



SteLLinOX

# Stellinox

## Au cœur de votre métier

Stellinox est une PME créée en 1955 à Thiers dans le Puy de Dôme, spécialisée dans la fabrication de plats en aciers inoxydables. A partir de bobines d'inox, nous effectuons l'emboutissage, le découpage et le polissage manuel du métal pour en faire des plats et plateaux en inox adaptés à vos besoins. Nous utilisons 2 types d'acier, le 18% (norme internationale : 430) et le 18/10 (norme internationale : 304L), de qualité supérieure.

Nous sommes fiers de continuer à fabriquer en France ces produits qui font leur preuve depuis plus d'un demi-siècle.

*Stellinox is a private-owned company founded in Thiers (Auvergne) in 1955, which is specialised in stainless-steel items manufacturing. From stainless-steel coils, we proceed to deep-drawing, cutting, deburring, polishing, packing, in order to make trays and dishes you need. We use 2 different stainless-steels ; the AISI 430 (called 18%) and AISI 304L (called 18/10) of higher quality.*

*We are proud to carry on manufacturing in France those beautiful items.*

Grace à des partenariats avec les plus grands fabricants européens, Stellinox vous propose également le meilleur du petit matériel d'équipement à destination de l'Hôtellerie Restauration, des métiers de bouche, du secteur de l'hébergement. Dans ce nouveau catalogue, nous avons le plaisir de vous présenter en exclusivité une large gamme de matériel de cuisson, d'ustensiles de cuisine et de samovars. Stellinox, c'est toujours plus de choix pour répondre à vos besoins de professionnels, sans aucun compromis avec la qualité.

Retrouvez nous sur Internet et les réseaux sociaux



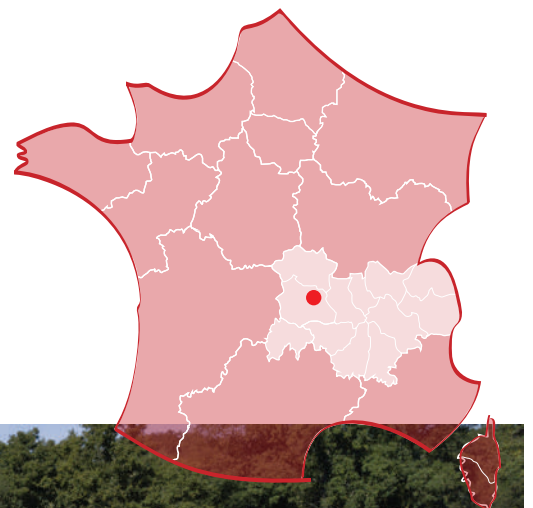
*Thanks to partnerships with majors European manufacturers, we can offer you the best of tableware, cookware, buffet, OS&E items for HORECA and Hospitality markets.*

*In this new catalogue, we are glad to show you our new range of cooking items, kitchen tools and samovars.*

*Stellinox, a wider choice of items to match your professional needs, always with highest quality. Find us on the web and social media.*

Lionel COTTE  
CEO

Lionel COTTE  
Dirigeant





# Sommaire



p. 2 Brunch - Lunch - Bar

p. 39 Service et présentation sur table

p. 51 Cuisson et ustensiles

p. 66 Restauration collective

p. 78 Équipement vitrines



- Fabriqué en France, chez Stellinox à Thiers



- Adapté au chaud



- Adapté au froid



- Produit empilable



- Passe au lave-vaisselle



- Produit en Mélamine :  
Haute résistance aux chocs  
Four et micro-ondes interdits



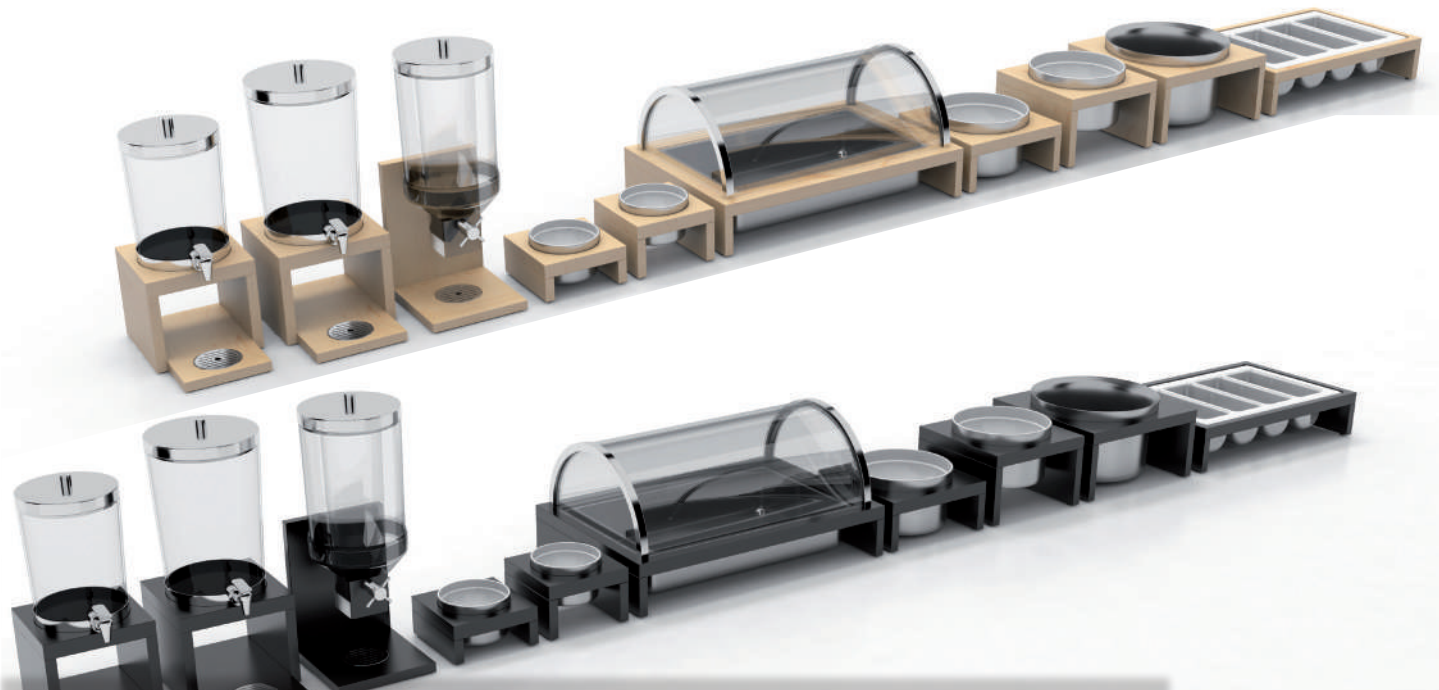
- Poids plume



## Brunch - Lunch - Bar

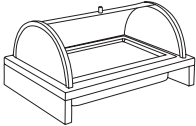
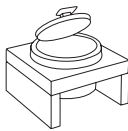
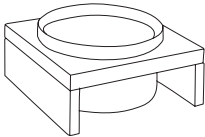
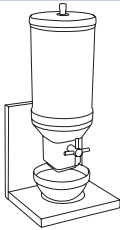

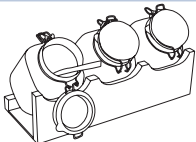
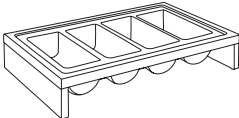
Le petit-déjeuner reste un incontournable, mais les objets, les formes et les matériaux évoluent. La mise en valeur de vos produits est un élément de différenciation très fort.

La mélamine laisse libre cours à votre imagination en offrant des articles aux formes novatrices et aux aspects divers et variés : imitation bois, marbre, ardoise, porcelaine, végétal. Pour vos buffets festifs, tout est prévu, tant pour servir que pour présenter : de la couleur, de la lumière, des bulles... et dans tous les cas ; des produits robustes et faciles à nettoyer.



## Gamme Bridge

- Base en bois (érable / wengé)

| Produit   | Réf.   | Finition | Dim. L x l x H      | Vol.  | Poids    |
|---|--------|----------|---------------------|-------|----------|
| <b>Buffets froids</b>   |        |          |                     |       |          |
|  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Base</li> <li>- Plat en mélamine GN 1/1</li> <li>- "Baignoire" pour la plaque eutectique</li> <li>- Plaque eutectique</li> <li>- Roll-top fixe en acrylique</li> </ul>  | 406990 | ●        | 63,5 x 42,5 x 31 cm | -     | 13,44 kg |
|   | 407990 | ●        | 63,5 x 42,5 x 31 cm | -     | 13,44 kg |
| <b>Bols réfrigérés</b>  |        |          |                     |       |          |
|  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Base</li> <li>- Support inox pour le bol et la plaque eutectique</li> <li>- Bol en mélamine blanc</li> <li>- Plaque eutectique</li> <li>- Possibilité d'ajouter les couvercles pour bols - Réf. 401890 et 400887 (non livrés)</li> </ul> | 406980 | ●        | 18,5 x 18,5 x 10 cm | 0,5 L | 1,57 kg  |
|   | 407980 | ●        | 18,5 x 18,5 x 10 cm | 0,5 L | 1,57 kg  |
|   | 406981 | ●        | 27,5 x 27,5 x 14 cm | 2,5 L | 3,8 kg   |
|   | 407981 | ●        | 27,5 x 27,5 x 14 cm | 2,5 L | 3,8 kg   |
| <b>Rafraîchisseurs à bouteilles</b>   |        |          |                     |       |          |
|  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Base</li> <li>- Seau en inox 18/10 double paroi</li> </ul>  | 406985 | ●        | 35 x 35 x 19 cm     | 10 L  | 5,17 kg  |
|   | 407985 | ●        | 35 x 35 x 19 cm     | 10 L  | 5,17 kg  |
| <b>Distributeurs de céréales</b>  |        |          |                     |       |          |
|  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Base</li> <li>- Récipient amovible en SAN</li> </ul>   | 407987 | ●        | 21 x 20 x 55,5 cm   | 4,5 L | 2,59 kg  |
|   | 406987 | ●        | 21 x 20 x 55,5 cm   | 4,5 L | 2,59 kg  |
| <b>Fontaines à jus de fruits</b>  |        |          |                     |       |          |
|  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Base</li> <li>- Récipient amovible en SAN</li> <li>- 2 accumulateurs de froid</li> <li>- 3 magnets livrés avec la fontaine (orange, apple et grapefruit)</li> </ul>  | 406870 | ●        | 31 x 20 x 42 cm     | 4 L   | 4,98 kg  |
|   | 406872 | ●        | 31 x 20 x 42 cm     | 4 L   | 4,98 kg  |
|   | 406871 | ●        | 35,5 x 22 x 50 cm   | 6 L   | 6,305 kg |
|   | 406873 | ●        | 35,5 x 22 x 50 cm   | 6 L   | 6,305 kg |
| <b>Présentoir à céréales 3 boccas</b>   |        |          |                     |       |          |
|  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Base</li> <li>- 3 bocaux en verre de 2 L avec fermeture hermétique - Réf. 403328</li> </ul>   | 407965 | ●        | 43 x 17 x 13,5 cm   | 6 L   | 5,51 kg  |
| <b>Bacs à couverts</b>  |        |          |                     |       |          |
|  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Base</li> <li>- Bac à couverts amovible en polypropylène</li> <li>- 4 compartiments</li> </ul>  | 407995 | ●        | 57,5 x 47 x 12 cm   | -     | 4,29 kg  |
|   | 406995 | ●        | 57,5 x 47 x 12 cm   | -     | 4,29 kg  |



**Plaques eutectiques**  
Placer la plaque au congélateur 24h avant utilisation



**Plaque eutectique - 12°C**

- Pour Bac GN 1/1

| Réf.   | Dim. L x l x H   | Poids    |
|--------|------------------|----------|
| 400602 | 48 x 28 x 2,8 cm | 3,219 kg |

**Plaque eutectique**

- Pour buffet réfrigéré Bridge et Domino

| Réf.   | Dim. L x l x H   | Poids    |
|--------|------------------|----------|
| 405782 | 41 x 21 x 2,5 cm | 1,623 kg |



**Glacettes réfrigérantes rondes**  
Placer la plaque au congélateur 24h avant utilisation



- Liquide non toxique  
- Réutilisables à l'infini

| Réf.   | Dim. ø x H      | Poids    |
|--------|-----------------|----------|
| 499781 | ø 10,5 x 2,5 cm | 0,159 kg |
| 499723 | ø 15 x 2,5 cm   | 0,319 kg |





**Bols inox**  
Inox 18/10



- Pour ensembles réfrigérés - Réf. 407980 et 407981

| Réf.   | Dim. ø x H     | Poids    |
|--------|----------------|----------|
| 404050 | ø 14 x 8,5 cm  | 0,445 kg |
| 404052 | ø 23 x 10,5 cm | 1,055 kg |



**Couvercles**  
Pour bols verre ou mélamine



- Position semi-ouverte possible  
- Bague d'étanchéité en silicone

| Réf.   | Dim. ø x H  | Poids   |
|--------|-------------|---------|
| 401890 | ø 14 x 3 cm | 0,11 kg |
| 400887 | ø 23 x 3 cm | 0,26 kg |



**Bols saladiers**  
Mélamine



| Réf.   | Finition | Dim. ø x H    | Vol.  | Poids   |
|--------|----------|---------------|-------|---------|
| 403700 | ○        | ø 14 x 6,5 cm | 0,5 L | 0,15 kg |
| 403701 | ●        | ø 14 x 6,5 cm | 0,5 L | 0,15 kg |
| 403702 | ○        | ø 23 x 10 cm  | 2,5 L | 0,56 kg |
| 403703 | ●        | ø 23 x 10 cm  | 2,5 L | 0,56 kg |

Pièces détachées Bridge



**Buffets froids n°1**



- Cadre verni pour protection anti-condensation avec butoir (hêtre / noir)  
- Bac inox GN 1/1 H 6,5 cm - Réf. 14102-06  
- Plateau inox pour glissière GN 1/1 - Réf. 381466  
- Plaque eutectique -12°C - Réf. 400602

| Réf.    | Finition cadre | Dim. L x l x H  | Poids   |
|---------|----------------|-----------------|---------|
| 400605  | ●              | 55 x 35 x 12 cm | 8,28 kg |
| 400605N | ●              | 55 x 35 x 12 cm | 8,28 kg |



**Buffets froids n°2**



- Cadre verni pour protection anti-condensation avec butoir (hêtre / noir)  
- Bac inox GN 1/1 H 6,5 cm - Réf. 14102-06  
- Plateau inox pour glissière GN 1/1 - Réf. 381466  
- Plaque eutectique -12°C - Réf. 400602  
- Couvercle roll-top - Réf. 400603

| Réf.    | Finition cadre | Dim. L x l x H  | Poids   |
|---------|----------------|-----------------|---------|
| 400608  | ●              | 55 x 35 x 29 cm | 9,74 kg |
| 400608N | ●              | 55 x 35 x 29 cm | 9,74 kg |



**Buffets froids n°3**



- Cadre verni pour protection anti-condensation (hêtre / noir)  
- Bac inox GN 1/1 H 6,5 cm perforé pour une meilleure circulation du froid - Réf. 14202-06  
- Plateau inox pour glissière GN 1/1 - Réf. 381466  
- Plaque eutectique -12°C - Réf. 400602

| Réf.    | Finition cadre | Dim. L x l x H  | Poids   |
|---------|----------------|-----------------|---------|
| 400606  | ●              | 55 x 35 x 12 cm | 8,33 kg |
| 400606N | ●              | 55 x 35 x 12 cm | 8,33 kg |



**Buffets froids n°5**



- Cadre verni pour protection anti-condensation (hêtre / noir)  
- 3 bacs inox GN 1/3 H 6,5 cm - Réf. 14107-06  
- Plateau inox pour glissière GN 1/1 - Réf. 381466  
- Plaque eutectique -12°C - Réf. 400602

| Réf.    | Finition cadre | Dim. L x l x H  | Poids    |
|---------|----------------|-----------------|----------|
| 400609  | ●              | 55 x 35 x 12 cm | 8,694 kg |
| 400609N | ●              | 55 x 35 x 12 cm | 8,694 kg |



**Rafraîchissoir à yaourts**  
Altuglass et inox



- Plaque inox vissée pour le compartiment froid

| Réf.   | Dim. ø x H     | Vol. | Poids   |
|--------|----------------|------|---------|
| 746214 | ø 40 x 23,5 cm | 12 L | 1,69 kg |



**Plateau inox pour glissière**  
Inox 18/10



- Inox ép. 1 mm

| Réf.   | GN  | Dim. L x l x H   | Poids    |
|--------|-----|------------------|----------|
| 381466 | 1/1 | 53 x 32,5 x 2 cm | 1,035 kg |



**Corbeilles Urban rondes**  
Métal + peinture alimentaire noire



- Muni de pieds antidérapants

| Réf.   | Dim. ø x H    | Poids    |
|--------|---------------|----------|
| 404410 | ø 17 x 7 cm   | 0,330 kg |
| 404411 | ø 20 x 8,5 cm | 0,440 kg |

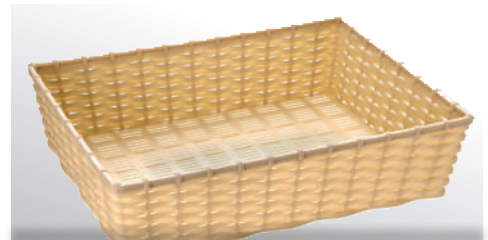


**Corbeilles Urban rectangulaires**  
Métal + peinture alimentaire noire



- Muni de pieds antidérapants

| Réf.   | Dim. L x l x H       | Poids  |
|--------|----------------------|--------|
| 404415 | 32,5 x 26,5 x 7,5 cm | 1 kg   |
| 404414 | 53 x 32,5 x 7,5 cm   | 1,8 kg |



**Corbeilles à pain Wicker**  
Polypropylène tressé



| Réf.   | Dim. L x l x H      | Poids    |
|--------|---------------------|----------|
| 402210 | 39,5 x 29,5 x 10 cm | 0,420 kg |



**Corbeilles à pain Paperbag Kraft**  
70% fibres naturelles et 30% résine synthétique

- Lavable à 30°C maxi

| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids    |
|--------|--------------|----------|
| 404440 | ø 17 x 11 cm | 0,066 kg |
| 404420 | ø 20 x 13 cm | 0,086 kg |



**Corbeille à pain Paperbag Kraft ovale**  
70% fibres naturelles et 30% résine synthétique

- Lavable à 30°C maxi

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Poids    |
|--------|-----------------|----------|
| 404444 | 30 x 20 x 18 cm | 0,110 kg |





**Planche à pain avec plateau ramasse-miettes**  
Bois massif naturel

- Plateau grille amovible avec pieds antidérapants

| Réf.   | Dim. L x l x H   | Poids   |
|--------|------------------|---------|
| 401955 | 47,5 x 32 x 2 cm | 1,89 kg |

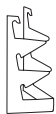


**Présentoir bois pour 3 corbeilles**  
Polypropylène et bois

**Présentoir bois**

- Adaptable aux corbeilles H 10 cm  
- Pliable pour gain de place

| Réf.   | Dim. L x l x H    | Poids    |
|--------|-------------------|----------|
| 402232 | 59 x 30,5 x 59 cm | 1,535 kg |



**Corbeilles à pain en polypropylène**

- Avec fil chromé intégré pour garantir la stabilité  
- Imperméable à l'eau

| Réf.   | Finition | GN  | Dim.              | Poids    |
|--------|----------|-----|-------------------|----------|
| 401144 | ●        | -   | ø 39 x 10 cm      | 0,4 kg   |
| 403240 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 10 cm | 0,747 kg |
| 406293 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 10 cm | 0,832 kg |



**Corbeilles à pain ou fruits**  
Inox martelé poli miroir



| Réf.   | Dim. ø x H    | Poids    |
|--------|---------------|----------|
| 403276 | ø 16 x 5 cm   | 0,105 kg |
| 403277 | ø 20 x 5,5 cm | 0,165 kg |



**Corbeilles ajourées**  
Inox 18/10 poli miroir



| Réf.   | Dim.             | Poids    |
|--------|------------------|----------|
| 401210 | 20 x 15 x 6,5 cm | 0,24 kg  |
| 401200 | ø 17 x 7,2 cm    | 0,24 kg  |
| 401230 | ø 25,5 x 8,5 cm  | 0,422 kg |



**Support fil pour corbeilles**  
Métal chromé

- Pour 2 corbeilles GN 1/2  
- Pliable pour rangement  
- Livré seul



| Réf.   | Dim. L x l x H       | Poids   |
|--------|----------------------|---------|
| 404221 | 46 x 24 x 18 / 21 cm | 1,37 kg |



**Buffet réfrigéré Domino**  
Inox 18/10 et polystyrène

**Base de buffet**

- Cadre inox  
- Bac en polystyrène avec plaque eutectique

| Réf.   | GN  | Dim. L x l x H     | Poids   |
|--------|-----|--------------------|---------|
| 405940 | 1/1 | 53 x 32,5 x 8,5 cm | 6,57 kg |

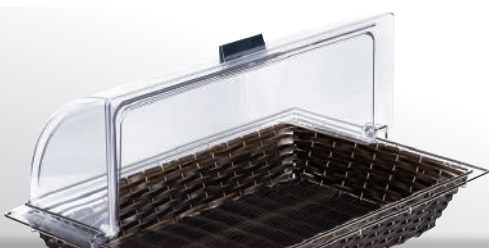


**Plateaux inox**

| Réf.   | GN  | Dim. L x l x H     | Poids    |
|--------|-----|--------------------|----------|
| 405119 | 1/1 | 53 x 32,5 x 1 cm   | 1,19 kg  |
| 405118 | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 1 cm | 0,578 kg |

S'adapte avec le couvercle roll-top

| Réf.   | GN  | Dim. L x l x H    |
|--------|-----|-------------------|
| 406603 | 1/1 | 53 x 32,5 x 17 cm |



**Corbeilles à pain tressées**  
Polypropylène (Cloche vendue séparément)

**Corbeilles à pain en polypropylène**

- Cadre en fil chromé breveté pour fixer le couvercle roll-top

| Réf.   | Finition | GN  | Dim. L x l x H     | Poids   |
|--------|----------|-----|--------------------|---------|
| 404150 | ●        | 1/1 | 56,5 x 36 x 10 cm  | 1,24 kg |
| 406294 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 6,5 cm | 1,47 kg |

Cloche en SAN adaptée à la corbeille

| Réf.   | GN  | Dim. L x l x H    |
|--------|-----|-------------------|
| 406603 | 1/1 | 53 x 32,5 x 17 cm |



**Coupe-pain avec socle**  
Inox et polyéthylène



- Lame inox L 35 cm  
- Poignée en polyéthylène

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Poids  |
|--------|-----------------|--------|
| 080402 | 40 x 14 x 11 cm | 2,3 kg |



**Corbeilles polyrotin**  
Polypropylène



- Utilisables sur les buffets petit-déjeuner et tables de restaurant

| Réf.   | Dim. ø x H  | Poids    |
|--------|-------------|----------|
| 400902 | ø 20 x 7 cm | 0,065 kg |
| 400903 | ø 25 x 7 cm | 0,08 kg  |







**Sucrier doseur**  
Verre et inox



- Couvreferme inox avec bec de dosage.

| Réf.   | Dim. ø x H    | Vol.   | Poids    |
|--------|---------------|--------|----------|
| 405510 | ø 7,5 x 14 cm | 0,35 L | 0,340 kg |



**Sucrier doseur**  
Verre et inox



- Tube doseur Ø 15 mm

| Réf.   | Dim. ø x H      | Vol.  | Poids    |
|--------|-----------------|-------|----------|
| 402508 | ø 6,5 x 14,5 cm | 0,2 L | 0,310 kg |



**Sucrier verseur Boule**  
Verre et inox



| Réf.   | Dim. ø x H    | Vol.   | Poids    |
|--------|---------------|--------|----------|
| 401490 | ø 8,5 x 12 cm | 0,15 L | 0,165 kg |



**Distributeur de miel**  
Verre et inox



- Convient aussi pour le lait ou la crème

| Réf.   | Dim. ø x H      | Vol.  | Poids    |
|--------|-----------------|-------|----------|
| 402765 | ø 8,5 x 13,5 cm | 0,3 L | 0,325 kg |



**Présentoir à confitures**  
Inox 18/10



- Bouton en laiton doré  
- Pour mini pots

| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids    |
|--------|--------------|----------|
| 383506 | ø 11 x 13 cm | 0,183 kg |
| 383507 | ø 14 x 13 cm | 0,177 kg |



**Présentoir à confitures 2 niveaux**  
Inox 18/10



- Bouton en laiton doré  
- Pour mini pots

| Réf.   | Dim. ø x H        | Poids    |
|--------|-------------------|----------|
| 383448 | ø 11 / 14 x 17 cm | 0,562 kg |



**Beurrier avec cloche Maître d'hôtel**  
Porcelaine et inox 18/10



- Socle porcelaine et cloche inox 18/10  
- Inox ép. 1 mm  
- Bouton en laiton poli

| Produit                  | Réf.   | Dim. ø x H   | Vol.   | Poids    |
|--------------------------|--------|--------------|--------|----------|
| <b>Beurrier + cloche</b> | 600047 | ø 7 x 8 cm   | 0,07 L | 0,207 kg |
| <b>Beurrier</b>          | 600055 | ø 9 x 3,5 cm | 0,07 L | 0,13 kg  |



**Confiturier Maître d'hôtel**  
Porcelaine et inox 18/10



- Inox ép. 1 mm  
- Bouton en laiton poli

| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol.   | Poids   |
|--------|--------------|--------|---------|
| 600059 | ø 7,5 x 8 cm | 0,04 L | 0,21 kg |



**Tartineurs et couteau à beurre**  
Inox 18/10

**Tartineur Baguette**

| Réf.     | Ép. inox | Dim. L x l  | Poids   |
|----------|----------|-------------|---------|
| 62612-70 | 2,5 mm   | 15,5 x 2 cm | 0,03 kg |



**Tartineur Monica**

| Réf.     | Ép. inox | Dim. L x l  | Poids   |
|----------|----------|-------------|---------|
| 62613-70 | 2,5 mm   | 15,5 x 2 cm | 0,03 kg |



**Couteau à beurre monobloc**

| Réf.     | Ép. inox | Dim. L / L lame | Poids   |
|----------|----------|-----------------|---------|
| 62612-73 | 2,5 mm   | 17,6 / 7,8 cm   | 0,08 kg |



**Coquetier**  
Inox 18/10 poli miroir



| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids    |
|--------|--------------|----------|
| 400973 | ø 8,5 x 2 cm | 0,034 kg |



**Lot de 4 coquetiers**  
Mélamine



- Aspect porcelaine

| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids   |
|--------|--------------|---------|
| 404848 | ø 8,5 x 2 cm | 0,14 kg |



**Ensembles réfrigérés**  
Inox 18/10 et acrylique



- Base inox poli brillant
- Glacette réfrigérante - Réf. 499716
- Bol en verre trempé
- Couvercle acrylique à rabat avec carte
- Livrés sans cuillère

| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol.  | Poids    |
|--------|--------------|-------|----------|
| 400956 | ø 14 x 9 cm  | 0,6 L | 0,625 kg |
| 400951 | ø 23 x 14 cm | 2,5 L | 2,97 kg  |
| 400954 | ø 22 x 18 cm | 4 L   | 2,355 kg |



**Présentoir à céréales 3 niveaux**

- 3 bols en verre trempé ø 23 cm de 2,5 L - Réf. 400714
- 3 couvercles à charnière et poignée plate - Réf. 400889
- Support en métal chromé 3 étages

| Réf.   | Dim. L x L x H  | Vol.  | Poids   |
|--------|-----------------|-------|---------|
| 401795 | 61 x 24 x 35 cm | 7,5 L | 6,89 kg |



**Bols en verre trempé**



- Qualité professionnelle

| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol.  | Poids    |
|--------|--------------|-------|----------|
| 400754 | ø 14 x 10 cm | 0,5 L | 0,26 kg  |
| 400714 | ø 23 x 11 cm | 2,5 L | 0,955 kg |



**Présentoir triangulaire à céréales**

- 3 bols en verre trempé ø 23 cm de 2,5 L - Réf. 400714
- 3 couvercles à charnière rabattables en acrylique - Réf. 400715
- Support en métal chromé

| Réf.   | Dim. L x L x H  | Vol.  | Poids  |
|--------|-----------------|-------|--------|
| 400945 | 50 x 50 x 18 cm | 7,5 L | 6,6 kg |

8 L



**Distributeur de céréales**  
Qualité professionnelle, pieds en inox

- Pied en inox 18/10
- Conteneur amovible en Polycarbonate ne passe pas au lave-vaisselle
- maintien renforcé par cerclage inox

| Réf.   | Dim. L x L x H    | Vol. | Poids   |
|--------|-------------------|------|---------|
| 402833 | 35 x 26,5 x 68 cm | 8 L  | 5,58 kg |



**Distributeurs bridge**

- Base
- Récipient amovible en SAN

| Réf.   | Finition | Dim. ø x H        | Vol.  | Poids   |
|--------|----------|-------------------|-------|---------|
| 407987 | ●        | 21 x 20 x 55,5 cm | 4,5 L | 2,59 kg |
| 406987 | ●        | 21 x 20 x 55,5 cm | 4,5 L | 2,59 kg |

4,5 L



**Distributeurs à céréales**  
Pied en zinc



- Pied en zinc et couvercles en inox
- Conteneurs amovibles en SAN

| Réf.   | Finition | Dim. ø x H        | Vol.      | Poids    |
|--------|----------|-------------------|-----------|----------|
| 401807 | Double   | 22 x 35 x 52 cm   | 2 x 4,5 L | 4,255 kg |
| 401806 | Simple   | 22 x 17,5 x 52 cm | 4,5 L     | 2,135 kg |



**Distributeur de boissons Crystal**  
Verre et couvercle inox



- bonbonne en verre avec robinet
- large ouverture pour rajouter des ingrédients

| Réf.   | Dim. ø x H  | Vol. | Poids   |
|--------|-------------|------|---------|
| 401855 | ø 20 x 7 cm | 7 L  | 2,62 kg |



**Carafe**  
Verre et couvercle inox

- couvercle en inox avec filtre intégré
- carafe en verre

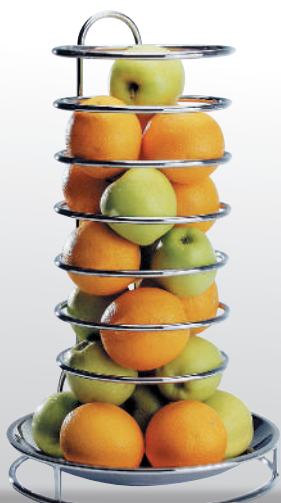
| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol.  | Poids  |
|--------|--------------|-------|--------|
| 401792 | ø 10 x 26 cm | 1,5 L | 0,6 kg |



**Pichet rafraîchisseur**  
Verre

- couvercle en inox et silicone avec système de fermeture automatique
- socle chromé avec accumulateur de froid intégré pour maintien des boissons au frais

| Réf.   | Dim. ø x H        | Vol.  | Poids   |
|--------|-------------------|-------|---------|
| 401762 | ø 16 x 27 cm      | 1,4 L | 1,21 kg |
| 401761 | Verre seul        |       |         |
| 401752 | Acumulateur froid |       |         |



**Distributeur à fruits**  
Métal chromé brillant

- Coupelle inox 18/10 amovible

| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids   |
|--------|--------------|---------|
| 400946 | ø 32 x 53 cm | 4,27 kg |



**Pichet avec tube de glaçons**  
Acrylique



- Tube de glace amovible

| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol.      | Poids  |
|--------|--------------|-----------|--------|
| 401770 | ø 18 x 29 cm | 3 / 3,5 L | 0,8 kg |



**Pichet avec tube de glaçons**  
Acrylique



- Tube de glace amovible

| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol.        | Poids    |
|--------|--------------|-------------|----------|
| 401769 | ø 19 x 27 cm | 2,4 / 2,8 L | 0,812 kg |



**Fontaine double à jus de fruits**  
Inox 18/10 et SAN



- Base en inox poli brillant
- Réservoirs en SAN
- 4 glacettes réfrigérantes rondes (499723)

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Vol.    | Poids   |
|--------|-----------------|---------|---------|
| 400696 | 42 x 32 x 52 cm | 2 x 6 L | 9,97 kg |



**Distributeurs de lait froid**  
Inox 18/10 poli miroir



- Forme pot à lait
- Glacette réfrigérante ronde

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Vol. | Poids   |
|--------|-----------------|------|---------|
| 401830 | 21 x 32 x 39 cm | 3 L  | 3,99 kg |
| 401750 | 23 x 35 x 52 cm | 5 L  | 5,51 kg |



**Fontaine à jus de fruits**  
Inox 18/10 et SAN



- Base en inox brillant
- Réservoir en SAN
- 2 glacettes réfrigérantes rondes (réf 499723)

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Vol. | Poids  |
|--------|-----------------|------|--------|
| 400709 | 21 x 32 x 43 cm | 4 L  | 4,3 kg |

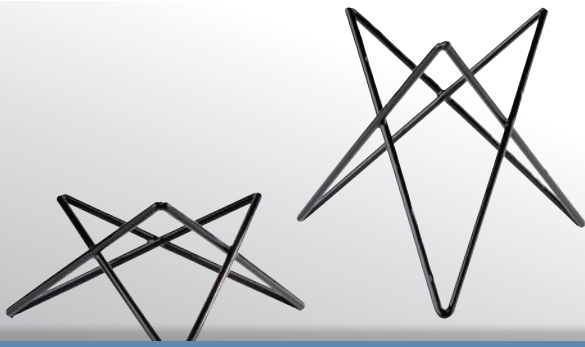




Distributeur à confiture, miel ou sirop  
Inox 18/10 et méthacrylate

- Technologie simple et fonctionnelle qui permet de délivrer des doses de 8 g, au lieu de gaspiller de petites capsules de 25 g, et ne génère donc pas de déchets
- Idéal pour servir miel, confiture, marmelade même contenant de petits fruits, crèmes, et sirops
- Seringue qui permet aussi de fourrer les croissants et autres viennoiseries
- Livré prêt à monter, avec notice d'installation et de nettoyage
- hygiène garantie
- Pièces détachées : réf. 400593 : cylindre 0.7L / réf. 400592 : cylindre 1L / réf. 400591 : Seringue

| Réf.   | Dim. L x l x H        | Option        | Vol.  | Poids |
|--------|-----------------------|---------------|-------|-------|
| 400595 | 12,5 x 34,5 x 37,5 cm | Avec seringue | 0,7 L | 3 kg  |



### Supports Buffet Prisma Métalique

- En métal avec revêtement PVC antidérapant
- Position réversible



#### Support Buffet Prisma H 10,5 cm

Réf. 403272  
Dim.  $\phi$  x H  $\phi$  20 x 10,5 cm  
Poids 0,25 kg

#### Support Buffet Prisma H 20 cm

Réf. 403273  
Dim.  $\phi$  x H  $\phi$  20 x 20 cm  
Poids 0,31 kg



### Supports Buffet Wood Bois

- En acacia
- Peut s'utiliser vertical ou horizontal



#### Support Buffet Wood - Bois clair

Réf. 403280  
Dim. L x l x H 20 x 20 x 17,5 cm  
Poids 0,25 kg

#### Support Buffet Wood - Bois noir

Réf. 403281  
Dim. L x l x H 20 x 20 x 17,5 cm  
Poids 0,25 kg



### Trépieds Star Métal



- Avec revêtement PVC noir anti-glisse
- Position réversible



#### Trépied Star H 8 cm

Réf. 403260  
Dim. H 8 cm  
Poids 0,28 kg

#### Trépied Star H 12 cm

Réf. 403261  
Dim. H 12 cm  
Poids 0,31 kg

#### Trépied Star H 18 cm

Réf. 403262  
Dim. H 18 cm  
Poids 0,39 kg



### Supports buffet Cubic Métal tubulaire



- Support évasé
- Avec revêtement antidérapant
- vendu sans les plateaux



#### Support buffet Cubic H 8 cm

Réf. 404250  
Dim. L x l x H 18 x 18 x 8 cm  
Poids 0,36 kg

#### Support buffet Cubic H 10 cm

Réf. 404251  
Dim. L x l x H 18 x 18 x 10 cm  
Poids 0,38 kg

#### Support buffet Cubic H 18 cm

Réf. 404252  
Dim. L x l x H 18 x 18 x 18 cm  
Poids 0,46 kg



**Chafing dish rond électrique Élite**  
Inox poli brillant et polypropylène



- Couvercle roll-top ajustable 90° / 180°
- Bain-marie électrique avec thermostat, 220-240 Volt, - 50 Hz, 420-500 W
- Condensation qui ne retombe pas sur les aliments

| Réf.   | Dim. ø extérieur x H | Vol.  | Poids  |
|--------|----------------------|-------|--------|
| 401356 | ø 45 x 45 cm         | 6,8 L | 9,7 kg |



**Bacs gastro**  
Porcelaine



- Peuvent être utilisés au micro-ondes

| Réf.   | GN  | Dim. L x l x H       | Vol.  | Poids    |
|--------|-----|----------------------|-------|----------|
| 403300 | 1/3 | 32,5 x 17,5 x 6,5 cm | 2 L   | 1,695 kg |
| 403200 | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 6,5 cm | 3,4 L | 2,47 kg  |
| 403100 | 1/1 | 32,5 x 53 x 6,5 cm   | 7 L   | 4,655 kg |



**Chafing dish Chef**



- Couvercle avec châssis de blocage
- Bain-marie avec bac GN 1/1 H 6,5 cm
- 2 brûleurs - Réf. 400639
- Poignée tubulaire qui reste froide

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Vol. | Poids    |
|--------|-----------------|------|----------|
| 400675 | 61 x 31 x 30 cm | 9 L  | 5,885 kg |



**Chafing dish électrique GN 1/1 Éco**  
Inox et polypropylène



- Bain marie électrique avec thermostat, 220-240 V - 50 Hz - 760-900 W

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Vol. | Poids   |
|--------|-----------------|------|---------|
| 406232 | 63 x 36 x 29 cm | 9 L  | 5,66 kg |



**Cloche / couvercle transparent GN 1/1 pliable**  
Polycarbonate



- Pour chafing dish, plateau, bac ou corbeille GN 1/1.
- En polycarbonate, très résistant à la casse

| Réf.   | Dim. L x l x H       | Poids    |
|--------|----------------------|----------|
| 406013 | 53,3 x 32,8 x 7,5 cm | 0,995 kg |



**Chafing dish Piccolino**  
Inox poli brillant



- format GN1/2
- spécial petite quantité
- brûleurs ou électrique
- couvercle amovible reposable sur les côtés

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Poids   |
|--------|-----------------|---------|
| 167025 | 44 x 31 x 32 cm | 5,40 kg |



**Chafing dish électrique Élite avec bac**  
Inox poli brillant et polypropylène



- Bain-marie électrique avec thermostat, 220-240 Volt, - 50 Hz, 760-900 W et bac GN 1/1 H 10 cm
- Couvercle roll-top ouverture 90 à 180°
- Condensation qui ne retombe pas sur les aliments

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Vol. | Poids   |
|--------|-----------------|------|---------|
| 401360 | 67 x 47 x 45 cm | 14 L | 15,5 kg |



**Chafing dish Élite**  
Inox poli brillant



- Couvercle roll-top ouverture 90 à 180°
- Bain-marie avec bac GN 1/1 H 6,5 cm
- 2 brûleurs - Réf. 400639
- Condensation qui ne retombe pas sur les aliments

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Vol. | Poids    |
|--------|-----------------|------|----------|
| 401350 | 67 x 47 x 45 cm | 9 L  | 13,76 kg |







### Boîte à thé Bois

- Couverture transparente
- 12 compartiments soit 140 sachets

| Réf.   | Dim. L x l x H | Poids   |
|--------|----------------|---------|
| 401576 | 31 x 28 x 9 cm | 1,73 kg |



### Distributeur de boissons isotherme Inox 18/10 et ABS



| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol.  | Poids   |
|--------|--------------|-------|---------|
| 401788 | ø 24 x 42 cm | 9,5 L | 2,22 kg |



### Distributeur de boissons chaude avec brûleur Inox 18/10 et ABS



| Réf.   | Dim. ø x H          | Vol.   | Poids   |
|--------|---------------------|--------|---------|
| 401672 | ø 31 x 33,5 x 42 cm | 10,5 L | 5,82 kg |



### Bouteilles isothermes double paroi Inox et polypropylène



- Usage facile à une seule main
- Avec bec verseur

| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol.  | Poids   |
|--------|--------------|-------|---------|
| 401910 | ø 14 x 19 cm | 1 L   | 1,14 kg |
| 401911 | ø 14 x 22 cm | 1,5 L | 1,18 kg |
| 401912 | ø 14 x 25 cm | 2 L   | 1,27 kg |



### Carafes isothermes double paroi Inox 18/10



- Usage facile à une seule main

| Réf.   | Dim. ø x H     | Vol.  | Poids   | Nb. tasses |
|--------|----------------|-------|---------|------------|
| 401921 | ø 10,5 x 13 cm | 0,3 L | 0,69 kg | 2,5        |
| 401922 | ø 10,5 x 18 cm | 0,6 L | 0,81 kg | 5          |
| 401923 | ø 13 x 19,5 cm | 1 L   | 1,09 kg | 8          |
| 401924 | ø 13 x 23,5 cm | 1,5 L | 1,18 kg | 12         |



### Pichets inox 5\*\*\*\* Inox 18/10

#### Pichets à lait

| Réf.     | Vol.  | Poids   |
|----------|-------|---------|
| 66206-03 | 0,3 L | 0,2 kg  |
| 66206-06 | 0,6 L | 0,38 kg |
| 66206-09 | 0,9 L | 0,55 kg |

#### Pichets à café

| Réf.     | Vol.  | Poids   |
|----------|-------|---------|
| 66201-09 | 0,9 L | 0,59 kg |
| 66201-16 | 1,6 L | 0,99 kg |

#### Théières

| Réf.     | Vol.  | Poids   |
|----------|-------|---------|
| 66208-03 | 0,3 L | 0,23 kg |
| 66208-06 | 0,6 L | 0,5 kg  |

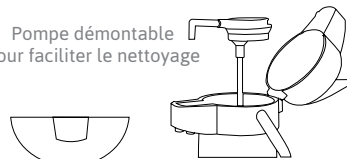
#### Crémier

| Réf.     | Vol.   | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 66204-01 | 0,15 L | 0,14 kg |

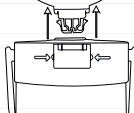


### Thermos à pompe double paroi Inox 18/10 et polypropylène

Pompe démontable  
pour faciliter le nettoyage



Étiquettes indicatives



Couvercle démontable  
pour faciliter le remplissage



Palette de pompe



- Poignée et pied pivotant
- Mécanisme de pression et indicateur de niveau
- Livré avec 4 étiquettes différentes pour la pompe (coffee, tea, hot water, decaf)

#### Thermos

| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol. | Poids    |
|--------|--------------|------|----------|
| 401916 | ø 15 x 37 cm | 3 L  | 2,064 kg |

#### Socket ramasse goutte

| Réf.   | Dim. L x l x H   | Poids  |
|--------|------------------|--------|
| 401917 | 24 x 18,5 x 4 cm | 0,4 kg |





Samovar Odessa III  
Inox

- Accessoires chromés
- Inserts en porcelaine de haute qualité
- 2 serpentins de chauffe : 1300 et 500 W
- Long. câble environ 1 m
- Utilisation continue quotidienne

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Vol. réserve d'eau | Vol. pot à thé | Poids   |
|--------|-----------------|--------------------|----------------|---------|
| 206127 | 34 x 25 x 53 cm | 3 L                | 1 L            | 4,45 kg |



Samovar Rebecca III  
Inox

- Inserts en porcelaine de haute qualité
- 2 serpentins de chauffe : 1300 et 500 W
- Long. câble environ 1 m
- Usage professionnel fiable et productif en exploitation commerciale continue

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Vol. réserve d'eau | Vol. pot à thé | Poids   |
|--------|-----------------|--------------------|----------------|---------|
| 207148 | 39 x 27 x 59 cm | 5 L                | 1,3 L          | 4,81 kg |



Samovar Soraya III  
Inox 18/10 poli miroir

- Inserts en porcelaine de haute qualité
- 2 serpentins de chauffe : 2300 et 700 W
- Long. câble environ 1,3 m
- Utilisation continue quotidienne

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Vol. réserve d'eau | Vol. pot à thé | Poids  |
|--------|-----------------|--------------------|----------------|--------|
| 206129 | 35 x 46 x 70 cm | 10 L               | 1,6 L          | 8,8 kg |



Samovar Royal III  
Inox

- Inserts en porcelaine de haute qualité
- 2 serpentins de chauffe : 2300 et 700 W
- Long. câble environ 1,3 m
- Utilisation continue quotidienne

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Vol. réserve d'eau | Vol. pot à thé | Poids   |
|--------|-----------------|--------------------|----------------|---------|
| 207105 | 50 x 41 x 74 cm | 15 L               | 2 L            | 9,87 kg |



**Samovar 2030**  
Inox

- Puissance : 1500 W
- Long. câble environ 1 m
- Design chic et intemporel
- Usage domestique ou professionnel

| Réf.   | Dim. L x l x H      | Vol. réserve d'eau | Vol. pot à thé | Poids |
|--------|---------------------|--------------------|----------------|-------|
| 206119 | 27,3 x 30 x 47,5 cm | 3 L                | 1,2 L          | 2 kg  |



**Samovar 2017**  
Inox 18/10 poli miroir

- Puissance : 1500 W
- Long. câble environ 1,3 m
- Utilisation continue quotidienne

| Réf.   | Dim. L x l x H      | Vol. réserve d'eau | Vol. pot à thé | Poids   |
|--------|---------------------|--------------------|----------------|---------|
| 207123 | 31 x 27,5 x 48,5 cm | 3 L                | 1,2 L          | 2,51 kg |



**Samovar Romanov III**  
Inox poli miroir

- 2 serpentins de chauffe : 1300 et 500 W
- Long. câble environ 1 m
- Utilisation continue quotidienne
- Inserts en porcelaine de haute qualité

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Vol. réserve d'eau | Vol. pot à thé | Poids  |
|--------|-----------------|--------------------|----------------|--------|
| 205982 | 34 x 27 x 59 cm | 5 L                | 1,3 L          | 4,7 kg |



**Samovar Odette blanc**  
Porcelaine blanche

- 2 serpentins de chauffe : 1300 et 500 W
- Long. câble environ 1 m
- Utilisation continue quotidienne

| Réf.   | Dim. L x l x H    | Vol. réserve d'eau | Vol. pot à thé | Poids   |
|--------|-------------------|--------------------|----------------|---------|
| 206134 | 37 x 30 x 53,5 cm | 5 L                | 1 L            | 6,07 kg |





4 L

**Samovar Pyramid A4**  
Inox

- 2 serpentins de chauffe : 2000 et 500 W
- Long. câble environ 1,3 m
- Utilisation continue quotidienne

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Vol. réserve d'eau | Vol. pot à thé | Poids |
|--------|-----------------|--------------------|----------------|-------|
| 201786 | 31 x 36 x 46 cm | 4 L                | 1 L            | 3 kg  |



15 L

**Samovar Katharina III**  
Inox

- Inserts en porcelaine de haute qualité
- 2 serpentins de chauffe : 2300 et 700 W
- Long. câble environ 1,3 m
- Usage professionnel fiable et productif en exploitation commerciale continue

| Réf.   | Dim. L x l x H    | Vol. réserve d'eau | Vol. pot à thé | Poids   |
|--------|-------------------|--------------------|----------------|---------|
| 207133 | 44 x 38,5 x 75 cm | 15 L               | 2 L            | 9,66 kg |



**Samovar 3006C**  
Inox 18/10 poli miroir et chrome

- 2 serpentins de chauffe : 2000 et 500 W
- Long. câble environ 1 m
- Usage professionnel fiable et productif en exploitation commerciale continue

| Réf.   | Dim. L x l x H        | Vol. réserve d'eau | Vol. pot à thé | Poids  |
|--------|-----------------------|--------------------|----------------|--------|
| 207128 | 34,5 x 29,4 x 53,7 cm | 6 L                | 1,5 L          | 3,8 kg |

**Samovar 3008C**  
Inox 18/10 poli miroir et chrome

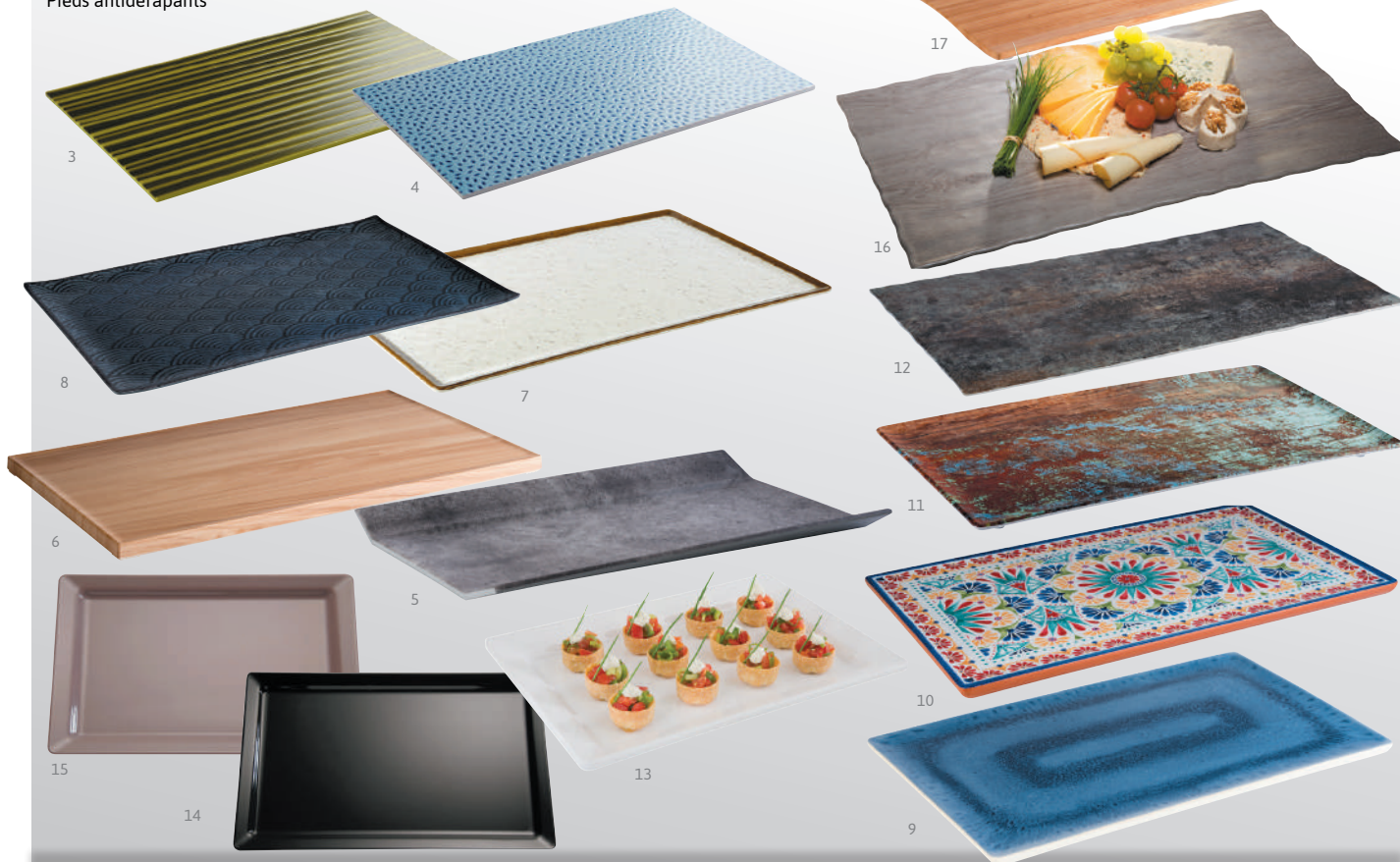
- 2 serpentins de chauffe : 2000 et 500 W
- Long. câble environ 1 m
- Design intemporel et élégant
- Usage professionnel fiable et productif en exploitation commerciale continue

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Vol. réserve d'eau | Vol. pot à thé | Poids   |
|--------|-----------------|--------------------|----------------|---------|
| 207204 | 34 x 36 x 59 cm | 8 L                | 1,5 L          | 3,68 kg |

Stellinox assure le SAV pour la France de tous les samovars BEEM.



Pieds antidérapants



## Plateaux GN 1/1 Mélamine



- Parfaite imitation de matière (marbre / blanc miroir / noir miroir)
- Pieds antidérapants
- Multiples combinaisons possibles

| N° | Produit                           | Réf.   | Finition | GN  | Dim. L x l x H     | Poids    |
|----|-----------------------------------|--------|----------|-----|--------------------|----------|
| 1  | Plateau blanc Zéro surface miroir | 404185 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm | 1,815 kg |
| 2  | Plateau noir Zéro surface miroir  | 404195 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm | 1,815 kg |
| 3  | Plateau Asia - feuille de bambou  | 405439 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm | 2,28 kg  |
| 4  | Plateau Asia - feuille de riz     | 405444 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm | 2,365 kg |
| 5  | Plateau Élement                   | 404900 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 3,5 cm | 1,869 kg |
| 6  | Plateau plat Frida                | 404601 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 2 cm   | 1,107 kg |
| 7  | Plateau Stone argent              | 404519 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm | 1,965 kg |
| 8  | Plateau Dark wave                 | 404900 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 2 cm   | 1,72 kg  |
| 9  | Plateau Blue ocean                | 404670 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 2 cm   | 1,86 kg  |
| 10 | Plateau Arabesque                 | 404680 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 2 cm   | 1,86 kg  |
| 11 | Plateau Aquaris                   | 404740 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 2 cm   | 1,97 kg  |
| 12 | Plateau Rockface                  | 404770 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm | 1,815 kg |
| 13 | Plateau blanc Pure                | 403401 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm | 1,785 kg |
| 14 | Plateau noir Pure                 | 403479 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm | 1,75 kg  |
| 15 | Plateau taupe Pure                | 403560 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm | 1,785 kg |
| 16 | Plateau Driftwood bois flotté     | 404180 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm | 1,815 kg |
| 17 | Plateau Bambou                    | 404800 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 2 cm   | 1,67 kg  |
| 18 | Plateau Oak light chêne           | 404205 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm | 1,815 kg |





### Gamme Slate Mélamine



- Parfaite imitation de l'ardoise

| Produit  | Réf.   | GN  | Dim.                 | Vol.  | Poids    |
|--|--------|-----|----------------------|-------|----------|
|  <b>Plateau avec rebord</b>   | 403981 | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm   | -     | 1,4 kg   |
|  <b>Plateaux</b><br>- Avec patins antidérapants                     | 403955 | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,2 cm   | -     | 1,9 kg   |
|  | 403956 | 1/2 | 32,5 x 25,5 x 1,2 cm | -     | 0,69 kg  |
|  | 403957 | 1/3 | 32,5 x 17,5 x 1,2 cm | -     | 0,45 kg  |
|  | 403958 | 1/4 | 26,5 x 16,2 x 1,2 cm | -     | 0,355 kg |
|  | 403971 | 2/4 | 53 x 16,2 x 1,2 cm   | -     | 0,915 kg |
|  <b>Plateau avec 2 anses</b><br>- Poignées massives en métal chromé | 403980 | 1/1 | 53 x 32,5 x 6 cm     | -     | 2,385 kg |
|  <b>Saladiers carrés</b>  | 404244 | -   | 19 x 19 x 9 cm       | 1,5 L | 0,78 kg  |
|  | 404245 | -   | 25 x 25 x 12 cm      | 3,8 L | 1,5 kg   |
|  <b>Planche de service ronde</b>                                    | 404257 | -   | ø 30 x 1,5 cm        | -     | 0,905 kg |
|  <b>Planches de service rectangulaires</b>                          | 404258 | -   | 40 x 20 x 1,5 cm     | -     | 1,05 kg  |
|  | 404259 | -   | 48 x 20 x 1,5 cm     | -     | 1,265 kg |
|  <b>Planches de service</b>   | 407246 | -   | 20 x 10 x 2 cm       | -     | 0,304 kg |
|  | 407247 | -   | 30 x 10 x 2 cm       | -     | 0,443 kg |
|  | 407248 | -   | 30 x 15 x 2 cm       | -     | 0,648 kg |






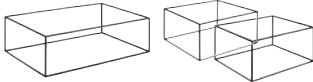




## Gamme Asia + Mélamine



- Articles munis de cercles qui permettent de les combiner entre-eux de façon stable  
- Peuvent être utilisés avec les supports / corbeilles de la gamme Système Plus

| Produit  | Réf.   | Finition         | GN        | Dim.                  | Vol.   | Poids    |
|--|--------|------------------|-----------|-----------------------|--------|----------|
|  <p><b>Bols / saladiers</b></p>   | 405417 | -                | -         | ø 9,5 x 4,5 cm        | 0,13 L | 0,085 kg |
|  | 405418 | -                | -         | ø 13 x 5,5 cm         | 0,35 L | 0,15 kg  |
|  | 405419 | -                | -         | ø 16 x 7 cm           | 0,6 L  | 0,235 kg |
|  | 405420 | -                | -         | ø 20 x 8 cm           | 1,1 L  | 0,405 kg |
|  | 405421 | -                | -         | ø 24 x 9,5 cm         | 2,2 L  | 0,63 kg  |
|  | 405422 | -                | -         | ø 26,5 x 11 cm        | 3 L    | 0,89 kg  |
|  | 405423 | -                | -         | ø 32,5 x 12,5 cm      | 5,4 L  | 1,21 kg  |
|  <p><b>Assiettes</b></p>  | 405435 | -                | -         | ø 16 x 2 cm           | -      | 0,19 kg  |
|  | 405436 | -                | -         | ø 19,5 x 2 cm         | -      | 0,26 kg  |
|  | 405437 | -                | -         | ø 24 x 2 cm           | -      | 0,385 kg |
|  <p><b>Saladiers / plateaux</b></p>  | 405467 | -                | -         | ø 7,5 x 3 cm          | 0,04 L | 0,065 kg |
|  | 405468 | -                | -         | ø 7,5 x 6,5 cm        | 0,3 L  | 0,085 kg |
|  <p><b>Saladiers / plateaux carrés</b></p>  | 405491 | -                | -         | 15,5 x 15,5 x 3 cm    | 0,19 L | 0,295 kg |
|  | 405492 | -                | -         | 15,5 x 15,5 x 6,5 cm  | 0,85 L | 0,43 kg  |
|  <p><b>Saladiers / plateaux rectangulaires</b></p>  | 405495 | -                | -         | 25 x 15,5 x 3 cm      | 0,3 L  | 0,46 kg  |
|  | 405496 | -                | -         | 25 x 15,5 x 6,5 cm    | 1,4 L  | 0,675 kg |
|  | 405455 | -                | -         | 53 x 32,5 x 3 cm      | -      | 2,175 kg |
|  | 405456 | -                | -         | 26,5 x 32,5 x 3 cm    | -      | 1,055 kg |
|  | 405457 | -                | -         | 32,5 x 17,6 x 3 cm    | -      | 0,745 kg |
|  | 405458 | -                | -         | 26,5 x 16,2 x 3 cm    | -      | 0,58 kg  |
|  | 405459 | -                | -         | 35,4 x 32,5 x 3 cm    | -      | 1,42 kg  |
|  | 405460 | -                | -         | 53 x 16,2 x 3 cm      | -      | 1,125 kg |
|  <p><b>Supports rectangulaires pour plateaux</b><br/>- Métal revêtu noir</p>  | 405504 | -                | 1/1 - 2/4 | 53 x 32,5 x 16,2 cm   | -      | 1,12 kg  |
|  | 405505 | -                | 1/2 - 1/4 | 32,5 x 26,5 x 16,2 cm | -      | 0,832 kg |
|  | 405506 | -                | 1/3 - 2/3 | 35,4 x 32,5 x 17,5 cm | -      | 0,942 kg |
|  <p><b>Supports baguettes inox Système +</b><br/>- Utilisables pour la présentation de saladiers et de plateaux</p> | 405513 | inox             | -         | ø 16,5 / 20,5 x 20 cm | -      | 0,06 kg  |
|  | 405514 | inox revêtu noir | -         | ø 16,5 / 20,5 x 20 cm | -      | 0,062 kg |

## Portes serviettes à l'horizontale Métal chromé

- Avec barre de pression pour maintenir les serviettes  
- Livrés vides

| Réf.   | Dim. L x l x H   | Poids    | Nb. serviettes |
|--------|------------------|----------|----------------|
| 400822 | 19 x 19 x 6,5 cm | 0,37 kg  | = 50           |
| 400762 | 14 x 14 x 6,5 cm | 0,231 kg | = 50           |
| 400819 | 19 x 19 x 19 cm  | 0,53 kg  | = 150          |

## Porte serviettes à la verticale Inox 18/10

| Réf.     | Dim. L x l x H | Poids    |
|----------|----------------|----------|
| 66391-00 | 10 x 3 x 8 cm  | 0,083 kg |



## Systèmes de buffet multifonctionnel Superbox Bois

- S'adaptent en hauteur et en largeur à toutes les exigences de l'espace
- Boîtes en bois style «caisses en bois», antiglissantes et utilisables avec des plats GN ou individuellement
- Interstices permettant de composer des paysages de buffets très variés
- Plateaux en ardoise naturelle ou en mélamine aspect miroir

|  | Réf.   | Dim. L x l x H        | Poids   | Plateau correspondant    | Réf.   | Finition | GN  | Dim. L x l x H       | Poids    |
|--|--------|-----------------------|---------|--------------------------|--------|----------|-----|----------------------|----------|
|  | 407620 | 55,5 x 35 x 10,5 cm   | 1,8 kg  | <b>Plateau ardoise</b>   | 403990 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 0,8 cm   | 2,9 kg   |
|  |        |                       |         | <b>Plateaux mélamine</b> | 404185 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm   | 1,815 kg |
|  |        |                       |         |                          | 404195 | ●        | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm   | 1,815 kg |
|  | 407621 | 35 x 29 x 10,5 cm     | 1,1 kg  | <b>Plateau ardoise</b>   | 403991 | ●        | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 0,7 cm | 1,26 kg  |
|  |        |                       |         | <b>Plateaux mélamine</b> | 404186 | ●        | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 1,5 cm | 0,945 kg |
|  |        |                       |         |                          | 404196 | ●        | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 1,5 cm | 0,945 kg |
|  | 407622 | 29 x 18,5 x 10,5 cm   | 0,7 kg  | <b>Plateau ardoise</b>   | 403993 | ●        | 1/4 | 26,5 x 16,2 x 0,8 cm | 0,55 kg  |
|  |        |                       |         | <b>Plateaux mélamine</b> | 404188 | ●        | 1/4 | 26,5 x 16,2 x 1,5 cm | 0,47 kg  |
|  |        |                       |         |                          | 404198 | ●        | 1/4 | 26,5 x 16,2 x 1,5 cm | 0,6 kg   |
|  | 407623 | 55,5 x 18,5 x 10,5 cm | 1,23 kg | <b>Plateau ardoise</b>   | 403973 | ●        | 2/4 | 53 x 16,2 x 0,7 cm   | 1,4 kg   |
|  |        |                       |         | <b>Plateaux mélamine</b> | 404189 | ●        | 2/4 | 53 x 16,2 x 1,5 cm   | 0,965 kg |
|  |        |                       |         |                          | 404199 | ●        | 2/4 | 53 x 16,2 x 1,5 cm   | 0,925 kg |



Couvercles transparents rabattables pour bol

| Réf.   | Caractéristiques                           | Dim. ø    | Poids    |
|--------|--|-----------|----------|
| 400715 | Bouton rond chromé<br>Avec porte étiquette | ø 23,5 cm | 0,304 kg |
| 400889 | Poignée plate<br>Sans porte étiquette      | ø 23,5 cm | 0,24 kg  |



Plateau à fromages réfrigéré  
avec cloche  
Bois, inox 18/10 et SAN

- Qualité professionnelle
- Socle bois H 4,5 cm
- Plateau inox Ø 38 cm
- Glacette pour buffet froid - Réf. 499721
- Couverture roll-top - Réf. 400683

| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids    |
|--------|--------------|----------|
| 400610 | ø 43 x 24 cm | 5,085 kg |



Plateau à fromages et roll-top

Couvercle roll-top en SAN

| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids   |
|--------|--------------|---------|
| 400688 | ø 38 x 20 cm | 1,15 kg |

Plateau mélamine blanc

- Avec patins antidérapants

| Réf.   | Dim. ø x H    | Poids   |
|--------|---------------|---------|
| 403869 | ø 38 x 2,5 cm | 1,04 kg |







### Saladiers / bacs bicolores Système + Mélamine



- Extérieur aspect chêne foncé et intérieur en couleur
- Cercles en dessous pour assurer un bon positionnement sur les articles de la gamme
- À la fois support et contenant
- GN 1/4

| Réf.   | Finition | Dim. L x l x H     | Vol.  | Poids   |
|--------|----------|--------------------|-------|---------|
| 405219 | ●        | 26,5 x 16,2 x 7 cm | 1,5 L | 0,77 kg |
| 405220 | ●        | 26,5 x 16,2 x 9 cm | 2,5 L | 0,85 kg |
| 405234 | ●        | 26,5 x 16,2 x 7 cm | 1,5 L | 0,77 kg |
| 405235 | ●        | 26,5 x 16,2 x 9 cm | 2,5 L | 0,84 kg |



### Présentoir éventail 4 niveaux et disque Métal chromé et inox

#### Présentoir éventail en métal chromé

- Support en fil métal pour 4 disques inox ou 4 assiettes rondes ø 23,5 cm
- H entre 2 assiettes 9,5 cm
- Livré seul

| Réf.   | Dim. L x H | Poids    |
|--------|------------|----------|
| 401225 | 34 x 37 cm | 1,925 kg |

#### Disque inox avec butoirs de centrage



| Réf.   | Dim. ø x H    | Poids    |
|--------|---------------|----------|
| 400460 | ø 30 x 0,1 cm | 0,549 kg |



### Saladiers bicolores carrés Système + Mélamine



- Extérieur aspect chêne foncé et intérieur en couleur
- Cercles en dessous pour assurer un bon positionnement sur les articles de la gamme
- À la fois support et contenant

| Réf.   | Finition | Dim. L x l x H     | Vol.  | Poids   |
|--------|----------|--------------------|-------|---------|
| 405215 | ●        | 13 x 13 x 7 cm     | 0,6 L | 0,28 kg |
| 405216 | ●        | 20 x 20 x 7 cm     | 1,5 L | 0,73 kg |
| 405217 | ●        | 24 x 24 x 9 cm     | 3,5 L | 1,08 kg |
| 405218 | ●        | 26,5 x 26,5 x 9 cm | 4 L   | 1,27 kg |
| 405232 | ●        | 20 x 20 x 7 cm     | 1,5 L | 0,71 kg |
| 405233 | ●        | 26,5 x 26,5 x 9 cm | 4 L   | 1,27 kg |



### Saladiers carrés Mélamine



- Aspect porcelaine
- Avec patins antidérapants

| Réf.   | Finition | Dim. L x l x H       | Vol.  | Poids    |
|--------|----------|----------------------|-------|----------|
| 403410 | ○        | 12,5 x 12,5 x 6,5 cm | 0,4 L | 0,33 kg  |
| 403467 | ●        | 12,5 x 12,5 x 6,5 cm | 0,4 L | 0,33 kg  |
| 403570 | ●        | 12,5 x 12,5 x 6,5 cm | 0,4 L | 0,33 kg  |
| 403571 | ●        | 12,5 x 12,5 x 6,5 cm | 0,4 L | 0,33 kg  |
| 403409 | ○        | 19 x 19 x 9 cm       | 1,5 L | 0,795 kg |
| 403468 | ●        | 19 x 19 x 9 cm       | 1,5 L | 0,795 kg |
| 403572 | ●        | 19 x 19 x 9 cm       | 1,5 L | 0,795 kg |
| 403573 | ●        | 19 x 19 x 9 cm       | 1,5 L | 0,795 kg |
| 403408 | ○        | 25 x 25 x 12 cm      | 3,8 L | 1,519 kg |
| 403469 | ●        | 25 x 25 x 12 cm      | 3,8 L | 1,519 kg |
| 403574 | ●        | 25 x 25 x 12 cm      | 3,8 L | 1,519 kg |
| 403575 | ●        | 25 x 25 x 12 cm      | 3,8 L | 1,519 kg |





Pince multiservice 5\*\*\*\*  
Inox 18/10

| Réf.   | Dim. L | Poids   |
|--------|--------|---------|
| 401685 | 25 cm  | 0,12 kg |



Saladiers Feuille de palme  
Mélamine



- Aspect porcelaine
- Avec patins antidérapants

| Réf.   | Finition | Dim. ø x H   | Vol.  | Poids    |
|--------|----------|--------------|-------|----------|
| 403449 | ●        | ø 30 x 10 cm | 1,5 L | 0,905 kg |
| 403447 | ○        | ø 30 x 10 cm | 1,5 L | 0,905 kg |



Plateaux Feuille de palmier  
Mélamine



- Aspect porcelaine
- Avec patins antidérapants

| Réf.   | Finition | Dim. L x l x H   | Poids   |
|--------|----------|------------------|---------|
| 403437 | ●        | 36 x 16 x 3 cm   | 0,4 kg  |
| 403435 | ○        | 36 x 16 x 3 cm   | 0,4 kg  |
| 403440 | ●        | 45 x 24 x 3 cm   | 0,72 kg |
| 403438 | ○        | 45 x 24 x 3 cm   | 0,72 kg |
| 403443 | ●        | 53 x 29 x 3,5 cm | 1,17 kg |
| 403441 | ○        | 53 x 29 x 3,5 cm | 1,17 kg |



Cloche  
Polycarbonate

- Avec bouton
- Très stable, clarté cristalline

| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids   |
|--------|--------------|---------|
| 406520 | ø 30 x 22 cm | 0,74 kg |



Cloche transparente pour plateau ou bac GN 1/1  
polycarbonate

- Très résistant à la casse, épaisseur 3 mm
- Pour bac et plateaux GN 1/1

| Réf.   | Dim. L x l x H     | Poids   |
|--------|--------------------|---------|
| 402042 | 53 x 32,5 x 9,5 cm | 1,21 kg |



Cloche bombée transparente GN 1/1  
SAN

- Totalemment fermée

| Réf.   | Dim. L x l x H    | Poids    |
|--------|-------------------|----------|
| 402026 | 54 x 33 x 20,5 cm | 1,735 kg |



Cloche bombée transparente GN 1/1  
SAN

- Avec ouverture ovale frontale








| Réf.   | Dim. L x l x H    | Poids    |
|--------|-------------------|----------|
| 402027 | 54 x 33 x 20,5 cm | 1,497 kg |



## Gamme Nature Mélamine



- Style simple et design épuré
- Intérieur imitation bois de hêtre

| Produit  | Réf.   | Finition ext. | GN  | Dim. L x l x H       | Vol.   | Poids    |
|--|--------|---------------|-----|----------------------|--------|----------|
|  <p><b>Saladiers</b></p>  | 405555 | ○             | 1/9 | 17,6 x 10,8 x 5,5 cm | 0,5 L  | 0,215 kg |
|  | 404556 | ●             | 1/9 | 17,6 x 10,8 x 5,5 cm | 0,5 L  | 0,215 kg |
|  <p><b>Saladiers carrés</b></p>   | 404558 | ○             | -   | 16,5 x 16,5 x 5,5 cm | 0,85 L | 0,28 kg  |
|  | 404559 | ●             | -   | 16,5 x 16,5 x 5,5 cm | 0,85 L | 0,28 kg  |
|  | 404561 | ○             | -   | 25 x 25 x 7,5 cm     | 2,65 L | 0,7 kg   |
|  | 404562 | ●             | -   | 25 x 25 x 7,5 cm     | 2,65 L | 0,7 kg   |
|  <p><b>Saladiers allongés</b></p>   | 404564 | ○             | 2/4 | 53 x 16,2 x 7,5 cm   | 3,65 L | 0,985 kg |
|  | 404565 | ●             | 2/4 | 53 x 16,2 x 7,5 cm   | 3,65 L | 0,985 kg |
|  <p><b>Couvercle transparent Pure en SAN</b><br/>           - Pour saladiers carrés 25 cm - Réf. 404561 et 404562<br/>           - Ergos supplémentaires pour meilleure préhension<br/>           - Échancrure pour la cuillère</p> | 403601 | -             | -   | 25 x 25 x 1,5 cm     | -      | 0,25 kg  |
|  <p><b>Saladiers Frida</b></p>  | 404589 | ○             | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 7,5 cm | 4 L    | 0,88 kg  |
|  | 404590 | ●             | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 7,5 cm | 4 L    | 0,88 kg  |
|  <p><b>Saladiers asymétrique</b></p>  | 404922 | ○             | -   | Ø 25 x 8/11 cm       | 1,6 L  | 0,96 kg  |
|  | 404923 | ●             | -   | Ø 25 x 8/11 cm       | 1,6 L  | 0,96 kg  |
|  <p><b>Pieds</b></p>  | 404928 | ○             | -   | ø 16,5 x 12 cm       | -      | 0,43 kg  |
|  | 404929 | ●             | -   | ø 16,5 x 12 cm       | -      | 0,43 kg  |



Pots classiques  
Verre



- Couvrecler verre avec joint polyéthylène

| Réf.   | Dim. ø x H     | Vol.  | Poids    |
|--------|----------------|-------|----------|
| 402250 | ø 11,5 x 16 cm | 0,9 L | 0,802 kg |
| 402251 | ø 14 x 21,5 cm | 2 L   | 1,452 kg |
| 402252 | ø 18 x 26 cm   | 4 L   | 2,343 kg |
| 402253 | ø 20 x 30 cm   | 6 L   | 3,152 kg |



Corbeilles / supports Podium Système +  
Métal



- À la fois support et contenant

| Réf.   | Finition | Dim. ø x H          | Poids   |
|--------|----------|---------------------|---------|
| 405323 | ●        | ø 15 / 21 x 21 cm   | 0,42 kg |
| 405322 | ●        | ø 8,5 / 10,5 x 8 cm | 0,15 kg |



Bocal avec couvercle et cuillère  
Verre

- Bocal en verre, couvercle à visser inox, cuillère avec manche aimanté revêtu silicone.

| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol. | Poids    |
|--------|--------------|------|----------|
| 401636 | ø 20 x 18 cm | 3 L  | 1,225 kg |



Bocal avec couvercle vissant  
Verre



- Couvercle inox vissant  
- Etanche, idéal pour conserver les arômes

| Réf.   | Dim. L x l x H    | Vol. | Poids   |
|--------|-------------------|------|---------|
| 401637 | 12,5 x 19 x 18 cm | 3 L  | 1,04 kg |



Bocaux avec couvercles  
Verre et bois

- Couvercle bois avec joint hermétique en silicone.  
- Conserve l'arôme des aliments.

| Réf.   | Dim. L x l x H    | Vol.  | Poids    |
|--------|-------------------|-------|----------|
| 402255 | 14 x 14 x 11 cm   | 1 L   | 0,892 kg |
| 402256 | 14 x 14 x 17 cm   | 2 L   | 1,062 kg |
| 402257 | 14 x 14 x 21,5 cm | 2,5 L | 1,302 kg |



Présentoir céréales  
Bois d'érable

- 3 bocaux

| Réf.   | Dim. L x l x H    | Vol. | Poids   |
|--------|-------------------|------|---------|
| 407965 | 43 x 17 x 13,5 cm | 6 L  | 5,51 kg |



Bocal avec couvercle et  
fermeture hermétique  
Verre



- Compatible avec présentoir réf. 407965

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Vol. | Poids   |
|--------|-----------------|------|---------|
| 403328 | 12 x 12 x 22 cm | 2 L  | 1,06 kg |





**Plateau de service**  
Inox 18/10 poli miroir



- Poignées chromées vissées
- Inox ép. 0,8 mm
- Espacement entre 2 plateaux +/- 4 cm

| Réf.   | GN  | Dim. L x l x H      | Poids    |
|--------|-----|---------------------|----------|
| 401150 | 1/1 | 53 x 32,5 x 10,5 cm | 1,765 kg |

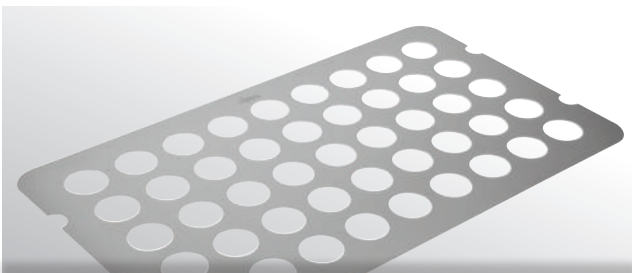


**Présentoir pyramide macarons 2 faces**  
Inox poli brillant



- 72 alvéoles permettant une présentation régulière
- Stabilité parfaite

| Réf.   | Dim. L base x H | Poids    |
|--------|-----------------|----------|
| 400529 | 45 x 39 cm      | 1.965 kg |



**Grille perforée pour 45 verrines**  
Inox



- Pour verrines rondes ou hexagonales
- Alvéole ø 3,7 cm

| Réf.   | Dim. L x l   | Poids    |
|--------|--------------|----------|
| 401151 | 53 x 32,5 cm | 0,614 kg |



**Plateau avec grille pour 45 verrines**  
Inox



- Plateau de service - Réf. 401150
- Grille perforée pour 45 verrines - Réf. 401151
- Entre plateau et grille H 1,9 cm
- Grille retenue par les anses du plateau

| Réf.   | GN  | Dim. L x l x H      | Poids  |
|--------|-----|---------------------|--------|
| 401152 | 1/1 | 53 x 32,5 x 10,5 cm | 2,1 kg |



**Plateau empilable**  
Inox



- Bords polis avec reliefs
- Poignées chromées
- Entre 2 plateaux empilés H 4 cm

| Réf.   | Dim. L x l   | Poids   |
|--------|--------------|---------|
| 400722 | 53 x 32,5 cm | 1,63 kg |

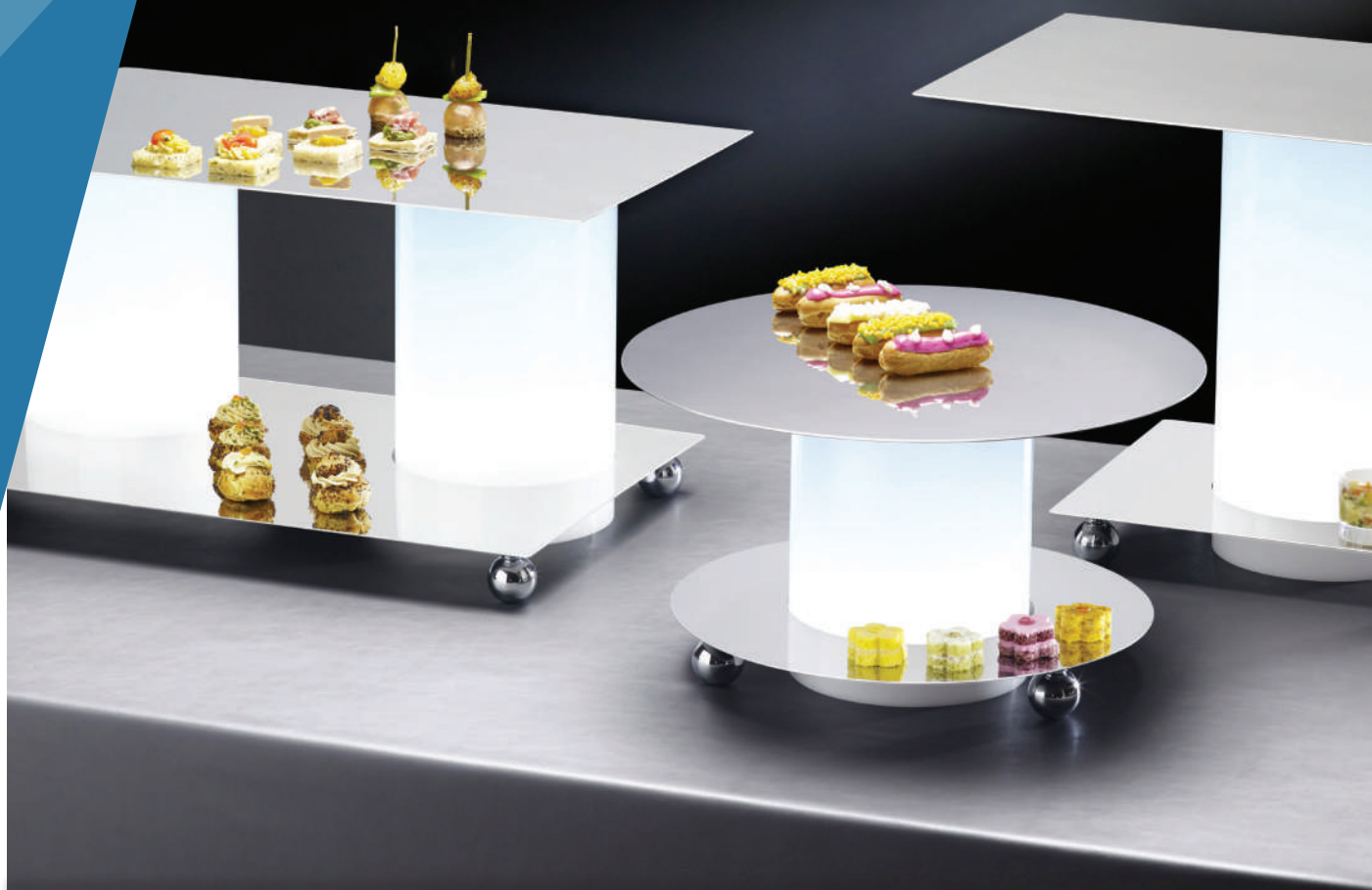


**Couvercle transparent**  
MS



- Adaptable sur plateau réf. 400722

| Réf.   | Dim. L x l       | Poids   |
|--------|------------------|---------|
| 402605 | 53 x 32,5 x 9 cm | 0,69 kg |

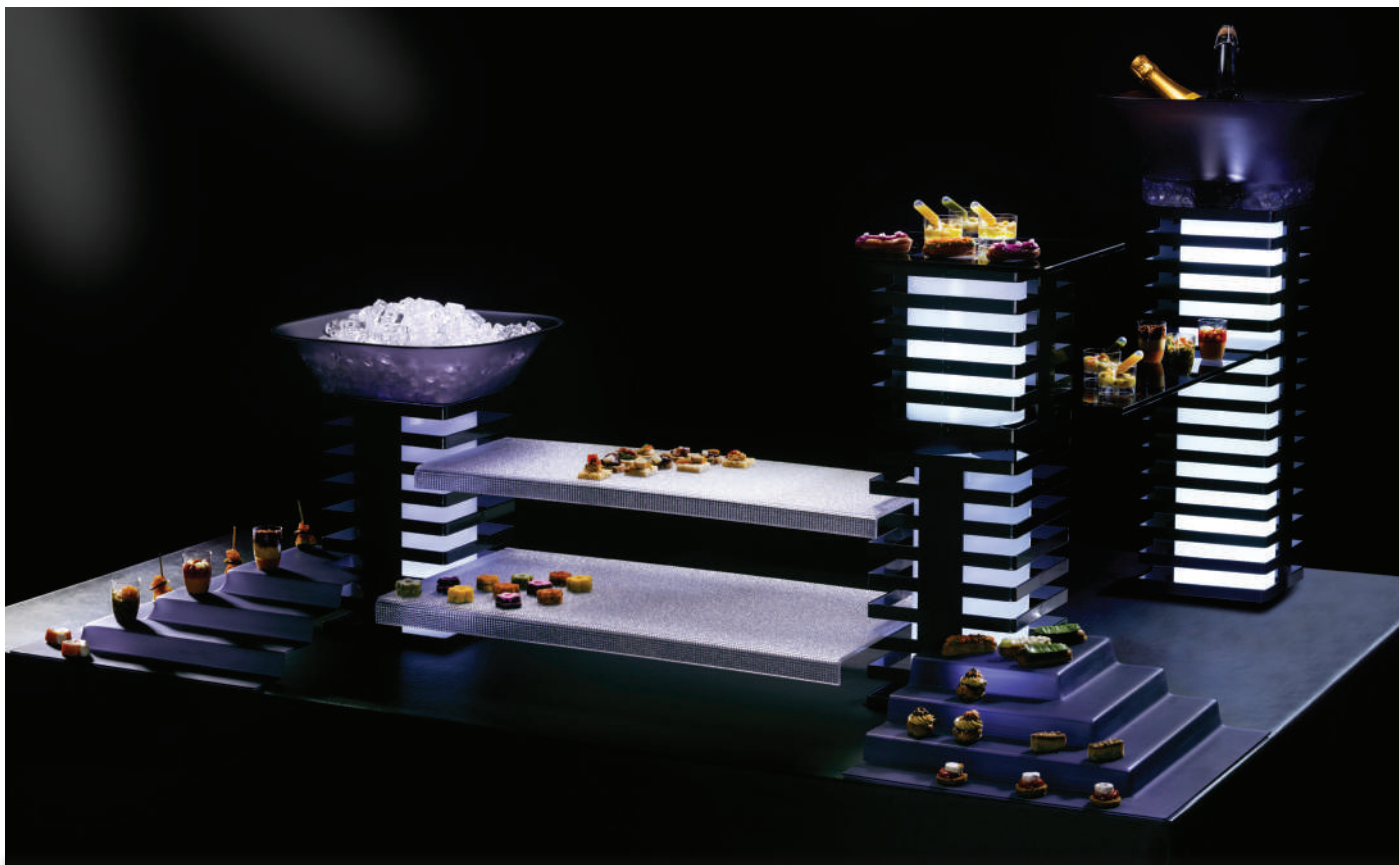


### Présentoirs lumineux Festif'Light



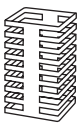
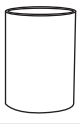



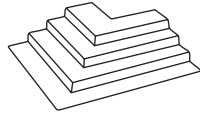

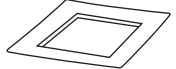

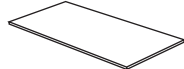
- Modulaires, démontables et faciles à transporter et à ranger
- Association lumière et métal pour réhausser les buffets traiteurs et cocktails dînatoires

|  | Produit  | Réf.   | Dim.         | Poids    |
|--|--|--------|--------------|----------|
|  | <b>Présentoirs lumineux rectangulaires 1 colonne</b><br>- Plateau inox haut 50 x 31 cm<br>- Plateau inox bas perforé 25 x 31 cm<br>- Tube PMMA ø 15 cm<br>- Boîtier d'éclairage LEDS couleurs<br>- Fonctionne sur piles        | 400550 | 19,6 cm      | 2,965 kg |
|  |  | 400551 | 24,6 cm      | 3,025 kg |
|  | <b>Présentoirs lumineux ronds 1 colonne</b><br>- Plateau inox haut ø 36 cm<br>- Plateau inox bas perforé ø 30 cm<br>- Tube PMMA ø 15 cm<br>- Boîtier d'éclairage LEDS couleurs<br>- Fonctionne sur piles                       | 400552 | 19,6 cm      | 2,195 kg |
|  |  | 400553 | 24,6 cm      | 2,255 kg |
|  |  | 400554 | 32 cm        | 2,425 kg |
|  | <b>Présentoirs lumineux rectangulaires 2 colonnes</b><br>- Plateau inox haut 50 x 31 cm<br>- Plateau inox bas perforé 50 x 31 cm<br>- 2 tubes PMMA ø 15 cm<br>- 2 boîtiers d'éclairage LEDS couleurs<br>- Fonctionne sur piles | 400555 | 24,6 cm      | 4,13 kg  |
|  |  | 400556 | 32 cm        | 5,265 kg |
|  | <b>Colonnes / tubes blancs PMMA ø 15 cm</b>  | 746907 | 19,6 cm      | 0,367 kg |
|  |  | 746908 | 24,6 cm      | 0,427 kg |
|  |  | 746909 | 32 cm        | 0,588 kg |
|  | <b>Boîtier LEDS multi-couleurs</b><br>- Couleurs fixes ou changeantes<br>- Submersible<br>- Avec télécommande<br>- Environ 10 h d'autonomie<br>- Fonctionne sur piles ( 3 piles AAA fournies)                                  | 746902 | ø 7,1 x 2 cm | 0,066 kg |



## Présentoirs Modul'Light

- Modulables, démontables et faciles à transporter et à ranger
- Association lumière et métal pour réhausser les buffets traiteurs et cocktails dînatoires

| Produit   | Réf.   | Dim.                                      | Vol.  | Poids    |
|---|--------|---|-------|----------|
|  <p><b>Colonnes métal pour présentoirs</b><br/>- À associer avec un tube PMMA et un boîtier LEDS</p>   | 400586 | 20 x 20 x 10 cm                           | -     | 1,4 kg   |
|   | 400570 | 20 x 20 x 22 cm                           | -     | 2,35 kg  |
|   | 400571 | 20 x 20 x 34 cm                           | -     | 3,42 kg  |
|   | 400572 | 20 x 20 x 58 cm                           | -     | 6 kg     |
|  <p><b>Colonnes / tubes blancs PMMA ø 15 cm</b></p>  | 746906 | 7,6 cm                                    | -     | 0,145 kg |
|   | 746907 | 19,6 cm                                   | -     | 0,367 kg |
|   | 746909 | 32 cm                                     | -     | 0,588 kg |
|   | 746910 | 56 cm                                     | -     | 0,588 kg |
|  <p><b>Croisillon</b><br/>- Pour prolongement perpendiculaire des colonnes</p>   | 400585 | 27 x 27 x 5 cm                            | -     | 0,62 kg  |
|  <p><b>Plaque inox</b><br/>- Boîtier LEDS intégré<br/>- Commutateur On/Off<br/>- Environ 30 h d'autonomie<br/>- Fonctionne sur piles</p>   | 400587 | ø 22 x 5 cm                               | -     | 0,233 kg |
|  <p><b>Boîtier LEDS multi-couleurs</b><br/>- Couleurs fixes ou changeantes<br/>- Submersible<br/>- Avec télécommande<br/>- Environ 10 h d'autonomie<br/>- Fonctionne sur piles ( 3 piles AAA fournies)</p> | 746902 | ø 7,1 x 2 cm                              | -     | 0,066 kg |
|  <p><b>Escalier d'angle 4 étages couleur fumé en PMMA</b><br/>- S'installe au pied des colonnes métal<br/>- Marche H 10 cm</p>   | 400574 | 40 x 40 x 40 cm                           | -     | 0,77 kg  |
|  <p><b>Saladiers couleur fumé en PMMA</b><br/>- S'installe au sommet des colonnes métal</p>  | 400582 | base 19 x 19 / sommet 36 x 36 x 11 cm     | 6 L   | 0,59 kg  |
|   | 400583 | base 19 x 19 / sommet 33,5 x 33,5 x 19 cm | 9,5 L | 0,46 kg  |
|  <p><b>Assiette couleur fumé</b><br/>- En PMMA<br/>- S'installe au sommet des colonnes métal</p>   | 400575 | 30 x 30 cm                                | -     | 0,38 kg  |
|  <p><b>Plateaux en verre fumé trempé</b></p>   | 400576 | 42 x 42 cm                                | -     | 3,59 kg  |
|   | 400577 | 30 x 30 cm                                | -     | 1,8 kg   |
|   | 400578 | 30 x 70 cm                                | -     | 4,2 kg   |
|  <p><b>Plateaux aspect diamant</b><br/>- En PMMA<br/>- Excellente transmission lumineuse</p>   | 400580 | 26 x 67 x 2,8 cm                          | -     | 1,2 kg   |
|   | 400581 | 36 x 67 x 2,8 cm                          | -     | 1,725 kg |



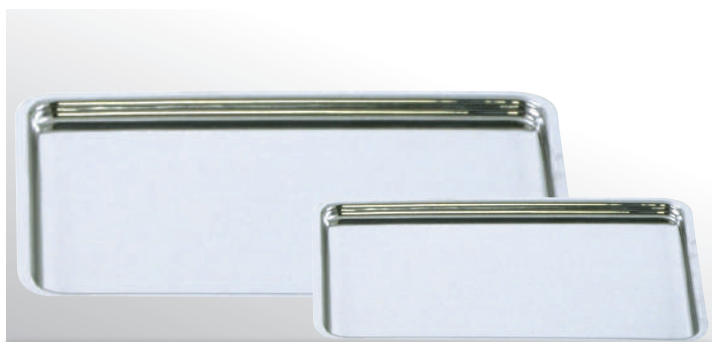


Plateaux Swing  
Inox 18/10



- Contour effet satiné
- Intérieur poli brillant
- GN 1/1

| Réf.   | Dim. L x l x H       | Poids    |
|--------|----------------------|----------|
| 401420 | 53 x 32,5 x 1,2 cm   | 1,555 kg |
| 401415 | 28,5 x 20 x 1,2 cm   | 0,62 kg  |
| 401416 | 32,5 x 32,5 x 1,2 cm | 0,8 kg   |



Plateaux rectangulaires  
Inox



- Stabilité parfaite
- Marquage laser de votre nom ou logo: nous consulter

| Réf.   | Inox                                    | Dim. L x l x H   | Poids    |
|--------|---|------------------|----------|
| 381288 | 18/10 ép. 1 mm - finition poli brillant | 18 x 13,5 x 1 cm | 0,22 kg  |
| 355288 | 18% ép. 0,6 mm                          | 18 x 13,5 x 1 cm | 0,127 kg |
| 381457 | 18/10 ép. 1 mm - finition poli brillant | 20 x 16 x 1 cm   | 0,28 kg  |
| 355457 | 18% ép. 0,8 mm                          | 20 x 16 x 1 cm   | 0,215 kg |
| 381435 | 18/10 ép. 1 mm - finition poli brillant | 23,5 x 17 x 1 cm | 0,35 kg  |
| 355435 | 18% ép. 0,8 mm                          | 23,5 x 17 x 1 cm | 0,268 kg |
| 383289 | 18/10 ép. 1 mm - finition poli brillant | 30 x 21 x 1 cm   | 0,54 kg  |
| 355289 | 18% ép. 0,8 mm                          | 30 x 21 x 1 cm   | 0,419 kg |
| 383450 | 18/10 ép. 1 mm - finition poli brillant | 36 x 29 x 1 cm   | 0,89 kg  |
| 355450 | 18% ép. 0,8 mm                          | 36 x 29 x 1 cm   | 0,688 kg |
| 383451 | 18/10 ép. 1 mm - finition poli brillant | 45 x 34 x 1 cm   | 1,3 kg   |
| 359451 | 18% ép. 1 mm                            | 45 x 34 x 1 cm   | 1,255 kg |



Plateaux avec anses Byzance  
Inox 18% poli



- Anses en alliage de zinc chromé rivetées
- Bord décoré
- Plateau de présentation. Ne convient pas pour les charges lourdes

| Réf.   | Dim. L x l   | Poids   |
|--------|--------------|---------|
| 400733 | 62 x 36 cm   | 1,55 kg |
| 400734 | 75 x 44,5 cm | 2,3 kg  |



Plateaux Byzance  
Inox 18%



- Bord décoré

| Réf.   | Dim. L x l x H     | Poids    |
|--------|--------------------|----------|
| 400735 | 60 x 40 x 1,5 cm   | 1,53 kg  |
| 400736 | 53 x 32,5 x 1,5 cm | 1,055 kg |



Plateaux Sancy  
Inox poli brillant

- Bord roulé

| Réf.   | Inox           | Dim. L x l | Poids    |
|--------|----------------|------------|----------|
| 383492 | 18/10 ép. 1 mm | 40 x 31 cm | 1,015 kg |
| 355492 | 18%            | 40 x 31 cm | 0,72 kg  |
| 383493 | 18/10 ép. 1 mm | 45 x 35 cm | 1,405 kg |
| 355493 | 18%            | 45 x 35 cm | 1,14 kg  |
| 383494 | 18/10 ép. 1 mm | 60 x 47 cm | 2,39 kg  |
| 355494 | 18%            | 60 x 47 cm | 2,23 kg  |



Plateaux inox 5\*\*\*\*\*  
Inox 18/10

- Finition poli brillant
- Poignées soudées. Très résistant

| Réf.     | Modèle     | Dim. L x l     | Poids   |
|----------|------------|----------------|---------|
| 66324-50 | Avec anses | 60 x 37,5 cm   | 1,66 kg |
| 66320-65 | Sans anse  | 65 x 49,5 cm   | 3,22 kg |
| 66324-65 | Avec anses | 75,5 x 49,5 cm | 3,32 kg |



### Plaques à bords pincés Inox 18 %



- À bords pincés
- Dimensions pâtisseries et gastro

| Réf.   | Dim. L x l x H       | GN  | Poids    |
|--------|----------------------|-----|----------|
| 360414 | 40 x 30 x 0,5 cm     | -   | 0,935 kg |
| 360415 | 52,5 x 32,5 x 0,5 cm | 1/1 | 1,1 kg   |
| 360416 | 60 x 40 x 0,5 cm     | -   | 1,86 kg  |



### Lots de plateaux rectangulaires Métal chromé



- Plateaux aussi vendus à l'unité - Réf. 400655 et 400654

| Réf.   | GN  | Dim. L x l   | Poids unitaire | Nb. pièces |
|--------|-----|--------------|----------------|------------|
| 499655 | 1/1 | 53 x 32,5 cm | 0,585 kg       | 36         |
| 499654 | -   | 41 x 31 cm   | 0,313 kg       | 48         |

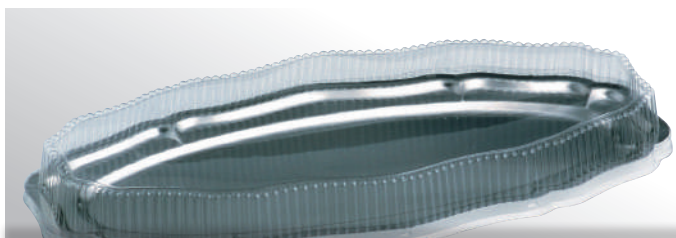


### Lots de plateaux traiteur Chromessa Métal chromé



- Semi-consommable

| Réf.     | GN  | Dim. L x l x H       | Poids unitaire | Nb. pièces |
|----------|-----|----------------------|----------------|------------|
| 251991CH | 1/1 | 53 x 32,5 x 2,5 cm   | 0,51 kg        | 20         |
| 251993CH | 1/2 | 32 x 26,5 x 2,5 cm   | 0,27 kg        | 30         |
| 251992CH | 3/4 | 39,5 x 32,5 x 2,5 cm | 0,42 kg        | 20         |



### Plats ovales LXV avec coque Inox 18% et plastique

#### Lots de 10 plats ovales LXV



- Inox ép. 0,4 mm

| Réf.   | Dim. L x l   | Poids   |
|--------|--------------|---------|
| 111210 | 40 x 27,5 cm | 2,74 kg |
| 111475 | 45 x 28 cm   | 3,04 kg |
| 111218 | 60 x 28,5 cm | 4,13 kg |

#### Lot de 50 coques en plastique



- Ép. 0,4 mm
- Résistance des coques pour superposition des plats possible
- Idéal traiteur

| Réf.   | Dim. L x l x H   | Poids   |
|--------|------------------|---------|
| 510056 | 60 x 28,5 x 5 cm | 4,15 kg |



### Plat à cake LXV avec coque Inox 18%

#### Lot de 10 plats à cake LXV



- Inox ép. 0,4 mm

| Réf.   | Dim. L x l x H   | Poids   |
|--------|------------------|---------|
| 111296 | 40 x 21 x 1,6 cm | 2,36 kg |

#### Lot de 10 coques en plastique



- Inox ép. 0,5 mm
- Résistance des coques pour superposition des plats possible

| Réf.   | Dim. L x l x H | Poids   |
|--------|----------------|---------|
| 510081 | 40 x 21 x 9 cm | 0,71 kg |



Présentoir à gâteaux 5 étages  
Inox 18/10



- 5 plateaux plats
- Livré sans décoration

| Réf.   | Dim. ø plateaux x H              | Poids    |
|--------|----------------------------------|----------|
| 383510 | ø 11 / 22 / 24 / 30 / 36 x 64 cm | 2,897 kg |



Présentoir lumineux tour inox  
5 étages plats

- Tube central en PMMA H 49,5 cm
- 2 boîtiers 10 LEDS à couleurs changeantes avec télécommande

| Réf.   | Dim. ø plateaux x H                  | Poids    |
|--------|--------------------------------------|----------|
| 400410 | ø 22 / 22,5 / 30 / 36 / 46 x 49,5 cm | 4,075 kg |



Grand plateau blanc Festif'Light avec 5  
disques inox

- Colonne en PMMA blanc diffusant avec base LEDS couleurs changeantes et télécommande
- Base LEDS fixée sous le disque inox ø 22 cm qui coiffe le tube

| Réf.   | Dim. ø x H tubes                  | Poids    |
|--------|-----------------------------------|----------|
| 400320 | ø 79 x 4 / 10 / 16 / 20 / 32,5 cm | 2,897 kg |



Présentoir à gâteaux 4 étages  
Inox 18/10



- Bras pivotants
- 4 plateaux plats ép. 1 mm

| Réf.   | Dim. ø plateaux x H         | Poids |
|--------|-----------------------------|-------|
| 383481 | ø 22 / 24 / 30 / 36 x 72 cm | 5 kg  |



Présentoir à mignardises 4 étages  
Inox 18/10



- 4 plateaux plats

| Réf.   | Dim. ø plateaux x H         | Poids |
|--------|-----------------------------|-------|
| 383482 | ø 22 / 24 / 30 / 36 x 64 cm | 5 kg  |



Serviteur muet 4 étages  
Inox 18/10



- 4 plateaux creux
- Finition poli brillant

| Réf.   | Dim. ø plateaux x H         | Poids   |
|--------|-----------------------------|---------|
| 383477 | ø 22 / 27 / 30 / 36 x 64 cm | 2,93 kg |



Guéridons pâtisseries  
Inox



- Pied inox 18/10 poli brillant
- Plateau inox 18%

| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids    |
|--------|--------------|----------|
| 383470 | ø 20 x 5 cm  | 0,253 kg |
| 383472 | ø 22 x 5 cm  | 0,33 kg  |
| 383473 | ø 22 x 10 cm | 0,382 kg |
| 383457 | ø 24 x 5 cm  | 0,34 kg  |
| 383456 | ø 30 x 5 cm  | 0,528 kg |
| 383458 | ø 30 x 10 cm | 0,747 kg |
| 383436 | ø 36 x 5 cm  | 0,938 kg |
| 383438 | ø 36 x 10 cm | 1,178 kg |





Fontaines à cocktail Stellinox



- Tube blanc diffusant éclairé avec un nouveau système d'éclairage (ampoule spot RGB LED émetteur 12V+ télécommande avec pile CR2025 incluse + connecteur MR16 puissance 3W)
- Différents modes d'éclairage : réglage de l'intensité, de la rapidité de changement de couleur, possibilité de figer sur la couleur choisie, mode couleurs fondues
- Permet une circulation permanente du cocktail avec 4 becs pour que les convives viennent se servir
- Vasque en inox qui reste fraîche, et peut contenir des glaçons
- Ne convient pas pour les liquides gazeux et le champagne

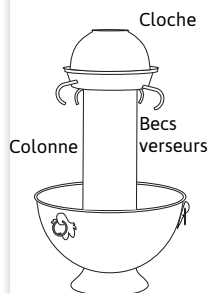
| Réf.   | Caractéristiques                             | Dim. ø x H   | Vol. | Poids   |
|--------|--|--------------|------|---------|
| 746222 | - Avec anses<br>- Décor grappes de raisin    | ø 43 x 56 cm | 15 L | 6 kg    |
| 746224 | - XXL<br>- Vendu avec sa caisse de transport | ø 52 x 83 cm | 32 L | 29,4 kg |

## Pièces de rechange pour les fontaines 15 L

Réf. 746222

| Produit  | Réf.    | Dim.           | Poids    |
|--|---------|----------------|----------|
| <b>Cloche</b>  | 000612  | ø 25 x 12 cm   | 0,37 kg  |
| <b>Joint</b>   | 000613  | ø 80 cm        | 0,03 kg  |
| <b>Réservoir inox avec 4 becs verseurs</b>   | 000601  | ø 26 x 5 cm    | 0,708 kg |
| <b>Colonne / tube PMMA</b>   | 000602  | ø 15 x 49,5 cm | 1,006 kg |
| <b>Ampoule spot LED multicolore + télécommande</b>   | 000705  | -              | 0,032 kg |
| <b>Ampoule spot LED multicolore + télécommande + douille + griffe de serrage + vis de fixation</b> | 000703  | -              | 0,032 kg |
| <b>Transformateur 12 V</b>   | 000708  | -              | 0,234 kg |
| <b>Pièce Delrin pour sortie de pompe</b>   | 000611B | 5 cm           | 0,007 kg |
| <b>Pièce Delrin fileté pour tête de fontaine</b>   | 000611H | 9 cm           | 0,12 kg  |

|  |        |                   |         |
|--|--------|-------------------|---------|
| <b>Caisse de transport</b>               | 000610 | 44 x 44 x 75,5 cm | 13,9 kg |
| - Poignées intégrées<br>- Calage parfait |        |                   |         |



Caisse sur mesure



Avec caisse de transport



Cascade à champagne illuminée  
42 coupes



- Livrée avec sa caisse en bois
- Plateau inox - Réf. 500046
- 4 disques en altuglass - Réf. 000800
- Colonne / tube blanc diffusant - Réf. 746909
- Éclairage LED à cycles lumineux multicolore + télécommande



| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids |
|--------|--------------|-------|
| 746209 | ø 45 x 64 cm | 14 kg |

Avec caisse de transport



Cascade à champagne illuminée  
73 coupes



- Livrée avec sa caisse en bois
- Plateau inox - Réf. 500046
- 4 disques en altuglass - Réf. 000800
- Colonne / tube blanc diffusant - Réf. 746913
- Éclairage LED à cycles lumineux multicolore + télécommande



| Réf.   | Dim. ø x H    | Poids   |
|--------|---------------|---------|
| 746130 | ø 45 x 107 cm | 16,5 kg |



Rafrâchisseurs à bouteilles Bridge  
Bois et inox 18/10



- Base bois (érable / wengé)
- Seau inox double paroi à intérieur mat et extérieur poli brillant

| Réf.   | Finition | Dim. L x L x H  | Vol. | Poids   |
|--------|----------|-----------------|------|---------|
| 407985 | ●        | 35 x 35 x 19 cm | 10 L | 5,17 kg |
| 406985 | ●        | 35 x 35 x 19 cm | 10 L | 5,17 kg |



Vasques pour bouteilles  
Altuglass et inox 18/10 poli brillant



- Pied brillant

| Réf.   | Dim. ø x H     | Vol. | Poids    |
|--------|----------------|------|----------|
| 746201 | ø 34 x 21 cm   | 8 L  | 1,084 kg |
| 746213 | ø 40 x 23,5 cm | 12 L | 1,4 kg   |



Vasque double paroi  
Inox poli miroir



| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol.   | Poids   |
|--------|--------------|--------|---------|
| 402044 | ø 44 x 24 cm | 10,5 L | 2,81 kg |



Rafrâchisseurs  
Inox 18/10 poli brillant

| Réf.   | Modèle | Dim. ø x H     | Vol. | Poids    |
|--------|--------|----------------|------|----------|
| 000366 | Sancy  | ø 41,7 x 25 cm | 18 L | 2,44 kg  |
| 000401 | Forez  | ø 37 x 24 cm   | 15 L | 2,116 kg |



Bassines à glace  
Métal galvanisé

- Insert coque plastique
- Aspect cuivre ou noir, anneaux en métal massif.

| Réf.   | Dim. L x L x H | Finition | Vol. | Poids  |
|--------|----------------|----------|------|--------|
| 402100 | 40 x 28 x 22   | ●        | 11 L | 1,1 kg |
| 402101 | 40 x 28 x 22   | ●        | 11 L | 1,1 kg |



Porte seau à champagne Maître d'hôtel  
Inox 18/10



- Soudure « cordon »
- Grande stabilité
- Tube ø 32 mm
- Livré sans seau
- Partie supérieure dévissable
- Finition poli brillant

| Réf.   | Finition   | Dim. H  | Poids    |
|--------|------------|---------|----------|
| 746165 | Anses inox | 66,5 cm | 2,224 kg |



Porte seau à champagne Speed  
Inox 18/10



- Soudure « cordon »
- Grande stabilité
- Tube ø 32 mm
- Livré sans seau
- Partie supérieure dévissable
- Finition poli brillant

| Réf.   | Dim. ø x H                            | Poids   |
|--------|---------------------------------------|---------|
| 746164 | ø pied 27 / ø porte seau 19,5 x 68 cm | 2,08 kg |



Porte seau vendu séparément  
Inox 18/10



- Soudure « cordon »
- Grande stabilité
- Tube ø 32 mm
- Livré sans seau
- Partie supérieure dévissable

| Réf.   | compsant                                 | Dim.         | Poids    |
|--------|--|--------------|----------|
| 746281 | Plateau rond à visser pour porte-seau    | ø 20 cm      | 0,648 kg |
| 746282 | Pieds du porte-seau                      | ø 27 x 61 cm | 1,505 kg |
| 746280 | Récipient Inox du porte-seau et cendrier | ø 27 x 7 cm  | 0,360 kg |
| 746178 | Cendrier 2 éléments                      | ø 19 x 7 cm  | 0,510 kg |
| 746186 | Seau à champagne                         | ø 21 x 21 cm | 0,595 kg |



Seaux à champagne  
MS



- Semblables au verre
- 2 poignées
- Pour plusieurs bouteilles

| Réf.   | Dim. L x l x H    | Vol. | Poids   |
|--------|-------------------|------|---------|
| 403054 | 35 x 27 x 25,5 cm | 6 L  | 1,42 kg |
| 402053 | 27 x 20 x 21 cm   | 3 L  | 0,74 kg |



Rafraîchisseur de bouteilles  
Moscow Mule  
Inox

- Aspect cuivre style antique

| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol. | Poids   |
|--------|--------------|------|---------|
| 406630 | ø 20 x 21 cm | 5 L  | 1,08 kg |





**Distributeur à pédale de gel hydroalcoolique**  
Inox

- Sans contact
- Inox 18/10
- Ø tube 9 cm pour flacons jusqu'à Ø 8,6cm
- Utilisation et recharge très facile

| Réf.   | Dim. L x l x H   | Poids   |
|--------|------------------|---------|
| 388000 | 30 x 30 x 110 cm | 5,75 kg |



**Seau à bouteille**  
MS



- Contenant pour 1 seule bouteille
- Avec une poignée

| Réf.   | Dim. L x l x H      | Vol. | Poids  |
|--------|---------------------|------|--------|
| 402055 | 23,2 x 22 x 27,5 cm | 3 L  | 0,7 kg |



**Seau à bouteilles**  
MS



- Contenant pour 2 bouteilles
- Semblable au verre

| Réf.   | Dim. L x l x H      | Vol. | Poids |
|--------|---------------------|------|-------|
| 402056 | 30,5 x 21,5 x 26 cm | 4 L  | 1 kg  |



**Désinfectants pour les mains**  
Inox

- À détection automatique
- 5 L
- Batterie rechargeable (câble fourni)
- 2 roues et 2 pieds

| Réf.   | Dim. L x l x H   | Finition | Poids    |
|--------|------------------|----------|----------|
| 406212 | 30 x 35 x 141 cm | ●        | 40,62 kg |
| 406213 | 30 x 35 x 141 cm | ●        | 40,62 kg |



**Seau à champagne Speed**  
Inox finition poli miroir



- 2 anses massives
- Bord roulé

| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol.  | Poids    |
|--------|--------------|-------|----------|
| 746186 | ø 21 x 21 cm | 3,5 L | 0,595 kg |



**Désinfectants pour les mains**  
Inox

- À détection automatique
- 5 L
- Batterie rechargeable (câble fourni)

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Finition | Poids |
|--------|-----------------|----------|-------|
| 406216 | 30 x 42 x 42 cm | ●        | 11 kg |
| 406217 | 30 x 42 x 42 cm | ●        | 11 kg |



**Presse citrons avec réserve**  
Inox poli brillant



- 2 pièces
- Réserve ø 12,3 cm

| Réf.   | Dim. ø x H       | Vol.   | Poids   |
|--------|------------------|--------|---------|
| 402431 | ø 16,7 x 10,5 cm | 0,35 L | 0,25 kg |



**Cuillère à cocktail**  
Inox



- Manche torsadé avec petit pilon

| Réf.     | Dim. L | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 41605-00 | 27 cm  | 0,05 kg |



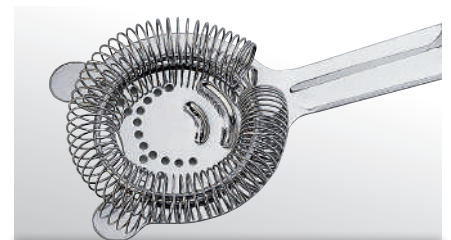
**Shakers 3 pièces**  
Inox finition poli brillant

| Réf.     | Dim. ø x H    | Vol.  | Poids    |
|----------|---------------|-------|----------|
| 41480-05 | ø 8,5 x 22 cm | 0,5 L | 0,28 kg  |
| 41480-07 | ø 9 x 23 cm   | 0,7 L | 0,295 kg |



**Doseurs à cocktail gradués**  
Inox

| Réf.     | Dim. ø x H         | Vol.       | Poids    |
|----------|--------------------|------------|----------|
| 41604-00 | ø 3,5 / 4 x 7 cm   | 2 / 4 cL   | 0,036 kg |
| 41604-05 | ø 3,5 / 5 x 8,5 cm | 3,5 / 5 cL | 0,029 kg |



**Passoire à cocktail**  
Inox



| Réf.     | Dim. ø x L  | Poids    |
|----------|-------------|----------|
| 41603-00 | ø 9 x 17 cm | 0,102 kg |



**Shakers double paroi 3 pièces**  
SAN et inox

- Capuchon percé de 19 trous ø 3,5 mm

| Réf.     | Finition | Dim. ø x H      | Vol.   | Poids   |
|----------|----------|-----------------|--------|---------|
| 41481-03 | ●        | ø 8,5 x 24,5 cm | 0,55 L | 0,35 kg |
| 41481-02 | ●        | ø 8,5 x 24,5 cm | 0,55 L | 0,35 kg |



**Shaker et verre Boston**  
Inox 18/10 et verre



**Shaker Boston en inox 18/10**

| Réf.     | Finition  | Dim. ø x H  | Vol.  | Poids    |
|----------|-----------|-------------|-------|----------|
| 41479-00 | Tout inox | ø 9 x 30 cm | 0,8 L | 0,629 kg |

**Verre à shaker Boston**

| Réf.     | Dim. ø x H      | Vol.  | Poids   |
|----------|-----------------|-------|---------|
| 41479-AA | ø 8,5 x 14,5 cm | 0,5 L | 0,36 kg |



**Louche à sangria**  
SAN



- Manche chromé

| Réf.   | Dim. L | Poids    |
|--------|--------|----------|
| 746182 | 33 cm  | 0,084 kg |



**Assiette cocktail porte verre**



- Permet de toujours garder une main disponible lors d'un cocktail

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Poids    |
|--------|-----------------|----------|
| 404620 | 22 x 14 x 15 cm | 0,137 kg |



**Bols  
Mélamine**

- Aspect porcelaine

| Réf.   | Finition | Dim. ø x H   | Vol.   | Poids    |
|--------|----------|--------------|--------|----------|
| 403452 | ●        | ø 9 x 4,5 cm | 0,09 L | 0,088 kg |
| 403419 | ○        | ø 9 x 4,5 cm | 0,09 L | 0,088 kg |



**Cupelle à sauce  
Mélamine**

- Aspect porcelaine

| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol.    | Poids    |
|--------|--------------|---------|----------|
| 403780 | ø 6 x 3,7 cm | 0,045 L | 0,035 kg |



**Petit plateau avec bols carrés  
Inox satiné et mélamine**

**Petit plateau en inox satiné**

- Livrés seuls

| Réf.   | Dim. L x l | Poids  | Nb. bols |
|--------|------------|--------|----------|
| 403121 | 29 x 20 cm | 0,4 kg | 6        |

**Bol / saladier carré en mélamine**

- Livrés seuls

| Réf.   | Finition | Dim. L x L x H | Vol.   | Poids   |
|--------|----------|----------------|--------|---------|
| 403414 | ○        | 9 x 9 x 4 cm   | 0,14 L | 0,11 kg |



**Pilons de bar Mudler  
ABS**

- Avec face crantée

| Réf.     | Finition | Dim.          | Poids    |
|----------|----------|---------------|----------|
| 41503-22 | ○        | 22 cm         | 0,09 kg  |
| 401181   | ●        | ø 2,5 x 21 cm | 0,105 kg |
| 401182   | ●        | ø 4 x 24 cm   | 0,2 kg   |



**Lots de cuillères à sirop  
Inox 18/10**

- Inox ép. 2,5 mm  
- Conditionnement par 12

| Réf.     | Modèle   | Poids   |
|----------|----------|---------|
| 62613-67 | Monica   | 0,04 kg |
| 62612-67 | Baguette | 0,03 kg |



**Cuillère magique à cocktail  
Inox**

| Réf.     | Dim. ø x L  | Poids    |
|----------|-------------|----------|
| 48278-15 | ø 5 x 24 cm | 0,131 kg |



**Dessous de bouteille  
Inox**

- Livrés seuls

| Réf.   | Inox                       | Modèle  | Dim. ø  | Poids    |
|--------|----------------------------|---------|---------|----------|
| 355375 | Inox 18%                   | Uni     | ø 14 cm | 0,079 kg |
| 383375 | Inox 18/10                 | Uni     | ø 14 cm | 0,139 kg |
| 355374 | Inox 18%                   | Cannelé | ø 14 cm | 0,077 kg |
| 381374 | Inox 18/10 - poli brillant | Cannelé | ø 14 cm | 0,115 kg |



**Plateaux limonadier**

- Livrés seuls

| Réf.   | Finition                                       | Dim.          | Poids   |
|--------|--|---------------|---------|
| 354321 | Inox - bord roulé                              | ● ø 40 cm     | 0,84 kg |
| 400996 | Polyester renforcé fibre de verre antidérapant | ● ø 36 x 3 cm | 0,73 kg |





## Tastevins Inox



- Possibilité de marquage laser sur le fond ou la poucette, nous consulter

| Réf.   | Inox                            | Dim. ø x H   | Poids    |
|--------|---------------------------------|--------------|----------|
| 350372 | Inox 18%                        | ø 8,5 x 2 cm | 0,04 kg  |
| 353372 | 18% avec anneau                 | ø 8,5 x 2 cm | 0,042 kg |
| 354372 | 18% poli tonneau                | ø 8,5 x 2 cm | 0,04 kg  |
| 352372 | 18% poli tonneau avec anneau    | ø 8,5 x 2 cm | 0,042 kg |
| 381372 | 18/10 poli brillant             | ø 8,5 x 2 cm | 0,042 kg |
| 382372 | 18/10 poli brillant avec anneau | ø 8,5 x 2 cm | 0,044 kg |
| 000372 | Cordon avec accroche anneau     |              | 0,008 kg |



## Grands seaux à glaçons Aluminium anodisé et polystyrol



- Bol intérieur en plastique

| Réf.   | Dim. ø x H     | Vol. | Poids    |
|--------|----------------|------|----------|
| 401038 | ø 18,5 x 20 cm | 5 L  | 1,065 kg |
| 401037 | ø 27 x 20 cm   | 8 L  | 1,815 kg |



## Seau à glace isotherme Polypropylène et PVC



- Qualité professionnelle  
- Aspect métal brillant  
- Avec grille d'égouttage  
- Livré avec pince inox 18/10

| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol.  | Poids    |
|--------|--------------|-------|----------|
| 401015 | ø 14 x 22 cm | 1,3 L | 0,792 kg |



## Cuillère à glaçons Inox 18/10

| Réf.     | Dim. L | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 52550-04 | 22 cm  | 0,08 kg |



## Pincettes 5\*\*\*\*\* Inox 18/10 poli brillant

| Réf.     | Dim. L  | Poids    |
|----------|---------|----------|
| 52550-56 | 17,5 cm | 0,048 kg |

| Réf.     | Dim. L | Poids    |
|----------|--------|----------|
| 52550-53 | 12 cm  | 0,026 kg |



**Gobelet**  
Inox 18/10

- Inox ép. 0,7 mm  
- Peut être utilisé pour les plateaux self - Réf. 354320, 354319 et 381320

| Réf.   | Dim. ø x H    | Vol.  | Poids    |
|--------|---------------|-------|----------|
| 746156 | ø 7,5 x 11 cm | 0,3 L | 0,103 kg |



**Boîte et insert à épices et condiments**  
Inox et polypropylène

**Boîte en inox brossé poli mat**

- 4 inserts indépendants en polypropylène - Réf. 401701

| Réf.   | Dim. L x l x H     | Vol.      | Poids   |
|--------|--------------------|-----------|---------|
| 401700 | 31 x 15,5 x 9,5 cm | 4 x 0,5 L | 1,01 kg |



**Plateau porte-addition avec pince**  
Inox 18%

 - Languette ressort en inox écroui  
- Possibilité de marquage publicitaire

| Réf.   | Dim. L x l x H | Poids   |
|--------|----------------|---------|
| 350286 | 18 x 13 x 1 cm | 0,14 kg |




**Plateau à anse dorée**  
Inox 18/10

 - Anse en inox massif dorée à l'or fin  
- Finition poli brillant

| Réf.   | Dim. L x l | Poids    |
|--------|------------|----------|
| 858169 | 18 x 13 cm | 0,238 kg |






**Lot de 2 bouchons à champagne**  
Inox et polypropylène



| Réf.   | Dim. ø x H | Poids   |
|--------|------------|---------|
| 403160 | ø 4 x 6 cm | 0,15 kg |






**Lot de 3 cendriers**  
Mélamine

| Réf.   | Dim. ø x H | Poids  |
|--------|------------|--------|
| 402576 | ø 8 x 3 cm | 0,1 kg |






**Cendrier set 4 cendriers**  
Mélamine

| Réf.   | Finition | Dim. ø x H     | Poids   |
|--------|----------|----------------|---------|
| 403620 | ○        | ø 6.5 x 5.5 cm | 0.23 kg |
| 403621 | ●        | ø 6.5 x 5.5 cm | 0.23 kg |

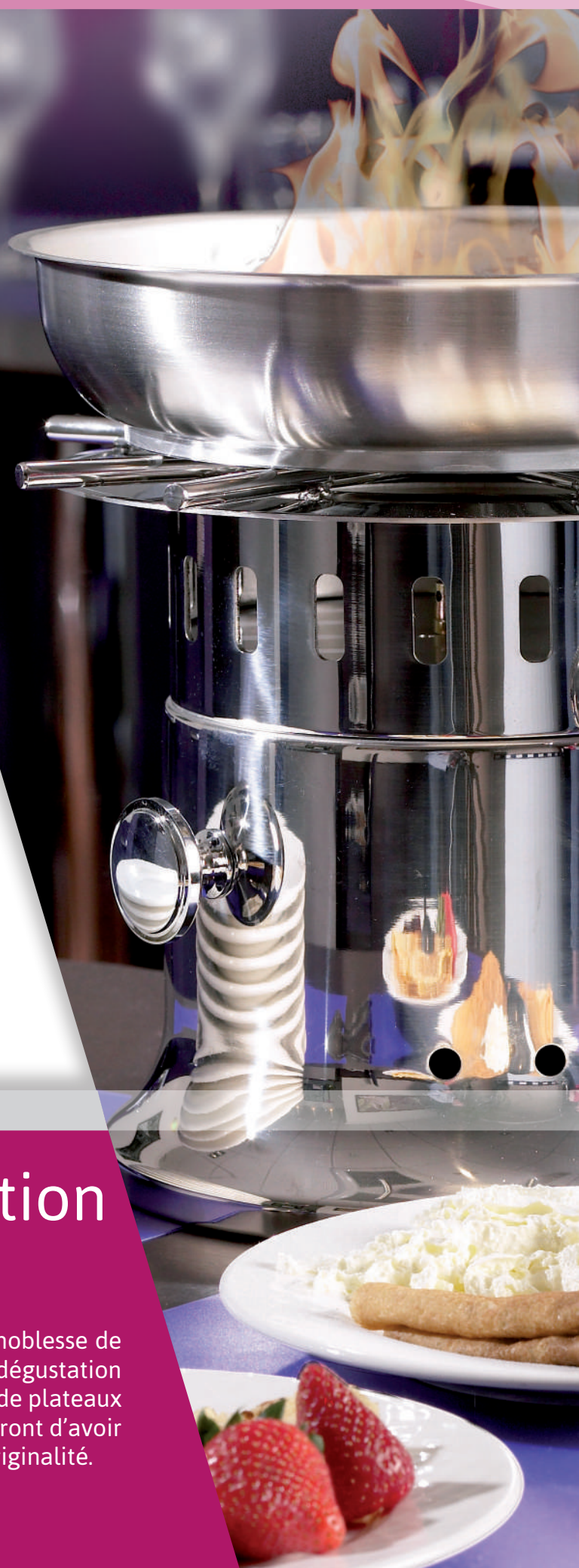


**Cendriers**  
Mélamine

| Réf.   | Finition | Dim. ø x H    | Poids    |
|--------|----------|---------------|----------|
| 403488 | ○        | ø 11,5 x 5 cm | 0,225 kg |
| 403489 | ●        | ø 11,5 x 5 cm | 0,225 kg |





## Service et présentation sur table

Pour servir et présenter à table, rien de tel que la noblesse de l'innox qui allie robustesse et esthétique. Après une dégustation de fruits de mer, découvrez notre nouvelle gamme de plateaux inox 18/10 en couleur ou à motifs, qui vous permettront d'avoir mille petites attentions pour vos clients, en toute originalité.





Légumiers Maître d'hôtel  
Inox



- Anses en inox massif dorées à l'or fin  
- Finition poli brillant

| Réf.   | Dim. ø x H    | Vol.   | Poids    | Couvercle correspondant |
|--------|---------------|--------|----------|-------------------------|
| 858174 | ø 10 x 4 cm   | 0,25 L | 0,17 kg  | -                       |
| 858198 | ø 14 x 4,5 cm | 0,6 L  | 0,285 kg | 858196                  |
| 858173 | ø 16 x 4,5 cm | 0,8 L  | 0,29 kg  | 858197                  |
| 858163 | ø 18 x 5 cm   | 1 L    | 0,375 kg | 858179                  |
| 858151 | ø 22 x 6,2 cm | 2 L    | 0,755 kg | 858181                  |
| 858250 | ø 28 x 6,8 cm | 3,25 L | 0,945 kg | -                       |



Beurrier avec cloche Maître d'hôtel  
Porcelaine et inox 18/10



- Inox ép. 1 mm  
- Bouton en laiton poli  
- Finition poli brillant

| Produit                  | Réf.          | Dim. ø x H   | Vol.   | Poids    |
|--------------------------|---------------|--------------|--------|----------|
| <b>Beurrier + cloche</b> | <b>600047</b> | ø 7 x 8 cm   | 0,07 L | 0,207 kg |
| <b>Beurrier</b>          | <b>600055</b> | ø 9 x 3,5 cm | 0,07 L | 0,13 kg  |



Plats à œuf Maître d'hôtel  
Inox 18/10



- Anses en inox massif dorées à l'or fin  
- Finition poli brillant

| Réf.   | Dim. ø  | Poids    |
|--------|---------|----------|
| 858160 | ø 14 cm | 0,19 kg  |
| 858156 | ø 16 cm | 0,219 kg |
| 858175 | ø 18 cm | 0,283 kg |
| 858157 | ø 20 cm | 0,334 kg |



Moutardier avec cloche Maître d'hôtel  
Porcelaine et inox 18/10



- Bouton en laiton poli  
- Livré avec petite cuillère inox

| Réf.   | Dim. ø socle | Dim. ø cloche | Vol.   | Poids    |
|--------|--------------|---------------|--------|----------|
| 600077 | ø 7,5 cm     | ø 6 cm        | 0,04 L | 0,196 kg |



Plats à gratin Maître d'hôtel  
Inox 18/10



- Anses en inox massif dorées à l'or fin  
- Boutons en laiton poli  
- Finition poli brillant

**Plats à gratin rectangulaires**

| Réf.   | Dim. L x l x H     | Poids    | Couvercle correspondant |
|--------|--------------------|----------|-------------------------|
| 858164 | 18 x 10 x 2 cm     | 0,205 kg | -                       |
| 858140 | 30 x 21 x 4 cm     | 0,83 kg  | 858182                  |
| 858188 | 30 x 21 x 6 cm     | 0,922 kg | 858182                  |
| 858263 | 37 x 25 x 4 cm     | 1,085 kg | -                       |
| 858194 | 42,5 x 30,5 x 5 cm | 1,425 kg | -                       |



Saladiers Maître d'hôtel  
Inox 18/10



- Anses en inox massif dorées à l'or fin  
- Finition poli brillant

| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol.  | Poids    |
|--------|--------------|-------|----------|
| 858323 | ø 22 x 10 cm | 3,2 L | 0,87 kg  |
| 858324 | ø 24 x 10 cm | 4 L   | 0,765 kg |



Cloche bouton chromé  
Inox 18/10

- Extérieur finition poli brillant et intérieur satiné

| Réf.   | Dim. ø x H     | Poids   |
|--------|----------------|---------|
| 000254 | ø 29 x 17,5 cm | 0,68 kg |



**Plats à gratin ovales**

| Réf.   | Dim. L x l x H     | Poids    |
|--------|--------------------|----------|
| 858165 | 17 x 10,2 x 2,5 cm | 0,2 kg   |
| 858158 | 20 x 13 x 3 cm     | 0,265 kg |
| 858159 | 25 x 15,5 x 3,6 cm | 0,385 kg |
| 858138 | 28 x 16 x 5 cm     | 0,425 kg |
| 858162 | 30 x 19,2 x 4 cm   | 0,635 kg |
| 858150 | 35 x 23 x 5 cm     | 0,875 kg |



Cloche couvre assiette  
Inox 18/10

- Inox 18/10 finition poli brillant  
- Ø intérieur 26 cm

| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids    |
|--------|--------------|----------|
| 000244 | ø 28 x 14 cm | 0,712 kg |



Cloches bouton laiton Maître d'hôtel  
Inox 18/10 poli brillant



| Réf.   | Dim. ø x H     | Poids    |
|--------|----------------|----------|
| 000250 | ø 22 x 13,5 cm | 0,655 kg |
| 000252 | ø 24 x 14,5 cm | 0,725 kg |



**Plat à gratin avec rebord**

| Réf.   | Dim. L x l x H     | Poids    |
|--------|--------------------|----------|
| 858139 | 38 x 25,2 x 4,8 cm | 1,025 kg |



**Plat de service Maître d'hôtel**  
Inox 18/10



- Superposable
- Anses en inox massif dorées à l'or fin
- Finition poli brillant

| Réf.   | Dim. L x l   | Poids |
|--------|--------------|-------|
| 858177 | 54 x 32,5 cm | 2 kg  |



**Cuillère à sel et parmesan 5\*\*\*\*\***  
Inox 18/10 poli brillant

| Réf.     | Dim. L | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 52550-17 | 6,5 cm | 0,01 kg |



**Cuillère à caviar**  
Nacre

- Matériau naturel le plus adapté pour servir le caviar, ne cause pas de réaction et permet d'en préserver la fragile saveur

| Réf.     | Dim. L  | Poids    |
|----------|---------|----------|
| 41518-00 | 11,5 cm | 0,008 kg |



**Cloche d'hôtel**  
Métal chromé

- Métal ép. 0,8 mm

| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids    |
|--------|--------------|----------|
| 401400 | ø 8,5 x 6 cm | 0,115 kg |



**Porte bouteille en fil**  
Inox

| Réf.   | Dim. ø | Poids    |
|--------|--------|----------|
| 746205 | ø 8 cm | 0,087 kg |



**Réchaud à flamber**  
Inox 18/10

- Très stable
- Fonctionne avec cartouche CAMPING GAZ : CV300 / PLUS 240 GR non fournie

| Réf.     | Dim. ø x H     | Poids  |
|----------|----------------|--------|
| 56162-00 | ø 18,5 x 28 cm | 2,1 kg |



**Petites casseroles Maître d'hôtel**  
Inox 18/10

- Manche doré à l'or fin

| Réf.   | Dim. ø x H  | Vol.   | Poids    | Couvercle correspondant |
|--------|-------------|--------|----------|-------------------------|
| 600083 | ø 8 x 5 cm  | 0,17 L | 0,135 kg | -                       |
| 600084 | ø 10 x 5 cm | 0,33 L | 0,16 kg  | 600095                  |



**Lot de 2 enrouleurs automatiques**  
Acier inoxydable

- Cordon L 65 cm
- Ressort de rappel
- Se fixe à la ceinture

| Réf.   | Dim. ø x H | Poids   |
|--------|------------|---------|
| 403170 | ø 4 x 2 cm | 0,05 kg |



**Support pour seau à champagne**  
Fil chromé

- Fil ø 8 mm
- Adaptable sur table

| Réf.   | Dim. ø x L x H        | Poids   |
|--------|-----------------------|---------|
| 746171 | ø 20,5 x 48,5 x 18 cm | 0,69 kg |



**Porte-étiquettes**

- Stellinox vous propose un choix de porte-noms, cartes, menus ou numéros de table

| Réf.   | Modèle   | Finition         | Dim.          | Poids    | Nb. pièces |
|--------|--|------------------|---------------|----------|------------|
| 404462 | Porte-étiquettes   | Inox poli miroir | ø 7,5 x 46 cm | 0,315 kg | 1          |
| 404022 | Porte-cartes   | Métal chromé     | 4 x 2,5 cm    | 0,28 kg  | 6          |
| 404494 | Porte-étiquettes avec pince (avec 30 étiquettes)                       | Cube béton       | 3 x 3 x 12 cm | 0,47 kg  | 4          |
| 402510 | Set 4 porte-étiquettes galet inox H 10.5 cm, avec 20 étiquettes noires | Inox poli miroir | ø 5 x 10,5 cm | 0,548 kg | 4          |










Plateaux fantaisie  
Inox 18/10



- Inox ép. 0,8 mm

|   | Produit   | Réf.   | Modèle                | Dim. L x l x H   | Poids    |
|---|---|--------|-----------------------|------------------|----------|
|   | <b>Plateaux Froissé</b><br>- Qualité alimentaire                                  | 381292 | Plateau monnaie       | 18 x 13,5 x 1 cm | 0,187 kg |
|   |   | 381392 | Plateau café gourmand | 20 x 16 x 1 cm   | 0,235 kg |
|   |   | 381492 | Plateau dégustation   | 23,5 x 17 x 1 cm | 0,293 kg |
|   |   | 381592 | Plateau de courtoisie | 30 x 21 x 1 cm   | 0,431 kg |
|  | <b>Plateaux Dazzle</b><br>- Qualité alimentaire                                   | 381293 | Plateau monnaie       | 18 x 13,5 x 1 cm | 0,187 kg |
|   |   | 381393 | Plateau café gourmand | 20 x 16 x 1 cm   | 0,235 kg |
|   |   | 381493 | Plateau dégustation   | 23,5 x 17 x 1 cm | 0,293 kg |
|   |   | 381593 | Plateau de courtoisie | 30 x 21 x 1 cm   | 0,431 kg |
|  | <b>Plateaux Check</b><br>- Qualité alimentaire                                    | 381290 | Plateau monnaie       | 18 x 13,5 x 1 cm | 0,187 kg |
|   |   | 381390 | Plateau café gourmand | 20 x 16 x 1 cm   | 0,235 kg |
|   |   | 381490 | Plateau dégustation   | 23,5 x 17 x 1 cm | 0,293 kg |
|   |   | 381590 | Plateau de courtoisie | 30 x 21 x 1 cm   | 0,431 kg |
|  | <b>Plateaux Noir satin</b><br>- Résistants à la corrosion<br>- Non alimentaires   | 381301 | Plateau monnaie       | 18 x 13,5 x 1 cm | 0,187 kg |
|   |   | 381401 | Plateau café gourmand | 20 x 16 x 1 cm   | 0,235 kg |
|   |   | 381501 | Plateau dégustation   | 23,5 x 17 x 1 cm | 0,293 kg |
|  | <b>Plateaux Bronze satin</b><br>- Résistants à la corrosion<br>- Non alimentaires | 381601 | Plateau de courtoisie | 30 x 21 x 1 cm   | 0,431 kg |
|   |   | 381303 | Plateau monnaie       | 18 x 13,5 x 1 cm | 0,187 kg |
|   |   | 381403 | Plateau café gourmand | 20 x 16 x 1 cm   | 0,235 kg |
|   |   | 381503 | Plateau dégustation   | 23,5 x 17 x 1 cm | 0,293 kg |
|   |   | 381603 | Plateau de courtoisie | 30 x 21 x 1 cm   | 0,431 kg |





## Plateaux de présentation fruits de mer avec dôme ajouré + bassines Inox

### Plateaux de présentation fruits de mer avec dôme ajouré en inox 18%



- Dôme ajouré ø 8,5 cm pour recueillir les coquillages dans la bassine placée sous le plateau



### Bassines en inox 18/10

- Fond plat qui augmente la stabilité



| Réf.   | Dim. ø x H          | Vol. | Poids    |   | Réf.     | Dim. ø x H       | Vol. | Poids    |
|--------|---------------------|------|----------|---|----------|------------------|------|----------|
| 500048 | ø 45 x 5,5 cm       | 5 L  | 1,335 kg | + | 12580-29 | ø 29,5 x 13,5 cm | 5 L  | 0,48 kg  |
| 500049 | ø 36 x 4 cm         | 3 L  | 0,64 kg  | + | 12580-24 | ø 24,5 x 12 cm   | 3 L  | 0,346 kg |
| 500047 | ø 26 x 4 cm         | 1 L  | 0,368 kg | + | 12580-17 | ø 16,5 x 8,5 cm  | 1 L  | 0,124 kg |
| 500052 | ø 36 / 45 x 19,5 cm | -    | 2,444 kg | + | 12580-29 | ø 29,5 x 13,5 cm | 5 L  | 0,48 kg  |



## Plateaux fruits de mer pour présentoir lumineux

- À composer :

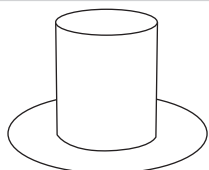
- Base (tube PMMA + base LEDS + disque 30)
- Plateaux avec élément de centrage à choisir

Produit

Réf.

Dim. ø x H

Poids



### Base sans plateau

- Disque inox ø 30 cm pour présenter sauces et accessoires
- Tube PMMA H 21cm
- Boîtier 10 LEDS à couleurs changeantes avec télécommande

400401

ø 30 x 21 cm

1,185 kg



### Plateau inox

- Avec élément de centrage en inox pour maintien dans tube lumineux

400402

ø 36 x 4,5 cm

0,775 kg



### Plateau inox

- Avec élément de centrage en inox pour maintien dans tube lumineux

400403

ø 45 x 5,5 cm

1,41 kg



Double plateau fruits de mer Le royal  
Inox 18%



- Inox ép. 0,8 mm
- Support démontable pour rangement facilité
- Composition pour préparer et servir au mieux

| Réf.   | Dim. ø x H          | Poids    |
|--------|---------------------|----------|
| 500050 | ø 36 / 45 x 19,5 cm | 2,344 kg |



Plateau fruits de mer Tête à tête  
Inox 18%



- Inox ép. 0,8 mm
- Plateau fixé sur tige inox avec petit plateau à la base
- Grande stabilité

| Réf.   | Dim. ø x H        | Poids    |
|--------|-------------------|----------|
| 500051 | ø 25 / 36 x 23 cm | 1,528 kg |

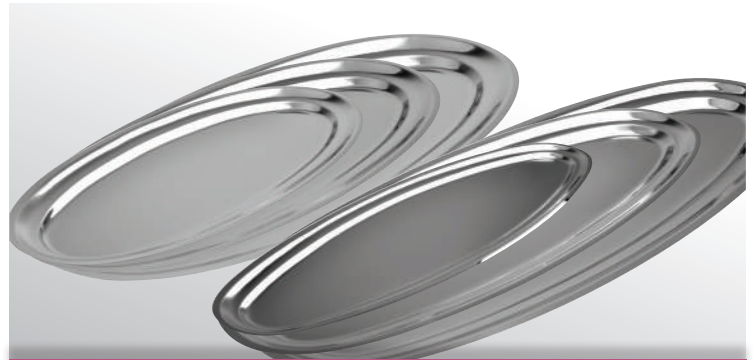


Plateau creux fruits de mer  
Inox 18%



- Inox ép. 0,8 mm
- Profondeur pour dépôt couche de glace

| Réf.   | Dim. ø x H    | Vol.  | Poids   |
|--------|---------------|-------|---------|
| 500044 | ø 36 x 4,5 cm | 2,5 L | 0,54 kg |



Plats torpilleur  
Inox



- Longs et larges

| Réf.   | Inox           | Finition      | Dim. L x l   | Poids    |
|--------|----------------|---------------|--------------|----------|
| 354218 | 18% ép. 0,6 mm | -             | 60 x 27,5 cm | 0,61 kg  |
| 383218 | 18/10 ép. 1 mm | Poli brillant | 60 x 27,5 cm | 1,115 kg |
| 359220 | 18% ép. 0,8 mm | -             | 80 x 31 cm   | 1,265 kg |
| 383220 | 18/10 ép. 1 mm | Poli brillant | 80 x 31 cm   | 1,68 kg  |
| 359221 | 18% ép. 1 mm   | -             | 100 x 35 cm  | 2,16 kg  |
| 383221 | 18/10 ép. 1 mm | Poli brillant | 100 x 35 cm  | 2,3 kg   |



Plateaux fruits de mer  
Inox



| Réf.   | Inox           | Dim. ø x H    | Vol. | Poids    |
|--------|----------------|---------------|------|----------|
| 382037 | 18/10 ép. 1 mm | ø 36 x 4 cm   | 3 L  | 1,03 kg  |
| 500037 | 18% ép. 0,6 mm | ø 36 x 4 cm   | 3 L  | 0,591 kg |
| 500046 | 18% ép. 0,8 mm | ø 45 x 5,5 cm | 7 L  | 1,27 kg  |



Supports pour plateaux fruits de mer

- Permet d'installer les plateaux fruits de mer à la bonne hauteur pour les convives, et de placer les accompagnements sous le plateau

| Réf.   | Dim. ø x H         | Forme | Poids    |
|--------|--------------------|-------|----------|
| 000121 | ø 20 / 25 x 20 cm  | Rond  | 0,223 kg |
| 000095 | 38 x 26 cm x 17 cm | Ovale | 0,335 kg |



Plateau solo  
Inox 18%



- En réfrigération utilisable avec le couvercle à trou central - Réf. 000196

| Réf.   | Dim. ø x H    | Vol. | Poids    |
|--------|---------------|------|----------|
| 000194 | ø 26 x 2,8 cm | 1 L  | 0,292 kg |



Plateau fruits de mer ovale  
Inox



| Réf.   | Inox           | Dim. L x l x H   | Poids    |
|--------|----------------|------------------|----------|
| 500039 | 18% ép. 0,6 mm | 50 X 33 X 3,5 cm | 0,601 kg |





Assiettes à huîtres 6 emplacements  
Inox



- Design uni ou Louis XV

|  | Réf.   | Modèle   | Inox           | Dim.             | Poids    |
|--|--------|----------|----------------|------------------|----------|
|  | 350311 | Uni      | 18% ép. 0,6 mm | 29,5 x 24 x 2 cm | 0,255 kg |
|  | 383311 | Uni      | 18/10 ép. 1 mm | 29,5 x 24 x 2 cm | 0,33 kg  |
|  | 112311 | Louis XV | 18% ép. 0,6 mm | ø 25 x 2 cm      | 0,233 kg |



Assiettes à moules 12 emplacements  
Inox



- Design uni ou Louis XV

|  | Réf.   | Modèle   | Inox           | Dim. ø           | Poids    |
|--|--------|----------|----------------|------------------|----------|
|  | 350312 | Uni      | 18% ép. 0,6 mm | 29,5 x 24 x 2 cm | 0,255 kg |
|  | 383312 | Uni      | 18/10          | 29,5 x 24 x 2 cm | 0,43 kg  |
|  | 112312 | Louis XV | 18%            | ø 25             | 0,237 kg |



Plats à escargots  
Inox 18%



- Inox ép. 0,4 mm

| Réf.   | Dim. ø    | Poids    | Nb. emplacements |
|--------|-----------|----------|------------------|
| 368304 | ø 13 cm   | 0,049 kg | 6                |
| 368305 | ø 18,5 cm | 0,091 kg | 12               |



Plats à escargots Spirale  
Inox 18%



| Réf.   | Dim. L x l   | Poids    | Nb. emplacements |
|--------|--------------|----------|------------------|
| 355308 | 23 x 18,5 cm | 0,151 kg | 6                |
| 355309 | 26,5 x 21 cm | 0,195 kg | 12               |
| 355310 | 41 x 35 cm   | 0,685 kg | 36               |



Plats à escargots unis



| Réf.   | Inox           | Dim. ø  | Poids    | Nb. emplacements |
|--------|----------------|---------|----------|------------------|
| 350313 | 18% ép. 0,6 mm | ø 19 cm | 0,118 kg | 6                |
| 350314 | 18% ép. 0,6 mm | ø 24 cm | 0,18 kg  | 12               |
| 382306 | 18/10 ép. 1 mm | ø 19 cm | 0,193 kg | 6                |
| 382307 | 18/10 ép. 1 mm | ø 24 cm | 0,3 kg   | 12               |



Plats à escargots Maître d'hôtel  
Inox 18/10



- Anses en inox massif dorées à l'or fin  
- Finition poli brillant

| Réf.   | Dim. ø    | Poids    | Nb. emplacements |
|--------|-----------|----------|------------------|
| 858154 | ø 15,3 cm | 0,218 kg | 6                |
| 858155 | ø 19,5 cm | 0,32 kg  | 12               |





Plat Homard  
Inox 18/10

| Réf.   | Finition  | Dim. L x l | Poids  |
|--------|-----------|------------|--------|
| 947407 | Tout inox | 58 x 29 cm | 0,8 kg |



Plat massif Saumon  
Inox 18%



- 2 pieds  
- Tête et queue stylisées

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Poids    |
|--------|-----------------|----------|
| 980401 | 94 x 26 x 25 cm | 1,395 kg |



Plat Poisson  
Inox

| Réf.   | Finition      | Inox | Dim. L x l   | Poids   |
|--------|---------------|------|--------------|---------|
| 917401 | Poli brillant | 18%  | 94 x 26,5 cm | 1,35 kg |



Coquille à beurre  
Inox 18%

| Réf.   | Dim. ø  | Poids   |
|--------|---------|---------|
| 353373 | ø 13 cm | 0,06 kg |



Couppelles fantaisie

| Réf.   | Modèle       | Inox            | Dim. ø x H    | Poids   |
|--------|--------------|-----------------|---------------|---------|
| 381440 | Check        | Alimentaire     | ø 10 x 1,7 cm | 0,07 kg |
| 381441 | Froissé      | Alimentaire     | ø 10 x 1,7 cm | 0,07 kg |
| 381442 | Dazze        | Alimentaire     | ø 10 x 1,7 cm | 0,07 kg |
| 381443 | Noir satin   | Non alimentaire | ø 10 x 1,7 cm | 0,07 kg |
| 381444 | Bronze satin | Non alimentaire | ø 10 x 1,7 cm | 0,07 kg |



Couppelle rince doigts  
Inox 18/10 poli brillant

| Réf.   | Dim. ø x H    | Poids    |
|--------|---------------|----------|
| 383434 | ø 12 x 2,8 cm | 0,086 kg |



### Fourchettes à huîtres Inox

#### Lot de 6 fourchettes à huîtres Acanthe

| Réf.   | Inox | Dim. L | Poids    | Nb. pièces |
|--------|------|--------|----------|------------|
| 000233 | 18%  | 13 cm  | 0,095 kg | 6          |



#### Fourchette à huîtres Kipic 5\*\*\*\*\*

| Réf.   | Inox  | Dim. L  | Poids    | Nb. pièces |
|--------|-------|---------|----------|------------|
| 014093 | 18/10 | 12,5 cm | 0,016 kg | 1          |



#### Fourchette à huîtres 5\*\*\*\*\*

| Réf.     | Inox  | Dim. L | Poids    | Nb. pièces |
|----------|-------|--------|----------|------------|
| 52550-43 | 18/10 | 14 cm  | 0,012 kg | 1          |



### Pince à homard Inox forgé

- Facilite l'extraction de la chair

| Réf.     | Dim. L | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 48239-00 | 20 cm  | 0,15 kg |



### Pincettes casse-homard

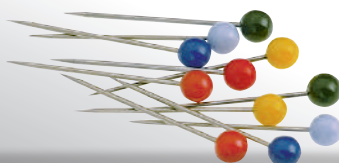
| Réf.   | Finition  | Dim. L | Poids    |
|--------|-----------|--------|----------|
| 000290 | Inox      | 15 cm  | 0,143 kg |
| 000259 | Aluminium | 14 cm  | 0,1 kg   |



### Lot de 12 curettes à crustacés Inox poli standard

- Modèle luxe

| Réf.   | Dim. L x l    | Poids   |
|--------|---------------|---------|
| 000079 | 19,5 x 1,6 cm | 0,34 kg |



### Lot de 12 pics à bigorneaux Inox

- Boules couleurs assorties

| Réf.   | Dim. ø x L   | Poids    | Nb. pièces |
|--------|--------------|----------|------------|
| 000098 | ø 1 x 8,5 cm | 0,024 kg | 12         |



### Pincettes à escargots Inox

#### Pince à escargots en inox 18%

| Réf.   | Dim. L | Poids    |
|--------|--------|----------|
| 000107 | 16 cm  | 0,031 kg |



#### Pince à escargots en inox 18/10 5\*\*\*\*\*

| Réf.     | Dim. L | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 52550-60 | 17 cm  | 0,06 kg |



### Fourchettes à escargots Inox

#### Lot de 6 fourchettes à escargots Acanthe

| Réf.   | Dim. L | Poids    | Nb. pièces |
|--------|--------|----------|------------|
| 000097 | 14 cm  | 0,085 kg | 6          |



### Lot de 12 pics à bigorneaux 2 pointes Inox

- Boules couleurs assorties

| Réf.   | Dim. ø x L   | Poids    | Nb. pièces |
|--------|--------------|----------|------------|
| 000099 | ø 1 x 8,5 cm | 0,033 kg | 12         |



### Presse-citron avec bec verseur Inox 18/10



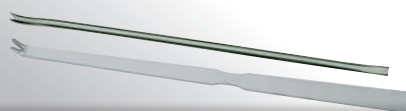
- Inox ép. 1 mm

| Réf.   | Dim. L x l | Poids   |
|--------|------------|---------|
| 000186 | 6,5 x 8 cm | 0,05 kg |



#### Fourchette à escargots 5\*\*\*\*\*

| Réf.     | Dim. L | Poids   | Nb. pièces |
|----------|--------|---------|------------|
| 52550-19 | 14 cm  | 0,02 kg | 1          |



### Lots de 12 curettes à homard Inox

| Réf.   | Ép. inox | Finition      | Dim. L x l    | Poids    |
|--------|----------|---------------|---------------|----------|
| 000109 | 2 mm     | -             | 19,2 x 1,2 cm | 0,331 kg |
| 000209 | -        | Poli standard | 18,5 x 0,4 cm | 0,99 kg  |



**Plats ovales  
Inox**



| Réf.   | Inox | Dim. L x l | Poids   |
|--------|------|------------|---------|
| 354206 | 18%  | 34 x 23 cm | 0,32 kg |
| 354209 | 18%  | 38 x 25 cm | 0,37 kg |



**Mini seaux snack  
Inox**

- Pour présenter frites et autres aliments de restauration rapide, ou crèmes glacées

| Réf.   | Dim. ø x H   | Vol.   | Poids    | Nb. pièces |
|--------|--------------|--------|----------|------------|
| 405630 | ø 7 x 6,5 cm | 0,15 L | 0,4 kg   | 4          |
| 405631 | ø 9 x 8,5 cm | 0,33 L | 0,097 kg | 1          |



**Panières à pain bicolores  
Coton**

- Couleurs : noir et sable  
- Ourlet réglable  
- Lavables en machine à 30°

| Réf.   | Dim.           | Poids   |
|--------|----------------|---------|
| 403351 | ø 20 x 9 cm    | 0,12 kg |
| 403371 | 25 x 18 x 9 cm | 0,14 kg |



| Réf.   | Modèle      | Dim. ø x H            | Vol.   | Poids   |
|--------|-------------|-----------------------|--------|---------|
| 406605 | Asymétrique | ø 9,5 x 8,5 / 11,5 cm | 0,35 L | 0,12 kg |
| 406606 | Droit       | ø 8,5 x 8,5 cm        | 0,3 L  | 0,13 kg |
| 406607 | Martelé     | ø 8,5 x 8,5 cm        | 0,3 L  | 0,13 kg |

**Gobelets  
Inox**



**Plats de service rectangulaires  
Fonte émaillée**



- Portions individuelles  
- Ne passe pas au lave-vaisselle.  
- Compatible tous feux

| Réf.   | Dim. L x l x H | Finition | Poids   |
|--------|----------------|----------|---------|
| 407223 | 16 x 13 x 2 cm | ●        | 0,82 kg |
| 407228 | 16 x 13 x 2 cm | ●        | 0,82 kg |



**Plats de service ronds  
Fonte émaillée**



- Portions individuelles  
- Ne passe pas au lave-vaisselle.  
- Compatible tous feux

| Réf.   | Dim. ø x H  | Finition | Poids   |
|--------|-------------|----------|---------|
| 407221 | ø 13 x 2 cm | ●        | 0,54 kg |
| 407226 | ø 13 x 2 cm | ●        | 0,54 kg |



**Truelles burger  
Inox et manche en bois**

- Pour présenter burger et autres aliments de restauration rapide, ou crèmes glacées

| Réf.   | Dim. L x l x H      | Finition | Poids   |
|--------|---------------------|----------|---------|
| 405680 | 37 x 23,5 x 12,5 cm | ●        | 0,57 kg |
| 405681 | 37 x 23,5 x 12,5 cm | ●        | 0,57 kg |



**Bouteille huile et  
vinaigre old fashion  
Verre**

- Bec verseur en inox avec clapet de fermeture et joint silicone.

| Réf.   | Dim. ø x H  | Poids   |
|--------|-------------|---------|
| 407511 | ø 7 x 22 cm | 0,33 kg |



**Planches de service style palette  
Bois de bouleau imperméable**



| Réf.   | Dim. L x l x H | Poids    |
|--------|----------------|----------|
| 407880 | 20 x 12 x 3 cm | 0,205 kg |
| 407881 | 30 x 20 x 3 cm | 0,375 kg |
| 407882 | 40 x 15 x 3 cm | 0,4 kg   |



**Planches de service  
Acacia et ardoise naturelle**

- Planche en bois d'acacia huilé et plateau ardoise naturelle

| Réf.   | Dim. L x l x H   | Poids   |
|--------|------------------|---------|
| 402811 | 33 x 20 x 2 cm   | 1,3 kg  |
| 402812 | 40 x 15 x 2 cm   | 1 kg    |
| 402814 | 28 x 17,5 x 2 cm | 0,69 kg |





### Ménagères Éco

Verre et inox



- Couverts à visser
- Socle en ABS

#### Ménagère sel / poivre

| Réf.   | Dim. L x l x H | Poids  | Verre correspondant |
|--------|----------------|--------|---------------------|
| 402455 | 8 x 4 x 13 cm  | 0,2 kg | 402161              |

#### Ménagère huile / vinaigre

- Insert anti-goutte en polypropylène

| Réf.   | Dim. L x l x H     | Poids    | Verre correspondant |
|--------|--------------------|----------|---------------------|
| 402458 | 11,5 x 5,5 x 22 cm | 0,515 kg | 402162              |

#### Ménagère sel / poivre / moutarde

| Réf.   | Dim. L x l x H | Poids    | Verres correspondants |
|--------|----------------|----------|-----------------------|
| 402457 | 8 x 8 x 12 cm  | 0,305 kg | 402164 et 402161      |



### Ménagère sel et poivre & huile et vinaigre

Bois



- Base en bois avec anse inox
- Récipients en verre avec couvercle inox, poli mat
- Bouchon verseur en polyéthylène.

| Réf.   | Dim. L x l x H      | Poids  |
|--------|---------------------|--------|
| 402437 | 15,5 x 12 x 24,5 cm | 1,1 kg |



### Sets sel et poivre

Verre et inox



- Couverts à visser

#### Set sel et poivre verre lisse

| Réf.   | Dim. ø x H | Poids   |
|--------|------------|---------|
| 402500 | 5 x 6,5 cm | 0,17 kg |

#### Set sel et poivre verre ondulé

| Réf.   | Dim. ø x H | Poids   |
|--------|------------|---------|
| 402501 | 5 x 6,5 cm | 0,17 kg |



### Ménagères Pro

Verre et inox mat brossé



- Couverts à visser

#### Ménagère sel / poivre

| Réf.   | Dim. L x l x H      | Poids   | Verre correspondant |
|--------|---------------------|---------|---------------------|
| 402470 | 8,5 x 5,7 x 11,5 cm | 0,22 kg | 402161              |

#### Ménagère huile / vinaigre

- Insert anti-goutte en polypropylène

| Réf.   | Dim. L x l x H | Poids   | Verre correspondant |
|--------|----------------|---------|---------------------|
| 402476 | 12 x 8 x 19 cm | 0,52 kg | 402162              |

#### Ménagère sel / poivre / moutarde

| Réf.   | Dim. L x l x H    | Poids    | Verres correspondants |
|--------|-------------------|----------|-----------------------|
| 402474 | 10 x 10 x 11,5 cm | 0,385 kg | 402161 et 402164      |

#### Ménagère sel / poivre / huile / vinaigre

| Réf.   | Dim. L x l x H    | Poids    | Verres correspondants |
|--------|-------------------|----------|-----------------------|
| 402478 | 12,5 x 11 x 19 cm | 0,705 kg | 402161 et 402164      |



### Porte condiments et sauces

Inox poli mat satiné



| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids   |
|--------|--------------|---------|
| 401430 | ø 19 x 20 cm | 0,33 kg |



### Service à parmesan

Verre et inox 18/10 brossé



- Livré avec cuillère
- Verre de rechange - Réf. 401331

| Réf.   | Dim. ø x H     | Poids    |
|--------|----------------|----------|
| 401482 | ø 10,5 x 13 cm | 0,395 kg |



**Cuillères**  
Inox et polypropylène



- Manche antiglisse
- Résistant jusqu'à +120°C

**Cuillère pleine**

| Réf.   | Dim. L | Poids   |
|--------|--------|---------|
| 401662 | 34 cm  | 0,14 kg |



**Cuillère ajourée**

| Réf.   | Dim. L | Poids   |
|--------|--------|---------|
| 401664 | 34 cm  | 0,13 kg |



**Repose cuillère**  
Inox 18% mat



| Réf.   | Dim. L x l x H   | Poids    |
|--------|------------------|----------|
| 401650 | 27 x 11 x 3,5 cm | 0,165 kg |



**Pincés de service 5\*\*\*\*\***  
Inox



**Pince de service pleine en inox 18/10 poli brillant**

| Réf.   | Dim. L | Poids   |
|--------|--------|---------|
| 401687 | 25 cm  | 0,14 kg |



**Pince de service ajourée en inox 18/10 poli brillant**

| Réf.   | Dim. L | Poids  |
|--------|--------|--------|
| 401688 | 25 cm  | 0,1 kg |



**Louche**  
Inox et polypropylène



- Manche antiglisse
- Résiste jusqu'à +120°C

| Réf.   | Dim. L | Vol.   | Poids   |
|--------|--------|--------|---------|
| 401670 | 34 cm  | 0,15 L | 0,16 kg |



**Louches à sauce**  
Inox 18/10

- Dim cuilleron 6 x 4 cm

| Réf.     | Modèle | Dim. L  | Vol.   | Poids  |
|----------|--------|---------|--------|--------|
| 52550-20 | Plein  | 16 cm   | 0,02 L | 0,5 kg |
| 52550-21 | Ajouré | 16,5 cm | -      | 0,5 kg |



**Pincés de service en inox 18/10 poli brillant**

| Réf.     | Dim. L  | Poids    |
|----------|---------|----------|
| 52550-83 | 21 cm   | 1,101 kg |
| 52550-85 | 24 cm   | 1,157 kg |
| 52550-84 | 26,5 cm | 0,22 kg  |



**Pince multiservice en inox 18/10**

| Réf.   | Dim. L | Poids   |
|--------|--------|---------|
| 401685 | 25 cm  | 0,12 kg |



**Pince-ciseaux à pâtisserie en inox 18/10 poli brillant**

| Réf.     | Dim. L | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 52550-88 | 18 cm  | 0,09 kg |



**Cuillères de service 5\*\*\*\*\***  
Inox 18/10 poli brillant



**Cuillères de service pleines**

| Réf.     | Dim. L  | Poids   |
|----------|---------|---------|
| 52550-14 | 25,5 cm | 0,1 kg  |
| 52550-13 | 30 cm   | 0,16 kg |



**Cuillère de service ajourée**

| Réf.     | Dim. L | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 52550-26 | 30 cm  | 0,16 kg |



**Spatule ajourée**  
Inox et polypropylène



- Manche antiglisse
- Résiste jusqu'à +120°C

| Réf.   | Dim. L | Poids    |
|--------|--------|----------|
| 401668 | 36 cm  | 0,135 kg |



**Fourchette de service**  
Inox et polypropylène



- Manche antiglisse
- Résiste jusqu'à +120°C

| Réf.   | Dim. L | Poids  |
|--------|--------|--------|
| 401666 | 34 cm  | 0,1 kg |



**Pince à spaghetti 5\*\*\*\*\***  
Inox 18/10 poli brillant

| Réf.     | Dim. L | Poids    |
|----------|--------|----------|
| 52550-74 | 30 cm  | 0,149 kg |



**Fourchette de service 5\*\*\*\*\***  
Inox 18/10 poli brillant

| Réf.     | Dim. L | Poids  |
|----------|--------|--------|
| 52550-12 | 26 cm  | 0,1 kg |



# Cuisson et ustensiles

En cuisine, nos ustensiles sont pensés pour les professionnels. Vous en trouverez une large gamme pour préparer ou cuisiner, jusqu'aux tailles les plus grandes.





Spatule de cuisine  
Inox



- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Produit                   | Réf.            | Dim. L | Poids    |
|---------------------------|-----------------|--------|----------|
| <b>Spatule<br/>coudée</b> | <b>48278-76</b> | 30 cm  | 0,164 kg |



Pelle à tartes et  
gâteaux  
Inox



- Manche en inox brossé
- 1 côté tranchant pour faciliter la découpe
- Embout perforé pour suspension

| Réf.            | Dim. L | Poids   |
|-----------------|--------|---------|
| <b>48278-93</b> | 27 cm  | 0,14 kg |



Écailleur à poissons  
Inox



- Manche en inox brossé
- Lame quadruple avec bords dentelés pour plus d'efficacité
- Embout perforé pour suspension

| Réf.            | Dim. L | Poids    |
|-----------------|--------|----------|
| <b>48278-38</b> | 22 cm  | 0,157 kg |



Pelle à poissons et asperges  
Inox



- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Réf.            | Dim. L  | Dim. L x l<br>pelle | Poids   |
|-----------------|---------|---------------------|---------|
| <b>48278-72</b> | 31,5 cm | 20 x 7,5 cm         | 0,21 kg |



Cuillère à riz  
Inox



- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Réf.            | Dim. L | Poids   |
|-----------------|--------|---------|
| <b>48278-63</b> | 26 cm  | 0,16 kg |



Couteau à fromage  
Inox



- Manche en inox brossé
- Forme de lame qui permet de piquer le fromage
- Embout perforé pour suspension

| Réf.            | Dim. L | Poids   |
|-----------------|--------|---------|
| <b>48278-46</b> | 24 cm  | 0,11 kg |



Presse purée  
Inox



- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Réf.            | Dim. L | Poids   |
|-----------------|--------|---------|
| <b>48278-31</b> | 27 cm  | 0,23 kg |



Trancheur à fondue  
Inox



- Manche en inox brossé
- Idéal pour faire des tranches de fromage d'épaisseur régulière
- Embout perforé pour suspension

| Réf.            | Dim. L | Poids   |
|-----------------|--------|---------|
| <b>48278-42</b> | 21 cm  | 0,12 kg |



### Presse purée Inox et polypropylène



- Manche en inox brossé
- Températures : - 40°C à + 100°C
- Embout perforé pour suspension

| Réf.     | Dim. L | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 48278-87 | 26 cm  | 0,17 kg |



### Roulettes à pâte Inox



- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Réf.     | Modèle | Dim. ø x L    | Poids    |
|----------|--------|---------------|----------|
| 48278-32 | Simple | ø 4 x 19,5 cm | 0,114 kg |
| 48278-39 | Double | ø 4 x 18,5 cm | 0,14 kg  |



### Canneleur zesteur Inox



- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Réf.     | Dim. L  | Poids  |
|----------|---------|--------|
| 48278-92 | 16,5 cm | 0,1 kg |

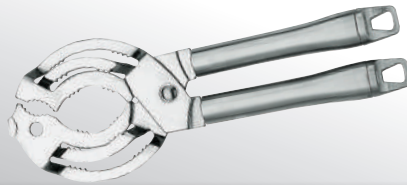


### Ouvre boîte Inox



- Avec molette
- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Réf.     | Dim. L | Poids    |
|----------|--------|----------|
| 48278-03 | 21 cm  | 0,321 kg |

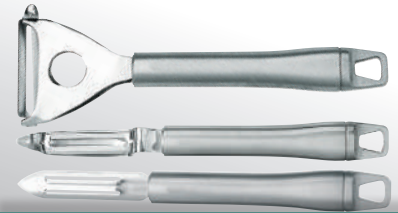


### Ouvre bocal Inox



- Manche en inox brossé
- 3 arcs dentés pour ouvrir toute taille standard de bocal
- Embout perforé pour suspension

| Réf.     | Dim. L | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 48278-01 | 25 cm  | 0,31 kg |



### Éplucheurs Inox



- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Réf.     | Modèle      | Dim. L  | Poids    |
|----------|-------------|---------|----------|
| 48278-53 | Rase-tout   | 18 cm   | 0,12 kg  |
| 48278-52 | Lame mobile | 21 cm   | 0,12 kg  |
| 48278-34 | Lame fixe   | 19,5 cm | 0,102 kg |



### Louches Inox



- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Réf.     | Modèle           | Dim. ø x L    | Vol.   | Poids   |
|----------|------------------|---------------|--------|---------|
| 48278-69 | Sans bec verseur | ø 9 x 32 cm   | 0,13 L | 0,21 kg |
| 48278-68 | Avec bec verseur | ø 7 x 30,5 cm | -      | 0,17 kg |



### Presse ail Inox



- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Réf.     | Dim. L  | Poids   |
|----------|---------|---------|
| 48278-37 | 19,5 cm | 0,36 kg |



### Vide pomme Inox



- Avec embout cranté
- Embout perforé pour suspension

| Réf.     | Dim. L | Poids    |
|----------|--------|----------|
| 48278-25 | 23 cm  | 0,124 kg |

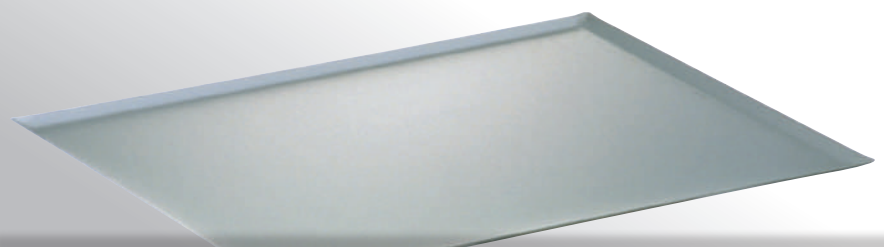


### Roulette et plat à pizza Inox



- Roulette ø 10 cm
- Manche ergonomique en polypropylène perforé pour suspension

| Produit  | Réf.     | Dim.    | Poids    |
|----------|----------|---------|----------|
| Roulette | 18324-10 | 24 cm   | 0,17 kg  |
| Plat     | 354476   | ø 30 cm | 0,415 kg |



### Plaques à bords pincés Inox 18 %



- À bords pincés

| Réf.   | Dim. L x l x H       | GN  | Poids    |
|--------|----------------------|-----|----------|
| 360414 | 40 x 30 x 0,5 cm     | -   | 0,935 kg |
| 360415 | 52,5 x 32,5 x 0,5 cm | 1/1 | 1,1 kg   |
| 360416 | 60 x 40 x 0,5 cm     | -   | 1,86 kg  |

Olsano est une entreprise familiale de la Région de Brescia en Italie. Elle est spécialisée dans la fabrication d'ustensiles de cuisine en inox et en nylon. La fibre nylon 6.6 utilisée est un polyamide très résistant à la torsion ainsi qu'à la chaleur, car elle possède un point de fusion à 268°C. (température conseillée d'utilisation 220°C maxi). Ces ustensiles sont légers et résistants, et conviennent particulièrement au matériel de cuisson avec revêtement anti-adhérent.



Louches  
Nylon



- Avec manche perforé et crochet

| Réf.   | Dim. L                   | Poids    |
|--------|--------------------------|----------|
| 270101 | 33 cm                    | 0,080 kg |
| 270118 | 46 cm (grande dimension) |          |



Spatule perforée carré  
Nylon



| Réf.   | Dim. L | Poids    |
|--------|--------|----------|
| 270103 | 35 cm  | 0,046 kg |



Spatule perforée rectangle  
Nylon



| Réf.   | Dim. L | Poids    |
|--------|--------|----------|
| 270104 | 34 cm  | 0,043 kg |



Spatule  
Nylon



| Réf.   | Dim. L | Poids    |
|--------|--------|----------|
| 270105 | 29 cm  | 0,050 kg |



Cuillères à riz  
Nylon



- Avec manche perforé et crochet

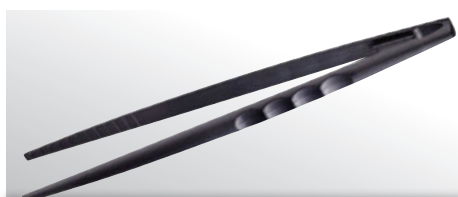
| Réf.   | Dim. L                   | Poids    |
|--------|--------------------------|----------|
| 270106 | 29 cm                    | 0,043 kg |
| 270117 | 48 cm (grande dimension) |          |



Cuillère à spaghetti  
Nylon



| Réf.   | Dim. L | Poids    |
|--------|--------|----------|
| 270108 | 33 cm  | 0,037 kg |



Pince longue  
Nylon



| Réf.   | Dim. L | Poids    |
|--------|--------|----------|
| 270109 | 31 cm  | 0,046 kg |



Pince à spaghettis  
Nylon



| Réf.   | Dim. L | Poids    |
|--------|--------|----------|
| 270110 | 28 cm  | 0,062 kg |





Pince à salades  
Nylon



| Réf.   | Dim. L | Poids    |
|--------|--------|----------|
| 270111 | 28 cm  | 0,062 kg |



Pince à viande  
Nylon



| Réf.   | Dim. L | Poids    |
|--------|--------|----------|
| 270112 | 28 cm  | 0,059 kg |



Spatule à crêpes  
Nylon



| Réf.   | Dim. L | Poids    |
|--------|--------|----------|
| 270114 | 33 cm  | 0,045 kg |



Pince à poisson  
Nylon



| Réf.   | Dim. L | Poids    |
|--------|--------|----------|
| 270113 | 28 cm  | 0,093 kg |



Écumoires  
Nylon



- Avec manche perforé et crochet

| Réf.   | Dim. L                   | Poids    |
|--------|--------------------------|----------|
| 270102 | 33 cm                    | 0,058 kg |
| 270116 | 44 cm (grande dimension) |          |



Spatules ajourées  
Nylon



- Avec manche perforé et crochet

| Réf.   | Dim. L                   | Poids    |
|--------|--------------------------|----------|
| 270107 | 29 cm                    | 0,042 kg |
| 270115 | 50 cm (grande dimension) |          |

## Gamme ustensiles PA +



Pinces Feuille de chêne  
PA +



- Résistant jusqu'à + 220°C  
- Peuvent être stérilisées

| Réf.     | Dim. L | Poids    |
|----------|--------|----------|
| 12930-51 | 25 cm  | 0,058 kg |
| 12930-52 | 32 cm  | 0,111 kg |



Cuillères de cuisine  
PA +



- Résistant jusqu'à + 220°C  
- Peuvent être stérilisées  
- Embout perforé pour suspension

| Produit           | Réf.     | Dim. L | Poids   |
|-------------------|----------|--------|---------|
| Cuillère pleine   | 12920-15 | 35 cm  | 0,08 kg |
| Cuillère perforée | 12920-16 | 35 cm  | 0,08 kg |

# Cuisson et ustensiles



## Écumoires Inox

- Norme NSF

### Manche ép. 3mm

| Réf.     | Dim. ø x L     | Poids   |
|----------|----------------|---------|
| 11971-08 | ø 8 x 29 cm    | 0,2 kg  |
| 11971-10 | ø 10 x 32 cm   | 0,2 kg  |
| 11971-12 | ø 12 x 35 cm   | 0,33 kg |
| 11971-14 | ø 14 x 38 cm   | 0,41 kg |
| 11971-16 | ø 16 x 41 cm   | 0,48 kg |
| 11971-18 | ø 18 x 42,5 cm | 0,69 kg |

### Manche tubulaire

| Réf.     | Dim. ø x L   | Poids  |
|----------|--------------|--------|
| 11971-25 | ø 25 x 75 cm | 1,5 kg |

### Manche court

| Réf.     | Dim. ø x L  | Poids    |
|----------|-------------|----------|
| 11971-01 | ø 9 x 26 cm | 0,214 kg |



## Araignées Inox renforcé

- Norme NSF

### Araignées standards

| Réf.     | Dim. ø x L   | Poids   |
|----------|--------------|---------|
| 12641-14 | ø 14 x 40 cm | 0,29 kg |
| 12641-16 | ø 16 x 40 cm | 0,31 kg |
| 12641-18 | ø 18 x 40 cm | 0,34 kg |
| 12641-20 | ø 20 x 50 cm | 0,56 kg |
| 12641-24 | ø 24 x 50 cm | 0,63 kg |
| 12641-28 | ø 28 x 50 cm | 0,69 kg |

### Araignée à manche extra long

| Réf.     | Dim. ø x L   | Poids    |
|----------|--------------|----------|
| 12642-28 | ø 28 x 85 cm | 1,219 kg |

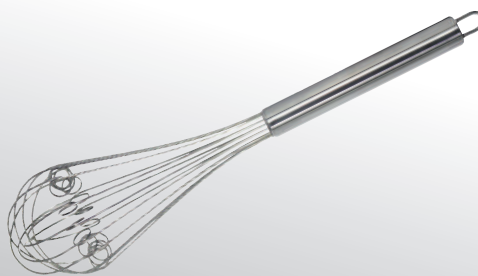


## Spatules de cuisine PA +



- Résistent jusqu'à + 220°C
- Peuvent être stérilisées
- Embout perforé pour suspension

| Produit          | Réf.     | Dim. L | Poids    |
|------------------|----------|--------|----------|
| Spatule ajourée  | 12921-05 | 30 cm  | 0,044 kg |
| Spatule pleine   | 12921-10 | 32 cm  | 0,08 kg  |
| Spatule perforée | 12921-01 | 30 cm  | 0,08 kg  |
| Spatule carrée   | 12920-10 | 35 cm  | 0,098 kg |



## Fouets à spirale Inox



- 80 % plus efficace que le fouet traditionnel

| Réf.     | Dim. L | Poids    |
|----------|--------|----------|
| 41979-28 | 28 cm  | 0,108 kg |
| 41979-35 | 35 cm  | 0,197 kg |
| 41979-45 | 45 cm  | 0,29 kg  |
| 41979-55 | 55 cm  | 0,268 kg |



## Pince à toasts PA +



- Résiste jusqu'à + 220°C
- Peut être stérilisée

| Réf.     | Dim. L | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 12930-78 | 21 cm  | 0,95 kg |



## Cuillères droites Inox

- Manche ép. 3 mm
- Norme NSF

| Réf.     | Dim. L  | Vol.   | Poids   |
|----------|---------|--------|---------|
| 11982-01 | 23,5 cm | 0,07 L | 0,2 kg  |
| 11982-38 | 38 cm   | 0,07 L | 0,22 kg |



## Louches PA +

- Résistent jusqu'à + 220°C
- Peuvent être stérilisées
- Embout forme de crochet pour suspension

| Réf.     | Dim. ø x L     | Vol.    | Poids    |
|----------|----------------|---------|----------|
| 12970-08 | ø 8 x 33,5 cm  | 0,12 L  | 0,068 kg |
| 12970-10 | ø 10 x 37,5 cm | 0,255 L | 0,09 kg  |
| 12970-12 | ø 12 x 40 cm   | 0,48 L  | 0,12 kg  |



## Cuillère à spaghettis Inox et PA +



- Manche en inox brossé
- Trou central dans la cuillère pour égouttage
- Résiste jusqu'à + 220°C
- Peut être stérilisée
- Embout perforé pour suspension

| Réf.     | Dim. L  | Poids    |
|----------|---------|----------|
| 48278-89 | 34,5 cm | 0,153 kg |



## Récipient à gadgets et couverts Inox poli mat



| Réf.     | Dim. ø x H      | Poids    |
|----------|-----------------|----------|
| 42586-10 | ø 9,7 x 13,7 cm | 0,155 kg |



### Spatules PA +



- Résistent jusqu'à + 220°C
- Peuvent être stérilisées

| Réf.     | Dim. L | Poids    |
|----------|--------|----------|
| 12905-25 | 25 cm  | 0,032 kg |
| 12905-30 | 30 cm  | 0,05 kg  |
| 12905-35 | 35 cm  | 0,071 kg |
| 12905-40 | 40 cm  | 0,12 kg  |
| 12905-45 | 45 cm  | 0,129 kg |
| 12905-50 | 50 cm  | 0,17 kg  |



### Cuillère de service Inox et polypropylène



- Manche en inox brossé
- Températures : - 40°C à + 100°C
- Embout perforé pour suspension

| Réf.     | Dim. L  | Poids   |
|----------|---------|---------|
| 48278-82 | 34,5 cm | 0,15 kg |



### Pelle de cuisine perforée Inox et polypropylène



- Manche en inox brossé
- Idéale pour utilisation en wok
- Températures : - 40°C à + 280°C
- Embout perforé pour suspension

| Réf.     | Dim. L | Poids    |
|----------|--------|----------|
| 48278-85 | 36 cm  | 0,167 kg |



### Cuillères Bois

| Réf.     | Dim. L | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 42901-25 | 25 cm  | 0,03 kg |
| 42901-30 | 30 cm  | 0,05 kg |
| 42901-35 | 35 cm  | 0,06 kg |
| 42901-40 | 40 cm  | 0,08 kg |



### Fourchettes Inox monobloc

- Manche ép. 3 mm
- Dent L. 10 cm et l. 5 cm
- Norme NSF

#### Fourchette 2 dents

| Réf.     | Dim. L | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 11975-50 | 50 cm  | 0,38 kg |

#### Fourchettes 3 dents

| Réf.     | Dim. ø x L | Poids   |
|----------|------------|---------|
| 11974-50 | 50 cm      | 0,39 kg |
| 11974-70 | 70 cm      | 0,53 kg |



### Louches Inox

- Manche à champ rond ép. 3 mm
- Diamètre et capacité estampés dans le manche
- Norme NSF

| Réf.     | Dim. ø x L    | Vol.   | Poids    |
|----------|---------------|--------|----------|
| 11970-06 | ø 6,5 x 30 cm | 0,07 L | 0,21 kg  |
| 11970-08 | ø 8 x 32 cm   | 0,12 L | 0,23 kg  |
| 11970-09 | ø 9 x 33 cm   | 0,2 L  | 0,25 kg  |
| 11970-10 | ø 10 x 37 cm  | 0,25 L | 0,38 kg  |
| 11970-11 | ø 11 x 38 cm  | 0,33 L | 0,4 kg   |
| 11970-12 | ø 12 x 40 cm  | 0,5 L  | 0,45 kg  |
| 11970-14 | ø 14 x 44 cm  | 0,75 L | 0,69 kg  |
| 11970-16 | ø 16 x 47 cm  | 1 L    | 0,807 kg |



### Louche à mouler Inox 18/10



- Manche tubulaire vissé

| Réf.    | Dim. ø x L   | Vol.  | Poids    |
|---------|--------------|-------|----------|
| 0932-00 | ø 12 x 20 cm | 0,5 L | 0,345 kg |



### Racloir Inox et silicone

- Manche en inox brossé
- Raclette L 9 cm et l 5 cm

| Réf.     | Dim. L | Poids    |
|----------|--------|----------|
| 48278-28 | 30 cm  | 0,158 kg |



### Râpe 4 faces Inox et ABS



- Fixation poignée et base en ABS

| Réf.     | Dim. L x l x H | Poids   |
|----------|----------------|---------|
| 42569-04 | 10 x 8 x 23 cm | 0,18 kg |



### Spatules Maryse PA +



- Températures : - 40°C à + 280°C
- Maryse en silicone alimentaire

| Réf.     | Dim. L  | Poids    |
|----------|---------|----------|
| 12915-25 | 25,5 cm | 0,06 kg  |
| 12915-26 | 28 cm   | 0,087 kg |
| 12915-35 | 35 cm   | 0,105 kg |
| 12915-45 | 45 cm   | 0,1 kg   |



### Pelle à lasagnes Inox 18/10



- Acier écroui

| Réf.   | Dim. l x L  | Poids    |
|--------|-------------|----------|
| 000123 | 29,5 x 7 cm | 0,092 kg |





## Chinois Inox 18/10

### Chinois avec crochet de blocage

- Idéaux pour écraser et réduire en purée fruits et légumes
- Crochet de blocage et poignée qui peuvent être fixés sur pots ou évier

| Réf.     | Dim. ø  | Nb. trous x ø trous | Poids    |
|----------|---------|---------------------|----------|
| 41925-10 | ø 10 cm | -                   | 0,082 kg |
| 41925-14 | ø 14 cm | -                   | 0,14 kg  |
| 41925-16 | ø 16 cm | -                   | 0,33 kg  |
| 41925-18 | ø 18 cm | -                   | 0,32 kg  |
| 41925-20 | ø 20 cm | -                   | 0,37 kg  |
| 41925-22 | ø 23 cm | 2048 x ø 1,6 mm     | 0,44 kg  |
| 41925-23 | ø 23 cm | 4832 x ø 1,4 mm     | 0,41 kg  |
| 41925-24 | ø 24 cm | -                   | 0,51 kg  |
| 41925-26 | ø 26 cm | -                   | 0,56 kg  |



### Chinois à gaze

- Peuvent être utilisés avec pilon et support

| Réf.     | Dim. ø  | Poids   |
|----------|---------|---------|
| 11929-20 | ø 20 cm | 0,44 kg |
| 11929-24 | ø 24 cm | 0,61 kg |



### Chinois à gaze renforcés

- Maille extra fine

| Réf.     | Dim. ø  | Poids   |
|----------|---------|---------|
| 11932-20 | ø 20 cm | 0,6 kg  |
| 11932-24 | ø 24 cm | 0,65 kg |



## Passoires Inox

### Passoires / chinois

- Maille fine

| Réf.     | Dim. ø  | Poids   |
|----------|---------|---------|
| 41931-08 | ø 8 cm  | 0,05 kg |
| 41931-14 | ø 14 cm | 0,13 kg |
| 41931-16 | ø 16 cm | 0,17 kg |
| 41931-18 | ø 18 cm | 0,18 kg |



### Chinois / passoires à thé



- Manche en inox brossé

| Réf.     | Dim. ø x L manche | Poids    |
|----------|-------------------|----------|
| 48278-12 | ø 7 x 23 cm       | 0,135 kg |
| 48278-13 | ø 15 x 33 cm      | 0,227 kg |



### Passoires à bouillon



- Manche en ABS L 17 cm

| Réf.     | Dim. ø  | Poids   |
|----------|---------|---------|
| 12622-12 | ø 12 cm | 0,1 kg  |
| 12622-14 | ø 14 cm | 0,12 kg |
| 12622-16 | ø 16 cm | 0,18 kg |
| 12622-18 | ø 18 cm | 0,19 kg |
| 12622-20 | ø 20 cm | 0,22 kg |



### Passoires à bouillon double maille étamée



- Manche en ABS

| Réf.     | Dim. ø x L manche | Poids   |
|----------|-------------------|---------|
| 12633-20 | ø 20 x 17 cm      | 0,25 kg |
| 12633-23 | ø 23 x 27 cm      | 0,4 kg  |
| 12633-26 | ø 26 x 27 cm      | 0,43 kg |



### Passoires à bouillon double maille renforcée



- Manche en ABS

| Réf.     | Dim. ø x L manche | Poids    |
|----------|-------------------|----------|
| 12635-26 | ø 26 x 27 cm      | 0,62 kg  |
| 12635-30 | ø 30 x 44 cm      | 0,846 kg |
| 12635-35 | ø 35 x 44 cm      | 0,968 kg |



## Entonneurs à piston doseur et support Inox

### Entonneurs à piston doseur

- Livrés avec 2 embouts de 4 et 6 mm

| Réf.   | Modèle     | Dim. ø x H     | Vol. | Poids    |
|--------|------------|----------------|------|----------|
| 191520 | 1 poignée  | ø 19 x 19,5 cm | 1 L  | 0,492 kg |
| 191530 | 2 poignées | ø 23,5 x 26 cm | 2 L  | 0,7 kg   |

### Support entonnoir

| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids    |
|--------|--------------|----------|
| 191500 | ø 17 x 19 cm | 0,183 kg |



## Support chinois / passoires Inox

- À utiliser avec des passoires / chinois ø 18 cm
- Très stable

| Réf.     | Dim. ø x H   | Poids   |
|----------|--------------|---------|
| 41933-18 | ø 18 x 28 cm | 0,28 kg |



### Mesures graduées avec poignée Inox



- Avec poignée ouverte

| Réf.     | Dim. ø x H     | Vol.   | Poids    |
|----------|----------------|--------|----------|
| 42581-01 | ø 7,5 x 5 cm   | 0,1 L  | 0,036 kg |
| 42581-03 | ø 10 x 7 cm    | 0,25 L | 0,062 kg |
| 42581-05 | ø 11,5 x 11 cm | 0,5 L  | 0,113 kg |
| 0930-00  | ø 15 x 13 cm   | 1 L    | 0,189 kg |
| 42581-20 | ø 17 x 19 cm   | 2 L    | 0,32 kg  |



### Mesures graduées sur pied Inox



- Avec poignée fermée

| Réf.     | Dim. ø x H       | Vol.  | Poids    |
|----------|------------------|-------|----------|
| 42583-05 | ø 11,5 x 11,4 cm | 0,5 L | 0,148 kg |
| 42583-10 | ø 15,5 x 14 cm   | 1 L   | 0,25 kg  |
| 42583-15 | ø 15,7 x 16 cm   | 1,5 L | 0,346 kg |
| 42583-20 | ø 17 x 20 cm     | 2 L   | 0,379 kg |



### Passoires à légumes Aluminium

- Anses tubulaires dites froides en inox 18/10

| Réf.     | Dim. ø x H   | Vol.   | Poids   |
|----------|--------------|--------|---------|
| 16927-40 | ø 40 x 20 cm | 17 L   | 1,7 kg  |
| 16927-45 | ø 45 x 22 cm | 24,5 L | 3,19 kg |
| 16927-50 | ø 50 x 24 cm | 32,5 L | 2,87 kg |



### Passoires coniques sur pied PA +



- Résistent jusqu'à + 220°C

- Peuvent être stérilisées

| Réf.     | Dim. ø x H   | Vol. | Poids    |
|----------|--------------|------|----------|
| 12950-32 | ø 32 x 16 cm | 8 L  | 0,938 kg |
| 12950-40 | ø 40 x 20 cm | 12 L | 1,222 kg |



### Pelles à farine

Pelles à farine en polypropylène beige



- Températures : - 40°C à + 100°C

| Réf.     | Dim. L x l    | Vol.   | Poids   |
|----------|---------------|--------|---------|
| 17610-01 | 20 x 7 cm     | 0,1 L  | 0,03 kg |
| 17610-02 | 27,5 x 9,5 cm | 0,25 L | 0,06 kg |
| 17610-05 | 32,5 x 12 cm  | 0,5L   | 0,08 kg |
| 17610-10 | 39 x 15 cm    | 1 L    | 0,13 kg |

Pelles à farine en PA + noir



- Résistent jusqu'à + 220°C

| Réf.     | Dim. L x l    | Vol.   | Poids   |
|----------|---------------|--------|---------|
| 12940-02 | 27,5 x 9,5 cm | 0,25 L | 0,09 kg |
| 12940-05 | 32,5 x 12 cm  | 0,5 L  | 0,13 kg |
| 12940-10 | 39 x 15 cm    | 1 L    | 0,2 kg  |
| 12940-25 | 50 x 19,5 cm  | 2,5 L  | 0,47 kg |



Pelles à farine en inox 18/10

- Prise en main confortable

- Manche tubulaire uniquement pour le petit modèle

| Réf.     | Dim. ø x L      | Vol.  | Poids    |
|----------|-----------------|-------|----------|
| 42609-10 | ø 5 x 18 cm     | 0,1 L | 0,09 kg  |
| 42609-15 | ø 7,5 x 25,5 cm | 0,4 L | 0,15 kg  |
| 42609-20 | ø 10 x 32 cm    | 1 L   | 0,36 kg  |
| 42609-23 | ø 12 x 36 cm    | 1,7 L | 0,425 kg |



### Pelles / couloirs Inox

| Réf.   | Dim. L  | Vol.  | Poids    |
|--------|---------|-------|----------|
| 000690 | 23,5 cm | 1,7 L | 0,457 kg |
| 000691 | 25 cm   | 2,8 L | 0,588 kg |



### Entonnoirs professionnels Inox 18/10



- Bord roulé

- Filtre intérieur non amovible

| Réf.     | Dim. ø int. x H | Vol.   | Poids   |
|----------|-----------------|--------|---------|
| 42562-12 | ø 12 x 13 cm    | 0,25 L | 0,1 kg  |
| 42562-14 | ø 14 x 15 cm    | 0,3 L  | 0,17 kg |
| 42562-16 | ø 16 x 17,5 cm  | 0,5 L  | 0,22 kg |
| 42562-20 | ø 20 x 21 cm    | 1 L    | 0,32 kg |
| 42562-25 | ø 25 x 25 cm    | 2 L    | 0,47 kg |
| 42562-30 | ø 30 x 28 cm    | 3,5 L  | 0,65 kg |



### Lot de 4 tasses / cuillères à mesurer Inox

| Réf.     | Contenance          | Poids   |
|----------|---------------------|---------|
| 42615-04 | 1 / 2,5 / 5 / 15 ml | 0,08 kg |



Culs de poule  
Inox

- Aspect brossé

| Réf.     | Dim. ø x H                    | Vol.  | Poids    |
|----------|-------------------------------|-------|----------|
| 383358   | Ø int 20 cm / Ø ext x 22,2 cm | 1,8 L | 0,49 kg  |
| 383369   | Ø int 22 cm / Ø ext x 23,5 cm | 2,5 L | 0,54 kg  |
| 383359   | Ø int 24 cm / Ø ext x 25,5 cm | 3,0 L | 0,524 kg |
| 383370   | Ø int 26 cm / Ø ext x 27,5 cm | 3,5 L | 0,724 kg |
| 11951-32 | Ø int 32 cm / bord roulé      | 9,5 L | 1,25 kg  |



Bassines  
Inox



| Réf.     | Dim. ø x H extérieur | Dim. ø intérieur | Vol.  | Poids    |
|----------|----------------------|------------------|-------|----------|
| 12580-11 | ø 13 x 7 cm          | ø 11,5 cm        | 0,5 L | 0,084 kg |
| 12580-17 | ø 17 x 8,5 cm        | ø 15 cm          | 1 L   | 0,124 kg |
| 12580-21 | ø 21 x 11 cm         | ø 19 cm          | 2 L   | 0,236 kg |
| 12580-24 | ø 24 x 12 cm         | ø 22 cm          | 3 L   | 0,346 kg |
| 12580-29 | ø 29 x 13,5 cm       | ø 26,5 cm        | 5 L   | 0,480 kg |
| 12580-32 | ø 32 x 14 cm         | ø 28,5 cm        | 6 L   | 0,583 kg |
| 12580-33 | ø 33,5 x 17,5 cm     | ø 30 cm          | 8 L   | 0,880 kg |
| 12580-36 | ø 36 x 18,5 cm       | ø 35 cm          | 11 L  | 0,990 kg |



Broc gradué  
Inox



- Extérieur inox poli brillant  
- Intérieur inox mat satiné  
- Graduation en litre (1/4 - 1/2 - 3/4 - 1)

| Réf.    | Dim. ø x H   | Vol. | Poids   |
|---------|--------------|------|---------|
| 0931-00 | ø 10 x 14 cm | 1 L  | 0,31 kg |



# Gastro **sUs**

— FOR PROFESSIONALS —

Nous avons sélectionné les produits d'un grand fabricant allemand d'articles de cuisson dont la qualité est reconnue depuis plus de 130 ans: SCHULTE-UFER. GastroSuS est la gamme dédiée exclusivement aux professionnels.

Inox

## Gamme Chef Inox



- Inox de haute qualité
- Conception particulièrement robuste, paroi ép. jusqu'à 1,2 mm
- Fond aluminium capsulé pour une meilleure diffusion de chaleur, adapté pour cuissons tous feux
- Poignées froides renforcées, sur plaquettes avec soudures multipoints
- Versage sûr et sans égouttement grâce au bord verseur anti-goutte
- Couverture vendu séparément


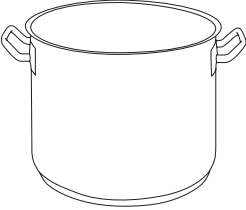
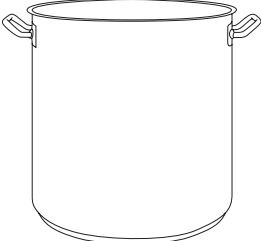
| Produit  | Réf.      | Dim. ø x H     | Vol.  | Poids   |
|--|-----------|----------------|-------|---------|
|  <b>Casseroles à la française</b> | 163020-16 | ø 16 x 7,5 cm  | 1,5 L | 0,74 kg |
|  | 163020-20 | ø 20 x 10,5 cm | 3,3 L | 1,12 kg |
|  | 163020-24 | ø 24 x 11 cm   | 5 L   | 1,58 kg |
|  <b>Casseroles à la russe</b>     | 163020-17 | ø 16 x 12 cm   | 2,4 L | 0,84 kg |
|  | 163020-21 | ø 20 x 14 cm   | 4,4 L | 1,28 kg |
|  <b>Sauteuses</b>                 | 163040-16 | ø 16 x 6 cm    | 1,2 L | 0,46 kg |
|  | 163040-20 | ø 20 x 6,5 cm  | 2 L   | 0,72 kg |
|  | 163040-24 | ø 24 x 7 cm    | 3,4 L | 1,02 kg |



Gamme Chef  
Inox



- Inox de haute qualité
- Conception particulièrement robuste, paroi ép. jusqu'à 1,2 mm
- Fond aluminium capsulé pour une meilleure diffusion de chaleur, adapté pour cuissons tous feux
- Poignées froides renforcées, sur plaquettes avec soudures multipoints
- Versage sûr et sans égouttement grâce au bord verseur anti-goutte
- Couvercle vendu séparément

| Produit   | Réf.                     | Dim. ø x H     | Vol.          | Poids   |         |
|---|--------------------------|----------------|---------------|---------|---------|
|  | <b>Braisières basses</b> | 163000-16      | ø 16 x 9,5 cm | 1,9 L   | 0,82 kg |
|   | 163000-20                | ø 20 x 10,5 cm | 3,3 L         | 1,18 kg |         |
|   | 163000-24                | ø 24 x 11 cm   | 5 L           | 1,78 kg |         |
|   | 163000-28                | ø 28 x 13 cm   | 8 L           | 2,32 kg |         |
|   | 163000-32                | ø 32 x 16 cm   | 12,9 L        | 3,52 kg |         |
|   | 163000-36                | ø 36 x 18 cm   | 18,3 L        | 4,36 kg |         |
|   | 163000-40                | ø 40 x 15 cm   | 18,9 L        | 4,78 kg |         |
|   | 163000-45                | ø 45 x 15 cm   | 23,9 L        | 6,7 kg  |         |
| 163000-50   | ø 50 x 15 cm             | 29,4 L         | 7,94 kg       |         |         |
|  | <b>Braisières hautes</b> | 163010-16      | ø 16 x 12 cm  | 2,4 L   | 0,86 kg |
|   | 163010-20                | ø 20 x 14 cm   | 4,4 L         | 1,34 kg |         |
|   | 163010-24                | ø 24 x 16 cm   | 7,2 L         | 1,92 kg |         |
|   | 163010-28                | ø 28 x 18 cm   | 11,1 L        | 2,72 kg |         |
|   | 163010-32                | ø 32 x 20 cm   | 16,1 L        | 3,64 kg |         |
|   | 163010-36                | ø 36 x 22 cm   | 22,4 L        | 4,58 kg |         |
|   | 163010-40                | ø 40 x 25 cm   | 31,4 L        | 5,6 kg  |         |
|   | 163010-45                | ø 45 x 28 cm   | 44,5 L        | 7,92 kg |         |
| 163010-50   | ø 50 x 32 cm             | 62,8 L         | 11,34 kg      |         |         |
|  | <b>Marmites</b>          | 163060-20      | ø 20 x 20 cm  | 6,3 L   | 1,48 kg |
|   | 163060-24                | ø 24 x 24 cm   | 10,8 L        | 2,2 kg  |         |
|   | 163060-28                | ø 28 x 28 cm   | 17,2 L        | 2,92 kg |         |
|   | 163060-32                | ø 32 x 32 cm   | 25,7 L        | 4,64 kg |         |
|   | 163060-36                | ø 36 x 36 cm   | 36,6 L        | 5,72 kg |         |
|   | 163060-40                | ø 40 x 40 cm   | 50,2 L        | 7,9 kg  |         |
|   | 163060-45                | ø 45 x 45 cm   | 71,5 L        | 11,1 kg |         |
|   | 163060-50                | ø 50 x 50 cm   | 98,1 L        | 13,1 kg |         |
| nous consulter  | ø 60 x 60 cm             | 150 L          |               |         |         |



## Poêles Chef Inox



- Inox de haute qualité
- Conception particulièrement robuste, paroi ép. jusqu'à 1,2 mm
- Fond aluminium capsulé pour une meilleure diffusion de chaleur, adapté pour cuissons tous feux
- Poignées froides renforcées, sur plaquettes avec soudures multipoints
- Versage sûr et sans égouttement grâce au bord verseur anti-goutte
- Anse supplémentaire à partir du ø 36 cm

### Poêles à frire

| Réf.      | Dim. ø x H  | Poids   |
|-----------|-------------|---------|
| 163050-20 | ø 20 x 4 cm | 0,68 kg |
| 163050-24 | ø 24 x 5 cm | 1,04 kg |
| 163050-28 | ø 28 x 5 cm | 1,32 kg |
| 163050-32 | ø 32 x 5 cm | 1,7 kg  |
| 163050-36 | ø 36 x 6 cm | 2,38 kg |
| 163050-40 | ø 40 x 7 cm | 3,16 kg |

### Poêles à paëlla

| Réf.      | Dim. ø x H  | Poids   |
|-----------|-------------|---------|
| 163051-32 | ø 32 x 5 cm | 2,1 kg  |
| 163051-36 | ø 36 x 6 cm | 2,4 kg  |
| 163051-40 | ø 40 x 7 cm | 3,46 kg |



## Poêles Chef Anti-adhérent



- Inox de haute qualité
- Revêtement anti-adhérent DIAMAS PRO
- Conception particulièrement robuste, paroi ép. jusqu'à 1,2 mm
- Fond aluminium capsulé pour une meilleure diffusion de chaleur, adapté pour cuissons tous feux
- Poignées froides renforcées, sur plaquettes avec soudures multipoints
- Versage sûr et sans égouttement grâce au bord verseur anti-goutte
- Anse supplémentaire à partir du ø 36 cm

### Poêles à frire

| Réf.      | Dim. ø x H  | Poids   |
|-----------|-------------|---------|
| 163052-20 | ø 20 x 4 cm | 0,66 kg |
| 163052-24 | ø 24 x 5 cm | 0,9 kg  |
| 163052-28 | ø 28 x 5 cm | 1,34 kg |
| 163052-32 | ø 32 x 5 cm | 1,8 kg  |
| 163052-36 | ø 36 x 6 cm | 2,46 kg |
| 163052-40 | ø 40 x 7 cm | 3,26 kg |

### Poêles à paëlla

| Réf.      | Dim. ø x H  | Poids   |
|-----------|-------------|---------|
| 163053-32 | ø 32 x 5 cm | 1,96 kg |
| 163053-36 | ø 36 x 6 cm | 2,58 kg |
| 163053-40 | ø 40 x 7 cm | 3,28 kg |



## Vide marmite inox Inox 18/10

- Qualité professionnelle
- Pochon à crochet
- Poignée avec possibilité d'insertion bâton bois ø 2,5 cm

| Réf.   | Dim. ø  | Vol. | Poids    |
|--------|---------|------|----------|
| 191620 | ø 20 cm | 2 L  | 0,524 kg |



## Braisières cuivre Inox 18/10

- Matériau haute qualité 3 couches : cuivre, aluminium, acier inoxydable 18/10
- Finition brossée
- Poignées tubulaires froides en inox 18/10 qui restent froides
- Couvercle en inox 18/10
- Intérieur gradué
- Versage sûr, Bord anti-goutte

| Réf.      | Dim. ø  | Vol.   | Poids   |
|-----------|---------|--------|---------|
| 163510-20 | ø 20 cm | 3,50 L | 2 kg    |
| 163510-24 | ø 24 cm | 5,50 L | 2,96 kg |



## Couvercles Chef Inox



- Anse froide
- Inox de haute qualité
- Conception particulièrement robuste, paroi ép. jusqu'à 1,2 mm et anse froide

| Réf.      | Dim. ø  | Poids   |
|-----------|---------|---------|
| 163030-16 | ø 16 cm | 0,2 kg  |
| 163030-20 | ø 20 cm | 0,28 kg |
| 163030-24 | ø 24 cm | 0,42 kg |
| 163030-28 | ø 28 cm | 0,52 kg |
| 163030-32 | ø 32 cm | 0,86 kg |
| 163030-36 | ø 36 cm | 1,08 kg |
| 163030-40 | ø 40 cm | 1,32 kg |
| 163030-45 | ø 45 cm | 1,9 kg  |
| 163030-50 | ø 50 cm | 2,2 kg  |



## Poêles Fer

- Qualité professionnelle

| Réf.      | Dim. ø  | Vol.   | Poids   |
|-----------|---------|--------|---------|
| 163450-20 | ø 20 cm | 0,90 L | 0,7 kg  |
| 163450-24 | ø 24 cm | 1,55 L | 1,3 kg  |
| 163450-28 | ø 28 cm | 2,60 L | 1,45 kg |
| 163450-30 | ø 30 cm | 3,00 L | 1,8 kg  |



## Wok Fer

- Qualité professionnelle

| Réf.      | Dim. ø  | Vol.   | Poids   |
|-----------|---------|--------|---------|
| 163460-28 | ø 28 cm | 3,00 L | 1,44 kg |






## Gamme Trigon Inox, aluminium et inox 18/10



- Assemblage de 3 matériaux pour une efficacité et un esthétisme optimal
- Revêtement anti-adhérent DIAMAS PRO
- Conception particulièrement robuste
- Compatible tous feux
- Poignées froides renforcées, sur plaquettes avec soudures multipoints
- Versage sûr et sans égouttement grâce au bord verseur anti-goutte

**Gastro sUs**  
FOR PROFESSIONALS

| Produit  | Réf.      | Dim. ø x H   | VoL. | Poids   |
|--|-----------|--------------|------|---------|
|  <b>Wok</b>                   | 190070-36 | ø 36 x 10 cm | 7 L  | 2,06 kg |
|  <b>Wok anti-adhérent</b>     | 190071-36 | ø 36 x 10 cm | 7 L  | 2,12 kg |
|  <b>Wok à fond sphérique</b> | 190060-36 | ø 36 x 10 cm | 7 L  | 2,06 kg |



## Poêles à frire Qualité Pro Aluminium

### Poêles à frire EcoStar anti-adhérentes



- Manche tube inox qui reste froid
- Aluminium de haute qualité
- Version lourde
- Revêtement antiadhésif robuste et durable
- Facile à nettoyer
- Compatible tous feux
- Fond plat écoénergétique

| Réf.      | Dim. ø x H    | Poids   |
|-----------|---------------|---------|
| 163049-24 | ø 24 x 4,5 cm | 0,64 kg |
| 163049-28 | ø 28 x 5 cm   | 1,25 kg |
| 163049-32 | ø 32 x 5,3 cm | 1,45 kg |

### Poêles à frire AluStar anti-adhérentes



- Manche plat
- Aluminium de haute qualité
- Version lourde
- Revêtement antiadhésif robuste et durable
- Facile à nettoyer
- Compatible tous feux sauf induction
- Base écoénergétique



| Réf.      | Dim. ø x H    | Poids   |
|-----------|---------------|---------|
| 163058-20 | ø 20 x 4,5 cm | 0,65 kg |
| 163058-24 | ø 24 x 5 cm   | 0,85 kg |
| 163058-28 | ø 28 x 5 cm   | 1,15 kg |
| 163058-32 | ø 32 x 5 cm   | 1,45 kg |
| 163058-36 | ø 36 x 5,5 cm | 1,65 kg |
| 163058-40 | ø 40 x 6,5 cm | 2,05 kg |



## Poêles Qualité Pro Inox



- Inox de haute qualité
- Conception particulièrement robuste
- Compatible tous feux
- Fond en capsulé aluminium à haut rendement énergétique

### Poêles à frire InduStar

| Réf.      | Dim. ø x H    | Poids   |
|-----------|---------------|---------|
| 163065-20 | ø 20 x 4,5 cm | 0,64 kg |
| 163065-24 | ø 24 x 5 cm   | 0,94 kg |
| 163065-28 | ø 28 x 5 cm   | 1,35 kg |
| 163065-32 | ø 32 x 5 cm   | 1,95 kg |

### Poêles à frire anti-adhérentes InduStar



| Réf.      | Dim. ø x H    | Poids   |
|-----------|---------------|---------|
| 163059-20 | ø 20 x 4,5 cm | 0,64 kg |
| 163059-24 | ø 24 x 5 cm   | 0,94 kg |
| 163059-28 | ø 28 x 5 cm   | 1,35 kg |
| 163059-32 | ø 32 x 5 cm   | 1,95 kg |

### Poêles à paëlla InduStar anti-adhérentes



| Réf.      | Dim. ø x H  | Poids   |
|-----------|-------------|---------|
| 163048-24 | ø 24 x 6 cm | 0,9 kg  |
| 163048-28 | ø 28 x 6 cm | 1,3 kg  |
| 163048-32 | ø 32 x 6 cm | 1,85 kg |

# Gamme Aluminium



## Braisières Aluminium

- Anses tubulaires dites froides en inox 18/10
- Adaptées pour cuissons gaz et électricité

### Braisières rondes

| Réf.     | Ép. alu | Dim. ø x H   | Vol.   | Poids   |
|----------|---------|--------------|--------|---------|
| 16107-36 | 5,5 mm  | ø 36 x 21 cm | 21,5 L | 4,3 kg  |
| 16107-40 | 5,5 mm  | ø 40 x 24 cm | 30 L   | 5,77 kg |
| 16107-45 | 5,5 mm  | ø 45 x 27 cm | 43 L   | 6,68 kg |
| 16107-50 | 5,5 mm  | ø 50 x 30 cm | 59 L   | 8,38 kg |

### Braisières rectangulaires avec couvercle

| Réf.     | Ép. alu | Dim. L x l x H  | Vol. | Poids   |
|----------|---------|-----------------|------|---------|
| 16965-50 | 3,5 mm  | 50 x 30 x 15 cm | 21 L | 4,87 kg |
| 16965-60 | 4 mm    | 60 x 35 x 15 cm | 30 L | 6,82 kg |



## Couvercles Aluminium

- Anse plate
- Adaptés aux marmites traiteur et braisières en aluminium
- Aluminium ép. 1,5 mm

| Réf.     | Dim. ø  | Poids    |
|----------|---------|----------|
| 16961-28 | ø 28 cm | 0,33 kg  |
| 16961-32 | ø 32 cm | 0,41 kg  |
| 16961-36 | ø 36 cm | 0,523 kg |
| 16961-40 | ø 40 cm | 0,66 kg  |
| 16961-45 | ø 45 cm | 0,83 kg  |
| 16961-50 | ø 50 cm | 1,05 kg  |



## Marmites traiteur Aluminium

- Anses tubulaires dites froides en inox 18/10
- Adaptées pour cuissons gaz et électricité

| Réf.     | Ép. alu | Dim. ø x H   | Vol.  | Poids   |
|----------|---------|--------------|-------|---------|
| 16101-36 | 5,3 mm  | ø 36 x 36 cm | 36 L  | 6,18 kg |
| 16101-40 | 5,3 mm  | ø 40 x 40 cm | 50 L  | 7,62 kg |
| 16101-45 | 4,5 mm  | ø 45 x 45 cm | 70 L  | 7,07 kg |
| 16101-50 | 4,5 mm  | ø 50 x 50 cm | 100 L | 8,14 kg |



## Plats à four Aluminium

- Anses tubulaires dites froides en inox 18/10
- Adaptés pour cuissons gaz et électricité
- Réf. 16941-61 adaptée pour four GN 2/1

| Réf.     | Ép. alu | Dim. L x l x H   | Poids   |
|----------|---------|------------------|---------|
| 16941-40 | 2,3 mm  | 40 x 26 x 7,5 cm | 1,56 kg |
| 16941-45 | 2,3 mm  | 45 x 30 x 7,5 cm | 1,59 kg |
| 16941-50 | 2,4 mm  | 50 x 30 x 8 cm   | 2,08 kg |
| 16941-60 | 2,7 mm  | 60 x 35 x 9 cm   | 3,04 kg |
| 16941-61 | 3 mm    | 61 x 43 x 9 cm   | 3,83 kg |





# Restauration collective

Chez Stellinox, nous connaissons bien les contraintes de la restauration collective ; solidité, hygiène, grandes tailles, maintien au chaud.... Tous nos produits ont fait leur preuve depuis fort longtemps. Découvrez notre sélection GN et non GN.





**Corbeilles à pain Louis XV**  
Inox



| Réf.   | Inox  | Finition      | Dim. L x l | Poids    |
|--------|-------|---------------|------------|----------|
| 112260 | 18%   | -             | 35 x 22 cm | 0,39 kg  |
| 161260 | 18/10 | Poli brillant | 35 x 22 cm | 0,525 kg |

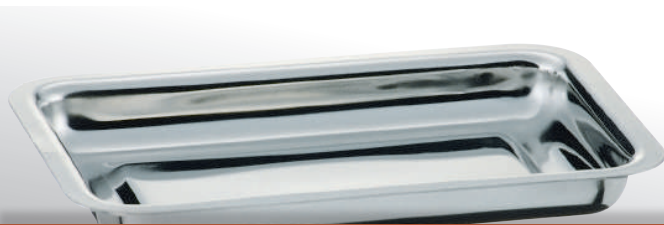


**Plats torpilleur**  
Inox



- Longs et larges

| Réf.   | Inox           | Finition      | Dim. L x l   | Poids    |
|--------|----------------|---------------|--------------|----------|
| 354218 | 18% ép. 0,6 mm | -             | 60 x 27,5 cm | 0,61 kg  |
| 383218 | 18/10 ép. 1 mm | Poli brillant | 60 x 27,5 cm | 1,115 kg |
| 359220 | 18% ép. 0,8 mm | -             | 80 x 31 cm   | 1,265 kg |
| 383220 | 18/10 ép. 1 mm | Poli brillant | 80 x 31 cm   | 1,68 kg  |
| 359221 | 18% ép. 1 mm   | -             | 100 x 35 cm  | 2,16 kg  |
| 383221 | 18/10 ép. 1 mm | Poli brillant | 100 x 35 cm  | 2,3 kg   |



**Raviers**  
Inox poli standard



- Adaptables sur nos plateaux self-service en inox - Réf. 354320, 354319, 381319 et 381320

| Réf.   | Inox  | Dim. L x l x H   | Vol.   | Poids    |
|--------|-------|------------------|--------|----------|
| 354277 | 18%   | 17 x 11 x 1,9 cm | 0,25 L | 0,11 kg  |
| 354278 | 18%   | 20 x 12 x 2 cm   | 0,35 L | 0,14 kg  |
| 354279 | 18%   | 22 x 14 x 2,4 cm | 0,5 L  | 0,175 kg |
| 383279 | 18/10 | 22 x 14 x 2,4 cm | 0,5 L  | 0,29 kg  |



**Plats à cake Louis XV**  
Inox



- Possibilité d'utiliser les coques en plastique - Réf. 510081

| Réf.   | Inox             | Dim. L x l x H                   | Poids    |
|--------|------------------|----------------------------------|----------|
| 130296 | 18% ép. 0,8 mm   | 40 x 21 x 1,6 cm                 | 0,482 kg |
| 161296 | 18/10 ép. 0,8 mm | 40 x 21 x 1,6 cm                 | 0,65 kg  |
| 111296 | 18% ép. 0,4 mm   | Lot de 10 plats 40 x 21 x 1,6 cm | 2,36 kg  |



**Plats hors d'œuvre**  
Inox



| Réf.   | Modèle   | Inox | Dim.             | Poids    | Nb. compartiments |
|--------|----------|------|------------------|----------|-------------------|
| 112316 | Louis XV | 18%  | 40 x 27 x 1,8 cm | 0,385 kg | 4                 |
| 355318 | Carré    | 18%  | 26,5 x 26,5 cm   | 0,48 kg  | 5                 |



**Plats ovales Louis XV**  
Inox 18% poli standard



- Inox 18/10 : nous consulter

| Réf.   | Ép. inox | Dim. L x l   | Poids    |
|--------|----------|--------------|----------|
| 112203 | 0,6 mm   | 30 x 21 cm   | 0,16 kg  |
| 112207 | 0,6 mm   | 35 x 24 cm   | 0,3 kg   |
| 112210 | 0,6 mm   | 40 x 27,5 cm | 0,37 kg  |
| 112475 | 0,6 mm   | 45 x 28 cm   | 0,445 kg |
| 112217 | 0,6 mm   | 60 x 25 cm   | 0,575 kg |
| 124218 | 0,8 mm   | 60 x 28,5 cm | 0,67 kg  |



**Plats ronds Louis XV**  
Inox 18%




| Réf.   | Dim. ø  | Poids    |
|--------|---------|----------|
| 112229 | ø 28 cm | 0,237 kg |
| 112230 | ø 30 cm | 0,325 kg |
| 124232 | ø 35 cm | 0,68 kg  |




**Plateaux à tarte Louis XV**



| Réf.   | Inox             | Finition      | Dim. ø | Poids    |
|--------|------------------|---------------|--------|----------|
| 130285 | 18% ép. 0,8 mm   | -             | 35 cm  | 0,601 kg |
| 161285 | 18/10 ép. 0,8 mm | Poli brillant | 35 cm  | 0,601 kg |



**Plats à œuf**  
Inox 18%



| Réf.   | Dim. ø  | Poids   |
|--------|---------|---------|
| 354340 | ø 18 cm | 0,19 kg |
| 354341 | ø 20 cm | 0,31 kg |




**Coupelle à sucre**  
Inox 18/10



- Inox ép. 1 mm  
- Finition poli brillant

| Réf.   | Dim. ø x H  | Poids    |
|--------|-------------|----------|
| 381438 | 10 x 1,7 cm | 0,705 kg |



**Bols**  
Inox 18/10 poli brillant



| Réf.   | Dim. ø intérieur x H | Vol.   | Poids    |
|--------|----------------------|--------|----------|
| 381361 | ø 12 x 6 cm          | 0,5 L  | 0,225 kg |
| 381362 | ø 14 x 6 cm          | 0,75 L | 0,25 kg  |



**Ramequins**  
Inox 18%



| Réf.   | Dim. ø x H      | Vol.   | Poids    |
|--------|-----------------|--------|----------|
| 355355 | ø 9 x 3,5 cm    | 0,15 L | 0,056 kg |
| 355357 | ø 11,5 x 4,5 cm | 0,35 L | 0,146 kg |



**Coupelle carrée**  
Inox 18%



| Réf.   | Dim. L x l     | Poids    |
|--------|----------------|----------|
| 124009 | 11,5 x 11,5 cm | 0,085 kg |



**Couvercle à barette**  
Inox 18/10



- Uniquement pour bol avec oreilles - Réf. 381361

| Réf.   | Dim. ø    | Poids    |
|--------|-----------|----------|
| 380196 | ø 13,3 cm | 0,073 kg |



**Gobelet**  
Inox 18/10

- Inox ép. 0,7 mm  
- Peut être utilisé pour les plateaux self - Réf. 354320, 354319 et 381320

| Réf.   | Dim. ø x H    | Vol.  | Poids    |
|--------|---------------|-------|----------|
| 746156 | ø 7,5 x 11 cm | 0,3 L | 0,103 kg |



**Bol self-service**  
Inox 18/10



- Inox ép. 0,6 mm  
- Peut être utilisé pour les plateaux self - Réf. 354320, 354319, 381319 et 381320

| Réf.   | Dim. ø intérieur x H | Vol.   | Poids  |
|--------|----------------------|--------|--------|
| 378360 | ø 13 x 5,6 cm        | 0,35 L | 0,1 kg |



**Assiette creuse**  
Inox 18%



- En réfrigération utilisable avec le couvercle à trou central - Réf. 000196

| Réf.   | Dim. ø x H    | Vol. | Poids    |
|--------|---------------|------|----------|
| 000194 | ø 26 x 2,8 cm | 1 L  | 0,292 kg |



### Plats à gratin rectangulaires Inox 18%



- Inox 18/10 : nous consulter

| Réf.   | Ép. inox | Dim. L x l x H     | Vol.   | Poids    |
|--------|----------|--------------------|--------|----------|
| 354430 | 0,6 mm   | 28 x 15 x 4 cm     | 0,11 L | 0,28 kg  |
| 354262 | 0,8 mm   | 30 x 21 x 4 cm     | 1,7 L  | 0,525 kg |
| 354263 | 0,8 mm   | 37 x 25 x 4,1 cm   | 2,5 L  | 0,719 kg |
| 354264 | 0,8 mm   | 42,5 x 31 x 4,5 cm | 4 L    | 0,92 kg  |
| 354343 | 0,8 mm   | 42,5 x 31 x 8 cm   | 7,5 L  | 1,15 kg  |



### Plats à gratin Administration Inox 18%



- Anses intégrées dans la masse (sans soudure)

| Réf.   | Dim. L x l x H   | Poids    |
|--------|------------------|----------|
| 355265 | 30 x 21 x 6 cm   | 0,673 kg |
| 355266 | 35,5 x 26 x 6 cm | 0,858 kg |



### Plats à gratin ovales Inox 18%



- Inox 18/10 : nous consulter

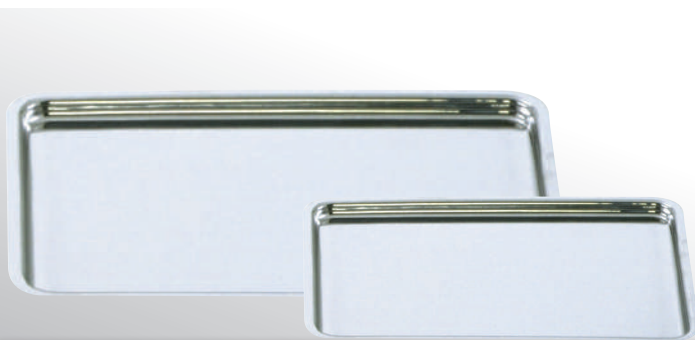
| Réf.   | Dim. L x l x H       | Épaisseur | Poids   |
|--------|----------------------|-----------|---------|
| 354297 | 20 x 11 x 2,8 cm     | 0,6 mm    | 0,1 kg  |
| 354298 | 23,5 x 13,5 x 3,1 cm | 0,6 mm    | 0,15 kg |
| 354299 | 28,5 x 16,5 x 4,1 cm | 0,8 mm    | 0,32 kg |
| 354300 | 33,5 x 19,5 x 4,1 cm | 0,8 mm    | 0,3 kg  |
| 354301 | 39 x 22,5 x 4,6 cm   | 0,8 mm    | 0,54 kg |
| 354302 | 43 x 25,5 x 4,6 cm   | 0,8 mm    | 0,64 kg |



### Plats ovales Inox



| Réf.   | Inox  | Finition      | Dim. L x l   | Poids   |
|--------|-------|---------------|--------------|---------|
| 354200 | 18%   | -             | 22 x 14 cm   | 0,12 kg |
| 354201 | 18%   | -             | 25 x 16,6 cm | 0,21 kg |
| 354202 | 18%   | -             | 27 x 18,5 cm | 0,26 kg |
| 354204 | 18%   | -             | 31 x 21 cm   | 0,27 kg |
| 383204 | 18/10 | Poli brillant | 31 x 21 cm   | 0,42 kg |
| 354206 | 18%   | -             | 34 x 23 cm   | 0,32 kg |
| 383206 | 18/10 | Poli brillant | 34 x 23 cm   | 0,54 kg |
| 354209 | 18%   | -             | 38 x 25 cm   | 0,37 kg |
| 383209 | 18/10 | Poli brillant | 38 x 25 cm   | 0,63 kg |
| 354211 | 18%   | -             | 41 x 27 cm   | 0,61 kg |
| 383211 | 18/10 | Poli brillant | 41 x 27 cm   | 0,73 kg |
| 354214 | 18%   | -             | 46 x 28 cm   | 0,7 kg  |
| 383214 | 18/10 | Poli brillant | 46 x 28 cm   | 0,9 kg  |
| 354215 | 18%   | -             | 50 x 32 cm   | 0,72 kg |
| 383215 | 18/10 | Poli brillant | 50 x 32 cm   | 1,04 kg |



### Plateaux rectangulaires Inox 18/10 poli brillant



- Stabilité parfaite

| Réf.   | Inox           | Dim. L x l x H   | Poids    |
|--------|----------------|------------------|----------|
| 381288 | 18/10 ép. 1 mm | 18 x 13,5 x 1 cm | 0,22 kg  |
| 355288 | 18% ép. 0,6 mm | 18 x 13,5 x 1 cm | 0,127 kg |
| 381457 | 18/10 ép. 1 mm | 20 x 16 x 1 cm   | 0,28 kg  |
| 355457 | 18% ép. 0,8 mm | 20 x 16 x 1 cm   | 0,215 kg |
| 381435 | 18/10 ép. 1 mm | 23,5 x 17 x 1 cm | 0,35 kg  |
| 355435 | 18% ép. 0,8 mm | 23,5 x 17 x 1 cm | 0,268 kg |
| 383289 | 18/10 ép. 1 mm | 30 x 21 x 1 cm   | 0,54 kg  |
| 355289 | 18% ép. 0,8 mm | 30 x 21 x 1 cm   | 0,419 kg |
| 383450 | 18/10 ép. 1 mm | 36 x 29 x 1 cm   | 0,89 kg  |
| 355450 | 18% ép. 0,8 mm | 36 x 29 x 1 cm   | 0,688 kg |
| 383451 | 18/10 ép. 1 mm | 45 x 34 x 1 cm   | 1,3 kg   |
| 359451 | 18% ép. 1 mm   | 45 x 34 x 1 cm   | 1,255 kg |





Légumiers  
Inox

| Réf.   | Inox                  | Dim. ø intérieur x H | Vol.   | Poids    |
|--------|-----------------------|----------------------|--------|----------|
| 354241 | 18%                   | ø 10 x 4 cm          | 0,2 L  | 0,09 kg  |
| 354242 | 18%                   | ø 12 x 4,4 cm        | 0,4 L  | 0,2 kg   |
| 354243 | 18%                   | ø 14 x 4,7 cm        | 0,65 L | 0,21 kg  |
| 354244 | 18%                   | ø 16 x 5 cm          | 0,9 L  | 0,2 kg   |
| 354245 | 18%                   | ø 18 x 5,3 cm        | 1 L    | 0,28 kg  |
| 354246 | 18%                   | ø 20 x 5,5 cm        | 1,5 L  | 0,3 kg   |
| 354247 | 18%                   | ø 22 x 6 cm          | 2 L    | 0,36 kg  |
| 354248 | 18%                   | ø 24 x 6,4 cm        | 2,5 L  | 0,46 kg  |
| 383248 | 18/10 - poli brillant | ø 24 x 6,4 cm        | 2,5 L  | 0,684 kg |
| 359249 | 18%                   | ø 26 x 8 cm          | 3,25 L | 0,61 kg  |
| 359250 | 18%                   | ø 28 x 7 cm          | 3,75 L | 0,93 kg  |



Légumiers / plats à civet Louis XV  
Inox 18%

| Réf.   | Dim. ø  | Poids    |
|--------|---------|----------|
| 112241 | ø 10 cm | 0,07 kg  |
| 112245 | ø 18 cm | 0,198 kg |
| 124248 | ø 24 cm | 0,395 kg |
| 112268 | ø 30 cm | 0,49 kg  |



Plateau self-service 4 compartiments  
Inox 18/10 satiné

- Bord roulé
- Stabilité parfaite
- Alvéole centrale pour ranger les couverts

| Réf.   | Inox       | Finition             | Dim. L x l x H       | Poids  |
|--------|------------|----------------------|----------------------|--------|
| 380200 | Inox 18/10 | Plat 4 compartiments | 33,5 x 33,5 x 3,4 cm | 1,8 kg |



Soupières  
Inox 18/10 poli brillant

| Réf.   | Dim. ø intérieur x H | Vol.  | Poids    |
|--------|----------------------|-------|----------|
| 381328 | ø 20 x 9 cm          | 2,2 L | 0,45 kg  |
| 381329 | ø 22 x 10 cm         | 3,2 L | 0,74 kg  |
| 381330 | ø 24 x 10,5 cm       | 4,1 L | 0,845 kg |
| 381331 | ø 26 x 11 cm         | 5 L   | 0,86 kg  |
| 381332 | ø 28 x 12,5 cm       | 7 L   | 1,266 kg |



Plats ronds  
Inox

| Réf.   | Inox           | Finition      | Dim. ø x H    | Poids    |
|--------|----------------|---------------|---------------|----------|
| 354226 | 18% ép. 0,8 mm | -             | ø 22 x 2,2 cm | 0,19 kg  |
| 383226 | 18/10 ép. 1 mm | Poli brillant | ø 22 x 2,2 cm | 0,33 kg  |
| 354228 | 18% ép. 0,8 mm | -             | ø 27 x 2,2 cm | 0,275 kg |
| 383228 | 18/10 ép. 1 mm | Poli brillant | ø 27 x 2,2 cm | 0,45 kg  |
| 354230 | 18% ép. 0,8 mm | -             | ø 30 x 2,2 cm | 0,33 kg  |
| 383230 | 18/10 ép. 1 mm | Poli brillant | ø 30 x 2,2 cm | 0,58 kg  |
| 354232 | 18% ép. 0,8 mm | -             | ø 36 x 2,2 cm | 0,651 kg |
| 383232 | 18/10 ép. 1 mm | Poli brillant | ø 36 x 2,2 cm | 0,82 kg  |



Plateaux self-service 6 compartiments  
Inox

| Réf.   | Inox               | Finition  | Dim. L x l x H   | Poids    |
|--------|--------------------|-----------|------------------|----------|
| 354319 | 18% - ép. 0,6 mm   | Bord plat | 40 x 30 x 1,1 cm | 0,562 kg |
| 354320 | 18% - ép. 0,6 mm   | Bord rond | 40 x 30 x 1,1 cm | 0,562 kg |
| 381319 | 18/10 - ép. 0,8 mm | Bord plat | 40 x 30 x 1,6 cm | 0,806 kg |
| 381320 | 18/10 - ép. 0,8 mm | Bord rond | 40 x 30 x 1,6 cm | 0,806 kg |

- Stabilité parfaite

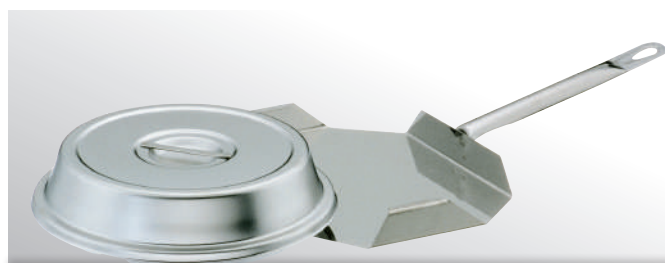


**Cloches à trou central**  
Inox 18/10



- Trou central qui facilité l'enlèvement du couvercle

| Réf.   | ø assiette correspondante | Dim. ø x H    | Poids    |
|--------|---------------------------|---------------|----------|
| 000197 | ø 25 cm                   | ø 26 x 5,2 cm | 0,256 kg |
| 000196 | ø 26 cm                   | ø 27 x 5,2 cm | 0,457 kg |



**Cloches rondes à barette et pelles de manutention**  
Inox 18/10



**Cloches rondes à barette**

| Réf.   | ø assiette correspondante | Dim. hors tout  | Poids    |
|--------|---------------------------|-----------------|----------|
| 380197 | ø 23 cm                   | ø 23,9 x 4,6 cm | 0,275 kg |
| 380188 | ø 24,5 / 25 cm            | ø 26 x 5,2 cm   | 0,445 kg |
| 380194 | ø 24,5 / 25 cm            | ø 26 x 3,8 cm   | 0,3 kg   |
| 380192 | ø 25,5 / 26 cm            | ø 27 x 5,2 cm   | 0,47 kg  |

**Pelles de manutention**

| Réf.   | Dim. ø  | Poids    |
|--------|---------|----------|
| 000127 | ø 23 cm | 0,53 kg  |
| 000128 | ø 25 cm | 0,594 kg |
| 000129 | ø 26 cm | 0,604 kg |



**Cloches rectangulaires à barette**  
Inox 18/10



| Réf.   | L x l plat correspondant | Dim. hors tout        | Dim. utiles          | Poids    |
|--------|--------------------------|-----------------------|----------------------|----------|
| 380195 | 24,5 x 19,5 cm           | 24,8 x 20,1 x 4 cm    | 19,5 x 24,6 x 3,3 cm | 0,3 kg   |
| 380189 | 24,5 x 19,5 cm           | 24,8 x 20,1 x 2,2 cm  | 19,5 x 24,6 x 1,5 cm | 0,276 kg |
| 380190 | 28 x 22 cm               | 28,4 x 22,41 x 4,3 cm | 21,1 x 28,1 x 2,6 cm | 0,365 kg |



**Cloche ovale**  
Inox 18/10



- Convient pour les plats à gratin Sabot  
- Longueur 20 cm

| Réf.   | Dim. utiles        | Dim. hors tout     | Poids   |
|--------|--------------------|--------------------|---------|
| 380198 | 11 x 18,5 x 2,5 cm | 13 x 20,6 x 3,3 cm | 0,18 kg |



**Plat 2 compartiments et cloches à barette**  
Inox 18/10 poli standard

**Plat 2 compartiments en inox**



- Compartiments avec L différente 9,5 et 13,5 cm

| Réf.   | Dim. hors tout     | Poids   |
|--------|--------------------|---------|
| 380186 | 25 x 16,8 x 3,5 cm | 0,37 kg |



**Cloches à barette**



- Compartiments avec L différente 9,5 et 13,5 cm

| Réf.   | Dim. L x l x H       | Poids   |
|--------|----------------------|---------|
| 380187 | 24,8 x 16,6 x 2 cm   | 0,3 kg  |
| 380191 | 24,8 x 16,6 x 3,5 cm | 0,36 kg |



**Cloches pour ravier**  
Inox 18/10



- Convient pour le ravier 19 x 13 cm

| Réf.   | Modèle        | Dim. L x l x H       | Poids    |
|--------|---------------|----------------------|----------|
| 380193 | Sans barrette | 19,8 x 13,6 x 3,2 cm | 0,22 kg  |
| 380199 | Avec barrette | 19,8 x 13,6 x 3,2 cm | 0,162 kg |

Pas de soudure

Graduation à l'intérieur



Seaux gradués avec anse  
Inox 18/10

- Inox ép. 1,7 mm
- Sans soudure pour une hygiène garantie
- Seau 7 L (réf.0901-07) sans graduation

| Réf.    | Modèle    | Dim. ø bas / haut x H   | Vol. | Poids   |
|---------|-----------|-------------------------|------|---------|
| 0901-07 | Sans base | ø 15,5 / 25,5 x 25,5 cm | 7 L  | 0,9 kg  |
| 0901-08 | Sans base | ø 20 / 28,5 x 20,5 cm   | 8 L  | 0,9 kg  |
| 0901-10 | Sans base | ø 20 / 30 x 27,2 cm     | 10 L | 1,25 kg |
| 0901-12 | Sans base | ø 20 / 31,2 x 30 cm     | 12 L | 1,36 kg |
| 0911-12 | Avec base | ø 20 / 31,2 x 32,1 cm   | 12 L | 1,49 kg |
| 0901-15 | Sans base | ø 20,2 / 32,5 x 34,1 cm | 15 L | 1,45 kg |
| 0911-15 | Avec base | ø 20,2 / 32,5 x 36,2 cm | 15 L | 1,62 kg |



Couvercles pour seaux gradués avec anse  
Inox 18/10

- Inox ép. 1,7 mm

| Réf.    | Vol. seau correspondant | Dim. ø    | Poids   |
|---------|-------------------------|-----------|---------|
| 0912-10 | 10 L                    | ø 30 cm   | 0,52 kg |
| 0912-12 | 12 L                    | ø 31 cm   | 0,52 kg |
| 0912-15 | 15 L                    | ø 32,5 cm | 0,62 kg |



Seau gradué avec anse et couvercle  
Inox 18/10

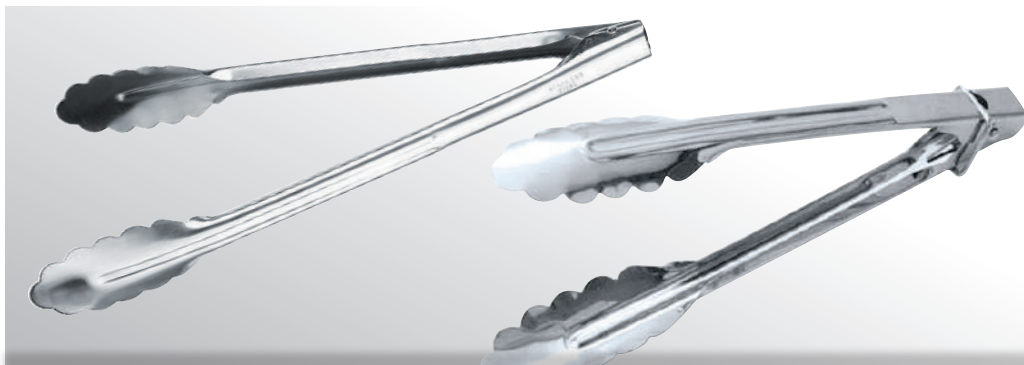
- Inox ép. 1,7 mm

| Seau gradué avec anse |           |                       |      |          |
|-----------------------|-----------|-----------------------|------|----------|
| Réf.                  | Modèle    | Dim. ø bas / haut x H | Vol. | Poids    |
| 0911-20               | Avec base | ø 20,8 / 36 x 38 cm   | 20 L | 1,915 kg |

| Couvercle pour seau gradué avec anse |                         |         |         |
|--------------------------------------|-------------------------|---------|---------|
| Réf.                                 | Vol. seau correspondant | Dim. ø  | Poids   |
| 0912-20                              | 20 L                    | ø 36 cm | 0,86 kg |





## Pinces Feuille de chêne

### Pinces Feuille de chêne en inox 18%

| Réf.   | Modèle                 | Dim. L  | Poids    |
|--------|------------------------|---------|----------|
| 000201 | Avec anneau de blocage | 22,5 cm | 0,057 kg |
| 000202 | Avec anneau de blocage | 30 cm   | 0,075 kg |
| 000203 | Avec anneau de blocage | 40 cm   | 0,105 kg |
| 403813 | Sans anneau de blocage | 24 cm   | 0,12 kg  |
| 403814 | Sans anneau de blocage | 30 cm   | 0,15 kg  |
| 403815 | Sans anneau de blocage | 40 cm   | 0,19 kg  |



## Louche PA +

- Résiste jusqu'à + 220°C
- Peut être stérilisée
- Embout forme de crochet pour suspension

| Réf.     | Dim. ø x L  | Vol.   | Poids  |
|----------|-------------|--------|--------|
| 12920-01 | ø 9 x 31 cm | 0,12 L | 0,1 kg |



## Pince Feuille de chêne PA +



- Résiste jusqu'à + 220°C
- Peut être stérilisée

| Réf.     | Dim. L | Poids    |
|----------|--------|----------|
| 12930-51 | 25 cm  | 0,111 kg |



## Spatule à frites PA +



- Résiste jusqu'à + 220°C
- Peut être stérilisée
- Embout perforé pour suspension

| Réf.     | Dim. L | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 12921-15 | 35 cm  | 0,09 kg |



## Éplucheur à légumes Inox et polymère

| Réf.   | Dim. L lame | Poids    |
|--------|-------------|----------|
| 096110 | 6 cm        | 0,037 kg |



## Écumoire PA +



- Résiste jusqu'à + 220°C
- Peut être stérilisée
- Embout perforé pour suspension

| Réf.     | Dim. ø x L     | Poids  |
|----------|----------------|--------|
| 12920-05 | ø 11,5 x 36 cm | 0,1 kg |



## Corbeille à pain ovale Inox

| Réf.   | Dim. L x l x H | Poids   |
|--------|----------------|---------|
| 367257 | 25 x 18 cm     | 0,13 kg |



## Pelle à friture PA +



- Résiste jusqu'à + 220°C
- Peut être stérilisée

| Réf.     | Dim. L | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 12920-11 | 35 cm  | 0,09 kg |



## Spatule pleine PA +



- Résiste jusqu'à + 220°C
- Peut être stérilisée
- Embout perforé pour suspension

| Réf.     | Dim. L | Poids   |
|----------|--------|---------|
| 12921-10 | 32 cm  | 0,08 kg |



## Corbeilles à pain ovales Inox

| Réf.     | Dim. L x l x H | Poids    |
|----------|----------------|----------|
| 66392-18 | 18 x 12 x 5 cm | 0,185 kg |
| 66392-22 | 22 x 16 x 5 cm | 0,257 kg |



Salière



- Couvercle vissé

| Réf.   | Modèle | Dim. ø x H  | Poids    |
|--------|--------|-------------|----------|
| 402772 | Inox   | ø 8 x 17 cm | 0,273 kg |



Grilles fil  
Inox



- Grille toujours en inox 18/10

| Réf.   | Dim. L x l x H                 | Poids   |
|--------|--------------------------------|---------|
| 444211 | GN 1/1                         | 0,66 kg |
| 444260 | 60 x 40 cm (grille pâtissière) | 0,87 kg |



Égouttoir à frites avec poignée  
Aluminium

- Grille démontable pour faciliter le nettoyage

| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids    |
|--------|--------------|----------|
| 402785 | ø 39 x 19 cm | 0,805 kg |



Bacs à frites avec grille sur pieds  
Inox



- Grille toujours en inox 18/10

| Réf.   | Inox bac | Dim. L x l x H     | Vol.  | Poids   |
|--------|----------|--------------------|-------|---------|
| 355383 | 18%      | 32,7 x 23,5 x 4 cm | 3 L   | 0,66 kg |
| 381383 | 18/10    | 32,7 x 23,5 x 4 cm | 3 L   | 1,01 kg |
| 360384 | 18%      | 42 x 32 x 4 cm     | 3,7 L | 1,38 kg |
| 383384 | 18/10    | 42 x 32 x 4 cm     | 3,7 L | 1,8 kg  |
| 383385 | 18/10    | 52,5 x 36,5 x 4 cm | 5,5 L | 2,5 kg  |



Chariots de service  
Inox

**Chariot roulant 2 niveaux**

- Plateaux 83 X 51 cm
- 4 roues dont 2 freinées
- Capacité totale 80 kg
- H entre les plateaux 56 cm

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Poids   |
|--------|-----------------|---------|
| 402977 | 91 x 59 x 93 cm | 13,3 kg |

**Chariot roulant 3 niveaux**

- Plateaux 83 X 51 cm
- 4 roues dont 2 freinées
- Capacité totale 120 kg
- H entre les plateaux 26 cm

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Poids    |
|--------|-----------------|----------|
| 402979 | 91 x 59 x 93 cm | 17,88 kg |



Flacons doseurs verseurs  
Polyéthylène

**Flacons doseurs verseurs blancs**

| Réf.     | Dim. ø x H      | Vol.   | Poids    |
|----------|-----------------|--------|----------|
| 41526-B1 | ø 5 x 19,5 cm   | 0,24 L | 0,028 kg |
| 41526-B2 | ø 5,5 x 21,5 cm | 0,36 L | 0,04 kg  |
| 41526-B3 | ø 6 x 25 cm     | 0,72 L | 0,05 kg  |

**Flacons doseurs verseurs rouges**

| Réf.     | Dim. ø x H      | Vol.   | Poids    |
|----------|-----------------|--------|----------|
| 41526-R1 | ø 5 x 19,5 cm   | 0,24 L | 0,028 kg |
| 41526-R2 | ø 5,5 x 21,5 cm | 0,36 L | 0,04 kg  |
| 41526-R3 | ø 6 x 25 cm     | 0,72 L | 0,05 kg  |



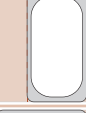

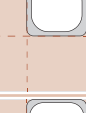


**Flacons doseurs verseurs jaunes**

| Réf.     | Dim. ø x H      | Vol.   | Poids   |
|----------|-----------------|--------|---------|
| 41526-G1 | ø 5 x 19,5 cm   | 0,24 L | 0,28 kg |
| 41526-G2 | ø 5,5 x 21,5 cm | 0,36 L | 0,36 kg |
| 41526-G3 | ø 6 x 25 cm     | 0,72 L | 0,72 kg |



## Bacs gastro et couvercles gastro

- Dimensions GN (GastroNorm) internationales

| Produit   | Dim. H | Bacs gastro              |                          | Couvercles |
|---|--------|--------------------------|--------------------------|------------|
|   |        | Inox                     | Inox                     |            |
| <br><b>GN 1/1</b><br><b>53 x 32,5 cm</b>   | 6,5 cm | <b>411065</b> (0,985 kg) | <b>411000</b> (1,085 kg) |            |
|   | 10 cm  | 411100 (1,24 kg)         |                          |            |
|   | 15 cm  | 411150 (1,6 kg)          |                          |            |
|   | 20 cm  | 411200 (1,825 kg)        |                          |            |
| <br><b>GN 1/2</b><br><b>32,5 x 26,5 cm</b> | 6,5 cm | 412065 (0,925 kg)        | <b>412000</b> (0,482 kg) |            |
|   | 10 cm  | 412100 (0,685 kg)        |                          |            |
|   | 15 cm  | 412150 (0,8 kg)          |                          |            |
|   | 20 cm  | 412200 (1,025 kg)        |                          |            |
| <br><b>GN 1/3</b><br><b>32,5 x 17,5 cm</b> | 6,5 cm | 413065 (0,375 kg)        | <b>413000</b> (0,33 kg)  |            |
|   | 10 cm  | 413100 (0,52 kg)         |                          |            |
|   | 15 cm  | 413150 (0,72 kg)         |                          |            |
|   | 20 cm  | 413200 (0,8 kg)          |                          |            |
| <br><b>GN 1/4</b><br><b>26,5 x 16,2 cm</b> | 6,5 cm | 414065 (0,285 kg)        | <b>414000</b> (0,24 kg)  |            |
|   | 10 cm  | 414100 (0,385 kg)        |                          |            |
|   | 15 cm  | -                        |                          |            |
|   | 20 cm  | -                        |                          |            |
| <br><b>GN 1/6</b><br><b>17,6 x 16,2 cm</b> | 6,5 cm | 416065 (0,21 kg)         | <b>416000</b> (1,165 kg) |            |
|   | 10 cm  | 416100 (0,275 kg)        |                          |            |
|   | 15 cm  | 416150 (0,37 kg)         |                          |            |
|   | 20 cm  | 416200 (0,49 kg)         |                          |            |
| <br><b>GN 1/9</b><br><b>17,6 x 10,8 cm</b> | 6,5 cm | 419065 (0,155 kg)        | <b>419000</b> (0,115 kg) |            |
|   | 10 cm  | 419100 (0,23 kg)         |                          |            |
|   | 15 cm  | 419150 (0,31 kg)         |                          |            |
| <br><b>GN 2/3</b><br><b>35,4 x 32,5 cm</b> | 6,5 cm | 423065 (0,665 kg)        | <b>423000</b> (0,655 kg) |            |
|   | 10 cm  | 423100 (0,8 kg)          |                          |            |
|   | 15 cm  | 423150 (1,09 kg)         |                          |            |
| <br><b>GN 2/4</b><br><b>53 x 16,2 cm</b>   | 6,5 cm | 424065 (0,58 kg)         | <b>424000</b> (0,525 kg) |            |
|   | 10 cm  | 424100 (0,69 kg)         |                          |            |
|   | 15 cm  | 424150 (1,12 kg)         |                          |            |







### Bacs gastro et couvercles gastro




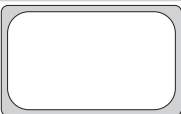
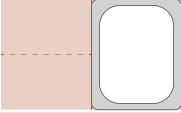

- Le Tritan est un thermoplastique transparent de la famille des copolyesters, sans bisphénol A. Il fait preuve de moins de ruptures, d'écaillages et de craquelures en cas de chute ou d'utilisation prolongée que le polycarbonate. Cette totale transparence conserve sa grande qualité au fil des utilisations.  
 - Dimensions GN (GastroNorm) internationales

| Produit   | Dim. H | Bacs gastro      |                  |                    | Couvercles         |
|---|--------|------------------|------------------|--------------------|--------------------|
|   |        | Mélatamine ●     | Mélatamine ○     | Tritan ○           | Tritan             |
|  | 6,5 cm | 403758 (1,37 kg) | 403759 (1,37 kg) | -                  |                    |
|   | 10 cm  | 404306 (1,6 kg)  | 404300 (1,6 kg)  | 14662-10 (1 kg)    | 14672-00 (0,57 kg) |
|   | 15 cm  | -                | -                | 14662-15 (1,11 kg) |                    |
|   | 20 cm  | -                | -                | 14662-20 (1,55 kg) |                    |
|  | 6,5 cm | 403756 (0,73 kg) | 403757 (0,73 kg) | -                  |                    |
|   | 10 cm  | 404307 (0,85 kg) | 404301 (0,85 kg) | 14665-10 (0,5 kg)  | 14675-00 (0,33 kg) |
|   | 15 cm  | -                | -                | 14665-15 (0,62 kg) |                    |
|   | 20 cm  | -                | -                | 14665-20 (0,78 kg) |                    |
|  | 6,5 cm | 403752 (0,61 kg) | 403753 (0,61 kg) | -                  |                    |
|   | 10 cm  | 404309 (0,65 kg) | 404303 (0,65 kg) | 14667-10 (0,38 kg) | 14677-00 (0,2 kg)  |
|   | 15 cm  | -                | -                | 14667-15 (0,49 kg) |                    |
|   | 20 cm  | -                | -                | 14667-20 (0,6 kg)  |                    |
|  | 6,5 cm | 403750 (0,48 kg) | 403751 (0,48 kg) | -                  |                    |
|   | 10 cm  | 404310 (0,55 kg) | 404304 (0,55 kg) | 14668-10 (0,29 kg) | 14678-00 (0,16 kg) |
|   | 15 cm  | -                | -                | 14668-15 (0,36 kg) |                    |
|   | 20 cm  | -                | -                | 14668-20 (0,44 kg) |                    |
|  | 6,5 cm | 403748 (0,38 kg) | 403749 (0,38 kg) | -                  |                    |
|   | 10 cm  | 404311 (0,45 kg) | 404305 (0,45 kg) | 14669-10 (0,2 kg)  | 14679-00 (0,11 kg) |
|   | 15 cm  | -                | -                | 14669-15 (0,27 kg) |                    |
|   | 20 cm  | -                | -                | 14669-20 (0,31 kg) |                    |
|  | 2,2 cm | -                | -                | 14661-20 (1,8 kg)  | 14671-00 (1,58 kg) |
|  | 6,5 cm | 403754 (0,9 kg)  | 403755 (0,9 kg)  | -                  |                    |
|   | 10 cm  | 404308 (1,1 kg)  | 404302 (1,1 kg)  | -                  |                    |
|   | 15 cm  | -                | -                | -                  |                    |



## Bacs gastro

- Dimensions GN (GastroNorm) internationales

| Produit   | Dim. H | Bacs gastro       |  |  |  |
|---|--------|-------------------|--|--|--|
|   |        | Porcelaine        | Aluminium induct  | Aluminium induct  | Aluminium induct  |
| <br><b>GN 1/1</b><br><b>53 x 32,5 cm</b>   | 6,5 cm | 403100 (4,66 kg)  | 408200 (3,6 kg)  | 408205 (3,6 kg)  | 408209 (3,6 kg)  |
| <br><b>GN 1/2</b><br><b>32,5 x 26,5 cm</b> | 6,5 cm | 403200 (2,47 kg)  | 408201 (1,8 kg)  | 408206 (1,8 kg)  | 408210 (1,8 kg)  |
| <br><b>GN 1/3</b><br><b>32,5 x 17,5 cm</b> | 6,5 cm | 403300 (1,695 kg) | -  | -  | -  |



# Équipement vitrines

Depuis plus de soixante ans, le plat vitrines est le produit phare de Stellinox. Dans les pages qui suivent, nous avons voulu vous présenter non seulement un très grand choix d'articles mais également plusieurs exemples d'agencement de vitrines\*. Ainsi, quelles que soient vos préférences (inox, mélamine, ABS...) ; quelle que soit la taille de votre vitrine ; nous sommes là pour vous apporter la meilleure solution pour optimiser la mise en valeur de vos produits et développer vos ventes.

\* : Plans et croquis non contractuels





## Plats à pans coupés Inox



|  | Réf.   | Inox                    | Dim. L x l x H   | Poids    |
|--|--------|-------------------------|------------------|----------|
|  | 360453 | Inox 18 % - ép. 0,8 mm  | 35 x 18 x 1,5 cm | 0,415 kg |
|  | 383453 | Inox 18/10 - ép. 1 mm   | 35 x 18 x 1,5 cm | 0,53 kg  |
|  | 383459 | Inox 18/10 - ép. 1 mm   | 35 x 18 x 3 cm   | 0,625 kg |
|  | 360454 | Inox 18 % - ép. 1 mm    | 35 x 27 x 1,5 cm | 0,77 kg  |
|  | 383454 | Inox 18/10 - ép. 1 mm   | 35 x 27 x 1,5 cm | 0,79 kg  |
|  | 383465 | Inox 18/10              | 40 x 18 x 3 cm   | 0,836 kg |
|  | 360440 | Inox 18 % - ép. 0,8 mm  | 42 x 18 x 1,5 cm | 0,495 kg |
|  | 383440 | Inox 18/10 - ép. 1 mm   | 42 x 18 x 1,5 cm | 0,63 kg  |
|  | 383461 | Inox 18/10 - ép. 1 mm   | 42 x 18 x 3 cm   | 0,81 kg  |
|  | 360452 | Inox 18 % - ép. 1 mm    | 42 x 27 x 1,5 cm | 0,918 kg |
|  | 383452 | Inox 18/10 - ép. 1 mm   | 42 x 27 x 1,5 cm | 0,955 kg |
|  | 383462 | Inox 18/10 - ép. 1 mm   | 42 x 27 x 3 cm   | 1,05 kg  |
|  | 360352 | Inox 18 % - ép. 1,2 mm  | 60 x 22,5 x 2 cm | 1,37 kg  |
|  | 383352 | Inox 18/10 - ép. 1 mm   | 60 x 22,5 x 2 cm | 1,16 kg  |
|  | 362419 | Inox 18 % - ép. 1,2 mm  | 72,5 x 22 x 2 cm | 1,63 kg  |
|  | 385419 | Inox 18/10 - ép. 1,2 mm | 72,5 x 22 x 2 cm | 1,66 kg  |



Plateaux pâtisseries  
Inox poli brillant



| Réf.   | Inox                   | Dim. L x l x H   | Poids    |
|--------|------------------------|------------------|----------|
| 355288 | Inox 18 % - ép. 0,6 mm | 18 x 13,5 x 1 cm | 0,127 kg |
| 381288 | Inox 18/10 - ép. 1 mm  | 18 x 13,5 x 1 cm | 0,22 kg  |
| 355457 | Inox 18 % - ép. 0,8 mm | 20 x 16 x 1 cm   | 0,215 kg |
| 381457 | Inox 18/10 - ép. 1 mm  | 20 x 16 x 1 cm   | 0,28 kg  |
| 355435 | Inox 18 % - ép. 0,8 mm | 23,5 x 17 x 1 cm | 0,268 kg |
| 381435 | Inox 18/10 - ép. 1 mm  | 23,5 x 17 x 1 cm | 0,35 kg  |
| 355289 | Inox 18 % - ép. 0,8 mm | 30 x 21 x 1 cm   | 0,419 kg |
| 383289 | Inox 18/10 - ép. 1 mm  | 30 x 21 x 1 cm   | 0,54 kg  |
| 355450 | Inox 18 % - ép. 0,8 mm | 36 x 29 x 1 cm   | 0,688 kg |
| 383450 | Inox 18/10 - ép. 1 mm  | 36 x 29 x 1 cm   | 0,89 kg  |
| 359451 | Inox 18 % - ép. 1 mm   | 45 x 34 x 1 cm   | 1,255 kg |
| 383451 | Inox 18/10 - ép. 1 mm  | 45 x 34 x 1 cm   | 1,3 kg   |



Plateau GN 1/1  
Inox 18/10



| Réf.   | Inox                  | Dim. L x l x H   | Poids    |
|--------|-----------------------|------------------|----------|
| 381466 | Inox 18/10 - ép. 1 mm | 53 x 32,5 x 2 cm | 1,035 kg |



Plaques glacières  
Inox



| Réf.   | Inox      | Dim. L x l x H | Poids    |
|--------|-----------|----------------|----------|
| 351386 | Inox 18 % | 30 x 16 x 1 cm | 0,23 kg  |
| 354474 | Inox 18 % | 30 x 21 x 1 cm | 0,319 kg |



Plats charcutiers  
Inox



| Réf.   | Inox                   | Dim. L x l x H | Vol.  | Poids    |
|--------|------------------------|----------------|-------|----------|
| 354280 | Inox 18 % - ép. 0,6 mm | 28 x 15 x 3 cm | 0,8 L | 0,275 kg |
| 383280 | Inox 18/10 - ép. 1 mm  | 28 x 15 x 3 cm | 0,8 L | 0,4 kg   |



Raviers  
Inox



| Réf.   | Inox                   | Dim. L x l x H   | Vol.   | Poids    |
|--------|------------------------|------------------|--------|----------|
| 354277 | Inox 18 %              | 17 x 11 x 1,9 cm | 0,25 L | 0,11 kg  |
| 354278 | Inox 18 %              | 20 x 12 x 2 cm   | 0,35 L | 0,14 kg  |
| 354279 | Inox 18 %              | 22 x 14 x 2,4 cm | 0,5 L  | 0,175 kg |
| 355353 | Inox 18 %              | 32 x 18 x 2 cm   | 0,5 L  | 0,348 kg |
| 383353 | Inox 18/10             | 32 x 18 x 2 cm   | 0,5 L  | 0,5 kg   |
| 355354 | Inox 18 %              | 38 x 22 x 2 cm   | 0,8 L  | 0,49 kg  |
| 383354 | Inox 18/10             | 38 x 22 x 2 cm   | 0,8 L  | 0,73 kg  |
| 360346 | Inox 18 %              | 44 x 27 x 2,5 cm | -      | 1,05 kg  |
| 360423 | Inox 18 % - ép. 0,8 mm | 50 x 18 x 2 cm   | -      | 0,618 kg |
| 365459 | Inox 18 % - ép. 1,5 mm | 74 x 27 x 2,5 cm | -      | 2,594 kg |
| 365350 | Inox 18 % - ép. 1,5 mm | 82 x 27 x 2,5 cm | -      | 2,82 kg  |



Plat pour vitrines  
Inox 18%



- Inox ép. 1,2 mm

| Réf.   | Dim. L x l x H | Poids   |
|--------|----------------|---------|
| 363348 | 55 x 22 x 3 cm | 1,34 kg |



Bacs demi-profonds  
Inox 18% poli standard



| Réf.   | Ép. inox | Dim. L x l x H   | Vol.   | Poids    |
|--------|----------|------------------|--------|----------|
| 354430 | 0,6 mm   | 28 x 15 x 4 cm   | 0,11 L | 0,28 kg  |
| 355429 | -        | 32 x 18 x 4 cm   | -      | 0,48 kg  |
| 360347 | 0,6 mm   | 44 x 27 x 4 cm   | -      | 0,98 kg  |
| 355422 | 0,8 mm   | 50 x 18 x 4 cm   | -      | 0,71 kg  |
| 360349 | 1 mm     | 55 x 22 x 4,5 cm | -      | 1,18 kg  |
| 365460 | 1,2 mm   | 74 x 27 x 4 cm   | -      | 3 kg     |
| 365351 | 1,2 mm   | 82 x 26 x 4 cm   | -      | 2,557 kg |



Plats à gratin  
Inox



| Réf.   | Inox                   | Dim. L x l x H     | Vol.  | Poids    |
|--------|------------------------|--------------------|-------|----------|
| 354262 | Inox 18 % - ép. 0,8 mm | 30 x 21 x 4 cm     | 1,7 L | 0,525 kg |
| 383262 | Inox 18/10 - ép. 1 mm  | 30 x 21 x 4 cm     | 1,7 L | 0,702 kg |
| 354263 | Inox 18 % - ép. 0,8 mm | 37 x 25 x 4 cm     | 2,5 L | 0,719 kg |
| 383263 | Inox 18/10             | 37 x 25 x 4 cm     | 2,5 L | 0,943 kg |
| 354264 | Inox 18 % - ép. 0,8 mm | 42,5 x 31 x 4,5 cm | 4 L   | 0,92 kg  |
| 383264 | Inox 18/10             | 42,5 x 31 x 4,5 cm | 4 L   | 1,024 kg |



Bacs profonds  
Inox 18% poli standard



- Inox ép. 0,8 mm

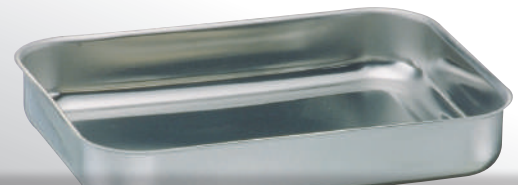
| Réf.   | Dim. L x l x H     | Vol.  | Poids   |
|--------|--------------------|-------|---------|
| 355344 | 30 x 21 x 8 cm     | 3,5 L | 0,7 kg  |
| 355345 | 33,5 x 24,5 x 8 cm | 5 L   | 0,95 kg |
| 354343 | 42,5 x 31 x 8 cm   | 7,5 L | 1,15 kg |



Bacs à foie / plaques à débarrasser  
Inox



| Réf. bac | Inox       | Dim. L x l x H     | Vol.  | Poids    | Réf. bac + grille |
|----------|------------|--------------------|-------|----------|-------------------|
| 355377   | Inox 18 %  | 32,5 x 23,5 x 4 cm | 2,5 L | 0,563 kg | 355383            |
| 382377   | Inox 18/10 | 32,5 x 23,5 x 4 cm | 2,5 L | 0,58 kg  | 381383            |
| 354378   | Inox 18 %  | 42,5 x 31 x 4 cm   | 4,4 L | 0,95 kg  | 360384            |
| 382378   | Inox 18/10 | 42,5 x 31 x 4 cm   | 4,4 L | 1,23 kg  | 383384            |
| 354379   | Inox 18 %  | 51,5 x 36,5 x 4 cm | 5,5 L | 1,339 kg | 383385            |
| 382379   | Inox 18/10 | 51,5 x 36,5 x 4 cm | 5,5 L | 1,65 kg  | -                 |



Raviers charcutiers  
Inox 18% poli standard



| Réf.   | Dim. L x l x H       | Vol.  | Poids    |
|--------|----------------------|-------|----------|
| 350425 | 26 x 19 x 5 cm       | 2 L   | 0,38 kg  |
| 350426 | 31,5 x 23,5 x 5,5 cm | 3 L   | 0,515 kg |
| 350427 | 36,5 x 27 x 6 cm     | 4,5 L | 0,695 kg |



Plat carré  
Inox 18/10



- Inox ép. 1 mm

- Très modulable, 4 plats = 1 mètre de vitrine

| Réf.   | Dim. L x l x H   | Vol. | Poids    |
|--------|------------------|------|----------|
| 382160 | 25 x 25 x 5,5 cm | 2 L  | 0,663 kg |





**Cuillères**  
Inox et polypropylène



- Manche antiglisse
- Résistent jusqu'à + 120°C

**Cuillère pleine**

| Réf.   | Dim. L | Poids   |
|--------|--------|---------|
| 401662 | 34 cm  | 0,14 kg |



**Cuillère ajourée**

| Réf.   | Dim. L | Poids   |
|--------|--------|---------|
| 401664 | 34 cm  | 0,13 kg |



**Cuillère à riz**  
Inox 18/10

| Réf.   | Dim. L  | Dim. L x l cuilleron | Poids   |
|--------|---------|----------------------|---------|
| 014059 | 23,8 cm | 10 x 7 cm            | 0,12 kg |



**Pique fiches / porte tickets**  
Inox

| Réf.     | Dim. ø x H  | Poids   |
|----------|-------------|---------|
| 12504-20 | ø 9 x 20 cm | 0,11 kg |



**Couverts de service**  
Inox 18%

| Produit    | Réf.   | Dim. L  | Poids    |
|------------|--------|---------|----------|
| Fourchette | 013715 | 27 cm   | 0,075 kg |
| Cuillère   | 013716 | 26,5 cm | 0,08 kg  |



**Pincés de service**  
Inox



**Pince de service pleine en inox 18/10 poli brillant**

| Réf.   | Dim. L | Poids   |
|--------|--------|---------|
| 401687 | 25 cm  | 0,14 kg |



**Pince de service ajourée en inox 18/10 poli brillant**

| Réf.   | Dim. L | Poids  |
|--------|--------|--------|
| 401688 | 25 cm  | 0,1 kg |



**Pincés de service en inox 18/10 poli brillant**

| Réf.     | Dim. L  | Poids    |
|----------|---------|----------|
| 52550-83 | 21 cm   | 1,101 kg |
| 52550-85 | 24 cm   | 1,157 kg |
| 52550-84 | 26,5 cm | 0,22 kg  |



**Pince / ciseaux à asperges**  
Inox et plastique



- Ambidextre

| Réf.   | Dim.  | Poids   |
|--------|-------|---------|
| 000262 | 24 cm | 0,12 kg |

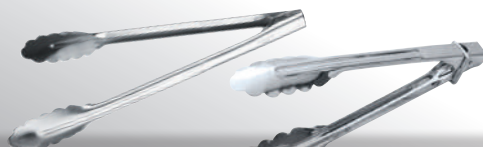


**Pince / ciseaux à salade**  
Inox et plastique



- Ambidextre

| Réf.   | Dim.  | Poids    |
|--------|-------|----------|
| 000261 | 25 cm | 0,129 kg |



**Pincés Feuille de chêne**  
Inox 18%

| Réf.   | Modèle                 | Dim. L  | Poids    |
|--------|------------------------|---------|----------|
| 000201 | Avec anneau de blocage | 22,5 cm | 0,057 kg |
| 000202 | Avec anneau de blocage | 30 cm   | 0,075 kg |
| 000203 | Avec anneau de blocage | 40 cm   | 0,105 kg |
| 403813 | Sans anneau de blocage | 24 cm   | 0,12 kg  |
| 403814 | Sans anneau de blocage | 30 cm   | 0,15 kg  |
| 403815 | Sans anneau de blocage | 40 cm   | 0,19 kg  |



**Cuillères de service**  
Mélamine



- Cuilleron qui permet de racler les bords des plats et saladiers
- Bords fins qui permettent également de portionner facilement les plats à servir
- Forme de l'extrémité du manche qui empêche la cuillère de glisser dans le plat

| Réf.   | Finition | Dim.    | Poids   |
|--------|----------|---------|---------|
| 404020 | ○        | 26,5 cm | 0,09 kg |
| 404021 | ●        | 26,5 cm | 0,09 kg |



## Guéridons pâtisseries démontables Inox 18/10



- Permettent de glisser d'autres présentations dessous

| Réf.   | Dim. ø x H     | Poids    |
|--------|----------------|----------|
| 383476 | ø 19,5 x 10 cm | 0,38 kg  |
| 383489 | ø 19,5 x 15 cm | 0,392 kg |
| 383475 | ø 25,5 x 10 cm | 0,555 kg |
| 383488 | ø 25,5 x 15 cm | 0,562 kg |
| 383502 | ø 30 x 10 cm   | 0,73 kg  |
| 383474 | ø 30 x 15 cm   | 0,77 kg  |



## Guéridons pâtisseries Inox



- Pied inox 18/10 poli brillant  
- Plateau inox 18%

| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids    |
|--------|--------------|----------|
| 383470 | ø 20 x 5 cm  | 0,253 kg |
| 383472 | ø 22 x 5 cm  | 0,33 kg  |
| 383473 | ø 22 x 10 cm | 0,382 kg |
| 383457 | ø 24 x 5 cm  | 0,34 kg  |
| 383456 | ø 30 x 5 cm  | 0,528 kg |
| 383458 | ø 30 x 10 cm | 0,747 kg |
| 383436 | ø 36 x 5 cm  | 0,938 kg |
| 383438 | ø 36 x 10 cm | 1,178 kg |



## Lyre Inox

- Avec 4 patins antidérapants  
- Livrée avec 1 fil inox de rechange

| Réf.   | Dim. L x l x H | Poids   |
|--------|----------------|---------|
| 000152 | 21 x 13 x 2 cm | 0,54 kg |



## Crochets Inox

| Produit  | Réf.   | Dim.        | Poids    | Charge max. |
|--|--------|-------------|----------|-------------|
| <b>Lot de 10 crochets poitrine en inox 18/10</b><br>- 3 pointes<br>- Tige ép. 0,4 mm | 000522 | 12 x 15 cm  | 0,865 kg | -           |
| <b>Crochets coulissants en inox 18/10</b><br>- Adaptables sur barre plate            | 000520 | 10 x 0,7 cm | 0,07 kg  | 150 kg      |
|  | 000521 | 14 x 1,2 cm | 0,2 kg   | 150 kg      |
| <b>Crochets Esse tournants</b><br>- 1 pointe   | 000515 | 22 x 0,9 cm | 0,185 kg | 120 kg      |
|  | 000516 | 26 x 1 cm   | 0,261 kg | 140 kg      |
|  | 000517 | 28 x 1,2 cm | 0,42 kg  | 180 kg      |
| <b>Lots de 10 crochets Esse</b><br>- 2 pointes                                       | 000500 | 6 x 0,3 cm  | 0,07 kg  | 25 kg       |
|  | 000501 | 8 x 0,4 cm  | 0,151 kg | 40 kg       |
|  | 000502 | 10 x 0,4 cm | 0,191 kg | 40 kg       |
|  | 000503 | 12 x 0,5 cm | 0,34 kg  | 50 kg       |
|  | 000504 | 14 x 0,5 cm | 0,38 kg  | 50 kg       |
|  | 000505 | 16 x 0,6 cm | 0,627 kg | 70 kg       |
|  | 000506 | 18 x 0,6 cm | 0,7 kg   | 70 kg       |
|  | 000507 | 20 x 0,9 cm | 1,753 kg | 120 kg      |
|  | 000508 | 22 x 0,9 cm | 1,89 kg  | 120 kg      |
|  | 000509 | 30 x 1,2 cm | 4,37 kg  | 180 kg      |



## Aplatisseur à viande 2 kg Inox 18/10

- Ergonomie spécialement étudiée pour une utilisation confortable et optimale

| Réf.   | Dim. ø x H   | Poids   |
|--------|--------------|---------|
| 000531 | ø 11 x 15 cm | 1,96 kg |



## Porte-rolls Inox 18/10

### Porte-rolls mural

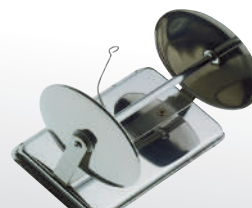
- Sur barre à dents inversées

| Réf.   | Dim. L x l x H      | Poids    |
|--------|---------------------|----------|
| 000536 | 18 x 14,5 x 21,5 cm | 0,658 kg |



### Porte-rolls mural coulissant

| Réf.   | Dim. L x l x H    | Poids    |
|--------|-------------------|----------|
| 000537 | 18 x 18 x 21,5 cm | 0,607 kg |



### Porte-rolls sur socle

- Coupe-fil intégré  
- Tige intérieure L 16 cm  
- Cercles ø 13 cm

| Réf.   | Dim. L x l x H  | Poids    |
|--------|-----------------|----------|
| 000535 | 19 x 12 x 17 cm | 2,821 kg |



## Lyre et fils Polyéthylène et inox

- Adaptée à la coupe de produits ø 10 cm maximum  
- 2 encoches pour soulever la planche

### Lyre en polyéthylène

| Réf.   | Dim. L x l x H   | Poids    |
|--------|------------------|----------|
| 000154 | 21 x 13 x 2,5 cm | 0,648 kg |

### Lot de 5 fils inox

| Réf.   | Poids    |
|--------|----------|
| 000153 | 0,005 kg |



**Plateaux à paëlla et choucroute**  
Inox 18 %



- 2 anses en inox massif  
- Inox 18/10: nous consulter

| Réf.   | Dim. ø x H  | Vol. | Poids    |
|--------|-------------|------|----------|
| 350446 | ø 36 x 4 cm | 3 L  | 0,775 kg |
| 354447 | ø 45 x 4 cm | 7 L  | 1,5 kg   |



**Plateaux à boudin**  
Inox 18 %



| Réf.   | Ép. inox | Dim. ø x H    | Vol. | Poids    |
|--------|----------|---------------|------|----------|
| 500037 | 0,6 mm   | ø 36 x 4 cm   | 3 L  | 0,591 kg |
| 500046 | 0,8 mm   | ø 45 x 5,5 cm | 7 L  | 1,27 kg  |



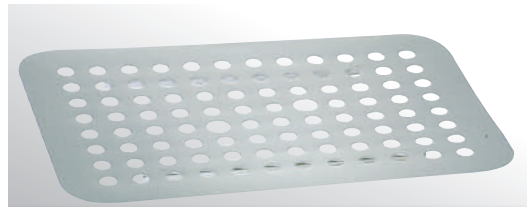
|                            |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 403480<br>403490<br>GN 1/2 | 403480<br>403490<br>GN 1/2 | 403482<br>403492<br>GN 1/4 |
| 403401<br>403479<br>GN 1/1 | 403481<br>403491<br>GN 1/3 | 403433<br>403434<br>GN 2/4 |
|                            | 403588<br>403589<br>GN 2/3 |                            |
| 403882                     |                            | 403482<br>403492<br>GN 1/4 |



**Moules à steak haché**  
Inox

- Avec bouton ressort pour tasser la viande fraîchement hachée  
- Palette en inox pour un démoulage parfait

| Réf.     | Forme | Dim.        | Dim. L | Poids   |
|----------|-------|-------------|--------|---------|
| 42864-00 | Ovale | 10,5 x 9 cm | 36 cm  | 1,09 kg |
| 42864-10 | Rond  | ø 10        | 36 cm  | 1,09 kg |



**Grilles sur pieds**  
Inox 18/10



- Inox ép. 1 mm

| Réf.   | Bacs et plats correspondants | Dim. L x l x H     | Poids    |
|--------|------------------------------|--------------------|----------|
| 381380 | 355377 - 382377              | 27 x 17,8 x 1 cm   | 0,36 kg  |
| 381381 | 354378 - 382378              | 36 x 26 x 1 cm     | 0,712 kg |
| 381382 | 344378 - 382379              | 45 x 29,5 x 1 cm   | 0,746 kg |
| 381463 | 383452 - 383462              | 37 x 23,5 x 1 cm   | 0,55 kg  |
| 383467 | 363348 - 360349              | 52 x 19,5 x 1 cm   | 0,775 kg |
| 383469 | 365350                       | 79,1 x 23,8 x 1 cm | 1,288 kg |



**Plats Pure**  
Mélamine



| Réf. ○ | Réf. ● | GN  | Dim. L x l x H     | Poids    |
|--------|--------|-----|--------------------|----------|
| 403418 | -      | -   | 18 x 18 x 3 cm     | 0,39 kg  |
| 403407 | -      | -   | 21 x 21 x 3 cm     | 0,635 kg |
| 403482 | 403492 | 1/4 | 26,5 x 16,2 x 3 cm | 0,55 kg  |
| 403406 | -      | -   | 26,5 x 26,5 x 3 cm | 0,805 kg |
| 403417 | -      | -   | 30 x 21 x 3 cm     | 0,852 kg |
| 403481 | 403491 | 1/3 | 32,5 x 17,6 x 3 cm | 0,73 kg  |
| 403480 | 403490 | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 3 cm | 1,075 kg |
| 403588 | 403589 | 2/3 | 35,4 x 32,5 x 3 cm | 1,18 kg  |
| 403403 | -      | -   | 35,5 x 18 x 3 cm   | 0,715 kg |
| 403405 | -      | -   | 37 x 37 x 3 cm     | 1,33 kg  |
| 403597 | 403592 | -   | 40 x 30 x 3 cm     | 1,66 kg  |
| 403404 | 403400 | -   | 51 x 51 x 3 cm     | 2,6 kg   |
| 403402 | 403483 | -   | 53 x 18 x 3 cm     | 1,1 kg   |
| 403433 | 403434 | 2/4 | 53 x 16,2 x 3 cm   | 1,1 kg   |
| 403401 | 403479 | 1/1 | 53 x 32,5 x 3 cm   | 1,9 kg   |
| 403599 | 403594 | -   | 60 x 40 x 3 cm     | 3,26 kg  |
| 403882 | -      | -   | 65 x 26,5 x 3 cm   | 1,785 kg |





### Corbeilles à pain Polypropylène



- Avec fil chromé intégré pour garantir la stabilité
- Imperméables à l'eau

| Réf. ambre        | Réf. miel         | GN  | Dim. L x l x H       |
|-------------------|-------------------|-----|----------------------|
| 406266 (0,15 kg)  | 403223 (0,141 kg) | 1/6 | 17,6 x 16,2 x 6,5 cm |
| 402278 (0,19 kg)  | 403248 (0,166 kg) | 1/6 | 17,6 x 16,2 x 10 cm  |
| 402264 (0,21 kg)  | 403221 (0,192 kg) | 1/4 | 26,5 x 16,2 x 6,5 cm |
| 402276 (0,26 kg)  | 403246 (0,228 kg) | 1/4 | 26,5 x 16,2 x 10 cm  |
| 406263 (0,275 kg) | 403224 (0,245 kg) | 1/3 | 32,5 x 17,6 x 6,5 cm |
| 406274 (0,313 kg) | 403244 (0,28 kg)  | 1/3 | 32,5 x 17,6 x 10 cm  |
| 406262 (0,31 kg)  | 403222 (0,4 kg)   | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 6,5 cm |
| 406272 (0,395 kg) | 403242 (0,44 kg)  | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 10 cm  |
| 406268 (0,385 kg) | 403230 (0,418 kg) | 2/3 | 32,5 x 35,4 x 6,5 cm |
| 402280 (0,57 kg)  | 403250 (0,499 kg) | 2/3 | 32,5 x 35,4 x 10 cm  |
| 406260 (0,5 kg)   | 403220 (0,611 kg) | 1/1 | 53,5 x 32,5 x 6,5 cm |
| 406270 (0,59 kg)  | 403240 (0,747 kg) | 1/1 | 53,5 x 32,5 x 10 cm  |

|        |        |        |        |
|--------|--------|--------|--------|
| GN 1/2 | GN 1/4 | GN 1/4 | GN 1/1 |
| GN 1/4 | GN 1/4 | GN 1/2 |        |
| GN 1/3 | GN 1/3 | GN 1/3 | GN 2/3 |
| GN 1/6 | GN 1/6 | GN 1/3 |        |



### Corbeille asymétrique Polypropylène



- Fil plein, tressé main
- Finition mate qui donne un aspect totalement naturel

| Réf.   | Dim. ø x H            | Poids   |
|--------|-----------------------|---------|
| 405205 | ø 31 / 37 x 6 / 12 cm | 0,37 kg |



### Corbeilles à pain et baguettes Polypropylène



- Fil plein, tressé main
- Finition mate qui donne un aspect totalement naturel

| Réf.   | Finition | Dim. ø x H        | Poids   |
|--------|----------|-------------------|---------|
| 405500 | ●        | ø 28 / 30 x 38 cm | 0,66 kg |
| 405501 | ●        | ø 28 / 30 x 38 cm | 0,66 kg |



### Nattes de présentation Polypropylène



- Fil plein, tressé main
- Finition mate qui donne un aspect totalement naturel

| Réf.   | Dim. L x l x H | Poids   |
|--------|----------------|---------|
| 406296 | 40 x 30 x 1 cm | 0,30 kg |
| 406297 | 60 x 40 x 1 cm | 0,61 kg |



### Corbeilles rondes avec anses Polypropylène



- Fil plein, tressé main
- Finition mate qui donne un aspect totalement naturel

| Réf.   | Dim. ø x H     | Poids   |
|--------|----------------|---------|
| 405100 | ø 36,5 x 12 cm | 0,36 kg |
| 405105 | ø 42 x 18,5 cm | 0,48 kg |
| 405110 | ø 46 x 18,5 cm | 0,57 kg |



## Saladiers Zermatt ABS

- Résistance aux chocs et aux rayures
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides

| Réf.     | Finition | Dim. L x l x H  | Vol.  | Poids  |
|----------|----------|-----------------|-------|--------|
| 215002NO | ●        | 19 x 19 x 10 cm | 1,8 L | 0,3 kg |
| 215001BA | ○        | 19 x 19 x 10 cm | 1,8 L | 0,3 kg |



## Saladiers Bern avec réducteurs de capacité et couvercles ABS et SAN

### Saladiers Bern en ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides

### Réducteurs de capacité en ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides

### Couvercles transparents en SAN

- Échancrure pour la cuillère de service
- Permet l'empilage des saladiers
- Températures : - 25°C / + 100°C
- Peu résistants aux marinades


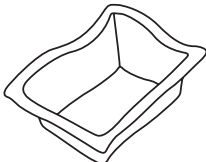
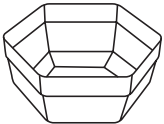
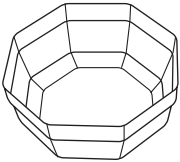
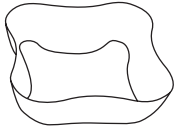
| Réf.     | Finition | Dim. L x l x H    | Vol.   | Poids    | Réf.     | Finition | Dim. L x l x H   | Vol.  | Poids   | Réf.     | Dim. L x l x H   | Poids    |
|----------|----------|-------------------|--------|----------|----------|----------|------------------|-------|---------|----------|------------------|----------|
| 211020NO | ●        | 14 x 14 x 7 cm    | 0,7 L  | 0,16 kg  | -        | -        | -                | -     | -       | -        | -                | -        |
| 211021BA | ○        | 14 x 14 x 7 cm    | 0,7 L  | 0,16 kg  | -        | -        | -                | -     | -       | -        | -                | -        |
| 211002NO | ●        | 18 x 18 x 9 cm    | 1,5 L  | 0,31 kg  | 211016NO | ●        | 18 x 18 x 4,5 cm | 0,7 L | 0,17 kg | 214006TR | 18 x 18 x 0,5 cm | 0,094 kg |
| 211001BA | ○        | 18 x 18 x 9 cm    | 1,5 L  | 0,31 kg  | 211014BA | ○        | 18 x 18 x 4,5 cm | 0,7 L | 0,17 kg | -        | -                | -        |
| 214001BE | ●        | 18 x 18 x 9 cm    | 1,5 L  | 0,286 kg | -        | -        | -                | -     | -       | -        | -                | -        |
| 214008TR | ●        | 18 x 18 x 9 cm    | 1,5 L  | 0,31 kg  | 211018TR | ●        | 18 x 18 x 4,5 cm | 0,7 L | 0,17 kg | -        | -                | -        |
| 211004NO | ●        | 21 x 21 x 10,5 cm | 2,75 L | 0,4 kg   | 211017NO | ●        | 21 x 21 x 4,5 cm | 1,2 L | 0,23 kg | 214007TR | 21 x 21 x 0,5 cm | 0,12 kg  |
| 211003BA | ○        | 21 x 21 x 10,5 cm | 2,75 L | 0,43 kg  | 211015BA | ○        | 21 x 21 x 4,5 cm | 1,2 L | 0,23 kg | -        | -                | -        |
| 214002BE | ●        | 21 x 21 x 10,5 cm | 2,75 L | 0,39 kg  | -        | -        | -                | -     | -       | -        | -                | -        |
| 214009TR | ●        | 21 x 21 x 10,5 cm | 2,75 L | 0,43 kg  | 211019TR | ●        | 21 x 21 x 4,5 cm | 1,2 L | 0,23 kg | -        | -                | -        |
| 211012NO | ●        | 25 x 25 x 12,5 cm | 4,5 L  | 0,64 kg  | -        | -        | -                | -     | -       | 214010TR | 25 x 25 x 0,5 cm | 0,22 kg  |
| 211011BA | ○        | 25 x 25 x 12,5 cm | 4,5 L  | 0,63 kg  | -        | -        | -                | -     | -       | -        | -                | -        |
| 214005BE | ●        | 25 x 25 x 12,5 cm | 4,5 L  | 0,569 kg | -        | -        | -                | -     | -       | -        | -                | -        |
| 211013TR | ●        | 25 x 25 x 12,5 cm | 4,5 L  | 0,63 kg  | -        | -        | -                | -     | -       | -        | -                | -        |



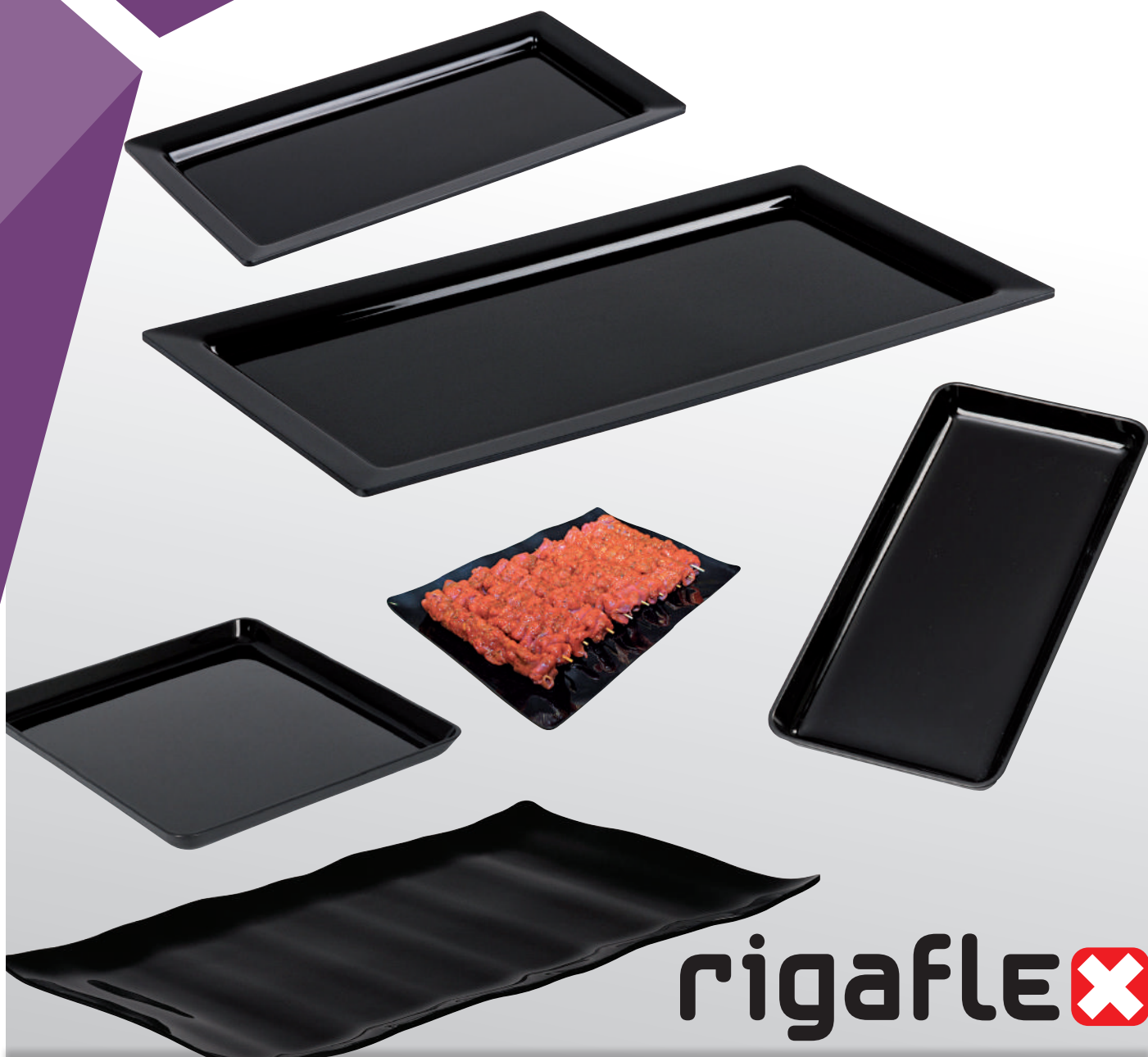


## Saladiers ABS

- Températures : - 25°C / + 80°C  
- Résistent aux marinades et acides

|   | Produit                              | Réf.     | Finition | Dim. L x l x H      | Vol.  | Poids    |
|---|--------------------------------------|----------|----------|---------------------|-------|----------|
|  | <b>Saladiers carrés Wave</b>         | 213001NO | ●        | 20,5 x 20,5 x 7 cm  | 1 L   | 0,18 kg  |
|   |                                      | 213000BA | ○        | 20,5 x 20,5 x 7 cm  | 1 L   | 0,181 kg |
|   |                                      | 213005NO | ●        | 20,5 x 20,5 x 10 cm | 1,5 L | 0,174 kg |
|   |                                      | 213004BA | ○        | 20,5 x 20,5 x 10 cm | 1,5 L | 0,174 kg |
|   |                                      | 213009NO | ●        | 27 x 27 x 10 cm     | 2,5 L | 0,311 kg |
|   |                                      | 213008BA | ○        | 27 x 27 x 10 cm     | 2,5 L | 0,311 kg |
|  | <b>Saladiers rectangulaires Wave</b> | 213003NO | ●        | 27 x 20,5 x 7 cm    | 1,3 L | 0,241 kg |
|   |                                      | 213002BA | ○        | 27 x 20,5 x 7 cm    | 1,3 L | 0,241 kg |
|   |                                      | 213007NO | ●        | 27 x 20,5 x 10 cm   | 2 L   | 0,233 kg |
|   |                                      | 213006BA | ○        | 27 x 20,5 x 10 cm   | 2 L   | 0,233 kg |
|  | <b>Saladiers Hexago</b>              | 211008NO | ●        | 18 x 18 x 9,5 cm    | 1,8 L | 0,21 kg  |
|   |                                      | 211007BA | ○        | 18 x 18 x 9,5 cm    | 1,8 L | 0,21 kg  |
|  | <b>Saladiers Octo</b>                | 211010NO | ●        | 23 x 23 x 10 cm     | 3 L   | 0,373 kg |
|   |                                      | 211009BA | ○        | 23 x 23 x 10 cm     | 3 L   | 0,373 kg |
|   |                                      | 214004BE | ●        | 23 x 23 x 10 cm     | 3 L   | 0,33 kg  |
|  | <b>Saladiers Wella</b>               | 211006NO | ●        | 21 x 21 x 7,5 cm    | 1,5 L | 0,24 kg  |
|   |                                      | 211005BA | ○        | 21 x 21 x 7,5 cm    | 1,5 L | 0,24 kg  |





rigafle 

Plats et bacs vitrine  
ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides
- \* : existe aussi en blanc, nous consulter

**Plats et bacs vitrine avec bordure plate**

| Réf.       | Dim. L x l x H   | Poids    |
|------------|------------------|----------|
| 233018NO*  | 28 x 14 x 1,5 cm | 0,15 kg  |
| 233020NO*  | 28 x 21 x 1,5 cm | 0,26 kg  |
| 233056NO*  | 28 x 28 x 1,5 cm | 0,35 kg  |
| 233022NO*  | 42 x 21 x 1,5 cm | 0,385 kg |
| 233024 NO* | 42 x 28 x 1,5 cm | 0,515 kg |
| 223003NO   | 42 x 21 x 2 cm   | 0,4 kg   |
| 233025NO   | 28 x 21 x 4 cm   | 0,25 kg  |
| 233002NO   | 28 x 28 x 4 cm   | 0,31 kg  |
| 233026NO   | 42 x 21 x 4 cm   | 0,37 kg  |
| 233027NO   | 42 x 28 x 4 cm   | 0,515 kg |

**Plats vitrine ondulés**

| Réf.      | Dim. L x l x H   | Poids   |
|-----------|------------------|---------|
| 213017NO* | 28 x 21 x 0,7 cm | 0,19 kg |
| 213019NO* | 42 x 28 x 0,7 cm | 0,47 kg |

**Plats vitrine**

| Réf.      | Dim. L x l x H   | Poids    |
|-----------|------------------|----------|
| 223005NO  | 21 x 14 x 2 cm   | 0,13 kg  |
| 233040NO* | 26,5 x 20 x 2 cm | 0,16 kg  |
| 223001NO* | 28 x 14 x 2 cm   | 0,14 kg  |
| 221002NO* | 28 x 21 x 2 cm   | 0,2 kg   |
| 223002NO  | 28 x 28 x 2 cm   | 0,238 kg |
| 221009NO* | 29 x 19 x 2 cm   | 0,21 kg  |
| 221020NO* | 29 x 22 x 2 cm   | 0,3 kg   |
| 221011NO* | 38 x 29 x 2 cm   | 0,52 kg  |
| 221013NO* | 40 x 20 x 2 cm   | 0,35 kg  |
| 233039NO* | 40 x 26,5 x 2 cm | 0,44 kg  |
| 223004NO  | 40 x 29 x 2 cm   | 0,53 kg  |
| 221006NO* | 42 x 28 x 2 cm   | 0,4 kg   |
| 221015NO  | 58 x 22 x 2 cm   | 0,66 kg  |



# rigaflex

## Bacs vitrine ABS

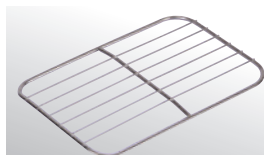
- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides
- \* : existe aussi en blanc, nous consulter

### Bacs demi-profonds

| Réf.      | Dim. L x l x H   | Vol. | Poids   |
|-----------|------------------|------|---------|
| 221018NO  | 30 x 22 x 3,5 cm | -    | 0,23 kg |
| 221017NO  | 40 x 30 x 3,5 cm | -    | 0,4 kg  |
| 233061NO  | 21 x 14 x 4 cm   | -    | 0,12 kg |
| 233016NO* | 26,5 x 20 x 4 cm | -    | 0,23 kg |
| 233001NO* | 28 x 14 x 4 cm   | -    | 0,21 kg |
| 231001NO  | 28 x 21 x 4 cm   | -    | 0,29 kg |
| 243050NO  | 29 x 20 x 4 cm   | -    | 0,24 kg |
| 233032NO  | 40 x 20 x 4 cm   | -    | 0,32 kg |
| 233035NO  | 40 x 26,5 x 4 cm | -    | 0,42 kg |
| 233047NO  | 40 x 29 x 4 cm   | -    | 0,49 kg |
| 233004NO  | 42 x 28 x 4 cm   | 5 L  | 0,48 kg |

### Bacs profonds

| Réf.      | Dim. L x l x H   | Vol.  | Poids    |
|-----------|------------------|-------|----------|
| 233063NO  | 21 x 14 x 7 cm   | -     | 0,13 kg  |
| 233031NO* | 20 x 20 x 7 cm   | 1,6 L | 0,17 kg  |
| 233005NO  | 21 x 21 x 7 cm   | 3 L   | 0,18 kg  |
| 231005NO* | 22 x 14,5 x 7 cm | 2 L   | 0,21 kg  |
| 233057NO  | 26,5 x 13 x 7 cm | -     | 0,15 kg  |
| 233041NO  | 26,5 x 20 x 7 cm | -     | 0,23 kg  |
| 233030NO  | 28 x 14 x 7 cm   | -     | 0,16 kg  |
| 233007NO  | 28 x 21 x 7 cm   | 4 L   | 0,25 kg  |
| 233010NO  | 28 x 28 x 7 cm   | 5 L   | 0,315 kg |
| 233046NO  | 29 x 20 x 7 cm   | -     | 0,24 kg  |
| 231006NO  | 29 x 22 x 7 cm   | 4 L   | 0,37 kg  |
| 233028NO  | 40 x 26,5 x 7 cm | -     | 0,46 kg  |
| 233033NO  | 40 x 29 x 7 cm   | -     | 0,6 kg   |
| 233012NO* | 42 x 28 x 7 cm   | 7 L   | 0,5 kg   |



### Grille fil Inox

| Réf.   | Dim. L x l x H   | Poids  |
|--------|------------------|--------|
| 444295 | 26 x 17 x 1,5 cm | 0,3 kg |



Composition A  
Inox



| Produit                      | Réf. inox 18% | Ép. inox | Dim. L x l x H   | Poids    | Réf. inox 18/10 | Ép. inox | Dim. L x l x H   | Poids    |
|------------------------------|---------------|----------|------------------|----------|-----------------|----------|------------------|----------|
| A1 <b>Plat à pans coupés</b> | 360453        | 0,8 mm   | 35 x 18 x 1,5 cm | 0,415 kg | 383453          | 1 mm     | 35 x 18 x 1,5 cm | 0,53 kg  |
| A2 <b>Plat à pans coupés</b> | 360454        | 1 mm     | 35 x 27 x 1,5 cm | 0,77 kg  | 383454          | 1 mm     | 35 x 27 x 1,5 cm | 0,79 kg  |
| A3 <b>Plat à pans coupés</b> | 360440        | 0,8 mm   | 42 x 18 x 1,5 cm | 0,495 kg | 383440          | 1 mm     | 42 x 18 x 1,5 cm | 0,63 kg  |
| A4 <b>Plat à pans coupés</b> | -             | -        | -                | -        | 383461          | 1 mm     | 42 x 18 x 3 cm   | 0,81 kg  |
| A5 <b>Plat à pans coupés</b> | 360452        | 1 mm     | 42 x 27 x 1,5 cm | 0,918 kg | 383452          | 1 mm     | 42 x 27 x 1,5 cm | 0,955 kg |
| A6 <b>Plat à pans coupés</b> | -             | -        | -                | -        | 383462          | -        | 42 x 27 x 3 cm   | 1,05 kg  |



Composition B  
Inox



| Produit                       | Réf. inox 18% | Ép. inox | Dim. L x l x H   | Poids    | Réf. inox 18/10 | Ép. inox | Dim. L x l x H   | Poids    |
|-------------------------------|---------------|----------|------------------|----------|-----------------|----------|------------------|----------|
| B1 <b>Bac demi-profond</b>    | 354430        | 0,6 mm   | 28 x 15 x 4 cm   | 0,28 kg  | -               | -        | -                | -        |
| B2 <b>Grille fil</b>          | -             | -        | -                | -        | 444295          | -        | 26 x 17 x 1,5 cm | 0,3 kg   |
| B3 <b>Plat à gratin 1,7 L</b> | 354262        | 0,8 mm   | 30 x 21 x 4 cm   | 0,525 kg | 383262          | 1 mm     | 30 x 21 x 4 cm   | 0,702 kg |
| B4 <b>Ravier</b>              | 360423        | 0,8 mm   | 50 x 18 x 2 cm   | 0,618 kg | -               | -        | -                | -        |
| B5 <b>Bac demi-profond</b>    | 355422        | 0,8 mm   | 50 x 18 x 4 cm   | 0,71 kg  | -               | -        | -                | -        |
| B6 <b>Grille sur pieds</b>    | -             | -        | -                | -        | 383467          | -        | 52 x 19,5 x 1 cm | 0,775 kg |
| B7 <b>Bac demi-profond</b>    | 360349        | -        | 55 x 22 x 4,5 cm | 1,18 kg  | -               | -        | -                | -        |



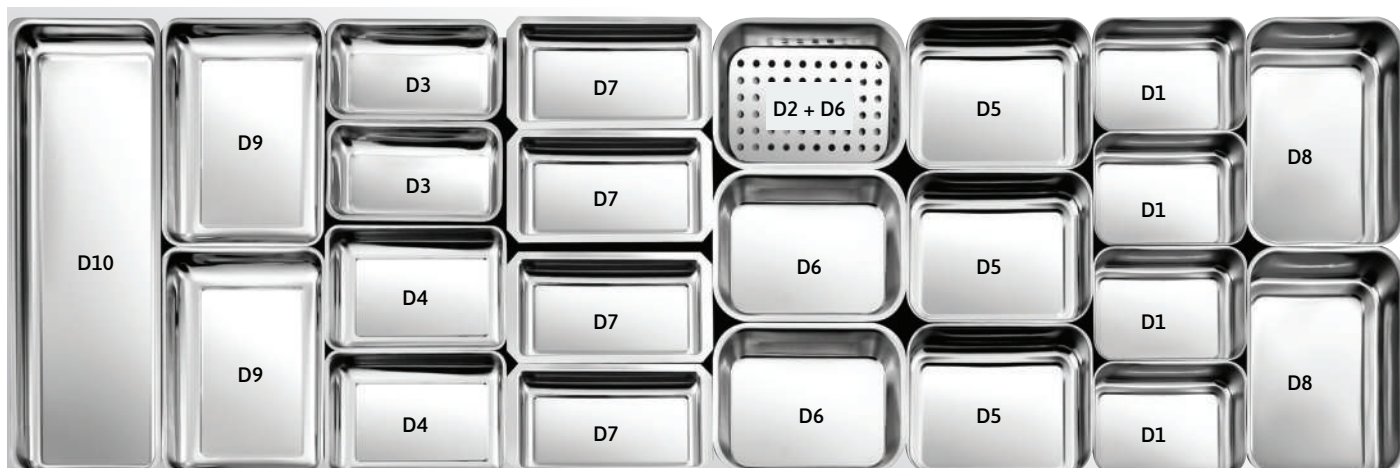
Composition C  
Inox



| Produit                         | Réf. inox 18% | Ép. inox | Dim. L x l x H       | Poids    | Réf. inox 18/10 | Ép. inox | Dim. L x l x H     | Poids    |
|---------------------------------|---------------|----------|----------------------|----------|-----------------|----------|--------------------|----------|
| C1 <b>Grille sur pieds</b>      | -             | -        | -                    | -        | 381380          | 1 mm     | 27 x 17,8 x 1 cm   | 0,36 kg  |
| C2 <b>Bac demi-profond</b>      | 354430        | 0,6 mm   | 28 x 15 x 4 cm       | 0,28 kg  | -               | -        | -                  | -        |
| C3 <b>Ravier charcutier 3 L</b> | 350426        | 0,6 mm   | 31,5 x 23,5 x 5,5 cm | 0,515 kg | -               | -        | -                  | -        |
| C4 <b>Bac à foie 2,5 L</b>      | 355377        | 0,8 mm   | 32,5 x 23,5 x 4 cm   | 0,563 kg | 382377          | 0,8 mm   | 32,5 x 23,5 x 4 cm | 0,58 kg  |
| C5 <b>Bac demi-profond</b>      | 360347        | 0,6 mm   | 44 x 27 x 4 cm       | 0,98 kg  | -               | -        | -                  | -        |
| C6 <b>Grille sur pieds</b>      | -             | -        | -                    | -        | 383467          | 1 mm     | 52 x 19,5 x 1 cm   | 0,775 kg |
| C7 <b>Plat pour vitrine</b>     | 363348        | 1,2 mm   | 55 x 22 x 3 cm       | 1,34 kg  | -               | -        | -                  | -        |
| C8 <b>Bac demi-profond</b>      | 360349        | 1 mm     | 55 x 22 x 4,5 cm     | 1,18 kg  | -               | -        | -                  | -        |



# Vitrines 74 cm



## Composition D Inox

| Produit                    | Réf. inox 18% | Ép. inox | Dim. L x l x H       | Poids    | Réf. inox 18/10 | Ép. inox | Dim. L x l x H     | Poids    |
|----------------------------|---------------|----------|----------------------|----------|-----------------|----------|--------------------|----------|
| D1 Ravier charcutier 2 L   | 350425        | 0,6 mm   | 26 x 19 x 5 cm       | 0,38 kg  | -               | -        | -                  | -        |
| D2 Grille sur pieds        | -             | -        | -                    | -        | 381380          | 1 mm     | 27 x 17,8 x 1 cm   | 0,36 kg  |
| D3 Plat charcutier         | 354280        | 0,6 mm   | 28 x 15 x 3 cm       | 0,275 kg | 383280          | 1 mm     | 28 x 15 x 3 cm     | 0,4 kg   |
| D4 Plat à gratin 1,7 L     | 354262        | 0,8 mm   | 30 x 21 x 4 cm       | 0,525 kg | 383262          | 1 mm     | 30 x 21 x 4 cm     | 0,702 kg |
| D5 Ravier charcutier 3 L   | 350426        | 0,6 mm   | 31,5 x 23,5 x 5,5 cm | 0,515 kg | -               | -        | -                  | -        |
| D6 Bac à foie 2,5 L        | 355377        | 0,8 mm   | 32,5 x 23,5 x 4 cm   | 0,563 kg | 382377          | 0,8 mm   | 32,5 x 23,5 x 4 cm | 0,58 kg  |
| D7 Plat à pans coupés      | -             | -        | -                    | -        | 383459          | 1 mm     | 35 x 18 x 3 cm     | 0,625 kg |
| D8 Ravier charcutier 4,5 L | 350427        | 0,6 mm   | 36,5 x 27 x 6 cm     | 0,695 kg | -               | -        | -                  | -        |
| D9 Plat à gratin 2,5 L     | 354263        | 0,8 mm   | 37 x 25 x 4 cm       | 0,719 kg | 383263          | 1 mm     | 37 x 25 x 4 cm     | 0,943 kg |
| D10 Bac demi-profond       | 365460        | 1,2 mm   | 74 x 27 x 4 cm       | 3 kg     | -               | -        | -                  | -        |



## Composition E Inox

| Produit               | Réf. inox 18% | Ép. inox | Dim. L x l x H   | Poids    | Réf. inox 18/10 | Ép. inox | Dim. L x l x H   | Poids    |
|-----------------------|---------------|----------|------------------|----------|-----------------|----------|------------------|----------|
| E1 Plaque glacière    | 351386        | 0,6 mm   | 30 x 16 x 1 cm   | 0,23 kg  | -               | -        | -                | -        |
| E2 Plaque glacière    | 354474        | 0,6 mm   | 30 x 21 x 1 cm   | 0,319 kg | -               | -        | -                | -        |
| E3 Plateau pâtisier   | 355289        | 0,8 mm   | 30 x 21 x 1 cm   | 0,419 kg | 383289          | 1 mm     | 30 x 21 x 1 cm   | 0,54 kg  |
| E4 Plat à pans coupés | 360453        | 0,8 mm   | 35 x 18 x 1,5 cm | 0,415 kg | 383453          | 1 mm     | 35 x 18 x 1,5 cm | 0,53 kg  |
| E5 Plat à pans coupés | 360454        | 1 mm     | 35 x 27 x 1,5 cm | 0,77 kg  | 383454          | 1 mm     | 35 x 27 x 1,5 cm | 0,79 kg  |
| E6 Bac profond        | 355354        | 0,8 mm   | 38 x 22 x 2 cm   | 0,49 kg  | 383354          | 1 mm     | 38 x 22 x 2 cm   | 0,73 kg  |
| E7 Plat à pans coupés | 360440        | 0,8 mm   | 42 x 18 x 1,5 cm | 0,495 kg | 383440          | 1 mm     | 42 x 18 x 1,5 cm | 0,63 kg  |
| E8 Plat à pans coupés | 360452        | 1 mm     | 42 x 27 x 1,5 cm | 0,918 kg | 383452          | 1 mm     | 42 x 27 x 1,5 cm | 0,955 kg |
| E9 Plat à pans coupés | 362419        | 1,2 mm   | 72,5 x 22 x 2 cm | 1,63 kg  | 385419          | 1,2 mm   | 72,5 x 22 x 2 cm | 1,66 kg  |
| E10 Ravier            | 365459        | 1,5 mm   | 74 x 27 x 2,5 cm | 2,594 kg | -               | -        | -                | -        |

# Vitrines 82 cm



Composition F  
Inox



| Produit                    | Réf. inox 18% | Ép. inox | Dim. L x l x H     | Poids    | Réf. inox 18/10 | Ép. inox | Dim. L x l x H     | Poids    |
|----------------------------|---------------|----------|--------------------|----------|-----------------|----------|--------------------|----------|
| F1 Bac demi-profond        | 354430        | 0,6 mm   | 28 x 15 x 4 cm     | 0,28 kg  | -               | -        | -                  | -        |
| F2 Plat à gratin 1,7 L     | 354262        | 0,8 mm   | 30 x 21 x 4 cm     | 0,525 kg | -               | -        | -                  | -        |
| F3 Bac demi-profond        | 355429        | 0,8 mm   | 32 x 18 x 4 cm     | 0,48 kg  | -               | -        | -                  | -        |
| F4 Grille sur pieds        | -             | -        | -                  | -        | 381381          | 1 mm     | 36 x 26 x 1 cm     | 0,712 kg |
| F5 Ravier charcutier 4,5 L | 350427        | 0,8 mm   | 36,5 x 27 x 6 cm   | 0,695 kg | -               | -        | -                  | -        |
| F6 Plat à pans coupés      | -             | -        | -                  | -        | 383461          | 1 mm     | 42 x 18 x 3 cm     | 0,81 kg  |
| F7 Plat à pans coupés      | -             | -        | -                  | -        | 383462          | 1 mm     | 42 x 27 x 3 cm     | 1,05 kg  |
| F8 Bac à foie 4,4 L        | 354378        | 0,8 mm   | 42,5 x 31 x 4 cm   | 0,95 kg  | 382378          | 1 mm     | 42,5 x 31 x 4 cm   | 1,23 kg  |
| F9 Plat à gratin 4 L       | 354264        | 0,8 mm   | 42,5 x 31 x 4,5 cm | 0,92 kg  | 383264          | 0,8 mm   | 42,5 x 31 x 4,5 cm | 1,024 kg |
| F10 Bac profond 7,5 L      | 354343        | 0,8 mm   | 42,5 x 31 x 8 cm   | 1,15 kg  | -               | -        | -                  | -        |
| F11 Bac demi-profond       | 360347        | 0,6 mm   | 44 x 27 x 4 cm     | 0,98 kg  | -               | -        | -                  | -        |
| F12 Bac demi-profond       | 355422        | 0,8 mm   | 50 x 18 x 4 cm     | 0,71 kg  | -               | -        | -                  | -        |
| F13 Grille sur pieds       | -             | -        | -                  | -        | 383467          | 1 mm     | 52 x 19,5 x 1 cm   | 0,775 kg |
| F14 Bac demi-profond       | 360349        | 1 mm     | 55 x 22 x 4,5 cm   | 1,18 kg  | -               | -        | -                  | -        |
| F15 Bac demi-profond       | 365351        | 1,2 mm   | 82 x 27 x 4 cm     | 2,557 kg | -               | -        | -                  | -        |

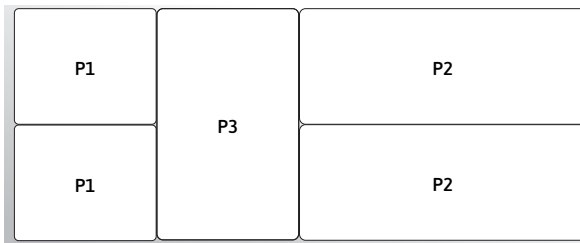


Composition G  
Inox



| Produit                | Réf. inox 18% | Ép. inox | Dim. L x l x H   | Poids    | Réf. inox 18/10 | Ép. inox | Dim. L x l x H   | Poids    |
|------------------------|---------------|----------|------------------|----------|-----------------|----------|------------------|----------|
| G1 Plaque glacière     | 351386        | 0,6 mm   | 30 x 16 x 1 cm   | 0,23 kg  | -               | -        | -                | -        |
| G2 Plaque glacière     | 354474        | 0,6 mm   | 30 x 21 x 1 cm   | 0,319 kg | -               | -        | -                | -        |
| G3 Plateau pâtissier   | 355289        | 0,8 mm   | 30 x 21 x 1 cm   | 0,419 kg | 383289          | 1 mm     | 30 x 21 x 1 cm   | 0,54 kg  |
| G4 Ravier              | 355353        | 0,8 mm   | 32 x 18 x 2 cm   | 0,348 kg | 383353          | 1 mm     | 32 x 18 x 2 cm   | 0,5 kg   |
| G5 Plateau pâtissier   | 355450        | 0,8 mm   | 36 x 29 x 1 cm   | 0,688 kg | 383450          | 1 mm     | 36 x 29 x 1 cm   | 0,89 kg  |
| G6 Ravier              | 355354        | 0,8 mm   | 38 x 22 x 2 cm   | 0,49 kg  | 383354          | 1 mm     | 38 x 22 x 2 cm   | 0,73 kg  |
| G7 Plat à pans coupés  | 360440        | 0,8 mm   | 42 x 18 x 1,5 cm | 0,495 kg | 383440          | 1 mm     | 42 x 18 x 1,5 cm | 0,63 kg  |
| G8 Plat à pans coupés  | 360452        | 1 mm     | 42 x 27 x 1,5 cm | 0,918 kg | 383452          | 1 mm     | 42 x 27 x 1,5 cm | 0,955 kg |
| G9 Ravier              | 360346        | 1 mm     | 44 x 27 x 2,5 cm | 1,05 kg  | -               | -        | -                | -        |
| G10 Ravier             | 360423        | 0,8 mm   | 50 x 18 x 2 cm   | 0,618 kg | -               | -        | -                | -        |
| G11 Plat pour vitrine  | 363348        | 1,2 mm   | 55 x 22 x 3 cm   | 1,34 kg  | -               | -        | -                | -        |
| G12 Plat à pans coupés | 360352        | 1,2 mm   | 60 x 22,5 x 2 cm | 1,37 kg  | 383352          | 1 mm     | 60 x 22,5 x 2 cm | 1,16 kg  |
| G13 Ravier             | 365350        | 1,5 mm   | 82 x 27 x 2,5 cm | 2,82 kg  | -               | -        | -                | -        |

# Vitrines 70 cm

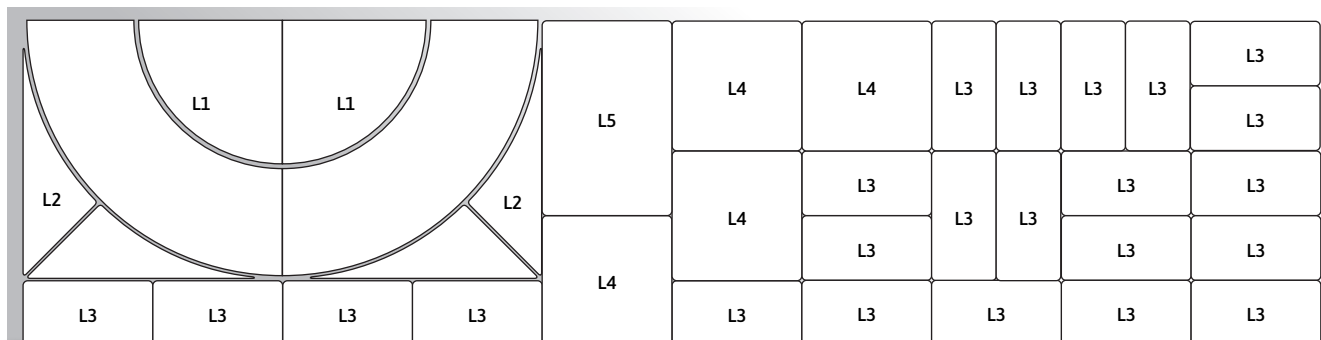
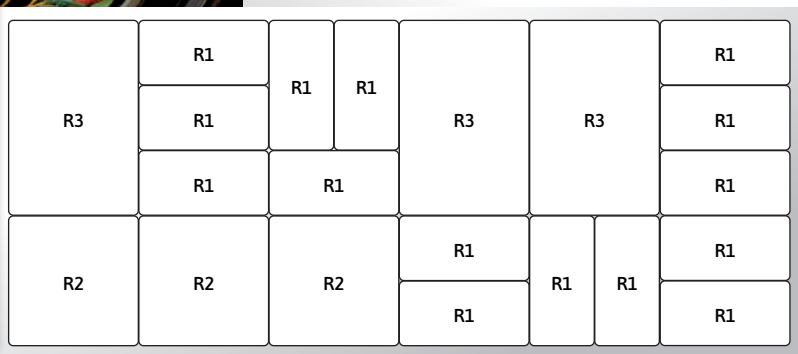


| Plats Pure<br>Mélamine |        |        |     |                    |          |
|------------------------|--------|--------|-----|--------------------|----------|
|                        | ○      | ●      | GN  | Dim. L x l x H     | Poids    |
| P1                     | 403480 | 403490 | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 3 cm | 1,075 kg |
| P2                     | 403401 | 403479 | 1/1 | 53 x 32,5 x 3 cm   | 1,9 kg   |
| P3                     | 403882 | -      | -   | 65 x 26,5 x 3 cm   | 1,785 kg |



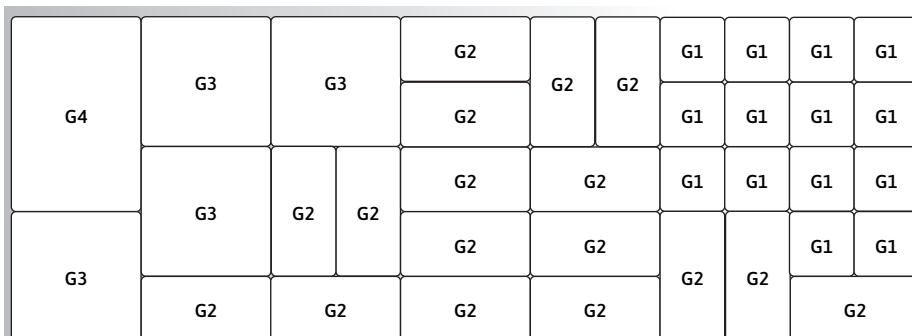
**rigaflex**

| Plats vitrine<br>ABS                        |                |                |          |
|---|----------------|----------------|----------|
| - Résistance aux chocs                      |                |                |          |
| - Températures : - 25°C / + 80°C            |                |                |          |
| - Résistant aux marinades et acides         |                |                |          |
| - * : existe aussi en blanc, nous consulter |                |                |          |
| Réf.  | Dim. L x l x H | Poids          |          |
| R1  | 223001NO*      | 28 x 14 x 2 cm | 0,14 kg  |
| R2  | 223002NO       | 28 x 28 x 2 cm | 0,238 kg |
| R3  | 221006NO*      | 42 x 28 x 2 cm | 0,4 kg   |



## Présentoir quart de rond et bacs vitrine demi-profonds PE 500 et ABS

| Produit   | Réf.      | Dim. L x l x H   | Poids   |
|---|-----------|------------------|---------|
| L1 <b>Présentoir 2 niveaux quart de rond en PE 500</b>      | 247002NO  | 55 x 55 x 6,5 cm | 2,85 kg |
| L2 <b>Lot de 2 bacs vitrine demi-profonds triangulaires</b> | 243003NO  | 56 x 22 x 4 cm   | 0,5 kg  |
| L3 <b>Bac vitrine demi-profond</b>                          | 233001NO* | 28 x 14 x 4 cm   | 0,21 kg |
| L4 <b>Bac vitrine demi-profond</b>                          | 233002NO* | 28 x 28 x 4 cm   | 0,31 kg |
| L5 <b>Bac vitrine demi-profond</b>                          | 233004NO* | 42 x 28 x 4 cm   | 0,48 kg |



| Bacs profonds<br>ABS                        |                |                |          |
|---|----------------|----------------|----------|
| - Résistance aux chocs                      |                |                |          |
| - Températures : - 25°C / + 80°C            |                |                |          |
| - Résistant aux marinades et acides         |                |                |          |
| - * : existe aussi en blanc, nous consulter |                |                |          |
| Réf.  | Dim. L x l x H | Poids          |          |
| G1  | 211020NO*      | 14 x 14 x 7 cm | 0,16 kg  |
| G2  | 233030NO       | 28 x 14 x 7 cm | 0,16 kg  |
| G3  | 233010NO       | 28 x 28 x 7 cm | 0,315 kg |
| G4  | 233012NO*      | 42 x 28 x 7 cm | 0,5 kg   |





|    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|
|    | F2 |    | F1 |    |
| F2 |    | F3 | F1 | F4 |
|    | F2 |    | F1 |    |
| F2 | F2 | F3 | F1 | F4 |
|    | F2 |    | F1 |    |

| Plats vitrine H 2 cm<br>ABS |      |                |                  |         |
|-----------------------------|------|----------------|------------------|---------|
|                             | Réf. | Dim. L x l x H | Poids            |         |
|                             | F1   | 233040NO*      | 26,5 x 20 x 2 cm | 0,16 kg |
|                             | F2   | 221013NO*      | 40 x 20 x 2 cm   | 0,35 kg |
|                             | F3   | 233039NO*      | 40 x 26,5 x 2 cm | 0,44 kg |
|                             | F4   | 223004NO       | 40 x 29 x 2 cm   | 0,53 kg |

- Résistance aux chocs  
- Températures : - 25°C / + 80°C  
- Résistant aux marinades et acides  
- \* : existe aussi en blanc, nous consulter

|    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|
|    | F6 |    | F7 | F5 |
| F6 |    | F7 | F7 | F5 |
|    | F6 |    | F5 | F5 |
| F6 | F6 | F7 | F5 | F5 |
|    | F6 |    | F5 | F5 |

|  |    |     |     |     |  |  |    |
|--|----|-----|-----|-----|--|--|----|
|  | F8 | F10 | F10 | F11 |  |  | F9 |
|  | F8 | F10 | F10 | F11 |  |  | F9 |
|  | F8 | F10 | F10 | F11 |  |  | F9 |
|  | F8 | F10 | F10 | F11 |  |  | F9 |
|  | F8 | F10 | F10 | F11 |  |  | F9 |
|  | F8 | F10 | F10 | F11 |  |  | F9 |
|  | F8 | F10 | F10 | F11 |  |  | F9 |
|  | F8 | F10 | F10 | F11 |  |  | F9 |
|  | F8 | F10 | F10 | F11 |  |  | F9 |
|  | F8 | F10 | F10 | F11 |  |  | F9 |

| Bacs vitrine demi-profonds H 4 cm<br>ABS |      |                |                  |         |
|--|------|----------------|------------------|---------|
|  | Réf. | Dim. L x l x H | Poids            |         |
|  | F5   | 233016NO*      | 26,5 x 20 x 4 cm | 0,23 kg |
|  | F6   | 233032NO       | 40 x 20 x 4 cm   | 0,32 kg |
|  | F7   | 233035NO       | 40 x 26,5 x 4 cm | 0,42 kg |

- Résistance aux chocs  
- Températures : - 25°C / + 80°C  
- Résistant aux marinades et acides  
- \* : existe aussi en blanc, nous consulter

| Bacs vitrine profonds H 7 cm<br>ABS |      |                |                    |         |
|-------------------------------------|------|----------------|--------------------|---------|
|                                     | Réf. | Dim. L x l x H | Poids              |         |
|                                     | F8   | 233031NO       | 20 x 20 x 7 cm     | 0,17 kg |
|                                     | F9   | 233057NO       | 26,5 x 13,2 x 7 cm | 0,15 kg |
|                                     | F10  | 233041NO       | 26,5 x 20 x 7 cm   | 0,23 kg |
|                                     | F11  | 233028NO       | 40 x 26,5 x 7 cm   | 0,46 kg |

- Résistance aux chocs  
- Températures : - 25°C / + 80°C  
- Résistant aux marinades et acides  
- \* : existe aussi en blanc, nous consulter

# Vitrines 85 cm



rigafle

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| H2 | H3 | H3 | H4 | H6 | H6 | H6 | H6 | H1 | H6 | H5 | H5 |
| H2 | H3 | H3 | H4 | H6 | H3 | H2 | H6 | H1 | H6 | H5 | H5 |
| H2 | H3 | H3 | H4 | H6 | H3 | H2 | H3 | H1 | H1 | H5 | H5 |
| H2 | H3 | H3 | H4 | H6 | H3 | H2 | H3 | H1 | H1 | H5 | H5 |

|    |    |    |     |     |     |    |     |     |     |    |     |
|----|----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|
| H8 | H9 | H9 | H10 | H12 | H12 | H9 | H12 | H11 | H11 | H7 | H12 |
| H8 | H9 | H9 | H10 | H12 | H9  | H8 | H12 | H11 | H11 | H7 | H12 |
| H8 | H9 | H9 | H10 | H12 | H9  | H8 | H9  | H11 | H11 | H7 | H7  |
| H8 | H9 | H9 | H10 | H12 | H9  | H8 | H9  | H11 | H11 | H7 | H7  |

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| H15 | H16 | H16 | H14 | H17 | H17 | H18 | H18 | H18 | H18 | H13 | H18 | H15 |
| H15 | H16 | H16 | H14 | H17 | H16 | H18 | H18 | H15 | H18 | H13 | H18 | H15 |
| H15 | H16 | H16 | H14 | H17 | H16 | H18 | H16 | H15 | H16 | H13 | H13 | H15 |
| H15 | H16 | H16 | H14 | H17 | H15 | H16 | H16 | H15 | H16 | H13 | H13 | H15 |

## Plats vitrine H 2 cm ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistant aux marinades et acides
- \* : existe aussi en blanc, nous consulter

|    | Réf.      | Dim. L x l x H | Poids    |
|----|-----------|----------------|----------|
| H1 | 223005NO  | 21 x 14 x 2 cm | 0,13 kg  |
| H2 | 223001NO* | 28 x 14 x 2 cm | 0,14 kg  |
| H3 | 221002NO* | 28 x 21 x 2 cm | 0,2 kg   |
| H4 | 223002NO  | 28 x 28 x 2 cm | 0,238 kg |
| H5 | 223003NO  | 42 x 21 x 2 cm | 0,4 kg   |
| H6 | 221006NO* | 42 x 28 x 2 cm | 0,4 kg   |

## Bacs vitrine demi-profonds H 4 cm ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistant aux marinades et acides
- \* : existe aussi en blanc, nous consulter

|     | Réf.      | Dim. L x l x H | Poids   |
|-----|-----------|----------------|---------|
| H7  | 233061NO  | 21 x 14 x 4 cm | 0,12 kg |
| H8  | 233001NO  | 28 x 14 x 4 cm | 0,21 kg |
| H9  | 231001NO* | 28 x 21 x 4 cm | 0,29 kg |
| H10 | 233002NO* | 28 x 28 x 4 cm | 0,31 kg |
| H11 | 233026NO  | 42 x 21 x 4 cm | 0,37 kg |
| H12 | 233004NO* | 42 x 28 x 4 cm | 0,48 kg |

## Bacs vitrine profonds H 7 cm ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistant aux marinades et acides
- \* : existe aussi en blanc, nous consulter

|     | Réf.      | Dim. L x l x H | Poids    |
|-----|-----------|----------------|----------|
| H13 | 233063NO  | 21 x 14 x 7 cm | 0,13 kg  |
| H14 | 233005NO  | 21 x 21 x 7 cm | 0,18 kg  |
| H15 | 233030NO  | 28 x 14 x 7 cm | 0,16 kg  |
| H16 | 233007NO* | 28 x 21 x 7 cm | 0,25 kg  |
| H17 | 233010NO  | 28 x 28 x 7 cm | 0,315 kg |
| H18 | 233012NO* | 42 x 28 x 7 cm | 0,5 kg   |

# Vitrines 90 cm



**rigaflex** 

|    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|
| K4 | K2 | K2 | K3 | K1 | K3 |
|    | K2 | K2 |    |    |    |
| K2 | K2 | K2 | K3 | K1 | K1 |
|    |    | K2 |    |    |    |
| K2 | K2 | K2 | K3 | K1 | K1 |

Plats vitrine H 2 cm  
ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides
- \* : existe aussi en blanc, nous consulter

|    | Réf.      | Dim. L x l x H | Poids   |
|----|-----------|----------------|---------|
| K1 | 221009NO* | 29 x 19 x 2 cm | 0,21 kg |
| K2 | 221020NO* | 29 x 22 x 2 cm | 0,3 kg  |
| K3 | 221011NO* | 38 x 29 x 2 cm | 0,52 kg |
| K4 | 221015NO  | 58 x 22 x 2 cm | 0,66 kg |

|    |    |    |    |
|----|----|----|----|
| K6 | K6 | K5 |    |
| K6 | K5 | K5 | K5 |
| K6 | K5 | K5 | K5 |

Bacs vitrine demi-profonds H 4 cm  
ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides
- \* : existe aussi en blanc, nous consulter

|    | Réf.     | Dim. L x l x H | Poids   |
|----|----------|----------------|---------|
| K5 | 243050NO | 29 x 20 x 4 cm | 0,24 kg |
| K6 | 233047NO | 40 x 29 x 4 cm | 0,49 kg |

|    |    |    |    |
|----|----|----|----|
| K9 | K9 | K7 | K8 |
| K9 | K7 | K7 | K8 |
| K9 | K7 | K7 | K8 |

Bacs vitrine profonds H 7 cm  
ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides
- \* : existe aussi en blanc, nous consulter

|    | Réf.     | Dim. L x l x H | Poids   |
|----|----------|----------------|---------|
| K7 | 233046NO | 29 x 20 x 7 cm | 0,24 kg |
| K8 | 231006NO | 29 x 22 x 7 cm | 0,37 kg |
| K9 | 233033NO | 40 x 29 x 7 cm | 0,6 kg  |

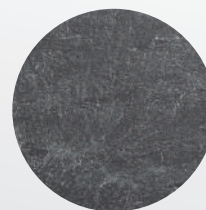




Plats vitrine avec bordure plate disponibles en blanc ou en noir.

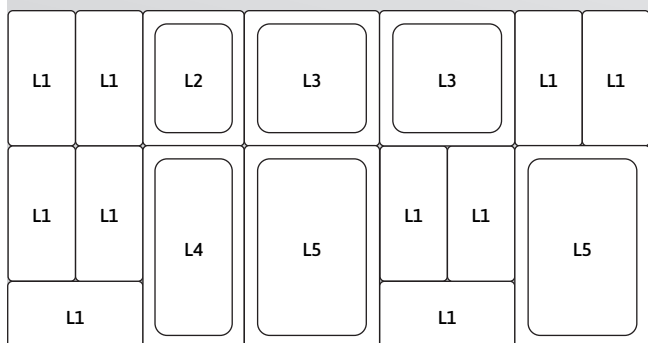


ABS

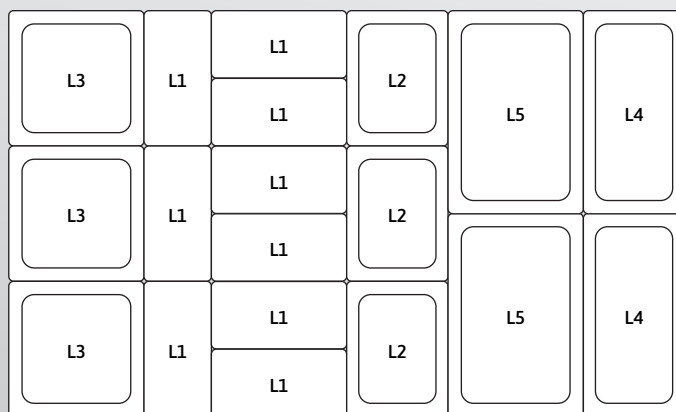


Mélamine

### Vitrine 70 cm



### Vitrine 85 cm



## Plats vitrine avec bordure plate et inserts ABS et mélamine



- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides
- Inserts disponibles en ABS (noir / blanc) et en mélamine (granit / bois clair/ bois foncé)

#### Plats vitrine avec bordure plate en ABS

#### Inserts en ABS ou mélamine

| Réf. | Finition             | Dim. L x l x H   | Poids    | Réf.                             | Finition                     | Dim. L x l x H   | Poids                         |
|------|----------------------|------------------|----------|----------------------------------|------------------------------|--|-------------------------------|
| L1   | 233017BA<br>233018NO | 28 x 14 x 1,5 cm | 0,15 kg  | -                                | -                            | -  | -                             |
| L2   | 233019BA<br>233020NO | 28 x 21 x 1,5 cm | 0,26 kg  | 247101BA<br>247102NO<br>247103GR | ○ ABS<br>● ABS<br>● Mélamine | 22,5 x 16 x 0,4 cm<br>22,5 x 16 x 0,3 cm<br>22,5 x 16 x 0,2 cm       | 0,15 kg<br>0,12 kg<br>0,1 kg  |
| L3   | 233055BA<br>233056NO | 28 x 28 x 1,5 cm | 0,335 kg | 247113GR                         | ● Mélamine                   | 22,5 x 22,5 x 0,2 cm   | 0,1 kg                        |
| L4   | 233021BA<br>233022NO | 42 x 21 x 1,5 cm | 0,385 kg | 247121BA<br>247122NO<br>247123GR | ○ ABS<br>● ABS<br>● Mélamine | 36,5 x 16 x 0,4 cm<br>36,5 x 16 x 0,3 cm<br>36,5 x 16 x 0,2 cm       | 0,25 kg<br>0,19 kg<br>0,16 kg |
| L5   | 233023BA<br>233024NO | 42 x 28 x 1,5 cm | 0,515 kg | 247131BA<br>247132NO<br>247133GR | ○ ABS<br>● ABS<br>● Mélamine | 36,5 x 22,5 x 0,4 cm<br>36,5 x 22,5 x 0,4 cm<br>36,5 x 22,5 x 0,2 cm | 0,35 kg<br>0,26 kg<br>0,22 kg |



**Présentoir tournant Carrousel**  
Résine de mélamine

- Aspect granit
- 4 bacs d'angle triangulaires en ABS P 4 cm - Réf. 243006NO
- Saladier Octo - Réf. 211010NO
- 8 bacs coniques en ABS H 7 cm - Réf. 243008NO

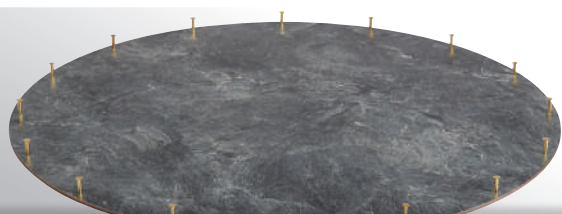
| Produit                                      | Réf.     | Dim. ø x H   | Poids    |
|--|----------|--------------|----------|
| <b>Plateau tournant</b>                      |          |              |          |
| - Plateau tournant Carrousel - Réf. 247010NO | 247030NO | ø 78 x 7 cm  | 8,773 kg |
| <b>Plateau tournant motorisé</b>             |          |              |          |
| - Plateau tournant Carrousel - Réf. 260010MO | 260030MO | ø 78 x 10 cm | 14,9 kg  |



**Présentoir tournant à jambon**  
PEHD

- 5 ventouses pour adhérer à la vitrine
- Double plateaux avec roulements à billes
- Supporte des charges jusqu'à 50 kg
- Manipulation très aisée, même chargé

| Réf.   | Dim. ø x H | Poids |
|--------|------------|-------|
| 600575 | ø 75 cm    | 8 kg  |

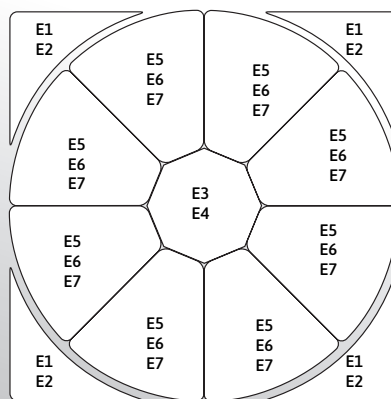


**Plateau tournant Carrousel**  
Résine de mélamine



- Aspect granit
- Ergots en laiton qui permettent de maintenir la composition de plats

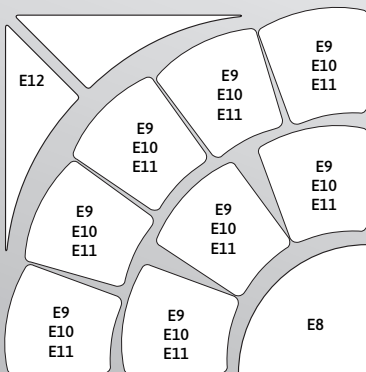
| Produit   | Réf.     | Dim. ø x H    | Poids   |
|---|----------|---------------|---------|
| <b>Plateau tournant</b>                             |          |               |         |
| - Pied tournant en plastique sur roulement à billes | 247010NO | ø 78 x 5,5 cm | 4,25 kg |
| <b>Plateau tournant motorisé</b>                    |          |               |         |
| - Moteur en acier zingué avec base inox             | 260010MO | ø 78 x 10 cm  | 10,3 kg |
| - Vitesse : 2 tours/min                             |          |               |         |
| - Sens de rotation unique                           |          |               |         |
| - 230 V, cordon secteur 2 m                         |          |               |         |



**Bacs et saladiers**  
ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides
- \* : existe aussi en blanc, nous consulter

| Produit                            | Réf.     | Finition | Dim. L x l x H   | Vol.  | Poids    |
|------------------------------------|----------|----------|------------------|-------|----------|
| E1 <b>Bac d'angle triangulaire</b> | 243006NO | ●        | 39 x 27,5 x 4 cm | 1 L   | 0,15 kg  |
| E2 <b>Bac d'angle triangulaire</b> | 243009NO | ●        | 39 x 27,5 x 7 cm | 1,3 L | 0,14 kg  |
| E3 <b>Saladier Octo</b>            | 211010NO | ●        | 23 x 23 x 10 cm  | 3 L   | 0,373 kg |
| E4 <b>Saladier Octo</b>            | 211009BA | ○        | 23 x 23 x 10 cm  | 3 L   | 0,373 kg |
| E5 <b>Bac conique</b>              | 243004NO | ●        | 27 x 26,5 x 4 cm | 1,5 L | 0,2 kg   |
| E6 <b>Bac conique</b>              | 243005BA | ○        | 27 x 26,5 x 4 cm | 1,5 L | 0,21 kg  |
| E7 <b>Bac conique</b>              | 243008NO | ●        | 27 x 26,5 x 7 cm | 2,5 L | 0,21 kg  |



**Présentoir 3 niveaux Arena avec bacs**  
PE 500 et ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides
- Pour une présentation en gradins - centre du cercle en bas

| Produit  | Réf.     | Finition | Dim.                  | Vol.  | Poids   |
|--|----------|----------|-----------------------|-------|---------|
| E7 <b>Présentoir 3 niveaux Arena en PE 500</b> | 247013NO | ●        | 80 x 80 x 4,5 cm      | -     | 8,13 kg |
| E8 <b>Bac quart de rond demi-profond</b>       | 243002NO | ●        | 28 x 28 x 4 cm        | 2 L   | 0,25 kg |
| E9 <b>Bac trapèze</b>                          | 241001NO | ●        | 24 x 24 x 17 x 2,4 cm | 0,9 L | 0,22 kg |
| E10 <b>Bac trapèze demi-profond</b>            | 241002NO | ●        | 24 x 24 x 17 x 4 cm   | 1,5 L | 0,26 kg |
| E11 <b>Bac trapèze profond</b>                 | 243001NO | ●        | 24 x 24 x 17 x 6 cm   | 2,5 L | 0,28 kg |
| E12 <b>Lot de 2 bacs triangulaires</b>         | 243003NO | ●        | 56 x 22 x 4 cm        | 2 L   | 0,5 kg  |



Vitrine 70 cm - 6 plats



Vitrine 80 cm - 14 plats

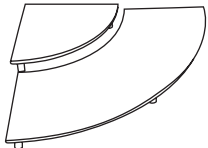
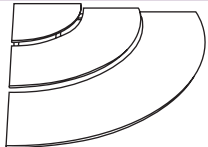

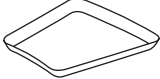




Vitrine 80 cm - 11 plats

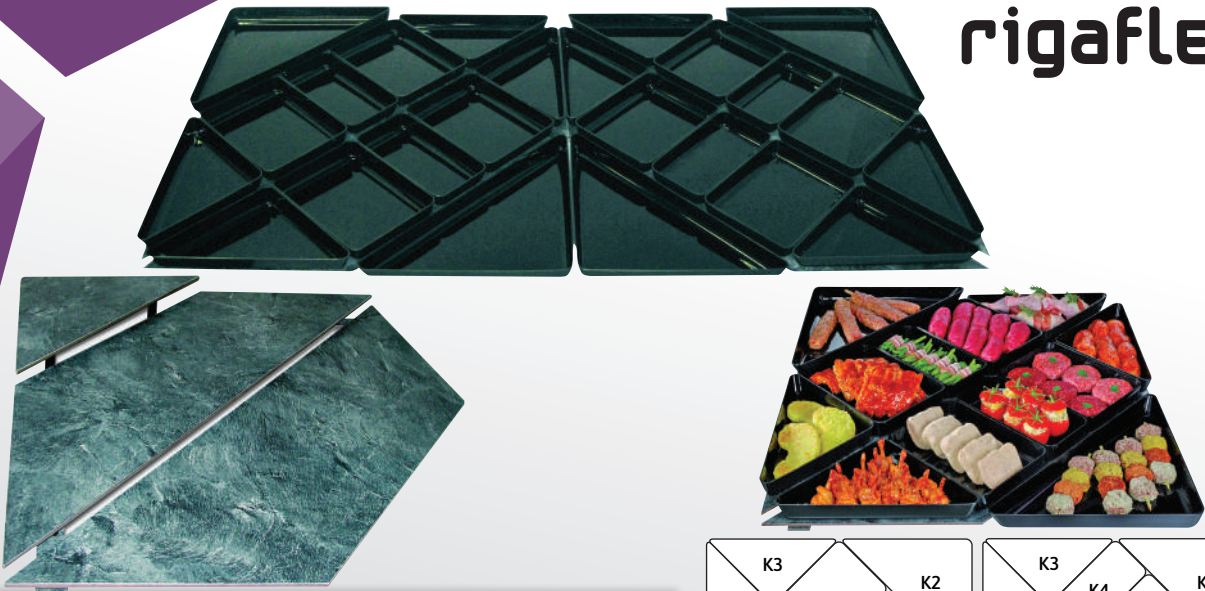


## Présentoir quart de rond avec bacs PE 500 et ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistant aux marinades et acides
- Pour une présentation en gradins - centre du cercle en haut

|   | Produit  | Réf.     | Finition | Dim.                  | Vol.  | Poids   |
|---|--|----------|----------|-----------------------|-------|---------|
|  | L1 <b>Présentoir 2 niveaux quart de rond en PE 500</b> | 247002NO | ●        | 55 x 55 x 6,5 cm      | -     | 2,85 kg |
|  | L2 <b>Présentoir 3 niveaux quart de rond en PE 500</b> | 247009NO | ●        | 80 x 80 x 6,5 cm      | -     | 6,4 kg  |
|  | L3 <b>Bac quart de rond demi-profond</b>               | 243002NO | ●        | 28 x 28 x 4 cm        | 2 L   | 0,2 kg  |
|   | <b>Bac quart de rond profond</b>                       | 243012NO | ●        | 28 x 28 x 6 cm        | 2,2 L | 0,25 kg |
|  | L4 <b>Bac trapèze</b>                                  | 241001NO | ●        | 24 x 24 x 17 x 2,4 cm | 0,9 L | 0,22 kg |
|   | <b>Bac trapèze demi-profond</b>                        | 241002NO | ●        | 24 x 24 x 17 x 4 cm   | 1,5 L | 0,26 kg |
|   | <b>Bac trapèze profond</b>                             | 243001NO | ●        | 24 x 24 x 17 x 6 cm   | 2,5 L | 0,28 kg |
|  | L5 <b>Bac trapèze demi-profond</b>                     | 243016NO | ●        | 24 x 20 x 11,5 x 4 cm | -     | 0,16 kg |
|   | <b>Bac trapèze profond</b>                             | 243017NO | ●        | 24 x 20 x 11,5 x 6 cm | -     | 0,16 kg |
|  | L6 <b>Lot de 2 bacs triangulaires</b>                  | 243003NO | ●        | 56 x 22 x 4 cm        | 2 L   | 0,5 kg  |







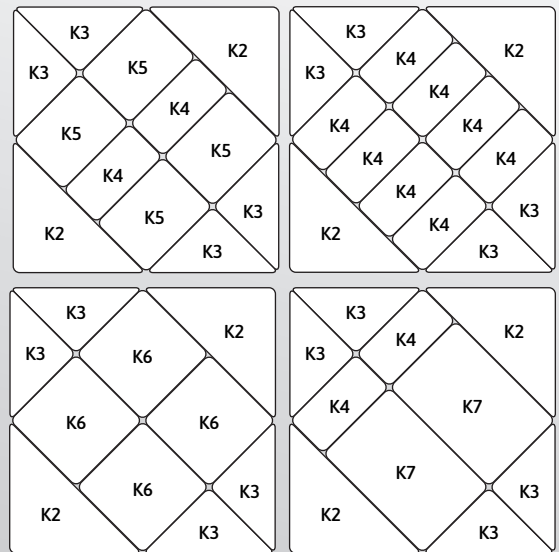


Présentoir Quadro avec bacs  
Mélamine et ABS



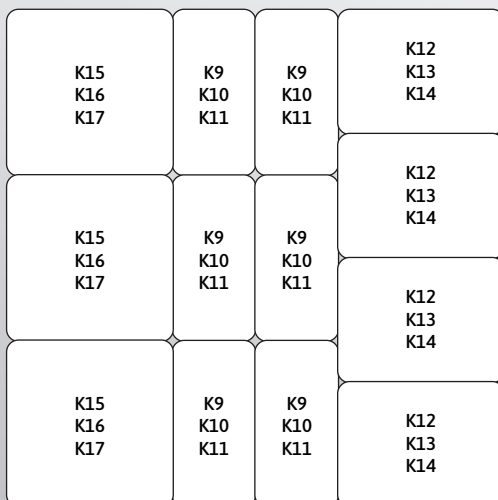
- Permet de créer des lignes diagonales dans les vitrines pour des présentations variées
- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistant aux marinades et acides

| Produit   | Réf.     | Finition  | Dim. L x l x H   | Poids   |
|---|----------|---|------------------|---------|
| <b>K1</b> Présentoir Quadro en mélamine aspect granit | 247040GR |    | 84 x 84 x 6,5 cm | 6,72 kg |
| <b>K2</b> Bac d'angle triangulaire                    | 243010NO |   | 58 x 42 x 4 cm   | 0,38 kg |
| <b>K3</b> Bac d'angle triangulaire                    | 243007NO |  | 40 x 28 x 4 cm   | 0,19 kg |
| <b>K4</b> Bac vitrine demi-profond                    | 233001NO |  | 28 x 14 x 4 cm   | 0,21 kg |
| <b>K5</b> Bac vitrine demi-profond                    | 231001NO |  | 28 x 21 x 4 cm   | 0,29 kg |
| <b>K6</b> Bac vitrine demi-profond                    | 233002NO |  | 28 x 28 x 4 cm   | 0,31 kg |
| <b>K7</b> Bac vitrine demi-profond                    | 233004NO |  | 42 x 28 x 4 cm   | 0,48 kg |



Présentoir 2 niveaux Corner avec bacs  
PE 500 et ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistant aux marinades et acides
- Permet de créer un effet ondulations sur la longueur de la vitrine











| Produit   | Réf.     | Finition  | Dim. L x l x H   | Poids    |
|---|----------|---|------------------|----------|
| <b>K8</b> Présentoir 2 niveaux Corner en PE 500 | 247014NO |  | 56 x 56 x 4,5 cm | 4,1 kg   |
| <b>K9</b> Plat vitrine                          | 223001NO |  | 28 x 14 x 2 cm   | 0,14 kg  |
| <b>K10</b> Bac vitrine demi-profond             | 233001NO |  | 28 x 14 x 4 cm   | 0,21 kg  |
| <b>K11</b> Bac vitrine profond                  | 233030NO |  | 28 x 14 x 7 cm   | 0,16 kg  |
| <b>K12</b> Plat vitrine                         | 221002NO |  | 28 x 21 x 2 cm   | 0,2 kg   |
| <b>K13</b> Bac vitrine demi-profond             | 231001NO |  | 28 x 21 x 4 cm   | 0,29 kg  |
| <b>K14</b> Bac vitrine profond                  | 233007NO |  | 28 x 21 x 7 cm   | 0,25 kg  |
| <b>K15</b> Plat vitrine                         | 223002NO |  | 28 x 28 x 2 cm   | 0,238 kg |
| <b>K16</b> Bac vitrine demi-profond             | 233002NO |  | 28 x 28 x 4 cm   | 0,31 kg  |
| <b>K17</b> Bac vitrine profond                  | 233010NO |  | 28 x 28 x 7 cm   | 0,315 kg |



Tableau récapitulatif des dimensions de l'ensemble des plats vitrine, classées par ordre croissant de longueur. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

| Produit                            | Réf.     | Finition   | Dim. L x l x H      |
|------------------------------------|----------|------------|---------------------|
| <b>Saladiers BERN 0,7 L</b>        | 211021BA | ○          | 14 x 14 x 7 cm      |
|                                    | 211020NO | ●          | 14 x 14 x 7 cm      |
|                                    |          |            |                     |
| <b>Ravier</b>                      | 354277   | Inox 18 %  | 17 x 11 x 1,9 cm    |
| <b>Plateaux pâtisseries</b>        | 355288   | Inox 18 %  | 18 x 13,5 x 1 cm    |
|                                    | 381288   | Inox 18/10 | 18 x 13,5 x 1 cm    |
| <b>Plat Pure</b>                   | 403418   | ○          | 18 x 18 x 3 cm      |
| <b>Réducteurs de capacité</b>      | 211014BA | ○          | 18 x 18 x 4,5 cm    |
|                                    | 211016NO | ●          | 18 x 18 x 4,5 cm    |
|                                    | 211018TR | ●          | 18 x 18 x 4,5 cm    |
|                                    |          |            |                     |
| <b>Saladiers Bern 1,5 L</b>        | 211001BA | ○          | 18 x 18 x 9 cm      |
|                                    | 211002NO | ●          | 18 x 18 x 9 cm      |
|                                    | 214001BE | ●          | 18 x 18 x 9 cm      |
|                                    | 214008TR | ●          | 18 x 18 x 9 cm      |
| <b>Saladiers Zermatt 1,8 L</b>     | 215001BA | ○          | 19 x 19 x 10 cm     |
|                                    | 215002NO | ●          | 19 x 19 x 10 cm     |
| <b>Ravier</b>                      | 354278   | Inox 18 %  | 20 x 12 x 2 cm      |
| <b>Plateaux pâtisseries</b>        | 355457   | Inox 18 %  | 20 x 16 x 1 cm      |
|                                    | 381457   | Inox 18/10 | 20 x 16 x 1 cm      |
| <b>Bac vitrine profond</b>         | 233031NO | ●          | 20 x 20 x 7 cm      |
| <b>Saladiers carrés Wave 1 L</b>   | 213000BA | ○          | 20,5 x 20,5 x 7 cm  |
|                                    | 213001NO | ●          | 20,5 x 20,5 x 7 cm  |
| <b>Saladiers carrés Wave 1,5 L</b> | 213004BA | ○          | 20,5 x 20,5 x 10 cm |
|                                    | 213005NO | ●          | 20,5 x 20,5 x 10 cm |
| <b>Plat vitrine</b>                | 223005NO | ●          | 21 x 14 x 2 cm      |
| <b>Bac vitrine demi-profond</b>    | 233061NO | ●          | 21 x 14 x 4 cm      |
| <b>Bac vitrine profond</b>         | 233063NO | ●          | 21 x 14 x 7 cm      |
| <b>Plat Pure</b>                   | 403407   | ○          | 21 x 21 x 3 cm      |

|                                 |          |            |                   |
|---------------------------------|----------|------------|-------------------|
| <b>Réducteurs de capacité</b>   | 211015BA | ○          | 21 x 21 x 4,5 cm  |
|                                 | 211017NO | ●          | 21 x 21 x 4,5 cm  |
|                                 | 211019TR | ●          | 21 x 21 x 4,5 cm  |
| <b>Bac vitrine profond</b>      | 233005NO | ●          | 21 x 21 x 7 cm    |
| <b>Saladiers Wella 1,5 L</b>    | 211005BA | ○          | 21 x 21 x 7,5 cm  |
|                                 | 211006NO | ●          | 21 x 21 x 7,5 cm  |
| <b>Saladiers Bern 2,75 L</b>    | 211003BA | ○          | 21 x 21 x 10,5 cm |
|                                 | 211004NO | ●          | 21 x 21 x 10,5 cm |
|                                 | 214002BE | ●          | 21 x 21 x 10,5 cm |
|                                 | 214009TR | ●          | 21 x 21 x 10,5 cm |
| <b>Ravier</b>                   | 354279   | Inox 18 %  | 22 x 14 x 2,4 cm  |
| <b>Bac vitrine profond</b>      | 231005NO | ●          | 22 x 14,5 x 7 cm  |
| <b>Saladiers Octo 3 L</b>       | 211009BA | ○          | 23 x 23 x 10 cm   |
|                                 | 211010NO | ●          | 23 x 23 x 10 cm   |
|                                 | 214004BE | ●          | 23 x 23 x 10 cm   |
| <b>Plateaux pâtisseries</b>     | 355435   | Inox 18 %  | 23,5 x 17 x 1 cm  |
|                                 | 381435   | Inox 18/10 | 23,5 x 17 x 1 cm  |
| <b>Bac trapèze profond</b>      | 243001NO | ●          | 24 x 17 x 6 cm    |
| <b>Bac trapèze demi-profond</b> | 243016NO | ●          | 24 x 20 x 4 cm    |
| <b>Bac trapèze profond</b>      | 243017NO | ●          | 24 x 20 x 6 cm    |
| <b>Bac trapèze</b>              | 241001NO | ●          | 24 x 24 x 2,4 cm  |
| <b>Bac trapèze demi-profond</b> | 241002NO | ●          | 24 x 24 x 4 cm    |
| <b>Plat carré</b>               | 382160   | Inox 18/10 | 25 x 25 x 5,5 cm  |
| <b>Saladiers Bern 4,5 L</b>     | 211011BA | ○          | 25 x 25 x 12,5 cm |
|                                 | 211012NO | ●          | 25 x 25 x 12,5 cm |
|                                 | 214005BE | ●          | 25 x 25 x 12,5 cm |
|                                 | 211013TR | ●          | 25 x 25 x 12,5 cm |

|  |          |            |                     |
|--|----------|------------|---------------------|
| <b>Ravier charcutier 2 L</b>               | 350425   | Inox 18 %  | 26 x 19 x 5 cm      |
| <b>Bac vitrine profond</b>                 | 233057NO | ●          | 26,5 x 13 x 7 cm    |
| <b>Plats Pure GN 1/4</b>                   | 403482   | ○          | 26,5 x 16,2 x 3 cm  |
|  | 403492   | ●          | 26,5 x 16,2 x 3 cm  |
| <b>Plat vitrine</b>                        | 233040NO | ●          | 26,5 x 20 x 2 cm    |
| <b>Bac vitrine demi-profond</b>            | 233016NO | ●          | 26,5 x 20 x 4 cm    |
| <b>Bac vitrine profond</b>                 | 233041NO | ●          | 26,5 x 20 x 7 cm    |
| <b>Plat Pure</b>                           | 403406   | ○          | 26,5 x 26,5 x 3 cm  |
| <b>Bac conique 2,5 L</b>                   | 243008NO | ●          | 27 x 26 x 7 cm      |
| <b>Bacs coniques 1,5 L</b>                 | 243005BA | ○          | 27 x 26,5 x 4 cm    |
|  | 243004NO | ●          | 27 x 26,5 x 4 cm    |
| <b>Saladiers carrés Wave 2,5 L</b>         | 213008BA | ○          | 27 x 27 x 10 cm     |
|  | 213009NO | ●          | 27 x 27 x 10 cm     |
| <b>Saladiers rectangulaires Wave 1,3 L</b> | 213002BA | ○          | 27,5 x 20,5 x 7 cm  |
|  | 213003NO | ●          | 27,5 x 20,5 x 7 cm  |
| <b>Saladiers rectangulaires Wave 2 L</b>   | 213006BA | ○          | 27,5 x 20,5 x 10 cm |
|  | 213007NO | ●          | 27,5 x 20,5 x 10 cm |
| <b>Plat vitrine ondulé</b>                 | 233017BA | ○          | 28 x 14 x 1,5 cm    |
| <b>Plat vitrine avec bordure plate</b>     | 233018NO | ●          | 28 x 14 x 1,5 cm    |
| <b>Plat vitrine</b>                        | 223001NO | ●          | 28 x 14 x 2 cm      |
| <b>Bac vitrine demi-profond</b>            | 233001NO | ●          | 28 x 14 x 4 cm      |
| <b>Bac vitrine profond</b>                 | 233030NO | ●          | 28 x 14 x 7 cm      |
| <b>Plats charcutiers</b>                   | 383280   | Inox 18/10 | 28 x 15 x 3 cm      |
|  | 354280   | Inox 18 %  | 28 x 15 x 3 cm      |
| <b>Bac vitrine demi-profond</b>            | 354430   | Inox 18 %  | 28 x 15 x 4 cm      |
| <b>Plat vitrine ondulé</b>                 | 213017NO | ●          | 28 x 21 x 0,7 cm    |
| <b>Plats vitrine avec bordure plate</b>    | 233019BA | ○          | 28 x 21 x 1,5 cm    |
|  | 233020NO | ●          | 28 x 21 x 1,5 cm    |
| <b>Plat vitrine</b>                        | 221002NO | ●          | 28 x 21 x 2 cm      |
| <b>Bac vitrine avec bordure plate</b>      | 233025NO | ●          | 28 x 21 x 4 cm      |
| <b>Bac vitrine demi-profond</b>            | 231001NO | ●          | 28 x 21 x 4 cm      |
| <b>Bac vitrine profond</b>                 | 233007NO | ●          | 28 x 21 x 7 cm      |
| <b>Plats vitrine avec bordure plate</b>    | 233055BA | ○          | 28 x 28 x 1,5 cm    |
|  | 233056NO | ●          | 28 x 28 x 1,5 cm    |
| <b>Plat vitrine</b>                        | 223002NO | ●          | 28 x 28 x 2 cm      |
| <b>Bac vitrine avec bordure plate</b>      | 233002NO | ●          | 28 x 28 x 4 cm      |
| <b>Bac quart de rond demi-profond 2 L</b>  | 243002NO | ●          | 28 x 28 x 4 cm      |
| <b>Bac quart de rond profond 2,2 L</b>     | 243012NO | ●          | 28 x 28 x 6 cm      |
| <b>Bac vitrine profond</b>                 | 233010NO | ●          | 28 x 28 x 7 cm      |
| <b>Plat vitrine</b>                        | 221009NO | ●          | 29 x 19 x 2 cm      |
| <b>Bac vitrine demi-profond</b>            | 243050NO | ●          | 29 x 20 x 4 cm      |
| <b>Bac vitrine profond</b>                 | 233046NO | ●          | 29 x 20 x 7 cm      |
| <b>Plat vitrine</b>                        | 221020NO | ●          | 29 x 22 x 2 cm      |



|                                       |          |            |                      |
|---------------------------------------|----------|------------|----------------------|
| <b>Bac vitrine profond 4 L</b>        | 231006NO | ●          | 29 x 22 x 7 cm       |
| <b>Plats Pure</b>                     | 403625   | ○          | 30 x 10,5 x 2 cm     |
| <b>Plaques glacières</b>              | 351386   | Inox 18 %  | 30 x 16 x 1 cm       |
|                                       | 354474   | Inox 18 %  | 30 x 21 x 1 cm       |
| <b>Plateaux pâtisseries</b>           | 355289   | Inox 18 %  | 30 x 21 x 1 cm       |
|                                       | 383289   | Inox 18/10 | 30 x 21 x 1 cm       |
| <b>Plat Pure</b>                      | 403417   | ○          | 30 x 21 x 3 cm       |
| <b>Plats à gratin 1,7 L</b>           | 354262   | Inox 18 %  | 30 x 21 x 4 cm       |
|                                       | 383262   | Inox 18/10 | 30 x 21 x 4 cm       |
| <b>Bac vitrine profond</b>            | 355344   | Inox 18 %  | 30 x 21 x 8 cm       |
| <b>Bac vitrine demi-profond</b>       | 221018NO | ●          | 30 x 22 x 3,5 cm     |
| <b>Ravier charcutier 3 L</b>          | 350426   | Inox 18 %  | 31,5 x 23,5 x 5,5 cm |
| <b>Raviers 0,5 L</b>                  | 355353   | Inox 18 %  | 32 x 18 x 2 cm       |
|                                       | 383353   | Inox 18/10 | 32 x 18 x 2 cm       |
| <b>Bac vitrine demi-profond</b>       | 355429   | Inox 18 %  | 32 x 18 x 4 cm       |
| <b>Plats Pure GN 1/3</b>              | 403481   | ○          | 32,5 x 17,6 x 3 cm   |
|                                       | 403491   | ●          | 32,5 x 17,6 x 3 cm   |
| <b>Bacs à foie 2,5 L</b>              | 355377   | Inox 18 %  | 32,5 x 23,5 x 4 cm   |
|                                       | 382377   | Inox 18/10 | 32,5 x 23,5 x 4 cm   |
| <b>Plats Pure GN 1/2</b>              | 403480   | ○          | 32,5 x 26,5 x 3 cm   |
|                                       | 403490   | ●          | 32,5 x 26,5 x 3 cm   |
| <b>Bac vitrine profond 5 L</b>        | 355345   | Inox 18 %  | 33,5 x 24,5 x 8 cm   |
| <b>Plats à pans coupés</b>            | 360453   | Inox 18 %  | 35 x 18 x 1,5 cm     |
|                                       | 383453   | Inox 18/10 | 35 x 18 x 1,5 cm     |
|                                       | 383459   | Inox 18/10 | 35 x 18 x 3 cm       |
|                                       | 360454   | Inox 18 %  | 35 x 27 x 1,5 cm     |
|                                       | 383454   | Inox 18/10 | 35 x 27 x 1,5 cm     |
| <b>Plats Pure GN 2/3</b>              | 403588   | ○          | 35,4 x 32,5 x 3 cm   |
|                                       | 403589   | ●          | 35,4 x 32,5 x 3 cm   |
| <b>Plat Pure</b>                      | 403403   | ○          | 35,5 x 18 x 3 cm     |
| <b>Plateaux pâtisseries</b>           | 355450   | Inox 18 %  | 36 x 29 x 1 cm       |
|                                       | 383450   | Inox 18/10 | 36 x 29 x 1 cm       |
| <b>Ravier charcutier 4,5 L</b>        | 350427   | Inox 18 %  | 36,5 x 27 x 6 cm     |
| <b>Plats à gratin 2,5 L</b>           | 354263   | Inox 18 %  | 37 x 25 x 4 cm       |
|                                       | 383263   | Inox 18/10 | 37 x 25 x 4 cm       |
| <b>Plat Pure</b>                      | 403405   | ○          | 37 x 37 x 3 cm       |
| <b>Raviers</b>                        | 383354   | Inox 18/10 | 38 x 22 x 2 cm       |
|                                       | 355354   | Inox 18 %  | 38 x 22 x 2 cm       |
| <b>Plat vitrine</b>                   | 221011NO | ●          | 38 x 29 x 2 cm       |
| <b>Bac d'angle triangulaire 1 L</b>   | 243006NO | ●          | 39 x 27,5 x 4 cm     |
| <b>Bac d'angle triangulaire 1,3 L</b> | 243009NO | ●          | 39 x 27,5 x 7 cm     |
| <b>Plat à pans coupés</b>             | 383465   | Inox 18/10 | 40 x 18 x 4 cm       |
| <b>Plat vitrine</b>                   | 221013NO | ●          | 40 x 20 x 2 cm       |
| <b>Bac vitrine demi-profond</b>       | 233032NO | ●          | 40 x 20 x 4 cm       |
| <b>Plat vitrine</b>                   | 233039NO | ●          | 40 x 26,5 x 2 cm     |
| <b>Bac vitrine demi-profond</b>       | 233035NO | ●          | 40 x 26,5 x 4 cm     |
| <b>Bac vitrine profond</b>            | 233028NO | ●          | 40 x 26,5 x 7 cm     |
| <b>Bac d'angle triangulaire</b>       | 243007NO | ●          | 40 x 28 x 4 cm       |
| <b>Plat vitrine</b>                   | 223004NO | ●          | 40 x 29 x 2 cm       |
| <b>Bac vitrine demi-profond</b>       | 233047NO | ●          | 40 x 29 x 4 cm       |
| <b>Bac vitrine profond</b>            | 233033NO | ●          | 40 x 29 x 7 cm       |
| <b>Plats Pure</b>                     | 403597   | ○          | 40 x 30 x 3 cm       |
|                                       | 403592   | ●          | 40 x 30 x 3 cm       |
| <b>Bac vitrine demi-profond</b>       | 221017NO | ●          | 40 x 30 x 3,5 cm     |
| <b>Plats à pans coupés</b>            | 360440   | Inox 18 %  | 42 x 18 x 1,5 cm     |
|                                       | 383440   | Inox 18/10 | 42 x 18 x 1,5 cm     |
|                                       | 383461   | Inox 18/10 | 42 x 18 x 3 cm       |

|   |          |            |                    |
|---|----------|------------|--------------------|
|   | 233021BA | ○          | 42 x 21 x 1,5 cm   |
| <b>Plats vitrine avec bordure plate</b> | 233022NO | ●          | 42 x 21 x 1,5 cm   |
|   | 223003NO | ●          | 42 x 21 x 2 cm     |
| <b>Bac vitrine avec bordure plate</b>   | 233026NO | ●          | 42 x 21 x 4 cm     |
| <b>Plats à pans coupés</b>              | 360452   | Inox 18 %  | 42 x 27 x 1,5 cm   |
|   | 383452   | Inox 18/10 | 42 x 27 x 1,5 cm   |
|   | 383462   | Inox 18/10 | 42 x 27 x 3 cm     |
| <b>Plat vitrine ondulé</b>              | 213019NO | ●          | 42 x 28 x 0,7 cm   |
| <b>Plats vitrine avec bordure plate</b> | 233023BA | ○          | 42 x 28 x 1,5 cm   |
|   | 233024NO | ●          | 42 x 28 x 1,5 cm   |
| <b>Plat vitrine</b>                     | 221006NO | ●          | 42 x 28 x 2 cm     |
| <b>Plat vitrine avec bordure plate</b>  | 233027NO | ●          | 42 x 28 x 4 cm     |
| <b>Bac vitrine demi-profond</b>         | 233004NO | ●          | 42 x 28 x 4 cm     |
| <b>Bac vitrine profond</b>              | 233012NO | ●          | 42 x 28 x 7 cm     |
| <b>Plats à gratin 4 L</b>               | 354264   | Inox 18 %  | 42,5 x 31 x 4 cm   |
|   | 383264   | Inox 18/10 | 42,5 x 31 x 4 cm   |
| <b>Bacs à foie 4,4 L</b>                | 354378   | Inox 18 %  | 42,5 x 31 x 4 cm   |
|   | 382378   | Inox 18/10 | 42,5 x 31 x 4 cm   |
| <b>Bac profond 7,5 L</b>                | 354343   | Inox 18 %  | 42,5 x 31 x 8 cm   |
| <b>Bacs Clic 2 L</b>                    | 404067   | ○          | 44 x 22 x 4 cm     |
|   | 404167   | ●          | 44 x 22 x 4 cm     |
| <b>Ravier</b>                           | 360346   | Inox 18 %  | 44 x 27 x 2,5 cm   |
| <b>Bac demi-profond</b>                 | 360347   | Inox 18 %  | 44 x 27 x 4 cm     |
| <b>Plateaux pâtisseries</b>             | 359451   | Inox 18 %  | 45 x 34 x 1 cm     |
|   | 383451   | Inox 18/10 | 45 x 34 x 1 cm     |
| <b>Ravier</b>                           | 360423   | Inox 18 %  | 50 x 18 x 2 cm     |
| <b>Bac demi-profond</b>                 | 355422   | Inox 18 %  | 50 x 18 x 4 cm     |
| <b>Plats Pure</b>                       | 403404   | ○          | 51 x 51 x 3 cm     |
|   | 403400   | ●          | 51 x 51 x 3 cm     |
| <b>Bacs à foie 5,5 L</b>                | 354379   | Inox 18 %  | 51,5 x 36,5 x 4 cm |
|   | 382379   | Inox 18/10 | 51,5 x 36,5 x 4 cm |
| <b>Plats Pure GN 2/4</b>                | 403433   | ○          | 53 x 16,2 x 3 cm   |
|   | 403434   | ●          | 53 x 16,2 x 3 cm   |
| <b>Plats Pure</b>                       | 403402   | ○          | 53 x 18 x 3 cm     |
|   | 403483   | ●          | 53 x 18 x 3 cm     |
| <b>Plateau GN 1/1</b>                   | 381466   | Inox 18/10 | 53 x 32,5 x 2 cm   |
| <b>Plats Pure GN 1/1</b>                | 403401   | ○          | 53 x 32,5 x 3 cm   |
|   | 403479   | ●          | 53 x 32,5 x 3 cm   |
| <b>Plat pour vitrine</b>                | 363348   | Inox 18 %  | 55 x 22 x 3 cm     |
| <b>Bac demi-profond</b>                 | 360349   | Inox 18 %  | 55 x 22 x 4,5 cm   |
| <b>Lot de 2 bacs triangulaires</b>      | 243003NO | ●          | 56 x 22 x 4 cm     |
| <b>Plat vitrine</b>                     | 221015NO | ●          | 58 x 22 x 2 cm     |
| <b>Bac d'angle triangulaire</b>         | 243010NO | ●          | 58 x 42 x 4 cm     |
| <b>Plats Pure</b>                       | 403598   | ○          | 60 x 20 x 3 cm     |
|   | 403593   | ●          | 60 x 20 x 3 cm     |
| <b>Plats à pans coupés</b>              | 360352   | Inox 18 %  | 60 x 22,5 x 2 cm   |
|   | 383352   | Inox 18/10 | 60 x 22,5 x 2 cm   |
| <b>Plats Pure</b>                       | 403599   | ○          | 60 x 40 x 3 cm     |
|   | 403594   | ●          | 60 x 40 x 3 cm     |
|   | 403882   | ○          | 65 x 26,5 x 3 cm   |
| <b>Plats à pans coupés</b>              | 362419   | Inox 18 %  | 72,5 x 22 x 2 cm   |
|   | 385419   | Inox 18/10 | 72,5 x 22 x 2 cm   |
| <b>Ravier</b>                           | 365459   | Inox 18 %  | 74 x 27 x 2,5 cm   |
| <b>Bac demi-profond</b>                 | 365460   | Inox 18 %  | 74 x 27 x 4 cm     |
| <b>Ravier</b>                           | 365350   | Inox 18 %  | 82 x 27 x 2,5 cm   |
| <b>Bac demi-profond</b>                 | 365351   | Inox 18 %  | 82 x 27 x 4 cm     |

## Table des matières

| Produit  | Page                        |
|--|-----------------------------|
| <b>aplatisseur à viande</b>                    | 83                          |
| <b>araignée</b>                                | 56                          |
| <b>assiette à huîtres, moules, escargots</b>   | 45                          |
| <b>assiette cocktail</b>                       | 35                          |
| <b>bac gastro</b>                              | 75 - 76 - 77                |
| <b>bacs à frites</b>                           | 74                          |
| <b>bassine inox</b>                            | 60                          |
| <b>bocal</b>                                   | 24                          |
| <b>boîte à épices</b>                          | 38                          |
| <b>braisière</b>                               | 62 - 65                     |
| <b>buffet Bridge</b>                           | 3                           |
| <b>buffet froid bois</b>                       | 4                           |
| <b>carafe</b>                                  | 9 - 13                      |
| <b>cascade à champagne</b>                     | 32                          |
| <b>casserole</b>                               | 61                          |
| <b>cendrier</b>                                | 38                          |
| <b>chafing dish</b>                            | 12                          |
| <b>chariot de service</b>                      | 74                          |
| <b>chinois</b>                                 | 58                          |
| <b>cloche Maître d'hôtel</b>                   | 40                          |
| <b>cloche régithermie</b>                      | 71                          |
| <b>cloche transparente</b>                     | 6 - 20 - 22                 |
| <b>corbeille à pain</b>                        | 5 - 6 - 48 - 73 - 85        |
| <b>coupelle</b>                                | 46                          |
| <b>coupe-pain</b>                              | 6                           |
| <b>couteau de service</b>                      | 52                          |
| <b>couteau tartineur</b>                       | 7                           |
| <b>couvercle</b>                               | 63                          |
| <b>cuillère de service</b>                     | 50 - 57 - 82                |
| <b>cul de poule</b>                            | 60                          |
| <b>distributeur à boissons chaudes</b>         | 13                          |
| <b>distributeur à céréales</b>                 | 8                           |
| <b>distributeur à confiture, miel (Jambee)</b> | 10                          |
| <b>distributeur à jus de fruits</b>            | 9                           |
| <b>distributeur gel hydroalcoolique</b>        | 34                          |
| <b>écumoire</b>                                | 55 - 56 - 73                |
| <b>entonnoir</b>                               | 58 - 59                     |
| <b>flacon doseur</b>                           | 74                          |
| <b>fontaine à cocktail</b>                     | 31                          |
| <b>fouet</b>                                   | 56                          |
| <b>fourchette</b>                              | 47                          |
| <b>fourchette de service</b>                   | 50 - 57                     |
| <b>grille inox</b>                             | 84                          |
| <b>guéridon pâtissier</b>                      | 83                          |
| <b>louche</b>                                  | 50 - 53 - 54 - 56 - 57 - 73 |
| <b>lyre à foie gras</b>                        | 83                          |
| <b>marmite</b>                                 | 62 - 65                     |
| <b>ménagère sel / poivre / huile</b>           | 49                          |
| <b>mesure graduée</b>                          | 59                          |
| <b>passoire</b>                                | 58 - 59                     |
| <b>pelle à farine</b>                          | 59                          |

## Table des matières

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>pelle à tarte</b>               | 52  |
| <b>pichet</b>                      | 9 - 13  |
| <b>pic à bigorneaux</b>            | 47  |
| <b>pince</b>                       | 50 - 55 - 56 - 73 - 82                                |
| <b>pince à escargot</b>            | 47  |
| <b>pince à spaghetti</b>           | 50 - 54   |
| <b>planche de service</b>          | 18 - 48   |
| <b>planche à pain</b>              | 6   |
| <b>plaque à bords pincés</b>       | 53  |
| <b>plat à poisson</b>              | 46  |
| <b>plat inox</b>                   | 67 - 68 - 69 - 70 - 84                                |
| <b>plat ovale</b>                  | 48  |
| <b>plat vitrine ABS / mélamine</b> | 84 - 88 - 89 - 93 - 94 - 95 - 96 - 97 - 98 - 99 - 100 |
| <b>plat vitrine inox</b>           | 79 - 80 - 81 - 90 - 91 - 92                           |
| <b>plateau fruits de mer</b>       | 43 - 44   |
| <b>plateau inox fantaisie</b>      | 42  |
| <b>plateau inox pour buffet</b>    | 5 - 6 - 25 - 28 - 29 - 44 - 69                        |
| <b>plateau mélamine</b>            | 17 - 18 - 19  |
| <b>plateau self-service</b>        | 70  |
| <b>poêle</b>                       | 63 - 64   |
| <b>porte-étiquettes</b>            | 41  |
| <b>porte-rolls</b>                 | 83  |
| <b>porte-seau à champagne</b>      | 33  |
| <b>porte-serviette</b>             | 19  |
| <b>présentoir à confiture</b>      | 7   |
| <b>présentoir à gâteaux</b>        | 30  |
| <b>présentoir à macarons</b>       | 25  |
| <b>présentoir bois</b>             | 6   |
| <b>présentoir lumineux</b>         | 26 - 27   |
| <b>rafraichisseur à bouteilles</b> | 32  |
| <b>rafraichissoir à yaourts</b>    | 5   |
| <b>réchaud à flamber</b>           | 41  |
| <b>saladier en ABS</b>             | 86 - 87   |
| <b>saladier mélamine</b>           | 21 - 22 - 23  |
| <b>samovar</b>                     | 14 - 15 - 16  |
| <b>sauteuse</b>                    | 61  |
| <b>seau à bouteille</b>            | 33 - 34   |
| <b>seau à glaçons</b>              | 37  |
| <b>seau inox</b>                   | 72  |
| <b>shaker</b>                      | 35  |
| <b>spatule</b>                     | 50 - 52 - 54 - 55 - 56 - 57                           |
| <b>sucrier</b>                     | 7   |
| <b>superbox bois</b>               | 20  |
| <b>support métal ou bois</b>       | 11 - 24   |
| <b>support seau</b>                | 41  |
| <b>tastevin</b>                    | 37  |
| <b>vasque</b>                      | 32  |
| <b>wok</b>                         | 63  |

# Marquage

Stellinox vous propose un marquage laser sur mesure de votre nom ou votre logo, sur tous les articles en inox. Pour personnaliser vos articles, n'hésitez pas à nous consulter.



# Nos marques

Stellinox travaille avec les plus grands fabricants européens pour vous offrir des articles innovants avec une qualité reconnue dans le monde entier.







# Stellinox

39 Avenue du Général de Gaulle  
CS 10046  
63306 THIERS Cedex  
Tél. : 04 73 80 44 00 - Fax : 04 73 51 35 24

[www.stellinox.eu](http://www.stellinox.eu)  
[info@stellinox.eu](mailto:info@stellinox.eu)

Code APE : 2599 A - Siret 45128587800018  
SAS au capital de 569 100 €

