



Footed Pan Grates
Nickel-plated steel wire.

Grilles avec pieds
Fil d'acier nickelé.

| ITEM # | DIM (W x L x D) | FITS PAN SIZE POUR LES PLATS |
|--------|--|------------------------------|
| 575516 | 12 x 16.5 x 1.3" 30 x 41.9 x 3.2 cm | 1/2 Half Demi-grandeur |
| 575519 | 24 x 16 x 1.3" 61 x 40.5 x 3.2 cm | 1/1 Full Pleine grandeur |



Footed Pan Grates
Footed Rib Grate.

Grilles avec pieds
Grille avec pieds

| ITEM # | DES | DIM (W x L x D) | FITS PAN SIZE POUR LES PLATS |
|--------|---------------|-----------------------------|------------------------------|
| 575518 | Round Ronde | 12" / 30 cm | 1/2 Half Demi-grandeur |
| 575524 | Rectangle | 15 x 25" 38.1 x 63.5 cm | 1/1 Full Pleine grandeur |
| 575525 | Rectangle | 17" x 25" 43.1 x 63.5 cm | 1/1 Full Pleine grandeur |



Donut Screen
Nickel-plated steel wire.

Grille à beignets
Fil d'acier nickelé.

| ITEM # | DIM | FITS PAN SIZE POUR LES PLATS |
|--------|--------------------------|------------------------------|
| 575517 | 16 x 24" 40.6 x 61 cm | 1/1 Full Pleine grandeur |



Deluxe Stainless Piano Whip

Solid handle for better balance and more sanitary. Epoxy filled for superior durability, and to help prevent contamination due to accumulation of food particles. 11 soldered wires. For beating eggs, creams and sauces.

Fouets à fils piano de luxe en acier inoxydable

Manche plein pour un meilleur équilibre et une meilleure hygiène. Rempli d'époxyde pour plus de durabilité et ainsi prévenir la contamination par l'accumulation de particules de nourriture. 11 fils métalliques soudés. Pour fouetter les œufs, les crèmes et les sauces.

| ITEM # | DIM |
|--------|---------------|
| 571210 | 10" / 25.4 cm |
| 571212 | 12" / 30.5 cm |
| 571214 | 14" / 35.6 cm |
| 571216 | 16" / 40.6 cm |
| 571218 | 18" / 45.7 cm |



Long Handle Whips

Stainless steel. Sturdy, long handle ideal for deep mixer bowls. Ball diameter is 8 1/4" / 21 cm. Mayonnaise Whip. (Teardrop shape)



Deluxe French Whip

Epoxy filled for a superior durability and to help prevent contamination due to accumulation of food particles. One piece welded designs prevents solid or liquid accumulation inside the handle. Solid handle for better balance and more sanitary. Stiff wires resist bending.

Fouets français de luxe

Manche rempli d'époxy pour plus de durabilité et ainsi prévenir la contamination par l'accumulation de particules de nourriture. La conception soudée monobloc évite l'accumulation de matières solides ou liquides dans le manche. Manche plein pour un meilleur équilibre et une meilleure hygiène. Fils rigides qui ne plient pas.

| ITEM # | DIM | ITEM # | DIM |
|--------|---------------|--------|---------------|
| 571110 | 10" / 25.4 cm | 571118 | 18" / 45.7 cm |
| 571112 | 12" / 30.5 cm | 571120 | 20" / 50.8 cm |
| 571114 | 14" / 35.6 cm | 571122 | 22" / 55.8 cm |
| 571116 | 16" / 40.6 cm | 571124 | 24" / 60.9 cm |

Fouets à long manche

Acier inoxydable. Long manche solide, parfait pour les bols profonds de mélangeurs. Diamètre de la sphère de 8 1/4 po / 21 cm. Fouet à mayonnaise. Forme allongée.

| ITEM # | DIM |
|--------|----------------|
| 571140 | 40" / 101.6 cm |



Stainless Steel Mixing Paddles

Polished finish. 4.5 x 8" / 11.4 x 20.3 cm blade. Hollow handles.

Palettes à mélanger en acier inoxydable
Finì poli. 4.5 x 8" / 11.4 x 20.3 cm lame. Poignée crueses.

| ITEM # | DIM |
|--------|----------------|
| 19930 | 30" / 76.2 cm |
| 19936 | 36" / 91.4 cm |
| 19942 | 42" / 106.7 cm |
| 19948 | 48" / 121.9 cm |
| 19960 | 60" / 152.4 cm |