



Validité du 10 mai au 26. juin 2021

## Trancheuse Gastroline A2505

Lame Ø 25 cm  
Capacité de coupe : 230 x 180 mm  
Coupe: 0-20 mm  
Version Aluguss  
Faible encombrement



~~2670.00 ht~~  
**2350.00 ht**

Promotion

TVA 7.7% non incluse

Art: 38999

## Plancha Krampouz



Art: 33032  
~~948.00 ht~~  
**805.00 ht**  
Modèle : Inox électrique  
Surface de cuisson : 34 x 64 cm.  
Puissance : 3600 W  
Tension : 220-240 V  
Poids : 19 kg.  
Dimensions : 40 x 69 x 26,6 cm.  
Garantie : 1 année



Art: 37237  
~~1010.00 ht~~  
**858.00 ht**  
Modèle : Inox Gaz  
Surface de cuisson : 34 x 64 cm.  
Puissance : 4500 W  
Tension : 220-240 V  
Poids : 20 kg.  
Dimensions : 40 x 69 x 26,6 cm.  
Garantie : 1 année

Promotion

TVA 7.7% non incluse



Art: 33033  
~~1110.00 ht~~  
**940.00 ht**  
Modèle : fonte émaillée striée  
Surface de cuisson : 34 x 64 cm.  
Puissance : 3600 W  
Tension : 220-240 V  
Poids : 19 kg.  
Dimensions : 40 x 69 x 26,6 cm.  
Garantie : 1 année

**Idéal petite cuisine et foodtruck**

## Chariot de service tout inox



Promotion



20%

Charge maxi : 50 kg par plateau

Chariot 2 plateaux 80x55 cm.	art: 1570	<del>469 ht</del>	<b>375 ht</b>
Chariot 3 plateaux 80x55 cm.	art: 1573	<del>545 ht</del>	<b>436 ht</b>
Chariot 2 plateaux 90x55 cm.	art: 1571	<del>536 ht</del>	<b>428 ht</b>
Chariot 3 plateaux 90x55 cm.	art: 1574	<del>698 ht</del>	<b>558 ht</b>

TVA 7.7% non incluse

## batterie de cuisine excellence



Marmite traiteur Excellence en inox  
Ø240 H240 17 L Art:1299 ~~121 ht~~ **96.80 ht**  
Ø280 H280 11 L Art:1300 ~~144 ht~~ **115.20 ht**  
Ø320 H320 25 L Art:1301 ~~194 ht~~ **155.20 ht**  
Ø360 H360 36 L Art:1302 ~~251 ht~~ **200.80 ht**  
Ø400 H400 50 L Art:1303 ~~322 ht~~ **257.60 ht**



Promotion



20%

Casserole traiteur Excellence en inox  
Ø140 H70 1.0 L Art:1275 ~~53.00 ht~~ **42.40 ht**  
Ø160 H80 1.6 L Art:1276 ~~54.90 ht~~ **43.90 ht**  
Ø180 H90 2.2 L Art:1277 ~~57.50 ht~~ **46.00 ht**  
Ø200 H100 3.1 L Art:1278 ~~63.90 ht~~ **51.10 ht**  
Ø240 H120 5.4 L Art:1279 ~~82.50 ht~~ **66.00 ht**  
Ø280 H140 8.6 L Art:1280 ~~108.00 ht~~ **84.00 ht**



Couvercle traiteur Excellence en inox  
Ø140 art: 1281 ~~26.60 ht~~ **21.30 ht**  
Ø160 art: 1282 ~~27.90 ht~~ **22.30 ht**  
Ø180 art: 1283 ~~29.00 ht~~ **23.20 ht**  
Ø200 art: 1284 ~~29.50 ht~~ **23.60 ht**  
Ø240 art: 1285 ~~31.00 ht~~ **24.80 ht**  
Ø280 art: 1286 ~~37.50 ht~~ **30.00 ht**  
Ø320 art: 1287 ~~48.90 ht~~ **39.10 ht**  
Ø360 art: 1288 ~~54.00 ht~~ **43.20 ht**



Fouet à sauces Exoglass  
Fouet L250 Art: 8658 ~~16.90 ht~~ **13.50 ht**  
Fouet L300 Art: 8659 ~~21.30 ht~~ **17.00 ht**  
Fouet L350 Art: 8660 ~~21.80 ht~~ **17.50 ht**  
Fouet L400 Art: 8661 ~~23.90 ht~~ **19.05 ht**  
Fouet L450 Art: 8662 ~~32.50 ht~~ **26.00 ht**  
Fouet L500 Art: 8663 ~~37.90 ht~~ **30.30 ht**

Faitout traiteur Excellence en inox  
Ø240 H120 5.4 L Art:1292 ~~104 ht~~ **83.20 ht**  
Ø280 H140 8.6 L Art:1293 ~~118 ht~~ **94.40 ht**  
Ø320 H160 12.8 L Art:1294 ~~148 ht~~ **118.40 ht**  
Ø360 H180 18.3 L Art:1295 ~~185 ht~~ **132.00 ht**  
Ø400 H200 25 L Art:1296 ~~237 ht~~ **189.60 ht**

Braisière traiteur Excellence en inox  
Ø240 H160 7 L Art:1268 ~~103 ht~~ **82.40 ht**  
Ø280 H185 11 L Art:1269 ~~134 ht~~ **107.20 ht**  
Ø320 H215 17 L Art:1270 ~~175 ht~~ **140.00 ht**  
Ø360 H240 24 L Art:1271 ~~238 ht~~ **190.40 ht**  
Ø400 H270 34 L Art:1272 ~~278 ht~~ **222.40 ht**

Sauteuse traiteur Excellence en inox  
Ø200 H 65 7 L Art:1311 ~~63.00 ht~~ **50.40 ht**  
Ø240 H 80 11 L Art:1312 ~~83.90 ht~~ **67.10 ht**  
Ø280 H 90 17 L Art:1313 ~~102.80 ht~~ **81.60 ht**  
Ø320 H105 24 L Art:1314 ~~115.35 ht~~ **92.30 ht**

## Bacs Gastronormes inox



20%

BAC GN 2/1  
Bac GN 2/1 H 20 art: 1437 ~~58.00 ht~~ **46.20 ht**  
Bac GN 2/1 H 40 art: 1438 ~~71.00 ht~~ **56.60 ht**  
Bac GN 2/1 H 55 art: 1439 ~~73.00 ht~~ **\*58.40 ht**  
Bac GN 2/1 H 65 art: 1440 ~~75.90 ht~~ **\*61.70 ht**  
Bac GN 2/1 H100 art: 1441 ~~96.90 ht~~ **\*72.70 ht**  
Bac GN 2/1 H150 art: 1442 ~~175.00 ht~~ **\*140.00 ht**  
Bac GN 2/1 H200 art: 1443 ~~196.00 ht~~ **\*156.80 ht**



BAC GN 1/1  
Bac GN 1/1 H 20 art: 1444 ~~23.90 ht~~ **19.10 ht**  
Bac GN 1/1 H 40 art: 1445 ~~27.50 ht~~ **22.00 ht**  
Bac GN 1/1 H 55 art: 1446 ~~28.90 ht~~ **23.10 ht**  
Bac GN 1/1 H 65 art: 1447 ~~28.50 ht~~ **22.80 ht**  
Bac GN 1/1 H100 art: 1448 ~~39.50 ht~~ **31.60 ht**  
Bac GN 1/1 H150 art: 1449 ~~58.50 ht~~ **46.80 ht**  
Bac GN 1/1 H200 art: 1450 ~~128.50 ht~~ **96.40 ht**

\* uniquement sur commande



BAC GN 1/3  
Bac GN 1/3 H 40 art: 1465 ~~18.50 ht~~ **14.80 ht**  
Bac GN 1/3 H 55 art: 1466 ~~19.00 ht~~ **15.20 ht**  
Bac GN 1/3 H 65 art: 1467 ~~18.50 ht~~ **14.80 ht**  
Bac GN 1/3 H100 art: 1468 ~~24.90 ht~~ **19.90 ht**  
Bac GN 1/3 H150 art: 1469 ~~31.90 ht~~ **25.50 ht**  
Bac GN 1/3 H200 art: 1470 ~~55.50 ht~~ **44.40 ht**



BAC GN 2/4  
Bac GN 2/4 H 40 art:38087 ~~38.00 ht~~ **31.05 ht**\*  
Bac GN 2/4 H 65 art: 1463 ~~40.50 ht~~ **32.40 ht**\*  
Bac GN 2/4 H100 art: 1464 ~~58.50 ht~~ **46.60 ht**\*  
Bac GN 2/4 H150 art:18195 ~~88.50 ht~~ **68.40 ht**\*



BAC GN 1/6  
Bac GN 1/6 H 65 art: 1478 ~~16.00 ht~~ **12.80 ht**  
Bac GN 1/6 H100 art: 1479 ~~20.30 ht~~ **16.25 ht**  
Bac GN 1/6 H150 art: 1480 ~~28.50 ht~~ **22.80 ht**  
Bac GN 1/6 H200 art: 1481 ~~52.50 ht~~ **42.00 ht**



BAC GN 1/9  
Bac GN 1/9 H 65 art: 1482 ~~29.50 ht~~ **23.60 ht**  
Bac GN 1/9 H100 art: 1483 ~~32.00 ht~~ **25.60 ht**

## Poêle ELITE Céramic



Revêtement "céramique" (sans PTFE) résistant jusqu'à 450°C/842°F.



Corps aluminium avec fond spécial induction

20%

## Poêle Céramic Induction

Poêle Ø 200 mm art:20493 ~~67.50 ht~~ **54.00 ht**  
Poêle Ø 240 mm art:20494 ~~73.50 ht~~ **58.80 ht**  
Poêle Ø 280 mm art:20495 ~~83.20 ht~~ **66.60 ht**  
Poêle Ø 320 mm art:20496 ~~98.50 ht~~ **78.80 ht**

## Poêles Class Chef ANTI-ADHÉSIVES

Poêle Ø 200 mm art:1245 ~~31.50 ht~~ **25.20 ht**  
Poêle Ø 240 mm art:1246 ~~35.50 ht~~ **28.40 ht**  
Poêle Ø 280 mm art:1247 ~~39.90 ht~~ **31.90 ht**  
Poêle Ø 320 mm art:1248 ~~48.80 ht~~ **39.80 ht**  
Poêle Ø 360 mm art:1249 ~~64.90 ht~~ **51.90 ht**  
Poêle Ø 400 mm art:1250 ~~75.50 ht~~ **60.00 ht**



En aluminium recouvert de 4 couches croisées, spéciale usage intensif.  
Fond rayonné, queue acier, revêtement époxy.  
Résiste à 150°C. Garanti sans PFOA

**TOUS FEUX SAUF INDUCTION**

20%

TVA 7.7 % non incluse

TVA 7.7 % non incluse

TVA 7.7 % non incluse

Promotion



Couvercle à poignée en acier inoxydable Pour le stockage et le service

GN 1/1 art: 1493 ~~21.50 ht~~ **17.20 ht**  
GN 2/3 art: 1494 ~~21.50 ht~~ **17.20 ht**  
GN 1/2 art: 1495 ~~14.90 ht~~ **11.90 ht**  
\* GN 2/4 art: 1496 ~~25.50 ht~~ **20.40 ht**  
GN 1/3 art: 1497 ~~13.00 ht~~ **10.40 ht**  
GN 1/4 art: 1498 ~~12.90 ht~~ **10.30 ht**  
GN 1/6 art: 1499 ~~12.20 ht~~ **10.30 ht**  
GN 1/9 art: 1500 ~~15.90 ht~~ **12.70 ht**