



LE BUFFET

BUFFET

Sur un buffet, la variété et la qualité des plats présentés ne suffisent plus. Il faut savoir les mettre en scène. Un buffet harmonieux et créatif séduira une clientèle lassée des formules classiques et banalisées. Un buffet original donnera immanquablement à vos clients l'envie de revenir chez vous.

The variety and quality of dishes presented on the buffet are not enough. They need to be staged. A harmonious and creative buffet will charm customers tired of conventional and commonplace presentations. An original buffet will inevitably make your customers want to come back.



IN SITU

	Pages	
conservation au chaud et au froid	298 - 306	<i>temperature controlled storage</i>
supports pour buffet	307 - 308	<i>food display tables and stands</i>
corbeilles et cagettes	309 - 311	<i>baskets and crates</i>
contenants de présentation	312 - 323	<i>food display containers</i>
plateaux et accessoires pour buffet	324 - 329	<i>buffet trays and accessories</i>
ustensiles de service	330 - 334	<i>servicing utensils</i>
pain	335 - 337	<i>bread</i>
thé/café	338 - 341	<i>tea/coffee</i>
céréales	342	<i>cereals</i>
jus de fruits/boisson	343 - 345	<i>fruit juice/drink</i>



PLAQUE DE DÉCOUPE CHAUFFANTE / HEATED CARVING TRAY

Maintien au chaud par pose directe sur plaque aluminium. Conforme à la législation en vigueur sur le maintien au chaud (+63° C). Thermostat pré-réglé. Complément de chauffe par lampe infrarouge. Base en acier inoxydable avec embouti monobloc. Interrupteur marche / arrêt. Câble de branchement de 1.5 m. Plaque de découpe amovible traitée anodisation dure avec embouti de rétention des jus. Nos plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

Keeps food warm by direct placing on the aluminium tray. Compliant with current legislation on keeping food warm (63°C). Pre-set thermostat. Additional heating by infrared lamp. Stainless steel base with monobloc well. On/off switch. Connection cable 1.5 m. Removable carving tray treated with hard anodisation and with juice well. Our hotplates comply with standards NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12, and NF EN 55014-1.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
plaque de découpe standard / standard carving tray	590	415	470	12000	230	230	50-60	1	870851	
plaque de découpe à picots / spiked carving tray	590	415	470	12000	230	230	50-60	1	870861	
plaque standard seule / standard tray, alone	536	330	11					1	870855	
plaque à picots seule / spiked tray, alone	536	330	25					1	870857	



PLAQUE CHAUFFANTE / HOTPLATE

Maintien au chaud par contact vitrocéramique. Conforme à la législation en vigueur sur le maintien au chaud (+63° C). Thermostat pré-réglé. Voyant lumineux de fonctionnement. Base en acier inoxydable avec embouti monobloc. Câble de branchement de 150 cm. Interrupteur marche/arrêt. Nos plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

Keeps food warm by contact with the ceramic glass. Compliant with current legislation on keeping food warm (63°C). Pre-set thermostat. Operation indicator light. Stainless steel base with monobloc well. Connection cable 150 cm. On/off switch. Our hotplates comply with standards NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12, and NF EN 55014-1.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
600	400	52	7000	230	230	50-60	1	870840	
600	600	52	10000	230	230	50-60	1	870860	



LAMPE CHAUFFANTE AMOVIBLE INFRA-ROUGE / REMOVABLE INFRARED HEAT LAMP

S'adapte à toutes les plaques de maintien chaud des plaques "Satine" et plaques inox afin d'assurer un complément de chauffe par le dessus. Interrupteur marche/arrêt. Cordon de 150 cm.

Fits on all "Satine" hot plates and stainless steel hot plates to ensure additional heating from above. On/off switch. Cord 150 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
555	349	500	6000	230	230	50-60	1	870990	



SUPPORT BACS À SAUCE / SAUCE CONTAINER STAND

Accessoire pour plaque de découpe chauffante Satine. Livré avec 2 bacs inox GN1/9. Accessory for Satin heated carving station. Comes with 2 stainless steel containers GN 1/9.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
415	150	86	1	870870	



SUPPORT BACS À USTENSILES / UTENSILS CONTAINER STAND

Accessoire plaque de découpe chauffante Satine. Livré avec 1 plaque ardoise. Accessory for Satin heated carving station. Comes with 1 slate.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
415	150	86	1	870872	



PLAQUE FROIDE / COOL PLATE

Plan de pose amovible en verre trempé. Conforme à la législation en vigueur sur le maintien au froid. Présentation possible directement sur la plaque en verre ou sur plats de service. Livrée avec plaque eutectique GN1/1 (-12°C) et système de centrage de la plaque eutectique. Facile à nettoyer.

Removable tempered glass serving worktop. Compliant with current legislation on keeping food cold. Presentation possible directly on the glass plate or on serving trays. Comes with eutectic plate GN 1/1 (-12°C) and eutectic plate centring system. Easy to clean.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
sans couvercle / without lid	600	400	65	10000	1	870820	
avec couvercle / with lid	600	400	255	12000	1	870830	



COUVERCLE ROLL TOP / ROLL TOP LID

Accessoire pour ligne de buffet Satine. Accessory for the Satin buffet line.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
540	335	190	1	870731	



BAIN-MARIE / BAIN MARIE

Bain-Marie électrique ou chafing dish qui s'adapte sur la base Modulo (vendue séparément). Livré avec 1 couvercle classique et sans bac gastronorme. Pour bac GN 1/1 hauteur 100 mm maximum. Livré sans la base. A commander séparément.

Electric bain marie or chafing dish which adapts to the Modulo base (sold separately). Comes with 1 classic lid and without gastronorm container. For container GN 1/1 maximum height 100 mm. Comes without the base. To order separately.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
standard / standard	545	345	250	7000	230	230	50-60	1	875005	
roll top / roll top	545	345	335	7000	230	230	50-60	1	875007	



PLAQUE CHAUFFANTE / HOTPLATE

Dessus en verre trempé qui s'adapte sur la base Modulo (vendue séparément). Conforme à la législation en vigueur sur le maintien des températures. Facilité de nettoyage. Format GN 1/1 pour utilisation de tous types de vaisselle gastronorme. Livrée sans la base. A commander séparément.

Tempered glass top that fits on the Modulo base (sold separately). Compliant with current legislation on keeping food warm or cold. Easy to clean. Format GN 1/1 to use all types of gastronorm dishware. Comes without the base. To order separately.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
verre trempé / tempered glass	545	345	65	5000	230	230	50-60	1	875001	
inox / stainless steel	545	345	65	5000	230	230	50-60	1	875002	



PLAQUE DE DÉCOUPE / CARVING TRAY

Dessus en aluminium traité spécialement pour la découpe qui s'adapte sur la base Modulo (vendue séparément). Conforme à la législation en vigueur sur le maintien des températures. Facilité de nettoyage. Format GN 1/1 pour utilisation de tous types de vaisselle gastronorme. Livrée sans la base. A commander séparément.

Aluminium top specially treated for the cut-out that fits on the Modulo base (sold separately). Compliant with current legislation on keeping food warm or cold. Easy to clean. Format GN 1/1 to use all types of gastronorm dishware. Comes without the base. To order separately.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
545	345	65	4000	230	230	50-60	1	875003	



BASE COMMUNE EMPILABLE / STACKABLE COMMON BASE

Adaptabilité des différents dessus fonctionnels sur une même base pour une grande souplesse de présentation de buffets sur une journée (petit déjeuner, repas, goûters, collations). Empilable pour le transport et le stockage. Poignées de préhension intégrées.

Adaptability of the different functional tops on the same basis for great flexibility in presenting buffets over a day (breakfast, meals, snacks). Stackable for transport and storage. Integrated handgrips.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
620	350	150	2500	1	875000	



PLAQUE EUTECTIQUE / EUTECTIC PLATE

Accessoire pour ligne de buffet Modulo.
Accessory for the Modulo buffet line.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
480	280	28	3000	1	826000	



PLAQUE FROIDE / COOL PLATE

Dessus en verre trempé qui s'adapte sur la base Modulo (vendue séparément). Conforme à la législation en vigueur pour le maintien en température. Facilité de nettoyage. Format GN 1/1 pour utilisation de tous types de vaisselle gastronomique. Livrée avec 1 plaque eutectique (-12°C). Livrée sans la base. A commander séparément.

Tempered glass top that fits on the Modulo base (sold separately). Compliant with current legislation on keeping food warm or cold. Easy to clean. Format GN 1/1 to use all types of gastronomic dishware. Comes with 1 eutectic plate (-12°C). Comes without the base. To order separately.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
545	345	60	6000	1	875004	



PURE PRÉSENTOIR À FROMAGES / PURE CHEESE DISPLAY STAND

Acier inoxydable.
Stainless steel.

Type	L mm	l mm	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
plateau / tray			380	20	1	061877	
cloche / food cover dome			380	200	1	403785	
plaque eutectique / eutectic plate	250	190			1	403784	



WENGÉ VITRINE FROIDE / WENGE COLD DISPLAY CASE

L'ensemble format GN 1/1 comprend un élément de base en wengé, un plateau en inox 18.10 et une plaque eutectique GN 1/1. Cloche vendue séparément. Plaque eutectique supplémentaire, code : 060316.

The GN 1/1 set includes a wenge base unit, an stainless steel 18.10 tray, and a GN 1/1 eutectic plate. Dome sold separately. Extra eutectic plate, code: 060316.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
base GN 1/1 / base GN 1/1	530	325	85		1	060300	
couvercle / lid	530	325	190		1	060312	
plaque eutectique / eutectic plate	410	210	25	2	1	060316	



PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ / REFRIGERATED DISPLAY CASE

Base ABS. Plateau acier inoxydable. Maintien au froid entre 5 et 6h à -18°C. Durée de refroidissement de 2h pour une température à 20°C. Livré avec 2 plaques eutectiques. Couvercle roll-top (610428) vendu séparément.

ABS base. Stainless steel tray. Keeps food cold for 5 to 6 hours at -18°C. 2 hour cooling time for a 20°C temperature. Comes with 2 eutectic plates. Roll top lid (610428) sold separately.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
présentoir / display stand	565	360	65	1	061776	
cloche / food cover dome	530	325	170	1	610428	
plaque eutectique / eutectic plate	250	190		1	403784	



VITRINE MULTI-FONCTIONS / MULTI-FUNCTION DISPLAY CABINET

SAN. 2 demi-couvercles basculants. Double ouverture. Plateau blanc.
SAN. 2 tilting half-lids. Double page spread. White tray.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
450	300	210	1	140641	



AMPOULE BLANCHE INFRA-ROUGE / INFRARED WHITE LIGHT BULB

Accessoire pour lampe chauffante. Culot E27.
Accessory for heat lamps. Socket E27.

Ø mm	Hz	U.V.	Code	Prix HT
125	50	1	240816	



PLAQUE CHAUFFANTE / HOTPLATE

Dessus en acier inoxydable. Plaque de diffusion en aluminium à l'intérieur pour assurer une température homogène sur toute la surface supérieure en inox. Thermostat de régulation de 0°C à 100°C. Voyant d'indication de chauffe. Interrupteur marche/arrêt. Câble de branchement avec prise. Conforme à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C). Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.
Stainless steel top. Aluminium diffusion plate inside to ensure a homogeneous temperature over the entire stainless steel upper surface. Control thermostat between 0°C and 100°C. Heating indicator light. On/off switch. Connection cable with plug. Compliant with current legislation on keeping food warm (63°C). These hotplates comply with standards NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12, and NF EN 55014-1.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
600	400	90	12000	230	230	50-60	1	870904	
600	600	90	18000	230	230	50-60	1	870906	



PLAQUE CHAUFFANTE EXTRA-BASSE / EXTRA-LOW HOTPLATE

Dessus en aluminium anodisé. Chauffe par résistance sérigraphiée. Température de surface régulée à 90°C (limitateur de température intégré). Poignée de préhension sur partie inférieure. Coins arrondis sans soudure sur dessus. Câble de branchement de 150 cm avec cordon débranchable. Très basse et légère. Conforme à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C). Marquage CE. Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.
Anodised aluminium top. Heated by screen-printed heating elements. Surface temperature regulated at 90°C (integrated temperature limiter). Handgrip on the lower part. Rounded corners without welding on the top. Connection cable 150 cm with detachable cable. Very low and lightweight. Compliant with current legislation on keeping food warm (63°C). CE marking. These hotplates comply with standards NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12, and NF EN 55014-1.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
530	325	38	2000	230	230	50-60	1	870801	
600	400	42	3000	230	230	50-60	1	870804	



LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE / REMOVABLE INFRARED HEAT LAMP

Acier peint montée sur fil spirale extensible. Mobile ajustable en hauteur = H. mini 500mm H. maxi 1800mm. Bouton marche/arrêt incorporé. Raccordement direct sur le réseau électrique, fourni sans prise. Ampoule vendue séparément.
Painted steel assembled on an extendable coiled wire. With wheels height adjustable = min. H 500 mm max. H 1,800 mm. Built-in on/off button. Direct connection to the mains, supplied without plug. Light bulb sold separately.

Type	Ø mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
gris clair / light grey	230	220-240	220-240	50	1	240817	
cuivre / copper	230	220-240	220-240	50	1	240813	
noir / black	230	220-240	220-240	50	1	240815	

PLAQUES CHAUFFANTES, CHAFING DISHES ET AUTRE MATÉRIEL ÉLECTRIQUE
HOT PLATES, CHAFING DISHES, AND OTHER ELECTRICAL EQUIPMENT



CHAFING DISH À PÂTE COMBUSTIBLE / FUEL PASTE CHAFING DISH

Acier inoxydable poli miroir. Livré avec bac gastro GN 1/1 et 2 supports à combustible gel de chauffe.
 Stainless steel mirror polished. Comes with gastronorm container GN 1/1 and 2 gelled fuel supports.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
900	670	430	530	1	061038	

CHAFING DISH ÉCO PÂTE COMBUSTIBLE / ECO FUEL PASTE CHAFING DISH

Acier inoxydable. Brûleurs réglables à alcool gélifié. Livré avec bac GN 1/1 profondeur 65mm. Piètement, cuve, bac et couvercle emboîtables.
 Stainless steel. Adjustable gelled alcohol burners. Comes with container GN 1/1 depth 65 mm. Interlocking base, bowl, container, and lid.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
900	600	363	315	1	061679	

PLAQUES CHAUFFANTES, CHAFING DISHES ET AUTRE MATÉRIEL ÉLECTRIQUE
HOT PLATES, CHAFING DISHES, AND OTHER ELECTRICAL EQUIPMENT



BOURGEAT

LAMPE CHAUFFANTE AMOVIBLE INFRA-ROUGE / REMOVABLE INFRARED HEAT LAMP

S'adapte à toutes les plaques de maintien chaud des plaques "Satine" et plaques inox afin d'assurer un complément de chauffe par le dessus. Interrupteur marche/arrêt. Cordon de 150 cm.

Fits on all "Satine" hot plates and stainless steel hot plates to ensure additional heating from above. On/off switch. Cord 150 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
555	349	500	6000	230	230	50-60	1	870990	



CHAFING DISH ÉLECTRIQUE / ELECTRIC CHAFING DISH

Cuve et couvercle en acier inoxydable. Double cuve fonctionne en bain-marie (0,6 l). Equipé d'un thermostat gradué de 1 à 12. Couvercle avec hublot en verre trempé. Système à fermeture amortie.

Stainless steel bowl and lid. Double well operates as a bain marie (0.6 l). Fitted with a thermostat graduated from 1 to 12. Lid with tempered glass window. Soft-close system.

Type	C cl	Ø mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
chaffing / chaffing	680	505	446	220-240	220-240	50	1	404880	
plat simple / single dish	450	390	80				1	061042	



CHAFING DISH ECO ÉLECTRIQUE / ECO ELECTRIC CHAFING DISH

Acier inoxydable. Bac de chauffe. Fourni avec bac gastro GN 1/1. Manutention aisée avec poignée sur les côtés. Dimensions du couvercle : 534x326x65mm sans poignées, 534x326x105 mm avec poignées.

Stainless steel. Food warmer container. Comes with gastronorm container GN 1/1. Easy handling thank to the side handles. Lid dimensions: 534x326x65mm without handles, 534x326x105 mm with handles.

C cl	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
850	650	335	280	220-240	220-240	50	1	061037	



CHAFING DISH ÉLECTRIQUE / ELECTRIC CHAFING DISH

Acier inoxydable brillant martelé. Couvercle roll-top 180°. Bac de chauffe amovible fourni. Livré avec bac gastro GN1/1 profondeur 65mm. Peut accueillir un bac GN1/1 profondeur 100mm.

Stainless steel glossy hammered. 180° roll top lid. Removable food warmer container included. Comes with gastronorm container GN 1/1 depth 65 mm. Can accommodate a GN 1/1 container 100 mm deep.

C cl	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
850	670	530	430	220-240	220-240	50	1	061036	



PÂTE COMBUSTIBLE / FUEL PASTE

Pâte combustible de plus ou moins 2h30.

Fuel paste combustible for approximately 2.5 hours.

Type	U.V.	Code	Prix HT
1 72 boîtes / 72 boxes 4 boîtes / 4 boxes	1 6	662102 870104	
2 bidon 4 Kg / container 4 kg	1	662104	
3 pompe / pump	1	662109	
4 bouteille 1 L / bottle 1 l	1	662103	



PLAQUES CHAUFFANTES, CHAFING DISHES ET AUTRE MATÉRIEL ÉLECTRIQUE
HOT PLATES, CHAFING DISHES, AND OTHER ELECTRICAL EQUIPMENT



MARMITE À SOUPE / SOUP POT

Fabrication en acier laqué époxy noir granité. Cuve et couvercle en acier inoxydable. Double cuve, fonctionne en bain-marie (0,6 litre). Thermostat gradué de 1 à 12.
 Textured black epoxy coated steel. Stainless steel bowl and lid. Double well, operates as a bain marie (0.6 l). Thermostat graduated from 1 to 12.

C cl	Ø mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
800	350	390	230	230	50-60	1	871008	



CUISEUR À OEUFS / EGG COOKER

Carrosserie en acier inoxydable finition poli brillante. 6 paniers à oeufs fournis avec poignées de couleurs différentes. Thermostat réglable jusqu'à 110°C, puissance : 2600W, 230V monophasé.
 Glossy polish finished stainless steel body. 6 egg baskets with handles in different colours. Adjustable thermostat up to 110°C, power 2,600W, 230V single phase.

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
cuisseur / cooker	370	215	290	230	230	50	1	120744	
6 paniers / 6 racks	190	29					1	120745	



BRÛLEUR / BURNER

Acier inoxydable. Avec verrouillage par baïonnette.
 Stainless steel. With bayonet locking.

L mm	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
170	90	60	1	662106	

SUPPORTS POUR BUFFET

FOOD DISPLAY TABLES AND STANDS

SUPPORTS EN BOIS

WOODEN FOOD DISPLAY TABLES AND STANDS



SUPPORT BUFFET / BUFFET STAND

Bambou. Set de 2 supports emboîtables l'un dans l'autre. Dimensions du grand : 450x200x150 mm. Dimensions du petit : 300x200x100mm.
Bamboo. Set of 2 interlocking supports. Large dimensions: 450x200x150 mm. Small dimensions: 300x200x100 mm.

U.V.	Code	Prix HT
1	063011	

SUPPORT CUBE / CUBE HOLDER

Acacia.
Acacia.

	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1	100	100	100	1	063029	
2	140	140	140	1	063028	



SUPPORT BAS / SHORT HOLDER

Acacia. Belle finition.
Acacia. Beautiful finish.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
375	210	75	1	063017	



SUPPORT HAUT / TALL HOLDER

Acacia. Belle finition.
Acacia. Beautiful finish.

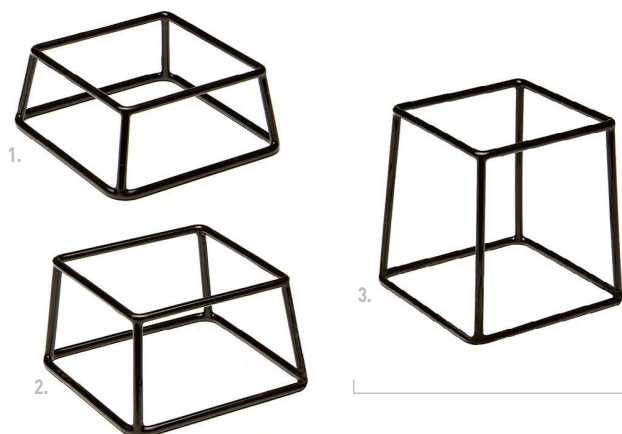
L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
210	210	120	1	063013	
250	250	165	1	063014	

SUPPORTS POUR BUFFET

FOOD DISPLAY TABLES AND STANDS

SUPPORTS EN MÉTAL

METAL FOOD DISPLAY TABLES AND STANDS



SUPPORT SALADIER ZINC / ZINC SALAD BOWL STAND

Zinc + revêtement anti-adhérent en PVC noir. Forme trapèze permettant d'utiliser les 2 côtés pour s'adapter à toutes les configurations de buffet.

Zinc + black PVC non-stick coating. Trapeze shape allowing the use of both sides to adapt to all buffet configurations.

	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1	180	180	80	1	402990	
2	180	180	100	1	402991	
3	180	180	180	1	402992	



REVOL

SUPPORT MÉTAL / METAL FOOD DISPLAY STAND

Métal laqué.

Coated metal.

	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1	307	253	202	1	405143	
2	307	253	253	1	405144	

PRISMA SUPPORT BUFFET

Métal. Revêtement plastique anti-glisse.

Metal. Non-slip plastic coating.

	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1	260	105	1	063024	
2	260	200	1	408601	



SUPPORT MÉTAL GOMMÉ / GUMMED METAL DISPLAY STAND

Métal. Revêtement plastique anti-glisse. Plateau non fourni.

Metal. Non-slip plastic coating. Tray not included.

	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1	160	80	1	403780	
2	160	120	1	403781	
3	160	180	1	403782	



CORBEILLE RONDE EN MÉTAL LAQUÉ NOIR / BLACK ROUND COATED METAL BASKET

Métal laqué. La forme et les fils rigides de la corbeille mettent en valeur fruits, pains divers et viennoiseries. Finition mate élégante.
Coated metal. The shape and the rigid wire of the basket showcase fruit, various breads, and pastries. Elegant matte finish.

Ø mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
200	100	414	1	063025	



CORBEILLE MÉTAL / METAL BASKET

Métal laqué. Pieds antidérapants.
Coated metal. Non-slip feet.

	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1	325	265	75	1	408743	
2	530	162	75	1	408742	



CORBEILLE FIL / WIRE BASKET

Métal laqué.
Coated metal.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
310	140	1	408553	



REVOL

MANNE MÉTAL / METAL BAGUETTE CRATE

Métal.
Metal.

	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1	320	230	155	1	063026	
2	354	354	66	1	063027	





CORBEILLE À VIENNOISERIE / FRENCH PASTRY BASKET

Polypropylène. Tressage épais.
Polypropylene. Thick braiding.

	Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1	GN 1/3 / GN 1/3	325	176	65	1	512036	
2	GN 2/3 / GN 2/3	354	325	65	1	512033	
3	GN 1/1 / GN 1/1	530	325	65	1	512038	



NEW

CORBEILLE / BASKET

Polypropylène. Tressage épais. Nettoyage facile. Idéal pour les viennoiseries et les préparations de petits déjeuners. 2 poignées. Dimensions sans poignées L x l : 39x34,5 cm.
Polypropylene. Thick braiding. Easy to clean. Ideal for French pastries and breakfast preparations. 2 handles. Dimensions without handles L x W: 39x34,5 cm.

	L mm	l mm	Ø mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
1	440	345		140	400	1	512032	
2		420	450	160		1	512031	



CORBEILLE OSIER / WICKER BASKET

Osier vernis. 2 poignées.
Varnished wicker. 2 handles.

	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
	450	160	1	512030	
	550	180	1	573504	



VINTAGE

Caisse en bois léger paulownia. Vis d'assemblage incluses. Robuste et laqué.
Paulownia light wood crate. Comes with assembly screws. Robust and lacquered.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1 foncé / dark	280	350	210	1	010122	
2 clair / light	350	280	210	1	010124	



CUBE ET CYLINDRE / CUBE AND CYLINDER

PMMA. Aspect proche du verre. Pour la présentation de fruits ou pour la décoration de buffet.
PMMA. Imitation glass. To present fruit or decorate buffets.

Type	L mm	l mm	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
1 cube / cube	250	250		1	402108	
1 tube / tube	200	200	200	1	402426	
1 tube / tube	200	300	200	1	402427	



RUSTIC

Acacia.
Acacia.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
420	300	90	1	072182	



SALADIER / SALAD BOWL

Mélatamine.
Melamine.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc / white	5	55	55	30	36	060710	
noir / black	5	55	55	30	36	060711	
blanc / white	17	95	95	45	12	060712	
noir / black	17	95	95	45	12	060713	
blanc / white	150	195	195	95	4	060716	
noir / black	150	195	195	95	4	402282	
blanc / white	400	255	255	120	2	060718	
noir / black	400	255	255	120	2	403312	



MOONSTONE

Mélatamine.
Melamine.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
130	250	195	125	4	071304	
450	355	250	180	2	403663	



SALADIER / SALAD BOWL

SAN. Bord renforcé.
SAN. Reinforced rim.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	180	75	1	073359	
210	240	100	1	073361	
315	280	110	1	073364	
525	320	135	1	073366	



SALADIER / SALAD BOWL

Polypropylène.
Polypropylene.

Type	C cl	L mm	l mm	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1 rond / round	395			240	110	1	060751	
2 rond / round	520			295	115	1	060750	
3 carré / square	52	140	140		45	1	060752	



1.



2.



3.



6.



5.



7.



FRIDA

Mélatamine. Intérieur aspect bois.
Melamine. Imitation wood interior.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1 saladier / salad bowl	85	165	165	55	1	060735	
2 saladier / salad bowl	265	250	250	75	1	060736	
3 saladier / salad bowl	350	250	250	120	1	405444	
4 couvercle / lid		255	255	15	1	060738	

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
5 saladier rectangulaire / rectangular salad bowl	50	176	108	55	1	060734	
6 saladier rectangulaire / rectangular salad bowl	365	530	162	75	1	060737	

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
7 saladier rond / round salad bowl	340	265	105	1	060739	



Verre sodocalcique.
Soda-lime glass.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1 coupelle / bowl	15	125	102	56	6	053320	
1 coupelle / bowl	25	148	120	67	6	053322	
1 coupelle / bowl	38	170	139	77	6	053323	
2 saladier / salad bowl	87	215	176	97	6	053324	
2 saladier / salad bowl	165	292	221	116	4	053325	
2 saladier / salad bowl	250	330	250	132	4	053326	



PYRAMIDE

Verre sodocalcique.
Soda-lime glass.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
coupelle / bowl	27	105	105	58	24	468976	
coupelle / bowl	80	140	140	68	12	468977	
saladier / salad bowl	120	200	200	80	6	052313	



CHURCHILL



RIPPEL

Porcelaine. Garantie 5 ans contre les ébréchantures sur les pièces rondes. Température maxi d'utilisation entre 180°C/200°C.
Porcelain. 5-year guarantee against chipping for round items. Maximum operating temperature between 180°C and 200°C.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
218	210	90	4	402466	



LYS CARRÉ

Verre trempé.
Tempered glass.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
15	90	90	40	6	553333	
30	110	110	45	6	553335	



LYS ROND

Verre trempé.
Tempered glass.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
coupelle / bowl	3,5	60	24	4	553240	
coupelle / bowl	7	75	31	4	553242	
coupelle / bowl	20,5	105	43	6	553246	
coupelle / bowl	31	120	49	72	553248	
saladier / salad bowl	50	140	56	6	553345	
saladier / salad bowl	97	170	70	6	553347	
saladier / salad bowl	159	200	81	6	553349	
saladier / salad bowl	240	230	92	12	553351	
saladier / salad bowl	345	260	105	6	553353	
saladier / salad bowl	580	310	123	6	553355	



COCOON
Verre trempé.
Tempered glass.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
coupelle / bowl	4,5	60	33	36	401254	
saladier / salad bowl	41	120	67	6	553389	
saladier / salad bowl	360	240	132	4	553397	



Disponible début Juin
Available early June



NEW

TAMBOUR

Acier inoxydable. Finition martelée, à bords roulés. Fond large et stable. Robuste. Sa finition martelée sublimerait les mets les plus créatifs.
Stainless steel. Hammered finish, rolled rim. Wide and stable bottom. Robust. Its hammered finish will showcase the most creative dishes.

C cl	L mm	Ø mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
150	168	168	100	290	1	060771	
285	210	210	110	430	1	060772	
400	255	255	135	600	1	060773	



SALADIER / SALAD BOWL

Verre trempé.
Tempered glass.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
3,5	60		6	553365	
7,5	70		6	553367	
15	90	41	6	553369	
24	100	48	6	553371	
38,5	120	55	6	553373	
62,5	140	64	6	553375	
110	170	77	24	553377	
180	200	91	6	553379	
290	230	104	6	553381	
430	260	118	6	553383	



MR CHEF

Verre trempé.
Tempered glass.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
8	90	37	36	553550	
17	110	48	24	553552	
36,2	140	61	24	553554	
73	170	75	12	553556	
150	220	97	6	553558	
256	260	112	6	553560	
360	300	127	6	553562	



QUATTRO STAGIONI

Verre sodocalcique. Grand contenant en verre livré avec une capsule dorée hermétique. Laver la capsule à la main. Idéal pour la présentation sur un buffet et la conservation.
Soda-lime glass. Large glass container delivered with a gold airtight cap. Hand wash the capsule. Ideal for presentation on a buffet and for storage.

C cl	Ø mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
200	143	192	920	6	532528	
300	160	218	1120	6	532534	
380	160	264	1370	6	532538	



QUATTRO STAGIONI

Verre sodocalcique. Petit contenant en verre livré avec une capsule dorée hermétique. Laver la capsule à la main. Idéal pour les condiments et confitures/marmelades.
Soda-lime glass. Small glass container delivered with a gold airtight cap. Hand wash the capsule. Ideal for condiments and jam/marmalade.

C cl	Ø mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
4	59	55	119	12	032764	
8	61	68	110	12	032765	



BOCAL AVEC CUIILLÈRE / JAR WITH SPOON

Verre sodocalcique couvercle acier inoxydable. Cuillère fournie avec manche aimanté revêtu de silicone.
Soda-lime glass stainless steel lid. Spoon with silicone coated magnetic handle.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
300	200	200	180	1	401955	



BONBONNIÈRE / SWEETIE JAR

Verre sodocalcique.
Soda-lime glass.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	156	190	6	069661	
400	195	242	4	069663	



BOCAL

Verre stérilisable. Vendu avec couvercle et joint. Clips vendus séparément.
Sterilisable glass. Sold with lid and seal. Clips sold separately.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
haut droit / straight top	58	100	107	6	408249	
haut droit / straight top	85	100	147	6	466799	



FIDO

Verre sodocalcique. Pasteurisation et conservation alimentaire.
Soda-lime glass. Pasteurisation and food preservation.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	125	216	6	401297	
400	160	279	6	401298	

Résistant aux chocs, ne raye pas, ne ternit pas. Excellente prise en main. Maintien en température 30% plus longtemps qu'un produit équivalent en mélamine ou en inox. Passe au four et au micro-ondes. Céramique 20% plus légère que les gastrons ordinaires.

Impact resistant, does not scratch, does not tarnish. Excellent grip. Maintains temperature 30% longer than an equivalent product in melamine or stainless steel. Oven and microwave safe. Ceramic 20% light than conventional gastronsorms.



WELCOME BAC GN / WELCOME GN CONTAINER

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc GN 1/3 / white GN 1/3	180	325	175	65	3	071392	
noir GN 1/3 / black GN 1/3	180	325	175	65	3	071382	
vert GN 1/3 / green GN 1/3	180	325	175	65	3	071412	
gris GN 1/3 / grey GN 1/3	180	325	175	65	3	071352	
blanc GN 1/2 / white GN 1/2	315	325	265	65	3	071393	
noir GN 1/2 / black GN 1/2	315	325	265	65	3	071383	
vert GN 1/2 / green GN 1/2	315	325	265	65	3	071373	
gris GN 1/2 / grey GN 1/2	315	325	265	65	3	071313	
blanc GN 1/1 / white GN 1/1	700	530	325	65	2	071411	
noir GN 1/1 / black GN 1/1	700	530	325	65	2	071381	
vert GN 1/1 / green GN 1/1	700	530	325	65	2	071371	
gris GN 1/1 / grey GN 1/1	700	530	325	65	2	071421	



WELCOME PLAT LONG / WELCOME LONG DISH

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc / white	180	412	150	65	3	071388	
noir / black	180	412	150	65	3	071378	



WELCOME PLATEAU / WELCOME TRAY

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc / white	420	150	17	6	071309	
noir / black	420	150	17	6	071379	



WELCOME PLAT INDIVIDUEL / WELCOME INDIVIDUAL DISH

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
plat blanc / white dish	65	205	140	50	4	071328	
couvercle blanc / lid white		210	145	15	8	071329	



WELCOME SALADIER / WELCOME SALAD BOWL

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc / white	250	240	100	4	071320	
noir / black	250	240	100	4	071330	
blanc / white	500	305	115	2	071322	
noir / black	500	305	115	2	071332	
blanc / white	700	350	130	2	071325	
noir / black	700	350	130	2	071335	

WELCOME PLAT ROND / WELCOME ROUND DISH

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc / white	180	240	65	4	071321	
noir / black	180	240	65	4	071331	
blanc / white	300	305	65	2	071324	
noir / black	300	305	65	2	071334	
blanc / white	400	350	65	3	071326	
noir / black	400	350	65	3	071336	



RECTON

Céramique. Bords renforcés, ne se raye pas. Passe au bain-marie.
Ceramic. Reinforced rims, does not scratch. Suitable for bain maries.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc GN 1/4 / white GN 1/4	120	260	160	65	3	051756	
blanc GN 1/3 / white GN 1/3	170	320	170	65	3	051754	
noir GN 1/3 / black GN 1/3	170	320	170	65	3	051742	
rouge GN 1/3 / red GN 1/3	170	320	170	65	3	051808	
blanc GN 1/2 / white GN 1/2	290	320	260	65	3	051752	
noir GN 1/2 / black GN 1/2	290	320	260	65	3	051745	
rouge GN 1/2 / red GN 1/2	290	320	260	65	3	051744	
blanc GN 1/1 / white GN 1/1	630	530	320	65	2	051750	
noir GN 1/1 / black GN 1/1	630	530	320	65	2	051747	
rouge GN 1/1 / red GN 1/1	630	530	320	65	2	051738	

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
noir GN 1/3 / black GN 1/3	270	260	160	100	3	425028	



MÉLAMINE

Mélatamine. Dédié à la présentation du froid.
Melamine. Dedicated to cold food display.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1 blanc GN 1/6 / white GN 1/6	80	162	176	65	6	060725	
noir GN 1/6 / black GN 1/6	80	162	176	65	6	403386	
2 blanc GN 2/4 / white GN 2/4	300	162	530	65	3	060729	
noir GN 2/4 / black GN 2/4	300	162	530	65	3	402919	
3 blanc GN 1/2 / white GN 1/2	340	265	325	65	3	060730	
4 noir GN 1/2 / black GN 1/2	340	265	325	65	3	060731	
blanc GN 1/1 / white GN 1/1	710	325	530	65	2	060732	
noir GN 1/1 / black GN 1/1	710	325	530	65	2	060733	





PLUME

Porcelaine renforcée au magnésium. 20 à 30% fois plus légère que la porcelaine ordinaire. Ne pas faire subir de choc thermique important.
 Magnesium-reinforced porcelain. 20 to 30% lighter than conventional porcelain. Avoid extreme temperature changes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
carré / square	305	305	17	755	2	054118	



ARDOISE MÉLAMINE / MELAMINE CHALKBOARDS

Mélamine aspect ardoise. Pieds antidérapants.
 Slate-effect melamine. Non-slip feet.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/4 / GN 1/4	264	162	10	1	403030	
GN 1/3 / GN 1/3	325	175	12	1	402229	
GN 1/2 / GN 1/2	325	265	12	1	062679	
GN 2/4 / GN 2/4	530	162	12	1	403735	
GN 1/1 / GN 1/1	530	325	12	1	402230	



CLOCHE ET PLATEAU / DOME AND TRAY

Plateau en polystyrène et cloche en SAN. Ø utile : 280mm.
 Polystyrene tray and SAN bell. Clear Ø: 280 mm.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
350	130	1	061875	



CLOCHE À FROMAGE / CHEESE COVER

2 demi-couvercles basculants en plastique transparent de hauteur : 85 mm. Plateau amovible en polypropylène de diamètre 285 mm. Montant en acier inoxydable. Poignée en plastique.
 2 tilting clear plastic half-lids height: 85 mm. Removable polypropylene tray Ø 285 mm. Stainless steel upright. Plastic handle.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
315	140	1	661550	

BOÎTE À OEUFS / EGG BOX

Porcelaine.
 Porcelain.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
6 compartiments / 6 compartments	150	100	35	1	051416	
12 compartiments / 12 compartments	205	205	35	1	051414	





PRÉSENTOIR À GÂTEAU / CAKE STAND

En grès. Ne pas faire subir de choc thermique.
Stoneware. Avoid temperature changes.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
350	30	1	403577	



PLAT À GÂTEAU / CAKE PLATTER

En verre sodocalcique. Ce plat à gâteau mettra en évidence toutes les créations sucrées.
Soda-lime glass. This cake platter will showcase all sweet creations.

Ø mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
320	114	1735	1	051776	



SUPPORT À GÂTEAUX EN ARDOISE / SLATE CAKE AND PASTRY STAND

Ardoise naturelle et support bois. Pieds antidérapants. 3 hauteurs : D.300/250/200mm.
Natural slate and wooden stand. Non-slip feet. 3 heights: D 300/250/200 mm.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
300	340	1	063040	

RETROUVEZ LES PRÉSENTOIRS À MACARONS
DANS LE CATALOGUE

FIND THE MACARON DISPLAY STANDS
IN THE CATALOG





SUPPORT ET CLOCHE À GÂTEAU / CAKE STAND AND DOME

Porcelaine.

Porcelain.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
support / holder	323	120	1	051771	
cloche / food cover dome	267	220	1	467052	



CLOCHE / FOOD COVER DOME

Verre sodocalcique.

Soda-lime glass.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
320	187	1	403576	



PLARON PLAT À TARTE

Céramique. Résistant aux chocs thermiques et mécaniques.

Ceramic. Resistant to mechanical impacts and temperature shocks.

Type	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc / white	330	3	051770	
noir / black	330	3	425027	



In Situ Création



PLATEAU INSITU PETIT-DÉJEUNER / INSITU BREAKFAST TRAY

Copolyester. Empilable avec une bonne prise en main.
Copolyester. Stackable for easy handling.

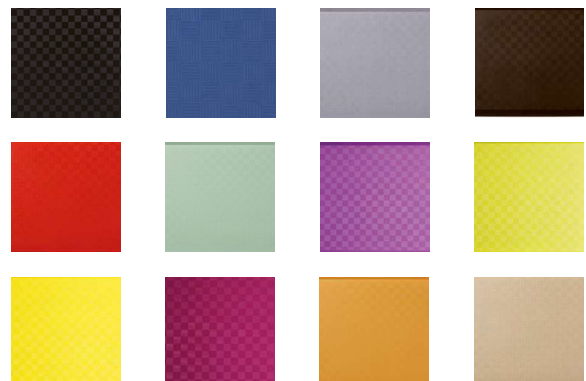
Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
gris / grey	325	265	20	12	275071	



PLATEAU INSITU / INSITU TRAY

Polypropylène alimentaire. Bossage de séchage. Surface anti-rayure.
Food grade polypropylene. Drying bossing. Non-scratch surface.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
fast food noir / fast food black	350	270	20	12	275006	
fast food bleu / fast food blue	350	270	20	12	274005	
fast food gris / fast food grey	350	270	20	12	274001	
fast food marron / fast food brown	350	270	20	12	274003	
fast food rouge / fast food red	350	270	20	12	274004	
fast food vert anis / fast food lime green	350	270	20	12	275010	
fast food fuchsia / fast food fuchsia	350	270	20	12	275009	
self noir / cafeteria tray black	460	360	20	10	275206	
self bleu / cafeteria tray blue	460	360	20	10	275001	
self gris / cafeteria tray grey	460	360	20	10	275002	
self marron / cafeteria tray brown	460	360	20	10	275003	
self rouge / cafeteria tray red	460	360	20	10	275004	
self vert / cafeteria tray green	460	360	20	10	275090	
self violet / cafeteria tray purple	460	360	20	10	275201	
self vert anis / cafeteria tray lime green	460	360	20	10	275204	
self jaune / cafeteria tray yellow	460	360	20	10	275202	
self fuchsia / cafeteria tray fuchsia	460	360	20	10	275203	
self abricot / cafeteria tray apricot	460	360	20	10	275093	
self ivoire / cafeteria tray ivory	460	360	20	10	275091	



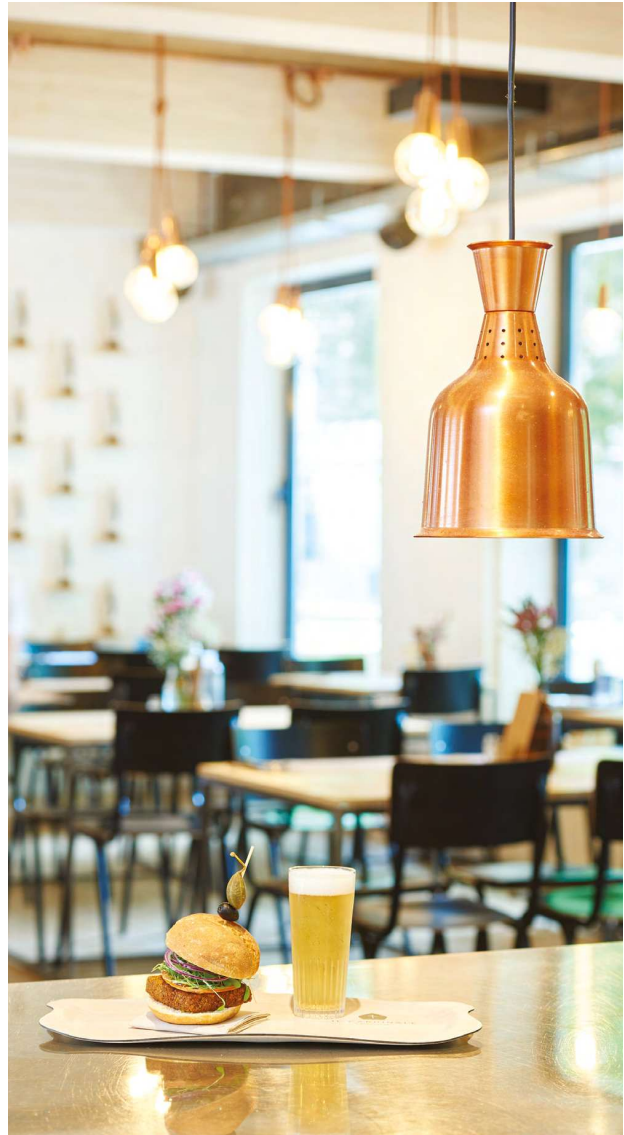


roltex®
Our tray, your way.

WAVE

Matériau naturel (fibre de papier et résine de canne à sucre). Absence de rebord. Design moderne et confortable. Température de lavage conseillé entre 55°C et 65°C. Température de rinçage conseillé entre 80°C et 85°C maximum. Séchage incliné sur la tranche. Pile de 100 plateaux maximum au stockage conseillé.
Natural fibre (paper fibre and sugar cane resin). No rim. Modern and comfortable design. Recommended washing temperature between 55°C and 65°C. Recommended rinsing temperature between 80°C and 85°C maximum. Dry on the side. Stacks of 100 trays maximum recommended for storage.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
gris / grey	430	230	1	062112	
beige / beige	430	230	1	062113	
marron / brown	430	230	1	062114	
gris / grey	430	330	1	062116	
beige / beige	430	330	1	062117	
marron / brown	430	330	1	062118	
gris / grey	460	360	1	062121	
beige / beige	460	360	1	062122	
marron / brown	460	360	1	062123	



roltex®
Our tray, your way.

STRATIFIÉ

Stratifié. Résistant aux rayures, détergeant et brûlures. Température de lavage conseillé entre 55°C et 65°C. Température de rinçage conseillé entre 80°C et 85°C maximum. Séchage incliné sur la tranche. Pile de 100 plateaux maximum au stockage conseillé.
Laminated. Resistant to scratches, detergents, and burns. Recommended washing temperature between 55°C and 65°C. Recommended rinsing temperature between 80°C and 85°C maximum. Dry on the side. Stacks of 100 trays maximum recommended for storage.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
1 fast food wengé / fast food wenge	375	265	25	061912	
1 self wengé / cafeteria tray wenge	460	360	25	061911	
1 GN 1/1 wengé / GN 1/1 wenge	530	325	25	061910	
2 fast food chocolat / fast food chocolate	370	260	25	473073	



PLATEAUX ET ACCESSOIRES POUR BUFFET
BUFFET TRAYS AND ACCESSORIES

PLATEAUX POUR BUFFET
TRAYS FOR BUFFETS



BASIK

Polyester et fibre de verre haute densité. Bords renforcés. Garanti 3 ans contre la casse. Température de lavage entre 55°C et 65°C. Température de rinçage entre 80°C et 85°C maximum. Séchage empilé à plat grâce aux bosses de séchage sur chaque plateau. Pile de 100 plateaux maximum au stockage conseillé.

Polyester and high-density fibreglass. Reinforced rims. 3-year guarantee against breakage. Washing temperature between 55°C and 65°C. Rinsing temperature between 80°C and 85°C maximum. Dry, stacked flat, thanks to the drying bumps on each tray. Stacks of 100 trays maximum recommended for storage.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
self gris / cafeteria tray grey	460	360	20	062900	
self beige / cafeteria tray beige	460	360	20	062911	
GN 1/2 gris fumé / GN 1/2 smokey grey	325	265	20	062913	
GN 1/2 beige fumé / GN 1/2 smokey beige	325	265	20	062910	
GN 1/1 gris / GN 1/1 grey	530	325	20	062914	
GN 1/1 beige / GN 1/1 beige	530	325	20	062912	



POLYONE

Polyester et fibre de verre. Bords renforcés. Garanti 5 ans contre la casse. Température de lavage entre 55°C et 65°C. Température de rinçage entre 80°C et 85°C maximum. Séchage empilé à plat grâce aux bosses de séchage sur chaque plateau. Pile de 100 plateaux maximum au stockage conseillé.

Polyester and fibreglass. Reinforced rims. 5-year guarantee against breakage. Washing temperature between 55°C and 65°C. Rinsing temperature between 80°C and 85°C maximum. Dry, stacked flat, thanks to the drying bumps on each tray. Stacks of 100 trays maximum recommended for storage.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
self bleu / cafeteria tray blue	460	360	1	062093	
self vanille / cafeteria tray vanilla	460	360	1	062056	
GN 1/2 nuage bleu / GN 1/2 blue cloud	325	265	1	062092	
GN 1/2 vanille / GN 1/2 vanilla	325	265	1	062054	
GN 1/1 bleu / GN 1/1 blue	530	325	1	062094	
GN 1/1 vanille / GN 1/1 vanilla	530	325	1	062057	



POLYONE

Polyester et fibre de verre haute densité renforcé et teinté dans la masse. Bords renforcés. Garanti 10 ans contre la casse. Température de lavage entre 55°C et 65°C. Température de rinçage entre 80°C et 85°C maximum. Séchage empilé à plat grâce aux bosses de séchage sur chaque plateau. Pile de 100 plateaux maximum au stockage conseillé. Norme NF (NFT 504-801) : ISO178 : résistance à la flexion, ISO179 : résistance aux chocs.

Polyester and reinforced bulk-dyed high-density fibreglass. Reinforced rims. 10-year guarantee against breakage. Washing temperature between 55°C and 65°C. Rinsing temperature between 80°C and 85°C maximum. Dry, stacked flat, thanks to the drying bumps on each tray. Stacks of 100 trays maximum recommended for storage. NF standard (NFT 504-801). ISO178: flexural strength, ISO179: impact resistance.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
self gris / cafeteria tray grey	460	360	1	062067	
self beige / cafeteria tray beige	460	360	1	062098	
GN 1/2 gris / GN 1/2 grey	325	265	1	062066	



PLATEAU GASTRONORME / GASTRONORM TRAY

Acier inoxydable. Format GN 1/1 pour service du conteneur à la table. Stainless steel. Format GN 1/1 to use the container to serve at the table.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
530	325	1	610426	



RAMASSE COUVERTS / CUTLERY TRAY

Polypropylène. Fil d'acier chromé. 4 compartiments : 25 x 11 cm.
Polypropylene. Chrome steel wire. 4 compartments : 25 x 11 cm.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
530	325	100	1	140591	



POT À COUVERTS / CUTLERY POT

Acier inoxydable mat. Des trous sur le fond du pot permettent de laisser évacuer l'eau des couverts.
Stainless steel matt. Holes on the bottom of the pot allow water to drain from the cutlery.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	100	1	403523	
120	135	1	403522	



BOÎTE À COUVERTS / CUTLERY BASKET

ABS. Acier inoxydable. Bord chromé.
ABS. Stainless steel. Chrome rim.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
140	140	160	1	404076	



PRÉSENTOIR À COUVERTS / CUTLERY DISPLAY STAND

4 pots troués en acier inoxydable Ø 100 mm. Support en SAN. Des trous sur le fond de chaque pot permettent de laisser évacuer l'eau des couverts.
4 perforated stainless steel pots Ø 100 mm. SAN holder. Holes on the bottom of each pot allow water to drain from the cutlery.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
270	270	150	1	403836	

PORTE COUVERT / CUTLERY POT

Béton. Trou de drainage. Insert de silicone : protection des pointes de couteaux. Base revêtue antirayures. Logo "couverts". Ø intérieur 95 mm.
Concrete. Drain hole. Silicone insert: protection of knife tips. Anti-scratch coated base. "Cutlery" logo. inner Ø 95 mm.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
110	140	1	408571	





CUILLÈRE À MIEL / HONEY SPOON

Hêtre. Ø boule : 25 mm.
Beechwood. Ø scoop: 25 mm.

L mm	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
177	25	1	060430	



CUILLÈRE À MIEL / HONEY SPOON

Acier inoxydable 18.10.
Stainless steel 18.10.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
140	1	401829	



DOSEUR À MIEL / HONEY DISPENSER

Corps en verre sodocalcique et couvercle à glissière chromé.
Soda-lime glass body and chrome slide rail lid.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
25	80	125	1	061427	



QUATTRO STAGIONI

Verre mécanique. Vendu avec couvercle verseur.
Mechanical glass. Sold with pouring lid.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
50	90	160	1	532357	



SUCRIER DOSEUR / SUGAR DISPENSER

Corps en verre sodocalcique et bouchon acier inoxydable.
Soda-lime glass body and stainless steel cap.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
28	77	150	1	061410	



SUCRIER / SUGAR BOWL

Corps en verre sodocalcique et couvercle acier inoxydable.
Soda-lime glass body and stainless steel lid.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
28	77	120	1	061415	



SUCRIER / SUGAR BOWL

Corps en SAN et bouchon acier inoxydable. 91 trous Ø 1,5 mm.
SAN body and stainless steel cap. 91 holes Ø 1.5 mm.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
35	72	145	12	061381	

In Situ Creation.



Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable.

Exoglass® composite material. Robust monobloc, non-deformable. Rot-proof, sterilisable, and rust-proof.

© SYLVIE AMAR DESIGN



CURVE

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
1 grise / grey	300	1	650198	
2 anis / lime green	300	1	650190	

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
3 grise / grey	300	1	650200	
4 anis / lime green	300	1	650192	



CUILLÈRES DE SERVICE / SERVING SPOONS

Acier inoxydable et manche polypropylène noir. Système de taquet empêchant de glisser.
Stainless steel and black polypropylene handle. Tab system preventing sliding.

Type	C cl	L mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère pleine / spoon		280	1	071822	
cuillère perforée / perforated spoon		280	1	071823	
cuillère ajourée / perforated spoon		340	1	071745	
cuillère pleine / spoon		340	1	071748	
louche / ladle	10	340	1	071750	



UNI / PLAIN

Acier inoxydable 18%.
Stainless steel 18%.

Type	C cl	L mm	U.V.	Code	Prix HT
louche / ladle	10	280	1	064044	
cuillère / spoon		250	1	064042	
fourchette / fork		250	1	064040	



CUILLÈRE À RIZ / RICE SPOON

Acier inoxydable 18.10. Haut de gamme.
Stainless steel 18.10. Top of the range.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
256	1	402189	



REPOSE CUILLÈRE / SPOON REST

Céramique.
Ceramic.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
197	104	38	1	052941	



REPOSE CUILLÈRE / SPOON REST

Méla mine.
Melamine.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
225	110	60	1	652024	



CLASS / CLASS

Acier inoxydable poli monobloc. Parfaitement hygiénique.
Stainless steel polished monobloc. Perfectly hygienic.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère spaghetti / spaghetti spoon	330	1	070010	



LOUCHETTE / GRAVY LADLE

Acier inoxydable.
Stainless steel.

C cl	L mm	U.V.	Code	Prix HT
3	270	1	112050	



LOUCHETTE / GRAVY LADLE

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable.
Exoglass® composite material. Robust monobloc, non-deformable. Rot-proof, sterilisable, and rust-proof.

Type	C cl	L mm	U.V.	Code	Prix HT
noire / black	3,5	300	1	650164	
grise / grey	3,5	200	1	650206	



DROP

Inox 18/10. Épaisseur 3 mm. Parfaitement hygiénique.
Stainless steel 18/10. Thickness 3 mm. Perfectly hygienic.

NEW

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
cuillère pleine / spoon	317	70	25	3	139	12	277626	
cuillère perforée / perforated spoon	315	70	34	3	130	1	277625	
pellet à gâteau / cake slice	325	50	25	3	70	1	652108	



PELLE À TARTE / CAKE SLICE

En CPET transparent. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétique.
Clear CPET. Bevelled edges, satin finish. Combining robustness and aesthetics.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
crystal / crystal	285	1	650183	



PELLE À TARTE / CAKE SLICE

Acier inoxydable.
Stainless steel.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
265	1	112637	



COUVERTS À SALADE / SALAD CUTLERY

SAN.
SAN.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
320	1	071677	



CURVE

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable.
Exoglass® composite material. Robust monobloc, non-deformable. Rot-proof, sterilisable, and rust-proof.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
grise / grey	250	1	650202	
anis / lime green	250	1	650194	

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
grise / grey	170	1	650204	



PINCE TOUS USAGES / MULTI-PURPOSE TONGS

Acier inoxydable. Ressort incorporé.
Stainless steel. Spring integrated.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
240	1	071691	



PINCE À SPAGHETTIS / SPAGHETTI TONGS

Acier inoxydable 18%. Renforcée.
Stainless steel 18%. Reinforced.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
200	1	071695	



PINCE À SERVIR / SERVING TONGS

Acier inoxydable 18.10.
Stainless steel 18.10.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
240	1	071711	



PINCE-CISEAUX / SALAD TONGS

Acier inoxydable. Pour servir les salades ou les hors d'oeuvres.
Stainless steel. To serve salads or hors d'oeuvre.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
250	1	652001	

PICHET À POMPE / DISPENSER CONTAINER

PS.
PS.

Type	C cl	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
carré / square	145	105	105	1	073305	
rond / round	150			1	116350	



POT À SAUCE AVEC POMPE / SAUCE DISPENSER

Polypropylène. Fourni avec 6 étiquettes adhésives dont 2 neutres.
Polypropylene. Comes with 6 adhesive labels of which 2 neutral.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
ensemble / set	250	170	300	1	551230	
pot seul / jar only	250	170		1	551231	
pompe / pump				1	402200	



POT À SAUCE / SAUCE POT

Mélatamine.
Melamine.

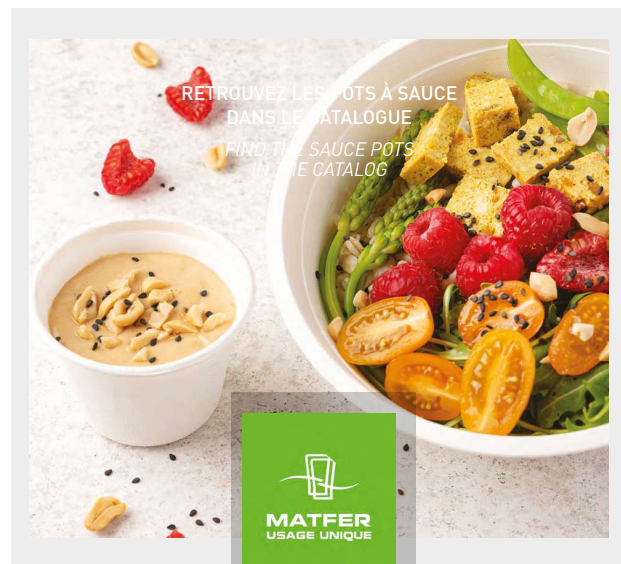
Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc / white	100	120	215	1	402227	
noir / black	100	120	215	1	402228	



GASTRON POT À SAUCE

Céramique. Résiste aux chocs mécaniques et thermiques.
Ceramic. Resistant to mechanical impacts and temperature shocks.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
130	130	150	2	051812	



USTENSILES DE SERVICE
SERVING UTENSILS

ÉTIQUETTES POUR BUFFET
LABELS FOR BUFFETS



PORTE-ÉTIQUETTE / LABEL HOLDER

En PMMA. Lot de 10.
PMMA. Pack of 10.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
80	60	60	1	010383	



BASALT CHEVALET / BASALT DISPLAY STAND

Porcelaine noire brute. A utiliser avec un feutre craie.
Raw black porcelain. For use with a chalk pen.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
56	30	57	6	010385	

PINCE AVEC SUPPORT / CLIP WITH HOLDER

Support acrylique. Lot de 6. Livré sans ardoise.
Acrylic holder. Pack of 6. Comes without chalkboard.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
100	25	1	012512	



PORTE-ÉTIQUETTE / LABEL HOLDER

Polycarbonate.
Polycarbonate.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
95	50	25	010482	



ÉTIQUETTES ASHÉSIVES ARDOISE / CHALKBOARD STICKERS

PVC. Toutes surfaces. A utiliser avec un feutre craie. Lot de 8.
PVC. All surfaces. For use with a chalk pen. Pack of 8.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
85	50	1	012222	



PORTE-ÉTIQUETTE / LABEL HOLDER

Acier inoxydable. Pince articulée.
Stainless steel. Hinged tongs.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
30	60	1	010410	



GRILLE-PAIN 4 TRANCHES / 4-SLICE TOASTER

Carrosserie en acier inoxydable polibrillant. Minuterie de 5 minutes. Sélection de chauffe 2 ou 4 tranches. Plateau de récupération des miettes. Relevage manuel des tranches.
Poli brilliant stainless steel body. 5-minute timer. 2- or 4-slice toasting selection. Crumb collection tray. Manual lifting of slices.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
315	270	220	220-240	220-240	50-60	1	241503	



VISION

Double paroi isolante en verre/acier inoxydable. Flancs en fonte d'aluminium. Centrage automatique pour griller tous types de pain. Equipé de 4 tubes quartz pour une parfaite répartition du grillage. Touche stop et rétro-éclairées. Thermostat 8 positions. Extra élévation pour extraire facilement les tranches. Tiroir ramasse-miettes latéral.
Insulated glass / stainless steel double wall. Sides in cast aluminium. Automatic centring for toasting all types of bread. Fitted with 4 quartz tubes for a perfectly grilled toast. Cancel button and backlit. 8-position thermostat. Extra elevation to remove toast easily. Side slide crumb tray.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
395	180	225	230-240	230-240	50-60	1	241509	



Dualit.

DUALIT GRILLE PAIN / DUALIT TOASTER

Acier inoxydable. Résistance Proheat®. Relevage manuel des tranches. Tiroir à miettes. Minuterie de 0 à 3 min.
Stainless steel. Proheat® heating element. Manual lifting of slices. Crumb tray. Timer 0-3 minutes.

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
4 tranches / 4 slices	360	220	220	220	220	50-60	1	241514	
6 tranches / 6 slices	440	220	220	220	220	50-60	1	241516	

RETROUVEZ LES TOASTERS À CONVOYEUR
 DANS LE CATALOGUE
 FIND THE CONVEYER TOASTER
 IN THE CATALOG





NATURE

Cellulose et latex. Lavage à la main à 30°C ou bien à l'éponge.
Cellulose and latex. Handwash at 30°C or use a sponge.

	Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1	sac à baguettes caramel / baguette bag caramel	200	200	400	1	061756	
1	sac à baguettes marron / baguette bag brown	200	200	400	1	061777	
2	rond caramel / round caramel	265	265	60	1	061759	
2	rond marron / round brown	265	265	60	1	061779	
3	GN 1/2 caramel / GN 1/2 caramel	320	265	60	1	061758	
3	GN 1/2 marron / GN 1/2 brown	320	265	60	1	061778	
4	carré caramel / square caramel	150	150	90	1	061754	
4	carré marron / square brown	150	150	90	1	061774	
5	carré caramel / square caramel	120	120	90	1	061752	
5	carré marron / square brown	120	120	90	1	061772	



MANNE / BAGUETTE CRATE

Osier vernis.
Varnished wicker.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1 droit / straight	600	400	100	1	514670	

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
2 inclinée / tilted	500	430	200	1	512022	



GRILLE PÂTISSIÈRE / PASTRY DISPLAY TRAY

Polypropylène imitation osier.
Imitation wicker polypropylene.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
600	400	1	573589	



MANNE / BAGUETTE CRATE

Polypropylène tressé. Cadre de renfort.
Braided polypropylene. Reinforced frame.

	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1	530	325	100	1	512050	

	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
2	610	400	110	1	514681	



1.



2.

PANIER ROLL TOP / ROLL TOP BASKET

Polypropylène et fil d'acier chromé.
Polypropylene and chrome steel wire.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1 panier / basket	530	325	80	1	061728	
1 cloche / food cover dome	530	325	170	1	610428	

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
2 panier / basket	380	100	1	061729	
2 cloche / food cover dome	380	200	1	061878	



SUPPORT 2 NIVEAUX / 2-SHELF STAND

Fil d'acier chromé. Pour présenter les paniers réf. 061728. Vendu sans les paniers.
Chrome steel wire. To present baskets ref 061728. Sold without baskets.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
560	365	420	1	061766	



PLANCHE À PAIN RAMASSE-MIETTES / BREAD BOARD WITH CRUMB TRAY

Acacia. Grille amovible pour vider les miettes.
Acacia. Removable rack to empty crumbs.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
530	325	20	1	090501	



PLANCHE À PAIN RAMASSE-MIETTES / BREAD BOARD WITH CRUMB TRAY

Hêtre. Avec support couteau. Grille amovible. Fente sur le côté de la planche permettant d'y positionner le couteau à pain.
Beechwood. With knife rack. Removable grill. Slot on the side of the board for positioning the bread knife.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
400	230	35	1	090504	

COUPEAU À PAIN AVEC RAMASSE-MIETTES / BREAD SLICER WITH CRUMB TRAY

Hêtre huilé. Lame acier inoxydable crantée. Grille en bois amovible pour vider les miettes.
Longueur de la lame : 250mm.
Oiled beechwood. Stainless steel serrated blade. Wooden rack removable to empty crumbs.
Blade length: 250 mm.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
400	190	90	1	090502	





PERCOLATEUR / COFFEE PERCOLATOR

Couvercle et réservoir acier inoxydable. Indicateur de niveau d'eau. Bac d'égouttage grande contenance inclus. Sécurité thermique.
Stainless steel lid and tank. Water level indicator. High capacity drain tray included. Thermal safety.

Type	Ø mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
55 tasses = 9 l / 55 cups = 9 l	330	580	230	230	50	1	212044	
100 tasses = 15 l / 100 cups = 15 l	385	600	230	230	50	1	212047	
lot de 10 / pack of 10							1	710328
thermostat de chauffe / heating thermostat							1	880400
cache écrou / bolt cover							1	880401
écrou / bolt							1	880402
joint / seal							1	880403
résistance pour 212044 / heating element for 212044							1	880404
résistance pour 212047 / heating element for 212047							1	880405
support thermostat / thermostat holder							1	880406
thermostat sécurité / backup thermostat							1	880407
thermostat secondaire / secondary thermostat							1	880408



FILTRE / FILTER

Utilisation avec la machine à café 120162. Lot de 1000.
Use with coffee machine 120162. Pack of 1,000.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
254	1	120200	



DÉTARTRANT / DESCALER

Utilisation avec la machine à café 120162. 4 boîtes de 15 sachets de 50g.
Use with coffee machine 120162. 4 boxes of 15 bags of 50g.

Poids g	U.V.	Code	Prix HT
50	1	212043	



CRUCHE / JUG

Acier inoxydable. Compatible avec la machine à café 120162.
Stainless steel. Compatible with coffee machine 120162.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
170	1	402594	



NOVO

2 plaques chauffantes auto-régulées. Voyant d'entartrage. Livrée avec cruche en verre à bouchon 1,7 l, sachet détartrant et cuillère à mesure. Sans raccordement d'eau, remplissage manuel par l'arrière. Durée de fabrication du café : 5 mn / cruche. 18 litres de capacité horaire.
2 self-regulating hotplates. Scale indicator light. Comes with glass jug with stopper 1.7 l, packet of descaler, and measuring spoon. Without water connection, manual filling from the rear. Coffee making time: 5 min / jug. 18 litres per hour capacity.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
machine / machine	170	214	346	424	230	230	50-60	1	120162	
cruche / jug	170							1	120180	



MESURE À CAFÉ / COFFEE MEASURE

Acier inoxydable 18.8. Il est possible de doser jusqu'à 8 g de café en poudre.
Stainless steel 18.8. Up to 8 g of coffee powder can be dosed.

L mm	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
150	35	1	020555	



TEMPO

Acier inoxydable. Tête et poignée ABS chromé.
Stainless steel. Chrome ABS head and handle.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	109	205	1	075013	
200	149	265	1	075014	



ELEGANZA

Ampoule sous vide à double paroi en acier inoxydable. Surface polie haute brillance. Ouverture easy open.

Stainless steel double wall vacuum inner pot. High gloss polished surface. Easy open opening.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	105	205	1	075007	
130	125	285	1	075009	



BOULLOIRE / KETTLE

Corps acier inoxydable. Ouverture extra-large du couvercle : nettoyage facile. Bec verseur avec tamis pour filtrer l'eau et empêcher les résidus de s'échapper au moment du service. Socle 360° : la bouilloire peut être replacée dans n'importe quel sens. Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux. Indicateurs du niveau d'eau de chaque côté de l'appareil avec rétro-éclairage bleuté. Pieds antidérapants en caoutchouc et enrouleur de câble.

Stainless steel body. Extra-wide lid opening: easy to clean. Spout with sieve to filter water and prevent residue from escaping when serving. 360° base: the kettle can be put on the base in any position. On/off switch with light. Water level indicators on each side of the appliance with a blue backlight. Rubber non-slip feet and cable reel.

C cl	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
170	140	235	240	220	220	50	1	120050	



TUNDRA

Acier inoxydable 18.8 brossé. Poignée et couvercle basculants en alliage chromé. Double paroi inox avec vide air.

Stainless steel 18.8 brushed. Chrome alloy hinged handle and lid. Stainless steel double wall with vacuum.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
30	104	104	1	422310	
60	104	192	1	422311	
100	104	260	1	460547	



PRÉSIDENT

Grâce à sa tête de pompage amovible, le remplissage et le nettoyage du pichet et de la tête sont très faciles. Sa tête 100% amovible est également idéale pour les machines à café automatiques. Ce pichet possède une double paroi en acier inoxydable 18.10. Passe au lave vaisselle après avoir retiré la tête de pompage.

Thanks to the removable pump head, filling and cleaning the jug and head is very easy. Its 100% removable head is also ideal for automatic coffee machines. This jug has a stainless steel 18.10 double wall. Dishwasher safe after removing the pump head.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
300	170	375	1	074209	



easyopen
retirez le couvercle d'une seule main
easyclean
ouverture large pour nettoyage aisé



SOPRANO

Acier inoxydable incassable brossé. Ouverture easy open. Ouverture large pour un nettoyage intérieur aisé.

Stainless steel unbreakable brushed. Easy open opening. Wide opening for easy cleaning of the interior.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
pichet / jug	120	115	215	1	075010	
pichet / jug	160	115	262	1	075011	
couvercle / lid			95	1	075012	



CONSERVATION DU LAIT
DÉCONSEILLÉE. BIEN
NETTOYER CHAQUE PIÈCE
AMOVIBLE AVEC PRÉCAUTION.

*NOT RECOMMENDED FOR
STORING MILK. CLEAN
EACH DETACHABLE PIECE
THOROUGHLY AND CAREFULLY.*



VERSEUSE / POURER

Acier inoxydable 201. Double paroi inox. Couvercle avec bouton poussoir garantissant rendement thermique supérieur. Bec de conception spéciale pour un écoulement régulier et une meilleure rétention de chaleur.

Stainless steel 201. Stainless steel double wall. Lid with push button for superior thermal yield. Specially designed spout for even flow and better heat retention.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
verseuse / pourer	120	135	180	1	075001	
verseuse / pourer	150	135	210	1	075002	
verseuse / pourer	200	135	250	1	075003	
couvercle / lid				1	075004	



FONTAINE ISOTHERME / INSULATED BEVERAGE DISPENSER

Cuve intérieure aluminium. Couvercle supérieur à vis. Robinet poussoir sur le côté. 3 pieds escamotables.
Aluminium inner tank. Upper screw cap. Push-button tap on the side. 3 foldaway feet.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
fontaine / fountain	900	240	420	1	074220	
robinet / tap				1	074221	



SAMBA

Polypropylène et ampoule en verre. Fermeture Quick Press. Facile à verser par simple appui sur le bouton. Manipulation ergonomique d'une seule main. Garantie fabricant 5 ans.
Polypropylene and glass inner pot. Quick Press fastening. Easy to pour by pressing the button. Easy to use with one hand. 5-year manufacturer's guarantee.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc / white	100	180	150	280	1	074227	
marron / brown	100	180	150	280	1	074229	



PICHET À POMPE / DISPENSER CONTAINER

Acier inoxydable. Grande ouverture, facilité d'entretien. Utilisation avec glaçons possible.
Stainless steel. Large opening, easy to maintain. Can be used with ice cubes.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
190	130	310	1	074203	
300	150	365	1	074204	



ETIQUETTES ADHÉSIVES / ADHESIVE LABELS

Tous modèles de verseuses. Lot de 10.
All models of jug. Pack of 10.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
café / coffee	45	24	1	073272	
thé / tea	45	24	1	073274	
lait / milk	45	24	1	073276	

CAFE

LAIT

THE



FLÛTE À CÉRÉALES / CEREAL PITCHER

Corps en SAN. Livrée avec son couvercle en acier inoxydable et polypropylène.
SAN body. Comes with its stainless steel and polypropylene lid.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
flûte / flute	120	100	280	1	061644	
couvercle / lid				1	061643	



DISTRIBUTEUR À CÉRÉALES / CEREAL DISPENSER

Couvercle et socle en acier inoxydable 18.10. Système de dosage ne détériore pas les produits.
Stainless steel 18.10 lid and base. Dosing system does not damage the products.

Type	C cl	L mm	l mm	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
distributeur simple / single dispenser	450	170	220	170	530	1	061642	
distributeur double / double dispenser	900	344	215	171	530	1	061646	
couvercle / lid				170		1	881533	
récipient / container				170		1	881535	
entonnoir / funnel						1	881537	
axe / axis						1	881539	
bouton / button						1	881540	



BRIDGE PRÉSENTOIR BOCAUX

Pour bocaux 401297. Hêtre.
For jars 401297. Beechwood.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
430	170	125	1	061648	



FLOW

Verre sodocalcique. Réfrigération pendant 4h avec plaque eutectique intégrée. Bouchon rabattable qui s'ouvre et se referme. Possibilité de verser sans enlever le bouchon.
Soda-lime glass, 4 hours of refrigeration with integrated eutectic plate. Hinged cap that opens and shuts. Possibility of pouring without removing the cap.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	160	160	250	1	032462	



BOUTEILLE / BOTTLE

Verre sodocalcique. Avec couvercle argent inclus.
Soda-lime glass. With silver lid.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	48	254	6	032469	



QUATTRO STAGIONI

Verre sodocalcique. Bouteille en verre livrée avec une capsule hermétique dorée. Laver la capsule à la main. Idéale sur un buffet pour le service des boissons et des soupes froides. Une forme ergonomique pour une meilleure préhension de la bouteille.
Soda-lime glass. Glass bottle delivered with a gold airtight cap. Hand wash the capsule. Ideal on a buffet for serving beverages and cold soup. Ergonomic shape for a better grip of the bottle.

Type	C cl	Ø mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
taille fine / fine	100	50	248	630	6	532525	

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
droite / straight	100	94	226	12	532453	



FONTAINES À JUS DE FRUIT / JUICE DISPENSER

Acier inoxydable et SAN. 2 plaques eutectiques fournies (couvercle et socle).
Stainless steel and SAN. Comes with 2 eutectic plates (lid and base).

Type	C cl	L mm	l mm	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
fontaine / fountain	600	355	220		500	1	069634	
plaque froide / cool plate				150	25	1	069622	
adapateur pour robinet sans contact / contactless adaptor for tap		120	45		55	1	069635	



FARMHOUSE

Verre sodocalcique. Robinet inox.
Soda-lime glass. Stainless steel tap.

Type	C cl	L mm	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
fontaine / fountain	700		172	375	2	991386	
support / holder		105	100		2	069640	



FONTAINE À JUS DE FRUITS / JUICE DISPENSER

Acier inoxydable et cuve SAN. Tube central pour insérer des glaçons afin de maintenir le contenu au frais.
Stainless steel and SAN well. Central tube to insert ice cubes to keep contents cool.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
fontaine / fountain	800	360	260	550	1	069633	
robinet / tap					1	403009	



FONTAINE À JUS DE FRUITS / JUICE DISPENSER

Acier inoxydable et cuve plexiglass double paroi afin de garder le liquide au frais. Robinet système anti-goutte. Démontage rapide pour nettoyage facile. 2 plaques eutectiques fournies (l'une va dans le couvercle et l'autre dans le socle).
Stainless steel and double-walled plexiglass well to keep the liquid cool. Tap with anti-drip system. Quick removal for easy cleaning. Comes with 2 eutectic plates: one in the lid and the other in the base.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
400	210	320	430	1	405305	



VINTAGE

Verre sodocalcique. Avec couvercle à joint hermétique et fermeture métallique solide. Bien serrer le robinet avant la première utilisation.
Soda-lime glass. With airtight seal lid and sturdy metal closure. Tighten the tap well before first use.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
5 L / 5 L	500	250	190	300	2	069660	



ACCESSOIRE / ACCESSORY

Mélamine et grille acier inoxydable.
Melamine and stainless steel rack.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
plateau anti-goutte / anti-drip tray	95	15	1	408270	
support / holder	190	185	1	069665	



FONTAINE À JUS DE FRUITS / JUICE DISPENSER

Verre sodocalcique. Avec couvercle à joint hermétique et fermeture métallique solide. Bien serrer le robinet avant la première utilisation.
Soda-lime glass. With airtight seal lid and sturdy metal closure. Tighten the tap well before first use.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
5 L / 5 L	500	254	182	135	2	069656	
8 L / 8 L	800	280	210	363	2	069657	
robinet / tap					1	880440	

RETROUVEZ LA GAMME DE CHARIOTS
DANS LE CATALOGUE.

TO FIND THE TROLLEY RANGE, PLEASE REFER
TO THE CATALOG.



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS