



IN SITU

MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT

BUFFET



LA TABLE QUI MET EN APPÉTIT

DEPUIS 1814







IN SITU

LE BUFFET

BUFFET

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

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

	Pages	
conservation au chaud et au froid	298	<i>temperature controlled storage</i>
supports pour buffet	307	<i>food display tables and stands</i>
corbeilles et cagettes	309	<i>baskets and crates</i>
contenants de présentation	315	<i>food display containers</i>
jus de fruits/boisson	343	<i>fruit juice/drink</i>
plateaux et accessoires pour buffet	323	<i>buffet trays and accessories</i>
ustensiles de service	330	<i>serving utensils</i>
thé/café	337	<i>tea/coffee</i>
pain	334	<i>bread</i>
céréales	341	<i>cereals</i>



PLAQUE DE DÉCOUPE CHAUFFANTE / HEATED CARVING TRAY

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

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

Type	L mm	l mm	H mm	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 gastronomique.
Livrée sans la base. A commander séparément.
Easy to clean. Format GN 1/1 to use all types of gastronomic 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 gastronomique.
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 gastronomic 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.

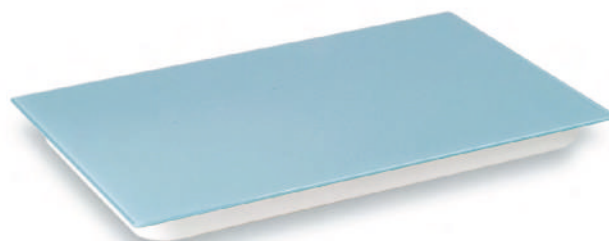
L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
620	350	150	1	875000	



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. À 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	



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 GN1/1 / REFRIGERATED DISPLAY CASE GN1/1

Base ABS. Plateau acier inoxydable. Livré avec 2 plaques eutectiques. Couverture roll-top (610428) vendu séparément.
ABS base. Stainless steel tray. 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 / WENGÉ 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	



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 débrochable. 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 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	



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
cuivre / copper	230	220-240	50	1	240813	
noir / black	230	220-240	50	1	240815	



**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). Équipé 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 thanks 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	





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

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

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



BRÔLEUR / BURNER

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

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

SUPPORTS POUR BUFFET

FOOD DISPLAY TABLES AND STANDS

SUPPORTS EN BOIS

WOODEN FOOD DISPLAY TABLES AND STANDS



PLANCHE SUR PIEDS/BOARD ON LEGS

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	



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	



SUPPORTS POUR BUFFET

FOOD DISPLAY TABLES AND STANDS

SUPPORTS EN MÉTAL

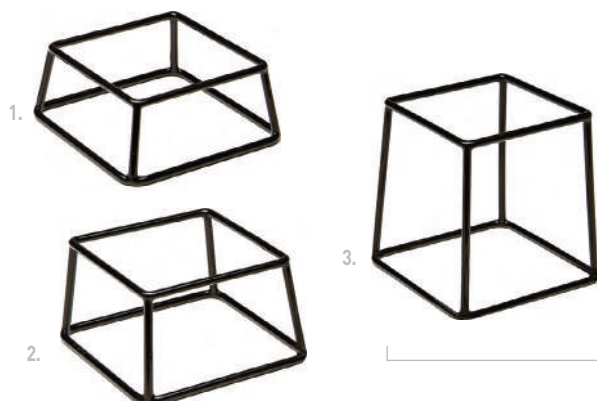
METAL FOOD DISPLAY TABLES AND STANDS



RÉHAUSSE MÉTAL

Métal noir mat.
Matte black metal.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
réhausse / height adjuster	240	100	1	063042	
réhausse / height adjuster	240	180	1	063043	
réhausse / height adjuster	240	265	1	184136	NEW
plateau noyer / walnut tray	200	10	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 la plus petite 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	200	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	
250	100	1	063050	

NEW



1.



2.

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	



1.



2.



REVOL

MANNE MÉTAL / METAL BAGUETTE CRATE

Métal. Corbeille très solide constituée d'une base et de fils épais pour une excellente stabilité et une perception haut de gamme.
Metal. Very solid basket made of a base and thick wires for excellent stability and top-of-the-range perception.

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

NEW



COROLLE CORBEILLE FIL FIN / COROLLE FINE WIRE BASKET

Métal laqué. Corbeille profonde et élégante qui permet de valoriser les fruits sur un buffet par exemple. Pieds antidérapants.
Coated metal. This deep, elegant basket will showcase fruit beautifully on a buffet unit, for example. Non-slip feet.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
250	145	1	063051	

PALACE
ATLANTIS
DUBAÏ



SAFRAN

Paris

Safran Paris propose une nouvelle vision de l'hôtellerie de prestige en créant des concepts de présentation et de distribution premium, adaptés à chaque espace de vie : Afternoon Tea, buffets, restaurants ou chambres. S'appuyant sur le savoir-faire d'artisans d'excellence, les ateliers conçoivent des objets uniques et raffinés en associant formes, couleurs et matériaux afin de garantir un effet visuel fort. La marque provoque l'émotion et répond aux exigences des établissements d'exception en alliant qualité et exclusivité.

Safran Paris offers a new vision of prestige hospitality by creating premium presentation and distribution concepts, tailored to each space: Afternoon Tea, buffets, restaurants, or room. Drawing on the expertise of skilled craftsmen, the workshops design unique and refined objects, combining shapes, colours, and materials for a strong visual effect. The brand evokes emotion and meets the requirements of exclusive establishments by combining quality and exclusivity.





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. Bord plus bas d'un côté pour améliorer la présentation et le service.

Polypropylene. Thick braiding. Easy to clean. Ideal for French pastries and breakfast preparations. 2 handles. Dimensions without handles l x w: 46x42 cm. Lower edge on one side to improve presentation and service.

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



CORBEILLE OSIER / WICKER BASKET

Osier vernis. 2 poignées. Bord plus bas d'un côté pour améliorer la présentation et le service. Varnished wicker. 2 handles. Lower edge on one side to improve presentation and service.

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



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	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	



D'CLINE

Porcelaine.
Porcelain.

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



NEW



HAZEL

Saladier en grès. Avec son extérieur noir mat élégant contrastant avec un intérieur émaillé aux reflets chatoyants, ce saladier au design organique apporte une touche sophistiquée et moderne à tout buffet, rehaussant la présentation des mets.

Stoneware salad bowl. Its organic shape, enhanced by a double gloss finish on the inside and matte on the outside, accentuates its raw and timeless look.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	270	95	1	053312	



EJA

Saladier en grès. Forme organique renforcée par une finition mat/brillant qui accentue son aspect brut et intemporel. L'association parfaite des deux finitions contrastées (blanc brillant intérieur et gris clair mat extérieur) met en valeur le design de ce saladier. Ce saladier sublimerait toutes les compositions sucrées et salées sur un buffet.

Stoneware salad bowl. Its organic shape, enhanced by a double gloss finish on the inside and matte on the outside, accentuates its raw and timeless look. The perfect combination of the two contrasting finishes (glossy white inside vs. light grey matte outside) enhances the aesthetic appeal of this salad bowl. This salad bowl will showcase both sweet and savoury food on a buffet line.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
250	270	95	1	053310	
550	340	115	1	053311	

053310 Disponible Mai 2025

NEW

NEW



NERO

Mélatamine. Les striures concentriques à l'intérieur et le contraste avec une finition lisse à l'extérieur donnent une touche d'élégance supplémentaire au saladier. Ce saladier mettra en valeur toutes les compositions sucrées et salées sur un buffet.

Melamine. The concentric ribbed interior contrasting with the smooth finish on the outside brings an extra touch of elegance to the salad bowl. This salad bowl will showcase both sweet and savoury food on a buffet line.

C cl	L mm	I mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
350	250	250	110	1	060766	
350	325	265	75	1	060767	
350	530	162	75	1	060765	



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
165	168	100	1	060771	
300	210	110	1	060772	
500	255	135	1	060773	



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	



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	34	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	



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	



BONBONNIÈRES / SWEET JARS

Verre sodocalcique.
Soda-lime glass.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
260	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
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	

NEW



YLI PELLE

Porcelaine.
Porcelain.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
noire / black	420	210	85	2	052317	
blanche / white	420	210	85	2	052318	



BAC GN

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 1/3 / white GN 1/3	170	320	170	65	3	051754	
noir GN 1/3 / black GN 1/3	170	320	170	65	3	051742	
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	
blanc GN 1/1 / white GN 1/1	700	530	325	65	2	071411	



MÊLAMINE

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

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1 blanc GN 2/4 / white GN 2/4	300	162	530	65	3	060729	
2 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	
5 blanc GN 1/1 / white GN 1/1	710	325	530	65	2	060732	
6 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	



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	



PLATEAU TOURNANT EN ACACIA/ACACIA REVOLVING STAND

Acacia. Légèrement creusé à l'intérieur. Ce plat tournant mettra en évidence toutes les créations, sucrées comme salées. Laver à l'eau savonneuse. Sécher à la verticale. Entretien à l'huile végétale. Agréé au contact alimentaire.

Acacia. Slightly hollowed on the inside. This turntable is ideal to showcase all your sweet and savoury 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
330	45	1	072210	



PLATEAU TOURNANT EN ACACIA/ACACIA REVOLVING STAND

Acacia. Légèrement creusé à l'intérieur. Ce plat tournant mettra en évidence toutes les créations, sucrées comme salées. Laver à l'eau savonneuse. Sécher à la verticale. Entretien à l'huile végétale. Agréé au contact alimentaire.

Acacia. Slightly hollowed on the inside. This turntable is ideal to showcase all your sweet and savoury 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
330	45	1	072210	





SUPPORT ET CLOCHE À GÂTEAU / CAKE STAND AND DOME

Porcelaine.
Porcelain.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
support / holder	323	120	1	051771	



PLAT À GÂTEAU / CAKE PLATTER

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	

PRÉSENTOIR À GÂTEAU / CAKE STAND

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	



CLOCHE ET PLATEAU / DOME AND TRAY

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

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



CLOCHE / 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 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	330	1	062116	
beige / beige	430	330	1	062117	



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
fast food wengé / fast food wenge	375	265	25	061912	
self wengé / cafeteria tray wenge	460	360	25	061911	
GN 1/1 wengé / GN 1/1 wenge	530	325	25	061910	

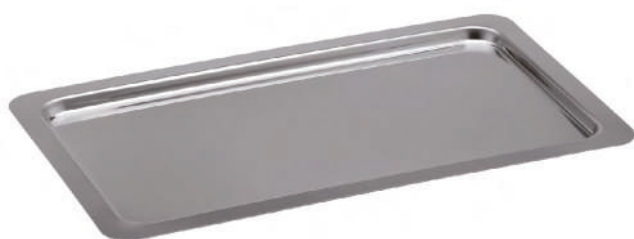
PLATTEX **MADE IN FRANCE**
Fabricant Français depuis 1950

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	U.V.	Code	Prix HT
177	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	



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	



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	



NEW



SUZANNE

Acier inoxydable. Pince à pain noire, finition mate. Bonne prise en main.
Stainless steel. Comfortable grip.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
210	70	1	650210	



UNI / UNI

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	U.V.	Code	Prix HT
cuillère pleine / spoon	317	70	25	1	277626	
cuillère pleine / spoon	260	55	26	1	652101	
cuillère perforée / perforated spoon	315	70	34	1	277625	
cuillère à spaghetti / spaghetti spoon	308	74	60	1	652105	
louche / ladle	265	70	60	1	652100	
pelle à gâteau / cake slice	255	50	25	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

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	



In Situ Creation.



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	H mm	U.V.	Code	Prix HT
carré / square	145	110	110		175	1	073305	
rond / round	150			120	175	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	

**ETIQUETTES 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	H mm	U.V.	Code	Prix HT
25	105	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**

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 polib brillant. Minuterie de 5 minutes. Sélection de chauffe 2 ou 4 tranches. Plateau de récupération des miettes. Relevage manuel des tranches.
Poli brillant 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 backlight. 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
caramel / caramel	150	150	90	1	061754	
marron / brown	150	150	90	1	061774	
marron / brown	120	120	90	1	061772	



1.



2.



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	

COUTEAU 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. Ampoule inox double paroi avec vide d'air.
Stainless steel. Chrome ABS head and handle. Double-walled stainless steel bulb with air gap.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
pichet / jug	100	109	205	1	075013	
pichet / jug	200	149	265	1	075014	
couvercle / lid		65	50	1	075016	



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	



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	
pichet inox rouge / red stainless steel jug	160	170	262	1	075015	
couvercle / lid			95	1	075012	



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	



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 meilleure 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	



JAZZ

Polypropylène renforcé. Antichocs.
Reinforced polypropylene. Shockproof.

Type	C cl	H mm	U.V.	Code	Prix HT
beige / beige	27		1	402155	
blanc / white	27		1	405798	
bleu / blue	27	93	1	075017	
rouge / red	27	93	1	075018	

THÉ/CAFÉ
TEA/COFFEE

PICHETS ISOTHERMES
INSULATED JUGS



CAFE

LAIT

THE

ETIQUETTES ADHESIVES / 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	



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	



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	

THÉ/CAFÉ
TEA/COFFEE

BOUILLLOIRE
KETTLE



BOUILLLOIRE 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	



FLÔTE 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	



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	



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	



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
x 2 plateaux anti-gouttes / 2 drip trays	95	15	1	400579	
support / holder	190	185	1	069665	



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	



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 BUFFET - PIÈCES DÉTACHÉES



CUISEUR À OEUFS 6 PANIERS REF:120744

	Code	Prix HT
résistance pour cuiseur à oeufs	120746	



GRILLE PAIN EN ACIER INOXYDABLE 4 TRANCHES REF:241503

	Code	Prix HT
résistance de côté pour toaster	241501	
résistance centrale pour toaster	241502	



PLAQUE CHAUFFANTE EXTRA-BASSE REF:870804

	Code	Prix HT
écrou HU M5 inox	480882	
cordon d'alimentation CE 230Volts mono 2mètres	483572	

RETROUVEZ LA GAMME DE
CHARIOTS
DANS LE CATALOGUE.

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





TANTALISING TABLES



Le Réseau Cocci
courrier@lereseaucocci.fr
03 89 72 05 35

SUIVEZ-NOUS / FOLLOW US



digital.matferbourgeat.com
www.matferbourgeat.com



Les Tarifs affichés au catalogue Digital du Groupe MATFER BOURGEAT faisant foi, les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition, en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande.

Public prices from the official Matfer Bourgeat digital catalog should prevail, the products shall be provided at the prices applicable at the time of dispatch, in euros and taking account of the VAT applicable on the date the order was placed.

Catalogue avec prix
Code : 988810



3 364129 888107