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 acier inoxydable. À partir de bobines d'inox, nous effectuons l'emboutissage, le découpage et le polissage manuel de la tôle d'acier pour en faire des plats inox adaptés à vos besoins. Nous utilisons 2 types d'acier, le 18 % (norme internationale : 430) et le 18/10 (norme internationale : 304L) qui possède des propriétés d'inoxydabilité supérieures.

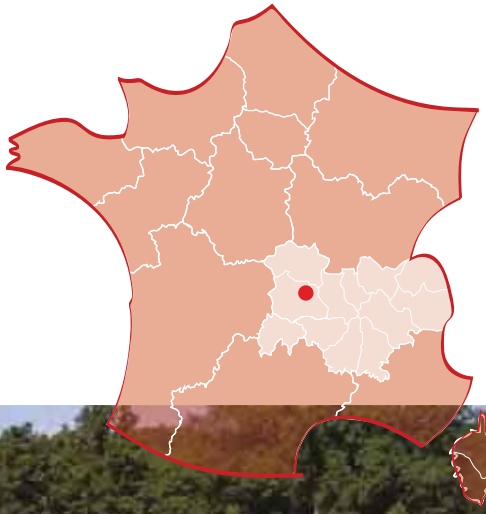
Nous sommes fiers de continuer à fabriquer en France ces produits qui font leur preuve depuis plus d'un demi-siècle.

Inox 18 %

Inox 18/10

Depuis des années, Stellinox s'est aussi tournée vers les plus grands fabricants européens d'articles pour les professionnels des métiers de bouche, afin de proposer une gamme toujours plus étendue. C'est ainsi que ce catalogue fait une large place aux dernières nouveautés en matière de buffets de présentation (chauds et froids) en mélamine qui vous surprendront par leurs formes et leurs couleurs, mais également à un très large choix de plats vitrines, pour lesquels nous vous présentons de nombreux exemples d'agencement.
Que vous soyez restaurateur, hôtelier, traiteur, boucher, poissonnier, cuisinier... professionnel des métiers de bouche, ce catalogue est fait pour vous.

Lionel COTTE
Président



# Sommaire

p. 2 Brunch - Lunch - Bar

p. 39 Service et présentation sur table

p. 51 Cuisson et ustensiles

p. 61 Restauration collective

p. 71 Équipement vitrines

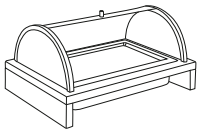
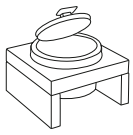
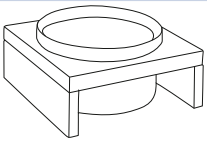
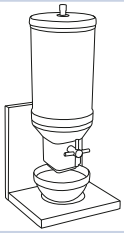
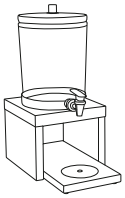
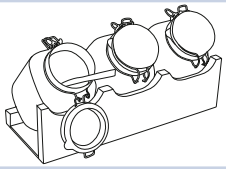
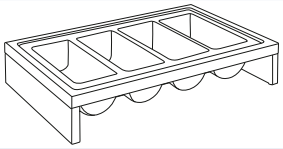

- Fabriqué en France, chez Stellinox à Thiers
- Adapté au chaud
- Adapté au froid
- Produit empilable
- Passe au lave-vaisselle
- Produit en Mélamine :
  Haute résitance aux chocs
  Four et micro-ondes interdits
- Poids plume

# 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Buffets froids**<br>- Base<br>- Plat en mélamine GN 1/1<br>- "Baignoire" pour la plaque eutectique<br>- Plaque eutectique<br>- Roll-top fixe en acrylique | **406990** | ● | 63,5 x 42,5 x 31 cm | - | 13,44 kg |
| | | **407990** | ● | 63,5 x 42,5 x 31 cm | - | 13,44 kg |
|  | **Bols réfrigérés**<br>- Base<br>- Support inox pour le bol et la plaque eutectique<br>- Bol en mélamine blanc<br>- Plaque eutectique<br>- Possibilité d'ajouter les couvercles pour bols - Réf. **401890** et **400887** (non livrés) | **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 |
|  | **Rafraîchisseurs à bouteilles**<br>- Base<br>- Seau en inox 18/8 double paroi | **406985** | ● | 35 x 35 x 19 cm | 10 L | 5,17 kg |
| | | **407985** | ● | 35 x 35 x 19 cm | 10 L | 5,17 kg |
|  | **Distributeurs de céréales**<br>- Base<br>- Récipient amovible en SAN | **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 |
|  | **Fontaines à jus de fruits**<br>- Base<br>- Récipient amovible en SAN<br>- 2 accumulateurs de froid<br>- 3 magnets livrés avec la fontaine (orange, apple et grapefruit) | **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 |
|  | **Présentoir à céréales 3 bocaux**<br>- Base<br>- 3 bocaux en verre de 2 L avec fermeture hermétique - Réf. **403328** | **407965** | ● | 43 x 17 x 13,5 cm | 6 L | 5,51 kg |
|  | **Bacs à couverts**<br>- Base<br>- Bac à couverts amovible en polypropylène<br>- 4 compartiments | **407995** | ● | 57,5 x 47 x 12 cm | - | 4,29 kg |
| | | **406995** | ● | 57,5 x 47 x 12 cm | - | 4,29 kg |

## Pièces détachées Bridge

### 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 |

### 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 inox
Inox 18/8

- 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 |

### 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 Domino

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

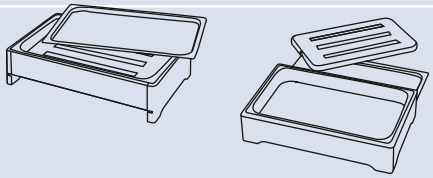
### Bols saladiers
Mélamine

| 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 |

## Buffets froids n°1

- Cadre verni pour protection anti-condensation avec butoir (hêtre / noir / blanc)
- 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 |
| **400605B** | | 55 x 35 x 12 cm | 8,28 kg |



## Buffets froids n°2

- Cadre verni pour protection anti-condensation avec butoir (hêtre / noir / blanc)
- 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 |
| **400608B** | | 55 x 35 x 29 cm | 9,74 kg |

## Buffets froids n°3

- Cadre verni pour protection anti-condensation (hêtre / noir / blanc)
- 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 |
| **400606B** | | 55 x 35 x 12 cm | 8,33 kg |

## Buffets froids n°5

- Cadre verni pour protection anti-condensation (hêtre / noir / blanc)
- 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 |
| **400609B** | | 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 | 1,698 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 |

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

- Plateau à miettes amovible avec pieds antidérapants

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

## 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 |

## 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 |

## Présentoir bois pour 3 corbeilles
Polypropylène et bois

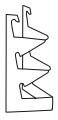
### Corbeilles à pain en polypropylène

- 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 |

### 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 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 |

## Buffet réfrigéré Domino
Inox 18/10 et polystyrène

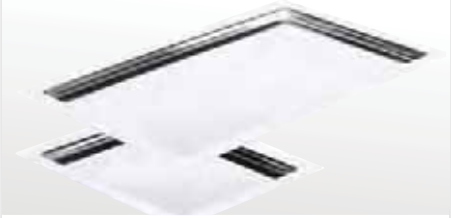
### Base de buffet

- 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 |

## Corbeilles ajourées
Inox 18/8 poli miroir

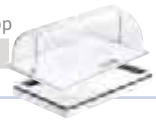
| | Réf. | Dim. | Poids |
|---|---|---|---|
| | 401210 | 20 x 15 x 6,5 cm | 0,24 kg |
| | 401200 | ø 17 x 7,2 cm | 0,24 kg |
| | 401230 | ø 25,5 x 8,5 cm | 0,422 kg |



### 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 avec couvercle
Polypropylène et SAN

### 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 |

### Couvercle roll-top en SAN

- Adapté aux plateaux et bacs GN 1/1
- Résiste jusqu'à + 120°C
- Ouverture à 90°
- Bouton chromé

| Réf. | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|
| 400603 | 53 x 32,5 x 17 cm | 2,38 kg |

## Corbeilles polyrotin
Polypropylène

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

| | Réf. | Dim. | Poids |
|---|---|---|---|
| | 400900 | 18 x 13 x 6,5 cm | 0,045 kg |
| | 400901 | 23 x 15 x 6,5 cm | 0,055 kg |
| | 400902 | ø 20 x 7 cm | 0,065 kg |
| | 400903 | ø 25 x 7 cm | 0,08 kg |

## Planche et plateau à pain
Hêtre et mélamine

### Planche à pain en hêtre

| Réf. | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|
| 401953 | 52 x 34 x 2 cm | 1,585 kg |

### Plateau pour planche à pain en mélamine

- 4 pieds antidérapants

| Réf. | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|
| 403615 | 59,5 x 35,5 x 3,5 cm | 2,135 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 |

## Sucrier verseur Rétro
Verre et inox

- Avec tube doseur

| Réf. | Dim. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| 401486 | ø 8 x 15 cm | 0,25 L | 0,3 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 |

## Présentoirs 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 |

## Serviteur muet 2 niveaux
Métal chromé

- Livré en boîte couleur

| Réf. | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|
| 400745 | ø 11 / 14 x 16 cm | 0,145 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 |
|---|---|---|---|---|
| **Beurrier + cloche** | 600047 | ø 7 x 8 cm | 0,07 L | 0,207 kg |
| **Beurrier** | 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 |

## Beurrier avec couvercle
Inox 18/8

| Réf. | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|
| 402062 | 18 x 12,5 x 5,5 cm | 0,24 kg |

## Coquetier
Inox 18/8 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 |

## 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 |

## 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 triangulaire à céréales

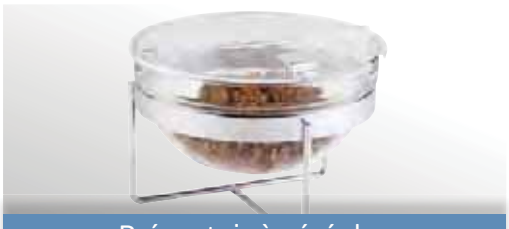
- 3 bols en verre trempé ø 23 cm de 2,5 L - Réf. **400714**
- 3 couvercles à charnière rabattables en acrylique - Réf. **400715**
- Support en métal chromé

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

## 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 |



## Présentoir à céréales

- Bol en verre trempé ø 23 cm de 2,5 L - Réf. **400714**
- Couvercle rabattable à charnière et poignée plate - Réf. **400889**
- Support en métal chromé

| Réf. | Dim. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **401794** | ø 24 x 17 cm | 2,5 L | 2,5 kg |

## Bols

- Utilisables dans les box Domino inox ou wengé - Réf. **405920** et **406920**, et sur le support pour 5 bols - Réf. **406950**

### Bols en inox 18/8

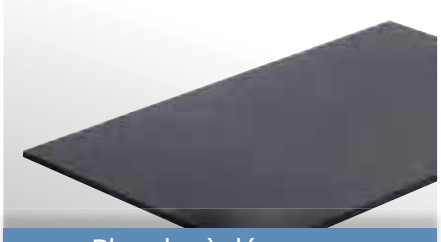
- Double paroi isotherme
- Aspect satiné et bord poli

| Réf. | Dim. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **400810** | ø 14 x 6,5 cm | 0,5 L | 0,235 kg |
| **400811** | ø 20 x 9 cm | 1,5 L | 0,39 kg |
| **400812** | ø 23 x 10 cm | 2,5 L | 0,55 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 |



## Planche à découper
Polyéthylène haute densité

| Réf. | GN | Dim. L x l | Poids |
|---|---|---|---|
| **406910** | 1/1 | 53 x 32,5 cm | 2,32 kg |

## Distributeurs de céréales
Qualité professionnelle

### Distributeur avec pied en inox

- Pied en inox 18/8
- Conteneur amovible ne passe pas au lave-vaisselle

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

### Distributeur double avec pied en zinc

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

| Réf. | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **401807** | 22 x 35 x 52 cm | 2 x 4,5 L | 4,255 kg |

### Distributeur avec pied en zinc

- Pied en zinc et couvercle en inox
- Conteneur amovible en SAN

| Réf. | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **401806** | 22 x 17,5 x 52 cm | 4,5 L | 2,135 kg |

## Pichet à jus de fruits
Acrylique

- Livré avec marqueur noir effaçable

| Réf. | Dim. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **401753** | ø 12 x 24 cm | 1,8 L | 0,749 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 |

## 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 |

## Presse-agrumes manuel
Alliage zinc et chrome

- Qualité professionnelle
- Bec anti-goutte
- Mécanisme de levier sans effort
- Pieds avec patins en caoutchouc

| Réf. | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|
| **403014** | 26 x 20 x 48 cm | 6,35 kg |

## Distributeur à fruits
Métal chromé brillant

- Coupelle inox 18/8 amovible

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

## Fontaine à jus de fruits
Inox 18/8 et SAN

- Base en inox brillant
- Réservoir en SAN
- 2 glacettes réfrigérantes rondes

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

## Fontaine à jus de fruits
Inox 18/8, SAN et bois

- Base et couvercle en inox et bois de hêtre traité anti-humidité
- Réservoir en SAN
- 2 glacettes réfrigérantes rondes

| Réf. | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **401820** | 21 x 31 x 44 cm | 4 L | 4,475 kg |

## Fontaine double à jus de fruits
Inox 18/8 et SAN

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

| 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 18/8 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 18/8 et SAN

- Base en inox poli miroir
- Réservoir en SAN
- 2 glacettes réfrigérantes rondes

| Réf. | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **400691** | 23 x 35 x 52 cm | 6 L | 5,5 kg |

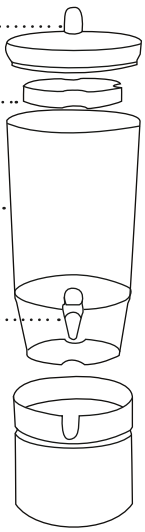
## Pièces détachées

Couvercle
pour modèle 6 L
Réf. **499711**

Glacette réfrigérante
ronde
Réf. **499723**

Réservoir
pour modèles 4 L / 6 L
Réf. **499714** / **499700**

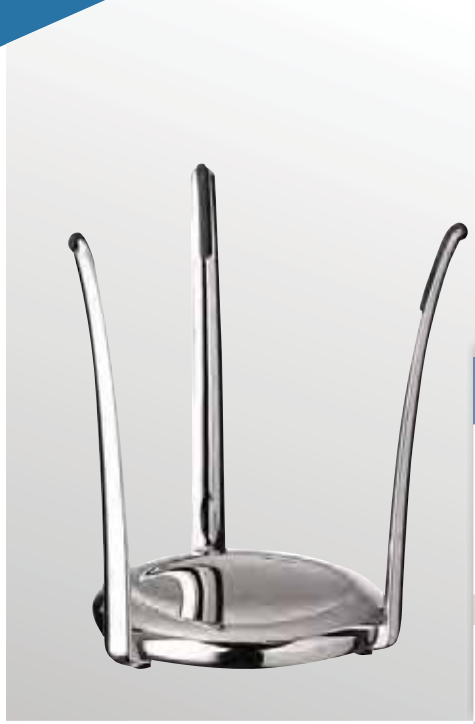
Robinet
pour modèle 6 L
Réf. **499705**



## 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
- Accessoire qui permet aussi de fourrer les croissants et autres viennoiseries
- Livré prêt à monter, avec notice d'installation et de nettoyage

| Réf. | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **400590** | 12,5 x 34,5 x 37,5 cm | 0,7 L | 3 kg |



## Présentoirs trépied
Acier chromé et zinc

- Bras et base avec revêtement antidérapant

| Présentoir trépied H 14 cm | | Présentoir trépied H 21 cm | |
|---|---|---|---|
| Réf. | 404622 | Réf. | 404623 |
| Dim. ø x H | ø 15 x 14 cm | Dim. ø x H | ø 15 x 21 cm |
| Poids | 0,848 kg | Poids | 0,978 kg |

## Trépieds Star
Métal

- Avec revêtement plastique noir anti-glisse

| Trépied Star H 8 cm | | Trépied Star H 12 cm | | Trépied Star H 18 cm | |
|---|---|---|---|---|---|
| Réf. | 403260 | Réf. | 403261 | Réf. | 403262 |
| Dim. H | 8 cm | Dim. H | 12 cm | Dim. H | 18 cm |
| Poids | 0,28 kg | Poids | 0,31 kg | Poids | 0,39 kg |

## Supports buffet Cubic
Métal tubulaire

- Support évasé
- Avec revêtement antidérapant

| Support buffet Cubic H 8 cm | | Support buffet Cubic H 10 cm | | Support buffet Cubic H 18 cm | |
|---|---|---|---|---|---|
| Réf. | 404250 | Réf. | 404251 | Réf. | 404252 |
| Dim. L x l x H | 18 x 18 x 8 cm | Dim. L x l x H | 18 x 18 x 10 cm | Dim. L x l x H | 18 x 18 x 18 cm |
| Poids | 0,36 kg | Poids | 0,38 kg | 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 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 | 11 L | 15,5 kg |

## Chafing dish Globe
Inox poli brillant

- Pied
- Cuve bain-marie avec couvercle hydraulique amovible et fond diffuseur sandwich apte pour induction
- Bac GN inox 2/3 H 6,5 cm
- Porte-louche
- Brûleur - Réf. **400639**

| Réf. | Finition couvercle | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|
| **401483** | Inox | 44 x 41 x 34 cm | 5,5 L | 10,97 kg |
| **401484** | Verre | 44 x 41 x 34 cm | 5,5 L | 11,22 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 |

## 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 |

## Boîte à thé
Bois

- Couvercle transparent
- 12 compartiments soit 140 sachets

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

## 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 |

**Pichet à eau**

| Réf. | Vol. | Poids |
|---|---|---|
| 66216-16 | 1,6 L | 0,86 kg |

**Théières**

| Réf. | Vol. | Poids |
|---|---|---|
| 66208-03 | 0,3 L | 0,23 kg |
| 66208-06 | 0,6 L | 0,5 kg |
| 66208-09 | 0,9 L | 0,68 kg |

**Crémier**

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

## Distributeur de boissons isotherme
Inox 18/8 et ABS

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

## Carafes isothermes double paroi
Inox 18/8

- 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 |

## Samovars électriques + théière
Inox poli miroir

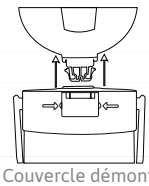
- 230 Volt, 1000 W

| Réf. | Dim. H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| 58357E06 | 66 cm | 7 L | 6 kg |
| 58357E09 | 74 cm | 10 L | 6,4 kg |
| 58357E12 | 82 cm | 13,6 L | 6,8 kg |

## Thermos à pompe double paroi
Inox 18/8 et polypropylène

Pompe démontable pour faciliter le nettoyage

Étiquettes indicatives



Couvercle démontable pour faciliter le remplissage

Palette de pompe

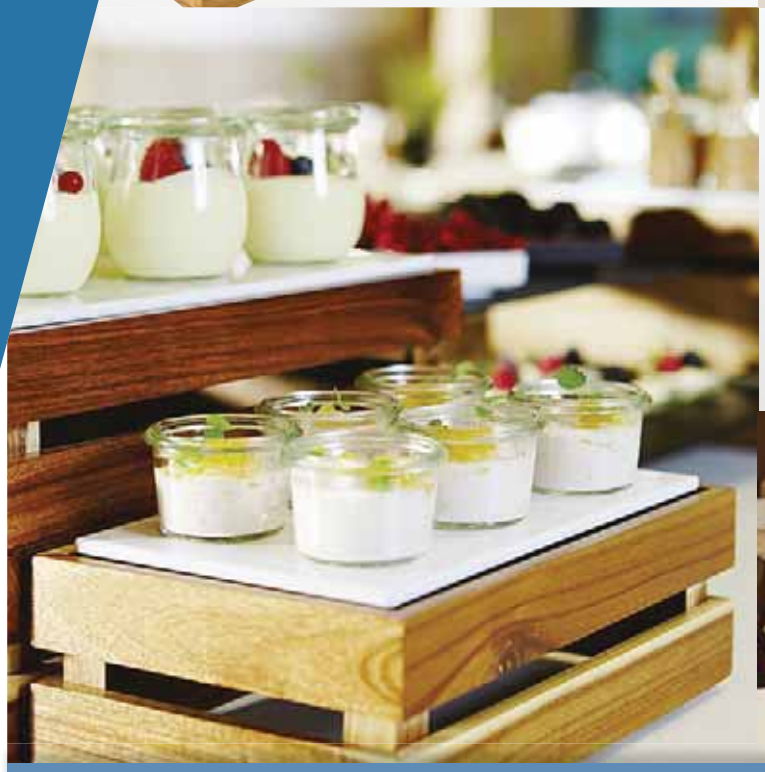
- Poignée et pied pivotant
- Mécanisme de pression et indicateur de niveau
- Livré avec 4 étiquettes différentes pour la pompe (coffee, tea, hot water, decaf)

**Thermos**

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

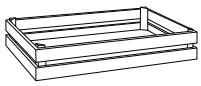
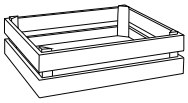
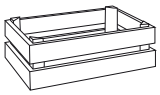
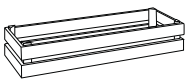
**Socle ramasse goutte**

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



## Systèmes de buffet multifonctionnel Superbox
Bois

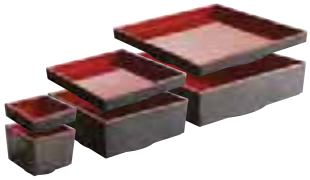
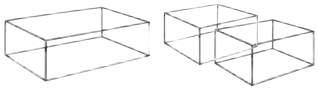
- S'adaptent en hauteur et en largeur à toutes les exigences de l'espace
- Boîtes en bois style «caisses en bois», antiglissantes et utilisables avec des plats GN ou individuellement
- Interstices permettant de composer des paysages de buffets très variés
- Plateaux en ardoise naturelle ou en mélamine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

| | Réf. | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|
|  | 407620 | 55,5 x 35 x 10,5 cm | 1,8 kg |
|  | 407621 | 35 x 29 x 10,5 cm | 1,1 kg |
|  | 407622 | 29 x 18,5 x 10,5 cm | 0,7 kg |
|  | 407623 | 55,5 x 18,5 x 10,5 cm | 1,23 kg |

| Plateau correspondant | Réf. | Finition | GN | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|---|---|
| **Plateau ardoise** | 403990 | ● | 1/1 | 53 x 32,5 x 0,8 cm | 2,9 kg |
| **Plateaux mélamine** | 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 |
| **Plateau ardoise** | 403991 | ● | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 0,7 cm | 1,26 kg |
| **Plateaux mélamine** | 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 |
| **Plateau ardoise** | 403993 | ● | 1/4 | 26,5 x 16,2 x 0,8 cm | 0,55 kg |
| **Plateaux mélamine** | 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 |
| **Plateau ardoise** | 403973 | ● | 2/4 | 53 x 16,2 x 0,7 cm | 1,4 kg |
| **Plateaux mélamine** | 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 |

## 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Bols / saladiers** | 405416 | - | - | ø 7,5 x 3,5 cm | 0,06 L | 0,045 kg |
| | 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 |
| **Assiettes** | 405434 | - | - | ø 11 x 2 cm | - | 0,085 kg |
| | 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 |
| | 406438 | - | - | ø 28 x 2 cm | - | 0,545 kg |
| **Saladiers / plateaux** | 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 |
| | 405469 | - | - | ø 15,5 x 3 cm | 0,13 L | 0,19 kg |
| | 405470 | - | - | ø 15,5 x 6,5 cm | 0,6 L | 0,355 kg |
| | 405471 | - | - | ø 23 x 3 cm | 0,4 L | 0,53 kg |
| | 405472 | - | - | ø 23 x 6,5 cm | 1,6 L | 0,705 kg |
|  **Saladiers / plateaux carrés** | 405485 | - | - | 7,5 x 7,5 x 3 cm | 0,05 L | 0,08 kg |
| | 405486 | - | - | 7,5 x 7,5 x 6,5 cm | 0,16 L | 0,14 kg |
| | 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 |
| | 405493 | - | - | 23 x 23 x 3 cm | 0,45 L | 0,63 kg |
| | 405494 | - | - | 23 x 23 x 6,5 cm | 2 L | 0,865 kg |
| **Saladiers / plateaux rectangulaires** | 405487 | - | - | 15,5 x 7,5 x 3 cm | 0,1 L | 0,165 kg |
| | 405488 | - | - | 15,5 x 7,5 x 6,5 cm | 0,4 L | 0,27 kg |
| | 405489 | - | - | 15,5 x 9,5 x 3 cm | 0,15 L | 0,19 kg |
| | 405490 | - | - | 15,5 x 9,5 x 6,5 cm | 0,5 L | 0,31 kg |
| | 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 |
| **Supports / corbeilles en inox**<br>- Finition mat effet satin | 407510 | - | - | ø 15 x 10,5 cm | - | 0,484 kg |
| | 405511 | - | - | ø 21 x 10,5 cm | - | 0,729 kg |
| | 405512 | - | - | ø 21 x 20 cm | - | 1,13 kg |
|  **Supports rectangulaires pour plateaux**<br>- Métal revêtu noir | 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 |
| **Supports baguettes inox Système +**<br>- Utilisables pour la présentation de saladiers et de plateaux | 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 |

## Plateau à fromages inox avec cloche
### Inox 18% et SAN

- Qualité professionnelle
- Plateau inox
- Couvercle roll-top en SAN à ouverture 90°
- Couvercle qui se fixe sur la bordure du plateau et ne glisse pas

| Réf. | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|
| 400680 | ø 38 x 24 cm | 1,5 kg |

## Plateau à fromages et roll-top

**Couvercle roll-top en SAN**

- Bouton chromé

| 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 |

## Plateau à fromages verre avec roll-top
### Verre et SAN

- Plateau en verre rond résistant aux rayures
- Couvercle roll-top en SAN à ouverture 90°
- Avec patins antidérapants

| Réf. | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|
| 401978 | ø 38 x 23 cm | 2,99 kg |

**Couvercle roll-top en SAN**

- Ouverture à 90°

| Réf. | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|
| 400683 | ø 38 x 20 cm | 1,15 kg |

## Portes serviettes
### Métal chromé et inox 18/10

**Portes serviettes à l'horizontale en 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 en inox 18/10**

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

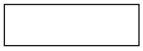
## Plateau à fromages réfrigéré avec cloche
### Bois, inox 18/10 et SAN

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

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

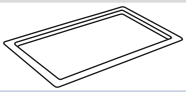
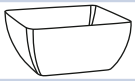
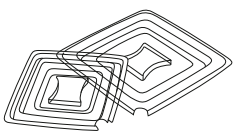
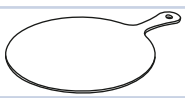
## Plateaux aspect marbre et miroir
Mélamine

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

| | Réf. | Finition | GN | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|---|---|
| | 404360 | | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm | 1,91 kg |
| | 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 |
| | 404361 | | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 1,5 cm | 0,99 kg |
| | 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 |
| | 404362 | | 1/3 | 32,5 x 17,6 x 1,5 cm | 0,943 kg |
| | 404187 | | 1/3 | 32,5 x 17,6 x 1,5 cm | 0,63 kg |
| | 404197 | | 1/3 | 32,5 x 17,6 x 1,5 cm | 0,63 kg |
| | 404363 | | 1/4 | 26,5 x 16,2 x 1,5 cm | 0,475 kg |
| | 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 | 0,47 kg |
|  | 404364 | | 2/4 | 53 x 16,2 x 1,5 cm | 0,94 kg |
| | 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 |

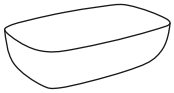
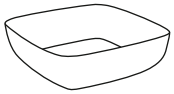
## Gamme Slate
Mélamine

- Parfaite imitation de l'ardoise

| | Produit | Réf. | GN | Dim. | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Plateau avec rebord** | 403981 | 1/1 | 53 x 32,5 x 1,5 cm | - | 1,4 kg |
| | **Plateaux**<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 |
| | **Plateau avec 2 anses**<br>- Poignées massives en métal chromé | 403980 | 1/1 | 53 x 32,5 x 6 cm | - | 2,385 kg |
|  | **Saladiers carrés** | 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 |
|  | **Couvercles transparents Pure en SAN**<br>- Pour saladier carré 19 cm et 15 cm - Réf. 404244 et 404245<br>- Ergos supplémentaires pour meilleure préhension<br>- Échancrure pour la cuillère | 403600 | - | 19 x 19 x 1,5 cm | - | 0,15 kg |
| | | 403601 | - | 25 x 25 x 1,5 cm | - | 0,25 kg |
|  | **Planche de service ronde** | 404257 | - | ø 30 x 1,5 cm | - | 0,905 kg |
| | **Planches de service rectangulaires** | 404258 | - | 40 x 20 x 1,5 cm | - | 1,05 kg |
| | | 404259 | - | 48 x 20 x 1,5 cm | - | 1,265 kg |
| | **Planches de service** | 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 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Saladiers** | **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 |
|  | **Saladiers carrés** | **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 |
| | **Saladiers allongés** | **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 |
| | **Couvercle transparent Pure en SAN**<br>- Pour saladiers carrés 25 cm - Réf. **404561** et **404562**<br>- Ergos supplémentaires pour meilleure préhension<br>- Échancrure pour la cuillère | **403601** | - | - | 25 x 25 x 1,5 cm | - | 0,25 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 |

## Mini pots à lait
Inox

- Pour une présentation originale des soupes, crèmes dessert

| Réf. | Dim. ø x H | Vol. | Poids | Nb. pièces |
|---|---|---|---|---|
| **406640** | ø 4,5 x 5 cm | 0,08 L | 0,205 kg | 4 |
| **406641** | ø 7,5 x 9,5 cm | 0,45 L | 0,113 kg | 1 |

## Mini plat à four
Inox

- Pour une présentation originale, ou en restauration rapide

| Réf. | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **406660** | 14,5 x 9,5 x 4,5 / 6,5 cm | 0,5 L | 0,175 kg |

## Planches de services 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 |

## Gobelets
Inox

| 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 |

## 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 |
| 403436 | ● | 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 |
| 403439 | ● | 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 |
| 403442 | ● | 53 x 29 x 3,5 cm | 1,17 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 |
| 403448 | ● | ø 30 x 10 cm | 1,5 L | 0,905 kg |

## Plats Feuille de palme
Mélamine

- Aspect porcelaine
- Avec patins antidérapants

| Réf. | Finition | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|
| 403446 | ● | 35 x 34 x 4,5 cm | 1,065 kg |
| 403444 | ○ | 35 x 34 x 4,5 cm | 1,065 kg |
| 403445 | ● | 35 x 34 x 4,5 cm | 1,065 kg |
| 403866 | ● | 42 x 42 x 4,5 cm | 2 kg |
| 403873 | ○ | 42 x 42 x 4,5 cm | 2 kg |
| 403874 | ● | 42 x 42 x 4,5 cm | 2 kg |

## Coupes carrées Ondine
Mélamine

- Aspect porcelaine
- Avec patins antidérapants

| Réf. | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| 403786 | 35 x 35 x 12,5 cm | 3,5 L | 1,38 kg |
| 403787 | 40 x 40 x 13,5 cm | 5 L | 1,74 kg |

## Pince multiservice 5*****
Inox 18/8

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

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

**Présentoir éventail en métal chromé**

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

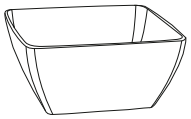
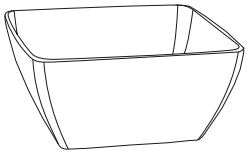
| Réf. | Dim. L x H | Poids |
|---|---|---|
| **401225** | 34 x 37 cm | 1,925 kg |

**Disque inox avec butoirs de centrage**

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

## Saladiers carrés
Mélamine

- Aspect porcelaine
- Avec patins antidérapants

| | Réf. | Finition | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|---|
| | **403414** | ○ | 9 x 9 x 4 cm | 0,14 L | 0,11 kg |
| | **403466** | ● | 9 x 9 x 4 cm | 0,14 L | 0,11 kg |
| | **403568** | ● | 9 x 9 x 4 cm | 0,14 L | 0,11 kg |
| | **403569** | ● | 9 x 9 x 4 cm | 0,14 L | 0,11 kg |
| | **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 |

## 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 |

## Saladiers carrés Square
Mélamine

| Réf. | Finition | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|
| **403916** | ○ | 19,5 x 19,5 x 9,5 cm | 1,5 L | 0,75 kg |
| **403917** | ● | 19,5 x 19,5 x 9,5 cm | 1,5 L | 0,75 kg |
| **403918** | ○ | 25 x 25 x 12 cm | 4 L | 1,45 kg |
| **403919** | ● | 25 x 25 x 12 cm | 4 L | 1,45 kg |

## Couvercles transparents Float
SAN

- Emplacement pour cuillère de service
- Pour saladiers carrés 25 cm - Réf. **404561** et **404562**

| Réf. | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|
| **403921** | 19 x 19 x 1,3 cm | 0,19 kg |
| **403922** | 25 x 25 x 1,3 cm | 0,32 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 bicolores ronds Système +
Mélamine

- Extérieur aspect érable 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. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|
| **405210** | | ø 13 x 7 cm | 0,6 L | 0,23 kg |
| **405211** | | ø 20 x 7 cm | 1,5 L | 0,59 kg |
| **405212** | | ø 24 x 9 cm | 2,7 L | 0,9 kg |
| **405213** | | ø 26,5 x 9 cm | 3 L | 1,03 kg |
| **405214** | | ø 32,5 x 9 cm | 4 L | 1,53 kg |
| **405230** | | ø 20 x 7 cm | 1,5 L | 0,59 kg |
| **405231** | | ø 32,5 x 9 cm | 4 L | 1,53 kg |

## Corbeille / support Tennis Système +
Métal

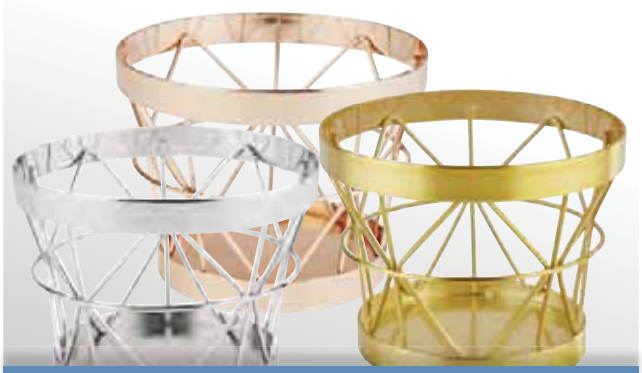
- À la fois support et contenant

| Réf. | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|
| 405326 | ø 21 / 15 x 21 cm | 0,59 kg |

## Corbeilles / supports Podium Système +
Métal

- À la fois support et contenant

| Réf. | Finition | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|---|
| 405321 | | ø 15 / 21 x 11 cm | 0,42 kg |
| 405325 | | ø 15 / 21 x 11 cm | 0,42 kg |
| 405323 | | ø 15 / 21 x 21 cm | 0,42 kg |



## Corbeilles / supports Basket Système +
Métal

- À la fois support et contenant

| Réf. | Finition | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|---|
| 405320 | | ø 8,5 / 10,5 x 8 cm | 0,15 kg |
| 405324 | | ø 8,5 / 10,5 x 8 cm | 0,15 kg |
| 405322 | | ø 8,5 / 10,5 x 8 cm | 0,15 kg |

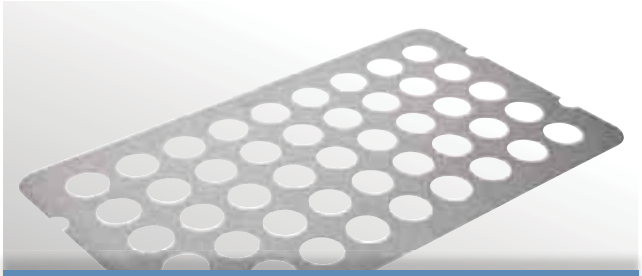
## Corbeilles / supports Riser Système +
Métal

- À la fois support et contenant

| Réf. | Finition | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|---|
| 405331 | | ø 15 x 10,5 cm | 0,63 kg |
| 405334 | | ø 15 x 10,5 cm | 0,63 kg |
| 405332 | | ø 21 x 20 cm | 1,13 kg |
| 405335 | | ø 21 x 20 cm | 1,13 kg |

## Système +

Avec les gammes Asia + et Système + tous les supports peuvent devenir contenant, et inversement.
Grâce à ses différents cercles, le système vous garantit un emboîtement parfait, et donc, une stabilité optimale sur l'ensemble des élements de la gamme.



## 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 de service
Inox 18% 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 |

## Plateau empilable avec couvercle
Inox et MS

**Plateau en inox 18/10**

- 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 |

**Lot de 4 rehausses chromées vissables**

- Permet un espacement de 8 cm entre chaque plateau

| Réf. | Dim. H | Poids |
|---|---|---|
| **400719** | 4 cm | 0,515 kg |

**Couvercle transparent en MS**

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

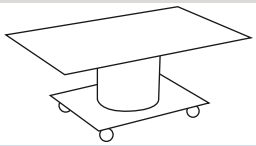
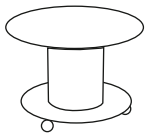
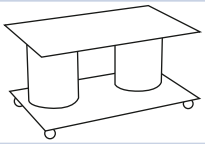
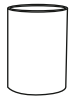
## Présentoir pyramide macarons 2 faces
Inox poli brillant

- 72 alvéoles permettant une présentation régulière
- Stabilité parfaite

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

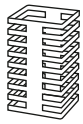
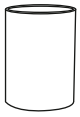
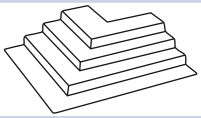
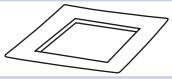
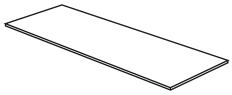
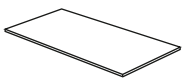
## Présentoirs lumineux Festif'Light

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

| | Produit | Réf. | Dim. | Poids |
|---|---|---|---|---|
|  | **Présentoirs lumineux rectangulaires 1 colonne**<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 blanc<br>- Transformateur et piles non fournis | **400550**<br>**400551** | 19,6 cm<br>24,6 cm | 2,965 kg<br>3,025 kg |
|  | **Présentoirs lumineux ronds 1 colonne**<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 blanc<br>- Transformateur et piles non fournis | **400552**<br>**400553**<br>**400554** | 19,6 cm<br>24,6 cm<br>32 cm | 2,195 kg<br>2,255 kg<br>2,425 kg |
|  | **Présentoirs lumineux rectangulaires 2 colonnes**<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 blancs<br>- Transformateur et piles non fournis | **400555**<br>**400556** | 24,6 cm<br>32 cm | 4,13 kg<br>5,265 kg |
|  | **Colonnes / tubes blancs PMMA ø 15 cm** | **746907**<br>**746908**<br>**746909** | 19,6 cm<br>24,6 cm<br>32 cm | 0,367 kg<br>0,427 kg<br>0,588 kg |
| | **Transformateur**<br>- Pour boîtier LEDS blanc - Réf. 746903 | **746904** | 6 x 4 x 7,5 cm | 0,18 kg |
| | **Boîtier LEDS blanc**<br>- Peut être placé sous des vases ou bouteilles<br>- Commutateur On/Off<br>- Environ 30 h d'autonomie<br>- Fonctionne sur piles ou sur secteur (non livrés) | **746903** | ø 10,2 x 3 cm | 0,09 kg |
| | **Boîtier LEDS multi-couleurs**<br>- Couleurs fixes ou changeantes<br>- Submersible<br>- Avec télécommande<br>- Environ 10 h d'autonomie<br>- Fonctionne sur piles ( 3 piles AAA non livrées) | **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 |
|---|---|---|---|---|---|
|  | **Colonnes métal pour présentoirs**<br>- À associer avec un tube PMMA et un boîtier LEDS | **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 |
|  | **Colonnes / tubes blancs PMMA ø 15 cm** | **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 |
| | **Croisillon**<br>- Pour prolongement perpendiculaire des colonnes | **400585** | 27 x 27 x 5 cm | - | 0,62 kg |
| | **Plaque inox**<br>- Boîtier LEDS intégré<br>- Commutateur On/Off<br>- Environ 30 h d'autonomie<br>- Fonctionne sur piles ou sur secteur (non livrés) | **400587** | ø 22 x 5 cm | - | 0,233 kg |
| | **Transformateur**<br>- Pour boîtier LEDS blanc - Réf. **746903** | **746904** | 6 x 4 x 7,5 cm | - | 0,18 kg |
| | **Boîtier LEDS blanc**<br>- Peut être placé sous des vases ou bouteilles<br>- Commutateur On/Off<br>- Environ 30 h d'autonomie<br>- Fonctionne sur piles ou sur secteur (non livrés) | **746903** | ø 10,2 x 3 cm | - | 0,09 kg |
| | **Boîtier LEDS multi-couleurs**<br>- Couleurs fixes ou changeantes<br>- Submersible<br>- Avec télécommande<br>- Environ 10 h d'autonomie<br>- Fonctionne sur piles ( 3 piles AAA non livrées) | **746902** | ø 7,1 x 2 cm | - | 0,066 kg |
|  | **Escalier d'angle 4 étages couleur fumé en PMMA**<br>- S'installe au pied des colonnes métal<br>- Marche H 10 cm | **400574** | 40 x 40 x 40 cm | - | 0,77 kg |
| | **Saladiers couleur fumé en PMMA**<br>- S'installe au sommet des colonnes métal | **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 |
|  | **Assiette couleur fumé**<br>- En PMMA<br>- S'installe au sommet des colonnes métal | **400575** | 30 x 30 cm | - | 0,38 kg |
|  | **Plateaux en verre fumé trempé** | **400576** | 42 x 42 cm | - | 3,59 kg |
| | | **400577** | 30 x 30 cm | - | 1,8 kg |
| | | **400578** | 30 x 70 cm | - | 4,2 kg |
|  | **Plateaux aspect diamant**<br>- En PMMA<br>- Excellente transmission lumineuse | **400580** | 26 x 67 x 2,8 cm | - | 1,2 kg |
| | | **400581** | 36 x 67 x 2,8 cm | - | 1,725 kg |

## Plateaux rectangulaires
Inox 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 |

## Plateaux Swing
Inox 18/10

- Contour effet satiné
- Intérieur poli miroir
- 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 avec anses Byzance
Inox 18% poli

- Anses en alliage de zinc chromé rivetées
- Bord décoré

| 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 soignée

| 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 |

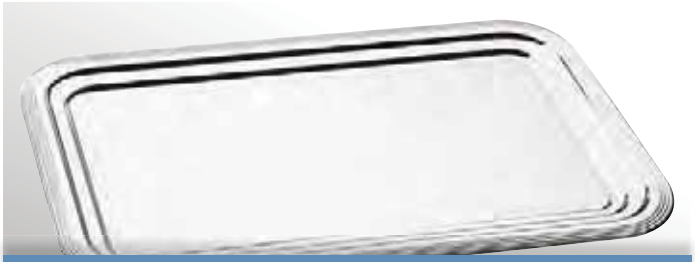
## Lots de plateaux traiteur Chromessa
Métal chromé

- 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 |

## Lots de 48 plateaux ovales
Métal chromé

| Réf. | Dim. | Poids unitaire |
|---|---|---|
| **499652** | 46 x 34 cm | 0,37 kg |
| **499653** | ø 35 cm | 0,295 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 |

## Plaques à pâtisserie
Inox 18 %

- À bords pincés

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

## 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

| 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 |

## Guéridons pâtissiers
Inox

- Pied inox 18/10
- 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 |

## Serviteur muet 4 étages
Inox 18/10

- 4 plateaux creux

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

## Présentoir à mignardises 4 étages
Inox

- 4 plateaux plats

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

## Présentoir à gâteaux 4 étages
Inox 18/10

- Bras pivotants
- 4 plateaux plats ép. 1 mm

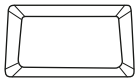
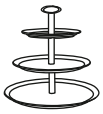
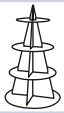
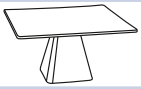
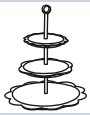
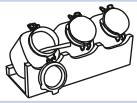
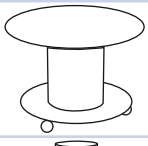
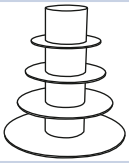
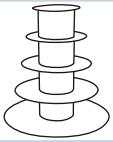
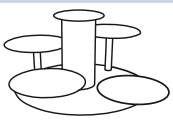
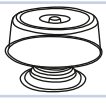
| Réf. | Dim. ø plateaux x H | Poids |
|---|---|---|
| **383481** | ø 22 / 24 / 30 / 36 x 72 cm | 5 kg |

## Présentoir à gâteaux 5 étages
Inox

- 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 |

## Gamme Candy

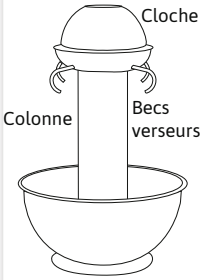
| | Produit | Réf. | Dim. | Poids |
|---|---|---|---|---|
|  | **Plateau GN 1/2 en mélamine**<br>- Aspect porcelaine, finition brillante, grande résistance aux chocs<br>- Muni de patins antidérapants | **403480** | 32,5 x 26,5 x 3 cm | 1,075 kg |
|  | **Guéridons en mélamine**<br>- Tube en métal chromé<br>- 2 ou 3 niveaux | **404247**<br>**404248** | ø 31 / 41 x 55 cm<br>ø 31 / 41 / 51 x 55 cm | 2,2 kg<br>4 kg |
|  | **Présentoir sapin 4 disques**<br>- Démontable<br>- 2 triangles inox | **383511** | ø 36 / 30 / 26 / 20 x 60 cm | 3,385 kg |
| | **Guéridon rond en mélamine** | **403890** | ø 31 x 8 cm | 1,43 kg |
|  | **Guéridons carrés en mélamine** | **403892**<br>**403893** | 31 x 31 x 8 cm<br>31 x 31 x 16 cm | 1,41 kg<br>1,657 kg |
|  | **Guéridon floral en mélamine 3 niveaux** | **405160** | ø 35 / 23,5 / 18,5 x 40 cm | 2,975 kg |
|  | **Présentoir à céréales 3 bocaux**<br>- Base en bois de hêtre<br>- 3 bocaux en verre de 2 L avec fermeture hermétique - Réf. **403328** | **407965** | 43 x 17 x 13,5 cm | 5,51 kg |
|  | **Présentoir lumineux rond 1 colonne**<br>- Plateau inox haut ø 36 cm et bas ø 30 cm<br>- Tube PMMA ø 15 cm<br>- Boîtier d'éclairage LEDS blanc<br>- Transformateur et piles non fournis | **400553** | 24,6 cm | 2,255 kg |
|  | **Présentoir lumineux tour blanc 5 étages plats**<br>- 4 disques ajourés en ABS blanc ø 25,5 cm, 30 cm, 36 cm et 46 cm, et 1 disque plein ø 15 cm<br>- Tube central en PMMA H 49,5 cm avec base LEDS couleurs changeantes et télécommande | **400310** | ø 46 x 49,5 cm | 2,7 kg |
|  | **Présentoir lumineux tour inox 5 étages plats**<br>- 4 disques inox ø 22,5 cm, 30 cm, 36 cm, 46 cm et 1 disque ø 22 cm pour le sommet<br>- Tube central en PMMA H 49,5 cm<br>- 2 boîtiers 10 LEDS à couleurs changeantes avec télécommande | **400410** | ø 46 x 49,5 cm | 4,075 kg |
|  | **Grand plateau blanc Festif'Light avec 5 disques**<br>- Tubes inox ø 3,2 cm, H : 4 cm, 10 cm, 16 cm et 20 cm<br>- Colonne en PMMA blanc diffusant avec base LEDS couleurs changeantes et télécommande<br>- Base LEDS fixée sous le disque inox ø 22 cm qui coiffe le tube | **400320** | ø 79 x 32,5 cm | 4,895 |
|  | **Guéridons pâtissiers en inox avec cloche**<br>- Guéridon pâtissier H 5 / 10 cm<br>- Cloche protectrice transparente en polystyrol - Réf. **406510** | **600496**<br>**600498** | ø 30 x 16,5 cm<br>ø 30 x 21,5 cm | 0,958 kg<br>1,177 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

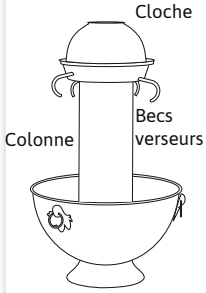
| Réf. | Caractéristiques | Dim. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|
| **746175** | - Avec anses<br>- Décor grappes de raisin<br>- Pied et bords dorés à l'or fin | ø 43 x 56 cm | 15 L | 6,5 kg |
| **746174** | - Sans anses<br>- Pied et bords dorés à l'or fin | ø 43 x 56 cm | 15 L | 6,2 kg |
| **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 la fontaine 32 L
Réf. **746224**




| Produit | Réf. | Dim. | Poids |
|---|---|---|---|
| **Cloche** | **000712** | ø 29 cm | 0,481 kg |
| **Réservoir inox avec 4 becs verseurs** | **000701** | - | 1,013 kg |
| **Colonne / tube PMMA** | **000702** | ø 15 x 58 cm | 1,033 kg |
| **Ampoule spot LED multicolore + téléco-mande** | **000705** | - | 0,032 kg |
| **Ampoule spot LED multicolore + télé-comande + douille + griffe de serrage + vis de fixation** | **000703** | - | 0,032 kg |
| **Transformateur 12 V** | **000708** | - | 0,234 kg |
| **Pièce Delrin pour sortie de pompe** | **000611B** | 5 cm | 0,007 kg |
| **Pièce Delrin filetée pour tête de fontaine** | **000611H** | 9 cm | 0,012 kg |

## Pièces de rechange pour les fontaines 15 L
Réf. **746175**, **746174** et **746222**




| Produit | Réf. | Dim. | Poids |
|---|---|---|---|
| **Cloche** | **000612** | ø 25 x 12 cm | 0,37 kg |
| **Joint** | **000613** | ø 80 cm | 0,03 kg |
| **Réservoir inox avec 4 becs verseurs** | **000601** | ø 26 x 5 cm | 0,708 kg |
| **Colonne / tube PMMA** | **000602** | ø 15 x 49,5 cm | 1,006 kg |
| **Ampoule spot LED multicolore + téléco-mande** | **000705** | - | 0,032 kg |
| **Ampoule spot LED multicolore + télé-comande + douille + griffe de serrage + vis de fixation** | **000703** | - | 0,032 kg |
| **Transformateur 12 V** | **000708** | - | 0,234 kg |
| **Pièce Delrin pour sortie de pompe** | **000611B** | 5 cm | 0,007 kg |
| **Pièce Delrin filetée pour tête de fontaine** | **000611H** | 9 cm | 0,12 kg |
| **Caisse de transport**<br>- Poignées intégrées<br>- Calage parfait | **000610** | 44 x 44 x 75,5 cm | 13,9 kg |

## Rafraîchisseurs à bouteilles Bridge
Bois et inox 18/8

- 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 orfèvre

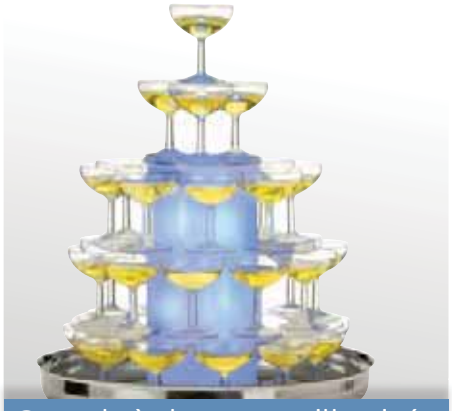
- Pied brillant

| 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 |

## Seau à bouteilles double paroi
Inox 18/8

- Intérieur mat et extérieur poli brillant

| Réf. | Dim. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **401077** | ø 31 x 19 cm | 10 L | 2,13 kg |



## 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 |

## 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 |

## 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 |

## 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 |

## Rafraîchisseurs
Inox 18/10 poli orfèvre

| 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 |

## Seau à bouteille
### Inox poli miroir

- Solides poignées en forme de bouton
- Bord roulé

| Réf. | Dim. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **401028** | ø 21,5 x 21,5 cm | 4 L | 1,065 kg |

## Porte seau à champagne Speed
### Inox

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

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

## 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 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 |

## Portes seau à champagne Maître d'hôtel
### Inox

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

| Réf. | Finition | Dim. H | Poids |
|---|---|---|---|
| **746165** | Anses inox | 66,5 cm | 2,224 kg |
| **746166** | Anses inox dorées | 66,5 cm | 2,224 kg |

## Presse citrons avec réserve
Inox poli miroir

- 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 miroir

| 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 cl
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 |

## Shakers et verre Boston
Inox 18/10 et verre

**Shakers 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 |
| **402139** | Inox / revêtement caoutchouc noir | ø 9 x 30 cm | 0,8 L | 0,665 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 |

## Bols
### Mélamine

- Aspect porcelaine

| Réf. | Finition | Dim. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|
| 403451 | ● | ø 5,5 x 4 cm | 0,02 L | 0,04 kg |
| 403450 | ○ | ø 5,5 x 4 cm | 0,02 L | 0,04 kg |
| 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 |
| 403454 | ● | ø 13 x 6,5 cm | 0,3 L | 0,327 kg |
| 403453 | ○ | ø 13 x 6,5 cm | 0,3 L | 0,327 kg |

## Coupelles 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 |
| 403781 | ø 7 x 3,7 cm | 0,055 L | 0,051 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 |

## Bordeur de verres

- Dépliable
- 1 étage pour jus de citron et 2 étages pour sucre ou sel
- Avec éponge pour amortir le bord du verre

| Réf. | Dim. ø | Poids |
|---|---|---|
| 44101-03 | ø 15,5 cm | 0,5 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 |

## Cuillère magique à cocktail
### Inox

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

## Petits plateaux avec bols carrés
### Inox satiné et mélamine

**Petits plateaux en inox satiné**

- Livrés seuls

| Réf. | Dim. L x l | Poids | Nb. bols |
|---|---|---|---|
| 403120 | 20 x 11 cm | 0,14 kg | 2 |
| 403122 | 20 x 20 cm | 0,245 kg | 4 |
| 403121 | 29 x 20 cm | 0,4 kg | 6 |

**Bols / saladiers carrés en mélamine**

| Réf. | Finition | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|
| 403466 | ● | 9 x 9 x 4 cm | 0,14 L | 0,11 kg |
| 403414 | ○ | 9 x 9 x 4 cm | 0,14 L | 0,11 kg |

## Plateaux limonadier

| Réf. | Finition | | Dim. | Poids |
|---|---|---|---|---|
| 354321 | Inox - bord roulé | ○ | ø 40 cm | 0,84 kg |
| 354322 | Inox - bord roulé | ○ | ø 36 cm | 0,68 kg |
| 400995 | Polyester renforcé fibre de verre antidérapant | ● | ø 36 x 3 cm | 0,71 kg |
| 400996 | Polyester renforcé fibre de verre antidérapant | ● | ø 36 x 3 cm | 0,73 kg |

## Tastevins
Inox

| Réf. | Inox | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|---|
| 350372 | Inox 18% poli standard | ø 8,5 x 2 cm | 0,04 kg |
| 381372 | Inox 18/10 poli brillant | ø 8,5 x 2 cm | 0,042 kg |

## Dessous de bouteille
Inox

| Réf. | Inox | Modèle | Dim. ø | Poids |
|---|---|---|---|---|
| 355375 | Inox 18% poli standard | Uni | ø 14 cm | 0,079 kg |
| 383575 | Inox 18/10 poli standard | Uni | ø 14 cm | 0,139 kg |
| 355374 | Inox 18% poli standard | Cannelé | ø 14 cm | 0,077 kg |
| 381374 | Inox 18/10 poli brillant | Cannelé | ø 14 cm | 0,115 kg |

## Seau à glaçons
Plastique aspect métal satiné

- Anse transparente
- Insert spécial garantissant un refroidissement optimal
- Livré avec pince inox

| Réf. | Dim. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| 401024 | ø 20 x 18 cm | 3 L | 1,2 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 |

## 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 |

## Cuillère à glaçons
Inox 18/10

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

## Pinces 5*****
Inox 18/10 poli orfèvre

**Pince à glaçons**

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

**Pince à sucre**

| 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 |

**Insert indépendant**

| Réf. | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **401701** | 14,2 x 7,5 x 7 cm | 0,5 L | 0,045 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

| 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 |

## Lots de 5 cendriers
Inox

| Réf. | Dim. ø x H | Poids unitaire |
|---|---|---|
| **401043** | ø 14 x 3 cm | 0,065 kg |
| **401044** | ø 16 x 3 cm | 0,095 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'inox 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

| 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

| Produit | Réf. | Dim. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|
| **Beurrier + cloche** | **600047** | ø 7 x 8 cm | 0,07 L | 0,207 kg |
| **Beurrier** | **600055** | 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

| 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

**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 | - |

## Cloche bouton chromé
Inox 18/8

- Extérieur finition poli miroir et intérieur satiné

| Réf. | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|
| **000254** | ø 28 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 |

## Saladiers Maître d'hôtel
Inox 18/10

- Anses en inox massif dorées à l'or fin

| 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 |

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

| 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

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

## Cuillères à sel et parmesan 5*****
Inox 18/10 poli orfèvre

| Réf. | Dim. L | Poids |
|---|---|---|
| 52550-17 | 6,5 cm | 0,01 kg |
| 52550-18 | 12,5 cm | 0,02 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 |

## Lot de 4 ronds de serviette
Inox poli brillant

- Livré sous blister, sans serviette

| Réf. | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|
| 401446 | ø 4,7 x 2,5 cm | 0,065 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 |

## Réchaud avec bougie
Métal chromé

- Pour casserolettes Ø 8 et 10 cm
- Livré avec bougie

| Réf. | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|
| 600089 | ø 11 x 6,5 cm | 0,11 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 |

## 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 filaire
Inox

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

## Porte-étiquettes

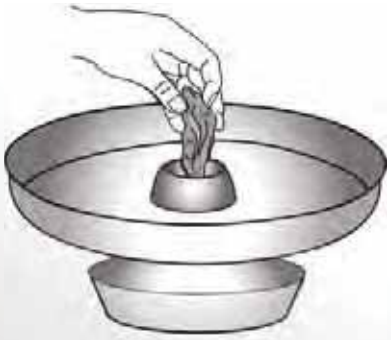
- Stellinox vous propose un choix de porte-noms, cartes, menus ou numéros de table

| Réf. | Modèle | Finition | Dim. | Poids | Nb. pièces |
|---|---|---|---|---|---|
| 401078 | Dés | Acrylique | 3 x 3 x 3 cm | 0,155 kg | 4 |
| 404462 | Porte-étiquette | 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 |
| 404034 | Porte-numéros | Inox 18/8 | 9,5 x 2,5 x 2 cm | 0,3 kg | 4 |

## Plateaux fantaisie
Inox 18/10

- Inox ép. 0,8 mm

| | Produit | Réf. | Modèle | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Plateaux Froissé**<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 |
| | **Plateaux Dazzle**<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 |
| | **Plateaux Check**<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 |
| | **Plateaux Noir satin**<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 |
| | | **381601** | Plateau de courtoisie | 30 x 21 x 1 cm | 0,431 kg |
| | **Plateaux Bronze satin**<br>- Résistants à la corrosion<br>- Non alimentaires | **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

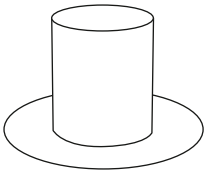
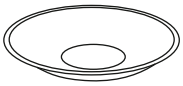
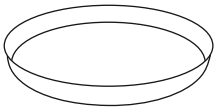
**Bassines en inox 18/10**

- 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**<br>- Disque inox ø 30 cm pour présenter sauces et accessoires<br>- Tube PMMA H 21cm<br>- Boîtier 10 LEDS à couleurs changeantes avec télécommande | **400401** | ø 30 x 21 cm | 1,185 kg |
|  | **Plateau inox**<br>- Avec élément de centrage en inox pour maintien dans tube lumineux | **400402** | ø 36 x 4,5 cm | 0,775 kg |
|  | **Plateau inox**<br>- 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 |

## 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 |

## Support pour plateaux fruits de mer
Fil d'acier chromé

- 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 | Poids |
|---|---|---|
| 000121 | ø 20 / 25 x 20 cm | 0,223 kg |

## Plats torpilleur
Inox

- Longs et larges

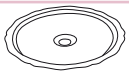
| Réf. | Inox | Finition | Dim. L x l | Poids |
|---|---|---|---|---|
| 354218 | 18% ép. 0,6 mm | Poli standard | 60 x 27,5 cm | 0,61 kg |
| 383218 | 18/10 ép. 1 mm | Poli brillant | 60 x 27,5 cm | 1,115 kg |
| 359220 | 18% ép. 0,8 mm | Poli standard | 80 x 31 cm | 1,265 kg |
| 383220 | 18/10 ép. 1 mm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

## Plateau solo
Inox 18%

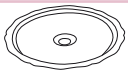
- En régithermie utilisable avec le couvercle à trou central - Réf. 000196

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

## Assiettes à huîtres 6 emplacements
Inox

| | Réf. | Modèle | Inox | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|---|---|---|
| | **383311** | Uni | 18/10 ép. 1 mm | ø 24 x 2 cm | 0,33 kg |
|  | **112311** | LXV | 18% ép. 0,6 mm | ø 25 x 2 cm | 0,233 kg |

## Assiettes à moules 12 emplacements
Inox

| | Réf. | Modèle | Inox | Dim. ø | Poids |
|---|---|---|---|---|---|
| | **383312** | Uni | 18/10 | ø 24 | 0,43 kg |
|  | **112312** | LXV | 18% | ø 25 | 0,237 kg |

## Plats à escargots
Inox 18% poli standard

- 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

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

## Plats Homard
Inox 18/10

| Réf. | Finition | Dim. L x l | Poids |
|---|---|---|---|
| **947407** | Tout inox | 58 x 29 cm | 0,8 kg |
| **952407** | Doré à l'or fin | 58 x 29 cm | 0,83 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 |

## Plats Poisson
Inox

| Réf. | Finition | Inox | Dim. L x l | Poids |
|---|---|---|---|---|
| **917401** | Tout inox | 18% | 94 x 26,5 cm | 1,35 kg |
| **952401** | Doré à l'or fin | 18/10 | 94 x 26,5 cm | 1,32 kg |

## Coquille à beurre
Inox 18%

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

## Coupelles 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** | Dazzle | 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 |

## Coupelle 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 |

## Coupe oursin
Inox

| Réf. | Dim. ø x L | Poids |
|---|---|---|
| 48286-68 | ø 6 x 23 cm | 0,184 kg |

## Pince à homard
Inox forgé

- Facilite l'extraction de la chair

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

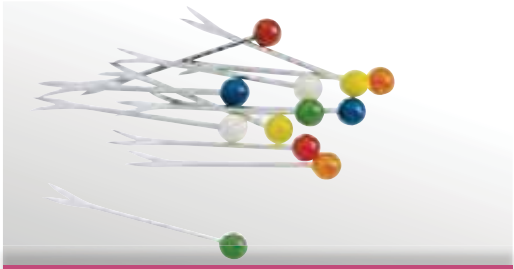
## Fourchettes à escargots
Inox

**Lot de 6 fourchettes à escargots Acanthe**

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

**Fourchette à escargots 5*****

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



## 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 |

## 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 |

## Pinces 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 |

## Pinces 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 |

## 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 |

## Corbeille à pain ajourée
Inox 18%

- Peut aussi être utilisée en corbeille à fruits

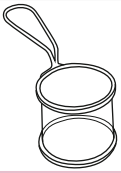
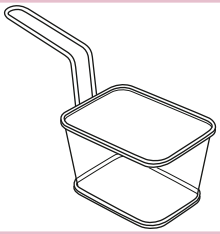
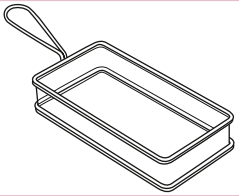
| Réf. | Dim. L x l | Poids |
|---|---|---|
| 367258 | 28,5 x 22 cm | 0,13 kg |

## Paniéres 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 |

## Gamme Snack
Inox

| | Produit | Réf. | Dim. | Poids |
|---|---|---|---|---|
|  | **Mini paniers à frites ronds**<br>- Aptes pour frire | 406600 | ø 8 x 7,5 cm | 0,135 kg |
| | | 406601 | ø 9 x 8,5 cm | 0,165 kg |
|  | **Mini paniers à frites carrés**<br>- Aptes pour frire | 406620 | 10 x 8,5 x 6,5 cm | 0,13 kg |
| | | 406621 | 13 x 10,5 x 9 cm | 0,17 kg |
|  | **Mini paniers à frites rectangulaires**<br>- Aptes pour frire | 406610 | 21,5 x 10,5 x 4,5 cm | 0,21 kg |
| | | 406611 | 26 x 13 x 5 cm | 0,295 kg |

## Service à parmesan
Verre et inox 18/8 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 |

## Ménagères Pro
Verre et inox mat brossé

- Couvercles 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** |

## Ménagères Éco
Verre et inox

- Couvercles 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** |

## Porte condiments et sauces
Inox poli mat satiné

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

## Sets sel et poivre
Verre et inox

- Couvercles 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 |

## Moulins à poivre et sel vintage
Bois de hêtre

- Mécanisme en acier de carbone
- Réglage de la finesse de la mouture

| Produit | Réf. | Finition | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|---|---|
| **Moulins à poivre** | 402535 | | ø 5,5 x 15 cm | 0,19 kg |
| | 402537 | | ø 6 x 23 cm | 0,3 kg |
| | 402546 | | ø 5,5 x 15 cm | 0,17 kg |
| | 402548 | | ø 6 x 23 cm | 0,3 kg |
| **Moulins à sel** | 402536 | | ø 5,5 x 15 cm | 0,19 kg |
| | 402547 | | ø 5,5 x 15 cm | 0,17 kg |

## Spatule ajourée
Inox et polypropylène

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

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

## Repose cuillère
Inox 18% mat

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

## Fourchette de service
Inox et polypropylène

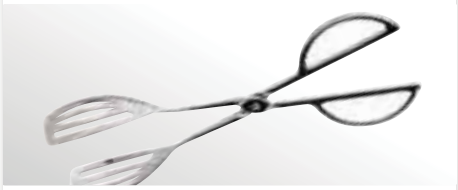
- Manche antiglisse
- Résiste jusqu'à + 120°C

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

## Pinces de service 5*****
Inox

**Pince de service pleine en inox 18/8 poli brillant**

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



**Pince de service ajourée en inox 18/8 poli brillant**

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

## 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 |

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

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

**Pinces de service en inox 18/10 poli orfèvre**

| 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 |

## Cuillères de service 5*****
Inox 18/10 poli orfèvre

**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 |

**Pince multiservice en inox 18/8**

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

## Fourchette de service 5*****
Inox 18/10 poli orfèvre

| Réf. | Dim. L | Poids |
|---|---|---|
| 52550-12 | 26 cm | 0,1 kg |
| 52550-11 | 29,5 cm | 0,2 kg |

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

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

## Couteau à fromage pour fondue
Inox

- Manche en inox brossé
- Découpe des portions à la bonne taille
- Embout perforé pour suspension

| Réf. | Dim. L | Poids |
|---|---|---|
| **48278-41** | 25 cm | 0,14 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 |
|---|---|---|
| **48278-93** | 27 cm | 0,14 kg |

## Couteau à huîtres
Inox

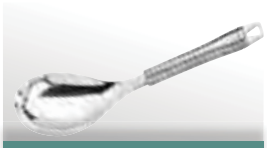
- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Réf. | Dim. L | Poids |
|---|---|---|
| **48278-45** | 20,5 cm | 0,14 kg |

## Spatules de cuisine
Inox

- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Produit | Réf. | Dim. L | Poids |
|---|---|---|---|
| **Spatule coudée** | **48278-76** | 30 cm | 0,164 kg |
| **Spatule flexible ajourée** | **48278-26** | 31 cm | 0,15 kg |



## Cuillère à riz
Inox

- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Réf. | Dim. L | Poids |
|---|---|---|
| **48278-63** | 26 cm | 0,16 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 |
|---|---|---|
| **48278-38** | 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 pelle | Poids |
|---|---|---|---|
| **48278-72** | 31,5 cm | 20 x 7,5 cm | 0,21 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 |
|---|---|---|
| **48278-42** | 21 cm | 0,12 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 |
|---|---|---|
| **48278-46** | 24 cm | 0,11 kg |

## Portionneuse à glace
Inox

- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Réf. | Dim. ø x L | Poids |
|---|---|---|
| **48278-95** | ø 4 x 22 cm | 0,12 kg |

## Couperet à fromage
Inox

- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Réf. | Dim. L | Poids |
|---|---|---|
| **48278-49** | 23,5 cm | 0,124 kg |

## Presse purée
Inox

- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Réf. | Dim. L | Poids |
|---|---|---|
| **48278-31** | 27 cm | 0,23 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 |

## Vide pomme
Inox

- Avec embout cranté
- Embout perforé pour suspension

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

## Écumoire
Inox

- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

| Réf. | Dim. ø x L | Poids |
|---|---|---|
| **48278-73** | ø 11 x 36 cm | 0,2 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 |

## Presse ail
Inox

- Manche en inox brossé
- Embout perforé pour suspension

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

## Pince à toasts
PA +

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

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

## Pince de cuisine
PA +

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

| Réf. | Dim. L x l | Poids |
|---|---|---|
| **42903-29** | 29 x 1,5 cm | 0,09 kg |

## Écumoires
PA +

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

| Réf. | Dim. ø x L | Poids |
|---|---|---|
| **12971-10** | ø 10 x 31 cm | 0,062 kg |
| **12971-12** | ø 12 x 37 cm | 0,12 kg |

## Cuillère oblique
PA +

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

| Réf. | Dim. L | Poids |
|---|---|---|
| **12982-38** | 37,5 cm | 0,08 kg |

## Pinces Feuille de chêne
PA +

- Résistent 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 |

## Louche courte
PA +

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

| Réf. | Dim. ø x L | Poids |
|---|---|---|
| **12969-10** | ø 10 x 27 cm | 0,1 kg |

## Cuillères de cuisine
PA +

- Résistent 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 |

## 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 |

## 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 |

## 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 |

## Louche à mouler
Inox 18/9

- Manche tubulaire vissé

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

## Cuillères obliques
Inox

- Manche ép. 3 mm
- Norme NSF

| Réf. | Modèle | Dim. L | Poids |
|---|---|---|---|
| 11983-38 | Droitier | 38 cm | 0,23 kg |
| 11983-37 | Gaucher | 38 cm | 0,23 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 |

## 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 |

## 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 |

## 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 |

## Spatules
PA +

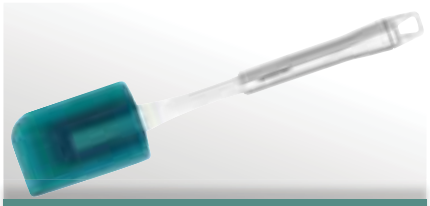
- Résistent jusqu'à + 220°C
- Peuvent être stérilisées

| 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 |

## 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 |



## 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 |

## Pelles à farine

**Pelles à farine en polypropylène blanc**

- 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 |

## Râpes
Inox

- Manche en inox brossé

**Râpe standard**

| Réf. | Dim. L | Poids |
|---|---|---|
| **48278-20** | 27,5 cm | 0,16 kg |

**Râpe fine**

| Réf. | Dim. L | Poids |
|---|---|---|
| **48278-21** | 27,5 cm | 0,164 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 |

## 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 |

## Entonnoirs à piston doseur et support
Inox

**Entonnoirs 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 |

## 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 |

## 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 |

## Lots de 4 tasses / cuillères à mesurer
Inox

| Réf. | Contenance | Poids |
|---|---|---|
| **42616-04** | 60 / 80 / 125 / 250 ml | 0,26 kg |
| **42615-04** | 1 / 2,5 / 5 / 15 ml | 0,08 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 |

## 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 |

## 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 |

## Entonnoirs professionnels
Inox 18/8

- 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 |

## 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 |

## 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 |

## 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 |

## 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 |

## 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 |

Gamme idéale pour tout type de cuisinière NSF
Attention : les dimensions des articles sur cette page sont des dimensions intérieures

## Marmites traiteur inox
Inox satiné

- Qualité professionnelle
- Bord anti-goutte
- Anses tubulaires dites froides
- Norme NSF

| Réf. | Dim. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **11001-20** | ø 20 x 18 cm | 5,5 L | 1,42 kg |
| **11001-24** | ø 24 x 24 cm | 10,5 L | 1,95 kg |
| **11001-28** | ø 28 x 28 cm | 17 L | 3,3 kg |
| **11001-32** | ø 32 x 32 cm | 25,5 L | 4,148 kg |
| **11001-36** | ø 36 x 36 cm | 36,5 L | 6,21 kg |
| **11001-40** | ø 40 x 40 cm | 50 L | 7,92 kg |
| **11001-45** | ø 45 x 40 cm | 63,5 L | 9,92 kg |
| **11001-50** | ø 50 x 50 cm | 98 L | 15,15 kg |
| **11001-60** | ø 60 x 55 cm | 150 L | 21 kg |

## Braisières inox
Inox satiné

- Qualité professionnelle
- Bord anti-goutte
- Anses tubulaires dites froides
- Norme NSF

| Réf. | Dim. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **11007-20** | ø 20 x 12 cm | 3,8 L | 1,149 kg |
| **11007-24** | ø 24 x 14,5 cm | 6,5 L | 1,6 kg |
| **11007-28** | ø 28 x 16 cm | 9,8 L | 2,63 kg |
| **11007-32** | ø 32 x 19,5 cm | 15,4 L | 3,59 kg |
| **11007-36** | ø 36 x 21,5 cm | 20,5 L | 5,29 kg |
| **11007-40** | ø 40 x 24 cm | 30,1 L | 6,57 kg |
| **11007-45** | ø 45 x 27 cm | 42,9 L | 8,26 kg |
| **11007-50** | ø 50 x 30 cm | 58 L | 9,86 kg |
| **11007-60** | ø 60 x 35 cm | 99 L | 18 kg |

## Couvercles inox
Inox 18/10

- Qualité professionnelle
- Bord renforcé
- Norme NSF

**Couvercles à anse plate**

| Réf. | Dim. ø | Poids |
|---|---|---|
| **11061-24** | ø 24 cm | 0,36 kg |
| **11061-28** | ø 28 cm | 0,46 kg |
| **11061-32** | ø 32 cm | 0,74 kg |
| **11061-36** | ø 36 cm | 0,9 kg |
| **11061-40** | ø 40 cm | 0,95 kg |
| **11061-45** | ø 45 cm | 1,26 kg |
| **11061-50** | ø 50 cm | 1,51 kg |

**Couvercles à anse tubulaire**

| Réf. | Dim. ø | Poids |
|---|---|---|
| **11161-14** | ø 14 cm | 0,17 kg |
| **11161-16** | ø 16 cm | 0,21 kg |
| **11161-18** | ø 18 cm | 0,24 kg |
| **11161-20** | ø 20 cm | 0,3 kg |
| **11161-24** | ø 24 cm | 0,4 kg |
| **11161-28** | ø 28 cm | 0,52 kg |
| **11161-32** | ø 32 cm | 0,85 kg |
| **11161-36** | ø 36 cm | 1,045 kg |

## Poêles à paella inox
Inox satiné

- Qualité professionnelle
- Bord anti-goutte
- Anses tubulaires dites froides
- Norme NSF

| Réf. | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|
| **11115-20** | ø 20 x 5 cm | 0,81 kg |
| **11115-24** | ø 24 x 5 cm | 1,3 kg |
| **11115-28** | ø 28 x 5,5 cm | 2,03 kg |
| **11115-32** | ø 32 x 6 cm | 2,66 kg |
| **11115-36** | ø 36 x 6 cm | 3,62 kg |
| **11115-40** | ø 40 x 6 cm | 3,99 kg |
| **11115-45** | ø 45 x 6,5 cm | 5,56 kg |

## Casseroles à la française
Inox satiné

- Qualité professionnelle
- Bord anti-goutte
- Norme NSF

| Réf. | Dim. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **11011-16** | ø 16 x 8 cm | 1,6 L | 0,81 kg |
| **11011-18** | ø 18 x 9 cm | 2,3 L | 1,01 kg |
| **11011-20** | ø 20 x 10 cm | 3,1 L | 1,25 kg |
| **11011-24** | ø 24 x 12 cm | 5,4 L | 1,52 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 |

## Poêles à frire inox
Inox satiné

- Qualité professionnelle
- Bord anti-goutte
- Anses tubulaires dites froides
- Norme NSF

| Réf. | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|
| **11014-20** | ø 20 x 5 cm | 0,72 kg |
| **11014-24** | ø 24 x 5 cm | 1,27 kg |
| **11014-28** | ø 28 x 5,5 cm | 1,95 kg |
| **11014-32** | ø 32 x 6 cm | 2,57 kg |

## Casseroles à la russe
Inox satiné

- Qualité professionnelle
- Bord haut anti-goutte
- Norme NSF

| Réf. | Dim. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **11006-12** | ø 12 x 7,5 cm | 0,8 L | 0,46 kg |
| **11006-14** | ø 14 x 8 cm | 1,2 L | 0,54 kg |
| **11006-16** | ø 16 x 9,5 cm | 1,9 L | 0,719 kg |
| **11006-18** | ø 18 x 10,8 cm | 2,7 L | 0,897 kg |
| **11006-20** | ø 20 x 12 cm | 3,8 L | 1,117 kg |
| **11006-22** | ø 22 x 13 cm | 5 L | 1,42 kg |
| **11006-24** | ø 24 x 14,5 cm | 6,5 L | 1,318 kg |
| **11006-28** | ø 28 x 16 cm | 9,8 L | 2,7 kg |
| **11006-32** | ø 32 x 19,5 cm | 15,4 L | 3,84 kg |

## Sautoirs inox
Inox satiné

- Qualité professionnelle
- Bord anti-goutte
- Anses tubulaires dites froides
- Norme NSF

| Réf. | Dim. ø x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|
| **11009-20** | ø 20 x 7,5 cm | 2,5 L | 1,01 kg |
| **11009-24** | ø 24 x 8 cm | 3,7 L | 1,47 kg |
| **11009-28** | ø 28 x 9,5 cm | 5,8 L | 2,21 kg |
| **11009-32** | ø 32 x 11 cm | 9,2 L | 3,05 kg |
| **11009-36** | ø 36 x 13 cm | 13 L | 4,5 kg |
| **11009-40** | ø 40 x 14,5 cm | 18 L | 5,92 kg |
| **11009-50** | ø 50 x 19 cm | 37 L | 8,37 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.

## Plats torpilleur
Inox

- Longs et larges

| Réf. | Inox | Finition | Dim. L x l | Poids |
|---|---|---|---|---|
| **354218** | 18% ép. 0,6 mm | Poli standard | 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 | Poli standard | 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 | Poli standard | 100 x 35 cm | 2,16 kg |
| **383221** | 18/10 ép. 1 mm | Poli brillant | 100 x 35 cm | 2,3 kg |

## Corbeilles à pain LXV
Inox

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

## Raviers
Inox poli standard

- Adaptables sur nos plateaux self-service en inox - Réf. **354320**, **354319** 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 LXV
Inox

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

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

## Plats hors d'œuvre
Inox

| Réf. | Modèle | Inox | Finition | Dim. | Poids | Nb. compartiments |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **112316** | LXV | 18% | Poli standard | 40 x 27 x 1,8 cm | 0,385 kg | 4 |
| **161316** | LXV | 18/10 | Poli brillant | 40 x 27 x 1,8 cm | 0,585 kg | 4 |
| **355318** | Carré | 18% | Poli standard | 26,5 x 26,5 cm | 0,48 kg | 5 |

## Plats ovales LXV
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 LXV
Inox 18% poli standard

| 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 LXV

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

## Plats à œuf
Inox 18% poli standard

| 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

| 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% poli standard

| 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% poli standard

| 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 poli standard

- Inox ép. 0,6 mm
- Peut être utilisé pour les plateaux self - Réf. 354320, 354319 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 régithermie 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% poli standard

- 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% poli standard

- 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% poli standard

- Inox 18/10 : nous consulter

| Réf. | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|
| **354297** | 20 x 11 x 2,8 cm | 0,1 kg |
| **354298** | 23,5 x 13,5 x 3,1 cm | 0,15 kg |
| **354299** | 28,5 x 16,5 x 4,1 cm | 0,23 kg |
| **354300** | 33,5 x 19,5 x 4,1 cm | 0,3 kg |
| **354301** | 39 x 22,5 x 4,6 cm | 0,54 kg |
| **354302** | 43 x 25,5 x 4,6 cm | 0,68 kg |

## Plats ovales
Inox

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

## Plateaux rectangulaires
Inox 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 | Finition | Dim. ø intérieur x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|---|
| **354241** | 18% | Poli standard | ø 10 x 4 cm | 0,2 L | 0,09 kg |
| **354242** | 18% | Poli standard | ø 12 x 4,4 cm | 0,4 L | 0,2 kg |
| **354243** | 18% | Poli standard | ø 14 x 4,7 cm | 0,65 L | 0,21 kg |
| **354244** | 18% | Poli standard | ø 16 x 5 cm | 0,9 L | 0, 2 kg |
| **354245** | 18% | Poli standard | ø 18 x 5,3 cm | 1 L | 0,28 kg |
| **354246** | 18% | Poli standard | ø 20 x 5,5 cm | 1,5 L | 0,3 kg |
| **354247** | 18% | Poli standard | ø 22 x 6 cm | 2 L | 0,36 kg |
| **354248** | 18% | Poli standard | 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% | Poli standard | ø 26 x 8 cm | 3,25 L | 0,61 kg |
| **359250** | 18% | Poli standard | ø 28 x 7 cm | 3,75 L | 0,93 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 |

## 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 |

## Légumiers / plats à civet LXV
Inox 18% poli standard

| 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 |

## Plats ronds
Inox

| Réf. | Inox | Finition | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|---|---|
| **354226** | 18% ép. 0,8 mm | Poli standard | 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 | Poli standard | 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 | Poli standard | 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 | Poli standard | 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 poli standard

- Stabilité parfaite

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

## 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 |

## Cloches pour ravier
Inox 18/10

- Conviennent 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 |

## 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 |

## 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 |

## Seaux gradués avec anse
Inox 18/10

- Inox ép. 1,7 mm

| 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 |

## 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 |

## 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 |

## 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 |

## Pelle à friture
PA +

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

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

## Corbeille à pain ajourée
Inox 18%

- Peut aussi être utilisée en corbeille à fruits

| Réf. | Dim. L x l | Poids |
|---|---|---|
| 367258 | 28,5 x 22 cm | 0,13 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 en PA +**

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

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

## 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 |

## Salières

- Couvercle vissé

| Réf. | Modèle | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|---|
| 402779 | Aluminium | ø 8 x 17 cm | 0,09 kg |
| 402772 | Inox | ø 8 x 17 cm | 0,273 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 poli orfèvre | 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 poli orfèvre | 42 x 32 x 4 cm | 3,7 L | 1,8 kg |
| 383385 | 18/10 poli orfèvre | 52,5 x 36,5 x 4 cm | 5,5 L | 2,5 kg |

## Bac gastro avec crochets
Inox

- GN 1/3
- Crochets permettant d'être suspendu à un chariot

| Réf. | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|
| 413978 | 32,5 x 17,5 x 15 cm | 0,96 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 |

## Pelle à frites pour droitier
Inox satiné

| Réf. | Dim. L x l pelle | Dim. L manche | Poids |
|---|---|---|---|
| 402019 | 23 x 21 cm | 14 cm | 0,38 kg |

## Bacs gastro avec couvercles

- Le Tritan est un thermoplastique transparent de la famille des copolyesters, sans bisphenol 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.

| | | | Bacs gastro | | | | Couvercles | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Produit | Dim. H | Inox | Mélamine ● | Mélamine ○ | Tritan ○ | Inox | Tritan |
| | **GN 1/1 53 x 32,5 cm** | 6,5 cm | 411065 (0,985 kg) | 403758 (1,37 kg) | 403759 (1,37 kg) | 14662-06 (0,74 kg) | 411000 (1,085 kg) | 14672-00 (0,57 kg) |
| | | 10 cm | 411100 (1,24 kg) | 404306 (1,6 kg) | 404300 (1,6 kg) | 14662-10 (1 kg) | | |
| | | 15 cm | 411150 (1,6 kg) | - | - | 14662-15 (1,11 kg) | | |
| | | 20 cm | 411200 (1,825 kg) | - | - | 14662-20 (1,55 kg) | | |
| | **GN 1/2 32,5 x 26,5 cm** | 6,5 cm | 412065 (0,925 kg) | 403756 (0,73 kg) | 403757 (0,73 kg) | 14665-06 (0,42 kg) | 412000 (0,482 kg) | 14675-00 (0,33 kg) |
| | | 10 cm | 412100 (0,685 kg) | 404307 (0,85 kg) | 404301 (0,85 kg) | 14665-10 (0,5 kg) | | |
| | | 15 cm | 412150 (0,8 kg) | - | - | 14665-15 (0,62 kg) | | |
| | | 20 cm | 412200 (1,025 kg) | - | - | 14665-20 (0,78 kg) | | |
| | **GN 1/3 32,5 x 17,5 cm** | 6,5 cm | 413065 (0,375 kg) | 403752 (0,61 kg) | 403753 (0,61 kg) | 14667-06 (0,31 kg) | 413000 (0,33 kg) | 14677-00 (0,2 kg) |
| | | 10 cm | 413100 (0,52 kg) | 404309 (0,65 kg) | 404303 (0,65 kg) | 14667-10 (0,38 kg) | | |
| | | 15 cm | 413150 (0,72 kg) | - | - | 14667-15 (0,49 kg) | | |
| | | 20 cm | 413200 (0,8 kg) | - | - | 14667-20 (0,6 kg) | | |
| | **GN 1/4 26,5 x 16,2 cm** | 6,5 cm | 414065 (0,285 kg) | 403750 (0,48 kg) | 403751 (0,48 kg) | 14668-06 (0,23 kg) | 414000 (0,24 kg) | 14678-00 (0,16 kg) |
| | | 10 cm | 414100 (0,385 kg) | 404310 (0,55 kg) | 404304 (0,55 kg) | 14668-10 (0,29 kg) | | |
| | | 15 cm | 414150 (0,55 kg) | - | - | 14668-15 (0,36 kg) | | |
| | | 20 cm | 414200 (0,71 kg) | - | - | 14668-20 (0,44 kg) | | |
| | **GN 1/6 17,6 x 16,2 cm** | 6,5 cm | 416065 (0,21 kg) | 403748 (0,38 kg) | 403749 (0,38 kg) | 14669-06 (0,17 kg) | 416000 (1,165 kg) | 14679-00 (0,11 kg) |
| | | 10 cm | 416100 (0,275 kg) | 404311 (0,45 kg) | 404305 (0,45 kg) | 14669-10 (0,2 kg) | | |
| | | 15 cm | 416150 (0,37 kg) | - | - | 14669-15 (0,27 kg) | | |
| | | 20 cm | 416200 (0,49 kg) | - | - | 14669-20 (0,31 kg) | | |
| | **GN 1/9 17,6 x 10,8 cm** | 6,5 cm | 419065 (0,155 kg) | - | - | 14670-06 (0,1 kg) | 419000 (0,115 kg) | 14680-00 (0,06 kg) |
| | | 10 cm | 419100 (0,23 kg) | - | - | 14670-10 (0,12 kg) | | |
| | | 15 cm | 419150 (0,31 kg) | - | - | - | | |
| | **GN 2/1 65 x 53 cm** | 2,2 cm | 421020 (2,75 kg) | - | - | 14661-20 (1,8 kg) | - | 14671-00 (1,58 kg) |
| | **GN 2/3 35,4 x 32,5 cm** | 6,5 cm | 423065 (0,665 kg) | - | - | - | 423000 (0,655 kg) | - |
| | | 10 cm | 423100 (0,8 kg) | - | - | - | | |
| | | 15 cm | 423150 (1,09 kg) | - | - | - | | |
| | | 20 cm | 423200 (1,185 kg) | - | - | - | | |
| | **GN 2/4 53 x 16,2 cm** | 6,5 cm | 424065 (0,58 kg) | 403754 (0,9 kg) | 403755 (0,9 kg) | - | 424000 (0,525 kg) | - |
| | | 10 cm | 424100 (0,69 kg) | 404308 (1,1 kg) | 404302 (1,1 kg) | - | | |
| | | 15 cm | 424150 (1,12 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 4 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 |

## 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 |

## Plateaux pâtissiers
Inox

| 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 |

## 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 |

## 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 |

## 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 |

## 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 |

## 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 |

## Pinces 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 quiempêche 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 |

## Pique fiches / porte tickets
Inox

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

## Guéridons pâtissiers 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 |

## 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 |

## Pinces de service
Inox

**Pince de service pleine en inox 18/8 poli brillant**

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

**Pince de service ajourée en inox 18/8 poli brillant**

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

**Pinces de service en inox 18/10 poli orfèvre**

| 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 |

## Guéridons pâtissiers
Inox

- Pied inox 18/10
- 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 |

## 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 |

## Crochets
Inox

| Produit | Réf. | Dim. | Poids | Charge max. |
|---|---|---|---|---|
| **Lot de 10 crochets poitrine en inox 18/8**<br>- 3 pointes<br>- Tige ép. 0,4 mm | 000522 | 12 x 15 cm | 0,865 kg | - |
| **Crochets coulissants en inox 18/8**<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 |
| **Crochets Esse tournants**<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 |
| **Lots de 10 crochets Esse**<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 |

## 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 |

## 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 |

## Plateaux à paëlla et choucroute
Inox 18 %

- 2 anses en inox massif

| 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 |

## Porte-rolls
Inox 18/8

**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 |

## 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 |

## 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 |

## 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 |

**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 |

403480
403490
GN 1/2

403480
403490
GN 1/2

403482
403492
GN 1/4

403401
403479
GN 1/1

403481
403491
GN 1/3

403588
403589
GN 2/3

403433
403434
GN 2/4

403882

403482
403492
GN 1/4

## 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 |
| 403625 | 403626 | - | 30 x 10,5 x 2 cm | 0,24 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 |
| 403598 | 403593 | - | 60 x 20 x 3 cm | 1,68 kg |
| 403599 | 403594 | - | 60 x 40 x 3 cm | 3,26 kg |
| 403882 | - | - | 65 x 26,5 x 3 cm | 1,785 kg |

44 x 22 cm
29 x 22 cm
22 x 14,5 cm
22 x 22 cm
22 x 14,5 cm
44 x 22 cm
29 x 22 cm
22 x 14,5 cm
22 x 22 cm
44 x 22 cm
29 x 22 cm
22 x 14,5 cm
22 x 22 cm
22 x 14,5 cm
44 x 22 cm
29 x 22 cm
22 x 14,5 cm
22 x 22 cm

## Gamme Clic
### Mélamine et SAN

- Système modulaire
- Pour comptoirs de profondeur 70 - 90 cm
- Préhension facilitée grâce à la forme des angles

**Plateaux en mélamine**

| Réf. ○ | Réf. ● | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|
| 406050 | 406150 | 22 x 14,5 x 2 cm | 0,18 kg |
| - | - | - | - |
| - | - | - | - |
| 404066 | 404166 | 44 x 22 x 2 cm | 0,51 kg |

**Bacs en mélamine**

| Réf. ○ | Réf. ● | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|
| 404051 | 404151 | 22 x 14,5 x 4 cm | 0,7 L | 0,24 kg |
| 406052 | 404152 | 22 x 14,5 x 6 cm | 1 L | 0,29 kg |
| 404053 | 404153 | 22 x 14,5 x 9 cm | 1,7 L | 0,375 kg |
| 404055 | 404155 | 22 x 22 x 4 cm | 1 L | 0,335 kg |
| 404056 | 404156 | 22 x 22 x 6 cm | 1,8 L | 0,405 kg |
| 404057 | 404157 | 22 x 22 x 9 cm | 3 L | 0,51 kg |
| 404059 | 404159 | 29 x 22 x 4 cm | 1,3 L | 0,425 kg |
| 404060 | 404160 | 29 x 22 x 6 cm | 2,1 L | 0,505 kg |
| 404067 | 404167 | 44 x 22 x 4 cm | 2 L | 0,63 kg |

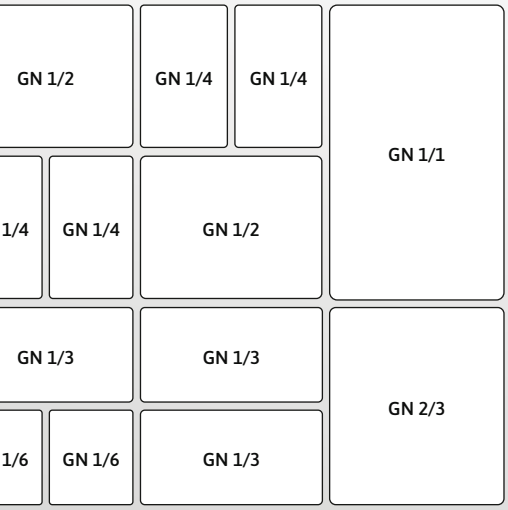
**Couvercles en SAN**

| Réf. | Dim. L x l | Poids |
|---|---|---|
| 404054 | 22 x 14,5 cm | 0,136 kg |
| 404058 | 22 x 22 cm | 0,196 kg |
| 404061 | 29 x 22 cm | 0,271 kg |
| 404068 | 44 x 22 cm | 0,491 kg |

## Corbeilles à pain
Polypropylène

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

| Réf. brun | Réf. ambre | Réf. miel | GN | Dim. L x l x H |
|---|---|---|---|---|
| 406227 (0,158 kg) | 406266 (0,15 kg) | 403223 (0,141 kg) | 1/6 | 17,6 x 16,2 x 6,5 cm |
| 406247 (0,197 kg) | 402278 (0,19 kg) | 403248 (0,166 kg) | 1/6 | 17,6 x 16,2 x 10 cm |
| 406225 (0,195 kg) | 402264 (0,21 kg) | 403221 (0,192 kg) | 1/4 | 26,5 x 16,2 x 6,5 cm |
| 406245 (0,258 kg) | 402276 (0,26 kg) | 403246 (0,228 kg) | 1/4 | 26,5 x 16,2 x 10 cm |
| 406223 (0,255 kg) | 406263 (0,275 kg) | 403224 (0,245 kg) | 1/3 | 32,5 x 17,6 x 6,5 cm |
| 406243 (0,341 kg) | 406274 (0,313 kg) | 403244 (0,28 kg) | 1/3 | 32,5 x 17,6 x 10 cm |
| 406290 (0,418 kg) | 406262 (0,31 kg) | 403222 (0,4 kg) | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 6,5 cm |
| 406292 (0,468 kg) | 406272 (0,395 kg) | 403242 (0,44 kg) | 1/2 | 32,5 x 26,5 x 10 cm |
| 406229 (0,48 kg) | 406268 (0,385 kg) | 403230 (0,418 kg) | 2/3 | 32,5 x 35,4 x 6,5 cm |
| 406249 (0,54 kg) | 402280 (0,57 kg) | 403250 (0,499 kg) | 2/3 | 32,5 x 35,4 x 10 cm |
| 406291 (0,58 kg) | 406260 (0,5 kg) | 403220 (0,611 kg) | 1/1 | 53,5 x 32,5 x 6,5 cm |
| 406293 (0,832 kg) | 406270 (0,59 kg) | 403240 (0,747 kg) | 1/1 | 53,5 x 32,5 x 10 cm |



## Paniers trapèze
Polypropylène

- Fil plein, tressé main
- Finition mate qui donne un aspect totalement naturel

| Réf. | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|
| 405300 | 30 x 40 x 16 / 27 cm | 0,88 kg |
| 405305 | 45 x 40 x 16 / 27 cm | 1,1 kg |
| 405310 | 60 x 40 x 16 / 27 cm | 1,3 kg |

## 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 |

## Paniers norme pâtisserie
Polypropylène

- Fil plein, tressé main
- Finition mate qui donne un aspect totalement naturel

| Réf. | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|
| 405900 | 40 x 20 x 5 cm | 0,23 kg |
| 405905 | 40 x 30 x 5 cm | 0,34 kg |
| 405910 | 60 x 20 x 5 cm | 0,35 kg |
| 405916 | 60 x 40 x 5 cm | 0,63 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

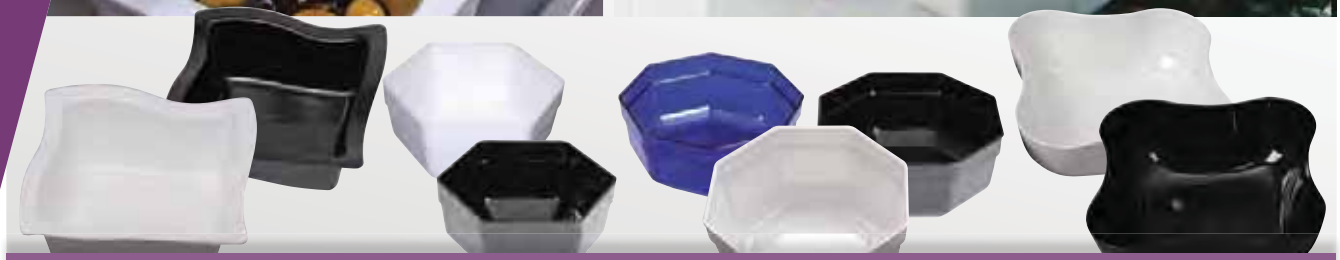
**Couvercles transparents en SAN**
- Échancrure pour la cuillère de service
- Permet l'empilage des saladiers
- Températures : - 25°C / + 100°C
- Peu résistants aux marinades

| 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 Zermatt
ABS

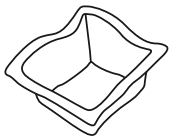
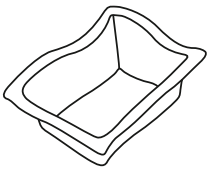
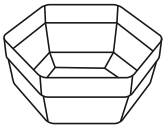
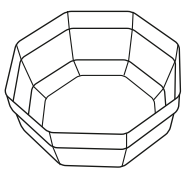
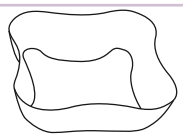
- Résistance aux chocs et aux rayures
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides

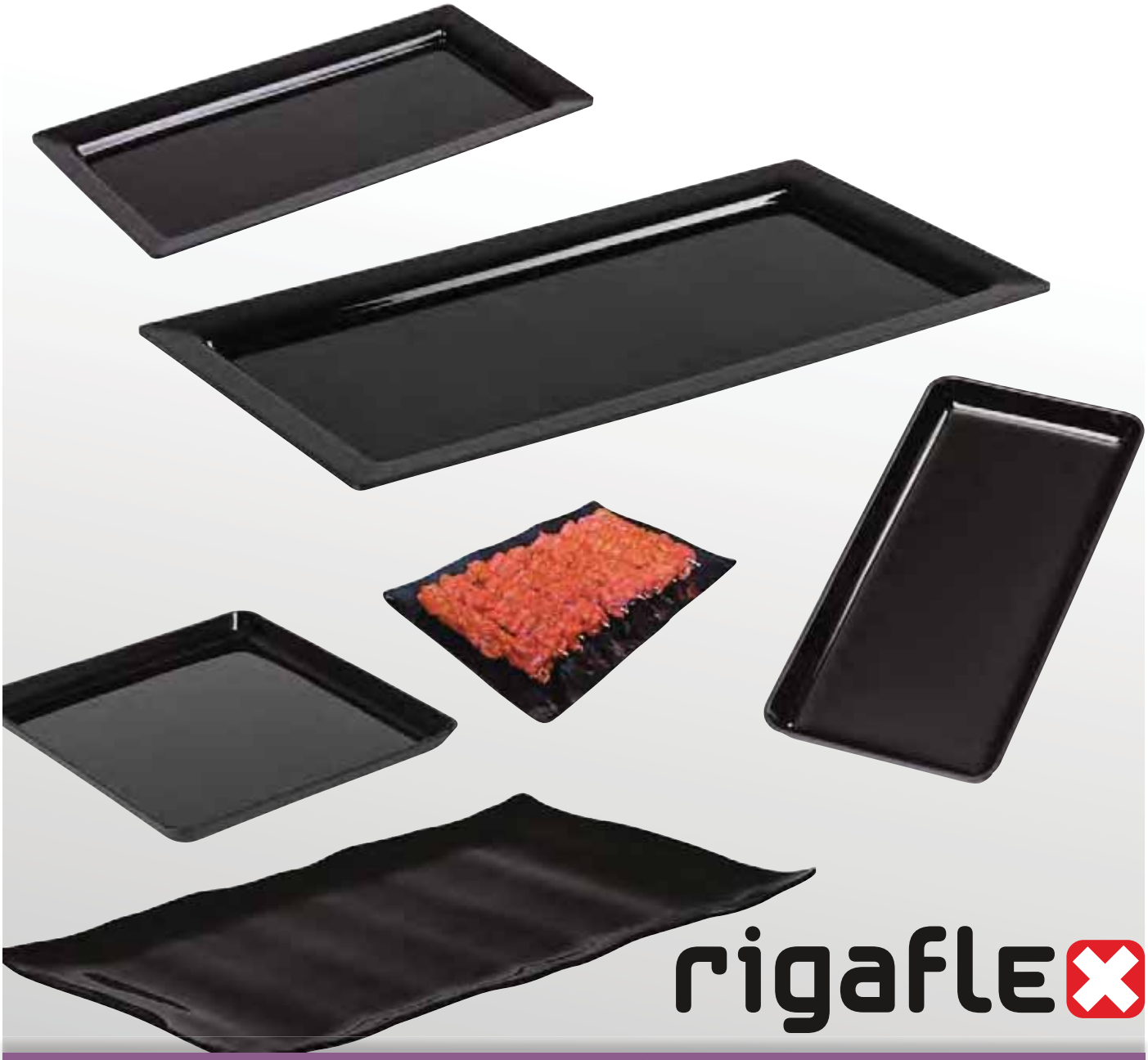
| Réf. | Finition | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|
| **215002NO** | ● | 19 x 19 x 10 cm | 1,8 L | 0,3 kg |
| **215001BA** | ○ | 19 x 19 x 10 cm | 1,8 L | 0,3 kg |



## Saladiers
ABS

- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides

| | Produit | Réf. | Finition | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  | **Saladiers carrés Wave** | **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 |
|  | **Saladiers rectangulaires Wave** | **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 |
|  | **Saladiers Hexago** | **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 |
|  | **Saladiers Octo** | **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 |
|  | **Saladiers Wella** | **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 |



## 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 |

## Bacs vitrine
ABS

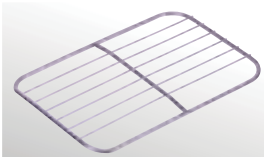
- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides
- * : existe aussi en blanc, nous consulter

**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 |

# Vitrines 70 cm

## 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 | 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 |
| A2 | 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 |
| A3 | 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 |
| A4 | Plat à pans coupés | - | - | - | - | 383461 | 1 mm | 42 x 18 x 3 cm | 0,81 kg |
| A5 | 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 |
| A6 | Plat à pans coupés | - | | - | - | 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 | Bac demi-profond | 354430 | 0,6 mm | 28 x 15 x 4 cm | 0,28 kg | - | - | - | - |
| B2 | Grille fil | - | - | - | - | 444295 | - | 26 x 17 x 1,5 cm | 0,3 kg |
| B3 | 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 |
| B4 | Ravier | 360423 | 0,8 mm | 50 x 18 x 2 cm | 0,618 kg | - | - | - | - |
| B5 | Bac demi-profond | 355422 | 0,8 mm | 50 x 18 x 4 cm | 0,71 kg | - | - | - | - |
| B6 | Grille sur pieds | - | - | - | - | 383467 | - | 52 x 19,5 x 1 cm | 0,775 kg |
| B7 | Bac demi-profond | 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 | Grille sur pieds | - | - | - | - | 381380 | 1 mm | 27 x 17,8 x 1 cm | 0,36 kg |
| C2 | Bac demi-profond | 354430 | 0,6 mm | 28 x 15 x 4 cm | 0,28 kg | - | - | - | - |
| C3 | Ravier charcutier 3 L | 350426 | 0,6 mm | 31,5 x 23,5 x 5,5 cm | 0,515 kg | - | - | - | - |
| C4 | 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 |
| C5 | Bac demi-profond | 360347 | 0,6 mm | 44 x 27 x 4 cm | 0,98 kg | - | - | - | - |
| C6 | Grille sur pieds | - | - | - | - | 383467 | 1 mm | 52 x 19,5 x 1 cm | 0,775 kg |
| C7 | Plat pour vitrine | 363348 | 1,2 mm | 55 x 22 x 3 cm | 1,34 kg | - | - | - | - |
| C8 | Bac demi-profond | 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 patissier | 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

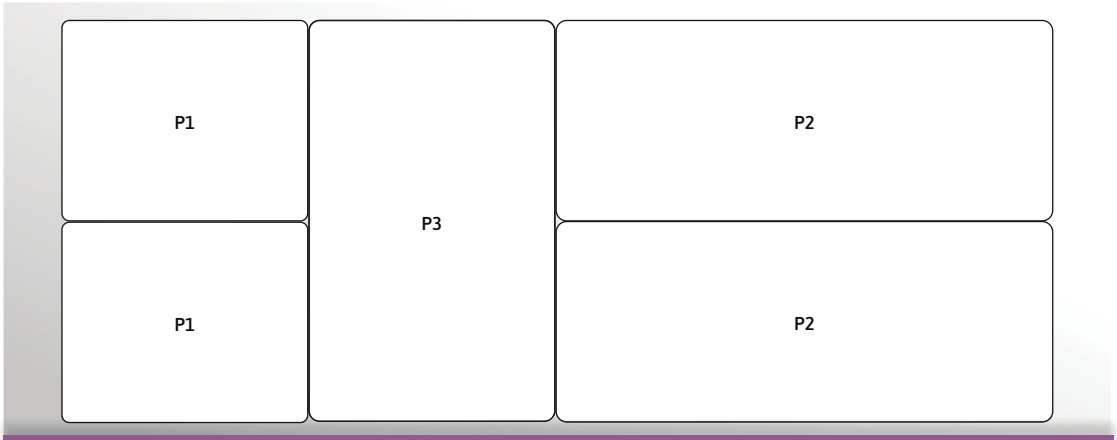
| | Produit | Réf. inox 18% | Ép. inox | Dim. L x l x H | Poids | Réf. inox 18/10 | Ép. inox | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| F1 | Bac demi-profond | 354430 | 0,6 mm | 28 x 15 x 4 cm | 0,28 kg | - | - | - | - |
| F2 | Plat à gratin 1,7 L | 354262 | 0,8 mm | 30 x 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 | - | - | - | - |

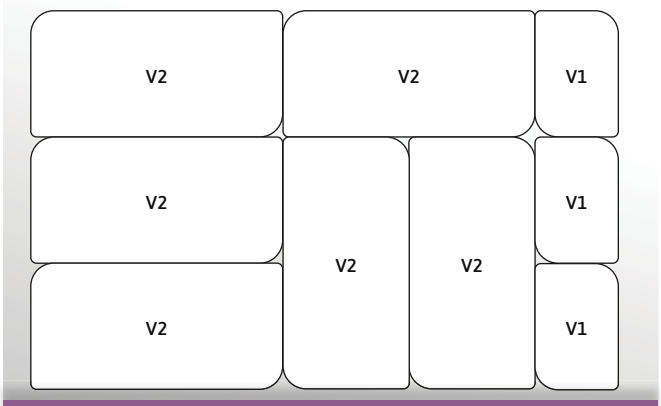
# Vitrines 70 cm






## Plats Pure
Mélamine

| | Réf. ○ | Réf. ● | 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 |

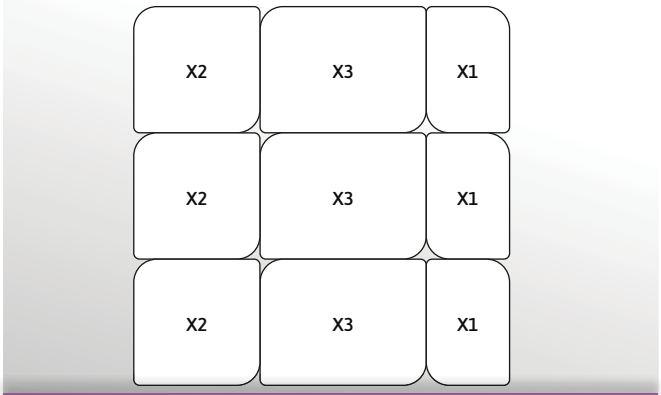



## Plateaux Clic
Mélamine

| | Réf. ○ | Réf. ● | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|---|
| V1 | 406050 | 406150 | 22 x 14,5 x 2 cm | 0,18 kg |
| V2 | 404066 | 404166 | 44 x 22 x 2 cm | 0,51 kg |

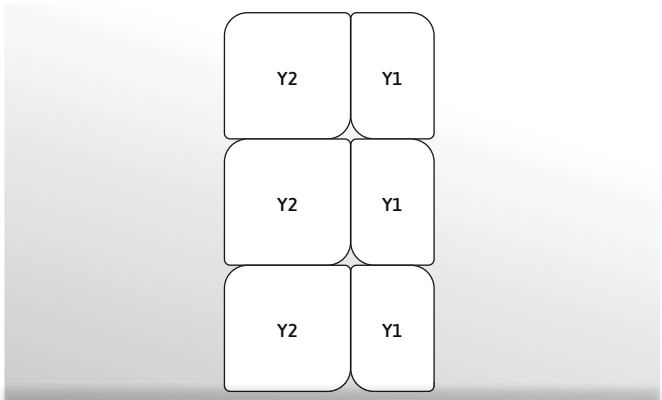
## Bacs Clic H 4 cm
Mélamine

| | Réf. ○ | Réf. ● | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|---|
| W1 | 404051 | 404151 | 22 x 14,5 x 4 cm | 0,24 kg |
| W2 | 404055 | 404155 | 22 x 22 x 4 cm | 0,335 kg |
| W3 | 404059 | 404159 | 29 x 22 x 4 cm | 0,425 kg |
| W4 | 404067 | 404167 | 44 x 22 x 4 cm | 0,63 kg |




## Bacs Clic H 6 cm
Mélamine

| | Réf. ○ | Réf. ● | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|---|
| X1 | 406052 | 404152 | 22 x 14,5 x 6 cm | 0,29 kg |
| X2 | 404056 | 404156 | 22 x 22 x 6 cm | 0,405 kg |
| X3 | 404060 | 404160 | 29 x 22 x 6 cm | 0,505 kg |




## Bacs Clic H 9 cm
Mélamine

| | Réf. ○ | Réf. ● | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|---|
| Y1 | 404053 | 404153 | 22 x 14,5 x 9 cm | 0,375 kg |
| Y2 | 404057 | 404157 | 22 x 22 x 9 cm | 0,51 kg |

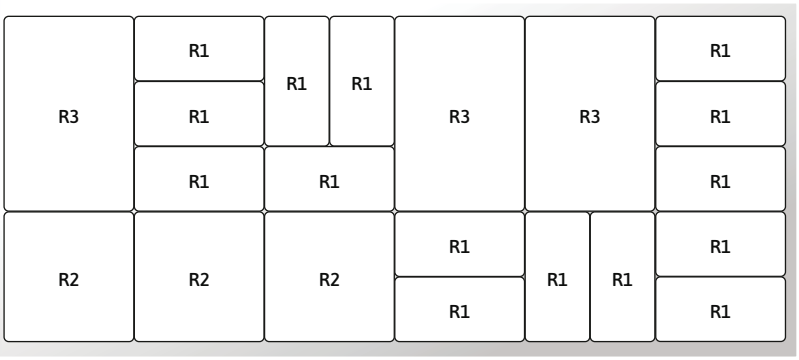
# Vitrines 70 cm

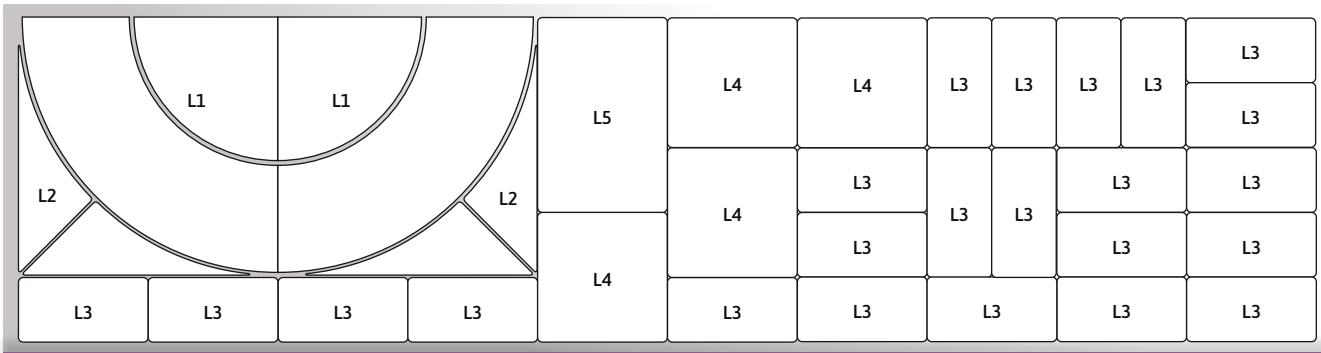
rigaflex

## Plats vitrine
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 |
|---|---|---|---|
| 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 |

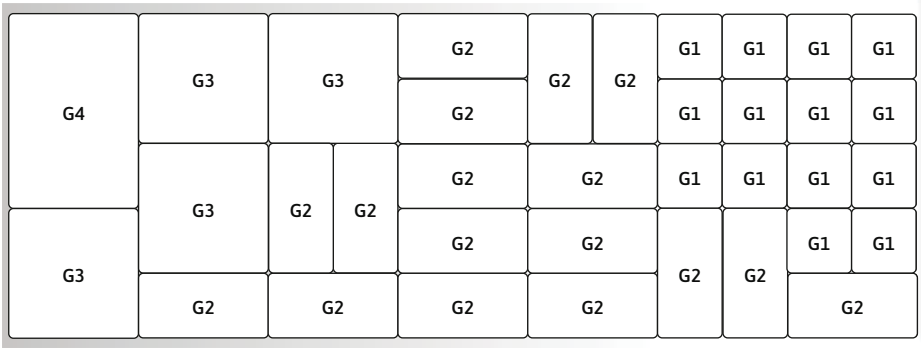



## Présentoir quart de rond et bacs vitrine demi-profonds
PE 500 et ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides
- * : existe aussi en blanc, nous consulter

| | Produit | Réf. | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|---|
| L1 | Présentoir 2 niveaux quart de rond en PE 500 | 247002NO | 55 x 55 x 6,5 cm | 2,85 kg |
| L2 | Lot de 2 bacs vitrine demi-profonds triangulaires | 243003NO | 56 x 22 x 4 cm | 0,5 kg |
| L3 | Bac vitrine demi-profond | 233001NO* | 28 x 14 x 4 cm | 0,21 kg |
| L4 | Bac vitrine demi-profond | 233002NO* | 28 x 28 x 4 cm | 0,31 kg |
| L5 | Bac vitrine demi-profond | 233004NO* | 42 x 28 x 4 cm | 0,48 kg |

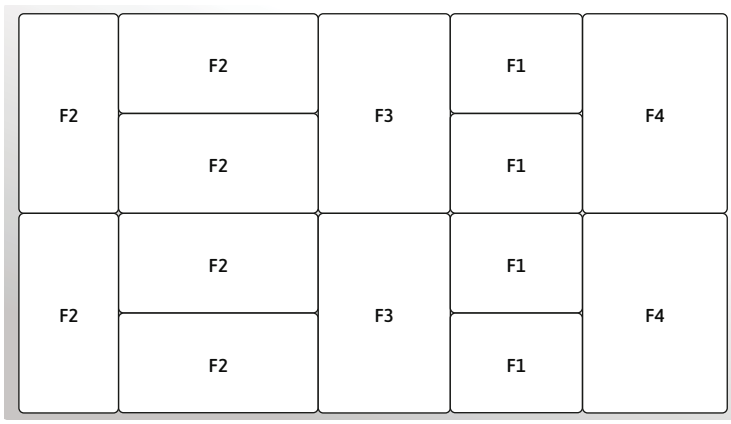



## Bacs profonds
ABS

- 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 |
|---|---|---|---|
| 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 |

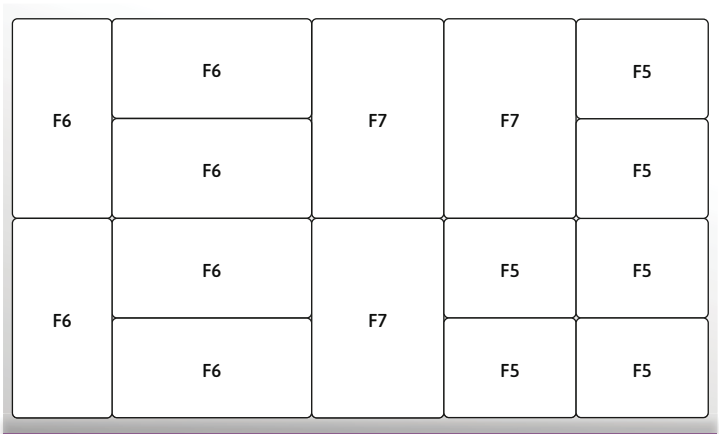
# Vitrines 80 cm




## 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

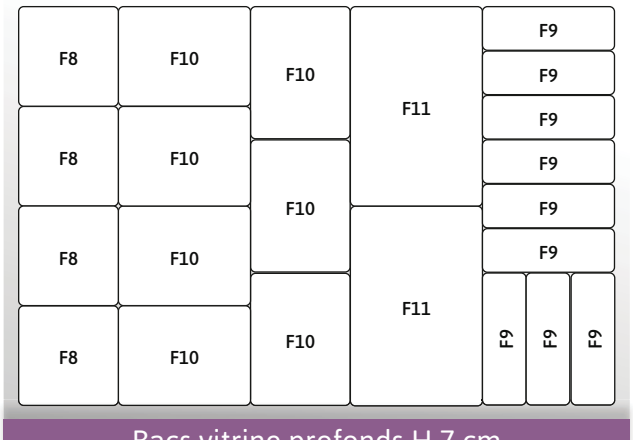
| | Réf. | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|
| F1 | 233040NO* | 26,5 x 20 x 2 cm | 0,16 kg |
| F2 | 221013NO* | 40 x 20 x 2 cm | 0,35 kg |
| F3 | 233039NO* | 40 x 26,5 x 2 cm | 0,44 kg |
| F4 | 223004NO | 40 x 29 x 2 cm | 0,53 kg |




## 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 |
|---|---|---|---|
| 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 |



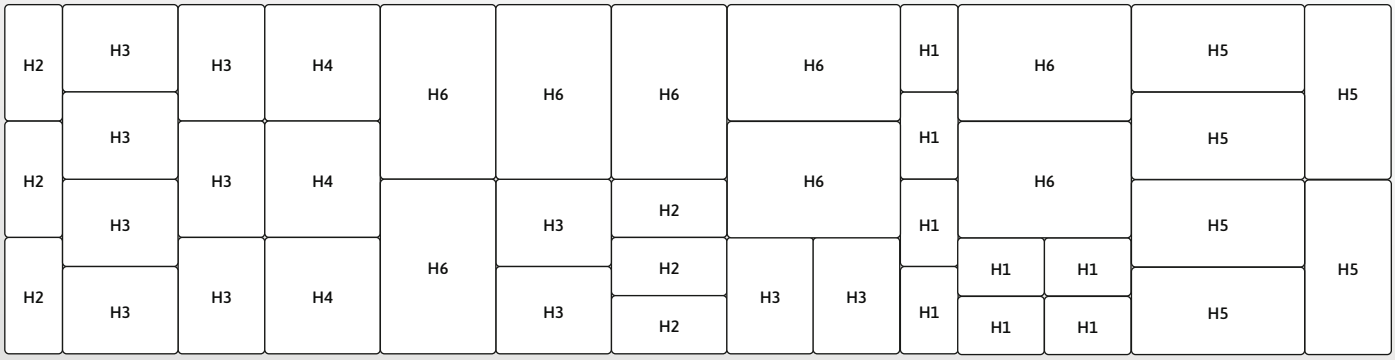

## Bacs vitrine profonds H 7 cm
ABS

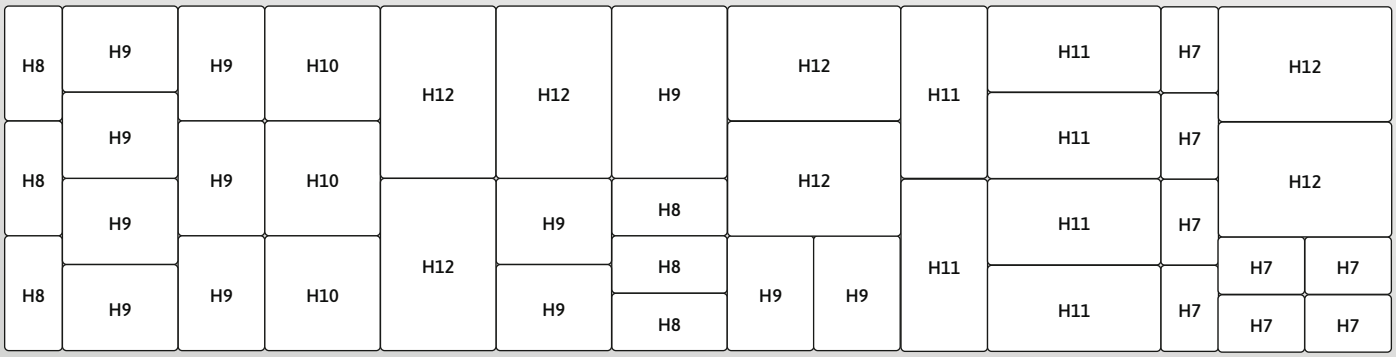
- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides
- * : existe aussi en blanc, nous consulter

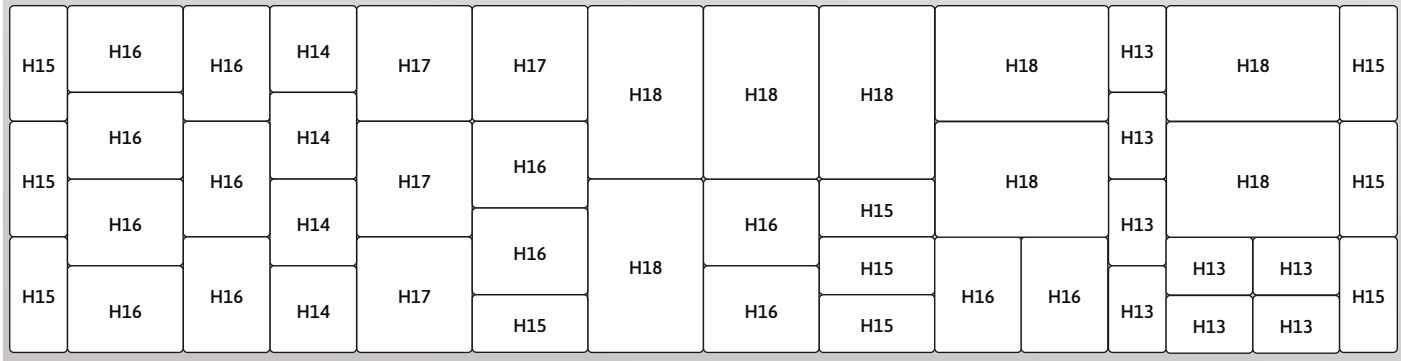
| | Réf. | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|
| F8 | 233031NO | 20 x 20 x 7 cm | 0,17 kg |
| F9 | 233057NO | 26,5 x 13,2 x 7 cm | 0,15 kg |
| F10 | 233041NO | 26,5 x 20 x 7 cm | 0,23 kg |
| F11 | 233028NO | 40 x 26,5 x 7 cm | 0,46 kg |

# Vitrines 85 cm

rigaflex




## 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 |
|---|---|---|---|
| **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
- Résistent 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 |

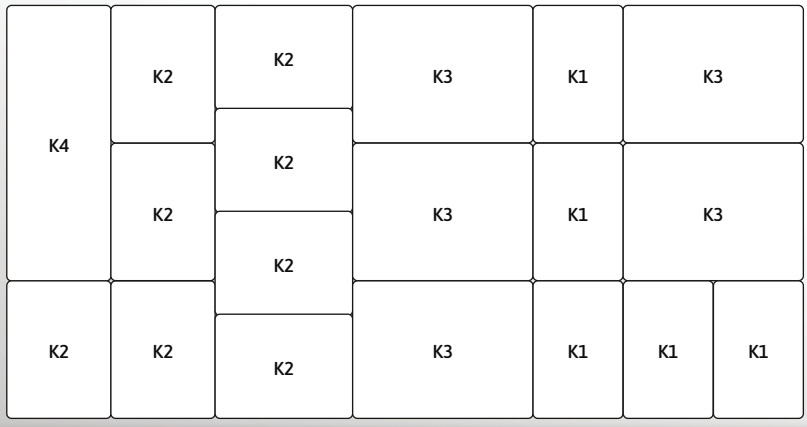
## Bacs vitrine profonds H 7 cm
ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent 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

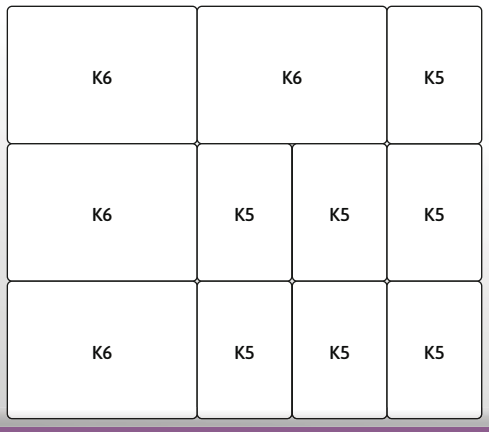
rigaflex




## 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

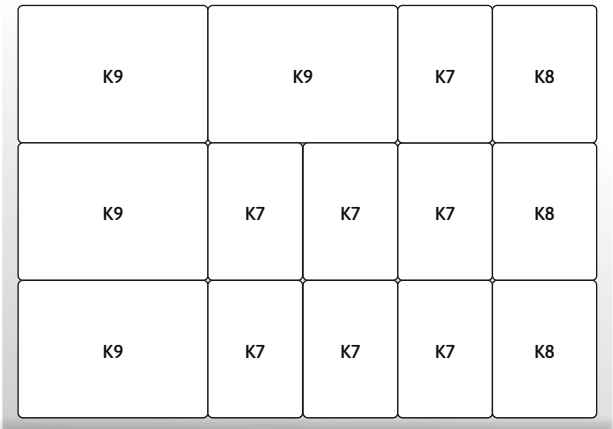
| | Réf. | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|
| K1 | 221009NO* | 29 x 19 x 2 cm | 0,21 kg |
| K2 | 221020NO* | 29 x 22 x 2 cm | 0,3 kg |
| K3 | 221011NO* | 38 x 29 x 2 cm | 0,52 kg |
| K4 | 221015NO | 58 x 22 x 2 cm | 0,66 kg |




## 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 |

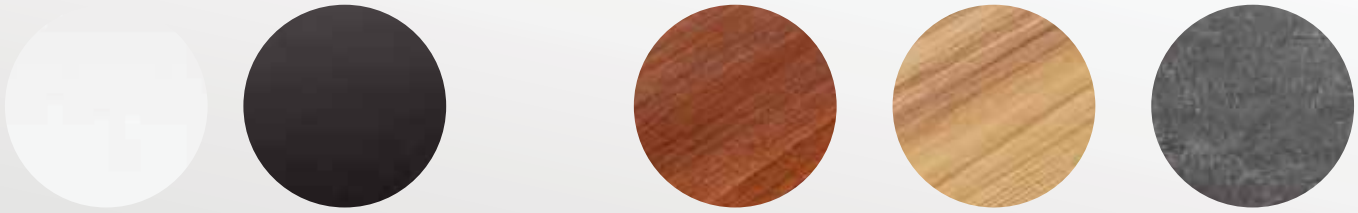



## Bacs vitrine profonds H 7 cm
ABS

- 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 |

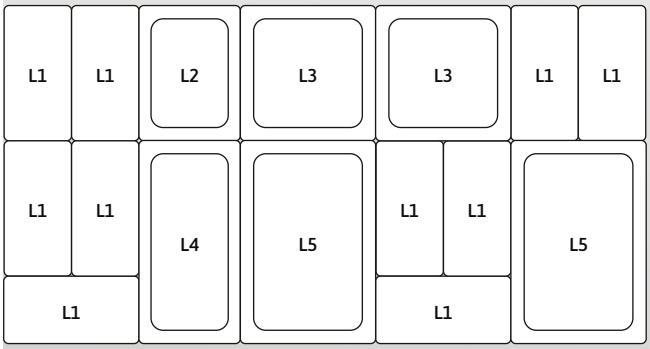
Plats vitrine avec bordure plate disponibles en blanc ou en noir.



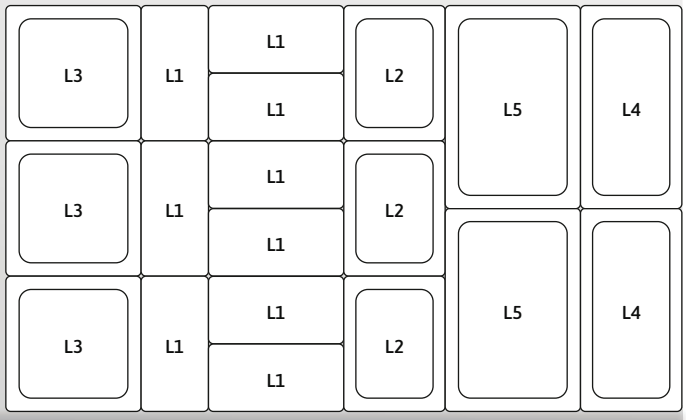
ABS

Mélamine

## Vitrine 70 cm




## Vitrine 85 cm




## Plats vitrine avec bordure plate et inserts
ABS et mélamine

Ⓜ

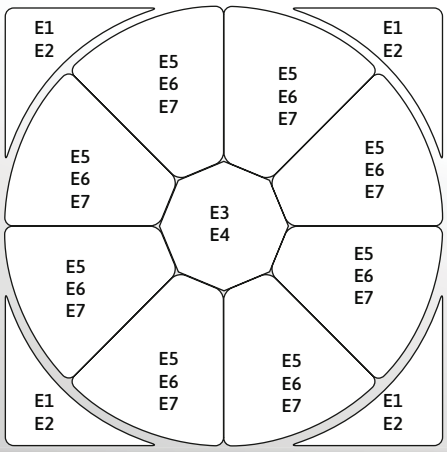
- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides
- Inserts disponibles en ABS (noir / blanc) et en mélamine (granit / bois clair/ bois foncé)

| | 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 | ○ | 28 x 14 x 1,5 cm | 0,15 kg | - | - | - | - |
| | 233018NO | ● | | | | | | |
| L2 | 233019BA | ○ | 28 x 21 x 1,5 cm | 0,26 kg | 247101BA | ○ ABS | 22,5 x 16 x 0,4 cm | 0,15 kg |
| | | | | | 247102NO | ● ABS | 22,5 x 16 x 0,3 cm | 0,12 kg |
| | | | | | 247103GR | ● Mélamine | 22,5 x 16 x 0,2 cm | 0,1 kg |
| | 233020NO | ● | | | 247104BC | Mélamine | 22,5 x 16 x 0,3 cm | 0,15 kg |
| | | | | | 247105BF | Mélamine | 22,5 x 16 x 0,3 cm | 0,15 kg |
| L3 | 233055BA | ○ | 28 x 28 x 1,5 cm | 0,335 kg | 247113GR | ● Mélamine | 22,5 x 22,5 x 0,2 cm | 0,1 kg |
| | 233056NO | ● | | | | | | |
| L4 | 233021BA | ○ | 42 x 21 x 1,5 cm | 0,385 kg | 247121BA | ○ ABS | 36,5 x 16 x 0,4 cm | 0,25 kg |
| | | | | | 247122NO | ● ABS | 36,5 x 16 x 0,3 cm | 0,19 kg |
| | | | | | 247123GR | ● Mélamine | 36,5 x 16 x 0,2 cm | 0,16 kg |
| | 233022NO | ● | | | 247124BC | Mélamine | 36,5 x 16 x 0,3 cm | 0,15 kg |
| | | | | | 247125BF | Mélamine | 36,5 x 16 x 0,3 cm | 0,15kg |
| L5 | 233023BA | ○ | 42 x 28 x 1,5 cm | 0,515 kg | 247131BA | ○ ABS | 36,5 x 22,5 x 0,4 cm | 0,35 kg |
| | | | | | 247132NO | ● ABS | 36,5 x 22,5 x 0,4 cm | 0,26 kg |
| | | | | | 247133GR | ● Mélamine | 36,5 x 22,5 x 0,2 cm | 0,22 kg |
| | 233024NO | ● | | | 247134BC | Mélamine | 36,5 x 22,5 x 0,3 cm | 0,22 kg |
| | | | | | 247135BF | Mélamine | 36,5 x 22,5 x 0,3 cm | 0,22 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 |
|---|---|---|---|
| **Plateau tournant**<br>- Pied tournant en plastique sur roulement à billes | **247010NO** | ø 78 x 5,5 cm | 4,25 kg |
| **Plateau tournant motorisé**<br>- Moteur en acier zingué avec base inox<br>- Vitesse : 2 tours/min<br>- Sens de rotation unique<br>- 230 V, cordon secteur 2 m | **260010MO** | ø 78 x 10 cm | 10,3 kg |




## Bacs et saladiers
ABS

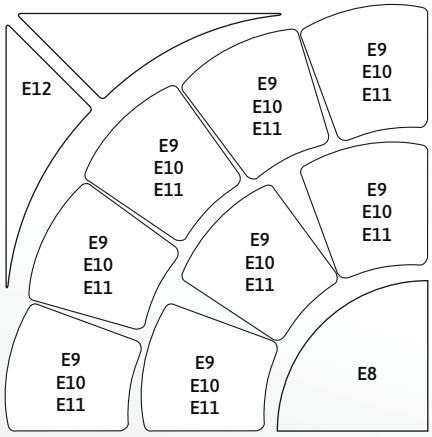
- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides
- * : existe aussi en blanc, nous consulter

| | Produit | Réf. | Finition | Dim. L x l x H | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|---|---|
| E1 | **Bac d'angle triangulaire** | **243006NO** | ● | 39 x 27,5 x 4 cm | 1 L | 0,15 kg |
| E2 | **Bac d'angle triangulaire** | **243009NO** | ● | 39 x 27,5 x 7 cm | 1,3 L | 0,14 kg |
| E3 | **Saladier Octo** | **211010NO** | ● | 23 x 23 x 10 cm | 3 L | 0,373 kg |
| E4 | **Saladier Octo** | **211009BA** | ○ | 23 x 23 x 10 cm | 3 L | 0,373 kg |
| E5 | **Bac conique** | **243004NO** | ● | 27 x 26,5 x 4 cm | 1,5 L | 0,2 kg |
| E6 | **Bac conique** | **243005BA** | ○ | 27 x 26,5 x 4 cm | 1,5 L | 0,21 kg |
| E7 | **Bac conique** | **243008NO** | ● | 27 x 26,5 x 7 cm | 2,5 L | 0,21 kg |

## Présentoir tournant Carrousel
Résine de mélamine

- Aspect granit
- Plateau tournant Carroussel - Réf. **247010NO**
- 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**

| Réf. | Dim. ø x H | Poids |
|---|---|---|
| **247030NO** | ø 78 x 7 cm | 8,773 kg |

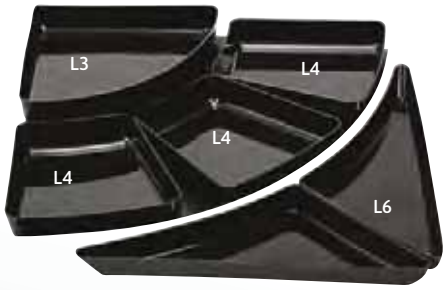


## Présentoir 3 niveaux Arena avec bacs
PE 500 et ABS

- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides

| | Produit | Réf. | Finition | Dim. | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|---|---|
| E7 | **Présentoir 3 niveaux Arena en PE 500** | **247013NO** | ● | 80 x 80 x 4,5 cm | - | 8,13 kg |
| E8 | **Bac quart de rond demi-profond** | **243002NO** | ● | 28 x 28 x 4 cm | 2 L | 0,25 kg |
| E9 | **Bac trapèze** | **241001NO** | ● | 24 x 24 x 17 x 2,4 cm | 0,9 L | 0,22 kg |
| E10 | **Bac trapèze demi-profond** | **241002NO** | ● | 24 x 24 x 17 x 4 cm | 1,5 L | 0,26 kg |
| E11 | **Bac trapèze profond** | **243001NO** | ● | 24 x 24 x 17 x 6 cm | 2,5 L | 0,28 kg |
| E12 | **Lot de 2 bacs triangulaires** | **243003NO** | ● | 56 x 22 x 4 cm | 2 L | 0,5 kg |

## Vitrine 70 cm - 6 plats

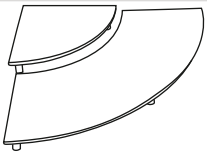
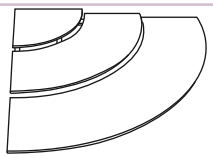
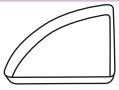
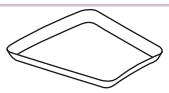
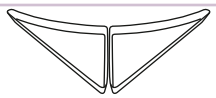



## Vitrine 80 cm - 14 plats

## Vitrine 80 cm - 11 plats

## Présentoir quart de rond avec bacs
PE 500 et ABS

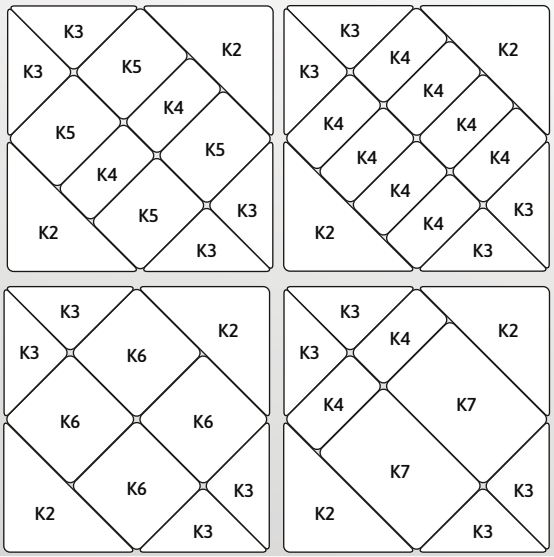
- Résistance aux chocs
- Températures : - 25°C / + 80°C
- Résistent aux marinades et acides

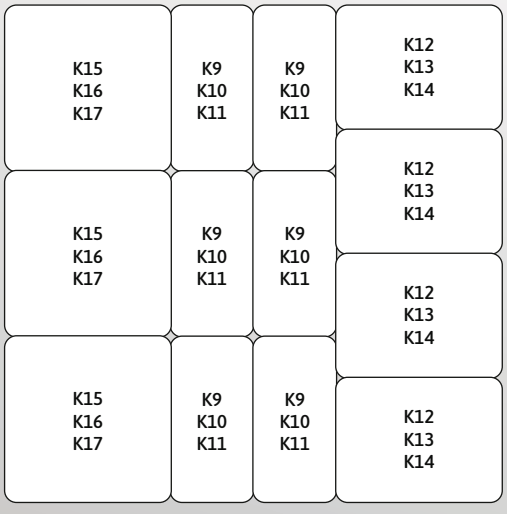
| | | Produit | Réf. | Finition | Dim. | Vol. | Poids |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | L1 | **Présentoir 2 niveaux quart de rond en PE 500** | **247002NO** | ● | 55 x 55 x 6,5 cm | - | 2,85 kg |
|  | L2 | **Présentoir 3 niveaux quart de rond en PE 500** | **247009NO** | ● | 80 x 80 x 6,5 cm | - | 6,4 kg |
|  | L3 | **Bac quart de rond demi-profond** | **243002NO** | ● | 28 x 28 x 4 cm | 2 L | 0,2 kg |
| | | **Bac quart de rond profond** | **243012NO** | ● | 28 x 28 x 6 cm | 2,2 L | 0,25 kg |
| | L4 | **Bac trapèze** | **241001NO** | ● | 24 x 24 x 17 x 2,4 cm | 0,9 L | 0,22 kg |
| | | **Bac trapèze demi-profond** | **241002NO** | ● | 24 x 24 x 17 x 4 cm | 1,5 L | 0,26 kg |
| | | **Bac trapèze profond** | **243001NO** | ● | 24 x 24 x 17 x 6 cm | 2,5 L | 0,28 kg |
|  | L5 | **Bac trapèze demi-profond** | **243016NO** | ● | 24 x 20 x 11,5 x 4 cm | - | 0,16 kg |
| | | **Bac trapèze profond** | **243017NO** | ● | 24 x 20 x 11,5 x 6 cm | - | 0,16 kg |
|  | L6 | **Lot de 2 bacs triangulaires** | **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
- Résistent aux marinades et acides

| | Produit | Réf. | Finition | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|---|---|
| K1 | **Présentoir Quadro en mélamine aspect granit** | 247040GR | | 84 x 84 x 6,5 cm | 6,72 kg |
| K2 | **Bac d'angle triangulaire** | 243010NO | | 58 x 42 x 4 cm | 0,38 kg |
| K3 | **Bac d'angle triangulaire** | 243007NO | | 40 x 28 x 4 cm | 0,19 kg |
| K4 | **Bac vitrine demi-profond** | 233001NO | | 28 x 14 x 4 cm | 0,21 kg |
| K5 | **Bac vitrine demi-profond** | 231001NO | | 28 x 21 x 4 cm | 0,29 kg |
| K6 | **Bac vitrine demi-profond** | 233002NO | | 28 x 28 x 4 cm | 0,31 kg |
| K7 | **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
- Résistent aux marinades et acides

| | Produit | Réf. | Finition | Dim. L x l x H | Poids |
|---|---|---|---|---|---|
| K8 | **Présentoir 2 niveaux Corner en PE 500** | 247014NO | | 56 x 56 x 4,5 cm | 4,1 kg |
| K9 | **Plat vitrine** | 223001NO | | 28 x 14 x 2 cm | 0,14 kg |
| K10 | **Bac vitrine demi-profond** | 233001NO | | 28 x 14 x 4 cm | 0,21 kg |
| K11 | **Bac vitrine profond** | 233030NO | | 28 x 14 x 7 cm | 0,16 kg |
| K12 | **Plat vitrine** | 221002NO | | 28 x 21 x 2 cm | 0,2 kg |
| K13 | **Bac vitrine demi-profond** | 231001NO | | 28 x 21 x 4 cm | 0,29 kg |
| K14 | **Bac vitrine profond** | 233007NO | | 28 x 21 x 7 cm | 0,25 kg |
| K15 | **Plat vitrine** | 223002NO | | 28 x 28 x 2 cm | 0,238 kg |
| K16 | **Bac vitrine demi-profond** | 233002NO | | 28 x 28 x 4 cm | 0,31 kg |
| K17 | **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 |
|---|---|---|---|
| Saladiers BERN 0,7 L | 211021BA | ○ | 14 x 14 x 7 cm |
| | 211020NO | ● | 14 x 14 x 7 cm |
| Ravier | 354277 | Inox 18 % | 17 x 11 x 1,9 cm |
| Plateaux pâtissiers | 355288 | Inox 18 % | 18 x 13,5 x 1 cm |
| | 381288 | Inox 18/10 | 18 x 13,5 x 1 cm |
| Plat Pure | 403418 | ○ | 18 x 18 x 3 cm |
| Réducteurs de capacité | 211014BA | ○ | 18 x 18 x 4,5 cm |
| | 211016NO | ● | 18 x 18 x 4,5 cm |
| | 211018TR | ◌ | 18 x 18 x 4,5 cm |
| Saladiers Bern 1,5 L | 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 |
| Saladiers Zermatt 1,8 L | 215001BA | ○ | 19 x 19 x 10 cm |
| | 215002NO | ● | 19 x 19 x 10 cm |
| Ravier | 354278 | Inox 18 % | 20 x 12 x 2 cm |
| Plateaux pâtissiers | 355457 | Inox 18 % | 20 x 16 x 1 cm |
| | 381457 | Inox 18/10 | 20 x 16 x 1 cm |
| Bac vitrine profond | 233031NO | ● | 20 x 20 x 7 cm |
| Saladiers carrés Wave 1 L | 213000BA | ○ | 20,5 x 20,5 x 7 cm |
| | 213001NO | ● | 20,5 x 20,5 x 7 cm |
| Saladiers carrés Wave 1,5 L | 213004BA | ○ | 20,5 x 20,5 x 10 cm |
| | 213005NO | ● | 20,5 x 20,5 x 10 cm |
| Plat vitrine | 223005NO | ● | 21 x 14 x 2 cm |
| Bac vitrine demi-profond | 233061NO | ● | 21 x 14 x 4 cm |
| Bac vitrine profond | 233063NO | ● | 21 x 14 x 7 cm |
| Plat Pure | 403407 | ○ | 21 x 21 x 3 cm |
| Réducteurs de capacité | 211015BA | ○ | 21 x 21 x 4,5 cm |
| | 211017NO | ● | 21 x 21 x 4,5 cm |
| | 211019TR | ◌ | 21 x 21 x 4,5 cm |
| Bac vitrine profond | 233005NO | ● | 21 x 21 x 7 cm |
| Saladiers Wella 1,5 L | 211005BA | ○ | 21 x 21 x 7,5 cm |
| | 211006NO | ● | 21 x 21 x 7,5 cm |
| Saladiers Bern 2,75 L | 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 |
| Ravier | 354279 | Inox 18 % | 22 x 14 x 2,4 cm |
| Bacs Clic 0,7 L | 404051 | ○ | 22 x 14,5 x 4 cm |
| | 404151 | ● | 22 x 14,5 x 4 cm |
| Bacs Clic 1 L | 406052 | ○ | 22 x 14,5 x 6 cm |
| | 404152 | ● | 22 x 14,5 x 6 cm |
| Bac vitrine profond | 231005NO | ● | 22 x 14,5 x 7 cm |
| Bacs Clic 1,7 L | 404053 | ○ | 22 x 14,5 x 9 cm |
| | 404153 | ● | 22 x 14,5 x 9 cm |
| Bacs Clic 1 L | 404055 | ○ | 22 x 22 x 4 cm |
| | 404155 | ● | 22 x 22 x 4 cm |
| Bacs Clic 1,8 L | 404056 | ○ | 22 x 22 x 6 cm |
| | 404156 | ● | 22 x 22 x 6 cm |
| Bacs Clic 3 L | 404057 | ○ | 22 x 22 x 9 cm |
| | 404157 | ● | 22 x 22 x 9 cm |
| Saladiers Octo 3 L | 211009BA | ○ | 23 x 23 x 10 cm |
| | 211010NO | ● | 23 x 23 x 10 cm |
| | 214004BE | ● | 23 x 23 x 10 cm |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Plateaux pâtissiers | 355435 | Inox 18 % | 23,5 x 17 x 1 cm |
| | 381435 | Inox 18/10 | 23,5 x 17 x 1 cm |
| Bac trapèze profond | 243001NO | ● | 24 x 17 x 6 cm |
| Bac trapèze demi-profond | 243016NO | ● | 24 x 20 x 4 cm |
| Bac trapèze profond | 243017NO | ● | 24 x 20 x 6 cm |
| Bac trapèze | 241001NO | ● | 24 x 24 x 2,4 cm |
| Bac trapèze demi-profond | 241002NO | ● | 24 x 24 x 4 cm |
| Plat carré | 382160 | Inox 18/10 | 25 x 25 x 5,5 cm |
| Saladiers Bern 4,5 L | 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 |
| Ravier charcutier 2 L | 350425 | Inox 18 % | 26 x 19 x 5 cm |
| Bac vitrine profond | 233057NO | ● | 26,5 x 13 x 7 cm |
| Plats Pure GN 1/4 | 403482 | ○ | 26,5 x 16,2 x 3 cm |
| | 403492 | ● | 26,5 x 16,2 x 3 cm |
| Plat vitrine | 233040NO | ● | 26,5 x 20 x 2 cm |
| Bac vitrine demi-profond | 233016NO | ● | 26,5 x 20 x 4 cm |
| Bac vitrine profond | 233041NO | ● | 26,5 x 20 x 7 cm |
| Plat Pure | 403406 | ○ | 26,5 x 26,5 x 3 cm |
| Bac conique 2,5 L | 243008NO | ● | 27 x 26 x 7 cm |
| Bacs coniques 1,5 L | 243005BA | ○ | 27 x 26,5 x 4 cm |
| | 243004NO | ● | 27 x 26,5 x 4 cm |
| Saladiers carrés Wave 2,5 L | 213008BA | ○ | 27 x 27 x 10 cm |
| | 213009NO | ● | 27 x 27 x 10 cm |
| Saladiers rectangulaires Wave 1,3 L | 213002BA | ○ | 27,5 x 20,5 x 7 cm |
| | 213003NO | ● | 27,5 x 20,5 x 7 cm |
| Saladiers rectangulaires Wave 2 L | 213006BA | ○ | 27,5 x 20,5 x 10 cm |
| | 213007NO | ● | 27,5 x 20,5 x 10 cm |
| Plat vitrine ondulé | 233017BA | ○ | 28 x 14 x 1,5 cm |
| Plat vitrine avec bordure plate | 233018NO | ● | 28 x 14 x 1,5 cm |
| Plat vitrine | 223001NO | ● | 28 x 14 x 2 cm |
| Bac vitrine demi-profond | 233001NO | ● | 28 x 14 x 4 cm |
| Bac vitrine profond | 233030NO | ● | 28 x 14 x 7 cm |
| Plats charcutiers | 383280 | Inox 18/10 | 28 x 15 x 3 cm |
| | 354280 | Inox 18 % | 28 x 15 x 3 cm |
| Bac vitrine demi-profond | 354430 | Inox 18 % | 28 x 15 x 4 cm |
| Plat vitrine ondulé | 213017NO | ● | 28 x 21 x 0,7 cm |
| Plats vitrine avec bordure plate | 233019BA | ○ | 28 x 21 x 1,5 cm |
| | 233020NO | ● | 28 x 21 x 1,5 cm |
| Plat vitrine | 221002NO | ● | 28 x 21 x 2 cm |
| Bac vitrine avec bordure plate | 233025NO | ● | 28 x 21 x 4 cm |
| Bac vitrine demi-profond | 231001NO | ● | 28 x 21 x 4 cm |
| Bac vitrine profond | 233007NO | ● | 28 x 21 x 7 cm |
| Plats vitrine avec bordure plate | 233055BA | ○ | 28 x 28 x 1,5 cm |
| | 233056NO | ● | 28 x 28 x 1,5 cm |
| Plat vitrine | 223002NO | ● | 28 x 28 x 2 cm |
| Bac vitrine avec bordure plate | 233002NO | ● | 28 x 28 x 4 cm |
| Bac quart de rond demi-profond 2 L | 243002NO | ● | 28 x 28 x 4 cm |
| Bac quart de rond profond 2,2 L | 243012NO | ● | 28 x 28 x 6 cm |
| Bac vitrine profond | 233010NO | ● | 28 x 28 x 7 cm |
| Plat vitrine | 221009NO | ● | 29 x 19 x 2 cm |
| Bac vitrine demi-profond | 243050NO | ● | 29 x 20 x 4 cm |
| Bac vitrine profond | 233046NO | ● | 29 x 20 x 7 cm |
| Plat vitrine | 221020NO | ● | 29 x 22 x 2 cm |
| Bacs Clic 1,3 L | 404059 | ○ | 29 x 22 x 4 cm |
| | 404159 | ● | 29 x 22 x 4 cm |
| Bacs Clic 2,1 L | 404060 | ○ | 29 x 22 x 6 cm |
| | 404160 | ● | 29 x 22 x 6 cm |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Bac vitrine profond 4 L | 231006NO | ● | 29 x 22 x 7 cm |
| Plats Pure | 403625 | ○ | 30 x 10,5 x 2 cm |
| | 403626 | ● | 30 x 10,5 x 2 cm |
| Plaques glacières | 351386 | Inox 18 % | 30 x 16 x 1 cm |
| | 354474 | Inox 18 % | 30 x 21 x 1 cm |
| Plateaux pâtissiers | 355289 | Inox 18 % | 30 x 21 x 1 cm |
| | 383289 | Inox 18/10 | 30 x 21 x 1 cm |
| Plat Pure | 403417 | ○ | 30 x 21 x 3 cm |
| Plats à gratin 1,7 L | 354262 | Inox 18 % | 30 x 21 x 4 cm |
| | 383262 | Inox 18/10 | 30 x 21 x 4 cm |
| Bac vitrine profond | 355344 | Inox 18 % | 30 x 21 x 8 cm |
| Bac vitrine demi-profond | 221018NO | ● | 30 x 22 x 3,5 cm |
| Ravier charcutier 3 L | 350426 | Inox 18 % | 31,5 x 23,5 x 5,5 cm |
| Raviers 0,5 L | 355353 | Inox 18 % | 32 x 18 x 2 cm |
| | 383353 | Inox 18/10 | 32 x 18 x 2 cm |
| Bac vitrine demi-profond | 355429 | Inox 18 % | 32 x 18 x 4 cm |
| Plats Pure GN 1/3 | 403481 | ○ | 32,5 x 17,6 x 3 cm |
| | 403491 | ● | 32,5 x 17,6 x 3 cm |
| Bacs à foie 2,5 L | 355377 | Inox 18 % | 32,5 x 23,5 x 4 cm |
| | 382377 | Inox 18/10 | 32,5 x 23,5 x 4 cm |
| Plats Pure GN 1/2 | 403480 | ○ | 32,5 x 26,5 x 3 cm |
| | 403490 | ● | 32,5 x 26,5 x 3 cm |
| Bac vitrine profond 5 L | 355345 | Inox 18 % | 33,5 x 24,5 x 8 cm |
| Plats à pans coupés | 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 |
| Plats Pure GN 2/3 | 403588 | ○ | 35,4 x 32,5 x 3 cm |
| | 403589 | ● | 35,4 x 32,5 x 3 cm |
| Plat Pure | 403403 | ○ | 35,5 x 18 x 3 cm |
| Plateaux pâtissiers | 355450 | Inox 18 % | 36 x 29 x 1 cm |
| | 383450 | Inox 18/10 | 36 x 29 x 1 cm |
| Ravier charcutier 4,5 L | 350427 | Inox 18 % | 36,5 x 27 x 6 cm |
| Plats à gratin 2,5 L | 354263 | Inox 18 % | 37 x 25 x 4 cm |
| | 383263 | Inox 18/10 | 37 x 25 x 4 cm |
| Plat Pure | 403405 | ○ | 37 x 37 x 3 cm |
| Raviers | 383354 | Inox 18/10 | 38 x 22 x 2 cm |
| | 355354 | Inox 18 % | 38 x 22 x 2 cm |
| Plat vitrine | 221011NO | ● | 38 x 29 x 2 cm |
| Bac d'angle triangulaire 1 L | 243006NO | ● | 39 x 27,5 x 4 cm |
| Bac d'angle triangulaire 1,3 L | 243009NO | ● | 39 x 27,5 x 7 cm |
| Plat à pans coupés | 383465 | Inox 18/10 | 40 x 18 x 4 cm |
| Plat vitrine | 221013NO | ● | 40 x 20 x 2 cm |
| Bac vitrine demi-profond | 233032NO | ● | 40 x 20 x 4 cm |
| Plat vitrine | 233039NO | ● | 40 x 26,5 x 2 cm |
| Bac vitrine demi-profond | 233035NO | ● | 40 x 26,5 x 4 cm |
| Bac vitrine profond | 233028NO | ● | 40 x 26,5 x 7 cm |
| Bac d'angle triangulaire | 243007NO | ● | 40 x 28 x 4 cm |
| Plat vitrine | 223004NO | ● | 40 x 29 x 2 cm |
| Bac vitrine demi-profond | 233047NO | ● | 40 x 29 x 4 cm |
| Bac vitrine profond | 233033NO | ● | 40 x 29 x 7 cm |
| Plats Pure | 403597 | ○ | 40 x 30 x 3 cm |
| | 403592 | ● | 40 x 30 x 3 cm |
| Bac vitrine demi-profond | 221017NO | ● | 40 x 30 x 3,5 cm |
| Plats à pans coupés | 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 |
| Plats vitrine avec bordure plate | 233021BA | ○ | 42 x 21 x 1,5 cm |
| | 233022NO | ● | 42 x 21 x 1,5 cm |
| | 223003NO | ● | 42 x 21 x 2 cm |
| Bac vitrine avec bordure plate | 233026NO | ● | 42 x 21 x 4 cm |
| Plats à pans coupés | 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 |
| Plat vitrine ondulé | 213019NO | ● | 42 x 28 x 0,7 cm |
| Plats vitrine avec bordure plate | 233023BA | ○ | 42 x 28 x 1,5 cm |
| | 233024NO | ● | 42 x 28 x 1,5 cm |
| Plat vitrine | 221006NO | ● | 42 x 28 x 2 cm |
| Plat vitrine avec bordure plate | 233027NO | ● | 42 x 28 x 4 cm |
| Bac vitrine demi-profond | 233004NO | ● | 42 x 28 x 4 cm |
| Bac vitrine profond | 233012NO | ● | 42 x 28 x 7 cm |
| Plats à gratin 4 L | 354264 | Inox 18 % | 42,5 x 31 x 4 cm |
| | 383264 | Inox 18/10 | 42,5 x 31 x 4 cm |
| Bacs à foie 4,4 L | 354378 | Inox 18 % | 42,5 x 31 x 4 cm |
| | 382378 | Inox 18/10 | 42,5 x 31 x 4 cm |
| Bac profond 7,5 L | 354343 | Inox 18 % | 42,5 x 31 x 8 cm |
| Bacs Clic 2 L | 404067 | ○ | 44 x 22 x 4 cm |
| | 404167 | ● | 44 x 22 x 4 cm |
| Ravier | 360346 | Inox 18 % | 44 x 27 x 2,5 cm |
| Bac demi-profond | 360347 | Inox 18 % | 44 x 27 x 4 cm |
| Plateaux pâtissiers | 359451 | Inox 18 % | 45 x 34 x 1 cm |
| | 383451 | Inox 18/10 | 45 x 34 x 1 cm |
| Ravier | 360423 | Inox 18 % | 50 x 18 x 2 cm |
| Bac demi-profond | 355422 | Inox 18 % | 50 x 18 x 4 cm |
| Plats Pure | 403404 | ○ | 51 x 51 x 3 cm |
| | 403400 | ● | 51 x 51 x 3 cm |
| Bacs à foie 5,5 L | 354379 | Inox 18 % | 51,5 x 36,5 x 4 cm |
| | 382379 | Inox 18/10 | 51,5 x 36,5 x 4 cm |
| Plats Pure GN 2/4 | 403433 | ○ | 53 x 16,2 x 3 cm |
| | 403434 | ● | 53 x 16,2 x 3 cm |
| Plats Pure | 403402 | ○ | 53 x 18 x 3 cm |
| | 403483 | ● | 53 x 18 x 3 cm |
| Plateau GN 1/1 | 381466 | Inox 18/10 | 53 x 32,5 x 2 cm |
| Plats Pure GN 1/1 | 403401 | ○ | 53 x 32,5 x 3 cm |
| | 403479 | ● | 53 x 32,5 x 3 cm |
| Plat pour vitrine | 363348 | Inox 18 % | 55 x 22 x 3 cm |
| Bac demi-profond | 360349 | Inox 18 % | 55 x 22 x 4,5 cm |
| Lot de 2 bacs triangulaires | 243003NO | ● | 56 x 22 x 4 cm |
| Plat vitrine | 221015NO | ● | 58 x 22 x 2 cm |
| Bac d'angle triangulaire | 243010NO | ● | 58 x 42 x 4 cm |
| Plats Pure | 403598 | ○ | 60 x 20 x 3 cm |
| | 403593 | ● | 60 x 20 x 3 cm |
| Plats à pans coupés | 360352 | Inox 18 % | 60 x 22,5 x 2 cm |
| | 383352 | Inox 18/10 | 60 x 22,5 x 2 cm |
| Plats Pure | 403599 | ○ | 60 x 40 x 3 cm |
| | 403594 | ● | 60 x 40 x 3 cm |
| | 403882 | ○ | 65 x 26,5 x 3 cm |
| Plats à pans coupés | 362419 | Inox 18 % | 72,5 x 22 x 2 cm |
| | 385419 | Inox 18/10 | 72,5 x 22 x 2 cm |
| Ravier | 365459 | Inox 18 % | 74 x 27 x 2,5 cm |
| Bac demi-profond | 365460 | Inox 18 % | 74 x 27 x 4 cm |
| Ravier | 365350 | Inox 18 % | 82 x 27 x 2,5 cm |
| Bac demi-profond | 365351 | Inox 18 % | 82 x 27 x 4 cm |

Stellinox

39 Avenue du Général de Gaulle
BP 36
63306 THIERS Cedex
Tél. : 04 73 80 44 00 - Fax : 04 73 51 35 24

**www.stellinox.eu**
info@stellinox.eu

Code APE : 2599 A - Siret 45128587800018
SAS au capital de 569 100 €

www.amplitude-thiers.com / Illustrations : STUT/Tonimage
Photo de mise en scène buffet Candy : Amplitude
Photos stand : Claude Lepaire - Paris