



# Folder Dupont

MAART - APRIL 2024



## Professional Food Equipment

Al 40 jaar leverancier van klein materiaal voor de totale voedingssector. *Depuis 40 ans, fournisseur de petits équipements pour l'ensemble du secteur alimentaire.*

# Professional Food Equipment

## Kortingen voor Professionals | Réductions pour les professionnels

Heb je onze fantastische en ruime showroom op Pluim 5 te Zwevegem nog niet bezocht? Kom dan zeker eens langs en geniet als professional van onze 10% afhaalkorting! Als professionele klant ontvang je ook automatisch **20% korting op de volgende topmerken: Demeyere, Staub, Le Creuset, Lacor, Pintinox, de Buyer, Peugeot, Costa Nova en Casafina**. Deze korting geldt zowel bij afhaling in de winkel als bij levering aan huis.

*Avez-vous déjà visité notre showroom fantastique et spacieux à Pluim 5 à Zwevegem? Rendez-nous visite, découvrez notre large gamme de matériel professionnel et profitez en tant que professionnel de notre remise d'enlèvement de 10%! Etant client professionnel, vous recevrez aussi une réduction de 20% sur les marques suivantes: Demeyere, Staub, Le Creuset, Lacor, Pintinox, de Buyer, Peugeot, Costa Nova et Casafina. Cette remise s'applique en cas d'enlèvement ainsi qu'en cas de livraison à domicile.*



## Transport voorwaarden | Conditions de transport

Voor een collizending binnen België bedraagt de transportprijs 12,50€ bij bestelling onder 150€, 9,50€ bij bestelling onder 250€ en is gratis vanaf 250€. Een collizending naar Nederland, Frankrijk en Luxemburg komt altijd neer op 15 €. Voor collizendingen naar andere landen is de prijs op aanvraag. Prijzen excl. BTW.

De prijs voor een palletzending binnen België bedraagt 45 €. De levering is gratis vanaf 1.000 €. Voor een palletzending naar andere landen is de prijs op aanvraag. Prijzen excl. BTW.

*Le coût de livraison de colis en Belgique est de 12,50€ pour les commandes inférieures à 150€, de 9,50€ pour les commandes inférieures à 250€ et gratuite à partir de 250€. Livraison aux Pays-Bas, la France et Luxembourg revient à 15 €. Livraison de colis vers d'autres pays est sur demande. Prix hors TVA.*

*Le coût de livraison sur palette en Belgique est de 45 €. La livraison est gratuite à partir de 1.000 €. Livraison sur palette vers d'autres pays est sur demande. Prix hors TVA.*



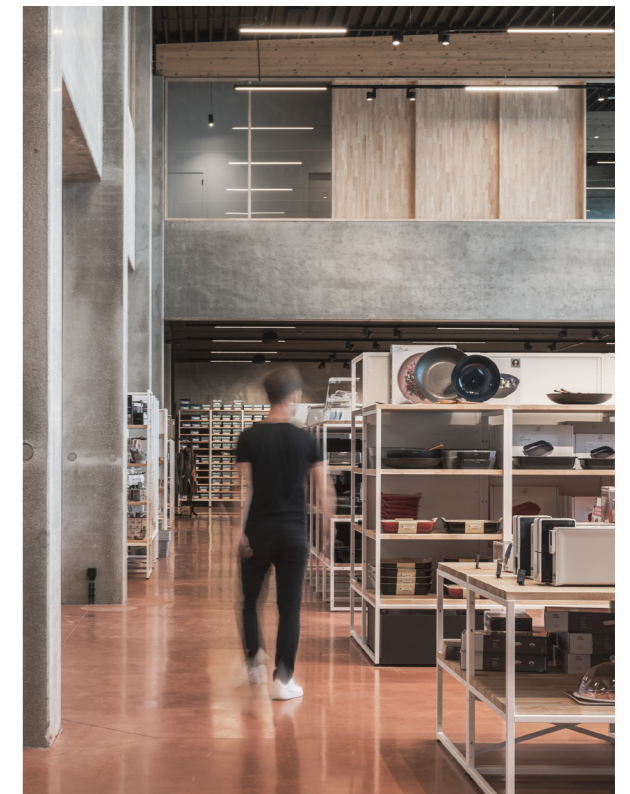
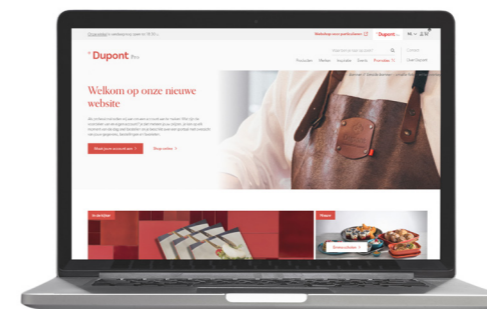
## Online | En ligne

Ontdek al onze promoties online op onze webshop. Scan de onderstaande QR code of surf naar [www.dupontpro.be/promoties](http://www.dupontpro.be/promoties). Log in en bestel snel en eenvoudig online.

Zag jij al onze nieuwe webshop? Nee, maak dan snel een account aan en consulteer jouw prijzen op elk moment van de dag.

*Découvrez toutes nos promotions en ligne sur notre webshop. Scannez le code QR ci-dessous ou surfez sur [www.dupontpro.be/promoties](http://www.dupontpro.be/promoties). Connectez-vous et commandez en ligne rapidement et facilement.*

*Vous avez déjà vu notre nouvelle boutique en ligne? Non, alors créez rapidement un compte et consultez vos prix à tout moment de la journée.*



→  
Onze webshop  
Notre webshop



# Toonbank

## Comptoir

### Edged systeem | Système Edged

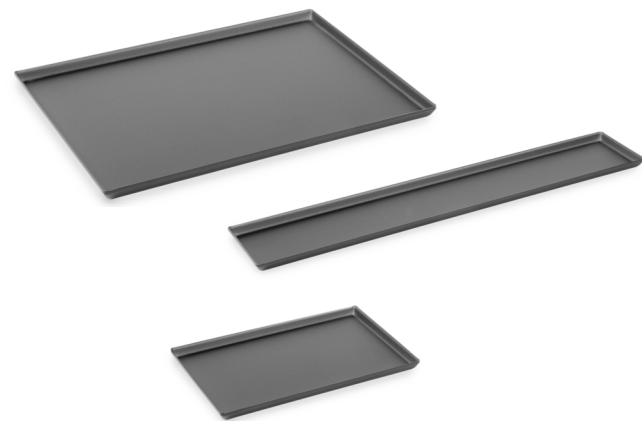
#### PLEXILINE

De Edged serie omvat enkele presentatieplateaus in het moderne matte 'Dark Smoke' kleur met een opstaande rand van 15 mm. Deze lichte presentatieplateaus zijn perfect geschikt voor bakkerij en patisserie, viennoiserie, chocolade, kaas en vis presentatie. De Edged plateaus zijn vaatwasbestendig.

La série Edged comprend des plateaux de présentation dans la couleur matte et moderne 'Dark Smoke' avec un bord élevé de 15mm. Ces plateaux de présentation légers conviennent parfaitement aux présentations de pâtisserie, viennoiserie, chocolat, fromage et poisson. Les plateaux Edged passent au lave-vaisselle.



Ref. 34961	200 x 200 x 15 mm	11,11 €	8,89 €
Ref. 30630	300 x 200 x 15 mm	13,87 €	11,10 €
Ref. 35789	300 x 300 x 15 mm	20,72 €	16,58 €
Ref. 30631	400 x 300 x 15 mm	20,68 €	16,54 €
Ref. 30632	600 x 105 x 15 mm	15,98 €	12,78 €
Ref. 34962	600 x 200 x 15 mm	25,02 €	20,02 €
Ref. 34963	600 x 400 x 15 mm	43,46 €	34,77 €



### Inox schotels | Plateaux en acier inoxydable

#### DUPONT

Deze inox presentatieschotels zijn vervaardigd uit hoogwaardig 18/8 roestvrij staal. Inox is een goede koudegeleider en is erg duurzaam. Ze zijn ook geschikt voor gebruik in de oven en vaatwas.

Ces plats de présentation en inox sont fabriqués en acier inoxydable 18/8 de haute qualité. L'acier inoxydable est un bon conducteur de froid et est très durable. Elles conviennent également pour le four et le lave-vaisselle.



01.



02.



03.

Ref. 37860	350 x 240 x 20 mm	21,34 €
Ref. 37861	260 x 230 x 20 mm	17,53 €
Ref. 37862	410 x 310 x 20 mm	26,41 €
Ref. 37863	320 x 230 x 20 mm	19,96 €

Ref. 37852	260 x 230 x 55 mm	17,76 €
Ref. 37853	320 x 230 x 55 mm	25,75 €
Ref. 37854	350 x 240 x 55 mm	28,42 €
Ref. 37855	260 x 230 x 70 mm	23,09 €
Ref. 37856	320 x 230 x 70 mm	31,08 €
Ref. 37857	350 x 240 x 70 mm	32,86 €
Ref. 37858	410 x 310 x 70 mm	39,96 €
Ref. 37859	410 x 310 x 55 mm	34,63 €

Ref. 37844	290 x 210 x 20 mm	18,70 €
Ref. 37845	580 x 210 x 20 mm	26,84 €
Ref. 37846	400 x 300 x 20 mm	26,12 €
Ref. 37847	290 x 300 x 20 mm	22,50 €
Ref. 37848	580 x 400 x 20 mm	45,40 €
Ref. 37849	680 x 210 x 20 mm	30,65 €
Ref. 37850	680 x 300 x 20 mm	46,03 €
Ref. 37851	800 x 300 x 20 mm	51,62 €

# Potten en Pannen

## Casseroles et poêles

-30%

### Kookpotten | Casseroles

#### LACOR CHEF LUXE

Chef-Luxe potten zijn vervaardigd uit van 18/10 roestvrij staal. De dikke bodem van 1 - 1,2 cm zorgt voor een uitstekende warmtegeleiding. Een zacht afgeronde overgang van bodem naar binnenwanden zorgt voor gemakkelijk roeren en schoonmaken. Geschikt voor alle warmtebronnen.

Les casseroles Chef-Luxe sont fabriquées en acier inoxydable 18/10. Le fond, d'une épaisseur de 1 - 1,2 cm, assure une excellente conduction de la chaleur. La transition légèrement arrondie entre le fond et les parois intérieures permet de remuer et de nettoyer facilement. Convient à toutes les sources de chaleur.



01.



02.



03.



04.

#### 01. Kookpot hoog | Casserole haute

Ref. 29556	Ø.24 cm - 10,5L	<del>97,70€</del>	<b>68,39 €</b>
Ref. 29557	Ø.28 cm - 17,2L	<del>119,40€</del>	<b>83,58 €</b>
Ref. 29558	Ø.32 cm - 25,7L	<del>165,00€</del>	<b>115,50 €</b>
Ref. 29559	Ø.36 cm - 36,5L	<del>204,90€</del>	<b>143,43 €</b>
Ref. 29560	Ø.40 cm - 50L	<del>259,30€</del>	<b>181,51 €</b>
Ref. 29561	Ø.45 cm - 71,5L	<del>336,80€</del>	<b>235,76 €</b>
Ref. 29562	Ø.50 cm - 98L	<del>485,40€</del>	<b>339,78 €</b>

#### 02. Kookpot midden | Casserole moyenne

Ref. 29549	Ø.24 cm - 6,7L	<del>88,40€</del>	<b>61,88 €</b>
Ref. 29550	Ø.28 cm - 10,7L	<del>109,20€</del>	<b>76,44 €</b>
Ref. 29551	Ø.32 cm - 14,6L	<del>126,30€</del>	<b>88,41 €</b>
Ref. 29552	Ø.36 cm - 21,8L	<del>162,90€</del>	<b>114,03 €</b>
Ref. 29553	Ø.40 cm - 30L	<del>217,90€</del>	<b>152,53 €</b>
Ref. 29554	Ø.45 cm - 43,7L	<del>260,00€</del>	<b>182,00 €</b>
Ref. 29555	Ø.50 cm - 58,5L	<del>348,80€</del>	<b>244,16 €</b>

#### 03. Kookpot laag | Casserole basse

Ref. 29547	Ø.28 cm - 6,7L	<del>93,00€</del>	<b>65,10 €</b>
Ref. 29548	Ø.32 cm - 10L	<del>116,30€</del>	<b>81,41 €</b>

#### 04. Deksel | Couvercle

Ref. 29570	Ø.24 cm	<del>20,00€</del>	<b>14,00 €</b>
Ref. 29571	Ø.28 cm	<del>22,70€</del>	<b>15,89 €</b>
Ref. 29572	Ø.32 cm	<del>27,80€</del>	<b>19,46 €</b>
Ref. 29573	Ø.36 cm	<del>33,70€</del>	<b>23,59 €</b>
Ref. 29574	Ø.40 cm	<del>38,00€</del>	<b>26,60 €</b>
Ref. 29575	Ø.45 cm	<del>43,60€</del>	<b>30,52 €</b>
Ref. 29576	Ø.50 cm	<del>51,80€</del>	<b>36,26 €</b>

### Conische sauteuse | Sauteuse conique

#### LACOR CHEF LUXE

Ref. 29567	Ø.16 cm - 1L	<del>48,10€</del>	<b>33,67 €</b>
Ref. 29568	Ø.20 cm - 1,6L	<del>53,10€</del>	<b>€ 37,17 €</b>
Ref. 29569	Ø.24 cm - 2,7L	<del>62,10€</del>	<b>€ 43,47 €</b>



### Steeipan | Casserole à queue

#### LACOR CHEF LUXE

Ref. 29563	Ø.16 cm - 1,6L	<del>48,10€</del>	<b>33,67 €</b>
Ref. 29564	Ø.20 cm - 2,9L	<del>59,10€</del>	<b>41,37 €</b>
Ref. 29565	Ø.24 cm - 4,25L	<del>77,80€</del>	<b>54,46 €</b>
Ref. 29566	Ø.28 cm - 6,7L	<del>89,90€</del>	<b>62,93 €</b>



### Braadpan | Poêle

#### LACOR CHEF INOX

Ref. 37779	Ø.32 cm	<del>65,50€</del>	<b>45,85 €</b>
Ref. 37780	Ø.36 cm	<del>82,20€</del>	<b>57,54 €</b>
Ref. 37781	Ø.40 cm	<del>98,30€</del>	<b>68,81 €</b>



### Keramische braadpan | Poêle en céramique

#### LACOR CHEF INOX CERAM

Ref. 37782	Ø.32 cm	<del>88,80€</del>	<b>62,16 €</b>
Ref. 37783	Ø.36 cm	<del>110,00€</del>	<b>77,00 €</b>
Ref. 37784	Ø.40 cm	<del>128,90€</del>	<b>90,23 €</b>



# Achter de schermen

## Les coulisses

### Vuilniskouder | *Porte-sac mobile*

#### TOURNUS EQUIPEMENT

Open model: vuilniskouder + deksel + pedaal

Modèle ouvert: *Porte-sac mobile + couvercle + pédale*

Ref. 11324	450 x 535 x 900 mm	130L	<del>255,60€</del>	<b>205 €</b>
Ref. 11325	450 x 535 x 700 mm	100L	<del>255,60€</del>	<b>205 €</b>

**205€**  
~~255,60€~~



### Vuilniskouder | *Porte-sac mobile*

#### TOURNUS EQUIPEMENT

Gesloten model: vuilniskouder + deksel + pedaal + inox omhulsel

Modèle fermé: *Porte-sac mobile + couvercle + pédale + habillage inox*

Ref. 11327	450 x 535 x 700 mm	100L	<del>385,70€</del>	<b>310 €</b>
Ref. 11326	450 x 535 x 900 mm	130L	<del>385,70€</del>	<b>310 €</b>

**310€**  
~~385,70€~~

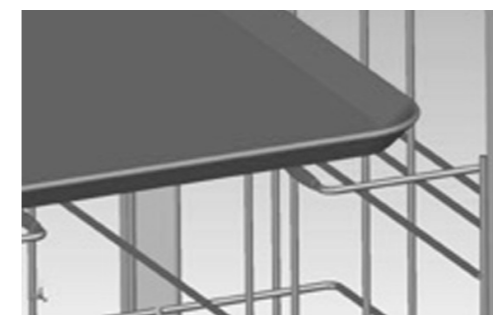


### Afruimwaggen met zijwanden | *Chariot cafétéria avec parois latérales*

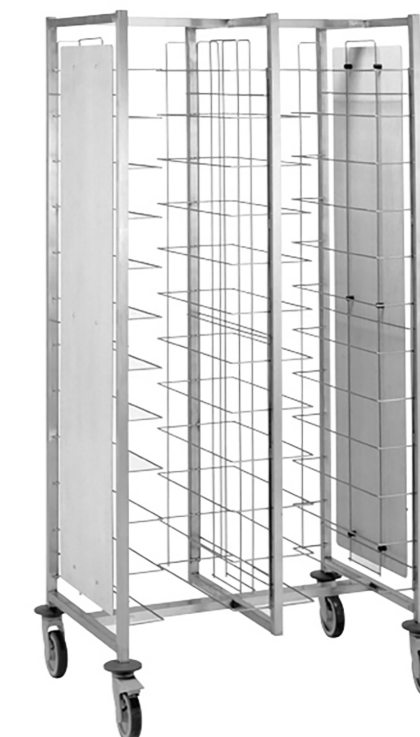
#### TOURNUS EQUIPEMENT

De afruimwagens voor 24 plateaus zijn robuust en corrosiebestendig. Ze zijn gemaakt van buisvormige staanders van 25 x 25 mm en roestvrijstalen draden met een diameter van 4,8 mm. De wagens zijn voorzien van 4 roestvrijstalen zwenkwielen met remmen om de wagens gemakkelijk stil te zetten.

*Les chariots pour 24 plateaux sont robustes et résistants à la corrosion. Ils sont constitués de montants tubulaires de 25 x 25 mm et de fils en acier inoxydable de 4,8 mm de diamètre. Les chariots sont équipés de 4 roulettes pivotantes en acier inoxydable avec frein pour un arrêt facile.*



**NEW**



Ref. 2200	2 x 12 niveau	1790 x 930 x 630 mm	1397 €
-----------	---------------	---------------------	--------

### Mengbak inox | *Pétrin inox*

#### TOURNUS EQUIPEMENT



**Terug in assortiment**  
*Retour dans la gamme*



Ref. 37899	75L	590 x 710 x 835 mm	901,8 €
Ref. 37901	200L	1610 x 650 x 835 mm	1.260,85 €

# Schoonmaken

## Nettoyage

### Ontvetter | Dégraissant

#### DIPP

Bij aankoop van 4 bidons DIPP N°02 in 5l of 18 flessen DIPP N°02 in 1l ontvangt u gratis een lederen schort. De schort is gemaakt van kwaliteitsleder en is licht en aangenaam om te dragen.

A l'achat de 4 bouteilles de DIPP N°02 en 5l ou de 18 bouteilles de DIPP N°02 en 1l, vous recevrez gratuitement un tablier en cuir. Le tablier est en cuir de qualité, léger et agréable à porter.

18x



4x



Actie geldig vanaf 1 april  
Promotion valable à partir du 1er avril

Ref. 11046	DIPP 02 - 1L ontvetter spray   Dégraissant spray	18 x 11,70 €	+ gratis lederen schort   tablier en cuir gratuit
Ref. 11047	DIPP 02 - 5l - ontvetter   Dégraissant	4 x 50,98 €	+ gratis lederen schort   tablier en cuir gratuit

+  
gratis



# Tableware

## Vaisselle

### Servies Friso | Vaisselle Friso

#### COSTA NOVA

Friso is een uitgebreide collectie fijn aardewerk met subtiele kleurschakeringen en decoratieve rand rondom de borden. Friso is een collectie van zeer goede kwaliteit die geschikt is voor intensief gebruik. Het kan zonder probleem in oven, microgolf, diepvries en vaatwas gebruikt worden.

Friso est une vaste collection de poteries fines aux nuances de couleurs subtiles et aux bordures décoratives autour des assiettes. Friso est une collection de très bonne qualité qui convient à un usage intensif. Elle peut être utilisée au four, au micro-ondes, au congélateur et au lave-vaisselle sans aucun problème.



<input type="checkbox"/>	Ref. 37939	Kop en schotel 0,26l   Tasse et Sous-tasse 0,26l	8,56 €	
<input type="checkbox"/>	Ref. 37940	Melkkan 0,32l   Laitière 0,32l	7,60 €	
<input type="checkbox"/>	Ref. 37941	Suikerpot 0,5l   Sucrier 0,5l	8,93 €	
<input type="checkbox"/>	Ref. 37937	<input type="checkbox"/> Ref. 37938	Mug 0,41l   Mug 0,41l	5,92 €
<input type="checkbox"/>	Ref. 37933	Kom 113mm   Bol 113mm	4,59 €	
<input type="checkbox"/>	Ref. 37932	Kom 147mm   Bol 147mm	4,96 €	
<input type="checkbox"/>	Ref. 37930	<input type="checkbox"/> Ref. 37931	Kom 162mm   Bol 162mm	5,62 €
<input type="checkbox"/>	Ref. 37936	Kom 214mm   Bol 214mm	12,23 €	
<input type="checkbox"/>	Ref. 37935	Kom 244mm   Bol 244mm	14,22 €	
<input type="checkbox"/>	Ref. 37934	Kom 336mm   Bol 336mm	17,52 €	
<input type="checkbox"/>	Ref. 37917	<input type="checkbox"/> Ref. 37928	Plat bord Ø280mm   Assiette Ø280mm	6,28 €
<input type="checkbox"/>	Ref. 37929	Pastabord Ø230mm   Assiette à pâte Ø230mm	6,58 €	
<input type="checkbox"/>	Ref. 37926	<input type="checkbox"/> Ref. 37927	Dessertbord Ø220mm   Assiette dessert Ø220mm	5,62 €

# Snijden en Slijpen

## Couper et Aiguiser

### Ergogrip messen | Couteaux Ergogrip

#### DICK

De ErgoGrip slagersmessen zijn betrouwbaar en robuust voor dagelijks gebruik. De ergonomische vorm van het handvat en de hoogwaardige kunststof zorgen ervoor dat het mes comfortabel en slipvast in de hand ligt voor een precieze geleiding en meer efficiëntie.

Les couteaux de boucher ErgoGrip sont fiables et robustes pour un usage quotidien. La forme ergonomique du manche et le plastique de haute qualité garantissent une tenue confortable et antidérapante du couteau dans la main, pour un guidage précis et une plus grande efficacité.



Vanaf  
à partir de  
**9,50€**  
~~11,06€~~

Ref. 3510	Ontvelmes   Couteau à dépouiller	150 mm	17,15 €	<b>14,90 €</b>
Ref. 2254	Snijmes   Couteau à découper	230 mm	22,12 €	<b>19,50 €</b>
Ref. 2255	Snijmes   Couteau à découper	260 mm	24,67 €	<b>21,50 €</b>
Ref. 2256	Snijmes   Couteau à découper	300 mm	28,81 €	<b>25,00 €</b>
Ref. 2251	Steekmes   Couteau à saigner	150 mm	14,60 €	<b>12,50 €</b>
Ref. 2252	Steekmes   Couteau à saigner	180 mm	16,25 €	<b>14,00 €</b>
Ref. 2253	Steekmes   Couteau à saigner	210 mm	16,62 €	<b>14,50 €</b>
Ref. 2249	Uitbeenmes   Désosseur	130 mm	11,06 €	<b>9,50 €</b>
Ref. 2250	Uitbeenmes   Désosseur	150 mm	12,33 €	<b>10,90 €</b>
Ref. 2258	Uitbeenmes gebogen   Désosseur courbé	150 mm	12,33 €	<b>10,90 €</b>



### Rapid Steel Action compleet | Rapid Steel Action complet

#### DICK

De Rapid Steel Action Set van DICK scherpt doffe messen snel en eenvoudig aan. Dankzij de ergonomische vorm kan je snel en veilig werken. Haal het mes er een paar keer doorheen de Rapid steel en je mes wordt opnieuw geslepen met een precieze, optimale snijkant.

Le Rapid Steel Action Set de DICK aiguise rapidement et facilement les couteaux émoussés. Sa forme ergonomique vous permet de travailler rapidement et en toute sécurité. Passez le couteau plusieurs fois dans l'acier Rapid et votre couteau est réaffûté avec un tranchant précis et optimal.

Ref. 10203 83,22 € **72,50 €**



R.10203  
**72,50€**  
~~83,22€~~

### Rapid Steel Polish | Rapid Steel Polish

#### DICK

Deze messenpolijster van DICK met fijn polijststaal, is een handig alternatief voor aanzetstenen. Haal het mes er doorheen en het eindresultaat is een scherp en gepolijst mes. Ergonomische vorm, veilig en snel slijpen.

Ce polissoir à couteaux de DICK, doté d'une fine lame de polissage, est une alternative pratique à l'aiguillage des couteaux en acier. Passez le couteau à travers le polissoir et vous obtiendrez un couteau bien aiguisé et poli. Forme ergonomique, aiguillage sûr et rapide.

Ref. 5427 70,06 € **60,90 €**



R.5427  
**60,90€**  
~~70,06€~~

# Kaastools

## Outils à Fromage

### Kaastools | Outils à fromage

BOSKA



Snij bollen of rechte kaas met de Cheese-O-Matic, scan de QR code voor demo video | Coupez des boules ou du fromage droit avec le Cheese-O-Matic, scannez le code QR pour voir la vidéo de démonstration



Snij zachte kazen in gelijke punten met de RoqueForce, scan de QR code voor demo video | Coupez les fromages à pâte molle en points égaux avec le RoqueForce, scannez le code QR pour voir la vidéo de démonstration

-15%



Snij kleinere, zachte kazen met de Commander Pro+, scan de QR code voor demo video | Coupez les petits fromages à pâte molle avec le Commander Pro+, scannez le code QR pour voir la vidéo de démonstration

Ref. 30430	Cheese Commander Pro+   Cheese Commander Pro+	86,81 €	<b>73,79 €</b>
Ref. 35300	Cheese-O-Matic zwart   Cheese-O-Matic noir	373,75 €	<b>317,69 €</b>
Ref. 35301	Cheese-O-Matic rood   Cheese-O-Matic rouge	373,75 €	<b>317,69 €</b>
Ref. 35872	RoqueForce zwart   RoqueForce noir	156,24 €	<b>132,80 €</b>
Ref. 35873	RoqueForce rood   RoqueForce rouge	156,24 €	<b>132,80 €</b>

### Vervangdraden | Fils de rechange

BOSKA



Ref. 34960	Cheese Commander Pro+ (6 stuks)   Cheese Commander Pro+ (6 pièces)	17,49 €
Ref. 5794	Cheese-O-Matic (10 stuks)   Cheese-O-Matic (10 pièces)	44,99 €
Ref. 35874	RoqueForce (10 stuks)   RoqueForce (10 pièces)	23,74 €







# Dupont

## Professional Food Equipment

Heb je onze fantastische en ruime showroom op Pluim 5 te Zwevegem nog niet bezocht? Kom dan zeker eens langs en geniet als professional van onze **10% afhaalkorting!**

Vraag zeker een **gepersonaliseerde offerte** aan bij een opening/heropening van jouw zaak.

Voor een **collizinging** binnen België bedraagt de transportprijs 12,50€ bij bestelling onder 150€, 9,50€ bij bestelling onder 250€ en is franco vanaf 250€.

De prijs voor een **palletzending** binnen België bedraagt 45€ en is franco vanaf 1.000€.



*Avez-vous déjà visité notre showroom fantastique et spacieux à Pluim 5 à Zwevegem? Rendez-nous visite, découvrez notre large gamme de matériel professionnel et profitez en tant que professionnel de notre **remise d'enlèvement de 10%!***

*N'oubliez pas de demander **un devis personnalisé** lors de l'ouverture ou de la réouverture de votre entreprise.*

***Le coût de livraison de colis** en Belgique est de 12,50€ pour les commandes inférieures à 150€, de 9,50€ pour les commandes inférieures à 250€ et franco à partir de 250€.*

***Le coût de livraison sur palette** en Belgique est de 45€ et franco livraison à partir de 1.000€.*



Naast onze prachtige winkel hebben wij ook een **uitgebreide webshop**. Consulteer meteen jouw prijzen en plaats op elk moment van de dag een bestelling.

Neem snel een kijkje op [www.dupont.be](http://www.dupont.be).

*Outre notre belle boutique, nous disposons également d'une **vaste boutique en ligne**. Consultez immédiatement vos prix et passez commande à tout moment de la journée.*

*Jetez un coup d'œil sur [www.dupont.be](http://www.dupont.be).*