillé HT et non garanti



224830

NI

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 fettuccine.
- Convient pour une fixation sur une table, fonctionnement manuel avec manivelle.

code	mm	€
224830	210x193x(H)135	32,95

I

MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE

- Idéal pour préparer des pâtes fraîches (largeur maximum : 170 mm).
- Couvercle équipé avec une interrupteur de sécurité.
- Épaisseur réglable en 7 étapes de 0,2 à 2,5 mm.
- Trois rouleaux/couteaux en alliage d'aluminium: rouleau à pâte, couteau tagliatelle (6,25 mm) et couteau fettuccine (2 mm).

code	V	W	mm	€
224847	230	70	256x213x(H)232	182,50

224847



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

AMER★BOX

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 bac à pâtons. Cela empêche la pâte de se dessécher pendant une fermentation prolongée et rend la pâte plus facile à former.

Respectueux de l'environnement

L'utilisation de boîtes hermétiques et refermables permet de réduire l'utilisation de papier d'aluminium, traditionnellement utilisé pour couvrir la pâte pendant la fermentation. Les boîtes en plastique sont durables et peuvent être 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. Laisser fermenter la pâte pendant le temps nécessaire crée la bonne structure et permet de travailler la pâte correctement - elle sera plus facile et rapide à étirer. Cela n'est pas possible avec les récipients métalliques qui interfèrent avec le processus de fermentation de la pâte. La surface en plastique est également lisse, ce qui empêche les boules de pâte de coller et facilite leur retrait de la boîte après la fermentation.

Empilable

Permet de conserver plusieurs boules de pâte en même temps pendant la fermentation. Les boîtes empilables prennent moins de place dans la cuisine. Les boîtes empilées sont également plus faciles à manipuler grâce à leur stabilité.

Pas de bords arrondis

Les bacs à pâtons pour pizza permettent de couper et de tirer facilement la pâte sans la déformer. Les bacs GN, qui sont utilisés en cuisine, ont des bords arrondis, ce qui rend impossible le retrait des boules de pâte sans les déformer.

Wnm



880975

NEW

BAC À PÂTONS POUR PIZZA GN1/1

- Fabriqué en polyéthylène (PEHD), sans BPA
- Destiné au transport/stockage de pâte à pizza crue.
- Coins arrondis - facile à nettoyer.
- Empilable (sans couvercle).
- Résistance thermique : -40 °C à 90 °C.

code	mm	€
880975	530x325x(H)90	16,95
880982	couvercle	12,95

880968



880906

Smn

BACS À PÂTONS POUR PIZZA 600X400

- Fabriqué en polyéthylène de qualité alimentaire.
- Il maintient la fraîcheur de la pâte et la continuité du processus de fermentation.
- Empilable - avec ou sans couvercles.
- Couvercle vendu séparément (880968).
- Convient au lave-vaisselle

code	litres	mm int.	mm	€
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	12,95
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	14,25
880920	24	565x365x(H)125	600x400x(H)130	15,75
880968		couvercle	600x400	10,95





NB

PELLE À PIZZA RONDE

- Léger et solide, fait en aluminium anodisé.
- Manche avec prise coulissante, enlève les pizzas du four sans effort.

code	-	mm	€
617151		230x1200	32,95
617168	perforé	230x1200	38,95

I

PELLE À PIZZA RONDE

- Manche avec prise coulissante, enlève les pizzas du four sans effort.

code	-	mm	€
617182		230x1200	37,75
617199	perforé	230x1200	43,95



617724

NB

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	71,95

NB

PELLE À PIZZA CARRÉE

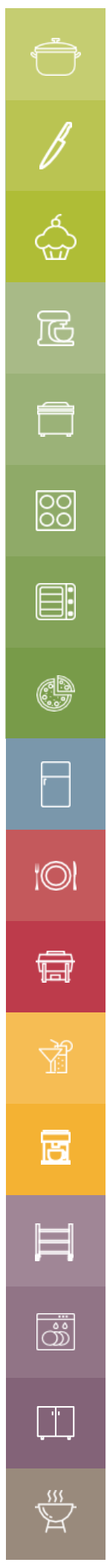
- Léger et solide, fait en aluminium anodisé.

code	-	mm	€
617113		305x1320	36,95
617120		405x1320	43,95
617137	perforé	305x1320	46,95
617144	perforé	405x1320	59,95

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	15,95



I

PELLE À PIZZA CARRÉE

code	mm	€
617175	305x1320	41,95

NB

PELLE À PIZZA, CARRÉE

- Pour une utilisation dans les pizzerias et les restaurants traditionnels.
- Manche en bois long
- Tête en aluminium
- Résistant à la chaleur

code	mm	€
617816	305x1320	23,95
618028	355x1320	27,95
617861	405x1320	31,95

N

BROSSE NETTOYANTE POUR FOUR À PIZZA

- Brosse en cuivre avec poignée en aluminium.

code	mm	€
525593	(L)1320	27,95

BROSSE NETTOYANTE POUR FOUR À PIZZA

- Brosse métallique en laiton.
- Manche en bois démontable avec fermeture à vis.
- Racloir en acier.

code	mm	€
525630	930x260	29,95

NJ NEW

PELLE À CENDRES

- Pelle en acier inoxydable AISI 430.
- Manche en aluminium anodisé.
- Prise ergonomique en silicone.
- Avec un trou de suspension pour un rangement facile.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
618196	1320x215	42,50



618073

618066

618097

618080

618035

618042

618059



NB

NB

NB

PELLE À PIZZA AVEC MANCHE COURT, CARRÉE, PERFORÉE

- Idéal pour une utilisation dans de petits espaces
- En aluminium anodisé
- Léger et durable
- Perforation pour évacuer l'excès de farine
- Manche court
- Manche en silicone thermorésistant

code	mm	€
618073	300x660	37,95
618066	350x710	39,75

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	€
618097	300x660	42,95
618080	350x710	45,95

PELLE À PIZZA CARRÉE AVEC MANCHE COURT

- Idéal pour les petits espaces
- Manche court en bois
- Tête en aluminium
- Haute résistance thermique

code	mm	€
618035	305x660	20,95
618042	355x710	23,95
618059	405x760	29,50

I



617700

PINCE POUR MOULES À PIZZA

- Pour tous types de moules à pizza.

code	mm	€
617700	(L)190	6,50

617731



NB

PINCE POUR MOULES À PIZZA

- Pour tous types de moules à pizza.

code	mm	€
617731	(L)200	6,75

I

FOUR À PIZZA

- La grille de cuisson convient aux pizzas de Ø inférieur ou égal à 30cm
- Minuteur réglable jusqu'à 15 minutes.
- Avec éléments chauffants supérieur et inférieur et tiroir collecteur de miettes
- Convient aux pizzas surgelées

code	V	W	mm	€
220306	230	1450	484x590x(H)190	149,50



220306

PLANCHE À PIZZA AVEC POIGNÉE

- Fait en bois aggloméré.
- Résistant à des températures allant jusqu'à 175°C.
- La haute pression utilisée lors de la production rend les planches plus résistantes que le bois normal.
- Sans entretien (pas besoin d'huile ni d'eau de Javel).
- Poignée avec un trou pour suspendre la planche.
- S'assombrit à l'usage, ce qui lui donne un aspect naturel.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
505533	ø305x(H)6	15,95
500040	ø356x(H)6	23,95
500057	ø406x(H)6	27,95

7nt



505533

P

SÉPARATEURS POUR PIZZAS - 500 PIÈCES

- Hauteur de séparateur: 35 mm.

code	emballé par	€
709900	500	13,95



709900

NEW MODEL



JP



617014

COUPEAU 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	6,75

JP



617007

COUPEAU À PIZZA

- Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène.

code	ø	longueur (mm)	€
617007	ø100	(L)230	4,75



design by
Robert Bronwasser
NEW KPn

ROULETTE À PIZZA PIZZER HENDI

- Le PIZZER HENDI est un outil professionnel à usage intensif conçu par le célèbre designer néerlandais Robert Bronwasser - il est fonctionnel, ergonomique et élégant.
- Le PIZZER est doté d'une lame de grande qualité, large et épaisse, qui permet de découper facilement tout type de pizza. Qu'il s'agisse d'une croûte fine classique ou d'une pâte épaisse, le PIZZER HENDI garantit une coupe rapide et sans effort.
- Le produit pèse 325 grammes, ce qui démontre sa solidité et sa haute qualité.
- La poignée est en polypropylène, tandis que la lame et les autres composants sont en acier inoxydable AISI 304 fiable. Ensemble, ils forment une construction solide avec une lame extrêmement performante, capable de supporter une utilisation intensive.

- La lame est fixée à l'aide de rivets plats et solides. Contrairement aux vis traditionnelles, les rivets offrent des normes d'hygiène plus élevées car ils n'accumulent pas les résidus des produits tranchés.
- La lame est légèrement incurvée et parfaitement équilibrée, ce qui permet une utilisation plus ergonomique.
- La poignée dispose d'un trou de suspension pour un rangement pratique en accrochant l'outil au mur.
- Convient au lave-vaisselle - nettoyage facile.

code	longueur (mm)	g	€
618127	ø97x130	325	24,40



855621

NEW**KPn****LOUCHE À SAUCE POUR PIZZA**

- Louche à sauce en acier inoxydable AISI 304 avec manche en PP (polypropylène).
- Conçu par le designer néerlandais renommé Robert Bronwasser - fonctionnel, ergonomique et robuste.
- Fond plat pour faciliter le portionnement et l'étalement de la sauce.
- Capacité: 90 ml.
- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
855621	0.09	330x72x(H)27	11,95



855638

NEW**LPn****SPATULE À PIZZA**

- Pour soulever et retirer facilement la pâte à pizza de la boîte, la diviser et la racler.
- Spatule en acier inoxydable AISI 301.
- Manche en PP (polypropylène).
- Conçu par le designer néerlandais renommé Robert Bronwasser - fonctionnel, ergonomique et robuste.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
855638	263x132x(H)17	8,95



855645

NEW**Ign****RACLOIR POUR PLAN DE TRAVAIL À PIZZA**

- Lame en acier inoxydable AISI 301 avec poignée en silicone.
- La lame est flexible.
- Conçu par le designer néerlandais renommé Robert Bronwasser - fonctionnel, ergonomique et robuste.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
855645	130x95x(H)13	4,95



855492

Kn**CUILLÈRE À SAUCE PIZZA**

- En acier inoxydable AISI 304.
- Le manche coudé et le fond plat facilitent le dosage et l'étalement de la sauce.
- Manche avec trou de suspension pour un rangement pratique.
- Convient au lave-vaisselle.
- Disponible en 2 tailles.

code	-	mm	€
855539		380x65	9,95
855492		280x65	8,95



B



617069

MOULE À PIZZA

- En acier bleu .
- Idéal pour une diffusion de la chaleur constante pendant la cuisson.
- Épaisseur du moule: 0,75 mm.

code	fond (mm)	mm	€
617069	ø180	ø210x(H)23	5,25
617076	ø199	ø229x(H)24	5,95
617083	ø221	ø251x(H)24	6,50
617090	ø239	ø269x(H)22	6,95
617106	ø260	ø290x(H)24	7,50
617205	ø280	ø310x(H)23	7,95
617304	ø298	ø328x(H)23	8,95
617403	ø337	ø367x(H)21	9,95
617410	ø373	ø403x(H)26	11,95
617427	ø425	ø450x(H)27	15,75
617434	ø475	ø510x(H)30	18,95

nuBt



616918

MOULE À PIZZA PERFORÉ

- À utiliser dans les restaurants, les cantines et les hôtels servant des pizzas
- Le moule à pizza est fabriqué en acier au carbone recouvert d'oxyde de fer, ce qui assure une excellente protection contre la corrosion.
- Cuisson uniforme grâce à la perforation spécialement étudiée
- Dimensions des trous : Ø 3 mm
- Résistance à la chaleur jusqu'à : 420°C
- Compatible avec le contact alimentaire
- Convient pour une utilisation au four
- Ne convient pas au lave-vaisselle ni au micro-ondes

code	fond (mm)	mm	€
616918	ø261	ø291x(H)24	11,95
616901	ø240	ø270x(H)25	11,50
616925	ø281	ø311x(H)23	12,95
616932	ø324	ø352x(H)23	13,95
616949	ø381	ø411x(H)23	17,95

NB



617533

PLAQUE À PIZZA

- Avec fond en grillage.
- Parfait pour la cuisson uniforme des pizzas.

code	mm	€
617502	ø230	2,95
617519	ø250	3,05
617526	ø280	3,65
617533	ø300	4,10
617540	ø330	4,55
617557	ø360	4,75
617458	ø380	4,95
617564	ø400	5,80
617465	ø430	6,05
617571	ø450	7,65
617588	ø508	9,10
617595	ø600	13,25



505540

Les modèles de Ø500
et Ø600 sont renforcés

PLANCHES À PIZZA

- Fait en bois de hêtre.
- Avec rainures pour guider le découpage en 6 parts égales

code	mm	€
505540	ø300	13,50
505557	ø350	15,95
505564	ø400	18,75
505571	ø450	21,95
505588	ø500	34,95

B



810361

ETAGÈRE PIZZA POUR 14 PLAQUES/MOULES

- Peut contenir jusqu'à 14 plaques ou moules à pizza.

code	mm	€
810361	300x305x(H)680	49,50

CUISEUR À PÂTES

- Pour la cuisson des pâtes, des dumplings et des légumes.
- Partie supérieure du boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Autres parties du boîtier en acier inoxydable AISI 430.
- Bac en acier inoxydable AISI 316, d'une capacité de 10 litres.
- L'élément chauffant se trouve au fond de la chambre, avec une grille de protection.
- Raccordement direct à l'eau.
- Robinet pour l'eau douce sur le panneau de commande frontal.
- Réglage de la température à l'aide d'un cadran dans une plage allant de 30°C à 120°C.
- Voyant lumineux indiquant que la température réglée est atteinte.
- Robinet de vidange amovible pour l'eau usée.
- Support pour les paniers qui permettent d'égoutter les pâtes.
- Verrouillage mécanique pour empêcher l'ouverture accidentelle du robinet de vidange.
- Protection contre la surchauffe avec remise à zéro sur le panneau de commande frontal.
- Pieds antidérapants. Inclus : 2 paniers 100x292x(H)158 mm et un couvercle.
- L'appareil est livré sans prise.

CUISEUR À PÂTES

code	V	W	mm	€
238899	230	3500	330x600x(H)380	1 395,00



238899

Comprend 2 paniers
et un couvercle

Prix conseillé HT et non garanti

291

Y





230107

NInB **NEW**

PRESSE À RAVIOLIS

- Pour une préparation facile de 5 raviolis à la fois.
- Corps en acier inoxydable avec finition brossée.
- Poignée en aluminium.
- Avec des charnières en acier inoxydable reliant les 2 parties de la presse.
- Moule recouvert d'un revêtement antiadhésif - pour retirer sans effort les raviolis préparés.
- Poignée sur toute la longueur de la presse - pour une pression uniforme et une utilisation pratique.
- Avec 4 pieds antidérapants en caoutchouc.

- Épaisseur et diamètre max. d'un ravioli : 21 mm, ø80 mm.
- Largeur du „bord” d'un ravioli : 8 mm.
- Dimensions de la presse à raviolis ouvert : 470x245x80 mm.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.
- ATTENTION : pour éviter d'endommager le revêtement, ne pas utiliser la presse à raviolis sans pâte à l'intérieur. Ne pas nettoyer le revêtement avec des produits de nettoyage agressifs et des éponges abrasives.

code	mm	€
230107	470x140x(H)95	350,00



ASSIETTES À PÂTES ET PIZZA

- Fabriqué en porcelaine émaillée durable.
- Convient au micro-ondes.
- Convient au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser au four.

insm



777855

ASSIETTE À PIZZA BAROCCO

code	mm	€
777855	ø330	8,95
768792	ø310	8,25

NEW



778937

ASSIETTE À PIZZA RECIPE COLLECTION NOIR

code	mm	€
778937	ø330	8,95
768761	ø310	8,25

NEW



778944

ASSIETTE À PIZZA RECIPE COLLECTION TERRACOTTA

code	mm	€
778944	ø330	8,95
768778	ø310	8,25

NEW



774885

ASSIETTE À PIZZA GRANITE

code	mm	€
774885	ø330	7,75
768815	ø310	7,45

NEW



778906

ASSIETTE À PIZZA DROPS COLLECTION

code	mm	€
778913	ø330	8,95
778906	ø310	8,25

NEW



778920

ASSIETTE À PÂTES DROP COLLECTION

code	mm	€
778920	ø275	13,75



769911

ASSIETTE À PIZZA CRÈTE

code	mm	€
769911	ø330	8,95
768785	ø310	8,75



774892

ASSIETTE À PIZZA TRADITION

code	mm	€
774892	ø330	8,75
768808	ø310	8,25



774847

774861

774854

774878

ASSIETTE À PIZZA SPECIALE

code	couleur	mm	€
774830	Blanc	ø280	5,25
774847	Blanc	ø330	6,25
774854	Gris foncé	ø330	7,75
774861	Jaune	ø330	7,75
774878	Orange	ø330	7,75





Avec une poche transparente au dessus pour le factures

Anse en plastique antidérapant

Doublure amovible

Isolation supplémentaire



709818

SAC À TRANSPORT 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	dimensions (mm)	€
709825	4 boîtes	360x360x(H)200	19,95
709818	4 boîtes	460x460x(H)210	25,75



709870

SAC À TRANSPORT PIZZA 45 CM KITCHEN LINE

- Fabriqué en polyester durable et facile à nettoyer.
- L'extérieur est en polyester 600D et l'intérieur est en polyester 210D.
- Le compartiment pizza est rembourré avec une mousse de 5 mm d'épaisseur.
- Fermeture par velcro, facile à ajuster.
- La grande poignée permet un transport confortable.
- Avec une poche transparente au dessus pour les factures.

code	mm	€
709870	470x470x(H)210	19,25

NSP

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



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

SAC À DOS ISOTHERME TRANSPORT ALIMENTAIRE

- Sac à dos isotherme léger avec bretelles réglables et dos rembourrés pour un confort supplémentaire.
- Équipé avec une ceinture ventrale pour plus de stabilité.
- Tissu en polyester 600D imperméable et résistant. Grand compartiment avec une étagère avec ruban auto-agrippant ajustable.
- Le sac a deux couches d'isolation, mousse PE et papier aluminium. Un 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)480	59,75



PROFI LINE | SÉRIE 800



- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Porte à fermeture automatique verrouillable avec poignées courbées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé en haut.
- Isolation en mousse polyurethane, 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.



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	65,00

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	730x800x(H)2096 mm	730x800x(H)2096 mm	1314x800x(H)2082 mm	1314x800x(H)2082 mm
dim. 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	3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3+3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3+3 x GN 2/1 (650x530 mm)*
moyenne de la consommation élec. quotidienne	1,26 kWh	4,99 kWh	2,01 kWh	8,19 kWh
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
€	1 595,00	1 895,00	2 495,00	2 895,00
ÉTAGÈRE GN 2/1	936191	936191	936191	936191
€	32,50	32,50	32,50	32,50

* capacité de charge maximale des étagères : environ 40 kg (avec une charge uniformément répartie)



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 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.

 **Ip**



Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



4 ÉTAGÈRES INCLUSES

232040
232064



233764



6 ÉTAGÈRES INCLUSES






232057
232699



232071

TIROIR AVEC RAIL DE GUIDAGE - SET DE 2

code	mm	€
232071	300x545x(H)145	398,50

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
dim. 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
compresseur	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 tiroirs	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
moyenne de la consommation élec. quotidienne	1,34 kWh	1,34 kWh	3,97 kWh	1,73 kWh	5,09 kWh
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
€	1 550,00	2 175,00	1 895,00	1 850,00	2 150,00
ÉTAGÈRE	941058		941058	941058	
€	14,50		14,50	14,50	

Prix conseillé HT et non garanti

* capacité de charge maximale des étagères : environ 40 kg (avec une charge uniformément répartie)

297



KITCHEN LINE | SÉRIE 600



- 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.
- Liquide de refroidissement: R600a.



Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



233344
233351



réfrigérateur avec double portes



congélateur avec double portes



réfrigérateur comptoir avec trois portes



congélateur comptoir avec trois portes

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)800 mm	1200x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm		
dim. 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		
compresseur	EMT65HLR puissance 1/4 KM	NE2134Z-263CA puissance 1/2 KM	FFI10HAK 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		
classe climatique	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 élec. quotidienne	2,06 kWh	4,5 kWh	2,36 kWh	5,48 kWh		
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		
€	1 395,00	1 495,00	1 650,00	1 850,00		
ÉTAGÈRE	949276	949276	954775	956113	954775	956113
			gauche/droite	au milieu	gauche/droite	au milieu
€	9,00	9,00	13,50	14,50	13,50	14,50

Régulateur de température électronique

Refroidissement par ventilation forcée

Emplacement pour étagères ajustable



298

* Capacité de charge maximale des étagères: environ 15 kg (avec une charge uniformément répartie)

Prix conseillé HT et non garanti



KITCHEN LINE | SÉRIE 700

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes équipées de poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- Avec étagères ajustables, conviennent aux bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- 4 pieds en plastique ajustables.
- Dégivrage automatique équipé d'un évaporateur de condensation.
- Classe climatique: 5.

Ip



Chambre et structure extérieure
fait en inox de haute qualité



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
dim. 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
€	995,00	1 450,00
ÉTAGÈRE	931561	931561
€	14,50	14,50

Emplacement pour étagères ajustables



Poignées ergonomiques



Régulateur de température électronique



SALADETTES

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes équipées avec des poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- Avec étagères ajustables, convient pour bacs GN 1/1.

- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en plastic antidérapants réglables.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide réfrigérant R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.



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
dim. 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
€	1 195,00	1 695,00	1 050,00
ÉTAGÈRE	956403	956403	956403
€	15,00	15,00	15,00



SALADETTES

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes équipées avec des poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- Avec étagères ajustables, convient pour bacs GN 1/1.

- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en plastic antidérapants réglables.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide réfrigérant R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.

 **Ip**



type	Saladette 3 portes avec vitrine réfrigérée GN surélevée	Saladette 2 portes	Saladette 3 portes
code	232897	232804	232811
	Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 8 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm)	Avec couvercle articulé en inox, qui donne accès à l'emplacement de bacs 2x GN 1/1 et 3x GN 1/6 avec une profondeur maximum de 150 mm	Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 4 bacs GN 1/1 (profondeur maximum 150 mm)
capacité	380 l	300 l	380 l
dimensions	1365x700x(H)1055 mm	900x700x(H)888 mm	1365x700x(H)888 mm
dim. chambre	1295x595x(H)500 mm	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
plage	-2/8°C	-2/8°C	-2/8°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a
étagères	3 étagères (335x570 mm)	2 étagères (335x570 mm)	3 étagères (335x570 mm)
puissance/tension	310 W/230 V	310 W/230 V	310 W/230 V
poids	105 kg	68 kg	87 kg
€	1 595,00	995,00	1 425,00
ÉTAGÈRE	956403	931561	956403
€	15,00	14,50	15,00



SALADETTES PIZZA

❄️ Ip

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, avec plan de travail en granite.
- Portes équipées avec poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.



Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



232859



232873

code	Saladette pizza 2 portes 300L 232859	Saladette pizza 3 portes 380L 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
dim. 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
€	1 150,00	1 650,00
ÉTAGÈRE	931561	956403
€	14,50	15,00



SALADETTES PIZZA

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, avec plan de travail en granite.
- Portes équipées avec poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs GN 1/1.

- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.



Ip



SALADETTE PIZZA AVEC 2 PORTES ET 7 TIROIRS 280L

- 7 tiroirs non réfrigérés de 400x620x(H)65 mm.
- Dimensions chambre: 1480x670x(H)570 mm.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 60 mm.
- Etiquette-énergie: A (A+++ -G).
- Poids: 367kg.

code	plage	V	W	mm	€
232842	-2/8°C	230	250	2020x802x(H)1000	2 695,00



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.

code	plage	V	W	mm	€
232033	-2/8°C	230	400	1400x700x(H)1491	2 350,00



232033

ÉTAGÈRE POUR RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATEUR COMPTOIR 2 PORTES KITCHEN LINE

code	€
931561	14,50



931561

Prix conseillé HT et non garanti

* Livré sans bacs GN

303



VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- L'intérieur comme l'extérieur sont conçus en inox de haute qualité.
- Vitrine en verre trempé.
- Refroidissement statique avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Isolation par mousse polyuréthane d'un épaisseur de 40 mm.
- Affichage numérique, thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en plastiques ajustables et antidérapants.
- Plage de température: -2°C à 8°C.
- Classe climatique: SN.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans bacs GN.



232903 5x GN 1/4



232910 7x GN 1/4



232927 8x GN 1/4



232965 4x GN 1/3



232972 6x GN 1/3



232989 7x GN 1/3



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)460	525,00
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)460	625,00
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)460	698,50

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	1208x400x(H)456	569,50
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)456	625,00
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)460	689,50
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)456	795,00

VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3 ARKTIC

- Avec couvercle en inox.
- Convient aux bacs GN 1/3 avec une profondeur max. de 150 mm.

code	-	V	W	mm	€
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)290	575,00
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290	645,00
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290	695,00
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290	765,00
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290	850,00



233948



ARMOIRES DE MATURATION À VIANDE

- Le boîtier, le cadre et la poignée de la porte sont en acier inoxydable AISI 304.
- Porte composée de 2 couches de verre trempé teinté Low-E qui augmente l'efficacité énergétique en bloquant la lumière infrarouge et les UV de l'extérieur tout en empêchant la chaleur de se transférer à l'intérieur. Le verrouillage de la porte est inclus.
- Récipient d'eau distillée en ABS - l'eau distillée doit être remplie manuellement.
- Notification sur l'écran et alarme sonore pour avertir l'utilisateur qu'il doit remplir le réservoir d'eau lorsque le taux d'humidité est inférieur à 15 %.
- Une alarme indique que la porte est restée ouverte plus de 3.5 minutes - protection contre les perturbations incontrôlées des conditions dans la chambre.
- Lampe de stérilisation UVC intégrée pour empêcher la croissance bactérienne et garantir un environnement sûr pour la viande ; lorsque la porte est ouverte pendant le processus d'assaisonnement, les bactéries n'ont aucune possibilité de se développer.



- Refroidissement forcé par ventilateur qui assurent le niveau de circulation d'air requis.
- Lumières LED placées des deux côtés de la chambre et au plafond.
- Charge max. par crochet : 25 kg.
- Charge max. de la barre de suspension : 50 kg.
- Plage de température : 1 à 25 °C.
- Plage d'humidité réglable : 60 à 85 %.
- Le niveau d'humidité actuel est affiché sur le panneau.
- Liquide de refroidissement : R600a.



NEW



221426

ARMOIRE DE MATURATION À VIANDE, SOUS LE COMPTOIR

- Charge max. par étagère : 30 kg.
- Dans l'armoire, il y a :
 - 1 étagère,
 - 1 barre de suspension,
 - 3 crochets,
 - plateau à sel (sel non inclus),
- tous les éléments ci-dessus sont en acier inoxydable AISI 304.

code	litres	V	W	mm	€
221426	98	230	170	595x620 x(H)830	2 095,00

NEW



221433

ARMOIRE DE MATURATION À VIANDE

- Charge max. par étagère : 30 kg.
- Dans l'armoire, il y a :
 - 3 étagères,
 - 1 barre de suspension,
 - 3 crochets,
 - plateau à sel (sel non inclus),
- tous les éléments ci-dessus sont en acier inoxydable AISI 304.

code	litres	V	W	mm	€
221433	233	230	170	595x760 x(H)1270	2 695,00



204962

ARMOIRE DE MATURATION À VIANDE

- Charge max. par étagère : 25 kg.
- Dans l'armoire, il y a :
 - 3 étagères,
 - 1 barre de suspension,
 - 3 crochets,
 - plateau à sel (sel non inclus),
- tous les éléments ci-dessus sont en acier inoxydable AISI 304.

code	litres	V	W	mm	€
204962	352	230	170	695x760 x(H)1720	2 995,00

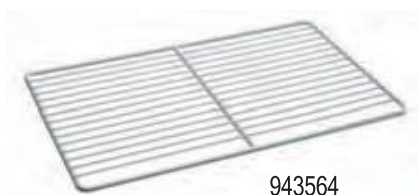


CELLULE DE REFOIDISSEMENT

- Appareil pour refroidir ou congeler des plats préparés.
- Refroidissement: de 70°C à 3°C (90 mins, de 70°C à -18°C (240 min) ou dans un temps programmé (sans indiquer un objectif de température).
- Extérieur et chambre intérieure fait en inox de haute qualité.
- Chambre intérieure fait avec des angles arrondis pour un nettoyage facile.
- Système de refroidissement/congélation par ventilation forcée avec dégivrage automatique, le compresseur est placé sous la chambre.
- Isolation en polyuréthane de 60 mm.
- Couvercle supérieur amovible.
- Porte avec fermeture automatique avec joint magnétique.
- Panneau de commande et écran numérique.
- Sonde inclus.
- Équipé avec 4 pieds en inox ajustables.
- Classe climatique: SN-T.
- Réfrigérant: R290.



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	€
232170	5x GN 1/1 ou 5x 600x400	65	15	10	230	749	640x400x(H)360	760x725x(H)850	76	3 895,00
232194	7x GN 1/1 ou 7x 600x400	70	23	18	230	1180	640x452x(H)730	790x900x(H)1377	116	6 295,00
232187	10x GN 1/1 ou 10x 600x400	75	25	20	230	1180	640x452x(H)870	790x900x(H)1535	120	6 395,00
232491	15x GN 1/1 ou 15x 600x400	75	45	35	230	2080	640x452x(H)1245	790x943x(H)1975	173	11 750,00



943564

ÉTAGÈRE POUR CELLULES DE REFOIDISSEMENT

code	€
943564	55,00



237731

Ip

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 3X GN 2/3

- Pour refroidir ou congeler rapidement des aliments préparés, congeler des gâteaux, des desserts, du poisson ou des glaces
- Extérieur et intérieur de la chambre en acier inoxydable, base en acier galvanisé
- Chambre avec coins internes arrondis pour un nettoyage facile
- 3 glissières inox adaptées au GN 2/3
- Isolation polyuréthane 60 mm injectée sous haute pression
- Porte hermétique avec charnières à gauche et joint magnétique
- Panneau avant avec contrôle électronique et écran d'affichage
- Accès facile au condensateur pour le nettoyage et l'entretien
- Dégivrage manuel porte ouverte

- Bac d'égouttage amovible
- Distance entre les glissières : 80 mm
- Capacité de refroidissement à 9kg : (+65°C/+3°C) en max. 90 min.
- Capacité de congélation à 7kg : (+65°C/-18°C) en 240 min
- Agent de refroidissement : R455
- Refroidissement forcé par ventilateur
- Chambre et sonde à cœur incluses
- Pieds réglables (jusqu'à 20 mm)

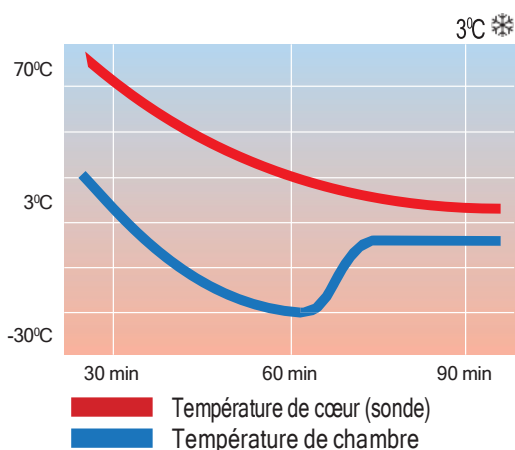
code	V	W	mm	€
237731	230	550	663x672x(H)415	2 695,00

Refroidissement rapide de +90°C à +3°C

Ce procédé permet d'abaisser la température des aliments à +3°C en un temps suffisamment court, conformément aux normes HACCP.

La vitesse de réfrigération adaptée permet de réduire la prolifération des bactéries dans la plage de +65°C à +10°C.

La réfrigération rapide permet de conserver la qualité, la couleur et l'odeur des aliments et prolonge la période de stockage.

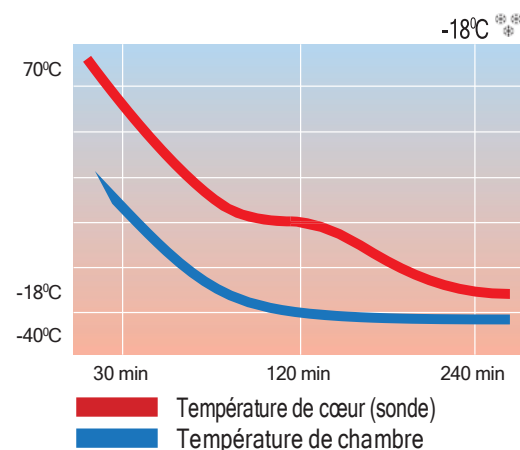


Refroidissement rapide de +90°C à -18°C

Le puissant système de réfrigération et l'air soufflé à -40°C dans la chambre font chuter rapidement la température à cœur des aliments à -18°C.

Elle empêche la formation de gros cristaux de glace qui endommagent la structure interne des aliments.

La congélation rapide produit un grand nombre de petits cristaux, ce qui préserve les propriétés originales des aliments : saveur, couleur, texture et nutriments, et permet d'allonger la durée de conservation.





233757

**I**Possibilité de
placer une image**VITRINE À SUSHIS 5X GN 1/3**

- Boîtier en acier inoxydable à revêtement blanc.
- Double couvercle en verre incurvé à l'avant.
- Accessible par deux portes coulissantes à l'arrière ou par le couvercle en verre incurvé surélevé.
- Refroidissement statique avec dégivrage automatique.
- Refroidit de 0 °C à 6 °C.
- Convient à 5 x GN 1/3 - max. (H)40 mm.
- Équipé d'une lumière LED et d'un évaporateur en haut.

- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement : R600a.
- Classe énergétique : B.
- Classe climatique : 3.
- Les bacs GN ne sont pas inclus.

code	plage	V	W	mm	€
233757	0/6°C	230	160	1307x445x(H)327	798,50



233689

**PRÉSENTOIR DE CONGÉLATION
POUR GLACES****Jw**

- Convient pour la présentation et le service des aliments congelés jusqu'à 4 heures maximum.
- Ne convient pas pour conserver des produits congelés à long terme.
- Construction en inox de haute qualité, équipé avec un couvercle en triple verre et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour des bacs 8 x GN1/6 ou 4 x GN1/3 (profondeur max.: 100 mm).
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Classe climatique: 4.
- Etiquette-énergie: E (A-G).

code	plage	V	W	mm	€
233689	-25/-18°C	230	210	800x680x(H)670	1 195,00

FROID



233672

VITRINE DE TABLE À SALADE**I**

- Construction en inox, équipé avec un couvercle en verre courbé et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcée et dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour des bacs soit 8 x GN1/6 soit 4x GN1/3 (profondeur max.: 100 mm).
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: 4.
- Etiquette-énergie: C.

code	plage	V	W	mm	€
233672	0/3°C	230	105	775x615x(H)235	785,00

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE

YI



P



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: 0°/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Etiquette-énergie: B.

code	litres	V	W	mm	€
233702	120	230	160	707x570x(H)680	825,00
233719	160	230	160	885x570x(H)680	925,00

Refroidissement par ventilation forcée



Ecran numérique



P

VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF 90L

- Intérieur fait de Polystyrène avec une haute résistance aux chocs (HIPS : High Impact Polystyrène) et Polypropylène.
- Extérieur fait en acier peint.
- La porte verrouillable est équipée d'un triple vitrage et un élément chauffant pour éviter de s'embuer.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec 3 étagères avec couche en PVC ajustables.
- Avec lumière LED en haut du congélateur.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Etiquette-énergie: C.

code	plage	V	W	mm	€
233412	-14/-22°C	230	230	620x593x(H)680	899,50



233412



VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- Cadre de la vitrine de présentation fait en polymères ABS+PVC, avec double vitrage.
- Boîtier unité technique en ABS.
- Une conduite d'air à l'extérieur de la vitre souffle de l'air sur la vitre pour éviter et évacuer la condensation.



- Étagères résistantes avec couche en PVC, réglables en hauteur.
- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: 4



233610



233627



233634



VITRINE DE TABLE, 58 LITRES

- 2 étagères.
- Equipée d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C (A-G).
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	-	V	W	mm	€
233610	blanc	230	170	444x397x(H)795	525,00
233627	noir	230	170	444x397x(H)795	525,00

VITRINE DE TABLE, 68 LITRES

- 3 étagères.
- Equipée d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C (A-G).
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	-	V	W	mm	€
233634	blanc	230	170	444x397x(H)875	535,00
233238	noir	230	170	444x397x(H)875	535,00



Une conduite d'air à l'extérieur de la vitre afin d'éviter et d'évacuer la condensation



Equipée avec double vitrage et une porte facile à ouvrir



Thermostat et écran d'affichage numériques



233641



233269



233696



VITRINE DE TABLE, 78 LITRES

- 3 étagères.
- Equipée d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C (A-G).
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	-	V	W	mm	€
233641	blanc	230	170	444x397x(H)940	545,00
233658	noir	230	170	444x397x(H)940	545,00

VITRINE DE TABLE GRAND MODÈLE, 98 LITRES

- 4 étagères.
- Equipée d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C (A-G).
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	-	V	W	mm	€
233665	blanc	230	210	444x397x(H)1100	595,00
233269	noir	230	210	444x397x(H)1100	595,00



4 roulettes, dont 2 pivotantes
(233696, 233290)



Equipée avec double vitrage
et une porte courbée facile
à ouvrir (233696, 233290)

VITRINE RÉFRIGÉRÉE, 270 LITRES

- 5 étagères, dimensions 428x386x(h)18mm.
- Avec 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Etiquette-énergie: C.
- Plage de température: 0/6°C.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	-	V	W	mm	€
233696	blanc	230	290	550x520x(H)1870	1 195,00
233290	noir	230	290	550x520x(H)1870	1 195,00





233825



233832

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE RONDE

- Conçue en inox et en double vitrage en verre trempé.
- Accessible par porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur est placé sous la chambre.
- Equipée avec 3 étagères en verre ajustables.
- Éclairage LED de deux côtés.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 0/6°C.
- Classe climatique: 6.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Etiquette-énergie: B.

code	litres	V	W	mm	€
233825	100	230	210	ø480x(H)1065	950,00

VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE RONDE

- Conçue en inox et en double vitrage en verre trempé.
- Accessible par porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur est placé sous la chambre.
- Equipée 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: 0/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Etiquette-énergie: B.

code	litres	V	W	mm	€
233832	360	230	460	ø680x(H)1755	2 750,00



VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC ACCÈS PAR L'ARRIÈRE

- Construction faite en inox et équipée avec double vitrage.
- Accessible par une porte à l'arrière.
- Refroidissement par ventilation forcé avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec éclairage LED dans le plafond et sous chaque étagère.
- Équipée avec 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R290.

Ip



C A G

233306



233320

B A G

233443
233320

C A G

233337



233450

B A G

233450
233375
233467

VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC 3 ÉTAGÈRES INCLINÉES

- Equipée avec 3 étagères en verre ajustables et légèrement inclinées.
- Etiquette-énergie: C (233306), B (233443, 233320).
- Plage de température: 0°/6°C.

code	litres	V	W	mm	€
233306	300	230	490	650x833x(H)146	2 395,00
233443	500	230	490	900x833x(H)1460	2 495,00
233320	650	230	490	1200x833x(H)1460	2 795,00

VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC 2 ÉTAGÈRES

- Equipée avec 2 étagères en verre ajustables.
- Etiquette-énergie: C (233337), B (233450, 233375, 233467).
- Plage de température: 0°/6°C.

code	litres	V	W	mm	€
233337	300	230	490	994x677x(H)1230	2 195,00
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	2 695,00
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	3 050,00
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	3 595,00



Éclairage LED



Régulateur de température électronique



4 roulettes

Prix conseillé HT et non garanti

313



FROID



ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS

- Construction en acier avec revêtement poudré noir.
- Chambre en aluminium avec relief.
- Portes à fermeture automatique avec double vitrage et cadre en plastique.
- Face avant en verre trempé.
- Verrouillage avec une clé.
- Refroidissement statique par ventilateur.
- Décongélation automatique.

- Unité située sous la chambre.
- Plage de température : 2 à 10 °C.
- Chambre équipée d'un éclairage LED.
- Panneau de commande électronique avec affichage numérique de la température.
- 4 pieds antidérapants réglables.
- Classe climatique : 4.

NY



1-porte



double porte

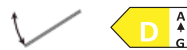


portes coulissantes

code	233900	235829	233917
capacité	103 L	198 L	197 L
dimensions	500x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
étagères	2 étagères chromées	4 étagères chromées	4 étagères chromées
étagère dimensions	402x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a
puissance/tension	120 W/230 V	160 W/230 V	160 W/230 V
poids	34 kg	55,50 kg	53,50 kg
€	550,00	795,00	795,00



portes coulissantes



1-porte



double portes

code	235836	233924	233931
capacité	308 L	287 L	477 L
dimensions	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	940x635x(H)1983 mm
étagères	6 étagères chromées	4 étagères chromées	10 étagères chromées
étagère dimensions	2x 399x346 mm, 1x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R290a
puissance/tension	160 W/230 V	195 W/230 V	365 W/230 V
poids	76 kg	67 kg	89 kg
€	1 095,00	975,00	1 495,00



FROID



316



CAVES À VIN DOUBLE ZONE

- La double zone permet de programmer 2 températures différentes dans les 2 zones.
- Extérieur noir, porte vitrée sans bordures avec une poignée en inox élégant.
- Refroidissement par ventilation forcée, compresseur placé derrière la chambre.
- Avec éclairage LED dans le plafond.



- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Peut être programmée en Celsius ou Fahrenheit.
- 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: N-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.

LA TEMPÉRATURE IDÉALE DE QUELQUES VINS (DES VINS ROUGES AUX VINS BLANCS) :

Température	Types de vin
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne 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
€	975,00	1 145,00	1 595,00	1 695,00



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES AVEC CAISSON LUMINEUX

- Construction en acier avec revêtement poudré noir.
- Chambre en aluminium avec relief peint en blanc.
- Portes à fermeture automatique avec verre double vitrage et cadre en plastique.
- Face avant en verre trempé.
- Verrouiller avec une clé.
- Refroidissement statique par ventilateur.
- Décongélation automatique.
- Unité située sous la chambre.
- Plage de température: 2 à 10°C.
- Chambre équipée d'un éclairage LED.
- Thermostat électromécanique commandé manuellement par un bouton.
- 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins.
- Classe climatique : 4.
- Classe énergétique : D.

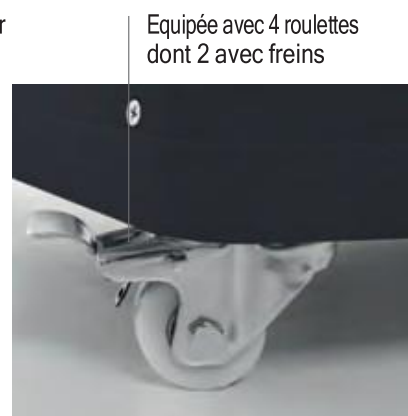
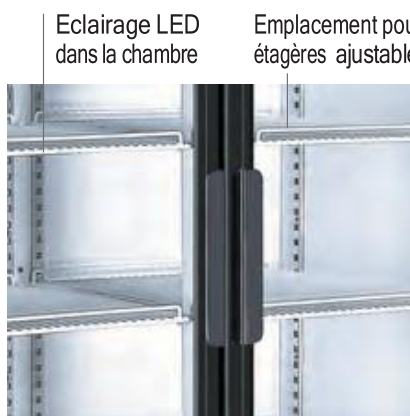


233788
porte vitrée



233795
double porte

code	233788	233795
capacité	254 L	512 L
dimensions	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
étagères	4 étagères recouvertes de PVC et ajustables	8 étagères recouvertes de PVC et ajustables
étagère dimensions	492x353 mm	392x353 mm
liquide de refroidissement	R600a	R290
puissance/tension	250 W/230 V	510 W/230 V
poids	75 kg	111 kg
€	995,00	1 525,00





Iw

NEW



271353

MACHINE À GLAÇONS

- Boîtier en acier inoxydable.
- Produit des glaçons transparents qui fondent plus lentement que les autres types de glace.
- Refroidissement à l'air - refroidissement statique assisté par ventilateur.
- Indicateurs de niveau d'eau bas et de bac à glace plein.
- Fonctions de dégivrage et de nettoyage automatique.
- Capacité du bac à glace : 6 kg.
- Capacité de production : 22 kg/24 h.
- Liquide de refroidissement : R290.

code	V	W	mm	€
271353	220	260	380x520x(H)637	875,00



271360

MACHINE À GLAÇONS

- Boîtier en acier inoxydable.
- Produit des glaçons transparents qui fondent plus lentement que les autres types de glace.
- Refroidissement à l'air - refroidissement statique assisté par ventilateur.
- Indicateurs de niveau d'eau bas et de bac à glaçons plein.
- Fonctions de dégivrage et de nettoyage automatique.
- Capacité du bac à glace : 42 kg.
- Capacité de production : 90 kg/24 h.
- Liquide de refroidissement : R290.

code	V	W	mm	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	1 950,00



271568



V

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	320x400x(H)575	232,50



271551

J

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	390x455x(H)699	325,00



PLATEAUX DE PRÉSENTATION ALUMINIUM



NB

PLATEAU DE PRÉSENTATION

code	mm	€
808504	400x300x(H)20	14,50
808511	600x400x(H)20	18,50



NB

PLATEAU DE PRÉSENTATION COULEUR OR

code	mm	€
808566	400x300x(H)20	20,95
808573	600x400x(H)20	28,50

PLATEAUX POUR VITRINES EN MÉLAMINE



568200

BAC À VIANDE

- Mélamine noir.

j +

code	mm	€
568101	290x160x(H)35	9,75
568200	350x250x(H)40	19,95
568309	420x280x(H)60	29,95



568507

BAC À VIANDE

- Mélamine noir.

j +

code	mm	€
568408	290x160x(H)60	12,75
568507	300x190x(H)80	17,50



568804

BAC À VIANDE

- Mélamine noir.

j +

code	mm	€
568804	280x210x(H)60	24,50



569108

PLATEAU DE PRÉSENTATION

- Mélamine noir.

j +

code	mm	€
569009	270x210x(H)17	10,95
569016	300x150x(H)17	10,95
569108	300x190x(H)17	12,25
569207	350x240x(H)17	14,95



PLATEAUX POUR VITRINES EN INOX



407202

PLATEAU DE PRÉSENTATION
- Avec pieds.

code	mm	€
407202	240x170	6,95



407400

PLATEAU DE PRÉSENTATION
- Ne convient pas aux températures élevées

code	mm	€
407400	345x245	18,95



408308

PLATEAU DE PRÉSENTATION

code	mm	€
408308	310x230	10,95



508206

BAC À VIANDE

code	mm	€
508107	260x200x(H)48	16,95
508206	310x240x(H)48	21,95



429419

DISTRIBUTEUR DE PETITS PAINS
- Pour 7 petits pains.

code	mm	€
429419	475x105x(H)60	15,95



429457

SUPPORT POUR TACO

code	-	mm	€
429440	2 fentes	135x115x(H)50	6,95
429457	4 fentes	225x115x(H)50	10,25



PROFI LINE

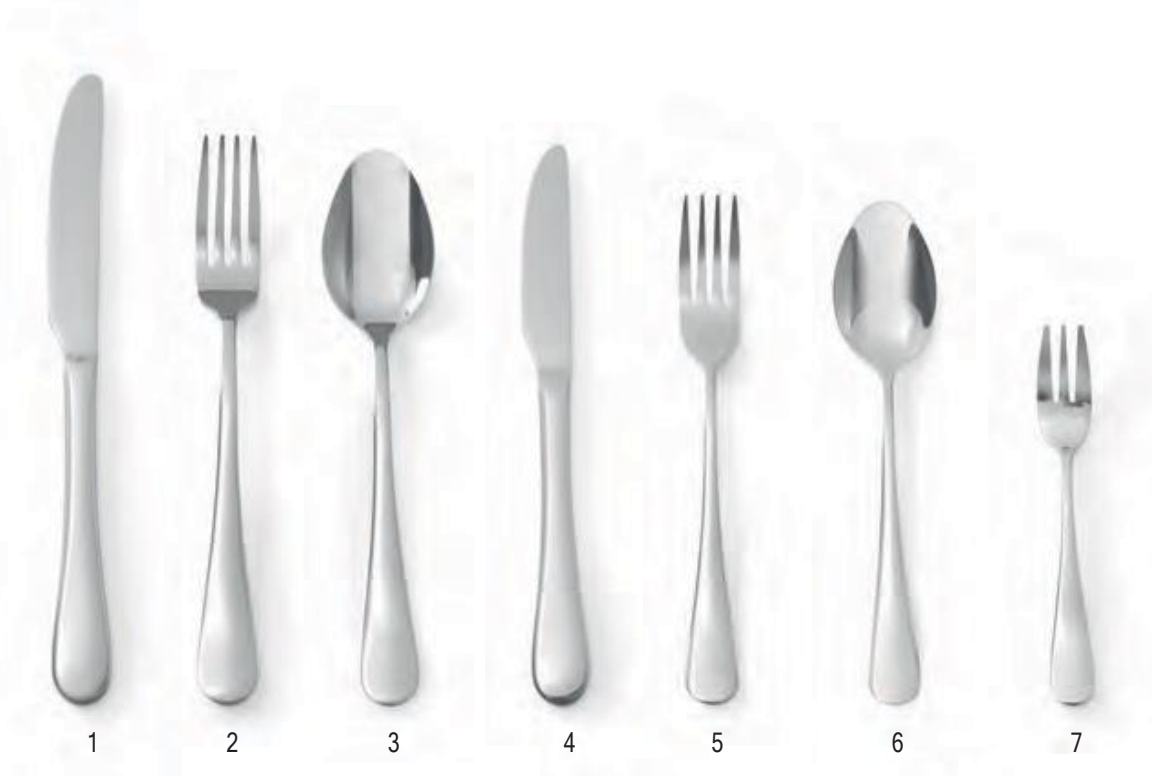
ART DE LA TABLE



PROFI LINE

- Éléant et solide.
- Poli à la main finition miroir brillant.

J



code	N°	désignation	longueur (mm)	€
764404	1	Couteau de table	6 pcs. 225	9,95
764411	2	Fourchette de table	6 pcs. 205	5,85
764428	3	Cuillère de table	6 pcs. 205	5,85
764435	4	Couteau à dessert	6 pcs. 205	9,35
764442	5	Fourchette à dessert	6 pcs. 186	5,60
764459	6	Cuillère à dessert	6 pcs. 186	5,60
764466	7	Fourchette à gâteaux	12 pcs. 136	7,95

code	N°	désignation	longueur (mm)	€
764473	8	Cuillère à thé	12 pcs. 111	7,65
764480	9	Cuillère à café	12 pcs. 138	7,95
764497	10	Cuillère à glace	12 pcs. 135	7,95
764503	11	Cuillère à sorbet	6 pcs. 198	5,60
764510	12	Couteau à beurre	12 pcs. 158	8,15
764527	13	Couteau à steak	6 pcs. 215	11,75

Prix conseillé HT et non garanti

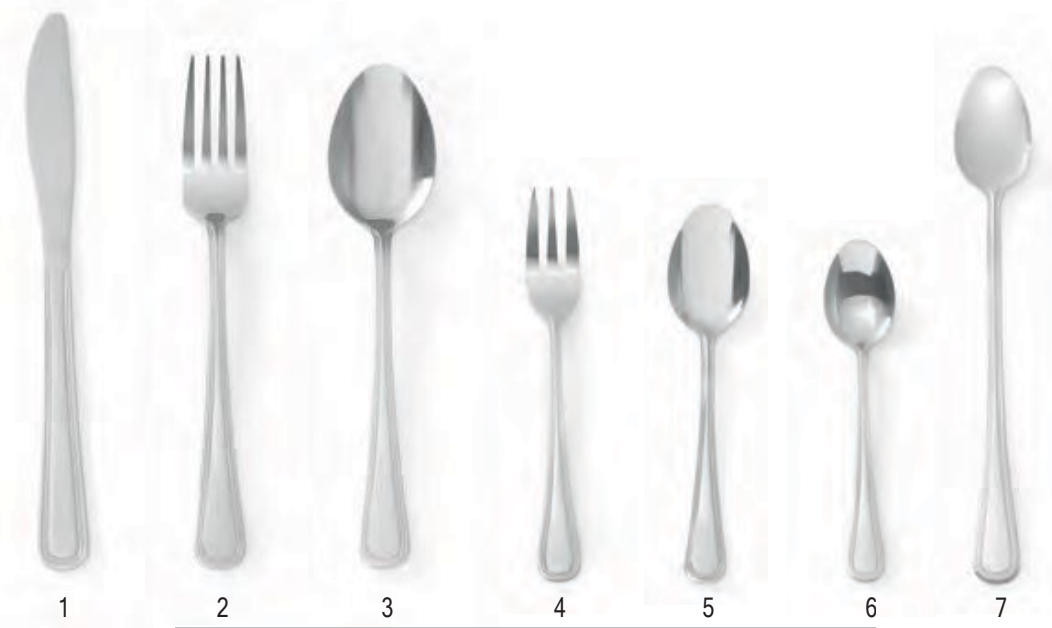




KITCHEN LINE

- Poli à la main finition miroir.

J

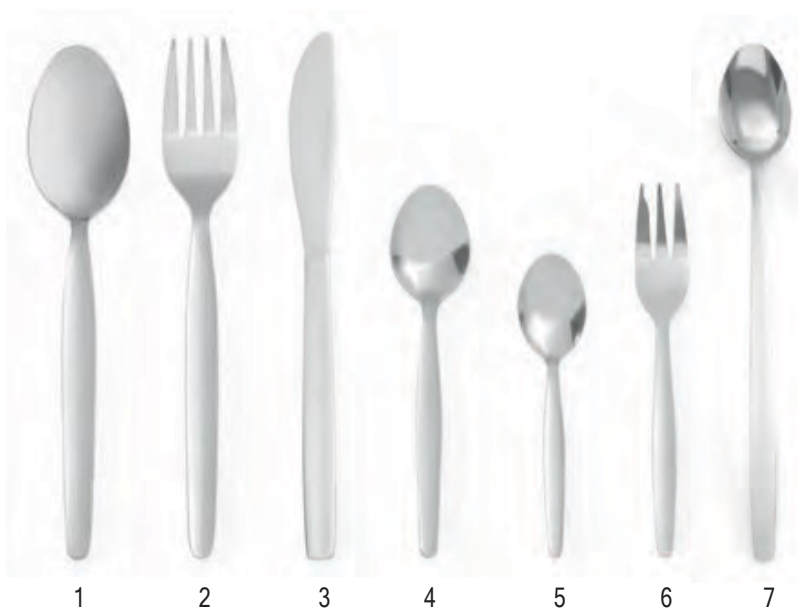


code	N°	désignation	longueur (mm)	€
764206	1	Couteau de table	6 pcs. 215	4,75
764213	2	Fourchette de table	6 pcs. 197	3,75
764220	3	Cuillère de table	6 pcs. 197	3,75
764237	4	Fourchette à gâteaux	12 pcs. 150	5,75
764244	5	Cuillère à café	12 pcs. 146	5,75
764251	6	Cuillère à thé	12 pcs. 131	5,50
764268	7	Cuillère à sorbet	6 pcs. 198	3,75



BUDGET LINE
- Poli en machine

J



code	N°	désignation	longueur (mm)	€
764039	1	Cuillère de table	12 pcs. 181	3,50
764022	2	Fourchette de table	12 pcs. 183	3,50
764015	3	Couteau de table	12 pcs. 212	5,25
764084	4	Cuillère à café	24 pcs. 136	3,85
764091	5	Cuillère à thé	24 pcs. 110	3,50
764077	6	Fourchette à gâteaux	24 pcs. 145	3,85
764138	7	Cuillère à sorbet	12 pcs. 214	2,85



COUVERTS À STEAK HENDI

- En inox avec manche en ABS



x6

781432

**FOURCHETTE À STEAK -
6 PIÈCES**

code	emballé par	mm	€
781432	6	(L)200	5,55



x6

781449

**COUTEAU À STEAK -
6 PIÈCES**

code	emballé par	mm	€
781449	6	(L)215	6,25



x6

781456

**COUTEAU À STEAK XL -
6 PIÈCES**

code	emballé par	mm	€
781456	6	(L)250	10,50



403747

nB

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	155x35	4,75



403754

nB

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	4,95



403716

J

FOURCHETTES À HOMARD - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
403716	6	(L)205	10,95



402528

I

PINCE À ESCARGOTS - 2 PIÈCES

- Modèle pince.

code	emballé par	mm	€
402528	2	(L)170	8,75



402221

J

FOURCHETTE À ESCARGOTS - 6 PIÈCES

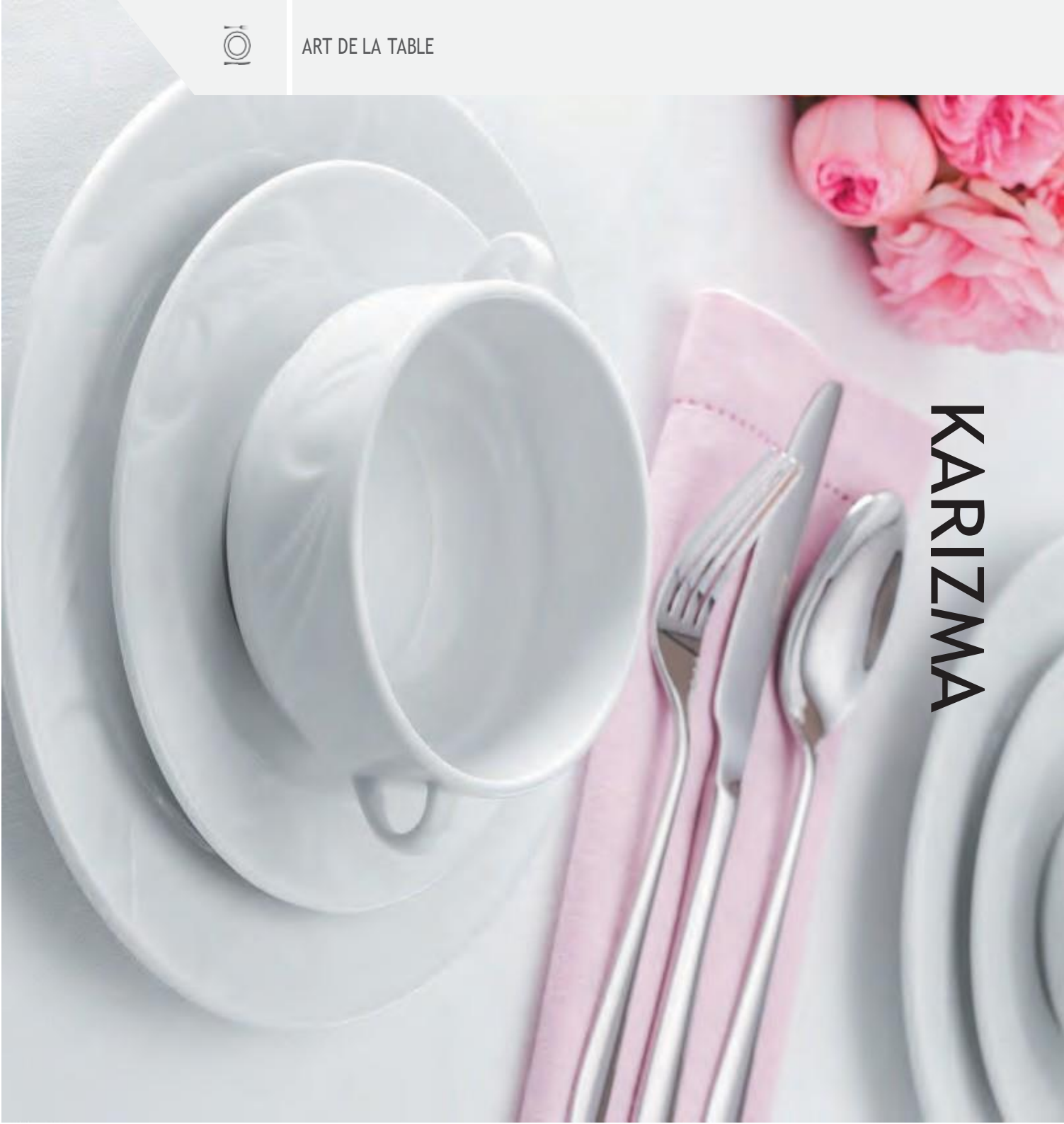
code	emballé par	mm	€
402221	6	(L)130	5,95





ART DE LA TABLE

328



KARIZMA

KARIZMA

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.

isAm



ASSIETTE PLATE

code	quantité de commande	mm	€
795101	12	ø160	2,90
795309	12	ø200	3,80
795507	12	ø240	4,25
795705	6	ø280	7,35
795903	6	ø320	11,75



ASSIETTE CREUSE

code	quantité de commande	mm	€
794500	6	ø300	9,80



PLAT OVALE

code	quantité de commande	mm	€
796306	6	290x200	12,25
796405	6	340x235	16,65



SALADIER

code	quantité de commande	mm	€
796603	12	ø150	5,15
796702	12	ø190	7,35



BOL À SOUPE

code	quantité de commande	litres	mm	€
798805	12	0.38	ø120	7,60

SOUCOUPE POUR BOL À SOUPE

code	quantité de commande	mm	€
798904	12	ø180	3,45



TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	litres	mm	€
798249	12	0.23	ø85	3,45

SOUCOUPE POUR TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	mm	€
798171	12	ø149	2,30



TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	litres	mm	€
798164	12	0.17	ø80	3,40

SOUCOUPE POUR TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	mm	€
798171	12	ø149	2,30



TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	litres	mm	€
798010	12	0.09	ø64	2,30

SOUCOUPE POUR TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	mm	€
798034	12	ø125	1,529

Prix conseillé HT et non garanti





ART DE LA TABLE

330



FLORA

FLORA

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.

isAm



ASSIETTE PLATE

code	quantité de commande	mm	€
787007	12	ø160	3,10
787014	12	ø200	3,75
787021	12	ø255	4,85
787038	12	ø265	5,95
787045	6	ø300	9,80



ASSIETTE CREUSE

code	quantité de commande	mm	€
787052	12	ø235	4,75



PLAT OVALE

code	quantité de commande	mm	€
787069	6	280x180	12,25
787076	6	330x225	16,95



SALADIER

code	quantité de commande	litres	mm	€
787083	12	0.25	ø145x(H)45	4,45
787090	6	1	ø230x(H)65	9,75



BOL À SOUPE

code	quantité de commande	litres	mm	€
787267	12	0.25	ø100	8,25

SOUCOUBE POUR BOL A SOUPE

code	quantité de commande	mm	€
787182	12	ø158	2,90



TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	litres	mm	€
787175	12	0.25	ø87	4,20

SOUCOUBE POUR TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	mm	€
787182	12	ø158	2,90



TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	litres	mm	€
787144	12	0.18	ø82	3,65

SOUCOUBE POUR TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	mm	€
787151	12	ø138	2,30



TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	litres	mm	€
787113	12	0.12	ø65	2,85

SOUCOUBE POUR TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	mm	€
787120	12	ø130	2,00

Prix conseillé HT et non garanti

331





ART DE LA TABLE

332



SATURN

SATURN

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.



ASSIETTE PLATE

code	quantité de commande	mm	€
794319	12	ø200	3,60
794326	12	ø240	4,00
794333	12	ø260	4,75
794340	6	ø280	7,05
794357	6	ø300	8,80
794364	6	ø320	11,25

ASSIETTE CREUSE

code	quantité de commande	mm	€
794395	12	ø220	3,75
794517	6	ø300	9,80

SALADIER

code	quantité de commande	mm	€
794470	6	ø250	7,80
794463	12	ø150	4,75
794524	12	ø190	7,05



BOL À SOUPE

code	quantité de commande	litres	mm	€
794449	12	0.38	ø120	7,80

MOK

code	quantité de commande	litres	€
794531	12	0.22	3,75

SOUCOPE POUR BOL À SOUPE

code	quantité de commande	mm	€
794456	12	ø190	3,40



TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	litres	mm	€
794487	12	0.23	ø87	3,65

TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	litres	mm	€
794401	12	0.17	ø79	3,40

TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	litres	mm	€
794425	12	0.09	ø63	2,30

SOUCOPE POUR TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	mm	€
794418	12	ø150	2,30

SOUCOPE POUR TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	mm	€
794418	12	ø150	2,30

SOUCOPE POUR TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	mm	€
794432	12	ø125	1,55

Prix conseillé HT et non garanti

333

isAm





DELTA



DELTA

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.

isAm



ASSIETTE PLATE

code	quantité de commande	mm	€
794050	12	ø160	3,25
794067	12	ø200	3,45
794074	12	ø240	3,90
794081	12	ø270	4,95
794098	6	ø300	8,70



ASSIETTE CREUSE

code	quantité de commande	mm	€
799420	12	ø230	4,00



ASSIETTE À PÂTES

code	quantité de commande	mm	€
799406	6	ø260	7,95
799413	6	ø300	9,95

PLAT OVALE

code	quantité de commande	mm	€
799437	6	290x200	10,90
799444	6	340x240	16,15



BOL À SOUPE

code	quantité de commande	litres	mm	€
799383	12	0.34	ø160	7,60



SALADIER

code	quantité de commande	mm	€
799451	12	ø120	4,55
799468	6	ø140	5,15
799475	1	ø230	8,45
799482	1	ø270	13,10

SOUCOUBE POUR BOL À SOUPE

code	quantité de commande	mm	€
799390	12	ø170	3,20



TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	litres	mm	€
799147	12	0.23	ø90	3,30

SOUCOUBE POUR TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	mm	€
799154	12	ø145	2,25



TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	litres	mm	€
799130	12	0.17	ø80	3,20

SOUCOUBE POUR TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	mm	€
799154	12	ø145	2,25



TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	litres	mm	€
799161	12	0.09	ø63	2,25

SOUCOUBE POUR TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	mm	€
799178	12	ø83	1,45

Prix conseillé HT et non garanti

335



PLANCHE À SERVIR EN BOIS D'OLIVIER

- En bois d'olivier huilé, très dur et dense. Ce produit naturel peut présenter des fissures dues aux propriétés du bois qui ne sont pas des défauts.
- Le bois d'olivier a des propriétés antibactériennes, n'absorbe pas les odeurs ni les taches et résiste aux acides et aux graisses.
- Ne convient pas au lave-vaisselle - il est recommandé de le laver à la main avec un détergent doux, puis de le sécher à l'aide

d'un chiffon en coton ou en microfibre.

- Pour éviter les fissures, appliquez de temps en temps de l'huile d'olive ou de l'huile de tournesol.
- Clause de non-responsabilité : chaque article en bois d'olivier est unique, a des veinures, des nuances et des formes différentes - peut différer de la photo.

NEW



505427

PLANCHE À SERVIR EN BOIS D'OLIVIER

- Idéal pour servir des en-cas, tels que des charcuteries, du fromage, des olives, des canapés, des fruits.
- La longueur de la planche sans la poignée : 27 cm.

code	mm	€
505427	340x230x(H)22	22,50

NEW



505410

PLANCHE À SERVIR EN BOIS D'OLIVIER

- Fait en un seul morceau de bois.
- Idéal pour servir des en-cas, tels que de la charcuterie, du fromage, des olives, des canapés, des fruits.
- Un côté avec une rigole pour éviter que les liquides ne se répandent sur le plan de travail.

code	mm	€
505410	335x205x(H)25	19,95



505168

PLANCHE À SERVIR 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	11,95
505175	300x150x(H)18	15,95
505182	350x150x(H)18	19,95

NEW



505434

PLANCHE À SERVIR EN BOIS D'OLIVIER

- Idéal pour servir des collations, comme des charcuteries, du fromage, des olives, des canapés, des fruits.
- Longueur de la planche sans la poignée : 40 cm.

code	mm	€
505434	480x190x(H)22	25,50

NEW



505397

PLANCHE À SERVIR EN BOIS D'OLIVIER

- Fait en un seul morceau de bois.
- Idéal pour servir des collations, comme des charcuteries, du fromage, des olives, des canapés, des fruits.
- Un côté avec une rigole pour éviter que les liquides ne se répandent sur le plan de travail.

code	mm	€
505397	ø260x(H)25	21,75

NEW



505380

PLANCHE À SERVIR EN BOIS D'OLIVIER

- Idéal pour servir des en-cas, tels que des charcuteries, du fromage, des olives, des canapés, des fruits.

code	mm	€
505380	ø320x(H)19	29,95



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	16,25
505212	400x250x(H)18	24,95



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	12,50
505236	350x210x(H)18	20,95



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	17,95
505250	400x140x(H)18	20,95
505267	600x200x(H)18	36,50

505335



NEW

505342



505359

BOL OBLONG EN BOIS D'OLIVIER

- Idéal pour servir des en-cas, tels que des noix, des raisins secs, des olives, des nachos, des fruits, ainsi que des dips et des sauces, ou pour décorer une table. Peut également servir de porte-couverts.

code	mm	€
505335	205x95x(H)50	8,95
505342	300x95x(H)60	13,95
505359	400x90x(H)80	19,95

NEW

wR



505373



505366

BOL DÉCORATIF EN BOIS D'OLIVIER

- Idéal pour servir des en-cas, tels que des noix, des raisins secs, des olives, des nachos, des fruits, ainsi que pour décorer une table.

- L'option avec le code 505366 a une base large.

code	mm	€
505373	300x190x(H)110	56,50
505366	365x200x(H)290	74,50



505328

NEW

BOL EN BOIS D'OLIVIER

- Idéal pour servir des en-cas, tels que des noix, des raisins secs, des olives, des nachos, des fruits, ainsi que des dips et des sauces, ou pour décorer une table.

code	mm	€
505311	∅125x(H)60	12,75
505328	∅155x(H)75	19,50



505274

BOÎTE À PAIN EN BOIS D'OLIVIER

- Parfait pour servir et présenter le pain, les couverts, etc.

- Avec de grandes poignées pour la porter facilement.

code	mm	€
505274	245x198x(H)194	59,50



NEW



505472

505465

PLANCHE DE PRÉSENTATION EN CHÊNE

- Un seul côté.
- Structure à montants collés : la partie centrale (fibres de bois horizontales) est renforcée par des cadres latéraux (fibres de bois verticales).

code	mm	€
505472	270x270x(H)20	37,50
505465	370x270x(H)20	47,50

NEW



505489

PLANCHE DE PRÉSENTATION EN CHÊNE

- Double face.
- Construit avec des morceaux de chêne soigneusement sélectionnés qui sont collés ensemble pour créer un motif naturel élégant.

code	mm	€
505489	420x280x(H)40	29,75

PLANCHE DE PRÉSENTATION EN CHÊNE, BOIS DE BOUT

- Deux côtés.
- Fabriqué selon la méthode du bois de bout : des carrés de chêne sont collés les uns aux autres selon un élégant motif en damier.
- Placement vertical des fibres de bois, perpendiculairement à la surface de travail - durabilité accrue, résistance aux rayures et prévention de l'érousement des couteaux (la lame passe entre les fibres du bois).

code	mm	€
505458	325x265x(H)30	39,75
505441	530x325x(H)35	64,50

NEW



505441

PLATS À FOUR PORCELAINE

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

imsu



PLAT À TAPAS OVALE

- Avec poignées.

m

code	quantité de commande	mm	€
784006	6	200x107x(H)30	3,45
784013	6	262x140x(H)33	5,95
784020	3	324x185x(H)38	10,75



PLAT À TAPAS RECTANGULAIRE

- Avec poignées.

m

code	quantité de commande	mm	€
784105	6	160x101x(H)45	3,50
784112	4	236x126x(H)48	6,75
784129	3	328x189x(H)58	13,95



786321

RUSTICA PLAT À FOUR OVALE

code	quantité de commande	mm	€
786321	1	223x132x(H)42	6,25
786338	1	245x145x(H)55	8,95



786352

RUSTICA PLAT À FOUR CARRÉ

code	quantité de commande	mm	€
786352	1	165x165x(H)65	8,25



786369

RUSTICA PLAT À FOUR RECTANGULAIRE

code	quantité de commande	mm	€
786369	1	282x192x(H)65	14,50
786376	8	335x232x(H)62	22,50
786383	4	380x260x(H)70	31,95



786307

RUSTICA PLAT À FOUR ROND

code	quantité de commande	mm	€
786307	4	ø100x(H)50	2,75



786499

ASSIETTE D'ENFANT "OURS"

- Ø 190 mm sans les oreilles.

code	quantité de commande	mm	€
786499	4	ø265	9,75



786239

BOL À GLACE MODÈLE CLOWN

code	quantité de commande	mm	€
786239	6	226x145x(H)37	8,50



785553

ASSIETTE BARK

- Rectangulaire.

code	quantité de commande	mm	€
785546	6	218x105x(H)23	5,25
785553	4	352x146x(H)40	11,95



785560

BOL VANILLA

code	quantité de commande	mm	€
785560	6	225x111x(H)62	7,95
785577	4	290x136x(H)80	14,95



786437

is

SAUCIÈRE

code	quantité de commande	mm	€
786437	4	180x55x(H)130	6,50

isu

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.



785904

PLAT À FOUR ROND

code	quantité de commande	mm	€
785904	6	185x152x(H)40	4,50



434208

SOUPIÈRE

- Avec couvercle et cuillère de service.

code	litres	mm	€
434208	2.7	ø270x(H)175	26,50



432136

SAUCIÈRE

- Sur pied.

code	litres	mm	€
432143	0.085	120x72x(H)50	2,50
432006	0.14	135x76x(H)70	3,15
432105	0.23	160x98x(H)90	4,05
432129	0.28	200x100x(H)105	4,95
432136	0.46	240x120x(H)120	6,50



430002

BOL À SOUPE

- Avec anses.

code	litres	mm	€
430002	0.35	ø120x(H)50	2,75



401200

LÉGUMIER

- Avec poignées.

code	mm	€
401200	ø160x(H)40	3,15
401002	ø120x(H)30	2,50
401101	ø140x(H)35	2,75

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.



784761

BOL À SOUPE

code	quantité de commande	litres	mm	€
784778	6	0.125	ø90x(H)60	2,25
784761	4	0.25	ø120x(H)78	3,50
784754	4	0.5	ø138x(H)95	5,50

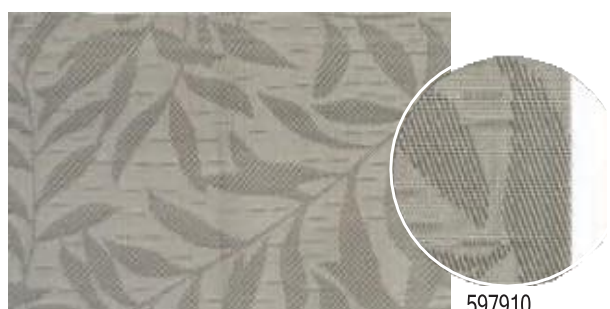
i8sAm



784730

BOL À SOUPE

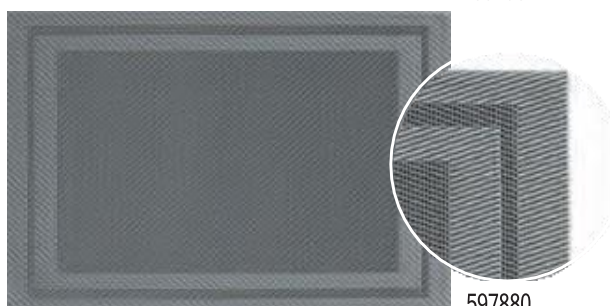
code	quantité de commande	litres	mm	€
784747	12	1	ø175x(H)120	13,75
784730	8	2	ø215x(H)155	24,95



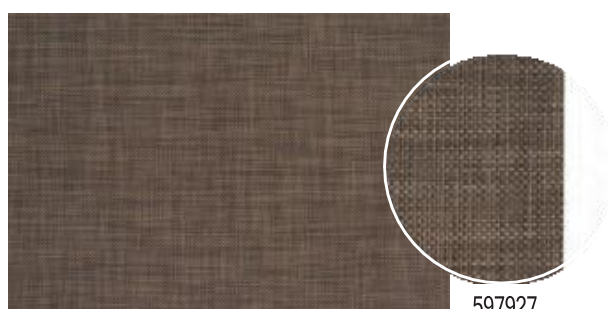
597910



597934



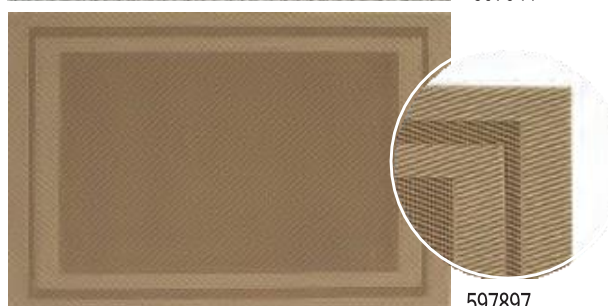
597880



597927



597941



597897

SET DE TABLE, FEUILLES - SET

- Fabriqué en PVC (vinyle), dans un motif tissé.
- Antidérapant grâce à la structure du matériau.
- Flexibles, ils ne se déforment pas après avoir été enroulés.

code	couleur	emballé par	mm	€
597910	Gris	6	450x300	14,95

SET DE TABLE - SET

- Fabriqué en PVC (vinyle), dans un motif tissé.
- Antidérapant grâce à la structure du matériau.
- Flexibles, ils ne se déforment pas après avoir été enroulés.

code	couleur	emballé par	mm	€
597927	Brun	6	450x300	14,95

SET DE TABLE, MOTIF GÉOMÉTRIQUE - SET

- Fabriqué en PVC (vinyle), dans un motif tissé.
- Antidérapant grâce à la structure du matériau.
- Flexibles, ils ne se déforment pas après avoir été enroulés.

code	couleur	emballé par	mm	€
597934	Vert	6	450x300	14,95
597941	Argent	6	450x300	14,95

SET DE TABLE, CADRE - SET

- Fabriqué en PVC (vinyle), dans un motif tissé.
- Antidérapant grâce à la structure du matériau.
- Flexibles, ils ne se déforment pas après avoir été enroulés.

code	couleur	emballé par	mm	€
597880	Graphite	6	450x300	14,95
597897	Beige	6	450x300	14,95







678206

PAPIER SULFURISÉ - 500 PIÈCES

- Emballé par 500 feuilles.

code	-	mm	€
678237	blanc	250x200	14,25
678213	blanc	263x380	21,95
678220	motif chef et aliments	250x200	19,95
678176	motif à carreaux	306x305	27,95

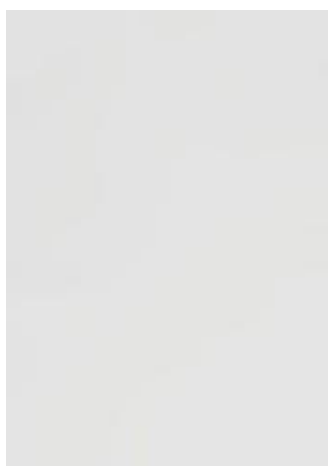


678220

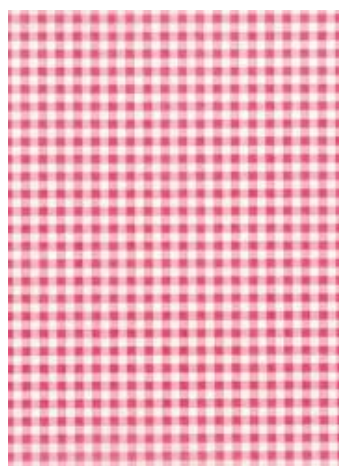
SET DE TABLE EN PAPIER SULFURISÉ - 500 PIÈCES

- Emballé par 500 feuilles.

code	-	mm	€
678145	chaos de cuisine	420x275	42,50
678152	motif à carreaux	420x275	42,50



678237



678152



678190

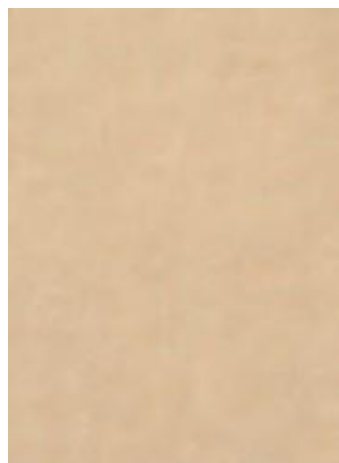
PAPIER SULFURISÉ PRÉFORMÉ - 150 PIÈCES

- Préformé comme une petite corbeille.
- Avec un motif "chef et aliments".
- Emballé par 150 feuilles.

code	mm	€
678190	160x160x(H)50	10,95



678121



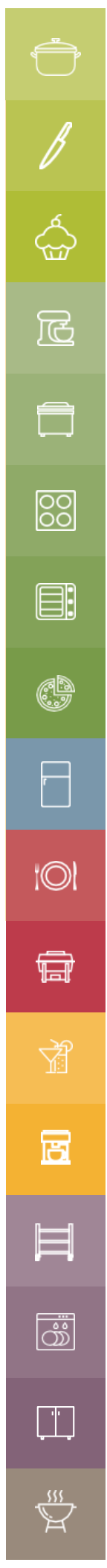
678138

PAPIER SULFURISÉ

- Emballé par 500 feuilles.

code	couleur	mm	€
678138	Beige	200x250	13,95
678114	Beige	250x350	21,25
678121	Impression journal	200x250	15,25
678107	Impression journal	250x350	29,50

Prix conseillé HT et non garanti



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

COUPELLE TAPAS PLATO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784426	2	ø100x(H)25	8,95



784327

COUPELLE TAPAS CUADRADO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784327	2	80x80x(H)35	9,95



784365

COUPELLE TAPAS REDONDO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784365	2	ø75x(H)30	7,95



784433

COUPELLE TAPAS LION - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784433	2	ø55x(H)45	9,75



784334

COUPELLE TAPAS CONCHA - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784334	2	90x50x(H)20	6,75



784419

COUPELLE TAPAS CUADRADO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784419	2	59x59x(H)37	6,25



784389

COUPELLE TAPAS CACEROLE - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784389	2	ø60x(H)25	6,75



784372

COUPELLE TAPAS HUEVO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784372	2	ø65x(H)15	6,75



784396

COUPELLE TAPAS TRIANGOLO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784396	2	100x100x(H)25	9,75



785324

COUPELLE TAPAS CUCHARA - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
785324	2	130x43x(H)26	8,25

PRÉSENTATION MINIATURES

jt

56450



LITTLE CHEF MINI CASSEROLE

code	mm	€
564509	162x121x(H)30	2,65

564516



LITTLE CHEF MINI PLAQUE À GRILLER

code	mm	€
564516	320x162x(H)20	10,45

564523



LITTLE CHEF MINI FAITOUT ROND

code	mm	€
564523	150x115x(H)37	2,65
564530	189x147x(H)37	4,15

564554



LITTLE CHEF MINI FAITOUT OVALE

code	mm	€
564547	155x80x(H)37	2,35
564554	263x140x(H)37	5,20



Prix conseillé hors taxes non garanti

347



PRÉSENTATION MINIATURES



426425



426432



426449



426456

I PANIERS À FRITES MINIATURES

code	mm	€
426449	90x90x(H)90	4,75
426425	100x80x(H)75	5,75
426432	125x100x(H)85	5,95
426456	255x135x(H)45	8,95



425619



425626



425633



425657

IB PANIERS À FRITES MINIATURES

- Finition avec une couche noire mat.

code	mm	€
425633	90x90x(H)90	6,25
425619	100x80x(H)75	6,50
425626	125x100x(H)85	7,95
425657	255x135x(H)45	10,95



425688

PANIERS À FRITES MINIATURES EMPILABLES

code	mm	€
425664	105x90x(H)60	5,40
425688	130x115x(H)80	6,50



ImB

PANIER À FRITES MINIATURES EMPILABLES NOIRS

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425671	105x90x(H)60	6,25
425695	130x115x(H)80	7,75



425671

425695

IB



630914

SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Support noir avec emplacement pour un bol à sauce.
- Le ramequin en mélamine 80 ml (561713) convient parfaitement, pas inclus.

code	mm	€
630914	210x110x(H)172	6,50



630938

SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Support noir, convient pour 1 cornet de frites.

code	mm	€
630938	ø115x(H)172	5,95



426494

PANIER À FRITES

- Finition avec une couche de peinture à poudre noir mat.

code	mm	€
426494	ø115x(H)100	3,95



630907

SUPPORT POUR CORNETS DE FRITES

code	mm	€
630907	ø110x(H)175	6,25



ÉMAILLÉ

- En acier émaillé blanc et un bord bleu.
- Émail de haute qualité, résistant à l'abrasion.
- Empilable pour un rangement pratique.

- Convient au lave-vaisselle.
- Convient au four
- Ne pas utiliser au micro-ondes.

mt



621202

PLAT RECTANGULAIRE

- Plats et desserts peuvent être préparés dans le plat.

code	mm	€
621219	215x160	4,85
621202	175x130	3,55



621226

ASSIETTE PLATE

code	mm	€
621226	ø200	3,95
621233	ø240	4,85



621257

ASSIETTE CREUSE

code	mm	€
621240	ø180	3,95
621257	ø200	4,50
621264	ø220	5,15
621271	ø240	5,60



621288

SALADIER

code	mm	€
621288	ø160x(H)75	4,50



621295

MUG

code	litres	mm	€
621295	0.36	ø90x(H)80	3,80
621301	0.52	ø100x(H)90	4,70



621318

TASSE

code	litres	mm	€
621318	0.12	ø70x(H)50	3,25



621332

GOBELET

code	litres	mm	€
621325	0.3	ø90x(H)90	4,35
621332	0.4	ø90x(H)120	5,45



FA



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	10,50
625705	noir	0.65	ø135x(H)110	11,50



622858

PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond
- Tôle d'acier émaillé.

code	mm	€
622810	ø145x(H)40	7,30
622827	ø170x(H)40	7,95
622834	ø185x(H)43	9,00
622841	ø205x(H)57	8,85
622858	ø245x(H)70	9,50



622742

POÊLES PAËLLA ÉMAILLÉES

- Avec 2 poignées
- Tôle d'acier émaillé.

code	mm	€
622704	ø100x(H)20	5,60
622711	ø120x(H)25	5,95
622728	ø150x(H)27	7,40
622735	ø200x(H)36	8,95
622742	ø240x(H)40	9,60



Prix conseillé, non garanti

351





426371

426364

SEAU MINIATURE

code	mm	€
426364	ø87x(H)93	3,95
426371	ø125x(H)127	6,55



426463

POT SNACK

code	mm	€
426463	ø45x(H)50	2,60
426470	ø70x(H)100	4,50



426487

PLAT SNACK

code	mm	€
426487	196x95x(H)70	5,50





607039

CASSEROLES MINIATURES AVEC BEC VERSEUR

- Fait en matériau de 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm: cuivre/aluminium/inox.
- Manche riveté.

code	litres	mm	€
607015	0.05	ø50x(H)30	12,50
607022	0.16	ø75x(H)40	16,95
607039	0.26	ø85x(H)50	18,95



607046

POÊLE MINIATURE

- Fait en matériau en 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm: cuivre/aluminium/inox.
- Manche riveté.

code	mm	€
607046	ø120x(H)30	26,95



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.

Bo



425947

SEAU DOUBLE AVEC POIGNÉE

- Poignée en bois.

code	mm	€
425947	190x95x(H)90	8,25



425923

SEAU AVEC ANSE

code	mm	€
425909	ø70x(H)65	1,55
425916	ø100x(H)90	2,15
425923	ø120x(H)105	2,80
425985	ø160x(H)140	3,25



425992

SEAU À GLACE

code	mm	€
425992	400x330x(H)220	21,95



425978

SEAU COUVERTS & SERVIETTES

- Anse avec prise en bois.

code	mm	€
425978	245x180x(H)130	14,95



783177



i8usa

RAMEQUIN

- Rainuré.

code	quantité de commande	mm	€
783153	12	ø70x(H)35	1,35
783160	6	ø90x(H)48	2,35
783627	6	ø100x(H)25	1,85
783177	6	ø120x(H)55	3,25

565605



565612




nAm
RAMEQUINS - 12 PIÈCES

code	couleur	litres	mm	€
565605	Noir	0.045	ø60x(H)35	6,85
565612	Ivoire	0.045	ø60x(H)35	6,85



564561

j**BEURRIER & SAUCIÈRE - 3 PIÈCES**

code	emballé par	couleur	mm	€
564561	3	Noir	ø80x(H)30	3,95

561720



jmt

RAMEQUIN

- Rainuré.

code	-	quantité de commande	mm	€
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	0,60
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	2,75
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	1,15
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	3,95
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	1,45
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	1,60

564592

**jt****BOLS INCLINÉS VELOCITY**

code	mm	€
564578	70x70x(H)60	1,55
564585	97x97x(H)80	2,40
564592	110x110x(H)100	3,65

RAMEQUINS - 12 PIÈCES

code	litres	mm	€
400029	0.07	ø62x(H)40	7,65
400012	0.045	ø62x(H)24	6,50
400036	0.115	ø73x(H)47	10,95
400043	0.175	ø85x(H)52	14,25
400050	0.23	ø93x(H)58	17,50
400067	0.34	ø100x(H)75	18,65

400067

**Im**

**CORBEILLE À PAIN OVALE**

code	couleur	mm	€
426777	Noir	190x120x(H)60	4,50
426760	Gris	190x120x(H)60	4,50
426623	Noir	250x190x(H)65	5,95
426616	Gris	250x190x(H)65	5,95

CORBEILLE À PAIN

code	couleur	mm	€
426784	Gris	190x130x(H)60	4,75
426791	Noir	190x130x(H)60	4,75

P

426661



426678

P**PANIER DE BOULANGERIE INCLINÉ**

code	couleur	mm	€
426678	Noir	400x300x(H)120	16,95
426661	Gris	400x300x(H)120	16,95



426821

426814

B**RÉHAUSSEUR POUR CORBEILLE**

code	mm	€
426814	ø250x(H)180	5,75
426821	ø250x(H)265	6,95



CORBEILLES TRESSÉES

code	-	mm	€
426258	rond	200x200x(H)65	2,75
426234	ovale	225x130x(H)55	2,50
426265	ovale	320x230x(H)55	4,25
426227	carré	190x190x(H)80	2,50
426241	rectangulaire	225x150x(H)65	2,75

P

nB

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	11,95
427125	ovale	250x160x(H)75	11,95
427149	carré	190x190x(H)100	15,75
427132	rectangulaire	250x180x(H)85	16,95



CORBEILLE À COUVERT

- Avec 4 compartiments.

code	couleur	mm	€
426074	Noir	260x180x(H)150	15,95

P



CORBEILLE À COUVERT

code	couleur	mm	€
426098	Noir	270x100x(H)45	4,95
426081	Gris	270x100x(H)45	4,95

P



CORBEILLE À COUVERT

code	couleur	mm	€
426210	Noir	ø100x(H)120	4,75
426197	Gris	ø100x(H)120	4,75

P

CORBEILLES

P



561102

CORBEILLE À PAIN GN 1/1

- Renforcé avec une structure en fil d'innox.

code	mm	€
561102	530x320x(H)90	16,95



561201

PRÉSENTOIR DE CORBEILLE À PAIN GN 1/2

- Set de 2 corbeilles, support chromé compris.
- Corbeilles renforcées avec une structure en fil d'innox.
- Dimensions corbeilles: 360x280x(H)90 mm.
- Le support ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
561201	360x280x(H)290	30,95



561003

CORBEILLE À PAIN OVALE

- Renforcé avec une structure en fil d'innox.

code	mm	€
561003	380x270x(H)90	9,95



426968

RPB

CORBEILLE AVEC COUVERCLE ROLLTOP

- Corbeille en polypropylène renforcé (poly-rotin).
- Couvercle rolltop en polycarbonate.

code	GN	mm	€
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	72,50



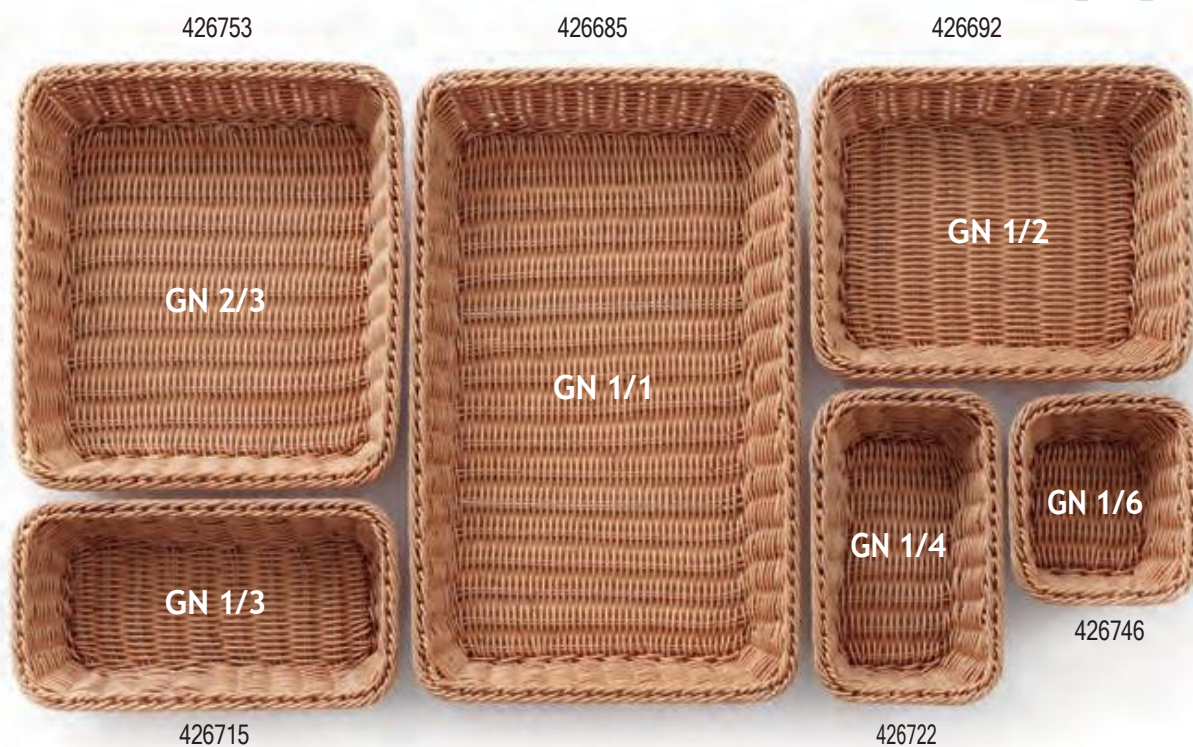
426517

PI

CORBEILLE BAGUETTE

code	mm	€
426517	305x320x(H)350	33,95





CORBEILLE À PAIN GN

- Renforcé avec une structure en fil d'innox.

code		mm	€
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	5,95
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	7,25
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	7,95
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	9,95
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	13,75
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	17,95



I NEW CORBEILLE À PAIN

- Corbeille de grande taille - parfaite pour présenter le pain et d'autres produits de boulangerie dans les boulangeries, les épiceries et les buffets.
- Fabriqué en polyrotin, renforcé par un cadre en acier inoxydable.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
427248	595x395x(H)105	32,50
427231	295x395x(H)105	21,50



CORBEILLES

- Poly-rotin.



CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm	€
426500	225x130x(H)55	2,25

CORBEILLE À PAIN - RECTANGULAIRE

code	mm	€
426807	225x150x(H)65	2,50

CORBEILLE À PAIN - ROND

code	mm	€
426609	ø200x(H)65	2,35

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm	€
426708	225x110x(H)60	2,15

CORBEILLE À PAIN - OVALE

code	mm	€
426906	375x140x(H)70	2,95

Bo



425800

CORBEILLE À PAIN PITA - ROND

- Ne convient pas pour le contact alimentaire, mais vous pouvez mettre notre papier sulfurisé quand vous souhaitez utiliser cette corbeille pour servir des aliments.

code	mm	€
425701	ø150x(H)38	1,15
425800	ø200x(H)50	1,95

Bo



425602

CORBEILLE À PAIN PITA - OVALE

- Ne convient pas pour le contact alimentaire, mais vous pouvez mettre notre papier sulfurisé quand vous souhaitez utiliser cette corbeille pour servir des aliments.

code	mm	€
425503	195x140	1,85
425602	255x190	2,50



CORBEILLES EN FIL

nB



425879

CORBEILLE EN FIL DECO OVALE

- Avec bord décoratif.
- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425879	255x160x(H)80	8,25



425855

CORBEILLE EN FIL DECO RECTANGULAIRE

- Avec bord décoratif.
- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425855	230x150x(H)80	6,95

CORBEILLE EN FIL DECO OVALE

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425831	230x180x(H)60	5,45



425831

PANIER À FRUITS

- Fil métallique chromé.

code	mm	€
426418	ø215x(H)205	8,95

YB



426418

mnB

PANIER À FRUITS OBLIQUE NOIR

- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat.

code	mm	€
427095	ø150x(H)80	5,75
427088	ø280x(H)130	13,75
427071	ø300x(H)250	14,95



427088



427095



427071



Pmn

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	emballé par	couleur	mm	€
426890	6	Noir	275x175x(H)38	4,95
426296	6	Brun	275x175x(H)38	4,95
426319	6	Rouge	275x175x(H)38	4,95



SACS À PAIN



SAC KRAFT ALIMENTAIRE

- Fabriqué en papier kraft lavable de qualité alimentaire.

code	couleur	mm	€
429228	Beige	170x170x(H)150	8,25
429211	Noir	170x170x(H)150	8,25

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	4,50
429013	Gris foncé	ø150x(H)150	4,50
429020	Beige	ø200x(H)200	5,75
429037	Gris foncé	ø200x(H)200	5,75
429044	Beige	ø250x(H)160	6,95
429051	Gris foncé	ø250x(H)160	6,95



449615

PB

VERSEUSE ISOTHERME

- Avec couvercle hermétique et un bouton poussoir.
- Double paroi avec bouteille intérieure en verre.

code	litres	mm	€
449615	1	ø110x(H)289	15,95



VERSEUSE ISOTHERME

- Double paroi en acier inoxydable.
- Structure sans soudures.
- Bouteille intérieure isolante.
- Couvercle, bouton poussoir, verseuse et manche sont chromés.
- Valeur d'isolation élevée.



445839

K



446706

PIB



446720

PIB

VERSEUSE ISOTHERME

code	litres	mm	€
445815	0.6	ø120x(H)168	48,95
445822	1	ø136x(H)188	52,50
445839	1.5	ø136x(H)258	56,50

VERSEUSE ISOTHERME

- En acier inoxydable à double paroi.
- Avec bouchon à poussoir noir.
- Le haut et le bouton en polypropylène.

code	litres	mm	€
446607	1.5	ø145x(H)230	18,95
446508	1	ø145x(H)205	17,75
446706	2	ø145x(H)260	21,50

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	17,75
446621	1.5	ø145x(H)230	18,95
446720	2	ø145x(H)260	21,50



449608

VERSEUSE ISOTHERME AVEC BOUTEILLE INTÉRIEURE EN VERRE

PB

code	litres	mm	€
449608	1	ø140x(H)268	12,95





448908

KPB

POT À POMPE

- Boîtier et parois intérieures en acier inoxydable.
- Couvercle en polypropylène, s'ouvre à 125 degrés pour un remplissage et un nettoyage facile.
- Couvercle avec pompe à bouton-poussoir pour une distribution facile des boissons.
- Poignée pour un transport pratique.

code	litres	mm	€
448908	2.2	ø150x(H)340	29,95



445877

PKB

POT À POMPE

- Boîtier et parois intérieures en acier inoxydable.
- Couvercle en polypropylène, s'ouvre à 125 degrés pour un remplissage et un nettoyage faciles.
- Couvercle avec pompe à levier pour une distribution facile des boissons.
- Pompe à levier en alliage de zinc - très durable.
- Sur une base rotative en polypropylène.
- Poignée pour un transport pratique.

code	litres	mm	€
445877	3	ø171x(H)373	68,50



KnB



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	18,95

KnA



451014

POT À LAIT AVEC BEC VERSEUR EN FORME V

- Fabriqué en acier inoxydable très épais, il permet de garder le contenu chaud. Le bec verseur en forme V permet de verser le lait avec plus de précision.

code	litres	mm	€
451038	0.35	ø65x(H)99	11,50
451021	0.45	ø75x(H)111	12,75
451014	0.7	ø84x(H)130	14,95

K



451526

POT MULTIFONCTIONNEL

code	litres	mm	€
451502	0.35	ø76x(H)93	7,50
451519	0.6	ø90x(H)112	10,25
451526	0.9	ø102x(H)125	12,95
451533	1.5	ø112x(H)161	17,75

KB



458198

POT À LAIT NOIR

- Fait en inox avec une couche antiadhésive noire.

code	litres	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	13,75

I



450505

POT À LAIT

- En acier inoxydable.
- Forme avec un bec verseur facile à verser conçu pour un travail propre et efficace.
- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
450109	0.03	ø35x(H)35	1,95
450208	0.04	ø40x(H)40	2,35
450307	0.07	ø50x(H)55	2,50
450406	0.12	ø60x(H)60	3,25
450505	0.25	ø75x(H)75	6,25

I



453209

CAFETIÈRE/THÉIÈRE AVEC COUVERCLE

- Couvercle à charnière.
- Modèle droit.

code	litres	mm	€
453001	0.2	ø74x(H)95	7,25
453100	0.3	ø74x(H)123	8,95
453209	0.6	ø97x(H)142	12,75
453308	0.9	ø120x(H)158	17,25
453407	1.4	ø126x(H)185	22,50

Kn

NEW

451052



POT À LAIT AVEC DOSEUR

- En acier inoxydable.
- Forme avec un bec verseur facile à verser conçu pour un travail propre et efficace.
- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
451052	0.55	130x77x(H)115	10,95

570807



BOULE À THÉ - AVEC POIGNÉE ARTICULÉE

- Pour herbes et thé.
- Avec manche articulé.

code	mm	€
570807	ø45x165	2,65



523629

PINCE À SUCRE - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
523629	2	(L)160	4,95

452103



SUCRIER

- Avec couvercle à charnière.

code	litres	mm	€
452103	0.3	ø85x(H)80	5,35

I

451106



POT À LAIT/D'EAU

- Modèle droit.

code	litres	mm	€
451007	0.35	ø85x(H)110	6,75
451106	0.75	ø100x(H)120	9,75

638101



PASSOIRE À THÉ & HERBES

- Avec manche filiforme.

code	mm	€
638101	ø70x225	3,20

452325



COUPELLE À SUCRE/CRÈME CHANTILLY

code	emballé par	mm	€
452714	6	ø65x(H)20	4,65
452325	4	ø100x(H)20	5,75

452202



SUCRIER

- Sans couvercle.

code	litres	mm	€
452202	0.3	ø85x(H)65	4,75





456514

B

BOÎTE À THÉ

- Boîte en bois dans une teinte claire naturelle.
- Couvercle : un cadre en bois avec une vitre en acrylique, sur charnières, avec ouverture vers le haut.
- 12 compartiments dans la boîte, chacun pouvant contenir 12 sachets de thé.

code	mm	€
456514	300x280x(H)90	36,95



400203

J

PLATEAU DE SERVICE - RECTANGULAIRE

code	mm	€
400203	205x155	3,95



441107

COUPE À GLACE

I

- Sur pied.

code	mm	€
441107	ø90x(H)50	2,75



440711

J

POUBELLE DE TABLE

- Avec le dessus en plastique et couvercle balançoire en inox.

code	mm	€
440711	ø95x(H)130	9,95



421574

j

POUBELLE DE TABLE OU PORTE-COUVERTS

- Récipient noir en mélamine

code	couleur	mm	€
421574	Noir	ø130x(H)160	9,75

Peut être utilisé
comme panier
à couvert

595008

**SONNETTE DE RÉCEPTION**

- Chromé avec socle en métal.

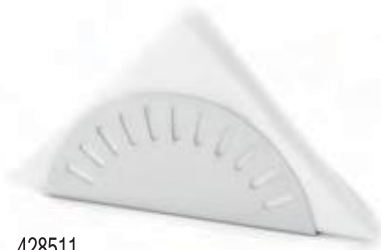
code	mm	€
595008	ø85x(H)57	6,50

Y

444023

ATTACHE-NAPPE - 4 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
444023	4	50x10x(H)40	2,85

J

428511

PORTE-SERVIETTES

- Mat.

code	mm	€
428511	170x30x(H)70	5,25

I

428528

PORTE-SERVIETTES

- Fil métallique chromé.

code	mm	€
428528	190x190x(H)65	7,95

Y**PROTÈGE-MENU CLIPBOARD**

- Fait en MDF résistant avec une pince en métal.

- Disponible en plusieurs tailles.

code	mm	€
664179	125x180	1,95
664162	185x245	2,25
664155	240x330	2,50



664179



664162



664155



JB



663691

CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ - 4 PIÈCES

code	-	mm	€
663691	Gereserveerd / Reservé	50x35x(H)40	7,25
663707	Reserviert	50x35x(H)40	7,25
663936	Réservé	50x35x(H)40	7,25
663929	Gereserveerd	50x35x(H)40	7,25

NEW
NEW



663462

CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ

- Noir - Blanc.
- Imprimé de 2 côtés.

eB

code	-	mm	€
663486	réservé	130x30x(H)38	1,50
663462	reserved	130x30x(H)38	1,50
663745	gereserveerd	130x30x(H)38	1,50
663479	reserviert	130x30x(H)38	1,50



664308



CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ

- Fait en bois résistant.
- Avec fente pour tenir un menu.

B

code	-	mm	€
664308	"reserved"	152x44x(H)44	2,75



JB

CHEVALETS DE TABLE NUMÉROTÉS

- Sets avec numéros divers 12 numéros par set.

code	-	mm	€
663844	Numéros 1-12	50x35x(H)40	11,95
663851	Numéros 13-24	50x35x(H)40	11,95
663868	Numéros 25-36	50x35x(H)40	14,75
663875	Numéros 37-48	50x35x(H)40	14,75
663882	Numéros 49-60	50x35x(H)40	14,95
663899	Numéros 61-72	50x35x(H)40	14,95



I

PICTOGRAMMES

- Avec bande autocollante.

code	-	mm	€
663608	Messieurs	ø75	1,95
663615	Dames	ø75	1,95
663622	Toilettes	ø75	1,95
663639	Non fumeur	ø75	1,95
663646	Fauteuil roulant	ø75	1,95



I

PICTOGRAMMES

- Avec bande autocollante.

code	-	mm	€
663790	Non fumeur	ø75	2,25



JB

CHEVALET DE TABLE NON FUMEUR

- Imprimé de 2 côtés.

code	mm	€
663660	50x35x(H)40	1,95





441466

COQUETIER - 6 PIÈCES

- Modèle plat.

code	emballé par	mm	€
441466	6	ø85x(H)15	10,95



441367

COQUETIER - 6 PIÈCES

- Sur pied.

code	emballé par	mm	€
441367	6	ø50x(H)45	5,75



441503

CUILLÈRE À OEUF - 6 PIÈCES

- ABS blanc.

code	emballé par	€
441503	6	2,75



513729

PIQUE FICHES

code	mm	€
513729	ø80x(H)150	3,55



665510

PORTE-MENU

code	mm	€
665503	ø75x(H)100	4,75
665510	ø75x(H)200	5,75



595305

PORTE-MENU - 2 UNITÉS

- Avec pince.

code	mm	€
595305	ø40x(H)104	9,25



665251

PORTE-MENU - 6 PIÈCES

- Livré sans carte menu.

code	mm	€
665251	80x77x(H)18	18,75



595206

PORTE-ADDITION - 3 PIÈCES

- Avec pince.

code	mm	€
595206	152x110	14,25



664186

BOÎTE À COUVERTS

- Fait en bois résistant.

code	mm	€
664186	80x80x(H)95	6,25



664315

PORTE-COUVERTS

- Fait en bois résistant.

- Équipé de plusieurs compartiments et une grande anse.

code	mm	€
664315	190x160x(H)200	14,95



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	20,95

JB



425787

ETAGÈRE À CONDIMENTS ROND

- Finition avec une couche de peinture à poudre noir mat.

code	mm	€
425787	ø165x(H)215	6,50



427170

SUPPORT À CONDIMENTS NOIR

- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat.

code	mm	€
427170	135x65x(H)200	4,25

nB



427064



427057



427040

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	14,95
427057	170x130x(H)160	14,95
427040	230x100x(H)240	14,95

Prix conseillé HT et non garanti

373



MOULINS À SEL ET À POIVRE



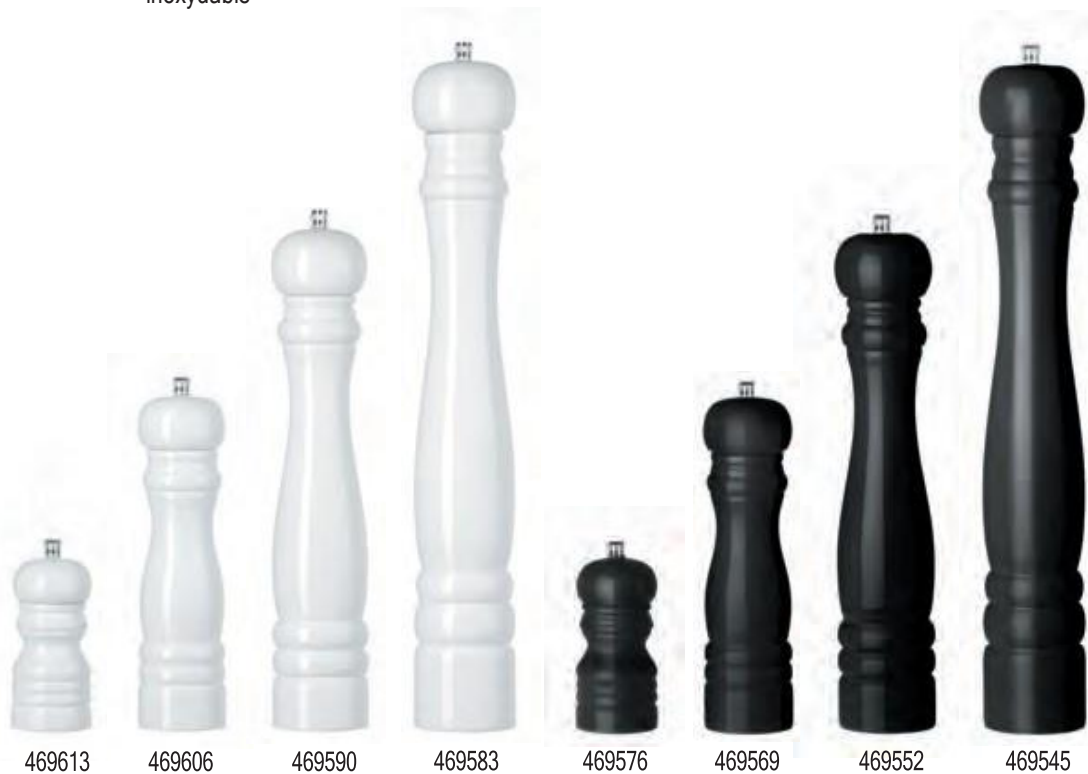
P - poivre

Mécanisme de broyage
du poivre en acier
inoxydable



S - sel

Mécanisme de broyage
du sel en céramique



469613

469606

469590

469583

469576

469569

469552

469545



469682
469699

469705
469712

469729
469736

469743
469750

469767
469774

469781
469798

469804
469811

469828
469835





MOULIN À POIVRE BOIS

- Fabriqué en bois de caoutchouc - léger mais durable.
- Mécanisme de broyage (fraises) en acier inoxydable, manuel et réglable avec un bouton.
- Le chapeau est maintenu par un bouton vissé.
- Bouton avec lettre « P » imprimée - pour identifier le poivre.
- Disponible en plusieurs couleurs : bois foncé, bois clair, bois laqué noir (finition brillante).

code	couleur	mm	€
469576	Noir	ø50x(H)113	7,50
469569	Noir	ø55x(H)215	10,50
469552	Noir	ø60x(H)315	14,50
469545	Noir	ø65x(H)415	19,50
469682	Bois clair	ø50x(H)113	6,50
469705	Bois clair	ø57x(H)165	7,95
469729	Bois clair	ø57x(H)215	8,95
469743	Bois clair	ø60x(H)315	10,95
469767	Bois foncé	ø50x(H)113	6,95
469781	Bois foncé	ø57x(H)165	8,75
469804	Bois foncé	ø57x(H)215	9,25
469828	Bois foncé	ø60x(H)315	12,50

MOULIN À SEL BOIS

- Fabriqué en bois de caoutchouc - léger mais durable.
- Mécanisme de broyage en céramique (fraises) - non corrosif (adapté au sel), manuel et non réglable avec un bouton.
- Le chapeau est maintenu par un bouton vissé.
- Bouton avec lettre « S » imprimée - pour identifier le sel.
- Disponible en plusieurs couleurs : bois foncé, bois clair, bois laqué blanc (finition brillante).

code	couleur	mm	€
469613	Blanc	ø50x(H)113	7,50
469606	Blanc	ø55x(H)215	10,50
469590	Blanc	ø60x(H)315	14,50
469583	Blanc	ø65x(H)415	19,50
469699	Bois clair	ø50x(H)113	6,50
469712	Bois clair	ø57x(H)165	7,95
469736	Bois clair	ø57x(H)215	8,95
469750	Bois clair	ø60x(H)315	10,95
469774	Bois foncé	ø50x(H)113	6,95
469798	Bois foncé	ø57x(H)165	8,75
469811	Bois foncé	ø57x(H)215	9,25
469835	Bois foncé	ø60x(H)315	12,50



MOULIN À POIVRE ACRYLIQUE

- Le moulin est fabriqué en verre acrylique transparent (PMMA) - un substitut plus léger que le verre, mais plus résistant aux rayures et à la casse.
- Mécanisme de broyage (fraises) en acier inoxydable, manuel et réglable avec un bouton.
- Le chapeau est maintenu par un bouton vissé.
- Bouton avec lettre « P » imprimée - pour identifier le poivre.

code	mm	€
469620	ø50x(H)113	5,95
469644	ø50x(H)140	6,50
469668	ø60x(H)215	8,95

MOULIN À SEL ACRYLIQUE

- Le moulin est fabriqué en verre acrylique transparent (PMMA) - un substitut plus léger que le verre, mais plus résistant aux rayures et à la casse.
- Mécanisme de broyage en céramique (fraises) - non corrosif (adapté au sel), manuel et réglable avec un bouton.
- Le chapeau est maintenu par un bouton vissé.
- Bouton avec lettre « S » imprimée - pour identifier le sel.

code	mm	€
469637	ø50x(H)113	5,95
469651	ø50x(H)140	6,50
469675	ø60x(H)215	8,95



786413

is

MÉNAGÈRE PORCELAINE

- 2 pièces: salière et poivrière.

code	quantité de commande	mm	€
786413	3	ø42x(H)80	7,50



786420

is

MÉNAGÈRE PORCELAINE

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

code	quantité de commande	mm	€
786420	48	125x54x(H)90	9,75



465363

J

MÉNAGÈRE

- De 5 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre, pot à cure-dents.
- Poli mat.

code	mm	€
465363	130x110x(H)185	12,95



631300

631102

631201

I

SAUPOUDREUR

code	-	mm	€
631102	saupoudreur parmesan	ø55x(H)75	5,25
631201	salière - poivrière	ø55x(H)75	5,25
631300	saupoudreur avec gaze	ø55x(H)75	5,95



465387

I

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	2,25



461167

461266

I

SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Corps en verre.

- Couvercle en acier inoxydable avec ouverture de distribution en forme de S ou de P.

code	quantité de commande	mm	€	
461167	poivre	6	ø40x(H)70	9,25
461266	sel	6	ø40x(H)70	9,25

465301

**MÉNAGÈRE**

- De 2 pièces - poivre, sel.
- Poli mat.

code	mm	€
465301	85x55x(H)115	4,50

465349

**MÉNAGÈRE**

- De 2 pièces - huile, vinaigre.
- Poli mat.

code	litres	mm	€
465349	0.15	120x75x(H)185	8,95

465332

**MÉNAGÈRE**

- De 3 pièces - poivre, sel, moutarde.
- Avec cuillère à moutarde en inox.
- Poli mat.

code	mm	€
465332	100x95x(H)115	7,25

465318

**MÉNAGÈRE**

- De 3 pièces - poivre, sel, porte-serviettes.
- Poli mat.

code	mm	€
465318	85x75x(H)115	5,50

465325

**MÉNAGÈRE**

- De 3 pièces - poivre, sel, pot à cure-dents.
- Poli mat.

code	mm	€
465325	90x90x(H)115	5,75

465356

**MÉNAGÈRE**

- De 4 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre.
- Poli mat.

code	mm	€
465356	130x110x(H)185	12,75





462904

CARAFE À HUILE D'OLIVE

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

code	litres	mm	€
462904	0.25	ø84x(H)158	9,95



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	10,75

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.



599327



code	emballé par	mm	€
599327	3	ø30x120	6,25

J

452400

DOSEUR SUCRE

- Pot en verre.
- Verseur en inox 18/0.

code	mm	€
452400	ø80x(H)140	3,75

I

452424

VERSEUR À MIEL

- En verre.
- Levier en acier inoxydable.

code	mm	€
452424	ø80x(H)115	5,75

J

465370

FROMAGÈRE

- Conteneur en verre.
- Cuillère en acier inoxydable.

code	mm	€
465370	ø130x(H)90	9,95



ARDOISES



664025



664032



664049

ARDOISE

- Noir, avec cadre en bois.
- Crochets de montage inclus.

code	mm	€
664025	300x400	9,95
664032	400x600	15,25
664049	600x800	27,95

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en bois.

code	mm	€
664001	500x450x(H)850	72,50
664018	700x600x(H)1200	159,50



664018

664001





664100

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

– Noir, avec cadre en acier.

code	mm	€
664100	700x500x(H)1100	124,50



664117

TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

– Noir, avec cadre en acier.

code	mm	€
664117	500x550x(H)850	92,50



664131

ARDOISE AVEC SUPPORT

– Ardoise grand format avec un cadre en bois.

– Livré avec un support pratique.

code	mm	€
664124	300x400	6,95
664131	400x600	11,75



664124



664070

TABLEAU ARDOISE AVEC CHEVALET

– Noir, avec chevalet en bois.

code	mm	€
664070	220x210x(H)360	11,50



ARDOISE DE TABLE - 2 PIÈCES

- Noir, avec support en bois.

code	emballé par	mm	€
664056	2	150x50x(H)230	6,95
664063	2	210x50x(H)320	10,50



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	10,95



FEUTRES À CRAIE 6 MM

- Pointe biseautée, largeur du trait de 2 jusqu'à 6 mm.

code	-	€
664216	1 rose, 1 vert, 1 bleu et 2 feutres blancs	10,95
664209	5 feutres blancs	10,95



FEUTRES À CRAIE 15 MM

- Pointe plate, largeur du trait 15 mm.

code	-	€
664223	3 feutres blancs	10,95



CENDRIERS & RAMASSE-CENDRES



440605

Ix

CENDRIER AVEC BAC COLLECTEUR

code	mm	€
440605	ø140x(H)40	4,35



569757

jxB

CENDRIER

- Mélamine noir.

code	mm	€
569757	ø146x(H)60	7,25



440407

I

CENDRIER AVEC COUVERCLE

code	emballé par	mm	€
440407	1	ø90x(H)28	3,50
440490	3	ø90x(H)28	8,95



440803

Imw

CENDRIER

code	mm	€
440803	ø80x(H)30	3,95
440858	ø100x(H)30	5,50
440902	ø120x(H)30	6,95



440001

Imw

CENDRIER AVEC REBORD

code	mm	€
440001	ø140x(H)30	2,25
440100	ø160x(H)30	2,95



440872

Imw

CENDRIER

code	mm	€
440872	ø80x(H)30	2,55
440865	ø100x(H)30	3,45



440230

I

CENDRIER DE TERRASSE NOIR

- En inox avec une couche de peinture noir mat.
- Avec bord amovible.

code	mm	€
440230	ø105x(H)58	5,95



440209

YvB

CENDRIER AVEC BOUTON POUSSOIR

code	mm	€
440209	ø90x(H)45	5,25



CENDRIER AVEC ENTONNOIR

- 2 éléments distincts :
 - corps en verre, résistant aux températures élevées,
 - entonnoir en acier inoxydable.
- Avec 3 fentes pour cigarettes.
- L'entonnoir dirige les cendres dans le cendrier et sert de couvercle : à l'intérieur, il réduit les odeurs de fumée ; à l'extérieur, il empêche le vent de soulever les cendres.

code	mm	€
440117	ø98x(H)99	4,95



Ix
NEW



440506

IB

RAMASSE-CENDRES

- Avec couvercle à charnière.
- Pour vider les cendriers en toute sécurité.
- Auto-extinction.

code	mm	€
440506	202x170x(H)91	21,75



POUBELLE AVEC CENDRIER

- Fait en inox.
- Finition extérieure polie.
- Cendrier amovible avec une grille, placé au-dessus de la poubelle pour pouvoir la vider et nettoyer facilement.
- Ouverture de la poubelle Ø 135 mm.
- Avec fond en caoutchouc anti-dérapant pour une meilleure stabilité et protection contre les rayures sur le sol.

code	litres	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	49,50
691397	33	ø240x(H)660	98,50

L

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 une clé.
- Le pied fait Ø 170 mm, le pilier fait Ø 75 mm.

code	mm	€
440223	ø170x(H)920	132,50



440223

Lv

CENDRIER MURAL

- Design très solide, facile à fixer contre des murs ou des poteaux.
- Facile à vider, grâce au fond qu'on peut ouvrir et fermer avec une clé.

code	mm	€
440216	ø75x(H)460	82,50



440216

Prix conseillé HT et non garanti

383



UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



reddot winner 2024



- Design élégant et fonctionnel du designer néerlandais Robert Bronwasser.
- Corps en polypropylène résistant aux températures élevées.
- Élément chauffant en acier inoxydable AISI 304 placé dans le réservoir d'eau pour un transfert efficace de la chaleur.
- Couvercle en verre trempé muni d'une poignée isolée et d'une charnière en aluminium.
- La conception du couvercle en deux parties réduit la perte de chaleur par ouverture, tout en maintenant des conditions d'hygiène optimales.
- Porte-cartes intégré sur le couvercle pour les cartes d'identification des produits.
- Panneau de commande numérique avec affichage du temps de travail, de la température réglée et de la température réelle.
- La dernière température réglée est enregistrée en mémoire et sera sélectionnée à chaque fois que l'appareil sera mis sous tension.
- La température peut être réglée de 35 à 85°C par incréments de 1°.
- N'est pas destiné à la cuisson, mais uniquement au maintien au chaud.

Marmite à soupe HENDI UNIQ

- Marmite à soupe amovible de 8 litres en acier inoxydable AISI 304, facile à nettoyer.
- Réservoir d'eau gravé d'une ligne de remplissage maximum, indiquant $\pm 1,5$ l.
- Couvercle avec encoche louche.



Chafing Dish HENDI UNIQ

- Bac amovible GN1/1 (H)100 mm en acier inoxydable AISI 304, facile à nettoyer.
- Réservoir d'eau gravé d'une ligne de remplissage maximum, indiquant 4 l.





design by
Robert Bronwasser



NEW

MARMITE À SOUPE HENDI UNIQ

code	couleur	V	W	mm	€
860526	Noir	230	500	ø365x(H)325	149,50
860533	Blanc	230	500	ø365x(H)325	149,50
860540	Vert	230	500	ø365x(H)325	149,50
860557	Taupe	230	500	ø365x(H)325	149,50

NEW



NEW

CHAFING DISH HENDI UNIQ

code	couleur	V	W	mm	€
470411	Noir	230	700	607x402x(H)245	195,00
470428	Blanc	230	700	607x402x(H)245	195,00
470435	Vert	230	700	607x402x(H)245	195,00
470442	Taupe	230	700	607x402x(H)245	195,00

NEW



Prix conseillé HT et non garanti

385



MARMITE À SOUPE

NPL

Couvercle avec une poignée thermorésistante et avec une encoche louche

Porte-carte pour identifier le contenu



860502

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

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



Protection contre la surchauffe, l'alarme sonne si le niveau d'eau est bas

MARMITE À SOUPE

- L'isolation réduit la consommation d'énergie et garde l'extérieur froid.
- Ces deux avantages peuvent réduire la consommation d'énergie de 30%.
- Couvre-cle amovible fait de polycarbonate robuste et transparente.
- Cuve d'eau en aluminium pour une diffusion efficace de la chaleur.
- Marmite en acier inoxydable 18/8.
- Bâti en polypropylène.
- L'anneau autour de la soupière permet de la sortir très facilement et en toute sécurité et ainsi de remplir la cuve d'eau.
- Porte-carte pour identifier le contenu.
- Pieds en caoutchouc antidérapant
- Idéal pour les buffets.

code	litres	V	W	mm	€
860502	8	230	450	ø370x(H)316	92,50

MARMITE POUR MARMITE À SOUPE ÉLECTRIQUE

- Marmite à utiliser avec la marmite à soupe HENDI 860502.
- Fait en acier inoxydable et donc facile à nettoyer.

code	mm	€
926574	ø280x(H)200	27,50

**NEW
MODEL**

MARMITE À SOUPE

- Marmite à soupe et couvercle en acier inoxydable AISI 201.
- Réservoir d'eau en acier inoxydable AISI 201.
- Extérieur fait en métal avec revêtement en poudre noire.
- Couvercle avec poignée « cool-touch » et encoche pour louche.
- Plage de température : 30 à 85°C.
- Protection contre la surchauffe à 105°C.
- Réglage de la température avec un cadran - 5 niveaux.
- Capacité : 8 L.

code	litres	V	W	mm	€
860083	8	230	400	ø330x(H)363	79,50

860083

386

Prix conseillé HT et non garanti



PI

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 temps de chauffe.
- Comprend bac GN 1/1 de profondeur 65 mm.

code	litres	V	W	mm	€
204825	9	230	900	573x347x(H)286	109,50



204825

PI

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE - TESINO

- Bac à eau en polypropylène thermorésistant.
- Réglable en continu jusqu'à 85°C.
- Très silencieux pendant le temps de chauffe.
- Interrupteur marche/arrêt, voyant lumineux.
- Comprend bac pour aliments de 6,8L.

code	litres	V	W	mm	€
204832	6.8	230	500	ø405x(H)240	98,50



204832

I

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	610x450x(H)278	142,50



204900





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	89,50
475904	1	9	600x358x(H)295	49,50

NEW

Iwn

CHAFING DISH - LOT DE 4

- A monter soi-même.
- Convient pour GN 1/1 - 65 mm de profondeur (inclus).
- GN 1/1, bac à eau (555 mm x 350 mm), support pour le cadre et couvercle en acier inoxydable AISI 201.
- Cadre en acier inoxydable AISI 401.
- Poignée du couvercle en polypropylène.
- Le support pour boîte à pâte combustible n'est pas inclus.
- N'est pas destiné à la cuisson, mais uniquement au maintien au chaud.
- Tous les éléments conviennent au lave-vaisselle.

code	mm	€
238837	575x352x(H)296	145,00

238837



IJ

CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

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

code	litres	mm	€
471005	9	585x385x(H)315	67,50



IJ

CHAFING DISH SET

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

code	mm	€
471050	585x385x(H)315	92,50





472507

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	62,50

I

475201

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	49,50

J

470619

CHAFING DISH - ROND

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

code	litres	mm	€
470619	3.5	ø390x(H)270	52,50

I J

470367

**BAC ALIMENTAIRE ROND 5,6 L
POUR CHAFING DISH ROND**

code	litres	mm	€
470367	5.6	ø390x(H)60	34,50

NEW

470909

470909

470930

BAC ROND POUR BAIN-MARIE

- S'adapte parfaitement au plateau support HENDI pour 2 bacs ronds pour bain-marie 470930.
- Convient également pour les Thermo-systems HENDI (201107, 201206).
- Fabriqué en acier inoxydable.
- Couvercle muni d'une poignée pratique.

code		mm	€
470930	Plateau-support	530x325x(H)30	22,95
470909	Bac rond pour bain-marie	ø220x(H)190	22,95

I

390

Prix conseillé HT et non garanti

BAC GN 1/1 POUR CHAFING DISH

AVEC 2 COMPARTIMENTS

- Ce bac à aliments a deux compartiments de 3,75 litres chacun.

code	litres	mm	€
470190	7.5	530x325x(H)65	17,95



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	38,50



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	44,50



ÉLÉMENT CHAUFFANT POUR CHAFING DISH

- L'élément chauffant a une puissance de sortie unique et stable (il n'a pas de fonction de régulation de la température).
- Il n'est pas destiné à la cuisson, mais uniquement au maintien au chaud.
- Convient également au Rolltop chafing dish GN 1/1 HENDI (code : 470206) et à tout autre chafing dish GN 1/1 si le bac à eau est équipé de boulons.

code	V	W	mm	€
809709	230	380	300x200x(H)40	64,50



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)125	52,50



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.

ARTICLES POUR BUFFET





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	139,50



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	122,50



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	107,50



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	125,00



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.



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	159,50



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	142,50



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	129,50



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 une encoche louche.
- Livré avec cuve d'eau amovible, soupière ronde et support pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470244	10	ø420x(H)380	142,50



J

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 gastronomes jusqu'à 100 mm de profondeur.

code	litres	mm	€
470206	9	590x340x(H)400	129,50



470206

I

ROLLTOP-CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

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

code	litres	mm	€
470305	9	660x490x(H)460	179,50



470305

I

ROLLTOP-CHAFING DISH - ROND

- Chafing dish élégant pour buffets.
- Fermeture particulièrement silencieuse brevetée.
- 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	139,50



470312





PÂTE COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- La pâte combustible pour chafing dish et réchauds est fabriquée à partir d'alcool éthanol naturel, mélangé à de l'eau et à un agent épaississant pour en faire un solide ou un gel.
- La pâte combustible pour chafing dish HENDI est artificiellement préparée pour goûter si amer qu'il est impossible de l'avaler.
- Pour réchauffer efficacement et en toute sécurité les chafing dishes et réchauds, nous vous conseillons fortement de placer les boîtes avec la pâte combustible dans les supports de boîtes prévus à cet effet.
- La capacité de combustion est égale sur toute la durée, tandis que la vitesse de combustion dépend de la taille de la flamme, déterminée par la distance à laquelle le couvercle du porte-boîte à combustible du réchaud est maintenu ouvert.
- Toutes les pâtes combustibles HENDI brûlent sans suie et sans odeur.
- Les cartouches et les boîtes de pâte combustible sans support deviennent très chaudes pendant leur utilisation, ce qui crée un risque important de brûlures si elles ne sont pas placées à l'intérieur du support pour boîte de pâte combustible ou un brûleur destiné à cet effet. Risque de brûlures !
- Ces supports pour boîtes de combustible pour chafing dish sont inclus avec les chafing dishes HENDI et disponibles séparément.
- Lisez toujours les instructions du produit avant utilisation.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de flammes nues ou d'objets chauds à proximité lorsque vous travaillez avec de la pâte combustible.
- La vapeur inflammable s'échappe facilement du récipient.
- Assurez-vous que il n'y a pas d'eau (condensation) qui tombe dans la pâte combustible en train de brûler. Cela peut provoquer des éclaboussures et des projections dangereuses du combustible.
- N'allumez le combustible qu'après avoir placé le support de boîte de pâte combustible pour chafing dish avec la boîte à l'emplacement définitif.
- Les flammes sont presque entièrement bleues, ce qui les rend très difficiles à voir à la lumière. La prudence est recommandée.
- Éteignez le combustible uniquement en fermant le couvercle du support de boîte de pâte combustible pour chafing dish.
- Remplissage : Assurez-vous toujours que la boîte et son support ont complètement refroidi.
- Retirez la boîte du support de boîte à pâte combustible pour chafing dish pour la remplir.
- Stockage : Conservez-le toujours dans des récipients fermés dans un endroit sombre et bien ventilé, à une température inférieure à 20 °C.
- Pour stocker de plus grandes quantités de pâte combustible, veuillez consulter les réglementations locales.
- Si les instructions ci-dessus sont suivies, le risque d'accident sera minime.
- En cas de démarrage/petit incendie : utilisez une couverture coupe-feu (ou une grande couverture humide) pour couvrir le feu et le priver d'oxygène.
- En cas d'incendie sur les vêtements/le corps : utiliser une couverture anti-feu ou un extincteur à poudre/CO₂.
- N'essayez jamais d'éteindre le feu avec une petite serviette, car cela ne répandrait que le combustible et les flammes ! Après avoir éteint l'incendie, gardez le corps au frais pendant 15 minutes ou jusqu'à l'arrivée de l'assistance médicale.
- Laissez les vêtements en place.
- Demandez toujours une assistance médicale immédiatement.

Avantages:

- + Ne contient pas de méthanol toxique
- + Peut être utilisé en toute sécurité à l'intérieur
- + Pas de fumées toxiques ni de mauvaises odeurs

PÂTE COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BOÎTE

- Boîte de 200 gr pour chafing dish.
- Durée de combustion: ≈ 3 heures.

code	emballé par	€
194362	12	17,25
194300	24	29,95
194355	72	88,75



COMBUSTIBLE LIQUIDE AVEC MÈCHE

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

ATTENTION:

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



durée de combustion ± 4 heures



durée de combustion ± 6 heures

code	-	emballé par	poids (kg)	quantité de commande	€
193761	durée de combustion ± 4 heures	6	0.145	4	10,95
193952	durée de combustion ± 4 heures	24	0.145	1	40,95
193716	durée de combustion ± 6 heures	6	0.2	4	11,95
193938	durée de combustion ± 6 heures	24	0.2	1	43,95
193679	durée de combustion ± 8 heures	24	0.25	1	46,95





190029

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- Seau 4 kilos.

code	quantité de commande	€
190401	3	18,50



195505

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BIDON

- Bidon 5 litres.

code	quantité de commande	€
195505	4	18,50



195109

COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- Bouteille 1 litre.

code	quantité de commande	€
195109	12	4,25



470527

SUPPORT POUR LA BOÎTE À PÂTE COMBUSTIBLE - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
470527	2	ø90x(H)60	11,50

I



195604

DISTRIBUTEUR POUR PÂTE/GEL COMBUSTIBLE

- Convient entre autres au bidon pâte combustible 195505.

code	mm	€
195604	(L)280	20,95



190036

PÂTE COMBUSTIBLE DANS BOÎTES JETABLES - 3 PIÈCES

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

code	emballé par	€
190036	3	4,25



111420

BRÛLEUR DUO - 2 PIÈCES

- Convient pour alcool à brûler et d'alcool gélifié.

code	emballé par	mm	€
111420	2	ø92x(H)40	9,95

Y



KA



529089

529096

529058

529065

529072

CUILLÈRE À SERVICE

code	mm	€
529058	305x60	7,50
529065	321x71	7,75

LOUCHE

code	litres	mm	€
529089	0.05	270x69	8,50
529096	0.09	308x85	10,50

CUILLÈRE AVEC FENTES

code	mm	€
529072	321x71	7,95

LOUCHES ET CUILLÈRES DE SERVICE POUR CHAFING DISH

- Avec manche en polypropylène

PI



529003

529010

529300

529201

529041

529102

529409

LOUCHE À SOUPE

code	litres	mm	€
529003	0.09	335x90	7,95
529010	0.11	300x80	7,75

ECUMOIRE

code	mm	€
529201	345x75	7,25

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
529102	345x32	6,50

CUILLÈRE À SERVICE

code	mm	€
529300	350x75	7,25

ECUMOIRE, ROND

code	mm	€
529041	370x105	7,75

SPATULE

code	mm	€
529409	355x80	7,65

Prix conseillé HT et non garanti

399



LOUCHES ET CUILLÈRES DE SERVICE, THERMORÉSISTANT

fs



COUVERTS À SALADE

code	-	mm	€
563908	Cuillère à salade	(L)305	3,50
564004	Fourchette à salade	(L)305	3,50

CUILLÈRE À SAUCE

code	couleur	litres	mm	€
563502	Blanc	0.07	235x75	3,30
563557	Noir	0.07	235x75	3,30
563700	Blanc	0.14	300x93	3,50
563755	Noir	0.14	300x93	3,50

a1



CUILLÈRE À SALADE

code	couleur	mm	€
564158	Noir	235x55	1,45
564202	Transparent	235x55	1,45
564103	Blanc	235x55	1,45

CUILLÈRE À SAUCE

code	couleur	litres	mm	€
563649	Noir	0.03	180x70	1,55
563632	Ivoire	0.03	180x70	1,55

CUILLÈRE À SALADE

code	couleur	mm	€
564400	Blanc	335x70	2,35
564455	Noir	335x70	2,35



PINCES



PINCE DE SERVICE

R2A

code	couleur	mm	€
657621	Transparent	(L)230	3,10
657607	Noir	(L)230	3,10

PINCE À PÂTISSERIE

IA

- Décoratif et fonctionnel.

code	mm	€
171622	(L)280	3,95
171608	(L)220	3,50



I
PINCE À PÂTISSERIE

code	mm	€
523018	(L)215	3,50

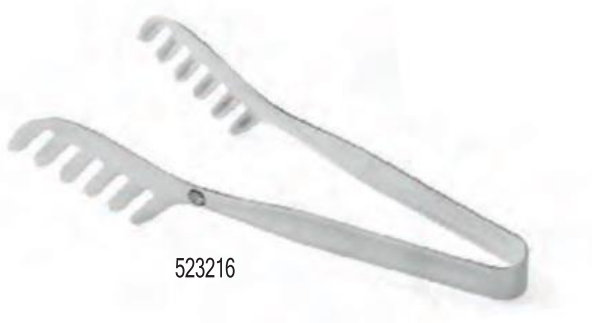
I
PINCE À GÂTEAUX

- Forme coquille.

code	mm	€
171615	(L)220	4,50

I
PINCE À SALADE

code	mm	€
523315	(L)212	3,50



PINCE À SPAGHETTI

code	mm	€
523216	(L)200	3,75



I
PORTE-CUILLÈRE

code	mm	€
722107	115x270x(H)45	7,95



VRIp

424186



VITRINE RÉFRIGÉRANTE 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	125,00
424193	Élément réfrigérant pour vitrine réfrigérante	528x324x(H)30	21,95



424193



PLATEAU DE PRÉSENTATION RÉFRIGÉRANT

Vp

- Ensemble de 5 pièces :
- Base en polystyrène.
- Plateau en acier inoxydable, avec un bord profilé.
- Couvercle transparent fait en PP.
- 2 éléments réfrigérants.
- REMARQUE : Avant de congeler, remplissez l'élément réfrigérant avec de l'eau jusqu'à 90 % de son volume.
- Le plateau est également vendu séparément (code : 871829).

424155



code	mm	€
424155	430x290x(H)150	35,50

Vap



871805



VITRINE À COUVERCLE COULISSANT ROLL-TOP

- Ensemble de 5 pièces :
- Base fait en ABS.
- Plateau en acier inoxydable, avec un bord profilé.
- Couvercle transparent coulissant en SAN, ouverture vers le haut jusqu'à 90°.
- 2 éléments réfrigérants
- REMARQUE : Avant de congeler, remplissez l'élément de refroidissement d'eau jusqu'à 90% de son volume.

code	mm	€
871805	440x320x(H)205	62,75



871812



VITRINE À COUVERCLE COULISSANT ROLL-TOP - DOUBLE

- Ensemble de 9 pièces :
- Base avec 2 niveaux en ABS.
- 2 plateaux en acier inoxydable, avec un bord profilé.
- 2 couvercles transparents coulissants en SAN, ouverture vers le haut jusqu'à 90°.
- 4 éléments réfrigérants
- REMARQUE : Avant de congeler, remplissez l'élément de refroidissement d'eau jusqu'à 90% de son volume.

code	mm	€
871812	440x320x(H)440	125,50

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- En polypropylène avec insert en acier inoxydable
- Couvercle transparent en polystyrène
- Accès pratique aux plats servis des deux côtés de la vitrine.
- Deux fonctions : refroidissement ou maintien au chaud
- Éléments de refroidissement/chauffant placés sous l'insert du plateau en acier inoxydable pour maintenir la température dans le compartiment, gardant les aliments beaux et frais plus longtemps.
- Facile à nettoyer.
- Conçu et produit à 100 % en Italie.
- Le kit comprend 2 éléments en gel pour refroidir ou chauffer les aliments placés dans le présentoir.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
871775	465x315x(H)195	72,50



871775

IP



Pr



871706

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT ROLL TOP

- Couvercle rolltop en polystyrène transparent.
- Accès pratique aux plats servis des deux côtés de la vitrine.
- Facile à nettoyer.
- Ne contient pas de bisphénol A.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
871706	465x310x(H)190	36,95



871713

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT ROLL TOP - DOUBLE

- Couvercle rolltop en polystyrène transparent.
- Accès pratique aux plats servis des deux côtés de la vitrine.
- Facile à nettoyer.
- Ne contient pas de bisphénol A.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
871768	380x260x(H)355	39,50
871713	465x310x(H)410	65,50

ARTICLES POUR BUFFET



424001

VITRINE RONDE À COUVERCLE COULISSANT ROLL-TOP

- Plateau en acier inoxydable, avec un bord profilé.
- Couvercle en SAN, avec un bouton chromé, s'ouvrant d'un côté jusqu'à 90° (inclus dans le set).
- Le plateau convient au lave-vaisselle.
- Le couvercle est également vendu séparément (code : 427514).

code	mm	€
424001	ø380x(H)240	52,50
427514	Couvercle coulissant rond ø380x(H)200	32,50



980101

PLATEAU ROND AVEC COUVERCLE

- Plateau en acier inoxydable, avec poignées.
- Couvercle en SAN, avec une poignée profilée.
- Les deux éléments de l'ensemble vont au lave-vaisselle.

code	mm	€
980101	ø300x(H)110	11,75



427507

**COUVERCLE DE PRÉSENTATION
ROLLTOP**

- En polycarbonate transparent.

RB

code	mm	€
427507	540x330x(H)180	34,50



866009

COUVERCLE DE PRÉSENTATION

RB

code	mm	€
866009	545x335x(H)95	54,50



427538

**COUVERCLE DE PRÉSENTATION
ROLLTOP GN 2/3**

- En polycarbonate transparent.

RB

code	-	mm	€
427538	Couvercle roll top seul	365x335x(H)175	32,50



427415

COUVERCLE DE PRÉSENTATION

RB

code	mm	€
427415	530x325x(H)76	20,95





523834

523827

SUPPORT À GÂTEAUX ROTATIF

- En acier inoxydable.
- Rotation de la base dans les deux sens pour faciliter la décoration et la découpe des gâteaux.
- Sur un pied stable avec base antidérapante.
- Le couvercle est également vendu séparément (code : 523834).

code	mm	€
523827	ø300x(H)90	62,50

I**COUVERCLE DE SUPPORT À GÂTEAU**

- En polystyrène.
- Transparent, avec une poignée profilée.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.
- Convient au support à gâteaux rotatif HENDI (code : 523827).

code	mm	€
523834	ø300x(H)110	5,50

PIA**PELLE À TARTE**

- Avec poignée en polypropylène noir.

code	mm	€
523902	260x55	4,65

523902

**PIA****PELLE À TARTE**

- Avec manche noir en polypropylène.
- Avec un côté tranchant.

code	mm	€
523957	300x75	6,95

523957



561966

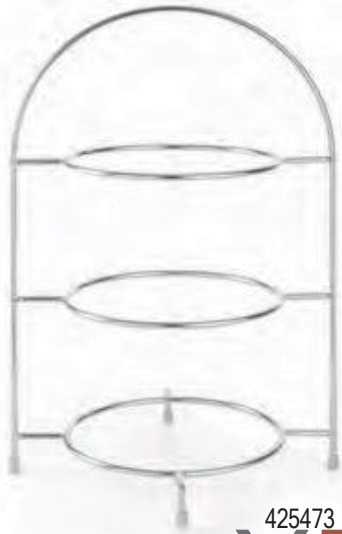
561973

SUPPORT DE BUFFET ANTIDÉRAPANT

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

code	mm	€
561973	265x230x(H)200	12,95
561966	260x230x(H)100	8,50

PRÉSENTOIRS



425473

YB

PRÉSENTOIR À ASSIETTES

code	convient aux assiettes de	mm	€
425473	max. Ø 275	290x290x(H)440	23,95



480519

J

SUPPORT PLATEAU DE FRUITS DE MER

- Avec deux plateaux, Ø 300/400 mm.

code	-	mm	€
480519		ø400x(H)200	32,85
480502	Support	ø250x(H)190	8,95



429914

I

PRÉSENTOIR ÉTAGÈRE

- Avec 3 plateaux, Ø 166/220/268 mm.

code	mm	€
429914	ø268x(H)320	37,95

a



425138

PICHET À JUS DE FRUIT

- Modèle droit en plastique transparent antirayure avec couvercle.

code	litres	mm	€
425138	2	ø120x(H)250	15,95

aB



425107

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	18,50
425121	3	ø170x(H)285	22,95

R



567906

PICHET

- Très résistant au chocs.

code	litres	mm	€
567906	1.8	ø125x(H)210	8,95

BROC

- Couvercle avec verseur.

code	litres	mm	€
425763	1	ø92x(H)245	8,50

a



425763



Rip



425299



425411

FONTAINE À 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	98,50
425411	16	560x350x(H)580	198,50



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	87,50
425435	6	415x315x(H)490	169,50





Rip

FONTAINE À JUS DE FRUIT

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

code	litres	mm	€
425190	5	280x220x(H)510	104,50



425190



Ip

FONTAINE À 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	239,50



425343



RI

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	89,75



557402

Prix conseillé HT et non garanti

409



MÉLAMINE

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.

jt



PLATEAU RECTANGULAIRE

code	mm	€
561508	360x205x(H)38	14,95
561515	495x270x(H)56	27,95



561607

PLATEAU GN 1/1

code	mm	€
561607	530x325x(H)20	21,95



566008

566015

PLATEAUX GASTRONORMES BORD FIN

code	mm	€
566046	265x162x(H)20	5,75
566022	325x177x(H)20	8,75
566015	325x265x(H)20	9,55
566053	530x163x(H)20	12,50
566930	354x325x(H)20	14,25
566008	530x325x(H)20	18,95



561560

SALADIER CARRÉ

code	couleur	mm	€
561560	Blanc	130x130x(H)65	4,25
561577	Blanc	190x190x(H)100	9,95
561584	Blanc	270x270x(H)105	18,95



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 pur et éclatant.

BAC GASTRONORME GN 1/1

code	quantité de commande	mm	€
783009	3	530x325x(H)65	69,50



783009

BAC GASTRONORME GN 1/2

code	quantité de commande	mm	€
783016	6	325x265x(H)65	27,25



783016

BAC GASTRONORME GN 1/3

code	quantité de commande	mm	€
783023	8	325x176x(H)65	16,75



783023

POT À VINAIGRETTE

code	quantité de commande	litres	€
785010	18	1	8,95



785010

aJ

ÉTAGÈRE MULTIFONCTION

- Cadre en acier inoxydable AISI 304 poli.
- 3 niveaux, pour les produits préemballés et les condiments.
- 3 récipients amovibles de 1 L, en SAN.
- Les récipients sont lavables au lave-vaisselle.

code	mm	€
428245	190x240x(H)410	64,75

428245



i8sm





552315



552308



552360



552353



552407



871201



552490



552483

NEW

P

BAC À COUVERTS

- 4 compartiments GN 1/1.

code	couleur	mm	€
552315	Noir	530x325x(H)100	7,50
552308	Gris	530x325x(H)100	7,50

P

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	9,95
552360	Noir	530x325x(H)105	9,95

SUPPORT POUR PANIER À COUVERTS

- Pour 4 paniers.

- Paniers non compris.

I

code	mm	€
552407	255x295x(H)215	43,95

P

PANIER À COUVERTS

code	mm	€
871201	ø97x(H)137	2,05

I

PANIER À COUVERTS

code	mm	€
552490	ø97x(H)137	4,75

I

PORTE-COUVERTS

- En acier inoxydable avec finition satinée.

- Conception perforée pour une meilleure circulation de l'air.

- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
552483	ø110x(H)130	4,50



436103

I**PLATEAU DE SERVICE GN 1/1**

- Poli miroir avec bord mat.

code	mm	€
436103	530x325x(H)13	18,50



807705

K**PLATEAU BANQUET GN 1/1 À BORD LISSE**

code	mm	€
807705	530x325x(H)10	24,95



410110

Im**PLATEAU DE SERVICE GN 1/1**

code	mm	€
410110	530x325x(H)20	8,95



480106

Im**PLATEAU BIÈRE**

code	mm	€
480106	ø315x(H)45	11,50

Im**PLATEAU À CAFÉ OVAL**

- Finition satinée.

code	mm	€
405000	200x140	2,25
405208	265x195	3,25
405307	285x220	4,25



405000



**PLATEAU DE SERVICE**

- Brossé.

code	mm	€
480205	ø300x(H)17	7,95
480403	ø400x(H)19	15,95

I

807804

**PLATEAU DE BANQUET GN 1/1,
AVEC BORD DÉCORATIF**

- En acier inoxydable avec une finition polie.
- Bord embelli par des motifs décoratifs en relief.
- Convient au lave-vaisselle.
- Convient à la vitrine réfrigérante HENDI (code : 424186).

code	mm	€
807804	530x325	22,95

J

871829

In**PLATEAU POUR VITRINE DE PRÉSENTATION
RÉFRIGÉRÉE**

- En acier inoxydable.
- Avec un bord profilé qui maintient le couvercle en place.
- Compatible avec la vitrine réfrigérante avec couvercle HENDI (code : 424155) et les éléments réfrigérants HENDI (codes : 871805 et 871812).

code	mm	€
871829	395x283	13,25

**PLAT OVALE**

code	mm	€
404003	190x140	2,60
404102	245x170	3,50
404201	300x220	4,75
404300	350x240	5,95
404409	400x260	7,95
404508	450x290	9,95
404607	500x350	12,50

I

PLATEAUX EN FIBRE DE VERRE

- Polyester renforcé de fibre de verre.
- Idéal pour un usage intensif.
- Couche antidérapant en caoutchouc, efficace mouillé ainsi que sec.
- Résistant aux chocs et à la casse.

- Peut être nettoyé dans un lave-vaisselle professionnel avec un programme court.
Ne peut être nettoyé dans un lave-vaisselle à usage domestique.

/]mA



508657



508817



508718

PLATEAU RECTANGULAIRE

- Noir.

code	-	mm	€
508657		200x280	6,95
508626		325x530	12,50
508619	Euronorm	370x530	15,25

PLATEAU ROND

- Noir.

code	mm	€
508824	ø280x(H)22	6,25
508817	ø350x(H)22	7,75
508800	ø400x(H)22	10,50
508794	ø460x(H)22	16,25
508787	ø500x(H)22	17,50

PLATEAU ANTIDÉRAPANT, OVALE

- Noir.

code	mm	€
508718	160x230	3,55
508725	200x265	4,35
508732	210x290	5,50



508831

/]mA

PLATEAU OVALE XL

- Noir.

code	mm	€
508831	735x600	41,95



810507

**NEW
MODEL**

I

SUPPORT DE PLATEAU PLIABLE

- Matériaux de haute qualité, construction robuste.
- Muni de ceintures noires, facile à installer.
- Avec des anneaux en caoutchouc antidérapants pour maintenir le plateau en place.

code	mm	€
810507	520x410x(H)800	59,50



Prix conseillé HT et non garanti

415



PLATEAUX FASTFOOD

P1m



PLATEAUX FASTFOOD MOYEN

code	couleur	mm	€
878903	Gris	305x415x(H)20	3,65
878910	Rouge	305x415x(H)20	3,65
878927	Bleu	305x415x(H)20	3,65
878934	Vert	305x415x(H)20	3,65
878941	Brun	305x415x(H)20	3,65
878958	Noir	305x415x(H)20	3,65

PLATEAUX FASTFOOD GRAND

code	couleur	mm	€
878804	Gris	350x450x(H)20	4,65
878811	Rouge	350x450x(H)20	4,65
878828	Bleu	350x450x(H)20	4,65
878835	Vert	350x450x(H)20	4,65
878842	Brun	350x450x(H)20	4,65
878859	Noir	350x450x(H)20	4,65



PLATEAUX FASTFOOD PETIT

code	couleur	mm	€
878712	Rouge	265x345x(H)20	3,45
878705	Gris	265x345x(H)20	3,45
878729	Bleu	265x345x(H)20	3,45
878736	Vert	265x345x(H)20	3,45
878743	Brun	265x345x(H)20	3,45
878750	Noir	265x345x(H)20	3,45



PLATEAU FASTFOOD EN POLYPROPYLÈNE, OVALE

Pm

- Ovale, à rebord bas
- En polypropylène.

code	couleur	mm	€
878552	Noir	265x195x(H)15	2,50



PLATEAUX POLYPROPYLÈNE EURONORM

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

P1]mB



878101



878125



878606

PLATEAU DE SERVICE, RECTANGULAIRE, ANTIDÉRAPANT

code	mm	€
878118	255x355	3,95
878101	530x325	7,25

PLATEAU DE SERVICE, ROND, ANTIDÉRAPANT

code	mm	€
878125	ø280x(H)20	4,55
878132	ø360x(H)20	5,25
878149	ø410x(H)20	5,95

PLATEAU DE SERVICE, ROND, ANTIDÉRAPANT, BORD HAUT

code	mm	€
878606	ø320x(H)37	7,25
878408	ø360x(H)39	7,95

WOODFORM

- Plateaux laminés avec revêtement antidérapant en caoutchouc.
- Résistant aux produits chimiques, aux taches et aux rayures.

]mB



507216



507933



507711

PLATEAU WOODFORM

code	mm	€
507216	325x530	15,50
507469	330x430	14,50
507117	370x530	16,25
507018	430x610	21,95

PLATEAU WOODFORM

code	mm	€
507964	230x160	6,60
507568	200x265	7,50
507933	290x210	9,00

PLATEAU WOODFORM

code	mm	€
507711	ø320x(H)35	17,50
507766	ø360x(H)30	21,50
507773	ø420x(H)30	25,95





jm

PLATEAU DE SERVICE EN MÉLAMINE AVEC IMPRIMÉ BOIS

- Fait en mélamine, imprimé avec un motif en bois.
- Très bonne résistance aux produits chimiques, taches et égratignures.
- Disponible avec 3 motifs élégants différents.

code	couleur	mm	€
508909	Bois clair	240x340	9,75
508916	Bois	240x340	9,75
508923	Bois foncé	240x340	9,75
508862	Bois clair	330x430	14,50
508879	Bois	330x430	14,50
508930	Bois clair	370x530	16,50
508947	Bois	370x530	16,50
508954	Bois foncé	370x530	16,50

PLATEAUX MOTIF GRANITE

m

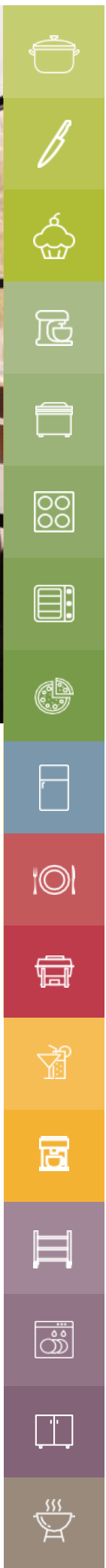
PLATEAU EN POLYESTER POUR LES RESTAURANTS EN LIBRE-SERVICE

- Fabriqué en polyester laminé (fibre de verre, résine).
- Couleur et motif granite.
- Empilables, avec un espace entre les plateaux pour permettre la circulation de l'air.
- Résistance à la température : -10 - 120 °C.
- Convient au lave-vaisselle.

code	couleur	mm	€
876602	Graphite	325x265	8,50
876619	Granit	530x325	14,50

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





V



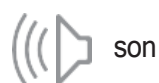
201633

SYSTÈME D'APPEL RESTAURANT

- Affichage numérique sur les bipeurs pour marquer le numéro de commande/table (numéros programmables de 001 à 998).
- Boîtier avec un clavier tactile.
- Antenne intégrée dans le boîtier garantissant l'absence d'interférences de signal provenant d'autres appareils.
- 3 modes de notification : vibration, son, lumière LED.
- Combinaison des modes de notification - tous désactivés en un seul clic.
- Charge peu encombrante : les bipeurs sont empilés sur le chargeur.
- Portée : 500 m.
- Dimensions du bipeur : 65 x 65 x 15 mm.
- Nombre maximal de bipeurs programmables dans 1 système d'appel : 998.
- Inclus dans le set : boîtier émetteur clavier, 10 bipeurs, station de charge, chargeur et câble USB C vers USB C.

code	mm	€
201633	210x130x(H)40	325,00

3 modes de notification différents



son



lumière LED



vibration

BIPEURS DE RESTAURANT - LOT DE 10 PIÈCES

- Affichage numérique sur les bipeurs pour marquer le numéro de commande/table (numéros programmables de 001 à 998).
- 3 modes de notification : vibration, son, lumière LED flash
- Combinaison de modes de notification - tous désactivés en un seul clic.
- Charge peu encombrante : les bipeurs sont empilés sur le chargeur.
- Portée : 500 m.
- Dimensions du bipeur : 65 x 65 x 15 mm.
- Inclus dans le set : 10 bipeurs, station de recharge, câble USB-C vers USB-C.
- Les bipeurs fonctionnent uniquement avec le système d'appel Restaurant HENDI, vendu séparément (code : 201633).

code	mm	€
201640	80x80x(H)100	245,00

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.

AMER★BOX® W

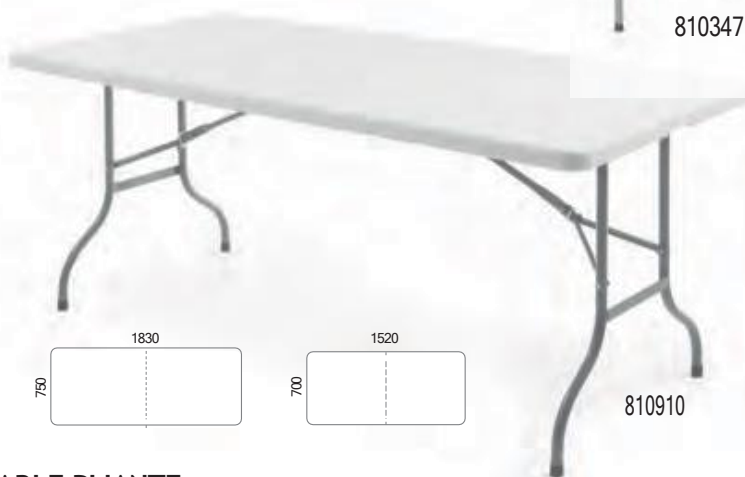


TABLE PLIANTE

- Modèle pliable pour faciliter le transport et le rangement.

code	mm	€
810927	1520x700x(H)740	79,50
810910	1830x750x(H)740	89,50

AMER★BOX®

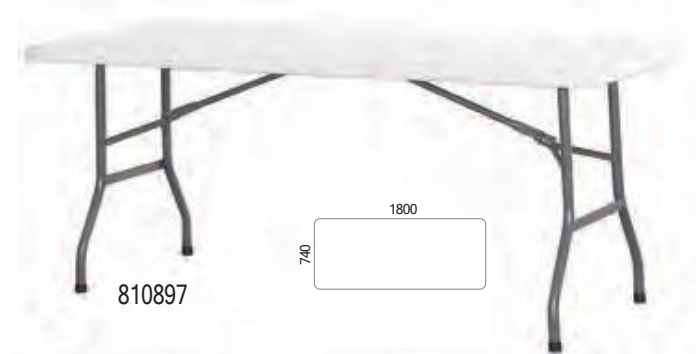


TABLE DE BUFFET

code	mm	€
810347	870x870x(H)740	59,50
810897	1800x740x(H)740	89,50



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.
- Charge maximale : 500 kg

code	mm	€
811221	1800x850x(H)990	269,50





MANGE-DEBOUT ROND

code	mm	€
810958	ø800x(H)1100	69,50



TABLE DE BUFFET

code	mm	€
810934	1220x610x(H)740	59,50



HOUSSE POUR TABLE HAUTE Ø80-85 CM



- Tissu: Jersey uni 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables hautes avec un plateau de Ø 80-85 cm.

code	couleur	mm	€
813157	Blanc	ø850x(H)1150	20,95
813171	Crème	ø850x(H)1150	20,95
813164	Noir	ø850x(H)1150	20,95

HOUSSE POUR TABLE HAUTE Ø70-85 CM



- Tissu: jersey uni 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables hautes avec un plateau de Ø 70 cm.

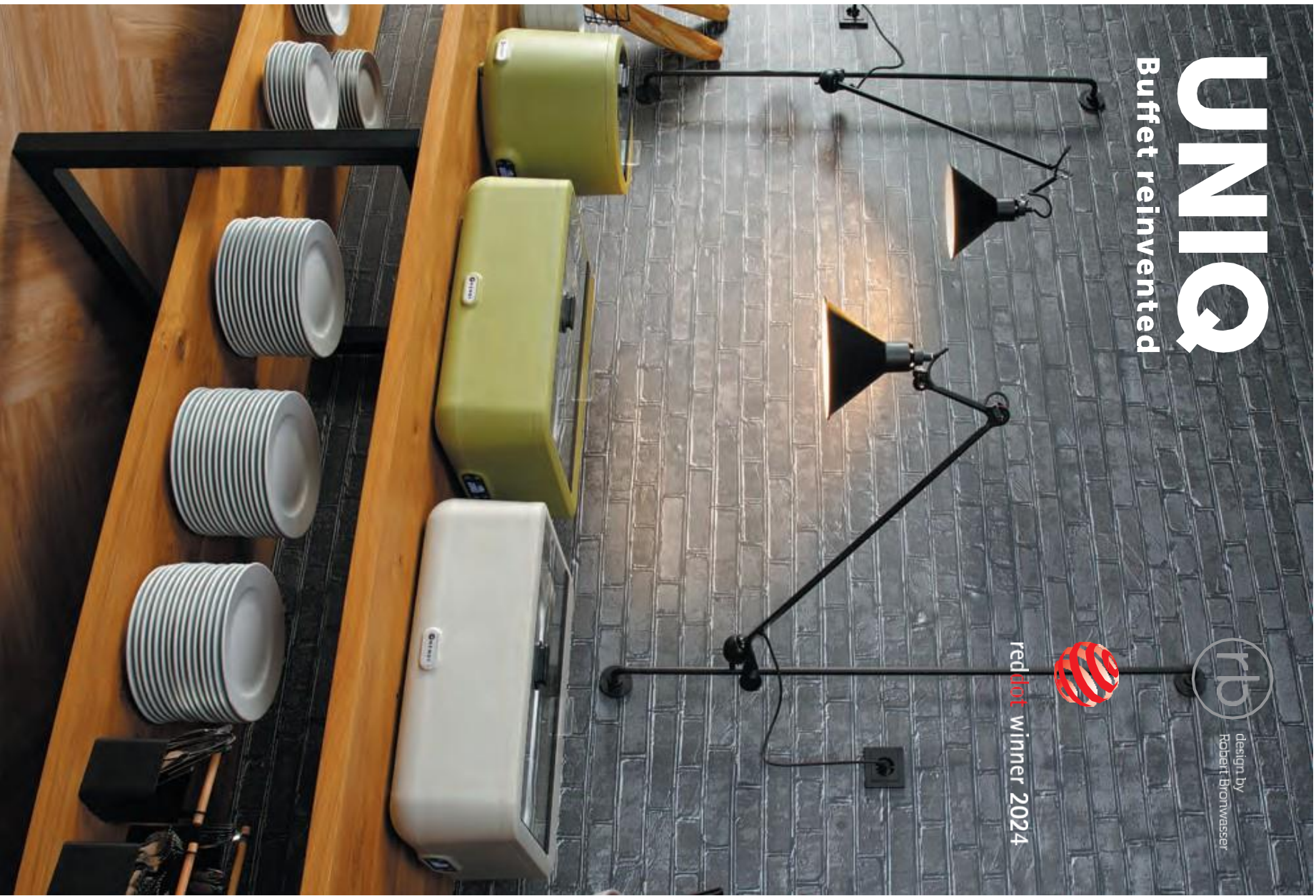
code	couleur	mm	€
813829	Blanc	ø850x(H)1150	20,95
813850	Crème	ø850x(H)1150	20,95
813836	Noir	ø850x(H)1150	20,95

HOUSSE DE TABLE SYMPOSIUM RECTANGULAIRE

- Tissu: Easy-Jersey 160 g/m².
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables de buffet rectangulaires.

code	couleur	-	mm	€
814376	Noir	810934	1200x760x(H)730	28,95
814390	Blanc	810927	1500x760x(H)730	31,95
814406	Noir	810927	1500x760x(H)730	31,95
814420	Blanc	810910 + 810897	1830x760x(H)730	34,50
814437	Noir	810910 + 810897	1830x760x(H)730	34,50





UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



red dot winner 2024



W

BANC

- Pliable pour faciliter le transport et le rangement.

code	mm	€
811191	1830x300x(H)430	52,50



811191



810996

W

TABLE DE BUFFET ROND PLIABLE

- Pliable pour faciliter le transport et le rangement.

code	mm	€
810996	ø1500x(H)740	157,50



813096

HOUSSE POUR CHAISE

- Tissu: President 170 g/m².
- 100% polyester.
- Ne nécessite pas de repassage.

code	couleur	mm	€
813096	Blanc	540x440x(H)840	19,95

CHAISE TRAITEUR

- Charge maximale jusqu'à 180 kg avec une répartition uniforme de la charge

code	mm	€
810965	540x440x(H)840	36,50

CHAISE TRAITEUR - NOIR

- Charge maximale jusqu'à 180 kg avec une répartition uniforme de la charge

code	mm	€
810989	540x440x(H)840	36,50



810965

810989



BAR



TIRE-BOUCHONS ET DÉCAPSULEURS

NEW

NEW



596746

I

DÉCAPSULEUR

code	mm	€
596746	179x40x(H)2	1,95



596388

IB

DÉCAPSULEUR

- Revêtement en poudre noir.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596388	180x40	2,25



596371

IB

DÉCAPSULEUR

- Cuivre plaqué avec une finition polie.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596371	180x40x(H)2	3,25



643914

P

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	11,75



596883

I

DÉCAPSULEUR MURAL

code	€
596883	2,25



BAR





596807
VY

TIRE-BOUCHON LIMONADIER

- Chromé avec poignée de ABS.
- 4 fonctions.
- Décapsuleur séparé.

code	mm	€
596807	(L)140	1,95



I

TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- Modèle courbé 3 fonctions.

code	mm	€
597200	(L)110	3,10



Foil cutter

597323

Y

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	7,95



Y

TIRE-BOUCHON

- Modèle à levier chromé, avec décapsuleur.

code	mm	€
597507	(L)170	4,50



597507



TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- Avec poignée métallique 3 fonctions.
- Levier avec cran supplémentaire pour les bouchons longs.

code	mm	€
597316	(L)120	7,95

I



CB
NEW

594025

TIRE-BOUCHON FRANÇAIS

- Poignée en alliage de zinc chromé durable.
- Vis en acier au carbone nickelé.
- Haute qualité garantie sans risque de pliure ou de rupture.
- La vis est montée sur une spirale pointue et possède des spirales plus larges que les tire-bouchons standards, ce qui réduit le risque d'écraser ou de casser le bouchon en l'extrayant.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
594025	105x85x(H)10	3,45



VERSEURS

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.

code	emballé par	mm	€
599334	6	ø30x120	6,95

599334



599372

VERSEUR CONTINU - 6 PIÈCES

- Plastique EVA.

code	emballé par	€
599372	6	5,25



599488

599464

599471

BEC-VERSEUR - 6 PIÈCES

Ln

code	-	emballé par	€
599488	Débit rapide	6	6,75
599464	Débit lent	6	6,25
599471	Avec flip top	6	6,95



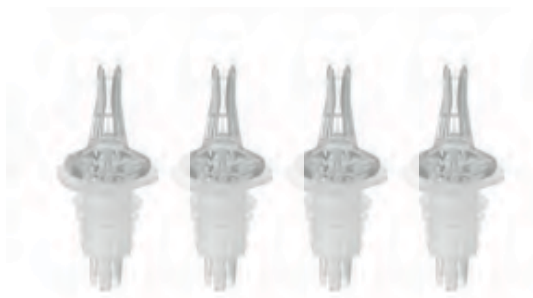
BEC VERSEUR AVEC FERMETURE AUTOMATIQUE - 3 PIÈCES

- 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	6,25



599327

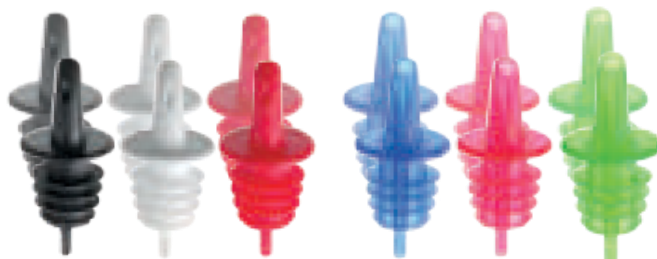


599426

BEC-VERSEUR

- Fait en EVA.

code	-	emballé par	€
599426	Transparent	4	4,75



599440

599457

BEC-VERSEUR À ÉCOULEMENT LIBRE - SET DE 6

- Fait en EVA

code	-	emballé par	€
599440	2 noir, 2 blanc, 2 rouge	6	1,75
599457	2 bleu, 2 rouge, 2 vert	6	1,75



598719

fixation sur étagère

598818

fixation murale



SUPPORT BOUTEILLE

- Hauteur de la bouteille : 240-350 mm.

code	-	€
598719	fixation sur étagère	9,55
598818	fixation murale	8,15



598016

598214

598313

598412

VERSEUR-DOSEUR

code	litres	€
598016	0.02	12,75
598214	0.035	12,75
598313	0.04	12,75
598412	0.05	12,75



599013

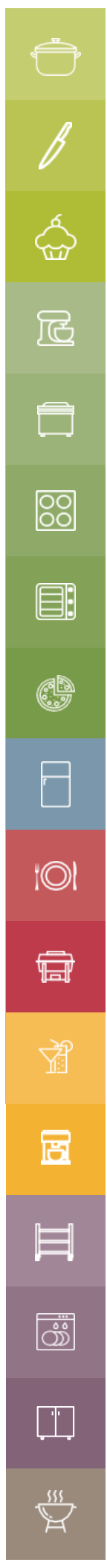
599112

599198

599211

VERSEUR-DOSEUR À BILLE - 2 PIÈCES

code	emballé par	litres	€
599013	2	0.02	7,50
599112	2	0.035	7,50
599198	2	0.04	7,50
599211	2	0.05	7,50





552049

BOUCHON DE BOUTEILLE AVEC FERMETURE HERMÉTIQUE

- L'anneau en caoutchouc extensible intégré ferme la bouteille de manière hermétique lorsque le levier est enfoncé.
- Convient aux bouteilles de 0,5 à 1,5 litre, aux ouvertures de goulot jusqu'à ø 20 mm.
- Prolonge la durée d'utilisation des bouteilles déjà ouvertes.
- Empêche les fuites et les déversements.
- Set de 3 couleurs, vert, blanc et rouge.

code	emballé par	mm	€
552049	3	ø36x81	4,95



595589

Yg

BOUCHON CHAMPAGNE

- Pour garder des bouteilles ouvertes.
- Avec joint en silicone.

code	€
595589	3,95



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	2,85



595565

BOUCHON DE BOUTEILLE AVEC CAPUCHON

- Le joint étanche empêche les fuites et les déversements et prolonge la durée de conservation par rapport aux bouteilles ouvertes.
- Fabriqué en plastique EVA.
- Convient aux bouteilles de 0,5 à 1,5 litre, s'adapte aux ouvertures de goulot jusqu'à ø 20 mm

code	emballé par	€
595565	6	3,95



557600

P

FLACON VERSEUR - CONSERVATION

- 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	litres	mm	€
557600	0.8	ø90x(H)300	5,95

430

Prix conseillé HT et non garanti



BOÎTES À INGRÉDIENTS

- À utiliser dans les bars, les pubs et les restaurants
- Fabriqué en plastiques de qualité supérieure
- Fermeture en HIPS et couvercle transparent en ABS pour protéger les aliments de la contamination ou des insectes.
- Chaque bac peut être facilement retiré du support, par exemple pour réapprovisionner le produit
- Les bacs conviennent au lave-vaisselle

VPn



BOÎTE À INGRÉDIENTS - 3 BACS

- 3 bacs en polypropylène pour conserver séparément les fruits ou les épices

code	mm	€
552018	480x150 x(H)100	21,95

BOÎTE À INGRÉDIENTS - 4 BACS

- 4 bacs en polypropylène pour conserver séparément les fruits ou les épices

code	mm	€
552025	480x150 x(H)100	22,95

BOÎTE À INGRÉDIENTS - 5 BACS

- 5 bacs en polypropylène pour conserver séparément les fruits ou les épices

code	mm	€
552131	480x150 x(H)100	23,95

BOÎTE À INGRÉDIENTS - 6 BACS

- 6 bacs en polypropylène pour conserver séparément les fruits ou les épices

code	mm	€
552032	480x150 x(H)100	24,95

PI



552100

BOÎTE À INGRÉDIENTS

- En inox avec couvercle transparent en polypropylène.
- Contient des bacs en polypropylène blanc.
- Les bacs peuvent être facilement retirés du support.
- Les bacs vont au lave-vaisselle.

code	-	mm	€
552100	5 boîtes	375x140x(H)90	26,50



I

NEW

NEW

NEW

NEW



596685



596524



596531

PASSOIRE JULEP

code	mm	€
596685	160x75	2,95

PASSOIRE JULEP

- Cuivre plaqué avec une finition polie.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596524	160x75	4,95

PASSOIRE JULEP

- Revêtement en poudre noire.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596531	160x76	3,50



596753



596456



596463

PASSOIRE HAWTHORNE

- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
596753	82x28x(H)165	3,95

PASSOIRE HAWTHORNE

- Cuivre plaqué avec une finition polie.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596456	160x75x(H)15	5,25

PASSOIRE HAWTHORNE

- Revêtement en poudre noir.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596463	160x75x(H)15	3,50



596449

I

NEW

PASSOIRE À COCKTAIL TRIANGULAIRE

- En acier inoxydable.
- Ressort à spirale amovible pour un nettoyage facile.
- Le ressort à spirale peut également être utilisé comme fouet à spirale pour la méthode „dry shake”.
- Avec un ceillet dans la poignée.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
596449	97x105	5,25



ceillet HT et non garanti



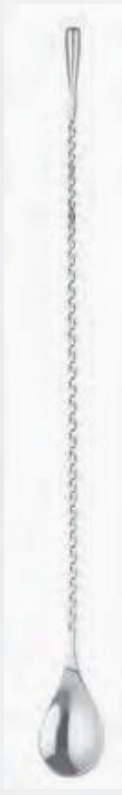
I

NEW
B

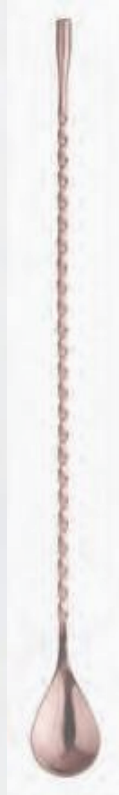
NEW
B

NEW
B

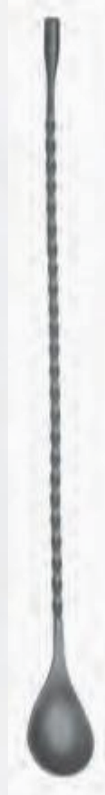
NEW
B



596968



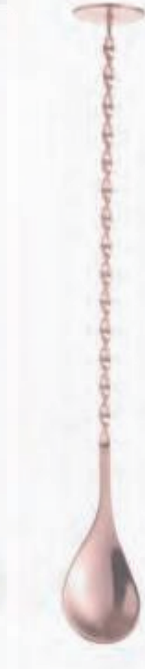
596555



596562



593097



596579



596586

CUILLÈRE À COCKTAIL

code	mm	€
596968	385x35	7,95

CUILLÈRE À COCKTAIL

- Cuivre plaqué avec une finition polie.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596555	385x35	7,95

CUILLÈRE À COCKTAIL

- Revêtement en poudre noir.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596562	385x35	5,95

CUILLÈRE À COCKTAIL AVEC PILON

- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
593097	280x35	6,50

CUILLÈRE À COCKTAIL AVEC PILON

- Cuivre plaqué avec une finition polie.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596579	280x35	5,95

CUILLÈRE À COCKTAIL AVEC PILON

- Revêtement en poudre noir.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596586	280x35	4,95



IB

NEW



635612

638118

638132

PASSOIRE - SET DE 3 PIÈCES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI204 avec revêtement en poudre.
- Avec un petit support pour poser la passoire sur un pot ou un bol, ou pour la suspendre.
- Dimensions :
 - passoire couleur noire: ø74 mm, (L)215mm, (H)25 mm,
 - passoire couleur argent: ø105 mm, (L)245 mm, (H)30 mm,
 - passoire couleur cuivre: ø144 mm, (L)337 mm, (H)45 mm.
- Longueur du manche:
 - passoire couleur noire: 115 mm,
 - passoire couleur argent: 120 mm,
 - passoire couleur cuivre: 165 mm.
- Taille des mailles :
 - passoire couleur noire: 1×1 mm,
 - passoire couleur argent: 1×1 mm,
 - passoire couleur cuivre: 1,5×1,5 mm.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	€
635612	11,95

PASSOIRE DE BAR

- Utilisation dans les bars, les pubs, les restaurants et les pâtisseries
- En acier inoxydable
- Maille fine avec manche en fil de fer
- Convient au lave-vaisselle

code	mm	€
638118	ø65x220	1,95

PASSOIRE DE BAR REVÊTEMENT PVD

- Utilisation dans les bars, les pubs, les restaurants et les pâtisseries
- Acier inoxydable recouvert d'un élégant revêtement PVD noir
- Maille fine avec poignée en fil de fer
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
638132	ø65x220	2,95
638149	ø75x220	3,95

B B

I



638170

638163

PASSOIRE DE BAR CONIQUE

- Utilisation dans les bars, les pubs, les restaurants et les pâtisseries
- Acier inoxydable recouvert d'un élégant revêtement PVD noir
- Maille fine avec poignée en fil de fer
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
638170	ø75x220	3,95



PASSOIRE DE BAR CONIQUE

- Utilisation dans les bars, les pubs, les restaurants et les pâtisseries
- En acier inoxydable
- Maille fine avec manche en fil de fer
- Convient au lave-vaisselle

code	mm	€
638163	ø75x220	2,95

BAR





PILON À COCKTAIL

- Fait en ABS.
- Pour broyer et écraser les ingrédients des boissons, par exemple les framboises, les citrons verts, la menthe, etc.

code	-	mm	€
596944	Tête plate	ø34x207	3,95
596739	Tête pointue	ø34x207	3,95
596951	Tête rainurée	ø34x207	3,95

V



PELLE À GLAÇONS

code	mm
521410	220x80

N

PELLE À GLAÇONS AVEC FENTES

code	mm	€
521434	220x80	5,65

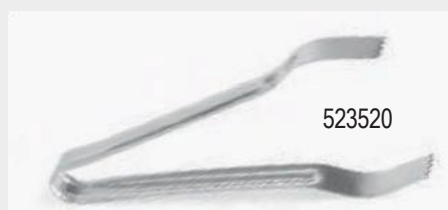
N

PINCE À GLAÇONS

- Emballé par 2.

code	mm	€
523520	(L)180	4,50

I



523520

Prix conseillé HT et non garanti

435



I**NEW****B****NEW****B****NEW****B****NEW****B**

593004



596425



596432



596401



593318



596418

SHAKER COBBLER - 3 PIÈCES

- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
593004	0.75	ø80x(H)240	12,95

SHAKER BOSTON TIN-ON-TIN

- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
596401	0.8	ø90x(H)303	8,95

SHAKER COBBLER - 3 PIÈCES

- Cuivre plaqué avec une finition polie.

- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
596425		ø85x(H)240	15,95

SHAKER BOSTON TIN-ON-TIN

- Cuivre plaqué avec une finition polie.

- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
593318	ø90	24,50

SHAKER COBBLER - 3 PIÈCES

- Revêtement en poudre noir.

- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
596432		ø85x(H)240	9,95

SHAKER BOSTON TIN-ON-TIN

- Revêtement en poudre noir.

- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596418	ø90	10,95



596982



596975

IB**MUG CUIVRÉ**

- Fabriqué en acier inoxydable cuivré.
- Finition polie.
- Disponible en deux tailles (codes : 596982, 596975).

code	-	litres	mm	€
596975	Mug Moscow Mule	0.5	ø97x(H)100	6,95
596982	Chope à bière	0.4	ø85x(H)105	5,95



I



SHAKER COBBLER - 3 PIÈCES

code	litres	mm	€
593035	0.75	ø90x(H)255	8,75

VERRE À SHAKER BOSTON

- En verre trempé.
- Capacité : 0,45 l
- Le shaker boston en acier inoxydable peut être acheté séparément (codes : 593042, 596678).

code	emballé par	litres	€
593066	1	0.45	2,95

SHAKER BOSTON

code	-	litres	mm	€
593042	shaker	0.8	ø90x(H)175	5,25

SAC BARMAN

- Fabriqué en coton épais avec tissage uni. Le sac est complété par un bord surpiqué pour le renforcer et pour une finition élégante.
- Raccords en acier inoxydable avec une finition en or antique.
- Sangles en cuir naturel marron (daim).
- Bandoulière en coton noir réglable en longueur et amovible.
- Fermeture sécurisée à l'aide de boucles et de sangles en cuir.
- Description:
 - 8 poches (par ex. pour cuillères à cocktail, pincettes),
 - 8 compartiments élastiques ouverts (par ex. pour les jiggers),
 - 3 rabats sécurisés par velcro,
 - Compartiment avec zip prévu pour un shaker/verre à shaker, dimensions 37x15 cm.
- Dimensions de la partie intérieure (avec rabats fermés) : 37x33,5 cm.

code	mm	€
700259	210x370x(H)70	42,50

SHAKER BOSTON

- Cuivre plaqué avec une finition polie.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596395	ø90	10,95

SHAKER BOSTON

code	litres	€
596678	0.8	5,95



700259

Prix conseillé HT et non garanti

437



I

**DOSEUR 25/50 ML**

- Fabriqué en acier inoxydable avec un anneau supplémentaire pour le poids et la stabilité.
- 2 mesures: 25 ml et 50 ml.

code	mm	€
596920	ø43x(H)110	4,95

DOSEUR 25/50 ML

- Fabriqué en acier inoxydable cuivré.
- Finition polie.
- Un anneau en forme de bande permet une meilleure prise en main.
- Contenance : 25/50 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
593332	ø43x(H)110	6,95

DOSEUR 25/50 ML

- Fabriqué en acier inoxydable avec un anneau supplémentaire pour le poids et la stabilité.
- Finition avec un revêtement noir stylé.
- 2 mesures: 25 ml et 50 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596654	ø45x(H)110	5,95

DOSEUR 25/50 ML

- En acier inoxydable avec finition mate.
- Contenance : 25/50 ml.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
596722	ø43x(H)85	3,95

DOSEUR 25/35 ML

- En acier inoxydable.
- Contenance : 25/35 ml.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
596715	ø40x(H)73	3,95

DOSEUR 25/50 ML

- Fabriqué en acier inoxydable cuivré.
- Finition polie.
- Contenance : 25/50 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596548	ø42x(H)86	4,95

DOSEUR 25/50 ML

- En acier inoxydable avec revêtement en poudre noir et finition mate.
- Contenance : 25/50 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	ml	mm	€
596630	25/35	ø40x(H)75	4,75
596647	25/50	ø45x(H)86	4,75



BAR



NEW

SET DE BARMAN

- L'embout du pillon est en polypropylène (PP).
- Tube en carton épais.
- Boston shaker Tin-on-Tin : 2 shakers lestés, capacités 500 ml et 800 ml
- Jigger classique avec des capacités de 50 ml et 25 ml.
- Passoire Hawthorne : avec une poignée ergonomique et un ressort amovible (pour un nettoyage facile, peut également être utilisé comme „fouet à spirales”). S'adapte parfaitement au shaker, filtre minutieusement le morceau de glace, les fruits et les herbes.
- Pilon : avec surface dentelée pour écraser facilement les morceaux de fruits et d'herbes.
- Cuillère à cocktail torsadée de 27 cm de long et d'une contenance de 5 ml, avec un pilon (embout en forme de disque) : pour mélanger rapidement des boissons glacées sans les diluer, verser des sodas sans les faire mousser et créer des cocktails à plusieurs couches. Le pilon à disque peut également être utilisé pour écraser des fruits et des herbes.
- Le set est emballé dans un tube en carton avec une décoration élégante.



596616

SET DE BARMAN

- Composé de 5 pièces en acier inoxydable AISI 201
- Toutes les pièces du set conviennent au lave-vaisselle.

code	mm	€
596616	ø120x(H)320	32,50



596623

SET DE BARMAN

- Fabriqué en acier inoxydable cuivré.
- Les pièces du set ne conviennent pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596623	ø120x(H)320	36,50





471500

VASQUE À CHAMPAGNE**I**

code	litres	mm	€
471500	13.5	ø370x(H)230	59,50



471524

VASQUE À CHAMPAGNE ECONOMIC**I**

code	litres	mm	€
471524	9.5	ø350x(H)230	19,95



593165

VASQUE À BOUTEILLES

- Transparent.
- Ovale.

a

code	mm	€
593165	470x290x(H)230	24,95



593158

SEAU À GLACE

- Transparent.

a

code	litres	mm	€
593158	3	220x185x(H)226	14,95



593103

SEAU À GLACE

- Avec anses 'tulipes'.

I

code	litres	mm	€
593103	3.5	ø210x(H)210	10,95



593202

SEAU À GLACE

- Avec anses rondes.

I

code	litres	mm	€
593202	3.3	ø220x(H)190	10,75





Ir

PORTE-SEAU À GLACE

- Dans emballage très compact 4 pièces.

593608

code	mm	€
593608	ø185x(H)750	79,50



593905

Y

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	12,95



594742

SEAU À GLAÇONS BLANC DOUBLE PAROI

code	litres	mm	€
594742	5	ø190x(H)200	14,75
594759	10	ø292x(H)220	31,95



594704

I

SEAU À GLAÇONS DOUBLE PAROI

code	litres	mm	€
594704	5	ø200x(H)230	76,50



593806

Pour une utilisation sans glaçons

I

RAFRAÎCHISSEUR À BOUTEILLE

- Acier inoxydable double paroi.
- Pour utilisation sans glaçons.

code	mm	€
593806	ø120x(H)180	11,95

I



588574

SIPHON À SODA

- Siphon à soda en inox.
- Fait de l'eau gazeuse instantanée.
- Nécessite des capsules de dioxyde de carbone.

code	litres	mm	€
588574	1	ø100x(H)320	75,00



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	5,75

WB



826348

826485

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

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

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826348	Blanc	250x150	10	3,25
826478	Noir	250x150	10	3,25
826355	Blanc	300x200	10	5,25
826485	Noir	300x200	10	5,25



596760

V

ORGANISATEUR 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	6,95



596777

V

DÉCORATEUR BORD DE VERRE 3 NIVEAUX

- Pour décorer le bord des verres.
- 3 niveaux avec jus de citron, sel, sucre.
- Une éponge pour le jus de citron pour éviter de gaspiller.

code	mm	€
596777	200x160x(H)75	8,50

BAR





274255

R

MACHINE À SLUSH

- Récipient de 12 litres avec robinet de débit rapide, les couvercles sont éclairés.
- Régulateur de température numérique avec modes boissons froides et granités.
- Compresseur efficace, en mode „slush” la température varie entre -10°C et -2°C.
- Les récipients sont amovibles et faciles à nettoyer.
- Mode jour/nuit.
- Réfrigérant : R290.
- Bac égouttoir inclus.

code	litres	V	W	mm	€
274255	12	230	400	270x422x(H)815	1 695,00



274224

IR

MACHINE À SLUSH 2X 12L

- Deux récipients de 12 litres avec un robinet à débit rapide, les couvercles sont éclairés.
- Régulateur de température numérique avec modes boissons froides et granités.
- Compresseur efficace, en mode „slush” la température varie entre -10°C et -2°C.
- Les récipients sont amovibles et faciles à nettoyer.
- Mode jour/nuit.
- Réfrigérant : R290.
- Bac égouttoir inclus.

code	litres	V	W	mm	€
274224	24	230	740	470x515x(H)780	2 395,00

IR

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	485x415x(H)645	998,50



425206



POMPE À VIDE - ÉCONOMISEUR DE VIN

- Peut être utilisé avec toutes sortes de vins (normaux et pétillants) et de bouteilles de vin : standard - 750 ml et plus grandes - 1000 ml.
- Pompe à vide et bouchons en ABS et TPE.
- La pompe évacue rapidement l'air de la bouteille, créant ainsi un vide optimal et une fermeture hermétique pour préserver le goût et l'arôme jusqu'à 7 jours (au réfrigérateur).
- 2 bouchons inclus dans le set.
- Bouchons équipés d'un bouton de dépressurisation - extraction facile du bouchon.
- La pompe et les bouchons ne conviennent pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
595541	140x65x(H)50	9,95

BOUCHONS SUPPLÉMENTAIRES POUR POMPE À VIDE - ÉCONOMISEUR DE VIN

code	mm	€
595534	ø40x(H)40	7,50

596517



NEW

SUPPORT À VERRES

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Possibilité de l'accrocher sous une étagère.
- 1 rangée destinée à placer les verres.
- Livré avec vis et chevilles.

code	mm	€
596517	408x115x(H)30	5,25

596500



NEW

SUPPORT À VERRES SUSPENDU

- En acier inoxydable.
- Peut être accroché au mur.
- 3 rangées destinées à placer les verres.
- Livré avec vis et chevilles.

code	mm	€
596500	350x293x(H)50	26,50

V



NEW

595541



595534



696064

NEW

VXP

LAVE-VERRES

- A monter soi-même, prévu pour l'installation dans un évier.
- Convient aux verres d'un diamètre de 50 à 140 mm et d'une hauteur maximale de 240 mm, y compris les verres à bière Stein allemands (avec une oreille) ou les verres à pinte anglais.
- Boîtier en ABS, poils de la brosse en polypropylène.
- La brosse du milieu est amovible.
- Équipé d'un système de rinçage à l'intérieur de l'un des récipients - il comporte des jets pour le rinçage des verres, pulvérise l'intérieur et l'extérieur des verres en même temps..
- Avec un raccordement direct à l'eau - laver efficacement les verres à l'eau froide (en dessous de 30°C).
- Avec un trop-plein - utile lorsque l'excès d'eau atteint les brosses.
- Équipé de 4 pieds ventouses en PVC, assurant la stabilité.
- Inclus dans le set : tuyau d'alimentation d'eau de 3/8" avec une longueur de 70 cm.

code	mm	€
696064	370x200x(H)360	149,50





696002

LAVE-VERRES

- Plastique avec 3 brosses en nylon.
- Socle comportant 4 ventouses.

code	mm	€
696002	190x100x(H)180	8,95

P



696040

LAVE-VERRES

- Plastique avec 3 brosses en nylon.
- Socle comportant 4 ventouses.

code	mm	€
696040	190x100x(H)250	9,95

P



552681

N

LAVE-VERRES

- Aluminium avec brosse en nylon.
- Socle comportant 4 ventouses.

code	mm	€
552681	ø150x(H)190	17,50

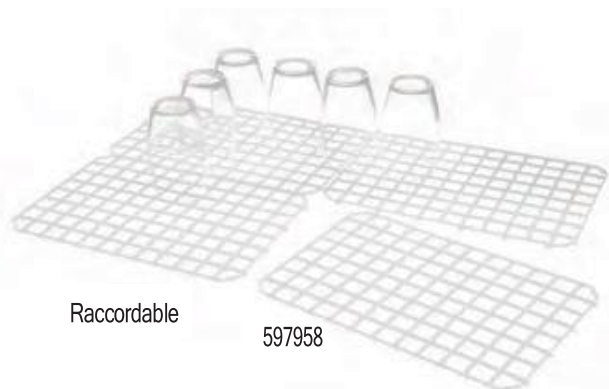


597972

597989

TAPIS DE BAR

code	mm	€
597989	300x150x(H)9	5,50
597965	610x85x(H)15	6,95
597972	453x305x(H)15	12,50



Raccordable

597958

TAPIS ÉGOUTTOIR - 5 PIÈCES

- Raccordable.
- Polypropylène blanc conforme à la norme HACCP.

code	emballé par	mm	€
597958	5	313x209	7,95

P





YI

PRESSE-AGRUMES

- Modèle à levier, chromé.
- Fabriqué d'acier supérieur, chromé.
- Avec poignée pour une meilleure stabilité.
- La poignée revient facilement à sa position grâce à un ressort.
- Avec réservoir et ogive en inox.

code	mm	€
695906	225x180x(H)510	69,50

695906

BAR





NEW

I

PRESSE-AGRUMES

- Multifonctionnel : pour les citrons, les citrons verts, les mandarines et les petites oranges.
- En acier inoxydable.
- Les grandes poignées assurent un bon effet de levier pour faciliter la pression.
- Charnière solide et durable.
- Diamètre du bol : 75 mm.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
596470	215x70x(H)55	24,50



NEW

NB

PRESSE-CITRON

- Fabriqué en alliage d'aluminium épais à revêtement en poudre.
- Conception avec double bol (pour les petits et les grands agrumes): ø55 mm et ø70 mm.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
592076	225x80x(H)55	14,50

N

PRESSE-AGRUMES

- Alliage d'aluminium avec couche de peinture en poudre.

code	-	mm	€
592045	vert (pour citrons verts)	203x60x(H)40	7,95
592052	jaune (pour citrons)	223x75x(H)45	8,95
592069	orange (pour oranges)	232x91x(H)60	9,95



NEW



221228



221204



221099

NRK

PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

- En acier inoxydable AISI 304, aluminium, PC (polycarbonate).
- 3 ogives incluses : petite, moyenne, grande (la moyenne est le standard).
- Peut fonctionner jusqu'à 10 minutes en continu.
- Le bec est placé à une hauteur de 250 mm, ce qui permet de placer des verres hauts ou une carafe directement sous le bec.
- Avec protection contre la surchauffe.
- Indice d'étanchéité : IPX1.
- REMARQUE : pas de bac d'égouttage.

code	V	W	mm	€
221228	230	180	213x207 x(H)417	169,50

VRI

PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE

- Fabriqué dans un matériau résistant à la rouille.
- Avec bol à presser en acier inoxydable.
- Comprend 3 ogives interchangeables en ABS pour petits et grands agrumes.
- Tamis en ABS.
- Vitesse de 1500 RPM.
- Commande manuelle par interrupteur marche/arrêt.
- Couvercle anti-éclaboussures en polycarbonate inclus.
- Tous les éléments, sauf le corps, peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

code	V	W	mm	€
221204	230	180	218x307 x(H)466	172,50

NI

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	210x330 x(H)585	325,00

BAR



221228 & 221204
3 ogives pour différentes tailles de fruit



Protection anti-éclaboussure
Bol en inox



Couvercle avec levier
pour une utilisation facile
et en toute sécurité

VPI



221105

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	246x439x(H)525	745,00



BLENDERS BAR

- Convient pour : mixer des fruits et des légumes, préparer des cocktails, des smoothies et même de la glace pilée.
- Boîtier en ABS.
- Pichet de 2,5 L, en polycarbonate transparent durable, résistant à la température de -40 à 90°C.
- Couvercle en polycarbonate.

- lame amovible en acier inoxydable AISI 420, avec revêtement en titane.
- Fonction pulsation
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.
- Système de verrouillage de sécurité: empêche une activation accidentelle de l'appareil sans le pichet.

VRI



230688



230695

Le caisson insonorisant réduit considérablement le bruit

Base antidérapant

BLENDER BAR AVEC CAISSON INSONORISANT*

- Caisson insonorisant en polycarbonate.
- Régulation manuelle et progressive de la vitesse avec un bouton.
- Moteur à vitesse variable : 16 000 tr/min -24 800 tr/min (sans charge).
- Fonction de sécurité supplémentaire : le blender ne fonctionne que lorsque le couvercle est complètement fermé.

code	V	W	mm	€	
230688	230	1680	252x258x(H)547	347,50	
230602	BPA free	230	1680	252x258x(H)547	365,50

BLENDER BAR NUMÉRIQUE AVEC CAISSON INSONORISANT*

- Caisson insonorisant en polycarbonate.
- Panneau de commande numérique à écran tactile LED.
- 3 niveaux de vitesse : FAIBLE environ 8350 RPM, MOYEN environ 13.500 RPM, FORT environ 24.800 RPM (sans charge).
- 3 réglages du minuteur : 30, 45, 90 secondes.
- Fonction de sécurité supplémentaire : le blender ne fonctionne que lorsque le couvercle est complètement fermé.

code	V	W	mm	€	
230695	230	1680	252x258x(H)547	387,50	
230664	BPA free	230	1680	252x258x(H)547	405,50

* Pour la France, seuls les codes sans BPA sont disponibles



VRI

NEW



230718

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



238097

BLENDER BAR*

- Réglage manuel de la vitesse en 10 étapes à l'aide d'un bouton.
- Moteur à vitesse variable : 16 000 RPM - 24 800 RPM (sans charge).
- Livré avec un pousoir en polypropylène pour les ingrédients plus épais.

code	V	W	mm	€	
230718	230	1680	320x250x(H)532	210,00	
230213	BPA free	230	1680	320x250x(H)532	225,00

BLENDER BAR NUMÉRIQUE*

- Panneau de commande numérique à écran tactile LED.
- 3 niveaux de vitesse : FAIBLE environ 8350 RPM, MOYEN environ 13.500 RPM, FORT environ 24.800 RPM (sans charge).
- 3 réglages du minuteur : 30, 45, 90 secondes.
- Livré avec un pousoir en polypropylène.

code	V	W	mm	€	
238097	230	1680	220x240x(H)535	215,00	
238103	BPA free	230	1680	220x240x(H)535	215,00

* Pour la France, seuls les codes sans BPA sont disponibles

VhI

PICHET POUR BLENDER SANS BPA

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

code	mm	€
933688	200x170x(H)360	109,50



933688

RI

PICHET POUR BLENDER AVEC COUTEAUX AVEC REVÊTEMENT EN TITANE

- Pichet de remplacement pour le blender 230718/230695/230688.
- Pichet de 2,5 L en polycarbonate résistant aux chocs, couvercle solide en PET et un bouchon en polycarbonate. Le pichet est équipé avec des couteaux en inox avec revêtement en titane.

code	mm	€
943489	200x170x(H)360	89,50



943489

Prix conseillé HT et non garanti

451



Moteur puissant à deux vitesses:
15 000 et 19 000 tr/min.

VIRw



design by
Robert Bronwasser



2 jeux d'agitateurs
en polycarbonate
remplaçables
(2 pièces chacun)



2 gobelets : en acier
inoxydable (capacité :
0,95 l) et en polycarbonate
(capacité : 0,9 l)

221631



221600
221495

221617
221358

221624
221365

221631
221372

221648
221389

221655
221396

MIXEUR À MILKSHAKE- DESIGN BY BRONWASSER

- Conçu par le designer néerlandais Robert Bronwasser.
- Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des frappés et bien sûr des milkshakes.
- Le boîtier est fabriqué en plastique ABS.
- La base est lestée pour plus de stabilité et est équipée de pieds en caoutchouc.
- Le moteur peut faire tourner le disque agitateur à deux vitesses, 15 000 et 19 000 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 (volume utilisable: 0,5 litre) et un bol mélangeur en polycarbonate (volume utilisable: 0,5 litre) et 2 jeux de 2 agitateurs.
- Les gobelets et les agitateurs passent au lave-vaisselle.
- Pour la France merci de vous référer aux codes de Mixeur à Milkshake SANS BPA.

code	couleur	V	W	mm	€
221617	Blanc	230	400	170x210x(H)485	137,50
221600	Noir	230	400	170x210x(H)485	137,50
221624	Caramel	230	400	170x210x(H)485	137,50
221631	Jaune	230	400	170x210x(H)485	137,50
221648	Rouge	230	400	170x210x(H)485	137,50
221655	Bleu	230	400	170x210x(H)485	137,50

MIXEUR À MILKSHAKE SANS BPA - DESIGN BY BRONWASSER

NEW

- Ce modèle spécifiquement pour le marché français est livré avec un bol mélangeur en acier inoxydable (volume utilisable: 0,5 litre) et 2 jeux de 2 agitateurs.

code	couleur	V	W	mm	€
221358	Blanc	230	400	170x210x(H)485	137,50
221495	Noir	230	400	170x210x(H)485	137,50
221365	Caramel	230	400	170x210x(H)485	137,50
221372	Jaune	230	400	170x210x(H)485	137,50
221389	Rouge	230	400	170x210x(H)485	137,50
221396	Bleu	230	400	170x210x(H)485	137,50

Prix conseillé HT et non garanti





221617
221358



221600
221495



221624
221365

RÉALISEZ
SANS EFFORT
DES CAPPUCCINOS
FREDDO, DES FRAPPÉS
ET BIEN SÛR DES
MILKSHAKES

Rn

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	7,75



961124

In

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

- Convient pour les mixeurs à milkshake HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495, 221372, 221389, 221358, 221365, 221396

code	mm	€
961117	ø113x(H)160	13,95



961117

hn

AGITATEURS SANS BPA POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

- Fabriqué en tritan - matériau sans bisphénol A.
- Le set comprend 2 pièces : agitateur simple et double.
- Spécialement conçu pour le Mixeur à Milkshake HENDI - Design by Bronwasser : code 221495, 221372, 221389, 221358, 221365, 221396.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
957066	32x27x(H)50	8,50



957066

Rn

AGITATEURS POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

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

code	mm	€
961131	32x27x(H)50	5,95



961131





V

JETONS - 100 PIÈCES

code	emballé par	couleur	mm	€
665145	100	Rouge	ø25	4,95
665138	100	Vert	ø25	4,95
665121	100	Bleu	ø25	4,95
665152	100	Blanc	ø25	4,95
665169	100	Noir	ø25	4,95
665381	100	Jaune	ø25	4,95



696200

V

PORTE-VERRES À BIÈRE

- Pour 12 verres, trous de Ø 55 mm.

code	mm	€
696200	ø315x(H)35	5,75

COUPE-MOUSSE - 6 PIÈCES

- Blanc.

a

code	mm	€
565360	235x26	3,95

565360



SEAU À BIÈRE

516751

- Avec ouvre-bouteille intégré dans la poignée.

Bo

code	mm	€
516751	ø230x(H)180	9,75

BAR



I



695708

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	44,95

VPI



271520

CONCASSEUR À GLAÇONS

- Entonnoir à glace large en plastique.
- ABS et boîtier en acier inoxydable brossé.
- Couteaux en inox et mécanisme de broyage résistant.
- Bac à glaçons transparent incassable d'une capacité égale à 12 gobelets de glace pilée.
- Peut broyer jusqu'à 12 kg de glace par heure.
- Ne convient pas à une utilisation en continue.

code	V	W	mm	€
271520	230	70	170x290x(H)462	78,50

Prix conseillé HT et non garanti

CAPTEUR DE SÉCURITÉ
Il est impossible de démarrer si le couvercle est ouvert.

BROYEUR HORIZONTAL
Lames en acier inoxydable placées sur des plaques d'entraînement horizontales - Traitement rapide et efficace jusqu'à 120 kg/h.



271599

LONGUE DURÉE DE VIE DU MOTEUR
Le ventilateur utilise l'énergie de rotation de l'axe de broyage tout en refroidissant le moteur.

AMORTISSEURS DE BASE
Ils éliminent les vibrations et empêchent les mouvements spontanés de l'appareil.

BROYEUR À GLACE

- Lames en acier inoxydable.
- Boîtier de moteur en aluminium moulé.
- Moteur ventilé puissant : il peut prendre en charge un récipient à glace plein sans se mettre en surchauffe.
- Couvercle à charnière, équipé d'un microcontact de sécurité.
- Capacité du récipient : 3 L.
- Épaisseur de paroi du récipient : 0,8 mm.
- Vitesse de rotation de la lame : 1 000 tr/min.
- Le broyage de la glace d'un récipient plein prend ≈30 s.
- Rendement : 160 kg/h.
- Indice de protection de l'eau : IP23.

code	V	W	mm	€
271599	230	200	189x344x(H)525	365,00





679012

g

MOULE À GLAÇONS PIERRE PRÉCIEUSE

- Idéal pour les cocktails, un must have pour les barmen.
- 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	7,75



679043

BARUP
BARWARE

g

MOULE À GLAÇONS

- Idéal pour boissons fraîches, indispensable pour les barmen.
- Pour la réalisation de 15 glaçons en cube ($\approx 3 \times 3 \times 3$ cm).
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.

code	mm	€
679043	190x120x(H)35	6,75



679036

g

MOULE À GLAÇONS CUBE XL

- Idéal pour whisky, indispensable pour les barmen.
- Pour la réalisation de 6 grands glaçons en cube ($\approx 5 \times 5 \times 5$ cm), qui fondent lentement.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.

code	mm	€
679036	170x110x(H)52	6,75



679029

g

MOULE À GLAÇONS BOULE WHISKY

- Idéal pour whisky, indispensable pour les barmen.
- Pour la réalisation de 6 glaçons sphériques ($\approx \varnothing 4,5$ cm), qui fondent lentement.
- Consiste en 2 parties avec anneau de fermeture afin de faire la boule sans fuites.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.

code	mm	€
679029	180x125x(H)50	11,25



679050

g

MOULE À GLAÇONS VERRE À SHOT

- Idéal pour servir des shots, indispensable pour les barmen.
- 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	16,50



679067

g

MOULE À GLAÇONS VERRE À SHOT

- Idéal pour servir des shots, indispensable pour les barmen.
- 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	8,50

MOULE À GLAÇONS AVEC COUVERCLE

- Fait en caoutchouc souple.
- Permet de congeler jusqu'à 32 glaçons

code	mm	€
679005	335x180	17,95



679005

Support souple en caoutchouc





271353

MACHINE À GLAÇONS

- Boîtier en acier inoxydable.
- Produit des glaçons transparents qui fondent plus lentement que les autres types de glace.
- Refroidissement à l'air - refroidissement statique assisté par ventilateur.
- Indicateurs de niveau d'eau bas et de bac à glace plein.
- Fonctions de dégivrage et de nettoyage automatique.
- Capacité du bac à glace : 6 kg.
- Capacité de production : 22 kg/24 h.
- Liquide de refroidissement : R290.

code	V	W	mm	€
271353	220	260	380x520x(H)637	875,00



271360

MACHINE À GLAÇONS

- Boîtier en acier inoxydable.
- Produit des glaçons transparents qui fondent plus lentement que les autres types de glace.
- Refroidissement à l'air - refroidissement statique assisté par ventilateur.
- Indicateurs de niveau d'eau bas et de bac à glaçons plein.
- Fonctions de dégivrage et de nettoyage automatique.
- Capacité du bac à glace : 42 kg.
- Capacité de production : 90 kg/24 h.
- Liquide de refroidissement : R290.

code	V	W	mm	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	1 950,00



521410

N

PELLE À GLAÇONS

code	mm	€
521410	220x80	4,75



521434

N

PELLE À GLAÇONS AVEC FENTES

code	mm	€
521434	220x80	5,65





V

271568



3 tailles
de glaçons
possibles



J

271551



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	320x400x(H)575	232,50

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	390x455x(H)699	325,00

BAR



271292

VIW

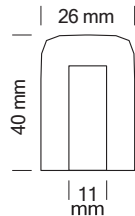
NEW

MACHINE À GLAÇONS FORME BOULE

- En acier inoxydable et ABS.
- Produit des glaçons en forme boule (glaçons creux).
- Refroidissement statique avec un compresseur.
- Indicateurs de niveau d'eau bas et de bac à glaçons plein.
- Durée du cycle : ~8-13 min.
- Capacité du bac à glaçons : 0,7 kg.
- Capacité de production : 12 kg / 24 h.
- Pelle à glaçons incluse.
- Liquide de refroidissement : R600a.

code	V	W	mm	€
271292	230	100	242x358x(H)328	169,50

Commande électronique



Glaçons en forme de boule

I

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.
- Equipé d'une lumière LED bleue.

code	-	V	W	mm	€
271773	26 kg/jour	230	241	400x600x(H)675	695,00
271780	50 kg/jour	230	293	400x600x(H)675	825,00



I

271797

MACHINE À GLAÇONS FLOCONS

- Fabriques des flocons 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.
- Équipé d'une lumière LED bleue.

code	-	V	W	mm	€
271797	85 kg/jour	230	430	557x650x(H)840	2 075,00

Les cubes doivent être séparés les uns des autres



P

MACHINE À GLAÇONS

- Construction en inox et peut être intégré sous le comptoir.
- Peut produire jusqu'à 35 kg de glace par jour avec un stockage de réserve de 15 kg.
- Produit 45 glaçons carrés par cycle de 13-16 minutes.
- Les glaçons doivent être séparés les uns des autres.
- Livré avec tuyau et pelle à glace.
- Système avec injection à refroidissement par air, fluide réfrigérant: R290.

code	V	W	mm	€
271575	230	300	448x400x(H)795	695,00

271575

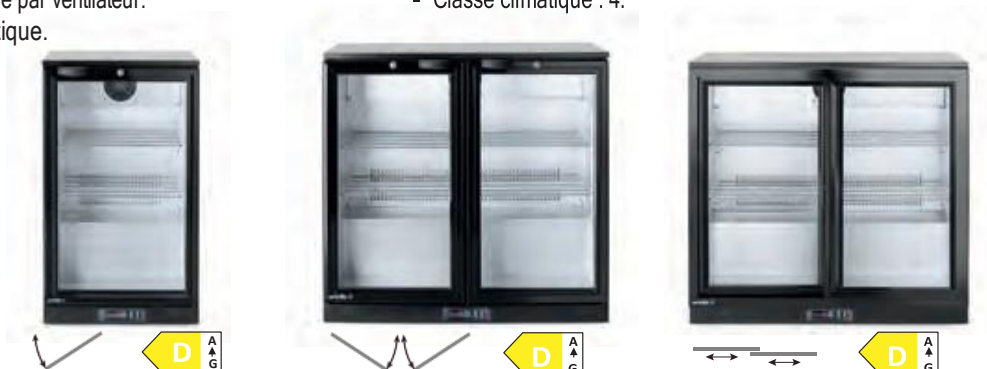


ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS

- Construction en acier avec revêtement poudré noir.
- Chambre en aluminium avec relief.
- Portes à fermeture automatique avec double vitrage et cadre en plastique.
- Face avant en verre trempé.
- Verrouiller avec une clé.
- Refroidissement statique par ventilateur.
- Décongélation automatique.

- Unité située sous la chambre.
- Plage de température : 2 à 10 °C.
- Chambre équipée d'un éclairage LED.
- Panneau de commande électronique avec affichage numérique de la température.
- 4 pieds antidérapants réglables.
- Classe climatique : 4.

arktic 
NY



	1-porte	double porte	portes coulissantes
code	233900	235829	233917
capacité	103 L	198 L	197 L
dimensions	500x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
étagères	2 étagères chromées	4 étagères chromées	4 étagères chromées
étagère dimensions	402x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a
puissance/tension	120 W/230 V	160 W/230 V	160 W/230 V
poids	34 kg	55,50 kg	53,50 kg
€	550,00	795,00	795,00



	portes coulissantes	1-porte	double portes
code	235836	233924	233931
capacité	308 L	287 L	477 L
dimensions	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	940x635x(H)1983 mm
étagères	6 étagères chromées	4 étagères chromées	10 étagères chromées
étagère dimensions	2x 399x346 mm, 1x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R290a
puissance/tension	160 W/230 V	195 W/230 V	365 W/230 V
poids	76 kg	67 kg	89 kg
€	1 095,00	975,00	1 495,00



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES AVEC CAISSON LUMINEUX

arktic ❄️ **NPI**

- Construction en acier avec revêtement poudré noir.
- Chambre en aluminium avec relief peint en blanc.
- Portes à fermeture automatique avec verre double vitrage et cadre en plastique.
- Face avant en verre trempé.
- Verrouiller avec une clé.
- Refroidissement statique par ventilateur.
- Décongélation automatique.

- Unité située sous la chambre.
- Plage de température: 2 à 10°C.
- Chambre équipée d'un éclairage LED.
- Thermostat électromécanique commandé manuellement par un bouton.
- 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins.
- Classe climatique : 4.
- Classe énergétique : D.



233788



233795

	porte vitrée	double porte
code	233788	233795
capacité	254 L	512 L
dimensions	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
étagères	4 étagères recouvertes de PVC et ajustables	8 étagères recouvertes de PVC et ajustables
étagère dimensions	492x353 mm	392x353 mm
liquide de refroidissement	R600a	R290
puissance/tension	250 W/230 V	510 W/230 V
poids	75 kg	111 kg
€	995,00	1 525,00

Eclairage LED dans le caisson lumineux.



Eclairage LED dans la chambre.



Emplacement pour étagères ajustable



Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins.



BAR



462

 HENDI

CAVES À VIN DOUBLE ZONE

- La double zone permet de programmer 2 températures différentes dans les 2 zones.
- Extérieur noir, porte vitrée sans bordures avec une poignée en inox élégant.
- Refroidissement par ventilation forcée, compresseur placé derrière la chambre.
- Avec éclairage LED dans le plafond.

arktic  **I**

- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Peut être programmé en Celsius ou Fahrenheit.
- 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: N-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.



LA TEMPÉRATURE IDÉALE DE QUELQUES VINS (DES VINS ROUGES AUX VINS BLANCS) :

Température	Types de vin
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne 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
€	975,00	1 145,00	1 595,00	1 695,00



NK

NEW



207390

DISTRIBUTEUR DE CAFÉ

- Distributeur en acier inoxydable, pour tous les porte-filtres de 58 mm de diamètre.
- Poignée en aluminium noir.
- Avec 3 niveaux inclinés sur le dessus pour répartir uniformément le café moulu dans un porte-filtre.

code	mm	€
207390	ø64x(H)35	22,95

NLB



208625

TAMPER À CAFÉ AVEC RESSORT

- Pour pouvoir tasser la mouture de votre café, convient à la plupart des porte-filtres.
- Tamper en inox avec ressort.
- Avec manche en aluminium noir.

code	mm	€
208625	ø58x(H)100	19,95

LB



208731

TAMPER À CAFÉ

- Pour pouvoir tasser la mouture de votre café dans le porte-filtre, convient à la plupart des machines à expresso.
- Tamper en inox.
- Avec manche en bois.
- Poids: 355 g.

code	mm	€
208731	ø58x(H)95	19,95



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	125x140x(H)30	8,50



208649

TAPIS DE TASSAGE DOUBLE

- Fait en silicone, avec un renforcement pour pouvoir placer 2 porte-filtres pendant le tassage du café.
- Avec 2 supports pour les tamper.

code	mm	€
208649	205x150x(H)45	10,95



208687

SUPPORT POUR TAMPER

- Avec un renforcement pour placer un porte-filtre pendant le tassage.
- Avec emplacement pour placer le tamper.

code	mm	€
208687	93x142x(H)60	16,25



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 dure faite en nylon.
- Mesure pour produit d'entretien.
- Protection contre les éclaboussures pour garder le manche sec.
- Set de 2 unités.

code	mm	€
208724	(L)225	7,50



208618

KNOCK BOX ROND

- Tiroir à café fait en inox.
- Équipé d'une barre amovible.

code	mm	€
208618	153x185x(H)165	31,95





208694

TIROIR AVEC KNOCK BOX

- Tiroir à café fait en acier carbone.
- Équipé avec une barre amovible et couvercle perforé.

code	mm	€
208694	350x250x(H)90	78,50



208335

KNOCK BOX

- Tiroir à café fait en inox.
- La barre amovible est protégée par une gaine en silicone.

code	mm	€
208342	265x162x(H)100	23,95
208335	176x162x(H)100	17,95



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 protégée par une gaine en silicone.

code	mm	€
208380	275x175x(H)110	31,95

I3



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	5,25

KB



458198

POT À LAIT NOIR

- Fait en inox avec une couche antiadhésive noire.

code	litres	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	13,75



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	18,95



Kn

NEW



451052

POT À LAIT AVEC DOSEUR

code	litres	mm	€
451052	0.55	130x77x(H)115	10,95

K



451533

POT MULTIFONCTIONNEL

code	litres	mm	€
451502	0.35	ø76x(H)93	7,50
451519	0.6	ø90x(H)112	10,25
451526	0.9	ø102x(H)125	12,95
451533	1.5	ø112x(H)161	17,75





I



208304



MACHINE À CAFÉ

- Plaques chauffantes en haut et en bas, voyant lumineux.
- Système à filtre rapide avec élément d'écoulement continu - 1,8L en 5 minutes.
- Température entre 93° - 96°C.
- Appareil et porte-filtre en inox.
- Livrée avec 2 verseuses en verre de 1,8 litre et 25 filtres (90/250).

code	V	W	mm	€
208304	230	2100	195x370x(H)598	259,50

PI



208533



MACHINE À CAFÉ

- Temps de préparation par cafetière environ 6 minutes.
- Modèle design fait en polypropylène avec une couche en caoutchouc noir.
- Avec cafetière en verre de 1,8L, porte-filtre et couvercle en polypropylène.
- Avec 2 plaques chauffantes réglables séparément.
- Avec voyant indiquant que le café est prêt.
- Convient pour des filtres en papier 110/250.

code	V	W	mm	€
208533	230	2020	204x400x(H)590	159,50



445907

VERSEUSE À CAFÉ

- Verre trempé avec poignée en polypropylène et couvercle.

code	litres	mm	€
445907	1.8	ø160x(H)185	15,95

P



208656

FILTRES À CAFÉ PAPIER Ø 25 CM - 1000 PIÈCES

- Convient entre autres aux machines à café HENDI, Bravilor et Animo.
- Diamètre du filtre - 250 mm.
- Diamètre du fond du filtre - 110 mm.

code	emballé par	mm	€
208656	1000	ø250x(H)70	34,95

RESSORT POUR SUPPORT DE FILTRE À CAFÉ

code	€
904206	4,95



904206

I

MOUSSEUR À LAIT ÉLECTRIQUE

- Boîtier et pot à lait en acier inoxydable avec poignée en ABS.
- 6 fonctions : mousse de lait épaisse chaude, mousse de lait fine chaude, mousse de lait froid, lait chaud, chocolat chaud, thé au lait chaud.
- Le pot à lait est amovible pour servir facilement.
- Capacité - mousser : 300 ml / chauffer : 600 ml.
- Diamètre du pot à lait : 130 mm.
- À utiliser avec du lait froid.
- Le couvercle et le fouet conviennent au lave-vaisselle.
- Inclus dans le set : couvercle, accessoires pour le fouet.
- L'effet de mousse peut également être obtenu avec des laits végétaux, tels que le lait d'avoine, d'amande ou de soja, de préférence de type „Barista”.
- L'effet peut varier en fonction du producteur de lait.

code	V	W	mm	€
209097	230	500	200x167x(H)250	79,50





PL



Indicateur de niveau
d'eau maximum
à l'intérieur



209998

BOUILLOIRE - 4,2 L

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

code	litres	V	W	mm	€
209998	4.2	230	2000	341x226x(H)305	42,50

PL



Indicateur niveau
d'eau externe



209981

BOUILLOIRE - 1,8 L

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

code	litres	V	W	mm	€
209981	1.8	230	2150	226x165x(H)310	23,95



624302

IE

BOUILLOIRE

code	litres	mm	€
624302	6	ø245x(H)290	36,95

IPw



209936

BOUILLLOIRE - 2,5 L

- Parfait pour une utilisation intensive.
- Avec option rapide.
- Socle avec rotation 360° séparé pour manipuler la bouilloire plus facilement.
- Manche en polypropylène ergonomique.
- Voyant lumineux pour indiquer que l'appareil est en mode chauffe.
- Élément chauffant placé sous le fond, ainsi protégé contre le calcaire.
- Arrêt automatique quand l'eau bout.
- Avec une protection pour éviter que l'appareil chauffe à sec.
- Fait en inox AISI 304.
- Poids 1,12 kg

code	litres	V	W	mm	€
209936	2.5	230	2150	242x172x(H)294	28,95

IPw



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 endommagera la bouilloire.

code	litres	V	W	mm	€
209943	1.8	230	1800	230x165x(H)255	35,95





240700

PI

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	442x426x(H)491	112,50



240601

PI

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	435x441x(H)500	109,50



NEW

IK

DISTRIBUTEUR D'EAU

- Couche extérieure en acier inoxydable AISI 410, couche intérieure en acier inoxydable AISI 304, avec isolation en PU (mousse de polyuréthane).
- Convient à l'eau chaude et froide.
- Résistant aux températures entre -10 et 100°C.
- Avec robinet anti-goutte.
- Capacité : 10 L.

code	litres	mm	€
425336	10	ø226x(H)360	46,50



425336

Le système bain-marie évite que le chocolat chaud brûle au fond du récipient

RI

DISTRIBUTEUR DE CHOCOLAT CHAUD

- Le chauffage par bain-marie évite que le chocolat brûle.
- Le fond de la marmite est fait en inox.
- Les parois sont faits en polycarbonate.
- Bac égouttoir avec indicateur de niveau, afin d'éviter le débordement.
- Protection de surchauffe.
- Le chocolat est mélangé en continu automatiquement, ce qui donne une consistance homogène.
- Robinet spécial "anti-goutte"
- Plage de température: 65° à 85°C.
- Température d'environnement nécessaire: 10° à 32°C

code	litres	V	W	mm	€
274125	5	230	1006	440x360x(H)471	448,50
274149	10	230	1006	415x300x(H)580	498,50



274149

274125

DISTRIBUTEURS À BOISSONS CHAUDES - DESIGN BY BRONWASSER

IPw

- Créé par le designer néerlandais renommé Robert Bronwasser. Cet appareil attire l'attention sur tous les buffets avec son design unique et l'attention portée aux détails
- Disponible en deux versions : acier inoxydable satiné ou acier inoxydable noir avec finition mate.
- Boîtier à simple paroi en acier inoxydable.
- Poignées élégantes en polypropylène.
- Robinet anti-gouttes.
- Indicateur de niveau d'eau en verre.
- Bac égouttoir est accroché au paroi à l'aide d'un aimant, facile à nettoyer.

- Indicateur du thermostat.
- Indicateur de niveau maximum de liquide situé à l'intérieur de l'appareil.
- La température peut être réglée entre 30°C et 100°C.
- Hauteur max. de la tasse: 100 mm.
- Bouton de réinitialisation - à utiliser en cas de surchauffe.
- Voyant d'alerte en cas de surchauffe ou lorsque le détartrage est nécessaire.
- Pour l'eau bouillante ou le vin chaud uniquement - ne convient pas à d'autres liquides tels que le lait ou le chocolat chaud.



211410

DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES - DESIGN BY BRONWASSER

- Boîtier en acier inoxydable satiné.

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211410	9	230	950	303x360x(H)450	58	89,50
211427	16	230	1650	352x397x(H)500	63	99,50



211458

DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES NOIR MAT - DESIGN BY BRONWASSER

- Boîtier en acier inoxydable, noir avec finition mate.

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211458	9	230	950	309x333x(H)450	58	109,50
211465	16	230	1650	356x400x(H)510	63	122,50



Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré



Le bac égouttoir est magnétique



Le distributeur maintient le boisson à la température de service après la préparation



PERCOLATEURS - DESIGN BY BRONWASSER

- Créé par le designer néerlandais renommé Robert Bronwasser.
- Cet appareil attire l'attention sur tous les buffets avec son design unique et l'attention portée aux détails
- Disponible en 2 versions: acier inoxydable satiné ou acier avec finition noir mat.
- Boîtier à simple paroi en acier inoxydable.
- Poignées élégantes en polypropylène.
- Robinet anti-gouttes.
- Indicateur de niveau d'eau en verre.
- Le bac égouttoir est fixé à l'aide d'un aimant, facile à nettoyer.

PIW

- Filtre à café pour le café grossièrement moulu.
- Indicateur de niveau maximum de liquide à l'intérieur.
- Voyant lumineux indiquant la fin du brassage.
- Voyant lumineux signalant une surchauffe ou la nécessité d'un détartrage.
- Hauteur maximale de la tasse: 100 mm.
- Les percolateurs maintiennent automatiquement la chaleur après la préparation.



design by Robert Bronwasser



211434



211472

PERCOLATOR - DESIGN BY BRONWASSER

- Boîtier en acier inoxydable satiné.

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211434	7	230	1050	303x353x(H)450	57	99,50
211441	14	230	1750	354x418x(H)500	52	109,50

PERCOLATEUR - DESIGN BY BRONWASSER

- Boîtier en acier inoxydable de couleur noire, finition mate.

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211472	7	230	1050	305x350x(H)451	52	119,50
211489	14	230	1750	352x420x(H)500	57	134,50

Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré



Le bac égouttoir est magnétique



Filtre à café



Prix conseillé HT et non garanti

473



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.



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.

- 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 À BOISSONS CHAUDES

- Simple paroi.
- Idéal pour vin chaud et l'eau bouillante pour le thé.
- Temps à ébullition 209882 - 9 litre ≈ 23 min / 209899 - 18 litre ≈ 52 min.
- Température maximale 94-99°C.
- Avec protection anti-chauffe à sec.
- Ne convient pas pour du chocolat chaud.

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	21	99,50
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	34	139,50
208205	15	230	1500	387x275x(H)595	51	149,50

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
209882	10	230	2200	340x227x(H)468	23	97,50
209899	20	230	2200	387x267x(H)595	52	129,50
209905	30	230	2200	500x465x(H)490	76	169,50



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.



211205

PERCOLATEUR À DOUBLE PAROI

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211106	6	230	1500	316x350x(H)480	20	129,50
211205	10	230	1500	370x390x(H)525	32	167,50
211304	16	230	1500	360x401x(H)647	50	179,50

- 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.



211403

DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES À DOUBLE PAROI

- Contrôle de la température thermostatique réglable jusqu'à 110°C.
- Ne convient pas pour chocolat chaud.

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211403	9	230	2200	322x390x(H)522	22	122,50
211502	18	230	2200	386x393x(H)666	50	159,50



Ir

15x GN 1/1

15x 600x400



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.

CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 15 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- livré démonté.

CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15X 600X400

- 600x400 mm avec 15 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.
- Capacité de charge maximale du chariot avec une répartition uniforme du poids - 150 kg.

code	mm	€
810668	445x615x(H)945	169,50

code	mm	€
810613	440x610x(H)1710	227,50

code	mm	€
810651	515x680x(H)1710	262,50





CHARIOT PORTE-PLATEAUX DOUBLE - 30 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 30 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes dont deux avec frein.
- Livraison à plat.
- La charge maximale est de 150 kg. lorsque la charge est répartie uniformément.

code	mm	€
810576	740x550x(H)1730	359,50



CHARIOT PORTE-PLATEAUX EMBOÎTABLE - 15 X GN 1/1

- Les chariots peuvent être poussés l'un dans l'autre afin de gagner de la place de rangement.
- GN 1/1 avec 15 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.
- Capacité de charge maximale du chariot avec une répartition uniforme du poids - 150 kg.

code	mm	€
810606	445x610x(H)1710	279,50



Les chariots peuvent être poussés l'un dans l'autre afin de gagner de la place de rangement



CHARIOT PORTE-PLATEAUX DOUBLE - 12 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 12 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes dont deux avec frein.
- Charge limite du chariot 150 kg avec un poids uniformément réparti.
- Livraison à plat.

code	mm	€
810569	740x550x(H)940	225,00





810101

CHARIOT DE SERVICE

- Fait en inox.
- Comporte 3 étagères avec revêtement antibruit sur le dessous.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipées de protections d'angle.
- La distance entre les plateaux est 270 mm.
- Plan de travail 830x510 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
810101	905x585x(H)945	129,50

Tr



811320

CHARIOT DE SERVICE NOIR MAT

- Fait en inox avec une finition noir mat.
- Comporte 3 étagères avec revêtement antibruit sur le dessous.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipées de protections d'angle.
- La distance entre les plateaux est 270 mm.
- Plan de travail 830x510 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
811320	905x585x(H)945	198,50



810002

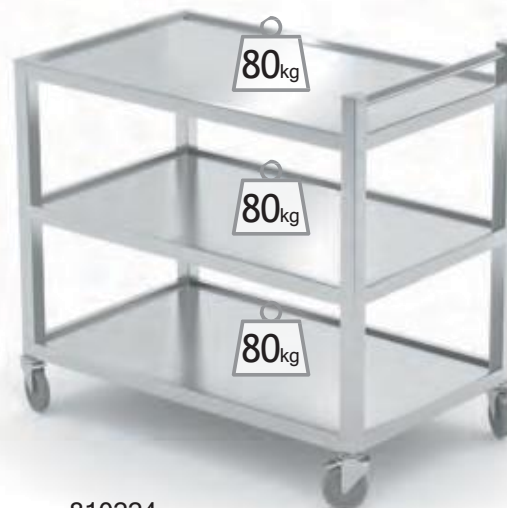
CHARIOT DE SERVICE

- En inox.
- Comporte 2 étagères avec revêtement antibruit sur le dessous.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein équipées de protections d'angle.
- Distance entre les plateaux 550 mm.
- Plan de travail 830x510 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
810002	905x585x(H)945	109,50

478

NEW



810224

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	465,00

Prix conseillé HT et non garanti





810118

Ir



810125

CHARIOT DE SERVICE AVEC 4 ÉTAGÈRES

- Fait en inox.
- Équipé de 4 étagères.
- Avec 4 roulettes, dont 2 avec frein, équipées d'une protection d'angle.
- Livraison à plat.

code	mm	€
810118	905x585x(H)1245	187,50

CHARIOT DE SERVICE AVEC 5 ÉTAGÈRES

- En acier inoxydable.
- Équipé de 5 étagères.
- Comprend 4 roulettes, dont 2 avec frein, équipées d'une protection d'angle.
- Livré démonté.

code	mm	€
810125	905x585x(H)1545	249,50

Pr

CHARIOT DE SERVICE EN POLYPROPYLÈNE

- En polypropylène.
- Comporte 3 étagères.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipées de protections d'angle.
- La distance entre les étagères est de 340 mm.
- Plan de travail 615x400 mm.

code	mm	€
810200	800x410x(H)950	119,50



810200



RPn



877920



Pelle



Couvercle transparent



4 roulettes pivotantes

CHARIOT ALIMENTS SECS

- Utile dans toutes les grandes cuisines pour stocker, transporter et mesurer rapidement des quantités d'aliments secs comme: farine, sucre, sel, légumes, riz.
- Fait en une pièce, structure solide et ferme en polyéthylène.
- Le chariot est facile à nettoyer grâce aux coins arrondis et les parois intérieures lisses.
- Emplacement pour la pelle dans le haut du chariot.
- Couvercle transparent en polycarbonate afin d'identifier facilement le produit et la quantité.
- 4 roulettes larges en caoutchouc Ø 75 mm, dont 2 roulettes avec freins pour faciliter le transport.
- Hauteur ergonomique de 71 cm, parfait pour le placer sous la table de travail.

code	litres	mm	€
877913	81	333x743x(H)711	212,50
877920	98	394x755x(H)735	249,50



Wn



877883



Bac égouttoir



2 roulettes pivotantes avec freins



Robinet de vidange



Pelle

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 résistante aux éraflures et rayures.
- Poignée ergonomique intégrée.
- Deux grandes roulettes (Ø 20 mm) qui conviennent pour un sol inégal et 2 roulettes (Ø 10 mm) avec frein.
- Tuyau d'écoulement profilé pour la glace fondue dans la chambre, avec robinet.
- Robinet, cuillère à glace et égouttoir inclus (robinet à 90 mm du sol).

code	litres	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	787,50



CHARIOT PORTE-ASSIETTES

- Assure le transport en toute sécurité de la vaisselle.
- Les séparations mobiles en polyéthylène permettent de ranger une grande variété d'assiettes.
- Une conception robuste fait en polyéthylène pour prévenir la vaisselle contre des ébréchantures ou cassures.
- Nombre de colonnes: 6
- Nombre d'assiettes par colonne: 50
- Roulettes résistantes pour un sol inégal, ne marquent pas même si chargé complètement.
- 2 roulettes avec freins de Ø 10 mm, et 2 grandes roulettes de Ø 20 mm.
- Résistant aux chocs et impacts.
- Antirouille.
- Livré avec housse de protection en vinyle pour être conforme à la réglementation sanitaire.
- Convient aux assiettes avec un diamètre de Ø 115 à Ø 330 mm.

code	mm	€
877906	930x720x(H)785	789,50



Livré avec housse de protection en vinyle pour un stockage hygiénique.

Jusqu'à 50 assiettes par pile

2 roulettes avec freins

Exemples de combinaisons



4 colonnes -
assiettes de
Ø225-330 mm



6 colonnes -
assiettes de
Ø140-225 mm



4 colonnes -
assiettes de Ø115 mm
2 colonnes -
Ø140-175 mm
2 colonnes -
Ø175-225 mm



5 colonnes -
assiettes de
Ø115 mm
3 colonnes -
assiettes de
Ø175-225 mm



Prix conseillé HT et non garanti

481



Valve



Porte avec joint

877814



877821



2 roulettes pivotantes avec freins

AMER★BOX

Wm

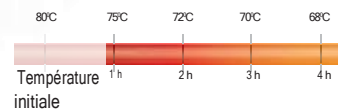
CONTENEUR ISOTHERME 2X GN 1/1 200

- Double paroi en polyéthylène isolé LDPE- résistant aux chocs.
- Convient au chaud et froid.
- Avec 2 poignées robustes pour le transporter.
- Glissières pré-formées intégrées dans la paroi de la chambre.
- Dimensions intérieures: 335x533x(H)590 mm.
- Convient aux bacs GN 1/1.
- 12 Bacs GN - profondeur 10 mm
- 6 Bacs GN - profondeur 65 mm
- 4 Bacs GN - profondeur 100 mm
- 3 Bacs GN - profondeur 150 mm
- 2 Bacs GN - profondeur 200 mm

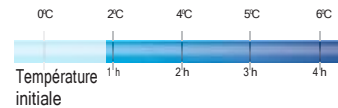
code	mm int.	mm	€
877814	335x533 x(H)590	477x680 x(H)620	329,50

Evolution des températures

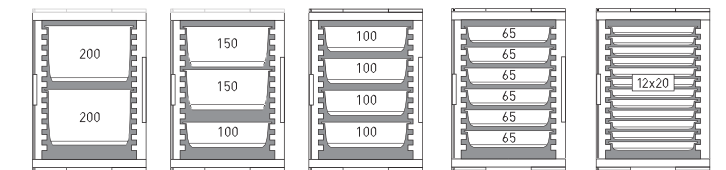
Chaud



Froid



Exemples de combinaisons



belt

TROLLEY POUR CONTENEUR ISOTHERME

code	mm	€
877821	530x710x(H)230	139,50

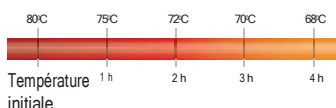
CONTENEUR ISOTHERME À LIQUIDE AVEC ROBINET

- 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 - protégé 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 arrondie avec rainures qui guident le liquide vers le robinet.

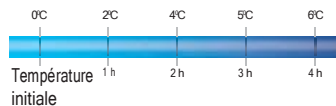
code	litres	mm	€
877869	9.4	230x420x(H)470	159,50
877876	18	230x420x(H)620	198,50

Evolution des températures

Chaud



Froid



AMER★BOX Xm



877869

Wm

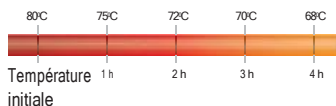
CONTENEUR ISOTHERME GN 1/1 À CHARGEMENT PAR LE HAUT

- 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.

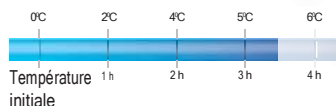
code	mm int.	mm	€
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	199,50

Evolution des températures

Chaud



Froid



4 agrafes

Valve



empilable

Exemples de combinaisons



1x GN 1/1

2x GN 1/2

2x GN 1/4

1x GN 2/3

3x GN 1/3

4x GN 1/4

2x GN 1/6

6x GN 1/6

1x GN 1/2

1x GN 1/3

2x GN 1/3

Prix conseillé HT et non garanti

483



THERMO CHARGEUR FRONTAL

5x GN 1/1



707661

Exemples de combinaisons



THERMO BOX TRAITEUR



- Conteneur ultra-léger et durable avec une ouverture qui peut se fermer hermétiquement.
- Porte amovible - même quand les conteneurs sont empilés.
- Avec 5 sillons espacés de 65 mm, afin de glisser des bacs, convient pour bacs GN 1/1.
- Les hauts rebords empilables avec verrouillage garantissent un empilement stable sans glissement.
- Convient parfaitement sur une Euro palette - quatre conteneurs par couche.

code	litres	mm int.	mm	€
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	145,00

Rentre parfaitement sur une Euro palette - 4 thermo box par couche.



707784

707845



Wt

ELEMENT CHAUFFANT

- Peut être chauffé jusqu'à 90°C.
- Pour chauffer l'élément, placez le sur un plateau en inox ou dans un bac en inox et mettez le dans un four en convection à 90°C maximum pendant 40 minutes maximum.
- Contient de la paraffine.

code	GN	mm	€
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	23,95
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	42,50

707760

707753



Wn

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 en secouant l'élément et si vous n'entendez rien et si cela ne bouge pas, il est prêt pour l'utilisation.
- Contient de l'eau et du polyacrylate de sodium.

code	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	27,95
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	16,95

THERMO BOX TRAITEUR



- Conteneur très léger et durable avec une ouverture qui peut se fermer hermétiquement.
- Convient aux bacs gastronormes 1/1.
- Avec 8 sillons espacés de 61 mm, afin de glisser des bacs GN.
- Les hauts rebords empilables avec verrouillage garantissent un empilement stable sans glissement.

code	litres	mm int.	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	275,00



707999



Exemples de combinaisons



707777

707821



W

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 en secouant l'élément et si vous n'entendez rien et si cela ne bouge pas, il est prêt pour l'utilisation.
- Contient de l'eau et du polyacrylate de sodium.

code	GN	mm	€
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	16,25
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	24,95



209509

N

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)45	186,50

Prix conseillé HT et non garanti

485



m



707975

THERMOBOX À PIZZA PROFI LINE

- Fait en polypropylène.
- Poignées intégrées pour un transport plus facile.
- Profil spécial à l'intérieur pour faciliter le déchargement.
- Structure solide et résistante conçue pour une utilisation durable.
- Ultraléger, fermé par le haut avec un couvercle séparé.
- Empilable grâce aux rainures dans le boîtier.

code	litres	mm int.	mm	€
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	39,50

m



707968

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	€
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	37,25
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	47,50
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	59,50
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	73,50

EPP
polypropylène

m



707814

ADAPTATEUR DE REFROIDISSEMENT GN 1/1

- Placez cet adaptateur sur votre Thermobox 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	25,75

EPP
polypropylène

m



707982

THERMOBOX PROFI LINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids.
- Un revêtement spécial soudé à chaud assure le renforcement du matériel, facilite le nettoyage et prolonge de manière significative la durée de vie du conteneur.
- Conteneur thermo-isolant peut contenir les plats même jusqu'à la taille Gastro Norm 1/1.
- Les conteneurs 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	92,50



Im

6 loquets - idéal pour transporter des repas liquides



710203



Les mêmes diamètres les rendent plus faciles à empiler et à transporter



L'espace entre les parois est rempli d'un matériau isolant spécial qui maintient la température chaude ou froide des aliments pendant 6 à 8 heures.

CONTENEUR ISOTHERME PORTABLE PROFI LINE

- Conçu pour les établissements de restauration afin de garder les aliments et les boissons au chaud pendant le transport.
- L'espace entre les parois est rempli d'un matériau isolant spécial, qui garantit que la température est maintenue pendant 6 à 8 heures.
- Boîtier et couvercle en acier AISI 430, finition satinée, épaisseur : 0,8 mm.
- Intérieur et couvercle du contenant en acier AISI 304, épaisseur : 0,8 mm.
- Intérieur du conteneur en acier poli très brillant, intérieur du couvercle satiné.
- Deux poignées ergonomiques, chacune fixée avec neuf points pour une manipulation sûre.

- Couvercle isolé avec poignée et grande vanne de ventilation pour une ouverture facile.
- Joint en silicone épais, amovible - hygiénique.
- Couvercle avec 6 boutons-pression.
- Robinet en acier inoxydable avec un bec placé à environ 45 mm.
- Fond du conteneur équipé d'un anneau en caoutchouc noir fixé par des vis, ce qui facilite l'empilement des conteneurs et protège le conteneur ainsi que la surface contre les dommages.
- Empilable - différents modèles jusqu'à 35 l.

code	litres	mm	€
710104	10	ø330x(H)220	162,50
710203	20	ø330x(H)360	225,00
710302	35	ø330x(H)570	285,00

Poignées ergonomiques



Vanne d'air



Double couvercle sécurisé par un joint et équipé de 6 loquets



Le matériau flexible protège le conteneur et le sol contre les dommages



NPr



812266

RAYONNAGE EN ALUMINIUM POUR BACS GASTRONOMES

- Les bacs GN 1/1 rentrent directement entre les supports en aluminium.
- Structure en aluminium anodisé.
- Avec clayettes en polypropylène, qui conviennent au lave-vaisselle.
- Facile à agrandir.
- Peut supporter 150 kg maximum si la charge est bien répartie sur toute la surface.

code	-	mm	€
812266	-	1120x355x(H)1685	259,50
812372	crochet d'extension	15x42x(H)42	2,75



812273

RAYONNAGE DE STOCKAGE EN ALUMINIUM

- Cadre en aluminium anodisé résistant à la corrosion.
- Avec 4 étagères, chaque étagère est composée de 3 clayettes amovibles en polypropylène qui conviennent au lave-vaisselle.
- Pieds réglables pour assurer un positionnement à niveau.
- Reliez les rayonnages entre eux ou créez des rayonnages d'angle avec le crochet de fixation disponible dans l'assortiment (code : 812280).
- Capacité de charge maximale par étagère : 150 kg.

code	-	mm	€
812273	-	1280x405x(H)1685	298,50
812280	crochet d'extension	15x42x(H)42	2,75
812341	étagère	-	10,00

Facilement extensible



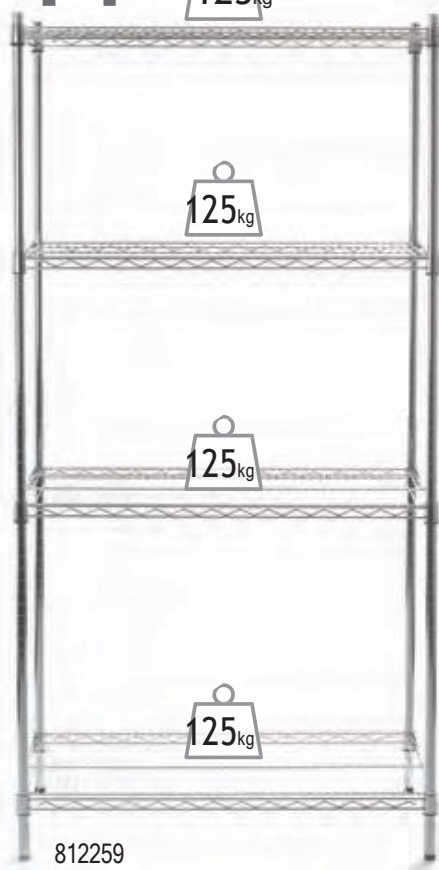
Les bacs GN 1/1 s'adaptent directement entre les supports en aluminium



Étagères en plastique peuvent être lavées au lave-vaisselle



Yr



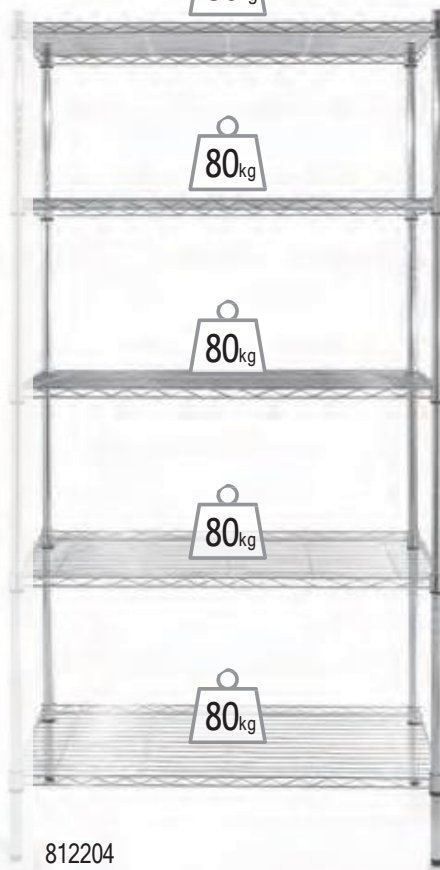
812259

RAYONNAGE ULTRA-RÉSISTANT

- 4 plateaux réglables.
- Max. poids par plateau 125 kg.
- Equipé de pieds réglables.
- En fer chromé.

code	mm	€
812259	910x455x(H)1830	134,50

80kg



812204

RAYONNAGE AVEC 5 ÉTAGÈRES

- Fabriqué en acier, disponible en finition chromée ou en finition de peinture en poudre noire.
- Facile à assembler, la hauteur de l'étagère est facilement réglable.
- Livré avec 5 étagères grillagées.
- Charge maximum par étagère : 80 kg.
- Équipé de pieds réglables.

code	couleur	mm	€
812990	Noir	910x455	129,50
812204	Chrome	x(H)1830	125,00

instruction de montage

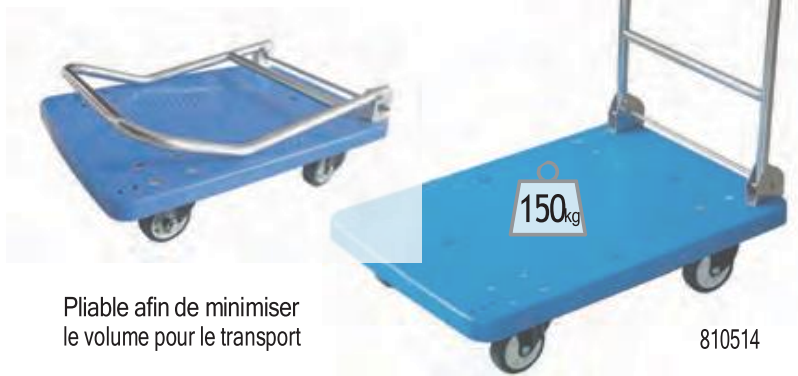


PI

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	127,50



Pliable afin de minimiser le volume pour le transport

810514

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 ouverte.
- 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





Table de déchargement pour lave-vaisselle

Douchette de pré lavage

Table de chargement avec évier pour lave-vaisselle

Casier à verres

Chariot à casier de lavage

Poubelle ronde

DOSEUR ET POMPE DE VIDANGE INCLUS



LAVE-VERRE 40X40


 max H
290 mm



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


 max H
335 mm



commande électromécanique



commande électronique

Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable en haut



Bras de lavage en plastique et bras de rinçage en acier inoxydable séparés au fond

code	commande	taille de casier	tension (V)	doseur de liquide de rinçage	doseur de détergent	pompe de vidange	€
230299	électromécanique	40x40	230	OUI			1 425,00
233009	électromécanique	40x40	230	OUI	OUI		1 495,00
233016	électromécanique	40x40	230	OUI		OUI	1 495,00
233023	électromécanique	40x40	230	OUI	OUI	OUI	1 595,00
230268	électronique	40x40	230	OUI	OUI	OUI	1 850,00
230305	électromécanique	50x50	400	OUI			1 825,00
233030	électromécanique	50x50	400	OUI	OUI		1 875,00
233047	électromécanique	50x50	400	OUI		OUI	1 875,00
233054	électromécanique	50x50	400	OUI	OUI	OUI	1 975,00
237540	électronique	50x50	230	OUI	OUI	OUI	2 275,00
231753	électronique	50x50	400	OUI	OUI	OUI	2 275,00





		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⁾		1 - 120 ¹⁾	
Capacité	casiers/h	30		30	
Hauteur maximale	mm	assiette 290 / verre 295		assiette 325 / verre 335	
Consommation d'eau par cycle	l	2-2,5		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 (400 V) ou 6/3 (230 V)	
Cuve (capacité/puissance)	l / kW	17/2,5		35/2,8 (400 V) ou 35/3,6 (230 V)	
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	analog	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	mm	470x510x(H)710		570x600x(H)830	
Puissance	kW	2,8		6 (400 V) 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 or 230	
Poids	kg	39		57	
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-point
Système ECO					OUI
CONSTRUCTION					
Boîtier en acier AISI 304			OUI		OUI
Portes à double paroi isolées			OUI		OUI
Pieds réglables verticalement ø40 mm	mm	±10		±10	
PIÈTEMENT					
Dimensions	mm	470x500x(H)500		560x560x(H)500	
Capacité		Pour 2 casiers 400x400x(H)150 mm		Pour 2 casiers 500x500x(H)105 mm	
€		225,00		225,00	

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

Prix conseillé HT et non garanti



LAVE-VAISSELLE À CAPOT - COMMANDE ÉLECTRONIQUE

- Très facile à utiliser, à nettoyer et à entretenir.
- Parfait pour le lavage des assiettes, des couverts, de la verrerie, des tasses, des plateaux, des récipients GN 1/1
- Commande électronique
- Doseur de rinçage de série, doseur de détergeant et pompe de vidange selon modèle
- Hauteur maximale des assiettes lavées 400 mm
- Hauteur maximale du verre à nettoyer 395 mm
- Panneau de commande électronique tactile
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304
- Bras de lavage et de rinçage supérieur et inférieur en acier inoxydable
- Soulèvement de la hotte facilité par des ressorts intégrés
- Température de l'eau de lavage 60°C
- Température de l'eau de rinçage 85°C
- Capacité et puissance de la chaudière 13,5 l / 7,5 kW
- Capacité et puissance de la cuve 68 l / 6,0 kW
- Puissance de la pompe de nettoyage 1,5 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



Casier à verres

Chariot à casier de lavage



DOSEUR ET
POMPE DE
VIDANGE
INCLUS

Douchette
de prélavage

Table de chargement
avec évier pour
lave-vaisselle

Poubelle ronde

495



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			3 675,00
233061	électromécanique	50x50	400	OUI	OUI		3 695,00
231340	électronique	50x50	400	OUI	OUI	OUI	3 875,00

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	mm	750x880x(H)1390/1830	
Puissance	kW	8,6	
Puissance de la pompe	kW	1,5	
Norme d'étanchéité de la pompe		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 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 POUR PLATEAUX ET RÉCIPIENTS 50X60 - À COMMANDE ÉLECTRONIQUE, AVEC DOSEUR DE DÉTERGENT ET POMPE DE VIDANGE



236574

- 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.
- 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	capacité/puissance de la chaudière	capacité/puissance de la cuve	€
236574	400	7100	595x730x(H)1340	7,4 L/6 kW	58 L/6 kW	4 795,00





975718

SÉPARATEUR DE GRAISSE

- Empêche les graisses de bloquer le réseau d'égouts.
- Pour un usage intérieur (zones de lavage de la vaisselle, cuisines).
- Taille compacte, entièrement fait en acier inoxydable.
- Le couvercle hermétique est fixé par quatre pinces.
- Raccords d'entrée et de sortie d'eau Ø50 mm.
- Deux chicaneuses intérieures verticales séparant les graisses et le limon.
- Drain de dégraissage équipé d'un robinet à bille.

code	-	litres	mm	€
975718	300 l/h	30	650x346x(H)308	445,00
975725	600 l/h	60	728x416x(H)398	575,00
979945	1 800 l/h	180	903x548x(H)629	925,00



632802

FILTRES À GRAISSE - 50 PIÈCES

- Indispensable dans la gastronomie professionnelle - prolonge la durée de vie de l'huile grâce à une filtration efficace.
- En soie synthétique.
- Très durable, avec une résistance thermique allant jusqu'à 200°C.
- Capturez efficacement les impuretés, y compris les particules alimentaires qui peuvent entraîner l'inflammation de la graisse.
- Ils optimisent ainsi l'utilisation des équipements de friture.
- Avec déclaration de conformité au contact alimentaire.

code	emballé par	mm	€
632802	50	254x254	17,95



P

SEAU

196007

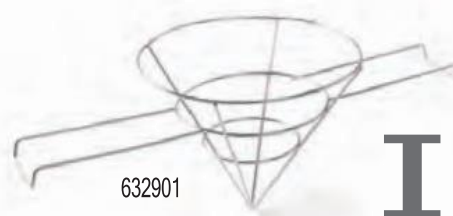
- Avec couvercle.
- Convient à la collecte de graisse.

code	litres	mm	€
196007	11.5	ø300x(H)230	5,25



Prolonger efficacement la durée de vie de l'huile

Prix conseillé HT et non garanti



632901

I

SUPPORT DE FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE

code	mm	€
632901	ø250x(H)240	15,95

499



NEW



236666



NEW

230138

NIW

POLISSEUR À VERRES

- Boîtier en acier inoxydable.
- Brosses en aluminium et POM, poils en microfibre.
- Polit jusqu'à 330 verres par heure, polit et sèche en même temps.
- Inclus: 4 brosses de 220 mm de long et 1 brosse de 190 mm de long.
- Les brosses ne conviennent pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
236666	305x330x(H)504	895,00

BROSSES POUR POLISSEUR À VERRES - 2 PIÈCES

B

- A utiliser avec le polisseur de verre HENDI (code : 236666).
- Poils en microfibre.
- Tiges en aluminium et en POM (polyoxyméthylène).
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	-	mm	€
230138	Moyen	205x55	74,50
230145	Grand	235x55	78,50



970508

ROBINET D'ÉVIER

- Un seul trou d'installation est nécessaire, boutons séparés pour le chaud et le froid.
- Tuyaux de raccordement : 1/2".
- Trou de montage requis : ø30 mm.
- Bec pivotant, rayon 250 mm.

code	€
970508	89,50



970522

ROBINET D'ÉVIER AVEC LEVIER LONG

- Long levier pour mélanger l'eau chaude et l'eau froide.
- Tuyaux de raccordement : 3/8".
- Trou de montage nécessaire : ø35 mm.
- Bec pivotant, rayon 215 mm.

code	€
970522	112,50



221808

SÈCHE-MAINS

- Marche/arrêt électrique par capteur de mouvement.
- Avec cordon électrique et prise.
- Châssis métallique antichoc finition époxy blanche.

code	V	W	mm	€
221808	230	1500	239x208 x(H)265	125,00

I

970300

DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE

- Douchette de prélavage monobloc.
- Convient pour l'eau sous haute pression.
- Débit maximum: 17L/min à 4 bars.
- Poignée de rinçage en plastique.
- Colonne de soutien ajustable.
- Montage mural (raccourcissement en option).
- Tuyau de raccord: 1/2", chaque d'une longueur de 400 mm.
- Trou nécessaire dans la table: Ø 27 mm.

code	€
970300	207,50



810255

ROBINET DOUCHETTE

- Fabriqué en acier inoxydable
- Mono trou, bec rotatif
- Contrôle du jet
- Longueur de la douche : 120 cm
- Ouverture de table nécessaire : 32 mm
- Tuyaux de raccordement : 3/8", longueur : 350 mm
- Plage du bec : 230 mm
- Hauteur du robinet : 230 mm

code	€
810255	169,50



970515

ROBINET AVEC DOUCHETTE

- Robinet avec un bec.
- Douchette convient au jet d'eau puissant.
- Revêtement de la douchette en plastique.
- Colonne de support ajustable.
- Fixation murale (peut être raccourci).
- Raccord tuyaux: 1/2".
- Diamètre de perçage requis : Ø 30 mm.
- Portée du tuyau : 280 mm.

code	€
970515	297,50



Avec robinet à commande au genou

810309

K**LAVE-MAINS SANS CONTACT, AVEC COMMANDE GENOU**

- Ouvrez l'eau de manière hygiénique en appuyant simplement votre genou contre le panneau frontal.
- Équipé d'un mélangeur d'eau chaude et froide situé sous le panneau frontal.
- Cuvette et dosseret en acier inoxydable 18/10.
- Livré avec robinet et distributeur de savon.
- Dimensions du panneau frontal : 285x(H)185 mm.
- Dimensions de l'évier : 330x230x(H)120 mm.
- Raccordement à l'eau : 1/2", trou de vidange Ø 52 mm.

code	mm	€
810309	400x335x(H)570	237,50



810316

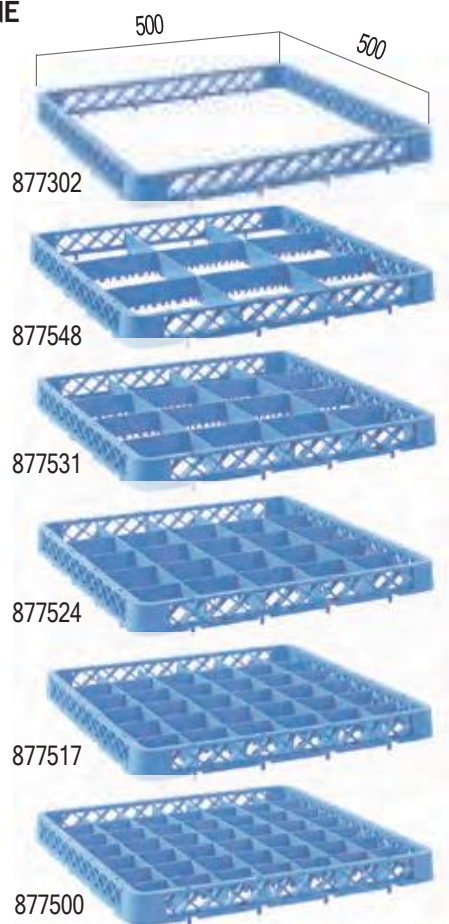
I**LAVE-MAINS AVEC COMMANDE GENOU**

- En acier inoxydable, le bouton est en plastique chromé et la valve en cuivre.
- Le bac a un diamètre de 350 mm et une profondeur de 123 mm.
- Facile à utiliser avec un genou.
- Matériel de raccordement inclus.

code	mm	€
810316	400x400x(H)450	207,50



CASIERS DE LAVAGE & BAC À DÉBARRASSER PROFI LINE



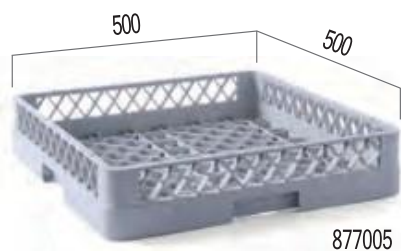
P

CASIER À VERRES

code	-	mm	€
877050	9 compartiments	500x500x(H)104	18,50
877043	16 compartiments	500x500x(H)104	19,75
877036	25 compartiments	500x500x(H)104	19,75
877029	36 compartiments	500x500x(H)104	21,95
877012	49 compartiments	500x500x(H)104	21,95

REHAUSSEUR POUR CASIER DE LAVAGE

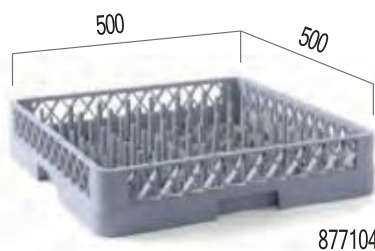
code	-	mm	€
877500	49 compartiments	500x500x(H)45	8,95
877517	36 compartiments	500x500x(H)45	8,50
877524	25 compartiments	500x500x(H)45	8,50
877531	16 compartiments	500x500x(H)45	8,50
877548	9 compartiments	500x500x(H)45	8,50
877302	1 compartiment	500x500x(H)45	7,95



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

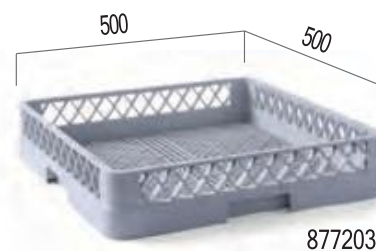
code	mm	€
877005	500x500x(H)100	16,50



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	16,50

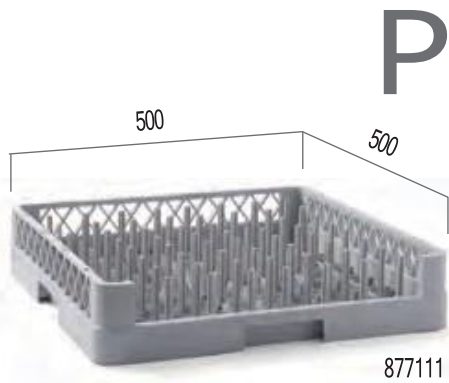


CASIER À COUVERTS

- 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	16,25





877111

CASIER À PLATEAUX

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plateaux dans toutes les directions.
- Avec broches pré-formés.
- Avec un bord ouvert pour pouvoir mettre des plateaux ou d'autres objets longs.

code	mm	€
877111	500x500x(H)100	17,40

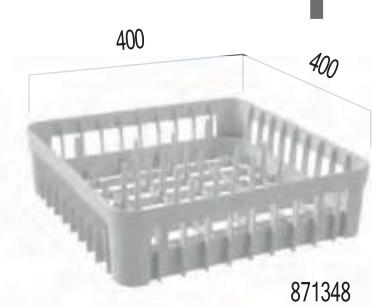


871331

CASIER À VERRES

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les verres dans tous les directions.

code	-	mm	€
871331		400x400x(H)150	15,95
871348	avec 20 broches	400x400x(H)110	15,95



871348



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	137,50



877197



877173

CHARIOT À CASIER DE LAVAGE

- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes.

code	mm	€
877173	575x545x(H)210	85,00



871102

PANIER À COUVERT

- 8 compartiments avec poignées.

code	mm	€
871102	425x205x(H)150	14,50



871324

PANIER À COUVERT

code	mm	€
871324	125x84x(H)135	3,75



877180

COUVERCLE POUR CASIERS

code	mm	€
877180	500x500	12,50



871300

PANIER À COUVERT

code	mm	€
871300	110x110x(H)140	2,35



Ir



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.
- La charge maximale est de 100 kg lorsque la charge est répartie uniformément.

code	mm	€
810583	615x560x(H)1700	237,50

P



552001

BAC À DÉBARRASSER

- Gris - avec poignées.

code	mm	€
552001	555x410x(H)130	9,95



560044

TOQUE CHEF - 10 UNITÉS

- Fait avec des plis en PP non-tissé.
- Partie haute perforée.
- Taille réglable.

code	mm	€
560044	ø600x(H)230	4,95

eI



281246

STÉRILISATEUR UV

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

code	V	W	mm	€
281246	230	25	510x160x(H)625	225,00



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	169,50

SAC À LINGE POUR CHARIOT À LINGE

- Sac à linge pour le chariot à linge HENDI 691083.
- Fabriqué en tissu Oxford.
- Peut être nettoyé en machine à laver.

code	€
691090	25,95

I



691083

Le mécanisme d'ouverture actionné par le pied permet de maintenir le sac ouvert



I

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	142,50
944660	Bande en caoutchouc pour le support à sac poubelle	7,00



691021

P

PANNEAU PORTANT LA MENTION 'ATTENTION!'

- Avertissement en 5 langues.

code	mm	€
663950	300x460x(H)615	11,95



663950





691045

COUVERCLE POUR POUBELLE RONDE

code	s'installe sur	mm	€
691045	691038	ø570x(H)35	15,95
691410	691403	ø505x(H)35	12,95



691052

COUVERCLE AVEC OUVERTURE POUR POUBELLE RONDE

code	s'installe sur	mm	€
691052	691038	ø570x(H)135	22,95
691427	691403	ø510x(H)120	20,95



691069

COUVERCLE POUSSOIR POUR POUBELLE RONDE

code	s'installe sur	mm	€
691069	691038	ø580x(H)190	32,95
691434	691403	ø505x(H)190	21,95



691076

TROLLEY POUR POUBELLE RONDE

code	s'installe sur	mm	€
691076	691038	ø455x(H)165	35,95
691441	691403	ø400x(H)165	27,95

P



691038

POUBELLE RONDE

code	litres	mm	€
691038	120	ø550x(H)690	98,50
691403	80	ø490x(H)620	59,50



P

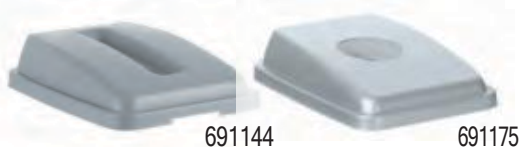


691137

POUBELLE ÉTROITE

code	litres	mm	€
691137	60	455x315x(H)580	34,95

NEW



691144

691175

COUVERCLE AVEC OUVERTURE POUR POUBELLE ÉTROITE RECTANGULAIRE DE 60 L

code	ouverture	mm	€
691144	en fente	660x470x(H)30	16,95
691175	rond	660x470x(H)30	15,95

P

AMER★BOX®



691151

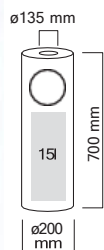
POUBELLE À PÉDALE

code	litres	mm	€
691151	68	490x410x(H)660	62,50
691168	87	500x410x(H)815	76,50



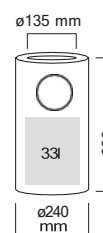
691380

Cendrier amovible pour pouvoir vider et nettoyer la poubelle facilement



691397

Cendrier amovible pour pouvoir vider et nettoyer la poubelle facilement



POUBELLE AVEC CENDRIER

- Fait en inox.
- Finition extérieure polie.
- Cendrier amovible avec une grille, placé au-dessus de la poubelle pour pouvoir la vider et nettoyer facilement.
- Ouverture de la poubelle Ø 135 mm.
- Avec fond en caoutchouc anti-dérapant pour une meilleure stabilité et protection contre les rayures sur le sol.

code	litres	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	49,50

X

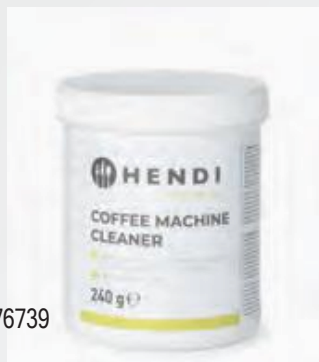
POUBELLE AVEC CENDRIER

- Fait en inox.
- Finition extérieure polie.
- Cendrier amovible avec une grille, placé au-dessus de la poubelle pour pouvoir la vider et nettoyer facilement.
- Ouverture de la poubelle Ø 135 mm.
- Avec fond en caoutchouc anti-dérapant pour une meilleure stabilité et protection contre les rayures sur le sol.

code	litres	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	98,50

X





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	quantité de commande	poids (kg)	€
976739	12	0.24	17,25



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	quantité de commande	poids (kg)	€
976777	12	1	12,95



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	quantité de commande	poids (kg)	€
976753	12	1	11,95



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	quantité de commande	litres	€
976760	12	1	8,25



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	quantité de commande	litres	€
976746	12	1	7,50



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	quantité de commande	litres	€
976784	12	0,5	8,75



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	quantité de commande	litres	€
976791	12	1	7,50



976791



975039

NETTOYANT PROFESSIONNEL POUR GRILL ET FOUR

- Produit prêt à l'emploi, fortement alcalin, pour l'élimination quotidienne des dépôts huileux et résidus, des graisses carbonisées et des décolorations organiques.
- Nettoie et dégraisse. Recommandé pour le lavage quotidien des grilles, fours, hottes.
- Aide à conserver la brillance naturelle de la surface.
- Sans parfum.
- pH 14.

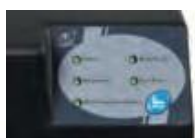
code	quantité de commande	litres	€
975039	12	1	5,95



ADOUCCISSEURS D'EAU (SEMI-)AUTOMATIQUE

- L'utilisation d'un adoucisseur d'eau permet de prolonger la durée de vie des appareils.
- Les adoucisseurs fonctionnent avec un processus d'échange d'ions, où les ions de calcium et magnésium qui provoquent la dureté de l'eau sont fixés grâce à de la résine présente dans l'adoucisseur.
- Cela permet de réduire le coût de l'entretien, grâce à la prévention efficace contre le dépôt calcaire.
- L'appareil est équipé d'une tête de contrôle qui permet de programmer les paramètres de fonctionnement du adoucisseur d'eau selon les besoins.
- Les éléments dans la tête sont faits en céramique de haute qualité, résistants 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'arrivage: 38°C.
- Temps de régénération: 37 min.
- Rendement pour 10°dH - 1200 L.
- Couche de résine: 4,0 L.
- Cuve de régénération: 8 kg.
- Courant d'eau maximum: 5 l/min.
- Consommation sel pour la régénération par 1 cycle: 0,5 kg.



230442

ADOUCCISSEUR D'EAU, SEMI-AUTOMATIQUE

- Le processus semi-automatique d'adoucissement avec saumure est mis en marche manuellement.
- Poids: 8 kg.

code	V	W	mm	€
230442	230	18	216x404x(H)504	285,00



230459

ADOUCCISSEUR D'EAU, AUTOMATIQUE

- Le processus automatique d'adoucissement avec saumure est mis en marche automatiquement.
- Le temps de travail, le temps de régénération et la quantité d'eau à traiter peuvent être programmés en utilisant le panneau de contrôle.
- Fermeture automatique évite l'accès non désirée.
- Poids: 7,7 kg

code	V	W	mm	€
230459	230	18	214x417x(H)505	365,00



ADOUCISSEUR D'EAU

- L'eau dure contient des minéraux dissous - présence de carbonates de calcium et de magnésium dissous.
- Les ions de calcium et magnésium sont à l'origine des dépôts calcaires, ce qui est un risque pour les machines et les équipements qui sont en contact avec de l'eau ou de la vapeur.
- On réalise l'adoucissement de l'eau en échangeant les ions calcium et magnésium qui constituent la dureté de l'eau et les ions sodium lors d'une opération nommée échange ionique.
- Cet échange est réalisé grâce à une résine contenue dans une colonne.
- Les ions de calcium et magnésium sont absorbés par la résine.
- Au bout d'un certain temps la résine est saturée et il faudrait

la rétablir avec un processus de régénération pour recharger la résine en sodium (solution de sel).

- L'adoucisseur d'eau peut être installé partout où la température d'eau est en-dessous de 45°C et la pression d'eau ne dépasse pas les 2 bars.
- Régénération : sel non iodé uniquement.
- Convient seulement à l'eau potable.
- Cet adoucisseur d'eau convient aux machines à café, four mixtes, lave-vaisselle et machines à glaçons.
- Sa petite taille est très pratique pour des bars et restaurants.
- Les pièces utilisées sont de la meilleure qualité et permettent à l'appareil de fonctionner en toute sécurité pendant longtemps.
- Pression de fonctionnement optimale: 1-2 bar.



ADOUCISSEUR D'EAU

- L'appareil connecté ne peut pas être utilisé pendant la régénération.
- Pression d'eau maximum/minimum: de 1 à 8 bar.
- Débit: 1000L/h.
- Température ambiante: de 4°C à 35°C.
- Température de l'eau: de 4°C à 25°C.
- Raccordement: 3/8".

code	capacité filtre (20°C/30°C/40°C)	litres	mm	€
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	109,50
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	129,50
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	159,50

TABLETTES DE SEL POUR ADOUCISSEURS D'EAU

- Fait de sel comprimé - la composition de la matière première est uniquement du chlorure de sodium NaCl.
- En forme de tablette - le sel se dissout uniformément sans s'agglomérer.
- Destiné à :
 - adoucir l'eau et prévenir le tartre,
 - la désinfection de l'eau,
 - prolonger la durée de vie des appareils.
- Idéal pour les appareils de restauration, les stations de lavage de voitures, les systèmes d'épuration et de nombreux autres usages. Peut être utilisé dans tous les types d'adoucisseurs d'eau.

code	poids (kg)	€
231265	25	19,50



DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR CUISINES & RESTAURANTS

W



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	544x285x(H)92	107,50

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)265	72,50



270172

270165

270158

VNw

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	379x103x(H)265	45,00
270165	230	40	515x104x(H)315	59,95
270172	230	45	655x90x(H)360	69,50



V

DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 120M²

- Convient pour utilisation dans la cuisine.
- Construction en ABS ignifugé avec le panneau arrière en métal, convient pour la fixation murale.
- 1 tube fluorescent incassable UV-A de 36 W.
- Plaque collante à l'arrière pour capturer les insectes.
- Tube et plaque collante facile à remplacer.
- Portée maximale: environ 120 m².
- Livré avec une plaque collante (390x270 mm).

code	V	W	mm	€
270196	230	36	540x80x(H)281	65,00
270233	Plaque collante pour destructeurs d'insectes - 10 feuilles			29,95
270240	Lampe de réchange pour destructeurs d'insectes			27,50



270196



Vx

DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR L'EXTÉRIEUR

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	510x135x(H)305	87,50
270141	150 m ²	230	45	680x140x(H)305	97,50
935286	Lampes de rechange pour destructeur d'insectes - set de 2				



270066



Chaîne
compris



Bac de récupération amovible

LAMPE DE RECHANGE POUR DESTRUCTEUR D'INSECTES

- Néon UV-A fluorescent.
- Set de 2.

code	pour	V	W	mm	€
934159	270158	230	8	300x15x(H)15	8,50
934166	270172 - 270141	230	20	602x24x(H)24	6,95



934159



Meuble en acier inoxydable à monter soi-même.
Fixation rapide et facile.
Emballage compact - frais d'expédition réduits.



430
stainless steel

r

RACKS DE STOCKAGE AVEC 4 ÉTAGÈRES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430
- Pieds constitués de profilés de 30 x 30 mm
- Charge maximale approximative par étagère - 70 kg/m²
- Pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas

code	mm	€
812501	600x400x(H)1800	330,00
812518	800x400x(H)1800	380,00
812525	1000x400x(H)1800	410,00
812532	1000x500x(H)1800	455,00
812556	1000x600x(H)1800	470,00
812549	1200x500x(H)1800	470,00
812563	1200x600x(H)1800	525,00



812525



811726

430
stainless steel

r

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	177,50
811726	1000x300x(H)600	193,50
811733	1200x300x(H)600	220,00
811740	1400x300x(H)600	225,00
PROFONDEUR 400 MM		
816592	1000x400x(H)600	282,50



816486

430
stainless steel

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	96,50
816493	1000x300x(H)250	106,50
816509	1200x300x(H)250	115,00
816516	1400x300x(H)250	126,50



TABLES DE TRAVAIL À MONTER SOI-MÊME KITCHEN LINE

- Pour une utilisation dans la restauration professionnelle.
- Entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 430.
- Plan de travail rempli d'une plaque stratifiée et imperméable pour renforcer et insonoriser l'unité.
- Pieds en profilés de 40x40 mm.

- Construction vissée qui permet de plier, ranger et transporter le meuble.
- Accès à l'espace de travail par tous les côtés.
- Capacité de charge maximale du plateau et de l'étagère : environ 70 kg/m².
- Pieds réglables : +25/-5 mm.

430
AISI

r



811511



811467

TABLE DE TRAVAIL ULTRA-RÉSISTANT AVEC ÉTAGÈRE

- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

code	mm	€
AVEC ÉTAGÈRE, PROFONDEUR 600 MM		
811511	1000x600x(H)850	312,50
811528	1200x600x(H)850	335,50
811535	1400x600x(H)850	360,00
811542	1600x600x(H)850	395,00
811559	1800x600x(H)850	435,00
AVEC ÉTAGÈRE, PROFONDEUR 700 MM		
810705	1000x700x(H)850	387,50
810712	1200x700x(H)850	425,00
810729	1400x700x(H)850	455,00
810736	1600x700x(H)850	488,50
810743	1800x700x(H)850	525,00

TABLE DE TRAVAIL MURALE AVEC DOSSERET ET ÉTAGÈRE

- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

code	mm	€
PROFONDEUR 600 MM		
811450	800x600x(H)850	315,00
811467	1000x600x(H)850	335,00
811474	1200x600x(H)850	365,00
811481	1400x600x(H)850	425,00
811498	1600x600x(H)850	447,50
811504	1800x600x(H)850	475,00
PROFONDEUR 700 MM		
812716	800x700x(H)850	399,00
812723	1000x700x(H)850	422,50
812730	1200x700x(H)850	450,00
812747	1400x700x(H)850	475,00
812754	1600x700x(H)850	499,50
812761	1800x700x(H)850	525,00

TABLE DE TRAVAIL

- Plan de travail et étagère en acier inoxydable, étagère reliée aux pieds en acier inoxydable par un collier en aluminium.
- Pieds réglables en hauteur.
- Construction solide.
- Le plan de travail et l'étagère peuvent supporter chacun une charge maximale bien répartie de ±130 kg.

code	mm	€
812457	1200x600x(H)880	232,50
812440	1000x600x(H)880	212,50
812464	1400x600x(H)880	267,50
812471	1600x600x(H)880	298,50
812488	1800x600x(H)880	345,00



812440

I



TABLES D'ÉVIERS - À MONTER SOI-MÊME KITCHEN LINE

- Évier pressé à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable, caractérisé par une grande résistance aux acides alimentaires et aux produits chimiques.
- Cuve d'évier soudée sans soudure au plan de travail
- Dimensions de l'évier : 400x400x(H)250 mm
- Évacuation compatible avec les siphons standard : Ø50 mm
- Ouverture pour robinet Ø30 mm
- Vissé



811863

- Plan de travail avec rebord de 10 mm pour empêcher l'eau de déborder
- Pieds en profilés de 40x40 mm
- Le dossier de 40 mm évite de tacher les murs
- Les pieds sont décalés de 50 mm par rapport au mur pour faciliter le montage mural.
- Pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas



811887

430
stainless steel

r

TABLE AVEC ÉVIER AVEC ÉTAGÈRE - À MONTER SOI-MÊME

- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m².
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

code	mm	emplacement de l'évier	€
PROFONDEUR 600 MM			
811863	800x600x(H)850	à droite	485,00
812495	800x600x(H)850	à gauche	480,00
PROFONDEUR 700 MM			
812938	1000x700x(H)850	à droite	580,00
812945	1000x700x(H)850	à gauche	580,00

TABLE DOUBLE ÉVIER AVEC ÉTAGÈRE - À MONTER SOI-MÊME

- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m².
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

code	mm	€
PROFONDEUR 600 MM		
811887	1000x600x(H)850	635,00
PROFONDEUR 700 MM		
812969	1000x700x(H)850	710,00



811818

ÉVIER

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 304).
- Prévu pour un montage mural.
- Dimensions internes 350x250x(H)100 mm.
- Ouverture de Ø 35 mm pour le robinet, s'adapte au robinet HENDI 970522.
- Évacuation de Ø52 mm compatible avec les siphons standards.

code	mm	€
811818	400x295x(H)145	125,00

430
stainless steel

r



TABLES BUDGET LINE - VISSÉES

- Construction robuste entièrement en acier inoxydable AISI 430.
- Plan de travail renforcé par le bas avec un profil longitudinal.
- Avec un dossier de 40 mm.
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m².
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Livraison en paquet plat pour un montage par soi-même.

430
AISI Inoxydable

r



811511



811467

TABLE DE TRAVAIL CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE BUDGET LINE

code	mm	€
817094	600x600x(H)850	265,00
817100	800x600x(H)850	285,00
817162	1000x600x(H)850	310,00
817179	1200x600x(H)850	335,00

TABLE DE TRAVAIL MURALE AVEC ÉTAGÈRE BUDGET LINE

code	mm	€
817223	600x600x(H)850	275,00
817261	800x600x(H)850	299,00
817278	1000x600x(H)850	325,00
817285	1200x600x(H)850	345,00



816998



817032

TABLE AVEC 1 ÉVIER ET UNE ÉTAGÈRE - VISSÉE

code	mm	emplacement de l'évier	€
816998	800x600x(H)850	à droite	455,00
817001	800x600x(H)850	à gauche	455,00

TABLE AVEC ÉVIER DOUBLE ET ÉTAGÈRE BUDGET LINE - VISSÉE

code	mm	€
817032	1000x600x(H)850	605,00





TABLE D'ÉVIER AVEC ARMOIRE - SOUDÉE

- Eviers pressés à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable, caractérisés par une grande résistance aux acides alimentaires et aux produits chimiques.
- La cuve de l'évier est intégrée au plan de travail sans soudure.
- Dimensions de l'évier : 400x400x(H)250 mm.
- Évacuation compatible avec les siphons standard : Ø50 mm.
- Ouverture du robinet Ø30 mm.
- Plan de travail avec rebord de 10 mm pour éviter que l'eau déborde.

430
inox / inox / inox



813546

- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Charge maximale approximative par plan de travail : 70 kg/m².
- Dossieret de 40 mm pour éviter de tacher les murs.
- Poignées de porte en plastique.
- Le corps de l'armoire est décalé de 100 mm par rapport au mur, il n'y a pas de paroi arrière pour garantir l'accès aux raccordements d'eau et d'égouts.
- Hauteur des pieds : 160 mm, pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas.

430
inox / inox / inox



813690

TABLE D'ÉVIER SIMPLE AVEC ARMOIRE - SOUDÉE

- Portes à charnières, charnières à gauche.
- Les portes sont maintenues fermées par des loquets magnétiques.

code	mm	€
1 ÉVIER, PROFONDEUR 600 MM		
813522	600x600x(H)850	680,00
1 ÉVIER, PROFONDEUR 700 MM		
813546	600x700x(H)850	715,00

TABLE DOUBLE ÉVIER AVEC ARMOIRE - SOUDÉE.

- Portes coulissantes.

code	mm	€
813690	1000x600x(H)850	1 065,00

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	quantité de commande	litres	€
976791	12	1	7,50



976791

TABLE ÉVIER - SOUDÉE, 2 ÉVIERS

- 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 de la taraud Ø30 mm
- Plan de travail avec empreinte de 10 mm pour empêcher l'eau de s'écouler
- Souder
- Pieds de profilés de 40 x 40 mm
- La tache arrière de 40 mm empêche les parois de s'tacher
- Les pieds se déplacent du mur de 50 mm pour assurer un montage mural facile
- Pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas



815007

430
430-1655-2060

ARMOIRES DE TRAVAIL MURALES - SOUDÉES

- En acier inoxydable AISI 430
- Soudé pour une durabilité et une stabilité élevées
- Plan de travail rempli par le dessous d'un panneau stratifié imperméable qui renforce et insonorise l'article.
- Charge maximale approximative par plan de travail : 70 kg/m².
- Le dossier de 40 mm empêche les murs d'être tachés
- Poignées de porte en plastique
- Le corps de l'armoire est décalé de 100 mm par rapport au mur pour faciliter le montage mural.
- Hauteur des pieds : 160 mm, pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas
- Étagère amovible, non réglable.



811658

430
430-1655-2060

TABLE ÉVIER - SOUDÉE, 2 ÉVIERS

- Charge maximale approximative par plan de travail - 70 kg/m².
- Évier 400x400x(H)250 mm.

code	mm	€
815007	1000x600x(H)850	660,00

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	630,00
811658	1000x600x(H)850	695,00
811665	1200x600x(H)850	820,00
811672	1400x600x(H)850	848,50
811689	1600x600x(H)850	899,50



976784

NETTOYANT ACIER INOXYDABLE

- Nettoie toutes sortes de surfaces en acier inoxydable et en aluminium.
- Prêt à l'emploi, il suffit de vaporiser et d'essuyer.
- Livré dans un flacon pulvérisateur de 500ml.
- Enlève les traces de doigts et a un effet antistatique.
- Après utilisation, les surfaces traitées sont résistantes à la saleté et à l'eau.

code	quantité de commande	litres	€
976784	12	0,5	8,75



TABLE AVEC ÉVIER SIMPLE BUDGET LINE - VISSÉE

- Évier en acier inoxydable (AISI 304), cadre en acier inoxydable (AISI 430).
- Profondeur de l'évier : 300 mm.
- Zone en relief en forme d'enveloppe - écoulement de l'eau vers l'évier.
- Avec un dosseret de 40 mm.
- Distance entre le dosseret et l'évier : 100 mm.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Ouverture de ø 30 mm pour le robinet, convient aux robinets HENDI 970515 et 970508.
- Évacuation de ø52 mm compatible avec les siphons standards.
- Livraison en paquet plat pour un montage par soi-même (clé incluse).

304 430
stainless steel stainless steel



811009



code	mm	€
811009	800x600x(H)850	485,00
811023	1000x600x(H)850	525,00

TABLE D'ÉVIER SIMPLE - SOUDÉE

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 304).
- Évier soudé.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Avec un dosseret de 40 mm.
- Ouverture de ø 30 mm pour le robinet, convient aux robinets HENDI 970515 et 970508.
- Évacuation de ø52 mm compatible avec les siphons standards.

304 430
stainless steel stainless steel



811832

code	mm	taille du bassin (mm)	€
ÉVIER SIMPLE, PROFONDEUR 600 MM, LA TAILLE 300 MM			
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	458,50
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	510,00

ÉVIER SIMPLE, PROFONDEUR 700 MM, LA TAILLE 300 MM			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	540,00
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	585,00



I**I**

231791

TABLE DE CHARGEMENT POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ÉVIER

- Fabriqué en acier inoxydable durable, avec des profilés pour le guidage des cassiers d'une largeur de 510 mm, un évier intégré (400 x 400 mm) et un dosseret.
- Équipé d'un fermoir pour connecter la table au lave-vaisselle à capot.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir une installation à niveau (+25/-5 mm).
- Livraison à plat, montage nécessaire
- Versions disponibles pour l'installation à gauche ou à droite.

code	-	mm	€
231777	côté gauche	1200x700x(H)850	645,00
231791	côté droite	1200x700x(H)850	645,00



231760

TABLE DE DÉCHARGE POUR LAVE-VAISSELLE

- Fabriqué en acier inoxydable durable avec des profilés pour le guidage des cassiers d'une largeur de 510 mm de large et un dosseret.
- Équipé d'un fermoir pour raccorder la table aux lave-vaisselle à capot.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir une installation à niveau (+25/-5 mm).
- Livraison à plat, montage nécessaire.
- Modèles disponibles pour installation à gauche et à droite.

code	-	mm	€
231760	côté gauche	1000x700x(H)850	475,00
231784	côté droite	1000x700x(H)850	475,00

TABLE AVEC ÉVIER, ESPACE POUR LAVE-VAISSELLE ET ÉTAGÈRE

- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité.
- Surfaces et joints lisses et polis pour un nettoyage sûr et facile.
- Plan de travail renforcé (AISI 430).
- Plan de travail avec bord marin équipé d'un dosseret de 40 mm, évite l'accumulation de saleté entre la table et le mur.
- L'évier intégré (AISI 304) mesure 400x400x(H)250 mm.
- Il est fourni avec un trou de robinetterie pré-percé de \varnothing 30 mm.
- L'étagère renforcée mesure 575x585 mm et n'est pas réglable.
- Les pieds (AISI 430) sont constitués de tubes de 40x40 mm et sont équipés de pieds réglables (+25 / -5 mm).
- Disponible avec un évier sur le côté gauche (237519) ou sur le côté droit (237526).
- Capacité de charge répartie : \approx 70 kg/m².
- Construction boulonnée pour l'auto-assemblage.
- Livraison à plat.

code	-	mm	€
237519	gauche	1200x700x(H)850	595,00
237526	droit	1200x700x(H)850	595,00



237519





815786

430
stainless steel

TABLE MOBILE AVEC ÉTAGÈRE - VISSÉE, PROFONDEUR 700 MM

- En acier inoxydable AISI 430.
- Pieds constitués de profils de 40 × 40 mm.
- Plan de travail rempli par le dessous avec une planche laminée imperméable qui renforce et insonorise l'article.
- Étagère métallique en acier montée à 200 mm, non réglable.
- Charge maximale approximative par plan de travail et par étagère - 70 kg/m².
- Le plan de travail sans dossier permet à l'utilisateur d'utiliser la table où qu'il se trouve.
- 4 roulettes pivotantes peu bruyantes Ø125 mm, dont deux équipées d'un frein

code	mm	€
815786	1000x700x(H)850	505,00
815793	1200x600x(H)850	510,00

430
stainless steel



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	205,00
812044	550x550x(H)450	180,00



811207

ARMOIRE MURALE AVEC PORTES COULISSANTES - SOUDÉE

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 430).
- Équipé de portes coulissantes avec poignée en plastique, le tout sur roulements à rouleaux.
- La surface interne lisse facilite le nettoyage.
- Capacité de charge maximale par étagère : 70 kg/m².
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Livré avec des supports spéciaux pour montage mural.

code	mm	€
PROFONDEUR 300 MM		
814154	800x300x(H)600	410,00
811207	1000x300x(H)600	475,00
PROFONDEUR 400 MM		
814178	800x400x(H)600	455,00
814185	1000x400x(H)600	505,00
811214	1200x400x(H)600	532,50



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).
- 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.

430
stainless steel

r



811108



812402

PLACARD PASSE-PLATS AVEC SÉPARATION ET PORTES COULISSANTES

- Équipé de 8 portes coulissantes avec poignée verticale, toutes sur roulements à rouleaux.

code	mm	€
811634	800x500x(H)1800	1 498,50
811108	1000x600x(H)1800	1 695,00

PLACARD PASSE-PLATS AVEC SÉPARATION ET PORTES COULISSANTES

- Équipé de 4 portes coulissantes avec poignée verticale, toutes sur roulements à rouleaux.

code	mm	€
812402	800x700x(H)1800	1 455,00



229286

430
stainless steel

HOTTE ASPIRANTE MURALE

- Fait en acier inoxydable de haute qualité (AISI 430).
- Équipé d'un lot de filtres tissés en acier inoxydable qui conviennent au lave-vaisselle.
- Avec un bac de récupération pour récupérer les graisses et les saletés qui s'échappent des filtres.
- Équipé d'un raccord de ventilation de $\varnothing 200$ mm sur le dessus.
- La hotte n'est pas équipée d'un ventilateur, celui-ci doit être installé séparément.

code	-	mm	€
229286	sans éclairage	1000x700x(H)450	725,00
229293	sans éclairage	1200x700x(H)450	775,00
229309	avec éclairage LED	1000x700x(H)450	825,00
229316	avec éclairage LED	1200x700x(H)450	875,00





design by
Robert Bronwasser



reddot winner 2024

UNIQ

Buffet reinvented



Jv

GREEN FIRE

- Ce barbecue est moins sensible au vent, grâce aux entrées d'air améliorées.
- Facile à nettoyer, grâce, entre autres, à :
 - des brûleurs qui peuvent être enlevés complètement
 - bac égouttoir gastronorme 2/1 amovible
- Les brûleurs améliorés garantissent une surface chauffante utile de 90%.
- La partie technique n'est pas visible.
- Emission CO₂ très basse, 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[HS]	mm	€
149621	avec 2 grilles en inox GN 1/1	11.6	740x612x(H)825	735,00



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[HS]	mm	€
149508	plaque et grille en fonte émaillée GN 1/1	11.6	740x615 x(H)825	795,00





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[HS]	mm	€
149591	17.4	1078x612x(H)825	1 195,00



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[HS]	mm	€
149614	sur support avec roulettes	22	1400x612x(H)825	1 680,00



PLAQUE EN FONTE

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.
- Peut être utilisé de deux côtés, un côté lisse et un côté rainuré

code	GN	mm	€
932001	GN 1/1	325x530	57,50



GRILLE EN FONTE

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	GN	mm	€
932018	GN 1/1	325x530	57,50

Jv



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	107,50

TABLETTE LATÉRALE POUR BARBECUES GREEN FIRE

- Convient pour: 149508, 149591, 149607, 149614, 149621.

code	mm	€
149522	480x298x(H)160	99,50



TUYAU À GAZ BARBECUES GREEN FIRE

- Pour les barbecues Green Fire HENDI 149607 149614 149621 149508 149591.

code	€
932094	29,50





939949



939956

GRILLE

- Grille en acier chromé.
- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	mm	€
939949	325x530	14,95

STABILISATEUR DE FLAMME

- Placez la plaque de protection au-dessus du brûleur afin d'empêcher que le gras coule directement sur les brûleurs.
- Plaque de protection du brûleur en acier inoxydable.
- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	mm	€
939956	650x530	32,50



152706

152805



152904

PIERRES DE LAVE - FINE

- Convient à divers types de barbecues au gaz.
- Pierres fines, relativement petites.

code	-	poids (kg)	€
152706	carton	3	7,75

PIERRES DE LAVE - GROS

- Convient à divers types de barbecues au gaz.
- Grosses pierres, relativement grandes

code	-	poids (kg)	€
152904	sac	9	17,25
152805	carton	5	13,25



Irv



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[HS]	mm	€
700051	21.6	1260x580x(H)900	3 350,00

Iv



700105

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.
- L'Atlanta a un cadre entièrement recouvert d'époxy noir avec quatre roues pivotantes et un support pour la bouteille à gaz sécurisé.
- Surface de la grille : 1100 x 500 mm.

code	kW[HS]	mm	€
700105	13	1285x770x(H)917	3 250,00



170045

BROCHETTES À BARBECUE - 24 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
170045	24	(L)210	6,25



170328

170120

BROCHETTES À BARBECUE - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
170120	6	(L)250	4,50
170328	6	(L)350	6,25



BARBECUE À GAZ TAMPA

- L'Tampa a d'excellentes performances de cuisson grâce à la distribution optimisée de la chaleur et à la circulation
- de l'air chaud dans le bac fermé.
- La température élevée de l'appareil permet de griller la viande de manière uniforme et rapide sans qu'elle reste collée à la grille. Il n'est donc pas nécessaire de graisser les grilles.
- L'ensemble du brûleur est entièrement en acier inoxydable et peut être entièrement démonté pour un nettoyage facile.
- L'unique brûleur longitudinal est réglable, dispose d'un thermocouple de sécurité et d'un allumage piézoélectrique.
- Les graisses qui s'écoulent de la viande pendant la cuisson sont évacuées par un conduit spécial vers un bac à graisses.
- L'Tampa a un cadre entièrement recouvert d'époxy noir avec quatre roulettes, dont deux roulettes pivotantes et un support pour la bouteille à gaz sécurisé.
- Grâce à ce support profond, vous pouvez placer la bouteille de gaz en toute sécurité sous la barbecue.
- Surface de la grille : 1022 x 500 mm.

code	kW[HS]	mm	€
700044	10	1260x580x(H)900	2 250,00



700044

Iv

XENON PRO

- Le Powergrill Xenon Pro a été conçu en inox avec un support repliable.
- Il est facile à déplacer grâce au deux roulettes.
- Pliés, il forme un paquet compact plat, facile à transporter.
- Le brûleur unique produit une haute température dans le caisson qui est protégé du vent.
- Ce barbecue convient donc particulièrement à la cuisson de grosses quantités.
- La température élevée permet également un nettoyage facile du caisson.
- Comprend tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression
- Convient au gaz propane.
- Surface de grille: 860x260 mm (2 grilles de 430x260 mm).
- Avec support à roulettes repliable.
- Consommation 536 g/h.

code	kW[HS]	mm	€
148105	7.5	1120x410x(H)900	579,50



148105

Jv

TUYAU À GAZ BARBECUES XENON PRO & FIESTA

- Pour HENDI Xenon Pro 148105.
- Pour HENDI Fiesta 600 146002 & Fiesta 800 146804.

code	€
152171	15,00



152171



FIESTA

Jv



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[HS]	mm	€
146002	4.8	600x600x(H)870	795,00

FIESTA 800

- Construction en acier inoxydable et avec poêle de Ø 800 mm en tôle d'acier.
- Livré avec tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression.
- Equipé d'un thermocouple et un brûleur rond.
- Groupe brûleur démontable pour faciliter le nettoyage.
- L'emplacement en bas peut contenir une bouteille de gaz de 5 ou 11 kg.
- Convient au gaz propane, conso mmation 489 g/h.

code	kW[HS]	mm	€
146804	7	800x800x(H)900	995,00

FB



622407

POÊLE À PAËLLA

- Poêle à frir de qualité supérieure tôle d'acier.
- Avec 2 poignées.

code	convient au grill à gaz	mm	€
622100		ø340x(H)40	10,75
622308		ø460x(H)40	18,95
622407	Fiësta 146002	ø600x(H)40	41,25
622605	Fiësta 146804	ø800x(H)50	99,50

TABLIER BARBECUE

- Toile 280 g/m².
- En coton ignifuge.

code	mm	€
556696	810x660	14,95



556696

532

Prix conseillé HT et non garanti



BARBECUES À GAZ GRILL-MASTER PRO

- Disponible en 2 versions : sur pied ou à poser sur un plan de travail.
- 2 brûleurs à gaz indépendants avec allumage piézoélectrique.
- 2 protèges-flammes en acier inoxydable AISI 430.
- 2 grilles en acier chromé de 470x320 mm.
- Un grand bac égouttoir qui permet également de conserver la chaleur à l'intérieur de l'appareil.

NEW KYV

- Robinets en cuivre avec système d'arrêt automatique du gaz - arrête le débit de gaz lorsque la flamme est éteinte.
- Tuyau de gaz avec detendeur inclus.
- Convient aux gaz propane et butane.



148822



148808



ROAST-MASTER PRO NOIR

- Boîtier en acier inoxydable AISI 430 avec finition émaillée noire.
- Avant et 4 pieds en acier inoxydable AISI 201 avec revêtement en poudre noir.

code	kW[HS]	mm	€
148822	11.6	790x560x(H)900	350,00

ROAST-MASTER PRO

- Boîtier en acier inoxydable AISI 430.
- 4 pieds en acier inoxydable AISI 201.

code	kW[HS]	mm	€
148808	11.6	790x560x(H)900	350,00



BAKE- & GRILL MASTER

Jv



154601

BAKE-MASTER MINI

- Construction en acier inoxydable 18/0
- Plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 290x480 mm.
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Consommation: 0,215 m³/h

code	kW[HS]	mm	€
154601	5.8	340x540x(H)300	169,50



154618

BAKE-MASTER MAXI

- Construction en acier inoxydable 18/0
- Plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 590x480 mm.
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Consommation: 0,430 m³/h

code	kW[HS]	mm	€
154618	11.6	650x540x(H)300	269,50

YJv



154700

Livré avec fait-tout émaillé

GRILL-MASTER MINI

- Construction en acier inoxydable 18/0
- Grille chromée et plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 290x480 mm.
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Consommation: 0,215 m³/h

code	kW[HS]	mm	€
154700	5.8	340x540x(H)840	212,50



154717

GRILL-MASTER MAXI

- Construction en acier inoxydable 18/0
- Grille chromée et plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 590x480 mm.
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Consommation: 0,430 m³/h

code	kW[HS]	mm	€
154717	11.6	650x540x(H)840	337,50



YJv



154878

ROAST-MASTER MAXI

- Avec grille chromée et diffuseur de flamme.
- Structure et diffuseur de flamme faits en acier inoxydable 18/0.
- Allumage électronique et thermocouple.
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur.
- Utilisable avec du gaz en bouteille butane ou propane.
- Consommation: 0,430 m³/h.

code	kW[HSJ]	mm	€
154878	11	650x540x(H)840	298,50



154540

ROAST-MASTER MAXI 50 50

- Construction en acier inoxydable 18/0.
- Grille chromée et plaque de cuisson émaillée.
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 290x480x(H)55 mm.
- Allumage électronique et thermocouple.
- Tuyau à gaz et détendeur inclus.
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane).
- Consommation: 0,430 m³/h

code	kW[HSJ]	mm	€
154540	11.6	650x540x(H)840	315,50



Jv

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.



154908

- 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[HSJ]	mm	€
154908	22	1330x600x(H)920	595,00

Prix conseillé HT et non garanti

535





144923

HOUSSE DE PROTECTION

- Fait en PEVA résistant aux rayons UV.

code	-	mm	€
144923	Grill- / Roast-Master Maxi 154717 & 154878	720x560 x(H)360	16,75



154656

PLAQUE DE CUISSON ÉMAILLÉE

- Dimensions intérieures 590x480 mm.

code	mm	€
154656	590x480x(H)55	89,50



YJv



155028

GRILLE POUR ROAST MASTER MAXI 50/50

- En acier chromé.

code	mm	€
155028	477x300	14,00



154885

GRILLE DU HAUT POUR ROAST-MASTER

- Pour le barbecue HENDI Roast-master 154878.

code	€
154885	23,95



154632

GRILLE POUR GRILL MASTER

- Pour les barbecues HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

code	€
154632	16,95



In



154632

GRILLE POUR GRILL MASTER

– Pour les barbecues HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

code	€
154632	16,95



154663

GRILLE POUR GRILL-MASTER MINI

– Grille en acier inoxydable pour HENDI Grill-Master Mini 154700

code	mm	€
154663	540x340	17,95



148723

GRILLE SUPÉRIEURE POUR BARBECUE XANTOS

– Pour barbecue HENDI Xantos 148624

code	€
148723	54,50



154687

PLAQUE DE CUISSON ÉMAILLÉE POUR BAKE & GRILL-MASTER MINI

– Pour HENDI Bake- & Grill-master mini barbecues 154601 154700.

code	€
154687	42,50



145753

ENSEMBLE DE TUYAUX DE GAZ BAKE-, GRILL- & ROAST-MASTER

– Pour les barbecues HENDI Bake-, Grill- & Roast-master 154908 154502 154601 154618 154700 154717.

code	€
145753	18,50



152157

DÉTENDEUR 50 MBAR

– Pour les barbecues à gaz et les réchauds HENDI

code	€
152157	18,95



152188

DÉTENDEUR 37 MBAR

– Détendeur 37 mBar uni avec colonne et collier de serrage.
– A utiliser avec les barbecues et les chauffages de terrasse.

code	€
152188	18,85



145678

JOINT EN CAOUTCHOUC POUR DÉTENDEUR

code	€
145678	1,50



NEW

Iv



148624

XANTOS GRIL À GAZ

- 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, protégés du vent, produisent une température élevée dans le bac, rendant ce barbecue adapté à la cuisson de grandes quantités.
- 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[HS]	mm	€
148624	9.5	770x710x(H)870	750,00



148631

XANTOS BLACK GRIL À GAZ

- 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, protégés du vent, produisent une température élevée dans le bac, rendant ce barbecue adapté à la cuisson de grandes quantités.
- 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).
- Le boîtier principal des brûleurs est émaillé en noir.
- Panneau avant et pieds thermolaqués noirs.

code	kW[HS]	mm	€
148631	9.5	770x710x(H)870	750,00



BARBECUES À CHARBON DE BOIS

- Inox 18/0 avec pieds démontables

Jv



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	198,50



BARBECUE À CHARBON DE BOIS RESTO

- Avec 3 grilles, chacune de 345x345 mm.
- Dimensions intérieures du bac: 1070x350x(H) max 110 mm.
- Double fond pour la collecte des cendres.

code	mm	€
150801	1145x380x(H)770	259,50



Y

GRILLE SUPÉRIEURE POUR LES BARBECUES AU CHARBON DE BOIS

- Convient aux barbecues à charbon de bois HENDI 150603 150801.

code	€
151617	23,95



GANTS BARBECUE

- 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.

- 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)



11 XX XX

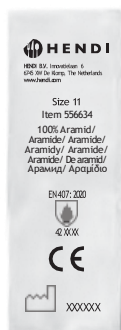
Protection contre les risques thermiques
Les gants qui protègent contre les risques thermiques sont marqués d'un pictogramme et des chiffres décrivant le degré de protection offert, par exemple : Le premier chiffre indique le comportement de brûlure, le deuxième indique la résistance à la chaleur de contact, le troisième à la chaleur de convection, la quatrième à la chaleur de radiation, la cinquième aux petites projections de métal fondu, la sixième aux grandes projections de métal fondu.



GANTS BARBECUE RÉSISTANTS À LA CHALEUR - 2 PIÈCES

- Résistant à la chaleur jusqu'à 250°C pendant 15 secondes.
- Coupe confortable. 2 pièces.

code	emballé par	mm	€
556634	2	(L)300	20,50

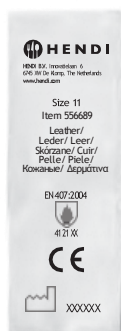


556634

GANTS BARBECUE EN CUIR RÉSISTANTS À LA CHALEUR - 2 PIÈCES

- Résistant à la chaleur jusqu'à 250°C pendant 10 secondes.
- Fabriqué en cuir de vachette.
- Extra long pour protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	€
556689	2	(L)460	24,95



556689

MOUFLES BARBECUE EN CUIR RÉSISTANT À LA CHALEUR - 2 PIÈCES

- Résistant à la chaleur jusqu'à 250°C pendant 10 secondes.
- Fabriqué en cuir de vachette.
- Extra long pour protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	€
556658	2	(L)460	23,95



556658





P



525524



525531



525555

SET DE BROSSES MÉTALLIQUES ÉTROITES - 3 PIÈCES

- Set de 3 brosses métalliques étroites différentes.
- Comprend une brosse métallique avec brins en inox, une avec brins en cuivre, et une avec brins en nylon.

code	emballé par	mm	€
525524	3	(L)178	3,25
525531	3	(L)230	3,65

SET DE BROSSES AVEC BRINS EN LAITON ET EN INOX - 2 PIÈCES

- Set de 2 brosses différentes avec 4 rangés de 14 brins.
- Comprend une brosse avec brins en inox et une brosse avec brins en laiton.

code	emballé par	mm	€
525555	2	(L)290	5,95



525548

PJ

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	3,75



525425

525432

PI

BROSSE MÉTALLIQUE FORME Y

- Brins en inox, avec une manche confortable équipée d'une boucle d'accrochage.

code	mm	€
525425	310x170	3,75
525432	520x170	5,25

PI



525562

BROSSE MÉTALLIQUE

- Poignée ergonomique avec brins en acier.

code	mm	€
525562	150x55	2,75



525418

PJ

BROSSE MÉTALLIQUE

- En polypropylène avec 8 rangées de 9 brins en inox.
- Racloir en acier pour grils.

code	mm	€
525418	70x200x(H)80	3,25



525517

IB

BROSSE MÉTALLIQUE - 2 PIÈCES

- En bois avec 4 rangées de 14 brins en acier.

code	emballé par	mm	€
525517	2	(L)290	4,25



855201

B

RACLOIR À GRILLE

code	mm	€
855201	100x320	15,75

LÉGENDE D'ICÔNES UTILISÉES DANS CE CATALOGUE



Produits économiques en énergie

y

Répond aux normes HACCP

NEW

Nouveauté

X

Pour utilisation à l'intérieur et l'extérieur

W

Utilisation uniquement à l'intérieur

V

Utilisation uniquement à l'extérieur

E

Convient aux cuisinières à gaz

F

Convient uniquement aux cuisinières à gaz

D

Convient aux cuisinières électriques

C

Convient aux cuisinières vitrocéramiques

G

Convient aux cuisinières à induction

H

Ne convient pas aux cuisinières à induction

S

Convient au micro-onde

t

Ne convient pas au micro-onde

A

Convient au lave-vaisselle

B

Ne convient pas au lave-vaisselle

u

Convient au four

m

Empilable

n

Convient au contact alimentaire

O

Ne convient pas au contact alimentaire

p

Refroidissement

r

A monter soi-même

7

Résistance au température maximale

)

Resistant aux températures entre

N

Aluminium

O

Fonte d'aluminium

I

Inox

J

Inox 18/0

L

Inox 18/8

K

Inox 18/10

k

Acier allemand X50CrMoV15

Z

Acier au carbone

b

Etamé

Y

Chromé

C

Nickelé

S

Polyéthylène

W

Polyéthylène haute densité

X

Polyéthylène basse densité

P

Polypropylène

Q

Polypropylène expansé

R

Polycarbonate - ne pas utiliser en cas de contact alimentaire

V

Plastique ABS

U

Plastique POM

T

Polyamide

a

Plastique SAN

f

PBT plastique thermorésistant

g

Silicone

e

Plexiglas

h

Sans BPA - pas de Bisphénol A

d

Fibre de verre

j

Mélatamine

i

Porcelaine

] [

Antidérapant

[

Magnétique



INDEX DES CODES

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
1xxxx		170328	530	199213	234	203538	137	210819	166	221426	305	225479	260
111420	398	171028	106	199220	234	203545	137	210864	167	221433	305	225516	265
144923	536	171127	106	199237	234	204825	387	211106	475	221495	142, 452	225523	265
145678	537	171301	106	199244	234	204832	387	211205	475	221600	142, 452	225707	194
145753	537	171318	106	199251	234	204900	387	211304	475	221617	142, 452	225806	194
146002	532	171325	106	199268	234	204962	305	211403	475	221624	142, 452	225882	192
146804	532	171349	106	199275	234	205808	218	211410	472	221631	142, 452	225899	193
147108	196	171400	106	199282	234	205815	218	211427	472	221648	142, 452	225929	261
147139	197	171417	106	199299	234	205822	218	211434	473	221655	142, 452	226001	224
147207	197	171509	106	199305	234	205839	218	211441	473	221808	500	226094	193
147276	196	171516	106	199312	234	205846	218	211458	472	221884	179	226209	281
147306	197	171608	401	199329	234	205853	218	211465	472	221891	179	226308	281
147801	196	171615	401	199336	234	205914	212	211472	473	222140	183	226315	281
148105	531	171622	401	199343	234	207208	217	211489	473	222157	178	226339	281
148624	538	171707	108	199350	234	207307	217	211502	475	222164	183	226346	281
148631	538	171721	107	199367	234, 277	207369	216	212028	248	222225	179, 182	226353	281
148723	537	171738	107	199374	234, 277	207376	216	212103	247	222232	179, 182	226612	280
148808	533	171745	107	199381	234, 277	207390	464	212127	247	222249	179, 182	226629	280
148822	533	171752	107	199398	234, 277	208007	474	212134	247	222256	179, 182	226636	280
149508	526	171783	107	199404	234, 277	208106	474	212165	246	222263	179, 182	226681	279
149522	528	171790	107	199411	234, 277	208205	474	212172	246	222393	181	226698	279
149539	528	171806	108	199428	234, 277	208304	466	212189	246	222546	227	226797	279
149591	527	171837	107	199435	234, 277	208335	465	215012	219	222553	101	226827	280
149614	527	171844	107	199442	234, 277	208342	465	215029	219	222560	101	226995	279
149621	526	171851	107	199459	234	208380	465	219911	266	222614	91	227060	262
150603	539	171875	107	199466	234	208533	466	219928	268	222638	228	227077	263
150801	539	171882	59, 107	199473	234	208618	464	219935	268	222645	228	227107	279
151617	539	171899	107	199480	234	208625	464	219942	267	222652	90	227381	192
152157	197, 537	171905	108	199497	234	208649	464	219959	269	222676	91	229026	211
152171	531	171929	107	199503	234	208656	467	219966	269	222805	243	229033	211
152188	537	190036	398	199510	234	208670	464	219973	264	222829	175	229064	210
152706	529	190401	398	199527	234	208687	464	219980	264	222836	175	229200	171
152805	529	193679	397	199534	234	208694	465	219997	264	222843	175	229217	171
152904	529	193716	397	199640	132, 232	208724	464	220283	278	222980	493	229286	524
154540	535	193761	397	199657	133, 233	208731	464	220290	278	222997	229	229293	524
154601	534	193938	397	199664	133, 233	209097	467	220306	277, 287	223468	263	229309	524
154618	534	193952	397	199787	234	209202	217	220795	268-269	224052	180	229316	524
154632	536-537	194300	396	199794	235	209301	217	221099	448	224328	180	229521	268-269
154656	536	194355	396	199978	133, 233	209424	213	221105	449	224335	180	229828	86
154663	537	194362	396	199992	133, 233	209431	215	221181	176	224342	180	229835	67
154687	537	195109	398			209509	205, 485	221198	183	224359	180	230107	292
154700	534	195505	398	2xxxx		209882	474	221204	448	224373	181	230138	500
154717	534	195604	398	201107	245	209899	474	221228	448	224380	181	230145	500
154878	535	195789	158	201206	245	209905	474	221280	93	224397	180	230213	451
154885	536	196007	100, 499	201435	189	209936	103, 469	221297	93	224403	86	230268	492
154908	535	198124	133, 197	201442	189	209943	103, 469	221327	183	224410	86	230299	492
154922	221	198209	129	201633	419	209981	103, 468	221334	183	224434	265	230305	492
154939	221	198223	129	201640	419	209998	103, 468	221341	183	224670	264	230312	496
154946	221	198247	130	203125	220	210000	173	221358	142, 452	224823	261	230442	510
154953	221	198254	130	203149	220	210017	173	221365	142, 452	224830	282	230459	510
154960	221	199039	131	203156	220	210031	172	221372	142, 452	224847	282	230602	450
155028	536	199046	129	203163	220	210048	172	221389	142, 452	225165	264	230664	450
170045	530	199183	234	203170	220	210086	174	221396	142, 452	225264	226	230688	450
170120	530	199190	234	203521	137	210802	166	221419	177	225448	226	230695	450

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
230718	451	233290	311	237564	317, 463	263501	222	271292	458	282014	167	405307	413
231050	493	233306	313	237588	317, 463	263600	222	271308	124	282021	167	407202	321
231210	511	233320	313	237595	317, 463	263624	223	271315	126	282038	167	407400	321
231227	511	233337	313	237670	195	263655	223	271322	127	282045	167	408308	321
231234	511	233344	298	237687	195	263662	223	271339	126	282052	167	410110	413
231265	511	233351	298	237731	307	263709	223	271346	125	282076	167	421574	368
231340	496	233375	313	237762	180	263808	223	271353	319, 457	282090	170	424001	404
231753	492	233382	298	237922	90	263907	223	271360	319, 457	282113	169	424155	402
231760	522	233399	298	237977	266-267	264119	238	271407	125	282120	169	424186	402
231777	522	233412	309	238097	451	264126	238	271520	455	282151	170	424193	402
231784	522	233443	313	238103	451	264300	238	271551	319, 458	282229	167	425107	407
231791	522	233450	313	238486	277	264331	239	271568	319, 458	282236	167	425121	407
231807	164	233467	313	238837	388	264409	239	271575	459	282243	167	425138	407
231852	165	233610	310	238868	209	264607	240	271599	455	282250	167	425190	409
232019	299	233627	310	238899	291	264706	240	271773	459	282267	167	425206	443
232026	299	233634	310	238905	209	265000	245	271780	459	282359	167	425299	408
232033	303	233641	311	238912	209	265109	243	271797	459	282571	170	425336	471
232040	297	233658	311	238967	209	267219	225	273838	199	282588	170	425343	409
232057	297	233665	311	239186	205	267240	225	273845	198	282731	248	425411	408
232064	297	233672	308	239193	205	267257	225	273852	198	282748	250	425428	408
232071	297	233689	145, 308	239209	204	267264	225	273869	198	282755	248	425435	408
232118	296	233696	311	239230	204	268506	244	273876	198	282762	250	425473	407
232125	296	233702	309	239322	203	268551	244	273883	198	282779	249	425503	360
232132	296	233719	309	239346	203	268605	244	273890	198			425602	360
232149	296	233726	206	239384	201, 205	268612	244	273906	199	3xxxx		425619	348
232170	306	233733	206	239391	200	268704	244	273913	199	330005	187	425626	348
232187	306	233740	207	239414	201	268711	244	273982	207			425633	348
232194	306	233757	308	239421	200	268735	244	273999	207	4xxxx		425657	348
232491	306	233764	297	239506	243	268742	244	274101	251	400012	355	425664	348
232699	297	233788	318, 461	239551	205	270028	512	274125	471	400029	355	425671	349
232781	300	233795	318, 461	239599	243	270066	513	274149	471	400036	355	425688	348
232798	300	233825	312	239605	243	270080	512	274156	251	400043	355	425695	349
232804	300	233832	312	239681	202	270097	512	274163	251	400050	355	425701	360
232811	300	233900	315, 460	239698	202	270141	513	274224	443	400067	355	425763	407
232842	303	233917	315, 460	239711	202	270158	512	274231	144	400074	80	425787	373
232859	302	233924	315, 460	239766	202	270165	512	274255	443	400081	80	425800	360
232873	302	233931	315, 460	239773	203	270172	512	280096	164	400098	159	425831	361
232880	300	233948	304	239780	203	270196	513	280102	164	400203	368	425855	361
232897	300	233955	304	239889	204	270233	513	280126	164	401002	342	425879	361
232903	304	233962	206	240403	236	270240	513	280201	164	401101	342	425909	354
232910	304	233979	304	240410	236	270875	115	280218	164	401200	342	425916	354
232927	304	233986	304	240441	237	270882	159	280225	164	402221	327	425923	354
232965	304	233993	304	240458	237	271117	127	280294	164	402528	327	425947	354
232972	304	234730	164	240502	245	271124	127	280300	164	403716	327	425978	354
232989	304	234747	164	240601	470	271148	124	280317	164	403747	327	425985	354
232996	304	234754	164	240700	470	271155	128	280416	164	403754	327	425992	354
233009	492	234761	164	250167	253	271162	125	280423	165	404003	414	426074	357
233016	492	235829	315, 460	250174	253	271179	127	280621	165	404102	414	426081	357
233023	492	235836	315, 460	261163	241	271186	127	280690	165	404201	414	426098	357
233030	492	236574	498	261187	240	271209	124	281246	81, 504	404300	414	426197	357
233047	492	236666	500	261200	242	271216	126	281352	255, 259	404409	414	426210	357
233054	492	237519	522	261309	242	271230	125	281369	257, 259	404508	414	426227	357
233061	496	237526	522	261354	242	271247	126, 465	281376	258-259	404607	414	426234	357
233238	310	237540	492	262214	241	271254	124	281444	256, 259	405000	413	426241	357
233269	311	237557	317, 463	262801	241	271261	127	281710	254, 259	405208	413	426258	357



Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
426265	357	428245	411	446706	364	469606	375	480403	414	506905	66	511503	112
426296	362	428511	369	446720	364	469613	375	480502	407	506912	66	511701	112
426319	362	428528	369	448908	365	469620	375	480519	407	507018	417	511718	113
426364	352	429006	362	449608	364	469637	375	499948	82	507117	417	511725	113
426371	352	429013	362	449615	363	469644	375			507216	417	511732	113
426418	361	429020	362	450109	366	469651	375	5xxxx		507469	417	511749	113
426425	348	429037	362	450208	366	469668	375	500040	287	507568	417	511756	113
426432	348	429044	362	450307	366	469675	375	500057	287	507711	417	512104	154
426449	348	429051	362	450406	366	469682	375	505106	66	507766	417	512135	154
426456	348	429211	362	450505	366	469699	375	505168	336	507773	417	512142	154
426463	352	429228	362	451007	367	469705	375	505175	336	507933	417	512159	154
426470	352	429419	321	451014	366	469712	375	505182	336	507964	417	512166	154
426487	352	429440	137, 321	451021	366	469729	375	505199	337	508107	321	512173	154
426494	349	429457	137, 321	451038	366	469736	375	505205	66	508206	321	512203	154
426500	360	429914	407	451045	366, 465	469743	375	505212	337	508503	31	512210	154
426517	358	430002	342	451052	367, 465	469750	375	505229	337	508510	31	512227	154
426609	360	432006	342	451106	367	469767	375	505236	337	508527	31	512234	154
426616	356	432105	342	451502	366, 465	469774	375	505243	337	508619	415	512302	154
426623	356	432129	342	451519	366, 465	469781	375	505250	337	508626	415	513002	96
426661	356	432136	342	451526	366, 465	469798	375	505267	337	508657	415	513026	169
426678	356	432143	342	451533	366, 465	469804	375	505274	338	508718	415	513033	169
426685	359	434208	342	452103	367	469811	375	505311	338	508725	415	513118	96
426692	359	436103	413	452202	367	469828	375	505328	338	508732	415	513538	97
426708	360	440001	382	452325	367	469835	375	505335	338	508787	415	513545	97
426715	359	440100	382	452400	378	470190	391	505342	338	508794	415	513552	97
426722	359	440117	383	452424	378	470206	395	505359	338	508800	415	513569	97
426746	359	440209	382	452714	367	470213	394	505366	338	508817	415	513705	67
426753	359	440216	383	453001	366	470220	394	505373	338	508824	415	513712	67
426760	356	440223	383	453100	366	470237	394	505380	336	508831	415	513729	372
426777	356	440230	382	453209	366	470244	394	505397	336	508862	418	513736	67
426784	356	440407	382	453308	366	470251	393	505410	336	508879	418	513743	67
426791	356	440490	382	453407	366	470268	393	505427	336	508909	418	513750	67
426807	360	440506	383	456514	368	470275	393	505434	336	508916	418	515006	151
426814	356	440605	382	458198	366, 465	470282	393	505441	339	508923	418	515013	151
426821	356	440711	368	460245	378	470305	395	505458	339	508930	418	515020	151
426890	362	440803	382	461167	376	470312	395	505465	339	508947	418	515037	156
426906	360	440858	382	461266	376	470367	390	505472	339	508954	418	515044	156
426968	358	440865	382	462904	378	470411	385	505489	339	509005	112	515105	116
427040	373	440872	382	463000	391	470428	385	505502	66	509104	112	515167	151
427057	373	440902	382	463109	391	470435	385	505533	287	509203	112	515174	151
427064	373	441107	368	465301	377	470442	385	505540	291	509302	112	515228	157
427071	361	441367	372	465318	377	470527	398	505557	291	509401	112	515327	157
427088	361	441466	372	465325	377	470619	390	505564	291	509418	113	515358	157
427095	361	441503	372	465332	377	470909	390	505571	291	509425	113	515365	157
427118	357	443002	94	465349	377	470930	390	505588	291	509432	113	515389	157
427125	357	444023	369	465356	377	471005	389	505656	97	509449	113	515396	157
427132	357	445815	364	465363	376	471050	389	505663	97	509456	113	515501	117
427149	357	445822	364	465370	378	471500	440	505670	97	509463	113	516102	102
427170	373	445839	364	465387	376	471524	440	505687	97	509470	113	516201	102
427231	359	445877	365	469545	375	472507	390	505724	65	509487	112	516300	102
427248	359	445907	467	469552	375	472613	388	505731	65	510001	112	516676	101
427415	405	446508	364	469569	375	475201	390	505748	65	510100	112	516683	101
427507	405	446522	364	469576	375	475904	388	505755	65	510209	112	516690	101
427514	404	446607	364	469583	375	480106	413	505762	65	510308	112	516706	101
427538	405	446621	364	469590	375	480205	414	505779	65	510407	112	516713	101

Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
516720	101	529041	399	550427	161	557921	136	564509	347	572016	146	595206	372
516737	101	529058	399	550502	161	557952	136	564516	347	572115	146	595305	372
516744	101	529065	399	550526	161	557969	137	564523	347	572214	146	595534	444
516751	454	529072	399	551011	163	557976	137	564530	347	572313	146	595541	444
516768	101	529089	399	551110	163	557983	137	564547	347	572412	146	595558	430
517109	114	529096	399	551202	162	557990	136	564554	347	572511	146	595565	430
517208	114	529102	399	551400	163	558003	136	564561	355	572610	146	595589	430
517307	114	529201	399	551592	163	558010	136	564578	355	572719	146	596371	426
517406	114	529300	399	551691	162	558027	136	564585	355	580011	120	596388	426
517604	114	529409	399	551790	162	558058	136	564592	355	580028	120	596395	437
518700	100	530108	114	551806	134	558096	136	565360	454	580226	120	596401	436
521205	102	530207	114	551813	134	558102	135	565605	355	580233	121	596418	436
521304	102	530306	114	551998	227	558119	135	565612	355	580462	121	596425	436
521403	102	530405	114	552001	504	558126	135, 249	565643	355	582015	128	596432	436
521410	435, 457	530504	114	552018	431	558133	51, 135	565650	355	582022	128	596449	432
521434	435, 457	530603	114	552025	431	558140	51, 135	566008	410	582039	128	596456	432
521502	102	530702	114	552032	431	558157	51, 135	566015	410	582046	128	596463	432
521601	102	532003	113	552049	430	559208	97	566022	410	586907	141	596470	447
521809	102	532102	113	552100	431	559222	97	566046	410	588017	138	596487	115
523018	401	532201	113	552131	431	559239	97	566053	410	588024	138	596494	115
523216	401	532300	113	552308	412	560044	504	566930	410	588031	138	596500	444
523315	401	535103	119	552315	412	561003	358	567104	102	588208	141	596517	444
523520	435	535202	119	552353	412	561102	358	567203	102	588215	141	596524	432
523629	367	535219	119	552360	412	561201	358	567302	102	588369	138	596531	432
523827	406	535301	119	552407	412	561492	355	567401	102	588376	138	596548	438
523834	406	535400	119	552483	412	561508	410	567500	102	588406	442	596555	433
523902	406	535417	119	552490	412	561515	410	567555	117	588420	139	596562	433
523957	406	535424	119	552681	445	561560	410	567562	114	588574	442	596579	433
524008	106	535509	119	553404	155	561577	410	567579	114	588598	139	596586	433
525005	109	535516	119	554166	155	561584	410	567616	100	589007	139	596616	439
525142	108	535523	119	554364	155	561607	410	567630	100	589106	139	596623	439
525159	108	540107	111	554432	155	561706	355	567654	100	589205	139	596630	438
525197	248	540305	111	556603	271	561713	355	567814	102	592045	447	596647	438
525418	541	540404	111	556610	271	561720	355	567821	102	592052	447	596654	438
525425	541	540503	111	556627	271	561966	406	567838	102	592069	447	596678	437
525432	541	540602	111	556634	540	561973	406	567845	102	592076	447	596685	432
525517	541	540701	111	556641	84	562000	102, 250	567852	102	593004	436	596715	438
525524	541	541104	111	556658	540	562017	102, 250	567906	407	593035	437	596722	438
525531	541	541203	111	556665	84	562079	102, 250	568101	320	593042	437	596739	435
525548	541	541302	111	556672	84	563007	110, 150	568200	320	593066	437	596746	426
525555	541	541500	111	556689	540	563106	110, 150	568309	320	593097	433	596753	432
525562	541	542200	111	556696	532	563205	110, 150	568408	320	593103	440	596760	442
525593	285	542507	111	556719	117	563502	400	568507	320	593158	440	596777	442
525630	285	542606	111	557105	160	563557	400	568804	320	593165	440	596807	427
526101	111	542705	111	557112	160	563632	400	569009	320	593202	440	596883	426
526118	111	547304	117	557303	160	563649	400	569016	320	593318	436	596920	438
526200	111	547502	117	557402	409	563700	400	569108	320	593332	438	596944	435
526309	111	550106	161	557600	430	563755	400	569207	320	593608	441	596951	435
527108	111	550113	161	557808	136	563908	400	569757	382	593806	441	596968	433
527207	111	550120	161	557815	136	564004	400	570012	87	593905	441	596975	436
527306	111	550205	161	557822	136	564103	400	570104	87	594025	427	596982	436
528105	111	550229	161	557853	136	564158	400	570159	96	594704	441	597200	427
528204	111	550304	161	557891	136	564202	400	570715	67	594742	441	597316	427
529003	399	550328	161	557907	136	564400	400	570807	367	594759	441	597323	427
529010	399	550403	161	557914	136	564455	400	570906	87	595008	369	597507	427



Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
597880	343	617175	285	621332	350	629369	38	639009	118	663745	370	677254	153
597897	343	617182	284	622100	35, 532	629376	39	639016	118	663790	371	677261	153
597910	343	617199	284	622308	35, 532	629383	39	639023	118	663844	371	677506	152
597927	343	617205	290	622407	35, 532	629390	33	640104	98	663851	371	677810	155
597934	343	617304	290	622605	35, 532	629413	33	640203	98	663868	371	677827	155
597941	343	617403	290	622704	41, 351	629505	33	640401	98	663875	371	677834	155
597958	445	617410	290	622711	41, 351	629604	33	640500	98	663882	371	678107	345
597965	445	617427	290	622728	41, 351	629802	33	640609	98	663899	371	678114	345
597972	445	617434	290	622735	41, 351	630006	99	640708	98	663929	370	678121	345
597989	445	617458	290	622742	41, 351	630105	99	640807	98	663936	370	678138	345
598016	429	617465	290	622810	41, 351	630136	99	640913	98	663950	505	678145	345
598047	66	617502	290	622827	41, 351	630204	99	640920	98	664001	379	678152	345
598214	429	617519	290	622834	41, 351	630235	99	642504	98	664018	379	678176	345
598313	429	617526	290	622841	41, 351	630402	95	642559	98	664025	379	678190	345
598412	429	617533	290	622858	41, 351	630419	95	642566	98, 249	664032	379	678213	345
598719	429	617540	290	624302	103, 468	630716	243	642603	98	664049	379	678220	345
598818	429	617557	290	625002	40	630808	99	643914	426	664056	381	678237	345
599013	429	617564	290	625057	40	630907	349	646205	99	664063	381	679005	456
599112	429	617571	290	625101	40	630914	349	646304	99	664070	380	679012	456
599198	429	617588	290	625705	40, 351	630938	349	646601	99	664100	380	679029	456
599211	429	617595	290	625804	40, 351	631102	376	647509	117	664117	380	679036	456
599327	378, 428	617700	286	626504	197	631201	376	647516	117	664124	380	679043	456
599334	428	617724	284	626825	37	631300	376	647554	117	664131	380	679050	456
599372	428	617731	286	626832	37	632802	100, 499	647561	117	664148	373	679067	456
599426	429	617816	285	626849	37	632901	100, 499	657607	107, 401	664155	369	680018	104
599440	429	617861	285	626856	37	635001	118	657621	107, 401	664162	369	680025	104
599457	429	618028	285	627600	34	635155	118	658000	108	664179	369	680032	104
599464	428	618035	286	627617	34	635209	118	658604	110, 150	664186	373	680049	104
599471	428	618042	286	627624	34	635308	118	658703	110, 150	664209	381	680056	104
599488	428	618059	286	627631	34	635407	118	658802	110, 150	664216	381	680063	104
		618066	286	627648	34	635605	118	658901	110, 150	664223	381	680070	104
6xxxx		618073	286	627655	34	635612	434	659007	110, 150	664278	381	680087	104
607015	353	618080	286	627662	34	637104	118	659014	110, 150	664308	370	680094	104
607022	353	618097	286	627679	34	637203	118	659106	110, 150	664315	373	680100	105
607039	353	618103	284	627686	34	637302	118	659205	110, 150	665121	454	680117	105
607046	353	618127	288	627716	34	637401	118	659304	110, 150	665138	454	680124	104
607060	40	618196	285	627730	34	637500	118	659403	110, 150	665145	454	680131	105
616901	290	621103	35	627747	34	637609	118	659458	110, 150	665152	454	680148	105
616918	290	621110	35	628614	36	637791	149	659465	110, 150	665169	454	680155	105
616925	290	621127	35	628621	36	637807	149	659472	110, 150	665251	372	680162	104
616932	290	621134	35	628638	36	637814	149	659502	108	665381	454	680179	105
616949	290	621158	35	628706	36	637821	149	659601	108	665503	372	680186	104
617007	89, 287	621202	350	628805	36	637838	149	659700	110, 150	665510	372	680193	104
617014	89, 287	621219	350	629109	33	637845	149	659809	110, 150	673416	155	680216	105
617069	290	621226	350	629130	32	637852	149	663462	370	674413	155	682104	154
617076	290	621233	350	629154	32	638101	367	663479	370	676202	152	682302	154
617083	290	621240	350	629208	33	638118	434	663486	370	676509	152	682401	154
617090	290	621257	350	629253	32	638132	434	663608	371	676707	152	689608	154
617106	290	621264	350	629291	39	638149	434	663615	371	676905	152	689806	154
617113	284	621271	350	629307	33	638163	434	663622	371	677001	152	690000	85
617120	284	621288	350	629314	38	638170	434	663639	371	677209	152	691021	505
617137	284	621295	350	629321	38	638309	118	663646	371	677216	153	691038	506
617144	284	621301	350	629338	38	638507	118	663660	371	677223	153	691045	506
617151	284	621318	350	629345	32	638705	118	663691	370	677230	153	691052	506
617168	284	621325	350	629352	33	638903	118	663707	370	677247	153	691069	506

Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
691076	506	710203	487	764411	323	783177	129, 355	787175	331	799444	335	801345	45
691083	505	710302	487	764428	323	783627	129, 355	787182	331	799451	335	801352	45
691090	505	722107	401	764435	323	784006	340	787267	331	799468	335	801406	45
691137	507	755006	146	764442	323	784013	340	794050	335	799475	335	801413	45
691144	507	755013	146	764459	323	784020	340	794067	335	799482	335	801420	45
691151	507	755020	146	764466	323	784105	340	794074	335			801437	45
691168	507	755037	146	764473	323	784112	340	794081	335	8xxxx		801444	45
691175	507	755044	146	764480	323	784129	340	794098	335	800102	50	801451	45
691380	383, 507	755051	146	764497	323	784327	346	794319	333	800119	50	801505	45
691397	383, 507	755068	146	764503	323	784334	346	794326	333	800126	50	801512	45
691403	506	755075	146	764510	323	784365	346	794333	333	800133	50	801529	45
691410	506	755082	146	764527	323	784372	346	794340	333	800140	50	801536	45
691427	506	755099	146	768761	293	784389	346	794357	333	800157	50	801543	45
691434	506	755105	146	768778	293	784396	346	794364	333	800218	50	801550	45
691441	506	755112	146	768785	293	784419	346	794395	333	800225	50	801604	46
693001	116	755143	146	768792	293	784426	346	794401	333	800232	50	801611	46
693100	116	755259	147	768808	293	784433	346	794418	333	800249	50	801628	46
693209	116	755273	147	768815	293	784730	342	794425	333	800300	50	801635	46
693216	116	755334	147	769911	293	784747	342	794432	333	800317	50	801642	46
693223	116	755341	147	774830	293	784754	342	794449	333	800324	50	801659	46
693254	116	755358	147	774847	293	784761	342	794456	333	800331	50	801666	45
693261	116	755365	147	774854	293	784778	342	794463	333	800348	50	801703	46
695708	455	755372	147	774861	293	785010	411	794470	333	800355	50	801710	46
695906	446	755389	147	774878	293	785324	346	794487	333	800409	50	801727	46
696002	445	755396	147	774885	293	785546	341	794500	329	800416	50	801734	46
696040	445	755556	148	774892	293	785553	341	794517	333	800423	50	801826	46
696064	444	755563	148	777855	293	785560	341	794524	333	800430	50	801833	46
696200	454	755570	148	778906	293	785577	341	794531	333	800447	50	801840	45
		755655	148	778913	293	785904	341	795101	329	800454	50	801857	45
7xxxx		755686	148	778920	293	786239	341	795309	329	800522	50	801864	45
700044	531	755730	148	778937	293	786307	340	795507	329	800539	50	801871	45
700051	530	755808	148	778944	293	786321	340	795705	329	800546	50	801901	276
700105	530	755815	148	781029	79	786338	340	795903	329	800553	50	801918	276
700259	437	755822	148	781302	70	786352	340	796306	329	800621	50	801925	276
707661	484	755839	148	781319	70	786369	340	796405	329	800638	50	801932	276
707753	484	759233	146	781326	70	786376	340	796603	329	800645	50	801956	276
707760	484	759240	146	781333	70	786383	340	796702	329	800652	50	801963	276
707777	485	759257	146	781340	70	786413	376	798010	329	800720	50	801970	263
707784	484	759264	146	781357	70	786420	376	798034	329	800737	50	801994	276
707814	486	759301	148	781364	70	786437	341	798164	329	801109	45	802007	147
707821	485	764015	325	781371	70	786499	341	798171	329	801116	45	802014	147
707845	484	764022	325	781388	70	787007	331	798249	329	801123	45	802021	145
707906	486	764039	325	781395	70	787014	331	798805	329	801130	45	802038	145
707944	486	764077	325	781401	70	787021	331	798904	329	801147	45	802045	145
707951	486	764084	325	781418	70-71	787038	331	799130	335	801154	45	802052	145
707968	486	764091	325	781432	326	787045	331	799147	335	801208	45	802168	46
707975	486	764138	325	781449	326	787052	331	799154	335	801215	45	802205	46
707982	486	764206	324	781456	326	787069	331	799161	335	801222	45	802212	46
707999	485	764213	324	781913	84	787076	331	799178	335	801239	45	802229	46
709801	295	764220	324	781920	84	787083	331	799383	335	801246	45	802236	46
709818	294	764237	324	783009	411	787090	331	799390	335	801253	45	802243	46
709825	294	764244	324	783016	411	787113	331	799406	335	801307	45	802328	46
709870	294	764251	324	783023	411	787120	331	799413	335	801314	45	802335	46
709900	287	764268	324	783153	129, 355	787144	331	799420	335	801321	45	802342	46
710104	487	764404	323	783160	129, 355	787151	331	799437	335	801338	45	802427	46



Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
802434	46	806326	48	807644	51	810736	516	812464	516	817148	51	826171	63
802441	46	806333	48	807651	51	810743	516	812471	516	817155	51	826201	66
802502	46	806340	48	807705	413	810897	420	812488	516	817162	518	826300	65
802519	46	806357	48	807804	414	810910	420	812495	517	817179	518	826348	65, 442
802526	46	806395	49	808108	49, 209	810927	420	812501	515	817223	518	826355	65, 442
802533	46	806401	48	808153	49, 209	810934	421	812518	515	817247	51	826478	65, 442
802540	46	806418	48	808207	274	810958	421	812525	515	817254	51	826485	65, 442
802601	47	806425	48	808214	274	810965	423	812532	515	817261	518	826706	65
802618	47	806432	48	808221	274	810989	423	812549	515	817278	518	826713	65
802625	47	806449	48	808238	275	810996	423	812556	515	817285	518	826720	65
802632	47	806456	48	808306	275	811009	521	812563	515	817346	51	826737	65
802649	47	806494	49	808313	275	811023	521	812716	516	817353	51	826744	65
802656	47	806524	48	808405	274	811108	524	812723	516	817445	51	826751	65
804100	47, 52	806531	48	808412	274	811191	423	812730	516	817452	51	826805	64
804117	47, 52	806548	48	808429	274	811207	523	812747	516	817810	51	826812	64
804124	47, 52	806555	48	808504	320	811214	523	812754	516	817827	51	826829	64
804131	47, 52	806593	49	808511	320	811221	420	812761	516	817834	51	826836	64
804148	47, 52	806623	48	808566	320	811320	478	812853	521	817841	51	826843	64
804155	47, 52	806630	48	808573	320	811450	516	812860	521	820209	83	826850	64
804162	47, 52	806647	48	808818	273	811467	516	812938	517	820308	83	830000	26
804179	47, 52	806654	48	808825	273	811474	516	812945	517	820407	83	830048	27
805107	47, 53	806692	49	808832	273	811481	516	812969	517	820605	86	830055	27
805114	47, 53	806722	48	808849	273	811498	516	812990	489	820612	86	830154	27
805121	47, 53	806739	48	808856	273	811504	516	813096	423	820667	87	830208	26
805138	47, 53	806814	49	808863	273	811511	516	813157	421	820674	87	830253	27
805145	47, 53	806821	49	809150	47, 275	811528	516	813164	421	825518	62	830352	27
805152	47, 53	806838	49	809242	47, 275	811535	516	813171	421	825525	62	830376	27
805534	47, 276	806845	49	809259	47, 275	811542	516	813522	519	825532	62	830406	26
805541	47, 276	806852	49	809273	275	811559	516	813546	519	825549	62	830505	26
805558	47, 276	806869	49	809280	275	811634	524	813690	519	825556	62	830604	26
805572	187	806876	49	809600	391	811641	520	813829	421	825563	62	831007	26
805589	187	806913	49	809709	391	811658	520	813836	421	825570	59, 62	831205	26
805596	187	806920	49	810002	478	811665	520	813850	421	825600	62	831403	26
805619	187	806937	49	810101	478	811672	520	814154	523	825617	62	831502	26
805626	187	806944	49	810118	479	811689	520	814178	523	825624	62	831601	26
805633	187	806951	49	810125	479	811726	515	814185	523	825631	62	831700	26
805640	187	806968	49	810200	479	811733	515	814376	421	825648	62	832004	26
805657	187	806975	49	810224	478	811740	515	814390	421	825655	62	832202	26
805664	187	807019	145	810255	501	811771	515	814406	421	825662	59, 62	832400	26
806104	48	807026	144	810309	501	811818	517	814420	421	825686	64	832509	26
806111	48	807033	144	810316	501	811825	521	814437	421	825693	64	832608	26
806128	48	807057	144	810347	420	811832	521	815007	520	826003	63	832707	26
806135	48	807071	144	810361	291	811863	517	815151	523	826010	63	832806	26
806142	48	807088	144	810507	415	811887	517	815786	523	826027	63	832929	26
806159	48	807095	144	810514	489	812044	523	815793	523	826034	63	833025	26
806197	49	807118	49	810569	477	812204	489	816486	515	826041	63	833032	31, 157
806203	48	807125	49	810576	477	812259	489	816493	515	826058	63	833100	31
806210	48	807132	49	810583	504	812266	488	816509	515	826065	59, 63	833506	27
806227	48	807224	49	810606	477	812273	488	816516	515	826102	63	834206	30
806234	48	807323	49	810613	476	812280	488	816592	515	826119	63	834404	30
806241	48	807330	49	810651	476	812341	488	816998	518	826126	63	834701	30
806258	48	807606	51	810668	476	812372	488	817001	518	826133	63	834909	30
806296	49	807613	51	810705	516	812402	524	817032	518	826140	63	835104	30
806302	48	807620	51	810712	516	812440	516	817094	518	826157	63	835401	27
806319	48	807637	51	810729	516	812457	516	817100	518	826164	59, 63	835432	27

Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
835500	27	841228	77	842751	73	855713	109	861226	54	862957	52	877531	502
835531	27	841235	77	842775	59, 73	855720	109	861233	54	862964	53	877548	502
835609	27	841471	77	842799	72	855737	109	861400	54	862971	53	877814	482
835630	27	841488	77	842904	71	855744	156	861417	54	862988	53	877821	482
836002	28	841495	77	842928	72	855751	155	861424	54	862995	53	877852	483
836019	28	841501	77	842966	72	855768	88	861431	54	864098	54	877869	483
836026	28	841518	77	843000	71	855775	156	861509	54	864104	54	877876	483
836033	28	841525	77	843055	73	855782	156	861516	54	864128	54	877883	480
836040	28	841532	76	843109	71	856000	88	861523	54	864135	54	877906	481
836101	28	841549	76	843154	73	856017	88	861530	54	864142	54	877913	480
836200	28	841556	76	843390	97	856024	88	861608	54	864159	54	877920	480
836309	28	841563	76	843451	96	856031	88	861615	54	864166	54	878101	417
836408	28	841570	76	844205	69	856048	88	861622	54	864203	47, 54	878118	417
836507	28	841587	76	844212	69	856055	88	861639	54	864210	47, 54	878125	417
837108	28	841594	76	844229	69	856062	89	861707	54	864227	229	878132	417
837207	28	841600	76	844236	69	856079	88	861714	54	864234	229	878149	417
837306	28	841617	76	844250	69	856086	88	861721	54	866009	405	878408	417
837405	28	841624	76	844267	69	856109	112	861738	54	868522	54	878552	416
837603	28	841631	76	844274	69	856116	85	861820	54	868546	54	878606	417
837641	29	842003	75	844281	69	856123	67	861837	54	868553	54	878705	416
837658	29	842010	75	844298	69	856147	116	862209	52	868577	54	878712	416
837665	29	842102	71	844304	69	856154	88	862216	52	870785	60	878729	416
837672	29	842119	73	844311	69	856161	85	862223	52	870792	60	878736	416
837689	29	842171	59, 73	844328	69	856178	89	862285	53	871102	503	878743	416
837696	29	842201	71	844335	69	856185	88	862407	52	871201	412	878750	416
837719	29	842218	73	844359	94	856192	88	862414	52	871300	503	878804	416
837726	29	842256	73	844366	94	856208	89	862421	52	871324	503	878811	416
837733	29	842270	59, 73	844403	69	856215	89	862438	52	871331	503	878828	416
837740	29	842317	73	844410	71	856222	89	862476	53	871348	503	878835	416
837757	29	842355	73	844427	71	856239	89	862483	53	871546	57	878842	416
837764	29	842409	71	844434	71	856246	89	862506	52	871706	404	878859	416
837771	29	842423	72	844441	71	856253	89	862513	52	871713	404	878903	416
837788	29	842447	75	845028	74	856260	67	862520	52	871768	404	878910	416
837795	29	842454	75	845035	74	856277	81	862537	52	871775	403	878927	416
837818	29	842461	75	845042	74	856284	83	862568	53	871805	403	878934	416
837825	29	842478	59, 73	845059	74	856291	80	862575	53	871812	403	878941	416
837832	29	842485	75	845097	74	856307	83	862582	53	871829	414	878958	416
837849	29	842492	75	845127	74	856314	83	862612	52	876602	418	880005	55
837856	29	842522	72	845134	87	856321	94	862629	52	876619	418	880012	55
838105	29	842539	72	855119	109	856338	94	862636	52	877005	502	880029	55
838204	29	842546	72	855201	220, 541	856345	94	862674	53	877012	502	880036	56, 58
838303	29	842553	73	855218	220	856352	94	862681	53	877029	502	880050	56, 58
838501	29	842607	71	855492	289	856369	94	862704	52	877036	502	880067	56, 58
838600	29	842614	73	855508	109	856376	94	862711	52	877043	502	880074	56, 58
838617	29	842621	72	855539	289	856383	81	862728	52	877050	502	880104	55
839003	41	842638	72	855607	109	856406	77	862735	52	877104	502	880111	55
839010	33	842645	72	855621	289	860083	386	862766	53	877111	503	880128	55
839300	29	842652	73	855638	289	860502	386	862773	53	877173	503	880159	56, 58
839409	29	842669	72	855645	289	860526	385	862780	53	877180	503	880166	56, 58
839997	27, 194	842676	59, 73	855652	109	860533	385	862827	52	877197	503	880173	56, 58
841020	75	842706	71	855669	109	860540	385	862902	52	877203	502	880203	55
841105	76	842713	73	855676	109	860557	385	862919	53	877302	502	880210	55
841112	76	842720	72	855683	156	861196	54	862926	52	877500	502	880227	55
841129	76	842737	72	855690	156	861202	54	862933	52	877517	502	880258	57-58
841136	76	842744	72	855706	156	861219	54	862940	52	877524	502	880265	57-58



Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
880272	57-58	880654	55, 57	890233	47, 272	932902	95	946268	211	970676	191	975770	78
880289	57-58	880661	57	890240	47, 272	932919	95	949276	298	970683	191	975800	173
880302	55	880678	57	890257	47, 272	932926	95	954775	298	970690	191	975855	140
880319	55	880685	57	890349	47, 272	932933	95	956113	298	970720	187	975862	140
880326	55	880692	57	890356	47, 272	933367	167	956403	300, 302	971017	191, 226	975879	140
880357	57-58	880869	57			933664	213	957066	143, 453	971024	191, 226	975886	140
880364	57-58	880906	283	9xxxx		933688	451	961117	143, 453	971031	191, 226	975893	140
880371	57-58	880913	283	901915	173	934029	180	961124	143, 453	971048	191, 226	976180	168
880388	57-58	880920	283	901922	173	934159	513	961131	143, 453	971055	191, 226	976739	508
880401	55	880968	283	904206	467	934166	513	961247	213	971062	191	976746	509
880418	55	880975	283	918500	165	935286	513	970294	174	971079	191	976753	508
880425	55	880982	283	919200	198	936191	296	970300	501	975039	509	976760	508
880456	57-58	881705	59	919217	198	936801	189	970362	190	975268	188	976777	508
880463	57-58	881712	59	921500	241	939949	529	970386	191	975275	188	976784	509, 520
880470	57-58	881729	59	926574	386	939956	529	970393	191	975305	168	976791	509, 519
880487	57-58	881736	59	930618	213	941058	297	970508	500	975312	168	979945	499
880524	55	881743	59	930632	213	941072	296	970515	501	975329	168	980101	404
880555	57-58	881750	59	930656	213	941461	210	970522	500	975374	190		
880562	57-58	881804	55	930830	236	943380	263	970607	191	975398	188		
880609	55, 57	881811	55	931257	167	943489	451	970614	191	975718	499		
880616	55, 57	881828	55	931561	299-300	943564	306	970621	191	975725	499		
880623	55, 57	881835	55	932001	528	944387	213	970638	190	975732	173		
880630	55, 57	881842	55	932018	528	944660	505	970652	191	975749	173		
880647	55, 57	881859	55	932094	528	946190	211	970669	191	975756	173		



HANDEL

CONCEPT

03 52 82 97 93
 06 72 79 41 71
contact@handelconcept.fr