



HENDI

Tools for Chefs

MARMITES &
CASSEROLES
BACS GN



COUTEAUX
USTENSILES
DE CUISINE



GLACES
PÂTISSERIE



PRÉPARATION
DES ALIMENTS



EMBALLAGE
SOUS VIDE



TRAITEMENT
THERMIQUE



FOURS
PLAQUES
DE FOUR



PIZZA, PASTA
& KEBAB



FROID



ART DE
LA TABLE



ARTICLES
POUR BUFFET



BAR



CAFÉ
ACCESSOIRES
BOISSONS
CHAUDES



THERMOBOXES
CHARIOTS



LAVE-
VAISSELLE
HYGIÈNE



MEUBLES



BARBECUES



Catalogue 2025/26



HENDI

Tools for Chefs

CATALOGUE 2025 | 2026

Octobre 2025

Pour obtenir les informations les plus récentes sur les prix, veuillez consulter notre catalogue numérique sur www.hendi.eu ou consulter votre revendeur. Toutes nos transactions sont soumises à nos conditions de vente, de livraison et de paiement, comme déposées auprès de la Chambre de Commerce à Utrecht avec le numéro 30053484.

Une copie peut vous être envoyée sans frais, sur demande.



Tools for Chefs.

Une qualité reconnue.

Préféré par les professionnels.

Avec près de 90 ans d'expérience, nous avons bâti notre réputation sur la fourniture d'équipements alimentaires professionnels pour l'industrie du CHR et des équipements alimentaires qui répondent aux normes les plus élevées. Nous avons toujours mis l'accent sur la qualité, l'innovation et la fiabilité – parce que c'est ce qu'il faut pour soutenir le progrès en gastronomie.

Dans ce catalogue, vous trouverez plus de 3 600 produits, des best-sellers aux nouvelles innovations.

Chacun d'entre eux a été développé dans un but précis, en s'appuyant sur les connaissances de l'industrie et sur une passion pour la conception pratique.

Nous sommes fiers que les cuisines professionnelles du monde entier fassent confiance à nos équipements et que les chefs s'appuient sur nos produits chaque jour pour développer leur activité.





Tools for Chefs

■ HENDI Pays-Bas

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

■ HENDI Pologne

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

■ HENDI Grèce

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

■ HENDI Autriche

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

■ HENDI Italie

Via Leonardo da Vinci 4,
39100 Bolzano [BZ] Italie
T: +39 800727483
office.italy@hendi.eu

■ HENDI Espagne

Polígono Campollano Calle B, 120
02007 Albacete, Espagne
T: +34 967 48 61 93
espana@hendi.eu

■ HENDI Roumanie

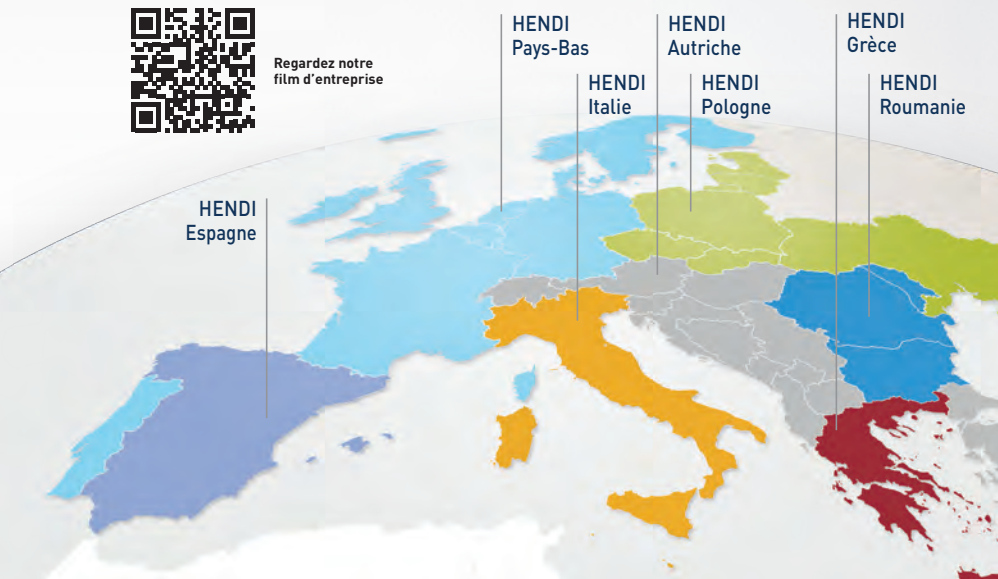
Str. Sânzieniei FN, DE 305, 507075,
Ghimbav, Brasov, Roumanie
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro

■ HENDI Hong Kong

1202, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hong Kong
info-hk@hendi.eu



Regardez notre
film d'entreprise





En couverture : Ludwig Maurer, chef cuisinier et propriétaire de STOI

Quand la campagne bavaroise rencontre l'innovation

Originaire de Bavière et animé par l'innovation, Ludwig « Lucki » Maurer, connu pour son style de cuisine audacieux et son profond respect des ingrédients, est l'une des voix culinaires les plus influentes du monde germanophone. Aujourd'hui, en partenariat avec HENDI, il met sa passion et sa philosophie à la portée d'un public plus large, en défendant la qualité, l'innovation et la durabilité dans la cuisine professionnelle.

Né dans une famille de restaurateurs, Lucki a commencé très tôt son parcours culinaire. "La cuisine a toujours été au centre de notre foyer." Après une formation formelle et le mentorat d'icônes telles que Stefan Marquard, il s'est rapidement fait un nom - non seulement en tant que chef, mais aussi en tant qu'expert en viande, éducateur et défenseur de l'alimentation éthique.

En 2007, avec sa femme Stephanie, Lucki s'est lancé dans une entreprise ambitieuse : l'élevage biologique de bœufs Wagyu en Europe. Ce qui n'était au départ qu'une idée audacieuse est aujourd'hui l'un des troupeaux de Wagyu les plus respectés du continent, fondé sur les principes du bien-être animal et de la transparence. "Pour moi, une bonne viande est une question de responsabilité, pas seulement de saveur. Cet état d'esprit a guidé chaque

étape de sa carrière. Il contribue régulièrement à des publications de premier plan telles que *BEEF!* et *Rolling Pin*, enseigne à la *Master Chef Academy* et a écrit plusieurs livres acclamés, dont *Fleisch*, *verEDeLung* et *Wilder Wald*, qui célèbrent tous la boucherie éthique et l'artisanat culinaire.

Les téléspectateurs le reconnaissent grâce à des émissions telles que *The Taste*, *Kitchen Impossible* et sa propre série culinaire itinérante *In 80 Steaks um die Welt*, dans laquelle il part à la recherche des meilleurs steaks du monde. Mais son projet le plus personnel est STOI - une ferme vieille de 300 ans réimaginée en centre culinaire, abritant un restaurant éphémère, une école de cuisine, un élevage de Wagyu, une boutique spécialisée dans la vente de vins et bien plus encore.

Grâce à sa collaboration avec HENDI, Lucki souhaite donner aux chefs, aux restaurateurs et aux professionnels de l'hôtellerie les outils, les connaissances et l'inspiration dont ils ont besoin pour prospérer. "HENDI est synonyme de fiabilité dans la cuisine - et c'est ce dont les professionnels ont besoin.

Ensemble, HENDI et Ludwig Maurer s'engagent à valoriser l'art de la cuisine en redéfinissant les standards d'une cuisine porteuse de sens.



Nous collaborons avec le talentueux designer néerlandais **Robert Bronwasser**

Grâce à lui, nos équipements surprenants, originaux et très fonctionnels ont un design vraiment unique.

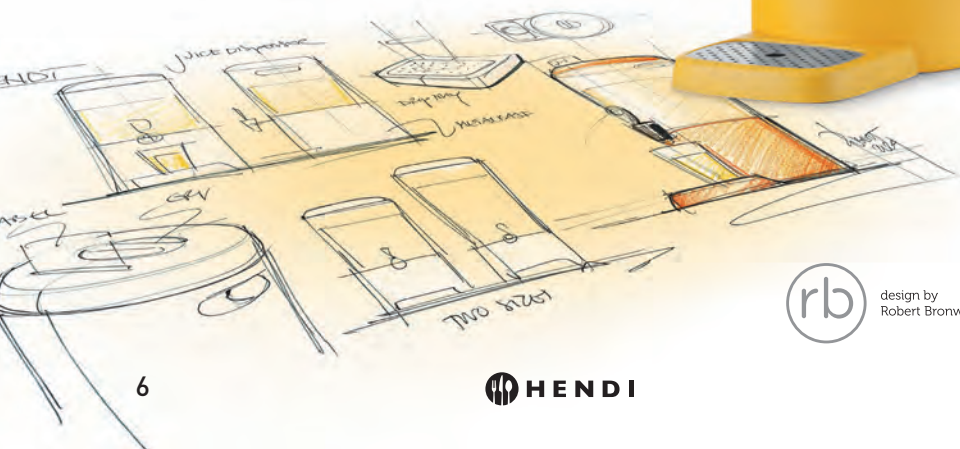
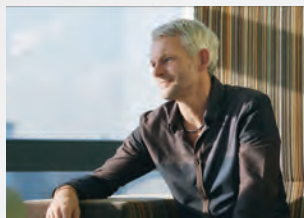
Notre collection de produits **HENDI** conçus par **Robert Bronwasser** ne cesse de s'agrandir.

Nous vous présentons la nouvelle ligne **HENDI UNIQ** conçue par Robert Bronwasser, qui allie l'innovation fonctionnelle au design contemporain pour rehausser l'expérience de la restauration moderne.

D'abord récompensée par le **Red Dot Award 2024** pour sa remarquable collection de chafing dishes et de marmites à soupe, la gamme **UNIQ** s'est maintenant élargie pour inclure des presse-agrumes, des vitrines à couvercle coulissant, et plus encore, offrant une installation complète et cohérente pour les buffets et les services de restauration.

Conçue pour améliorer la présentation et la performance, la collection allie efficacité énergétique, matériaux durables et une esthétique élégante et unifiée qui reflète les besoins évolutifs de l'industrie du CHR.

Avec HENDI UNIQ, le buffet standard devient un concept moderne – le buffet réinventé.



design by
Robert Bronwasser

Découvrez les séries Profi, Kitchen et Budget Line de HENDI

Chacune répond à des exigences différentes - elles sont adaptées aux besoins spécifiques des chefs de tous niveaux.



PROFI LINE

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

KITCHEN LINE

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

BUDGET LINE

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

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



Toujours à jour !

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

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

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

Scannez le QR code et mettez la page en favori.



Scannez
et explorez



BIENVENUE DANS LE CATALOGUE EN LIGNE DE HENDI

CONVIVIAL/ FONCTIONNEL/ ÉCOLOGIQUE

+ NAVIGATION FACILE



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



+ MOTEUR DE RECHERCHE FACILE
ET PERFORMANT



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



+ CRÉEZ VOTRE PROPRE CATALOGUE



Create your own catalogue

+ PARTAGEZ EN UN CLIC



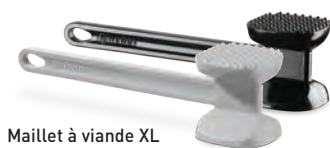
 30	 40	 50	 54	 64	 71	MARMITES & CASSEROLES BACS GN 
 80	 84	 132	 138	 141	 144	COUTEAUX USTENSILES DE CUISINE 
 158	 164	 172	 176	 177	 180	GLACES PÂTISSERIE 
 198	 202	 207	 210	 214	 217	PRÉPARATION DES ALIMENTS 
 230	 232	 235	 235	 237	 237	EMBALLAGE SOUS VIDE 
 240	 250	 273	 276	 280	 283	TRAITEMENT THERMIQUE 
 308	 314	 317	 325	 328	 330	FOURS PLAQUES DE FOUR 
 335	 338	 344	 354	 351	 355	PIZZA, PASTA & KEBAB 
 360	 366	 373	 376	 383	 402	FROID 
 406	 420	 426	 441	 456	 460	ART DE LA TABLE 
 476	 488	 492	 496	 498	 511	ARTICLES POUR BUFFET 
 523	 534	 538	 552	 556	 559	BAR 
 562	 564	 562	 568	 571	 576	CAFÉ ACCESSOIRES BOISSONS CHAUDES 
 582	 586	 590	 592	 598	 602	THERMOBOXES CHARIOTS 
 608	 619	 622	 625	 627	 628	LAVE- VAISSELLE HYGIÈNE 
 642	 645	 646	 649	 651	 652	MEUBLES 
 656	 663	 664	 665	 670	 671	BARBECUES 

Sélection des nouveautés pour 2025/2026

Cocotte avec revêtement antiadhésif
page 39



Woks et poêles
en acier
au carbone
page 44



Maillet à viande XL
page 114



Coupe-ananas
page 93



Balance de cuisine
mécanique
page 141



Écaillleur à poisson
page 111



Balance de cuisine pliable
page 140



Support pour bacs gastronormes
page 75



Siphon à chantilly Thermo
page 162



NEW

stöckel



**Gaufrier rotatif
Bubble Waffle**
page 184



Moule à falafel
page 205

**Batteur mélangeur
planétaire Blackbolt PRO**
page 224

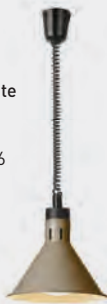


**Set d'étiquettes autocollantes
réutilisables pour la traçabilité
alimentaire avec distributeur**
page 74



Thermomètre analogique
page 146

**Lampe
chauffante
conique
réglable**
page 246



Chaufe-frites
page 271



**Machine à emballer
sous vide**
page 232

Sélection des nouveautés pour 2025/2026



Présentoir ouvert
à étagères multiples 75L
page 261



Thermoplongeur 50
page 286



Cuiseur à pâtes
page 357



Plaque de cuisson à induction 3500 D XL
str. 254



Appareil
à hot-dogs
page 296



Four à haute vitesse
CombiTurbo™
page 306



Ciseaux
à pizza à usage
intensif
page 345



Grill roulant pour saucisses
- 2 zones avec couvercle pour
économie d'énergie page 297

arktic 



Réfrigérateurs et congélateurs
Kitchen Line
page 363

NEW
arktic 



Vitrine à sushi
page 382

arktic 



 Buffet chauffant
page 381

 Buffet à salades
page 381

arktic 



Refroidisseur de bouteilles,
2 zones Cellar
page 397



Armoire de maturation
page 374



Caves à vin double zone
page 398



Papier ingraissable
page 428



Poubelle de table
avec couvercle
pivotant page 448

Sélection des nouveautés pour 2025/2026

UNIQ

Buffet reinvented

page 468



Chauffe-plats électrique
str. 479



BARUP
PARADE

Vasque
à champagne
page 538

UNIQ

Buffet reinvented



Fontaines
à jus de fruit
UNIQ
page 472



BARUP
PARADE

Pilon à cocktail
page 533



Machines
à slush
Kitchen Line
page 545

NEW

Machine à café
automatique
page 562



Chariot pour chaises
str. 517



Conteneur isotherme avec
fonction chauffante - traiteur
page 593



Chariot de service
en polypropylène -
3 étagères
page 588



Fiesta XL
page 663



Robinet avec
douchette
page 617



Hotte aspirante murale
page 652



INDEX A-Z

7 Coupe-pâte à roulettes..... 182

A

Accessoire fouet pour mixeur
plongeur 222140 221
Accessoire fouet pour mixeurs plongeurs.. 220
Adaptateur de refroidissement GN 1/1 .. 598
Adoucisseur d'eau 627
Adoucisseur d'eau, automatique..... 626
Adoucisseur d'eau, semi-automatique.. 626
Adoucisseurs d'eau (semi-)..... 626
automatique..... 626
Agitateurs pour Mixeur à Milkshake -
Design by Bronwasser 169
Aiguiseur de couteaux 102
Allume-gaz - 2 pièces..... 153, 245, 482
Ampoule infrarouge chauffante..... 247
Appareil à hot-dogs 296
Araignée..... 116
Ardoise..... 460
Ardoise avec support 461
Ardoise de table - 2 pièces 461
Ardoises 460
Armoire de maturation à viande..... 376
Armoire de maturation à viande,
comptoir 377
Armoires murales avec portes
coulissantes - soudées Profi Line 646
Armoires réfrigérées avec caisson
lumineux 394-395
Arrière de bar avec portes coulissantes
doubles..... 396
Arrière de bar avec porte simple..... 396
Arrières de bar en acier inoxydable 396
Arrières de bar réfrigérés 392-393
Assiette à bord haut Oslo..... 422
Assiette à pâtes..... 419
Assiette à pâtes Drop Collection 347
Assiette à pizza Barocco..... 346
Assiette à pizza Crète 347
Assiette à pizza Drops Collection 347
Assiette à pizza Granite 347
Assiette à pizza Recipe Collection Noir .. 346
Assiette à pizza Recipe Collection
Terracotta..... 346
Assiette à pizza Speciale 347
Assiette à pizza Tradition..... 347
Assiette Bark 423
Assiette creuse 413, 415, 417, 419, 430
Assiette d'enfant «Ours»..... 423
Assiette plate 413, 415, 417, 419, 430
Assiettes à pâtes et pizza 346

Attache-nappe - 4 pièces..... 449
Attendrisseur à viande électrique 204
Attendrisseur Profi Line 115
Attendrisseurs 114

B

Bac à couverts..... 505
Bac à débarrasser 623
Bac à glace Kitchen Line 167
Bac à glace polycarbonate..... 166
Bac à glace Profi Line..... 167
Bac à glace, rond 167
Bac alimentaire rond 5,6 L pour chafing
dish rond 480
Bac à pâtons pour pizza..... 337
Bac à pâtons pour pizza GN1/1 337
Bac avec couche antiadhésive..... 329
Bac à viande 402-403
Bac de préparation 75
Bac Gastronorme GN 1/1..... 504
Bac Gastronorme GN 1/2..... 504
Bac Gastronorme GN 1/3..... 504
Bac gastronorme GN perforé 59
Bac GN 1/1 polypropylène 68
Bac GN 1/2 polypropylène 69
Bac GN 1/3 polypropylène 69
Bac GN 1/4 polypropylène 69
Bac GN 1/6 polypropylène 69
Bac GN 1/9 polypropylène 69
Bac GN 2/3 polypropylène 68
Bac GN 1/1 pour chafing dish
avec 2 compartiments 481
Bac pour chariot de service..... 588
Bac rond pour bain-marie 481
Bacs à pâtons pour pizza 600x400..... 337
Bacs Gastronormes Budget Line 60
Bacs Gastronormes Budget Line
avec poignées..... 61
Bacs Gastronormes en polypropylène..... 65
Bacs Gastronormes Kitchen Line..... 58
Bacs Gastronormes polycarbonate blanc.. 63
Bacs Gastronormes polycarbonate noir.. 62
Bacs Gastronormes polycarbonate
transparent 64
Bacs Gastronormes Profi Line 55-56
Bacs GN avec poignées pliables..... 57
Bain-marie avec robinet de vidange
HENDI Ranger..... 264
Bain-marie HENDI Ranger 264
Bake- & Grill Master 661
Bake-Master Maxi..... 661
Bake-Master Mini 661

Balance de cuisine 10 kg 141
Balance de cuisine 15 kg 141
Balance de cuisine 3 kg 140
Balance de cuisine 5 kg 140
Balance de cuisine mécanique..... 141
Balance de cuisine pliable..... 140
Balance numérique jusqu'à 200 kg 140
Balances 140
Banc 514
Bande de téflon pour la barre de soudure
supérieure..... 233
Bande en caoutchouc pour le support
à sac poubelle..... 635
Barbecue à charbon de bois Patio..... 670
Barbecue à charbon de bois Resto..... 670
Barbecue à gaz Atlanta..... 666
Barbecue à gaz Europa..... 666
Barbecue à gaz Tampa 667
Barbecue Green Fire avec 2 brûleurs.. 656
Barbecue Green Fire avec 3 brûleurs.. 656
Barbecue Green Fire avec 4 brûleurs.. 657
Barbecues à charbon de bois 670
Barbecues à gaz Grill-Master Pro..... 660
Barre intermédiaire Bacs
Gastronormes 59, 265
Barre intermédiaire Bacs Gastronormes.. 61
Batterie de cuisine avec fond sandwich
Profi Line..... 30, 32
Batterie de cuisine Budget Line..... 36
Batterie de cuisine Kitchen Line,
fond capsulé..... 34
Batterie de cuisine Profi Line..... 106
Batteur mélangeur planétaire Blackbolt
PRO 225
Batteurs mélangeurs planétaires
Kitchen Line..... 214
Bec-verseur 525
Bec-verseur - 6 pièces 524
Bec-verseur à écoulement libre..... 525
Bec-verseur à écoulement libre long.. 524
Bec verseur avec fermeture automatique -
3 pièces 528, 524
Bec verseur flip top - 6 pièces..... 524
Beurrier & Sauceur - 3 pièces..... 435
Bigoudi à beurre 100
Billes de cuisson sous vide -
500 pièces 285, 287
Billot polyéthylène 113
Bipeurs de restaurant - lot de 10 pièces.. 513
Blender Bar 553
Blender Bar avec caisson insonorisant.. 552
Blender Bar numérique..... 553

Blender Bar numérique avec caisson insonorisant	552
Blenders Bar	222, 552
Boîte à couverts	453
Boîte à ingrédients	528
Boîte à menu et couverts	453
Boîte à œufs OVOBOX 120	71
Boîte à thé	569
Boîte de séchage pour pâtes fraîches	337, 356
Boîte de stockage alimentaire avec graduation	70
Boîtes à ingrédients	528
Boîtes de stockage gastronorme HACCP ..	66
Boîtes de stockage GN HACCP en polypropylène, avec couvercles, hermétiques	68
Bol à glace modèle clown	423
Bol à mélanger avec base en caoutchouc	134
Bol à soupe	413, 415, 417, 419, 423, 434
Bol de préparation	134
Bol mélangeur	134
Bol mélangeur en inox pour mixeur à milkshake - Design by Bronwasser ..	169
Bol mélangeur en polycarbonate pour mixeur à milkshake - Design by Bronwasser	169
Bols à soupe et sauce	434
Bols inclinés Velocity	435
Bol Vanilla	423
Bouchon Champagne	526
Bouchon de bouteille avec capuchon ..	526
Bouchon de bouteille avec fermeture hermétique	526
Bouchon de bouteille rainuré - 6 pièces ..	526
Bouchons supplémentaires pour pompe à vide - économiseur de vin	546
Bouilloire	568
Bouilloire - 1,8 L	569
Bouilloire - 2,5 L	568
Bouilloire - 4,2 L	568
Bouilloire électrique sans fil avec réglage de la température	569
Boule à thé - avec poignée articulée	447
Bouteille pour chauffe-chocolat	189
Braisière avec couvercle	31, 34, 36
Braisière sans couvercle	32
Braisière - sans couvercle	35
Broc	495
Brochettes à barbecue - 24 pièces	658
Brochettes à barbecue - 6 pièces	658
Broc mesureur empilable	120

Broc mesureur en polypropylène	120
Broc mesureur gradué	120
Brosse de nettoyage du groupe expresso	564
Brosse métallique	672
Brosse métallique - 2 pièces	672
Brosse métallique forme Y	672
Brosse nettoyante pour four à pizza	343
Brosses pour polisseur à verres - 2 pièces	625
Broyeur à glace	556
Brûleur duo - 2 pièces	490
Budget Line	409
Buffet à salades	381
Buffet chauffant	381

C

Câble de thermostat pour fait-tout électrique	295
Cadre de support pour plaque de cuisson à induction 800W	257
Cafetière/théière avec couvercle	446
Capsules CO ₂ - 10 pièces	527
Carafe à huile d'olive	458
Carafe en verre	495
Cartouche à gaz	187
Cartouche à gaz GPL	186
Cartouches pour siphon à chantilly ..	163, 527
Casier à assiettes	622
Casier à couverts	622
Casier à plateaux	623
Casier à verres	622-623
Casiers de lavage & bac à débarrasser Profi Line	622
Casier universel	622
Casse-noix et fruits de mer noir mat ..	459
Casserole bain-marie	37, 178
Casserole - sans couvercle	33, 35
Casserolles miniatures avec bec verseur ..	433
Cave à vin, 1 zone, 300 bouteilles	399
Caves à vin double zone	398
Cellule de refroidissement	378
Cellule de refroidissement 3x GN 2/3 ..	379
Cendrier	462
Cendrier avec bac collecteur	462
Cendrier avec bouton poussoir	462
Cendrier avec couvercle	462
Cendrier avec entonnoir	463
Cendrier avec rebord	462
Cendrier de terrasse noir	462
Cendrier mural	463, 637
Cendrier sur pied	463, 637

Centrifugeuse - extracteur de jus Compact	551
Centrifugeuse - extracteur de jus Titan ..	550
Centrifugeuses - extracteurs de jus électriques	550-551
Cercle à œuf à long manche	278
Cercle pour réchaud	244
Chafing dish à soupe finition poli miroir	486
Chafing dishes Profi Line	484, 486
Chafing dish Gastronorme 1/1	480-481
Chafing dish Gastronorme 1/2	480
Chafing dish GN 1/1 finition poli miroir	486
Chafing dish GN 1/1 finition satiné	485
Chafing dish GN 1/2 finition satiné	485
Chafing dish GN 2/3 finition satiné	485
Chafing dish HENDI UNIQ	466-467
Chafing dish - rond	480
Chafing dish rond finition satiné	485
Chafing dish set	481
Chafing dish - set de 4	482
Chaise traiteur	517
Chaise traiteur - noir	517
Chalumeau de cuisine	187
Chalumeau de cuisine HENDI Jet	186
Chariot à casier de lavage	621
Chariot à casier de lavage avec poignée ..	621
Chariot à ingrédients	590
Chariot à linge	632
Chariot de service	586
Chariot de service avec 4 étagères	587
Chariot de service avec 5 étagères	587
Chariot de service avec 3 étagères - soudé	587
Chariot de service en polypropylène - 3 étagères	588
Chariot de service en polypropylène 3 étagères avec panneau latéral, grand ..	588
Chariot de service en polypropylène 3 étagères, grand	588
Chariot de service en polypropylène - 3 étagères, petit	588
Chariot de service noir mat	586
Chariot plateforme	605
Chariot porte-assiettes	591
Chariot porte-plateaux - 15x 600x400 ..	582
Chariot porte-plateaux 15x 600x400mm ..	583
Chariot porte-plateaux - 15 x GN 1/1 ..	582-583
Chariot porte-plateaux - 7 x GN 1/1	582
Chariot porte-plateaux double - 12 x GN 1/1	583

Chariot porte-plateaux double - 30 x GN 1/1	585	Conteneur isotherme 2x GN 1/1 200	592	Coup-tarte.....	182
Chariot porte-plateaux emboîtable- 15 x GN 1/1	585	Conteneur isotherme à liquide avec robinet.....	594	Couteau à beurre - cranté	100
Chariot pour casiers de lavage - 7 x 500x500 mm	621	Conteneur isotherme avec fonction chauffante - traiteur	593	Couteau à frites pour coupe-frites.....	110
Chariot pour casiers de lavage universels de 500 x 500 mm	621	Conteneur isotherme GN 1/1 à chargement par le haut	594	Couteau à fromage à double manche	89
Chariot pour chaises.....	517	Conteneur isotherme portable - avec robinet Profi Line.....	603	Couteau à fromage pour fromage dur..	101
Chariot pour tables.....	516	Conteneur isotherme portable Kitchen Line	601	Couteau à fromage pour fromage mou..	101
Châssis pour réchaud	244	Conteneur isotherme portable Profi Line.....	603	Couteau à huîtres droit	97
Chauffe-assiettes double.....	258	Conteneur pour chariot de service.....	588	Couteau à huîtres rond	97
Chauffe-assiettes simple.....	258	Coquetier - 6 pièces.....	452	Couteau à pamplemousse.....	100
Chauffe-chocolat	189	Corbeille à couvert.....	436	Couteau à pizza.....	101, 340
Chauffe-frites.....	271	Corbeille à pain	437, 441	Couteau à steak - 6 pièces.....	410
Chauffe-nachos.....	193	Corbeille à pain avec sachet.....	436	Couteau à steak XL - 6 pièces	410
Chauffe-plat avec 2 porte-bougies.....	483	Corbeille à pain GN.....	437	Couteau à tomates.....	101
Chauffe-plat avec 3 porte-bougies.....	483	Corbeille à pain GN 1/1.....	438	Couteau chef.....	73
Chauffe-plats électrique.....	479	Corbeille à pain ovale	438, 440-441	Couteau de décoration	101
Chauffe-saucisses.....	296	Corbeille à pain pita - ovale.....	440	Couteau de remplacement pour les couteaux à kebab	353
Chauffe-saucisses 10 litres.....	296	Corbeille à pain pita - rond	440	Couteau éplucheur avec manche en bois.....	89
Chevalet de table Non fumeur.....	451	Corbeille à pain - rectangulaire.....	440	Couteau kebab électrique.....	353
Chevalet de table réservé	450	Corbeille à pain - rond	440	Couteau kebab électrique sans fil.....	353
Chevalets de table numérotés.....	451	Corbeille avec couvercle rolltop	438	Couteau pour Hache-viande.....	201
Chinois	137	Corbeille baguette	438	Couteau réserve pour 855201.....	276
Chinois à maille renforcée.....	137	Corbeille en fil deco ovale.....	442	Couteaux à pâte crantée.....	100
Chinois à mailles.....	137	Corbeilles	438, 440	Couteaux d'office	90
Chinois, moitié en maille.....	137	Corbeilles tressées.....	436	Couteaux éplucheurs, set de 6 couleurs..	89
Ciseaux à pizza à usage intensif.....	345	Coupe à glace.....	447	Couteaux HACCP	86
Ciseaux à volaille détachables	92	Coupe-ananas.....	93	Couteaux japonais.....	99
Ciseaux de cuisine.....	92	Coupe-fricadelle.....	202	Couteaux Kitchen line.....	85
Clips de couvercle pour des boîtes de stockage HACCP	67	Coupe-frites.....	110	Couteaux Profi Line	84
Cloche en verre.....	153	Coupe-légumes Profi Line.....	198	Couteaux utilitaires.....	89
Cloche en verre avec aération	153	Coupe-légumes usage intensif.....	199	Couvercle alimentaire en maille	501
Cocotte à moules émaillée - avec couvercle.....	50	Coupelle à sucre/crème chantilly.....	447	Couvercle avec ouverture pour poubelle ronde	634
Cocotte avec revêtement antiadhésif	39	Coupelle Tapas Cacerole - 6 pièces.....	424	Couvercle avec poignée	57, 59, 61
Cocotte en fonte émaillée.....	38	Coupelle Tapas Concha - 6 pièces	424	Couvercle avec poignée pour bacs GN ..	57, 59
Cocottes à moules et sauces.....	50	Coupelle Tapas Cuadrado - 6 pièces	424	Couvercle bacs GN en polypropylène ..	65, 67
Collecteur à pédale.....	633	Coupelle Tapas Cuchara - 6 pièces	424	Couvercle de présentation.....	500-501
Combustible liquide avec mèche.....	489	Coupelle Tapas Huevo - 6 pièces.....	424	Couvercle de présentation Rolltop.....	500
Combustible pour chafing dish.....	490	Coupelle Tapas Lion - 6 pièces	424	Couvercle Gastronorme.....	59, 61-64
Combustible pour chafing dish en bidon.....	490	Coupelle Tapas Plato - 6 pièces	424	Couvercle gastronorme avec bord en silicone.....	59, 61
Comptoir réfrigérateur Profi Line série 700.....	367	Coupelle Tapas Redondo - 6 pièces.....	424	Couvercle Gastronorme avec encoche louche.....	59, 61
Concasseur à glaçons.....	556	Coupelle Tapas Triangolo - 6 pièces.....	424	Couvercle Gastronorme avec encoche pour thermoplongeur	64, 286
Congélateur Budget Line blanc.....	365	Coupe-mousse - 6 pièces	555	Couvercle Gastronorme violet	73
Congélateur Budget Line inox.....	364	Coupe-œuf - ovale.....	111	Couvercle pour bac à glace polycarbonate.....	166
Congélateur coffre.....	380	Coupe-œuf - rectangulaire.....	111	Couvercle pour bac à glace, rond	167
Conteneur isolé à glace - 110 L.....	589	Coupe-pâte	173, 349	Couvercle pour bac GN avec encoche louche.....	57
		Coupe-saucisses électrique	202	Couvercle pour bacs GN.....	57
		Coupe-saucisses - manuel.....	202		
		Coupe-tomates	111		

Couvercle pour bacs GN avec bord en silicone	57
Couvercle pour boîte de stockage alimentaire.....	70
Couvercle pour casiers	621
Couvercle pour casseroles et marmites ..	32
Couvercle pour collecteur à pédale.....	633
Couvercle pour machine à barbe à papa.....	192, 194
Couvercle pour poubelle ronde	634
Couvercle pour seau avec fond renforcé.....	119
Couvercle poussoir pour poubelle ronde..	634
Couvercles pour bacs GN en polypropylène avec fermeture hermétique.....	65
Couvercles pour marmites	35
Couvert pour crustacés	459
Couverts à steak	410
Crêpière	47, 189
Crêpières et Gaufriers	183
Crochets de boucherie - set de 4	113
Crochet spirale.....	132
Cuillère	129
Cuillère à bois -lot de 3, tailles différentes.....	129
Cuillère à cocktail	531
Cuillère à cocktail avec pilon	531
Cuillère à glace	166
Cuillère à glace Stöckel	166
Cuillère à légumes.....	131
Cuillère à melon dentelée	100
Cuillère à melon double.....	100
Cuillère à oeuf - 6 pièces.....	452
Cuillère à salade	494
Cuillère à sauce	494
Cuillère à sauce pizza.....	341
Cuillère à service	492-493
Cuillère avec fentes	492
Cuiseur à asperges et pâtes XL.....	37
Cuiseur à pâtes	356-357
Cuiseur à riz 4,2 L	289
Cuiseur à riz avec fonction vapeur	288
Cuiseur à riz avec maintien au chaud 5,4 l.....	288
Cuiseur sous-vide	283
Cuiseur sous vide GN 1/1	283
Cuiseur sous vide GN 2/3	283
Cuisinière à gaz 4 feux avec four à convection GN 1/1	240
Cuisinière à gaz - 5 feux avec four électrique	242
Cuisinière à gaz - 5 feux, châssis ouvert	242

Cuisinière à induction avec 4 foyers	243
Cuisinière à induction avec 6 foyers	243
Cuisinière à riz 10 L	289
Cuisinière Kitchen Line - 6 feux avec four à convection électrique GN 1/1	241
Cuve pour marmite à soupe électrique ..	476

D	
Décapsuleur	522
Décapsuleur avec collecteur	522
Décapsuleur mural.....	522
Décorateur bord de verre 3 niveaux	529
Découper	175
Delta	419
Dérouleur essuie-mains mural.....	632
Dérouleur essuie-mains sur pied	632
Déshydrateur alimentaire.....	267
Déshydrateur Kitchen Line.....	266
Déshydrateur Profi Line 10 plateaux.....	267
Destructeur d'insectes 300 m²	628
Destructeur d'insectes à haute tension ..	628
Destructeur d'insectes avec plaque collante - 100 m²	628
Destructeur d'insectes avec plaque collante - 120m².....	629
Destructeur d'insectes étanche	629
Destructeur d'insectes pour cuisines & restaurants.....	628
Destructeur d'insectes pour l'extérieur ..	629
Destructeur d'insectes pour l'intérieur ..	628
Détartrant concentré	630
Détartrant en poudre	630
Détendeur 37mBar	669
Détendeur 50 mBar	245, 669
Disque à cubes	198
Disque à Julienne	199
Disque éjecteur pour coupe-légumes ..	198
Disque forme V.....	199
Disque Pommes-Frites.....	199
Disques à râper.....	198
Disques à trancher	198
Distributeur à boissons chaudes	578
Distributeur à boissons chaudes à double paroi	572, 579
Distributeur à boissons chaudes simple paroi	573
Distributeur de boissons	571
Distributeur de boissons chaudes.....	570
Distributeur de café	564
Distributeur de chocolat chaud	571
Distributeur de sauces avec pompe	151
Distributeur jus de fruit 2X12L	543
Distributeur polyvalent	497

Distributeur pour pâte/gel combustible..	490
Distributeurs à boissons chaudes - Design by Bronwasser	475, 576
Distributeurs et pichets	496
Dosettes	135
Dosettes - set de 4 pièces	135
Dosettes - set de 7 pièces	135
Doseur 25/35 ml	536
Doseur 25/50 ml	536
Doseur 30/50 ml	536
Doseur sucre	458
Double étagère murale réglable, avec deux supports en acier	649
Douchette de prélavage.....	618
Douchette pour appareils	618
Douilles - assorties.....	171
Douilles de décoration	158
Douilles - dentelées.....	171-172
Douilles - étoile.....	172
Douilles - lisses	171-172
Douilles - rondes	172

E	
Écailler à poisson.....	111
Econome	91, 101
Ecumoire.....	131, 493
Ecumoire à friture.....	117
Ecumoire, rond	493
Egouttoir	139
Egouttoir à friture en aluminium.....	116
Egouttoir à friture en inox.....	116
Egouttoir gastronomique	64
Egouttoir Kitchen Line	139
Egouttoir pour planches à découper	83
Egouttoirs	139
Element chauffant	596
Element chauffant pour chafing dish ..	483
Element réfrigérant	597
Element réfrigérant négatif	596
Émaillé	430
Ensemble de tuyaux de gaz Bake-, Grill- & Roast-master	669
Entonnoir	118
Entonnoir de dosage Kitchen Line	149
Entonnoir de dosage Profi Line	149
Éplucheur à asperges.....	91
Éplucheur de citron	100
Éplucheur horizontal universel	91
Éplucheurs universels	91
Éplucheur universel avec lame dentelée..	91
Éplucheur de pommes de terre 10 kg..	208
Eplucheuse de pommes de terre 18 kg..	208
Éplucheuse de pommes de terre 5 kg..	208

Eplucheuse de pommes de terre	
Kitchen Line	208
Essoreuse à salade	119
Étagère à condiments rond	453
Étagère multifonction	504
Étagère murale avec 2 supports	
en acier	649
Étagère murale réglable, simple,	
avec 2 supports	649
Étagère Pizza pour 14 plaques/moules ..	349
Étagère pour armoires réfrigérées	
et congélateurs GN 2/1	360, 363, 403
Étamine en tissu	137
Étiquette autocollante réutilisable pour	
la sécurité alimentaire, « À consommer	
de préférence avant le »	74
Étiquette autocollante réutilisable pour	
la sécurité alimentaire, « À consommer	
jusqu'au »	74
Étiquette autocollante réutilisable pour	
la sécurité alimentaire, « À UTILISER	
D'ABORD »	74
Étiquettes autocollantes journalières pour	
la traçabilité alimentaire, réutilisables ..	74
Étiquettes autocollantes pour la traçabilité	
alimentaire, réutilisables	74
Evideur	100
Evideur à légumes	100
Évier	641
Évier simple, profondeur 600 mm,	
la taille 300 mm	648
Évier simple, profondeur 700 mm,	
la taille 300 mm	648

F

Façonneuses électriques	336
Faitout avec couvercle	31, 34, 36
Faitout, sans couvercle	32, 35
Fait-tout électrique	295
Feutres	69
Feutres à craie 15 mm	461
Feutres à craie 3 mm	461
Feutres à craie 6 mm	461
Ficelle à roulade	113
Fiesta	664
Fiesta 600	664
Fiesta 800	664
Fiesta XL	663
Film d'opercule pelable	
PET/PE 12/40.4	231
Filtre d'évier	619
Filtres à café en papier pour	
les machines à café filtre	567

Filtres à graisse - 50 pièces	118
Flacon distributeur anti-goutte	150
Flacons distributeur	150
Flacon verseur	526
Flora	415
Fontaine à chocolat	195
Fontaine à jus de fruit	496-497
Fontaine à lait	497
Fontaines à jus de fruit UNIQ	473
Fouet	132
Fouet français avec 8 fils rigides	132
Fouet piano	132-133
Fouet plat	132
Fouet pour mixeur-plongeur	
Profi Line 300, 400 & 500	215
Fouets	132
Four à basse température	155
Four à convection avec humidificateur	
H100S	309
Four à convection avec humidificateur	
H90S	311
Four à convection H90	310
Four à convection H100	308
Four à haute vitesse CombiTurbo™	306
Four à pizza	295
Four à pizza compact	334
Four à pizza compact - 2 chambres	334
Fourchette à escargots - 6 pièces	459
Fourchette à salade	494
Fourchette à steak - 6 pièces	410
Fourchettes à homard - 6 pièces	459
Four mixte avec grill 4x GN 2/3	313
Four mixte CONTACT 5x GN 1/1	321
Four mixte CONTROL 5x GN 1/1	320
Four mixte Snack 5 x GN 2/3	317
Four mixte Snack 5x GN 2/3	316
Fours à convection 429x345 mm	314
Fours à pizza BASIC	335
Fours à pizza compacts	334
Fours de boulangerie et pâtisserie	
à convection avec humidificateur	
600 x 400 mm	315
Fours mixtes Contact	319
Fours mixtes Control	318
Fours mixtes, Touch	323
Friteuse à beignets 12 L	188, 268
Friteuse à induction	275
Friteuse à induction avec robinet	
de vidange - 8 l	275
Friteuse à induction avec robinet	
de vidange - 2 x 8 l	275
Friteuse Kitchen Line	274
Friteuse Profi Line - 8 l	273

Friteuse Profi Line - 2 x 8 L	273
Friteuse Profi Line avec robinet	
de vidange - 10L - 400V	269
Friteuse Profi Line avec robinet	
de vidange - 8 l	273
Friteuse Profi Line avec robinet	
de vidange - 2 x 8 l	273
Friteuse Profi Line avec robinet	
de vidange numérique - 8 l	272
Friteuse Profi Line avec robinet	
de vidange numérique - 2 x 8 l	272
Friteuses Profi Line	269, 273
Friteuses Profi Line numériques	272
Friteuse XL avec robinet de vidange	
HENDI GOLIATH	271
Fromagère	458
Fumoir électrique	155

G

Gants barbecue en cuir résistants à la	
chaleur - 2 pièces	671
Gants barbecue résistants à la chaleur -	
2 pièces	671
Gants résistants à la coupe, certifiés ..	115
Gaufrier corn dog	185
Gaufrier électrique 'Bruxelles'	183
Gaufrier électrique 'Coeur'	183
Gaufrier électrique 'Liège'	183
Gaufrier rond	184
Gaufrier rotatif Bubble Waffle	184
Gaufrier sucettes	185
Gobelet	430
Grappin à viande	131, 493
Grill	276-278
Grill à gaz à kebab	352
Grill à kebab électrique	352
Grill barbecue Green Fire	656
Grill de contact	281
Grill de contact - modèle double	282
Grill de contact - modèle simple	280
Grill de contact Panini	281
Grill de contact Panini XL	282
Grill de contact pour hot dogs et wraps ..	279
Grille	330, 659
Grille CONVECTOMAT	327
Grille de refroidissement à gâteaux	179
Grille du haut pour Roast-Master	668
Grille en fonte	329, 658
Grille gastronomique	330
Grille-pain 4 tranches	292
Grille-pain constant double	294
Grille-pain constant simple	294

Grille pour fours H90 et H90S.....	331
Grille pour Grill master	668
Grille pour Grill-Master Mini.....	668
Grille pour Roast Master Maxi 50/50.....	668
Grille supérieure pour barbecue Xantos ..	668
Grille supérieure pour les barbecues au charbon de bois.....	670
Grill-Master Maxi.....	661
Grill-Master Mini.....	661
Grill-Master Quattro.....	663
Grill - moitié rainuré.....	276-278
Grill pour plaque de cuisson à induction ..	40
Grill rainuré.....	276-278
Grill rainuré 1/3.....	276-277
Grill roulant pour saucisses, 1 zone avec couvercle pour économie d'énergie	297
Grill roulant pour saucisses - 2 zones	297
Grill roulant pour saucisses - 2 zones avec couvercle pour économie d'énergie	297
Grill roulant pour saucisses XL - 2 zones.....	297
Grills Budget Line.....	278
Grills de contact.....	280
Grills Kitchen Line.....	277
Grills Profi Line.....	276
Grills à la saucisse.....	297
Guitare pâtisserie simple.....	180

H

Hache à viande.....	113
Hache-viande 198.....	202
Hache-viande Kitchen Line.....	200-201
Hache-viande Kitchen Line 12.....	201
Hache-viande Kitchen Line 22.....	201
Hachoir demi-lune.....	108
Horloge murale.....	147
Hotte aspirante murale.....	652
Housse de chaise pliante.....	517
Housse de table rectangulaire.....	515
Housse de table rond.....	516
Housse pour mange-débout - rond.....	515

I

Insertions perforées gastronomes ..	59, 61
-------------------------------------	--------

J

Jetons - 100 pièces.....	555
Joint en caoutchouc pour détendeur.....	669

K

Karizma.....	413
Kitchen Line 700 series.....	369
Kitchen Line série 600.....	368
Knock box.....	565

Knock box en bois.....	565
Knock box rond.....	564

L

Lames pour trancheuse avec revêtement antiadhésif	211
Lampe chauffante conique réglable.....	246
Lampe chauffante cylindrique réglable	247
Lampe chauffante flexible	246
Lampe de rechange pour destructeur d'insectes.....	629
Lave-mains avec commande genou.....	620
Lave-mains sans contact, avec commande genou	620
Lave-vaisselle 50x50.....	610
Lave-vaisselle 50x50 - commande électronique.....	608
Lave-vaisselle 50x60 pour plateaux et casseroles - à commande électronique, avec système de dosage de détergent et pompe de vidange.....	616
Lave-vaisselle à capot 50x50.....	614
Lave-vaisselle à capot - commande électronique.....	612
Lave-verre 40x40.....	610
Lave-verres.....	546-547
Légumier.....	434
Little Chef mini casserole.....	425
Little Chef mini faitout ovale.....	425
Little Chef mini faitout rond.....	425
Little Chef mini plaque à griller	425
Louche.....	131, 492
Louche à arroser	131
Louche à légumes.....	131
Louche anti-goutte	131
Louche à sauce pour pizza	345
Louche à soupe.....	493
Louches et cuillères de service pour Chafing dish	493
Louches et cuillères de service, thermorésistant.....	494
Louches et écumoirs Kitchen Line.....	131
Louches et écumoirs Profi Line.....	131

M

Machine à barbe à papa.....	192, 194
Machine à café.....	566
Machine à café automatique.....	562
Machine à café filtre.....	566-567
Machine à emballer sous vide.....	234
Machine à emballer sous vide avec chambre Kitchen Line	232

Machine à emballer sous vide avec chambre Profi Line.....	232
Machine à emballer sous vide externe Profi Line	235
Machine à emballer sous vide Kitchen Line.....	235
Machine à emballer sous vide pour sacs en rouleau Budget Line	234
Machine à flocons.....	559
Machine à glaces.....	161
Machine à glaçons.....	401, 557-559
Machine à glaçons forme boule	557, 559
Machine à glaçons - Kitchen Line 15.....	558
Machine à pâtes.....	355
Machine à pâtes électrique.....	355
Machine à pop-corn.....	190, 193
Machine à pop-corn avec chariot.....	191
Machine à râper le fromage.....	356
Machine à saucisse.....	207
Machine à saucisse Profi Line.....	207
Machine à slush 1x12 L Kitchen Line.....	545
Machine à slush 2 x 12 L Kitchen Line	545
Machine à slush 3 x 12 L Kitchen Line	545
Machine à Slush 2x 12L Profi Line.....	544
Machine à slush Profi Line.....	544
Machines à barbe à papa.....	192, 194
Machines à café filtre.....	566
Machines à emballer sous vide avec chambre.....	233
Machines à slush Kitchen Line.....	545
Maillet à viande.....	114
Maillet à viande XL.....	114
Mallette de couteaux.....	97
Mallette de couteaux 9 pièces.....	94
Mandoline.....	104
Mandoline en V.....	105
Mandoline japonaise Samurai.....	104
Mandoline japonaise Shōgun 將軍.....	107
Mandoline japonaise Shōgun 將軍 PRO	107
Mange-débout.....	514
Marmite à soupe.....	476
Marmite à soupe, 8 l.....	476
Marmite à soupe fonctionnant sans eau 10L.....	477
Marmite à soupe HENDI UNIQ.....	466-467
Marmite à soupe ou à sauce - avec couvercle.....	50, 431
Marmite avec couvercle.....	31, 34, 36
Marmite en fonte.....	49
Marmite, sans couvercle	32, 35
Maryse.....	130
Maryse en forme de cuillère Kitchen Line.....	130

Maryse Kitchen Line.....	130	Moule en silicone COEUR.....	176	Passoire à cocktail triangulaire.....	530
Maryse Profi Line.....	130	Moule en silicone MINI-MUFFIN.....	176	Passoire à herbes et épices.....	138
Matrice de scellage.....	231	Moule en silicone MUFFIN.....	176	Passoire à soupe.....	138
Mélatine.....	503	Moule en silicone OVALE.....	176	Passoire à thé & herbes.....	447
Mélangeur spirale avec bol fixe.....	339	Moule en silicone SEMI-SPHERE.....	176	Passoire de bar.....	532
Ménagère.....	456-457	Moules à pâtisserie en silicone.....	176	Passoire de bar conique.....	532
Ménagère porcelaine.....	456	Moulin à légumes.....	135	Passoire de bar revêtement PVD.....	532
Ménagère pour huile et vinaigre.....	458	Moulin à poivre acrylique.....	455	Passoire, double grillage.....	138
Meubles en inox.....	641	Moulin à poivre bois.....	454	Passoire extensible pour évier.....	139
Mini flacon distributeur -		Moulin à sel acrylique.....	455	Passoire Hawthorne.....	530
set de 4 pièces.....	150	Moulin à sel bois.....	454	Passoire Julep.....	530
Minuteur.....	148	Moulin à sel et à poivre.....	454	Passoire renforcée.....	138
Minuteur de cuisine analogique.....	148	Mousse dégraissante.....	631	Passoire - set de 3 pièces.....	532
Minuteur de cuisine digitale.....	148	Mug.....	417, 430	Passoire tamis.....	138
Minuteur de cuisine numérique.....	148	Mug cuivre.....	534	Pastilles de nettoyage pour machines	
Mixeur à milkshake- Design		Mug en verre.....	495	à café 120 unités.....	630
by Bronwasser.....	168			Pâte combustible dans boîtes jetables -	
Mixeur à Milkshake sans BPA -Design		N		3 pièces.....	490
by Bronwasser.....	168	Nettoyant acier inoxydable.....	631	Pâte combustible pour chafing dish.....	488
Mixeur plongeur 250 - à vitesse		Nettoyant pour machine à café.....	630	Pâte combustible pour chafing dish	
réglable.....	216	Nettoyant pour machine à crème glacée		en boîte.....	488
Mixeur plongeur avec cordon à spirale.....	218	et chantilly.....	631	Pelle.....	120, 190, 540
Mixeur plongeur HENDI Blend.....	217	Nettoyant professionnel pour		Pelle à cendres.....	343
Mixeur plongeur Kitchen Line 160 -		grill et four.....	331, 631	Pelle à frites.....	116
à vitesse réglable.....	221	Nonnette et poussoir carré.....	174	Pelle à glaçons.....	540
Mixeur-plongeur Profi Line 400 -		Nonnette et poussoir ronds.....	174	Pelle à glaçons avec fentes.....	540
avec vitesse réglable - Set avec support		Nonnette ronde.....	174	Pelle à kebab.....	352
de rangement.....	216			Pelle à pizza.....	342
Mixeur plongeur sans fil Smart		O		Pelle à pizza avec manche court,	
Pressure.....	219	Organisateur de bar.....	529	carrée, perforée.....	341
Mixeurs plongeur Profi Line.....	215	Organisateur de table.....	453	Pelle à pizza carrée.....	342-343
Mixeurs plongeurs Kitchen Line.....	220	Ouvre-boîte.....	112	Pelle à pizza carrée avec manche court..	341
Mobilier restauration pliable.....	514			Pelle à pizza carrée perforée	
Mouffles barbecue en cuir résistant		P		avec manche court.....	341
à la chaleur - 2 pièces.....	671	Panier à couvert.....	505, 623	Pelle à pizza ronde.....	342
Mouffles de four.....	325, 671	Panier à frites.....	269	Pelle à tarte.....	501
Mouffles de four -2 pièces.....	325	Panier à fruits oblique noir.....	442	Pelle avec entonnoir pour frites	
Mouffles de four, coton -2 pièces.....	325	Panier à pâtes.....	37	et nachos.....	117
Mouffles de four, fibre de verre -2 pièces.....	325	Panier de boulangerie incliné.....	441	Percolateur.....	578
Moule à baba.....	174	Panier de four à frites, ondulé		Percolateur à double paroi.....	579
Moule à cake.....	174	CONVECTOMAT FRY.....	327	Percolateurs - Design by Bronwasser ..	475, 574
Moule à falafel.....	205	Panier pour four à haute vitesse,		Percolateurs simple paroi.....	578
Moule à four, fermé.....	328	antiadhésif, renforcé.....	328	Pétrin à spirale avec tête fixe et cuve.....	338
Moule à glaçons.....	541	Paniers à frites miniatures.....	426	Pétrin à spirale avec tête relevable	
Moule à glaçons avec couvercle.....	541	Paniers à frites miniatures empilables.....	426	et cuve amovible.....	338
Moule à glaçons boule whisky.....	541	Paniers à frites miniatures empilables		Pétrins à spirale.....	338
Moule à glaçons cube XL.....	541	noirs.....	427	Pétrins à spirale à 2 vitesses.....	339
Moule à glaçons pierre précieuse.....	541	Paniers de service style fast-food.....	439	Pichet.....	495
Moule à glaçons verre à shot.....	541	Panneau portant la mention		Pichet à jus de fruit.....	495
Moule à pizza.....	348	'ATTENTION! '.....	632	Pichet avec tube à glaçons.....	495
Moule à pizza perforé.....	348	Papier de verre pour aiguiser		Pichet pour blender avec couteaux	
Moule à pizza rectangulaire.....	349	de couteaux.....	102	avec revêtement en titane.....	553
Moule en silicone CARRE.....	176	Papier ingrainable.....	428-429	Pichet pour blender sans BPA.....	553

Plateau de service, rectangulaire, antidérapant, stratifié.....	511	Poêle à frir induction.....	40	Pot à lait avec bec verseur en forme V.....	446
Plateau de service, rond, antidérapant.....	509	Poêle à frir Titanium Professional.....	41	Pot à lait avec doseur.....	446, 565
Plateau de service, rond, antidérapant, bord haut.....	509	Poêle à griller, carrée.....	44	Pot à lait/d'eau.....	446
Plateau égouttoir en plastique pour déshydrateurs.....	266	Poêle à griller en fonte.....	48-49	Pot à lait noir.....	446, 565
Plateau en polyester pour les restaurants en libre-service.....	509	Poêle à griller rainurée Titanium Professional.....	41	Pot à lait noir mat avec bec verseur en forme V.....	446, 565
Plateau fastfood en polypropylène GN 1/1.....	510	Poêle à paella.....	43, 664	Pot à pompe.....	445
Plateau fastfood en polypropylène, ovale.....	510	Poêle avec revêtement antiadhésif - sans couvercle.....	33	Pot à vinaigrette.....	504
Plateau gastromorme Profi Line GN 2/1.....	330	Poêle de service.....	44	Pot multifonctionnel.....	446, 565
Plateau GN 1/1.....	503	Poêle en fonte.....	48	Pot snack.....	432
Plateau ovale XL.....	508	Poêle lyonnaise.....	46	Poubelle à pédale.....	635
Plateau pour œufs, avec revêtement antiadhésif CONVECTOMAT EGGPLATE.....	327	Poêle miniature.....	433	Poubelle à pédale ronde avec bac intérieur.....	636
Plateau pour vitrine de présentation réfrigérée.....	507	Poêles à frir.....	43	Poubelle avec cendrier.....	463, 636
Plateau rectangulaire.....	503, 508	Poêles à frir en aluminium 'Marble Professionnal'.....	42	Poubelle de table.....	448
Plateau rond.....	508	Poêle - sans couvercle.....	33, 35	Poubelle de table avec couvercle pivotant.....	448
Plateau rond avec couvercle.....	500	Poêles en acier au carbone.....	46	Poubelle de table ou porte-couverts.....	448
Plateau woodform.....	511	Poêles en aluminium 'Platinum Professionnal'.....	43	Poubelle étroite.....	635
Plateaux de présentation aluminium.....	402	Poêles en fonte d'aluminium 'Titanium Professionnal'.....	40-41	Poubelle ronde.....	634
Plateaux de service, antidérapants.....	511	Poêles paëlla émaillées.....	51, 431	Présentation miniatures.....	425-426
Plateaux égouttoir pour déshydrateur.....	267	Poêles traditionnelles.....	47	Présentoir à assiettes.....	502
Plateaux en fibre de verre.....	508	Poissonnière - ovale.....	42	Présentoir de corbeille à pain GN 1/2.....	438
Plateaux et vitrines de présentation.....	498	Poissonnière - ovale Titanium Professionnal.....	41	Présentoir étagère.....	502
Plateaux fastfood.....	510	Poivrière & salière.....	456	Présentoir ouvert à étagères multiples 75L.....	261
Plateaux fastfood grand.....	510	Polisseur à verres.....	625	Présentoirs.....	502
Plateaux fastfood moyen.....	510	Pompe à vide - économiseur de vin.....	546	Presse-agrumes.....	549
Plateaux fastfood petit.....	510	Porcelaine.....	504	Presse-agrumes électrique.....	554
Plateaux gastronomiques bord fin.....	503	Porte-addition - 3 pièces.....	452	Presse-agrumes manuel.....	548
Plateaux polypropylène Euronorm.....	509	Porte-couverts.....	505	Presse à hamburger.....	203
Plateaux pour vitrines en inox.....	403	Porte-cuillère.....	493	Presse à hamburgers.....	203
Plateaux pour vitrines en mélamine.....	402	Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes.....	199	Presse-ail.....	93
Plat en fonte avec dessous en bois et poignée avec pince.....	49	Porte-fiches.....	103	Presse à raviolis.....	354
Plat ovale.....	413, 415, 419, 507	Porte-menu.....	452	Presse à smash burger.....	279
Plat rectangulaire.....	430	Porte-menu - 6 pièces.....	452	Presse à tortilla.....	205
Plats à four en porcelaine blanc cassé.....	421	Porte-menu - 2 unités.....	452	Presse à tortilla en fonte.....	205
Plats à four porcelaine.....	421	Porte-seau à champagne de table.....	539	Presse-citron.....	549
Plat snack.....	432	Porte-seau à glace.....	539	Presse-purée.....	136
Plats paëlla émaillés.....	51, 431	Porte-seau de table.....	539	Presses et pilons.....	136
Poche pâtissier coton - 2 pièces.....	171	Porte-serviettes.....	449	Profi Line série 800.....	360
Poche pâtissier nylon.....	171	Porte-verres à bière.....	555	Protège-menu clipboard.....	449
Poches pâtissier.....	170	Portionneur à glace.....	164	Protèges pizzas - 500 pièces.....	340
Poches pâtissier antidérapants.....	170	Portionneur à glace Kitchen Line.....	164	Pulvérisateur alimentaire à pression.....	121
Poêle à crêpes.....	42, 44, 46	Portionneur à glace ovale Stöckel.....	165	Pulvérisateur alimentaire électrique.....	121
Poêle à crêpes Titanium Professional.....	41	Portionneur à glace pour gauchers.....	165		
Poêle à frir.....	42, 44, 47	Portionneur à glace Stöckel.....	164-165	R	
		Portique chauffe-plat avec 2 lampes infrarouges.....	247	Rabot à fromage.....	101
		Pot à lait.....	447	Rabot à fromage pour fromage mou.....	101
				Rack pour planches à découper.....	83
				Racks de stockage avec 4 étagères.....	651
				Raclette à crêpe en bois.....	189
				Raclir.....	128

Racler à grille.....	276, 672
Racler à pâte trapézoïdal.....	173, 349
Racler coupe-pâte - 6 pièces.....	173, 349
Racler pour plan de travail à pizza.....	345
Raclers coupe-pâte.....	173
Rafraîchisseur à bouteille.....	540
Ramasse-cendres.....	462
Ramequin.....	187, 435
Ramequins - 12 pièces.....	435
Rangement avec support murale.....	215
Râpe.....	108
Râpe 6 faces.....	109
Râpe 4 faces avec récipient.....	109
Râpe à fromage.....	101
Râpe quatre faces.....	109
Rasoir à truffes.....	93
Rayonnage avec 5 étagères.....	605
Rayonnage de stockage en aluminium.....	604
Rayonnage en aluminium pour bacs gastronomes.....	604
Rayonnage ultra-résistant.....	605
Réchaud à gaz Kitchen Line.....	244
Réchaud à gaz Kitchen Line XL.....	244
Réchaud à gaz Profi Line.....	244
Réchaud à induction haute puissance.....	245
Réchaud à soupe.....	480
Réchaud électrique Pollina.....	478
Réchaud électrique Tellano.....	478
Réchaud électrique - Tesino.....	479
Réducteur de grille.....	33, 242
Réfrigérateur blanc Budget Line.....	365
Réfrigérateur Budget Line inox.....	364
Réfrigérateur et congélateur 420+420L.....	362
Réfrigérateurs et congélateurs Budget Line.....	364-365
Réfrigérateurs et congélateurs comptoirs Profi Line.....	366
Réfrigérateurs et congélateurs Kitchen Line.....	363
Réfrigérateurs et congélateurs Profi Line série 700.....	361
Refrididisseur de bouteilles, 2 zones Cellar.....	397
Rehausseur pour casier de lavage.....	622
Rehausseur pour corbeille.....	441
Rince cuillère à glace.....	161
Roast-Master Maxi.....	662
Roast-Master Maxi 50/50.....	662
Roast-Master Pro.....	660
Roast-Master Pro Noir.....	660
Robinet avec douchette.....	617
Robinet avec douchette, montage mural.....	617
Robinet d'évier.....	618

Robinet d'évier avec levier long.....	618
Robinet douchette.....	619
Robinet douchette, extensible.....	619
Rolltop-Chafing dish Gastronomo 1/1.....	487
Rolltop-Chafing dish - rond.....	487
Rouleau à pâte.....	177
Rouleau à pâte avec revêtement antiadhésif.....	177
Rouleau à pâte en bois.....	177
Rouleau en aluminium.....	177
Rouleau multi-coupe avec 5 roulettes.....	182
Rouleaux attendrisseurs pour shoarma.....	204
Rouleaux attendrisseurs pour volaille.....	204
Roulette à pizza Pizzer HENDI.....	344
Roulette pique-pâte.....	179
Rustica plat à four carré.....	421
Rustica plat à four ovale.....	421
Rustica plat à four rectangulaire.....	421
Rustica plat à four rond.....	421

S

Sac à dos isotherme transport alimentaire.....	351
Sac à linge pour chariot à linge.....	632
Sac à pain rond.....	439
Sac à transport pizza.....	350
Sac à transport pizza 45 cm Kitchen Line.....	350
Sac barman.....	535
Sac kraft alimentaire.....	439
Sacs à pain.....	439
Sacs de cuisson sous vide.....	237
Sacs sous vide gaufrés.....	237, 283
Sacs sous vide pour machine à emballer - 100 pièces.....	237
Saladettes.....	374-375
Saladettes pizza.....	370, 372
Saladier.....	413, 415, 417, 419, 430
Saladier carré.....	503
Salamandre.....	290
Salamandre avec éléments chauffants Quartz infrarouge.....	291
Salamandre avec fixation murale.....	290
Salamandre GN 1/1.....	290
Salamandre Lift 450.....	292
Salamandre Lift 600.....	292
Salamandre Quartz MAXI GN 1/1.....	291
Salière et poivrière set.....	456
Saturn.....	417
Saucer pour tasse à café.....	415
Saucière.....	423
Saupoudreur.....	456
Saupoudreuses poivre & sel.....	117

Sauteuse conique - sans couvercle.....	33
Sauteuse - sans couvercle.....	34
Sauteuse Titanium Professional.....	41
Scelleuse de barquettes Compact.....	231
Scie à génioise.....	181
Seau.....	118, 432
Seau à bière.....	555
Seau à glace.....	434, 538-540
Seau à glaçons blanc double paroi.....	540
Seau à glaçons double paroi.....	540
Seau à serpillière.....	632
Seau avec anse.....	434
Seau avec fond renforcé Profi Line.....	119
Seau à vin et champagne.....	539
Seau Budget Line.....	119
Seau couverts & serviettes.....	434
Seau Kitchen Line.....	119
Seau miniature.....	432
Seaux galvanisés.....	434
Sécateur à gibier.....	92
Sèche-mains.....	620
Séparateur de graisse.....	620
Séparateurs hamburgers.....	203
Set Bain-marie avec robinet de vidange HENDI RANGER + 3 x bac GN 1/3 avec couvercle.....	265
Set Bain-marie HENDI Ranger + 3 x bac GN 1/3 avec couvercle.....	265
Set : Bain-marie Ranger HENDI + 2 bacs de 4L avec couvercle.....	265
Set de 4 pieds pour réfrigérateurs et congélateurs.....	361
Set de 6 planches à découper HACCP avec rack.....	80
Set de 4 plateaux à œufs pour HENDI OVOBOX 120.....	71
Set de barman.....	537
Set de broches avec brins en laiton et en inox - 2 pièces.....	672
Set de broches métalliques étroites - 3 pièces.....	672
Set de couteaux - 4 pièces.....	95
Set de couteaux et fusil.....	95
Set de douilles de décoration.....	172
Set de douilles de décoration fleurs & pétales.....	172
Set de dressage Chef, 6 pièces, noir.....	96
Set de dressage Chef, 6 pièces, satiné.....	96
Set de pièces détachées.....	158-159
Set de table, cadre - set.....	411
Set de table, feuilles - set.....	411
Set de table, motif géométrique - set.....	411
Set de table - set.....	411



Set d'étiquettes autocollantes réutilisables pour la traçabilité alimentaire avec distributeur	74	Support de montage pour rince cuillère à glace.....	161	Table de travail centrale - vissée, profondeur : 600 mm	644
Set : Mixeur plongeur 350 à vitesse variable + fouet + support mural	223	Support de plateau pliable	508	Table de travail murale avec étagère - vissée, profondeur : 600 mm	644
Set : Plaque de cuisson à induction 3500W + casserole + poêle	254	Support magnétique pour couteaux.....	97	Table d'évier avec étagère - vissée	643
Shaker Boston.....	535	Support murale pour poches pâtisseries et douilles.....	175	Table d'évier, avec placard - soudée	647
Shaker Boston Tin-on-Tin.....	534	Support plateau de fruits de mer.....	502	Table d'évier - vissée	643
Shaker Cobbler - 3 pièces	534-535	Support pour bacs gastronomes.....	75	Table évier - soudée, 2 évier	646
Siphon à chantilly Kitchen Line	159-160	Support pour boîte à pâte combustible pour chafing dish - 2 pièces	490	Table mobile avec étagère - vissée	652
Siphon à chantilly noir Kitchen Line ..	159, 527	Support pour cornet de frites.....	427	Table murale avec étagère - vissée	642
Siphon à chantilly Profi Line	158	Support pour four mixte avec grill		Table murale avec placard, portes coulissantes - soudée	646
Siphon à chantilly Thermo	162	4x GN 2/3.....	313	Table plantée	514
Siphon à soda	527	Support pour marmites	649	Tables avec évier - soudées Profi Line	648
Sonnette de réception.....	449	Support pour panier à couverts	505	Tables centrales et murales Kitchen Line, vissées	642
Soucoupe pour bol		Support pour sacs sous vide pour machine à emballer sous vide		Tables centrales et murales - vissées	
à soupe.....	413, 415, 417, 419	Kitchen Line 975374.....	235	Budget Line.....	644
Soucoupe pour tasse à café.....	413, 417, 419	Support pour sandwich/hot-dog	403	Tables de travail murale avec placards - soudées.....	646
Soucoupe pour tasse		Support pour sandwich/hot-dog - perforé.....	403	Tables d'évier avec placard Profi Line, soudées.....	647
à cappuccino	413, 415, 419	Support pour taco	151, 403	Tables d'évier - vissées Budget Line.....	645
Soucoupe pour tasse à cappuccino		Support pour tamper	564	Tables d'évier - vissées Profi Line	643
et mug	417	Support sauces	151	Tablettes de sel pour adoucisseurs d'eau.....	627
Soucoupe pour tasse		Système d'appel restaurant	513	Tablier barbecue	664
à expresso	413, 415, 417, 419			Tamis.....	182
Soupière	423			Tamis à farine	182
Spatule	128, 131, 179, 493			Tamper à café	564
Spatule à glace avec manche en Tritan ..	166			Tamper à café avec ressort	564
Spatule à hamburger	128-129			Tapasmini	424
Spatule à pizza	345			Tapis à herbes pour déshydrateur.....	267
Spatule avec fentes.....	131			Tapis antiadhésif pour cuiseurs à riz.....	288
Spatule en bois courbée - lot de 2.....	128			Tapis antidérapant	82
Spatule en bois - lot de 4	128			Tapis de bar	547
Spatule flexible	129			Tapis de tassage.....	564
Spatule flexible perforée	129			Tapis de tassage double.....	564
Spatules à crêpes	179			Tapis égouttoir - 5 pièces.....	547
Spatules & louches	166			Tapis pâtisseries silicone antiadhésif	175
Spatule Teppanyaki.....	129			Tasse	430
Stabilisateur de flamme	329, 659			Tasse à café	413, 415, 417, 419
Stérilisateur UV	619			Tasse à cappuccino	413, 415, 417, 419
Sucrier	447			Tasse à expresso.....	413, 415, 417, 419
Support à condiments noir	453			Thermo box 9 x 600x400mm.....	595
Support à gâteaux.....	502			Thermobox à pizza Profi Line	598
Support à gâteaux rotatif.....	501			Thermobox Profi Line	598-599
Support à jambon.....	209			Thermo box traiteur	596-597
Support à sac poubelle	635			Thermo chargeur frontal	596
Support à verres	546			Thermomètre à lait	146, 565
Support à verres suspendu	546			Thermomètre analogique	146
Support bouteille	525			Thermomètre à steak - set de 4 pièces	146
Support cornets à glace	161			Thermomètre avec sonde.....	145
Support de buffet antidérapant	502				
Support de couvercle	39				
Support de filtre à graisse pour friteuse ..	118				

T

Thermomètre avec sonde repliable	144
Thermomètre de poche digital	144
Thermomètre digital avec sonde	145
Thermomètre infrarouge	144
Thermomètre infrarouge avec sonde	144
Thermomètre/minuteur pour rôti	145
Thermomètre numérique avec sonde pliable	146
Thermomètre pour four	147
Thermomètre pour réfrigérateur	147
Thermomètre waterproof	145
Thermoplongeur 30	286
Thermoplongeur 50	286
Thermoplongeur 80	287
Thermoplongeur Mastervide	285
Thermo-système	263
Thermo-système 1	263
Thermo-système 2	263
Thermo-système 4	263
Tire-bouchon	523
Tire-bouchon français	523
Tire-bouchon limonadier	523
Tire-bouchon sommelier	523
Tiroir avec knock box	565
Toaster	293
Toaster 6 pinces	293
Toque chef - 10 unités	623
Trancheuse 195 Profi Line	210
Trancheuse Kitchen Line 250	213
Trancheuse Kitchen Line 300	213
Trancheuse Kitchen Line 250 avec revêtement Téflon	213
Trancheuse Profi Line 220	210
Trancheuse Profi Line 250	211
Trancheuse Profi Line 300	211
Trancheuse Profi Line 220 version rouge	212
Trancheuse Profi Line 250 version rouge	212
Trancheuses Profi Line	210, 212
Trolley pour conteneur isotherme	589, 592-593

Trolley pour poubelle ronde	634
Trousse décoration - 6 pièces	96
Tuyau à gaz Barbecues Green Fire	658
Tuyau à gaz barbecues Xenon Pro & Fiesta	667
Tuyau à gaz complet pour réchauds	245
V	
Vasque à bouteilles	539
Vasque à champagne	538
Vasque à Champagne Economic	538
Vasque à shaker Boston	535
Verseur à miel	458
Verseur continu - 6 pièces	524
Verseur-doseur à bille - 2 pièces	525
Verseur-doseur anti-goutte	525
Verseuse à café	567
Verseuse isotherme	443-444, 567
Verseuse isotherme avec bouteille intérieure en verre	444
Verseuses isothermes	444
Vide-pommes	100
Vis sans fin	201
Vitrine à couvercle coulissant	499
Vitrine à couvercle coulissant Roll top... double	499
Vitrine à couvercle coulissant roll-top Duo UNIQ - double	471
Vitrine à couvercle coulissant roll-top Duo UNIQ - simple	471
Vitrine à sushi	382
Vitrine à sushis 5x GN 1/3	383
Vitrine de présentation	383
Vitrine de présentation pâtisserie	389
Vitrine de présentation pâtisserie ronde	389
Vitrine de table, 58 litres	386
Vitrine de table, 68 litres	386
Vitrine de table, 78 litres	387
Vitrine de table à salade	385
Vitrine de table chauffante	259-261

Vitrine de table chauffante deux niveaux ..	260
Vitrine de table chauffante quartz deux niveaux	259
Vitrine de table grand modèle, 98 litres ..	387
Vitrine de table réfrigérée négatif 90L ..	396
Vitrine réfrigérante à couvercle coulissant Roll-top Duo UNIQ	471
Vitrine réfrigérante avec couvercle - Gastronorme 1/1	498
Vitrine réfrigérante UNIQ	468
Vitrine réfrigérée	373
Vitrine réfrigérée, 270 litres	388
Vitrine réfrigérée avec 2 étagères	391
Vitrine réfrigérée GN 1/3	373
Vitrine réfrigérée négatif pour crème glacée	385
Vitrine ronde à couvercle coulissant roll-top	500
Vitrines de table chauffantes	260
Vitrines réfrigérées	386-388
Vitrines réfrigérées avec 3 étagères inclinaison	390
Vitrines réfrigérées avec accès par l'arrière	390-391

W	
Wok	42, 45, 244, 253
Wok 3-ply - sans couvercle	50
Wok à induction modèle 3500	252
Wok avec manche en bois	45
Woks et poêles en acier au carbone	44
Wok Titanium Professional	41
X	
Xantos Black Gril à gaz	665
Xantos Gril à gaz	665
Xenon Pro	667

Z	
Zesteur de citron	100



01

Pots, pans, GN containers

Cook with passion,
serve with perfection





BATTERIE DE CUISINE AVEC FOND SANDWICH PROFI LINE

Fond de type sandwich
formé par un collage
spécial par impact

Les poignées
ne chauffent pas

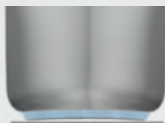


Voir la vidéo

FOND MULTICOUCHE DE TYPE SANDWICH

- Intégration parfaite : le fond est formé à l'aide d'une fusion par impact spéciale pour une jonction parfaite entre les couches.
- Résistant à la corrosion : résiste à l'usure, à l'oxydation et à une utilisation prolongée.
- Économie d'énergie pouvant atteindre 30 % grâce à une répartition plus rapide et plus efficace de la chaleur.
- Cuisson plus rapide grâce à une conduction optimale de la chaleur.
- Répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface du fond - cuisson uniforme sans « points chauds ».
- Fond sandwich forgé avec fusion par impact sous une pression de 2 500 tonnes pour une adhérence maximale.
- Aluminium d'une pureté de 95 % pour d'excellentes performances thermiques.
- Efficacité d'adhérence supérieure à 99 % entre les trois couches pour une durabilité à long terme.

casserole froide

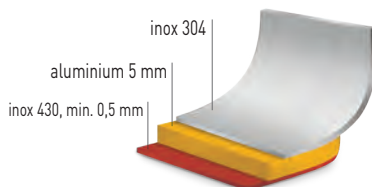


casserole chaude





- Le fond sandwich épais (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 les cuisinières à induction.
- Le fond est formé par un assemblage à fort impact, qui soude toute la surface des couches en un seul bloc.
- Les poignées creuses garantissent que la chaleur des casseroles et marmites n'est pas transférée dans les poignées.
- Les casseroles et marmites sont faciles à nettoyer.



MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
832004	3	0,7	ø160x(H)150	29,35
832202	6	0,7	ø200x(H)190	39,25
832400	10	0,7	ø240x(H)220	58,50
832509	16	0,7	ø280x(H)260	79,45
832608	24	0,8	ø320x(H)300	112,75
832707	37	1	ø360x(H)360	145,75
832806	50	1	ø400x(H)400	180,45
832929	70	1	ø450x(H)450	231,65



BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
831007	2	0,7	ø160x(H)110	26,45
831205	4	0,7	ø200x(H)130	35,35
831403	7	0,7	ø240x(H)150	49,20
831502	10	0,7	ø280x(H)170	63,00
831601	15	0,8	ø320x(H)190	82,05
831700	23,5	1	ø360x(H)230	120,80



FAITOUT AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
830000	1,5	0,7	ø160x(H)75	25,70
830208	2,8	0,7	ø200x(H)90	32,75
830406	4,8	0,7	ø240x(H)105	41,80
830505	7,5	0,7	ø280x(H)120	55,10
830604	12	0,8	ø320x(H)150	75,30





BATTERIE DE CUISINE AVEC FOND SANDWICH PROFI LINE

NEW



MARMITE, SANS COUVERCLE

code	litres	épaisseur (mm)	mm	€
830529	3	0,6	ø160x(H)156	23,25
830536	5,9	0,6	ø200x(H)196	30,20
830543	9,8	0,8	ø240x(H)226	49,10
830567	15,9	0,8	ø280x(H)266	69,85
830574	24	1	ø320x(H)306	98,85
830581	36,5	1	ø360x(H)406	123,80
830628	50	1	ø400x(H)406	149,30
830635	71	1,2	ø450x(H)456	193,00



BRAISIÈRE SANS COUVERCLE

code	litres	épaisseur (mm)	mm	€
830307	2,1	0,6	ø160x(H)116	20,05
830314	4	0,6	ø200x(H)136	27,70
830321	6,7	0,8	ø240x(H)156	38,85
830338	10,3	0,8	ø280x(H)176	50,10
830345	15,1	0,8	ø320x(H)196	63,50
830390	23,2	1	ø360x(H)236	98,00



FAITOUT, SANS COUVERCLE

code	litres	épaisseur (mm)	mm	€
830130	1,5	0,6	ø160x(H)81	19,30
830147	2,8	0,6	ø200x(H)96	24,70
830161	4,7	0,6	ø240x(H)111	31,40
830178	7,3	0,8	ø280x(H)126	42,95
830185	12	0,8	ø320x(H)156	56,75



COUVERCLE POUR CASSEROLES ET MARMITES

code	épaisseur (mm)	mm	€
833919	0,6	ø160x(H)46	6,30
833926	0,6	ø200x(H)47	7,50
833933	0,6	ø240x(H)50	9,25
833940	0,6	ø280x(H)52	10,95
833957	0,8	ø320x(H)53	15,50
833964	0,8	ø360x(H)55	18,25
833971	0,8	ø400x(H)56	21,80
833988	0,8	ø450x(H)68	26,80

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Manche en tube inox.

code	litres	paroi (mm)	mm	€
830048	1	0,7	ø140x(H)70	17,40
830055	1,5	0,7	ø160x(H)75	19,20
830154	2	0,7	ø180x(H)80	21,90
830253	3	0,7	ø200x(H)90	25,05



830048

SAUTEUSE CONIQUE - SANS COUVERCLE

- Manche en tube inox long

code	litres	paroi (mm)	mm	€
830352	0,9	0,7	ø160x(H)60	18,15
830376	1,5	0,7	ø200x(H)60	23,00



830352

POÊLE - SANS COUVERCLE

- Manche en tube inox long.

code	paroi (mm)	mm	€
835449	0,6	ø215x(H)52	21,10 N
835432	0,7	ø240x(H)45	27,25
835531	0,7	ø280x(H)50	33,30
835630	0,7	ø320x(H)55	39,40



835432

POÊLE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF - SANS COUVERCLE

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

code	paroi (mm)	mm	€
835456	0,6	ø215x(H)52	24,40 N
835401	0,7	ø240x(H)45	30,80
835500	0,7	ø280x(H)50	37,15
835609	0,7	ø320x(H)55	45,45



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



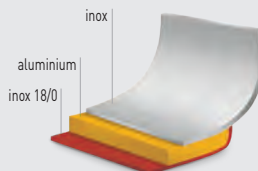
839997





BATTERIE DE CUISINE KITCHEN LINE, FOND CAPSULÉ

- Fond de type sandwich encapsulé.
- Combine la diffusion de la chaleur par l'aluminium avec la durabilité et les propriétés magnétiques de l'acier pour permettre la cuisson par induction.
- Finition satinée de toutes les surfaces extérieures.
- Les poignées en acier fixées par soudure multipoints restent assez froides au toucher.



Voir la vidéo



837306

MARMITE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
837108	2,8	0,6	ø160x(H)140	22,55
837207	5	0,6	ø200x(H)160	30,20
837306	9	0,7	ø240x(H)200	43,85
837405	13,5	0,7	ø280x(H)220	56,35
837603	21	0,8	ø320x(H)270	79,45
837139	32	1	ø360x(H)320	99,85
837146	45	1	ø400x(H)360	143,75

N
N



836309

BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
836101	1,9	0,6	ø160x(H)95	19,75
836200	3,5	0,6	ø200x(H)115	24,80
836309	6	0,6	ø240x(H)135	32,80
836408	9,5	0,7	ø280x(H)155	42,95
836507	15	0,8	ø320x(H)190	59,65



836026

FAITOUT AVEC COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
836002	1,5	0,6	ø160x(H)75	18,65
836019	2,9	0,6	ø200x(H)95	23,80
836026	4,9	0,6	ø240x(H)110	30,10
836033	7,3	0,7	ø280x(H)120	37,75
836040	12	0,8	ø320x(H)150	53,95



839409

SAUTEUSE - SANS COUVERCLE

- Manche long creux en inox.

code	litres	paroi (mm)	mm	€
839300	1	0,6	ø160x(H)60	12,65
839409	1,7	0,6	ø200x(H)65	15,50

MARMITE - SANS COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
837757	2,8	0,6	ø160x(H)140	16,65
837764	5	0,6	ø215x(H)164	23,55
837771	9	0,6	ø240x(H)200	33,55
837788	13,5	0,7	ø280x(H)220	46,65
837795	21	0,8	ø320x(H)270	64,60
837115	32	1	ø360x(H)320	85,40 N
837122	45	1	ø400x(H)360	126,60 N



837771

BRAISIÈRE - SANS COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
837696	1,9	0,6	ø160x(H)95	14,60
837719	3,5	0,6	ø200x(H)115	19,00
837726	6	0,6	ø240x(H)135	26,15
837733	9,5	0,7	ø280x(H)155	33,00
837740	15	0,8	ø320x(H)190	45,30



837726

FAITOUT - SANS COUVERCLE

code	litres	paroi (mm)	mm	€
837641	1,5	0,6	ø160x(H)75	13,70
837658	2,9	0,6	ø200x(H)95	17,95
837665	4,9	0,6	ø240x(H)110	22,55
837672	7,3	0,7	ø280x(H)120	28,00
837689	12	0,8	ø320x(H)150	39,70



837665

COUVERCLES POUR MARMITES

code	mm	€
837818	ø160	6,35
837825	ø200	7,20
837832	ø240	8,30
837849	ø280	9,60
837856	ø320	12,60
837863	ø360	14,30 N
837870	ø400	16,50 N



837832

CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Manche long creux en inox

code	litres	paroi (mm)	mm	€
838105	1,5	0,6	ø160x(H)75	13,50
838204	2,9	0,6	ø200x(H)95	17,55
838303	4,9	0,6	ø240x(H)110	23,40



838105

POÊLE - SANS COUVERCLE

- Manche long creux en inox.

code	paroi (mm)	mm	€
837153	0,6	ø200x(H)45	15,30 N
838501	0,6	ø240x(H)50	18,60
838600	0,6	ø280x(H)50	23,35
838617	0,7	ø320x(H)50	29,40



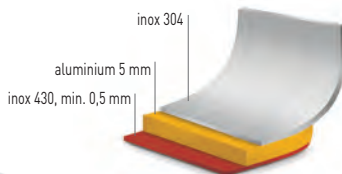
838501





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.



Pour braiser

832844

MARMITE AVEC COUVERCLE

- Couvercle avec trous d'échappement de vapeur.

code	litres	paroi (mm)	mm	€
832882	17	0,8	ø280x(H)280	63,00
832899	21	0,8	ø300x(H)300	67,75
834206	25	0,8	ø345x(H)350	77,50
834404	36	1	ø360x(H)360	99,50
834701	50	1	ø400x(H)400	117,50
834909	71	1	ø450x(H)450	145,00
835104	98	1	ø500x(H)500	195,00

BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

- Couvercle avec trous d'échappement de vapeur.

code	litres	paroi (mm)	mm	€
832820	9	0,8	ø250x(H)180	49,00
832837	14	0,8	ø300x(H)200	63,05
832844	23	1	ø350x(H)240	83,10
832851	32	1	ø400x(H)260	102,80

FAITOUT AVEC COUVERCLE

code	litres	mm	€
836514	14,1	ø360x(H)139	54,50
836521	15,8	ø380x(H)139	64,50

Fond sandwich



Poignées rivetées



Poignées thermorésistantes





833032

CASSEROLE BAIN-MARIE

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

code	litres	mm	€
833032	1	330x165x(H)95	18,95

18/0
stainless steel

ceramic

electro

gas

induction

wash



833506

18/8
stainless steel



Voir la vidéo

Avec un crochet pour le suspendre afin de laisser égoutter

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



833100

Al
aluminium

S.S.
stainless steel

18/0
stainless steel

ceramic

electro

gas

induction

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	paroi (mm)	mm	€
833100	5,5	0,6	ø162x(H)280	42,50

S.S.
stainless steel

even

508503

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



Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

37



**NEW**

COCOTTE EN FONTE ÉMAILLÉE

- Fabriquée 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, 626894).

code	couleur	litres	mm	€
626856	Rouge	0,27	130x100x(H)48	22,50
626894	Noir	0,27	130x100x(H)48	22,50 N
626832	Rouge	3,7	317x240x(H)105	59,50
626870	Noir	3,7	317x240x(H)105	59,50 N
626849	Rouge	4,4	365x290x(H)115	62,50
626887	Noir	4,4	365x290x(H)115	62,50 N
626825	Rouge	6,88	405x255x(H)134	99,50
626863	Noir	6,88	405x255x(H)134	99,50 N



NEW

COCOTTE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Fabriqué en aluminium moulé sous pression avec un revêtement résistant à la chaleur.
- Revêtement antiadhésif en PTFE.
- Bouton en acier inoxydable.
- Convient aux cuisinières à gaz, à induction, électriques et céramiques.
- Fond à induction.
- Convient au lave-vaisselle.
- La cocotte peut être utilisée au four.
- Le couvercle ne peut pas être utilisé au four.

code	litres	mm	€
611029	7	367x290x(H)122	32,00
611036	7,5	387x310x(H)130	34,50
611043	9	405x332x(H)138	41,00
611012	4,3	425x332x(H)70	35,00



S.S.
stainless steel

SUPPORT DE COUVERCLE

- En acier inoxydable.
- Revêtement antidérapant.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
470534	224x52x(H)105	9,75

NEW



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.

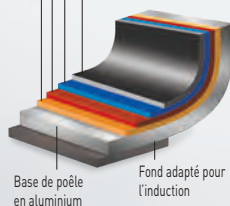


Couche de fond: anticorrosion, antichoc & une meilleure résistance du revêtement

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	ø fond (mm)	mm	€
629154	190	ø250x(H)50	37,95
629253	220	ø290x(H)55	47,95
629345	260	ø330x(H)60	54,95



GRILL POUR PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

code	mm	€
629130	390x260x(H)35	24,95



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 améliorée par une couche de titane entre l'aluminium et le revêtement.
- Ce procédé de double couche prolonge la durée de vie de la couche et renforce la résistance contre des égratignures.
- Très facile à nettoyer après utilisation.

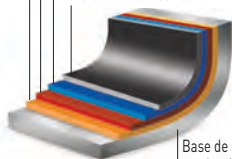


Couche de fond: anticorrosion, antichoc & une meilleure résistance du revêtement

Couche titane: pour anti-égratignures & anti-abrasion

Couche intermédiaire: Whitford® Xylan antiadhésif

Couche supérieure: pour le renforcement de la couche antiadhésive



Base de poêle en aluminium



POÊLE À FRIRE TITANIUM PROFESSIONAL

code	ø fond (mm)	mm	€
629109	180	ø240x(H)55	33,25
629307	260	ø320x(H)55	44,50
629208	220	ø280x(H)55	38,50
629352	300	ø360x(H)55	60,95
629390	340	ø400x(H)55	74,50



839010

WOK TITANIUM PROFESSIONAL

code	ø fond (mm)	mm	€
839010	157	ø320x(H)100	49,95



629505

SAUTEUSE TITANIUM PROFESSIONAL

code	ø fond (mm)	mm	€
629505	225	ø280x(H)85	39,50



629802

POÊLE À GRILLER RAINURÉE TITANIUM PROFESSIONAL

code	ø fond (mm)	mm	€
629802	220	550x290x(H)55	42,75



629604

POISSONNIÈRE - OVALE TITANIUM PROFESSIONAL

code	ø fond (mm)	mm	€
629604	175	400x275x(H)35	45,25



629413

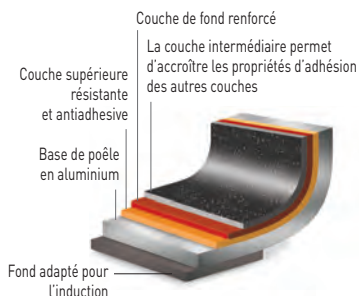
POÊLE À CRÊPES TITANIUM PROFESSIONAL

code	ø fond (mm)	mm	€
629413	260	ø320x(H)20	43,95



POÊLES À FRIRE EN ALUMINIUM 'MARBLE PROFESSIONNAL'

- Fait en aluminium durable, convient à toutes sources de chaleur.
- Convient également pour l'utilisation dans le four.
- 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



POÊLE À FRIRE

code	ø fond (mm)	mm	€
627600	140	ø200x(H)40	14,75
627617	180	ø240x(H)42	18,75
627662	200	ø260x(H)45	21,50
627624	220	ø280x(H)50	24,95
627631	260	ø320x(H)50	31,75
627648	280	ø360x(H)50	38,75
627655	300	ø390x(H)50	48,95



627631



627747



627686



627716

WOK

code	ø fond (mm)	mm	€
627730	210	ø280x(H)75	30,25
627747	210	ø320x(H)95	38,95

POÊLE À CRÊPES

code	ø fond (mm)	mm	€
627679	240	ø280x(H)25	21,50
627686	280	ø320x(H)20	27,95

POISSONNIÈRE - OVALE

code	ø fond (mm)	mm	€
627716	185	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.

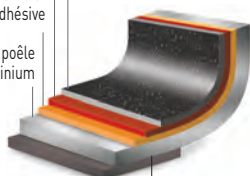


Couche de fond renforcé

Couche supérieure résistante et antiadhésive

Base de poêle en aluminium

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



Fond adapté pour l'induction



POÊLES À FRIRE

code	ø fond (mm)	mm	€
621103	140	ø200x(H)44	25,95
621110	180	ø240x(H)50	31,95
621127	200	ø260x(H)52	35,95
621134	200	ø280x(H)52	41,95
621158	215	ø320x(H)60	49,50

POÊLE À PAELLA

- Fabriqué en acier au carbone.
- Avec 2 poignées.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	convient au grill à gaz Fiesta	mm	€
622094		ø300x(H)110	9,50
622100		ø340x(H)140	11,75
622117		ø380x(H)120	15,95
622216		ø420x(H)120	18,95
622308		ø460x(H)140	21,95
622353		ø550x(H)100	39,95
622407	146002	ø600x(H)40	44,95
622605	146804	ø800x(H)50	109,50





WOKS ET POÊLES EN ACIER AU CARBONE

- Fabriqué en acier au carbone.
- Convient à toutes sources de chaleur, y compris l'induction.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.
- REMARQUE : doit être culotté avant d'être utilisé.



NEW



628058

POÊLE À FRIRE

- Manche ergonomique en acier au carbone, avec trou de suspension.
- Peut être utilisé dans un four à une température allant jusqu'à 220°C.

code	ø fond (mm)	mm	€
628058	254	ø327x593	28,25



628003

POÊLE À FRIRE

- Manche ergonomique en acier au carbone, avec trou de suspension.
- Peut être utilisé dans un four à une température allant jusqu'à 220°C.

code	ø fond (mm)	mm	€
628003	156	ø204x385	14,95
628010	186	ø244x470	17,50
628027	205	ø264x490	19,25
628034	230	ø282x504	20,75
628041	238	ø306x530	22,75



627976

POÊLE À CRÊPES

- Manche ergonomique en acier au carbone, avec trou de suspension.
- Fond plat, parfait pour réaliser des crêpes et des tortillas.
- Peut être utilisé dans un four à une température allant jusqu'à 220°C.

code	ø fond (mm)	mm	€
627976	255	520x282x(H)85	21,75



627983

POÊLE À GRILLER, CARRÉE

- Surface rainurée.
- Manche ergonomique en acier au carbone, avec trou de suspension.
- Avec un bec pour verser facilement l'excès d'huile.
- Peut être utilisé dans un four à une température allant jusqu'à 220°C.

code	mm	€
627983	480x282x(H)80	25,75

POÊLE DE SERVICE

- Poêle en acier au carbone.
- Deux poignées en acier inoxydable.
- Peut être utilisé dans un four à une température allant jusqu'à 250°C.

code	ø fond (mm)	mm	€
627914	95	ø144x170	11,25
627921	110	ø164x195	12,25
627938	125	ø184x216	13,25
627945	140	ø204x240	14,50
627952	170	ø243x280	17,25
627969	185	ø264x297	18,75



627945

NEW



627990

WOK

- Manche ergonomique en acier au carbone, avec trou de suspension.
- Peut être utilisé dans un four à une température allant jusqu'à 220°C.

code	ø fond (mm)	mm	€
627990	180	ø304x530	26,25



627907

WOK AVEC MANCHE EN BOIS

- Poignées en bois de caoutchouc montées sur un axe en acier, une avec un trou de suspension.

code	ø fond (mm)	mm	€
627907	110	ø324x565	41,95

GUIDE ÉTAPE PAR ÉTAPE :



Étape 1

Avant la première utilisation, lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge.



Étape 2

Séchez soigneusement avant utilisation.



Étape 3

Faites chauffer la poêle et ajoutez l'huile. Ne surchauffez pas la poêle.



Étape 4

Pour le nettoyage, utilisez de l'eau chaude courante et une éponge ou une brosse à recurer. Séchez immédiatement.



Étape 5

Avant de ranger la poêle, frottez-la avec un peu d'huile pour renforcer l'effet antiadhésif qui empêche les aliments de coller.



Étape 6

Pour les résidus brûlés, frottez la poêle avec du sel et du papier absorbant. Ne trempez jamais cette poêle et ne la mettez pas au lave-vaisselle.



POÊLES EN ACIER AU CARBONE

- Fabriqué en acier au carbone.
- Manche ergonomique en acier au carbone avec trou de suspension.
- Convient à diverses sources de chaleur, y compris l'induction, le gaz, l'électricité et la céramique.



- Ne convient pas au lave-vaisselle.
- Excellente conductivité thermique.
- Construction solide, très longue durée de vie.
- Remarque : Doit être culottée avant utilisation.

NEW



POÊLE LYONNAISE

- Poêle ronde classique en acier au carbone de forme lyonnaise.
- Parfait pour de nombreuses techniques de cuisson comme rissoler, frire, saisir et sauter.
- Léger et facile à manipuler, parfait pour la cuisine quotidienne.
- La surface antiadhésive naturelle se développe au fil du temps grâce à l'assaisonnement.
- Chauffe rapidement - excellent pour saisir et caraméliser.
- Manche à la française pour une prise en main confortable.
- Équipé d'un trou de suspension pour un rangement facile.
- Il peut être utilisé dans un four pendant 10 minutes à une température maximale de 200 °C.

code	mm	€
629420	ø210x(H)100	15,35
629437	ø220x(H)100	16,65
629444	ø240x(H)100	18,50
629451	ø270x(H)130	20,50
629468	ø280x(H)130	24,50
629475	ø320x(H)130	27,95
629482	ø360x(H)140	37,95

NEW



POÊLE À CRÊPES

- Le bord est spécialement conçu pour faciliter le glissement des crêpes.

code	mm	€
629499	ø290x(H)100	22,95

NEW



POÊLE À CRÊPES

- Conçu avec un angle de fond marqué pour retourner les crêpes facilement.

code	mm	€
629512	ø120x(H)100	8,50
629529	ø140x(H)100	9,75
629536	ø180x(H)100	11,75

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.
- 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.



Voir la vidéo



628614

POÊLE À FRIRE

code	ø fond (mm)	mm	€
628638	180	ø240x(H)45	17,95
628614	220	ø280x(H)50	22,95
628706	240	ø300x(H)50	24,95
628621	260	ø320x(H)50	28,95



628805

CRÊPIÈRE

code	ø fond (mm)	mm	€
628805	200	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

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



POÊLE EN FONTE

- Avec 2 becs - 1 de chaque côté.
- Grande poignée avec trou de suspension.
- Disponible en 3 tailles [629314, 629321, 629338].

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



NEW



629925

POÊLE À GRILLER EN FONTE

- Manche en fonte.
- Avec 2 becs verseurs.

code	mm	€
629925	398x265x(H)48	23,50



629376

MARMITE EN FONTE

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

code	litres	paroi (mm)	mm	€
629376	7,2	4	ø310x(H)155	54,95



629291

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.

code	mm	€
629291	ø245x(H)280	49,50

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.
- Poignée amovible.
- Le set ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
629383	280x140x(H)30	17,25



629383



629932

POÊLE À GRILLER EN FONTE

- Poignée en fonte.
- Avec 1 bec verseur.
- 358 x 244 x 53 mm.

code	mm	€
629932	230x230x(H)25	16,95



629369

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	250x250x(H)50	20,95



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)180	12,75
625057	1,5	3,4	ø220x(H)195	15,50
625101	2	5,2	ø260x(H)210	21,50



625804



625705

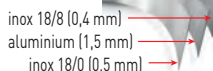
MARMITE À SOUPE OU À SAUCE - AVEC COUVERCLE

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

code	-	litres	mm	€
625804	bleu	0,6	ø120x(H)95	10,50
625705	noir	0,8	ø140x(H)110	11,50



839003



WOK 3-PLY - SANS COUVERCLE

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

code	mm	€
839003	ø360x(H)90	75,00



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
622773	ø300x(H)50	17,95
622780	ø340x(H)50	22,25

N
N



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	9,95

NEW

PLAT DE CUISSON «FUENTE», ÉMAILLÉ

- Fabriqué en acier au carbone.
- Finition émaillée.
- 2 poignées.
- Convient aux cuisinières à gaz, céramique et électriques.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
622551	ø200x(H)45	9,95
622544	ø160x(H)45	8,75
622537	ø140x(H)45	8,25
622520	ø120x(H)40	7,15
622513	ø100x(H)40	6,50





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)	0,7-0,8	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 marquée		✓		✓
Avec graduation				✓
N'absorbe ni odeurs ni saveurs	✓	✓	✓	✓
	Conforme aux normes les plus strictes de contact alimentaire (pour hôpitaux) • Bonne résistance contre la corrosion (résistance au sel et à l'acide) • Rayon réduit afin d'avoir une contenance maximale • Très résistant et durable	Coins renforcés pour rajouter de la solidité • La taille GN est gravée • Résistant à la corrosion si utilisé correctement	Résistant à la corrosion si utilisé correctement	Idéal pour faire des présentations • Extrêmement résistant aux chocs, très solide • N'absorbe ni odeurs ni saveurs • La taille GN est gravée dans le fond • Transparent cristallin



**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
✓	✓	✓	
	✓		
✓			✓
✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓
Idéal pour faire des présentations	La taille GN est gravée	Avec étiquette HACCP intégré afin d'enregistrer et suivre le stockage des aliments	La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché
•	• Graduée	•	•
Extrêmement résistant aux chocs, très solide	• Transparent	• La taille GN est gravée	• Résiste aux grandes différences de température
•	•	•	•
N'absorbe ni odeurs ni saveurs	N'absorbe ni odeurs ni saveurs	• Transparent	• Très résistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger
•		•	•
La taille GN est gravée dans le fond		Clips colorés pour couvercles selon les normes HACCP vendus séparément	• 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:

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

BACS GASTRONORMES PROFI LINE

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



Très solide et durable

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

Excellente résistance à la corrosion

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



801321

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



801666

1/2



801420

1/3



801529

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

**1/4**

801628

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

1/6

801727

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

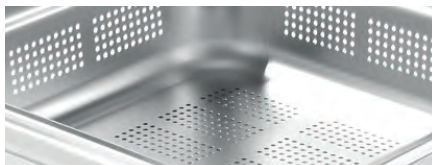
1/9

801826

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

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

**1/1**

802229

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

- Fond perforé.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802236	9	0,8	65	32,95
802243	5	0,8	40	29,50
802168	2,5	0,8	20	25,95

2/3

802328

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802328	9	0,7	100	32,95

- Fond perforé.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802335	5,5	0,7	65	22,95
802342	3	0,7	40	20,75

1/2

802427

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802427	6,5	0,7	100	24,75

- Fond perforé.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802434	4	0,7	65	18,75
802441	2	0,7	40	16,75

1/3

802526

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

- Fond perforé.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
802533	2,5	0,7	65	14,95
802540	1,2	0,7	40	12,50

BACS GN AVEC POIGNÉES PLIABLES

NEW

1/1



803202

1/2



803400

1/3



803509

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
803202	28	0,8	200	63,50
803240	14	0,7	100	39,50

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
803400	12,5	0,8	200	43,50
803257	6,25	0,7	100	24,95

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
803509	7,8	0,8	200	37,75
803264	3,9	0,7	100	22,50

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

Avec encoche louche

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

NEW



804209

COUVERCLE AVEC POIGNÉE POUR BACS GN

code	GN	mm	€
804209	GN 1/1	530x325	23,95
804223	GN 1/2	265x325	15,25
804230	GN 1/3	325x176	12,35

NEW



804322

COUVERCLE AVEC POIGNÉE

code	GN	mm	€
804322	GN 1/2	265x325	44,15
804339	GN 1/3	325x176	32,80





BACS GASTRONOMES 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



-40°C 300°C



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



806135



806234



806333

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806159	28	0,7	200	24,45
806142	21	0,7	150	19,90
806135	14	0,6	100	13,70
806128	9	0,6	65	10,15
806111	5	0,6	40	9,00
806104	2,5	0,6	20	7,90

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806258	15,5	0,7	200	22,45
806241	13	0,7	150	17,50
806234	9	0,6	100	11,65
806227	5,5	0,6	65	8,65
806210	3	0,6	40	7,45
806203	1,5	0,6	20	6,60

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806357	12,5	0,7	200	16,20
806340	9,5	0,7	150	13,00
806333	6,5	0,6	100	9,40
806326	4	0,6	65	6,45
806319	2	0,6	40	5,60
806302	1	0,6	20	4,45



806432



806531



806630

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806449	5,7	0,7	150	10,30
806456	7,8	0,7	200	13,35
806432	4	0,6	100	7,10
806425	2,5	0,6	65	4,95
806418	1,5	0,6	40	4,60
806401	0,6	0,6	20	4,20

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806555	5,5	0,7	200	11,25
806548	4	0,7	150	9,30
806531	2,8	0,6	100	6,50
806524	1,8	0,6	65	4,75

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806654	3,4	0,7	200	10,50
806647	2,4	0,7	150	6,85
806630	1,6	0,6	100	4,75
806623	1	0,6	65	3,90

1/9



806722

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
806746	1,3	0,7	150	6,60
806739	1	0,7	100	4,60
806722	0,6	0,6	65	3,15

BAC GASTRONORME GN PERFORÉ

1/1



807132

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

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807132	14	0,6	100	18,25
807125	9	0,6	65	14,35

- Fond perforé.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807118	5	0,6	40	12,95

806845



2/3

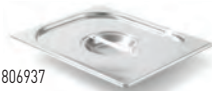


807224

- Diamètre de perforation 4 mm.
- Fond perforé.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807224	5,5	0,6	65	11,50

806937



1/2



807330

- 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	11,75

- Fond perforé.

code	litres	épaisseur (mm)	H (mm)	€
807323	4	0,6	65	8,45

804209



COUVERCLE GASTRONORME

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
806814	0,7	GN 1/1	530x325	8,40
806821	0,7	GN 2/3	354x325	7,90
806838	0,7	GN 1/2	265x325	4,70
806845	0,7	GN 1/3	325x176	4,45
806852	0,7	GN 1/4	265x162	3,65
806869	0,7	GN 1/6	176x162	2,50
806876	0,7	GN 1/9	176x108	2,00

806197



COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
806913	0,7	GN 1/1	530x325	9,00
806920	0,7	GN 2/3	354x325	8,25
806937	0,7	GN 1/2	265x325	4,95
806944	0,7	GN 1/3	325x176	4,75
806951	0,7	GN 1/4	265x162	3,90
806968	0,7	GN 1/6	176x162	2,85
806975	0,7	GN 1/9	176x108	2,30

804322



NEW

COUVERCLE AVEC POIGNÉE POUR BACS GN

code	GN	mm	€
804209	GN 1/1	530x325	23,95
804223	GN 1/2	265x325	15,25
804230	GN 1/3	325x176	12,35

807606



COUVERCLE GASTRONORME AVEC BORD EN SILICONE

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

INSERTIONS PERFORÉES GASTRONORMES

code	GN	€
806197	GN 1/1	14,75
806296	GN 2/3	12,10
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

COUVERCLE AVEC POIGNÉE

code	GN	mm	€
804322	GN 1/2	265x325	44,15
804339	GN 1/3	325x176	32,80

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



BACS GASTRONOMES 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.



-40°C 300°C



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



2/3



800232



1/2



800331

code	litres	H (mm)	€
800157	28	200	22,05
800140	21	150	17,95
800133	14	100	12,40
800126	9	65	9,20
800119	5	40	8,10
800102	2,5	20	7,15

code	litres	H (mm)	€
800225	5,5	65	7,80
800249	13	150	15,80
800232	9	100	10,55
800218	3	40	6,75

code	litres	H (mm)	€
800355	12,5	200	14,60
800348	9,5	150	11,70
800331	6,5	100	8,50
800324	4	65	5,85
800317	2	40	5,05
800300	1	20	4,00



1/3



800430



1/4



800539



1/6



800638

code	litres	H (mm)	€
800454	7,8	200	12,05
800447	5,7	150	9,30
800430	4	100	6,40
800423	2,5	65	4,45
800416	1,5	40	4,15
800409	0,8	20	3,80

code	litres	H (mm)	€
800553	5,5	200	10,15
800546	4	150	8,40
800539	2,8	100	5,85
800522	1,8	65	4,25

code	litres	H (mm)	€
800652	3,4	200	9,45
800645	2,4	150	6,20
800638	1,6	100	4,30
800621	1	65	3,55



1/9



800737

code	litres	H (mm)	€
800744	1,3	150	5,95
800737	1	100	4,15
800720	0,6	65	2,80

BACS GASTRONOMES BUDGET LINE AVEC POIGNÉES

1/1



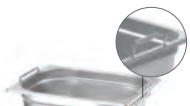
817148



1/2



817346



1/3



817445



code	litres	H (mm)	€	code	litres	H (mm)	€	code	litres	H (mm)	€
817155	28	200	26,75	817353	12,5	200	18,45	817452	7,8	200	15,60
817148	21	150	22,20	817346	9,5	150	15,30	817445	5,7	150	12,60



806845



806937



817810

COUVERCLE GASTRONOME

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
806814	0,7	GN 1/1	530x325	8,40
806821	0,7	GN 2/3	354x325	7,90
806838	0,7	GN 1/2	265x325	4,70
806845	0,7	GN 1/3	325x176	4,45
806852	0,7	GN 1/4	265x162	3,65
806869	0,7	GN 1/6	176x162	2,50
806876	0,7	GN 1/9	176x108	2,00

COUVERCLE GASTRONOME AVEC ENCOCHE LOUCHE

code	épaisseur (mm)	GN	mm	€
806913	0,7	GN 1/1	530x325	9,00
806920	0,7	GN 2/3	354x325	8,25
806937	0,7	GN 1/2	265x325	4,95
806944	0,7	GN 1/3	325x176	4,75
806951	0,7	GN 1/4	265x162	3,90
806968	0,7	GN 1/6	176x162	2,85
806975	0,7	GN 1/9	176x108	2,30

COUVERCLE GASTRONOME

- Avec encoche pour les poignées.

code	GN	mm	€
817834	GN 1/2	325x265	5,10
817841	GN 1/3	325x176	4,85
817810	GN 1/1	530x325	8,90



806197



804322

INSERTIONS PERFORÉES GASTRONOMES

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



808108

COUVERCLE AVEC POIGNÉE

code	GN	mm	€
804322	GN 1/2	265x325	44,15
804339	GN 1/3	325x176	32,80

BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONOMES

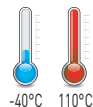
- Permet d'installer de petits bacs GN dans un bain-marie ou chafing dish.

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



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.



Voir la vidéo



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

Gradué

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

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

1/1



862223

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



862520

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



862728

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

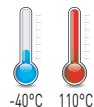
code	GN	mm	€
862902	GN 1/1	530x325	11,95
862926	GN 1/2	325x265	6,50
862933	GN 1/3	325x176	4,95
862940	GN 1/4	265x162	4,50
862957	GN 1/6	176x162	4,25



862902

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.



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

Gradué

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

530x325 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)	€
862476	6,5	100	9,50
862483	4	65	8,25

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



862964

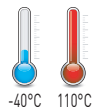
COUVERCLE GASTRONORME

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.



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

Gradué

2/1

1/1



861226

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

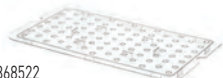


COUVERCLE GASTRONORME

- 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

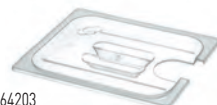
868522



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



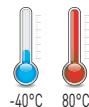
COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

- Avec encoche pour le thermoplongeur 221129.
- Convient aussi aux bacs gastronormes Profi Line en inox.

code	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	15,95
864203	GN 1/1	530x325	19,95

BACS GASTRONORMES EN POLYPROPYLENE

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



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

Gradué

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

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

1/1



880029

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

1/2



880128

code	litres	H (mm)	€
880104	12,5	200	8,95
880111	9,5	150	7,50
880128	6,5	100	5,85

1/3



880227

code	litres	H (mm)	€
880203	7,8	200	7,45
880210	5,7	150	6,20
880227	4	100	4,75

1/4



880326

code	litres	H (mm)	€
880302	5,5	200	6,00
880319	4	150	5,25
880326	2,8	100	4,25

1/6



880425

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 POLYPROPYLENE

- Convient à tous les bacs gastronnormes 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



881811

COUVERCLES POUR BACS GN EN POLYPROPYLENE AVEC FERMETURE HERMETIQUE

- Couvercle avec bord en santoprene 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.

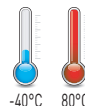


code	GN	mm	€
881804	GN 1/1	530x325	14,25
881811	GN 1/2	325x265	10,25
881828	GN 1/3	325x176	7,15
881835	GN 1/4	265x162	5,75
881842	GN 1/6	176x162	5,25
881859	GN 1/9	176x108	4,75



BOÎTES DE STOCKAGE GASTRONORME HACCP

- Boîtes de stockage gastronomiques 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.



Voir la vidéo



GN 1/1

530x325 mm



GN 1/2

325x265 mm



GN 1/3

325x176 mm



GN 1/4

265x162 mm



GN 1/6

176x162 mm



GN 1/9

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 gastronomiques 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

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



880661

880685

880692

880678

880869





BOÎTES DE STOCKAGE GN HACCP EN POLYPROPYLÈNE, AVEC COUVERCLES, HERMÉTIQUES

NEW



- Fait en polypropylène.
- N'absorbe pas les odeurs.
- Clips de couleur inclus (vert, jaune, bleu et rouge).
- Empilable.
- Avec couvercle.
- Étiquette intégrée dans le matériau pour suivre le cycle de stockage.

- Étiquettes lavables.
- Fermeture sûre et étanche.
- Les marqueurs pour remplir les étiquettes doivent être commandés séparément.
- Résistance à la température : de -20°C à +90°C.



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



873342

2/3



873298

BAC GN 1/1 POLYPROPYLÈNE

code	litres	H (mm)	€
873366	28	200	26,55
873359	21	150	23,95
873342	13	100	20,95
873335	8	65	19,95

BAC GN 2/3 POLYPROPYLÈNE

code	litres	H (mm)	€
873328	19	200	20,75
873311	13,5	150	18,50
873298	9	100	16,30

1/2



873267

BAC GN 1/2 POLYPROPYLÈNE

code	litres	H (mm)	€
873281	12,5	200	16,10
873267	6,5	100	12,15
873274	10	150	14,00
873250	4	65	11,85

1/3



873236

BAC GN 1/3 POLYPROPYLÈNE

code	litres	H (mm)	€
873243	6	150	10,85
873236	4	100	9,40
873229	2,5	65	8,45

1/4



873199

BAC GN 1/4 POLYPROPYLÈNE

code	litres	H (mm)	€
873212	4,3	150	8,60
873199	2,8	100	7,90
873182	1,8	65	7,45

1/6



873168

BAC GN 1/6 POLYPROPYLÈNE

code	litres	H (mm)	€
873175	2,6	150	6,95
873168	1,7	100	6,45
873151	1,1	65	5,85

1/9



873137

BAC GN 1/9 POLYPROPYLÈNE

code	litres	H (mm)	€
873144	1,5	150	6,10
873137	1	100	5,60
873120	0,6	65	4,95

871546

**FEUTRES**

- Emballé par lot de 2 stylos.
- Pour écrire sur les boîtes de stockage.
- Effaçable.

code	emballé par	€
871546	2	9,75



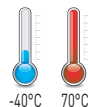


BOÎTE DE STOCKAGE ALIMENTAIRE GRADUÉE

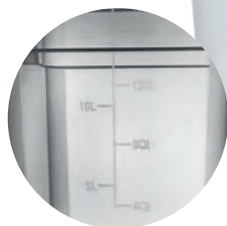
NEW



Empilable



Fabriquée en polypropylène sûr pour le contact alimentaire résistant aux agents chimiques



- Fabriquée en polypropylène transparent.
- Sans BPA.
- Volume gradué sur la paroi du conteneur.
- Résistance à la température : -40°C à +70°C.
- Empilable.
- Convient pour une utilisation au micro-ondes.
- Convient au lave-vaisselle.
- Recyclable.
- Le couvercle peut être acheté séparément.

code	litres	mm	€
870907	1,9	190x190x(H)95	3,10
870914	3,8	190x190x(H)180	4,25
870921	5,7	235x235x(H)180	6,05
870938	7,6	235x235x(H)230	6,80
870945	11,4	290x290x(H)210	9,55
870952	17,2	290x290x(H)320	12,50
870969	20,8	290x290x(H)400	16,55



NEW



COUVERCLE POUR BOÎTE DE STOCKAGE ALIMENTAIRE

- Fait en polypropylène.
- Matériau entièrement sans BPA.
- Résistance des température de -40°C à +70°C.
- Convient au micro-ondes.
- Convient au lave-vaisselle.
- Recyclable.

code	mm	€
870976	190x190	870907, 870914 1,40
870983	235x235	870921, 870938 1,85
870990	290x290	870945, 870952, 870969 2,75

BOÎTE À ŒUFS OVOBOX 120

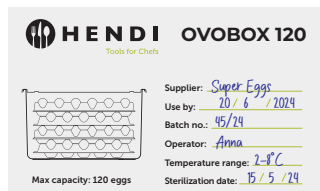


- Destiné au stockage en toute sécurité des œufs stérilisés dans une chambre froide, sans risque de retransférer la salmonelle sur les œufs ou dans la chambre froide.
- Le bac est parfaitement transparent en polypropylène - le contenu est toujours visible.
- Bac GN 2/3, convient pour 4 plateaux remplis 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



870785

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



870792

Prix conseillé HT et non garanti

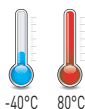


71



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.



Voir la vidéo



1/1



880050

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

1/2



880159

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

**DAIRY FREE****GLUTEN FREE****EGG FREE****PEANUT FREE**

881705

**COUVERCLE GASTRONORME 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



171882

**PINCE DE SERVICE HACCP 250 MM**

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

826164



826065

**PLANCHE À DÉCOUPER HACCP**

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

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€	
826065	Violet	GN 1/1	530x325	15	20,95
826164	Violet	GN 2/3	325x265	12	9,75

825570



825662

**PLANCHE À DÉCOUPER HACCP**

- Les deux côtés sont lisses et adaptés à l'utilisation.

code	couleur	mm	€
825662	Violet	600x400x(H)18	33,50
825570	Violet	450x300x(H)12,7	11,25



842775

**COUTEAU CHEF**

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842676	2,5	180	320	6,65
842775	2,5	240	385	7,90



ÉTIQUETTES AUTOCOLLANTES POUR LA TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE, RÉUTILISABLES

- Réutilisable.
- Étiquettes en 3 langues : néerlandais, français et allemand.
- Facile à décoller du plastique, du métal et du verre.
- Une couleur différente pour chaque jour de la semaine.

NEW



850572

SET D'ÉTIQUETTES AUTOCOLLANTES RÉUTILISABLES POUR LA TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE AVEC DISTRIBUTEUR

- Distributeur en carton épais et résistant.
- Nombre d'autocollants par set : 7000 pcs.
- Capacité : 7 rouleaux d'étiquettes.
- Dimensions de l'étiquette : 25 x 25 mm.
- Contenu du kit : distributeur, 7 rouleaux d'étiquettes pour chaque jour de la semaine.

code	mm	€
850572	240x80x(H)100	23,95

Item
naam
naam

Tijd
uur
min

8 AM
PM

Datum
dag
maand
jaar

☐ eigen
☐ kopen
☐ huren

Plaats hier het etiket
(Alleen Plakstrook
gebruiken op
Tegels, Glas,
Metaal, etc.)

Persoon
Persoon
Persoon

NEW

850541

ÉTIQUETTE AUTOCOLLANTE RÉUTILISABLE POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, « À CONSOMMER JUSQU'AU »

- Espace pour la date, l'heure et les notes supplémentaires.
- Nombre d'autocollants par rouleau : 500 pcs.

code	mm	€
850541	100x50	5,95

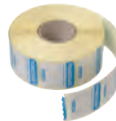
ÉTIQUETTE AUTOCOLLANTE RÉUTILISABLE POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, « À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE »

- Espace pour la date, l'heure et les notes supplémentaires.
- Nombre d'autocollants par rouleau : 500 pcs.

code	mm	€
850558	ø50	5,95

- Retirez l'autocollant avant de laver les récipients.
- Étiquettes autocollantes pour faciliter l'identification des produits semi-finis et finis; à utiliser afin de respecter les normes de sécurité alimentaire.

NEW



ÉTIQUETTES AUTOCOLLANTES JOURNALIÈRES POUR LA TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE, RÉUTILISABLES

- Espace pour des notes supplémentaires.
- Nombre d'autocollants par rouleau : 1000 pcs.

code	-	mm	€
850473	Lundi	25x25	3,15
850480	Mardi	25x25	3,15
850497	Mercredi	25x25	3,15
850503	Jeudi	25x25	3,15
850510	Vendredi	25x25	3,15
850527	Samedi	25x25	3,15
850534	Dimanche	25x25	3,15

**EERST
GEBRUIKEN**

UTILISER EN PREMIER
ZUERST VERWENDEN

NEW



850565

ÉTIQUETTE AUTOCOLLANTE RÉUTILISABLE POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, « À UTILISER D'ABORD »

- Nombre d'autocollants par rouleau : 500 pcs.

code	mm	€
850565	ø50	5,95



NEW



850558



NEW

S.S.
stainless steel

SUPPORT POUR BACS GASTRONORMES

- En acier inoxydable.
- Pour l'organisation des bacs GN (non inclus).
- Pieds en caoutchouc antidérapants.
- Montage mural en option.

code	mm	€
820049	745x245x(H)215	79,50
820032	512x245x(H)215	59,50



820032

3x GN 1/6



820049

2x GN 1/9 + 3x GN 1/6



NEW



873410



873427



873434



873441



BAC DE PRÉPARATION

- Fait en polyéthylène.
- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
873410	3	340x235x(H)70	4,70
873427	6	430x285x(H)75	5,70
873434	8	480x330x(H)80	8,05
873441	12	535x385x(H)85	11,45

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

75



02

Knives, kitchen tools

Precision in every cut





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)



POLY-ÉTHYLÈNE TRÈS DUR

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 600X400

- Les deux côtés sont lisses et adaptés à l'utilisation.

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
825600	Blanc	600x400	18	33,50
825617	Rouge	600x400	18	33,50
825624	Bleu	600x400	18	33,50
825631	Vert	600x400	18	33,50
825648	Brun	600x400	18	33,50
825655	Jaune	600x400	18	33,50
825662	Violet	600x400	18	33,50

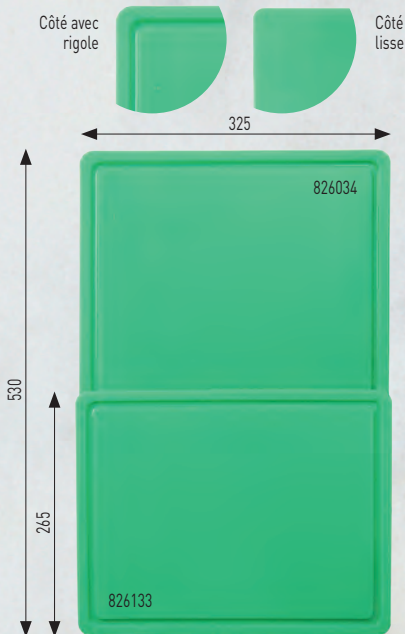
PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 450X300

- Les deux côtés sont lisses et adaptés à l'utilisation.

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
825518	Blanc	450x300	13	11,25
825525	Rouge	450x300	13	11,25
825532	Bleu	450x300	13	11,25
825549	Vert	450x300	13	11,25
825556	Brun	450x300	13	11,25
825563	Jaune	450x300	13	11,25
825570	Violet	450x300	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)



POLY-ÉTHYLÈNE TRÈS DUR



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



826676



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

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1 - SET DE 6 COULEURS

- Set de 6 couleurs: rouge, marron, bleu, vert, blanc, jaune.

code	épaisseur (mm)	mm	€
826676	10	530x325	89,50



**NEW****PLANCHES À DÉCOUPER HACCP**

- Fabriqué en PEBD (polyéthylène basse densité).
- Les deux côtés sont lisses et utilisables.
- Conforme aux normes HACCP.
- Disponible en 6 couleurs.
- Convient au lave-vaisselle pour les cycles courts.



825686

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 600X400

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
827109	Blanc	600x400	15	19,95
827116	Rouge	600x400	15	19,95
827123	Bleu	600x400	15	19,95
827130	Vert	600x400	15	19,95
827147	Brun	600x400	15	19,95
827154	Jaune	600x400	15	19,95

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GN 1/1

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826805	Blanc	530x325	10	9,95
826812	Rouge	530x325	10	9,95
826850	Jaune	530x325	10	9,95
826829	Bleu	530x325	10	9,95
826836	Vert	530x325	10	9,95
826843	Brun	530x325	10	9,95

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GN 1/2

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
826904	Blanc	325x265	10	4,50
826911	Rouge	325x265	10	4,50
826928	Bleu	325x265	10	4,50
826935	Vert	325x265	10	4,50
826942	Brun	325x265	10	4,50
826959	Jaune	325x265	10	4,50

PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 450X300

code	couleur	mm	épaisseur (mm)	€
827000	Blanc	450x300	10	7,50
827017	Rouge	450x300	10	7,50
827024	Bleu	450x300	10	7,50
827031	Vert	450x300	10	7,50
827048	Brun	450x300	10	7,50
827055	Jaune	450x300	10	7,50

**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.
- Le rack peut également être acheté séparément (code : 825693).

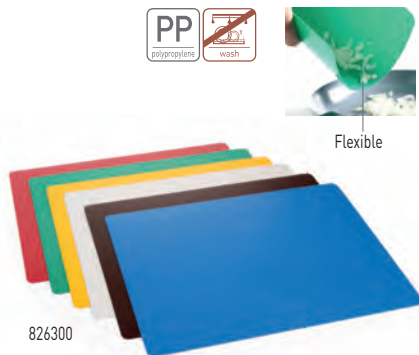
code	épaisseur (mm)	mm	€
825686	10	450x300	53,50



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



PLAQUES DE DÉCOUPER FLEXIBLES - SET DE 6

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

code	épaisseur (mm)	mm	€
826300	1	380x305	12,95



PLANCHE À DÉCOUPER UNIVERSELLE

- En polyéthylène haute densité (HDPE).
- Pieds antidérapants.

code	épaisseur (mm)	mm	€
826379	20	450x300	22,95
826386	18	500x350	26,95
826393	20	600x400	39,50



PLANCHE À DÉCOUPER UNIVERSELLE AVEC RAINURE

- Fabriqué en PEHD (polyéthylène haute densité).
- Une rigole en bordure permet de recueillir les liquides, ce qui évite les déversements sur le plan de travail.
- Convient uniquement aux lave-vaisselle professionnels à cycle court.

code	mm	€
826362	355x250x(H)15	12,95





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



PLANCHE À PAIN

- Bois de hêtre massif.
- Modèle combiné, 1 côté rainuré et 1 côté strié.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	épaisseur (mm)	mm	€
505403	18	530x325	25,95

PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE

- Hêtre massif.
- Avec rigole

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

PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Hêtre massif.

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



PLANCHE À DÉCOUPER

- Bois de Hévéa.
- Avec poignées.

code	épaisseur (mm)	mm	€
506905	45	530x325	34,95
506912	45	265x325	18,95



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.
- Disponible en 3 tailles et 2 couleurs :
 - noir (codes : 505755, 505762, 505779),
 - bois naturel (codes : 505724, 505731, 505748).
- 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



PLANCHE À PAIN

- En bois d'hévéa.
- Grille amovible - rayures horizontales.
- 4 pieds antidérapants assurant la stabilité lors de la coupe.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

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



EGOUTTOIR POUR PLANCHES À DÉCOUPER

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

code	mm	€
826201	315x212x(H)200	16,95



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





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.
- 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)	€
844205	1	3,3	250	390	35,95
844212	2	3,3	200	335	32,95
844250	3	2	148	262	25,25
844311	4	2,7	250	380	32,95
844304	5	2,6	202	330	30,75
844267	6	2	150	270	25,95
844236	7	1,9	88	198	16,50

code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
844328	8	2,6	300	430	36,50
844298	9	2,4	213	345	30,75
844281	10	2,4	220	350	30,75
844335	11	3	165	300	43,95
844274	12	3	180	310	33,25
844229	13	9	150	285	25,95
844403	14	10,4	310	450	36,95



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

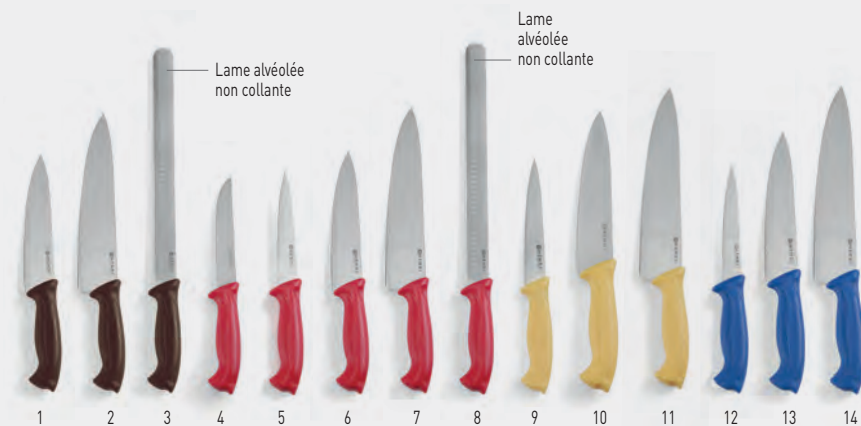
code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
781319	1	3,3	200	340	14,75
781357	2	3,3	150	285	11,25
781340	3	3,3	200	330	10,50
781371	4	2,8	150	285	9,25
781333	5	3,3	210	335	11,35
781388	6	3,5	125	240	6,25
code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
781395	7	3	90	200	6,25
781401	8	5,8	140	260	12,65
781364	9	1,9	175	290	10,50
781302	10	2,4	180	300	19,95
781326	11	2,4	215	350	11,25
781418	12	10	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			longueur (mm)	lame (mm)	épaisseur (mm)	€
842669	1	Couteau chef	320	180	2,5	6,65
842799	2	Couteau chef	385	240	2,5	7,90
842966	3	Couteau à jambon et saumon	490	350	1,7	10,50

ROUGE - VIANDE CRUE



code			longueur (mm)	lame (mm)	épaisseur (mm)	€
842423	4	Couteau à découper	285	150	2,5	4,95
842522	5	Couteau filet de sole	300	150	0,9	4,40
842621	6	Couteau chef	320	180	2,5	6,65
842720	7	Couteau chef	385	240	2,5	7,90
842928	8	Couteau à jambon et saumon	490	350	1,7	10,50

JAUNE - VOLAILLE



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

BLEU - POISSON



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

**MANCHE
ERGONOMIQUE
ANTI-
DÉRAPANT**



Lame
alvéolée
non collante

Lame
alvéolée non
collante



BLANC - FROMAGE & PAIN



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

VERT - FRUITS & LÉGUMES



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

VIOLET - ALLERGÈNE



code			longueur (mm)	lame (mm)	épaisseur (mm)	€
842676	27	Couteau chef	320	180	2,5	6,65
842775	28	Couteau chef	385	240	2,5	7,90

MANCHE
ERGONOMIQUE
ANTI-
DÉRAPANT

COUTEAUX NOIR - UNIVERSEL

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.



Lame alvéolée
non collante

code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€	code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842201	1	1,2	90	200	3,65	843000	7	1,5	250	380	6,10
842102	2	1,2	100	210	3,45	843109	8	1,5	300	430	6,10
842409	3	2,5	150	290	4,95	844427	9	2,5	200	330	6,45
842607	4	2,5	180	320	6,65	844410	10	2,5	250	380	7,75
842706	5	2,5	240	380	7,90	844441	11	1,8	150	280	5,25
842904	6	1,7	350	490	10,50	844434	12	1,8	150	260	5,25
						781418	13	10	230	350	6,25



COUTEAUX ÉPLUCHEURS, SET DE 6 COULEURS

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.
- 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
842010	2,5	90	185	15,35



842003



841020



COUTEAU ÉPLUCHEUR AVEC MANCHE EN BOIS

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



842010

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



856413



COUTEAU À FROMAGE À DOUBLE MANCHE

- Lame longue et rigide en acier inoxydable.
- Poignées ergonomiques en polypropylène.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
856413	3	380	655	19,50





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.



code		couleur	lame (mm)	€
841129	1	Noir	(L)158	3,95
841532	2	Rouge	(L)158	3,95
841549	3	Vert	(L)158	3,95
841105	4	Noir	(L)180	3,95
841556	5	Rouge	(L)180	3,95
841563	6	Vert	(L)180	3,95
841136	7	Noir	(L)214	3,95
841594	8	Rouge	(L)214	3,95
841600	9	Vert	(L)214	3,95

code		couleur	lame (mm)	€
841112	10	Noir	(L)192	3,95
841570	11	Rouge	(L)192	3,95
841587	12	Vert	(L)192	3,95
841617	13	Noir	(L)211	3,95
841624	14	Rouge	(L)211	3,95
841631	15	Vert	(L)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	-	lame (mm)	mm	€
841501	Noir	50	(L)110	4,95
841518	Rouge	50	(L)110	4,95
841525	Vert	50	(L)110	4,95



841471

841488

841495

ÉPLUCHEUR UNIVERSEL AVEC LAME DENTELÉE

code	-	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.



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



841235

ECONOME

- À tête articulée.



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



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





856314

SÉCATEUR À GIBIER

- En acier carbone qualité extra poignée confort.

code	mm	€
856314	(L)240	13,95



782590

NEW**CISEAUX DE CUISINE**

- 2 lames en inox : 1 dentelée et 1 lisse.
- Poignée en polypropylène.
- Comprend des bords dentelés supplémentaires pour casser les noix.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
782590	(L)252	4,50



856420

**NEW****CISEAUX À VOLAILLE DÉTACHABLES**

- En acier inoxydable et aluminium.
- Détachable.

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
856420	3,5	100	265	14,95



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



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.

code	mm	€
229835	220x85	24,50



229835



856260

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



PRESSE-AIL

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

code	mm	€
570715	175x30	8,95



856123



PRESSE-AIL

- Facile à nettoyer.
- 2 grilles amovibles.

code	mm	€
856123	180x25	9,95



NEW

COUPE-ANANAS

- Tige centrale en acier inoxydable 18/0.
- Poignée en ABS.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
856437	240x100x(H)240	9,95



856437





MALLETTTE 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





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 373 mm.
 - 2 - couteau de chef 333 mm.
 - 3 - couteau à découper 333 mm.
 - 4 - éplucheur 195 mm.

code	€
781029	24,95



NEW



SET DE COUTEAUX ET FUSIL

- Comprend 2 couteaux et 1 fusil.
- Lames de couteau en acier inoxydable, fusil en acier au carbone.
- Manches en PP.
- Uniquement les couteaux conviennent au lave-vaisselle.
- Le set contient :
 - Couteau de chef 18 cm (dimensions de la lame : 180x38 mm, manche 140 mm, épaisseur 2,5 mm).
 - Couteau de chef 24 cm (dimensions de la lame : 240x50 mm, manche 140 mm, épaisseur 2,5 mm).
 - Fusil 23 cm (dimensions de la mèche du fusil : 230x10 mm, manche 125 mm).

code	€
842683	17,65





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



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



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



781913

COUTEAU À HUÎTRES ROND

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
781913	2,3	60	170	5,95



781920

COUTEAU À HUÎTRES DROIT

code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
781920	1,6	60	160	2,95

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



6 couteaux (longueur max. 400 mm)

856383

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



856277

10 couteaux (longueur max. 450 mm)

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



BLACKBOLT^{PRO}

SUPERPOWER IN YOUR KITCHEN!

221150

NEW

page 224





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	1,5	165	290	26,50
845097	2	Deba	3	150	275	35,00
845028	3	Nakiri	1,5	165	290	26,50
845059	4	Sashimi	2	210	335	29,50
845042	5	Sashimi	2,5	240	375	42,50
845127	6	Sashimi	2,5	270	405	49,50





Voir la vidéo



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



VIDE-POMMES

code	ø	longueur (mm)	€
856079	20	(L)215	5,45



CUILLÈRE À MELON DENTELÉE

code	ø	longueur (mm)	€
856024	22	(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



COUPEAUX À PÂTE CRANTÉE

code	ø	longueur (mm)	€
856154	60	(L)188	6,95



BIGOUDI À BEURRE

- Dentelé.

code	mm	€
856192	(L)194	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



COUPEAU DE DÉCORATION

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



COUPEAU À TOMATES

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
856253	116	228	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



COUPEAU À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

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



Voir la vidéo



COUPEAU À FROMAGE POUR FROMAGE DUR

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



COUPEAU À PIZZA

code	ø	longueur (mm)	€
617007	100	(L)230	4,75



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	100	(L)230	6,75



GUIDE-LAMES PROFOND

Guide-lames profond et renforcé - facilite le guidage de la lame

224403

DISQUES ABRASIFS

Affûtage et lissage en une seule opération.

POLYVALENCE

La large zone d'affûtage permet d'affûter des lames très épaisses et différents types de couteaux.

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

PAPIER DE VERRE POUR AIGUISEUR DE COUTEAUX

- Papier de verre de remplacement pour aiguiser de couteaux (224403).

code	mm	€
224410	200x50	7,95
229828	200x50	10,95

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

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

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



820612

AIGUISEUR DE COUTEAUX

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



code	mm	€
820612	200x46x(H)75	11,50



820605

AIGUISEUR DE COUTEAUX

- Lames d'affûtage en carbure.
- Pour tous les types de couteaux, y compris les couteaux à lames dentelées.
- Avec un protège-doigts.
- Convient au lave-vaisselle.



code	mm	€
820605	140x15x(H)65	14,95



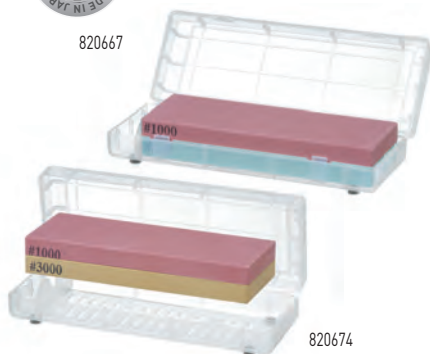
PIERRE D'AFFÛTAGE JAPONAISE HENDI BY NANIWA

- 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	185x65x(H)30	28,95
820674	185x65x(H)30	32,95



820667



820674

AIGUISER DES COUTEAUX SUR UNE PIERRE D'AFFÛTAGE JAPONAISE



Étape 1

Faites tremper la pierre d'affûtage dans l'eau pendant 3 à 5 minutes.



Étape 2

Placez le couteau sur la pierre d'affûtage à un angle de 10 à 15° et faites-le glisser d'avant en arrière sur la pierre, en maintenant un angle constant et une légère pression. Vérifiez la régularité de l'angle en écoutant le bruit.



Étape 3

Répétez l'opération des deux côtés de la lame jusqu'à ce que les irrégularités aient disparu.



Étape 4

Ne pas essuyer la pâte humide de la pierre pendant l'affûtage.



PORTE-FICHES

- En aluminium satiné.
- Fixation à l'aide de vis ou d'adhésif - inclus dans le kit.

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

513750





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.
- Avec un pied large rétractable supplémentaire (support) - grand confort d'utilisation, il est possible de couper des légumes en tenant la mandoline dans la main ou lorsqu'elle est posée sur le plan de travail à un angle de 45°.
- Les accessoires inclus dans le set assurant un fonctionnement en toute sécurité :
 - un poussoir/protège-doigts équipé de 6 pointes, pour éviter les coupures et maintenir les légumes/fruits en place,
 - protection de lame en matière synthétique pour fixer la lame extérieure.

code	mm	€
237922	395x165x(H)115	24,95



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





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
229903	Set de 5 lames de rechange pour mandoline 222614	14,50

NEW

Lame en V pour couper plus rapidement

222614



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



BATTERIE DE CUISINE PROFI LINE

page 28



MANDOLINES JAPONAISES SHÖGUN 将軍

- Lames en acier inoxydable japonais SUS 420J2.
- Structure en ABS.
- Réglage facile de l'épaisseur de coupe : 1-5 mm.
- Équipées 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.



MANDOLINE JAPONAISE SHÖGUN 将軍

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

code	mm	€
221280	380x158x(H)47	57,50



Epaisseur 1-5 mm



MANDOLINE JAPONAISE SHÖGUN 将軍 PRO

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

code	mm	€
221297	380x180x(H)45	49,50



Epaisseur 1-5 mm





Râpes très tranchantes
- coupées par laser

PP 18/8
polypropylene stainless steel



856352

856369

856376

RÂPE

- Lames découpées au laser, très haute précision et très tranchant.

code	-	lame (mm)	mm	€
856352	Fine	220	36x395	14,25
856369	Gros	220	35x405	14,25
856376	Ruban	220	36x395	14,25



856321

856338

856345

RÂPE

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

code	-	lame (mm)	mm	€
856321	Gros	134	65x318	11,95
856338	Ruban	135	65x318	11,95
856345	Tranches	134	65x330	11,95



844366

844359

PP S.S.
polypropylene stainless steel

HACHOIR DEMI-LUNE

code	-	lame (mm)	mm	€
844359	lame simple	220	215x150	12,95
844366	double lame	220	215x150	19,50

RÂPE QUATRE FACES

- Modèle solide.

code	mm	€
443002	90x65x(H)200	6,50



443002

RÂPE 4 FACES AVEC RÉCIENT

- Râpe en acier inoxydable, avec poignée en ABS et base antidérapante.
- Récipient en PP.
- 4 faces de râpage différentes : fine, moyenne, grossière et pour trancher.
- Convient au lave-vaisselle.



code	mm	€
443026	158x130x(H)310	9,95



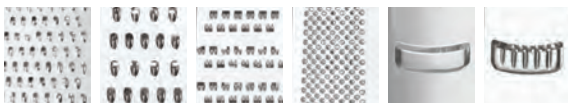
443026

RÂPE 6 FACES

- En acier inoxydable.
- 4 faces différentes pour râper et 2 pour trancher.
- Convient au lave-vaisselle.



code	mm	€
443033	135x113x(H)215	4,95



443033





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



COUPE-FRITES

- Couteaux en inox.
- 4 couteaux compris: 6, 9 et 13 mm, et un couteau pour diviser en 8 parts.
- Convient 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



13x13
932926



11x11
630419



9x9
932919



6x6
932902



8 parts
932933



COUPEAU À FRITES POUR COUPE-FRITES

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

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

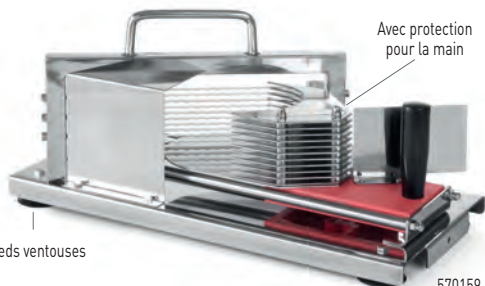


COUPE-TOMATES

- 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

Pieds ventouses



Avec protection pour la main

570159



570104



COUPE-ŒUF - RECTANGULAIRE

code	mm	€
570104	130x85x(H)30	9,50



570012



COUPE-ŒUF - OVALE

code	mm	€
570012	120x115x(H)35	9,75

NEW



680223



ÉCAILLEUR À POISSON

- En acier inoxydable.
- Lame très tranchante et de forme spéciale pour un retrait efficace et en douceur des écailles sans les déchirer.

code	lame (mm)	longueur (mm)	€
680223	105	240	14,50





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

690000



OUVRE-BOÎTE

- En acier inoxydable.
- Équipé d'une poignée pratique en polypropylène.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
856116	(L)180	7,75



856116



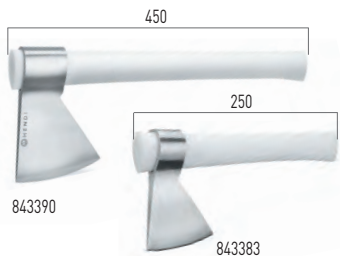
OUVRE-BOÎTE

- 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





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
843383	79	250	54,40 N



CROCHETS DE BOUCHERIE - SET DE 4



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



BILLOT POLYÉTHYLÈNE

- En polyéthylène HDPE500.
- Piètement renforcée en inox.

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



FICELLE À ROULADE

- Bobine de 100g.
- En coton écru.

code	-	€
559208	70 m	3,95
559222	140 m	7,50



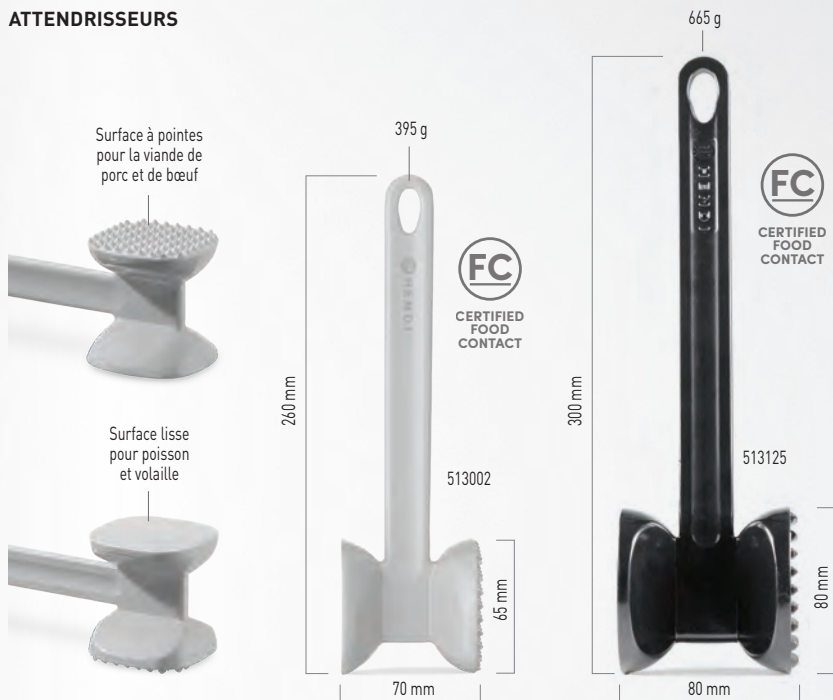
FICELLE À ROULADE

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

code	-	€
559239	132 m	5,75



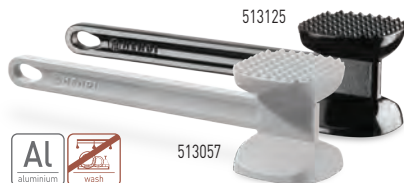
ATTENDRISEURS



MAILLET À VIANDE

- Fait en alliage d'aluminium.
- Double face : la face plate pour aplatisir, la face à picots pour attendrir.
- Manche long avec œillet.

code	couleur	mm	€
513002	Gris clair	255x65x(H)70	9,75
513118	Noir	255x65x(H)70	9,25



MAILLET À VIANDE XL

- Fait en alliage d'aluminium.
- Double face : la face plate pour aplatisir, la face à picots pour attendrir.
- Manche long avec œillet.

code	couleur	mm	€
513057	Gris clair	300x80x(H)80	16,50
513125	Noir	300x80x(H)80	16,50



Design spécialement fait pour une meilleure prise



843451

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.



Voir la vidéo

51 lames en inox pour couper la viande

Fond avec formes en vagues afin de bien aplatir la viande



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	emballage par	mm	€
556641	2	(L)260	14,75



556655



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





Dimensions mailles
7,5x7,5 mm



ARAIGNÉE

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

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



Dimensions
mailles 5x5 mm

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

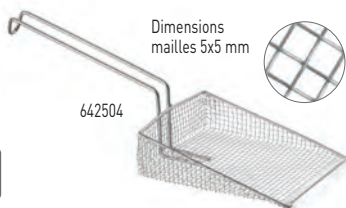


Dimensions
mailles 5x5 mm

ARAIGNÉE

- Avec manche filiforme.

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



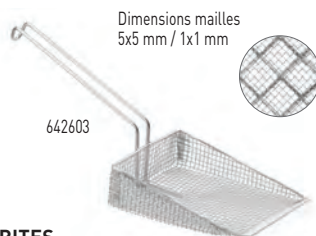
Dimensions
mailles 5x5 mm



PELLE À FRITES

- Avec manche filiforme de 210 mm.

code	mm	€
642504	455x160	24,25



Dimensions mailles
5x5 mm / 1x1 mm



PELLE À FRITES

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

code	mm	€
642603	335x175	23,50



EGOUTTOIR À FRITURE EN ALUMINIUM

- Fond fixe avec passoire amovible.

code	mm	€
630006	ø400x(H)170	26,50



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





SAUPOUDREUSES POIVRE & SEL

- Avec bouchon à vis.



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



SAUPOUDREUSES POIVRE & SEL

- Avec bouchon à vis.



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



ECUMOIRE À FRITURE

- Avec manche filiforme.

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



PELLE AVEC ENTONNOIR POUR FRITES ET NACHOS

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

code	mm	€
642559	230x220	12,95



PELLE AVEC ENTONNOIR POUR FRITES ET NACHOS

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

code	mm	€
642566	233x205	9,75





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



196007

SEAU

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

code	litres	mm	€
196007	11,5	ø300x(H)230	5,25



518700



ENTONNOIR

code	mm	€
518700	ø128x(H)115	7,50



567616



ENTONNOIR

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



Gradué

516720



Fond large
et renforcé
pour stabilité
et hygiène

SEAU AVEC FOND RENFORCÉ PROFI LINE

- Avec graduations.

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



516713

COUVERCLE POUR SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

code	-	mm	€
516690	516683	ø280x(H)15	12,25
516713	516706	ø300x(H)15	12,95
516737	516720	ø305x(H)15	16,50



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



516744

SEAU KITCHEN LINE

- 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



516768

SEAU BUDGET LINE

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

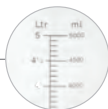
code	litres	mm	€
516768	10	ø278x(H)235	16,95



222560



567500

**BROC MESUREUR EN POLYPROPYLÈNE**

- Avec graduation.

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



Empilable

**BROC MESUREUR EMPILABLE**

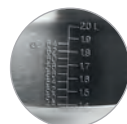
- Graduation estampée sur le côté du broc.

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

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.

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



521502

**NEW**

521489

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

PELLE

code	litres	mm	€
521205	0,125	180x65x(H)33	3,25
521304	0,2	205x68x(H)35	3,65
521403	0,3	245x90x(H)50	4,95
521502	0,5	265x95x(H)50	7,25
521601	0,65	310x108x(H)60	7,95
521809	2	390x150x(H)80	17,95

PELLE

- En acier inoxydable.
- Manche avec crochet.
- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
521441	0,11	235x70	6,75
521458	0,19	263x80	8,15
521465	0,36	335x100	13,50
521472	0,54	360x117	15,95
521489	0,92	432x140	21,75



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.



- 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 plat,
 - embout à jet rond,
 - extension d'embout courbé.

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

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.
- Poids : 0,59 kg.



code	litres	mm	€
270875	1,5	140x220x(H)330	39,50





Voir la vidéo

18/0
stainless steel



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



680186

PINCE AVEC MANCHE COURBÉ

code	mm	€
680186	(L)240	5,95



680063

PINCE INCURVÉE

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



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

18/0
stainless steel

680155

PINCE À ARÊTES TÊTE POINTUE

code	mm	€
680155	(L)155	3,95



680131

PINCE MULTIFONCTIONNELLE NOIR

- Avec revêtement noir appliqué par le méthode PVD (Dépôt physique par phase vapeur).

code	mm	€
680131	(L)300	7,25



PINCE AVEC TÊTE RONDE NOIR

- Avec revêtement noir appliqué par le méthode PVD (Dépôt physique par phase vapeur).

code	mm	€
680216	(L)305	7,95



680117

680100

PINCE À ARÊTES TÊTE BISEAUTÉE

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



680148

PINCE À ARÊTES TÊTE PLATE PETITE

code	mm	€
680148	(L)100	2,95



PINCE À SALADE

- Avec clip de fermeture.
- Modèle solide.

code	mm	€
171707	(L)240	3,85
171806	(L)310	4,50
171905	(L)400	5,50



171806

**MODÈLE
SOLIDE**



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



171318



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



171349



524008

PINCE UNIVERSELLE

- Avec clip de fermeture.
- Détachable.



code	mm	€
524008	(L)270	7,95



Voir la vidéo



PINCE DE SERVICE HACCP 250 MM

- Pour un service de restauration professionnel - Couleurs conformes aux normes HACCP

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

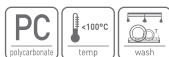
- Pour un service de restauration professionnel - Couleurs conformes aux normes HACCP

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



PINCES DE SERVICE

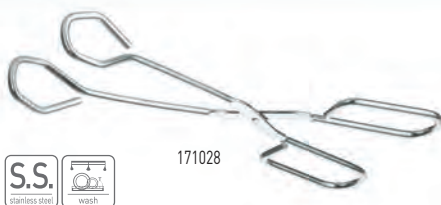
code	couleur	mm	€
171752	Noir	(L)250	3,95
171851	Noir	(L)300	4,50



PINCE DE SERVICE

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





171028

PINCE DE SERVICE - 2 PIÈCES

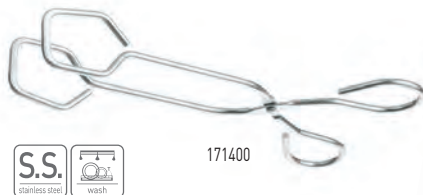
code	mm	€
171028	(L)240	6,95
171127	(L)300	8,95



171417

PINCES DE SERVICE COURBÉES

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



171400

PINCE DE SERVICE

code	mm	€
171509	(L)292	4,25
171400	(L)220	3,45



171622

PINCE À PÂTISSERIE

code	mm	€
171622	(L)276	4,90
171608	(L)220	4,35



171615



PINCE À GÂTEAUX

code	mm	€
171615	(L)220	4,80



523018



PINCE À PÂTISSERIE

code	mm	€
523018	(L)215	3,50



523315



PINCE À SALADE

code	mm	€
523315	(L)212	3,50



523216



PINCE À SPAGHETTI

code	mm	€
523216	(L)200	3,75



523629



PINCE À SUCRE - 2 PIÈCES

code	mm	€
523629	(L)160	4,95



523520



PINCE À GLAÇONS

code	mm	€
523520	(L)180	4,50





525159



525142



658000

**SPATULE EN BOIS COURBÉE
- LOT DE 2**

- En bois de hêtre - non seulement durable, mais aussi léger.
- Résistant aux températures élevées.
- Convient aux poêles avec revêtement antiadhésif, sans endommager leur surface délicate.

code	mm	€
525159	320x70	2,95

SPATULE EN BOIS - LOT DE 4

- En bois.

code	mm	€
525142	300x55	4,95

SPATULE

code	mm	€
658000	280x70	4,95



659502

SPATULE

- Avec fentes.
- Fait en polyamide renforcé.

code	mm	€
659502	300x90	12,95



659601

SPATULE

code	mm	€
659601	325x90	12,95



855713



855119



855508

**RACLOIR**

code	lame (mm)	mm	€
855713	120	249x101	6,95

**RACLOIR**

- Avec manche en bois.

code	lame (mm)	mm	€
855119	118	251x100	4,85

**SPATULE À HAMBURGER**

- Avec manche en bois.

code	lame (mm)	mm	€
855508	120	270x75	6,75
855607	150	305x110	8,50



855676

SPATULE À HAMBURGER

code	lame (mm)	mm	€
855676	145	274x76	8,95
855652	174	313x108	11,95



855669

SPATULE FLEXIBLE

code	lame (mm)	mm	€
855737	239	368x76	8,25
855669	160	310x96	8,95



855720

SPATULE FLEXIBLE PERFORÉE

code	lame (mm)	mm	€
855720	239	368x76	8,25



855799

SPATULE TEPPANYAKI

code	lame (mm)	mm	€
855799	85	240x105	7,50

CUILLÈRE À BOIS - LOT DE 3, TAILLES DIFFÉRENTES

- Fait en bois.
- Ensemble de 3 tailles différentes.



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



525005



563106



CUILLÈRE

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



659809



CUILLÈRE

- Fait en polyamide renforcé.

code	mm	€
659700	305x50	9,95
659809	385x60	13,95





Manche ergonomique en nylon renforcé de fibres de verre, avec une finition mate pour un plus grand confort d'utilisation.

Spatule flexible en caoutchouc naturel – facilite le mélange de la pâte et évite qu'elle ne colle.

658901



658604

MARYSE PROFI LINE

- Manche ergonomique en nylon renforcé de fibres de verre, avec une finition mate pour un plus grand confort d'utilisation.
- L'élément racleur flexible en caoutchouc naturel facilite le raclage de la pâte et la pâte ne colle pas au racleur.
- Convient uniquement à la préparation d'aliments froids.

code	lame (mm)	mm	€
658604	90	260x55	4,95



658901

MARYSE PROFI LINE

- Manche ergonomique en nylon renforcé de fibres de verre, avec une finition mate pour un plus grand confort d'utilisation.
- L'élément racleur flexible en caoutchouc naturel facilite le raclage de la pâte et la pâte ne colle pas au racleur.
- Convient uniquement à la préparation d'aliments froids.

code	lame (mm)	mm	€
658703	90	320x75	10,95
658802	90	425x75	10,95
658901	150	515x100	19,95



659403



MARYSE

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

code	lame (mm)	mm	€
659205	90	257x52	2,45
659304	116	358x70	3,80
659403	116	406x70	4,85



659472



MARYSE EN FORME DE CUILLÈRE KITCHEN LINE

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

code	lame (mm)	mm	€
659472	117	408x75	5,95
659458	88	254x57	3,50
659465	117	357x75	4,85



659106



MARYSE KITCHEN LINE

- Manche en PA.
- Palette en silicone

code	lame (mm)	mm	€
659014	90	266x55	5,75
659007	105	354x70	7,75
659106	105	420x70	8,95

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

S.S.
STAINLESS STEEL



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

LOUCHE À ARROSER

code	mm	€
542606	410x100	11,25

CUILLÈRE À LÉGUMES

code	mm	€
542507	485x75	11,25

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
542705	465x32	7,75

SPATULE

code	lame (mm)	mm	€
542200	120	510x100	12,75

LOUCHES ET ÉCUMOIRES KITCHEN LINE

S.S.
STAINLESS STEEL

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	lame (mm)	mm	€
526118	85	370x70	3,95

SPATULE

code	lame (mm)	mm	€
526101	85	370x70	3,95

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
526200	350x35	3,95

LOUCHE À LÉGUMES

code	mm	€
526309	325x60	3,50

FOUETS

509470



Fils durs



1 MM
ÉPAISSEUR

FOUET PIANO

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

code	mm	€
509470	(L)285	2,75

510100



Fils durs



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



design by
Robert Brunwasser

509104



Fils durs



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



Fils durs

509487



CROCHET SPIRALE

code	mm	€
509487	(L)280	2,95



Fils durs

856109



FOUET PLAT

code	mm	€
856109	(L)300	7,50



NEW



Très flexible

509494



FOUET PIANO

- En acier inoxydable.
- 5 fils flexibles, destinés aux petites portions.
- Manche avec trou de suspension.
- Épaisseur du fil : 1,4 mm.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
509494	(L)160	2,50



532201



Très flexible

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



511732



Très flexible

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

design by
Robert Brorwasser

509449



Très flexible

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





567562

**BOL À MÉLANGER AVEC BASE EN CAOUTCHOUC**

- Bol en acier inoxydable.
- Base en caoutchouc 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



La base du bol est pourvue d'une couche antidérapante en caoutchouc.



Avec graduation à l'intérieur du bol.



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.



596487

DOSETTES - SET DE 7 PIÈCES

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

code	mm	€
596487	140x85x(H)52	14,95



- Indications de contenance gravées à 2 endroits bien visibles - ne seront pas effacées par frottement :
 - sur le côté de la dosette, contenance en unité américaine «cups»,
 - sur la poignée, contenance en 2 unités : dosettes et millilitres.
- Les dosettes sont empilables, ce qui permet d'économiser de l'espace de stockage.
- Convient au lave-vaisselle.



596494

DOSETTES - SET DE 4 PIÈCES

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

code	mm	€
596494	135x80x(H)45	7,95



515501



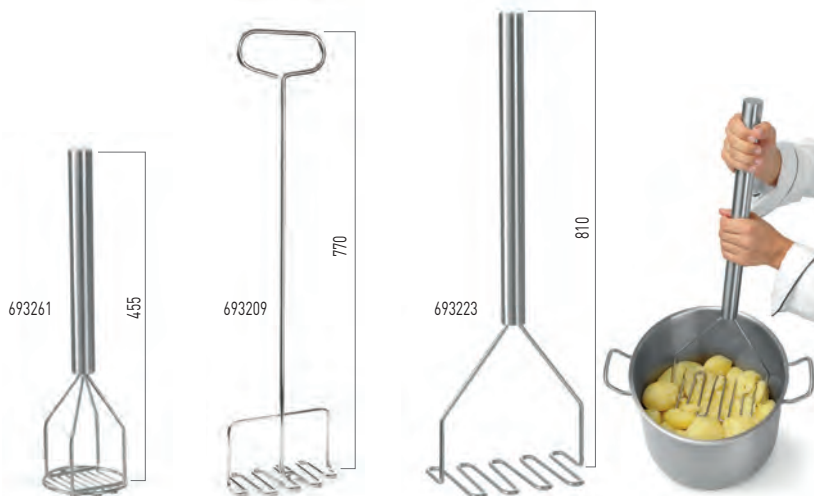
Équipé de 2 fils de raclage au fond

18/10
stainless steel

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



PILON À PURÉE

code	mm	€
693254	ø118x310	16,95
693261	ø118x455	17,95

PILON À PURÉE

code	mm	€
693001	355x130x(H)85	28,95
693100	600x180x(H)85	31,25
693209	770x180x(H)85	35,95

PILON À PURÉE

code	mm	€
693216	610x200x(H)130	20,50
693223	810x200x(H)130	23,95



PRESSE-PURÉE

- Poignée ergonomique en polypropylène.

code	mm	€
856147	ø95x230	7,95



PRESSE-PURÉE

code	mm	€
515181	270x100x(H)95	11,50



PRESSE-PURÉE

code	mm	€
515105	320x110x(H)110	39,95



647516



647554



547304



Dimensions
mailles
0,5x0,5 mm



CHINOIS À MAILLES

- Maille fine avec manche filiforme.

code	ø	longueur (mm)	€
647516	160	360x160x(H)105	10,65
647509	180	415x160x(H)105	12,75



Dimensions
mailles
0,5x0,5 mm



CHINOIS, MOITIÉ EN MAILLE

- Maille fine.

code	ø	longueur (mm)	€
647554	205	460x205x(H)170	24,50
647561	245	500x245x(H)210	29,95



Dimensions
mailles
ø2 mm



CHINOIS

code	ø	longueur (mm)	€
547304	180	380x180x(H)150	16,95
547502	235	435x235x(H)220	19,50



CHINOIS À MAILLE RENFORCÉE

- Entièrement en acier inoxydable satiné AISI 301.
- Maille très fine, renforcée.
- Poignée plate avec trou, renforcée.
- Muni d'une poignée de support supplémentaire.
- Bord évasé.
- Convient au lave-vaisselle.

code	ø	longueur (mm)	€
567555	250	505x250x(H)200	21,95



567555

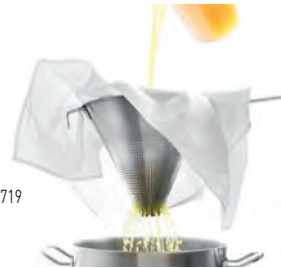
ÉTAMINE EN TISSU

- 100 % coton.
- Lavable jusqu'à 95 °C.
- Idéal pour clarifier le bouillon.

code	mm	€
556719	700x700	13,75



556719





635605

Dimensions
mailles 1x1 mm**PASSOIRE TAMIS**

- Avec manche filiforme.

code	ø	longueur (mm)	€
635001	120	280x125x(H)47	1,95
635155	160	323x160x(H)65	2,65
635209	180	343x190x(H)85	3,30
635308	200	360x210x(H)80	3,65
635407	230	395x260x(H)90	5,10
635605	255	413x280x(H)110	6,35



639023

Dimensions mailles
4x4 mm/1,5x1,5 mm**PASSOIRE, DOUBLE GRILLAGE**

- Poignée en bois.

- Bride de protection.

code	ø	longueur (mm)	€
639009	260	605x260x(H)120	18,75
639016	305	788x305x(H)150	23,50
639023	355	840x355x(H)190	27,50



638903

Dimensions
mailles 0,5x0,5 mm**PASSOIRE À HERBES ET ÉPICES**

- Maille fine avec manche filiforme.

code	ø	longueur (mm)	€
638309	105	250x105x(H)40	3,95
638507	145	350x145x(H)50	7,95
638705	210	430x210x(H)80	13,95
638903	230	450x230x(H)80	16,95



637609

Dimensions
mailles 1x1 mm**PASSOIRE TAMIS**

- Avec manche filiforme.

code	ø	longueur (mm)	€
637104	160	325x160x(H)70	5,50
637203	182	344x190x(H)80	6,25
637302	200	360x210x(H)80	7,50
637401	215	385x215x(H)90	8,95
637500	240	405x250x(H)110	10,75
637609	255	425x255x(H)120	11,95



639238

Dimensions
mailles 1x1 mm**PASSOIRE À SOUPE**

- En acier inoxydable.

- Avec une poignée supplémentaire pour le placer en toute sécurité au-dessus d'un bol ou d'une casserole.

code	ø	longueur (mm)	€
639238	260	535x260x(H)111	17,50

NEW

639252

Dimensions
mailles 1x1 mm**PASSOIRE RENFORCÉE**

- En acier inoxydable.

- Maille très fine, renforcée.

- Avec poignée métallique.

- Équipée de poignées de support supplémentaires pour une mise en place sûre sur un bol ou une casserole.

- Convient au lave-vaisselle.

code	ø	longueur (mm)	€
639252	260	560x260x(H)145	16,50
639269	305	595x305x(H)145	21,50
639276	345	700x345x(H)145	27,50

EGOUTTOIRS

EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées.

code	mm	€
535523	ø15x(H)210	59,50
535516	ø365x(H)185	49,50
535509	ø325x(H)175	43,50



535516

NEW



535424



535301



639283

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



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



EGOUTTOIR

- En acier inoxydable.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
639283	ø257x(H)110	7,95
639290	ø310x(H)126	11,95
639306	ø363x(H)147	17,95



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



BALANCES



580011



580226



580035

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.
- Précision :
 - jusqu'à 200 g précision 0,1 g,
 - 200-1000 g précision 0,5 g,
 - plus de 1000 g précision 1 g.

code	max. kg	mm	€
580011	3	165x180x(H)31	18,75

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 tare).
- Notifications de surcharge et de batterie faible.
- Alimentation : 1 pile au lithium 3V - incluse dans le kit.
- Précision :
 - jusqu'à 1 kg : ± 4 g.
 - 1 kg-3 kg : ± 8 g.
 - 3 kg-5 kg : ± 10 g.

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

BALANCE DE CUISINE PLIABLE

- En métal et ABS.
- Indication sur l'écran LCD en cas de surcharge ou de batterie faible.
- Fonction de tarage et de mise à zéro, arrêt automatique.
- Option pour changer les unités de g à oz ou lb.
- Alimenté par 1 pile CR2032 (non incluse).
- Plage de pesée : de 0 à 5 kg.
- Précision :
 - jusqu'à 1 kg : ± 4 g,
 - 1 kg-3 kg : ± 8 g,
 - 3 kg-5 kg : ± 10 g.

code	max. kg	mm	€
580035	5	219x180x(H)16	29,95



580462



BALANCE 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 : 10-50 g / 0,02-0,1 lb.
- 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 comprend le câble.
- REMARQUE : L'adaptateur électrique n'est pas inclus.
- Précision :
 - jusqu'à 25 kg : ± 40 g.
 - 25 kg-50 kg : ± 100 g.
 - 50 kg-100 kg : ± 200 g.
 - 100 kg-150 kg : ± 300 g.
 - 150 kg-200 kg : ± 400 g.

code	max. kg	mm	€
580462	200	298x248x(H)37	56,95



RECHARGEABLE
BATTERY



18/8
stainless steel



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.
- Arrêt automatique et réinitialisation (auto tare).
- Notifications de surcharge et de batterie faible.
- Alimentation : batterie lithium rechargeable intégrée.
- Câble USB pour la recharge inclus dans le jeu.
- Taux d'étanchéité et de résistance à la poussière : IP67.
- Précision :
 - jusqu'à 1 kg : ± 4 g.
 - 1 kg-3 kg : ± 8 g.
 - 3 kg-5 kg : ± 10 g.
 - 5 kg-8 kg : ± 15 g.
 - 8 kg-10 kg : ± 20 g.

code	max. kg	mm	€
580028	10	160x210x(H)19	21,95



580233

BALANCE DE CUISINE 15 KG

- Pèse jusqu'à 15.000g avec une graduation de 1g avec un minimum de 2g.
- Surface en acier inoxydable sans soudure, boîtier en plastique HIPS avec écran intégré.
- Le capteur de poids de haute précision permet une mesure précise.
- Lecture en grammes.
- Écran tactile : marche / arrêt et tare.
- Avec tare automatique, indication de surcharge et de faible puissance.
- Arrêt automatique.
- Alimenté par 3 piles AAA (non fournies).
- Précision :
 - jusqu'à 500 g : ± 2 g.
 - 500 g-2 kg, ± 5 g.
 - 2 kg-5 kg : ± 14 g.
 - 5 kg-10 kg : ± 29 g.
 - 10 kg-15 kg : ± 44 g.

code	max. kg	mm	€
580233	15	266x269x(H)34	32,50



BALANCE DE CUISINE MÉCANIQUE

- En acier inoxydable.
- Affichage mécanique du cadran, aucune batterie requise.
- Graduation : 20 g.
- Lecture en kg.
- Dimensions du bol : Ø207x(H)42 mm
- Capacité max. : 5 kg
- Remise à zéro manuelle.
- Précision :
 - < 1 kg, ± 2 j (40 g)
 - 1 kg à 3 kg, ± 3 j (60 g)
 - 3 kg à 5 kg, ± 4 j (80 g)

code	max. kg	mm	€
580042	5	207x231x(H)254	28,50

NEW



580042



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 verrouillage	✓	✓	✓	✓
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 rôti

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 bleu- saignant- à point.

Avec crochet et support. Facile à lire.

Avec crochet et support. Facile à lire.

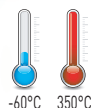
Avec crochet.

Avec crochet.

Avec attache de fixation au pichet à lait.



271254



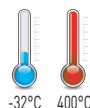
THERMOMÈTRE INFRAROUGE AVEC SONDE

- 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 $\approx$ 1°C, 65/350°C $\approx$ 1.5%.
- Précision sonde: -60/-5°C $\approx$ 1°C, -5/65°C $\approx$ 0.5°C, 65/350°C $\approx$ 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



271148



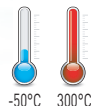
THERMOMÈTRE INFRAROUGE

- Mesure avec laser pour une lecture précise.
- Plage de température: de -32°C à 400°C.
- Résolution 0,1°C, précision $\approx$ 1,5°C $\approx$ 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



271308



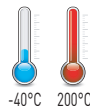
THERMOMÈTRE AVEC SONDE REPLIABLE

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

code	plage	mm	€
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	24,95



271209



THERMOMÈTRE DE POCHE DIGITAL

- Plage température de -40 °C à 200 °C.
- Réglable en°C ou °F.
- Graduation 1°C.
- Précision $\approx$ 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.



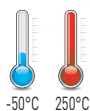
code	plage	mm	€
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	15,95



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



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



271230

Donne la mesure de température rapidement et précise



THERMOMÈTRE DIGITAL AVEC SONDE

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

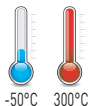


271162

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.
- 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

18/8
stainless steel

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	plage	mm	€
271315	-50/300°C	160x55x(H)20	12,95



271339

S.S.
stainless steel

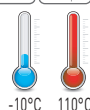
THERMOMÈTRE À STEAK – SET DE 4 PIÈCES

- Il est possible de choisir entre : saignant - à point - bien cuit.
- Précision : ±2 %.
- Sonde en acier inoxydable de 50 mm.
- Peut être utilisé dans les fours.

code	emballé par	mm	€
271339	4	ø25x(H)70	8,25



271247

S.S.
stainless steel<110°C
Temp

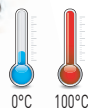
THERMOMÈTRE À LAIT

- 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



271216

S.S.
stainless steel18/0
stainless steel18/8
stainless steel<110°C
TempNEW
MODEL

THERMOMÈTRE ANALOGIQUE

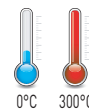
- Sonde en acier inoxydable 18/8, cadran fait de 18/0 et 127 mm de long.
- Affichage analogique.
- Plage de température: 0 °C à 100 °C.
- Unité de mesure : °C.
- Précision : ±2 °C.
- Comprend une housse de protection avec un clip en métal.

code	plage	mm	€
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	4,75



271384

NEW



THERMOMÈTRE ANALOGIQUE

- Sonde en acier inoxydable 18/8, cadran fait en 18/0 et 126 mm de long.
- Affichage analogique.
- Plage de température: 0 °C à 300 °C.
- Unité de mesure : °C.
- Précision :
 - ± 3 °C : 0 °C à 75 °C.
 - ±5 °C : 75 °C à 225 °C.
 - ±10 °C : 225 °C à 300 °C.
- Comprend une housse de protection avec un clip métallique.
- Comprend un joint d'étanchéité.

code	plage	mm	€
271384	0/300°C	ø52x(H)140	5,25

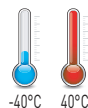
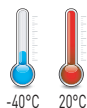


271261

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

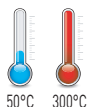


THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR

- 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

271117



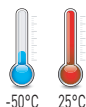
271179



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



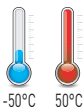
271186



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



271322

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





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

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



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 99min59s.

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





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



18/8

stainless steel

ENTONNOIR DE DOSAGE KITCHEN LINE

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

code	litres	mm	€
551813	1,5	270x195x(H)270	49,95



Poignée ergonomique en ABS

551806

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



ENTONNOIR DE DOSAGE PROFI LINE

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

code	litres	mm	€
551806	1,5	ø212x(H)315	67,50



Voir la vidéo





558003

558010

558027



Reprend
facilement sa
forme initiale

FLACONS DISTRIBUTEUR

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

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



design by
Robert Bronwasser



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



558096

Non-drip tip



557990

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



18/0

stainless steel

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 ø 57 mm	229x90x(H)78	12,95
557983	3 trous ø 70 mm	274x102x(H)98	14,95



429457

429440

S.S.

stainless steel

SUPPORT POUR TACO

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



203521

203538

203545

ABS

plastic

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 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



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 de 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





199992



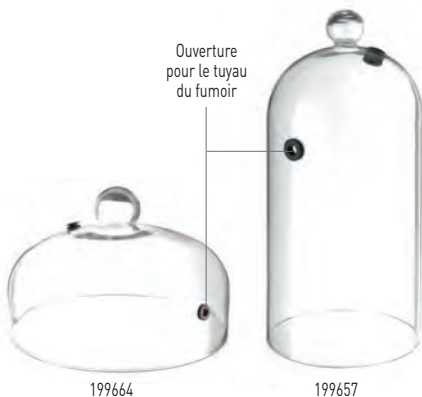
PIPE FUMOIR

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

afin d'injecter facilement de la fumée dans des sacs refermables et autres récipients.

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

code	mm	€
199992	90x54x(H)122	24,95



199664

199657

Ouverture
pour le tuyau
du fumoir



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	19,95

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 un pistolet à fumer.

code	-	mm	€
199664	Cloche plat	ø260x(H)175	79,50
199657	Cloche cocktail	ø130x(H)282	32,50



198124

ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

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

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







238486



FUMOIR ÉLECTRIQUE

- Idéal pour fumer poissons, viande, jambon et légumes.
- L'appareil est fait en inox avec une porte en double paroi isolée et une fermeture magnétique.
- Thermostat pour régler la température, thermomètre intégré dans la porte.
- 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



225479



FOUR À BASSE TEMPÉRATURE

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

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

code	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)413	1398,50



03

Pastry, ice cream

Sweet masterpieces
– art in every detail







Voir la vidéo

**SIPHON À CHANTILLY PROFI LINE**

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

code	litres	mm	€
588017	0,5	ø85x(H)235	67,50
588024	1	ø98x(H)330	78,50

**SET DE PIÈCES DÉTACHÉES**

code	-	mm	€
589205	Profi Line	120x30x(H)240	15,75



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	Profi Line	14,75



SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE

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

SET DE PIÈCES DÉTACHÉES

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



SIPHON À CHANTILLY NOIR KITCHEN LINE

- 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	€
588420	0,5	ø80x(H)260	31,95
588598	0,95	ø95x(H)320	34,95





975855

975893

975886

975862

975879



SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE

- 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 (N_2O), non comprises.

code	couleur	litres	mm	€
975855	Jaune 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
975886	Rose pastel	0,5	ø80x(H)260	31,95
975893	Taupe	0,5	ø80x(H)260	31,95





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 POM facile à installer.
- Couverture transparente 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



802007

802014

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

code	mm	€
802014	302x115x(H)122	25,95



755730

SUPPORT CORNETS À GLACE

- Pour 3 cornets.

code	mm	€
755730	200x95x(H)85	11,65





Base antidérapante
en silicone

Double paroi en acier
inoxydable durable, offrant
une excellente isolation



588697



SIPHON À CHANTILLY THERMO

- En acier inoxydable à double paroi.
- Anneau de base antidérapant en silicone.
- Siphon convient aux préparations chaudes et froides.
- Comprend 3 différentes douilles en acier inoxydable, un capuchon à gaz et une brosse de nettoyage.
- Convient pour une utilisation avec les cartouches pour siphon à chantilly HENDI 588208, 588215, 586907 (non inclus).
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
588697	0,5	ø95x(H)275	82,50



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	quantité de commande	€
588208	10	36	4,65
588215	24	25	10,50
586907	50	12	20,50





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



18/8
stainless steel

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



stöckel

S.S.
stainless steel

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.

code	-	mm	€
755006	1/4	ø100	51,75
755013	1/8	ø80	51,75
755020	1/10	ø70	51,75
755037	1/12	ø67	48,75
755044	1/16	ø59	48,75
755051	1/20	ø56	48,75
755068	1/24	ø51	48,75
755075	1/30	ø49	48,75
755082	1/36	ø47	48,75
755099	1/40	ø45	48,75
755105	1/50	ø43	48,75
755112	1/60	ø40	48,75
755143	1/100	ø30	48,75



stöckel



PA polyamide
S.S. stainless steel



PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL

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

code	-	mm	€
755334	1/12	ø67	48,75
755341	1/16	ø59	48,75
755358	1/20	ø56	48,75
755365	1/24	ø51	48,75
755372	1/30	ø49	48,75
755389	1/36	ø47	48,75
755396	1/40	ø45	48,75

Identifiez facilement la taille des portions.



PORTIONNEUR À GLACE OVALE STÖCKEL

code	-	mm	€
755259	1/20	70x52	59,50
755273	1/30	62x43	59,50

S.S. stainless steel

stöckel

PA polyamide
18/10 stainless steel
NEW

PORTIONNEUR À GLACE POUR GAUCHERS

- Manche conçu spécialement pour les gauchers.
- Manche en nylon renforcé de fibre de verre.
- Meilleure identification de la taille des portions grâce aux marqueurs de couleur.
- En acier inoxydable.
- Convient au lave-vaisselle.

code	-	mm	€
755204	1/30	ø49	74,50
755211	1/36	ø46	74,50
755228	1/40	ø45	74,50



Identifiez facilement la taille des portions





SPATULES & LOUCHES

18/10
stainless steelSPATULE À GLACE AVEC MANCHE
EN TRITAN

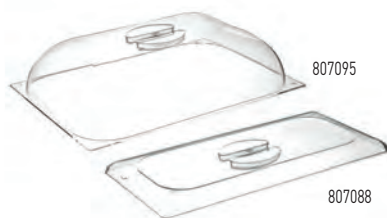
code	couleur	mm	€
755808	Bleu	(L)260	6,25
755815	Rouge	(L)260	6,25
755822	Jaune	(L)260	6,25
755839	Violet	(L)260	6,25



CUILLÈRE À GLACE

- 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



stöckel



CUILLÈRE À GLACE STÖCKEL

code	-	mm	€
755556	1/20	ø56x120	39,50
755563	1/24	ø51x120	39,50
755570	1/30	ø49x120	39,50

COUVERCLE POUR BAC À GLACE
POLYCARBONATE

- Convient aux bacs à glace en polycarbonate.

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

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

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



807019



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



802038

802045

802052



BAC À GLACE, ROND

- En acier inoxydable poli.
- Épaisseur : 0,9 mm.
- Peut être utilisé dans les réfrigérateurs et les congélateurs.
- Convient au lave-vaisselle.
- Couvercle (802076) vendu séparément.

code	litres	mm	€
807002	7	ø200x(H)245	29,50



NEW



802076

807002
802083



NEW

BAC À GLACE, ROND

- En acier inoxydable poli 18/8, épaisseur : 0,8 mm.
- Bords arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Peut être utilisé dans les réfrigérateurs et les congélateurs.
- Convient au lave-vaisselle.
- Sans couvercle.
- Couvercle (802076) vendu séparément.

code	litres	mm	€
802083	7,3	ø200x(H)250	42,25



NEW

COUVERCLE POUR BAC À GLACE, ROND

- En polycarbonate.
- Convient au lave-vaisselle
- Compatible avec le bac à glace 802083, 807002

code	longueur (mm)	€
802076	ø190	7,80



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



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

221617

221624

221631

221648

221655

MIXEUR À MILKSHAKE- DESIGN BY BRONWASSER

- Conçu par le designer néerlandais Robert Bronwasser et disponible en 6 couleurs attrayantes.
- Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des frappés et bien sûr des milkshakes.
- Le boîtier est fabriqué en plastique ABS.
- La base est lestée pour plus de stabilité et est équipée de pieds en caoutchouc.
- Le moteur peut faire tourner le disque agitateur à deux vitesses, 15 000 et 19 000 tours/minute.
- Contrôlez le mixeur à milk-shake grâce à l'interrupteur à deux vitesses situé sur le dessus et facilement accessible.
- Le mixeur à milk-shake est équipé d'un micro-interrupteur qui lui permet de ne fonctionner que lorsque le gobelet est correctement placé.
- Choisissez entre deux agitateurs différents pour contrôler le niveau d'aération.
- Très complet, il est livré avec un bol mélangeur en acier inoxydable (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, seul le modèle sans BPA est disponible.**

code	couleur	V	W	mm	€
221617	Blanc	230	400	170x196x(H)490	137,50
221600	Noir	230	400	170x196x(H)490	137,50
221624	Caramel	230	400	170x196x(H)490	137,50
221631	Jaune	230	400	170x196x(H)490	137,50
221648	Rouge	230	400	170x196x(H)490	137,50
221655	Bleu	230	400	170x196x(H)490	137,50

MIXEUR À MILKSHAKE SANS BPA -DESIGN BY BRONWASSER

code	couleur	V	W	mm	€
221495	Noir	230	400	170x196x(H)490	137,50
221372	Jaune	230	400	170x210x(H)485	137,50
221389	Rouge	230	400	170x210x(H)485	137,50
221358	Blanc	230	400	170x210x(H)485	137,50
221365	Caramel	230	400	170x210x(H)485	137,50
221396	Bleu	230	400	170x210x(H)485	137,50



221617

221600

221624



961124



961117



961131

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	7,95

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	litres	mm	€
961117	0,5	ø113x(H)160	16,95

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	6,95
957066	BPA-free 32x27x(H)50	9,50





Solide et durable

Non toxique

Sans odeur

Pour les préparations
chaudes et froides**NEW****POCHES PÂTISSIER**

- Fabriqué en PEBD, sans BPA.
- Jetable.
- Convient aux ingrédients chauds et froids.
- Conforme aux normes HACCP.
- Épaisseur du film : 80 microns.
- Rouleau de 100 pièces

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

**POCHES PÂTISSIER
ANTIDÉRAPANTS**

- Fabriqué en TPE, sans BPA.
- Jetable.
- Convient aux ingrédients chauds et froids.
- Conforme aux normes HACCP.
- Épaisseur du film : 80 microns.
- Rouleau de 100 pièces

code	mm	€
557303	515x280	20,95

**POCHES PÂTISSIER
ANTIDÉRAPANTS**

- Fabriqué en TPE, sans BPA.
- Jetable.
- Convient aux ingrédients chauds et froids, jusqu'à 100 °C.
- Conforme aux normes HACCP.
- Épaisseur : 115 microns.
- Rouleau de 70 pièces

code	mm	€
557150	520x280	20,95



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 NYLON

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

code	emballé par	mm	€
550106	1	(L)300	6,25
550205	1	(L)350	6,85
550304	1	(L)400	7,65
550403	1	(L)450	8,65
550502	1	(L)500	9,40



551110

DOUILLES - DENTELÉES

- Set de 7 tailles.

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



551011

DOUILLES - LISSES

- Set de 7 tailles.

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



551400



DOUILLES - ASSORTIES

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

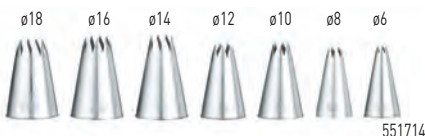
code	-	€
551400	ø 6-8-10-12	17,95



**DOUILLES - DENTELÉES****DOUILLES - DENTELÉES**

- Set de 5 tailles.

code	-	€
551790	ø6-8-10-12-14	9,95

**DOUILLES - ÉTOILE**

- Set de 7 tailles.

code	-	€
551714	ø6-8-10-12-14-16-18	11,95

DOUILLES - LISSES

18/8

stainless steel

**DOUILLES - LISSES**

- Set de 5 tailles.

code	-	€
551691	ø2-4-6-8-10	9,50

**DOUILLES - RONDES**

- Set de 7 tailles.

code	-	€
551615	ø4-6-8-10-12-14-16	11,95

551592



18/8

stainless steel

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	9,95

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

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.



6x



554166

6x



554364

RACLOIR COUPE-PÂTE - 6 PIÈCES

- Semi-rond.

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

RACLOIR COUPE-PÂTE - 6 PIÈCES

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

RACLOIR À PÂTE TRAPÉZOÏDAL

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

3x



554432



855751



553404



COUPE-PÂTE

- En inox avec manche en polypropylène.

code	mm	€
855751	150x110	5,75



COUPE-PÂTE

code	mm	€
553404	150x110	4,75



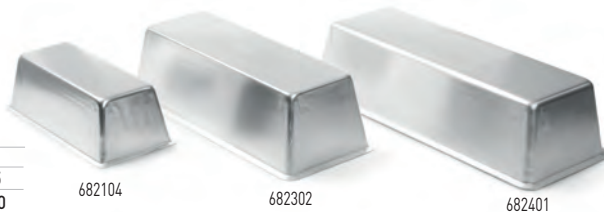
**MOULE À BABA**

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

**MOULE À CAKE**

- Rectangulaire.

code	mm	€
682104	180x80x(H)60	9,75
682302	260x100x(H)75	11,50
682401	300x110x(H)75	14,95

**NONNETTE ET POUSSOIR CARRÉ**

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

NONNETTE ET POUSSOIR RONDS

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

NONNETTE RONDE

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

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



S.S.
stainless steel



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

S.S.
stainless steel

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



550113





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.



677261



MOULE EN SILICONE CARRE

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

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



677254



MOULE EN SILICONE COEUR

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

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



677247



MOULE EN SILICONE OVALE

- Moules ovales de 5 x 3 cm.

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



677230



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



677223



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



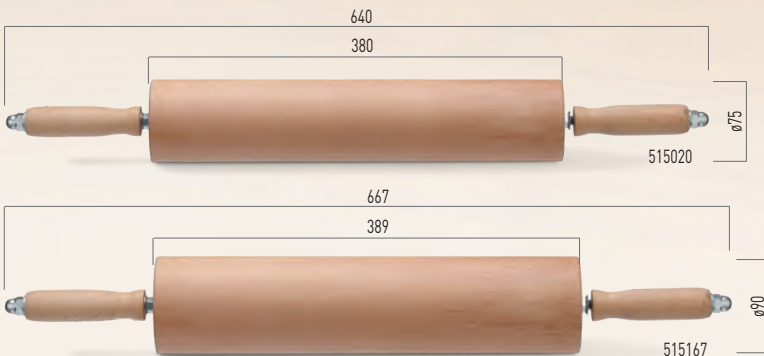
677216



MOULE EN SILICONE SEMI-SPHERE

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

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



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 convient pour étaler une grande quantité de pâte en une seule fois.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

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



En bois de hêtre massif



Avec roulements à billes en acier nickelé

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.

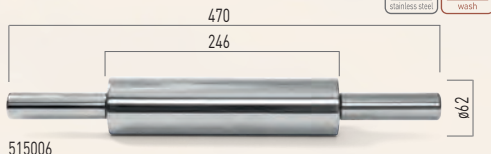
code	mm	€
515174	ø90x545	42,50



ROULEAU À PÂTE

- Avec roulements à bille.

code	mm	€
515006	ø62x470	25,95



ROULEAU À PÂTE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

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



Voir la vidéo

code	mm	€
515013	ø62x470	43,50



**PINCEAU DE CUISINE À BEURRE PLAT**

- Poils en fil de laiton pur.
- Manche en bois.
- Résistant aux températures élevées.



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



515389

515396



515228

515327

PINCEAU DE CUISINE PLAT - 2 PIÈCES

- Avec manche en bois.



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

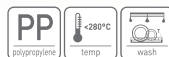


515358

515365

PINCEAU DE CUISINE PLAT SILICONE

- Avec manche en polypropylène.



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



833032

**CASSEROLE BAIN-MARIE**

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

code	litres	mm	€
833032	1	330x165x(H)95	18,95



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	198	325	6,95
855683	0,7	249	376	9,25



855706

855690

855744

SPATULE

- Idéale pour la préparation de confiserie.

- Spatule flexible et lisse.

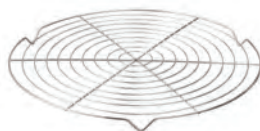
code	épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
855706	0,5	110	220	5,75
855690	0,5	205	335	6,95
855744	0,5	258	389	8,50



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



GRILLE DE REFROIDISSEMENT À GÂTEAUX

- En acier inoxydable avec pieds intégrés.

- Polyvalent :

- pour le refroidissement des gâteaux - il empêche l'accumulation d'un excès d'humidité dans le gâteau à cause de la condensation de la chaleur,
- pour la décoration des gâteaux, par exemple pour verser du glaçage ou du chocolat,
- comme grille de grillade et grille de rôtissoire - elle facilite l'écoulement de la graisse des viandes rôties,
- comme protection du plan de travail sur lequel un plat chaud doit être posé,
- comme base stable pour les moules en silicone.

- Épaisseur du fil - bord : 3 mm. Épaisseur du fil - grille : 1,7 mm.

code	mm	€
594032	ø320x(H)20	7,95



195789

GUIPURE PÂTISSERIE SIMPLE

- L'outil pour une coupe 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 : 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 une coupe nette et précise.
- 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	1 195,00



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

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.



SCIE À GÉNOISE

- Design noir : 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



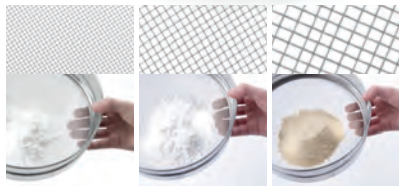
Avantages:

- Accélération du processus de découpe des génoises jusqu'à 50%.
- Réduction des pertes de production lors de la découpe des génoises de 20%.
- La mesure permet une découpe précise sans nécessité d'utiliser des outils supplémentaires - on obtient toujours le même effet visuel, chaque couche de génoise est identique.
- Confort d'utilisation : la lame de scie est correctement serrée et fixée sur un élément fraisé - elle ne se plie pas et ne tourne pas pendant la coupe.





637791



Pour sucre en poudre
Taille des mailles
0,5x0,5 mm

Pour farine
Taille des mailles
1x1 mm

Pour chapelure
Taille des mailles
3x3 mm

TAMIS

- En acier inoxydable.
- Convient au lave-vaisselle.
- Un œillet permet de le ranger facilement.



code	idéal pour	mm	€
637791	sucre glace	ø250x(H)75	10,75
637821	sucre glace	ø410x(H)80	20,95
637814	chapelure	ø250x(H)75	10,75
637845	chapelure	ø410x(H)80	20,95
637807	farine	ø250x(H)75	10,75
637838	farine	ø410x(H)80	20,95
639313	farine	ø308x(H)74	13,95
639320	farine	ø358x(H)76	18,95

N
N

637852

18/0
stainless steel18/8
stainless steel**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

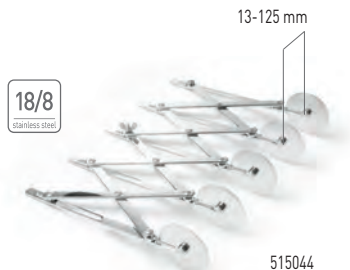


512517

**COUP-TARTE**

- Pour couper une tarte ou un gâteau en parts à parts égales.

code	-	mm	€
512517	12 parts	ø320	47,50



515044

18/8

stainless steel

13-125 mm



515150

18/8

stainless steel

13-125 mm

ROULEAU MULTI-COPE AVEC 5 ROULETTES

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

code	mm	€
515044	222x56x(H)55	69,50

7 COUPE-PÂTE À ROULETTES

- La largeur de coupe peut être facilement ajustée.
- Avec 7 roues de coupe lisses en acier inoxydable de ø55 mm.

code	mm	€
515150	222x80x(H)55	99,50

CRÊPIÈRES ET 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.



212103

212127

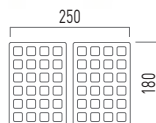
212134

GAUFRIER ÉLECTRIQUE 'LIÈGE'

- Gaufres de Liège, motif rectangulaire de deux fois 4x6.

code	V	W	mm	€
212103	230	1500	330x437x(H)251	279,50

Gaufres de Liège

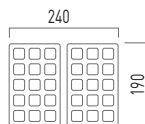


GAUFRIER ÉLECTRIQUE 'BRUXELLES'

- Gaufres de Bruxelles, motif de deux 3x5 carrés.

code	V	W	mm	€
212127	230	2200	330x520x(H)277	279,50

Gaufres de Bruxelles

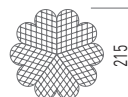


GAUFRIER ÉLECTRIQUE 'COEUR'

- Gaufres cœur, 5 motifs en cœur conjoints.

code	V	W	mm	€
212134	230	2200	330x543x(H)251	279,50

Gaufres cœur

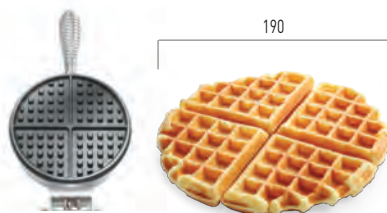




212172



212196

**NEW****GAUFRIER ROND**

- 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

**GAUFRIER ROTATIF BUBBLE WAFFLE**

- Boîtier et levier en acier inoxydable.
- La tête rotative assure une répartition uniforme de la pâte.
- Plaques en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif Teflon.
- La LED s'allume pour indiquer que la température réglée est atteinte.
- Bac égouttoir amovible en acier inoxydable, convient au lave-vaisselle.
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et d'une poignée thermorésistant.
- Gaufres hexagonales d'un diamètre de 170 mm et une épaisseur de 25 mm.
- Plage de température: de 50 °C à 220 °C.
- Équipé avec un minuteur de 15 minutes.
- Rendement : jusqu'à environ 20 gaufres par heure.

code	V	W	mm	€
212196	220-240	1500	255x560x(H)318	325,00



212189



212165



GAUFRIER CORN DOG

- Il est possible de cuire 6 gaufres sucettes ou gaufres à la saucisse en même temps.
- Des rainures sont découpées dans le gaufrier pour que vous puissiez insérer le bâtonnet tout en fermant le gaufrier.
- 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.
- Poids net : 10 kg.

code	V	W	mm	€
212189	230	1550	390x378x(H)229	232,50



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.
- 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.
- Des fentes d'aération dans le boîtier protègent les commandes contre la surchauffe.
- La température est réglable en continu de 50°C à 220°C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 15 minutes.
- Poids net : 10,5 kg.

code	V	W	mm	€
212165	230	1750	314x417x(H)229	232,50

design by
Robert Bronwasser

STABILISATEUR DE TEMPÉRATURE
Dès la première seconde de fonctionnement, le brûleur atteint la température de flamme optimale de 1300°C.
FLAMME BLEUE RÉPÉTABLE

ENTRÉE D'AIR DE TYPE GILL
Entrées d'air de la chambre de combustion avec une capacité plus large.
PUISSEANCE DE FLAMME ÉLEVÉE, COMBUSTION SANS SUIE



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



198254

EMBOUT 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 À 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.
- Les bombes à gaz peuvent être achetées séparément, code : 199039.

code	-	mm	€
198247		185x65x(H)100	19,95
198254	set avec bombe à gaz	175x68x(H)260	23,95



199039

CARTOUCHE À GAZ GPL

- Convient exclusivement pour l'utilisation avec le chalumeau de cuisine 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	quantité de commande	€
199039	7	9,75



198209



198223



199046

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

CHALUMEAU DE CUISINE

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

code	mm	€
198223	115x50x(H)155	17,95

CARTOUCHE À GAZ

- Avec divers embouts de remplissage.

code	emballé par	litres	€
199046	4	0.2	9,95



783153

783160

783177

**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





Rack à beignets
pliable



205914

FRITEUSE À BEIGNETS 12 L

- Idéal pour frire des beignets, merveilles et d'autres pâtisseries frits.
- Fait complètement en inox, livré avec deux paniers à frire (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 équipé d'un robinet de vidange et les indications de niveau de l'huile min/max, ainsi qu'une zone froide qui permet de prolonger le temps d'utilisation de l'huile.
- Élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil et protection contre la surchauffe.
- Température réglable de 50° à 190°C.
- Un voyant pour indiquer si l'élément chauffant est en fonctionnement.
- Avec pieds en caoutchouc antidérapants.

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

code	litres	V	W	mm	€
205914	12	230	3500	630x860x(H)438	495,00





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



201718



201725

CHAUFFE CHOCOLAT

- Convient pour chauffer les sauces et le chocolat.
- En acier inoxydable.
- Température réglable à l'aide d'un bouton à 6 niveaux, de 30°C à 65°C.
- Voyant lumineux indiquant que l'appareil est en mode chauffe.
- Comprend une bouteille souple en PEBD de 650 ml, 1 par élément chauffant.
- Protection contre la surchauffe.

code	litres	V	W	mm	€
201718	0,65	220-240	200	150x223x(H)282	99,50
201725	1,3	220-240	400	270x223x(H)282	179,50



BOUTEILLE POUR CHAUFFE-CHOCOLAT

- En PEBD.
- Prévu pour les chauffe-chocolats HENDI (codes : 201718, 201725).

code	mm	€
201732	ø68x(H)247	2,20



201732



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.



code	couleur	V	W	mm	€
282762	Noir	230	1155	560x420x(H)760	375,00
282748	Rouge	230	1155	560x420x(H)760	375,00



Avec un tiroir à miettes pratique pour les miettes et les grains de pop-corn non éclatés.



PELLE

code	litres	mm	€
562017	0,25	(L)250	2,65



562017

**NEW****MACHINE À POP-CORN AVEC CHARIOT**

- Cadre en alliage d'aluminium.
- Boîtier en verre trempé et acier revêtu de peinture en poudre.
- Avec une porte de service à charnière en verre trempé.
- Récipient chauffant pour le pop-corn avec agitateur.
- Couvercle avec poignées en matériau non chauffant.
- Rabat de ramassage du pop-corn.
- Tiroir à miettes sous la chambre pour collecter des grains non éclatés et des miettes.
- Intérieur éclairé.
- Fond de la chambre à pop-corn chauffé.
- Durée du cycle : ≈3,5 min – 150 g de grains de maïs par cycle.
- Chariot mobile avec 2 grandes roulettes et 2 roulettes pivotantes avec freins de blocage.

code	couleur	V	W	mm	€
282830	Rouge	230	1155	940x510x(H)11553	495,00





NEW

282755



282816



282823



MACHINES À BARBE À PAPA

- Fabriqué en acier au carbone.
- Cuve en acier inoxydable amovible
- La cuve peut se nettoyer au lave-vaisselle.
- La cuve est fixée par 4 clips de sécurité.
- Équipé d'un tiroir pour les bâtonnets, le sucre, les colorants, etc.
- Interrupteurs séparés pour la mise en marche et les éléments chauffants, avec voyants intégrés.
- Voltmètre indiquant la tension réelle.
- Distributeur de sucre inclus.
- Le fusible de surcharge protège le moteur contre les risques de surchauffe en cas de blocage.

MACHINE À BARBE À PAPA

- Boîtier de moteur fini avec un revêtement noir.

code	V	W	mm	€
282816	220-240	1130	520x520x(H)503	325,00



282755

COUVERCLE POUR MACHINE À BARBE À PAPA

- Cette protection transparente convient à la machine à barbe à papa HENDI 282731, 282809, 282816.

code	mm	€
282755	ø520x(H)350	82,50





NEW



**NEW
MODEL**

282779



MACHINE À POP-CORN

- Cadre en acier au carbone.
- Boîtier en verre trempé.
- Avec une porte de service à charnière en verre trempé.
- Récipient chauffant pour le pop-corn avec agitateur.
- Couvercle avec poignées en matériau non chauffant.
- Clapet pour récupérer le pop-corn.
- Tiroir à miettes sous la chambre pour collecter des grains non éclatés et des miettes.
- Intérieur éclairé.
- Fond de la chambre à pop-corn chauffé.
- Durée du cycle : ≈3,5 min – 150 g de grains de maïs par cycle.

code	couleur	V	W	mm	€
282823	Noir	220-240	1155	560x445x(H)775	575,00



CHAUFFE-NACHOS

- Boîtier en acier inoxydable et verre trempé.
- Chambre intérieure en acier inoxydable AISI 304, avec éclairage LED.
- À 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	220-240	500	400x344x(H)525	245,00





282731



282809

282755

MACHINES À BARBE À PAPA

- Fabriquée en acier au carbone.
- Cuve en acier inoxydable amovible
- La cuve peut se nettoyer au lave-vaisselle.
- La cuve est fixée par 4 clips de sécurité.
- Équipé d'un tiroir pour les bâtonnets, le sucre, les colorants, etc.
- Interrupteurs séparés pour la mise en marche et les éléments chauffants, avec voyants intégrés.
- Voltmètre indiquant la tension réelle.
- Distributeur de sucre inclus.
- Le fusible de surcharge protège le moteur contre les risques de surchauffe en cas de blocage.

MACHINE À BARBE À PAPA

- Boîtier de moteur fini avec un revêtement rose.

code	V	W	mm	€
282731	220-240	1130	520x520x(H)503	325,00

COUVERCLE POUR MACHINE À BARBE À PAPA

- Cette protection transparente convient à la machine à barbe à papa HENDI 282731, 282809, 282816.

code	mm	€
282755	ø520x(H)350	82,50

**NEW****MACHINE À BARBE À PAPA**

- Boîtier de moteur fini avec un revêtement rose.
- Équipé d'un chariot

code	V	W	mm	€
282809	220-240	1130	948x520x(H)914	445,00



FONTAINE À CHOCOLAT

- Boîtier en acier inoxydable.
- Vis sans fin en ABS.
- Interrupteurs séparés pour le moteur et l'élément chauffant.
- Protection contre la surchauffe.
- Vis sans fin et tour amovibles.



Fontaine à chocolat -
3 niveaux



Fontaine à chocolat -
5 niveaux



Fontaine à chocolat -
6 niveaux

code	274101	274156	274163
contrôle de la température	40°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	ø215x(H)375 mm	ø332x(H)709 mm	ø372x(H)850 mm
puissance/tension	190 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
€	59,95	425,00	625,00

Prix conseillé HT et non garanti



195



04

Food processing

Looking to elevate culinary
experience





Grande ouverture
pour introduire
des gros morceaux



Petite ouverture pour
introduire des petits morceaux



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



Voir la vidéo

COUPE-LÉGUMES PROFI LINE

- 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



918500

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 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.

code	mm	€
918500	ø220	17,95



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'un diamètre maximale de Ø 55 mm.
- La chambre de coupe est faite 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.
- 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



234754

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



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



280690

PORTE-DISQUES POUR 18 DISQUES COUPE-LÉGUMES

code	mm	€
280690	400x250x(H)90	19,50

HACHE-VIANDE KITCHEN LINE



RENDEMENT

jusqu'à
220 kg/h

Bac d'alimentation
fait en inox

Trémie faite en alliage
special d'aluminium

Tube
à saucisses

Bouton reset

210802



HACHE-VIANDE KITCHEN LINE

- Le plateau d'alimentation est fait en inox et la trémie est faite d'un alliage d'aluminium spécial.
- Facile à démonter pour un nettoyage parfait.
- Moteur avec protection surchauffe.
- Pieds antidérapants.
- Ne convient pas à l'utilisation en continue.



Voir la vidéo

HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 12

- 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.
- Rendement ≈ 1,7 kg/min.

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



PLAQUE PERFORÉE

- Ø 70 mm.

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



282229



COUTEAU POUR HACHE-VIANDE

code	€
282359	7,95



282359



VIS SANS FIN

code	adapté pour	€
931257	210802	65,00



933367

HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 22

- 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.
- Rendement ≈ 3,7 kg/min.

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

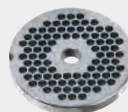


NEW

PLAQUE PERFORÉE

- Ø 82,05 mm.

code	mm	€
282847	ø8	17,95
282854	ø6	17,95
282861	ø4.5	17,95
282885	ø3	17,95
282878	ø2	17,95



282847



COUTEAU POUR HACHE-VIANDE

code	€
282076	17,50



282076



VIS SANS FIN

code	adapté pour	€
933367	210819	60,00



933367



Voir la vidéo



Plat à viande avec
couvercle anti poussière

Bâti en aluminium



210864



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

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



Trois tubes
à farcir inclus



Vis sans fin fait en aluminium,
couteau faite en inox



630716

18/8
stainless steel

COUPE-FRICADELLE

code	mm	€
630716	(L)200	8,95



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



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



282113

PRESSE À HAMBURGERS

- Boîtier inférieur et levier de pression supérieur en aluminium anodisé.
- Remonte automatiquement le hamburger après l'avoir formé.
- Un levier pratique pour sortir les hamburgers formés du support.
- Séparateurs hamburgers en papier inclus.
- Avec un bouton pour faire descendre la presse.
- Pieds antidérapants.

code	-	mm	€
282113	ø130 mm	250x230x(H)270	185,00
282793	ø100 mm	240x230x(H)250	149,50 N



513156

SÉPARATEURS HAMBURGERS

- Fait en papier.
- Résistance à la température :
 - Fours traditionnels : Jusqu'à 220°C pendant 2 heures.
 - Fours à micro-ondes : Sans restriction de temps.
 - Congélateur et réfrigérateur : jusqu'à -18 °C.
- Biodégradable.

code	emballé par	mm	€
513156	1550	ø100	22,50
513163	911	ø130	22,50



513170

SÉPARATEURS HAMBURGERS

- Fait en cellulose transparent.
- Haute résistance à la chaleur et biodégradable.
- Résistance à la température :
 - Fours traditionnels : Jusqu'à 220°C pendant 2 heures.
 - Fours à micro-ondes : Sans restriction de temps.
 - Congélateur et réfrigérateur : jusqu'à -18 °C.

code	emballé par	mm	€
513170	2122	ø100	47,50
282120	1255	ø130	47,50 N





Voir la vidéo



975305

Rouleaux
attendrisseurs pour
bœuf et porc inclus**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



975329

**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



975312

**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



513033



PRESSE À TORTILLA

- Fait en alliage d'aluminium.
- Finition avec revêtement en poudre époxy.
- Pour les tortillas jusqu'à 200 mm de diamètre.

code	mm	€
513033	250x200x(H)95	19,95



NEW



611067

PRESSE À TORTILLA EN FONTE

- En fonte.
- Finition avec revêtement en poudre époxy.
- Pour les tortillas jusqu'à 260 mm de diamètre.
- Avec pieds en caoutchouc pour plus de stabilité.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
611067	350x265x(H)170	44,50



NEW



611050

PRESSE À TORTILLA EN FONTE

- En fonte.
- Finition avec revêtement en poudre époxy.
- Pour les tortillas jusqu'à 200 mm de diamètre.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
611050	255x200x(H)110	27,50



NEW



stöckel

MOULE À FALAFEL

- En acier inoxydable.
- Manche en nylon renforcé de fibre de verre.
- Facile à démonter pour un nettoyage facile, tous les éléments conviennent au lave-vaisselle.

code	-	mm	€
755310	1/70	ø40x150	59,50
755303	1/45	ø50x150	59,50





FOUR À HAUTE VITESSE COMBITURBO™

281277

NEW

page 306



MACHINE À SAUCISSE

18/8
stainless steel

CAPACITÉ JUSQU'À

10 L



Voir la vidéo

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	258,00
282151	10	415x315x(H)690	312,50

Avec un set de 4 entonnoirs en inox





EPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE KITCHEN LINE



- 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.



229224



229217



229200

EPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE 18 KG

- Charge maximale : 18 kg.
- Volume : 28 L.
- Rendement : 240-360 kg/h.
- Poids net : 42,4 kg.

code	V	W	mm	€
229224	230	1100	622x540 x(H)997	1 595,00

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	620x525 x(H)833	1 495,00

ÉPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE 5 KG

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

code	V	W	mm	€
229200	230	550	620x525 x(H)787	1 395,00



SUPPORT À JAMBON

- Socle et base en acier inoxydable avec une finition satinée.
- Le jambon est fixé par une vis dans l'anneau (ø80 mm). 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



499948



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 protecteur lame.
- L'aiguiser est intégré à la trancheuse.
- Le chariot est équipé d'un capot de sécurité, d'un maintien produit et d'un blocage vertical.
- La machine peut être facilement démontée pour le nettoyage.
- La machine est conforme aux réglementations de sécurité

pour l'utilisation commerciale, comme:

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



210031

TRANCHEUSE 195 PROFI LINE

- 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 12 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



Chariot avec mécanisme de verrouillage



Affûteur intégré



Protecteur de lame



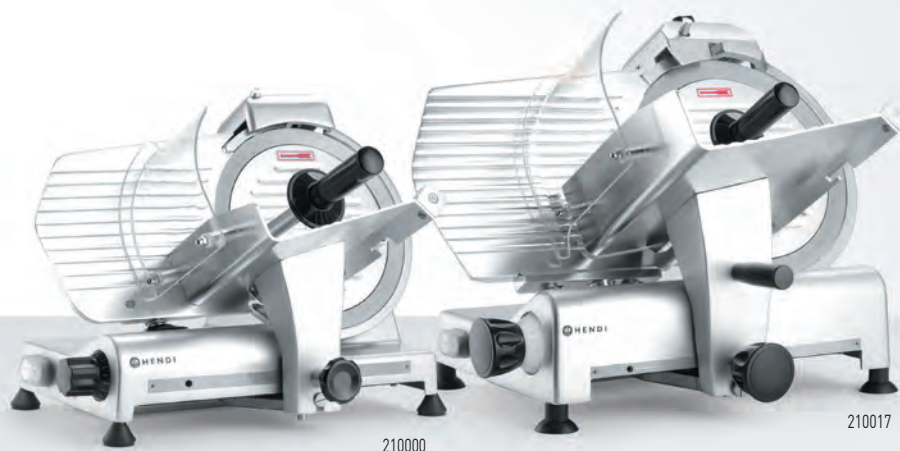
Interrupteur de sécurité hermétique on/off



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



Voir la vidéo



210000

210017

TRANCHEUSE PROFI LINE 250

- Diamètre de la lame: Ø 250 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 12 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 14 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

Prix conseillé HT et non garanti

 **HENDI**

211





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 protecteur lame.
- L'aiguiser est intégré à la trancheuse.
- Le chariot est équipé d'un capot de sécurité, d'un maintien produit et d'un blocage vertical.
- La machine peut être facilement démontée pour le nettoyage.
- La machine est conforme aux réglementations de sécurité pour

l'utilisation commerciale, comme:

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



970294



210086

TRANCHEUSE PROFI LINE 220 VERSION ROUGE

- Diamètre de la lame: Ø 220 mm.
- Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu'à 12 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 150 mm.

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 12 mm.
- Diamètre de coupe maximum: 180 mm.

code	V	W	mm	€
210086	220-240	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

TRANCHEUSE KITCHEN LINE 250

- Conçu en aluminium anodisé.
- Moteur avec ventilation à air de 0,2 CV protégé par un couvercle en plastique.
- Chariot avec une protection de sécurité en plastique.
- Facile à démonter pour le nettoyage.
- Protecteur de lame et affûteur intégré.
- Diamètre de la lame: 250 mm
- Diamètre maximal approximatif du produit à trancher: 180 mm
- Épaisseur de tranche réglable en continu de 0 à 8 mm
- Poids: 16,4 kg

code	V	W	mm	€
210215	230	150	494x402x(H)398	383,50

TRANCHEUSE KITCHEN LINE 300

- Conçu en aluminium anodisé.
- Moteur avec ventilation à air de 0,3 CV protégé par un couvercle en plastique.
- Chariot avec une protection de sécurité en plastique.
- Facile à démonter pour le nettoyage.
- Protecteur de lame et affûteur intégré.
- Diamètre de la lame: 300 mm
- Diamètre maximal approximatif du produit à trancher: 220 mm
- Épaisseur de tranche réglable en continu de 0 à 13 mm
- Poids: 24,5 kg.

code	V	W	mm	€
210246	230	250	615x494x(H)477	694,50

TRANCHEUSE KITCHEN LINE 250 AVEC REVÊTEMENT TÉFLON

- Boîtier fait en aluminium anodisé
- La lame, la protection de la lame et le chariot ont un revêtement en téflon: ce qui permet de trancher facilement du fromage.
- Le moteur refroidi par l'air de 0,2 CV est couvert en bas par une protection plastique.
- Equipe d'une protection de sécurité transparente pendant le fonctionnement
- Un bac de récupération amovible pour un nettoyage facile des restes après la coupe
- La protection de la lame se démonte facilement et permet un bon nettoyage
- Avec protection de sécurité de la lame et affûteuse intégrée
- Le diamètre de la lame: 250 mm
- Le diamètre maximal approximatif du produit coupé: 180 mm
- Réglage de l'épaisseur en continu de 0 à 8 mm
- Poids: 16,4 kg

code	V	W	mm	€
210222	230	150	494x402x(H)398	451,00

Protection de sécurité en acrylique

Affûteur intégré



Revêtement téflon pour trancher le fromage



210222



210215



210246





BATTEURS MÉLANGEURS PLANÉAIRES KITCHEN LINE



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

CAPACITÉ MAXIMALE

5 kg


222829



222836



222843



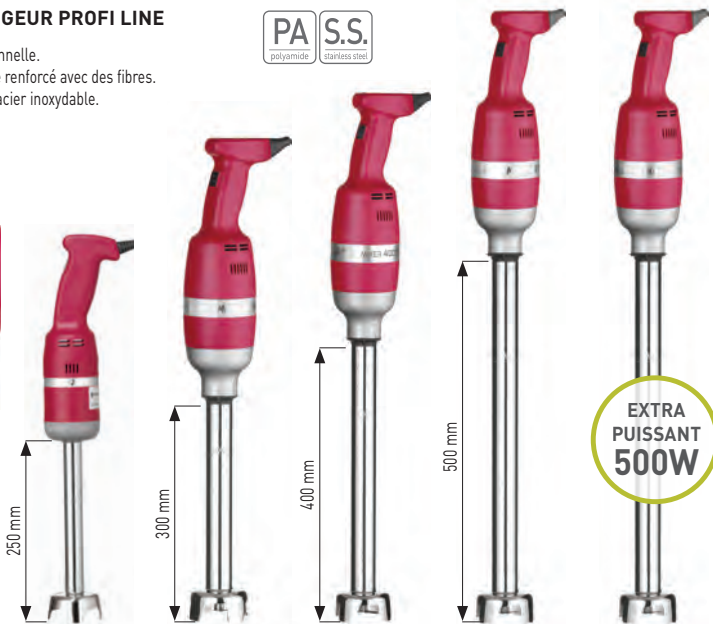
code	222829	222836	222843
litres	7 l	10 l	20 l
charge de farine/pâte	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 kg
dimensions	317x440x(H)490 mm	422x475x(H)710 mm	496x570x(H)880 mm
panneau de commande	numérique	mécanique	mécanique
vitesse	128/252/545 rpm	148/244/480 rpm	197/317/462 rpm
puissance/tension	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
€	769,50	945,00	1 275,00

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.



code	224328	224335	224397	224359	224052
	Mixeur plongeur 250 - à vitesse fixe	Mixeur plongeur Profi Line 300 - avec vitesse réglable	Mixeur plongeur 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)514	ø100x(H)675	ø100x(H)350	ø100x(H)866	ø100x(H)863
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



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



934029

RANGEMENT AVEC SUPPORT MURALE

code	mm	€
934029	365x130x(H)70	44,50





224380



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



224373



MIXEUR PLONGEUR 250 - 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	475,00



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 les CHEFS.



MIXEUR PLONGEUR HENDI BLEND

- 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	220-240	250	ø71x(H)450	98,50

POUR
RÉCIPIENTS ET
POÊLES D'UNE
CAPACITÉ DE
1 À 8 LITRES

Lames revêtues de titane

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

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





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.
- Le cordon spiralé flexible se rétracte pour éviter tout risque des emmêlements.
- 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. Avec une fonction turbo.
- Protection contre la surchauffe.
- Convient jusqu'à 3 L.

code	V	W	mm	€
221181	220-240	1000	ø65x425	98,50





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	V	W	mm	€
221419	230	150	ø65x(H)390	98,50





MIXEURS PLONGEURS KITCHEN LINE

- Boîtier du moteur en polyamide noir durable renforcé avec de la fibre de verre.
- Lame amovible en acier inoxydable AISI304.
- 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.

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

ACCESSOIRE FOUET POUR MIXEURS PLONGEURS

- Compatible avec les mixeurs plongeurs Kitchen Line codes 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341.
- Composé de deux fouets en acier inoxydable.
- Installation facile et en toute sécurité sur le bloc moteur

code	mm	€
222263	(L)250	98,50





code	221198	221327	221334	221341
	Mixeur plongeur 350 à vitesse variable et pied mélangeur de 250 mm	Mixeur plongeur 350 à vitesse variable et pied mélangeur de 300 mm	Mixeur plongeur 500 à vitesse variable et pied mélangeur de 400 mm	Mixeur plongeur 500 à vitesse variable et pied mélangeur de 500 mm
capacité jusqu'à (l)	20	30	80	120
dimensions (mm)	ø100x666	ø100x716	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	500/230
€	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

222164



185 mm





BLENDERS BAR

230688, 230695



NEW

page 552





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	110x324x(H)816	325,00



222393





BLACKBOLT^{PRO}

SUPERPOWER IN YOUR KITCHEN!



MODES PRÉDÉFINIS



pétrissage



préparation de
pâtes à gâteaux



préparation de
crèmes fouettées



préparation d'œufs
montés en neige

BATEUR MÉLANGEUR PLANÉTAIRE BLACKBOLT PRO

NEW

PA
polyamide

AL
die-cast

18/8
stainless steel

SIL
silicone

- Boîtier en aluminium moulé sous pression.
- Bol en acier inoxydable.
- Poignée recouverte de silicone pour une prise en main sûre.
- Construction robuste pour un fonctionnement stable.
- Moteur silencieux et durable pour une utilisation prolongée.
- Système de refroidissement permettant un fonctionnement continu jusqu'à 60 minutes.
- 11 vitesses réglables.
- Fonction minuterie.
- Quatre programmes prédéfinis : pétrissage, préparation de pâtes à gâteaux, préparation de crèmes fouettées, préparation d'œufs montés en neige.
- Protection contre la surchauffe.
- Capacité : 7 litres.
 - Farine : 0,2 à 1,5 kg.
 - Blancs d'œufs : 2 à 20.
 - Crème sucrée : 150 à 1 500 ml.
 - Crème fraîche : 0,1 à 2 l.

- Accessoires inclus :
 - Fouet, palette et crochet à pâte en acier inoxydable
 - Palette à bord en silicone PA (polyamide/nylon)
 Tous les accessoires passent au lave-vaisselle.
- Conçu conformément aux exigences de la directive Machines (MD).
- Le micro-interrupteur assure le fonctionnement de l'appareil uniquement lorsque la cuve est correctement en place.
- Couvercle transparent fixe de la cuve, doté d'un insert sécurisé pour les ingrédients, conçu pour éviter le pincement des doigts.
- Démarrage lent : Le mélangeur planétaire augmente progressivement la vitesse lors de la mise sous tension, assurant une transition en douceur vers des performances de mélange optimales.

code	litres	V	W	mm	€
221150	7	220-240	800	470x263x(H)413	649,00

Module de courroie en V
Prêt pour un fonctionnement extrême et durable

Soft Start
11 niveaux de vitesses réglables par un bouton, ajusté au programme choisi

Bol - 7 litres
Fabriqué en acier inoxydable 18/8. Équipé d'une poignée pratique avec revêtement antidérapant.

Boîtier
Robuste, en aluminium moulé sous pression



Engrenages
Très solides - en acier inoxydable, assurant la rotation planétaire uniforme.
Passage en douceur au niveau de puissance requis

Panneau de commande
Design et facile à lire
Décompte du temps nécessaire à la cuisson des gâteaux
4 programmes automatiques :
- Mélange lent (vitesse 1-6)
- Mélange standard (vitesse 1-8)
- Mélange doux (vitesse 1-9)
- Mélange rapide (vitesse 1-11)

Couvercle avec distributeur
Pratique pour ajouter des ingrédients pendant l'opération sans se soucier de salir le plan de travail



**CROCHET POUR PÂTES
LOURDES**
Acier inoxydable 18/8



FOUET A OEUFS
Acier inoxydable 18/8



MELANGEUR 1
Matériel synthétique
POM



MELANGEUR 2
Acier inoxydable 18/8



BOL 7L
Acier inoxydable 18/8



BLENDERS BAR

- Boîtier en ABS.
- Pichet en polycarbonate transparent avec un couvercle solide en PP et un bouchon en polycarbonate.
- Lames en acier inoxydable remplaçables avec revêtement en titane.
- Interrupteur à impulsion pour la fonction mélange.
- Pichet amovible, résistant aux chocs et aux températures de -40°C à 90°C.



- Capacité du pichet: 2,5 L
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.
- Ce mixeur peut tout faire : fruits, légumes, cocktails, smoothies, desserts et même glace pilée.
- **Pour la France, seul le modèle sans BPA peut être commandé**



Voir la vidéo

Le caisson
insonorisant réduit
considérablement
le bruit

Base
antidérapant



230688



230695

BLENDER BAR AVEC CAISSON INSONORISANT

- Caisson insonorisant en polycarbonate.
- Système de verrouillage de sécurité pour empêcher l'activation accidentelle du mixeur si le pichet n'est pas en place ou si le caisson insonorisant n'est pas complètement fermé.
- Panneau de commande manuel.
- Avec contrôle de vitesse progressif.
- Moteur à grande vitesse avec vitesse variable de la lame de 16 000 tr/min à 24 800 tr/min (sans charge).

code		V	W	mm	€
230688		230	1680	250x300x(H)540	347,50
230602	sans BPA	230	1680	250x300x(H)540	365.50

BLENDER BAR NUMÉRIQUE AVEC CAISSON INSONORISANT

- Caisson insonorisant en polycarbonate.
- Système de verrouillage de sécurité pour empêcher l'activation accidentelle du mixeur si le pichet n'est pas en place ou si le caisson insonorisant n'est pas complètement fermé.
- Panneau de commande numérique à écran tactile.
- Moteur à grande vitesse avec vitesse variable de la lame de 8 350 tr/min à 24 800 tr/min (sans charge).
- 3 niveaux de vitesse : FAIBLE environ 8 350 tr/min, MOYEN environ 13 500 tr/min, ÉLEVÉ environ 24 800 tr/min (sans charge).
- 3 réglages du minuteur : 30, 45, 90 secondes.

code	V	W	mm	€
230695	230	1680	250x300x(H)546	387,50
230664 sans BPA	230	1680	250x300x(H)546	405,50



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

ABS plastic PC polycarbonate S.S. stainless steel

BLENDER BAR

- Système de verrouillage de sécurité : empêche une activation accidentelle de l'appareil sans le pichet.
- Panneau de commande manuel.
- Avec un bouton de réglage de la puissance à 10 niveaux.
- Moteur à grande vitesse avec vitesse variable de la lame de 16 000 tr/min à 24 800 tr/min (sans charge).
- Comprend un poussoir en polypropylène pour les ingrédients plus épais.

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

ABS plastic BPA free S.S. stainless steel

PICHET POUR BLENDER SANS BPA

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

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

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 sans BPA	230	1680	220x240x(H)535	230,00 N

PC polycarbonate S.S. stainless steel

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



05

Vacuum packing

Preserve freshness
- discover flavour





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

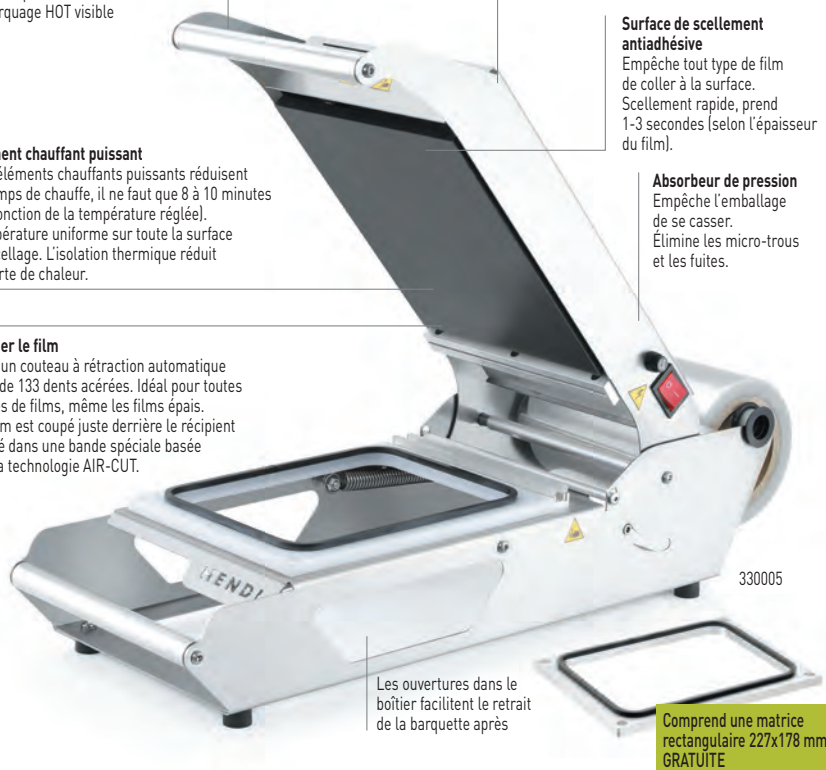
Empêche l'emballage de se casser. Élimine les micro-trous et les fuites.

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.



Les ouvertures dans le boîtier facilitent le retrait de la barquette après

Comprend une matrice rectangulaire 227x178 mm GRATUITE

Zone d'entretien/de sécurité

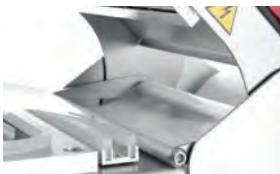
Base du cadre isolée des hautes températures et de la tension électrique. Des matériaux de haute qualité et une conception sans soudure afin de pouvoir nettoyer rapidement la partie inférieure de l'appareil, sans avoir à l'éteindre.

Régulateur de température du point chaud

Régulateur de température avec une plage de température de 50 à 210°C. Pour un ajustement précis de la résistance de collage ce qui convient à une large gamme de films d'emballage et de scellage.

Chargeur de film à rouleaux avec tendeur

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



SCELLEUSE 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.

18/10
startline steel

- 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)115 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

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

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

code	€
 805633 2 x récipient rond ø115 mm	129,50
 805640 récipient Colt en deux compartiments 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.
- Convient pour la scelleuse de barquettes HENDI (330005).



970720



code	mm	€
970720	185x	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

- Conçu pour emballer des produits alimentaires et techniques.
- Construction et chambre fait en inox 304 de haute qualité.
- Permet de emballer des grandes portions grâce au grand renforcement dans le fond et au couvercle en dôme.
- Couvercle transparent fait de matériel durable et de haute qualité permet de surveiller le processus d'emballage.
- Joint en forme V afin de garantir une bonne soudure.
- Affichage numérique.
- Facile à utiliser.
- Fonctionnement automatique.
- Temps de soudure réglable.
- Indicateur de pression.



code	975398	975251	975268	975275
dimensions	360x490x(H)365 mm	330x480x(H)360 mm	380x503x(H)444 mm	450x555x(H)480 mm
dimensions chambre	350x300x(H)110 mm	280x385x(H)130 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
bande de soudure	295 mm	260 mm	300 mm	350 mm
capacité de la pompe à air	77 l/min	167 l/min	133 l/min	333 l/min
puissance/tension	630 W/230 V	370 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
poids	22,3 kg	36 kg	38 kg	62 kg
€	975,00	1 275,00	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.
- 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.



Voir la vidéo



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 bombé

Panneau de commandes

201435

Boîtier et chambre en acier inoxydable de haute qualité

code	201435	201442
dimensions	367x425x(H)364 mm	510x625x(H)455 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 m³/h - 133,3 l/min	20 m³/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

HENDI

233





MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

- Pour l'emballage de produits alimentaires et non alimentaires, à l'exclusion des liquides.
- Entièrement fabriqué en plastique ABS durable.
- Le joint du couvercle garantit un joint étanche pendant le fonctionnement.
- Panneau de commande pratique. 2 durées de scellage des sacs.
- Pompe à vibrations.
- Capacité de la pompe : 5,5 L/min.
- Poids net : 1,74 kg.
- La machine d'emballage sous vide n'est pas dédiée au fonctionnement continu.
- À utiliser avec un sac gaufré.

code	bande de soudure (mm)	V	W	mm	€
975350	310	220-240	100	390x160x(H)92	77,50

NEW



975350

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE POUR SACS EN ROULEAU BUDGET LINE

- Boîtier en ABS, conception spéciale empêchant le liquide de pénétrer dans la pompe.
- Support intégré pour rouleau de sacs sous vide.
- Utilisation de sacs gaufrés uniquement avec un max. largeur de 310 mm.
- Choix de deux durées de scellage et de deux niveaux de puissance d'aspiration.
- Capacité de la pompe: 6,5 l / min $\pm$ 15%.
- La largeur de la barre de soudure est de 2,2 mm.
- Poids: environ 2 kg.

code	bande de soudure (mm)	V	W	mm	€
201626	310	220-240	100	385x205x(H)95	109,50

NEW

ABS
plastic



201626



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 gauffrés.

code	bande de soudure (mm)	V	W	mm	€
975374	420	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	27,95

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE EXTERNE PROFI LINE

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

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



970362





NEW

page 537

BARUP
BARWARE





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
971062	set de 2 rouleaux	6000x200	8,95
971079	set de 2 rouleaux	6000x280	12,25



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

- En polyamide (couche intérieure) et polyéthylène (couche extérieure).
- Gaufré - avec un gaufrage facilitant l'extraction d'air et l'obtention du vide.
- Sans BPA.
- A utiliser uniquement pour la conservation des aliments, pas pour la cuisson sous vide.
- Résistance à la température : de -20 °C à 40 °C.
- Épaisseur : 75 µm.
- Soudé sur 3 côtés.

code	emballé par	mm	€
297414	100	150x250	8,95
297421	100	150x400	13,95
297438	100	200x300	13,95
297445	100	250x350	19,95
297452	100	300x400	27,50
297469	set de 2 rouleaux	6000x200	6,75
297476	set de 2 rouleaux	6000x300	9,75



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

- 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

06

Thermal processing

Heat that inspires





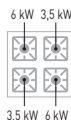
CUISINIÈRE À GAZ 4 FEUX AVEC FOUR À CONVECTION GN 1/1



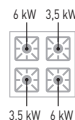
- En acier inoxydable.
- Équipé de 4 brûleurs :
 - 2 brûleurs de 6,0 kW
 - 2 brûleurs de 3,5 kW. Les brûleurs sont équipés d'un thermocouple.
- Convient aux casseroles de $\varnothing$ 120 à 300 mm.
- Supports de casserole et brûleurs en fonte.
- Pieds réglables en hauteur équipés de pieds antidérapants.
- Convient au gaz naturel, ensemble de conversion pour GPL inclus.
- Remarque : Pas de veilleuse ni d'allumage, il faut l'allumer avec des allumettes ou un briquet.

SPÉCIFICATIONS DU FOUR :

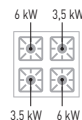
- Four à convection électrique 3 000 W.
- La température peut être réglée jusqu'à 270 °C.
- Le four est équipé d'une minuterie de 120 minutes.
- Chambre en acier inoxydable, dimensions 640x370x(h)350 mm.
- S'adapte aux plaques et grilles GN 1/1, livré avec 1 grille.
- 4 supports de plaque, espacés de 75 mm.



227381



227589



225882

code	227381	227589	225882
dimensions	800x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm	800x722x(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	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
type de four	-	-	convection, électrique
puissance du four	-	-	3000 W
puissance totale	19 kW [HS]	19 kW [HS]	19 kW [HS]
tension	-	-	230 V
poids	35 kg	72 kg	82 kg
€	1 475,00	2 295,00	2 595,00

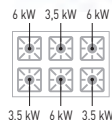
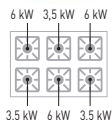
CUISINIÈRE KITCHEN LINE - 6 FEUX AVEC FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GN 1/1



- En acier inoxydable.
- Équipé de 6 brûleurs :
 - 3 brûleurs de 6,0 kW.
 - 3 brûleurs de 3,5 kW. Les brûleurs sont équipés d'un thermocouple.
- Convient aux casseroles de $\varnothing$ 120 à 300 mm.
- Supports de casserole et brûleurs en fonte.
- Pieds réglables en hauteur équipés de pieds antidérapants.
- Convient au gaz naturel, ensemble de conversion pour GPL inclus.
- Remarque : Pas de veilleuse ni d'allumage, il faut l'allumer avec des allumettes ou un briquet.

SPÉCIFICATIONS DU FOUR :

- Four à convection électrique 3 000 W.
- La température peut être réglée jusqu'à 270 °C.
- Le four est équipé d'une minuterie de 120 minutes.
- Chambre en acier inoxydable, dimensions 640x370x(h)350 mm.
- S'adapte aux plaques et grilles GN 1/1, livré avec 1 grille.
- 4 supports de plaques, espacés de 75 mm.

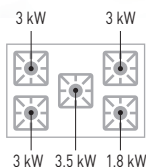


code	226094	225899
dimensions	1200x700x(H)900 mm	1200x722x(H)900 mm
dimensions du four	-	640x370x(H)350 mm
puissance du brûleur	3x3,5 kW + 3x6 kW	3x3,5 kW + 3x6 kW
type de four	-	convection, électrique
puissance du four	-	3000 W
puissance totale	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
tension	-	230 V
poids	95 kg	105 kg
€	2 395,00	3 150,00





225707



CUISINIÈRE À GAZ - 5 FEUX AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

- En acier inoxydable.
- Équipé de 5 brûleurs :
 - 3 brûleurs de 3,0 kW.
 - 1 petit brûleur de 1,8 kW.
 - 1 brûleur wok de 3,5 kW.
- Les brûleurs sont équipés d'un thermocouple et d'un allumage piézoélectrique. Support de casserole en fonte en 3 parties.
- Convient au gaz naturel.
- Poids : 78 kg.

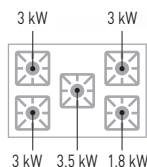
SPÉCIFICATIONS DU FOUR :

- Four à convection électrique 2 700 W avec gril 2 500 W.
- La température peut être réglée jusqu'à 275°C.
- Le four est équipé d'une minuterie de 120 minutes.
- Chambre en acier inoxydable.
- S'adapte aux plaques et grilles GN 1/1, livré avec 2 grilles.
- Avec 4 supports de plaque.

code	V	W	kW(HS)	mm	€
225707	230	2900	14,3	900x653x(H)900	1 995,00



225806



CUISINIÈRE À GAZ - 5 FEUX, CHÂSSIS OUVERT

- En acier inoxydable.
- Le cadre ouvert offre beaucoup d'espace de stockage.
- Équipé de 5 brûleurs :
 - 3 brûleurs de 3,0 kW.
 - 1 petit brûleur de 1,8 kW.
 - 1 brûleur wok de 3,5 kW.
- Les brûleurs sont équipés d'un thermocouple et d'un allumage piézoélectrique. Support de casserole en fonte en 3 parties.
- Convient au gaz naturel.
- Poids : 45 kg.

code	kW(HS)	mm	€
225806	14,3	900x640x(H)910	1 425,00



839997

RÉDUCTEUR DE GRILLE

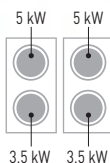
- Permet d'utiliser des casseroles ou marmites plus petites sur des grilles larges.

code	mm	€
839997	255x255x(H)25	4,75



**NEW**

237687



18/8

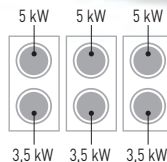
stainless steel

CUISINIÈRE À INDUCTION AVEC 4 FOYERS

- Boîtier en acier inoxydable, renforcé par un cadre.
- Surface d'induction en verre trempé mat.
- 4 boutons de réglage indépendants avec chacun 11 niveaux de puissance.
- Charge maximale autorisée sur la table de cuisson : 100 kg.
- Plaques de cuisson : 2x 3,5 kW.
- Plaques de cuisson : 2x 5 kW.
- Pieds réglables : ≈30 mm.
- Convient aux marmites, casseroles et poêles d'un diamètre de fond allant jusqu'à 260 mm.
- Étagère supplémentaire pour le stockage.
- Équipé d'un filtre à graisse facile à retirer et à nettoyer.
- L'appareil n'est pas fourni avec une prise.
- Attention : l'appareil doit être raccordé à l'alimentation électrique par un électricien.

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

237397



S.S.

stainless steel

Indoor

CUISINIÈRE À INDUCTION AVEC 6 FOYERS

- Boîtier en acier inoxydable, renforcé par un cadre.
- Surface d'induction en verre trempé mat.
- 6 boutons de réglage indépendants avec chacun 11 niveaux de puissance.
- Charge maximale autorisée sur la table de cuisson : 150 kg.
- Plaques de cuisson : 3x 3,5 kW.
- Plaques de cuisson : 3x 5 kW.
- Pieds réglables : ≈30 mm.
- Convient aux marmites, casseroles et poêles d'un diamètre de fond allant jusqu'à 260 mm.
- Étagère supplémentaire pour le stockage.
- Équipé d'un filtre à graisse facile à retirer et à nettoyer.
- L'appareil n'est pas fourni avec une prise.
- Attention : l'appareil doit être raccordé à l'alimentation électrique par un électricien.

code	V	W	mm	€
237397	400	25500	1200x700x(H)890	3 895,00



6,7 kW



147108



6 kW



147801



10,8 kW



147276

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	625,00

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

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



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	84,50



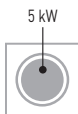
CHÂSSIS POUR RÉCHAUD

- Convient uniquement pour le réchaud Big Flame:147108.

code	mm	€
147306	425x425x(H)400	215,00



18/8
stainless steel



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



S.S.
stainless steel

220207

PLAQUE DE CUISSON À GAZ, LISSE, SUR MEUBLE FERMÉ 3 CÔTÉS

- Plaque de cuisson en acier lisse S355J2.
- Base en acier inoxydable 18/8.
- 2 zones de chauffe, contrôlées séparément, chacune équipée de 3 brûleurs tubulaires à rampe multiple en acier inoxydable.
- Puissance gaz d'une zone de chauffe : 5 kW.
- Température contrôlée par un thermocouple avec vanne de sécurité qui coupe l'alimentation en gaz des brûleurs en cas d'extinction de la flamme.
- Allumage électronique - raccordement à l'alimentation 230 V requis.
- Le plan de cuisson est légèrement inclinée vers l'avant.
- Comprend une ouverture et un tiroir coulissant.
- Hauteur 380 mm.
- Appareil équipé en standard de buses de gaz NG50 (G30).
- Inclus : Buses pour bouteille de GPL.
- Raccordement au gaz à l'arrière gauche, à environ 550 mm.
- Pieds en acier réglables : 100 à 165 mm.

code	kW(HS)	mm	€
220207	10	800x700x(H)900	3 350,00

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

TUYAU À GAZ COMPLET POUR RÉCHAUDS

- Pour les réchauds HENDI 147108 147801 147276.

code	€
147139	17,50



147139



198124





LAMPE CHAUFFANTE CONIQUE RÉGLABLE

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

code	couleur	V	W	mm	€
273845	Noir	230	250	ø275x(H)250	76,50
273869	Argent	230	250	ø275x(H)250	76,50
273920	Vert	230	250	ø275x(H)250	76,50 N
273937	Blanc	230	250	ø275x(H)250	76,50 N
273777	Beige	230	250	ø275x(H)250	76,50 N
273876	Cuivre	230	250	ø275x(H)250	76,50



LAMPE CHAUFFANTE FLEXIBLE

- Fabriquée en fer.
- Avec revêtement antirouille.
- Abat-jour monté sur un bras flexible.
- Ampoule infrarouge incassable incluse - convient pour maintenir les aliments au chaud.
- Convient aux ampoules E27.

code	couleur	V	W	mm	€
273838	Noir	230	250	268x200x(H)660	145,00
273739	Beige	230	250	268x203x(H)660	145,00
273746	Vert	230	250	268x203x(H)660	145,00
273753	Cuivre	230	250	268x203x(H)660	145,00





273883



273890



273852



273784



273791



273821

NEW

NEW

NEW



LAMPE CHAUFFANTE CYLINDRIQUE RÉGLABLE

- Cette lampe chauffante est très flexible, grâce au fil réglable.
- La longueur du fil est ajustable de 70 à 150 cm.
- La quantité de chaleur 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.



PORTIQUE CHAUFFE-PLAT AVEC 2 LAMPES INFRAROUGES

- Conçu pour garder les aliments au chaud entre la préparation et le service.
- La hauteur est facilement ajustable de 590 et 790 mm.
- Ampoules incassables incluses.



code	couleur	V	W	mm	€
273906	Argent	230	250	453x360x(H)790	137,50
273913	Noir	230	250	453x360x(H)790	145,00

code	couleur	V	W	mm	€
273883	Argent	230	250	ø175x(H)250	67,50
273852	Noir	230	250	ø175x(H)250	67,50
273791	Vert	230	250	ø175x(H)250	67,50 N
273821	Blanc	230	250	ø175x(H)250	67,50 N
273784	Beige	230	250	ø175x(H)250	67,50 N
273890	Cuivre	230	250	ø175x(H)250	67,50



919217



919200

AMPOULE INFRAROUGE CHAUFFANTE

- Ampoule infrarouge de remplacement pour lampe chauffante.
- Parfait pour une utilisation dans la cuisine, elle émet une lumière rouge chaude.
- Incassable, avec culot standard (E27).

code	couleur	V	W	mm	€
919217	Rouge	230	250	ø125x(H)170	13,95

AMPOULE INFRAROUGE CHAUFFANTE

- Ampoule infrarouge de remplacement pour lampe chauffante.
- Idéale pour une utilisation dans la cuisine, elle émet une lumière blanche brillante.
- Incassable, avec culot standard (E27).

code	couleur	V	W	mm	€
919200	Blanc	230	250	ø125x(H)170	13,95





UNIQ

Buffet reinvented



211434



211472

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
- 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.
- Filtre à café pour le café grossièrement moulu.
- Indicateur de niveau maximum de liquide à l'intérieur.

Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré



Le bac égouttoir est magnétique



Le support à filtre a un filtre intégré conçu pour le café grossièrement moulu, le papier à filtre n'est pas nécessaire





design by
Robert Bronwasser



211557



211564

- 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.

code	couleur	liters	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211434	Acier	7	230	1050	307x330x(H)450	52	99,50
211441	Acier	14	230	1750	354x418x(H)500	57	109,50
211472	Noir	7	230	1050	307x330x(H)450	52	119,50
211489	Noir	14	230	1750	357x380x(H)502	57	134,50
211557	Gris clair	7	230	1050	307x330x(H)450	52	119,50
211571	Gris clair	14	230	1750	357x380x(H)502	57	134,50
211564	Beige	7	230	1050	307x330x(H)450	52	119,50
211588	Beige	14	230	1750	357x380x(H)502	57	134,50

NEW

NEW

NEW

NEW





PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION KITCHEN LINE

- Un design moderne et élégant qui convient parfaitement pour un "Open Kitchen".
- Ultra-plat avec structure en inox 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

- 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



Fonctionne aussi avec
un bac GN jusqu'à GN 1/2 800 W
230 V

239384

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE KITCHEN LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 9 niveaux
- Si la fonction boost est utilisée, une partie de la puissance de la plaque de cuisson de droite passe temporairement à la plaque de cuisson de gauche et produit ainsi 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
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe

code	V	W	mm	€
239414	230	3500	608x405x(H)54	207,50

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION KITCHEN LINE

- Plaque chauffante à induction unique avec bobine d'induction ronde qui maintient les casseroles au chaud.
- Puissance réglable par un bouton avec 11 niveaux.
- Plage de température: 40 à 100°C.
- Équipé d'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

HENDI

251





min ø140 mm 3500 W
max ø280 mm 230 V

239711



min ø160 mm 3500 W
max ø300 mm 230 V

239698

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

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	€
239681	set plaque induction wok + wok	230	3500	340x450x(H)295	412,45
239766	Plaque de cuisson à induction	230	3500	340x450x(H)130	312,50



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



PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 7000

- 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



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



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




 min ø160 mm
 max ø280 mm
 3500 W
 230 V


NEW

239957

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 3500 D XL

- Boîtier en acier.
- Le dessus de la plaque de cuisson et le panneau de commande sont en verre trempé de haute qualité.
- Avec écran d'affichage LED.
- Convient aux casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 160 et 280 mm.
- Zone d'induction directe : 280 mm.
- Commandes tactiles de la puissance, de la température et du temps.
- Plage de température : 60 à 240 °C.
- Réglage de la puissance en 17 étapes.
- Minuterie jusqu'à 180 minutes.
- Pieds antidérapants.
- Charge maximale admissible : 20 kg.

code	V	W	mm	€
239957	230	3500	355x400x(H)100	167,50


 min ø120 mm
 max ø260 mm
 3500 W
 230 V



239889



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	220-240	3500	320x395x(H)95	199,90

min ø120 mm
max ø260 mm
1800 W
230 V



239209

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 1800



- Bâti en ABS.
- Réglage numérique de la puissance, de la température et minuteur.
- Le réglage réagit immédiatement aux modulations.
- 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

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	92,50

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION KITCHEN LINE



- Plaque chauffante à induction unique avec bobine d'induction ronde qui maintient les casseroles au chaud.
- Puissance réglable par un bouton avec 11 niveaux.
- Plage de température: 40 à 100°C.
- Équipé d'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



239384

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



209509





UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser

NEW

page 470





239193

PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION 800W

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

code	V	W	mm	€
239193	230	800	ø245x(H)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	12,95



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





250167



250174

CHAUFFE-ASSIETTES SIMPLE

- Boîtier, étagères et éléments chauffants en acier inoxydable.
- Pour environ 72 assiettes plates de $\varnothing 24$ cm (40 assiettes à pizza de $\varnothing 33$ 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 $\varnothing 24$ cm (64 assiettes à pizza de $\varnothing 33$ 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



Deux éléments chauffants à quartz.

Éclairage sous l'étagère.



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

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE

- Équipé avec simple vitrage et vitre arrondi devant.
- Trois niveaux.
- Deux portes coulissantes à l'arrière.
- En acier inoxydable.
- Lumière LED en haut de la chambre.
- Avec 3 étagères réglables chromées.
- Bouton de contrôle de la température et thermomètre analogique.
- Plage de température: 30 à 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



éclairage LED
portes coulissantes

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



273999

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE

code	V	W	mm	€
273982	220-240	800	554x376x(H)311	350,00

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE DEUX NIVEAUX

code	V	W	mm	€
273999	220-240	800	554x376x(H)376	395,00

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 chromées incluses, ajustables en hauteur 400x335 mm.
- Réservoir d'eau pour l'humidification de l'air dans la 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



NEW

VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE

- Boîtier en acier au carbone avec revêtement en peinture poudre.
- Portes en verre trempé.
- Plage de réglage de la température : de 50°C à 70°C.
- Chauffé avec des lumières halogènes.
- 3 étagères avec lampes chauffantes à chaque niveau.
- Système de chauffe à niveau individuel.
- Avec pieds en caoutchouc antidérapants.

code	V	W	mm	€
273760	220-240	500	472x447x(H)775	398,50



273760



NEW

PRÉSENTOIR OUVERT À ÉTAGÈRES MULTIPLES 75L

- Boîtier en acier inoxydable équipé d'un verre de sécurité trempé.
- Capacité de la chambre : 75L.
- Avec éclairage LED en haut avec interrupteur marche/arrêt.
- Équipé de 3 étagères en verre réglables
- 8 niveaux disponibles espacés de 45 mm.
- Fond du boîtier en acier peint noir avec revêtement en verre : 390 x 325 mm.
- Étagère inférieure en verre : 365 x 250 mm.
- Étagère en verre du milieu : 365 x 230 mm.
- Étagère supérieure en verre : 360 x 195 mm.
- Haut du boîtier en acier peint noir : 393 x 325 mm.
- Verre latéral de 5 mm d'épaisseur.
- Absence de vitre avant pour le libre-service.
- Porte vitrée arrière magnétique à charnière droite, s'ouvre d'un seul côté.
- Un compartiment inférieur pratique de 260x320x(H)85 mm pour stocker des réserves.
- 4 pieds en caoutchouc non réglables : 15 mm de haut.

code	V	W	mm	€
233092	230	2	415x390x(H)716	340,00

Chargement
avant et arrière



233092



PLATEAU DE PRÉSENTATION POUR CONFISERIES

code	mm	€
808467	300x200x(H)20	16,50
808504	400x300x(H)20	15,25
808511	600x400x(H)20	19,25



PLATEAU DE PRÉSENTATION COULEUR OR

code	mm	€
808559	300x200x(H)20	18,75
808566	400x300x(H)20	21,95
808573	600x400x(H)20	29,75



407202



PLATEAU DE PRÉSENTATION

- Avec pieds.

code	mm	€
407202	240x170	6,95



407400



PLATEAU DE PRÉSENTATION

code	mm	€
407400	345x245	18,95



THERMO-SYSTÈME

- Boîtier et cuve d'eau en acier inoxydable.
- Thermostat indépendant pour chaque élément chauffant, contrôlé par un bouton.
- Réglage de la température en 6 positions : d'environ 30°C à 85°C.
- Voyant lumineux indiquant que l'appareil chauffe.
- Avec pieds antidérapants.

S.S. 18/0
stainless steel stainless steel



201107



201206

THERMO-SYSTÈME 1

- Marmite en acier inoxydable de 4 L avec couvercle inclus, dimensions Ø215x177 mm.

code	litres	V	W	mm	€
201107	4	220-240	200	256x312x(H)298	175,00

THERMO-SYSTÈME 2

- 2 marmites en acier inoxydable de 4 L avec couvercle inclus, dimensions Ø215x177 mm.

code	litres	V	W	mm	€
201206	8	220-240	400	506x312x(H)298	325,00

THERMO-SYSTÈME 4

- 4 marmites en acier inoxydable de 4 L avec couvercle inclus, dimensions Ø215x177 mm.

code	litres	V	W	mm	€
201466	16	220-240	800	506x509x(H)298	575,00



201466



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.



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.



238905



238912

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

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



SET BAIN-MARIE HENDI RANGER + 3 X BAC GN 1/3 AVEC COUVERCLE

- Inclus dans le set : 3 bacs GN 1/3 de hauteur 100 mm, avec couvercle.

code	V	W	mm	€
238967	230	1000	590x332x(H)242	145,00



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	605x332x(H)242	149,50

NEW

SET : BAIN-MARIE RANGER HENDI + 2 BACS DE 4L AVEC COUVERCLE

- Le set comprend : un accessoire pour 2 bacs ronds et 2 bacs d'une capacité de 4L avec couvercles.
- Fixation et bacs en acier inoxydable.

code	V	W	mm	€
201473	220-240	1000	604x332x(H)315	195,00



201473

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





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

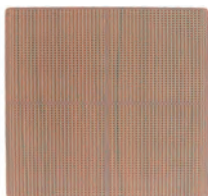
Commandes facile à utiliser.



Facile à ouvrir.



Avec une maille fine pour sécher des petits morceaux.



941461

PLATEAU ÉGOUTTOIR EN PLASTIQUE POUR DÉSHYDRATEURS

- À utiliser avec les déshydrateurs alimentaires HENDI 229002 229019 229033 229064.

code	€
941461	5,00

DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

- 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



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



Voir la vidéo

PLATEAUX ÉGOUTTOIR POUR DÉSHYDRATEUR

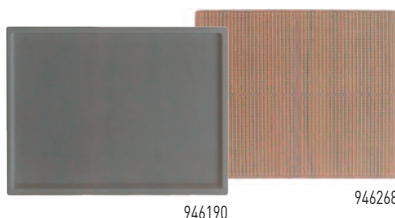
- Pour le déshydrateur Profi Line HENDI 229026

code	€
946190	6,00

TAPIS À HERBES POUR DÉSHYDRATEUR

- Pour le déshydrateur Profi Line HENDI 229026

code	€
946268	5,00



946190

946268



Rack à beignets
pliable

S.S.
stainless steel



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 frites.
- Fait complètement en inox, livré avec deux paniers à frire (354x383 mm) avec manche isolée, un protection de chaleur et couvercle qui peut également servir comme un bac-égouttoir.
- Facile à utiliser et nettoyer.
- Convient pour une utilisation intensive - bon rendement.
- Équipé avec une large cuve à l'huile soudée (400x400xH)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	630x860xH)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).

18/0
stainless steel



XL
10
litres



209424

FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE - 10L - 400V

- Friteuse 400V très puissante, permet à l'élément chauffant d'utiliser jusqu'à 6600W de puissance.
- Réduit le temps de récupération de la température après avoir mis des aliments congelés, ce qui permet d'obtenir un résultat plus croustillant.
- N'est pas équipé d'une prise électrique, un électricien est nécessaire pour l'installation.

code	litres	V	W	mm	€
209424	10	400	6600	300x680x(H)420	389,50

PANIER À FRITES

code	Handle (mm)	mm	€
930618	225	208x140x(H)125	15,00
930632	225	238x185x(H)100	22,00
930656	225	238x190x(H)140	25,00
933664	210	242x200x(H)140	30,00
944387	220	230x190x(H)145	35,00
961247	195	280x210x(H)140	35,00



FRITEUSE XL AVEC ROBINET
DE VIDANGE HENDI GOLIATH



XL
10
litres

grande
puissance de
10
kW

1 kg
de frites en
3
minutes



TRAITEMENT THERMIQUE





209431

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 de 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.
- Une grande cuve de 10 litres avec un fond profilé en forme de V - une zone « froide » encore plus efficace qui améliore les performances de la friteuse.
- L'ensemble comprend un panier à frites très robuste avec des dimensions : 290 x 200 x (H)142 mm, en fil nickelé. Le panier est équipé d'un long manche anti-chaaleur de 162 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 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.
- REMARQUE : 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



NEW

CHAUFFE-FRITES

- Boîtier, bac GN et bac égouttoir en acier inoxydable.
- Lampe chauffante infrarouge.
- Bac GN 1/2 amovible avec poignées, 150 mm de profondeur.
- Bac égouttoir perforé avec bords incurvés.

code	V	W	mm	€
209066	220-240	400	357x267x(H)376	145,00



209066

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).

18/0

stainless steel



8 litres
3500 W
230 V



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



2x 8 litres
2x 3500 W
230 V



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).

18/0
stainless steel



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



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.
- Livré avec panier et couvercle.

code	litres	V	W	mm	€
205808	4	230	3000	218x380x(H)310	125,00
205846	4+4	230	3000+3000	470x380x(H)315	242,50
205815	6	230	3300	269x430x(H)300	137,50
205853	6+6	230	3300+3300	550x430x(H)305	267,50
205822	8	230	3500	265x430x(H)350	149,50
205839	8+8	230	3500+3500	542x430x(H)351	289,50



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



Cuve à l'huile amovible, facilite le nettoyage



Panier à frites avec manche extra-longue thermorésistant



8 litres
3500 W
230 V



215012

2x 8 litres
2x 3500 W
230 V



215029

S.S.
stainless steel

FRITEUSE À INDUCTION

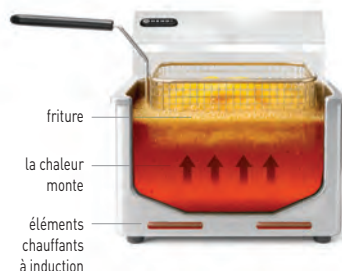
- Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée.
- Avec minuteur compte à rebours.
- Une transmission de chaleur efficace.
- Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.
- Protection surchauffe.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

FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE - 2 X 8 L

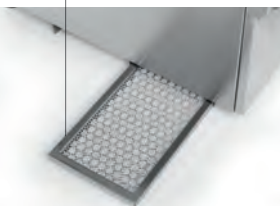
code	litres	V	W	mm	€
215029	16	230	7000	577x609x(H)410	798,50



Le robinet de vidange facilite le vidage de la cuve



Avec filtre pour le moteur à induction



Bord pratique pour suspendre le panier



18/0

stainless steel

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.



203125

GRILL

- Surface grill 330x270 mm, complètement lisse.

code	-	V	W	mm	€
203125	lisse	230	2000	300x452x(H)227	275,00



203170

GRILL - MOITIÉ RAINURÉE

- Surface grill 518x330 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 rainurée	230	2400	527x404x(H)233	389,50



203149

GRILL

- Surface grill 518x330 mm, complètement lisse.

code	-	V	W	mm	€
203149	lisse	230	2400	527x404x(H)233	369,50

GRILL RAINURÉ

- Surface grill 518x330 mm, complètement rainurée.

code	-	V	W	mm	€
203170	rainuré	230	2400	527x404x(H)233	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 rainurée.

code	-	V	W	mm	€
203163	2/3 lisse, 1/3 rainuré	230	3500	697x474x(H)241	545,00

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.



154922

GRILL

- Surface grill 316 x 380 mm et entièrement lisse.

code	V	W	mm	€
154922	220-240	2000	326x445x(H)225	210,00



154939

GRILL

- Surface grill 518 x 330 mm et entièrement lisse.

code	V	W	mm	€
154939	220-240	2400	527x404x(H)233	275,00



154946

GRILL - MOITIÉ RAINURÉ

- Surface grill 518 x 330 mm - moitié rainurée et moitié lisse.

code	V	W	mm	€
154946	220-240	2400	527x404x(H)233	325,00



154953

GRILL RAINURÉ

- Surface grill 518 x 330 mm et entièrement rainurée.

code	V	W	mm	€
154953	220-240	2400	697x474x(H)241	310,00



154960

GRILL RAINURÉ 1/3

- Surface grill 688 x 410 mm - 1/3 rainurée et 2/3 lisse.

code	V	W	mm	€
154960	220-240	3500	697x474x(H)241	398,50



GRILLS BUDGET LINE

- Boîtier en acier inoxydable.
- Équipé d'un dossieret
- Livré avec 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 réinitialiser.
- Pieds antidérapants.

NEW**S.S.**
stainless steel

154977

GRILL

- Surface grill 548 x 350 mm et entièrement lisse.
- La plaque solide en acier trempé de 8 mm d'épaisseur offre une excellente rétention de chaleur.

code	V	W	mm	€
154977	220-240	3000	550x430x(H)240	235,00



154984

GRILL RAINURÉ

- Surface grill 548 x 350 mm et entièrement rainuré.
- La plaque solide en acier trempé de 8 mm d'épaisseur offre une excellente rétention de chaleur.

code	V	W	mm	€
154984	220-240	3000	550x430x(H)240	280,00



154991

GRILL - MOITIÉ RAINURÉ

- Surface grill 717 x 383 mm et moitié rainuré.
- La plaque solide en acier trempé de 10 mm d'épaisseur offre une excellente rétention de chaleur.
- Deux zones de chauffe réglables séparément.
- Fonctionne sur 400 V, fourni sans prise, un électricien est nécessaire pour l'installation.

code	V	W	mm	€
154991	400	4400	720x460x(H)241	380,00

S.S.
stainless steel**NEW**

512081

CERCLE À ŒUF À LONG MANCHE

- En acier inoxydable.
- Manche long pour éviter les brûlures.
- Disponible en différentes tailles.

code	mm	€
512074	ø88x(H)125	2,25
512081	ø103x(H)125	2,65
512098	ø128x(H)125	2,95

**NEW**

GRILL DE CONTACT POUR HOT DOGS ET WRAPS

- Boîtier en acier inoxydable durable.
- Conçu pour griller rapidement et uniformément 4 pains à hot-dog, paninis et wraps à la fois.
- Surface de cuisson : 250 x 217 mm - permet la préparation simultanée de 4 petits pains.
- Éléments chauffants à haute puissance (220-240V/ 1 800 W) - temps de chauffe rapide.
- Réglage de la température de 50 °C à 300 °C (échelle graduée par paliers de 50 °C) afin de garantir des conditions optimales pour réchauffer et griller les petits pains.
- Plaques chauffantes en fonte émaillée de forme spéciale - garantissent un cuisson dorée uniforme et un résultat visuellement attrayant.
- La conception unique de la plaque permet de griller des petits pains de différentes tailles sans avoir à les retourner pendant la cuisson.
- L'effet grillé améliore à la fois l'apparence et le goût des petits pains grillés.
- Facile à nettoyer grâce à sa surface émaillée, garantissant une hygiène optimale avec un entretien minimal.
- Le couvercle à charnière s'ouvre jusqu'à 90°.
- Équipé d'une poignée thermo-résistante
- Espace pour griller 4 petits pains à la fois.
- Les voyants LED indiquent quand l'appareil est sous tension et en cours de chauffe.
- 4 pieds antidérapants assurent la stabilité et empêchent l'appareil de bouger pendant son utilisation.

code	V	W	mm	€
263594	230	1800	385x285x(H)254	360,00



263594

513132

**18/8**
stainless steel**NEW**

PRESSE À SMASH BURGER

- En acier inoxydable 18/8.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
513132	ø160x(H)78	14,95





GRILLS DE CONTACT

- Parfait pour griller et chauffer du pain, des morceaux de viande, des saucisses, des légumes, etc.
- Grilles en fonte émaillée, faciles à nettoyer et à entretenir.
- Le boîtier en acier inoxydable 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, jusqu'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.
- Avec des pieds en caoutchouc évitant l'appareil de bouger accidentellement pendant l'utilisation.
- Une brosse de nettoyage pour grill est incluse.

Poignée pratique

Bac à graisse et égouttoir



263501



GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x232 mm.
- Complètement rainuré.

code	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x375x(H)216	197,50



263600



GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x232 mm.
- 1/2 rainuré et 1/2 lisse.

code	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x375x(H)216	197,50



La courbure spéciale empêche la poignée de chauffer

Surface chauffante en fonte avec revêtement céramique

Thermostat avec contrôle de la température en continue



Voir la vidéo



263655



GRILL DE CONTACT «PANINI»

- Surface de grill 340x235 mm.
- Complètement rainuré.

code	V	W	mm	€
263655	230	2200	430x375 x(H)216	232,50



263617



GRILL DE CONTACT

- Surface de grill : 340x235 mm.
- Rainuré.

code	V	W	mm	€
263617	230	2200	430x375 x(H)216	232,50

NEW



263662



GRILL DE CONTACT PANINI

- Surface de grill 340x235 mm.
- 1/2 rainuré et 1/2 lisse.

code	V	W	mm	€
263662	230	2200	430x375 x(H)216	232,50

3000 W
230 V



XL
→ 548 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

3600 W
230 V



GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment.
- Surface de grill inférieur 475x235 mm.
- Complètement rainuré.

code	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x375 x(H)227	332,50

3600 W
230 V



GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment.
- Surface de grill inférieur 475x235 mm.
- 1/2 rainuré et 1/2 lisse.

code	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x375 x(H)216	332,50

GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment.
- Surface de grill inférieur 475x235 mm.
- 1/2 lisse, 1/2 rainuré.

code	V	W	mm	€
263907	230	3600	570x375 x(H)216	332,50

CUISEUR SOUS-VIDE

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

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



GN 1/1
600 W
230 V



225448

GN 2/3
400 W
230 V



225264

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



**Durable et efficace**

Structure épaisse en acier inoxydable,
panneau et poignée en polyamide

Le système de contrôle de la température mesure la température à 0,01 °C près

Une précision de premier ordre
extrêmement importante pour
la cuisson de produits délicats tels que
le poisson, les légumes ou les fruits

**Extrêmement facile à utiliser
Panneau de commande simple
et intuitif**

Écran couleur étanche et intuitif;
4 boutons et écran couleur TFT

3 modes de minuterie :

- fonctionnement continu,
- fonctionnement avec minuterie,
- fonctionnement avec une température
de sonde préréglée

Le thermoplongeur est équipé
d'un mélangeur qui met l'eau
en mouvement, de sorte que l'eau
consERVE une température constante
même dans les grands récipients



222546



CONVIENT AUX
BACS D'UNE
CAPACITÉ MAX. DE
56 L

THERMOPLONGEUR MASTERVIDE

- Boîtier durable en acier inoxydable et polyamide renforcé de fibres de verre.
- Conçu pour s'adapter à n'importe quel bac/marmite rond ou carré d'une profondeur minimale de 15 cm.
- Convient aux bacs jusqu'à 56 litres.
- Réglez la température et la durée sur le panneau de commande facile à utiliser.
- Système de contrôle de la température extrêmement précis – peut être réglé de 5°C à 95°C par incréments de 0,1°C.
- Le minuteur peut être réglé de 1 minute à 99 heures par incréments de 1 minute.

- Préchauffage rapide grâce à la résistance de 2000W.
- L'appareil fait circuler l'eau en continu pour assurer une température d'eau stable dans tout le récipient.
- La protection contre le manque d'eau éteint l'appareil lorsque le niveau d'eau est insuffisant.
- Le capteur de température empêche la surcharge et la surchauffe.

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



551998



Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

285





221129

NEW



221136

NEW

THERMOPLONGEUR 30

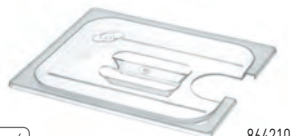
- Corps en PPO.
- Élément chauffant en acier inoxydable.
- Convient pour un récipient de 30 L d'une hauteur minimale de 200 mm.
- Minuteur : réglable de 5 min à 99 h et 59 min (intervalles d'1 min).
- Réglage de la température : 5 à 90 °C (incrément de 0,1 °).
- Possibilité de changer l'unité de température entre °C et °F.
- Protection contre la surchauffe et la chauffe à sec.
- Marquage des niveaux d'eau min. et max.

code	litres	V	W	mm	€
221129	30	220-240	1200	70x120x(H)330	125,00

THERMOPLONGEUR 50

- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Élément chauffant en alliage de nickel pour plus de durabilité.
- Convient pour un récipient de 50 L d'une hauteur minimale de 200 mm.
- Minuteur : réglable de 5 min à 99 h et 59 min (intervalles d'1 min).
- Réglage de la température : 5 à 95 °C (intervalles de 0,1 °).
- Possibilité de changer l'unité de température entre °C et °F.
- Protection contre la surchauffe et la chauffe à sec.
- Marquage des niveaux d'eau min. et max.

code	litres	V	W	mm	€
221136	50	220-240	1500	71x145x(H)340	295,00



864210

**COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR**

- Avec encoche pour le thermoplongeur 221129.
- Convient aussi aux bacs gastronormes Profi Line en inox.

code	GN	mm	€
864210	GN 1/2	265x325	15,95
864203	GN 1/1	530x325	19,95



864234

**COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR**

- Avec encoche pour le thermoplongeur 221136.
- Convient également aux bacs gastronormes Profi Line en inox.

code	GN	mm	€
864234	GN 1/2	265x325	15,95
864227	GN 1/1	530x325	18,95



221143

NEW



THERMOPLONGEUR 80

- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Élément chauffant en alliage de nickel pour plus de durabilité, facilement démontable pour un séchage plus rapide.
- Convient pour un récipient de 80 l d'une hauteur minimale de 200 mm.
- Minuteur : réglable de 5 min à 99 h et 59 min (intervalles d'1 min).
- Réglage de la température : 5 à 90 °C (intervalles de 0,1 °).
- Possibilité de changer l'unité de température entre °C et °F.
- Protection contre la surchauffe et la chauffe à sec.
- Marquage des niveaux d'eau min. et max.



code	litres	V	W	mm	€
221143	80	220-240	2300	155x175x(H)319	475,00



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



551998





Voir la vidéo



240410



240403

CUISEUR À RIZ AVEC FONCTION VAPEUR

- 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 AVEC MAINTIEN AU CHAUD 5,4 L

- Boîtier en acier inoxydable.
- Cuve intérieure en aluminium avec revêtement antiadhésif, amovible et facile à nettoyer.
- Couvercle à charnière en acier inoxydable avec joint d'étanchéité et valve d'aération.
- Fermeture à pression pour une fermeture facile et étanche de la marmite.
- Un récipient spécial destiné à récupérer la condensation qui s'écoule du couvercle protège le plan de travail de l'humidité.
- 2 modes de fonctionnement - mode cuisson et mode maintien de la température ; lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe en mode maintien de la température.
- Capacité : Convient pour 30 tasses de riz sec (45 à 60 portions de riz cuit).
- Gobelet doseur, cuillère à riz et coussinet antiadhésif en silicone inclus.

code	litres	V	W	mm	€
240403	5,4	230	1950	513x422x(H)380	198,50



TAPIS ANTIADHÉSIF POUR CUISEURS À RIZ

- Pour le cuiseur à riz HENDI 240403.

code	€
930830	5,75



240441

CUISEUR À RIZ 4,2 L

- Fait en aluminium durable, facile à nettoyer.
- L'intérieur est fini avec un revêtement antiadhésif.
- Cuit le riz à la perfection sans effort, passe automatiquement en mode maintien au chaud après la cuisson.
- Grande contenance de 4,2 litres ou 23 verres doseur de riz sec.
- Poignées pratiques qui peuvent également être utilisées pour ranger le couvercle. Cela permet de ranger en toute sécurité un couvercle chaud et l'avoir toujours à portée de main.
- Verre doseur et cuillère à riz incluses.

code	litres	V	W	mm	€
240441	4,2	230	1550	420x380x(H)240	102,50



240458

CUISINIÈRE À RIZ 10 L

- Le boîtier est en acier laminé, peint en blanc et facile à nettoyer.
- La cuve intérieure est en aluminium avec revêtement antiadhésif, facile à nettoyer.
- Le couvercle en acier inoxydable avec fermeture rotative est équipé d'une poignée isolante.
- Les poignées ont un design spécial, ce qui permet de les utiliser comme support de couvercle, de ranger un couvercle chaud en toute sécurité et de garder le couvercle à portée de main.
- Les poignées et les pieds sont en polypropylène non chauffant et durable.
- Deux modes de fonctionnement - cuisson et maintien au chaud ; après la cuisson, l'appareil passe en mode maintien au chaud.
- Capacité : 50 cuillères de riz sec (=100 portions de riz cuit).
- Inclus : Mesureur de riz et cuillère.
- Poids net : 10,35 kg.

code	litres	V	W	mm	€
240458	10	230	2900	528x487x(H)370	172,50




2000 W
230 V


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


2850 W
230 V


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	220-240	2850	770x485x(H)305	325,00


3600 W
230 V


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



3645 W
230 V

CHAUFFE
EN 10s

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	689x397x(H)318	398,50



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.

code	V	W	mm	€
264331	400	4500	682x528x(H)455	795,00

264331



Avec 9 éléments
chauffants à quartz
pour un chauffage
plus rapide

4500 W
400 V

CHAUFFE
EN 10s



2800 W
230 V



264607

3600 W
230 V

S.S.
stainless steel

264706

SALAMANDRE LIFT 450

- Type 450 - construction en acier inoxydable.
- Idéal pour griller ou garder les plats/sandwichs chauds et croustillants.
- Thermostat réglable en continu jusqu'à un maximum de 300°C, avec voyants lumineux.
- Hauteur réglable 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

SALAMANDRE LIFT 600

- Type 600 - construction en acier inoxydable.
- Idéal pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwichs.
- 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

1500 W
230 V



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

TOASTER 6 PINCES

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

code	V	W	mm	€
262214	230	3000	450x390x(H)400	225,00



262801

PINCE POUR TOASTER

code	mm	€
262801	100x340x(H)64	11,50



TOASTER

- Extérieur en acier inoxydable.
- Des pinces avec poignées isolées fait en résine PF.
- Les fentes à gauche et à droite sont utilisables 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





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	220-240	1340	288x368x(H)410	437,50



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	Argent	230	2240	418x365x(H)390	498,50
261354	Noir	230	2240	418x368x(H)415	525,00



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

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	€
239506	230	1400	ø400x(H)190	44,95
239605	230	1600	ø620x(H)170	87,50



239605

CÂBLE DE THERMOSTAT POUR FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE

code	€
239599	15,95

239506



CHAUFFE-SAUCISSES



265000



265031

CHAUFFE-SAUCISSES

- Boîtier, panier et couvercle en acier inoxydable.
- Récipient en verre trempé.
- Le panier à saucisses a un diamètre de 200 mm et peut contenir des saucisses d'une longueur maximale de 24 cm.
- Plage de température : de 30°C à 100°C.
- Réservoir d'eau : 1,25 L.
- Voyant lumineux de chauffe.
- Protection contre la surchauffe.

code	V	W	mm	€
265000	220-240	450	280x282x(H)387	232,50

APPAREIL À HOT-DOGS

NEW

- Boîtier, panier avec séparateur et couvercle en acier inoxydable.
- Barres chauffantes pour pains en aluminium, avec dimensions : Ø25x(L)198mm.
- Cylindre de protection en verre.
- Panier à saucisses mesurant ø175 mm, pour saucisses jusqu'à 24 cm de long.
- Capacité du réservoir d'eau : 1 L
- Voyant lumineux indiquant que l'appareil est en mode chauffe.
- Protection contre la surchauffe.
- Température réglable avec un bouton de 20 °C à 100 °C.

code	V	W	mm	€
265031	220-240	550	500x310x(H)395	235,00



CHAUFFE-SAUCISSES 10 LITRES

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

code	V	W	mm	€
240502	230	1000	405x290x(H)254	137,50



240502

GRILS À LA SAUCISSE

- Boîtier et rouleaux en acier inoxydable.
- Chauffage et récupération de chaleur rapides.
- Bac de récupération amovible et facile à nettoyer.
- Contrôle de la température jusqu'à 230 °C.

NEW

S.S.
stainless steel



268643

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES, 1 ZONE AVEC COUVERCLE POUR ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Longueur du rouleau : 45 cm.
- Couvercle en verre trempé pour éviter la perte de chaleur.

code	-	V	W	mm	€
268636	7 rouleaux	230	620	566x375x(H)259	297,50
268643	9 rouleaux	230	790	566x450x(H)259	339,50



268650

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES - 2 ZONES AVEC COUVERCLE POUR ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Équipé d'un couvercle en verre trempé pour éviter la perte de chaleur.
- 2 zones de chauffe réglables séparément.
- Longueur du rouleau : 45 cm.

code	-	V	W	mm	€
268650	11 rouleaux	230	980	566x527x(H)259	425,00

XL
→ 650 mm ←



268667

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES- 2 ZONES

- 2 zones de chauffe pouvant être réglées séparément.
- Longueur du rouleau : 45 cm.

code	-	V	W	mm	€
268667	14 rouleaux	230	1230	566x640x(H)192	415,00



268674

GRILL ROULANT POUR SAUCISSES XL - 2 ZONES

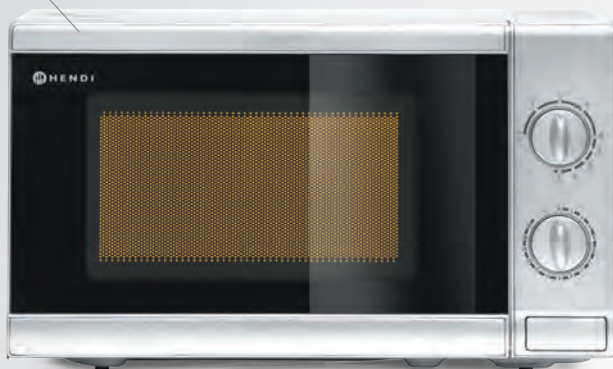
- Longueur du rouleau : 65 cm.
- 2 zones de chauffe réglables séparément.

code	-	V	W	mm	€
268674	14 rouleaux	230	2000	732x590x(H)168	750,00





20 litres
1050 W
230 V



281710

FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRILL HENDI 1050 W, 20 L

281710

- Boîtier et panneau frontal en acier inoxydable.
- Panneau de commande facile à lire.
- Commande électronique avec deux boutons pour le réglage du temps et de la puissance - 9 niveaux.
- Antenne magnétron supérieure avec arbre rotatif assurant une distribution uniforme de l'énergie.
- Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.
- Porte hermétique avec une vitre permettant d'observer les processus à l'intérieur du micro-ondes éclairé.
- Ouverture par bouton-poussoir pour une utilisation facile.
- Intérieur de la chambre :
 - dimensions 304x306x(H)206, capacité 20 l.
 - peint en blanc.
 - facile à nettoyer.
 - pas de casse des assiettes grâce à des bords convenablement arrondis.
- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
 - 4 niveaux de puissance du micro-ondes : Basse, moyenne, moyenne haute, haute.
 - Fonction de combinaison du mode standard et du mode grill : Combi (3 niveaux).
 - grill (puissance 1000 W).
 - la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
 - 4 niveaux de puissance.
- Puissance du micro-ondes : 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

25 litres
1550 W
230 V



281352

FOUR À MICRO-ONDES 1000W HENDI 1550 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 le 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





23 litres
1550 W
230 V



281444

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1000 W HENDI 1550 W, 23 L

281444

- Boîtier et intérieur de la chambre avec fond en céramique en acier inoxydable.
- Panneau de contrôle facile à lire.
- Contrôle électronique.
- Antenne magnétron à rotation inférieure pour une distribution uniforme de l'énergie, pas de plateau tournant.
- Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.
- Possibilité de sélectionner le programme souhaité sur l'écran tactile.
 - Porte avec grande vitre pour observer les processus dans l'intérieur éclairé du micro-ondes.
 - fermeture par loquet hermétique ; ouverture facile - pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
 - dimensions 327x346x(H)200, capacité 25 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



34 litres
3000 W
230 V



281369

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1800W HENDI 3000 W, 34 L

281369

- Boîtier et intérieur de la chambre en acier inoxydable.
- Chambre équipée d'un fond en céramique.
- Antennes micro-ondes rotatives inférieure et supérieure pour une distribution uniforme de l'énergie, aucune pièce tournante dans la chambre.
- Filtre à air intégré protégeant de la poussière et de la saleté.
- Panneau de commande facile à lire, sélection du programme souhaité sur l'écran tactile.
- Porte avec grande vitre pour observer les processus dans la chambre à micro-ondes éclairée.
- Fermeture à loquet hermétique ; ouverture facile - pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
 - dimensions 360x409x(H)225 mm, capacité 34 l.
 - facile à nettoyer.
 - pas de casse des assiettes ou plats grâce à des bords bien arrondis.
 - fond en céramique.
- Utilisation multifonctionnelle :
 - décongélation.
 - 10 programmes par défaut.
 - possibilité de sauvegarder jusqu'à 100 programmes (jusqu'à 3 étapes par programme).
 - conversion automatique du temps pour les portions doubles.
 - la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
- Puissance du micro-ondes : 1800 W.
- Convient aux assiettes ou plats ronds (jusqu'à ø355 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement simple : 60 minutes.
- Équipé d'une prise de terre.
- Poids : 32,3 kg.

code	V	W	mm	€
281369	230	3000	572x520x(H)363	998,50



18 litres
3000 W
230 V

HENDI
Tools for Chefs



281376

FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE AVEC PORT USB 1800W

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 rotatif 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



07

Ovens, oven trays

Innovations and performances





FOUR À HAUTE VITESSE CombiTurbo™

NEW

Conçu pour divers concepts de restauration

Ne nécessite pas de raccordement à une ventilation

→ **40 cm** ←

Dimensions compactes

Facile à installer

Simple à utiliser

Garantit la régularité des plats préparés grâce à 20 recettes par défaut

Équipé de 3 technologies pour une cuisson rapide : micro-ondes, convection et jet d'air chaud (jets d'air chaud dirigés vers le produit)

Plage de température : 93 °C à 275 °C
Réglage de la puissance micro-ondes : 0 à 100 %
Jet d'air chaud : 10 niveaux

Croissants

35 s



Baguette

45 s



Burger avec frites

90 s



Nuggets de poulet

105 s



3 TECHNOLOGIES DIFFÉRENTES = DES RÉSULTATS IMPRESSIONNANTS



Micro-ondes

Chauffe instantané,
temps de cuisson réduit



Convection

Améliore l'effet de coloration



Chaleur thermique

Améliore la qualité du grillage
et de la coloration



281277

- CombiTurbo HENDI - 3 technologies. 1 objectif : des résultats ultra-rapides.
- Le four à micro-ondes à convection Combiturbo HENDI est une véritable révolution dans les cuisines professionnelles. Il combine la puissance des micro-ondes (1 000 W), la convection (2 700 W) et un choc thermique concentré pour cuire jusqu'à 15 fois plus vite que les méthodes traditionnelles.
- Caractéristiques principales :
 - 3 technologies de chauffe : micro-ondes, convection, choc thermique
 - Plage de température : 93-275 °C
 - Réglage précis de la puissance :
 - Micro-ondes : 0-100 % (par incréments de 10 %)
 - Convection : 20-100 % (par incréments de 10 %)
 - Écran tactile intuitif de 7,8 pouces
 - Programmation de 1 024 recettes maximum, chacune comprenant jusqu'à 6 étapes
 - Minuteur jusqu'à 10 minutes par étape
 - Port USB - importation et mise à jour rapides des recettes
- Construction robuste :
 - Boîtier en acier au carbone revêtu de poudre
- Accessoires inclus :
 - Pierre à pizza
 - Plaques de cuisson en téflon
 - Spatule en acier inoxydable
 - Panier perforé revêtu de téflon
 - Grille et plateau revêtus de téflon
- Avec le four CombiTurbo HENDI, vous recevez un ensemble d'accessoires pratiques qui élargissent les fonctionnalités de l'appareil et facilitent les tâches quotidiennes dans la cuisine :
 - Pierre à pizza - idéale pour cuire des pizzas, des focaccias, des plats mijotés ou du pain. Elle absorbe et répartit uniformément la chaleur, pour une base croustillante et une cuisson parfaite.
 - Plaques de cuisson en téflon - empêchent les aliments de coller, facilitent le nettoyage et sont idéales pour préparer des plats frits sans huile.
 - Spatule en acier inoxydable - résistante aux températures élevées et à un usage intensif. Facilite la mise en place et le retrait des aliments en toute sécurité, un outil de cuisine indispensable.



- Panier perforé recouvert de téflon - conçu pour les produits à forte teneur en humidité ou en matières grasses. Les perforations permettent à l'air chaud de circuler librement, garantissant une cuisson uniforme et un résultat croustillant.
- Plateau recouvert de téflon - pour la cuisson et le réchauffage universels de différents types de plats. Il recueille les jus et les graisses, tandis que son revêtement antiadhésif facilite le nettoyage.
- Grille - indispensable pour le fonctionnement, utilisée pour tous les types de cuisson.

code	V	W	mm	€
281277	230	3000	402x735x(H)608	5 975,00



18/0

stainless steel

NEW

FOURS PLAQUES DE FOUR



229880

4x
GN 1/1

Deux ventilateurs efficaces permettent de distribuer l'air chaud uniformément.



FOUR À CONVECTION H100

- Fait en acier inoxydable.
- Porte amovible « cool touch » à double vitrage.
- Chambre partiellement émaillée avec éclairage intérieur.
- Fonctionne avec 2 éléments chauffants et 2 ventilateurs.
- Température réglable de 50°C à 300°C.
- Minuteur : 0 à 120 min.
- Convient pour 4 plateaux GN 1/1.
- Espacement des glissières : 75 mm.

code	V	W	mm	€
229880	230	3500	699x608x(H)550	595,00
237151	piètement pour fours		690x480x(H)700	395,00

Peut contenir quatre plaques en aluminium



Double vitrage, résistant à la chaleur



Avec éclairage d'intérieur





4x
GN 1/1



229873



FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR H100S

- Fait en acier inoxydable.
- Porte amovible « cool touch » à double vitrage.
- Chambre partiellement émaillée avec éclairage intérieur.
- Fonctionne avec 2 éléments chauffants et 2 ventilateurs.
- Température réglable de 50°C à 300°C.
- Humidification directe, actionnée manuellement à l'aide d'un bouton.
- Entrée d'eau, qui peut être raccordée à une arrivée d'eau, à l'arrière.
- Minuteur : 0 à 120 min.
- Convient pour 4 plateaux GN 1/1.
- Espacement des glissières : 75 mm.

Humidification directe



code	V	W	mm	€
229873	230	3500	699x608x(H)550	645,00
237151	piétement pour fours	690x480x(H)700		395,00

Porte amovible pour faciliter le nettoyage

Le vitre reste assez froide et peut être touché



Prix conseillé HT et non garanti

 **HENDI**

309



227060

4x
438x315

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 437x314 mm, distance entre les plaques 70 mm.
- Livré avec les 4 plaques.

code	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x624x(H)572	495,00
223468	piètement pour fours	595x425x(H)700		398,50
801970	grille pour fours	433x338		17,95
943380	plaque pour fours	437x314x(H)8		13,95

Peut contenir quatre plaques en aluminium



Double vitrage, résistant à la chaleur



Avec éclairage d'intérieur





4x
438x315



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 (437x314 mm).

code	V	W	mm	€
227077	220-240	2670	595x595x(H)570	625,00
223468	piètement pour fours	595x425x(H)700		398,50
801970	grille pour fours	433x338		17,95
943380	plaque pour fours	437x314x(H)8		13,95

Humidification directe



Porte amovible pour faciliter le nettoyage



Le vitre reste assez froid et peut être touché



Avec pince pour sortir les plateaux chauds



UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser

NEW

page 468



**NEW
MODEL**

Éléments chauffants puissants,
y compris un élément chauffant
grill en haut de la chambre.

Boutons de réglage
pratiques
et résistants



4x
GN 2/3

Chambre en acier
inoxydable 18/8

225929

Construction robuste

FOUR MIXTE AVEC GRILL 4X GN 2/3

- Boîtier en acier inoxydable de haute qualité.
- Chambre en acier inoxydable 18/8.
- Panneau de commande manuel avec boutons pour la fonction, la température, la durée et la quantité de vapeur.
- Équipé avec fonctions pour décongélation, préchauffe, convection, grill, vapeur ou un combinaison de ces fonctions.
- La température peut être réglée à 280 °C.
- Le minuteur peut être programmé jusqu'à 120 minutes.
- Convection par deux éléments chauffants et un ventilateur.
- Avec des éléments chauffant grill en haut.
- Le four convient pour 4 plaques GN2/3, l'espacement entre les plaques est de 70 mm.
- Livré avec 1 grille GN 2/3.
- Convection 3 kW, grill : 1,8 kW.
- Éléments chauffants: inférieur 1,6 kW, supérieur 0,7 kW.
- Pieds réglables de 55 à 75 mm.

code	V	W	mm	€
225929	230	3000	625x585x(H)590	1 575,00



224823

**SUPPORT POUR FOUR MIXTE
AVEC GRILL 4X GN 2/3**

- Compatible avec le four 225929.

code	mm	€
224823	580x390x(H)750	420,00



FOURS À CONVECTION 429X345 MM

- Boîtier et chambre en acier inoxydable 18/8.
- Grâce au 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.

- Injection directe de vapeur, contrôlée électroniquement, pulvérisée 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.

219973:

- Avec 1 ventilateur, fonction d'inversion automatique avec 2 vitesses (normale et réduite).



219997



4x
429x345

code	219980	219997	219973	225165
type	convection	vapeur	vapeur	multifonctionnel
contrôle	électromécanique	électromécanique	panneau de commande à écran tactile	électromécanique
	-	vapeur indirecte, manuelle, contrôle 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	1 125,00	1 750,00	995,00
PIÈTEMENT POUR FOURS				
code	224670	224670	224670	224670
type	6 paires de guides pour 435x345, dimensions 540x460x(H)700 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 18/8.
- 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 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 une 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.



225523



4x
600x400

code	225516	225523
type	vapeur	vapeur
contrôle	électromécanique vapeur indirecte, manuelle, contrôle par un bouton, sans pulvérisation sur les éléments chauffants (réceptacle placé derrière le déflecteur)	électromécanique 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 760x520x(H)700 mm	
€	425,00	425,00



FOUR MIXTE SNACK 5X GN 2/3

FOURS PLAQUES DE FOUR



→ | 55 cm | ←



	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
€	1 950,00
PIÈTEMENT POUR FOURS	
code	237977
	6 paires de guides pour GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	525,00

- En acier inoxydable 18/8.
- Chambre du four conçue avec des coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Isolation thermique pour conserver la chaleur - économe en énergie et sûr.
- Équipé d'un éclairage LED pour pouvoir mieux surveiller le processus de cuisson.
- Bac de récupération avec drain intégré dans la porte pour une gestion efficace de la condensation.
- Les pieds réglables garantissent une installation stable et à niveau.

Caractéristiques de la porte :

- Porte à double vitrage restant froide au toucher - ventilation par gravité entre les vitres.
- Verrouillable en 4 positions : 60°, 90°, 120° et 180°.
- Charnière à droite.
- Vitre intérieure amovible.
- Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier.

- Indice de protection de l'eau : IPX4.
- Branchements requis : électricité, eau traitée et système d'évacuation des eaux usées.
- Fonctionne de manière électromécanique à l'aide de 3 boutons de commande.
- Résistance à la température : 100°C à 270°C.
- Minuteur : jusqu'à 120 minutes ou fonctionnement continu.
- 2 modes de cuisson :
 - Convection
 - Convection-vapeur (combi)
- Vapeur générée par pulvérisation d'eau directement sur le ventilateur.
- Commande électronique à 5 étapes pour une régulation précise de l'humidité.

FOUR MIXTE SNACK 5 X GN 2/3



→ 55 cm ←



	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
puissance/tension	3,2 kW/230 V
poids	40 kg
€	2 475,00
PIÈTEMENT POUR FOURS	
code	237977
	6 paires de guides pour GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	525,00

- Chambre en acier inoxydable 18/8.
- Double vitrage résistant à la chaleur avec joint d'étanchéité pour une fermeture sécurisée.
- Porte à charnières à droite avec éclairage LED intégré à faible consommation d'énergie.
- Panneau de commande à écran tactile intuitif.
- Comprend 99 paramètres de cuisson programmables.
- Contrôle de la température avec sonde numérique.
- Plage de température: 30-270°C.
- Réglage du niveau de vapeur de 10 à 100 %.
- Comprend une fonction de préchauffage avec réglages manuels et une option de démarrage différé (jusqu'à 24 heures).

- Génère de la vapeur en pulvérisant de l'eau directement sur le ventilateur.
- Raccordement à l'eau : 3/4".
- Sortie d'évacuation : ø30 mm avec drain interne.
- Peut contenir 5 plaques GN 2/3, non comprises.
- Équipé d'un ventilateur à inversion automatique.
- Classe d'étanchéité IPX4.
- Distance entre les plaques : 80 mm.
- Glissières amovibles pour bacs GN.
- GN 2/3 peut être acheté séparément.



FOURS MIXTES CONTROL


5x
GN 1/1

7x
GN 1/1

11x
GN 1/1

code	229583	219928	219935
distance entre les plaques	68 mm	68 mm	68 mm
dimensions extérieures	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
nombre de ventilateurs réversibles	1	2	2
puissance/tension	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
poids	78,4 kg	96 kg	113,8 kg
€	2 850,00	2 795,00	3 975,00
PIÈTEMENT POUR FOURS			
code	229521	229521	220795
dimensions	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 paires de guides pour GN 1/1		
€	625,00	625,00	575,00

- En acier inoxydable 18/8.
- Chambre du four conçue avec des coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Isolation thermique pour conserver la chaleur - économe en énergie et sûr.
- Équipé d'un éclairage LED pour pouvoir mieux observer le processus de cuisson.
- Bac de récupération avec drain intégré dans la porte pour une gestion efficace de la condensation.
- Les pieds réglables garantissent une installation stable et à niveau.

Caractéristiques de la porte :

- Porte à double vitrage restant froide au toucher - ventilation par gravité entre les vitres.
- Verrouillable en 4 positions : 60°, 90°, 120° et 180°.
- Charnière à droite.
- Vitre intérieure amovible.
- Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier.

- Indice de protection de l'eau : IPX4.
- Branchements requis : électricité, eau traitée et système d'évacuation des eaux usées.
- Fonctionne de manière électromécanique à l'aide de 3 boutons de commande.
- Résistance à la température : 100°C à 270°C.
- Minuteur : jusqu'à 120 minutes ou fonctionnement continu.
- 2 modes de cuisson :
 - Convection
 - Convection-vapeur (combi)
- Vapeur générée par pulvérisation d'eau directement sur le ventilateur.
- Commande électronique à 5 étapes pour une régulation précise de l'humidité.

FOURS MIXTES CONTACT



SYSTÈME DE NETTOYAGE INCLUS



5x

GN 1/1



7x

GN 1/1



11x

GN 1/1

code	229606	219959	219966
distance entre les plaques	68 mm	68 mm	68 mm
dimensions extérieures	730x784x(H)700 mm	730x784x(H)850 mm	730x785x(H)1130 mm
nombre de ventilateurs réversibles	1	2	2
puissance/tension	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
poids	78,4 kg	96 kg	113,8 kg
€	4 250,00	4 175,00	5 475,00
PIÈTEMENT POUR FOURS			
code	229521	229521	220795
dimensions	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)620 mm
	5 paires de guides pour GN 1/1		
€	625,00	625,00	575,00

- En acier inoxydable 18/8.
- Chambre du four conçue avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Équipé d'un éclairage LED et d'une isolation thermique - économe en énergie et sûr.
- Bac de récupération de condensation avec drain intégré dans la porte.
- Les pieds réglables garantissent une installation stable et à niveau.
- Caractéristiques de la porte :
- Porte à double vitrage, froide au toucher - ventilation par gravité entre les vitres.
- La porte peut être verrouillée dans 4 positions : 60°, 90°, 120° et 180°.
- Charnière à droite.
- Vitre intérieure amovible.
- Joint en silicone monté dans le boîtier.

- AirFlow+ - le déflecteur redessiné (capot du ventilateur) assure une circulation optimale de l'air dans toutes les zones du four.
- Humid+ - le système d'eau distribue l'eau directement derrière le ventilateur, assurant une humidité élevée tout en minimisant la consommation d'eau.
- Indice de protection de l'eau : IPX4.
- Branchements requis : électricité, eau traitée et système d'évacuation des eaux usées.
- Entrée d'eau : 3/4", sortie d'évacuation : ø30 mm ly compris le drain de la chambre).
- Grand panneau de commande à écran tactile de 7 pouces.
- Plage de température: 30°C à 270°C.

- Minuteur : jusqu'à 11 heures et 59 minutes, fonctionnement continu possible.
- Modes de cuisson : convection, vapeur et combi (convection + vapeur).
- Vitesse du ventilateur : 3 vitesses, mode normal, mode semi-statique.
- Vapeur générée par pulvérisation d'eau directement sur le ventilateur, réglable en 10 étapes (0-100 %), contrôlée électroniquement.
- Stockez jusqu'à 100 recettes, chacune comportant jusqu'à 10 étapes.
- Cuisson à plusieurs niveaux : préparez différents plats dans les mêmes conditions avec des temps de cuisson indépendants.

Fonctionnalités supplémentaires :

- Préchauffage - chauffe jusqu'à 30°C au-dessus de la température réglée.
- Maintien - maintient automatiquement la température de service après la fin du programme.
- Armoire de maintien en température - maintient les aliments au chaud et humides jusqu'au moment de les servir.
- Refroidissement rapide - refroidissement rapide de la chambre pour démarrer rapidement de nouveaux processus à des températures plus basses.
- Étuve - conditions idéales de température et d'humidité pour la fermentation de la pâte.
- Démarrage différé - programmez le démarrage jusqu'à 24 heures à l'avance.
- Sonde Delta-T : cuisson de précision en surveillant la température interne des aliments.
- Port USB : chargement/téléchargement facile des recettes et des données HACCP.



FOUR MIXTE CONTROL 5X GN 1/1

NEW



	5x GN 1/1
code	229583
distance entre les plaques	68 mm
dimensions extérieures	730x855x(H)700 mm
nombre de ventilateurs réversibles	1
thermostat	100-270°C
puissance/tension	7,8 kW/400 V
€	2 850,00
PIÈTEMENT POUR FOURS	
code	229521
dimensions	5 paires de guides pour GN 1/1, 550x465x(H)700 mm
€	625,00

- En acier inoxydable 18/8.
- Chambre du four conçue avec des coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Isolation thermique pour conserver la chaleur - économe en énergie et sûr.
- Équipé d'un éclairage LED pour pouvoir mieux observer le processus de cuisson.
- Bac de récupération avec drain intégré dans la porte pour une gestion efficace de la condensation.
- Les pieds réglables garantissent une installation stable et à niveau.

Caractéristiques de la porte :

- Porte à double vitrage restant froide au toucher - ventilation par gravité entre les vitres.
- Verrouillable en 4 positions : 60°, 90°, 120° et 180°.
- Charnière à droite.
- Vitre intérieure amovible.
- Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier.

- Indice de protection de l'eau : IPX4.
- Branchements requis : électricité, eau traitée et système d'évacuation des eaux usées.
- Fonctionne de manière électromécanique à l'aide de 3 boutons de commande.
- Résistance à la température : 100°C à 270°C.
- Minuteur : jusqu'à 120 minutes ou fonctionnement continu.
- 2 modes de cuisson :
 - Convection
 - Convection-vapeur (combi)
- Vapeur générée par pulvérisation d'eau directement sur le ventilateur.
- Commande électronique à 5 étapes pour une régulation précise de l'humidité.



FOUR MIXTE CONTACT 5X GN 1/1

NEW



	5x GN 1/1
code	229606
distance entre les plaques	
dimensions extérieures	730x849x(H)700 mm
nombre de ventilateurs réversibles	
thermostat	30-270°C
puissance/tension	7,8 kW/400 V
€	4 250,00
PIÈTEMENT POUR FOURS	
code	229521
dimensions	5 paires de guides pour GN 1/1, 550x465x(H)700 mm
€	625,00

- En acier inoxydable 18/8.
- Chambre du four conçue avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Équipé d'un éclairage LED et d'une isolation thermique - économe en énergie et sûr.
- Bac de récupération de condensation avec drain intégré dans la porte.
- Les pieds réglables garantissent une installation stable et à niveau.

Caractéristiques de la porte :

- Porte à double vitrage, froide au toucher - ventilation par gravité entre les vitres.
- La porte peut être verrouillée dans 4 positions : 60°, 90°, 120° et 180°.
- Charnière à droite.
- Vitre intérieure amovible.
- Joint en silicone monté dans le boîtier.

- AirFlow+ - le déflecteur redessiné (capot du ventilateur) assure une circulation optimale de l'air dans toutes les zones du four.
- Humid+ - le système d'eau distribue l'eau directement derrière le ventilateur, assurant une humidité élevée tout en minimisant la consommation d'eau.
- Indice de protection de l'eau : IPX4.
- Branchements requis : électricité, eau traitée et système d'évacuation des eaux usées.
- Entrée d'eau : 3/4", sortie d'évacuation : ø30 mm (y compris le drain de la chambre).
- Grand panneau de commande à écran tactile de 7 pouces.
- Plage de température: 30°C à 270°C.

- Minuteur : jusqu'à 11 heures et 59 minutes, fonctionnement continu possible.
- Modes de cuisson : convection, vapeur et combi (convection + vapeur).
- Vitesse du ventilateur : 3 vitesses, mode normal, mode semi-statique.
- Vapeur générée par pulvérisation d'eau directement sur le ventilateur, réglable en 10 étapes (0-100 %), contrôlée électroniquement.
- Stockez jusqu'à 100 recettes, chacune comportant jusqu'à 10 étapes.
- Cuisson à plusieurs niveaux : préparez différents plats dans les mêmes conditions avec des temps de cuisson indépendants.

Fonctionnalités supplémentaires :

- Préchauffage - chauffe jusqu'à 30°C au-dessus de la température réglée.
- Maintien - maintient automatiquement la température de service après la fin du programme.
- Armoire de maintien en température - maintient les aliments au chaud et humides jusqu'au moment de les servir.
- Refroidissement rapide - refroidissement rapide de la chambre pour démarrer rapidement de nouveaux processus à des températures plus basses.
- Étuve - conditions idéales de température et d'humidité pour la fermentation de la pâte.
- Démarrage différé - programmez le démarrage jusqu'à 24 heures à l'avance.
- Sonde Delta-T : cuisson de précision en surveillant la température interne des aliments.
- Port USB : chargement/téléchargement facile des recettes et des données HACCP.



FRITEUSE XL AVEC ROBINET DE VIDANGE HENDI GOLIATH

209431



FOURS MIXTES, TOUCH

NEW



5x

GN 1/1



7x

GN 1/1



11x

GN 1/1

code	229620	229637	229842
distance entre les plaques	68 mm	68 mm	68 mm
dim. extérieures	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
nombre de ventilateurs réversibles	1	2	2
puissance/tension	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
poids	78,4 kg	96 kg	113,8 kg
€	5 500,00	5 975,00	6 695,00
PIÈTEMENT POUR FOURS			
code	229521	229521	220795
dimensions	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 paires de guides pour GN 1/1		
€	625,00	625,00	575,00

- En acier inoxydable 18/8.
- Coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Porte équipée d'un verrouillage de position qui maintient la porte en position ouverte à 60°, 90°, 120° et 180°.
- Porte à double vitrage avec éclairage LED et refroidissement par gravité.
- Porte à charnières à droite.
- Joint en silicone durable - facile à remplacer sans assistance technique.
- Indice de protection IPX5 (électrique).
- Pieds réglables pour une installation stable et à niveau.
- Résistance à la température : 30°C à 270°C.
- Écran tactile TFT couleur 7 pouces.
- Menu disponible en 42 langues, dont l'anglais et le polonais.
- Port USB et Wi-Fi pour le transfert de recettes et les mises à jour logicielles (y compris les données HACCP).

Fonctionnalités supplémentaires :

- Préchauffage, maintien en température, refroidissement.
- Fonctions de l'armoire à étuve et de maintien en température.
- Démarrage différé (jusqu'à 24 heures).

- 500 recettes intégrées, 5 vitesses de ventilation, 10 niveaux de vapeur.
- Mode de cuisson DELTA T.
- Cuisson à plusieurs niveaux - Préparez différents plats simultanément dans les mêmes conditions ; le four vous avertit quand retirer chaque plaque.
- Sonde multipoint - Mesure la température interne des aliments en trois points pour une cuisson précise.
- Système de nettoyage automatique - 4 programmes de nettoyage (ECO, NORMAL, INTENSE, RINÇAGE) permettant d'économiser jusqu'à 30 % d'eau.

Technologies brevetées :

- Flow+ - Le déflecteur de ventilateur repensé assure une circulation d'air optimale et une cuisson uniforme sur tous les niveaux du four.
- Humid+ - Système d'humidification efficace qui aspire l'eau directement depuis le ventilateur pour une humidité optimale et une consommation d'eau réduite.
- Dry+ - Une vanne contrôlée par ordinateur gère l'humidité de la chambre pour créer des conditions de cuisson idéales en éliminant l'excès d'humidité.





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)



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	9,95



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.



556603



PLAQUE DE CUISSON CONVECTOMAT CLASSIQUE



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

**Le fond et les bords ont une
épaisseur renforcée de 1 mm**
et garantissent une répartition
uniforme de la chaleur sur
toute la surface.

Revêtement sûr
– aucune toxine n'est libérée
lorsqu'elle est utilisée à des
températures élevées

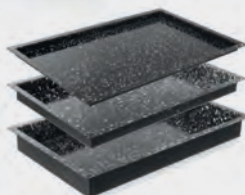
Fabrique en acier émaillé
inodore, sans émission d'odeurs
à des températures élevées.
Résistance à la chaleur jusqu'à 300 °C



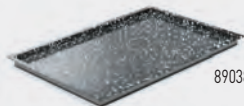
On peut mettre un maximum
de produit fini sur le plateau,
grâce à ses angles droits.
Cela permet une estimation plus
facile du coût des aliments.



890356
890349



890257
890240
890233



890387

**PLAQUE DE CUISSON
CONVECTOMAT CLASSIQUE
GN 2/3**

code	mm	€
890356	354x325x(H)20	34,75
890349	354x325x(H)40	39,95

**PLAQUE DE CUISSON
CONVECTOMAT CLASSIQUE
GN 1/1**

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

**PLATEAU CONVECTOMAT
CLASSIQUE 600X400**

code	mm	€
890387	600x400x(H)20	59,50

PLAQUES ET GRILLES EN ALUMINIUM

- Fait en alliage d'aluminium.
- Finition avec revêtement PTFE.
- Convient pour une utilisation au four à une température maximale de 200°C.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.



808825



808832

PLAQUE À GRILLER RAINURÉE CONVECTOMAT

- Fabriquée en aluminium moulé.
- Épaisseur : 9 mm.

code	mm	€
808825	530x325x(H)15	99,50

GRILLE CONVECTOMAT

- 24 nervures, épaisseur 9 mm.
- Espace entre les nervures : 13 mm.

code	mm	€
808832	530x325x(H)15	85,00



808849



808863

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

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



808856

PANIER DE FOUR À FRITES, ONDULÉ CONVECTOMAT FRY

- 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

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.

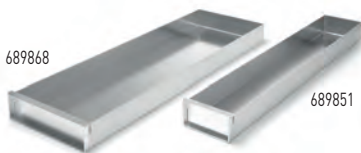
code	mm	€
808856	530x325x(H)26	37,50





			GN 1/1 530x325	GN 2/3 354x325	600x400
PLAQUE - AVEC 4 BORDS	Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.		code 808429		
			(H)10 mm		
			€ 43,50		
	Aluminium. Avec revêtement Teflon™ antiadhésive. Perforé.		code 808405	808412	
			(H)10 mm	(H)10 mm	
			€ 44,50	44,50	
PLAQUE - AVEC 3 BORDS	Aluminium. Perforé.		code 808306	808313	
			(H)10 mm	(H)10 mm	
			€ 22,95	21,50	
	Aluminium Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.		code		808221
			€		59,50
	Aluminium Perforé		code		808214
PLAQUE POUR BAGUETTES					(H)20 mm
			€		30,50
	Aluminium		code		808207
					(H)20 mm
			€		26,95
	Aluminium Perforé Pour 5 baguettes.		code		808238
			€		66,95

689868



689851

NEW**MOULE À FOUR, FERMÉ**

code	mm	€
689851	580x100x(H)50	19,50
689868	580x200x(H)50	24,50



219744

**NEW****PLAQUE DE CUISON POUR FOUR À HAUTE
VITESSE, ANTIADHÉSIF**

code	mm	€
219744	280x280x(H)15	38,50

NEW

808351

**PANIER POUR FOUR À HAUTE VITESSE,
ANTIADHÉSIF, RENFORCÉ**

code	mm	€
808337	290x190x(H)30	42,95
808351	290x190x(H)30	42,95
808344	290x290x(H)20	53,75



BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE



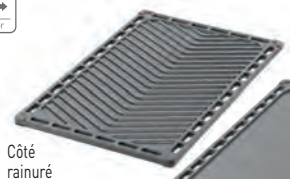
	GN 1/1 530x325	
code	805558	
	(H)20 mm	
€	44,50	
code	805541	
	(H)40 mm	
€	49,95	
code	805534	
	(H)65 mm	
€	54,50	

PLAQUE DE CUISSON CONVECTOMAT

En acier émaillé.
Bords arrondis.
Épaisseur 1 mm.
Plaque de température :
de 250°C à 300°C.



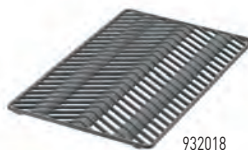
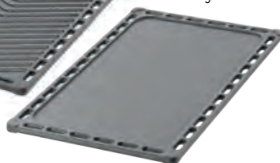
code	800164	
	(H)20 mm	
€	28,95	



Côté rainuré

932001

Côté avec rigole



932018

PLAQUE EN FONTE

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.
- Peut être utilisé de deux côtés, un côté lisse et un côté rainuré

code	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



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.

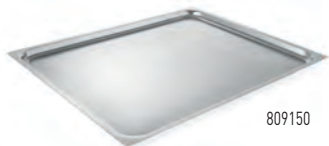
code		mm	€
939956		650x530	36,95
939949	Grille	325x530	15,95



939949



939956



809150

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

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

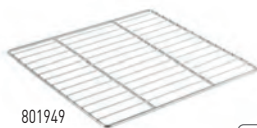


809259

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



801949


GRILLE GASTRONORME

- GN 2/1

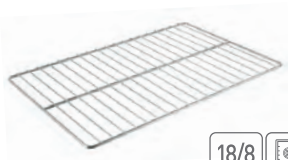
code	mm	€
801949	650x530	37,95



801932


GRILLE GASTRONORME

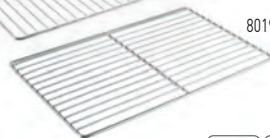
code	mm	€
801932	354x325	21,95

801925
801963
GRILLE

code	-	mm	€
801925	grille transversale	600x400	24,95
801963		600x400	19,95



801918

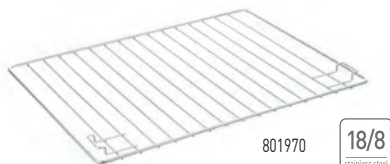


801901


GRILLE GASTRONORME

- GN 1/1.

code	mm	€
801901	530x325	20,95
801918	530x325	32,95



GRILLE POUR FOURS H90 ET H90S

- Convient aux 227060 et 227077.

code	mm	€
801970	433x338	17,95



EXTREME

PROFESSIONNEL



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	litres	quantité de commande	€
975039	1	12	5,95



975039



08

Pizza, pasta, kebab

Crafting the perfect pizza







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.

- 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 $\pm 1,7$ 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 recouvert
d'une pierre réfractaire



Portes ouvertes
vers l'avant



Le minuteur peut être
réglé sur 120 min



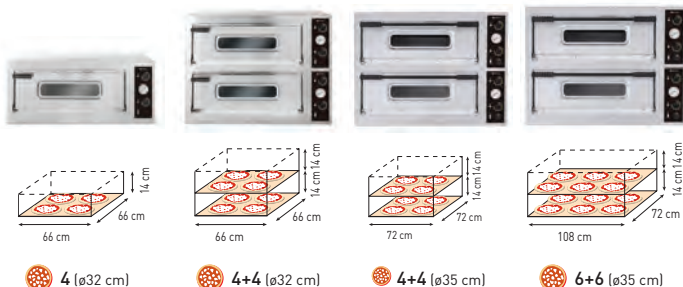
FOURS À PIZZA BASIC

- 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)	 4+4 (ø35 cm)	 6+6 (ø35 cm)
modèle	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XL 44	BASIC XXL 66
code	226681	226698	226957	226995
nombre de chambres	1	2	2	2
dimensions	975x930x(H)143 mm	975x930x(H)742 mm	1000x844x(H)745 mm	1365x968x(H)745 mm
dimensions int.	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x 720x720x(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	de 45°C à 455°C
puissance/tension	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	12 kW/400 V	18 kW/400 V
poids	75 kg	122 kg	139 kg	176 kg
€	1 095,00	1 850,00	2 095,00	2 995,00
SUPPORT DE FOUR				
code	226797	227107	227169	227206
dimensions	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	1000x844x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
€	395,00	395,00	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.

- 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.



Avec pédale à pied électrique



Voir la vidéo



226612



226629



226636

code	226599	226612	226629	226636	226643
nombre de rouleaux	1	1	2	2	2
poids de la portion de pâte	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,22-1,00 kg
diamètre du disque de pâte roulée	ø140-300 mm	ø260-450 mm	ø140-300 mm	ø260-400 mm	ø260-450 mm
dimensions	480x335x(H)430 mm	729x339x(H)418 mm	475x375x(H)684 mm	585x420x(H)790 mm	665x435x(H)715 mm
puissance	250 W	250 W	250 W	250 W	250 W
tension	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
poids	18 kg	27 kg	28 kg	37 kg	41 kg
€	895,00	995,00	1 125,00	1 250,00	1 525,00

MODÈLE
BREVETÉ
**TOUCH
AND GO**

FAÇONNEUSES ÉLECTRIQUES

- Idéal pour rouler la pâte froide à pizza, la pâte à pâtes et la pâte au ravioli.
- Ne chauffe pas la pâte pendant le fonctionnement.
- En acier inoxydable.
- Modèle breveté « touch and go » : la façonneuse se met en marche automatiquement après l'insertion d'une portion de pâte.
- Réglage minuteur : 10-35 s.
- Deux paires de rouleaux réglables permettent de régler l'épaisseur de la pâte de 0 à 5 mm et de former un disque rond.
- Protections de rouleaux séparées pour un fonctionnement facile et sûr.
- Gain de temps.



code	226605	220368
nombre de rouleaux	2	2
poids de la portion de pâte	0,21-0,70 kg	0,22-0,90 kg
diamètre du disque de pâte roulée	ø260-400 mm	ø260-400 mm
dimensions	585x435x(H)790 mm	585x435x(H)715 mm
puissance	250 W	250 W
tension	230 V	230 V
poids	37 kg	38 kg
€	1 395,00	1 475,00

BAC À PÂTONS POUR PIZZA

- Fabriqué en polyéthylène de qualité alimentaire, sans danger pour la santé humaine.
- Il maintient la fraîcheur de la pâte et la continuité du processus de fermentation.
- Empilable - avec ou sans couvercles.
- Convient au lave-vaisselle

QUELLE DEVRAIT ÊTRE UNE BOÎTE À PÂTE À PIZZA IDÉALE?

Hermétique

L'une des caractéristiques les plus importantes à vérifier est la fermeture hermétique de votre 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.



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



BOÎTE DE SÉCHAGE POUR PÂTES FRAÎCHES

- Fait en HDPE, sans BPA.
- Résistant à la température : de -40°C à 90°C.

code	mm	€
880999	600x400x(H)70	17,50

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.



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		10,95





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 microinterrupteur, 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.



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	240x590x(H)575	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	1 225,00
226209	378x690x(H)730	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	1 475,00
226308	431x740x(H)804	32	25	88	ø400x(H)260	82	230	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	380x590x(H)575	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	1 650,00
226346	400x672x(H)730	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	1 850,00
226353	431x740x(H)804	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	2 225,00

PÉTRINS À SPIRALE À 2 VITESSES

- Boîtier en acier laqué blanc.
- Le bol, la grille de protection et la spirale sont en acier inoxydable 18/8.
- Tête fixe et cuve - construction simple et testée.
- La protection avec grille facilite l'ajout d'ingrédients pendant le fonctionnement.
- Avec un microcontact, le fonctionnement s'arrête lorsque la protection de sécurité est soulevée.
- L'entraînement par chaîne garantit un fonctionnement efficace.
- Bouton à 2 vitesses pour changer la vitesse de rotation du pétrin
 - la 2^{ème} vitesse permet d'obtenir une plus grande hydratation de la pâte et un pétrissage encore meilleur.

18/10
stainless steel

- Moteur à engrenages du bain d'huile.
- Design spiralé.
- Le pétrin ne chauffe pas la pâte pendant le fonctionnement.
- Comprend un minuteur intégré de 30 minutes.
- Muni de 4 roues dont 2 ont des freins assurant un transport confortable et une utilisation facile en cuisine.
- Dimensions du bol (mm) : ø400x (H)260.



222874



222911

MÉLANGEUR SPIRALE AVEC BOL FIXE

code	mm	capacité de cuve (l)	charge de pâte (kg)	capacité (kg/h)	dimensions du bol (mm)	kg	V	W	rpm	€
222867	385x670x(H)725	22	16	56	ø360x(H)210	62	750/1100	400	86/169	1 995,00
222874	435x750x(H)810	32	24	88	ø400x(H)260	82	1100/1700	400	90/179	2 345,00
222898	480x805x(H)850	48	40	128	ø450x(H)300	98	1500/2200	400	92/182	2 745,00



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

505533

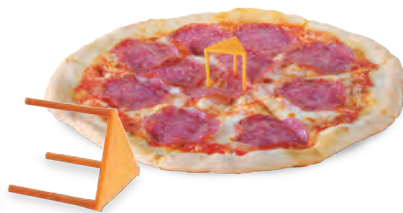
**PROTÈGES PIZZAS - 500 PIÈCES**

- Hauteur d'un protège pizza: 35 mm.

code	emballé par	€
709900	500	13,95



709900



617700

PINCE POUR MOULES À PIZZA

- Pour tous types de moules à pizza.

code	mm	€
617700	(L)190	6,50



617731

PINCE POUR MOULES À PIZZA

- Pour tous types de moules à pizza.

code	mm	€
617731	(L)200	6,75



617014

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	100	(L)230	6,75



617007

COUTEAU À PIZZA

- Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène.

code	ø	longueur (mm)	€
617007	100	(L)230	4,75





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	€
618080	350x710	45,95
618097	300x660	42,95



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



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





617151

617168

617182

617199

**PELLE À PIZZA RONDE**

- Légère et solide, fabriquée en aluminium anodisé.
- Manche avec prise coulissante, permet d'enlever les pizzas du four sans effort.

code	-	mm	€
617151		230x1200	32,95
617168	perforée	230x1200	38,95

**PELLE À PIZZA RONDE**

- Manche avec prise coulissante, permet d'enlever les pizzas du four sans effort.

code	-	mm	€
617182		230x1200	37,75
617199	perforée	230x1200	43,95

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



617113

617120

617137

**PELLE À PIZZA CARRÉE**

- Léger et solide, fabriquée en aluminium anodisé.

code	-	mm	€
617113		305x1320	36,95
617137	perforée	305x1320	46,95
617120		405x1320	43,95
617144	perforée	405x1320	59,95



617724



PELLE À PIZZA CARRÉE

code	mm	€
617175	305x1320	41,95



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

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



BROSSE NETTOYANTE POUR FOUR À PIZZA

- Brosse en cuivre avec poignée en aluminium.

code	mm	€
525593	(L)1320	27,95



PELLE À CENDRES

- Pèle 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	1320x215x(H)	42,50





design by
Robert Bronwasser



618127

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	ø	longueur (mm)	€
618127	97	ø97x240	24,40





855621



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



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



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



855577



SPATULE À PIZZA

- En acier inoxydable.
- Manche en polypropylène.
- Convient au lave-vaisselle.
- Conçu par Robert Bronwasser.

code	mm	€
855577	380x90	12,95



CISEAUX À PIZZA À USAGE INTENSIF

- En acier inoxydable.
- Manche en polypropylène.
- Conçu pour couper les pizzas napolitaines sans déplacer les ingrédients.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
618219	245x88	9,25

NEW

618219



ASSIETTES À PÂTES ET PIZZA

- Fabriquées en porcelaine émaillée durable.
- Convient au micro-ondes.
- Convient au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser au four.



777855

ASSIETTE À PIZZA BAROCCO

code	mm	quantité de commande	€
777855	ø330	6	8,95
768792	ø310	6	8,25



778937

ASSIETTE À PIZZA RECIPE COLLECTION NOIR

code	mm	quantité de commande	€
778937	ø330	6	8,95
768761	ø310	6	8,25



778944

ASSIETTE À PIZZA RECIPE COLLECTION TERRACOTTA

code	mm	quantité de commande	€
778944	ø330	6	8,95
768778	ø310	6	8,25



769935

PLAQUE À PÂTES BAROCCO

code	mm	quantité de commande	€
769935	ø275	6	14,95





774885

ASSIETTE À PIZZA GRANITE

code	mm	quantité de commande	€
774885	ø330	6	7,75
768815	ø310	6	7,45



778906

ASSIETTE À PIZZA DROPS COLLECTION

code	mm	quantité de commande	€
778913	ø330	6	8,95
778906	ø310	6	8,25



778920

ASSIETTE À PÂTES DROP COLLECTION

code	mm	quantité de commande	€
778920	ø275	6	13,75



769911

ASSIETTE À PIZZA CRÈTE

code	mm	quantité de commande	€
769911	ø330	6	8,95
768785	ø310	6	8,75



774892

ASSIETTE À PIZZA TRADITION

code	mm	quantité de commande	€
774892	ø330	6	8,75
768808	ø310	6	8,25



774847

774854

774861

774878

ASSIETTE À PIZZA SPECIALE

code	couleur	mm	quantité de commande	€
774830	Blanc	ø280	6	5,25
774847	Blanc	ø330	6	6,25
774854	Gris foncé	ø330	6	7,75
774861	Jaune	ø330	6	7,75
774878	Orange	ø330	6	7,75





617069

MOULE À PIZZA

- En acier au carbone recouvert d'oxyde de fer, ce qui assure une excellente protection contre la corrosion.
- Épaisseur du moule: 0,75 mm.
- ATTENTION : Ne convient pas au lave-vaisselle ni au micro-ondes.

code	ø fond (mm)	mm	€
617069	180	ø210x(H)23	5,25
617076	199	ø229x(H)24	5,95
617083	221	ø251x(H)24	6,50
617090	239	ø269x(H)22	6,95
617106	260	ø290x(H)24	7,50
617205	280	ø310x(H)23	7,95
617304	298	ø328x(H)23	8,95
617403	337	ø367x(H)21	9,95
617410	373	ø403x(H)26	11,95
617427	425	ø450x(H)27	15,75
617434	475	ø510x(H)30	18,95



616918

MOULE À PIZZA PERFORÉ

- En acier au carbone recouvert d'oxyde de fer, ce qui assure une excellente protection contre la corrosion.
- Cuisson très homogène grâce à une perforation prévue à cet effet.
- Diamètre des trous : Ø 3 mm.
- ATTENTION : Ne convient pas au lave-vaisselle ni au micro-ondes.

code	ø fond (mm)	mm	€
616918	261	ø291x(H)24	11,95
616901	240	ø270x(H)25	11,50
616925	281	ø311x(H)23	12,95
616932	324	ø352x(H)23	13,95
616949	381	ø411x(H)23	17,95



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
617472	ø480	8,35
617588	ø508	9,10
617595	ø600	13,25



Les modèles de Ø500 mm sont renforcés

505588

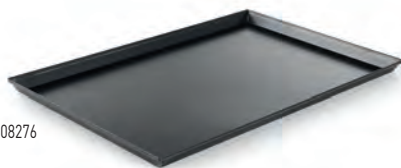
PLANCHES À PIZZA

- 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



810361



808276

MOULE À PIZZA RECTANGULAIRE

- Fabriqué en acier bleu.
- Répartition uniforme de la chaleur lors de la cuisson.

code	mm	€
808276	600x400x(H)25	24,95



ETAGÈRE PIZZA POUR 14 PLAQUES/MOULES

- Peut contenir jusqu'à 14 plaques ou moules à pizza.

code	mm	€
810361	300x305x(H)680	49,50

6x



554166

RACLOIR COUPE-PÂTE - 6 PIÈCES

- Semi-rond.

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 À PÂTE TRAPÉZOÏDAL

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



855751



COUPE-PÂTE

- En inox avec manche en polypropylène.

code	mm	€
855751	150x110	5,75



553404



COUPE-PÂTE

code	mm	€
553404	150x110	4,75





Avec une poche transparente
au dessus pour les 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		mm	€
709825	4 boîtes	370x370x(H)200	19,95
709818	4 boîtes	470x470x(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

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

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 MAINTIENT LES ALIMENTS AU CHAUD PENDANT PLUS D'UNE HEURE ET DEMIE

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

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



226001

GRILL À GAZ À KEBAB

- Boîtier en acier inoxydable.
- Broche en acier inoxydable 18/8.
- Moteur placé en haut de l'appareil avec rotation réversible.
- La distance entre la broche rotative et les éléments chauffants est réglable.
- Équipé d'un thermocouple.
- Fonctionne au gaz naturel ; peut être converti au propane à l'aide du kit de conversion (inclus).
- Bac de récupération des graisses fondues amovible.
- Deux écrans de réflexion inclinables en acier inoxydable à droite et à gauche.
- Soupape de sécurité pour le döner grill.
- Classe de protection IPX : IP20.
- Équipé d'un thermocouple.
- 4 brûleurs d'une puissance totale de 13 kW.
- Longueur du grill : 900 mm.
- Capacité de viande jusqu'à 60 kg.

code	kW[HS]	mm	€
226001	13	735x745x(H)1110	1 175,00

NEW


523964



226018

GRILL À KEBAB ÉLECTRIQUE

- Boîtier en acier inoxydable.
- Broche en acier inoxydable 18/8.
- Moteur placé en haut de l'appareil avec rotation réversible.
- La distance entre la broche rotative et les éléments chauffants peut être réglée.
- 4 zones de chauffage individuelles sécurisées par du verre Robax (environ 1,8 kW chacune).
- Chaque zone avec un interrupteur et 5 niveaux de chaleur : 0-1-2-3-MAX.
- Dimensions de la broche : 12 x 12 mm x (H) 890 mm, longueur utilisable : 650 mm.
- Diamètre de la plaque : 180 mm.
- Capacité en poids de viande jusqu'à 60 kg.
- Dimensions maximales de la broche de kebab : ø300 x (H) 650 mm.
- Bac de récupération amovible pour la graisse de cuisson.
- Deux écrans de réflexion inclinables en acier inoxydable à droite et à gauche.
- Classe de protection IPX : IP40.

code	V	W	mm	€
226018	400	7200	550x700x(H)1120	1 895,00

PELLE À KEBAB

- Pelle en acier inoxydable 18/0.
- Poignée en résine phénol-formaldéhyde.
- Facile à assembler.
- Dimensions de la pelle sans poignée : 230 x 175 x 80 mm.

code	mm	€
523964	275x230	29,95

COUTEAU KEBAB ÉLECTRIQUE

- Idéal pour trancher tout type de viande rôtie comme: kebab, shawarma, 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



267264



COUTEAU 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 30 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



267240



COUTEAU 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 1,6 kg.

code	V	W	mm	€
267257	230	80	155x127x(H)202	215,00



267257



COUTEAU DE REMPLACEMENT POUR LES COUTEAUX 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



267219





230107

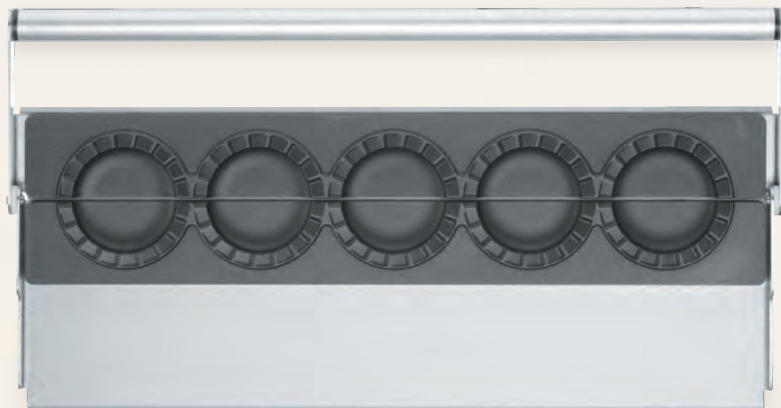


PRESSE À RAVIOLIS

- 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





224830



MACHINE À PÂTES

- Idéal pour préparer des pâtes fraîches (largeur maximum : 140 mm).
- Épaisseur réglable en 7 étapes de 0,2 à 2,5 mm.
- Trois rouleaux/couteaux en alliage d'aluminium: rouleau à pâte, couteau tagliatelle et couteau fettuccine.
- Convient pour une fixation sur une table, fonctionnement manuel avec manivelle.

code	mm	€
224830	210x193x(H)135	32,95



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



Voir la vidéo



224847





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.

18/0
stainless steel

18/10
stainless steel

238899



Comprend 2 paniers
et un couvercle

CUISEUR À PÂTES

code	V	W	mm	€
238899	230	3500	330x600x(H)380	1 395,00



880999



NEW

BOÎTE DE SÉCHAGE POUR PÂTES FRAÎCHES

- Fait en HDPE, sans BPA.
- Résistant à la température : de -40°C à 90°C.

code	mm	€
880999	600x400x(H)70	17,50

MACHINE À RÂPER LE FROMAGE

- Capacité de 30 kg/heure.
- Fonctionnelle 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



Cylindre en inox



226827

NEW



CUISEUR À PÂTES

- Cuve à eau et paniers à pâtes en acier inoxydable 18/8.
- Comprend 5 paniers :
 - 1 grand panier (260 x 169 x 300 mm).
 - 2 paniers moyens (170 x 305 x 253 mm).
 - 2 petits paniers (115 x 248 x 250 mm).
- Plage de température réglable : de 45°C à 110°C.
- Capacité de la cuve à eau : 25L.
- Le chauffage est situé au fond de la chambre couverte.
- Un témoin lumineux indique que la température réglée a été atteinte.
- Comprend un robinet pour le vider facilement de son eau.
- Pieds antidérapants.
- Comprend un verrou mécanique pour empêcher l'ouverture accidentelle du robinet de vidange.
- Protection contre la surchauffe.

code	litres	V	W	mm	€
240496	25	230	3500	601x326x(H)279	265,00



240496



Prix conseillé H.T. et non-garanti

HENDI

357



09

Cooling

Feel the ice experience



PROFI LINE | SÉRIE 800

arktic
TECHNOLOGIES



- 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.



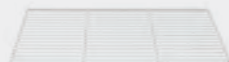
Voir la vidéo



232118, 232132



232125, 232149



ÉTAGÈRE POUR ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES ET CONGÉLATEURS GN 2/1

- Étagère en acier, recouverte de polyéthylène blanc, grillagée.
- Taille - GN 2/1.

code	mm	€
801888	530x650	18,50

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



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	1240 l	1240 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	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
moyenne de la consommation 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	120 kg	115 kg	171 kg	177 kg
€	1 560,00	1 770,00	2 385,00	2 645,00
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)

360



Prix conseillé HT et non garanti

RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS PROFI LINE | SÉRIE 700

arktic
HYPOALLERGENIC

S.S.
STAINLESS STEEL

- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Porte(s) à fermeture automatique verrouillable avec poignée(s) courbées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur en haut.
- Isolation en mousse polyuréthane, épaisseur 50 mm.
- Avec étagères ajustables, qui conviennent pour des bacs GN 1/1.
- Régulation de température et écran d'affichage numérique.
- Équipé avec 4 roues dont 2 avec freins.
- Classe climatique: SN-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.



NEW



233108, 233115



233112, 233119

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



type	réfrigérateur une porte	congélateur une porte	réfrigérateur avec double portes	congélateur avec double portes
code	233108	233115	233122	233139
capacité	410 l	440 l	900 l	900 l
dimensions	600x740x(H)1950 mm	600x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm
dim. chambre	500x540x(H)1380 mm	500x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm
plage	-2/8°C	-22/-17°C	-2/8°C	-22/-17°C
compresseur	EMT65HLT puissance 1/4 KM	NE2124Z puissance 1/2 KM	EG AS100HLR puissance 1/3 KM	NEK2150GK puissance 3/4 KM
liquide de refroidissement	R600a (80 g)	R290 (90 g)	R600a (130 g)	R290 (150 g)
étiquette énergétique	C	D	C	D
classe climatique	5	4	5	4
étagères	4 x 485x525 mm*	4 x 485x525 mm*	4+4 x 525x530 mm*	4+4 x 525x530 mm*
moyenne de la consommation élec. quotidienne	1,43 kWh	5,78 kWh	2,18 kWh	9,17 kWh
puissance/tension	290 W/230 V	600 W/230 V	450 W/230 V	750 W/230 V
poids	90 kg	90 kg	135 kg	135 kg
€	1 350,00	1 495,00	1 875,00	2 075,00



* capacité de charge maximale des étagères : environ 40 kg (avec une charge uniformément répartie)

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

361

RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATEUR 420+420 L

arktic
FRIGIDORE PROFESSIONNELLE

S.S.
STAINLESS STEEL

- L'intérieur et l'extérieur sont en acier inoxydable de haute qualité, à l'exception du capot arrière extérieur qui est en acier galvanisé.
- Refroidissement par air forcé.
- Isolation de 50 mm d'épaisseur (matériau : C5H10).
- Affichage numérique et thermostat électronique.
- Compresseur EMBRACO.
- Évaporation automatique de la condensation.
- Classe climatique : 4
- Porte verrouillable à fermeture automatique, s'ouvrant sur le côté gauche.
- Poignée de porte incurvée confortable.
- Équipé de 4 roues dont 2 sont pivotantes.



NEW



Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité

233146



type	réfrigérateur et congélateur, 2 portes	
code	233146	
capacité	420+420 l	
dimensions	1200x740x(H)1950 mm	
dim. chambre	réfrigérateur - 550x540x(H)1380 mm congélateur - 550x540x(H)1380 mm	
plage	-2/8°C, -17/-22°C	
compresseur	réfrigérateur - EMT65HLR puissance 1/4 KM congélateur - NE2134Z puissance 1/2 KM	
liquide de refroidissement	réfrigérateur - R600a (80 g) congélateur - R290 (90 g)	
étiquette énergétique	D	
étagères	4+4 x 510x525 mm*	
moyenne de la consommation élec. quotidienne	8,22 kWh	
puissance/tension	870 W/230 V	
poids	158 kg	
€	2 575,00	

* capacité de charge maximale des étagères : environ 40 kg (avec une charge uniformément répartie)



RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS KITCHEN LINE

arktic
Climatisation professionnelle

S.S.
stainless steel

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de haute qualité.
- Plaque de protection arrière en acier galvanisé.
- Refroidissement statique assisté par ventilateur, compresseur en bas.
- Avec filtre à particules.
- Isolation en mousse de polyuréthane, épaisseur 60 mm.

- Porte verrouillable à fermeture automatique, s'ouvre sur le côté gauche.
- Poignée de porte incurvée confortable.
- Muni de 4 roues dont 2 pivotantes.
- Affichage numérique et thermostat électronique.

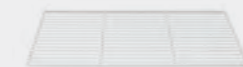


232729, 232514

232736

NEW

Chambre
et structure
extérieure
fait en inox de
haute qualité



ÉTAGÈRE POUR ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES ET CONGÉLATEURS GN 2/1

- Étagère en acier, recouverte de polyéthylène blanc, grillagée.
- Taille - GN 2/1.

code	mm	€
801888	530x650	18,50

	 réfrigérateur une porte	 congélateur une porte	 réfrigérateur avec double portes
type	réfrigérateur une porte	congélateur une porte	réfrigérateur avec double portes
code	232729	232514	232736
capacité	580 l	580 l	1300 l
dimensions	685x800x(H)2100 mm	685x800x(H)2100 mm	1382x800x(H)2100 mm
dim. chambre	565x640x(H)1525 mm	565x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm
plage	-5/5°C	-18/-12°C	-5/5°C
liquide de refroidissement	R600a (120 g)	R290 (120 g)	R290 (110 g)
étiquette énergétique	D	D	D
étagères	4 x GN 2/1	4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1
moyenne de la consommation élec. quotidienne	2,5 kWh	6,79 kWh	3,77 kWh
puissance/tension	350 W/230 V	550 W/230 V	320 W/230 V
poids	110 kg	120 kg	180 kg
€	1 350,00	1 450,00	1 998,00



RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS BUDGET LINE



- Boîtier extérieur en acier inoxydable.
- Refroidissement assisté par ventilateur.
- Paroi extérieure arrière et fond en tôle galvanisée
- Intérieur en plastique ABS.
- Isolation épaisse en mousse de cyclopentane (C5H10) (jusqu'à 65 mm), selon le modèle, pour une plus grande stabilité de la température à l'intérieur de l'armoire.
- Un thermostat numérique très précis permet de déterminer avec précision la température de stockage.
- Étagères réglables d'une capacité de charge de 30 kg chacune, à condition que le poids soit réparti uniformément dans la vitrine réfrigérante.
- Étagères fixes contenant des éléments du système de congélation, d'une capacité de charge de 25 kg chacune, à condition que le poids dans la vitrine de congélation soit

réparti uniformément.

- Étagère supplémentaire au bas de la chambre pour augmenter l'espace de stockage (modèles sélectionnés uniquement - voir tableau).
- Commande électromécanique avec affichage électronique de la température programmée et de la température réelle.
- Deux pieds à l'avant permettent un réglage limité de la hauteur (lorsque la mise à niveau de la chambre est nécessaire) et deux roulettes à l'arrière, idéales pour déplacer l'armoire (uniquement pour les armoires d'une capacité de 400 et 600 l).
- Portes à fermeture automatique pour réduire la consommation d'électricité.
- Verrouillage des portes (à l'aide d'une clé).



236017
236079



236031
236093



236055
236116

RÉFRIGÉRATEUR BUDGET LINE INOX

- Plage de température: 0/8°C

code	litres	mm	dim. chambre	étagères (mm)	étiquette énergétique	liquide de refroidissement	isolation (mm)	V	W	kg	€
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	525,00
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	845,00
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	990,00

CONGÉLATEUR BUDGET LINE INOX

- Plage de température: -23/-18°C

code	litres	mm	dim. chambre	étagères (mm)	liquide de refroidissement	isolation (mm)	V	W	kg	€
236079	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	étagères fixes, 2x 458x445	R600a	50	230	111	38	580,00
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	étagères fixes, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	940,00
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	étagères fixes, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	1 095,00

RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS BUDGET LINE

NEW **arktic** PROFESSIONAL REFRIGERATION

- Boîtier extérieur en acier avec revêtement blanc.
- Refroidissement assisté par ventilateur.
- Paroi extérieure arrière et fond en tôle galvanisée
- Intérieur en plastique ABS.
- Isolation épaisse en mousse de cyclopentane (C5H10) (jusqu'à 65 mm), selon le modèle, pour une plus grande stabilité de la température à l'intérieur de l'armoire.
- Un thermostat numérique très précis permet de déterminer avec précision la température de stockage.
- Étagères réglables d'une capacité de charge de 30 kg chacune, à condition que le poids soit réparti uniformément dans la vitrine réfrigérante.
- Étagères fixes contenant des éléments du système de congélation, d'une capacité de charge de 25 kg chacune,

- à condition que le poids dans la vitrine de congélation soit réparti uniformément.
- Étagère supplémentaire au bas de la chambre pour augmenter l'espace de stockage (modèles sélectionnés uniquement - voir tableau).
- Commande électromécanique avec affichage électronique de la température programmée et de la température réelle.
- Deux pieds à l'avant permettent un réglage limité de la hauteur (lorsque la mise à niveau de la chambre est nécessaire) et deux roulettes à l'arrière, idéales pour déplacer l'armoire (uniquement pour les armoires d'une capacité de 400 et 600 l).
- Portes à fermeture automatique pour réduire la consommation d'électricité.
- Verrouillage des portes (à l'aide d'une clé).



236000
236062



236024
236086



236048
236109

RÉFRIGÉRATEUR BLANC BUDGET LINE

- Plage de température: 0/8°C

code	litres	mm	dim. chambre	étagères (mm)	étiquette énergétique	liquide de refroidissement	isolation (mm)	V	W	kg	€
236000	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	485,00
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	775,00
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	915,00

CONGÉLATEUR BUDGET LINE BLANC

- Plage de température: -23/-18°C

code	litres	mm	dim. chambre	étagères (mm)	liquide de refroidissement	isolation (mm)	V	W	kg	€
236062	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	étagères fixes, 2x 458x445	R600a	50	230	111	37,50	535,00
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	étagères fixes, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	865,00
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	étagères fixes, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	995,00

Prix conseillé HT et non garanti



365



RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS COMPTOIRS PROFI LINE

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

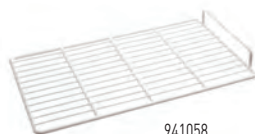
S.S.
stainless steel

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Portes à fermeture automatique avec poignées ergonomiques.
- Plan de travail équipé avec un dossier d'une hauteur de 40 mm.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de 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.



type	 réfrigérateur avec double portes	 congélateur avec double portes	 réfrigérateur comptoir avec trois portes	 congélateur comptoir avec trois portes
code	232040	232064	232057	232699
capacité	280 l	280 l	420 l	420 l
dimensions	1360x700x(H)879 mm	1360x700x(H)910 mm	1795x700x(H)879 mm	1796x700x(H)879 mm
dim. chambre	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm
plage	-2/8°C	-22/-17°C	-2/8°C	-22/-17°C
compresseur	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)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
étiquette énergétique	A	C	A	C
étagères	2+2 x GN 1/1*	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	3,97 kWh	1,73 kWh	5,09 kWh
puissance/tension	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
poids	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
€	1 450,00	1 800,00	1 755,00	1 970,00

* capacité de charge maximale des étagères : environ 40 kg (avec une charge uniformément répartie)



941058

ÉTAGÈRE POUR RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS DE COMPTOIR PROFI LINE

- Pour les réfrigérateurs et congélateurs de comptoir Profi Line Arktic 232040, 232057 et 232064.

code	€
941058	14,50

COMPTOIR RÉFRIGÉRATEUR PROFI LINE | SÉRIE 700



- 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.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de 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.



NEW



233764



237069



type	réfrigérateur, 4-tiroirs	réfrigérateur, 6-tiroirs
code	233764	237069
capacité	280 l	420 l
dimensions	1360x700x(H)858 mm	1795x700x(H)879 mm
dim. chambre	822x570x(H)580 mm	1257x 570x(H)580 mm
plage	-2/8°C	0/8°C
compresseur	EMT65HLR puissance 1/4 KM	Cubigel compresseur HP 1/5
liquide de refroidissement	R600a (120 g)	R290
étiquette énergétique	B	A
tiroirs	4	6
moyenne de la consommation élec. quotidienne	1,34 kWh	1,98 kWh
puissance/tension	250 W/230 V	400 W/230 V
poids	95 kg	116 kg
€	2 055,00	3 045,50

* capacité de charge maximale des étagères : environ 40 kg (avec une charge uniformément répartie)



- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes à fermeture automatique avec poignées ergonomiques.
- Plan de travail équipé avec un dossier d'une hauteur de 40 mm.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en polyuréthane d'une épaisseur de 50 mm.
- Avec étagères ajustables.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Classe climatique: SN-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.


 Chambre et structure extérieure
 fait en inox de haute qualité


233344, 233351



233382, 233399



type	réfrigérateur avec double portes	congélateur avec double portes	réfrigérateur, 3 portes	congélateur, 3 portes
code	233344	233351	233382	233399
capacité	166 l	166 l	291 l	291 l
dimensions	1200x600x(H)886 mm	1200x600x(H)886 mm	1800x600x(H)886 mm	1800x600x(H)886 mm
dim. chambre	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
plage	-2/-8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compresseur	EMT65HLR puissance 1/4 KM	NE2134Z-263CA puissance 1/2 KM	FF10HAK 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	300 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
poids	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
€	1 290,00	1 375,00	1 555,00	1 740,00
ETAGERE	949276	949276	954775	954775
			Gauche ou droite	Milieu
€	9,95	9,95	13,50	14,50
			Milieu	Milieu
			13,50	14,50

* capacité de charge maximale des étagères : environ 15 kg (avec une charge uniformément répartie)



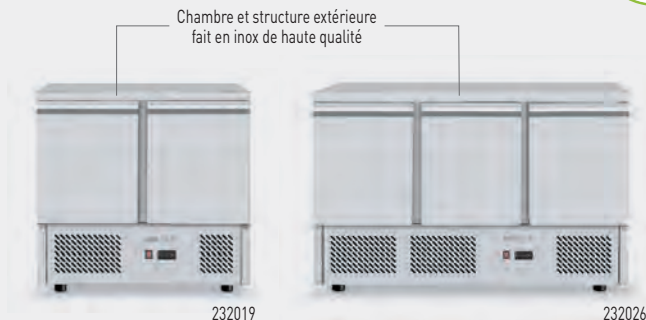
KITCHEN LINE | 700 SERIES

arktic
PROFESSIONNEL



- 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.



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
€	960,00	1 355,00
ETAGERE	931561	931561
€	14,50	14,50

Etagère ajustable



Poignées ergonomiques



Contrôle électronique de la température



SALADETTES PIZZA

arktic REFRIGÉRATEUR

S.S.
stainless steel

- 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 à côté de la chambre.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs GN 1/1.

- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds ajustables antidérapants.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 60 mm.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.



NEW

Chambre et structure extérieure
fait en inox de haute qualité



220245

NEW



220252



type Saladette pizza avec plan de travail
en granite, 3 portes

code 220245

capacité 250 l

dimensions 1510x800x(H)875 mm

dim. chambre 510x595x(H)830 mm

plage -2/8°C

liquide de refroidissement R600a

étiquette énergétique A

classe climatique 5

étagères 2

puissance/tension 250 W/230 V

poids 70 kg

€ 1 875,00



type Saladette pizza avec plan de travail
en granite, 3 portes

code 220252

capacité 420 l

dimensions 2010x800x(H)875 mm

dim. chambre 510x595x(H)830 mm

plage -2/8°C

liquide de refroidissement R600a

étiquette énergétique B

classe climatique 5

étagères 2

puissance/tension 400 W/230 V

poids 70 kg

€ 1 825,00

Contrôle électronique de la température



Etagère ajustable



Plan de travail en granite





arktic
REFRIGÉRATEURS COMMERCIAUX

S.S.
stainless steel



Chambre et structure extérieure
fait en inox de haute qualité



220245



220252

type	Saladette pizza avec 2 portes et 7 tiroirs 280L	Saladette pizza 3 portes avec vitrine réfrigérée 380+40L
code	232842	232033
capacité	250 l	254 l
dimensions	2020x802x(H)1000 mm	1400x700x(H)1491 mm
dim. chambre	1480x670x(H)570 mm	1295x595x(H)475 mm
plage	-2/8°C	-2/8°C
liquide de refroidissement	R600a (120 g)	R600a (70 g + 40 g)
étiquette énergétique	A	A
classe climatique	5	saladette pizza - 4, vitrine réfrigérée - 5
étagères	7 tiroirs	3 étagères
moyenne de la consom- mation élec. quotidienne	1,38 kWh	saladette pizza - 1,6 kW, vitrine réfrigérée - 1,55 kW
puissance/tension	250 W/230 V	400 W/230 V
poids	300 kg	193+41 kg
	7 tiroirs non réfrigérés de 400x620x(H)65 mm. Dimensions chambre: 1480x670x(H)570 mm.	Vitrine réfrigérée séparée avec refroidissement statique, peut contenir 6 x bacs GN 1/4, dimensions: 1405x335x(H)435 mm.
€	2 485,00	2 265,00



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.

arktic
REFRIGERATION COMMERCIALE

S.S.
stainless steel

cooling



- Avec 4 pieds ajustables antidérapants.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 60 mm.
- 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

Saladette pizza 2 portes 300L

Saladette pizza 3 portes 380L

code	232859	232873
	Avec couvercle en inox au-dessus l'emplacement pour les bacs GN, qui peut contenir 5 bacs GN 1/6 (profondeur max. 150 mm)	Avec couvercle en verre au-dessus l'emplacement pour les bacs GN, qui peut contenir 8 bacs GN 1/6 (profondeur max. 150 mm)
capacité	300 l	380 l
dimensions	900x700x(H)1100 mm	1365x700x(H)1120 mm
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
€	1 055,00	1 510,00
ETAGERE	931561	956403
€	14,50	18,95

Contrôle électronique de la température

Etagère ajustable

Plan de travail en granite



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.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel



232903 5x GN 1/4



232910 5x GN 1/4



232927 5x 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

- 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	495,00
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)460	595,00
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)460	680,00

VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3

- Avec couvercle en inox.
- Convient aux bacs GN 1/3 avec une profondeur max. de 150 mm.

code	-	V	W	mm	€
233979	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)630	665,00
233986	8x GN 1/3	230	180	1805x420x(H)630	710,00
233948	4x GN 1/3	230	180	1205x420x(H)630	525,00
233955	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)630	610,00
233993	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)630	755,00

VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3

- 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	525,00
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)456	610,00
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)460	665,00
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)456	755,00



233948

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.



232781



232798



232880

Chambre et structure
extérieure fait en inox
de haute qualité



type	Saladette 2 portes avec vitrine réfrigérée en verre	Saladette 3 portes avec vitrine réfrigérée en verre	Saladette 2 portes avec vitrine réfrigérée GN surélevée
code	232781	232798	232880
	Avec une vitrine en verre élégante, qui donne accès à l'emplacement pour 2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm)	Avec une vitrine en verre élégante, qui donne accès à l'emplacement pour 4 bacs GN 1/1 (profondeur maximum 150 mm)	Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 5 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm)
capacité	300 l	380 l	300 l
dimensions	900x700x(H)1300 mm	1365x700x(H)1300 mm	900x700x(H)1055 mm
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
€	1 135,00	1 590,00	995,00
ÉTAGÈRE	956403	956403	956403
€	18,95	18,95	18,95

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.



232897



232804



232811



Saladette 3 portes avec vitrine réfrigérée GN surélevée

232897

Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 8 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm)

380 l

1365x700x(H)1055 mm

1295x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

3 étagères (335x570 mm)

310 W/230 V

105 kg

1 510,00

956403

18,95

Saladette 2 portes

232804

Avec couvercle articulé en inox, qui donne accès à l'emplacement de bacs 2x GN 1/1 et 3x GN 1/6 avec une profondeur maximum de 150 mm

300 l

900x700x(H)888 mm

830x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

2 étagères (335x570 mm)

310 W/230 V

68 kg

960,00

931561

14,50

Saladette 3 portes

232811

Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 4 bacs GN 1/1 (profondeur maximum 150 mm)

380 l

1365x700x(H)888 mm

1295x595x(H)500 mm

-2/8°C

R600a

3 étagères (335x570 mm)

310 W/230 V

87 kg

1 355,00

956403

18,95

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



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 18/8.

code	litres	V	W	mm	€
221433	233	230	170	595x760	2 695,00
x(H)1270					



204986

ARMOIRE DE MATURATION À VIANDE

- Boîtier en métal peint par poudrage en noir.
- 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 18/8.

code	litres	V	W	mm	€
204986	352	230	170	695x760	3 295,00
x(H)1270					



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 18/8.

code	litres	V	W	mm	€
204962	352	230	170	695x760	3 195,00
x(H)1270					

ARMOIRE DE MATURATION À VIANDE, COMPTOIR

- Boîtier, cadre et poignée de porte en acier inoxydable 18/8.
- Porte composée de 2 couches de verre trempé teinté Low-E.
- Le verrouillage de la porte est inclus.
- Récipient d'eau distillée en ABS - l'eau distillée doit être remplie manuellement.
- Affichage de la notification et une alarme sonore lorsque l'humidité du réservoir d'eau descend en dessous de 15 %.
- Alarme indiquant que la porte est ouverte pendant plus de 3,5 minutes.
- Lampe de stérilisation UVC intégrée.
- Refroidissement forcé à l'aide d'un ventilateur.
- 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°C à 25°C.
- Plage d'humidité réglable : 60 à 85 %.
- Taux d'humidité actuel affiché.
- Conditions thermiques, de ventilation et d'humidité appropriées pour la maturation à sec de la viande.
- Crochets et bac à sel inclus.

code	litres	V	W	mm	€
204979	138	230	350	600x545x(H)900	1 195,00

arktic 
PROFESSIONAL REFRIGERATION

18/8 ABS
stainless steel plastic

NEW



204979



CELLULE DE REFOIDISSEMENT

arktic
REFROIDISSEMENT INDUSTRIEL

S.S.
stainless steel

18/10
stainless steel

- Chambre adaptée aux bacs GN 1/1 et aux plateaux de 600 x 400 mm.
- Sonde livrée en équipement standard, refroidissement forcé, dégivrage manuel.
- Bac de récupération de la condensation sous l'appareil.
- Fonctions distinctes pour le cycle de congélation de la crème glacée (-20 °C) et la congélation en profondeur (-40 °C).
- Éclairage LED intérieur.
- Porte à fermeture automatique équipée d'un verrou.
- Signal sonore et visuel indiquant l'ouverture de la porte.

- Sens d'ouverture de porte réglable.
- Micro-interrupteur qui déclenche le dispositif lorsque la porte s'ouvre.
- Thermostat numérique.
- Boîtier et chambre en acier inoxydable.
- Classe climatique 5, fonctionnement optimal à une température ambiante jusqu'à +40 °C.
- Liquide de refroidissement : R290.
- Hauteur ajustable des pieds en acier inoxydable.



Chambre et structure extérieure
fait en inox de haute qualité



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	2 565,00
232194	7x GN 1/1 ou 7x 600x400	70	23	18	230	1180	640x452x(H)730	790x900x(H)1377	116	4 325,00
232187	10x GN 1/1 ou 10x 600x400	75	25	20	230	1180	640x452x(H)870	790x900x(H)1535	120	4 245,00
232491	15x GN 1/1 or 15x 600x400	75	45	35	230	2080	640x452x(H)1245	790x943x(H)1975	173	7 595,00



arktic ❄️

S.S.
STAINLESS STEEL

237731

CELLULE DE REFRIGERISSEMENT 3X GN 2/3

- Le boîtier et la chambre sont en acier inoxydable 18/8.
- La chambre mesure 340 x 365 x (H) 270 mm et peut accueillir 3 bacs GN 2/3, les glissières sont espacées de 68 mm.
- Avec affichage numérique.
- Le thermostat mesure la température de la chambre, mais peut également mesurer la température du produit grâce à la sonde à cœur incluse.
- Refroidissement par air pulsé, avec dégivrage manuel.
- Fonction de maintien automatique : à la fin du cycle, l'appareil maintient la température atteinte.
- Évaporateur protégé contre la corrosion.
- Capacité de refroidissement : 7 kg (+90 °C/+3 °C)/cycle.

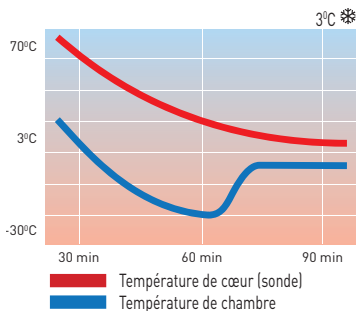
- Capacité de congélation : 5 kg (+90 °C/-18 °C)/cycle.
- Isolation en cyclopentane expansé de 60 mm d'épaisseur.
- Avec signal sonore et visuel indiquant l'ouverture de la porte, le refroidissement s'arrête lorsque la porte est ouverte.
- Pieds ajustables en acier inoxydable.
- Classe climatique : 4, fonctionne à une température ambiante jusqu'à 38 °C.
- Réfrigérant : R290.
- Poids net : 44 kg.

code	V	W	mm	€
237731	230	420	660x640x(H)525	1 895,00

Refrigidissement 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.

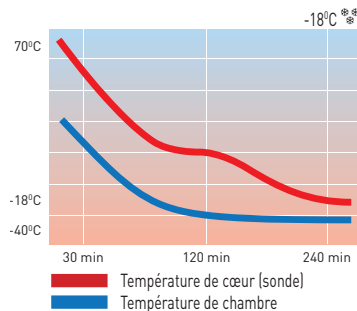
La vitesse de réfrigération adaptée permet de réduire la prolifération des bactéries dans la plage de +65°C à +10°C. La réfrigération rapide permet de conserver la qualité, la couleur et l'odeur des aliments et prolonge la période de stockage.



Refrigidissement 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.





235904



233856



CONGÉLATEUR COFFRE

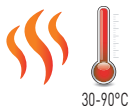
- En aluminium.
- Le couvercle est fabriqué en tôle d'acier pré-laqué et recouvert de PVC.
- Avec couvercle à fermeture automatique et verrouillable.
- Refroidissement à air forcé avec dégivrage manuel, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de 70 mm d'épaisseur.
- Éclairage LED lumineux dans la chambre.
- Affichage numérique de la température et réglage manuel.
- Équipé de 2 roulettes et de 2 pieds réglables.
- Plage de température: -18 °C à -26 °C.

code	litres	V	W	mm	€
235904	93	230	105	574x608x(H)845	245,00
235911	140	230	70	754x608x(H)845	295,00

CONGÉLATEUR COFFRE

- En aluminium.
- Le couvercle est fabriqué en tôle d'acier pré-laqué et recouvert de PVC.
- Avec couvercle à fermeture automatique et verrouillable.
- Refroidissement à air forcé avec dégivrage manuel, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de 70 mm d'épaisseur.
- Éclairage LED lumineux dans la chambre.
- Affichage numérique de la température et réglage manuel.
- Équipé de 2 roulettes et de 2 pieds réglables, ou de 6 roulettes sur les modèles plus grands.
- Plage de température: -18°C à -2 °C.

code	litres	V	W	mm	€
233856	190	230	120	953x607x(H)840	350,00
233863	282	230	130	1116x686x(H)840	410,00



30-90°C



2-10°C



274064

274057

NEW


BUFFET CHAUFFANT

- Boîtier en acier inoxydable et contreplaqué noir.
- Convient pour 4 bacs GN 1/1 - max. 150 mm de profondeur.
- Livré avec 4 bacs GN 1/1.
- Équipé d'une lumière dans l'auvent.
- L'auvent peut être abaissé pour servir de couvercle, sécurisé par des loquets.
- Glissières de plateau rabattables des deux côtés.
- 2 étagères sous le comptoir.
- Équipé de 4 roulettes.
- Température réglable de 30°C à 90°C.

code	plage	V	W	mm	€
274064	30/90°C	230	2000	1490x765x(H)1370	2 295,00

NEW


BUFFET À SALADES

- Boîtier en acier inoxydable et contreplaqué noir.
- Convient pour 4 bacs GN 1/1 - max. 150 mm de profondeur.
- Livré avec 4 bacs GN 1/1.
- Équipé d'une lumière dans l'auvent.
- L'auvent peut être abaissé pour servir de couvercle, sécurisé par des loquets.
- Glissières de plateau rabattables des deux côtés.
- Grande étagère sous le comptoir.
- Équipé de 4 roulettes.
- Température réglable de 2°C à 10°C.
- Classe climatique : 4.

code	plage	V	W	mm	€
274057	2/10°C	230	170	1490x765x(H)1370	2 295,00



VITRINE À SUSHI

- Construction en acier inoxydable.
- Boîtier en ABS.
- Avec du verre trempé.
- Accès pratique à l'intérieur de la chambre grâce aux portes coulissantes situées à l'arrière.

NEW

arktic
PROFESSIONNEL REFRIGÉRATION

ABS
plastic

18/0
stainless steel

- Refroidissement statique avec fonction de dégivrage automatique.
- La chambre est équipée d'une lumière LED et d'un évaporateur.
- Affichage numérique et thermostat électronique.
- Plage de température: 0°C à 12°C.



274071



274088

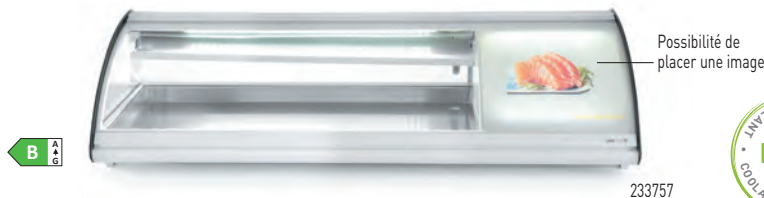


274040



code	274040	274088	274071
dimensions	1800x420x(H)265	1529x426x(H)296	1177x426x(H)296
capacité	5x GN 1/2 (H)40 mm	6x GN 1/3 (H) 40 mm	4x GN 1/3 (H)40 mm
plage	0/12°C	0/12°C	0/12°C
classe climatique	4	4	4
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a
puissance/tension	190 W/230 V	190 W/230 V	190 W/230 V
€	925,00	850,00	750,00





B A G



233757

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	750,00



233702

B A G



233719

VITRINE DE PRÉSENTATION

- Construction en inox, équipée 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.



Refroidissement par ventilation forcée

B A G



Ecran numérique

code	litres	V	W	mm	€
233702	120	230	160	707x570x(H)680	810,00
233719	160	230	160	885x570x(H)680	885,00

GRILLS DE CONTACT

page 280

FROID





Voir la vidéo

arktic
PROFESSIONNEL - DÉCONGÈLE



233689



VITRINE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF POUR CRÈME GLACÉE

- Boîtier en acier inoxydable, avec verre trempé.
- Refroidissement statique avec fonction de dégivrage automatique.
- Affichage numérique et plage de réglage de la température : de -25°C à -18°C.
- Pieds réglables en hauteur.
- Liquide de refroidissement : R290.
- Classe climatique : 4.
- Étiquette énergétique : A.
- Comprend 4 bacs d'une capacité de 5L chacun et d'une hauteur de 150 mm.

code	plage	V	W	mm	€
233689	-25/-18°C	230	210	867x735x(H)373	1 235,00



Voir la vidéo



233672



VITRINE DE TABLE À SALADE

- 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	755,00



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.

arktic
SOLUTIONS RÉFRIGÉRATION



- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: 4



Voir la vidéo



233610



233627



233634



233238



VITRINE DE TABLE, 58 LITRES

- 2 étagères.
- Équipée d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: B (A-G).
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	-	V	W	mm	€
233610	blanc	230	170	452x406x(H)830	525,00
233627	noir	230	170	452x406x(H)830	525,00

VITRINE DE TABLE, 68 LITRES

- 3 étagères.
- Équipée d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: B (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



Équipée avec double vitrage et une porte facile à ouvrir



Thermostat et écran d'affichage numériques



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.

arktic by HENDI

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: 4



VITRINE DE TABLE, 78 LITRES

- 3 étagères.
- Équipée d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: B (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.
- Équipée 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



Poignée pratique pour l'ouverture de la porte



Refroidissement forcé



Éclairage LED



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.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION



- 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



Voir la vidéo



233696



233290



4 roulettes, dont 2 pivotantes
(233696, 233290)



Équipée 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	1 170,00
233290	noir	230	290	556x526x(H)1913	1 170,00



Voir la vidéo



233825

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.
- Équipée 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	885,00



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.
- Équipée 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	2 625,00



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 forcée 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.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel



C
A
G
233306



233306

B
A
G
233443
233320



233320

VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC 3 ÉTAGÈRES INCLINÉES

- Équipée avec 3 étagères en verre ajustables et légèrement inclinées.
- Etiquette-énergie: C.
- Plage de température: 0° -6°C.

code	litres	V	W	mm	€
233306	300	230	480	650x833x(H)1460	2 235,00

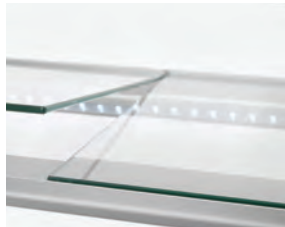
VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC 3 ÉTAGÈRES INCLINÉES

- Équipée avec 3 étagères en verre ajustables et légèrement inclinées.
- Etiquette-énergie: B.
- Plage de température: 0° -6°C.

code	litres	V	W	mm	€
233443	500	230	490	900x833x(H)1460	2 370,00
233320	650	230	490	1200x833x(H)1460	2 690,00



Accès à l'arrière par des portes à double vitrage



Eclairage LED sous chaque étagère



Refroidissement forcé

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 forcée 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.

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel



Voir la vidéo



C **A**
G
233337



233337

B **A**
G
233450
233375
233467



233375

VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC 2 ÉTAGÈRES

- Équipée avec 2 étagères en verre ajustables.
- Etiquette-énergie: C.
- Plage de température: 0°/6°C.

code	litres	V	W	mm	€
233337	300	230	480	994x677x(H)1230	2 120,00

VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC 2 ÉTAGÈRES

- Équipée avec 2 étagères en verre ajustables.
- Etiquette-énergie: B.
- Plage de température: 0°-6°C.

code	litres	V	W	mm	€
233450	410	230	490	1224x677x(H)1230	2 570,00
233375	510	230	490	1524x677x(H)1230	2 940,00
233467	610	230	500	1824x677x(H)1230	3 460,00



Éclairage LED



Régulateur de température électronique



4 roulettes



ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS



- Fait en acier inoxydable.
- Chambre en aluminium avec relief.
- Portes à fermeture automatique avec double vitrage et cadre en plastique.
- Face avant en verre trempé.
- Fermeture à clé.
- Refroidissement ventilé.
- Décongélation automatique.

- Compresseur situé 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.

NEW



1-porte



1-porte



double porte



portes coulissantes

code	233900	226568	235829	233917
capacité	103 L	105 L	180 L	197 L
dimensions	500x530x(H)865 mm	600x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
étagères	2 étagères chromées	3 étagères chromées	4 étagères chromées	4 étagères chromées
étagère dimensions	402x353 mm	502x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a	R600a
puissance/tension	120 W / 220-240 V	120 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V
poids	34 kg		50 kg	52 kg
€	545,00	570,00	730,00	730,00



portes coulissantes



1-porte



double porte

code	235836	233924	233931
capacité	308 L	300 L	477 L
dimensions	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	900x530x(H)1820 mm
étagères	6 étagères chromées	4 étagères chromées	8 étagères chromées
étagère dimensions	4x 399x346 mm, 2x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R290
puissance/tension	160 W / 220-240 V	195 W / 220-240 V	365 W / 220-240 V
poids	72 kg	71 kg	95 kg
€	1 030,00	875,00	1 340,00

ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS

arktic
PROFESSIONAL REFRIGERATION

- Fait en acier inoxydable.
- Chambre en aluminium avec relief.
- Portes à fermeture automatique avec double vitrage et cadre en plastique.
- Face avant en verre trempé.
- Fermeture à clé.
- Refroidissement ventilé.
- Décongélation automatique.

- Compresseur situé 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.

NEW



	 1-porte	 1-porte	 double porte	 portes coulissantes
code	236871	236864	236895	236888
capacité	103 L	105 L	180 L	197 L
dimensions	500x530x(H)865 mm	600x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
étagères	2 étagères chromées	3 étagères chromées	4 étagères chromées	4 étagères chromées
étagère dimensions	402x353 mm	502x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a	R600a
puissance/tension	120 W / 220-240 V	120 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V	160 W / 220-240 V
poids	34 kg	50 kg	52 kg	52 kg
€	545,00	575,00	725,00	725,00



	 portes coulissantes	 1-porte	 double porte
code	236901	236956	237014
capacité	308 L	300 L	477 L
dimensions	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	900x530x(H)1820 mm
étagères	6 étagères chromées	4 étagères chromées	8 étagères chromées
étagère dimensions	4x 399x346 mm, 2x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R290
puissance/tension	160 W / 220-240 V	195 W / 220-240 V	365 W / 220-240 V
poids	72 kg	71 kg	95 kg
€	1 030,00	875,00	1 340,00

Prix conseillé HT et non garanti

 **HENDI**

393



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES AVEC CAISSON LUMINEUX



- Fait en acier inoxydable.
- Chambre en aluminium avec relief.
- Portes à fermeture automatique avec double vitrage et cadre en plastique.
- Face avant en verre trempé.
- Fermeture à clé.
- Refroidissement ventilé.
- Décongélation automatique.

- Compresseur situé 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.



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 réglables recouvertes de PVC blanc	8 étagères réglables recouvertes de PVC blanc
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
€	890,00	1 385,00

Caisson lumineux à LED.



Eclairage LED dans la chambre.



Équipée avec 4 roulettes dont 2 avec freins.



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES AVEC CAISSON LUMINEUX

arktic
réfrigération professionnelle

NEW

- Fait en acier inoxydable.
- Chambre en aluminium avec relief.
- Portes à fermeture automatique avec double vitrage et cadre en plastique.
- Face avant en verre trempé.
- Fermeture à clé.
- Refroidissement ventilé.
- Décongélation automatique.

- Compresseur situé 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.



236932



236949

	porte vitrée	double porte
code	236932	236949
capacité	254 L	512 L
dimensions	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
étagères	4 étagères réglables recouvertes de PVC blanc	8 étagères réglables recouvertes de PVC blanc
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
€	895,00	1 385,00

Caisson lumineux à LED.



Eclairage LED dans la chambre.



Équipée avec 4 roulettes dont 2 avec freins.



Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

395

ARRIÈRES DE BAR EN ACIER INOXYDABLE

arktic
PROFESSIONNEL REFRIGÉRATEUR

S.S.
stainless steel

NEW

- Boîtier en acier pré-peint.
- Chambre en aluminium avec relief.
- Portes à fermeture automatique avec double vitrage et cadre en plastique.
- Face avant en verre trempé.
- Fermeture à clé.
- Refroidissement ventilé.
- Décongélation automatique.
- 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 ajustables.
- Classe climatique : 4.



236925

ARRIÈRE DE BAR AVEC PORTE SIMPLE

code	plage	V	W	mm	€
236925	2/10°C	230	175	530x500x(H)835	635,00



236918

ARRIÈRE DE BAR AVEC PORTES COUSSANTES DOUBLES

code	plage	V	W	mm	€
236918	2/10°C	230	175	900x520x(H)840	845,00



233412



VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF 90L

- Intérieur fait de Polystyrène avec une haute résistance aux chocs (HIPS : High Impact Polystyrène) et Polypropylène.
- Extérieur fait en acier peint.
- La porte verrouillable est équipée d'un triple vitrage et un élément chauffant pour éviter de s'embuer.
- Refroidissement par ventilation 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	835,00





8x



3-18°C



2 zones

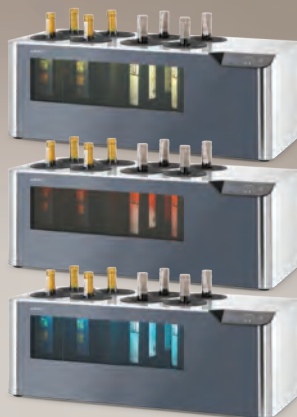


3 couleurs

REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES, 2 ZONES CELLAR

- Fait en acier inoxydable.
- Cave à vin double zone.
- Avec écran tactile de contrôle.
- Des zones réglables indépendamment (3°C-18°C) permettent de maintenir les vins rouges et blancs à la bonne température de service.
- Voyants LED à l'intérieur de la chambre (3 couleurs au choix : blanc, ambre, bleu froid).
- Capacité jusqu'à 8 bouteilles.
- Peut être utilisé pour les bouteilles ouvertes et fermées.
- Garantit une température constante du vin.

code	plage	V	W	mm	€
237380	3/18°C	220-240	60	800x350x(H)293	935,00



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.



NEW

LA TEMPÉRATURE IDÉALE DE QUELQUES VINS :

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



max 46x

max 91x

max 124x

max 131x

code	237106	237113	237120	237137
capacité	137 l jusqu'à 46 bouteilles de vin	230 l jusqu'à 91 bouteilles de vin	265 l jusqu'à 124 bouteilles de vin	418 l jusqu'à 131 bouteilles de vin
dimensions	570x595x(H)820 mm	569x595x(H)1215 mm	569x595x(H)1397 mm	680x595x(H)1760 mm
étagères	4+1	9+1	10 + 2	15
plage	5/18°C	5/18°C	5/18°C	5/18°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a	R600a
étiquette énergétique	G	G	G	G
classe climatique	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
tension	230 V	230 V	230 V	230 V
€	798,00	1 120,00	1 220,00	1 535,00



CAVE À VIN, 1 ZONE, 300 BOUTEILLES

- Équipé d'une seule zone de refroidissement avec une température réglable de 5°C à 22°C.
- L'armoire est en acier inoxydable avec une finition en poudre noire.
- Comprend des étagères en fil métallique chromé noir qui permettent un rangement flexible des bouteilles.
- Idéal pour une utilisation professionnelle dans le secteur CHR.
- Parfait pour le stockage à long terme du vin dans des conditions thermiques optimales.
- Porte en verre trempé sans cadre avec une poignée robuste en acier inoxydable.
- La porte est équipée d'une serrure à clé pour plus de sécurité.
- Le refroidissement statique assisté par ventilateur assure une répartition uniforme de la température.
- Fonction de dégivrage automatique pratique et nécessitant peu d'entretien.
- Affichage numérique et thermostat électronique pour un contrôle précis de la température.
- Capacité totale : jusqu'à 224 bouteilles (542 litres).
- Classe d'efficacité énergétique : G.
- 4 pieds réglables et antidérapants pour une installation stable.
- Utilise le réfrigérant R600a.



NEW



max 224x 

code	237144
capacité	542 l
	jusqu'à 224 bouteilles de vin
dimensions	690x700x(H)1833
étagères	14
plage	5/22°C
liquide de refroidissement	R600a
étiquette énergétique	G
classe climatique	N-ST
tension	230 V
€	2 050,00



237144

Prix conseillé HT et non garanti

 **HENDI**

399



GRILLE-PAIN CONSTANT DOUBLE

page 294



FROID





arktic PROFESSIONAL REFRIGERATION

S.S.
stainless steel

indoor



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	220-240	385	380x520x(H)637	875,00



271360

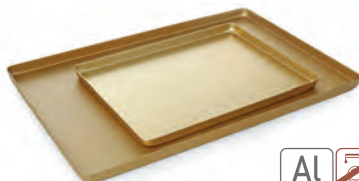
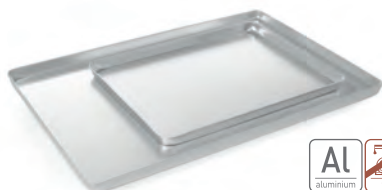
MACHINE À GLAÇONS

- 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 : 45 kg.
- Capacité de production : 80 kg/24 h.
- Liquide de refroidissement : R290.

code	V	W	mm	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	1 950,00



PLATEAUX DE PRÉSENTATION ALUMINIUM



PLATEAU DE PRÉSENTATION POUR CONFISERIES

code	mm	€
808467	300x200x(H)20	16,50
808504	400x300x(H)20	15,25
808511	600x400x(H)20	19,25

PLATEAU DE PRÉSENTATION COULEUR OR

code	mm	€
808559	300x200x(H)20	18,75
808566	400x300x(H)20	21,95
808573	600x400x(H)20	29,75

PLATEAUX POUR VITRINES EN MÉLAMINE



808542



568200

BAC À VIANDE

- Mélatmine noir.



code	mm	€
568101	290x160x(H)35	9,75
568200	350x250x(H)40	19,95
568309	420x280x(H)60	29,95



568804

BAC À VIANDE

- Mélatmine noir.



code	mm	€
568804	280x210x(H)60	24,50

PLATEAU DE PRÉSENTATION POUR CONFISERIES - NOIR

code	mm	€
808528	300x200x(H)20	23,75
808535	400x300x(H)20	29,75
808542	600x400x(H)20	42,75



568507

BAC À VIANDE

- Mélatmine noir.



code	mm	€
568408	290x160x(H)60	12,75
568507	300x190x(H)80	17,50



569108

PLATEAU DE PRÉSENTATION

- Mélatmine noir.



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



code	mm	€
407400	345x245	18,95



408308

PLATEAU DE PRÉSENTATION



code	mm	€
408308	310x230	10,95

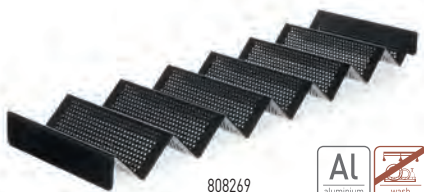


508206

BAC À VIANDE



code	mm	€
508107	260x200x(H)48	16,95
508206	310x240x(H)48	21,95



808269



SUPPORT POUR SANDWICH/HOT-DOG - PERFORÉ

- En aluminium.
- Peut contenir 7 sandwichs.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
808269	580x170x(H)40	42,95



429419

SUPPORT POUR SANDWICH/HOT-DOG

- Pour 7 sandwichs



code	mm	€
429419	475x105x(H)60	15,95

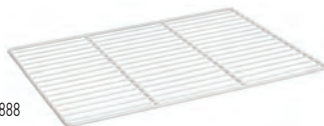


429457

SUPPORT POUR TACO



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



801888

ÉTAGÈRE POUR ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES ET CONGÉLATEURS GN 2/1

- Étagère en acier, recouverte de polyéthylène blanc, grillagée.
- Taille - GN 2/1.

code	mm	€
801888	530x650	18,50



10

Table presentation

Elegance that enhances
every setting





PROFI LINE

ART DE LA TABLE



PROFI LINE

- Élégant et solide.
- Poli à la main finition miroir brillant.

18/0
stainless steel



1

2

3

4

5

6

7



8

9

10

11

12

13

code		mm	€
764404	1 Couteau de table - 6 pièces	(L)225	9,95
764411	2 Fourchette de table - 6 pièces	(L)205	5,85
764428	3 Cuillère de table - 6 pièces	(L)205	5,85
764435	4 Couteau à dessert - 6 pièces	(L)205	9,35
764442	5 Fourchette à dessert - 6 pièces	(L)186	5,60
764459	6 Cuillère à dessert - 6 pièces	(L)186	5,60
764466	7 Fourchette à gâteaux - 12 pièces	(L)136	7,95

code		mm	€
764473	8 Cuillère à expresso - 12 pièces	(L)111	7,65
764480	9 Cuillère à thé/café - 12 pièces	(L)138	7,95
764497	10 Cuillère à glace - 12 pièces	(L)135	7,95
764503	11 Cuillère à sorbet - 6 pièces	(L)198	5,60
764510	12 Couteau à beurre - 12 pièces	(L)158	8,15
764527	13 Couteau à steak - 6 pièces	(L)215	11,75



**KITCHEN LINE**

- Poli à la main finition miroir.

18/0
stainless steel

1



2



3



4



5



6



7

code		mm	€
764206	1 Couteau de table - 6 pièces	(L)215	4,75
764213	2 Fourchette de table - 6 pièces	(L)197	3,75
764220	3 Cuillère de table - 6 pièces	(L)197	3,75
764237	4 Fourchette à gâteaux - 12 pièces	(L)150	5,75
764244	5 Cuillère à thé/café - 12 pièces	(L)146	5,75
764251	6 Cuillère à expresso - 12 pièces	(L)131	5,50
764268	7 Cuillère à sorbet - 6 pièces	(L)198	3,75



BUDGET LINE

- Poli en machine

18/0
stainless steel



	code		mm	€
	764039	1 Cuillère de table - 12 pièces	(L)181	3,50
	764022	2 Fourchette de table - 12 pièces	(L)183	3,50
	764015	3 Couteau de table - 12 pièces	(L)212	5,25
	764084	4 Cuillère à thé/café - 24 pièces	(L)136	3,85
	764091	5 Cuillère à expresso - 24 pièces	(L)110	3,50
	764077	6 Fourchette à gateaux - 24 pièces	(L)145	3,85
	764138	7 Cuillère à sorbet - 12 pièces	(L)198	2,85



**COUVERTS À STEAK**

- En inox avec manche en ABS

**x6**

781432

783078

NEW**FOURCHETTE À STEAK - 6 PIÈCES**

- En inox avec manche en ABS

code	couleur	mm	€
781432	Noir	(L)200	5,55
783078	Brun	(L)200	7,50

**x6**

781449

783085

NEW**COUTEAU À STEAK - 6 PIÈCES**

- En inox avec manche en ABS

code	couleur	mm	€
781449	Noir	(L)215	6,25
783085	Brun	(L)210	7,50

**x6**

781456

COUTEAU À STEAK XL - 6 PIÈCES

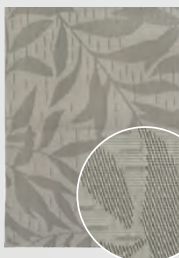
- En inox avec manche en ABS.

code	couleur	mm	€
781456	Noir	(L)250	10,50

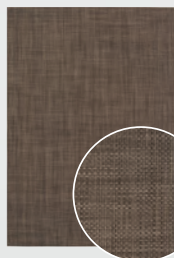
SET DE TABLE - SET

- 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.



597910



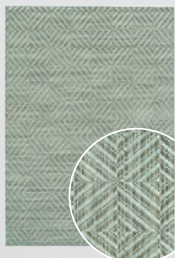
597927

SET DE TABLE, FEUILLES - SET

code	couleur	emballé par	mm	€
597910	Gris clair	6	450x300	14,95

SET DE TABLE - SET

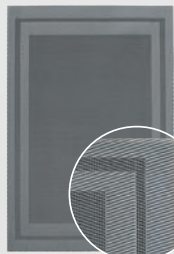
code	couleur	emballé par	mm	€
597927	Brun	6	450x300	14,95



597934



597941



597880



597897

SET DE TABLE, MOTIF GÉOMÉTRIQUE - SET

code	couleur	emballé par	mm	€
597934	Vert	6	450x300	14,95
597941	Argent	6	450x300	14,95

SET DE TABLE, CADRE - SET

code	couleur	emballé par	mm	€
597880	Graphite	6	450x300	14,95
597897	Beige	6	450x300	14,95



KARIZMA

ART DE LA TABLE



412

 HENDI

KARIZMA

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émailage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.



ASSIETTE PLATE

code	qté de comm.	mm	€
795101	12	ø160	3,05
795309	12	ø200	3,95
795507	12	ø240	4,45
795705	6	ø280	7,75
795903	6	ø320	12,50



ASSIETTE CREUSE

code	qté de comm.	mm	€
794500	6	ø300	10,75



PLAT OVALE

code	qté de comm.	mm	€
796306	6	290x200	12,75
796405	6	340x235	17,45



SALADIER

code	qté de comm.	mm	€
796603	12	ø150	5,15
796702	12	ø190	7,70



BOL À SOUPE

code	qté de comm.	litres	mm	€
798805	12	0,38	ø120	8,20

SOUCOUPE POUR BOL À SOUPE

code	qté de comm.	mm	€
798904	12	ø180	3,60



TASSE À CAPPUCCINO

code	qté de comm.	litres	mm	€
798249	12	0,23	ø85	3,85



TASSE À CAFÉ

code	qté de comm.	litres	mm	€
798164	12	0,17	ø80	3,60



TASSE À EXPRESSO

code	qté de comm.	litres	mm	€
798010	12	0,09	ø64	2,50

SOUCOUPE POUR TASSE À CAPPUCCINO

code	qté de comm.	mm	€
798171	12	ø149	2,50

SOUCOUPE POUR TASSE À CAFÉ

code	qté de comm.	mm	€
798171	12	ø149	2,50

SOUCOUPE POUR TASSE À EXPRESSO

code	qté de comm.	mm	€
798034	12	ø125	1,65



FLORA

ART DE LA TABLE



FLORA

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émailage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.



ASSIETTE PLATE

code	qté de comm.	mm	€
787007	12	ø160	3,25
787014	12	ø200	3,95
787021	12	ø255	5,10
787038	12	ø265	6,35
787045	6	ø300	10,45



ASSIETTE CREUSE

code	qté de comm.	mm	€
787052	12	ø235	4,95



PLAT OVALE

code	qté de comm.	mm	€
787069	6	280x180	12,95
787076	6	330x225	17,75



SALADIER

code	qté de comm.	litres	mm	€
787083	12	0,25	ø145x(H)45	4,75
787090	6	1	ø230x(H)65	10,45



BOL À SOUPE

code	qté de comm.	litres	mm	€
787267	12	0,25	ø100	8,70

SOUCOUPE POUR BOL À SOUPE

code	qté de comm.	mm	€
787182	12	ø158	3,05



TASSE À CAPPUCCINO

code	qté de comm.	litres	mm	€
787175	12	0,25	ø87	4,40

SOUCOUPE POUR TASSE À CAPPUCCINO

code	qté de comm.	mm	€
787182	12	ø158	3,05



TASSE À CAFÉ

code	qté de comm.	litres	mm	€
787144	12	0,18	ø82	3,85

SAUCER POUR TASSE À CAFÉ

code	qté de comm.	mm	€
787151	12	ø138	2,40



TASSE À EXPRESSO

code	qté de comm.	litres	mm	€
787113	12	0,12	ø65	2,95

SOUCOUPE POUR TASSE À EXPRESSO

code	qté de comm.	mm	€
787120	12	ø130	2,10



SATURN

ART DE LA TABLE



416

 HENDI



SATURN

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.



ASSIETTE PLATE

code	qté de comm.	mm	€
794319	12	ø200	3,85
794326	12	ø240	4,25
794333	12	ø260	4,95
794340	6	ø280	7,50
794357	6	ø300	9,25
794364	6	ø320	11,85

ASSIETTE CREUSE

code	qté de comm.	mm	€
794395	12	ø220	3,95
794517	6	ø300	10,75

SALADIER

code	qté de comm.	mm	€
794470	6	ø250	8,45
794463	12	ø150	4,95
794524	12	ø190	7,50



BOL À SOUPE

code	qté de comm.	litres	mm	€
794449	12	0,38	ø120	8,45

MUG

code	qté de comm.	litres	€
794531	12	0,22	3,95

SOUCOUPPE POUR BOL À SOUPE

code	qté de comm.	mm	€
794456	12	ø190	3,55



TASSE À CAPPUCCINO

code	qté de comm.	litres	mm	€
794487	12	0,23	ø87	3,85

TASSE À CAFÉ

code	qté de comm.	litres	mm	€
794401	12	0,17	ø79	3,60

TASSE À EXPRESSO

code	qté de comm.	litres	mm	€
794425	12	0,09	ø63	2,45

SOUCOUPPE POUR TASSE À CAPPUCCINO ET MUG

code	qté de comm.	mm	€
794418	12	ø150	2,45

SOUCOUPPE POUR TASSE À CAFÉ

code	qté de comm.	mm	€
794418	12	ø150	2,45

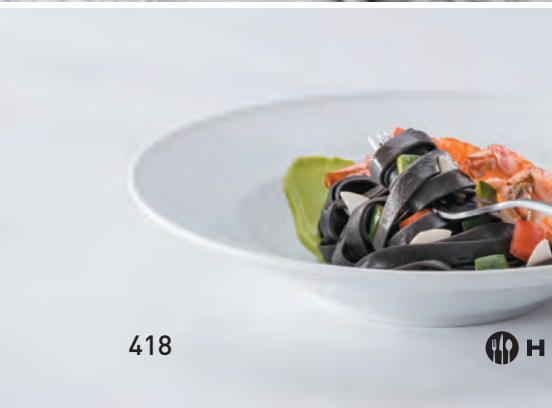
SOUCOUPPE POUR TASSE À EXPRESSO

code	qté de comm.	mm	€
794432	12	ø125	1,60



DELTA

ART DE LA TABLE



418

 HENDI

DELTA

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émailage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.



ASSIETTE PLATE

code	qté de comm.	mm	€
794050	12	ø160	3,25
794067	12	ø200	3,75
794074	12	ø240	4,10
794081	12	ø270	5,20
794098	6	ø300	9,15



ASSIETTE CREUSE

code	qté de comm.	mm	€
799420	12	ø230	4,20



ASSIETTE À PÂTES

code	qté de comm.	mm	€
799406	6	ø260	8,50
799413	6	ø300	10,50

PLAT OVALE

code	qté de comm.	mm	€
799437	6	290x200	11,50
799444	6	340x240	16,95



BOL À SOUPE

code	qté de comm.	litres	mm	€
799383	12	0,34	ø160	8,20



SALADIER

code	qté de comm.	mm	€
799451	12	ø120	4,80
799468	6	ø140	5,40
799475	6	ø230	8,90
799482	6	ø270	13,80

SOUCOUPE POUR BOL À SOUPE

code	qté de comm.	mm	€
799390	12	ø170	3,40



TASSE À CAPPUCCINO

code	qté de comm.	litres	mm	€
799147	12	0,23	ø90	3,60



TASSE À CAFÉ

code	qté de comm.	litres	mm	€
799130	12	0,17	ø80	3,40



TASSE À EXPRESSO

code	qté de comm.	litres	mm	€
799161	12	0,09	ø63	2,35

SOUCOUPE POUR TASSE À CAPPUCCINO

code	qté de comm.	mm	€
799154	12	ø145	2,35

SOUCOUPE POUR TASSE À CAFÉ

code	qté de comm.	mm	€
799154	12	ø145	2,35

SOUCOUPE POUR TASSE À EXPRESSO

code	qté de comm.	mm	€
799178	12	ø83	1,50





505472



505465



505489

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

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'émoussetement des couteaux (la lame passe entre les fibres du bois).

code	mm	€
505458	325x265x(H)30	39,75
505441	530x325x(H)35	64,50



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.



PLAT À TAPAS OVALE

- Avec poignées.

code	litres	mm	quantité de commande	€
784006	0,19	200x107x(H)30	6	3,45
784013	0,35	262x140x(H)33	6	5,95
784020	0,8	324x185x(H)38	6	10,75



786369

RUSTICA PLAT À FOUR RECTANGULAIRE

code	litres	mm	quantité de commande	€
786369	2,3	282x192x(H)65	6	14,50
786376	3	335x232x(H)62	6	22,50
786383	4,8	380x260x(H)70	6	31,95



786321

RUSTICA PLAT À FOUR OVALE

code	litres	mm	quantité de commande	€
786321	0,62	223x132x(H)42	6	6,25
786338	1	245x145x(H)55	6	8,95



786352

RUSTICA PLAT À FOUR CARRÉ

code	mm	quantité de commande	€
786352	165x165x(H)65	6	8,25

RUSTICA PLAT À FOUR ROND

code	mm	quantité de commande	€
786307	ø100x(H)50	6	2,75



786307

PLATS À FOUR EN PORCELAINE BLANC CASSÉ

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



PLAT À FOUR ROND

code	mm	quantité de commande	€
785904	185x152x(H)40	6	4,50



785904



768730

**ASSIETTE À BORD HAUT OSLO**

- En porcelaine blanche émaillée.
- Le bord haut empêche les sauces et les jus de se déverser.
- Convient au micro-ondes.
- Convient au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser au four.

code	mm	€
768730	ø200x(H)25	7,50
768747	ø240x(H)26	8,50
768754	ø280x(H)28	11,50



434208

S.S.
stainless steel



432136

SOUPIÈRE

- Avec couvercle et cuillère de service.

code	litres	mm	€
434208	2,7	ø270x(H)175	26,50

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



785553



785560



786437



ASSIETTE BARK

- Rectangulaire.

code	mm	€
785546	218x105x(H)23	5,25
785553	352x146x(H)40	11,95

BOL VANILLA

code	mm	€
785560	225x111x(H)62	7,95
785577	290x136x(H)80	14,95

SAUCIÈRE

code	mm	€
786437	180x55x(H)130	6,50

BOL À SOUPE

- 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.

code	litres	mm	€
784778	0,125	ø90x(H)60	2,25
784761	0,25	ø120x(H)78	3,50
784754	0,5	ø138x(H)95	5,50



784761



786239

BOL À GLACE MODÈLE CLOWN

code	mm	€
786239	226x145x(H)37	8,50



786499

ASSIETTE D'ENFANT «OURS»

- Ø 190 mm sans les oreilles.

code	mm	€
786499	ø265	10,25



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	mm	€
784426	ø100x(H)25	8,95



784327

COUPELLE TAPAS CUADRADO - 6 PIÈCES

code	mm	€
784327	80x80x(H)35	9,95



784365

COUPELLE TAPAS REDONDO - 6 PIÈCES

code	mm	€
784365	ø75x(H)30	7,95



784433

COUPELLE TAPAS LION - 6 PIÈCES

code	mm	€
784433	ø55x(H)45	9,75



784334

COUPELLE TAPAS CONCHA - 6 PIÈCES

code	mm	€
784334	90x50x(H)20	6,75



784419

COUPELLE TAPAS CUADRADO - 6 PIÈCES

code	mm	€
784419	59x59x(H)37	6,25



784389

COUPELLE TAPAS CACEROLE - 6 PIÈCES

code	mm	€
784389	ø60x(H)25	6,75



784372

COUPELLE TAPAS HUEVO - 6 PIÈCES

code	mm	€
784372	ø65x(H)15	6,75



784396

COUPELLE TAPAS TRIANGOLO - 6 PIÈCES

code	mm	€
784396	100x100x(H)25	9,75



785324

COUPELLE TAPAS CUCHARA - 6 PIÈCES

code	mm	€
785324	130x43x(H)26	8,25



PRÉSENTATION MINIATURES



564509



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 en euros hors taxes

HENDI

425



PRÉSENTATION MINIATURES

426425



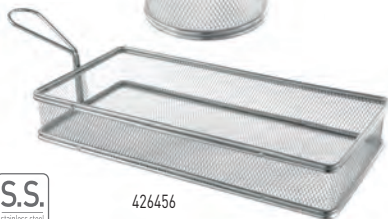
426432



426449



426456



PANIERI 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



PANIERI 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

PANIERI À FRITES MINIATURES EMPLILABLES

code	mm	€
425664	105x90x(H)60	5,40
425688	130x115x(H)80	6,50





PANIER À FRITES MINIATURES EMPLIABLES NOIRS

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425671	105x90x(H)60	6,25
425695	130x115x(H)80	7,75



SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Support noir avec emplacement pour un bol à sauce.
- Le ramequin en mélamine 80 ml (561713) convient parfaitement, non inclus.

code	mm	€
630914	210x110x(H)172	6,50



SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Support noir, convient pour 1 cornet de frites.

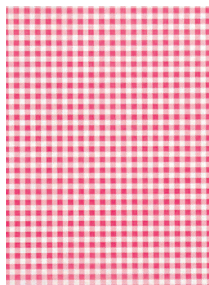
code	mm	€
630938	ø115x(H)172	5,95



SUPPORT POUR CORNETS DE FRITES

code	mm	€
630907	ø110x(H)175	6,25





678251

PAPIER INGRAISSABLE

- Motif à carreaux rouge et blanc.
- Emballé par 500 feuilles.

code	mm	€
678244	200x250	18,25 N
678251	250x350	29,50 N
678176	305x305	27,95



678121

PAPIER INGRAISSABLE

- Emballé par 500 feuilles.

code	mm	€
678121	200x250	15,25
678107	250x350	29,50

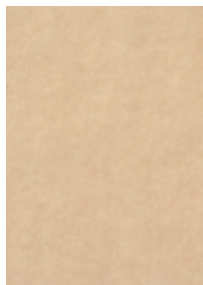
**NEW**

678268

PAPIER INGRAISSABLE

- Motif noir et blanc avec illustrations hamburgers.
- Emballé par 500 feuilles.

code	mm	€
678268	200x250	18,25
678275	250x350	29,50
678282	305x305	32,25



678138

PAPIER INGRAISSABLE

- Emballé par 500 feuilles.

code	mm	€
678138	200x250	13,95
678114	250x350	21,25



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.



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





625804



625705

MARMITE À SOUPE OU À SAUCE - AVEC COUVERCLE

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

code	-	litres	mm	€
625804	bleu	0,6	ø120x(H)95	10,50
625705	noir	0,8	ø140x(H)110	11,50



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
622773	ø300x(H)50	17,95 N
622780	ø340x(H)50	22,25 N



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	9,95



**SEAU MINIATURE**

code	mm	€
426364	ø87x(H)93	3,95
426371	ø125x(H)127	6,55


S.S.
 stainless steel
NEW**SEAU**

- En acier inoxydable.
- Avec une poignée.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
425718	ø75x(H)66	2,25
425725	ø90x(H)85	2,95
425732	ø130x(H)110	5,50

**POT SNACK**

code	mm	€
426463	ø45x(H)50	2,60
426470	ø70x(H)100	4,50

**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.



425992

SEAU À GLACE

code	mm	€
425992	400x330x(H)220	21,95



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



425978

SEAU COUVERTS & SERVIETTES

- Anse avec prise en bois.

code	mm	€
425978	245x180x(H)130	14,95

BOLS À SOUPE ET SAUCE

430002



401200



401002



401101

BOL À SOUPE

- En acier inoxydable.
- Avec anses.
- Convient au lave-vaisselle.



code	litres	mm	€
430002	0,35	ø120x(H)50	2,75

LÉGUMIER

- Avec poignées.



code	mm	€
401200	ø160x(H)40	3,15
401002	ø120x(H)30	2,50
401101	ø140x(H)35	2,75

783177

**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

561720

**RAMEQUIN**

- Rainuré.



code	-	emballé par	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

565605



565612

**RAMEQUINS - 12 PIÈCES**

code	emballé par	couleur	litres	mm	€
565605	12	Noir	0,045	ø60x(H)35	6,85
565612	12	Ivoire	0,045	ø60x(H)35	6,85



564561

**BEURRIER & SAUCIÈRE - 3 PIÈCES**

code	emballé par	couleur	mm	€
564561	3	Noir	ø80x(H)30	3,95

564592

**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	emballé par	litres	mm	€
400029	12	0,07	ø62x(H)40	7,95
400012	12	0,045	ø62x(H)24	6,50
400036	12	0,115	ø73x(H)47	11,95
400043	12	0,175	ø85x(H)52	15,95

400043



**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

**CORBEILLE À PAIN AVEC SACHET**

- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat.
- Livré avec un sac gris lavable.

code	-	mm	€
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

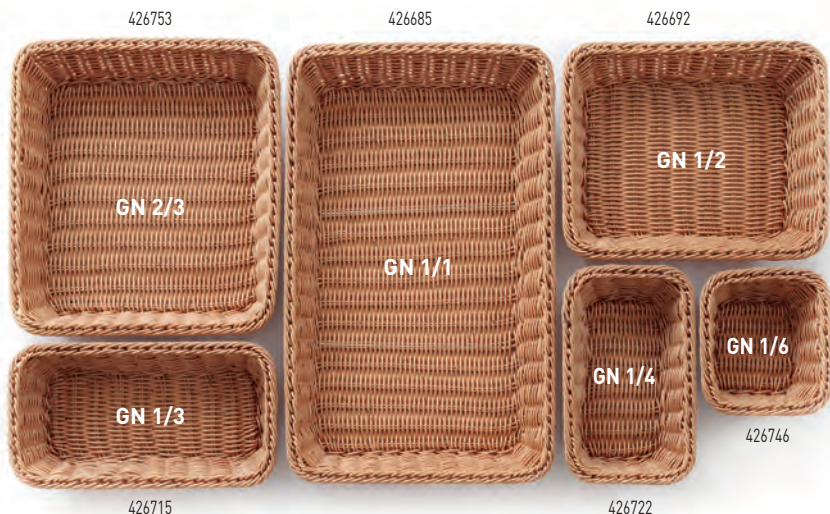
**CORBEILLE À COUVERT**

code	couleur	mm	€
426098	Noir	270x100x(H)45	4,95
426081	Gris clair	270x100x(H)45	4,95

**CORBEILLE À COUVERT**

code	couleur	mm	€
426210	Noir	ø100x(H)120	4,75
426197	Gris clair	ø100x(H)120	4,75





CORBEILLE À PAIN GN

- Renforcé avec une structure en fil d'innox.

code	GN	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



CORBEILLE À PAIN

- Corbeille de grande taille - parfaite pour présenter le pain et viennoiseries 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



561102

CORBEILLE À PAIN GN 1/1

- Renforcé avec une structure en fil d'inox.

code	mm	€
561102	530x320x(H)90	16,95

561003

CORBEILLE À PAIN OVALE

- Renforcé par une structure en fil d'inox.

code	mm	€
561003	380x270x(H)90	9,95

426968



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

561201

PRÉSENTOIR DE CORBEILLE À PAIN GN 1/2

- Set de 2 corbeilles, support chromé compris.

- Corbeilles renforcées avec une structure en fil d'inox.

- Dimensions corbeilles: 360x280x(H)90 mm.

- Le support ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
561201	360x280x(H)290	30,95

426517



CORBEILLE BAGUETTE

code	mm	€
426517	305x320x(H)350	33,95





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 deux couleurs.

code	emballé par	couleur	mm	€
426890	6	Noir	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



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



425800



425602

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

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

CORBEILLE À PAIN OVALE

code	couleur	mm	€
426777	Noir	190x120x(H)60	4,50
426760	Gris clair	190x120x(H)60	4,50
426623	Noir	250x190x(H)65	5,95
426616	Gris clair	250x190x(H)65	5,95



CORBEILLE À PAIN



code	couleur	mm	€
426784	Gris clair	190x130x(H)60	4,75
426791	Noir	190x130x(H)60	4,75



426821

RÉHAUSSEUR POUR CORBEILLE

code	mm	€
426814	ø250x(H)180	5,75
426821	ø250x(H)265	6,95



426661

426678

PANIER DE BOULANGERIE INCLINÉ



code	couleur	mm	€
426678	Noir	400x300x(H)120	16,95
426661	Gris clair	400x300x(H)120	16,95





425879

CORBEILLE EN FIL DECO OVALE

- Avec bord décoratif.
- Finition avec une couche noir mat.



code	mm	€
425879	255x160x(H)80	8,25

**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)205	14,95



427088



427095



427071





449615



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



Prix conseillé HT et non garanti

 **HENDI**

443



VERSEUSES ISOTHERMES

- Double paroi en acier inoxydable.
- Structure sans soudures.
- Bouteille intérieure isolante.
- Couvercle, bouton poussoir, verseuse et manche sont chromés.
- Valeur d'isolation élevée.



445839



446706



446720



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

code	litres	mm	€
449608	1	ø140x(H)268	12,95



448908



445877

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.
- Capacité : 2,2 L.

code	litres	mm	€
448908	2,2	ø150x(H)340	29,95

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.
- Capacité : 3 L.

code	litres	mm	€
445877	3	ø171x(H)373	68,50



18/8

stainless steel



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

18/8

stainless steel



wash



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

18/0

stainless steel

18/8

stainless steel



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

18/8

stainless steel



wash



458198

POT À LAIT NOIR

- Fait en inox avec une couche antiadhésive noire.

code	litres	mm	€
458198	0,6	ø90x(H)112	13,75

S.S.

stainless steel



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

18/8

stainless steel



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

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



453209

S.S.

stainless steel



BOULE À THÉ - AVEC POIGNÉE ARTICULÉE

- Pour herbes et thé.
- Avec manche articulé.

code	mm	€
570807	ø45x165	2,65



PASSOIRE À THÉ & HERBES

- Avec manche filiforme.

18/10
stainless steel

code	mm	€
638101	ø70x225	3,20



PINCE À SUCRE - 2 PIÈCES

code	mm	€
523629	(L)160	4,95



COUPELLE À SUCRE/CRÈME CHANTILLY

code	emballé par	mm	€
452714	6	ø65x(H)20	4,65
452325	4	ø100x(H)20	5,75



SUCRIER

- Avec couvercle à charnière.

code	litres	mm	€
452103	0,3	ø85x(H)80	5,35



SUCRIER

- Sans couvercle.

code	litres	mm	€
452202	0,3	ø85x(H)65	4,75



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	0,02	ø32x(H)24	1,95
450208	0,03	ø35x(H)35	2,35
450307	0,07	ø45x(H)45	2,50
450406	0,12	ø55x(H)55	3,25
450505	0,25	ø70x(H)70	6,25



COUPE À GLACE

- Sur pied.

code	mm	€
441107	ø90x(H)50	2,75



440773



440780



440797

NEW

POUBELLE DE TABLE AVEC COUVERCLE PIVOTANT

- En métal peint en poudre.
- Couvercle pivotant amovible.
- Disponible en 3 couleurs.

code	couleur	mm	€
440773	Noir	ø120x(H)165	9,95
440780	Vert	ø120x(H)165	9,95
440797	Beige	ø120x(H)165	9,95



440711



POUBELLE DE TABLE

- Avec le dessus en plastique et couvercle balançoire en inox.

code	mm	€
440711	ø95x(H)130	9,95



421574



Peut être utilisé
comme panier
à couvert

POUBELLE DE TABLE OU PORTE-COUVERTS

- Récipient noir en mélamine

code	couleur	mm	€
421574	Noir	ø130x(H)160	9,75

595008

**SONNETTE DE RÉCEPTION**

- Chromé avec socle en métal.



code	mm	€
595008	ø85x(H)57	6,50

444023

**ATTACHE-NAPPE - 4 PIÈCES**18/0
stainless steel

code	emballé par	mm	€
444023	4	50x10x(H)40	2,85

428528

**PORTE-SERVIETTES**

- Fil métallique chromé.



code	mm	€
428528	190x190x(H)65	7,95

428511

**PORTE-SERVIETTES**

- Mat.

S.S.
stainless steel

code	mm	€
428511	170x30x(H)70	5,25

**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



663691

18/0
stainless steel

CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ - 4 PIÈCES

code	-	mm	€
663691	Gereserveerd / Reservé	50x35x(H)40	7,25
663707	Reserviert	50x35x(H)40	7,25
663936	Réserve	50x35x(H)40	7,25
663929	Gereserveerd	50x35x(H)40	7,25

PMMA
plexiglas

CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ

- Noir - Blanc.
- Imprimé de 2 côtés.

663462



code	-	mm	€
663486	réserve	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.

code	-	mm	€
664308	«reserved»	152x44x(H)44	2,75





CHEVALETS DE TABLE NUMÉROTÉS

- Sets avec numéros divers 12 numéros par set.

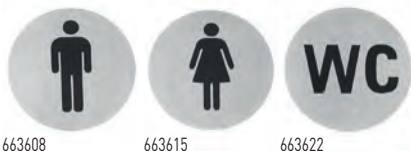
code	-	mm	€
663844	Numéros 1-12	50x35x(H)40	13,95
663851	Numéros 13-24	50x35x(H)40	13,95
663868	Numéros 25-36	50x35x(H)40	14,75
663875	Numéros 37-48	50x35x(H)40	14,75
663882	Numéros 49-60	50x35x(H)40	14,95
663899	Numéros 61-72	50x35x(H)40	14,95



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



PICTOGRAMME

- Avec bande autocollante.

code	-	mm	€
663790	Non fumeur	ø75	2,25



663790



CHEVALET DE TABLE NON FUMEUR

- Imprimé de 2 côtés.

code	mm	€
663660	50x35x(H)40	1,95



663660





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	emballé par	mm	€
595305	2	ø40x(H)104	9,25



665251

PORTE-MENU - 6 PIÈCES

- Livré sans carte menu.

code	emballé par	mm	€
665251	6	80x77x(H)18	18,75



595206

PORTE-ADDITION - 3 PIÈCES

- Avec pince.

code	emballé par	mm	€
595206	3	152x110	14,25





664186

BOÎTE À COUVERTS

- Fabriqué en bois durable.
- Les couverts ne sont pas inclus.

code	mm	€
664186	80x80x(H)95	6,25



664315

ORGANISATEUR DE TABLE

- Fait en bois durable.
- Avec 2 compartiments et une grande poignée.
- Les accessoires illustrés sur la photo ne sont pas inclus.

code	mm	€
664315	190x160x(H)200	14,95



664148

BOÎTE À MENU ET COUVERTS

- Boîte en bois avec ardoise intégrée sur deux côtés.
- La boîte a 4 compartiments.
- Les accessoires illustrés sur la photo ne sont pas inclus.

code	mm	€
664148	210x150x(H)150	20,95



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 à poudre noir mat.

code	mm	€
427170	135x65x(H)200	4,25

**ORGANISATEUR DE TABLE**

- Équipé d'une poignée en bois.
- Finition avec un revêtement en poudre noir mat.
- Les accessoires illustrés sur la photo ne sont pas inclus.

code	mm	€
427064	140x105x(H)190	14,95
427057	170x130x(H)160	14,95
427040	230x100x(H)240	14,95



427064



427057



427040



MOULINS À SEL ET À POIVRE



S - sel

P - poivre



469613

469606

469590

469583



469576

469569

469552

469545

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 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



Mécanisme
de broyage du sel
en céramique



Mécanisme de broyage
du poivre en acier
inoxydable



469682
469699

469705
469712

469729
469736

469743
469750



469767
469774

469781
469798

469804
469811

469828
469835



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

**MÉNAGÈRE PORCELAINE**

- 2 pièces: salière et poivrière.

code	quantité de commande	mm	€
786413	3	ø42x(H)80	7,50



786420

**MÉNAGÈRE PORCELAINE**

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

code	quantité de commande	mm	€
786420	48	125x54x(H)90	9,75



465363

**MÉNAGÈRE**

- 5 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre, pot à cure-dents.
- Poli mat.

code	mm	€
465363	130x110x(H)185	12,95

**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

**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

**POIVRIÈRE & SALIÈRE**

- Corps en verre.
- Couvercle en acier inoxydable avec ouverture de distribution en forme de S ou P.

code	-	emballé par	mm	€
461167	Poivrière	6	ø40x(H)70	9,25
461266	Salière	6	ø40x(H)70	9,25



465301

MÉNAGÈRE

- 2 pièces - poivre, sel.
- Poli mat.

code	mm	€
465301	85x55x(H)115	4,50

18/0
stainless steel



465349

MÉNAGÈRE

- 2 pièces - huile, vinaigre.
- Poli mat.

code	litres	mm	€
465349	0,15	120x75x(H)185	8,95

18/0
stainless steel



465332

MÉNAGÈRE

- 3 pièces - poivre, sel, moutarde.
- Avec cuillère à moutarde en inox.
- Poli mat.

code	mm	€
465332	100x95x(H)115	7,25

18/0
stainless steel



465318

MÉNAGÈRE

- 3 pièces - poivre, sel, porte-serviettes.
- Poli mat.

code	mm	€
465318	85x75x(H)115	5,50

18/0
stainless steel



465325

MÉNAGÈRE

- 3 pièces - poivre, sel, pot à cure-dents.
- Poli mat.

code	mm	€
465325	90x90x(H)115	5,75

18/0
stainless steel



465356

MÉNAGÈRE

- 4 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre.
- Poli mat.

code	mm	€
465356	130x110x(H)185	12,75

18/0
stainless steel



18/8
stainless steel

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

S.S.
stainless steel**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.

code	emballé par	mm	€
599327	3	ø30x120	6,25

18/8
stainless steel

599327

18/0
stainless steel

452400

DOSEUR SUCRE

- Pot en verre.
- Verseur en inox 18/0.

code	mm	€
452400	ø80x(H)140	3,75

S.S.
stainless steel

452424

VERSEUR À MIEL

- En verre.
- Levier en acier inoxydable.

code	mm	€
452424	ø80x(H)115	5,75

18/0
stainless steel

465370

FROMAGÈRE

- Conteneur en verre.
- Cuillère en acier inoxydable.

code	mm	€
465370	ø130x(H)90	9,95

COUVERT POUR CRUSTACÉS



403747



CASSE-NOIX ET FRUITS DE MER NOIR MAT

- Idéal pour le cassage des noix, mais aussi très adapté aux fruits de mer.
- Fini avec un revêtement en poudre noir.
- Le grand manche tient bien dans la main et offre une bonne prise.
- Les deux moitiés sont reliées par une charnière durable.
- Convient pour plusieurs tailles de noix.

code	mm	€
403747	155x35	4,95



403754



PINCE À CRABE ET À HOMARD

- Ouvrez facilement homards et crabes avec cette pince très résistante.
- Finition en peinture à poudre rouge.
- La grande poignée s'adapte parfaitement et offre une bonne prise en main.
- Les deux moitiés sont reliées par une charnière solide.

code	mm	€
403754	140x62	4,95



403716



FOURCHETTES À HOMARD - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
403716	6	(L)205	10,95



402221



FOURCHETTE À ESCARGOTS - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
402221	6	(L)130	5,95



402528



PINCE À ESCARGOTS - 2 PIÈCES

- Modèle pince.

code	emballé par	mm	€
402528	2	(L)170	8,75



ARDOISES



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



TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en acier.

code	mm	€
664100	700x500x(H)1100	124,50



TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en acier.

code	mm	€
664117	500x550x(H)850	92,50





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



TABLEAU ARDOISE AVEC CHEVALET

- Noir, avec chevalet en bois.

code	mm	€
664070	220x210x(H)360	11,50



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



FEUTRES À CRAIE 15 MM

- Pointe plate, largeur du trait 15 mm.

code	€
664223	3 feutres blancs
	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 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





440605



CENDRIER AVEC BAC COLLECTEUR

code	mm	€
440605	ø140x(H)40	4,35



569757



CENDRIER - Mélamine noir.

code	mm	€
569757	ø146x(H)60	7,25



440407



CENDRIER AVEC COUVERCLE

code	emballé par	mm	€
440407	1	ø90x(H)28	3,50
440490	3	ø90x(H)28	8,95



440803



CENDRIER

code	mm	€
440803	ø80x(H)30	3,95
440858	ø100x(H)30	5,50



440001



CENDRIER AVEC REBORD

code	mm	€
440001	ø140x(H)30	2,25
440100	ø160x(H)30	2,95



440872



CENDRIER

code	mm	€
440872	ø80x(H)30	2,55
440865	ø100x(H)30	3,45



440230



CENDRIER DE TERRASSE NOIR

- En inox avec une couche de peinture noir mat.
- Avec bord amovible.

code	mm	€
440230	ø105x(H)58	5,95

RAMASSE-CENDRES

- Avec couvercle à charnière.
- Pour vider les cendriers en toute sécurité.
- Auto-extinction.

code	mm	€
440506	202x170x(H)91	21,75



440209



CENDRIER AVEC BOUTON POUSSOIR

code	mm	€
440209	ø90x(H)45	5,25



440506





440216

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



440223

CENDRIER SUR PIED

- Design très solide, facile à fixer sur le sol si nécessaire.
- Facile à vider, grâce au fond qu'on peut ouvrir et fermer avec une clé.
- Le pied fait Ø 170 mm, le pilier fait Ø 75 mm.

code	mm	€
440223	ø170x(H)920	132,50



440117

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



691380



691397



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	59,50
691397	33	ø240x(H)660	114,50



11

Buffet presentation

Buffet reinvented







design by
Robert Bronwasser

UNIQ

Buffet reinvented

- Design élégant et fonctionnel du designer néerlandais Robert Bronwasser.
- Corps en polypropylène résistant aux températures élevées.
- Élément chauffant en acier inoxydable 18/8 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



reddot winner 2024



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.



963388



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



MARMITE À SOUPE HENDI UNIQ

code	couleur	V	W	mm	€	
860540	Vert	230	500	405x365x(H)325	149,50	
860526	Noir	230	500	405x365x(H)325	149,50	
860533	Blanc	230	500	405x365x(H)325	149,50	
860557	Beige	230	500	405x365x(H)325	149,50	
860571	Rouge	230	500	405x365x(H)325	149,50	NEW
963388	Marmite intérieure				54,50	NEW



CHAFING DISH HENDI UNIQ

code	couleur	V	W	mm	€	
470435	Vert	230	700	607x402x(H)245	195,00	
470411	Noir	230	700	607x402x(H)245	195,00	
470428	Blanc	230	700	607x402x(H)245	195,00	
470442	Beige	230	700	607x402x(H)245	195,00	
470459	Rouge	230	700	607x402x(H)245	195,00	NEW



UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



ARTICLES POUR BUFFET



VITRINE RÉFRIGÉRANTE UNIQ

- Design moderne de Robert Bronwasser.
- Complète parfaitement la présentation des aliments sur les buffets.
- Convient aux plats qui doivent être conservés au frais.
- Boîtier en polypropylène durable.
- Facile à monter et démonter pour une entretien hygiénique simple.
- Le couvercle coulissant transparent en ABS permet de choisir les plats sans soulever le couvercle.
- Poignée pratique pour ouvrir le couvercle.
- Le couvercle coulissant roll-top s'ouvre à 90 degrés.
- Remplissage facile des plateaux GN 1/1 avec de la nourriture.
- Découpe intégrée dans le boîtier pour une prise en main pratique lors du retrait du plateau
- Bords ergonomiques pour un transport facile de la vitrine.



code	871928
couleur	Vert
mm	593x389x[H]147
€	99,50

code	871904
couleur	Noir
mm	593x389x[H]147
€	99,50

NEW

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

PP
polypropylene

in- & outdoor



- Comprend un plateau en acier inoxydable GN 1/1 et un élément de refroidissement rempli de gel.
- Disponible en 4 couleurs compatibles avec les autres éléments de la collection UNIQ : noir, vert, beige et blanc.
- Élément réfrigérant supplémentaire disponible à l'achat, code article : 424193.
- Le présentoir de refroidissement HENDI fait partie de la collection UNIQ primée de la gamme Buffet Réinventé.



871911

Blanc

593x389x(H)147

99,50



871935

Beige

593x389x(H)147

99,50



UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser

ARTICLES POUR BUFFET



VITRINE RÉFRIGÉRANTE À COUVERCLE COULISSANT ROLL-TOP DUO UNIQ

- Design moderne de Robert Bronwasser.
- Complète parfaitement la présentation des plats sur un buffet.
- Convient aux plats qui doivent être conservés au frais.
- Boîtier en ABS.
- Simple à monter et démonter pour une entretien hygiénique facile.
- Le couvercle coulissant transparent en PET permet de choisir les plats sans soulever le couvercle.
- Poignée pratique pour ouvrir le couvercle.
- Le couvercle coulissant roll-top s'ouvre à 90 degrés, ce qui facilite le garnissage des plateaux de 40x30 cm.

NEW

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

PP
polypropylene

in- & outdoor

- Découpe intégrée dans le boîtier pour une prise en main pratique lors du retrait du plateau
- Comprend des plateaux en acier inoxydable (40x30 cm) et des éléments de refroidissement.
- Disponible en 3 couleurs assorties aux autres articles de la collection UNIQ : noir, vert, beige.
- La vitrine réfrigérante à couvercle coulissant roll-top Duo UNIQ fait partie de la collection primée UNIQ de la gamme Buffet Reinvented.

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT ROLL-TOP DUO UNIQ - SIMPLE

- Modèle simple à 1 niveau pour la présentation des plats sur un buffet.
- Inclus dans le set : 1 base, 1 couvercle coulissant roll-top avec poignée, 1 plateau en acier inoxydable mesurant 400 x 300 mm, 2 éléments réfrigérants



code	871966	871805	871942
couleur	Vert	Noir	Beige
mm	460x355x(H)220	460x355x(H)220	460x355x(H)220
€	56,50	56,50	56,50

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT ROLL-TOP DUO UNIQ - DOUBLE

- Modèle à 2 niveaux pour la présentation des plats sur un buffet.
- Inclus dans le set : 2 bases, 2 couvercles coulissants roll-top avec poignées, 2 plateaux en acier inoxydable mesurant chacun 400 x 300 mm, 4 éléments réfrigérants,
- Support empilable en plastique pour 2 vitrines réfrigérantes.



code	871973	871812	871959
couleur	Vert	Noir	Beige
mm	480x355x(H)480	480x355x(H)480	480x355x(H)480
€	99,50	99,50	99,50

UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



ARTICLES POUR BUFFET



NEWABS
plasticS.S.
stainless steelPP
polypropylene

FONTAINES À JUS DE FRUIT UNIQ

- Boîtier en ABS durable.
- Bac égouttoir magnétique avec boîtier de couleur assortie, facile à nettoyer, avec insert perforé en acier inoxydable.
- Le tube réfrigérant amovible en acier inoxydable pour la glace permet de garder les boissons fraîches.
- Le montage et le démontage rapides facilitent l'entretien hygiénique.
- Récipient à boisson conçu pour minimiser les résidus au fond.
- Poignées de transport pratiques pour faciliter le transport de la fontaine à jus de fruit.
- Base colorée en polypropylène.
- Porte-étiquette pour l'identification des boissons.
- Robinet anti-gouttes positionné à 130 mm au-dessus du bac égouttoir.
- Distribution facile des boissons.
- Le réservoir transparent permet de contrôler facilement le niveau de liquide.
- Disponible en deux contenances - 4 et 8 litres.
- Disponible en trois couleurs assorties aux autres produits de la collection UNIQ : noir, blanc et jaune.
- Design moderne de Robert Bronwasser.
- Palette de couleurs intemporelles qui complète parfaitement la présentation de boissons froides sur un buffet.
- La fontaine à jus de fruit HENDI fait partie de la collection primée UNIQ de la ligne Buffet Reinventé.



425015



425039



425053

code	425008	425015	425022	425039	425046	425053
couleur	Noir	Noir	Jaune	Jaune	Blanc	Blanc
litres	4	8	4	8	4	8
mm	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532	315x211x(H)431	318x216x(H)532
€	89,50	99,50	89,50	99,50	89,50	99,50



UNIQ

Buffet reinvented



design by
Robert Bronwasser



ARTICLES POUR BUFFET



PERCOLATEURS – DESIGN BY BRONWASSER



code	couleur	liters	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211434	Acier	7	230	1050	307x330x(H)450	52	99,50
211441	Acier	14	230	1750	354x418x(H)500	57	109,50
211472	Noir	7	230	1050	307x330x(H)450	52	119,50
211489	Noir	14	230	1750	357x380x(H)502	57	134,50
211557	Gris clair	7	230	1050	307x330x(H)450	52	119,50 NEW
211571	Gris clair	14	230	1750	357x380x(H)502	57	134,50 NEW
211564	Beige	7	230	1050	307x330x(H)450	52	119,50 NEW
211588	Beige	14	230	1750	357x380x(H)502	57	134,50 NEW

DISTRIBUTEURS À BOISSONS CHAUDES – DESIGN BY BRONWASSER



code	couleur	liters	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211410	Acier	9	230	950	307x330x(H)450	58	89,50
211427	Acier	16	230	1650	352x357x(H)380	63	99,50
211458	Noir	9	230	950	307x330x(H)450	58	109,50
211465	Noir	16	230	1650	357x380x(H)502	63	122,50
211519	Gris clair	9	230	950	307x330x(H)450	58	109,50 NEW
211533	Gris clair	16	230	1650	357x380x(H)502	63	122,50 NEW
211526	Beige	9	230	950	307x330x(H)450	58	109,50 NEW
211540	Beige	16	230	1650	357x380x(H)502	63	122,50 NEW



MARMITE À SOUPE



Couvercle avec une poignée thermorésistante et avec une encoche louché

Porte-carte pour identifier le contenu



860502

NEW

926574



860083

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, 8 L

- L'isolation réduit la consommation d'énergie et garde l'extérieur froid.
- Ces deux avantages peuvent réduire la consommation d'énergie de 30%.
- Couvercle amovible fait de polycarbonate robuste et transparente.
- Protection contre la surchauffe, l'alarme sonne si le niveau d'eau est bas.
- 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 soupinière 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

CUVE POUR MARMITE À SOUPE ÉLECTRIQUE

- En acier inoxydable.
- À utiliser avec la marmite à soupe HENDI 860502.

code	mm	€
926574	ø280x(H)200	27,50

18/8
stainless steel

MARMITE À SOUPE, 8 L

- 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 louché.
- 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





860564



CHAUFFE SANS
BAIN-MARIE!



NEW

MARMITE À SOUPE FONCTIONNANT SANS EAU 10L

- Boîtier en acier au carbone avec finition par revêtement en poudre.
- Couverture et marmite en acier inoxydable.
- Écran numérique.
- Plage de température : de 40°C à 90°C.
- Marmite à soupe fonctionnant sans eau.
- Avec pieds en caoutchouc.

code	litres	V	W	mm	€
860564	10	220-240	450	ø378x(H)398	298,50



La marmite en acier inoxydable convient aux cuisinières à induction, à gaz et électriques.



Chauffer sans
utiliser d'eau



Marmite large de 10L





204900

**RÉCHAUD ÉLECTRIQUE POLLINA**

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

code	litres	V	W	mm	€
204900	9	230	850	610x450x(H)278	142,50



204825

**RÉCHAUD ÉLECTRIQUE TELLANO**

- Réservoir d'eau en polypropylène.
- Couvercle en acier inoxydable avec poignée thermorésistante.
- Température réglable avec un bouton de : 30 à 85°C.
- Voyant lumineux de chauffage.
- Livré avec un bac GN 1/1 d'une profondeur de 65 mm.

code	litres	V	W	mm	€
204825	9	220-240	900	575x349x(H)278	109,50





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



201749



NEW

CHAUFFE-PLATS ÉLECTRIQUE

- En acier inoxydable.
- Comprend 3 bacs GN1/3 en acier inoxydable, d'une hauteur de 65 mm, avec couvercles.
- Plage de température: 40 à 75 °C.
- Il peut également être utilisé comme chauffe-buffet ou plaque chauffante sans les bacs GN.

code	V	W	mm	€
201749	220-240	400	657x381x(H)161	99,50





475904

18/0
stainless steel**CHAFING DISH GASTRONORME 1/1**

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

code	emballé par	litres	mm	€
472613	2	9	600x358x(H)295	89,50
475904	1	9	600x358x(H)295	49,50



475201

18/0
stainless steel**CHAFING DISH GASTRONORME 1/2**

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

code	litres	mm	€
475201	4,5	385x295x(H)310	49,50



470619

S.S.
stainless steel18/0
stainless steel**CHAFING DISH - ROND**

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

code	litres	mm	€
470619	3,5	ø390x(H)270	52,50



470367

BAC ALIMENTAIRE ROND 5,6 L POUR CHAFING DISH ROND

code	litres	mm	€
470367	5,6	ø390x(H)60	34,50



472507

S.S.
stainless steel**RÉCHAUD À SOUPE**

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

code	litres	mm	€
472507	8	ø370x(H)325	62,50



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



471005



470190



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



471050



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	ø215x(H)177	24,95



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





238837

NEW**CHAFING DISH - SET DE 4**

- En acier inoxydable.
- A monter soi-même.
- Convient pour GN 1/1 - 65 mm de profondeur (inclus).
- Le support pour boîte à pâte combustible est inclus.
- N'est pas destiné à la cuisson, mais uniquement au maintien au chaud.
- Convient au lave-vaisselle.

Emballage compact



code	litres	mm	€
238837	7,5	600x355x(H)305	145,00



198124

ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

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

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

CHAUFFE-PLAT AVEC 2 PORTE-BOUGIES

- Avec cadre et poignées en acier inoxydable.
- 2 porte-bougies compris.
- Taille/épaisseur de la plaque chauffante : 330 x 180 x 4 mm.

code	mm	€
463000	330x180x(H)65	38,50



463000

CHAUFFE-PLAT AVEC 3 PORTE-BOUGIES

- Avec cadre et poignées en acier inoxydable.
- 3 porte-bougies compris.
- Taille/épaisseur de plaque chauffante : 450 x 180 x 4 mm.

code	mm	€
463109	450x180x(H)65	44,50



463109

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

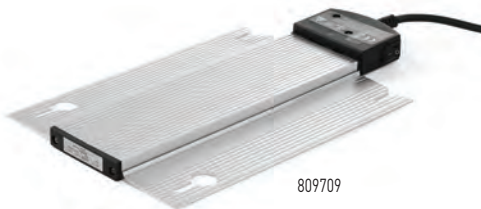


809600

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



809709



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.



S.S.
stainless steel



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



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

18/0
stainless steel

ROLLTOP-CHAFING DISH GASTRONORME 1/1

- Modèle Rental - Rolltop.
- Châssis robuste, couvercle poli brillant coulissant
- Livré avec 2 brûleurs et un bac inox profondeur 65 mm.
- Fond équipé avec des boulons afin de pouvoir fixer un élément chauffant électrique 809709.
- Convient aux bacs gastronormes jusqu'à 100 mm de profondeur.

code	litres	mm	€
470206	9	590x340x(H)400	139,50



470206

S.S.
stainless steel

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

S.S.
stainless steel

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'une épaisseur de 2,3 mm, couvercle d'une 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



**NE
CONTIENT PAS
DE METHANOL
TOXIQUE**

**TENEUR EN
ÉTHANOL
LA PLUS
ÉLEVÉE**

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:
 - UTILISATIONS 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.

Une mèche spéciale permet d'obtenir une température et une durée de combustion adéquates.

Utilisez plusieurs fois la même boîte.



La boîte ne surchauffe pas, aucun support de combustible n'est nécessaire.

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





190401

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 BOÎTE À PÂTE COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
470527	2	ø90x(H)60	11,50



195604

DISTRIBUTEUR POUR PÂTE/GEL COMBUSTIBLE

- Convient entre autres au bidon pâte combustible 195505.

code	mm	€
195604	(L)280	21,95



190036

PÂTE COMBUSTIBLE DANS BOÎTES JETABLES - 3 PIÈCES

- 80 grammes-coupelle aluminium
- Durée de combustion: ≈ 2 heures.
- A utiliser avec: 111420.

code	emballé par	€
190036	3	4,25



111420



BRÛLEUR DUO - 2 PIÈCES

- Convient pour alcool à brûler et alcool gélifié.

code	emballé par	mm	€
111420	2	ø92x(H)40	9,95

Pâte ou liquide ?



PÂTE

Gel à base d'éthanol de la plus haute qualité 96%
La pâte combustible HENDI contient 70% d'éthanol

La combustion se produit
dans une boîte

Réduit l'intensité de la flamme
durant la combustio

Efficacité de chauffe réduite
durant la combustion

La boîte devient chaude

Possibilité de recharger la boîte

Boîte réutilisable plusieurs fois

Temps de combustion pour 200g - 3g

LIQUIDE

Liquide - Diethylene glycol

La combustion a lieu à l'extérieur, la boîte étant munie
d'une mèche. La hauteur de la mèche peut être réglée,
ce qui permet de contrôler la taille de la flamme.

Combustion intense et uniforme jusqu'à ce que
le produit soit complètement consommé

Combustion efficace jusqu'à
la dernière goutte

La boîte ne chauffe pas -
inutile d'utiliser un support

Possibilité de fermer la boîte avec un couvercle -
utilisez le reste plus tard

La boîte ne peut pas être réutilisée

Temps de combustion pour 200g - 6h

N'émet pas de toxines

Ne laisse pas de suie sur les ustensiles de cuisine

Pour les espaces fermés

Pour les événements en plein air





LOUCHE

code	litres	mm	€
529089	0,05	270x69	8,50
529096	0,09	308x85	10,50

CUILLÈRE À SERVICE

code	mm	€
529058	305x60	7,50
529065	321x71	7,75

CUILLÈRE AVEC FENTES

code	mm	€
529072	321x71	7,95



LOUCHES ET CUEILLÈRES DE SERVICE POUR CHAFING DISH

- Avec manche en polypropylène



LOUCHE À SOUPE

code	litres	mm	€
529003	0,09	335x90	7,95
529010	0,11	300x80	7,75

ECUMOIRE, ROND

code	mm	€
529041	370x105	7,75

SPATULE

code	mm	€
529409	355x80	7,65

ECUMOIRE

code	mm	€
529201	345x75	7,25

CUEILLÈRE À SERVICE

code	mm	€
529300	350x75	7,25

GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
529102	345x32	6,50



PORTE-CUEILLÈRE

code	mm	€
722107	115x270x(H)45	7,95



Prix conseillé HT et non garanti



LOUCHES ET CUILLÈRES DE SERVICE, THERMORÉSISTANT



CUILLÈRE À SALADE

code	mm	€
563908	(L)305	3,50

FOURCHETTE À SALADE

code	mm	€
564004	305x65	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



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





425138

PICHET À JUS DE FRUIT

- Modèle droit en plastique transparent antirayure avec couvercle.

code	litres	mm	€
425138	2	ø120x(H)250	15,95



425107

PICHET AVEC TUBE À GLAÇONS

- Modèle bonbonne en plastique transparent SAN résistant aux rayures avec couvercle.
- Équipée 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



567906

PICHET

- Très résistant au chocs.

code	litres	mm	€
567906	1,8	ø125x(H)210	8,95



425763

BROC

- Couvercle avec verseur.

code	litres	mm	€
425763	1	ø92x(H)245	8,50

NEW

424490

MUG EN VERRE

- Fabriqué en verre durable.
- Convient aux boissons chaudes et froides
- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
424490	0,24	ø73x(H)88	8,25

NEW

424469



424476



424483

CARAFE EN VERRE

code	litres	mm	€
424469	0,5	ø77x(H)141	3,95
424476	1	ø100x(H)198	5,45
424483	1,3	ø103x(H)210	5,95



DISTRIBUTEURS ET PICHETS



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



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



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



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



425190



425343



557402



PLATEAUX ET VITRINES DE PRÉSENTATION



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 424186	430x280x(H)30	21,95

424193



424155



PLATEAU DE PRÉSENTATION RÉFRIGÉRANT



- Ensemble de 5 pièces :
- Base en polystyrène.
- Plateau en acier inoxydable, avec un bord profilé.
- Couvercle transparent fait en polystyrène.
- 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).

code	mm	€
424155	430x290x(H)150	35,50



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



871706

VITRINE À COUVERCLE COULISSANT ROLL TOP

- Couvercle roll-top 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 roll-top 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





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	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	12,75



427507



866009



COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP

- En polycarbonate transparent.

code	mm	€
427507	540x330x(H)180	34,50



COUVERCLE DE PRÉSENTATION

code	mm	€
866009	545x335x(H)95	54,50



427415

COUVERCLE DE PRÉSENTATION



code	mm	€
427415	530x325x(H)76	20,95

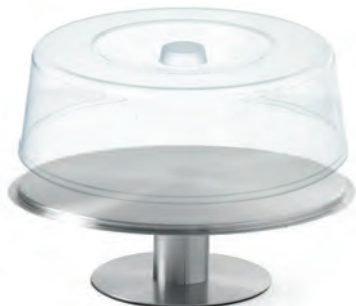


SUPPORT À GÂTEAUX ROTATIF

- 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
523834	Couvercle de support à gâteau ø300x(H)110	5,50



523834

523827

COUVERCLE ALIMENTAIRE EN MAILLE

- En acier inoxydable.



code	mm	€
639214	ø255x(H)135	8,25
639221	ø305x(H)170	11,25



NEW

639214



PELLE À TARTE

- Avec poignée en polypropylène noir.

code	mm	€
523902	260x55	4,65



PELLE À TARTE

- Avec manche noir en polypropylène.
- Avec un côté tranchant.

code	mm	€
523957	296x75	6,95

523902

523957

Prix conseillé HT et non garanti

 HENDI

501



PRÉSENTOIRS



425473



PRÉSENTOIR À ASSIETTES

code	mm	€
425473 convient aux assiettes de max. Ø 275 mm	290x290x(H)440	23,95



480519



SUPPORT PLATEAU DE FRUITS DE MER

- Avec deux plateaux, Ø 300/400 mm.

code	mm	€
480519	ø400x(H)200	32,85
480502 support seul	ø250x(H)190	8,95



429914



PRÉSENTOIR ÉTAGÈRE

- Avec 3 plateaux, Ø 166/220/268 mm.

code	mm	€
429914	ø268x(H)320	37,95



SUPPORT À GÂTEAUX

- Fait en acier inoxydable.
- Base large.
- Vis de montage incluse.
- Convient au lave-vaisselle.



code	ø	longueur (mm)	€
523858	322	ø322x(H)175	16,95



523858

NEW

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



561966

561973

MÉLAMINE

- Hygiénique et résistant au chocs.
- Poids léger.



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 GASTRONOMES BORD FIN



code		mm	€
566046	GN 1/4	265x162x(H)20	5,75
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	8,75
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	9,55
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	12,50
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	14,25
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	18,95



561560

SALADIER CARRÉ

- Fabriqué en mélamine.
- Résistance à la chaleur : de -20 °C à 70 °C.
- Convient au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser au micro-ondes.



code	couleur	mm	€
561560	Blanc	130x130x(H)65	4,25
561577	Blanc	190x190x(H)100	9,95
561584	Blanc	270x270x(H)105	18,95





783009



783016



783023



785010



428245

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	mm	quantité de commande	€
783009	530x325x(H)65	1	69,50

BAC GASTRONORME GN 1/2

code	mm	quantité de commande	€
783016	325x265x(H)65	1	27,25

BAC GASTRONORME GN 1/3

code	mm	quantité de commande	€
783023	325x176x(H)65	1	16,75

POT À VINAIGRETTE

code	litres	quantité de commande	€
785010	1	1	8,95



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





BAC À COUVERTS

- 4 compartiments GN 1/1.

code	couleur	mm	€
552315	Noir	530x325x(H)100	7,50
552308	Gris clair	530x325x(H)100	7,50



552315



552308



BAC À COUVERTS

- 6 compartiments

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

code	couleur	mm	€
552353	Gris clair	530x325x(H)105	7,50
552360	Noir	530x325x(H)105	7,50



552360



552353



SUPPORT POUR PANIER À COUVERTS

- Pour 4 paniers.
- Paniers non compris.

code	mm	€
552407	255x295x(H)215	43,95



552407

PANIER À COUVERTS

code	mm	€
871201	ø97x(H)137	2,05



871201



552490

PANIER À COUVERTS

code	mm	€
552490	ø97x(H)137	4,75



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



552483





436103

**PLATEAU DE SERVICE GN 1/1**

- Poli miroir avec bord mat.

code	mm	€
436103	530x325x(H)13	18,50



807705

**PLATEAU DE SERVICE GN 1/1 À BORD LISSE**

- En acier inoxydable avec finition polie.
- Finition mate du bord.
- Convient au lave-vaisselle.
- Convient à la vitrine réfrigérante HENDI (code : 424186).

code	mm	€
807705	530x325x(H)10	24,95



410110

**PLATEAU DE SERVICE GN 1/1**

- Avec bord large.

code	mm	€
410110	530x325x(H)20	8,95



809181

**PLATEAU DE SERVICE RECTANGULAIRE**

- En acier inoxydable.
- Avec poignées.

code	mm	€
809181	530x325x(H)70	49,50



405000

**PLATEAU À CAFÉ OVAL**

- Finition satinée.

code	mm	€
405000	200x140	2,25
405208	265x195	3,25
405307	285x220	4,25



480106

**PLATEAU BIÈRE**

code	mm	€
480106	ø315x(H)45	11,50

480205

**PLATEAU DE SERVICE**

- Brossé.

code	mm	€
480205	ø300x(H)17	7,95
480410	ø360x(H)24	10,95
480403	ø400x(H)19	15,95



807804

18/0
stainless steel**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

871829

**PLATEAU POUR VITRINE DE PRÉSENTATION RÉFRIGÉRÉE**

- En acier inoxydable.
- Avec un bord profilé qui maintient le couvercle en place.
- S'installe sur le plateau de présentation HENDI avec couvercle (code : 424155).

code	mm	€
871829	395x283	13,25

404300

**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

400203

18/0
stainless steel**PLATEAU DE SERVICE - RECTANGULAIRE**

code	mm	€
400203	205x155	4,10

Prix conseillé HT et non garanti



507



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.



508657

PLATEAU RECTANGULAIRE

- Noir.

code	mm	€
508657	200x280	6,95
508626	325x530	12,50
508619	Euronorm 370x530	15,25



508817

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



508718

PLATEAU ANTIDÉRAPANT, OVALE

- Noir.

code	mm	€
508718	160x230	3,55
508725	200x265	4,35
508732	210x290	5,50



508831



PLATEAU OVALE XL

- Noir.

code	mm	€
508831	735x600	41,95



810507



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





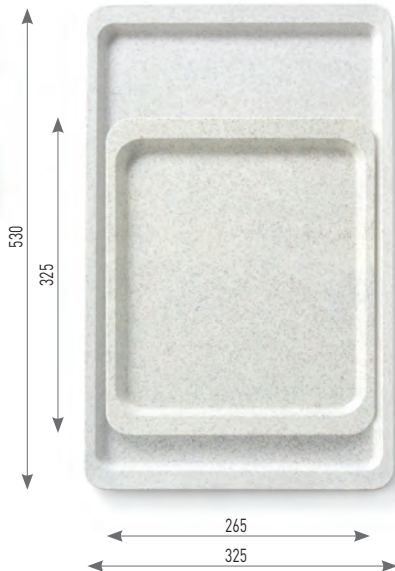
876619

PLATEAU EN POLYESTER POUR LES RESTAURANTS EN LIBRE-SERVICE

- Fabriqué en polyester laminé (fibre de verre, résine).
- Couleur et motif granité.
- 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



PLATEAUX POLYPROPYLENE EURONORM



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

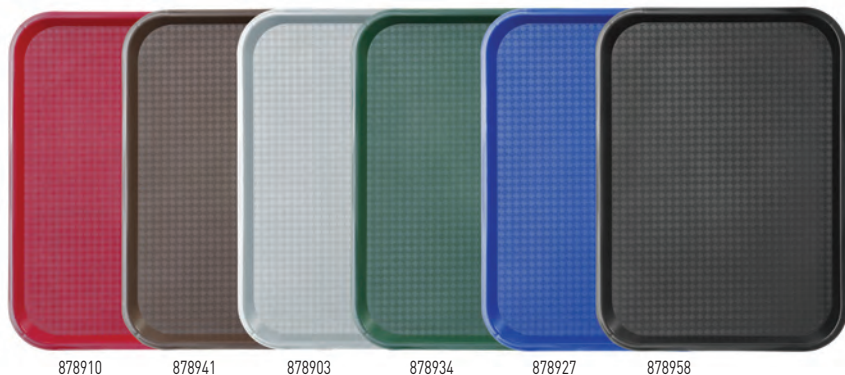
code	mm	€
878606	ø320x(H)37	7,25
878408	ø360x(H)39	7,95



PLATEAUX FASTFOOD

- Faits en polypropylène.
- Résistants et adaptés à une utilisation quotidienne.
- Empilables.

- L'espacement entre les plateaux empilés assure une bonne circulation de l'air et facilite le séchage.
- Résistants à la chaleur jusqu'à 80 °C.



878910

878941

878903

878934

878927

878958

NEW

PLATEAUX FASTFOOD EN POLYPROPYLÈNE GN 1/1

code	couleur	mm	€
878545	Rouge	530x325x(H)20	5,30
878583	Brun	530x325x(H)20	5,30
878538	Gris clair	530x325x(H)20	5,30
878576	Vert	530x325x(H)20	5,30
878569	Bleu	530x325x(H)20	5,30
878590	Noir	530x325x(H)20	5,30

PLATEAUX FASTFOOD GRAND

code	couleur	mm	€
878811	Rouge	350x450x(H)20	4,65
878842	Brun	350x450x(H)20	4,65
878804	Gris clair	350x450x(H)20	4,65
878835	Vert	350x450x(H)20	4,65
878828	Bleu	350x450x(H)20	4,65
878859	Noir	350x450x(H)20	4,65

PLATEAUX FASTFOOD MOYEN

code	couleur	mm	€
878910	Rouge	305x415x(H)20	3,65
878941	Brun	305x415x(H)20	3,65
878903	Gris clair	305x415x(H)20	3,65
878934	Vert	305x415x(H)20	3,65
878927	Bleu	305x415x(H)20	3,65
878958	Noir	305x415x(H)20	3,65

PLATEAUX FASTFOOD PETIT

code	couleur	mm	€
878712	Rouge	265x345x(H)20	3,45
878743	Brun	265x345x(H)20	3,45
878705	Gris clair	265x345x(H)20	3,45
878736	Vert	265x345x(H)20	3,45
878729	Bleu	265x345x(H)20	3,45
878750	Noir	265x345x(H)20	3,45



878552



PLATEAU FASTFOOD EN POLYPROPYLÈNE, OVALE

- Ovale, à rebord bas
- En polypropylène.

code	couleur	mm	€
878552	Noir	265x195x(H)15	2,50



PLATEAUX DE SERVICE, ANTIDÉRAPANTS

- Plateaux laminés avec revêtement antidérapant en caoutchouc.
- Résistant aux produits chimiques, aux taches et aux rayures.



507216



507933

PLATEAU DE SERVICE, RECTANGULAIRE, ANTIDÉRAPANT, STRATIFIÉ

code	mm	€
507216	325x530	15,95
507469	330x430	14,50
507117	370x530	16,75
507018	430x610	21,95
507025	460x360	15,25

NEW

PLATEAU WOODFORM

code	mm	€
507964	230x160	7,45
507568	200x265	7,95
507933	290x210	9,00

PLATEAU WOODFORM

code	mm	€
507711	ø320x(H)35	18,25
507766	ø360x(H)30	22,50
507773	ø420x(H)30	27,95



507711



508930

508909



508947

508916



508954

508923



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	10,25
508916	Bois	240x340	10,25
508923	Bois foncé	240x340	10,25
508862	Bois clair	330x430	14,75
508879	Bois	330x430	14,75
508930	Bois clair	370x530	17,50
508947	Bois	370x530	17,50
508954	Bois foncé	370x530	17,50





201633



3 modes de notification
différents



son



lumière LED



vibration



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.
- Les bipeurs sont également vendus séparément – 10 pièces.

code	mm	€
201633	210x130x(H)40	325,00

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.
- Facile à nettoyer et résistant aux salissures.

AMER★BOX®

HDPE
polyéthylène



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

BANC

- Pliable pour faciliter le transport et le rangement.

code	mm	€
811191	1830x300x(H)430	52,50



MANGE-DEBOUT

- Plateau en polyéthylène HDPE.
- Support en métal recouvert d'une couche de peinture en poudre.
- Table pliante multifonctionnelle pour l'intérieur et l'extérieur.
- La surface est facile à nettoyer et résistante aux taches.
- Facile à transporter et à ranger.

code	couleur	mm	€
811047	Noir	ø800x(H)1100	69,50
810958	Blanc	ø800x(H)1100	69,50




TABLE DE BUFFET

code	mm	€
810934	1220x610x(H)740	59,50


TABLE DE BUFFET

code	mm	€
810347	870x870x(H)740	59,50
810897	1800x740x(H)740	89,50

HOUSSE DE TABLE RECTANGULAIRE

- Tissu: Easy-Jersey 160 g/m².
- 90% polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables de buffet rectangulaires.



code	couleur	convient pour	mm	€
814369	Blanc	810934	1200x760x(H)730	19,50
814376	Noir	810934	1200x760x(H)730	19,50
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


HOUSSE POUR MANGE-DÉBOUT - ROND

- Tissu: Jersey uni 160 g/m².
- 90% polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables hautes avec un plateau de Ø 80-85 cm.

code	couleur	convient pour	mm	€
813157	Blanc	811047, 810958	ø850x(H)1150	20,95
813164	Noir	811047, 810958	ø850x(H)1150	20,95


HOUSSE POUR MANGE-DÉBOUT - ROND

- Tissu: jersey uni 160 g/m².
- 90% polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables hautes avec un plateau de Ø 70 cm.

code	couleur	convient pour	mm	€
813829	Blanc	811047, 810958	ø850x(H)1150	20,95
813836	Noir	811047, 810958	ø850x(H)1150	20,95

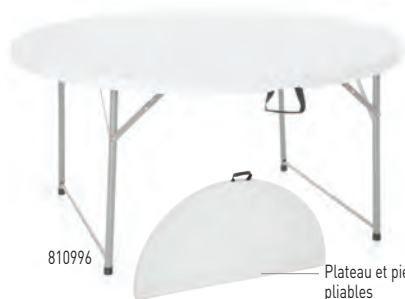

HDPE
polyéthylène

TABLE DE BUFFET ROND PLIABLE

- Pliable pour faciliter le transport et le rangement.

code	mm	€
810996	ø1500x(H)740	157,50

810996

 Plateau et pieds
pliables


811221

CHARIOT POUR TABLES

- Facilite le transport des tables rondes et carrées.
- Peut contenir jusqu'à 10 tables rondes debout ou plus de 20 tables rectangulaires empilées.
- Charge maximale : 500 kg

code	mm	€
811221	1800x850x(H)990	269,50



814451

NEW


814468

HOUSSE DE TABLE ROND

- Tissu : Jersey uni 160 g/m².
- 90 % polyester / 10 % élasthanne.
- Pas besoin de repassage.
- Convient aux tables de buffet rondes.

code	couleur	convient pour	mm	€
814468	Noir	810941	ø1800x(H)760	29,50
814451	Blanc	810941	ø1800x(H)760	29,50
814512	Blanc	810996	ø1500x(H)760	28,50
814529	Noir	810996	ø1500x(H)760	28,50





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



NEW

CHARIOT POUR CHAISES

- Boîtier en acier au carbone revêtu de poudre.
- 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec freins.
- Pour le transport, le stockage et la protection des chaises.
- Jusqu'à 25 chaises en charge.

code	mm	€
811054	1140x492x(H)1895	195,00



811054

NEW



816363

816370

HOUSSE DE CHAISE PLIANTE

- Tissu : Jersey uni 160 g/m².
- 90 % polyester/10 % élasthanne.
- Pas besoin de repassage.

code	couleur	mm	€
816363	Blanc	540x440x(H)840	11,50
816370	Noir	540x440x(H)840	11,50

12

Bar

Raise the bar





BARUP

B A R W A R E

Découvrez le monde des accessoires professionnels pour barmen.

Nous partageons nos connaissances en présentant des produits innovants et conçus par des professionnels pour des installations de bar complètes.

Nos conceptions, inspirées des meilleures pratiques de barman, sont une réponse professionnelle au monde créatif et en constante évolution de la préparation des cocktails. La fonctionnalité et le design moderne de nos shakers, mélangeurs, cuillères de bar et presse-agrumes répondent parfaitement aux besoins de chaque barman.

La marque BAR UP est synonyme d'accessoires attractifs qui élèvent à un niveau supérieur l'art de créer des boissons et des cocktails alcoolisés et non alcoolisés surprenants.

BAR UP ! INSPIREZ-VOUS !



596746

**DÉCAPSULEUR**

- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
596746	179x40x(H)2	1,95

596388

**DÉCAPSULEUR**

- Revêtement en poudre noir.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596388	180x40	2,45

596371

**DÉCAPSULEUR**

- Cuivre plaqué avec une finition polie.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596371	180x40x(H)2	3,45

**DÉCAPSULEUR**

- Avec une prise antidérapante en silicone.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596661	180x40	3,95



Voir la vidéo



643914

DÉCAPSULEUR AVEC COLLECTEUR

- Ce décapsuleur est prévu pour une fixation murale.
- Le collecteur est facile à enlever afin de le vider.
- Livré avec deux vis et chevilles.



code	mm	€
643914	135x70x(H)295	11,75



596883

DÉCAPSULEUR MURAL

code	€
596883	2,25





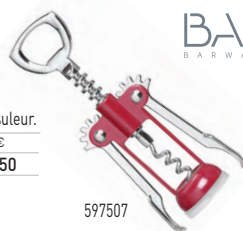
NEW



TIRE-BOUCHON

- Modèle à levier chromé, avec décapsuleur.

code	mm	€
597507	(L)170	4,50



BARUP
BARWARE

TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- En acier inoxydable.
- Équipée d'un petit couteau pour découper la capsule.
- 4 fonctions : couteau, tire-bouchon classique et décapsuleur.

code	mm	€
597033	(L)142	3,55



NEW



597040

TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- En acier inoxydable.
- 3 fonctions : couteau, tire-bouchon classique et décapsuleur.
- Avec une bonne prise en main.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
597040	(L)120	8,95



Voir la vidéo



597316

TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- Avec poignée métallique 3 fonctions.
- Levier avec cran supplémentaire pour les bouchons longs.

code	mm	€
597316	(L)120	7,95



594025

TIRE-BOUCHON FRANÇAIS

- Poignée en alliage de zinc chromé durable.
- Vis en acier au carbone nickelé.
- Haute qualité garantie sans risque de pliage 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



596807



TIRE-BOUCHON LIMONADIER

- Chromé avec poignée de ABS.
- 4 fonctions.
- Décapsuleur séparé.

code	mm	€
596807	(L)140	1,95



597200



TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- Modèle courbé 3 fonctions.

code	mm	€
597200	(L)110	3,10



597323



TIRE-BOUCHON SOMMELIER

- Fait en inox, poignée en ABS.
- 3 fonctions.
- Levier breveté, spirale pour des bouchons longs et cutter.

code	mm	€
597323	37x130x(H)14	7,95



18/8

stainless steel

BEC VERSEUR FLIP TOP - 6 PIÈCES

- Fonctionne sur le principe de l'écoulement lent, offrant un contrôle maximal de la quantité versée.
- Fabriqué en acier inoxydable durable.
- Le bouchon de la bouteille en caoutchouc assure une fermeture hermétique.
- Convient aux bouteilles standard de 0,5 à 1,5 litre, pour des ouvertures de bouteilles jusqu'à 20 mm de diamètre.

599334

code	emballé par	mm	€
599334	6	ø30x120	6,95



599488

599464

599471

BEC-VERSEUR - 6 PIÈCES

code	-	emballé par	€
599488	Débit rapide	6	6,75
599464	Débit lent	6	6,25
599471	Avec flip top	6	6,95

18/8

stainless steel

VERSEUR CONTINU - 6 PIÈCES

- Plastique EVA.

code	emballé par	€
599372	6	5,25



599372

NEW



590140

BEC-VERSEUR À ÉCOULEMENT LIBRE LONG

- Avec bouchon en plastique.

code	€
590140	1,95

S.S.

stainless steel

BEC VERSEUR AVEC FERMETURE AUTOMATIQUE - 3 PIÈCES

- Fonctionne sur le principe de l'écoulement libre, distribuant l'huile sans effort.
- Le couvercle est équipé d'un contrepoids, qui ouvre et ferme le couvercle en fonction de l'angle de la bouteille.
- Fabriqué en acier inoxydable durable.
- Convient aux bouteilles standard de 0,5 à 1,5 litre, pour des ouvertures de bouteilles jusqu'à 20 mm de diamètre.

18/8

stainless steel



599327

code	emballé par	mm	€
599327	3	ø30x120	6,25



599440

599457

BEC-VERSEUR À ÉCOULEMENT LIBRE

- 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



599426

BEC-VERSEUR

- Fait en EVA.

code	-	emballé par	€
599426	Transparent	4	4,75

ABS
plastic



fixation sur étagère



598818
fixation murale



SUPPORT BOUTEILLE

- Hauteur de la bouteille : 240-350 mm.

code	-	€
598818	fixation murale	8,15
598719	fixation sur étagère	9,55

ABS
plastic

S.S.
stainless steel



VERSEUR-DOSEUR ANTI-GOUTTE

- Fabriqué en plastique durable avec des éléments en acier inoxydable.
- Convient aux bouteilles standard de 0,5 à 1,5 litre.
- Il s'adapte aux ouvertures de bouteilles jusqu'à 20 mm de diamètre.
- Convient au lave-vaisselle.
- Disponible en différentes tailles de portions, vendues séparément.

code	litres	€
598016	0,02	12,75
598214	0,035	12,75
598313	0,04	12,75
598412	0,05	12,75



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 $\varnothing$ 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	$\varnothing$ 36x81	4,95



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	$\varnothing$ 31x31	2,85



595589



BOUCHON CHAMPAGNE

- Pour garder des bouteilles ouvertes.
- Avec joint en silicone.

code	€
595589	3,95



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 $\varnothing$ 20 mm

code	emballé par	€
595565	6	3,95



557600



FLACON VERSEUR

- Conçu pour conserver et servir les jus et les pré-mélanges.
- Livré avec 5 bords 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	$\varnothing$ 90x(H)300	5,95





588420

588598

SIPHON À CHANTILLY NOIR KITCHEN LINE

- 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	€
588420	0,5	ø80x(H)260	31,95
588598	0,95	ø95x(H)320	34,95



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



588574

SIPHON À SODA

- En acier inoxydable.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.
- Convient pour une utilisation avec les capsules CO₂ HENDI 588406.
- Livré avec un embout à gaz et un crochet..

code	litres	mm	€
588574	1	ø95x(H)310	75,00



588406

CAPSULES CO₂ - 10 PIÈCES

- Contient 7,8 grammes de CO₂, pour un seul remplissage de 1L de Siphon à Soda.

code	emballé par	€
588406	10	5,75



BOÎTES À INGRÉDIENTS



BARUP
BARWARE

- 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



552018



552025



552131



552032

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

BAR



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



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



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



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





596685



596524



596531



596753



596456



596463

PASSOIRE JULEP

- Lave-vaisselle.

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

PASSOIRE HAWTHORNE

- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
596753	160x75x(H)15	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 noire.

- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596463	160x75x(H)15	3,50



596449

**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 œillet dans la poignée.

- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
596449	97x105	5,25



596692

NEW**PASSOIRE HAWTHORNE**

- En acier inoxydable.

- Disque plat à 4 pattes.

- Ressort amovible.

- Filtre les morceaux de glaçons, herbes et fruits (y compris les graines).

- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
596692	150x115x(H)18	2,75



**CUILLÈRE À COCKTAIL**

- Convient au lave-vaisselle.

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



**BARUP**
BARWARE

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: 1x1 mm,
 - passoire couleur argent: 1x1 mm,
 - passoire couleur cuivre: 1,5x1,5 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

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



NEW

BARUP
BARWARE



596838

596852

596845



PILON À COCKTAIL

- Embout en ABS.
- En acier inoxydable.
- Pour broyer et écraser les ingrédients des boissons, par exemple les framboises, les citrons verts, la menthe, etc.

code	couleur	mm	€
596838	Argent	ø30x210	6,95
596852	Noir	ø30x210	7,95
596845	Cuivre	ø30x210	7,95



596739

596951



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	€
596739	Tête pointue	ø34x207	3,95
596951	Tête rainurée	ø34x207	3,95



Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

www.hendi.com





SHAKER COBBLER - 3 PIÈCES

- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
596999	0,5	ø79x(H)199	8,95

SHAKER COBBLER - 3 PIÈCES

- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
593004	0,75	ø80x(H)240	12,95

SHAKER COBBLER - 3 PIÈCES

- Cuivre plaqué avec une finition polie.

- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596425	ø85x(H)240	15,95

SHAKER COBBLER - 3 PIÈCES

- Revêtement en poudre noir.

- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596432	ø85x(H)240	9,95

SHAKER BOSTON TIN-ON-TIN

- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
596401	0,8	ø90x(H)303	8,95

SHAKER BOSTON TIN-ON-TIN

- Cuivre plaqué avec une finition polie.

- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
593318	ø90	24,50

SHAKER BOSTON TIN-ON-TIN

- Revêtement en poudre noir.

- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596418	ø90	10,95



MUG CUIVRE

code	litres	mm	€
596975	0.5	ø97x(H)100	6,95
596982	0.4	ø85x(H)105	5,95



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	litres	€
593066	0,45	2,95

SHAKER BOSTON

code	-	litres	mm	€
593042	shaker	0,8	ø90x(H)175	5,25



700259

SHAKER BOSTON

- Cuivre plaqué avec une finition polie.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596395	ø90	10,95

SHAKER BOSTON

- Revêtement en poudre noir.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	litres	€
596678	0,8	5,95

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.
- Les outils de barman ne sont pas inclus.

code	mm	€
700259	210x370x(H)70	42,50



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	ø44x(H)110	4,95

DOSEUR 30/50 ML

- Fabriqué en acier inoxydable cuivré.
- Finition polie.
- Un anneau en forme de bande permet une meilleure prise en main.
- Contenances : 30/50 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
593332	ø45x(H)114	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	ø44x(H)110	5,95

DOSEUR 25/50 ML

- En acier inoxydable avec finition mate.
- Contenances : 25/50 ml.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
596722	ø43x(H)85	3,95

DOSEUR 25/35 ML

- En acier inoxydable.
- Contenances : 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.
- Contenances : 25/50 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596548	ø42x(H)86	4,95

DOSEUR 25/35 ML

- En acier inoxydable avec revêtement en poudre noir et finition mate.
- Contenances : 25/35 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596630	ø40x(H)75	4,75
596647	ø45x(H)86	4,75



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.



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



SET DE BARMAN

- Fabriqué en acier inoxydable cuivré.
- Les pièces du set ne conviennent pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596623	ø120x(H)320	32,50



NEW

SET DE BARMAN

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Les pièces du set ne conviennent pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596609	ø120x(H)320	32,50



596616



596623



596609





471500



VASQUE À CHAMPAGNE

code	litres	mm	€
471500	13,5	ø370x(H)230	59,50



471524



VASQUE À CHAMPAGNE ECONOMIC

code	litres	mm	€
471524	9,5	ø350x(H)230	19,95



471548

NEW



VASQUE À CHAMPAGNE

- En acier inoxydable.

code	litres	mm	€
471548	13	ø393x(H)214	34,95



471531

NEW



VASQUE À CHAMPAGNE

- En acier inoxydable.

- Avec revêtement en poudre noir.

code	litres	mm	€
471531	13	ø393x(H)214	49,95



593103



SEAU À GLACE

- Avec anses 'tulipes'.

code	litres	mm	€
593103	3,5	ø210x(H)210	10,95



593202



594049

NEW

SEAU À GLACE

- Avec anses rondes.

code	couleur	litres	mm	€
593202	Argent	3,3	ø220x(H)190	10,75
594049	Noir	3,3	ø220x(H)190	17,50



BAR





593165



VASQUE À BOUTEILLES

- Transparent.
- Ovale.

code	mm	€
593165	470x290x(H)230	24,95



593158



SEAU À GLACE

- Transparent.

code	litres	mm	€
593158	3	220x185x(H)226	14,95

BARUP
BARWARE



NEW

521496



SEAU À VIN ET CHAMPAGNE

- Fabriqué en SAN.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
521496	300x240x(H)260	17,50



593905



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



PORTE-SEAU À GLACE

- Dans emballage très compact 4 pièces.

code	mm	€
593608	Ø185x(H)750	79,50

593608



639207



PORTE-SEAU À CHAMPAGNE DE TABLE

- En acier inoxydable.
- Conçu pour un montage facile sur la table.
- Pourvu d'éléments en caoutchouc pour éviter les rayures sur le dessus de la table.
- Compatible avec les seaux à glace jusqu'à 180 mm de diamètre

code	mm	€
639207	Ø210x(H)210	10,50

NEW



594766

SEAU À GLACE

- En acier inoxydable.
- Double paroi pour maintenir la température.
- Avec couvercle et poignée.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
594766	2	ø153x(H)165	24,50



Pour une utilisation sans glaçons

RAFRAÎCHISSEUR À BOUTEILLE

- Acier inoxydable double paroi.
- Pour utilisation sans glaçons.

code	mm	€
593806	ø120x(H)180	11,95



593806

SEAU À GLAÇONS BLANC DOUBLE PAROI

code	litres	mm	€
594742	5	ø190x(H)200	14,75
594759	10	ø292x(H)220	31,95



594742



594704



SEAU À GLAÇONS DOUBLE PAROI

code	litres	mm	€
594704	5	ø200x(H)230	76,50



BAR



521410



PELLE À GLAÇONS

code	litres	mm	€
521410	0,35	220x80	4,75



521434



PELLE À GLAÇONS AVEC FENTES

code	litres	mm	€
521434	0,35	220x80	5,65

NEW



521489



PELLE

- En acier inoxydable.
- Manche avec crochet.
- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
521441	0,11	235x70	6,75
521458	0,19	263x80	8,15
521465	0,36	335x100	13,50
521472	0,54	360x117	15,95
521489	0,92	432x140	21,75



PINCE À GLAÇONS

code	mm	€
523520	[L]180	4,50



523520

540

HENDI

Prix conseillé HT et non garanti



SIL
silicone

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



BARUP
BARWARE

679043

SIL
silicone

MOULE À GLAÇONS

- Idéal pour boissons fraîches, indispensable pour les barmen.
- Pour la réalisation de 15 glaçons en cube (≈3x3x3 cm).
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.

code	mm	€
679043	190x120x(H)35	6,75



679036

SIL
silicone

MOULE À GLAÇONS CUBE XL

- Idéal pour whisky, indispensable pour les barmen.
- Pour la réalisation de 6 grands glaçons en cube (≈5x5x5 cm), qui fondent lentement.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.

code	mm	€
679036	170x110x(H)52	6,75



679029

SIL
silicone

MOULE À GLAÇONS BOULE WHISKY

- Idéal pour whisky, indispensable pour les barmen.
- Pour la réalisation de 6 glaçons sphériques (≈ Ø 4,5 cm), qui fondent lentement.
- Consiste en 2 parties avec anneau de fermeture afin de faire la boule sans fuites.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.

code	mm	€
679029	180x125x(H)50	11,25



679067

SIL
silicone



679050

SIL
silicone



679074

NEW

PP
polypropylène

SIL
silicone

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 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

MOULE À GLAÇONS VERRE AVEC COUVERCLE

- Fait en silicone.
- Couvercle en polypropylène.
- Pour préparer 18 petits glaçons (≈2,6x2,6x2,6 cm).

code	mm	€
679074	217x114x(H)30	7,95

MOULE À GLAÇONS AVEC COUVERCLE

- Fait en caoutchouc souple.
- Permet de congeler jusqu'à 32 glaçons

code	mm	€
679005	337x170	17,95



679005

Support souple en caoutchouc





**NEW
MODEL**

425206



DISTRIBUTEUR JUS DE FRUIT 2X12L

- Deux bacs de 12 L avec robinet.
- Régulateur de température, la température peut être programmée entre 0°C et 10°C.
- Les bacs sont amovibles afin de faciliter le nettoyage.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Bac égouttoir compris.

code	litres	V	W	mm	€
425206	24	230	370	485x415x(H)645	998,50



MACHINE À SLUSH PROFI LINE

- 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.



274255



274224

MACHINE À SLUSH PROFI LINE

- Récipient de 12 litres avec robinet de débit rapide, les couvercles sont éclairés.

code	litres	V	W	mm	€
274255	12	230	380	270x422x(H)815	1 495,00

MACHINE À SLUSH 2X 12L PROFI LINE

- Deux récipients de 12 litres avec un robinet de débit rapide, les couvercles sont éclairés.

code	litres	V	W	mm	€
274224	24	230	710	470x515x(H)780	1 995,00



MACHINES À SLUSH KITCHEN LINE

- Design haut de gamme.
- Capacité de chaque récipient : 12 L.
- Régulateur de température numérique avec modes boissons froides et granités
- Compresseur efficace, en mode « slush » la température varie entre -10°C et -2°C.

NEW

S.S.
stainless steel

- Poignée en métal de haute qualité.
- Réservoir et poignée amovibles pour un nettoyage facile.
- Éclairage LED.
- Bac égouttoir avec indicateur flottant inclus.
- Liquide de refroidissement : R290.



274354



274361



274378

MACHINE À SLUSH 1X12 L KITCHEN LINE

code	litres	V	W	mm	€
274354	12	230	380	210x510x(H)810	1 295,00

MACHINE À SLUSH 2 X 12 L KITCHEN LINE

code	litres	V	W	mm	€
274361	24	230	710	420x510x(H)810	1 745,00

MACHINE À SLUSH 3 X 12 L KITCHEN LINE

code	litres	V	W	mm	€
274378	36	230	1080	610x490x(H)775	2 380,00



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.



BOUCHONS SUPPLÉMENTAIRES POUR POMPE À VIDE - ÉCONOMISEUR DE VIN

code	emballé par	mm	€
595534	2	ø40x(H)40	7,50

596517



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



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



696064



LAVE-VERRES

- À 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 d'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





BARUP
BARWARE



696002



LAVE-VERRES

- Plastique avec 3 brosses en nylon.
- Socle comportant 4 ventouses.

code	mm	€
696002	190x100x(H)180	8,95



696040



LAVE-VERRES

- Plastique avec 3 brosses en nylon.
- Socle comportant 4 ventouses.

code	mm	€
696040	190x100x(H)250	9,95



552681



LAVE-VERRES

- Aluminium avec brosse en nylon.
- Socle comportant 4 ventouses.

code	mm	€
552681	ø150x(H)190	17,50



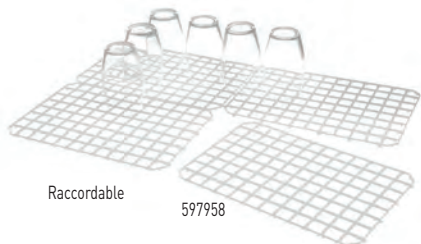
597972

597965

TAPIS DE BAR

- Parfait pour une utilisation dans les bars et les pubs.
- Fabriqué en caoutchouc noir.
- Très hygiénique pour le séchage et le stockage des verres.

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	emballage par	mm	€
597958	5	313x209	7,95



BARUP



PRESSE-AGRUMES MANUEL

- Boîtier en fonte.
- Bol à presser en alliage d'aluminium.
- Bol à jus et passoire en acier inoxydable 18/8.
- Finition avec revêtement en poudre époxy
- Le bol à presser, le bol à jus et la passoire conviennent au lave-vaisselle.

code	mm	€
695906	225x180x(H)510	69,50

NEW
MODEL

695906



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



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



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



592052

592045





CENTRIFUGEUSES - EXTRACTEURS DE JUS ÉLECTRIQUES

- Boîtier, bol, récipient à pulpe et disque à râper en acier inoxydable.
- Goulotte et poussoir fait en plastique ABS.
- Récipient à pulpe et couvercle fait en polypropylène.
- Diamètre intérieur de la goulotte : 80 mm.
- Pour garantir la sécurité, le fonctionnement n'est possible que lorsque le couvercle et le dispositif de sécurité sont bien verrouillés.
- Pour la préparation de jus à partir de fruits et de légumes durs ; non destiné aux ingrédients glacés ou congelés.



CAPACITÉ
120
kg/h

221105

CENTRIFUGEUSE - EXTRACTEUR DE JUS TITAN

- Vitesse : 3000 tr/min.
- Capacité de production d'environ 120 kg/h.
- Capacité du récipient à pulpe : 7 L.

code	V	W	mm	€
221105	230	700	246x439x(H)525	745,00

CENTRIFUGEUSES - EXTRACTEURS DE JUS ÉLECTRIQUES

- Boîtier, bol, récipient à pulpe et disque à râper en acier inoxydable.
- Goulotte et poussoir fait en plastique ABS.
- Récipient à pulpe et couvercle fait en polypropylène.
- Diamètre intérieur de la goulotte : 80 mm.
- Pour garantir la sécurité, le fonctionnement n'est possible que lorsque le couvercle et le dispositif de sécurité sont bien verrouillés.
- Pour la préparation de jus à partir de fruits et de légumes durs ; non destiné aux ingrédients glacés ou congelés.

ABS
plastic

18/8
stainless steel

PP
polypropylene

indoor

wash

micro

NEW



220238



CAPACITÉ
100
kg/h

CENTRIFUGEUSE - EXTRACTEUR DE JUS COMPACT

- Vitesse : 2 800 tr/min.
- Capacité de production d'environ 100 kg/h.
- Capacité du récipient à pulpe : 4,4 L.

code	V	W	mm	€
220238	230	500	233x416x(H)493	498,50

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

551



BLENDERS BAR

- Boîtier en ABS.
- Pichet en polycarbonate transparent avec un couvercle solide en PP et un bouchon en polycarbonate.
- Lames en acier inoxydable remplaçables avec revêtement en titane.
- Interrupteur à impulsion pour la fonction mélange.
- Pichet amovible, résistant aux chocs et aux températures de -40°C à 90°C.



- Capacité du pichet: 2,5 L
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.
- Ce mixeur peut tout faire : fruits, légumes, cocktails, smoothies, desserts et même glace pilée.
- **Pour la France, seul le modèle sans BPA peut être commandé**



230688



230695



Voir la vidéo

Le caisson insonorisant réduit considérablement le bruit

Base antidérapant

BLENDER BAR AVEC CAISSON INSONORISANT

- Caisson insonorisant en polycarbonate.
- Système de verrouillage de sécurité pour empêcher l'activation accidentelle du mixeur si le pichet n'est pas en place ou si le caisson insonorisant n'est pas complètement fermé.
- Panneau de commande manuel.
- Avec contrôle de vitesse progressif.
- Moteur à grande vitesse avec vitesse variable de la lame de 16 000 tr/min à 24 800 tr/min (sans charge).

code		V	W	mm	€
230688		230	1680	250x300x(H)540	347,50
230602	sans BPA	230	1680	250x300x(H)540	365,50

BLENDER BAR NUMÉRIQUE AVEC CAISSON INSONORISANT

- Caisson insonorisant en polycarbonate.
- Système de verrouillage de sécurité pour empêcher l'activation accidentelle du mixeur si le pichet n'est pas en place ou si le caisson insonorisant n'est pas complètement fermé.
- Panneau de commande numérique à écran tactile.
- Moteur à grande vitesse avec vitesse variable de la lame de 8 350 tr/min à 24 800 tr/min (sans charge).
- 3 niveaux de vitesse : FAIBLE environ 8 350 tr/min, MOYEN environ 13 500 tr/min, ÉLEVÉ environ 24 800 tr/min (sans charge).
- 3 réglages du minuteur : 30, 45, 90 secondes.

code	V	W	mm	€
230695	230	1680	250x300x(H)546	387,50
230664 sans BPA	230	1680	250x300x(H)546	405,50





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

ABS plastic PC polycarbonate S.S. stainless steel

BLENDER BAR

- Système de verrouillage de sécurité : empêche une activation accidentelle de l'appareil sans le pichet.
- Panneau de commande manuel.
- Avec un bouton de réglage de la puissance à 10 niveaux.
- Moteur à grande vitesse avec vitesse variable de la lame de 16 000 tr/min à 24 800 tr/min (sans charge).
- Comprend un poussoir en polypropylène pour les ingrédients plus épais.

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

ABS plastic BPA free S.S. stainless steel

PICHET POUR BLENDER SANS BPA

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

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

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 sans BPA	230	1680	220x240x(H)535	230,00 N

PC polycarbonate S.S. stainless steel

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





221228



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



221204



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



221099



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



3 ogives pour différentes tailles de fruit



Protection anti-éclaboussure
Bol en inox





PORTE-VERRES À BIÈRE

- En ABS.
- Pour 12 verres.
- Diamètre du trou : 55 mm.
- Convient au lave-vaisselle.

code	Couleur	mm	€
696200	Orange	ø315x(H)35	5,95
696217	Noir	ø315x(H)35	5,95 NEW



SEAU À BIÈRE

- Avec ouvre-bouteille intégré dans la poignée.

code	mm	€
516751	ø230x(H)180	9,75



COUPE-MOUSSE - 6 PIÈCES

- Blanc.

code	mm	€
565360	235x26	3,95



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





695708



Voir la vidéo

**CONCASSEUR À GLAÇONS**

- Fait en alliage de zinc chromé avec lames en acier inoxydable.
- Livré avec cuillère à glace en plastique.
- Avec bac à glace amovible.

code	mm	€
695708	160x140x(H)270	44,95



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

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 ≈ 35 s.
- Rendement : 160 kg/h.
- Indice de protection de l'eau : IP23.

18/8
stainless steel

code	V	W	mm	€
271599	230	200	189x344x(H)525	365,00





arktic
PROFESIONNELS

ABS
plastic

S.S.
stainless steel

indoor

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	220-240	100	242x358x(H)328	169,50



271292



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	220-240	385	380x520x(H)637	875,00



271360

S.S.
stainless steel

indoor



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 : 45 kg.
- Capacité de production : 80 kg/24 h.
- Liquide de refroidissement : R290.

code	V	W	mm	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	1 950,00



271568



271551

3 tailles
de glaçons
possibles3 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	225,00

MACHINE À GLAÇONS - KITCHEN LINE 15

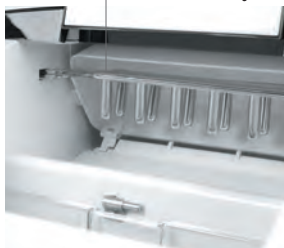
- Modèle de table en inox.
- Capacité 15 kg par 24 heures, stockage de réserve 4,5 kg - production de 12 glaçons par cycle.
- Pas de branchement d'eau fixe - fluide réfrigérant: R290.
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes.
- Capacité: 150 glaçons.

code	V	W	mm	€
271551	230	130	390x455x(H)699	305,00

Bac à glace



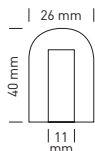
Cubes fabriqués avec la méthode de coulage



Compresseur de refroidissement (271551)



Commande électronique



Glaçons en forme de boule



271773

MACHINE À GLAÇONS FORME BOULE

- Fabrique 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 glaçons sont comprises.
- Classe climatique: ST.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Équipé d'une lumière LED bleue.

code	-	V	W	mm	€
271773	26 kg/jour	230	241	400x600x(H)675	685,00
271780	50 kg/jour	230	293	400x600x(H)675	810,00



271797

MACHINE À FLOCONS

- Fabrique 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 glaçons 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	548x612x(H)820	2 075,00

Les cubes doivent être séparés les uns des autres



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	280	448x400x(H)795	675,00



271575

13

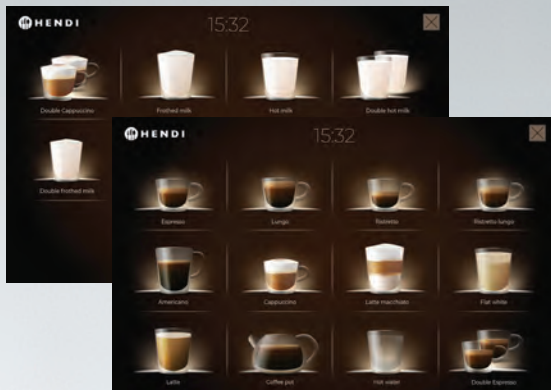
Coffee and accessories, hot drinks

Exceptional hot drinks
without compromise





NEW



Espresso	Latte Macchiato	Double cappuccino
Long	Flat White	Lait moussé
Ristretto	Lait	Lait chaud
Ristretto Long	Cafetière	Double lait chaud
Américain	Eau chaude	Double lait moussé
Cappuccino	Double espresso	

Grand récipient
d'eau fraîche : 6L



Réservoir d'eau rétroéclairé



Possibilité de raccord
au réseau d'eau

MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE

- Boîtier en plastique ABS.
- Plus de 20 boissons programmables.
- Réservoir d'eau de 6 l ou raccordement direct au réseau d'eau.
- Fraise conique, 9 niveaux de broyage, vitesse de broyage 1,9 g/s.
- Lait chaud et mousse de lait chaude avec 2 niveaux de température.
- Bac à grains de café de 1 kg.
- Débit horaire (par tasse) - espresso 105, eau chaude : 75, cappuccino 105.
- Capacité de production estimée : 80-100 tasses.
- Bac à marc de café : jusqu'à 30 portions.
- Distributeur de café amovible, hauteur réglable entre 80 et 160 mm.
- Connexion USB.
- Pression de la pompe à eau 19 bar.

Accessoires inclus :

- 1 tuyau à lait, 50 cm.
- 1 clé universelle.
- 1 tuyau d'évacuation de l'eau avec adaptateur, 100 cm.
- 1 tuyau d'alimentation en eau, 150 cm.
- 1 connecteur de filtre.

Caractéristiques réglables :

- Niveaux de broyage réglables : 5 à 9 niveaux.
- Dosage du café : de 7 à 16 g par tasse.
- Volume de café.
- Température du café.
- Option « PRÉ-BREW » (Pré-infusion).
- Quantité d'eau chaude, température et temps de préparation.
- Temps de préparation du lait mousseux.
- Café moulu.

Réceptier à grains
de café XXL pouvant
contenir 1 kg

Convient également
pour le café moulu



Fonction de réglage de la
température du lait chaud
et du lait mousseux chaud



Distributeur de café coulissant pour des
tasses d'une hauteur maximale de 165 mm

- La machine à café automatique HENDI est une appareil moderne, entièrement automatisé, idéal pour les cafés de taille moyenne, les hôtels, les motels, les auberges, les stations-service, les bureaux, les cantines et les autres établissements de restauration à la recherche d'un café délicieux et préparé rapidement.
- Son panneau de sélection intuitif et facile à lire, ainsi que son brassage par simple pression d'une touche, en font un outil idéal pour le libre-service. La machine est équipée d'un grand écran tactile couleur de 10 pouces et de commandes numériques pour une utilisation intuitive.
- Les utilisateurs peuvent profiter d'une grande variété de boissons grâce à 17 boissons programmables, dont l'expresso, le lungo, le ristretto, l'americano, le cappuccino, le latte macchiato, le café blanc, le pot de café, l'eau chaude et diverses options à double service et à base de lait. Chaque boisson peut être ajustée individuellement en fonction de préférences spécifiques.
- Un condenseur en métal dirige la vapeur vers le bac de

récupération, ce qui permet de maintenir la propreté et la sécurité pendant le fonctionnement. La possibilité de préparer deux tasses à la fois augmente l'efficacité, tandis que le distributeur de café réglable peut accueillir des tasses d'une hauteur maximale de 165 mm.

- La machine est équipée d'un système de rinçage automatique pour l'unité de brassage et le système de lait. Ces fonctions utilisent le réservoir d'eau, il est donc nécessaire de le remplir régulièrement, à moins que l'appareil ne soit raccordé à une alimentation directe en eau pour un fonctionnement ininterrompu.
- Une pompe à vibrations de 19 bars assure une pression d'infusion optimale. Le bac à marc de café peut contenir jusqu'à 35 portions (selon le type de café) et le bac d'égouttage de 2 litres recueille efficacement les eaux résiduelles. Un adaptateur de filtre à eau est également inclus pour l'installation dans le réservoir d'eau.

code	V	W	mm	€
209950	230	3000	390x544x(H)578	2 995,00





Al 18/8
aluminium stainless steel

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	27,95



Al 18/8
aluminium stainless steel

wash
wash

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	25,95



18/8
stainless steel

wash
wash

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



SIL
silicone

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



SIL
silicone

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	12,95



SIL
silicone

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	16,95



PA
polyamide

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.
- Set de 2 unités.

code	mm	€
208724	(L)225	7,50



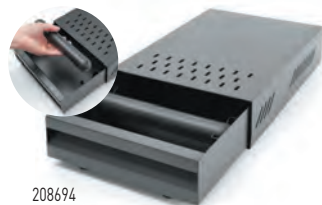
S.S.
stainless steel

208618

KNOCK BOX ROND

- Tiroir à café fait en inox.
- Équipé d'une barre amovible.

code	mm	€
208618	153x185x(H)165	36,95



208694

TIROIR AVEC KNOCK BOX

- Tiroid 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

- Tiroid 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	19,95



208380



KNOCK BOX EN BOIS

- Tiroid 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	37,95



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°	ø44x(H)140	5,25



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



451052

POT À LAIT AVEC DOSEUR

code	litres	mm	€
451052	0,55	130x77x(H)115	10,95



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

MACHINES À CAFÉ FILTRE



S.S.
stainless steel

208533



S.S.
stainless steel

208304



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

MACHINE À CAFÉ FILTRE

- 2 plaques chauffantes en acier inoxydable (supérieure et inférieure), pour garder le café au chaud après le brassage.
- 2 interrupteurs séparés, pour la plaque chauffante supérieure et pour l'ébullition de l'eau/la plaque chauffante inférieure.
- Réservoir d'eau : 1,8 L.
- Livré avec : 2 verseuses de 1,8 L et 100 filtres à café en papier.
- Les verseuses ne conviennent pas au lave-vaisselle.

code	V	W	mm	€
208304	230	1400	220x383x(H)465	259,50



211052

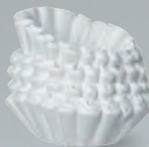


MACHINE À CAFÉ FILTRE

- Réservoir d'eau : 2 L.
- Livré avec: verseuse isotherme 2 l et 100 filtres en papier.

code	litres	V	W	mm	€
211052	2	220-240	1400	215x410x(H)520	275,00

208656



FILTRES À CAFÉ EN PAPIER POUR LES MACHINES À CAFÉ FILTRE

- Un paquet contient 1000 filtres pour les machines à café filtre.
- Fabriqué à partir de papier filtre blanchi.
- Diamètre supérieur : 245 mm.
- Diamètre du fond : env. 133 mm.
- Convient aux machines à café filtre, par ex. HENDI.

code	emballé par	mm	€
208656	1000	ø245x(H)62	34,95



445907



VERSEUSE À CAFÉ

- Convient à la machine à café HENDI (code : 208304).
- Fabriqué en verre avec une poignée et un couvercle en polypropylène.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
445907	1,8	200x185x(H)170	15,95



448526



VERSEUSE ISOTHERME

- Convient à la machine à café HENDI (code : 211052).
- En acier inoxydable, avec poignée et couvercle en polypropylène.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
448526	2	150x180x(H)265	19,50





Voir la vidéo



209998



209936

BOUILLLOIRE - 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

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	2200	242x172x(H)294	28,95



624302



BOUILLLOIRE

- Conçu pour être utilisé sur les cuisinières à gaz.
- En acier inoxydable.
- Avec un couvercle et une poignée ergonomique pour un transport facile.
- Capacité : 6 L.
- Convient au lave-vaisselle.

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





Voir la vidéo



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



209943

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.
- 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



456514

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





240700



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Bouilloire fait en inox.
- Équipé avec poignées isolées en polypropylène et un robinet anti-goutte.
- Thermostat réglable jusqu'à 110°C.
- Idéal pour le vin chaud ou l'eau chaude.
- Temps nécessaire pour arriver à ébullition = 75 min.
- Ne convient pas au chocolat chaud.

code	litres	V	W	mm	€
240700	25	230	2500	442x426 x(H)491	112,50



240601



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Bouilloire fait en inox émaillé.
- Équipé avec poignées isolées en polypropylène et un robinet anti-goutte.
- Thermostat réglable jusqu'à 110°C.
- Idéal pour le vin chaud ou l'eau chaude.
- Temps nécessaire pour arriver à ébullition = 75 min.
- Ne convient pas au chocolat chaud.

code	litres	V	W	mm	€
240601	25	230	2500	435x441 x(H)500	109,50



DISTRIBUTEUR DE BOISSONS

- Corps en acier inoxydable AISI 410, intérieur en acier inoxydable AISI 304, avec isolation en PU (mousse de polyuréthane).
- Convient aux boissons chaudes et froides.
- Ne convient pas au chocolat chaud ou au vin chaud.
- Résistant aux températures entre -10 et 100°C.
- Avec robinet anti-gouttes.
- Capacité : 9 L.

code	litres	mm	€
425336	9	ø226x(H)360	46,50

425336



Voir la vidéo



DISTRIBUTEUR DE CHOCOLAT CHAUD

- Le chauffage par bain-marie évite que le chocolat brûle.
- Le fond de la marmite est fait en inox.
- Les parois sont faits en polycarbonate.
- Bac égouttoir avec indicateur de niveau, afin d'éviter le débordement.
- Protection de surchauffe.
- Le chocolat est mélangé en 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



DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES À DOUBLE PAROI



- Idéal pour le vin chaud et l'eau bouillante pour le thé.
- Fonctionne automatiquement et maintient les boissons à la température de service.
- Les pertes de chaleur et la consommation d'énergie sont réduites grâce à la double paroi isolée en acier inoxydable poli.
- Couvercle avec système de fermeture sécurisé «Twist-lock».
- Élément chauffant protégé contre la tartre sous le réservoir avec protection contre la surchauffe.
- Équipé de poignées cool-touch, d'un couvercle et d'un robinet

- anti-goutte, le tout en polypropylène.
- Indicateur de niveau transparent en litres.
- Hauteur maximale de la tasse : 130 mm (sans bac égouttoir).
- Avec interrupteur protégé par du silicone et voyants lumineux pour le chauffage et le dépannage.
- La température peut être réglée entre 30°C et 100°C.
- Bac égouttoir inclus.
- Ne convient pas au chocolat chaud.

JUSQU'À
20%
D'ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE

Livré avec un
bac égouttoir



211168



211175

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211168	9	230	1500	340x315x(H)430	40 ±5	94,95
211175	17	230	2500	415x382x(H)480	37 ±5	119,50

Double paroi - jusqu'à
20 % d'économie d'énergie

Élément chauffant
sans entretien
sous le réservoir

Couvercle avec système sécurisé
« Twist-lock » équipé de poignées
en polypropylène « cooltouch »



DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES SIMPLE PAROI

- Idéal pour le vin chaud et l'eau bouillante pour le thé.
- Fonctionne automatiquement et maintient les boissons à la température de service.
- Cuve à simple paroi en acier inoxydable brossé et couvercle avec système de fermeture sécurisé «Twist-lock».
- Élément chauffant protégé contre la tartre sous le réservoir avec protection contre la surchauffe.
- Équipée de poignées cool-touch, d'un couvercle et d'un robinet anti-goutte, le tout en polypropylène.

- Indicateur de niveau d'eau en litres.
- Hauteur maximale de la tasse : 130 mm (sans bac égouttoir).
- Avec un interrupteur et des voyants lumineux pour le chauffe et le dépannage.
- La température peut être réglée de 30° à 100°C.
- Permet de préparer ± 65 tasses en 40 minutes.
- Ne convient pas pour le chocolat chaud.

18/8
stainless steel

PP
polypropylene

temp
<100°C



code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211137	10	230	1500	340x315x(H)430	40 ±5	82,95
211144	20	230	2500	415x382x(H)480	42 ±5	108,00
211151	30	230	2500	415x382x(H)620	65 ±2	142,00
211298	Bac égouttoir					8,95



211298

Bac égouttoir - à commander séparément



Indicateur interne de niveau d'eau maximum



Avec robinet anti-goutte



Couvercle avec système sécurisé « Twist-lock » équipé de poignées en polypropylène « cooltouch ».



UNIQ

Buffet reinvented



211434



211472

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
- 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.
- Filtre à café pour le café grossièrement moulu.
- Indicateur de niveau maximum de liquide à l'intérieur.



Le design du robinet anti-goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré



Le bac égouttoir est magnétique



Le support à filtre a un filtre intégré conçu pour le café grossièrement moulu, le papier à filtre n'est pas nécessaire





design by
Robert Bronwasser



211557



211564

- 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.

code	couleur	liters	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211434	Acier	7	230	1050	307x330x(H)450	52	99,50
211441	Acier	14	230	1750	354x418x(H)500	57	109,50
211472	Noir	7	230	1050	307x330x(H)450	52	119,50
211489	Noir	14	230	1750	357x380x(H)502	57	134,50
211557	Gris clair	7	230	1050	307x330x(H)450	52	119,50
211571	Gris clair	14	230	1750	357x380x(H)502	57	134,50
211564	Beige	7	230	1050	307x330x(H)450	52	119,50
211588	Beige	14	230	1750	357x380x(H)502	57	134,50

UNIQ

Buffet reinvented



211410



211458

DISTRIBUTEURS À BOISSONS CHAUDES – 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.
- Boîtier à simple paroi en acier inoxydable.
- Poignées élégantes en polypropylène.
- Robinet anti-gouttes.
- Indicateur de niveau d'eau en polycarbonate.
- Bac égouttoir est accroché au paroi à l'aide d'un aimant, facile à nettoyer.
- Indicateur du thermostat.

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 le préparation





design by
Robert Bronwasser



211519



211526

- 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.

code	couleur	liters	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211410	Acier	9	230	950	307x330x(H)450	58	89,50
211427	Acier	16	230	1650	352x357x(H)380	63	99,50
211458	Noir	9	230	950	307x330x(H)450	58	109,50
211465	Noir	16	230	1650	357x380x(H)502	63	122,50
211519	Gris clair	9	230	950	307x330x(H)450	58	109,50
211533	Gris clair	16	230	1650	357x380x(H)502	63	122,50
211526	Beige	9	230	950	307x330x(H)450	58	109,50
211540	Beige	16	230	1650	357x380x(H)502	63	122,50



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.

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
208007	6	230	1500	355x355x(H)470	21	99,50
208106	10	230	1500	406x390x(H)522	34	139,50
208205	16	230	1500	407x382x(H)595	51	149,50



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)	€
209882	9	230	2200	370x332x(H)472	23	129,50
209899	18	230	2200	385x385x(H)595	52	97,50
209905	28	230	2200	500x500x(H)488	76	169,50





211205



211403

PERCOLATEUR À DOUBLE PAROI

- Structure isotherme avec double paroi en inox poli réduisant les pertes de chaleur par conduction, convection et rayonnement.
- Ces 2 avantages peuvent réduire la consommation totale d'énergie jusqu'à 20 % par rapport aux percolateurs à simple paroi.
- Corps et cuve en acier inoxydable.
- Poignées en inox soudées avec une prise en silicone.
- Robinet anti-gouttes.
- Indicateur de niveau d'eau en verre.
- Bac égouttoir avec grille en acier inoxydable.

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

DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES À DOUBLE PAROI

- Structure isotherme avec double paroi en inox poli réduisant les pertes de chaleur par conduction, convection et rayonnement.
- Contrôle de la température thermostatique réglable jusqu'à 110°C.
- Réduction de la consommation totale d'énergie jusqu'à 20 % par rapport aux distributeurs à simple paroi.
- Paroi et cuve en acier inoxydable.
- Élément chauffant placé sous la cuve et nécessite pas d'entretien.
- Les composants sont facilement démontables afin de faciliter le nettoyage.
- Poignées en inox soudées avec une prise en silicone.
- Robinet anti-gouttes.
- Indicateur de niveau en verre.
- Bac égouttoir avec grille en acier inoxydable.
- 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

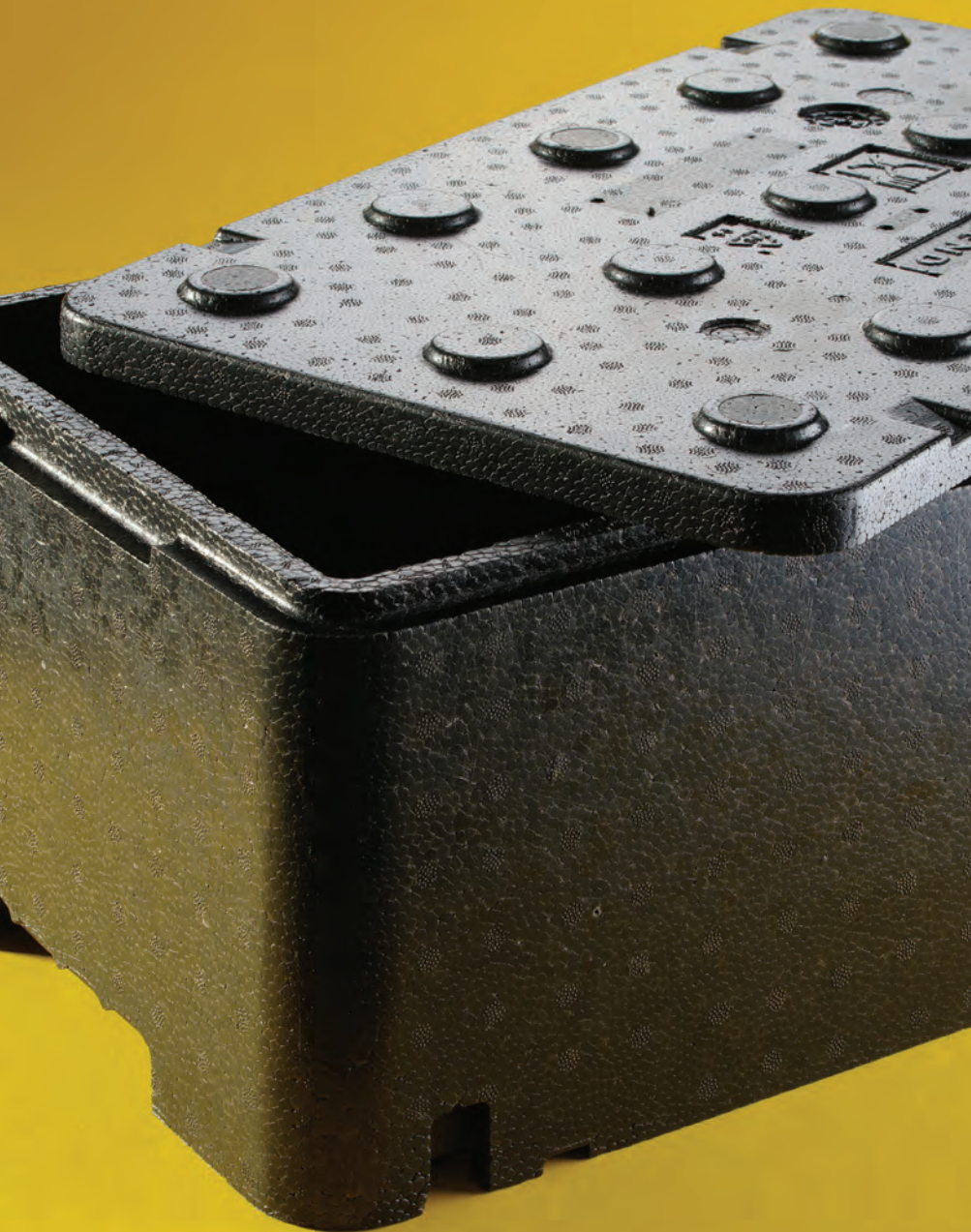


14

Thermoboxes, trolleys

Preserve quality,
wherever you are







15x GN 1/1

15x 600x400



7x GN 1/1



810668

810613

810651



Deux roulettes
avec freins



Equippé d'un
système de
verrouillage
facile



CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 7 X GN 1/1

- Conçu pour des bacs et plateaux GN 1/1 - espacement 80 mm.
- Avec plan de travail.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins.
- GN 1/1 - 530x325 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
810668	445x615x(H)945	169,50

CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 15 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- livré démonté.

code	mm	€
810613	440x610x(H)1710	227,50

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	€
810651	515x680x(H)1710	262,50





15x GN 1/1

813270



15x 600x400

813287



CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15 X GN 1/1

- Fait en acier inoxydable.
- Les glissières sont placées avec un espacement de 80 mm.
- Compatible avec les plateaux GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3.
- Équipé de 4 grandes roulettes en caoutchouc (ø 100 mm).
- Comprend 4 butoirs en caoutchouc.
- Charge maximale : 100 kg.
- Capacité maximale : 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3.
- Livré emballé à plat.
- Dimensions du porte-plateaux : 600x400mm.

code	mm	€
813270	380x550x(H)1705	159,50

CHARIOT PORTE-PLATEAUX 15X 600X400MM

- Fait en acier inoxydable.
- Les guides sont placés avec un espacement de 80 mm.
- Compatible avec les plateaux GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3.
- Muni de 4 grandes roulettes en caoutchouc (ø 100 mm).
- Comprend 4 pare-chocs en caoutchouc.
- Charge maximale : 100 kg.
- Capacité maximale : 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3.
- Livré emballé à plat.
- Dimensions du porte-plateaux : 600 x 400 mm.

code	mm	€
813287	470x620x(H)1735	185,00

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	810x610x(H)960	225,00



12x GN 1/1



810569





BARUP
BARWARE





30x GN 1/1



810576

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	798x610x(H)1710	359,50



15x GN 1/1



810606



Les chariots peuvent être poussés l'un dans l'autre afin de gagner de la place de rangement

CHARIOT PORTE-PLATEAUX 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





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



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





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.

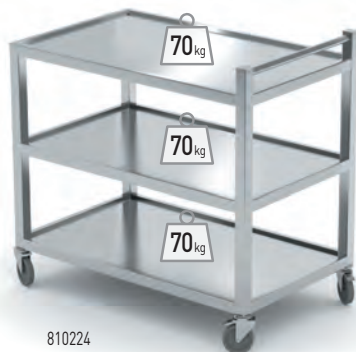
code	mm	€
810125	905x585x(H)1545	249,50



CHARIOT DE SERVICE AVEC 3 ÉTAGÈRES - SOUDÉ

- En acier inoxydable.
- Construction soudée garantissant une résistance et une stabilité élevées.
- 2 étagères avec rebord de 10 mm pour empêcher la vaisselle de tomber.
- Taille totale de l'étagère : 700 x 500 mm.
- Dimensions de l'étagère sans rebord : 650 x 450 mm.
- Distance entre les étagères : environ 312 mm.
- Charge maximale autorisée : environ 70 kg/m².
- Poignée horizontale en acier inoxydable dépassant de 100 mm.
- 4 roulettes pivotantes ø100 mm avec tampons, dont 2 avec freins.

code	mm	€
810224	800x500x(H)950	495,00



CHARIOT DE SERVICE EN POLYPROPYLÈNE - 3 ÉTAGÈRES



- Peut être utilisé comme outil de travail polyvalent, convient également pour le stockage.
- Peut être déplacé facilement sur des surfaces inégales, dans les ascenseurs ou dans les couloirs.
- Étagère supérieure placée à une hauteur ergonomique pour plus de confort.

- Charge maximale par étagère (répartie uniformément) : 50 kg.
- Équipé de 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins.
- Coins arrondis.



NEW



816264

NEW



810200

CHARIOT DE SERVICE EN POLYPROPYLÈNE 3 ÉTAGÈRES, GRAND

- Dimensions étagère : 842 x 486 mm.
- Espacement entre les étagères : 308 mm.

code	mm	€
816264	1010x500x(H)960	99,50

CHARIOT DE SERVICE EN POLYPROPYLÈNE 3 ÉTAGÈRES AVEC PANNEAU LATÉRAL, GRAND

- Dimensions de l'étagère : 842 x 486 mm.
- Espacement entre les étagères : 308 mm.
- Comprend des panneaux latéraux.

code	mm	€
816271	1010x500x(H)960	158,50

CHARIOT DE SERVICE EN POLYPROPYLÈNE - 3 ÉTAGÈRES, PETIT

- Espacement entre les étagères : 293 mm.
- Dimensions étagère : 625 x 400 mm.

code	mm	€
810200	800x420x(H)945	67,50



NEW

CONTENEUR POUR CHARIOT DE SERVICE

- Dimensions du fond : 238 x 173 mm.
- Compatible avec les produits : 810200, 816264, 816271

code	mm	€
816288	325x240x(H)447	12,25



816288



NEW

BAC POUR CHARIOT DE SERVICE

- Dimensions du fond : 294 x 185 mm.
- Compatible avec les produits : 810200, 816264, 816271.

code	mm	€
816295	325x240x(H)180	5,95



816295





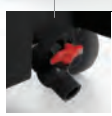
MAX.
110 L



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

TROLLEY POUR CONTENEUR ISOTHERME

code	mm	€
877821	530x710x(H)230	139,50





NEW

877913

877920

877210

MAX.
102 l



CHARIOT À INGRÉDIENTS

- Utile dans toute grande cuisine pour stocker, transporter et mesurer rapidement des quantités d'aliments secs tels que : farine, sucre, sel, céréales, riz.
- Fait en une pièce, structure solide et ferme en polyéthylène.
- Les coins arrondis et les parois intérieures lisses facilitent le nettoyage.
- Un emplacement pratique dans la partie supérieure permet de ranger la pelle dans le chariot.
- Couvercle en polycarbonate transparent afin d'identifier facilement le produit et la quantité.
- Quatre 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.

877913



Pelle

Couvercle transparent

4 roulettes pivotantes

code	litres	mm	€	
877210	62	345x720x(H)570	99,50	N
877913	82	355x720x(H)600	134,50	
877920	102	600x720x(H)700	149,50	



Farine



Sucre



Sel



Gruau



Riz



CHARIOT PORTE-ASSIETTES

- Assure le transport en tout 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 ébréchures 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



LDPE
polyéthylène

877906



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





Valve



Porte avec joint


AMER★BOX

**CONTENEUR ISOTHERME
2X GN 1/1 200**

- Double paroi en polyéthylène isolé LDPE.
- 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	477x680x(H)620	877814	329,50

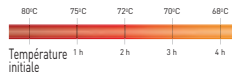
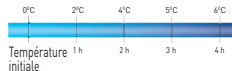
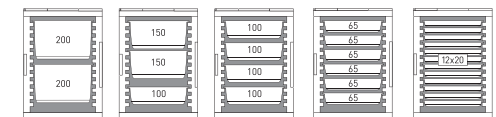
877814



877821



2 roulettes avec freins

Evolution des températures
Chaud

Froid

Exemples de combinaisons

TROLLEY POUR CONTENEUR ISOTHERME

code	mm	€
877821	530x710x(H)230	139,50



ceinture

877821

NEW


707692

CONTENEUR ISOTHERME AVEC FONCTION CHAUFFANTE - TRAITEUR

- Double paroi HDPE isolée et résistante aux chocs
- Possibilité de régler la température de la chambre après la connexion à l'alimentation électrique
- Deux grandes poignées ergonomiques
- Grand écran LED facile à lire indiquant la température dans la chambre
- Maintient la température du contenu à la fois dans le haut et dans le bas
- Glissières perforées dans le boîtier de la chambre
- Dimensions extérieures : 335 x 533 x (H)590 mm

- Convient aux bacs GN 1/1 :
 - GN 1/1 (H) 20 mm : 12 pièces
 - GN 1/1 (H) 65 mm : 6 pièces
 - GN 1/1 (H) 100 mm : 4 pièces
 - GN 1/1 (H) 150 mm : 3 pièces
 - GN 1/1 (H) 200 mm : 2 pièces
 - GN 1/2 (H) 150 mm : 6 pièces
- Température max. : 68 °C
- Classe de résistance à l'eau : IPX3

code	mm	€
707692	477x680x(H)620	795,00

TROLLEY POUR CONTENEUR ISOTHERME

code	mm	€
877821	530x710x(H)230	139,50



877821



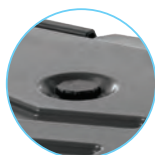
4 agrafes



Emplacement pour étiquette



877869



4 agrafes

Valve



empilable

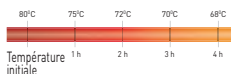
CONTENEUR ISOTHERME À LIQUIDE AVEC ROBINET

- 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.

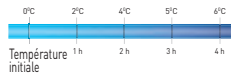
code	litres	mm	€
877869	9,4	230x420x(H)470	159,50
877876	18	230x420x(H)620	198,50

Evolution des températures

Chaud



Froid



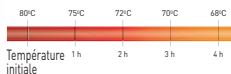
CONTENEUR ISOTHERME GN 1/1 À CHARGEMENT PAR LE HAUT

- 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.

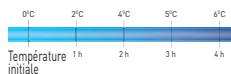
code	mm int.	mm	€
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	199,50

Evolution des températures

Chaud



Froid



Exemples de combinaisons



1x GN 1/1



2x GN 1/2



2x GN 1/4
1x GN 1/2



1x GN 2/3
1x GN 1/3



3x GN 1/3



4x GN 1/4



2x GN 1/6
2x GN 1/3



6x GN 1/6



9x 600x400



707685

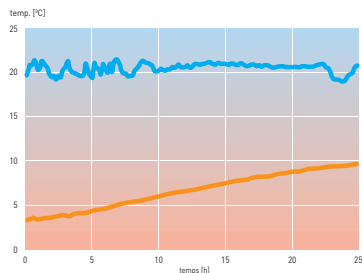


NEW

THERMO BOX 9 X 600X400MM

- Fait en EPP.
- Ultra-légère, fermeture frontale avec porte séparée.
- Résistance aux températures élevées.
- Convient au transport et au stockage d'aliments chauds et froids.
- Empilable.

code	litres	mm int.	€
707685	128	540x700x(H)640	345,00



Diminution de la température dans le conteneur isotherme, à pleine charge :

- température initiale 200°C
- température ambiante 2,30°C



THERMO CHARGEUR FRONTAL

5x GN 1/1



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

Exemples de combinaisons



Rentre parfaitement sur une Euro palette - 4 thermo box par couche.



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



ÉLÉMENT RÉFÉRIGÉRANT 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



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



Poignées ergonomiques pour le transport



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	61,95



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



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	mm int.	€
707975	21	410x410x(H)240	350x350x(H)175	39,50



707982



Structure très
résistante et élastique



Poignées ergonomiques
pour le transport



Fente prévue pour
une ouverture facile

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	mm int.	€
707982	39	674x400x(H)287	538x338x(H)217	92,50



Surface interne
extrêmement lisse

Prix conseillé HT et non garanti



599

arktic

PROFESSIONAL REFRIGERATION



THERMOBOXES & CHARIOTS



CONTENEUR ISOTHERME PORTABLE KITCHEN LINE

**NEW
MODEL**



- Boîtier et couvercle du récipient isotherme en acier inoxydable avec finition satinée.
- Intérieur en acier inoxydable, épaisseur 0,5 mm.
- Permet de conserver les aliments et les boissons au chaud pendant le transport.
- L'espace entre les parois est rempli d'un matériau isolant.
- 2 poignées.
- Couvercle isolé avec poignée.
- Joint profilé amovible.
- Couvercle avec 2 loquets à pression et 1 loquet fixe.

- Non empilable.
- Ne passe pas au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
708071	11	ø300x(H)345	49,50
708088	19	ø350x(H)400	59,50
708095	31	ø400x(H)445	79,50
710241	23	ø350x(H)440	69,50
710258	36	ø400x(H)500	84,50

**N
N**



6 loquets - idéal pour transporter
des repas liquides

Les mêmes diamètres
les rendent plus faciles
à empiler et à transporter



710203



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.



710326

710234

710227



710128

710135

710333





710203

- Extérieur du conteneur et du couvercle en acier inoxydable satiné de 0,7 mm d'épaisseur.
- Intérieur du conteneur et du couvercle en acier inoxydable 18/8 poli brillant de 0,7 mm d'épaisseur.
- Équipé de 2 poignées ergonomiques isolées, chacune fixée par 7 points de soudure.
- Le couvercle isotherme est équipé d'une poignée et d'une valve d'évacuation d'air pour une ouverture facile.
- Le joint du couvercle est profilé et amovible pour faciliter le nettoyage.

CONTENEUR ISOTHERME PORTABLE PROFI LINE

code	litres	mm	€
710104	10	ø330x(H)220	162,50
710111	15	ø330x(H)280	129,50 N
710203	20	ø330x(H)360	225,00
710210	25	ø330x(H)430	145,00 N
710302	35	ø330x(H)570	285,00
710319	50	ø480x(H)380	189,50 N



710227

- Le couvercle est fermé de manière sécurisée par 6 loquets.
- Le fond est équipé d'un rebord en caoutchouc noir qui protège le récipient et permet d'empiler plusieurs récipients les uns sur les autres.
- Conçu pour les traiteurs afin de maintenir les aliments et les liquides au chaud.
- Maintient le contenu à température pendant 6 heures maximum.
- Empilable.

NEW

CONTENEUR ISOTHERME PORTABLE - AVEC ROBINET PROFI LINE

- Robinet en acier inoxydable.
- Le bec est placé à environ 45 mm.

code	litres	mm	€
710128	10	ø330x(H)220	139,50
710135	15	ø330x(H)280	145,00
710227	20	ø330x(H)360	152,50
710234	25	ø330x(H)430	162,50
710326	35	ø330x(H)570	179,50
710333	50	ø480x(H)380	209,50

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



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 de raccordement	15x42x(H)42	4,70



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	3,45
812341	Étagère		10,00

Facilement extensible



Les bacs GN 1/1 s'adaptent directement entre les supports en aluminium

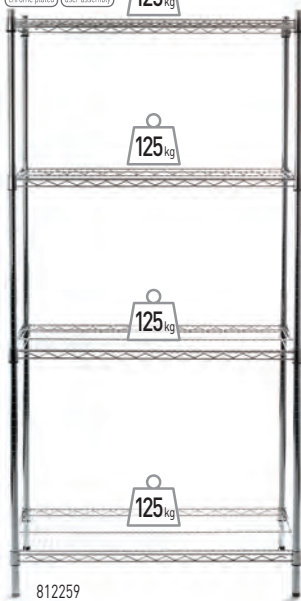


Étagères en plastique peuvent être lavées au lave-vaisselle





125 kg



812259

RAYONNAGE ULTRA-RÉSISTANT

- 4 plateaux réglables.
- Max. poids par plateau 125 kg.
- Équipé de pieds réglables.
- En fer chromé.

code	mm	€
812259	910x455x(H)1830	134,50



CHARIOT PLATEFORME

- Pliable pour minimiser les dimensions de transport.
- Dimensions avant pliage : 742x480x235 mm.
- Charge maximale : 200 kg.

code	mm	€
810514	742x480x(H)845	99,50

RAYONNAGE AVEC 5 ÉTAGÈRES

- Fabriqué en acier.
- Disponible en finition chromée ou en finition noire avec revêtement en poudre.
- Facile à assembler, la hauteur des étagères est facilement réglable.
- Comprend 5 étagères grillagées.
- Charge maximum par étagère : 80 kg.
- Équipé de pieds réglables.

code	couleur	mm	€
812990	Noir	910x455x(H)1830	129,50
812204	Chrome	910x455x(H)1830	125,00



Pliable afin de minimiser le volume pour le transport



810514

instruction de montage



15

Dishwashers, hygiene

Cutting-edge technology





LAVE-VAISSELLE 50X50 - COMMANDE ÉLECTRONIQUE

- Très facile à utiliser, à nettoyer et à entretenir.
- Idéal pour nettoyer des assiettes, couverts, verres, tasses, plateaux.
- Commandes électroniques.
- Doseurs de détergent et de liquide de rinçage et pompe standard inclus.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Bras de lavage en plastique et de rinçage en inox rotatifs au fond de la cuve.
- Bras de lavage en plastique fixes et bras de rinçage en inox rotatifs en haut de la cuve.
- Porte à double paroi solide équipée d'un microcontact, arrête le programme lorsqu'elle est ouvert.
- Hauteur maximale des verres : 325 mm.
- Hauteur maximale des assiettes : 335 mm.
- Température de l'eau pendant le lavage : 60°C.
- Température de l'eau pendant le rinçage : 85°C.
- Chaudière : 6L / 6 kW (capacité/puissance)
- Cuve : 35L / 2,8 kW. (capacité/puissance)
- Pompe de lavage : 0,75 kW.
- Thermostat de sécurité pour chaudière/cuve : jusqu'à 105°C / 99°C.
- Thermomètre à eau électronique pour chaudière et réservoir.
- Norme d'étanchéité de la pompe : IP 44
- Pieds : ø40 mm, réglables en hauteur : ±10 mm.
- Poids : 55 kg.

FONCTIONS :

- Trois programmes de lavage : 60, 120, 180 s. (Le programme de lavage sera automatiquement prolongé avec le temps nécessaire pour réchauffer l'eau de rinçage à +85°C)
- Programme de nettoyage de cuve de lave-vaisselle.
- Fonction de rinçage à froid - idéale pour le lavage des verres.
- Système THERMO-PROTECTOR pour empêcher le rinçage à l'eau froide - garantit que le rinçage ne démarrera pas tant que la température n'est pas de 85°C.
- Le système SOFT START démarre la pompe à eau à une pression de faible niveau et augmente progressivement la pression pour protéger les articles délicats.
- Système d'autodiagnostic à 8 points.
- Système ECO - pour une consommation d'énergie réduite.
- AVANTAGES DU RINÇAGE À FROID :
- Refroidit les verres après le nettoyage, les rendant prêts à l'emploi immédiatement.
- Élimine l'odeur du liquide de rinçage, idéal pour les verres à vin.

ÉQUIPEMENT :

- 1 casier à verres universel 500x500x(H)105 mm.
- 1 casier avec broches pour assiettes creuses et plates avec 5x8 emplacements 500x500x(H)105 mm.
- 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm.
- Doseur de produit de lavage et de liquide de rinçage électrique.
- Tuyau d'eau de 1,5 m de long, avec raccord fileté femelle 3/4.
- Pompe à vidange et tuyau de vidange.
- Cordon d'alimentation sans fiche.



max H
335 mm

Lave-vaisselle 50x50
- commande électronique



Piètement



Table de déchargement
pour lave-vaisselle

Douchette de prélavage

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

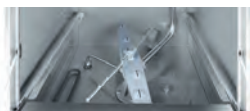


commande électromécanique



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
231753	électronique	50x50	400	OUI	OUI	OUI	2 275,00
237540	électronique	50x50	230	OUI	OUI	OUI	2 275,00

LAVE-VERRE 40X40			LAVE-VAISSELLE 50X50	
COMMANDE	électromécanique		électronique	
USAGE PRÉVU	mugs, tasses, verres, couverts, assiettes		assiettes, couverts, verres, tasses, plateaux	
PARAMÈTRES DE LAVAGE				
Nombre/durée des cycles de lavage	s	1 – 120 ¹⁾	3/60, 120, 180 ¹⁾	1 – 120 ¹⁾
Capacité	casiers/h	30	60/30/20	30
Hauteur maximale	mm	assiette 290 / verre 295		assiette 325 / verre 335
Consommation d'eau par cycle	l	2-2,5	1,7	2-2,5
Température d'eau de lavage	°C	62		62
Température d'eau de rinçage	°C	85		85
Chaudière (capacité/puissance)	l / kW	3,5/2,5		6/6 (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
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
Pompe de vidange	OPTION	OUI		OPTION
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 délicates

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 détergent 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



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 50X60 POUR PLATEAUX ET CASSEROLES – À COMMANDE ÉLECTRONIQUE, AVEC SYSTÈME DE DOSAGE 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 couvercles.
- 3 cycles de lavage contrôlés électroniquement : 120s, 180s, 240s.
- Température de nettoyage : 82°C.
- Température de lavage : 60°C.
- Capacité/puissance de la chaudière : 7,4 L/6 kW.
- Capacité/puissance de la cuve : 58 L/6 kW.
- Panneau tactile électronique. Système de nettoyage automatique.
- Indice d'étanchéité de la pompe : IP 44.
- Grand casier : 500x600 mm.
- Caisson à deux niveaux en acier inoxydable AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage en acier inoxydable.
- Poids : 57 kg.

ÉQUIPEMENT :

- Doseur de détergent.
- Doseur de produit de rinçage.
- Thermomètre électronique dans la chaudière.
- Thermomètre électronique dans la cuve.
- Pompe de lavage 1,2 kW.
- Pompe de vidange.
- Casier à assiette 500x600x(H)105 mm.
- Casier universel 500x600x(H)105 mm.
- Panier à couverts 110x110x(H)130 mm.

code	V	W	mm	capacité/puissance de la chaudière	capacité/puissance de la cuve	€
236574	400	7100	595x777x(H)1335	7,4 l/6 kW	58 l/6 kW	4 795,00



ROBINET AVEC DOUCHETTE

- Robinet avec un bec.
- Douchette résistante 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



NEW

810293

ROBINET AVEC DOUCHETTE, MONTAGE MURAL

- Fait en acier inoxydable.
- Douchette résistante aux jets d'eau haute pression.
- Raccordement mural traditionnel séparément pour l'eau froide et chaude, bec rotatif.
- Protection en plastique.
- Fixation murale pouvant être raccourcie.
- Hauteur du robinet : 1010 mm.

code	€
810293	390,00



NEW

810279

ROBINET AVEC DOUCHETTE

- En acier inoxydable.
- Douchette résistante aux jets d'eau haute pression
- Robinet à trou unique, bec rotatif
- Protection en plastique
- Fixation murale pouvant être raccourcie
- Ouverture de table requise : 32,5 mm
- Raccord tuyaux : 3/8", longueur : 400 mm
- Hauteur du robinet : 1060 mm

code	€
810279	510,00



NEW

810262

ROBINET AVEC DOUCHETTE

- En acier inoxydable.
- Douchette résistante aux jets d'eau à haute pression.
- Protection en plastique.
- Fixation murale qui peut être raccourcie.
- Ouverture requise de la table : 27 mm.
- Raccord tuyaux : 1/2", longueur : 400 mm.
- Hauteur du robinet : 1030 mm.

code	€
810262	330,00





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

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



970300

DOUCHETTE POUR APPAREILS

- Un outil idéal pour les chefs afin de garder leurs appareils propres.
- Convient pour nettoyer des éléments résistants à l'eau des appareils et des surfaces.
- Un tuyau de 2 m permet d'atteindre un maximum d'objets.
- Poignée ergonomique avec levier du robinet.
- Livré avec un support qui peut être placé sur le four (par un technicien qualifié) ou fixé sur le mur en utilisant les 3 vis.
- Le jet d'eau est partagé par un filtre en plusieurs jets plus petits, ce qui permet d'agrandir le rayon d'action.
- La température d'eau entre 5°C et 85°C est idéale.
- Débit maximal est 11L/min avec une pression de 3 bar.



810323

NEW

- Pression d'arrivée d'eau conseillée: 3 bar.
- Convient pour une pression d'eau entre 0,5 et 7 bar.
- Fait en PA Nylon, les éléments en métal sont faits en acier chromé.
- Connexion d'eau: 1/2" dimension intérieure.

code	mm	€
810323	56x42x(H)2000	57,50



810170

NEW

ROBINET DOUCHETTE, EXTENSIBLE

- En acier inoxydable poli.
- Un seul trou, bec rotatif.
- Contrôle du flux.
- Ouverture de table requise : 30 mm.
- Tuyaux de raccordement : 3/8 pouces, longueur : 350 mm.
- Hauteur du robinet : 445 mm.

code	€
810170	435,00



FILTRE D'ÉVIER

- En acier inoxydable.
- Filtre efficacement les résidus alimentaires pour éviter les obstructions des égouts.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
639245	ø110x(H)35	2,25



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 ultraviolette 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



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	205,00



639245

NEW



281246





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 chicanes 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



975725

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	239x208x(H)265	125,00

221808



810316



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

18/10
stainless steelAvec robinet
à commande
au genou

810309

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 dossier 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



877197



877173



877173



877180

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

CHARIOT À CASIER DE LAVAGE

- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes.

code	mm	€
877173	575x545x(H)210	85,00

COUVERCLE POUR CASIERS

code	mm	€
877180	500x500	12,50



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)1710	237,50



810583



AMER★BOX®



877807

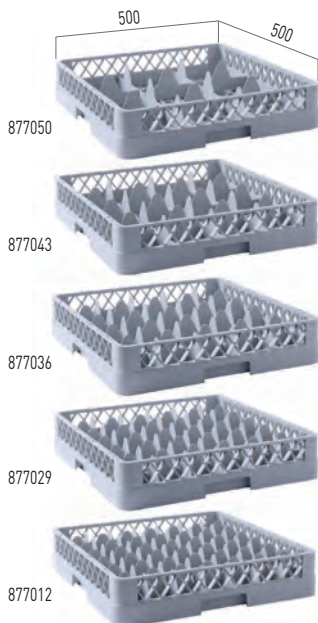
CHARIOT POUR CASIERS DE LAVAGE UNIVERSELS DE 500 x 500 MM

- Fait en polypropylène.
- 4 roulettes pivotantes.
- Conçu pour transporter des casiers de lave universels de 500 x 500 mm.

code	mm	€
877807	500x500x(H)180	67,85



CASIERS DE LAVAGE & BAC À DÉBARRASSER PROFI LINE

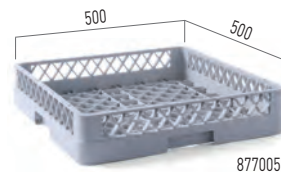


CASIER À VERRES

code	compartiments	mm	€
877050	9	500x500x(H)104	18,50
877043	16	500x500x(H)104	19,75
877036	25	500x500x(H)104	19,75
877029	36	500x500x(H)104	21,95
877012	49	500x500x(H)104	22,95

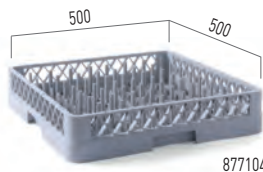
REHAUSSEUR POUR CASIER DE LAVAGE

code	compartiments	mm	€
877500	49 - 62x62mm	500x500x(H)45	8,95
877517	36 - 73x73 mm	500x500x(H)45	8,50
877524	25 - 88x88 mm	500x500x(H)45	8,50
877531	16 - 112x112 mm	500x500x(H)45	8,50
877548	9 - 150x150 mm	500x500x(H)45	8,50
877302	1	500x500x(H)45	7,95



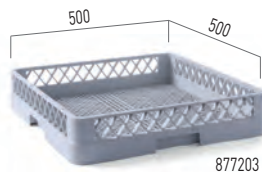
CASIER UNIVERSEL

- 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



CASIER À ASSIETTES

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions.
- Avec des broches pré-formés qui permettent de créer l'espace nécessaire entre les plats pour un lavage optimale.



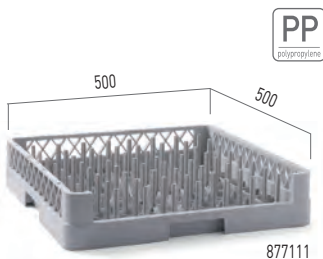
CASIER À COUVERTS

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions.
- Bac à mailles fines afin d'empêcher les couverts de tomber en-dessous du panier.

code	mm	€
877005	500x500x(H)100	16,50

code	mm	€
877104	500x500x(H)100	16,50

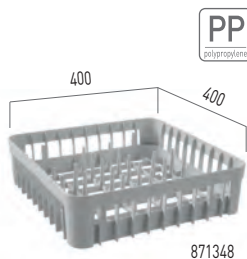
code	mm	€
877203	500x500x(H)100	16,25



877111



871331



871348

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

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



871324



871300



871102

PANIER À COUVERT

code	mm	€
871324	125x84x(H)135	3,75

PANIER À COUVERT

code	mm	€
871300	110x110x(H)140	2,35

PANIER À COUVERT

- 8 compartiments avec poignées.

code	mm	€
871102	425x205x(H)150	14,50



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	ø300x(H)230	4,95



SIPHON À CHANTILLY

page 160



LAVE-VAISSELLE & HYGIÈNE





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



236666



230138



BROSSES POUR POLISSEUR À VERRES - 2 PIÈCES

- 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



ADOUCCISSEURS D'EAU (SEMI-)AUTOMATIQUE

**NEW
MODEL**

- 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 d'impuretés (par exemple fer).
- Cette technologie assure une fermeture hermétique parfaite de la tête de contrôle et cela permet un fonctionnement durable et sans problèmes.
- Bâti en bleu marine.
- Raccordement d'eau diamètre 3/4".
- Pression: 1,5 - 6,0 Ba.
- Température ambiante de fonctionnement: 5 - 38°C.
- Température maximum de l'eau d'arrivée: 38°C.
- Temps de régénération: 37 min.
- Rendement pour 10°dH - 1200 L.
- Couche de résine: 4,0 L.
- Cuve de régénération: 8 kg.
- Courant d'eau maximum: 5 l/min.
- Consommation de sel pour la régénération par cycle : 0,5kg



230442



230459



ADOUCCISSEUR D'EAU, SEMI-AUTOMATIQUE

- Le processus semi-automatique d'adoucissement par saumure est mis en marche manuellement.
- Poids: 8 kg.

code	V	W	mm	€
230442	230	18	216x404x(H)504	285,00

ADOUCCISSEUR D'EAU, AUTOMATIQUE

- Le processus automatique d'adoucissement par 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 empêche l'accès non désiré.
- Poids: 7,7 kg

code	V	W	mm	€
230459	230	18	214x417x(H)505	365,00

ADOUCCISSEUR 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 faudra 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 de l'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, fours 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.

ADOUCCISSEUR D'EAU

- L'appareil connecté ne peut pas être utilisé pendant la régénération.
- Pression d'eau maximum/minimum: de 1 à 8 bar.
- Débit: 1000L/h.
- Température ambiante: de 4°C à 35°C.
- Température de l'eau: de 4°C à 25°C.
- Raccordement: 3/8".

code	capacité filtre (20°dH/30°dH/40°dH)	litres	mm	€
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	112,00
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	129,50
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	161,00



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
237984	10	9,50



LE SEL LE PLUS
PUR DU MARCHÉ,
À PLUS DE
99,9%



DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR CUISINES & RESTAURANTS



270080

DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 100 M²

- Conforme à l'utilisation en cuisine.
- Construction métallique avec fixation murale.
- Deux tubes UV-A fluorescents incassables de 15W.
- Plaque collante à l'arrière pour capturer les insectes.
- Portée maximale: environ 100m².
- Livré avec une plaque collante.

code	V	W	mm	€
270080	230	30	544x285x(H)92	107,50
270028	230	2x 15W	lampe de réchange pour destructeurs d'insectes	35,00

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



Chaîne
compris



Bac de récupération amovible

DESTRUCTEUR D'INSECTES À HAUTE TENSION

- À utiliser à l'intérieur.
- Conçu en alliage d'aluminium spécialement traité et en ABS plastique ignifuge pour une haute sécurité.
- 2x tubes UV-A.
- Électrocuté des insectes avec 2000 - 2500 V.
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement.

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



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 x10			29,95
270240	Lampe de réchange pour destructeurs d'insectes			27,50



270196



DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR L'EXTÉRIEUR

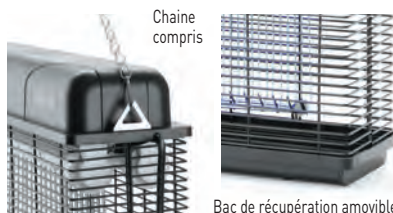
DESTRUCTEUR D'INSECTES ÉTANCHE

- 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



270066



Bac de récupération amovible

LAMPE DE RECHANGE POUR DESTRUCTEUR D'INSECTES

- Néon UV-A fluorescent.

code	Pour	V	W	mm	€
934159	270158	230	8	300x15x(H)15	8,50
934166	270172 & 270141	230	20	602x24x(H)24	11,50
935286	270066 & 270165	230	2x 15	450x25x(H)25	15,95



934159





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

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



976746

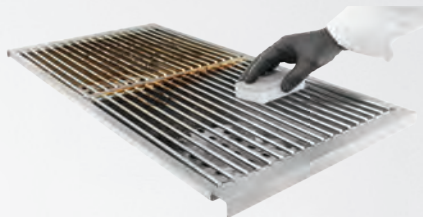
NETTOYANT ACIER INOXYDABLE

- 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



976784



MOUSSE DÉGRAISSANTE

- Élimine en profondeur toutes les graisses, huiles et saletés des grills, des friteuses, des fours, des hottes aspirantes et des carreaux.
- Peut être utilisée sur toutes les surfaces lavables et résistantes aux alcalis.
- Ne convient pas aux surfaces en aluminium ou peintes!
- La mousse épaisse est idéale pour les surfaces verticales.

code	litres	qté de comm.	€
976791	1	12	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	litres	qté de comm.	€
975039	1	12	5,95





809952

NEW

**DÉROULEUR ESSUIE-MAINS MURAL**

- En acier inoxydable.
- Barre ciselée pour faciliter la découpe d'une feuille d'essuie-mains.
- Largeur max. d'un rouleau d'essuie-mains en papier: 297 mm.
- Vis pour montage mural incluses.

code	mm	€
809952	395x290x(H)260	35,00



663950

**PANNEAU PORTANT LA MENTION 'ATTENTION!'**

- Avertissement en 5 langues.

code	mm	€
663950	300x460x(H)615	11,95

NEW

SEAU À SERPILLIÈRE

- En plastique.
- Comprend une grande essoreuse.
- 4 roues.
- Avec une poignée.
- Capacité : 16L.



873397

code	litres	€
873397	16	21,90



809914

NEW

**DÉROULEUR ESSUIE-MAINS SUR PIED**

- En acier inoxydable.
- Barre ciselée pour faciliter la découpe d'une feuille d'essuie-mains
- Largeur max. d'un rouleau d'essuie-mains en papier : 430 mm.

code	mm	€
809914	540x395x(H)975	75,00



691083

**CHARIOT À LINGE**

- Structure en inox avec sac à linge amovible.
- Le sac à linge est fait en tissu oxford et est lavable.
- 4 roulettes dont 2 pivotantes.

code	mm	€
691083	900x650x(H)850	169,50

SAC À LINGE POUR CHARIOT À LINGE

code	€
691090	28,95



873458



NEW

COLLECTEUR À PÉDALE

- En polypropylène.
- Actionné par pédale.
- Comprend une poignée et des roulettes.
- Couverts vendus séparément en 6 couleurs.

code	litres	mm	€
873458	120	510x425x(H)875	68,00



NEW

COUVERCLE POUR COLLECTEUR À PÉDALE

- Couvercle pour collecteur à pédale, code 873458.

code	couleur	€
873465	Vert	14,60
873472	Noir	14,60
873489	Jaune	14,60
873496	Rouge	14,60
873502	Bleu	14,60
873519	Brun	14,60



873465

873472

873489

873496

873502

873519





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



691038

POUBELLE RONDE

code	litres	mm	€
691038	120	ø550x(H)690	98,50
691403	80	ø490x(H)620	59,50





AMER★BOX®



691151



691137

POUBELLE À PÉDALE

code	litres	mm	€
691151	68	490x410x(H)660	62,50
691168	87	500x410x(H)815	76,50

POUBELLE ÉTROITE

code	litres	mm	€
691137	60	455x315x(H)580	34,95



SUPPORT À SAC POUBELLE

- Support fait en inox.
- Pour sacs poubelles de 60x90 cm, 70/80L.
- 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

BANDE EN CAOUTCHOUC POUR LE SUPPORT À SAC POUBELLE

- Pour support à sac poubelle HENDI 691021.

code	litres	€
944660	120	7,00



Le mécanisme d'ouverture actionné par le pied permet de maintenir le sac ouvert



691021

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

635



NEW

**POUBELLE À PÉDALE RONDE
AVEC BAC INTÉRIEUR**

- En acier inoxydable.
- Finition polie.
- Ouverture pratique et hygiénique.
- Pédale antidérapante. Système innovant « click-lock » verrouillant le couvercle après ouverture.
- Bac intérieur en polypropylène avec une double poignée pour maintenir le sac poubelle en place.

code	litres	mm	€
691311	5	ø210x(H)280	25,50
691335	20	ø300x(H)440	52,50
691342	30	ø300x(H)650	69,50



Système innovant
« click-lock »
verrouillant le
couvercle après
ouverture

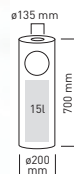
Bac intérieur en
polypropylène - flexible,
avec une double poignée
pour maintenir le sac
poubelle en place

Pédale anti-dérapante

691342



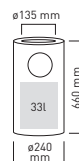
Cendrier amovible
pour pouvoir vider et
nettoyer la poubelle
facilement



691380



Cendrier amovible
pour pouvoir vider et
nettoyer la poubelle
facilement



691397

**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	59,50

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	114,50



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



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



16

Furniture

Durability you can rely on





Meuble en acier inoxydable à monter soi-même.
Fixation rapide et facile.
Emballage compact - frais d'expédition réduits.



RÉGLAGE AVEC UNE CLÉ
HEXAGONALE POUR
UN MONTAGE RAPIDE



FIXATION SOLIDE DES PIEDS
À L'AIDE DE DEUX VIS



MISE À NIVEAU STABLE
ET RÉGLAGE DE LA HAUTEUR



812457



817568

TABLE DE TRAVAIL BUDGET LINE

- 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)850	232,50
812440	1000x600x(H)850	212,50
812464	1400x600x(H)850	267,50
812471	1600x600x(H)850	298,50
812488	1800x600x(H)850	345,00

TABLE DE TRAVAIL AVEC DOSSERET BUDGET LINE

- Plan de travail et étagère en acier inoxydable.
- Étagère fixée aux pieds à l'aide d'un collier en aluminium.
- Pieds réglables en hauteur.
- Avec jeu de dos.
- Capacité de charge : 130 kg.

code	mm	€
817568	1000x600x(H)950	195,00
817575	1200x600x(H)950	215,00
817582	1400x600x(H)950	240,00
817599	1600x600x(H)950	260,00
817605	1800x600x(H)950	285,00

ÉVIER

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 304).
- Prévu pour un montage mural.
- Dimensions internes 350x250x(H)103mm.
- Ouverture de $\varnothing 35$ mm pour le robinet, s'adapte au robinet HENDI 970522.
- Évacuation de $\varnothing 51$ mm compatible avec les siphons standard

code	mm	€
811818	400x290x(H)145	105,00



811818

TABLES CENTRALES ET MURALES KITCHEN LINE, VISSÉES

- En acier inoxydable.
- Construction vissée pour un montage par soi-même, permettant un transport et un stockage faciles.
- Le plan de travail est renforcé par un panneau stratifié imperméable et insonorisant.



- Charge maximale autorisée sur le plan de travail : environ 70 kg/m².
- Pieds en profilés de 40 x 40 mm.
- Pieds réglables de +25 à -5 mm.



811511



811467

TABLE CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE - VISSÉE

- Étagère non réglable - la distance entre le sol et le bord inférieur de l'étagère est de 160 mm.
- Accès au plan de travail de tous les côtés.
- Charge maximale autorisée par étagère : 70 kg/m².

code	mm	€
AVEC ÉTAGÈRE, PROFONDEUR 600 MM		
811511	1000x600x(H)850	312,50
811535	1400x600x(H)850	335,50
811542	1600x600x(H)850	360,00
811559	1800x600x(H)850	395,00
811528	1200x600x(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 MURALE AVEC ÉTAGÈRE - VISSÉE

- Dossier de 40 mm de hauteur protégeant le mur contre les taches.
- Étagère non réglable - la distance entre le sol et le bord inférieur de l'étagère est de 160 mm.
- Charge maximale autorisée par étagère : 70 kg/m².

code	mm	€
PROFONDEUR 600 MM		
811467	1000x600x(H)850	315,00
811474	1200x600x(H)850	335,00
811481	1400x600x(H)850	365,00
811498	1600x600x(H)850	425,00
811504	1800x600x(H)850	447,50
811450	800x600x(H)850	475,00

PROFONDEUR 700 MM

812716	800x700x(H)850	410,00
812723	1000x700x(H)850	435,00
812730	1200x700x(H)850	460,00
812747	1400x700x(H)850	485,00
812754	1600x700x(H)850	510,00
812761	1800x700x(H)850	535,00

TABLES D'ÉVIER - VISSÉES PROFI LINE

- Construction vissée pour un montage par soi-même, permettant un transport et un stockage faciles.
- En acier inoxydable.
- La cuve d'évier est soudée sans soudure dans le plan de travail, pressée à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable.
- Dimensions de l'évier : 400 x 400 x (H)250 mm.
- Évacuation compatible avec siphons standard : ø50 mm.
- Ouverture pour robinet : ø30 mm.
- Rebord de 10 mm sur le plan de travail pour empêcher l'eau

de déborder.

- Charge maximale autorisée sur le plan de travail : environ 70 kg/m².
- Dosseret de 40 mm de hauteur pour protéger le mur contre les taches.
- Les pieds arrière de la table sont décalés de 50 mm par rapport au mur afin de faciliter le montage mural.
- Pieds en profilés de 40x40 mm.
- Pieds réglables de +25/-5 mm.



811849



811870

NEW

TABLE D'ÉVIER - VISSÉE

code	mm	emplacement de l'évier	€
PROFONDEUR 600 MM			
811849	600x600x(H)850	centré	395,00



811887

TABLE AVEC 2 ÉVIERS ET ÉTAGÈRE - VISSÉE

- Étagère sans renforcement, non réglable - la distance entre le sol et le bord inférieur de l'étagère est de 160 mm.

code	mm	€
PROFONDEUR 600 MM		
811887	1000x600x(H)850	660,00
PROFONDEUR 700 MM		
812969	1000x700x(H)850	720,00

TABLE D'ÉVIER AVEC ÉTAGÈRE - VISSÉE

- Étagère sans renforcement, non réglable - la distance entre le sol et le bord inférieur de l'étagère est de 160 mm.

code	mm	emplacement de l'évier	€
PROFONDEUR 600 MM			
811856	600x600x(H)850	centré	450,00 N
811863	800x600x(H)850	à droite	500,00
812495	800x600x(H)850	à gauche	510,00
811870	1000x600x(H)850	à droite	565,00 N
812631	1000x600x(H)850	à gauche	570,00 N
PROFONDEUR 700 MM			
812938	1000x700x(H)850	à droite	590,00
812945	1000x700x(H)850	à gauche	590,00



TABLES CENTRALES ET MURALES – VISSÉES BUDGET LINE

- Construction vissée pour un montage par soi-même, permettant un transport et un stockage faciles.
- En acier inoxydable.
- Le plan de travail est renforcé par un profil longitudinal dans la partie inférieure.

- Charge maximale autorisée sur le plan de travail : environ 70 kg/m².
- Dosseret de 40 mm de hauteur pour protéger le mur contre les taches.
- Pieds en profilés de 40 x 40 mm.
- Pieds réglables de +25/-5 mm.



817162



817278

TABLE DE TRAVAIL CENTRALE – VISSÉE, PROFONDEUR : 600 MM

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 – VISSÉE, PROFONDEUR : 600 MM

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



TABLES D'ÉVIER – VISSÉES BUDGET LINE

- Construction vissée pour un montage par soi-même, permettant un transport et un stockage faciles.
- En acier inoxydable.
- Dimensions de l'évier : 400 x 400 x (H)250 mm.
- Évacuation compatible avec les siphons standards : ø50 mm.
- Ouverture pour le robinet : ø30 mm.

- Dossieret de 40 mm de hauteur pour protéger le mur contre les taches
- Charge maximale autorisée sur le plan de travail : environ 70 kg/m².
- Pieds en profilés de 40x40 mm.
- Pieds réglables de +25/-5 mm.



NEW

816790



817025

TABLE AVEC 1 ÉVIER – VISSÉE, PROFONDEUR : 600 MM

code	mm	emplacement de l'évier	€
816752	600x600x(H)850	centré	380,00
816769	800x600x(H)850	à droite	400,00
816776	800x600x(H)850	à gauche	400,00
816783	1000x600x(H)850	à droite	420,00
816790	1000x600x(H)850	à gauche	420,00

TABLE AVEC 1 ÉVIER ET UNE ÉTAGÈRE – VISSÉE, PROFONDEUR : 600 MM

code	mm	emplacement de l'évier	€
816806	600x600x(H)850	centré	420,00
816998	800x600x(H)850	à droite	455,00
817001	800x600x(H)850	à gauche	455,00
817018	1000x600x(H)850	à droite	495,00
817025	1000x600x(H)850	à gauche	495,00



NEW

817049



817032

TABLE AVEC ÉVIER DOUBLE – VISSÉE

code	mm	€
817049	1000x600x(H)850	530,00

TABLE AVEC ÉVIER DOUBLE ET ÉTAGÈRE – VISSÉE

code	mm	€
817032	1000x600x(H)850	605,00

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 taraut Ø30 mm. Plan de travail avec empreinte de 10 mm pour empêcher l'eau de s'écouler
- 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

TABLES DE TRAVAIL MURALE AVEC PLACARDS - SOUDÉES

- En acier inoxydable.
- Construction soudée garantissant durabilité et stabilité.
- Plan de travail avec panneau stratifié imperméable, renforçant et insonorisant le meuble.
- Étagère amovible dans le meuble, non réglable.
- Charge maximale autorisée sur le plan de travail et l'étagère: environ 70 kg/m².
- Dossier de 40 mm de haut pour protéger le mur contre les taches.
- Le meuble a été éloigné du mur de 100 mm afin de faciliter l'installation murale.
- Hauteur des pieds : 160 mm, avec pieds réglables de +25 à -5 mm.



811658

code	mm	€
815007	1000x600x(H)850	660,00

TABLE MURALE AVEC PLACARD, PORTES COULISSANTES - SOUDÉE

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	925,00

ARMOIRES MURALES AVEC PORTES COULISSANTES - SOUDÉES PROFI LINE

- Construction soudée garantissant durabilité et stabilité.
- En acier inoxydable.
- Portes coulissantes sur supports roulantes.
- Poignées de porte en matière synthétique.
- Charge maximale autorisée sur l'étagère : environ 70 kg/m².
- Le ensemble comprend des crochets à fixer au mur.

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



811207

TABLES D'ÉVIER AVEC PLACARD PROFI LINE, SOUDÉES

- Construction soudée garantissant durabilité et stabilité.
- La cuve d'évier est soudée sans soudure dans le plan de travail, pressée à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable.
- Poignées de porte de placard en matière synthétique.
- Dimensions de l'évier : 400 x 400 x (H)250 mm.
- Évacuation compatible avec les siphons standard : Ø50 mm.
- Diamètre d'ouverture pour le robinet : Ø30 mm.
- Charge maximale autorisée sur le plan de travail et l'étagère: environ 70 kg/m².

- Dosseret de 40 mm de hauteur pour protéger le mur contre les taches. Le meuble est éloigné du mur de 100 mm et ne comporte pas de paroi arrière afin de permettre l'accès à l'eau et aux évacuations.
- Pieds en profilés de 40x40 mm.
- Hauteur du pied : 160 mm.
- Pieds réglables de +25 à -5 mm.



TABLE D'ÉVIER, AVEC PLACARD - SOUDÉE

- Meuble à portes battantes, charnières à gauche.
- Fermetures à aimant.

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 AVEC 2 ÉVIERS, PLACARD - SOUDÉE, AVEC PORTES COULISSANTES

- Placard avec portes coulissantes.

code	mm	€
813690	1000x600x(H)850	1065,00





811832



811009

TABLES AVEC ÉVIER – SOUDÉES PROFI LINE

- En acier inoxydable.
- Construction soudée garantissant durabilité et stabilité.
- Embossage au fond de la cuve, ce que l'on appelle une « enveloppe » pour drainer complètement l'eau.
- Évacuation compatible avec les siphons standards : Ø50 mm.
- Ouverture pour robinet : Ø30 mm.
- Avec une panneau avant.
- Pieds en profilés de 40x40 mm.
- Charge maximale autorisée sur le plan de travail : environ 70 kg/m².
- Dossier de 40 mm de hauteur pour protéger le mur contre les taches. Les pieds arrière ont été éloignés de 100 mm du mur pour faciliter l'installation murale.
- Hauteur du pied : 160 mm.
- Pieds réglables de +25/-5 mm.

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	550,00
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	595,00



TABLE AVEC BAC DE LAVAGE SIMPLE, SANS DOSSERET – VISSÉE, PROFONDEUR 600 MM

- Construction à vis à monter soi-même, facilitant le transport et le stockage du mobilier.
- En acier inoxydable.
- Version sans panneau frontal ni panneaux latéraux.
- Relief dans le bac - une inclinaison vers le siphon, appelée « enveloppe ».
- Hauteur du bac : 300 mm.
- Ouverture standard dans le fond pour le siphon : Ø50 mm.
- Emplacement central pour le montage du robinet : Ø30 mm.
- Dossier de 40 mm de hauteur pour protéger le mur contre les taches.
- Distance entre le bord arrière et le bac : 100 mm.
- Pieds en profilés de 40x40 mm.
- Pieds réglables de +25/-5 mm.

code	mm	€
811009	800x600x(H)850	485,00
811023	1000x600x(H)850	525,00



NEW

S.S.
stainless steel



811719

ÉTAGÈRE MURALE RÉGLABLE, SIMPLE, AVEC 2 SUPPORTS

- Dosseret de 30 mm de haut pour protéger les produits contre les chutes de l'étagère.
- La possibilité de démonter et la surface lisse facilitent le nettoyage.
- La charge maximale autorisée sur l'étagère est de 25 kg/m².
- L'ensemble comprend 2 supports à accrocher au mur.

code	mm	€
811719	800x300x(H)600	110,00
811788	1000x300x(H)600	105,00
811795	1200x300x(H)600	115,00
811801	1400x300x(H)600	122,50

S.S.
stainless steel



811726

DOUBLE ÉTAGÈRE MURALE RÉGLABLE, AVEC DEUX SUPPORTS EN ACIER

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.
- Le dosseret 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

S.S.
stainless steel



816486

ÉTAGÈRE MURALE AVEC 2 SUPPORTS EN ACIER

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Charge maximale approximative par étagère - 25 kg/m².
- Le dosseret 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

18/0
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) : 70 kg/m².

code	mm	€
812044	550x550x(H)450	190,00



209950

PLACARDS PASSE-PLATS AVEC PORTES COULISSANTES

- Construction vissée pour un montage par soi-même, permettant un transport et un stockage faciles.
- En acier inoxydable.
- 2 étagères amovibles, non réglables.
- 2 étagères non amovibles (étagères du bas et du milieu).
- Charge maximale autorisée sur le plan de travail et l'étagère : environ 70 kg/m².
- Pieds réglables de +25/-5 mm.



811108



812402

PLACARD PASSE-PLATS AVEC SÉPARATION ET PORTES COULISSANTES - VISSÉ

- 8 portes coulissantes avec poignées verticales en plastique, toutes montées sur roulements à billes en polyamide.

code	mm	€
811634	800x500x(H)1800	1535,00
811108	1000x600x(H)1800	1695,00

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	1455,00



RACKS DE STOCKAGE AVEC 4 ÉTAGÈRES

- Vissé

code	mm	€
812501	600x400x(H)1800	345,00
812518	800x400x(H)1800	390,00
812525	1000x400x(H)1800	420,00
812532	1000x500x(H)1800	465,00
812556	1000x600x(H)1800	480,00
812549	1200x500x(H)1800	480,00
812563	1200x600x(H)1800	535,00



812525

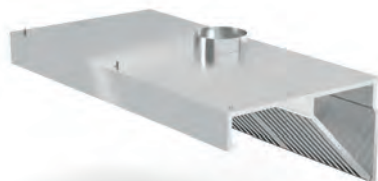
**NEW**

220986

HOTTE ASPIRANTE MURALE

- En acier inoxydable 18/0.
- Structure à vis pour le montage par soi-même.
- Avec embout pour le raccordement à la ventilation : 1x ø200 mm.
- Filtrés à labyrinthe en acier inoxydable, qui peuvent se nettoyer au lave-vaisselle.
- Les saletés et les graisses provenant des filtres à labyrinthe sont récupérées dans un bac intégré.
- Système de trous et de suspensions pour l'assemblage.
- Doit être raccordé au ventilateur ou au système de ventilation du bâtiment.

code	-	mm	€
220986	sans éclairage	1005x1000x(H)450	545,00
220993	sans éclairage	1205x1000x(H)450	575,00

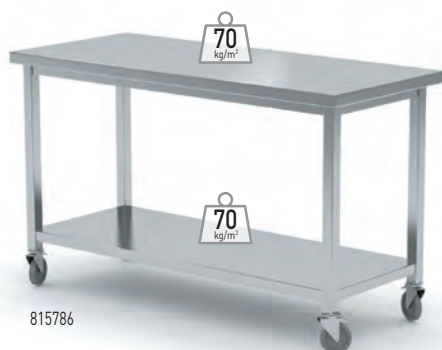


229286

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 ø200 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



815786

TABLE MOBILE AVEC ÉTAGÈRE -VISSÉE

- Construction vissée à monter soi-même, facilitant le transport et le stockage du meuble.
- En acier inoxydable.
- Plan de travail renforcé par un panneau stratifié imperméable et insonorisant.
- Étagère montée à une hauteur de 200 mm, non réglable.
- La charge maximale autorisée sur le plan de travail et l'étagère est d'environ 70 kg/m².
- Pieds en profilés de 40x40 mm.
- 4 roulettes pivotantes d'un diamètre de 125 mm, dont deux avec frein.

code	mm	€
815786	1000x700x(H)850	505,00
815793	1200x600x(H)850	510,00



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 dossier.
- 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 dossier.
- 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 l'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 dossier 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 ø 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 : ≈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



17

Barbecues

Grill masters experience



18/0

stainless steel



outdoor

GRILL BARBECUE 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 gastronomique 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.



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	€
149621	Avec 2 grilles en inox GN 1/1	11,6	740x612 x(H)825	795,00
149508	Plaque et grille en fonte émaillée GN 1/1	11,6	740x615 x(H)825	845,00



149591

BARBECUE GREEN FIRE AVEC 3 BRÛLEURS

- Livré avec plaque en fonte émaillée et 2 grilles gastronomiques 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	1 295,00





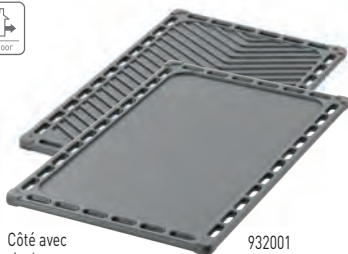
149614

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	1 750,00



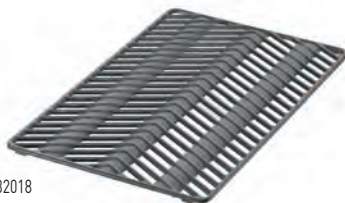


Côté avec rigole

932001



Côté rainuré



932018



PLAQUE EN FONTE

- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.
- Peut être utilisé de deux côtés, un côté lisse et un côté rainuré

code	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



170045

18/0
stainless steel

170120



170328



18/0
stainless steel

BROCHETTES À BARBECUE - 24 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
170045	24	(L)210	6,95

BROCHETTES À BARBECUE - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
170120	6	(L)250	4,50
170328	6	(L)350	6,25



932094

TUYAU À GAZ BARBECUES GREEN FIRE

- Pour les barbecues Green Fire HENDI 149607 149614 149621 149508 149591.

code	€
932094	32,50





939949



GRILLE

- Grille en acier chromé.
- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	mm	€
939949	325x530	15,95



939956



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	36,95



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	7,95

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



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.
- Robinets en cuivre avec système d'arrêt automatique du gaz - arrête le débit de gaz lorsque la flamme est éteinte.
- Tuyau de gaz avec détendeur inclus.
- Convient aux gaz propane et butane.

18/10
stainless steel

Cr
chrome plated



148822



148808

ROAST-MASTER PRO NOIR

- Boîtier en acier inoxydable AISI 430 avec finition émaillée noire.
- Face 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



154601



BAKE-MASTER MINI

- Construction en acier inoxydable 18/0.
- Avec plaque de cuisson émaillée.
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson : 290x480x(H)55 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.
- Avec plaque de cuisson émaillée.
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson : 590x480x(H)55 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

Livré avec
fait-tout émaillé

154700



GRILL-MASTER MINI

- Construction en acier inoxydable 18/0
- Avec grille chromée et plaque de cuisson émaillée.
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson : 290x480x(H)55 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.
- Avec grille chromée et plaque de cuisson émaillée.
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson : 590x480x(H)55 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





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(HS)	mm	€
154878	11	650x540x(H)840	298,50
144923	Housse de protection	720x560x(H)360	16,75



144923



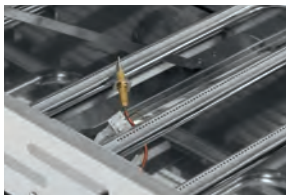
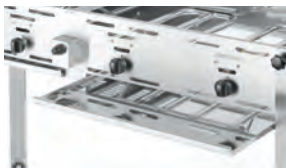
154540

**ROAST-MASTER MAXI 50/50**

- Construction en acier inoxydable.
- Double surface : moitié grille en acier inoxydable, moitié plaque de cuisson émaillée.
- Dimensions de la plaque de cuisson : 603 x 360 x (H)60 mm.
- Dimensions de la surface de cuisson de la plaque de cuisson : 290 x 480 mm.
- Allumage piézoélectrique.
- Tuyau de gaz et régulateur de pression inclus.

code	kW(HS)	mm	€
154540	11	850x675x(H)600	315,50





18/0
stainless steel



154908

GRILL-MASTER QUATTRO

- Cadre complètement en acier inoxydable avec 2 bacs égouttoirs.
- Convient au gaz propane et butane.
- Équipé de 4 brûleurs réglables indépendamment.
- Livré avec deux grilles nickelées et une plaque à rôtir émaillée (590x480x(H)55 mm dimensions intérieures).
- Allumage électronique et thermocouple.
- Livré avec le tuyau à gaz et le régulateur de pression.
- Consommation 0,80 m³/h.
- Monté sur un piétement avec étagère inférieure intégrée et 4 roues pour un déplacement facile.

code	kW(HS)	mm	€
154908	22	1330x600x(H)920	595,00



154656

PLAQUE DE CUISSON ÉMAILLÉE

- Dimensions intérieures 590x480 mm.



code	mm	€
154656	590x480x(H)55	89,50



FIESTA XL

- Cadre en acier peint en poudre.
- Base en acier inoxydable et poêle à paella en tôle d'acier Ø 800 mm.
- Tuyau de gaz, allumage électronique et détendeur de pression inclus.
- Avec thermocouple et brûleur rond.
- Le brûleur est amovible pour faciliter le nettoyage.
- Grâce au support profond pour bouteille de gaz, vous pouvez placer la bouteille de gaz en toute sécurité sous le barbecue.
- Convient pour le gaz propane, consommation 489 g/h.

code	mm	€
146842	1180x810x(H)1000	1 495,00



146842

NEW



FIESTA

18/0
stainless steel

outdoor



L'unité de brûleur peut être enlevée pour un nettoyage facile



FIESTA 600

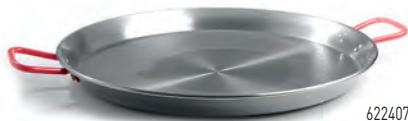
- Construction en acier inoxydable et avec poêle de Ø 600 mm en tôle d'acier.
- Livré avec tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression.
- Equipé d'un thermocouple et un brûleur rond.
- Groupe brûleur démontable pour faciliter le nettoyage.
- L'emplacement en bas peut contenir une bouteille 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	845,00

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	1 045,00



622407

POÊLE À PAELLA

- Fabriqué en acier au carbone.
- Avec 2 poignées.

code	Convient au grill à gaz Fiesta	mm	€
622094		ø300x(H)110	9,50
622100		ø340x(H)40	11,75
622117		ø380x(H)120	15,95 N
622216		ø420x(H)120	18,95 N
622308		ø460x(H)40	21,95
622353		ø550x(H)100	39,95 N
622407	146002	ø600x(H)40	44,95
622605	146804	ø800x(H)50	109,50



556696

TABLIER BARBECUE

- Toile 280 g/m².
- En coton ignifuge.

code	mm	€
556696	810x660	14,95



148624



148631

XANTOS GRIL À GAZ

- Ce barbecue 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

XANTOS BLACK GRIL À GAZ

- Ce barbecue 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





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



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.
- Les trois brûleurs permettent également de diviser la surface en zones de chaleur distinctes pour la cuisson simultanée de la viande, des légumes et du poisson.
- L'Atlanta a un cadre entièrement recouvert d'époxy noir avec quatre roues pivotantes et un support pour la bouteille à gaz sécurisé.
- Grâce à ce support profond, vous pouvez placer la bouteille de gaz en toute sécurité sous le barbecue.
- Surface de la grille : 1100 x 500 mm.

code	kW[HS]	mm	€
700105	13	1285x770x(H)917	3 250,00



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 le barbecue.
- Surface de la grille : 1022 x 500 mm.

code	kW(HS)	mm	€
700044	10	1260x580x(H)900	2 250,00



700044



XENON PRO

- Le Powergrill Xenon Pro a été conçu en inox avec un support repliable.
- Il est facile à déplacer grâce aux 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	595,00



148105



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



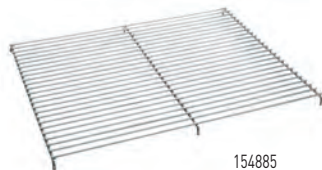


155028

GRILLE POUR ROAST MASTER MAXI 50/50

- En acier chromé.

code	mm	€
155028	477x300	18,95



154885

GRILLE DU HAUT POUR ROAST-MASTER

- Pour le barbecue HENDI Roast-master 154878.

code	€
154885	27,95

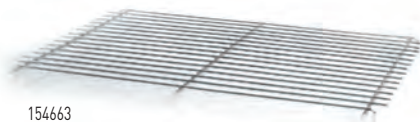


154632

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	69,50





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	19,75



152157

DÉTENDEUR 50 MBAR

- Pour les barbecues à gaz et les réchauds HENDI

code	€
152157	18,95



152188

DÉTENDEUR 37MBAR

- Détendeur 37 mBar uni avec colonne et collier de serrage.
- A utiliser avec les barbecues et les chauffages de terrasse.

code	€
152188	18,85

JOINT EN CAOUTCHOUC POUR DÉTENDEUR

code	€
145678	1,50



145678





BARBECUES À CHARBON DE BOIS

- Inox 18/0 avec pieds démontables



150603

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

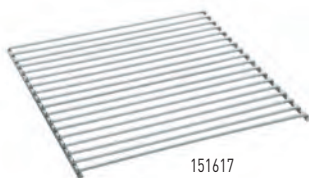


150801

BARBECUE À CHARBON DE BOIS RESTO

- Avec 3 grilles, chacune de 345x345 mm.
- Dimensions intérieures du bac: 1070x350x(H)max110 mm.
- Double fond pour la collecte des cendres.

code	mm	€
150801	1145x380x(H)770	259,50



151617



GRILLE SUPÉRIEURE POUR LES BARBECUES AU CHARBON DE BOIS

- Convient aux barbecues à charbon de bois HENDI 150603 150801.

code	€
151617	27,95



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)



GANTS BARBECUE RÉISTANTS 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



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 EN CUIR RÉISTANTS À LA CHALEUR - 2 PIÈCES

- Résistant à la chaleur jusqu'à 250°C pendant 10 secondes.
- Fabriquée en cuir de vachette.
- Extra long pour protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	€
556689	2	(L)460	25,95



MOUFLES BARBECUE EN CUIR RÉISTANT À LA CHALEUR - 2 PIÈCES

- Résistant à la chaleur jusqu'à 250°C pendant 10 secondes.
- Fabriquée en cuir de vachette.
- Extra long pour protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	€
556658	2	(L)460	24,95





525524

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

525531

525555

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

**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

**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



525562

**BROSSE MÉTALLIQUE**

- Poignée ergonomique avec brins en acier.

code	mm	€
525562	150x55	2,75



525518

**BROSSE MÉTALLIQUE**

- En polypropylène avec 8 rangées de 9 brins en inox.
- Racloir en acier pour grils.

code	mm	€
525518	70x200x(H)80	3,25



525517

**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

**RACLOIR À GRILLE**

code	mm	€
855201	100x320	15,75



LÉGENDE D'ICÔNES UTILISÉES DANS CE CATALOGUE



Produits économiques
en énergie



Répond aux normes HACCP

NEW

Nouveauté



Pour utilisation à l'intérieur
et l'extérieur



Utilisation uniquement
à l'intérieur



Utilisation uniquement
à l'extérieur



Convient aux cuisinières à gaz



Convient uniquement
aux cuisinières à gaz



Convient aux cuisinières
électriques



Convient aux cuisinières
vitrocéramiques



Convient aux cuisinières
à induction



Ne convient pas
aux cuisinières à induction



Convient au micro-onde



Ne convient pas au micro-onde



Convient au lave-vaisselle



Ne convient pas
au lave-vaisselle



Convient au four



Empilable



Convient au contact
alimentaire



Ne convient pas
au contact alimentaire



Refroidissement



A monter soi-même



Résistance à température
maximale



Resistant aux températures
entre



Aluminium



Fonte d'aluminium



Inox



Inox 18/0



Inox 18/8



Inox 18/10



Acier allemand X50CrMoV15



Acier au carbone



Étamié



Chromé



Nickelé



Polyéthylène



Polyéthylène
haute densité



Polyéthylène
basse densité



Polypropylène



Polypropylène
expansé



Polycarbonate - ne pas utiliser
en cas de contact alimentaire



Plastique ABS



Plastique POM



Polyamide



Plastique SAN



PBT plastique
thermorésistant



Silicone



Plexiglas



Sans BPA -
pas de Bisphénol A



Fibre de verre



Mélamine



Porcelaine



Antidérapant



Magnétique

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce catalogue est protégé par le droit d'auteur. L'utilisation pour des activités commerciales n'est autorisée que si le texte original est conservé entièrement, sauf si une dérogation explicite et écrite a été donnée par le titulaire du droit d'auteur. Dans tous les cas de reproduction (entière ou partielle), HENDI BV doit être mentionnée comme source. Compte tenu de notre politique de développement continu de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toute modification de présentation, de forme, de dimensions, de conception ou de prix aux produits sans préavis. Sous réserve d'erreurs d'impression. Il est possible que les couleurs imprimées diffèrent légèrement de la couleur réelle du produit. Les photos sont non contractuelles.

Pour toutes informations supplémentaires voir www.hendi.eu



INDEX DES CODES

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
1xxxxx		170045	658	199657	153	208625	564	211526	475, 577	221365	168	224830	355
111420	490	170120	658	199664	153	208649	564	211533	475, 577	221372	168	224847	355
144923	662	170328	658	199978	153	208656	567	211540	475, 577	221389	168	225165	314
145678	669	171028	126	199992	153	208670	564	211557	475, 575	221396	168	225264	283
145753	669	171127	126			208687	564	211564	475, 575	221419	219	225448	283
146002	664	171301	124	2xxxxx		208694	565	211571	475, 575	221433	376	225479	155
146804	664	171318	124	201107	263	208724	564	211588	475, 575	221495	168	225516	315
146842	663	171325	124	201206	263	208731	564	212028	189	221570	227	225523	315
147108	244	171349	124	201435	233	209066	271	212103	183	221600	168	225707	242
147139	245	171400	126	201442	233	209202	273	212127	183	221617	168	225806	242
147207	244	171417	126	201466	263	209301	273	212134	183	221624	168	225882	240
147276	244	171509	126	201473	265	209424	269	212165	185	221631	168	225899	241
147306	244	171516	126	201626	234	209431	271	212172	184	221648	168	225929	313
147801	244	171608	126	201633	513	209509	255	212189	185	221655	168	226001	352
148105	667	171615	127	201640	513	209882	578	212196	184	221761	248	226018	352
148624	665	171622	126	201718	189	209899	578	215012	275	221792	248	226094	241
148631	665	171707	124	201725	189	209905	578	215029	275	221808	620	226209	338
148723	668	171721	125	201732	189	209936	568	219744	328	222140	221	226308	338
148808	660	171738	125	201749	479	209943	569	219911	316	222157	217	226315	338
148822	660	171745	125	203125	276	209950	563	219928	318	222164	221	226339	338
149508	656	171752	125	203149	276	209981	569	219935	318	222225	220	226346	338
149591	656	171783	125	203156	276	209998	568	219942	317	222232	220	226353	338
149614	657	171790	125	203163	276	210000	211	219959	319	222249	220	226568	392
149621	656	171806	124	203170	276	210017	211	219966	319	222256	220	226599	336
150603	670	171837	125	203521	151	210031	210	219973	314	222263	220	226605	336
150801	670	171844	125	203538	151	210048	210	219980	314	222393	223	226612	336
151617	670	171851	125	203545	151	210086	212	219997	314	222546	285	226629	336
152157	245, 669	171875	125	204825	478	210215	213	220207	245	222553	119	226636	336
152171	667	171882	73, 125	204832	479	210222	213	220238	551	222560	119	226643	336
152188	669	171899	125	204900	478	210246	213	220245	370	222614	105	226681	335
152706	659	171905	124	204962	376	210802	201	220252	370	222652	104	226698	335
152805	659	171929	125	204979	377	210819	201	220283	334	222676	105	226797	335
152904	659	190036	490	204986	376	210864	202	220290	334	222805	202	226827	356
154540	662	190401	490	205808	274	211052	567	220306	295	222829	214	226957	335
154601	661	193716	489	205815	274	211106	579	220368	336	222836	214	226995	335
154618	661	193761	489	205822	274	211137	573	220795	318-319	222843	214	227060	310
154632	668	193938	489	205839	274	211144	573	220986	652	222867	339	227077	311
154656	663	193952	489	205846	274	211151	573	220993	652	222874	339	227107	335
154663	668	194300	488	205853	274	211168	572	221099	554	222898	339	227169	335
154687	669	194355	488	205914	188, 268	211175	572	221105	550	222980	611	227206	335
154700	661	194362	488	207208	273	211205	579	221129	286	223468	310-311	227381	240
154717	661	195109	490	207307	273	211298	573	221136	286	224052	215	227589	240
154878	662	195505	490	207369	272	211304	579	221143	287	224328	215	229026	267
154885	668	195604	490	207376	272	211403	579	221150	225	224335	215	229033	267
154908	663	195789	180	207390	564	211410	475, 577	221181	218	224342	215	229064	266
154922	277	196007	118	208007	578	211427	475, 577	221198	221	224359	215	229200	208
154939	277	198124	153, 245	208106	578	211434	475, 575	221204	554	224373	216	229217	208
154946	277	198209	187	208205	578	211441	475, 575	221228	554	224380	216	229224	208
154953	277	198223	187	208304	566	211458	475, 577	221280	107	224397	215	229286	652
154960	277	198247	186	208335	565	211465	475, 577	221297	107	224403	102	229293	652
154977	278	198254	186	208342	565	211472	475, 575	221327	221	224410	102	229309	652
154984	278	199039	186	208380	565	211489	475, 575	221334	221	224434	315	229316	652
154991	278	199046	187	208533	566	211502	579	221341	221	224670	314	229521	318-321
155028	668	199640	152	208618	564	211519	475, 577	221358	168	224823	313	229583	318, 320

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
229606	319, 321	232729	363	233702	383	237014	393	240502	296	271124	147	274088	382
229620	323	232736	363	233719	383	237069	367	240601	570	271148	144	274101	195
229637	323	232781	375	233726	259	237106	398	240700	570	271155	148	274125	571
229828	102	232798	375	233733	259	237113	398	250167	258	271162	145	274149	571
229835	93	232804	375	233740	260	237120	398	250174	258	271179	147	274156	195
229842	323	232811	375	233757	383	237137	398	261163	293	271186	147	274163	195
229873	309	232842	371	233764	367	237144	399	261187	292	271209	144	274224	544
229880	308	232859	372	233788	394	237151	308-309	261200	294	271216	146	274231	161
229903	105	232873	372	233795	394	237380	397	261309	294	271230	145	274255	544
230107	354	232880	375	233825	389	237397	243	261354	294	271247	146, 565	274354	545
230114	227	232897	375	233832	389	237519	653	262214	293	271254	144	274361	545
230121	227	232903	373	233856	380	237526	653	262801	293	271261	147	274378	545
230138	625	232910	373	233863	380	237540	610	263501	280	271292	557	280096	198
230145	625	232927	373	233900	392	237670	245	263594	279	271308	144	280102	198
230213	553	232965	373	233917	392	237687	243	263600	280	271315	146	280126	198
230268	610	232972	373	233924	392	237731	379	263617	281	271322	147	280201	198
230299	610	232989	373	233931	392	237922	104	263624	282	271339	146	280218	198
230305	610	232996	373	233948	373	237977	316-317	263655	281	271346	145	280225	198
230312	614	233009	610	233955	373	237984	627	263662	281	271353	401, 557	280294	198
230442	626	233016	610	233962	259	238097	553	263709	282	271360	401, 557	280300	198
230459	626	233023	610	233979	373	238103	553	263808	282	271384	146	280317	198
230602	552	233030	610	233986	373	238486	155	263907	282	271407	145	280416	198
230664	552	233047	610	233993	373	238837	482	264119	290	271520	556	280423	199
230688	552	233054	610	234730	198	238868	265	264126	290	271551	558	280621	199
230695	552	233061	614	234747	198	238899	356	264300	290	271568	558	280690	199
230718	553	233092	261	234754	199	238905	264	264331	291	271575	559	281246	619
231050	611	233108	361	234761	199	238912	264	264409	291	271599	556	281277	307
231210	627	233115	361	235829	392	238967	265	264607	292	271773	559	281352	299, 303
231227	627	233122	361	235836	392	239186	257	264706	292	271780	559	281369	301, 303
231234	627	233139	361	235904	380	239193	257	265000	296	271797	559	281376	302-303
231265	627	233146	362	235911	380	239209	255	265031	296	273739	246	281444	300, 303
231340	614	233238	386	236000	365	239230	255	265109	202	273746	246	281710	298, 303
231753	610	233269	387	236017	364	239322	253	267219	353	273753	246	282076	201
231760	653	233290	388	236024	365	239346	253	267240	353	273760	261	282090	207
231777	653	233306	390	236031	364	239384	251, 255	267257	353	273777	246	282113	203
231784	653	233320	390	236048	365	239391	250	267264	353	273784	247	282120	203
231791	653	233337	391	236055	364	239414	251	268636	297	273791	247	282151	207
231807	198	233344	368	236062	365	239421	250	268643	297	273821	247	282229	201
231852	199	233351	368	236079	364	239506	295	268650	297	273838	246	282236	201
232019	369	233375	391	236086	365	239551	257	268667	297	273845	246	282243	201
232026	369	233382	368	236093	364	239599	295	268674	297	273852	247	282250	201
232033	371	233399	368	236109	365	239605	295	270028	628	273869	246	282267	201
232040	366	233412	396	236116	364	239681	252	270066	629	273876	246	282359	201
232057	366	233443	390	236574	616	239698	252	270080	628	273883	247	282571	207
232064	366	233450	391	236666	625	239711	252	270097	628	273890	247	282588	207
232118	360	233467	391	236864	393	239766	252	270141	629	273906	247	282731	194
232125	360	233610	386	236871	393	239773	253	270158	628	273913	247	282748	190
232132	360	233627	386	236888	393	239780	253	270165	628	273920	246	282755	192, 194
232149	360	233634	386	236895	393	239889	254	270172	628	273937	246	282762	190
232170	378	233641	387	236901	393	239957	254	270196	629	273982	260	282779	193
232187	378	233658	387	236918	396	240043	288	270233	629	273999	260	282793	203
232194	378	233665	387	236925	396	240410	288	270240	629	274040	382	282809	194
232491	378	233672	385	236932	395	240441	289	270875	121	274057	381	282816	192
232514	363	233689	385	236949	395	240458	289	270882	121	274064	381	282823	193
232699	366	233696	388	236956	393	240496	357	271117	147	274071	382	282830	191

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
282847	201	424490	495	426371	432	429051	439	449608	444	469637	455	480410	507
282854	201	425008	473	426425	426	429211	439	449615	443	469644	455	480502	502
282861	201	425015	473	426432	426	429228	439	450109	447	469651	455	480519	502
282878	201	425022	473	426449	426	429419	403	450208	447	469668	455	499948	209
282885	201	425039	473	426456	426	429440	151, 403	450307	447	469675	455		
297414	237	425046	473	426463	432	429457	151, 403	450406	447	469682	454	5xxxx	
297421	237	425053	473	426470	432	429914	502	450505	447	469699	454	500040	340
297438	237	425107	495	426487	432	430002	434	451007	446	469705	454	500057	340
297445	237	425121	495	426500	440	432006	423	451014	446	469712	454	505106	82
297452	237	425138	495	426517	438	432105	423	451021	446	469729	454	505205	82
297469	237	425190	497	426609	440	432129	423	451038	446	469736	454	505403	82
297476	237	425206	543	426616	441	432136	423	451045	446, 565	469743	454	505441	420
		425299	496	426623	441	432143	423	451052	446, 565	469750	454	505458	420
3xxxx		425336	571	426661	441	434208	423	451106	446	469767	454	505465	420
330005	231	425343	497	426678	441	436103	506	451502	446, 565	469774	454	505472	420
		425411	496	426685	437	440001	462	451519	446, 565	469781	454	505489	420
4xxxx		425428	496	426692	437	440100	462	451526	446, 565	469798	454	505502	83
400012	435	425435	496	426708	440	440117	463	451533	446, 565	469804	454	505533	340
400029	435	425473	502	426715	437	440209	462	452103	447	469811	454	505540	348
400036	435	425503	440	426722	437	440216	463, 637	452202	447	469828	454	505557	348
400043	435	425602	440	426746	437	440223	463, 637	452325	447	469835	454	505564	348
400074	96	425619	426	426753	437	440230	462	452400	458	470190	481	505571	348
400081	96	425626	426	426760	441	440407	462	452424	458	470206	487	505588	348
400098	181	425633	426	426777	441	440490	462	452714	447	470213	486	505656	113
400203	507	425657	426	426784	441	440506	462	453001	446	470244	486	505663	113
401002	434	425664	426	426791	441	440605	462	453100	446	470251	485	505670	113
401101	434	425671	427	426807	440	440711	448	453209	446	470268	485	505687	113
401200	434	425688	426	426814	441	440773	448	453308	446	470275	485	505724	83
402221	459	425695	427	426821	441	440780	448	453407	446	470282	485	505731	83
402528	459	425701	440	426890	439	440797	448	456514	569	470305	487	505748	83
403716	459	425718	432	426906	440	440803	462	458198	446, 565	470312	487	505755	83
403747	459	425725	432	426968	438	440858	462	460245	458	470367	480	505762	83
403754	459	425732	432	427040	453	440865	462	461167	456	470411	467	505779	83
404003	507	425763	495	427057	453	440872	462	461266	456	470428	467	506905	82
404102	507	425787	453	427064	453	441107	447	462904	458	470435	467	506912	82
404201	507	425800	440	427071	442	441367	452	463000	483	470442	467	507018	511
404300	507	425879	442	427088	442	441466	452	463109	483	470459	467	507025	511
404409	507	425909	434	427095	442	441503	452	463301	457	470527	490	507117	511
404508	507	425916	434	427125	436	443002	109	463318	457	470534	39	507216	511
404607	507	425923	434	427132	436	443026	109	463325	457	470619	480	507469	511
405000	506	425978	434	427149	436	443033	109	463332	457	470909	481	507568	511
405208	506	425985	434	427170	453	444023	449	463349	457	470930	481	507711	511
405307	506	425992	434	427231	437	445815	444	463356	457	471005	481	507766	511
407202	262, 403	426074	436	427248	437	445822	444	463363	456	471050	481	507773	511
407400	262, 403	426081	436	427415	501	445839	444	463370	458	471500	538	507933	511
408308	403	426098	436	427507	500	445877	445	463387	456	471524	538	507964	511
410110	506	426197	436	427514	500	445907	567	469545	454	471531	538	508107	403
421574	448	426210	436	428245	504	446508	444	469552	454	471548	538	508206	403
424001	500	426227	436	428511	449	446522	444	469569	454	472507	480	508503	37
424155	498	426234	436	428528	449	446607	444	469576	454	472613	480	508510	37
424186	498	426241	436	429006	439	446621	444	469583	454	475201	480	508527	37
424193	498	426258	436	429013	439	446706	444	469590	454	475904	480	508619	508
424469	495	426265	436	429020	439	446720	444	469606	454	480106	506	508626	508
424476	495	426319	439	429037	439	448526	567	469613	454	480205	507	508657	508
424483	495	426364	432	429044	439	448908	445	469620	455	480403	507	508718	508



code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
508725	508	512302	174	517604	134	529058	492	550502	171	557907	150	564547	425
508732	508	512517	182	518700	118	529065	492	550526	171	557914	150	564554	425
508787	508	513002	114	521205	120	529072	492	551011	171	557921	150	564561	435
508794	508	513026	203	521304	120	529089	492	551110	171	557952	150	564578	435
508800	508	513033	205	521403	120	529096	492	551202	172	557969	151	564585	435
508817	508	513057	114	521410	540	529102	493	551400	171	557976	151	564592	435
508824	508	513118	114	521434	540	529201	493	551592	172	557983	151	565360	555
508831	508	513125	114	521441	120, 540	529300	493	551615	172	557990	150	565605	435
508862	511	513132	279	521458	120, 540	529409	493	551691	172	558003	150	565612	435
508879	511	513156	203	521465	120, 540	530108	134	551714	172	558010	150	565643	435
508909	511	513163	203	521472	120, 540	530207	134	551790	172	558027	150	565650	435
508916	511	513170	203	521489	120, 540	530306	134	551806	149	558058	150	566008	503
508923	511	513538	113	521496	539	530405	134	551813	149	558096	150	566015	503
508930	511	513545	113	521502	120	530504	134	551998	285, 287	559208	113	566022	503
508947	511	513569	113	521601	120	530603	134	552001	623	559222	113	566046	503
508954	511	513705	103	521809	120	530702	134	552018	528	559239	113	566053	503
509005	132	513712	103	523018	127	532003	133	552025	528	560044	623	566930	503
509104	132	513729	452	523216	127	532102	133	552032	528	561003	438	567104	120
509203	132	513736	103	523315	127	532201	133	552049	526	561102	438	567203	120
509302	132	513743	103	523520	127, 540	532300	133	552100	528	561201	438	567302	120
509401	132	513750	103	523629	127, 447	535103	139	552131	528	561492	435	567401	120
509418	133	515006	177	523827	501	535202	139	552308	505	561508	503	567500	120
509425	133	515013	177	523834	501	535219	139	552315	505	561515	503	567555	137
509432	133	515020	177	523858	502	535301	139	552353	505	561560	503	567562	134
509449	133	515037	179	523902	501	535400	139	552360	505	561577	503	567579	134
509456	133	515044	182	523957	501	535417	139	552407	505	561584	503	567616	118
509463	133	515105	136	523964	352	535424	139	552483	505	561607	503	567630	118
509470	132	515150	182	524008	124	535509	139	552490	505	561706	435	567654	118
509487	132	515167	177	525005	129	535516	139	552681	547	561713	435	567814	120
509494	132	515174	177	525142	128	535523	139	553404	173, 349	561720	435	567821	120
510001	132	515181	136	525159	128	540107	131	554166	173, 349	561966	502	567838	120
510100	132	515228	178	525197	189	540305	131	554364	173, 349	561973	502	567845	120
510209	132	515327	178	525418	672	540404	131	554432	173, 349	562000	120	567852	120
510308	132	515358	178	525425	672	540503	131	556603	325	562017	120, 190	567906	495
510407	132	515365	178	525432	672	540602	131	556610	325	562079	120	568101	402
511503	132	515389	178	525517	672	540701	131	556627	325	563007	129	568200	402
511701	132	515396	178	525524	672	541104	131	556634	671	563106	129	568309	402
511718	133	515501	135	525531	672	541203	131	556641	115	563205	129	568408	402
511725	133	516102	120	525548	672	541302	131	556658	671	563502	494	568507	402
511732	133	516201	120	525555	672	541500	131	556665	115	563557	494	568804	402
511749	133	516300	120	525562	672	542200	131	556672	115	563632	494	569009	402
511756	133	516683	119	525593	343	542507	131	556689	671	563649	494	569016	402
512074	278	516690	119	525630	343	542606	131	556696	664	563700	494	569108	402
512081	278	516706	119	526101	131	542705	131	556719	137	563755	494	569207	402
512098	278	516713	119	526118	131	547304	137	557105	170	563908	494	569757	462
512104	174	516720	119	526200	131	547502	137	557112	170	564004	494	570012	111
512135	174	516737	119	526309	131	550106	171	557150	170	564103	494	570104	111
512142	174	516744	119	527108	131	550113	175	557303	170	564158	494	570159	111
512159	174	516751	555	527207	131	550120	171	557402	497	564202	494	570715	93
512166	174	516768	119	527306	131	550205	171	557600	526	564400	494	570807	447
512173	174	517109	134	528105	131	550229	171	557808	150	564455	494	572016	164
512203	174	517123	248	528204	131	550304	171	557815	150	564509	425	572115	164
512210	174	517208	134	529003	493	550328	171	557822	150	564516	425	572214	164
512227	174	517307	134	529010	493	550403	171	557853	150	564523	425	572313	164
512234	174	517406	134	529041	493	550427	171	557891	150	564530	425	572412	164

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
572511	164	594766	540	596968	531	616932	348	621127	43	626887	38	629451	46
572610	164	595008	449	596975	534	616949	348	621134	43	626894	38	629468	46
572719	164	595206	452	596982	534	617007	101, 340	621158	43	627600	42	629475	46
580011	140	595305	452	596999	534	617014	101, 340	621202	430	627617	42	629482	46
580028	141	595534	546	597033	523	617069	348	621219	430	627624	42	629499	46
580035	140	595541	546	597040	523	617076	348	621226	430	627631	42	629505	41
580042	141	595558	526	597200	523	617083	348	621233	430	627648	42	629512	46
580226	140	595565	526	597316	523	617090	348	621240	430	627655	42	629529	46
580233	141	595589	526	597323	523	617106	348	621257	430	627662	42	629536	46
580462	140	596371	522	597507	523	617113	342	621264	430	627679	42	629604	41
582015	148	596388	522	597880	411	617120	342	621271	430	627686	42	629802	41
582022	148	596395	535	597897	411	617137	342	621288	430	627716	42	629925	48
582039	148	596401	534	597910	411	617144	342	621295	430	627730	42	629932	49
582046	148	596418	534	597927	411	617151	342	621301	430	627747	42	630006	116
586907	163, 527	596425	534	597934	411	617168	342	621318	430	627907	45	630105	117
588017	158	596432	534	597941	411	617175	343	621325	430	627914	44	630136	117
588024	158	596449	530	597958	547	617182	342	621332	430	627921	44	630204	117
588031	159	596456	530	597965	547	617199	342	622094	43, 664	627938	44	630235	117
588208	163, 527	596463	530	597972	547	617205	348	622100	43, 664	627945	44	630402	110
588215	163, 527	596470	549	597989	547	617304	348	622117	43, 664	627952	44	630419	110
588369	159	596487	135	598016	525	617403	348	622216	43, 664	627969	44	630716	202
588376	159	596494	135	598047	82	617410	348	622308	43, 664	627976	44	630808	116
588406	527	596500	546	598214	525	617427	348	622353	43, 664	627983	44	630907	427
588420	159, 527	596517	546	598313	525	617434	348	622407	43, 664	627990	45	630914	427
588574	527	596524	530	598412	525	617458	348	622513	51	628003	44	630938	427
588598	159, 527	596531	530	598719	525	617465	348	622520	51	628010	44	631102	456
588697	162	596548	536	598818	525	617472	348	622537	51	628027	44	631201	456
589007	159	596555	531	599013	525	617502	348	622544	51	628034	44	631300	456
589106	158	596562	531	599112	525	617519	348	622551	51	628041	44	632802	118
589205	158	596579	531	599198	525	617526	348	622605	43, 664	628058	44	632901	118
590140	524	596586	531	599211	525	617533	348	622704	51, 431	628614	47	635001	138
592045	549	596609	537	599327	458, 524	617540	348	622711	51, 431	628621	47	635155	138
592052	549	596616	537	599334	524	617557	348	622728	51, 431	628638	47	635209	138
592069	549	596623	537	599372	524	617564	348	622735	51, 431	628706	47	635308	138
592076	549	596630	536	599426	525	617571	348	622742	51, 431	628805	47	635407	138
593004	534	596647	536	599440	525	617588	348	622773	51, 431	629109	41	635605	138
593035	535	596654	536	599457	525	617595	348	622780	51, 431	629130	40	635612	532
593042	535	596661	522	599464	524	617700	340	622810	51, 431	629154	40	637104	138
593066	535	596678	535	599471	524	617724	342	622827	51, 431	629208	41	637203	138
593097	531	596685	530	599488	524	617731	340	622834	51, 431	629253	40	637302	138
593103	538	596692	530			617816	343	622841	51, 431	629291	49	637401	138
593158	539	596715	536	6xxxxx		617861	343	622858	51, 431	629307	41	637500	138
593165	539	596722	536	607015	433	618028	343	624302	568	629314	48	637609	138
593202	538	596739	533	607022	433	618035	341	625002	50	629321	48	637791	182
593318	534	596746	522	607039	433	618042	341	625057	50	629338	48	637807	182
593332	536	596753	530	607046	433	618059	341	625101	50	629345	40	637814	182
593608	539	596760	529	611012	39	618066	341	625705	50, 431	629352	41	637821	182
593806	540	596777	529	611029	39	618073	341	625804	50, 431	629369	49	637838	182
593905	539	596807	523	611036	39	618080	341	626504	244	629376	49	637845	182
594025	523	596838	533	611043	39	618097	341	626825	38	629383	49	637852	182
594032	179	596845	533	611050	205	618127	344	626832	38	629390	41	638101	447
594049	538	596852	533	611067	205	618196	343	626849	38	629413	41	638118	532
594704	540	596883	522	616901	348	618219	345	626856	38	629420	46	638132	532
594742	540	596920	536	616918	348	621103	43	626863	38	629437	46	638149	532
594759	540	596951	533	616925	348	621110	43	626870	38	629444	46	638163	532



code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
638170	532	659465	130	665169	555	682302	174	707814	598	755358	165	769935	346
638309	138	659472	130	665251	452	682401	174	707821	597	755365	165	774830	347
638507	138	659502	128	665381	555	689608	174	707845	596	755372	165	774847	347
638705	138	659601	128	665503	452	689806	174	707906	598	755389	165	774854	347
638903	138	659700	129	665510	452	689851	328	707944	598	755396	165	774861	347
639009	138	659809	129	673416	175	689868	328	707951	598	755556	166	774878	347
639016	138	663462	450	674413	175	690000	112	707968	598	755563	166	774885	347
639023	138	663479	450	677216	176	691021	635	707975	598	755570	166	774892	347
639207	539	663486	450	677223	176	691038	634	707982	599	755730	161	777855	346
639214	501	663608	451	677230	176	691045	634	707999	597	755808	166	778906	347
639221	501	663615	451	677247	176	691052	634	708071	601	755815	166	778913	347
639238	138	663622	451	677254	176	691069	634	708088	601	755822	166	778920	347
639245	619	663639	451	677261	176	691076	634	708095	601	755839	166	778937	346
639252	138	663646	451	677810	175	691083	632	709801	351	759233	164	778944	346
639269	138	663660	451	677827	175	691090	632	709818	350	759240	164	781029	95
639276	138	663691	450	677834	175	691137	635	709825	350	759257	164	781302	85
639283	139	663707	450	678107	428	691151	635	709870	350	759264	164	781319	85
639290	139	663745	450	678114	429	691168	635	709900	340	759301	166	781326	85
639306	139	663790	451	678121	428	691311	636	710104	603	764015	409	781333	85
639313	182	663844	451	678138	429	691335	636	710111	603	764022	409	781340	85
639320	182	663851	451	678176	428	691342	636	710128	603	764039	409	781357	85
640104	116	663868	451	678244	428	691380	463, 636	710135	603	764077	409	781364	85
640203	116	663875	451	678251	428	691397	463, 636	710203	603	764084	409	781371	85
640401	116	663882	451	678268	428	691403	634	710210	603	764091	409	781388	85
640500	116	663899	451	678275	428	691410	634	710227	603	764138	409	781395	85
640609	116	663929	450	678282	428	691427	634	710234	603	764206	408	781401	85
640708	116	663936	450	679005	541	691434	634	710241	601	764213	408	781418	85, 88
640807	116	663950	632	679012	541	691441	634	710258	601	764220	408	781432	410
640913	116	664001	460	679029	541	693001	136	710302	603	764237	408	781449	410
640920	116	664018	460	679036	541	693100	136	710319	603	764244	408	781456	410
642504	116	664025	460	679043	541	693209	136	710326	603	764251	408	781913	97
642559	117	664032	460	679050	541	693216	136	710333	603	764268	408	781920	97
642566	117	664049	460	679067	541	693223	136	722107	493	764404	407	782590	92
642603	116	664056	461	679074	541	693254	136	755006	164	764411	407	783009	504
643914	522	664063	461	680018	122	693261	136	755013	164	764428	407	783016	504
646205	117	664070	461	680025	122	695708	556	755020	164	764435	407	783023	504
646304	117	664100	460	680032	122	695906	548	755037	164	764442	407	783078	410
647509	137	664117	460	680049	122	696002	547	755044	164	764459	407	783085	410
647516	137	664124	461	680056	122	696040	547	755051	164	764466	407	783153	187, 435
647554	137	664131	461	680063	122	696064	546	755068	164	764473	407	783160	187, 435
647561	137	664148	453	680070	122	696200	555	755075	164	764480	407	783177	187, 435
657607	125	664155	449	680087	122	696217	555	755082	164	764497	407	783627	187, 435
657621	125	664162	449	680094	122			755099	164	764503	407	784006	421
658000	128	664179	449	680100	123	7xxxxx		755105	164	764510	407	784013	421
658604	130	664186	453	680117	123	700044	667	755112	164	764527	407	784020	421
658703	130	664209	461	680124	122	700051	666	755143	164	768730	422	784327	424
658802	130	664216	461	680131	123	700105	666	755204	165	768747	422	784334	424
658901	130	664223	461	680148	123	700259	535	755211	165	768754	422	784365	424
659007	130	664278	461	680155	123	707661	596	755228	165	768761	346	784372	424
659014	130	664308	450	680162	122	707685	595	755259	165	768778	346	784389	424
659106	130	664315	453	680186	122	707692	593	755273	165	768785	347	784396	424
659205	130	665121	555	680193	122	707753	596	755303	205	768792	346	784419	424
659304	130	665138	555	680216	123	707760	596	755310	205	768808	347	784426	424
659403	130	665145	555	680223	111	707777	597	755334	165	768815	347	784433	424
659458	130	665152	555	682104	174	707784	596	755341	165	769911	347	784754	423

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
784761	423	794456	417	800324	60	801642	56	803400	57	806418	58	808108	59, 61
784778	423	794463	417	800331	60	801659	56	803509	57	806425	58	808153	59, 61
785010	504	794470	417	800348	60	801666	55	804100	57	806432	58	808207	328
785324	424	794487	417	800355	60	801703	56	804117	57	806449	58	808214	328
785546	423	794500	413	800409	60	801710	56	804124	57	806456	58	808221	328
785553	423	794517	417	800416	60	801727	56	804131	57	806494	59, 61	808238	328
785560	423	794524	417	800423	60	801734	56	804148	57	806524	58	808269	403
785577	423	794531	417	800430	60	801826	56	804155	57	806531	58	808276	349
785904	421	795101	413	800447	60	801833	56	804162	57	806548	58	808306	328
786239	423	795309	413	800454	60	801840	55	804179	57	806555	58	808313	328
786307	421	795507	413	800522	60	801857	55	804209	57, 59	806593	59, 61	808337	328
786321	421	795705	413	800539	60	801864	55	804223	57, 59	806623	58	808344	328
786338	421	795903	413	800546	60	801871	55	804230	57, 59	806630	58	808351	328
786352	421	796306	413	800553	60	801888	360, 363	804322	57, 59, 61	806647	58	808405	328
786369	421	796405	413	800621	60	801901	330	804339	57, 59, 61	806654	58	808412	328
786376	421	796603	413	800638	60	801918	330	805107	57	806692	59, 61	808429	328
786383	421	796702	413	800645	60	801925	330	805114	57	806722	58	808467	262, 402
786413	456	798010	413	800652	60	801932	330	805121	57	806739	58	808504	262, 402
786420	456	798034	413	800720	60	801949	330	805138	57	806746	58	808511	262, 402
786437	423	798164	413	800737	60	801963	330	805145	57	806814	59, 61	808528	402
786499	423	798171	413	800744	60	801970	310-311	805152	57	806821	59, 61	808535	402
787007	415	798249	413	801109	55	802007	161	805534	329	806838	59, 61	808542	402
787014	415	798805	413	801116	55	802014	161	805541	329	806845	59, 61	808559	262, 402
787021	415	798904	413	801123	55	802038	167	805558	329	806852	59, 61	808566	262, 402
787038	415	799130	419	801130	55	802045	167	805572	231	806869	59, 61	808573	262, 402
787045	415	799147	419	801147	55	802052	167	805589	231	806876	59, 61	808818	327
787052	415	799154	419	801154	55	802076	167	805596	231	806913	59, 61	808825	327
787069	415	799161	419	801208	55	802083	167	805619	231	806920	59, 61	808832	327
787076	415	799178	419	801215	55	802168	56	805626	231	806937	59, 61	808849	327
787083	415	799383	419	801222	55	802205	56	805633	231	806944	59, 61	808856	327
787090	415	799390	419	801239	55	802212	56	805640	231	806951	59, 61	808863	327
787113	415	799406	419	801246	55	802229	56	805657	231	806968	59, 61	809150	330
787120	415	799413	419	801253	55	802236	56	805664	231	806975	59, 61	809181	506
787144	415	799420	419	801307	55	802243	56	806104	58	807002	167	809242	330
787151	415	799437	419	801314	55	802328	56	806111	58	807019	167	809259	330
787175	415	799444	419	801321	55	802335	56	806128	58	807026	166	809600	483
787182	415	799451	419	801338	55	802342	56	806135	58	807033	166	809709	483
787267	415	799468	419	801345	55	802427	56	806142	58	807057	166	809914	632
794050	419	799475	419	801352	55	802434	56	806159	58	807071	166	809952	632
794067	419	799482	419	801406	55	802441	56	806197	59, 61	807088	166	810002	586
794074	419			801413	55	802502	56	806203	58	807095	166	810101	586
794081	419	8xxxxx		801420	55	802519	56	806210	58	807118	59	810118	587
794098	419	800102	60	801437	55	802526	56	806227	58	807125	59	810125	587
794319	417	800119	60	801444	55	802533	56	806234	58	807132	59	810170	619
794326	417	800126	60	801451	55	802540	56	806241	58	807224	59	810200	588
794333	417	800133	60	801505	55	802601	57	806258	58	807323	59	810224	587
794340	417	800140	60	801512	55	802618	57	806296	59, 61	807330	59	810255	619
794357	417	800157	60	801529	55	802625	57	806302	58	807606	59, 61	810262	617
794364	417	800164	329	801536	55	802632	57	806319	58	807613	59, 61	810279	617
794395	417	800218	60	801543	55	802649	57	806326	58	807620	59, 61	810293	617
794401	417	800225	60	801550	55	802656	57	806333	58	807637	59, 61	810309	620
794418	417	800232	60	801604	56	803202	57	806340	58	807644	59, 61	810316	620
794425	417	800249	60	801611	56	803240	57	806357	58	807651	59, 61	810323	618
794432	417	800300	60	801628	56	803257	57	806395	59, 61	807705	506	810347	515
794449	417	800317	60	801635	56	803264	57	806401	58	807804	507	810361	349



code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
810507	508	811795	649	814178	646	817599	641	826676	79	831007	30-31	836521	36
810514	605	811801	649	814185	646	817605	641	826805	80	831205	31	837108	34
810569	583	811818	641	814369	515	817810	61	826812	80	831403	31	837115	35
810576	585	811825	648	814376	515	817834	61	826829	80	831502	31	837122	35
810583	621	811832	648	814390	515	817841	61	826836	80	831601	31	837139	34
810606	585	811849	643	814406	515	820032	75	826843	80	831700	31	837146	34
810613	582	811856	643	814420	515	820049	75	826850	80	832004	30-31	837153	35
810651	582	811863	643	814437	515	820209	97	826904	80	832202	31	837207	34
810668	582	811870	643	814451	516	820308	97	826911	80	832400	31	837306	34
810705	642	811887	643	814468	516	820407	97	826928	80	832509	31	837405	34
810712	642	812044	649	814512	516	820605	102	826935	80	832608	31	837603	34
810729	642	812204	605	814529	516	820612	102	826942	80	832707	31	837641	35
810736	642	812259	605	815007	646	820667	103	826959	80	832806	31	837658	35
810743	642	812266	604	815786	652	820674	103	827000	80	832820	36	837665	35
810897	515	812273	604	815793	652	825518	78	827017	80	832837	36	837672	35
810910	514	812280	604	816264	588	825525	78	827024	80	832844	36	837689	35
810927	514	812341	604	816271	588	825532	78	827031	80	832851	36	837696	35
810934	515	812372	604	816288	588	825549	78	827048	80	832882	36	837719	35
810958	514	812402	651	816295	588	825556	78	827055	80	832899	36	837726	35
810965	517	812440	641	816363	517	825563	78	827109	80	832929	31	837733	35
810989	517	812457	641	816370	517	825570	73, 78	827116	80	833032	37, 178	837740	35
810996	516	812464	641	816486	649	825600	78	827123	80	833100	37	837757	35
811009	648	812471	641	816493	649	825617	78	827130	80	833506	37	837764	35
811023	648	812488	641	816509	649	825624	78	827147	80	833919	32	837771	35
811047	514	812495	643	816516	649	825631	78	827154	80	833926	32	837788	35
811054	517	812501	651	816592	649	825648	78	830000	31	833933	32	837795	35
811108	651	812518	651	816752	645	825655	78	830048	33	833940	32	837818	35
811191	514	812525	651	816769	645	825662	73, 78	830055	30, 33	833957	32	837825	35
811207	646	812532	651	816776	645	825686	80	830103	32	833964	32	837832	35
811214	646	812549	651	816783	645	825693	83	830147	32	833971	32	837849	35
811221	516	812556	651	816790	645	826003	79	830154	33	833988	32	837856	35
811320	586	812563	651	816806	645	826010	79	830161	32	834206	36	837863	35
811450	642	812631	643	816998	645	826027	79	830178	32	834404	36	837870	35
811467	642	812716	642	817001	645	826034	79	830185	32	834701	36	838105	35
811474	642	812723	642	817018	645	826041	79	830208	31	834909	36	838204	35
811481	642	812730	642	817025	645	826058	79	830253	33	835104	36	838303	35
811498	642	812747	642	817032	645	826065	73, 79	830307	32	835401	33	838501	35
811504	642	812754	642	817049	645	826102	79	830314	32	835432	33	838600	35
811511	642	812761	642	817094	644	826119	79	830321	32	835449	33	838617	35
811528	642	812853	648	817100	644	826126	79	830338	32	835456	33	839003	50
811535	642	812860	648	817148	61	826133	79	830345	32	835500	33	839010	41
811542	642	812938	643	817155	61	826140	79	830352	33	835531	33	839300	34
811559	642	812945	643	817162	644	826157	79	830376	33	835609	33	839409	34
811634	651	812969	643	817179	644	826164	73, 79	830390	32	835630	33	839997	33, 242
811641	646	812990	605	817223	644	826171	79	830406	31	836002	34	841020	89
811658	646	813157	515	817261	644	826201	83	830505	31	836019	34	841105	90
811665	646	813164	515	817278	644	826300	81	830529	32	836026	34	841112	90
811672	646	813270	583	817285	644	826348	81, 529	830536	32	836033	34	841129	90
811689	646	813287	583	817346	61	826355	81, 529	830543	32	836040	34	841136	90
811719	649	813522	647	817353	61	826362	81	830567	32	836101	34	841228	91
811726	649	813546	647	817445	61	826379	81	830574	32	836200	34	841235	91
811733	649	813690	647	817452	61	826386	81	830581	32	836309	34	841471	91
811740	649	813829	515	817568	641	826393	81	830604	31	836408	34	841488	91
811771	649	813836	515	817575	641	826478	81, 529	830628	32	836507	34	841495	91
811788	649	814154	646	817582	641	826485	81, 529	830635	32	836514	36	841501	91

code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
841518	91	843109	88	855676	129	860526	467	862766	63	871829	507	877180	621
841525	91	843154	87	855683	179	860533	467	862773	63	871904	468	877197	621
841532	90	843383	113	855690	179	860540	467	862780	63	871911	468	877203	622
841549	90	843390	113	855706	179	860557	467	862827	62	871928	468	877210	590
841556	90	843451	115	855713	128	860564	477	862902	62	871935	468	877302	622
841563	90	844205	84	855720	129	860571	467	862919	63	871942	471	877500	622
841570	90	844212	84	855737	129	861196	64	862926	62	871959	471	877517	622
841587	90	844229	84	855744	179	861202	64	862933	62	871966	471	877524	622
841594	90	844236	84	855751	173, 349	861219	64	862940	62	871973	471	877531	622
841600	90	844250	84	855768	100	861226	64	862957	62	873120	69	877548	622
841617	90	844267	84	855775	179	861233	64	862964	63	873137	69	877807	621
841624	90	844274	84	855782	179	861400	64	862971	63	873144	69	877814	592
841631	90	844281	84	855799	129	861417	64	862988	63	873151	69	877821	592-593
842003	89	844298	84	856000	100	861424	64	862995	63	873168	69	877852	594
842010	89	844304	84	856024	100	861431	64	864098	64	873175	69	877869	594
842102	88	844311	84	856031	100	861509	64	864104	64	873182	69	877876	594
842119	87	844328	84	856048	100	861516	64	864128	64	873199	69	877883	589
842201	88	844335	84	856055	100	861523	64	864135	64	873212	69	877906	591
842218	87	844359	108	856062	101	861530	64	864142	64	873229	69	877913	590
842256	87	844366	108	856079	100	861608	64	864159	64	873236	69	877920	590
842317	87	844403	84	856086	100	861615	64	864166	64	873243	69	878101	509
842355	87	844410	88	856109	132	861622	64	864203	64, 286	873250	69	878118	509
842409	88	844427	88	856116	112	861639	64	864210	64, 286	873267	69	878125	509
842423	86	844434	88	856123	93	861707	64	864227	286	873274	69	878132	509
842447	89	844441	88	856147	136	861714	64	864234	286	873281	69	878149	509
842454	89	845028	99	856154	100	861721	64	866009	500	873298	68	878408	509
842461	89	845035	99	856161	112	861738	64	868522	64	873311	68	878538	510
842485	89	845042	99	856178	101	861820	64	868546	64	873328	68	878545	510
842492	89	845059	99	856185	100	861837	64	868553	64	873335	68	878552	510
842522	86	845097	99	856192	100	862209	62	868577	64	873342	68	878569	510
842539	86	845127	99	856208	101	862216	62	870785	71	873359	68	878576	510
842546	86	850695	74	856215	101	862223	62	870792	71	873366	68	878583	510
842553	87	850701	74	856222	101	862285	63	870907	70	873397	632	878590	510
842607	88	850718	74	856239	101	862407	62	870914	70	873410	75	878606	509
842614	87	850725	74	856246	101	862414	62	870921	70	873427	75	878705	510
842621	86	850732	74	856253	101	862421	62	870938	70	873434	75	878712	510
842638	86	850749	74	856260	93	862438	62	870945	70	873441	75	878729	510
842645	86	850756	74	856277	97	862476	63	870952	70	873458	633	878736	510
842652	87	850763	74	856284	92	862483	63	870969	70	873465	633	878743	510
842669	86	850770	74	856291	96	862506	62	870976	70	873472	633	878750	510
842676	73, 87	850787	74	856307	92	862513	62	870983	70	873489	633	878804	510
842683	95	850794	74	856314	92	862520	62	870990	70	873496	633	878811	510
842706	88	855119	128	856321	108	862537	62	871102	623	873502	633	878828	510
842713	87	855201	276, 672	856338	108	862568	63	871201	505	873519	633	878835	510
842720	86	855218	276	856345	108	862575	63	871300	623	876602	509	878842	510
842737	86	855492	341	856352	108	862582	63	871324	623	876619	509	878859	510
842744	86	855508	128	856369	108	862612	62	871331	623	877005	622	878903	510
842751	87	855539	341	856376	108	862629	62	871348	623	877012	622	878910	510
842775	73, 87	855577	345	856383	97	862636	62	871546	69	877029	622	878927	510
842799	86	855607	128	856406	91	862674	63	871706	499	877036	622	878934	510
842904	88	855621	345	856413	89	862681	63	871713	499	877043	622	878941	510
842928	86	855638	345	856420	92	862704	62	871768	499	877050	622	878958	510
842966	86	855645	345	856437	93	862711	62	871775	499	877104	622	880005	65
843000	88	855652	129	860083	476	862728	62	871805	471	877111	623	880012	65
843055	87	855669	129	860502	476	862735	62	871812	471	877173	621	880029	65



code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page	code	page
880036	66, 72	880425	65	881705	73	930632	269	943380	310-311	970614	237	975718	620
880050	66, 72	880456	67, 72	881712	73	930656	269	943489	553	970621	237	975725	620
880067	66, 72	880463	67, 72	881729	73	930830	288	944387	269	970638	235	975732	211
880074	66, 72	880470	67, 72	881736	73	931257	201	944660	635	970652	237	975749	211
880104	65	880487	67, 72	881743	73	931561	369, 372	946190	267	970669	237	975756	211
880111	65	880524	65	881750	73	932001	329, 658	946268	267	970676	237	975770	94
880128	65	880555	67, 72	881804	65	932018	329, 658	949276	368	970683	237	975800	211
880159	66, 72	880562	67, 72	881811	65	932094	658	954775	368	970690	237	975855	160
880166	66, 72	880609	65, 67	881828	65	932902	110	956113	368	970720	231	975862	160
880173	66, 72	880616	65, 67	881835	65	932919	110	956403	372, 375	971017	237, 283	975879	160
880203	65	880623	65, 67	881842	65	932926	110	957066	169	971024	237, 283	975886	160
880210	65	880630	65, 67	881859	65	932933	110	961117	169	971031	237, 283	975893	160
880227	65	880647	65, 67	890233	326	933367	201	961124	169	971048	237, 283	976739	630
880258	67, 72	880654	65, 67	890240	326	933664	269	961131	169	971055	237, 283	976746	631
880265	67, 72	880661	67	890257	326	933688	553	961247	269	971062	237	976753	630
880272	67, 72	880678	67	890349	326	934029	215	963234	227	971079	237	976760	630
880289	67, 72	880685	67	890356	326	934159	629	963388	467	975039	331, 631	976777	630
880302	65	880692	67	890387	326	934166	629	970294	212	975251	232	976784	631
880319	65	880869	67			935286	629	970300	618	975268	232	976791	631
880326	65	880906	337	9xxxxx		936191	360	970362	235	975275	232	979945	620
880357	67, 72	880913	337	918500	198	936801	233	970386	237	975305	204	980101	500
880364	67, 72	880920	337	919200	247	939949	329, 659	970393	237	975312	204		
880371	67, 72	880968	337	919217	247	939956	329, 659	970508	618	975329	204		
880388	67, 72	880975	337	921500	293	941058	366	970515	617	975350	234		
880401	65	880982	337	926574	476	941072	361	970522	618	975374	235		
880418	65	880999	337, 356	930618	269	941461	266	970607	237	975398	232		



Disponible chez votre fournisseur de
matériel de restauration.

www.hendi.eu

8 7 1 1 3 6 9 0 0 0 1 8 2