

Inclut la mise à jour  
des prix du 15.04.2024

# CATALOGUE

NUMÉRO 50 | 2023



# AQUA

 **stalgast**  
power of gastronomy



Nous favorisons  
l'éco-gastronomie



**Production polonaise,** >7500 de produits  
qualité européenne en vente continue



**20 000**  
emplacements palettes



**Plus de 600**  
salariés



disponibilité des produits  
**de 98%**

## Nous soutenons nos clients depuis 30 ans, car leur succès est le nôtre!

Nous sommes une équipe de spécialistes dans de nombreux domaines : concepteurs de technologies de restauration, vendeurs professionnels et conseillers en produits, experts culinaires, installateurs et techniciens de maintenance. Nous avons une approche commerciale du secteur de la restauration et comprenons la nécessité de réussir. C'est pourquoi, sans nous limiter aux prestations de conseil, nous fournissons du soutien, coopérons et, surtout, tissons des relations de partenariat avec nos clients. Nous montrons les meilleures solutions, offrons les équipements les plus fiables et veillons à assurer la sécurité de nos clients tout au long de leur parcours d'entrepreneurs : depuis la naissance de leur projet jusqu'à la réussite finale. **La gastronomie est notre passion.** En collaboration avec les meilleurs spécialistes, nous fabriquons des équipements de restauration professionnelle et sélectionnons les produits des fabricants de renommée mondiale. Nous avons plusieurs années d'expérience dans ce domaine et des connaissances que nous partageons volontiers.



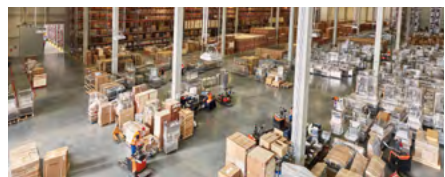
En 2018, nous avons ouvert le centre logistique le plus moderne du secteur, dans lequel la distribution aux destinataires nationaux et étrangers est organisée à l'aide des processus et des technologies les plus récents.

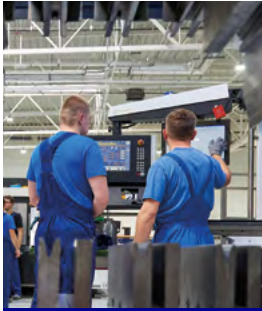
- 20 000 emplacements palettes
- Expédition le jour de la commande
- >7500 produits disponibles
- 10 rampes



## Nos investissements

Centre moderne de logistique et de production





## Production polonaise

Usine moderne de matériel de restauration professionnelle à Radom.

Dans l'usine de Radom créée en 2008, nous fabriquons des meubles en acier inoxydable aussi sur mesure, des lave-vaisselle professionnelles, des meubles chauffants de cuisine, des meubles self-service et de petits équipements modulaires.

Nous sommes l'unique entreprise du pays à fabriquer des accessoires de cuisine en plastique, notamment des paniers pour lave-vaisselle et des planches à découper. Nous développons progressivement notre offre avec d'autres produits.

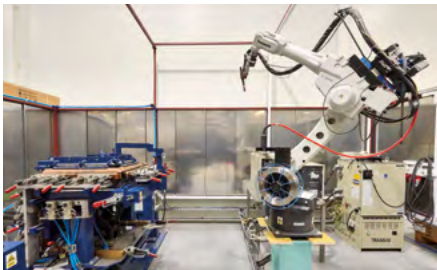
En tant que leader du marché en Pologne, nous avons lancé des solutions innovantes et respectueuses de l'environnement dans la production du mobilier en

acier inoxydable. Ce processus est progressivement étendu à d'autres appareils fabriqués par notre entreprise.

- Le parc de machines le plus moderne
- Les procédures de contrôle de qualité les plus minutieuses
- Une équipe expérimentée de constructeurs en R&D
- Design de qualité mondiale



En août 2019, nous avons ouvert une nouvelle usine, dans laquelle nous fabriquons des meubles en inox, la gamme cuisson 700 et des lave-vaisselles.



Nous coopérons avec  
**220 clients**  
dans **40 pays**



[stalgastr.eu](http://stalgastr.eu)



[export@stalgastr.com](mailto:export@stalgastr.com)

# Nous soutenons la gastronomie éco-responsable

Depuis des années, nous soutenons le marché de la gastronomie et proposons des équipements et appareils adaptés aux différents locaux. Cependant, notre engagement va beaucoup plus loin. Nous voulons à la fois contribuer au développement de votre entreprise et assurer la protection de l'environnement. C'est pourquoi, dans notre travail quotidien, nous mettons en place des solutions qui nous permettent d'être éco-responsable à plusieurs niveaux.



## Réduction d'utilisation du film protecteur

Nous avons renoncé presque totalement (à 99%) à l'utilisation du film protecteur qui recouvre le tôle pour le temps de la production et livraison. Grâce à cela, nous limitons son utilisation.



## Fabrication économe en énergie

Un laser de découpe professionnel nous permet de réduire la consommation de gaz techniques et de matériaux abrasifs. Le centre de pliage automatique ne nécessite pas de ré-outillage manuel, ce qui accélère le processus de production.



## Solutions économiques

Nous sommes à la recherche de technologies intelligentes - l'utilisation d'un nouveau bol de brûleur dans nos cuisinières pose libre augmente l'efficacité des appareils à gaz de 4 à 6%.



## Technologies écologiques

Nous sensibilisons le public dans le domaine des économies d'énergie en proposant une large gamme d'appareils à induction. L'induction ne chauffe que le fond de la casserole et ne fonctionne pas lorsqu'elle n'est pas en contact avec elle, la chaleur ne s'échappe pas et la consommation d'énergie est réduite.



## Matériaux d'isolation thermique

Nous veillons à ce que la cuisson soit efficace et en même temps économique. L'isolation thermique utilisée dans les fours protège le compartiment contre les pertes de chaleur. Grâce à cela vous pouvez maintenir la température appropriée des aliments sans avoir besoin d'utiliser de l'énergie supplémentaire.



## Plastiques réutilisables

Les paniers de lave-vaisselle, planches et d'autres éléments qui ne répondent pas aux normes de qualité sont transformés par nos soins en produits nouveaux. Cela permet d'éviter le gaspillage de matière.

## Les nouveaux produits se trouvent sur les pages suivantes:

Machine à piler la glace électrique	210
Module de 2 tiroirs pour tables réfrigérées	308
Congélateurs coffres	311
Congélateur coffre avec couvercle en acier inoxydable	311
Roulettes pour congélateurs coffres	311
Panier plastique pour congélateur coffre	311
Les meubles à monter	315 - 318
Meubles soudés	319 - 321
Table adossée sans étagère basse	315
Table adossée avec étagère basse	315
Maxi plonge simple 1-bac	316
Maxi plonge simple 1-bac	316
Armoire murale avec deux portes battantes	316
Armoire murale avec portes coulissantes	316
Étagère murale ajustable simple	317
Étagère murale ajustable double	317
Rayonnage avec étagères pleines	317
Plonge 1-bac, sans étagère	317
Plonge 1-bac, avec étagère basse	318
Plonge 2-bac, sans étagère	318
Plonge 2-bac, avec étagère basse	318
Table armoire adossée avec portes coulissantes	319
Lave-mains	319
Placard de rangement avec lave-mains	320
Placard de stockage, portes battantes	320
Placard traversant avec portes coulissantes	320
Plonge 2-bacs portes battantes	321
Plonge 2-bacs portes coulissantes	321
Lave-vaisselles Stalgast	335 - 441
Lave-vaisselle à capot	336-337
Lave-vaisselle universel Power Digital	338
Lave-vaisselle universel	339
Lave-verres	340
Kit: lave-vaisselle avec base	339, 341

**NOUVEAUTÉS**



# LÉGENDE DES PICTOGRAMMES ET SIGLES UTILISÉS DANS LE CATALOGUE



alimentation électrique



acier inox



revêtement de cuivre



alimentation à gaz



acier inox 18/0



revêtement de téflon



mode de chauffe:  
résistances électriques



acier inox 18/10



revêtement céramique



mode de chauffe: carburant



en polystyrène



verre trempé



adapté pour cuisson  
à induction



en aluminium



verre cristal



non adapté pour cuisson  
à induction



en acier chromé



verre marqué



adapté pour cuisinières  
électriques



en polypropylène expansé



empilable



adapté pour  
cuisinières à gaz



en polycarbonate



recommandé pour cuisson  
sous vide



adapté pour micro-ondes



en polyéthylène



à monter soi-même



compatible lave-vaisselle



en polypropylène



disposition du  
compartiment du four



non compatible  
lave-vaisselle



en nylon



utiliser de l'eau d'une dureté maximale  
de 6°dH selon l'échelle allemande



recommandé pour les  
fours à convection



en silicone



éclairage LED



recommandé pour les  
machines à café



en bois



puissance de l'appareil



capacité du compartiment



sans BPA



capacité de charge  
maximale





























conforme aux  
normes HACCP



destinés à être mis au contact  
des denrées alimentaires



avec certification

	appareil de refrigeration		ou		hauteur maximale du plat lavé
	appareil de congélation		et		conception à double paroi
	système statique		dimension LxPxH mm		recommandé en fours
	système dynamique		plage des températures		panier pour lave-verres 350x350 mm
	porte battante		température maximale		panier pour lave-verres 400x400 mm
	s'ouvre de deux côtés		adapté au lavage des verres		panier pour lave-vaisselle 500x500 mm
	porte coulissante		adapté au lavage des assiettes		panier pour lave-vaisselle 570x620 mm
	pour les bacs gastronomiques		adapté au lavage des casseroles		PRODUIT POLONAIS Produit polonais Stalgast Radom
	pour les plateaux de pâtisserie		adapté au lavage des bacs GN 1/1		nouveauté

Référence	numéro de catalogue	L	longueur	N	vitesse de rotation
N°	numéro d'ordre	V	volume	S	rendement
Ø	diamètre	T	température	K	nombre de pièces dans la boîte
L	largeur	L (utile)	largeur utile	M	poids
P	profondeur	P (utile)	profondeur utile	P	puissance
H	hauteur	H (utile)	hauteur utile	U	tension électrique

10-52

## SÉRIE DE CUISSON GAMME 700, APPAREILS D'APPOINT

Cuisinières à gaz, induction, infrarouge, électriques	14-23
Fry-top	24-27
Friteuses	28
Chauffe-frites	29
Sauteuses	30-31
Wok	32
Bain-mariés	33
Cuiseurs à pâtes	34-35
Éléments neutres	36
Bases et accessoires	37
Réchauds à gaz, induction et électriques	39-42
Cuisinières à gaz et électriques autonomes	43-48
Grilles électrique autonomes	49
Friteuses électrique autonome	50
Sauteuse électrique	51
Four à convection	52

53-63

## VAISSELLE ET PLATS DE CUISINE

Casserolles Gredil	54
Casserolles Premium, Casserole avec robinet	55-56
Support pour casserolles	56
Poêles, poêle WOK	57-58
Poêles revêtue de titane	58
Poêles en alu avec revêtement antiadhésif	59-62
Plats en fonte	63

64-88

## USTENSILES DE CUISINE

Seaux	65-66
Essoreuse à salade	66
Bassines, baignoires	67
Tamis, passoirs	68-69
Accessoires de service	70-73
Spatules, fouets	74-75
Pelles, cruches, mesures, râpes	76-77
Présentoirs	79-80
Doseurs, présentoirs à sauces	80
Pincés, coupe-œuf, presses	81-82
Couteaux et ustensiles à décorer	83
Ouvre-boîte	84
Mandoline	84
Balances	85-87
Thermomètres	88

89-110

## COUTEAUX ET PLANCHES DE CUISINE

Couteaux et sets de couteaux de cuisine	90-104
Fusils de boucher	93, 95-97, 102-104
Aiguiseurs	104-105
Cisailles de cuisine	109
Planches à découper	106-109
Bloc de boucher	109
Marteaux attendrisseur à viande	110

111-138

## ACCESSOIRES ET VAISSELLE DE TABLE

Couverts	112-128
Couverts à steak et à pizza	127
Porcelaine et vaisselle de table	129-134
Sets à épices	135
Moulin à épices	137
Mortier avec pilon	137
Porte-menu, panier de table	137
Paniers à pain	138

139-165

## STOCKAGE ET TRANSPORT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Bacs GN	140-149
Bacs de transport et stockage de produits alimentaires	150-151
Thermos de transport et coffres isotherme	151-156
Sacs à pizza	153
Scelleuse de barquette	161
Machines de conditionnement et accessoires y associés	157-160
Chariots	162-163
Étagères	164-165

166-192

## EQUIPEMENT ET ACCESSOIRES POUR BUFFETS

Lampes chauffantes pour plats	167
Chauffe-plats, carburant pour chauffe-plats	168-267
Marmites à soupe, chauffe-eau	174-178
Cruches, thermos de table	179-180
Rafraîchisseur de boissons	182
Plats de service	183-187
Colonnes-présentoirs traiteur	188
Vaisselle amuse-bouche	189-182

193-198

## SERVICES TRAITEUR

Lampes chauffantes électriques	194-195
Guéridon chauffante	195
Lampes chauffantes au gaz	196
Meubles traiteur	197
Couverture de meubles traiteur	198
Piquet d'hôtel	198

199-215

## EQUIPEMENT DE BAR

Mélangeurs/mixeurs de bar	200-201
Shakers, ouvre-bouteilles, mortier, tamis à cocktails	203-204
Tasses à mesurer, cuillères de bar	204-205
Glacières, seaux à champagne, tapis de bar	206-207
Siphons d'eau, guides pour verres	208
Presse-agrumes	208-209
Broyeurs à glaçons, machines à glaçons	210-214
Appareils de réfrigération de bar	215



**216-221 MACHINES À CAFÉ ET ACCESSOIRES**



Moulin à café ..... 217  
 Percolateur ..... 218  
 Frigo à lait de café ..... 218  
 Détergent pour machine à expresso ..... 218  
 Tables pour machine à expresso ..... 219  
 Distributeur de condiments,  
 pichets ..... 220  
 Tasseur à café, bac à marc de café,  
 distributeur de condiments ..... 221

**222-232 ÉQUIPEMENT DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE**



Siphons, cartouches ..... 223  
 Portionneurs, cuvettes,  
 coupes à glace ..... 223  
 Poches, douilles pâtisseries ..... 224  
 Papier de cuisson,  
 tapis pour pâtisseries ..... 226  
 Machine à chocolat chaud ..... 228  
 Couteaux pâtisseries, palettes ..... 228  
 Plateaux à gâteaux et fruits ..... 229-230  
 Chalumeau de cuisine ..... 230  
 Pétrins planétaires ..... 231-232

**233-250 ÉQUIPEMENT DE PIZZERIA**



Fours à pizza ..... 234-242  
 Pétrins spirales ..... 244-246  
 Bac à pâte, brosses pour four à pizza ..... 248  
 Tourtière, grilles à pizza ..... 249  
 Gants de boulanger, sacs à pizza ..... 249  
 Tables réfrigérées ..... 250

**251-258 PRÉPARATION DYNAMIQUE**



Éplucheur de pomme de terre ..... 252  
 Trancheuse à charcuterie  
 et fromages ..... 253  
 Hachoirs à viande ..... 254-256  
 Machines et trancheuse  
 à saucisses ..... 257  
 Coupe-légumes ..... 258

**259-272 CUISSON**



Chauffe-saucisse à rouleaux ..... 260  
 Friteuses ..... 260, 264  
 Grills de contact ..... 262-263  
 Gauffriers, crêpières ..... 265  
 Plaques pour grill ..... 261, 264  
 Bain-maries posables ..... 265  
 Vitrine chauffante ..... 267  
 Grill au poulet ..... 267  
 Fours à micro-ondes ..... 268-270  
 Cuisinière à induction ..... 270-271  
 Circulateur sous vide  
 et accessoires ..... 272

**273-284 FOURS À CONVECTION ET À VAPEUR MIXTES**



Fours GASTRONOMIQUES  
 Stalgast ClassicCook ..... 278  
 Stalgast SmartCook ..... 279-280  
 Accessoires pour les  
 fours gastronomiques ..... 281-284

**285-311 MATÉRIEL FRIGORIFIQUE**



Armoires de réfrigération  
 et de congélation ..... 287-288, 302-303  
 Tables de réfrigération  
 et de congélation ..... 289-291  
 Saladette réfrigérée ..... 292-294, 297-298  
 Table réfrigérée à pizza ..... 295-296, 299  
 Vitrines d'exposition ..... 300-301, 304-306  
 Vitrines réfrigérées de bar ..... 307  
 Accessoires pour armoires  
 et tables réfrigérées ..... 308  
 Congelateurs coffres ..... 310

**312-321 MEUBLES EN ACIER INOXYDABLE**



LES MEUBLES À MONTER  
 Tables de travail ..... 315  
 Armoires, étagères ..... 316-317  
 Plonges ..... 316-318  
 MEUBLES SOUDÉS  
 Tables de travail ..... 319  
 Plonges ..... 319, 321  
 Placards ..... 320

**322-333 HYGIÈNE**



Vêtements de travail ..... 323-325  
 Placard de rangement ..... 327  
 Bac à déchets ..... 327-329  
 Lampe UV, lampes insecticides ..... 330-331  
 Distributeur de savon ..... 326, 332  
 Distributeur automatique  
 de liquides désinfectants ..... 332  
 Générateur d'ozone ..... 333

**334-356 LAVAGE**



Lave-vaisselle ..... 335-341  
 Paniers lave-vaisselle ..... 343-344  
 Adoucisseurs d'eau ..... 347  
 Lavabo sans contact avec  
 commande au genou et robinet ..... 349  
 Colonne d'eau pour la gamme 700 ..... 352  
 Robinets verticaux et autres ..... 350-356  
 Broyeurs de déchets organiques ..... 348



# SÉRIE DE CUISSON GAMME 700, APPAREILS D'APPOINT

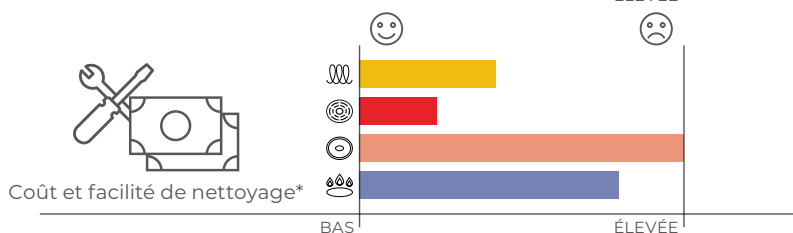
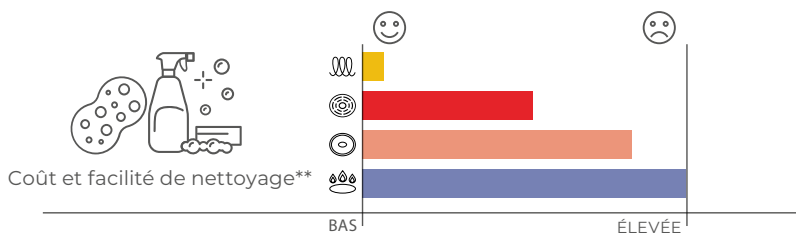
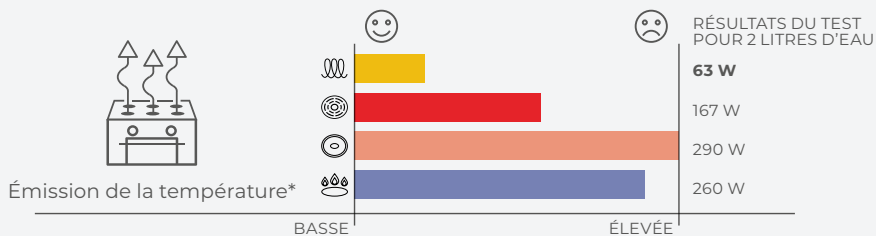
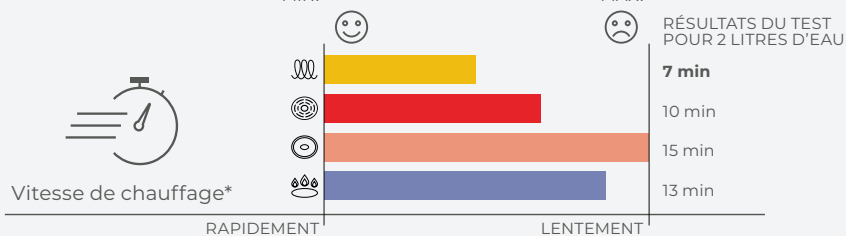
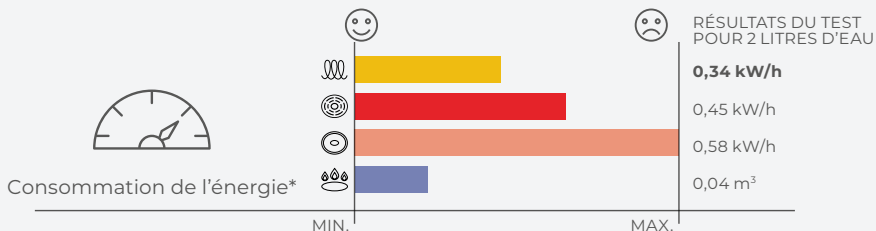
## GAMME 700

Cuisinières à gaz, induction, infrarouge, électriques.....	14-23
Fry-top.....	24-27
Friteuses.....	28
Chauffe-frites.....	29
Sauteuses.....	30-31
Wok.....	32
Bain-maries.....	33
Cuiseurs à pâtes.....	34-35
Éléments neutres.....	36
Bases et accessoires.....	37

## APPAREILS D'APPOINT

Réchauds à gaz, induction et électriques.....	39-42
Cuisinières à gaz et électriques autonomes.....	43-48
Grilles électrique autonomes.....	49
Friteuses électrique autonome.....	50
Sauteuse électrique.....	51
Four à convection.....	52

# COMPARAISON DE LA TECHNOLOGIE DE CUISSON



# SÉRIE DE CUISSON GAMME 700 APPAREILS D'APPOINT



Porte du four vitrée



- contrôle du processus de préparation des aliments
- construction de la porte protégeant des brûlures

Poignée de porte ergonomique



- exploitation pratique et sûre
- facile à nettoyer

Cheminées plus hautes dans les appareils à gaz



- efficacité de l'appareil améliorée
- garantie de sécurité et d'ergonomie de travail

Design assurant le confort d'utilisation



- garantie de travail dans les conditions d'hygiène élevée
- facile à nettoyer

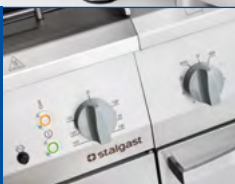
## ERGONOMIE – SÉCURITÉ – DESIGN MODERNE

La nouvelle gamme 700 a été créée dans l'optique d'un équipement complet des installations de cuisine, en tenant compte des besoins individuels du client et de l'investisseur

- Des solutions de construction innovantes offrent aux utilisateurs une exploitation confortable et sûre
- Le système d'assemblage précis assure la liberté de configuration des éléments dans un système linéaire et en îlot
- Le design moderne est une solution parfaite pour les locaux avec cuisines ouvertes et semi-ouvertes
- Composants fournis par des leaders mondiaux: EGO, SCHNEIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS garantissent la fiabilité et la sécurité des appareils
- Les appareils de la gamme 700 sont conçus pour économiser de l'énergie et dans le respect de l'environnement

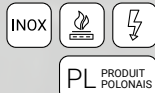


Système de commande intuitif



- marquage clair et permanent des fonctions et des paramètres de travail, réalisé par gravure au laser
- un panneau incliné assurant un travail ergonomique

# CUISINIÈRES À GAZ



- destinées à la cuisson dans tous les types d'ustensiles de cuisine utilisant l'énergie du gaz naturel ou liquide
- les fours polyvalents à gaz ou électriques utilisés dans les cuisinières permettent une cuisson statique et dynamique de tous les produits culinaires
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie

## CUISINIÈRE 4 BRÛLEURS AVEC FOUR

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- différentes configurations des brûleurs: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW à deux couronnes
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/3 (réduction de la flamme)**
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle
- grilles en fonte
- flamme pilote
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- porte du four vitrée
- dimensions du four électrique à chaleur tournante 600x400/GN1/1: 660x445x285 mm (LxPxH)
- dimensions du four à gaz et électrique statique GN2/1: 660x545x285 mm (LxPxH)
- rails à trois niveaux
- **four avec fonction de contrôle de l'humidité\***
- éclairage de l'intérieur du four\*
- pieds réglables (45 mm)



Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière/four	U cuisinière/four	Type de four	Prix(€) HT
9710110	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	statique	2349,00
9710130	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statique	2349,00
9710210	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statique	2349,00
9710230	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statique	2349,00
9710310	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statique	2349,00
9710330	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statique	2349,00
9715110	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	chaleur tournante	2715,00
9715130	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7,03	G30 / 400	chaleur tournante	2715,00
9715210	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	chaleur tournante	2715,00
9715230	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7,03	G30 / 400	chaleur tournante	2715,00
9715310	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	chaleur tournante	2715,00
9715330	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7,03	G30 / 400	chaleur tournante	2715,00
9716110	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statique	2600,00
9716130	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statique	2600,00
9716210	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statique	2615,00
9716230	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statique	2615,00
9716310	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statique	2630,00
9716330	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statique	2630,00
990999	Grille de four GN 2/1	-	650	530	-	-	-	-	52,20
970000	Réducteur de grille	-	200	200	-	-	-	-	13,00
970005	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-	-	47,00

## CUISINIÈRE 6 BRÛLEURS AVEC FOUR

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- placard neutre avec porte
- différentes configurations des brûleurs:
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/3 (réduction de la flamme)**
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle
- grilles en fonte
- flamme pilote
- protection anti-débordement
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- porte du four vitrée
- dimensions du four électrique à chaleur tournante 600x400/GN1/1: 660x445x285 mm (LxPxH)
- dimensions du four à gaz et électrique statique avec chaleur statique GN2/1: 660x545x285 mm (LxPxH)
- rails à trois niveaux
- **four avec fonction de contrôle de l'humidité\***
- éclairage de l'intérieur du four\*
- pieds réglables (45 mm)

Système de commande intuitif



Poignée ergonomique de porte du four



Système de contrôle d'humidité\*



Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière/four	U cuisinière/four	Type de four	Prix (€) HT
9711110	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statique	3210,00
9711130	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statique	3210,00
9711210	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statique	3210,00
9711230	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statique	3210,00
9717110	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	chaleur tournante	3449,00
9717130	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7,03	G30 / 400	chaleur tournante	3449,00
9717210	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	chaleur tournante	3499,00
9717230	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7,03	G30 / 400	chaleur tournante	3499,00
9718110	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statique	3320,00
9718130	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statique	3320,00
9718210	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statique	3390,00
9718230	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statique	3390,00
990999	Grille de four GN 2/1	-	650	530	-	-	-	-	52,20
970000	Réducteur de grille	-	200	200	-	-	-	-	13,00
970005	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-	-	47,00

## CUISINIÈRES À GAZ ECO



- conçues pour la cuisson sur tous types d'ustensiles de cuisine utilisant l'énergie du gaz naturel ou liquéfié
- les fours universels utilisés dans les cuisines permettent la cuisson statique et dynamique de tous les aliments à l'aide d'énergie électrique
- l'offre d'équipements adaptés aux exigences technologiques individuelles
- conçues pour les établissements de restauration de petite, moyenne et grande taille

### CUISINIÈRE À 4 BRÛLEURS AVEC FOUR, ECO

- design moderne
- boutons ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- témoins lumineux de fonctionnement et d'état d'alimentation\*
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- diverses configurations de brûleurs: 3,5kW, 5kW
- **réduction de la puissance du brûleur à 1/3 (économie de flamme)**
- plateau inférieur amovible, lavable au lave-vaisselle
- grilles en fonte
- flamme pilote
- disconnecteur
- **également disponible en version à gaz G27 et G31**
- four thermoélectrique
- dimensions du four : 600x400/GN1/1 : 660x445x285 (LxPxH)
- trois niveaux de glissières
- **four avec la fonction de contrôle de l'humidité\***
- pieds réglables\*
- peut être raccordé à 230 V



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière/four	U cuisinière/four	Type de four	Prix (€) HT
9713610	4 brûleurs (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	chaleur tournante	2390,00
9713630	4 brûleurs (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	chaleur tournante	2390,00
9713710	4 brûleurs (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	chaleur tournante	2390,00
9713730	4 brûleurs (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	chaleur tournante	2390,00



## CUISINIÈRE À GAZ À 6 BRÛLEURS AVEC FOUR, ECO

- design moderne
- boutons ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- témoins lumineux de fonctionnement et d'état d'alimentation\*
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- armoire neutre
- diverses configurations de brûleurs: 3,5kW; 5kW
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/3 (économie de flamme)**
- plateau inférieur amovible lavable au lave-vaisselle
- grilles en fonte
- flamme pilote
- disconnecteur
- **également disponible en version à gaz G27 et G31**
- four thermoélectrique
- dimensions du four : 600x400/GN1/1: 660x445x285 (LxPxH)
- trois niveaux de glissières
- **four avec la fonction de contrôle de l'humidité\***
- pieds réglables

Système de commande intuitif



Poignée ergonomique de porte du four



Système de contrôle d'humidité\*



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière/four	U cuisinière/four	Type de four	Prix (€) HT
<b>9714310</b>	6 brûleurs (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	chaleur tournante	<b>2999,00</b>
<b>9714330</b>	6 brûleurs (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	chaleur tournante	<b>2999,00</b>
<b>9714410</b>	6 brûleurs (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	chaleur tournante	<b>2999,00</b>
<b>9714430</b>	6 brûleurs (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	chaleur tournante	<b>2999,00</b>

CUISINIÈRE À GAZ POSABLE

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- différentes configurations des brûleurs: 3,5 kW; 5 kW; 7 kW à deux couronnes
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/3 (réduction de la flamme)**
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle
- grilles en fonte
- flamme pilote
- protection anti-débordement
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle équipé de porte
- **les appareils sans cheminée à combustion permettent d'utiliser des assiettes de plus grand diamètre**
- la cheminée peut être utilisée en tant qu'accessoire optionnel
- pieds réglables (20 mm)

Grilles en fonte



Grande cuvette anti-débordement amovible



Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix(€) HT
9705110	2 brûleurs (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20	795,00
9705130	2 brûleurs (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30	795,00
9705210	2 brûleurs (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20	800,00
9705230	2 brûleurs (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30	800,00
9706110	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20	1330,00
9706130	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30	1330,00
9706210	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20	1345,00
9706230	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30	1345,00
9706310	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20	1350,00
9706330	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30	1350,00
9707110	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20	1750,00
9707130	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30	1750,00
9707210	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20	1760,00
9707230	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30	1760,00
970000	Réducteur de grille	-	200	200	-	-	-	13,00
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	-	86,00
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-	-	99,00
9700060	Cheminée pour les modules 1200 mm	-	-	-	-	-	-	120,00
970005	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-	47,00

Réducteur de grille recommandé pour les brûleurs de 3,5 kW et 5 kW



## CUISINIÈRES À INDUCTION



- destinées à la cuisson dans des plats conçus pour la technologie d'induction
- la technologie utilisée dans les cuisinières à induction permet des économies d'énergie uniques et une dynamique de travail inaccessible en cas d'appareils traditionnels à gaz ou en électriques
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie

### CUISINIÈRE À INDUCTION

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- **zones d'induction d'un diamètre de 250 mm 3,6 kW**
- **9 niveaux de puissance réglés à l'aide de la manette**
- **système de refroidissement efficace**
- indicateur de chaleur résiduelle
- système de reconnaissance des plats
- système de protection automatique contre la surchauffe
- affichage des paramètres de fonctionnement
- **les appareils sans cheminée à combustion permettent d'utiliser des assiettes de plus grand diamètre**
- la cheminée peut être utilisée en tant qu'accessoire optionnel
- pieds réglables

Écran d'affichage



Plaques induction céramiques



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>9705100</b>	2 zones de chauffage	400	700	850	7	400	<b>3125,00</b>
<b>9706100</b>	4 zones de chauffage	800	700	850	14	400	<b>5510,00</b>
<b>9700020</b>	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	<b>86,00</b>
<b>9700040</b>	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-	<b>99,00</b>

## CUISINIÈRES INFRAROUGE

INOX



PL PRODUIT POLONAIS

- destinées à la cuisson dans tous types de vaisselle en utilisant l'énergie électrique
- la technologie utilisée dans les cuisinières infrarouge permet des économies d'énergie uniques et une dynamique de travail inaccessible en cas d'appareils munis de zones de cuisson en fonte
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie

### CUISINIÈRE CÉRAMIQUE

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- témoins lumineux de marche
- **zones de cuisson de type HiLight**
- zones de cuisson d'un diamètre de 225 mm 2,5 kW
- **deux zones de cuisson avec la fonction TURBO**
- système de protection automatique contre la surchauffe
- réglage fluide de la puissance
- **les appareils sans cheminée à combustion permettent d'utiliser des assiettes de plus grand diamètre**
- la cheminée peut être utilisée en tant qu'accessoire optionnel
- pieds réglables

Panneau de commande intuitif



Plaques de cuisson en céramique



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
9705500	2 zones de chauffage	400	700	250	5	400	790,00
9706500	4 zones de chauffage	800	700	250	10	400	1390,00
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	86,00
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-	99,00

## CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

- destinées à la cuisson dans tous types de vaisselle en utilisant l'énergie électrique
- les fours multifonction utilisés dans les cuisinières électriques permettent une cuisson statique et dynamique de tous les produits culinaires
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



### CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 4 PLAQUES DE COISSON AVEC FOUR

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- plaques de cuisson en fonte d'un diamètre de 220 mm et d'une puissance de 2,6 kW
- système de réglage de la puissance à six paliers
- plaque de dessus pressée
- porte du four vitrée
- dimensions du four électrique à chaleur tournante 600x400/GN1/1: 660x445x285 mm (LxPxH)
- dimensions du four électrique statique GN 2/1 660x545x285 mm (LxPxH)
- rails à trois niveaux
- **four électrique avec fonction de contrôle de l'humidité**
- éclairage de l'intérieur du four
- une grille de four comprise
- pieds réglables



Système de contrôle d'humidité



Cuvette anti-débordement pressée



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière/four	U V	Type de four	Prix (€) HT
<b>9715000</b>	4 plaques de cuisson	800	700	850	10,4 / 7	400	chaleur tournante	<b>2330,00</b>
<b>9716000</b>	4 plaques de cuisson	800	700	850	10,4 / 7	400	statique	<b>2400,00</b>
<b>990999</b>	Grille de four GN 2/1	650	530	-	-	-		<b>52,20</b>

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE À 6 PLAQUES DE CUISSON AVEC FOUR

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- placard neutre avec porte
- plaques de cuisson en fonte d'un diamètre de 220 mm et d'une puissance de 2,6 kW
- système de réglage de la puissance à six paliers
- plaque de dessus pressée
- porte du four vitrée
- dimensions du four électrique à chaleur tournante 600x400/GN1/1 660x445x285 mm (LxPxH)
- dimensions du four statique GN 2/1: 660x545x285 mm (LxPxH)
- rails à trois niveaux
- **four électrique avec fonction de contrôle de l'humidité**
- éclairage de l'intérieur du four
- une grille de four comprise
- pieds réglables



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW cuisinière/four	U V	Type de four	Prix (€) HT
9717000	6 plaques de cuisson	1200	700	850	15,6 / 7	400	chaleur tournante	2799,00
9718000	6 plaques de cuisson	1200	700	850	15,6 / 7	400	statique	2830,00
990999	Grille de four GN 2/1	650	530	-	-	-	-	52,20

## CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE POSABLE

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- plaques de cuisson en fonte d'un diamètre de 220 mm et d'une puissance de 2,6 kW
- système de réglage de la puissance à six paliers
- plaque de dessus pressée
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle équipé de porte
- **les appareils sans cheminée à combustion permettent d'utiliser des assiettes de plus grand diamètre**
- la cheminée peut être utilisée en tant qu'accessoire optionnel
- pieds réglables

Panneau de commande intuitif ergonomique



Angles arrondis



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>9705000</b>	2 plaques de cuisson	400	700	250	5,2	400	<b>599,00</b>
<b>9706000</b>	4 plaques de cuisson	800	700	250	10,4	400	<b>890,00</b>
<b>9707000</b>	6 plaques de cuisson	1200	700	250	15,6	400	<b>1205,00</b>
<b>9700020</b>	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	<b>86,00</b>
<b>9700040</b>	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-	<b>99,00</b>
<b>9700060</b>	Cheminée pour les modules 1200 mm	-	-	-	-	-	<b>120,00</b>

# FRY-TOP

INOX

PL PRODUIT POLONAIS

- destinés à la cuisson direct de plats par procédés de grillage ou de friture; appareils à gaz naturel liquéfié ou électriques
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie

## FRY-TOP À GAZ

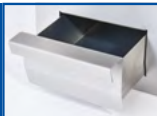


- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- **surface de travail 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- température de travail jusqu'à 300°C
- deux zones de travail séparées
- orifice de vidange de déchets et de graisse
- générateur d'étincelle alimenté par 230V
- réservoir récupérateur de graisse
- bords latéraux et bord arrière relevés
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- pieds réglables



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix (€) HT
9730110	Simple lisse	400	700	250	6,5	G20	1350,00
9730130	Simple lisse	400	700	250	6,5	G30	1350,00
9730210	Simple rainurée	400	700	250	6,5	G20	1340,00
9730230	Simple rainurée	400	700	250	6,5	G30	1340,00
9731110	Double lisse	800	700	250	13	G20	2360,00
9731130	Double lisse	800	700	250	13	G30	2360,00
9731210	Double rainurée	800	700	250	13	G20	2350,00
9731230	Double rainurée	800	700	250	13	G30	2350,00
9731310	Double lisse-rainurée	800	700	250	13	G20	2370,00
9731330	Double lisse-rainurée	800	700	250	13	G30	2370,00

Tiroir récupérateur de déchets et de graisse



Surface facile à nettoyer



## FRY-TOP ÉLECTRIQUE



- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- **surface de travail 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- température de travail jusqu'à 300°C
- deux zones de cuisson indépendantes
- orifice de vidange de déchets et de graisse
- réservoir récupérateur de graisse
- bords latéraux et bord arrière relevés
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle avec porte
- **couvercle en option pour plaque de 800 mm (973100)**
- **le couvercle 973100 permet d'obtenir une réduction de la consommation d'énergie jusqu'à 30 %**
- pieds réglables



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
9730100	Simple lisse	400	700	250	4,05	400	1049,00
9730200	Simple rainurée	400	700	250	4,05	400	1245,00
9731100	Double lisse	800	700	250	8,1	400	1670,00
9731200	Double rainurée	800	700	250	8,1	400	1800,00
9731300	Double lisse-rainurée	800	700	250	8,1	400	1800,00
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	86,00
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-	99,00

Plaque lisse-rainurée



Panneau de commande intuitif ergonomique







### FRY-TOP ÉLECTRIQUE AVEC COUVERCLE

- améliore les qualités gustatives des plats grillés
- **réduit la consommation d'énergie d'env. 30 %**
- charpente du couvercle réalisée en inox
- **munie d'une vitre, d'un thermomètre et d'un évent**
- hauteur du barbecue avec couvercle ouvert: env. 920 mm
- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- **surface de travail 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- température de travail jusqu'à 300°C
- deux zones de travail séparées
- orifice de vidange de déchets et de graisse
- réservoir récupérateur de graisse
- les bords relevés améliorent le confort du travail
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle équipé de porte
- pieds réglables



Thermomètre



Système du contrôle d'humidité



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	U V	P kW	Prix(€) HT
9731190	Lisse	800	700	430	400	8,1	1900,00
9731290	Rainurée	800	700	430	400	8,1	2010,00
9731390	Lisse-rainurée	800	700	430	400	8,1	2010,00

### GRILL À EAU



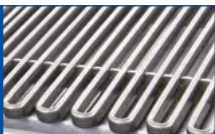
- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- réglage fluide de la température
- **une grille spéciale intégrée avec une résistance chauffante capable d'atteindre rapidement la température de travail**
- **le système de cuisson à la vapeur rend les aliments plus juteux et tendres**
- la graisse et le condensat s'écoulent dans un réservoir spécial rempli d'eau
- le réservoir est facile à nettoyer
- possède une fonction d'auto-nettoyage
- grattoir de nettoyage spécial inclus
- **utilisation facultative de la cheminée**
- pieds réglables



Panneau de commande intuitif ergonomique



Grille intégrée avec une résistance chauffante



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
9732000	Grill à eau	400	700	250	4,08	400	1970,00
9733000	Grill à eau	800	700	250	8,16	400	2999,00
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	86,00
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	-	-	99,00

## GRILLES CHROMÉES

INOX

PL PRODUIT POLONAIS

- pour la friture par contact et le grillage de divers aliments; procédés utilisant le gaz naturel liquéfié ou l'électricité
- ligne d'équipements dédiés comme éléments d'une ligne de cuisson ou comme dispositif de cuisson indépendant
- offre d'équipements adaptés aux exigences technologiques individuelles
- conçu pour la petite, moyenne et grande restauration

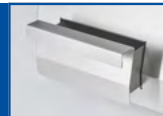
### PLAQUE DE GRILLE A GAZ, CHROMÉE



- plaque de grille chromée au design moderne
- boutons ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- **surface de travail : 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- température de fonctionnement : jusqu'à 300°C
- deux zones de travail séparées pour des plaques de 800 mm
- ouverture pour l'évacuation des déchets et des graisses vers le bac à graisses
- générateur d'étincelles alimenté à 230 V
- bords latéraux et arrières hauts
- peut être monté sur base à cadre ouvert ou une base avec une porte
- **disponible en version gaz G27 et G31**
- pieds réglables



Tiroir récupérateur de déchets et de graisse



Surface facile à nettoyer



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix (€) HT
9736110	Simple lisse	400	700	250	6,5	G20	1550,00
9736130	Simple lisse	400	700	250	6,5	G30	1550,00
9736210	Simple rainurée	400	700	250	6,5	G20	1620,00
9736230	Simple rainurée	400	700	250	6,5	G30	1620,00
9737110	Double lisse	800	700	250	13	G20	2900,00
9737130	Double lisse	800	700	250	13	G30	2900,00
9737210	Double rainurée	800	700	250	13	G20	2940,00
9737230	Double rainurée	800	700	250	13	G30	2940,00
9737310	Double lisse-rainurée	800	700	250	13	G20	2900,00
9737330	Double lisse-rainurée	800	700	250	13	G30	2900,00

### PLAQUE DE GRILLE ÉLECTRIQUE, CHROMÉE



- plaque de grille chromée au design moderne
- boutons ergonomiques
- **panneau frontal gravé au laser avec témoins lumineux de fonctionnement et d'alimentation**
- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande
- **surface de travail : 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- température de fonctionnement : jusqu'à 300°C
- deux zones de travail indépendantes pour des plaques de 800 mm
- ouverture pour l'évacuation des déchets et des graisses vers le bac à graisses
- bords latéraux et arrières hauts
- peut être monté sur une base à cadre ouvert ou sur une base avec porte
- couvercle optionnel pour planche 800 mm (973100)
- pieds réglables



Plaque lisse-rainurée



Panneau de commande ergonomique



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
9736100	Simple lisse	400	700	250	4,05	400	1235,00
9736200	Simple rainurée	400	700	250	4,05	400	1375,00
9737100	Double lisse	800	700	250	8,1	400	1970,00
9737200	Double rainurée	800	700	250	8,1	400	2100,00
9737300	Double lisse-rainurée	800	700	250	8,1	400	2100,00



## GRILL À PIERRE DE LAVE

- design moderne
- **panneau avant gravé au laser**
- brûleur avec protection anti-débordement
- flamme pilote du brûleur
- générateur d'étincelle alimenté par 230V
- **réglage fluide de la température dans la plage de 120-300°C**
- **appareils avec grille type S ou V**
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- pieds réglables



Grille de type V  
parfaitement  
adaptée aux  
grillades de  
viande et de  
légumes



Pierres  
de lave  
comprises  
dans le kit



Grille de type S  
parfaitement  
adaptée aux  
grillades de  
poisson et de  
fruits de mer



Tiroir  
récupérateur  
de cendres



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>9732010</b>	Grill à pierre de lave (type V)	400	700	850	8	G20	<b>1750,00</b>
<b>9732030</b>	Grill à pierre de lave (type V)	400	700	850	8	G30	<b>1750,00</b>
<b>9732110</b>	Grill à pierre de lave (type S)	400	700	850	8	G20	<b>1800,00</b>
<b>9732130</b>	Grill à pierre de lave (type S)	400	700	850	8	G30	<b>1800,00</b>
<b>9733010</b>	Grill à pierre de lave (type V)	800	700	850	16	G20	<b>2100,00</b>
<b>9733030</b>	Grill à pierre de lave (type V)	800	700	850	16	G30	<b>2100,00</b>
<b>9733110</b>	Grill à pierre de lave (type S)	800	700	850	16	G20	<b>2100,00</b>
<b>9733130</b>	Grill à pierre de lave (type S)	800	700	850	16	G30	<b>2100,00</b>
<b>973997</b>	Grille pour poisson de type S adaptée aux appareils 400	-	-	-	-	-	<b>180,00</b>
<b>973998</b>	Grille pour poisson de type S adaptée aux appareils 800	-	-	-	-	-	<b>360,00</b>
<b>973999</b>	Pierres de lave	-	-	-	-	-	<b>15,00</b>

# FRITEUSES

INOX

PL PRODUIT POLONAIS

- destinées à la cuisson directe de plats par procédés de grillage ou de friture; appareils à gaz naturel, gaz liquéfié ou électriques
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie

## FRITEUSE À GAZ

- **capacité de la cuve jusqu'à 17 litres**
- brûleur avec protection anti-débordement
- flamme pilote du brûleur
- réglage de la température dans la plage de 90-190°C
- système de « zone froide »
- **vidange de l'huile dans un réservoir**
- friteuses 9725110 et 9725130 équipées d'un panier de 310x300x120 mm
- friteuses 9725210 et 9725230 équipées d'un panier de 130x300x120 mm
- **réservoir collecteur d'huile de friture avec filtre compris dans le kit**
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- pieds réglables

Réservoir collecteur d'huile de friture avec filtre



Système efficace de brûleurs à gaz



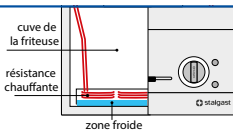
Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litry	P kW	U V	Prix (€) HT
9725110	Friteuse simple	400	700	850	17	15	G20	2490,00
9725130	Friteuse simple	400	700	850	17	15	G30	2490,00
9725210	Friteuse double	400	700	850	2x7	12	G20	3499,00
9725230	Friteuse double	400	700	850	2x7	12	G30	3499,00

## FRITEUSE ÉLECTRIQUE

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- température de travail jusqu'à 190°C
- système de « zone froide »
- protection contre les coupures de courant après le retrait de la résistance
- éléments chauffants mobiles pour un nettoyage facile
- vidange sécurisée de l'huile de friture
- possibilité de montage sur un support, ouvert ou sur un socle avec porte
- équipée d'un panier 210x350x110 mm
- **placement de deux paniers dans une cuve (2x - 105x350x110 mm) possible en option**
- pieds réglables



Zone froide



Possibilité de placement de deux paniers dans une cuve



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litry	P kW	U V	Prix (€) HT
9725000	Friteuse simple	400	700	250	10	9	400	1500,00
9725500	Friteuse simple base avec porte	400	700	850	15	15	400	1800,00
9726000	Friteuse double	800	700	250	2x10	18	400	2370,00
979991	Ensemble de deux paniers pour les appareils 9725000, 9726000	105	350	110	-	-	-	225,00

## CHAUFFE-FRITES

INOX

PL PRODUIT POLONAIS

- conçu pour maintenir les aliments au chaud grâce à l'énergie électrique
- l'équipement dédié en tant qu'élément d'une ligne de cuve de cuisson ou en tant que dispositif de cuisson indépendante
- l'offre d'équipements adaptés aux exigences technologiques individuelles
- conçus pour les établissements de restauration de petite, moyenne et grande taille

### CHAUFFE-FRITES



- panneau avant gravé au laser
- témoins lumineux de fonctionnement et d'état d'alimentation
- conçu pour garder les aliments au chaud
- capacité: GN1/1
- peut être monté sur un cadre ou une base avec une porte
- pieds réglables



Lampe  
chauffante  
puissante



Écran  
anti-goutte



Panneau de  
commande  
ergonomique



Poignées  
permettant  
de retirer  
facilement le  
conteneur



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
9724500	400	700	440	do 75	1	230	1170,00

## SAUTEUSES

INOX

PL PRODUIT POLONAIS

- destinées à la cuisson de plats par procédés de cuisson à l'étouffée, cuisson à l'eau, friture ou grillage; appareils à gaz naturel, gaz liquéfié ou électriques
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie

### SAUTEUSE À GAZ BASCULANTE



- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- générateur d'étincelles alimenté en 230V
- **mécanisme manuel précis d'inclinaison de la surface de travail**
- **fente d'écoulement étroite**
- **réglage sans accrocs de l'ouverture du couvercle**
- **surface de travail disponible 0,35m<sup>2</sup>**
- **capacité 58 l**
- **destinée à la cuisson à l'étouffée, à l'eau et à la friture**
- réglage de la température dans la plage de 100-300°C
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- pieds réglables



Contrôle automatique de la température



Système précis d'inclinaison de la surface de travail



Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	S filets/h	U	V litry	Prix(€) HT
<b>9740010</b>	800	700	850	17	~200	G20	58	<b>3520,00</b>
<b>9740030</b>	800	700	850	17	~200	G30	58	<b>3520,00</b>

## SAUTEUSE ÉLECTRIQUE BASCULANTE



- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- **mécanisme manuel précis d'inclinaison de la surface de travail**
- **fente d'écoulement étroite**
- **réglage sans accrocs de l'ouverture du couvercle**
- **surface de travail de la marmite 0,35m<sup>2</sup>**
- **capacité 58 l**
- **destinée à la cuisson à l'étouffée, à la cuisson à l'eau et à la friture**
- réglage de la température dans la plage de 60-300°C
- pieds réglables



## Vidange d'eau



## Fente d'écoulement adaptée aux petits plats



## Panneau de commande intuitif ergonomique



Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	S filets/h	U V	V litry	Prix (€) HT
9740000	800	700	850	10,8	~200	400	58	3450,00

## SAUTEUSE MULTIFONCTION



- **destinée à la cuisson à l'étouffée, à l'eau, à la friture et au grillage**
- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- **robinet de vidange de la cuve**
- **bouchon de la cuve avec trop-plein de sécurité**
- **surface de travail disponible 0,16m<sup>2</sup>**
- **capacité 13 l**
- **utilisation facultative de la cheminée**
- pieds réglables

## Vidange dans les réservoirs GN



## Cuve de travail avec un bouchon



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litry	S kg/h	P kW	U V	Prix (€) HT
9741000	Sauteuse	400	700	850	13	90	5	400	1590,00
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	-	-	86,00



## WOK À INDUCTION



- destinées à la cuisson dans des plats conçus pour la technologie d'induction
- la technologie utilisée dans les cuisinières à induction permet des économies d'énergie uniques et une dynamique de travail inaccessible en cas d'appareils traditionnels à gaz ou électriques
- appareil intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie

### WOK

- design moderne
- manette ergonomique
- **panneau avant gravé au laser**
- **diamètre de la marmite induction de 290 mm, 5 kW**
- **9 niveaux de puissance contrôlés par une manette**
- **système de refroidissement efficace**
- indicateur de chaleur résiduelle
- système de reconnaissance des plats
- système de protection automatique contre la surchauffe
- affichage des paramètres de fonctionnement
- **appareil en version sans cheminée à combustion**
- **utilisation facultative de la cheminée**
- pieds réglables



Écran d'affichage



Marmite induction



Référence	L mm	P mm	H mm	V litry	P kW	U	Prix(€) HT
9704005	400	700	850	25	5	400	2335,00
9700020	400	-	-	-	-	-	86,00

### POÊLE WOK

- 037400 acier satiné, longueur du manche 200 mm
- 037401 acier poli, longueur du manche 185 mm

Référence	Ø mm	H mm	Prix(€) HT
037400	400	120	21,80
037401	400	120	32,20





## BAIN-MARIES

- appareils électriques assurant le maintien de la température des plats
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisine ou à utiliser en tant que dispositifs indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



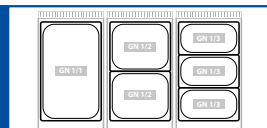
### BAIN-MARIE

- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande**
- réglage de la température dans la plage de 30-95°C
- vidange sécurisée de l'eau
- capacité: GN 1/1 ou 2xGN 1/1 (hauteur max. 150 mm)
- dimensions de la cuvette :  
modèle 9720000 - 306x508x155 mm  
modèle 9721000 - 630x508x155 mm
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle avec porte
- **utilisation facultative de la cheminée**
- pieds réglables

Panneau de commande fonctionnel



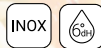
Exemple de 3 configurations GN



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
9720000	Bain-marie	400	700	250	0,8	230	795,00
9721000	Bain-marie	800	700	250	1,6	230	1200,00
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm						86,00
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm						99,00

## CUISEURS À PATES

- destinées à la cuisson de plats à l'eau; appareils à gaz naturel, gaz liquéfié ou électriques
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- offre d'équipements adaptée aux exigences technologiques individuelles
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



### CUISEUR À PATES GAZ



- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- **système de protection de l'appareil contre le travail à sec activable depuis le panneau de commande**
- générateur d'étincelle alimenté par 230V
- vanne de remplissage d'eau
- trop-plein
- vidange d'eau
- **possibilité d'utiliser les paniers GN 1/3 ou de l'ensemble GN 2x1/6**
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- le prix n'inclut pas les paniers à pâtes
- pieds réglables



Vidange d'eau



Plateau d'égouttage



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litry	P kW	U	Prix (€) HT
<b>9745110</b>	Cuiseur à pâtes	400	700	850	25	9,1	G20	<b>2140,00</b>
<b>9745130</b>	Cuiseur à pâtes	400	700	850	25	9,1	G30	<b>2140,00</b>
<b>979992</b>	Panier à pâtes (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	<b>115,00</b>
<b>979993</b>	Panier à pâtes (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	<b>163,00</b>

## CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE



- design moderne
- manettes ergonomiques
- **panneau avant gravé au laser**
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- **système de protection de l'appareil contre le travail à sec activable depuis le panneau de commande**
- éléments chauffants en acier inox, placé à l'intérieur du réservoir
- trop-plein
- vidange d'eau
- **possibilité d'utiliser les paniers GN 1/3 ou de l'ensemble GN 2x1/6**
- **utilisation facultative de la cheminée**
- le prix n'inclut pas les paniers à pâtes
- pieds réglables

Panneau de commande intuitif ergonomique



Paniers à pâtes



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>9745000</b>	Cuiseur à pâtes	400	700	850	15	6	400	<b>1690,00</b>
<b>979992</b>	Panier à pâtes (standard GN 1/3)	-	-	-	-	-	-	<b>115,00</b>
<b>979993</b>	Panier à pâtes (standard GN 1/6)	-	-	-	-	-	-	<b>163,00</b>
<b>9700020</b>	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	-	-	-	<b>86,00</b>

## ÉLÉMENTS NEUTRES

PL PRODUIT POLONAIS INOX

- destinés à l'entreposage et à l'agrandissement de la surface des plans de travail
- pièces neutres intégrables dans un alignement d'équipements ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie

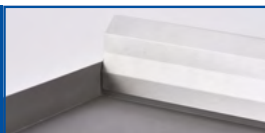
### MEUBLE NEUTRE

- tiroir coulissant 100% (9700210, 9700410, 9700610)
- utilisation facultative de la cheminée
- possibilité de montage sur un support ouvert ou sur un socle avec porte

Tiroir coulissant conforme à la gamme GN



Utilisation facultative de la cheminée



No.	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>9700200</b>	Meuble neutre	400	700	250	<b>315,00</b>
	<b>9700400</b>	Meuble neutre	800	700	250	<b>378,00</b>
	<b>9700600</b>	Meuble neutre	1200	700	250	<b>388,50</b>
2.	<b>9700210</b>	Meuble neutre avec un tiroir	400	700	250	<b>420,00</b>
	<b>9700410</b>	Meuble neutre avec un tiroir	800	700	250	<b>535,50</b>
	<b>9700610</b>	Meuble neutre avec 2 tiroirs	1200	700	250	<b>756,00</b>
	<b>9700020</b>	Cheminée pour les modules 400 mm	-	-	-	<b>86,00</b>
	<b>9700040</b>	Cheminée pour les modules 800 mm	-	-	-	<b>99,00</b>
	<b>9700060</b>	Cheminée pour les modules 1200 mm	-	-	-	<b>120,00</b>

## BASES ET ACCESSOIRES

PL PRODUIT POLONAIS

INOX

- destinées à l'entreposage et à l'optimisation de la fonctionnalité des appareils posables
- ligne des bases conçues pour les appareils destinés à former une file d'équipements de cuisine
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie

### BASES POUR APPAREILS

- composants des bases renforcés
- possibilité de caler trois appareils 400 sur une base 1200
- pieds réglables



### CHEMINÉE

- la cheminée peut être utilisée en tant qu'accessoire optionnel
- destinée aux appareils avec bord arrière
- adaptée aux cuisinières électriques et à gaz, aux meubles neutres, aux sauteuses multifonction, etc.



Référence	Produit	Prix(€) HT
9700020	Cheminée pour les modules 400 mm	86,00
9700040	Cheminée pour les modules 800 mm	99,00
9700060	Cheminée pour les modules 1200 mm	120,00

### RÉDUCTEUR DE GRILLE

- permet d'utiliser des plats de petit calibre, recommandé pour les brûleurs de 3,5 kW et 5 kW



Référence	Ø mm	H mm	Prix(€) HT
9700000	225	35	13,00

No.	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
1.	9701200	Support	400	575	600	210,00
	9701400	Support	800	575	600	305,00
	9701600	Support	1200	575	600	399,00
2.	9702200	Cadre ouvert	400	575	600	330,80
	9702400	Cadre ouvert	800	575	600	408,50
	9702600	Cadre ouvert	1200	575	600	496,70
3.	9703200	Socle avec porte	400	640	600	419,00
	9703400	Socle avec porte	800	640	600	573,30
	9703600	Socle avec porte	1200	640	600	683,60

### PORTES POUR BASES

- porte à monter soi-même
- équipées de charnières et de plaques de montage
- (1) convient aux: 9702200, 9702400
- (2) convient aux: 9702600



No.	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
1.	9700041	Porte 400 - gauche	393	110	441	100,00
	9700042	Porte 400 - droite	393	110	441	100,00
2.	9700061	Porte 600 - gauche	593	110	441	120,00
	9700062	Porte 600 - droite	593	110	441	120,00

### GLISSIÈRES DE JONCTION GAMME 700

No.	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
1.	9700071	Basse courte	8	589	19	30,00
	9700072	Basse-moyenne	8	619	19	35,00
	9700073	Basse-longue	8	660	19	37,00
2.	9700081	Haute-courte	7	589	40	34,00
	9700082	Haute-moyenne	7	617	40	39,00

### SUPPORT POUR WOK

- permet d'utiliser le wok directement sur une grille de cuisinière à gaz
- en acier inoxydable



Référence	L mm	P mm	Prix(€) HT
9700005	200	200	47,00

## APPAREILS DE CUISINE COMPLÉMENTAIRES

- destinée au traitement thermique sur tous les types d'ustensiles de cuisine, d'une capacité allant jusqu'à 100 litres, utilisant l'énergie du gaz, de l'électricité, y compris la technologie à induction
- les appareils peuvent être utilisés comme éléments complétant la ligne de chauffage ou comme stations de traitement thermique indépendantes
- destinés à la petite et moyenne restauration et aux lieux de restauration collective
- grâce à une technologie de production moderne et aux composants utilisés, les appareils garantissent une efficacité élevée et une longue durée de vie



## RÉCHAUDS À GAZ



- destinés à la cuisson dans tous types de vaisselle, d'un volume allant jusqu'à 100 litres, en utilisant l'énergie du gaz naturel ou liquéfié
- les appareils peuvent être intégrés dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisine indépendants
- destinés aux établissements de petite et moyenne gastronomie ainsi que pour la restauration collective

### RÉCHAUDS TOP LINE

- grilles en fonte
- brûleur 9 kW à deux couronnes
- flamme pilote
- brûleur avec protection anti-débordement
- réduction de la puissance des brûleurs à 1/3 (réduction de la flamme)
- adaptés aux grandes casseroles de 50 à 100 l
- disponible également en version à gaz G27 et G31
- pieds réglables



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix (€) HT
<b>773001</b>	Réchaud simple	565	605	380	9	G20	<b>504,00</b>
<b>773003</b>	Réchaud simple	565	605	380	9	G30	<b>504,00</b>
<b>773011</b>	Réchaud double	1140	605	380	2x9	G20	<b>892,50</b>
<b>773013</b>	Réchaud double	1140	605	380	2x9	G30	<b>892,50</b>
<b>773000</b>	Réducteur de grille	300	300	10	-	-	<b>20,00</b>

## RÉCHAUD STANDARD LINE POWER

- grille amovible en acier inox
- brûleur 14 kW
- flamme pilote du brûleur
- brûleur avec protection anti-débordement
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/3 (réduction de la flamme)**
- adapté aux grandes casseroles de 50 à 100 l
- pieds réglables
- utilisation recommandée des casseroles de Ø 450-500 mm



Brûleur 14 kW



Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix(€) HT
<b>773035</b>	567	639	394	14	G20	<b>588,00</b>
<b>773036</b>	567	639	394	11	G30	<b>588,00</b>

## RÉCHAUD STANDARD LINE ADDITIONNEL

- grille en acier inox
- flamme pilote du brûleur
- protection anti-débordement
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/3 (réduction de la flamme)**
- adapté aux casseroles d'un volume allant jusqu'à 40 l
- buses adaptées au modèle G20 comprises dans le kit
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- pieds réglables



Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix(€) HT
<b>773051</b>	340	340	340	5	G30	<b>346,50</b>
<b>773052</b>	340	340	340	5	G20	<b>346,50</b>



## RÉCHAUDS À INDUCTION

- destinés à la cuisson dans des casseroles de 100 litres au maximum pour plaques à induction
- les appareils peuvent être intégrés dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisine indépendants
- appareils conçus pour la petite, moyenne et grande gastronomie ainsi que pour les établissements de restauration collective

INOX



PL

PRODUIT  
POLONAIS

### RÉCHAUD À INDUCTION

- manettes ergonomiques
- **773025** champ d'induction d'un diamètre de 340 mm et d'une puissance de 5 kW
- **773028** champ d'induction d'un diamètre de 400 mm et d'une puissance de 8 kW
- 9 niveaux de puissance contrôlés par une manette
- système de refroidissement efficace
- système de reconnaissance des casseroles
- plaque céramique très résistante
- affichage des paramètres de fonctionnement
- adapté aux grandes casseroles de 50 à 100 l
- pieds réglables



Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>773025</b>	500	500	380	5	400	<b>1785,00</b>
<b>773028</b>	600	600	380	8	400	<b>2089,50</b>

## RÉCHAUD ÉLECTRIQUE

- destiné à la cuisson au moyen de tous les types d'ustensiles de cuisine, d'un volume allant jusqu'à 100 litres, en utilisant de l'énergie électrique
- l'appareil peut être intégré dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositif de cuisine indépendant
- destiné aux établissements de petite et moyenne gastronomie ainsi que pour la restauration collective



### RÉCHAUD ÉLECTRIQUE

- plaques de cuisson d'un diamètre de 400 mm et d'une puissance de 5 kW
- système de réglage de la puissance à six paliers
- **adapté aux grandes casseroles de 50 à 100 l**
- pieds réglables



Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>773020</b>	580	580	380	5	400	<b>934,50</b>

## CUISINIÈRES À GAZ

- destinées à la cuisson au moyen de tous les types d'ustensiles de cuisine utilisant l'énergie du gaz naturel ou liquide
- gamme d'appareils intégrables dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisine indépendants
- appareils conçus pour la petite, moyenne et grande gastronomie ainsi que pour les établissements de restauration collective



### CUISINIÈRE À GAZ AUTONOME

- grilles en fonte
- disponible en version à 4 et à 6 brûleurs
- différentes configurations des brûleurs: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW à deux couronnes, 9 kW à deux couronnes
- flamme pilote
- protection anti-débordement
- réduction de la puissance des brûleurs à 1/3 (réduction de la flamme)
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle
- disponible également en version à gaz G27 et G31
- pieds réglables



No.	Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix (€) HT
1.	<b>979511</b>	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	<b>1490,00</b>
	<b>979513</b>	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	<b>1490,00</b>
	<b>979521</b>	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	<b>1490,00</b>
	<b>979523</b>	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	<b>1490,00</b>
	<b>979531</b>	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	<b>1490,00</b>
	<b>979533</b>	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	<b>1490,00</b>
	<b>979611</b>	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	<b>2090,00</b>
	<b>979613</b>	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	<b>2090,00</b>
	<b>979621</b>	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	<b>2090,00</b>
	<b>979623</b>	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	<b>2090,00</b>
2.	<b>970000</b>	Réducteur de grille	-	200	200	-	-	-	<b>13,00</b>
	<b>970005</b>	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-	<b>47,00</b>

### RÉDUCTEUR DE GRILLE

- permet d'utiliser des plats de petit calibre, recommandé pour les brûleurs de 3,5kW et 5kW



## CUISINIÈRE À GAZ AUTONOME

- disponible en version à 4 et à 6 brûleurs
- différentes configurations des brûleurs: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW à deux couronnes, 9 kW à deux couronnes
- flamme pilote
- protection anti-débordement
- **réduction de la puissance des brûleurs à 1/35 (réduction de la flamme)**
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle
- **disponible également en version à gaz G27 et G31**
- pieds réglables



1

Grilles en fonte



No.	Nr kat	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix (€) HT
1.	<b>999511</b>	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G20	<b>1599,00</b>
	<b>999513</b>	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	900	900	850	20,5	G30	<b>1599,00</b>
	<b>999521</b>	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G20	<b>1599,00</b>
	<b>999523</b>	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	900	900	850	22,5	G30	<b>1599,00</b>
	<b>999531</b>	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G20	<b>1599,00</b>
	<b>999533</b>	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	900	900	850	24,0	G30	<b>1599,00</b>
	<b>999541</b>	4 brûleurs (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G20	<b>1599,00</b>
	<b>999543</b>	4 brûleurs (3,5+5+7+9)	-	900	900	850	24,5	G30	<b>1599,00</b>
	<b>999551</b>	4 brûleurs (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G20	<b>1599,00</b>
	<b>999553</b>	4 brûleurs (9+9+9+9)	-	900	900	850	36	G30	<b>1599,00</b>
	<b>999611</b>	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G20	<b>2230,00</b>
	<b>999613</b>	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1300	900	850	32,5	G30	<b>2230,00</b>
	<b>999621</b>	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G20	<b>2230,00</b>
	<b>999623</b>	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1300	900	850	36,5	G30	<b>2230,00</b>
2.	<b>970000</b>	Réducteur de grille	-	200	200	-	-	-	<b>13,00</b>
	<b>970005</b>	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-	<b>47,00</b>

### RÉDUCTEUR DE GRILLE

- permet d'utiliser des plats de petit calibre, recommandé pour les brûleurs de 3,5 kW et 5 kW



2



**CUISINIÈRE 4 FEUX, À MONTER**

- version à monter, construction solide
- pieds et étagère reliés par des vis
- flamme pilote
- grilles en fonte
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle
- alimenté au gaz G20 et G30
- également disponible en version G27 et G31
- pieds réglables



Cuisinière à monter



**RÉDUCTEUR DE GRILLE**

- permet d'utiliser des plats de petit calibre, recommandé pour les brûleurs de 3,5 kW et 5 kW



**SUPPORT POUR WOK**

- permet d'utiliser le WOK directement sur une grille de cuisinière à gaz
- en acier inoxydable



No.	Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix (€) HT
1.	<b>978511</b>	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20	<b>1365,00</b>
	<b>978513</b>	4 brûleurs (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30	<b>1365,00</b>
	<b>978521</b>	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20	<b>1365,00</b>
	<b>978523</b>	4 brûleurs (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30	<b>1365,00</b>
	<b>978531</b>	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20	<b>1365,00</b>
	<b>978533</b>	4 brûleurs (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30	<b>1365,00</b>
2.	<b>970000</b>	Réducteur de grille	-	200	200	-	-	-	<b>13,00</b>
3.	<b>970005</b>	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-	<b>47,00</b>

CUISINIÈRE 6 FEUX, À MONTER



- version à monter, construction solide
- pieds et étagère reliés par des vis
- flamme pilote
- grilles en fonte
- cuvette anti-débordement amovible lavable au lave-vaisselle
- alimenté au gaz G20 et G30
- également disponible en version G27 et G31
- pieds réglables



1

Cuisinière à monter



RÉDUCTEUR DE GRILLE

- permet d'utiliser des plats de petit calibre, recommandé pour les brûleurs de 3,5 kW et 5 kW

2



SUPPORT POUR WOK

- permet d'utiliser le WOK directement sur une grille de cuisinière à gaz
- en acier inoxydable

3



No.	Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW	U	Prix (€) HT
1.	<b>978611</b>	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20	<b>1932,00</b>
	<b>978613</b>	6 brûleurs (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30	<b>1932,00</b>
	<b>978621</b>	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20	<b>1932,00</b>
	<b>978623</b>	6 brûleurs (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30	<b>1932,00</b>
2.	<b>970000</b>	Réducteur de grille	-	200	200	-	-	-	<b>13,00</b>
3.	<b>970005</b>	Adaptateur WOK	225	-	-	35	-	-	<b>47,00</b>

## CUISINIÈRES À INDUCTION

- destinées à la cuisson dans des plats conçus pour la technologie d'induction
- la technologie utilisée dans les cuisinières à induction permet des économies d'énergie uniques et une dynamique de travail inaccessible en cas d'appareils traditionnels à gaz ou électriques
- intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



### CUISINIÈRE À INDUCTION AUTONOME

- design moderne
- manettes ergonomiques
- panneau avant gravé au laser
- **zones d'induction d'un diamètre de 250 mm 3,6 kW**
- **9 niveaux de puissance réglés à l'aide de la manette**
- système de refroidissement efficace
- indicateur de chaleur résiduelle
- système de reconnaissance des plats
- affichage des paramètres de fonctionnement
- **les appareils sans cheminée à combustion permettent d'utiliser des assiettes de plus grand diamètre**
- la cheminée peut être utilisée en tant qu'accessoire optionnel
- pieds réglables



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix.(€) HT
979510	2 zones de chauffage	400	700	850	7	400	3250,00
979610	4 zones de chauffage	800	700	850	14	400	5290,00

Plaques  
induction  
céramiques



## CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

- destinées à la cuisson dans tous types de vaisselle en utilisant l'énergie électrique
- ligne d'appareils intégrables dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisine indépendants
- appareils conçus pour la petite, moyenne et grande gastronomie ainsi que pour les établissements de restauration collective



### CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AUTONOME

- voyants de contrôles de marche et de puissance
- plaques de cuisson en fonte d'un diamètre de 220 mm et d'une puissance de 2,6 kW
- disponible en version à 4 et à 6 brûleurs
- **cuvette anti-débordement pressée**
- pieds réglables



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
979500	4 plaques de cuisson	800	700	850	10,4	400	1099,00
979600	6 plaques de cuisson	1200	700	850	15,6	400	1700,00



## GRILLES ÉLECTRIQUE

- pour la friture par contact et le grillage de divers aliments; procédés utilisant l'électricité
- ligne d'équipements dédiés comme éléments d'une ligne de cuisson ou comme dispositif de cuisine indépendant
- offre d'équipements adaptés aux exigences technologiques individuelles
- conçu pour la petite, moyenne et grande restauration.



### PLAQUE DE GRILLE ÉLECTRIQUE AUTONOME

- design moderne
- boutons ergonomiques
- **panneau frontal gravé au laser avec témoins lumineux de fonctionnement et d'alimentation**
- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande
- **surface de travail : 2200/4400 cm<sup>2</sup>**
- Température de fonctionnement : jusqu'à 300°C
- deux zones de travail indépendantes pour des plaques de 800 mm
- ouverture pour l'évacuation des déchets et des graisses vers le bac à graisses
- bords latéraux et arrières hauts
- pieds réglables



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
979301	Simple lisse	400	700	850	4,05	400	1390,00
979302	Simple rainurée	400	700	850	4,05	400	1499,00
979311	Double lisse	800	700	850	8,10	400	1950,00
979312	Double rainurée	800	700	850	8,10	400	2150,00
979313	Double lisse-rainurée	800	700	850	8,10	400	2150,00

Panneau de  
commande  
intuitif  
ergonomique



## FRITEUSES ÉLECTRIQUE

- destinées à la cuisson directe de plats par procédés de grillage ou de friture
- gamme d'appareils intégrable dans un alignement d'équipements de cuisson ou à utiliser en tant que dispositifs de cuisson indépendants
- appareils conçus pour les établissements de petite, moyenne et grande gastronomie



### FRITEUSE ÉLECTRIQUE AUTONOME

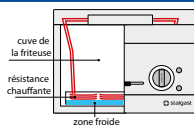
- design moderne
- manettes ergonomiques
- panneau avant gravé au laser
- voyants de contrôles de marche et de puissance
- système de sécurité de l'appareil accessible depuis le panneau de commande
- température de travail jusqu'à 190°C
- système de « zone froide »
- protection contre les coupures de courant après le retrait de la résistance
- éléments chauffants mobiles pour un nettoyage facile
- vidange sécurisée de l'huile de friture
- équipée d'un panier 210x350x110 mm
- placement de deux paniers dans une cuve (2x - 105x350x110 mm) possible en option
- pieds réglables



Possibilité de placement de deux paniers dans une cuve



Zone froide



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litry	P kW	U V	Prix (€) HT
979250	Friteuse simple	400	700	850	10	9	400	1799,00
979991	Ensemble de deux paniers	105	350	110	-	-	-	225,00

## SAUTEUSE ÉLECTRIQUE

- destinée à la préparation de plats cuits à l'eau, cuits à l'étouffée et frits
- appareil destiné aux établissements de petite et moyenne gastronomie, spécialement recommandé pour la restauration collective

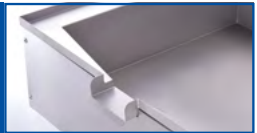


### SAUTEUSE BASCULANTE

- la marmite d'une grande surface de travail (0,27 m<sup>2</sup>) permet de confectionner plusieurs plats en même temps
- inclinaison manuelle de la marmite pour une vidange rapide et efficace de son contenu
- capacité 40 l
- construction de l'appareil exceptionnellement stable
- pieds réglables



Cuve réalisée en acier inox



Réglage fluide de la température



Construction du socle renforcé



Équipement supplémentaire: kit douche 651202



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	T °C	S filets/h	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>778002</b>	Sauteuse	700	786	912	do 300	100	6,3	400	<b>1522,50</b>
<b>651202</b>	Kit douche	-	-	-	-	-	-	-	<b>75,00</b>

## FOUR À CONVECTION

- destiné à tous les procédés de cuisson n'exigeant pas l'embuage du compartiment de cuisson
- appareil destiné aux établissements de petite et moyenne gastronomie, spécialement recommandé pour la restauration collective

INOX



PL PRODUIT POLONAIS

### FOUR MULTIFONCTION À CONVECTION

- 3 modes de travail:
  - résistance du haut (fonction de grill)
  - résistance du ventilateur (fonction de circulation d'air forcée)
  - résistance du ventilateur et résistance du haut couplées (circulation d'air forcée + fonction de grill)
- minuterie 120 min avec fonction de travail en continu
- possibilité optionnelle d'alignement de trois fours
- compartiment adapté aux plateaux 600x400 et GN1/1
- dimensions du compartiment du four 660x445x285 mm
- rails à trois niveaux
- grille en acier inox comprise dans le kit
- témoins lumineux de marche et de puissance
- front et portes en acier inoxydable
- structure en acier galvanisé
- pieds réglables



Porte du four à double paroi vitrée



Poignée en acier inoxydable



3 modes de travail



Kit de raccordement



Pieds réglables



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
965001	Four	800	640	600	6,54	400	1350,00
960001	Kit de raccordement	-	-	-	-	-	106,00



# VAISSELLE ET PLATS DE CUISINE

Ligne de casseroles, poêles et plats en fonte d'usage professionnel pour traitement thermique et service de plats chauds.

Casseroles Gredil .....	54	Poêles revêtue de titane.....	58
Casseroles Premium, casserole avec robinet .....	55-56	Poêles en alu avec revêtement antiadhésif.....	59-62
Support pour casseroles .....	56	Plats en fonte.....	63
Poêles, poêle WOK .....	57-58		

## CASSEROLES GREDIL



- ligne de casseroles en acier inox
- **fond à couches multiples du type sandwich**
- poignées non chauffantes à multiples points de fixation
- **couvercles compris dans le kit**
- **toutes les casseroles ont des poignées rivetées renforcées**

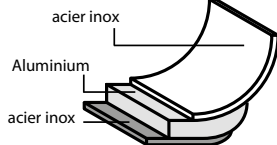


1



2

Fond du type sandwich



### 1 CASSEROLE HAUTE

- avec couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V' liters	Prix (€) HT
<b>011245</b>	240	200	9	<b>50,60</b>
<b>011285</b>	280	250	15,4	<b>63,50</b>
<b>011325</b>	320	260	20,9	<b>86,00</b>
<b>011345</b>	320	320	25,7	<b>94,00</b>
<b>011365</b>	360	360	36,6	<b>125,00</b>
<b>011405</b>	400	400	50,3	<b>159,00</b>
<b>011455</b>	450	450	71,6	<b>240,00</b>
<b>011505</b>	500	500	98,2	<b>290,00</b>

### 2 CASSEROLE MOYENNE

- avec couvercle

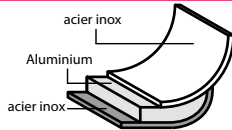
Référence	Ø mm	H mm	V' liters	Prix (€) HT
<b>012285</b>	280	180	11,1	<b>63,20</b>
<b>012325</b>	320	200	16,1	<b>77,60</b>
<b>012365</b>	360	220	22,4	<b>106,00</b>
<b>012405</b>	400	260	32,6	<b>131,00</b>
<b>012455</b>	450	360	57,3	<b>199,00</b>

# CASSEROLES PREMIUM LINE



- ligne de casseroles en acier inox
- **fond capsulaire à couches multiples**
- poignées non chauffantes à multiples points de fixation
- **couvercles à acheter séparément, selon le souhait du client**
- **toutes les casseroles d'un diamètre égal ou supérieur à Ø360 mm ont des poignées rivetées renforcées**

Fond capsulaire à couches multiples



Poignées à multiples points de soudure



Couvercles compris



## CASSEROLE HAUTE

- avec couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V* liters	Prix (€) HT
<b>011162</b>	160	120	2,5	<b>33,80</b>
<b>011202</b>	200	200	6,3	<b>48,90</b>
<b>011242</b>	240	200	9,0	<b>60,90</b>
<b>011282</b>	280	250	15,4	<b>77,90</b>
<b>011322</b>	320	260	20,9	<b>120,50</b>
<b>011342</b>	320	320	25,7	<b>129,80</b>
<b>011362</b>	360	360	36,6	<b>163,80</b>
<b>011402</b>	400	400	50,3	<b>199,00</b>
<b>011452</b>	450	450	71,6	<b>284,30</b>
<b>011502</b>	500	500	98,2	<b>346,10</b>

## CASSEROLE MOYENNE

- avec couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V* liters	Prix (€) HT
<b>012162</b>	160	95	1,9	<b>34,30</b>
<b>012202</b>	200	140	4,4	<b>42,60</b>
<b>012242</b>	240	160	7,2	<b>53,60</b>
<b>012282</b>	280	180	11,1	<b>67,80</b>
<b>012322</b>	320	200	16,1	<b>108,20</b>
<b>012362</b>	360	220	22,4	<b>130,80</b>
<b>012402</b>	400	300	37,7	<b>173,00</b>
<b>012452</b>	450	360	57,3	<b>254,40</b>
<b>012502</b>	500	320	62,8	<b>254,40</b>

## CASSEROLE BASSE

- avec couvercle

Référence	Ø mm	H mm	V* liters	Prix (€) HT
<b>013202</b>	200	105	3,3	<b>41,30</b>
<b>013242</b>	240	110	5,0	<b>48,00</b>
<b>013282</b>	280	130	8,0	<b>62,50</b>
<b>013322</b>	320	160	12,9	<b>101,90</b>
<b>013362</b>	360	180	18,3	<b>123,60</b>
<b>013402</b>	400	250	31,4	<b>167,90</b>



**CASSEROLE AVEC ROBINET**

- fond multicouche du type sandwich assure une bonne conduction thermique
- robinet de vidange solide
- bord supérieur renforcé
- couvercle inclus



Référence	Ø mm	H mm	V liters	Prix (€) HT
<b>011410</b>	400	400	50,3	<b>172,00</b>

**CASSEROLE POUR CUISSON À L'ÉTOUFFÉE**

- avec couvercle



Référence	Ø mm	H mm	V* liters	Prix (€) HT
<b>016362</b>	360	110	11,2	<b>110,20</b>

**SUPPORT POUR CASSEROLES**

- soudé



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>010404</b>	400	400	450	<b>154,00</b>
<b>010505</b>	500	500	450	<b>169,00</b>
<b>010606</b>	600	600	450	<b>191,00</b>

**CREUSETS DE CUISSON**

- le kit comprend 4 creusets
- adaptés aux casseroles basses 013322 (p. 55)



Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
<b>020320</b>	300	180	<b>98,00</b>

**CASSEROLE À MANCHE**

- avec couvercle



Référence	Ø mm	H mm	V* liters	Prix (€) HT
<b>015162</b>	160	95	1,9	<b>28,00</b>
<b>015202</b>	200	105	3,3	<b>39,00</b>
<b>015242</b>	240	110	5,0	<b>49,00</b>
<b>015282</b>	280	130	8,0	<b>63,60</b>

**CASSEROLE À MANCHE**

- sans couvercle



Référence	Ø mm	H mm	V* liters	Prix (€) HT
<b>015164</b>	160	95	1,9	<b>23,10</b>
<b>015204</b>	200	105	3,3	<b>29,90</b>
<b>015244</b>	240	110	5,0	<b>37,50</b>
<b>015284</b>	280	130	8,0	<b>49,20</b>

**CASSEROLE À SAUCES**

- sans couvercle



Référence	Ø mm	H mm	V* liters	Prix (€) HT
<b>017202</b>	200	65	1,2	<b>25,50</b>
<b>017242</b>	240	75	2,2	<b>31,00</b>



## POÊLES

- dédiée à la friture
- adaptée pour être utilisée sur une plaque à induction
- répartition rapide et uniforme de la chaleur sur toute la surface



### POÊLE

- poêles 014323, 014363 et 014403 ont une poignée supplémentaire

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
<b>014203</b>	200	40	<b>23,00</b>
<b>014243</b>	240	42	<b>29,40</b>
<b>014283</b>	280	48	<b>33,50</b>
<b>014323</b>	320	52	<b>51,80</b>
<b>014363</b>	360	65	<b>66,10</b>
<b>014403</b>	400	70	<b>85,40</b>



## POÊLE WOK

- réf 037400 en acier satiné
- réf 037401 en acier poli



Fixation de la poignée 037400



Fixation de la poignée 037401



No.	Référence	Ø mm	H mm	L (uchwyty) mm	Prix (€) HT
1.	<b>037400</b>	400	120	200	<b>21,80</b>
2.	<b>037401</b>	400	120	185	<b>32,20</b>

### POÊLE ANTIADHÉSIVE

- avec un revêtement de téflon



Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
<b>014244</b>	240	42	<b>47,00</b>
<b>014284</b>	280	48	<b>57,00</b>
<b>014324</b>	320	52	<b>72,90</b>

### POÊLE EN ACIER AU CARBONE

- munie d'un revêtement antiadhésif



Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
<b>037280</b>	280	40	<b>20,30</b>

## POÊLE REVÊTUE DE TITANE

### POÊLE REVÊTUE DE TITANE

- poêles en aluminium dur revêtu de titane
- poignée non chauffante en acier inoxydable



Fond de la  
casserole



Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
<b>034240</b>	240	55	<b>69,00</b>
<b>034280</b>	280	55	<b>78,00</b>
<b>034320</b>	320	55	<b>95,00</b>



### POÊLE REVÊTUE DE TITANE

- poêles en aluminium dur revêtu de titane
- poignée non chauffante en acier inoxydable



Fond de la  
casserole



Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
<b>034241</b>	240	50	<b>70,30</b>
<b>034281</b>	280	55	<b>89,00</b>



# POÊLES EN ALU AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF COMFORT PLUS

- dédiée à la friture
- adaptée pour être utilisée sur une plaque à induction
- répartition rapide et uniforme de la chaleur sur toute la surface
- on peut frire des plats avec un peu d'huile
- poignées ergonomiques qui ne chauffent pas



Fond de la  
casserole



## POÊLE À CRÊPES

Al



Référence	Ø mm	H mm	V liters	Prix (€) HT
<b>018247</b>	240	28	0,9	<b>44,20</b>
<b>018287</b>	280	30	1,3	<b>53,20</b>

## POÊLE

Al



Référence	Ø mm	H mm	V liters	Prix (€) HT
<b>018246</b>	240	47	1,6	<b>47,70</b>
<b>018286</b>	280	51	2,4	<b>55,90</b>
<b>018326</b>	320	55	3,5	<b>64,90</b>
<b>018366</b>	360	59	4,8	<b>87,20</b>
<b>018406</b>	400	63	6,3	<b>106,00</b>

## POÊLE WOK

Al



Référence	Ø mm	H mm	V liters	Prix (€) HT
<b>018261</b>	280	93	4,2	<b>63,00</b>
<b>018321</b>	320	95	5,3	<b>72,00</b>
<b>018361</b>	360	120	8,5	<b>105,00</b>

## POÊLES EN ALU AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF COMFORT



- dédiée à la friture
- répartition rapide et uniforme de la chaleur sur toute la surface
- on peut frire des plats avec un peu d'huile
- poignées ergonomiques qui ne chauffent pas

### POÊLE À CRÊPES

Référence	Ø mm	H mm	V liters	Prix (€) HT
<b>018264</b>	260	30	1,1	<b>39,00</b>
<b>018304</b>	300	31	1,5	<b>46,17</b>

AI



### POÊLE

Référence	Ø mm	H mm	V liters	Prix (€) HT
<b>018204</b>	200	42	1,0	<b>29,30</b>
<b>018244</b>	240	47	1,6	<b>37,90</b>
<b>018284</b>	280	51	2,4	<b>43,80</b>
<b>018324</b>	320	53	2,9	<b>51,20</b>
<b>018364</b>	360	59	4,8	<b>72,40</b>
<b>018404</b>	400	63	6,3	<b>87,60</b>

AI



## POÊLES EN ALU AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF COMFORT GRAPHITE



### POÊLE À CRÊPES AVEC LE REVÊTEMENT EN GRANIT

Référence	Ø mm	H mm	V liters	Prix (€) HT
<b>018263</b>	260	29	1,1	<b>34,00</b>
<b>018303</b>	300	31	1,5	<b>39,00</b>

AI



### POÊLE À FRIRE AVEC LE REVÊTEMENT EN GRANIT

Référence	Ø mm	H mm	V liters	Prix (€) HT
<b>018203</b>	200	42	0,9	<b>27,40</b>
<b>018243</b>	240	47	1,6	<b>34,00</b>
<b>018283</b>	280	51	2,4	<b>42,00</b>
<b>018323</b>	320	55	3,5	<b>49,00</b>
<b>018363</b>	360	59	4,8	<b>72,00</b>
<b>018403</b>	400	63	6,4	<b>87,00</b>

AI



Poignée droite sur les modèles 018363 et 018403



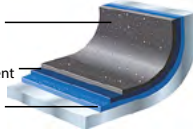
# POÊLES EN ALU AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF PLATINUM



- poêles en aluminium revêtues de Téflon® DUPONT®
- revêtement antiadhésif à trois couches, résistant aux rayures
- manche en acier époxy offrant une résistance thermique élevée
- distribue la chaleur rapidement et uniformément sur toute la surface
- permet de frire les aliments avec une petite quantité de graisse

Revêtement de téflon à 3 couches

Téflon® de revêtement complet  
Couche intermédiaire renforcée en supplément  
Apprêt Téflon® avec des minéraux



## 1 POÊLE

- couche induction sur le fond

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
035200	200	35	0,8	21,70
035240	240	45	2,0	24,90
035280	280	50	3,0	32,40



## 2 POÊLE À CRÊPES

- couche induction sur le fond

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
032260	255/215	17	27,00



Poignée en acier époxy



## 1 POÊLE

- les poêles d'un diamètre de 200 à 280 mm ont les parois épaies de 4 mm
- les poêles d'un diamètre de 320 mm ou supérieure ont les parois épaies de 5 mm

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
035201	200	35	0,8	17,50
035241	240	40	1,2	22,10
035281	280	45	2,0	28,90
035321	320	50	3,0	34,40
035361	360	55	4,0	45,90
035401	400	60	5,0	58,80

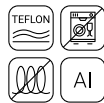


## 2 POÊLE À CRÊPES

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
032261	255 / 215	17	26,00
032301	292 / 255	17	31,00



# POÊLES EN ALU AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF



- poêles en fonte d'aluminium revêtues de téflon antiadhésif
- manche en acier époxy
- distribue la chaleur rapidement et uniformément sur toute la surface
- permet de frire les aliments avec une petite quantité de graisse

## POÊLE

Référence	Ø mm	H mm	V liters	Prix(€) HT
<b>031200</b>	200	40	0,9	<b>38,00</b>
<b>031240</b>	240	40	1,3	<b>43,00</b>
<b>031280</b>	280	45	2,0	<b>49,00</b>
<b>031320</b>	320	50	3,0	<b>63,00</b>
<b>031360</b>	360	50	4,0	<b>83,00</b>
<b>031400</b>	400	55	5,0	<b>99,00</b>



## POÊLE PROFONDE

Référence	Ø mm	H mm	V liters	Prix(€) HT
<b>036200</b>	200	60	1,6	<b>63,00</b>
<b>036240</b>	240	65	2,6	<b>71,00</b>
<b>036280</b>	280	75	3,8	<b>85,00</b>



## POÊLE À CRÊPES

Référence	Ø mm	H mm	V liters	Prix(€) HT
<b>032250</b>	250	20	0,8	<b>38,00</b>
<b>032280</b>	280	20	1,1	<b>44,00</b>



## POÊLE À POISSONS

Référence	L mm	P mm	H mm	V liters	Prix(€) HT
<b>034380</b>	380	260	40	3,0	<b>125,00</b>



# PLATS EN FONTE



- plats en fonte à surface noire obtenue grâce au processus de cuisson
- ils conviennent parfaitement pour servir des plats chauds
- un fond épais permet aux plats de refroidir lentement
- une plaque de cuisson double face peut être utilisée sur des brûleurs à gaz et électriques standard (excellente pour la préparation de steaks façon américaine ou argentine) – les plats en fonte doivent être rincés et séchés avant l'utilisation; une fois la cuisson terminée, laver les plats alors qu'ils sont encore chauds, de préférence avec un détergent à vaisselle, en utilisant une brosse; après séchage, enduire-les d'huile végétale

## 1 POÊLE GRILL

- carrée

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix(€) HT
<b>049003</b>	230	230	35	2,6	<b>21,10</b>



## 2 PLAT CREUX

- base en bois et poignée en fonte comprises dans le kit
- dimensions de la base: 280x155 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix(€) HT
<b>049004</b>	240	140	25	1,13	<b>16,20</b>



## 3 PLAQUE DE BARBECUE

- double face (lisse/rainurée)

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix(€) HT
<b>049002</b>	480	260	20	5,0	<b>27,20</b>



## PLAT CREUX



- mini-plat en fonte à surface noire, parfaits pour servir des plats chauds
- couleur noire obtenue lors du processus de cuisson
- maintiennent longtemps la température élevée des plats servis
- les ustensiles en fonte nécessitent un traitement d'entretien consistant à lubrifier la surface avec de l'huile alimentaire
- dimensions de la planche: 310x160 mm



Référence	L mm	P mm	H mm	V liters	Prix(€) HT
<b>049012</b>	210	150	55	0,8	<b>25,70</b>



# USTENSILES DE CUISINE

Les ustensiles de cuisine les plus utilisés au quotidien dans la gastronomie, offrant un excellent support pour tout processus de préparation d'aliments.

Seaux .....	65-66	Doseurs, présentoirs à sauces .....	80
Essoreuse à salade .....	66	Pincés, coupe-oeuf, presses .....	81-82
Bassines, baignoires .....	67	Couteaux et ustensiles à décorer .....	83
Tamis, passoirs .....	68-69	Ouvre-boîte .....	84
Accessoires de service .....	70-73	Mandoline .....	84
Spatules, fouets .....	74-75	Balances .....	85-87
Pelles, cruches, mesures, râpes .....	76-77	Thermomètres .....	88
Présentoirs .....	79-80		



**SEAUX PREMIUM EN INOX**

- graduation litrage 10, 12, 15 l
- rebord 10 mm

INOX



**SEAU**

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>091061</b>	235 / 157	245	7	<b>56,40</b>
<b>091101</b>	280 / 200	245	10	<b>67,30</b>
<b>091151</b>	305 / 200	310	15	<b>87,00</b>



**SEAU AVEC ANNEAU**

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>092101</b>	280 / 202	265	10	<b>94,00</b>
<b>092151</b>	305 / 202	330	15	<b>112,00</b>



**COUVERCLE**

- 093101 est adapté aux seaux 091101 i 092101
- 093151 est adapté aux seaux 091151 et 092151

Référence	Ø mm	Prix(€) HT
<b>093101</b>	280	<b>26,30</b>
<b>093151</b>	305	<b>32,00</b>

**SEAUX EN ACIER INOX**

- jauge sur la paroi du seau
- seau avec anneau

INOX



**SEAU**

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>091063</b>	230/155	250	7	<b>42,30</b>
<b>091103</b>	293/205	245	10	<b>42,30</b>
<b>091123</b>	295/230	275	12	<b>52,90</b>
<b>091153</b>	300/200	340	15	<b>58,90</b>



**SEAU AVEC ANNEAU**

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>092103</b>	275/200	285	10	<b>56,70</b>
<b>092123</b>	290/200	305	12	<b>64,00</b>
<b>092153</b>	300/200	354	15	<b>63,90</b>



**COUVERCLE**

- 093103 est adapté aux seaux 091103 et 092103
- 093123 est adapté aux seaux 091103 et 092123
- 093153 est adapté aux seaux 091103 et 092153

Référence	Ø mm	Prix(€) HT
<b>093103</b>	275	<b>12,30</b>
<b>093123</b>	290	<b>14,40</b>
<b>093153</b>	300	<b>18,10</b>



Tuyau de vidange



Panier amovible



#### ESSOREUSE À SALADE

- en plastique durable
- système d'évacuation d'eau



#### SEAUX

- en polyéthylène blanc durable
- résistance thermique  $-40^{\circ}\text{C} \div 90^{\circ}\text{C}$
- échelle interne jusqu'à 10 l
- n'absorbe pas les odeurs
- sans couvercle



Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>072190</b>	420	580	19	<b>196,00</b>

Référence	L mm	P mm	V litres	Prix (€) HT
<b>094100</b>	290	290	12,0	<b>15,00</b>

**BASSINE**

- acier poli

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>082180</b>	180	80	1,2	<b>4,80</b>
<b>082200</b>	200	80	1,6	<b>6,60</b>
<b>082240</b>	240	100	2,7	<b>8,00</b>
<b>082280</b>	280	100	4,0	<b>9,10</b>
<b>082300</b>	300	110	5,0	<b>10,30</b>
<b>082320</b>	320	110	6,0	<b>12,10</b>
<b>082360</b>	360	130	8,0	<b>15,30</b>



INOX

**BASSINE**

- acier satiné

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>081161</b>	160	75	1	<b>8,40</b>
<b>081201</b>	200	90	2	<b>13,70</b>
<b>081241</b>	240	110	3.5	<b>17,60</b>
<b>081281</b>	280	132	6.2	<b>23,10</b>
<b>081301</b>	300	140	7	<b>25,00</b>
<b>081351</b>	350	160	11.5	<b>34,80</b>
<b>081401</b>	400	180	16.5	<b>45,00</b>



INOX

**BASSINE**

- acier satiné
- avec 2 anses

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>083400</b>	400	185	14,5	<b>81,00</b>
<b>083450</b>	450	200	21,0	<b>96,60</b>
<b>083500</b>	500	220	28,0	<b>116,60</b>



INOX

**BASSINE**

- acier poli
- diamètre des bassines inclut le rebord

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>082400</b>	400	110	8,0	<b>18,10</b>
<b>082500</b>	500	130	14,0	<b>26,20</b>
<b>082550</b>	550	145	19,0	<b>29,70</b>
<b>082600</b>	600	160	27,0	<b>41,40</b>
<b>082700</b>	700	185	45,0	<b>68,10</b>
<b>082800</b>	800	205	65,0	<b>97,90</b>
<b>082900</b>	900	225	90,0	<b>126,00</b>



INOX

## TAMIS

INOX



Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
<b>076120</b>	120	140	<b>5,10</b>
<b>076150</b>	150	150	<b>6,60</b>
<b>076180</b>	180	170	<b>7,20</b>
<b>076200</b>	200	180	<b>8,20</b>

## MOULE À TERRINE

• forme des moules:

098010 -   
098020 - 

INOX



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>098010</b>	400	65	35	0,6	<b>43,40</b>
<b>098020</b>	400	50	40	0,4	<b>42,90</b>

## CHINOIS À MAILLES SERRÉES

INOX



Maillage serré



Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
<b>075200</b>	200	150	<b>70,70</b>
<b>075240</b>	240	180	<b>91,00</b>

## CHINOIS

INOX



Perforation  
1,8 mm



Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
<b>075201</b>	200	170	<b>17,00</b>
<b>075241</b>	240	210	<b>20,10</b>

## TAMIS

• mailles d'environ 1 mm

INOX



Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
<b>073200</b>	210	70	<b>16,80</b>
<b>073250</b>	250	75	<b>19,70</b>
<b>073300</b>	310	75	<b>31,00</b>

## ENSEMBLE DE 4 TAMIS

• 4 diamètres de mailles différents,  
environ:  
0,75 x 0,75 mm  
1 x 1 mm  
2 x 2 mm  
3 x 3 mm

INOX



Mailles



Référence	Ø mm	Prix (€) HT
<b>073210</b>	210	<b>30,00</b>

**PASSOIRE**

- manche en acier inox
- perforation 3,4 mm

INOX



Référence	Ø mm	L mm	Prix.(€) HT
<b>077220</b>	220	260	<b>89,00</b>
<b>077260</b>	260	260	<b>102,00</b>

**PASSOIRE TAMIS**

- manche en bois
- L - longueur du manche

INOX



Référence	Ø mm	L mm	Prix.(€) HT
<b>074300</b>	300	430	<b>28,10</b>
<b>074350</b>	350	430	<b>33,20</b>

**PASSOIRE BASSINE**

- acier poli

INOX



Référence	Ø mm	H mm	Prix.(€) HT
<b>072363</b>	360	190	<b>62,40</b>
<b>072403</b>	400	220	<b>74,70</b>

**PASSOIRE**

- avec 2 anses

INOX



Référence	Ø mm	H mm	Prix.(€) HT
<b>071360</b>	360 / 200	220	<b>51,30</b>
<b>071410</b>	375 / 175	185	<b>24,50</b>

**PASSOIRE BASSINE**

- acier satiné

INOX

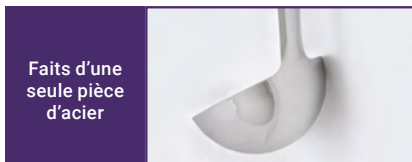


Référence	Ø mm	H mm	Prix.(€) HT
<b>072452</b>	450 / 290	240	<b>156,00</b>
<b>072502</b>	500 / 330	260	<b>164,00</b>

# USTENSILES DE CUISINE MONOBLOC



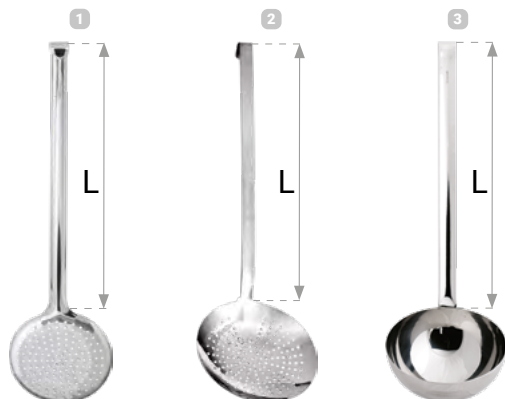
- louches et écumoirs professionnels monobloc
- sans soudures, constitués d'une seule pièce d'acier
- facile à nettoyer
- poignée de suspension ergonomique pliée



Faits d'une seule pièce d'acier



Poignée de suspension pliée



## 1 ÉCUMOIRE

Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
324101	100	325	6,20
324121	120	360	8,60
324141	140	385	10,90
324161	160	415	14,60
324201	200	480	29,00

## 2 ÉCUMOIRE

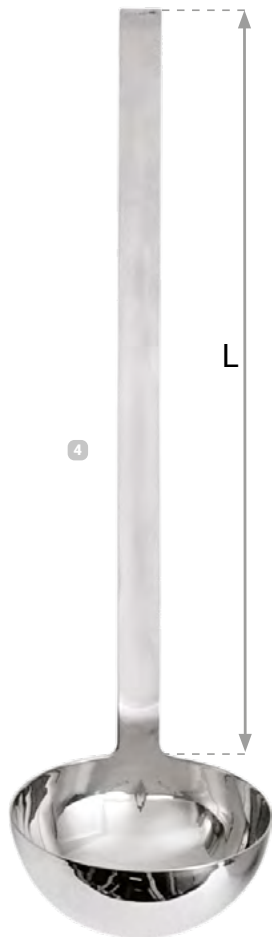
Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
324100	100	305	7,90
324120	120	360	11,70
324140	140	380	14,20
324160	160	415	17,80

## 3 LOUCHE

Référence	Ø mm	L mm	V litres	Prix (€) HT
323061	60	275	0,06	4,10
323081	80	295	0,12	6,60
323101	100	340	0,25	9,30
323121	120	365	0,40	12,50
323141	145	395	0,75	19,00
323201	200	480	2,00	33,90

## 4 LOUCHE

Référence	Ø mm	L mm	V litres	Prix (€) HT
323062	65	315	0,07	7,40
323082	80	345	0,13	9,30
323092	90	362	0,20	10,40
323102	100	380	0,25	12,50
323122	120	420	0,45	15,20
323142	140	440	0,67	18,00
323162	160	474	1,00	20,20
323182	180	500	1,50	25,60





## USTENSILES DE CUISINE MONOBLOC

INOX

N°	Référence	Produit	L mm	V litres	Prix (€) HT
1.	<b>320010</b>	Louche	400	0,18	<b>11,20</b>
2.	<b>320020</b>	Fourchette à retourner	400	-	<b>9,00</b>
3.	<b>320030</b>	Cuillère perforée	400	-	<b>9,00</b>
4.	<b>320040</b>	Cuillère de service	400	-	<b>9,00</b>

N°	Référence	Produit	L mm	V litres	Prix (€) HT
5.	<b>320060</b>	Cuillère à spaghetti	400	-	<b>9,00</b>
6.	<b>320070</b>	Écumoire	400	-	<b>9,00</b>
7.	<b>320080</b>	Spatule ajourée à retourner	400	-	<b>9,00</b>

## USTENSILES DE CUISINE MONOBLOC

INOX



N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	<b>312340</b>	Spatule à poisson	340	<b>31,60</b>
2.	<b>311500</b>	Fourchette à retourner	500	<b>43,00</b>
3.	<b>311100</b>	Cuillère de service	460	<b>9,50</b>

# USTENSILES DE CUISINE

INOX

• manche rond



N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
1.	<b>321010</b>	Écumoire	-	345	<b>6,20</b>
2.	<b>321020</b>	Fourchette à retourner	-	320	<b>4,60</b>
3.	<b>321030</b>	Cuillère de service	-	328	<b>4,60</b>
4.	<b>321040</b>	Louche	70	280	<b>5,30</b>
	<b>321050</b>	Louche	85	310	<b>5,90</b>
5.	<b>321060</b>	Cuillère à spaghetti	-	307	<b>5,60</b>
6.	<b>321070</b>	Spatule ajourée à retourner	-	320	<b>5,40</b>
7.	<b>321160</b>	Fouet à bille (20 fils)	-	270	<b>3,40</b>
8.	<b>321100</b>	Éplucheur de légumes	-	190	<b>7,30</b>
9.	<b>321110</b>	Éplucheur de légumes	-	165	<b>6,20</b>
10.	<b>321120</b>	Roulette à pâte lisse	57	190	<b>5,90</b>
11.	<b>321150</b>	Ouvre-boîte	-	220	<b>14,40</b>
12.	<b>321001</b>	Penderie avec crochets	-	400	<b>11,30</b>



## ACCESSOIRES DE SERVICE



- kit professionnel d'accessoires de service
- en acier inoxydable hautement poli, réalisés selon la technologie monobloc
- sans soudures ni coudes, en une seule pièce d'acier
- facile à nettoyer
- épaisseur du manche 2,7 mm



N°	Référence	Produit	L mm	V litres	Prix (€) HT
1.	<b>420012</b>	Cuillère perforée	310	-	<b>7,20</b>
2.	<b>420032</b>	Cuillère de service	315	-	<b>7,80</b>
3.	<b>420052</b>	Louche	310	0,08	<b>10,10</b>

## ACCESSOIRES DE SERVICE



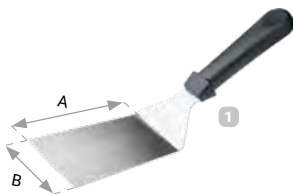
- en plastique durable renforcé de fibre de verre
- idéale pour les revêtements de téflon
- lavable en lave-vaisselle
- échaudable
- résistance aux températures élevées jusqu'à + 220°C



N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	<b>325120</b>	Pincettes	250	<b>6,40</b>
	<b>325130</b>	Pincettes	320	<b>8,90</b>
2.	<b>325030</b>	Cuillère perforée	350	<b>9,40</b>
3.	<b>325040</b>	Cuillère de service	350	<b>9,60</b>

N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	V litres	Prix (€) HT
4.	<b>325010</b>	Louche	90	310	0,11	<b>9,60</b>
5.	<b>325070</b>	Écumoire	-	350	-	<b>8,90</b>
6.	<b>325080</b>	Spatule ajourée à retourner	-	350	-	<b>9,40</b>

# PELLES



- 1 SPATULE À RETOURNER**
- manche en plastique
  - A = 115 mm, B = 90 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
503205	280	9,40



- 2 SPATULE ANGULAIRE**
- manche en plastique
  - A = 200 mm, B = 75 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
503235	370	7,20



- 3 SPATULE À RETOURNER**
- manche anti-dérapant
  - A = 90 mm, B = 75 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
270150	150	59,10



- 4 SPATULE À RETOURNER**
- manche anti-dérapant
  - A = 200 mm, B = 80 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
270260	260	74,40



- 5 SPATULE AJOURÉE À RETOURNER**
- manche anti-dérapant
  - A = 135 mm, B = 85 mm

Référence	L mm	Prix (€) HT
264170	170	50,00



- 6 SPATULE ANGULAIRE**
- manche en bois
  - A = 140 mm, B = 100 mm

Référence	L mm	L mm	Prix (€) HT
503200	100	300	7,80



- 7 SPATULE À RETOURNER**
- manche en bois
  - A = 195 mm, B = 70 mm

Référence	L mm	L mm	Prix (€) HT
503230	70	365	5,00



- 8 SPATULE À RETOURNER**
- manche en bois
  - perforée
  - A = 200 mm, B = 70 mm

Référence	L mm	L mm	Prix (€) HT
503240	70	365	5,73



- 9 SPATULE POUR MASSE PÂTISSIÈRE**
- manche en plastique

Référence	L mm	Prix (€) HT
261090	100	6,70



**1 FOUET**

- en acier
- manche en plastique

Référence	L mm	Prix(€) HT
313250	250	7,20
313350	350	8,60
313450	450	9,30
313550	550	10,70

**2 FOUET**

Référence	L mm	Prix(€) HT
313300	300	4,60
313400	400	6,10
313500	500	8,00
313600	600	8,30

**3 ÉCUMOIRE**

Référence	Ø mm	L mm	Prix(€) HT
310160	160	350	39,20
310200	200	450	57,00

**4 ÉCUMOIRE**

Référence	Ø mm	L mm	Prix(€) HT
310161	160	470	9,40
310201	200	590	12,20
310241	240	570	14,40

**5 PELLE À FRITES**

Référence	Prix(€) HT
319000	24,60

**6 MÉLANGEUR**

- épaisseur 20 mm

Référence	L mm	Prix(€) HT
314075	700	36,00
314100	1000	39,00
314125	1250	45,00

**7 MÉLANGEUR DE CUVE**

Référence	L mm	Prix(€) HT
314130	1460	37,50



PELLE



PELLE



Référence	V litres	Prix (€) HT
<b>304072</b>	0,47	<b>5,80</b>
<b>304073</b>	0,68	<b>10,20</b>

Référence	V litres	Prix (€) HT
<b>304017</b>	0,125	<b>15,90</b>
<b>304033</b>	0,150	<b>19,80</b>
<b>304060</b>	0,450	<b>22,00</b>
<b>304101</b>	0,650	<b>26,70</b>

ENTONNOIR

- tamis inclus dans le kit
- diamètre inférieur 17 mm



PELLE



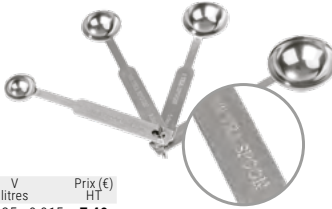
Référence	Ø mm	Prix (€) HT
<b>301151</b>	150	<b>8,90</b>

Référence	Ø mm	V litres	Prix (€) HT
<b>304102</b>	100	1	<b>28,00</b>

**CUILLÈRE DOSEUSE**

- 4 tailles différentes dans le kit :
- 1/4 de petite cuillère (1,25 ml)
- 1/2 de petite cuillère (2,5 ml)
- 1 petite cuillère (5 ml)
- 1 cuillère à soupe (15 ml)
- volume indiqué sur le manche

INOX



Référence	V litres	Prix (€) HT
<b>506010</b>	0,00125 - 0,015	<b>7,40</b>

**VERRE DOSEUR**

- 4 tailles différentes dans le kit :
- 1/4 de verre (60 ml)
- 1/3 de verre (80 ml)
- 1/2 de verre (125 ml)
- 1 verre (250 ml)
- volume indiqué sur le manche

INOX



Référence	V litres	Prix (€) HT
<b>506015</b>	0,06-0,25	<b>10,50</b>

**CARAFE DOSEUSE**

- transparente
- jauge

INOX PP



Référence	V litres	Prix (€) HT
<b>506053</b>	0,50	<b>1,70</b>
<b>506103</b>	1,00	<b>2,60</b>
<b>506203</b>	2,00	<b>4,10</b>
<b>506303</b>	3,00	<b>5,90</b>
<b>506503</b>	5,00	<b>9,10</b>

**CARAFE DOSEUSE**

- jauge sur la paroi interne de la cruche

INOX



Référence	V litres	Prix (€) HT
<b>506052</b>	0,5	<b>12,20</b>
<b>506102</b>	1,0	<b>14,30</b>
<b>506202</b>	2,0	<b>22,90</b>

**RÂPE À QUATRE FACES**

- base antidérapante
- poignée confortable

INOX



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>302191</b>	100	80	230	<b>21,50</b>

**RÂPE HEXAGONALE**

INOX



Référence	H mm	Prix (€) HT
<b>302190</b>	190	<b>8,30</b>

BARRE PORTE-FICHES  
DE COMMANDE

Al



Référence	L mm	Prix (€) HT
099102	450	8,60
099103	600	11,60
099104	900	18,00
099105	1200	22,90

SONNETTE  
DE RÉCEPTION

• chromé

Cr



Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
398000	85	60	5,50

PLATEAU  
À TICKETS

INOX



Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
398150	150	110	3,60

PIQUE FICHES

INOX



Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
398100	80	150	3,00

## PRÉSENTOIR POUR BACS GN

INOX

- 815200 - volume 3 x GN 1/6 max 150 mm
- 815250 - volume 3 x GN 1/6 i 2 x GN 1/9 max 150 mm
- 815240 - volume 5 x GN 1/4 max 150 mm
- récipients et couvercles vendus par pièces



1



2

PL PRODUIT  
POLONAIS

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>815200</b>	510	230	230	<b>69,00</b>
2.	<b>815250</b>	730	230	230	<b>89,00</b>
3.	<b>815240</b>	840	300	275	<b>99,00</b>



3

## ÉTAGÈRE À POTS D'ÉPICES

- volume 5xGN 1/9 65 mm

PL PRODUIT  
POLONAIS

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>815500</b>	629	200	250	<b>116,00</b>



INOX



**DOSEUR À SAUCES AVEC POMPE**



- sauces froides uniquement
- conteneur en polypropylène semi-transparent avec système ColorClip
- n'absorbe ni odeurs ni saveurs
- les volumes indiqués sont approximatifs

Référence	Opis	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>065164</b>	GN 1/4	265	162	190	4,3	<b>34,50</b>
<b>065166</b>	GN 1/6	176	162	190	2,6	<b>26,00</b>
<b>065169</b>	GN 1/9	176	108	190	1,5	<b>24,90</b>

**DISTRIBUTEUR DE SAUCES**

- sauces froides uniquement



Référence	Kolor	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>065352</b>	Yellow	55	210	0,35	<b>1,09</b>
<b>065722</b>	Yellow	70	240	0,70	<b>1,30</b>
<b>065721</b>	Red	70	240	0,70	<b>1,30</b>
<b>065723</b>	White	70	240	0,70	<b>1,30</b>

**DOSEUR À SAUCES FIFO**

- réalisé en plastique légèrement transparent
- sa large ouverture avec un écrou facilite le remplissage
- dispositif anti-gouttes en silicone pour distribuer les sauces avec précision
- système fifo pour assurer la sécurité et le contrôle du produit
- facile à nettoyer
- sauces froides uniquement



Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>065004</b>	75	208	0,710	<b>5,76</b>



**PRÉSENTOIRS**



1



2



3

N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
1.	<b>348050</b>	Présentoir à sandwich à 5 compartiments	-	347	120	52	<b>19,00</b>
2.	<b>065105</b>	Présentoir pour distributeurs de sauce 5 bouteilles	5x75	435	110	120	<b>53,00</b>
3.	<b>348030</b>	Support pour 3 hot dogs	-	217	110	118	<b>29,50</b>



PINCES PÂTISSIÈRES



Référence	L mm	Prix (€) HT
423223	120	5,70
423283	280	5,70

PINCES À GÂTEAUX



Référence	L mm	Prix (€) HT
423285	280	6,30

PINCES DE BARBECUE



Référence	L mm	Prix (€) HT
423224	220	3,90
423284	280	4,40

PINCES À SPAGHETTI



Référence	L mm	Prix (€) HT
421060	200	3,40

PINCES À RÔTI



Référence	L mm	Prix (€) HT
421040	210	4,80

PINCES PASSE-PARTOUT



Référence	L mm	Prix (€) HT
422241	240	3,70
422301	300	4,30
422401	400	5,00

PINCES PASSE-PARTOUT



Référence	L mm	Prix (€) HT
422302	300	7,90
422402	400	8,99

PINCES POUR PAIN



Référence	L mm	Prix (€) HT
421050	210	6,00

PINCES À GLACE



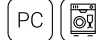
Référence	L mm	Prix (€) HT
471101	180	2,40

PINCES PASSE-PARTOUT



Référence	L mm	Prix (€) HT
422243	230	4,60
422303	300	5,00

PINCES EN POLYCARBONATE



Référence	L mm	Prix (€) HT
425110	230	2,50

PINCES EN POLYCARBONATE



Référence	L mm	Prix (€) HT
425410	230	2,50

## COUPE-OEUF

- 2 lames
- découpe en quarts et en lamelles (~ 5 mm)



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>332071</b>	120	95	40	<b>14,00</b>

## PRESSE-AIL

- réalisé en akulon
- construction modulaire facile à nettoyer



Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>332030</b>	180	<b>11,50</b>

## PRESSE-CITRONS

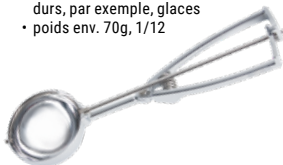
- réalisé en aluminium peint



Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
<b>474000</b>	55	208	<b>10,20</b>

## CUILLÈRE-PORTIONNEUSE À RIZ ET PURÉE

- cuillère-portionneuse n'est pas destinée aux produits plus durs, par exemple, glaces
- poids env. 70g, 1/12



Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>531121</b>	250	<b>19,00</b>

## CUILLÈRE PARISIENNE POUR TOMATES



Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>303211</b>	235	<b>3,00</b>

## PINCE À ARÊTES DE POISSON



Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>303220</b>	120	<b>2,00</b>

## PINCES À GLACE



Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>471100</b>	145	<b>3,00</b>

## PINCES À SUCRE/GLACE



Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>421070</b>	190	<b>4,90</b>

## PINCES À SUCRE/GLACE



Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>421080</b>	110	<b>2,30</b>

# COUTEAUX À DÉCORER



- large gamme de couteaux à décorer d'usage professionnel
- manches ergonomiques en plastique



**1** CANNELEUR VERTICAL

Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>334102</b>	155	<b>6,70</b>

**2** COUTEAU À DÉCORER POUR AGRUMES

Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>334101</b>	132	<b>6,60</b>

**3** COUILLEUR À BEURRE

Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>334106</b>	197	<b>5,30</b>

**4** COUTEAU À ÉPLUCHER POUR AGRUMES

Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>334113</b>	170	<b>6,90</b>

**5** CANNELEUR HORIZONTAL

Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>334103</b>	140	<b>6,10</b>

**6** CUIILLÈRE PARISIENNE POUR TOMATES

Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>334111</b>	145	<b>7,30</b>

## MALETTE SCULPTURE FRUITS ET LÉGUMES

- 7 pièces
- dans le kit:
  - éplucheur de légumes
  - coquilleur à beurre
  - 2x moule à pomme: 15 mm et 22 mm
  - couteau à décorer pour agrumes
  - canneleur vertical
  - vide pommes

INOX



Référence	Prix (€) HT
<b>334406</b>	<b>62,70</b>

## COUTEAU À DÉCORER RECOURBÉ

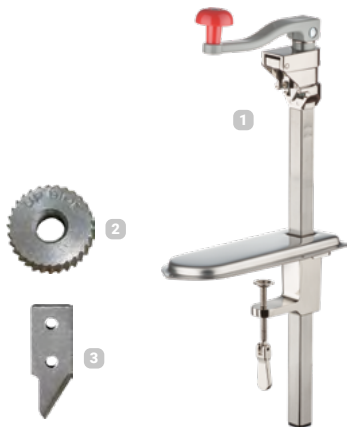
- lame fine



Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>334070</b>	70	<b>2,70</b>

OUVRE-BOÎTE

- fixé sur le dessus de table avec un serre-joint et des vis
- un couteau avec anneau compris dans le kit
- ouvre les boîtes d'une hauteur de 20 à 400 mm



N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>300640</b>	Ouvre-boîte	-	640	<b>112,00</b>
2.	<b>300000</b>	Anneau	25	-	<b>12,90</b>
3.	<b>300010</b>	Couteau	-	40	<b>6,40</b>

OUVRE-BOÎTE



Référence	H mm	Prix (€) HT
<b>300400</b>	560	<b>65,00</b>

MANDOLINE

- ustensile d'appoint dans les tâches de taille et découpage décoratif d'aliments
- réglage fluide de l'épaisseur de la découpe
- le choix de la lame et de l'épaisseur de coupe ne nécessitent pas de démonter le couteau
- possibilité de découpe: tranches de 0,5 à 0,9 mm bâtonnets de julienne 4,5x4,5 mm et 9x9 mm
- équipé d'un élément de pression
- base de l'appareil antidérapante pour plus de sécurité
- les couteaux sont très tranchants: soyez particulièrement prudent lors de la coupe et du nettoyage, il est conseillé d'utiliser le pousoira



INOX

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>336003</b>	400	170	135	<b>51,80</b>

APPAREIL À PELER ET TRANCHER LES POMMES

- adapté pour éplucher, couper et creuser
- appareil en fonte et acier nickelé
- base avec ventouse pour table



Al

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>331010</b>	100	130	280	<b>23,20</b>

## BALANCES D'APPOINT

- appareils d'appoint ou de contrôle destinés au travail en cuisine
- écran d'affichage à cristaux liquides
- tarage multiple
- peut fonctionner sans électricité
- protection contre les surcharges



### BALANCE D'APPOINT

- alimentation par piles (3 piles AA incluses) ou par secteur (en option - alimentation non fournie)
- temps de travail sur batterie 300 heures
- temps de stabilisation de la mesure env. 2 secondes
- unités de pesage: g, lb, oz, ozt, dwt
- modèle 730011 utilisé dans la cuisine comme balance de précision, portable dédiée aux cafés (pesée du café, etc.), aux pâtisseries (p ex., les épices brassées)
- verrou de transport intégré
- boîtier en ABS



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Échelle kg	Précision g	Prix (€) HT
<b>730011</b>	140	205	41	0,4	0,62	0,1	<b>83,50</b>
<b>730012</b>	140	205	41	0,4	2,2	1	<b>65,60</b>

### PORT RS232 AVEC CÂBLE POUR CONNECTER UNE CAISSE ENREGISTREUSE/ORDINATEUR/POS

- le port fait communiquer les balances 730032, 730062, 730152 et 730302 avec une caisse enregistreuse fiscale ou POS (programme de caisse enregistreuse)

Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>730001</b>	1500	<b>44,00</b>



### BALANCE AUXILIAIRE

- alimentation par piles (4 piles alcalines de type D incluses); en option: bloc d'alimentation et/ou batterie interne
- fonction de contrôle de la pesée
- temps de stabilisation de la mesure : environ 3 s
- durée de fonctionnement de la batterie: 1500 h
- Écran LCD avec rétro-éclairage blanc
- 4 pieds réglables, niveau à bulle
- boîtier ABS

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Échelle kg	Précision g	Prix (€) HT
<b>730030</b>	260	270	122	3,2	3	0,5	<b>260,00</b>
<b>730060</b>	260	270	122	3,2	6	1	<b>265,00</b>
<b>730150</b>	260	270	122	3,2	15	2	<b>265,00</b>
<b>730301</b>	260	270	122	3,2	30	5	<b>265,00</b>



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	M kg	Échelle kg	Précision g	Prix (€) HT
<b>730032</b>	Balance	260	270	122	3,2	3	1	<b>357,50</b>
<b>730062</b>	Balance	260	270	122	3,2	6	2	<b>357,50</b>
<b>730152</b>	Balance	260	270	122	3,2	15	5	<b>357,50</b>
<b>730302</b>	Balance	260	270	122	3,2	30	10	<b>357,50</b>
<b>730002</b>	Plateau	300	225	-	-	-	-	<b>45,00</b>

## BALANCE D'APPOINT

- balance étanche - IP68 - permet de peser des fluides en toute sécurité et de travailler dans un environnement humide
- fonctionnement sur batterie et sur secteur (230 V)
- temps de travail sur batterie env. 50 heures
- fonction de pesage de contrôle
- temps de stabilisation de la mesure env. 0,5 sec.
- 2 écrans à cristaux liquides avec rétro-éclairage
- 4 pieds réglables, niveau à bulle
- structure en acier inox

Balance étanche



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	M kg	Échelle kg	Précision g	Prix (€) HT
<b>730031</b>	Balance	256	280	121	3,9	3	0,5	<b>485,00</b>
<b>730061</b>	Balance	256	280	121	3,9	6	1,0	<b>540,00</b>
<b>730151</b>	Balance	256	280	121	3,9	15	2,0	<b>540,00</b>
<b>730311</b>	Balance	256	280	121	3,9	30	5	<b>540,00</b>
<b>730003</b>	Plateau	300	225	-	-	-	-	<b>44,00</b>

## BALANCES



- utilisation dans le secteur de restauration, de commerce, d'industrie et dans les pharmacies
- clavier tactile avec pavé remplaçable (description des codes PLU possible)
- 4 pieds réglables, niveau à bulle
- boîtier en ABS
- balances certifiées

### BALANCE

- fonctionnement sur batterie
- temps de travail sur batterie env. 180 heures
- 2 écrans à cristaux liquides avec rétro-éclairage
- poignée de transport
- poche intégré pour l'alimentateur



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Échelle kg	Précision g	Prix (€) HT
<b>731152</b>	351	359	111	4,2	15	5	<b>420,00</b>



## BALANCES

- utilisation dans le secteur de restauration, de commerce, et les pharmacies
- 4 pieds réglables
- fonction de pesage de contrôle
- boîtier en ABS

### BALANCE DE MAGASIN

- alimentation secteur ou batterie avec arrêt automatique
- affichage LCD
- capteurs de proximité pour tarage de balance sans contact
- caractéristiques: pesée en pourcentage, comptage de pièces, totalisation, conservation des résultats
- verrou de transport, temps de stabilisation de la mesure env. 1 seconde
- réglage du niveau rétro-éclairé
- verrouillage du menu
- protection anti-vo
- modules de gestion d'interface optionnels: USB, RS232, Ethernet



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Échelle kg	Précision g	U V	Prix(€) HT
<b>730036</b>	240	250	74	1,5	3,2	1	230	<b>390,00</b>
<b>730066</b>	240	250	74	1,5	6,4	2	230	<b>370,00</b>
<b>730156</b>	240	250	74	1,5	16,0	5	230	<b>366,00</b>

## PLATEFORMES DE PESAGE

- destinées aux entrepôts, commerces de détail et magasins de gros
- construction résistante aux chocs, vibrations
- protection contre les surcharges
- 4 pieds réglables, niveau à bulle
- balances certifiées



### BALANCE À UTILISER DANS L'ENTREPÔT

- fonctions : pesage, contrôle de poids, comptage de pièces, totalisation
- écran LCD mobile
- construction résistante aux chocs, vibrations et surcharges
- plate-forme en acier inoxydable

Référence	L mm	P mm	H mm	Plateforme (LxP) mm	M kg	Échelle kg	Précision g	U V	Prix(€) HT
<b>732032</b>	305	489	542	355 305	10,9	30	10	230	<b>636,00</b>
<b>732062</b>	420	686	896	550 420	17,5	60	20	230	<b>776,00</b>
<b>732152</b>	420	686	896	550 420	17,5	150	50	230	<b>873,00</b>
<b>732352</b>	500	785	896	650 500	27,6	300	100	230	<b>969,00</b>

## INDICATEUR DE TEMPÉRATURE

- plage de température -40 ÷ 40°C
- structure en acier inox
- poignée de suspension



Référence	Prix (€) HT
620110	5,90

## THERMOMÈTRE SONDE

- plage de température -0 ÷ 300°C
- structure en acier inox 18/10



Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
620510	50	160	6,30

## THERMOMÈTRE

- plage de température -20 ÷ 50°C
- crochet de suspension pratique



Référence	Prix (€) HT
620210	6,80

## THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE

- plage de température -50 ÷ 280°C
- sonde 210 mm
- housse de sonde
- vendu sans piles (piles adaptées A76 ou LR44)



Référence	Prix (€) HT
620010	27,60

## THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE AVEC SONDE MOBILE

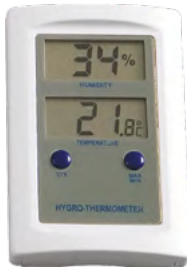
- plage de température -50 ÷ 300°C / -58 ÷ 572°F
- sonde rotative en acier inox
- fonction de sauvegarde de la lecture
- vendu sans piles (piles adaptées CR2032)



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
620011	52	21	160	36,60

## THERMO-HYGROMÈTRE

- plage de température 0 ÷ 50°C
- humidité 25 ÷ 95%
- suspendable
- vendu sans piles (piles adaptées AAA)



Référence	Prix (€) HT
620310	31,80

## THERMOMÈTRE DIGITAL SANS CONTACT

- plage de température -50 ÷ 380°C
- viseur laser
- écran d'affichage digital
- le thermomètre digital permet de prendre la température des aliments sans les toucher
- vendu sans piles (piles adaptées 6LR61)



Référence	Prix (€) HT
620711	41,10





# COUTEAUX ET PLANCHES DE CUISINE

Une large gamme de couteaux de haute qualité nécessaires dans les services de gastronomie. Planches à découper professionnelles faisant partie de l'équipement de chaque cuisine.

Couteaux et sets de couteaux  
de cuisine. ....90-104  
Fusils de boucher. ....93, 95-97, 102-104  
Aiguiseurs .....104-105

Cisailles de cuisine. .... 109  
Planches à découper ..... 106-109  
Bloc de boucher. .... 109  
Marteau attendrisseur à viande .....110

## COUTEAUX SANELLI LIGNE PREMANA PROFESSIONAL

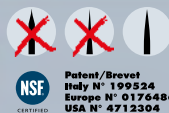
- poignée antidérapante faite de deux types de plastique, dur (rouge) et souple (vert)
- lame en acier au chrome-molybdène d'une dureté de 54-56 HRC

INOX



forme de la lame raffinée avec le plus grand soin

tige de la lame profondément  
incrustée dans le manche



lame en alliage carbone-chrome-molybdène  
avec adjonction de vanadium, désignation  
X60CrMoV14 et dureté 54-56 HRC

revêtement des poignées en  
Santoprene (matériau durable)  
et polypropylène avec l'ajout de  
l'agent antibactérien Biomaster

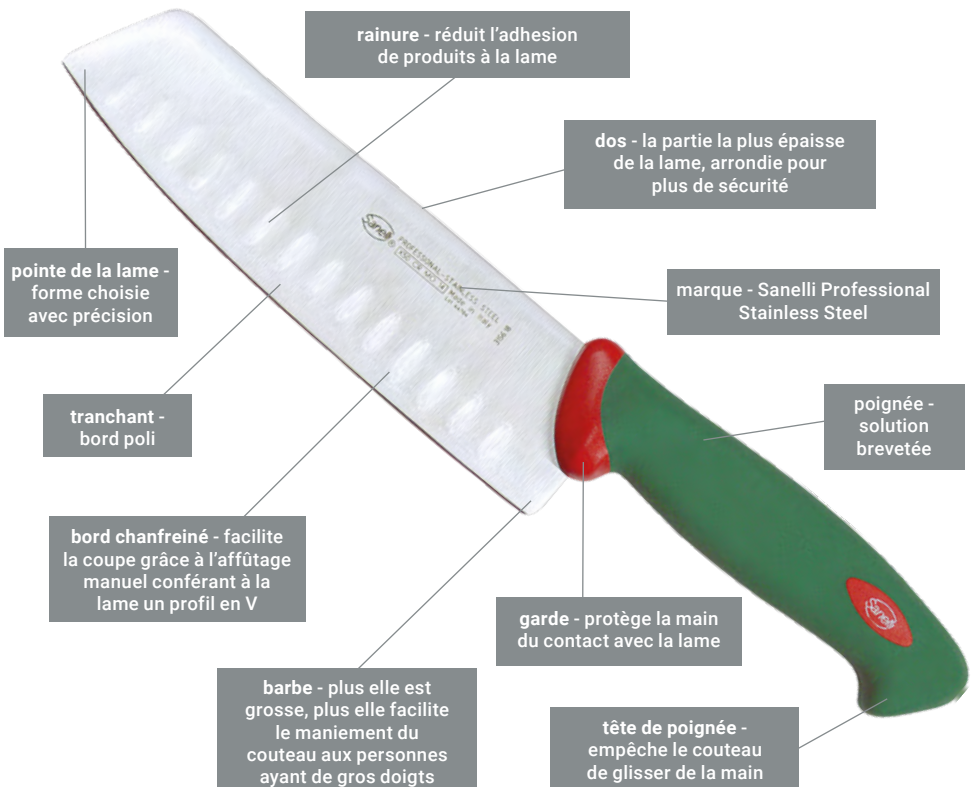


## POUR UNE UTILISATION TOUS AZIMUTS DANS LA RESTAURATION ET UNE UTILISATION LARGE DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

- Ustensiles fabriqués par une marque italienne globale dont la tradition remonte à 1864
- Les lames ont une coupe concave pour un meilleur équilibre des couteaux, le confort et l'efficacité du travail des utilisateurs
- Chaque couteau est fini et aiguisé à la main
- L'homogénéité du tranchant avec angle optimal (< 35°) est contrôlée à l'aide de dispositifs laser
- Les arêtes de coupe résistantes à la corrosion, d'une dureté élevée et une élasticité soigneusement sélectionnée, gardent longtemps leur tranchant
- Les lames sont facilement affutables
- La forme ergonomique des poignées a été mise au point à l'Université polytechnique de Milan dans l'unité « Ergonomie des postures et des mouvements » au moyen de tests expérimentaux sur ordinateur
- Les poignées uniques en Santoprene avec adjonction de polypropylène ont des propriétés antidérapantes



Les poignées en Santopren sont fabriquées en utilisant du matériau antibactérien résistant Biomaster; l'ajout d'ions d'argent, qui font partie intégrante du matériau, inhibe la croissance microbienne tout au long de la vie des couteaux, éliminant 99,71 % des bactéries les plus virulentes: le staphylocoque aureus résistant à la méthicilline (SARM) et la colibacille ( Escherichia coli en latin).





N°	Référence	Produit	L mm*	Prix(€) HT
1.	<b>218200</b>	Couteau de cuisine	200	<b>43,80</b>
	<b>218250</b>	Couteau de cuisine	255	<b>59,50</b>
	<b>218300</b>	Couteau de cuisine	300	<b>72,80</b>
2.	<b>202200</b>	Couteau hachoir	210	<b>62,30</b>
	<b>202240</b>	Couteau hachoir	255	<b>71,00</b>
3.	<b>219240</b>	Couteau à pain	235	<b>40,70</b>
	<b>219320</b>	Couteau à pain	315	<b>51,80</b>
4.	<b>220320</b>	Couteau à charcuterie	315	<b>53,00</b>
5.	<b>210240</b>	Couteau à rôtir	230	<b>39,50</b>

N°	Référence	Produit	L mm*	Prix(€) HT
6.	<b>204220</b>	Couteau à fileter	220	<b>40,10</b>
7.	<b>201180</b>	Couteau de boucher	180	<b>52,60</b>
	<b>201220</b>	Couteau de boucher	230	<b>53,00</b>
8.	<b>207160</b>	Couteau à désosser fixe	155	<b>38,80</b>
9.	<b>203180</b>	Couteau à tailler	180	<b>42,30</b>
10.	<b>208160</b>	Couteau à désosser recourbé	160	<b>38,40</b>
11.	<b>209160</b>	Couteau à désosser fin	160	<b>37,90</b>
12.	<b>205280</b>	Couteau à saumon	275	<b>41,90</b>
13.	<b>225330</b>	Couteau à poisson	330	<b>74,40</b>



1



6



2



7



3



8



4



9



5



10



11

L'offre complète des sets de  
couteaux, cf. p. 102-104

#### SET DES COUTEAUX

- l'ensemble comprend des couteaux en acier laminé 218250, 219240, 207160, 214100, 216060 et un étui avec fermeture de boucle
- dimensions (LxP) : 460x160 mm

N°	Référence	Produit	L, mm*	Prix (€) HT
1.	215120	Couteau à tomates	115	19,60
2.	214100	Couteau à éplucher	100	17,20
3.	216060	Couteau à légumes	60	16,60
4.	226180	Couteau japonais	180	54,80
5.	226161	Couteau japonais Santoku	160	38,00
6.	270260	Spatule	260	74,40
7.	270150	Spatule	150	59,10
8.	264170	Spatule perforée	170	50,00
9.	213160	Feuille de boucher	160	88,10
10.	212220	Fusil de boucher	220	56,80
	212300	Fusil de boucher	300	75,60
11.	231360	Couteau à fromage à deux manches	360	144,00
12.	200005	Set des couteaux	-	167,00



12

## COUTEAUX SANELLI

- la gamme des couteaux est réalisée en acier de haute dureté et de bonne élasticité de 54-56 HRC
- haute qualité de coupe
- poignée antidérapante en polypropylène



1



2



3



4



5



6



7



8



9

L'offre complète des sets de couteaux, cf. p. 102-104

N°	Référence	Produit	L mm*	Prix (€) HT
1.	<b>286212</b>	Couteau de cuisine	210	<b>36,90</b>
	<b>286252</b>	Couteau de cuisine	255	<b>43,00</b>
2.	<b>286182</b>	Couteau multiusage	180	<b>28,90</b>
	<b>286222</b>	Couteau multiusage	230	<b>35,00</b>
3.	<b>286243</b>	Couteau à rôtir	230	<b>25,50</b>
4.	<b>286242</b>	Couteau à pain	235	<b>25,10</b>
5.	<b>286102</b>	Couteau à éplucher	95	<b>10,80</b>
	<b>287110</b>	Couteau à éplucher	110	<b>7,20</b>

N°	Référence	Produit	L mm*	Prix (€) HT
6.	<b>287111</b>	Couteau à éplucher	110	<b>7,20</b>
7.	<b>287112</b>	Couteau à tomates	120	<b>8,60</b>
8.	<b>287120</b>	Couteau multiusage	120	<b>7,90</b>
9.	<b>286062</b>	Couteau à légumes	60	<b>10,80</b>
	<b>287070</b>	Couteau à légumes	70	<b>7,10</b>

## COUTEAUX FORGÉS STALGAST ELITE



- conception parfaite des lames, bords, dos, bases et queues
- un design ergonomique et hygiénique qui empêche l'accumulation de débris au niveau des articulations
- parfaitement exécutés et idéalement équilibrés
- forgés à chaud à partir d'une seule tige d'acier, soumis à un processus consistant en 50 étapes

dureté de la lame 54-56 HRC

lame et queue forgées à partir d'une pièce d'acier de qualité X50CrMoV15

le bord de la lame conserve une grande durabilité

poignée ergonomique

protection antibactérienne du revêtement SteriShield TM



1



3



2



4



5

L'offre complète des sets de couteaux, cf. p. 102-104

N°	Référence	Produit	L mm*	Prix (€) HT
1.	<b>290250</b>	Couteau de cuisine	250	<b>50,70</b>
2.	<b>291230</b>	Couteau de cuisine	230	<b>40,60</b>
3.	<b>295180</b>	Couteau Santoku	180	<b>50,70</b>

N°	Référence	Produit	L mm*	Prix (€) HT
4.	<b>212257</b>	Fusil de boucher en diamant	255	<b>17,00</b>
5.	<b>293065</b>	Couteau à légumes	65	<b>19,80</b>

# COUTEAUX STALGAST EN ACIER FORGÉ



- dureté de la lame 52-54 HRC
- réalisés en acier forgé
- poignée ajustée de manière à empêcher l'accumulation de débris au niveau des articulations



L'offre complète des sets de couteaux, cf. p. 102-104

N°	Référence	Produit	L mm*	Prix (€) HT
1.	<b>218209</b>	Couteau de cuisine	200	<b>12,70</b>
	<b>218259</b>	Couteau de cuisine	255	<b>13,80</b>
	<b>218309</b>	Couteau de cuisine	300	<b>15,00</b>
2.	<b>219209</b>	Couteau à pain	200	<b>10,50</b>
3.	<b>203139</b>	Couteau à viande	130	<b>7,90</b>
	<b>203209</b>	Couteau à viande	200	<b>10,40</b>
4.	<b>209159</b>	Couteau à fileter	155	<b>8,00</b>
	<b>204189</b>	Couteau à fileter	180	<b>8,30</b>

N°	Référence	Produit	L mm*	Prix (€) HT
5.	<b>217139</b>	Couteau à steaks/tomates	115	<b>6,90</b>
6.	<b>214109</b>	Couteau à éplucher	100	<b>5,90</b>
7.	<b>216089</b>	Couteau à légumes	80	<b>6,30</b>
8.	<b>211189</b>	Fourchette	180	<b>11,20</b>
9.	<b>212259</b>	Fusil de boucher	250	<b>6,30</b>



## COUTEAUX STALGAST EN ACIER LAMINÉ



- dureté de la lame 52-54 HRC
- poignée ajustée de manière à empêcher l'accumulation de débris au niveau des articulations
- lames en acier inoxydable trempées par laminage

Lame trempée  
par laminage



Profil de la  
lame sans  
risque pour  
la sécurité  
de l'utilisateur



1



5



2



6



3



7



4



8

L'offre complète des sets de  
couteaux, cf. p. 102-104

N°	Référence	Produit	L mm*	Prix (€) HT
1.	<b>218208</b>	Couteau de cuisine	210	<b>6,60</b>
	<b>218258</b>	Couteau de cuisine	240	<b>8,50</b>
2.	<b>210208</b>	Couteau à rôtir	200	<b>4,90</b>
3.	<b>219208</b>	Couteau à pain	195	<b>5,20</b>
4.	<b>214108</b>	Couteau à éplucher	100	<b>3,50</b>
	<b>214138</b>	Couteau à éplucher	115	<b>3,90</b>

N°	Référence	Produit	L mm*	Prix (€) HT
5.	<b>216088</b>	Couteau à légumes	75	<b>3,70</b>
6.	<b>211158</b>	Fourchette	150	<b>3,40</b>
7.	<b>227259</b>	Cisailles à volaille	250	<b>10,20</b>
8.	<b>212259</b>	Fusil de boucher	250	<b>6,30</b>
	<b>212309</b>	Fusil de boucher	300	<b>8,40</b>

COUTEAUX JAPONAIS SASHIMI

- forgés à chaud à partir d'une pièce d'acier
- dureté de 54-56 HRC
- réalisés en un alliage d'acier chirurgical allemand de haute qualité à structure martensitique
- le tranchant de la lame est affûté unilatéralement conformément à la tradition japonaise



Référence	L mm*	Prix(€) HT
298210	210	32,10



COUTEAUX EN ACIER INOX PREMIUM HACCP

- fabriqués en acier X50CrMoV15 de haute qualité
- manche antidérapant
- un design ergonomique et hygiénique empêche l'accumulation de débris au niveau des articulations



1 COUTEAU DE CUISINE

Référence	Couleur	L mm*	Prix(€) HT
283262	●	260	21,40
283263	●	260	21,40
283264	●	260	21,40
283265	●	260	21,40
283266	○	260	21,40



2 COUTEAU DE CUISINE

Référence	Couleur	L mm*	Prix(€) HT
283201	●	200	16,50
283202	●	200	14,90
283203	●	200	16,50



3 COUTEAU MULTIUSAGE

Référence	Couleur	L mm*	Prix(€) HT
284181	●	180	14,59
284183	●	180	14,60
284184	●	180	14,60



4 COUTEAU A DECOUPER

Référence	Couleur	L mm*	Prix(€) HT
283181	●	180	16,10
283186	○	180	14,50



5 COUTEAU MULTIUSAGE

Référence	Couleur	L mm*	Prix(€) HT
284151	●	150	13,20



**6 COUTEAU À LÉGUMES**

Référence	Couleur	L mm*	Prix(€) HT
283062	●	60	4,60


**7 COUTEAU À PAIN**

Référence	Couleur	L mm*	Prix(€) HT
283306	○	300	15,30


**8 COUTEAU À FILETER**

Référence	Couleur	L mm*	Prix(€) HT
283304	●	300	15,10


**9 COUTEAU DE BOUCHER**

Référence	Couleur	L mm*	Prix(€) HT
284251	●	250	15,90


**10 COUTEAU DE BOUCHER**

• incurvé

Référence	Couleur	L mm*	Prix(€) HT
284311	●	250	15,10


**11 COUTEAU À TROUS POUR FROMAGE À CHAIR MOLLE**

Référence	Couleur	L mm*	Prix(€) HT
283156	○	150	7,80



# COUTEAUX STALGAST HACCP EN ACIER LAMINÉ



• poignée de couleur

Système de  
marquage  
HACCP:



VIANDE  
CRUE



LÉGUMES



VOLAILLE  
CRUE



POISSON



LAITAGES



VIANDE CUITE  
CHARCUTERIE

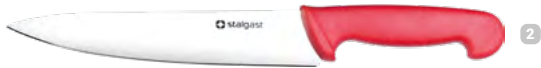
## 1 COUTEAU MULTIUSAGE

Référence	Couleur	L mm*	Prix (€) HT
281152	●	160	4,30
281153	●	160	4,30
281154	●	160	4,50



## 2 COUTEAU DE CUISINE

Référence	Couleur	L mm*	Prix (€) HT
281211	●	220	4,90
281212	●	220	4,90
281213	●	220	4,90
281214	●	220	4,90
281216	●	220	4,90



## 3 COUTEAU DE CUISINE

Référence	Couleur	L mm*	Prix (€) HT
281251	●	250	5,70
281252	●	250	5,70
281253	●	250	5,70
281254	●	250	5,70
281255	○	250	5,70
281256	●	250	5,70



## 4 COUTEAU A DECOUPER

Référence	Couleur	L mm*	Prix (€) HT
282151	●	160	4,60
282154	●	160	4,40



## 5 COUTEAU À ÉPLUCHER

Référence	Couleur	L mm*	Prix (€) HT
285081	●	90	1,40
285082	●	90	1,60
285083	●	90	1,50



## 6 COUTEAU À ÉPLUCHER

Référence	Couleur	L mm*	Prix (€) HT
285092	●	100	2,20



## 7 COUTEAU À LÉGUMES

Référence	Couleur	L mm*	Prix (€) HT
285102	●	105	2,00



## 8 COUTEAU À PETITS PAINS

Référence	Couleur	L mm*	Prix (€) HT
250012	●	85	2,30

\*longueur de la lame indiquée dans le tableau



## ÉTUI DU CHEF POUR COUTEAUX

- 10 fentes pour couteaux
- équipé d'une ceinture avec un réglage de longueur de 810-1370 mm
- compartiment pour stylos, cartes de visite et autres accessoires
- longueur maximale du couteau 450 mm
- étui fermé avec des boutons-pression en plastique
- pochette pour badge/identifiant personnel sur le dos de l'étui



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>201000</b>	515	230	80	<b>36,36</b>

### BARRE MAGNÉTIQUE AVEC CROCHETS

PP

N°	Référence	Nombre de crochets	L mm	Prix (€) HT
1.	<b>248458</b>	5	450	<b>12,40</b>
2.	<b>248608</b>	6	625	<b>16,50</b>



### BARRE MAGNÉTIQUE

- design moderne
- recommandée pour les cuisines « ouvertes »

INOX

Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>249448</b>	406	<b>24,80</b>



### BARRE MAGNÉTIQUE

Référence	L mm	Prix (€) HT
<b>249338</b>	330	<b>4,60</b>
<b>249558</b>	550	<b>7,20</b>



## L'OFFRE DE CHOISIR DES COUTEAUX DANS L'ENSEMBLE

### SET SANELLI AVEC BARRE

- poignée antidérapante en Santoprene (matériau durable) et polypropylène avec l'ajout de l'agent antibactérien Biomaster
- lame en acier au chrome-molybdène
- dureté de la lame 54-56 HRC



N°	Référence	Produit	L mm*	Prix (€) HT
1.	<b>249558</b>	Barre magnétique	550	<b>7,20</b>
2.	<b>218200</b>	Couteau de cuisine	200	<b>43,80</b>
3.	<b>264170</b>	Spatule perforée	170	<b>50,00</b>
4.	<b>204220</b>	Couteau à fileter	220	<b>40,10</b>
5.	<b>201220</b>	Couteau de boucher	230	<b>53,00</b>
6.	<b>209160</b>	Couteau à désosser fin	160	<b>37,90</b>
7.	<b>214100</b>	Couteau à éplucher	100	<b>17,20</b>

### SET DES COUTEAUX FORGÉS ELITE DANS UNE HOUSSE

- 10 fentes pour couteaux
- poignée ergonomique conçue de manière à empêcher l'accumulation de débris au niveau des articulations
- lame fabriquée à partir d'une tige d'acier forgé de classe X50CrMoV15



N°	Référence	Produit	L mm*	Prix (€) HT
1.	<b>212257</b>	Fusil de boucher en diamant	255	<b>17,00</b>
2.	<b>295180</b>	Couteau Santoku	180	<b>50,70</b>
3.	<b>291230</b>	Couteau de cuisine	230	<b>40,60</b>
4.	<b>293065</b>	Couteau à légumes	65	<b>19,80</b>
5.	<b>201000</b>	Housse	-	<b>36,36</b>

## SET DES COUTEAUX LAMINÉS AVEC BARRE

- poignée ajustée de manière à empêcher l'accumulation de débris au niveau des articulations
- lame en acier inoxydable trempé par laminage
- dureté de la lame 52-54 HRC



N°	Référence	Produit	L mm*	Prix(€) HT
1.	<b>249338</b>	Barre magnétique	330	<b>4,60</b>
2.	<b>212309</b>	Fusil de boucher	300	<b>8,40</b>
3.	<b>218208</b>	Couteau de cuisine	210	<b>6,60</b>
4.	<b>210208</b>	Couteau à rôtir	200	<b>4,90</b>
5.	<b>211158</b>	Fourchette	150	<b>3,40</b>
6.	<b>214108</b>	Couteau à éplucher	100	<b>3,50</b>

## SET DES COUTEAUX FORGÉS DANS UNE HOUSSE

- poignée ajustée de manière à empêcher l'accumulation de débris au niveau des articulations
- réalisés en acier forgé
- dureté de la lame 52-54 HRC



## ÉTUI À COUTEAUX STALGAST

- en matériau imperméable
- avec attache velcro
- 6 compartiments à couteaux
- dimension LxP: 125x410 mm (615x350 mm une fois déplié)



N°	Référence	Produit	L mm*	Prix(€) HT
1.	<b>212259</b>	Fusil de boucher	250	<b>6,30</b>
2.	<b>211189</b>	Fourchette	180	<b>11,20</b>
3.	<b>218209</b>	Couteau de cuisine	200	<b>12,70</b>
4.	<b>219209</b>	Couteau à pain	200	<b>10,50</b>
5.	<b>203209</b>	Couteau à viande	200	<b>10,40</b>
6.	<b>209159</b>	Couteau à fileter	155	<b>8,00</b>
7.	<b>200019</b>	Housse	-	<b>27,80</b>

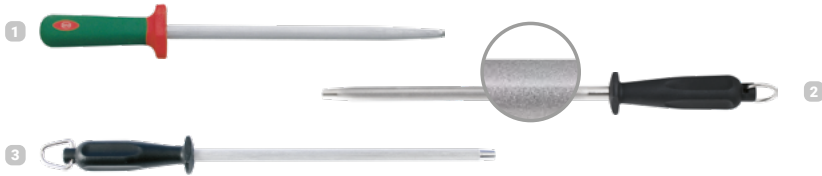
ÉTUI AVEC 5 COUTEAUX

- le coffret comprend 5 couteaux en acier laminé:  
218250, 219240, 207160, 214100, 216060  
et un étui avec fermeture de boucle  
avec cotes (WxD): 460x160 mm



Référence	Prix (€) HT
200005	167,00

FUSILS DE BOUCHER



N°	Référence	Produit	L mm*	Prix (€) HT
1.	212220	Fusil de boucher Sanelli	220	56,80
	212300	Fusil de boucher Sanelli	300	75,60
2.	212259	Fusil de boucher	250	6,30
	212309	Fusil de boucher	300	8,40
3.	212257	Fusil de boucher en diamant	255	17,00

AGIUSEUR À COUTEAUX

- poignée ergonomique
- aiguise également les couteaux crantés
- partie servant à affûter en carbure de tungstène



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
247500	145	20	60	18,20

AGIUSEUR À COUTEAUX

- deux pièces d'affûtage, l'une en carbure de calcium et l'autre en céramique



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
247501	190	50	60	15,80

AGIUSEUR A COUTEAUX

- destiné à affûter les couteaux à lame lisse
- boîtier en plastique ABS durable
- la section d'affûtage à 360 ° maintient la lame dans une position fixe, éliminant les vibrations
- la précision des molettes est de - 0,01 mm
- équipé d'une ventouse antidérapante permettant la fixation au plan de travail



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
247502	145	63	52	21,90





**AFFÛTEUSE DE COUTEAUX**

- angle d'affûtage max. 28°
- affûtage sans eau
- pierre à affûter en diamant
- n'endommage ni ne surchauffe la lame en acier
- possibilité d'affûter des couteaux en céramique
- réservoir pour limaille

0,07kw



Tiroir pour limaille

Référence	L mm	P mm	H mm	N rot./min	P kW	V V	Prix(€) HT
<b>242180</b>	190	90	80	1950	0,07	230	<b>136,00</b>

**AIGUISEUR A COUTEAUX**

- destiné à affûter les couteaux, y compris les couteaux en acier au carbone et ciseaux
- le processus d'affûtage est réalisé sans eau
- n'endommage pas et ne surchauffe pas la lame
- a une doublure abrasive facilement remplaçable
- boîtier en matériel plastique
- types de guides: pour couteaux à lame mince et lame épaisse, y compris les feuilles de boucher
- angle d'affûtage 14° -28°
- la possibilité d'affûter des couteaux en acier au carbone
- rubans à affûter remplaçables
- tiroir à raclures

0,11kw



Référence	L mm	P mm	H mm	N rot./min	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>242500</b>	320	110	130	3000	0,11	230	<b>263,77</b>



**AFFÛTEUSE DE COUTEAUX**

- angle d'affûtage max. 28°
- affûtage sans eau
- pierre à affûter en diamant
- n'endommage ni ne surchauffe la lame en acier
- possibilité d'affûter des couteaux en céramique
- réservoir pour limaille

0,09kw



Tiroir pour limaille

Référence	L mm	P mm	H mm	N rot./min	P kW	V V	Prix(€) HT
<b>242001</b>	226	98	100	6600	0,09	230	<b>190,00</b>

## PLANCHES À DÉCOUPER HACCP

- réalisée en polypropylène
- disponible en 6 couleurs



Système de marquage HACCP:



VIANDE CRUE



LÉGUMES



VOLAILLE CRUE



POISSON



LAITAGES



VIANDE CUITE CHARCUTERIE



### ASSORTIMENT DES PLANCHES HACCP

- jeu de planches en polypropylène de 6 couleurs

### PLANCHES À DÉCOUPER HACCP 450X300

- double face lisse

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
341451	●	450	300	13	13,00
341452	●	450	300	13	13,00
341453	●	450	300	13	13,00
341454	●	450	300	13	13,00
341455	○	450	300	13	13,00
341456	●	450	300	13	13,00

### SUPPORT POUR PLANCHES

- support à 6 planches

INOX



Référence	Description	Prix(€) HT
341450	450x300 lisse	65,00
341320	GN1/2 avec encoche	55,00
341530	GN1/1 avec encoche	130,00

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
349060	300	270	270	20,90

## PLANCHES AVEC ENCOCHE

### PLANCHES À DÉCOUPER HACCP GN 1/2

• double face lisse avec encoche

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>341321</b>	●	325	265	12	<b>9,90</b>
<b>341322</b>	●	325	265	12	<b>9,90</b>
<b>341323</b>	●	325	265	12	<b>9,90</b>
<b>341324</b>	●	325	265	12	<b>9,90</b>
<b>341325</b>	○	325	265	12	<b>9,90</b>
<b>341326</b>	●	325	265	12	<b>9,90</b>



### PLANCHES À DÉCOUPER HACCP GN 1/1

• double face lisse avec encoche

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>341531</b>	●	530	325	15	<b>23,30</b>
<b>341532</b>	●	530	325	15	<b>23,30</b>
<b>341533</b>	●	530	325	15	<b>23,30</b>
<b>341534</b>	●	530	325	15	<b>23,30</b>
<b>341535</b>	○	530	325	15	<b>23,30</b>
<b>341536</b>	●	530	325	15	<b>23,30</b>



### PLANCHES À DÉCOUPER HACCP 600X400

• double face lisse avec encoche

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>341631</b>	●	600	400	18	<b>30,10</b>
<b>341632</b>	●	600	400	18	<b>30,10</b>
<b>341633</b>	●	600	400	18	<b>30,10</b>
<b>341634</b>	●	600	400	18	<b>30,10</b>
<b>341635</b>	○	600	400	18	<b>30,10</b>
<b>341636</b>	●	600	400	18	<b>30,10</b>



## PLANCHE À DÉCOUPER

- réalisée en polypropylène, noire
- disponible en version double face lisse ou avec encoche
- utile pour le fumage, les grillades, les barbecues, la préparation de sushis, des banquets et des cuisines ouvertes



N°	Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
1.	<b>341457</b>	Planche double face lisse	450	300	13	<b>13,00</b>
2.	<b>341327</b>	Planche avec encoche GN 1/2	325	265	12	<b>9,90</b>
	<b>341537</b>	Planche avec encoche GN 1/1	530	325	15	<b>23,30</b>
	<b>341637</b>	Planche avec encoche	600	400	18	<b>30,10</b>

Planche avec encoche

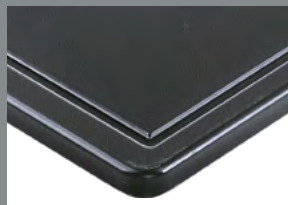
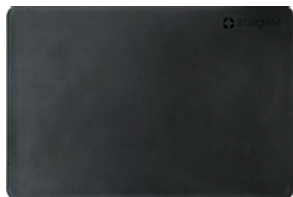


Planche double face lisse



1



2

## PLANCHE À DÉCOUPER

- à utiliser dans des bars et restaurants
- revêtement antidérapant sur les bords de la planche
- solution parfaite pour les plan de travail lisse
- équipé d'une poignées pratique
- résistance thermique jusqu'à +90°C



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>340270</b>	270	190	9	<b>6,90</b>
<b>340351</b>	350	250	10	<b>13,40</b>



PLANCHE À DÉCOUPER

- wykonana z drewna bukowego
- épaisseur 20 mm



N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>342250</b>	300	250	20	<b>16,00</b>
2.	<b>342400</b>	400	300	20	<b>20,00</b>
3.	<b>342500</b>	500	300	20	<b>25,00</b>

BLOC DE BOUCHER

- plaque du bloc en polyéthylène
- dimensions de la plaque du bloc (LxPxH): 500x400x50 mm
- socle en acier inox

PE



Nr kat	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>680541</b>	500	400	860	<b>295,00</b>

CISAILLES

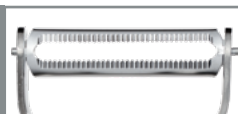


N°	Référence	Produit	L mm	Prix (€) HT
1.	<b>227180</b>	Cisailles de cuisine	185	<b>8,40</b>
2.	<b>227250</b>	Cisailles à volaille	250	<b>59,80</b>
3.	<b>227259</b>	Cisailles à volaille	250	<b>10,20</b>

ÉPLUCHEURS



Lame pour le modèle 334119



N°	Référence	Produit	Longueur de la lame mm	L mm	Prix (€) HT
1.	<b>334118</b>	Éplucheur lame lisse	55	125	<b>7,10</b>
	<b>334119</b>	Éplucheur lame ondulée	55	125	<b>5,30</b>
2.	<b>334100</b>	Éplucheur	50	100	<b>5,00</b>

MARTEAU ATTENDRISEUR À VIANDE

- 3 surfaces concassantes
- manche en plastique

INOX



Référence	M kg	Prix (€) HT
247090	0,9	31,20

HACHEUR ATTENDRISEUR À VIANDE

- lames en deux rangées en acier inoxydable de haute qualité
- les fibres de viande sont coupées et non écrasées
- possibilité de retirer le pied presseur pour le nettoyage

INOX



Référence	Couleur	Ostrza	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
247514	■	45	145	45	103	28,00

MARTEAU ATTENDRISEUR À VIANDE

- 2 surfaces concassantes



Référence	M kg	L mm	Prix (€) HT
247040	0,4	250	9,50

MARTEAU ATTENDRISEUR À VIANDE

- le système de ressort est connecté avec 56 couteaux coupant les fibres de viande
- longueur du manche 185 mm

INOX



Référence	Ostrza	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
247519	56	265	60	70	48,10



## ACCESSOIRES ET VAISSELLE DE TABLE

Vaisselle de table classique recommandée aux établissements professionnels de restauration. Lignes modernes de verrerie et couverts conçus pour usage intense, recommandés pour les restaurants, bars, pubs, cafés, traiteurs et autres.

Couverts.....	112-128	Moulin à épices.....	137
Couverts à steak et à pizza.....	127	Mortier avec pilon.....	137
Porcelaine et vaisselle de table.....	129-134	Porte-menu, panier de table.....	137
Sets à épices.....	135	Paniers à pain.....	138

# COUVERTS TRAITEUR

• prix pièce

INOX  
18/0



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix(€) HT
1.	<b>354160</b>	Cuillère de table	178	12	<b>0,40</b>
2.	<b>354150</b>	Fourchette de table	197	12	<b>0,40</b>
3.	<b>354180</b>	Couteau de table	208	12	<b>0,60</b>
4.	<b>354110</b>	Cuillère à thé	138	12	<b>0,20</b>





## COUVERTS DE BAR

• prix pièce

INOX  
18/0



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>354060</b>	Cuillère de table	175	12	<b>0,50</b>
2.	<b>354050</b>	Fourchette de table	180	12	<b>0,50</b>
3.	<b>354080</b>	Couteau de table	210	12	<b>0,90</b>
4.	<b>354010</b>	Cuillère à thé	135	12	<b>0,40</b>



# COUVERTS DE BISTRO

• prix pièce

INOX  
18/0



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix(€) HT
1.	<b>355061</b>	Cuillère de table	176	12	<b>0,40</b>
2.	<b>355051</b>	Fourchette de table	176	12	<b>0,40</b>
3.	<b>355081</b>	Couteau de table	205	12	<b>1,00</b>
4.	<b>355011</b>	Cuillère à thé	132	12	<b>0,30</b>



# COUVERTS DE CANTINE

• prix pièce

INOX  
18/0



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>353060</b>	Cuillère de table	195	12	<b>0,40</b>
2.	<b>353051</b>	Fourchette de table	190	12	<b>0,40</b>
3.	<b>353081</b>	Couteau de table	210	12	<b>0,90</b>
4.	<b>353010</b>	Cuillère à thé	135	12	<b>0,30</b>



# COUVERTS DE RESTAURANT ECO

INOX  
18/0

• prix pièce



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix(€) HT
1.	<b>351061</b>	Cuillère de table	187	12	<b>0,80</b>
2.	<b>351051</b>	Fourchette de table	190	12	<b>0,80</b>
3.	<b>351081</b>	Couteau de table	205	12	<b>0,80</b>
4.	<b>351011</b>	Cuillère à thé	135	12	<b>0,50</b>



# COUVERTS CLASSIC

• prix pièce

INOX  
18/0



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>357060</b>	Cuillère de table	190	12	<b>0,90</b>
2.	<b>357050</b>	Fourchette de table	195	12	<b>0,90</b>
3.	<b>357080</b>	Couteau de table	230	12	<b>1,10</b>
4.	<b>357010</b>	Cuillère à thé	140	12	<b>0,70</b>
5.	<b>357120</b>	Fourchette à gâteaux	140	12	<b>0,70</b>
6.	<b>357140</b>	Cuillère à café	100	12	<b>0,70</b>



# COUVERTS ARDILA

• prix pièce

INOX  
18/0



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix(€) HT
1.	<b>357460</b>	Cuillère de table	197	12	<b>0,79</b>
2.	<b>357450</b>	Fourchette de table	201	12	<b>0,79</b>
3.	<b>357480</b>	Couteau de table	225	12	<b>1,20</b>
4.	<b>357410</b>	Cuillère à thé	133	12	<b>0,40</b>



# COUVERTS NAVIA

• prix pièce

INOX  
18/0



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>350260</b>	Cuillère de table	189	12	<b>0,80</b>
2.	<b>350250</b>	Fourchette de table	201	12	<b>0,90</b>
3.	<b>350280</b>	Couteau de table	240	12	<b>1,70</b>
4.	<b>350210</b>	Cuillère à thé	139	12	<b>0,60</b>
5.	<b>350270</b>	Louche	305	1	<b>2,40</b>



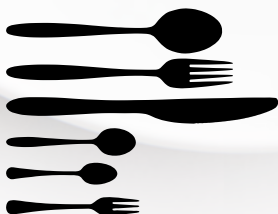
# COUVERTS SEGURA

• prix pièce

INOX  
18/0



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>355760</b>	Cuillère de table	185	12	<b>1,00</b>
2.	<b>355750</b>	Fourchette de table	193	12	<b>1,00</b>
3.	<b>355780</b>	Couteau de table	230	12	<b>2,30</b>
4.	<b>355710</b>	Cuillère à thé	133	12	<b>0,70</b>
5.	<b>355740</b>	Cuillère à café	115	12	<b>0,70</b>
6.	<b>355720</b>	Fourchette à gâteaux	136	12	<b>0,70</b>





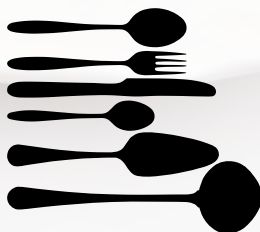
# COUVERTS TAMBRE

• prix pièce

INOX  
18/0



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>355660</b>	Cuillère de table	200	12	<b>1,00</b>
2.	<b>355650</b>	Fourchette de table	200	12	<b>1,00</b>
3.	<b>355680</b>	Couteau de table	218	12	<b>1,80</b>
4.	<b>355610</b>	Cuillère à thé	147	12	<b>0,90</b>
5.	<b>355640</b>	Spatule à pièce montée	220	1	<b>1,00</b>
6.	<b>355670</b>	Louche	305	1	<b>2,60</b>



## COUVERTS DE RESTAURANT

- prix pièce
- couteau 351080 en acier AISI 420

INOX  
18/10

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>351060</b>	Cuillère de table	195	12	<b>2,40</b>
2.	<b>351050</b>	Fourchette de table	192	12	<b>2,40</b>
3.	<b>351080</b>	Couteau de table	210	12	<b>3,20</b>
4.	<b>351010</b>	Cuillère à thé	137	12	<b>1,40</b>
5.	<b>351140</b>	Cuillère à café	114	12	<b>1,40</b>
6.	<b>351120</b>	Fourchette à gâteaux	145	12	<b>1,40</b>



# COUVERTS TURIA

• prix pièce

INOX  
18/0



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>350560</b>	Cuillère de table	198	12	<b>1,50</b>
2.	<b>350550</b>	Fourchette de table	218	12	<b>1,50</b>
3.	<b>350580</b>	Couteau de table	229	12	<b>1,70</b>
4.	<b>350510</b>	Cuillère à thé	140	12	<b>1,09</b>



## COUVERTS KANADI

INOX  
18/10

• prix pièce



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>359860</b>	Cuillère de table	200	12	<b>2,90</b>
2.	<b>359850</b>	Fourchette de table	195	12	<b>2,90</b>
3.	<b>359880</b>	Couteau de table	210	12	<b>3,90</b>
4.	<b>359810</b>	Cuillère à thé	110	12	<b>1,10</b>
5.	<b>359840</b>	Cuillère de dessert	153	12	<b>2,00</b>
6.	<b>359820</b>	Fourchette à gâteaux	156	12	<b>2,00</b>

## COUVERTS AKENDIZ

INOX  
18/10

• prix pièce



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>359960</b>	Cuillère de table	200	12	<b>2,90</b>
2.	<b>359950</b>	Fourchette de table	198	12	<b>2,90</b>
3.	<b>359980</b>	Couteau de table	207	12	<b>3,90</b>
4.	<b>359910</b>	Cuillère à thé	109	12	<b>1,10</b>
5.	<b>359940</b>	Cuillère de dessert	154	12	<b>2,00</b>
6.	<b>359920</b>	Fourchette à gâteaux	157	12	<b>2,00</b>

## COUVERTS BAGUETTE

- prix pièce

INOX  
18/10

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>353360</b>	Cuillère de table	193	12	<b>2,60</b>
2.	<b>353350</b>	Fourchette de table	190	12	<b>2,60</b>
3.	<b>353380</b>	Couteau de table	225	12	<b>3,80</b>
4.	<b>353310</b>	Cuillère à thé	140	12	<b>1,40</b>
5.	<b>353340</b>	Cuillère à café	120	12	<b>1,30</b>
6.	<b>353320</b>	Fourchette à gâteaux	143	12	<b>1,40</b>



## COUVERTS HIDRAULIC

- nous vous recommandons de placer le produit dans le panier à couverts lors du lavage au lave-vaisselle
- prix pièce

INOX  
18/0

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>353260</b>	Cuillère de table	200	12	<b>2,80</b>
2.	<b>353250</b>	Fourchette de table	200	12	<b>2,80</b>
3.	<b>353280</b>	Couteau de table	220	12	<b>4,30</b>
4.	<b>353210</b>	Cuillère à thé	140	12	<b>1,60</b>
5.	<b>353261</b>	Cuillère de table	200	12	<b>4,40</b>
6.	<b>353251</b>	Fourchette de table	200	12	<b>4,40</b>
7.	<b>353281</b>	Couteau de table	220	12	<b>6,40</b>
8.	<b>353211</b>	Cuillère à thé	140	12	<b>2,90</b>



## COUVERTS BCN COULEUR

INOX  
18/0

- nous vous recommandons de placer le produit dans le panier à couverts lors du lavage au lave-vaisselle
- prix pièce

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>353160</b>	Cuillère de table	200	12	<b>5,50</b>
2.	<b>353150</b>	Fourchette de table	200	12	<b>5,50</b>
3.	<b>353180</b>	Couteau de table	221	12	<b>6,50</b>
4.	<b>353110</b>	Cuillère à thé	140	12	<b>4,10</b>
5.	<b>353190</b>	Cuillère à Latte	202	12	<b>4,80</b>
6.	<b>353120</b>	Fourchette à gâteaux	140	12	<b>4,10</b>



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>353161</b>	Cuillère de table	200	12	<b>5,50</b>
2.	<b>353151</b>	Fourchette de table	200	12	<b>5,50</b>
3.	<b>353181</b>	Couteau de table	221	12	<b>13,00</b>
4.	<b>353111</b>	Cuillère à thé	140	12	<b>4,10</b>
5.	<b>353191</b>	Cuillère à Latte	202	12	<b>4,80</b>
6.	<b>353121</b>	Fourchette à gâteaux	140	12	<b>4,10</b>



## COUVERTS BCN COULEUR

INOX  
18/0

- nous vous recommandons de placer le produit dans le panier à couverts lors du lavage au lave-vaisselle
- prix pièce



N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>353162</b>	Cuillère de table	200	12	<b>5,50</b>
2.	<b>353152</b>	Fourchette de table	200	12	<b>5,50</b>
3.	<b>353182</b>	Couteau de table	221	12	<b>6,50</b>
4.	<b>353112</b>	Cuillère à thé	140	12	<b>4,10</b>
5.	<b>353192</b>	Cuillère à Latte	202	12	<b>4,80</b>
6.	<b>353122</b>	Fourchette à gâteaux	140	12	<b>4,10</b>

## COUVERTS À STEAK ET À PIZZA



### COUTEAU À STEAKS ET À PIZZA

- lame en acier inoxydable de haute qualité
- manche ergonomique en plastique résistant
- modèles avec manche en plastique lavables au lave-vaisselle

Référence	Couleur	L mm	K pièces	Prix (€) HT
<b>298115</b>	●	115	1	<b>9,70</b>



### COUVERTS À STEAK ET À PIZZA

- en acier AISI 430
- poignée en plastique



Référence	L mm	K pièces	Prix (€) HT
<b>298101</b>	95	1	<b>3,50</b>



## COUVERTS POUR ENFANTS

INOX  
18/0

- conçu spécifiquement pour enfants
- recommandé pour les allergiques et les personnes allergiques au nickel
- tailles adaptées aux petits enfants
- prix par pièce



### COUVERTS ÉCOLE MATERNELLE

- couteau 358180 sans lame
- petite fourchette à dents arrondies

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>358160</b>	Cuillère de table	153	12	<b>1,10</b>
2.	<b>358150</b>	Petite fourchette de table	152	12	<b>1,00</b>
3.	<b>358180</b>	Couteau de table	171	12	<b>1,50</b>
4.	<b>358110</b>	Cuillère à desserts	135	12	<b>0,90</b>



### COUVERTS POUR ENFANTS

- forme du manche attractif pour les enfants

N°	Référence	Produit	L mm	K pièces	Prix (€) HT
1.	<b>358061</b>	Cuillère de table	168	12	<b>0,90</b>
2.	<b>358051</b>	Petite fourchette de table	172	12	<b>0,90</b>
3.	<b>358081</b>	Couteau de table	182	12	<b>1,50</b>
4.	<b>358011</b>	Cuillère à desserts	133	12	<b>0,70</b>



## PORCELAINE NOIRE ET DE COULEUR

- porcelaine noire unie et décorée
- porcelaine décorée disponible en deux coloris
- revêtement d'émail résistant
- les tailles et capacités totales indiquées sont approximatives
- vendue par pièce





## Porcelaine noire

### 1 ASSIETTE PLATE

• lisse

Référence	Ø mm	H mm	K mm	Pièces	Prix (€) HT
<b>396101</b>	255	25	1	1	<b>12,30</b>
<b>396102</b>	305	35	1	1	<b>19,90</b>

### 2 ASSIETTE CREUSE

• lisse

Référence	Ø mm	H mm	V mm	K mm	Pièces	Prix (€) HT
<b>396103</b>	230	55	0,18	1	1	<b>12,70</b>
<b>396104</b>	305	65	0,45	1	1	<b>22,00</b>

### 3 ASSIETTE PLATE

• bord côtelé

Référence	Ø mm	H mm	K mm	Pièces	Prix (€) HT
<b>396112</b>	305	40	1	1	<b>26,30</b>

### 4 ASSIETTE CREUSE

• bord côtelé

Référence	Ø mm	H mm	V mm	K mm	Pièces	Prix (€) HT
<b>396113</b>	265	60	0,32	1	1	<b>20,30</b>
<b>396114</b>	305	70	0,50	1	1	<b>28,30</b>

## Porcelaine de couleur



### 1 BOL

Référence	Ø mm	H mm	V mm	Pièces	Prix (€) HT
<b>396151</b>	135	75	0,6	1	<b>3,70</b>

### 2 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	Pièces	Prix (€) HT
<b>396152</b>	200	30	1	<b>4,10</b>

## PORCELAINE ISABELL



- porcelaine lisse couleur blanche
- revêtement d'émail résistant
- les tailles et capacités totales indiquées sont approximatives
- vendue par cartons (K)
- prix pièce



1



2



3



4



5



6



7

### 1 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	K	Prix (€) HT
<b>388101</b>	170	20	12	<b>1,70</b>
<b>388102</b>	180	22	6	<b>2,60</b>
<b>388103</b>	200	23	6	<b>2,80</b>
<b>388104</b>	230	23	6	<b>3,80</b>
<b>388105</b>	240	23	4	<b>4,20</b>
<b>388106</b>	250	25	4	<b>4,30</b>
<b>388107</b>	260	25	4	<b>4,50</b>
<b>388108</b>	280	33	3	<b>7,90</b>
<b>388109</b>	310	30	3	<b>9,00</b>

### 2 BOL

Référence	Ø mm	H mm	V litres*	K	Prix (€) HT
<b>388154</b>	220	40	0,500	6	<b>2,90</b>

### 3 ASSIETTE CREUSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres*	K	Prix (€) HT
<b>388123</b>	200	40	0,210	6	<b>3,80</b>
<b>388124</b>	230	40	0,300	4	<b>4,80</b>
<b>388125</b>	250	45	0,350	4	<b>7,20</b>
<b>388126</b>	305	45	0,550	3	<b>6,80</b>

### 4 DIP

Référence	Ø mm	H mm	V litres*	K	Prix (€) HT
<b>388233</b>	50	18	0,020	24	<b>0,90</b>

### 6 TASSE À CAFÉ

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres*	K	Prix (€) HT
<b>388239</b>	Tasse	100	65	0,260	6	<b>2,20</b>
<b>388240</b>	Soucoupe	145	20	-	12	<b>1,30</b>

### 6 TASSE À CAFÉ

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres*	K	Prix (€) HT
<b>388237</b>	Tasse	85	60	0,170	12	<b>2,50</b>
<b>388238</b>	Soucoupe	140	20	-	12	<b>1,20</b>

### 7 BOL À SOUPE DEUX ANSES

Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres*	K	Prix (€) HT
<b>388165</b>	Bol	100	60	0,270	6	<b>3,00</b>
<b>388166</b>	Soucoupe	140	20	-	12	<b>2,00</b>
<b>388167</b>	Bol	120	75	0,380	6	<b>4,10</b>
<b>388168</b>	Soucoupe	140	25	-	12	<b>2,20</b>



1

### 1 SOUPIÈRE

Référence	L mm	H mm	V litres*	K pièces	Prix (€) HT
<b>388170</b>	300	175	3,500	6	<b>25,20</b>

### 2 ASSIETTE PLATE

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
<b>388217</b>	360	35	3	<b>10,50</b>
<b>388218</b>	410	42	3	<b>18,00</b>

### 3 TASSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres*	K pièces	Prix (€) HT
<b>388138</b>	80	92	0,300	12	<b>2,20</b>

### 4 TASSE

Référence	Ø mm	H mm	V litres*	K pièces	Prix (€) HT
<b>388139</b>	80	100	0,320	12	<b>3,30</b>

### 5 PICHET

Référence	L mm	H mm	V litres*	K pièces	Prix (€) HT
<b>388182</b>	160	98	0,400	2	<b>5,80</b>
<b>388184</b>	170	120	0,640	2	<b>8,40</b>

### 6 TASSE À CAFÉ

Référence	Description	Ø mm	H mm	V litres*	K pièces	Prix (€) HT
<b>388193</b>	Tasse	85	55	0,200	12	<b>2,30</b>
<b>388194</b>	Soucoupe	155	24	-	12	<b>1,30</b>
<b>388195</b>	Tasse	95	60	0,250	12	<b>3,30</b>
<b>388196</b>	Soucoupe	160	24	-	12	<b>1,90</b>

### 7 SUCRIER

Référence	Ø mm	H mm	V litres*	K pièces	Prix (€) HT
<b>388183</b>	96	101	0,320	6	<b>3,60</b>



2



3



4



5



6



7



**1 BOL À SALADE**

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres*	K pièces	Prix (€) HT
<b>388137</b>	200	200	90	1,700	4	<b>6,10</b>

**2 THIÈRE AVEC TASSE ET SOUCOUE**

Référence	L mm	H mm	V litres*	K pièces	Prix (€) HT
<b>388181</b>	170	135	0,350	1	<b>14,50</b>

**3 TASSE**

Référence	Ø mm	H mm	V litres*	K pièces	Prix (€) HT
<b>388149</b>	85	95	0,350	12	<b>2,70</b>

**4 PICHET**

Référence	L mm	H mm	V litres*	K pièces	Prix (€) HT
<b>388175</b>	80	85	0,100	6	<b>2,70</b>

**5 ASSIETTE À PÂTES**

Référence	Ø mm	H mm	V litres*	K pièces	Prix (€) HT
<b>388127</b>	270	42	0,300	4	<b>15,60</b>

**6 BOL**

Référence	Ø mm	H mm	V litres*	K pièces	Prix (€) HT
<b>388156</b>	130	55	0,400	12	<b>3,40</b>
<b>388157</b>	145	65	0,550	12	<b>4,30</b>

**7 COUILLE À CRÈME BRULÉE**

Référence	Ø mm	H mm	V litres*	K pièces	Prix (€) HT
<b>388185</b>	70	32	0,060	24	<b>1,20</b>
<b>388186</b>	80	35	0,100	24	<b>1,30</b>
<b>388187</b>	90	40	0,130	12	<b>1,50</b>

**8 ASSIETTE À PIZZA**

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
<b>388120</b>	330	15	4	<b>13,10</b>



1



2



4



4



5



6

**1 SET À ÉPICES 2 PIÈCES**

- salière
- poivrier

Référence	H mm	Prix(€) HT
<b>362001</b>	115	<b>5,70</b>

**2 SET À ÉPICES 2 PIÈCES AVEC PORTE-SERVIETTES**

- salière
- poivrier
- porte-serviettes

Référence	H mm	Prix(€) HT
<b>362002</b>	115	<b>7,80</b>

**3 SET À ÉPICES 4 PIÈCES**

- salière
- poivrier
- 2 pots à condiments liquides

Référence	H mm	Prix(€) HT
<b>362004</b>	180	<b>12,70</b>

**4 SET À ÉPICES 5 PIÈCES**

- salière
- poivrier
- 2 pots à condiments liquides
- réservoir à cure-dents

Référence	H mm	Prix(€) HT
<b>362007</b>	180	<b>12,90</b>

**5 SET À ÉPICES 2 PIÈCES**

- salière
- poivrier

Référence	H mm	Prix(€) HT
<b>362020</b>	145	<b>10,40</b>

**6 POTS À ÉPICES SUPPLÉMENTAIRE**

Référence	Prix(€) HT
<b>362901</b>	<b>2,20</b>

PORTE - SERVIETTE



1



2



3



4

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	364101	-	-	80	2,80
2.	364100	-	-	80	6,50
3.	364111	-	-	75	7,50
4.	364204	195	195	190	10,50

PORTE-SERVIETTES

- référence 364205 - serviettes standard 1/8 s'adaptent lorsqu'elles sont pliées à 12/9 cm
- référence 364206 - les serviettes standard conviennent aux doseurs de 17/17 cm

INOX



N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	364205	100	115	145	9,70
2.	364206	100	115	185	9,90

ACCESSOIRES À ESCARGOTS



1



2



3

1 ASSIETTE À ESCARGOTS  
• plateau 6 portions

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
368060	200	170	6,60

2 PINCES À ESCARGOTS

Référence	Prix (€) HT
368020	3,20

3 FOURCHETTE À ESCARGOTS

Référence	Prix (€) HT
368010	1,30



SAUCIÈRE



Référence	V litres	Prix(€) HT
369150	0,15	4,60
369250	0,25	6,40
369450	0,45	8,20

COQUILLE ŒUF  
À LA COQUE



Référence	H mm	Prix(€) HT
364241	50	1,10

MOULIN À ÉPICES

- broyeur en acier
- boîtier en bois de caoutchouc
- épaisseur de mouture réglable
- recommandé pour mouder le poivre et autres épices



Référence	H mm	Prix(€) HT
362413	300	28,50

PANIER DE TABLE

- couvercle à bascule



Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
068203	120	160	1,5	13,20

PORTE-MENU



Référence	H mm	Prix(€) HT
486031	102	2,30

SOUPIÈRE

- soupière avec deux anses facilitant le transport
- couvercle de soupière avec encore pour louche
- largeur de la soupière poignées comprises 290 mm



N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
1.	365301	Soupière	245	-	135	3,0	28,70
2.	365011	Louche	80	330	-	0,09	5,80
3.	365241	Couvercle	245	-	-	-	18,40

MORTIER AVEC PILON

- pour broyer, concasser et malaxer fines herbes et épices
- en marbre (face externe polie)
- intérieur et finitions du pilon mats



Référence	Ø mm	P mm	Prix(€) HT
362130	120	110	22,00



PANIER UNIVERSEL



N°	Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>361611</b>	GN 1/1	530	325	65	<b>35,60</b>
	<b>361612</b>	GN 1/2	325	265	65	<b>21,10</b>
	<b>361613</b>	GN 1/3	325	175	65	<b>16,40</b>
	<b>361614</b>	GN 1/4	265	160	65	<b>14,10</b>
	<b>361616</b>	GN 1/6	175	160	65	<b>11,50</b>
	<b>361623</b>	GN 2/3	325	355	65	<b>26,60</b>
2.	<b>361617</b>	ovale	185	135	70	<b>8,20</b>



PANIER À PAIN

- renforcé avec du fil en acier
- imite l'osier
- disponible en 6 tailles GN



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>361201</b>	GN 1/1	530	325	80	<b>30,60</b>
<b>361205</b>	GN 2/3	325	355	80	<b>20,50</b>

PANIER À PAIN AVEC COUVERCLE ROLL-TOP

- taille GN 1/1
- couvercle ouvrable 90°

N°	Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	Prix (€) HT
1.	<b>419001</b>	GN 1/1	-	530	325	<b>75,00</b>
2.	<b>419202</b>	rond	395	-	-	<b>41,30</b>



PANIER À PAIN



N°	Référence	Description	Ø mm	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>361230</b>	ovale	-	230	150	65	<b>3,00</b>
2.	<b>361380</b>	ovale	-	380	270	90	<b>16,90</b>
3.	<b>361235</b>	ovale	-	235	150	70	<b>7,50</b>

PANIER À COUVERTS



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>361270</b>	270	100	50	<b>9,00</b>



# STOCKAGE ET TRANSPORT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Bacs utilisés pour le stockage et la cuisson d'aliments. Chariot de manutention avec bacs GN assortis - solution idéale pour le transport de plats cuisinés de tous types.

Bacs GN .....	140-149
Bacs de transport et stockage de produits alimentaires .....	150-151
Thermos de transport et coffres isotherme .....	151-156
Sacs à pizza .....	153

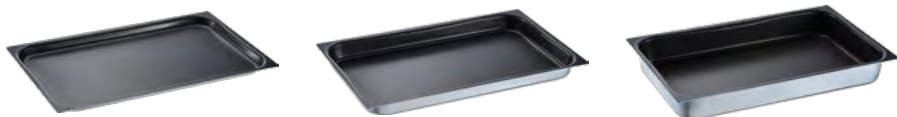
Scelleuse de barquette .....	161
Machines de conditionnement et accessoires y associés .....	157-160
Chariots .....	162-163
Étagères .....	164-165

## BACS DE RESTAURATION GN EN ACIER INOX, CONFORT

- recommandés pour la cuisson à la vapeur dans les fours à convection
- rail de support p. 144



BAC GN 1/1 ANTIADHESIF



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
191021	530	325	20	2,2	37,20
191041	530	325	40	5,0	41,80
191061	530	325	65	8,0	46,50

## BACS DE RESTAURATION GN EN ACIER INOX PREMIUM

- dédiés aux fours à convection et à vapeur
- rail de support p. 144



BAC GN 1/1



BAC GN 1/1 ANTIADHESIF



COUVERCLE GN

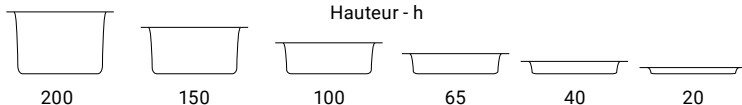


Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
111022	530	325	20	2,5	26,00
111042	530	325	40	5,0	29,00
111062	530	325	65	8,8	36,00

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
171020	530	325	20	2,5	42,50
171040	530	325	40	5,5	46,10
171060	530	325	65	9,0	55,80

Référence	Description	Prix(€) HT
111002	GN 1/1	29,00

Hauteur - h



# BACS DE RESTAURATION GN EN ACIER INOX STANDARD



BAC GN 2/1



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>117020</b>	650	530	20	4,4	<b>32,50</b>
<b>117040</b>	650	530	40	9,0	<b>33,50</b>
<b>117060</b>	650	530	65	18,0	<b>36,30</b>
<b>117100</b>	650	530	100	30,0	<b>44,70</b>
<b>117150</b>	650	530	150	42,0	<b>56,80</b>
<b>117200</b>	650	530	200	58,0	<b>73,30</b>

BAC GN 1/1



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>111020</b>	530	325	20	2,2	<b>11,90</b>
<b>111040</b>	530	325	40	5,0	<b>12,90</b>
<b>111060</b>	530	325	65	8,0	<b>14,90</b>
<b>111100</b>	530	325	100	14,0	<b>19,60</b>
<b>111150</b>	530	325	150	19,0	<b>29,80</b>
<b>111200</b>	530	325	200	26,0	<b>35,70</b>

BAC GN 2/3



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>115020</b>	325	354	20	1,5	<b>8,30</b>
<b>115040</b>	325	354	40	3,5	<b>10,40</b>
<b>115060</b>	325	354	65	5,5	<b>12,40</b>
<b>115100</b>	325	354	100	8,0	<b>16,90</b>
<b>115150</b>	325	354	150	12,0	<b>25,80</b>
<b>115200</b>	325	354	200	18,0	<b>30,50</b>

BAC GN 1/2



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>112020</b>	325	265	20	1,2	<b>6,20</b>
<b>112040</b>	325	265	40	2,0	<b>7,90</b>
<b>112060</b>	325	265	65	3,5	<b>8,50</b>
<b>112100</b>	325	265	100	6,0	<b>11,50</b>
<b>112150</b>	325	265	150	8,5	<b>18,40</b>
<b>112200</b>	325	265	200	11,5	<b>24,00</b>

BAC GN 2/4



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>118040</b>	162	530	40	1,75	<b>9,90</b>
<b>118060</b>	162	530	65	3,50	<b>12,10</b>
<b>118100</b>	162	530	100	5,50	<b>15,80</b>
<b>118150</b>	162	530	150	8,50	<b>26,40</b>

BAC GN 1/3

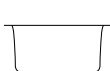


Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>113020</b>	325	176	20	0,7	<b>5,50</b>
<b>113040</b>	325	176	40	1,5	<b>6,90</b>
<b>113060</b>	325	176	65	2,5	<b>7,40</b>
<b>113100</b>	325	176	100	3,7	<b>9,70</b>
<b>113150</b>	325	176	150	5,7	<b>16,00</b>
<b>113200</b>	325	176	200	7,3	<b>18,10</b>

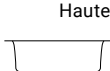
Hauteur - h



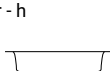
200



150



100



65



40



20



## BAC GN 1/4



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>114020</b>	265	162	20	0,4	<b>4,40</b>
<b>114040</b>	265	162	40	1,0	<b>6,00</b>
<b>114060</b>	265	162	65	1,7	<b>6,30</b>
<b>114100</b>	265	162	100	2,8	<b>8,50</b>
<b>114150</b>	265	162	150	3,6	<b>12,90</b>
<b>114200</b>	265	162	200	5,0	<b>16,00</b>

## BAC GN 1/6



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>116060</b>	176	162	65	1,0	<b>5,30</b>
<b>116100</b>	176	162	100	1,6	<b>7,00</b>
<b>116150</b>	176	162	150	2,0	<b>10,10</b>
<b>116200</b>	176	162	200	2,8	<b>14,20</b>

## BAC GN 1/9



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>119060</b>	176	108	65	0,5	<b>4,30</b>
<b>119100</b>	176	108	100	0,8	<b>6,60</b>
<b>119150</b>	176	108	150	1,4	<b>8,70</b>

## BAC GN 1/12



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>110100</b>	132	108	100	0,5	<b>5,10</b>

## COUVERCLE GN



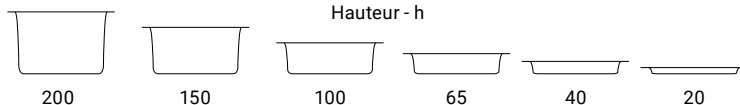
Référence	Description	Prix (€) HT
<b>117000</b>	GN 2/1	<b>38,00</b>
<b>111000</b>	GN 1/1	<b>13,70</b>
<b>115000</b>	GN 2/3	<b>11,20</b>
<b>112000</b>	GN 1/2	<b>7,90</b>
<b>118000</b>	GN 2/4	<b>9,00</b>
<b>113000</b>	GN 1/3	<b>5,30</b>
<b>114000</b>	GN 1/4	<b>4,90</b>
<b>116000</b>	GN 1/6	<b>3,50</b>
<b>119000</b>	GN 1/9	<b>2,90</b>

## COUVERCLE HERMÉTIQUE



Référence	Description	Prix (€) HT
<b>111014</b>	GN 1/1	<b>36,10</b>
<b>115014</b>	GN 2/3	<b>29,70</b>
<b>112014</b>	GN 1/2	<b>25,80</b>
<b>113014</b>	GN 1/3	<b>19,40</b>
<b>114014</b>	GN 1/4	<b>18,30</b>
<b>116014</b>	GN 1/6	<b>12,10</b>

## Hauteur - h



# BACS DE RESTAURATION GN EN ACIER INOX À POIGNÉES MOBILES

- recommandés pour les bain-maries et coffres isothermes
- rail de support p. 144



BAC GN 1/1



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>131104</b>	530	325	100	14,0	<b>19,40</b>
<b>131204</b>	530	325	200	26,0	<b>35,38</b>

BAC GN 1/2



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>132104</b>	325	265	100	6,0	<b>12,80</b>
<b>132204</b>	325	265	200	11,5	<b>20,70</b>

BAC GN 1/3



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>133104</b>	325	176	100	3,7	<b>11,40</b>
<b>133154</b>	325	176	150	5,7	<b>15,50</b>
<b>133204</b>	325	176	200	7,3	<b>18,30</b>

BAC GN 1/6

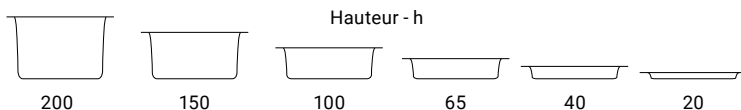


Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>136104</b>	176	162	100	1,6	<b>8,60</b>
<b>136204</b>	176	162	200	2,8	<b>13,40</b>

## GN COUVERCLE AVEC TROUS POUR LES POIGNÉES



Référence	Description	Prix(€) HT
<b>131000</b>	GN 1/1	<b>12,91</b>
<b>132000</b>	GN 1/2	<b>7,60</b>
<b>133000</b>	GN 1/3	<b>5,20</b>



## BACS DE RESTAURATION GN EN ACIER INOX PERFORÉS



- recommandés pour la cuisson à la vapeur dans les fours à convection

BAC GN 1/1



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
121024	530	325	20	2,2	17,30
121044	530	325	40	5,0	17,90
121064	530	325	65	8,0	19,00
121104	530	325	100	14,0	25,10
121154	530	325	150	19,0	35,80
121204	530	325	200	26,0	40,50

BAC GN 2/3



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
125064	325	354	65	5,5	14,20
125104	325	354	100	8,0	18,70

BAC GN 1/2



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
122064	325	265	65	3,5	11,40
122104	325	265	100	6,0	13,80
122154	325	265	150	8,5	22,70

RAIL DE SUPPORT

- permet de placer les bacs GN dans les comptoirs réfrigérés, bain-maries, thermos, etc.



Référence	L mm	Prix (€) HT
100321	325	6,90
100531	530	8,00

## BACS DE RESTAURATION GN EN ACIER STANDARD



- en acier émaillée, conduit bien la chaleur

BAC GN 2/1

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
107021	650	530	20	4,4	31,00
107061	650	530	65	18,0	41,70



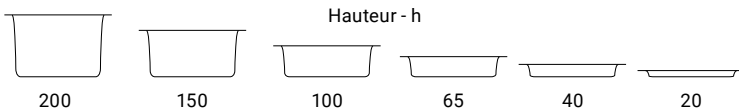
BAC GN 1/1

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
101021	530	325	20	2,2	14,20
101041	530	325	40	5,0	16,90
101061	530	325	65	8,0	19,30



BAC GN 2/3

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
105041	325	354	40	3,5	9,75





# BACS DE RESTAURATION GN EN ACIER INOX BASIC

• rail de support p. 144



BAC GN 1/1

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>111026</b>	530	325	20	2,2	<b>8,70</b>
<b>111046</b>	530	325	40	5,0	<b>10,10</b>
<b>111066</b>	530	325	65	8,0	<b>12,10</b>
<b>111106</b>	530	325	100	14,0	<b>15,40</b>
<b>111156</b>	530	325	150	19,0	<b>21,40</b>
<b>111206</b>	530	325	200	26,0	<b>28,40</b>

BAC GN 1/2



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>112026</b>	325	265	20	1,2	<b>4,80</b>
<b>112046</b>	325	265	40	2,0	<b>6,60</b>
<b>112066</b>	325	265	65	3,5	<b>7,00</b>
<b>112106</b>	325	265	100	6,0	<b>10,40</b>
<b>112156</b>	325	265	150	8,5	<b>14,20</b>
<b>112206</b>	325	265	200	11,5	<b>18,60</b>

BAC GN 1/3



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>113066</b>	325	176	65	2,5	<b>6,60</b>
<b>113106</b>	325	176	100	3,7	<b>9,30</b>
<b>113156</b>	325	176	150	5,7	<b>12,50</b>
<b>113206</b>	325	176	200	7,3	<b>16,60</b>

BAC GN 1/4



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>114066</b>	265	162	65	1,7	<b>5,40</b>
<b>114106</b>	265	162	100	2,8	<b>7,00</b>
<b>114156</b>	265	162	150	3,6	<b>10,50</b>
<b>114206</b>	265	162	200	5,0	<b>12,70</b>

BAC GN 1/6



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>116066</b>	176	162	65	1,0	<b>4,60</b>
<b>116106</b>	176	162	100	1,6	<b>6,20</b>
<b>116156</b>	176	162	150	2,0	<b>8,60</b>
<b>116206</b>	176	162	200	2,8	<b>11,70</b>

BAC GN 1/9

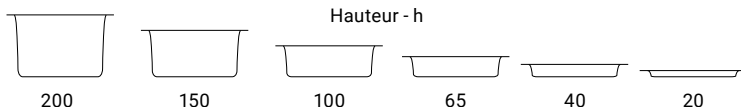


Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>119066</b>	176	108	65	0,5	<b>4,00</b>
<b>119106</b>	176	108	100	0,8	<b>6,00</b>

COUVERCLE GN



Référence	Description	Prix(€) HT
<b>111006</b>	GN 1/1	<b>10,70</b>
<b>112006</b>	GN 1/2	<b>5,70</b>
<b>113006</b>	GN 1/3	<b>4,80</b>
<b>114006</b>	GN 1/4	<b>4,60</b>
<b>116006</b>	GN 1/6	<b>3,30</b>
<b>119006</b>	GN 1/9	<b>2,50</b>



# BACS DE RESTAURATION GN EN POLYPROPYLENE STANDARD



• ne pas utiliser dans les bain-maries et fours à convection et à vapeur

BAC GN 1/1



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>161062</b>	530	325	65	8,0	<b>9,40</b>
<b>161102</b>	530	325	100	14,0	<b>10,90</b>
<b>161152</b>	530	325	150	19,0	<b>12,70</b>
<b>161202</b>	530	325	200	26,0	<b>19,90</b>

BAC GN 1/2



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>162062</b>	325	265	65	3,5	<b>4,90</b>
<b>162102</b>	325	265	100	6,0	<b>5,90</b>
<b>162152</b>	325	265	150	8,5	<b>7,10</b>
<b>162202</b>	325	265	200	11,5	<b>8,30</b>

BAC GN 1/3



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>163062</b>	325	176	65	2,5	<b>4,70</b>
<b>163102</b>	325	176	100	3,7	<b>5,50</b>
<b>163152</b>	325	176	150	5,7	<b>6,40</b>
<b>163202</b>	325	176	200	7,3	<b>6,90</b>

BAC GN 1/4



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>164062</b>	265	162	65	1,7	<b>3,70</b>
<b>164102</b>	265	162	100	2,8	<b>4,00</b>
<b>164152</b>	265	162	150	3,6	<b>6,00</b>

BAC GN 1/6



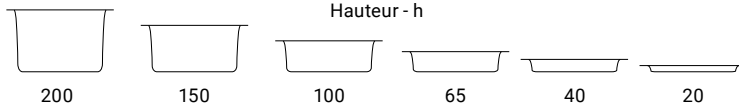
Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>166062</b>	176	162	65	1,0	<b>2,90</b>
<b>166102</b>	176	162	100	1,6	<b>3,40</b>
<b>166152</b>	176	162	150	2,0	<b>5,00</b>

COUVERCLE GN



Référence	Description	Prix (€) HT
<b>161002</b>	GN 1/1	<b>5,90</b>
<b>162002</b>	GN 1/2	<b>3,20</b>
<b>163002</b>	GN 1/3	<b>2,50</b>
<b>164002</b>	GN 1/4	<b>2,20</b>
<b>166002</b>	GN 1/6	<b>1,80</b>

Hauteur - h



# BACS DE RESTAURATION GN EN POLYPROPYLENE PREMIUM

- réalisés en polypropylène transparent sans bisphénol
- ne pas utiliser dans les bain-maries et fours à convection et à vapeur



BAC GN 1/1



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
161061	530	325	65	9,0	13,80
161101	530	325	100	13,3	17,00
161201	530	325	200	26,4	23,40

BAC GN 1/2



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
162101	325	265	100	6,1	8,90
162201	325	265	200	11,9	13,10

BAC GN 1/3



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
163101	325	175	100	3,8	8,40
163151	325	175	150	5,5	9,20

BAC GN 1/4



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
164101	265	164	100	2,6	6,40
164151	265	164	150	3,8	8,80

BAC GN 1/6



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
166101	176	162	100	1,6	5,20
166151	176	162	150	2,3	6,60

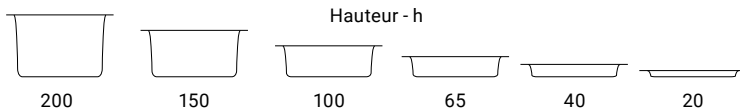
BAC GN 1/9



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
169061	176	108	65	0,6	3,70
169101	176	108	100	0,9	4,40

## COUVERCLE GN À LOQUET

Référence	Description	Prix(€) HT
161014	GN 1/1	6,40
162014	GN 1/2	5,00
163014	GN 1/3	3,70
164014	GN 1/4	2,90
166014	GN 1/6	2,50
169014	GN 1/9	2,80





## BACS DE RESTAURATION GN EN POLYPROPYLENE AVEC COUVERCLE

- réalisés en polypropylène semi-transparent avec système ColorClip
- set de clips de couleur pour marquer le couvercle et le bac
- n'absorbent ni odeurs, ni saveurs
- couvercle compris dans le kit
- ne pas utiliser dans les bain-maries et fours



BAC GN 1/1



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
161155	530	325	150	21,0	37,00
161205	530	325	200	28,0	43,00

BAC GN 2/3



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
165155	325	354	150	13,5	36,00
165205	325	354	200	19,0	38,00

BAC GN 1/2



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
162105	325	265	100	6,5	25,40
162155	325	265	150	10,0	29,00
162205	325	265	200	12,5	32,20

BAC GN 1/3



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
163105	325	176	100	4,0	17,80
163155	325	176	150	6,0	19,30

BAC GN 1/4



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
164105	265	162	100	2,8	11,60
164155	265	162	150	4,3	12,40

BAC GN 1/6



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
166105	176	162	100	1,7	9,70
166155	176	162	150	2,6	10,20



BAC GN 1/9



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
169065	176	108	65	0,6	6,60
169105	176	108	100	1,0	7,60
169155	176	108	150	1,5	8,50

Étiquette



Système ColorClip



MON



TUE



WED



THU



FRI



SAT



SUN

Hauteur - h



200



150



100



65



40



20

**BAC**

- poignées spécialement dessinées pour faciliter la manutention des bacs
- couvercle GN hermétique munis de graduation
- plage de températures: de -5°C à +70°C



**COUVERCLE**

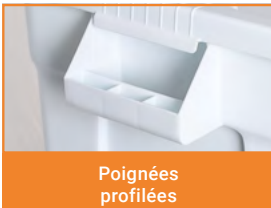


Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>067110</b>	310	210	10,0	<b>12,70</b>
<b>067120</b>	310	375	20,0	<b>19,80</b>

Référence	Ø mm	Prix(€) HT
<b>067194</b>	310	<b>4,70</b>

**COFFRE DE TRANSPORT**

- bac à aliments avec couvercle à fermeture hermétique
- base renforcée et poignées profilées
- ouvertures dans les poignées pour éliminer l'humidité résiduelle après lavage
- la forme adéquatement façonnée du fond eu du couvercle permettent l'empilage
- les coffres 062531 et 062532 peuvent recevoir les bacs GN 1/1 200
- les coffres 062761 et 062762 peuvent recevoir les bacs 2XGN 1/1 150 empilés l'un sur l'autre



N°	Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
1.	<b>062531</b>	○	710	440	270	53	<b>64,10</b>
	<b>062761</b>	○	710	440	380	79	<b>83,40</b>
2.	<b>062532</b>	●	710	440	270	53	<b>64,10</b>
	<b>062762</b>	●	710	440	380	79	<b>83,40</b>

### BAC FIFO

- contrôle des stocks facile (FIFO)
- couvercle divisé, à chargement et à déchargement
- équipé du système ColorClip - un set des clips de couleur pour marquer le couvercle et le bac (2x4 clips - vert, bleu, jaune, rouge)



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>064100</b>	565	340	200	22,6	<b>33,70</b>
<b>064101</b>	415	340	200	16,0	<b>29,90</b>
<b>064102</b>	395	200	200	7,0	<b>16,20</b>

### BAC À ŒUFS

- 8 plateaux dans le kit (4 plateaux dans le bac + 4 plateaux de rechange)
- capacité d'un plateau - 30 œufs



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>061500</b>	354	325	200	<b>49,00</b>

### RÉCIPIENT POUR LE TRANSPORT DE GLACE

- cloisons double
- construction « monobloc »
- bac égouttoir
- il a deux roulettes avec freins
- vanne de vidange



Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>053125</b>	●	590	815	745	125	<b>989,80</b>

# THERMOS DE TRANSPORT EN POLYÉTHYLÈNE



- en polyéthylène couleur kaki
- très résistants grâce à l'isolation épaisse en mousse de polyuréthane
- adaptés au transport de plats cuisinés froids et chauds dans les bacs GN en acier, en polycarbonate et en polypropylène
- munis de soupape de ventilation

Poignées solides pour le soulèvement

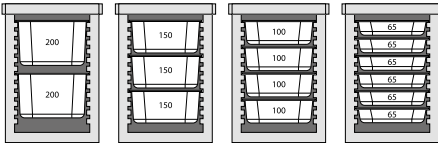


Valve de ventilation



## THERMOS

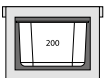
- rails spéciaux pour les bacs GN
- deux poignées ergonomiques pour le transport
- joint de la porte remplaçable
- ouverture de la porte 270°
- le thermos est compatible avec le chariot
- référence catalogue 059002 p. 162
- dimensions intérieures (LxPxH): 535x325x495 mm



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>053870</b>	650	450	625	86	<b>394,00</b>

## THERMOS

- fermeture du couvercle à quatre boucles
- capacité: GN 1/1 200 mm



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>054300</b>	645	445	315	26	<b>270,00</b>



### SAC À PIZZA

- en vinyle durable
- une isolation épaisse maintient la température et protège contre l'humidité
- grand rabat inclinable avec fermeture velcro
- pochette transparente pour étiquettes (LxP) 165x120 mm
- muni d'une poignée de transport et d'orifices de ventilation

Ouvertures  
d'aération  
pour éliminer  
le surplus  
d'humidité



Référence	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	Prix(€) HT
<b>563453</b>	500	500	300	480	480	285	<b>24,00</b>

### SAC À PIZZA

- nylon résistant aux dégâts
- une isolation en polyester maintient la température au maximum, ne laisse pas passer l'humidité et les odeurs
- grand rabat inclinable
- pochette transparente pour étiquettes 120x180 mm
- possède une boucle pour accrocher et des orifices de ventilation

Pochette  
transparente  
120x180 mm



Référence	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	Prix(€) HT
<b>563452</b>	550	500	200	510	500	200	<b>22,30</b>

### THERMOS EN PLASTIQUE

- en polyéthylène de basse densité destiné au contact avec les aliments
- cloisons double
- construction « monobloc »
- résistant aux chocs
- recyclable
- robinet anti-goutte



N°	Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
1.	<b>053100</b>	●	295	420	500	10	<b>253,00</b>
2.	<b>053200</b>	●	295	420	675	20	<b>286,00</b>

## THERMOS EN ACIER BASIC LINE



- couvercle avec un joint en silicone résistant au frottement, munie de 6 loquets
- double parois et couvercle isolés avec une mousse spéciale maintiennent les plats au chaud pendant 8 heures
- conception polonaise
- la poignée située sur le couvercle sert exclusivement à lever le couvercle



### THERMOS

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>051101</b>	330	210	10	<b>155,00</b>
<b>051151</b>	330	270	15	<b>177,00</b>
<b>051201</b>	330	365	20	<b>196,00</b>
<b>051301</b>	330	450	30	<b>227,00</b>

## THERMOS DE TRANSPORT EN ACIER INOX



- thermos pour le transport de nourriture
- couvercle avec un joint en silicone résistant au frottement, munie de 6 loquets
- base en plastique souple protégeant contre les dégâts mécaniques des thermos et du sol
- munis de soupape de ventilation pour éliminer la sous-pression
- la poignée située sur le couvercle sert exclusivement à transporter le couvercle

Double  
couvercle  
avec un joint  
en silicone  
résistant au  
frottement



Six loquets  
pour fixer le  
couvercle



Poignées de  
transport  
ergonomiques



Double parois  
et couvercle  
isolés avec une  
mousse spéciale  
maintiennent les  
plats au chaud  
jusqu'à 8 heures



Thermos pour  
boissons  
avec robinet





**THERMOS**

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix.(€) HT
<b>051104</b>	330	235	10	<b>195,00</b>
<b>051154</b>	330	295	15	<b>210,00</b>
<b>051204</b>	330	365	20	<b>243,00</b>
<b>051254</b>	330	440	25	<b>256,00</b>
<b>051304</b>	330	475	30	<b>274,00</b>
<b>051354</b>	330	585	35	<b>296,00</b>
<b>051504</b>	480	400	50	<b>320,00</b>



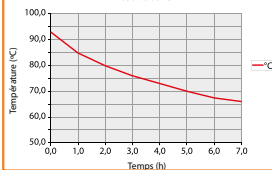
**THERMOS AVEC ROBINET**

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix.(€) HT
<b>052154</b>	330	295	15	<b>225,00</b>
<b>052204</b>	330	365	20	<b>262,00</b>
<b>052254</b>	330	585	25	<b>272,00</b>

Distribution de la température des plats dans les thermos en acier dans les conditions suivantes :

- temp. initiale du plat cuisiné +95°C
- temp. ambiante +20°C
- bac complètement rempli

La température des plats après 7 heures est de 65°C



## MACHINES DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE



- machines servant à conditionner sous vide des denrées alimentaires
- idéales pour le conditionnement de toutes sortes de produits
- appareil utilisé dans les procédés de cuisson à basses températures sous vide
- utilisation possible de sacs à cloche et de sacs alimentaires lisses
- système de commande électronique

### MACHINE DE CONDITIONNEMENT POUR LIQUIDES

- indicateur électronique de pression
- longueur maximale de la soudure 254 mm
- largeur de soudure - soudure simple 3-5 mm
- possibilité de travailler en cycles automatiques et manuels
- possibilité d'introduire des changements dans le temps d'aspiration et de fermeture du sac
- niveau d'aspiration manuel supplémentaire possible
- fonction de mariner les aliments
- efficacité de la pompe 25 l / h
- épaisseur maximale de sacs utilisés 125 µ
- sacs dédiés à l'emballage des liquides, voir p. 160
- hauteur maximale du produit emballé 84 mm

Possibilité de conditionner des liquides



Référence	L mm	D mm	H mm	Dimensions du compartiment LxPxH mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>691312</b>	346	249	421	315x30-80x261	14,5	0,4	230	<b>848,30</b>

### MACHINES DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE

- indicateur de pression manométrique
- longueur de la barre de soudure 290mm
- largeur de soudure - soudure simple de 4mm
- possibilité d'utiliser des sacs lisses et moletés
- possibilité de travailler en cycles automatiques et manuels
- possibilité d'introduire des changements dans le temps d'aspiration et de fermeture du sac
- efficacité de la pompe 77 l/h
- épaisseur maximale de sacs utilisé 120µm
- hauteur maximale des produits emballés 110 mm



Référence	L mm	D mm	H mm	Dimensions du compartiment LxPxH mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>691310</b>	360	430	378	300x350x50	0,63	230	<b>1281,00</b>

**MACHINES DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE**

- indicateur de pression manométrique
- longueur de la barre de soudure 260 mm
- largeur de soudure - soudure simple de 5 mm
- possibilité d'utiliser des sacs lisses et moletés
- possibilité de travailler en cycles automatiques et manuels
- possibilité d'introduire des changements dans le temps d'aspiration et de fermeture du sac
- efficacité de la pompe à huile 130 l/h
- épaisseur maximale de sacs utilisés 120 µm
- hauteur maximale des produits emballés 110 mm

Référence	L mm	D mm	H mm	Dimensions du compartiment LxPxH mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>691313</b>	330	480	356	280x393x50	1	230	<b>1349,98</b>



**MACHINE DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE**

- indicateur de pression électronique
- longueur de la barre de soudure 290 mm
- largeur de soudure - soudure simple 3,5 mm
- la possibilité d'utiliser des sacs lisses et moletés
- la possibilité de travailler en cycles automatiques et manuels
- possibilité d'introduire des changements dans le temps d'aspiration et de fermeture du sac
- niveau d'aspiration manuel supplémentaire possible
- fonction de mariner les aliments
- efficacité de la pompe 77 l/h
- épaisseur maximale de sacs utilisés 120
- hauteur maximale du produit emballé 110 mm

Référence	L mm	D mm	H mm	Dimensions du compartiment LxPxH mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>691311</b>	360	470	378	300x350x50	0,63	230	<b>1167,90</b>



**MACHINE DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE**

- indicateur de pression manométrique
- longueur de la barre de soudure 350 mm
- largeur de soudage - double 2x3,5 mm
- possibilité d'utiliser des sacs lisses et moletés
- possibilité de travailler en cycles automatiques et manuels
- possibilité d'introduire des changements de temps d'aspiration et de fermeture de sac
- efficacité de la pompe à huile Busch 133l/h
- épaisseur maximale des sacs utilisés 130µm

Référence	L mm	D mm	H mm	Dimensions du compartiment LxPxH mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>691350</b>	450	525	385	370x350x150	0,40	230	<b>3900,00</b>





## MACHINES D'EMBALLAGE SOUS VIDE

- machines à emballer sous vide pour les produits alimentaires
- idéal pour l'emballage de produits secs en vrac et fragiles
- dédié en tant que dispositif auxiliaire
- n'utilisez que des sacs refermables

### MACHINE D'EMBALLAGE

- indicateur de pression électronique
- longueur de barre de soudure 310 mm
- largeur de soudure - soudure simple 5 mm
- possibilité de travailler en cycles automatiques et manuels
- possibilité d'introduire des changements de temps d'aspiration et fermeture de sac
- niveau d'aspiration manuel supplémentaire possible
- fonction de mariner les aliments
- dispose d'un port pour connecter les accessoires (emballage sous vide conteneurs et bouteilles)
- efficacité de la pompe 23 l/h

Référence	L mm	D mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>691304</b>	390	275	150	0,7	230	<b>373,00</b>



### MACHINE D'EMBALLAGE SOUS VIDE

- indicateur de pression électronique
- longueur de barre de soudure 390 mm
- largeur de soudure - soudure simple 5 mm
- possibilité de travailler en cycles automatiques et manuels
- possibilité d'introduire des changements de temps d'aspiration et fermeture de sac
- niveau d'aspiration manuel supplémentaire possible
- fonction de mariner les aliments
- dispose d'un port pour connecter les accessoires (emballage sous vide conteneurs et bouteilles)
- efficacité de la pompe 16 l/h



Référence	L mm	D mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>691301</b>	483	205	198	0,67	230	<b>482,00</b>

**BILLES ISOLANTES POUR CUISSON SOUS VIDE**

- réduisent jusqu'à 90 % de pertes de chaleur
- limitent l'évaporation et les pertes d'eau
- améliorent la stabilité thermique
- réduisent la consommation de l'électricité



Référence	K pièces	Prix (€) HT
<b>691190</b>	100	<b>22,00</b>

**SACS POUR EMBALLAGE SOUS VIDE**

- sacs lisses pour emballeuses à compartiments
- sacs pour cuisson dans les fours à convection et à vapeur
- les sacs hermétiques prolongent la durée de péremption de produits
- plage des températures autorisées: de -18°C à +120°C
- l'emballage contient (K) 100 pcs.
- prix emballage

Référence	L mm	D mm	T °C	K pièces	Prix (€) HT
<b>691921</b>	150	250	jusqu'à 120	100	<b>19,00</b>
<b>691922</b>	200	300	jusqu'à 120	100	<b>32,00</b>
<b>691923</b>	250	350	jusqu'à 120	100	<b>44,00</b>



**SACS POUR EMBALLAGE SOUS VIDE**

- sacs lisses pour emballeuses à compartiments
- les sacs hermétiques prolongent la durée de péremption de produits
- plage des températures autorisées: de -18°C à +99°C
- épaisseur des sacs 0,75 µm
- l'emballage contient (K) 100 pcs.
- prix emballage

Référence	L mm	D mm	T °C	K pièces	Prix (€) HT
<b>691914</b>	160	230	-18 à 99	100	<b>8,50</b>
<b>691915</b>	200	300	-18 à 99	100	<b>13,50</b>
<b>691916</b>	250	350	-18 à 99	100	<b>18,00</b>



**SACS POUR EMBALLAGE SOUS VIDE**

- sacs à cloches (molletés) pour emballeuses à rails
- les sacs hermétiques prolongent la durée de péremption de produits
- plage des températures autorisées: de -18°C à +99°C
- épaisseur des sacs 0,75/0,95 µm
- l'emballage contient (K) 100 pcs.
- prix emballage

Référence	L mm	D mm	T °C	K pièces	Prix (€) HT
<b>691907</b>	160	230	-18 à 99	100	<b>11,00</b>
<b>691908</b>	200	300	-18 à 99	100	<b>17,00</b>
<b>691909</b>	250	350	-18 à 99	100	<b>25,00</b>



**SACS POUR CONDITIONNEMENT SOUS VIDE DE LIQUIDES**

- sacs lisses pour emballeuses à compartiments
- adaptés au conditionnement sous vide de liquides refroidis et d'autres produits alimentaires
- ouverture pour suspension en position verticale
- plage des températures autorisées: de -18°C à +99°C
- dédiés à l'article 691312
- l'emballage contient (K) 50 pcs.

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	K pièces	Prix (€) HT
<b>691924</b>	140	230	55	1,0	-18 à 99	50	<b>14,85</b>
<b>691925</b>	200	300	55	2,0	-18 à 99	50	<b>24,00</b>
<b>691926</b>	250	300	55	2,5	-18 à 99	50	<b>29,00</b>



**PORTE-SACS SOUS VIDE**

- pour ma machine de conditionnement de liquides, réf. 691312
- fabriqué en acier inoxydable



Référence	Prix (€) HT
<b>691251</b>	<b>48,90</b>



## SCELLEUSE DE BARQUETTE

- appareil professionnel pour les entreprises de restauration
- facile et rapide à utiliser
- un moyen efficace d'emballer des plats cuisinés
- emballage hygiénique et étanche

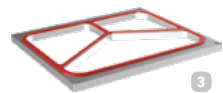
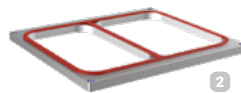
### SCELLEUSE DE BARQUETTE

- en acier inoxydable de haute qualité
- contrôle de température régulier et précis
- coupe automatique du film
- tendeur empêchant le film de se recourber
- amortisseur de pression de soudage
- poignée isolée pour éviter la surchauffe
- surface de soudage recouverte de téflon spécial
- pieds antidérapants
- système marche/arrêt éclairé avec protection contre les inondations
- temps de préchauffage jusqu'à 10 minutes
- temps de scellage de la feuille jusqu'à 3 secondes
- réglage de la température de 0 à 220°C
- matrice de plateaux unique incluse

### MATRICE

- en alliage d'aluminium spécial résistant à la corrosion

l'ensemble comprend une matrice à chambre unique



N°	Nr kat	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	<b>691935</b>	Scelleuse de barquette	260	565	220	0,65	230	<b>1100,00</b>
2.	<b>691936</b>	Matrice à deux chambres pour la machine à souder	-	-	-	-	-	<b>103,00</b>
3.	<b>691937</b>	Matrice à trois chambres pour la machine à souder	-	-	-	-	-	<b>115,00</b>

**CHARIOT À PLATEFORMES**

- points antidérapants sur la surface
- dimensions de la surface de travail 660x485 mm



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>059002</b>	730	480	890	<b>136,00</b>

**CHARIOT À PLATEFORMES**

- pliable
- dimensions de la surface de travail 650x475 mm
- pas de verrouillage des roulettes



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>059001</b>	740	480	870	<b>321,00</b>

**CHARIOT DE SERVICE MOBILE POUR PLAQUES À PÂTISSERIE**



- avec dispositifs bilatéraux d'immobilisation des plaques à pâtisserie
- 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins
- espace entre rayons: 80 mm
- capacité:
  - 662111 - 14 x bac GN 1/1
  - 662211 - 14 x bac GN 2/1
  - 662461 - 16 plaques à pâtisserie 600 x 400 mm

Muni de dispositifs bilatéraux de verrouillage des bacs



N°.	Nr kat	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>662111</b>	380	550	1735	<b>273,00</b>
	<b>662211</b>	590	670	1735	<b>369,00</b>
2.	<b>662461</b>	470	620	1735	<b>361,00</b>

## CHARIOT DE SERVICE



INOX

- pour la petite et la grande gastronomie
- particulièrement recommandé pour les restaurants, les salles de mariage, les cantines, ainsi que pour la restauration
- roulettes en caoutchouc, 2 avec freins
- dimensions de la surface de travail 800x500 mm

### CHARIOT DE SERVICE ECO



Nr kat	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
661022	Chariot à 2 plateaux	860	540	940	123,00
661033	Chariot à 3 plateaux	860	540	940	160,00

### CHARIOT DE SERVICE STANDARD



Nr kat	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
661020	Chariot à 2 plateaux	845	525	940	155,00
661030	Chariot à 3 plateaux	845	525	940	197,00

### CHARIOT DE SERVICE PREMIUM

- dimensions de la surface de travail 800x500 mm
- capacité de charge jusqu'à 75 kg par rayon
- parfait pour la restauration
- roulettes en caoutchouc, dont 2 avec freins



Nr kat	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
661040	Chariot à 2 plateaux	850	530	800	165,00
661050	Chariot à 3 plateaux	850	530	800	190,00

### CHARIOT DE SERVICE

- conçu pour la grande et la petite gastronomie
- recommandé comme chariot pour serveurs,
- facile à stocker
- en acier inoxydable
- dimension de la surface de travail 620x420 mm
- 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec freins
- distance entre les étagères 290 mm



50kg

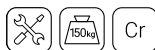


Nr kat	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
661035	860	425	910	149,00



### ÉTAGÈRE EN ACIER CHROMÉ

- destinée aux entrepôts, magasins, cuisines de restauration collective
- 4 rayons réglables
- la capacité de charge maximale par étagère: 150kg



Montage facile



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
<b>680200</b>	900	455	1800	10,6	<b>140,00</b>

### ÉTAGÈRE EN ACIER CHROMÉ

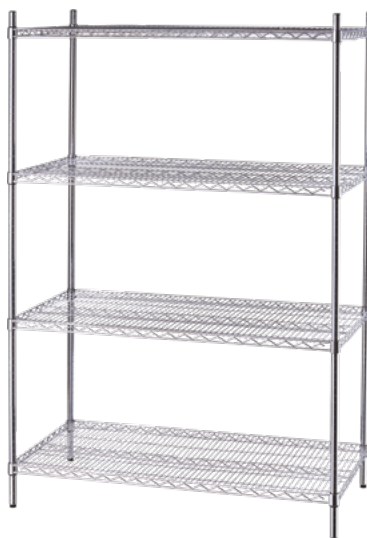
- fixation pour rayons à hauteur réglable
- la capacité de charge maximale par étagère: 200kg
- pour entrepôts, magasins, etc.



Fixation de l'étagère à hauteur réglable



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>680062</b>	610	455	1800	<b>179,00</b>
<b>680092</b>	910	455	1800	<b>221,00</b>
<b>680123</b>	1200	450	1800	<b>196,80</b>
<b>680122</b>	1220	455	1800	<b>276,00</b>
<b>680152</b>	1525	455	1800	<b>311,00</b>
<b>681062</b>	610	610	1800	<b>208,00</b>
<b>681123</b>	1213	610	1800	<b>248,06</b>
<b>681092</b>	910	610	1800	<b>250,00</b>
<b>681102</b>	1060	610	1800	<b>299,00</b>
<b>681122</b>	1220	610	1800	<b>332,00</b>
<b>681152</b>	1525	610	1800	<b>391,00</b>
<b>681182</b>	1825	610	1800	<b>450,00</b>



ÉTAGÈRE DE STOCKAGE GN1/1

- pour entrepôts, chambres froides, chambres frigorifiques, magasins, boulangeries, charcuterie et autres établissements de l'industrie alimentaire
- construction stable
- étagères en polypropylène, lavables au lave-vaisselle
- possibilité d'échanger les étagères par les bacs GN
- 4 niveaux d'étagères, 8 modules d'étagères échangeables avec les bacs GN 1/1
- pieds réglables
- facile à monter



Lavables au  
lave-vaisselle



Possibilité de  
poser les bacs  
GN sur les barres  
du rayonnage



Nr kat	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>686100</b>	1120	360	1800	<b>345,60</b>



## EQUIPEMENT ET ACCESSOIRES POUR BUFFETS

Équipement de traiteur pour stocker, livrer, transporter et servir les plats cuisinés et les boissons pendant les réceptions en plein air et dans les salles de restaurants.

Lampes chauffantes pour plats .....167  
Chauffe-plats, carburant  
pour chauffe-plats. ....168-267  
Marmites à soupe, chauffe-eau ..... 174-178  
Cruches, thermos de table ..... 179-180

Rafraîchisseur de boissons .....182  
Plats de service ..... 183-187  
Colonnes-présentoirs traiteur ..... 188  
Vaisselle amuse-bouche ..... 189-182

# LAMPES CHAUFFANTES POUR PLATS



## LAMPE CHAUFFANTE POUR PLATS

- tube mobile



Référence	Ø mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>692400</b>	270	700	0,25	230	<b>186,00</b>

## LAMPE CHAUFFANTE POUR PLATS

- 2 éléments chauffants
- peut être placée sur une plaque GN 1/1



Référence	Ø mm	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>692500</b>	170	360	480	600	0,5	230	<b>142,00</b>

## AMPOULE AVEC FILETAGE E27



Référence	Ø mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>692510</b>	140	175	0,25	230	<b>8,90</b>

## LAMPE CHAUFFANTE POUR PLATS

- hauteur réglable dans la plage de 90 cm à 170 cm



Référence	Couleur	Ø mm	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>692600</b>	●	173	0,25	230	<b>82,80</b>
<b>692601</b>	●	173	0,25	230	<b>82,80</b>
<b>692602</b>	●	173	0,25	230	<b>90,70</b>

## LAMPE CHAUFFANTE POUR PLATS

- hauteur réglable dans la plage de 90 cm à 170 cm



Référence	Couleur	Ø mm	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>692610</b>	●	290	0,25	230	<b>89,70</b>
<b>692611</b>	●	290	0,25	230	<b>89,70</b>
<b>692612</b>	●	290	0,25	230	<b>99,00</b>

## CHAUFFE-PLATS DE RESTAURATION

- offre de chauffe-plats de restauration pour le service des plats à température optimale
- sources de chaleur: carburant ou résistance chauffante
- tailles et capacités des réservoirs adaptables aux besoins individuels de l'utilisateur
- les gammes Catering, Buffet et Hotel peuvent équiper tout établissement de restauration ou de traiteur

## GAMME CATERING

INOX

- gamme économique conçue pour répondre aux exigences d'une exploitation fréquente
- munie de couvercles amovibles suspendables ou de type Roll-Top
- tous les chauffe-plats équipés de poignées facilitant la manutention

### CHAUFFE-PLAT ROND

- pièces comprises dans le kit:  
1 conteneur à carburant et 1 conteneur rond pour plats, couvercle



Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>431400</b>	420	270	4	<b>62,20</b>

### CHAUFFE-PLAT GN 1/1

- pièces comprises dans le kit:  
2 conteneurs à carburant et  
1 conteneur GN 1/1 65 mm



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>436110</b>	605	360	240	9	<b>59,20</b>



## CHAUFFE-PLAT GN 1/1

- pièces comprises dans le kit:  
2 conteneurs à carburant et  
1 conteneur GN 1/1 65 mm



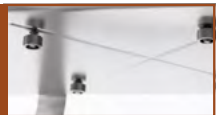
Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>436120</b>	605	360	240	9	<b>55,70</b>

## CHAUFFE-PLAT ROLL-TOP GN 1/1

- couvercle ouvrable monobloc (90°)
- pièces comprises dans le kit: 2 conteneurs  
à carburant et 1 conteneur GN 1/1 65 mm



Fixation de  
la résistance



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>434090</b>	600	360	380	9	<b>155,00</b>

## GAMME BUFFET

INOX

- gamme élégante de buffets chauffants de grande qualité équipée d'un système multi-usage de couvercles à bascule et de type Roll-Top pour faciliter leur manipulation
- les modèles de cette gamme offrent le choix de plusieurs modes de chauffage

### CHAUFFE-PLAT ROLL-TOP

- modèle 437041 fourni avec 1 conteneur 1/1 65 mm et 2 conteneurs à carburant
- couvercle qui s'abaisse lentement et facilement et rapidement démontable



Fixation  
de la  
résistance



Couvercle  
coulissant  
démontable



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
437041	GN1/1	575	410	345	165,00

### CHAUFFE-PLAT ROLL-TOP GN 1/1

- couvercle ouvrable 180°
- pièces comprises dans le kit: 2 conteneurs à carburant et 1 conteneur GN 1/1 65 mm

Fixation de  
la résistance



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
437011	660	335	400	9	219,00



### CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE GN 1/1

- bac en plastique résistant à hautes températures
- résistance avec thermostat
- un conteneur GN 1/1 65 mm compris dans le kit



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
435090	570	350	285	8	0,76	230	204,00



## GAMME HOTEL

INOX

- gamme de buffets chauffants hautement polis, fonctionnels, élégants, de qualité d'exécution suprême et à design moderne
- porteurs de systèmes innovants facilitant leur manipulation: couvercle à bascule avec lucarne et de type Roll-Top



### CHAUFFE-PLAT GN 1/1

- couvercle ouvrable 180°
- 1 conteneur GN 1/1 pour plats et 2 conteneurs à carburant compris dans le kit



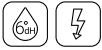
Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>437010</b>	670	520	450	9	<b>273,00</b>

### CHAUFFE-EAU

- un appareil conçu pour chauffer de l'eau
- en acier inoxydable
- 1 réservoir de carburant inclus



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>431113</b>	320	330	570	13	<b>175,00</b>



### CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE GN 1/1

- bac en plastique résistant à hautes températures
- les autres éléments sont réalisés en acier inox
- résistance avec thermostat
- 1 conteneur GN 1/1 100 mm compris dans le kit



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>435130</b>	620	480	300	13	2,0	230	<b>261,00</b>

Poignée pour couvercle



Panneau de commande



Couvercle bien ajusté



Cuve en acier inoxydable durable



### CHAUFFE-EAU ÉLECTRIQUE AVEC MARMITES À SOUPE

- bac en plastique résistant à hautes températures
- les autres éléments sont réalisés en acier inox
- résistance avec thermostat
- pièces comprises dans le kit: 2 marmites, 2 couvercles, 2 cuillères



**SUNNEX®**



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>433241</b>	620	480	310	2 x 4	2,0	230	<b>295,00</b>

## RÉSISTANCE POUR CHAUFFE-PLATS

- hauteur automatiquement réglée, max. 112 mm, min. 90 mm
- dédiée aux chauffe-plats: 434090, 436110, 437010, 437011
- facile à installer et à démonter



Mode de montage



Référence	L mm	P mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>430350</b>	110	160	0,35	230	<b>66,80</b>

## RÉSISTANCE POUR CHAUFFE-PLATS

- température 65÷90°C
- dédiée aux chauffe-plats: 434090, 437041, 437011
- facile à installer et à démonter

Référence	L mm	P mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>430300</b>	250	200	0,25	230	<b>74,40</b>



## RÉSISTANCE POUR CHAUFFE-PLATS

- résistance avec simmerstat
- 5 niveaux de chaleur
- température 45÷225°C
- dédiée aux chauffe-plats: 434090, 437041, 437011
- facile à installer et à démonter

Manette de commande



Facilement montable sur les chauffe-plats



Référence	L mm	P mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>430401</b>	230	200	0,40	230	<b>51,00</b>
<b>430700</b>	250	200	0,70	230	<b>95,70</b>



## CONTENEUR POUR CARBURANT ET GEL

- compatible avec tous les buffets chauffants à carburant en boîte



Référence	H mm	Prix (€) HT
<b>430010</b>	60	<b>4,00</b>

## BOULLOIRE ÉLECTRIQUE POUR LES SOUPES

- recommandé pour les soupes, les crèmes et les sauces
- muni d'un couvercle à charnière avec une découpe pour une cuillère
- boîtier en acier thermolaqué, rouge
- chauffage avec thermostat



capacité 5,7 l

Référence	Ø mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>432110</b>	280	340	5,7	0,3	230	<b>112,00</b>

## MARMITE ÉLECTRIQUE À SOUPES

- recommandée pour les soupes, crèmes et sauces
- panneau de commande électronique avec affichage de température
- réglage de température entre 65 et 95°C par paliers de 1°C
- munie d'un couvercle avec encoche pour cuillère
- structure en acier peint



Panneau de commande



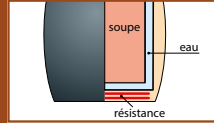
Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>432115</b>	Marmite électrique à soupes	395	340	9	0,4	230	<b>143,00</b>
<b>432190</b>	Creuset de marmite	245	255	10	-	-	<b>43,30</b>

## MARMITE ÉLECTRIQUE À SOUPES

- recommandée pour les soupes, crèmes et sauces
- munie d'un couvercle avec clapet et encoche pour cuillère
- structure en acier peint
- résistance avec thermostat



Chauffage uniforme par un manteau d'eau



Référence	Ø mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>432100</b>	340	370	8,5	0,4	230	<b>130,00</b>

## MARMITE ÉLECTRIQUE À SOUPES

- conteneur à soupe, couvercle et réservoir à eau acier inox
- couvercle avec encoche pour cuillère
- boîtier en plastique résistant aux chocs
- résistance avec thermostat
- cuillère comprise dans le kit



Conteneur à soupe en acier inox



Référence	Ø mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>432101</b>	350	360	10	0,4	230	<b>210,00</b>

## CHAUFFE-EAU

- un appareil conçu pour chauffer de l'eau
- en acier inoxydable
- 1 réservoir de carburant inclus

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>431113</b>	320	330	570	13	<b>175,00</b>



## CHAUFFE-EAU

- appareil destiné à chauffer ou à faire bouillir de l'eau
- plage de réglage du thermostat de 30°C à 110°C
- poignées non chauffantes en plastique
- indicateur de niveau de liquide dans le réservoir
- thermostat de sécurité
- valve «sans goutte»
- boîtier en acier peint par poudrage
- chauffage intégré
- témoin d'alimentation et témoin de fonctionnement

**GREDIL**



N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	<b>751087</b>	Chauffe-eau	225	-	-	495	8,7	1,5	230	<b>122,00</b>
	<b>751205</b>	Chauffe-eau	295	-	-	570	20,5	2,5	230	<b>151,00</b>
2.	<b>383300</b>	Plateau d'égouttage	-	300	150	-	-	-	-	<b>22,70</b>

## CHAUFFE-EAU GREDIL

- appareil pour chauffer ou faire bouillir de l'eau
- plage de réglage du thermostat: de 30°C à 110°C
- poignées non chauffantes en plastique
- indicateur du niveau de liquide dans le réservoir
- thermostat de sécurité
- robinet anti-fuites
- appareil en acier inoxydable hautement poli
- résistance encastree
- témoin lumineux d'alimentation

**GREDIL**



N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	<b>751105</b>	Chauffe-eau	280	-	-	487	10	1,5	230	<b>98,50</b>
	<b>751185</b>	Chauffe-eau	365	-	-	498	18	2,5	230	<b>115,00</b>
2.	<b>383300</b>	Plateau d'égouttage	-	300	150	-	-	-	-	<b>22,70</b>





**CHAUFFE-EAU**

- appareil pour chauffer ou faire bouillir de l'eau
- plage de réglage du thermostat: de 30°C à 110°C
- indicateur du niveau de liquide dans le réservoir
- thermostat de sécurité
- robinet anti-fuites
- appareil en acier inoxydable hautement poli
- résistance encastrée
- témoin lumineux d'alimentation
- témoin lumineux d'entartrage

N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix(€) HT
1.	<b>751102</b>	Chauffe-eau	225	-	-	460	10	2,4	230	<b>122,00</b>
	<b>751192</b>	Chauffe-eau	275	-	-	580	19	2,6	230	<b>162,00</b>
2.	<b>383300</b>	Plateau d'égouttage	-	300	150	-	-	-	-	<b>22,70</b>

**CHAUFFE-EAU À DOUBLE PARI****GREDIL**

- appareil pour chauffer ou faire bouillir de l'eau
- les parois doubles permettent jusqu'à 30 % de réduction de la consommation d'énergie
- température de la structure plus basse (moindre risque de brûlure)
- plage de réglage du thermostat: de 30°C à 110°C
- indicateur du niveau de boisson dans le réservoir
- thermostat de sécurité
- appareil en acier inoxydable hautement poli
- résistance encastrée
- témoin lumineux d'alimentation

N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix(€) HT
1.	<b>751106</b>	Chauffe-eau	230	-	-	500	10	1,5	230	<b>113,00</b>
	<b>751186</b>	Chauffe-eau	290	-	-	498	18	2,5	230	<b>129,00</b>
2.	<b>383300</b>	Plateau d'égouttage	-	300	150	-	-	-	-	<b>22,70</b>

**CHAUFFE-EAU À DOUBLE PARI**

- appareil pour chauffer ou faire bouillir de l'eau
- les parois doubles permettent jusqu'à 30 % de réduction de la consommation d'énergie
- température de la structure plus basse (moindre risque de brûlure)
- plage de réglage du thermostat: de 30°C à 110°C
- indicateur du niveau de liquide dans le réservoir
- thermostat de sécurité
- plateau-égouttoir amovible et robinet anti-fuites
- appareil en acier inoxydable hautement poli
- résistance encastrée
- témoin lumineux d'alimentation
- témoin lumineux d'entartrage

Référence	Ø mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>751209</b>	241	480	9	2,4	230	<b>186,00</b>
<b>751220</b>	288	602	18	2,4	230	<b>212,00</b>



## INFUSEUR

- appareil pour faire infuser le thé/les tisanes et pour faire chauffer l'eau
- une fois l'infusion terminée, l'appareil bascule automatiquement en fonction de réchauffement de la boisson préparée
- indicateur du niveau de boisson dans le réservoir
- thermostat de sécurité
- robinet anti-fuites
- appareil en acier inoxydable hautement poli
- température de réchauffement: de 70°C à 80°C
- témoin lumineux de température
- témoin lumineux d'alimentation



Résistance encastrée



Tamis à infuser



Interrupteur et témoin lumineux de marche



N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	<b>752120</b>	Infuseur	270	-	-	530	12,0	1,35	230	<b>181,80</b>
2.	<b>383300</b>	Plateau d'égouttage	-	300	150	-	-	-	-	<b>22,70</b>

## BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE

- en acier inox poli
- grand couvercle pour versement d'eau plus facile
- indicateur du niveau de l'eau
- interrupteur automatique
- protection contre surchauffe
- base pivotante 360°
- témoin lumineux d'alimentation



Interrupteur illuminé



Rotation 360°



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>751900</b>	333	232	286	4,2	1,4	2	230	<b>42,00</b>

## THERMOS

- parfait pour les boissons chaudes et froides
- boîtier en acier inoxydable
- intérieur en aluminium
- pieds repliables pour un rangement facile



N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
1.	<b>385951</b>	Thermos	230	410	9,5	<b>59,30</b>
	<b>385140</b>	Thermos	230	560	14,0	<b>89,70</b>
2.	<b>383140</b>	Plateau d'égouttage	140	20	-	<b>5,50</b>



## THERMOS DE TABLE

- avec pompe
- cartouche en acier
- couvercle et poignée en polypropylène



N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
1.	<b>383250</b>	Thermos	-	360	2,5	<b>33,50</b>
2.	<b>383140</b>	Plateau d'égouttage	140	20	-	<b>5,50</b>

## THERMOS DE TABLE

- avec pompe
- cartouche en acier
- couvercle et poignée en polypropylène



N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
1.	<b>383400</b>	Thermos	-	380	4,0	<b>43,20</b>
	<b>383500</b>	Thermos	-	430	5,0	<b>48,30</b>
2.	<b>383140</b>	Plateau d'égouttage	140	20	-	<b>5,50</b>

## THERMOS DE TABLE

- avec bouton-pression
- cartouche en acier
- couvercle et poignée en polypropylène



Référence	V litres	Prix (€) HT
<b>382150</b>	1,5	<b>18,40</b>
<b>382200</b>	2,0	<b>19,60</b>

## THERMOS DE TABLE

- idéal pour les boissons chaudes et fraîches
- thermos en acier inox
- couvercle vissé en polypropylène, noir



Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>382151</b>	245	1,5	<b>20,60</b>
<b>382201</b>	285	2,0	<b>20,90</b>

## THERMOS DE TABLE

- muni d'un couvercle avec clapet
- cartouche en acier



INOX

Référence	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>386100</b>	235	1,00	<b>43,80</b>
<b>386150</b>	250	1,50	<b>43,40</b>
<b>386200</b>	295	2,00	<b>47,50</b>

## PICHET



INOX

Référence	V litres	Prix (€) HT
<b>373051</b>	0,5	<b>9,90</b>
<b>373101</b>	1,0	<b>15,70</b>
<b>373151</b>	1,5	<b>21,40</b>
<b>373201</b>	1,9	<b>23,30</b>

## PICHET



INOX

Référence	V litres	Prix (€) HT
<b>371200</b>	2,0	<b>25,60</b>

## PICHET

- pour mousser le lait



INOX

Référence	V litres	Prix (€) HT
<b>372035</b>	0,35	<b>8,80</b>
<b>372060</b>	0,60	<b>12,00</b>
<b>372100</b>	1,00	<b>15,70</b>
<b>372150</b>	1,50	<b>22,10</b>
<b>372200</b>	2,00	<b>27,50</b>

## DOSEUR À BOISSONS

- structure en acier inoxydable hautement poli
- réservoir à liquide en polycarbonate
- grille d'égouttage amovible
- bac à glace à l'intérieur du doseur



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>468001</b>	265	350	560	8	<b>124,00</b>

## DOSEUR À BOISSONS

- structure en acier inoxydable hautement poli
- réservoir à liquide en polycarbonate
- bac à glace à l'intérieur du doseur



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>468002</b>	220	280	510	5	<b>143,00</b>



## DOSEUR

- structure en acier inoxydable hautement poli
- bac à céréales en plastique
- mécanisme portionneur



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>467001</b>	185	240	600	4	<b>116,00</b>

**RAFRAÎCHISSEUR DE BOISSONS**

- système de remuage efficace
- corps en acier inox
- réservoir à jus en polycarbonate résistant
- bas niveau de bruit 55dB
- plateau d'égouttage compris dans le kit



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>469102</b>	430	430	632	2x12	+3 ~ +8	28	0,3	230	<b>1350,00</b>



**MACHINE À GRANITA**

- appareil pour préparation de boissons givrées
- couvercle illuminé
- contrôle automatique de la température
- compresseur à haut rendement
- facile à nettoyer
- possibilité d'illuminer les réservoirs (mode de travail diurne/nocturne)
- agent réfrigérant: R290
- plateau d'égouttage compris dans le kit

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>469112</b>	470	510	810	2x12	62	0,9	230	<b>2900,00</b>

**RAVIER**

• bord 3 mm

INOX



Référence	L mm	P mm	Prix(€) HT
<b>401252</b>	254	183	<b>5,10</b>
<b>401302</b>	302	202	<b>6,80</b>
<b>401352</b>	348	233	<b>8,00</b>
<b>401402</b>	392	262	<b>11,30</b>
<b>401502</b>	498	346	<b>17,20</b>

**PLATEAU PRÉSENTOIR**

• rectangulaire

INOX



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>406250</b>	270	210	25	<b>12,60</b>
<b>406280</b>	300	235	25	<b>15,50</b>
<b>406310</b>	325	250	25	<b>16,50</b>
<b>406340</b>	355	275	25	<b>21,70</b>
<b>406400</b>	420	295	25	<b>26,10</b>
<b>406460</b>	480	340	25	<b>35,40</b>
<b>406550</b>	580	365	25	<b>59,70</b>

**PLAT SOUS-ASSIETTE**

• rond

Référence	Ø mm	Prix(€) HT
<b>408301</b>	300	<b>20,60</b>

**COUVERCLE**

• compatible avec le plateau 408301

Référence	Ø mm	H mm	Prix(€) HT
<b>409250</b>	250	110	<b>20,40</b>

## PLATEAU DE SERVEUR



### PLATEAU DE SERVEUR

- enduit d'un revêtement antidérapant
- disponible en noir et en trois formes: rond, ovale ou rectangulaire

N°	Référence	Ø mm	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>412350</b>	355	-	-	25	<b>7,90</b>
	<b>412400</b>	405	-	-	25	<b>10,70</b>
2.	<b>415510</b>	-	510	635	25	<b>25,83</b>
	<b>415600</b>	-	600	735	25	<b>36,00</b>
3.	<b>411450</b>	-	405	305	-	<b>9,90</b>
	<b>411500</b>	-	460	360	-	<b>15,00</b>
	<b>411560</b>	-	510	380	-	<b>19,90</b>
	<b>411650</b>	-	650	450	-	<b>33,80</b>



### PLATEAU STRATIFIÉ

- disponible en différentes formes et tailles, y compris GN 1/1
- deux couleurs au choix: acajou ou bouleau
- revêtement antidérapant sauf pour 414000 et 414020

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>414000</b>	530	325	-	<b>17,81</b>
2.	<b>414020</b>	530	325	-	<b>19,00</b>
3.	<b>410550</b>	550	400	-	<b>21,20</b>



## PLATEAUX

### PLATEAU

- résistant aux températures allant de -40 jusqu'à +130°C



N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>413370</b>	530	370	17	<b>18,00</b>
2.	<b>413460</b>	460	360	20	<b>14,90</b>
3.	<b>413530</b>	530	325	17	<b>17,60</b>



### PLATEAU

- antidérapant
- feuilleté
- la température allant de +80°C jusqu'à -10°C, ne peut pas être ébouillantée, mais peut être lavé au lave-vaisselle



N°	Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
4.	<b>414332</b>	330	15	<b>12,70</b>



### PLATEAU

- antidérapant
- feuilleté
- la température allant de +80°C jusqu'à -10°C, ne peut pas être ébouillantée, mais peut être lavé au lave-vaisselle



N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
5.	<b>414371</b>	530	370	15	<b>21,90</b>
6.	<b>414373</b>	530	370	15	<b>19,70</b>



### PLATEAU

- antidérapant
- feuilleté
- la température allant de +80°C jusqu'à -10°C, ne peut pas être ébouillantée, mais peut être lavé au lave-vaisselle



N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
7.	<b>414531</b>	530	325	15	<b>20,70</b>
8.	<b>414532</b>	530	325	15	<b>20,70</b>
9.	<b>414533</b>	530	325	15	<b>20,70</b>



## PLATEAU

- granit disponible en tailles GN1 / 1 ou trapézoïdal
- polyester renforcé de fibre de verre
- le plateau 413010 a un revêtement en caoutchouc



1



2



3

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>413020</b>	477	337	15	<b>8,38</b>
2.	<b>413001</b>	530	325	-	<b>16,20</b>
3.	<b>413010</b>	530	325	-	<b>42,00</b>



1



2



3

## PLATEAU

- disponible en différentes tailles, y compris GN1 / 1
- bords arrondis
- résistant à la décoloration



PP

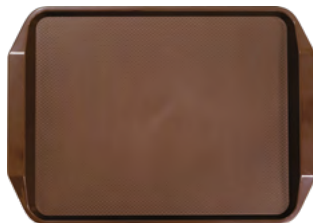
N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>413031</b>	530	325	-	<b>13,30</b>
2.	<b>413033</b>	456	356	-	<b>8,60</b>
3.	<b>413032</b>	415	305	-	<b>7,10</b>

## PLATEAU DE SERVEUR

- rectangulaire
- en polypropylène avec poignées



PP



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>414090</b>	430	305	30	<b>6,10</b>

## PLATEAUX FAST FOOD



- parfaits pour les établissements de restauration de petite et moyenne taille
- disponibles en 6 coloris et tailles les plus populaires
- faciles à nettoyer



Référence	Couleur	L mm	P mm	Prix (€) HT
<b>413251</b>	●	250	350	<b>2,70</b>
<b>413252</b>	●	250	350	<b>2,70</b>
<b>413253</b>	●	250	350	<b>3,50</b>
<b>413254</b>	●	250	350	<b>4,10</b>
<b>413255</b>	●	250	350	<b>2,80</b>
<b>413256</b>	●	250	350	<b>2,80</b>

Référence	Couleur	L mm	P mm	Prix (€) HT
<b>413301</b>	●	300	400	<b>3,60</b>
<b>413302</b>	●	300	400	<b>3,60</b>
<b>413303</b>	●	300	400	<b>3,60</b>
<b>413304</b>	●	300	400	<b>3,60</b>
<b>413305</b>	●	300	400	<b>3,60</b>
<b>413306</b>	●	300	400	<b>3,57</b>

Référence	Couleur	L mm	P mm	Prix (€) HT
<b>413351</b>	●	350	450	<b>5,30</b>
<b>413353</b>	●	350	450	<b>5,30</b>
<b>413354</b>	●	350	450	<b>5,30</b>
<b>413355</b>	●	350	450	<b>5,30</b>
<b>413356</b>	●	350	450	<b>6,00</b>

### SUPPORT À PLATEAUX

- pliable
- pieds en plastique pour protéger contre les dégradations du sol
- ceintures de nylon pour maintenir les plateaux en place

Cr



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>415000</b>	470	480	780	<b>54,10</b>

### PRÉSENTOIR GN 1/1

- complet avec: 1 insert de refroidissement, couvercle Roll-Top en polycarbonate s'ouvrant jusqu'à 90°, plateau en acier GN 1/1, récipient noir en polycarbonate GN 1/1
- le couvercle en polycarbonate peut être acheté séparément



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>419100</b>	Vitrine réfrigérée	530	325	240	<b>107,00</b>
<b>419112</b>	Accumulateur de froid	200	120	30	<b>5,90</b>

## COLONNES-PRÉSENTOIRS TRAITEUR

Les colonnes-présentoir sont une excellente solution pour organiser des buffets, de petit-déjeuner et de banquet. Les différentes hauteurs de colonnes droites et angulaires ainsi que assortiment d'étagères en bois de deux tons de brun, en verre et ardoise permettent de créer, dans un espace réduit, des présentoirs uniques de plats et de collations. La facilité de montage et de démontage, ainsi que la légèreté d'un design soigné, rendent les systèmes de colonnes parfaitement adaptés aux réceptions élégantes, événements et services de traiteur.



### PLAQUE EN SCHISTE

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>399101</b>	200	200	5	<b>3,70</b>
<b>399102</b>	200	100	5	<b>2,40</b>
<b>399103</b>	300	300	5	<b>6,90</b>
<b>399104</b>	300	200	5	<b>5,20</b>



### COLONNE-PRÉSENTOIR

N°	Référence	Couleur	Description	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
1.	<b>815601</b>	●	Haute	150	150	570	<b>120,00</b>
2.	<b>815621</b>	●	Basse	150	150	355	<b>86,00</b>
3.	<b>815600</b>	●	Haute	150	150	570	<b>162,70</b>

INOX

## PLAQUE POUR AMUSE-BOUCHE EN SCHISTE

- pour servir les hors-d'œuvre, plats cuisinés et desserts
- parfaite pour les dégustations et présentations
- en pierre naturelle aux contours non travaillés

### PLAQUE EN SCHISTE

- disponible en 4 tailles GN



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
<b>399111</b>	GN 1/1	530	325	5	1	<b>19,20</b>
<b>399112</b>	GN 1/2	325	265	5	1	<b>10,40</b>
<b>399113</b>	GN 1/3	325	175	5	1	<b>7,40</b>
<b>399114</b>	GN 1/4	265	160	5	1	<b>6,10</b>

### PLAQUE EN SCHISTE

- carrée



Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
<b>399101</b>	200	200	5	1	<b>3,70</b>
<b>399103</b>	300	300	5	1	<b>6,90</b>
<b>399117</b>	100	100	5	4	<b>5,10</b>

### PLAQUE EN SCHISTE

- ronde
- 399118 base rotative



Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
<b>399118</b>	300	5	1	<b>19,20</b>
<b>399119</b>	300	5	1	<b>7,60</b>
<b>399120</b>	330	5	1	<b>8,80</b>

### PLAQUE EN SCHISTE

- disponible en 2 tailles GN
- avec des poignées



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
<b>399122</b>	GN 1/2	325	265	5	1	<b>9,90</b>

### PLAQUE EN SCHISTE

- rectangulaire



Référence	L mm	P mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
<b>399102</b>	200	100	5	1	<b>2,40</b>
<b>399104</b>	300	200	5	1	<b>5,20</b>
<b>399115</b>	400	250	5	1	<b>9,20</b>
<b>399116</b>	400	120	5	1	<b>5,20</b>

### PLATEAU

- destiné à présenter et servir des amuse-bouche, des plats et des desserts
- base en bois d'acacia
- assiette en ardoise dédiée 399431 vendue séparément
- permet toute configuration et empilement de produits



N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>399430</b>	Base	420	320	55	<b>17,90</b>
2.	<b>399431</b>	Assiette	400	300	7	<b>7,10</b>

## BOL POUR AMUSE-BOUCHE

### MINI DIP

• acier lisse

INOX



N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
1.	<b>546043</b>	72	48	0,12	<b>1,70</b>
2.	<b>546042</b>	67	30	0,06	<b>0,90</b>

### MINI DIP

• acier martelé

INOX



N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
1.	<b>546045</b>	72	48	0,120	<b>2,00</b>
2.	<b>546044</b>	57	45	0,075	<b>1,30</b>

### BOL À FRITES

INOX



Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>546022</b>	88	110	0,3	<b>7,70</b>

### MINI SEAU



Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>546040</b>	120	120	0,90	<b>14,00</b>

### MINI SEAU

• pour amuse-bouche et accompagnements de plats

INOX



Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>546034</b>	95	95	0,400	<b>5,00</b>
<b>546035</b>	120	120	0,900	<b>6,60</b>

### BOL À FRITES

• 546025 acier martelé

INOX



N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
1.	<b>546024</b>	88	85	0,41	<b>4,90</b>
2.	<b>546025</b>	88	85	0,41	<b>5,10</b>

### SUPPORT À FRITES



Référence	Ø mm	H mm	Prix(€) HT
<b>319041</b>	100	150	<b>4,30</b>

PANIER POUR AMUSE-BOUCHE

- pour servir des amuse-bouche ou des accompagnements
- ne convient pas au contact avec des aliments; il est recommandé d'utiliser du papier



1

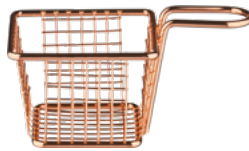


2

N°	Référence	Ø mm	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>546052</b>	80	-	-	65	<b>6,60</b>
2.	<b>546051</b>	-	100	80	70	<b>7,50</b>

PANIER ROND POUR AMUSE-BOUCHE

- pour amuse-bouche et accompagnements de plats



1



2

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>546064</b>	100	100	70	<b>7,80</b>
2.	<b>546061</b>	100	80	70	<b>8,80</b>

PANIER POUR AMUSE-BOUCHE

- pour amuse-bouche et accompagnements de plats

INOX



1



2



3

N°	Référence	Ø mm	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>546002</b>	80	-	-	80	<b>7,60</b>
2.	<b>546004</b>	-	103	92	72	<b>9,80</b>
3.	<b>546005</b>	-	105	90	60	<b>12,10</b>

MINI PASSOIRE

- pour amuse-bouche et accompagnements de plats

INOX

PETITE CUILLÈRE AMUSE-BOUCHE

INOX



Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
<b>546021</b>	130	65	<b>7,30</b>



Référence	L mm	K pièces	Prix (€) HT
<b>357300</b>	143	12	<b>2,46</b>

## MINI CASSEROLE À MANCHE

INOX



N°	Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	<b>546009</b>	68	43	0,13	<b>8,00</b>
2.	<b>546010</b>	110	60	0,38	<b>13,80</b>

## TASSE EN ÉMAIL

- surface lisse et durable
- couleur permanente
- thermiquement résistant



Référence	Ø mm	H mm	V litres*	Prix (€) HT
<b>547010</b>	80	80	0,400	<b>4,50</b>

## ACCESSOIRES DE SERVICE

- kit professionnel d'accessoires de service
- en acier inoxydable hautement poli, réalisés selon la technologie monobloc
- sans soudures ni coudes, en une seule pièce d'acier
- facile à nettoyer
- épaisseur du manche 2,7 mm



INOX 18/10



1



2



3



N°	Référence	Produit	L mm	V litres	Prix (€) HT
1.	<b>420012</b>	Cuillère perforée	310	-	<b>7,20</b>
2.	<b>420032</b>	Cuillère de service	315	-	<b>7,80</b>
3.	<b>420052</b>	Louche	310	0,08	<b>10,10</b>

## PORTE-MENU

Référence	H mm	Prix (€) HT
<b>486031</b>	102	<b>2,30</b>





## SERVICES TRAITEUR

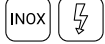
Appareils et accessoires indispensables pour les services de traiteur en plein air. Équipements de traiteur multi-usages, légers et résistants. Lampes chauffantes - excellente solution pour espaces requérant une température stable et confortable pour les convives.

Lampes chauffantes électriques ..... 194-195  
Guéridon chauffante ..... 195  
Lampes chauffantes au gaz ..... 196

Meubles traiteur ..... 197  
Couverture de meubles traiteur ..... 198  
Piquet d'hôtel ..... 198

LAMPES CHAUFFANTES SUSPENDUES

- pour chauffer les terrasses de café et de restaurants, tentes, parasols
- lampe halogène d'une durée de vie d'env. 5000 h
- niveau de protection - IP44



1



2



3

Parasol avec une lampe chauffante suspendue



Télécommande dans le kit du modèle 692310



Lampe pliée



1 LAMPE CHAUFFANTE SUSPENDUE

- téléguidée (télécommande)
- éclairage LED intégré
- 3 niveaux de puissance

Référence	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
692310	585	300	3,2	2,1	230	189,00

2 LAMPE CHAUFFANTE SUSPENDUE

- 3 niveaux de puissance

Référence	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
692311	530	300	2,0	1,8	230	149,00

3 LAMPE CHAUFFANTE À SUSPENDRE SUR LE PARASOL

- système suspendable de chauffage de parasol
- possibilité de montage sur chaque pied de parasol d'un diamètre de 30-65 mm
- conception unique élargissant la surface de chauffe
- possibilité de plier le parasol sans démonter le système de chauffe
- 3 niveaux de puissance

Référence	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
692312	1000	850	3,6	2,0	230	181,00

LAMPES CHAUFFANTES

- lampe halogène d'une durée de vie d'env. 5000 h
- niveau de protection - IP44



Panneau de commande dans le kit du modèle 692322



Suspendable

1 LAMPE CHAUFFANTE

- à monter sur le mur ou à suspendre au plafond
- 1 niveau de puissance

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
692321	455	90	100	1,5	1,5	230	139,00

2 LAMPE CHAUFFANTE

- à monter sur le mur ou à suspendre au plafond
- téléguidée (télécommande)
- 2 niveaux de puissance

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
692322	1050	90	100	2,4	3,0	230	301,30

GUÉRIDON CHAUFFANTE

- guéridon de bar avec fonction « chauffe »
- filament rouge recouvert d'une grille
- support pour les pieds
- lampe halogène d'une durée de vie d'env. 5000 h
- niveau de protection - IP44



Revêtement de protection spécial



Référence	Ø mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
692333	600	1100	17,5	1,5	230	334,40

## LAMPE CHAUFFANTE



- la base en acier enduit de poudre
- fusible piézoélectrique
- distribue efficacement et uniformément la chaleur
- une place pour la bouteille de gaz à la base de l'appareil
- kit de montage inclus pour fixer la lampe au sol
- consommation de gaz 945g / h
- montage simple et rapide
- achat optionnel d'une couverture, ref: 693226



N°	Référence	Ø mm	L mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
1.	<b>693225</b>	460	-	2210	13	G30	<b>220,00</b>
2.	<b>693226</b>	-	2210	-	-	-	<b>30,00</b>

# MEUBLES TRAITEUR

- meubles pliables
- pour événements en plein air et service en salle
- faciles à stocker et transporter
- éléments en acier peints



## 1 TABLE DE TRAITEUR

- dimensions de la table montée  
(LxPxH): 1220x610x50 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
<b>950112</b>	1220	610	740	8,9	<b>81,30</b>

- dimensions de la chaise montée  
(LxPxH): 475x170x1150 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
<b>950121</b>	475	530	870	4,5	<b>51,80</b>

## 2 TABLE DE TRAITEUR

- dimensions de la table montée  
(LxPxH): 920x760x90 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
<b>950118</b>	1830	760	740	13,7	<b>114,00</b>

## 5 BANC TRAITEUR

- dimensions du banc monté  
(LxPxH): 910x280x90 mm

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
<b>950120</b>	1830	280	430	8,8	<b>76,50</b>

## 3 TABLE DE TRAITEUR RONDE

- dimension de la table montée  
(ØxH): 1150x50 mm

Référence	Ø mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
<b>950131</b>	1150	740	13,6	<b>110,00</b>

## 6 TABLE DE BAR

Référence	Ø mm	H mm	M kg	Prix (€) HT
<b>950141</b>	800	1100	9,3	<b>83,60</b>

**COUVERTURE DE MEUBLES TRAITEUR**

- housses pour tables et chaises traiteur en matériau très flexible
- composition: 5% élasthanne, 95% polyester
- recommandé pour: salles de fetes, restaurants et terrasses
- disponible en deux couleurs
- les housses peuvent être lavées en machine à laver à température ambiante

N°	Référence	Description	Couleur	Prix (€) HT
1.	<b>950160</b>	Housse pour table 950141	○	<b>15,10</b>
	<b>950163</b>	Housse pour table 950141	●	<b>15,10</b>
2.	<b>950167</b>	Housse pour table 950131	○	<b>19,80</b>
3.	<b>950172</b>	Housse pour table 950112	●	<b>13,90</b>
	<b>950175</b>	Housse pour table 950112	●	<b>13,50</b>
4.	<b>950176</b>	Housse pour table 950118	○	<b>15,70</b>
	<b>950179</b>	Housse pour table 950118	●	<b>15,70</b>
5.	<b>950168</b>	Housse pour chaise 950121	○	<b>10,40</b>
	<b>950171</b>	Housse pour chaise 950121	●	<b>10,10</b>



**1 PIQUET D'HÔTEL**

- ceinture rétractable
- ceinture rouge

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
<b>689010</b>	310	965	2	<b>57,80</b>

**2 PIQUET D'HÔTEL**

- noir
- ceinture rétractable noir

Référence	Ø mm	H mm	K pièces	Prix (€) HT
<b>689011</b>	320	900	2	<b>51,50</b>

**3 PIQUET D'HÔTEL**

- vendu sans corde

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
<b>689001</b>	320	1000	<b>51,40</b>

**4 CORDE POUR PIQUET D'HÔTEL**

- pour le piquet 689001

Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
<b>689002</b>	●	1500	<b>13,00</b>
<b>689003</b>	●	1500	<b>13,00</b>





## ÉQUIPEMENT DE BAR

Une gamme fournie d'accessoires, mixeurs blender et réfrigérateurs de bar indispensables pour confectionner des cocktails savoureux.

Mélangeurs/mixeurs de bar .....	200-201	tapis de bar .....	206-207
Shakers, ouvre-bouteilles, mortier, tamis à cocktails. ....	203-204	Siphons d'eau, guides pour verres .....	208
Tasses à mesurer, cuillères de bar .....	204-205	Presse-agrumes .....	208-209
Glacières, seaux à champagne,		Broyeurs à glaçons, machines à glaçons .....	210-214
		Appareils de réfrigération de bar.....	215



1

**MÉLANGEUR/ MIXEUR**

- pour préparer des cocktails ou des boissons avec de la glace pilée
- régulation de la vitesse petit à petit
- lames de coupe en acier inoxydable
- arrêt automatique de l'appareil lorsque la verseuse est retirée
- il est possible d'augmenter temporairement la vitesse pendant le fonctionnement de l'appareil avec le bouton "pulse"
- couvercle avec trou
- embrayage en métal
- poussoir inclus



2

3



N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	N tr/min	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	<b>484416</b>	Mixeur	195	230	490	2,00	28000	1,6	230	<b>171,40</b>
2.	<b>484016</b>	Verseuse	-	-	-	1,60	-	-	-	<b>51,20</b>
3.	<b>484020</b>	Verseuse	-	-	-	2,00	-	-	-	<b>51,20</b>

**MÉLANGEUR/ MIXEUR**

- pour préparer des cocktails ou des boissons avec de la glace pilée
- régulation de la vitesse petit à petit
- lames de coupe en acier inoxydable
- arrêt automatique de l'appareil lorsque la verseuse est retirée
- minuterie intégrée 1-5 minutes
- couvercle avec trou
- embrayage en métal
- poussoir inclus



1



2

3



N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	N tr/min	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	<b>484419</b>	Mixeur	200	240	490	2,00	32000	2,0	230	<b>223,00</b>
2.	<b>484016</b>	Verseuse	-	-	-	1,60	-	-	-	<b>51,20</b>
3.	<b>484020</b>	Verseuse	-	-	-	2,00	-	-	-	<b>51,20</b>



## MÉLANGEUR/ MIXEUR

- pour préparer des cocktails ou des boissons avec de la glace pilée
- régulation de la vitesse petit à petit
- lames de coupe en acier inoxydable
- arrêt automatique de l'appareil lorsque la verseuse est retirée
- minuterie intégrée 1-5 minutes
- 3 programmes de travail dédiés
- couvercle avec trou
- embrayage en métal
- poussoir inclus



1

Embrayage  
en métal

2

3



N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	N tr/min	P kW	U V	Prix(€) HT
1.	<b>484421</b>	Mixeur	200	220	490	2,00	32000	2,0	230	<b>291,70</b>
2.	<b>484016</b>	Verseuse	-	-	-	1,60	-	-	-	<b>51,20</b>
3.	<b>484020</b>	Verseuse	-	-	-	2,00	-	-	-	<b>51,20</b>

## BOUCHON AVEC TUYAU

• prix pièce



N°	Référence	L mm	K szt	Prix (€) HT
1.	<b>475975</b>	65	12	<b>0,40</b>
2.	<b>475980</b>	103	1	<b>2,00</b>

## BOUCHON POUR BOUTEILLES DE CHAMPAGNE



Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
<b>472030</b>	35	55	<b>5,50</b>

## PRESSE-AGRUMES

• réalisé en aluminium peint



Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
<b>474000</b>	55	208	<b>10,20</b>

## PRESSE-TRANCHES AGRUMES

Al

INOX



Référence	L mm	H mm	Prix (€) HT
<b>473021</b>	75	80	<b>1,36</b>

## PRESSE-AGRUMES

INOX



Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>473000</b>	130	100	0,35	<b>18,00</b>



1



2



3



4



5

## TAMIS À COCKTAILS

N°	Référence	L mm	Prix (€) HT
1.	472090	130	3,40

## OUVRE-BOÎTE

N°	Référence	L mm	Prix (€) HT
2.	472100	127	2,30

OUVRE-BOÎTE  
TIRE-BOUCHON

N°	Référence	L mm	Prix (€) HT
3.	472999	120	3,90
4.	472140	110	3,10

## MORTIER

- à fruits
- en plastique ABS

N°	Référence	L mm	Prix (€) HT
5.	472200	210	3,70

## SHAKER BOSTON

N°	Référence	Couleur	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
1.	<b>476002</b>	●	90	180	0,9	<b>4,90</b>
2.	<b>476000</b>	●	90	180	0,9	<b>5,30</b>



1



2

## SHAKER À COCKTAILS

• composé de 3 pièces

N°	Référence	V litres	Prix(€) HT
1.	<b>476070</b>	0,7	<b>22,60</b>
2.	<b>476051</b>	0,5	<b>10,10</b>
	<b>476071</b>	0,7	<b>11,30</b>



1



2



3

## TASSE EN ACIER POUR SHAKER

N°	Référence	H mm	V litres	Prix(€) HT
3.	<b>472014</b>	130	0,53	<b>4,90</b>



1



2



3

## MESURE COCKTAILS, DOUBLE FACE

• en acier 18/8



Référence	V litres	Prix(€) HT
<b>474301</b>	0,020-0,040	<b>2,30</b>
<b>474302</b>	0,025-0,050	<b>3,20</b>

## TASSE À MESURER



Référence	V litres	Prix(€) HT
<b>474101</b>	0,10	<b>3,35</b>

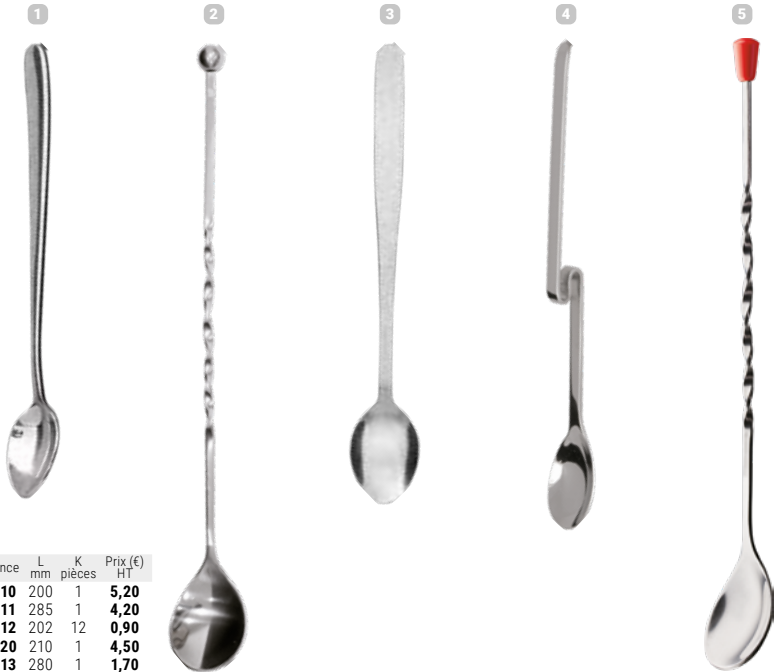
## TASSE À MESURER



Référence	V litres	Prix(€) HT
<b>474251</b>	0,25	<b>5,70</b>

## CUILLÈRE À MÉLANGE

- modèle 472012 conditionné en sets de 12 pièces
- prix pièce



N°	Référence	L mm	K pièces	Prix(€) HT
1.	<b>472010</b>	200	1	<b>5,20</b>
2.	<b>472011</b>	285	1	<b>4,20</b>
3.	<b>472012</b>	202	12	<b>0,90</b>
4.	<b>472020</b>	210	1	<b>4,50</b>
5.	<b>472013</b>	280	1	<b>1,70</b>



## PLANCHE À DÉCOUPER

- revêtement antidérapant sur les bords de la planche
- temp. résistance jusqu'à + 90°C



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>340270</b>	270	190	9	<b>6,90</b>
<b>340351</b>	350	250	10	<b>13,40</b>



## COUTEAU À ÉPLUCHER

Référence	L mm*	Prix(€) HT
<b>285092</b>	100	<b>2,20</b>

## TAPIS BARMAN

- tapis pratiques en plastique durable
- essuyer avec un chiffon humide ou rincer à l'eau courante, sécher



N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
1.	<b>473900</b>	590	80	16	<b>8,90</b>
2.	<b>473910</b>	450	300	10	<b>16,10</b>

## ORGANISATEUR D'ACCESSOIRES DE BAR

- bac à serviettes 150x150 mm



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>477100</b>	240	150	105	<b>7,60</b>

## BOÎTE À OUTILS BARMAN

- composée de 5 pièces



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>473500</b>	500	160	90	<b>23,20</b>

## PORTE-BOUTEILLES

- porte-bouteilles mural de bar



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>474310</b>	550	100	150	<b>35,00</b>

## BOÎTE À OUTILS BARMAN



Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
<b>815025</b>	120	140	<b>9,00</b>



SEAU À CHAMPAGNE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>477771</b>	210	205	4,5	<b>17,30</b>



SEAU À CHAMPAGNE

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>477351</b>	200	205	4,5	<b>16,70</b>

HOUSSE ISOTHERME  
POUR BOUTEILLES  
DE VIN

Référence	V litres	Prix (€) HT
<b>477201</b>	1,9	<b>19,40</b>



SUPPORT SEAU À VIN

Référence	H mm	Prix (€) HT
<b>478610</b>	600	<b>54,30</b>



SUPPORT SEAU À VIN

Référence	H mm	Prix (€) HT
<b>478680</b>	680	<b>64,20</b>

SEAU ISOTHERME  
À GLAÇONS

- égouttoir et pinces à glaçons  
compris dans le kit



Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>479200</b>	150	220	2	<b>51,00</b>

## SIPHON SODA

- valve de contrôle de pression pour un maximum de confort et de sécurité
- sert à préparer de l'eau gazeuse et des boissons pétillantes aromatisées
- mesure commode
- graduation intérieure protégeant contre les débordements
- cartouches soda recommandés: Référence 500020

Référence	V litres	Prix (€) HT
500521	1	80,60



## CARTOUCHES POUR SIPHONS À EAU

- chaque cartouche contient 8 g de CO<sub>2</sub> pur
- cartouches en acier de la plus haute qualité
- les cartouches peuvent être utilisées dans tous les siphons disponibles sur le marché

Référence	K pièces	Prix (€) HT
500020	10	4,80



## RANGE-VERRES SUSPENDU

- modèle 478020 - 2 rangées
- modèle 478030 - 3 rangées
- modèle 478050 - 5 rangées



Référence	W mm (devant)	W mm (derrière)	P mm	H mm	Prix (€) HT
478020	200	160	355	70	7,20
478030	295	255	355	70	10,60
478050	480	450	355	70	20,30

## PRESSE-AGRUMES

- tamis à fruits Ø=120 mm



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
473012	185	225	710	73,90



**PRESSE-FRUITES**

- dispositif actionné par le levier du cône
- les pièces ayant un contact direct avec les aliments sont réalisées en acier inoxydable
- vitesse 1450 tr/min

Conteneur,  
levier et  
cône en  
acier inox



Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix.(€) HT
<b>480021</b>	212	287	396	0,23	230	<b>325,00</b>

**PRESSE-AGRUMES ÉLECTRIQUE**

- structure ouverte
- 2 embouts de compression interchangeables
- base en aluminium anodisé
- bol et crépine en polycarbonate
- couvercle du bol transparent
- l'appareil conçu pour un travail en continu
- vitesse 900 tr/min

2 embouts de  
compression  
dans le kit



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix.(€) HT
<b>480012</b>	315	200	440	5,7	0,18	230	<b>207,00</b>

MACHINE À PILER LA GLACE ÉLECTRIQUE

- lames de coupe en acier inoxydable
- grande ouverture d'alimentation
- utiliser avec bac GN 1/6 1/6 150 mm

INOX

DISTRIBUTEUR DE GLAÇONS

- l'appareil produit de la glace pilée
- dédié aux bars, discothèques, hôtels, poissonneries
- haute efficacité 90kg/24h
- seau à glace isotherme d'une capacité de 5 kg
- nécessite une connexion d'eau de 3/4"
- évacuation par gravité
- air conditionné
- réfrigérant R290
- boîtier en acier inoxydable AISI304

NOUVEAUTÉ



Référence	L mm	P mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>471160</b>	175	270	490	90	9	0,25	230	<b>328,50</b>



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>873550</b>	396	708	871	61	0,44	230	<b>6773,00</b>

PILEUR À GLACE

- bol et tiroir en plastique

Lames en acier inox



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>471000</b>	160	135	270	<b>52,90</b>

## MACHINE À GLAÇONS CUBE

- machine à glace d'appoint
- remplissage d'eau manuel
- panneau de commande électronique
- rendement jusqu'à 12 kg/24h
- bac à glace 1 kg
- refroidie par air
- maintient la glace jusqu'à 4h
- structure en plastique résistant

Modèle  
du cube

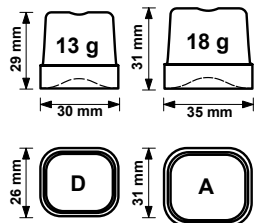
Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>871101</b>	305	380	380	0,13	230	<b>318,00</b>

MACHINE  
À GLAÇONS POUR  
GLACE PILÉE

- destinée aux discothèques, bars, restauration rapide « Fast Food », hôtels, poissonneries, etc.
- produit de la glace pilée (91 % de cubes de glace secs)
- haute efficacité: de 1 litre d'eau = 1 kg de glace
- rendement élevé, jusqu'à 55kg/24h
- dispose d'un bac à glaçons (capacité de 10 kg)
- boîtier en tôle ASI304 SS
- parois isolées
- connexion à l'eau requise
- vidange par gravité

Référence	Rendement kg/24h (~cubes)	Capacité du bac kg	Consommation d'eau litres/kg	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>873551</b>	55	10	1	450	620	680	56	0,42	230	<b>3749,00</b>

# MACHINES À GLAÇONS CUBE AUTONOMES

Modèle  
du cube

- destinées aux hôtels, restaurants, bars, discothèques et établissements de restauration rapide « Fast Food »
- refroidies par air (**système de refroidissement recommandé en cas de montage de la machine à glaçons en tant qu'appareil autonome**)
- **consommation d'eau inférieure à celle des modèles refroidis à l'eau**
- formation de cubes par méthode de pulvérisation
- dispose d'un bac à glaçons (capacité est indiquée dans le tableau des mesures techniques)
- parois isolées
- connexion à l'eau et vidange requises
- vidange par gravité
- structure du modèle 872211 en plastique ABS



1

jusqu'à  
21 kg/24h

2

jusqu'à  
21 kg/24h

5

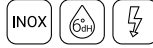
jusqu'à  
48 kg/24h

6

jusqu'à  
72 kg/24h

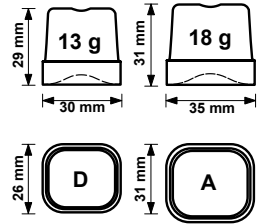
N°	Référence	Rendement kg/24h (~cubes)	Capacité du bac kg (~cubes)	Type de cube	L mm	P mm	H mm	Consommation d'eau litres/kg	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	<b>872211</b>	jusqu'à 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>1570,00</b>
2.	<b>872213</b>	jusqu'à 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	4,5	0,32	230	<b>1530,00</b>
3.	<b>872281</b>	jusqu'à 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	5,1	0,37	230	<b>1840,00</b>
4.	<b>872331</b>	jusqu'à 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	3,3	0,37	230	<b>2140,00</b>
	<b>872421</b>	jusqu'à 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	4,0	0,45	230	<b>2200,00</b>
5.	<b>872461</b>	jusqu'à 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	4,0	0,50	230	<b>2400,00</b>
6.	<b>872651</b>	jusqu'à 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,8	0,65	230	<b>2933,00</b>
	<b>872801</b>	jusqu'à 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	2,6	0,80	230	<b>3380,00</b>
	<b>872901</b>	jusqu'à 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	2,5	0,85	230	<b>3550,00</b>

# MACHINES À GLAÇONS CUBE ENCASTRABLES



- destinées aux hôtels, restaurants, bars, discothèques et établissements de restauration rapide « Fast Food »
- refroidies par air (**système de refroidissement recommandé en cas d'encastrement de la machine, p. ex. dans le bar sous le zinc**)
- **fonctionnement plus silencieux et moins de chaleur dégagée**
- formation de cubes par méthode de pulvérisation
- dispose d'un bac à glaçons (capacité est indiquée dans le tableau des mesures techniques)
- parois isolées
- connexion à l'eau et vidange requises
- vidange par gravité
- structure du modèle 872212 en plastique ABS

Modèle  
du cube



4

jusqu'à  
48 kg/24h



6

jusqu'à  
95 kg/24h

N°	Référence	Rendement kg/24h (~cubes)	Capacité du bac kg (~cubes)	Type de cube	L mm	P mm	H mm	Consommation d'eau litres/kg	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	<b>872212</b>	jusqu'à 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>1570,00</b>
2.	<b>872214</b>	jusqu'à 21 kg/24 h (~1690)	4 (~310)	D	355	404	590	20,0	0,32	230	<b>1620,00</b>
3.	<b>872282</b>	jusqu'à 29 kg/24 h (~1610)	9 (~530)	A	390	460	690	14,0	0,37	230	<b>1900,00</b>
4.	<b>872332</b>	jusqu'à 38 kg/24 h (~1940)	16 (~950)	A	500	580	800	13,0	0,37	230	<b>2160,00</b>
	<b>872422</b>	jusqu'à 42 kg/24 h (~2440)	16 (~950)	A	500	580	800	15,0	0,45	230	<b>2300,00</b>
5.	<b>872462</b>	jusqu'à 48 kg/24 h (~2610)	25 (~1470)	A	500	580	910	14,0	0,50	230	<b>2430,00</b>
6.	<b>872652</b>	jusqu'à 72 kg/24 h (~3720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	12,8	0,65	230	<b>2986,00</b>
	<b>872802</b>	jusqu'à 80 kg/24 h (~4720)	40 (~2350)	A	738	600	1030	14,4	0,80	230	<b>3570,00</b>
	<b>872902</b>	jusqu'à 95 kg/24 h (~5270)	55 (~3240)	A	738	600	1130	14,2	0,85	230	<b>3750,00</b>



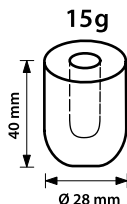
jusqu'à  
26 kg/24h

### MACHINE À GLAÇONS CUBE

- destinées aux hôtels, restaurants, bars et établissements de restauration rapide
- formation de cubes par méthode de trempage
- dispose d'un bac à glaçons
- parois isolées
- connexion à l'eau et vidange par gravité requises



Modèle  
du cube



Référence	Rendement kg/24h (~cubes)	Capacité du bac kg (~cubes)	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>871120</b>	do 20 (~1330)	4 (~265)	380	477	590	0,17	230	<b>790,00</b>
<b>871126</b>	do 26 (~1730)	6 (~400)	420	528	655	0,22	230	<b>760,00</b>

## MACHINE À GLACE ÉCAILLE

- destinées aux hôtels, restaurants, bars, discothèques et établissements de restauration rapide « Fast Food », supermarchés, poissonneries, usines industrielles et même aux centres de soins ambulants
- dispose d'un bac à glaçons (capacité est indiquée dans le tableau des mesures techniques)
- parois isolées
- connexion à l'eau et vidange requises
- vidange par gravité



Modèle  
du cube



1

jusqu'à  
113 kg/24h



2

jusqu'à  
153 kg/24h

N°	Référence	Refroidissement	Rendement kg/24h (~cubes)	V kg	L mm	P mm	H mm	Consommation d'eau litres/kg	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	<b>873901</b>	par air	jusqu'à 113	20	500	660	800	1,0	0,55	230	<b>4130,00</b>
	<b>873902</b>	à l'eau	jusqu'à 113	20	500	660	800	6,3	0,55	230	<b>3850,00</b>
2.	<b>873151</b>	par air	jusqu'à 153	40	738	690	1030	1,0	0,65	230	<b>4999,00</b>

## VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR BOUTEILLES

- structure peinte à la poudre (noire)
- éclairage
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- dégivrage automatique
- évaporation automatique du condensat
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- étagères et accessoires supplémentaires p. 308



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Classe énergétique	Consommation d'énergie kWh/an	Prix (€) HT
<b>882151</b>	une porte (battante)	600	530	870	129	+2/+8	0,105	230	B	627	<b>660,00</b>

## VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR BOUTEILLES

- structure peinte à la poudre (noire)
- éclairage
- circulation d'air forcée
- contrôleur électronique avec affichage de température
- dégivrage automatique
- évaporation automatique du condensat
- porte à fermeture automatique avec blocage en position ouverte
- 8 étagères dans le kit
- étagère supplémentaire référence: 840653
- étagères et accessoires supplémentaires p. 308



Porte coulissante

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Classe énergétique	Consommation d'énergie kWh/an	Prix (€) HT
<b>882171</b>	2-portes (coulissantes)	920	514	1872	490	+2/+8	0,4	230	C	1765	<b>1897,00</b>



# MACHINES À CAFÉ ET ACCESSOIRES

Avec les machines à café professionnelles, vous préparerez tous les types de cafés savoureux. Les accessoires présentés permettront de décorer et servir élégamment des gâteaux et des desserts.

Moulins à café .....	217	Distributeur de condiments, pichets.....	220
Percolateur .....	218	Tasseur à café, bac à marc de café, distributeur de condiments.....	221
Frigo à lait de café.....	218		
Détergent pour machine à expresso .....	218		
Tables pour machine à expresso .....	219		



## MOULIN À CAFÉ



- les moulins à café sont conçus pour mouliner les grains de café torréfiés et les doser
- l'offre présentée est parfaite pour tout type de lieu gastronomique où on sert le café
- chaque Barista sera satisfait de la possibilité de régler la finesse de mouture des grains.
- un moulin professionnel fonctionne très bien avec les machines à café à filtre et porte-filtre sans moulin



### 1 MOULIN À CAFÉ

- épaisseur du café réglable
- dose de café réglable de 5 à 12 g
- pilon à café intégré
- facile à nettoyer
- boîtier en ABS



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>486500</b>	170	340	430	0,5	0,27	230	<b>505,00</b>

### 2 MOULIN À CAFÉ

- automatique
- épaisseur du café réglable
- 2 doses de café électroniquement contrôlées
- 3 modes de mouture de café (1 portion, 2 portions, mouture continue)
- compteur de cafés préparés
- boîtier en ABS



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>486502</b>	170	340	410	0,5	0,27	230	<b>690,00</b>

### 3 MOULIN À CAFÉ ICONIC AVEC BAC

- réglage de l'épaisseur de la mouture du café
- dosage de café réglable dans la gamme : 5 - 12 g
- batteur à café intégré
- facile à nettoyer
- boîtier fabriqué en ABS



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>486503</b>	170	340	430	0,5	0,27	230	<b>877,00</b>

### 4 MOULIN À CAFÉ AUTOMATIQUE AVEC AFFICHAGE

- réglage de l'épaisseur de la mouture du café
- dosage du café à commande électronique
- 3 modes de mouture de café (1 portion, 2 portions, fonctionnement en continu)
- compteur des cafés préparés
- boîtier fabriqué en ABS
- facile à nettoyer



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>486504</b>	170	340	410	0,5	0,27	230	<b>987,00</b>



**PERCOLATEUR**



- capacité maximale du bac à eau 1,8 l
- capacité de la verseuse à café 1,6 l
- muni d'un témoin lumineux de marche
- plaque chauffante supérieure
- cruche en verre comprise dans le kit
- 10 filtres (pcs) dans le kit
- structure en acier inox avec éléments en plastique noir
- pieds antidérapants

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>752286</b>	205	385	455	1,6	2,02	230	<b>205,40</b>

**DÉTERGENT POUR SYSTÈMES DE MOUSSAGE DU LAIT**

- destiné à l'entretien quotidien de l'appareil
- élimine les dépôts de lait (résidu de graisse et de protéines)
- peut être utilisé pour nettoyer les surfaces externes de l'appareil
- n'affecte pas le goût ni l'odeur de la préparation
- exerce un effet de détartrage



Référence	V litres	Prix (€) HT
<b>648200</b>	1	<b>5,50</b>

**FRIGO À LAIT DE CAFÉ**

- réfrigérateur à lait à compression de la plus haute qualité
- dédié aux machines automatiques à expresso
- porte à double vitrage
- ouvertures pour tuyau à lait des deux côtés
- éclairage du compartiment
- circulation d'air forcée

Compatible avec la plupart des machines à café

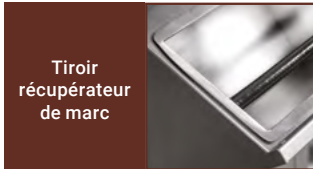


Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>844100</b>	220	512	376	8,1	0~4	21	0,06	230	<b>345,00</b>

## TABLE POUR MACHINE À EXPRESSO

- tiroir coulissant avec barre frappe et bac à marc de café
- placard pour filtre adoucisseur d'eau
- tiroir à ustensiles
- ouverture dans le plan de travail pour branchement de la machine à café

INOX



Tiroir récupérateur de marc



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>486700</b>	1000	700	1000	<b>715,00</b>

## TABLE POUR MACHINE À EXPRESSO

- tiroir coulissant avec barre frappe et bac à marc de café
- lavabo avec égouttoir amovible
- placard pour filtre adoucisseur d'eau
- tiroir à ustensiles
- ouverture dans le plan de travail pour branchement de la machine à café

INOX



Tiroir récupérateur de marc



Égouttoir



Cuve de l'évier



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>486710</b>	1500	700	1000	<b>845,00</b>

## DISTRIBUTEUR DE CONDIMENTS

INOX



1



2



3

N°	Référence	Description	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	<b>363200</b>	De cannelle	70	130	0,4	<b>9,20</b>
2.	<b>363300</b>	De chocolat	70	130	0,4	<b>9,90</b>
3.	<b>363150</b>	De sucre en poudre	70	130	0,4	<b>9,70</b>



## TASSE EN ÉMAIL

- surface lisse et durable
- couleur permanente
- thermiquement résistant



Référence	Ø mm	H mm	V litres*	Prix (€) HT
<b>547010</b>	76-69	146	0,225	<b>4,50</b>

## PICHET

- mousseur à lait

INOX



Référence	V litres	Prix (€) HT
<b>372035</b>	0,35	<b>8,80</b>
<b>372060</b>	0,60	<b>12,00</b>
<b>372100</b>	1,00	<b>15,70</b>
<b>372150</b>	1,50	<b>22,10</b>
<b>372200</b>	2,00	<b>27,50</b>

**BALANCE D'APPOINT**

- alimentation par piles (3 piles AA incluses) ou par secteur (en option - alimentation non fournie)
- temps de travail sur batterie 300 heures
- temps de stabilisation de la mesure env. 2 secondes
- unités de pesage: g, lb, oz, ozt, dwt
- modèle 730011 utilisé dans la cuisine comme balance de précision, portable dédiée aux cafés (pesée du café, etc.), aux pâtisseries (p ex., les épices brassées)
- verrou de transport intégré
- boîtier en ABS



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	Échelle kg	Précision g	Prix(€) HT
<b>730011</b>	140	205	41	0,4	0,62	0,1	<b>83,50</b>
<b>730012</b>	140	205	41	0,4	2,2	1	<b>65,60</b>

**BAC À MARC DE CAFÉ**

- bac à marc de café de taille GN 1/4



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>486014</b>	265	162	102	<b>16,80</b>

**TASSEUR À CAFÉ**



Référence	Ø mm	H mm	M kg	Prix(€) HT
<b>486012</b>	57	94	0,4	<b>34,50</b>

**TIROIR A MARC A CAFÉ AVEC UNE BOÎTE À CHOCS**

- pour un moulin à café ou une cafetière
- poinçon en caoutchouc amovible facile à nettoyer Ø 35 mm
- dimensions intérieures du tiroir: 250x320x70 mm
- pieds antidérapants assurent un fonctionnement stable



N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
1.	<b>486017</b>	245	345	90	<b>95,40</b>
2.	<b>486018</b>	245	345	90	<b>116,90</b>



# ÉQUIPEMENT DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Accessoires et appareils aidant les pâtisseries et les boulangers à confectionner toutes sortes de gâteaux, de desserts et d'autres sucreries.

Siphons, cartouches..... 223  
Portionneurs, cuvettes,  
coupes à glace..... 223  
Poches, douilles pâtisseries ..... 224  
Machine à chocolat chaud ..... 228

Couteaux pâtisseries, palettes..... 228  
Plateaux à gâteaux et fruits ..... 229-230  
Chalumeau de cuisine..... 230  
Pétrins planétaires ..... 231-232

### SIPHON À CHANTILLY

- siphon pour crème fouettée, crèmes et mousses froides
- 2 douilles comprises dans le kit standard
- tête en acier inox

Référence	V litres	Prix (€) HT
500250	0,5	93,90
500350	1,0	104,70



### CARTOUCHES POUR SIPHONS

- chaque cartouche contient 8 g de N<sub>2</sub>O pur
- les cartouches peuvent être utilisées dans tous les siphons disponibles sur le marché
- cartouches en acier de la plus haute qualité

Référence	K pièces	Prix (€) HT
500025	10	4,30
500030	24	10,40
500040	50	21,33

### CUVETTE RONDE

- bords de la cuvette arrondis



Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
535012	200	250	7,3	85,00

### SPATULE À GLACES

- poignée en tritane
- spatule réalisée en acier inox



Référence	Couleur	L mm	Prix (€) HT
533260	transparente	260	7,80

### BAC À GLACE EN ACIER



1



2



3

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
1.	535014	360	165	120	5	21,70
2.	535032	360	165	120	5	24,00
3.	535017	360	250	80	5	19,50
4.	535031	360	250	80	5	24,00



4

### PORTE-CORNETS À GLACES

- orifices pour 4 cornets



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
536004	95	270	90	32,90

# DOUILLES À DÉCORER

INOX



## 1 DOUILLE ÉTOILE

Référence	Ø mm	Prix (€) HT
515020	2	1,70
515030	3	1,70
515040	4	1,70
515050	5	1,70
515060	6	1,70
515070	7	1,70
515080	8	1,70
515110	11	1,70
515120	12	1,70
515130	13	1,70
515140	14	1,70
515150	15	1,70
515180	18	2,90

## 2 DOUILLE RONDE

Référence	Ø mm	Prix (€) HT
514020	2	1,70
514040	4	1,70
514080	8	1,70
514100	10	1,70

## 3 DOUILLE ROSACE

Référence	Ø mm	Prix (€) HT
516050	5	2,90
516060	6	2,90

## 4 DOUILLE PÉTALE

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
517011	13	3,0	1,10

## 5 DOUILLE FEUILLE

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
517020	8	1	1,10
517021	10	2	1,10

## 6 DOUILLE RUBAN

Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
517030	12	1,5	1,10
517031	16	2,0	1,30

## POCHE À DOUILLE STANDARD

- embout et bord renforcés
- avec boucle de suspension



Référence	L mm	Prix (€) HT
511252	250	4,80
511302	300	5,80
511452	450	7,40
511532	530	8,50

## POCHE À DOUILLE JETABLE

- en rouleau
- épaisseur du film: 75 µm



Référence	L mm	K pièces	Prix (€) HT
510010	300	100	23,70
510011	460	100	31,70



ANNEAU DE PÂTISSIER



Référence	Ø mm	H mm	Prix(€) HT
528034	80	45	5,70
528035	100	45	7,20
528036	120	45	8,00

MOULE DE CONFISERIE RÉGLABLE



INOX

Référence	Ø mm	H mm	Prix(€) HT
528103	120-300	75	9,00

DÉCOUPOIRS

- lisses



Référence	L mm	H mm	Prix(€) HT
528010	20-110	30	36,10

RACLOIR EN PLASTIQUE



PP

Référence	L mm	P mm	Prix(€) HT
501125	125	97	1,20

MARYSE



Référence	L mm	Prix(€) HT
525252	250	5,10

ROULEAU PERFORATEUR



PP

Référence	L mm	L mm	Prix(€) HT
504010	60	210	4,90

FOUET À BILLE

- 24 fils



Référence	L mm	Prix(€) HT
313251	250	4,60
313301	300	5,10
313401	400	5,50

PINCEAU

- manche en bois



Référence	L mm	Prix(€) HT
523040	40	3,20
523080	80	8,80

## VERRE EN ACIER POUR TAMISER

- idéal pour tamiser des produits en vrac et pour préparer et décorer les pâtisseries



Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
074450	120	130	12,70



## ROULEAU

- en bois
- roulement à billes
- L surface utile
- longueur du manche 130 mm



Référence	Ø mm	L mm	Prix (€) HT
524390	85	395	91,80

## TAPIS POUR PÂTISSERIES

- réalisé en silicone
- résistance thermique: -20 +220° C



Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
521110	520	315	17,20

## PAPIER DE CUISSON

- papier parchemin siliconé double face
- utilisé pour faire cuire, chauffer, congeler et servir les aliments
- empêche la brûlure
- peut être utilisé sans graisse
- protège la vaisselle de la saleté, prolonge leur vie
- à usage multiple
- résistant à l'eau et biodégradable
- disponible en rame ou en rouleau



2

1



N°	Référence	Couleur	L mm	P mm	L m	T °C	K pièces	Prix (€) HT
1.	521325	○	325	530	-	-25 + 230	500	54,50
2.	521380	●	380	-	100	-25 + 230	1	21,70



**ROULEAU EXTENSIBLE**

- simple (lisse)

INOX

Référence	Description	Prix (€) HT
527150	5 couteaux	69,80
527170	7 couteaux	110,00



**ROULEAU EXTENSIBLE**

- biface (cranté/lisse)

INOX

Référence	Description	Prix (€) HT
527250	5 couteaux	86,30

INOX



**PISTOLET À SAUCES ET CRÈMES**

- destiné à la distribution de sauces, de crèmes et de chocolat liquide
- idéal pour décorer des confiseries ou des aliments
- 3 embouts inclus: Ø 4,5, Ø 5, Ø 6,5 mm

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	L mm	V litres	Prix (€) HT
1.	510022	Pistolet	200	270	2,0	-	50,90
2.	510023	Porte-pistolet	-	190	-	-	8,00

**PISTOLET À SAUCES ET CRÈMES**

- pour doser les sauces, crèmes, chocolat fondu
- idéal pour décorer des pâtisseries et plats
- support compris dans le kit
- 2 douilles ~Ø=3 et 6 mm dans le kit
- bouche ~Ø=9mm
- Ø=210 mm ext. Ø=190 mm int.

Référence	V litres	Prix (€) HT
510020	1,8	79,00



INOX

## MACHINE À CHOCOLAT CHAUD

- pour préparer du chocolat chaud
- bras mélangeur rotatif assure une bonne circulation
- plateau d'égouttage



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	N tr/min	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>469105</b>	410	280	460	5	65~85	7	1	230	<b>656,00</b>

## PALETTE

- en acier inox
- manche en bois



Référence	L mm	L mm	Prix(€) HT
<b>503220</b>	100	220	<b>3,80</b>

## SPATULE POUR MASSE PÂTISSIÈRE



Référence	L mm	Prix(€) HT
<b>261090</b>	100	<b>6,70</b>

## COUTEAU À GÂTEAUX

- lame ondulée



Référence	L mm	Prix(€) HT
<b>252361</b>	360	<b>37,00</b>

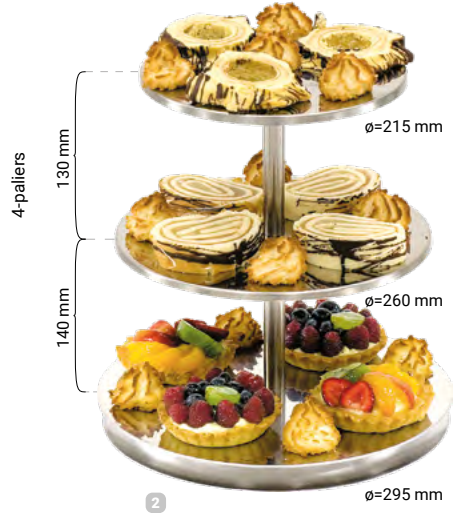
# PLATEAUX POUR PIÈCES MONTÉES



## 1 PLATEAU POUR PIÈCES MONTÉES

- à paliers multiples (cf. tableau)
- assiettes plates
- assiettes librement empilables

Référence	Produit	H mm	Prix (€) HT
542030	à 3 paliers	480	185,00
542040	à 4 paliers	600	230,00



## 2 PLATEAU POUR PIÈCES MONTÉES

- à 3 paliers
- assiettes plates

Référence	H mm	Prix (€) HT
542031	300	102,00



## 3 PLATEAU POUR PIÈCES MONTÉES

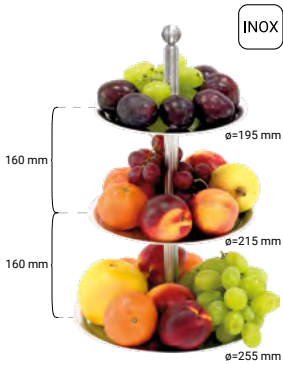
- base rotative

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
545011	330	50	33,00

## 4 SPATULE À PIÈCE MONTÉE

Référence	L mm	Prix (€) HT
355440	235	10,20





## PLATEAU À FRUITS

- à 3 paliers
- assiettes avec ourlets

Référence	H mm	Prix(€) HT
<b>544030</b>	420	<b>94,00</b>



## PLATEAU À FRUITS

- à 3 paliers
- assiettes avec ourlets

Référence	H mm	Prix(€) HT
<b>544032</b>	500	<b>101,00</b>



## PANIER À FRUITS

Référence	Ø mm	H mm	Prix(€) HT
<b>544100</b>	280	380	<b>41,00</b>

## SUPPORT PRÉSENTOIR À GÂTEAUX ET FRUITS



Référence	Ø mm	H mm	H rautu mm	Prix(€) HT
<b>544036</b>	300	85	~ 10	<b>39,00</b>

## CHALUMEAU À CRÈME BRULÉE

- destiné à caraméliser les sauces et crèmes ainsi que pour d'autres usages variés dans la pâtisserie et gastronomie
- temps de travail à la charge maximale de gaz: 500600 - max. 75 min  
500700 - max. 90 min
- température de la flamme 1300°C
- vendu sans gaz
- protection contre l'accès des enfants



N°	Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
1.	<b>500600</b>	128	65	170	0,04	<b>33,20</b>
2.	<b>500700</b>	153	74	179	0,045	<b>42,00</b>

Allume-feu piézoélectrique, flamme du brûleur réglable, bouton de blocage de la flamme



PÉTRIN PLANÉTAIRE

- pour gâteaux légers et chantilly
- modèle 783050: bol d'une capacité de 5 litres et diamètre de 205 mm compris dans le kit
- modèle 783071: bol d'une capacité de 7 litres et diamètre de 230 mm compris dans le kit
- design moderne, base en aluminium
- pièces en contact direct avec les aliments réalisées en acier inoxydable
- bol muni d'une protection de sécurité en polycarbonate avec orifice facilitant l'ajout des ingrédients
- bol amovible
- mécanisme à ressorts de levage de la partie haute de l'appareil
- réglage fluide des rotations sur une grande plage de vitesses



3 douilles comprises dans le kit



Référence	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>782050</b>	205	230	350	400	5	12,2	0,3	230	<b>657,00</b>
<b>783071</b>	230	250	400	410	7	20	0,3	230	<b>688,00</b>

PÉTRIN PLANÉTAIRE

- pour les pâtes légères et pour fouetter la mousse
- pétrin en acier amovible
- minuterie modifiable toutes les 30 secondes de 1 jusqu'à 30 minutes
- réglage électronique de la vitesse en 5 étapes
- interrupteur de surcharge automatique
- couvercle du pétrin avec micro-interrupteur
- signal sonore



Panneau de commande



3 douilles comprises dans le kit



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>783070</b>	345	435	510	7	20	0,65	230	<b>1370,00</b>

## PÉTRIN PLANÉTAIRE

- le kit comprend un pétrin d'une capacité de 10 l et un ensemble de trois embouts
- trois niveaux de vitesse
- pièces en contact direct avec les aliments en acier inoxydable
- pétrin suspendu sur les branches mobiles
- Coque de protection
- diamètre du pétrin 260 mm
- pétrin mobile
- base de l'appareil peinte en poudre



3 douilles  
comprises  
dans le kit

Référence	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>783100</b>	260	435	460	725	10	48	0,6	230	<b>1250,00</b>



## PÉTRIN PLANÉTAIRE

- pour gâteaux légers et chantilly
- bol d'une capacité de 20 l et jeu de trois douilles compris dans le kit
- pièces en contact direct avec les aliments réalisées en acier inoxydable
- bol suspendu sur des bras mobiles
- protection de sécurité
- diamètre du bol 320 mm
- bol amovible
- corps de l'appareil en aluminium



N°	Référence	Produit	Prix (€) HT
1.	<b>785211</b>	Mélangeur à pâte légère	<b>54,00</b>
2.	<b>785213</b>	Mélangeur à chantilly	<b>69,00</b>
3.	<b>785214</b>	Bol	<b>88,40</b>

Référence	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	N obr/min	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>783210</b>	320	470	430	785	20	113/168/400	56	0,75	230	<b>1378,00</b>



## PÉTRIN PLANÉTAIRE

- le kit comprend un pétrin d'une capacité de 25 l et un ensemble de trois embouts
- trois niveaux de vitesse
- pièces en contact direct avec les aliments en acier inoxydable
- pétrin suspendu sur les branches mobiles
- Coque de protection
- diamètre du pétrin 362 mm
- pétrin mobile
- base de l'appareil peinte en poudre



3 douilles  
comprises  
dans le kit

Référence	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>783250</b>	362	450	550	900	25	72	1,5	230	<b>1938,00</b>







# ÉQUIPEMENT DE PIZZERIA

Large gamme d'équipements et accessoires indispensables dans chaque pizzeria.

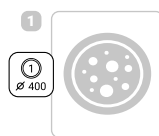
Fours à pizza.....	234-242	Tourtière, grilles à pizza.....	249
Pétrins spirales.....	244-246	Gants de boulanger, sacs à pizza.....	249
Bac à pâte, brosses pour four à pizza.....	248	Tables réfrigérées.....	250



## FOURS À PIZZA COMPACT

- lignes d'équipements destinés à la cuisson de pizzas classiques, gratins, toasts, quiches, flans ou de crèmes brûlées
- modèles des fours destinés aux établissements de restauration de petite et moyenne taille

Configuration du  
compartiment  
du four:



### FOUR À PIZZA

- pour les pizzas de 40 cm de diamètre
- température de travail jusqu'à 500°C



- plaque en chamotte
- résistances réglables indépendamment
- panneau de front réalisé en acier inox
- structure en acier peint en noir

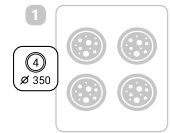


Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT	Configuration
782100	Four à compartiment simple	555	460	290	405	405	110	26	2,2	230	830,00	1
782120	Four à compartiment double	555	460	535	405	405	180	29	4,4	400	1600,00	1

## FOURS À PIZZA COMPACT

- lignes d'équipements destinés à la cuisson de pizzas classiques, gratins, toasts, quiches, flans ou de crèmes brûlées
- modèles des fours destinés aux établissements de restauration de petite et moyenne taille

Configuration du  
compartment  
du four:



### FOUR À PIZZA

- pour les pizzas de 40 cm de diamètre
- température de travail jusqu'à 500°C
- plaque en chamotte
- résistances réglables indépendamment
- panneau de front réalisé en acier inox
- structure en acier peint en noir

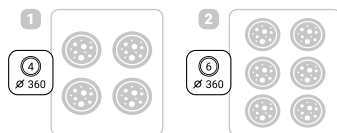


Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT	Configuration
782001	Four à compartiment simple	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	1280,00	1
782002	Four à compartiment double	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	1950,00	1

## FOURS À PIZZA COMPACT

- lignes d'équipements destinés à la cuisson de pizzas classiques, gratins, toasts, quiches, flans ou de crèmes brûlées
- modèles des fours destinés aux établissements de restauration de petite et moyenne taille

Configuration du compartiment du four:



### FOUR À PIZZA X-LINE

- pour les pizzas de 30 et 36 cm de diamètre
- température de travail jusqu'à 500°C

- plaque en chamotte
- éclairage du compartiment
- cheminée d'extraction des vapeurs
- résistances réglables indépendamment
- panneau de front réalisé en acier inox
- structure en acier peint en noir

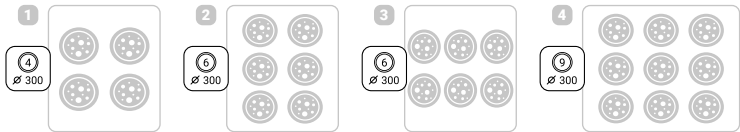


Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT	Configuration
781421	Four à compartiment simple	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	1590,00	1
781422	Four à compartiment double	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	2500,00	1
781432	Four à compartiment double	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	2978,80	3

## FOURS À PIZZA PROFESSIONAL STRONG

- lignes d'appareils performants pour cuisson de tous les types de pizza
- modèles destinés aux établissements de restauration de taille moyenne

Configuration du  
compartiment  
du four:



### FOUR À PIZZA E-LINE

- pour les pizzas de 30 cm de diamètre
- système de chaleur à résistances multiples
- température de travail jusqu'à 500°C



- plaque en chamotte
- éclairage du compartiment
- cheminée d'extraction des vapeurs
- résistances réglables indépendamment
- panneau de front réalisé en acier inox
- structure en acier peint en noir

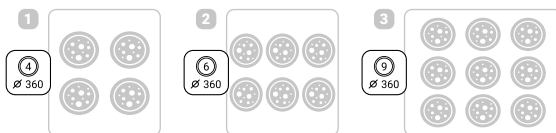


Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT	Configuration
781501	Four à compartiment simple	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	1610,90	1
781502	Four à compartiment à double	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	2584,30	1
781512	Four à compartiment à double	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	3500,00	2
781521	Four à compartiment simple	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	2346,30	3
781522	Four à compartiment à double	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	3496,90	3
781531	Four à compartiment simple	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	2800,00	4
781532	Four à compartiment à double	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	4738,00	4

## FOURS À PIZZA PROFESSIONAL STRONG

- lignes d'appareils performants pour cuisson de tous les types de pizza
- modèles destinés aux établissements de restauration de taille moyenne

Configuration du  
compartment  
du four:



### FOUR À PIZZA F-LINE

- pour les pizzas de 36 cm de diamètre
- système de chaleur à résistances multiples
- température de travail jusqu'à 500°C



- plaque en chamotte
- éclairage du compartiment
- cheminée d'extraction des vapeurs
- résistances réglables indépendamment
- panneau de front réalisé en acier inox
- structure en acier peint en noir

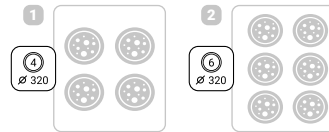


Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT	Configuration
781601	Four à compartiment simple	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	1950,00	1
781602	Four à compartiment auble	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	2950,00	1
781702	Four à compartiment auble	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	4450,00	2
781712	Four à compartiment auble	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	5350,00	3

## FOUR À PIZZA PROFESSIONAL STRONG

- lignes d'appareils à haute performance pour la cuisson de toutes sortes de pizzas
- modèles destinés aux établissements de restauration de taille moyenne

Configuration du  
compartiment  
du four:



### FOUR À PIZZA E-START LINE

- destiné à la pizza d'un diamètre de 32 cm
- plage de travail jusqu'à 500°C
- plaque en chamotte rainurée unilatérale
- conduit de vapeur
- commande de chauffage indépendante
- panneau frontal en acier inoxydable
- boîtier en acier peint en noir



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT	Configuration
781301	Four à compartiment simple	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	1480,00	1
781302	Four à compartiment àuble	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	2185,00	1
781312	Four à compartiment àuble	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	2437,00	2

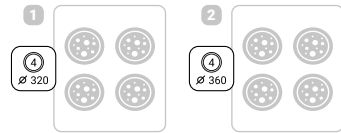




## FOURS À PIZZA PROFESSIONNEL GAS STRONG

- lignes d'appareils performants pour cuisson de tous les types de pizza
- modèles destinés aux établissements de restauration de taille moyenne

Configuration du  
compartment  
du four:



### FOUR À PIZZA GAS-LINE

- pour les pizzas de 30 et 36 cm de diamètre
- système de chaleur à 4 brûleurs
- réglage électronique de la température (par palier d'1 degré)
- température de travail jusqu'à 450°C
- allume-feu piézoélectrique pour la bougie des brûleurs



- plaque en chamotte
- éclairage du compartiment
- entrée du compartiment limitant les baisses de température
- structure en acier peint en noir
- buses à gaz G30 comprises dans le kit

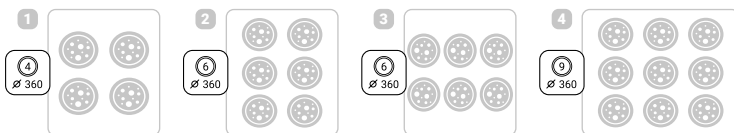


Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT	Configuration
781040	Four à compartiment simple	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	4100,00	1
781045	Four à compartiment simple	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	4550,00	1

## FOURS À PIZZA PROFESSIONAL EXTRA POWER

- lignes d'appareils très performants pour cuisson de tous les types de pizza
- recommandés pour les établissements à forte fréquentation

Configuration  
du  
compartment  
du four:



### FOUR À PIZZA FR-LINE

- **compartment tapissé de chamotte**
- **pour les pizzas de 36 cm de diamètre**
- **système de chaleur à résistances multiples**
- **température de travail jusqu'à 500°C**

- éclairage du compartiment
- cheminée d'extraction des vapeurs
- résistances réglables indépendamment
- panneau de front réalisé en acier inox
- structure en acier peint en noir



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L (utile) mm	P (utile) mm	H (utile) mm	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT	Configuration
<b>781801</b>	Four à compartiment simple	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	<b>2350,00</b>	1
<b>781802</b>	Four à compartiment àûble	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	<b>3900,00</b>	1
<b>781812</b>	Four à compartiment àûble	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	<b>4900,00</b>	2
<b>781901</b>	Four à compartiment simple	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	<b>3100,00</b>	3
<b>781902</b>	Four à compartiment àûble	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	<b>5599,00</b>	3
<b>781912</b>	Four à compartiment àûble	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	<b>7108,00</b>	4



## SUPPORT POUR FOUR À PIZZA

### SUPPORT POUR FOUR À PIZZA

- structure soudée

PL STALGAST  
RADOM



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
782010	Support pour four à pizza 782001, 782002	785	770	1000	<b>368,00</b>
782011	Support pour four à pizza 781501, 781502	910	745	1000	<b>368,00</b>
782012	Support pour four à pizza 781411, 781511, 781512	910	1030	1000	<b>368,00</b>
782013	Support pour four à pizza 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802	1020	860	1000	<b>368,00</b>
782014	Support pour four à pizza 781431, 781432, 781611, 781811, 781812	1020	1220	1000	<b>368,00</b>
782015	Support pour four à pizza 781521, 781522	1160	745	1000	<b>368,00</b>
782016	Support pour four à pizza 781531, 781532	1160	1030	1000	<b>368,00</b>
782017	Support pour four à pizza 781702, 781901, 781902	1380	860	1000	<b>368,00</b>
782018	Support pour four à pizza 781711, 781712, 781911, 781912	1380	1220	1000	<b>368,00</b>
782019	Support pour four à pizza 781045	1095	940	1000	<b>368,00</b>
782020	Support pour four à pizza 781301, 781302	905	795	1000	<b>368,00</b>
782021	Support pour four à pizza 781312	905	1090	1000	<b>368,00</b>
782022	Support pour four à pizza 782100, 782120	565	470	1000	<b>202,00</b>

## LAMIINOIR À PÂTE

- pour pâte à pizza et pâte à pain
- facilite et simplifie considérablement le travail
- réglage de l'épaisseur de la pâte à partir d'env. 1 ÷ 4 mm
- longueur du rouleau L=300 mm
- poids recommandé de la pâte: 80-210 g
- appareil réalisé en acier inox
- 2 modes de travail: continu / interrupteur à pédale



Interrupteur à pédale



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>786931</b>	445	340	640	29	0,5	230	<b>1540,00</b>

## PÉTRIN SPIRALE

- pour pâte lourde, p. ex. à pizza, à ravioles
- 786100 capacité maximale de la cuve jusqu'à 6,5 kg (pâte)
- 786200 capacité maximale de la cuve jusqu'à 15 kg (pâte)
- les pièces ayant un contact direct avec les aliments sont réalisées en acier inoxydable
- cuve fixe



Cuve et spirale en acier inox



Panneau de commande



1



2

N° Référence	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	N obr/min	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
1. <b>786100</b>	340	360	680	750	10	15	68	0,55	230	<b>999,00</b>
2. <b>786200</b>	360	380	670	735	20	15	70	0,75	230	<b>1467,00</b>

**PÉTRIN SPIRALE**

- pour pâte lourde
- tête relevable et pétrin mobile
- panneau de commande numérique pour régler la vitesse et le temps de travail
- 10 niveaux de vitesse
- capacité maximale du pétrin 5,2 kg (pâtes)
- les pièces en contact direct avec les aliments sont en acier inoxydable
- couvercle de pétrin mobile en métal
- revers du pétrin
- signal sonore

Cuve et spirale en acier inox



Panneau de commande



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>786010</b>	320	550	440	10	32	0,75	230	<b>1270,00</b>

**PÉTRIN SPIRALE**

- pour pâte lourde
- panneau de commande numérique pour régler la vitesse et le temps de travail
- 10 niveaux de vitesse
- 786023 capacité maximale du pétrin 12 kg (pâtes)
- 786034 capacité maximale du pétrin 18,7 kg (pâtes)
- 786045 capacité maximale du pétrin 30 kg (pâtes)
- les pièces en contact direct avec les aliments sont en acier inoxydable
- couvercle de pétrin mobile en métal
- pieds stabilisant l'appareil
- revers du pétrin
- signal sonore
- réglage progressif de la vitesse
- fonction « pause »

Panneau de commande



Cuve et spirale en acier inox



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>786023</b>	730	550	770	23	90	1,3	230	<b>2260,00</b>
<b>786034</b>	850	520	860	34	120	1,8	230	<b>2740,00</b>
<b>786045</b>	850	520	920	45	145	2,6	230	<b>3430,00</b>



### PÉTRIN SPIRALE

- pour pâte lourde, p. ex. à pizza, à ravioles
- 786102 capacité maximale de la cuve jusqu'à 8 kg (pâte)
- 786202 capacité maximale de la cuve jusqu'à 15 kg (pâte)
- 786302 capacité maximale de la cuve jusqu'à 22 kg (pâte)
- les pièces ayant un contact direct avec les aliments sont réalisées en acier inoxydable
- cuve fixe



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>786102</b>	300	550	620	48	0,37	230	<b>1399,00</b>
<b>786202</b>	400	700	680	82	0,90	230	<b>1799,00</b>
<b>786302</b>	450	740	730	90	1,10	230	<b>1999,00</b>

### PÉTRIN SPIRALE

- pour pâte lourde, p. ex. à pizza, à ravioles
- tête relevable et cuve amovible
- 786402 capacité maximale de la cuve jusqu'à 18 kg (pâte)
- 786502 capacité maximale de la cuve jusqu'à 25 kg (pâte)
- les pièces ayant un contact direct avec les aliments sont réalisées en acier inoxydable

Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>786402</b>	400	700	700	94	0,55	400	<b>2670,00</b>
<b>786502</b>	450	740	750	127	1,10	400	<b>3200,00</b>

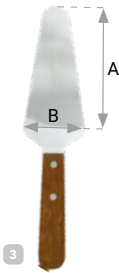
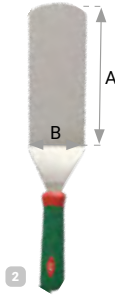
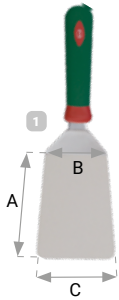


### PÉTRIN SPIRALE

- pour pâte lourde, p. ex. à pizza, à ravioles
- tête relevable et cuve amovible
- 786400 capacité maximale de la cuve jusqu'à 18 kg (pâte)
- 786500 capacité maximale de la cuve jusqu'à 25 kg (pâte)
- les pièces ayant un contact direct avec les aliments sont réalisées en acier inoxydable



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>786400</b>	400	700	700	100	0,9	230	<b>2480,00</b>
<b>786500</b>	450	740	750	128	1,3	230	<b>2800,00</b>

**1 SPATULE À PIZZA**

- manche anti-dérapant
- A=120 mm,
- B=75 mm, C=90 mm



Référence	L mm	Prix(€) HT
270150	150	59,10

**2 SPATULE À PIZZA**

- manche anti-dérapant
- A=200 mm, B=80 mm



Référence	L mm	Prix(€) HT
270260	260	74,40

**3 SPATULE À PIZZA**

- manche en bois
- A=120 mm, B=60 mm



Référence	L mm	Prix(€) HT
503210	270	3,60

**4 ROULETTE À PIZZA**

- lame droite

Référence	Ø mm	Prix(€) HT
561101	100	5,70

**5 PELLE À PIZZA**

- réalisée en aluminium
- manche en bois

Référence	L mm	P mm	L mm	Prix(€) HT
564022	260	300	200	19,90
564052	260	300	450	27,00
564102	260	300	1000	34,90

**6 PELLE À PIZZA**

- en bois de hêtre



Référence	L mm	P mm	L mm	Prix(€) HT
564030	350	300	1100	41,00

## PELLE À PIZZA

- réalisée en aluminium

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>564412</b>	320	300	1200	<b>62,10</b>



## PELLE DE MANIPULATION À PIZZA

- réalisée en aluminium

Référence	Ø mm	L mm	Prix(€) HT
<b>564413</b>	200	1690	<b>65,90</b>



## BROSSE POUR FOUR À PIZZA

- poignée en aluminium
- crin en laiton

Référence	L mm	Prix(€) HT
<b>564411</b>	1500	<b>73,90</b>



1



4



3



6

## BAC À PÂTE

- idéal pour les pâtons à pizza, à nouilles, etc.



N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
1.	<b>563407</b>	Bac à pâte	600	400	70	13	<b>31,80</b>
2.	<b>563410</b>	Bac à pâte	600	400	100	19	<b>21,90</b>
3.	<b>563411</b>	Bac à pâte	400	300	100	10	<b>12,80</b>
4.	<b>563408</b>	Couvercle pour le 563407 et 563410	600	400	20	-	<b>12,90</b>
5.	<b>563412</b>	Couvercle pour le 563411	400	300	20	-	<b>10,40</b>

## 6 CHARIOT POUR BAC À PÂTE DE PIZZA

- dédié aux bacs 600x400



Référence	Prix(€) HT
<b>563409</b>	<b>89,00</b>



### TOURTIÈRE À PIZZA

- après usage, la tourtière doit être soigneusement lavée, séchée et huilée afin de la protéger contre la corrosion



Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
560241	240	25	11,00
560261	260	25	7,50
560281	280	25	6,50
560301	300	25	8,50
560321	320	25	8,30
560361	360	25	9,50
560401	400	25	12,60
560451	450	40	19,70
560501	500	40	19,90

### GRILLE À PIZZA



Référence	Ø mm (intérieur)	Ø mm (extérieur)	Prix (€) HT
562281	250	280	4,90
562311	280	300	5,10
562330	310	330	5,50
562361	350	380	6,00
562400	380	400	6,80
562460	430	460	8,20
562500	480	500	10,20
562600	570	600	22,30

### SAC À PIZZA

- nylon résistant aux dégâts
- une isolation en polyester maintient la température au maximum, ne laisse pas passer l'humidité et les odeurs
- grand rabat inclinable
- pochette transparente pour tickets 120x180 mm
- possède une boucle pour accrocher et des orifices de ventilation



Référence	L mm	P mm	H mm	(utile) mm	(utile) mm	(utile) mm	Prix (€) HT
563452	550	500	200	510	500	200	22,30

### SAC À PIZZA

- en vinyle durable
- une isolation épaisse maintient la température et protège contre l'humidité
- grand rabat inclinable avec fermeture velcro
- pochette transparente pour tickets mesurant (LxP) 165x120 mm
- muni d'une poignée de transport et d'orifices de ventilation



Référence	L mm	P mm	H mm	(utile) mm	(utile) mm	(utile) mm	Prix (€) HT
563453	500	500	300	480	480	285	24,00

### GANTS DE BOULANGER

- réalisés en cuir
- à trois doigts



Référence	T °C	Prix (€) HT
505011	à 300	50,50

### GANTS DE CUISINE

- coton imprégné de produit ignifuge
- à deux doigts



Référence	L mm	T °C	Prix (€) HT
505013	430	à 230	11,70

### GANTS POUR FOUR

- en cuir
- avec 2 doigts



Référence	L mm	T °C	Prix (€) HT
505014	410	à 250	55,70

## TABLE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA

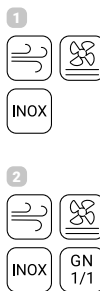
- boîtier et intérieur en acier inoxydable
- circulation d'air dynamique
- contrôleur électronique de température avec affichage de la température
- filtre anti-poussière
- porte à fermeture automatique avec dispositif de verrouillage
- compartiment conforme au standard GN 1/1
- 2 grilles avec guides inclus
- fonction de dégivrage automatique et manuel
- capacité du rallonge 5 x GN 1/6 (max. 150 mm)
- épaisseur d'isolation ~35mm
- plan de travail en granit
- 2 clayettes GN 1/1
- guides dédiés réf 841443



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	V litres net	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>833029</b>	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2/+8	0,17	230	240	198	4	<b>1380,00</b>

## TABLE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA SUR ROULETTES AVEC PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRATEUR

- boîtier et intérieur en acier inoxydable
- circulation d'air dynamique
- contrôleur électronique de température avec affichage de la température
- filtre anti-poussière
- porte à fermeture automatique avec dispositif de verrouillage
- compartiment conforme au standard GN 1/1
- 3 grilles avec guides inclus
- fonction de dégivrage automatique et manuel
- convient au rallonge de réfrigération référence 834630
- roulettes devant avec freins
- plan de travail en granit
- arrangement des récipients de rallonge: 6x GN 1/3 (max H = 150 mm)
- 3 clayettes GN 1/1
- épaisseur d'isolation 35 mm
- guides dédiés réf 841443
- appareil vendu sans bacs GN



N°	Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énergétique	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	Classe climatique	Prix (€) HT
1.	<b>834630</b>	1400	395	440	+2/+8	0,11	230	-	-	-	-	4	<b>680,00</b>
	<b>834641</b>	1400	335	440	+2/+8	0,11	230	-	-	-	-	4	<b>589,00</b>
2.	<b>833031</b>	1400	700	1120	+2/+8	0,24	230	D	1294	368	297	4	<b>1490,00</b>

## TABLE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA 3 PORTES AVEC RALLONGE EN VERRE

- boîtier et intérieur en acier inoxydable
- circulation d'air dynamique
- contrôleur électronique de température avec affichage de la température
- filtre anti-poussière
- porte à fermeture automatique avec dispositif de verrouillage
- compartiment conforme au standard GN 1/1
- 3 grilles avec guides inclus
- fonction de dégivrage automatique et manuel
- 3 clayettes GN
- guides dédiés réf 841443



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres net	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>833037</b>	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2/+8	0,24	230	1294	402	308	4	<b>1550,00</b>



# PRÉPARATION DYNAMIQUE

Dispositifs de coupe, pilonnage, hachage, épluchage, éminçage et mixage de tous types d'aliments, destinés aux établissements de restauration de toutes les tailles.

Éplucheur de pomme de terre ..... 252  
 Trancheuse à charcuterie  
 et fromages ..... 253  
 Hachoirs à viande ..... 254-256

Machines et trancheuse  
 à saucisses ..... 257  
 Coupe-légumes ..... 258

# ÉPLUCHEUR

PL STALGAST  
RADOM

- panneau de commande ergonomique
- gravé au laser
- charge unitaire de 6 à 12 kg (en fonction du modèle)
- travail silencieux
- boîtier en polycarbonate avec interrupteur de sécurité
- minuteur réglable (max. 5 minutes)
- séparateur d'épluchures réf. 786003 vendu separement

Nouveau modèle

Meilleure  
conception de  
l'appareil

1



2

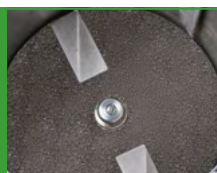


3

Panneau de  
commande



Disque abrasif



N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Prix(€) HT
1.	<b>789061</b>	Éplucheur	450	830	930	60	0,55	400	<b>1632,00</b>
2.	<b>789120</b>	Éplucheur	450	830	930	120	0,55	400	<b>2030,00</b>
3.	<b>789003</b>	Séparateur d'épluchures	315	562	160	-	-	-	<b>160,00</b>

## TRANCHEUSE À CHARCUTERIE ET FROMAGES



- boîtier en aluminium anodisé
- chariot démontable facilitant le nettoyage
- affûteuse intégrée
- réglage de la découpe 0-10 mm
- protège-lame, paroi mobile et lame recouverts d'une couche antidérapante



Référence	Ø mm (de la lame)	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>722252</b>	250	380	490	380	16	0,32	230	<b>689,00</b>
<b>722221</b>	220	380	440	340	14	0,32	230	<b>620,00</b>

## TRANCHEUSE À CHARCUTERIE



- boîtier en aluminium anodisé
- chariot démontable facilitant le nettoyage
- affûteuse intégrée
- réglage de la découpe 0-10 mm



Référence	Ø mm (de la lame)	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>722255</b>	250	380	490	380	16	0,32	230	<b>658,00</b>

## TRANCHEUSE D'ESCALOPES

- recommandée pour les restaurants, boucherie, bar à dîner, etc.
- destinée à attendrir et préparer la viande pour escalopes, filets, blanquettes, steaks
- rendement jusqu'à 420 escalopes/h
- dimensions de la bouche de chargement 158x23 mm
- pieds antidérapants
- accessoire coupant compris dans le kit



Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>721570</b>	500	310	500	0,37	230	<b>1630,00</b>

## ROULEAUX COMPRESSEURS

- recommandés pour préparer la viande pour escalope, blanquette
- remplacent les marteaux attendrisseurs traditionnels
- rouleaux dédiés au modèle: 721570
- les rouleaux compresseurs ne sont pas adaptés à la viande de volaille



Référence	Prix(€) HT
<b>721571</b>	<b>240,00</b>

## HACHOIR À VIANDE

- boîtier en aluminium anodisé
- courroie en acier inox
- tête et hélice en aluminium anodisé
- grille et lame en acier au carbone
- poussoir en polyéthylène
- marche arrière
- grilles: 721011, 721012, 721013, 721014, 721015, 721016; lame: 721010
- rendement horaire 125kg/h
- 3 grilles 3, 5 et 8 mm (diamètre des mailles) dans le kit
- diamètre de la grille - 68 mm
- protection anti-surcharge, pieds antidérapants
- le kit comprend un entonnoir à saucisses et un adaptateur à ravioles pour petits restaurants
- l'appareil n'est pas conçu pour un travail en continu



Référence	L mm	P mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>721129</b>	410	190	350	85	0,25	230	<b>414,00</b>

## HACHOIR À VIANDE

- base en aluminium anodisé et acier inox
- tête amovible pour un nettoyage plus facile
- tête, hélice et plateau en acier inox
- inverseur de vitesse facilitant le dévissage de la grille
- protection anti-surcharge
- pieds antidérapants
- travail continu jusqu'à 8 heures d'affilée
- grille comprise dans le kit: 721121 - 5 et 8 mm, 721221 - 6 et 8 mm



1



2

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Prix(€) HT
1.	<b>721121</b>	499	270	550	do 160	0,8	230	<b>1031,00</b>
2.	<b>721221</b>	530	270	500	do 300	1,1	230	<b>1097,00</b>

## HACHOIR À VIANDE

- base en aluminium anodisé et acier inox
- entonnoir de chargement en alliage d'aluminium poli
- plateau en acier inox
- goulot d'introduction réalisé à partir d'un moulage en fonte
- hélice en alliage d'aluminium spécial
- inverseur de vitesse facilitant le dévissage de la grille
- travail continu jusqu'à 8 heures d'affilée
- pieds antidérapants
- grille comprise dans le kit:  
721124 - 5 et 8 mm,  
721224 - 6 et 8 mm



N°	Référence	L mm	P mm	H mm	S kg/h	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	<b>721124</b>	517	328	410	220	0,80	230	<b>769,00</b>
4.	<b>721224</b>	410	328	517	250	0,80	230	<b>992,00</b>



## ACCESSOIRES POUR HACHOIRS À VIANDE

- le tableau indique les diamètres des mailles des grilles respectifs

N°	Référence	Ø mm	Adapté à	Prix (€) HT
1.	<b>721010</b>	-	721121, 721124, 721129	<b>11,10</b>
	<b>721020</b>	-	721221, 721224	<b>13,10</b>
2.	<b>721011</b>	2,5	721121, 721124, 721129	<b>28,70</b>
	<b>721012</b>	3	721121, 721124, 721129	<b>28,10</b>
	<b>721013</b>	4,5	721121, 721124, 721129	<b>25,80</b>
	<b>721014</b>	6	721121, 721124, 721129	<b>25,30</b>
	<b>721015</b>	8	721121, 721124, 721129	<b>24,80</b>
	<b>721016</b>	10	721121, 721124, 721129	<b>25,80</b>
	<b>721022</b>	3	721221, 721224	<b>33,50</b>
	<b>721023</b>	4,5	721221, 721224	<b>29,80</b>
	<b>721025</b>	8	721221, 721224	<b>31,80</b>



## MACHINES À SAUCISSES

- Dispositifs d'excellente qualité dédiés à la production artisanale et domestique de charcuterie
- Grâce à une structure simple et fiable, la manipulation de l'appareil est facile, intuitive et confortable. Les matériaux de haute qualité utilisés dans les appareils garantissent leur fiabilité et une longue durée de vie
- Cylindre de remplissage montable des deux côtés du corps de l'appareil pour faciliter sa manipulation aux droitiers et gauchers

### MACHINE À SAUCISSES

- structure à toute épreuve réalisée en acier inox
- tous les éléments démontables de l'appareil compatibles lave-vaisselle
- piston avec joint élastique et dispositif d'évacuation d'air de la chair à saucisse
- moteur avec réduction des vitesses avec deux tempos de travail
- dispositif muni de 4 entonnoirs à saucisse en acier remplaçables mesurant, respectivement: 16, 22, 32 38 mm
- possibilité de remplir le cylindre sans le démonter intégralement
- dosage facile et uniforme de la chair à saucisse dans le remplisseur



N°	Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	Prix(€) HT
1.	<b>721305</b>	320	290	680	5	11	<b>283,00</b>
2.	<b>721307</b>	320	330	830	7	12	<b>333,00</b>
3.	<b>721310</b>	400	360	640	10	12	<b>341,00</b>

### TRANCHEUSE À SAUCISSES

- appareil destiné à trancher le saucisson
- fonction de démarrage automatique
- couteau double faucille avec réglage de coupe de 5 à 30 mm
- pieds antidérapants



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>725001</b>	248	189	326	7,1	0,12	230	<b>215,97</b>

## COUPE-LÉGUMES

- convient aux hôtels, restaurants, cantines
- excellent pour couper les légumes de toutes tailles

### COUPE-LÉGUMES AVEC JEU DE 5 LAMES

- boîtier en fonte d'aluminium
- micro-interrupteur de sécurité
- 5 lames incluses: déchiqueteuses  $\varnothing = 2$ ,  $\varnothing = 4$ ,  $\varnothing = 6$  mm et trancheuses 2, 4 mm
- deux entrées fonctionnelles: 160x75 mm et  $\varnothing=50$  mm

Jeu de 5 lames



Code	L mm	P mm	H mm	S kg/h	M kg	P kW	U V	Price net (€)
713003	230	570	510	up to 40	22,5	0,55	230	949,00



# CUISSON

Appareils venant compléter l'équipement de la cuisine et outils de base nécessaires à la cuisson de tous types de plats.

Chauffe-saucisse à rouleaux .....	260	Vitrine chauffante .....	267
Friteuses .....	260, 264	Grill au poulet .....	267
Grills de contact .....	262-263	Fours à micro-ondes .....	268-270
Gaufriers, crêpières .....	265	Cuisinière à induction .....	270-271
Plaques pour grill .....	261, 264	Circulateur sous vide et accessoires .....	272
Bain-maries posables .....	265		

## FRITEUSES

**GREDIL**

- carrosserie en acier inox
- réservoir amovible à graisse de friture
- plage de réglage du thermostat 60-190°C
- thermostat de sécurité
- paniers avec poignée pliable



N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	Dimensions du panier LxPxH mm	V liters	P kW	U V	Prix (€) HT
1.	<b>746035</b>	Friteuse simple	170	420	270	240x125x100	3	2,2	230	<b>103,85</b>
2.	<b>746050</b>	Friteuse simple	260	420	270	240x205x100	5	3,2	230	<b>162,00</b>
3.	<b>746100</b>	Friteuse double	540	420	270	240x205x100	2 x 5	2 x 3,2	230	<b>278,00</b>

**CHAUFFE-SAUCISSE À ROULEAUX**

- rouleaux antiadhésifs chauffés
- 2 zones de cuisson
- plateau d'égouttage amovible
- réglage fluide de la température
- nettoyer après chaque utilisation, les restes non éliminés bloquent les rouleaux



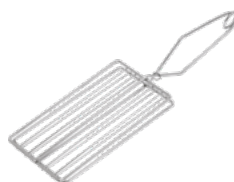
Référence	Nombre de rouleaux	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>770100</b>	11	550	475	175	1,1	230	<b>354,00</b>

**GRILLE-PLATS**

- carrosserie en acier inox
- interrupteur chronométrique
- dimensions du compartiment (LxPxH): 455x260x160 mm
- fusible anti-surchauffe
- grille avec poignées et hauteur réglable (4 positions)



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>743000</b>	640	320	300	15	2,0	230	<b>236,00</b>



**POIGNÉE À SANDWICHS**

Référence	L mm	D mm	Prix(€) HT
<b>779198</b>	340	95	<b>3,73</b>

## GRILL DE CONTACT

**GREDIL**

- carrosserie en acier inox
- plaques en fonte rainurées
- deux zones de cuisson, du haut et d'en bas
- fusible anti-surchauffe
- gouttière de récupération de graisse et de débris
- réglage fluide de la température entre 50 et 300°C

Panneau de commande



Gouttière de récupération de graisse et de débris



Surface rainurée



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Prix (€) HT
742010	265	325	200	50-300	12,5	1,8	230	241,00

## GRILLS DE CONTACT

caterina



- plaques de travail solides et rainurées des deux côtés assurant une parfaite répartition de la température
- plaque inférieure avec bord pour le confort et l'hygiène au travail
- réglage de la température à l'aide d'un bouton jusqu' à 300°C
- thermostat de sécurité
- interrupteur de travail et indicateur de température
- poignée résistante à la chaleur
- égouttoir de récupération de graisse et de débris d'aliments
- disponible en versions simple, panini et double



GRILL DE CONTACT SIMPLE

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
742018	310	360	200	1,8	230	281,00



GRILL DE CONTACT PANINI

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
742038	430	360	200	2,2	230	323,00

GRILL DE CONTACT

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
742028	570	360	200	3,6	230	482,00

Surface  
rainurée



FRITEUSE

- disponible en version simple et double avec un robinet de vidange
- panier solide avec fixation avant et poignée résistante à la chaleur
- bac à frites amovible
- réglage de la température de 60 à 200°C
- système de zone froide pour empêcher les résidus de nourriture de brûler
- panneau de commande amovible pour un nettoyage facile de l'appareil



N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V liters	P kW	U V	Prix(€) HT
1.	<b>746067</b>	Friteuse simple	200	430	315	5	2	230	<b>207,00</b>
	<b>746069</b>	Friteuse simple	290	430	265	5	3	230	<b>210,00</b>
2.	<b>746068</b>	Friteuse double	415	430	315	2x5	2x2	230	<b>392,00</b>
	<b>746079</b>	Friteuse double	585	430	265	10	6	230	<b>354,00</b>
3.	<b>746096</b>	Friteuse simple avec robinet	300	510	390	8	3	230	<b>294,00</b>
	<b>746097</b>	Friteuse double avec robinet	610	510	390	2x8	6	230	<b>539,00</b>

PLAQUE DE CUISSON GRILL

- plaque chauffante 2/3 lisse; 1/3 rainurée
- 2 zones de chauffage
- réglage de température à l'aide d'un bouton 50-300°C
- plaques à chauffage rapide
- interrupteur et indicateur de la température
- bord de sécurité
- tiroir à graisse amovible
- égouttoir de récupération de graisse et de débris d'aliments
- disponible en versions simple, panini et double



Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>745104</b>	720	460	240	3,5	230	<b>623,00</b>

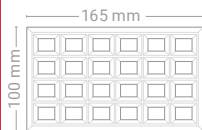


### GAUFRIER

- plaque chauffante en fonte revêtue de téflon
- réglage de température à l'aide d'un bouton 50-300°C
- interrupteur et indicateur de température
- minuteur jusqu'à 5 min
- poignée résistant à la chaleur



Dimensions  
de la gaufre



Référence	L mm	D mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>772326</b>	320	380	240	1,5	230	<b>395,00</b>

### CRÊPIÈRE

- plaque chauffante en fonte revêtue de téflon
- réglage de température à l'aide d'un bouton 50-300°C
- interrupteur et indicateur de température
- spatules vendues en lot de 5 pcs

2



1

N°	Référence	Produit	Ø mm	L mm	D mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
1.	<b>772284</b>	Crêpière avec plaque en fonte	400	450	470	220	3	230	<b>344,00</b>
2.	<b>772289</b>	Spatule ronde en bois	-	180	180	-	-	-	<b>14,40</b>

### BAIN-MARIE POSABLE

- appareils réalisés en acier inox
- muni d'un fusible anti-surchauffe
- modèles 741155 et 741156 marmite: GN 1/1 150 mm
- modèle 741205 marmite: GN 1/1 200 mm

Version  
avec robinet  
disponible



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>741155</b>	Bain-marie posable	340	570	242	0-85	1,2	230	<b>160,00</b>
<b>741156</b>	Bain-marie posable avec robinet	340	590	242	0-85	1,2	230	<b>189,00</b>
<b>741205</b>	Bain-marie posable avec robinet	340	590	280	0-85	1,2	230	<b>217,00</b>

**COUPEAU ÉLECTRIQUE À GYROS**

- carrosserie antidérapante caoutchoutée
- épaisseur de la coupe 0,5÷8 mm
- diamètre de la lame 100 mm
- dans le kit: 2 lames et 1 affûteuse



Référence	L mm	P mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>774905</b>	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	<b>146,73</b>



**COUPEAU ÉLECTRIQUE À GYROS**

- épaisseur de la coupe 0,5÷8 mm
- diamètre de la lame 100 mm

**1 lame 100 mm et 1 affûteuse comprises dans le kit**



Référence	L mm	P mm	H mm	N obr/min	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>774901</b>	125	170	190	2200	0,8	0,08	230	<b>175,50</b>

**CUISEUR À RIZ**

- conteneur intérieur antiadhésif facile à nettoyer
- carrosserie en acier inox
- réservoir amovible
- 1 fourchette, 1 cuillère et 2 mesures dans le kit
- une fois la cuisson terminée, bascule automatiquement en mode maintien de température
- graduation pratique sur la paroi de la marmite
- pour 10 à 36 portions de riz
- ne pas utiliser d'ustensiles acérés ou tranchants

**1 fourchette, 1 cuillère et 2 mesures dans le kit**



Référence	L mm	P mm	H mm	V liters	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>771101</b>	470	420	350	6	10,2	1,95	230	<b>243,00</b>

### GRILL AU POULET

- destiné à rôtir de la volaille, de la venaison, du rôti, des jarrets de porc, etc.
- 3 brochettes contrôlées indépendamment
- capacité 12-15 poulets
- consommation moyenne de GPL 1,41 kg / h; gaz naturel 1,86 m<sup>3</sup> / h
- éclairage de la cuve
- égouttoir amovible
- comprend des buses pour G20 et G30



### VITRINE CHAUFFANTE

- en acier inoxydable
- éclairage LED
- rayons réglables
- 4 roulettes, 2 avec frein



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U	Prix(€) HT
<b>785300</b>	1110	480	920	87	17	gaz	<b>3200,00</b>

### SÉCHOIR À ALIMENTS, DÉSHYDRATEUR DE 10 PLATEAUX

- boîtier en acier inoxydable
- appareil idéal pour le séchage des fruits, des légumes, de la viande, du poisson, etc.
- panneau de commande numérique
- réglage de la durée de travail de 0 à 24 heures par intervalles de 30 minutes.
- contrôle de la température de 35 à 75°C par intervalles de 5°C
- le kit comprend 10 grilles ~400x395 mm, la charge maximale sur une grille est de ~ 0,6 kg



Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>690310</b>	430	535	420	1,10	230	<b>406,00</b>



Référence	L mm	P mm	H mm	V liters	T °C	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>852220</b>	494	600	1742	220	+30 / +80	2	230	<b>1990,00</b>

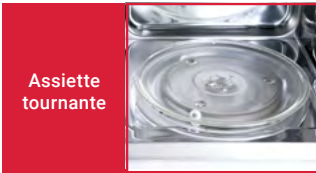
FOUR À MICRO-ONDES

900w [25l]

- commande manuelle
- 5 niveaux de puissance
- fonction décongélation
- assiette tournante d'un diamètre de 270 mm
- minuterie de 30 minutes
- compartiment et carrosserie de l'appareil en acier inox
- dimensions de la cavité: 340x345x230 mm



Panneau de commande



Assiette tournante



Référence	L mm	D mm	H mm	P W	U V	Prix (€) HT
<b>775002</b>	483	420	281	900	230	<b>214,00</b>

FOUR À MICRO-ONDES

1000w [25l]

- commande électronique
- 3 niveaux de puissance
- possibilité de mémoriser 20 programmes en 3 étapes
- minuterie de 1h 40 minutes
- utilisable pour décongélation de conteneurs GN en polycarbonate 1/2 h= 65x150 mm
- compartiment et carrosserie de l'appareil en acier inox
- dimensions de la cavité: 335x364x212 mm



Référence	L mm	D mm	H mm	P W	U V	Prix (€) HT
<b>775010</b>	520	442	312	1000	230	<b>476,00</b>

### MICRO-ONDES

- commande manuelle, 5 niveaux de puissance 100%, 70%, 50%, 30%, 15%
- magnétron garantie un réchauffement uniforme et une décongélation d'aliments en douceur
- intérieur facile à nettoyer
- pas d'éléments mobiles dans le fond du four
- dimensions intérieures: 336x349x225 mm



[26l]

1050w

INOX

[2]

Référence	Description	L mm	D mm	H mm	P W	U V	Prix(€) HT
<b>775313</b>	Panneau manuel	517	412	297	1050	230	<b>484,00</b>

### MICRO-ONDES

- commande électronique
- dimensions intérieurs: 336x349x225 mm
- 4 niveaux de puissance
- possibilité de mémoriser 20 programmes
- éclairage LED
- temps max de cuisson 30 min
- signal sonore indiquant la fin du cycle
- bouton +30 sec.
- bouton décongélation



[26l]

1100w

INOX

[2]

Référence	Description	L mm	D mm	H mm	P W	U V	Prix(€) HT
<b>775412</b>	Panneau électronique	527	412	297	1100	230	<b>590,00</b>

### MICRO-ONDES

- commande manuelle, 5 niveaux de puissance
- signal sonore indiquant la fin du cycle
- fond en céramique, double éclairage interne
- fonction «REPEAT» pour répéter le dernier cycle
- la fonction «ONE TOUCH» prolonge automatiquement le cycle de 20 secondes d'une seule touche
- la double source d'émission de micro-ondes placée sur le dessus de la chambre garantit un chauffage uniforme des plats
- dimensions intérieures: 370x370x190 mm



[26l]

1500w

1850w

INOX

[2]

Référence	Description	L mm	D mm	H mm	P W	U V	Prix(€) HT
<b>775315</b>	Panneau manuel	464	597	368	1500	230	<b>1143,00</b>
<b>775319</b>	Panneau manuel	464	597	368	1850	230	<b>1322,00</b>

#### FOUR À MICRO-ONDES

- panneau de commande électronique tactile dédié
- 5 niveaux de puissance 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- deux magnétrons efficaces et à haut rendement assurent un réchauffement uniforme et une décongélation d'aliments en douceur
- possibilité de créer et mémoriser 30 programmes individuels
- intérieur facile à nettoyer
- pas d'éléments mobiles dans le fond du four
- dimensions intérieures: 370x370x190 mm



Référence	Description	L mm	D mm	H mm	P W	U V	Prix(€) HT
775415	Panneau électronique	464	597	368	1500	230	1100,00

#### FOUR À MICRO-ONDES

- panneau de commande électronique tactile dédié
- 5 niveaux de puissance 100 %, 70 %, 50 %, 20 %, 10 %
- deux magnétrons efficaces et à haut rendement assurent un réchauffement uniforme et une décongélation d'aliments en douceur
- possibilité de créer et mémoriser 30 programmes individuels
- intérieur facile à nettoyer
- pas d'éléments mobiles dans le fond du four
- dimensions intérieures: 370x370x190 mm



Référence	Description	L mm	D mm	H mm	P W	U V	Prix(€) HT
775419	Panneau électronique	464	597	368	1850	230	1280,00

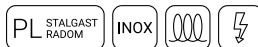
#### PLAQUE À INDUCTION

- carrosserie en acier inoxydable
- protection électronique contre la surchauffe
- réglage fluide de la température à l'aide d'un bouton
- plage de température 60°C -240°C
- affichage des paramètres de travail
- système de détection des casseroles
- champ d'induction d'un diamètre de 190 mm
- pieds antidérapants



Référence	L mm	P mm	H mm	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
770201	298	360	65	2,5	2,0	230	93,10

# PLAQUE À INDUCTION



- cuisinière à induction professionnelle dédiée aux établissements de restauration de petite et moyenne taille, excellente aussi pour la maison
- réduit la consommation d'énergie d'env. 45 % par rapport aux appareils de chauffe traditionnels
- carrosserie en acier inox réalisée par procédé d'estampage
- plaque à induction en céramique résistante aux dégradations mécaniques
- détection automatique des plats et adaptation de la surface de chauffe à leur diamètre (2 zones)
- diamètre de fond des plats utilisés Ø=120 - Ø 260 mm

## Impératif d'utiliser la vaisselle destinée à la technologie à induction



Casserole émaillée



Bouilloire en acier ou émaillée



Casserole en fonte



Pot en acier



Pot en acier inox



Cuisinier en acier



Poêle wok

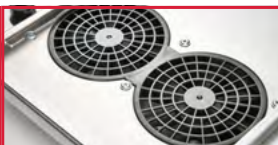
## Panneau en verre tactile dédié avec minuterie séparée

- travail avec une puissance constante de 10 à 20 niveaux (1 à 9 impulsions) régulée par incréments
- plage du minuteur: 001 - 479 min, réglable par paliers de 1 minute
- 3 niveaux de réglage rapide en fonction du mode de fonctionnement :
  - a) 1/10/20 pour mode puissance ou
  - b) 50/140/240 pour mode température
- fonctionnement en mode température de consigne 50-240°C (réglage progressif)

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
770351	325	425	100	3,5	230	324,50



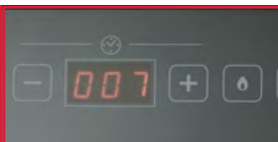
Système de ventilation performant



Surface de travail lisse facile à nettoyer



Panneau en verre tactile dédié avec minuterie séparée



Carrosserie en acier inox



**CIRCULATEUR DE CUISSON SOUS VIDE**

- assure la stabilité de température jusqu'à 0,1°C près
- petite pompe intégrée pour une circulation uniforme d'eau
- protection contre un niveau d'eau trop bas
- panneau de commande électronique
- couvercle avec joint
- robinet de vidange d'eau
- grand volume adapté aux besoins de cuisines professionnelles

caterina



Référence	L mm	D mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
691250	620	360	280	0,7	230	650,00

**CIRCULATEUR DE CUISSON SOUS VIDE**

- assure la stabilité de température jusqu'à 0,1°C près
- réglage de température par paliers de 0,1°C
- petite pompe intégrée pour une circulation uniforme d'eau
- protection contre un niveau d'eau trop bas
- compatible avec tout conteneur à fond plat ou à bords arrondis
- appareil adapté à un fonctionnement continu

1500w



Référence	L mm	D mm	H mm	V liters	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
691100	145	115	325	-	1,9	1,5	230	347,00

**PORTE-SACS SOUS VIDE**

- pour la machine de conditionnement de liquides ref 691312
- fabriqué en acier inoxydable



Référence	Prix(€) HT
691251	48,90

**BILLES ISOLANTES POUR CUISSON SOUS VIDE**

- réduisent jusqu'à 90 % de pertes de chaleur, remplacent le couvercle en formant une couche sur la surface de l'eau
- réduisent les pertes d'eau en limitant son évaporation (ce qui importe particulièrement lorsqu'il est impossible d'en ajouter)
- améliorent la stabilité thermique
- réduisent la consommation de l'électricité technologie



**PINCES PASSE-PARTOUT**

- recouverts de silicone, n'abiment pas les sacs de

SIL



Référence	L mm	Prix(€) HT
422302	300	7,90
422402	400	8,99

Référence	K pièces	Prix(€) HT
691190	100	22,00





*Classic*  
Cook

*Smart*  
Cook

## FOURS À CONVECTION ET À VAPEUR MIXTES

Les fours à convection et à vapeur mixtes sont des appareils multifonction pour la gastronomie, garantissant la meilleure qualité des plats préparés.

Fours GASTRONOMIQUES

Stalgast ClassicCook..... 278

Stalgast SmartCook ..... 279-280

Accessoires pour les

fours gastronomiques.....281-284

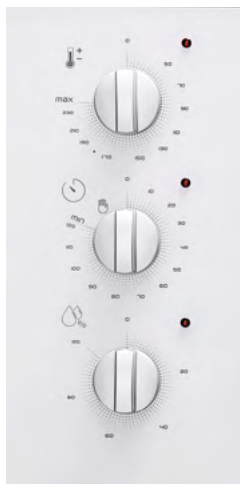




Fours à convection et à vapeur mixtes pour la  
**GASTRONOMIE**

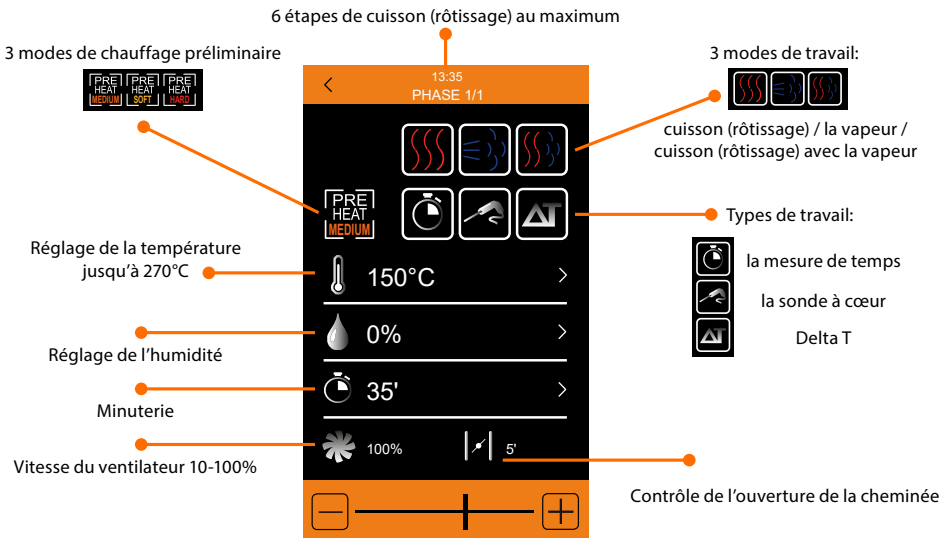
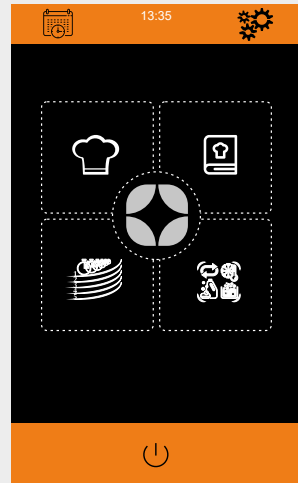
### Commande manuelle

- Panneau de commande manuelle
- Réglage de l'humidité de 0 à 100 %
- Minuterie jusqu'à 120 minutes, fonctionnement en continu
- Commande manuelle de la cheminée
- Inversion du ventilateur
- Éclairage LED interne
- Alarme de fin du cycle
- Interrupteur de porte
- Double vitrage de sécurité
- Gouttière de drainage
- Thermostat de sécurité
- Raccordement à l'eau  $\frac{3}{4}$ "
- Facile à nettoyer
- Fours électriques ou à gaz



## Commande tactile

- Panneau de commande tactile de 5 ou 7 pouces
- Inversion du ventilateur
- Alarme de fin du cycle
- Interrupteur de porte
- Thermostat de sécurité
- Éclairage LED interne
- Raccordement à l'eau ¾"
- Double vitrage de sécurité
- Clima Control - % de réglage de l'humidité
- Contrôle de la vitesse du ventilateur à dix niveaux
- Contrôle de la vapeur - cheminée programmable
- 3 modes de cuisson: bouillage, cuisson (rôtissage) et cuisson à la vapeur
- Sonde multipoint - accessoires, sonde à cœur (option), sonde à vide (option)
- Contrôle de la cuisson par la mesure de temps, sonde à cœur ou Delta T
- 120 programmes avec 6 étapes de cuisson chacun
- AllOnTime et MultiCook
- Régénération / Maintien au chaud des aliments
- Livre de cuisine avec des photos configurable par l'utilisateur



## Fonctions et équipement

**CUISSON MANUELLE**

Il vous permet de définir facilement des modes de travail (cuisson) pour n'importe quel plat, sans avoir besoin de créer une recette. Cela simplifie le processus de préparation des plats.

**CONTRÔLE DE LA VAPEUR**

La technologie permet un réglage précis du niveau d'humidité à l'intérieur de la chambre du four de 0 à 100 %, avec un réglage précis tous les 5 %.

**RÉGLAGE DU VENTILATEUR**

10 niveaux de réglage du ventilateur fonctionnant avec marche arrière vous permettent de préparer même les plats les plus délicats. Les changements de direction du ventilateur assure une répartition uniforme de la température dans toute la chambre du four, même si le four est rempli au maximum.

**CONTRÔLE DU CLIMAT**

Le contrôle de la cheminée vous permet de réduire rapidement l'humidité à l'intérieur de la chambre. De plus, il est possible d'ouvrir automatiquement la cheminée avant la fin du fonctionnement de l'appareil pour obtenir le niveau de cuisson souhaité.

**DELTA T**

Le mode avancé avec la sonde fixée au four. Il consiste à maintenir une différence de température constante entre l'intérieur du produit et la chambre du four. La cuisson lente réduit la perte de poids du produit et garantit des résultats parfaits.

**SONDE MULTIPOINT**

L'utilisation d'une sonde supplémentaire permet de mesurer la température en trois points différents (disponible en option).

**SONDE DE VIDE**

La sonde assure la plus grande précision de mesure de la température à l'intérieur des aliments pendant la cuisson sous vide.

**120 PROGRAMMES  
6 ÉTAPES CHACUN**

Le four vous offre 120 programmes en 6 étapes chacun.

**LIVRE DE RECETTES DE CUISINE**

Tous les fours à commande tactile ont un livre de recettes de cuisine installé. La ligne Stalgast SmartCook a un livre de recettes de cuisine simple à utiliser. De plus, chaque recette est accompagnée de la photo du plat, ce qui augmente l'intuitivité de cuisiner.

**HACCP****REGISTRE DES DONNÉES HACCP**

Le four enregistre l'historique des modes de fonctionnement et des paramètres de l'appareil dans le système HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System). Vous pouvez facilement enregistrer les données sur une clé USB.

**BRÛLEUR À GAZ  
À PREMIX**

Disponible dans tous les fours à gaz, le nouveau brûleur réduit la consommation de gaz. Sa construction assure une répartition uniforme de la température dans la chambre du four.

**RÉGÉNÉRATION /  
MAINTIEN DE LA  
TEMPÉRATURE**

La régénération permet de réchauffer un plat préalablement préparé en préservant son goût, sa saveur et ses valeurs esthétiques. Le maintien de la température permet de servir les plats plus tard.

**FERMENTATION  
CONTRÔLÉE**

La fonction est particulièrement souvent utilisée en boulangerie-pâtisserie pour contrôler la pousse (la levée) de la pâte. Grâce à la température constante pendant la pousse (la levée) de la pâte on obtient toujours des produits de boulangerie parfaits.

**PROGRAMMATION**

La possibilité de retarder le démarrage du travail du four permet de gagner du temps. La programmation des heures de travail du four permet de préparer un plat avec un long temps de préparation pour l'heure souhaitée.



### REFROIDISSEMENT RAPIDE

Refroidissement automatique de la chambre à la température souhaitée qui vous permet de commencer à préparer le plat suivant plus rapidement.



### MULTILAVAGE

Selon le degré de saleté de la chambre, 3 programmes de lavage automatiques sont disponibles. Les durées des cycles de lavage sont les suivants: 51', 81', 111'. **Pour les fours qui ne sont pas équipés d'un système de lavage automatique, vous pouvez acheter une douche.**



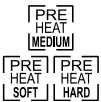
### ALLONTIME

Le mode qui vous permet de servir plusieurs plats en même temps. Avec le programme AllOn-Time (tout à temps), un signal clair vous indiquera quand il faut ajouter les produits suivants afin qu'ils soient tous prêts en même temps.



### MULTICUISSON

Le four à vapeur et à convection mixte vous permet de préparer de nombreux plats en même temps, sans le mélange des saveurs et des arômes. L'appareil peut être chargé et déchargé en continu. L'appareil informera l'utilisateur lorsque le plat est prêt.



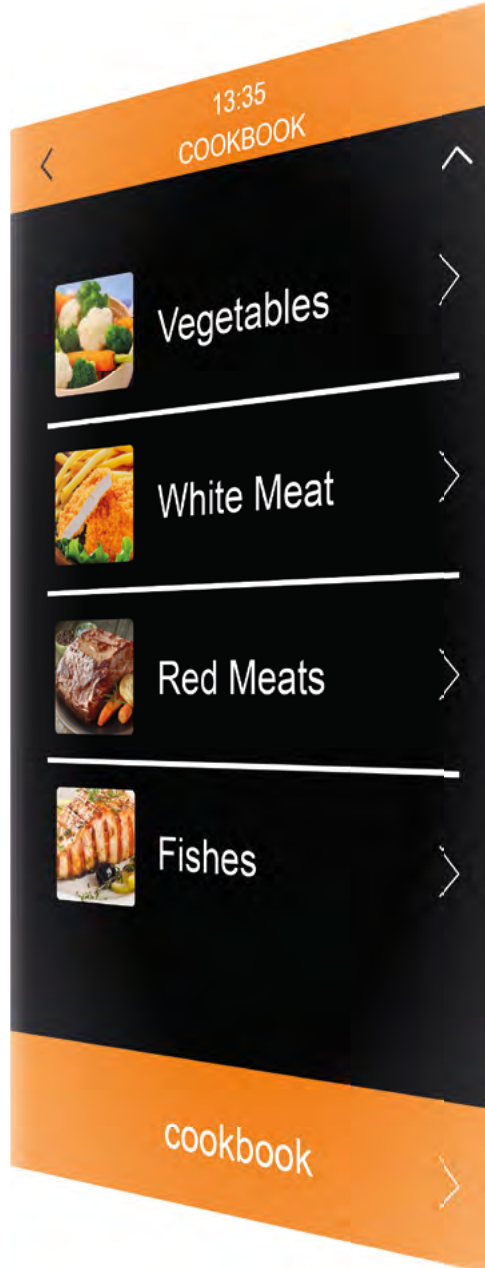
### PRÉCHAUFFAGE MULTIPLE

3 modes de préchauffage du four: soft (doux) (+10 °C), medium (moyen) (+20 °C), hard (dur) (+30 °C). Selon le niveau de chargement de la chambre, il est possible de préchauffer la chambre à une température plus élevée.



### SOUS-VIDE

Le processus de cuisson lente du produit dans une atmosphère sous vide. Grâce à cette technologie, les plats conservent leurs valeurs nutritionnelles, leur goût et leur arôme. Grâce à la sonde sous-vide, le four maintiendra la température optimale du produit préparé.



Fours Stalgast **ClassicCook**

GN 1/1



Référence	9100043	9100045	9100049
Nombre d'étagères	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Distance entre les guides	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Dimensions (LxPxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Température minimale	50°C	50°C	50°C
Température maximale	250°C	250°C	250°C
Poids	52 kg	78 kg	106 kg
Système d'alimentation	Électrique	Électrique	Électrique
Puissance électrique	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Tension (voltage)	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Prix (€) HT	<b>3800,70</b>	<b>5036,70</b>	<b>6478,70</b>



GN 1/1



Référence	9100046	9100050
Nombre d'étagères	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Distance entre les guides	~ 67 mm	~ 67 mm
Dimensions (LxPxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Température minimale	50°C	50°C
Température maximale	250°C	250°C
Poids	125 kg	140 kg
Système d'alimentation	Gaz/Électrique	Gaz/Électrique
Type de gaz	G20	G20
Puissance au gaz	14 kW	20 kW
Puissance électrique	0,65 kW	0,65 kW
Tension (voltage)	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Prix (€) HT	<b>9064,00</b>	<b>10042,50</b>

# Fours Stalgast **SmartCook**



Référence	<b>9100044</b>	<b>9100047</b>	<b>9100051</b>
Nombre d'étagères	5 (GN 1/1)	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Distance entre les guides	~ 67 mm	~ 67 mm	~ 67 mm
Dimensions (LxPxH)	790 x 860 x 690 mm	790 x 860 x 830 mm	790 x 860 x 1100 mm
Température minimale	50°C	50°C	50°C
Température maximale	270°C	270°C	270°C
Poids	54 kg	78 kg	106 kg
Système d'alimentation	Électrique	Électrique	Électrique
Puissance électrique	7,75 kW	10,2 kW	18,5 kW
Tension (voltage)	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Prix (€) HT	<b>6890,70</b>	<b>8641,70</b>	<b>10197,00</b>



Référence	<b>9100048</b>	<b>9100052</b>
Nombre d'étagères	7 (GN 1/1)	11 (GN 1/1)
Distance entre les guides	~ 67 mm	~ 67 mm
Dimensions (LxPxH)	790 x 960 x 850 mm	790 x 960 x 1120 mm
Température minimale	50°C	50°C
Température maximale	270°C	270°C
Poids	125 kg	140 kg
Système d'alimentation	Gaz/Électrique	Gaz/Électrique
Type de gaz	G20	G20
Puissance au gaz	14 kW	20 kW
Puissance électrique	0,65 kW	0,65 kW
Tension (voltage)	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Prix (€) HT	<b>12967,70</b>	<b>14275,80</b>

Fours Stalgast **SmartCook**

GN 2/1



Référence	<b>9100053</b>	<b>9100055</b>
Nombre d'étagères	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Distance entre les guides	~ 67 mm	~ 67 mm
Dimensions (LxPxH)	790 x 1280 x 830 mm	790 x 1280 x 1100 mm
Température minimale	50°C	50°C
Température maximale	270°C	270°C
Poids	120 kg	160 kg
Système d'alimentation	Électrique	Électrique
Puissance électrique	14,2 kW	28,5 kW
Tension (voltage)	400 V - 50/60 Hz	400 V - 50/60 Hz
Prix (€) HT	<b>11124,00</b>	<b>13276,70</b>



GN 2/1

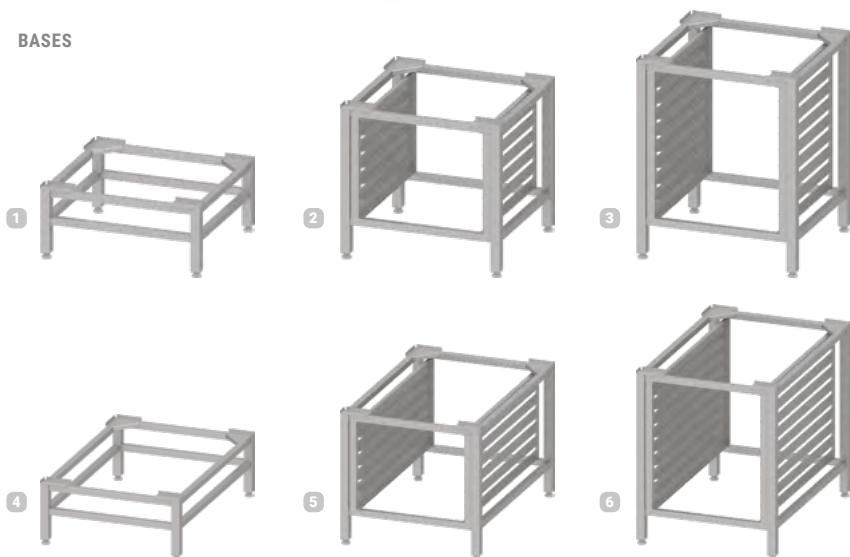


Référence	<b>9100054</b>	<b>9100056</b>
Nombre d'étagères	7 (GN 2/1)	11 (GN 2/1)
Distance entre les guides	~ 67 mm	~ 67 mm
Dimensions (LxPxH)	790 x 1280 x 850 mm	790 x 1280 x 1110 mm
Température minimale	50°C	50°C
Température maximale	270°C	270°C
Poids	145 kg	175 kg
Système d'alimentation	Gaz/Électrique	Gaz/Électrique
Type de gaz	G20	G20
Puissance au gaz	20 kW	28 kW
Puissance électrique	0,65 kW	0,65 kW
Tension (voltage)	230 V - 50/60 Hz	230 V - 50/60 Hz
Prix (€) HT	<b>14461,20</b>	<b>15934,10</b>



Accessoires pour des fours **GASTRONOMIQUES**

## BASES



N°	Référence	Convient aux	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
1.	<b>9057931</b>	Fours gastronomiques GN 1/1	704	645	300	<b>300,00</b>
2.	<b>9057961</b>	Fours gastronomiques GN 1/1	704	645	650	<b>390,00</b>
3.	<b>9057981</b>	Fours gastronomiques GN 1/1	704	645	850	<b>420,00</b>
4.	<b>9057932</b>	Fours gastronomiques GN 2/1	704	1008	300	<b>300,00</b>
5.	<b>9057962</b>	Fours gastronomiques GN 2/1	704	1008	650	<b>400,00</b>
6.	<b>9057982</b>	Fours gastronomiques GN 2/1	704	1008	850	<b>440,00</b>

## HOTTE

- l'appareil se compose du moteur avec le ventilateur d'extraction et du condenseur de vapeur
- connecteur de sortie de fumée ø 120 mm



Référence	Convient aux	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>9100581</b>	Fours gastronomiques GN 1/1, électriques	790	840	275	<b>2956,10</b>
<b>9100583</b>	9100053 et 9100055	790	1270	345	<b>3532,90</b>
<b>9100704</b>	2 fours gastronomiques GN 1/1, électriques	790	840	275	<b>3234,20</b>

## KIT D'INSTALLATION

Référence	Produkt	Convient aux	Prix (€) HT
<b>9100434</b>	Kit d'installation pour le raccordement hydraulique d'un four à convection et à vapeur mixte	fours à convection et à vapeur mixtes Stalgast	<b>324,45</b>
<b>9100671</b>	Kit d'installation pour le raccordement d'un four à convection et à vapeur mixte à une hotte ou un condenseur de vapeur	fours à convection et à vapeur mixtes Stalgast	<b>226,60</b>
<b>9100708</b>	Kit d'installation pour le raccordement hydraulique de deux fours à convection et à vapeur mixtes sans hotte	fours à convection et à vapeur mixtes Stalgast	<b>690,10</b>
<b>9100710</b>	Kit d'installation pour le raccordement de deux fours à convection et à vapeur mixtes à une hotte ou un condenseur de vapeur	fours à convection et à vapeur mixtes Stalgast	<b>376,00</b>



## KIT DE SUPERPOSITION

Référence	Convient aux	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>9100586</b>	Fours gastronomiques GN 1/1, électriques	788	758	78	<b>1099,00</b>



## RÉDUCTEUR DE PRESSION D'EAU

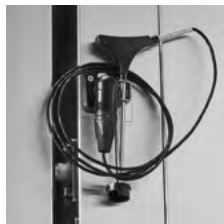
- recommandé pour les fours Stalgast ClassicCook
- Connexion 3/4 pouce
- Réducteur de pression d'eau 2 bar



Référence	Prix (€) HT
<b>9100018</b>	<b>57,70</b>

## SONDE

- La sonde est recommandée pour les fours à convection et à vapeur mixtes Stalgast



Référence	Produkt	Prix (€) HT
<b>9100376</b>	Sonde externe pour sous-vide	<b>381,10</b>
<b>9100620</b>	Sonde multipoint externe	<b>276,00</b>
<b>9100375</b>	Sonde à cœur externe	<b>280,20</b>



**PLAQUE GRIL  
ANTIADHÉSIVE GN 1/1**

Référence	L mm	P mm	Prix(€) HT
<b>917003</b>	530	325	<b>267,80</b>



**PLAQUE POUR DES ŒUFS  
ET PANCAKES GN 1/1**

Référence	L mm	P mm	Prix(€) HT
<b>917028</b>	530	325	<b>192,00</b>



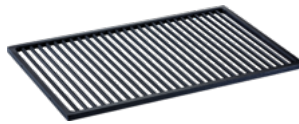
**GRILLE POUR DES FRITES,  
LÉGUMES ET POISSON GN 1/1**

Référence	L mm	P mm	Prix(€) HT
<b>917034</b>	530	325	<b>247,20</b>



**PLAQUE DE CUISSON  
ÉMAILLÉE GN 1/1**

Référence	L mm	P mm	Prix(€) HT
<b>917036</b>	530	325	<b>154,50</b>



**GRILLE GN 1/1**

Référence	L mm	P mm	Prix(€) HT
<b>917037</b>	530	325	<b>262,70</b>



**GN 1/1**

Référence	L mm	P mm	H mm	V litry	Prix(€) HT
<b>111042</b>	530	325	40	5,0	<b>29,00</b>
<b>111062</b>	530	325	65	8,8	<b>36,00</b>



**PLAQUE ANTIADHÉSIVE  
POUR LA FRITURE**

Référence	L mm	P mm	H mm	V litry	Prix(€) HT
<b>171020</b>	530	325	20	2,5	<b>42,50</b>



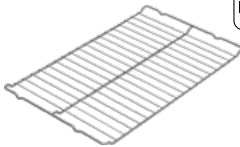
**PLAQUE DE CUISSON EN ÉMAIL**

Référence	L mm	P mm	H mm	V litry	Prix(€) HT
<b>101021</b>	530	325	20	2,2	<b>14,20</b>



**PLAQUE DE CUISSON  
ENTIÈREMENT ÉMAILLÉE**

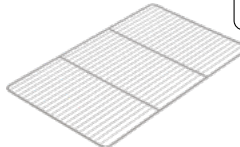
Référence	L mm	P mm	H mm	V litry	Prix(€) HT
<b>101041</b>	530	325	40	5,0	<b>16,90</b>



INOX

**GRILLE EN ACIER INOX**

Référence	Description	L mm	P mm	Prix(€) HT
<b>103114</b>	GN 1/1	530	325	<b>12,60</b>

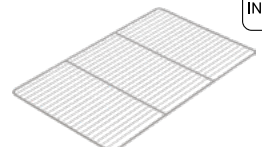


INOX

**GRILLE EN ACIER INOX**

• GN offer p. 140-145

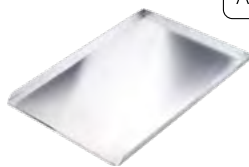
Référence	Description	L mm	P mm	Prix(€) HT
<b>103115</b>	GN 1/1	530	325	<b>18,20</b>



INOX

**GRILLE**

Référence	L mm	P mm	Prix(€) HT
<b>103644</b>	600	400	<b>24,70</b>



Al

**PLAQUE DE CUISSON POUR PAIN ET PÂTISSERIE**

- plaque non perforée, 3 bords ourlés
- épaisseur: 911101 - 1,5 mm, 911102 - 2 mm

Référence	L mm	P mm	Prix(€) HT
911101	600	400	30,00
911102	600	400	35,00



Al

**PLAQUE DE CUISSON POUR PAIN ET PÂTISSERIE**

- plaque perforée, 3 bords ourlés
- épaisseur: 1,5 mm

Référence	L mm	P mm	Prix(€) HT
911201	600	400	35,00



Al

**PLAQUE DE CUISSON POUR PAIN ET PÂTISSERIE**

- plaque perforée avec revêtement en silicone, 3 bords ourlés
- épaisseur: 1,5 mm

Référence	L mm	P mm	Prix(€) HT
911211	600	400	52,00



**KIT DOUCHE**

Référence	L mm	Prix(€) HT
651202	2000	75,00



**Découvrez un four à convection parfait pour votre entreprise**



# MATÉRIEL FRIGORIFIQUE

Toutes sortes de matériel de réfrigération et de congélation indispensable dans chaque établissement de restauration pour assurer une conservation correcte des aliments.

Armoires de réfrigération  
et de congélation..... 287-288, 302-303  
Tables de réfrigération  
et de congélation..... 289-291  
Saladette réfrigérée..... 292-294, 297-298  
Table réfrigérée à pizza ..... 295-296, 299

Vitrines d'exposition ..... 300-301, 304-306  
Vitrines réfrigérées de bar..... 307  
Accessoires pour armoires  
et tables réfrigérées..... 308  
Congelateurs coffres ..... 310

## DESCRIPTION DES INSCRIPTIONS POUR LE CHAPITRE DE LA GAMME DU FROID:



appareil de réfrigération



appareil de congélation



ou



et



système statique



système dynamique



pour les plaques de pâtisserie



pour les bacs gastronomiques GN 1/1



pour les bacs gastronomiques GN 2/1



s'ouvre de deux côtés



porte battante



porte coulissante

## TYPES DE SYSTÈMES DE REFROIDISSEMENT:

**Statique** (le refroidissement dit « par gravité »), où des couches d'air plus chaudes et donc plus fines s'accumulent dans la partie supérieure de l'appareil, tandis que les plus froides s'effondrent (les rayons inférieures sont toujours plus froides que les supérieures). Les appareils statiques Stalgast utilisent un ventilateur (pour faciliter les mouvements) dans le compartiment afin d'égaliser la température préréglée.

**Dynamique** (le refroidissement dit « forcé »), où la circulation de l'air assure un refroidissement rapide des produits et une distribution uniforme des températures basses à l'intérieur de l'appareil. Un mécanisme spécial arrête la ventilation lorsque la porte est ouverte, ce qui empêche l'air chaud d'entrer, permettant aux aliments de maintenir une température constante.

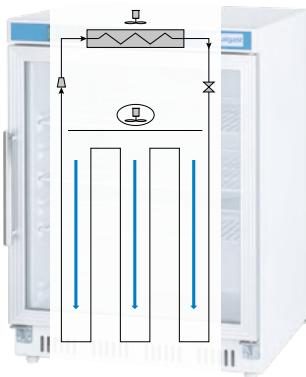


schéma de système statique

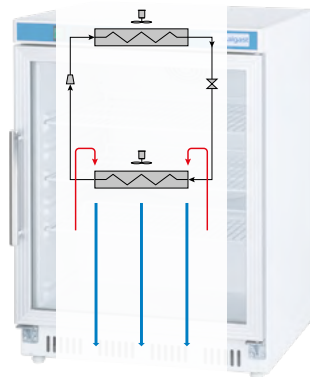


schéma de système dynamique

# ARMOIRES DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION



- réfrigérants utilisés: R290 et R600a
- structure et compartiment en acier inoxydable (marquage INOX) ou en tôle époxy blanche
- équipé d'une circulation d'air forcée
- dégivrage automatique
- régulateur électronique avec affichage de la température
- porte à fermeture automatique
- pieds réglables (+ 45mm)
- poignée de porte profilée
- porte avec serrure
- soupapes de chauffe dans l'armoire de congélation
- grille supplémentaire (LxP): 530x650 mm - référence 840645, espacement entre niveaux 50 mm



## ARMOIRES DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION SUR ROULETTES

- roulettes antérieures avec frein
- éclairage
- évaporation automatique du condensat
- 3 grilles GN 2/1 avec glissières
- 20 niveaux
- épaisseur d'isolation 60 mm
- glissières dédiées - référence 830644
- étagères dédiées - référence 830645



N°	Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
1.	<b>830590</b>	680	810	2010	-2 / +8	0,17	230	D	671	600	383	4	<b>1500,00</b>
2.	<b>830620</b>	740	830	2010	-2 / +8	0,21	230	D	1015	650	465	4	<b>1550,00</b>
	<b>830621</b>	740	830	2010	-18 / -22	0,48	230	D	2351	650	465	4	<b>1990,00</b>



## ARMOIRES DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION SUR ROULETTES

- éclairage
- évaporation automatique du condensat
- 6 grilles GN 2/1 avec glissières
- 22 niveaux
- épaisseur d'isolation 60 mm
- glissières dédiées - référence 830644
- étagères dédiées - référence 830645
- roulettes antérieures avec frein - référence 830130



N°	Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
1.	<b>830130</b>	1480	830	2010	-2 / +8	0,44	230	D	1517	1300	1185	4	<b>2600,00</b>
2.	<b>830145</b>	1480	830	2010	-18 / -22	0,78	230	C	3259	1300	1185	4	<b>2999,00</b>

## ARMOIRE DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION

- 4 grilles incluses
- épaisseur d'isolation 60 mm
- 2 compartiments et agrégats indépendants
- glissières dédiées - référence 840644



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
<b>840602</b>	680	845	2000	-2/8 / -10/-20	0,25/0,3	230	128,5/128,5	<b>2360,00</b>



## ARMOIRES DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION

- 3 grilles incluses
- 21 niveaux
- épaisseur d'isolation 60 mm
- glissières dédiées - référence 840644



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>880700</b>	680	810	2000	-2 / +8	0,35	230	C	434	537	376	4	<b>1410,00</b>



## ARMOIRES DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION

- 6 grilles incluses
- 21 niveaux
- épaisseur d'isolation 60 mm
- glissières dédiées - référence 840644



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>881400</b>	1340	845	2000	-2 / +8	0,45	230	C	675	1173	770	4	<b>1800,00</b>





## TABLES DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION



- réfrigérants utilisés: R290 et R600a
- structure et compartiment en acier inoxydable (marquage INOX)
- équipé d'une circulation d'air forcée
- dégivrage automatique et évaporation automatique du condensat
- régulateur électronique avec affichage de la température
- pieds réglables
- espacement entre niveaux 50 mm
- glissières dédiées - référence 841443

### TABLE DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION

- 2 étagères GN 1/1
- épaisseur d'isolation 50 mm
- 13 niveaux
- glissières dédiées - référence 831443
- étagères dédiées - référence 831445



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>831026</b>	Réfrigération	1360	700	850	-2 / +8	0,21	230	C	919	282	220	4	<b>1550,00</b>
<b>831027</b>	Congélation	1360	700	850	-18 / -22	0,52	230	D	2420	282	187	4	<b>1889,00</b>

### TABLE DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION

- 3 étagères GN 1/1
- épaisseur d'isolation 50 mm
- 13 niveaux
- glissières dédiées - référence 831443
- étagères dédiées - référence 831445



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>831036</b>	Réfrigération	1795	700	850	-2 / +8	0,23	230	C	1145	417	341	4	<b>2090,00</b>
<b>831037</b>	Congélation	1795	700	850	-18 / -22	0,56	230	D	3100	417	312	4	<b>2100,00</b>

**TABLE DE RÉFRIGÉRATION**

- 2 étagères GN 1/1
- épaisseur d'isolation 35 mm
- 8 niveaux
- glissières dédiées - référence 831443
- étagères dédiées - référence 831445



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>832029</b>	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	240	198	4	<b>890,00</b>

**TABLE DE RÉFRIGÉRATION**

- 3 étagères GN 1/1
- épaisseur d'isolation 35 mm
- 13 niveaux
- glissières dédiées - référence 831443
- étagères dédiées - référence 831445



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>832039</b>	1365	700	875	-2 / +8	0,24	230	C	1294	368	297	4	<b>1310,00</b>



TABLE DE CONGÉLATION

- 2 grilles avec glissières inclus
- filtre à poussière
- épaisseur d'isolation 60 mm
- compartiment en standard GN 1/1



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>842045</b>	943	700	850	-10 / -20	0,26	230	D	2537	257	201	4	<b>1550,00</b>



TABLE DE RÉFRIGÉRATION VITRÉE

- 2 étagères 325x430 mm
- éclairage
- épaisseur d'isolation 50 mm
- filtre à poussière
- glissières dédiées - référence 831443
- étagères dédiées - référence 831445



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>831126</b>	1360	600	850	+2 / +8	0,215	230	B	880	228	4	<b>1800,00</b>



TABLE DE RÉFRIGÉRATION

- tiroirs GN 1/1 standard
- épaisseur d'isolation 35 mm



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>832041</b>	900	700	875	+2 / +8	0,17	230	C	830	220	198	4	<b>1600,00</b>

## SALADETTES RÉFRIGÉRÉES



- réfrigérants utilisés: R290 et R600a
- structure et compartiment en acier inoxydable
- dégivrage automatique et évaporation automatique du condensat
- régulateur électronique avec affichage de la température
- porte à fermeture automatique avec serrure à ouverture
- hauteur maximale des bacs GN 150mm
- 8 niveaux
- épaisseur d'isolation 35 mm
- espacement entre niveaux 50 mm
- grille supplémentaire - référence 841445
- les prix des tables n'incluent pas les conteneurs

### TABLE DE RÉFRIGÉRATION AVEC REHAUSSE

- 2 grilles GN 1/1
- couvercle à charnière dans la rehausse
- plan de travail en acier inoxydable
- glissières dédiées - référence 831443
- étagères dédiées - référence 831445



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
<b>832328</b>	5 x GN 1/6	900	700	1000	+2/+8	0,17	230	240	<b>1040,00</b>

### TABLE DE RÉFRIGÉRATION AVEC REHAUSSE

- 2 grilles GN 1/1
- planche à découper en polyéthylène
- glissières dédiées - référence 831443
- étagères dédiées - référence 831445



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
<b>832225</b>	8 x GN 1/4	1360	700	1365	-2/+8	0,23	230	240	<b>1900,00</b>

**SALADETTE RÉFRIGÉRÉE**

- 2 grilles GN 1/1
- planche à découper en polyéthylène
- glissières dédiées - référence 831443
- étagères dédiées - référence 831445



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
<b>832129</b>	10 x GN 1/4	900	705	875	+2 / +8	0,17	230	240	<b>850,00</b>

**SALADETTE RÉFRIGÉRÉE**

- 3 grilles GN 1/1
- planche à découper en polyéthylène
- glissières dédiées - référence 831443
- étagères dédiées - référence 831445



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	U V	V litres	Prix (€) HT
<b>832139</b>	16 x GN 1/4	1365	700	875	-2 / +8	230	368	<b>1300,00</b>

**TABLE DE RÉFRIGÉRATION AVEC REHAUSSE**

- 2 grilles GN 1/1
- planche à découper en polyéthylène
- glissières dédiées - référence 831443
- étagères dédiées - référence 831445



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
<b>832222</b>	10 x GN 1/4	900	705	1300	+2 / +8	0,24	230	240	<b>1490,00</b>

**TABLE DE RÉFRIGÉRATION AVEC REHAUSSE**

- 3 grilles GN 1/1
- planche à découper en polyéthylène
- glissières dédiées - référence 831443
- étagères dédiées - référence 831445



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
<b>832232</b>	16 x GN 1/4	1365	705	1300	+2 / +8	0,24	230	368	<b>1550,00</b>

## TABLE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA

- réfrigérants utilisés: R290 et R600a
- régulateur électronique avec affichage de la température
- dégivrage automatique
- hauteur maximale des bacs GN 150 mm (le prix ne comprend pas les conteneurs)
- structure et compartiment en acier inoxydable
- porte à fermeture automatique avec serrure ouverte
- tables équipées d'une évaporation automatique du condensat



### TABLE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA AVEC REHAUSSE

- 3 étagères GN 1/1
- glissières dédiées - référence 831443
- étagères dédiées - référence 831445



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
<b>833037</b>	8 x GN 1/6	1365	700	1090	+2 / +8	0,24	230	402	<b>1550,00</b>

**TABLE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA SUR ROULETTES**

- plan de travail en granit
- 3 étagères GN 1/1
- épaisseur d'isolation 35 mm
- glissières dédiées - référence 831443



Un socle supplémentaire disponible - voir page 297-298



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe energ.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>833031</b>	1400	700	1120	+2 / +8	0,24	230	D	1294	368	297	4	<b>1490,00</b>

**TABLE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA**

- plan de travail en granit
- 2 étagères GN 1/1
- épaisseur d'isolation 35 mm
- glissières dédiées - référence 831443
- étagères dédiées - référence 831445



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Prix (€) HT
<b>833029</b>	5 x GN 1/6	900	700	1090	+2 / +8	0,17	230	240	<b>1380,00</b>



SALADETTE RÉFRIGÉRÉE



GN 1/3



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>834430</b>	4 x GN 1/3	1200	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>730,00</b>

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE



GN 1/3  
GN 1/4



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>834630</b>	6 x GN 1/3	1400	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>680,00</b>
<b>834631</b>	6 x GN 1/3	1500	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>680,00</b>
<b>834641</b>	6 x GN 1/4	1400	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>589,00</b>

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE



GN 1/4



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>844741</b>	7 x GN 1/4	1600	335	427	+2 / +8	0,11	230	<b>850,00</b>

## SALADETTE RÉFRIGÉRÉE



GN 1/3



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>834730</b>	7 x GN 1/3	1600	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>720,00</b>
<b>834541</b>	7 x GN 1/4	1500	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>620,00</b>
<b>834741</b>	7 x GN 1/4	1600	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>660,00</b>

## SALADETTE RÉFRIGÉRÉE



GN 1/4



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>834840</b>	8 x GN 1/4	1800	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>679,00</b>

## SALADETTE RÉFRIGÉRÉE



GN 1/3



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>834930</b>	9 x GN 1/3	2000	395	440	+2 / +8	0,11	230	<b>790,00</b>

## SALADETTE RÉFRIGÉRÉE



GN 1/4



Référence	Configuration des réservoirs	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>834141</b>	10 x GN 1/4	2000	335	440	+2 / +8	0,11	230	<b>750,00</b>

TABLE DE RÉFRIGÉRATION 600 x 400

- plan de travail en granit
- 7 tiroirs neutres
- mobile



Un socle supplémentaire disponible - voir page 297-298

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	U V	V litres	Prix (€) HT
<b>833310</b>	1510	800	1000	-2 / +8	230	390	<b>2200,00</b>

TABLE DE RÉFRIGÉRATION 600 x 400

- plan de travail en granit
- 7 tiroirs neutres
- mobile



Un socle supplémentaire disponible - voir page 297-298

Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	U V	V litres	Prix (€) HT
<b>833271</b>	2025	800	1000	-2 / +8	230	580	<b>2300,00</b>

## ARMOIRES ET VITRINES DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION



- réfrigérants utilisés: R290 et R600a
- générateur silencieux
- serrure à clé intégrée
- régulateur électronique avec affichage de la température

### VITRINE DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION

- panneau publicitaire illuminé
- appareil en tôle époxy (blanc)
- Éclairage LED dans les portes
- dégivrage automatique
- 5 étagères incluses LxP: 460x550 mm
- étagère supplémentaire - référence 840648



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	Prix (€) HT
850011	680	700	1990	-18 / -22	0,85	230	420	D	4015	2190,00

VITRINE DE RÉFRIGÉRATION

- appareil en tôle époxy (blanc)
- dégivrage automatique
- 4 étagère incluses LxP:  
3 pièces 652x530 mm, 1 pièce 652x211 mm
- capacité de charge par étagère - 8 kg
- étagère supplémentaire - référence 880645



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	Prix (€) HT
<b>880604</b>	775	695	1900	+2 / +8	0,13	230	469	B	820	<b>1300,00</b>

VITRINE DE RÉFRIGÉRATION

- appareil en tôle époxy (blanc)
- dégivrage automatique
- 4 étagères incluses LxP:  
3 pièces 502x440 mm, 1 pièce 502x201 mm
- capacité de charge par étagère 8 kg
- étagère supplémentaire - référence 880245



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	Prix (€) HT
<b>880402</b>	600	600	1850	+2 / +8	0,13	230	258	B	773	<b>930,00</b>



**ARMOIRE DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION**

- appareil en tôle époxy (blanc)
- capacité de charge jusqu'à 8 kg
- armoire de réfrigération 880600 - Dégivrage automatique
- armoire de congélation 880601 - 7 clayettes de congélation (dégivrage manuel)
- dimensions de la grille LxP:  
modèle 880600 - 3 pièces 652x530 mm, 1 pièce 652x211 mm,  
modèle 880601 - 655x515 mm
- vitrine réfrigérée avec 4 grilles incluses
- grille supplémentaire pour 880600 - référence 880645



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>880600</b>	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	<b>1150,00</b>
<b>880601</b>	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	<b>1250,00</b>



**ARMOIRE DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION**

- appareil en tôle époxy (blanc)
- armoire de réfrigération 880400 - Dégivrage automatique
- armoire de congélation 880401 - 7 clayettes de congélation (dégivrage manuel)
- dimensions de la grille LxP:  
modèle 880400 - 3 pièces 502x440 mm, 1 pièce 502x211 mm,  
modèle 880401 - 480x410 mm
- vitrine réfrigérée avec 4 grilles incluses
- grille supplémentaire pour 880400 - référence 880245
- paramètres internes LxPxH: 510x485x1620 mm



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>880400</b>	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	<b>840,00</b>
<b>880401</b>	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	<b>940,00</b>



**ARMOIRE DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION**

- appareil en tôle époxy (blanc)
- armoire de réfrigération 880173 - Dégivrage automatique
- armoire de congélation 880174 - clayettes de congélation (dégivrage manuel)
- dimensions de la grille LxP:  
modèle 880173 - 2 pièces 502x440 mm, 1 pièce 502x211 mm,  
modèle 880174 - 485x410 mm
- vitrine réfrigérée avec 4 grilles incluses
- capacité de charge jusqu'à 8 kg
- tablette supplémentaire pour 880173 - référence 880245



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>880173</b>	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	<b>560,00</b>
<b>880174</b>	600	585	855	-10 / -18	0,11	230	A	511	129	78	4	<b>650,00</b>

**ARMOIRE DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION**

- en acier inoxydable
- capacité de charge jusqu'à 8 kg
- armoire de réfrigération 880602 - Dégivrage automatique
- armoire de congélation 880603 - 7 clayettes de congélation (dégivrage manuel)
- dimensions de la grille LxP:  
modèle 880602 - 3 pièces 652x530 mm, 1 pièce 652x211 mm  
modèle 880603 - 655x515 mm
- vitrine réfrigérée avec 4 grilles incluses
- grille supplémentaire pour 880602 - référence 880645
- modèle 880602 - intérieur d'armoire en plastique



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>880602</b>	775	695	1900	0 / +8	0,13	230	C	672	620	476	4	<b>1350,00</b>
<b>880603</b>	775	695	1900	-10 / -18	0,3	230	B	989	620	469	4	<b>1410,00</b>

**ARMOIRE DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION**

- en acier inoxydable
- armoire de réfrigération 880405 - Dégivrage automatique
- armoire de congélation 880406 - 7 clayettes de congélation (dégivrage manuel)
- dimensions de la grille LxP:  
modèle 880405 - 3 pièces 652x530 mm, 1 pièce 652x211 mm,  
modèle 880603 - 480x410 mm
- vitrine réfrigérée avec 4 grilles incluses
- grille supplémentaire pour 880405 - référence 880245



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>880405</b>	600	600	1850	0 / +8	0,13	230	C	478	361	265	4	<b>1010,00</b>
<b>880406</b>	600	600	1850	-10 / -18	0,15	230	B	894	361	258	4	<b>1100,00</b>

**ARMOIRE DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION**

- en acier inoxydable
- congélateur 880176 - clayettes de congélation (dégivrage manuel)
- dimensions de la grille LxP:  
modèle 880175 - 2 pièces 502x440 mm, 1 pièce 502x211 mm modèle 880176 - 485x410 mm
- vitrine réfrigérée avec 3 grilles incluses
- capacité de charge par étagère - 8 grille supplémentaire pour 880175 - référence 880245



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	V litres	V litres netto	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>880175</b>	600	585	855	0 / +8	0,1	230	A	409	129	78	4	<b>660,00</b>
<b>880176</b>	600	585	855	-10 / -18	0,105	230	A	511	129	78	4	<b>710,00</b>



**VITRINE DE RÉFRIGÉRATION**

- Éclairage LED
- zone climatique 6 (jusqu'à + 27°C / humidité 70%)
- 3 étagères en verre rondes
- en acier inoxydable



Référence	Ø mm	L mm	V litres	T °C	M kg	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	Classe climatique	Prix (€) HT
<b>852160</b>	480	1030	100	-2 / 8	50	0,21	230	C	1376	6	<b>1020,00</b>



**VITRINE DE RÉFRIGÉRATION**

- traversante
- éclairage
- 3 étagères ajustables incluses
- dégivrage automatique



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	Prix (€) HT
<b>852180</b>	429	425	980	86	0 / +12	0,16	230	C	1184	<b>620,00</b>



**VITRINE DE RÉFRIGÉRATION**

- éclairage
- 4 étagères réglables incluses LxP: 460x385 mm



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	Prix (€) HT
<b>852230</b>	515	485	1689	235	0 / +12	0,25	230	B	1622	<b>1159,00</b>



VITRINE DE RÉFRIGÉRATION

- Éclairage LED
- 2 étagères ajustables incluses
- réservoir pour condensat



Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	Prix (€) HT
<b>852120</b>	702	568	686	120	0 / +12	0,16	230	B	1141	<b>920,00</b>

VITRINE DE RÉFRIGÉRATION

- Éclairage LED
- 2 étagères ajustables incluses
- réservoir pour condensat



N°	Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	Prix (€) HT
1.	<b>852104</b>	●	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	<b>685,00</b>
2.	<b>852103</b>	○	682	450	675	100	0 / +12	0,16	230	B	912	<b>699,00</b>



1



2



3

**VITRINE DE RÉFRIGÉRATION**

- éclairage
- 852174 - éclairage LED
- 3 étagères ajustables incluses
- dégivrage automatique



N°	Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	P kW	U V	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	Prix (€) HT
1.	<b>852170</b>	○	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	<b>503,00</b>
2.	<b>852171</b>	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	<b>504,00</b>
3.	<b>852174</b>	●	428	386	960	78	0 / +12	0,16	230	C	1003	<b>550,00</b>

Vous pouvez trouver du matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie à la page **222-232**.



## VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE BAR

- réfrigérants utilisés: R290 et R600a
- dégivrage automatique et évaporation automatique du condensat
- régulateur électronique avec affichage de la température
- porte à fermeture automatique avec serrure
- porte vitrée



### VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR BOUTEILLES

- structure peinte à la poudre (noire)
- 1 porte (battante)
- éclairage
- 2 étagères incluses



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	Prix (€) HT
<b>882151</b>	600	535	870	+2 / +8	0,105	230	129	B	627	<b>660,00</b>

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR BOUTEILLES

- structure peinte à la poudre (noire)
- 2 portes (coulissantes)
- éclairage
- 4 étagères incluses



Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Classe énerg.	Consommation de l'énergie kWh/an	Prix (€) HT
<b>882171</b>	920	520	1872	+2 / +8	0,25	230	490	C	1765	<b>1897,00</b>



# ACCESSOIRES POUR ARMOIRES ET TABLES RÉFRIGÉRÉES

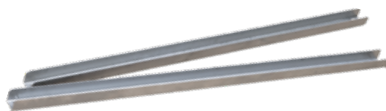
## MODULE DE 2 TIROIRS POUR TABLES RÉFRIGÉRÉES

- module à 2 tiroirs installés à la place de la porte
- 831000 - dédié aux modèles de tables réfrigérées GN 1/1 avec un agrégat sur le côté de la table
- 831001 - dédié aux modèles de tables réfrigérées GN 1/1 avec un agrégat en bas de la table



N°	Référence	Dimensions du tiroir	Prix (€) HT
1.	<b>831000</b>	304 x 525 x 140 mm	<b>399,00</b>
2.	<b>831001</b>	304 x 525 x 90 mm	<b>349,00</b>

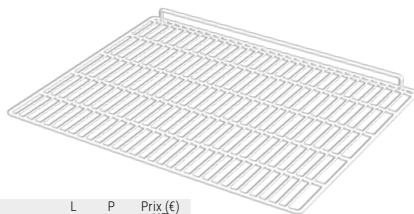
## RAILS POUR ARMOIRES ET TABLES



Référence	Produit	L mm	P mm	L mm	Prix (€) HT
<b>830644</b>	Jeu des rails pour armoires GN 2/1	-	-	-	<b>31,00</b>
<b>840644</b>	Jeu des rails pour armoires GN 2/1	20	15	650	<b>24,30</b>
<b>831443</b>	Jeu des rails pour les tables GN 1/1	-	-	-	<b>43,00</b>

## GRILLES POUR ARMOIRES ET TABLES

- grilles en acier plastifiées



Référence	Produit	L mm	P mm	Prix (€) HT
<b>830645</b>	Grille pour armoires GN 2/1	-	-	<b>25,00</b>
<b>831445</b>	Grille pour les tables GN 1/1	-	-	<b>24,00</b>
<b>840151</b>	Grille pour les modèles 882151	410	320	<b>14,16</b>
<b>880245</b>	Grille pour les modèles 880173, 880175, 880400, 880402, 880405	500	400	<b>16,00</b>
<b>880645</b>	Grille pour les modèles 880600, 880602, 880604	650	525	<b>17,40</b>
<b>840645</b>	Grille pour armoires GN 2/1	530	650	<b>16,92</b>
<b>103644</b>	Grilles pour les modèles 840811, 843300	600	400	<b>24,70</b>

## CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION RAPIDE

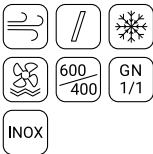


- réfrigérants utilisés: R290 et R600a
- régulateur électronique avec affichage de la température
- coins du compartiment arrondis pour un nettoyage facile
- circulation d'air forcée
- commutation automatique en mode de refroidissement
- pieds réglables
- peut être utilisé comme base pour les fours mixtes GN 1/1
- compatible avec les plateaux GN 1/1 et 400x600

**CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE** est un appareil conçu pour le refroidissement rapide ou la congélation rapide des plats préparés.

**REFROIDISSEMENT rapide:**  
de +70°C à +3°C en 90 minutes

**CONGÉLATION rapide:**  
de +70°C à -18°C en 240 minutes



### CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION RAPIDE

Référence	L mm	P mm	H mm	Capacité GN	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>849033</b>	750	750	770	3	1,15	230	<b>3950,00</b>
<b>849053</b>	750	750	890	5	1,43	230	<b>4250,00</b>
<b>849073</b>	750	750	1260	7	1,49	230	<b>6900,00</b>
<b>849103</b>	750	750	1260	10	1,49	230	<b>6850,00</b>

## CONGELATEURS COFFRES



- réfrigérant utilisés R600a
- structure en tôle peinte à la poudre (blanche)
- contrôleur manuel avec capacité de refroidissement réglable de 1 à 7
- éclairage intérieur à LED
- 1 panier et 1 cloison de compartiment inclus
- parois d'isolation épais
- dégivrage manuel
- poignée de couvercle munie d'une fermeture
- dimensions indiquées des appareils comprennent la poignée et la charnière



### CONGÉLATEUR COFFRE

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	T °C	P kW	U V	V litres	Nombre de roulettes pièces	Prix (€) HT
1.	<b>883101</b>	580	620	845	-18	0,105	230	93	2	<b>307,20</b>
2.	<b>883301</b>	1120	700	845	-18	0,130	230	282	2	<b>585,00</b>
3.	<b>883401</b>	1280	790	825	-18	0,110	230	354	2	<b>780,00</b>
4.	<b>883501</b>	1660	790	825	-18	0,125	230	488	4	<b>986,00</b>

# CONGELATEURS COFFRES



- réfrigérant utilisés R600a
- structure en tôle peinte à la poudre (blanche)
- régulateur de température manuel
- affichage numérique de la température
- éclairage intérieur à LED
- 2 panier et 1 cloison de compartiment inclus (modèle 883295 - 1 panier et 1 cloison de compartiment inclus)
- poignée de couvercle munie d'une fermeture

**NOUVEAUTÉ**



1



2



3

## CONGÉLATEUR COFFRE

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
1.	<b>883402</b>	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	<b>1004,00</b>
2.	<b>883502</b>	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	<b>1095,30</b>
3.	<b>883602</b>	1775	743	840	555	-24	72,0	0,20	230	<b>1293,10</b>



1



2



3

## CONGÉLATEUR COFFRE AVEC COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	T °C	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
1.	<b>883295</b>	1041	743	840	295	-24	44,5	0,15	230	<b>860,00</b>
2.	<b>883395</b>	1316	743	840	395	-24	50,5	0,15	230	<b>1064,90</b>
3.	<b>883459</b>	1492	743	840	454	-24	61,0	0,17	230	<b>1186,60</b>

**NOUVEAUTÉ**



## ROULETTES POUR CONGÉLATEURS COFFRES

Référence	Prix(€) HT
<b>883001</b>	<b>17,70</b>

**NOUVEAUTÉ**



## PANIER PLASTIQUE POUR CONGÉLATEUR COFFRE

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>883002</b>	200	510	130	<b>11,40</b>



# MEUBLES EN ACIER INOXYDABLE

Les meubles en acier inoxydable est une solution pour la gastronomie, permettant une utilisation optimale de l'espace dans chaque cuisine et offrant un lieu de stockage pour les équipements et autres éléments nécessaires à la gastronomie.

## LES MEUBLES À MONTER

Tables de travail .....	315
Armoires, étagères .....	316-317
Plonges.....	316-318

## MEUBLES SOUDÉS

Tables de travail .....	319
Plonges.....	319, 321
Placards .....	320



# MOBILIER SELON VOS PROJETS INDIVIDUELS

En tant qu'expert en gastronomie, nous vous offrons une assistance professionnelle au choix du mobilier selon vos demandes spécifiques. Contactez-nous et nos spécialistes vous aideront à créer une offre parfaitement adaptée à vos besoins.



conseils de nos experts



solutions technologiques adaptées à vos besoins

**POUR PLUS DE CHOIX, CONSULTEZ AUSSI NOS CATALOGUES INOX ET GREDIL.**



Notre offre inox est complète de meubles soudés et à monter. Cette gamme vous permettra de faire le meilleur choix selon vos besoins.



La gamme de meubles GREDIL répondra parfaitement à toutes vos attentes avec un délai de livraison rapide.



Vous trouverez l'offre complète sur notre site [stalgast.eu/catalogs](https://stalgast.eu/catalogs)

## Caractéristique des meubles INOX

Tous nos produits sont fabriqués en acier inoxydable en version soudée ou à monter selon les exigences. Tous les meubles sont équipés de pieds réglables et possèdent une goupille équipotentielle de protection.



### TABLES DE TRAVAIL, PLONGES, MAXI PLONGES (ADOSSEES)

- dossieret profilé 100 x 15 mm



### PLAN DE TRAVAIL

- fabriqué en acier inox
- renforcé avec du bois stratifié double
- bord arrière du plan du travail recouvert d'un profil en acier inoxydable



### PIEDS DES TABLES

- fabriqués d'un profil carrés en inox
- pieds réglables de +25 mm à -5 mm



### BASES DES TABLES DE TRAVAIL

- raidies dans la partie métallique supérieure avec un cadre ou un profil carré
- espace entre le sol et l'étagère basse



### PORTES BATTANTES

- fabriquées en double-paroi sous forme de coffre rigide
- équipées d'un loquet magnétique
- équipées d'une poignée en ABS



### PORTES COULISSANTES

- fabriquées en double-paroi sous forme de coffre rigide
- suspendues dans un corps de guidage en acier inoxydable et glissé à travers les rouleaux
- dans la partie inférieure mises sur un cube qui permet un simple démontage
- équipées d'une poignée en ABS



### RAYONNAGES

- étagères renforcées par le pli du bord vers l'intérieur et des profilés métalliques (type oméga)
- charge maximale d'une étagère jusqu'à 70kg/m<sup>2</sup>
- pieds réglables de +/- 5 mm
- piétements fabriqués en profils carrés



### ARMOIRES

- corps d'armoire fabriqués en acier inoxydable
- piétements fabriqués en profils carrés
- étagères renforcées par le pli du bord vers l'intérieur et des profilés métalliques (type oméga)



### DESSUS DES PLONGES

- dessus pressé avec une pente vers la cuve avec égouttoir rainurée ou plat
- renforcé par des plaques pliées en forme de lettre «C»
- équipées d'un trou pour robinet d'un diamètre de 33 mm



### PLONGES

- fabriquées en acier inox
- équipées d'un trou de siphon



### MAXI PLONGES

- fabriquées en acier inox
- équipées d'un trou pour robinet d'un diamètre de 33 mm

## LES MEUBLES À MONTER

- outils d'assemblage inclus
- les meubles sont livrés dans un emballage en carton compact
- les tables, et les armoires sont équipés d'étagères réglables
- les meubles sont équipés d'une broche équipotentielle de protection



INOX

PL STALGAST  
RADOM

### TABLE ADOSSÉE SANS ÉTAGÈRE BASSE

- les pieds reliés par des vis
- plan de travail est renforcé par un panneau stratifié

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>950026060</b>	600	600	850	<b>220,00</b>
<b>950026080</b>	800	600	850	<b>242,00</b>
<b>950026100</b>	1000	600	850	<b>264,00</b>
<b>950027120</b>	1200	700	850	<b>314,00</b>

NOUVEAUTÉ



### TABLE ADOSSÉE AVEC ÉTAGÈRE BASSE

- les pieds et étagère reliés par des vis
- plan de travail est renforcé par un panneau stratifié

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>950046060</b>	600	600	850	<b>253,00</b>
<b>950046080</b>	800	600	850	<b>275,00</b>
<b>950046100</b>	1000	600	850	<b>297,00</b>
<b>950046120</b>	1200	600	850	<b>325,00</b>
<b>950046140</b>	1400	600	850	<b>349,00</b>
<b>950046180</b>	1800	600	850	<b>415,00</b>
<b>950047100</b>	1000	700	850	<b>307,00</b>
<b>950047120</b>	1200	700	850	<b>347,00</b>
<b>950047140</b>	1400	700	850	<b>382,00</b>
<b>950047150</b>	1500	700	850	<b>396,00</b>
<b>950047180</b>	1800	700	850	<b>443,00</b>

NOUVEAUTÉ



**MAXI PLONGE SIMPLE 1-BAC**

- hauteur du bac h=300 mm
- les pieds reliées par des vis
- équipé d'un trou robinet avec un diamètre de 33 mm
- robinets Stalgast p. 350-356

**NOUVEAUTÉ**



Référence	L mm	P mm	H mm	W mm (bac)	D mm (bac)	H mm (bac)	Prix (€) HT
<b>951336060</b>	600	600	850	486	470	300	<b>379,00</b>
<b>951336080</b>	800	600	850	686	470	300	<b>420,00</b>
<b>951336100</b>	1000	600	850	886	470	300	<b>504,00</b>
<b>951336120</b>	1200	600	850	1086	470	300	<b>539,00</b>
<b>951337060</b>	600	700	850	486	570	300	<b>399,00</b>
<b>951337080</b>	800	700	850	686	570	300	<b>440,00</b>
<b>951337120</b>	1200	700	850	1086	570	300	<b>595,00</b>

**MAXI PLONGE SIMPLE 1-BAC**

- hauteur du bac h=400 mm
- les pieds reliées par des vis
- équipé d'un trou robinet avec un diamètre de 33 mm
- robinets Stalgast p. 350-356

**NOUVEAUTÉ**



Référence	L mm	P mm	H mm	W mm (bac)	D mm (bac)	H mm (bac)	Prix (€) HT
<b>951346080</b>	800	600	850	686	470	400	<b>460,00</b>
<b>951346100</b>	1000	600	850	886	470	400	<b>525,00</b>
<b>951347080</b>	800	700	850	686	570	400	<b>490,00</b>
<b>951347100</b>	1000	700	850	886	570	400	<b>545,00</b>

**ARMOIRE MURALE AVEC DEUX PORTES BATTANTES**

**NOUVEAUTÉ**



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>951704120</b>	1200	400	600	<b>375,00</b>

**ARMOIRE MURALE AVEC PORTES COULISSANTES**

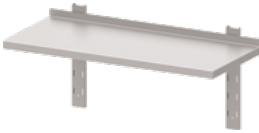
**NOUVEAUTÉ**



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>951723100</b>	1000	300	600	<b>331,00</b>
<b>951723120</b>	1200	300	600	<b>356,00</b>
<b>951724100</b>	1000	400	600	<b>346,00</b>
<b>951724120</b>	1200	400	600	<b>375,00</b>

ÉTAGÈRE MURALE AJUSTABLE SIMPLE

NOUVEAUTÉ



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>951753120</b>	1200	300	400	<b>99,00</b>

ÉTAGÈRE MURALE AJUSTABLE DOUBLE

NOUVEAUTÉ



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>951773120</b>	1200	300	660	<b>158,00</b>

RAYONNAGE AVEC ÉTAGÈRES PLEINES

- piètements fabriqués en profils carrés 60 x 60mm
- les pieds et étagères reliées par des vis
- charge maximale du étagère jusqu'à 70 kg/m<sup>2</sup>

NOUVEAUTÉ



Système  
de montage  
des étagères



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>951884060</b>	600	400	1800	<b>287,00</b>
<b>951884080</b>	800	400	1800	<b>329,00</b>
<b>951884100</b>	1000	400	1800	<b>359,00</b>
<b>951885100</b>	1000	500	1800	<b>380,00</b>
<b>951885120</b>	1200	500	1800	<b>439,00</b>
<b>951886100</b>	1000	600	1800	<b>424,00</b>
<b>951886120</b>	1200	600	1800	<b>476,00</b>

PLONGE 1-BAC, SANS ÉTAGÈRE

- haut niveau d'hygiène
- plan de travail en inox pressé
- les pieds reliées par des vis
- équipé d'un trou robinet avec un diamètre de 33 mm
- dimensions du bac 400x400x250 mm
- robinets Stalgast p. 350-356

NOUVEAUTÉ



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>954406060</b>	600	600	850	<b>395,00</b>

PLONGE 1-BAC, AVEC ÉTAGÈRE BASSE

NOUVEAUTÉ

- haut niveau d'hygiène
- plan de travail en inox pressé
- les pieds reliés par des vis
- équipé d'un trou robinet avec un diamètre de 33 mm
- dimensions du bac 400x400x250 mm
- robinets Stalgast p. 350-356



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
954456060	600	600	850	405,00

PLONGE 1-BAC, AVEC ÉTAGÈRE BASSE

NOUVEAUTÉ

- haut niveau d'hygiène
- plan de travail en inox pressé
- les pieds et étagère reliés par des vis
- équipé d'un trou robinet avec un diamètre de 33 mm
- dimensions du bac 400x400x250 mm
- égouttoir rainuré
- robinets Stalgast p. 350-356



Référence	Côté de placement des bacs	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
954466100	droit	1000	600	850	468,00
954476100	gauche	1000	600	850	468,00
954476120	gauche	1200	600	850	495,00

PLONGE 2-BAC, SANS ÉTAGÈRE

NOUVEAUTÉ

- haut niveau d'hygiène
- plan de travail en inox pressé
- les pieds reliés par des vis
- équipé d'un trou robinet avec un diamètre de 33 mm
- dimensions du bacs 400x400x250 mm
- robinets Stalgast p. 350-356



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
954536100	1000	600	850	548,00

PLONGE 2-BAC, AVEC ÉTAGÈRE BASSE

NOUVEAUTÉ

- haut niveau d'hygiène
- plan de travail en inox pressé
- référence 954596140 - égouttoir rainuré
- pieds et étagère reliés par vis
- équipé d'un trou robinet avec un diamètre de 33 mm
- dimensions du bacs 400x400x250 mm
- robinets Stalgast p. 350-356



Référence	Côté de placement des bacs	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
954586100	centralement	1000	600	850	598,00
954586120	centralement	1200	600	850	635,00
954587100	centralement	1000	700	850	626,00
954596140	droit	1400	600	850	672,00

## MEUBLES SOUDÉS

TABLE ARMOIRE ADOSSÉE  
AVEC PORTES COULISSANTES

- étagère déplaçable
- plan de travail est renforcé par un panneau stratifié

NOUVEAUTÉ

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>950186100S</b>	1000	600	850	<b>596,00</b>
<b>950186120S</b>	1200	600	850	<b>672,00</b>
<b>950187100S</b>	1000	700	850	<b>649,00</b>
<b>950187120S</b>	1200	700	850	<b>712,00</b>



## LAVE-MAINS

- bandeau inox des trois côtés
- dimensions de la cuve 300x240x100 mm
- équipé d'un trou robinet avec un diamètre de 33 mm
- robinets Stalgast p. 350-356

NOUVEAUTÉ

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>9510254040S</b>	400	350	150	<b>180,00</b>



PLACARD DE RANGEMENT  
AVEC LAVE-MAINS

- bandeau inox des trois côtés
- dimensions de la cuve 330x300x150 mm
- ouvertures de ventilation
- étagère déplaçable
- 951465050S - porte à position interchangeable



NOUVEAUTÉ

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
951465050S	500	500	2000	649,00
951475100S	1000	500	2000	989,00

PLACARD DE STOCKAGE, PORTES BATTANTES

- trois étagères déplaçables

NOUVEAUTÉ



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
951526100S	1000	600	1800	1131,00

PLACARD TRAVERSANT  
AVEC PORTES COULISSANTES

- deux étagères déplaçables

NOUVEAUTÉ



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
951666080S	800	600	1800	1150,00



**PLONGE 2-BACS PORTES BATTANTES**

- haut niveau d'hygiène
- plan de travail en inox pressé
- équipé d'un trou robinet avec un diamètre de 33 mm
- dimensions du bacs 400x400x250 mm
- robinets Stalgast p. 350-356

**NOUVEAUTÉ**

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>954616100S</b>	1000	600	850	<b>750,00</b>

**PLONGE 2-BACS PORTES COULISSANTES**

- haut niveau d'hygiène
- plan de travail en inox pressé
- équipé d'un trou robinet avec un diamètre de 33 mm
- dimensions du bacs 400x400x250 mm
- robinets Stalgast p. 350-356

**NOUVEAUTÉ**

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>954646100S</b>	1000	600	850	<b>680,00</b>

**BOUCHON DE TROP-PLEIN AVEC TAMIS**

- destiné aux plonges et maxi plonges
- tamis en inox prévient l'obstruction de l'évier
- recommandé pour les cuves d'une profondeur de:  
250 mm modèle 651220  
300 mm modèle 651225
- pour fonctionner correctement, le bouchon a besoin d'une bonde 651210 qu'il convient de se procurer

INOX

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	Prix(€) HT
1.	<b>651225</b>	Bouchon	48	250	<b>20,50</b>
2.	<b>651220</b>	Bouchon	48	200	<b>19,10</b>
3.	<b>651210</b>	Bonde	70	44	<b>15,00</b>



1



2



3



# HYGIÈNE

Équipement utile dans la gestion d'hygiène ainsi que dans le respect des normes HACCP et d'autres systèmes de gestion de la qualité dans les restaurants, hôtels, bars et établissements de restauration collective.

Vêtements de travail .....	323-325	Distributeur de savon .....	326, 332
Placard de rangement .....	327	Distributeur automatique de liquides désinfectants.....	332
Bac à déchets .....	327-329	Générateur d'ozone .....	333
Lampe UV, lampes insecticides .....	330-331		

## CHEMISIER DE CHEF

- unisex
- fermeture à boutons-pression en acier inox
- composition: 35 % COT, 65 % PES (200-210 g/m<sup>2</sup>)
- dimensions dans le tableau numéro 1



### CHEMISIER DE CHEF

- manches courtes
- blanc

Référence	Taille	Prix (€) HT
<b>634075</b>	XL	<b>20,30</b>



### CHEMISIER DE CHEF

- manches longues
- blanc

Référence	Taille	Prix (€) HT
<b>634052</b>	S	<b>26,00</b>
<b>634053</b>	M	<b>28,00</b>
<b>634054</b>	L	<b>24,80</b>

## TABLEAUX DES TAILLES

- tailles dans les tableaux approximatives

BLOUSE DE CUISINE CHEF (tableau numéro 1)				
Taille	Tour de poitrine	Longueur dos	Longueur de manches	
			(manches longues)	(manches courtes)
S	102-106	72-73	49-50	22
M	107-120	74-75	50-51	23
L	121-128	76-78	51-52	24
XL	128-142	79-82	53-54	25
XXL	143-149	83-84	54-55	26
XXXL	150-156	85-86	55-56	26

**BLOUSE À COL EN V**

- unisex
- blanche
- manches courtes
- composition: 35 % COT, 65 % PES (200-210 g/m<sup>2</sup>)
- dimensions dans le tableau numéro 1



Référence	Taille	Prix (€) HT
<b>634103</b>	M	<b>19,00</b>
<b>634104</b>	L	<b>19,00</b>
<b>634105</b>	XL	<b>19,00</b>

**TABLIER PLEINE LONGUEUR**

- pour femme
- blanche
- fermeture à boutons-pression en acier inox
- composition: 35 % COT, 65 % PES (200-210 g/m<sup>2</sup>)
- tailles dans le tableau numéro 2



Référence	Taille	Prix (€) HT
<b>634083</b>	M	<b>28,10</b>
<b>634084</b>	L	<b>28,12</b>

**COIFFE DE CUISINE**

- composition 100% tissu d'interfaçage
- prix pièce



Référence	H mm	K szt.	Prix (€) HT
<b>507221</b>	200	20	<b>0,70</b>
<b>507251</b>	250	20	<b>0,80</b>

**CALOT DE CUISINE**

- composition: 65% polyester, 35% coton
- conserve longtemps sa forme



Référence	Prix (€) HT
<b>634003</b>	<b>7,20</b>

**TABLEAUX DES TAILLES**

- tailles dans les tableaux approximatifs

BLOUSE À COL EN V (tableau numéro 1)			TABLIER (tableau numéro 2)			
Taille	Tour de poitrine	Longueur du tablier	Taille	Tour de poitrine	Longueur du tablier	Longueur de manches (manches longues)
M	72-77	115-120	M	86-90	108-109	49-50
L	77-79	121-134	L	91-100	109-110	50-51
XL	79-81	135-147				

## TABLIERS DE SERVEUR

- tablier blanc à attaches blanches
- tous les autres tabliers à attaches noires



### TABLIER DE SERVEUR MINI

- poche double bien pratique  
40x120/175x210 mm

Référence	Couleur	L mm	Prix(€) HT
634011	●	373	10,00
634013	●	373	6,90



### TABLIER DE SERVEUR MIDI

- poche double bien pratique  
35x200/185x200 mm

Référence	Couleur	L mm	Prix(€) HT
634021	●	700	10,50
634022	○	700	6,80
634023	●	700	10,50



### TABLIERS PLEINE LONGEUR

- composition 35% coton, 65% polyester



### TABLIER DE SERVEUR MAXI

- sans poches

Référence	Couleur	L mm	Prix(€) HT
634031	●	1000	7,90
634033	●	1000	9,20

Référence	Couleur	L mm	Prix(€) HT
634043	●	960	12,20



## GANTS DE PROTECTION

- excellents pour la protection générale
- excellente adhérence sur les surfaces sèches et humides
- la forme profilée offre un grand confort d'utilisation
- le centre du gant doublé de coton floqué pour un confort accru
- longueur d'environ 320 mm, épaisseur du matériau d'environ 0,7 mm



Référence	Taille	Prix (€) HT
<b>505051</b>	S	<b>4,00</b>
<b>505052</b>	M	<b>4,00</b>
<b>505053</b>	L	<b>4,00</b>
<b>505054</b>	XL	<b>4,00</b>

## DISTRIBUTEUR DE SERVIETTES EN PAPIER

- en acier inoxydable
- conçu pour les serviettes universelles
- taille maximale de serviette 270x100 mm
- montage mural simple et facile
- viseur pour vérifier la quantité de papier
- serrure à clé

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>643000</b>	275	105	365	<b>59,60</b>

INOX



## DISTRIBUTEUR DE SAVON LIQUIDE

- en acier inoxydable
- destiné au savon liquide
- montage mural simple et facile
- viseur vérifiant la quantité de savon
- réservoir rechargeable
- valve anti-fuite

Référence	L mm	P mm	H mm	V litry	Prix (€) HT
<b>643500</b>	100	65	155	0,5	<b>28,30</b>

INOX



## PLACARD DE RANGEMENT

- dédié aux espaces sociaux, les lieux de travail, les écoles
- conçu pour ranger les vêtements de travail et personnels
- acier peint à la poudre
- orifices de ventilation assurent une circulation d'air adéquate
- serrure de porte
- facile à nettoyer
- porte-carte de visite placé sur la porte de l'armoire
- étagère pratique et chambre divisée



Barre et crochets pour les vêtements



Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>662001</b>	1 porte	400	450	1700	<b>155,00</b>
<b>662006</b>	2 portes	800	450	1700	<b>265,00</b>

## TIGE PORTE-SAC À DÉCHETS

- serrage en actionnant la pédale
- 2 roulettes avec freins pour un déplacement plus facile
- compatible avec les sacs d'un volume maximal de 120 l
- à utiliser à l'intérieur

INOX

Pédale de serrage



Bande d'élastique pour sangler les sacs



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>068000</b>	430	530	960	<b>135,00</b>

**POUBELLE**

- mécanisme à pédale pour une ouverture sans contact
- seau intérieur en plastique avec poignée

INOX



N°	Référence	Description	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
1.	<b>068201</b>	satine	300	440	20	<b>48,70</b>
2.	<b>068202</b>	brillance	300	440	20	<b>51,00</b>

**PANIER DE TABLE**

- couvercle à bascule

INOX

Référence	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>068203</b>	120	160	1,5	<b>13,20</b>



**CENDRIER AVEC POUBELLE**

- réservoir pour mégots
- vase antidérapante en caoutchouc pour stabiliser le dispositif et prévenir les griffures du sol
- cendrier peint par poudre

INOX



Référence	Description	Ø mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
<b>068213</b>	noir	200	700	15	<b>62,00</b>

**BAC À DÉCHETS**

- en plastique de haute qualité
- sa forme élancée permet d'adapter le bac à l'utilisation dans des espaces réduits
- poignées confortables pour le transport
- poignée facilitant le vidage du bac



N°	Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
1.	<b>067060</b>	Bac à déchets	507	272	632	60	<b>80,10</b>
2.	<b>067061</b>	Couvercle pour le bac 067060	523	288	70	-	<b>65,50</b>





### 1 COUVERCLE

Référence	Produit	Ø (int.) mm	Ø (ext.) mm	H mm	Prix (€) HT
<b>068081</b>	Couvercle pour le modèle 068080	506	550	36	<b>14,00</b>
<b>068121</b>	Couvercle pour le modèle 068120	575	620	36	<b>16,50</b>



### 2 BAC À DÉCHETS



Référence	Ø (int.) mm	Ø (ext.) mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>068080</b>	455	490	610	80	<b>50,60</b>
<b>068120</b>	510	550	690	120	<b>61,60</b>



### 3 BASE SUR ROULETTES

- capacité de charge de la base sur roulettes:  
068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

Référence	Produit	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
<b>068084</b>	Base sur roulettes pour le modèle 068080	403	130	<b>33,70</b>
<b>068124</b>	Base sur roulettes pour le modèle 068120	455	130	<b>42,70</b>



### 1 COUVERCLE

Référence	Produit	Couleur	Ø (int.) mm	Ø (ext.) mm	H mm	Prix (€) HT
<b>068048</b>	Couvercle pour le modèle 068044	●	398	447	52	<b>12,90</b>
<b>068764</b>	Couvercle pour le modèle 068754	●	500	548	66	<b>16,40</b>
<b>068138</b>	Couvercle pour le modèle 068128	●	565	614	59	<b>18,80</b>

### 2 BAC À DÉCHETS

Référence	Couleur	Ø (int.) mm	Ø (ext.) mm	H mm	V litres	Prix (€) HT
<b>068044</b>	●	363	468	440	38	<b>41,00</b>
<b>068754</b>	●	455	558	590	75	<b>62,40</b>
<b>068128</b>	●	520	630	700	120	<b>75,20</b>

### 3 BASE SUR ROULETTES

- compatible aux bacs à déchets de 75 et 120 l
- système de fixation du bac à sa base

Référence	Ø mm	H mm	Prix (€) HT
<b>068144</b>	464	168	<b>68,10</b>

**LAMPE INSECTICIDE**

- lampe UV pour éliminer les insectes volants
- travail silencieux, pas d'odeurs
- à utiliser uniquement à l'intérieur
- peut être accrochée au mur, suspendue ou posée
- peu consommatrice en énergie et efficace
- boîtier facile à nettoyer, plateau du bas amovible
- tue-insectes dotée d'une grille haute tension
- poignée en forme de chaîne
- surface d'action:  
692211 - 20 m  
692216 - 30 m  
692221 - 50 m



Référence	L mm	P mm	H mm	P1* W	U V	Prix(€) HT
<b>692211</b>	390	100	320	2x10	230	<b>51,00</b>
<b>692216</b>	500	95	320	2x15	230	<b>65,30</b>
<b>692221</b>	650	95	320	2x20	230	<b>69,00</b>

Référence	Produit	P1* W	Prix(€) HT
<b>692010</b>	Tube fluorescent pour le modèle 692211	10	<b>3,70</b>
<b>692015</b>	Tube fluorescent pour le modèle 692216	15	<b>4,20</b>
<b>692020</b>	Tube fluorescent pour le modèle 692221	18	<b>4,60</b>

**LAMPE INSECTICIDE**

- facile à nettoyer
- structure solide en matériel ignifuge
- peut être suspendue
- durée de vie des lampes à led ~20 000 h
- champ de portée:  
692116 jusqu'à 80 m<sup>2</sup>  
692216 jusqu'à 100 m<sup>2</sup>  
692213 jusqu'à 150 m<sup>2</sup>



Référence	L mm	P mm	H mm	P1* W	U V	Prix(€) HT
<b>692116</b>	437	100	265	2X4	230	<b>48,00</b>
<b>692212</b>	542	100	265	2X6	230	<b>55,00</b>
<b>692213</b>	696	100	265	2X8	230	<b>66,00</b>

Référence	Produit	U W	Prix(€) HT
<b>692016</b>	Tube LED pour le modèle 692116	4	<b>9,70</b>
<b>692013</b>	Tube LED pour le modèle 692213	8	<b>11,80</b>

**LAMPE INSECTICIDE AVEC LE TUE-MOUCHES, LED**

- lampe UV avec le tue-mouches pour lutter contre les insectes volants
- fonctionnement silencieux, pas d'émissions d'odeurs
- pour usage intérieur uniquement
- un boîtier solide et durable en plastique ignifugé
- un appareil puissant et économe en énergie
- un grand plateau facile à nettoyer
- plage de fonctionnement jusqu'à ~100 m<sup>2</sup>
- durée de vie des lampes led ~20 000 heures



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	L mm	P1* W	U V	Prix(€) HT
<b>692315</b>	Lampe insecticide	532	140	320	-	2x6	230	<b>101,00</b>
<b>692003</b>	Tue-mouches pour lampe insecticide 692315	-	-	-	-	-	-	<b>4,90</b>

### LAMPE INSECTICIDE AVEC LE TUE-MOUCHES, LED

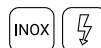
- lampe UV avec le tue-mouches pour lutter contre les insectes volants
- fonctionnement silencieux, pas d'émissions d'odeurs
- pour usage intérieur uniquement
- un boîtier solide et durable en plastique ignifugé
- un appareil puissant et économe en énergie
- un grand plateau facile à nettoyer
- plage de fonctionnement jusqu'à ~30 m<sup>2</sup>
- durée de vie des lampes led ~8000 heures



Référence	Produit	Ø mm	H mm	M kg	P W	U V	Prix (€) HT
<b>692265</b>	Lampe insecticide	320	580	3,8	40	230	<b>190,00</b>
<b>692266</b>	Tube fluorescent UV pour 692265	-	-	-	-	-	<b>14,00</b>

### PROJECTEUR UNIVERSEL

- unité de lampe UV pour la désinfection des surfaces des œufs, des couteaux et des ustensiles
- peut désinfecter 30 œufs ou 17 couteaux à la fois avec une longueur de 320 mm et une hauteur de 40 mm
- temps d'exposition (stérilisation): 150 secondes
- extinction automatique de la lampe lorsque le tiroir est ouvert
- grille en acier chromé.
- pendant le cycle d'irradiation, jusqu'à 100 % des bactéries salmonelles, E. Coli, granulomes, bacilles aérobies, coliformes et champignons sont tués à la surface de la coquille



Référence	L mm	D mm	H mm	M kg	P W	U V	Prix (€) HT
<b>690552</b>	425	430	280	11	77	230	<b>415,00</b>

### 1 Brosse pour plans de travail

- manche confortable en plastique facile à nettoyer
- fils robustes et résistants
- accrochable à un porte-accessoires

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>667053</b>	●	285	45	75	<b>7,50</b>



### 2 Brosse multifonction

- manche confortable en plastique facile à nettoyer
- fils robustes et résistants
- accrochable à un porte-accessoires

Référence	Couleur	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>667143</b>	●	240	75	75	<b>9,00</b>



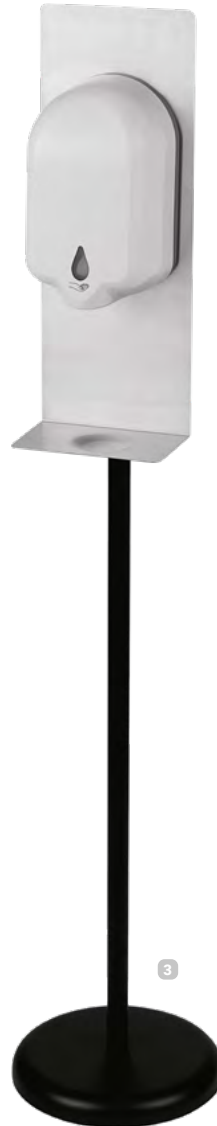
**1** DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE SAVON

- fonctionnement sans contact
- conçu pour le savon gel
- montage simple et facile sur le mur ou sur un support dédié n° cat. 643600
- fabriqué en plastique durable
- réservoir rechargeable
- valve sans goutte
- indicateur de niveau de liquide
- alimenté par 4 piles AA (non fournies)



**2** DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE LIQUIDES DÉSINFECTANTS

- fonctionnement sans contact
- conçu pour les liquides désinfectants
- montage simple et facile sur le mur ou sur un support dédié, n° réf. 643600
- fabriqué en plastique durable
- réservoir rechargeable
- valve sans goutte
- indicateur de niveau de liquide
- alimenté par 4 piles AA (non fournies)



**3** SUPPORT DE DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

- dédié aux distributeurs 643520 et 642530
- base en acier thermolaqué
- couvercle du distributeur en acier inoxydable
- distance du sol au distributeur environ 1020 mm
- bac d'égouttage inclus, distance du distributeur environ 157 mm

N° Référence	Produit	Ø mm	L mm	P mm	H mm	V litres	Prix(€) HT
1. <b>643520</b>	Distributeur de savon	-	140	107	235	1,1	<b>43,30</b>
2. <b>643530</b>	Distributeur de liquides	-	140	107	235	1,1	<b>47,20</b>
3. <b>643600</b>	Support de distributeur	170	-	-	1320	-	<b>37,90</b>



### BRUMISATEUR, DISPOSITIF DE DÉSINFECTION

- pour l'humidification, la brumisation et la désinfection dans les établissements de restauration, les hôtels, les halls, les entrepôts, les usines de production, les allées, les bureaux, etc.
- large gamme, économie d'eau et de désinfectants
- longueur du câble d'alimentation: 5 m

Référence	L mm	P mm	H mm	V litres	M kg	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>649450</b>	460	260	430	4,5	3,5	1,2	230	<b>171,10</b>



### GÉNÉRATEUR D'OZONE

- capacité de production d'ozone: 5000 mg/h
- recommandé pour une seule gamme de désinfection jusqu'à 50 m<sup>3</sup>
- l'efficacité du volume ozonisé dans ce modèle est de 30 m<sup>3</sup> à 70 m<sup>3</sup> dans le temps de 45-90 minutes et le temps de travail maximum est jusqu'à 120 minutes
- boîtier en acier thermolaqué

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>690620</b>	180	280	180	0,065	230	<b>383,10</b>



### GÉNÉRATEUR D'OZONE

- efficacité de la production d'ozone : 10000 mg/h
- recommandé pour les plages de désinfection unique jusqu'à 50 m<sup>3</sup>
- la capacité du volume ozonisé dans ce modèle est de 30 m<sup>3</sup> à 150 m<sup>3</sup> dans le temps de 30 min à 90 min et le temps de travail maximum est jusqu'à 120 minutes
- boîtier en acier thermolaqué

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>690640</b>	180	280	180	0,095	230	<b>460,00</b>



### GÉNÉRATEUR D'OZONE

- efficacité de la production d'ozone : 10000 mg/h
- recommandé pour les plages de désinfection unique jusqu'à 50 m<sup>3</sup>
- la capacité du volume ozonisé dans ce modèle est de 30 m<sup>3</sup> à 150 m<sup>3</sup> dans le temps de 30 min à 90 min et le temps de travail maximum est jusqu'à 120 minutes
- boîtier en acier inoxydable

Référence	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
<b>691640</b>	180	320	170	0,1	230	<b>610,60</b>



# LAVAGE

Lave-vaisselle professionnels garantissant une efficacité optimale et rapidité du lavage et de la désinfection.

Lave-vaisselle.....335-341  
Paniers lave-vaisselle.....343-344  
Adoucisseurs d'eau.....347  
Lavabo sans contact avec  
commande au genou et robinet.....349

Colonne d'eau pour la gamme 700.....352  
Robinets verticaux et autres.....350-356  
Broyeurs de déchets organiques.....348



**LAVE-VAISSELLES  
STALGAST**

**AQUA**

**NOUVEAUTÉS**



**Nos produits sont fabriqués  
en Pologne, dans une usine  
moderne à Radom.**

Cette usine a été ouverte en 2008. Nous sommes fabricant des meubles en acier inoxydable, des lave-vaisselle, de la gamme de cuisson 700 et des accessoires de restauration en plastique.

Bras de lavage et de rinçage supérieurs



Bras de lavage et de rinçage inférieurs



Filtre de surface



Poignée de lavage de porte



Panneau de commande



## LAVE-VAISSELLE À CAPOT

- lave-vaisselle professionnel avec fonction de rinçage à haute température
- système de commande électromécanique
- convient au lavage des plateaux, de la verrerie, des couverts et des assiettes
- doseur de détergent et de produit de rinçage
- cycle de lavage 120/180 sec.
- indicateurs de la température de fonctionnement de la chaudière et du compartiment
- 2 paires de bras laveurs-rinceurs (haut / bas)
- consommation d'eau 2,5 litres / cycle
- hauteur maximale de la vaisselle lavée 415 mm (+/- 5mm)
- panier 500x500 mm
- 3 paniers inclus : à assiettes, universel et à verres, ainsi qu'un récipient à couverts
- l'appareil doit être équipé d'un conditionneur d'eau pour prévenir l'entartrage et garantir une qualité optimale du lavage
- pieds réglables (45mm)

# AQUA

## NOUVEAUTÉS



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
803021	Lave-vaisselle à capot avec doseur de détergent	728	816	1505	10,8	400	3036,40



**LAVE-VAISSELLE À CAPOT**

- lave-vaisselle professionnel avec fonction de rinçage à haute température
- système de commande électronique
- convient au lavage des plateaux, de la verrerie, des couverts et des assiettes
- doseur de détergent et de produit de rinçage
- cycle de lavage 90/120/180 sec.
- indicateurs de la température de fonctionnement de la chaudière et du compartiment
- 2 paires de bras laveurs-rinceurs (haut / bas)
- consommation d'eau 2,5 litres / cycle
- hauteur maximale de la vaisselle lavée 415 mm (+/- 5mm)
- panier 500x500 mm
- 3 paniers inclus : à assiettes, universel et à verres, ainsi qu'un récipient à couverts
- l'appareil doit être équipé d'un conditionneur d'eau pour prévenir l'entartrage et garantir une qualité optimale du lavage
- pieds réglables (45mm)


**AQUA**
**NOUVEAUTÉS**


Bras de lavage et de rinçage supérieurs



Cuve pressée



Support panier pour lave-vaisselle à capot



Bras de lavage et de rinçage inférieurs



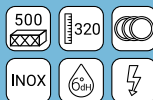
Panneau de commande



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
803035	Lave-vaisselle à capot avec doseur de détergent	728	816	1505	10,8	400	3414,50
803036	Lave-vaisselle à capot avec doseur de détergent et pompe auxiliaire de rinçage	728	816	1505	10,8	400	4181,80
803037	Lave-vaisselle à capot avec doseur de détergent, pompe auxiliaire de rinçage et pompe de vidange	728	816	1505	10,8	400	4421,80

# LAVE-VAISSELLE STALGAST AQUA

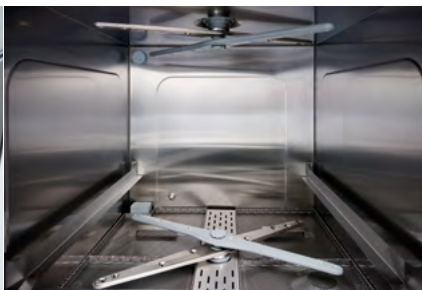
## NOUVEAUTÉS



## AQUA

### LAVE-VAISSELLE UNIVERSEL POWER DIGITAL

- lave-vaisselle professionnel avec fonction de rinçage à haute température
- commande électronique
- filtre superficiel dans le kit
- machine adaptée au lavage de plateaux GN 1/1
- tuyaux doseurs de détergent et de liquide de rinçage
- durée du cycle 90/120/180 sec.
- indicateurs de la température de fonctionnement de la chaudière et du compartiment
- 2 paires de bras laveurs-rinçeurs (haut/bas)
- consommation d'eau 2,5 l/cycle
- hauteur maximale de la vaisselle lavée 320 mm
- panier 500x500 mm
- paniers à assiettes, universel, à verres et récipient à couverts compris dans le kit
- l'appareil doit être équipé d'un conditionneur d'eau pour prévenir l'entartrage



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>801555</b>	Lave-vaisselle universel Power Digital 500x500 avec doseur de détergent	565	685	835	6,4	400	<b>2080,60</b>
<b>801556</b>	Lave-vaisselle universel Power Digital 500x500 avec doseur de détergent et pompe de vidange	565	685	835	6,4	400	<b>2184,60</b>
<b>801565</b>	Lave-vaisselle universel Power Digital 500x500 avec doseur de détergent et pompe auxiliaire de rinçage	565	685	835	6,4	400	<b>2288,70</b>
<b>801566</b>	Lave-vaisselle universel Power Digital 500x500 avec doseur de détergent, pompe auxiliaire de rinçage et pompe de vidange	565	685	835	6,4	400	<b>2502,90</b>
<b>802010</b>	Base pour lave-vaisselle universel	575	560	450	-	-	<b>200,00</b>

## LAVE-VAISSELLE UNIVERSEL

- lave-vaisselle professionnel avec fonction de rinçage à haute température
- commande électromécanique
- machine adaptée au lavage de plateaux GN 1/1
- tuyau doseur de détergent
- durée du cycle 120/180 sec.
- indicateurs de la température de fonctionnement de la chaudière et du compartiment
- 2 paires de bras laveurs-rinçeurs (haut/bas)
- consommation d'eau 2,5 l/cycle
- hauteur maximale de la vaisselle lavée 320 mm
- panier 500x500 mm
- paniers à assiettes, universel, à verres et récipient à couverts compris dans le kit
- un bip sonore signale la fin du lavage
- possibilité d'utiliser le filtre superficiel
- l'appareil doit être équipé d'un conditionneur d'eau pour prévenir l'entartrage

AQUA

NOUVEAUTÉS



Bras de lavage et de rinçage supérieurs



Cuve



Panneau de commande

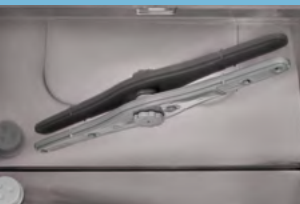


Bras de lavage et de rinçage inférieurs



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
801505	Lave-vaisselle universel	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>1705,70</b>
801506	Lave-vaisselle universel avec doseur de détergent	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>1835,50</b>
801507	Lave-vaisselle universel avec doseur de détergent et pompe de vidange	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>1951,90</b>
801516	Lave-vaisselle universel avec doseur de détergent et pompe auxiliaire de rinçage	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>2060,00</b>
801517	Lave-vaisselle universel avec doseur de détergent, pompe auxiliaire de rinçage et pompe de vidange	565	685	835	4,9 / 3,4	400 / 230	<b>2184,60</b>
801021	Doseur de détergent	67	70	100	-	230	<b>107,80</b>
802010	Base pour lave-vaisselle universel	575	560	450	-	-	<b>200,00</b>

Bras de lavage et de rinçage supérieurs



Indicateurs



Panneau de commande



Bras de lavage et de rinçage inférieurs



## LAVE-VERRES

- lave-verres professionnel avec fonction de rinçage à haute température
- commande électromécanique
- adapté au lavage de verre, couverts et petites assiettes
- hauteur adaptée au lavage de verres et de porcelaine dans les modèles 801350 et 801351 – 250 mm, dans les modèles 801400 et 801401 – 300 mm
- durée du cycle 120/180 sec.
- indicateurs de la température de fonctionnement de la chaudière et du compartiment
- 3 bras (en bas: bras laveur et rinceur, en haut: bras rinceur)
- consommation d'eau 2,4 l/cycle
- panier 350x350 dans les modèles 801350, 801351 et 801352,
- panier 400x400 dans les modèles 801400, 801401 et 801402
- panier universel à verres et récipient à couverts compris dans le kit
- l'appareil doit être équipé d'un conditionneur d'eau pour prévenir l'entartrage

# AQUA

## NOUVEAUTÉS



Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix (€) HT
<b>801350</b>	Lave-verres 350x350 avec doseur de détergent	415	530	680	2,77	230	<b>1196,90</b>
<b>801351</b>	Lave-verres 350x350 avec doseur de détergent et pompe de vidange	415	530	680	2,77	230	<b>1279,30</b>
<b>801352</b>	Lave-verres 350x350 sans doseur de détergent	415	530	680	2,77	230	<b>1134,00</b>
<b>801400</b>	Lave-verres 400x400 avec doseur de détergent	465	565	720	2,77	230	<b>1289,60</b>
<b>801401</b>	Lave-verres 400x400 avec doseur de détergent et pompe de vidange	465	565	720	2,77	230	<b>1397,70</b>
<b>801402</b>	Lave-verres 400x400 sans doseur de détergent	465	565	720	2,77	230	<b>1238,10</b>
<b>804012</b>	Base pour Lave-verres 400x400	475	460	630	-	-	<b>200,00</b>

**KIT: LAVE-VAISSELLE AVEC BASE**

- kit lave-vaisselle avec base au choix avec ou sans doseur de détergent
- systèmes de contrôle électromécaniques
- lave-vaisselle adapté au lavage des plateaux GN 1/1
- doseur de détergent (sur certaines versions)
- cycle de lavage 120/180 secondes
- voyants indiquant le fonctionnement de la chaudière et de la cuve
- 2 paires de bras : de lavage et de rinçage (haut / bas)
- consommation d'eau 2,5 l / cycle
- panier 500x500 mm
- panier à assiettes, universel, à verre
- et un récipient à couverts dans le kit
- filtre de surface en option
- signalisation sonore après le cycle de lavage
- l'appareil doit être équipé d'un conditionneur d'eau pour prévenir l'entartrage
- détergents pour lave-vaisselle professionnels recommandés par Stalgast assurent leur bon fonctionnement
- la base est en acier inoxydable et comporte deux niveaux de rails pour les paniers de 500x500 mm
- taille de base 575x560x450 mm (LxPxH)

**AQUA****NOUVEAUTÉS**

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	P kW	U V	Prix(€) HT
801501	Lave-vaisselle universel avec base	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	2024,00
801502	Lave-vaisselle universel avec doseur de détergent et base	565	685	1285	4.9/3.4	400/230	2112,00

RÉCIPIENT À COUVERTS

INOX



Référence	Ø mm	H mm	Prix(€) HT
<b>815020</b>	115	145	<b>8,50</b>

RÉCIPIENT À COUVERTS

PP



Référence	Ø mm	H mm	Prix(€) HT
<b>815010</b>	115	145	<b>2,60</b>

RÉCIPIENT À COUVERTS

INOX



Référence	Ø mm	H mm	Prix(€) HT
<b>815025</b>	120	140	<b>9,00</b>

CONTENEURS POUR  
RECIPIENTS À COUVERTS

- récipient sans tasses

PL STALGAST  
RADOM

INOX



1



2

N°	Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
1.	<b>815300</b>	385	150	180	<b>56,90</b>
2.	<b>815400</b>	265	305	200	<b>62,00</b>

CONTENEUR À COUVERTS

- taille extérieure des conteneurs égale aux dimensions des GN 1/1

PE



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>063110</b>	530	325	100	<b>11,90</b>

ÉGOUTTOIR POUR  
ASSIETTES

- capacité: jusqu'à 40 assiettes de Ø160 mm

INOX



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>010100</b>	1000	255	500	<b>145,00</b>

## PANIER À COUVERTS

PP

PL STALGAST  
RADOM

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>810100</b>	500	500	100	<b>17,70</b>

## PANIER À ASSIETTES

PP

PL STALGAST  
RADOM

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>810300</b>	500	500	100	<b>17,70</b>

## PANIER À VERRES

PP

PL STALGAST  
RADOM

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>810501</b>	500	500	100	<b>17,70</b>

PANIER  
POUR PLATEAUX GN 1/1

PP

PL STALGAST  
RADOM

Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>810210</b>	500	500	100	<b>17,70</b>

## PANIER MULTIUSAGE

- compatible lave-verres

PP



Référence	L mm	P mm	Prix (€) HT
<b>810400</b>	400	400	<b>33,70</b>

## PANIER À ASSIETTES

- pour laver les assiettes,  
la verrerie et les plateaux
- compatible lave-verres

PP



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>810150</b>	400	400	110	<b>27,50</b>

## PANIER À COUVERTS

PP



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>815100</b>	430	210	150	<b>11,80</b>

## CHARIOT POUR PANIERS

- pour transporter les paniers
- poignée en tube d'acier
- toutes les roulettes  
pivotantes

150kg



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>810000</b>	540	540	960	<b>164,00</b>

## PANIER À VERRES

PL STALGAST  
RADOM

PP

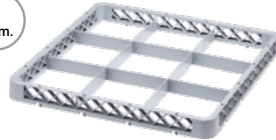
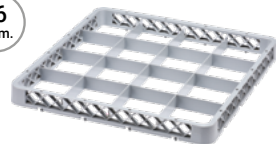
9  
élém.16  
élém.25  
élém.36  
élém.49  
élém.

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>810900</b>	9 verres	500	500	104	<b>16,00</b>
<b>811600</b>	16 verres	500	500	104	<b>19,80</b>
<b>812500</b>	25 verres	500	500	104	<b>19,80</b>
<b>813600</b>	36 verres	500	500	104	<b>19,80</b>
<b>814900</b>	49 verres	500	500	104	<b>19,80</b>

## REHAUSSE POUR PANIER

PL STALGAST  
RADOM

PP

9  
élém.16  
élém.25  
élém.36  
élém.49  
élém.

Référence	Description	L mm	P mm	H mm	Prix (€) HT
<b>810910</b>	9 verres	500	500	45	<b>13,50</b>
<b>811610</b>	16 verres	500	500	45	<b>13,50</b>
<b>812510</b>	25 verres	500	500	45	<b>11,00</b>
<b>813610</b>	36 verres	500	500	45	<b>9,90</b>
<b>814910</b>	49 verres	500	500	45	<b>9,90</b>



## FILTRE À EAU

- prévient l'entartrage des appareils connectés
- lie les ions de métaux lourds, p. ex. de plomb et de cuivre
- réduit les pollutions d'origine organique affectant le goût de l'eau
- garantit une durée de vie prolongée des appareils connectés

### FILTRE À EAU

- filtre à eau universel
- module électronique de mesure et d'indication: affichage automatique du rendement résiduel du filtre, avertissement sur le dépassement du rendement du filtre



Module électronique de mesure et d'indication



Référence	Produit	Ø mm	H mm	S litry	Prix(€) HT
<b>823402</b>	Purity 450 Steam	249	408	4217	<b>829,00</b>
<b>823401</b>	Cartouche remplaçable pour le modèle 823402	-	-	4217	<b>175,00</b>



### FILTRE À EAU

- prévient la formation de tartres et l'encrassement de fours à convection et vapeur

Référence	Produit	Ø mm	H mm	S litry	Prix(€) HT
<b>823045</b>	Purity 450 Steam	249	408	3680	<b>699,00</b>
<b>823046</b>	Cartouche remplaçable pour le modèle 823045	-	-	3680	<b>180,00</b>



### FILTRE À EAU

- prévient l'entartrage de lave-vaisselle
- assure un lavage optimal de verres, couverts et vaisselle

Référence	Produit	L mm	P mm	H mm	S litry	Prix(€) HT
<b>824130</b>	Purity 1200 Clean	288	255	550	12000	<b>1300,00</b>
<b>824131</b>	Cartouche remplaçable pour le modèle 824130	-	-	-	12000	<b>260,00</b>

# FILTRE À EAU



- réduit la dureté carbonatée de l'eau potable
- prévient l'entartrage des appareils connectés
- réduit la turbidité de l'eau
- réduit les pollutions d'origine organique affectant le goût de l'eau
- élimine les résidus du chlore dans l'eau filtrée et de robinet



Le filtre se compose d'une tête et d'une cartouche remplaçable montée sur la tête



## 1 TÊTE

- têtes avec by-pass configuration d'usine par défaut de 0% ou 30%
- raccord JG8 ou 3/8"
- têtes avec by-pass de 30% destinées à l'alimentation de chauffe-eaux

Référence	Produit	Opis	Prix(€) HT
822801	Tête Purity C by-pass 30%	raccord 3/8"	53,60
822800	Tête Purity C by-pass 0%	raccord JG8	53,60

## 2 CARTOUCHE POUR TÊTE

Référence	L mm	P mm	H mm	S litry	Prix(€) HT
822825	149	149	554	5899	288,00
822827	124	123	476	3464	189,00
822829	117	108	421	2086	127,00
822831	117	108	265	831	85,00

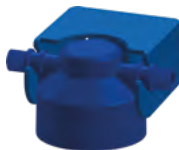
## 3 COMPTEUR DÉBIT EAU

- filetage 3/8"
- débit 10-100 litres/h

Référence	Prix(€) HT
823998	143,00

## TÊTE

- convient aux filtres 822060 et 822080
- Connexion 3/8



Référence	Prix(€) HT
822185	47,00

## COMPTEUR DE DÉBIT D'EAU

- filetage 3/8
- max. quantité de litres d'eau à programmer 99500 l
- le compteur indique le débit actuel et la quantité d'eau jusqu'à ce que la cartouche doit être remplacée
- convient aux filtres 822060 et 822080
- débit d'eau 1,5 - 14 l/min
- signal sonore informant de la nécessité de remplacer la cartouche
- alimentation par pile AAA incluse



Référence	Prix(€) HT
823850	99,00

## CARTOUCHE DE TÊTE

- remplacement simple et rapide
- réduction du chlore ~85%
- améliore le goût et l'odeur de l'eau
- stabilise le pH de l'eau
- 822060 dédié aux appareils servant de l'eau potable, parfait pour faire de la mousse expresso
- 822080 dédié aux machines à glaçons, cafetières et distributeurs automatiques



Référence	Produit	S litry	Prix(€) HT
822060	Filtre à eau, cartouche remplaçable, ONE MG+	6000	116,90
822080	Filtre à eau, cartouche remplaçable, ONE UF	8000	137,60

### FILTRE SUBMICRONIQUE À EAUX

- filtre submicronique à nanotubes à monter sur les conduits de raccordement d'eau
- prolonge la durée de vie de la résine qui entre en composition de tous les adoucisseurs et purificateurs d'eau
- protège l'appareil de l'encrassement
- filtration de particules de 100 µm
- raccord 3/4"

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	K szt.	M kg	Prix (€) HT
1.	<b>820011</b>	Filtre submicronique à eau	84	180	-	1,5	<b>25,70</b>
2.	<b>820010</b>	Cartouche remplaçable	-	-	1	-	<b>5,60</b>



### ADOUCEUR D'EAU

- destinée aux lave-vaisselle, fours à convection et vapeur, machines à café et machines à glaçons-cubes
- débit d'eau maximal ~ 8.33l/min
- régénération automatique en fonction de la consommation d'eau
- processus de régénération ne bloque pas le fonctionnement d'appareils alimentaires
- température maximale de l'eau 45°C
- réservoir à sel env. 10 kg
- la cartouche doit être régénérée en utilisant du sel en tablettes (référence 820999)
- automatique



Référence	L mm	P mm	H mm	U V	Prix (€) HT
<b>822998</b>	200	360	510	230	<b>618,00</b>

### ADOUCEUR D'EAU

- destinée aux lave-vaisselle, fours à convection et vapeur, machines à café et machines à glaçons-cubes
- commande semi-automatique
- le processus de régénération est lancé en appuyant sur le bouton correspondant
- la cartouche doit être régénérée en utilisant du sel référence 820999



Référence	L mm	P mm	H mm	U V	Prix (€) HT
<b>822990</b>	180	420	500	230	<b>420,00</b>

### ADOUCEUR D'EAU

- l'appareil diminue la dureté de l'eau
- diminue l'entartrage d'appareils et prolonge la durée de vie de résistances
- température maximale du débit de l'eau 45°C
- la cartouche doit être régénérée en utilisant du sel référence 820999
- compteur d'eau 823998 recommandé

Référence	Ø mm	H mm	V litry	Prix (€) HT
<b>820081</b>	185	410	8	<b>123,00</b>
<b>820121</b>	185	510	12	<b>150,70</b>
<b>820161</b>	185	610	16	<b>173,00</b>



# BROYEURS DE DÉCHETS ORGANIQUES



- le broyeur brise les déchets en microparticules dans un jet d'eau froide et les évacue dans les égouts sous forme liquide
- peuvent être broyés: épluchures de légumes et fruits, petits os de volaille, coquilles d'œufs, marc de café sans filtres, peau de melons, viande cuite

## BROYEURS DE DÉCHETS ORGANIQUES

- compartiment du broyeur en acier inox
- protection contre les surcharges
- interrupteur pneumatique compris dans le kit

INOX

## BROYEURS DE DÉCHETS ORGANIQUES

- col en alliage d'aluminium
- protection contre les surcharges
- interrupteur pneumatique compris dans le kit



Référence	Ø mm	H mm	N obr./min.	P kW	U V	Prix (€) HT
650025	170	330	4000	0,56	230	190,00

## INTERRUPTEUR PNEUMATIQUE

- à monter sur les broyeurs 650001



Référence	Prix (€) HT
650090	73,30

Mécanisme  
de broyage en  
acier inox



Référence	Ø mm	H mm	N obr./min	P kW	U V	Prix (€) HT
650022	174	387	4200	0,56	230	238,00

**BOUCHON DE TROP-PLEIN AVEC TAMIS**

- destiné aux plonges et maxi plonges
- tamis en inox prévient l'obstruction de l'évier
- recommandé pour les cuves d'une profondeur de:
  - 250 mm modèle 651220
  - 300 mm modèle 651225
- pour fonctionner correctement, le bouchon a besoin d'une bonde 651210 qu'il convient de se procurer

N°	Référence	Produit	Ø mm	H mm	Prix(€) HT
1.	<b>651225</b>	Bouchon	48	250	<b>20,50</b>
2.	<b>651220</b>	Bouchon	48	200	<b>19,10</b>
3.	<b>651210</b>	Bonde	70	44	<b>15,00</b>



INOX

**LAVABO SANS CONTACT AVEC COMMANDE AU GENOU ET ROBINET**

- activation facile et hygiénique du genou par pression sur le panneau frontal
- y compris le bec de la colonne
- l'ensemble fabriqué en acier inoxydable
- dimensions de la cuve:
  - ~ diamètre 350 mm et profondeur 120 mm

INOX



Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>610004</b>	400	400	225	<b>286,00</b>

**LAVABO COMMANDE AU GENOU, ROBINET ET DISTRIBUTEUR DE SAVON**

- activation facile et hygiénique du genou par pression sur le panneau frontal
- l'ensemble comprend un robinet, un distributeur de savon, un siphon, des éléments de montage et des tuyaux de 1/2 pouce ~ 50 cm
- l'ensemble fabriqué en acier inoxydable
- dimensions de la cuve: ~ 400x335x205 mm

INOX

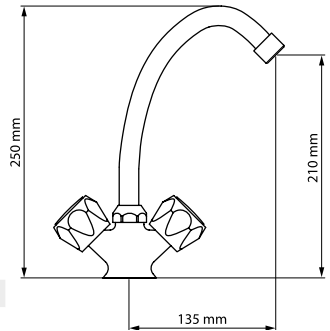


Référence	L mm	P mm	H mm	Prix(€) HT
<b>610005</b>	400	330	570	<b>257,00</b>



## ROBINET DE LAVABO

- robinet de lavabo à orifice unique
- robinet fixé à l'évier, diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm

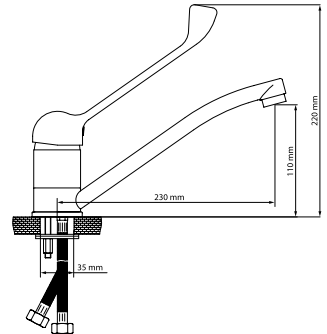


Référence Prix (€)  
HT  
**651100 81,20**



## ROBINET DE LAVABO

- robinet de lavabo à orifice unique coudé
- robinet fixé à l'évier, diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm



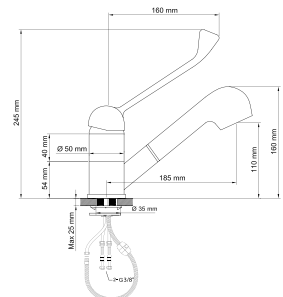
Référence Prix (€)  
HT  
**651110 107,00**



Douche  
avec cordon  
rétractable  
de 500 mm

## ROBINET DE LAVABO AVEC DOUCHE

- robinet de lavabo à orifice unique coudé avec douche rétractable
- flux d'eau variable
- robinet fixé à l'évier, diamètre de l'orifice d'évier requis Ø40 mm



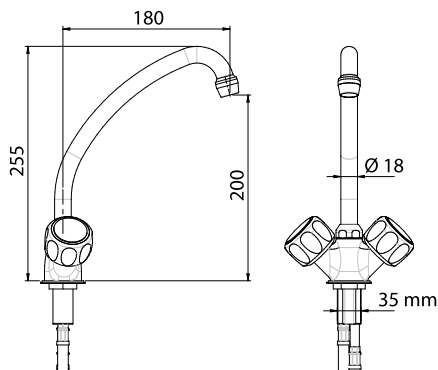
Référence Prix (€)  
HT  
**651111 168,00**

**ROBINET DE LAVABO**

- robinet de lavabo à orifice unique
- diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm



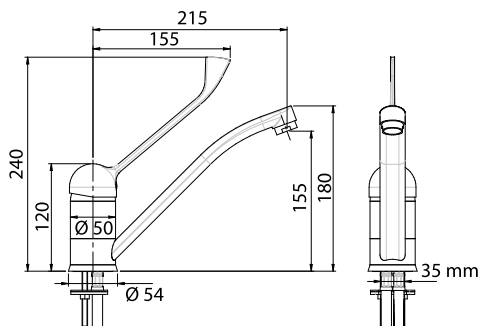
Référence    Prix (€)  
HT  
**651102    91,40**

**ROBINET DE LAVABO**

- robinet de lavabo à orifice unique coudé
- diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm



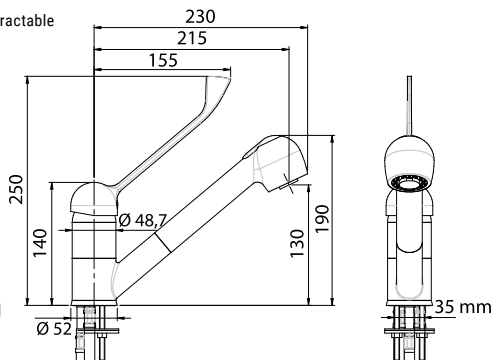
Référence    Prix (€)  
HT  
**651112    110,00**

**ROBINET DE LAVABO AVEC DOUCHE**

- robinet de lavabo à orifice unique coudé avec douche rétractable
- flux d'eau variable
- diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm



Référence    Prix (€)  
HT  
**651113    184,00**



## ROBINET DE LAVABO AVEC DOUCHE

- robinet à orifice unique recommandé pour les cuisines « ouvertes »
- diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm



Référence	Prix (€) HT
651114	361,00

## ROBINET DE LAVABO AVEC DOUCHE RÉTRACTABLE

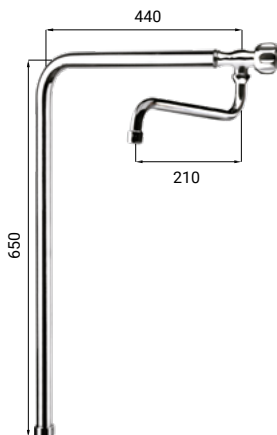
- robinet à orifice unique recommandé pour les cuisines « ouvertes »
- diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm



Référence	Prix (€) HT
651115	465,00

## COLONNE D'EAU POUR GAMME 700

- dédié au montage en île des appareils de gamme 700



Référence	H mm	Prix (€) HT
651601	675	231,00

## ROBINET SANS CONTACT AVEC CAPTEUR INFRAROUGE

- trou requis dans l'évier Ø=33 mm
- mélangeur d'évier électronique avec alimentation de 100-240V
- possibilité de basculer sur l'alimentation par piles 4xAA 1,5V en cas de panne de courant
- pression d'utilisation, min/max 0,5÷8 bar (recommandation de 3 bar)
- distance maximale du capteur 10 cm±2 cm
- débit d'eau 6l/min à 3 bar

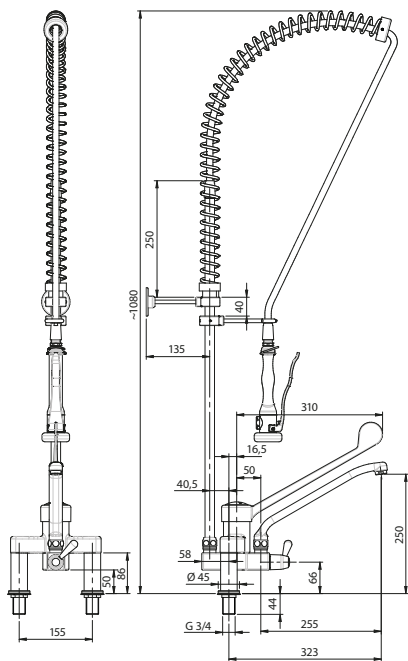


Référence	Prix (€) HT
651116	598,00



## ROBINET VERTICAL

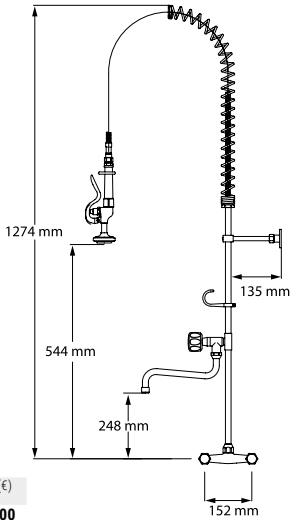
- diamètre de l'orifice d'évier requis  $\varnothing 27$



Référence	Prix (€) HT
651527	629,00

**ROBINET VERTICAL**

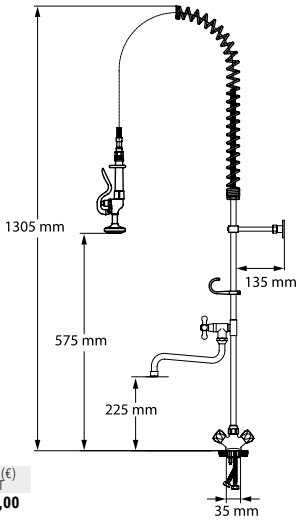
- robinet d'évier vertical à orifice double avec briseur de jet et bec
- robinet vertical fixé au mur avec poignée murale



Référence	Prix (€) HT
651542	390,00

**ROBINET VERTICAL**

- robinet d'évier vertical à orifice unique avec briseur de jet et bec
- robinet vertical fixé à une table avec évier et poignée murale, diamètre de l'orifice de l'évier Ø33-35 mm



Référence	Prix (€) HT
651522	373,00

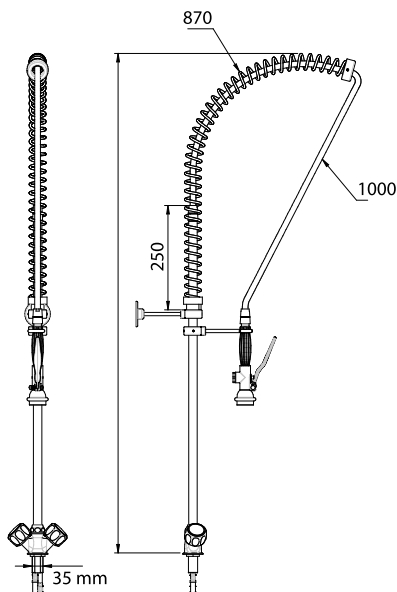


**ROBINET VERTICAL**

- robinet d'évier vertical à orifice unique avec briseur de jet
- diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm



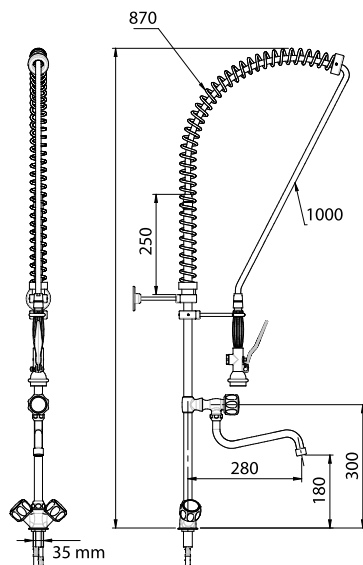
Référence	Prix (€) HT
651513	316,00

**ROBINET VERTICAL**

- robinet d'évier vertical à orifice unique avec briseur de jet et bec
- diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm



Référence	Prix (€) HT
651524	377,00

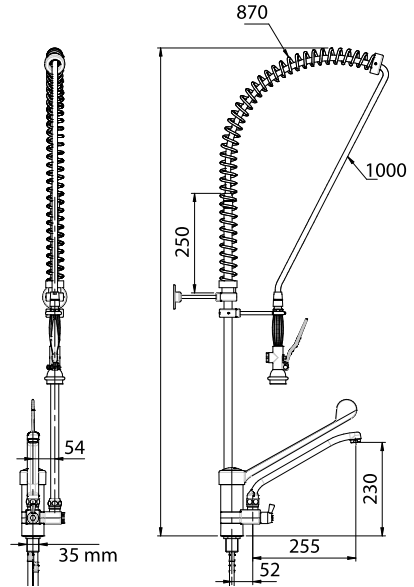


## ROBINET VERTICAL

- robinet d'évier vertical à orifice unique avec briseur de jet et bec coudée
- diamètre de l'orifice d'évier requis Ø33-35 mm



Référence Prix (€)  
HT  
651525 506,00

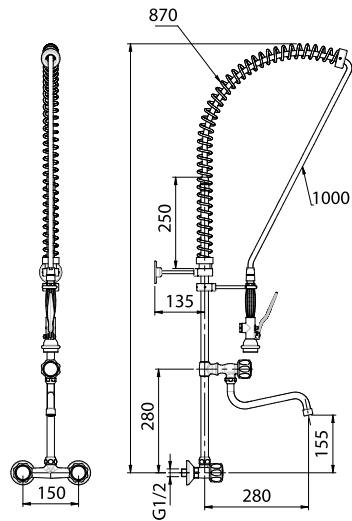


## ROBINET VERTICAL

- robinet d'évier vertical à orifice double avec briseur de jet et bec (à fixer au mur)



Référence Prix (€)  
HT  
651543 372,00



## A

Accessoires à escargots . . . . .	136
Accessoires de service . . . . .	73, 192
Accessoires pour armoires et tables réfrigérées . . . . .	308
Accessoires pour des fours gastronomiques . . . . .	281
Accessoires pour hachoirs à viande . . . . .	256
Accumulateur de froid . . . . .	188
Adaptateur wok . . . . .	14-15, 18, 43-46
Adoucisseur d'eau . . . . .	347
Affûteuse de couteaux . . . . .	105
Aiguiser à couteaux . . . . .	104-105
Aiguiser à couteaux . . . . .	104
Ampoule avec filetage e27 . . . . .	167
Anneau de pâtissier . . . . .	225
Anneau pour ouvre-boîte . . . . .	84
Appareil à peler et trancher les pommes . . . . .	84
Appareils de cuisine complémentaires . . . . .	38
Armoire de réfrigération et de congélation . . . . .	288, 302-303
Armoire murale avec deux portes battantes . . . . .	316
Armoire murale avec portes coulissantes . . . . .	316
Armoires de réfrigération et de congélation . . . . .	287-288
Armoires de réfrigération et de congélation sur roulettes . . . . .	287
Armoires et vitrines de réfrigération et de congélation . . . . .	300
Assiette à escargots . . . . .	136
Assiette à pâtes . . . . .	134
Assiette à pizza . . . . .	134
Assiette creuse . . . . .	130, 132
Assiette plate . . . . .	130, 132-133
Assortiment des planches HACCP . . . . .	106

## B

Bac . . . . .	150
Bac à déchets . . . . .	328-329
Bac à glace en acier . . . . .	223
Bac à marc de café . . . . .	221
Bac à œufs . . . . .	151
Bac à pâte . . . . .	248
Bac FIFO . . . . .	151
Bac GN 1/1 . . . . .	140-141, 143-148
Bac GN 1/1 antiadhesif . . . . .	140
Bac GN 1/12 . . . . .	142
Bac GN 1/2 . . . . .	141, 143-148
Bac GN 1/3 . . . . .	141, 143, 145-148
Bac GN 1/4 . . . . .	142, 145-148
Bac GN 1/6 . . . . .	142-143, 145-148
Bac GN 1/9 . . . . .	142, 145, 147, 149
Bac GN 2/1 . . . . .	141, 144
Bac GN 2/3 . . . . .	141, 144, 148
Bac GN 2/4 . . . . .	141
Bacs de restauration GN en acier inox à poignées mobiles . . . . .	143
Bacs de restauration GN	
en acier inox basic . . . . .	145
Bacs de restauration GN en acier inox perforés . . . . .	144
Bacs de restauration GN en acier inox Premium . . . . .	140
Bacs de restauration GN en acier inox standard . . . . .	141
Bacs de restauration GN en acier inox, confort . . . . .	140
Bacs de restauration GN	
en acier standard . . . . .	144
Bacs de restauration GN en polypropylène avec couvercle . . . . .	148
Bacs de restauration GN en polypropylène Premium . . . . .	147
Bacs de restauration GN en polypropylène Standard . . . . .	146
Bain-marie . . . . .	33
Bain-marie posable . . . . .	265
Bain-marie posable avec robinet . . . . .	265
Bain-maries . . . . .	33
Balance . . . . .	85-86
Balance à utiliser dans l'entrepôt . . . . .	87
Balance auxiliaire . . . . .	85

Balance d'appoint . . . . .	85-86, 221
Balance de magasin . . . . .	87
Balances . . . . .	86-87
Balances d'appoint . . . . .	85
Banc traiteur . . . . .	197
Barre magnétique . . . . .	101-103
Barre magnétique avec crochets . . . . .	101
Barre porte-fiches de commande . . . . .	78
Base pour lave-vaisselle universel . . . . .	338-339
Base pour lave-verres 400x400 . . . . .	340
Base sur roulettes . . . . .	329
Bases . . . . .	281
Bases et accessoires . . . . .	37
Bases pour appareils . . . . .	37
Bassine . . . . .	67
Billes isolantes pour cuisson	
sous vide . . . . .	160, 272
Bloc de boucher . . . . .	109
Blouse à col en V . . . . .	324
Boîte à outils barman . . . . .	206
Bol . . . . .	130, 132, 134, 232
Bol à frites . . . . .	190
Bol à salade . . . . .	134
Bol à soupe deux anses . . . . .	132
Bol pour amuse-bouche . . . . .	190
Bonde . . . . .	321, 349
Bouchon . . . . .	321, 349
Bouchon avec tuyau . . . . .	202
Bouchon de trop-plein avec tamis . . . . .	321, 349
Bouchon pour bouteilles de champagne . . . . .	202
Bouilloire électrique . . . . .	178
Bouilloire électrique pour les soupes . . . . .	174
Brosse multifonction . . . . .	331
Brosse pour four à pizza . . . . .	248
Brosse pour plans de travail . . . . .	331
Broyeurs de déchets organiques . . . . .	348
Brumisateur, dispositif de désinfection . . . . .	333

## C

Cadre ouvert . . . . .	37
Calot de cuisine . . . . .	324
Canneleur horizontal . . . . .	83
Canneleur vertical . . . . .	83
Carafe doseuse . . . . .	77
Cartouche de tête . . . . .	346
Cartouche pour tête . . . . .	346
Cartouche remplaçable . . . . .	347
Cartouche remplaçable	
pour le modèle 823045 . . . . .	345
Cartouche remplaçable	
pour le modèle 823402 . . . . .	345
Cartouche remplaçable	
pour le modèle 824130 . . . . .	345
Cartouches pour siphons . . . . .	223
Cartouches pour siphons à eau . . . . .	208
Casserole à manche . . . . .	56
Casserole à saucés . . . . .	56
Casserole avec robinet . . . . .	56
Casserole basse . . . . .	55
Casserole haute . . . . .	54-55
Casserole moyenne . . . . .	54-55
Casserole pour cuisson à l'étouffée . . . . .	56
Casserolles Gredil . . . . .	54
Casserolles Premium Line . . . . .	55
Cellules de refroidissement et de congélation rapide . . . . .	309
Cendrier avec poubelle . . . . .	328
Chalumeau à crème brûlée . . . . .	230
Chariot à 2 plateaux . . . . .	163
Chariot à 3 plateaux . . . . .	163
Chariot à plateformes . . . . .	162

Chariot de service	163	Couteau à saumon	92
Chariot de service Eco	163	Couteau à steaks et à pizza	127
Chariot de service mobile pour plaques à pâtisserie	162	Couteau à steaks/tomates	96
Chariot de service Premium	163	Couteau à tailler	92
Chariot de service standard	163	Couteau à tomates	93-94
Chariot pour bac à pâte de pizza	248	Couteau à trous pour fromage	
Chariot pour paniers	343	à chair molle	99
Chauffe-eau	171, 176-177	Couteau à viande	96, 103
Chauffe-eau à double paroi	177	Couteau à éplucher pour agrumes	83
Chauffe-eau électrique avec marmites à soupe	172	Couteau de boucher	92, 99, 102
Chauffe-eau Gredil	176	Couteau de cuisine	92, 94-98, 100, 102-103
Chauffe-frites	29	Couteau de table	112-128
Chauffe-plat électrique GN 1/1	170, 172	Couteau électrique à gyros	266
Chauffe-plat GN 1/1	168-169, 171	Couteau hachoir	92
Chauffe-plat roll-top	170	Couteau japonais	93
Chauffe-plat roll-top GN 1/1	169-170	Couteau japonais Santoku	93
Chauffe-plat rond	168	Couteau multiusage	94, 98, 100
Chauffe-plats de restauration	168	Couteau pour ouvre-boîte	84
Chauffe-saucisse à rouleaux	261	Couteau Santoku	95, 102
Cheminée	37	Couteaux à décorer	83
Cheminée pour les modules 1200 mm	18, 23, 36	Couteaux en acier inox premium HACCP	98
Cheminée pour les modules 400 mm	18-20, 23-25, 31, 33, 36	Couteaux forgés Stalgast Elite	95
Cheminée pour les modules 800 mm	18-20, 23-25, 33, 36	Couteaux japonais Sashimi	98
Cheminée pour les modules 400 mm	35	Couteaux sanelli	94
Chemisier de chef	323	Couteaux Sanelli Ligne Premana professional	90
Chinois	68	Couteaux Stalgast en acier forgé	96
Chinois à mailles serrées	68	Couteaux Stalgast en acier laminé	97
Circulateur de cuisson sous vide	272	Couteaux Stalgast HACCP en acier laminé	100
Cisailles	109	Couvercle	65, 137, 150, 183, 329
Cisailles à volaille	97, 109	Couvercle GN	140, 142, 145-146
Cisailles de cuisine	109	Couvercle GN à loquet	147
Coffre de transport	150	Couvercle hermétique	142
Coiffe de cuisine	324	Couvercle pour le bac à déchets	328, 329
Colonne d'eau pour gamme 700	352	Couvercle pour le bac à pâte	248
Colonne-presentoir	188	Couverts à steak et à pizza	127
Colonnes-presentoirs traiteur	188	Couverts Akendiz	124
Comparaison de la technologie de cuisson	11	Couverts Ardila	118
Compteur de débit d'eau	346	Couverts Baguette	125
Compteur débit eau	346	Couverts BCN couleur	126-127
Congélateur coffre	310-311	Couverts Classic	117
Congélateur coffre avec couvercle en acier inoxydable	311	Couverts de Bar	113
Congélateurs coffres	310-311	Couverts de Bistro	114
Conteneur à couverts	342	Couverts de Cantine	115
Conteneur pour carburant et gel	173	Couverts de Restaurant	122
Conteneurs pour recipients à couverts	342	Couverts de Restaurant Eco	116
Coquille à crème brûlée	134	Couverts école maternelle	128
Coquille œuf à la coque	137	Couverts Hydraulique	125
Coquilleur à beurre	83	Couverts Kanadi	124
Corde pour piquet d'hôtel	198	Couverts Navia	119
Coupe-légumes	258	Couverts pour enfants	128
Coupe-légumes avec jeu de 5 lames	258	Couverts Segura	120
Coupe-œuf	82	Couverts Tambre	121
Couteau à charcuterie	92	Couverts Traiteur	112
Couteau à décorer pour agrumes	83	Couverts Turia	123
Couteau à décorer recourbé	83	Couverture de meubles traiteur	198
Couteau à découper	98, 100	Crêpière	265
Couteau à désosser fin	92, 102	Crêpière avec plaque en fonte	265
Couteau à désosser fixe	92	Creuset de marmite	174
Couteau à désosser recourbé	92	Creusets de cuisson	56
Couteau à éplucher	93-94, 96-97, 100, 102-103, 205	Cuillère à café	117, 120, 122, 125
Couteau à fileter	92, 96, 99, 102-103	Cuillère à desserts	128
Couteau à fromage à deux manches	93	Cuillère à latte	126-127
Couteau à gâteaux	228	Cuillère à mélange	205
Couteau à légumes	93-97, 99-100, 102	Cuillère à spaghetti	71-72
Couteau à pain	92, 94, 96-97, 99, 103	Cuillère à thé	112-127
Couteau à petits pains	100	Cuillère de dessert	124
Couteau à poisson	92	Cuillère de service	71-73, 192
Couteau à rôtir	92, 94, 97, 103	Cuillère de table	112-128
		Cuillère doseuse	77
		Cuillère parisienne pour tomates	82-83
		Cuillère perforée	71, 73, 192

Cuillère-portionneuse à riz et purée . . . . .	82
Cuiseur à pâtes . . . . .	34-35
Cuiseur à pâtes électrique . . . . .	35
Cuiseur à pâtes gaz . . . . .	34
Cuiseur à riz . . . . .	266
Cuiseurs à pâtes . . . . .	34
Cuisinière 4 brûleurs avec four . . . . .	14
Cuisinière 4 feux, à monter . . . . .	45
Cuisinière 6 brûleurs avec four . . . . .	15
Cuisinière 6 feux, à monter . . . . .	46
Cuisinière à 4 brûleurs avec four, ECO . . . . .	16
Cuisinière à gaz à 6 brûleurs avec four, eco . . . . .	17
Cuisinière à gaz autonome . . . . .	43-44
Cuisinière à gazposable . . . . .	18
Cuisinière à induction . . . . .	19
Cuisinière à induction autonome . . . . .	47
Cuisinière céramique . . . . .	20
Cuisinière électrique à 4 plaques de cuisson avec four . . . . .	21
Cuisinière électrique à 6 plaques de cuisson avec four . . . . .	22
Cuisinière électrique autonome . . . . .	48
Cuisinière électriqueposable . . . . .	23
Cuisinières à gaz . . . . .	14, 43
Cuisinières à gaz ECO . . . . .	16
Cuisinières à induction . . . . .	19, 47
Cuisinières électriques . . . . .	21, 48
Cuisinières infrarouge . . . . .	20
Cuvette ronde . . . . .	223

## D

Découpoirs . . . . .	225
Détergent pour systèmes de moussage du lait . . . . .	218
Dip . . . . .	132
Distributeur automatique de liquides désinfectants . . . . .	332
Distributeur automatique de savon . . . . .	332
Distributeur de condiments . . . . .	220
Distributeur de glaçons . . . . .	210
Distributeur de liquides . . . . .	332
Distributeur de sauces . . . . .	80
Distributeur de savon . . . . .	332
Distributeur de savon liquide . . . . .	326
Distributeur de serviettes en papier . . . . .	326
Doseur . . . . .	181
Doseur à boissons . . . . .	181
Doseur à sauces avec pompe . . . . .	80
Doseur à sauces FIFO . . . . .	80
Doseur de détergent . . . . .	339
Douille étoile . . . . .	224
Douille feuille . . . . .	224
Douille pétale . . . . .	224
Douille ronde . . . . .	224
Douille rosace . . . . .	224
Douille ruban . . . . .	224
Douilles à décorer . . . . .	224

## D

Écumoire . . . . .	70-73, 75
Égouttoir pour assiettes . . . . .	342
Éléments neutres . . . . .	36
Ensemble de 4 tamis . . . . .	68
Ensemble de deux paniers . . . . .	50
Ensemble de deux paniers pour friteuse . . . . .	28
Entonnoir . . . . .	76
Éplucheur . . . . .	109, 252
Essoreuse à salade . . . . .	66
Étagère à pots d'épices . . . . .	79
Étagère de stockage gn1/1 . . . . .	165
Étagère en acier chromé . . . . .	164
Étagère murale ajustable . . . . .	317

Étui à couteaux Stalgalst . . . . .	103
Étui avec 5 couteaux . . . . .	104
Étui du chef pour couteaux . . . . .	101

## F

Feuille de boucher . . . . .	93
Filtre à eau . . . . .	345-346
Filtre submicronique à eau . . . . .	347
Fouet à bille . . . . .	72, 75, 225
Four . . . . .	52
Four à compartiment double . . . . .	234-236
Four à compartiment simple . . . . .	234-236
Four à convection . . . . .	52
Four à micro-ondes . . . . .	268, 270
Four à pizza . . . . .	234-235
Four à pizza E-Line . . . . .	237
Four à pizza E-Start Line . . . . .	239
Four à pizza F-Line . . . . .	238
Four à pizza FR-Line . . . . .	242
Four à pizza Gas-Line . . . . .	241
Four à pizza Professional strong . . . . .	239
Four à pizza S-Line . . . . .	240
Four à pizza X-Line . . . . .	236
Four multifonction à convection . . . . .	52
Fourchette . . . . .	96-97, 103
Fourchette à escargots . . . . .	136
Fourchette à gâteaux . . . . .	117, 120, 122, 124-127
Fourchette à retourner . . . . .	71-72
Fourchette de table . . . . .	112-127
Fours à pizza compact . . . . .	234-235
Fours à pizza Professional Extra Power . . . . .	242
Fours à pizza Professional gas Strong . . . . .	241
Fours à pizza Professional Strong . . . . .	237
Fours Stalgalst ClassicCook . . . . .	278
Fours Stalgalst SmartCook . . . . .	279-280
Frigo à lait de café . . . . .	218
Friteuse . . . . .	264
Friteuse à gaz . . . . .	28
Friteuse double . . . . .	28, 260, 264
Friteuse double avec robinet . . . . .	264
Friteuse électrique . . . . .	28
Friteuse électrique autonome . . . . .	50
Friteuse simple . . . . .	28, 50, 260, 264
Friteuse simple avec robinet . . . . .	264
Friteuse simple base avec porte . . . . .	28
Friteuses . . . . .	28, 260
Friteuses électrique . . . . .	50
Fry-top . . . . .	24
Fry-top à gaz . . . . .	24
Fry-top électrique . . . . .	24
Fry-top électrique avec couvercle . . . . .	25
Fusil de boucher . . . . .	93, 96-97, 103-104
Fusil de boucher en diamant . . . . .	95, 102, 104
Fusil de boucher Sanelli . . . . .	104
Fusils de boucher . . . . .	104

## G

Gamme buffet . . . . .	170
Gamme catering . . . . .	168
Gamme hotel . . . . .	171
Gants de boulanger . . . . .	249
Gants de cuisine . . . . .	249
Gants de protection . . . . .	326
Gants pour four . . . . .	265
Gaufrier . . . . .	265
Générateur d'ozone . . . . .	333
Glissières de jonction gamme 700 . . . . .	37
GN couvercle avec trous pour les poignées . . . . .	143

Grill à eau . . . . .	25
Grill à pierre de lave (type S) . . . . .	27
Grill à pierre de lave (type V) . . . . .	27
Grill au poulet . . . . .	267
Grill de contact . . . . .	262-263
Grill de contact Panini . . . . .	263
Grill de contact simple . . . . .	263
Grille . . . . .	283
Grille à pizza . . . . .	249
Grille de four GN 2/1 . . . . .	14-15, 21-22
Grille en acier inox . . . . .	283
Grille GN 1/1 . . . . .	283
Grille pour armoires . . . . .	308
Grille pour des frites, légumes et poisson GN 1/1 . . . . .	283
Grille pour les tables . . . . .	308
Grille pour poisson de type S adaptée aux appareils 400 . . . . .	27
Grille pour poisson de type S adaptée aux appareils 800 . . . . .	27
Grille-plats . . . . .	261
Grilles chromées . . . . .	26
Grilles électrique . . . . .	49
Grilles pour armoires et tables . . . . .	308
Grills de contact . . . . .	263
Guéridon chauffante . . . . .	195

## H

Hacheur attendrisseur à viande . . . . .	110
Hachoir à viande . . . . .	254-256
Hotte . . . . .	282
Housse . . . . .	102-103
Housse isotherme pour bouteilles de vin . . . . .	207
Housse pour chaise . . . . .	198
Housse pour table . . . . .	198

## I

Indicateur de température . . . . .	88
Infuseur . . . . .	178
Interrupteur pneumatique . . . . .	348

## J

Jeu des rails pour armoires GN 2/1 . . . . .	308
Jeu des rails pour les tables GN 1/1 . . . . .	308

## K

Kit de raccordement . . . . .	52
Kit de superposition . . . . .	282
Kit d'installation . . . . .	282
Kit douche . . . . .	51, 284
Kit: lave-vaisselle avec base . . . . .	341

## L

L'offre de choisir des couteaux dans l'ensemble . . . . .	102
Laminoin à pâte . . . . .	244
Lampe chauffante . . . . .	195-196
Lampe chauffante à suspendre sur le parasol . . . . .	194
Lampe chauffante pour plats . . . . .	167
Lampe chauffante pyramide . . . . .	196
Lampe chauffante suspendue . . . . .	194
Lampe insecticide . . . . .	330-331
Lampe insecticide avec le tue-mouches, led . . . . .	330-331
Lampes chauffantes . . . . .	195
Lampes chauffantes pour plats . . . . .	167
Lampes chauffantes suspendues . . . . .	194

Lavabo commande au genou, robinet et distributeur de savon . . . . .	349
Lavabo sans contact avec commande au genou et robinet . . . . .	349
Lave-mains . . . . .	319
Lave-vaisselle à capot . . . . .	336-337
Lave-vaisselle universel . . . . .	339, 341
Lave-vaisselle universel avec base . . . . .	341
Lave-vaisselle universel Power Digital . . . . .	338
Lave-vaisselles Stalgast AQUA . . . . .	335-341
Lave-verres . . . . .	340
Les meubles à monter . . . . .	315
Louche . . . . .	70-73, 119, 121, 137, 192

## M

Machine à chocolat chaud . . . . .	228
Machine à glace écaille . . . . .	214
Machine à glaçons cube . . . . .	211, 214
Machine à glaçons pour glace pilée . . . . .	211
Machine à granita . . . . .	182
Machine à piler la glace électrique . . . . .	210
Machine à saucisses . . . . .	257
Machine d'emballage . . . . .	159
Machine d'emballage sous vide . . . . .	159
Machine de conditionnement pour liquides . . . . .	157
Machine de conditionnement sous vide . . . . .	158
Machines à glaçons cube autonomes . . . . .	212
Machines à glaçons cube encastrables . . . . .	213
Machines à saucisses . . . . .	257
Machines d'emballage sous vide . . . . .	159
Machines de conditionnement sous vide . . . . .	157-158
Malette sculpture fruits et légumes . . . . .	83
Mandoline . . . . .	84
Marmite électrique à soupes . . . . .	174-175
Marteau attendrisseur à viande . . . . .	110
Maryse . . . . .	225
Matrice . . . . .	161
Maxi plonge simple 1-bac . . . . .	316
Mélangeur . . . . .	75
Mélangeur à chantilly . . . . .	232
Mélangeur à pâte légère . . . . .	232
Mélangeur de cuve . . . . .	75
Mélangeur/ mixeur . . . . .	200-201
Mesure cocktails, double face . . . . .	204
Meuble neutre . . . . .	36
Meuble neutre avec 2 tiroirs . . . . .	36
Meuble neutre avec un tiroir . . . . .	36
Meubles soudés . . . . .	319
Meubles traiteur . . . . .	197
Micro-ondes . . . . .	269
Mini casserole à manche . . . . .	192
Mini dip . . . . .	190
Mini passoire . . . . .	191
Mini seau . . . . .	190
Mixeur . . . . .	200-201
Module de 2 tiroirs pour tables réfrigérées . . . . .	308
Mortier . . . . .	203
Mortier avec pilon . . . . .	137
Moule à terrine . . . . .	68
Moule de confiserie réglable . . . . .	225
Moulin à café . . . . .	217
Moulin à café automatique avec affichage . . . . .	217
Moulin à café iconic avec bac . . . . .	217
Moulin à épices . . . . .	137

## O

Organisateur d'accessoires de bar . . . . .	206
Ouvre-boîte . . . . .	72, 84, 203



## P

Palette	228
Panier à assiettes	343
Panier à couverts	138, 343
Panier à fruits	230
Panier à pain	138
Panier à pain avec couvercle roll-top	138
Panier à pâtes (standard GN 1/3)	34-35
Panier à pâtes (standard GN 1/6)	34-35
Panier à verres	343-344
Panier de table	137, 328
Panier multiusage	343
Panier plastique pour congélateur coffre	311
Panier pour amuse-bouche	191
Panier pour plateaux GN 1/1	343
Panier rond pour amuse-bouche	191
Panier universel	138
Papier de cuisson	226
Passoire	69
Passoire bassine	69
Passoire tamis	69
Pelle	76
Pelle à frites	75
Pelle à pizza	247-248
Pelle de manipulation à pizza	248
Pelles	74
Penderie avec crochets	72
Percolateur	218
Petite cuillère amuse-bouche	191
Petite fourchette de table	128
Pétrin planétaire	231-232
Pétrin spirale	244-246
Pichet	133-134, 180, 220
Pierres de lave	27
Pileur à glace	210
Pince à arêtes de poisson	82
Pinceau	225
Pinces	73
Pinces à escargots	136
Pinces à gâteaux	81
Pinces à glace	81-82
Pinces à rôti	81
Pinces à spaghetti	81
Pinces à sucre/glace	82
Pinces de barbecue	81
Pinces en polycarbonate	81
Pinces passe-partout	81, 272
Pinces pâtisseries	81
Pinces pour pain	81
Pique fiches	78
Piquet d'hôtel	198
Pistolet	227
Pistolet à sauces et crèmes	227
Placard de rangement	327
Placard de rangement avec lave-mains	320
Placard de stockage, portes battantes	320
Placard traversant	
avec portes coulissantes	320
Planche 450x300 lisse	106
Planche à découper	108-109, 205
Planche avec encoche	108
Planche double face lisse	108
Planche GN 1/1 avec encoche	106, 108
Planche GN 1/2 avec encoche	106, 108
Planches à découper HACCP	106
Planches à découper HACCP 450x300	106
Planches à découper HACCP 600x400	107
Planches à découper HACCP GN 1/1	107
Planches à découper HACCP GN 1/2	107
Planches avec encoche	107
Plaque à induction	270-271
Plaque antiadhésive pour la friture	283
Plaque de barbecue	63
Plaque de cuisson émaillée GN 1/1	283
Plaque de cuisson en émail	283
Plaque de cuisson entièrement émaillée	283
Plaque de cuisson grill	264
Plaque de cuisson pour pain et pâtisserie	284
Plaque de grill	261
Plaque de grille à gaz, chromée	26
Plaque de grille électrique autonome	49
Plaque de grille électrique, chromée	26
Plaque en schiste	188-189
Plaque grill antiadhésive GN 1/1	283
Plaque pour amuse-bouche en schiste	189
Plaque pour des œufs	
et pancakes GN 1/1	283
Plat creux	63
Plat sous-assiette	183
Plateau	85-86, 185-186, 189
Plateau à fruits	230
Plateau à tickets	78
Plateau d'égouttage	176-179
Plateau de serveur	184, 186
Plateau pour pièces montées	229
Plateau présentoir	183
Plateau stratifié	184
Plateaux	185
Plateaux fast food	187
Plateaux pour pièces montées	229
Plateformes de pesage	87
Plats en fonte	63
Plonge 1-bac, avec étagère basse	318
Plonge 1-bac, sans étagère	317
Plonge 2-bac, avec étagère basse	318
Plonge 2-bac, sans étagère	318
Plonge 2-bacs portes battantes	321
Plonge 2-bacs portes coulissantes	321
Poche à douille jetable	224
Poche à douille standard	224
Poêle	57, 59-62
Poêle à crêpes	59-62
Poêle à crêpes avec le revêtement en granit	60
Poêle à frire avec le revêtement en granit	60
Poêle à poissons	62
Poêle antiadhésive	58
Poêle en acier au carbone	58
Poêle grill	63
Poêle profonde	62
Poêle revêtue de titane	58
Poêle wok	32, 57, 59
Poêles	57
Poêles en alu	
avec revêtement antiadhésif	62
Poêles en alu avec revêtement antiadhésif Comfort	60
Poêles en alu avec revêtement antiadhésif Comfort graphite	60
Poêles en alu avec revêtement antiadhésif Comfort Plus	59
Poêles en alu avec revêtement antiadhésif Platinum	61
Poignée à sandwichs	261
Porcelaine de couleur	130
Porcelaine noire	130
Porcelaine noire et de couleur	129
Porcelaine Isabell	131
Port RS232 avec câble pour connecter une caisse enregistreuse/ordinateur/pos	85
Porte - serviette	136
Porte-bouteilles	206
Porte-cornets à glaces	223
Porte-menu	137, 192

Porte-pistolet . . . . .	227
Portes pour bases . . . . .	37
Portes pour bases . . . . .	37
Porte-sacs sous vide . . . . .	160, 272
Porte-serviettes . . . . .	136
Pots à épices supplémentaire . . . . .	135
Poubelle . . . . .	328
Pour une utilisation tous azimuts dans la restauration et une utilisation large dans l'industrie alimentaire . . . . .	91
Présentoir à sandwich à 5 compartiments . . . . .	80
Présentoir GN 1/1 . . . . .	188
Présentoir pour bacs GN . . . . .	79
Présentoir pour distributeurs de sauce 5 bouteilles . . . . .	80
Présentoirs . . . . .	80
Presse-agrumes . . . . .	202, 208
Presse-agrumes électrique . . . . .	209
Presse-ail . . . . .	82
Presse-citrons . . . . .	82
Presse-fruit . . . . .	209
Presse-tranches agrumes . . . . .	202
Projecteur universel . . . . .	331
Purity 1200 clean . . . . .	345
Purity 450 steam . . . . .	345

**R**

Racloir en plastique . . . . .	225
Rafraichisseur de boissons . . . . .	182
Rail de support . . . . .	144
Rails pour armoires et tables . . . . .	308
Range-verres suspendu . . . . .	208
Râpe à quatre faces . . . . .	77
Râpe hexagonale . . . . .	77
Ravier . . . . .	183
Rayonnage avec étagères pleines . . . . .	317
Réchaud à induction . . . . .	41
Réchaud double . . . . .	39
Réchaud électrique . . . . .	42
Réchaud simple . . . . .	39
Réchaud Standard Line additionnel . . . . .	40
Réchaud Standard Line Power . . . . .	40
Réchauds à gaz . . . . .	39
Réchauds à induction . . . . .	41
Réchauds Top Line . . . . .	39
Récipient à couverts . . . . .	342
Récipient pour le transport de glace . . . . .	151
Réducteur de grille . . . . .	14-15, 18, 37, 39, 43-46
Réducteur de pression d'eau . . . . .	282
Rehausse pour panier . . . . .	344
Résistance pour chauffe-plats . . . . .	173
Robinet de lavabo . . . . .	350-351
Robinet de lavabo avec douche . . . . .	350-352
Robinet de lavabo avec douche rétractable . . . . .	352
Robinet sans contact avec capteur infrarouge . . . . .	352
Robinet vertical . . . . .	353-356
Rouleau . . . . .	226
Rouleau extensible . . . . .	227
Rouleau perforateur . . . . .	225
Rouleaux compresseurs . . . . .	254
Roulette à pâte lisse . . . . .	72
Roulette à pizza . . . . .	247
Roulettes pour congélateurs coffres . . . . .	311

**S**

Sac à pizza . . . . .	153, 249
Sacs pour conditionnement sous vide de liquides . . . . .	160
Sacs pour emballage sous vide . . . . .	160
Saladette réfrigérée . . . . .	292-293, 297-298

Saucière . . . . .	137
Sauteuse à gaz basculante . . . . .	31, 51
Sauteuse à gaz basculante . . . . .	30
Sauteuse basculante . . . . .	51
Sauteuse électrique . . . . .	51
Sauteuse électrique basculante . . . . .	31
Sauteuse multifonction . . . . .	31
Sauteuses . . . . .	30
Scelleuse de barquette . . . . .	161
Seau à champagne . . . . .	207
Seau avec anneau . . . . .	65
Seau isotherme à glaçons . . . . .	207
Seaux . . . . .	66
Seaux en acier inox . . . . .	65
Séchoir à aliments, déshydrateur de 10 plateaux . . . . .	267
Séparateur d'épluchures . . . . .	252
Set à épices . . . . .	135
Set à épices 2 pièces avec porte-serviettes . . . . .	135
Set des couteaux . . . . .	93
Set des couteaux forgés dans une housse . . . . .	103
Set des couteaux forgés Elite dans une housse . . . . .	102
Set des couteaux laminés avec barre . . . . .	103
Set Sanelli avec barre . . . . .	102
Shaker à cocktails . . . . .	204
Shaker Boston . . . . .	204
Siphon à chantilly . . . . .	223
Siphon soda . . . . .	208
Socle avec porte . . . . .	37
Sonde . . . . .	282
Sonde à cœur externe . . . . .	282
Sonde externe pour sous-vide . . . . .	282
Sonde multipoint externe . . . . .	282
Sonnette de réception . . . . .	78
Soucoupe . . . . .	132
Soupière . . . . .	133, 137
Spatule . . . . .	93
Spatule à glaces . . . . .	223
Spatule à pièce montée . . . . .	121, 229
Spatule à pizza . . . . .	247
Spatule à poisson . . . . .	71
Spatule à retourner . . . . .	74
Spatule ajourée à retourner . . . . .	71-74
Spatule angulaire . . . . .	74
Spatule perforée . . . . .	93, 102
Spatule pour masse pâtisseries . . . . .	74, 228
Spatule ronde en bois . . . . .	265
Sucrier . . . . .	133
Support . . . . .	37
Support à frites . . . . .	190
Support à plateaux . . . . .	187
Support de distributeur . . . . .	332
Support de distributeurs automatiques . . . . .	332
Support pour 3 hot dogs . . . . .	80
Support pour casseroles . . . . .	56
Support pour four à pizza . . . . .	243
Support pour planches . . . . .	106
Support pour wok . . . . .	37, 45-46
Support présentoir à gâteaux et fruits . . . . .	230
Support seau à vin . . . . .	207

**T**

Table à pizza réfrigérée sur roulettes avec présentoir réfrigérateur . . . . .	250
Table adossée avec étagère basse . . . . .	315
Table adossée sans étagère basse . . . . .	315
Table armoire adossée avec portes coulissantes . . . . .	319
Table de bar . . . . .	197

Table de congélation . . . . .	291	Thermos de table . . . . .	179-180
Table de réfrigération . . . . .	290-291	Thermos de transport en acier inox . . . . .	155
Table de réfrigération 600 x 400 . . . . .	299	Thermos de transport en polyéthylène . . . . .	152
Table de réfrigération à pizza . . . . .	250	Thermos en acier basic line . . . . .	154
Table de réfrigération avec rehausse . . . . .	292, 294	Thermos en plastique . . . . .	153
Table de réfrigération et de congélation . . . . .	289	Tige porte-sac à déchets . . . . .	327
Table de réfrigération vitrée . . . . .	291	Tire-bouchon . . . . .	203
Table de traiteur . . . . .	197	Tiroir a marc a café avec une boîte à chocs . . . . .	221
Table de traiteur ronde . . . . .	197	Tourtière à pizza . . . . .	249
Table pour machine à expresso . . . . .	219	Trancheuse à charcuterie . . . . .	253
Table réfrigérée à pizza . . . . .	295-296	Trancheuse à charcuterie et fromages . . . . .	253
Table réfrigérée à pizza 3 portes avec rallonge en verre . . . . .	250	Trancheuse à saucisses . . . . .	257
Table réfrigérée à pizza avec rehausse . . . . .	295	Trancheuse d'escalopes . . . . .	254
Table réfrigérée à pizza sur roulettes . . . . .	296	Tube fluorescent . . . . .	330
Tableaux des tailles . . . . .	323-324	Tube fluorescent UV . . . . .	331
Tables de réfrigération et de congélation . . . . .	289	Tube LED . . . . .	330
Tablier de serveur maxi . . . . .	325	Tue-mouches pour lampe insecticide . . . . .	330
Tablier de serveur midi . . . . .	325		
Tablier de serveur mini . . . . .	325	<b>U</b>	
Tablier pleine longueur . . . . .	324	Ustensiles de cuisine . . . . .	72
Tabliers de serveur . . . . .	325	Ustensiles de cuisine monobloc . . . . .	70-71
Tabliers pleine longueur . . . . .	325		
Tamis . . . . .	68	<b>V</b>	
Tamis à cocktails . . . . .	203	Verre doseur . . . . .	77
Tapis barman . . . . .	206	Verre en acier pour tamiser . . . . .	226
Tapis pour pâtisseries . . . . .	226	Verseuse . . . . .	200-201
Tasse . . . . .	132-134	Vitrine chauffante . . . . .	267
Tasse à café . . . . .	132-133	Vitrine de réfrigération . . . . .	301, 304-306
Tasse à mesurer . . . . .	204	Vitrine de réfrigération et de congélation . . . . .	300
Tasse en acier pour shaker . . . . .	204	Vitrine réfrigérée . . . . .	188
Tasse en émail . . . . .	192, 220	Vitrine réfrigérée pour bouteilles . . . . .	215, 307
Tasseur à café . . . . .	221	Vitrines réfrigérées de bar . . . . .	307
Tête . . . . .	346		
Théière avec tasse et soucoupe . . . . .	134	<b>W</b>	
Thermo-hygromètre . . . . .	88	Wok . . . . .	32, 57
Thermomètre . . . . .	88	Wok à induction . . . . .	32
Thermomètre digital sans contact . . . . .	88		
Thermomètre électronique . . . . .	88		
Thermomètre sonde . . . . .	88		
Thermos . . . . .	152, 154, 156, 179		
Thermos avec robinet . . . . .	156		



Tous les produits mentionnés dans ce document répondent aux exigences des directives « nouvelle approche ».



Les articles destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires répondent aux exigences de sécurité et de santé définies par le règlement 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil.

Les informations contenues dans le catalogue ne constituent pas une offre au sens de la loi. La parution d'un nouveau catalogue annule tous les termes et conditions fournis dans les éditions précédentes. Les commandes qui ne sont pas exécutées en raison d'une pénurie de stocks seront confirmées par écrit et avec une déclaration concernant la date de la réalisation. Le vendeur se réserve le droit de modifier les prix et de retirer les produits de la vente. Les produits contenus dans le catalogue peuvent être remplacés sans préavis par d'autres produits présentant au moins les mêmes caractéristiques (paramètres) sans préavis. Afin d'augmenter la lisibilité des photos, certains produits ont été montrés avec des accessoires non inclus dans le kit. Les photos présentées dans le catalogue le sont uniquement à titre indicatif, le produit réel peut différer de l'image figurant sur la photo. La légalisation des produits de mesure utilisés à des fins commerciales relève de la responsabilité du client. Les produits fabriqués selon les commandes individuelles ne peuvent pas être retournés. Tous droits réservés: la reproduction totale ou partielle sans autorisation est interdite. La version actuelle du catalogue avec des informations sur les prix peut être téléchargée sur stalगत.eu



## Nous contacter



**Stalgast sp. z o. o.**  
03-736, Plac Konesera 9  
Varsovie, Pologne



[www.stalgast.eu](http://www.stalgast.eu)  
**E-mail:**  
[export@stalgast.com](mailto:export@stalgast.com)

KSFR50\_2024\_04\_15

