

6. LE BUFFET ET LE SELF

P 199	Présentation de buffet	P 220/222	Verseuses, pichets à pompes
P 200/201	Plat "Gastron", grès céradon	P 223	Service du café
P 202/203	Saladiers, thermoformés	P 224/225	Cloches isothermiques
P 204/206	Saladiers, porcelaine et verre	P 226/227	Accessoires de buffet
P 207/209	Plats, inox	P 228/229	Bain-marie
P 210/214	Plateaux de service		
P 215	Porte-étiquettes		
P 216/218	Ustensiles de service		
P 219	Pots à condiments		





GAMME BUFFET "MODULO"

Une gamme complète de supports fonctionnels et esthétiques au format GN 1/1 conçus pour une interchangeabilité rapide et simple sur un piétement commun.

- Bases empilables pour le stockage et le gain de place.
- Principe de dessus fonctionnels variés adaptés à tous types de buffets.
- Conforme à la législation en vigueur pour le maintien en température.
- Grande maniabilité (poignées intégrées).
- Facilité de nettoyage.



Base empilable	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
----------------	------	-------	------	------	------	---------

Base en acier inoxydable, empilable. Charge maximale : 20 kg. Poids : 2,5 kg.

Base	620	350	150	875000	1	
------	-----	-----	-----	--------	---	--

Plaque froide seule	L mm	lg mm	Code	U.V.	Prix HT
---------------------	------	-------	------	------	---------

A poser sur base Réf. 875000. Plaque en verre trempé bleu avec plaque eutectique - 12° C et son support. Pour tous produits frais : charcuterie, fromage, desserts, ...

Plaque sans base, épaisseur 4 mm	545	345	875004	1	
----------------------------------	-----	-----	--------	---	--

Plaque eutectique supplémentaire, épaisseur 28 mm	480	280	826000	1	
---	-----	-----	--------	---	--

Plaque chaude seule	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
---------------------	------	-------	------	------	------	---------

Existe en 2 versions : plaque verre trempé ou plaque inox, à encastrer dans la base Réf. 875000. Permet de présenter les plats cuisinés en terrines, cocottes, plats, marmites, ... Puissance : 330 W. 230 volts monophasé. Cordon d'alimentation amovible. Poids : 4,5 kg.

Verre trempé, sans base, charge maxi : 10 kg.	545	345	65	875001	1	
---	-----	-----	----	--------	---	--

Acier inoxydable, sans base, charge maxi : 11 kg	545	345	65	875002	1	
--	-----	-----	----	--------	---	--

Plaque de découpe chaude seule	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
--------------------------------	------	-------	------	------	------	---------

Plaque chauffante avec dessus en aluminium traité, embouti creux pour retenir le jus de viande. Puissance 330 W. 230 volts monophasé. Poids : 4,5 kg.

Plaque de découpe, sans base, charge maxi : 12 kg	545	345	65	875003	1	
---	-----	-----	----	--------	---	--

Bain-Marie seul	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
-----------------	------	-------	------	------	------	---------

Bain-marie à chauffage par résistance électrique. Fourni avec cuve bain-marie et couvercle cloche, sans bac gastronorme. Puissance : 700 W, hauteur hors tout : 250 mm, 230 volts monophasé. Poids : 7 kg.

Bain-marie, sans base, charge maxi : 10 kg	545	345	250	875005	1	
--	-----	-----	-----	--------	---	--

Bain-Marie 2 soupières seul	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
-----------------------------	------	-------	------	------	------	---------

Bain-marie avec 2 soupières inox avec couvercle, capacité 4 litres. Peut servir aussi pour des sauces. Chauffage par résistance électrique 700 W. 230 volts monophasé. Poids : 7 kg.

Bain-marie 2 soupières, sans base, charge maxi : 10 kg	545	345	250	875006	1	
--	-----	-----	-----	--------	---	--



Emile Henry®

H O T E L L E R I E

GASTRON II

Nouveaux bacs
Gastronormes
+ légers
+ résistants

Compatibles avec :

- les chafing dish, même hors normes.
- les comptoirs chauds et froids : Henny Penny, Alto Shaam...
- les couvercles : Cambro, Rubbermaid...

Empilabilité parfaite

LE CÉRADON®, UNE
CÉRAMIQUE SPÉCIFIQUE
EMILE HENRY

Grande résistance

- aux chocs thermiques : du congélateur au four chaud ; -20°C / +250°C.
- aux chocs mécaniques : ne s'ébrèche pas.
- à la lame de couteau : ne se raye pas.

Confort d'utilisation

- chaleur conservée plus longtemps ; meilleure répartition de la chaleur.
- nettoyage facile et impeccable ; passe au lave vaisselle.

Présentation attractive

- choix de 6 couleurs.
- formes spécifiques pour buffet.





RECTON



1

HEXAGON



3



LA GAMME "GASTRON"

- Spécialement conçue pour le buffet.
- Bords renforcés : ne s'ébrèchent pas.
- Ne se raye pas.
- Capacité thermique : - 20° C à + 250° C.
- S'utilise au four traditionnel, micro-ondes et bain-marie.
- Se nettoie facilement, passe au lave-vaisselle.
- Empilable.

BOLON



4

1- Recton	Blanc	Azur	Pastis	Noir satiné	Vert fraîcheur	Rouge cerise	U.V.	Prix HT
Bac GN 1/1, 630 cl, 530 x 320 x P 65 mm	051750	051749	051751	051747	051736	051738	2	
Bac GN 1/2, 290 cl, 320 x 260 x P 65 mm	051752	051753	051755	051745	051734	051744	3	
Bac GN 1/3, 170 cl, 320 x 170 x P 65 mm	051754	051757	051759	051742	051798	051808	3	
Bac GN 1/4, 120 cl, 260 x 160 x P 65 mm	051756			460143			3	
Bac GN 1/6, 60 cl, 170 x 160 x P 65 mm	051775	051776	051777	400565			3	



2- Couverture pour Recton GN 1/2				L x lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Couverture transparent, résistance thermique : -30° à + 100° C.				292x230	40	071001	1	



3- Hexagon	Blanc	Azur	Pastis	Noir satiné	Vert fraîcheur	Rouge cerise	U.V.	Prix HT
Plat, 220 cl, Ø 310 x P 71 mm	051764	051766	051768				3	
Plat, 160 cl, Ø 260 x P 65 mm	051758	051760	051762	051769	051779	051778	3	
Plat, 100 cl, Ø 180 x P 65 mm	051887	051889	051891				3	



2



PLARON



4- Bolon	Blanc	Azur	Pastis	Noir satiné	Vert fraîcheur	Rouge cerise	U.V.	Prix HT
Saladier, 560 cl, Ø 310 x H 140 mm	051780	051781	051782				2	
Saladier, 350 cl, Ø 270 x H 120 mm	051783	051784	051785	051816	051829	051820	3	
Saladier, 190 cl, Ø 220 x H 97 mm	051786	051787	051788				3	

5- Plaron	Blanc	Azur	Pastis	Noir satiné	Ø mm		U.V.	Prix HT
Plat à tarte	051770	051772	051774	425027	330		3	

6- Poron	Blanc	Azur	Pastis	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Prix HT
Pot	051812	051813	051814	140	130	150	2	

PORON



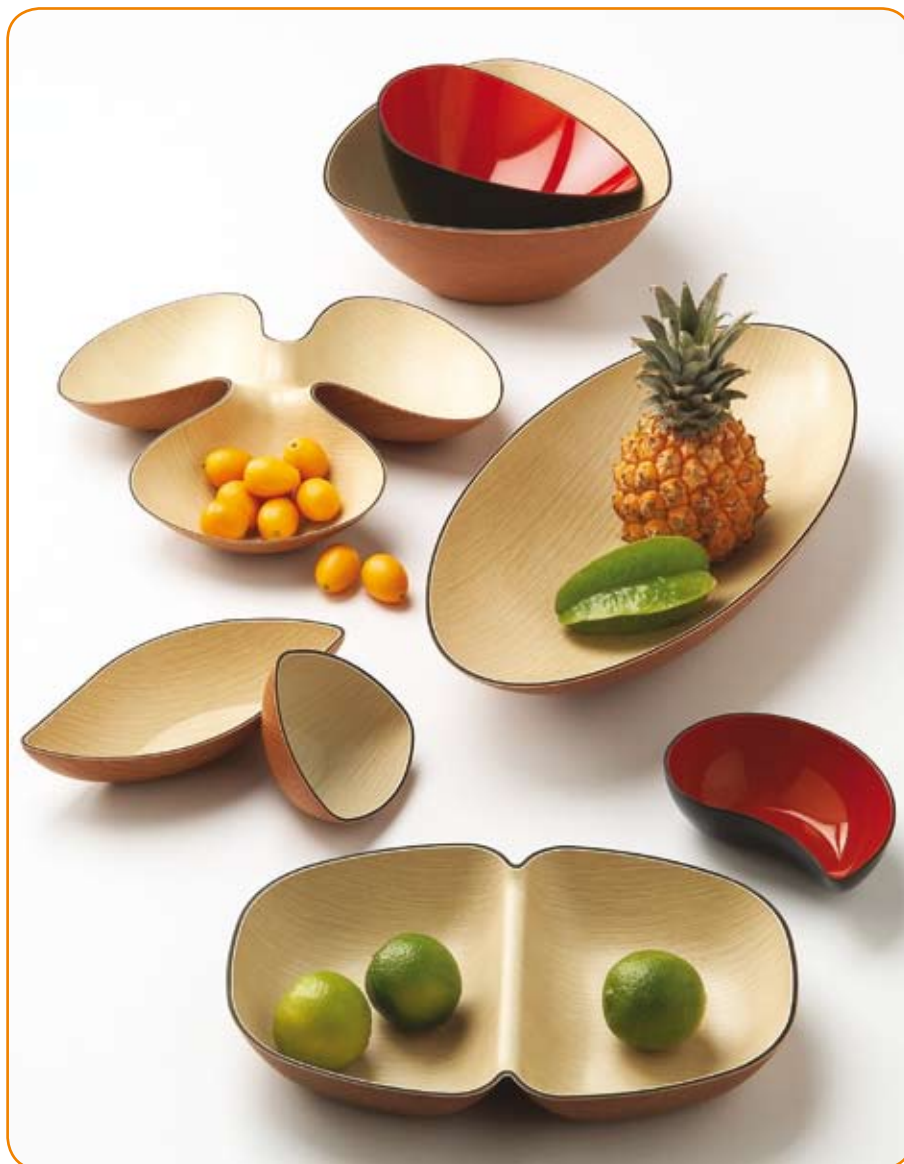
6





GAMME "PIACENZA"

- Produits thermoformés, finition à la main.
- Matériau stratifié 5 couches (4,5 mm).
- Indéformable, incassable.
- Poids réduit.
- Agréé contact alimentaire.
- Supporte des températures de - 35° à + 90° C.
- Passe au micro-ondes
- Passe au lave-vaisselle.



Couverts à salade Toledo	L mm	Code	U.V.	Prix HT
--------------------------	------	------	------	---------

Conçus pour la gamme des saladiers "Piacenza".
En polystyrène. Coloris : transparent et noir

Couverts (cuillère + fourchette)	310	050960	1	
----------------------------------	-----	--------	---	--





"Atollo"	C cl	L x lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Coloris : bois clair / bois foncé.						
Saladier	500	300x300	110	050999	1	
Saladier	280	250x250	100	051008	1	
Saladier	140	200x200	80	051010	1	
Saladier	45	140x140	60	051012	1	
Saladier	25	110x110	45	051001	1	

"Atollo"	C cl	L x lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Coloris : rouge / noir. Finition brillante.						
Saladier	500	300x300	110	050991	1	
Saladier	280	250x250	100	051026	1	
Saladier	140	200x200	80	051027	1	
Saladier	45	140x140	60	051028	1	
Saladier	25	110x110	45	051003	1	

"Arca"	C cl	L x lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Coloris : bois clair / bois foncé.						
Plat	330	460x220	70	051024	1	

"Trinidad"	C cl	L x lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Coloris : bois clair / bois foncé.						
Plat	180	320	70	051025	1	

"Bora-Bora"	C cl	L x lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Coloris : bois clair / bois foncé.						
Saladier	170	315x200	50	051014	1	

"Pétalo"	C cl	L x lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Coloris : bois clair / bois foncé.						
Saladier	40	150x110	50	051016	1	

"Pétalo"	C cl	L x lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Coloris : rouge / noir. Finition brillante.						
Saladier	40	150x110	50	051011	1	

"Piuma"	C cl	L x lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Coloris : bois clair / bois foncé.						
Plat	100	280x150	55	051018	1	
Plat	60	250x130	50	051022	1	
Plat	40	220x110	45	051023	1	





Saladier et Coupelle S Food	C cl	H mm	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
-----------------------------	------	------	------	------	------	---------

En porcelaine hôtelière extra-résistante. Nouveau design. De forme et conception facile à entretenir.

Coupelle	10	40	90	051427	6	
Coupelle	25	57	120	051426	6	
Saladier	70	67	165	051423	4	
Saladier	110	80	195	051421	1	



Saladier Hôtel	C cl	L x lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
----------------	------	-----------	------	------	------	---------

Ovale. En porcelaine hôtelière.

Saladier	40	160x150	65	468863	6	
Saladier	70	180x170	75	468864	6	



Saladier	C cl	H mm	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
----------	------	------	------	------	------	---------

Empilable. En porcelaine.

Saladier	40	150	50	051376	6	
Saladier	75	180	60	051377	6	
Saladier	130	210	75	051378	10	
Saladier	200	240	85	051379	10	



"Lys"	C cl	H mm	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
-------	------	------	------	------	------	---------

En verre trempé. Empilable.

Coupelle	3,6		60	553240	4/96	
Coupelle	7		75	553242	4/96	
Coupelle	20		105	553246	6/72	
Coupelle	31		120	553248	6/72	
Saladier rond	50		140	553345	6/48	
Saladier rond	92		170	553347	6/24	
Saladier rond	155		200	553349	6/24	
Saladier rond	240		230	553351	6/24	
Saladier rond	340		260	553353	6/12	
Saladier rond	580		310	553355	3/6	





Saladier isotherme	C cl	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
--------------------	------	------	------	------	------	---------

En acier inoxydable brossé. A double paroi isothermique. Idéal pour conserver la fraîcheur des aliments.

1- Saladier GM	230	240	110	062221	1	
1- Saladier PM	115	200	90	062220	1	
2- Saladier vasque	410	340	90	062222	1	



Bol D'cline	C cl	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
-------------	------	------	------	------	------	---------

Rond. En porcelaine blanche. Forme inclinée. Individuel.

Bol	20	165/175	40/85	051333	4	
-----	----	---------	-------	--------	---	--



Saladier Party	C cl	L x lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
----------------	------	-----------	------	------	------	---------

Ovale. En porcelaine. Paroi du saladier inclinée pour mettre en valeur le contenu.

Saladier	40	250x165	40/90	050457	4	
Saladier	74	300x196	45/104	050458	4	
Saladier	100	350x228	55/130	050459	2	



Facilité de préhension.



Résistance aux chocs.



Élégant sur la table.



Empilabilité.



Grande facilité d'utilisation.



Hygiène garantie.

"Mr CHEF"	C cl	H mm	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
-----------	------	------	------	------	------	---------

Empilable, en verre trempé.

Saladier	5	37	90	553550	6/36	
Saladier	10	49	110	553552	6/24	
Saladier	25	60	140	553554	6/24	
Saladier	50	74	170	553556	12	

"Mr CHEF"	C cl	H mm	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
-----------	------	------	------	------	------	---------

Empilable, en verre trempé.

Saladier	100	96	220	553558	6	
Saladier	200	113	260	553560	6	
Saladier	300	124	300	553562	6	





"Cocoon"	C cl	H mm	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
----------	------	------	------	------	------	---------

En verre trempé. Empilable.

Saladier	86	82	150	553391	8	
Saladier	240	116	210	553395	6	

Mixing bowl

En verre trempé.	100	100	160	553360	12	
------------------	-----	-----	-----	--------	----	--



"Fleur"	C cl	H mm	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
---------	------	------	------	------	------	---------

En verre trempé.

Saladier	36	60	120	553380	6/36	
Saladier	80	71	180	553392	6/12	
Saladier	350	103	270	553396	6	



"Arcade"	C cl	H mm	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
----------	------	------	------	------	------	---------

En verre trempé.

Saladier	18	45	100	553405	6/36	
Saladier	34	50	120	553407	6/36	
Saladier	71	65	150	553409	36	
Saladier	215	85	230	553415	12	



Empilable	C cl	H mm	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
-----------	------	------	------	------	------	---------

En verre trempé.

Saladier		27	60	553365	6/36	
Saladier		34	75	553367	6/36	
Saladier		41	90	553369	6/36	
Saladier		48	100	553371	6/36	
Saladier		55	120	553373	6/36	
Saladier		64	140	553375	6/36	
Saladier		77	170	553377	6/24	
Saladier		91	200	553379	6	
Saladier		104	230	553381	6	
Saladier		118	260	553383	6	



Saladier	C cl	H mm	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
----------	------	------	------	------	------	---------

En SAN (matière plastique). Renforcé par le rebord.

Saladier	85	75	180	073359	1	
Saladier	210	100	240	073361	1	
Saladier	315	110	280	073364	1	
Saladier	525	135	320	073366	1	





"Lys" Carré	C cl	L x lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
-------------	------	-----------	------	------	------	---------

En verre trempé. Empilable.

Saladier carré 30 110x110 45 553335 6/72

"Charcutier"	L x lg mm	Code	U.V.	Prix HT
--------------	-----------	------	------	---------

En ABS. Coloris blanc.

Plat 600x410 100370 1

Plat GN 1/1 530x325 100372 1

Glace	L mm	lg mm	Code	U.V.	Prix HT
-------	------	-------	------	------	---------

Plat de présentation. En acrylique givré. Empilable. Ne passe pas au lave-vaisselle. Idéal pour les buffets, les vitrines réfrigérées.

Plat 400 200 610503 1

Plat 400 300 610505 1

Plat GN 1/1 530 325 610506 1

Party plate	L mm	lg mm	Code	U.V.	Prix HT
-------------	------	-------	------	------	---------

Plateau de présentation. En acier chromé.

Plateau GN 1/1 530 325 062562 1

Plat ondulé traiteur	L mm	lg mm	Code	U.V.	Prix HT
----------------------	------	-------	------	------	---------

En mélamine. Très résistant. Passe au lave-vaisselle.

Marbré rose 420 295 051226 1

Noir 420 295 051227 1

Granité noir 420 295 051228 1

Blanc 420 295 051229 1

Serre-jambon "Serrano"

Spécialement conçu pour la coupe des jambons avec pied et os. Fabrication robuste. Poids 2,8 kg.

	Lxlgmm base	H mm base	Code	U.V.	Prix HT
--	-------------	-----------	------	------	---------

Serre-jambon 480x230 130 120524 1



6 - LE BUFFET ET LE SELF



Barette	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Entre plats pour vitrine. Garantie alimentaire.				
Persil	250	100380	12	
Fleurs de la passion	250	100385	12	

Guirlande de fleurs	L cm	Code	U.V.	Prix HT
Garantie alimentaire.				
Roses rouges	180	100395	1	

Plat à tarte "Echo/Uni-Léger"	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
En acier inoxydable. Série unie - 18% chrome.				
Plat à tarte	300	062345	1	

Plateau rectangulaire	L mm	lg mm	Code	U.V.	Prix HT
A poignées. En métal blanchi à l'argent fin. Très belle fabrication.					
Plateau	670	410	062573	1	

Plateau rectangulaire	L mm	lg mm	Code	U.V.	Prix HT
Avec anses. En acier inoxydable 18%. Epaisseur 8/10 ^{ème} .					
Plateau	450	315	062232	1	

Plat ovale "Uni-Léger"	L mm	lg mm	Code	U.V.	Prix HT
Poli glace. En acier inoxydable. Série unie - 18% chrome.					
Plat ovale	220	140	062310	1	
Plat ovale	280	200	062312	1	
Plat ovale	310	200	062314	1	
Plat ovale	380	250	062316	1	
Plat ovale	400	260	062318	1	
Plat ovale	460	290	062320	1	

Plat à poisson "Uni-Léger"	L mm	lg mm	Code	U.V.	Prix HT
Poli glace. En acier inoxydable. Série unie - 18% chrome.					
Plat à poisson	600	270	062325	1	
Plat à poisson	800	303	062327	1	





Plat rond "Uni-Léger"	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
-----------------------	------	------	------	---------

En acier inoxydable. Série unie - 18% chrome.

Plat rond	340	062340	1	
-----------	-----	--------	---	--

Plat à gratin "Uni-Léger"	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
---------------------------	------	-------	------	------	------	---------

Ovale. En acier inoxydable. 18% chrome.

Plat à gratin	275	195	40	062375	1	
---------------	-----	-----	----	--------	---	--

Plat à gratin	300	230	35	022377	1	
---------------	-----	-----	----	--------	---	--

Plat à gratin	380	282	35	022379	1	
---------------	-----	-----	----	--------	---	--

Légumier "Uni-Léger"	Ø mm	H mm	C cl	Code	U.V.	Prix HT
----------------------	------	------	------	------	------	---------

En acier inoxydable. 18% chrome.

Légumier	125	45	40	068058	1	
----------	-----	----	----	--------	---	--

Légumier	140	50	60	062352	1	
----------	-----	----	----	--------	---	--

Légumier	170	50	90	062354	1	
----------	-----	----	----	--------	---	--

Légumier	200	55	120	062356	1	
----------	-----	----	-----	--------	---	--

Légumier	220	60	160	062358	1	
----------	-----	----	-----	--------	---	--

Légumier	240	60	200	062360	1	
----------	-----	----	-----	--------	---	--

Ravier "Uni-Léger"	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
--------------------	------	-------	------	------	------	---------

Rectangulaire. En acier inoxydable. 18% chrome.

Ravier	150	110	11	062385	1	
--------	-----	-----	----	--------	---	--

Ravier	340	230	15	062387	1	
--------	-----	-----	----	--------	---	--

Ramequin "Uni-Léger"	C cl	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
----------------------	------	------	------	------	------	---------

En acier inoxydable. 18% chrome.

Ramequin	20	80	35	062395	1	
----------	----	----	----	--------	---	--

Légumier "Pompadour"	C cl	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
----------------------	------	------	------	------	------	---------

Rectangulaire. En acier inoxydable 18% poli-glacé.

Légumier	120	200	55	062280	1	
----------	-----	-----	----	--------	---	--

Légumier	160	220	60	062282	1	
----------	-----	-----	----	--------	---	--

Plat "Pompadour"	L mm	lg mm	Code	U.V.	Prix HT
------------------	------	-------	------	------	---------

Plat ovale. En acier inoxydable 18% poli-glacé.

Plat	300	190	062255	1	
------	-----	-----	--------	---	--

Plat	350	230	062257	1	
------	-----	-----	--------	---	--

Plat	400	260	062259	1	
------	-----	-----	--------	---	--

Plat	450	295	062261	1	
------	-----	-----	--------	---	--

Plat	500	325	062263	1	
------	-----	-----	--------	---	--

Plat "Pompadour"	L x lg mm	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
------------------	-----------	------	------	------	---------

En acier inoxydable 18% poli-glacé.

Plat à poisson	600		062270	1	
----------------	-----	--	--------	---	--

Plat rond		330	062275	1	
-----------	--	-----	--------	---	--



PLATEX

1^{er} Fabricant Français de Plateaux

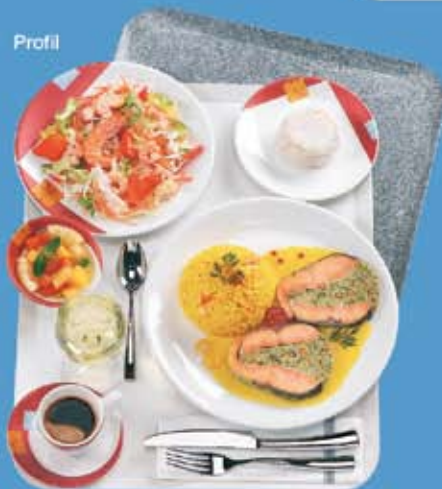
L'excellence du plateau



CONTROLE PAR LE LNE
PLATEAUX POUR LIBRE-SERVICE



Profil



Garantie 10 ans
LABEL N.F. Plateau libre service
Bossage de séchage
Garantie lave-vaisselle

Poly STR



Angles "3 en 1"
Angles renforcés
Bossages de séchage
Guide d'empilage



Profil design bas.
Angles ouverts pour reposer les avant-bras.



Bossage et renforts "3 en 1"

Pas de forme qui abîment les plateaux à l'empilage.



Bossage de séchage
Coins renforcés dans la masse
Renfort du bord dans la masse



Espace important entre les plateaux, seule garantie d'un séchage rapide.



Résistance aux chocs



Résistance aux taches



Résistance à l'abrasion



Résistance à la chaleur (garantit la rigidité)





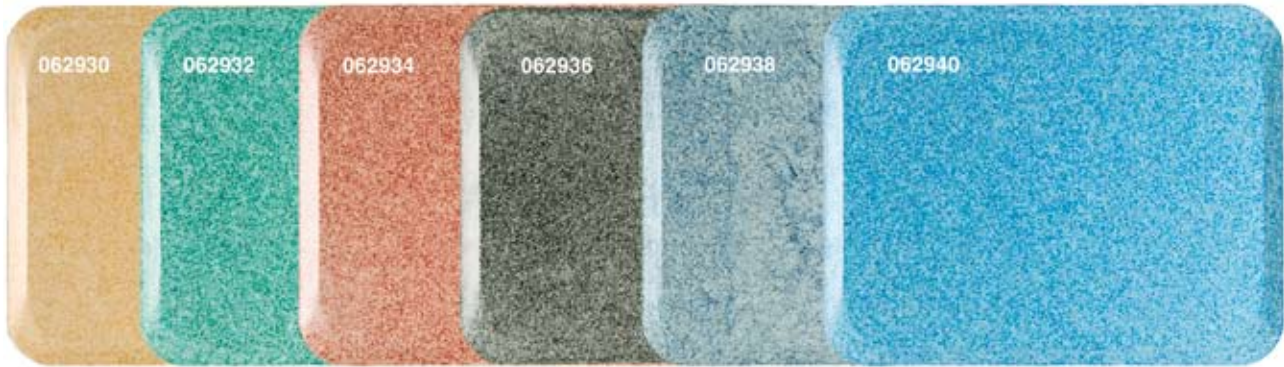
PLATEAUX "PROFIL" POLY STR

INFOS

Le Plateau Polyester

- › Utilisation intensive.
- › Investissement long terme.
- › Spécialement conçu pour les collectivités.
- › Bords et angles renforcés.
- › Bosses de séchage : air circule. Evite la condensation.
- › Parfaite résistance aux chocs.

- Plateau en polyester et fibre de verre haute densité à nattage continu et répartition homogène. Plateau teinté et renforcé uniquement dans la masse, mono matière.
- Pas de rebords : meilleur confort.
- Plus de surface utile.
- Garanti 10 ans contre la casse.
- Label NF.
- ISO 178 (résistance à la flexion), ISO 179 (résistance aux chocs).
- Garanti sans cadre métallique.
- Contact alimentaire.
- Dessous parfaitement plat : anti-écrasement.
- Garanti lave-vaisselle.



PLATEX	"Profil" Poly Str	L mm	lg mm	Code	U.V.	Prix HT
	Granit Ambre	460	360	062930	1	
	Granit Emeraude	460	360	062932	1	
	Granit Rubis	460	360	062934	1	
	Granit Gris	460	360	062936	1	
	Granit Bleu	460	360	062938	1	
	Granit Saphir	460	360	062940	1	



BUFFET

PLATEAUX "POLY STR"



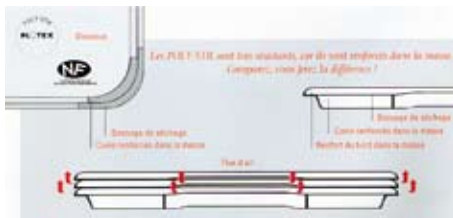
GRANIT RUBIS



GRANIT GRIS



GRANIT BLEU



PLATEX "Poly Str"

Plateaux en polyester et fibre de verre haute densité, renforcés et teintés dans la masse. Garanti lave-vaisselle. Bordure renforcée incassable. Bossage de séchage.



	L x lg mm	Granit Rubis	Granit Gris	Granit Bleu	U.V.	Prix HT
Plateau GN 1/2	325x265	062087	062066	062069	1	
Plateau 46 x 36	460x360	062078	062067	062071	1	
Plateau GN 1/1	530x325	062079	062068	062072	1	





PLATEAUX "POLYONE PROFIL"



NEVADA



VANILLE



"Polyone Profil"	L x lg mm	Nevada	Vanille	U.V.	Prix HT
------------------	-----------	--------	---------	------	---------

Original dans sa conception, ce plateau n'a pas de rebord saillant (plus grand confort). Spécial libre-service

Plateau 46 x 36	460x360	062916	062915	1	
-----------------	---------	--------	--------	---	--



PLATEAUX "POLYONE"



NUAGE VERT



NUAGE BLEU



COMET VANILLE



"Polyone"	L x lg mm	Nuage Vert	Nuage Bleu	Comet Vanille	U.V.	Prix HT
-----------	-----------	------------	------------	---------------	------	---------

Plateau économique en polyester et fibre de verre. Adapté aux lavages répétés en lave-vaisselle. Bords renforcés. Bossage de séchage.

Plateau GN 1/2	325x265	062046	062051	062054	1	
----------------	---------	--------	--------	--------	---	--

Plateau 46 x 36	460x360	062048	062052	062056	1	
-----------------	---------	--------	--------	--------	---	--

Plateau GN 1/1	530x325	062049	062053	062057	1	
----------------	---------	--------	--------	--------	---	--





POLYESTER ÉCONOMIQUE "BASIK"

Cette gamme de chez PLATEX, 1er fabricant français de plateaux, vous donne accès à des produits garantis 3 ans à des prix compétitifs.



"Basik", économique

Plateau en polyester et fibre de verre haute densité. **Garanti 3 ans contre la casse.** Bosses de séchage (8 plots). Angles renforcés. Passe au lave-vaisselle.

Plateau	L x lg mm	Gris fumé	Beige fumé	U.V.	Prix HT
Plateau 46 x 36	460x360	062900	062911	20	
Plateau GN 1/1	530x325	062914	062912	35	
Plateau GN 1/2	325x265	062913	062910	35	



INFOS

Le Plateau Stratifié Mèlaminé

- > Dureté de la surface et esthétique (bon rendu des coloris).
- > Disponible avec revêtement anti-dérapant.
 - > Investissement moyen terme.
- > Résistance exceptionnelle aux tâches et à l'abrasion.
- > Attention : doivent être séchés avant l'empilage.

PLATEAU "SUPREX"

- Bord détourné arrondi.
- Surface ultra-résistante.
- Conforme aux normes alimentaires.
- Excellente résistance à l'abrasion, aux tâches et aux UV.
- Garanti lave-vaisselle.
- Décor recto-verso.
- Très bonne rigidité



"Suprex"	L mm	lg mm	Code	U.V.	Prix HT
Acajou	280	200	061916	1	
Acajou, GN 1/2	325	265	061917	1	
Acajou	370	280	061918	1	
Acajou	410	300	061919	1	
Acajou	460	360	061920	1	
Acajou, GN 1/1	530	325	061925	1	
Grège	460	360	061928	1	
Iguane, châtaigne	460	360	061927	1	
Iguane, soleil	460	360	061931	1	
Iguane, vert	460	360	061933	1	



"Suprex"	L mm	lg mm	Code	U.V.	Prix HT
Plateau stratifié mèlaminé anti-dérapant. Décor recto-verso. Très bonne rigidité.					
Plateau, acajou	460	360	061995	1	
GN 1/1, acajou	530	325	062000	1	
Plateau, acajou	610	460	062002	1	





Plateau "Fast Food"	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
---------------------	------	-------	------	------	------	---------

En polypropylène alimentaire. Bossage de séchage. Surface spéciale anti-rayure. Utilisation de -15° à + 100° C.

Bleu	350	270	20	062199	12	
Gris	350	270	20	062201	12	
Jaune	350	270	20	062202	12	
Marron	350	270	20	062203	12	
Rouge	350	270	20	062204	12	



Plateau "Cafétéria"	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
---------------------	------	-------	------	------	------	---------

En polypropylène alimentaire. Bossage de séchage. Surface spéciale anti-rayure. Utilisation de -15° à + 100° C.

Bleu	460	360	20	062210	10	
Marron	460	360	20	062212	10	
Saumon	460	360	20	062214	10	
Gris	460	360	20	062211	10	
Rouge	460	360	20	062213	10	

PLATEAUX "LIMO"



"Limo"

Plateau anti-dérapant en matériau composite, monobloc. Nouvelle conception. Poids optimisé. Anti-dérapant exceptionnel. Lavable facilement. Rigide et incassable. Finition teck.

	L x lg mm	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Plateau		360		061982	6	
Plateau		450		061984	6	
Plateau	580x410			061986	4	

Porte-plateau	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
---------------	------	-------	------	------	------	---------

Pliant. Montant en bois, lanières nylon.

Porte-plateau	430	375	810	062187	1	
---------------	-----	-----	-----	--------	---	--

Plateau ovale antidérapant	L mm	lg mm	Code	U.V.	Prix HT
----------------------------	------	-------	------	------	---------

En polyester armé fibre de verre, revêtement anti-adhérent. Teinte noyer. Rebords et angles renforcés. Coloris : marron.

Plateau		700	572	062185	1	
---------	--	-----	-----	--------	---	--





1



2



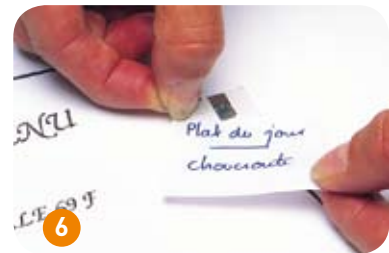
3



4



5



6

Porte-étiquette		L x Lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Pince plat multiposition, en P.V.C. noir	1	-	-	010408	25	
Étiquette ardoisine, effaçable "Ecolier", écritures avec feutres Réf. 010068 à 010077. Impression une face.	2	70 x 100		010402	10	
Étiquette ardoisine effaçable "Arkenciel", écritures avec feutres Réf. 010068 à 010077. Impression une face.	3	70 x 100		010404	10	
Porte-étiquette lesté, polypropylène chromé (sous blister). Petit modèle.	4		65	010415	6	
Porte-étiquette lesté, polypropylène chromé (sous blister). Grand modèle.	4		90	010417	6	
Étiquette plastique effaçable, écriture avec feutres Réf. 010136, 010275 et 010277	5	70 x 100		010405	10	
Clipmenu adhésif, pour toutes cartes, menus, porte-menus	6			010240	50	
Porte-étiquette à pincettes "Pince-Etiq"	7			010410	1	
Porte-étiquette, en acier inoxydable	8		70	010397	1	



7



8



RÉSISTE DE -30° À + 110° C

Pot à sauce avec pompe	L x lg mm	H mm	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
En polypropylène. Fourni avec 6 étiquettes adhésives dont 2 neutres. Contenance : 250 cl. Passe au lave-vaisselle. Grande ouverture						
Pot à sauce 250 cl, complet		300	170	073383	1	
Pot de stockage, convient également pour les glaçons, les condiments, ...						
Pot, 250 cl		175	170	073410	1	
Support inox, pour 3 pots	593x190	135		073384	1	
Couvercle			170	073411	1	
Louchettes à sauce, voir pages 217 et 218.						





INFOS

Qu'est-ce que l'exoglass ?

- › Matière composite à base de fibre de verre.
- › Résiste aux hautes températures : jusqu'à **220° C.**
- › Marque déposée par la Société MATFER.

Avantages pratiques

- › Imputrescible et stérilisable.
- › Passe au lave-vaisselle.
- › Polyvalent : utilisable en salle ou en cuisine.
- › Conforme aux normes d'hygiène en vigueur.



Cuillère de service Exoglass	L mm	Code	U.V.	Prix HT
En matériau composite Exoglass. Tenue en température : 220° C. Pour utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.				
Cuillère pleine, noire	340	071517	1	
Cuillère pleine, rouge	340	071519	1	
Cuillère perforée, noire	340	071523	1	
Cuillère perforée, rouge	340	071521	1	



Cuillère de service pleine	L mm	Code	U.V.	Prix HT
En polycarbonate. Tenue en température : 130° C.				
Cuillère, noire	340	071626	6	
Cuillère, transparente	340	650103	6	
Cuillère, beige	340	071620	6	
Cuillère, blanche	340	071622	6	
Cuillère, rouge	340	071628	6	



Cuillère de service perforée	L mm	Code	U.V.	Prix HT
En polycarbonate. Tenue en température : 130° C.				
Cuillère, noire	340	071641	6	
Cuillère, transparente	340	650113	6	
Cuillère, beige	340	071635	6	
Cuillère, blanche	340	071637	6	
Cuillère, rouge	340	071643	6	





Louchette à sauce	C cl	L mm	Code	U.V.	Prix HT
En polycarbonate. Contenance : 3,5 cl. Tenue en température : 130° C.					
Louchette, noire	3,5	200	071665	6	
Louchette, noire	3,5	300	071667	6	
Louchette, transparente	3,5	200	071660	6	
Louchette, transparente	3,5	300	650163	6	
Louchette, beige	3,5	200	071650	6	
Louchette, beige	3,5	300	071652	6	
Louchette, blanche	3,5	200	071655	6	
Louchette, blanche	3,5	300	071657	6	



Pince Feuille de chêne	L mm	Code	U.V.	Prix HT
En matériau composite Exoglass. Tenue en température : 220 ° C.				
Pince, noire	240	071567	6	
Pince, beige	240	071565	6	
Pince, grise	240	071569	6	
Pince, blanche	240	071566	6	
Pince, rouge	240	071568	6	
Pince, verte	240	112433	6	
Pince, bleue	240	112434	6	



En polycarbonate moulé. Tenue en température : 130° C.				
Pince, transparente	240	650203	6	
Pince, noire	300	071563	6	
Pince, beige	300	071555	6	
Pince, blanche	300	071557	6	
Pince, rouge	300	071561	6	



Pince à cornichons	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Ou à condiments. En matériau composite Exoglass. Tenue en température 160° C.				
Pince, beige	250	071610	6	



Pince à spaghettis	L mm	Code	U.V.	Prix HT
En polycarbonate moulé. Tenue en température : 130° C.				
Pince, noire	240	071576	6	
Pince, transparente	240	650143	6	
Pince, beige	240	071570	6	
Pince, blanche	240	071572	6	
Pince, rouge	240	071578	6	



Pelle à tarte	L mm	Code	U.V.	Prix HT
En polycarbonate.				
Pelle, transparente	285	112645	6	





Ustensiles de service Série "Class"	L mm	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
En inox poli monobloc, parfaitement hygiénique. Passe au lave-vaisselle.					
Louchette à sauce	280	70	074000	1	
Louchette à sauce, de côté	265		074005	1	
Cuillère à spaghettis	310		074010	1	
Cuillère pleine	310		074025	1	
Cuillère perforée	310		074030	1	
Pelle à gâteaux	280		061018	1	



Louche à punch	L mm	C cl	Code	U.V.	Prix HT
En plexiglass.					
Louche	350		071675	1	
Louchette à sauce, en acier inoxydable.					
Louchette	270	3	071669	1	



Couverts à salade	L mm	Code	U.V.	Prix HT
Plastique, blanc	300	071680	1	
SAN, transparent	320	071677	1	



Couverts à salade	L mm	Code	U.V.	Prix HT
En cerisier.				
Couverts	250	071848	1	



Ustensiles de service "Uni"	L mm	Code	U.V.	Prix HT
En acier inoxydable.				
Louche de service	280	064044	1	
Cuillère de service	250	064042	1	
Fourchette de service	250	064040	1	





Boîte cylindrique à condiment	C cl	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
En grès.						
Boîte N° 0	75	110	135	552318	9	
Boîte N° 1	100	120	145	552320	6	
Boîte N° 2	150	135	165	552322	5	
Boîte N° 3	200	150	190	552330	4	
Boîte N° 5	400	180	240	552334	4	
Boîte N° 6	550	200	255	552336	4	

Vinaigrier	C cl	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Complet. En grès.						
Vinaigrier N° 3	300	180	250	552350	1	
Vinaigrier N° 5	300	210	280	552352	1	
Liège pour vinaigrier				552360	10	
Robinet pour vinaigrier				552355	1	

Vinaigrier	C cl	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
En grès. Coloris : jaune pastis. Idéal pour égayer un buffet.						
Vinaigrier	400	210	285	052414	1	

Pot Berrichon	C cl	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
En grès.						
Pot N° 1	100	110	120	552363	6	
Pot N° 2	150	130	140	552365	5	
Pot N° 3	250	160	170	552367	6	

Verrine	C cl	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Dépotable. En verre.						
Verrine + couvercle	37	69	69	400770	6	
Verrine + couvercle	58	110	110	466798	6	
Verrine + couvercle	85	110	153	466799	6	



NOUVEAU



6 - LE BUFFET ET LE SELF



ISOTHERME 24 HEURES



valira

Verseuse Thermoboy	C cl	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Verseuse isotherme 18 heures. Corps poli-brillant en plastique dur. Couvercle basculant et amovible pour verseuses 30 et 60 cl. Verre stabilisé. Coloris : blanc.					
Verseuse, (passe au lave-vaisselle)	30	167	073230	1	
Verseuse, (passe au lave-vaisselle)	60	191	073235	1	
Verseuse	100	222	073240	1	
Verseuse	150	257	073245	1	
Verseuse	180	298	073250	1	

Ampoule de recharge					
Pour verseuse 100 cl			073259	1	
Pour verseuse 150 cl			073261	1	
Pour verseuse 200 cl			073263	1	



Verseuse tout inox	C cl	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Verseuse isotherme 6 heures. Corps en acier inoxydable 18/10. Double paroi inox. Couvercle avec bouton poussoir garantissant un rendement thermique supérieur (ne peut être fourni à l'unité).					
Verseuse	200	262	074265	1	
Verseuse	120	205	074266	1	
NOUVEAU Couvercle pour les 2 modèles			074268	1	

Lot de 10 étiquettes adhésives	L mm	lg mm	Code	U.V.	Prix HT
Lot de 10 étiquettes adhésives pour verseuse isotherme. Valable pour tous modèles.					
"Café"	45	24	073272	1	
"Thé"	45	24	073274	1	
"Lait"	45	24	073276	1	
"Chocolat"	45	24	073278	1	

Pichet Melody	C cl	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Pichet isotherme 6 heures. Modèle avec ampoule. Bec verseur anti-goutte.					
Pichet, blanc	100	285	467142	2	
Pichet, chromé	100	285	467141	2	
Pichet, bleu	100	285	467140	2	

Amphora	C cl	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Corps en polypropylène. Bouchon chromé se dévissant en 1/4 de tour. Levier doseur avec fermeture automatique pour un rendement thermique supérieur. Bec verseur avec réglage de l'écoulement du liquide. Ampoule en verre trempé changeable.					
Verseuse, blanche	65	225	074272	1	
Verseuse, blanche	100	270	074274	1	
Verseuse, anthracite	65	225	074278	1	
Verseuse, anthracite	100	270	074280	1	
Ampoule de recharge 65 cl			074284	1	
Ampoule de recharge 100 cl			074286	1	
Joint pour ampoule			074288	1	





CARACTÉRISTIQUES

- > Triple paroi pour un meilleur rendement thermique.
- > Couvercle verseur par bouton poussoir.
- > Matériau très résistant.
- > Passe au lave-vaisselle.



Verseuse isolante	Blanche	Noire	Marron	Bleue	U.V.	Prix HT
Antichoc. Corps en ABS. Isolant en polyuréthane. Soudure par ultrason. Paroi intérieure en polycarbonate.						
Verseuse, 60 cl	074290	074292	074294	074296	1	
Verseuse, 120 cl	074298	074300	074302	074304	1	
Couvercle pour 60 cl	074320	074322	074324	074326	1	
Couvercle pour 120 cl	074328	074330	074332	074334	1	



Pichet à pompe "Valira"	C cl	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Pichet isotherme 6 heures. A pompe inox anti-choc. Corps en inox monobloc, ampoule simple, paroi protégée par de la mousse polyuréthane. Pompe ABS avec système de sécurité, bec verseur avec fermeture.					
Pichet	200	415	074261	1	



Verseuse "Valira"	C cl	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Verseuse isotherme 6 heures. En inox anti-choc. Corps monobloc, ampoule verre simple, paroi protégée par de la mousse polyuréthane. Bouchon à vis.					
Verseuse	200	390	074260	1	

Fontaine	C cl	H mm totale	H mm ss pied	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
Fontaine isotherme 6 heures. Cuve intérieure en aluminium. Couvercle supérieur à vis. Robinet poussoir sur le côté. Munie de 3 pieds escamotables afin de faciliter le transport.							
Fontaine	950	430	360	230	074220	1	
Robinet poussoir					074224	1	





Fontaine à eau chaude

Pour le thé, café... Contenance de 4 litres. Utilisable uniquement avec de l'eau. Cuve et corps en acier inoxydable. Couvercle en polypropylène. Base rotative 360°C. Tube de niveau d'eau. Système de sécurité anti-chauffe à vide. Puissance 700 W. Température maxi 100° C. Maintien de la température à 85° C. Utilisation manuelle, à la tasse ou automatique. Cordon d'alimentation longueur 1,70 mètre.

	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Fontaine	278	210	391	120236	1	



Réchaud "HP 2"

Électrique. 2 plaques pour augmenter la réserve de café disponible. (Livré sans cruche).

	L mm	P mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Réchaud	357	206	63	120175	1	



Cruche

Avec bouchon.

	C cl	Code	U.V.	Prix HT
En verre	150	120180	1	
Corps plastique incassable, fond inox	150	120185	1	



Samovar royal

15 litres + théière 1 litre. Modèle professionnel inox 18/10. Anses porcelaine. 1500 W. 230 volts. Pièces détachées, voir page 467.

	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Samovar	460	330	715	129016	1	





Tonnelet bois pour cubiteneur (Back in box)	Ø max mm	L ext mm	Code	U.V.	Prix HT
---	----------	----------	------	------	---------

En acacia. Idéal pour les buffets. Pour une belle présentation du vin en cubiteneur. Principe : ouverture à l'arrière du tonnelet pour positionner à l'intérieur le cubiteneur en plastique.

Pour cubiteneur 3 / 5 L	320	350	020233	1	
Pour cubiteneur 10 L	360	400	910200	1	
Bouchon liège supplémentaire			020221	1	



Tube à bière 3 L	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
------------------	------	------	------	------	---------

Tube transparent en acrylique, pied alourdi pour une position plus stable. Pivotant. Robinet anti-goutte.

Tube à bière	100	85	020181	1	
--------------	-----	----	--------	---	--



Placer le tube à bière simplement au centre de la table, chaque client peut se servir à sa guise et sans bouger de sa place grâce au socle pivotant.

Corbeille à croissants	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
------------------------	------	-------	------	------	------	---------

En plastique. Coloris : rouge.

Corbeille	300	160	125	020395	1	
-----------	-----	-----	-----	--------	---	--



Vitrine	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
---------	------	-------	------	------	------	---------

A double ouverture. Pour sandwiches, pâtisseries, etc... Plateau blanc. En plastique.

Vitrine	430	325	145	061890	1	
---------	-----	-----	-----	--------	---	--



Vitrine multi-fonctions	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
-------------------------	------	-------	------	------	------	---------

SAN alimentaire. 2 demi-couvercles basculants. Double ouverture. Plateau blanc.

Vitrine, PM	390	260	170	140639	1	
Vitrine, GM	450	300	210	140641	1	





Cloche à fromages	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
En polystyrène. Ronde avec bouton bois.					
Cloche	340	160	061873	1	



Cloche à fromages	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
En acrylique transparent. Ronde avec bouton doré.					
Cloche	400	200	061874	1	



Plateau tournant	Ø mm	Code	U.V.	Prix HT
En bois naturel. Socle sur roulement à billes.				
Plateau pour cloche ref. 061873	350	061787	1	



Couteau à fromage "Laguiote"	L mm lame	Code	U.V.	Prix HT
Manche ABS, mitre chromée. Lame en acier inoxydable.				
	140	090682	6	



Cloche à fromage	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Équipé de 2 demi-couvercles basculant en plastique transparent, hauteur : 85 mm. Plateau amovible polypropylène alimentaire, Ø 285 mm. Montant inox, poignée plastique.					
Cloche	315	140	061895	1	



Cloche + Plateau	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Plateau en polyéthylène. Ronde. Pour fromage ou pâtisserie.					
Cloche	350	130	061875	1	



Cloche	Ø mm socle	Ø mm cloche	H mm	Code	U.V.	Prix HT
En plastique. Avec socle, plat sans rebord.						
Cloche complète	320	310	130	061880	1	





Cloche couvre-assiette	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
En acier inoxydable 18/10.					
Cloche "Dôme"	260	130	061870	1	
Avec barette. En acier inoxydable 18/8.					
Cloche, empilable	200	75	061855	1	
Cloche, empilable	260	75	061860	1	



Cloche isothermique	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
En polypropylène. Température maxi : + 130° C. Idéal pour l'utilisation en four micro-ondes. Coloris : blanc					
Cloche	210 à 220	64	061815	1	
Cloche	220 à 230	64	061817	1	
Cloche	230 à 235	64	061819	1	
Cloche	235 à 243	64	061821	1	
Cloche	245 à 253	64	061823	1	
Cloche	253 à 257	60	061825	1	
Cloche	257 à 265	60	061827	1	
Cloche	265 à 270	60	061829	1	
Cloche	277 à 283	60	061831	1	
Cloche	283 à 300	60	061833	1	



Cloche "Isotherm-Set"	Ø mm maxi	H mm	Code	U.V.	Prix HT
En polypropylène. Ø maximum de l'assiette 262 mm. Des aliments mis sous cloche à 90° C conserveront une température de 70° C après 30 minutes. Empilable. Utilisable au four micro-ondes.					
Base, blanche	262	60	061840	1	
Cloche, jaune	262	65	061845	1	
Cloche, blanche	262	65	061850	1	



Couvre-assiette	Ø mm assiette	H mm	Code	U.V.	Prix HT
En polypropylène. Coloris blanc. Utilisation de 0° C à + 100° C.					
Couvre-assiette	230/240	70	061780	1	
Couvre-assiette	250/270	70	061783	1	
En polycarbonate. Transparent fumé. Utilisation de - 40° C à + 135° C.					
Couvre-assiette	230/240	70	061781	1	
Couvre-assiette	250/270	70	061784	1	



Couvre-assiette	Ø mm assiette	H mm	Code	U.V.	Prix HT
En polycarbonate. Finition granitée.					
Couvre-assiette	250	65	061782	1	
Couvre-assiette	230	65	061778	1	



6 - LE BUFFET ET LE SELF

- > Conserve les céréales à l'abri de l'humidité.
- > Système de dosage ne détériore pas les produits.
- > Tubes en plastique agréés contact alimentaire.
- > Couvercle et socle en inox.



Distributeur à céréales	Ø x H mm tube	L x lg mm socle	H mm	C cl	Code	Prix HT
Couvercle et socle 18/10.						
Distributeur simple	170x530	170x220	20	450	061642	
Distributeur double	170x530	344x215	20	2 x 450	061646	

Pièces détachées, page 460.



Présentoir	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
En rotin naturel monté sur armature en métal chromé. Dimensions des plateaux : Ø 300, 400 et 500 mm.					
Présentoir	550	550	061764	1	



Fontaine à jus de fruits	L x lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
En acier inoxydable 18/10. Cuve en plexiglass à double paroi afin de garder le liquide au frais. Robinet avec système anti-goutte. Nettoyage facile, démontage rapide. Contenance : 5 litres.					
Fontaine à jus de fruits	310x290	470	069621	1	



Porte-bols	Ø socle mm	H totale mm	Code	U.V.	Prix HT
En métal chromé. Caractéristiques : Modèle Maxi pour bols Réf. 553375 ou de Ø 140 mm. Idéal pour le service des céréales, buffets de hors d'oeuvres, desserts, ... Contenance : 15 bols. Modèle Mini pour bols Réf. 553367 ou de Ø 70 mm. Idéal pour le service de la confiture, pâte à tartiner, sauces, ... Contenance : 36 bols (3 x 12 bols). Avec poignée centrale de préhension.					
Porte-bols, maxi	175	365	061223	1	
Porte-bols, mini	175	255	061224	1	





Plat carré géant	C cl	L x lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
------------------	------	-----------	------	------	------	---------

En verre recyclé.

Plat XXL	450	420x420	100	052055	2	
----------	-----	---------	-----	--------	---	--

Plat XL	180	350x350	80	052059	2	
---------	-----	---------	----	--------	---	--



Plat buffet géant	C cl	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
-------------------	------	------	------	------	------	---------

En verre recyclé.

Plat	200	440	50	052101	4	
------	-----	-----	----	--------	---	--



Plat oblong "Kayuko"	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
----------------------	------	-------	------	------	------	---------

En porcelaine. Idéal pour les buffets dans les grandes tailles. Peut servir de plat individuel dans les 2 plus petites tailles.

Plat	400	180	35	050035	3	
------	-----	-----	----	--------	---	--

Plat	300	120	32	050038	6	
------	-----	-----	----	--------	---	--

Plat	240	140	30	050037	6	
------	-----	-----	----	--------	---	--

Plat	200	90	20	050039	6	
------	-----	----	----	--------	---	--



Plat "Function"	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
-----------------	------	-------	------	------	------	---------

En acier inoxydable. Finition brillante.

Idéal pour optimiser la place sur un buffet.

Plat GN 1/1	530	325	35	062256	1	
-------------	-----	-----	----	--------	---	--

Plat GN 1/2	325	265	25	062252	1	
-------------	-----	-----	----	--------	---	--

Plat GN 2/4	530	160	25	062254	1	
-------------	-----	-----	----	--------	---	--





EXTRA -BASSE



Plaque chauffante	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Dessus en acier AISI 304. Plaque aluminium intérieure pour diffusion homogène de la chaleur. Thermostat de sécurité 0° à 100° C. Voyant de chauffe. Câble longueur 1,5 m. Puissance : 800 W.						
Plaque	600	400	90	120550	1	



BOURGEAT

Plaque chauffante extra-basse	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Dessus en aluminium anodisé. Chauffe par résistance sérigraphiée. Charge maxi : 10 kg. 230 V monophasé 50/60 Mhz. Puissance : 225 W. Ampérage : 1 A - IP.						
Plaque GN 1/1, poids 2 kg	530	325	31	870801	1	



BOURGEAT

Marmite à soupe	C cl	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
Corps en acier laqué epoxy. Pour maintien en température. Thermostat gradué de 1 à 12 (35° à 90° C). Cuve double type bain-marie. Cuve et couvercle en acier inoxydable. Résistance 435 W, 1,9 ampères, indice de protection 21. Poids : 4,5 kg. Conforme aux directives européennes en vigueur.						
Marmite	800	350	390	120261	1	



MATFER

Bain-Marie	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
En acier inoxydable. Cuve GN 1/1. Pour bac gastro, profondeur maxi : 150 mm. Thermostat 0° C à 100° C. Puissance 1200 W, 230 volts. Poids : 9 kg. Conforme aux directives européennes en vigueur.						
Bain-marie	610	372	235	120742	1	

Soupière bain-marie	C cl	Ø mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
---------------------	------	------	------	------	------	---------

En acier inoxydable finition miroir. Avec couvercle muni d'une encoche qui permet de le maintenir fermé avec une louche à l'intérieur. Livrée avec brûleur pour combustible (alcool gélifié Réf. 061708 vendu séparément). Entièrement démontable (cuve, piètement, ...) pour un entretien aisé.

Soupière	500	300	350	240822	1	
----------	-----	-----	-----	--------	---	--

Cuve à soupe supplémentaire (P cuve 163 mm)	500	245		240824	1	
---	-----	-----	--	--------	---	--

Chafing Dish circulaire	C cl	Ø mm	H mm Hors Tout	Code	U.V.	Prix HT
-------------------------	------	------	----------------	------	------	---------

En acier inoxydable. Avec couvercle en verre et support. Hauteur hors tout sans couvercle : 230 mm. Hauteur hors tout avec couvercle ouvert : 400 mm. Livré avec brûleur (vide). Pièces détachées, voir page 463.

Chafing Dish	300	425	300	240803	1	
--------------	-----	-----	-----	--------	---	--





Chafing Dish rectangulaire	C cl	L mm	lg mm	Code	U.V.	Prix HT
----------------------------	------	------	-------	------	------	---------

En acier inoxydable. Avec couvercle en verre et support.

Hauteur hors tout sans couvercle : 230 mm. Hauteur hors tout avec couvercle : 240 mm. Hauteur hors tout avec couvercle ouvert : 340 mm. Livré avec brûleur (vide).

Pièces détachées, voir page 463.

Chafing Dish	300	360	300	240807	1	
--------------	-----	-----	-----	--------	---	--



Chafing Dish acier inox 18/10	L mm	lg mm	H mm	Code	U.V.	Prix HT
-------------------------------	------	-------	------	------	------	---------

Livré avec un bac GN 1/1. Brûleurs réglables à alcool gélifié. Equipé de 4 goujons pour fixer une résistance électrique. Vendue séparément.

Chafing Dish, 9 litres	640	350	350	120750	1	
------------------------	-----	-----	-----	--------	---	--

Résistance, 700 W	250	200	19	061709	1	
-------------------	-----	-----	----	--------	---	--



Chafing Dish Basic	L mm	lg mm	H mm a/couv.	Code	U.V.	Prix HT
--------------------	------	-------	--------------	------	------	---------

En acier inoxydable. Brûleurs réglables à alcool gélifié. Livré avec un bac GN 1/1, profondeur 65 mm. Piètement, cuve, bac et couvercle emboîtables.

Chafing Dish, 9 litres	600	363	315	061679	1	
------------------------	-----	-----	-----	--------	---	--



Pâte combustible	Poids g	Code	U.V.	Prix HT
------------------	---------	------	------	---------

Boîte individuelle d'alcool gélifié. Prix au conditionnement. Durée de combustion env. 2h30.

72 boîtes de pâte combustible	200	061708	1	
-------------------------------	-----	--------	---	--



Pâte combustible	Code	U.V.	Prix HT
------------------	------	------	---------

Bidon pour recharge brûleur, 4 kg	061705	4	
-----------------------------------	--------	---	--

Pompe à main, pour bidon d'alcool gélifié	061706	1	
---	--------	---	--

Bouteille pour recharge brûleur, 1 litre	061707	12	
--	--------	----	--

