



LE RESEAU  
**COCCI**



IN SITU

**MATFER BOURGEAT**  
LA PASSION DU GOÛT

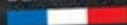


# LE BUFFET

Conservation chaud, froid - Supports pour buffet  
- Plaques chauffantes - Plateaux et buffets, etc.

LA TABLE QUI MET EN APPÉTIT

DEPUIS 1814





**PLAQUE DE DÉCOUPE CHAUFFANTE / HEATED CARVING TRAY**

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

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

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
plaque de découpe standard / standard carving tray	590	415	470	1100	230	50-60	1	870851	
plaque de découpe à picots / spiked carving tray	590	415	470	1100	230	50-60	1	870861	
plaque standard seule / standard tray, alone	536	330	11				1	870855	
plaque à picots seule / spiked tray, alone	536	330	25				1	870857	



**PLAQUE CHAUFFANTE / HOTPLATE**

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

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

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
600	400	52	385	230	50-60	1	870840	
600	600	52	645	230	50-60	1	870860	



**LAMPE CHAUFFANTE AMOVIBLE INFRA-ROUGE / REMOVABLE  
INFRARED HEAT LAMP**

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

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

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
555	349	500	600	230	50-60	1	870990	



**SUPPORT BACS À SAUCE / SAUCE CONTAINER STAND**

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

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



**SUPPORT BACS À USTENSILES / UTENSILS CONTAINER STAND**

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

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



**PLAQUE FROIDE / COOL PLATE**

Plan de pose amovible en verre trempé. Conforme à la législation en vigueur sur le maintien au froid. Présentation possible directement sur la plaque en verre ou sur plats de service. Livrée avec plaque eutectique GN1/1 (-10°C) et système de centrage de la plaque eutectique. Facile à nettoyer.

*Removable tempered glass serving worktop. Compliant with current legislation on keeping food cold. Presentation possible directly on the glass plate or on serving trays. Comes with eutectic plate GN 1/1 (-10°C) and eutectic plate centring system. Easy to clean.*

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



**COUVERCLE ROLL TOP / ROLL TOP LID**

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

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





**PLAQUE CHAUFFANTE / HOTPLATE**

Facilité de nettoyage. Format GN 1/1 pour utilisation de tous types de vaisselle gastronorme.  
Livrée sans la base. A commander séparément.  
Easy to clean. Format GN 1/1 to use all types of gastronorm dishware. Comes without the base.  
To order separately.

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
verre trempé / tempered glass	545	345	65	330	230	50-60	1	875001	
inox / stainless steel	545	345	65	330	230	50-60	1	875002	



**PLAQUE DE DÉCOUPE / CARVING TRAY**

Dessus en aluminium traité spécialement pour la découpe qui s'adapte sur la base Modulo (vendue séparément). Conforme à la législation en vigueur sur le maintien des températures.  
Facilité de nettoyage. Format GN 1/1 pour utilisation de tous types de vaisselle gastronorme.  
Livrée sans la base. A commander séparément.  
Aluminium top specially treated for the cut-out that fits on the Modulo base (sold separately).  
Compliant with current legislation on keeping food warm or cold. Easy to clean. Format GN 1/1 to use all types of gastronorm dishware. Comes without the base. To order separately.

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
545	345	65	330	230	50-60	1	875003	



**BASE COMMUNE EMPILABLE / STACKABLE COMMON BASE**

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

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



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



**PLAQUE EUTECTIQUE / EUTECTIC PLATE**

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

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



**PLAQUE FROIDE / COOL PLATE**

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

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

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



**PURE PRÉSENTOIR À FROMAGES / PURE CHEESE DISPLAY STAND**

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
plateau / tray	380	20	1	061877	
cloche / food cover dome	380	200	1	403785	



**PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ / REFRIGERATED DISPLAY CASE**

Base ABS. Plateau acier inoxydable. Maintien au froid entre 5 et 6h à -18°C. Durée de refroidissement de 2h pour une température à 20°C. Livré avec 2 plaques eutectiques. Couverture roll-top (610428) vendu séparément.  
ABS base. Stainless steel tray. Keeps food cold for 5 to 6 hours at -18°C. 2 hour cooling time for a 20°C temperature. Comes with 2 eutectic plates. Roll top lid (610428) sold separately.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
présentoir / display stand	565	360	65	1	061776	
cloche / food cover dome	530	325	170	1	610428	
plaque eutectique / eutectic plate	250	190	25	1	403784	



**WENGÉ VITRINE FROIDE / WENGE COLD DISPLAY CASE**

L'ensemble format GN 1/1 comprend un élément de base en wengé, un plateau en inox 18.10 et une plaque eutectique GN 1/1. Cloche vendue séparément.  
The GN 1/1 set includes a wenge base unit, an stainless steel 18.10 tray, and a GN 1/1 eutectic plate. Dome sold separately.

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



**VITRINE MULTI-FONCTIONS / MULTI-FUNCTION DISPLAY CABINET**

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

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



**PLAQUE CHAUFFANTE / HOTPLATE**

Dessus en acier inoxydable. Plaque de diffusion en aluminium à l'intérieur pour assurer une température homogène sur toute la surface supérieure en inox. Thermostat de régulation de 0°C à 100°C. Voyant d'indication de chauffe. Interrupteur marche/arrêt. Câble de branchement avec prise. Conforme à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C). Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

*Stainless steel top. Aluminium diffusion plate inside to ensure a homogeneous temperature over the entire stainless steel upper surface. Control thermostat between 0°C and 100°C. Heating indicator light. On/off switch. Connection cable with plug. Compliant with current legislation on keeping food warm (63°C). These hotplates comply with standards NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12, and NF EN 55014-1.*

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
600	400	90	500	230	50-60	1	870904	
600	600	90	750	230	50-60	1	870906	



**LAMPE CHAUFFANTE AMOVIBLE INFRA-ROUGE/REMOVABLE INFRARED HEAT LAMP**

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

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

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
555	349	500	6000	600	230	50-60	1	870990	



**PLAQUE CHAUFFANTE EXTRA-BASSE / EXTRA-LOW HOTPLATE**

Dessus en aluminium anodisé. Chauffe par résistance sérigraphiée. Température de surface régulée à 90°C (limitateur de température intégré). Poignée de préhension sur partie inférieure. Coins arrondis sans soudure sur dessus. Câble de branchement de 150 cm avec cordon débrochant. Très basse et légère. Conforme à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C). Marquage CE. Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

*Anodised aluminium top. Heated by screen-printed heating elements. Surface temperature regulated at 90°C (integrated temperature limiter). Handgrip on the lower part. Rounded corners without welding on the top. Connection cable 150 cm with detachable cable. Very low and lightweight. Compliant with current legislation on keeping food warm (63°C). CE marking. These hotplates comply with standards NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12, and NF EN 55014-1.*

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
530	325	38	210	230	50-60	1	870801	
600	400	42	330	230	50-60	1	870804	



**AMPOULE BLANCHE INFRA-ROUGE/INFRARED WHITE LIGHT BULB**

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

Ø mm	Watts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
125	250	50	1	240816	



**LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE/REMOVABLE INFRARED HEAT LAMP**

Lampe en acier peint, montée sur fil spirale extensible. Mobile ajustable en hauteur = H. mini 500mm H. maxi 1800mm. Bouton marche/arrêt incorporé. Raccordement direct sur le réseau électrique, fourni sans prise. Ampoule vendue séparément.

*Painted steel lamp on an extendable coiled wire. With wheels height adjustable = min. H 500 mm max. H 1,800 mm. Built-in on/off button. Direct connection to the mains, supplied without plug. Light bulb sold separately.*

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

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



**CHAFING DISH ÉCO À PÂTE COMBUSTIBLE / ECO FUEL PASTE CHAFING DISH**

Acier inoxydable. 2 brûleurs réglables à alcool gélifié. Livré avec bac GN 1/1 de profondeur 65mm. Piètement, cuve, bac et couvercle emboîtables.  
 Stainless steel. 2 adjustable gelled alcohol burners. Comes with GN 1/1 container depth 65 mm. Interlocking base, bowl, container, and lid.

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



**PÂTE COMBUSTIBLE/FUEL PASTE**

Type	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
1 72 boîtes / 72 boxes	200	1	662102	
4 boîtes / 4 boxes	200	6	870104	
2 bidon / container	4000	1	662104	
3 bouteille 1 L / bottle 1 l	900	1	662103	
4 pompe / pump		1	662109	





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



**CHAFING DISH ÉLECTRIQUE / ELECTRIC CHAFING DISH**

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

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

C cl	Ø mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
680	505	446	310-360	220-240	50	1	404880	



**CHAFING DISH ECO ÉLECTRIQUE / ECO ELECTRIC CHAFING DISH**

Acier inoxydable. Bac de chauffe. Fourni avec bac gastro GN 1/1. Manutention aisée avec poignée sur les côtés. Dimensions du couvercle : 534x326x65 mm sans poignées, 534x326x105 mm avec poignées.

*Stainless steel. Food warmer container. Comes with gastronorm container GN 1/1. Easy handling thank to the side handles. Lid dimensions: 534x326x65 mm without handles, 534x326x105 mm with handles.*

C cl	L mm	I mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
850	650	335	280	900	220-240	50	1	061037	



**CHAFING DISH ÉLECTRIQUE / ELECTRIC CHAFING DISH**

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

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

C cl	L mm	I mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
850	670	530	430	900	220-240	50	1	061036	



MATFER

#### MARMITE À SOUPE / SOUP POT

Fabrication en acier laqué époxy noir granité. Cuve et couvercle en acier inoxydable. Double cuve, fonctionne en bain-marie (0,6 litre). Thermostat gradué de 1 à 12. Assure un maintien en température très facile du potage.

Textured black epoxy coated steel. Stainless steel bowl and lid. Double well, operates as a bain marie (0.6 l). Thermostat graduated from 1 to 12. Makes it easy to keep soup hot.

C cl	Ø mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
800	350	390	435	230	50-60	1	871008	



#### CUISEUR À OEUFS / EGG COOKER

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

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
cuisseur / cooker	370	215	290	2600	230	50	1	120744	
6 paniers / 6 racks	190	29					1	120745	



#### BRÛLEUR / BURNER

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

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



**SUPPORT CUBE / CUBE HOLDER**

Acacia.  
Acacia.

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



**PLANCHE SUR PIEDS/BOARD ON LEGS**

En acacia. Belle finition. Peut servir de présentoir pour buffets, ou utilisée de manière plus originale en planche à tapas.  
Acacia. Quality finish. Can be used as a display for buffets or as a tapas board for an original touch.

	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1	350	150	60	1	063036	
2	420	200	100	1	063037	

Disponible début Juin / Available at the beginning of June



**SUPPORT BAS / SHORT HOLDER**

Acacia. Belle finition.  
Acacia. Quality finish.

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



**SUPPORT HAUT / TALL HOLDER**

Acacia. Belle finition.  
Acacia. Quality finish.

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

## SUPPORTS POUR BUFFET

FOOD DISPLAY TABLES AND STANDS

## SUPPORTS EN MÉTAL

METAL FOOD DISPLAY TABLES AND STANDS

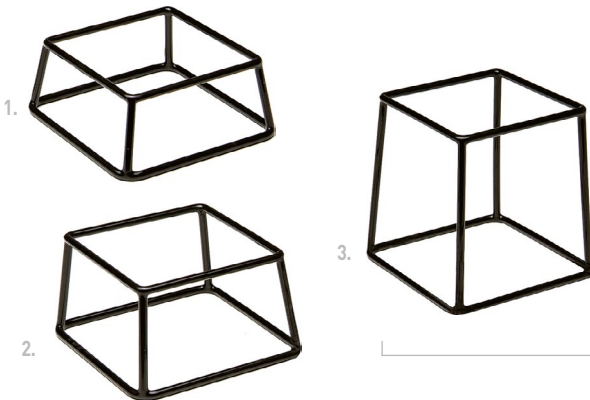


REVOL

### RÉHAUSSE MÉTAL

En métal noir mat.  
In matt black metal.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
réhausse / riser	240	100	1	063042	
réhausse / riser	240	180	1	063043	
plateau / tray	200		1	063044	



### SUPPORT SALADIER ZINC / ZINC SALAD BOWL STAND

Zinc + revêtement anti-adhérent en PVC noir. Forme trapèze permettant d'utiliser les 2 côtés pour s'adapter à toutes les configurations de buffet. Base inférieure 15x15 cm.

Zinc + black PVC non-stick coating. Its trapeze shape allows both sides to be used, adapting to any buffet set-up. Base 15x15 cm.

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



REVOL

### SUPPORT MÉTAL / METAL FOOD DISPLAY STAND

Métal laqué.  
Coated metal.

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



### SUPPORT MÉTAL GOMMÉ / GUMMED METAL DISPLAY STAND

Métal. Revêtement plastique anti-glisse. Plateau non fourni.  
Metal. Non-slip plastic coating. Tray not included.

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

**CORBEILLES ET CAGETTES**  
BASKETS AND CRATES

**CORBEILLES POUR BUFFET**  
BASKETS FOR BUFFETS



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

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

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



**CORBEILLE MÉTAL / METAL BASKET**

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

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



**CORBEILLE FIL / WIRE BASKET**

Métal laqué.  
Coated metal.

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



REVOL

**MANNE MÉTAL / METAL BAGUETTE CRATE**

Métal.  
Metal.

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



1.



2.



**CORBEILLE BUFFET / FRENCH PASTRY BASKET**

Polypropylène. Tressage épais.  
Polypropylene. Thick braiding.

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

512038 avec armature métallique / 512038 with metal frame



**CORBEILLE/BASKET**

Polypropylène. Tressage épais. Nettoyage facile. Idéal pour les viennoiseries et les préparations de petits déjeuners. 2 poignées. Dimensions sans poignées L x l : 46x42 cm.  
Polypropylene. Thick braiding. Easy to clean. Ideal for French pastries and breakfast preparations. 2 handles. Dimensions without handles lxx: 46x42 cm.

L mm	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
420	450	160	1	512031	



**CORBEILLE OSIER / WICKER BASKET**

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

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



**RUSTIC**

Acacia.  
Acacia.

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



**SALADIER / SALAD BOWL**

SAN. Bord renforcé.  
SAN. Reinforced rim.

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



**SALADIER / SALAD BOWL**

Mélatamine.  
Melamine.

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



**FRIDA**

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

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

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

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

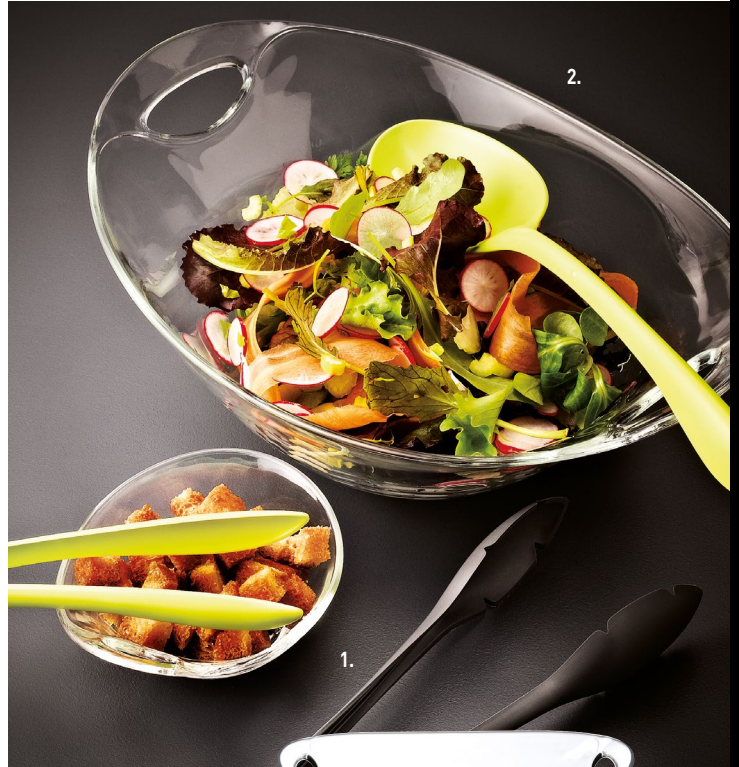
\* le couvercle s'adapte uniquement sur la ref 060736 / The lid fits only on ref 0160736





**PYRAMIDE**  
Verre sodocalcique.  
Soda-lime glass.

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



**PRACTICA**  
Verre sodocalcique.  
Soda-lime glass.

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



**LYS ROND**  
Verre trempé.  
Tempered glass.

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



**LYS CARRÉ**  
Verre trempé.  
Tempered glass.

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



ARCOROC  

**COCOON**  
Verre trempé.  
Tempered glass.

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



**NEW**

**D'CLINE**

En porcelaine.  
Porcelain.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
300	80	4	051211	

Disponible mi Mai / Available in the middle of May



**TAMBOUR**

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

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



ARCOROC  

**SALADIER / SALAD BOWL**

Verre trempé.  
Tempered glass.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
3,5	60	25	6	553365	
7,5	70	73	6	553367	
15	90	41	6	553369	
24	100	48	6	553371	
38,5	120	55	6	553373	
62,5	140	64	6	553375	
110	170	77	24	553377	
180	200	91	6	553379	
290	230	104	6	553381	
430	260	118	6	553383	



**MR CHEF**

Verre trempé.  
Tempered glass.

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



NEW

**BONBONNIÈRES / SWEET JARS**

Verre sodocalcique.  
Soda-lime glass.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
240	168	201	6	069664	
600	168	355	6	069666	



**QUATTRO STAGIONI**

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

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



**BONBONNIÈRE / SWEET JAR**

Verre sodocalcique.  
Soda-lime glass.

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



**BOCAL**

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

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
58	100	107	6	408249	
85	100	147	6	466799	



**FIDO**

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

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

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

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



WELCOME BAC GN / WELCOME GN CONTAINER

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



WELCOME PLATEAU / WELCOME TRAY

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

**CONTENANTS DE PRÉSENTATION**  
FOOD DISPLAY CONTAINERS

**PLATS DE PRÉSENTATION POUR BUFFET**  
SERVING DISHES FOR BUFFETS



**RECTON**

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

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

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
noir GN 1/3 / black GN 1/3	170	320	170	65	3	425028	



**MÉLAMINE**

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

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





ARDOISE MÉLAMINE / MELAMINE CHALKBOARDS

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

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



CLOCHE ET PLATEAU / DOME AND TRAY

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

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



PRÉSENTOIR À GÂTEAU / CAKE STAND

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

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



PLAT À GÂTEAU / CAKE PLATTER

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

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



SUPPORT À GÂTEAUX EN ARDOISE / SLATE CAKE AND PASTRY STAND

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

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



**NEW**

**PRÉSENTOIR À GÂTEAU EN ACACIA/ACACIA CAKE STAND**

En acacia. Belle finition et bonne stabilité. Ce plat à gâteau mettra en évidence toutes les créations sucrées. Laver à l'eau savonneuse. Sécher à la verticale. Entretien à l'huile végétale. Agréé au contact alimentaire.

*Acacia. Quality finish and very stable. This cake platter will showcase all your sweet creations. Wash with soapy water. Dry vertically. Rub regularly with vegetable oil for lasting wear. Food contact approved.*

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
350	150	1	063041	

Disponible début Juin / Available at the beginning of June



**NEW**

**PRÉSENTOIR À GÂTEAU EN ACACIA/ACACIA CAKE STAND**

En acacia. Belle finition et bonne stabilité. Ce plat à gâteau mettra en évidence toutes les créations sucrées. Laver à l'eau savonneuse. Sécher à la verticale. Entretien à l'huile végétale. Agréé au contact alimentaire.

*Acacia. Quality finish and very stable. This cake platter will showcase all your sweet creations. Wash with soapy water. Dry vertically. Rub regularly with vegetable oil for lasting wear. Food contact approved.*

L mm	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
330	350	150	1	063041	





© ASA-Selections



**SUPPORT ET CLOCHE À GÂTEAU / CAKE STAND AND DOME**

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



**CLOCHE / FOOD COVER DOME**

Verre sodocalcique.  
Soda-lime glass.

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



IN SITU Création



**PLATEAU INSITU PETIT-DÉJEUNER / INSITU BREAKFAST TRAY**

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

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



**PLATEAU INSITU / INSITU TRAY**

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

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





**roltex®**  
Our tray, your way.

### WAVE

Matériau naturel (fibre de papier et résine de canne à sucre). Absence de rebord. Design moderne et confortable. Température de lavage conseillé entre 55°C et 65°C. Température de rinçage conseillé entre 80°C et 85°C maximum. Séchage incliné sur la tranche. Pile de 100 plateaux maximum au stockage conseillé.

Natural fibre (paper fibre and sugar cane resin). No rim. Modern and comfortable design. Recommended washing temperature between 55°C and 65°C. Recommended rinsing temperature between 80°C and 85°C maximum. Dry on the side. Stacks of 100 trays maximum recommended for storage.

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



**roltex®**  
Our tray, your way.

### STRATIFIÉ

Stratifié. Résistant aux rayures, détergeant et brûlures. Température de lavage conseillé entre 55°C et 65°C. Température de rinçage conseillé entre 80°C et 85°C maximum. Séchage incliné sur la tranche. Pile de 100 plateaux maximum au stockage conseillé.

Laminated. Resistant to scratches, detergents, and burns. Recommended washing temperature between 55°C and 65°C. Recommended rinsing temperature between 80°C and 85°C maximum. Dry on the side. Stacks of 100 trays maximum recommended for storage.

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

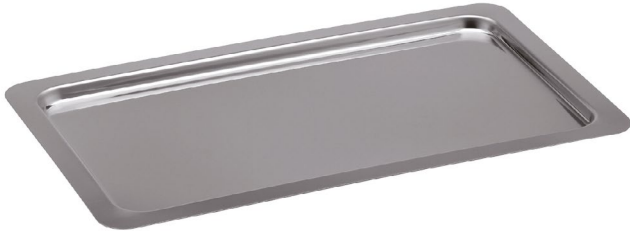
**PLATTEX** MADE IN FRANCE  
Fabricant Français depuis 1950

### POLYONE

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

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

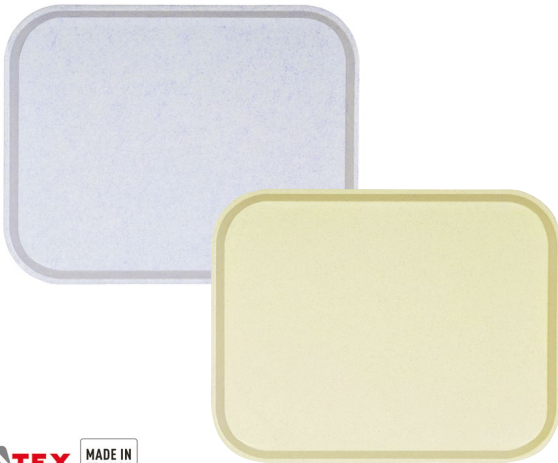
Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
self gris / cafeteria tray grey	460	360	1	062067	
self beige / cafeteria tray beige	460	360	1	062098	
GN 1/2 gris / GN 1/2 grey	325	265	1	062066	



**PLATEAU GASTRONORME / GASTRONORM TRAY**

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

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



**POLYONE**

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

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

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

**BASIK**

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

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

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



**POT À COUVERTS / CUTLERY POT**

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

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



**PRÉSENTOIR À COUVERTS / CUTLERY DISPLAY STAND**

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

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



**RAMASSE COUVERTS / CUTLERY TRAY**

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

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



**PORTE COUVERT / CUTLERY POT**

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

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



**SUCRIER DOSEUR / SUGAR DISPENSER**

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

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



**DOSEUR À MIEL / HONEY DISPENSER**

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

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



**SUCRIER / SUGAR BOWL**

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

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



**CUILLÈRE À MIEL / HONEY SPOON**

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

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



**SUCRIER / SUGAR BOWL**

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

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



**CUILLÈRE À MIEL / HONEY SPOON**

Acier inoxydable 18.10.  
Stainless steel 18.10.

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



**COUVERTS À SALADE/SALAD CUTLERY**

Stainless steel 18/10.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère à salade / salad spoon	287	10	1	070016	
fourchette à salade / salad fork	287	10	1	070017	



**PINCE DE BUFFET/BUFFET TONGS**

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
190	10	1	070015	
240	10	1	070014	



**LOUCHETTE/GRAVY LADLE**

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
170	10	1	070012	



**CUILLÈRE DE SERVICE/SERVING SPOON**

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
235	10	1	070011	



**PELLE À TARTE/CAKE SLICE**

Stainless steel 18/10.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
255	10	1	070013	



**REPOSE CUILLÈRE/SPOON REST**

Céramique.  
Ceramic.

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

## USTENSILES DE SERVICE

SERVING UTENSILS

## CUILLÈRES, PELLE ET LOUCHES

SPOONS, SCOOPS, AND LADLES

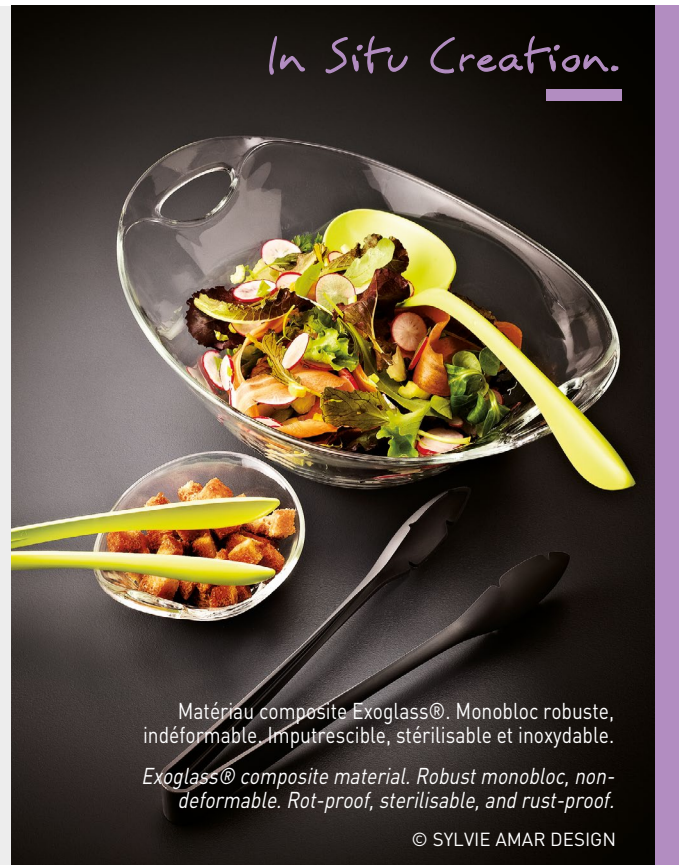


### CURVE PERFORÉE

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

### CURVE PLEINE

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



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

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

© SYLVIE AMAR DESIGN

### CUILLÈRES DE SERVICE / SERVING SPOONS

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

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



### CUILLÈRE À RIZ / RICE SPOON

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

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



### UNI / PLAIN

Acier inoxydable 18%.  
Stainless steel 18%.

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



**DROP**

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

Type	L mm	L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère pleine / spoon	317	70	25	3	1	277626	
<b>NEW</b> cuillère pleine / spoon	260	55	26	3	1	652101	
cuillère perforée / perforated spoon	315	70	34	3	1	277625	
<b>NEW</b> cuillère à spaghetti / spaghetti spoon	308	74	60	3	1	652105	
<b>NEW</b> louche / ladle	265	70	60	3	1	652100	
pelles à gâteau / cake slice	255	50	25	3	1	652108	



**LOUCHETTE / GRAVY LADLE**

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

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

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

**LOUCHETTE / GRAVY LADLE**

Acier inoxydable.  
Stainless steel.

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



**PELLE À TARTE / CAKE SLICE**

En CPET transparent. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétique.

Clear CPET. Bevelled edges, satin finish. Combining robustness and aesthetics.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
285	1	650183	



**PELLE À TARTE / CAKE SLICE**

Acier inoxydable.  
Stainless steel.

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



**COUVERTS À SALADE / SALAD CUTLERY**

SAN.  
SAN.

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





### CURVE FEUILLE DE CHÊNE

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

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

### CURVE PINCE LISSE

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



### PINCE TOUS USAGES / MULTI-PURPOSE TONGS

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

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



### PINCE À SPAGHETTIS / SPAGHETTI TONGS

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

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



### PINCE À SERVIR / SERVING TONGS

Acier inoxydable 18.10.  
Stainless steel 18.10.

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



### PINCE-CISEAUX / SALAD TONGS

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

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



**PICHET À POMPE/DISPENSER CONTAINER**

PS.  
PS.

Type	C cl	L mm	l mm	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
carré / square	145	105	105		1	073305	
rond / round	150			115	1	116350	



**POT À SAUCE / SAUCE POT**

Mélatamine.  
Melamine.

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



**POT À SAUCE AVEC POMPE / SAUCE DISPENSER**

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

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



**ÉTIQUETTES ASHÉSIVES ARDOISE / CHALKBOARD STICKERS**

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

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



**PINCE AVEC SUPPORT / CLIP WITH HOLDER**

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

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



**PORTE-ÉTIQUETTE / LABEL HOLDER**

Polycarbonate.  
Polycarbonate.

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



**PORTE-ÉTIQUETTE / LABEL HOLDER**

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

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



**PORTE-ÉTIQUETTE / LABEL HOLDER**

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

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



## Dualit.

### DUALIT GRILLE PAIN / DUALIT TOASTER

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

Type	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
4 tranches / 4 slices	360	220	220	2000	220	50-60	1	241514	
6 tranches / 6 slices	460	220	220	3000	220	50-60	1	241516	



### GRILLE-PAIN 4 TRANCHES / 4-SLICE TOASTER

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

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
315	270	220	1800	220-240	50-60	1	241503	



## VISION

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

L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
395	180	225	1450	230-240	50-60	1	241509	

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





### NATURE

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

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
carré caramel / square caramel	150	150	90	1	061754	
carré marron / square brown	150	150	90	1	061774	
carré marron / square brown	120	120	90	1	061772	

### MANNE / BAGUETTE CRATE

Osier vernis.  
Varnished wicker.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1 droit / straight	600	400	100	1	514670	
Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
2 incliné / tilted	500	430	200	1	512022	



### GRILLE PÂTISSÈRE / PASTRY DISPLAY TRAY

Polypropylène imitation osier.  
Imitation wicker polypropylene.

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



### MANNE NOIRE / BAGUETTE CRATE BLACK

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

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

**PAIN**  
BREAD

**MANNES ET PANIÈRES**  
BASKETS



1.



2.



**PANIER ROLL TOP / ROLL TOP BASKET**

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

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

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

**SUPPORT 2 NIVEAUX / 2-SHELF STAND**

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

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

**PAIN**  
BREAD

**PLANCHES À PAIN**  
BREAD BOARDS



**PLANCHE À PAIN RAMASSE-MIETTES GN 1/1 / BREAD BOARD WITH CRUMB TRAY GN 1/1**

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

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



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

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

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

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

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

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



**PERCOLATEUR/COFFEE PERCOLATOR**

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

Type	Ø mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
55 tasses = 9 l / 55 cups = 9 l	330	580	1550	230	50	1	212044	
100 tasses = 15 l / 100 cups = 15 l	385	600	1550	230	50	1	212047	
lot de 10 éponges inox / pack of 10 stainless steel sponges						1	710328	
thermostat de chauffe / heating thermostat						1	880400	
cache écrou / bolt cover						1	880401	
écrou / bolt						1	880402	
joint / seal						1	880403	
résistance pour 212044 / heating element for 212044						1	880404	
résistance pour 212047 / heating element for 212047						1	880405	
support thermostat / thermostat holder						1	880406	
thermostat sécurité / backup thermostat						1	880407	
thermostat secondaire / secondary thermostat						1	880408	



**CRUCHE / JUG**

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

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



**FILTRE / FILTER**

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

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
254	1	120200	



**DÉTARTRANT / DESCALER**

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

U.V.	Code	Prix HT
1	212043	



**NOVO**

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

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
machine / machine	170	214	346	424	2130	230	50-60	1	120162	
cruche / jug	170							1	120180	



### TEMPO

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

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



### ELEGANZA

Ampoule sous vide à double paroi en acier inoxydable. Surface polie haute brillance. Ouverture easy open.  
Stainless steel double wall vacuum inner pot. High gloss polished surface. Easy open opening.

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



### TUNDRA

Acier inoxydable 18.8 brossé. Poignée et couvercle basculants en alliage chromé. Double paroi inox avec vide air.  
Stainless steel 18.8 brushed. Chrome alloy hinged handle and lid. Stainless steel double wall with vacuum.

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



NEW



### BOUILLOIRE INOX/STAINLESS STEEL KETTLE

Capacité de 1,7L. Corps en inox de qualité supérieure. Indicateur de niveau d'eau. Bec verseur avec filtre anti-calcaire amovible et lavable. Base pivotante 360°. Arrêt automatique dès l'ébullition. Couvercle à charnière et ouverture extra large pour un nettoyage facile. Enrouleur de câble. Résistance cachée. Sécurité contre la surchauffe.

1.7 l capacity. Superior quality stainless steel body. Water level indicator. Spout with removable and washable limescale filter. 360° swivel base. Automatic shut-off at boiling point. Hinged lid with extra wide opening for easy cleaning. Cable reel. Concealed heating element. Overheating protection.

C cl	L mm	l mm	H mm	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
170	160	240	215	2200	220-240	50-60	1	120048	





## PRÉSIDENT

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

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

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



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



## SOPRANO

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

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

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



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

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



## VERSEUSE / POURER

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

*Stainless steel. Stainless steel double wall. Lid with push button for high thermal performance. Specially designed spout for even flow and better heat retention.*



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



**FONTAINE ISOTHERME / INSULATED BEVERAGE DISPENSER**

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

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



**SAMBA**

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

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



**PICHET À POMPE / DISPENSER CONTAINER**

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

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

CAFE

LAIT

THE

**ETIQUETTES ADHÉSIVES / ADHESIVE LABELS**

Adaptées à tous modèles de verseuses. Lot de 10.  
Suitable for all types of jugs. Pack of 10.

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



**FLÛTE À CÉRÉALES / CEREAL PITCHER**

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

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



**DISTRIBUTEUR À CÉRÉALES / CEREAL DISPENSER**

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

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



**BRIDGE PRÉSENTOIR BOCAUX**

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

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



### QUATTRO STAGIONI

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

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
taille fine / fine	100	50	248	6	532525	
Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
droite / straight	100	94	226	12	532453	

### FONTAINE À JUS DE FRUITS / JUICE DISPENSER

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

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



### ACCESSOIRE / ACCESSORY

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

**JUS DE FRUITS/BOISSON**  
FRUIT JUICE/DRINK

**FONTAINES À JUS DE FRUIT**  
JUICE DISPENSERS



**FONTAINES À JUS DE FRUIT / JUICE DISPENSER**

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

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

**FONTAINE À JUS DE FRUITS / JUICE DISPENSER**

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

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



**FLOW**

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

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



**FONTAINE À JUS DE FRUITS / JUICE DISPENSER**

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

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



**LE RÉSEAU COCCI**  
**03 89 72 05 35**  
**COURRIER@LERESEAUCCOCCI.FR**