



# HENDI

Tools for Chefs



## Catalogue 2024 2025

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







# HENDI

Tools for Chefs

Outils professionnels  
pour les chefs

Catalogue **2024|2025**

Septembre 2024

Tous les prix mentionnés sont des prix de vente conseillés sans TVA, valables à partir de septembre 2024. HENDI a le droit de modifier les prix si nécessaire, aucun de ces prix ne peut donner droit à des réclamations. Pour obtenir les informations les plus récentes sur les prix, veuillez consulter notre catalogue numérique sur [www.hendi.eu](http://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.



# HENDI

## Vos besoins - nos Outils

Choisissez le meilleur de sa catégorie #toolsforchefs

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

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

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





# HENDI

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 Ehring 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, Spanje  
T: +34 967 48 61 93  
espana@hendi.eu

## ■ HENDI Roumanie

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

## ■ HENDI Hong Kong

1201, 12/F, Exchange Tower  
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay  
Hong Kong  
info-hk@hendi.eu



Regardez notre  
film d'entreprise

HENDI  
Espagne

HENDI  
Pays-Bas

HENDI  
Italie

HENDI  
Autriche

HENDI  
Pologne

HENDI  
Grèce

HENDI  
Roumanie



En couverture : Chris Blom, chef de cuisine du Pristine\* Anvers

## Là où la mer de Zélande rencontre les délices italiens les plus purs

**Le Pristine Anvers est l'un des trois restaurants Le Pristine basés sur le concept créé par le groupe Sergio Herman. Chris Blom, le protégé de Sergio, a été reconnu comme le chef de cuisine parfait et partage la cuisine avec Gianluca Vetrugno et une équipe dévouée. Le menu, élaboré par Chris, présente un concept novateur de nouvelle cuisine italienne, mêlant les saveurs italiennes à l'héritage zélandais profondément enraciné de Sergio.**

Il n'y a pas beaucoup de certitudes dans la vie, mais pour Chris, une carrière de chef cuisinier en est devenue une. À deux pas du siège néerlandais de HENDI se trouvait le restaurant Oude Politiebureau, où Chris a fait ses premiers pas dans le monde de la cuisine. "Je suis né à Bennekom et je voulais travailler dans une cuisine. J'ai donc postulé auprès le restaurant Oude Politiebureau, connu pour son raffinement culinaire. Mon rêve de devenir cuisinier s'y est confirmé, ce qui m'a conduit à l'école de cuisine. En dernière année, j'ai voulu faire un stage dans un restaurant étoilé.

Après avoir envoyé de nombreuses lettres, Sergio Herman a été le seul à me proposer un stage". C'est le début d'une relation fidèle. Ce que Chris ne savait pas, c'est que ce stage allait marquer un tournant dans sa carrière culinaire.

Après avoir parcouru le monde, de l'Australie à l'Asie, et travaillé au restaurant André à Singapour, Sergio Herman l'a invité à rejoindre Le Pristine Anvers. Chris n'a pas hésité à relever le défi. Aujourd'hui une personnalité reconnue dans le monde culinaire, il dirige Le Pristine en tant que chef cuisinier et s'engage à maintenir, année après année, l'étoile Michelin qui lui a été décernée en 2021. La capacité de résilience et le caractère terre-à-terre de Chris lui ont permis de surmonter les difficultés provoquées par la pandémie de Covid, alors que le restaurant était prêt à ouvrir ses portes en juillet 2020. Aujourd'hui père de deux jeunes garçons, Chris est plus que jamais déterminé à travailler avec son équipe pour assurer au Pristine sa place parmi les meilleurs restaurants du monde.







reddot winner 2024



## HENDI UNIQ remporte le prestigieux Red Dot Award 2024

C'est avec une grande fierté que nous annonçons que notre collection innovante de chafing dishes et de marmites à soupe UNIQ, conçue par Robert Bronwasser, a reçu le très estimé Red Dot Award 2024 pour la conception de produits dans la catégorie des appareils de restauration. Depuis plus de 60 ans, le prix Red Dot récompense l'excellence en matière de conception, d'innovation et de fonctionnalité des produits. Nos produits primés ont établi une nouvelle référence dans le secteur de la restauration, en montrant qu'il est possible de créer des présentations de buffet UNIQue.

Développée en étroite collaboration entre HENDI et le designer néerlandais renommé Robert Bronwasser, la gamme UNIQ offre non seulement une expérience gastronomique améliorée, mais contribue également aux pratiques durables dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Le jury a salué

UNIQ comme une alternative économe en énergie aux récipients traditionnels conservant la chaleur, répondant parfaitement aux besoins du secteur de la restauration et soulignant son design exceptionnel et ses avantages pratiques. Cette reconnaissance souligne notre engagement à fournir des produits de pointe et de haute qualité qui répondent aux besoins évolutifs de l'industrie du CHR.





# 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

CONVIVAL/ 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





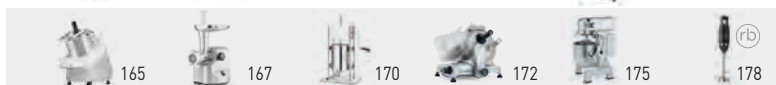
MARMITES, CASSE-ROLES & BACS GASTRONOMES



USTENSILES DE CUISINE



PÂTISSERIE



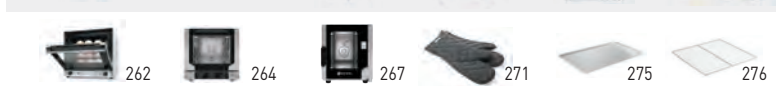
PRÉPARATION DES ALIMENTS



EMBALLAGE SOUS VIDE



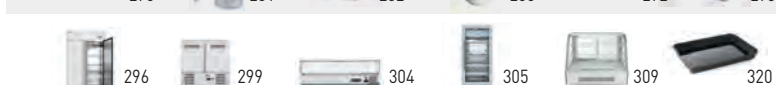
TRAITEMENT THERMIQUE



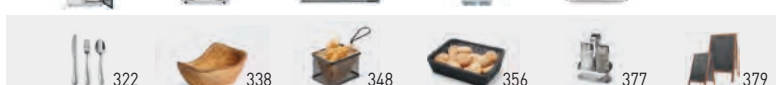
FOURS



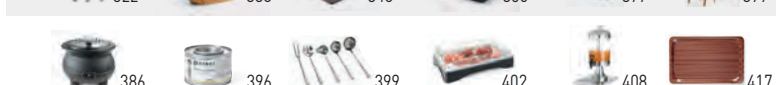
PIZZA, PASTA & KEBAB



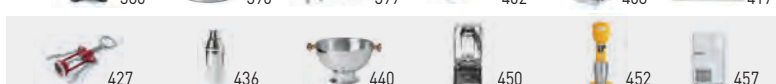
REFROIDISSEMENT ET VITRINES



ART DE LA TABLE



ARTICLES POUR BUFFET



ARTICLES DE BAR



PRÉPARATION DES BOISSONS CHAUDES



RANGEMENT & TRANSPORT



HYGIÈNE



MEUBLES



BARBECUES ET CHAUFFAGES



# Sélection des nouveautés pour 2024

Marmite en fonte  
page 39



Poêle à griller  
en fonte  
page 38



Pierre d'affûtage  
japonaise  
page 87



Boîte à œufs  
OVOBOX 120  
page 60



Planche à découper  
en fibre de bois  
page 65



Set de couteaux - 4 pièces  
page 79

Bol à mélanger  
avec base en silicone  
page 114



Mandoline japonaise  
HENDI Shōgun 將軍  
page 93

**NEW**



Thermomètre numérique avec sonde pliable  
page 126



Minuteur  
page 128



Tamis à farine  
page 149

Guitare pâtisserie simple  
page 158



Friteuse XL avec robinet de vidange  
HENDI GOLIATH  
page 214



Mixeur plongeur sans fil Smart Pressure  
page 177

Lampe chauffante flexible  
page 199



# Sélection des nouveautés pour 2024



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



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



Billes de cuisson sous vide – 500 pièces page 227



Grills Kitchen Line page 221



Grille-pain 4 tranches page 240

Thermoplongeur HENDI MASTERVIDE page 227



Fours mixtes Touch 5 x GN 2/3 page 267



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



**NEW**

Roulette à pizza  
Pizzer HENDI  
page 288



Pelle à cendres  
page 285



Assiette à pizza Recipe  
Collection Terracotta  
page 293



Bac à pâtons pour  
pizza GN1/1  
page 283

Machine à glaçons  
page 319



**arktic**  
PROFESSIONNELLE TECHNOLOGIE



Armoire de maturation à viande  
page 315

# Sélection des nouveautés pour 2024



Corbeille à pain  
page 359



Bol décoratif  
en bois d'olivier  
page 338

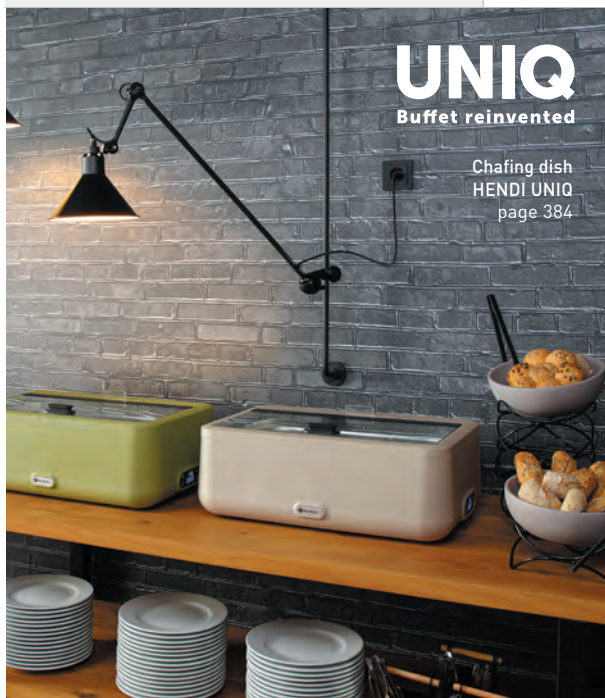
Pot à lait  
avec doseur  
page 367



Presse-citron  
page 447



Cendrier  
avec entonnoir  
page 383



**UNIQ**  
Buffet reinvented

Chafing dish  
HENDI UNIQ  
page 384



**BARUP**  
BARWARE

Décapsuleur  
page 426



**BARUP**  
BARWARE

Tire-bouchon  
français  
page 427





Passoire  
Hawthorne  
page 432



**BARUP**  
BARWARE

Pompe à vide -  
économiseur  
de vin  
page 444

Lave-verres  
page 444

**BARUP**  
BARWARE



Blender Bar  
numérique  
page 451



Presse-  
agrumes  
électrique  
page 448



Distributeur d'eau  
page 471



Xantos Black Gril  
à gaz  
page 538



**BARUP**  
BARWARE

Set de barman  
page 439



## INDEX A-Z

### A

Accessoire fouet pour mixeur plongeur 222140.....	183	Bac à débarrasser .....	504	Batterie de cuisine Budget Line .....	30
Adaptateur de refroidissement GN 1/1 486		Bac à glace Kitchen Line .....	145	Batterie de cuisine en cuivre .....	40
Adoucisseur d'eau .....	511	Bac à glace polycarbonate .....	144	Batterie de cuisine Kitchen Line .....	28
Adoucisseur d'eau, automatique.....	510	Bac à glace Profi Line .....	145	Batterie de cuisine Profi Line .....	26
Adoucisseur d'eau, semi-automatique..	510	Bac alimentaire rond 5,6 L pour chafing dish rond .....	390	Batteurs mélangeurs planétaires Kitchen Line .....	175
Adoucisseurs d'eau (semi-)automatique..	510	Bac à pâtons pour pizza.....	283	Bec-verseur .....	429
Affichage de compteur chauffant simple ..	207	Bac à pâtons pour pizza GN 1/1.....	283	Bec-verseur - 6 pièces .....	428
Agitateurs pour Mixeur à Milkshake - Design by Bronwasser .....	143, 453	Bac avec couche antiadhésive.....	47, 276	Bec-verseur à écoulement libre - set de 6 .....	429
Agitateurs sans BPA pour Mixeur à Milkshake - Design by Bronwasser .....	143, 453	Bac à viande .....	320-321	Bec verseur avec fermeture automatique - 3 pièces .....	378, 428
Aiguiseur de couteaux .....	86	Bac Convectomat Classic® .....	272	Bec verseur flip top - 6 pièces .....	428
Allume-gaz - 2 pièces.....	133, 197, 233	Bac Gastronorme GN 1/1.....	411	Beurrier & Saucière - 3 pièces .....	355
Ampoule infrarouge chauffante.....	198	Bac Gastronorme GN 1/2.....	411	Bigoudi à beurre .....	88
Aplatisseur .....	96	Bac Gastronorme GN 1/3.....	411	Billés de cuisson sous vide - 500 pièces .....	227
Araignée .....	98	Bac Gastronorme GN 1/3.....	411	Billot polyéthylène .....	97
Ardoise .....	379	Bac GN 1/1 pour chafing dish avec 2 compartiments .....	391	Bipeurs de restaurant - lot de 10 pièces .....	419
Ardoise avec support .....	380	Bac rond pour bain-marie .....	390	Blanc - fromage & pain .....	73
Ardoise de table - 2 pièces .....	381	Bacs à pâtons pour pizza 600x400 .....	283	Blender Bar .....	185, 451
Ardoises .....	379	Bacs Gastronormes Budget Line .....	50	Blender Bar avec caisson insonorisant .....	184, 450
Armoire de maturation à viande .....	305	Bacs Gastronormes Budget Line avec poignées.....	51	Blender Bar numérique.....	185, 451
Armoire de maturation à viande, sous le comptoir .....	305	Bacs Gastronormes en polypropylène.....	55	Blender Bar numérique avec caisson insonorisant .....	184, 450
Armoire murale avec portes coulissantes - soudée.....	523	Bacs Gastronormes Kitchen Line .....	48	Blenders Bar .....	184, 450
Armoires de maturation à viande.....	305	Bacs gastronormes polycarbonate blanc ..	53	Bloc moteur mixeur plongeur - vitesse réglable 350W .....	179
Armoires de travail murales - soudées ..	520	Bacs Gastronormes polycarbonate noir ..	52	Bloc moteur mixeur plongeur - vitesse réglable 500W .....	179
Armoires réfrigérées avec caisson lumineux .....	318, 461	Bacs Gastronormes polycarbonate transparent .....	54	Boîte à couverts .....	373
Arrières de bar réfrigérés .....	315, 460	Bacs Gastronormes Profi Line .....	45-46	Boîte à ingrédients .....	431
Assiette à pâtes .....	335	Bain-marie avec robinet de vidange HENDI Ranger .....	209	Boîte à ingrédients - 3 bacs.....	431
Assiette à pâtes Drop Collection .....	293	Bain-marie HENDI Ranger .....	208-209	Boîte à ingrédients - 4 bacs .....	431
Assiette à pizza Barocco .....	293	Bake- & Grill Master.....	534	Boîte à ingrédients - 5 bacs.....	431
Assiette à pizza Crète .....	293	Bake-Master Maxi .....	534	Boîte à ingrédients - 6 bacs.....	431
Assiette à pizza Drops Collection .....	293	Bake-Master Mini .....	534	Boîte à œufs OVOBOX 120 .....	60
Assiette à pizza Granite .....	293	Balance de cuisine 10 kg .....	120	Boîte à pain en bois d'olivier.....	338
Assiette à pizza Recipe Collection Noir ..	293	Balance de cuisine 15 kg .....	121	Boîte à thé.....	368
Assiette à pizza Recipe Collection .....	293	Balance de cuisine 3 kg .....	120	Boîtes à ingrédients .....	431
Terracotta.....	293	Balance de cuisine 5 kg .....	120	Boîtes de stockage gastronorme HACCP ..	56
Assiette à pizza Speciale .....	293	Balance de cuisine numérique jusqu'à 200 kg .....	121	Bol à glace modèle clown .....	341
Assiette à pizza Tradition .....	293	Balances .....	120	Bol à mélanger avec base en silicone ..	114
Assiette Bark .....	341	Banc .....	423	Bol à soupe .....	329, 331, 333, 335, 342
Assiette creuse .....	329, 331, 333, 335, 350	Bande de téflon pour la barre de soudure supérieure.....	189	Bol décoratif en bois d'olivier .....	338
Assiette d'enfant "Ours" .....	341	Barbecue à charbon de bois Patio .....	539	Bol de préparation .....	114
Assiette plate .....	329, 331, 333, 335, 350	Barbecue à charbon de bois Resto.....	539	Bol en bois d'olivier .....	338
Assiettes à pâtes et pizza .....	293	Barbecue à gaz Atlanta .....	530	Bol mélangeur .....	114
Assortiment de sciure de fumage - coffret de 9 saveurs .....	235	Barbecue à gaz Europa .....	530	Bol mélangeur en inox pour mixeur à milkshake - Design by Bronwasser.....	143, 453
Attache-nappe - 4 pièces.....	369	Barbecue à gaz Tampa .....	531	Bol mélangeur en polycarbonate pour mixeur à milkshake - Design by Bronwasser .....	143, 453
Attendrisseur à viande électrique .....	168	Barbecue Green Fire avec 2 brûleurs ..	526	Bol oblong en bois d'olivier .....	338
Attendrisseur Profi Line .....	96	Barbecue Green Fire avec 3 brûleurs ..	527	Bols inclinés Velocity .....	355
Attendrisseurs .....	96	Barbecue Green Fire avec 4 brûleurs ..	527	Bol Vanilla .....	341
		Barbecues à charbon de bois .....	539		
		Barbecues à gaz Grill-Master Pro .....	533		
		Barre intermédiaire Bacs Gastronormes .....	49, 209		

### B

Bac à couverts..... 412

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

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

Distributeur à boissons chaudes à double paroi.....	475	Épaisseur.....	111	Four à basse température.....	260
Distributeur à boissons chaudes - Design by Bronwasser.....	472	Éplucheur à asperges.....	77	Four à convection avec humidificateur H90S.....	263
Distributeur à boissons chaudes noir mat - Design by Bronwasser.....	472	Éplucheur de citron.....	88	Four à convection H90.....	262
Distributeur d'eau.....	471	Éplucheur horizontal universel.....	77	Four à pizza.....	271, 287
Distributeur de boissons chaudes.....	470	Éplucheurs universels.....	77	Four à pizza compact.....	278
Distributeur de café.....	464	Éplucheur universel avec lame dentelée.....	77	Four à pizza compact - 2 chambres.....	278
Distributeur de chocolat chaud.....	471	Éplucheuse de pommes de terre 10 kg.....	171	Fourchette à escargots - 6 pièces.....	327
Distributeur de petits pains.....	321	Éplucheuse de pommes de terre 5 kg.....	171	Fourchette à steak - 6 pièces.....	326
Distributeur de sauce bain-marie ..	135, 249	Éplucheuse de pommes de terre Kitchen Line.....	171	Fourchettes à homard - 6 pièces.....	327
Distributeur de sauce en acier inoxydable avec pompe.....	135	Essoreuse à salade.....	101	Four mixte avec grill 4x GN 2/3.....	261
Distributeur de sauces avec pompe.....	137	Étagère à condiments rond.....	373	Four mixte Control 5 x GN 2/3.....	266
Distributeur jus de fruit 2X12L.....	443	Étagère multifonction.....	411	Four mixte Touch 5 x GN 2/3.....	267
Distributeur polyvalent.....	409	Étagère murale avec 2 supports en acier.....	515	Fours à convection 429x345 mm.....	264
Distributeur pour pâte/gel combustible.....	398	Étagère Pizza pour 14 plaques/moules.....	291	Fours à pizza BASIC.....	279
Distributeurs à boissons chaudes - Design by Bronwasser.....	472	Étagère pour cellules de refroidissement.....	306	Fours à pizza compacts.....	278
Distributeurs de sauce.....	135	Étagère pour réfrigérateur et congélateur comptoir 2 portes Kitchen Line.....	303	Fours de boulangerie et pâtisserie à convection avec humidificateur 600 x 400 mm.....	265
Distributeurs et pichets.....	408	Etamine.....	117	Fours mixtes Control.....	268
Dosettes.....	115	Evideur.....	88	Friteuse à beignets 12 L.....	212
Dosettes - set de 4 pièces.....	115	Evider à légumes.....	88	Friteuse à induction avec robinet de vidange.....	219
Dosettes - set de 7 pièces.....	115	Evider.....	517	Friteuse à induction avec robinet de vidange - 8 l.....	219
Doseur 25/35 ml.....	438	<b>F</b>		Friteuse à induction avec robinet de vidange - 2 x 8 l.....	219
Doseur 25/50 ml.....	438	Façonneuses électriques.....	280	Friteuse Kitchen Line.....	218
Doseur sucre.....	378	Faitout avec couvercle.....	26, 28	Friteuse Profi Line - 8 l.....	217
Double écran chauffant sur comptoir.....	207	Faitout - sans couvercle.....	29	Friteuse Profi Line - 2 x 8 l.....	217
Double étagère murale réglable, avec deux supports en acier.....	515	Fait-tout électrique.....	243	Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 10L - 400V.....	213
Douchette de prélavage.....	501	Feutres.....	57	Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 8 l.....	217
Douilles - assorti.....	163	Feutres à craie 15 mm.....	381	Friteuse Profi Line avec robinet de vidange - 2 x 8 l.....	217
Douilles de décoration.....	139	Feutres à craie 3 mm.....	381	Friteuse Profi Line avec robinet de vidange numérique - 8 l.....	216
Douilles - dentelé.....	162-163	Feutres à craie 6 mm.....	381	Friteuse Profi Line avec robinet de vidange numérique - 2 x 8 l.....	216
Douilles - lisse.....	162-163	Fiesta.....	532	Friteuses Profi Line.....	213, 217
<b>E</b>		Fiesta 600.....	532	Friteuses Profi Line numériques.....	216
Economie.....	77, 89	Fiesta 800.....	532	Friteuse XL avec robinet de vidange HENDI GOLLIATH.....	215
Ecumoire.....	111, 399	Film d'operculeage pelable PET/PE 12/40.4.....	187	Fromagère.....	378
Ecumoire à friture.....	99	Filters à café papier Ø 25 cm.....	467	Fumoir électrique.....	277
Ecumoire, rond.....	399	Filters à graisse - 50 pièces.....	100, 499	<b>G</b>	
Egouttoir.....	119	Flacon distributeur anti-goutte.....	136	Gants Barbecue.....	540
Egouttoir à friture en aluminium.....	99	Flacons distributeur.....	136	Gants barbecue en cuir résistants à la chaleur - 2 pièces.....	540
Egouttoir à friture en inox.....	99	Flacon verseur - conservation.....	430	Gants barbecue résistants à la chaleur - 2 pièces.....	540
Egouttoir gastronomique.....	54	Flora.....	331	Gants résistants à la coupe, certifiés.....	84
Egouttoir Kitchen Line.....	119	Fontaine à chocolat.....	251	Gaufrier corn dog.....	246
Egouttoir pour planches à découper.....	66	Fontaine à jus de fruit.....	408-409	Gaufrier électrique ‚Bruxelles‘.....	247
Element chauffant.....	484	Fontaine à lait.....	409	Gaufrier électrique ‚Coeur‘.....	247
Element chauffant pour Chafing Dish.....	391	Fouet.....	112	Gaufrier électrique ‚Liège‘.....	247
Element réfrigérant.....	485	Fouet français avec 8 fils rigides.....	112		
Element réfrigérant négatif.....	484	Fouet piano.....	113		
Émaillé.....	350	Fouet plat.....	112		
Ensemble de tuyaux de gaz Bake-, Grill- & Roast-master.....	537	Fouet pour mixeur plongeur 221884 & 221891.....	179, 182		
Entonnoir.....	100	Fouet pour mixeur-plongeur Profi Line 300, 400 & 500.....	180		
Entonnoir de dosage Kitchen Line.....	134	Fouets.....	112		
Entonnoir de dosage Profi Line.....	134				



Gaufrier rond.....	246	I	Machine à café.....	466
Gaufriers.....	247	Insertions perforées gastronomes.....	49	Machine à emballer sous vide avec
Gaufrier sucettes.....	246	iVide Plus Junior.....	228	chambre Kitchen Line.....
Gobelet.....	350	iVide Plus Thermoplongeur.....	229	Machine à emballer sous vide avec
Grappin à viande.....	111, 399	iVide thermoplongeur 2.0.....	228	chambre Profi Line.....
Green Fire.....	526			Machine à emballer sous vide externe
Grill.....	220-221	J	Profi Line.....	190
Grill à gaz à kebab Profi Line.....	224	Jetons - 100 pièces.....	454	Machine à emballer sous vide
Grill à kebab & couteau kebab.....	224	Joint en caoutchouc pour détendeur.....	537	Kitchen Line.....
Grill de contact - modèle double.....	223	Jusqu'à 20% d'économie d'énergie.....	208	Machine à glaces.....
Grill de contact - modèle simple.....	222	Karizma.....	329	Machine à glaçons.....
Grill de contact Panini.....	223	Knock box.....	465	Machine à glaçons - 12 kg.....
Grill de contact „Panini“.....	223	Knock box en bois.....	465	Machine à glaçons flocons.....
Grill de contact Panini XL.....	223	Knock box rond.....	464	Machine à glaçons forme boule.....
Grille.....	276, 529			Machine à glaçons forme boule.....
Grille de grill Grill Convectomat.....	273	L	Machine à glaçons - Kitchen Line 15.....	319, 458
Grille du haut pour Roast-Master.....	536	Lames pour trancheuse avec revêtement		458
Grille en fonte.....	528	antiadhésif.....	173	Machine à pâtes.....
Grille Gastronomique.....	276	Lampe chauffante conique réglable.....	198	Machine à pâtes électrique.....
Grille-pain 4 tranches.....	240	Lampe chauffante cylindrique réglable.....	198	Machine à pop-corn.....
Grille-pain constant double.....	242	Lampe chauffante flexible.....	199	Machine à râper fromage.....
Grille-pain constant simple.....	242	Lampe de rechange pour destructeur		Machine à saucisse.....
Grille pour fours H90 et H90S.....	263	d'insectes.....	513	Machine à saucisse Profi Line.....
Grille pour Grill master.....	536-537	Lave-mains avec commande genou.....	501	Machine à slush.....
Grille pour Grill-Master Mini.....	537	Lave-mains sans contact,		Machine à Slush 2x 12L.....
Grille pour Roast Master Maxi 50/50.....	536	avec commande genou.....	501	443
Grille supérieure pour barbecue		Lave-vaisselle 50x50.....	492	443
Xantos.....	537	Lave-vaisselle 50x50 - commande		443
Grille supérieure pour les barbecues		électronique.....	490	443
au charbon de bois.....	539	Lave-vaisselle à capot 50x50.....	496	443
Grill-Master Maxi.....	534	Lave-vaisselle à capot - commande		443
Grill-Master Mini.....	534	électronique.....	494	443
Grill-Master Quattro.....	535	Lave-vaisselle pour plateaux		443
Grill - moitié rainurée.....	220-221	et récipients 50x60.....	498	443
Grill pour plaque de cuisson à induction.....	32	Lave-verre 40x40.....	492	443
Grill rainuré.....	220-221	Lave-verres.....	444-445	443
Grill rainuré 1/3.....	220-221	Légumier.....	342	443
Grill roulant pour saucisses.....	244	Lionhead.....	342	443
Grills de contact.....	222	Little Chef mini casserole.....	347	443
Grills Kitchen Line.....	221	Little Chef mini faitout ovale.....	347	443
Grills Profi Line.....	220	Little Chef mini faitout rond.....	347	443
Guitare pâtisserie simple.....	158	Little Chef mini plaque à griller.....	347	443
		Louche.....	111, 399	443
		Louche à arroser.....	111	443
		Louche à légumes.....	111	443
		Louche anti-goutte.....	111	443
		Louche à sauce pour pizza.....	289	443
		Louche à soupe.....	399	443
		Louches et cuillères de service pour		443
		Chafing dish.....	399	443
		Louches et cuillères de service,		443
		thermorésistant.....	400	443
		Louches et écumeurs Kitchen Line.....	111	443
		Louches et écumeurs Profi Line.....	111	443
		Lunettes à oignons.....	87	443
		M		443
		Machine à barbe à papa.....	248	443

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

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



Poêle à crêpes Titanium Professional.....	33
Poêle à frire .....	34, 36, 40
Poêle à frire induction .....	32
Poêle à frire Titanium Professional.....	33
Poêle à griller en fonte .....	38
Poêle à griller rainurée Titanium Professional .....	33
Poêle à paëlla .....	35, 532
Poêle avec revêtement antiadhésif - sans couvercle .....	27
Poêle en fonte .....	38
Poêle miniature .....	353
Poêles à frire.....	35
Poêles à frire en aluminium ,Marble Professionnal' .....	34
Poêle - sans couvercle .....	27, 29
Poêles en aluminium ,Platinum Professionnal' .....	35
Poêles en fonte d'aluminium ,Titanium Professional' .....	32-33
Poêles paëlla émailées.....	41, 351
Poêles traditionnelles.....	36
Poissonnière - ovale .....	34
Poissonnière - ovale Titanium Professional .....	33
Polisseur à verres .....	500
Poly-éthylène très dur .....	62-63
Pompe à vide - économiseur de vin .....	444
Porcelaine .....	411
Porte-addition - 3 pièces .....	372
Porte-couverts .....	373, 412
Porte-couverts de table noir.....	373
Porte-cuillère.....	401
Porte-disques pour 18 disques coupe-légumes .....	165
Porte-fiches .....	67
Porte-menu.....	372
Porte-menu - 6 pièces .....	372
Porte-menu - 2 unités .....	372
Porte-seau à glace.....	441
Porte-seau de table .....	441
Porte-serviettes.....	369
Porte-verres à bière .....	454
Portionneur à glace .....	146
Portionneur à glace Kitchen Line .....	146
Portionneur à glace ovale Stöckel.....	147
Portionneur à glace Stöckel .....	146-147
Portique chauffe-plat avec 2 lampes infrarouges.....	199
Pot à lait .....	366
Pot à lait avec bec verseur en forme V.....	366
Pot à lait avec doseur .....	367, 465
Pot à lait/d'eau .....	367
Pot à lait noir.....	366, 465
Pot à lait noir mat avec bec verseur en forme V.....	366, 465
Pot à pompe .....	365
Pot à vinaigrette .....	411

Pot multifonctionnel .....	366, 465
Pot snack .....	352
Poubelle à pédale .....	507
Poubelle avec cendrier .....	383, 507
Poubelle de table .....	368
Poubelle de table ou porte-couverts .....	368
Poubelle étroite.....	507
Poubelle ronde.....	506
Pour récipients et poêles d'une capacité de 1 à 4 litres .....	178
Présentation miniatures .....	347-348
Présentoir à assiettes .....	407
Présentoir de congélation pour glaces .....	145, 308
Présentoir de corbeille à pain GN 1/2 .....	358
Présentoir étagère.....	407
Présentoirs .....	407
Presse-agrumes .....	446-447
Presse-agrumes électrique .....	448
Presse à hamburger .....	169
Presse-ail.....	67
Presse à raviolis.....	292
Presse à tortilla .....	169
Presse-citron .....	447
Presse-purée .....	116
Presses et pilons .....	116
Protège-menu clipboard.....	369
Pulvérisateur alimentaire à pression .....	115
Pulvérisateur alimentaire électrique .....	159

## R

Rabot à fromage .....	89
Rabot à fromage pour fromage mou .....	89
Rack pour planches à découper .....	64
Racks de stockage avec 4 étagères.....	515
Raclette à crêpe en bois .....	248
Racloir .....	109
Racloir à grille.....	220, 541
Racloir coupe-pâte - 3 pièces.....	155
Racloir coupe-pâte - 6 pièces.....	155
Racloir pour plan de travail à pizza .....	289
Racloirs coupe-pâte .....	155
Rafraîchisseur à bouteille.....	441
Ramasse-cendres .....	383
Ramequin .....	129, 355
Rangement avec support murale .....	180
Râpe à fromage.....	89
Râpe quatre faces .....	94
Râpes .....	94
Rasoir à truffes .....	67
Rayonnage avec 5 étagères .....	489
Rayonnage de stockage en aluminium .....	488
Rayonnage en aluminium pour bacs gastronomes.....	488
Rayonnage ultra-résistant.....	489
Réchaud à gaz Kitchen Line .....	196
Réchaud à gaz Kitchen Line XL .....	196
Réchaud à gaz Profi Line .....	196

Réchaud à induction haute puissance .....	195
Réchaud à soupe.....	390
Réchaud électrique Pollina.....	387
Réchaud électrique Tellano .....	387
Réchaud électrique - Tesino .....	387
Réducteur de grille .....	27, 194

## Réfrigérateurs et congélateurs

comptoirs Profi Line .....	297
Réhausseur pour casier de lavage.....	502
Réhausseur pour corbeille .....	356
Ressort pour support de filtre à café .....	467
Rince cuillère à glace .....	147
Roast-Master Maxi .....	535
Roast-Master Maxi 50 50 .....	535
Roast-Master Pro.....	533
Roast-Master Pro Noir .....	533
Robinet avec douchette.....	501
Robinet d'évier .....	500
Robinet d'évier avec levier long .....	500
Robinet douchette.....	501
Rolltop-Chafing dish Gastronomique 1/1 .....	395
Rolltop-Chafing dish - rond .....	395
Rouleau à pâte .....	151
Rouleau à pâte avec revêtement antiadhésif .....	151
Rouleau à pâte en bois.....	151
Rouleau en aluminium.....	151
Rouleau multi-coupe avec 5 roulettes .....	156
Rouleaux attendrisseurs pour shoarma .....	168
Rouleaux attendrisseurs pour volaille .....	168
Rouleaux pour boeuf et porc .....	168
Roulette à pizza Pizzer HENDI .....	288
Roulette pique-pâte .....	156
Rustica plat à four carré .....	340
Rustica plat à four ovale .....	340
Rustica plat à four rectangulaire .....	340
Rustica plat à four rond .....	340

## S

Sac à dos isotherme transport alimentaire .....	295
Sac à linge pour chariot à linge .....	505
Sac à pain rond .....	362
Sac à transport pizza .....	294
Sac à transport pizza 45 cm Kitchen Line .....	294
Sac barman .....	437
Sac kraft alimentaire .....	362
Sacs à pain .....	362
Sacs de cuisson sous vide .....	191
Sacs sous vide .....	191
Sacs sous vide gaufrés .....	191, 226
Sacs sous vide gaufrés en rouleau - 2 pièces .....	191
Sacs sous vide pour machine à emballer - 100 pièces .....	191
Saladette pizza 3 portes avec vitrine réfrigérée 380+40L.....	303

Saladette pizza avec 2 portes et 7 tiroirs 280L.....	303	Set de brosses métalliques étroites - 3 pièces.....	541	Support à verres suspendu .....	444
Saladettes.....	300-301	Set de couteaux - 4 pièces .....	79	Support bouteille .....	429
Saladettes pizza.....	302-303	Set de douilles de décoration .....	163	Support cornets à glace.....	148
Saladier.....	329, 331, 333, 335, 350	Set de douilles de décoration fleurs & pétales.....	162	Support de buffet antidérapant .....	406
Saladier carré .....	410	Set de dressage Chef, 6 pièces, noir .....	80	Support de filtre à graisse pour friteuse.....	100, 499
Salamandre.....	238	Set de dressage Chef, 6 pièces, satiné .....	80	Support de montage pour rince cuillère à glace .....	147
Salamandre avec éléments chauffants Quartz infrarouge.....	239	Set de pièces détachées .....	139	Support de plateau pliable .....	415
Salamandre avec fixation murale.....	238	Set de table, cadre - set.....	343	Support magnétique pour couteaux.....	83
Salamandre GN 1/1.....	238	Set de table en papier sulfurisé - 500 pièces .....	345	Support murale pour poches pâtisseries et douilles.....	161
Salamandre Lift 450.....	240	Set de table, feuilles - set.....	343	Support plateau de fruits de mer .....	407
Salamandre Lift 600.....	240	Set de table, motif géométrique - set .....	343	Support pour cornet de frites.....	349
Salamandre Quartz MAXI GN 1/1 .....	239	Set de table - set .....	343	Support pour la boîte à pâte combustible - 2 pièces.....	398
Salière et poivrière.....	99, 376	Set : Mixeur plongeur 350 à vitesse variable + fouet + support mural.....	181	Support pour marmites.....	523
Salière et poivrière set.....	376	Set : Plaque de cuisson à induction 3500 W + casserole + poêle .....	204	Support pour panier à couverts.....	412
Saturn .....	333	Shaker Boston.....	437	Support pour sacs sous vide pour machine à emballer sous vide .....	190
Saucière .....	341-342	Shaker Boston Tin-on-Tin.....	436	Kitchen Line 975374.....	137, 321
Saupoudreur .....	376	Shaker Cobbler - 3 pièces .....	436-437	Support pour tampo .....	464
Sauteuse conique - sans couvercle.....	27	Siphon à chantilly.....	138	Support sauces .....	137
Sauteuse - sans couvercle.....	29	Siphon à chantilly .....	140	Système d'appel restaurant .....	419
Sauteuse Titanium Professional.....	33	Siphon à chantilly Kitchen Line .....	139	Système de nettoyage inclus .....	269
Scelleuse de barquettes Compact.....	187	Siphon à chantilly Kitchen Line noir.....	139		
Scie à génioise .....	159	Siphon à chantilly Profi Line .....	138		
Seau .....	100-101, 499	Siphon à soda.....	442		
Seau à bière .....	454	Sonnette de réception.....	369		
Seau à glace.....	354, 440	Soucoupe pour bol à soupe .....	329, 331, 333, 335		
Seau à glaçons blanc double paroi .....	441	Soucoupe pour tasse à café.....	333, 335		
Seau à glaçons double paroi.....	441	Soucoupe pour tasse à café.....	329, 331, 333		
Seau avec anse .....	354	Soucoupe pour tasse à cappuccino .....	329		
Seau avec fond renforcé .....	101	Soucoupe pour tasse à expresso. 329, 331, 333, 335			
Seau couverts & serviettes.....	354	Soupière.....	342		
Seau double avec poignée .....	354	Spatule .....	108, 111, 156, 399		
Seau miniature.....	352	Spatule à glace avec manche en Tritan .....	148		
Seaux galvanisés.....	354	Spatule à hamburger.....	109		
Sécateur à gibier.....	83	Spatule à pizza .....	289		
Sèche-mains .....	500	Spatule avec fentes.....	111		
Semi-sphere .....	152	Spatule en bois courbée - lot de 2 .....	108		
Séparateur de graisse .....	499	Spatule en bois - lot de 4 .....	108		
Séparateurs hamburgers .....	169	Spatule flexible .....	109		
Séparateurs pour pizzas - 500 pièces .....	287	Spatule flexible perforée .....	109		
Set : 2 distributeurs de sauce en acier inoxydable avec pompe.....	135	Spatules à crêpes .....	156		
Set Bain-marie avec robinet de vidange HENDI RANGER + 3 x bac GN 1/3 avec couvercle.....	209	Spatules & cuillères à glace .....	148		
Set: Bain-marie HENDI Ranger + 3 x bac GN 1/3 avec couvercle.....	209	Stabilisateur de flamme .....	529		
Set de 4 pieds pour réfrigérateurs et congélateurs .....	296	Stérilisateur UV .....	81, 504		
Set de 6 planches à découper HACCP avec rack .....	64	Stick blender Kitchen Line .....	179		
Set de 4 plateaux à œufs pour HENDI OVOBOX 120 .....	60	Sucrier .....	367		
Set de barman.....	439	Support à condiments noir .....	373		
Set de brosses avec brins en laiton et en inox - 2 pièces.....	541	Support à gâteaux rotatif.....	406		
		Support à jambon.....	82		
		Support à sac poubelle.....	505		
		Support à verres .....	444		

## T

Tableau ardoise avec chevalet .....	380
Tableau ardoise de trottoir .....	379-380
Table avec 1 évier et une étagère - vissée .....	518
Table avec évier avec étagère - à monter soi-même.....	517
Table avec évier double et étagère Budget Line - vissée .....	518
Table avec évier, espace pour lave-vaisselle et étagère .....	522
Table avec évier simple Budget Line - vissée .....	521
Table de buffet .....	420-421
Table de buffet rond pliable .....	423
Table de chargement pour lave-vaisselle avec évier .....	522
Table de cuisson à gaz - 5 feux .....	194
Table de décharge pour lave-vaisselle .....	522
Table de travail .....	516
Table de travail armoire murale avec portes coulissantes - soudée.....	520
Table de travail centrale avec étagère Budget Line.....	518
Table de travail murale avec dossier et étagère .....	516
Table de travail murale avec étagère Budget Line .....	518
Table de travail ultra-résistant avec étagère .....	516
Table d'évier avec armoire - soudée.....	519

Table d'évier simple avec armoire - soudée.....	519	Thermomètre infrarouge avec sonde... 124	Vide-pommes.....	88
Table d'évier simple - soudée.....	521	Thermomètre/minuteur pour rôti... 125	Vis sans fin.....	167
Table double évier avec armoire - soudée.....	519	Thermomètre numérique avec sonde pliable.....	Vitrine à couvercle coulissant.....	403
Table double évier avec étagère - à monter soi-même.....	517	Thermomètre pour four.....	Vitrine à couvercle coulissant	
Table évier - soudée, 2 éviers.....	520	Thermomètre pour réfrigérateur.....	Roll top.....	403-404
Table mobile avec étagère - vissée, profondeur 700 mm.....	523	Thermomètre waterproof.....	Vitrine à couvercle coulissant	
Table pliante.....	420	Thermoplongeur HENDI MASTERVIDE.....	Roll top - double.....	403-404
Tables Budget Line - vissées.....	518	Thermo-système.....	Vitrine de présentation.....	308
Tables de travail à monter soi-même		Thermo-système 1.....	Vitrine de présentation.....	309
Kitchen Line.....	516	Thermo-système 2.....	Vitrine de présentation pâtisserie.....	309
Tables d'éviers - à monter soi-même		Tire-bouchon.....	Vitrine de présentation pâtisserie	
Kitchen Line.....	517	Tire-bouchon français.....	ronde.....	312
Tablette arrière pour barbecue		Tire-bouchon limonadier.....	Vitrine de table, 58 litres.....	310
Green Fire.....	528	Tire-bouchons et décapsuleurs.....	Vitrine de table, 68 litres.....	311
Tablette latérale pour barbecues		Tire-bouchons et décapsuleurs.....	Vitrine de table, 78 litres.....	310
Green Fire.....	528	Tire-bouchon sommelier.....	Vitrine de table à salade.....	308
Tablettes de sel pour adoucisseurs		Tire-bouchon sommelier.....	Vitrine de table chauffante.....	207
d'eau.....	511	Tiroir avec knock box.....	Vitrine de table chauffante quartz	
Tablier barbecue.....	532	Tiroir avec rail de guidage - set de 2.....	deux niveaux.....	206
Tamis.....	149	Toaster.....	Vitrine de table chauffante trois	
Tamis à farine.....	149	Toaster 6 pinces.....	niveaux.....	206
Tamper à café.....	464	Toque chef - 10 unités.....	Vitrine de table grand modèle, 98 litres.....	311
Tamper à café avec ressort.....	464	Trancheuse Profi Line 195.....	Vitrine de table réfrigérée négatif 90L.....	309
Tapasmini.....	366	Trancheuse Profi Line 220.....	Vitrine réfrigérante avec couvercle -	
Tapis à herbes pour déshydrateur.....	211	Trancheuse Profi Line 250.....	Gastronorme 1/1.....	402
Tapis antiadhésif pour coupeurs à riz.....	236	Trancheuse Profi Line 300.....	Vitrine réfrigérée.....	304
Tapis antidérapant.....	66	Trancheuse Profi Line 220 version	Vitrine réfrigérée, 270 litres.....	311
Tapis de bar.....	445	rouge.....	Vitrine réfrigérée Arktic.....	304
Tapis de tassage.....	464	Trancheuse Profi Line 250 version	Vitrine réfrigérée avec 2 étagères.....	313
Tapis de tassage double.....	464	rouge.....	Vitrine réfrigérée GN 1/3 Arktic.....	304
Tapis égouttoir - 5 pièces.....	445	Trancheuses Profi Line.....	Vitrine ronde à couvercle coulissant	
Tapis pâtisseries silicone antiadhésif.....	155	172, 174	roll-top.....	404
Tartelette.....	152	Trolley pour conteneur isotherme.....	Vitrines de table chauffantes.....	207
Tasse.....	350	Trolley pour pouibelle ronde.....	Vitrines réfrigérées.....	310
Tasse à café.....	329, 331, 333, 335	Trousse décoration - 6 pièces.....	Vitrines réfrigérées avec 3 étagères	
Tasse à cappuccino.....	329, 331, 333, 335	80	inclinaées.....	313
Tasse à expresso.....	329, 331, 333, 335	Tuyau à gaz Barbecues Green Fire.....	Vitrines réfrigérées avec accès	
Thermobox à pizza Profi Line.....	486	Tuyau à gaz barbecues Xenon Pro & Fiesta.....	par l'arrière.....	312-313
Thermobox Profi Line.....	486	531		
Thermo box traiteur.....	484-485	Tuyau à gaz complet pour réchauds.....		
Thermo chargeur frontal.....	484	197		
Thermomètre à lait.....	126, 465			
Thermomètre à steak - 4 pièces.....	126	<b>V</b>	<b>W</b>	
Thermomètre avec sonde.....	125	Vasque à bouteilles.....	Wok.....	34, 197, 203
Thermomètre avec sonde repliable.....	124	Vasque à Champagne.....	Wok 3-ply - sans couvercle.....	41
Thermomètre de poche.....	126	Vasque à Champagne Economic.....	Wok à induction modèle 3500.....	202
Thermomètre de poche digital.....	124	Vasque à shaker Boston.....	Wok Titanium Professional.....	33
Thermomètre digital avec sonde.....	125	Verseur à miel.....	Woodform.....	417
Thermomètre infrarouge.....	124	Verseur continu - 6 pièces.....		
		Verseur-doseur.....		
		Verseur-doseur à bille - 2 pièces.....		
		Verseurs.....	<b>X</b>	
		Verseuse à café.....	Xantos Black Gril à gaz.....	538
		Verseuse isotherme.....	Xantos Gril à gaz.....	538
		Verseuse isotherme avec bouteille	Xenon Pro.....	531
		intérieure en verre.....	Zesteur de citron.....	88



Les poignées  
thermorésistantes

Trous de dégagement  
de vapeur



## BATTERIE DE CUISINE PROFI LINE

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

831403

831007



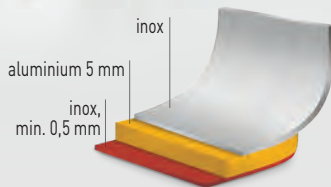
Voir la vidéo

Fond sandwich  
formé par fusion  
sous haute pression

830055

### MARMITE AVEC COUVERCLE

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



### BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

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

### FAITOUT AVEC COUVERCLE

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



Voir la vidéo

18/10  
STAINLESS STEEL

### PANIER À PÂTES

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

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



833506

Avec un crochet pour le suspendre afin de laisser égoutter

### CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Manche en tube inox.

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



830048

### SAUTEUSE CONIQUE - SANS COUVERCLE

- Manche en tube inox long

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



830352

### POËLE - SANS COUVERCLE

- Manche en tube inox long.

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



835432

### POËLE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF - SANS COUVERCLE

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

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



835401

### RÉDUCTEUR DE GRILLE

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

code	mm	€
839997	255x255x(H)25	4,75



839997

Prix conseillé HT et non garanti

 HENDI

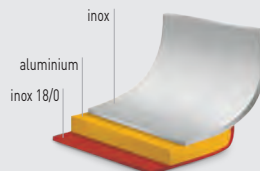
27





## BATTERIE DE CUISINE KITCHEN LINE

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



837306

### MARMITE AVEC COUVERCLE

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



836309

### BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

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



836026

### FAITOUT AVEC COUVERCLE

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



Voir la vidéo



## COUVERCLES POUR MARMITES

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



837832

## MARMITE - SANS COUVERCLE

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



837771

## BRAISIÈRE - SANS COUVERCLE

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



837726

## FAITOUT - SANS COUVERCLE

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



837665

## CASSEROLE - SANS COUVERCLE

- Manche long creux en inox.

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



838105

## SAUTEUSE - SANS COUVERCLE

- Manche long creux en inox.

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



839409

## POËLE - SANS COUVERCLE

- Manche long creux en inox.

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



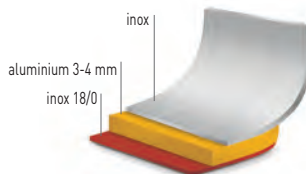
838501





## BATTERIE DE CUISINE BUDGET LINE

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



834701

834206

### MARMITE AVEC COUVERCLE

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

Fond sandwich



Poignées rivetées



Poignées thermorésistantes







833032



### 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



### CUISEUR À ASPERGES ET PÂTES XL

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

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



833100

### PLAT À FOUR

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

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



508527





## 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.

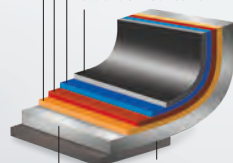


Couche de fond: anticorrosion, antichoc & une meilleure résistance du revêtement

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



### GRILL POUR PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

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

code	mm	€
629130	390x260x(H)35	24,95



## 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.

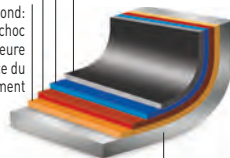


Couche titane: pour anti-égratignures & anti-abrasion

Couche intermédiaire: Whitford® Xylan antiadhésif

Couche supérieure: pour le renforcement de la couche antiadhésive

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



Base de poêle en aluminium



## POÊLE À FRIRE TITANIUM PROFESSIONAL™

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



839010

## WOK TITANIUM PROFESSIONAL™

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



629505

## SAUTEUSE TITANIUM PROFESSIONAL™

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



629802

## POÊLE À GRILLER RAINURÉE TITANIUM PROFESSIONAL™

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



629604

## POISSONNIÈRE - OVALE TITANIUM PROFESSIONAL™

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



629413

## POÊLE À CRÊPES TITANIUM PROFESSIONAL™

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

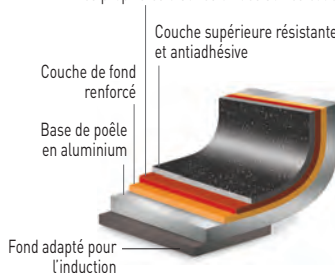


## POÊLES À FRIRE EN ALUMINIUM 'MARBLE PROFESSIONAL'

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



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



### POÊLE À FRIRE

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



### WOK

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

### POÊLE À CRÊPES

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

### POISSONNIÈRE - OVALE

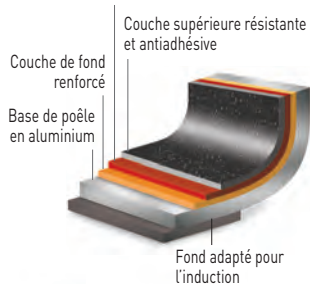
code	fond (mm)	mm	€
627716	ø185	280x400x(H)55	45,25

## POÊLES EN ALUMINIUM ,PLATINIUM PROFESSIONAL'

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



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



### POÊLES À FRIRE

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

### POÊLE À PAËLLA

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

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





## POÊLES TRADITIONNELLES

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



Voir la vidéo



628614

### POÊLE À FRIRE

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



628805

### CRÊPIÈRE

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

## LE CULOTTAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### Étape 1

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



### Étape 2

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



### Étape 3

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



### Étape 4

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



### Étape 5

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



### Étape 6

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



626849

626825

626832

626856

### COCOTTE EN FONTE ÉMAILLÉE

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

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





**NEW**

### POÊLE EN FONTE

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

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



629369

**NEW**

### POÊLE À GRILLER EN FONTE

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

code	mm	€
629369	265x265x(H)50	20,95





**NEW**

**PLAT EN FONTE AVEC  
DESSOUS EN BOIS ET  
POIGNÉE AVEC PINCE**

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

code	mm	€
629383	280x140x(H)30	17,25



629383

**NEW**

**MARMITE EN FONTE**

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

code	mm	€
629291	ø245x(H)280	49,50



629291

**NEW**

**MARMITE EN FONTE**

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

code	mm	€
629376	ø310x(H)155	54,95



629376





### BATTERIE DE CUISINE EN CUIVRE

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



### POÊLE À FRIRE

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

607060

### COCOTTES À MOULES ET SAUCES



625057



### COCOTTE À MOULES ÉMAILLÉE - AVEC COUVERCLE

- Émail noir.
- Rebord en acier inoxydable.

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



625804



625705

### MARMITE À SOUPE OU À SAUCE - AVEC COUVERCLE

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

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



839003

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



### 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



622858



### 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

### PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS

- Modèle profond
- Tôle d'acier émaillé.

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



Prix conseillé HT et non garanti

 HENDI

41





## Bacs Gastronomes



	BAC GASTRONORME PROFI LINE	BAC GASTRONORME KITCHEN LINE	BAC GASTRONORME BUDGET LINE	BAC GASTRONORME POLYCARBONATE
<b>CONVIENT POUR:</b>				
Fours à convection	✓	✓	✓	
Bain-marie	✓	✓	✓	
Chafing dishes	✓	✓	✓	
Réfrigérateurs	✓	✓	✓	✓
Rangement des aliments	✓	✓	✓	✓
Peut aller au lave-vaisselle	✓	✓	✓	✓
<b>CARACTÉRISTIQUES:</b>				
Peut être utilisé avec des températures	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 110°C
Empilable	✓	✓	✓	✓
<b>FABRICATION:</b>				
Fait en	inox 18/10	inox	inox	polycarbonate
Épaisseur (mm)	0,6-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7	2-3
Hauteurs disponibles (mm)	20-200	20-200	20-200	65-200
<b>ACCESSOIRES:</b>				
Bacs perforés	✓	✓		
Couvercles	✓	✓	✓	✓
Couvercles avec bord en silicone	✓	✓	✓	
Couvercles avec encoche louche	✓	✓		
Égouttoir		✓		✓
Barre intermédiaire	✓	✓	✓	
<b>INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES:</b>				
Facile à nettoyer	✓	✓	✓	✓
Taille GN marqué		✓		✓
Avec graduation				✓
N'absorbe ni odeurs ni saveurs	✓	✓	✓	✓
	<p>Conforme aux normes le plus strictes de contact alimentaire (pour hôpitaux)</p> <p>•</p> <p>Bonne résistance contre la corrosion (résistance au sel et à l'acide)</p> <p>•</p> <p>Rayon réduit afin d'avoir une contenance maximale</p> <p>•</p> <p>Très résistant et durable</p>	<p>Coins renforcés pour rajouter de la solidité</p> <p>•</p> <p>La taille GN est gravée</p> <p>•</p> <p>Résistant à la corrosion si utilisé correctement</p>	<p>Résistant à la corrosion si utilisé correctement</p>	<p>Idéal pour faire des présentations</p> <p>•</p> <p>Extrêmement résistant aux chocs, très solide</p> <p>•</p> <p>N'absorbe ni odeurs ni saveurs</p> <p>•</p> <p>La taille GN est gravée dans le fond</p> <p>•</p> <p>Transparent cristallin</p>



**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
• Extremement résistant aux chocs, très solide	• Graduée	• La taille GN est gravée	• Résiste aux grandes différences de température
• N'absorbe ni odeurs ni saveurs	• Transparent	• Transparent	• Très résistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger
• La taille GN est gravée dans le fond	• N'absorbe ni odeurs ni saveurs	• Clips colorés pour couvercles selon les normes HACCP vendus séparément	• Blanc pur et éclatant





## BACS GASTRONORMES

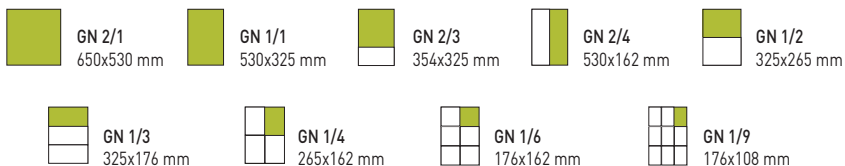
- Désignation des récipients de taille standard utilisés dans l'industrie alimentaire, déterminés dans la norme PN-EN 631-1:1996.
- La normalisation des dimensions des récipients facilite leur utilisation dans les différents appareils de cuisine conçus en fonction de ces dimensions.
- Par exemple des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



profondeur (mm)



### DIMENSIONS DES BACS GN:



## 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

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

1/1



801222

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

2/3



801307

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

2/4



801840

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

1/2



801406

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

1/3



801512

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



801635

1/6



801727

1/9



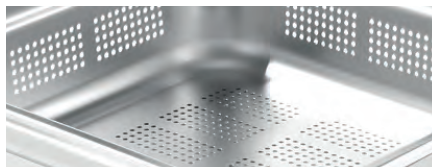
801826

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

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

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

## BACS GASTRONORMES PROFI LINE



1/1



802236

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

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

2/3



802328

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

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

1/2



802427

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

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

1/3



802526

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

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



804100

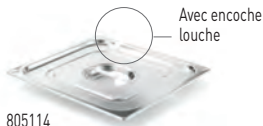


### COUVERCLE POUR BACS GN

- Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

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

805114



### COUVERCLE POUR BAC GN AVEC ENCOCHE LOUCHE

- Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

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

802601



### COUVERCLE POUR BACS GN AVEC BORD EN SILICONE

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

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



864210

### COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

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

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

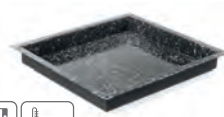


890257



### PLAQUE DE CUISSON CONVEXOTOMAT CLASSIQUE GN 1/1

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



890349



### PLAQUE DE CUISSON CONVEXOTOMAT CLASSIQUE GN 2/3

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



805541



### BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE

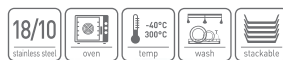
code	GN	mm	€
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	44,50
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	49,95
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	54,50



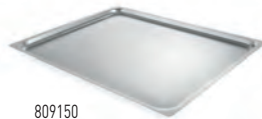
809242

### PLAQUE GASTRONORME PROFI LINE

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



18/10



809150

### PLATEAU GASTRONORME PROFI LINE GN 2/1

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



## BACS GASTRONORMES KITCHEN LINE

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



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



806142



806241



806340

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

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

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



806449



806548



806647

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

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

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



806739

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



806197

## INSERTIONS PERFORÉES GASTRONORMES

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



808153

808108

## BARRE INTERMÉDIAIRE BACS 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

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



## BAC GASTRONORME GN PERFORÉ

1/1



807132

2/3



807224

1/2



807330

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

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

- Diamètre de perforation 4 mm.
- Fond perforé.

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

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

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



806845

## COUVERCLE GASTRONORME

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



806968

## COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE LOUCHE

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



## BACS 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.



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	27,45
800140	21	150	24,15
800133	14	100	16,45
800126	9	65	10,95
800119	5	40	9,85
800102	2.5	20	8,50

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

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

1/3



800430

1/4



800539

1/6



800638

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

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

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

1/9



800737

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



558140



### COUVERCLE AVEC DISTRIBUTEUR POUR BACS GN

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

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



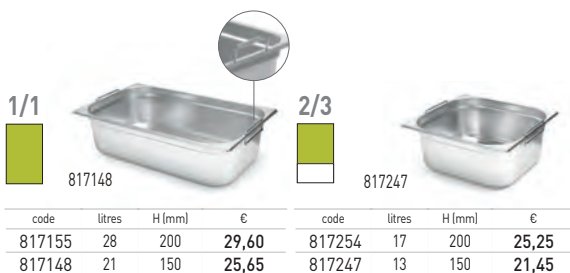
807606

### COUVERCLE GASTRONORME AVEC BORD EN SILICONE

- Avec bord en silicone pour une fermeture hermétique.
- La fermeture hermétique aide à conserver les aliments et évite des fuites pendant le transport.
- Convient aux bacs gastronomes Kitchen & Budget Line., les bacs doivent avoir une profondeur supérieure à 65 mm afin d'assurer une bonne étanchéité.

code	GN	mm	€
807606	GN 1/1	530x325	32,50
807613	GN 2/3	354x325	27,95
807620	GN 1/2	265x325	20,95
807637	GN 1/3	325x176	22,95
807644	GN 1/4	265x162	13,75
807651	GN 1/6	156x142	9,95

### BACS GASTRONORMES BUDGET LINE AVEC POIGNÉES



1/1



817148

2/3



817247

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

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



1/2



817346

1/3



817445

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

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



817810

### COUVERCLE GASTRONORME

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



## BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE NOIR

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



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

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

1/1



862209

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

1/2



862421

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

1/3



862513

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

1/4



862629

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

1/6



862711

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

1/9



862827

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

## COUVERCLE GASTRONORME

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



862902



804100

## COUVERCLE POUR BACS GN

- Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

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

## BACS GASTRONORMES POLYCARBONATE BLANC

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



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



Gradué

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

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

**1/1**



862285

code	litres	H (mm)	€
862285	9	65	<b>16,95</b>

**1/2**



862476

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

**1/3**



862575

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

**1/4**



862674

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

**1/6**



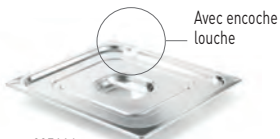
862773

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

## COUVERCLE POUR BAC GN AVEC ENCOCHE LOUCHE

- Convient aux bacs GN HENDI Profi Line et Polycarbonate.

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



Avec encoche  
louche

805114



862964

## COUVERCLE GASTRONORME

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



## 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.



Gradué

2/1

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



861196

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



861202

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



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



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



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



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



861820

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



864104

### COUVERCLE GASTRONORME

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

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



868522

### EGOUTTOIR GASTRONORME

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



864203

### COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

- Avec encoche pour le thermoplongeur 222645.

- Convient aussi aux bacs gastronormes Profi Line en inox.

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



## BACS GASTRONORMES EN POLYPROPYLÈNE

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



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

Gradué



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

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

1/1



880012

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

1/2



880111

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

1/3



880210

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

1/4



880319

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

1/6



880418

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

1/9



880524

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



880609

### COUVERCLE BACS GN EN POLYPROPYLÈNE

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

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

SIL  
silicone

881811

### COUVERCLES POUR BACS GN EN POLYPROPYLÈNE AVEC FERMETURE HERMÉTIQUE

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

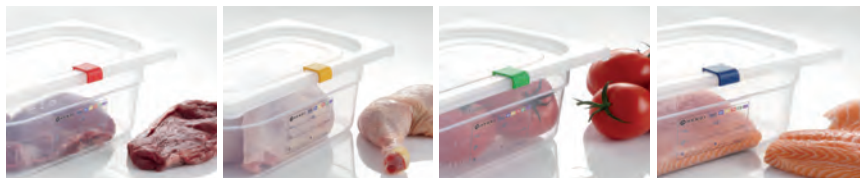
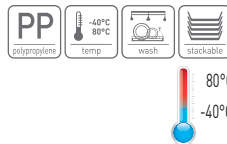


code	GN	mm	€
881828	GN 1/3	325x176	7,15
881804	GN 1/1	530x325	14,25
881811	GN 1/2	325x265	10,25
881835	GN 1/4	265x162	5,75
881842	GN 1/6	176x162	5,25
881859	GN 1/9	176x108	4,75



## 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.



GN 1/1

GN 1/2

GN 1/3

GN 1/4

GN 1/6

GN 1/9

530x325 mm

325x265 mm

325x176 mm

265x162 mm

176x162 mm

176x108 mm

1/1



880050

1/2



880159

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

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

1/3



880258

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

1/4



880371

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

1/6



880456

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

1/9



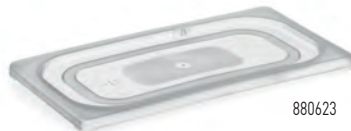
880555

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

### COUVERCLE BACS GN EN POLYPROPYLÈNE

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

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



880623

### FEUTRES

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

code	emballé par	€
871546	2	9,75



871546

### CLIPS DE COUVERCLE POUR DES BOITES DE STOCKAGE HACCP

- 12 unités dans un blister.

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



880692

880661

880678

880685

880869



# ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

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



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



ALLERGEN FREE  
DAIRY FREE



ALLERGEN FREE  
GLUTEN FREE



ALLERGEN FREE  
EGG FREE



ALLERGEN FREE  
PEANUT FREE

### PINCE DE SERVICE HACCP 250 MM

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

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



881705



171882



### 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



842478



### COUPEAU À DÉCOUPER

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

826164



826065



### PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

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

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



842775



### COUPEAU CHEF

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

842270



842171



### COUPEAU UNIVERSEL

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

825570



825662



### PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

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

**NEW**

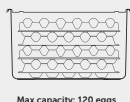
870785

**BOÎTE À ŒUFS OVOBOX 120**

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

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

inclus

**8x****HENDI OVOBOX 120**  
Tools for Chefs

Max capacity: 120 eggs

Supplier: Super Eggs  
 Use by: 20 / 6 / 2024  
 Batch no.: 45/24  
 Operator: Anna  
 Temperature range: 2-8°C  
 Sterilization date: 15 / 5 / 24

**NEW**

870792

**SET DE 4 PLATEAUX À ŒUFS POUR HENDI OVOBOX 120**

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

code	mm	€
870792	291x288x(H)41	5,95



**HENDI** - SOYEZ INSPIRÉS!

Tools for Chefs





## 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

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

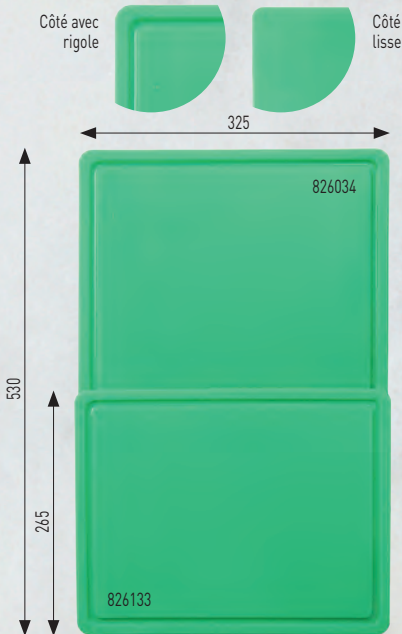
### PLANCHE À DÉCOUPER HACCP 450X300

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



## PLANCHE À DÉCOUPER HACCP

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



## PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/1

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

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

## PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

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

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



Rigole pour éviter des écoulements



Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

63



**NEW****PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GN 1/1**

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

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

**NEW****SET DE 6 PLANCHES À DÉCOUPER HACCP AVEC RACK**

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

code	mm	€
825686	450x300x(H)10	<b>53,50</b>

**NEW****RACK POUR PLANCHES À DÉCOUPER**

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

code	mm	€
825693	320x230x(H)160	<b>7,95</b>

826348



826485



### PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

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

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



### PLANCHE À DÉCOUPER HACCP GASTRONORME 1/2

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

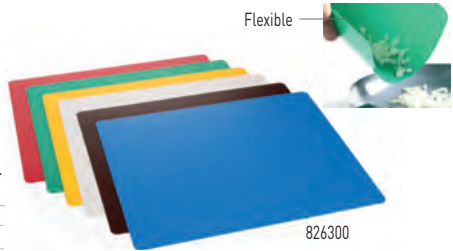


### PLAQUES DE DÉCOUPE FLEXIBLES - SET DE 6

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

code	mm	€
826300	380x305	12,95

Flexible



826300



### PLANCHE À DÉCOUPER EN FIBRE DE BOIS

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

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

NEW



505779

505762

505755



505731



505205

### PLANCHE À DÉCOUPER LA VIANDE

- Hêtre massif.
- Avec rigole

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



505106

### PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

- Hêtre massif.

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



506912

506905

### PLANCHE À DÉCOUPER

- Bois de Hévéa.
- Avec poignées.

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



505502

### PLANCHE À PAIN

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

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



826201



### EGOUTTOIR POUR PLANCHES À DÉCOUPER

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

code	mm	€
826201	303x211x(H)205	16,95



598047

### TAPIS ANTIDÉRAPANT

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

code	mm	€
598047	1500x300	3,25



### 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



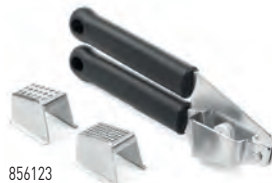
570715



### 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

513750



### PORTE-FICHES

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



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







## COUTEAUX PROFI LINE

- Tous les couteaux sont forgés à chaud à partir d'une seule pièce d'acier inoxydable allemand à haute teneur en carbone.
- L'alliage spéciale de Chrome-Molybdène-Vanadium X50CrMoV15 garantit les caractéristiques suivantes: - excellente coupe - longue durée de vie du fil - facile à aiguiser - très résistant à la corrosion Environ 50 étapes de fabrication sont utilisées pour réaliser chaque couteau.

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



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

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

Prix conseillé HT et non garanti

 HENDI

69





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



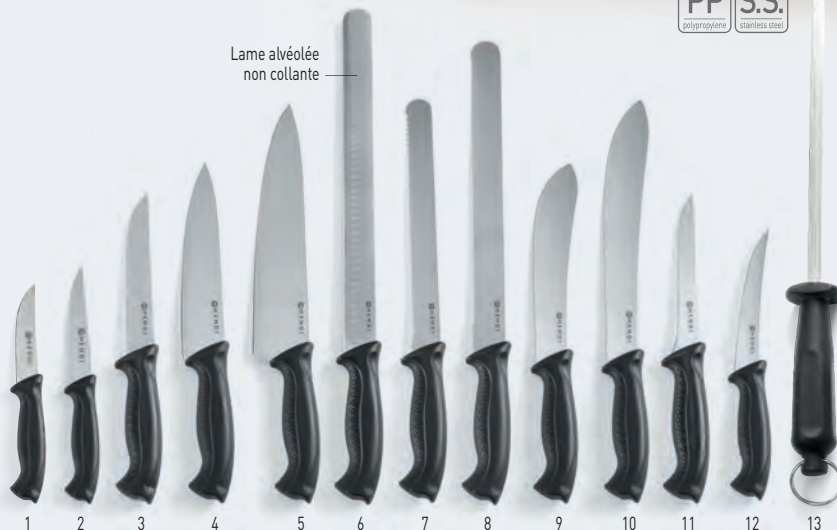
**MANCHE  
ERGONOMIQUE  
ANTI-  
DÉRAPANT**

## COUTEAUX NOIR - UNIVERSEL

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.

**PP** polypropylène  
**S.S.** stainless steel

Lame alvéolée  
non collante

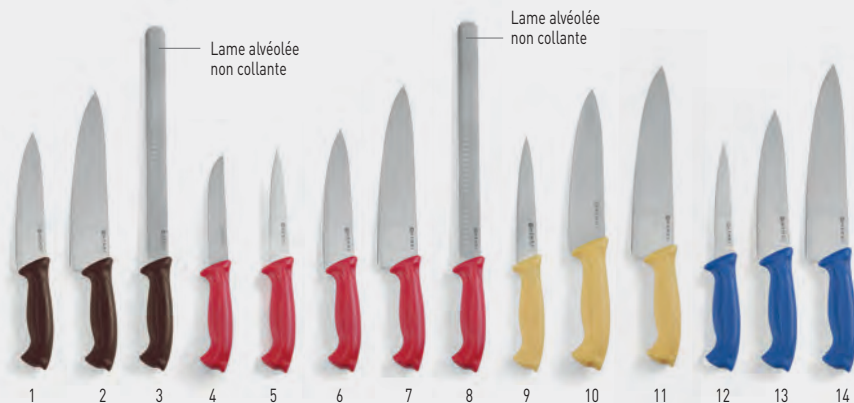


code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€	code		épaisseur (mm)	lame (mm)	longueur (mm)	€
842201 1	Couteau universel	1,2	90	200	3,65	843000 7	Couteau à pain	1,5	250	380	6,10
842102 2		1,2	100	210	3,45	843109 8		1,5	300	430	6,10
842409 3	Couteau à découper	2,5	150	290	4,95	844427 9	Couteau boucher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



## COUTEAUX HACCP

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



### BRUN - VIANDE CUITE



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

### ROUGE - VIANDE CRUE



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

### JAUNE - VOLAILLE



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

### BLEU - POISSON



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



**MANCHE  
ERGONOMIQUE  
ANTI-  
DÉRAPANT**



**BLANC - FROMAGE & PAIN**



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

**VERT - FRUITS & LÉGUMES**



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

**VIOLET - ALLERGÈNE**



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



NEW



NEW



1

2

3

4

5

6



### COUTEAUX JAPONAIS

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

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

N

N

## COUTEAUX ÉPLUCHEURS, SET DE 6 COULEURS

- Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.



842003

### COUTEAU ÉPLUCHEUR

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

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



842010

### COUTEAU ÉPLUCHEUR

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

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



**NEW**

## COUTEAUX UTILITAIRES

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

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



842447

842454

842461

842485

842492

## COUTEAU ÉPLUCHEUR AVEC MANCHE EN BOIS

- Fait en Allemagne.



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



841020





## COUTEAUX D'OFFICE

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

**NEW**



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

code		couleur	longueur (mm)	€
841112	10	noir	192	3,95
841570	11	Couteau éplucheur rouge	192	3,95
841587	12	vert	192	3,95
841617	13	noir	211	3,95
841624	14	Couteau universel rouge	211	3,95
841631	15	vert	211	3,95

## ÉPLUCHEURS UNIVERSELS

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



841501

841518

841525

## ÉPLUCHEUR HORIZONTAL UNIVERSEL

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



841228



841235



## 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

**NEW**



856406

**NEW**



841471

841488

841495

## ÉPLUCHEUR UNIVERSEL AVEC LAME DENTELÉE

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

## ECONOME

- Modèle transversal.



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

## ECONOME

- À tête articulée.



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



### MALLETTE DE COUTEAUX 9 PIÈCES

- Fait en une pièce d'acier inoxydable dur 3Cr13.
- Manche fait en acier inoxydable 430 avec couche antidérapante en caoutchouc.
- Grâce à la qualité du savoir-faire de la fabrication, les couteaux sont solides et résistants à la corrosion avec une lame tranchante durable.
- Avec manche profilé et sécurisé.
- Le set comprend:

- 1 - Couteau d'office 193 mm
- 2 - Couteau à désosser 285 mm
- 3 - Couteau à pain 333 mm
- 4 - Couteau à découper 331 mm
- 5 - Couteau du chef 330 mm
- 6 - Couteau du chef 370 mm
- 7 - Couteau Santoku 336 mm
- 8 - Fusil 340 mm
- 9 - Fourchette à découper 320 mm
- 10 - Mallette pratique

code	mm	€
975770	445x260x(H)65	78,50







**NEW**



### SET DE COUTEAUX - 4 PIÈCES

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

code	€
781029	24,95

Prix conseillé HT et non garanti

**HENDI**

79





856291

**TROUSSE DÉCORATION - 6 PIÈCES**

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

code	mm	€
856291	280x100x(H)50	48,95



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



### MALLETE 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



### MALLETE DE COUTEAUX

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

code	mm	€
856277	510x50x(H)170	39,95



### STÉRILISATEUR UV

- Convient parfaitement pour stériliser des couteaux, capacité: 14 couteaux.
- Fait en inox avec porte en plexiglas.
- Livré avec un support couteaux en inox.
- Stérilisation grâce à l'action d'une lampe 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



281246





**NEW**



499948



### SUPPORT À JAMBON

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

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



## SUPPORT MAGNÉTIQUE POUR COUTEAUX

- Avec 2 barrettes magnétiques.

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



## SÉCATEUR À GIBIER

- En acier carbone qualité extra poignée confort.

code	mm	€
856314	(L)240	13,95



**PP** polypropylène  
**S.S.** stainless steel

Décapsuleur intégré

## CISEAUX DE CUISINE

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

code	mm	€
856307	(L)200	9,95

## CISEAUX DE CUISINE

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

code	mm	€
856284	(L)225	13,95



556641



### GANTS RÉSISTANTS À LA COUPE, CERTIFIÉS – 2 PIÈCES.

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



code	emballé par	€
556641	2	14,75

556665



### GANTS RÉSISTANTS À LA COUPE, CERTIFIÉS

- Composé de 2 gants, un gant intérieur en HPPE et un gant extérieur en cotte 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



781913

### COUPEAU À HŪÎTRES ROND

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



781920

### COUPEAU À HŪÎTRES DROIT

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



690000



### 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



### 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



### OUVRE-BOÎTE

code	mm	€
856116	(L)180	7,75



856116





ABS  
plastic



Voir la vidéo

## AGIUSEUR DE COUTEAUX

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

code	V	W	mm	€
224403	230	50	295x110x(H)110	189,50
224410	Papier de verre pour aiguiser de couteaux - Grain 320		50x200	5,95
229828	Papier de verre pour aiguiser de couteaux - Grain 1000		50x200	7,95



820612

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

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

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



ABS  
plastic

## AGIUSEUR DE COUTEAUX

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

code	mm	€
820612	200x46x(H)75	11,50

NEW  
MODEL



820605



## AGIUSEUR DE COUTEAUX

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

code	mm	€
820605	140x15x(H)65	14,95

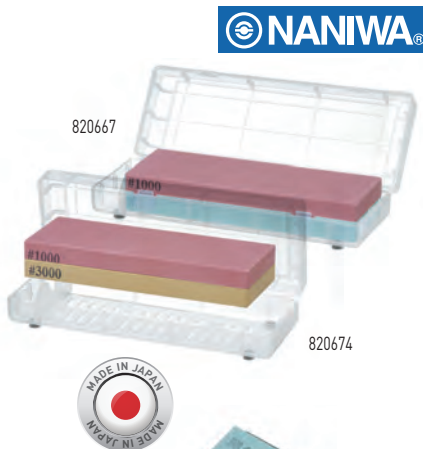




## PIERRE D'AFFÛTAGE JAPONAISE HENDI BY NANIWA

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

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



## PIERRE D'AFFÛTAGE JAPONAISE

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

code	mm	€
845134	180x50x(H)40	79,50



570104



## COUPE-ŒUF - RECTANGULAIRE

code	mm	€
570104	130x85x(H)30	9,50



570012



## COUPE-ŒUF - OVALE

code	mm	€
570012	120x115x(H)35	9,75

## LUNETTES À OIGNONS

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

code	mm	€
570906	150x160x(H)45	10,75



570906



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



### CUILLÈRE À MELON

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



### CUILLÈRE À MELON DENTELÉE

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



### CUILLÈRE À MELON DOUBLE

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



### EVIDEUR

code	mm	€
856048	(L)155	5,45



### VIDE-POMMES

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



### COUPEAUX À PÂTE CRANTÉE

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



### BIGOUDI À BEURRE

code	mm	€
856192	(L)190	6,75



### COUPEAU À BEURRE - CRANTÉ

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



### ECONOME

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



### COUPEAU DE DÉCORATION

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



### COUPEAU À TOMATES

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



### RABOT À FROMAGE

code	mm	€
856208	(L)200	6,95



### RABOT À FROMAGE POUR FROMAGE MOU

code	mm	€
856215	(L)160	6,75



### RÂPE À FROMAGE

code	mm	€
856222	(L)170	7,75



### 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	ø100	(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	ø100	(L)230	6,75





237922

### MANDOLINE JAPONAISE SAMURAI

- Construction solide : éléments en acier inoxydable, ABS et polypropylène.
- La surface plate en acier est divisée en deux parties qui peuvent être ouvertes pour faciliter l'accès aux lames, afin de les ajuster, de les retirer ou de les nettoyer.
- La surface a un revêtement PTFE antiadhésif qui facilite une coupe très lisse (les légumes/fruits glissent en douceur).
- Lames ultra-affûtées en plusieurs variantes offrant des effets de découpe variés, mais toujours parfaitement précis et réguliers :
  - 2 lames plates situées sur une pièce inversée : lame lisse ou dentelée,

- rouleau amovible et rotatif avec lames dentelées ; l'épaisseur et le type de découpe sont facilement réglables à l'aide d'un bouton : de 0,5 mm à 9 mm, en tranches ou en julienne.
- Les lames plates sont placées à un angle pour un processus de découpe encore plus rapide et plus pratique.
- Rouleau muni d'une protection - bloqué à sa place, ne risquant pas de tomber. La position de retrait du rouleau est indiquée par le bouton.
- Crochet pour pouvoir la positionner sur le bol et pieds antidérapants en caoutchouc thermoplastique (TPR) assurant une stabilité totale pendant l'utilisation.

code	mm	€
237922	395x165x(H)115	24,95

**NEW MODEL**



222652



### MANDOLINE

- En acier inoxydable.
- Poignée et bouton en ABS.
- Lame principale ultra-affûtée, épaisseur de coupe réglable entre 1 et 9 mm.
- Possibilité de retirer la lame pour la nettoyer, position de déverrouillage indiquée sur le bouton.
- Les pieds rétractables sont recouverts de caoutchouc thermoplastique (TPR) antidérapant, ce qui garantit la stabilité pendant l'utilisation

- Avec lames interchangeables pour julienne de 4,5 mm et 9 mm d'épaisseur.
- Livré avec un pousoir qui protège les doigts pendant l'utilisation de l'appareil.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
222652	418x135x(H)135	57,50



**ABS** plastic **PP** polypropylene **S.S.** stainless steel

**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).



Lame en V pour couper plus rapidement

222614

code	mm	€
222614	130x335x(H)75	26,95



**NEW MODEL**

**ABS** plastic **PP** polypropylene **S.S.** stainless steel



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



Prix conseillé HT et non garanti

**HENDI**

91



## MANDOLINES JAPONAISES HENDI SHŌGUN 將軍

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



221280



NEW

## MANDOLINE JAPONAISE HENDI SHŌGUN 將軍

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

code	mm	€
221280	380x158x(H)47	57,50



1 mm



2 mm



8 mm



épaisseur 1-5 mm



221297

## MANDOLINE JAPONAISE HENDI SHŌGUN 將軍 PRO

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

code	mm	€
221297	380x180x(H)45	49,50



NEW



épaisseur 1-5 mm





Râpes très tranchantes  
- coupées par laser

PP 18/8  
polypropylene stainless steel



### RÂPES

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

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

### RÂPES

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

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



443002

### RÂPE QUATRE FACES

code	mm	€
443002	90x65x(H)200	6,50



### HACHOIR DEMI-LUNE

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





### 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

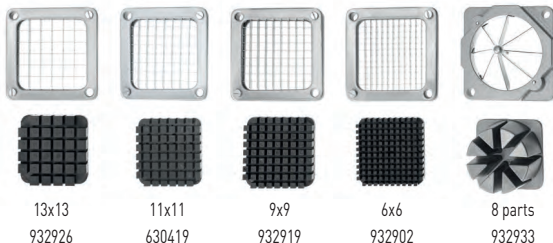
Pieds ventouses

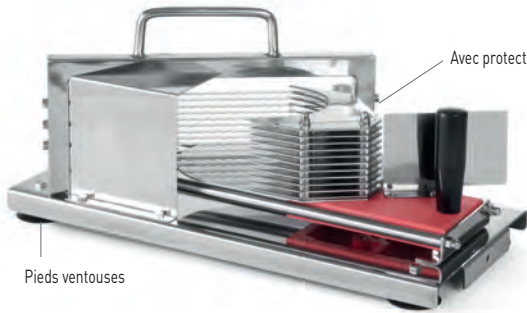


### COUPEAU À FRITES POUR COUPE-FRITES

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

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





### COUPE-TOMATES

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

code	mm	€
570159	432x202x(H)210	149,50



### ATTENDRISEURS



Surface à pointes pour la viande de porc et de bœuf

Surface lisse pour poisson et volaille



### APLATISSEUR

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

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

NEW



Design spécialement fait pour une meilleure prise

Voir la vidéo



843451

51 lames en inox pour couper la viande



Fond avec formes en vagues afin de bien aplatir la viande



### 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 de pénétrer plus en profondeur dans la viande.
- Ressorts souples, facile à utiliser, meilleur résultat.

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



## HACHE À VIANDE

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

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



505656



Base renforcé

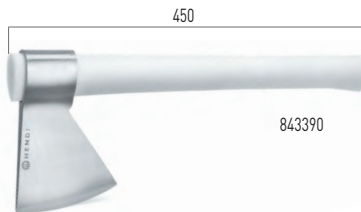
505670



## BILLOT POLYÉTHYLÈNE

- En polyéthylène HDPE500.
- Piètement renforcée en inox.

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



450

843390



559239

## CORDE À ROULADE

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

code	-	€
559239	132 m	5,75



559208

## CORDE À ROULADE

- Bobine de 100g.
- En coton écru.

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



513538



## CROCHETS DE BOUCHERIE - SET DE 4

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





Dimensions mailles  
7,5x7,5 mm



### 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



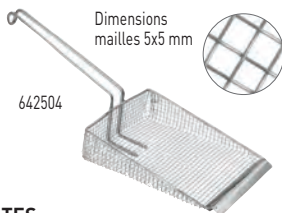
Dimensions  
mailles 5x5 mm



### ARAIGNÉE

- Avec manche filiforme.

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



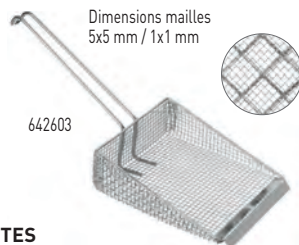
Dimensions  
mailles 5x5 mm



### PELLE À FRITES

- Avec manche filiforme de 210 mm.

code	mm	€
642504	470x180	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



642559



### PELLE AVEC ENTONNOIR POUR FRITES ET NACHOS

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

code	mm	€
642559	230x220	12,95



642566



### PELLE AVEC ENTONNOIR POUR FRITES ET NACHOS

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

code	mm	€
642566	233x205	9,75



630006



**EGOUTTOIR À FRITURE EN ALUMINIUM**

- Fond fixe avec passoire amovible.

code	mm	€
630006	ø400x(H)170	26,50



630808

**EGOUTTOIR À FRITURE EN INOX**

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

code	mm	€
630808	ø410x(H)170	38,95



630808



630136

630235

**SALIÈRE ET POIVRIÈRE**

- Avec bouchon à vis.



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



630105

630204

**SALIÈRE ET POIVRIÈRE**

- Avec bouchon à vis.



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



646304



**ECUMOIRE À FRITURE**

- Avec manche filiforme.

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



646601



**MOULE NID D'OISEAU**

- Avec manche filiforme et anneau de fermeture.

code	mm	€
646601	ø100x390	11,95





632901



### SUPPORT DE FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE

code	mm	€
632901	ø250x(H)240	15,95

632802



### FILTRES À GRAISSE – 50 PIÈCES

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

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



Prolonger efficacement  
la durée de vie de l'huile



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



516713

**S.S.**  
stainless steel

### COUVERCLE POUR SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

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



Gradué

**S.S.**  
stainless steel

516720

Fond large  
et renforcé  
pour stabilité  
et hygiène

### SEAU AVEC FOND RENFORCÉ

- Avec graduations.

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



516744

**S.S.**  
stainless steel

### SEAU

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

code	litres	mm	€
516744	12	ø310x(H)300	29,95



**PA**  
polyamide

**PP**  
polypropylène

222560



### ESSOREUSE À SALADE

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

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



516768

### SEAU

- 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

Prix conseillé HT et non garanti

**HENDI**

101



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

### 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



### PELLE

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



521502



### PELLE

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



## BOUILLIÈRES ÉLECTRIQUES

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



Voir la vidéo

Indicateur niveau d'eau externe



209981

### BOUILLIÈRE - 1,8 L

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

- 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.



209936



### BOUILLIÈRE - 2,5 L

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



Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur



209998

### BOUILLIÈRE - 4,2 L

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



Panneau de commande avec affichage numérique



209943



### BOUILLIÈRE ÉLECTRIQUE SANS FIL AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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



624302



### BOUILLIÈRE

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

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





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

18/0

stainless steel

680186

### PINCE AVEC MANCHE COURBÉ

code	mm	€
680186	(L)240	5,95

18/0

stainless steel

680063

### PINCE INCURVÉE

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

18/0

stainless steel

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

18/0  
stainless steel



680131

**PINCE MULTIFONCTIONNELLE NOIR**

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

code	mm	€
680131	(L)300	7,25

18/0  
stainless steel



680216

**PINCE AVEC TÊTE RONDE NOIR**

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

code	mm	€
680216	(L)305	6,95

18/0  
stainless steel



680179

**PINCE AVEC TÊTE CYLINDRIQUE**

code	mm	€
680179	(L)170	4,95

680117



**PINCE À ARÊTES TÊTE BISEAUTÉE**

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

680100

18/0  
stainless steel

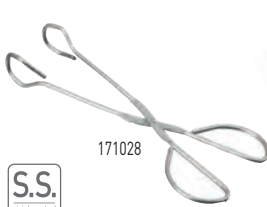


680148

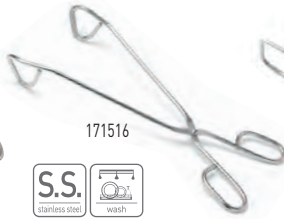
**PINCE À ARÊTES TÊTE PLATE PETITE**

code	mm	€
680148	(L)100	2,95

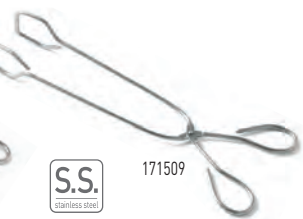




171028



171516



171509



### PINCE DE SERVICE - 2 PIÈCES

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

### PINCE DE SERVICE COURBÉE

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

### PINCE DE SERVICE

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



171318



### PINCE DE SERVICE

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

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



171349



### PINCE EN SILICONE POUR CUISINER

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

code	mm	€
171349	(L)290	8,95



524008

### PINCE UNIVERSELLE

- Avec clip de fermeture.
- Détachable.



code	mm	€
524008	(L)270	7,95



Voir la vidéo



### PINCE DE SERVICE HACCP 250 MM

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

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

### PINCES DE SERVICE HACCP 300 MM

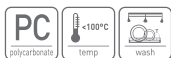
- Pour un service de restauration professionnel - Couleurs conformes aux normes HACCP
- Ne convient pas au lave-vaisselle

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



### 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





171806

**MODÈLE  
SOLIDE**

**PINCE À SALADE**

- Avec clip de fermeture.
- Modèle solide.



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



525159



525142

PA  
polyamide

658000

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

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

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

**SPATULE EN BOIS - LOT DE 4**

- En bois.

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

**SPATULE**

code	mm	€
658000	(L)280	4,95



659502

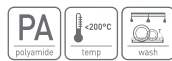
**SPATULE**

- Avec fentes.
- Fait en polyamide renforcé.

code	mm	€
659502	(L)300	12,95



659601

**SPATULE**

code	mm	€
659601	(L)325	12,95



855713



### RACLOIR

code	lame (mm)	mm	€
855713	124	102x265	<b>6,95</b>



855119



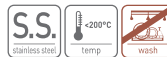
### RACLOIR

- Avec manche en bois.

code	lame (mm)	mm	€
855119	118	100x251	<b>4,85</b>



855508



### SPATULE À HAMBURGER

- Avec manche en bois.

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



855676

### SPATULE À HAMBURGER

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



855669

### SPATULE FLEXIBLE

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



855720



### SPATULE FLEXIBLE PERFORÉE

code	épaisseur (mm)	mm	€
855720	1	375x75	<b>8,25</b>



### CUILLÈRE À BOIS - LOT DE 3, TAILLES DIFFÉRENTES

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

code	mm	€
525005	(L)400, 350, 300	<b>4,25</b>



525005



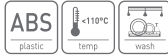
659304

659403

**MARYSE**

- Manche en ABS.

- Palette fait en caoutchouc synthétique.



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



659007

659106

**MARYSE**

- Manche en PA.

- Palette en silicone



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



658604

658802

658901

**MARYSE**

- Manche en nylon renforcé avec de la fibre de verre.

- Palette en caoutchouc naturel.

- A utiliser seulement pour des préparations froides.

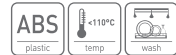


code	lame (mm)	mm	€
658604	90	55x260	4,95
658703	90	75x320	10,95
658802	90	75x425	10,95
658901	150	100x515	19,95

**MARYSE EN FORME DE CUILLÈRE**

- Manche en ABS.

- Palette faite en caoutchouc synthétique.



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



563007

563106

**CUILLÈRE**

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



659700

659809

**CUILLÈRE**

- Fait en polyamide renforcé.



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



## LOUCHES ET ÉCUMOIRES PROFI LINE

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

- Épaisseur 2,7 mm

2.7 MM  
ÉPAISSEUR



### LOUCHE ANTI-GOUTTE

- Avec bord verseur anti-goutte.

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

### ECUMOIRE

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

### CUILLÈRE À LÉGUMES

code	mm	€
542507	485x75	11,25

### GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
542705	(L)350	7,75

### LOUCHE À ARROSER

code	mm	€
542606	410x100	11,25

### SPATULE

code	mm	€
542200	510x100	12,75

## LOUCHES ET ÉCUMOIRES KITCHEN LINE



1.5 MM  
ÉPAISSEUR



### LOUCHE

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

### ECUMOIRE

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

### SPATULE AVEC FENTES

code	mm	€
526118	(L)355	3,95

### SPATULE

code	mm	€
526101	(L)350	3,95

### GRAPPIN À VIANDE

code	mm	€
526200	350x35	3,95

### LOUCHE À LÉGUMES

code	mm	€
526309	(L)325	3,50

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

111

## FOUETS



510100

510209

510308

Fils durs



2.2 MM

ÉPAISSEUR

### FOUET

- 8 fils épais et raidés 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



509487

Fils durs



### CROCHET SPIRALE

code	mm	€
509487	(L)280	2,95



509005

509203

509302

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



856109

Fils durs



### FOUET PLAT

code	mm	€
856109	(L)300	7,50



rb

Très flexible

Très flexible



**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

**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

**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



1 MM  
ÉPAISSEUR



**FOUET PIANO**

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

code	mm	€
509470	(L)285	2,75



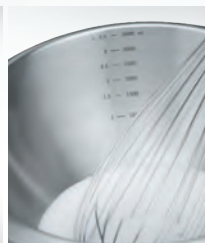


567562

**NEW**SIL  
silicone**BOL À MÉLANGER AVEC BASE EN SILICONE**

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

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



530702

**BOL DE PRÉPARATION**

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



517604

**BOL MÉLANGEUR**

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

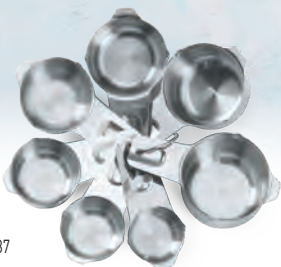


## DOSETTES

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



**NEW**

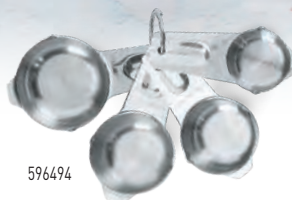


596487

### DOSETTES - SET DE 7 PIÈCES

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

code	mm	€
596487	140x85x(H)52	14,95



596494

### DOSETTES - SET DE 4 PIÈCES

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

code	mm	€
596494	135x80x(H)45	7,95



## 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.



270875

code	mm	€
270875	140x220x(H)330	37,50

Prix conseillé HT et non garanti



## PRESSES ET PILONS

S.S.  
stainless steel



### PILON À PURÉE

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

### PILON À PURÉE

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

### PILON À PURÉE

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



PP  
polypropylène

S.S.  
stainless steel

### PRESSE-PURÉE

- Poignée ergonomique en polypropylène.

code	mm	€
856147	ø95x(H)230	7,95



S.S.  
stainless steel

### PRESSE-PURÉE

code	mm	€
515105	320x110	39,95



647516

Dimensions  
mailles  
0,5x0,5 mm



### CHINOIS À MAILLES

- Maille fine avec manche filiforme.

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



647554

Dimensions  
mailles  
0,5x0,5 mm



### CHINOIS, MOITIÉ EN MAILLE

- Maille fine.

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



547304

Dimensions  
mailles  
ø2 mm



### CHINOIS

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



567555



### CHINOIS À MAILLE RENFORCÉE

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

code	mm	€
567555	505x250x(H)200	20,95



556719

### ETAMINE

- 100% Coton.
- Lavable à 95°C.

code	mm	€
556719	700x700	13,75



515501



Équipé de 2 fils de  
raclage au fond



### MOULIN À LÉGUMES

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

code	mm	€
515501	400x215x(H)175	49,95





635605



Dimensions  
mailles 1x1 mm

### PASSOIRE TAMIS

- Avec manche filiforme.

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



639023



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

### PASSOIRE, DOUBLE GRILLAGE

- Poignée en bois.

- Bride de protection.

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



638903



Dimensions  
mailles 0,5x0,5 mm

### PASSOIRE À HERBES ET ÉPICES PROFI LINE

- Maille fine avec manche filiforme.

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



637609



Dimensions  
mailles 1x1 mm

### PASSOIRE TAMIS PROFI LINE

- Avec manche filiforme.

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



## EGOUTTOIR

### EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées.

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



535516



535424

### EGOUTTOIR

- Sur pied avec 2 poignées.

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



535301

### EGOUTTOIR KITCHEN LINE

- Sur pied avec 2 poignées.

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



### 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

### BALANCE DE CUISINE 3 KG

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

code	mm	€
580011	165x180x(H)31	18,75

### BALANCE DE CUISINE 5 KG

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

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



RECHARGEABLE BATTERY



580028



### BALANCE DE CUISINE 10 KG

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

code	mm	€
580028	160x210x(H)19	21,95

18/8  
stainless steel

### BALANCE DE CUISINE 15 KG

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

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



580233



580462

### BALANCE DE CUISINE NUMÉRIQUE JUSQU'À 200 KG

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

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



## Thermomètres



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



**NEW**

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

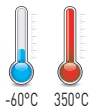
✓	✓	✓	✓	✓
✓		✓	✓	✓
Avec fonction température min./max.	Les températures maximales et minimales sont enregistrées pendant les mesures.	Avec protection pour la sonde.	Mesure la température dans une seconde. Avec protection et manche ergonomique.	Avec minuteur. Avec alarme de température programmable.



	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



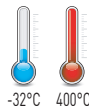
### THERMOMÈTRE INFRAROUGE AVEC SONDE

- 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 ≈ 1°C, 65/350°C ≈ 1.5%.
- Précision sonde: -60/-5°C ≈ 1°C, -5/65°C ≈ 0.5°C, 65/350°C ≈ 1%.
- Rapport optique (rapport distance par rapport au point): 8:1
- S'éteint automatiquement après 15 secondes.
- Piles 2xAAA (non comprises).

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



271148



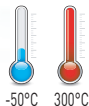
### THERMOMÈTRE INFRAROUGE

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

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



271308



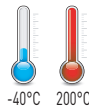
### THERMOMÈTRE AVEC SONDE REPLIABLE

- 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 ≈ 2°C.
- Fonction 'Hold' - peut mémoriser temporairement la température.
- Sonde en inox de 65 mm.
- Arrêt automatique.
- Avec une protection pour la sonde.
- Livré avec pile.

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



271407

### THERMOMÈTRE AVEC SONDE

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

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



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, pour les autres plages de température ± 2°C.
- Mode verrouillage afin de surveiller les températures en continu.
- Sonde en inox de 120 mm.
- Mesure la température dans une seconde.
- Avec housse de protection et manche ergonomique.
- S'éteint automatiquement après 10 minutes.
- Livré avec pile.

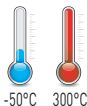
code	plage	mm	€
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	15,25



271315

NEW

S.S.  
stainless steel



### THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE AVEC SONDE PLIABLE

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

code	mm	€
271315	160x55x(H)20	12,95



271339

S.S.  
stainless steel

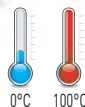
### THERMOMÈTRE À STEAK - 4 PIÈCES

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

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



271216



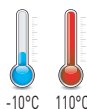
### THERMOMÈTRE DE POCHE

- Plage de température: de 0°C à + 100°C.
- Graduation 1°C/33.8°F.
- Sonde en inox de 127 mm.
- Housse de sonde avec clip.
- Facile à lire.

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



271247



### THERMOMÈTRE À LAIT

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

code	plage	mm	€
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	5,25





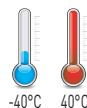
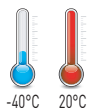


271261

**THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR**

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

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

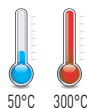


271117

**THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR**

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

code	plage	mm	€
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	2,25



50°C 300°C

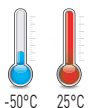


271179

**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



-50°C 25°C

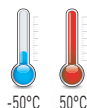


271186

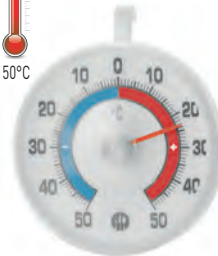
**THERMOMÈTRE POUR RÉFRIGÉRATEUR**

- 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



-50°C 50°C



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

design by  
Robert Bronwasser**NEW****HORLOGE MURALE**

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

code	mm	€
271322	ø356x(H)45	13,50



271322



**NEW**

582039

**MINUTEUR**

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

code	mm	€
582039	82x20x(H)88	11,95

**NEW**

582046

**MINUTEUR**

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

code	mm	€
582046	82x20x(H)86	11,95



582015

**MINUTEUR DE CUISINE ANALOGIQUE**

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

code	mm	€
582015	ø80x(H)30	9,95

582022

**MINUTEUR DE CUISINE DIGITALE**

- Avec support et aimant.
- Décompte 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



Voir la vidéo



198209



198223



199046

### CHALUMEAU DE CUISINE

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

code	mm	€
198209	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.

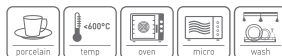
code	emballé par	liters	€
199046	4	0.2	9,95



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



Prix conseillé HT et non garanti





### STABILISATEUR DE TEMPÉRATURE

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

FLAMME BLEUE RÉPÉTABLE

### ENTRÉE D'AIR DE TYPE GILL

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

PUISSANCE DE FLAMME ÉLEVÉE, COMBUSTION SANS SUIE



design by Robert Bronwasser



### CONTRÔLE PRÉCIS DE LA FLAMME

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

### CONTRÔLE PROGRESSIF DE LA LONGUEUR DE FLAMME

DE 15 À 150 MM

### 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.



198254

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



#### TRAVAIL VERTICAL – Gen 2.0

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

#### COUVERCLE DE GAZ

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



#### CONÇU POUR ÊTRE FACILE À REPÉRER

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

#### FIABLE

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

#### CONÇU POUR RÉPONDRE AUX BESOINS CULINAIRES

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



199039

#### CARTOUCHE À GAZ GPL

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

code	emballé par	quantité de commande	€
199039	4	7	9,75





## PISTOLET À FUMER - FUMOIR À 3 VITESSES

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



code	mm	€
199640	215x70x(H)1160	76,50





Al  
aluminium



199992

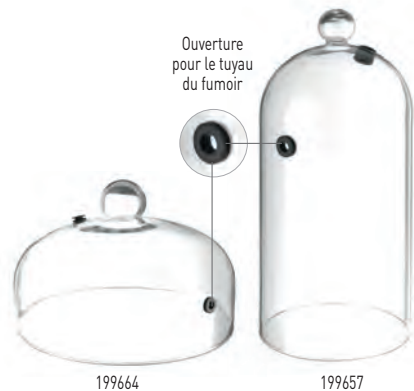


### PIPE FUMOIR

- 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 fumeur amovible avec filtre intégré.
- La pipe est munie d'un tuyau souple en caoutchouc de 30 cm

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

### CLOCHE EN VERRE AVEC AERATION

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

code	-	mm	€
199664	Cloche plat	ø260x(H)174	79,50
199657	Cloche cocktail	ø130x(H)282	32,50



199978

### CLOCHE EN VERRE

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

code	mm	€
199978	ø275x(H)140	18,95



198124

### ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

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

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





551813

18/8  
stainless steelAvec 3 douilles différentes  
(Ø 4, 5 and 6 mm)**ENTONNOIR DE DOSAGE KITCHEN LINE**

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

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



551806

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





## DISTRIBUTEURS DE SAUCE



558102



558119



558140

### DISTRIBUTEUR DE SAUCE EN ACIER INOXYDABLE AVEC POMPE

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

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

### SET : 2 DISTRIBUTEURS DE SAUCE EN ACIER INOXYDABLE AVEC POMPE

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

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

### COUVERCLE AVEC DISTRIBUTEUR POUR BACS GN

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

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

### DISTRIBUTEUR DE SAUCE BAIN-MARIE

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

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



558126



## FLAONS DISTRIBUTEUR

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



557990



## FLAONS DISTRIBUTEUR

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

## MINI FLAON DISTRIBUTEUR - SET DE 4 PIÈCES

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

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



558096

Non-drip tip



design by  
Robert Bronwasser



## FLAON 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





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 ø57 mm	229x90x(H)78	12,95
557983	3 trous ø70 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



### DISTRIBUTEUR DE SAUCES AVEC POMPE

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

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

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





## SIPHON À CHANTILLY



Voir la vidéo



## SIPHON À CHANTILLY PROFI LINE

- Préparez facilement de la chantilly, des mousses chaudes et froides, des desserts et des sauces délicieuses. Idéal pour garnir les cappuccinos, cafés, milkshakes et glaces.
- Convient pour des préparations chaudes jusqu'à 70°C.
- Le contenu peut être conservé pendant 14 jours au réfrigérateur.
- Livré avec 3 douilles en acier inoxydable et une brosse de nettoyage.
- Fonctionne avec des cartouches (N<sub>2</sub>O), non comprises.

code	litres	mm	€
588017	0.5	ø85x(H)235	67,50
588024	1	ø98x(H)330	78,50



## SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE

- Tête en aluminium, siphon blanc en aluminium et porte cartouches.
- Livré avec set de 3 douilles en polypropylène ainsi que une brosse de nettoyage.
- Ne convient pas aux préparations chaudes.
- Fonctionne avec des cartouches (N<sub>2</sub>O), 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



**NEW**

588420

588598



### SIPHON À CHANTILLY KITCHEN LINE NOIR

- Siphon et tête en aluminium recouvert noir mat, ainsi que porte-cartouches.
- Livré avec set de 3 douilles en polypropylène ainsi qu'une brosse de nettoyage.
- Ne convient pas aux préparations chaudes.
- Fonctionne avec des cartouches (N<sub>2</sub>O), non comprises.

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



### SET DE PIÈCES DÉTACHÉES

589205

code		mm	€
589205	Profi Line	120x30x(H)240	<b>14,75</b>



### SET DE PIÈCES DÉTACHÉES

589007

code		mm	€
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	<b>9,75</b>



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	<b>14,75</b>





975855

975893

975886

975879

975862

**NEW****SIPHON À CHANTILLY**

- Fait entièrement en aluminium
- Set de 3 douilles en polypropylène, ainsi qu'une brosse de nettoyage
- Ne convient pas aux préparations chaudes.
- Fonctionne avec des cartouches à chantilly (N<sub>2</sub>O), non comprises.

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





588208

UNIVERSELLES  
POUR TOUTES  
LES MARQUES  
DE SIPHON  
À CHANTILLY



588215



586907

### CARTOUCHES POUR SIPHON À CHANTILLY

- Convient aux siphons à chantilly disponibles sur le marché.
- N<sub>2</sub>O - se conserve 5 ans après la date de fabrication

code	emballage par	€
588208	10	4,65
588215	24	10,50
586907	50	20,50



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



design by  
Robert Bronwasser



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



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

221631



221600  
221495

221617  
221358

221624  
221365

221631  
221372

221648  
221389

221655  
221396

### MIXEUR À MILKSHAKE- DESIGN BY BRONWASSER

- Conçu par le designer néerlandais Robert Bronwasser.
- Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des frappés et bien sûr des milkshakes.
- Le boîtier est fabriqué en plastique ABS.
- La base est lestée pour plus de stabilité et est équipée de pieds en caoutchouc.
- Le moteur peut faire tourner le disque agitateur à deux vitesses, 15 000 et 19 000 tours/minute.
- Contrôlez le mixeur à milk-shake grâce à l'interrupteur à deux vitesses situé sur le dessus et facilement accessible.
- Le mixeur à milk-shake est équipé d'un micro-interrupteur qui lui permet de ne fonctionner que lorsque le gobelet est correctement placé.
- Choisissez entre deux agitateurs différents pour contrôler le niveau d'aération.
- Très complet, il est livré avec un bol mélangeur en acier inoxydable (volume utilisable: 0,5 litre) et un bol mélangeur en polycarbonate (volume utilisable: 0,5 litre) et 2 jeux de 2 agitateurs.
- Les gobelets et les agitateurs passent au lave-vaisselle.
- **Pour la France merci de vous référer aux codes de Mixeur à Milkshake SANS BPA.**

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

### MIXEUR À MILKSHAKE SANS BPA - DESIGN BY BRONWASSER

**NEW**

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

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





221617  
221358



221600  
221495



221624  
221365

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



### BOL MÉLANGEUR EN POLYCARBONATE POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

- Convient pour les mixeurs à milkshake HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

code	mm	€
961124	ø116x(H)161	7,75



961124



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

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

code	mm	€
961117	ø113x(H)160	13,95



961117



### AGITATEURS SANS BPA POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

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

code	mm	€
957066	32x27x(H)50	8,50



957066



### 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 : code 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
961131	32x27x(H)50	5,95



961131



**MACHINE À GLACES**

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



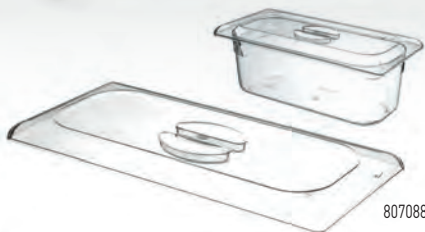
274231

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

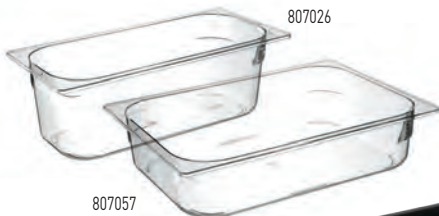
Broc mesureur  
et cuillère compris**COUVERCLE POUR BAC À GLACE  
POLYCARBONATE**

- Convient aux bacs à glace en polycarbonate.

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



807088



807026

807057

**BAC À GLACE POLYCARBONATE**

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



807033

807071



## PRÉSENTOIR DE CONGÉLATION POUR GLACES

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



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

## BAC À GLACE KITCHEN LINE

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



code	litres	mm	€
807019	5	360x165x(H)120	13,50



807019



802021

802038

802045

802052

## BAC À GLACE PROFI LINE

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

code	litres	mm	€
802045	3,6	360x165x(H)80	20,25
802052	5	360x250x(H)80	19,25
802038	5	360x165x(H)120	20,25
802021	6,5	360x165x(H)150	28,95



**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 steelS.S.  
stainless steel**stöckel****PORTIONNEUR À GLACE  
KITCHEN LINE**

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

**PORTIONNEUR À GLACE STÖCKEL**

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

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



**stöckel**



### 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	46,25
755341	1/16	ø59	46,25
755358	1/20	ø56	46,25
755365	1/24	ø51	46,25
755372	1/30	ø49	46,25
755389	1/36	ø47	46,25
755396	1/40	ø45	46,25

Identifiez facilement la taille des portions.



### PORTIONNEUR À GLACE OVALE STÖCKEL



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

**stöckel**

### RINCE CUEILLÈRE 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

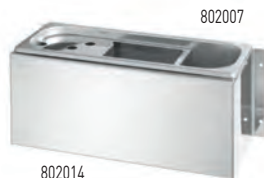
code	mm	€
802007	270x111x(H)115	59,50



### SUPPORT DE MONTAGE POUR RINCE CUEILLÈRE À GLACE

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

code	mm	€
802014	302x115x(H)122	25,95





## SPATULES &amp; CUIILLÈRES À GLACE

18/10

stainless steel

SPATULE À GLACE AVEC MANCHE  
EN TRITAN

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



755556



755686



755655

stöckel



## CUIILLÈRE À GLACE STÖCKEL

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

## CUIILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec revêtement en céramique.

code	-	mm	€
755686	1/20	ø56x170	69,50

## CUIILLÈRE À GLACE STÖCKEL

- Avec manche extra long.

code	-	mm	€
755655	1/20	ø56x170	51,75



759301



## CUIILLÈRE 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



755730

S.S.  
stainless steel

## SUPPORT CORNETS À GLACE

- Pour 3 cornets.

code	mm	€
755730	200x95x(H)85	11,65



637838

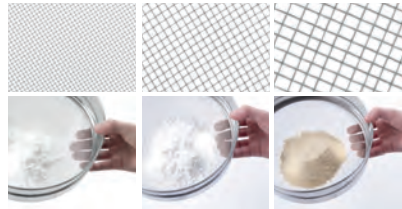


637791

## TAMIS

- Avec crochet de suspension.

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



Pour sucre glace

Pour farine

Pour chapelure

**NEW**



## TAMIS À FARINE

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

code	mm	€
637852	187x125x(H)127	10,95



637852





659304



659403

**MARYSE**

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



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



659007



659106

**MARYSE**

- Manche en PA.
- Palette en silicone



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



658604



658802



658901

**MARYSE**

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



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



659458



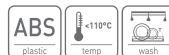
659458



659472

**MARYSE EN FORME DE CUILLÈRE**

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



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



563007



563106

**CUILLÈRE**

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



659700



659809

**CUILLÈRE**

- Fait en polyamide renforcé.



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

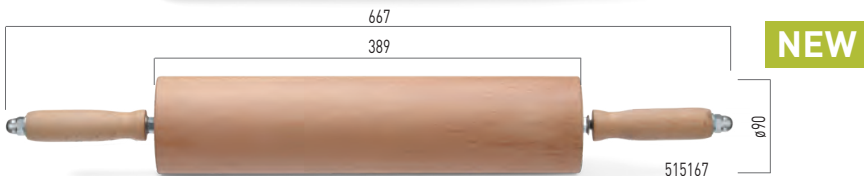
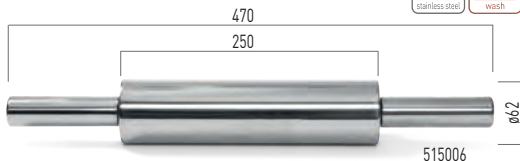




## ROULEAU À PÂTE

- Avec roulements à bille.

code	mm	€
515006	ø62x470	25,95



## ROULEAU À PÂTE EN BOIS

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

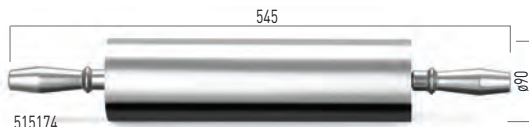
code	mm	€
515020	ø75x640	37,95
515167	ø90x667	42,50



## ROULEAU EN ALUMINIUM

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

code	mm	€
515174	ø90x545	42,50



## ROULEAU À PÂTE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

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

code	mm	€
515013	ø62x470	42,50



**MOULES À PÂTISSERIE EN SILICONE**

- 100% silicone anti-adhésif.

**SEMI-SPHERE**

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

**MINI-CAKE**

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

**TARTELETTE**

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

**MUFFINS**

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

**CANNELE BORDELAIS**

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

**MADELEINES**

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

## MOULES À PÂTISSERIE EN SILICONE

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



**NEW**

### MOULE EN SILICONE CARRE

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

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



677261



### MOULE EN SILICONE COEUR

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

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



677254



### MOULE EN SILICONE OVALE

- Moules ovales de 5 x 3 cm.

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



677247



### MOULE EN SILICONE MINI-MUFFIN

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

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



677230



### MOULE EN SILICONE MUFFIN

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

code	moules	mm	€
677223	24	570x395x(H)40	43,95



677223



### MOULE EN SILICONE SEMI-SPHERE

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

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



677216



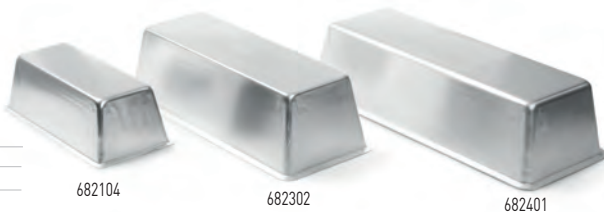
**MOULE À BABA**

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	14,50



18/0

stainless steel

**NONNETTE ET POUSSOIR  
CARRÉ**

- Idéal pour dresser des assiettes.

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

**NONNETTE ET POUSSOIR  
RONDS**

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.

- Convient au lave-vaisselle.

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

**NONNETTE RONDE**

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.

- Convient au lave-vaisselle.

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

## RACLOIRS COUPE-PÂTE

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



6x

554166



6x

554364



3x

554432

### RACLOIR COUPE-PÂTE - 6 PIÈCES

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

### RACLOIR COUPE-PÂTE - 6 PIÈCES

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

### RACLOIR COUPE-PÂTE - 3 PIÈCES

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

## DÉCOUPOIR

- Ensemble de 14 pièces, modèle rond.

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



673416

674413



855751



553404



### COUPE-PÂTE

- En inox avec manche en polypropylène.

code	mm	€
855751	150x110	5,75



### COUPE-PÂTE

code	mm	€
553404	150x110	4,75



## 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



**SPATULES À CRÊPES**

- Avec lame flexible offset.

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

18/8  
stainless steel**ROULEAU MULTI-COUCPE 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	<b>69,50</b>

**SPATULE**

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

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

PP  
polypropylene**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	<b>8,50</b>

## PINCEAU DE CUISINE À BEURRE PLAT

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



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



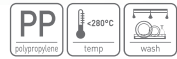
515358



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



**NEW**

195789

### GUIRE PÂTISSERIE SIMPLE

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

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

### Avantages:

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



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





## SCIE À GÉNOISE

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



NEW



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



extension de l'embout courbé



embout à jet rond



embout de ventilation plate

NEW



## PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE ÉLECTRIQUE

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



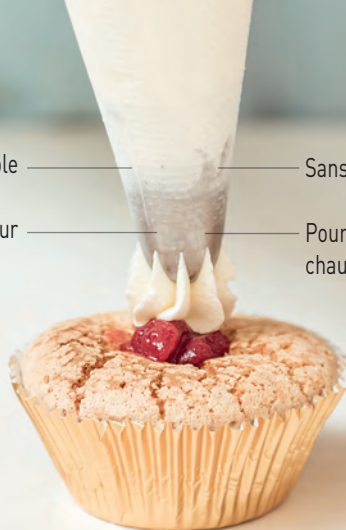
- Le récipient peut être utilisé au micro-ondes - jusqu'à 70°C.
- Inclus dans le set :
  - récipient fixé par vis d'une capacité de 700 ml,
  - embout de ventilation plate,
  - embout à jet rond,
  - extension de l'embout courbé.

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



Solide et durable — Sans danger pour la santé

Sans odeur — Pour les préparations chaudes et froides



557105



### POCHE PÂTISSIER

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

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



557303



### POCHE PÂTISSIER ANTIDÉRAPANT - 100 PIÈCES

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

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



550120

550328

550526

### 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



550106

550304

550502

### POCHE PÂTISSIER

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

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



550113



### SUPPORT MURALE POUR POCHE PÂTISSIER ET DOUILLES

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

code	mm	€
550113	500x360x(H)560	67,50



551202



### SET DE DOUILLES DE DÉCORATION FLEURS & PÉTALES

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

code	€
551202	14,95



### DOUILLES - DENTELÉ

- Set de 5 tailles.

code	-	€
551790	ø6-8-10-12-14	16,95



### DOUILLES - LISSE

- Set de 5 tailles.

code	-	€
551691	ø2-4-6-8-10	16,95





18/10  
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	16,95



PP  
polypropylène



551110



### DOUILLES - DENTELÉ

- Set de 7 tailles.

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



551011



### DOUILLES - LISSE

- Set de 7 tailles.

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



PP  
polypropylène



### DOUILLES - ASSORTI

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

code	-	€
551400	ø 6-8-10-12	17,95

Prix conseillé HT et non garanti





Grande ouverture  
pour introduire  
des gros morceaux

Petite ouverture pour  
introduire des petits morceaux



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

### COUPE-LÉGUMES PROFI LINE

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

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



231807



Voir la vidéo



280096



280317



234730



234754

### DISQUES À TRANCHER

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

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

### DISQUES À RÂPER

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

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

### DISQUE À CUBES

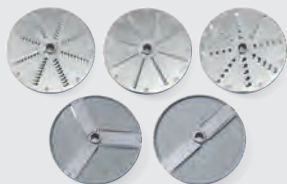
- Pour coupe-légumes 231807 & 231852
- Doit être utilisé avec un disque à découper.

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

### DISQUE POMMES-FRITES

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

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



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

## COUPE-LÉGUMES USAGE INTENSIF

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

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



Grande ouverture pour introduire des gros morceaux

Petite ouverture pour introduire des petits morceaux



280423

### DISQUE À JULIENNE & 231852.

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

code	épaisseur (mm)	€
280423	3	87,50



280621

### DISQUE FORME V & 231852.

- Pour coupe-légumes 231807 & 231852.

code	€
280621	44,95



918500

### DISQUE ÉJECTEUR POUR COUPE-LÉGUMES

- Remplacez votre disque éjecteur cassé ou perdu et prolongez la durée de vie de votre coupe-légumes.

- Pour les coupe-légumes HENDI 231807 & 231852.

code	mm	€
918500	ø220	17,95



280690

### PORTE-DISQUES POUR 18 DISQUES COUPE-LÉGUMES

code	mm	€
280690	400x250 x(H)90	19,50





Voir la vidéo

RENDMENT  
jusqu'à  
**220 kg/h**



Bac d'alimentation  
fait en inox

Trémie faite en alliage  
special d'aluminium

Tube  
à saucisses

210802

Bouton reset

### HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 12

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

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

### HACHE-VIANDE KITCHEN LINE 22

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

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





### PLAQUE PERFORÉE

- Ø 70 mm.



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

### PLAQUE PERFORÉE

- Ø 82 mm.



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



933367



### VIS SANS FIN

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



282359



### COUPEAU POUR HACHE-VIANDE

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

### HACHE-VIANDE 198

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

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



Plat à viande avec couvercle anti poussière



Voir la vidéo



210864



Trois tubes à farcir inclus

Vis sans fin fait en aluminium, couteau faite en inox



Rouleaux  
attendrisseurs pour  
bœuf et porc inclus



Voir la vidéo



975305

### 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



975329



975312



976180

### 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

### 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

### ROULEAUX POUR BŒUF ET PORC

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

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



282113

### PRESSE À HAMBURGERS

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

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

### SÉPARATEURS HAMBURGERS

- Fait en cellulose transparent.
- Haute résistance à la chaleur et biodégradable.
- ø130 mm.
- Emballé par ≈1255 unités.

code	emballé par	mm	€
282120	1255	ø130	47,50



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



513033

### PRESSE À TORTILLA

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



code	mm	€
513033	685x250x(H)200	19,95



## 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 au pression.
- Avec un set de quatre entonnoirs en inox, diamètres: 16/22/32/38 mm.

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

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

## ÉPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE KITCHEN LINE



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

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



229217



229200

### ÉPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE 10 KG

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

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

### ÉPLUCHEUSE DE POMMES DE TERRE 5 KG

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

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



Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

171





## TRANCHEUSES PROFI LINE



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

l'utilisation commerciale, comme :

- 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 PROFI LINE 195

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

code	V	W	mm	€
210031	230	200	416x400x(H)335	<b>389,50</b>



210048

### TRANCHEUSE PROFI LINE 220

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

code	V	W	mm	€
210048	230	280	506x435x(H)347	<b>432,50</b>



Support pour tenir le produit avec sécurité pour la main



Chariot avec mécanisme de verrouillage



Affûteur intégré



Protecteur de lame



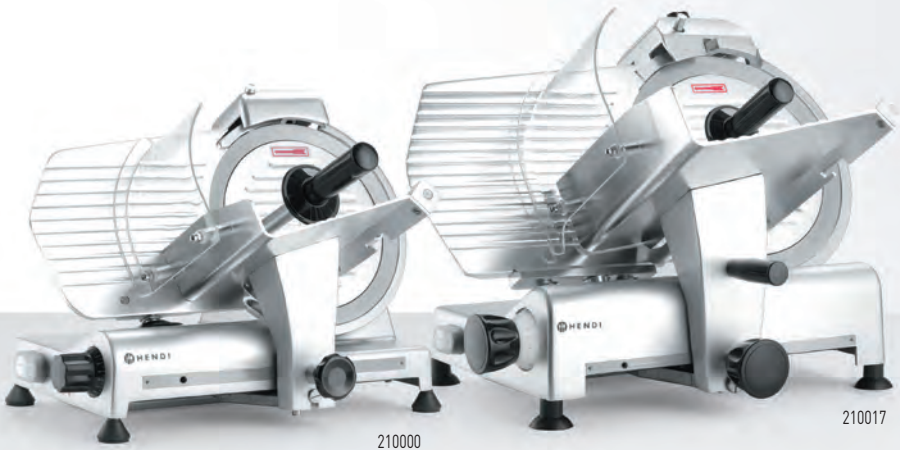
Interrupteur de sécurité hermétique on/off



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



Voir la vidéo



### TRANCHEUSE PROFI LINE 250

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

code	V	W	mm	€
210000	230	320	514x484x(H)373	498,50

### TRANCHEUSE PROFI LINE 300

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

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



### LAMES POUR TRANCHEUSE AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

- Pour trancher du fromage.

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



975732

### COUPEAU DE REMPLACEMENT POUR LES TRANCHEUSES À VIANDE ÉLECTRIQUES

- Remplacez votre couteau pour prolonger la durée de vie de votre trancheuse électrique.

- À utiliser avec les trancheuses HENDI Profi Line 210000, 210086, 210017.

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



901915



## TRANCHEUSES PROFI LINE

- Construction en aluminium anodisé.
- La lame inclinée, est en acier trempé inoxydable.
- Le moteur est protégé contre une surchauffe et il est refroidi à l'air.
- Le moteur à haute puissance pour trancher de la viande dure.
- La trancheuse est équipée d'un protège lame.
- L'aiguisoir 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'aiguisoir 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.



970294



210086

### TRANCHEUSE PROFI LINE 220 VERSION ROUGE

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

code	V	W	mm	€
970294	230	280	506x435x(H)347	447,50

### TRANCHEUSE PROFI LINE 250 VERSION ROUGE

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

code	V	W	mm	€
210086	230	320	514x484x(H)373	512,50



Épaisseur de tranche facilement réglable



Chariot avec mécanisme de verrouillage



Affûteur intégré



Support pour tenir le produit avec sécurité pour la main



Protection de sécurité en acrylique



## BATTEURS MÉLANGEURS PLANÉTAIRES KITCHEN LINE



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

CAPACITÉ MAX.

5 kg



222829



222836



222843



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

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

175





**NEW**



**MIXEUR PLONGEUR  
AVEC CORDON À SPIRALE**

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

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





RECHARGEABLE  
BATTERY



**NEW**

### MIXEUR PLONGEUR SANS FIL SMART PRESSURE

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

code	mm	€
221419	ø65x(H)390	98,50



Voyant lumineux  
niveau batterie

Fonction Smart Pressure  
-l'intensité de rotation  
de la lame est réglée par  
un bouton, le réglage  
progressif de la vitesse  
permet de mieux contrôler  
le processus de mixage

Sans fil, rechargeable, avec  
batterie intégrée de 2 000 mAh

Fonction de sécurité :  
après 3 secondes d'inactivité,  
la lame est verrouillée





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 BLEND HENDI

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

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

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



### CONCEPTION HD

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

### PLAGE DE VITESSE IMPRESSIONNANTE

de 6 600 à 13 500 tr/min.  
RÉDUCTION DU TEMPS  
DE PRÉPARATION

222157

### LAMES REVÊTUES DE TITANE

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

### PLUS DE POSSIBILITÉS

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



## STICK BLENDER KITCHEN LINE

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



### BLOC MOTEUR MIXEUR PLONGEUR - VITESSE RÉGLABLE 350W

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

### BLOC MOTEUR MIXEUR PLONGEUR - VITESSE RÉGLABLE 500W

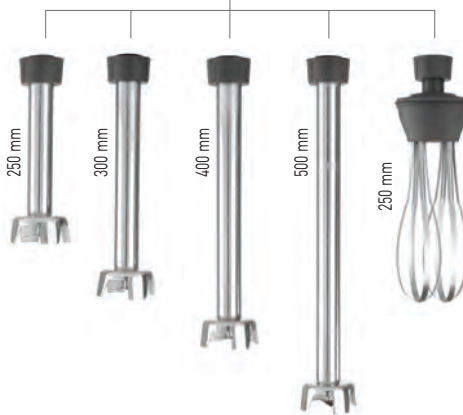
code	V	W	mm	€
221891	230	500	ø100x(H)448	139,50



### PIED MIXEUR POUR MIXEUR PLONGEUR

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

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



### FOUET POUR MIXEUR PLONGEUR 221884 & 221891

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

code	mm	€
222263	(L)250	98,50

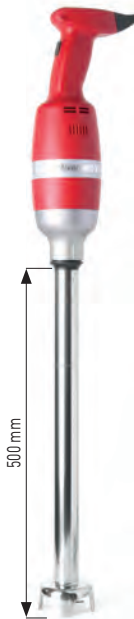


## MIXEURS PLONGEUR PROFI LINE

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



Équipé d'un  
écran numérique.



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

**NEW**



237762



224342



934029

### PIED POUR MIXEUR PLONGEUR / HOMOGENÉISATEUR

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

code	mm	€
237762	(L)300	310,00

### 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

### RANGEMENT AVEC SUPPORT MURALE

code	mm	€
934029	365x130x(H)70	44,50



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

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

code	V	W	mm	€
224380	230	400	ø100x(H)765	699,50



224380



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

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

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



222393



### MIXEUR PLONGEUR 250W - À VITESSE RÉGLABLE

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

code	V	W	mm	€
224373	230	250	ø75x(H)540	425,00



224373





## MIXEURS PLONGEURS KITCHEN LINE

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

**NEW**

Protection moteur avec ventilation pour un fonctionnement efficace



Dispositif de sécurité supplémentaire pour un fonctionnement sûr



Bouton de réglage de la vitesse ergonomique

Fixation sécurisée du pied mixeur



Protection de la lame spécialement conçue pour éviter les éclaboussures



## PIED MIXEUR POUR MIXEUR PLONGEUR

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

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

## FOUET POUR MIXEUR PLONGEUR 221884 & 221891

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

code	mm	€
222263	(L)250	98,50





PA  
polyamide18/10  
stainless steel

NEW



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

## MIXEUR PLONGEUR KITCHEN LINE 160 - À VITESSE RÉGLABLE

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

code	V	W	mm	€
222140	230	270	140x76x(H)503	139,50

## ACCESSOIRE FOUET POUR MIXEUR PLONGEUR 222140

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

code	mm	€
222164	(L)185	92,50

222140



160 mm

PA  
polyamide18/10  
stainless steel

NEW

222164



185 mm





## BLENDERS BAR

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



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



Voir la vidéo



Voir la vidéo



230688



230695

Le caisson insonorisant réduit considérablement le bruit

Base antidérapant

### BLENDER BAR AVEC CAISSON INSONORISANT\*

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

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

### BLENDER BAR NUMÉRIQUE AVEC CAISSON INSONORISANT\*

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

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

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



ABS  
plastic

PC  
polycarbonate

S.S.  
stainless steel

**NEW**



230718

Très puissant,  
peut également  
concasser  
de la glace

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



238097

**BLENDER BAR\***

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

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

**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	<b>215,00</b>	
238103	BPA free	230	1680	220x240x(H)535	<b>215,00</b>

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

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 copolyester 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	<b>109,50</b>



933688

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	<b>89,50</b>



943489

Prix conseillé HT et non garanti



185



**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**

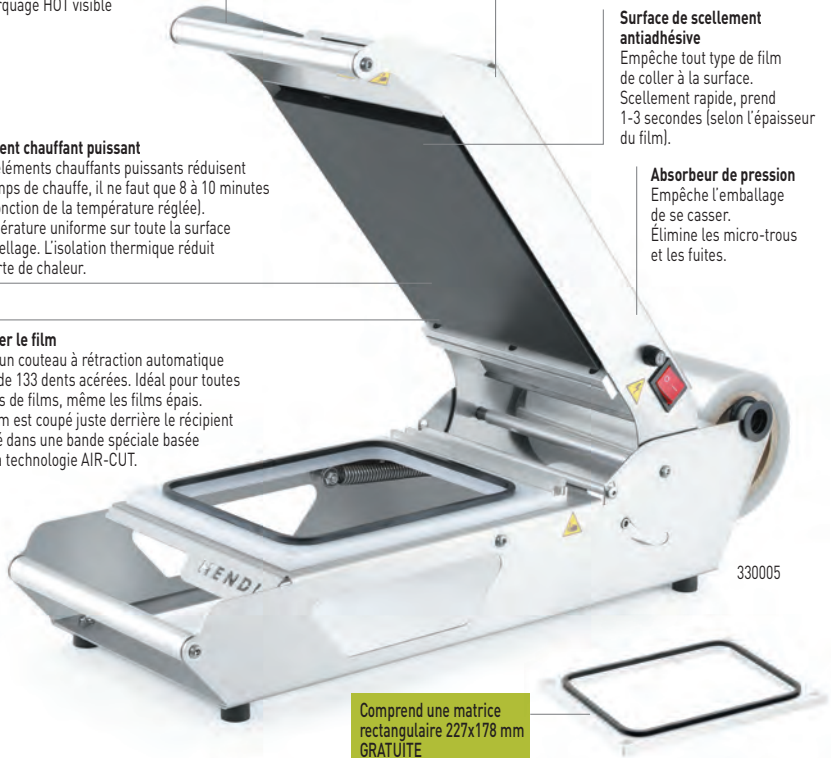
Empêche l'emballage de se casser. Élimine les micro-trous et les fuites.

**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.



**Zone d'entretien/de sécurité**

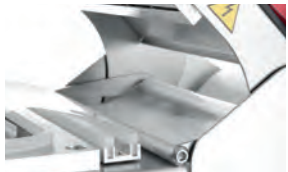
Base du cadre isolée des hautes températures et de la tension électrique. Des matériaux de haute qualité et une conception sans soudures afin de pouvoir nettoyer rapidement la partie inférieure de l'appareil, sans avoir à l'éteindre.

**Régulateur de température du point chaud**

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

**Chargeur de film à rouleaux avec tendeur**

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





## SCELLEUSE DE BARQUETTES COMPACT

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

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

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

## MATRICE DE SCELLAGE

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

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



forme	code	type	€
	805633	2 x récipient rond ø115 mm	129,50
	805640	récipient Colt en deux 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.
- Poids du rouleau de film : environ 2,9 kg.
- Convient pour la scelleuse de barquettes HENDI (330005).



970720

code	€
970720	39,95





## MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE KITCHEN LINE

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



## MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE PROFI LINE

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



code	975398	975268	975275
dimensions	429x359x(H)345 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
dimensions chambre	350x300x(H)110 mm	320x370x(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
bande de soudure	295 mm	300 mm	350 mm
capacité de la pompe à air	77 l/min	133 l/min	333 l/min
puissance/tension	630 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
poids	24,4 kg	38 kg	62 kg
€	975,00	1 375,00	1 550,00

## MACHINES À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE

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



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 en cloche

Panneau de commandes

201435

Boîtier et chambre en acier inoxydable de haute qualité

code	201435	201442
dimensions	359x425x(H)356 mm	505x567x(H)465 mm
dimensions chambre	300x350x(H)80 mm	425x457x(H)100 mm
bande de soudure	300 mm	410 mm
capacité de la pompe à air	8 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



## 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



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	410	230	550	570x263x(H)150	319,50



970638

## SUPPORT POUR SACS SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE KITCHEN LINE 975374

- Peut être accroché au machine à emballer sous vide Kitchen Line 975374, mais peut aussi être utilisé comme accessoire seul avec d'autres machines à emballer sous vide.
- Équipe d'un couteau amovible afin de couper exactement la longueur de sac nécessaire.
- Dimensions internes : 412x101x(H)101 mm.
- Convient aux rouleaux avec les dimensions maximum de Ø 100x400 mm.
- Conçu en ABS.
- Couvercle transparent en polycarbonate pour pouvoir surveiller facilement le rouleau.

code	mm	€
970638	487x122x(H)107	22,95



## SACS SOUS VIDE



### SACS DE CUISSON SOUS VIDE

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

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

### SACS SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER - 100 PIÈCES

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

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



### SACS SOUS VIDE GAUFRÉS EN ROULEAU - 2 PIÈCES

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

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

### SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

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

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

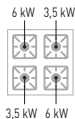


## CUISINIÈRE KITCHEN LINE - 4 FEUX AVEC FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GN 1/1

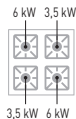


- Bruleurs: 2 x 6 kW + 2 x 3.5 kW.
- Convient aux marmites et casseroles de Ø 120-300 mm.
- Thermocouple.
- Table de cuisson en AISI 304.
- Cotés et arrière en AISI 403.
- Grilles en fonte 335x300 mm, une pour chaque bruleur.
- Pieds en acier, réglables de 55 à 65 mm.

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



code	227381
dimensions	800x700x(H)310 mm
dimensions du four	-
puissance du brûleur	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
type de four	-
puissance du four	-
puissance totale	19 kW [HS]
tension	-
poids	35 kg
€	1 475,00



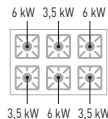
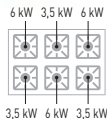
code	225882
dimensions	800x700x(H)310 mm
dimensions du four	640x370x(H)350 mm
puissance du brûleur	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
type de four	convection, électrique
puissance du four	3 kW
puissance totale	19 kW [HS]
tension	230 V
poids	82 kg
€	2 595,00

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



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

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

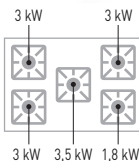


code	226094	225899
dimensions	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
dimensions du four	-	640x370x(H)350 mm
puissance du brûleur	3x3,5 kW + 3x6 kW	3x3,5 kW + 3x6 kW
type de four	-	convection, électrique
puissance du four	-	3 kW
puissance totale	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
tension	-	230 V
poids	95 kg	105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

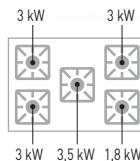




225707



225806



### CUISINIÈRE À GAZ - 5 FEUX AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

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

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

### TABLE DE CUISSON À GAZ - 5 FEUX

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

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

839997

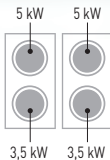


### RÉDUCTEUR DE GRILLE

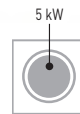
- Permet d'utiliser des casseroles ou marmites plus petites sur des grilles larges.



code	mm	€
839997	255x255x(H)25	4,75



237687



237670

### CUISINIÈRE À INDUCTION AVEC 4 FOYERS

- Fabriqué en acier inoxydable durable avec un cadre renforcé.
- Avec 2 plans de cuisson séparés en verre trempé de 5 mm d'épaisseur, mesurant 320 x 560 mm.
- Équipé de deux plaques à induction de 5000W et de deux plaques à induction de 3500W.
- Chaque foyer de cuisson a son propre bouton de commande qui peut être réglé sur 11 niveaux de puissance.
- La charge maximale des plaques de cuisson est de 100 kg.
- Convient aux casseroles dont le diamètre du fond est compris entre 160 et 260 mm.
- Les pieds sont réglables en hauteur (≈30mm), ce qui permet de placer la cuisinière à induction à niveau.
- Cadre équipé d'un grand espace de rangement pour les casseroles, poêles ou autres accessoires.
- Avec filtre de graisse facile à nettoyer.
- Livré sans fiche.
- Un électricien est nécessaire pour raccorder cet appareil au réseau électrique.

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

### 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





147108

6,7 kW



### RÉCHAUD À GAZ PROFI LINE

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

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



147801

6 kW



### RÉCHAUD À GAZ KITCHEN LINE

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

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



147276

10,8 kW



### 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



152157

### DÉTENDEUR 50 MBAR

- Pour les barbecues à gaz et les réchauds HENDI

code	€
152157	18,95

### ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

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

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



### WOK

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

code	mm	€
626504	ø710x(H)220	112,50

### CERCLE POUR RÉCHAUD

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

code	mm	€
147207	ø360x(H)80	69,95

### CHÂSSIS POUR RÉCHAUD

- Convient uniquement pour le réchaud Big Flame:147108.

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



147139

### TUYAU À GAZ COMPLET POUR RÉCHAUDS

- Pour les réchauds HENDI 147108 147801 147276.

code	€
147139	17,50



198124





273869

273876

273845

273883

273890

273852

### LAMPE CHAUFFANTE CONIQUE RÉGLABLE



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

code	mm	€
273845	ø275x(H)250	76,50
273869	ø275x(H)250	76,50
273876	ø275x(H)250	76,50

### LAMPE CHAUFFANTE CYLINDRIQUE RÉGLABLE



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

code	mm	€
273883	ø175x(H)250	67,50
273890	ø175x(H)250	67,50
273852	ø175x(H)250	67,50



919217

### AMPOULE INFRAROUGE CHAUFFANTE

- Ampoule infrarouge de remplacement pour lampe chauffante.
- Idéale pour une utilisation en arrière de la maison, elle émet une lumière rouge chaude.
- Incassable, avec culot standard (E27).

code	mm	€
919217	ø125x(H)170	13,95



919200

### AMPOULE INFRAROUGE CHAUFFANTE

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

code	mm	€
919200	ø125x(H)170	13,95





273838

**NEW**

### LAMPE CHAUFFANTE FLEXIBLE

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



code	mm	€
273838	268x200x(H)660	135,00



273906

273913

Ampoule infrarouge chauffante 919200 incluse

### 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	mm	€
273906	453x360x(H)790	137,50
273913	453x360x(H)790	145,00



## 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.

TRAITEMENT & THERMIQUE



239391



239421

### PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2000W KITCHEN LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 11 niveaux.
- Plage de température: 35-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 220 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
- Charge maximale pour la plaque à induction : 15 kg.

code	V	W	mm	€
239391	230	2000	297x411x(H)57	98,50

### PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 3500W KITCHEN LINE

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 10 niveaux.
- Plage de température: 35-240°C.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 140 et 280 mm.
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
- Charge maximale de la plaque à induction : 20 kg.

code	V	W	mm	€
239421	230	3500	339x444x(H)80	225,00




Construction solide en acier inoxydable

Une ventilation de haute qualité

Commandes tactiles



### PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE KITCHEN LINE

 min Ø120 mm 3500 W  
max Ø220 mm 230 V

239414

- Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 9 niveaux
- Si la fonction boost est utilisée, une partie de la puissance de la plaque de cuisson de droite passe temporairement à la plaque de cuisson de gauche et produit ainsi 2000 W
- La plaque de cuisson de gauche peut fournir une puissance de 1800 W ou 2000 W quand la fonction boost est activée
- La plaque de cuisson de droite peut fournir une puissance de 1700 W
- Plage de température: 35-240°C
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 120 et 220 mm
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes
- Charge maximale de la plaque à induction : 2x15 kg

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

Fonctionne aussi avec un bac GN jusqu'à GN 1/2

800 W  
230 V

239384

### PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION KITCHEN LINE

- Plaque chauffante à induction unique avec une bobine à induction rectangulaire qui maintient les casseroles chaudes en offrant une liberté de placement.
- Puissance réglable par un bouton avec 11 niveaux.
- Plage de température: 40-100°C.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
- Charge maximale de la plaque à induction : 15 kg.



code	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)61	147,50





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



min ø140 mm 5000 W  
max ø280 mm 400 V

239322



min ø140 mm 5000, 3500 W  
max ø280 mm 400 V

239346

### PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 5000 D

- Réglage numérique avec boutons tactiles de la puissance, de la température et du minuteur.
- Construction en inox.
- Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation.
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 140 et 280 mm.
- Pieds ajustables en hauteur.
- Fonctionne sur 380 V et n'est pas équipé d'un 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

- Construction en inox.
- Deux plaques avec une puissance de 3500 W chacune.
- Équipé d'une fonction boost.
- La plaque de devant a une puissance maximum de 5000W.
- Quand la plaque de devant fonctionne avec 5000 W, la plaque arrière peut produire que 2000W.
- Si la plaque devant ne dépasse pas le 3500W, la plaque arrière a aussi une puissance maximum de 3500 W, protection électronique contre la surchauffe.
- Avec pieds en métal ajustables et un filtre à air amovible.
- Fonctionne sur 380V et n'est pas équipé d'un 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



239773

### WOK

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

code	mm	€
239773	ø360x(H)180	99,95

min ø120 mm  
max ø260 mm  
3500 W  
230 V



239780

### PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION MODÈLE 3500 W

- 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 ø120 mm  
 max ø260 mm  
 3500 W  
 230 V



**NEW**



### SET : PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 3500W + CASSEROLE + POÊLE

- Surface de cuisson en verre noir mat.
- Boîtier en acier avec revêtement noir.
- Réglage de la puissance à l'aide d'un bouton.
- 31 niveaux de puissance : de 500W à 3500W
- Charge max. : 20 kg.
- La plaque de cuisson à induction convient aux casseroles et poêles dont le fond a un diamètre de : ø120-260 mm.
- Protection contre la surchauffe.
- Inclus dans le set :
  - poêle à frire - diamètre 28 cm, longueur du manche : 22 cm,
  - casserole - diamètre 16 cm, capacité : 1,5 L, longueur du manche : 17 cm.

- Les deux sont en acier inoxydable, avec un fond en sandwich composé de 3 couches : acier inoxydable, aluminium, acier inoxydable.
- La casserole et la poêle à frire conviennent au lave-vaisselle et sont adaptées à toutes les sources de chaleur. Elles peuvent être utilisées dans les fours jusqu'à une température de 200°C.
- Indice d'étanchéité : IPX3.

code	V	W	mm	€
239889	230	3500	320x395x(H)95	199,90

  
 min ø120 mm  
 max ø260 mm  
 1800 W  
 230 V



239209



### 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	89,95



239384

### PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION KITCHEN LINE

- Plaque chauffante à induction unique avec une bobine à induction rectangulaire qui maintient les casseroles chaudes en offrant une liberté de placement.
- Puissance réglable par un bouton avec 11 niveaux.
- Plage de température: 40-100°C.
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
- Charge maximale de la plaque à induction : 15 kg.

code	V	W	mm	€
239384	230	800	460x315x(H)61	147,50



239193

### PLAQUE CHAUFFANTE À INDUCTION 800W

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

code	V	W	mm	€
239193	230	800	ø245x(H)80	97,50



239186

### CADRE DE SUPPORT POUR PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 800W

- Accessoire pour pouvoir intégrer la plaque de cuisson à induction 800W [239193] dans toutes sortes de surfaces plates résistantes à la chaleur.

code	mm	€
239186	ø270x(H)17	10,95



209509



### PLAQUE CHAUFFE-PLAT

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

code	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)45	186,50



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





Deux éléments chauffants à quartz Éclairage en haut



233962



### VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE QUARTZ DEUX NIVEAUX

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

code	V	W	mm	€
233962	230	560	650x485x(H)630	675,00



233726



233733



### VITRINE DE TABLE CHAUFFANTE TROIS NIVEAUX

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

code	-	V	W	mm	€
233726	120 litres	230	1100	685x575x(H)680	625,00
233733	160 litres	230	1500	885x570x(H)680	725,00



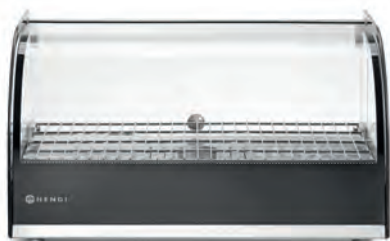
éclairage LED  
portes coulissantes





## 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

## AFFICHAGE DE COMPTOIR CHAUFFANT SIMPLE

code	V	W	mm	€
273982	230	800	556x376x(H)315	350,00

## DOUBLE ÉCRAN CHAUFFANT SUR COMPTOIR

code	V	W	mm	€
273999	230	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





## BAIN-MARIE HENDI RANGER

- Système chauffant avec tapis thermique. Cela permet d'économiser 20 % d'énergie par rapport aux solutions traditionnelles et d'assurer une distribution uniforme de la température.
- Boîtier et réservoir d'eau en acier inoxydable.
- Convient à un bac GN 1/1 d'une hauteur maximale de 150 mm.
- Convient également aux combinaisons de bacs GN plus petits, tels que 2x GN 1/2 ou 3x GN 1/3.
- Il est possible de placer des récipients GN 1/6 à condition d'utiliser une barre d'adaptation (non comprise, elle peut être achetée séparément - codes: 808153, 808108).
- Plage de température : de 30°C à 85°C.
- Réglage de la température à l'aide d'un bouton - 6 positions de chauffe.
- Équipé d'un thermostat et d'un voyant lumineux.
- Réservoir d'eau avec indicateurs de niveau d'eau min. et max.
- Protection contre la surchauffe.
- Indice d'étanchéité : IPX3.

**NEW  
MODEL**

**S.S.**  
stainless steel



Système chauffant avec tapis thermique. Cela permet d'économiser 20 % d'énergie par rapport aux solutions traditionnelles et d'assurer une distribution uniforme de la température.

JUSQU'À  
**20%**  
D'ÉCONOMIE  
D'ÉNERGIE





### 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 contenants 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	604x332x(H)242	149,50

### BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONORMES

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

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





229064

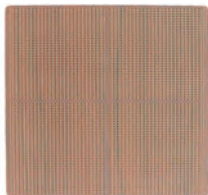
### DÉSHYDRATEUR KITCHEN LINE

- 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



Avec une maille fine pour sécher des petits morceaux.



941461

### PLATEAU ÉGOUTTOIR EN PLASTIQUE POUR DÉSHYDRATEURS

- A utiliser avec les déshydrateurs alimentaires HENDI 229002 229019 229033 229064.

code	€
941461	5,00

## DÉSHYDRATEUR PROFI LINE 6 PLATEAUX

- Construction en inox.
- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc.
- Avec tableau de commande numérique.
- Minuterie réglable jusqu'à 24h par étapes de 30 minutes.
- Température réglable de 35° à 70°C par étapes de 5°C.
- Le ventilateur silencieux fait circuler l'air chaud à l'intérieur de la chambre, assurant une déshydratation uniforme sans qu'il soit nécessaire de tourner les plateaux.
- Équipé avec 6 grilles en inox de 305x330 mm.
- Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.

code	-	V	W	mm	€
229033	6 plateaux	230	650	342x485x(H)309	185,00

6 plateaux  
600 W  
230 V



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



Voir la vidéo



229026

Chambre de séchage avec la place pour 10 plateaux



Avec un ventilateur silencieux



## PLATEAUX ÉGOUTTOIR POUR DÉSHYDRATEUR

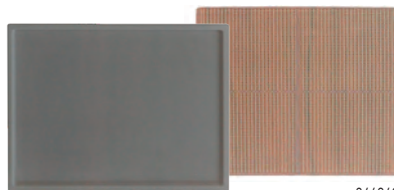
- Pour le déshydrateur Profi Line HENDI 229026

code	€
946190	6,00

## TAPIS À HERBES POUR DÉSHYDRATEUR

- Pour le déshydrateur Profi Line HENDI 229026

code	€
946268	5,00



946190

946268





Rack à beignets pliable



205914

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



Grâce à la « zone froide », les résidus de friture sont collectés sous l'élément chauffant, ce qui augmente la qualité de l'huile.

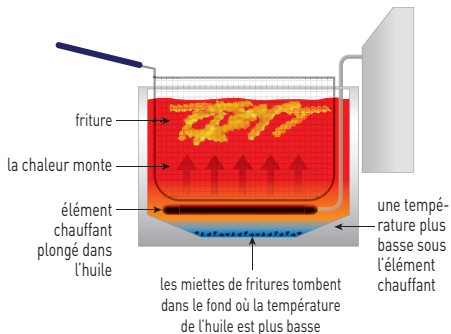
Robinet de vidange

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



## FRITEUSES PROFI LINE

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



**XL**  
**10**  
litres



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		€
930618	Friteuses 4 litres 205808 205846	15,00
930632	Friteuses de 6 litres 205815 205853	22,00
930656	Friteuse de 8 litres 205822 205839	25,00
933664	Friteuse 8 litres 207208 207307 209202 209301	30,00
944387	Friteuses à induction 215012 215029	35,00
961247	Friteuse 10L 209424	35,00





**XL**

grande  
puissance de

1 kg  
de frites en

**10**

litres

**10**

kW

**3**

minutes

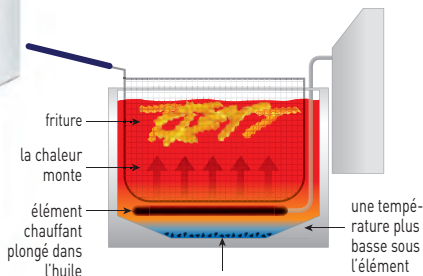




209431



**NEW**



les miettes de frites tombent dans le fond où la température de l'huile est plus basse



## FRITEUSE XL AVEC ROBINET DE VIDANGE HENDI GOLIATH

- La friteuse la plus puissante du marché dans sa gamme de capacité - HENDI GOLIATH a une puissance de 10200 W.
- Prépare jusqu'à 1 kg de frites en 3 minutes environ grâce à l'élément chauffant extrêmement performant et très puissant.
- Chauffe très rapide l'huile : environ 5 minutes (en fonction des conditions ambiantes).
- Le boîtier, la cuve et le couvercle sont en acier inoxydable résistant aux températures élevées.
- Cuve spacieuse de 10 litres avec fond profilé en forme de V - zone „froide” encore plus efficace, améliorant les performances de la friteuse.
- L'ensemble comprend un panier à friture très robuste de dimensions : 290x200x(H)142 mm, en fil d'acier inoxydable. Le panier est équipé d'un long manche anti-chaleur de 200 mm.
- Support permettant de placer en toute sécurité le panier à friture dans la cuve.

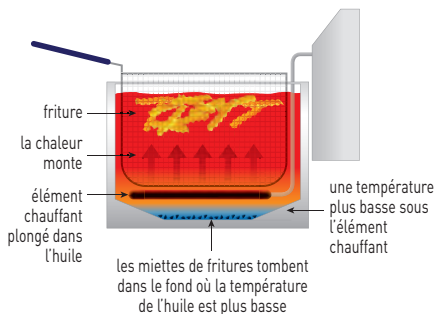
- Thermostat de haute qualité du fabricant allemand EGO, avec un voyant de contrôle indiquant le fonctionnement de l'élément chauffant.
- Panneau de commande et élément chauffant amovibles, avec protection intégrée qui éteint l'appareil lorsque le dispositif est enlevé.
- Température réglable dans la plage : de 50°C à 190°C.
- Indicateurs de niveau d'huile min. et max. en relief dans la cuve.
- Robinet de vidange pour faciliter la vidange de la cuve à huile.
- Protection contre la surchauffe grâce à un fusible thermique avec reset.
- L'installation par un électricien est nécessaire - l'appareil est fourni sans fiche.

code	litres	V	W	mm	€
209431	10	400	10200	300x585x(H)392	425,00



## 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).



Paniers à frites à la page 213



207369

### FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE - 8 L

- Panneau de commande numérique avec fonction température et minuteur.

code	litres	V	W	mm	€
207369	8	230	3500	305x515x(H)345	298,50



207376

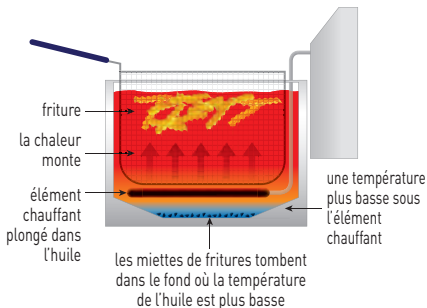
### FRITEUSE PROFI LINE AVEC ROBINET DE VIDANGE NUMÉRIQUE - 2 X 8 L

- Panneau de commande numérique avec fonction température et minuteur.

code	litres	V	W	mm	€
207376	16	230	7000	605x515x(H)350	589,50

## FRITEUSES PROFI LINE

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



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

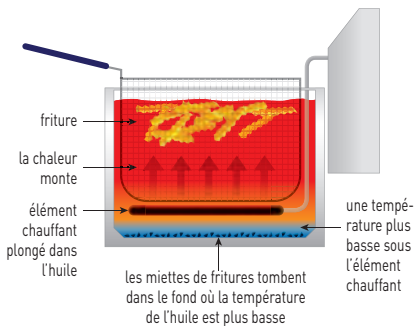


205839

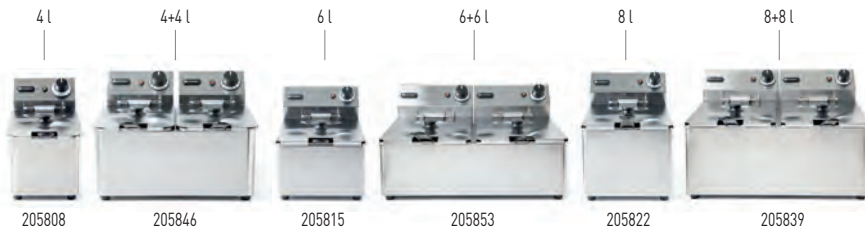
### FRITEUSE KITCHEN LINE

- 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 garantit la qualité de la huile.
- Zone froide pour protéger la qualité de l'huile.
- Livré avec panier et couvercle.

Paniers à frites  
à la page 213



code	litres	V	W	mm	€
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	125,00
205846	4+4	230	3000+3000*	470x420x(H)330	242,50
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	137,50
205853	6+6	230	3300+3300*	550x430x(H)290	267,50
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	149,50
205839	8+8	230	3500+3500*	550x430x(H)345	289,50





215012

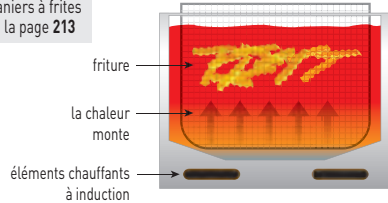


215029

### FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE

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

Paniers à frites  
à la page 213



### FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L

code	litres	V	W	mm	€
215012	8	230	3500	288x619x(H)408	398,50

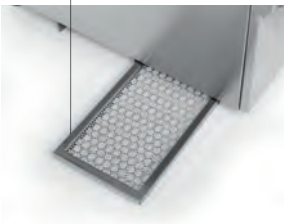
### FRITEUSE À INDUCTION AVEC ROBINET DE VIDANGE - 2 X 8 L

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



## GRILLS PROFI LINE

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

PLAQUE  
DE CUISSON  
CHROMÉE DURE  
DE 9 MM D'ÉPAISSEUR  
FACILE  
À NETTOYER



18/0

stainless steel

203125

### GRILL

- Surface grill 330x270 mm, complètement lisse.

code	-	V	W	mm	€
203125	lisse	230	2000	300x452x(H)227	275,00



203149

### GRILL

- Surface grill 518x328 mm, complètement lisse.

code	-	V	W	mm	€
203149	lisse	230	2400	550x455x(H)244	369,50



203156

### GRILL - MOITIÉ RAINURÉE

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

code	-	V	W	mm	€
203156	1/2 lisse, 1/2 rainuré	230	2400	550x435x(H)245	389,50



203170

### GRILL RAINURÉ

- Surface grill 518x328 mm, complètement rainuré.

code	-	V	W	mm	€
203170	rainuré	230	2400	550x435x(H)245	439,50



203163

### GRILL RAINURÉ 1/3

- 2 zones de chauffe indépendantes, 2 voyants lumineux indiquant l'échauffement.

- Surface grill 688x410 mm, à gauche une largeur de 462 mm lisse et à droite une largeur de 226 mm rainuré.

code	-	V	W	mm	€
203163	2/3 lisse, 1/3 rainuré	230	3500	720x550x(H)245	545,00

Racloirs & spatules  
page 109



855201

855218

### RACLOIR À GRILLE

code	mm	€
855201	100x320	15,75

### COUTEAU RÉSERVE POUR 855201

code	€
855218	5,25

## GRILLS KITCHEN LINE

- Boîtier en acier inoxydable.
- La plaque solide en acier trempé de 8 mm d'épaisseur offre une excellente rétention de chaleur.
- Équipé de dosserets et d'un tiroir à graisse amovible.
- Température réglable en continu jusqu'à 300°C.
- Protection contre la surchauffe grâce à un dispositif de sécurité thermique qui peut être réinitialisé.
- Interrupteur d'alimentation avec voyant lumineux intégré.
- Pieds antidérapants.

PLAQUE  
DE CUISSON  
EN ACIER  
INOXYDABLE MASSIF  
DE 8 MM  
D'ÉPAISSEUR

S.S.  
stainless steel

NEW



154922

### GRILL

- Surface grill 316 x 380 mm et entièrement lisse.

code	V	W	mm	€
154922	230	2000	326x445x(H)225	210,00



154939

### GRILL

- Surface grill 518 x 330 mm et entièrement lisse.

code	V	W	mm	€
154939	230	2400	527x404x(H)233	275,00



154946

### GRILL - MOITIÉ RAINURÉE

- Surface grill 518 x 330 mm - moitié rainurée et moitié lisse.

code	V	W	mm	€
154946	230	2400	527x404x(H)233	325,00



154953

### GRILL RAINURÉ

- Surface grill 518 x 330 mm et entièrement rainurée.

code	V	W	mm	€
154953	230	2400	527x404x(H)233	310,00



154960

### GRILL RAINURÉ 1/3

- Surface grill 688 x 410 mm - 1/3 rainurée et 2/3 lisse.

- Équipé de deux zones de chauffe réglables séparément et d'une zone sans éléments chauffants qui utilise la chaleur résiduelle.

code	V	W	mm	€
154960	230	3500	697x474x(H)241	398,50



## GRILLS DE CONTACT

- Parfait pour faire griller et chauffer du pain, des morceaux de viande, des saucisses, des légumes, etc.
- Grills en fonte émaillés, faciles à nettoyer et à entretenir.
- Le boîtier fait en acier inoxydable 18/10 garantit la durabilité.
- Grâce à la haute puissance des éléments chauffants, les grills atteignent rapidement la température nécessaire.
- La température peut être réglée en continu, à l'aide du thermostat, de 0 °C à 300 °C.
- Les ouvertures de ventilation protègent le grill contre la surchauffe.
- Le grill inférieur est équipé de bords à l'arrière et sur les côtés et

d'un bac d'égouttement amovible, facilitant le nettoyage.

- Soulevez le grill supérieur avec la poignée résistante à la chaleur et verrouillez-le dans n'importe quelle position grâce au mécanisme à ressort.
- Équipé d'un interrupteur secteur avec voyant lumineux intégré, d'un témoin de préchauffage et d'un câble d'alimentation de 1,7 m avec prise mise à la terre.
- Avec des pieds en caoutchouc évitant l'appareil de bouger accidentellement pendant l'utilisation.
- Une brosse de nettoyage pour grill est incluse.



Poignée pratique

Surface chauffante en fonte avec revêtement céramique



Voir la vidéo



Bac à graisse et égouttoir

Thermostat avec contrôle de la température en continu



### GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm.
- Complètement rainuré.

code	V	W	mm	€
263501	230	1800	310x426x(H)510	197,50



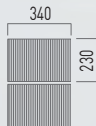
### GRILL DE CONTACT - MODÈLE SIMPLE

- Surface de grill 220x230 mm.
- 1/2 rainuré et 1/2 lisse.

code	V	W	mm	€
263600	230	1800	310x400x(H)510	197,50



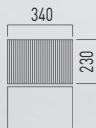




### GRILL DE CONTACT „PANINI“

- Surface de grill 340x230 mm.
- Complètement rainuré.

code	V	W	mm	€
263655	230	2200	432x396x(H)214	232,50



### GRILL DE CONTACT PANINI

- Surface de grill 340x230 mm.
- 1/2 rainuré et 1/2 lisse.

code	V	W	mm	€
263662	230	2200	430x370x(H)514	232,50

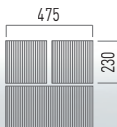
XL

→ | 545 mm | ←

### GRILL DE CONTACT PANINI XL

- Il y a une grande surface de grill adaptée à la préparation des vrais paninis italiens qui leur donne les rayures brunes caractéristiques.
- Les grills supérieur et inférieur sont rainurés.
- Poids net : 25 kg

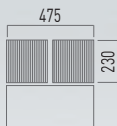
code	V	W	mm	€
263624	230	2700	548x464x(H)231	389,50



### GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment.
- Surface de grill inférieur 475x230 mm.
- Complètement rainuré.

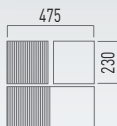
code	V	W	mm	€
263709	230	3600	570x395x(H)510	332,50



### GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment.
- Surface de grill inférieur 475x230 mm.
- 1/2 rainuré et 1/2 lisse.

code	V	W	mm	€
263808	230	3600	570x395x(H)510	332,50



### GRILL DE CONTACT - MODÈLE DOUBLE

- Thermostats réglables indépendamment.
- Surface de grill inférieur 475x230 mm.
- 1/2 lisse, 1/2 rainuré.

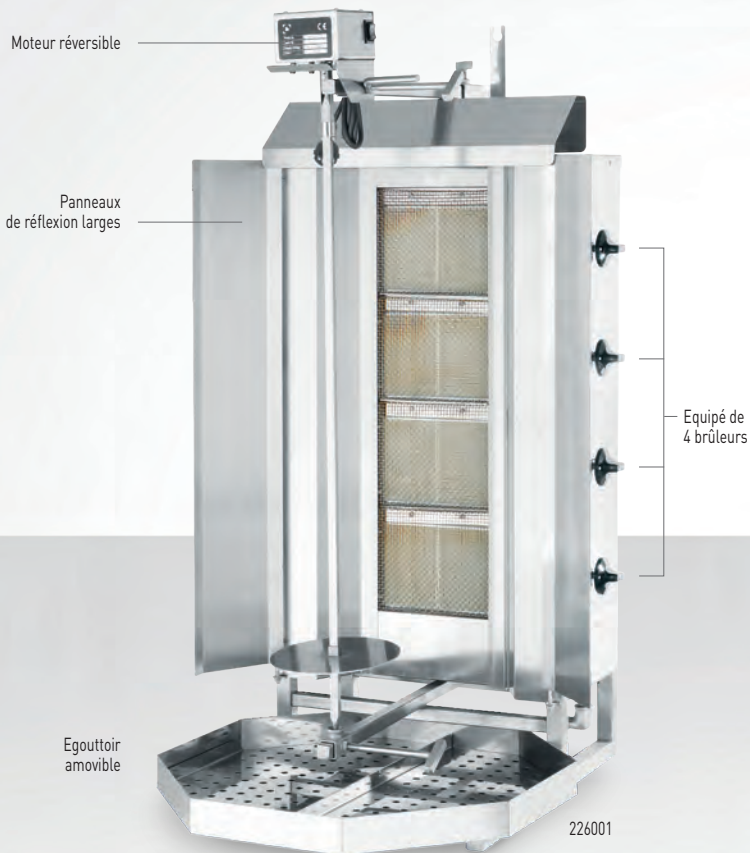
code	V	W	mm	€
263907	230	3600	575x430x(H)510	332,50



## GRILL À KEBAB & COUTEAU KEBAB



TRAITEMENT & THERMIQUE



### GRILL À GAZ À KEBAB PROFI LINE

- Convient au gaz naturel, livré avec set de convertisseur pour gaz propane.
- Avec thermocouple
- Distance à brûleurs réglable
- Puissance totale des brûleurs: 12 kW
- Livré avec écrans de réverbération

- Hauteur grill: 900 mm
- Convient à 80 kg de viande au maximum
- Poids: 30 kg

code	kW(HS)	mm	€
226001	13	735x745x(H)1110	1 175,00

## COUPEAU KEBAB ÉLECTRIQUE

- Pour trancher kebab, shawarma, gyro, etc.
- 2 lames en inox de Ø 100 mm, 1 lisse et 1 dentelé.
- La lame tourne à 2600 RPM et peut trancher jusqu'à 60 kg/h.
- Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
- La protection de la lame en inox assure la sécurité pendant la coupe.
- La poignée et le boîtier du moteur en matériau antidérapant.
- Interrupteur ON/OFF intégré.
- Équipé avec une protection contre les surcharges avec un bouton de réinitialisation.
- Affûteuse de couteaux inclus.
- Poids 1 kg.

code	V	W	mm	€
267240	230	80	262x134x(H)189	132,50

18/0  
stainless steel



267240

## COUPEAU KEBAB ÉLECTRIQUE SANS FIL

- Pour trancher tout type de viande rôtie de kebab.
- 2 lames en inox Ø 100 mm, 1 lisse et 1 dentelé.
- La lame tourne avec 2600 RPM et peut trancher jusqu'à 60 kg/h.
- Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
- La protection de la lame en inox assure la sécurité pendant la coupe.
- La poignée et le boîtier du moteur sont fait en matériau antidérapant.
- Interrupteur ON/OFF intégré.
- Chargeur avec voyants lumineux (rouge et vert) indiquant le niveau de batterie.
- Deux batteries d'une capacité 2000 mAh chacune inclus.
- Affûteuse de couteaux inclus.
- Poids 1,3 kg.

code	V	W	mm	€
267257	230	80	155x127x(H)202	215,00

S.S.  
stainless steel



267257

## COUPEAU DE REMPLACEMENT POUR LES COUPEAUX À KEBAB

- Remplacez votre couteau cassé ou perdu pour prolonger la durée de vie de votre couteau à kebab électrique.
- A utiliser avec le couteau à kebab électrique HENDI 267240 & 267257.

code	€
267219	42,50

## COUPEAU KEBAB ÉLECTRIQUE

- Idéal pour trancher tout type de viande rôtie comme: kebab, shoarma, gyros, etc.
- Grand disque à trancher lisse de Ø 80 mm avec protection en acier inoxydable.
- Le couvercle de la lame assure la sécurité pendant le tranchage.
- Disque à trancher supplémentaire dentelé de Ø 80 mm inclus.
- Le disque tourne à 8.000 tours/minute.
- Poignée en aluminium avec cordon d'alimentation de 2,7 m.
- Indice de protection: IPX4.
- Adaptateur avec voyant lumineux.
- Un affûteur de couteaux, un porte-couteau et un tournevis sont inclus.

code	V	W	mm	€
267264	230	80	232x120x(H)140	298,50

Al  
aluminium

S.S.  
stainless steel



267264





## CUISEUR SOUS-VIDE

- Appareil pour la cuisson sous-vide à juste température: une méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et 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.



225448



225264

### CUISEUR SOUS VIDE GN 1/1

- Équipé avec des poignées et un robinet.
- Livré avec un panier en inox avec 6 compartiments.

code	litres	V	W	mm	€
225448	20	230	600	350x680x(H)275	412,50

### CUISEUR SOUS VIDE GN 2/3

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

code	litres	V	W	mm	€
225264	13	230	400	343x395x(H)255	298,50



## SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

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



## THERMOPLONGEUR HENDI MASTERVIDE



**NEW**

CONVIENT AUX  
BACS D'UNE  
CAPACITÉ MAX. DE

**56 L**



222546

- Permet de cuire les aliments sans contact direct avec l'eau - dans des sacs sous vide spéciaux, ce qui renforce l'arôme des aliments, réduit la perte de poids et permet d'utiliser le bouillon produit dans le sac pour la préparation de sauces.
- Vous pouvez aromatiser l'huile, la graisse ou d'autres produits en utilisant la méthode du sous-vide.
- Construction durable en acier inoxydable.
- Le boîtier du panneau de commande et la poignée sont en polyamide durable renforcé de fibres de verre.
- Panneau de commande simple et facile à utiliser.
- Convient aux récipients d'une capacité maximale de 56 L, d'une hauteur de 150 mm et d'une épaisseur de paroi allant jusqu'à 30 mm.

- Système de contrôle précis de la température pour obtenir des résultats de cuisson constants - plage de température de 5°C à 95°C, avec une précision de réglage allant jusqu'à 0,1°C.
- Unité d'affichage de température interchangeable : °C ou °F.
- Moteur puissant de 2 000 W.
- Minuteur : de 1 min à 99h, avec un intervalle de 1 min.
- 3 modes de fonctionnement : fonctionnement continu, fonctionnement continu avec minuteur, fonctionnement avec temps programmé.

code	litres	V	W	mm	€
222546	56	230	2000	137x215x(H)361	1 295,00

## BILLES DE CUISSON SOUS VIDE – 500 PIÈCES

- Fait en polypropylène.
- Réduction de l'évaporation et des éclaboussures d'eau pendant la cuisson, réduisant ainsi la perte de chaleur.
- Aide à maintenir les sacs sous vide sous l'eau.
- Peut être utilisé à des températures allant jusqu'à 110 °C.
- Diamètre de la bille : ø20 mm.
- Emballé par 500 pièces dans un sac pratique pour un transport facile.

code	mm	€
551998	ø20	26,50

**NEW**



551998





Wi-Fi

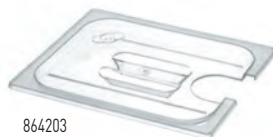


222645

### IVIDE THERMOPLONGEUR 2.0

- Pour la sécurité le thermoplongeur s'arrête quand il est sorti de l'eau.
- Commande par WiFi possible, app disponible pour des appareils iOS et Android.
- L'app permet à l'utilisateur de calculer le temps et la température parfaite et est préprogrammé avec plus de 600 recettes.
- La température peut être programmée entre 5°C et 90°C avec des augmentations de 0,1°C.
- Peut chauffer et faire circuler jusqu'à 30 l d'eau.
- Peut circuler 12l d'eau par minute.
- Un écran lumineux affiche la température programmée et le temps, facile à utiliser.
- L'appareil est entièrement résistant à l'eau IPX7 (immersion).

code	V	W	mm	€
222645	230	1200	65x120x(H)340	149,50



864203



### COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

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

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



222638



Wi-Fi

### IVIDE PLUS JUNIOR

- Thermoplongeur à haute précision avec régulateur de température.
- Interface écran tactile de 4 pouces.
- Conçu pour rentrer dans n'importe quel récipient de cuisson rond ou plat avec une profondeur minimum de 16,5 cm grâce à sa pince.
- Meilleur rendement jusqu'à 45 litres.
- Plage de température 5°C à 99°C, précision 0,07°C.
- Minuteur peut être programmé entre 1 minute et 99 heures.
- Avec connexion Wifi, peut être commandé à partir du.
- App Sousvidetools.
- Plusieurs appareils peuvent être commandes par l'App.
- Un dispositif de protection contre un niveau de l'eau trop bas arrête le thermoplongeur si on l'utilise accidentellement sans eau.
- Pompe de circulation pour éliminer des endroits froid et chaud.
- L'appareil répond au norme IPX7 et résiste aux éclaboussures et immersion dans l'eau par accident.

code	V	W	mm	€
222638	230	1500	165x119x(H)285	398,50



222997



### IVIDE PLUS THERMOPLONGEUR

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

App:

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

code	V	W	mm	€
222997	230	2200	140x190x(H)276	675,00



### COUVERCLE GASTRONORME AVEC ENCOCHE POUR THERMOPLONGEUR

- Avec encoche pour le thermoplongeur 222997.
- Convient également aux bacs gastronormes Profi Line en inox.

code	GN	mm	€
864234	GN 1/2	265x325	13,95
864227	GN 1/1	530x325	17,95



864234





Indicateur de niveau d'eau maximum à l'intérieur



Voir la vidéo



209998

### BOUILLIRE - 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



Indicateur niveau d'eau externe



Voir la vidéo



209981

### BOUILLIRE - 1,8 L

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

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



624302



### BOUILLIRE

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





Panneau de commande avec affichage numérique



209936

### BOUILLLOIRE - 2,5 L

- Parfait pour une utilisation intensive.
- Avec option rapide.
- Socle avec rotation 360° séparé pour manipuler la bouilloire plus facilement.
- Manche en polypropylène ergonomique.
- Voyant lumineux pour indiquer que l'appareil est en mode chauffe.
- Élément chauffant placé sous le fond, ainsi protégé contre le calcaire.
- Arrêt automatique quand l'eau bout.
- Avec une protection pour éviter que l'appareil chauffe à sec.
- Fait en inox AISI 304.
- Poids 1,12 kg

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



209943

### BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE SANS FIL AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

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





## PISTOLET À FUMER - FUMOIR À 3 VITESSES

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



code	mm	€
199640	215x70x(H)160	76,50



Al  
aluminium



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 fumeur amovible avec filtre intégré.
- La pipe est munie d'un tuyau souple en caoutchouc de 30 cm

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

- L'appareil 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

Ouverture  
pour le tuyau  
du fumeur



199664

199657

## CLOCHE EN VERRE AVEC AÉRATION

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

code	-	mm	€
199664	Cloche plat	ø260x(H)174	79,50
199657	Cloche cocktail	ø130x(H)282	32,50



199978

## CLOCHE EN VERRE

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

code	mm	€
199978	ø275x(H)140	18,95



198124

## ALLUME-GAZ - 2 PIÈCES

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

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





## COPEAUX DE BOIS AROMATIQUES

La sciure et les copeaux de fumage ont été extraits du bois d'espèces nobles d'arbres à feuilles caduques, ainsi que d'arbres fruitiers, et de fûts utilisés pour le vieillissement du vin rouge, du whisky et du cognac.

Les derniers ces derniers sont recommandés aux connaisseurs des boissons susmentionnées, car ils donnent une sensation de goût extraordinaire. Il s'agit d'un ajout absolument authentique et unique.

Les copeaux sont fabriqués en sciant de vieux fûts

de chêne dans lesquels le vin et les spiritueux ont vieilli pendant des années !

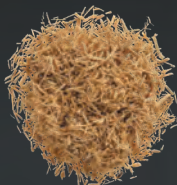
Notre assortiment comprend une délicate sciure de fumage et deux types de copeaux de fumage - de petite et moyenne taille.

Utilisez-les pour le fumage et vous ajouterez non seulement un goût et un arôme uniques à n'importe quel plat, mais vous obtiendrez également une présentation attrayante, provoquant l'effet Waouh !



Sciure  
de fumage

à utiliser avec les pistolets  
à fumer et les pompes à fumée



Copeaux  
de fumage petit

à utiliser directement sur le charbon du bois  
ou en combinaison avec un plateau de fumage  
ou une pipe fumoir



Copeaux  
de fumage



CHÊNE



HÊTRE







AGRUMES



PÊCHE



AMANDE

			CHÊNE	HÊTRE	AGRUMES	PÊCHE	AMANDE
Sciure de fumage		code	199787	199183	199213	199237	199220
		poids	450 g	450 g	450 g	450 g	450 g
		€	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50
Copeaux de fumage petit		code	199282	199275	199305	199329	199312
		poids	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
		€	10,95	10,95	10,95	10,95	10,95
Copeaux de bois de fumage		code	199374	199367	199398	199411	199404
		poids	700 g	700 g	700 g	700 g	700 g
		€	10,50	10,50	10,50	10,50	10,50
Morceaux de bois de fumage		code	199466	199459	199480	199503	199497
		poids	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
		€	23,50	23,50	23,50	23,50	23,50

## MORCEAUX DE BOIS DE FUMAGE

- Convient pour un usage à température moyenne à élevée
- Idéal pour les fours à pizza, les fours extérieurs et les barbecues - à mettre directement sur le charbon
- Arôme unique
- Renforcez le goût de vos plats préférés
- Bois naturel provenant du meilleur bois ou des meilleurs fûts de vieillissement.
- Notre offre comprend des copeaux fabriqués à partir de :
  - fûts de vin, de whisky ou de cognac.
  - de bois de chêne, de hêtre, d'olivier, d'agrumes, d'amandes ou de pêcher.



OLIVE



VIN ROUGE



WHISKY



COGNAC

code	199190	199244	199251	199268
poids	450 g	450 g	450 g	450 g
€	6,50	6,50	6,50	6,50

code	199299	199336	199343	199350
poids	700 g	700 g	700 g	700 g
€	10,95	10,95	10,95	10,95

code	199381	199428	199435	199442
poids	700 g	700 g	700 g	700 g
€	10,50	10,50	10,50	10,50

code	199473	199510	199527	199534
poids	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
€	23,50	23,50	23,50	23,50



199794

### ASSORTIMENT DE SCIURE DE FUMAGE - COFFRET DE 9 SAVEURS

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

code	poids (kg)	€
199794	1.35	49,95





Voir la vidéo



240410



240403

### CUISEUR À RIZ AVEC FONCTION VAPEUR PROFI LINE

- Le boîtier est en acier inoxydable.
- Marmite intérieure amovible en aluminium avec revêtement antiadhésif, facile à nettoyer.
- Le couvercle articulé en polypropylène est équipé d'une poignée pratique, d'un joint hermétique et d'une vanne d'aération.
- Le couvercle est fermé hermétiquement grâce au loquet intégré.
- Le bac de récupération de la condensation intégré évite que le poste de travail ne devienne humide.
- 2 modes de fonctionnement : cuisson et maintien au chaud ; après la cuisson, l'appareil passe en mode maintien au chaud.
- Peut également être utilisé pour cuire les légumes à la vapeur avec le panier vapeur inclus.
- Capacité : 10 cuillères de riz sec (15 à 20 portions de riz cuit).
- Inclus : panier vapeur, gobelet doseur et cuillère à riz.

code	litres	V	W	mm	€
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	49,50

### CUISEUR À RIZ

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

code	litres	V	W	mm	€
240403	5.4	230	1950	513x422x(H)775	198,50



930830

### TAPIS ANTIADHÉSIF POUR CUISEURS À RIZ

- Pour le cuiseur à riz HENDI 240403.

code	€
930830	5,75



240441

### CUISEUR À RIZ 4,2 L KITCHEN LINE

- Fait en aluminium durable, facile à nettoyer.
- L'intérieur est fini avec un revêtement antiadhésif.
- Cuit le riz à la perfection sans effort, passe automatiquement en mode maintien au chaud après la cuisson.
- Grande contenance de 4,2 litres ou 23 verres doseur de riz sec.
- Poignées pratiques qui peuvent également être utilisées pour ranger le couvercle. Cela permet de ranger en toute sécurité un couvercle chaud et l'avoir toujours à portée de main.
- Verre doseur et cuillère à riz incluses.

code	litres	V	W	mm	€
240441	4.2	230	1550	391x372x(H)315	102,50



240458

### CUISEUR À RIZ 10 L KITCHEN LINE

- Fait en aluminium durable, facile à nettoyer.
- L'intérieur est fini avec un revêtement antiadhésif.
- Cuit le riz à la perfection sans effort, passe automatiquement en mode maintien au chaud après la cuisson.
- Grande contenance de 10 litres ou 50 verres doseur de riz sec.
- Poignées pratiques qui peuvent également être utilisées pour ranger le couvercle.
- Cela permet de ranger en toute sécurité un couvercle chaud et l'avoir toujours à portée de main.
- Verre doseur et cuillère à riz incluses.

code	litres	V	W	mm	€
240458	10	230	2900	528x487x(H)370	172,50



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



264126

### SALAMANDRE GN 1/1

- En acier inoxydable.
- Possibilité de placer un plateau GN 1/1 dans la chambre (non inclus dans le set).
- Élément chauffant sur le dessus de la chambre.
- Possibilité de placer la grille sur 4 niveaux de hauteur différents.
- Montage mural sans supports supplémentaires pour économiser de l'espace dans la cuisine.
- Équipé d'un thermostat, d'un minuteur jusqu'à 30 minutes et d'un voyant lumineux.
- Régulation continue et progressive - assure un réglage précis de la température.
- Plage de température : 50 à 300 °C.
- Indice de protection: IPX4 - protection contre les projections d'eau.
- Accessoires inclus :
  - grille avec 2 poignées isolées,
  - bac collecteur de miettes.

code	V	W	mm	€
264126	230	2850	770x485x(H)305	325,00



264300

### SALAMANDRE

- Idéal pour les gratins, les grillades et le réchauffage des plats.
- Plage de température : 50 - 300 °C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipé d'un thermostat, d'un minuteur de 30 minutes et d'un voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille possibles.
- Livré avec une grille avec poignées et un bac à miettes.
- Dimensions intérieures : 646 x 408 x (H)337 mm.
- En acier inoxydable.

code	V	W	mm	€
264300	230	3600	800x633x(H)453	475,00





**CHAUFFE  
EN 10s**

### 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 à la norme IPX3.

code	V	W	mm	€
264409	230	3645	765x490x(H)315	398,50



### SALAMANDRE QUARTZ MAXI GN 1/1

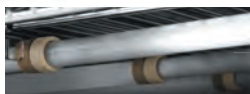
- Salamandre avec 9 résistances à quartz pour chauffer, griller et gratiner les aliments plus rapidement.
- Protection en acier pour protéger les éléments quartz contre les dommages.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Deux grilles chromées de dimensions 530x340 mm et deux poignées amovibles.
- Deux niveaux 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.

**CHAUFFE  
EN 10s**



264331

code	V	W	mm	€
264331	400	4500	682x528x(H)455	795,00



Avec 9 éléments chauffants à quartz pour un chauffage plus rapide





264607

### SALAMANDRE LIFT 450

- Type 450 - 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.
- Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation.
- Bac égouttoir/à miettes amovible avec grille de 440x320 mm.

code	V	W	mm	€
264607	230	2800	485x525x(H)537	598,50



264706

### SALAMANDRE LIFT 600

- Type 600 - construction en acier inoxydable.
- Idéal pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwichs.
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyants lumineux.
- 2 zones de chaleur indépendants, avec réglage séparé.
- Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation.
- Bac égouttoir/à miettes amovible avec grille de 590x350 mm.

code	V	W	mm	€
264706	230	3600	619x500x(H)525	695,00



**NEW**

### GRILLE-PAIN 4 TRANCHES

- En acier inoxydable, satiné et brillant.
- Boutons tournants en ABS, touches et manettes en PP (polypropylène).
- 4 fentes de grille extra-larges, 2 zones de chauffe (2 fentes dans chaque zone), 2 bacs à miettes amovibles.
- Grâce à un levier, il est possible de retirer les toasts sans effort.
- Capacité de 4 tranches de pain à la fois.
- 7 niveaux de chauffe réglables par des boutons - chaque zone de chauffe peut être réglée différemment.
- 3 programmes prédéfinis : griller, décongeler, réchauffer
- 3 touches de fonction pour chaque zone de chauffe : décongération, réchauffer, éjection/annulation.

code	V	W	mm	€
261187	240	1500	295x335x(H)180	69,50



261187



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 atteint en 30 secondes maximum.
- Les résistances refroidissement en quelques secondes.
- Interrupteur pour sélectionner différentes zones de chauffe.
- Minuteur mécanique de 15 minutes avec alarme.
- Livré avec 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 utilisable séparément.
- Minuteur réglable avec alarme jusqu'à 8 minutes maximum.
- Tirour pour miettes amovible.

code	V	W	mm	€
261163	230	1200	215x300x(H)270	169,50



261163

### PINCE POUR TOASTER

- À utiliser avec le toaster HENDI 261163.
- Muni de poignées isolées en résine PF.

code	mm	€
921500	180x60x(H)180	31,75



921500





261200

### GRILLE-PAIN CONSTANT SIMPLE

- Le convoyeur peut contenir un rangé de tranches de pain.
- Équipé de 2 éléments chauffants indépendants, un en bas et un en haut.
- Convient pour griller en continue des tranches de pain.
- Plateau devant et arrière.
- La vitesse du convoyeur est réglable, le temps de cuisson est compris entre 0 :45 et 3 :15 minutes.

code	V	W	mm	€
261200	230	1340	288x368x(H)410	437,50



261309



261354

### GRILLE-PAIN CONSTANT DOUBLE

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



code	couleur	V	W	mm	€
261309		230	2240	418x365x(H)390	498,50
261354	Noir	230	2240	418x368x(H)415	525,00

## FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE

- Aluminium avec couche anti-adhésive.
- Thermostat amovible.
- Convient pour frire, griller et conserver au chaud.
- Comprend couvercle avec hublot en verre et deux poignées isolées.



code	V	W	mm	€
239605	230	1600	ø620x(H)170	87,50
239506	230	1400	ø400x(H)190	44,95



239605

## CÂBLE DE THERMOSTAT POUR FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE

- Remplacez votre câble de thermostat cassé ou perdu pour prolonger la durée de vie de vos poêles.
- À utiliser avec les fait-tout électriques HENDI 239506 et 239605.

code	€
239599	12,95



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



222805

## COUPE-SAUCISSES - MANUEL

- Pied stable grâce aux ventouses.
- Lames dentelées de haute qualité.
- Nettoyage facile.
- Coupe 11 tranches.

code	mm	€
222805	275x170x(H)235	127,50



630716



## COUPE-FRICADELLE

code	mm	€
630716	(L)200	8,95



## GRILL ROULANT POUR SAUCISSES

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



14 rouleaux  
1480 W  
230 V



7 rouleaux  
740 W  
230 V

268506



268704



268605



268735

code	-	V	W	mm	€
268506	7 rouleaux	230	740	525x365x(H)176	<b>269,50</b>
268605	9 rouleaux	230	940	520x425x(H)175	<b>298,50</b>

code	-	V	W	mm	€
268704	11 rouleaux	230	1180	530x525x(H)180	<b>379,00</b>
268735	14 rouleaux	230	1480	520x650x(H)176	<b>450,00</b>



268742

### COUVERCLE EN VERRE POUR GRILL ROULANT POUR SAUCISSES

- Permet une réduction de la consommation de l'électricité de 20%.
- Grâce à l'accumulation de chaleur sous le couvercle en verre, le temps de cuisson des saucisSES est réduit de 15%.
- Hauteur ouverture maximum 250 mm.
- Conçu avec trois éléments en verre, chacune d'une épaisseur de 4 mm.
- Une structure en inox soutient les éléments en verre avec des supports en plastique résistant à des hautes températures pour fixer le couvercle sur le grill.

code	nombre de rouleaux	mm	€
268551	7 [268506]	470x325x(H)240	<b>59,95</b>
268612	9 [268605]	470x401x(H)250	<b>69,50</b>
268711	11 [268704]	470x477x(H)250	<b>82,50</b>
268742	14 [268735]	470x591x(H)250	<b>98,50</b>

## CHAUFFE-SAUCISSES



240502

### CHAUFFE-SAUCISSES 10 LITRES

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

code	V	W	mm	€
240502	230	1000	405x290x(H)254	137,50



265000

### CHAUFFE-SAUCISSES

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

code	V	W	mm	€
265000	230	450	280x282x(H)387	232,50

## THERMO-SYSTÈME



201107

### THERMO-SYSTÈME 1

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

code	litres	V	W	mm	€
201107	4.2	230	200	254x310x(H)312	220,95



Fonctionne également sans eau



201206

### THERMO-SYSTÈME 2

- 2 cuves à eau émaillées Ø 185 mm.
- 2 marmites pour bain-marie en acier inoxydable avec couvercle.
- 2 boutons de réglage de puissance et voyants lumineux.

code	litres	V	W	mm	€
201206	8.4	230	400	496x310x(H)312	376,95





### GAUFRIER ROND

- Faites facilement de délicieuses gaufres Belges, idéal pour la préparation en libre-service; Vous pouvez préparer jusqu'à 20 gaufres par heure.
- Le gaufrier rond est fabriqué en fonte d'aluminium et recouvert d'un revêtement anti-adhésif durable en Téflon®.
- Les gaufres mesurent Ø 190 mm et ont une épaisseur maximale de 23 mm.
- La température peut être réglée en continu entre 50°C et 210°C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 15 minutes.



code	V	W	mm	€
212172	230	1000	250x491x(H)285	167,50

- Des rainures sont découpées dans le gaufrier pour que vous puissiez insérer le bâtonnet tout en fermant le gaufrier.
- Gaufriers en fonte d'aluminium et recouvert d'un revêtement anti-adhésif durable en Téflon®.
- Ouvrez le gaufrier facilement grâce à la grande poignée qui reste froide.
- Le boîtier est en acier inoxydable 18/0, garantissant une longue durée de vie et un nettoyage facile.

- Équipé d'un bac égouttoir pour la pâte et la graisse, ce qui permet de garder votre plan de travail propre.
- Des fentes d'aération dans le boîtier protègent les commandes contre la surchauffe.
- La température est réglable en continu de 50°C à 220°C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 15 minutes.



212189

### GAUFRIER CORN DOG

- Il est possible de cuire 6 gaufres sucettes ou gaufres à la saucisse en même temps.

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



212165

### GAUFRIER SUCETTES

- Il est possible de cuire 4 gaufres sucettes en même temps, chacune mesurant 255 mm de long (sans le bâton) et ayant la forme d'un cône allongé.

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



## GAUFRIERS

- Les plaques en fonte émaillée peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse.
- Régulation thermostatique de la température.
- Poignée isolée.
- Livré avec une fourchette à gaufres.



212103

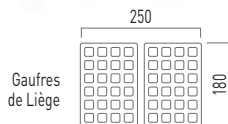
212127

212134

### GAUFRIER ÉLECTRIQUE ,LIÈGE'

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

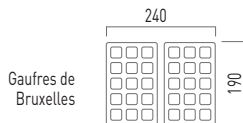
code	V	W	mm	€
212103	230	1500	330x360x(H)561	279,50



### GAUFRIER ÉLECTRIQUE ,BRUXELLES'

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

code	V	W	mm	€
212127	230	2200	330x520x(H)560	279,50



### GAUFRIER ÉLECTRIQUE ,COEUR'

- Gaufres cœur, 5 motifs en cœur conjoints.

code	V	W	mm	€
212134	230	2200	330x543x(H)550	279,50





212028

### CRÊPIÈRE

- Conçu spécialement pour faire des crêpes.
- Plaque de cuisson de Ø 400 mm en fonte avec une couche en céramique.
- Distribution de chaleur très uniforme sur toute la surface.
- Avec raclette à crêpe en bois.
- Construction inox.
- Thermostat réglable en continue de 50 à 300°C.
- Avec une protection contre le surchauffe et un thermostat EGO.

code	V	W	mm	€
212028	230	3000	458x520x(H)165	239,50



525197

### RACLETTE À CRÊPE EN BOIS

- Forme caractéristique - parfaite pour étaler la pâte sur la surface de cuisson.
- Recommandé pour l'utilisation de la crêpière avec le code : 212028

code	€
525197	7,95



282755



### COUVERCLE POUR MACHINE À BARBE À PAPA

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

code	mm	€
282755	ø520x(H)350	82,50



282731



### MACHINE À BARBE À PAPA

- Bol amovible en acier inoxydable, convient au lave-vaisselle.
- Le bol est fixé par 4 clips de sécurité. Boîtier du moteur fini avec un revêtement rose.
- Équipé d'un tiroir pour les bâtons, le sucre, les colorants, etc.
- Interrupteurs séparés pour la mise en marche et les éléments chauffants, avec voyants.
- Voltmètre indiquant la tension réelle.
- Un fusible de surcharge protège le moteur contre le surchauffement en cas de blocage.
- Poids : 11 kg.

code	V	W	mm	€
282731	230	1200	520x520x(H)480	325,00

**NEW  
MODEL**



### CHAUFFE-NACHOS

- Boîtier en acier inoxydable et verre trempé.
- Chambre intérieure en acier inoxydable AISI 304, avec éclairage LED.
- A l'arrière - 2 portes à charnières, avec une poignée.
- Équipé d'un bac collecteur de miettes.
- 1 interrupteur d'alimentation et 1 interrupteur d'éclairage.
- Température de chauffe max. : 58°C.
- Charge max. : 35 L.
- Indice d'étanchéité : IPX3.

code	V	W	mm	€
282779	230	500	400x344x(H)525	245,00



282779

### DISTRIBUTEUR DE SAUCE BAIN-MARIE

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

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



558126



<90 °C



### PELLE AVEC ENTONNOIR POUR FRITES ET NACHOS

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

code	mm	€
642566	233x205	9,75



642566





282748



282762

### MACHINE À POP-CORN

- Cadre en alliage d'aluminium.
- Boîtier robuste en verre trempé et acier revêtu de peinture en poudre, disponible en deux couleurs : rouge ou noir.
- Avec une porte de service à charnière en verre trempé.
- Récipient chauffant pour le pop-corn avec agitateur.
- Couvercle avec poignées en matériau résistant à la chaleur.
- Rabatteur de pop-corn
- Tiroir à miettes sous la chambre pour éliminer facilement les grains non éclatés et les miettes.
- Les grains non éclatés et les miettes sont collectés sous le tiroir à miettes.



- Intérieur éclairé. Fond de la chambre à pop-corn chauffé.
- Durée du cycle : ±2 min. - 150 g de grains de maïs par cycle.
- Poids net : ±25 kg.

code	couleur	V	W	mm	€
282762	Noir	230	1500	574x420x(H)778	375,00
282748	Rouge	230	1500	574x420x(H)778	375,00

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



562017



### 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



## FONTAINE À CHOCOLAT

- Fait en inox.
- Avec fonction de maintien au chaud, la température peut être réglée jusqu'à 150°C.
- Capacité minimale chocolat: 1 kg.
- Capacité maximale chocolat: 8 kg.
- Avec des interrupteurs séparés pour le moteur et l'élément chauffant.



Fontaine à chocolat  
3 niveaux



Fontaine à chocolat  
5 niveaux



Fontaine à chocolat  
6 niveaux

code	274101	274156	274163
contrôle de la température	45°C	110°C	150°C
capacité minimale chocolat	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
capacité maximale chocolat	1,5 kg	6 kg	8 kg
dimensions	ø210x(H)400 mm	ø330x(H)700 mm	ø370x(H)840 mm
puissance/tension	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
€	59,95	425,00	625,00

Prix conseillé HT et non garanti

 HENDI

251



TRAITEMENT & THERMIQUE



**HENDI** - SOYEZ INSPIRÉS !

Tools for Chefs



252



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

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

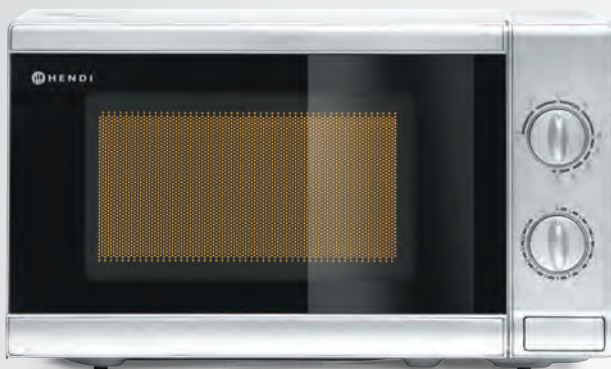
**CHAUFFE-ASSIETTES DOUBLE**

- 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





281710

## FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRILL 700 W / 20 L

281710

- Boîtier et panneau frontal en acier inoxydable.
- Panneau de commande facile à lire.
- Commande électronique avec deux boutons pour le réglage du temps et de la puissance - 9 niveaux.
- Antenne magnétron supérieure avec arbre rotatif assurant une distribution uniforme de l'énergie.
- Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.
- Porte hermétique avec une vitre permettant d'observer les processus à l'intérieur du micro-ondes éclairé.
- Ouverture par bouton-poussoir pour une utilisation facile.
- Intérieur de la chambre :
  - dimensions 304x306x(H)206, capacité 20 L.
  - peint en blanc.
  - facile à nettoyer.
  - pas de casse des assiettes grâce à des bords convenablement arrondis.
- Utilisation multifonctionnelle :
  - décongélation.
  - 4 niveaux de puissance du micro-ondes : Basse, moyenne, moyenne haute, haute.
  - Fonction de combinaison du mode standard et du mode grill : Combi (3 niveaux).
  - grill (puissance 1000 W).
  - la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
  - 4 niveaux de puissance.
- Puissance du micro-ondes : 700 W.
- Comprend un plateau tournant en verre de 255 mm et un support pour le grill.
- Convient aux assiettes rondes (jusqu'à ø280 mm).
- Durée maximale d'utilisation unique : 35 minutes.
- Équipé d'un câble avec une fiche de mise à la terre.
- Poids : 11,1 kg.



code	litres	V	W	mm	€
281710	20	230	1050	435x360x(H)251	147,50





281352

## FOUR À MICRO-ONDES 1000 W / 25 L

**281352**

- Boîtier et intérieur de la chambre avec fond en céramique en acier inoxydable.
- Panneau de commande facile à lire.
- Commande électronique avec un seul bouton de réglage du temps de 15 s à 6 min.
- Antenne magnétron à rotation inférieure pour une distribution uniforme de l'énergie, sans disque rotatif.
- Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.
- Porte avec une grande vitre pour observer les processus dans l'intérieur éclairé du micro-ondes.
- Fermeture par loquet hermétique; ouverture facile - pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
  - dimensions 327x346x(H)200, capacité 25 l.
  - facile à nettoyer.
  - pas de casse d'assiettes grâce à des bords convenablement arrondis.
  - fond en céramique.
- Utilisation multifonctionnelle :
  - décongélation.
  - 6 programmes de durée pour la préparation des plats/boissons sélectionnés.
  - la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
- Puissance du micro-ondes : 1000 W.
- Convient aux assiettes rondes (jusqu'à ø320 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement unique : 6 minutes.
- Équipé d'un câble avec une fiche de mise à la terre.
- Poids : 15,1 kg.



code	litres	V	W	mm	€
281352	25	230	1550	582x472x(H)374	389,50





281444

## FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1000 W / 23 L

281444

- Boîtier et intérieur de la chambre avec fond en céramique en acier inoxydable.
- Panneau de contrôle facile à lire.
- Contrôle électronique.
- Antenne magnétron à rotation inférieure pour une distribution uniforme de l'énergie, pas de plateau tournant.
- Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.
- Possibilité de sélectionner le programme souhaité sur l'écran tactile.
  - porte avec grande vitre pour observer les processus dans l'intérieur éclairé du micro-ondes.
  - fermeture par loquet hermétique ; ouverture facile - pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
  - dimensions 327x346x(H)200, capacité 23 L.
  - facile à nettoyer.
  - pas de casse d'assiettes grâce à des bords bien arrondis.
  - fond en céramique.
- Utilisation multifonctionnelle :
  - décongélation.
  - 10 programmes par défaut.
  - possibilité de sauvegarder jusqu'à 100 programmes (jusqu'à 3 étapes dans un programme).
  - conversion automatique du temps pour les portions doubles.
  - la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
  - 4 niveaux de puissance.
- Puissance du micro-ondes : 1000 W.
- Convient aux assiettes rondes (jusqu'à ø320 mm) et rectangulaires.
- Durée maximale de fonctionnement unique : 60 minutes.
- Équipé d'un câble avec une fiche de mise à la terre.
- Poids : 15,5 kg.



code	litres	V	W	mm	€
281444	23	230	1550	509x572x(H)306	432,50



281369

## FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 1800 W / 34 L

281369

- Boîtier et intérieur de la chambre en acier inoxydable.
- Chambre équipée d'un fond en céramique.
- Antennes micro-ondes rotatives inférieure et supérieure pour une distribution uniforme de l'énergie, aucune pièce tournante dans la chambre.
- Filtre à air intégré protégeant de la poussière et de la saleté.
- Panneau de commande facile à lire, sélection du programme souhaité sur l'écran tactile.
- Porte avec grande vitre pour observer les processus dans la chambre à micro-ondes éclairée.
- Fermeture à loquet hermétique ; ouverture facile - pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
  - dimensions 360x409x(H)225 mm, capacité 34 L.
  - facile à nettoyer.
  - pas de casse des assiettes ou plats grâce à des bords bien arrondis.
  - fond en céramique.
- Utilisation multifonctionnelle :
  - décongélation.
  - 10 programmes par défaut.
  - possibilité de sauvegarder jusqu'à 100 programmes (jusqu'à 3 étapes par programme).
  - conversion automatique du temps pour les portions doubles.
  - la fin du cycle de cuisson est signalée par une alarme sonore.
- Puissance du micro-ondes : 1800 W.
- Convient aux assiettes ou plats ronds (jusqu'à 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





281376

## FOUR À MICRO-ONDES PROGRAMMABLE AVEC PORT USB 1800 W / 18 L

281376

- Boîtier et intérieur de la chambre en acier inoxydable.
- Chambre équipée d'un fond en céramique.
- Panneau de commande tactile facile à lire avec boutons poussoirs et affichage numérique indiquant l'heure et la puissance.
- Antennes micro-ondes rotatives inférieure et supérieure pour une distribution uniforme de l'énergie, aucune pièce tournante dans la chambre.
- Filtre à air et à graisse intégré pour une protection contre les facteurs externes.
- Un dispositif vous rappelle qu'il faut nettoyer le filtre.
- Porte avec grande vitre pour observer les processus dans la chambre à micro-ondes éclairée.
- Fermeture par loquet hermétique ; ouverture facile - pas de mécanisme de verrouillage.
- Intérieur de la chambre :
  - dimensions 330x310x(H)175, capacité 18 L.
  - facile à nettoyer.
  - pas de casse des assiettes ou plats grâce à des bords bien arrondis.
  - fond en céramique.
- Utilisation multifonctionnelle :
  - décongélation.
  - 10 programmes par défaut.
  - 10 niveaux de puissance.
  - téléchargement de programmes via le port USB,
  - possibilité de sauvegarder jusqu'à 100 programmes, dont jusqu'à 20 programmes personnalisés à plusieurs étapes.
  - conversion automatique du temps pour les portions doubles ou triples.
  - la fin du programme est signalée par une alarme. Possibilité de modifier le son ou de l'éteindre complètement.
  - Puissance du micro-ondes : 1800 W.
  - Convient aux assiettes ou plats ronds (jusqu'à ø300 mm) et rectangulaires.
  - Durée maximale de fonctionnement unique : 60 minutes.
  - Équipé d'une prise de terre.
  - Livré avec une carte USB, logiciel inclus.
  - Poids : 31,8 kg.



code	litres	V	W	mm	€
281376	18	230	3000	560x419x(H)336	1 075,00



Code	281710	281352	281444	281369	281376
------	--------	--------	--------	--------	--------

### CUISSON ET PROGRAMMATION

Commandes	électromécanique	électromécanique	électronique	électronique	électronique
Nombre de programmes / étapes	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Nombre de niveaux de puissance	9	1	4	4	10
Temps maximal	35 min	6 min	60 min	60 min	60 min

### ÉQUIPEMENT STANDARD

Source micro-ondes	antenne magnétron supérieure	antenne magnétron rotatif inférieur	antenne magnétron rotatif inférieur	antenne magnétron rotative inférieure et supérieure	antenne magnétron rotative inférieure et supérieure
Nombre de magnétrons	1	1	1	2	2
Filtre à air	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Port USB	-	-	-	-	OUI
Accessoires supplémentaires	OUI - une grille	-	-	-	-

### DIMENSIONS

Dim. extérieures	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Dim. de la chambre	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Capacité de la chambre	20 L	25 L	23 L	34 L	18 L
Diamètre max. des plats	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm

### PARAMÈTRES TECHNIQUES

Puissance	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Puissance restituée	700 W	1000 W	1000 W	1800 W	1800 W
Tension	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Poids	11,1 kg	15,1 kg	15,5 kg	32,3 kg	31,8 kg
€	147,50	389,50	432,50	998,50	1 075,00

### TEMPS DE CUISSON vs PUISSANCE DE L'APPAREIL

Puissance	700	1000	1100	1400	1800
 Temps de cuisson	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00





225479

### FOUR À BASSE TEMPÉRATURE

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

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

code	V	W	mm	€
225479	230	1200	495x690x(H)413	1 398,50



225929

### FOUR MIXTE AVEC GRILL 4X GN 2/3

- La structure extérieure et la chambre de four sont faits en inox de haute qualité.
- Panneau de commande manuel avec boutons pour programmer les fonctions, le temps, la température et la quantité de vapeur.
- Équipé avec fonctions pour décongélation, préchauffe, convection, grill, vapeur ou un combinaison de ces fonctions.
- La température peut être réglée jusqu'à 280°C.
- Le minuteur peut être programmé jusqu'à 120 minutes.
- Convection par deux éléments chauffants et un ventilateur.
- Avec des éléments grill supérieurs.
- Le four convient pour 4 plaques GN2/3, l'espacement entre les plaques est de 70 mm.
- Livré avec 1 grille GN2/3.
- Convection: 3 kW, grill: 1,8 kW.
- Éléments chauffants: inférieur 1,6 kW, supérieur 0,7 kW.
- Pieds ajustables de 55 à 75 mm.

code	V	W	mm	€
225929	230	3000	625x585x(H)590	1 575,00

### PIÈTEMENT POUR FOUR MIXTE AVEC GRILL 4X GN 2/3

- Convient au 225929.

code	mm	€
224823	580x390x(H)750	420,00



224823



S.S.  
stainless steel

227060

Watch the video



Deux ventilateurs efficaces permettent de distribuer l'air chaud uniformément.



#### FOUR À CONVECTION H90

- Construction en inox, porte à double vitrage.
- La porte est isolée et peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- L'intérieur est partiellement en émail et est équipé d'un éclairage.
- Deux éléments chauffants et deux ventilateurs.
- Plage de température réglable de 50 à 300°C.
- Minuteur réglable de 0 à 120 minutes.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques de 438 x 315 mm, distance entre les plaques 70 mm.
- Livré avec les 4 plaques.

code	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x595x(H)570	495,00

Peut contenir quatre plaques en aluminium



Double vitrage, résistant à la chaleur



Avec éclairage d'intérieur



262

Prix conseillé HT et non garanti





227077

### FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR H90S

- Construction en inox, porte à double vitrage.
- La porte est isolée et peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- L'intérieur est partiellement en émail et est équipé d'un éclairage.
- Deux éléments chauffants et deux ventilateurs.
- Plage de température réglable de 50 à 300°C.
- Humidification par injection directe, fonctionnement manuel avec un bouton.
- Entrée d'eau, qui peut être connectée sur le réseau, à l'arrière.
- Minuteur réglable de 0 à 120 minutes.
- Peut contenir jusqu'à 4 plaques, distance entre les plaques 70 mm.
- Livré avec les 4 plaques (436x315 mm).

code	V	W	mm	€
227077	230	2670	595x595x(H)570	625,00

Humidification directe



### ACCESSOIRES



801970

### GRILLE POUR FOURS H90 ET H90S

- Convient aux 227060 et 227077.

code	mm	€
801970	433x338	17,95



943380

### PLAQUE POUR FOURS H90 ET H90S

- Convient aux 227060 et 227077.

code	mm	€
943380	437x314x(H)8	13,95



223468

### PIÈTEMENT POUR FOURS H90 & H90S

- Convient pour fours H90 et H90S: 227060, 227077.

code	mm	€
223468	595x425x(H)700	398,50



## FOURS À CONVECTION 429X345 MM

- Boîtier et chambre en acier inoxydable AISI 304.
- Grâce à la double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher.
- Les charnières sont en bas.
- Peut contenir 4 plaques 429x345 mm, en aluminium, incluses.
- La température peut être réglée de 100°C à 260°C.
- Équipé d'une protection contre la surchauffe.
- Distance entre les plaques : 74 mm.
- Indice d'étanchéité IPX3.

219973:

- Avec 1 ventilateur, fonction d'inversion automatique avec 2 vitesses (normale et réduite).
- Injection directe de vapeur, contrôlée électroniquement, 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.

NEW



219977

4x  
429x345

code	219980	219997	219973	225165
type	convection	avec humidité	avec humidité	multifonctionnel
contrôlée	électromécanique	électromécanique	panneau de commande à écran tactile	électromécanique
	-	vapeur indirecte, manuelle, contrôlée par un bouton, sans pulvérisation sur les éléments chauffants (récipient placé derrière le déflecteur)	vapeur directe - pulvérisation d'eau directement sur le ventilateur, commande électronique, programmable : 99 programmes	8 modes de fonctionnement : - cuisson traditionnelle: élément haut, élément bas et convection : convection, éléments chauffants avec convection; cuisson grill: grill, grill avec convection et décongélation
thermostat	100°C jusqu'à 260°C	100°C jusqu'à 260°C	30°C jusqu'à 260°C	100°C jusqu'à 260°C
distance entre les plaques	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
dimensions extérieures	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm	590x709x(H)589 mm
nombre de ventilateur	1 non réversible	1 non réversible	1 ventilateur avec fonction d'inversion automatique, avec 2 vitesses	1 non réversible
puissance/tension	3,1 kW/230 V	3,1 kW/230 V	3,15 kW/230 V	2,6 kW/230 V
poids	33 kg	34 kg	38 kg	36,4 kg
€	875,00	1125,00	1750,00	995,00
<b>PIÈTEMENT POUR FOURS</b>				
code	224670	224670	224670	224670
type	6 paires de guides pour 435x345, dimensions 540x460x700 mm			
€	285,00	285,00	285,00	285,00

## FOURS DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR 600 X 400 MM

- Boîtier et chambre en acier inoxydable AISI 304.
- La chambre du four est conçu avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Grâce au double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher, charnières en bas.
- La vitre intérieure peut être retirée pour faciliter le nettoyage.
- Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier pour un entretien facile.
- Chambre équipée d'un éclairage LED pour une vision optimale du processus.
- La chambre du four est isolée pour conserver la chaleur à l'intérieur, ce qui garantit une utilisation sécurisée et 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.

**NEW**



225523



**4x**  
600x400

code	225516	225523
type	avec humidité	avec humidité
contrôlée	électromécanique	électromécanique
	vapeur indirecte, manuelle, contrôlée par un bouton, sans pulvérisation sur les éléments chauffants (récipient placé derrière le déflecteur)	vapeur directe - pulvérisation d'eau directement sur le ventilateur, 5 degrés, réglée par un bouton.
thermostat	100°C jusqu'à 260°C	100°C jusqu'à 260°C
distance entre les plaques	73 mm	83 mm
dimensions extérieures	783x755x(H)634 mm	783x755x(H)634 mm
<b>nombre de ventilateur</b>	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
€	<b>1 625,00</b>	<b>2 155,00</b>
<b>PIÈTEMENT POUR FOURS</b>		
code	224434	224434
type	6 paires de guides pour 600x400, dimensions 760x520x700 mm	
€	<b>425,00</b>	<b>425,00</b>



## FOUR MIXTE CONTROL 5 X GN 2/3

**NEW**



→ | 55 cm | ←

**EXTRA-ÉTROIT**  
SEULEMENT  
55 CM

**NEW**

**5x**  
GN 2/3

code	219911
distance entre les plaques	80 mm
dimensions extérieures	550x754x(H)662 mm
<b>nombre de ventilateurs réversibles</b>	1
thermostat	100-270°C
puissance/tension	3,2 kW/230 V
poids	40 kg
€	<b>1950,00</b>
<b>PIÈTÈMENT POUR FOURS</b>	
code	237977
dimensions	6 paires de guides pour GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	<b>525,00</b>

- Boîtier et chambre en acier inoxydable AISI 304.
- La chambre du four est conçue avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Grâce au double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher, charnières en bas.
- La porte est équipée d'un verrouillage de position qui maintient la porte en position ouverte à 60°, 90°, 120° et 180°.
- Porte à charnière sur le côté droit, possibilité de commander en usine une version à charnière sur le côté gauche, non modifiable après l'achat.
- La vitre intérieure peut être retirée pour faciliter le nettoyage.
- Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier pour un entretien facile.
- Chambre équipée d'un éclairage LED pour une vision optimale du processus.
- La chambre du four est isolée pour conserver la chaleur à l'intérieur, ce qui garantit une utilisation sécurisée et un économie de l'énergie.
- Bac égouttoir d'eau de condensation avec évacuation dans la porte.
- Pieds réglables pour assurer un positionnement stable du four.
- Indice de protection de l'eau : IPX4 - versions électriques.
- Raccordement à l'électricité, à l'eau traitée et au système de drainage nécessaire.

### Opération

- La température peut être réglée de 100°C à 260°C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes, le fonctionnement continu est possible.
- Cuisson en 2 modes : convection, convection-vapeur (combi).
- Vapeur générée par pulvérisation directe sur le ventilateur, réglable en 5 étapes, contrôlée électroniquement.



## FOUR MIXTE TOUCH 5 X GN 2/3

**NEW**



- Boîtier et chambre en acier inoxydable AISI 304.
- La chambre du four est conçue avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Grâce au double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher, charnières en bas.
- La porte est équipée d'un verrouillage de position qui maintient la porte en position ouverte à 60°, 90°, 120° et 180°.
- Porte à charnière sur le côté droit, possibilité de commander en usine une version à charnière sur le côté gauche, non modifiable après l'achat.
- La vitre intérieure peut être retirée pour faciliter le nettoyage.
- Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier pour un entretien facile.
- La chambre du four est isolée pour conserver la chaleur à l'intérieur, ce qui garantit une utilisation sécurisée et un économie de l'énergie.
- Bac égouttoir d'eau de condensation avec évacuation dans la porte.
- Pieds réglables pour assurer un positionnement de niveau du four.
- Équipé du système Airflow+, le déflecteur redessiné (capot du ventilateur) améliore la circulation de l'air, garantissant ainsi une uniformité ainsi qu'une cuisson optimale dans toutes les zones du four.
- Également équipé de la technologie Humid+, le système d'eau alimente l'eau directement derrière le ventilateur, assurant des niveaux d'humidité élevés tout en réduisant la consommation d'eau.
- Indice de protection de l'eau : IPX4.
- Raccordement à l'électricité, à l'eau traitée et au système de drainage nécessaire.
- Raccordement à l'eau : 3/4", sortie d'évacuation : ø30 mm, avec sortie d'évacuation dans la chambre.

→ | 55 cm | ←

**EXTRA-ÉTROIT**  
SEULEMENT  
55 CM

**NEW**

**5x**  
GN 2/3

code	219942
distance entre les plaques	80 mm
dimensions extérieures	550x754x(H)662 mm
<b>nombre de ventilateurs réversibles</b>	1
thermostat	30-270°C
power/voltage	3,2 kW/230 V
weight	40 kg
€	<b>2475,00</b>

### PIÈTEMENT POUR FOURS

code	237977
dimensions	6 paires de guides pour GN 2/3, 550x465x(H)700 mm
€	<b>525,00</b>

### Fonctionnement et programmes :

- Grand panneau de commande avec écran de 7 pouces.
- La température peut être réglée de 30 °C à 270 °C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 11h, 59 min, fonctionnement continu possible.
- Cuisson en 3 modes : convection, vapeur, convection-vapeur (combil).
- Puissance du ventilateur : normale, semi-statique, 1/2 puissance.
- Vapeur générée par pulvérisation directe sur le ventilateur, réglée en 10 étapes (0-100%), contrôlée électroniquement.
- Peut sauvegarder jusqu'à 100 recettes, chacune comportant jusqu'à 10 étapes.
- Permet une cuisson à plusieurs niveaux, la possibilité de préparer différents plats dans les mêmes conditions, avec des durées de programme différentes.
- Fonction de préchauffage – préchauffage à 30°C de plus que la température réglée.
- Fonction de maintien : maintient automatiquement les aliments dans les conditions de service une fois le programme de cuisson terminé.
- Fonction de maintien en température - maintient automatiquement les aliments en condition de service après la fin du programme de cuisson.
- Fonction de refroidissement - refroidissement rapide de la chambre afin d'être prêt à démarrer un nouveau processus nécessitant une température plus basse.
- Fonction Proofer – utilisez le four pour faire lever la pâte à une température et à un taux d'humidité parfaits.
- Port USB : chargez et téléchargez facilement des recettes et des données HACCP.
- Avec la sonde pour la cuisson delta-t, préparez chaque plat à la perfection en surveillant la température à l'intérieur des plats.



## FOURS MIXTES CONTROL



**NEW**

**7x**  
GN 1/1

**11x**  
GN 1/1

code	219928	219935
distance entre les plaques	68 mm	68 mm
dimensions extérieures	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm
<b>nombre de ventilateurs réversibles</b>	2	2
puissance/tension	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
poids	96 kg	113,8 kg
€	<b>2795,00</b>	<b>3975,00</b>
<b>PIÈTEMENT POUR FOURS</b>		
code	229521	220795
dimensions	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)620 mm
	5 paires de guides pour GN 1/1	
€	<b>625,00</b>	<b>575,00</b>

- Boîtier et chambre en acier inoxydable AISI 304.
- La chambre du four est conçue avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Grâce au double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher, charnières en bas.
- La porte est équipée d'un verrouillage de position qui maintient la porte en position ouverte à 60°, 90°, 120° et 180°.
- Porte à charnière sur le côté droit, possibilité de commander en usine une version à charnière sur le côté gauche, non modifiable après l'achat.
- La vitre intérieure peut être retirée pour faciliter le nettoyage.
- Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier pour un entretien facile.
- Chambre équipée d'un éclairage LED pour une vision optimale du processus.
- La chambre du four est isolée pour conserver la chaleur à l'intérieur, ce qui garantit une utilisation sécurisée et une économie de l'énergie.
- Bac égouttoir d'eau de condensation avec évacuation dans la porte.
- Pieds réglables pour assurer un positionnement stable du four.
- Indice de protection de l'eau : IPX4 - versions électriques.
- Raccordement à l'électricité, à l'eau traitée et au système de drainage nécessaire.

### Opération

- La température peut être réglée de 100°C à 260°C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes, le fonctionnement continu est possible.
- Cuisson en 2 modes : convection, convection-vapeur (combi).
- Vapeur générée par pulvérisation directe sur le ventilateur, réglable en 5 étapes, contrôlée électroniquement.



SYSTÈME DE NETTOYAGE INCLUS



**NEW**

**7x**

GN 1/1

**11x**

GN 1/1

code	219959	219966
distance entre les plaques	68 mm	68 mm
dimensions extérieures	730x784x(H)850 mm	730x785x(H)1130 mm
<b>nombre de ventilateurs réversibles</b>	2	2
puissance/tension	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V
poids	96 kg	113,8 kg
€	<b>4175,00</b>	<b>5475,00</b>
<b>PIÈTEMENT POUR FOURS</b>		
code	229521	220795
dimensions	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)620 mm
	5 paires de guides pour GN 1/1	
€	<b>625,00</b>	<b>575,00</b>

- Boîtier et chambre en acier inoxydable AISI 304.
- La chambre du four est conçue avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Grâce au double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher, charnières en bas.
- La porte est équipée d'un verrouillage de position qui maintient la porte en position ouverte à 60°, 90°, 120° et 180°.
- Porte à charnière sur le côté droit, possibilité de commander en usine une version à charnière sur le côté gauche, non modifiable après l'achat.
- La vitre intérieure peut être retirée pour faciliter le nettoyage.
- Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier pour un entretien facile.
- La chambre du four est isolée pour conserver la chaleur à l'intérieur, ce qui garantit une utilisation sécurisée et un économie de l'énergie.
- Bac égouttoir d'eau de condensation avec évacuation dans la porte.
- Pieds réglables pour assurer un positionnement de niveau du four.
- Équipé du système Airflow+, le déflecteur redessiné (capot du ventilateur) améliore la circulation de l'air, garantissant ainsi une uniformité ainsi qu'une cuisson optimale dans toutes les zones du four.
- Également équipé de la technologie Humid+, le système d'eau alimente l'eau directement derrière le ventilateur, assurant des niveaux d'humidité élevés tout en réduisant la consommation d'eau.
- Indice de protection de l'eau : IPX4.
- Raccordement à l'électricité, à l'eau traitée et au système de drainage nécessaire.
- Raccordement à l'eau : 3/4", sortie d'évacuation : ø30 mm, avec sortie d'évacuation dans la chambre.

Fonctionnement et programmes :

- Grand panneau de commande avec écran de 7 pouces.
- La température peut être réglée de 30 °C à 270 °C.
- Le minuteur peut être réglé jusqu'à 11h, 59 min, fonctionnement continu possible.
- Cuisson en 3 modes : convection, vapeur, convection-vapeur (combil).
- Puissance du ventilateur : normale, semi-statique, 1/2 puissance.
- Vapeur générée par pulvérisation directe sur le ventilateur, réglée en 10 étapes (0-100%), contrôlée électroniquement.
- Peut sauvegarder jusqu'à 100 recettes, chacune comportant jusqu'à 10 étapes.
- Permet une cuisson à plusieurs niveaux, la possibilité de préparer différents plats dans les mêmes conditions, avec des durées de programme différentes.
- Fonction de préchauffage – préchauffage à 30°C de plus que la température réglée.
- Fonction de maintien : maintient automatiquement les aliments dans les conditions de service une fois le programme de cuisson terminé.
- Fonction de maintien en température - maintient automatiquement les aliments en condition de service après la fin du programme de cuisson.
- Fonction de refroidissement - refroidissement rapide de la chambre afin d'être prêt à démarrer un nouveau processus nécessitant une température plus basse.
- Fonction Proofer – utilisez le four pour faire lever la pâte à une température et à un taux d'humidité parfaits.
- Port USB : chargez et téléchargez facilement des recettes et des données HACCP.
- Avec la sonde pour la cuisson delta-t, préparez chaque plat à la perfection en surveillant la température à l'intérieur des plats.







## MOUFLES DE FOUR

- Les gants de protection Hendi sont des équipements de protection individuelle certifiés et conformes aux exigences du RÈGLEMENT (UE) 2016/425 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 9 mars 2016 relatif aux équipements de protection individuelle et abrogeant la directive 89/686/CEE du Conseil. Le règlement définit les catégories de danger de I à III, et pour chaque catégorie, des méthodes et des exigences de certification sont spécifiées.
- Les gants de protection Hendi font partie de la catégorie II.
- Ils sont marqués CE en tant qu'équipement de protection individuelle certifié.
- Tous nos gants répondent aux exigences de la norme générale EN 420 Gants de protection - Exigences générales et méthodes d'essai.

- Ils offrent : une protection thermique conformément à la norme EN 407 Gants de protection et autres protections des mains contre les risques thermiques (chaleur et/ou feu)



Protection contre les risques thermiques  
Les gants qui protègent contre les risques thermiques sont marqués d'un pictogramme et des chiffres décrivant le degré de protection offert, par exemple : Le premier chiffre indique le comportement de brûlure, le deuxième indique la résistance à la chaleur de contact, le troisième à la chaleur de convection, la quatrième à la chaleur de radiation, la cinquième aux petites projections de métal fondu, la sixième aux grandes projections de métal fondu.



## MOUFLES DE FOUR, COTON -2 PIÈCES

- Résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C pendant 15 secondes.

code	emballé par	mm	€
556603	2	(L)350	10,95



556603



## MOUFLES DE FOUR, FIBRE DE VERRE -2 PIÈCES

- Résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C pendant 15 secondes.

code	emballé par	mm	€
556627	2	(L)360	21,95



556627



## MOUFLES DE FOUR -2 PIÈCES

- Extra long pour protéger l'avant-bras.
- Résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C pendant 15 secondes.

code	emballé par	mm	€
556610	2	(L)380	14,50



556610



## BAC CONVECTOMAT CLASSIC®



**Bord extérieur de 20 mm sur les quatre côtés**  
permet de placer le plateau dans les présentoirs  
du point de vente - promotion et vente de  
produits « directement du plateau »

**Revêtement anti-adhérent**  
- le revêtement effet marbré  
empêche l'adhérence;  
cuire avec 90 % de graisse/  
huile en moins

**La structure solide  
empêche la déformation.**  
Le bac est solidement  
positionné dans les guides  
de la chambre du four  
et résiste à la déformation

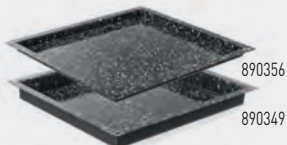
**Revêtement sûr**  
- aucune toxine n'est libérée  
lorsqu'elle est utilisée à des  
températures élevées

**Fabriqué en acier émaillé  
inodore, sans émission d'odeurs**  
à des températures élevées.  
Résistance à la chaleur jusqu'à 300 °C

**Le fond et les bords ont une  
épaisseur renforcée de 1 mm**  
et garantissent une répartition  
uniforme de la chaleur sur  
toute la surface.



On peut mettre un maximum  
de produit fini sur le plateau,  
grâce à ses angles droits.  
Cela permet une estimation plus  
facile du coût des aliments.

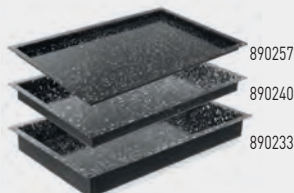


890356

890349

### PLAQUE DE CUISSON CONVECTOMAT CLASSIQUE GN 2/3

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



890257

890240

890233

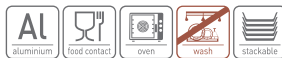
### PLAQUE DE CUISSON CONVECTOMAT CLASSIQUE GN 1/1

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



## PLATEAUX EN ALUMINIUM GN 1/1 AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF CONVECTOMAT

- En aluminium.
- La surface est recouverte d'un revêtement antiadhésif en PTFE.
- Taille : GN 1/1.
- Convient pour une utilisation au four à une température maximale de 200°C.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.



**NEW**



808825



808832

### PLAQUE À GRILLER, PLAQUE DE GRILLAGE EN CONVECTOMAT CÔTELÉ

- Fabriqué en aluminium moulé.
- Épaisseur : 9 mm.

code	mm	€
808825	530x325x(H)15	99,50

### GRILLE DE GRILL GRILL CONVECTOMAT

- 24 nervures, épaisseur 9 mm.
- Espace entre les nervures : 13 mm.

code	mm	€
808832	530x325x(H)15	85,00



808849



808863

### PLAQUE DE FOUR AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF CONVECTOMAT ROAST

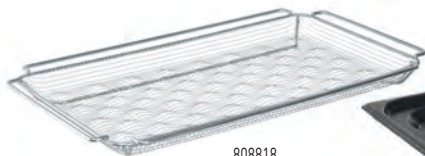
- Dimensions intérieures : 470 x 260 mm.
- Le bord large et légèrement plat empêche l'huile de déborder.

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

### PANIER DE FOUR À FRITES, FRITES AU CONVECTOMAT

- Maille en acier inoxydable AISI 304.
- Cadre et poignées en acier inoxydable.
- Fond ondulé pour éviter qu'il ne colle.
- Dimensions du maillage : 7 x 7 mm.
- Surface de cuisson : environ 450 x 255 mm.
- Résistant à la température jusqu'à 200 °C.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
808818	530x325x(H)40	39,50



808856

### PLATEAU POUR ŒUFS, AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF CONVECTOMAT EGGPLATE

- 8 moules adaptés aux œufs au plat, pancakes ou omelettes.
- Les moules mesurent ø11 cm en haut, ø8 cm en bas et ont une profondeur de 2 cm.

code	mm	€
808856	530x325x(H)26	37,50

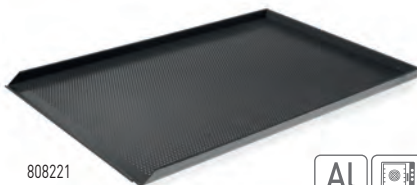


808429

**PLAQUE GN 1/1 - AVEC 4 BORDS**

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

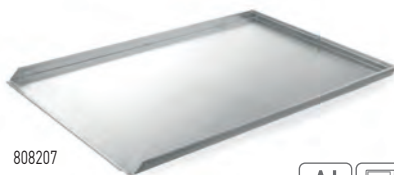
code	mm	€
808429	325x530x(H)10	43,50



808221

**PLAQUE PERFORÉ**- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.  
- Avec 3 bords.

code	mm	€
808221	600x400	59,50

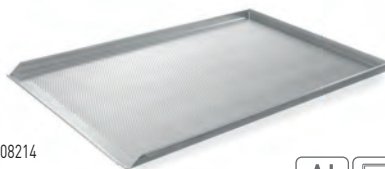


808207

**PLAQUE**

- Avec 3 bords.

code	mm	€
808207	600x400x(H)20	26,95



808214

**PLAQUE PERFORÉ**

code	mm	€
808214	600x400x(H)20	30,50

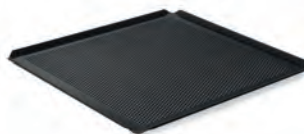


808405

**PLAQUE PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS**

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	€
808405	530x325x(H)10	44,50

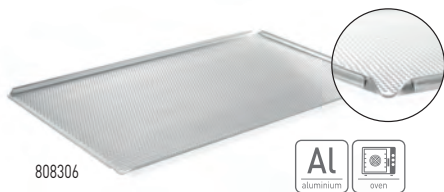


808412

**PLAQUE PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS**

- Avec revêtement Teflon™ antiadhésive.

code	mm	€
808412	354x325x(H)10	44,50

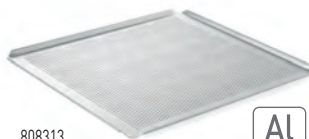


808306



**PLAQUE PERFORÉ GN 1/1 - AVEC 4 BORDS**

code	mm	€
808306	530x325x(H)10	22,95



808313



**PLAQUE PERFORÉ GN 2/3 - AVEC 4 BORDS**

code	mm	€
808313	354x325x(H)10	21,50



808238



**PLAQUE POUR BAGUETTES**

- Perforé Pour 5 baguettes.

code	mm	€
808238	600x400	66,95

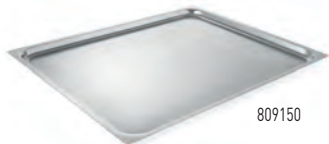


809273

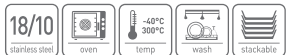
**PLAQUE GASTRONORME GN 2/3**



code	mm	€
809280	354x325x(H)20	17,50
809273	354x325x(H)40	18,95



809150



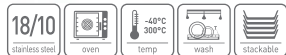
**PLATEAU GASTRONORME PROFI LINE GN 2/1**

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



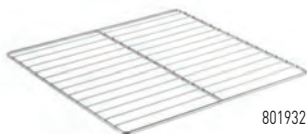
805558

805541

805534

**BAC AVEC COUCHE ANTIADHÉSIVE**

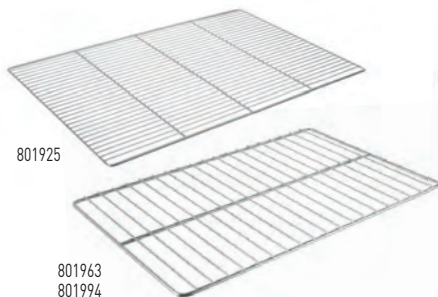
code	GN	mm	€
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	<b>44,50</b>
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	<b>49,95</b>
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	<b>54,50</b>



801932

**GRILLE GASTRONORME**

code	mm	€
801932	354x325	<b>21,95</b>



801925

801963  
801994**GRILLE**

code	-	mm	€
801925	grille transversale	600x400	<b>24,95</b>
801963	Chromé	600x400	<b>19,95</b>
801994		600x400	<b>42,50</b>

801918  
801956

801901

**GRILLE GASTRONORME**

kod	-	mm	€
801901	Inox AISI 304	530x325	<b>20,95</b>
801956	Chromé - grille transversale	530x325	<b>18,95</b>
801918	Inox 18/10	530x325	<b>32,95</b>



## FUMOIR ÉLECTRIQUE

- Idéal pour fumer poissons, viande, jambon et légumes.
- L'appareil est fait en inox avec une porte en double paroi isolée et une fermeture magnétique.
- Thermostat pour régler la température, thermomètre intégré dans la porte.
- Équipe d'une ventilation naturelle mécanique à l'arrière.
- Livré avec 3 grilles (400x279 mm) et 3 crochets à viande.

code	V	W	mm	€
238486	230	1600	540x380x(H)725	325,00

## COPEAUX DE BOIS DE FUMAGE

- A utiliser de nombreuses façons dans la cuisine professionnelle..
- Les copeaux sont fabriqués à partir de bois naturel provenant de barriques des meilleurs établissements vinicoles européens et américains.
- Arôme unique.
- Les copeaux peuvent être placés directement sur du charbon de bois ou sur un plateau de fumage ou dans un tube de fumage.
- Notre offre comprend des copeaux fabriqués à partir de :
  - fûts de vin, de whisky ou de cognac.
  - de bois de chêne, de hêtre, d'olivier, d'agrumes, d'amandes ou de pêcher.

code	-	poids (kg)	€
199411	pêche	0.7	10,50
199398	agrumes	0.7	10,50
199404	amande	0.7	10,50
199428	vin rouge	0.7	10,50
199435	whisky	0.7	10,50
199367	hêtre	0.7	10,50
199442	Cognac	0.7	10,50
199374	chêne	0.7	10,50
199381	olive	0.7	10,50



238486



199442



## FOUR À PIZZA

- La grille de cuisson convient aux pizzas de Ø inférieur ou égal à 30cm
- Minuteur réglable jusqu'à 15 minutes.
- Avec éléments chauffants supérieur et inférieur et tiroir collecteur de miettes
- Convient aux pizzas surgelées

code	V	W	mm	€
220306	230	1450	484x590x(H)190	149,50



220306



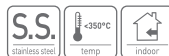


## FOURS À PIZZA COMPACTS

- Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des lasagnes, etc.
- Grâce à ses dimensions compactes, il convient parfaitement pour les petites cuisines ou même les food trucks.
- L'utilisation de matériaux de haute qualité garantit une longue durée de vie.
- Le boîtier est en acier inoxydable AISI 430 de haute qualité, facile à nettoyer et à entretenir.
- La chambre du four mesure 410x420x(H)120 mm pour les pizzas ou autres plats.
- Le fond de la chambre est recouvert de pierres réfractaires; celles-ci accumulent la chaleur, ce qui permet d'obtenir des

pizzas croustillantes.

- 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

Fond de la chambre recouverte d'une pierre réfractaire



### 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

Portes ouvertes vers l'avant



Le minuteur peut être réglé sur 120 min



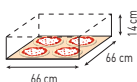


## FOURS À PIZZA BASIC

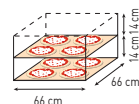
- Face avant en inox et bâti en acier, isolation par laine de roche.
- Panneau de commande analogique avec des réglages individuels pour chaque élément chauffant, deux éléments par chambre de four.
- Chaque chambre est équipée avec des pierres réfractaires, un thermomètre et d'un éclairage intérieure.
- Le modèle avec 2 chambres a un panneau de commande pour chaque chambre.
- Plage de température: 50°C à 500°C.




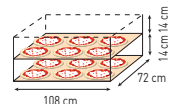
226698




 **4** (ø32 cm)



 **4+4** (ø32 cm)



 **6+6** (ø35 cm)

modèle	BASIC 4	BASIC 44	BASIC XXL 66
code	226681	226698	226995
nombre de chambres	1	2	2
dimensions	975x814x(H)413 mm	975x814x(H)745 mm	1360x844x(H)745 mm
dimensions int.	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
plage de température	de 45°C à 455°C	de 45°C à 455°C	de 45°C à 455°C
puissance/tension	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	18 kW/400 V
poids	75 kg	122 kg	176 kg
€	<b>1 095,00</b>	<b>1 850,00</b>	<b>2 995,00</b>

### SUPPORT DE FOUR

code	226797	227107	227107
dimensions	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	975x814x(H)860 mm
€	<b>382,50</b>	<b>395,00</b>	<b>395,00</b>



## 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



code	226612	226629	226636
nombre de rouleaux	1	2	2
poids de la portion de pâte	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg
diamètre du disque de pâte roulée	ø260-450 mm	ø140-300 mm	ø260-400 mm
dimensions	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm	585x435x(H)790 mm
puissance	250 W	250 W	250 W
tension	230 V	230 V	230 V
poids	27 kg	28 kg	37 kg
€	995,00	1 125,00	1 250,00



Cylindre en inox



226827

### MACHINE À RÂPER FROMAGE

- Capacité de 30 kg/heure.
- Fonctionnel et pratique, pied stable.
- Une bonne performance, malgré ses petites dimensions.
- Idéal pour râper du fromage parmesan et d'autres variétés de fromage dur.
- Avec protection contre la surcharge.
- Réservoir pour fromage râpé de 1,3l.
- Vitesse: 1400 RPM.
- Diamètre du cylindre Ø 110x60 mm.
- Interrupteur conforme aux standards CE.
- Poids: 8 kg

code	-	V	W	mm	€
226827	30 kg/h	230	380	292x226x(H)302	449,50



## PÉTRINS À SPIRALE

- Pour un usage professionnel.
- Idéal pour les pizzerias, boulangeries, pâtisseries, les vendeurs de beignets et pour mélanger les pâtes épaisses.
- Boîtier solide et robuste en acier laqué blanc.
- La cuve, la grille de protection et la spirale sont en acier inoxydable AISI 304.
- La protection de sécurité avec grille facilite l'ajout d'ingrédients pendant le fonctionnement.
- Avec le microrupteur, le fonctionnement s'arrête lorsque la protection de sécurité est levée.
- L'entraînement par chaîne garantit un fonctionnement efficace.
- Travail silencieux garanti grâce au moteur à engrenages à bain d'huile.

- La conception en spirale garantit une homogénéité et une aération parfaites de la pâte.
- Le pétrin ne chauffe pas la pâte pendant le fonctionnement.
- Avec minuteur intégré de 30 minutes.
- Équipé de 4 roues dont 2 ont des freins assurant un transport confortable et une utilisation facile en cuisine.



226209

Sur roulettes



226346

Avec minuteur intégré.

Cuve fait en inox 18/10

## PÉTRIN À SPIRALE AVEC TÊTE FIXE ET CUVE

code	mm	capacité de cuve (l)	charge de pâte (kg)	capacité (kg/h)	dimensions du bol (mm)	kg	V	W	hp	€
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	1 225,00
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	1 425,00
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	1 695,00

## PÉTRIN À SPIRALE AVEC TÊTE RELEVABLE ET CUVE AMOVIBLE

code	mm	capacité de cuve (l)	charge de pâte (kg)	capacité (kg/h)	dimensions du bol (mm)	kg	V	W	hp	€
226339	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	1 650,00
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	1 850,00
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	2 225,00





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

## 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.

### 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.



880975

**NEW**

## BAC À PÂTONS POUR PIZZA GN1/1

- Fabriqué en polyéthylène (PEHD), sans BPA.
- Destiné au transport/stockage de pâte à pizza crue.
- Coins arrondis – facile à nettoyer.
- Empilable (sans couvercle).
- Résistance thermique : -40 °C à 90 °C.

code	mm	€
880975	530x325x(H)90	16,95
880982	couvercle	12,95

880968



880906

## BACS À PÂTONS POUR PIZZA 600X400

- Fabriqué en polyéthylène de qualité alimentaire.
- Il maintient la fraîcheur de la pâte et la continuité du processus de fermentation.
- Empilable – avec ou sans couvercles.
- Couvercle vendu séparément (880968).
- Convient au lave-vaisselle

code	litres	mm int.	mm	€
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	12,95
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	14,25
880920	24	565x365x(H)125	600x400x(H)130	15,75
880968		couvercle	600x400	10,95





### PELLE À PIZZA RONDE

- Léger et solide, fait en aluminium anodisé.
- Manche avec prise coulissante, enlève les pizzas du four sans effort.

code	-	mm	€
617151		230x1200	32,95
617168	perforé	230x1200	38,95



### PELLE À PIZZA RONDE

- Manche avec prise coulissante, enlève les pizzas du four sans effort.

code	-	mm	€
617182		230x1200	37,75
617199	perforé	230x1200	43,95



617724



### PELLE À PIZZA RONDE PERFORÉE

- Fabriqué en aluminium anodisé dur, ce qui le rend plus résistant à l'usure, à l'abrasion et à la corrosion.
- Avec poignée coulissante, ce qui augmente la protection contre la chaleur.

code	-	mm	€
618103	perforé	230x1200	71,95



### PELLE À PIZZA CARRÉE

- Léger et solide, fait en aluminium anodisé.

code	-	mm	€
617113		305x1320	36,95
617120		405x1320	43,95
617137	perforé	305x1320	46,95
617144	perforé	405x1320	59,95

### PELLE À PIZZA

- Peut être utilisé pour sortir la pizza du four et pour la servir.
- Fabriqué en bois durable, résistant aux hautes températures.

code	mm	€
617724	535x305x(H)10	15,95



### 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 en cuivre avec poignée en aluminium.

code	mm	€
525593	(L)1320	27,95

### BROSSE NETTOYANTE POUR FOUR À PIZZA

- Brosse métallique en laiton.
- Manche en bois démontable avec fermeture à vis.
- Racloir en acier.

code	mm	€
525630	930x260	29,95



**NEW**

### PELLE À CENDRES

- Pelle en acier inoxydable AISI 430.
- Manche en aluminium anodisé.
- Prise ergonomique en silicone.
- Avec un trou de suspension pour un rangement facile.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
618196	1320x215	42,50





618073

618066

618097

618080

618035

618042

618059



### 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

- Fabriqué en aluminium anodisé dur, ce qui le rend plus résistant à l'usure, à l'abrasion et à la corrosion.
- Muni d'un manche court, idéal pour les espaces limités.
- Grip en silicone à l'extrémité du manche protégeant de la chaleur.

code	mm	€
618097	300x660	42,95
618080	350x710	45,95



### PELLE À PIZZA CARRÉE AVEC MANCHE COURT

- Idéal pour les petits espaces
- Manche court en bois
- Tête en aluminium
- Haute résistance thermique

code	mm	€
618035	305x660	20,95
618042	355x710	23,95
618059	405x760	29,50



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





## FOUR À PIZZA

- La grille de cuisson convient aux pizzas de Ø inférieur ou égal à 30cm
- Minuteur réglable jusqu'à 15 minutes.
- Avec éléments chauffants supérieur et inférieur et tiroir collecteur de miettes
- Convient aux pizzas surgelées

code	V	W	mm	€
220306	230	1450	484x590x(H)190	149,50



220306

## PLANCHE À PIZZA AVEC POIGNÉE

- Fait en bois aggloméré.
- Résistant à des températures allant jusqu'à 175°C.
- La haute pression utilisée lors de la production rend les planches plus résistantes que le bois normal.
- Sans entretien (pas besoin d'huile ni d'eau de Javel).
- Poignée avec un trou pour suspendre la planche.
- S'assombrit à l'usage, ce qui lui donne un aspect naturel.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
505533	ø305x(H)6	15,95
500040	ø356x(H)6	23,95
500057	ø406x(H)6	27,95



505533



## SÉPARATEURS POUR PIZZAS - 500 PIÈCES

- Hauteur de séparateur: 35 mm.

code	emballé par	€
709900	500	13,95



709900

NEW MODEL



617014

## COUPEAU À PIZZA

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

code	ø	longueur (mm)	€
617014	ø100	(L)230	6,75



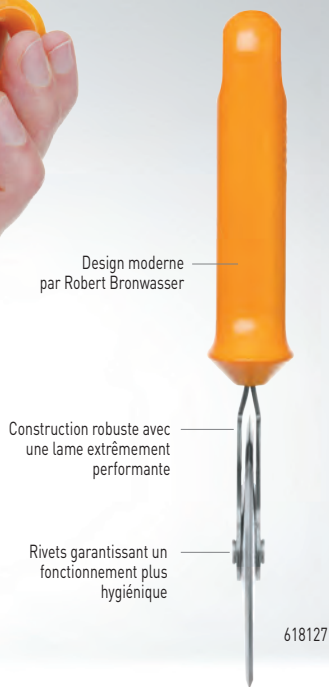
617007

## COUPEAU À PIZZA

- Lame en acier inoxydable, manche en polypropylène.

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





**NEW**



## ROULETTE À PIZZA PIZZER HENDI

- Le PIZZER HENDI est un outil professionnel à usage intensif conçu par le célèbre designer néerlandais Robert Bronwasser - il est fonctionnel, ergonomique et élégant.
- Le PIZZER est doté d'une lame de grande qualité, large et épaisse, qui permet de découper facilement tout type de pizza. Qu'il s'agisse d'une croûte fine classique ou d'une pâte épaisse, le PIZZER HENDI garantit une coupe rapide et sans effort.
- Le produit pèse 325 grammes, ce qui démontre sa solidité et sa haute qualité.
- La poignée est en polypropylène, tandis que la lame et les autres composants sont en acier inoxydable AISI 304 fiable. Ensemble, ils forment une construction solide avec une lame extrêmement performante, capable de supporter une utilisation intensive.
- La lame est fixée à l'aide de rivets plats et solides. Contrairement aux vis traditionnelles, les rivets offrent des normes d'hygiène plus élevées car ils n'accumulent pas les résidus des produits tranchés.
- La lame est légèrement incurvée et parfaitement équilibrée, ce qui permet une utilisation plus ergonomique.
- La poignée dispose d'un trou de suspension pour un rangement pratique en accrochant l'outil au mur.
- Convient au lave-vaisselle - nettoyage facile.

code	longueur (mm)	g	€
618127	ø97x130	325	<b>24,40</b>



rb design by Robert Bronwasser

855621

NEW



rb design by Robert Bronwasser

855638

NEW



### 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

### 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



rb design by Robert Bronwasser

855645

NEW



### 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



NEW

855492



### 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





617069



616918



617533

## MOULE À PIZZA

- En acier bleu.
- Idéal pour une diffusion de la chaleur constante pendant la cuisson.
- Épaisseur du moule: 0,75 mm.

code	fond (mm)	mm	€
617069	ø180	ø210x(H)23	5,25
617076	ø199	ø229x(H)24	5,95
617083	ø221	ø251x(H)24	6,50
617090	ø239	ø269x(H)22	6,95
617106	ø260	ø290x(H)24	7,50
617205	ø280	ø310x(H)23	7,95
617304	ø298	ø328x(H)23	8,95
617403	ø337	ø367x(H)21	9,95
617410	ø373	ø403x(H)26	11,95
617427	ø425	ø450x(H)27	15,75
617434	ø475	ø510x(H)30	18,95

## MOULE À PIZZA PERFORÉ

- À utiliser dans les restaurants, les cantines et les hôtels servant des pizzas
- Le moule à pizza est fabriqué en acier au carbone recouvert d'oxyde de fer, ce qui assure une excellente protection contre la corrosion.
- Cuisson uniforme grâce à la perforation spécialement étudiée
- Dimensions des trous : Ø 3 mm
- Résistance à la chaleur jusqu'à : 420°C
- Compatible avec le contact alimentaire
- Convient pour une utilisation au four
- Ne convient pas au lave-vaisselle ni au micro-ondes

code	fond (mm)	mm	€
616918	ø261	ø291x(H)24	11,95
616901	ø240	ø270x(H)25	11,50
616925	ø281	ø311x(H)23	12,95
616932	ø324	ø352x(H)23	13,95
616949	ø381	ø411x(H)23	17,95

## PLAQUE À PIZZA

- Avec fond en grillage.
- Parfait pour la cuisson uniforme des pizzas.

code	mm	€
617502	ø230	2,95
617519	ø250	3,05
617526	ø280	3,65
617533	ø300	4,10
617540	ø330	4,55
617557	ø360	4,75
617458	ø380	4,95
617564	ø400	5,80
617465	ø430	6,05
617571	ø450	7,65
617588	ø508	9,10
617595	ø600	13,25



505540

Les modèles de Ø500  
et Ø600 sont renforcés



### PLANCHES À PIZZA

- Fait en bois de hêtre.
- Avec rainures pour guider le découpage en 6 parts égales

code	mm	€
505540	Ø300	13,50
505557	Ø350	15,95
505564	Ø400	18,75
505571	Ø450	21,95
505588	Ø500	34,95



Cr  
chrome plated

810361

### ETAGÈRE PIZZA POUR 14 PLAQUES/MOULES

- Peut contenir jusqu'à 14 plaques ou moules à pizza.

code	mm	€
810361	300x305x(H)680	49,50

### CUISEUR À PÂTES

- Pour la cuisson des pâtes, des dumplings et des légumes.
- Partie supérieure du boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Autres parties du boîtier en acier inoxydable AISI 430.
- Bac en acier inoxydable AISI 316, d'une capacité de 10 litres.
- L'élément chauffant se trouve au fond de la chambre, avec une grille de protection.
- Raccordement direct à l'eau.
- Robinet pour l'eau douce sur le panneau de commande frontal.
- Réglage de la température à l'aide d'un cadran dans une plage allant de 30°C à 120°C.
- Voyant lumineux indiquant que la température réglée est atteinte.
- Robinet de vidange amovible pour l'eau usée.
- Support pour les paniers qui permettent d'égoutter les pâtes.
- Verrouillage mécanique pour empêcher l'ouverture accidentelle du robinet de vidange.
- Protection contre la surchauffe avec remise à zéro sur le panneau de commande frontal.
- Pieds antidérapants. Inclus : 2 paniers 100x292x(H)158 mm et un couvercle.
- L'appareil est livré sans prise.

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



230107

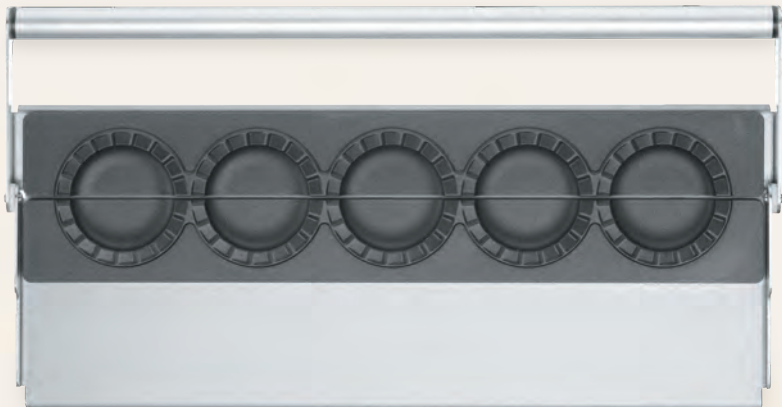
**NEW**

### PRESSE À RAVIOLIS

- Pour une préparation facile de 5 raviolis à la fois.
- Corps en acier inoxydable avec finition brossée.
- Poignée en aluminium.
- Avec des charnières en acier inoxydable reliant les 2 parties de la presse.
- Moule recouvert d'un revêtement antiadhésif - pour retirer sans effort les raviolis préparés.
- Poignée sur toute la longueur de la presse - pour une pression uniforme et une utilisation pratique.
- Avec 4 pieds antidérapants en caoutchouc.

- Épaisseur et diamètre max. d'un ravioli : 21 mm, ø80 mm.
- Largeur du „bord“ d'un ravioli : 8 mm.
- Dimensions de la presse à raviolis ouvert : 470x245x80 mm.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.
- ATTENTION : pour éviter d'endommager le revêtement, ne pas utiliser la presse à raviolis sans pâte à l'intérieur. Ne pas nettoyer le revêtement avec des produits de nettoyage agressifs et des éponges abrasives.

code	mm	€
230107	470x140x(H)95	350,00



## ASSIETTES À PÂTES ET PIZZA

- Fabriqué en porcelaine émaillée durable.
- Convient au micro-ondes.
- Convient au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser au four.



777855

### ASSIETTE À PIZZA BAROCCO

code	mm	€
777855	ø330	8,95
768792	ø310	8,25

NEW



778937

### ASSIETTE À PIZZA RECIPE COLLECTION NOIR

code	mm	€
778937	ø330	8,95
768761	ø310	8,25

NEW



778944

### ASSIETTE À PIZZA RECIPE COLLECTION TERRACOTTA

code	mm	€
778944	ø330	8,95
768778	ø310	8,25

NEW



774885

### ASSIETTE À PIZZA GRANITE

code	mm	€
774885	ø330	7,75
768815	ø310	7,45

NEW



778906

### ASSIETTE À PIZZA DROPS COLLECTION

code	mm	€
778913	ø330	8,95
778906	ø310	8,25

NEW



778920

### ASSIETTE À PÂTES DROP COLLECTION

code	mm	€
778920	ø275	13,75



769911

### ASSIETTE À PIZZA CRÊTE

code	mm	€
769911	ø330	8,95
768785	ø310	8,75



774892

### ASSIETTE À PIZZA TRADITION

code	mm	€
774892	ø330	8,75
768808	ø310	8,25



774847

774861

774854

774878

### ASSIETTE À PIZZA SPECIALE

code	couleur	mm	€
774830	Blanc	ø280	5,25
774847	Blanc	ø330	6,25
774854	Gris foncé	ø330	7,75
774861	Jaune	ø330	7,75
774878	Orange	ø330	7,75



Avec une poche transparente  
au dessus pour 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	capacité	dimensions (mm)	€
709825	4 boîtes	360x360x(H)200	<b>19,95</b>
709818	4 boîtes	460x460x(H)210	<b>25,75</b>



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	<b>19,25</b>



### 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 MAINTIEN 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

## PROFI LINE | SÉRIE 800

- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité avec 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 polyuréthane, épaisseur 60 mm.

arktic



- Livré avec étagères ajustables, peut contenir de bacs jusqu'à GN 2/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Équipé avec 4 roues dont 2 avec freins.
- Classe climatique: 5.



Voir la vidéo



232118  
232132



Chambre et structure  
extérieure fait en inox  
de haute qualité

### SET DE 4 PIEDS POUR RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS

- 4 pieds en acier inoxydable, réglables jusqu'à 60 mm
- Diamètre : 55 mm
- Pour les armoires réfrigérées et congélateurs Profi Line et Kitchen Line

code	€
941072	65,00

232125  
232149



type	réfrigérateur une porte	congélateur une porte	réfrigérateur avec double portes	congélateur avec double portes
code	232118	232132	232125	232149
capacité	670 l	670 l	1300 l	1300 l
dimensions	730x800x(H)2096 mm	730x800x(H)2096 mm	1314x800x(H)2082 mm	1314x800x(H)2082 mm
dim. chambre	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
plage	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
liquide de refroidissement	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
étiquette énergétique	B	C	B	C
étagères	3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3+3 x GN 2/1 (650x530 mm)*	3+3 x GN 2/1 (650x530 mm)*
moyenne de la consommation élec. quotidienne	1,26 kWh	4,99 kWh	2,01 kWh	8,19 kWh
puissance/tension	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
poids	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
€	1 595,00	1 895,00	2 495,00	2 895,00
ÉTAGÈRE GN 2/1	936191	936191	936191	936191
€	32,50	32,50	32,50	32,50

\* capacité de charge maximale des étagères : environ 40 kg (avec une charge uniformément répartie)

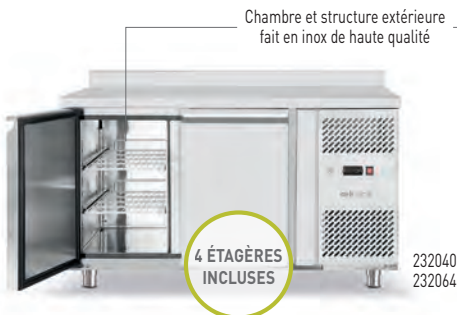


# RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS COMPTOIRS PROFI LINE



- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Portes à fermeture automatique avec poignées ergonomiques.
- Plan de travail équipé avec un dosseret d'une hauteur de 40 mm.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.

- Isolation en polyuréthane d'une épaisseur de 50 mm.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs jusqu'à GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Classe climatique: SN-T.



## TIROIR AVEC RAIL DE GUIDAGE - SET DE 2

code	mm	€
232071	300x545x(H)145	398,50



type	réfrigérateur avec double portes	réfrigérateur comptoir avec quatre tiroirs	congélateur avec double portes	réfrigérateur comptoir avec trois portes	congélateur comptoir avec trois portes
code	232040	233764	232064	232057	232699
capacité	280 l	280 l	280 l	420 l	420 l
dimensions	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
dim. chambre	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm
plage	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compresseur	EMT65HLR puissance 1/4 KM	EMT65HLR puissance 1/4 KM	EGU130HLR puissance 1/2 KM	EGAS100HLR puissance 1/3 KM	NEK2140Z puissance 2/3 KM
liquide de refroidissement	R600a (120 g)	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
étiquette énergétique	A	B	C	A	C
étagères	2+2 x GN 1/1*	4 tiroirs	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
moyenne de la consommation élec. quotidienne	1,34 kWh	1,34 kWh	3,97 kWh	1,73 kWh	5,09 kWh
puissance/tension	250 W/230 V	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
poids	95 kg	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
€	1 550,00	2 175,00	1 895,00	1 850,00	2 150,00
ÉTAGÈRE	941058		941058	941058	
€	14,50		14,50	14,50	

Prix conseillé HT et non garanti



\* capacité de charge maximale des étagères : environ 40 kg (avec une charge uniformément répartie)

297



## KITCHEN LINE | SÉRIE 600

**arktic**  
PROFESSIONAL REFRIGERATION

**S.S.**  
stainless steel

cooling

- Intérieur et extérieur fait en inox e haute qualité.
- Portes à fermeture automatique avec poignées ergonomiques.
- Plan de travail équipé avec un dossieret 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

**B** A G

**C** A G

**B** A G

**C** A G

233382  
233399

type	réfrigérateur avec double portes	congélateur avec double portes	réfrigérateur comptoir avec trois portes	congélateur comptoir avec trois portes
code	233344	233351	233382	233399
capacité	166 l	166 l	291 l	291 l
dimensions	1200x600x(H)800 mm	1200x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm
dim. chambre	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
plage	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compresseur	EMT65HLR puissance 1/4 KM	NE2134Z-263CA puissance 1/2 KM	FF110HAK puissance 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA puissance 1/2 KM
liquide de refroidissement	R600a (100 g)	R290 (90 g)	R600a (100 g)	R290 (90 g)
étiquette énergétique	B	C	B	C
classe climatique	5	4	5	4
étagères	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*
moyenne de la consommation élec. quotidienne	2,06 kWh	4,5 kWh	2,36 kWh	5,48 kWh
puissance/tension	270 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
poids	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
€	<b>1 395,00</b>	<b>1 495,00</b>	<b>1 650,00</b>	<b>1 850,00</b>
<b>ÉTAGÈRE</b>	949276	949276	954775	954775
			au milieu	au milieu
			gauche/droite	gauche/droite
€	<b>9,00</b>	<b>9,00</b>	<b>13,50</b>	<b>14,50</b>
	Régulateur de température électronique	Refroidissement par ventilation forcée	Emplacement pour étagères ajustable	



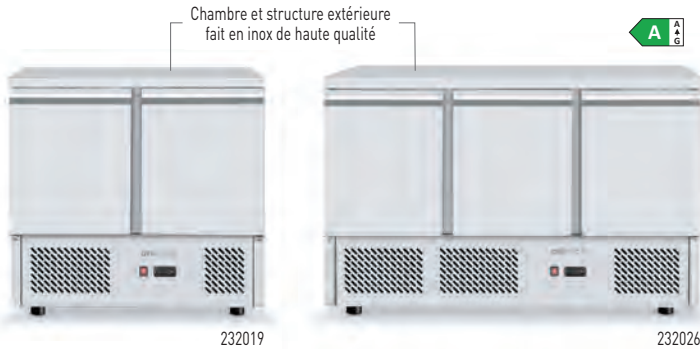
## KITCHEN LINE | SÉRIE 700

arctic

S.S.  
stainless steel

cooling

- 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
€	<b>995,00</b>	<b>1 450,00</b>
<b>ÉTAGÈRE</b>	931561	931561
€	<b>14,50</b>	<b>14,50</b>

Emplacement pour étagères ajustables



Poignées ergonomiques



Régulateur de température électronique



## SALADETTES

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes équipées avec des poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- Avec étagères ajustables, convient pour bacs GN 1/1.

**arktic**  
PROFESSIONAL REFRIGERATION



- 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
€	<b>1 195,00</b>	<b>1 695,00</b>	<b>1 050,00</b>
<b>ÉTAGÈRE</b>	956403	956403	956403
€	<b>15,00</b>	<b>15,00</b>	<b>15,00</b>

FROID



## 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.

**arctic**  
FRIGORIFERI E NEGOZIUM

**S.S.**  
stainless steel

**cooling**

- 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



type	Saladette 3 portes avec vitrine réfrigérée GN surélevée	Saladette 2 portes	Saladette 3 portes
code	232897	232804	232811
	Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 8 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm)	Avec couvercle articulé en inox, qui donne accès à l'emplacement de bacs 2x GN 1/1 et 3x GN 1/6 avec une profondeur maximum de 150 mm	Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 4 bacs GN 1/1 (profondeur maximum 150 mm)
capacité	380 l	300 l	380 l
dimensions	1365x700x(H)1055 mm	900x700x(H)888 mm	1365x700x(H)888 mm
dim. chambre	1295x595x(H)500 mm	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
plage	-2/8°C	-2/8°C	-2/8°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a
étagères	3 étagères (335x570 mm)	2 étagères (335x570 mm)	3 étagères (335x570 mm)
puissance/tension	310 W/230 V	310 W/230 V	310 W/230 V
poids	105 kg	68 kg	87 kg
€	<b>1 595,00</b>	<b>995,00</b>	<b>1 425,00</b>
<b>ÉTAGÈRE</b>			
€	956403	931561	956403
€	15,00	14,50	15,00



## SALADETTES PIZZA

arktic

S.S.  
stainless steel

cooling

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, avec plan de travail en granite.
- Portes équipées avec poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.



Chambre et structure extérieure  
fait en inox de haute qualité



232859



232873

	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
€	1 150,00	1 650,00
<b>ÉTAGÈRE</b>	931561	956403
€	14,50	15,00

FROID





## SALADETTES PIZZA

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, avec plan de travail en granite.
- Portes équipées avec poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs GN 1/1.

**arktic**  
PROFESSIONNELS



- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.



## SALADETTE PIZZA AVEC 2 PORTES ET 7 TIROIRS 280L

- 7 tiroirs non réfrigérés de 400x620x(H)65 mm.
- Dimensions chambre: 1480x670x(H)570 mm.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 60 mm.
- Etiquette-énergie: A (A+++G).
- Poids: 367kg.

code	plage	V	W	mm	€
232842	-2/8°C	230	250	2020x802x(H)1000	2 695,00



232842

Chambre et structure extérieure  
 fait en inox de haute qualité



## SALADETTE PIZZA 3 PORTES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE 380+40L

- Capacité de la chambre: 254 l.
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- 3 étagères (335x570 mm) comprises.
- Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque (avec une charge uniformément répartie).
- Vitrine réfrigérée séparée avec refroidissement statique, peut contenir 6 x bacs GN 1/4, dimensions: 1405x335x(H)435 mm.
- Classe climatique: meuble: 4, vitrine réfrigérée: 5.
- Liquide de refroidissement: R600a (70 g + 40 g).
- Consommation moyenne d'électricité par jour: 1,6 kW (meuble), 1,55 kW (vitrine réfrigérée).
- Porte à fermeture automatique.
- Étiquette énergétique (comptoir uniquement): A (A+++G).
- Poids: 193+41 kg.

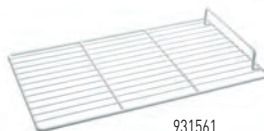
code	plage	V	W	mm	€
232033	-2/8°C	230	400	1400x700x(H)1491	2 350,00



232033

## ÉTAGÈRE POUR RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATEUR COMPTOIR 2 PORTES KITCHEN LINE

code	€
931561	14,50



931561

Prix conseillé HT et non garanti

**HENDI**

\* Livré sans bacs GN

303



## VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- L'intérieur comme l'extérieur sont conçus en inox de haute qualité.
- Vitrine en verre trempé.
- Refroidissement statique avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Isolation par mousse polyuréthane d'un épaisseur de 40 mm.
- Affichage numérique, thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en plastiques ajustables et antidérapants.
- Plage de température: -2°C à 8°C.
- Classe climatique: SN.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans bacs GN.



**arktic**  
PROFESSIONAL REFRIGERATION



232965 **4x GN 1/3**



232972 **6x GN 1/3**



232903 **5x GN 1/4**



232910 **7x GN 1/4**



232989 **7x GN 1/3**



232927 **8x GN 1/4**



232996 **9x GN 1/3**

## VITRINE RÉFRIGÉRÉE ARKTIC

- Avec vitrine en verre trempé.
- Vitrine réfrigérée pour bacs GN 1/4 d'une profondeur de 150 mm max.

code	-	V	W	mm	€
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)460	525,00
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)460	625,00
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)460	698,50

## VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3 ARKTIC

- Avec vitrine en verre trempé.
- Vitrine réfrigérée pour bacs GN 1/3 d'une profondeur de 150 mm max.

code	-	V	W	mm	€
232965	4x GN 1/3	230	180	1208x400x(H)456	569,50
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x420x(H)456	625,00
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x420x(H)460	689,50
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x420x(H)456	795,00

## VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3 ARKTIC

- Avec couvercle en inox.
- Convient aux bacs GN 1/3 avec une profondeur max. de 150 mm.

code	-	V	W	mm	€
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)290	575,00
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290	645,00
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290	695,00
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290	765,00
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290	850,00



233948



## ARMOIRES DE MATURATION À VIANDE

- Le boîtier, le cadre et la poignée de la porte sont en acier inoxydable AISI 304.
- Porte composée de 2 couches de verre trempé teinté Low-E qui augmente l'efficacité énergétique en bloquant la lumière infrarouge et les UV de l'extérieur tout en empêchant la chaleur de se transférer à l'intérieur. Le verrouillage de la porte est inclus.
- Récipient d'eau distillée en ABS - l'eau distillée doit être remplie manuellement.
- Notification sur l'écran et alarme sonore pour avertir l'utilisateur qu'il doit remplir le réservoir d'eau lorsque le taux d'humidité est inférieur à 15 %.
- Une alarme indique que la porte est restée ouverte plus de 3.5 minutes - protection contre les perturbations incontrôlées des conditions dans la chambre.
- Lampe de stérilisation UVC intégrée pour empêcher la croissance bactérienne et garantir un environnement sûr pour la viande ; lorsque la porte est ouverte pendant le processus d'assaisonnement, les bactéries n'ont aucune possibilité de se développer.

**arktic**  
PROFESSIONAL REFRIGERATION

ABS  
plastic

18/10  
stainless steel

indoor

- Refroidissement forcé par ventilateur qui assure le niveau de circulation d'air requis.
- Lumières LED placées des deux côtés de la chambre et au plafond.
- Charge max. par crochets : 25 kg.
- Charge max. de la barre de suspension : 50 kg.
- Plage de température : 1 à 25 °C.
- Plage d'humidité réglable : 60 à 85 %.
- Le niveau d'humidité actuel est affiché sur le panneau.
- Liquide de refroidissement : R600a.



**NEW**



221426

### ARMOIRE DE MATURATION À VIANDE, SOUS LE COMPTOIR

- Charge max. par étagère : 30 kg.
- Dans l'armoire, il y a :
  - 1 étagère,
  - 1 barre de suspension,
  - 3 crochets,
  - plateau à sel (sel non inclus),
- tous les éléments ci-dessus sont en acier inoxydable AISI 304.

code	litres	V	W	mm	€
221426	98	230	170	595x620	<b>2 095,00</b>
				x(H)830	



221433

### ARMOIRE DE MATURATION À VIANDE

- Charge max. par étagère : 30 kg.
- Dans l'armoire, il y a :
  - 3 étagères,
  - 1 barre de suspension,
  - 3 crochets,
  - plateau à sel (sel non inclus),
- tous les éléments ci-dessus sont en acier inoxydable AISI 304.

code	litres	V	W	mm	€
221433	233	230	170	595x760	<b>2 695,00</b>
				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 AISI 304.

code	litres	V	W	mm	€
204962	352	230	170	695x760	<b>2 995,00</b>
				x(H)1720	

Prix conseillé HT et non garanti

**HENDI**

305



## CELLULE DE REFOIDISSEMENT

**arktic**  
REFRIGERATION INDUSTRIELLE

**S.S.**  
stainless steel

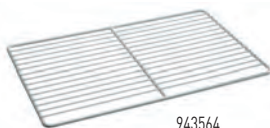
**cooling**

- Appareil pour refroidir ou congeler des plats préparés.
- Refroidissement: de 70°C à 3°C (90 mins, de 70°C à -18°C (240 min) ou dans un temps programmé (sans indiquer un objectif de température.
- Extérieur et chambre intérieure fait en inox de haute qualité.
- Chambre intérieure fait avec des angles arrondis pour un nettoyage facile.
- Système de refroidissement/congélation par ventilation forcée avec dégivrage automatique, le compresseur est placé sous la chambre.

- Isolation en polyuréthane de 60 mm.
- Couvercle supérieur amovible.
- Porte avec fermeture automatique avec joint magnétique.
- Panneau de commande et écran numérique.
- Sonde inclus.
- Équipé avec 4 pieds en inox ajustables.
- Classe climatique: SN-T.
- Réfrigérant: R290.



code	capacité de la cellule	distance entre les rails (mm)	productivité refroidissement jusqu'à +3°C (kg/cycle)	productivité congélation jusqu'à -18°C (kg/cycle)	V	W	dimensions intérieures de la cellule (mm)	mm	kg	€
232170	5x GN 1/1 ou 5x 600x400	65	15	10	230	749	640x400x(H)360	760x725x(H)850	76	<b>3 895,00</b>
232194	7x GN 1/1 ou 7x 600x400	70	23	18	230	1180	640x452x(H)730	790x900x(H)1377	116	<b>6 295,00</b>
232187	10x GN 1/1 ou 10x 600x400	75	25	20	230	1180	640x452x(H)870	790x900x(H)1535	120	<b>6 395,00</b>
232491	15x GN 1/1 ou 15x 600x400	75	45	35	230	2080	640x452x(H)1245	790x943x(H)1975	173	<b>11 750,00</b>



### ÉTAGÈRE POUR CELLULES DE REFOIDISSEMENT

code	€
943564	<b>55,00</b>

FROID





237731

### CELLULE DE REFROIDISSEMENT 3X GN 2/3

- Pour refroidir ou congeler rapidement des aliments préparés, congeler des gâteaux, des desserts, du poisson ou des glaces
- Extérieur et intérieur de la chambre en acier inoxydable, base en acier galvanisé
- Chambre avec coins internes arrondis pour un nettoyage facile
- 3 glissières inox adaptées au GN 2/3
- Isolation polyuréthane 60 mm injectée sous haute pression
- Porte hermétique avec charnières à gauche et joint magnétique
- Panneau avant avec contrôle électronique et écran d'affichage
- Accès facile au condensateur pour le nettoyage et l'entretien
- Dégivrage manuel porte ouverte

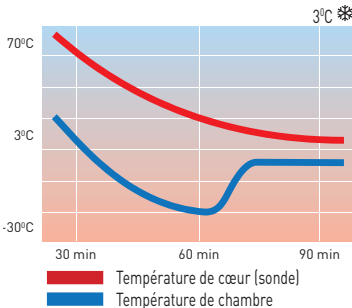
- Bac d'égouttage amovible
- Distance entre les glissières : 80 mm
- Capacité de refroidissement à 9kg : (+65°C/+3°C) en max. 90 min.
- Capacité de congélation à 7kg : (+65°C/-18°C) en 240 min
- Agent de refroidissement : R455
- Refroidissement forcé par ventilateur
- Chambre et sonde à cœur incluses
- Pieds réglables (jusqu'à 20 mm)

code	V	W	mm	€
237731	230	550	663x672x(H)415	2 695,00

### Refroidissement rapide de +90°C à +3°C

Ce procédé permet d'abaisser la température des aliments à +3°C en un temps suffisamment court, conformément aux normes HACCP.

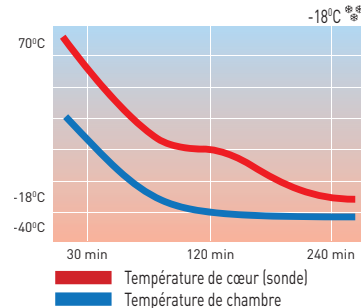
La vitesse de réfrigération adaptée permet de réduire la prolifération des bactéries dans la plage de +65°C à +10°C. La réfrigération rapide permet de conserver la qualité, la couleur et l'odeur des aliments et prolonge la période de stockage.



### Refroidissement rapide de +90°C à -18°C

Le puissant système de réfrigération et l'air soufflé à -40°C dans la chambre font chuter rapidement la température à cœur des aliments à -18°C.

Elle empêche la formation de gros cristaux de glace qui endommagent la structure interne des aliments. La congélation rapide produit un grand nombre de petits cristaux, ce qui préserve les propriétés originales des aliments : saveur, couleur, texture et nutriments, et permet d'allonger la durée de conservation.





233757



Possibilité de  
placer une image



### VITRINE À SUSHIS 5X GN 1/3

- Boîtier en acier inoxydable à revêtement blanc.
- Double couvercle en verre incurvé à l'avant.
- Accessible par deux portes coulissantes à l'arrière ou par le couvercle en verre incurvé surélevé.
- Refroidissement statique avec dégivrage automatique.
- Refroidit de 0 °C à 6 °C.
- Convient à 5 x GN 1/3 - max. [H]40 mm.
- Équipé d'une lumière LED et d'un évaporateur en haut.

- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement : R600a.
- Classe énergétique : B.
- Classe climatique : 3.
- Les bacs GN ne sont pas inclus.

code	plage	V	W	mm	€
233757	0/6°C	230	160	1307x445x(H)327	798,50



233689

### PRÉSENTOIR DE CONGÉLATION POUR GLACES



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

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



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	785,00

## VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE



Voir la vidéo



233702



233719



## VITRINE DE PRÉSENTATION

- Construction en inox, équipé avec double vitrage arrondi devant et vitres sur les côtés.
- Accès par deux portes coulissantes à l'arrière.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- 2 étagères chromées comprises.
- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichages numériques.
- Plage de température: 0°/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Etiquette-énergie: B.

code	litres	V	W	mm	€
233702	120	230	160	707x570x(H)680	825,00
233719	160	230	160	885x570x(H)680	925,00

Refroidissement par ventilation forcée



Ecran numérique



## 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'embruer.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec 3 étagères avec couche en PVC ajustables.
- Avec lumière LED en haut du congélateur.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Etiquette-énergie: C.

code	plage	V	W	mm	€
233412	-14/-22°C	230	230	620x593x(H)680	899,50



233412



## VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- Cadre de la vitrine de présentation fait en polymères ABS+PVC, avec double vitrage.
- Boîtier unité technique en ABS.
- Une conduite d'air à l'extérieur de la vitre souffle de l'air sur la vitre pour éviter et évacuer la condensation.

**arktic**  
PROFESSIONAL REFRIGERATION

**S.S.**  
 stainless steel

cooling

- 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



233610



233627



233634



### VITRINE DE TABLE, 58 LITRES

- 2 étagères.
- Equipée d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C (A-G).
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	-	V	W	mm	€
233610	blanc	230	170	444x397x(H)795	525,00
233627	noir	230	170	444x397x(H)795	525,00

### VITRINE DE TABLE, 68 LITRES

- 3 étagères.
- Equipée d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C (A-G).
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	-	V	W	mm	€
233634	blanc	230	170	444x397x(H)875	535,00
233238	noir	230	170	444x397x(H)875	535,00



Une conduite d'air à l'extérieur de la vitre afin d'éviter et d'évacuer la condensation



Equipée avec double vitrage et une porte facile à ouvrir



Thermostat et écran d'affichage numériques





233641



233269



233696



### VITRINE DE TABLE, 78 LITRES

- 3 étagères.
- Equipée d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C [A-G].
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	-	V	W	mm	€
233641	blanc	230	170	444x397x(H)940	545,00
233658	noir	230	170	444x397x(H)940	545,00

### VITRINE DE TABLE GRAND MODÈLE, 98 LITRES

- 4 étagères.
- Equipée d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C [A-G].
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	-	V	W	mm	€
233665	blanc	230	210	444x397x(H)1100	595,00
233269	noir	230	210	444x397x(H)1100	595,00



4 roulettes, dont 2 pivotantes  
[233696, 233290]



Equipée avec double vitrage  
et une porte courbée facile  
à ouvrir [233696, 233290]

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE, 270 LITRES

- 5 étagères, dimensions 428x386x(h)1870.
- Avec 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Etiquette-énergie: C.
- Plage de température: 0/6°C.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	-	V	W	mm	€
233696	blanc	230	290	550x520x(H)1870	1 195,00
233290	noir	230	290	550x520x(H)1870	1 195,00





233825



233832

**VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE RONDE**

- Conçue en inox et en double vitrage en verre trempé.
- Accessible par porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur est placé sous la chambre.
- Equipée avec 3 étagères en verre ajustables.
- Éclairage LED de deux côtés.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 0/6°C.
- Classe climatique: 6.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Etiquette-énergie: B.

code	litres	V	W	mm	€
233825	100	230	210	ø480x(H)1065	950,00

**VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE RONDE**

- Conçue en inox et en double vitrage en verre trempé.
- Accessible par porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur est placé sous la chambre.
- Equipée avec 4 étagères en verre ajustables.
- Éclairage LED de deux côtés.
- Avec 5 roulettes donc 2 avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 0/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Etiquette-énergie: B.

code	litres	V	W	mm	€
233832	360	230	460	ø680x(H)1755	2 750,00

## VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC ACCÈS PAR L'ARRIÈRE

- Construction faite en inox et équipée avec double vitrage.
- Accessible par une porte à l'arrière.
- Refroidissement par ventilation 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.



233306



233443  
233320



233320



233337



233450  
233375  
233467



233450

## VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC 3 ÉTAGÈRES INCLINÉES

- Equipée avec 3 étagères en verre ajustables et légèrement inclinées.
- Etiquette-énergie: C (233306), B (233443, 233320).
- Plage de température: 0°/6°C.

code	litres	V	W	mm	€
233306	300	230	490	650x833x(H)146	2 395,00
233443	500	230	490	900x833x(H)1460	2 495,00
233320	650	230	490	1200x833x(H)1460	2 795,00

## VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC 2 ÉTAGÈRES

- Equipée avec 2 étagères en verre ajustables.
- Etiquette-énergie: C (233337), B (233450, 233375, 233467).
- Plage de température: 0°/6°C.

code	litres	V	W	mm	€
233337	300	230	490	994x677x(H)1230	2 195,00
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	2 695,00
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	3 050,00
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	3 595,00



Éclairage LED



Régulateur de température électronique



4 roulettes

FROID



## ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS

- Construction en acier avec revêtement peint noir.
- Chambre en aluminium avec relief.
- Portes à fermeture automatique avec double vitrage et cadre en plastique.
- Face avant en verre trempé.
- Verrouillage avec une clé.
- Refroidissement statique par ventilateur.
- Décongélation automatique.

**arktic**  
PROFESSIONAL REFRIGERATION



- Unité située sous la chambre.
- Plage de température : 2 à 10 °C.
- Chambre équipée d'un éclairage LED.
- Panneau de commande électronique avec affichage numérique de la température.
- 4 pieds antidérapants réglables.
- Classe climatique : 4.



1-porte



double porte



portes coulissantes

code	233900	235829	233917
capacité	103 L	198 L	197 L
dimensions	500x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
étagères	2 étagères chromées	4 étagères chromées	4 étagères chromées
étagère dimensions	402x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a
puissance/tension	120 W/230 V	160 W/230 V	160 W/230 V
poids	34 kg	55,50 kg	53,50 kg
€	<b>550,00</b>	<b>795,00</b>	<b>795,00</b>



portes coulissantes



1-porte



double portes

code	235836	233924	233931
capacité	308 L	287 L	477 L
dimensions	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	940x635x(H)1983 mm
étagères	6 étagères chromées	4 étagères chromées	10 étagères chromées
étagère dimensions	2x 399x346 mm, 1x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R290a
puissance/tension	160 W/230 V	195 W/230 V	365 W/230 V
poids	76 kg	67 kg	89 kg
€	<b>1 095,00</b>	<b>975,00</b>	<b>1 495,00</b>

FROID



316

 HENDI

## CAVES À VIN DOUBLE ZONE

- La double zone permet de programmer 2 températures différentes dans les 2 zones.
- Extérieur noir, porte vitrée sans bordures avec une poignée en inox élégant.
- Refroidissement par ventilation forcée, compresseur placé derrière la chambre.
- Avec éclairage LED dans le plafond.



- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Peut être programmée en Celsius ou Fahrenheit.
- 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: N-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.

## LA TEMPÉRATURE IDÉALE DE QUELQUES VINS (DES VINS ROUGES AUX VINS BLANCS) :

Température	Types de vin
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



code	237588	237557	237564	237595
capacité	133 L jusqu'à 46 bouteilles de vin	232 L jusqu'à 72 bouteilles de vin	387 L jusqu'à 135 bouteilles de vin	447 L jusqu'à 160 bouteilles de vin
dimensions	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
étagères	5 bois	9 bois	13 bois	15 bois
plage	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a	R600a
étiquette énergétique	G	G	G	G
classe climatique	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
puissance/tension	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
€	<b>975,00</b>	<b>1 145,00</b>	<b>1 595,00</b>	<b>1 695,00</b>



## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES AVEC CAISSON LUMINEUX

**arktic**  
SOLUTIONS POUR LE DÉTENTE

Al  
aluminium

PP  
polypropylène

S.S.  
stainless steel

- Construction en acier avec revêtement poudré noir.
- Chambre en aluminium avec relief peint en blanc.
- Portes à fermeture automatique avec verre double vitrage et cadre en plastique.
- Face avant en verre trempé.
- Verrouiller avec une clé.
- Refroidissement statique par ventilateur.
- Décongélation automatique.

- Unité située sous la chambre.
- Plage de température: 2 à 10°C.
- Chambre équipée d'un éclairage LED.
- Thermostat électromécanique commandé manuellement par un bouton.
- 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins.
- Classe climatique : 4.
- Classe énergétique : D.



233788



233795

	porte vitrée	double porte
code	233788	233795
capacité	254 L	512 L
dimensions	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
étagères	4 étagères recouvertes de PVC et ajustables	8 étagères recouvertes de PVC et ajustables
étagère dimensions	492x353 mm	392x353 mm
liquide de refroidissement	R600a	R290
puissance/tension	250 W/230 V	510 W/230 V
poids	75 kg	111 kg
€	995,00	1 525,00

Eclairage LED dans le caisson lumineux



Eclairage LED dans la chambre



Emplacement pour étagères ajustable



Equipée avec 4 roulettes dont 2 avec freins





271353



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 glace plein.
- Fonctions de dégivrage et de nettoyage automatique.
- Capacité du bac à glace : 6 kg.
- Capacité de production : 22 kg/24 h.
- Liquide de refroidissement : R290.

code	V	W	mm	€
271353	220	260	380x520x(H)637	875,00

### MACHINE À GLAÇONS

- Boîtier en acier inoxydable.
- Produit des glaçons transparents qui fondent plus lentement que les autres types de glace.
- Refroidissement à l'air - refroidissement statique assisté par ventilateur.
- Indicateurs de niveau d'eau bas et de bac à glaçons plein.
- Fonctions de dégivrage et de nettoyage automatique.
- Capacité du bac à glace : 42 kg.
- Capacité de production : 90 kg/24 h.
- Liquide de refroidissement : R290.

code	V	W	mm	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	1 950,00



271568



### MACHINE À GLAÇONS - 12 KG

- Modèle de table.
- En inox avec couvercle en ABS noir.
- Capacité 12 kg par 24 heures, stockage de réserve 3,2 kg - production de 9 glaçons par cycle.
- Pas de branchement d'eau fixe - fluide réfrigérant: R600A.
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes.
- Capacité: 100 glaçons.

code	V	W	mm	€
271568	230	120	320x400x(H)575	232,50



271551

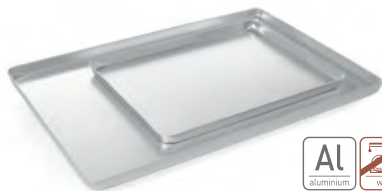


### MACHINE À GLAÇONS - KITCHEN LINE 15

- Modèle de table en inox.
- Capacité 15 kg par 24 heures, stockage de réserve 4,5 kg - production de 12 glaçons par cycle.
- Pas de branchement d'eau fixe - fluide réfrigérant: R290.
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes.
- Capacité: 150 glaçons.

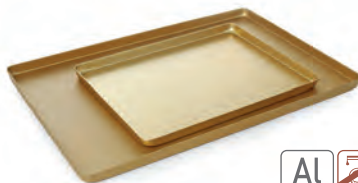
code	V	W	mm	€
271551	230	130	390x455x(H)699	325,00

## PLATEAUX DE PRÉSENTATION ALUMINIUM



### PLATEAU DE PRÉSENTATION

code	mm	€
808504	400x300x(H)20	14,50
808511	600x400x(H)20	18,50



### PLATEAU DE PRÉSENTATION COULEUR OR

code	mm	€
808566	400x300x(H)20	20,95
808573	600x400x(H)20	28,50

## PLATEAUX POUR VITRINES EN MÉLAMINE



568200

### BAC À VIANDE

- Mélatmine noir.



code	mm	€
568101	290x160x(H)35	9,75
568200	350x250x(H)40	19,95
568309	420x280x(H)60	29,95



568507

### BAC À VIANDE

- Mélatmine noir.



code	mm	€
568408	290x160x(H)60	12,75
568507	300x190x(H)80	17,50



568804

### BAC À VIANDE

- Mélatmine noir.



code	mm	€
568804	280x210x(H)60	24,50



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

- Ne convient pas aux températures élevées



code	mm	€
407400	345x245	18,95



408308

### PLATEAU DE PRÉSENTATION



code	mm	€
408308	310x230	10,95



508206

### BAC À VIANDE



code	mm	€
508107	260x200x(H)48	16,95
508206	310x240x(H)48	21,95



429419

### DISTRIBUTEUR DE PETITS PAINS

- Pour 7 petits pains.



code	mm	€
429419	475x105x(H)60	15,95



429457

### SUPPORT POUR TACO



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



# PROFI LINE

ART DE LA TABLE



## PROFI LINE

- Élégant et solide.
- Poli à la main finition miroir brillant.

18/0  
stainless steel



code	N°	désignation	longueur (mm)	€
764404	1	Couteau de table	6 pcs. 225	<b>9,95</b>
764411	2	Fourchette de table	6 pcs. 205	<b>5,85</b>
764428	3	Cuillère de table	6 pcs. 205	<b>5,85</b>
764435	4	Couteau à dessert	6 pcs. 205	<b>9,35</b>
764442	5	Fourchette à dessert	6 pcs. 186	<b>5,60</b>
764459	6	Cuillère à dessert	6 pcs. 186	<b>5,60</b>
764466	7	Fourchette à gâteaux	12 pcs. 136	<b>7,95</b>

code	N°	désignation	longueur (mm)	€
764473	8	Cuillère à thé	12 pcs. 111	<b>7,65</b>
764480	9	Cuillère à café	12 pcs. 138	<b>7,95</b>
764497	10	Cuillère à glace	12 pcs. 135	<b>7,95</b>
764503	11	Cuillère à sorbet	6 pcs. 198	<b>5,60</b>
764510	12	Couteau à beurre	12 pcs. 158	<b>8,15</b>
764527	13	Couteau à steak	6 pcs. 215	<b>11,75</b>

Prix conseillé HT et non garanti

 HENDI

323

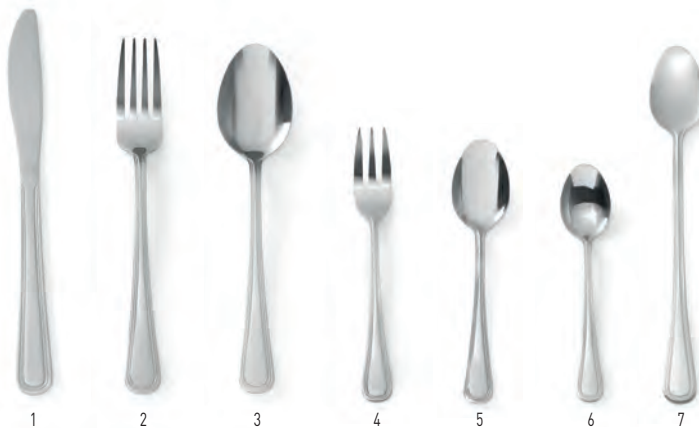


**KITCHEN LINE**

- Poli à la main finition miroir.

18/0

stainless steel



1

2

3

4

5

6

7

code	N°	désignation		longueur (mm)	€
764206	1	Couteau de table	6 pcs.	215	4,75
764213	2	Fourchette de table	6 pcs.	197	3,75
764220	3	Cuillère de table	6 pcs.	197	3,75
764237	4	Fourchette à gâteaux	12 pcs.	150	5,75
764244	5	Cuillère à café	12 pcs.	146	5,75
764251	6	Cuillère à thé	12 pcs.	131	5,50
764268	7	Cuillère à sorbet	6 pcs.	198	3,75



**BUDGET LINE**  
- Poli en machine

18/0  
stainless steel



1 2 3 4 5 6 7

code	N°	désignation		longueur (mm)	€
764039	1	Cuillère de table	12 pcs.	181	3,50
764022	2	Fourchette de table	12 pcs.	183	3,50
764015	3	Couteau de table	12 pcs.	212	5,25
764084	4	Cuillère à café	24 pcs.	136	3,85
764091	5	Cuillère à thé	24 pcs.	110	3,50
764077	6	Fourchette à gâteaux	24 pcs.	145	3,85
764138	7	Cuillère à sorbet	12 pcs.	214	2,85





## COUVERTS À STEAK HENDI

- En inox avec manche en ABS

x6



781432

### FOURCHETTE À STEAK - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
781432	6	(L)200	5,55

x6



781449

### COUTEAU À STEAK - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
781449	6	(L)215	6,25

x6



781456

### COUTEAU À STEAK XL - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
781456	6	(L)250	10,50





403747



### CASSE-NOIX ET FRUITS DE MER NOIR MAT

- Idéal pour le cassage des noix, mais aussi très adapté aux fruits de mer.
- Fini avec un revêtement en poudre noir.
- Le grand manche tient bien dans la main et offre une bonne prise.
- Les deux moitiés sont reliées par une charnière durable.
- Convient pour plusieurs tailles de noix.

code	mm	€
403747	155x35	4,75



403754



### 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



402528



### PINCE À ESCARGOTS - 2 PIÈCES

- Modèle pince.

code	emballé par	mm	€
402528	2	(L)170	8,75



402221



### FOURCHETTE À ESCARGOTS - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
402221	6	(L)130	5,95



# KARIZMA

ART DE LA TABLE



328

 HENDI

## KARIZMA

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.



### ASSIETTE PLATE

code	quantité de commande	mm	€
795101	12	ø160	2,90
795309	12	ø200	3,80
795507	12	ø240	4,25
795705	6	ø280	7,35
795903	6	ø320	11,75



### ASSIETTE CREUSE

code	quantité de commande	mm	€
794500	6	ø300	9,80



### PLAT OVALE

code	quantité de commande	mm	€
796306	6	290x200	12,25
796405	6	340x235	16,65



### SALADIER

code	quantité de commande	mm	€
796603	12	ø150	5,15
796702	12	ø190	7,35



### BOL À SOUPE

code	quantité de commande	litres	mm	€
798805	12	0.38	ø120	7,60

### SOUCOUBE POUR BOL À SOUPE

code	quantité de commande	mm	€
798904	12	ø180	3,45



### TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	litres	mm	€
798249	12	0.23	ø85	3,45

### SOUCOUBE POUR TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	mm	€
798171	12	ø149	2,30



### TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	litres	mm	€
798164	12	0.17	ø80	3,40

### SOUCOUBE POUR TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	mm	€
798171	12	ø149	2,30



### TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	litres	mm	€
798010	12	0.09	ø64	2,30

### SOUCOUBE POUR TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	mm	€
798034	12	ø125	1,55

Prix conseillé HT et non garanti

# FLORA

ART DE LA TABLE



330

 HENDI

## FLORA

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émailage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.



### ASSIETTE PLATE

code	quantité de commande	mm	€
787007	12	ø160	3,10
787014	12	ø200	3,75
787021	12	ø255	4,85
787038	12	ø265	5,95
787045	6	ø300	9,80



### ASSIETTE CREUSE

code	quantité de commande	mm	€
787052	12	ø235	4,75



### PLAT OVALE

code	quantité de commande	mm	€
787069	6	280x180	12,25
787076	6	330x225	16,95



### SALADIER

code	quantité de commande	litres	mm	€
787083	12	0.25	ø145x(H)45	4,45
787090	6	1	ø230x(H)65	9,75



### BOL À SOUPE

code	quantité de commande	litres	mm	€
787267	12	0.25	ø100	8,25

### SOUCOUPE POUR BOL A SOUPE

code	quantité de commande	mm	€
787182	12	ø158	2,90



### TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	litres	mm	€
787175	12	0.25	ø87	4,20

### SOUCOUPE POUR TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	mm	€
787182	12	ø158	2,90



### TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	litres	mm	€
787144	12	0.18	ø82	3,65

### SOUCOUPE POUR TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	mm	€
787151	12	ø138	2,30



### TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	litres	mm	€
787113	12	0.12	ø65	2,85

### SOUCOUPE POUR TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	mm	€
787120	12	ø130	2,00



Prix conseillé HT et non garanti

# SATURN

ART DE LA TABLE



## SATURN

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.



### ASSIETTE PLATE

code	quantité de commande	mm	€
794319	12	ø200	3,60
794326	12	ø240	4,00
794333	12	ø260	4,75
794340	6	ø280	7,05
794357	6	ø300	8,80
794364	6	ø320	11,25

### ASSIETTE CREUSE

code	quantité de commande	mm	€
794395	12	ø220	3,75
794517	6	ø300	9,80

### SALADIER

code	quantité de commande	mm	€
794470	6	ø250	7,80
794463	12	ø150	4,75
794524	12	ø190	7,05



### BOL À SOUPE

code	quantité de commande	litres	mm	€
794449	12	0.38	ø120	7,80

### MOK

code	quantité de commande	litres	€
794531	12	0.22	3,75

### SOUCOUBE POUR BOL À SOUPE

code	quantité de commande	mm	€
794456	12	ø190	3,40



### TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	litres	mm	€
794487	12	0.23	ø87	3,65

### TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	litres	mm	€
794401	12	0.17	ø79	3,40

### TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	litres	mm	€
794425	12	0.09	ø63	2,30

### SOUCOUBE POUR TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	mm	€
794418	12	ø150	2,30

### SOUCOUBE POUR TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	mm	€
794418	12	ø150	2,30

### SOUCOUBE POUR TASSE À EXPRESSO

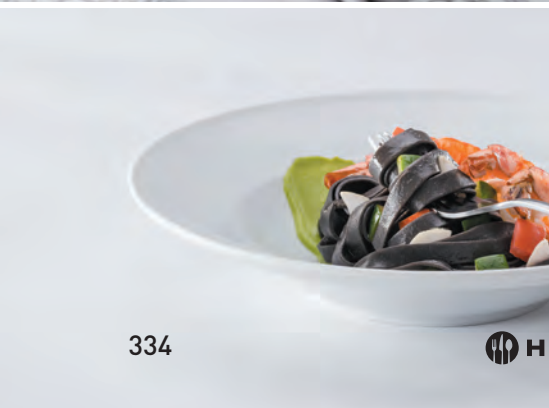
code	quantité de commande	mm	€
794432	12	ø125	1,55

Prix conseillé HT et non garanti



# DELTA

ART DE LA TABLE



334

 HENDI



## DELTA

- Porcelaine blanche.
- Bords renforcés, émaillage de qualité extra.
- Grande résistance contre les chocs et l'usure.



### ASSIETTE PLATE

code	quantité de commande	mm	€
794050	12	ø160	3,25
794067	12	ø200	3,45
794074	12	ø240	3,90
794081	12	ø270	4,95
794098	6	ø300	8,70



### ASSIETTE CREUSE

code	quantité de commande	mm	€
799420	12	ø230	4,00



### ASSIETTE À PÂTES

code	quantité de commande	mm	€
799406	6	ø260	7,95
799413	6	ø300	9,95

### PLAT OVALE

code	quantité de commande	mm	€
799437	6	290x200	10,90
799444	6	340x240	16,15



### BOL À SOUPE

code	quantité de commande	litres	mm	€
799383	12	0.34	ø160	7,60



### SALADIER

code	quantité de commande	mm	€
799451	12	ø120	4,55
799468	6	ø140	5,15
799475	1	ø230	8,45
799482	1	ø270	13,10

### SOUCOUBE POUR BOL À SOUPE

code	quantité de commande	mm	€
799390	12	ø170	3,20



### TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	litres	mm	€
799147	12	0.23	ø90	3,30



### TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	litres	mm	€
799130	12	0.17	ø80	3,20



### TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	litres	mm	€
799161	12	0.09	ø63	2,25

### SOUCOUBE POUR TASSE À CAPPUCCINO

code	quantité de commande	mm	€
799154	12	ø145	2,25

### SOUCOUBE POUR TASSE À CAFÉ

code	quantité de commande	mm	€
799154	12	ø145	2,25

### SOUCOUBE POUR TASSE À EXPRESSO

code	quantité de commande	mm	€
799178	12	ø83	1,45

Prix conseillé HT et non garanti



## PLANCHE À SERVIR EN BOIS D'OLIVIER

- En bois d'olivier huilé, très dur et dense. Ce produit naturel peut présenter des fissures dues aux propriétés du bois qui ne sont pas des défauts.
- Le bois d'olivier a des propriétés antibactériennes, n'absorbe pas les odeurs ni les taches et résiste aux acides et aux graisses.
- Ne convient pas au lave-vaisselle - il est recommandé de le laver à la main avec un détergent doux, puis de le sécher à l'aide

d'un chiffon en coton ou en microfibre.

- Pour éviter les fissures, appliquez de temps en temps de l'huile d'olive ou de l'huile de tournesol.
- Clause de non-responsabilité : chaque article en bois d'olivier est unique, a des veinures, des nuances et des formes différentes - peut différer de la photo.



NEW



505427

### PLANCHE À SERVIR EN BOIS D'OLIVIER

- Idéal pour servir des en-cas, tels que des charcuteries, du fromage, des olives, des canapés, des fruits.
- La longueur de la planche sans la poignée : 27 cm.

code	mm	€
505427	340x230x(H)22	22,50

NEW



505410

### PLANCHE À SERVIR EN BOIS D'OLIVIER

- Fait en un seul morceau de bois.
- Idéal pour servir des en-cas, tels que de la charcuterie, du fromage, des olives, des canapés, des fruits.
- Un côté avec une rigole pour éviter que les liquides ne se répandent sur le plan de travail.

code	mm	€
505410	335x205x(H)25	19,95



505168

### PLANCHE À SERVIR EN BOIS D'OLIVIER

- Parfait pour servir et présenter les plats.
- Avec des poignées pratiques intégrées.
- Disponible en 3 tailles.

code	mm	€
505168	250x150x(H)18	11,95
505175	300x150x(H)18	15,95
505182	350x150x(H)18	19,95

NEW



505434

### PLANCHE À SERVIR EN BOIS D'OLIVIER

- Idéal pour servir des collations, comme des charcuteries, du fromage, des olives, des canapés, des fruits.
- Longueur de la planche sans la poignée : 40 cm.

code	mm	€
505434	480x190x(H)22	25,50

NEW



505397

### PLANCHE À SERVIR EN BOIS D'OLIVIER

- Fait en un seul morceau de bois.
- Idéal pour servir des collations, comme des charcuteries, du fromage, des olives, des canapés, des fruits.
- Un côté avec une rigole pour éviter que les liquides ne se répandent sur le plan de travail.

code	mm	€
505397	ø260x(H)25	21,75

NEW



505380

### PLANCHE À SERVIR EN BOIS D'OLIVIER

- Idéal pour servir des en-cas, tels que des charcuteries, du fromage, des olives, des canapés, des fruits.

code	mm	€
505380	ø320x(H)19	29,95



505212

### PLANCHE À DÉCOUPER AVEC RIGOLE EN BOIS D'OLIVIER

- Parfait pour servir et présenter les plats.
- Forme organique avec une finition de haute qualité.
- Avec des poignées pratiques intégrées.
- Avec une rainure sculptée pour recueillir les miettes et les liquides après le découpage, ce qui évite les débordements.
- Disponible en 2 tailles.

code	mm	€
505199	300x210x(H)18	16,25
505212	400x250x(H)18	24,95



505229

### PLATEAU À FROMAGE AVEC TROU EN BOIS D'OLIVIER

- Parfait pour servir et présenter les plats.
- Forme organique avec une finition de haute qualité.
- Avec un grand trou pour les porter facilement.
- Disponible en 2 tailles.

code	mm	€
505229	250x165x(H)18	12,50
505236	350x210x(H)18	20,95



505243

### PLATEAU À FROMAGE EN BOIS D'OLIVIER

- Parfait pour servir et présenter les plats.
- Avec une grande poignée pour les porter facilement.
- Disponible en 3 tailles.

code	mm	€
505243	350x120x(H)18	17,95
505250	400x140x(H)18	20,95
505267	600x200x(H)18	36,50



**NEW**

**NEW**



### BOL OBLONG EN BOIS D'OLIVIER

- Idéal pour servir des en-cas, tels que des noix, des raisins secs, des olives, des nachos, des fruits, ainsi que des dips et des sauces, ou pour décorer une table. Peut également servir de porte-couverts.

code	mm	€
505335	205x95x(H)50	<b>8,95</b>
505342	300x95x(H)60	<b>13,95</b>
505359	400x90x(H)80	<b>19,95</b>

### BOL DÉCORATIF EN BOIS D'OLIVIER

- Idéal pour servir des en-cas, tels que des noix, des raisins secs, des olives, des nachos, des fruits, ainsi que pour décorer une table.
- L'option avec le code 505366 a une base large.

code	mm	€
505373	300x190x(H)110	<b>56,50</b>
505366	365x200x(H)290	<b>74,50</b>



**NEW**

505328

### BOL EN BOIS D'OLIVIER

- Idéal pour servir des en-cas, tels que des noix, des raisins secs, des olives, des nachos, des fruits, ainsi que des dips et des sauces, ou pour décorer une table.

code	mm	€
505311	ø125x(H)60	<b>12,75</b>
505328	ø155x(H)75	<b>19,50</b>



505274

### BOÎTE À PAIN EN BOIS D'OLIVIER

- Parfait pour servir et présenter le pain, les couverts, etc.
- Avec de grandes poignées pour la porter facilement.

code	mm	€
505274	245x198x(H)194	<b>59,50</b>



NEW



505472

505465

### PLANCHE DE PRÉSENTATION EN CHÊNE

- Un seul côté.
- Structure à montants collés : la partie centrale (fibres de bois horizontales) est renforcée par des cadres latéraux (fibres de bois verticales).

code	mm	€
505472	270x270x(H)20	37,50
505465	370x270x(H)20	47,50

NEW



505489

### PLANCHE DE PRÉSENTATION EN CHÊNE

- Double face.
- Construit avec des morceaux de chêne soigneusement sélectionnés qui sont collés ensemble pour créer un motif naturel élégant.

code	mm	€
505489	420x280x(H)40	29,75

### PLANCHE DE PRÉSENTATION EN CHÊNE, BOIS DE BOUT

- Deux côtés.
- Fabriqué selon la méthode du bois de bout : des carrés de chêne sont collés les uns aux autres selon un élégant motif en damier.
- Placement vertical des fibres de bois, perpendiculairement à la surface de travail - durabilité accrue, résistance aux rayures et prévention de l'érouissage des couteaux (la lame passe entre les fibres du bois).

code	mm	€
505458	325x265x(H)30	39,75
505441	530x325x(H)35	64,50

NEW



505441

## PLATS À FOUR PORCELAINE

- La porcelaine est la plus dure et résistante disponible du marché.
- Résiste contre les grandes différences de température.
- Très résistante contre les chocs et l'usure, mais avec un poids relativement léger.
- Blanc pur et éclatant.



### PLAT À TAPAS OVALE

- Avec poignées.



code	quantité de commande	mm	€
784006	6	200x107x(H)30	3,45
784013	6	262x140x(H)33	5,95
784020	3	324x185x(H)38	10,75

### PLAT À TAPAS RECTANGULAIRE

- Avec poignées.



code	quantité de commande	mm	€
784105	6	160x101x(H)45	3,50
784112	4	236x126x(H)48	6,75
784129	3	328x189x(H)58	13,95



786321



786352

### RUSTICA PLAT À FOUR OVALE

code	quantité de commande	mm	€
786321	1	223x132x(H)42	6,25
786338	1	245x145x(H)55	8,95

### RUSTICA PLAT À FOUR CARRÉ

code	quantité de commande	mm	€
786352	1	165x165x(H)65	8,25



786369



786307

### RUSTICA PLAT À FOUR RECTANGULAIRE

code	quantité de commande	mm	€
786369	1	282x192x(H)65	14,50
786376	8	335x232x(H)62	22,50
786383	4	380x260x(H)70	31,95

### RUSTICA PLAT À FOUR ROND

code	quantité de commande	mm	€
786307	4	ø100x(H)50	2,75



786499

### ASSIETTE D'ENFANT "OURS"

- Ø 190 mm sans les oreilles.

code	quantité de commande	mm	€
786499	4	ø265	9,75



786239



### BOL À GLACE MODÈLE CLOWN

code	quantité de commande	mm	€
786239	6	226x145x(H)137	8,50



785553

### ASSIETTE BARK

- Rectangulaire.

code	quantité de commande	mm	€
785546	6	218x105x(H)23	5,25
785553	4	352x146x(H)40	11,95



785560

### BOL VANILLA

code	quantité de commande	mm	€
785560	6	225x111x(H)62	7,95
785577	4	290x136x(H)180	14,95



786437



### SAUCIÈRE

code	quantité de commande	mm	€
786437	4	180x55x(H)130	6,50



### PLATS À FOUR EN PORCELAINE BLANC CASSÉ

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



785904

### PLAT À FOUR ROND

code	quantité de commande	mm	€
785904	6	185x152x(H)40	4,50





434208

**SOUPIÈRE**

- Avec couvercle et cuillère de service.

code	litres	mm	€
434208	2.7	ø270x(H)175	26,50

**S.S.**  
 Stainless steel


432136

**SAUCIÈRE**

- Sur pied.

code	litres	mm	€
432143	0.085	120x72x(H)50	2,50
432006	0.14	135x76x(H)70	3,15
432105	0.23	160x98x(H)90	4,05
432129	0.28	200x100x(H)105	4,95
432136	0.46	240x120x(H)120	6,50



430002

**BOL À SOUPE**

- Avec anses.

code	litres	mm	€
430002	0.35	ø120x(H)50	2,75



401200

**LÉGUMIER**

- Avec poignées.

code	mm	€
401200	ø160x(H)40	3,15
401002	ø120x(H)30	2,50
401101	ø140x(H)35	2,75

**LIONHEAD**

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



784761

**BOL À SOUPE**

code	quantité de commande	litres	mm	€
784778	6	0.125	ø90x(H)60	2,25
784761	4	0.25	ø120x(H)78	3,50
784754	4	0.5	ø138x(H)95	5,50



784730

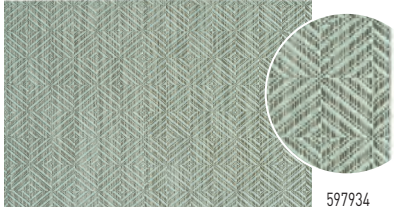
**BOL À SOUPE**

code	quantité de commande	litres	mm	€
784747	12	1	ø175x(H)120	13,75
784730	8	2	ø215x(H)155	24,95

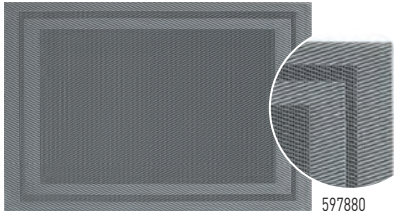




597910



597934



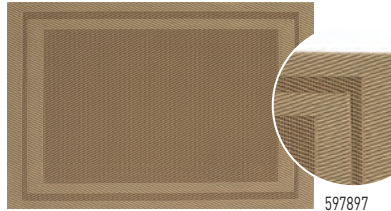
597880



597927



597941



597897

### SET DE TABLE, FEUILLES - SET

- Fabriqué en PVC (vinyle), dans un motif tissé.
- Antidérapant grâce à la structure du matériau.
- Flexibles, ils ne se déforment pas après avoir été enroulés.

code	couleur	emballé par	mm	€
597910	Gris	6	450x300	14,95

### SET DE TABLE - SET

- Fabriqué en PVC (vinyle), dans un motif tissé.
- Antidérapant grâce à la structure du matériau.
- Flexibles, ils ne se déforment pas après avoir été enroulés.

code	couleur	emballé par	mm	€
597927	Brun	6	450x300	14,95

### SET DE TABLE, MOTIF GÉOMÉTRIQUE - SET

- Fabriqué en PVC (vinyle), dans un motif tissé.
- Antidérapant grâce à la structure du matériau.
- Flexibles, ils ne se déforment pas après avoir été enroulés.

code	couleur	emballé par	mm	€
597934	Vert	6	450x300	14,95
597941	Argent	6	450x300	14,95

### SET DE TABLE, CADRE - SET

- Fabriqué en PVC (vinyle), dans un motif tissé.
- Antidérapant grâce à la structure du matériau.
- Flexibles, ils ne se déforment pas après avoir été enroulés.

code	couleur	emballé par	mm	€
597880	Graphite	6	450x300	14,95
597897	Beige	6	450x300	14,95







678206

### PAPIER SULFURISÉ - 500 PIÈCES

- Emballé par 500 feuilles.

code	-	mm	€
678237	blanc	250x200	14,25
678213	blanc	263x380	21,95
678220	motif chef et aliments	250x200	19,95
678176	motif à carreaux	306x305	27,95

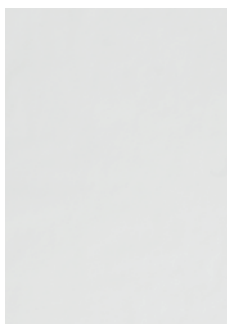


678220

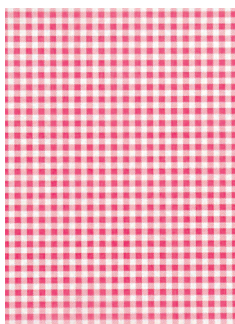
### SET DE TABLE EN PAPIER SULFURISÉ - 500 PIÈCES

- Emballé par 500 feuilles.

code	-	mm	€
678145	chaos de cuisine	420x275	42,50
678152	motif à carreaux	420x275	42,50



678237



678152



678190

### PAPIER SULFURISÉ PRÉFORMÉ - 150 PIÈCES

- Préformé comme une petite corbeille.
- Avec un motif "chef et aliments".
- Emballé par 150 feuilles.

code	mm	€
678190	160x160x(H)50	10,95



678121



678138

### PAPIER SULFURISÉ

- Emballé par 500 feuilles.

code	couleur	mm	€
678138	Beige	200x250	13,95
678114	Beige	250x350	21,25
678121	Impression journal	200x250	15,25
678107	Impression journal	250x350	29,50

## TAPASMINI

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



784426

### COUPELLE TAPAS PLATO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784426	2	ø100x(H)25	8,95



784327

### COUPELLE TAPAS CUADRADO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784327	2	80x80x(H)35	9,95



784365

### COUPELLE TAPAS REDONDO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784365	2	ø75x(H)30	7,95



784433

### COUPELLE TAPAS LION - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784433	2	ø55x(H)45	9,75



784334

### COUPELLE TAPAS CONCHA - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784334	2	90x50x(H)20	6,75



784419

### COUPELLE TAPAS CUADRADO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784419	2	59x59x(H)37	6,25



784389

### COUPELLE TAPAS CACEROLE - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784389	2	ø60x(H)25	6,75



784372

### COUPELLE TAPAS HUEVO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784372	2	ø65x(H)15	6,75



784396

### COUPELLE TAPAS TRIANGOLO - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
784396	2	100x100x(H)25	9,75



785324

### COUPELLE TAPAS CUCHARA - 6 PIÈCES

code	quantité de commande	mm	€
785324	2	130x43x(H)26	8,25



PRÉSENTATION MINIATURES



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



## PRÉSENTATION MINIATURES

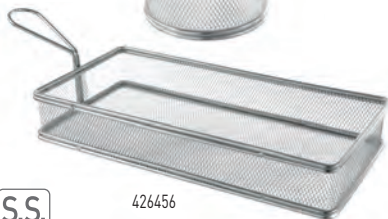
426425



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 EMPILABLES

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



425671

425695



630914

## SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Support noir avec emplacement pour un bol à sauce.
- Le ramequin en mélamine 80 ml (561713) convient parfaitement, pas inclus.

code	mm	€
630914	210x110x(H)172	6,50



630938

## SUPPORT POUR CORNET DE FRITES

- Support noir, convient pour 1 cornet de frites.

code	mm	€
630938	ø115x(H)172	5,95



426494

## PANIER À FRITES

- Finition avec une couche de peinture à poudre noir mat.

code	mm	€
426494	ø115x(H)100	3,95



630907

## SUPPORT POUR CORNETS DE FRITES

code	mm	€
630907	ø110x(H)175	6,25



## ÉMAILLÉ

- En acier émaillé blanc et un bord bleu.
- Émail de haute qualité, résistant à l'abrasion.
- Empilable pour un rangement pratique.

- Convient au lave-vaisselle.
- Convient au four
- Ne pas utiliser au micro-ondes.



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	0.5	ø115x(H)95	10,50
625705	noir	0.65	ø135x(H)110	11,50



622858

**PLATS PAËLLA ÉMAILLÉS**

- Modèle profond
- Tôle d'acier émaillé.

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



622742

**POËLES 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





426371

426364

### SEAU MINIATURE

code	mm	€
426364	ø87x(H)93	3,95
426371	ø125x(H)127	6,55



426463

### POT SNACK

code	mm	€
426463	ø45x(H)50	2,60
426470	ø70x(H)100	4,50



426487

### PLAT SNACK

code	mm	€
426487	196x95x(H)70	5,50





607039

### CASSEROLES MINIATURES AVEC BEC VERSEUR

- Fait en matériau de 3 couches d'une épaisseur de 2,5 mm: cuivre/aluminium/inox.
- Manche riveté.

code	litres	mm	€
607015	0.05	ø50x(H)30	12,50
607022	0.16	ø75x(H)40	16,95
607039	0.26	ø85x(H)50	18,95



607046

### POËLE 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.



425947



425923

## SEAU DOUBLE AVEC POIGNÉE

- Poignée en bois.

code	mm	€
425947	190x95x(H)90	8,25

## SEAU AVEC ANSE

code	mm	€
425909	ø70x(H)65	1,55
425916	ø100x(H)90	2,15
425923	ø120x(H)105	2,80
425985	ø160x(H)140	3,25



425992



425978

## SEAU À GLACE

code	mm	€
425992	400x330x(H)220	21,95

## SEAU COUVERTS & SERVIETTES

- Anse avec prise en bois.

code	mm	€
425978	245x180x(H)130	14,95



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

565605



565612

**RAMEQUINS - 12 PIÈCES**

code	couleur	litres	mm	€
565605	Noir	0.045	ø60x(H)35	6,85
565612	Ivoire	0.045	ø60x(H)35	6,85



564561

**BEURRIER & SAUCIÈRE - 3 PIÈCES**

code	emballé par	couleur	mm	€
564561	3	Noir	ø80x(H)30	3,95

**RAMEQUINS - 12 PIÈCES**

code	litres	mm	€
400029	0.07	ø62x(H)40	7,65
400012	0.045	ø62x(H)24	6,50
400036	0.115	ø73x(H)47	10,95
400043	0.175	ø85x(H)52	14,25
400050	0.23	ø93x(H)58	17,50
400067	0.34	ø100x(H)75	18,65

561720

**RAMEQUIN**

- Rainuré.

code	-	quantité de commande	mm	€
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	0,60
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	2,75
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	1,15
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	3,95
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	1,45
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	1,60

564592

**BOLS INCLINÉS VELOCITY**

code	mm	€
564578	70x70x(H)60	1,55
564585	97x97x(H)80	2,40
564592	110x110x(H)100	3,65

400067



**CORBEILLE À PAIN OVALE**

code	couleur	mm	€
426777	Noir	190x120x(H)60	4,50
426760	Gris	190x120x(H)60	4,50
426623	Noir	250x190x(H)65	5,95
426616	Gris	250x190x(H)65	5,95

**CORBEILLE À PAIN**

code	couleur	mm	€
426784	Gris	190x130x(H)60	4,75
426791	Noir	190x130x(H)60	4,75

**PANIER DE BOULANGERIE INCLINÉ**

code	couleur	mm	€
426678	Noir	400x300x(H)120	16,95
426661	Gris	400x300x(H)120	16,95

**RÉHAUSSEUR POUR CORBEILLE**

code	mm	€
426814	ø250x(H)180	5,75
426821	ø250x(H)265	6,95





### CORBEILLES TRESSÉES

code	-	mm	€
426258	rond	200x200x(H)65	2,75
426234	ovale	225x130x(H)55	2,50
426265	ovale	320x230x(H)55	4,25
426227	carré	190x190x(H)80	2,50
426241	rectangulaire	225x150x(H)65	2,75



### CORBEILLE À PAIN AVEC SACHET

- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat.
- Livré avec un sac gris lavable.

code	-	mm	€
427118	rond	220x220x(H)80	11,95
427125	ovale	250x160x(H)75	11,95
427149	carré	190x190x(H)100	15,75
427132	rectangulaire	250x180x(H)85	16,95



### CORBEILLE À COUVERT

- Avec 4 compartiments.



code	couleur	mm	€
426074	Noir	260x180x(H)150	15,95



### CORBEILLE À COUVERT



code	couleur	mm	€
426098	Noir	270x100x(H)45	4,95
426081	Gris	270x100x(H)45	4,95



### CORBEILLE À COUVERT



code	couleur	mm	€
426210	Noir	ø100x(H)120	4,75
426197	Gris	ø100x(H)120	4,75



## CORBEILLES



561102

### CORBEILLE À PAIN GN 1/1

- Renforcé avec une structure en fil d'inox.

code	mm	€
561102	530x320x(H)90	16,95



561201

### PRÉSENTOIR DE CORBEILLE À PAIN GN 1/2

- Set de 2 corbeilles, support chromé compris.
- Corbeilles renforcées avec une structure en fil d'inox.
- Dimensions corbeilles: 360x280x(H)90 mm.
- Le support ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
561201	360x280x(H)290	30,95



561003

### CORBEILLE À PAIN OVALE

- Renforcé avec une structure en fil d'inox.

code	mm	€
561003	380x270x(H)90	9,95



426968



### CORBEILLE AVEC COUVERCLE ROLLTOP

- Corbeille en polypropylène renforcé (poly-rotin).
- Couverture rolltop en polycarbonate.

code	GN	mm	€
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	72,50



426517

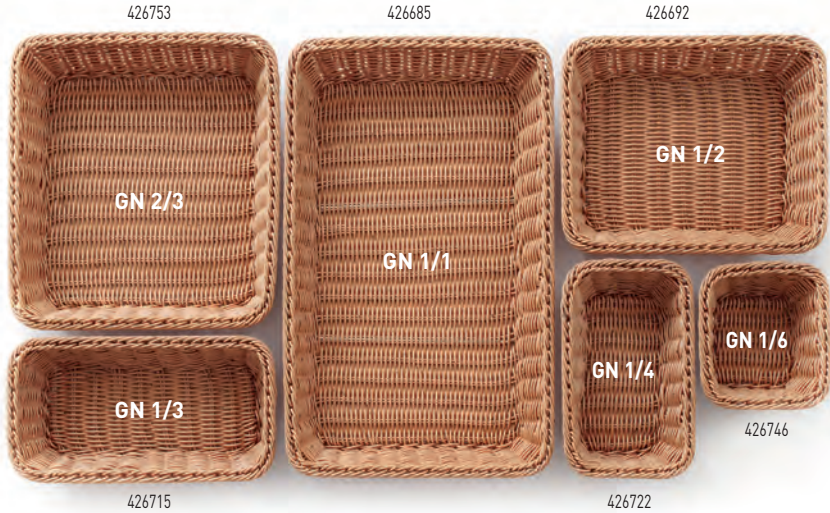


### CORBEILLE BAGUETTE

code	mm	€
426517	305x320x(H)350	33,95







## CORBEILLE À PAIN GN

- Renforcé avec une structure en fil d'inox.

code		mm	€
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	5,95
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	7,25
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	7,95
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	9,95
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	13,75
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	17,95



## CORBEILLE À PAIN

- Corbeille de grande taille - parfaite pour présenter le pain et d'autres produits de boulangerie dans les boulangeries, les épiceries et les buffets.
- Fabriqué en polyrotin, renforcé par un cadre en acier inoxydable.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
427248	595x395x(H)105	32,50
427231	295x395x(H)105	21,50

Prix conseillé HT et non garanti



## CORBEILLES

- Poly-rotin.



426906

426708

426609

426807

426500

### 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



## CORBEILLES EN FIL



425879



425855

### CORBEILLE EN FIL DECO OVALE

- Avec bord décoratif.
- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425879	255x160x(H)80	8,25

### CORBEILLE EN FIL DECO RECTANGULAIRE

- Avec bord décoratif.
- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425855	230x150x(H)80	6,95

### CORBEILLE EN FIL DECO OVALE

- Finition avec une couche noir mat.

code	mm	€
425831	230x180x(H)60	5,45



425831

### PANIER À FRUITS

- Fil métallique chromé.



code	mm	€
426418	ø215x(H)205	8,95



426418



### PANIER À FRUITS OBLIQUE NOIR

- Finition avec une couche de peinture en poudre noir mat.

code	mm	€
427095	ø150x(H)80	5,75
427088	ø280x(H)130	13,75
427071	ø300x(H)250	14,95



427088



427095



427071





## PANIER DE SERVICE STYLE FAST-FOOD

- Idéal pour les restaurants fast-food, les brasseries et les vendeurs de street food.
- Set de 6 paniers de service en polypropylène.
- Légers, empilables et faciles à nettoyer.
- Disponibles en plusieurs couleurs.

code	emballé par	couleur	mm	€
426890	6	Noir	275x175x(H)38	4,95
426296	6	Brun	275x175x(H)38	4,95
426319	6	Rouge	275x175x(H)38	4,95



## SACS À PAIN



## SAC KRAFT ALIMENTAIRE

- Fabriqué en papier kraft lavable de qualité alimentaire.

code	couleur	mm	€
429228	Beige	170x170x(H)150	8,25
429211	Noir	170x170x(H)150	8,25

## SAC À PAIN ROND

- Fait en coton durable.
- Disponible dans les combinaisons de couleur gris/beige et gris/gris foncé.

code	couleur	mm	€
429006	Beige	ø150x(H)150	4,50
429013	Gris foncé	ø150x(H)150	4,50
429020	Beige	ø200x(H)200	5,75
429037	Gris foncé	ø200x(H)200	5,75
429044	Beige	ø250x(H)160	6,95
429051	Gris foncé	ø250x(H)160	6,95



449615



### VERSEUSE ISOTHERME

- Avec couvercle hermétique et un bouton poussoir.
- Double paroi avec bouteille intérieure en verre.

code	litres	mm	€
449615	1	ø110x(H)289	15,95



**VERSEUSE ISOTHERME**

- Double paroi en acier inoxydable.
- Structure sans soudures.
- Bouteille intérieure isolante.
- Couvercle, bouton poussoir, verseuse et manche sont chromés.
- Valeur d'isolation élevée.



445839



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.



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.



code	litres	mm	€
445877	3	ø171x(H)373	68,50





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



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



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



458198

### POT À LAIT NOIR

- Fait en inox avec une couche antiadhésive noire.

code	litres	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	13,75



450505

### POT À LAIT

- En acier inoxydable.
- Forme avec un bec verseur facile à verser conçu pour un travail propre et efficace.
- Convient au lave-vaisselle.

code	liters	mm	€
450109	0.03	ø35x(H)35	1,95
450208	0.04	ø40x(H)40	2,35
450307	0.07	ø50x(H)55	2,50
450406	0.12	ø60x(H)60	3,25
450505	0.25	ø75x(H)75	6,25



453209

### CAFETIÈRE/THIÈRE 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







NEW



451052

### POT À LAIT AVEC DOSEUR

- En acier inoxydable.
- Forme avec un bec verseur facile à verser conçu pour un travail propre et efficace.
- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
451052	0.55	130x77x(H)115	10,95



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



570807

### BOULE À THÉ - AVEC POIGNÉE ARTICULÉE

- Pour herbes et thé.
- Avec manche articulé.



code	mm	€
570807	ø45x165	2,65



638101

### PASSOIRE À THÉ & HERBES

- Avec manche filiforme.



code	mm	€
638101	ø70x225	3,20



523629

### PINCE À SUCRE - 2 PIÈCES



code	emballé par	mm	€
523629	2	(L)160	4,95



452325



### COUPELLE À SUCRE/CRÈME CHANTILLY

code	emballé par	mm	€
452714	6	ø65x(H)20	4,65
452325	4	ø100x(H)20	5,75



452103

### SUCRIER

- Avec couvercle à charnière.



code	litres	mm	€
452103	0.3	ø85x(H)80	5,35



452202

### SUCRIER

- Sans couvercle.



code	litres	mm	€
452202	0.3	ø85x(H)65	4,75



456514

**BOÎTE À THÉ**

- Boîte en bois dans une teinte claire naturelle.
- Couvrecl: un cadre en bois avec une vitre en acrylique, sur charnières, avec ouverture vers le haut.
- 12 compartiments dans la boîte, chacun pouvant contenir 12 sachets de thé.

code	mm	€
456514	300x280x(H)90	36,95



400203

18/0  
stainless steel**PLATEAU DE SERVICE - RECTANGULAIRE**

code	mm	€
400203	205x155	3,95



441107

S.S.  
stainless steel**COUPE À GLACE**

- Sur pied.

code	mm	€
441107	ø90x(H)50	2,75



440711

18/0  
stainless steel**POUBELLE DE TABLE**

- Avec le dessus en plastique et couvercle balançoire en inox.

code	mm	€
440711	ø95x(H)130	9,95

Peut être utilisé  
comme panier  
à couvert

421574

M  
melamine**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



428511

### PORTE-SERVIETTES

- Mat.



code	mm	€
428511	170x30x(H)70	5,25



428528

### PORTE-SERVIETTES

- Fil métallique chromé.



code	mm	€
428528	190x190x(H)65	7,95

### 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

**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

**NEW  
NEW**

663462

**CHEVALET DE TABLE RÉSERVÉ**

- Noir - Blanc.
- Imprimé de 2 côtés.



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	11,95
663851	Numéros 13-24	50x35x(H)40	11,95
663868	Numéros 25-36	50x35x(H)40	14,75
663875	Numéros 37-48	50x35x(H)40	14,75
663882	Numéros 49-60	50x35x(H)40	14,95
663899	Numéros 61-72	50x35x(H)40	14,95



## 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



## PICTOGRAMMES

- Avec bande autocollante.

code	-	mm	€
663790	Non fumeur	ø75	2,25



## CHEVALET DE TABLE NON FUMEUR

- Imprimé de 2 côtés.

code	-	mm	€
663660		50x35x(H)40	1,95





441466



**COQUETIER - 6 PIÈCES**  
- Modèle plat.

code	emballé par	mm	€
441466	6	ø85x(H)15	10,95



441367



**COQUETIER - 6 PIÈCES**  
- Sur pied.

code	emballé par	mm	€
441367	6	ø50x(H)45	5,75



441503



**CUILLÈRE À OEUF - 6 PIÈCES**  
- ABS blanc.

code	emballé par	€
441503	6	2,75



513729



**PIQUE FICHES**

code	mm	€
513729	ø80x(H)150	3,55



665510

**PORTE-MENU**

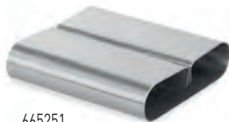
code	mm	€
665503	ø75x(H)100	4,75
665510	ø75x(H)200	5,75



595305

**PORTE-MENU - 2 UNITÉS**  
- Avec pince.

code	mm	€
595305	ø40x(H)104	9,25



665251

**PORTE-MENU - 6 PIÈCES**  
- Livré sans carte menu.

code	mm	€
665251	80x77x(H)18	18,75



595206

**PORTE-ADDITION - 3 PIÈCES**  
- Avec pince.

code	mm	€
595206	152x110	14,25





664186

### BOÎTE À COUVERTS

- Fait en bois résistant.

code	mm	€
664186	80x80x(H)95	6,25



664315

### PORTE-COUVERTS

- Fait en bois résistant.  
- Équipé de plusieurs compartiments et une grande anse.

code	mm	€
664315	190x160x(H)200	14,95



664148

### CAISSE À MENU ET COUVERTS

- Caisse en bois avec ardoise intégré s sur les deux côtés.  
- La caisse contient 4 compartiments.

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 en poudre noir mat.

code	mm	€
427170	135x65x(H)200	4,25



427064



427057



427040

### PORTE-COUVERTS DE TABLE NOIR

- Avec une poignée en bois.  
- Finition avec une couche de peinture de poudre noir mat.

code	mm	€
427064	140x105x(H)190	14,95
427057	170x130x(H)160	14,95
427040	230x100x(H)240	14,95

Pris conseillé HT et non garanti

HENDI

373



## MOULINS À SEL ET À POIVRE



P - poivre



Mécanisme de broyage  
du poivre en acier  
inoxydable



S - sel



Mécanisme de broyage  
du sel en céramique



469613



469606



469590



469583



469576



469569



469552



469545



469682  
469699



469705  
469712



469729  
469736



469743  
469750



469767  
469774



469781  
469798



469804  
469811



469828  
469835



## MOULIN À POIVRE BOIS

- Fabriqué en bois de caoutchouc – léger mais durable.
- Mécanisme de broyage (fraises) en acier inoxydable, manuel et réglable avec un bouton.
- Le chapeau est maintenu par un bouton vissé.
- Bouton avec lettre « P » imprimée – pour identifier le poivre.
- Disponible en plusieurs couleurs : bois foncé, bois clair, bois laqué noir ( finition brillante).

code	couleur	mm	€
469576	Noir	ø50x(H)113	7,50
469569	Noir	ø55x(H)215	10,50
469552	Noir	ø60x(H)315	14,50
469545	Noir	ø65x(H)415	19,50
469682	Bois clair	ø50x(H)113	6,50
469705	Bois clair	ø57x(H)165	7,95
469729	Bois clair	ø57x(H)215	8,95
469743	Bois clair	ø60x(H)315	10,95
469767	Bois foncé	ø50x(H)113	6,95
469781	Bois foncé	ø57x(H)165	8,75
469804	Bois foncé	ø57x(H)215	9,25
469828	Bois foncé	ø60x(H)315	12,50



## MOULIN À 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 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 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

- De 5 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre, pot à cure-dents.  
- Poli mat.

code	mm	€
465363	130x110x(H)185	12,95



631300

631102

631201



### 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



### SALIÈRE ET POIVRIÈRE

- Corps en verre.  
- Couverture en acier inoxydable avec ouverture de distribution en forme de S ou de P.

code	quantité de commande	mm	€
461167	poivre	6 ø40x(H)70	9,25
461266	sel	6 ø40x(H)70	9,25



465301

**MÉNAGÈRE**

- De 2 pièces - poivre, sel.
- Poli mat.

code	mm	€
465301	85x55x(H)115	4,50

18/0  
stainless steel

465349

**MÉNAGÈRE**

- De 2 pièces - huile, vinaigre.
- Poli mat.

code	litres	mm	€
465349	0.15	120x75x(H)185	8,95

18/0  
stainless steel

465332

**MÉNAGÈRE**

- De 3 pièces - poivre, sel, moutarde.
- Avec cuillère à moutarde en inox.
- Poli mat.

code	mm	€
465332	100x95x(H)115	7,25

18/0  
stainless steel

465318

**MÉNAGÈRE**

- De 3 pièces - poivre, sel, porte-serviettes.
- Poli mat.

code	mm	€
465318	85x75x(H)115	5,50

18/0  
stainless steel

465325

**MÉNAGÈRE**

- De 3 pièces - poivre, sel, pot à cure-dents.
- Poli mat.

code	mm	€
465325	90x90x(H)115	5,75

18/0  
stainless steel

465356

**MÉNAGÈRE**

- De 4 pièces - poivre, sel, huile, vinaigre.
- Poli mat.

code	mm	€
465356	130x110x(H)185	12,75

18/0  
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



### 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.

18/8

stainless steel



599327



code	emballé par	mm	€
599327	3	ø30x120	6,25

18/0

stainless steel



452400

S.S.

stainless steel



452424

18/0

stainless steel



465370

### DOSEUR SUCRE

- Pot en verre.
- Verseur en inox 18/0.

code	mm	€
452400	ø80x(H)140	3,75

### VERSEUR À MIEL

- En verre.
- Levier en acier inoxydable.

code	mm	€
452424	ø80x(H)115	5,75

### FROMGÈRE

- Conteneur en verre.
- Cuillère en acier inoxydable.

code	mm	€
465370	ø130x(H)90	9,95



## ARDOISES



664025



664032



664049

### ARDOISE

- Noir, avec cadre en bois.
- Crochets de montage inclus.

code	mm	€
664025	300x400	9,95
664032	400x600	15,25
664049	600x800	27,95

### TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR

- Noir, avec cadre en bois.

code	mm	€
664001	500x450x(H)850	72,50
664018	700x600x(H)1200	159,50



664018

664001





664100

**TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR**

- Noir, avec cadre en acier.

code	mm	€
664100	700x500x(H)1100	124,50



664117

**TABLEAU ARDOISE DE TROTTOIR**

- Noir, avec cadre en acier.

code	mm	€
664117	500x550x(H)850	92,50



664131



664124



664070

**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

**TABLEAU ARDOISE AVEC CHEVALET**

- Noir, avec chevalet en bois.

code	mm	€
664070	220x210x(H)360	11,50



### ARDOISE DE TABLE - 2 PIÈCES

- Noir, avec support en bois.

code	emballé par	mm	€
664056	2	150x50x(H)230	<b>6,95</b>
664063	2	210x50x(H)320	<b>10,50</b>



### 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	<b>10,95</b>



### 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	<b>10,95</b>
664209	5 feutres blancs	<b>10,95</b>



### FEUTRES À CRAIE 15 MM

- Pointe plate, largeur du trait 15 mm.

code	-	€
664223	3 feutres blancs	<b>10,95</b>



## CENDRIERS & RAMASSE-CENDRES



440605



### CENDRIER AVEC BAC COLLECTEUR

code	mm	€
440605	ø140x(H)40	3,35

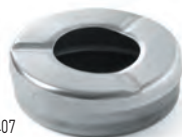


569757



### CENDRIER - Mélatmine 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
440902	ø120x(H)30	6,95



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



440209



### CENDRIER AVEC BOUTON POUSSOIR

code	mm	€
440209	ø90x(H)45	5,25





## CENDRIER AVEC ENTONNOIR

- 2 éléments distincts :
  - corps en verre, résistant aux températures élevées,
  - entonnoir en acier inoxydable.
- Avec 3 fentes pour cigarettes.
- L'entonnoir dirige les cendres dans le cendrier et sert de couvercle : à l'intérieur, il réduit les odeurs de fumée ; à l'extérieur, il empêche le vent de soulever les cendres.

code	mm	€
440117	ø98x(H)99	4,95



440117



**NEW**



440506



## RAMASSE-CENDRES

- Avec couvercle à charnière.
- Pour vider les cendriers en toute sécurité.
- Auto-extinction.

code	mm	€
440506	202x170x(H)91	21,75



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	49,50
691397	33	ø240x(H)660	98,50

18/8  
stainless steel

## 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

18/8  
stainless steel



## CENDRIER MURAL

- Design très solide, facile à fixer contre des murs ou des poteaux.
- Facile à vider, grâce au fond qu'on peut ouvrir et fermer avec une clé.

code	mm	€
440216	ø75x(H)460	82,50



440216

Prix conseillé HT et non garanti

**HENDI**

383

# UNIQ

## Buffet reinvented



reddot winner 2024



design by  
Robert Bronwasser



- Design élégant et fonctionnel du designer néerlandais Robert Bronwasser.
- Corps en polypropylène résistant aux températures élevées.
- Élément chauffant en acier inoxydable AISI 304 placé dans le réservoir d'eau pour un transfert efficace de la chaleur.
- Couvercle en verre trempé muni d'une poignée isolée et d'une charnière en aluminium.
- La conception du couvercle en deux parties réduit la perte de chaleur par ouverture, tout en maintenant des conditions d'hygiène optimales.
- Porte-cartes intégré sur le couvercle pour les cartes d'identification des produits.
- Panneau de commande numérique avec affichage du temps de travail, de la température réglée et de la température réelle.
- La dernière température réglée est enregistrée en mémoire et sera sélectionnée à chaque fois que l'appareil sera mis sous tension.
- La température peut être réglée de 35 à 85°C par incréments de 1°.
- N'est pas destiné à la cuisson, mais uniquement au maintien au chaud.

### Marmite à soupe HENDI UNIQ

- Marmite à soupe amovible de 8 litres en acier inoxydable AISI 304, facile à nettoyer.
- Réservoir d'eau gravé d'une ligne de remplissage maximum, indiquant  $\pm 1,5$  L.
- Couvercle avec encoche louchée.



### 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	€
860526	Noir	230	500	ø365x(H)325	149,50
860533	Blanc	230	500	ø365x(H)325	149,50
860540	Vert	230	500	ø365x(H)325	149,50
860557	Taupe	230	500	ø365x(H)325	149,50

**NEW**



**NEW**

### CHAFING DISH HENDI UNIQ

code	couleur	V	W	mm	€
470411	Noir	230	700	607x402x(H)245	195,00
470428	Blanc	230	700	607x402x(H)245	195,00
470435	Vert	230	700	607x402x(H)245	195,00
470442	Taupe	230	700	607x402x(H)245	195,00

**NEW**



## MARMITE À SOUPE



Couvercle avec une poignée thermorésistante et avec une encoche louche

Porte-carte pour identifier le contenu



860502

Panneau de commande numérique tactile, avec affichage alterné de la température réglée ou la température en cours

Thermostat ajustable de 65 à 95° C, en incréments de 1° C



Protection contre la surchauffe, l'alarme sonne si le niveau d'eau est bas

### MARMITE À SOUPE

- L'isolation réduit la consommation d'énergie et garde l'extérieur froid.
- Ces deux avantages peuvent réduire la consommation d'énergie de 30%.
- Couvercle amovible fait de polycarbonate robuste et transparente.
- Cuve d'eau en aluminium pour une diffusion efficace de la chaleur.
- Marmite en acier inoxydable 18/8.
- Bâti en polypropylène.
- L'anneau autour de la soupière permet de la sortir très facilement et en toute sécurité et ainsi de remplir la cuve d'eau.
- Porte-carte pour identifier le contenu.
- Pieds en caoutchouc antidérapant
- Idéal pour les buffets.

code	litres	V	W	mm	€
860502	8	230	450	ø370x(H)316	92,50

### MARMITE POUR MARMITE À SOUPE ÉLECTRIQUE

- Marmite à utiliser avec la marmite à soupe HENDI 860502.
- Fait en acier inoxydable et donc facile à nettoyer.

code	mm	€
926574	ø280x(H)200	27,50

**NEW MODEL**

### MARMITE À SOUPE

- Marmite à soupe et couvercle en acier inoxydable AISI 201.
- Réservoir d'eau en acier inoxydable AISI 201.
- Extérieur fait en métal avec revêtement en poudre noire.
- Couvercle avec poignée « cool-touch » et encoche pour louche.
- Plage de température : 30 à 85°C.
- Protection contre la surchauffe à 105°C.
- Réglage de la température avec un cadran - 5 niveaux.
- Capacité : 8 L.

code	litres	V	W	mm	€
860083	8	230	400	ø330x(H)363	79,50

860083





### RÉCHAUD ÉLECTRIQUE TELLANO

- GN 1/1.
- Bac à eau en polypropylène thermorésistant.
- Réglable en continu jusqu'à 85°C.
- Interrupteur marche/arrêt, voyant lumineux.
- Très silencieux pendant le temps de chauffe.
- Comprend bac GN 1/1 de profondeur 65 mm.

code	litres	V	W	mm	€
204825	9	230	900	573x347x(H)286	109,50



204825



### 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



### RÉCHAUD ÉLECTRIQUE POLLINA

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

code	litres	V	W	mm	€
204900	9	230	850	610x450x(H)278	142,50



204900





475904



### CHAFING DISH GASTRONOME 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.

18/0  
stainless steel

code	emballé par	litres	mm	€
472613	2	9	600x358x(H)295	89,50
475904	1	9	600x358x(H)295	49,50

**NEW**



### CHAFING DISH - LOT DE 4

- À monter soi-même.
- Convient pour GN 1/1 - 65 mm de profondeur (inclus).
- GN 1/1, bac à eau (555 mm x 350 mm), support pour le cadre et couvercle en acier inoxydable AISI 201.
- Cadre en acier inoxydable AISI 401.
- Poignée du couvercle en polypropylène.
- Le support pour boîte à pâte combustible n'est pas inclus.
- N'est pas destiné à la cuisson, mais uniquement au maintien au chaud.
- Tous les éléments conviennent au lave-vaisselle.

code	mm	€
238837	575x352x(H)296	145,00



238837



### 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



### 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



471050





472507

**RÉCHAUD À SOUPE**

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

code	litres	mm	€
472507	8	ø370x(H)325	62,50



475201

**CHAFING DISH GASTRONORME 1/2**

- Modèle Economic.
- Couvercle et support de couvercle poli brillant.
- Livré avec un brûleur et un bac inox profondeur 65 mm.
- Convient aux bacs jusqu'à 65 mm de profondeur.

code	litres	mm	€
475201	4,5	385x295x(H)310	49,50



470619

**CHAFING DISH - ROND**

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

code	litres	mm	€
470619	3.5	ø390x(H)270	52,50



470367

**BAC ALIMENTAIRE ROND 5,6 L  
POUR CHAFING DISH ROND**

code	litres	mm	€
470367	5.6	ø390x(H)60	34,50

**NEW**

470909

470909

470930

**BAC ROND POUR BAIN-MARIE**

- S'adapte parfaitement au plateau support HENDI pour 2 bacs ronds pour bain-marie 470930.
- Convient également pour les Thermo-systems HENDI (201107, 201206).
- Fabriqué en acier inoxydable.
- Couvercle muni d'une poignée pratique.

code		mm	€
470930	Plateau-support	530x325x(H)30	22,95
470909	Bac rond pour bain-marie	ø220x(H)190	22,95







## BAC GN 1/1 POUR CHAFING DISH AVEC 2 COMPARTIMENTS

- Ce bac à alimentés en acier inoxydable de 3,75 litres chacun.

code	litres	mm	€
470190	7.5	530x325x(H)65	17,95



## CHAUFFE-PLAT 2 BRÛLEURS

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

code	mm	€
463000	330x180x(H)65	38,50



## CHAUFFE-PLAT 3 BRÛLEURS

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

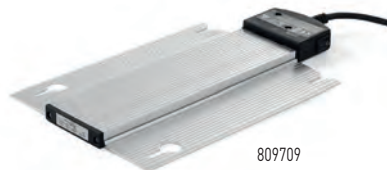
code	mm	€
463109	450x180x(H)65	44,50



## ÉLÉMENT CHAUFFANT POUR CHAFING DISH

- L'élément chauffant a une puissance de sortie unique et stable (il n'a pas de fonction de régulation de la température).  
- Il n'est pas destiné à la cuisson, mais uniquement au maintien au chaud.  
- Convient également au Rolltop chafing dish GN 1/1 HENDI (code : 470206) et à tout autre chafing dish GN 1/1 si le bac à eau est équipé de boulons.

code	V	W	mm	€
809709	230	380	300x200x(H)40	64,50



## ÉLÉMENT CHAUFFANT POUR CHAFING DISH

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

code	V	W	mm	€
809600	230	500	ø130x(H)125	52,50



## CHAFING DISHES PROFI LINE

- Idéal pour buffets et traiteurs.
- Ces chafing dishes donnent un attrait élégant à vos plats, grâce à l'utilisation de matériau de haute qualité.
- Les chafing dishes et les accessoires sont complètement fait en inox résistant.



ARTICLES POUR BUFFET





470251

### CHAFING DISH GN 1/1 FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/1 - profondeur 65 mm et 2 supports pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470251	9	570x430x(H)290	139,50



470275

### CHAFING DISH GN 2/3 FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 2/3 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470275	6	395x430x(H)290	122,50



470268

### CHAFING DISH GN 1/2 FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/2 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470268	4	365x370x(H)280	107,50

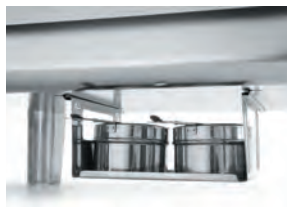


470282

### CHAFING DISH ROND FINITION SATINÉ

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau rond, un bac rond - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470282	6	465x420x(H)320	125,00



## CHAFING DISHES PROFI LINE

- Idéal pour buffets et traiteurs.
- Ces chafing dishes donnent un attrait élégant à vos plats, grâce à l'utilisation de matériau de haute qualité.
- Les chafing dishes et les accessoires sont complètement fait en inox résistant.



470213

### CHAFING DISH GN 1/1 FINITION POLI MIRROIR

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/1 - profondeur 65 mm et 2 supports pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470213	9	570x405x(H)320	159,50



470237

### CHAFING DISH GN 2/3 FINITION POLI MIRROIR

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 2/3 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470237	6	395x405x(H)320	142,50



470220

### CHAFING DISH GN 1/2 FINITION POLI MIRROIR

- Le couvercle est équipé d'un frein en friction et reste dans la position dans laquelle on l'a mis.
- Le couvercle est amovible afin de faciliter le nettoyage.
- Livré avec une cuve d'eau amovible, un bac GN 1/2 - profondeur 65 mm et un support pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470220	4	365x345x(H)345	129,50



470244

### CHAFING DISH À SOUPE FINITION POLI MIRROIR

- La soupière ronde est placée dans une cuve d'eau large, ce qui donne suffisamment de chaleur afin de maintenir la soupe bien au chaud.
- La soupière est équipée avec deux poignées.
- Le couvercle a une encoche louche.
- Livré avec cuve d'eau amovible, soupière ronde et support pour boîtes à pâte combustible.

code	litres	mm	€
470244	10	ø420x(H)380	142,50



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	129,50



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/CO<sub>2</sub>.
- 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.
- Laisser les vêtements en place.
- Demandez toujours une assistance médicale immédiatement.

### Avantages:

- + Ne contient pas de méthanol toxique
- + Peut être utilisé en toute sécurité à l'intérieur
- + Pas de fumées toxiques ni de mauvaises odeurs

### PÂTE COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BOÎTE

- Boîte de 200 gr pour chafing dish.
- Durée de combustion: ≈ 3 heures.

code	emballé par	€
194362	12	17,25
194300	24	29,95
194355	72	88,75



## COMBUSTIBLE LIQUIDE AVEC MÈCHE

- Combustible liquide avec mèche Ce combustible est fait de diéthylène glycol (DEG), ce qui est plus connu comme antigel pour radiateurs.
- Le DEG peut être fixé et brûlé grâce à l'utilisation d'une mèche (à une température de 143°C nommé point de combustion).
- HENDI vend ce liquide dans des boîtes métalliques fermées non-rechargeable de 145 et 200 g.
- La mèche ajustable en hauteur peut régler l'intensité de la flamme.
- Utilisation: à mettre sous un chafing dish ou un autre appareil qui convient aux boîtes pour combustible liquide avec ou sans mèche.
- Durée de la combustion: environ 4 heures pour la boîte en 145 g et environ 6 heures pour les boîtes de 198 et 200 g.
- Brûle sans suie ou odeur.
- Rendement de la chaleur: environ 50% par rapport à la pâte combustible.
- Avantages par rapport au pâte combustible:
  - UTILISATION SANS DANGER - peut être utilisé en plusieurs fois les boîtes étant parfaitement refermable
  - les boîtes ne chauffent pas et peuvent être utilisés sans support
  - les boîtes sont plus sécurisantes pendant l'utilisation.
  - Lorsqu'elle tombe la flamme ne changera pas (voir image!)
  - Il suffit de souffler pour éteindre la flamme ou de fermer la boîte avec le bouchon
  - coût par heure est comparable avec celui de fuel liquide
  - brûle moins fort que le fuel liquide, cela évite que l'eau dans le bac d'eau du chafing dish ne boue et s'évapore.

### ATTENTION:

- Le liquide est dans une certaine mesure dangereux pour la santé.
- Portez des gants en latex ou lavez vos mains après avoir réglé la mèche ou d'avoir eu un contact direct avec le liquide.
- Une fiche de sécurité - Material Safety Data Sheet (MSDS) est disponible sur le site internet de HENDI, nous vous recommandons de l'imprimer et de le garder sous la main.



durée de combustion ± 4 heures



durée de combustion ± 6 heures

code		emballé par	poids (kg)	quantité de commande	€
193761	durée de combustion ± 4 heures	6	0.145	4	10,95
193952	durée de combustion ± 4 heures	24	0.145	1	40,95
193716	durée de combustion ± 6 heures	6	0.2	4	11,95
193938	durée de combustion ± 6 heures	24	0.2	1	43,95
193679	durée de combustion ± 8 heures	24	0.25	1	46,95





190029



195505



195109

### COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- Seau 4 kilos.

code	quantité de commande	€
190401	3	18,50

### COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH EN BIDON

- Bidon 5 litres.

code	quantité de commande	€
195505	4	18,50

### COMBUSTIBLE POUR CHAFING DISH

- Bouteille 1 litre.

code	quantité de commande	€
195109	12	4,25



470527



### SUPPORT POUR LA BOÎTE À PÂTE COMBUSTIBLE - 2 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
470527	2	ø90x(H)60	11,50



195604

### DISTRIBUTEUR POUR PÂTE/GEL COMBUSTIBLE

- Convient entre autres au bidon pâte combustible 195505.

code	mm	€
195604	(L)280	20,95



190036

### PÂTE COMBUSTIBLE DANS BOÎTES JETABLES - 3 PIÈCES

- 80 grammes-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 d' alcool gélifié.

code	emballé par	mm	€
111420	2	ø92x(H)40	9,95







529089

529096

529058

529065

529072

**CUILLÈRE À SERVICE**

code	mm	€
529058	305x60	7,50
529065	321x71	7,75

**LOUCHE**

code	litres	mm	€
529089	0.05	270x69	8,50
529096	0.09	308x85	10,50

**CUILLÈRE AVEC FENTES**

code	mm	€
529072	321x71	7,95

**LOUCHE ET CUILLÈRES DE SERVICE POUR CHAFING DISH**

- Avec manche en polypropylène



529003

529010

529300

529201

529041

529102

529409

**LOUCHE À SOUPE**

code	litres	mm	€
529003	0.09	335x90	7,95
529010	0.11	300x80	7,75

**ECUMOIRE**

code	mm	€
529201	345x75	7,25

**GRAPPIN À VIANDE**

code	mm	€
529102	345x32	6,50

**CUILLÈRE À SERVICE**

code	mm	€
529300	350x75	7,25

**ECUMOIRE, ROND**

code	mm	€
529041	370x105	7,75

**SPATULE**

code	mm	€
529409	355x80	7,65

Prix conseillé HT et non garanti

399



## LOUCHES ET CUILLÈRES DE SERVICE, THERMORÉSISTANT



### COUVERTS À SALADE

code		mm	€
563908	Cuillère à salade	(L)305	3,50
564004	Fourchette à salade	(L)305	3,50

### CUILLÈRE À SAUCE

code	couleur	litres	mm	€
563502	Blanc	0.07	235x75	3,30
563557	Noir	0.07	235x75	3,30
563700	Blanc	0.14	300x93	3,50
563755	Noir	0.14	300x93	3,50



### CUILLÈRE À SALADE

code	couleur	mm	€
564158	Noir	235x55	1,45
564202	Transparent	235x55	1,45
564103	Blanc	235x55	1,45

### CUILLÈRE À SAUCE

code	couleur	litres	mm	€
563649	Noir	0.03	180x70	1,55
563632	Ivoire	0.03	180x70	1,55

### CUILLÈRE À SALADE

code	couleur	mm	€
564400	Blanc	335x70	2,35
564455	Noir	335x70	2,35

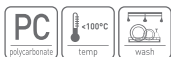


## PINCES



657607

657621



### PINCE DE SERVICE

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



171622



### PINCE À PÂTISSERIE

- Décoratif et fonctionnel.

code	mm	€
171622	(L)280	3,95
171608	(L)220	3,50



523018



### PINCE À PÂTISSERIE

code	mm	€
523018	(L)215	3,50



171615



### PINCE À GÂTEAUX

- Forme coquille.

code	mm	€
171615	(L)220	4,50



523315



### PINCE À SALADE

code	mm	€
523315	(L)212	3,50



523216



### PINCE À SPAGHETTI

code	mm	€
523216	(L)200	3,75



722107



### PORTE-CUILLÈRE

code	mm	€
722107	115x270x(H)45	7,95



## 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	528x324x(H)30	21,95

ARTICLES POUR BUFFET

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 PP.
- 2 éléments réfrigérants.
- REMARQUE : Avant de congeler, remplissez l'élément réfrigérant avec de l'eau jusqu'à 90 % de son volume.
- Le plateau est également vendu séparément (code : 871829).

code	mm	€
424155	430x290x(H)150	35,50

402

HENDI

Prix conseillé HT et non garanti



871805



### VITRINE À COUVERCLE COULISSANT ROLL-TOP

- Ensemble de 5 pièces :
- Base fait en ABS.
- Plateau en acier inoxydable, avec un bord profilé.
- Couvercle transparent coulissant en SAN, ouverture vers le haut jusqu'à 90°.
- 2 éléments réfrigérants
- REMARQUE : Avant de congeler, remplissez l'élément de refroidissement d'eau jusqu'à 90% de son volume.

code	mm	€
871805	440x320x(H)205	62,75



871812



### VITRINE À COUVERCLE COULISSANT ROLL-TOP - DOUBLE

- Ensemble de 9 pièces :
- Base avec 2 niveaux en ABS.
- 2 plateaux en acier inoxydable, avec un bord profilé.
- 2 couvercles transparents coulissants en SAN, ouverture vers le haut jusqu'à 90°.
- 4 éléments réfrigérants
- REMARQUE : Avant de congeler, remplissez l'élément de refroidissement d'eau jusqu'à 90% de son volume.

code	mm	€
871812	440x320x(H)440	125,50

### VITRINE À COUVERCLE COULISSANT

- En polypropylène avec insert en acier inoxydable
- Couvercle transparent en polystyrène
- Accès pratique aux plats servis des deux côtés de la vitrine.
- Deux fonctions : refroidissement ou maintien au chaud
- Éléments de refroidissement/chauffant placés sous l'insert du plateau en acier inoxydable pour maintenir la température dans le compartiment, gardant les aliments beaux et frais plus longtemps.
- Facile à nettoyer.
- Conçu et produit à 100 % en Italie.
- Le kit comprend 2 éléments en gel pour refroidir ou chauffer les aliments placés dans le présentoir.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
871775	465x315x(H)195	72,50



871775





871706

### VITRINE À COUVERCLE COULISSANT ROLL TOP

- Couvercle rolltop en polystyrène transparent.
- Accès pratique aux plats servis des deux côtés de la vitrine.
- Facile à nettoyer.
- Ne contient pas de bisphénol A.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
871706	465x310x(H)190	36,95

871713

### VITRINE À COUVERCLE COULISSANT ROLL TOP - DOUBLE

- Couvercle rolltop en polystyrène transparent.
- Accès pratique aux plats servis des deux côtés de la vitrine.
- Facile à nettoyer.
- Ne contient pas de bisphénol A.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
871768	380x260x(H)355	39,50
871713	465x310x(H)410	65,50



424001

### VITRINE RONDE À COUVERCLE COULISSANT ROLL-TOP

- Plateau en acier inoxydable, avec un bord profilé.
- Couvercle en SAN, avec un bouton chromé, s'ouvrant d'un côté jusqu'à 90° (inclus dans le set).
- Le plateau convient au lave-vaisselle.
- Le couvercle est également vendu séparément (code : 427514).

code	mm	€
424001	ø380x(H)240	52,50
427514	Couvercle coulissant rond ø380x(H)200	32,50



980101

### PLATEAU ROND AVEC COUVERCLE

- Plateau en acier inoxydable, avec poignées.
- Couvercle en SAN, avec une poignée profilée.
- Les deux éléments de l'ensemble vont au lave-vaisselle.

code	mm	€
980101	ø300x(H)110	11,75





427507

**COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP**

- En polycarbonate transparent.



code	mm	€
427507	540x330x(H)180	34,50



866009

**COUVERCLE DE PRÉSENTATION**

- En polycarbonate transparent.



code	mm	€
866009	545x335x(H)95	54,50



427538

**COUVERCLE DE PRÉSENTATION ROLLTOP GN 2/3**

- En polycarbonate transparent.



code	mm	€
427538	Couvercle roll top seul 365x335x(H)175	32,50



427415

**COUVERCLE DE PRÉSENTATION**

- En polycarbonate transparent.



code	mm	€
427415	530x325x(H)76	20,95





523834

523827

### SUPPORT À GÂTEAUX ROTATIF

- En acier inoxydable.
- Rotation de la base dans les deux sens pour faciliter la décoration et la découpe des gâteaux.
- Sur un pied stable avec base antidérapante.
- Le couvercle est également vendu séparément (code : 523834).



code	mm	€
523827	ø300x(H)90	62,50



### COUVERCLE DE SUPPORT À GÂTEAU

- En polystyrène.
- Transparent, avec une poignée profilée.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.
- Convient au support à gâteaux rotatif HENDI (code : 523827).

code	mm	€
523834	ø300x(H)110	5,50



523902



523957



### 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	300x75	6,95



561966

561973

### SUPPORT DE BUFFET ANTIDÉRAPANT

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

code	mm	€
561973	265x230x(H)200	12,95
561966	260x230x(H)100	8,50



## PRÉSENTOIRS



425473



### PRÉSENTOIR À ASSIETTES

code	convient aux assiettes de	mm	€
425473	max. Ø 275	290x290 x(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 ø250x(H)190	8,95



429914



### PRÉSENTOIR ÉTAGÈRE

- Avec 3 plateaux, Ø 166/220/268 mm.

code	mm	€
429914	ø268x(H)320	37,95



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.

- Équipé d'un tube à glaçons pour le rafraîchissement.

code	litres	mm	€
425107	2.2	ø150x(H)260	18,50
425121	3	ø170x(H)285	22,95



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



## 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



425190



### FONTAINE À LAIT

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

code	litres	mm	€
425343	10.5	260x360x(H)536	239,50



425343



### DISTRIBUTEUR POLYVALENT

- Idéal pour buffet et cuisine.
- Convient seulement aux aliments secs.
- Support en inox.
- Distributeur en polycarbonate.
- Couvercle à fermeture hermétique pour préserver longtemps la fraîcheur des ingrédients.
- Hygiénique et évite le gaspillage grâce au dosage contrôlé.
- Fixation possible sur table ou murale.

code	litres	mm	€
557402	4	184x240x(H)600	89,75



557402



## 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	265x162x(H)20	5,75
566022	325x177x(H)20	8,75
566015	325x265x(H)20	9,55
566053	530x163x(H)20	12,50
566930	354x325x(H)20	14,25
566008	530x325x(H)20	18,95

### SALADIER CARRÉ

code	couleur	mm	€
561560	Blanc	130x130x(H)65	4,25
561577	Blanc	190x190x(H)100	9,95
561584	Blanc	270x270x(H)105	18,95

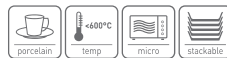


561560



## PORCELAINE

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



### BAC GASTRONORME GN 1/1

code	quantité de commande	mm	€
783009	3	530x325x(H)65	69,50



783009

### BAC GASTRONORME GN 1/2

code	quantité de commande	mm	€
783016	6	325x265x(H)65	27,25



783016

### BAC GASTRONORME GN 1/3

code	quantité de commande	mm	€
783023	8	325x176x(H)65	16,75



783023

### POT À VINAIGRETTE

code	quantité de commande	litres	€
785010	18	1	8,95



785010



### ÉTAGÈRE MULTIFONCTION

- Cadre en acier inoxydable AISI 304 poli.
- 3 niveaux, pour les produits préemballés et les condiments.
- 3 récipients amovibles de 1 L, en SAN.
- Les récipients sont lavables au lave-vaisselle.

code	mm	€
428245	190x240x(H)410	64,75

428245





552315



552308

**BAC À COUVERTS**

- 4 compartiments GN 1/1.

code	couleur	mm	€
552315	Noir	530x325x(H)100	<b>7,50</b>
552308	Gris	530x325x(H)100	<b>7,50</b>



552360



552353

**BAC À COUVERTS**

- 6 compartiments

- Convient aussi pour cuillères à café, cuillères à thé et fourchettes à dessert GN 1/1.

code	couleur	mm	€
552353	Gris	530x325x(H)105	<b>9,95</b>
552360	Noir	530x325x(H)105	<b>9,95</b>



552407

**SUPPORT POUR PANIER À COUVERTS**

- Pour 4 paniers.

- Paniers non compris.



code	mm	€
552407	255x295x(H)215	<b>43,95</b>



871201



552490

**PANIER À COUVERTS**

code	mm	€
871201	ø97x(H)137	<b>2,05</b>

**PANIER À COUVERTS**

code	mm	€
552490	ø97x(H)137	<b>4,75</b>



552483

**NEW****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	<b>4,50</b>



436103



### PLATEAU DE SERVICE GN 1/1

- Poli miroir avec bord mat.

code	mm	€
436103	530x325x(H)13	18,50



807705



### PLATEAU BANQUET GN 1/1 À BORD LISSE

code	mm	€
807705	530x325x(H)10	24,95



410110



### PLATEAU DE SERVICE GN 1/1

code	mm	€
410110	530x325x(H)20	8,95



480106



### PLATEAU BIÈRE

code	mm	€
480106	ø315x(H)45	11,50



### PLATEAU À CAFÉ OVAL

- Finition satinée.

code	mm	€
405000	200x140	2,25
405208	265x195	3,25
405307	285x220	4,25



405000

**PLATEAU DE SERVICE**

- Brossé.



code	mm	€
480205	ø300x(H)17	7,95
480403	ø400x(H)19	15,95



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

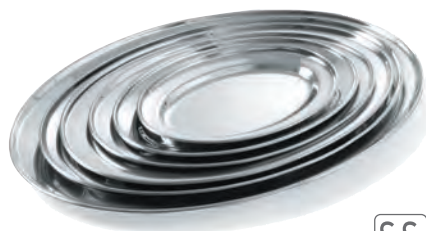


871829

**PLATEAU POUR VITRINE DE PRÉSENTATION RÉFRIGÉRÉE**

- En acier inoxydable.
- Avec un bord profilé qui maintient le couvercle en place.
- Compatible avec la vitrine réfrigérante avec couvercle HENDI (code : 424155) et les éléments réfrigérants HENDI (codes : 871805 et 871812).

code	mm	€
871829	395x283	13,25

**PLAT OVALE**

code	mm	€
404003	190x140	2,60
404102	245x170	3,50
404201	300x220	4,75
404300	350x240	5,95
404409	400x260	7,95
404508	450x290	9,95
404607	500x350	12,50





## 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



508817



508718

### PLATEAU RECTANGULAIRE

- Noir.

code	mm	€
508657	200x280	6,95
508626	325x530	12,50
508619 Euronorm	370x530	15,25

### PLATEAU ROND

- Noir.

code	mm	€
508824	ø280x(H)22	6,25
508817	ø350x(H)22	7,75
508800	ø400x(H)22	10,50
508794	ø460x(H)22	16,25
508787	ø500x(H)22	17,50

### PLATEAU ANTIDÉRAPANT, OVALE

- Noir.

code	mm	€
508718	160x230	3,55
508725	200x265	4,35
508732	210x290	5,50



508831



810507

**NEW MODEL**



### 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



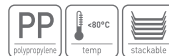
### PLATEAU OVALE XL

- Noir.

code	mm	€
508831	735x600	41,95



## PLATEAUX FASTFOOD



### PLATEAUX FASTFOOD MOYEN

code	couleur	mm	€
878903	Gris	305x415x(H)20	3,65
878910	Rouge	305x415x(H)20	3,65
878927	Bleu	305x415x(H)20	3,65
878934	Vert	305x415x(H)20	3,65
878941	Brun	305x415x(H)20	3,65
878958	Noir	305x415x(H)20	3,65

### PLATEAUX FASTFOOD GRAND

code	couleur	mm	€
878804	Gris	350x450x(H)20	4,65
878811	Rouge	350x450x(H)20	4,65
878828	Bleu	350x450x(H)20	4,65
878835	Vert	350x450x(H)20	4,65
878842	Brun	350x450x(H)20	4,65
878859	Noir	350x450x(H)20	4,65



### PLATEAUX FASTFOOD PETIT

code	couleur	mm	€
878712	Rouge	265x345x(H)20	3,45
878705	Gris	265x345x(H)20	3,45
878729	Bleu	265x345x(H)20	3,45
878736	Vert	265x345x(H)20	3,45
878743	Brun	265x345x(H)20	3,45
878750	Noir	265x345x(H)20	3,45



### PLATEAU FASTFOOD EN POLYPROPYLENE, OVALE

- Ovale, à rebord bas
- En polypropylène.

code	couleur	mm	€
878552	Noir	265x195x(H)15	2,50



## PLATEAUX POLYPROPYLÈNE EURONORM

- Couche antidérapant en caoutchouc, efficace mouillé ainsi que sec.
- Résistant aux chocs et fêlures.



878101



878125



878606

### PLATEAU DE SERVICE, RECTANGULAIRE, ANTIDÉRAPANT

code	mm	€
878118	255x355	3,95
878101	530x325	7,25

### PLATEAU DE SERVICE, ROND, ANTIDÉRAPANT

code	mm	€
878125	ø280x(H)20	4,55
878132	ø360x(H)20	5,25
878149	ø410x(H)20	5,95

### PLATEAU DE SERVICE, ROND, ANTIDÉRAPANT, BORD HAUT

code	mm	€
878606	ø320x(H)37	7,25
878408	ø360x(H)39	7,95

## WOODFORM

- Plateaux laminés avec revêtement antidérapant en caoutchouc.
- Résistant aux produits chimiques, aux taches et aux rayures.



507216



507933



507711

### PLATEAU WOODFORM

code	mm	€
507216	325x530	15,50
507469	330x430	14,50
507117	370x530	16,25
507018	430x610	21,95

### PLATEAU WOODFORM

code	mm	€
507964	230x160	6,60
507568	200x265	7,50
507933	290x210	9,00

### PLATEAU WOODFORM

code	mm	€
507711	ø320x(H)35	17,50
507766	ø360x(H)30	21,50
507773	ø420x(H)30	25,95



### PLATEAU DE SERVICE EN MÉLAMINE AVEC IMPRIMÉ BOIS

- Fait en mélamine, imprimé avec un motif en bois.
- Très bonne résistance aux produits chimiques, taches et égratignures.
- Disponible avec 3 motifs élégants différents.

code	couleur	mm	€
508909	Bois clair	240x340	9,75
508916	Bois	240x340	9,75
508923	Bois foncé	240x340	9,75
508862	Bois clair	330x430	14,50
508879	Bois	330x430	14,50
508930	Bois clair	370x530	16,50
508947	Bois	370x530	16,50
508954	Bois foncé	370x530	16,50

### PLATEAUX MOTIF GRANITE

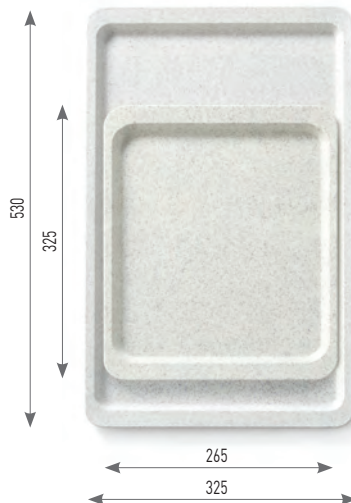


### PLATEAU EN POLYESTER POUR LES RESTAURANTS EN LIBRE-SERVICE

- Fabriqué en polyester laminé (fibre de verre, résine).
- Couleur et motif granite.
- Empilables, avec un espace entre les plateaux pour permettre la circulation de l'air.
- Résistance à la température : -10 - 120 °C.
- Convient au lave-vaisselle.

code	couleur	mm	€
876602	Graphite	325x265	8,50
876619	Granit	530x325	14,50

Espace entre les plateaux pour une meilleure circulation de l'air.





ABS  
plastic

201633

### SYSTÈME D'APPEL RESTAURANT

- Affichage numérique sur les bipeurs pour marquer le numéro de commande/table (numéros programmables de 001 à 998).
- Boîtier avec un clavier tactile.
- Antenne intégrée dans le boîtier garantissant l'absence d'interférences de signal provenant d'autres appareils.
- 3 modes de notification : vibration, son, lumière LED.
- Combinaison des modes de notification – tous désactivés en un seul clic.
- Charge peu encombrante : les bipeurs sont empilés sur le chargeur.
- Portée : 500 m.
- Dimensions du bipeur : 65 x 65 x 15 mm.
- Nombre maximal de bipeurs programmables dans 1 système d'appel : 998.
- Inclus dans le set : boîtier émetteur clavier , 10 bipeurs, station de charge, chargeur et câble USB C vers USB C.

code	mm	€
201633	210x130x(H)40	325,00

### 3 modes de notification différents



son



lumière LED



vibration

### BIPEURS DE RESTAURANT – LOT DE 10 PIÈCES

- Affichage numérique sur les bipeurs pour marquer le numéro de commande/table (numéros programmables de 001 à 998).
- 3 modes de notification : vibration, son, lumière LED flash
- Combinaison de modes de notification – tous désactivés en un seul clic.
- Charge peu encombrante : les bipeurs sont empilés sur le chargeur.
- Portée : 500 m.
- Dimensions du bipeur : 65 x 65 x 15 mm.
- Inclus dans le set : 10 bipeurs, station de recharge, câble USB-C vers USB-C.
- Les bipeurs fonctionnent uniquement avec le système d'appel Restaurant HENDI, vendu séparément (code : 201633).

code	mm	€
201640	80x80x(H)100	245,00

Prix conseillé HT et non garanti

 HENDI

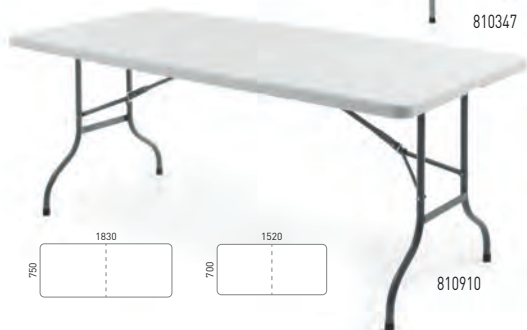
419

## MOBILIER RESTAURATION PLIABLE

- Facile à stocker et à transporter.
- Pour un usage extérieur et intérieur.
- Idéal pour les foires, les événements, la restauration, la location, etc. .
- Plateau de la table fait en polyéthylène HDPE, support fait en métal avec une couche de peinture en poudre.
- Facile à nettoyer et résistant aux salissures.

**AMER★BOX®**

HDPE  
polyéthylène

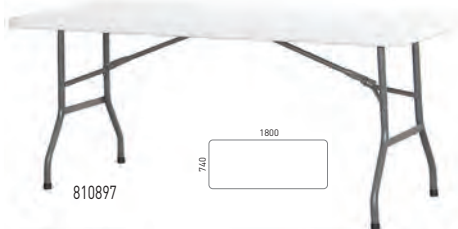


### TABLE PLIANTE

- Modèle pliable pour faciliter le transport et le rangement.

code	mm	€
810927	1520x700x(H)740	79,50
810910	1830x750x(H)740	89,50

**AMER★BOX®**



### TABLE DE BUFFET

code	mm	€
810347	870x870x(H)740	59,50
810897	1800x740x(H)740	89,50



### CHARIOT POUR TABLES

- Facilite le transport des tables rondes et carrées.
- Peut contenir jusqu'à 10 tables ronde debout ou plus de 20 tables rectangulaires empilées.
- Charge maximale : 500 kg

code	mm	€
811221	1800x850x(H)990	269,50





810958

**MANGE-DEBOUT ROND**

code	mm	€
810958	ø800x(H)1100	69,50



810934

**TABLE DE BUFFET**

code	mm	€
810934	1220x610x(H)740	59,50



813157

813171

813164

813829

813850

813836

**HOUSSE POUR TABLE HAUTE  
Ø80-85 CM**

- Tissu: Jersey uni 160 g/m<sup>2</sup>.
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables hautes avec un plateau de Ø 80-85 cm.

code	couleur	mm	€
813157	Blanc	ø850x(H)1150	20,95
813171	Crème	ø850x(H)1150	20,95
813164	Noir	ø850x(H)1150	20,95

**HOUSSE POUR TABLE HAUTE  
Ø70-85 CM**

- Tissu: jersey uni 160 g/m<sup>2</sup>.
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables hautes avec un plateau de Ø 70 cm.

code	couleur	mm	€
813829	Blanc	ø850x(H)1150	20,95
813850	Crème	ø850x(H)1150	20,95
813836	Noir	ø850x(H)1150	20,95

**HOUSSE DE TABLE SYMPOSIUM  
RECTANGULAIRE**

- Tissu: Easy-Jersey 160 g/m<sup>2</sup>.
- 90% micro polyester/10% élasthanne.
- Ne nécessite pas de repassage.
- Convient aux tables de buffet rectangulaires.

code	couleur		mm	€
814376	Noir	810934	1200x760x(H)730	28,95
814390	Blanc	810927	1500x760x(H)730	31,95
814406	Noir	810927	1500x760x(H)730	31,95
814420	Blanc	810910 + 810897	1830x760x(H)730	34,50
814437	Noir	810910 + 810897	1830x760x(H)730	34,50



814437

814420

# UNIQ

Buffet reinvented



design by  
Robert Bronwasser



reddot winner 2024

ARTICLES POUR BUFFET







HDPE  
polyéthylène

811191

**BANC**

- Pliable pour faciliter le transport et le rangement.

code	mm	€
811191	1830x300x(H)430	52,50



810996

HDPE  
polyéthylène

**TABLE DE BUFFET ROND PLIABLE**

- Pliable pour faciliter le transport et le rangement.

code	mm	€
810996	ø1500x(H)740	157,50



813096

**HOUSSE POUR CHAISE**

- Tissu: President 170 g/m<sup>2</sup>.

- 100% polyester.

- Ne nécessite pas de repassage.

code	couleur	mm	€
813096	Blanc	540x440x(H)840	19,95

**CHAISE TRAITEUR**

- Charge maximale jusqu'à 180 kg avec une répartition uniforme de la charge

code	mm	€
810965	540x440x(H)840	36,50

**CHAISE TRAITEUR - NOIR**

- Charge maximale jusqu'à 180 kg avec une répartition uniforme de la charge

code	mm	€
810989	540x440x(H)840	36,50



810965

810989



BAR



# 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 !



## TIRE-BOUCHONS ET DÉCAPSULEURS

NEW

NEW

BARUP  
BARWARE

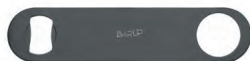


596746



### DÉCAPSULEUR

code	mm	€
596746	179x40x(H)2	1,95



596388



### DÉCAPSULEUR

- Revêtement en poudre noir.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596388	180x40	2,25



596371



### DÉCAPSULEUR

- Cuivre plaqué avec une finition polie.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596371	180x40x(H)2	3,25



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



BAR





596807

ABS plastic  
Cr chrome plated

**TIRE-BOUCHON LIMONADIER**

- Chromé avec poignée de ABS.
- 4 fonctions.
- Décapsuleur séparé.

code	mm	€
596807	(L)140	1,95



597200

S.S. stainless steel

**TIRE-BOUCHON SOMMELIER**

- Modèle courbé 3 fonctions.

code	mm	€
597200	(L)110	3,10



Foil cutter

597323

ABS plastic

S.S. stainless steel

**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



Cr chrome plated

**TIRE-BOUCHON**

- Modèle à levier chromé, avec décapsuleur.

code	mm	€
597507	(L)170	4,50



597507



Voir la vidéo

**TIRE-BOUCHON SOMMELIER**

- Avec poignée métallique 3 fonctions.
- Levier avec cran supplémentaire pour les bouchons longs.

code	mm	€
597316	(L)120	7,95

S.S. stainless steel



Ni nickel plated



**NEW**

594025

**TIRE-BOUCHON FRANÇAIS**

- Poignée en alliage de zinc chromé durable.
- Vis en acier au carbone nickelé.
- Haute qualité garantie sans risque de plûre 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



599334

## VERSEURS

**BARUP**  
 BARWARE

**BEC VERSEUR FLIP TOP - 6 PIÈCES**

18/8

stainless steel

- Fonctionne sur le principe de l'écoulement lent, offrant un contrôle maximal de la quantité versée.
- Fabriqué en acier inoxydable durable.
- Le bouchon de la bouteille en caoutchouc assure une fermeture hermétique.

code	emballé par	mm	€
599334	6	ø30x120	6,95



599372

**VERSEUR CONTINU - 6 PIÈCES**

- Plastique EVA.

code	emballé par	€
599372	6	5,25



599488

599464

599471

**BEC-VERSEUR - 6 PIÈCES**

18/8

stainless steel



food contact

code	-	emballé par	€
599488	Débit rapide	6	6,75
599464	Débit lent	6	6,25
599471	Avec flip top	6	6,95


**BEC VERSEUR AVEC FERMETURE AUTOMATIQUE - 3 PIÈCES**

- Fonctionne sur le principe de l'écoulement libre, distribuant l'huile sans effort.
- Le couvercle est équipé d'un contrepoids, qui ouvre et ferme le couvercle en fonction de l'angle de la bouteille.
- Fabriqué en acier inoxydable durable.
- Le bouchon de la bouteille en caoutchouc assure une fermeture hermétique.
- Convient aux bouteilles standard de 0,5 à 1,5 litre, pour des ouvertures de bouteilles jusqu'à 20 mm de diamètre.

18/8

stainless steel



599327

code	emballé par	mm	€
599327	3	ø30x120	6,25



599426

**BEC-VERSEUR**

- Fait en EVA.

code	-	emballé par	€
599426	Transparent	4	4,75



599440

599457

**BEC-VERSEUR À ÉCOULEMENT LIBRE - SET DE 6**

- Fait en EVA

code	-	emballé par	€
599440	2 noir, 2 blanc, 2 rouge	6	1,75
599457	2 bleu, 2 rouge, 2 vert	6	1,75

ABS  
plastic



598719

fixation sur étagère



598818

fixation murale



**SUPPORT BOUTEILLE**

- Hauteur de la bouteille : 240-350 mm.

code	-	€
598719	fixation sur étagère	9,55
598818	fixation murale	8,15



598016

598214

598313

598412

**VERSEUR-DOSEUR**

code	litres	€
598016	0.02	12,75
598214	0.035	12,75
598313	0.04	12,75
598412	0.05	12,75



599013

599112

599198

599211

**VERSEUR-DOSEUR À BILLE - 2 PIÈCES**

code	emballé par	litres	€
599013	2	0.02	7,50
599112	2	0.035	7,50
599198	2	0.04	7,50
599211	2	0.05	7,50



552049

### BOUCHON DE BOUTEILLE AVEC FERMETURE HERMÉTIQUE

- L'anneau en caoutchouc extensible intégré ferme la bouteille de manière hermétique lorsque le levier est enfoncé.
- Convient aux bouteilles de 0,5 à 1,5 litre, aux ouvertures de goulot jusqu'à ø 20 mm.
- Prolonge la durée d'utilisation des bouteilles déjà ouvertes.
- Empêche les fuites et les déversements.
- Set de 3 couleurs, vert, blanc et rouge.

code	emballé par	mm	€
552049	3	ø36x81	4,95



595589



### BOUCHON CHAMPAGNE

- Pour garder des bouteilles ouvertes.
- Avec joint en silicone.

code	€
595589	3,95



595558

### BOUCHON DE BOUTEILLE RAINURÉ - 6 PIÈCES

- Évite les déversements et les fuites.
- Le joint étanche prolonge la durée d'utilisation du liquide restant dans la bouteille ouverte.
- Fabriqué en plastique EVA dur et flexible de couleur noire.
- Convient aux bouteilles standard de 0,5 à 1,5 litre, aux ouvertures de bouteilles de 20 mm de diamètre maximum.

code	emballé par	mm	€
595558	6	ø31x31	2,85



595565

### BOUCHON DE BOUTEILLE AVEC CAPUCHON

- Le joint étanche empêche les fuites et les déversements et prolonge la durée de conservation par rapport aux bouteilles ouvertes.
- Fabriqué en plastique EVA.
- Convient aux bouteilles de 0,5 à 1,5 litre, s'adapte aux ouvertures de goulot jusqu'à ø 20 mm

code	emballé par	€
595565	6	3,95



557600



### FLACON VERSEUR - CONSERVATION

- Conçu pour conserver et servir les jus et les pré-mélanges.
- Livré avec 5 béc colorés, rouge, bleu, vert, orange, jaune.
- Fabriqué en polypropylène et polystyrène.
- Entièrement démontable, toutes les pièces sont bien fixées.
- Le bec assure un débit régulier grâce au trou d'air.
- Livré avec un couvercle à placer à la place du goulot de la bouteille.
- Convient pour le nettoyage au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
557600	0.8	ø90x(H)300	5,95





## 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



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



**NEW**

596685



596524

**NEW**

596531

**NEW**

596753



596456

**NEW**

596463

**PASSOIRE JULEP**

code	mm	€
596685	160x75	2,95

**PASSOIRE JULEP**

- Cuivre plaqué avec une finition polie.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596524	160x75	4,95

**PASSOIRE JULEP**

- Revêtement en poudre noir.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596531	160x76	3,50

**PASSOIRE HAWTHORNE**

- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
596753	82x28x(H)165	3,95

**PASSOIRE HAWTHORNE**

- Cuivre plaqué avec une finition polie.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596456	160x75x(H)15	5,25

**PASSOIRE HAWTHORNE**

- Revêtement en poudre noir.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596463	160x75x(H)15	3,50

BAR



596449

**NEW****PASSOIRE À COCKTAIL TRIANGULAIRE**

- En acier inoxydable.
- Ressort à spirale amovible pour un nettoyage facile.
- Le ressort à spirale peut également être utilisé comme fouet à spirale pour la méthode „dry shake“.
- Avec un ceillet dans la poignée.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
596449	97x105	5,25



432

Modèle HT et non garanti

**NEW****NEW****BARUP**  
BARWARE**NEW****NEW**

596968



596555



596562



593097



596579



596586

**CUILLÈRE À COCKTAIL**

code	mm	€
596968	385x35	7,95

**CUILLÈRE À COCKTAIL**

- Cuivre plaqué avec une finition polie.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596555	385x35	7,95

**CUILLÈRE À COCKTAIL**

- Revêtement en poudre noir.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596562	385x35	5,95

**CUILLÈRE À COCKTAIL AVEC PILON**

- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
593097	280x35	6,50

**CUILLÈRE À COCKTAIL AVEC PILON**

- Cuivre plaqué avec une finition polie.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596579	280x35	5,95

**CUILLÈRE À COCKTAIL AVEC PILON**

- Revêtement en poudre noir.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596586	280x35	4,95





**NEW**



### 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



**BARUP**  
BARWARE



### PASSOIRE DE BAR CONIQUE

- Utilisation dans les bars, les pubs, les restaurants et les pâtisseries
- Acier inoxydable recouvert d'un élégant revêtement PVD noir
- Maille fine avec poignée en fil de fer
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
638170	ø75x220	3,95



### PASSOIRE DE BAR CONIQUE

- Utilisation dans les bars, les pubs, les restaurants et les pâtisseries
- En acier inoxydable
- Maille fine avec manche en fil de fer
- Convient au lave-vaisselle

code	mm	€
638163	ø75x220	2,95

BAR





BARUP  
BARWARE



596944



596739



596951

ABS  
plastic

### PILON À COCKTAIL

- Fait en ABS.
- Pour broyer et écraser les ingrédients des boissons, par exemple les framboises, les citrons verts, la menthe, etc.

code		mm	€
596944	Tête plate	ø34x207	3,95
596739	Tête pointue	ø34x207	3,95
596951	Tête rainurée	ø34x207	3,95



521410

### PELLE À GLAÇONS

code	mm	€
521410	220x80	4,75

AL  
aluminium

521434

### PELLE À GLAÇONS AVEC FENTES

code	mm	€
521434	220x80	5,65

AL  
aluminium

### PINCE À GLAÇONS

- Emballé par 2.

code	mm	€
523520	(L)180	4,50

S.S.  
stainless steel



523520

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

435





593004



596425



596432



596401



593318



596418

### SHAKER COBBLER - 3 PIÈCES

- Convient au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
593004	0.75	ø80x(H)240	12,95

### SHAKER COBBLER - 3 PIÈCES

- Cuivre plaqué avec une finition polie.  
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
596425		ø85x(H)240	15,95

### SHAKER COBBLER - 3 PIÈCES

- Revêtement en poudre noir.  
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	litres	mm	€
596432		ø85x(H)240	9,95

### SHAKER BOSTON TIN-ON-TIN

- 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



596982



596975

### MUG CUIVRÉ

- Fabriqué en acier inoxydable cuivré.  
- Finition polie.  
- Disponible en deux tailles (codes : 596982, 596975).

code	litres	mm	€
596975 Mug Moscow	0.5	ø77x(H)100	6,95
Mule			
596982 Chope à bière	0.4	ø85x(H)105	5,95



NEW



593035



593066



593042



596395



596678

### SHAKER COBBLER - 3 PIÈCES

code	litres	mm	€
593035	0.75	ø90x(H)255	8,75

### VERRE À SHAKER BOSTON

- En verre trempé.
- Capacité : 0,45 l
- Le shaker boston en acier inoxydable peut être acheté séparément (codes : 593042, 596678).

code	emballé par	litres	€
593066	1	0.45	2,95

### SHAKER BOSTON

code	-	litres	mm	€
593042	shaker	0.8	ø90x(H)175	5,25

### SAC BARMAN

- Fabriqué en coton épais avec tissage uni. Le sac est complété par un bord surpiqué pour le renforcer et pour une finition élégante.
- Raccords en acier inoxydable avec une finition en or antique.
- Sangles en cuir naturel marron (daim).
- Bandoulière en coton noir réglable en longueur et amovible.
- Fermeture sécurisée à l'aide de boucles et de sangles en cuir.
- Description:
  - 8 poches (par ex. pour cuillères à cocktail, pincettes),
  - 8 compartiments élastiques ouverts (par ex. pour les jiggers),
  - 3 rabats sécurisés par velcro,
  - Compartiment avec zip prévu pour un shaker/verre à shaker, dimensions 37x15 cm.
- Dimensions de la partie intérieure (avec rabats fermés) : 37x33,5 cm.

code	mm	€
700259	210x370x(H)70	42,50

### SHAKER BOSTON

- Cuivre plaqué avec une finition polie.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596395	ø90	10,95

### SHAKER BOSTON

code	litres	€
596678	0.8	5,95



700259



### DOSEUR 25/50 ML

- Fabriqué en acier inoxydable avec un anneau supplémentaire pour le poids et la stabilité.
- 2 mesures: 25 ml et 50 ml.

code	mm	€
596920	ø43x(H)110	4,95

### DOSEUR 25/50 ML

- Fabriqué en acier inoxydable cuivré.
- Finition polie.
- Un anneau en forme de bande permet une meilleure prise en main.
- Contenances : 25/50 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
593332	ø43x(H)110	6,95

### DOSEUR 25/50 ML

- Fabriqué en acier inoxydable avec un anneau supplémentaire pour le poids et la stabilité.
- Finition avec un revêtement noir stylé.
- 2 mesures: 25 ml et 50 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596654	ø45x(H)110	5,95

### DOSEUR 25/50 ML

- En acier inoxydable avec finition mate.
- 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 25/50 ML

- En acier inoxydable avec revêtement en poudre noir et finition mate.
- Contenances : 25/50 ml.
- Ne convient pas au lave-vaisselle.

code	ml	mm	€
596630	25/35	ø40x(H)75	4,75
596647	25/50	ø45x(H)86	4,75





**NEW**

### SET DE BARMAN

- L'embout du pillon est en polypropylène (PP).
- Tube en carton épais.
- Boston shaker Tin-on-Tin : 2 shakers lestés, capacités 500 ml et 800 ml
- Jigger classique avec des capacités de 50 ml et 25 ml.
- Passoire Hawthorne : avec une poignée ergonomique et un ressort amovible (pour un nettoyage facile, peut également être utilisé comme „fouet à spirales“). S'adapte parfaitement au shaker, filtre minutieusement le morceau de glace, les fruits et les herbes.
- Pilon : avec surface dentelée pour écraser facilement les morceaux de fruits et d'herbes.
- Cuillère à cocktail torsadée de 27 cm de long et d'une contenance de 5 ml, avec un pilon (embout en forme de disque) : pour mélanger rapidement des boissons glacées sans les diluer, verser des sodas sans les faire mousser et créer des cocktails à plusieurs couches. Le pilon à disque peut également être utilisé pour écraser des fruits et des herbes.
- Le set est emballé dans un tube en carton avec une décoration élégante.



596616

### SET DE BARMAN

- Composé de 5 pièces en acier inoxydable AISI 201
- Toutes les pièces du set conviennent au lave-vaisselle.

code	mm	€
596616	ø120x(H)320	32,50



596623

### SET DE BARMAN

- Fabriqué en acier inoxydable cuivré.
- Les pièces du set ne conviennent pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
596623	ø120x(H)320	36,50





471500



**VASQUE À CHAMPAGNE**

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



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



593103



**SEAU À GLACE**

- Avec anses 'tulipes'.

code	litres	mm	€
593103	3.5	ø210x(H)210	10,95



593202



**SEAU À GLACE**

- Avec anses rondes.

code	litres	mm	€
593202	3.3	ø220x(H)190	10,75





### PORTE-SEAU À GLACE

- Dans emballage très compact 4 pièces.

593608

code	mm	€
593608	ø185x(H)750	79,50



BARUP  
BARWARE



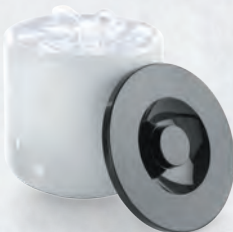
593905



### 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



594742

### SEAU À GLAÇONS BLANC DOUBLE PAROI

code	litres	mm	€
594742	5	ø190x(H)200	14,75
594759	10	ø292x(H)220	31,95



594704



### SEAU À GLAÇONS DOUBLE PAROI

code	litres	mm	€
594704	5	ø200x(H)230	76,50



593806

Pour une utilisation sans glaçons



### RAFRAÎCHISSEUR À BOUTEILLE

- Acier inoxydable double paroi.
- Pour utilisation sans glaçons.

code	mm	€
593806	ø120x(H)180	11,95





588574

### SIPHON À SODA

- Siphon à soda en inox.
- Fait de l'eau gazeuse instantanée.
- Nécessite des capsules de dioxyde de carbone.

code	litres	mm	€
588574	1	ø100x(H)320	75,00



588406

### CAPSULES CO<sub>2</sub> - 10 PIÈCES

- Contient 8 grammes de CO<sub>2</sub>, pour un seul remplissage de 1L de Siphon à Soda.

code	emballé par	€
588406	10	5,75



826348

826485

### PLANCHE À DÉCOUPER AVEC POIGNÉE

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

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

BARUP  
BARWARE

596760

ABS  
plastic

### ORGANISATEUR DE BAR

- 6 compartiments pour ranger les pailles, serviettes, mélangeurs etc.
- Compartiment pour serviettes 130x130 mm, 2 compartiments 51x48 mm, 2 compartiments 51x44 mm et 1 compartiment 102x46 mm.

code	mm	€
596760	240x145x(H)105	6,95



596777

ABS  
plastic

### 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





274255



### MACHINE À SLUSH

- Récipient de 12 litres avec robinet de débit rapide, les couvercles sont éclairés.
- Régulateur de température numérique avec modes boissons froides et granités.
- Compresseur efficace, en mode „slush” la température varie entre -10°C et -2°C.
- Les récipients sont amovibles et faciles à nettoyer.
- Mode jour/nuit.
- Réfrigérant : R290.
- Bac égouttoir inclus.

code	litres	V	W	mm	€
274255	12	230	400	270x422x(H)815	1 695,00



274224



### MACHINE À SLUSH 2X 12L

- Deux récipients de 12 litres avec un robinet à débit rapide, les couvercles sont éclairés.
- Régulateur de température numérique avec modes boissons froides et granités.
- Compresseur efficace, en mode „slush” la température varie entre -10°C et -2°C.
- Les récipients sont amovibles et faciles à nettoyer.
- Mode jour/nuit.
- Réfrigérant : R290.
- Bac égouttoir inclus.

code	litres	V	W	mm	€
274224	24	230	740	470x515x(H)780	2 395,00



### DISTRIBUTEUR JUS DE FRUIT 2X12L

- Deux bacs de 12 L avec robinet.
- Régulateur de température, la température peut être programmée entre 0°C et 10°C.
- Les bacs sont amovibles afin de faciliter le nettoyage.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Bac égouttoir compris.

code	litres	V	W	mm	€
425206	24	230	370	485x415x(H)645	998,50



425206



## POMPE À VIDE - ÉCONOMISEUR DE VIN

- Peut être utilisé avec toutes sortes de vins (normaux et pétillants) et de bouteilles de vin : standard - 750 ml et plus grandes - 1000 ml.
- Pompe à vide et bouchons en ABS et TPE.
- La pompe évacue rapidement l'air de la bouteille, créant ainsi un vide optimal et une fermeture hermétique pour préserver le goût et l'arôme jusqu'à 7 jours (au réfrigérateur).
- 2 bouchons inclus dans le set.
- Bouchons équipés d'un bouton de dépressurisation - extraction facile du bouchon.
- La pompe et les bouchons ne conviennent pas au lave-vaisselle.

code	mm	€
595541	140x65x(H)50	9,95

## BOUCHONS SUPPLÉMENTAIRES POUR POMPE À VIDE - ÉCONOMISEUR DE VIN

code	mm	€
595534	ø40x(H)40	7,50

596517



**NEW**

## SUPPORT À VERRES

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Possibilité de l'accrocher sous une étagère.
- 1 rangée destinée à placer les verres.
- Livré avec vis et chevilles.

code	mm	€
596517	408x115x(H)30	5,25

596500



**NEW**

## SUPPORT À VERRES SUSPENDU

- En acier inoxydable.
- Peut être accroché au mur.
- 3 rangées destinées à placer les verres.
- Livré avec vis et chevilles.

code	mm	€
596500	350x293x(H)50	26,50

ABS  
plastic



BARUP  
BARWARE

**NEW**

595541



595534



696064

**NEW**

ABS  
plastic

LDPE  
polyéthylène

PP  
polypropylène

## LAVE-VERRES

- A monter soi-même, prévu pour l'installation dans un évier.
- Convient aux verres d'un diamètre de 50 à 140 mm et d'une hauteur maximale de 240 mm, y compris les verres à bière Stein allemands (avec une oreille) ou les verres à pinte anglais.
- Boîtier en ABS, poils de la brosse en polypropylène.
- La brosse du milieu est amovible.
- Équipé d'un système de rinçage à l'intérieur de l'un des récipients - il comporte des jets pour le rinçage des verres, pulvérise l'intérieur et l'extérieur des verres en même temps.
- Avec un raccordement direct à l'eau - laver efficacement les verres à l'eau froide (en dessous de 30°C).
- Avec un trop-plein - utile lorsque l'excès d'eau atteint les brosses.
- Équipé de 4 pieds ventouses en PVC, assurant la stabilité.
- Inclus dans le set : tuyau d'alimentation d'eau de 3/8" avec une longueur de 70 cm.

code	mm	€
696064	370x200x(H)360	149,50





696002

**LAVE-VERRES**

- Plastique avec 3 brosses en nylon.
- Socle comportant 4 ventouses.



code	mm	€
696002	190x100x(H)180	8,95



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.

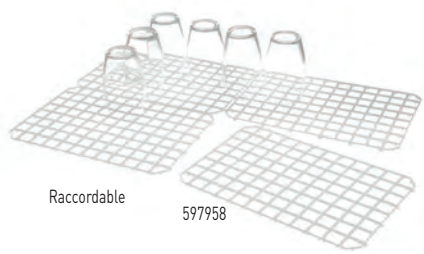
code	mm	€
552681	ø150x(H)190	17,50



597972

**TAPIS DE BAR**

code	mm	€
597989	300x150x(H)9	5,50
597965	610x85x(H)15	6,95
597972	453x305x(H)15	12,50



Raccordable

597958

**TAPIS ÉGOUTTOIR - 5 PIÈCES**

- Raccordable.
- Polypropylène blanc conforme à la norme HACCP.



code	emballé par	mm	€
597958	5	313x209	7,95

BARUP



**PRESSE-AGRUMES**

- Modèle à levier, chromé.
- Fabriqué d'acier supérieur, chromé.
- Avec poignée pour une meilleure stabilité.
- La poignée revient facilement à sa position grâce à un ressort.
- Avec réservoir et ogive en inox.

695906

code	mm	€
695906	225x180x(H)510	69,50

BAR





NEW



### PRESSE-AGRUMES

- Multifonctionnel : pour les citrons, les citrons verts, les mandarines et les petites oranges.
- En acier inoxydable.
- Les grandes poignées assurent un bon effet de levier pour faciliter la pression.
- Charnière solide et durable.
- Diamètre du bol : 75 mm.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
596470	215x70x(H)55	24,50

NEW



### 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

592069



592052



592045



**NEW**



221228



221204



221099



**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



**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.
- Couverture 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



**PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE**

- Couverture avec levier pour une utilisation facile et en toute sécurité.
- Bol et cône amovibles en inox.
- Avec protection anti-éclaboussure.
- Vitesse 980 RPM.

code	V	W	mm	€
221099	230	230	210x330 x(H)585	325,00

BAR



221228 & 221204  
3 ogives pour différentes tailles de fruit



Protection anti-éclaboussure  
Bol en inox



Couverture avec levier  
pour une utilisation facile  
et en toute sécurité



221105

### CENTRIFUGE - EXTRACTEUR DE JUS

- Pour faire du jus de fruits durs et mous ou de légumes.
- Avec un grand récipient pour la pulpe de 7 litres.
- Très puissant, peut extraire jusqu'à 120 kg de jus par heure.
- Boîtier, bol, tamis et disque à râper en acier inoxydable.
- Goulotte et poussoir fait en ABS, récipient à pulpe et couvercle fait en polypropylène.

- Vitesse de rotation: 3000 tr/min.
- Peut être utilisé en toute sécurité, l'appareil fonctionne seulement quand le couvercle et le dispositif de sécurité sont verrouillés.
- Ne convient pas pour la glace ou des fruits/légumes congelés.

code	V	W	mm	€
221105	230	700	246x439x(H)525	745,00



## BLENDERS BAR

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



Voir la vidéo



230688



Voir la vidéo



230695



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



Le caisson insonorisant réduit considérablement le bruit

Base antidérapant

### BLENDER BAR AVEC CAISSON INSONORISANT\*

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

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

### BLENDER BAR NUMÉRIQUE AVEC CAISSON INSONORISANT\*

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

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

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





**NEW**



230718

Très puissant, peut également concasser de la glace

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



238097

**BLENDER BAR\***

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

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

**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	<b>215,00</b>	
238103	BPA free	230	1680	220x240x(H)535	<b>215,00</b>

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



**PICHET POUR BLENDER SANS BPA**

- Pichet de remplacement pour le blender 230718/230695/230688/230213/230602/230664 en copolymère 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	<b>109,50</b>



933688



**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	<b>89,50</b>



943489

Prix conseillé HT et non garanti



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  
221495

221617  
221358

221624  
221365

221631  
221372

221648  
221389

221655  
221396

### MIXEUR À MILKSHAKE- DESIGN BY BRONWASSER

- Conçu par le designer néerlandais Robert Bronwasser.
- Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des frappés et bien sûr des milkshakes.
- Le boîtier est fabriqué en plastique ABS.
- La base est lestée pour plus de stabilité et est équipée de pieds en caoutchouc.
- Le moteur peut faire tourner le disque agitateur à deux vitesses, 15 000 et 19 000 tours/minute.
- Contrôlez le mixeur à milk-shake grâce à l'interrupteur à deux vitesses situé sur le dessus et facilement accessible.
- Le mixeur à milk-shake est équipé d'un micro-interrupteur qui lui permet de ne fonctionner que lorsque le gobelet est correctement placé.
- Choisissez entre deux agitateurs différents pour contrôler le niveau d'aération.
- Très complet, il est livré avec un bol mélangeur en acier inoxydable (volume utilisable: 0,5 litre) et un bol mélangeur en polycarbonate (volume utilisable: 0,5 litre) et 2 jeux de 2 agitateurs.
- Les gobelets et les agitateurs passent au lave-vaisselle.
- **Pour la France merci de vous référer aux codes de Mixeur à Milkshake SANS BPA.**

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

### MIXEUR À MILKSHAKE SANS BPA - DESIGN BY BRONWASSER

**NEW**

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

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





221617  
221358



221600  
221495



221624  
221365

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



### BOL MÉLANGEUR EN POLYCARBONATE POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

- Convient pour les mixeurs à milkshake HENDI 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655.

code	mm	€
961124	ø116x(H)161	7,75



961124



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

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

code	mm	€
961117	ø113x(H)160	13,95



961117



### AGITATEURS SANS BPA POUR MIXEUR À MILKSHAKE - DESIGN BY BRONWASSER

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

code	mm	€
957066	32x27x(H)50	8,50



957066



### 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 : code 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655, 221495.
- Convient au lave-vaisselle.

code	mm	€
961131	32x27x(H)50	5,95



961131





ABS  
plastic

### JETONS - 100 PIÈCES

code	emballé par	couleur	mm	€
665145	100	Rouge	ø25	4,95
665138	100	Vert	ø25	4,95
665121	100	Bleu	ø25	4,95
665152	100	Blanc	ø25	4,95
665169	100	Noir	ø25	4,95
665381	100	Jaune	ø25	4,95



696200

ABS  
plastic

### PORTE-VERRES À BIÈRE

- Pour 12 verres, trous de Ø 55 mm.

code	mm	€
696200	ø315x(H)35	5,75

### COUPE-MOUSSE - 6 PIÈCES

- Blanc.

SAN  
plastic

code	mm	€
565360	235x26	3,95



565360



516751



### SEAU À BIÈRE

- Avec ouvre-bouteille intégré dans la poignée.

code	mm	€
516751	ø230x(H)180	9,75





S.S.  
stainless steel



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

ABS plastic PP polypropylène S.S. stainless steel



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/mm.
- Le broyage de la glace d'un récipient plein prend ≈30 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



679012

### MOULE À GLAÇONS PIERRE PRÉCIEUSE

- Idéal pour les cocktails, un must have pour les barmen.
- Se compose de 2 moules, chacun créant 6 glaçons en forme de pierres précieuses.
- Fabriqué en silicone durable et de qualité alimentaire.

code	mm	€
679012	190x105x(H)30	7,75



679043

### 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

### 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

### 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



679050

### MOULE À GLAÇONS VERRE À SHOT

- Idéal pour servir des shots, indispensable pour les barmen.
- Pour la réalisation de 6 glaçons en forme de verre à shot.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.

code	mm	€
679050	125x190x(H)60	16,50



679067

### MOULE À GLAÇONS VERRE À SHOT

- Idéal pour servir des shots, indispensable pour les barmen.
- Pour la réalisation de 4 glaçons en forme de verre à shot.
- Fait en silicone résistant de qualité alimentaire.

code	mm	€
679067	122x122x(H)60	8,50

### MOULE À GLAÇONS AVEC COUVERCLE

- Fait en caoutchouc souple.
- Permet de congeler jusqu'à 32 glaçons

code	mm	€
679005	335x180	17,95



679005

Support souple en caoutchouc





271353

### MACHINE À GLAÇONS

- Boîtier en acier inoxydable.
- Produit des glaçons transparents qui fondent plus lentement que les autres types de glace.
- Refroidissement à l'air - refroidissement statique assisté par ventilateur.
- Indicateurs de niveau d'eau bas et de bac à glace plein.
- Fonctions de dégivrage et de nettoyage automatique.
- Capacité du bac à glace : 6 kg.
- Capacité de production : 22 kg/24 h.
- Liquide de refroidissement : R290.

code	V	W	mm	€
271353	220	260	380x520x(H)637	875,00



271360

### MACHINE À GLAÇONS

- Boîtier en acier inoxydable.
- Produit des glaçons transparents qui fondent plus lentement que les autres types de glace.
- Refroidissement à l'air - refroidissement statique assisté par ventilateur.
- Indicateurs de niveau d'eau bas et de bac à glaçons plein.
- Fonctions de dégivrage et de nettoyage automatique.
- Capacité du bac à glace : 42 kg.
- Capacité de production : 90 kg/24 h.
- Liquide de refroidissement : R290.

code	V	W	mm	€
271360	220	900	730x600x(H)1136	1 950,00



521410



521434



### PELLE À GLAÇONS

code	mm	€
521410	220x80	4,75

### PELLE À GLAÇONS AVEC FENTES

code	mm	€
521434	220x80	5,65





ABS  
plastic

271568



3 tailles  
de glaçons  
possibles



18/0  
stainless steel

271551



3 tailles  
de glaçons  
possibles



### MACHINE À GLAÇONS - 12 KG

- Modèle de table.
- En inox avec couvercle en ABS noir.
- Capacité 12 kg par 24 heures, stockage de réserve 3,2 kg - production de 9 glaçons par cycle.
- Pas de branchement d'eau fixe - fluide réfrigérant: R600A.
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes.
- Capacité: 100 glaçons.

code	V	W	mm	€
271568	230	120	320x400x(H)575	232,50

### MACHINE À GLAÇONS - KITCHEN LINE 15

- Modèle de table en inox.
- Capacité 15 kg par 24 heures, stockage de réserve 4,5 kg - production de 12 glaçons par cycle.
- Pas de branchement d'eau fixe - fluide réfrigérant: R290.
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes.
- Capacité: 150 glaçons.

code	V	W	mm	€
271551	230	130	390x455x(H)699	325,00

BAR



271292

ABS  
plastic

S.S.  
stainless steel

indoor

**NEW**

### MACHINE À GLAÇONS FORME BOULE

- En acier inoxydable et ABS.
- Produit des glaçons en forme boule (glaçons creux).
- Refroidissement statique avec un compresseur.
- Indicateurs de niveau d'eau bas et de bac à glaçons plein.
- Durée du cycle : ≈ 8-13 min.
- Capacité du bac à glaçons : 0,7 kg.
- Capacité de production : 12 kg / 24 h.
- Pelle à glaçons incluse.
- Liquide de refroidissement : R600a.

code	V	W	mm	€
271292	230	100	242x358x(H)328	169,50

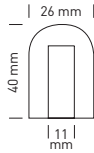
458

**HENDI**

Prix conseillé HT et non garanti



Commande électronique



Glaçons en forme de boule



271773

### MACHINE À GLAÇONS FORME BOULE

- Fabriques des glaçons en forme de boule qui sont partiellement creux.
- Bâti complètement en inox.
- Capacité de stockage 7 kg.
- Les tuyaux de raccord d'entrée et sortie, ainsi que la pelle à glaces sont comprises.
- Classe climatique: ST. Liquide de refroidissement: R290.
- Equipé d'une lumière LED bleue.

code	V	W	mm	€	
271773	26 kg/jour	230	241	400x600x(H)675	695,00
271780	50 kg/jour	230	293	400x600x(H)675	825,00



271797

### MACHINE À GLAÇONS FLOCONS

- Fabriques des flocons de glace, idéal pour des cocktails.
- Bâti complètement en inox.
- Capacité de stockage 20 kg.
- Les tuyaux de raccord d'entrée et sortie, ainsi que la pelle à glaces sont comprises.
- Classe climatique: ST.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Equipé d'une lumière LED bleue.

code	V	W	mm	€	
271797	85 kg/jour	230	430	557x650x(H)840	2 075,00

Les cubes doivent être séparés les uns des autres



### MACHINE À GLAÇONS

- Construction en inox et peut être intégré sous le comptoir.
- Peut produire jusqu'à 35 kg de glace par jour avec un stockage de réserve de 15 kg.
- Produit 45 glaçons carrés par cycle de 13-16 minutes.
- Les glaçons doivent être séparés les uns des autres.
- Livré avec tuyau et pelle à glace.
- Système avec injection à refroidissement par air, fluide réfrigérant: R290.

code	V	W	mm	€
271575	230	300	448x400x(H)795	695,00

271575



## ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS

- Construction en acier avec revêtement poudré noir.
- Chambre en aluminium avec relief.
- Portes à fermeture automatique avec double vitrage et cadre en plastique.
- Face avant en verre trempé.
- Verrouiller avec une clé.
- Refroidissement statique par ventilateur.
- Décongélation automatique.

**arctic**  
PROFESSIONNEL REFRIGÉRATION



- Unité située sous la chambre.
- Plage de température : 2 à 10 °C.
- Chambre équipée d'un éclairage LED.
- Panneau de commande électronique avec affichage numérique de la température.
- 4 pieds antidérapants réglables.
- Classe climatique : 4.



1-porte

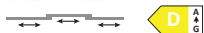


double porte



portes coulissantes

code	233900	235829	233917
capacité	103 L	198 L	197 L
dimensions	500x530x(H)865 mm	900x540x(H)890 mm	900x520x(H)865 mm
étagères	2 étagères chromées	4 étagères chromées	4 étagères chromées
étagère dimensions	402x353 mm	399x346 mm	399x346 mm
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a
puissance/tension	120 W/230 V	160 W/230 V	160 W/230 V
poids	34 kg	55,50 kg	53,50 kg
€	550,00	795,00	795,00



portes coulissantes



1-porte



double portes

code	235836	233924	233931
capacité	308 L	287 L	477 L
dimensions	1350x520x(H)865 mm	600x528x(H)1820 mm	940x635x(H)1983 mm
étagères	6 étagères chromées	4 étagères chromées	10 étagères chromées
étagère dimensions	2x 399x346 mm, 1x 446x346 mm	492x353 mm	392x353 mm
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R290a
puissance/tension	160 W/230 V	195 W/230 V	365 W/230 V
poids	76 kg	67 kg	89 kg
€	1 095,00	975,00	1 495,00



## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES AVEC CAISSON LUMINEUX

**arktic**  
REFRIGÉRATEURS



- Construction en acier avec revêtement poudré noir.
- Chambre en aluminium avec relief peint en blanc.
- Portes à fermeture automatique avec verre double vitrage et cadre en plastique.
- Face avant en verre trempé.
- Verrouiller avec une clé.
- Refroidissement statique par ventilateur.
- Décongélation automatique.

- Unité située sous la chambre.
- Plage de température: 2 à 10°C.
- Chambre équipée d'un éclairage LED.
- Thermostat électromécanique commandé manuellement par un bouton.
- 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins.
- Classe climatique : 4.
- Classe énergétique : D.



233788



233795

	porte vitrée	double porte
code	233788	233795
capacité	254 L	512 L
dimensions	578x605x(H)1980 mm	1120x585x(H)1900 mm
étagères	4 étagères recouvertes de PVC et ajustables	8 étagères recouvertes de PVC et ajustables
étagère dimensions	492x353 mm	392x353 mm
liquide de refroidissement	R600a	R290
puissance/tension	250 W/230 V	510 W/230 V
poids	75 kg	111 kg
€	995,00	1 525,00

Eclairage LED dans le caisson lumineux.



Eclairage LED dans la chambre.



Emplacement pour étagères ajustable



Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins.



BAR



462

 HENDI



## CAVES À VIN DOUBLE ZONE

- La double zone permet de programmer 2 températures différentes dans les 2 zones.
- Extérieur noir, porte vitrée sans bordures avec une poignée en inox élégant.
- Refroidissement par ventilation forcée, compresseur placé derrière la chambre.
- Avec éclairage LED dans le plafond.



- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Peut être programmé en Celsius ou Fahrenheit.
- 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: N-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.

## LA TEMPÉRATURE IDÉALE DE QUELQUES VINS (DES VINS ROUGES AUX VINS BLANCS) :

Température	Types de vin
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



code	237588	237557	237564	237595
capacité	133 L jusqu'à 46 bouteilles de vin	232 L jusqu'à 72 bouteilles de vin	387 L jusqu'à 135 bouteilles de vin	447 L jusqu'à 160 bouteilles de vin
dimensions	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
étagères	5 bois	9 bois	13 bois	15 bois
plage	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a	R600a
étiquette énergétique	G	G	G	G
classe climatique	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
puissance/tension	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
€	<b>975,00</b>	<b>1 145,00</b>	<b>1 595,00</b>	<b>1 695,00</b>





**NEW**



207390

### DISTRIBUTEUR DE CAFÉ

- Distributeur en acier inoxydable, pour tous les porte-filtres de 58 mm de diamètre.
- Poignée en aluminium noir.
- Avec 3 niveaux inclinés sur le dessus pour répartir uniformément le café moulu dans un porte-filtre.

code	mm	€
207390	ø64x(H)35	22,95



208625

### TAMPER À CAFÉ AVEC RESSORT

- Pour pouvoir tasser la mouture de votre café, convient à la plupart des porte-filtres.
- Tamper en inox avec ressort.
- Avec manche en aluminium noir.

code	mm	€
208625	ø58x(H)100	19,95



208731

### TAMPER À CAFÉ

- Pour pouvoir tasser la mouture de votre café dans le porte-filtre, convient à la plupart des machines à expresso.
- Tamper en inox.
- Avec manche en bois.
- Poids: 355 g.

code	mm	€
208731	ø58x(H)95	19,95



208670

### TAPIS DE TASSAGE

- Fait en silicone, avec un renforcement pour pouvoir placer le porte-filtre pendant le tassage du café.
- Avec support pour le tamper.

code	mm	€
208670	125x140x(H)30	8,50



208649

### TAPIS DE TASSAGE DOUBLE

- Fait en silicone, avec un renforcement pour pouvoir placer 2 porte-filtres pendant le tassage du café.
- Avec 2 supports pour les tamper.

code	mm	€
208649	205x150x(H)45	10,95



208687

### SUPPORT POUR TAMPER

- Avec un renforcement pour placer un porte-filtre pendant le tassage.
- Avec emplacement pour placer le tamper.

code	mm	€
208687	93x142x(H)60	16,25



208724

### BROSSE DE NETTOYAGE DU GROUPE EXPRESSO

- Spécialement conçu pour brosser facilement les résidus de café sur le groupe et le porte-filtre de votre machine expresso.
- Brosse dure faite en nylon.
- Mesure pour produit d'entretien.
- Protection contre les éclaboussures pour garder le manche sec.
- Set de 2 unités.

code	mm	€
208724	(L)225	7,50



208618

### KNOCK BOX ROND

- Tiroir à café fait en inox.
- Équipé d'une barre amovible.

code	mm	€
208618	153x185x(H)165	31,95





208694

### TIROIR AVEC KNOCK BOX

- Tiroir à café fait en acier carbone.
- Équipé avec une barre amovible et couvercle perforé.

code	mm	€
208694	350x250x(H)90	<b>78,50</b>



208335



### KNOCK BOX

- Tiroir à café fait en inox.
- La barre amovible est protégée par une gaine en silicone.

code	mm	€
208342	265x162x(H)100	<b>23,95</b>
208335	176x162x(H)100	<b>17,95</b>



208380



### KNOCK BOX EN BOIS

- Tiroir à café fait en bois foncé avec un knock box intégré en inox GN 1/4.
- La barre amovible est protégée par une gaine en silicone.

code	mm	€
208380	275x175x(H)110	<b>31,95</b>



271247

### THERMOMÈTRE À LAIT

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

code	plage	mm	€
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	<b>5,25</b>



458198

### POT À LAIT NOIR

- Fait en inox avec une couche antiadhésive noire.

code	litres	mm	€
458198	0.6	ø90x(H)112	<b>13,75</b>



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	<b>18,95</b>



NEW



451052

### POT À LAIT AVEC DOSEUR

code	litres	mm	€
451052	0.55	130x77x(H)115	<b>10,95</b>



451533

### POT MULTIFONCTIONNEL

code	litres	mm	€
451502	0.35	ø76x(H)93	<b>7,50</b>
451519	0.6	ø90x(H)112	<b>10,25</b>
451526	0.9	ø102x(H)125	<b>12,95</b>
451533	1.5	ø112x(H)161	<b>17,75</b>





**S.S.**  
STAINLESS STEEL



208304



### MACHINE À CAFÉ

- Plaques chauffantes en haut et en bas, voyant lumineux.
- Système à filtre rapide avec élément d'écoulement continu - 1,8L en 5 minutes.
- Température entre 93° - 96°C.
- Appareil et porte-filtre en inox.
- Livrée avec 2 verseuses en verre de 1,8 litre et 25 filtres (90/250).

code	V	W	mm	€
208304	230	2100	195x370x(H)598	259,50

**PP** **S.S.**  
polypropylene stainless steel



208533



### MACHINE À CAFÉ

- Temps de préparation par cafetière environ 6 minutes.
- Modèle design fait en polypropylène avec une couche en caoutchouc noir.
- Avec cafetière en verre de 1,8L, porte-filtre et couvercle en polypropylène.
- Avec 2 plaques chauffantes réglables séparément.
- Avec voyant indiquant que le café est prêt.
- Convient pour des filtres en papier 110/250.

code	V	W	mm	€
208533	230	2020	204x400x(H)590	159,50

445907



### VERSEUSE À CAFÉ

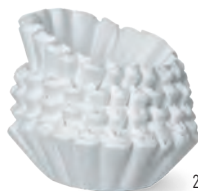
- Verre trempé avec poignée en polypropylène et couvercle.



code	litres	mm	€
445907	1.8	ø160x(H)185	15,95

### RESSORT POUR SUPPORT DE FILTRE À CAFÉ

code	€
904206	4,95



208656

### FILTRES À CAFÉ PAPIER Ø 25 CM - 1000 PIÈCES

- Convient entre autres aux machines à café HENDI, Bravilor et Animo.
- Diamètre du filtre - 250 mm.
- Diamètre du fond du filtre - 110 mm.

code	emballé par	mm	€
208656	1000	ø250x(H)70	34,95



904206



### MOUSSEUR À LAIT ÉLECTRIQUE

- Boîtier et pot à lait en acier inoxydable avec poignée en ABS.
- 6 fonctions : mousse de lait épaisse chaude, mousse de lait fine chaude, mousse de lait froid, lait chaud, chocolat chaud, thé au lait chaud.
- Le pot à lait est amovible pour servir facilement.
- Capacité - mousser : 300 ml / chauffer : 600 ml.
- Diamètre du pot à lait : 130 mm.
- À utiliser avec du lait froid.
- Le couvercle et le fouet conviennent au lave-vaisselle.
- Inclus dans le set : couvercle, accessoires pour le fouet.
- L'effet de mousse peut également être obtenu avec des laits végétaux, tels que le lait d'avoine, d'amande ou de soja, de préférence de type „Barista”.
- L'effet peut varier en fonction du producteur de lait.

code	V	W	mm	€
209097	230	500	200x167x(H)250	79,50





Indicateur de niveau  
d'eau maximum  
à l'intérieur

PP 18/8  
polypropylène stainless steel



Voir la vidéo



209998

### BOUILLOIRE - 4,2 L

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

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



Indicateur niveau  
d'eau externe

PP 18/8  
polypropylène stainless steel



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



624302

S.S. 18/8  
stainless steel gas

### BOUILLOIRE

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



Panneau de commande avec affichage numérique



209936

### BOUILLLOIRE - 2,5 L

- Parfait pour une utilisation intensive.
- Avec option rapide.
- Socle avec rotation 360° séparé pour manipuler la bouilloire plus facilement.
- Manche en polypropylène ergonomique.
- Voyant lumineux pour indiquer que l'appareil est en mode chauffe.
- Élément chauffant placé sous le fond, ainsi protégé contre le calcaire.
- Arrêt automatique quand l'eau bout.
- Avec une protection pour éviter que l'appareil chauffe à sec.
- Fait en inox AISI 304.
- Poids 1,12 kg

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



209943

### BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE SANS FIL AVEC RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

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

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





240700



### DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Bouilloire fait en inox.
- Équipé avec poignées isolées en polypropylène et un robinet anti-goutte.
- Thermostat réglable jusqu'à 110°C.
- Idéal pour le vin chaud ou l'eau chaude.
- Temps nécessaire pour arriver à ébullition = 75 min.
- Ne convient pas au chocolat chaud.

code	litres	V	W	mm	€
240700	25	230	2500	442x426x(H)491	112,50



240601



### DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES

- Bouilloire fait en inox émaillé.
- Équipé avec poignées isolées en polypropylène et un robinet anti-goutte.
- Thermostat réglable jusqu'à 110°C.
- Idéal pour le vin chaud ou l'eau chaude.
- Temps nécessaire pour arriver à ébullition = 75 min.
- Ne convient pas au chocolat chaud.

code	litres	V	W	mm	€
240601	25	230	2500	435x441x(H)500	109,50





**NEW**

**S.S.** 18/10  
stainless steel stainless steel

### DISTRIBUTEUR D'EAU

- Couche extérieure en acier inoxydable AISI 410, couche intérieure en acier inoxydable AISI 304, avec isolation en PU (mousse de polyuréthane).
- Convient à l'eau chaude et froide.
- Résistant aux températures entre -10 et 100°C.
- Avec robinet anti-goutte.
- Capacité : 10 L.

code	litres	mm	€
425336	10	ø226x(H)360	46,50

425336



Voir la vidéo

Le système bain-marie évite que le chocolat chaud brûle au fond du récipient

**PC** **S.S.**  
polycarbonate stainless steel

### DISTRIBUTEUR DE CHOCOLAT CHAUD

- Le chauffage par bain-marie évite que le chocolat brûle.
- Le fond de la marmite est fait en inox.
- Les parois sont faits en polycarbonate.
- Bac égouttoir avec indicateur de niveau, afin d'éviter le débordement.
- Protection de surchauffe.
- Le chocolat est mélangé en continu automatiquement, ce qui donne une consistance homogène.
- Robinet spécial "anti-goutte"
- Plage de température: 65° à 85°C.
- Température d'environnement nécessaire: 10° à 32°C

code	litres	V	W	mm	€
274125	5	230	1006	440x360x(H)471	448,50
274149	10	230	1006	415x300x(H)580	498,50

274149

274125



## DISTRIBUTEURS À BOISSONS CHAUDES – DESIGN BY BRONWASSER



- Créé par le designer néerlandais renommé Robert Bronwasser. Cet appareil attire l'attention sur tous les buffets avec son design unique et l'attention portée aux détails
- Disponible en deux versions : acier inoxydable satiné ou acier inoxydable noir avec finition mate.
- Boîtier à simple paroi en acier inoxydable.
- Poignées élégantes en polypropylène.
- Robinet anti-gouttes.
- Indicateur de niveau d'eau en verre.
- Bac égouttoir est accroché au paroi à l'aide d'un aimant, facile à nettoyer.

- Indicateur du thermostat.
- Indicateur de niveau maximum de liquide situé à l'intérieur de l'appareil.
- La température peut être réglée entre 30°C et 100°C.
- Hauteur max. de la tasse: 100 mm.
- Bouton de réinitialisation - à utiliser en cas de surchauffe.
- Voyant d'alerte en cas de surchauffe ou lorsque le détartrage est nécessaire.
- Pour l'eau bouillante ou le vin chaud uniquement - ne convient pas à d'autres liquides tels que le lait ou le chocolat chaud.



211410



211458

### DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES - DESIGN BY BRONWASSER

- Boîtier en acier inoxydable satiné.

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211410	9	230	950	303x360x(H)450	58	89,50
211427	16	230	1650	352x397x(H)500	63	99,50

### DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES NOIR MAT - DESIGN BY BRONWASSER

- Boîtier en acier inoxydable, noir avec finition mate.

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211458	9	230	950	309x333x(H)450	58	109,50
211465	16	230	1650	356x400x(H)510	63	122,50

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



Le bac égouttoir est magnétique



Le distributeur maintient le boisson à la température de service après la préparation



## PERCOLATEURS - DESIGN BY BRONWASSER

- Créé par le designer néerlandais renommé Robert Bronwasser.
- Cet appareil attire l'attention sur tous les buffets avec son design unique et l'attention portée aux détails
- Disponible en 2 versions: acier inoxydable satiné ou acier avec finition noir mat.
- Boîtier à simple paroi en acier inoxydable.
- Poignées élégantes en polypropylène.
- Robinet anti-gouttes.
- Indicateur de niveau d'eau en verre.
- Le bac égouttoir est fixé à l'aide d'un aimant, facile à nettoyer.



- Filtre à café pour le café grossièrement moulu.
- Indicateur de niveau maximum de liquide à l'intérieur.
- Voyant lumineux indiquant la fin du brassage.
- Voyant lumineux signalant une surchauffe ou la nécessité d'un détartrage.
- Hauteur maximale de la tasse: 100 mm.
- Les percolateurs maintiennent automatiquement la chaleur après la préparation.



211434



211472

### PERCOLATOR - DESIGN BY BRONWASSER

- Boîtier en acier inoxydable satiné.

code	capacité utilisable (L)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211434	7	230	1050	303x353x(H)450	57	99,50
211441	14	230	1750	354x418x(H)500	52	109,50

### PERCOLATEUR - DESIGN BY BRONWASSER

- Boîtier en acier inoxydable de couleur noire, finition mate.

code	capacité utilisable (L)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211472	7	230	1050	305x350x(H)451	52	119,50
211489	14	230	1750	352x420x(H)500	57	134,50

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



Le bac égouttoir est magnétique



Filtre à café



**PERCOLATEUR**

- En inox - simple paroi.
- Le filtre intégré convient au café moulu standard, il n'y a pas besoin d'utiliser du papier filtre.
- Le percolateur maintient le café à la température de service après brassage.



208007

**PERCOLATEUR**

- En inox - simple paroi.
- Le filtre intégré convient au café moulu standard, il n'y a pas besoin d'utiliser du papier filtre.
- Le percolateur maintient le café à la température de service après brassage.
- Avec indicateur de niveau en verre, robinet anti-goutte et une réinitialisation automatique.
- Un voyant indique la fin du brassage et aussi s'il y a besoin de détartrage.

- Avec indicateur de niveau en verre, robinet anti-goutte et une réinitialisation automatique.
- Un voyant indique la fin du brassage et aussi s'il y a besoin de détartrage.

**S.S.**  
 stainless steel


209882

**DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES**

- Simple paroi.
- Idéal pour vin chaud et l'eau bouillante pour le thé.
- Temps à ébullition 209882 - 9 litre ≈ 23 min / 209899 - 18 litre ≈ 52 min.
- Température maximale 94-99°C.
- Avec protection anti-chauffe à sec.
- Ne convient pas pour du chocolat chaud.

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	21	<b>99,50</b>
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	34	<b>139,50</b>
208205	15	230	1500	387x275x(H)595	51	<b>149,50</b>

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
209882	10	230	2200	340x227x(H)468	23	<b>97,50</b>
209899	20	230	2200	387x267x(H)595	52	<b>129,50</b>
209905	30	230	2200	500x465x(H)490	76	<b>169,50</b>



## PERCOLATEUR À DOUBLE PARI

- Structure isotherme avec double paroi en inox poli réduisant les pertes de chaleur par conduction, convection et rayonnement.
- Ces 2 avantages peuvent réduire la consommation totale d'énergie jusqu'à 20 % par rapport aux percolateurs à simple paroi.



211205

### PERCOLATEUR À DOUBLE PARI

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211106	6	230	1500	316x350x(H)480	20	129,50
211205	10	230	1500	370x390x(H)525	32	167,50
211304	16	230	1500	360x401x(H)647	50	179,50

- Corps et cuve en acier inoxydable.
- Poignées en inox soudées avec une prise en silicone.
- Robinet anti-gouttes.
- Indicateur de niveau d'eau en verre.
- Bac égouttoir avec grille en acier inoxydable.



211403

### DISTRIBUTEUR À BOISSONS CHAUDES À DOUBLE PARI

- Contrôle de la température thermostatique réglable jusqu'à 110°C.
- Ne convient pas pour chocolat chaud.

code	capacité utilisable (l)	V	W	mm	temps de chauffe de la cuve pleine (min)	€
211403	9	230	2200	322x390x(H)522	22	122,50
211502	18	230	2200	386x393x(H)666	50	159,50



Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

475



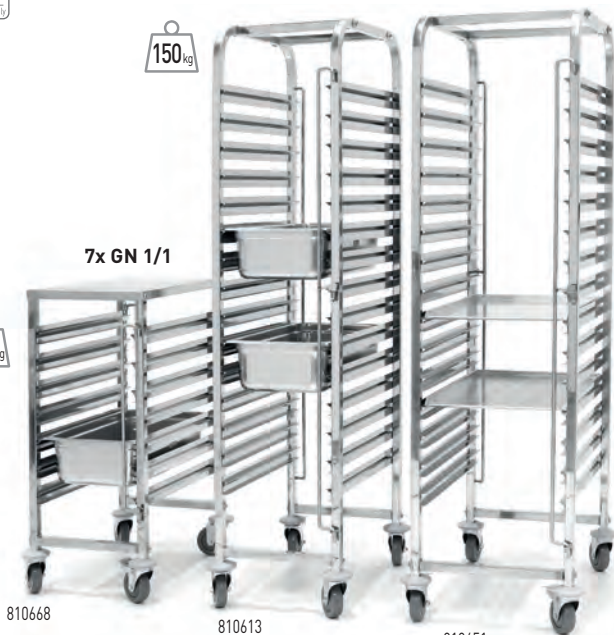


15x GN 1/1

15x 600x400



7x GN 1/1



810668

810613

810651



Deux roulettes avec freins



Equipé 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.

### CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 15 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.

### CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15X 600X400

- 600x400 mm avec 15 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.
- Capacité de charge maximale du chariot avec une répartition uniforme du poids - 150 kg.

code	mm	€
810668	445x615x(H)945	169,50

code	mm	€
810613	440x610x(H)1710	227,50

code	mm	€
810651	515x680x(H)1710	262,50

30x GN 1/1

150kg



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	740x550x(H)1730	359,50

15x GN 1/1



150kg



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

12x GN 1/1

150kg



810569

### CHARIOT PORTE-PLATEAUX DOUBLE - 12 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 12 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes dont deux avec frein.
- Charge limite du chariot 150 kg avec un poids uniformément réparti.
- Livraison à plat.

code	mm	€
810569	740x550x(H)940	225,00



810101

### CHARIOT DE SERVICE

- Fait en inox.
- Comporte 3 étagères avec revêtement antibruit sur le dessous.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipées de protections d'angle.
- La distance entre les plateaux est 270 mm.
- Plan de travail 830x510 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
810101	905x585x(H)945	129,50



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



810224

**NEW MODEL**



### CHARIOT DE SERVICE ULTRA-RÉSISTANT

- Fait en inox, soudé pour plus de résistance.
- Équipé avec 3 étagères.
- Charge maximale par plateau 80 kg.
- Équipé avec 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.

code	mm	€
810224	800x500x(H)850	465,00







810118



810125

### CHARIOT DE SERVICE AVEC 4 ÉTAGÈRES

- Fait en inox.
- Équipé de 4 étagères.
- Avec 4 roulettes, dont 2 avec frein, équipées d'une protection d'angle.
- Livraison à plat.

code	mm	€
810118	905x585x(H)1245	187,50

### CHARIOT DE SERVICE AVEC 5 ÉTAGÈRES

- En acier inoxydable.
- Équipé de 5 étagères.
- Comprend 4 roulettes, dont 2 avec frein, équipées d'une protection d'angle.
- Livré démonté.

code	mm	€
810125	905x585x(H)1545	249,50



### CHARIOT DE SERVICE EN POLYPROPYLÈNE

- En polypropylène.
- Comporte 3 étagères.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipées de protections d'angle.
- La distance entre les étagères est de 340 mm.
- Plan de travail 615x400 mm.

code	mm	€
810200	800x410x(H)950	119,50



810200





877920



## CHARIOT ALIMENTS SECS

- Utile dans toutes les grandes cuisines pour stocker, transporter et mesurer rapidement des quantités d'aliments secs comme: farine, sucre, sel, légumes, riz.
- Fait en une pièce, structure solide et ferme en polyéthylène.
- Le chariot est facile à nettoyer grâce aux coins arrondis et les parois intérieures lisses.
- Emplacement pour la pelle dans le haut du chariot.
- Couvercle transparent en polycarbonate afin d'identifier facilement le produit et la quantité.
- 4 roulettes larges en caoutchouc Ø 75 mm, dont 2 roulettes avec freins pour faciliter le transport.
- Hauteur ergonomique de 71 cm, parfait pour le placer sous la table de travail.



Pelle



Couvercle transparent



4 roulettes pivotantes

code	litres	mm	€
877913	81	333x743x(H)711	212,50
877920	98	394x755x(H)735	249,50



877883



## 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).



Bac égouttoir



2 roulettes pivotantes avec freins



Robinet de vidange



Pelle

code	litres	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	787,50





### CHARIOT PORTE-ASSIETTES

- Assure le transport en toute sécurité de la vaisselle.
- Les séparations mobiles en polyéthylène permettent de ranger une grande variété d'assiettes.
- Une conception robuste fait en polyéthylène pour prévenir la vaisselle contre des ébréchantures ou cassures.
- Nombre de colonnes: 6
- Nombre d'assiettes par colonne: 50
- Roulettes résistantes pour un sol inégal, ne marquent pas même si chargé complètement.
- 2 roulettes avec freins de Ø 10 mm, et 2 grandes roulettes de Ø 20 mm.
- Résistant aux chocs et impacts.
- Antirouille.
- Livré avec housse de protection en vinyle pour être conforme à la réglementation sanitaire.
- Convient aux assiettes avec un diamètre de Ø 115 à Ø 330 mm.

LDPE  
polyéthylène



877906

code	mm	€
877906	930x720x(H)785	789,50



Livré avec housse de protection en vinyle pour un stockage hygiénique.

Jusqu'à 50 assiettes par pile

2 roulettes avec freins

### Exemples de combinaisons



4 colonnes - assiettes de Ø225-330 mm



6 colonnes - assiettes de Ø140-225 mm



4 colonnes - assiettes de Ø 115 mm  
2 colonnes - Ø140-175 mm  
2 colonnes - Ø175-225 mm



5 colonnes - assiettes de Ø 115 mm  
3 colonnes - assiettes de Ø175-225 mm





Valve



Porte avec joint

877814



877821



2 roulettes pivotantes avec freins

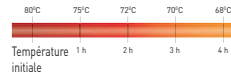
## CONTENEUR ISOTHERME 2X GN 1/1 200

- Double paroi en polyéthylène isolé LDPE- résistant aux chocs.
- Convient au chaud et froid.
- Avec 2 poignées robustes pour le transporter.
- Glissières pré-formées intégrées dans la paroi de la chambre.
- Dimensions intérieures: 335x533x(H)590 mm.
- Convient aux bacs GN 1/1.
- 12 Bacs GN - profondeur 10 mm
- 6 Bacs GN - profondeur 65 mm
- 4 Bacs GN - profondeur 100 mm
- 3 Bacs GN - profondeur 150 mm
- 2 Bacs GN - profondeur 200 mm

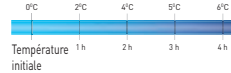
code	mm int.	mm	€
877814	335x533 x(H)590	477x680 x(H)620	329,50

### Evolution des températures

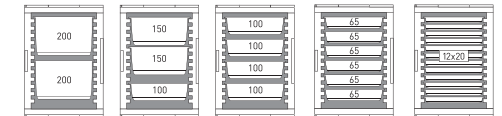
#### Chaud



#### Froid



### Exemples de combinaisons



## TROLLEY POUR CONTENEUR ISOTHERME

code	mm	€
877821	530x710x(H)230	139,50





## CONTENEUR ISOTHERME À LIQUIDE AVEC ROBINET

- Idéal pour stocker, transporter et servir les boissons chaudes ou froides.
- Fait en polyéthylène solide LDPE (basse densité).
- Isolation par mousse de polyuréthane de haute qualité.
- 4 agrafes robustes, largeur 25 mm, afin de pouvoir ouvrir et fermer le couvercle facilement et rapidement.
- Poignées confortables pour le transport.
- Distance du robinet par rapport au sol: 95 mm.
- Robinet encastré - protégé contre les endommagements lors du transport.
- Livré avec étiquettes collantes pour identifier les boissons.
- Clapet de décompression pour ouvrir le couvercle plus facilement.
- Résistant aux chocs et impacts.
- Chambre arrondie avec rainures qui guident le liquide vers le robinet.

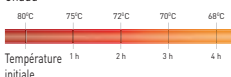
**AMER★BOX**



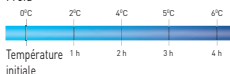
code	litres	mm	€
877869	9.4	230x420x(H)470	159,50
877876	18	230x420x(H)620	198,50

### Evolution des températures

Chaud



Froid



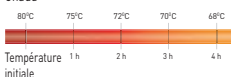
## CONTENEUR ISOTHERME GN 1/1 À CHARGEMENT PAR LE HAUT

- 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.

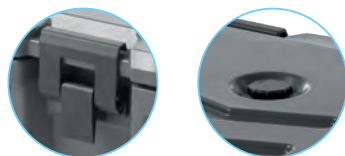
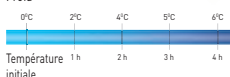
code	mm int.	mm	€
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	199,50

### Evolution des températures

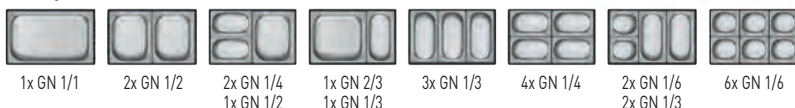
Chaud



Froid



### Exemples de combinaisons



Prix conseillé HT et non garanti

**HENDI**

483

## THERMO CHARGEUR FRONTAL

5x GN 1/1



707661



## 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

Entre parfaitement sur une Euro palette - 4 thermo box par couche.

### Exemples de combinaisons



707784

707845



### ELEMENT CHAUFFANT

- Peut être chauffé jusqu'à 90°C.
- Pour chauffer l'élément, placez le sur un plateau en inox ou dans un bac en inox et mettez le dans un four en convection à 90°C maximum pendant 40 minutes maximum.
- Contient de la paraffine.

code	GN	mm	€
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	23,95
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	42,50

707760

707753



### ÉLÉMENT RÉFRIGÉRANT NÉGATIF

- Pour un usage dans les thermobox, maintient la température entre - 12° et - 10°C pendant 3 à 4 heures, grâce à la plaque eutectique.
- Avant utilisation: congeler à - 18°C pendant 24 heures ou jusqu'à que cela soit complètement gelé.
- Vous pouvez vérifier en secouant l'élément et si vous n'entendez rien et si cela ne bouge pas, il est prêt pour l'utilisation.
- Contient de l'eau et du polyacrylate de sodium.

code	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	27,95
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	16,95



## THERMO BOX TRAITEUR

- Conteneur très léger et durable avec une ouverture qui peut se fermer hermétiquement.
- Convient aux bacs gastronormes 1/1.
- Avec 8 sillons espacés de 61 mm, afin de glisser des bacs GN.
- Les hauts rebords empilables avec verrouillage garantissent un empilement stable sans glissement.

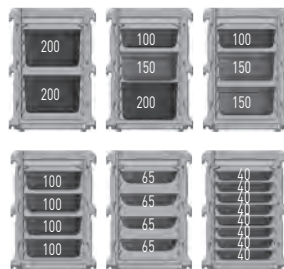
code	litres	mm int.	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	275,00



707999



### Exemples de combinaisons



707777

707821



## ELEMENT RÉFRIGÉRANT

- Pour un usage dans les thermobox, maintient la température entre 0 et 4°C pendant 3 à 4 heures, grâce à la plaque eutectique.
- Avant utilisation: congeler à -18°C pendant 24 heures ou jusqu'à que cela soit complètement gelé.
- Vous pouvez vérifier en secouant l'élément et si vous n'entendez rien et si cela ne bouge pas, il est prêt pour l'utilisation.
- Contient de l'eau et du polyacrylate de sodium.

code	GN	mm	€
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	16,25
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	24,95



209509



## PLAQUE CHAUFFE-PLAT

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

code	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)45	186,50

Prix conseillé HT et non garanti



485





707975

### THERMOBOX À PIZZA PROFI LINE

- Fait en polypropylène.
- Poignées intégrées pour un transport plus facile.
- Profil spécial à l'intérieur pour faciliter le déchargement.
- Structure solide et résistante conçue pour une utilisation durable.
- Ultraléger, fermé par le haut avec un couvercle séparé.
- Empilable grâce aux rainures dans le boîtier.

code	litres	mm int.	mm	€
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	<b>39,50</b>



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	<b>37,25</b>
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	<b>47,50</b>
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	<b>59,50</b>
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	<b>73,50</b>



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	<b>25,75</b>



707982

### THERMOBOX PROFI LINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids.
- Un revêtement spécial soudé à chaud assure le renforcement du matériel, facilite le nettoyage et prolonge de manière significative la durée de vie du conteneur.
- Conteneur thermo-isolant peut contenir les plats même jusqu'à la taille Gastro Norm 1/1.
- Les conteneurs ont une construction fermée ce qui assure une excellente isolation même jusqu'à 50% plus efficace que les autres conteneurs thermo-isolants HENDI.
- Résistant à des températures de -20°C à 110°C.
- Poignées pratiques faisant une partie intégrale du conteneur facilitent son transport.
- Conteneurs thermo-isolants sont empilables dans des versions avec et sans couvercle.

code	litres	mm int.	mm	€
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	<b>92,50</b>



6 loquets – idéal pour transporter des repas liquides



710203



Les mêmes diamètres les rendent plus faciles à empiler et à transporter



L'espace entre les parois est rempli d'un matériau isolant spécial qui maintient la température chaude ou froide des aliments pendant 6 à 8 heures.

## CONTENEUR ISOTHERME PORTABLE PROFI LINE

- Conçu pour les établissements de restauration afin de garder les aliments et les boissons au chaud pendant le transport.
- L'espace entre les parois est rempli d'un matériau isolant spécial, qui garantit que la température est maintenue pendant 6 à 8 heures.
- Boîtier et couvercle en acier AISI 430, finition satinée, épaisseur : 0,8 mm.
- Intérieur et couvercle du contenant en acier AISI 304, épaisseur : 0,8 mm.
- Intérieur du conteneur en acier poli très brillant, intérieur du couvercle satiné.
- Deux poignées ergonomiques, chacune fixée avec neuf points pour une manipulation sûre.

- Couvercle isolé avec poignée et grande vanne de ventilation pour une ouverture facile.
- Joint en silicone épais, amovible – hygiénique.
- Couvercle avec 6 boutons-pression.
- Robinet en acier inoxydable avec un bec placé à environ 45 mm.
- Fond du conteneur équipé d'un anneau en caoutchouc noir fixé par des vis, ce qui facilite l'empilement des conteneurs et protège le conteneur ainsi que la surface contre les dommages.
- Empilable – différents modèles jusqu'à 35 l.

code	litres	mm	€
710104	10	ø330x(H)220	162,50
710203	20	ø330x(H)360	225,00
710302	35	ø330x(H)570	285,00

Poignées ergonomiques



Vanne d'air



Double couvercle sécurisé par un joint et équipé de 6 loquets



Le matériau flexible protège le conteneur et le sol contre les dommages





812266



812273

### RAYONNAGE EN ALUMINIUM POUR BACS GASTRONOMES

- Les bacs GN 1/1 rentrent directement entre les supports en aluminium.
- Structure en aluminium anodisé.
- Avec clayettes en polypropylène, qui conviennent au lave-vaisselle.
- Facile à agrandir.
- Peut supporter 150 kg maximum si la charge est bien répartie sur toute la surface.

code		mm	€
812266		1120x355x(H)1685	259,50
812372	crochet d'extension	15x42x(H)42	2,75

### RAYONNAGE DE STOCKAGE EN ALUMINIUM

- Cadre en aluminium anodisé résistant à la corrosion.
- Avec 4 étagères, chaque étagère est composée de 3 clayettes amovibles en polypropylène qui conviennent au lave-vaisselle.
- Pieds réglables pour assurer un positionnement à niveau.
- Reliez les rayonnages entre eux ou créez des rayonnages d'angle avec le crochet de fixation disponible dans l'assortiment (code : 812280).
- Capacité de charge maximale par étagère : 150 kg.

code		mm	€
812273		1280x405x(H)1685	298,50
812280	crochet d'extension	15x42x(H)42	2,75
812341	étagère		10,00

Facilement extensible



Les bacs GN 1/1 s'adaptent directement entre les supports en aluminium

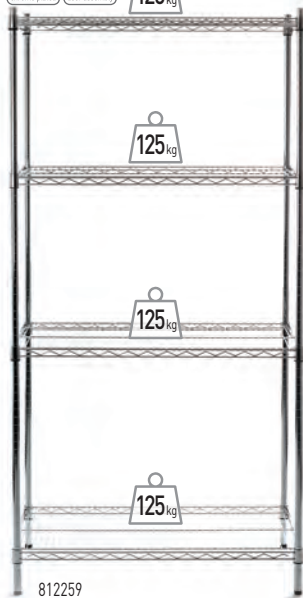


Étagères en plastique peuvent être lavés au lave-vaisselle





125 kg



812259

### RAYONNAGE ULTRA-RÉSISTANT

- 4 plateaux réglables.
- Max. poids par plateau 125 kg.
- Equipé de pieds réglables.
- En fer chromé.

code	mm	€
812259	910x455x(H)1830	134,50



### CHARIOT PLATEFORME

- Malgré le poids léger du chariot, il peut porter jusqu'à 150 kg.
- Pliable pour le transporter facilement.
- Avec 2 roulettes pivotantes.

code	mm	€
810514	730x480x(H)825	127,50

### RAYONNAGE AVEC 5 ÉTAGÈRES

- Fabriqué en acier, disponible en finition chromée ou en finition de peinture en poudre noire.
- Facile à assembler, la hauteur de l'étagère est facilement réglable.
- Livré avec 5 étagères grillagées.
- Charge maximum par étagère : 80 kg.
- Équipé de pieds réglables.

code	couleur	mm	€
812990	Noir	910x455	129,50
812204	Chrome	x(H)1830	125,00



Pliable afin de minimiser le volume pour le transport



810514

instruction de montage



## LAVE-VAISSELLE 50X50 - COMMANDE ÉLECTRONIQUE

- Très facile à utiliser, à nettoyer et à entretenir.
- Idéal pour nettoyer des assiettes, couverts, verres, tasses, plateaux.
- Commandes électroniques.
- Doseurs de détergent et de liquide de rinçage et pompe standard inclus.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Bras de lavage en plastique et de rinçage en inox rotatifs au fond de la cuve.
- Bras de lavage en plastique fixes et bras de rinçage en inox rotatifs en haut de la cuve.
- Porte à double paroi solide équipée d'un microcontact, arrête le programme lorsqu'elle est ouverte.
- Hauteur maximale des verres : 325 mm.
- Hauteur maximale des assiettes : 335 mm.
- Température de l'eau pendant le lavage : 60°C.
- Température de l'eau pendant le rinçage : 85°C.
- Chaudière : 6L / 6 kW (capacité/puissance)
- Cuve : 35L / 2,8 kW. (capacité/puissance)
- Pompe de lavage : 0,75 kW.
- Thermostat de sécurité pour chaudière/cuve : jusqu'à 105°C / 99°C.
- Thermomètre à eau électronique pour chaudière et réservoir.
- Norme d'étanchéité de la pompe : IP 44
- Pieds : ø40 mm, réglables en hauteur : ±10 mm.
- Poids : 55 kg.

### FONCTIONS :

- Trois programmes de lavage : 60, 120, 180 s. (Le programme de lavage sera automatiquement prolongé avec le temps nécessaire pour réchauffer l'eau de rinçage à +85°C)
- Programme de nettoyage de cuve de lave-vaisselle.
- Fonction de rinçage à froid - idéale pour le lavage des verres.
- Système THERMO-PROTECTOR pour empêcher le rinçage à l'eau froide - garantit que le rinçage ne démarrera pas tant que la température n'est pas de 85°C.
- Le système SOFT START démarre la pompe à eau à une pression de faible niveau et augmente progressivement la pression pour protéger les articles délicats.
- Système d'autodiagnostic à 8 points.
- Système ECO - pour une consommation d'énergie réduite.
- AVANTAGES DU RINÇAGE À FROID :
- Refroidit les verres après le nettoyage, les rendant prêts à l'emploi immédiatement.
- Élimine l'odeur du liquide de rinçage, idéal pour les verres à vin.

### ÉQUIPEMENT :

- 1 casier à verres universel 500x500x(H)105 mm.
- 1 casier avec broches pour assiettes creuses et plates avec 5x8 emplacements 500x500x(H)105 mm.
- 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm.
- Doseur de produit de lavage et de liquide de rinçage électrique.
- Tuyau d'eau de 1,5 m de long, avec raccord fileté femelle 3/4.
- Pompe à vidange et tuyau de vidange.
- Cordon d'alimentation sans fiche.



max H  
335 mm

Lave-vaisselle 50x50  
- commande électronique



Piètement



Douchette de prélavage

Table de déchargement pour lave-vaisselle

Table de chargement avec évier pour lave-vaisselle



Casier à verres

Chariot à casier de lavage

Poubelle ronde

**DOSEUR ET POMPE DE VIDANGE INCLUS**



## LAVE-VERRE 40X40


 max H  
290 mm



commande électromécanique



commande électronique

Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable en haut



Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable au fond

## LAVE-VAISSELLE 50X50


 max H  
335 mm

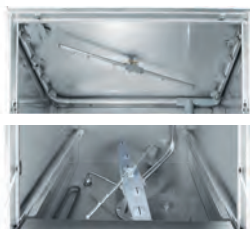


commande électromécanique



commande électronique

Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable en haut



Bras de lavage en plastique et bras de rinçage en acier inoxydable séparés au fond

code	commande	taille de casier	tension (V)	doseur de liquide de rinçage	doseur de détergent	pompe de vidange	€
230299	électromécanique	40x40	230	OUI			1 425,00
233009	électromécanique	40x40	230	OUI	OUI		1 495,00
233016	électromécanique	40x40	230	OUI		OUI	1 495,00
233023	électromécanique	40x40	230	OUI	OUI	OUI	1 595,00
230268	électronique	40x40	230	OUI	OUI	OUI	1 850,00
230305	électromécanique	50x50	400	OUI			1 825,00
233030	électromécanique	50x50	400	OUI	OUI		1 875,00
233047	électromécanique	50x50	400	OUI		OUI	1 875,00
233054	électromécanique	50x50	400	OUI	OUI	OUI	1 975,00
237540	électronique	50x50	230	OUI	OUI	OUI	2 275,00
231753	électronique	50x50	400	OUI	OUI	OUI	2 275,00

**LAVE-VERRE 40X40****LAVE-VAISSELLE 50X50**

COMMANDE	électromécanique	électronique	électromécanique	électronique
<b>USAGE PRÉVU</b>	mugs, tasses, verres, couverts, assiettes		assiettes, couverts, verres, tasses, plateaux	
<b>PARAMÈTRES DE LAVAGE</b>				
Nombre/durée des cycles de lavage	s	1 – 120 <sup>1)</sup>	3/60, 120, 180 <sup>1)</sup>	1 – 120 <sup>1)</sup>
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
<b>ÉQUIPEMENT STANDARD</b>				
Thermomètre à eau dans la chaudière		électronique	analog	électronique
Bras de lavage/rinçage séparés	bras de lavage et rinçage en acier inoxydable		bras de lavage en plastique, bras de rinçage en acier inoxydable	
Doseur de liquide de rinçage	OUI		OUI	
Doseur de détergent	OPTION	OUI	OPTION	OUI
Pompe de vidange	OPTION	OUI	OPTION	OUI
Équipement	1 casier à verres universel 400x400x(H)150 mm 1 casier avec broches 400x400x(H)110 mm pour assiettes 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm longueur du tuyau d'alimentation d'eau 1,5 m, avec raccord 3/4" filetage intérieur longueur du tuyau de vidange 2 m, Ø25 mm		1 casier à verres universel 500x500x(H)105 mm 1 casier avec broches 500x500x(H)105 mm pour assiettes 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm longueur du tuyau d'alimentation d'eau 1,5 m, avec raccord 3/4" filetage intérieur longueur du tuyau de vidange 2 m, Ø25 mm	
<b>PARAMÈTRES TECHNIQUES</b>				
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
<b>FONCTIONS</b>				
Programme de nettoyage de cuve de lave-vaisselle		OUI		OUI
Système de « SOFT START» <sup>2)</sup>		OUI		OUI
Système THERMO-PROTECTOR <sup>3)</sup>		OUI		OUI
Système d'autodiagnostic <sup>4)</sup>		OUI		OUI, 8-point
Système ECO				OUI
<b>CONSTRUCTION</b>				
Boîtier en acier AISI 304		OUI		OUI
Portes à double paroi isolées		OUI		OUI
Pieds réglables verticalement ø40 mm	mm	±10		±10
<b>PIÈTEMENT</b>				
		222980		231050
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

<sup>1)</sup> 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**

<sup>2)</sup> « SOFT START » – active la pompe à eau à une pression basse et augmente progressivement la pression pour éviter d'endommager les assiettes délicates

<sup>3)</sup> Système « THERMO-PROTECTOR » – empêche le rinçage à l'eau froide – garantit un démarrage du rinçage à 85°C

<sup>4)</sup> Système d'autodiagnostic pour un contrôle rapide de l'état du lave-vaisselle

Prix conseillé HT et non garanti



493



## 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.

### FUNCTIONS :

- 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

LAVE-VAISSELLE & HYGIÈNE



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
<b>USAGE PRÉVU</b>		assiettes, couverts, verres, tasses, plateaux, bacs GN	
<b>PARAMÈTRES DE LAVAGE</b>			
Nombre/durée des cycles de lavage	s	1 - 120 <sup>1)</sup>	3/60, 120, 180 <sup>1)</sup>
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
<b>ÉQUIPEMENT STANDARD</b>			
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	
<b>PARAMÈTRES TECHNIQUES</b>			
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
<b>FONCTIONS</b>			
Programme de nettoyage de cuve de lave-vaisselle			OUI
Système de « SOFT START» <sup>2)</sup>			OUI
Système THERMO-PROTECTOR <sup>3)</sup>			OUI
Système d'autodiagnostic <sup>4)</sup>			OUI, 8 points
Système ECO			OUI
Porte avec microcontact pour un fonctionnement avec la hotte relevée			OUI
<b>CONSTRUCTION</b>			
Boîtier en acier AISI 304		OUI	
Portes à double paroi isolées		OUI	
Pieds réglables verticalement	mm	de 100 à 150 mm	

<sup>1)</sup> 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

<sup>2)</sup> « SOFT START » – active la pompe à eau à une pression basse et augmente progressivement la pression pour éviter d'endommager les assiettes délicats

<sup>3)</sup> Système « THERMO-PROTECTOR » – empêche le rinçage à l'eau froide – garantit un démarrage du rinçage à 85°C

<sup>4)</sup> Système d'autodiagnostic pour un contrôle rapide de l'état du lave-vaisselle

**LAVE-VAISSELLE POUR PLATEAUX ET RÉCIPIENTS 50X60 - À COMMANDE ÉLECTRONIQUE, AVEC DOSEUR DE DÉTERGENT ET POMPE DE VIDANGE**



236574

LAVE-VAISSELLE & HYGIÈNE

- Lave-vaisselle spécialisé, parfait pour le lavage et le décapage des marmites, des bacs GN, des plaques de pâtisserie de 600x400 mm, des flacons, des plateaux ou des couverts.
- 3 cycles de lavage contrôlés électroniquement : 120s, 180s, 240s.
- Température de nettoyage : 82°C.
- Température de lavage : 60°C.
- Panneau tactile électronique.
- Système de nettoyage automatique.
- Indice d'étanchéité de la pompe : IP 44.
- Grand casier : 500x600 mm.
- Caisson à deux niveaux en acier inoxydable AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage en acier inoxydable.
- Poids : 57 kg.

**ÉQUIPEMENT :**

- Doseur de détergent.
- Doseur de produit de rinçage.
- Thermomètre électronique dans la chaudière.
- Thermomètre électronique dans la cuve.
- Pompe de lavage 1,2 kW.
- Pompe de vidange.
- Casier à assiette 500x600x(H)105 mm.
- Casier universel 500x600x(H)105 mm.
- Panier à couverts 110x110x(H)130 mm.

code	V	W	mm	capacité/puissance de la chaudière	capacité/puissance de la cuve	€
236574	400	7100	595x730x(H)1340	7,4 L/6 kW	58 L/6 kW	4 795,00





975718

## SÉPARATEUR DE GRAISSE

- Empêche les graisses de bloquer le réseau d'égouts.
- Pour un usage intérieur (zones de lavage de la vaisselle, cuisines).
- Taille compacte, entièrement fait en acier inoxydable.
- Le couvercle hermétique est fixé par quatre pinces.
- Raccords d'entrée et de sortie d'eau Ø50 mm.
- Deux chicaneuses intérieures verticales séparant les graisses et le limon.
- Drain de dégraissage équipé d'un robinet à bille.

code	- litres	mm	€
975718	300 l/h	30 650x346x(H)308	445,00
975725	600 l/h	60 728x416x(H)398	575,00
979945	1 800 l/h	180 903x548x(H)629	925,00



632802

## FILTRES À GRAISSE - 50 PIÈCES

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

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



PP  
polypropylène

196007

## SEAU

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

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



Prolonger efficacement la durée de vie de l'huile



632901

S.S.  
stainless steel

## SUPPORT DE FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE

code	mm	€
632901	ø250x(H)240	15,95

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

499





NEW

**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	<b>895,00</b>

236666



NEW

**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	<b>74,50</b>
230145	Grand	235x55	<b>78,50</b>

230138



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	<b>89,50</b>



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	<b>112,50</b>



221808

**SÈCHE-MAINS**

- Marche/arrêt électrique par capteur de mouvement.
- Avec cordon électrique et prise.
- Châssis métallique antichoc finition époxy blanche.

code	V	W	mm	€
221808	230	1500	239x208 x(H)265	<b>125,00</b>

S.S.  
stainless steel



970300

### DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE

- Douchette de prélavage monobloc.
- Convient pour l'eau sous haute pression.
- Débit maximum: 17L/min à 4 bars.
- Poignée de rinçage en plastique.
- Colonne de soutien ajustable.
- Montage mural (raccourcissement en option).
- Tuyau de raccord: 1/2", chaque d'une longueur de 400 mm.
- Trou nécessaire dans la table: Ø 27 mm.

code	€
970300	207,50



810255

### ROBINET DOUCHETTE

- Fabriqué en acier inoxydable
- Mono trou, bec rotatif
- Contrôle du jet
- Longueur de la douche : 120 cm
- Ouverture de table nécessaire : 32 mm
- Tuyaux de raccordement : 3/8", longueur : 350 mm
- Plage du bec : 230 mm
- Hauteur du robinet : 230 mm

code	€
810255	169,50



970515



### ROBINET AVEC DOUCHETTE

- Robinet avec un bec.
- Douchette convient au jet d'eau puissant.
- Revêtement de la douchette en plastique.
- Colonne de support ajustable.
- Fixation murale (peut être raccourci).
- Raccord tuyaux: 1/2".
- Diamètre de perçage requis : Ø 30 mm.
- Portée du tuyau : 280 mm.

code	€
970515	297,50



Avec robinet à commande au genou

810309

18/10  
stainless steel

### LAVE-MAINS SANS CONTACT, AVEC COMMANDE GENOU

- Ouvrez l'eau de manière hygiénique en appuyant simplement votre genou contre le panneau frontal.
- Équipé d'un mélangeur d'eau chaude et froide situé sous le panneau frontal.
- Cuvette et dosseret en acier inoxydable 18/10.
- Livré avec robinet et distributeur de savon.
- Dimensions du panneau frontal : 285x(H)185 mm.
- Dimensions de l'évier : 330x230x(H)120 mm.
- Raccordement à l'eau : 1/2", trou de vidange Ø 52 mm.

code	mm	€
810309	400x335x(H)570	237,50



810316

S.S.  
stainless steel

### LAVE-MAINS AVEC COMMANDE GENOU

- En acier inoxydable, le bouton est en plastique chromé et la valve en cuivre.
- Le bac a un diamètre de 350 mm et une profondeur de 123 mm.
- Facile à utiliser avec un genou.
- Matériel de raccordement inclus.

code	mm	€
810316	400x400x(H)450	207,50



## CASIERS DE LAVAGE & BAC À DÉBARRASSER PROFI LINE

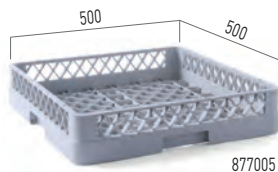


### CASIER À VERRES

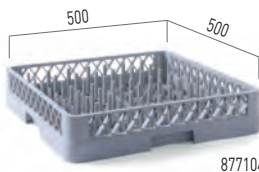
code	-	mm	€
877050	9 compartiments	500x500x(H)104	18,50
877043	16 compartiments	500x500x(H)104	19,75
877036	25 compartiments	500x500x(H)104	19,75
877029	36 compartiments	500x500x(H)104	21,95
877012	49 compartiments	500x500x(H)104	21,95

### REHAUSSEUR POUR CASIER DE LAVAGE

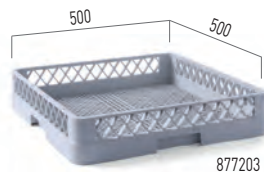
code	-	mm	€
877500	49 compartiments	500x500x(H)45	8,95
877517	36 compartiments	500x500x(H)45	8,50
877524	25 compartiments	500x500x(H)45	8,50
877531	16 compartiments	500x500x(H)45	8,50
877548	9 compartiments	500x500x(H)45	8,50
877302	1 compartiment	500x500x(H)45	7,95



877005



877104



877203

### CASIER UNIVERSEL

- Convient aux tasses, pots, bols, plats etc.
- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions.
- Avec fond à maille large

code	mm	€
877005	500x500x(H)100	16,50

### CASIER À ASSIETTES

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions.
- Avec des broches pré-formés qui permettent de créer l'espace nécessaire entre les plats pour un lavage optimale.

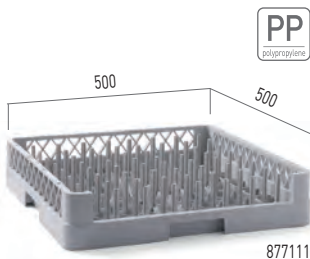
code	mm	€
877104	500x500x(H)100	16,50

### CASIER À COUVERTS

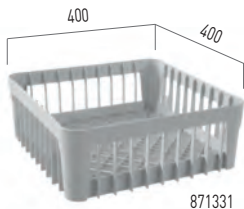
- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions.
- Bac à mailles fines afin d'empêcher les couverts de tomber en-dessous du panier.

code	mm	€
877203	500x500x(H)100	16,25

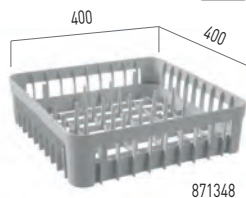




PP  
polypropylène



PP  
polypropylène



### 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



PP  
polypropylène

### CHARIOT À CASIER DE LAVAGE AVEC POIGNÉE

- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes.
- Poignée en inox.

code	mm	€
877197	575x545x(H)190	137,50



PP  
polypropylène

### CHARIOT À CASIER DE LAVAGE

- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes.

code	mm	€
877173	575x545x(H)210	85,00



PE  
polyéthylène

### PANIER À COUVERT

- 8 compartiments avec poignées.

code	mm	€
871102	425x205x(H)150	14,50



PP  
polypropylène

### PANIER À COUVERT

code	mm	€
871324	125x84x(H)135	3,75



877180

### COUVERCLE POUR CASIERS

code	mm	€
877180	500x500	12,50



PP  
polypropylène

### PANIER À COUVERT

code	mm	€
871300	110x110x(H)140	2,35



810583

### CHARIOT POUR CASIERS DE LAVAGE - 7 X 500X500 MM

- Pour les casiers de lave-vaisselle 500x500 mm.
- Permet d'organiser la zone de travail autour du lave-vaisselle.
- 7 niveaux - supports de casier espacés de 200 mm.
- Équipé de verrous pour les casiers des deux côtés.
- Équipé de quatre roulettes, dont deux avec frein.
- Livré démonté et à plat.
- La charge maximale est de 100 kg lorsque la charge est répartie uniformément.

code	mm	€
810583	615x560x(H)1700	237,50



281246



552001



### BAC À DÉBARRASSER

- Gris - avec poignées.

code	mm	€
552001	555x410x(H)130	9,95



560044

### TOQUE CHEF - 10 UNITÉS

- Fait avec des plis en PP non-tissé.
- Partie haute perforée.
- Taille réglable.

code	mm	€
560044	ø600x(H)230	4,95

### STÉRILISATEUR UV

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

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





### CHARIOT À LINGE

- Structure en inox avec sac à linge amovible.
- Le sac à linge est fait en tissu oxford et est lavable.
- 4 roulettes dont 2 pivotantes.

code	mm	€
691083	900x650x(H)850	169,50



691083

### SAC À LINGE POUR CHARIOT À LINGE

- Sac à linge pour le chariot à linge HENDI 691083.
- Fabriqué en tissu Oxford.
- Peut être nettoyé en machine à laver.

code	€
691090	25,95

Le mécanisme d'ouverture actionné par le pied permet de maintenir le sac ouvert



### SUPPORT À SAC POUBELLE

- Support fait en inox.
- Système de fermeture, qui coince le sac pour le garder bien fermé, fonctionne avec le pied.
- 2 roulettes avec freins.

code	mm	€
691021	420x580x(H)960	142,50
944660	Bande en caoutchouc pour le support à sac poubelle	7,00



691021



### PANNEAU PORTANT LA MENTION 'ATTENTION!'

- Avertissement en 5 langues.

code	mm	€
663950	300x460x(H)615	11,95



663950





691045

**COUVERCLE POUR POUBELLE RONDE**

code	s'installe sur	mm	€
691045	691038	ø570x(H)35	15,95
691410	691403	ø505x(H)35	12,95



691052

**COUVERCLE AVEC OUVERTURE POUR POUBELLE RONDE**

code	s'installe sur	mm	€
691052	691038	ø570x(H)135	22,95
691427	691403	ø510x(H)120	20,95



691069

**COUVERCLE POUSSOIR POUR POUBELLE RONDE**

code	s'installe sur	mm	€
691069	691038	ø580x(H)190	32,95
691434	691403	ø505x(H)190	21,95



691076

**TROLLEY POUR POUBELLE RONDE**

code	s'installe sur	mm	€
691076	691038	ø455x(H)165	35,95
691441	691403	ø400x(H)165	27,95



691038

**POUBELLE RONDE**

code	litres	mm	€
691038	120	ø550x(H)690	98,50
691403	80	ø490x(H)620	59,50





691137

**POUBELLE ÉTROITE**

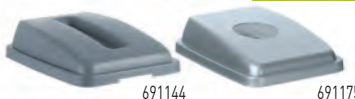
code	litres	mm	€
691137	60	455x315x(H)580	34,95



691151

**POUBELLE À PÉDALE**

code	litres	mm	€
691151	68	490x410x(H)660	62,50
691168	87	500x410x(H)815	76,50



691144

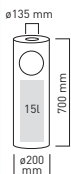
691175

**COUVERCLE AVEC OUVERTURE POUR POUBELLE ÉTROITE RECTANGULAIRE DE 60 L**

code	ouverture	mm	€
691144	en fente	660x470x(H)30	16,95
691175	rond	660x470x(H)30	15,95



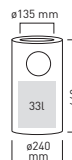
Cendrier amovible pour pouvoir vider et nettoyer la poubelle facilement



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	49,50

**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	98,50



976739

### PASTILLES DE NETTOYAGE POUR MACHINES À CAFÉ 120 UNITÉS

- Le nettoyant pour machine à café convient pour une utilisation régulière dans les machines à café, à espresso et à thé. Élimine les dépôts tenaces tels que le café ou l'huile de thé.
- Peut également être utilisé pour le nettoyage des thermos.
- Utilisez-le régulièrement pour maintenir vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	quantité de commande	poids (kg)	€
976739	12	0.24	17,25



976777

### DÉTARTRANT EN POUDRE

- Détartrant professionnel concentré.
- Élimine les dépôts de calcaire sur les lave-vaisselle commerciaux, les appareils à eau chaude, les machines à café et les lave-linges (programme de lavage 40°C).
- Peut également être utilisé pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable.
- Utilisez-le régulièrement pour garder vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	quantité de commande	poids (kg)	€
976777	12	1	12,95



976753

### NETTOYANT POUR MACHINE À CAFÉ

- Le nettoyant pour machine à café convient pour une utilisation régulière dans les machines à café, à espresso et à thé.
- Élimine les dépôts tenaces tels que le café ou l'huile de thé.
- Utilisez-le régulièrement pour garder vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	quantité de commande	poids (kg)	€
976753	12	1	11,95



976760

### DÉTARTRANT CONCENTRÉ

- Très concentré à base d'acide citrique pour le détartrage efficace des appareils à eau chaude, machines à café et à laver, chaudières, casseroles et carreaux en acier inoxydable.
- Bouteille de 1 litre, dosage 100-200 ml pour 1 litre d'eau froide.
- Utilisez-le régulièrement pour maintenir vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	quantité de commande	litres	€
976760	12	1	8,25



976746

### NETTOYANT POUR MACHINE À CRÈME GLACÉE ET CHANTILLY

- Nettoyant pour toutes les machines à chantilly ou crèmes glacées courantes.
- Dissout les résidus de graisses et de protéines.
- Peut également être utilisé sur les surfaces extérieures de l'appareil.
- Utilisez-le régulièrement pour garder vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	quantité de commande	litres	€
976746	12	1	7,50



### NETTOYANT ACIER INOXYDABLE

- Nettoie toutes sortes de surfaces en acier inoxydable et en aluminium.
- Prêt à l'emploi, il suffit de vaporiser et d'essuyer.
- Livré dans un flacon pulvérisateur de 500 ml.
- Enlève les traces de doigts et a un effet antistatique.
- Après utilisation, les surfaces traitées sont résistantes à la saleté et à l'eau.

code	quantité de commande	litres	€
976784	12	0,5	8,75



976784



### MOUSSE DÉGRAISSANTE

- Élimine en profondeur toutes les graisses, huiles et saletés des grills, des friteuses, des fours, des hottes aspirantes et des carreaux.
- Peut être utilisée sur toutes les surfaces lavables et résistantes aux alcalis.
- Ne convient pas aux surfaces en aluminium ou peintes!
- La mousse épaisse est idéale pour les surfaces verticales.

code	quantité de commande	litres	€
976791	12	1	7,50



976791



975039

### NETTOYANT PROFESSIONNEL POUR GRILL ET FOUR

- Produit prêt à l'emploi, fortement alcalin, pour l'élimination quotidienne des dépôts huileux et résidus, des graisses carbonisées et des décolorations organiques.
- Nettoie et dégraisse. Recommandé pour le lavage quotidien des grilles, fours, hottes.
- Aide à conserver la brillance naturelle de la surface.
- Sans parfum.
- pH 14.

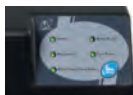
code	quantité de commande	litres	€
975039	12	1	5,95



## ADOUCCISSEURS D'EAU (SEMI-)AUTOMATIQUE

- L'utilisation d'un adoucisseur d'eau permet de prolonger la durée de vie des appareils.
- Les adoucisseurs fonctionnent avec un processus d'échange d'ions, où les ions de calcium et magnésium qui provoquent la dureté de l'eau sont fixés grâce à de la résine présente dans l'adoucisseur.
- Cela permet de réduire le coût de l'entretien, grâce à la prévention efficace contre le dépôt calcaire.
- L'appareil est équipé d'une tête de contrôle qui permet de programmer les paramètres de fonctionnement du adoucisseur d'eau selon les besoins.
- Les éléments dans la tête sont faits en céramique de haute qualité, résistants à l'usure et à la corrosion et l'accumulation des impuretés (par exemple fer).

- Cette technologie assure une fermeture hermétique parfaite de la tête de contrôle et cela permet un fonctionnement durable et sans problèmes.
- Bâti en bleu marine.
- Raccordement d'eau diamètre 3/4".
- Pression: 1,5 - 6,0 Ba.
- Température ambiante de fonctionnement: 5 - 38°C.
- Température maximum de l'eau d'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 sel pour la régénération par 1 cycle: 0,5 kg.



230442



230459

### ADOUCCISSEUR D'EAU, SEMI-AUTOMATIQUE

- Le processus semi-automatique d'adoucissement avec saumure est 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 avec saumure est mis en marche automatiquement.
- Le temps de travail, le temps de régénération et la quantité d'eau à traiter peuvent être programmés en utilisant le panneau de contrôle.
- Fermeture automatique évite l'accès non désirée.
- Poids: 7,7 kg

code	V	W	mm	€
230459	230	18	214x417x(H)505	365,00



## 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 faudrait

- la rétablir avec un processus de régénération pour recharger la résine en sodium (solution de sel).
- L'adoucisseur d'eau peut être installé partout où la température d'eau est en-dessous de 45°C et la pression d'eau ne dépasse pas les 2 bars.
- Régénération : sel non iodé uniquement.
- Convient seulement à l'eau potable.
- Cet adoucisseur d'eau convient aux machines à café, four mixtes, lave-vaisselle et machines à glaçons.
- Sa petite taille est très pratique pour des bars et restaurants.
- Les pièces utilisées sont de la meilleure qualité et permettent à l'appareil de fonctionner en toute sécurité pendant longtemps.
- Pression de fonctionnement optimale: 1-2 bar.



231234



231227



231210

## 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°C/30°C/40°C)	litres	mm	€
231210	1200/1000/900	8	ø185x(H)400	109,50
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	129,50
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	159,50

## TABLETTES DE SEL POUR ADOUCISSEURS D'EAU

- Fait de sel comprimé - la composition de la matière première est uniquement du chlorure de sodium NaCl.
- En forme de tablette - le sel se dissout uniformément sans s'agglomérer.
- Destinés 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



231265



## DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR CUISINES & RESTAURANTS



270080

### DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 100 M<sup>2</sup>

- 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 100m<sup>2</sup>.
- Livré avec une plaque collante.

code	V	W	mm	€
270080	230	30	544x285x(H)192	107,50

## DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR L'INTÉRIEUR



270097

### DESTRUCTEUR D'INSECTES 300 M<sup>2</sup>

- 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

- A utiliser à l'intérieur.
- Conçu en alliage d'aluminium spécialement traité et en ABS plastique ignifuge pour une haute sécurité.
- 2x tubes UV-A.
- Électrocute des insectes avec 2000 - 2500 V
- Bac de récupération amovible, se nettoie facilement
- Peut être installé au plafond avec une chaîne ou peut être utilisé debout.

code	V	W	mm	€
270158	230	26	379x103x(H)265	45,00
270165	230	40	515x104x(H)315	59,95
270172	230	45	655x90x(H)360	69,50



### DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUE COLLANTE - 120M<sup>2</sup>

- 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 m<sup>2</sup>.
- Livré avec une plaque collante (390x270 mm).

code	V	W	mm	€
270196	230	36	540x80x(H)281	65,00
270233	Plaque collante pour destructeurs d'insectes - 10 feuilles			29,95
270240	Lampe de rechange 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 <sup>2</sup>	230	40	510x135x(H)305	87,50
270141	150 m <sup>2</sup>	230	45	680x140x(H)305	97,50
935286	Lampes de rechange pour destructeur d'insectes - set de 2				



270066



Chaîne compris



Bac de récupération amovible

### LAMPE DE RECHANGE POUR DESTRUCTEUR D'INSECTES

- Néon UV-A fluorescent.
- Set de 2.

code	pour	V	W	mm	€
934159	270158	230	8	300x15x(H)115	8,50
934166	270172 - 270141	230	20	602x24x(H)24	6,95



934159



Meuble en acier inoxydable à monter soi-même.  
Fixation rapide et facile.  
Emballage compact - frais d'expédition réduits.





## RACKS DE STOCKAGE AVEC 4 ÉTAGÈRES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430
- Pieds constitués de profilés de 30 x 30 mm
- Charge maximale approximative par étagère - 70 kg/m<sup>2</sup>
- Pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas

code	mm	€
812501	600x400x(H)1800	330,00
812518	800x400x(H)1800	380,00
812525	1000x400x(H)1800	410,00
812532	1000x500x(H)1800	455,00
812556	1000x600x(H)1800	470,00
812549	1200x500x(H)1800	470,00
812563	1200x600x(H)1800	525,00



812525



811726



## DOUBLE ÉTAGÈRE MURALE RÉGLABLE, AVEC DEUX SUPPORTS EN ACIER

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.
- Le dossier empêche les marchandises de tomber.
- Étagère amovible à surface lisse pour un nettoyage facile.
- Charge maximale par étagère (à condition que la charge soit répartie uniformément) : 25 kg.
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Livré avec deux supports en acier pour le montage mural.

code	mm	€
<b>PROFONDEUR 300 MM</b>		
811771	800x300x(H)600	177,50
811726	1000x300x(H)600	193,50
811733	1200x300x(H)600	220,00
811740	1400x300x(H)600	225,00
<b>PROFONDEUR 400 MM</b>		
816592	1000x400x(H)600	282,50



816486

430  
stainless steel

## ÉTAGÈRE MURALE AVEC 2 SUPPORTS EN ACIER

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Charge maximale approximative par étagère - 25 kg/m<sup>2</sup>.
- Le dossier de 30 mm empêche les produits de tomber.
- Livré avec 2 supports en acier pour le montage mural.

code	mm	€
816486	800x300x(H)250	96,50
816493	1000x300x(H)250	106,50
816509	1200x300x(H)250	115,00
816516	1400x300x(H)250	126,50

## TABLES DE TRAVAIL À MONTER SOI-MÊME KITCHEN LINE

- Pour une utilisation dans la restauration professionnelle.
- Entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 430.
- Plan de travail rempli d'une plaque stratifiée et imperméable pour renforcer et insonoriser l'unité.
- Pieds en profilés de 40x40 mm.

- Construction vissée qui permet de plier, ranger et transporter le meuble.
- Accès à l'espace de travail par tous les côtés.
- Capacité de charge maximale du plateau et de l'étagère : environ 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Pieds réglables : +25/-5 mm.



811511



811467

### TABLE DE TRAVAIL ULTRA-RÉSISTANT AVEC ÉTAGÈRE

- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

code	mm	€
<b>AVEC ÉTAGÈRE, PROFONDEUR 600 MM</b>		
811511	1000x600x(H)850	312,50
811528	1200x600x(H)850	335,50
811535	1400x600x(H)850	360,00
811542	1600x600x(H)850	395,00
811559	1800x600x(H)850	435,00
<b>AVEC ÉTAGÈRE, PROFONDEUR 700 MM</b>		
810705	1000x700x(H)850	387,50
810712	1200x700x(H)850	425,00
810729	1400x700x(H)850	455,00
810736	1600x700x(H)850	488,50
810743	1800x700x(H)850	525,00

### TABLE DE TRAVAIL MURALE AVEC DOSSERET ET ÉTAGÈRE

- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

code	mm	€
<b>PROFONDEUR 600 MM</b>		
811450	800x600x(H)850	315,00
811467	1000x600x(H)850	335,00
811474	1200x600x(H)850	365,00
811481	1400x600x(H)850	425,00
811498	1600x600x(H)850	447,50
811504	1800x600x(H)850	475,00
<b>PROFONDEUR 700 MM</b>		
812716	800x700x(H)850	399,00
812723	1000x700x(H)850	422,50
812730	1200x700x(H)850	450,00
812747	1400x700x(H)850	475,00
812754	1600x700x(H)850	499,50
812761	1800x700x(H)850	525,00

### TABLE DE TRAVAIL

- Plan de travail et étagère en acier inoxydable, étagère reliée aux pieds en acier inoxydable par un collier en aluminium.
- Pieds réglables en hauteur.
- Construction solide.
- Le plan de travail et l'étagère peuvent supporter chacun une charge maximale bien répartie de ±130 kg.

code	mm	€
812457	1200x600x(H)880	232,50
812440	1000x600x(H)880	212,50
812464	1400x600x(H)880	267,50
812471	1600x600x(H)880	298,50
812488	1800x600x(H)880	345,00



812440



## TABLES D'ÉVIERS - À MONTER SOI-MÊME KITCHEN LINE

- Évier pressé à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable, caractérisé par une grande résistance aux acides alimentaires et aux produits chimiques.
- Cuve d'évier soudée sans soudure au plan de travail
- Dimensions de l'évier : 400x400x(H)250 mm
- Évacuation compatible avec les siphons standard : Ø50 mm
- Ouverture pour robinet Ø30 mm
- Vissé



- Plan de travail avec rebord de 10 mm pour empêcher l'eau de déborder
- Pieds en profilés de 40x40 mm
- Le dossier de 40 mm évite de tacher les murs
- Les pieds sont décalés de 50 mm par rapport au mur pour faciliter le montage mural.
- Pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas



811863



811887

## TABLE AVEC ÉVIER AVEC ÉTAGÈRE - À MONTER SOI-MÊME

- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

code	mm	emplacement de l'évier	€
<b>PROFONDEUR 600 MM</b>			
811863	800x600x(H)850	à droite	485,00
812495	800x600x(H)850	à gauche	480,00

code	mm	emplacement de l'évier	€
<b>PROFONDEUR 700 MM</b>			
812938	1000x700x(H)850	à droite	580,00
812945	1000x700x(H)850	à gauche	580,00

## TABLE DOUBLE ÉVIER AVEC ÉTAGÈRE - À MONTER SOI-MÊME

- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

code	mm	€
<b>PROFONDEUR 600 MM</b>		
811887	1000x600x(H)850	635,00

code	mm	€
<b>PROFONDEUR 700 MM</b>		
812969	1000x700x(H)850	710,00



811818



## ÉVIER

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 304).
- Prêvu pour un montage mural.
- Dimensions internes 350x250x(H)100 mm.
- Ouverture de Ø 35 mm pour le robinet, s'adapte au robinet HENDI 970522.
- Évacuation de Ø52 mm compatible avec les siphons standards.

code	mm	€
811818	400x295x(H)145	125,00



## TABLES BUDGET LINE - VISSÉES

- Construction robuste entièrement en acier inoxydable AISI 430.
- Plan de travail renforcé par le bas avec un profil longitudinal.
- Avec un dossier de 40 mm.
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.



- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Livraison en paquet plat pour un montage par soi-même.



811511



811447

### TABLE DE TRAVAIL CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE BUDGET LINE

code	mm	€
817094	600x600x(H)850	265,00
817100	800x600x(H)850	285,00
817162	1000x600x(H)850	310,00
817179	1200x600x(H)850	335,00

### TABLE DE TRAVAIL MURALE AVEC ÉTAGÈRE BUDGET LINE

code	mm	€
817223	600x600x(H)850	275,00
817261	800x600x(H)850	299,00
817278	1000x600x(H)850	325,00
817285	1200x600x(H)850	345,00



816998



817032

### TABLE AVEC 1 ÉVIER ET UNE ÉTAGÈRE - VISSÉE

code	mm	emplacement de l'évier	€
816998	800x600x(H)850	à droite	455,00
817001	800x600x(H)850	à gauche	455,00

### TABLE AVEC ÉVIER DOUBLE ET ÉTAGÈRE BUDGET LINE - VISSÉE

code	mm	€
817032	1000x600x(H)850	605,00



## TABLE D'ÉVIER AVEC ARMOIRE – SOUDÉE

- Eviers pressés à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable, caractérisés par une grande résistance aux acides alimentaires et aux produits chimiques.
- La cuve de l'évier est intégrée au plan de travail sans soudure.
- Dimensions de l'évier : 400x400x(H)250 mm.
- Évacuation compatible avec les siphons standard : Ø50 mm.
- Ouverture du robinet Ø30 mm.
- Plan de travail avec rebord de 10 mm pour éviter que l'eau déborde.

430  
stainless steel



813546

- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Charge maximale approximative par plan de travail : 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Dossieret de 40 mm pour éviter de tacher les murs.
- Poignées de porte en plastique.
- Le corps de l'armoire est décalé de 100 mm par rapport au mur, il n'y a pas de paroi arrière pour garantir l'accès aux raccordements d'eau et d'égouts.
- Hauteur des pieds : 160 mm, pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas.

430  
stainless steel



813690

## TABLE D'ÉVIER SIMPLE AVEC ARMOIRE – SOUDÉE

- Portes à charnières, charnières à gauche.
- Les portes sont maintenues fermées par des loquets magnétiques.

code	mm	€
<b>1 ÉVIER, PROFONDEUR 600 MM</b>		
813522	600x600x(H)850	680,00
<b>1 ÉVIER, PROFONDEUR 700 MM</b>		
813546	600x700x(H)850	715,00

## TABLE DOUBLE ÉVIER AVEC ARMOIRE – SOUDÉE.

- Portes coulissantes.

code	mm	€
813690	1000x600x(H)850	1 065,00

## MOUSSE DÉGRAISSANTE

- Élimine en profondeur toutes les graisses, huiles et saletés des grills, des friteuses, des fours, des hottes aspirantes et des carreaux.
- Peut être utilisée sur toutes les surfaces lavables et résistantes aux alcalis.
- Ne convient pas aux surfaces en aluminium ou peintes!
- La mousse épaisse est idéale pour les surfaces verticales.

code	quantité de commande	litres	€
976791	12	1	7,50



976791



## TABLE ÉVIER - SOUDÉE, 2 ÉVIERS

- Bols d'évier pressés à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable caractérisée par une haute résistance aux acides alimentaires et aux produits chimiques
- Bol d'évier soudé de manière transparente dans le plan de travail
- Dimensions de l'évier : 400x400x(H)250 mm
- Vidange compatible avec les pièges standard : Ø50 mm
- Ouverture de la taraud Ø30 mm
- Plan de travail avec empreinte de 10 mm pour empêcher l'eau de s'écouler
- Souder
- Pieds de profilés de 40 x 40 mm
- La tache arrière de 40 mm empêche les parois de s'tacher
- Les pieds se déplacent du mur de 50 mm pour assurer un montage mural facile
- Pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas

430  
inoxiers steel



815007

## ARMOIRES DE TRAVAIL MURALES - SOUDÉES

- En acier inoxydable AISI 430
- Soudé pour une durabilité et une stabilité élevées
- Plan de travail rempli par le dessous d'un panneau stratifié imperméable qui renforce et insonorise l'article.
- Charge maximale approximative par plan de travail : 70 kg/m².
- Le dossier de 40 mm empêche les murs d'être tachés
- Poignées de porte en plastique
- Le corps de l'armoire est décalé de 100 mm par rapport au mur pour faciliter le montage mural.
- Hauteur des pieds : 160 mm, pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas
- Étagère amovible, non réglable.

430  
inoxiers steel



811658

## TABLE ÉVIER - SOUDÉE, 2 ÉVIERS

- Charge maximale approximative par plan de travail - 70 kg/m².
- Évier 400x400x(H)250 mm.

code	mm	€
815007	1000x600x(H)850	660,00

## TABLE DE TRAVAIL ARMOIRE MURALE AVEC PORTES COULISSANTES - SOUDÉE

- Portes coulissantes avec poignée verticale, toutes sur roulements à rouleaux.

code	mm	€
811641	800x600x(H)850	630,00
811658	1000x600x(H)850	695,00
811665	1200x600x(H)850	820,00
811672	1400x600x(H)850	848,50
811689	1600x600x(H)850	899,50



976784

## NETTOYANT ACIER INOXYDABLE

- Nettoie toutes sortes de surfaces en acier inoxydable et en aluminium.
- Prêt à l'emploi, il suffit de vaporiser et d'essuyer.
- Livré dans un flacon pulvérisateur de 500ml.
- Enlève les traces de doigts et a un effet antistatique.
- Après utilisation, les surfaces traitées sont résistantes à la saleté et à l'eau.

code	quantité de commande	litres	€
976784	12	0,5	8,75



## TABLE AVEC ÉVIER SIMPLE BUDGET LINE – VISSÉE

- Évier en acier inoxydable (AISI 304), cadre en acier inoxydable (AISI 430).
- Profondeur de l'évier : 300 mm.
- Zone en relief en forme d'enveloppe - écoulement de l'eau vers l'évier.
- Avec un dossier de 40 mm.
- Distance entre le dossier et l'évier : 100 mm.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Ouverture de  $\varnothing$  30 mm pour le robinet, convient aux robinets HENDI 970515 et 970508.
- Évacuation de  $\varnothing$ 52 mm compatible avec les siphons standards.
- Livraison en paquet plat pour un montage par soi-même (clé incluse).



811009

## TABLE D'ÉVIER SIMPLE - SOUDÉE

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 304).
- Évier soudé.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Avec un dossier de 40 mm.
- Ouverture de  $\varnothing$  30 mm pour le robinet, convient aux robinets HENDI 970515 et 970508.
- Évacuation de  $\varnothing$ 52 mm compatible avec les siphons standards.



811832



code	mm	€
811009	800x600x(H)850	485,00
811023	1000x600x(H)850	525,00

code	mm	taille du bassin (mm)	€
<b>ÉVIER SIMPLE, PROFONDEUR 600 MM, LA TAILLE 300 MM</b>			
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	458,50
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	510,00

<b>ÉVIER SIMPLE, PROFONDEUR 700 MM, LA TAILLE 300 MM</b>			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	540,00
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	585,00





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 dosseret.
- Équipé d'un fermoir pour connecter la table au lave-vaisselle à capot.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir une installation à niveau (+25/-5 mm).
- Livraison à plat, montage nécessaire
- Versions disponibles pour l'installation à gauche ou à droite.

code	-	mm	€
231777	côté gauche	1200x700x(H)850	645,00
231791	côté droite	1200x700x(H)850	645,00



231760

### TABLE DE DÉCHARGE POUR LAVE-VAISSELLE

- Fabriqué en acier inoxydable durable avec des profilés pour le guidage des cassiers d'une largeur de 510 mm de large et un dosseret.
- Équipé d'un fermoir pour raccorder la table aux lave-vaisselle à capot.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir une installation à niveau (+25/-5 mm).
- Livraison à plat, montage nécessaire.
- Modèles disponibles pour installation à gauche et à droite.

code	-	mm	€
231760	côté gauche	1000x700x(H)850	475,00
231784	côté droite	1000x700x(H)850	475,00

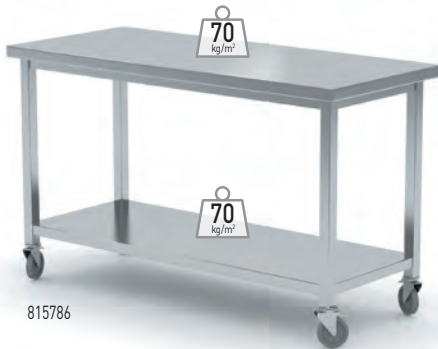
### TABLE AVEC ÉVIER, ESPACE POUR LAVE-VAISSELLE ET ÉTAGÈRE

- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité.
- Surfaces et joints lisses et polis pour un nettoyage sûr et facile.
- Plan de travail renforcé (AISI 430).
- Plan de travail avec bord marin équipé d'un dosseret de 40 mm, évite l'accumulation de saleté entre la table et le mur.
- L'évier intégré (AISI 304) mesure 400x400x(H)250 mm.
- Il est fourni avec un trou de robinetterie pré-percé de  $\varnothing$  30 mm.
- L'étagère renforcée mesure 575x585 mm et n'est pas réglable.
- Les pieds (AISI 430) sont constitués de tubes de 40x40 mm et sont équipés de pieds réglables (+25 / -5 mm).
- Disponible avec un évier sur le côté gauche (237519) ou sur le côté droit (237526).
- Capacité de charge répartie :  $\approx$ 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Construction boulonnée pour l'auto-assemblage.
- Livraison à plat.

code	-	mm	€
237519	gauche	1200x700x(H)850	595,00
237526	droit	1200x700x(H)850	595,00



237519



815786



### TABLE MOBILE AVEC ÉTAGÈRE - VISSÉE, PROFONDEUR 700 MM

- En acier inoxydable AISI 430.
- Pieds constitués de profils de 40 x 40 mm.
- Plan de travail rempli par le dessous avec une planche laminée imperméable qui renforce et insonorise l'article.
- Étagère métallique en acier montée à 200 mm, non réglable.
- Charge maximale approximative par plan de travail et par étagère - 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Le plan de travail sans dossier permet à l'utilisateur d'utiliser la table où qu'il se trouve.
- 4 roulettes pivotantes peu bruyantes Ø125 mm, dont deux équipées d'un frein

code	mm	€
815786	1000x700x(H)850	505,00
815793	1200x600x(H)850	510,00



812044

### SUPPORT POUR MARMITES

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 430).
- La construction soudée robuste garantit la stabilité et la grande durabilité du support.
- Plan de travail renforcé par un profilé en acier.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Charge maximale approximative par plan de travail (avec une répartition uniforme) : 100 kg/m<sup>2</sup>.

code	mm	€
815151	500x500x(H)450	205,00
812044	550x550x(H)450	180,00



811207

### ARMOIRE MURALE AVEC PORTES COULISSANTES - SOUDÉE

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 430).
- Équipé de portes coulissantes avec poignée en plastique, le tout sur roulements à rouleaux.
- La surface interne lisse facilite le nettoyage.
- Capacité de charge maximale par étagère : 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Livré avec des supports spéciaux pour montage mural.

code	mm	€
<b>PROFONDEUR 300 MM</b>		
814154	800x300x(H)600	410,00
811207	1000x300x(H)600	475,00

code	mm	€
<b>PROFONDEUR 400 MM</b>		
814178	800x400x(H)600	455,00
814185	1000x400x(H)600	505,00
811214	1200x400x(H)600	532,50



## PLACARD PASSE-PLATS AVEC SÉPARATION ET PORTES COULISSANTES

- Fait en acier inoxydable durable (AISI 430).
- 2 étagères amovibles non réglables
- 2 étagères fixes (étagère inférieure et centrale).
- Charge maximale approximative par étagère - 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Les pieds sont réglables en hauteur (-5/+25 mm) pour garantir une installation à niveau.
- Livraison à plat, montage nécessaire.



811108



812402

### PLACARD PASSE-PLATS AVEC SÉPARATION ET PORTES COULISSANTES

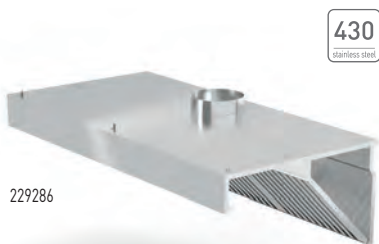
- Équipé de 8 portes coulissantes avec poignée verticale, toutes sur roulements à rouleaux.

code	mm	€
811634	800x500x(H)1800	1 498,50
811108	1000x600x(H)1800	1 695,00

### PLACARD PASSE-PLATS AVEC SÉPARATION ET PORTES COULISSANTES

- Équipé de 4 portes coulissantes avec poignée verticale, toutes sur roulements à rouleaux.

code	mm	€
812402	800x700x(H)1800	1 455,00



229286



### 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



design by  
Robert Bronwasser



reddot winner 2024

# UNIQ

Buffet reinvented





### 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 CO<sub>2</sub> très basse, donc plus propre.
- Pieds démontables.



149621

### BARBECUE GREEN FIRE AVEC 2 BRÔLEURS

- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide.
- Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code	-	kW[HS]	mm	€
149621	avec 2 grilles en inox GN 1/1	11.6	740x612x(H)825	735,00



149508

### BARBECUE GREEN FIRE AVEC 2 BRÔLEURS

- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide.
- Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code	-	kW[HS]	mm	€
149508	plaque et grille en fonte émaillée GN 1/1	11.6	740x615 x(H)825	795,00





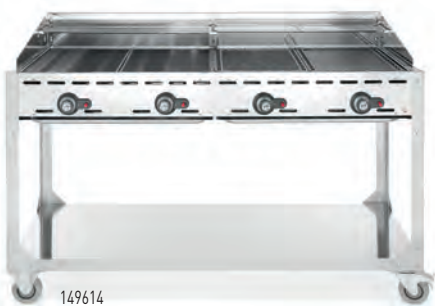


149591

### BARBECUE GREEN FIRE AVEC 3 BRÔLEURS

- Livré avec plaque en fonte émaillée et 2 grilles gastronomique 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide.
- Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée

code	kW[HS]	mm	€
149591	17.4	1078x612x(H)825	1 195,00



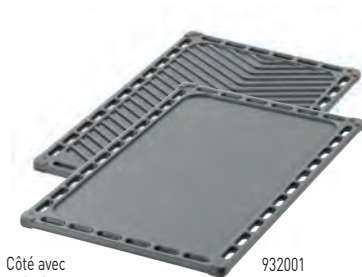
149614

### BARBECUE GREEN FIRE AVEC 4 BRÔLEURS

- Livré avec 2 plaques en fonte émaillée et 2 grilles gastronomique 1/1.
- Livré avec parois coupe-vent en inox.
- Grille en inox surélevée pour garder au chaud les sauces et plats préparés.
- Tuyau à gaz avec raccord rapide.
- Le détendeur est connecté directement à la bouteille de gaz - portabilité améliorée.

code		kW[HS]	mm	€
149614	sur support avec roulettes	22	1400x612x(H)825	1 680,00

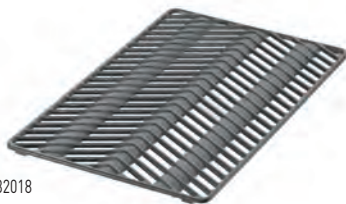




Côté  
rainuré

Côté avec  
rigole

932001



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



149522

149539

### TABLETTE ARRIÈRE POUR BARBECUE GREEN FIRE

- Convient pour: 149508, 149621, 149607, 149614.
- La tablette arrière 149539 a une largeur qui couvre la moitié du barbecue Green Fire avec 4 brûleurs.
- Vous aurez besoin de 2 unités pour en faire une paroi arrière complète pour le barbecue Green Fire avec 4 brûleurs.

code	mm	€
149539	650x298x(H)160	107,50

### TABLETTE LATÉRALE POUR BARBECUES GREEN FIRE

- Convient pour: 149508, 149591, 149607, 149614, 149621.

code	mm	€
149522	480x298x(H)160	99,50



932094

### TUYAU À GAZ BARBECUES GREEN FIRE

- Pour les barbecues Green Fire HENDI 149607 149614 149621 149508 149591.

code	€
932094	29,50





939949



939956



## GRILLE

- Grille en acier chromé.
- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	mm	€
939949	325x530	14,95

## STABILISATEUR DE FLAMME

- Placez la plaque de protection au-dessus du brûleur afin d'empêcher que le gras coule directement sur les brûleurs.
- Plaque de protection du brûleur en acier inoxydable.
- Convient à tous les barbecues Green Fire Profi Line.

code	mm	€
939956	650x530	32,50



152706

152805



152904

## PIERRES DE LAVE - FINE

- Convient à divers types de barbecues au gaz.
- Pierres fines, relativement petites.

code	-	poids (kg)	€
152706	carton	3	7,75

## PIERRES DE LAVE - GROS

- Convient à divers types de barbecues au gaz.
- Grosses pierres, relativement grandes

code	-	poids (kg)	€
152904	sac	9	17,25
152805	carton	5	13,25





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



70105

## BARBECUE À GAZ ATLANTA

- L'Atlanta a d'excellentes performances de cuisson grâce à la distribution optimisée de la chaleur et à la circulation
- de l'air chaud dans le bac fermé. La température élevée de l'appareil permet de griller la viande de manière uniforme et rapide sans qu'elle reste collée à la grille. Il n'est donc pas nécessaire de graisser les grilles.
- Les 3 brûleurs transversaux réglables séparément sont équipés d'un thermocouple de sécurité et d'un allumage électronique.
- L'ensemble des brûleurs est entièrement en acier inoxydable et les grilles sont amovibles pour un nettoyage facile.
- L'Atlanta a un cadre entièrement recouvert d'époxy noir avec quatre roues pivotantes et un support pour la bouteille à gaz sécurisée.
- Surface de la grille : 1100 x 500 mm.

code	kW[HS]	mm	€
70105	13	1285x770x(H)917	3 250,00



170045



170120



### BROCHETTES À BARBECUE - 24 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
170045	24	(L)210	6,25

### BROCHETTES À BARBECUE - 6 PIÈCES

code	emballé par	mm	€
170120	6	(L)250	4,50
170328	6	(L)350	6,25



## BARBECUE À GAZ TAMPA

- L'Tampa a d'excellentes performances de cuisson grâce à la distribution optimisée de la chaleur et à la circulation
- de l'air chaud dans le bac fermé.
- La température élevée de l'appareil permet de griller la viande de manière uniforme et rapide sans qu'elle reste collée à la grille. Il n'est donc pas nécessaire de graisser les grilles.
- L'ensemble du brûleur est entièrement en acier inoxydable et peut être entièrement démonté pour un nettoyage facile.
- L'unique brûleur longitudinal est réglable, dispose d'un thermocouple de sécurité et d'un allumage piézoélectrique.
- Les graisses qui s'écoulent de la viande pendant la cuisson sont évacuées par un conduit spécial vers un bac à graisses.
- L'Tampa a un cadre entièrement recouvert d'époxy noir avec quatre roulettes, dont deux roulettes pivotantes et un support pour la bouteille à gaz sécurisée.
- Grâce à ce support profond, vous pouvez placer la bouteille de gaz en toute sécurité sous le barbecue.
- Surface de la grille : 1022 x 500 mm.



700044

code	kW(HS)	mm	€
700044	10	1260x580x(H)900	2 250,00

## XENON PRO

- Le Powergrill Xenon Pro a été conçu en inox avec un support repliable.
- Il est facile à déplacer grâce au deux roulettes.
- Pliés, il forme un paquet compact plat, facile à transporter.
- Le brûleur unique produit une haute température dans le caisson qui est protégé du vent.
- Ce barbecue convient donc particulièrement à la cuisson de grosses quantités.
- La température élevée permet également un nettoyage facile du caisson.
- Comprend tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression
- Convient au gaz propane.
- Surface de grille: 860x260 mm (2 grilles de 430x260 mm).
- Avec support à roulettes repliable.
- Consommation 536 g/h.



148105

code	kW(HS)	mm	€
148105	7.5	1120x410x(H)900	579,50

## TUYAU À GAZ BARBECUES XENON PRO & FIESTA

- Pour HENDI Xenon Pro 148105.
- Pour HENDI Fiesta 600 146002 & Fiesta 800 146804.

code	€
152171	15,00



152171



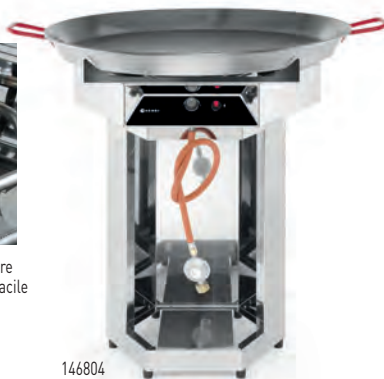
## FIESTA



146002



L'unité de brûleur peut être enlevée pour un nettoyage facile



146804

### FIESTA 600

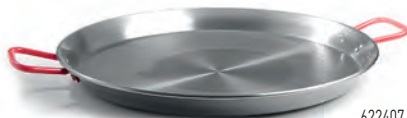
- Construction en acier inoxydable et avec poêle de Ø 600 mm en tôle d'acier.
- Livré avec tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression.
- Equipé d'un thermocouple et un brûleur rond.
- Groupe brûleur démontable pour faciliter le nettoyage.
- L'emplacement en bas peut contenir une bouteille de gaz de 5 à 6 kg.
- Convient au gaz propane, conso mmation 334 g/h.

code	kW(HS)	mm	€
146002	4.8	600x600x(H)870	795,00

### FIESTA 800

- Construction en acier inoxydable et avec poêle de Ø 800 mm en tôle d'acier.
- Livré avec tuyau de gaz, allumage électronique et régulateur de pression.
- Equipé d'un thermocouple et un brûleur rond.
- Groupe brûleur démontable pour faciliter le nettoyage.
- L'emplacement en bas peut contenir une bouteille de gaz de 5 ou 11 kg.
- Convient au gaz propane, conso mmation 489 g/h.

code	kW(HS)	mm	€
146804	7	800x800x(H)900	995,00



622407

### POËLE À PAËLLA

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

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

556696



### TABLIER BARBECUE

- Toile 280 g/m<sup>2</sup>.
- En coton ignifuge.

code	mm	€
556696	810x660	14,95

532

HENDI

Prix conseillé HT et non garanti



## BARBECUES À GAZ GRILL-MASTER PRO

- Disponible en 2 versions : sur pied ou à poser sur un plan de travail.
- 2 brûleurs à gaz indépendants avec allumage piézoélectrique.
- 2 protèges-flammes en acier inoxydable AISI 430.
- 2 grilles en acier chromé de 470x320 mm.
- Un grand bac égouttoir qui permet également de conserver la chaleur à l'intérieur de l'appareil.

**NEW**

18/10

stainless steel

Cr

chrome plates

outdoor

outdoor

- 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.



148822



148808



## ROAST-MASTER PRO NOIR

- Boîtier en acier inoxydable AISI 430 avec finition émaillée noire.
- Avant et 4 pieds en acier inoxydable AISI 201 avec revêtement en poudre noir.

code	kW[HS]	mm	€
148822	11.6	790x560x(H)900	350,00

## ROAST-MASTER PRO

- Boîtier en acier inoxydable AISI 430.
- 4 pieds en acier inoxydable AISI 201.

code	kW[HS]	mm	€
148808	11.6	790x560x(H)900	350,00



## BAKE- & GRILL MASTER



154601

### BAKE-MASTER MINI

- Construction en acier inoxydable 18/0
- Plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 290x480 mm.
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Consommation: 0,215 m³/h

code	kW(HS)	mm	€
154601	5.8	340x540x(H)300	169,50



154618

### BAKE-MASTER MAXI

- Construction en acier inoxydable 18/0
- Plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 590x480 mm.
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Consommation: 0,430 m³/h

code	kW(HS)	mm	€
154618	11.6	650x540x(H)300	269,50



154700

Livré avec fait-tout émaillé

### GRILL-MASTER MINI

- Construction en acier inoxydable 18/0
- Grille chromée et plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 290x480 mm.
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Consommation: 0,215 m³/h

code	kW(HS)	mm	€
154700	5.8	340x540x(H)840	212,50



154717

### GRILL-MASTER MAXI

- Construction en acier inoxydable 18/0
- Grille chromée et plaque de cuisson émaillée
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 590x480 mm.
- Allumage électronique et thermocouple
- Muni d'un tuyau à gaz et d'un détendeur
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane)
- Consommation: 0,430 m³/h

code	kW(HS)	mm	€
154717	11.6	650x540x(H)840	337,50







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 m<sup>3</sup>/h.

code	kW[HS]	mm	€
154878	11	650x540x(H)840	298,50



154540

### ROAST-MASTER MAXI 50 50

- Construction en acier inoxydable 18/0.
- Grille chromée et plaque de cuisson émaillée.
- Dimensions intérieures de la plaque de cuisson 290x480x(H)55 mm.
- Allumage électronique et thermocouple.
- Tuyau à gaz et détendeur inclus.
- Utilisable avec du gaz en bouteille (butane et propane).
- Consommation: 0,430 m<sup>3</sup>/h

code	kW[HS]	mm	€
154540	11.6	650x540x(H)840	315,50



### GRILL-MASTER QUATTRO

- Cadre complètement en acier inoxydable avec 2 bacs égouttoirs.
- Convient au gaz propane et butane.
- Équipé de 4 brûleurs réglables indépendamment.
- Livré avec 2 grilles nickelées et une plaque de cuisson en émail (590x480 mm dimensions intérieures).
- Allumage électronique et thermocouple.



154908

- Livré avec le tuyau à gaz et le régulateur de pression.
- Consommation 0,80 m<sup>3</sup>/h.
- Monté sur un piètement avec étagère inférieure intégré et 4 roues pour un déplacement facile.

code	kW[HS]	mm	€
154908	22	1330x600x(H)920	595,00





144923

### HOUSSE DE PROTECTION

- Fait en PEVA résistant aux rayons UV.

code	-	mm	€
144923	Grill- / Roast- Master Maxi 154717 & 154878	720x560 x(H)360	16,75



154656



### PLAQUE DE CUISSON ÉMAILLÉE

- Dimensions intérieures 590x480 mm.

code	mm	€
154656	590x480x(H)55	89,50

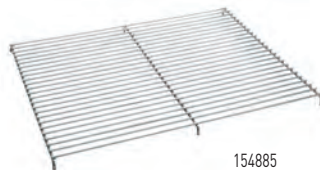


155028

### GRILLE POUR ROAST MASTER MAXI 50/50

- En acier chromé.

code	mm	€
155028	477x300	14,00



154885

### GRILLE DU HAUT POUR ROAST-MASTER

- Pour le barbecue HENDI Roast-master 154878.

code	€
154885	23,95



154632

### GRILLE POUR GRILL MASTER

- Pour les barbecues HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

code	€
154632	16,95



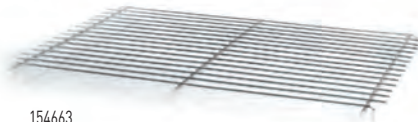


154632

### GRILLE POUR GRILL MASTER

- Pour les barbecues HENDI Grill-master 154717 154878 154908.

code	€
154632	16,95



154663

### GRILLE POUR GRILL-MASTER MINI

- Grille en acier inoxydable pour HENDI Grill-Master Mini 154700

code	mm	€
154663	540x340	17,95



148723

### GRILLE SUPÉRIEURE POUR BARBECUE XANTOS

- Pour barbecue HENDI Xantos 148624

code	€
148723	54,50



154687

### PLAQUE DE CUISSON ÉMAILLÉE POUR BAKE & GRILL-MASTER MINI

- Pour HENDI Bake- & Grill-master mini barbecues 154601 154700.

code	€
154687	42,50



145753

### ENSEMBLE DE TUYAUX DE GAZ BAKE-, GRILL- & ROAST-MASTER

- Pour les barbecues HENDI Bake-, Grill- & Roast-master 154908 154502 154601 154618 154700 154717.

code	€
145753	18,50



152157

### DÉTENDEUR 50 MBAR

- Pour les barbecues à gaz et les réchauds HENDI

code	€
152157	18,95



152188

### DÉTENDEUR 37 MBAR

- Détendeur 37 mBar uni avec colonne et collier de serrage.  
- A utiliser avec les barbecues et les chauffages de terrasse.

code	€
152188	18,85



145678

### JOINT EN CAOUTCHOUC POUR DÉTENDEUR

code	€
145678	1,50



**NEW**

148624

**XANTOS GRIL À GAZ**

- Ce barbecue électrique en acier inoxydable est doté de 4 pieds démontables qui permettent de le ranger à plat dans un paquet compact pour le transport.
- Les brûleurs, protégés du vent, produisent une température élevée dans le bac, rendant ce barbecue adapté à la cuisson de grandes quantités.
- L'unité elle-même est facile à nettoyer grâce à ces températures élevées.
- Les deux brûleurs peuvent être utilisés indépendamment.
- Équipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique, le tuyau de gaz et le régulateur de pression sont inclus.
- Convient au gaz propane.
- Surface de la grille 540x540 mm (2 grilles de 540x270 mm).

code	kW[HS]	mm	€
148624	9.5	770x710x(H)870	<b>750,00</b>



148631

**XANTOS BLACK GRIL À GAZ**

- Ce barbecue électrique en acier inoxydable est doté de 4 pieds démontables qui permettent de le ranger à plat dans un paquet compact pour le transport.
- Les brûleurs, protégés du vent, produisent une température élevée dans le bac, rendant ce barbecue adapté à la cuisson de grandes quantités.
- Les deux brûleurs peuvent être utilisés indépendamment.
- Équipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique, le tuyau de gaz et le régulateur de pression sont inclus.
- Convient au gaz propane.
- Surface de la grille 540x540 mm (2 grilles de 540x270 mm).
- Le boîtier principal des brûleurs est émaillé en noir.
- Panneau avant et pieds thermolaqués noirs.

code	kW[HS]	mm	€
148631	9.5	770x710x(H)870	<b>750,00</b>



## 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)max 110 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) max 110 mm.
- Double fond pour la collecte des cendres.

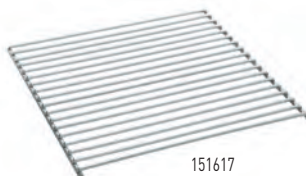
code	mm	€
150801	1145x380x(H)770	259,50



### GRILLE SUPÉRIEURE POUR LES BARBECUES AU CHARBON DE BOIS

- Convient aux barbecues à charbon de bois HENDI 150603 150801.

code	€
151617	23,95



151617



## GANTS BARBECUE

- Les gants de protection Hendi sont des équipements de protection individuelle certifiés et conformes aux exigences du RÈGLEMENT (UE) 2016/425 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 9 mars 2016 relatif aux équipements de protection individuelle et abrogeant la directive 89/686/CEE du Conseil. Le règlement définit les catégories de danger de I à III, et pour chaque catégorie, des méthodes et des exigences de certification sont spécifiées.
- Les gants de protection Hendi font partie de la catégorie II.
- Ils sont marqués CE en tant qu'équipement de protection individuelle certifié.
- Tous nos gants répondent aux exigences de la norme générale EN 420 Gants de protection - Exigences générales et méthodes d'essai.

- Ils offrent : une protection thermique conformément à la norme EN 407 Gants de protection et autres protections des mains contre les risques thermiques (chaleur et/ou feu)



11XXX

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 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



556634

### GANTS BARBECUE EN CUIR RÉISTANTS À LA CHALEUR - 2 PIÈCES

- Résistant à la chaleur jusqu'à 250°C pendant 10 secondes.
- Fabriqué en cuir de vachette.
- Extra long pour protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	€
556689	2	(L)460	24,95



556689

### MOUFLES BARBECUE EN CUIR RÉISTANT À LA CHALEUR - 2 PIÈCES

- Résistant à la chaleur jusqu'à 250°C pendant 10 secondes.
- Fabriqué en cuir de vachette.
- Extra long pour protéger l'avant-bras.

code	emballé par	mm	€
556658	2	(L)460	23,95



556658





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



525418



**BROSSE MÉTALLIQUE**

- En polypropylène avec 8 rangées de 9 brins en inox.
- Racloir en acier pour grils.

code	mm	€
525418	70x200x(H)80	3,25



525517



**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



## 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](http://www.hendi.eu)





## LÉGENDE D'ICÔNES UTILISÉES DANS CE CATALOGUE



Produits économiques en énergie



Répond aux normes HACCP

**NEW**

Nouveauté



Pour utilisation à l'intérieur et à 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



Résistant aux températures entre



Aluminium



Fonte d'aluminium



Inox



Inox 18/0



Inox 18/8



Inox 18/10



Acier allemand X50CrMoV15



Acier au carbone



Étamé



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



Mélatamine



Porcelaine



Antidérapant



Magnétique



















Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite	Art.-Nr.	Seite
880272	57-58	880654	55, 57	890233	47, 272	932902	95	946268	211	970676	191	975770	78
880289	57-58	880661	57	890240	47, 272	932919	95	949276	298	970683	191	975800	173
880302	55	880678	57	890257	47, 272	932926	95	954775	298	970690	191	975855	140
880319	55	880685	57	890349	47, 272	932933	95	956113	298	970720	187	975862	140
880326	55	880692	57	890356	47, 272	933367	167	956403	300, 302	971017	191, 226	975879	140
880357	57-58	880869	57			933664	213	957066	143, 453	971024	191, 226	975886	140
880364	57-58	880906	283	9xxxx		933688	451	961117	143, 453	971031	191, 226	975893	140
880371	57-58	880913	283	901915	173	934029	180	961124	143, 453	971048	191, 226	976180	168
880388	57-58	880920	283	901922	173	934159	513	961131	143, 453	971055	191, 226	976739	508
880401	55	880968	283	904206	467	934166	513	961247	213	971062	191	976746	509
880418	55	880975	283	918500	165	935286	513	970294	174	971079	191	976753	508
880425	55	880982	283	919200	198	936191	296	970300	501	975039	509	976760	508
880456	57-58	881705	59	919217	198	936801	189	970362	190	975268	188	976777	508
880463	57-58	881712	59	921500	241	939949	529	970386	191	975275	188	976784	509, 510
880470	57-58	881729	59	926574	386	939956	529	970393	191	975305	168	976791	509, 519
880487	57-58	881736	59	930618	213	941058	297	970508	500	975312	168	979945	499
880524	55	881743	59	930632	213	941072	296	970515	501	975329	168	980101	404
880555	57-58	881750	59	930656	213	941461	210	970522	500	975374	190		
880562	57-58	881804	55	930830	236	943380	263	970607	191	975398	188		
880609	55, 57	881811	55	931257	167	943489	451	970614	191	975718	499		
880616	55, 57	881828	55	931561	299-300	943564	306	970621	191	975725	499		
880623	55, 57	881835	55	932001	528	944387	213	970638	190	975732	173		
880630	55, 57	881842	55	932018	528	944660	505	970652	191	975749	173		
880647	55, 57	881859	55	932094	528	946190	211	970669	191	975756	173		





# HENDI

Tools for Chefs

Disponible chez votre fournisseur de matériel de restauration.

[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)

