

## MOULE À PIZZA PERFORÉ

- À utiliser dans les restaurants, les cantines et les hôtels servant des pizzas
- Le moule à pizza est fabriqué en acier au carbone recouvert d'oxyde de fer, ce qui assure une excellente protection contre la corrosion.
- Cuisson uniforme grâce à la perforation spécialement étudiée
- Dimensions des trous : Ø 3 mm
- Résistance à la chaleur jusqu'à : 420°C
- Compatible avec le contact alimentaire
- Convient pour une utilisation au four
- ATTENTION : Ne convient pas au lave-vaisselle ni au micro-ondes

code	mm	€
616918	ø280x(H)25	8,50
616901	ø260x(H)25	7,95
616925	ø300x(H)25	8,95
616932	ø340x(H)25	9,95
616949	ø400x(H)25	14,95



617700



## PINCE POUR MOULES À PIZZA

- Pour tous types de moules à pizza.

code	mm	€
617700	(L)190	6,50

505540



Les modèles de Ø500 et Ø600 sont renforcés

## PLANCHES À PIZZA

- Fait en bois de hêtre.
- Avec rainures pour guider le découpage en 6 parts égales

code	mm	€
505540	ø300	11,50
505557	ø350	13,75
505564	ø400	15,75
505571	ø450	18,75
505588	ø500	29,75



NEW



616918

617731



## PINCE POUR MOULES À PIZZA

- Pour tous types de moules à pizza.

code	mm	€
617731	(L)200	6,75

810361



## ETAGÈRE PIZZA POUR 14 PLAQUES/MOULES

- Peut contenir jusqu'à 14 plaques ou moules à pizza.

code	mm	€
810361	300x305x(H)680	49,50





709887

#### SAC À TRANSPORT PIZZA 35 CM KITCHEN LINE

- Fabriqué en polyester durable et facile à nettoyer.
- L'extérieur est en polyester 600D et l'intérieur est en polyester 210D.
- Le compartiment pizza est rembourré avec une mousse de 5 mm d'épaisseur.
- Fermeture par velcro, facile à ajuster.
- La grande poignée permet un transport confortable.
- Avec une poche transparente au dessus pour les factures.

code	mm	€
709887	370x370x(H)210	18,95



709870

#### SAC À TRANSPORT PIZZA 45 CM KITCHEN LINE

- Fabriqué en polyester durable et facile à nettoyer.
- L'extérieur est en polyester 600D et l'intérieur est en polyester 210D.
- Le compartiment pizza est rembourré avec une mousse de 5 mm d'épaisseur.
- Fermeture par velcro, facile à ajuster.
- La grande poignée permet un transport confortable.
- Avec une poche transparente au dessus pour les factures.

code	mm	€
709870	470x470x(H)210	23,95



709818

#### SAC À TRANSPORT PIZZA

- Fermeture solide, facilement ajustable.
- Fait d'un matériau solide et facile à nettoyer.
- Avec une poche transparente au dessus pour les factures.

code	capacité	mm	€
709825	4 boîtes	360x360x(H)200	25,95
709818	4 boîtes	460x460x(H)210	33,75

## REVÊTEMENT IMPERMÉABLE

Le sac est fabriqué dans un matériau de haute qualité qui protège son contenu contre l'eau et le vent.  
LIVRAISON FACILE MÊME EN CAS DE PLUIE OU DE NEIGE



## UN GRAND ESPACE À L'INTÉRIEUR

Le sac a une capacité de 72 litres, ce qui vous permet de livrer jusqu'à : 10 boîtes à pizza\* ou 8 salades\* + 6 plats principaux\* + 6 soupes\*  
HAUTE CAPACITÉ = HAUTE PERFORMANCE  
= COÛT DE LIVRAISON INFÉRIEUR  
= BÉNÉFICE PLUS ÉLEVÉ

\* un emballage de livraison standard a été utilisé pour la mesure.



## SÉPARATEURS

Le sac isotherme comporte 5 séparateurs semi-circulaires dans la partie inférieure. Ils assurent l'isolation thermique du compartiment par rapport au sol et empêchent l'usure du tissu extérieur.  
NE VOUS INQUIÉTEZ PAS DE LE POSER, LES PLATS SONT PROTÉGÉS

## ÉTAGÈRE ISOLÉE RÉGLABLE

Une étagère qui divise le compartiment en deux parties.  
Choisissez un endroit pour les salades, les coleslaws.  
Placez les plats chauds dans un compartiment séparé.  
FRAIS EN BAS, CHAUD EN HAUT



## PAROI À TROIS COUCHES AVEC INSERT DE COMPARTIMENT

Perméabilité à basse température grâce au système multicouche de parois où l'insert du compartiment en PVC joue un rôle important. Il renforce toute la structure et fournit une isolation thermique efficace.  
LA TECHNOLOGIE THERMO INSTANTANÉE MAINTIENT LES ALIMENTS AU CHAUD PENDANT PLUS D'UNE HEURE ET DEMIE

## SAC DE TRANSPORT MULTIFONCTIONNEL

Équipé de :

- Bretelles et ceintures réglables
- Crochets pour bornes de paiement/ sur les sangles
- Système de confort - rembourrage souple et ventilé avec mousse légère sur le dos et le harnais
- Poche imperméable pour les factures

" MAIN LIBRE " - CONFORT FONCTIONNEL

## SANGLES DE STRUCTURE ET DE SOUTIEN FAIT AVEC LA TECHNOLOGIE AUTOMOBILE

Bandes tissées en polypropylène dans la ceinture.  
Durable, solide, avec un design exceptionnel qui durera des années.  
PAS D'EFFILOCHAGE

## SAC À DOS ISOTHERME TRANSPORT ALIMENTAIRE

- Sac à dos isotherme léger avec bretelles réglables et dos rembourrés pour un confort supplémentaire.
- Équipé avec une ceinture ventrale pour plus de stabilité.
- Tissu en polyester 600D imperméable et résistant. Grand compartiment avec une étagère avec ruban auto-agrippant ajustable.
- Le sac a deux couches d'isolation, mousse PE et papier aluminium.

- Un coté du sac à dos s'ouvre avec une fermeture éclair pour un accès facile.
- Avec les poignées rembourrées et une poche transparente pour une carte à l'arrière.
- Bande réfléchissante sur l'extérieur pour une sécurité supplémentaire.

code	mm	€
709801	410x410x(H)480	76,50



## PROFI LINE | SÉRIE 800 ARKTIC



- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Porte à fermeture automatique verrouillable avec poignées courbées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé en haut.
- Isolation en mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm.

- Livré avec étagères ajustables, peut contenir de bacs jusqu'à GN 2/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Équipé avec 4 roues dont 2 avec freins.
- Classe climatique: 5.



Voir la vidéo

232118  
232132



Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité

### SET DE 4 PIEDS POUR RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS

- 4 pieds en acier inoxydable, réglables jusqu'à 60 mm
- Diamètre : 55 mm
- Pour les armoires réfrigérées et congélateurs Profi Line et Kitchen Line

code	€
941072	65,00



232125  
232149



type	réfrigérateur une porte	congélateur une porte	réfrigérateur avec double portes	congélateur avec double portes
code	232118	232132	232125	232149
capacité	670 l	670 l	1240 l	1240 l
dimensions	730x805x(H)1940 mm	730x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm
dimensions chambre	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
plage	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
liquide de refroidissement	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
étiquette énergétique	B	C	B	C
étagères	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
moyenne de la consommation électrique quotidienne	1,26 kW	4,99 kW	2,01 kW	8,19 kW
puissance/tension	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
poids	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
€	1 595,00	1 995,00	2 595,00	2 995,00
<b>ÉTAGÈRE GN 2/1</b>	936191	936191	936191	936191
€	32,50	32,50	32,50	32,50

\* capacité de charge maximale des étagères : environ 40 kg (avec une charge uniformément répartie)

Équipé avec des roues



Refroidissement forcé dynamique



Porte à fermeture automatique verrouillable



## RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS COMPTOIRS PROFI LINE

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, sauf la plaque de protection derrière qui est fait en acier galvanisé.
- Portes à fermeture automatique avec poignées ergonomiques.
- Plan de travail équipé avec un dosseret d'une hauteur de 40 mm.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.



- Isolation en polyuréthane d'une épaisseur de 50 mm.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs jusqu'à GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Classe climatique: SN-T.



Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



**4 ÉTAGÈRES INCLUSES**

232040  
232064



233764



**6 ÉTAGÈRES INCLUSES**

232057  
232699



232071

### TIROIR AVEC RAIL DE GUIDAGE - SET DE 2

code	mm	€
232071	300x545x(H)145	398,50

	<b>A</b> A t G	<b>B</b> A t G	<b>C</b> A t G	<b>A</b> A t G	<b>C</b> A t G
type	réfrigérateur avec double portes	réfrigérateur comptoir avec quatre tiroirs	congélateur avec double portes	réfrigérateur comptoir avec trois portes	congélateur comptoir avec trois portes
code	232040	233764	232064	232057	232699
capacité	280 l	280 l	280 l	420 l	420 l
dimensions	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
dimensions chambre	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	822x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm
plage	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compressor	EMT65HLR puissance 1/4 KM	EMT65HLR puissance 1/4 KM	EGU130HLR puissance 1/2 KM	EGAS100HLR puissance 1/3 KM	NEK2140Z puissance 2/3 KM
liquide de refroidissement	R600a (120 g)	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
étiquette énergétique	A	B	C	A	C
étagères	2+2 x GN 1/1*	4 tiroirs	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
moyenne de la consommation électrique quotidienne	1,34 kW	1,34 kW	3,97 kW	1,73 kW	5,09 kW
puissance/tension	250 W/230 V	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
poids	95 kg	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
€	<b>1 595,00</b>	<b>2 175,00</b>	<b>1 895,00</b>	<b>1 895,00</b>	<b>2 195,00</b>
<b>ÉTAGÈRE</b>	941058		941058	941058	
€	<b>14,50</b>		<b>14,50</b>	<b>14,50</b>	

Prix conseillé HT et non garanti



\* capacité de charge maximale des étagères : environ 40 kg (avec une charge uniformément répartie)

239



## KITCHEN LINE | SÉRIE 600



- Intérieur et extérieur fait en inox e haute qualité.
- Portes à fermeture automatique avec poignées ergonomiques.
- Plan de travail équipé avec un dosseret d'une hauteur de 40 mm.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en polyuréthane d'une épaisseur de 50 mm.
- Avec étagères ajustables.

- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Classe climatique: SN-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.



Chambre et structure extérieure  
fait en inox de haute qualité



233344  
233351



233382  
233399



	<b>B</b> <small>A ↑ G</small>	<b>C</b> <small>A ↑ G</small>	<b>B</b> <small>A ↑ G</small>	<b>C</b> <small>A ↑ G</small>
type	réfrigérateur avec double portes	congélateur avec double portes	réfrigérateur comptoir avec trois portes	congélateur comptoir avec trois portes
code	233344	233351	233382	233399
capacité	220 l	220 l	390 l	390 l
dimensions	1200x600x(H)850 mm	1200x600x(H)850 mm	1800x600x(H)850 mm	1800x600x(H)850 mm
dimensions chambre	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
plage	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
compressor	EMT65HLR puissance 1/4 KM	NE2134Z-263CA puissance 1/2 KM	FFI10HAK puissance 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA puissance 1/2 KM
liquide de refroidissement	R600a (100 g)	R290 (90 g)	R600a (100 g)	R290 (90 g)
étiquette énergétique	B	C	B	C
classe climatique	5	4	5	4
étagères	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*
moyenne de la consommation électrique quotidienne	2,06 kW	4,5 kW	2,36 kW	5,48 kW
puissance/tension	270 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
poids	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
€	<b>1 395,00</b>	<b>1 495,00</b>	<b>1 695,00</b>	<b>1 925,00</b>
<b>ÉTAGÈRE</b>	949276	949276	954775	956113
€	<b>9,00</b>	<b>9,00</b>	<b>13,50</b>	<b>14,50</b>
			gauche/droite	au milieu
			<b>13,50</b>	<b>14,50</b>

\* capacité de charge maximale des étagères : environ 15 kg (avec une charge uniformément répartie)

Régulateur de température électronique

Refroidissement par ventilation forcée

Emplacement pour étagères ajustables



## KITCHEN LINE | SÉRIE 700

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes équipées de poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- Avec étagères ajustables, conviennent aux bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- 4 pieds en plastique ajustables.
- Dégivrage automatique équipé d'un évaporateur de condensation.
- Classe climatique: 5.



Chambre et structure  
extérieure fait en inox  
de haute qualité



232019



232026

type	réfrigérateur avec double portes	réfrigérateur comptoir avec trois portes
code	232019	232026
capacité	300 l	380 l
dimensions	900x700x(H)880 mm	1365x700x(H)880 mm
dimensions chambre	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
plage	-2/8°C	-2/8°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a
étiquette énergétique	A	A
étagères	2 étagères (335x570 mm)	3 étagères (335x570 mm)
puissance/tension	220 W/230 V	220 W/230 V
poids	70 kg	91 kg
€	<b>995,00</b>	<b>1 495,00</b>
<b>ÉTAGÈRE</b>	931561	931561
€	<b>14,50</b>	<b>14,50</b>

Emplacement pour  
étagères ajustables



Poignées  
ergonomiques



Régulateur de  
température électronique



Prix conseillé HT et non garanti



## SALADETTES

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité.
- Portes équipées avec des poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 35 mm.
- Avec étagères ajustables, convient pour bacs GN 1/1.



- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en plastic antidérapants réglables.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide réfrigérant R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.



232781



232798



232880

Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



type	Saladette 2 portes avec vitrine réfrigérée en verre	Saladette 3 portes avec vitrine réfrigérée en verre	Saladette 2 portes avec vitrine réfrigérée GN surélevée
code	232781	232798	232880
	Avec une vitrine en verre élégante, qui donne accès à l'emplacement pour 2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm)	Avec une vitrine en verre élégante, qui donne accès à l'emplacement pour 4 bacs GN 1/1 (profondeur maximum 150 mm)	Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 5 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm)
capacité	300 l	380 l	300 l
dimensions	900x700x(H)1300 mm	1365x700x(H)1300 mm	900x700x(H)1055 mm
dimensions chambre	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm	830x595x(H)500 mm
plage	-2/8°C	-2/8°C	-2/8°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a
étagères	2 étagères (335x570 mm)	3 étagères (335x570 mm)	2 étagères (335x570 mm)
puissance/tension	310 W/230 V	310 W/230 V	270 W/230 V
poids	80 kg	110 kg	100 kg
€	1 250,00	1 795,00	1 095,00
<b>ÉTAGÈRE</b>	956403	956403	956403
€	15,00	15,00	15,00

Emplacement pour étagères ajustable



Poignées ergonomiques





232897



232804



232811



Saladette 3 portes avec vitrine réfrigérée GN surélevée



Saladette 2 portes



Saladette 3 portes

232897	232804	232811
Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 8 bacs GN 1/6 (profondeur maximum 150 mm)	Avec couvercle articulé en inox, qui donne accès à l'emplacement de bacs 2x GN 1/1 et 3x GN 1/6 avec une profondeur maximum de 150 mm	Avec couvercle en inox, qui donne accès à l'emplacement pour 4 bacs GN 1/1 (profondeur maximum 150 mm)
380 l	300 l	380 l
1365x700x(H)1055 mm	900x700x(H)888 mm	1365x700x(H)888 mm
1295x595x(H)500 mm	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
-2/8°C	-2/8°C	-2/8°C
R600a	R600a	R600a
3 étagères (335x570 mm)	2 étagères (335x570 mm)	3 étagères (335x570 mm)
310 W/230 V	310 W/230 V	310 W/230 V
105 kg	68 kg	87 kg
<b>1 695,00</b>	<b>995,00</b>	<b>1 450,00</b>
956403	931561	956403
15,00	14,50	15,00

Régulateur de température électronique



## SALADETTES PIZZA

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, avec plan de travail en granite.
- Portes équipées avec poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.



Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



232859



232873

	Saladette pizza 2 portes 300L	Saladette pizza 3 portes 380L
code	232859	232873
	Avec couvercle en inox au-dessus l'emplacement pour les bacs GN, qui peut contenir 5 bacs GN 1/6 (profondeur max. 150 mm)	Avec couvercle en verre au-dessus l'emplacement pour les bacs GN, qui peut contenir 8 bacs GN 1/6 (profondeur max. 150 mm)
capacité	300 l	380 l
dimensions	900x700x(H)1100 mm	1365x700x(H)1120 mm
dimensions chambre	830x595x(H)500 mm	1295x595x(H)500 mm
plage	-2/8°C	-2/8°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a
étagères	2 étagères (335x570 mm)	3 étagères (335x570 mm)
puissance/tension	310 W/230 V	220 W/230 V
poids	94 kg	180 kg
€	1 150,00	1 695,00
<b>ÉTAGÈRE</b>	931561	956403
€	14,50	15,00



## SALADETTES PIZZA

- Intérieur et extérieur fait en inox de haute qualité, avec plan de travail en granite.
- Portes équipées avec poignées ergonomiques.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec étagères ajustables, peut contenir des bacs GN 1/1.
- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique.
- Avec 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: SN-T.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans les bacs GN.



232996

## SALADETTE PIZZA AVEC 2 PORTES ET 7 TIROIRS 280L

- 7 tiroirs non réfrigérés de 400x620x(H)65 mm.
- Dimensions chambre: 1480x670x(H)570 mm.
- Isolation en mousse de polyuréthane d'une épaisseur de 60 mm.
- Etiquette-énergie: A (A+++ - G).
- Poids: 367kg.



code	plage	V	W	mm	€
232842	-2/8°C	230	250	2010x800x(H)1000	2 695,00



232842



## SALADETTE PIZZA 3 PORTES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE 380+40L

- Capacité de la chambre: 254 l.
- Dimensions chambre: 1295x595x(H)500 mm.
- 3 étagères (335x570 mm) comprises.
- Peuvent supporter une charge maximale de 15 kg chaque (avec une charge uniformément répartie).
- Vitrine réfrigérée séparée avec refroidissement statique, peut contenir 6 x bacs GN 1/4, dimensions: 1405x335x(H)435 mm.
- Classe climatique: meuble: 4, vitrine réfrigérée: 5.
- Liquide de refroidissement: R600a (70 g + 40 g).
- Consommation moyenne d'électricité par jour: 1,6 kW (meuble), 1,55 kW (vitrine réfrigérée).
- Porte à fermeture automatique.
- Étiquette énergétique (compteur uniquement): A (A+++ - G).
- Poids: 193+41 kg.



Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité

code	plage	V	W	mm	€
232033	-2/8°C	230	400	1365x700x(H)1030	2 350,00



232033

## ÉTAGÈRE POUR RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATEUR COMPTOIR 2 PORTES KITCHEN LINE

code	€
931561	14,50



931561

Prix conseillé HT et non garanti



## VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- L'intérieur comme l'extérieur sont conçus en inox de haute qualité.
- Vitrine en verre trempé.
- Refroidissement statique avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Isolation par mousse polyuréthane d'une épaisseur de 40 mm.
- Affichage numérique, thermostat électronique.
- Avec 4 pieds en plastiques ajustables et antidérapants.
- Plage de température: -2°C à 8°C.
- Classe climatique: SN.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Tous les modèles sont livrés sans bacs GN.

232903 **5x GN 1/4**232972 **6x GN 1/3**232910 **7x GN 1/4**232989 **7x GN 1/3**232927 **8x GN 1/4**232996 **9x GN 1/3**

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE ARKTIC

- Avec vitrine en verre trempé.
- Vitrine réfrigérée pour bacs GN 1/4 d'une profondeur de 150 mm max.

code	-	V	W	mm	€
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)430	525,00
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430	625,00
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430	698,50

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3 ARKTIC

- Avec vitrine en verre trempé.
- Vitrine réfrigérée pour bacs GN 1/3 d'une profondeur de 150 mm max.

code	-	V	W	mm	€
232965	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)430	569,50
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430	625,00
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430	689,50
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x395x(H)430	795,00

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE GN 1/3 ARKTIC

- Avec couvercle en inox.
- Convient aux bacs GN 1/3 avec un profondeur max. de 150 mm.

code	-	V	W	mm	€
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)290	575,00
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290	654,50
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290	709,50
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290	765,00
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290	850,00



233948

18/10  
stainless steel



**NEW**



### ARMOIRE À MATURATION À VIANDE

- Le boîtier, le cadre et la poignée de la porte sont en acier inoxydable AISI 304.
- Porte composée de 2 couches de verre trempé teinté Low-E qui augmente l'efficacité énergétique en bloquant la lumière infrarouge et les UV de l'extérieur tout en empêchant la chaleur de se transférer à l'intérieur. Le verrouillage de la porte est inclus.
- Récipient d'eau distillée en ABS - l'eau distillée doit être remplie manuellement.
- Notification sur l'écran et alarme sonore pour avertir l'utilisateur qu'il doit remplir le réservoir d'eau lorsque le taux d'humidité est inférieur à 15 %.
- Une alarme indique que la porte est restée ouverte plus de 3.5 minutes - protection contre les perturbations incontrôlées des conditions dans la chambre.
- Dans l'armoire, il y a :
  - 3 étagères,
  - 1 barre de suspension,
  - 3 crochets,
  - plateau à sel (sel non inclus),
 tous les éléments ci-dessus sont en acier inoxydable AISI 304.
- Lampe de stérilisation UVC intégrée pour empêcher la croissance bactérienne et garantir un environnement sûr pour la viande ; lorsque la porte est ouverte pendant le processus d'assaisonnement, les bactéries n'ont aucune possibilité de se développer.
- Refroidissement par évaporateur et ventilateur qui assurent le niveau de circulation d'air requis.
- Lumières LED placées des deux côtés de la chambre et au plafond.
- Charge max. par étagère : 30 kg.
- Charge max. par crochet : 25 kg.
- Charge max. de la barre de suspension : 50 kg.
- Plage de température : 1 à 25 °C.
- Plage d'humidité réglable : 60 à 85 %.
- Le niveau d'humidité actuel est affiché sur le panneau.
- Liquide de refroidissement : R600a.

code	liters	V	W	mm	€
204962	352	230	170	595x710x(H)1720	2 995,00

204962



Prix conseillé HT et non garanti

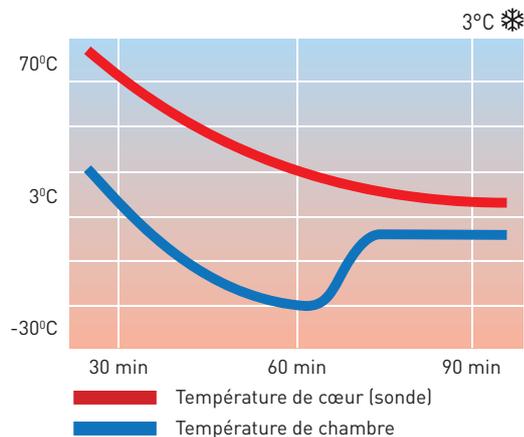


247

**Refroidissement rapide de +90°C à +3°C**

Ce procédé permet d'abaisser la température des aliments à +3°C en un temps suffisamment court, conformément aux normes HACCP. La vitesse de réfrigération adaptée permet de réduire la prolifération des bactéries dans la plage de +65°C à +10°C.

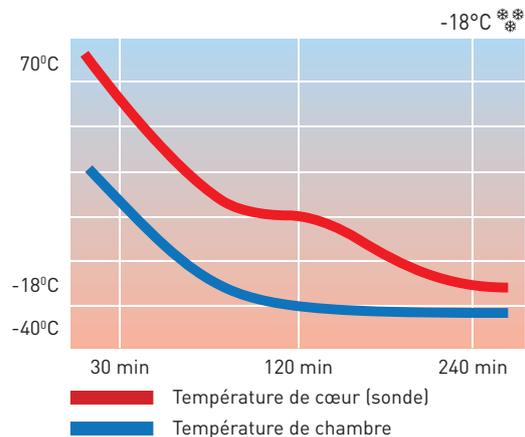
La réfrigération rapide permet de conserver la qualité, la couleur et l'odeur des aliments et prolonge la période de stockage.

**Refroidissement rapide de +90°C à -18°C**

Le puissant système de réfrigération et l'air soufflé à -40°C dans la chambre font chuter rapidement la température à cœur des aliments à -18°C.

Elle empêche la formation de gros cristaux de glace qui endommagent la structure interne des aliments.

La congélation rapide produit un grand nombre de petits cristaux, ce qui préserve les propriétés originales des aliments : saveur, couleur, texture et nutriments, et permet d'allonger la durée de conservation.



237731

**Arktic** ❄️  
REFRIGERATION SINCE 1952

**CELLULE DE REFROIDISSEMENT 3X GN 2/3**

- Pour refroidir ou congeler rapidement des aliments préparés, congeler des gâteaux, des desserts, du poisson ou des glaces
- Extérieur et intérieur de la chambre en acier inoxydable, base en acier galvanisé
- Chambre avec coins internes arrondis pour un nettoyage facile
- 3 glissières inox adaptées au GN 2/3
- Isolation polyuréthane 60 mm injectée sous haute pression
- Porte hermétique avec charnières à gauche et joint magnétique
- Panneau avant avec contrôle électronique et écran d'affichage
- Accès facile au condensateur pour le nettoyage et l'entretien
- Dégivrage manuel porte ouverte

- Bac d'égouttage amovible
- Distance entre les glissières : 80 mm
- Capacité de refroidissement à 9kg : (+65°C/+3°C) en max. 90 minutes
- Capacité de congélation à 7kg : (+65°C/-18°C) en 240 min
- Agent de refroidissement : R455
- Refroidissement forcé par ventilateur
- Chambre et sonde à cœur incluses
- Pieds réglables (jusqu'à 20 mm)

code	V	W	mm	€
237731	230	550	660x640x(H)420	2 695,00

## CELLULE DE REFOIDISSEMENT

- Appareil pour refroidir ou congeler des plats préparés.
- Refroidissement: de 70°C à 3°C (90 mins, de 70°C à -18°C (240 min) ou dans un temps programmé (sans indiquer un objectif de température.
- Extérieur et chambre intérieure fait en inox de haute qualité.
- Chambre intérieure fait avec des angles arrondis pour un nettoyage facile.
- Système de refroidissement/congélation par ventilation forcée avec dégivrage automatique, le compresseur est placé sous la chambre.

- Isolation en polyuréthane de 60 mm.
- Couvercle supérieur amovible.
- Porte avec fermeture automatique avec joint magnétique.
- Panneau de commande et écran numérique.
- Sonde inclus.
- Équipé avec 4 pieds en inox ajustables.
- Classe climatique: SN-T.
- Réfrigérant: R455.

**Arktic** REFRIGERATION SINCE 1952



Chambre et structure extérieure fait en inox de haute qualité



code	capacité de la cellule	distance entre les rails (mm)	productivité refroidissement jusqu'à +3°C (kg/cycle)	productivité congélation jusqu'à -18°C (kg/cycle)	V	W	dimensions intérieures de la cellule (mm)	mm	kg	€
232163	3x GN 1/1 ou 3x 600x400	70	14	11	230	1150	610x410x(H)280	750x740x(H)750	50	<b>3 395,00</b>
232170	5x GN 1/1 ou 5x 600x400	70	20	15	230	1420	610x410x(H)410	750x740x(H)880	71	<b>3 895,00</b>
232194	7x GN 1/1 ou 7x 600x400	105	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	<b>6 295,00</b>
232187	10x GN 1/1 ou 10x 600x400	70	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	<b>6 395,00</b>

## ÉTAGÈRE POUR CELLULES DE REFOIDISSEMENT

code	€
943564	45,00



Prix conseillé HT et non garanti

**HENDI**

249





233689



### VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF 77L



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

code	plage	V	W	mm	€
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305	1 050,00



233672



Voir la vidéo



### VITRINE DE TABLE À SALADE

- Construction en inox, équipé avec un couvercle en verre courbé et un système d'ouverture facile.
- Refroidissement par ventilation forcée et dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour des bacs soit 8 x GN1/6 soit 4x GN1/3 (profondeur max.: 100 mm).
- Avec 4 pieds en inox ajustables.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: 4.
- Etiquette-énergie: C.



code	plage	V	W	mm	€
233672	0/3°C	230	105	767x612x(H)328	785,00





Possibilité de placer un image

233757

### VITRINE SUSHI 5X GN 1/3

- Construction en inox avec une couche blanche, équipé avec double vitrage et un couvercle vitré arrondi.
- Accès par deux portes coulissantes à l'arrière ou par le couvercle vitré arrondi.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé à côté de la chambre.
- Convient pour 5 plateaux GN 1/3.
- Avec éclairage LED et évaporateur dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Classe climatique: B.

code	plage	V	W	mm	€
233757	3/7°C	230	160	1307x450x(H)330	798,50



### VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE



Modèle de comptoir



233702



233719



### VITRINE DE PRÉSENTATION

- Construction en inox, équipé avec double vitrage arrondi devant et vitres sur les côtés.
- Accès par deux portes coulissantes à l'arrière.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- 2 étagères chromées comprises.
- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichages numériques.
- Plage de température: 0°/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Etiquette-énergie: B.



Voir la vidéo

Refroidissement par ventilation forcée



Ecran numérique

code	litres	V	W	mm	€
233702	120	230	160	686x568x(H)686	825,00
233719	160	230	160	850x568x(H)686	925,00

Prix conseillé HT et non garanti



## VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- Cadre de la vitrine de présentation fait en polymères ABS+PVC, avec double vitrage.
- Boîtier unité technique en ABS.
- Une conduite d'air à l'extérieur de la vitre souffle de l'air sur la vitre pour éviter et évacuer la condensation.
- Étagères résistantes avec couche en PVC, réglables en hauteur.
- Avec éclairage LED dans le plafond.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: 4



Voir la vidéo

**Arktic**   
REFRIGÉRATION SINCE 1952

**ABS**  
plastic

**S.S.**  
stainless steel

  
cooling



233610



233627



233634



### VITRINE DE TABLE, 58 LITRES

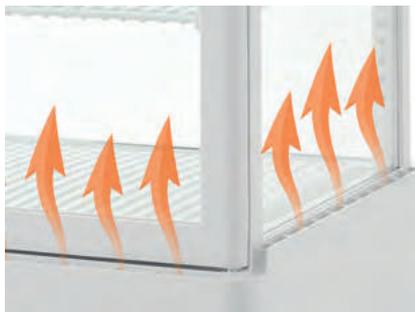
- 2 étagères.
- Équipé d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C (A-G).
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

### VITRINE DE TABLE, 68 LITRES

- 3 étagères.
- Équipé d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C (A-G).
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	-	V	W	mm	€
233610	blanc	230	170	452x406x(H)816	525,00
233627	noir	230	170	452x406x(H)816	525,00

code	-	V	W	mm	€
233634	blanc	230	170	452x406x(H)891	535,00
233238	noir	230	170	452x406x(H)891	550,00



Une conduite d'air à l'extérieur de la vitre afin d'éviter et d'évacuer la condensation



Équipé avec double vitrage et une porte facile à ouvrir



Thermostat et écran d'affichage numériques



233641



### VITRINE DE TABLE, 78 LITRES

- 3 étagères.
- Équipé d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C (A-G).
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	-	V	W	mm	€
233641	blanc	230	170	452x406x(H)966	545,00
233658	noir	230	170	452x406x(H)966	545,00



233269



### VITRINE DE TABLE GRAND MODÈLE, 98 LITRES

- 4 étagères.
- Équipé d'un compresseur inverter économe en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de simplement s'allumer ou s'éteindre.
- Etiquette-énergie: C (A-G).
- Plage de température: 2/6°C.
- Liquide de refroidissement: R600a.

code	-	V	W	mm	€
233665	blanc	230	210	452x406x(H)1116	595,00
233269	noir	230	210	452x406x(H)1116	625,00



233696



### VITRINE RÉFRIGÉRÉE, 270 LITRES

- 5 étagères, dimensions 428x386x(h)18mm.
- Avec 4 oulettes dont 2 avec freins.
- Etiquette-énergie: C.
- Plage de température: 0/6°C.
- Liquide de refroidissement: R290.

code	-	V	W	mm	€
233696	blanc	230	290	556x526x(H)1913	1 250,00
233290	noir	230	290	556x526x(H)1913	1 295,00



Lumière intérieure dans le plafond



233696, 233290 - 4 roulettes, dont 2 pivotantes



233696, 233290 - Équipé avec double vitrage et une porte courbée facile à ouvrir

Prix conseillé HT et non garanti



253



## VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC ACCÈS PAR L'ARRIÈRE

**Arktic**   
REFRIGERATION SINCE 1992

**S.S.**  
stainless steel

  
cooling

REFROIDISSEMENT ET VITRINES



233825

**B**  
A  
G



233832

**B**  
A  
G



233276

**B**  
A  
G

### VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE RONDE

- Conçu en inox et en double vitrage en verre trempé.
- Accessible par porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur est placé sous la chambre.
- Équipé avec 3 étagères en verre ajustables.
- Éclairage LED de deux côtés.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 0/6°C.
- Classe climatique: 6.
- Liquide de refroidissement: R600a.
- Etiquette-énergie: B.

code	litres	V	W	mm	€
233825	100	230	210	ø480x(H)1030	950,00

### VITRINE DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE RONDE

- Conçu en inox et en double vitrage en verre trempé.
- Accessible par porte à fermeture automatique.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur est placé sous la chambre.
- Équipé avec 4 étagères en verre ajustables.
- Éclairage LED de deux côtés.
- Avec 5 roulettes donc 2 avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 0/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Etiquette-énergie: B.

code	litres	V	W	mm	€
233832	360	230	460	ø680x(H)1750	2 750,00

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

- Conçu en inox et équipé de triple vitrage.
- Équipé d'un compresseur à système inverter économique en énergie, il ajuste la puissance aux besoins au lieu de seulement s'allumer ou s'éteindre.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Livré avec 3 étagères chromées ajustables.
- Éclairage LED dans les 4 montants.
- Équipé avec 4 roulettes dont 2 avec freins.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques, avec interrupteur on/off.
- Plage de température: 0/6°C.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Etiquette-énergie: B.

code	litres	V	W	mm	€
233276	400	230	495	650x650x(H)1908	2 650,00



**C** A+ G  
233306

**B** A+ G  
233443  
233320

**C** A+ G  
233337

**B** A+ G  
233450  
233375  
233467



233306



233337

### VITRINES RÉFRIGÉRÉES AVEC 3 ÉTAGÈRES INCLINÉES

- Équipé avec 3 étagères en verre ajustables et légèrement inclinées.
- Etiquette-énergie: C (233306), B (233443, 233320).
- Plage de température: 0°/6°C.

code	litres	V	W	mm	€
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	2 495,00
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	2 625,00
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	2 975,00

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC 2 ÉTAGÈRES

- Équipé avec 2 étagères en verre ajustables.
- Etiquette-énergie: C (233337), B (233450, 233375, 233467).
- Plage de température: 0°/6°C.

code	litres	V	W	mm	€
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	2 350,00
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	2 795,00
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	3 250,00
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	3 675,00



Éclairage LED



Régulateur de température électronique



4 roulettes

Prix conseillé HT et non garanti



## ARRIÈRES DE BAR RÉFRIGÉRÉS

- Construction avec peinture poudre, chambre en aluminium estampé, porte verrouillable en plastique vitré avec verre renforcé.
- Refroidissement par ventilation forcée et dégivrage automatique, le compresseur est placé sous la chambre.

- Éclairage LED à l'intérieur.
- Écran d'affichage et réglage de température numériques.
- Équipé avec 4 pieds antidérapants ajustables.
- Liquide de refroidissement: R600a.

**Arktic**   
REFRIGERATION SINCE 1952



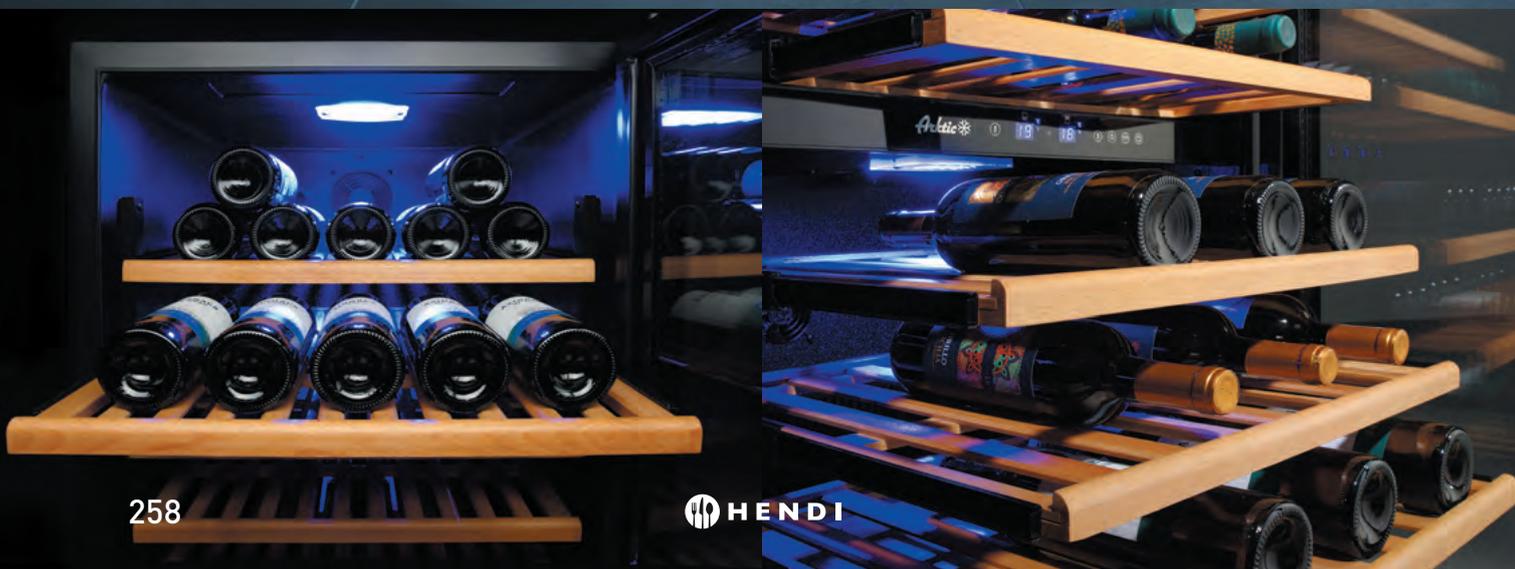
	1-porte 	double porte 	portes coulissantes 
code	233900	235829	233917
capacité	93 L	180 L	197 L
dimensions	500x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm
étagères	2 étagères chromées	4 étagères chromées	4 étagères chromées
plage	2/10°C	2/10°C	2/10°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a
étiquette énergétique	D	D	E
puissance/tension	130 W/230 V	160 W/230 V	220 W/230 V
€	550,00	795,00	795,00



	portes coulissantes 	1-porte 	double portes 
code	235836	233924	233931
capacité	303 L	287 L	448 L
dimensions	1335x500x(H)900 mm	600x515x(H)1820 mm	900x515x(H)1820 mm
étagères	6 étagères chromées	5 étagères chromées	10 étagères chromées
plage	2/10°C	2/10°C	2/10°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a
étiquette énergétique	E	E	E
puissance/tension	215 W/230 V	240 W/230 V	300 W/230 V
€	1 095,00	975,00	1 495,00







## CAVES À VIN DOUBLE ZONE

- La double zone permet de programmer 2 températures différentes dans les 2 zones.
- Extérieur noir, porte vitrée sans bordures avec une poignée en inox élégant.
- Refroidissement par ventilation forcée, compresseur placé derrière la chambre.
- Avec éclairage LED dans le plafond.



- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Peut être programmé en Celsius ou Fahrenheit.
- 4 pieds ajustables antidérapants.
- Classe climatique: N-ST.
- Liquide de refroidissement: R600a.



## LA TEMPÉRATURE IDÉALE DE QUELQUES VINS (DES VINS ROUGES AUX VINS BLANCS) :

Température	Types de vin
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne, Prosecco, Cava, Asti



code	237588	237557	237564	237595
capacité	133 L jusqu'à 46 bouteilles de vin	232 L jusqu'à 72 bouteilles de vin	387 L jusqu'à 135 bouteilles de vin	447 L jusqu'à 160 bouteilles de vin
dimensions	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
étagères	5 bois	9 bois	13 bois	15 bois
plage	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
liquide de refroidissement	R600a	R600a	R600a	R600a
étiquette énergétique	G	G	G	G
climatic class	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
puissance/tension	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
€	975,00	1 145,00	1 595,00	1 695,00



233412



## VITRINE DE TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIF 90L



- Intérieur fait de Polystyrène avec une haute résistance aux chocs (HIPS : High Impact Polystyrène) et Polypropylène.
- Extérieur fait en acier peint.
- La porte verrouillable est équipée d'un triple vitrage et un élément chauffant pour éviter de s'embuer.
- Refroidissement par ventilation forcée avec dégivrage automatique, compresseur placé sous la chambre.
- Avec 3 étagères avec couche en PVC ajustables.
- Avec lumière LED en haut du congélateur.
- Régulateur de température et écran d'affichage numériques.
- Classe climatique: 4.
- Liquide de refroidissement: R290.
- Etiquette-énergie: C.

code	plage	V	W	mm	€
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	899,50

Prix conseillé HT et non garanti



## PLATEAUX DE PRÉSENTATION ALUMINIUM



**PLATEAU DE PRÉSENTATION  
POUR CONFISERIE**



code	mm	€
808504	400x300x(H)20	12,50
808511	600x400x(H)20	16,50



**PLATEAU DE PRÉSENTATION  
COULEUR OR**



code	mm	€
808566	400x300x(H)20	20,95
808573	600x400x(H)20	26,50

## PLATEAUX POUR VITRINES EN MÉLAMINE



568200

**BAC À VIANDE**  
– Mélamine noir.



code	mm	€
568101	290x160x(H)35	9,75
568200	350x250x(H)40	18,95
568309	420x280x(H)60	29,95



568507

**BAC À VIANDE**  
– Mélamine noir.



code	mm	€
568408	290x160x(H)60	12,75
568507	300x190x(H)80	17,50



568804

**BAC À VIANDE**  
– Mélamine noir.



code	mm	€
568804	280x210x(H)60	24,50



569108

**PLATEAU DE PRÉSENTATION**  
– Mélamine noir.



code	mm	€
569009	270x210x(H)17	10,95
569016	300x150x(H)17	9,95
569108	300x190x(H)17	11,25
569207	350x240x(H)17	14,95

## PLATEAUX POUR VITRINES EN INOX



407202

### PLATEAU DE PRÉSENTATION – Avec pieds.



code	mm	€
407202	240x170	8,95



407400

### PLATEAU DE PRÉSENTATION – Ne convient pas aux températures élevées



code	mm	€
407400	345x245	18,95



408308

### PLATEAU DE PRÉSENTATION



code	mm	€
408308	310x230	10,95



508206

### BAC À VIANDE



code	mm	€
508107	260x200x(H)48	16,95
508206	310x240x(H)48	21,95



429419

### DISTRIBUTEUR DE PETITS PAINS – Pour 7 petits pains.



code	mm	€
429419	475x105x(H)60	15,95



429457

### SUPPORT POUR TACO



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

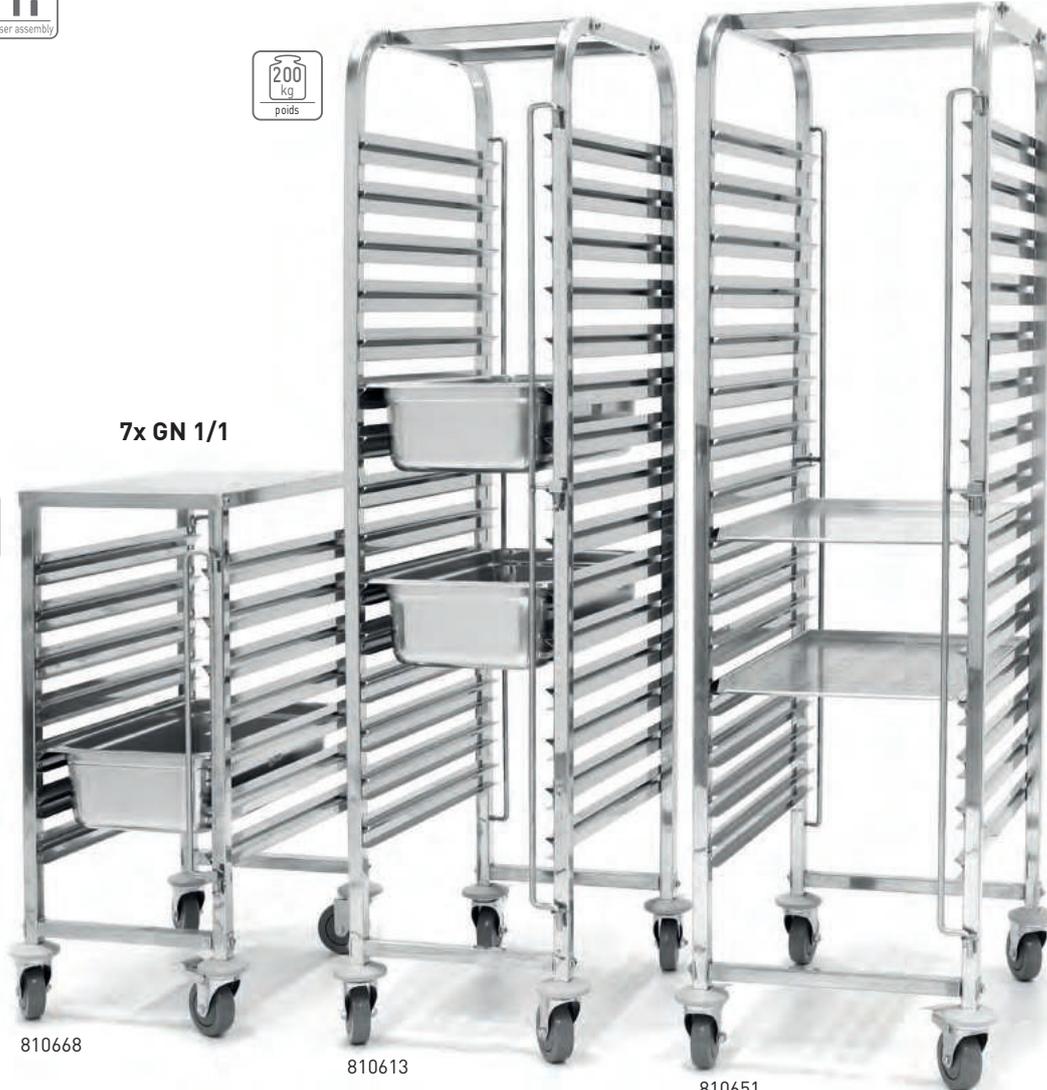




15x GN 1/1

15x 600x400

7x GN 1/1



810668

810613

810651

**CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 7 X GN 1/1**

- Conçu pour des bacs et plateaux GN 1/1 - espacement 80 mm.
- Avec plan de travail.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins.
- GN 1/1 - 530x325 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
810668	445x615x(H)945	169,50

**CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15 X GN 1/1**

- GN 1/1 avec 15 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- livré démonté.

code	mm	€
810613	440x610x(H)1710	227,50

**CHARIOT PORTE-PLATEAUX - 15X 600X400**

- 600x400 mm avec 15 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.
- Capacité de charge maximale du chariot avec une répartition uniforme du poids - 150 kg.

code	mm	€
810651	515x680x(H)1710	262,50





810576

### CHARIOT PORTE-PLATEAUX DOUBLE - 30 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 30 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes dont deux avec frein.
- Livraison à plat.
- La charge maximale est de 150 kg. lorsque la charge est répartie uniformément.

code	mm	€
810576	740x550x(H)1730	359,50



810569

Prix conseillé HT et non garanti

15x GN 1/1



810606

### CHARIOT PORTE-PLATEAUX EMBOÎTABLE- 15 X GN 1/1

- Les chariots peuvent être poussés l'un dans l'autre afin de gagner de la place de rangement.
- GN 1/1 avec 15 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein.
- Livré démonté.
- Capacité de charge maximale du chariot avec une répartition uniforme du poids - 150 kg.

code	mm	€
810606	445x610x(H)1710	279,50



Les chariots peuvent être poussés l'un dans l'autre afin de gagner de la place de rangement



### CHARIOT PORTE-PLATEAUX DOUBLE - 12 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 12 étages - espacement 80 mm.
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés.
- Avec 4 roulettes dont deux avec frein.
- Charge limite du chariot 150 kg avec un poids uniformément réparti.
- Livraison à plat.

code	mm	€
810569	740x550x(H)940	225,00





810002

810101

**CHARIOT DE SERVICE**

- En inox.
- Comporte 2 étagères avec revêtement antibruit sur le dessous.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein équipées de protections d'angle.
- Distance entre les plateaux 550 mm.
- Plan de travail 830x510 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
810002	905x585x(H)945	129,50

**CHARIOT DE SERVICE**

- Fait en inox.
- Comporte 3 étagères avec revêtement antibruit sur le dessous.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipées de protections d'angle.
- La distance entre les plateaux est 270 mm.
- Plan de travail 830x510 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
810101	905x585x(H)945	159,50



811320

**CHARIOT DE SERVICE NOIR MAT**

- Fait en inox avec une finition noir mat.
- Comporte 3 étagères avec revêtement antibruit sur le dessous.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipées de protections d'angle.
- La distance entre les plateaux est 270 mm.
- Plan de travail 830x510 mm.
- Livré démonté et à plat.

code	mm	€
811320	905x585x(H)945	198,50



810224

**CHARIOT DE SERVICE ULTRA-RÉSISTANT**

- Fait en inox, soudé pour plus de résistance.
- Équipé avec 3 étagères.
- Charge maximale par plateau 80 kg.
- Équipé avec 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.

code	mm	€
810224	800x500x(H)850	437,50



810118

### CHARIOT DE SERVICE AVEC 4 ÉTAGÈRES

- Fait en inox.
- Équipé de 4 étagères.
- Avec 4 roulettes, dont 2 avec frein, équipées d'une protection d'angle.
- Livraison à plat.

code	mm	€
810118	905x585x(H)1245	197,50



810125

### CHARIOT DE SERVICE AVEC 5 ÉTAGÈRES

- En acier inoxydable.
- Équipé de 5 étagères.
- Comprend 4 roulettes, dont 2 avec frein, équipées d'une protection d'angle.
- Livré démonté.

code	mm	€
810125	905x585x(H)1545	259,50



810200

### CHARIOT DE SERVICE EN POLYPROPYLÈNE

- En polypropylène.
- Comporte 3 étagères.
- Poids maximum par plateau 50 kg.
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipées de protections d'angle.
- La distance entre les étagères est de 340 mm.
- Plan de travail 615x400 mm.

code	mm	€
810200	800x410x(H)950	139,50



Pliable afin de minimiser le volume pour le transport



### CHARIOT PLATEFORME

- Malgré le poids léger du chariot, il peut porter jusqu'à 150 kg.
- Pliable pour le transporter facilement.
- Avec 2 roulettes pivotantes.

code	mm	€
810514	730x480x(H)825	127,50

**CHARIOT PORTE-ASSIETTES**

- Assure le transport en toute sécurité de la vaisselle.
- Les séparations mobiles en polyéthylène permettent de ranger une grande variété des assiettes.
- Une conception robuste fait en polyéthylène pour prévenir la vaisselle contre des ébréchures ou cassures.
- Nombre de colonnes: 6
- Nombre d'assiettes par colonne: 50
- Roulettes résistantes pour un sol inégal, ne marquent pas même si chargé complètement.
- 2 roulettes avec freins de Ø 10 mm, et 2 grandes roulettes de Ø 20 mm.
- Résistant aux chocs et impacts.
- Antirouille.
- Livré avec housse de protection en vinyle pour être conforme à la réglementation sanitaire.
- Convient aux assiettes avec un diamètre de Ø 170 à Ø 330 mm.



877906



Livré avec housse de protection en vinyle pour un stockage hygiénique.



Jusqu'à 50 assiettes par pile



2 roulettes avec freins

Ø115

**Exemples de combinaisons**

4x Ø230-335 mm



6x Ø118-230 mm

4x Ø115 mm  
2x Ø140 mm  
2x Ø230 mm5x Ø128 mm  
2x Ø231 mm5x Ø102 mm  
2x Ø334 mm**PANIER À COUVERT**

- 8 compartiments avec poignées.



code	mm	€
871102	425x205x(H)150	14,50



871102

**BAC À DÉBARRASSER**

- Gris - avec poignées.



code	mm	€
552001	555x410x(H)130	9,95



552001

**PANIER À COUVERT**

code	mm	€
871300	110x110x(H)140	2,35



871300

**PANIER À COUVERT**

code	mm	€
871324	125x84x(H)135	3,50



871324

# AMER★BOX



MAX.

110 L



## CONTENEUR ISOLÉ À GLACE - 110 L

- Idéal pour le transport à longue distance des glaçons.
- Permet de conserver la glace dans des bars mobiles au bord des piscines, mers ou lacs.
- Fait en polyéthylène solide et résistant aux chocs et impacts.
- Équipé d'une mousse d'isolation épaisse afin de maintenir la température de la glace le plus longtemps possible.
- Paroi intérieure résistante aux éraflures et rayures.
- Poignée ergonomique intégrée.
- Deux grandes roulettes (Ø 20 mm) qui conviennent pour un sol inégal et 2 roulettes (Ø 10 mm) avec frein.
- Tuyau d'écoulement profilé pour la glace fondue dans la chambre, avec robinet.
- Robinet, cuillère à glace et égouttoir inclus (robinet est à 90 mm du sol).

code	litres	mm	€
877883	110	585x800x(H)745	787,50



877883



Bac égouttoir



2 roulettes pivotantes avec freins



Robinet de vidange



Pelle

MAX.

98 L



## CHARIOT ALIMENTS SECS

- Utile dans toutes les grandes cuisines pour stocker, transporter et mesurer rapidement des quantités d'aliments secs comme: farine, sucre, sel, légumes, riz.
- Fait en une pièce, structure solide et ferme en polyéthylène.
- Le chariot est facile à nettoyer grâce aux coins arrondis et les parois intérieures lisses.
- Emplacement pour la pelle dans le haut du chariot.
- Couvercle transparent en polycarbonate afin d'identifier facilement le produit et la quantité.
- 4 roulettes larges en caoutchouc Ø 75 mm, dont 2 roulettes avec freins pour faciliter le transport.
- Hauteur ergonomique de 71 cm, parfait pour le placer sous la table de travail.

code	litres	mm	€
877913	81	333x743x(H)711	212,50
877920	98	394x755x(H)735	249,50



877920



Pelle



Couvercle transparent



4 roulettes pivotantes

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

267





4 agrafes

Valve



empilable

## Exemples de combinaisons



1x GN 1/1



2x GN 1/2

2x GN 1/4  
1x GN 1/21x GN 2/3  
1x GN 1/3

3x GN 1/3



4x GN 1/4

2x GN 1/6  
2x GN 1/3

6x GN 1/6

# AMER★BOX



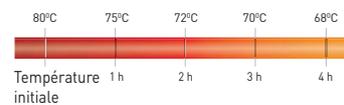
## CONTENEUR ISOTHERME GN 1/1 À CHARGEMENT PAR LE HAUT

- Fait en polyéthylène HDPE.
- Paroi double remplie de mousse en polyuréthane afin d'obtenir la meilleure isolation possible et ainsi de maintenir la température des aliments.
- Couvercle hermétique avec 4 agrafes fait en fibre de nylon résistant.

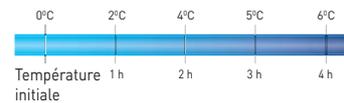
code	mm int.	mm	€
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	199,50

## Evolution des températures

## Chaud



## Froid



## CONTENEUR ISOTHERME À LIQUIDE AVEC ROBINET

- Idéal pour stocker, transporter et servir les boissons chaudes ou froides.
- Fait en polyéthylène solide LDPE (basse densité).
- Isolation par mousse de polyuréthane de haute qualité.
- 4 agrafes robustes, largeur 25 mm, afin de pouvoir ouvrir et fermer le couvercle facilement et rapidement.
- Poignées confortables pour le transport.

- Distance du robinet par rapport au sol: 95 mm.
- Robinet encastré - protégé contre les endommagements lors du transport.
- Livré avec étiquettes collantes pour identifier les boissons.
- Clapet de décompression pour ouvrir le couvercle plus facilement.
- Résistant aux chocs et impacts.
- Chambre arrondie avec rainures qui guident le liquide vers le robinet.

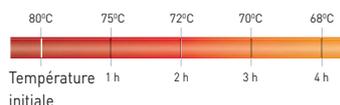


Emplacement pour étiquette

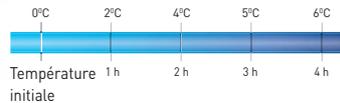
877869

## Evolution des températures

## Chaud



## Froid



4 agrafes robustes



877876

code	litres	mm	€
877869	9.4	230x420x(H)470	159,50
877876	18	230x420x(H)620	198,50

877814



877821

2 roulettes avec freins



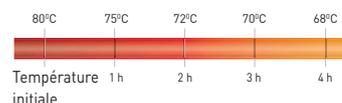
Valve



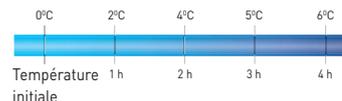
Porte avec joint

Evolution des températures

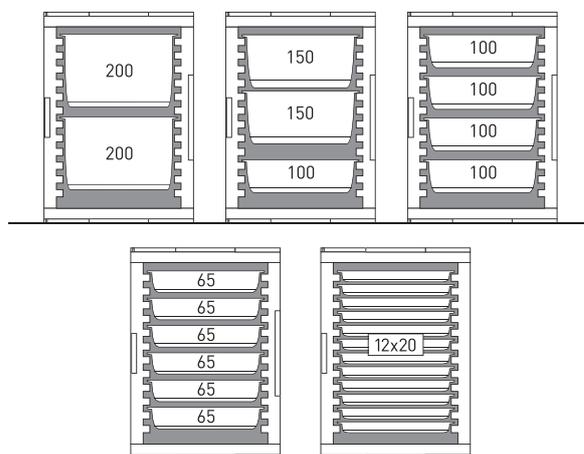
Chaud



Froid



Exemples de combinaisons



## CONTENEUR ISOTHERME 2X GN 1/1 200

- Double paroi en polyéthylène isolé LDPE- résistant aux chocs.
- Convient au chaud et froid.
- Avec 2 poignées robustes pour le transporter.
- Glissières pré-formées intégrées dans la paroi de la chambre.
- Dimensions intérieures: 335x533x(H)590 mm.
- Convient aux bacs GN 1/1.
- 12 Bacs GN - profondeur 10 mm 6 Bacs GN - profondeur 65 mm 4 Bacs GN - profondeur 100 mm 3 Bacs GN - profondeur 150 mm 2 Bacs GN - profondeur 200 mm

code	mm int.	mm	€
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	329,50

## TROLLEY POUR CONTENEUR ISOTHERME

code	mm	€
877821	530x710x(H)230	139,50



sangle



## THERMO CHARGEUR FRONTAL

5x GN 1/1



707661



## THERMO BOX TRAITEUR

- Conteneur ultra-légère et durable avec une ouverture qui peut se fermer hermétiquement.
- Porte amovible - même quand les conteneurs sont empilés.
- Avec 5 sillons espacés de 65 mm, afin de glisser des bacs, convient pour bacs GN 1/1.
- Les hauts rebords empilables avec verrouillage garantissent un empilement stable sans glissement.
- Convient parfaitement sur un Euro palette - quatre conteneurs par couche.

code	litres	mm int.	mm	€
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	140,00

### Exemples de combinaisons



707784



707845



### ELEMENT CHAUFFANT

- Peut être chauffé jusqu'à 90°C.
- Pour chauffer l'élément, placez le sur un plateau en inox ou dans un bac en inox et mettez le dans un four en convection à 90°C maximum pendant 40 minutes maximum.

code	GN	mm	€
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	23,95
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	42,50

707760



707753



### ELÉMENT RÉFRIGÉRANT NÉGATIF

- Pour un usage dans les thermobox, maintient la température entre - 12° et - 10°C pendant 3 à 4 heures, grâce à la plaque eutectique.
- Avant utilisation: congeler à - 18°C pendant 24 heures ou jusqu'à que cela soit complètement gelé.
- Vous pouvez vérifier en secouant l'élément et si vous n'entendez rien et si cela ne bouge pas, il est prêt pour l'utilisation.

code	GN	mm	€
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	27,95
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	16,95



## THERMO BOX TRAITEUR

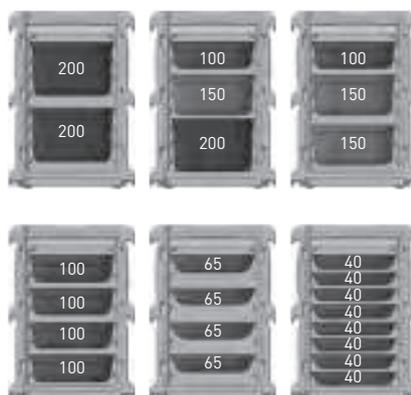
- Conteneur très légère et durable avec une ouverture qui peut se fermer hermétiquement.
- Convient aux bacs gastronormes 1/1.
- Avec 8 sillons espacés de 61 mm, afin de glisser des bacs GN.
- Les hauts rebords empilables avec verrouillage garantissent un empilement stable sans glissement.

code	litres	mm int.	mm	€
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	255,00



707999

### Exemples de combinaisons



70777

707821

## ELEMENT RÉFRIGÉRANT

- Pour un usage dans les thermobox, maintient la température entre 0 et 4°C pendant 3 à 4 heures, grâce à la plaque eutectique.
- Avant utilisation: congeler à - 18°C pendant 24 heures ou jusqu'à que cela soit complètement gelé.
- Vous pouvez vérifier en secouant l'élément et si vous n'entendez rien et si cela ne bouge pas, il est prêt pour l'utilisation.

code	GN	mm	€
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	16,25
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	24,95



209509

## PLAQUE CHAUFFE-PLAT

- GN 1/1 - aluminium.
- Sur une base isolé.
- Se chauffe automatiquement à 95°C.
- Peut être utilisé en combinaison avec le Thermobox Kitchen Line GN 1/1 et plus grand (707906, 707968, 707951, 707944).

code	V	W	mm	€
209509	230	190	530x325x(H)30	186,50





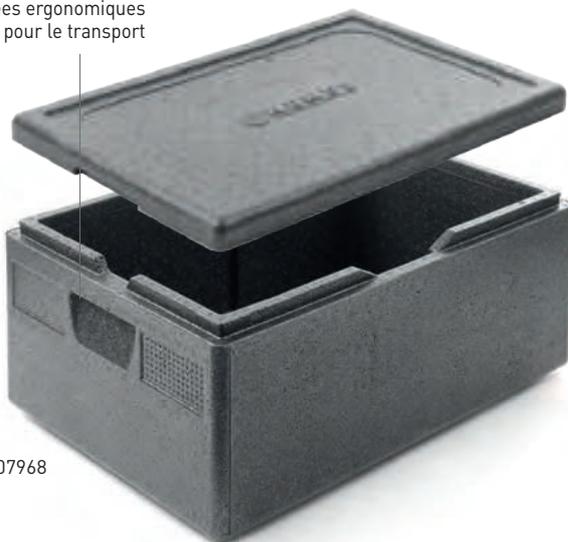
707975

### THERMOBOX À PIZZA PROFI LINE

- Fait en polypropylène.
- Poignées intégrées pour un transport plus facile.
- Profil spécial à l'intérieur pour faciliter le déchargement.
- Structure solide et résistante conçue pour une utilisation durable.
- Ultraléger, fermé par le haut avec un couvercle séparé.
- Empilable grâce aux rainures dans le boîtier.

code	liters	mm int.	mm	€
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	38,50

Poignées ergonomiques pour le transport



707968

### THERMOBOX PROFI LINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids.
- Résiste à des températures de -20°C à +110°C.
- Equipé de poignées-cavités latérales.

code	litres	mm int.	mm	€
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	37,25
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	44,50
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	59,50
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	73,50

RANGEMENT & TRANSPORT



707814

### ADAPTATEUR DE REFROIDISSEMENT EPP GN 1/1

- Placez cet adaptateur sur votre Thermobox Kitchen Line GN 1/1, afin de maintenir le contenu au frais plus longtemps.
- Livré sans l'élément réfrigérant.
- Convient pour le 707906 et 707968.

code	mm	€
707814	600x400x(H)85	25,75



707982

Surface interne extrêmement lisse

### THERMOBOX PROFI LINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids.
- Un revêtement spécial soudé à chaud assure le renforcement du matériel, facilite le nettoyage et prolonge de manière significative la durée de vie du conteneur.
- Conteneur thermo-isolant peut contenir les plats même jusqu'à la taille Gastro Norm 1/1.
- Les conteneurs ont une construction fermée ce qui assure une excellente isolation même jusqu'à 50% plus efficace que les autres conteneurs thermo-isolants HENDI.
- Résistant à des températures de -20°C à 110°C.
- Poignées pratiques faisant une partie intégrale du conteneur facilitent son transport.
- Conteneurs thermo-isolants sont empilables dans des versions avec et sans couvercle.

code	litres	mm int.	mm	€
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	92,50



Les mêmes diamètres les rendent plus faciles à empiler et à transporter

6 loquets – idéal pour transporter des repas liquides



710203



Le matériau flexible protège le conteneur et le sol contre les dommages

Poignées ergonomiques



Vanne d'air



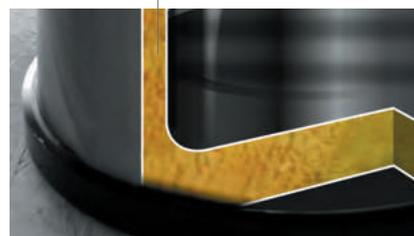
Double couvercle sécurisé par un joint et équipé de 6 loquets



### CONTENEUR ISOTHERME PORTABLE

- Conçu pour les établissements de restauration pour maintenir les aliments et les boissons au chaud pendant le transport.
- L'espace entre les parois est rempli d'un matériau isolant spécial, ce qui permet de maintenir la température pendant 6 à 8 heures.
- Le boîtier et le couvercle sont en acier AISI 430, finition satinée, épaisseur : 0,8 mm.
- Intérieur et couvercle du conteneur en acier AISI 304, épaisseur : 0,8 mm.
- Intérieur du conteneur en acier poli brillant, intérieur du couvercle satiné.
- Deux poignées ergonomiques, chacune fixée avec neuf points de soudure pour une manipulation en toute sécurité.
- Couvercle isotherme avec poignée et grande valve d'aération pour une ouverture facile.
- Joint en silicone épais, amovible - hygiénique.
- Couvercle muni de 6 loquets.
- Fond du conteneur équipé d'un anneau en caoutchouc noir fixé par des vis, qui facilite l'empilage des conteneurs et protège le conteneur ainsi que le support contre les dommages.
- Empilable - différents modèles jusqu'à 35 l.

L'espace entre les parois est rempli d'un matériau isolant spécial qui maintient la température chaude ou froide des aliments pendant 6 à 8 heures.



code	liters	mm	€
710104	10	ø330x(H)220	162,50
710203	20	ø330x(H)360	225,00
710302	35	ø330x(H)570	285,00

Prix conseillé HT et non garanti





812266



812273

### RAYONNAGE EN ALUMINIUM POUR BACS GASTRONOMES

- Les bacs GN 1/1 rentrent directement entre les supports en aluminium.
- Structure en aluminium anodisé.
- Avec clayettes en polypropylène, qui conviennent au lave-vaisselle.
- Facile à agrandir.
- Peut supporter 150 kg maximum si la charge est bien répartie sur toute la surface.

code	-	mm	€
812266		1120x355x(H)1685	259,50
812372	Crochet d'extension	15x42x(H)42	2,75

### RAYONNAGE DE STOCKAGE EN ALUMINIUM

- Cadre en aluminium anodisé résistant à la corrosion.
- Avec 4 étagères, chaque étagère est composée de 3 clayettes amovibles en polypropylène qui conviennent au lave-vaisselle.
- Pieds réglables pour assurer un positionnement à niveau.
- Reliez les rayonnages entre eux ou créez des rayonnages d'angle avec le crochet de fixation disponible dans l'assortiment (code : 812280).
- Capacité de charge maximale par étagère : 150 kg.

code	-	mm	€
812273		1280x405x(H)1685	298,50
812341	étagère		10,00 <b>NEW</b>
812280	Crochet d'extension	15x42x(H)42	2,75



812280



812341

Facilement extensible

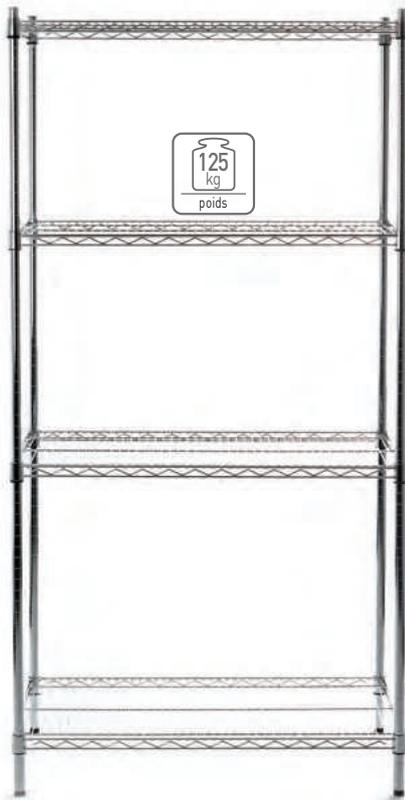


Les bacs GN 1/1 s'adaptent directement entre les supports en aluminium



Étagères en plastique peuvent être lavées au lave-vaisselle



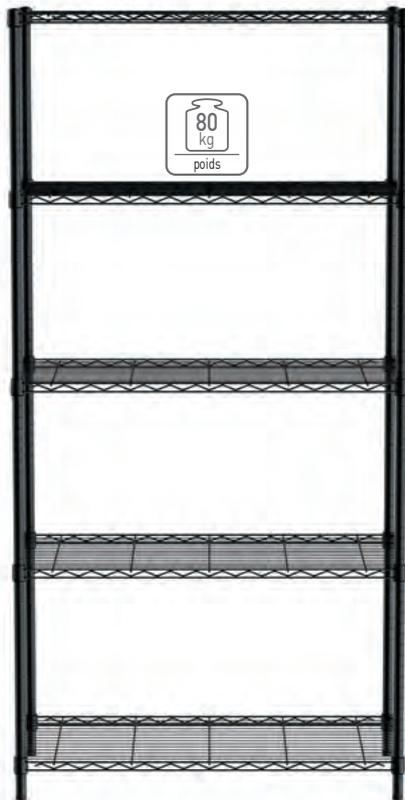


812259

### RAYONNAGE ULTRA-RÉSISTANT

- 4 plateaux réglables.
- Max. poids par plateau 125 kg.
- Equipé de pieds réglables.
- En fer chromé.

code	mm	€
812259	910x455x(H)1830	134,50



812990

### RAYONNAGE AVEC 5 ÉTAGÈRES

- Fabriqué en acier, disponible en finition chromée ou en finition de peinture en poudre noire.
- Facile à assembler, la hauteur de l'étagère est facilement réglable.
- Livré avec 5 étagères grillagées.
- Charge maximum par étagère : 80 kg.
- Équipé de pieds réglables.

code	couleur	mm	€
812990	Noir	910x455x(H)1830	129,50
812204	Chrome	910x455x(H)1830	125,00



812204



Prix conseillé HT et non garanti



Meuble en acier inoxydable à monter soi-même.  
 Fixation rapide et facile.  
 Emballage compact - frais d'expédition réduits.



RÉGLAGE AVEC UNE CLÉ  
HEXAGONALE  
POUR UN MONTAGE RAPIDE



FIXATION SOLIDE DES PIEDS  
À L'AIDE DE DEUX VIS



MISE À NIVEAU STABLE  
ET RÉGLAGE DE LA HAUTEUR





## RACKS DE STOCKAGE AVEC 4 ÉTAGÈRES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430
- Pieds constitués de profilés de 30 x 30 mm
- Charge maximale approximative par étagère - 70 kg/m<sup>2</sup>
- Pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas

code	mm	€
812556	1000x600x(H)1800	450,00
812501	600x400x(H)1800	298,50
812518	800x400x(H)1800	352,50
812525	1000x400x(H)1800	379,50
812532	1000x500x(H)1800	412,50
812549	1200x500x(H)1800	450,00
812563	1200x600x(H)1800	479,50



812525



816486

## ÉTAGÈRE MURALE AVEC 2 SUPPORTS EN ACIER

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Charge maximale approximative par étagère - 25 kg/m<sup>2</sup>.
- Le dossier de 30 mm empêche les produits de tomber.
- Livré avec 2 supports en acier pour le montage mural.

code	mm	€
816486	800x300x(H)250	92,50
816493	1000x300x(H)250	102,50
816509	1200x300x(H)250	109,50
816516	1400x300x(H)250	119,50



811726

## DOUBLE ÉTAGÈRE MURALE RÉGLABLE, AVEC DEUX SUPPORTS EN ACIER

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430.
- Le dossier empêche les marchandises de tomber.
- Étagère amovible à surface lisse pour un nettoyage facile.
- Charge maximale par étagère (à condition que la charge soit répartie uniformément) : 25 kg.
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Livré avec deux supports en acier pour le montage mural.



code	mm	€
<b>PROFONDEUR 300 MM</b>		
811771	800x300x(H)600	167,50
811726	1000x300x(H)600	182,50
811733	1200x300x(H)600	207,95
811740	1400x300x(H)600	212,50
<b>PROFONDEUR 400 MM</b>		
816592	1000x400x(H)600	267,50



## TABLES DE TRAVAIL À MONTER SOI-MÊME

- En acier inoxydable AISI 430.
- Pour l'auto-assemblage.
- Pieds en profilés de 40x40 mm.
- Pieds réglables -25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas.

430  
stainless steel



811511



811467

### TABLE DE TRAVAIL ULTRA-RÉSISTANT AVEC ÉTAGÈRE

- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

code	mm	€
<b>AVEC ÉTAGÈRE, PROFONDEUR 600 MM</b>		
811511	1000x600x(H)850	297,50
811528	1200x600x(H)850	319,50
811535	1400x600x(H)850	342,50
811542	1600x600x(H)850	372,50
811559	1800x600x(H)850	412,50

#### AVEC ÉTAGÈRE, PROFONDEUR 700 MM

810705	1000x700x(H)850	369,50
810712	1200x700x(H)850	398,50
810729	1400x700x(H)850	432,50
810736	1600x700x(H)850	465,00
810743	1800x700x(H)850	498,50

### TABLE DE TRAVAIL MURALE AVEC DOSSERET ET ÉTAGÈRE

- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

code	mm	€
<b>PROFONDEUR 600 MM</b>		
811450	800x600x(H)850	298,50
811467	1000x600x(H)850	312,50
811474	1200x600x(H)850	349,50
811481	1400x600x(H)850	398,50
811498	1600x600x(H)850	425,00
811504	1800x600x(H)850	449,50

#### PROFONDEUR 700 MM

812716	800x700x(H)850	369,50
812723	1000x700x(H)850	398,50
812730	1200x700x(H)850	425,00
812747	1400x700x(H)850	450,00
812754	1600x700x(H)850	475,00
812761	1800x700x(H)850	497,50



812440

### TABLE DE TRAVAIL

- Plan de travail et étagère en acier inoxydable, étagère reliée aux pieds en acier inoxydable par un collier en aluminium.
- Pieds réglables en hauteur.
- Construction solide.
- Le plan de travail et l'étagère peuvent supporter chacun une charge maximale bien répartie de ±130 kg.

code	mm	€
812457	1200x600x(H)880	232,50
812440	1000x600x(H)880	212,50
812464	1400x600x(H)880	267,50
812471	1600x600x(H)880	298,50
812488	1800x600x(H)880	345,00



## TABLES D'ÉVIERS - À MONTER SOI-MÊME

- Évier pressé à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable, caractérisé par une grande résistance aux acides alimentaires et aux produits chimiques.
- Cuve d'évier soudée sans soudure au plan de travail
- Dimensions de l'évier : 400x400x(H)250 mm
- Évacuation compatible avec les siphons standard : Ø50 mm
- Ouverture pour robinet Ø30 mm



811870

- Plan de travail avec rebord de 10 mm pour empêcher l'eau de déborder
- Vissé
- Pieds en profilés de 40x40 mm
- Le dossier de 40 mm évite de tacher les murs
- Les pieds sont décalés de 50 mm par rapport au mur pour faciliter le montage mural.
- Pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas



811887

## TABLE AVEC ÉVIER AVEC ÉTAGÈRE - À MONTER SOI-MÊME

- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

code	mm	emplacement de l'évier	€
<b>PROFONDEUR 600 MM</b>			
811863	800x600x(H)850	à droite	447,50
812495	800x600x(H)850	à gauche	447,50
<b>PROFONDEUR 700 MM</b>			
812938	1000x700x(H)850	à droite	547,50
812945	1000x700x(H)850	à gauche	546,50

## TABLE DOUBLE ÉVIER AVEC ÉTAGÈRE - À MONTER SOI-MÊME

- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.

code	mm	emplacement de l'évier	€
<b>PROFONDEUR 600 MM</b>			
811887	1000x600x(H)850	au milieu	595,00
<b>PROFONDEUR 700 MM</b>			
812969	1000x700x(H)850	au milieu	675,00

Plan de travail avec rebord de 10 mm pour empêcher l'eau de déborder



811818



## ÉVIER

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 304).
- Prévu pour un montage mural.
- Dimensions internes 350x250x(H)100mm.
- Ouverture de Ø 35 mm pour le robinet, s'adapte au robinet HENDI 970522.
- Évacuation de Ø52 mm compatible avec les siphons standard

code	mm	€
811818	400x295x(H)145	157,50

Prix conseillé HT et non garanti



## TABLES BUDGET LINE - VISSÉES

- Construction robuste entièrement en acier inoxydable AISI 430.
- Plan de travail renforcé par le bas avec un profil longitudinal.
- Avec un dossier de 40 mm.
- Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtes plus grands.



- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Livraison en paquet plat pour un montage par soi-même.



817162



817278

### TABLE DE TRAVAIL CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE BUDGET LINE - VISSÉE, PROFONDEUR : 600 MM

code	mm	€
817094	600x600x(H)850	249,50
817100	800x600x(H)850	272,50
817162	1000x600x(H)850	297,50
817179	1200x600x(H)850	317,50

### TABLE DE TRAVAIL MURALE AVEC ÉTAGÈRE BUDGET LINE - VISSÉE, PROFONDEUR : 600 MM

code	mm	€
817223	600x600x(H)850	262,50
817261	800x600x(H)850	285,00
817278	1000x600x(H)850	307,50
817285	1200x600x(H)850	328,50

MEUBLES



### TABLE AVEC ÉVIER DOUBLE ET ÉTAGÈRE BUDGET LINE - VISSÉE

- Construction durable entièrement en acier inoxydable AISI 430.
- 2 éviers (400 x 400 x (H)250 mm), chacun formé à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable, soudés sans soudure au plan de travail.
- Avec un dossier de 40 mm. Étagère montée à 160 mm du sol, laissant beaucoup d'espace pour les appareils et les boîtiers plus grands.
- Le plan de travail et l'étagère ont une capacité de charge de 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Ouverture de ø 30 mm pour le robinet, convient aux robinets HENDI 970515 et 970508.
- Évacuation de ø52 mm compatible avec les siphons standard.



817032

code	mm	€
817032	1000x600x(H)850	559,50

## ARMOIRES DE TABLE DE TRAVAIL MURALES – SOUDÉES

430  
stainless steel

- En acier inoxydable AISI 430
- Soudé pour une durabilité et une stabilité élevées
- Plan de travail rempli par le dessous d'un panneau stratifié imperméable qui renforce et insonorise l'article.
- Charge maximale approximative par plan de travail : 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Le dossier de 40 mm empêche les murs d'être tachés
- Poignées de porte en plastique
- Le corps de l'armoire est décalé de 100 mm par rapport au mur pour faciliter le montage mural.
- Hauteur des pieds : 160 mm, pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas



811658

## TABLE D'ÉVIER AVEC ARMOIRE – SOUDÉE

430  
stainless steel

- Eviers pressés à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable, caractérisés par une grande résistance aux acides alimentaires et aux produits chimiques.
- La cuve de l'évier est intégrée au plan de travail sans soudure.
- Dimensions de l'évier : 400x400x(H)250 mm.
- Évacuation compatible avec les siphons standard : Ø50 mm.
- Ouverture du robinet Ø30 mm.
- Plan de travail avec rebord de 10 mm pour éviter que l'eau déborde.
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Charge maximale approximative par plan de travail : 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Dossier de 40 mm pour éviter de tacher les murs.
- Poignées de porte en plastique.
- Le corps de l'armoire est décalé de 100 mm par rapport au mur, il n'y a pas de paroi arrière pour garantir l'accès aux raccordements d'eau et d'égouts.
- Hauteur des pieds : 160 mm, pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas.



813690

## TABLE DE TRAVAIL ARMOIRE MURALE AVEC PORTES COULISSANTES – SOUDÉE

- Portes coulissantes avec poignée verticale, toutes sur roulements à rouleaux.

code	mm	€
811641	800x600x(H)850	598,50
811658	1000x600x(H)850	659,50
811665	1200x600x(H)850	759,50
811672	1400x600x(H)850	798,50
811689	1600x600x(H)850	849,50

## TABLE D'ÉVIER SIMPLE AVEC ARMOIRE – SOUDÉE

- Portes à charnière, charnières à gauche.
- Les portes sont maintenues fermées par des loquets magnétiques.

code	mm	€
<b>1 ÉVIER, PROFONDEUR 600 MM</b>		
813522	600x600x(H)850	642,50
<b>2 ÉVIERS, PROFONDEUR 700 MM</b>		
813546	600x700x(H)850	679,50

## TABLE DOUBLE ÉVIER AVEC ARMOIRE – SOUDÉE

- Portes coulissantes.

code	mm	€
813690	1000x600x(H)850	998,50

## MOUSSE DÉGRAISSANTE

- Élimine en profondeur toutes les graisses, huiles et saletés des grills, des friteuses, des fours, des hottes aspirantes et des carreaux.
- Peut être utilisée sur toutes les surfaces lavables et résistantes aux alcalis.
- Ne convient pas aux surfaces en aluminium ou peintes!
- La mousse épaisse est idéale pour les surfaces verticales.

code	litres	€
976791	1	7,50



976791

Prix conseillé HT et non garanti

HENDI

281





811009



### TABLE AVEC ÉVIER SIMPLE BUDGET LINE – VISSÉE, PROFONDEUR : 600 MM

- Évier en acier inoxydable (AISI 304), cadre en acier inoxydable (AISI 430).
- Profondeur de l'évier : 300 mm.
- Zone en relief en forme d'enveloppe - écoulement de l'eau vers l'évier.
- Avec un dossier de 40 mm.
- Distance entre le dossier et l'évier : 100 mm.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Ouverture de  $\varnothing$  30 mm pour le robinet, convient aux robinets HENDI 970515 et 970508.
- Évacuation de  $\varnothing$ 52 mm compatible avec les siphons standards.
- Livraison en paquet plat pour un montage par soi-même (clé incluse).

code	mm	€
811009	800x600x(H)850	457,50
811023	1000x600x(H)850	498,50



MEUBLES



### NETTOYANT ACIER INOXYDABLE

- Nettoie toutes sortes de surfaces en acier inoxydable et en aluminium.
- Prêt à l'emploi, il suffit de vaporiser et d'essuyer.
- Livré dans un flacon pulvérisateur de 500ml.
- Enlève les traces de doigts et a un effet antistatique.
- Après utilisation, les surfaces traitées sont résistantes à la saleté et à l'eau.

code	litres	€
976784	0.5	8,75



976784

304  
stainless steel

430  
stainless steel

430  
stainless steel



811832



811207

### TABLE D'ÉVIER SIMPLE - SOUDÉE

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 304).
- Évier soudé.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Avec un dossier de 40 mm.
- Ouverture de  $\varnothing$  30 mm pour le robinet, convient aux robinets HENDI 970515 et 970508.
- Évacuation de  $\varnothing$ 52 mm compatible avec les siphons standards.

code	mm	taille du bassin (mm)	€
<b>ÉVIER SIMPLE, PROFONDEUR 600 MM, LA TAILLE 300 MM</b>			
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	432,50
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	479,50

code	mm	taille du bassin (mm)	€
<b>ÉVIER SIMPLE, PROFONDEUR 700 MM, LA TAILLE 300 MM</b>			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	512,50
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	554,50

### ARMOIRE MURALE AVEC PORTES COULISSANTES - SOUDÉE

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 430).
- Équipé de portes coulissantes avec poignée en plastique, le tout sur roulements à rouleaux.
- La surface interne lisse facilite le nettoyage.
- Capacité de charge maximale par étagère : 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Soudé pour une grande durabilité et stabilité.
- Livré avec des supports spéciaux pour montage mural.

code	mm	€
<b>PROFONDEUR 300 MM</b>		
814154	800x300x(H)600	379,50
811207	1000x300x(H)600	442,50

code	mm	€
<b>PROFONDEUR 400 MM</b>		
814178	800x400x(H)600	425,00
814185	1000x400x(H)600	469,50
811214	1200x400x(H)600	507,50



Prix conseillé HT et non garanti





816998



815007

### TABLE AVEC 1 ÉVIER ET UNE ÉTAGÈRE - VISSÉE, PROFONDEUR : 600 MM

- Construction durable en acier inoxydable AISI 430.
- L'évier mesure 400x400x (H) 250 mm, il est pressé dans une seule feuille d'acier et soudé sans soudure au plan de travail.
- Le plan de travail est équipé d'un dosseret de 40 mm.
- Ouverture pré-percée de Ø50 mm pour l'évacuation, compatible avec les siphons standards.
- Ouverture pré-percée de Ø30 mm pour l'installation du robinet.
- Étagère non réglable, placée à 160 mm du sol.
- Emballé à plat, facile à assembler et robuste après construction.
- Capacité de charge du plan de travail : ±70 kg/m<sup>2</sup>.
- Pieds réglables : +25/-5 mm.

code	mm	emplacement de l'évier	€
816998	800x600x(H)850	à droite	432,50
817001	800x600x(H)850	à gauche	432,50

### TABLE ÉVIER - SOUDÉE, 2 ÉVIERS, PROFONDEUR : 600 MM

- Bols d'évier pressés à partir d'une seule feuille d'acier inoxydable caractérisée par une haute résistance aux acides alimentaires et aux produits chimiques
- Bol d'évier soudé de manière transparente dans le plan de travail
- Dimensions de l'évier : 400x400x(H)250 mm
- Vidange compatible avec les pièges standard : Ø50 mm
- Ouverture de la taraud Ø30 mm
- Plan de travail avec empreinte de 10 mm pour empêcher l'eau de s'écouler
- Souder
- Pieds de profilés de 40 x 40 mm
- La tache arrière de 40 mm empêche les parois de s'tacher
- Les pieds se déplacent du mur de 50 mm pour assurer un montage mural facile
- Pieds réglables - 25 mm vers le haut ou 5 mm vers le bas

code	mm	€
815007	1000x600x(H)850	629,50



304  
stainless steel

430  
stainless steel



237519



976791

### TABLE AVEC ÉVIER, ESPACE POUR LAVE-VAISSELLE ET ÉTAGÈRE

- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité.
- Surfaces et joints lisses et polis pour un nettoyage sûr et facile.
- Plan de travail renforcé (AISI 430).
- Plan de travail avec bord marin équipé d'un dossier de 40 mm, évite l'accumulation de saleté entre la table et le mur.
- L'évier intégré (AISI 304) mesure 400x400x(H)250 mm.
- Il est fourni avec un trou de robinetterie pré-percé de  $\varnothing$  30 mm.
- L'étagère renforcée mesure 575x585 mm et n'est pas réglable.
- Les pieds (AISI 430) sont constitués de tubes de 40x40 mm et sont équipés de pieds réglables (+25 / -5 mm).
- Disponible avec un évier sur le côté gauche (237519) ou sur le côté droit (237526).
- Capacité de charge répartie :  $\pm 70$  kg/m<sup>2</sup>.
- Construction boulonnée pour l'auto-assemblage.
- Livraison à plat.

code	-	mm	€
237519	gauche	1200x700x(H)850	575,00
237526	droit	1200x700x(H)850	575,00

### MOUSSE DÉGRAISSANTE

- Élimine en profondeur toutes les graisses, huiles et saletés des grills, des friteuses, des fours, des hottes aspirantes et des carreaux.
- Peut être utilisée sur toutes les surfaces lavables et résistantes aux alcalis.
- Ne convient pas aux surfaces en aluminium ou peintes!
- La mousse épaisse est idéale pour les surfaces verticales.

code	litres	€
976791	1	7,50





231777

### TABLE DE CHARGEMENT POUR LAVE-VAISSELLE AVEC ÉVIER

- En inox résistant avec des profilés pour le guidage des casiers d'une largeur de 510 mm, dossier et évier intégré (400x400 mm).
- Équipe avec une fermeture pour les lave-vaisselles à capot.
- Les pieds sont réglables en hauteur afin d'assurer une installation à niveau.
- Livré à plat, montage nécessaire.
- 2 versions disponibles pour installation à gauche ou à droite.

code	-	mm	€
231777	côté gauche	1200x700x(H)850	598,50
231791	côté droite	1200x700x(H)850	598,50



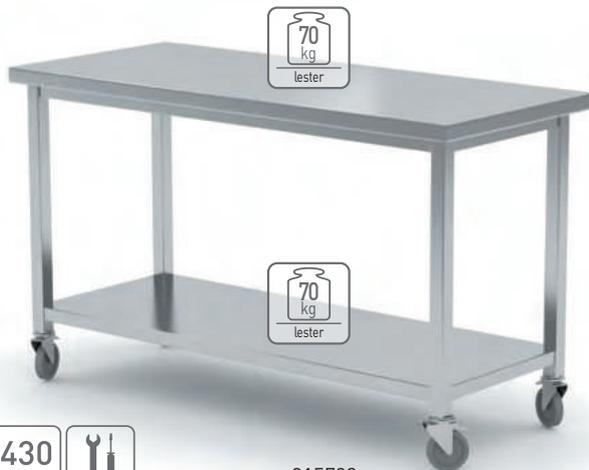
231760

### TABLE DE DÉCHARGE POUR LAVE-VAISSELLE

- En inox résistant avec des profilés pour le guidage des casiers d'une largeur de 510 mm et dossier.
- Équipe avec une fermeture pour les lave-vaisselles à capot.
- Les pieds sont réglables en hauteur afin d'assurer une installation à niveau.
- Livré à plat, montage nécessaire.
- 2 versions disponibles pour installation à gauche ou à droite.

code	-	mm	€
231760	côté gauche	1000x700x(H)850	475,00
231784	côté droite	1000x700x(H)850	475,00

MEUBLES



815793

### TABLES MOBILES AVEC ÉTAGÈRE

- En acier inoxydable AISI 430.
- Pieds constitués de profils de 40 x 40 mm.
- Plan de travail rempli par le dessous avec une planche laminée imperméable qui renforce et insonorise l'article.
- Étagère métallique en acier montée à 200 mm, non réglable.
- Charge maximale approximative par plan de travail et par étagère : 70 kg/m<sup>2</sup>.
- Le plan de travail sans dossier permet à l'utilisateur d'utiliser la table où qu'il se trouve.
- 4 roulettes pivotantes peu bruyantes Ø125 mm, dont deux équipées d'un frein

code	mm	€
815786	1000x700x(H)850	475,00
815793	1200x600x(H)850	485,00



812044



### SUPPORT POUR MARMITES

- Fabriqué en acier inoxydable durable (AISI 430).
- La construction soudée robuste garantit la stabilité et la grande durabilité du support.
- Plan de travail renforcé par un profilé en acier.
- Les pieds sont réglables en hauteur pour garantir le niveau d'installation (+25/-5 mm).
- Charge maximale approximative par plan de travail (avec une répartition uniforme) : 100 kg/m<sup>2</sup>.

code	mm	€
815151	500x500x(H)450	189,50
812044	550x550x(H)450	175,00

## PLACARD PASSE-PLATS AVEC SÉPARATION ET PORTES COULISSANTES



811108

### PLACARD PASSE-PLATS AVEC SÉPARATION ET PORTES COULISSANTES

- Fait en acier inoxydable durable (AISI 430).
- Équipé de 2 étagères amovibles non réglables et de 2 étagères fixes (étagère inférieure et centrale).
- Équipé de 8 portes coulissantes avec poignée verticale, toutes sur roulements à rouleaux.
- Les pieds sont réglables en hauteur (-5/+25 mm) pour garantir une installation à niveau.
- Livraison à plat, montage nécessaire.

code	mm	€
811634	800x500x(H)1800	1 425,00
811108	1000x600x(H)1800	1 598,50



812402

### PLACARD PASSE-PLATS AVEC SÉPARATION ET PORTES COULISSANTES

- Fait en acier inoxydable durable (AISI 430).
- Équipé de 2 étagères amovibles non réglables et de 2 étagères fixes (étagère inférieure et centrale).
- Équipé de 4 portes coulissantes avec poignée verticale, toutes sur roulements à rouleaux.
- Les pieds sont réglables en hauteur (-5/+25 mm) pour garantir une installation à niveau.
- Livraison à plat, montage nécessaire.

code	mm	€
812402	800x700x(H)1800	1 375,00

### HOTTE ASPIRANTE MURALE

- Fait en acier inoxydable de haute qualité (AISI 430).
- Équipé d'un lot de filtres tissés en acier inoxydable qui conviennent au lave-vaisselle.
- Avec un bac de récupération pour récupérer les graisses et les saletés qui s'échappent des filtres.
- Équipé d'un raccord de ventilation de ø200 mm sur le dessus.
- La hotte n'est pas équipée d'un ventilateur, celui-ci doit être installé séparément.

code	lumière	mm	kg	€
229286	-	1000x700x(H)450	32	695,00
229293	-	1200x700x(H)450	36	749,50
229309	OUI	1000x700x(H)450	35	795,00
229316	OUI	1200x700x(H)450	39	849,50



229286



## LAVE-VAISSELLE 50X50 - COMMANDE ÉLECTRONIQUE

- Très facile à utiliser, à nettoyer et à entretenir.
- Idéal pour nettoyer des assiettes, couverts, verres, tasses, plateaux.
- Commandes électroniques.
- Doseurs de détergent et de liquide de rinçage et pompe standard inclus.
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304.
- Bras de lavage en plastique et de rinçage en inox rotatifs au fond de la cuve.
- Bras de lavage en plastique fixes et bras de rinçage en inox rotatifs en haut de la cuve.
- Porte à double paroi solide équipée d'un microcontact, arrête le programme lorsqu'elle est ouverte.
- Hauteur maximale des verres : 325 mm.
- Hauteur maximale des assiettes : 335 mm.
- Température de l'eau pendant le lavage : 60°C.
- Température de l'eau pendant le rinçage : 85°C.
- Chaudière : 6L / 6 kW (capacité/puissance)
- Cuve : 35L / 2,8 kW. (capacité/puissance)
- Pompe de lavage : 0,75 kW.
- Thermostat de sécurité pour chaudière/cuve : jusqu'à 105°C / 99°C.
- Thermomètre à eau électronique pour chaudière et réservoir.
- Norme d'étanchéité de la pompe : IP 44
- Pieds : ø40 mm, réglables en hauteur : ±10 mm.
- Poids : 55 kg.

### FONCTIONS :

- Trois programmes de lavage : 60, 120, 180 s. (Le programme de lavage sera automatiquement prolongé avec le temps nécessaire pour réchauffer l'eau de rinçage à +85°C)
- Programme de nettoyage de cuve de lave-vaisselle.
- Fonction de rinçage à froid - idéale pour le lavage des verres.
- Système THERMO-PROTECTOR pour empêcher le rinçage à l'eau froide - garantit que le rinçage ne démarrera pas tant que la température n'est pas de 85°C.
- Le système SOFT START démarre la pompe à eau à une pression de faible niveau et augmente progressivement la pression pour protéger les articles délicats.
- Système d'autodiagnostic à 8 points.
- Système ECO - pour une consommation d'énergie réduite.

### AVANTAGES DU RINÇAGE À FROID :

- Refroidit les verres après le nettoyage, les rendant prêts à l'emploi immédiatement.
- Élimine l'odeur du liquide de rinçage, idéal pour les verres à vin.

### ÉQUIPEMENT :

- 1 casier à verres universel 500x500x(H)105 mm.
- 1 casier avec broches pour assiettes creuses et plates avec 5x8 emplacements 500x500x(H)105 mm.
- 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm.
- Doseur de produit de lavage et de liquide de rinçage électrique.
- Tuyau d'eau de 1,5 m de long, avec raccord fileté femelle 3/4.
- Pompe à vidange et tuyau de vidange.
- Cordon d'alimentation sans fiche.



max H  
335 mm

Lave-vaisselle 50x50  
- commande électronique



Piètement





Douchette de prélavage

Table de déchargement pour lave-vaisselle

Table de chargement avec évier pour lave-vaisselle



Poubelle ronde

Chariot à casier de lavage

Casier à verres

**DOSEUR ET  
POMPE DE  
VIDANGE  
INCLUS**

## LAVE-VERRE 40X40



commande électromécanique



commande électronique

Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable en haut



Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable au fond

## LAVE-VAISSELLE 50X50



commande électromécanique



commande électronique

Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable en haut



Bras de lavage en plastique et bras de rinçage en acier inoxydable séparés au fond

HYGIÈNE



code	commande	taille de casier	tension (V)	doseur de liquide de rinçage	doseur de détergent	pompe de vidange	€
230299	électromécanique	40x40	230	OUI			1 375,00
233009	électromécanique	40x40	230	OUI	OUI		1 495,00
233016	électromécanique	40x40	230	OUI		OUI	1 495,00
233023	électromécanique	40x40	230	OUI	OUI	OUI	1 595,00
230268	électronique	40x40	230	OUI	OUI	OUI	1 795,00
230305	électromécanique	50x50	400	OUI			1 775,00
233030	électromécanique	50x50	400	OUI	OUI		1 875,00
233047	électromécanique	50x50	400	OUI		OUI	1 875,00
233054	électromécanique	50x50	400	OUI	OUI	OUI	1 975,00
237540	électronique	50x50	230	OUI	OUI	OUI	2 275,00
231753	électronique	50x50	400	OUI	OUI	OUI	2 275,00

		LAVE-VERRE 40X40		LAVE-VAISSELLE 50X50	
<b>COMMANDE</b>		électromécanique	électronique	électromécanique	électronique
<b>USAGE PRÉVU</b>		mugs, tasses, verres, couverts, assiettes		assiettes, couverts, verres, tasses, plateaux	
<b>PARAMÈTRES DE LAVAGE</b>					
Nombre/durée des cycles de lavage	s	1 - 120 <sup>1)</sup>	3/60, 120, 180 <sup>1)</sup>	1 - 120 <sup>1)</sup>	3/60, 120, 180 <sup>1)</sup>
Capacité	casiers/h	30	60/30/20	30	60/30/20
Hauteur maximale	mm	assiette 290 / verre 295		assiette 325 / verre 335	
Consommation d'eau par cycle	l	2-2,5	1,7	2-2,5	
Température d'eau de lavage	°C	62		62	
Température d'eau de rinçage	°C	85		85	
Chaudière (capacité/puissance)	l / kW	3,5/2,5		6/6	
Cuve (capacité/puissance)	l / kW	17/2,5		35/2,8	
Thermostat de sécurité pour chaudière	°C	105		105	
Thermostat de sécurité pour cuve	°C	99		99	
<b>ÉQUIPEMENT STANDARD</b>					
Thermomètre à eau dans la chaudière			électronique	analogique	électronique
Bras de lavage/rinçage séparés		bras de lavage et rinçage en acier inoxydable		bras de lavage en plastique, bras de rinçage en acier inoxydable	
Doseur de liquide de rinçage		OUI		OUI	
Doseur de détergent		OPTION	OUI	OPTION	OUI
Pompe de vidange		OPTION	OUI	OPTION	OUI
Équipement		1 casier à verres universel 400x400x(H)150 mm 1 casier avec broches 400x400x(H)110 mm pour assiettes 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm longueur du tuyau d'alimentation d'eau 1,5 m, avec raccord 3/4" filetage intérieur longueur du tuyau de vidange 2 m, Ø25 mm		1 casier à verres universel 500x500x(H)105 mm 1 casier avec broches 500x500x(H)105 mm pour assiettes 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm longueur du tuyau d'alimentation d'eau 1,5 m, avec raccord 3/4" filetage intérieur longueur du tuyau de vidange 2 m, Ø25 mm	
<b>PARAMÈTRES TECHNIQUES</b>					
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	mm	470 x 510 x (H)710		570 x 600 x (H)830	
Puissance	kW	2,8		6	6,6 ou 3,6 (230 V)
Puissance de la pompe	KM	0,1	0,3	0,75	
Norme d'étanchéité de la pompe		IP 44		IP 44	
Tension	V	230		400	400 ou 230
Poids	kg	39		57	55
<b>FONCTIONS</b>					
Programme de nettoyage de cuve de lave-vaisselle			OUI		OUI
Système de « SOFT START » <sup>2)</sup>			OUI		OUI
Système THERMO-PROTECTOR <sup>3)</sup>			OUI		OUI
Système d'autodiagnostic <sup>4)</sup>			OUI		OUI, 8 points
Système ECO					OUI
<b>CONSTRUCTION</b>					
Boîtier en acier AISI 304			OUI		OUI
Portes à double paroi isolées			OUI		OUI
Pieds réglables verticalement ø40 mm			±10		±10
<b>PIÈTEMENT</b>					
Dimensions	mm	222980 470x500x(H)500		231050 560 x 560 x (H)500	
Capacité		Pour 2 casiers 400x400x(H)150 mm		Pour 2 casiers 500x500x(H)105 mm	
€		212,50		212,50	

<sup>1)</sup> Le temps indiqué peut être prolongé en raison du temps nécessaire pour que l'eau dans la chaudière atteigne 85 °C

#### FONCTIONS DU LAVE-VAISSELLE

<sup>2)</sup> « SOFT START » – active la pompe à eau à une pression basse et augmente progressivement la pression pour éviter d'endommager les assiettes délicats

<sup>3)</sup> Système « THERMO-PROTECTOR » – empêche le rinçage à l'eau froide – garantit un démarrage du rinçage à 85°C

<sup>4)</sup> Système d'autodiagnostic pour un contrôle rapide de l'état du lave-vaisselle

Prix conseillé HT et non garanti



## LAVE-VAISSELLE À CAPOT - COMMANDE ÉLECTRONIQUE

- Très facile à utiliser, à nettoyer et à entretenir.
- Parfait pour le lavage des assiettes, des couverts, de la verrerie, des tasses, des plateaux, des récipients GN 1/1
- Commande électronique
- Doseur de rinçage de série, doseur de détergent et pompe de vidange selon modèle
- Hauteur maximale des assiettes lavées 400 mm
- Hauteur maximale du verre à nettoyer 395 mm
- Panneau de commande électronique tactile
- Boîtier en acier inoxydable AISI 304
- Bras de lavage et de rinçage supérieur et inférieur en acier inoxydable
- Soulèvement de la hotte facilité par des ressorts intégrés
- Température de l'eau de lavage 60°C
- Température de l'eau de rinçage 85°C
- Capacité et puissance de la chaudière 13,5 l / 7,5 kW
- Capacité et puissance de la cuve 68 l / 6,0 kW
- Puissance de la pompe de nettoyage 1,5 kW
- Thermomètres électroniques d'eau pour la chaudière et la cuve séparément
- Thermostat de sécurité pour chaudière/cuve jusqu'à 105°C / 99°C
- Facteur d'étanchéité de la pompe : IP 44
- Possibilité d'installation en coin du lave-vaisselle
- Raccordement d'eau : 3/4".
- Poids : 131,5 kg
- Pieds en acier inoxydable réglables de 100 à 150 mm.

### FONCTIONS :

- Trois programmes de lavage : 60, 120, 240 s
- Programme de lavage du compartiment lave-vaisselle
- Possibilité d'un rinçage final à l'eau froide - particulièrement utile pour le lavage du verre
- Système „THERMO-PROTECTOR” pour éviter le rinçage à l'eau froide.
- Système d'autodiagnostic en 8 points
- Fonction „SOFT START” pour démarrer la pompe à eau à une pression plus basse et l'augmenter progressivement afin de ne pas endommager la vaisselle délicate.
- Porte avec micro-interrupteur pour le fonctionnement lorsque la hotte est relevée.
- Fonction ECO - réduit la consommation électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant plus de 15 minutes

### ÉQUIPEMENT :

- 1 casier à verre universel 500x500x(H)105 mm
- 1 casier à broches pour assiettes creuses et plates de 5x8 pièces, 500x500x(H)105 mm
- 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm
- Doseur de produit de rinçage et de détergent
- Pompe de vidange
- Tuyau d'eau de 1,5 m de long, avec raccord fileté femelle de 3/4".
- Tuyau de vidange
- Câble électrique sans prise



max H  
400 mm

## Lave-vaisselle à capot - commande électronique

### Table de déchargement pour lave-vaisselle



Casier à verres

Chariot à casier  
de lavage



**DOSEUR ET  
POMPE DE  
VIDANGE  
INCLUS**

Douchette de prélavage

Table de chargement  
avec évier pour  
lave-vaisselle

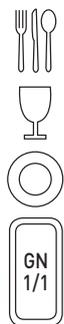
Poubelle ronde



# LAVE-VAISSELLE À CAPOT 50X50



230312



max H  
400 mm



231340

HYGIÈNE



Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inoxydable sur le dessus



Bras séparés en acier inoxydable pour le lavage et le rinçage en bas

code	commande	taille de casier	tension (V)	doseur de liquide de rinçage	doseur de détergent	pompe de vidange	€
230312	électromécanique	50x50	400	OUI			3 675,00
233061	électromécanique	50x50	400	OUI	OUI		3 695,00
231340	électronique	50x50	400	OUI	OUI	OUI	3 875,00

## LAVE-VAISSELLE À CAPOT 50X50

COMMANDE		électromécanique	électronique
USAGE PRÉVU		assiettes, couverts, verres, tasses, plateaux, bacs GN	
<b>PARAMÈTRES DE LAVAGE</b>			
Nombre/durée des cycles de lavage	s	1 - 120 <sup>1)</sup>	3/60, 120, 180 <sup>1)</sup>
Capacité	casiers/h	30	60/30/15
Hauteur maximale	mm	verre 395 / assiette 400	
Consommation d'eau par cycle	l	2-2,5	1,7
Température d'eau de lavage	°C	62	
Température d'eau de rinçage	°C	85	
Chaudière (capacité/puissance)	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Cuve (capacité/puissance)	l / kW	68/6	
Thermostat de sécurité pour chaudière	°C	105	
Thermostat de sécurité pour cuve	°C	99	
<b>ÉQUIPEMENT STANDARD</b>			
Panneau de commande tactile électronique			OUI
Thermomètre à eau dans la chaudière et la cuve		analogique	électronique
Bras de lavage/rinçage séparés		bras de lavage et de rinçage en acier inoxydable en bas et en haut	
Doseur de liquide de rinçage		OUI	
Doseur de détergent		OPTION	OUI
Équipement		1 casier à verre universel 500x500x(H)105 mm 1 casier avec broches 500x500x(H)105 mm pour assiettes 1 panier à couverts 110x110x(H)130 mm	
Filtres de surface au-dessus du niveau d'eau de la cuve		4 pièces	
Écran supplémentaire devant l'entrée de la pompe		OUI	
Tuyau d'alimentation d'eau, longueur 1,5 m, avec filetage femelle 3/4"		OUI	
Cordon d'alimentation sans fiche		OUI	
<b>PARAMÈTRES TECHNIQUES</b>			
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	mm	750x880x(H)1390/1830	
Puissance	kW	8,6	
Puissance de la pompe	KM	1,5	
Norme d'étanchéité de la pompe	kW	IP 44	
Tension	V	400	
Poids	kg	111	131,5
<b>FONCTIONS</b>			
Programme de nettoyage de cuve de lave-vaisselle			OUI
Système de « SOFT START » <sup>2)</sup>			OUI
Système THERMO-PROTECTOR <sup>3)</sup>			OUI
Système d'autodiagnostic <sup>4)</sup>			OUI, 8 points
Système ECO			OUI
Porte avec microcontact pour un fonctionnement avec la hotte relevée			OUI
<b>CONSTRUCTION</b>			
Boîtier en acier AISI 304			OUI
Portes à double paroi isolées			OUI
Pieds réglables verticalement	mm	de 100 à 150 mm	

<sup>1)</sup> Le temps indiqué peut être prolongé en raison du temps nécessaire pour que l'eau dans la chaudière atteigne 85 °C

### FONCTIONS DU LAVE-VAISSELLE

<sup>2)</sup> «SOFT START» - active la pompe à eau à une pression plus basse et augmente progressivement la pression pour éviter d'endommager les assiettes délicats

<sup>3)</sup> Système «THERMO-PROTECTOR» - empêche le rinçage à l'eau froide - garantit un démarrage du rinçage à 85°C

<sup>4)</sup> Système d'autodiagnostic pour un contrôle rapide de l'état du lave-vaisselle



**LAVE-VAISSELLE 50X60 POUR PLATEAUX ET CASSEROLES – À COMMANDE ÉLECTRONIQUE, AVEC SYSTÈME DE DOSAGE DE DÉTERGENT ET POMPE DE VIDANGE**



HYGIÈNE



- Lave-vaisselle spécialisé, parfait pour le lavage et le décapage des marmites, des bacs GN, des plaques de pâtisserie de 600x400 mm, des flacons, des plateaux ou des couverts.
- 3 cycles de lavage contrôlés électroniquement : 120s, 180s, 240s.
- Température de nettoyage : 82°C.
- Température de lavage : 60°C.
- Capacité/puissance de la chaudière : 7,4 L/6 kW.
- Capacité/puissance de la cuve : 58 L/6 kW.
- Panneau tactile électronique.
- Système de nettoyage automatique.
- Indice d'étanchéité de la pompe : IP 44.
- Grand casier : 500x600 mm.
- Caisson à deux niveaux en acier inoxydable AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage en acier inoxydable.
- Poids : 57 kg.

**ÉQUIPEMENT :**

- Doseur de détergent.
- Doseur de produit de rinçage.
- Thermomètre électronique dans la chaudière.
- Thermomètre électronique dans la cuve.
- Pompe de lavage 1,2 kW.
- Pompe de vidange.
- Casier à assiette 500x600x(H)105 mm.
- Casier universel 500x600x(H)105 mm.
- Panier à couverts 110x110x(H)130 mm.

code	V	W	mm	€
236574	400	7100	595x730x(H)1340	4 795,00



**NEW**



975718

**SÉPARATEUR DE GRAISSE**

- Empêche les graisses de bloquer le réseau d'égouts.
- Pour un usage intérieur (zones de lavage de la vaisselle, cuisines).
- Taille compacte, entièrement fait en acier inoxydable.
- Le couvercle hermétique est fixé par quatre pinces.
- Raccords d'entrée et de sortie d'eau Ø50 mm.
- Deux chicane intérieures verticales séparant les graisses et le limon.
- Drain de dégraissage équipé d'un robinet à bille.

code	-	litres	mm	€
975718	300 l/h	30	650x346x(H)308	409,00
975725	600 l/h	60	728x416x(H)398	519,00
979945	1 800 l/h	180	903x548x(H)629	845,00

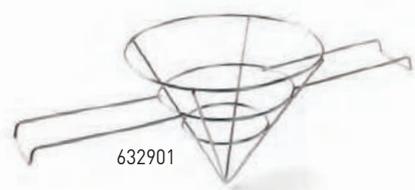


632802

**FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE - 50 PIÈCES**

- Fait en rayonne (soie artificielle).

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



632901



**SUPPORT DE FILTRE À GRAISSE POUR FRITEUSE**

code	mm	€
632901	ø250x(H)240	15,95



196007



**SEAU**

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

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

S.S.  
stainless steel

NEW



970300

### DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE

- Douchette de prélavage monobloc.
- Convient pour l'eau sous haute pression.
- Débit maximum: 17L/min à 4 bars.
- Poignée de rinçage en plastique.
- Colonne de soutien ajustable.
- Montage mural (raccourcissement en option).
- Tuyau de raccord: 1/2", chaque d'une longueur de 400 mm.
- Trou nécessaire dans la table: Ø 27 mm.

code	€
970300	207,50



810255

### ROBINET DOUCHETTE

- Fabriqué en acier inoxydable
- Mono trou, bec rotatif
- Contrôle du jet
- Longueur de la douche : 150 cm
- Ouverture de table nécessaire : 32 mm
- Tuyaux de raccordement : 3/8", longueur : 350 mm
- Plage du bec : 230 mm
- Hauteur du robinet : 230 mm

code	€
810255	169,50

NEW



970508

### ROBINET D'ÉVIER

- Un seul trou d'installation est nécessaire, boutons séparés pour le chaud et le froid.
- Tuyaux de raccordement : 1/2".
- Trou de montage requis : ø30 mm.
- Bec pivotant, rayon 250 mm.

code	€
970508	89,50

NEW



970522

### ROBINET D'ÉVIER AVEC LEVIER LONG

- Long levier pour mélanger l'eau chaude et l'eau froide.
- Tuyaux de raccordement : 3/8".
- Trou de montage nécessaire : ø35 mm.
- Bec pivotant, rayon 215 mm.

code	€
970522	112,50

HYGIÈNE





### ROBINET AVEC DOUCHETTE

- Robinet avec un bec.
- Douchette convient au jet d'eau puissant.
- Revêtement de la douchette en plastique.
- Colonne de support ajustable.
- Fixation murale (peut être raccourci).
- Raccord tuyaux: 1/2".
- Diamètre de perçage requis : Ø 30 mm.
- Portée du tuyau : 280 mm.

code	€
970515	297,50

Prix conseillé HT et non garanti



### LAVE-MAINS AVEC COMMANDE GENOU

- En acier inoxydable, le bouton est en plastique chromé et la valve en cuivre.
- Le bac a un diamètre de 350 mm et une profondeur de 123 mm.
- Facile à utiliser avec un genou.
- Matériel de raccordement inclus.

code	mm	€
810316	400x400x(H)450	207,50



### LAVE-MAINS SANS CONTACT, AVEC COMMANDE GENOU

- Ouvrez l'eau de manière hygiénique en appuyant simplement votre genou contre le panneau frontal.
- Équipé d'un mélangeur d'eau chaude et froide situé sous le panneau frontal.
- Cuvette et dossier en acier inoxydable 18/10.
- Livré avec robinet et distributeur de savon.
- Dimensions du panneau frontal : 285x(H)185 mm.
- Dimensions de l'évier : 330x230x(H)120 mm.
- Raccordement à l'eau : 1/2", trou de vidange Ø 52 mm.

code	mm	€
810309	400x335x(H)570	237,50

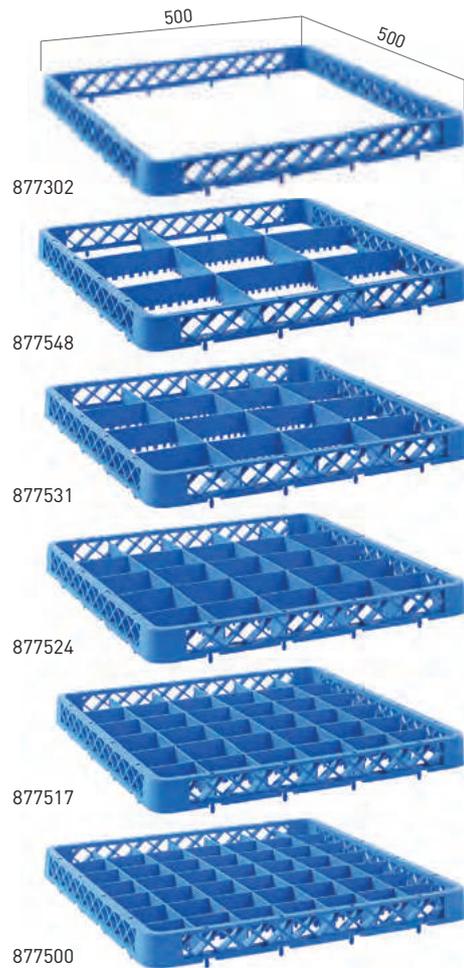


Avec robinet à commande au genou

810309



## CASIERS DE LAVAGE & BAC À DÉBARRASSER PROFI LINE



### CASIER À VERRES

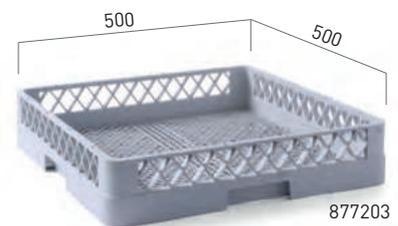
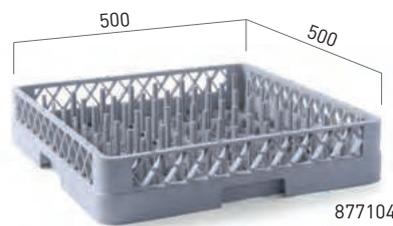
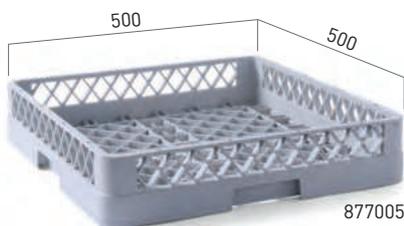
code	-	mm	€
877050	9 compartiments	500x500x(H)104	18,50
877043	16 compartiments	500x500x(H)104	19,75
877036	25 compartiments	500x500x(H)104	19,75
877029	36 compartiments	500x500x(H)104	21,95
877012	49 compartiments	500x500x(H)104	21,95

### REHAUSSEUR POUR CASIER DE LAVAGE

- A utiliser avec les casiers de lavage HENDI.
- Une fois installé, vous ne pouvez plus le retirer sans le casser.

code	-	mm	€
877302	1 compartiment	500x500x(H)45	7,95
877548	9 compartiments	500x500x(H)45	7,95
877531	16 compartiments	500x500x(H)45	7,95
877524	25 compartiments	500x500x(H)45	7,95
877517	36 compartiments	500x500x(H)45	7,95
877500	49 compartiments	500x500x(H)45	8,50

HYGIÈNE



### CASIER UNIVERSEL

- Convient aux tasses, pots, bols, plats etc.
- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions .
- Avec fond à maille large

code	mm	€
877005	500x500x(H)100	16,50

### CASIER À ASSIETTES

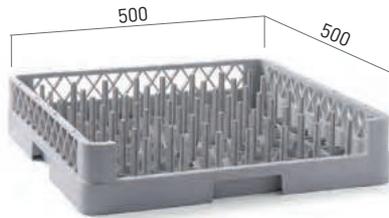
- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions.
- Avec des broches pré-formés qui permettent de créer l'espace nécessaire entre les plats pour un lavage optimale.

code	mm	€
877104	500x500x(H)100	16,50

### CASIER À COUVERTS

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions .
- Bac à mailles fines afin d'empêcher les couverts de tomber en-dessous du panier.

code	mm	€
877203	500x500x(H)100	16,25



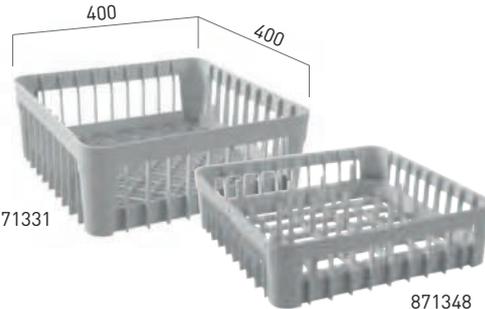
877111



### CASIER À PLATEAUX

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plateaux dans toutes les directions.
- Avec broches pré-formés.
- Avec un bord ouvert pour pouvoir mettre des plateaux ou d'autres objets longs.

code	mm	€
877111	500x500x(H)100	17,40



871331

871348



### CASIER À VERRES

- La structure permet un débit d'eau maximum entre les verres dans tous les directions.

code		mm	€
871331	-	400x400x(H)150	15,95
871348	avec 20 broches	400x400x(H)110	15,95



810583

### CHARIOT POUR CASIERS DE LAVAGE - 7 X 500X500 MM

- Pour les casiers de lave-vaisselle 500x500 mm.
- Permet d'organiser la zone de travail autour du lave-vaisselle.
- 7 niveaux - supports de casier espacés de 200 mm.
- Équipé de verrous pour les casiers des deux côtés.
- Équipé de quatre roulettes, dont deux avec frein.
- Livré démonté et à plat.
- La charge maximale est de 100 kg. lorsque la charge est répartie uniformément.

code	mm	€
810583	615x560x(H)1700	237,50



871102



### PANIER À COUVERT

- 8 compartiments avec poignées.

code	mm	€
871102	425x205x(H)150	14,50



871300

871324



### PANIER À COUVERT

code	mm	€
871300	110x110x(H)140	2,35

### PANIER À COUVERT

code	mm	€
871324	125x84x(H)135	3,50



877180

### COUVERCLE POUR CASIERS

code	mm	€
877180	500x500	11,50



877197



### CHARIOT À CASIER DE LAVAGE AVEC POIGNÉE

- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes.
- Poignée en inox.

code	mm	€
877197	575x545x(H)920	137,50



877173



### CHARIOT À CASIER DE LAVAGE

- 4 roulettes, 2 pivotantes avec freins et 2 fixes.

code	mm	€
877173	575x545x(H)210	85,00

Prix conseillé HT et non garanti





NOMBRE D'ŒUFS

30



281208

### STÉRILISATEUR À ŒUFS, 30 ŒUFS

- Indispensable pour chaque cuisine d'école, d'hôtel, de restaurant, de cantine ou de pâtisserie.
- Désinfecte 30 œufs à la fois.
- Grille résistante aux UV fixée dans le tiroir de roulement.
- Les œufs sont stérilisés par un processus d'irradiation avec des ondes de 253,7 nm de longueur.
- L'irradiation (stérilisation) dure environ 2,5 minutes.
- Les œufs peuvent être utilisés immédiatement après le processus de désinfection.
- Les lampes s'éteignent automatiquement à l'ouverture du tiroir.
- Boîtier en acier inoxydable.
- Porte-œufs monté sur roulements à billes fait en inox.
- Durée de vie du radiateur UV : 7500 h.

code	-	V	W	mm	€
281208	30 œufs	230	78	358x512x(H)255	289,50



281246



### STÉRILISATEUR UV

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

code	V	W	mm	€
281246	230	25	510x160x(H)610	225,00

HYGIÈNE



### TOQUE CHEF - 10 UNITÉS

- Fait avec des plis en PP non-tissé.
- Partie haute perforée.
- Taille réglable.

code	mm	€
560044	ø600x(H)230	4,50



221808

### SÈCHE-MAINS

- Marche/arrêt électrique par capteur de mouvement.
- Avec cordon électrique et prise.
- Châssis métallique antichoc finition époxy blanche.

code	V	W	mm	€
221808	230	1500	240x210x(H)265	125,00



663950

**PANNEAU PORTANT LA MENTION ,ATTENTION!'**

- Avertissement en 5 langues.

code	mm	€
663950	300x460x(H)615	11,95



Le mécanisme d'ouverture actionné par le pied permet de maintenir le sac ouvert



944660



691021

**SUPPORT À SAC POUBELLE**

- Support fait en inox.
- Système de fermeture, qui coince le sac pour le garder bien fermé, fonctionne avec le pied.
- 2 roulettes avec freins.

code	mm	€
691021	420x580x(H)960	142,50
944660	Pour support à sac poubelle HENDI 691021	7,00

Prix conseillé HT et non garanti



691083

**CHARIOT À LINGE**

- Structure en inox avec sac à linge amovible.
- Le sac à linge est fait en tissu oxford et est lavable.
- 4 roulettes dont 2 pivotantes.

code	mm	€
691083	900x650x(H)850	169,50

**SAC À LINGE POUR CHARIOT À LINGE**

- Sac à linge pour le chariot à linge HENDI 691090.
- Fabriqué en tissu Oxford.
- Peut être nettoyé en machine à laver.

code	€
691090	23,95



691120

**POUBELLE 43 L**

- Fait en inox.
- Avec couvercle à bascule.

code	mm	€
691120	360x360x(H)740	289,50



# AMER★BOX®

**NEW**



HYGIÈNE



691038

### POUBELLE RONDE

code	litres	mm	€
691038	120	ø550x(H)690	98,50
691403	80	ø490x(H)620	59,50



691045

### COUVERCLE POUR POUBELLE RONDE

code	-	mm	€
691045	s'installe sur 691038	ø570x(H)35	15,95
691410	s'installe sur 691403	ø505x(H)35	12,95



691052

### COUVERCLE AVEC OUVERTURE POUR POUBELLE RONDE

code	-	mm	€
691052	s'installe sur 691038	ø570x(H)135	22,95
691427	s'installe sur 691403	ø510x(H)120	20,95



691069

### COUVERCLE POUSSOIR POUR POUBELLE RONDE

code	-	mm	€
691069	s'installe sur 691038	ø580x(H)190	32,95
691434	s'installe sur 691403	ø505x(H)190	21,95



691076

### CHARIOT POUR POUBELLE RONDE

code	-	mm	€
691076	s'installe sur 691038	ø455x(H)165	35,95
691441	s'installe sur 691403	ø400x(H)165	27,95



**AMER★BOX®**

**NEW**



691151

**POUBELLE À PÉDALE**

code	litres	mm	€
691151	68	490x410x(H)660	62,50
691168	87	500x410x(H)815	76,50



691137

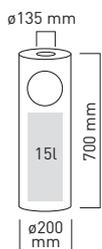
**POUBELLE ÉTROITE**

code	litres	mm	€
691137	60	455x315x(H)580	34,95

**POUBELLES ET SUPPORTS DE CENDRIER**



Cendrier amovible pour pouvoir vider et nettoyer la poubelle facilement



691380

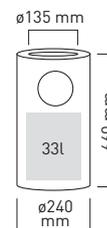


**POUBELLE AVEC CENDRIER**

code	litres	mm	€
691380	15	ø200x(H)700	49,50



Cendrier amovible pour pouvoir vider et nettoyer la poubelle facilement



691397



**POUBELLE AVEC CENDRIER**

code	litres	mm	€
691397	33	ø240x(H)660	98,50

Prix conseillé HT et non garanti



305





976739

### PASTILLES DE NETTOYAGE POUR MACHINES À CAFÉ 120 UNITÉS

- Le nettoyant pour machine à café convient pour une utilisation régulière dans les machines à café, à espresso et à thé. Élimine les dépôts tenaces tels que le café ou l'huile de thé.
- Peut également être utilisé pour le nettoyage des thermos.
- Utilisez-le régulièrement pour maintenir vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	quantité de commande	€
976739	12	17,25



976777

### DÉTARTRANT EN POUDRE

- Détartrant professionnel concentré.
- Élimine les dépôts de calcaire sur les lave-vaisselle commerciaux, les appareils à eau chaude, les machines à café et les lave-linges (programme de lavage 40°C).
- Peut également être utilisé pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable.
- Utilisez-le régulièrement pour garder vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	poids (kg)	€
976777	1	11,95



976753

### NETTOYANT POUR MACHINE À CAFÉ

- Le nettoyant pour machine à café convient pour une utilisation régulière dans les machines à café, à espresso et à thé.
- Élimine les dépôts tenaces tels que le café ou l'huile de thé.
- Utilisez-le régulièrement pour garder vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	litres	€
976753	1	11,95



976760

### DÉTARTRANT CONCENTRÉ

- Très concentré à base d'acide citrique pour le détartrage efficace des appareils à eau chaude, machines à café et à laver, chaudières, casseroles et carreaux en acier inoxydable.
- Bouteille de 1 litre, dosage 100-200 ml pour 1 litre d'eau froide.
- Utilisez-le régulièrement pour maintenir vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	litres	€
976760	1	8,25



976746

### NETTOYANT POUR MACHINE À CRÈME GLACÉE ET CHANTILLY

- Nettoie toutes les machines à chantilly ou crèmes glacées courantes.
- Dissout les résidus de graisses et de protéines.
- Peut également être utilisé sur les surfaces extérieures de l'appareil.
- Utilisez-le régulièrement pour garder vos appareils en parfait état et éviter les coûts de remplacement.

code	litres	€
976746	1	7,50



### NETTOYANT ACIER INOXYDABLE

- Nettoie toutes sortes de surfaces en acier inoxydable et en aluminium.
- Prêt à l'emploi, il suffit de vaporiser et d'essuyer.
- Livré dans un flacon pulvérisateur de 500ml.
- Enlève les traces de doigts et a un effet antistatique.
- Après utilisation, les surfaces traitées sont résistantes à la saleté et à l'eau.

code	litres	€
976784	0.5	8,75



976784



**NEW**

### NETTOYANT PROFESSIONNEL POUR GRILL ET FOUR

- Produit prêt à l'emploi, fortement alcalin, pour l'élimination quotidienne des dépôts huileux et résidus, des graisses carbonisées et des décolorations organiques.
- Nettoie et dégraisse.
- Recommandé pour le lavage quotidien des grilles, fours, hottes.
- Aide à conserver la brillance naturelle de la surface.
- Sans parfum.
- pH 14.

### MOUSSE DÉGRAISSANTE

- Élimine en profondeur toutes les graisses, huiles et saletés des grilles, des friteuses, des fours, des hottes aspirantes et des carreaux.
- Peut être utilisée sur toutes les surfaces lavables et résistantes aux alcalis.
- Ne convient pas aux surfaces en aluminium ou peintes!
- La mousse épaisse est idéale pour les surfaces verticales.

code	litres	€
976791	1	7,50



976791



975039

code	litres	€
975039	1	5,95



## ADOUCCISSEURS D'EAU (SEMI-)AUTOMATIQUE

- L'utilisation d'un adoucisseur d'eau permet de prolonger la durée de vie des appareils.
- Les adoucisseurs fonctionnent avec un processus d'échange d'ions, où les ions de calcium et magnésium qui provoquent la dureté de l'eau sont fixés grâce à de la résine présente dans l'adoucisseur.
- Cela permet de réduire le coût de l'entretien, grâce à la prévention efficace contre le dépôt calcaire.
- L'appareil est équipé d'une tête de contrôle qui permet de programmer les paramètres de fonctionnement du adoucisseur d'eau selon les besoins.
- Les éléments dans la tête sont faits en céramique de haute qualité, résistants à l'usure et à la corrosion et l'accumulation des impuretés (par exemple fer).

- Cette technologie assure une fermeture hermétique parfaite de la tête de contrôle et cela permet un fonctionnement durable et sans problèmes.
- Bâti en bleu marine.
- Raccordement d'eau diamètre 3/4".
- Pression: 1,5 - 6,0 Ba.
- Température ambiante de fonctionnement: 5 - 38°C.
- Température maximum de l'eau d'arrivage: 38°C.
- Temps de régénération: 37 min.
- Rendement pour 10°dH - 1200 L.
- Couche de résine: 4,0 L.
- Cuve de régénération: 8 kg.
- Courant d'eau maximum: 5 l/min.
- Consommation sel pour la régénération par 1 cycle: 0,5 kg.



230442



230459

### ADOUCCISSEUR D'EAU, SEMI-AUTOMATIQUE

- Le processus semi-automatique d'adoucissement avec saumure est mis en marche manuellement.
- Poids: 8 kg.

code	V	W	mm	€
230442	230	18	195x360x(H)510	279,50

### ADOUCCISSEUR D'EAU, AUTOMATIQUE

- Le processus automatique d'adoucissement avec saumure est mis en marche automatiquement.
- Le temps de travail, le temps de régénération et la quantité d'eau à traiter peuvent être programmés en utilisant le panneau de contrôle.
- Fermeture automatique évite l'accès non désirée.
- Poids: 7,7 kg

code	V	W	mm	€
230459	230	18	206x380x(H)480	345,00

### TABLETTES DE SEL POUR ADOUCISSEURS D'EAU

- Ingrédients: chlorure de sodium NaCl.
- Sac de 25 kg.

code	poids (kg)	€
231265	25	19,50



231265

