

PlexiLine



Professional Food Presentation

Catalog 2025



By **Dupont** Professional Food
Equipment

Plexiline

Professional Food Equipment

About Plexiline

Butchery

1	System Gastronorm	14
2	Amfitheater	18
3	Carousel	22
4	System 28	24
5	System 36	28
6	Special Dimensions	30

Bakery - Fish - Cheese - Catering

7	System 6T4T	34
8	System Edged	38
9	System AluLine	40

Other

10	Salad & Tapas Dishes	42
11	Salad & Tapas Holders	46
12	Risers	48
13	Steps	50
14	Counter Displays	54
15	L-Profiles and Dividers	56
16	Serving Tools	57
17	Label Accessories	58

Index



Dupont

Professional Food Equipment

NL Dupont is al méér dan 35 jaarengenommeerd en gewaardeerd leverancier van een ruim en gevarieerd aanbod van professioneel klein materiaal voor de totale voedingssector. Dupont maakt er een erezaak van om de nieuwste trends en producten als eerste aan hun klanten te kunnen aanbieden.

FR Depuis plus de 35 ans, Dupont SA est un fournisseur apprécié et renommé avec une gamme étendue et diverse de matériel pour l'industrie alimentaire. Dupont se pique d'honneur pour être les premiers à présenter à leurs clients les nouvelles tendances et les tout nouveaux produits.

EN Dupont has been a renowned and valued supplier of a wide and varied range of professional small equipment for the entire food sector for more than 35 years. Dupont makes it a point of honor to be the first to offer the latest trends and products to their customers.





OUR MISSION

NL Wij bieden onze gewaardeerde klanten, met een doorgedreven persoonlijk en professioneel advies en in een inspirerende kader, kwalitatief hoogstaande producten voor de voedingssector.

FR Nous offrons à nos clients estimés, avec des conseils personnels et professionnels approfondis et dans un cadre inspirant, des produits de haute qualité pour le secteur alimentaire.

EN We offer our valued customers, with thorough personal and professional advice and in an inspiring setting, high-quality products for the food sector.

VISION

NL Dupont wil dé referentie worden in Europa voor iedereen die zowel professioneel als privé met voeding te maken heeft. Dupont biedt antwoord, inspiratie en oplossing voor elke vraag naar kwaliteitsvolle materialen, zowel online als offline.

FR Dupont veut devenir la référence en Europe pour tous ceux qui s'occupent de l'alimentation, tant sur le plan professionnel que privé. Dupont offre des réponses, de l'inspiration, des solutions pour chaque demande de matériaux de qualité, à la fois en ligne et hors ligne.

EN Dupont wants to become the reference in Europe for all those who deal with food both professionally and privately. Dupont offers answers, inspiration, solutions for every demand for quality materials, both online and offline.



DISCOVER OUR WEBSHOP

NL In onze webshop kun je 24/7 online bestellen en snel en eenvoudig zoeken naar producten. Je hebt direct inzicht in de actuele voorraad en kunt jouw persoonlijke prijzen raadplegen. Bovendien beheer je al je bestellingen op één overzichtelijke plek.

FR Dans notre boutique en ligne, vous pouvez commander en ligne 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 et rechercher des produits rapidement et facilement. Vous pouvez voir immédiatement le stock actuel et consulter vos prix personnels. En outre, vous pouvez gérer toutes vos commandes en un seul endroit.

EN In our webshop, you can order online 24/7 and search for products quickly and easily. You can immediately see the current stock and consult your personal prices. Moreover, you can manage all your orders in one convenient place.



FOR EXPORT CUSTOMERS
www.plexiline.be



FOR BELGIAN CUSTOMERS
www.dupontpro.be

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA

NL Laat je inspireren door prachtige afbeeldingen, nieuwe producten en blogposts!

FR Laissez-vous inspirer par de superbes images, de nouveaux produits et des articles de blog!

EN Get inspired by beautiful images; new products and blog posts!



@dupontpro
@dupontplexiline



@dupontpro
@dupontplexiline

PlexiLine

DESIGNED AND PRODUCED IN BELGIUM

NL PlexiLine omvat een uitgebreid gamma aan modulaire en voedingsgeschikte schalen, plateaus, saladepotten en andere accessoires in acrylaat (plexi) die bijdragen tot een perfecte presentatie van de eetwaren in uw toonbank. Alle materialen die in het productieproces worden ingezet, zijn 100% afkomstig uit Europa.

Wist u dat er op de onderkant van elk schotel een code gegraveerd staat waardoor u makkelijk de juiste schotels kan bij bestellen?

FR PlexiLine vous offre une gamme étendue de plateaux, saladiers et autres accessoires en acrylique (plexi) qui contribuent à une présentation parfaite de vos aliments. Les articles de Plexi Line sont modulaires et adaptés aux aliments. Tous les matériaux utilisés dans le processus de production proviennent à 100 % d'Europe.

Saviez-vous qu'en dessous de chaque plateau un code est gravé? Ce code unique vous permet de commander facilement des nouveaux plateaux!

EN PlexiLine includes a wide range of modular and food-safe trays, salad pots and other accessories in acrylic (plexiglass) which contribute to a perfect food presentation in your counter. All materials used in the production process are 100% sourced in Europe.

Did you know that a code is engraved on the bottom of each platter, making it easy to reorder the right dishes?



BENEFITS

- + **Thermoforming PMMA/Acrylic**
Thermoformage PMMA/Acrylic
Thermoforming PMMA/Acrylic
- + **Goede koudegeleider**
Bon conducteur de froid
Good cold conductor
- + **Hittebestendig -20 tot +80°C**
Résistant à la chaleur -20 à +80°C
Heat resistant -20°C up to +80°C
- + **Vaatwasbestendig**
Lavable au lave-vaisselle
Dishwasher safe
- + **Modulair**
Modulair
Modular
- + **Voedingsgeschikt**
Alimentaire approuvé
Food approved
- + **Kleurvast kwaliteitsproduct**
Produit de qualité qui ne se décolore pas
High quality and colorfast product
- + **100% recycleerbaar**
100% recyclable
100% recyclable





PLEXILINE AND THE ENVIRONMENT

NL PlexiLine streeft naar duurzame productie van presentatie trays. Het bedrijf heeft 2.000 vierkante meter aan zonnepanelen geïnstalleerd om zijn activiteiten van energie te voorzien, gebruikt alleen regenwater tijdens het productieproces, recyclet afvalmaterialen en gebruikt enkel lokale grondstoffen. Deze initiatieven zorgen ervoor dat de producten van PlexiLine zowel milieuvriendelijk als van hoge kwaliteit zijn.

FR PlexiLine s'engage à appliquer des pratiques de production durables dans la fabrication de ses plateaux de présentation. L'entreprise a installé 2 000 mètres carrés de panneaux solaires pour alimenter ses opérations, n'utilise que l'eau de pluie tout au long du processus de production, recycle les déchets et s'approvisionne localement en matières premières. Ces initiatives garantissent que les produits de PlexiLine sont à la fois respectueux de l'environnement et de grande qualité.

EN PlexiLine is committed to sustainable production practices in manufacturing its presentation trays. The company has installed 2,000 square meters of solar panels to power its operations, utilizes only rainwater throughout the production process, recycles waste materials, and sources all raw materials locally. These initiatives ensure that PlexiLine's products are both environmentally friendly and of high quality.

COLORS

NL De standaardkleuren zijn zwart en wit. Houdt u van een moderne look? Dan zullen de schalen in het matte Dark en White Smoke kleur u zeker bekoren.

FR Les couleurs standards sont blanc et noir. Aimez-vous un look moderne? Ensuite les plats dans la couleur matte Dark et White Smoke vous plairont!

EN The basic colors are white and black. Do you like a modern look? Then the trays in the matte Dark & White Smoke color will certainly appeal to you.



 Wit | Blanc | White

 Zwart | Noir | Black

 White Smoke

 Dark Smoke



ZWART | NOIR | BLACK



DARK SMOKE



WIT | BLANC | WHITE



WHITE SMOKE

CUSTOM COUNTER LAY-OUTS AND SYSTEMS

NL Heeft u hulp nodig bij de inrichting van uw toonbank? We hebben oplossingen voor elke diepte van een toonbank: 80 cm (Gastronorm), 85 cm (Systeem 28) of 90 cm (Speciale afmetingen). Neem contact op met Dupont PlexiLine, geef de maten van uw toonbank door en wij maken een vrijblijvend ontwerp op voor u! Wilt u ons volledig assortiment aan presentatiemateriaal ontdekken of uw toonbank eens uitpassen? Kom dan eens vrijblijvend langs in onze gloednieuwe showroom op Pluim 5 te Zwevegem, België. Ons team staat altijd klaar om te helpen met raad en daad!

FR Avez-vous besoin d'aide pour l'agencement de votre comptoir? Nous avons des solutions pour chaque profondeur de comptoir : 80 cm (Gastronorm), 85 cm (Système 28) ou 90 cm (Dimensions spéciales). Contactez Dupont PlexiLine, donnez-nous les dimensions de votre comptoir et nous vous offrons une conception gratuite. Voulez-vous découvrir notre gamme complète de matériel de présentation ou aménager votre comptoir? Alors rendez-nous visite dans notre tout nouveau showroom à Pluim 5 à Zwevegem, Belgique. Notre équipe est toujours prête à vous aider & vous conseiller!

EN Do you need help with the design of your counter? We have solutions for every counter depth: 80 cm (Gastronorm), 85 cm (System 28) or 90 cm (Special dimensions). Please contact Dupont PlexiLine, tell us the dimensions of your counter and we'll make a layout without obligation for you! Would you like to discover our full range of presentation material or try out your counter? Then visit us in our brand new showroom at Pluim 5 in Zwevegem, Belgium. Our team is always ready to help with advice and assistance!



CHOOSE YOUR PLEXILINE SYSTEM IN 3 STEPS

1.

Measure

NL Meet de diepte van uw toonbank

FR Mesurez la profondeur de votre comptoir

EN Measure the depth of your counter!

2.

Select

NL Kies uw Plexiline systeem

FR Choisissez votre système Plexiline

EN Select your Plexiline system

3.

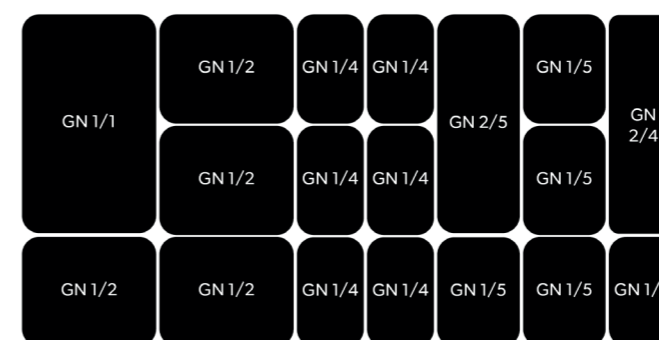
Design

NL Ontwerp: kies kleur en afmetingen

FR Design: choisir la couleur et les dimensions

EN Design: choose colour and dimensions

Counter depth	Aluline	6T4T	Edged	Gastronorm	System 28	System 36	Special dimensions
≥ 60 cm	X	X	X				
≥ 70 cm	X	X	X				
≥ 72 cm						X	
≥ 80 cm	X	X	X	X			
≥ 85 cm				X	X		
≥ 90 cm	X	X	X	X	X	X	X
≥ 108 cm						X	



Gastronorm

Ontwerp voor toonbank met een diepte van 80 cm.

Conception pour un comptoir avec une profondeur de 80 cm.

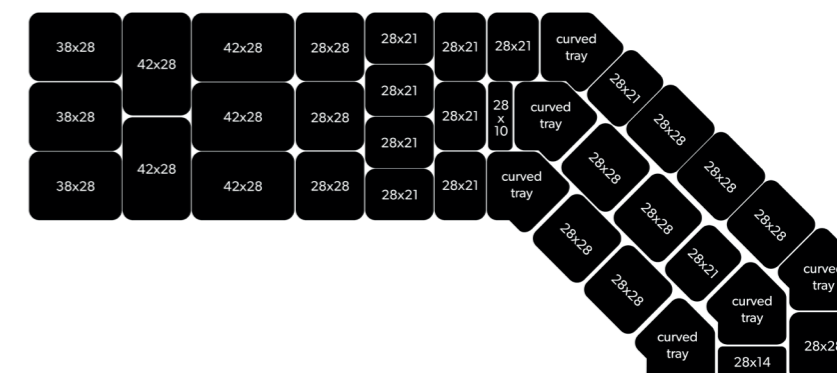
Design for a counter with a depth of 80 cm.

System 28

Ontwerp voor toonbank met een diepte van 85 cm.

Conception pour un comptoir avec une profondeur de 85 cm.

Design for a counter with a depth of 85 cm.

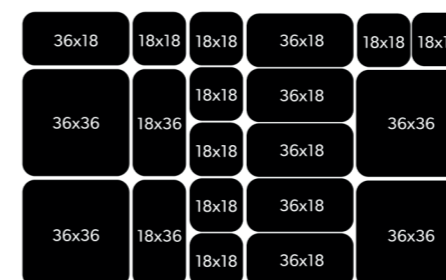


System 36

Voor toonbank met een diepte van 72, 90 of 108 cm.

Pour un comptoir avec une profondeur de 72, 90 of 108 cm.

Design for a counter with a depth of 72, 90 of 108 cm.

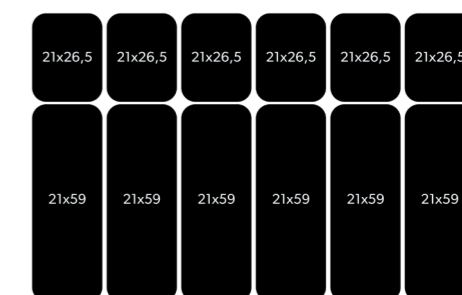


Special Dimensions

Ontwerp voor toonbank met een speciale afmetingen.

Pour un comptoir avec des dimensions spéciales.

Design for a counter with special dimensions.



System Gastronorm



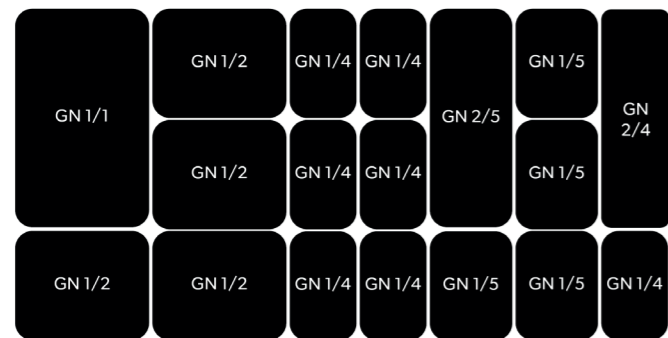
NL Het systeem Gastronorm omvat een reeks presentatieplateaus voor toonbanken van 80 cm diep. Deze plexi plateaus zijn beschikbaar in diverse formaten, dieptes en kleuren. Voor de meeste plateaus zijn er ook bijpassende deksels en roosters verkrijgbaar.

FR Le système Gastronorm est une gamme de plateaux de présentation pour des comptoirs avec une profondeur de 80 cm. Ces plateaux en plexi sont disponibles en différentes tailles, profondeurs et couleurs. Des couvercles et des grilles assortis sont également disponibles pour la plupart des plateaux.

EN The System Gastronorm includes a range of presentation trays for counters with a depth of 80 cm. These plexi trays are available in different sizes, depths and colors. Matching covers and grids are also available for most trays.

LAY-OUT

80cm



3 COLORS



ADDITIONS



ONLY FOR GN1/1 & GN1/2



GN 1/1 - 530 x 325 mm

H. 20 mm	Ref. 9218	Ref. 20506	Ref. 9233
H. 50 mm - 5,7L	Ref. 9555	Ref. 30368	Ref. 9556
H. 80 mm - 10L	Ref. 16756	Ref. 37618	

1 Deksel/ Couvercle/ Lid - 530x325 mm	transparent	Ref. 2157
2 PETG Thermoform deksel/ Couvercle/ Lid - 530x325x90 mm	transparent	Ref. 37121
3 Rooster/ Égouttoir/ Grid - 465x265 mm		Ref. 2594



GN 1/2 - 325 x 265 mm

H. 20 mm	Ref. 2753	Ref. 18908	Ref. 2754
H. 50 mm - 2,8L	Ref. 3412	Ref. 21389	Ref. 3448
H. 80 mm - 4,5L	Ref. 3414	Ref. 21745	Ref. 3413

1 Deksel/ Couvercle/ Lid - 325x265 mm	transparent	Ref. 7062
2 PETG Thermoform deksel/ Couvercle/ Lid - 325x265x90 mm	transparent	Ref. 37074
3 Rooster/ Égouttoir/ Grid - 265x205 mm		Ref. 3795 / Ref. 22020



GN 1/3 - 325 x 176 mm

H. 20 mm	Ref. 4020	Ref. 19454	Ref. 4018
H. 50 mm - 1,8L	Ref. 4021	Ref. 21390	Ref. 4019
H. 80 mm - 2,8L	Ref. 1757	Ref. 24251	Ref. 1569

Deksel/ Couvercle/ Lid - 325x176 mm	transparent	Ref. 10025
Rooster/ Égouttoir/ Grid - 255x105 mm		Ref. 19258

GN 1/4 - 265 x 162 mm



H. 20 mm		Ref. 2755		Ref. 19455		Ref. 2757
H. 50 mm - 1,3L		Ref. 3450		Ref. 21391		Ref. 3449
H. 80 mm - 2L		Ref. 2756		Ref. 21744		Ref. 2758

Deksel/ Couvercle/ Lid - 265x162 mm		Ref. 7063
Rooster/ Égouttoir/ Grid - 195x90 mm		Ref. 19257

GN 1/5 - 265 x 200 mm



H. 20 mm		Ref. 4956		Ref. 19453		Ref. 4955
H. 40 mm - 1,4L		Ref. 4957		Ref. 21392		Ref. 4958
H. 50 mm - 1,6L		Ref. 18897		Ref. 24384		
H. 80 mm - 3L		Ref. 6229		Ref. 24250		Ref. 6228

Deksel/ Couvercle/ Lid - 265x200 mm		Ref. 7064
Rooster/ Égouttoir/ Grid - 225x160 mm		Ref. 9259

GN 1/6 - 176 x 162 mm



H. 20 mm		Ref. 24718		
H. 50 mm - 0,8L		Ref. 7286		Ref. 13515

Deksel/ Couvercle/ Lid - 176x162 mm		Ref. 25783
-------------------------------------	--	------------

GN 1/9 - 176x108 mm



H. 50 mm - 0,52L		Ref. 7287		Ref. 33978		Ref. 10324
------------------	--	-----------	--	------------	--	------------

GN 2/4 - 530 x 162 mm



H. 20 mm		Ref. 9547		Ref. 19223		Ref. 9548
----------	--	-----------	--	------------	--	-----------

GN 2/5 - 530 x 200 mm



H. 20 mm		Ref. 4512		Ref. 21204		Ref. 2843
H. 40 mm - 3L		Ref. 6312		Ref. 21746		

Deksel/ Couvercle/ Lid - 530x200 mm		Ref. 2159
-------------------------------------	--	-----------

GN 3/4 - 487 x 265 mm



H. 20 mm		Ref. 3339		Ref. 19458
H. 50 mm - 4L		Ref. 4589		Ref. 22003
H. 80 mm - 7L		Ref. 6603		

Deksel/ Couvercle/ Lid - 487x265 mm		Ref. 2158
Rooster/ Égouttoir/ Grid - 415x190 mm		Ref. 10058

GN 5/4 - 810 x 265 mm



H. 17 mm		Ref. 35004		Ref. 37700
H. 40 mm - 5,3L		Ref. 14879		Ref. 21747

Rooster/ Égouttoir/ Grid - 775x226 mm		Ref. 30341
---------------------------------------	--	------------

TRIANGLE - 390 x 390 x 530 mm



H. 20 mm		Ref. 4961
H. 50 mm - 2,7L		Ref. 17600

TRIANGLE - 265 x 265 x 360 mm



H. 20 mm		Ref. 5001
----------	--	-----------

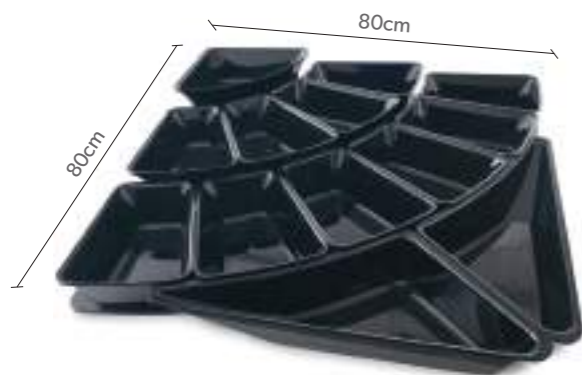
Amphitheater

NL Presenteer uw gerechten op een originele en stijlvolle manier met dit Amphitheater presentatiesysteem. Deze sets met een grondoppervlakte van 800x800mm bestaan uit een anti-slip trap van 3 niveaus met 9 of 13 plateaus. De sets zijn verkrijgbaar in verschillende kleuren en dieptes.

FR Présentez vos plats d'une manière originale et élégante avec ce système de présentation Amphitheatre. Les sets avec une surface au sol de 800x800mm sont constitués d'un escalier antidérapant de 3 niveaux avec 9 ou 13 plateaux. Les sets sont disponibles en différentes couleurs et profondeurs.

EN Present your dishes in an original & stylish way with this Amphitheater presentation system. These sets with a ground surface of 800x800mm consist of a non-slip step with 3 levels and 9 or 13 trays. These sets are available in different colors and depths.

2 COLORS, 2 HEIGHTS AND 2 SETS



BLACK - HEIGHT 80 - SET 14 PIECES



DARK SMOKE - HEIGHT 50 - SET 10 PIECES



Amphitheater set (10 pieces)



AMPHITHEATER SET (10 PIECES) - 800x800 mm

H. 50 mm  Ref. 24856  Ref. 24857



1 x

STEP 1/4 CIRCLE - 800 x 800 mm

H. 65 mm  Ref. 19840



1 x

QUARTER MOON 90° - 265 x 265 mm

H. 50 mm - 1,2L  Ref. 18900  Ref. 21999

H. 80 mm - 1,92L  Ref. 20037

Deksel/ Couverture/ Lid transparent Ref. 26360



2 x

CORNER 45° - 265 mm

H. 50 mm - 2,18L  Ref. 18899  Ref. 22000

H. 80 mm - 3,49L  Ref. 38516

Deksel/ Couverture/ Lid transparent Ref. 26362



4 x

CORNER 22,5° - 265 mm

H. 50 mm - 1,86L  Ref. 18898  Ref. 22001

H. 80 mm - 2,95L  Ref. 38517

Deksel/ Couverture/ Lid transparent Ref. 26361



1 x

TRIANGLE LEFT - 300 x 530 mmH. 50 mm - 2L  Ref. 19664  Ref. 22489Deksel/ Couvercle/ Lid  Ref. 26363

1 x

TRIANGLE RIGHT - 300 x 530 mmH. 50 mm - 2L  Ref. 19665  Ref. 22490Deksel/ Couvercle/ Lid  Ref. 26364

Amphitheater set (14 pieces)

**AMPHITHEATER SET (14 PIECES) - 800x800 mm**H. 50 mm  Ref. 24858  Ref. 28096H. 80 mm  Ref. 24859


1 x

STEP 1/4 CIRCLE - 800 x 800 mmH. 65 mm  Ref. 19840




1 x

QUARTER MOON 90° - 265 x 265 mmH. 50 mm - 1,5L  Ref. 18900  Ref. 21999H. 80 mm - 2,3L  Ref. 20037Deksel/ Couvercle/ Lid  Ref. 26360

4 x

CORNER 22,5° - 265 mmH. 50 mm - 1,1L  Ref. 19843  Ref. 27984H. 80 mm - 1,8L  Ref. 20034Deksel/ Couvercle/ Lid  Ref. 26503

6 x

CORNER 15° - 265 mmH. 50 mm - 1,3L  Ref. 19842  Ref. 27983H. 80 mm - 2,3L  Ref. 20033Deksel/ Couvercle/ Lid  Ref. 26504

1 x

TRIANGLE LEFT - 300 x 530 mmH. 50 mm - 2L  Ref. 19664  Ref. 22489H. 80 mm - 2,6L  Ref. 20031Deksel/ Couvercle/ Lid  Ref. 26363

1 x

TRIANGLE RIGHT - 300 x 530 mmH. 50 mm - 2L  Ref. 19665  Ref. 22490H. 80 mm - 2,6L  Ref. 20032Deksel/ Couvercle/ Lid  Ref. 26364

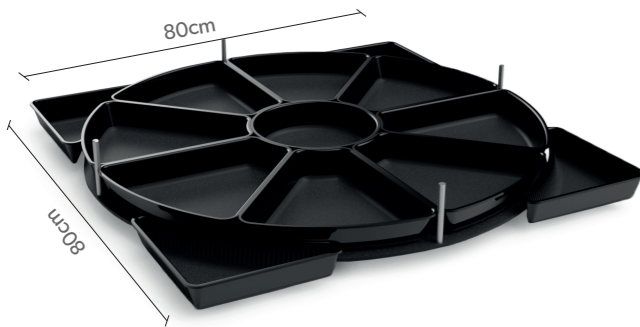
Carousel

NL Met het Systeem Carousel kan u uw gerechten niet alleen mooi presenteren maar ook gemakkelijk in en uit uw toonbank halen. Deze set bestaan uit een draaibare plaat waarop 9 plateaus van 80 mm diep staan. Rondom de plaat van Ø800mm staan er nog 4 driehoekige plateaus van 60 mm diep.

FR Avec le Système Carousel, vous pouvez non seulement présenter magnifiquement vos plats, mais aussi les prendre et placer facilement dans votre comptoir. Ce set se compose d'un disque tournant avec 9 plateaux de 80 mm. Autour du disque de Ø800mm il y a encore 4 plateaux triangulaires de 60 mm.

EN With the System Carousel you can not only beautifully present your dishes, but also easily get them in and out of your counter. This presentation set consists of a rotating plate with 9 plateaus of 80 mm deep. Around the plate of Ø800mm there are also 4 triangular trays with a depth of 60 mm.

2 COLORS AND 2 HEIGHTS



BLACK - HEIGHT 50



DARK SMOKE - HEIGHT 80



CAROUSEL SET (14 PIECES) - 800 x 800 mm

H. 50 mm		Ref. 33913		Ref. 33982
H. 80 mm		Ref. 23143		Ref. 33022



1 x

ROUND ROTATABLE DISPLAY

Ø. 800 mm		Ref. 24544
-----------	--	------------



8 x

GN 1/5 - 265 x 265 mm

H. 50 mm - 1,5L		Ref. 33356		Ref. 33979
H. 80 mm - 2,5L		Ref. 22860		Ref. 32677

Deksel/ Couverture/ Lid		Ref. 27294
-------------------------	--	------------



1 x

ROUND SALAD DISH - Ø225 mm

H. 50 mm - 1,5L		Ref. 33357		Ref. 33980
H. 80 mm - 2,5L		Ref. 22866		Ref. 32676

Deksel/ Couverture/ Lid		Ref. 6680
-------------------------	--	-----------



4 x

TRIANGLE - 325 x 158 mm

H. 60 mm - 0,9L		Ref. 22861		Ref. 32678
-----------------	--	------------	--	------------

System 28

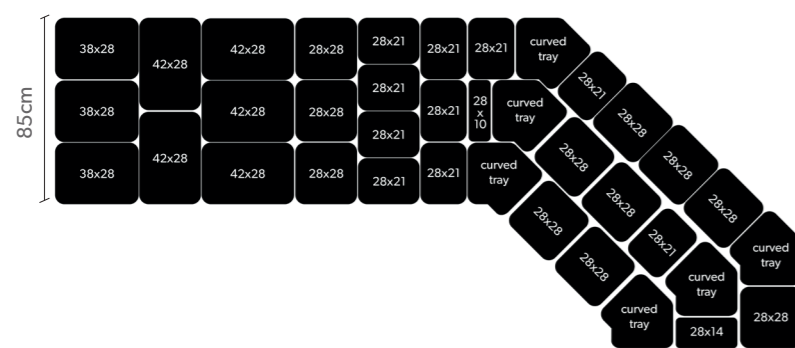


NL Het Systeem 28 bevat een reeks zwarte plexi presentatieplateaus die speciaal ontworpen zijn voor toonbanken met een diepte van 85 cm. Het Systeem 28 bevat ook enkele speciale hoekplateaus die de ideale oplossing bieden voor toonbanken met een hoek van 45 of 90°.

FR Le Système 28 est une gamme de plateaux de présentation noirs spécialement conçues pour les comptoirs avec une profondeur de 85 cm. Le Système 28 contient également des plateaux d'angle spéciales qui offrent la solution idéale pour les comptoirs avec un angle de 45 ou 90°.

EN The System 28 includes a range of black plexi presentation trays specially designed for counters with a depth of 85 cm. The System 28 also includes some special corner trays that provide the ideal solution for counters with an angle of 45 or 90°.

LAY-OUT



2 COLORS



ADDITIONS



LID



RISER



GRID



PLA 5614 - 560 x 140 mm

H. 50 mm - 2,16L  Ref. 19887



PLA 4228 - 420 x 280 mm

H. 20 mm  Ref. 8358  Ref. 20945


H. 50 mm - 4L  Ref. 9321  Ref. 22700

H. 60 mm - 4,9L  Ref. 8502  Ref. 30133

Deksel/ Couvercle/ Lid - for height 50 - 420x280mm  Ref. 27549

Deksel/ Couvercle/ Lid - for height 60 - 420x280mm  Ref. 32320

Rooster/Égouttoir/ Grid - 375x230 mm  Ref. 15307

Verhoger/Réhausseur/ Riser - 370x230x30 mm  Ref. 20163



PLA 4219 - 420 x 190 mm

H. 60 mm - 2,63L  Ref. 28021





PLA 4214 - 420 x 140 mm

H. 60 mm - 1,94L  Ref. 19505

PLA 3828 - 380 x 280 mm

H. 20 mm  Ref. 3034  Ref. 20944

H. 60 mm - 4L  Ref. 15308  Ref. 34740

Deksel/Couvercle/ Lid - 380x280 mm  Ref. 34061

Rooster/Égouttoir/ Grid - 335x250 mm  Ref. 15306





PLA 3228 - 325 x 280 mm

H.60 mm - 3L		Ref. 11002		Ref. 11001
Rooster/Égouttoir/Grid - 275x230 mm				Ref. 15304

PLA 2828 - 280 x 280 mm



H. 20 mm		Ref. 9144		Ref. 20940
H. 50 mm - 2,5L		Ref. 9323		Ref. 22699
Deksel/Couvercle/ Lid - 280x280 mm				Ref. 26810
Rooster/Égouttoir/Grid - 250x250 mm				Ref. 37619

PLA 28135 Corner - 280 x 280 mm



H. 20 mm		Ref. 9330		Ref. 26579
H. 50 mm - 2,8L		Ref. 8936		Ref. 30311
Deksel/Couvercle / Lid				Ref. 26809

PLA 2821 - 280 x 210 mm



H. 20 mm		Ref. 8657		Ref. 20939
H. 50 mm - 1,8L		Ref. 3813		Ref. 22698
H. 60 mm - 2,5L		Ref. 8501		Ref. 22701
H. 100 mm - 3,8L		Ref. 2832		
Deksel/Couvercle/ Lid - 280x210 mm				Ref. 18226
Verhoger/Réhausseur/ Riser - 230x160x25 mm				Ref. 21633



PLA 2817 - 280 x 170 mm

H.60 mm - 1,57L		Ref. 11000		
Deksel/Couvercle/Lid - 280x170 mm				Ref. 34389



PLA 2814 - 280 x 140 mm

H. 20 mm		Ref. 9325		Ref. 20942
H.50 mm - 1,1L		Ref. 28197		Ref. 22697
Deksel/Couvercle/Lid - 280x140 mm				Ref. 18225



PLA 28105 - 280 x 105 mm

H. 50 mm - 0,81L		Ref. 9075		Ref. 32930
------------------	--	-----------	--	------------



PLA 4227 - 420 x 270 mm

H. 30 mm - 1,47L		Ref. 10063		
------------------	--	------------	--	--



System 36

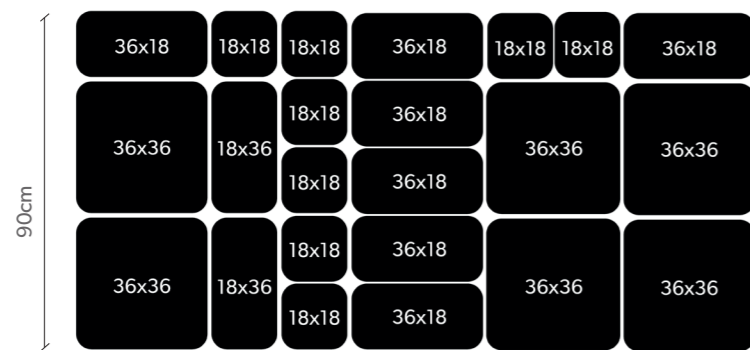


NL Het systeem 36 omvat een reeks presentatieplateaus voor toonbanken van 72, 90 en 108 cm diep. Deze plexi plateaus zijn beschikbaar in 3 formaten; 180x180, 360x180 en 360x360mm. Je kan kiezen uit onze 2 meest gekozen kleuren: zwart of dark smoke.

FR Le système 36 est une gamme de plateaux de présentation pour des comptoirs avec une profondeur de 72, 90 et 108 cm. Ces plateaux en plexi sont disponibles en différentes tailles; 180x180, 360x180 et 360x360mm. Vous pouvez choisir parmi nos 2 couleurs les plus populaires: noir ou dark smoke.

EN The System 36 includes a range of presentation trays for counters with a depth of 72, 90 and 108 cm. These plexi trays are available in different sizes; 180x180, 360x180 and 360x360mm. You can choose from our 2 most popular colors: black or dark smoke.

LAY-OUT



2 COLORS



BLACK



DARK SMOKE



PLA 1818 - 180 x 180 mm

H. 80 mm - 1,5L Ref. 3036 Ref. 25251



PLA 3618 - 360 x 180 mm

H. 80 mm - 2,5L Ref. 37066 Ref. 37179



PLA 3636 - 360 x 360 mm

H. 80 mm - 5,5L Ref. 37068 Ref. 37180



Special Dimensions

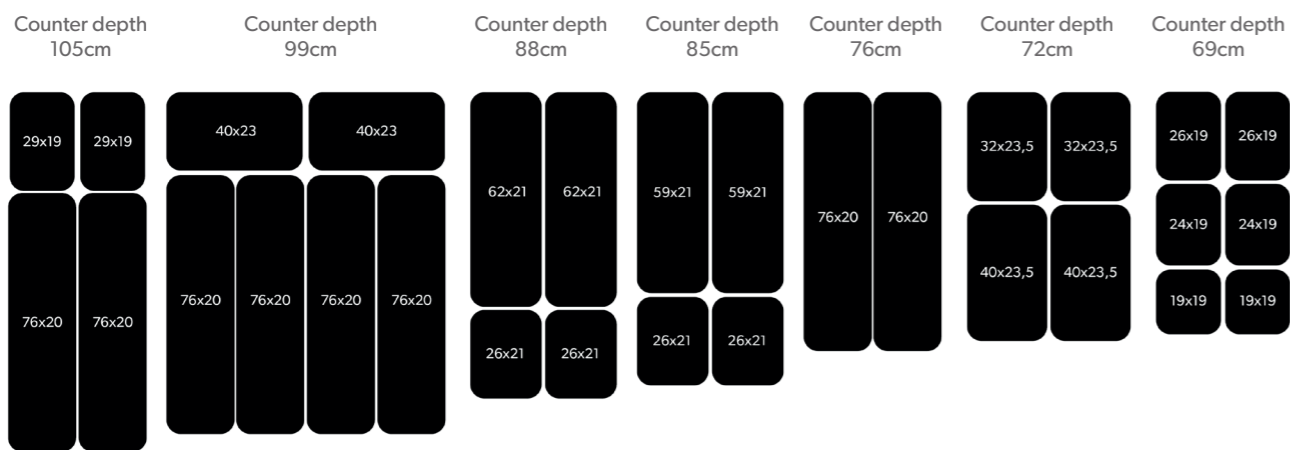


NL Heeft u nood aan een presentatie plateau met een speciale afmeting? Dan vindt u misschien de perfecte plateau bij onze Special Dimensions, een gamma aan presentatieplateaus met speciale afmetingen.

FR Avez-vous besoin d'un plateau de présentation avec un format spécial? Peut-être vous pouvez trouver le plateau parfait avec nos Special Dimensions, une gamme de plateaux de présentation aux dimensions spéciales.

EN Do you need a presentation tray with a special size? Then you may find the perfect tray with our Special Dimensions, a range of presentation trays with special dimensions.

LAY-OUT



4 COLORS



SPECIAL 7620 - 760 x 200 mm

H. 20 mm	Ref. 25030	Ref. 25084
H. 50 mm - 4,18L	Ref. 25031	Ref. 25086



SPECIAL 6040 - 600 x 400 mm

H. 20 mm	Ref. 7299	Ref. 9432
H. 20 mm	Ref. 21163	Ref. 21164



SPECIAL 6221 - 620 x 210 mm

H. 20 mm	Ref. 7309
----------	-----------



SPECIAL 5921 - 590 x 210 mm

H. 20 mm	Ref. 9001
----------	-----------



SPECIAL 4023 - 400 x 235 mm

H. 50 mm - 2,59L	Ref. 8165
------------------	-----------



SPECIAL 3223 - 320 x 235 mm

H. 50 mm - 1,65L  Ref. 8162  Ref. 23773

Deksel/Couvercle/ Lid  Ref. 6379



SPECIAL 3118 - 310 x 185 mm

H. 40 mm - 1,26L  Ref. 8164



SPECIAL 2919 - 295 x 195 mm

H. 20 mm  Ref. 16839



SPECIAL 2621 - 265 x 218 mm

H. 60 mm - 1,91L  Ref. 7216



SPECIAL 2619 - 260 x 190 mm

H. 40 mm - 1,09L  Ref. 9000  Ref. 23772



SPECIAL 2419 - 240 x 190 mm

H. 40 mm - 1L  Ref. 17604



SPECIAL 1919 - 190 x 190 mm

H. 40 mm - 0,79L  Ref. 12841  Ref. 23771



System 6T4T



NL Het System 6T4T omvat een reeks presentatieplateaus in het moderne matte Dark Smoke of White Smoke kleur. Deze lichte presentatieplateaus met Euronormafmetingen en fijne rand zijn perfect geschikt voor bakkerij en patisserie, viennoiserie, chocolade, kaas en sushi presentatie.

FR Le système 6T4T est une gamme de plateaux de présentation dans la couleur matte et moderne Dark Smoke ou White Smoke. Ces plateaux de présentation légers aux dimensions Euronorm et à bord fin conviennent parfaitement aux présentations de pâtisserie, viennoiserie, chocolat, fromage et sushi.

EN The System 6T4T includes a range of presentation trays in the modern matt Dark Smoke or White Smoke color. These light presentation trays with Euronorm dimensions and fine edge are perfectly suitable for use in bakery and pastry, chocolate, cheese and sushi presentation.

LAY-OUT



2 COLORS



DARK SMOKE



WHITE SMOKE



6T4T 6040 - 600 x 400 mm

H. 5 mm Ref. 15233 Ref. 15234



6T4T 6020 - 600 x 200 mm

H. 5 mm Ref. 15231 Ref. 15232



6T4T 6015 - 600 x 150 mm

H. 5 mm Ref. 15654 Ref. 15675



6T4T 6010 - 600 x 105 mm

H. 5 mm Ref. 8976 Ref. 14563



6T4T 4030 - 400 x 300 mm

H. 5 mm Ref. 8975 Ref. 15226



6T4T 4020 - 400 x 200 mm

H. 5 mm  Ref. 21374  Ref. 21375



6T4T 4010 - 400 x 100 mm

H. 5 mm  Ref. 28177



6T4T 3020 - 300 x 200 mm

H. 5 mm  Ref. 15229  Ref. 15230



6T4T 3515 - 350 x 150 mm

H. 5 mm  Ref. 24944



6T4T 3015 - 300 x 150 mm

H. 5 mm  Ref. 18661  Ref. 18662





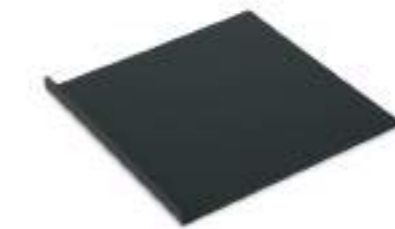
6T4T 2020 - 200 x 200 mm

H. 5 mm  Ref. 15227  Ref. 15228




6T4T 6040 Raised Edge - 600 x 400 mm

H. 5/20 mm  Ref. 21216  Ref. 21234



6T4T 3030 Raised Edge - 300 x 300mm

H. 5/20 mm  Ref. 21073  Ref. 21072



PRALINE 2818 - 285 x 185 mm

H. 2 mm  Ref. 17340



PRALINE 2818 - 185 x 185 mm

H. 2 mm  Ref. 17341

System Edged



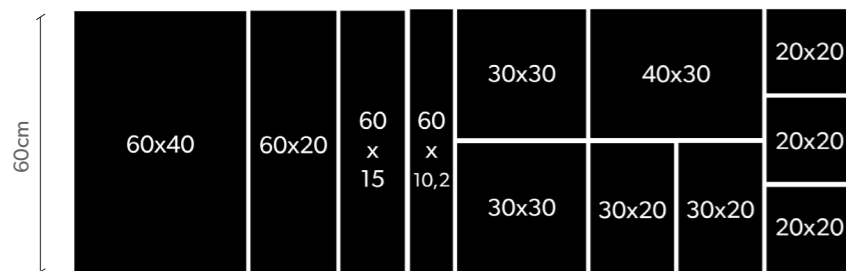
NL De Edged serie omvat enkele presentatieplateaus in het moderne matte Dark Smoke met een opstaande rand van 15 mm. Deze lichte presentatieplateaus zijn perfect geschikt voor bakkerij en patisserie, viennoiserie, chocolade, kaas en sushi presentatie.

FR La série Edged comprend des plateaux de présentation dans la couleur matte et moderne Dark Smoke avec un bord élevé de 15 mm. Ces plateaux de présentation légers conviennent parfaitement aux présentations de pâtisserie, viennoiserie, chocolat, fromage et sushi.

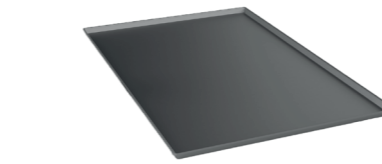
EN The Edged series includes some presentation trays in the modern matt Dark Smoke color with a raised edge of 15 mm. These light presentation trays are perfect for the stylish presentation of patisserie, chocolate, cheese and sushi presentation.

LAY-OUT

1 COLOR

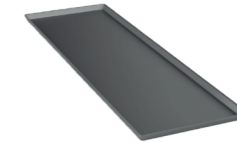


DARK SMOKE



EDGED 6040 - 600x400 mm

H. 15 mm  Ref. 34963



EDGED 6020 - 600x200 mm

H. 15 mm  Ref. 34962



EDGED 6010 - 600x102 mm

H. 15 mm  Ref. 30632



EDGED 6015 - 600x150 mm

H. 15 mm  Ref. 38619



EDGED 4030 - 400 x 300mm

H. 15 mm  Ref. 30631



EDGED 3030 - 300x300 mm

H. 15 mm  Ref. 35789



EDGED 3020 - 300 x 200mm

H. 15 mm  Ref. 30630



EDGED 2020 - 200x200 mm

H. 15 mm  Ref. 34961

System AluLine

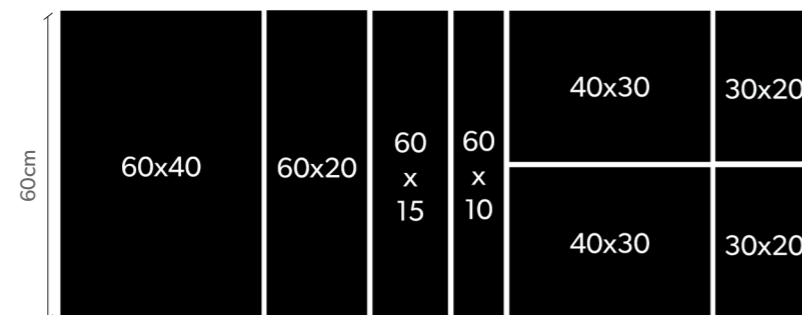


NL De AluLine bestaat uit een reeks presentatieplateaus uit gepoedercoat aluminium met een opstaande rand van 10 mm. Deze uiterst lichte plateaus zijn bestand tegen temperaturen tussen -20°C en +80°C. Deze plateaus zijn schok- en vaatwasbestendig. De AluLine is beschikbaar in 6 afmetingen en in 2 kleurversies, namelijk zwart en wit.

FR L'AluLine se compose d'une série de plateaux de présentation en aluminium peint par poudrage avec un bord relevé de 10 mm. Ces plateaux extrêmement légères sont résistants aux températures entre -20°C et +80°C. Ces plateaux résistent aux chocs et au lave-vaisselle. L'AluLine est disponible en 6 tailles et en 2 couleurs, à savoir le noir et le blanc.

EN AluLine consists of a series of powder-coated aluminium presentation trays with a raised edge of 10 mm. These extremely light trays are resistant to temperatures between -20 °C and +80 °C. AluLine trays are shock- and dishwasher-proof. These AluLine trays are available in 6 sizes and in 2 colors, black and white.

LAY-OUT



2 COLORS



ALULINE 6040 - 600 x 400 mm

H. 10 mm Ref. 30449 Ref. 30448



ALULINE 6020 - 600 x 200 mm

H. 10 mm Ref. 30447 Ref. 30446



ALULINE 6015 - 600 x 150 mm

H. 10 mm Ref. 30445 Ref. 30444



ALULINE 6010 - 600 x 100 mm

H. 10 mm Ref. 30443 Ref. 30442



ALULINE 4030 - 400 x 300 mm

H. 10 mm Ref. 30720 Ref. 30719



ALULINE 3020 - 300 x 200 mm

H. 10 mm Ref. 30441 Ref. 30440

Salad & Tapas Dishes

NL Dupont Plexiline biedt een ruim assortiment aan plexi saladepotten en houders aan om uw bereidingen mooi en stijlvol te presenteren in uw toonbank. De saladepotten zijn standaard in zwart. Wit en bordeaux zijn verkrijgbaar op bestelling.

FR Dupont Plexiline offre une large gamme de saladiers et supports à saladiers en plexi pour présenter vos préparations avec élégance dans votre comptoir. Les saladiers sont standard en noir. Blanc et bordeaux sont disponibles sur commande.

EN Dupont PlexiLine offers a wide range of plexi salad dishes and salad dish holders to present your preparations beautifully and stylishly in your counter. The salad dishes are available in various shapes, sizes and colors.

3 COLORS



BLACK



WHITE



DARK SMOKE



SAL 1818 - 180 x 180 mm

H. 80 mm - 1,5L Ref. 3036 Ref. 15130 Ref. 25251

Deksel/Couvercle/ Lid transparent Ref. 1083



SAL 2020 - 205 x 205 mm

H. 80 mm - 2,5L Ref. 17143 Ref. 17083

Deksel/Couvercle/ Lid transparent Ref. 18224



SAL 2115 - 214 x 153 mm

H. 85 mm - 1L Ref. 5775 Ref. 5774 Ref. 34914

Deksel/Couvercle/ Lid transparent Ref. 5831



SAL 2614 - 265 x 144 mm

H. 85 mm - 1,5L Ref. 708 Ref. 706 Ref. 34915

Deksel/Couvercle/ Lid transparent Ref. 707



SAL 2317 - 237 x 170 mm

H. 100 mm - 2L Ref. 4189 Ref. 1242 Ref. 34916

Deksel/Couvercle/ Lid transparent Ref. 1243



SAL OCTO 2620 - 265 x 200 mm

H. 50 mm - 2,7L Ref. 6960 Ref. 6959



SAL OCTO 2632 - 265x325 mm

H. 45 mm - 2L Ref. 5355 Ref. 5352



SAL OVAL 2632 - 265 x 325 mm

H. 65 mm - 2,7L Ref. 6661 Ref. 6660

Deksel/Couvercle/ Lid transparent Ref. 3315



SAL OVAL 2620 - 265 x 200 mm

H. 65 mm - 3,1L Ref. 6665 Ref. 6666

Deksel/Couvercle/ Lid transparent Ref. 3316



SAL ROUND - Ø300 mm

H. 65 mm - 3,1L Ref. 6670 Ref. 6671



SAL ROUND/HEXA - Ø175 mm

H. 80 mm - 1,5L Ref. 4013 Ref. 4014

Deksel/Couvercle/ Lid transparent Ref. 4015



SAL ROUND/HEXA - Ø215 mm

H. 60 mm - 2,1L Ref. 6675 Ref. 6676

Deksel/Couvercle/ Lid transparent Ref. 6680



SAL SHELL - 270 x 250 mm

H. 70 mm Ref. 5356



SAL EGG - 300 x 210 mm

H. 75 mm Ref. 5921



SAL YIN YANG - Ø300 mm

H. 65 mm Ref. 5869

Salad & Tapas Holders

NL Deze saladepothouders zijn vervaardigd uit HIPS (High Impact Polystyrene), een uiterst sterk materiaal dat tevens heel licht is.

FR Ces supports à saladiers sont fabriqués en HIPS (High Impact Polystyrene), un matériau extrêmement résistant et très léger.

EN These salad dish holders are made of HIPS (High Impact Polystyrene), an extremely strong material that is also very light.



HOLDER ROUND/HEXA - 800x400 mm

H. 80 mm  Ref. 25140



HOLDER 4 x GN 1/5 - 810x275 mm

H. 95 mm  Ref. 21975



Risers



RISER SQUARE 1212 - 120x 120mm

H. 50 mm	transparent	Ref. 5350
H. 100 mm	transparent	Ref. 5351
H. 150 mm	transparent	Ref. 4883

RISER ROUND 17 - Ø170 mm

H. 50 mm	transparent	Ref. 9056
H. 100 mm	transparent	Ref. 9057
H. 150 mm	transparent	Ref. 9058



ROUND TRAY - Ø200 mm

H. 5 mm	black	Ref. 9246	dark grey	Ref. 18763
---------	-------	-----------	-----------	------------



ROUND TRAY - Ø250 mm

H. 5 mm	black	Ref. 9244	dark grey	Ref. 18764
---------	-------	-----------	-----------	------------



ROUND TRAY - Ø300 mm

H. 5 mm	black	Ref. 9242	dark grey	Ref. 22048
---------	-------	-----------	-----------	------------



Steps





STEP 1 LEVEL 6288 - Black - 624x280 mm

H. 35 mm		Ref. 17069
H. 75 mm		Ref. 17068

Compatible with System 28 (page 22)



STEP 1 LEVEL 6288 - Dark Smoke - 624x280 mm

H. 35 mm		Ref. 32273
H. 75 mm		Ref. 32274

Compatible with System 28 (page 22)



STEP 1 LEVEL 3128 - Black - 312x280 mm

H. 35 mm		Ref. 17070
H. 75 mm		Ref. 17071

Compatible with System 28 (page 22)



STEP 1 LEVEL 2622 - Black - 260x220 mm

H. 30 mm		Ref. 11912
H. 65 mm		Ref. 12171



STEP 1 LEVEL 2519 - Black - 250x190 mm

H. 30 mm		Ref. 21181
----------	---	------------



STEP 1 LEVEL 1515 - Black - 150x150 mm

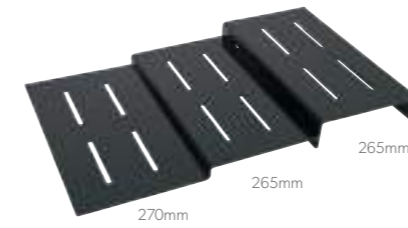
H. 100 mm		Ref. 21290
H. 150 mm		Ref. 21288



STEP 1 LEVEL 2020 - Black - 200x200 mm

H. 200 mm		Ref. 21289
-----------	---	------------






STEP 3 LEVEL 5080 - Black - W.500 x L.800mm

H. 80 mm  Ref. 9232

Compatible with System Gastronorm (page 12)



STEP 3 LEVEL 5080 - Dark Smoke - W.500 x L.800mm

H. 80 mm  Ref. 24787

Compatible with System Gastronorm (page 12)



STEP 3 LEVEL 2580 - Black - W.250 x L.800mm

H. 80 mm  Ref. 10569

Compatible with System Gastronorm (page 12)



STEP 3 LEVEL 2580 - Dark Smoke - W.250 x L.800mm

H. 80 mm  Ref. 24788

Compatible with System Gastronorm (page 12)




STEP 3 LEVEL 6040 - Dark Smoke - W.400 x L.600mm

H. 120 mm  Ref. 23664



STEP 3 LEVEL 8080 - ABS/PMMA - W.800 x L.800mm


H. 65 mm  Ref. 31068

Shockresistant





STEP 3 LEVEL ABS/PMMA - W.250 x L.800mm

H. 80mm **NEW**  Ref. 34713

Shockresistant



STEP 3 LEVEL ABS/PMMA - W.500 x L.800mm

H. 80mm **NEW**  Ref. 34714

Shockresistant



HPL STEP 3 WOOD LOOK - W.500 x L.800mm

H. 62mm **NEW**  Ref. 37125



HPL STEP 3 STONE LOOK - W.500 x L.800mm

H. 62mm **NEW**  Ref. 37124

Counter Displays



DISPLAY 5MM CLOSED - 250 x 285 mm

L. 600 mm Ref. 819

L. 1000 mm Ref. 4833



DISPLAY 5MM CLOSED - 250 x 290 mm

L. 660 mm Ref. 33354

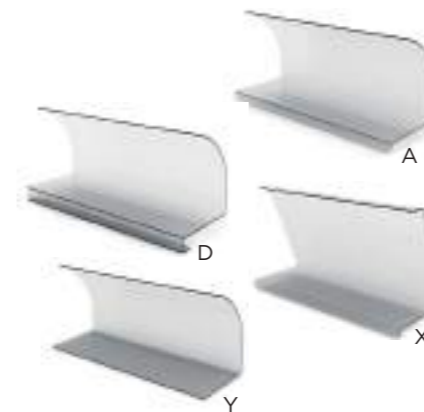
L. 1000 mm Ref. 33355

Met uitneembare zijden / à assembler/ To assemble



DISPLAY 5MM GASTRONORM - 380 x 310 mm

L. 495 mm Ref. 4146



DISPLAY 3MM XT - 210 x 330 mm

L. 600 mm - A Ref. 9534

L. 600 mm - D Ref. 9148

L. 600 mm - X Ref. 3582

L. 1000 mm - X Ref. 3581

L. 1000 mm - Y Ref. 11180



DISPLAY 5MM OPEN - 250 x 285 mm

L. 600 mm Ref. 818

L. 1000 mm Ref. 800

L-Profiles and Dividers



L-PROFILE 8080 - 800 x 800 mm

L. 110 mm  Ref. 22731



L-PROFILE 6012 - 60 x 120 mm

L. 280 mm  Ref. 19541



L-PROFILE 8012 - 80 x 120 mm

L. 110 mm  Ref. 16749



L-PROFILE 8012 - 80 x 120 mm

L. 250 mm  Ref. 16747
 L. 500 mm  Ref. 12842
 L. 835 mm  Ref. 13696



L-PROFILE 6565 - 65 x 65 mm

L. 280 mm  Ref. 21182
 L. 390 mm  Ref. 21183
 L. 500 mm  Ref. 12843
 L. 580 mm  Ref. 21184



L-PROFILE 6065 - 600 x 650 mm

L. 280 mm  Ref. 17090



T-DIVIDER - 100 x 200 mm

L. 600 mm  Ref. 9005
 L. 800 mm  Ref. 6886

Serving tools



SERVING SPOON

Ref. 6900  L. 240 mm
 Ref. 6901  L. 240 mm






SERVING SPOON PERFORATED

Ref. 14330  L. 250 mm



SCOOPER MINCED MEAT

Ref. 737		L. 260 mm
Ref. 1946		L. 260 mm
Ref. 35356		L. 260 mm



SANDWICH DISPLAY - 510x135 mm

Ref. 9327		H. 50 mm
Ref. 18765		H. 50 mm



Label accessories



PLASTIC SPIKE

Ref. 18823		L. 110 mm - 50 st./pc.
Ref. 18824		L. 110 mm - 50 st./pc.



PLASTIC SALAD CLIP

Ref. 25379		H. 80 x B. 20 mm
Ref. 25380		H. 80 x B. 20 mm



Index

Article Ref.	Page	Article Ref.	Page	Article Ref.	Page	Article Ref.	Page
706	pg 43	4019	pg 15	7062	pg 15	10025	pg 15
707	pg 43	4020	pg 15	7063	pg 16	10058	pg 17
708	pg 43	4021	pg 15	7064	pg 16	10063	pg 27
737	pg 58	4146	pg 55	7216	pg 32	10324	pg 16
800	pg 55	4189	pg 43	7286	pg 16	10569	pg 53
818	pg 55	4512	pg 17	7287	pg 16	11000	pg 27
819	pg 54	4589	pg 17	7299	pg 31	11001	pg 26
1083	pg 43	4833	pg 54	7309	pg 31	11002	pg 26
1242	pg 43	4883	pg 48	8162	pg 32	11180	pg 55
1243	pg 43	4955	pg 16	8164	pg 32	11912	pg 50
1569	pg 15	4956	pg 16	8165	pg 31	12171	pg 50
1757	pg 15	4957	pg 16	8358	pg 25	12841	pg 33
1946	pg 58	4958	pg 16	8501	pg 26	12842	pg 56
2157	pg 15	4961	pg 17	8502	pg 25	12843	pg 56
2158	pg 17	5001	pg 17	8657	pg 26	13515	pg 16
2159	pg 17	5350	pg 48	8936	pg 26	13696	pg 56
2594	pg 15	5351	pg 48	8975	pg 35	14330	pg 57
2753	pg 15	5352	pg 44	8976	pg 35	14563	pg 35
2754	pg 15	5355	pg 44	9000	pg 32	14879	pg 17
2755	pg 16	5356	pg 45	9001	pg 31	15130	pg 43
2756	pg 16	5774	pg 43	9005	pg 57	15226	pg 35
2757	pg 16	5775	pg 43	9056	pg 48	15227	pg 37
2758	pg 16	5831	pg 43	9057	pg 48	15228	pg 37
2832	pg 26	5869	pg 45	9058	pg 48	15229	pg 36
2843	pg 17	5921	pg 45	9075	pg 27	15230	pg 36
3034	pg 25	6228	pg 16	9144	pg 26	15231	pg 35
3036	pg 29	6229	pg 16	9148	pg 55	15232	pg 35
3036	pg 43	6312	pg 17	9218	pg 15	15233	pg 35
3315	pg 44	6379	pg 32	9232	pg 53	15234	pg 35
3316	pg 44	6603	pg 17	9233	pg 15	15304	pg 26
3339	pg 17	6660	pg 44	9242	pg 49	15306	pg 25
3412	pg 15	6661	pg 44	9244	pg 49	15307	pg 25
3413	pg 15	6665	pg 44	9246	pg 49	15308	pg 25
3414	pg 15	6666	pg 44	9259	pg 16	15654	pg 35
3448	pg 15	6670	pg 44	9321	pg 25	15675	pg 35
3449	pg 16	6671	pg 44	9323	pg 26	16747	pg 56
3450	pg 16	6675	pg 45	9325	pg 27	16749	pg 56
3581	pg 55	6676	pg 45	9327	pg 58	16756	pg 15
3582	pg 55	6680	pg 23	9330	pg 26	16839	pg 32
3795	pg 15	6680	pg 45	9432	pg 31	17068	pg 50
3813	pg 26	6886	pg 57	9534	pg 55	17069	pg 50
4013	pg 45	6900	pg 57	9547	pg 16	17070	pg 50
4014	pg 45	6901	pg 57	9548	pg 16	17071	pg 50
4015	pg 45	6959	pg 44	9555	pg 15	17083	pg 43
4018	pg 15	6960	pg 44	9556	pg 15	17090	pg 57

Article Ref.	Page	Article Ref.	Page	Article Ref.	Page	Article Ref.	Page
17143	pg 43	21073	pg 37	24544	pg 23	30449	pg 41
17340	pg 37	21163	pg 31	24718	pg 16	30630	pg 39
17341	pg 37	21164	pg 31	24787	pg 53	30631	pg 39
17600	pg 17	21181	pg 51	24788	pg 53	30632	pg 39
17604	pg 33	21182	pg 56	24856	pg 19	30719	pg 41
18224	pg 43	21183	pg 56	24857	pg 19	30720	pg 41
18225	pg 27	21184	pg 56	24858	pg 20	31068	pg 53
18226	pg 26	21204	pg 17	24859	pg 20	32273	pg 50
18661	pg 36	21216	pg 37	24944	pg 36	32274	pg 50
18662	pg 36	21234	pg 37	25030	pg 31	32320	pg 25
18763	pg 49	21288	pg 51	25031	pg 31	32676	pg 23
18764	pg 49	21289	pg 51	25084	pg 31	32677	pg 23
18765	pg 58	21290	pg 51	25086	pg 31	32678	pg 23
18823	pg 58	21374	pg 36	25140	pg 46	32930	pg 27
18824	pg 58	21375	pg 36	25251	pg 29	33022	pg 23
18897	pg 16	21389	pg 15	25251	pg 43	33354	pg 55
18898	pg 19	21390	pg 15	25379	pg 58	33355	pg 55
18899	pg 19	21391	pg 16	25380	pg 58	33356	pg 23
18900	pg 19	21392	pg 16	25783	pg 16	33357	pg 23
18900	pg 20	21633	pg 26	26360	pg 19	33913	pg 23
18908	pg 15	21744	pg 16	26360	pg 20	33978	pg 16
19223	pg 16	21745	pg 15	26361	pg 19	33979	pg 23
19257	pg 16	21746	pg 17	26362	pg 19	33980	pg 23
19258	pg 15	21747	pg 17	26363	pg 20	33982	pg 23
19453	pg 16	21975	pg 46	26363	pg 21	34061	pg 25
19454	pg 15	21999	pg 19	26364	pg 20	34389	pg 27
19455	pg 16	21999	pg 20	26364	pg 21	34713	pg 54
19458	pg 17	22000	pg 19	26503	pg 21	34714	pg 54
19505	pg 25	22001	pg 19	26504	pg 21	34740	pg 25
19541	pg 56	22003	pg 17	26579	pg 26	34914	pg 43
19664	pg 20	22020	pg 15	26809	pg 26	34915	pg 43
19664	pg 21	22048	pg 49	26810	pg 26	34916	pg 43
19665	pg 20	22489	pg 20	27294	pg 23	34961	pg 39
19665	pg 21	22489	pg 21	27549	pg 25	34962	pg 39
19840	pg 19	22490	pg 20	27983	pg 21	34963	pg 39
19840	pg 20	22490	pg 21	27984	pg 21	35004	pg 17
19842	pg 21	22697	pg 27	28021	pg 25	35356	pg 58
19843	pg 21	22698	pg 26	28096	pg 20	35789	pg 39
19887	pg 25	22699	pg 26	28177	pg 36	37066	pg 29
20031	pg 21	22700	pg 25	28197	pg 27	37068	pg 29
20032	pg 21	22701	pg 26	30133	pg 25	37074	pg 15
20033	pg 21	22731	pg 56	30311	pg 26	37121	pg 15
20034	pg 21	22860	pg 23	30341	pg 17	37124	pg 54
20037	pg 19	22861	pg 23	30368	pg 15	37125	pg 54
20037	pg 20	22866	pg 23	30440	pg 41	37179	pg 29
20163	pg 25	23143	pg 23	30441	pg 41	37180	pg 29
20506	pg 15	23664	pg 53	30442	pg 41	37618	pg 15
20939	pg 26	23771	pg 33	30443	pg 41	37619	pg 26
20940	pg 26	23772	pg 32	30444	pg 41	37700	pg 17
20942	pg 27	23773	pg 32	30445	pg 41	38516	pg 19
20944	pg 25	24250	pg 16	30446	pg 41	38517	pg 19
20945	pg 25	24251	pg 15	30447	pg 41	38619	pg 39
21072	pg 37	24384	pg 16	30448	pg 41		





Dupont

De Pluim 5, 8550 Zwevegem

056 20 32 09

info@plexiline.be

www.plexiline.be

