

RÉSERVÉ AUX PROS
PRIX INDiquÉS HORS TAXES



1965
GAFIC

PROMOTION

VALABLE JUSQU'AU 31 OCTOBRE 2023

À partir de
3670,00^{HT}
949415

**POUSOIR HYDRAULIQUE
TOUT INOX - 15 L - 0,55 KW**

11,20^{HT}
098038

**COUTEAU À DÉOSSER
LAME ET DOS DROIT**

2880,00^{HT}
000833

**SCIE À OS 183
INOX**

1,80^{HT}
146104

**PLANCHA BOX
PLANCHE JETABLE
ET SA BOÎTE**

1350,00^{HT}
631333

**CUTTER MÉLANGEUR PREP4YOU
CUVE INOX 3,6L**

6027,00^{HT}
998072

**FOUR MIXTE ORANGE
6+1 NIVEAUX GN1/1**

805,00^{HT}
880050

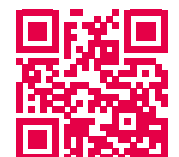
**RÉCHAUD GAZ
INOX - 32 KW**

Sélection

Boucherie

CHARCUTERIE TRAITEUR

 **Votre expert**



www.gafic1965.com

LES BONS PLANS

• Présentation optimale de 4 bacs GN 1/1
• Meuble en bois avec miroir et soubassement pour le stockage des assiettes



STOCK LIMITÉ

1680,00^{HT}
631376
~~2293,85~~

Buffet mixte
+2 à +10 °C et +20 à +90 °C - 4 bacs GN 1/1
2,25 kW - 1495x855x1405 mm
631376 **2293,85** **1680,00** 1

Capacité 2x2 bacs GN 1/1 avec une partie réfrigérée et une partie chauffante. Permet une utilisation en libre service et une présentation optimale. Poternes en inox brossé, pare-haleine en verre. Éclairage LED. Bacs GN 1/1 hauteur 150 mm max (non fournis). Alimentation 230 V mono.

PRIX EN BAISSÉ

TOP QUALITÉ

MADE IN FRANCE



Spéciale vitrine

STOCK LIMITÉ

PRIX ACCORD FABRICANT

Planche pour vitrine avec guides latéraux fixés
091980 50x30x2 cm **84,70** **77,00** 1
091981 60x35x2 cm **105,60** **96,00** 1
Polyéthylène blanc. Qualité contact alimentaire.

À partir de **77,00^{HT}**
091980

~~84,70~~

STOCK LIMITÉ



PRIX EN BAISSÉ

145,00^{HT}
907312

~~150,00~~

Gant en cotte de mailles avec manchette
907312 ● M - 8/8,5 (19 cm) **150,00** **145,00** 1

Gant de protection ambidextre. Fil ø 0,5 mm. Anneaux ø 3 mm intérieur et ø 4 mm extérieur. Sans manchette. Réversible. Fermeture par bouton-pression sur sangle hygiénique.

LES BONNES AFFAIRES À SAISIR ! dans la limite des stocks disponibles



À partir de **263,00^{HT}**
981083

~~302,00~~

STOCK LIMITÉ

Bac de saumurage
981083 170 L - 825x625x515 mm **302,00** **263,00** 1
981084 220 L - 900x700x535 mm **332,00** **290,00** 1
Chariot inox pour bac 170 L
981086 170 L - 760x800x605 mm **815,00** **717,00** 1
Hauteur totale bac + chariot 700 mm. Existe également pour bacs 220 L et 310 L. Certification contact alimentaire.

À partir de **717,00^{HT}**
981086

~~815,00~~

STOCK LIMITÉ



À partir de **7,55^{HT}**
150163

~~8,49~~

Plat glacière Blanc
150163 160x300x20 mm **8,49** **7,55** 6
150252 160x350x20 mm **11,00** **10,25** 6
150165 190x290x20 mm **11,06** **8,40** 6



STOCK LIMITÉ

21,05^{HT}
098083
~~40,00~~

PRIX EN BAISSÉ

Plateau blanc plexi
535x205x17 mm - GN 2/5
098083 **40,00** **21,05** 1

FISCHER



STOCK LIMITÉ



STOCK LIMITÉ

À partir de **12,40^{HT}**
150247
~~15,28~~

Plat glacière Vichy
150247 160x260x20 mm **15,28** **12,40** 6
150251 160x300x20 mm **15,16** **13,15** 6
150255 160x350x20 mm **16,74** **14,20** 6
150260 190x290x20 mm **16,23** **13,90** 6



STOCK LIMITÉ

À partir de **12,40^{HT}**
150166
~~21,69~~

Plat octogone Blanc
150166 200x320x30 mm **21,69** **12,40** 6
150167 230x340x30 mm **15,80** **13,90** 6
150268 300x400x30 mm **16,80** **14,95** 6



STOCK LIMITÉ

À partir de **16,30^{HT}**
150263

~~23,53~~

Plat octogone Vichy
150263 200x320x30 mm **23,53** **16,30** 6
150267 230x340x30 mm **20,07** **16,90** 6



Photo illustration MARIUS I



Photo illustration HARISSA L

A PRESTO
1610 neutre
1611 à texte



C MAESTRO
4556 neutre
4557 à texte



E CARMINA
3054 neutre
3056 à texte



G PRESTO
1629 neutre
1630 à texte



I MARIUS
3058 neutre
3059 à texte



K TERROIR
3347 à texte



B PRESTO
1612 neutre
1613 à texte



D TEMPO
4576 à texte



F HALAL
2110 neutre
2111 à texte



H PRESTO
1635 neutre
1636 à texte



J TONIO
3097 à texte



L HARISSA
2098 neutre
2099 à texte



SELON LES ÉTIQUETTES, PLUSIEURS DÉCLINAISONS SONT POSSIBLES :

- SELON LA VIANDE : BŒUF, VEAU, POULET...
- ÉTIQUETTES NEUTRES OU AVEC TEXTES
- SELON LES DIMENSIONS POSSIBLES : 10,5X7 CM ET 12X8 CM



Q BOUCHER
1032

M MAESTRO - 4560



N TERROIR - 3351



O PRESTO - 3774



P RONDO - 1023



POUR TOUTES DEMANDES DE SIGNALÉTIQUE VITRINE : NOUS CONSULTER

SÉPARATEURS DE VITRINE



PRENEZ SOIN DE L'AGENCEMENT DE VOTRE VITRINE GRÂCE AUX SÉPARATEURS



Socles séparateurs
90x750 mm

1	098080 Rouge	13,10	10
	098079 Noir	13,10	10

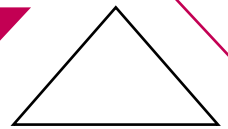
Prix unitaire, vendu par lot de 10

Séparateurs Cyprès
55x750 mm - Hauteur totale 95 mm

2	098075 Cyprès vert - Socle blanc	20,70	5
	098076 Cyprès vert - Socle noir	21,70	5
3	098077 Cyprès bicolor - Socle blanc	20,70	5
	098078 Cyprès bicolor - Socle noir	20,70	5

Prix unitaire, vendu par lot de 5

LARGE GAMME DISPONIBLE : NOUS CONSULTER



PLATERIE PLEXIGLASS NOIRE



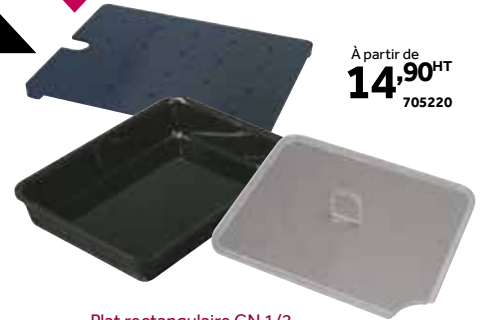
À partir de **9,40^{HT}**
705230

Plat rectangulaire GN 1/4
705230 265x162x17 mm **9,40 1**
705232 265x162x80 mm **14,05 1**
Couvercle avec encoche GN 1/4
705256 265x162 mm **12,95 1**



À partir de **17,10^{HT}**
705212

Plat rectangulaire
705212 280x210x50 mm **17,10 1**
705213 280x210x100 mm **17,95 1**
705210 420x280x20 mm **24,30 1**
705211 420x280x50 mm **30,70 1**



À partir de **14,90^{HT}**
705220

Plat rectangulaire GN 1/2
705220 265x325x17 mm **14,90 1**
705221 265x325x50 mm **21,06 1**
705222 265x325x80 mm **24,15 1**
Couvercle avec encoche GN 1/2
705255 325x265 mm **18,20 1**
Grille égouttoir GN 1/2
705250 264x204x12 mm **20,20 1**



19,40^{HT}
705245

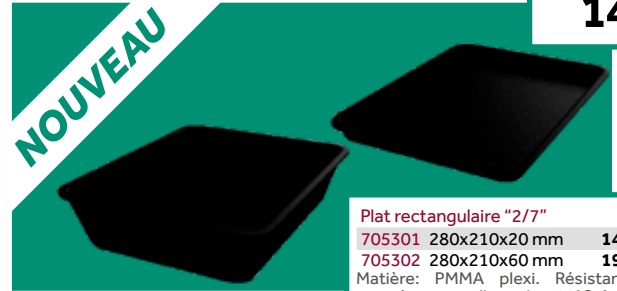
Plat rectangulaire GN 2/4
705245 530x162x17 mm **19,40 1**



À partir de **13,60^{HT}**
705236

Plat rectangulaire "2/7"
705236 265x200x40 mm **13,60 1**
705237 265x200x80 mm **20,10 1**

NOUVEAU



À partir de **14,00^{HT}**
705301

Plat rectangulaire "2/7"
705301 280x210x20 mm **14,00 1**
705302 280x210x60 mm **19,50 1**
Matière: PMMA plexi. Résistant aux températures allant de -20°C à +70°C. Lavable au lave-vaisselle. Qualité alimentaire conformément à la norme EN 2023/2006, sans BPA. Ne convient pas au four, micro-ondes ou au bain-marie.



À partir de **31,90^{HT}**
889912

Plateau rectangulaire GN 1/1
889912 530x320x30 mm **31,90 1**
705287 530x325x20 mm **37,30 1**
705288 530x325x50 mm **43,15 1**



À partir de **22,15^{HT}**
705215

Plat rectangulaire "4/7"
705215 265x487x17 mm **22,15 1**
705216 265x487x80 mm **32,20 1**



À partir de **11,45^{HT}**
705225

Plat rectangulaire GN 1/3
705225 325x176x17 mm **11,45 1**
705226 325x176x50 mm **16,30 1**
705227 325x176x80 mm **16,30 1**
705285 420x280x60 mm **32,25 1**



À partir de **20,80^{HT}**
705240

Plat rectangulaire "3/7"
705240 530x200x17 mm **20,80 1**
705241 530x200x40 mm **23,80 1**



45,00^{HT}
705286

Plat traiteur GN5/4
705286 810x265x40 mm **45,00 1**



À partir de **13,80^{HT}**
705260

Saladier carré 1,5L
705260 180x180x80 mm **13,80 1**
Sans le couvercle avec encoche.

PENSEZ ÉGALEMENT AUX SÉPARATEURS DE VITRINE, AGRÉMENT IDÉAL POUR SÉPARER VOS PLATS DE PRÉSENTATION

PLATEAUX ABS

11,00^{HT}
632026

Plateau - 600x400 mm
632024 Blanc **11,00 20**
632025 Noir **11,00 20**
632026 Rouge **11,00 20**

Plateau en polypropylène chargé. Incassable. Bossages de séchage. Ne retient ni tache, ni odeur. Apte au contact alimentaire. Garantie lave-vaisselle 85°C. Le seul plateau polypropylène garantie lave-vaisselle.

600x400 mm

ACCESSOIRES



2,80^{HT}
705257

Cuillère
705257 Longueur 240 mm **2,80 1**



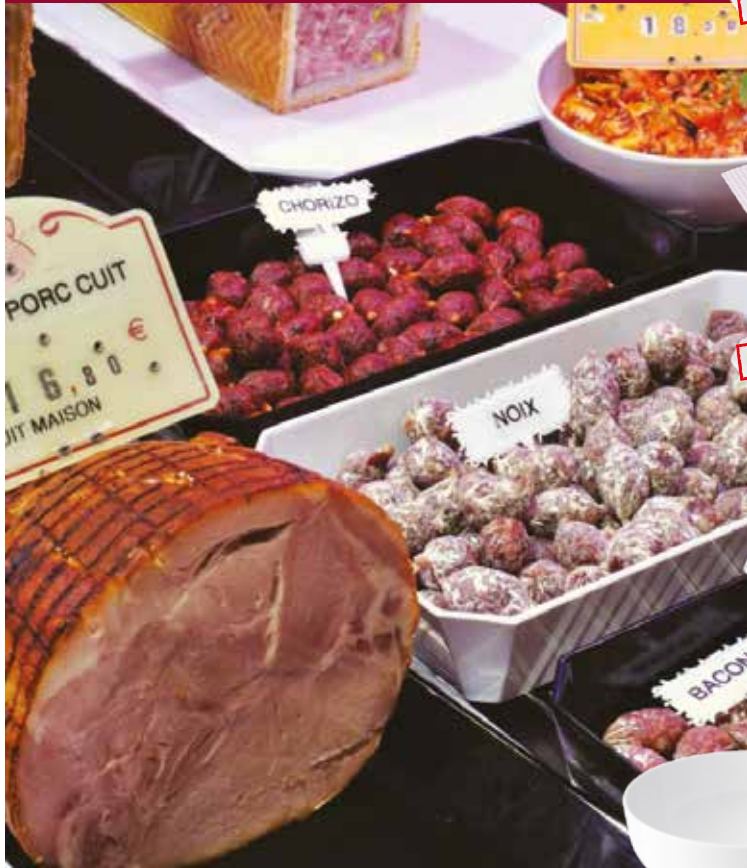
49,85^{HT}
705264

Marche haute
705264 260x220x60 mm **49,85 1**

PLATERIE MÉLAMINE

NE SE TÂCHE PAS
NE GARDE PAS LES ODEURS
PASSE AU LAVE-VAISSELLE
100% ISSU DE L'ENVIRONNEMENT NATUREL

PLASTOREX



À partir de **7,55^{HT}**
150163
STOCK LIMITÉ
~~8,49~~

Plat glacière Blanc			
150163	160x300x20 mm	8,49	7,55 6
150252	160x350x20 mm	11,00	10,25 6
150165	190x290x20 mm	11,06	8,40 6

À partir de **12,40^{HT}**
150247
STOCK LIMITÉ
~~15,28~~

Plat glacière Vichy			
150247	160x260x20 mm	15,28	12,40 6
150251	160x300x20 mm	15,16	13,15 6
150255	160x350x20 mm	16,74	14,20 6
150260	190x290x20 mm	16,23	13,90 6

À partir de **12,40^{HT}**
150166
STOCK LIMITÉ
~~21,69~~

Plat octogone Blanc			
150166	200x320x30 mm	21,69	12,40 6
150167	230x340x30 mm	15,80	13,90 6
150268	300x400x30 mm	16,80	14,95 6

À partir de **16,30^{HT}**
150263
STOCK LIMITÉ
~~23,53~~

Plat octogone Vichy			
150263	200x320x30 mm	23,53	16,30 6
150267	230x340x30 mm	20,07	16,90 6

14,55^{HT}
150213

Saladier Noir			
150213	2,3 L - ø 240 mm - Hauteur 90 mm		14,55 1

À partir de **14,55^{HT}**
150212

Saladier Blanc			
150212	2,3 L - ø 240 mm - Hauteur 90 mm		14,55 1
150242	4 L - ø 300 mm - Hauteur 90 mm		16,50 1

La gamme Plexiglass est le choix idéal par présentation de qualité. Vaisselle sans BPA et de qualité alimentaire, tous les plats sont fabriqués en PMMA et offrent durabilité et haute qualité. Résistants aux rayures, les couleurs ne s'altèrent pas dans le temps. Passage au lave-vaisselle pour une hygiène parfaite.

**DYNAMISEZ VOS VENTES
AVEC UNE BELLE PRÉSENTATION**

- Ventilation parfaite du froid
- Résistant aux températures de -20°C + 70°C
- Qualité alimentaire selon norme EU 10/2011

- Kit complet pétale - noir**
705289 1 escalier + 9 plats prof. 50 mm **457,00**
Le kit comprend : 1 plat coin 90°, 265x265 mm, 2 plats coin 45°, 400x265 mm, 4 plats coin 22,6°, 220x265 mm et 1 jeu de 2 plats triangles 530x300 mm. Les couvercles ne sont pas inclus.
- Kit complet Carrousel - noir**
705290 1 plateau + 13 plats **556,00**
Le kit comprend : 1 plateau tournant ø 80 cm, 1 plat rond ø 22 cm, 8 plats coins 45°, 290x285 mm et 4 plats triangles 240x240 mm. Les couvercles ne sont pas inclus.

À partir de **457,00^{HT}**
705289



1



2

SACS À POULET



À partir de
63,50^{HT}
150975

Sacs à poulet 180x65x350 mm
Kraft brun 45 + 20 g
Enduit intérieur 20 µ

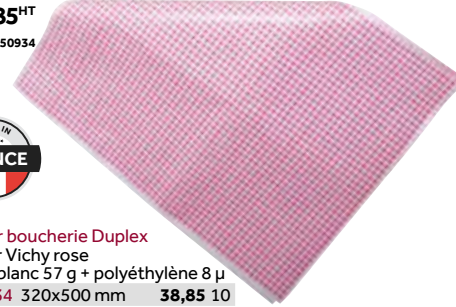
150975 **63,50** 5/100
Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500

LES INDISPENSABLES

38,85^{HT}
150934



Papier boucherie Duplex
Décor Vichy rose
Kraft blanc 57 g + polyéthylène 8 µ
150934 320x500 mm **38,85** 10
Prix au carton de 10 kg



69,50^{HT}
150932



Papier boucherie ingrassable
Blanc neutre

Traité WS + ingrassable 50 g
150933 250x320 mm **56,20** 1
150932 350x500 mm **69,50** 1
Prix au carton de 10 kg



4,60^{HT}
630461

Feuille PEHD à jambon
Transparent liassé
600x800 mm - 10 µ

630461 **4,60** 100/1000
Prix au colis



À partir de
57,50^{HT}
630417



Bobinot papier ingrassable
Blanc sans impression - 60 g/m²

630417 Bobine de 10 kg - Laize 350 mm **57,50** 1
150935 Bobine de 10 kg - Laize 500 mm **57,50** 1

Sacs abattoirs liassés transparents
600x1000 mm

150974 **77,30** 5/100
Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 300



À partir de
5,90^{HT}
630415

Papier à steak
Paraffiné 2 faces - 32 g/m²

630415 Ovale 100 x 110 mm **5,90** 1000
630416 Rond ø 100 mm **7,40** 1000



Bobine carte bancaire

151120 57x40x12 mm **23,75** 50

Bobine addition

151121 80x80x12 mm **103,75** 50
Prix au sachet



Porte-bobinots
-> voir page 18

SACS À BRETELLES



Pour toutes les références



29,40^{HT}
150960



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique transparent
150960 **29,40** 1
Prix au carton de 500

35,60^{HT}
150961



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique bleu
150961 **35,60** 1
Prix au carton de 500

35,60^{HT}
150962



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique rose
150962 **35,60** 1
Prix au carton de 500

37,60^{HT}
150963



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique blanc avec impression
150963 **37,60** 1
Prix au carton de 500

45,00^{HT}
999970

NOUVEAU

Grand format



Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ - 300/(70+70)x500 mm
Plastique blanc
999970 **45,00** 1
Apte au contact alimentaire. Conforme à la Loi de Transition Énergétique. Mentions légales. Code barre imprimé sur le sac. Gaine brillante réutilisable et recyclable.
Prix au carton de 500

POUR TOUTES DEMANDES DE PERSONNALISATION : NOUS CONSULTER

LE MAGASIN LA PRÉPARATION



23,00^{HT}
085044



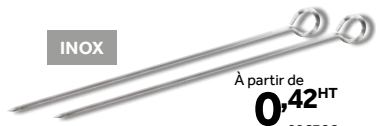
Ficelle bleu blanc rouge
ROTIFIL® 3TE - 3 brins avec
tube 1 kg - ø 1 mm
Polyester bleu, blanc et rouge
085044 1650 m **23,00 1**
Spécial rôtis et paupiettes. Usage
manuel. Déroulement extérieur.
085029 Seuau **24,50 1**
Déroulement centrale.
Recharge de 1 kg
085030 **23,50 1**
Déroulage centrale.



PIQUES À BROCHETTES INOX

À partir de
24,20^{HT}
948634

INOX



À partir de
0,42^{HT}
096386

Pique à brochette inox
12 piques
096386 250 mm **0,42 12**
Prix unitaire, vendu par lot de 12.

Pique à brochette inox
12 piques
096861 300 mm **5,60 1**
Prix du lot de 12.



Piques à brochette en hêtre
948634 20 cm ø 3,8 mm **24,20 1000**
948636 25 cm ø 3,8 mm **31,50 1000**
948638 30 cm ø 3,8 mm **36,50 1000**
Prix au sachet, vendu au carton



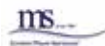
ROTIFIL®

17,50^{HT}
085020



Ficelle à rôtir avec tube
ROTIFIL® 2TE - 2 brins - Rouleau de 1 kg
ø 0,7 mm 2500 m - Polyester blanc
085020 **17,50 1**

Déroulage extérieur.



FICELLE NATURELLE

46,50^{HT}
085028



Ficelle
Lin lisse avec tube
ø 0,8 mm - 1600 m
Rouleau de 1 kg - Polyester blanc
085028 3,5/2 brins **46,50 1**

Déroulage extérieur.



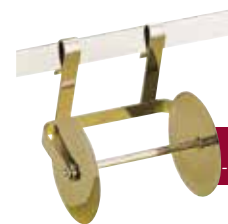
21,50^{HT}
085023



FilBox (seau) + recharge de 1kg
ROTIFIL® - Calibre 2,5/1
2 brins - ø 0,7 mm - Polyester blanc
085023 **21,50 1**

Recharge de 1 kg à dévidage central
085024 **17,50 1**

Pour le ficelage du rôtir. Déroulage
centrale.



Porte rolls
-> voir page 39

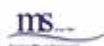


46,00^{HT}
085022



Ficelle à rôtir avec tube
2 brins - Rouleau de 1 kg - ø 0,8 mm
1600 m - Lin lissé rouge
085022 **46,00 1**

Déroulage extérieur.



RAYONNE

19,10^{HT}
085021



Ficelle à rôtir avec tube
RAYONNE 2TE - 2 brins - Rouleau
de 1 kg - ø 0,7 mm - 2500 m
Polyester et viscose blanc
085021 **19,10 1**

Déroulage extérieur.



FILETS

À partir de
7,70^{HT}
630462



Filet élastique
Rouleau 50 m
630462 14/5SC POLY (B) **7,70 20/50**
630463 16/5 SC POLY (B) **8,10 20/50**
630466 18/5 SC POLY (B) **8,65 20/50**

Prix de 20 filets de 50 mètres par carton. Bobine de 20 filets.

LARGE GAMME D'EMBALLAGES BOUCHERIE/TRAITEUR : NOUS CONSULTER



À partir de
109,00^{HT}
914925



À partir de
7,30^{HT}
150701

Rouleau film étirable
150701 Rouleau 30 cm x 300 m **7,30 4***
150702 Rouleau 45 cm x 300 m **9,05 4***
150751 Boîte distributeur 30 cm x 300 m **7,75 6***
150752 Boîte distributeur 45 cm x 300 m **10,90 6***
***Prix unitaires HT**



À partir de
17,95^{HT}
150601

Rouleau aluminium - 11 µ
150601 Rouleau 33 cm x 200 m **17,95 3***
150603 Rouleau 45 cm x 200 m **23,75 3***
150703 Boîte distributeur 33 cm x 200 m **18,45 6***
150704 Boîte distributeur 45 cm x 200 m **23,30 6***
***Prix unitaires HT**

Distributeur aluminium ou film étirable
914925 Largeur 30 cm **109,00 1**
914455 Largeur 45 cm **115,00 1**
Distributeur mural ou sur table (livré avec pied ventouse).



15,75^{HT}
153169

Pour la vente à emporter!



À partir de
4,05^{HT}
948922

Tourtière
948922 14,5 cl - ø10,9x2,1 cm **4,05 100/2400**
948925 1,15 L - ø27,7x2,3 cm **22,25 100/600**
Prix au sachet, vendu par carton



24,65^{HT}
150705

Rouleau aluminium 15µ
Très épais - 29,5 cm x 200 m
150705 **24,65 3***
***Prix unitaires HT**

Combo - Barquette operculable + couvercle
Barquette 68,5 cl 20,1x10,9x4,9 cm
153169 **15,75 100/1000**



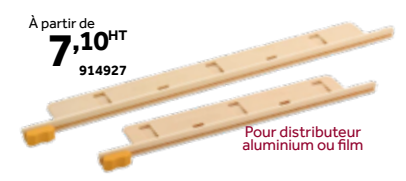
22,70^{HT}
153166

Moule à cake
1,05 L - 23,2x10,7x6 cm
153166 **22,70 100/500**



3,85^{HT}
948906

Godet - hauteur 34 mm
948906 9 cl - ø 7,5 cm **3,85 100/1000**
948907 13,5 cl - ø 8,7 cm **4,20 100/1500**
Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
7,10^{HT}
914927

Règlette coupe film
914927 Largeur 30 cm **7,10 1***
914928 Largeur 45 cm **9,00 1***
***Prix unitaires HT**



À partir de
10,55^{HT}
153081

Assiette réutilisable Sachet / Carton
Noir Taupe
ø18,5 cm 153082 153081 **10,55 20/100**
ø24 cm 153083 153084 **19,40 20/100**
Assiette réutilisable en PP, 100% recyclable. Prix au sachet, vendu par carton.



6,65^{HT}
153085

Bol réutilisable Sachet / Carton
Noir Taupe
400 ml - ø14 cm 153085 153086 **6,65 20/720**
Bol réutilisable en PP, 100% recyclable.



4,95^{HT}
948933

Coquille Saint-Jacques
13 cl - 12,6x12,3x2 cm
948933 **4,95 100/1000**
Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
28,30^{HT}
948840

Plat gastronomique
948840 1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm **28,30 100/800**
948841 2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm **41,30 100**
153167 Couvercle 32,5x26,5x1,5 cm **28,80 100**
Prix au carton



À partir de
4,55^{HT}
153077

Barquette Sachet / Carton
153077 200 ml - 12,2x9,2x22,5 cm **4,55 50/1000**
153078 300 ml - 10,7x4,5 cm **5,40 50/1000**
153079 350 ml - 12,7x4 cm **4,45 50/1000**
153080 750 ml - 15,9x9,5 cm **8,60 50/500**
Barquette en carton blanc. Prix au sachet, vendu par carton.



À partir de
16,65^{HT}
153074

Barquette bateau Sachet / Carton
153074 200 ml - 13,5x9,7x3,6 cm **16,65 250/1000**
153075 300 ml - 15,2x11x4,1 cm **19,80 250/1000**
153076 750 ml - 20,5x14x43 cm **32,25 250/500**
Barquette forme bateau en carton kraft 100% recyclable. Prix au sachet, vendu par carton.

**LA PREMIÈRE PLANCHE
JETABLE !**



1,80^{HT}
146104

Plancha box Unité par carton
146104 45,5x19x5 cm **1,80 20**

Boîte repas avec planche. Le kit comprend la boîte avec fenêtre ainsi que la planche. Idéal pour proposer à vos clients des planchettes gourmandes parfaitement mises en valeur grâce à une large fenêtre découpée de la planche. Prix unitaire.

BOÎTE PANIER REPAS

60,80^{HT}
146100



Boîte panier repas chaud
19x14x4 cm
146100 850 mL **60,80 1**
146101 Vision + S - 750 mL **78,30 1**
146102 Vision + carré **109,30 1**

Carton de 100

Fond pelliculé étanche et couvercle transparent haute rigidité offrant une parfaite visibilité du produit. Le panier repas est apte au micro-onde avec couvercle et au four traditionnel sans le couvercle. Une révolution pour vos rayons frais !



REGARDEZ
LA VIDEO !

*Passé au four
jusqu'à 230°C,
au micro-ondes et
congélateur*



À partir de
36,00^{HT}
949204

Kit couverts bois

949204 3/1 - fourchette, couteau, serviette 1 pli **36,00 250**
949191 4/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli **41,80 250**
949203 6/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli, sel & poivre **49,00 250**

Prix au carton

Kit couverts Nature & Création, en bois, compostable et recyclable.



Unité par carton



Brochettes/pique bambou

Sachet/carton

1	630232	Pique noir et palet rouge - 12 cm	2,70	100/10000
2	630233	Pique bambou perle naturelle - 12 cm	2,80	100/10000
3	630234	Pique double pointe boule rouge - 8 cm	3,95	100/10000
4	630235	Pique décoré assortis - 12 cm	2,95	100/10000
5	948631	Pique plat - 15 cm	4,30	250/2500
6	948632	Pique nœud - 10,5 cm	4,75	250/2500
7	108191	Pique bois tournés 1 pointe - 6,5 cm	4,15	100/1000

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de
3,10^{HT}
630091



Couverts bois

Sachet / Carton

630094	Fourchette 15,5x2,7 cm	3,90	100/1000
630088	Couteau 16,5x2,4 cm	3,90	100/1000
630093	Cuillère 15,5x3,3 cm	3,90	100/1000
630091	Cuillère 11x3,2 cm	3,10	100/1000

Prix au sachet, vendu par carton

Couverts Nature & Création, en bois, compostable et recyclable.

À partir de
39,75^{HT}
153148



Sac cabas - Kraft brun 80g/m²

153148 26x14x32 cm **39,75 250**
153149 26x20x28 cm **35,70 250**

Prix au carton

À partir de
1,20^{HT}
153163



Coupe à dessert et couvercle - Transparent

948937 Coupe 15 cl - ø 9,5x5,7 cm **2,35 25/600**
153163 Couvercle plat - ø 9,5 cm **1,20 25/600**
153164 Couvercle dôme - ø 9,5 cm **1,45 25/600**

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
14,35^{HT}
949205

Plateau repas fibre de canne

Sachet / Carton

948860 5 compartiments **14,75 50/200**
949205 Couvercle **14,35 50/200**

Prix au sachet, vendu par carton. Adapté pour la nourriture froide et chaude jusqu'à 100 °C pendant 30 minutes.

À partir de
15,85^{HT}
949000



Boîte pâtisseries

Carton

948999 28x19 cm **19,20 50**
949000 28x42 cm **15,85 25**

Prix au carton

À partir de
5,25^{HT}
948997



Plateaux Or Argent

Sachet/carton

19x28 cm	948998	5,25	948997	5,25	25/100
28x42 cm	948989	11,20	948988	11,80	25/100

Prix au sachet, vendu par carton



AVEC LA CARTYBOX
DÎTES 3 FOIS OUI !

Éco-responsable

Réutilisable

- Réutilisable
- Recyclable
- Éco-responsable

À partir de
13,10^{HT}
945000

Recyclable



Boîte Cartybox avec couvercle	Unité par carton		
945000 75 cl - 11,8x14,2x6,8 cm	13,10	25	
945001 115 cl - 13x15,9x8,3 cm	16,90	25	
945002 180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm	20,10	25	
945004 3 L - 25x19x8,3 cm	17,00	10	

Version opaque.

Étanche et hermétique, elle protège parfaitement les aliments pour une conservation optimale. Solide, elle est réutilisable de multiples fois et passe au lave-vaisselle. Pratique, elle peut aller directement au micro-ondes en sortant du congélateur (-20°C/+120°C). Empilable, elle est facile à ranger. Produit éco-responsable car 100% recyclable. Prix au carton.



À partir de
54,32^{HT}
158805

DUNI



À partir de
6,45^{HT}
948815

-20 / +110 °C

Barquette multi-fonctions charnière	Sachet/carton		
948815 250 g - 12,5x11,5x4,5 cm	6,45	50/600	
948816 375 g - 12,5x11,5x5,5 cm	7,15	50/600	
948817 500 g - 13,5x12,5x4,7 cm	7,50	50/600	
948818 750 g - 18,5x13,5x5 cm	10,60	50/400	
948760 1 kg - 18,5x13,5x6,5 cm	11,75	50/400	
948824 1,5 kg - 19x18,5x6 cm	17,25	50/200	

Prix au sachet, vendu par carton

Barquette accompagnement	Unité par carton		
158805 350 ml - 21,5x14,8x4 cm	54,32	300	
158806 470 ml - 21,5x14,8x5 cm	55,20	300	
630484 630 ml - 21,5x14,8x7 cm	54,30	276	

Barquette scellable en PP, micro-ondable, résistante de -20 à +120°C. Prix au carton.



À partir de
75,50^{HT}
630489

DUNI



-40 / +70 °C

Boîte charnière ergo box			
948805 250 g - 12,8x11,7x4,5 cm	4,30	50/600	
948806 375 g - 12,8x11,7x5,5 cm	4,80	50/600	
948807 500 g - 14,8x12,5x5 cm	5,50	50/600	
948809 750 g - 19x14,8x5,5 cm	8,05	50/400	
948799 1 kg - 19,14,8x7 cm	8,30	50/400	
948827 1,5 kg - 19x18,5x6 cm	17,00	50/200	

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de
8,85^{HT}
948802

-5 / +80 °C

Barquette charcutière			
948800 125 g - 9,1x7,1x3,5 cm	8,85	500/5000	
948801 250 g - 11,1x8,7x4,2 cm	14,00	500/3000	
948802 375 g - 13,8x9x4,6 cm	8,85	250/2500	
948803 500 g - 14,3x11,1x4,9 cm	12,40	250/1500	
948804 750 g - 17,5x11,7x6 cm	20,00	250/1500	
948795 1 kg - 18,9x14,4x5,4 cm	23,00	250/1000	
948826 1,5 kg - 20,2x15,2x6,2 cm	33,00	250/1000	

Prix au sachet, vendu par carton

Barquette scellable	Unité par carton		
158803 840 ml - 21,5x14,8x4 cm	87,92	328	
630488 1,035 L - 21,5x14,8x5 cm	82,85	312	
630489 1,395 L - 21,5x14,8x7 cm	75,50	232	
630473 540/400 ml - 21,5x14,5x5 cm	82,85	312	

Barquette scellable en PP, micro-ondable, résistante de -20 à +120°C. Prix au carton.



Résiste
de -20 à +110°C !

Boîte eco box			
1 949243 250 ml - 10,8x8,2x5,4 cm	4,20	100/1000	
2 949237 300 ml - 10,8x8,2x5,8 cm	4,70	100/1000	
949236 Couvercle 11,2x8,6x5 cm	1,35	50/1000	
3 949238 500 ml - 11,5x11,5x6,3 cm	5,40	50/500	
949239 Couvercle 11,5x11,5x5 cm	3,25	50/500	
4 949240 500 ml plate - 18x13,3x3,3 cm	6,85	50/300	
5 949241 750 ml - 18x13,3x4,6 cm	8,40	50/300	
6 949234 1,5 L - 18x13,3x8,8 cm	10,40	50/300	
949235 Couvercle 18,6x14x5 cm	4,50	50/300	

Prix au sachet, vendu par carton

Boîte à couvercle séparé, recyclable en PP.



-40 / +70 °C

À partir de
5,70^{HT}
153127

Bol à salade charnière	Sachet/carton		
153127 250 g - ø 12x7 cm	5,70	50/700	
153128 370 g - ø 13,5x8 cm	7,30	50/400	
153129 500 g - ø 15,5x8 cm	10,35	50/300	
153130 750 g - ø 17,3x9 cm	11,50	50/300	
153131 1 kg - ø 18,7x10,3 cm	14,80	50/200	

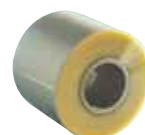
Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
4,75^{HT}
948810

Barquette thermosealable	Sachet/carton		
948810 250 g - 13,7x9,5x3 cm	4,75	100/1200	
948812 375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	4,90	100/1200	
948813 500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	5,50	100/1200	
948814 750 g - 19x13,7x3,8 cm	9,60	100/600	
948785 1 kg - 19x13,7x5,3 cm	10,60	100/600	
948825 1,5 kg - 19x13,7x5,3 cm	12,60	100/600	

Prix au sachet, vendu par carton. Prix au sachet



16,10^{HT}
948002

Rouleau de film soudable 40µ
948002 15 cm x 500 m **16,10 1**

LES VÊTEMENTS

LES PANTALONS, VESTES & TABLIERS



SPÉCIAL
BOUCHERIE
CHARCUTERIE



49,25^{HT}
909590



Veste BOKO - Noire

909590 T 0	49,25	1
909591 T 1	49,25	1
909592 T 2	49,25	1
909593 T 3	49,25	1
909594 T 4	49,25	1
909595 T 5	49,25	1
909596 T 6	49,25	1

Veste de cuisine professionnelle mixte noire et liseré rouge, dotée de fentes côtés et d'un soufflet d'aisance dans le dos pour plus de confort. 195 g/m². Fermeture par boutons pressions cachés



CAPS - Taille unique

909597 Rouge	8,40	1
982188 Noir	8,00	1
982187 Blanc	8,00	1

Vendu par lot de 10.

Tissu polycoton 210 g/m². 50% coton et 50% polyester. Bouton pression sur la visière, fermeture arrière velcro.

25,90^{HT}
909100



Veste mixte SAGA - MC

909100 T 0	25,90	1
909101 T 1	25,90	1
909102 T 2	25,90	1
909103 T 3	25,90	1
909104 T 4	25,90	1
909105 T 5	25,90	1
909106 T 6	25,90	1

Veste mixte manches courtes. 65% polyester 35% coton. Coloris gris anthracite et col noir. Poche stylo sur manche gauche.



47,70^{HT}
909600



Veste ORAGE

909600 T 0	47,70	1
909601 T 1	47,70	1
909602 T 2	47,70	1
909603 T 3	47,70	1
909604 T 4	47,70	1
909605 T 5	47,70	1
909606 T 6	47,70	1

Col officier. Liseré de couleur. Poche stylo plaquée sur la manche. 195 g/m². Fermeture par boutons pressions cachés.



Veste NERO Taille 0 Taille 1 Taille 2 Taille 3 Taille 4 Taille 5 Taille 6

Noir MC	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	27,45	1
Noir ML	904180	904181	904182	904183	904184	904185	904186	27,45	1
Bordeaux MC	904187	904188	904189	904190	904191	904192	904193	27,45	1
Blanc MC	904151	904152	904153	904154	904155	904156	904157	27,45	1

Veste mixte. 65% polyester, 35% coton. Noir : manches courtes ou longues. Blanc et bordeaux : manches courtes. Poche stylo sur manche gauche. Existe également en anthracite, pistache, fuchsia, melon, turquoise, moka et denim (manches courtes) et en anthracite, pistache et fuchsia (manches longues).

À partir de
27,45^{HT}
905380



CORRESPONDANCE DES TAILLES

Femme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de poitrine	78/85	86/93	94/101	102/109	110/117	118/125	126/133
Tour de taille	60/67	68/75	76/83	84/91	92/99	100/107	108/115
Tour de bassin	84/92	93/100	101/108	109/116	117/124	125/131	132/139

Homme (pantalon)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de bassin	85/90	91/98	99/104	105/110	111/116	117/122	123/129

Homme (haut)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	62/64
Tour de poitrine	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121	122/129
Tour de taille	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121



À partir de
16,80^{HT}
632508



Tablier bavette LOTI
980968 Noir **16,60 1**
632508 Blanc **16,80 1**

Tablier mixte comportant une poche poitrine stylo, une poche basse côté gauche. Ceinture en tissu. Hauteur 90 cm, largeur 70 cm. Longueur ceinture : 110 cm. Autres coloris disponibles : prune, bordeaux, beige, chocolat, blanc et anthracite.

23,60^{HT}
630402



Tablier PRAGUE
630402 Bordeaux - TU **23,60 1**
632509 Blanc - TU **21,20 1**
Bretelle de fermeture réglable par boucle. Ceinture lacette tresse. Ceinture tissu 100 cm. Hauteur 120 cm, largeur 100 cm. Tablier parisien.



23,00^{HT}
981982



Tablier Dan88
981982 Rouge **1**
981981 Gris **1**
981979 Noir **1**

Prix : 23,00

65% polyester, 35% coton. Tablier à bavette largeur 100 cm, 1 poche ventrale double compartiment + 1 poche plaquée, hauteur ajustable par pressions, œillet fantaisie, fente de marche.

23,35^{HT}
981978



Tablier Nell 80 Bistrot

981753 Noir **1**
981978 Gris **1**

Prix : 23,35

65% polyester, 35% coton. Hauteur 80 cm, 1 poche ventrale + 1 poche double stylo/limonadier. Fente de marche.



29,65^{HT}
909561



Pantalon mixte TIMÉO

909561 T 0 **29,65 1**
909562 T 1 **29,65 1**
909563 T 2 **29,65 1**
909564 T 3 **29,65 1**
909565 T 4 **29,65 1**
909566 T 5 **29,65 1**
909567 T 6 **29,65 1**

Pantalon mixte, pied de poule. Ceinture avec élastiques côtés + bouton clou. Poches italiennes, poche dos plaquée et fermée par un bouton pression. Pincés dos. Ourlets bas de jambes. Autres tailles, nous consulter.



23,25^{HT}
909500



Pantalon mixte UMINI

909500 T 0 **23,25 1**
909501 T 1 **23,25 1**
909502 T 2 **23,25 1**
909503 T 3 **23,25 1**
909504 T 4 **23,25 1**
909505 T 5 **23,25 1**
909506 T 6 **23,25 1**

Pantalon mixte taille élastiquée. Poches coutures côtés. Bas de jambe réglables par boutons pressions. Poches côtés. Existe en gris anthracite.

CORRESPONDANCE DES TAILLES

Femme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	Homme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	Taille	36/38	40/42	44/46	48/50	52/54	56/58	60/62
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/123	123/135	135/147	Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/118	118/126	126/134
Tour de taille	59/65	65/73	73/81	81/89	89/105	105/121	121/137	Tour de taille	69/77	77/85	85/93	93/101	101/109	109/117	117/125
Tour de bassin	86/94	94/102	102/110	110/119	119/131	131/143	143/155	Tour de bassin	89/95	95/101	101/107	107/113	113/119	119/125	125/131

Vestes : commander la taille correspondant à la plus grande de vos mensurations tour de poitrine ou tour de taille.

Pantalons : commander la taille correspondant à la plus grande de vos mensurations tour de taille ou tour de bassin.



20,30^{HT}
907350

1

29,40^{HT}
907400

2

3

10,65^{HT}
907300



TABLIERS DE PLONGE

Tablier de plonge Delta
Polyuréthane - 900x1150 mm

1 907350 **20,30 1**
Blanc. Très lisse, nettoyage facile. Résiste aux graisses animales et au sang.

Tablier de plonge Bravo
Nitrile - 900x1150 mm

2 907400 **29,40 1**
Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.

Tablier de plonge Yankee
Vinyle - 900x1150 mm

3 907300 **10,65 1**
Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.

MOUFLES & GANTS



4,40^{HT}
912232

Moufle anti-chaleur
Textile + aluminium
912232 360 mm **4,40 1**
Protection jusqu'à 200 °C maxi.



Gant anti-chaleur
Ambidextre
911188 **14,80 1**
Température max 350 °C.

48,72^{HT}
705275

Gant néoprène «Spécial Rôtisserie»
705275 305 mm **48,72 1**

Jusqu'à +260 °C. Matière néoprène. Coloris noir. Protection parfaite contre chaleur et liquides très chauds. Lavable en machine. Extra solide pour une longue durée de vie. Doublure intérieure au poignet absorbe sueur et saletés. Vendu par paire.



19,00^{HT}
911183



Moufle anti-chaleur silicone
911183 285 mm **19,00 1**
911185 385 mm **22,50 1**
Protection jusqu'à 300 °C maxi.

5,20^{HT}
912233



Mouflette anti-chaleur
912233 Silicone **5,20 1**
Protection jusqu'à 180 °C maxi.

Résistant
jusqu'à +300 °C



Gant anti-chaleur
086502 **17,45 1**
Gant en cuir. Protection jusqu'à 300 °C maxi. Longueur 200 mm.



Moufle anti-chaleur
086503 Petit modèle **15,80 1**
Moufle en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi. Longueur 100 mm.



Moufle anti-chaleur
086504 Grand modèle **15,50 1**
Moufle en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi. Longueur 200 mm.

TORCHONS



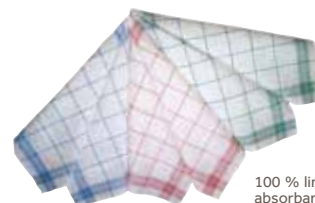
3,40^{HT}
186088

Torchon Métis - 500x770 mm
186088 **3,40 12**
50% lin, 50% coton blanchi.



1,45^{HT}
904449

Torchon - 500x770 mm
904449 **1,45 12**
100 % coton blanchi



6,25^{HT}
186090

Essuie-verres
186090 570x720 mm **6,25 6**

100 % lin. Souple, résistant et absorbant. Ne peluche pas. Colis de 6 de 3 couleurs.

CHAUSSURES

Mocassins - La paire

	Blanc	Noir	
T 35	903695	903696	1
T 36	903700	903711	1
T 37	903701	903712	1
T 38	903702	903713	1
T 39	903703	903714	1
T 40	903704	903715	1
T 41	903705	903716	1
T 42	903706	903717	1
T 43	903707	903718	1
T 44	903708	903719	1
T 45	903709	903720	1
T 46	903710	903721	1
T 47	903744	903743	1
T 48	903836	903838	1

Prix : **31,20**



31,20^{HT}
903695



36,45^{HT}
903697

EMBOÛT DE PROTECTION ACIER

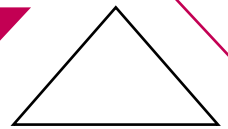
RÉSISTANCE CHOC
> 200 JOULES

Mocassin et sabot de sécurité. Norme SB. Semelle antistatique. Tailles : 35 au 47.

Sabots - La paire

	Blanc	Noir	
T 35	903697	903840	1
T 36	903722	903733	1
T 37	903723	903734	1
T 38	903724	903833	1
T 39	903725	903834	1
T 40	903726	903737	1
T 41	903727	903738	1
T 42	903728	903835	1
T 43	903729	903740	1
T 44	903730	903741	1
T 45	903731	903742	1
T 46	903831	903750	1
T 47	903832	903752	1

Prix : **36,45**



PROTECTION

12,70^{HT}
630263



Paire gant anti-coupeure

630261	Taille M (24 cm, périmètre main 182 mm)	11,90 1
630262	Taille L (25 cm, périmètre main 192 mm)	12,70 1
630263	Taille XL (26 cm, périmètre main 204 mm)	12,70 1

Composition : 62% polyéthylène, 24% polyester, 14% fibre de verre. Ambidextre, léger. Norme EN388 454X.

74,00^{HT}
083923



Gant en cotte de mailles

083921	● XS - 6/6,5 (16 cm)	74,00 1
083922	○ S - 7/7,5 (17,5 cm)	74,00 1
083923	● M - 8/8,5 (19 cm)	74,00 1
083924	● L - 9/9,5 (20 cm)	74,00 1

Gant de protection ambidextre. Fil ø 0,5 mm. Anneaux ø 3 mm intérieur et ø 4 mm extérieur. Sans manchette. Réversible. Fermeture par bouton-pression sur sangle hygiénique.

LES BONNS PLANS

145,00^{HT}
907312
~~150,00~~



STOCK LIMITÉ

Gant en cotte de mailles avec manchette

907312 ● M - 8/8,5 (19 cm) ~~150,00~~ 145,00 1

Gant de protection ambidextre. Fil ø 0,5 mm. Anneaux ø 3 mm intérieur et ø 4 mm extérieur. Sans manchette. Réversible. Fermeture par bouton-pression sur sangle hygiénique.

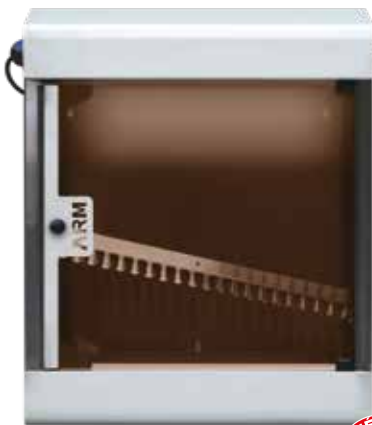
Manulutex
FRANCE



- Housse de protection pour tablier cotte de maille**
907309 60x75 cm **16,75 5**
Enduction vinyle 2 faces sur support polyester. Coloris blanc.
- Tablier plaques inox - FLEXINOX**
907306 800x500 mm - 1650 grammes **148,50 1**
Conçu pour l'utilisation d'un couteau à main ou d'outils coupants similaires, notamment pour le désossage ou la découpe de viandes ou de poissons. Partie haute équipée de 4 points de fixation.
- Tablier cotte de maille - PARINOX**
907307 55x78 cm - 1050 grammes **165,00 1**
907308 55x85 cm - 1100 grammes **178,00 1**
Limité à la protection contre les coupures et les coups liés à l'emploi d'un couteau à main ou d'un outil tranchant, notamment pour le parage ou la petite découpe de viande, du poisson, du gibier et de volailles. Partie haute équipée de 4 points de fixation. Réversible.

ARMOIRES DE STÉRILISATION

229,13^{HT}
590100



POUR 20
COUTEAUX



Armoire de stérilisation

49,5x14,5x59,3 cm
590100 **229,13 1**

Finition inox 441. Armoire de stérilisation ARM, équipée d'une minuterie manuelle 120 mn. Le rayonnement UV-C de la lampe germicide stérilise les couteaux.

INNOVATION

Une nouvelle génération d'armoire de stérilisation entièrement automatisée. Plus aucun risque d'erreur d'utilisation grâce à l'absence de programmation et à une mise en route automatique par la simple fermeture de la porte. Les armoires assurent une excellente décontamination, conformes aux exigences d'hygiène, des ustensiles par une gestion automatique brevetée des cycles de stérilisation. La lampe agissant dans leur enceinte, émet un rayonnement UV-C (253 nm) qui détruit les germes en tuant les cellules qui y sont exposées.

299,01^{HT}
961262

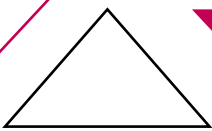
- Armoire sans minuterie, les cycles se font automatiquement
- Indice IPX4
- Finition inox 304



POUR 20
COUTEAUX

Armoire de stérilisation - Lampe UV 1x15W
230-240 V tri - 59,3 x 14,5 x 49,5 cm

- 961262 Version à panier **299,01 1**
- 961263 Version aimantée **293,00 1**



LA COUTELLERIE

L'AFFÛTAGE & LES PLANCHES



Taillage fin

Fusil apprenti



- Fusil à aiguiser professionnel
- | | | | | |
|---|--------|--|-------|---|
| 1 | 098014 | Mèche ovale aimantée bi-matière Lg 30 cm | 34,20 | 1 |
| 2 | 630048 | Mèche ovale taillage standard - Lg 30 cm | 23,05 | 1 |
| 3 | 630049 | Mèche ronde taillage standard - Lg 30 cm | 12,60 | 1 |
| 4 | 096702 | Mèche ronde fusil école - Lg 25 cm | 6,85 | 1 |
| 5 | 098001 | Mèche ronde céramique Premium - Lg 23 cm | 30,35 | 1 |
| 6 | 098008 | Mèche ronde diamant - Lg 23 cm | 16,25 | 1 |



66,55^{HT}
098071

PRIX ACCORD FABRICANT

MADE IN FRANCE

FISCHER

Aiguiseur REDSTEEL avec socle inox
098071 66,55 1

Permet de garder l'angle constant de 30 degrés pour un affilage idéal. Dureté de 70 HRC. Affilage de tous les couteaux possible. Meilleure résistance à la corrosion.



Pierre japonaise 18 x 6 x 2,7 cm
091735 22,75 1



565,00^{HT}
000802

MADE IN EUROPE

Affûteuse à bande 2800 tr/min - 230 V mono - 270 W 280x330x400 mm
000802 565,00 1

Spécialement étudiée pour les bouchers-traiteurs. Affûtage pour tous types de couteaux. La bande permet l'aiguisage et le feutre sert au polissage. Très grande efficacité d'affûtage.



545,00^{HT}
098138

FISCHER

Meule à eau 098138 ø 250 mm - 34x28x46 cm 545,00 1

Incontournable, cette meule à eau avec sa rotation lente est optimisée pour satisfaire tous les utilisateurs de couteaux. Silencieuse et sécurisante, elle se veut dorénavant pratique avec son tiroir intégré. Meule pierre grain 220, ø 250x50 mm. Meule d'émorfilage en cuir, ø 200x30 mm. 200W. Roue 90 t/min. Moteur 1450 t/min - 230 V mono.



1300,00^{HT}
949465

MADE IN FRANCE

INOX

Dadaux

Affûteuse à bande humide 949465 35,7x38,2x31,5 cm 1300,00 1

Affûteuse à bande humide longueur 800 mm. Pas d'échauffement des couteaux. Roue ø 200 mm. Finition avec un feutre ø 200 mm. Alimentation 400 V tri. Possibilité de 230 V mono.



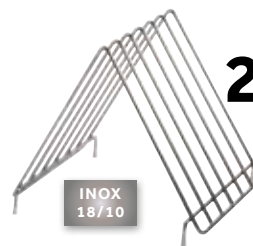
À partir de 22,90^{HT}
912267

- Viandes crues
- Légumes crus
- Viandes cuites et charcuteries
- Poissons crus
- Fruits et salades
- Laitages, pains et viennoiseries

- Planche polyéthylène épaisseur 20 mm - 53x32,5x2 cm
- | | | | |
|--------|---------|-------|---|
| 912267 | Blanche | 22,90 | 1 |
| 912262 | Bleue | 22,90 | 1 |
| 912263 | Verte | 22,90 | 1 |
| 912266 | Jaune | 22,90 | 1 |
| 912265 | Rouge | 22,90 | 1 |
| 912264 | Marron | 22,90 | 1 |
| 912269 | Noire | 29,00 | 1 |

- Planche 60x40x2 cm
- | | | | |
|--------|----------|-------|---|
| 085014 | Blanche | 27,95 | 1 |
| 914964 | Verte | 27,90 | 1 |
| 914960 | Bleue | 27,90 | 1 |
| 914966 | Jaune | 27,90 | 1 |
| 914968 | Rouge | 27,90 | 1 |
| 914969 | Violette | 32,95 | 1 |

Nouvelle couleur violette pour les aliments sans gluten



25,65^{HT}
984010

Range planches inox triangulaire 984010 25,65 1

Peut aussi servir à ranger des couvercles.



PRIX ACCORD FABRICANT

À partir de 77,00^{HT}
091980

~~84,70~~

LES BONNS PLANS

Spéciale vitrine

STOCK LIMITÉ

Planche pour vitrine avec guides latéraux fixés
091980 50x30x2 cm 84,70 77,00 1
091981 60x35x2 cm 105,60 96,00 1

Polyéthylène blanc. Qualité contact alimentaire.



COUTEAUX À JAMBON

16,30^{HT}
096629



ARCOS

Couteau à jambon
1 096629 36 cm **16,30 1**

Exclusivement en acier inoxydable NITRUM® de très haute tenue. Manche ergonomique en polypropylène recouvert d'un caoutchouc spécial, antidérapant. Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur permettant un meilleur contrôle sanitaire.

- Viandes crues
- Légumes crus
- Viandes cuites et charcuteries
- Poissons crus
- Fruits et salades
- Laitages, pains et viennoiseries



43,30^{HT}
096659



Couteau à jambon alvéolé
2 096659 234 g - 25 cm **43,30 1**

Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures.



SCIES

43,90^{HT}
097999



Villette - Scie de boucher

097999 Scie 45 cm **43,90 1**
097998 lame de rechange acier 2,5 cm - 20 cm **9,70 1**

FISCHER
COUTELERIE DEPUIS 1859



52,25^{HT}
097947



Scie américaine

097947 45 cm **52,25 1**
097949 50 cm **52,15 1**
097948 lame de rechange scie 45 cm **4,05 1**
097960 lame de rechange scie 50 cm **4,05 1**

FISCHER
COUTELERIE DEPUIS 1859



FEUILLES DE BOUCHER

82,85^{HT}
096287



Feuille de boucher inox

Manche POM - Épaisseur lame 4 mm
096287 835 g - 22 cm **82,85 1**

ARCOS

81,30^{HT}
098022



Feuilles de boucher inoxydables renforcées avec dos cintré

098022 750 g - 24 cm **81,30 1**
098023 870 g - 26 cm **90,65 1**

FISCHER
COUTELERIE DEPUIS 1859

COUTEAUX À FROMAGE

55,15^{HT}
096316



Couteau à fromage

096316 2 mains - 29 cm **55,15 1**

ARCOS



Couteau à fromage

1 098066 1 main - 25 cm **29,00 1**
2 098067 2 mains - 33 cm **55,10 1**
098068 2 mains - 50 cm **78,20 1**

FISCHER
COUTELERIE DEPUIS 1859



COLOUR PROF



À partir de
6,00€ HT
096609

- Manche caoutchouc antidérapant
- Bonne ergonomie

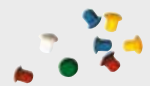
Colour Prof

1	096622	Couteau de boucher 30 cm	18,50	1
2	096621	Couteau de boucher 25 cm	14,55	1
	096620	Couteau de boucher 20 cm	12,90	1
3	096628	Couteau de cuisine 30 cm	16,90	1
3	096627	Couteau de cuisine 25 cm	14,60	1
	096625	Couteau de cuisine 20 cm	12,90	1
4	096630	Couteau à génoise 25 cm	15,55	1
5	096631	Filet de sole 20 cm	12,30	1
5	096650	Filet de sole 17 cm	10,90	1
6	096607	Couteau santoku 18 cm	16,90	1
7	096623	Couteau à saigner 16 cm	10,40	1
7	096651	Couteau à saigner 15 cm	10,20	1
8	096626	Désosseur 15 cm	9,90	1
8	096624	Désosseur 14 cm - lame usée	9,85	1
9	096609	Couteau office - 8 cm	6,00	1



ICE PLUS

- Viandes crues
- Légumes crus
- Viandes cuites et charcuteries
- Poissons crus
- Fruits et salades
- Laitages, pains et viennoiseries



Exclusivement en acier inoxydable NITRUM® de très haute tenue. Manche ergonomique en polypropylène recouvert d'un caoutchouc spécial, antidérapant. Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur permettant un meilleur contrôle sanitaire.

COUTEAUX DE BOUCHERIE

Couteaux Fischer

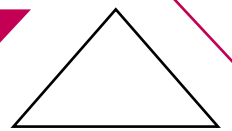


1	Couteau de boucher alvéolé	098056 30 cm ●	26,40	6
2	Couteaux de boucher			
	23 cm	● 098046 ●	14,90	1
	25 cm	● 098042 098047 098052 ●	17,70	1
	28 cm	● 098043 098048 098053 ●	19,95	1
	30 cm	● 098044 098049 098054 ●	22,40	1
	35 cm	● 098045 098050 098055 ●	26,85	1
3	Couteaux à saigner			
	11 cm	● 098024 098027 098030 ●	9,80	1
	14 cm	● 098025 098028 098031 ●	11,20	1
	17 cm	● 098026 098029 098032 ●	11,60	1
4	Couteaux à dénervé			
	20 cm	● 098033 098034 098035 ●	13,45	1
5	Couteaux désosseur - Lame dos droit			
	14 cm	● 098036 098037 098038 ●	11,20	1
6	Couteaux désosseur - Lame courbée			
	13 cm	● 098039 098040 098041 ●	10,10	1

Gamme de couteaux manches couleurs pour assurer le suivi HACCP. Lame en acier inox molybdène azoté. Manche surmoulé polypropylène et ajout d'élastomère pour un meilleur confort d'utilisation. Garde de sécurité.

- Bon maintien
- Manche surmoulé





40,83^{HT}
098062

PRIX ACCORD FABRICANT



Presse à steak avec pelle
steaks environ 150 g
098063 Ronde - ø 10 cm 46,90 1
098062 Ovale 40,83 1

SPÉCIAL POUR LE MAGASIN



À partir de
109,00^{HT}
098088



Presse steak
098088 Rond 109,00 1
096450 Ovale 114,00 1

À partir de
22,35^{HT}
097984

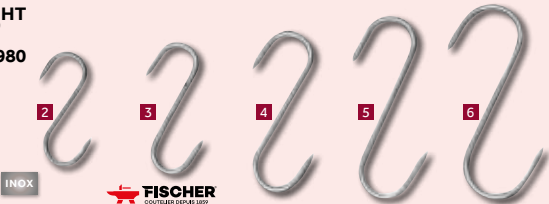


Aplatisseur à viande inox
097984 1 kg - ø 8,5 cm 22,35 1
098087 1,95 kg - ø 11 cm 48,20 1

Papier à steak
-> voir page 6



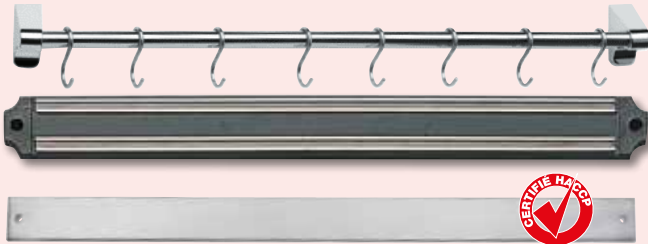
À partir de
5,25^{HT}
097980



Esse de boucher inox - Lot de 10
1 097980 8 cm - ø 4 mm 5,25 10
2 098057 10 cm - ø 4 mm 5,60 10
3 097982 12 cm - ø 5 mm 7,15 10
4 098058 14 cm - ø 5 mm 8,50 10
5 097983 16 cm - ø 6 mm 9,20 10
6 098059 18 cm - ø 6 mm 10,95 10

POUR LES ESSES DE BOUCHER :

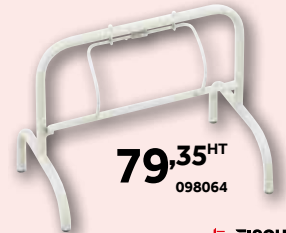
Charge maxi : ø 4 mm = 45 kg / ø 5 mm = 60 kg / ø 6 mm = 70 kg



11,15^{HT}
098060



Allonge tournante
longueur 240 mm
ø 10 mm
098060 11,15 1
Poids maxi 120 kg.



79,35^{HT}
098064

Porte bobinot laqué blanc
098064 Comptoir - 35 cm 79,35 1
098065 Mural - 35 cm 79,30 1
098093 Comptoir - 50 cm 84,25 1

Bobines ficelles
-> voir page 7



Bobinots papier
-> voir page 6



À partir de
2,70^{HT}
041653



Pince de service Jumbo
041653 Inox - 24 cm 2,70 1
041654 Inox - 40 cm 4,10 1



Aiguille à brider
25 cm - Lot de 5
630002 20,60 1
Prix à l'unité

34,20^{HT}
910385



Vide marmite 2 L
ø 20 x Lg 42,5 cm
910385 34,20 1

ESSOREUSES & PASSOIRES

À partir de
115,00^{HT}
070302



Essoreuse grand volume !
antibactérien incorporé

10 L

20 L



Dériveur bobine ficelle
097950 64,90 1
Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.



Porte rolls inox
À suspendre inversé
097953 26,65 1



20,65^{HT}
086801

Entonnoir inox
ø 16 cm
086801 20,65 1

Essoreuse manuelle
070302 10 L - 2 à 3 salades ø 33 x 42 cm 115,00 1
070300 20 L - 3 à 5 salades ø 43 x 50 cm 135,00 1

Base antidérapante. Plastique alimentaire

24,²⁰HT
911298



PRIX LE PLUS BAS

Mandoline multi-râpes et presse-fruits
Plastique ABS - 34,5x14,5 cm
911298 **24,20 1**

Livrée avec 2 lames, 3 peignes et un presse fruit fixable sur le poussoir.

► Mallette Offerte



PRIX LE PLUS BAS

70,⁰⁰HT
911297

Mandoline inox
Lame tournante incorporée
911297 **70,00 1**

Pied repliable anti-dérapant. Système de double lame. Rangement compact. Rampe alvéolée. Sécurité totale. Livrée avec mallette et outils.

6,⁰⁵HT
280680



8,⁷⁰HT
280649

Râpe fine
6,5x33 cm
280649 **8,70 1**
Surface de coupe
65x135 mm.

33,²⁵HT
911295



PRIX ACCORD FABRICANT

Mandoline japonaise - 32x9 cm
Épaisseur coupe 65 mm
911295 **33,25 1**

Spécial tranches et bâtonnets. Poussoir de sécurité. 3 lames effileuses (1,5, 3 et 6 mm).

78,⁹⁰HT
911304



Mandoline japonaise
911304 Épaisseur coupe 95 mm **78,90 1**
Spécial tranches et bâtonnets. Poussoir de sécurité. 3 lames effileuses (1,5, 3 et 9 mm).

► La seule à faire des cubes



105,⁰⁰HT
082319

Mandoline ultra
Polymère composite et inox
082319 39x18x14 cm **105,00 1**

Avec 1 double lame horizontale (lisse/ondulée) et 3 peignes julienne (2,4 et 10 mm). Livrée avec poussoir inox.

99,⁰⁰HT
280109



► Demandez l'original !

Mandoline du chef
Inox - 13,5x40x5,5 cm
280109 **99,00 1**

Livré avec 4 effleurs (2, 4, 7 et 10 mm), lames acier inox trempé double biseau, coupe progressive, affûtage spécialisé à Thiers. Poussoir de sécurité en plastique. 1 seul levier de réglage d'épaisseur pour toutes les coupes. Pied réversible, 2 poignées de maintien (prise en main et appui antidérapant).

154,⁰⁰HT
083946



Coupe-tomates inox 6 quartiers
38,5x32,5x5,8 cm
083946 **154,00 1**

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.

349,⁰⁰HT
083948



Coupe tomates rondelles
8 tranches épaisseur 5,5 mm
48x20x28 cm
083948 **349,00 1**

Appareil équipé de 4 ventouses à poser sur la table.

179,⁰⁰HT
083950



Mini coupe-tomates inox
10 tranches épaisseur 5,5 mm
083950 30x14x18 cm **179,00 1**
083952 Jeu de 8 lames **33,25 1**

Appareil équipé de 4 ventouses pour poser sur une table. Coupe parfaite, lames dentées, carters de protection. Coupe aussi les fruits.

COUPE AUSSI LES FRUITS
COMME LES ORANGES,
CITRONS...

173,⁰⁰HT
089410



Coupe-tomates inox rondelles
12 tranches épaisseur 5,5 mm
089410 43,2x20,2x21 cm **173,00 1**

Appareil à poser sur table équipé de 4 ventouses. 10 lames crantées pour coupe franche et rapide.



Lame pivotante

095300 Éplucheur **6,70 1**
 095297 Couteau à julienne **8,70 1**
 Étrier acier inox épaisseur 1,8 mm



À partir de
0,73^{HT}
 053042

Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	5,30 1
2	912238	Couteau à tomates à dents	5,20 1
3	912119	Éminceur à légumes	8,05 1
4	096497	Vide pomme - 1,5 cm	3,60 6
5	096439	Moule à pomme Double - ø 2,2/ø 2,5 cm	8,25 6
6	096499	Moule à pomme Simple - ø 2,5 cm	4,15 6
7	053042	Éplucheur	0,73 1
8	090985	Éplucheur manche polypropylène	1,05 1
9	912235	Épluche tomates	7,60 1
10	912236	Épluche tomates castor	7,80 1



• Évitez l'oxydation de la salade !



7,85^{HT}
 912240



11	096637	Couteau 18,5 cm polypropylène	1,90 1
12	280616	Rasoir à truffes	33,55 1
13	912041	Rasoir à légumes castor inox	1,45 1
14	912240	Vide avocat	7,85 1

12,65^{HT}
085055

ABS 1

12,90^{HT}
085037

INOX 2

9,85^{HT}
085035

INOX 3

Coupe-œufs

1	085055	Rondelles / quartiers	12,65 1
2	085037	6 sections - inox	12,90 1
3	085035	Rondelles - inox	9,85 1

1,65^{HT}
983919

1

22,50^{HT}
912110

2

12,95^{HT}
156092

3

Ouvre boîte

1	983919	Nickelé - 16 cm	1,65 1
2	912110	Titan - 9x6x8,5 cm	22,50 1
3	156092	Papillon - 10x2,5x2 cm	12,95 1



11,35^{HT}
041710



7,95^{HT}
096613

Ciseaux

1	041710	Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm	11,35 1
2	096613	Ciseaux de cuisine bleu - 21,5 cm	7,95 1



5,30^{HT}
630404

Pince à désarêter - Inox

630404	13,5x2 cm	5,30 1
--------	-----------	--------

2,25^{HT}
096850



Spatule de cuisson
8,5x11,5x33 cm
096850 **2,25** 1

Nylon noir.

6,10^{HT}
905460



Spatule de cuisson
Longueur 7 cm
905460 **6,10** 1

Matériau composite.

15,90^{HT}
096108



Fourchette 2 dents
Mitre ronde forgée
Longueur 18 cm
096108 **15,90** 1

5,75^{HT}
912016



Cuillère à arroser
Pour droitier - Bec
de côté - Lg 28 cm
912016 **5,75** 1

Jusqu'à 250°C

Véritable
MONOBLOC

À partir de
8,75^{HT}
089804



Araignée toile inox
089804 ø 12 cm **8,75** 1
089805 ø 14 cm **9,10** 1
089806 ø 16 cm **10,80** 1
089814 ø 18 cm **10,25** 1
089810 ø 20 cm **14,00** 1
089811 ø 22 cm **14,70** 1
089812 ø 24 cm **16,25** 1
089813 ø 26 cm **23,25** 1

À partir de
4,10^{HT}
912018



Écumoire monobloc
912018 ø 8 cm **4,10** 1
912020 ø 10 cm **4,90** 1
912022 ø 12 cm **6,15** 1
912024 ø 14 cm **8,45** 1
912026 ø 16 cm **9,70** 1
912028 ø 18 cm **17,40** 1
912030 ø 20 cm **19,30** 1

À partir de
3,65^{HT}
912000



Louche monobloc inox
912000 5 cl - ø 6 x 28 cm **3,65** 1
912002 13 cl - ø 8 x 28 cm **5,05** 1
912004 25 cl - ø 10 x 32 cm **6,40** 1
912006 45 cl - ø 12 x 35 cm **8,05** 1
912008 67 cl - ø 14 x 43 cm **10,90** 1
912010 1 L - ø 16 x 43 cm **14,60** 1
912012 1,46 L ø 18 x 43 cm **18,55** 1
912013 2,06 L ø 20 x 51,5 cm **26,25** 1

STOP GLISS®



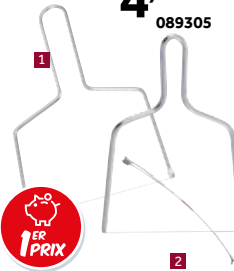
Forgé

Stop gliss®

1 095298 Cuillère perforée 28 cm **11,25** 1
2 095294 Cuillère pleine 28 cm **9,90** 1
3 095276 Fourchette 2 dents 27 cm **9,30** 1

Encoche pour maintenir l'outil accroché sur le bord des plats et éviter qu'il ne glisse dans la nourriture. Apporte un confort d'utilisation, un gain de temps et une garantie d'hygiène. Ne rayent pas et sont conçues pour une efficacité optimale avec les récipients anti-adhésifs. Lames épaisses, renforcées.

À partir de
4,55^{HT}
089305



1 **Lyre chromée**
089305 Fil fixe 17 cm **4,55** 1
089306 Fil fixe 21 cm **5,10** 1
2 **Lyre inox**
089310 Lyre pour fil amovible 17 cm **8,00** 1
089312 Lyre pour fil amovible 21 cm **10,15** 1
089311 Fils pour lyre 17 cm - Pqt 10 **4,95** 1
089309 Fils pour lyre 21 cm - Pqt 10 **5,55** 1

À partir de
9,85^{HT}
098089



Fils à fromage
098089 Paquet de 10 fils - 45 cm **9,85** 1
098090 Paquet de 10 fils - 85 cm **10,70** 1
098091 Paquet de 10 fils - 100 cm **10,70** 1

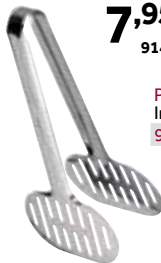
À partir de
3,10^{HT}
096990



1 **Spatule étroite plate**
096990 Lg 13 cm **3,10** 1
096991 Lg 20 cm **3,60** 1
096992 Lg 25 cm **3,90** 1
096993 Lg 30 cm **3,50** 1
2 **Spatule étroite coudée**
096995 Lg 20 cm **5,75** 1
096996 Lg 25 cm **6,05** 1
096997 Lg 30 cm **6,80** 1
3 **Spatulette pâtisserie**
280612 Longueur 10x1,8 cm **3,40** 1

Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.

7,95^{HT}
914499



Pince à hamburger
Inox 18/10
914499 **7,95** 1

À partir de
4,05^{HT}
097121



Spatule large coudée
1 097123 Biseautée (7x13,5 cm) **4,50** 1
2 097121 Perforée (21,5x7,5 cm) **4,05** 1
3 097120 Lisse (21,5x7,5 cm) **4,05** 1
Manche surmoulé polypropylène noir.

50,00^{HT}
912082



Passoire conique inox
912082 ø 36x16 cm **50,00** 1

3,15^{HT}
097122



Spatule triangulaire
097122 Biseautée 10x11,5 cm **3,15** 1

6,40^{HT}
095285



Pelle souple
17x8 cm
095285 **6,40** 1

SPATULES CUISSON & FOUETS

43,90^{HT}
097040

TOP QUALITÉ

INOX
18/10

51,00^{HT}
097066

À partir de
1,90^{HT}
986358

Jusqu'à 180°C

TOP QUALITÉ

HYGIÈNE PARFAITE

Spatule polyglass

986358	25 cm	1,90	1
086359	30 cm	2,50	1
986360	35 cm	2,70	1
086361	40 cm	4,10	1
986362	50 cm	6,45	1

À partir de
5,50^{HT}
911172

Maryse polypropylène

911172	34 cm	5,50	1
911170	24 cm	4,55	1

À partir de
3,90^{HT}
113488

Jusqu'à 230°C

Spatule silicone 230°C

113488	25 cm	3,90	1
113487	35 cm	6,10	1

À partir de
3,05^{HT}
097057

Spatule silicone

097057	25 cm	3,05	1
097058	36 cm	5,00	1

Les grands outils

1 097066 Spatule polyéthylène - 74 cm **51,00** 1

2 097040 Spatule géante inox - 120 cm **43,90** 1

Fils inox de qualité, ressorts indémanchables et surmoulés pour une étanchéité parfaite. Manche confort ergonomique et anti-glisse. Stérilisable et étanche. Passe au lave vaisselle

À partir de
4,60^{HT}
912032

1 Fouet inox

912032	Lg 25 cm	4,60	1
912034	Lg 30 cm	5,15	1
912036	Lg 35 cm	6,55	1
912200	Lg 40 cm	7,60	1

2 Fouet Fibreglass

912205	Lg 25 cm	5,85	1
912204	Lg 30 cm	7,40	1
912203	Lg 35 cm	8,10	1
912202	Lg 40 cm	8,95	1

3 Fouet Göma

082249	Lg 20 cm	8,95	1
082250	Lg 25 cm	11,50	1
082251	Lg 30 cm	13,40	1
082252	Lg 35 cm	13,70	1
082253	Lg 40 cm	15,00	1
082254	Lg 45 cm	17,65	1
082255	Lg 50 cm	18,90	1

Solide et ergonomique.

BASSINES

À partir de
20,90^{HT}
911122

INOX
18/10

À partir de
3,50^{HT}
911596

Bol conique

911596	ø 20 cm - 1 L	3,50	1
911597	ø 24 cm - 2 L	6,40	1
911598	ø 30 cm - 3 L	7,60	1
911599	ø 34 cm - 5 L	11,10	1

Bassine cul de poule inox

911122	ø 22 cm - 2,7 L	20,90	1
911124	ø 26 cm - 4 L	25,60	1
911126	ø 32 cm - 9,5 L	26,75	1
911128	ø 36 cm - 12 L	39,50	1



À partir de
10,00^{HT}
911118

Bassine conique à fond plat inox

911118	ø 20 cm - 2,12 L	10,00	1
911120	ø 24 cm - 3,5 L	11,10	1
911119	ø 28 cm - 5,25 L	14,65	1
911123	ø 32 cm - 7,65 L	17,05	1



À partir de
43,90^{HT}
082399

Bassine conique à anses

082399	ø 36 cm	43,90	1
082400	ø 40 cm	49,10	1
082329	ø 50 cm	70,00	1



Seau inox
12 L - ø 31 cm
086165 **51,40** 1

CHINOIS



19,70^{HT}
098122

Chinois toile-métallique

098122	Rond ø 20 cm	19,70	1
912091	Ovale 20x22 cm	28,60	1

Avec une patte d'appui pour être posé sur des récipients ronds.



À partir de
13,85^{HT}
912092

Chinois tout inox

912092	ø 18 cm	13,85	1
912097	ø 22 cm	15,10	1
912095	ø 24 cm	16,25	1

ENTONNOIRS À PISTON



Étanche!

76,00^{HT}
086209

Entonnoir à piston

Tout inox - 1,9 L
ø 19 x Ht 18 cm
Complet avec support
086209 **76,00** 1



À partir de
111,00^{HT}
631006

Entonnoir à piston

Tout inox - 3,3 L
ø 20x38 mm avec 2 douilles
631006 **111,00** 1
Buse ø 15 mm.



60,60^{HT}
086221

Entonnoir à piston

2 L - ø 20 x Ht 20 cm
086221 **60,60** 1

Corps plastique intérieur inox. Livré avec 3 douilles (8, 6, 4). Chaque pression sur la poignée libère une dose régulière. Réglage à votre convenance pour une grande précision. Entonneurs livrés avec support.



Range douille incorporé

37,10^{HT}
086230

Entonnoir à piston

80 cl - ø 15x Ht 15,5 cm
Inox et plastique
086230 **37,10** 1

TOP QUALITÉ

POCHE PATISSIÈRE



Utilisation chaude

13,00^{HT}
150980

Poche pâtissière Elite

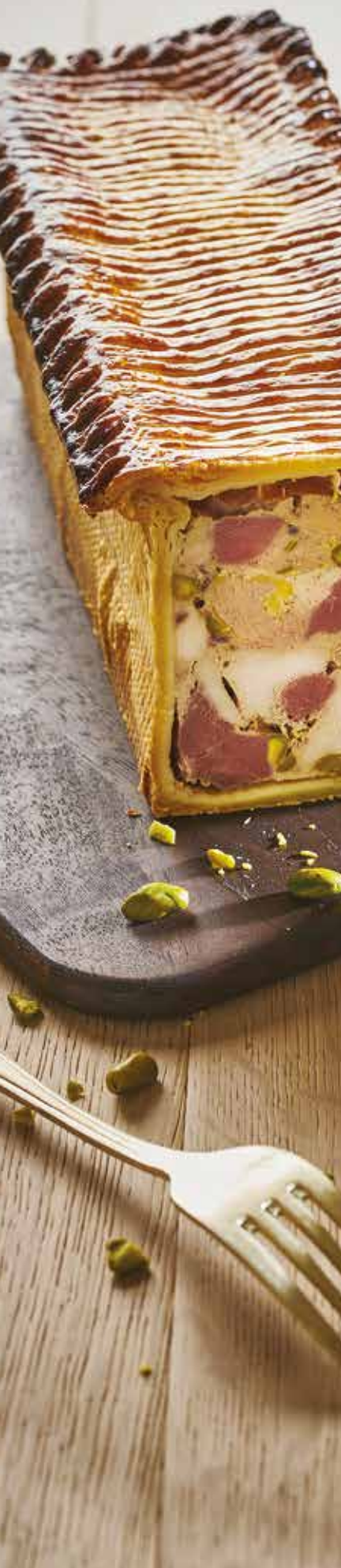
150980 30x54 cm **13,00** 1

Boîte distributrice de 100 poches.

Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence. 80 µ.

LA PRÉPARATION

LES MOULES DE CUISSON



À partir de
6,05^{HT}
911018



Tourtière cannelée

911018	Fond fixe ø 24 cm	6,05	1
911020	Fond fixe ø 28 cm	7,75	1
280250	Fond fixe ø 32 cm	8,85	1
911448	Fond mobile ø 24 cm	10,55	1
911450	Fond mobile ø 28 cm	12,45	1
911452	Fond mobile ø 32 cm	17,20	1

Hauteur 2,5 cm.

À partir de
0,85^{HT}
911010



Tartelette cannelée

911010	Fond fixe ø 5 x 1 cm	0,85	1
911014	Fond fixe ø 9 x 1,5 cm	1,60	1
911016	Fond fixe ø 12 x 2 cm	2,20	1
910640	Fond mobile ø 10 x 1,8 cm	2,65	1
910660	Fond mobile ø 12 x 2 cm	3,05	1

11,70^{HT}
911432



Moule à cake
28x10x7,5 cm
911432

11,70 1

10,40^{HT}
911017



Moule à tarte
anti-adhérent

911017	Fond mobile 35x11x2,5 cm	10,40	1
--------	-----------------------------	-------	---

19,80^{HT}
910405



Moule à cake anti-adhérent
33x105x8 cm
910405

19,80	1
-------	---

Bords pliés sur fil.

4,25^{HT}
911033



Bordé

Moule à manqué Rond

911033	ø 10 x 3 cm	4,25	1
911654	ø 20 x 4 cm	9,25	1
911655	ø 22 x 4,5 cm	12,30	1
911656	ø 24 x 4,2 cm	12,20	1
911657	ø 26 x 4,5 cm	14,30	1
911658	ø 28 x 4,5 cm	15,95	1

À partir de
13,10^{HT}
911456

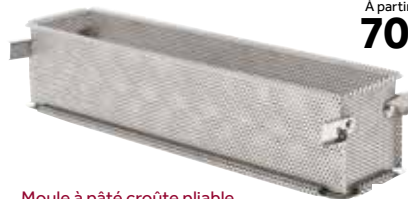


GOBEL

Grille de cuisson pour pizza

911456	ø 30x1,3 cm	13,10	1
911458	ø 34x1,3 cm	15,40	1

À partir de
70,50^{HT}
630170



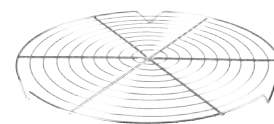
Moule à pâte croûte pliable

630170	Perforé - 35x7x7,5 cm	70,50	1
631004	Perforé - 48x9x8,5 cm	82,20	1

de Buyer

Moule pliable à charnières Geoforme en inox. Plein ou perforé, il est multi-usages : pâte croûte, cakes salés ou sucrés, pain de mie, pain d'épices, etc... Conception tout-en-un avec charnières et loquets intégrés. Le moule déplié sert de gabarit à la découpe de la pâte.

4,25^{HT}
990214



Grille pâtisnière

990214	ø 28 cm	4,25	1
990215	ø 32 cm	4,36	1
990216	ø 36 cm	6,75	1

En acier chromé.

À partir de
15,00^{HT}
911659



Polyamide

Inox

Découpoirs ronds - Lot de 9

911659	Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	15,00	1
086170	Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm	15,00	1
280058	Unis Inox ø 4 à 12 cm x 4,2 cm	18,00	1
280062	Cannelé Inox ø 3 à 10 cm x 4,2 cm	22,00	1

GRILLES & PLAQUES

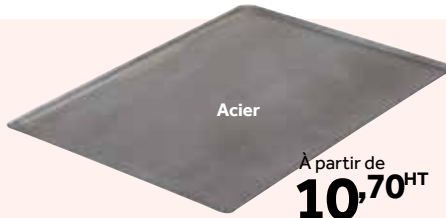


À partir de
18,70^{HT}
086198

Plaque tôle de forte épaisseur inox

086198	530x325 mm - GN 1/1 - Pleine Bords pincés	18,70 1
086216	600x400 mm - Pleine - Bords pincés	21,60 1

En acier inoxydable avec des bords pincés pour une hygiène parfaite et un entretien facile.



À partir de
10,70^{HT}
088038

Plaque tôle de forte épaisseur acier

GN 1/1 Pleine - Bords pincés - Noir - 530x325 mm

082588 11,40 1

Transmet parfaitement la chaleur. Ne tache pas le dessous des gâteaux ou croissants. Surface micro-rugueuse offrant un matelas d'air entre les aliments et le métal. Résistante aux changements de températures (ne se déforme pas).

Plaque tôle - Bords pincés - Bleuie - Épaisseur 15/10 600x400 mm

088038 10,70 1

Idéale pour la cuisson des viennoiseries. Nécessite un culottage avant la 1^{ère} utilisation : huiler intégralement puis passer au four +250° pendant ½ à 1 heure.



13,55^{HT}
088036

Plaque tôle de forte épaisseur aluminium 600x400 mm - Perforée - Bords pincés

088036 13,55 1



À partir de
18,75^{HT}
086231

Plaque bords droits tôle d'acier

086231	GN 1/1	18,75 1
086212	600x400 mm	25,40 1

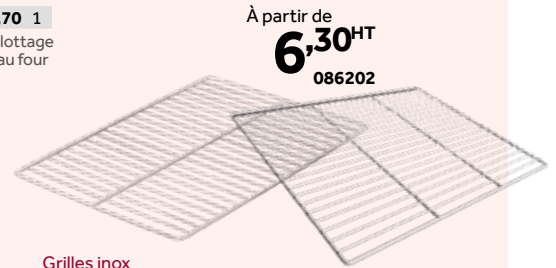


À partir de
12,80^{HT}
086680

Plaque tôle pleine de forte épaisseur aluminium

086670	530x325 mm - GN 1/1 - Bords pincés	15,75 1
086671	600x400 mm - Bords pincés	18,80 1
086680	400x300 mm - Plaque pâtissière alu revêtu	12,80 1

Plaques pour la cuisson au four et revêtues du PTFE Choc, assurant une anti-adhérence optimale. Bords évasés, empêchant les préparations de couler hors de la plaque lors de la cuisson. Anti-adhérente.



À partir de
6,30^{HT}
086202

Grilles inox

2 traverses ø 5 mm 20 fils ø 2 mm

086202 530x325 mm - GN 1/1 6,30 10

Grilles renforcées inox

086218 1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 530x325 mm - GN 1/1 10,20 10

086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm GN 2/1 - 650x530 mm 11,50 10

086220 2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm 600x400 mm 8,60 10

632151 2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm Butée à 600 mm - 600x800 mm 18,30 10

LA CUISSON



À partir de
26,00^{HT}
511318

Tous feux

Poêle inox revêtement anti-adhérent

511318	ø 20 x 4 cm sans anse	26,00 1
511319	ø 24 x 5 cm sans anse	37,00 1
511320	ø 28 x 5 cm sans anse	44,00 1
511321	ø 32 x 5 cm anse face queue	51,00 1
511322	ø 36 x 6 cm anse face queue	69,00 1

Revêtement anti-adhérent très résistant grâce à sa couche de protection contre les ustensiles métalliques. Vendu sans couvercle

À partir de
9,10^{HT}
597094



Couvercle inox

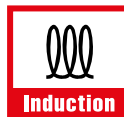
597094	ø 24 cm	9,10 1
597087	ø 28 cm	10,50 1
597092	ø 32 cm	13,70 1
597088	ø 36 cm	14,70 1
597089	ø 40 cm	17,30 1
597090	ø 45 cm	22,25 1



Electricité



Gaz



Induction



Radiant



Halogène



À partir de
24,00^{HT}
585067

Tous feux

Braisière inox - sans couvercle

585067	ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	24,00 1
585069	ø 24 x 12 cm - 5,6 L	39,65 1
585060	ø 28 x 13 cm - 8 L	44,00 1
585064	ø 32 x 16 cm - 12,8 L	56,00 1
585066	ø 36 x 18 cm - 18,3 L	78,00 1
585068	ø 40 x 22 cm - 27,6 L	108,15 1
585070	ø 45 x 28 cm - 44,5 L	125,00 1

Vendu sans couvercle.



À partir de
59,00^{HT}
585092

Tous feux

Marmite inox - sans couvercle

585092	ø 28 x 28 cm - 17 L	59,00 1
585096	ø 32 x 32 cm - 26 L	84,00 1
585098	ø 36 x 36 cm - 37 L	102,00 1
585100	ø 40 x 40 cm - 50 L	125,00 1
585101	ø 45 x 45 cm - 69 L	165,00 1

Vendu sans couvercle.

LA PRÉPARATION

LES BALANCES & OUVRE-BOÎTES



BALANCES*

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales.



PRIX LE PLUS BAS

À partir de **30,00^{HT}**
980752

Balance mécanique à ressort

5 kg / 10 g - Panier ø 20 cm 215x250x143 mm 980752	30,00 1
10 kg / 20 g - Panier ø 20 cm 215x250x143 mm 980756	41,20 1
20 kg / 100 g - Plateau 25x25 cm 258x325x180 mm 980759	47,00 1

49,50^{HT}
949354



▶ Plateau : 125x132 mm

Balance de préparation*
290x250x100 mm
949354 5,2 kg/1 g **49,50 1**
Autonomie batterie de 300h. AA piles (incluses). Boîtier et plateau en ABS. Temps de stabilisation 2 secondes.



▶ Peu encombrante

Balance de cuisine électro-nique*
980705 5 kg/1 g **44,95 1**
Très bonne précision. Fonctionne avec 1 pile 9 V non incluse. Plateau : diamètre 155 mm.

À partir de **74,00^{HT}**
980761



Balance électronique digitale*
290x250x100 mm
980761 3 kg / 0,1 g **74,00 1**
980763 6 kg / 0,2 g **80,00 1**
980764 15 kg / 2 g **90,00 1**
Alimentation secteur AC 220V. Livrée avec adaptateur secteur. Peut fonctionner sur pile non fournies.



À partir de **241,00^{HT}**
949324

▶ Plateau : 190x242 mm

199,00^{HT}
980745

PRIX EXCEPTIONNEL

- 4 pieds réglables en hauteur jusqu'à 13 mm
- Capteur d'aluminium avec protection IP65

▶ Plateau : 390x290 mm



CONTRÔLEZ VOS RÉCEPTIONS

Balance de réception mono capteur*
60 kg / Précision 20 g 390x290x640 mm
980745 **199,00 1**

Plate-forme avec châssis tubulaire en acier peint avec plateau en acier inoxydable et colonne en acier inoxydable. Colonne 649 mm. Clavier étanche avec 5 touches de fonction et touches ON et OFF. Écran LCD avec rétro-éclairage et 6 digits. Rétro-éclairage : automatique, activée ou désactivée. Orifices de fixation murale inclus. Alimentation avec transformateur AC/DC 240 V/50Hz. Batterie rechargeable 6 V/4 Ah. 120 heures environ de vie de la batterie avec rétro-éclairage activée. Déconnexion automatique (configurable de 1 à 99 minutes).

À partir de **370,00^{HT}**
949310



Balance Defender 3000
Indicateur en ABS - 330 mm
temps de stabilisation 1 seconde
-10 °C à +40 °C - 305x489,1x541,6 mm
949310 30 kg - précision 5 g **370,00 1**
949311 60 kg - précision 10 g **422,00 1**

Idéales pour les applications de pesage courantes, de comptage simple et de contrôle Plus-Moins. Châssis robuste. Indicateurs avec touches sensibles. Afficheur LCD multicolore rétroéclairé, cordon d'alimentation direct. Plateau de pesage amovible en acier inoxydable, construction de base en acier peint, capteur en aluminium IP65 silicone scellé (contre l'humidité).

- Certifiée NSF
- Balance étanche IP68
- Simple d'utilisation : 2 touches uniquement
- Alimentation secteur 220 V et batterie (autonomie 50 h)
- Stabilité en moins de 0,5 s
- Afficheur à l'avant et à l'arrière

Balance de préparation*
256x280x121 mm
949324 6 kg - Précision 1 g **241,00 1**
949325 15 kg - Précision 2 g **241,00 1**

Balance de préparation tout inox*
256x280x121 mm
949326 6 kg - Précision 1 g **273,00 1**
975149 15 kg - Précision 2 g **275,00 1**

Niveau à bulle à l'avant. Pieds de mise à niveau réglables. Touches mécaniques. Indicateur de stabilité, indicateurs de surcharge/sous-charge. Support ABS/plate-forme inox.

OUVRE-BOÎTES INOX



À partir de **106,00^{HT}**
083949



22,50^{HT}
912110

Ouvre-boîte Titan
90x60x85 mm
912110 **22,50 1**

Ouvre-boîtes - 550 mm - Socle, tête et tube inox

Tête inox - NF	Tête composite	Tête nickelé
À visser 063918 291,00	083942 127,00	083949 106,00 1
Serre joint 063919 316,00	083944 137,00	083955 112,00 1

Kit de rechange Tête inox et nickelé Tête composite

Lame, molette, bague, outil démontage	914900 41,20	914899 40,60 1
---------------------------------------	---------------------	-----------------------

- Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires



1180,00^{HT}
962115

Pour boîtes rondes, rectangulaires cabossées. Moteur à déplacement vertical 2 vitesses. 40 à 80 boîtes. 5x1 à la suite. Pour boîte hauteur 50 à 270 mm.

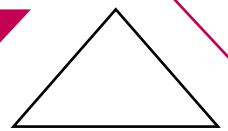
Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono
962115 250x450x750 mm **1180,00 1**
083957 Kit de rechange **55,00 1**

618,00^{HT}
950100



- Réduction du volume jusqu'à 80%
- Pour boîte cylindrique de 3 à 5 kg

Presse-boîtes mural
285x405x1120 mm
950100 **618,00 1**



THERMOMÈTRES POUR FOUR



Thermomètre Digital pour four - Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ (0+150°C) sinon $\pm 3^\circ\text{C}$ - Résolution 1° - Étendue de 0 à 300°C

909962 **36,00 1**

Fonctions minuteur - maxi/mini - alarme programmable - horloge - écran inclinable. Sonde inox perçante longueur 150 mm \varnothing 4 mm. Câble inox 100 cm. Livré avec mode d'emploi.

36,00^{HT}
909962



14,80^{HT}
909972

Thermomètre Digital pour four Sonde 150 mm et câble - Résolution 1° Sonde perçante - Longueur 180 mm \varnothing 4 mm - Câble inox 100 cm Étendue de -50° à $+300^\circ\text{C}$

909972 **14,80 1**

Fonctions minuteur - chronomètre - alarme programmable. Dos aimanté. Livré en blister French cooking avec mode d'emploi.

THERMOMÈTRES DE PRÉCISION



Étanche

44,00^{HT}
909990

1 **Checktemp étanche** - Sonde 105 mm sans câble - Vérification interne de l'étalonnage Gamme : -50 à $+150^\circ\text{C}$ - Précision $\pm 0,2^\circ\text{C}$ de -30 à 120°C et $\pm 0,3^\circ\text{C}$ en dehors Auto-extinction possible

909990 66x50x25 mm **44,00 1**

Livré avec capuchon de protection et piles.



46,00^{HT}
909991



Étanche

2 **Checktemp 1 étanche** - Sonde 160 mm - Câble 1 m Vérification interne de l'étalonnage - Gamme : -50 à $+150^\circ\text{C}$ Précision $\pm 0,2^\circ\text{C}$ de -30 à 120°C et $\pm 0,3^\circ\text{C}$ en dehors - 165x45x24 mm

909991 **46,00 1**

Livré avec piles.



Sonde repliable

32,50^{HT}
910011

3 **Thermomètre étanche IP67 à sonde repliable en acier inoxydable** 103 x \varnothing 3 mm Vérification interne de l'étalonnage - Gamme : $-50,0$ à 300°C Précision : $\pm 0,4^\circ\text{C}$ ($-50,0$ à $-30,0^\circ\text{C}$) ; $\pm 0,2^\circ\text{C}$ ($-30,0$ à $170,0^\circ\text{C}$) ; $\pm 0,4^\circ\text{C}$ ($170,0$ à $199,9^\circ\text{C}$) ; $\pm 1,0^\circ\text{C}$ ± 1 digit ($200,0$ à $300,0^\circ\text{C}$) - 165x45x24 mm

910011 **32,50 1**

Livré avec piles.



17,60^{HT}
909968



19,60^{HT}
909970



5 **Thermomètre Digital sonde robuste IP65** - Sonde inox perçante 125 mm \varnothing 5 mm - Résolution $0,1^\circ$ - Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ (-20 à $+150^\circ\text{C}$) sinon $\pm 2^\circ\text{C}$

909968 **17,60 1**

6 **Thermomètre Digital sonde perçante** Étendue de -40 à $+300^\circ\text{C}$ - Résolution $0,1^\circ$ - Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ (-20 à $+150^\circ\text{C}$) sinon $\pm 2^\circ\text{C}$ - Sonde inox perçante - Longueur 125 mm - \varnothing 3,6 mm - câble 150 cm

909970 **19,60 1**

11,00^{HT}
084020



4 **Thermolab. Sonde 125 mm sans câble.** Étendue de -50 à $+150^\circ\text{C}$ Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ de -20 à 150°C et $\pm 2^\circ\text{C}$ en dehors

084020 **11,00 1**

THERMOMÈTRES DE CUISSON



135,00^{HT}
909984

• **Boîtier étanche, compact et ergonomique**

Thermomètre Type K sans sonde - 150x80x36 mm Étendue de -50 à $+1350^\circ\text{C}$ Précision $\pm 0,5^\circ\text{C}$

909984 **135,00 1**

Compact. Grande fiabilité. Large écran avec affichage simultané des valeurs mini/maxi. Fonction HOLD pour figer une mesure à l'écran. Livré sans sonde. À commander avec sonde type K. Étalonnage, sur demande. Garantie 2 ans.

THERMOMÈTRES INFRAROUGES

49,00^{HT}
911306



Conçu pour les cuisines professionnelles et laboratoires alimentaires

Thermomètre infrarouge 153x101x43 mm Étendue de -50 à 550°C Précision $\pm 1,5^\circ\text{C}$

911306 **49,00 1**

Rapport distance (spot 12:1). Sélection en $^\circ\text{C}/^\circ\text{F}$. Arrêt automatique. Résolution de l'affichage : $0,1^\circ\text{C}$ ou $0,1^\circ\text{F}$. Maintien de la mesure. Visée laser ON/OFF. Rétro-éclairage ON/OFF. Livré avec piles 9 V, certificat de calibrage et sacoche de protection.

PRIX LE PLUS BAS

THERMOMÈTRES RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR

1 **Thermomètre congélateur** Étendue de -50 à $+50^\circ\text{C}$ - Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ 084012 150x20 mm **1,65 1**

Monture protectrice en plastique alimentaire. Lisibilité même sous la glace. Crochet de suspension.

2 **Thermomètre froid en verre** Étendue de -50 à $+50^\circ\text{C}$ 909966 **7,10 1**

En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.



Thermomètre Digital Frigo-congélateur Étendue de -40 à 70°C Précision $\pm 1^\circ\text{C}$ - Résolution $0,1^\circ$ 909960 Double sonde **27,00 1**

Double affichage (réfrigérateur/congélateur). Double sonde, aimant, câble 100 cm. 2 alarmes programmables maxi/mini. Timer pour le décompte du temps de dépassement. Livré en blister Biotemp et mode d'emploi.

27,00^{HT}
909960

72,80^{HT}
910010



Thermomètre contrôle continu Étendue de -50 à 90°C Précision $\pm 0,3^\circ\text{C}$ de -20 à 90°C et $\pm 0,5$ en dehors 910010 93x39x31 mm **72,80 1**

Pour chambre froide, congélateur et réfrigérateur. Câble silicone 1 m. Fixation magnétique simple. Sonde acier inox. Bonne lisibilité. Fonction CalCheck : auto-contrôle du bon fonctionnement de l'électronique interne et de l'exactitude de mesure de l'instrument. Applications HACCP.



LA PRÉPARATION

LES BACS GASTRONORMES



ANTI
TMS

PRIX
LE PLUS
BAS

Bac gastronorme inox 18/05 - ép.7/10^{ème}

	GN 2/1 - Plein	GN 1/1 - Plein	GN 2/3 - Plein	GN 1/2 - Plein	GN 1/3 - Plein	GN 1/4 - Plein	GN 1/6 - Plein	GN 1/9 - Plein	GN 2/4 - Plein
	650x530 mm	532x325 mm	353x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm	530x162 mm
Ht 20 mm	065800 20,25	065806 8,30	-	065816 6,48	065822 3,85	065828 4,25	-	-	-
Ht 40 mm	065801 23,90	065807 9,20	-	065817 7,44	065823 4,75	065829 4,55	-	-	-
Ht 65 mm	065802 24,50	065808 10,30	065812 8,65	065818 7,50	065824 4,95	065830 5,40	065834 3,75	065838 3,10	065841 13,20
Ht 100 mm	065803 29,45	065809 11,90	065813 10,85	065819 9,45	065825 7,05	065831 7,30	065835 4,80	065839 7,20	065842 16,70
Ht 150 mm	065804 37,60	065810 17,90	065814 14,45	065820 12,60	065826 9,95	065832 8,75	065836 7,55	065840 9,95	065843 23,95
Ht 200 mm	065805 39,50	065811 21,75	065815 19,45	065821 16,90	065827 12,15	065833 9,85	065837 8,45	-	-
Couvercle	065844 31,95	065845 10,95	065847 7,95	065846 6,00	065848 5,05	065849 4,35	065850 3,05	065851 2,40	065852 7,95
¹ Couvercle en silicone	-	065861 43,60	-	065862 22,50	065863 17,35	-	-	-	-

Bac inox 18/5. Intérieur et extérieur poli-satiné.



Bac gastronorme inox 18/0 - ép.7/10^{ème}

	GN 2/1 - Plein	GN 1/1 - Plein	GN 1/1 - Perforé*	GN 1/2 - Plein	GN 1/3 - Plein	GN 1/4 - Plein	GN 1/6 - Plein	GN 1/9 - Plein	GN 2/3 - Plein
	650x530 mm	530x325 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm	353x325 mm
Ht 20 mm	097137 22,50	097128 10,35	-	-	-	-	-	-	-
Ht 40 mm	-	097129 11,50	988220 17,95	-	-	-	-	-	-
Ht 55 mm	-	988079 12,25	-	-	-	-	-	-	-
Ht 65 mm	988073 27,20	977208 12,90	988083 18,10	988203 8,85	988200 5,55	988099 6,00	988104 4,40	988107 2,80	-
Ht 100 mm	988211 32,70	988077 14,90	988206 23,75	988087 11,10	988093 7,85	988098 8,10	988103 5,65	988106 6,70	-
Ht 150 mm	988071 41,80	988209 20,80	-	988204 14,80	988201 11,05	988097 9,70	988102 8,90	-	-
Ht 200 mm	988212 47,50	988075 27,20	-	988085 19,90	988091 13,50	988096 10,95	-	-	-
Couvercle inox avec poignée	988260 27,00	988207 10,15	-	988089 5,55	988095 4,65	988100 4,10	988105 2,75	988108 1,95	-
² Couvercle étanche joint en silicone	-	000612 39,00	-	000614 29,00	000615 23,00	000616 24,65	-	-	000613 36,15

Fabriqué en acier inoxydable 18/0. Empilables et compatibles pour des processus de réfrigération, congélation, fours à micro-ondes ou distribution d'aliments. Hygiéniques et facilement lavables, compatibles lave-vaisselle. *Inox 18/10.

NOUVEAU

LE BAC LE PLUS ROBUSTE ET LÉGER DU MARCHÉ

À partir de
21,00^{HT}
083446

ANTI
TMS

TOP
QUALITÉ

Bac gastronorme inox 18/10 - ép.6/10^{ème}

Rieber

	GN 1/1 - Plein	GN 1/2 - Plein	GN 1/3 - Plein	GN 1/6 - Plein
	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	176x162 mm
Ht 55 mm	083450 41,00	083453 25,00	084142 21,00	-
Ht 65 mm	083451 36,00	083420 23,00	083456 21,50	083446 21,00
Couvercle étanche joint en silicone	083524 105,00	083526 65,00	083528 52,00	083457 47,00
² Couvercle inox avec poignée	083452 35,00	083454 22,00	084318 19,50	083458 14,50

Acier inoxydable, antibactérien et hygiénique. Rebord de grande qualité pour un empilement et une circulation de l'air parfaite. Système breveté avec ergots. Gain de place avec système de rangement angulaire. Poignées escamotables. Couverts étanches : joint siliconé vulcanisé durable. Résistant à la chaleur jusqu'à 180°C. Étanchéité absolue.



Stocker, transporter et servir, le tout dans un même bac

À partir de **1,15^{HT}**
000654

Parfait pour le stockage, la préparation froide, la présentation et le service



CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS

BACS CAMVIEW®

	GN 1/1 - Plein	GN 1/2 - Plein	GN 1/3 - Plein	GN 1/4 - Plein	GN 1/6 - Plein	GN 1/9 - Plein
	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm
Ht 65 mm	000658 14,35	000663 7,80	000669 6,20	000674 4,65	000678 3,65	000681 2,65
Ht 100 mm	000657 16,40	000662 8,25	000668 7,40	000673 5,90	000677 4,10	000680 2,60
Ht 150 mm	000656 18,40	000661 10,50	000667 9,20	000672 7,40	000676 5,40	-
Ht 200 mm	000655 27,75	000664 16,85	-	-	-	-
Couvercle + poignée	000682 9,90	000683 5,65	000684 4,10	000685 3,90	000686 2,85	000687 1,90
Égouttoir	-	- 000666 3,95	000671 3,10	-	-	-

Bac gradué sans BPA, transparent et résistant aux chocs. Résiste aux températures de -40 à +71°C. Surface granitée résistante aux éraflures. Surface intérieure anti-adhérente. **Couvercles et bacs compatibles uniquement sur cette gamme.**

BACS POLYPROPYLENE

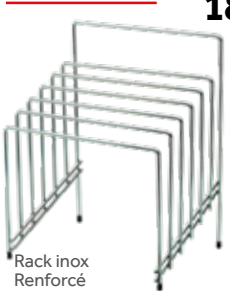
CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS

	GN 1/1 - Plein	GN 1/2 - Plein	GN 1/3 - Plein	GN 1/4 - Plein	GN 1/6 - Plein
	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm
Ht 65 mm	000631 6,30	000632 3,50	000633 2,80	000634 2,50	000635 1,80
Ht 100 mm	000630 7,80	000642 4,30	000644 3,40	000646 3,05	000648 2,15
Ht 150 mm	000641 8,85	000643 4,90	000645 4,40	000647 3,90	000649 2,90
Ht 200 mm	000636 11,20	000637 5,90	000638 5,20	-	-
Couvercle hermétique	000650 5,10	000651 2,95	000652 2,25	000653 1,75	000654 1,15

Solution économique pour stockage. Polypropylène translucide, grande résistance aux produits chimiques. Résiste aux températures de -40 à +70°C. Surface intérieure anti-adhérente. **Couvercles et bacs compatibles uniquement sur cette gamme.**

ACCESSOIRES

Pour le rangement de 6 couvercles !



Rack inox Renforcé
30x23x37 cm
089801 **18,10 1**

À partir de **3,35^{HT}**
084372



Guide de division
084372 Longueur 325 mm **3,35 1**
084374 Longueur 530 mm **4,70 1**



BACS MÉLAMINE



29,30^{HT}
889934



À partir de **10,30^{HT}**
889933

	GN 1/1 - Plein	GN 1/2 - Plein	GN 1/3 - Plein
	530x325x65 mm	325x265x65 mm	325x176x65 mm
Blanc	889931 27,20	889932 14,65	889933 10,30
Noir	889934 29,30	889935 16,40	889936 11,10

ÉTIQUETAGE

LabelFresh
FOOD CONTROL TAGGING

34,90^{HT}
906200



Distributeur étiquette LabelFresh express
906200 70x45 mm **34,90 1**
Boîtier usage unique. Livré avec 250 étiquettes pour chaque jour de la semaine.

84,55^{HT}
906225



Étiqueteuse JudoFood
906225 13 lignes - 50x245x125 mm **84,55 1**
Étiquettes repositionnable
906226 1200 étiquettes - 26x16 cm **1,95 10**
Recharge encre
906227 5 cartouches **13,55 1**



Étiquette LabelFresh Labels "surgelés"
70x45 mm
906209 **8,90 1**
Boîte de 500 étiquettes



15,35^{HT}
906210
Étiquette LabelFresh hydro-soluble 7 jours
70x45 mm
906210 **15,35 1**
Boîte de 250 étiquettes



Étiquette DLC 300 LabelFresh labels pro
70x45 mm
906218 **8,80 1**

Étiquettes HACCP pour la sécurité des aliments dans les restaurants, cantines, traiteurs, boucheries, boulangeries... Étiquetage standardisé, facile et efficace. Les étiquettes rotation de LabelFresh au codage journalier vous permettent de respecter aisément la législation relative à la sécurité alimentaire portant sur l'étiquetage des aliments transformés à usage propre.

LA PRÉPARATION

LES BOÎTES HERMÉTIQUES



À partir de
13,10^{HT}
945000

**AVEC LA CARTYBOX
DÎTES 3 FOIS OUI !**

Eco-responsable

Réutilisable

- Réutilisable
- Recyclable
- Eco-responsable

Recyclable



Boîte Cartybox avec couvercle	Unité par carton
945000 75 cl - 11,8x14,2x6,8 cm	13,10 25
945001 115 cl - 13x15,9x8,3 cm	16,90 25
945002 180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm	20,10 25
945004 3 L - 25x19x8,3 cm	17,00 10

Version opaque.

Étanche et hermétique, elle protège parfaitement les aliments pour une conservation optimale. Solide, elle est réutilisable de multiples fois et passe au lave-vaisselle. Pratique, elle peut aller directement au micro-ondes en sortant du congélateur (-20°C/+120°C). Empilable, elle est facile à ranger. Produit éco-responsable car 100% recyclable. Prix au carton.

BACS HERMÉTIQUES



À partir de
5,00^{HT}
631416



- 7 colors clips
- Ouverture facile
- Fermeture hermétique
- Étiquette d'identification

100% étanche !



Certification



Étiquette traçabilité HACCP



Marqueur Horeca
631410 Noir **4,50** 1

Feutre résistant au toucher et à la condensation, encre permanente à base d'eau facilement lavable au lave-vaisselle.

BACS HERMÉTIQUES GASTRONORM PP

	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9	GN 2/3
	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm	354x325 mm
Ht 65 mm	631454 23,50	631440 15,60	631434 9,35	631428 7,45	631422 6,50	631416 5,00	-
Ht 100 mm	631448 24,90	631442 18,00	631436 13,10	631430 8,75	631424 7,50	631418 5,90	-
Ht 150 mm	631450 27,95	631444 21,80	631438 14,60	631432 9,70	631426 7,90	631420 6,30	631412 27,20
Ht 200 mm	631452 32,25	631446 24,30	-	-	-	-	631414 28,50

Translucide. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +95°C. La poignée sur le couvercle facilite l'ouverture du conteneur. Nouveau design du double bord hermétique du couvercle. Permet l'empilement quand le couvercle est en place. Bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et faciliter le nettoyage. Respecte de toutes les réglementations européennes relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Règlette de mesure et indicateur de mesure GastroNorm. L'étiquette permanente permet d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine contribuant ainsi au respect de la réglementation sur la traçabilité Reg (CE) 852/2004 et Reg (CE) 178/2002 concernant les denrées alimentaires.

BOÎTES HERMÉTIQUES POLYPROPYLENE

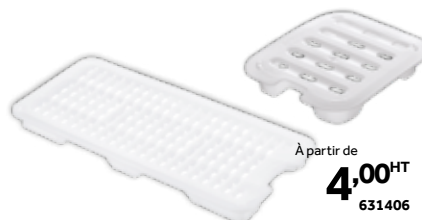
À partir de
5,90^{HT}
631353



Boîte hermétique

631353 Carrée - 157x157x82 mm - 1,2 L	5,90 1
631350 Rectangulaire - 253x182x85 mm - 2,5 L	9,70 1
631351 Rectangulaire - 300x230x180 mm - 9 L	18,75 1
631352 Rectangulaire - 305x230x120 mm - 5,3 L	16,40 1

Idéal pour le stockage des aliments au frais. Passe au lave-vaisselle, congélateur, réfrigérateur et micro-ondes. Couvercle clipsable 4 points.



À partir de
4,00^{HT}
631406

Grille

631400 GN 1/2 - 260x205x20 mm	6,35 1
631402 GN 1/3 - 260x115x20 mm	5,40 1
631404 GN 1/4 - 208x100x20 mm	4,65 1
631406 GN 1/6 - 120x106x20 mm	4,00 1
631408 GN 1/1 - 470x265x20 mm	7,50 1

Bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et facilite le nettoyage. Rebord ergonomique facilite la manipulation du bac. Grille conçue pour une évacuation correcte de l'exsudat. Hauteur qui permet de séparer l'exsudat de l'aliment. Satisfait à la réglementation hygiénique et sanitaire qui recommande d'éviter le contact entre l'aliment et l'exsudat. Respect de toutes les réglementations européennes relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +90°C.



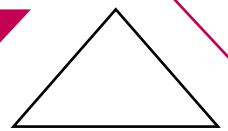
À partir de
5,15^{HT}
631496

- Adaptable sur de nombreux bacs inox, polypro et Tritan

Couvercle silicone transparent

631496 GN 1/9 - 167x103x10 mm	5,15 1
631498 GN 1/6 - 167x154x10 mm	7,65 1
631500 GN 1/4 - 252x154x10 mm	10,50 1
631502 GN 1/3 - 309x167x10 mm	13,25 1
631504 GN 1/2 - 309x252x10 mm	16,75 1
631506 GN 2/3 - 336x309x10 mm	18,40 1
631508 GN 1/1 - 503x309x10 mm	27,80 1

Satisfait à toutes les réglementations relatives aux migrations: Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU et Directive 2011/10/UE. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +200°C. Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1.



Caisse à viande pleine rouge
600x400x90 mm
981087 15 L **13,75 1**
Empilable avec et sans couvercle. Certification contact alimentaire.

Gilac

24,50^{HT}
981190



Gilac

Caisse agricole ajourée - Bordeaux
981190 45 L - 550x360x290 mm **24,50 1**
Certification contact alimentaire.



PLASTOREX

Caisse pleine
150312 64 L - 60x40x32 cm **24,50 1**
150310 20 L - 40x30x22 cm **11,25 1**
150311 45 L - 60x40x22 cm **21,20 1**
Caisse ajourée
150313 22 L - 60x40x12 cm **13,90 1**
150314 64 L - 60x40x32 cm **22,50 1**
Couvercle pour caisse
150315 40x30 cm **3,75 1**
150316 60x40 cm **6,60 1**

23,60^{HT}
981030



Gilac

Bac rectangulaire 12L + couvercle rouge
400x300x180 mm
981030 **23,60 1**
Empilable sans couvercle. Certification contact alimentaire.

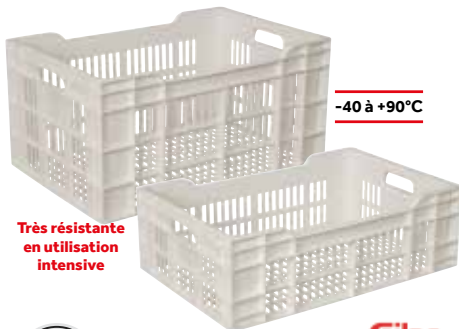
À partir de
36,00^{HT}
981060



Bac alimentaire HACCP avec couvercle rouge
981060 35 L - 600x400x230 mm **36,00 1**

Gilac

Une cartouche d'identification sur tous les bacs de la gamme permet d'annoter simplement et clairement les informations essentielles à une bonne gestion et traçabilité de vos denrées alimentaires. Certification contact alimentaire.



-40 à +90°C

Très résistante en utilisation intensive



Gilac

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981070 25 L - Ht 135 mm **16,55 1**
981072 40 L - Ht 200 mm **20,85 1**
981073 60 L - Ht 300 mm **25,75 1**
Gerbable à vide. Certification contact alimentaire.
Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981183 37 L - Ht 197 mm **18,60 1**
Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire.

12,60^{HT}
981008



Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981008 15 L - Ht 90 mm **12,60 1**
Certification contact alimentaire.

À partir de
6,10^{HT}
981021



Gilac

Bac plein alimentaire - 400x300 mm
281023 12 L - Ht 165 mm **10,10 1**
981000 15 L - Ht 215 mm **8,20 1**
981021 Couvercle blanc pour bac 15 L **6,10 1**

Bac plein alimentaire - 600x400 mm
981002 25 L - Ht 165 mm **12,20 1**
981004 35 L - Ht 217 mm **14,20 1**
981006 55 L - Ht 315 mm **18,65 1**
981023 Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L **8,05 1**

Certification contact alimentaire.

À partir de
4,20^{HT}
281008

À partir de
10,40^{HT}
281015



Disponible en couleurs HACCP



Gilac

Bac plat blanc
281008 3 L - 347x230x70 mm **4,20 1**
281010 5 L - 437x285x75 mm **6,45 1**
281012 8 L - 485x335x75 mm **8,25 1**
281014 10 L - 540x385x80 mm **10,80 1**

Couvercle pour bac
981120 3 L - 240x355 mm **3,65 1**
981122 5 L - 290x445 mm **4,35 1**
981123 8 L - 340x490 mm **4,95 1**
Certification contact alimentaire.



Gilac

Bac à diviseuse blanc - 530x410 mm
281015 10 L - Hauteur 80 mm **10,40 1**
281016 20 L - Hauteur 140 mm **13,00 1**
Certification contact alimentaire.



Grille pour bac
 981024 3 L - 170x283 mm **1,75** 1
 981026 5 L - 220x37,2 mm **2,55** 1
 981028 8 L - 270x420 mm **3,40** 1
 981025 10 L - 320x470 mm **4,75** 1
 Certification contact alimentaire.

À partir de
1,75^{HT}
 981024



5,55^{HT}
 981184

Gilac
 Couvrete étanche pour
 seau rond 12 L
 981184 **5,55** 1



Disponible
 en couleurs HACCP

Gilac
 Caillebotis nid d'abeille blanc
 PEHD - 500x500x22 mm
 191001 **8,60** 1
 Obligatoire pour le stockage au sol des produits
 alimentaires. Isolant, nettoyable au lave vaisselle,
 jet d'eau, nettoyeur HP. Très simple à installer.
 Certification contact alimentaire.

LES BONNS PLANS

À partir de
263,00^{HT}
 981083
~~302,00~~



13,55^{HT}
 974051

Conteneur multi usages blanc
 1 974050 Conteneur - 76 L
 ø 500x580 mm **46,30** 1
 2 974051 Couvercle blanc
 ø 505x32 mm **13,55** 1
 3 974052 Socle rouleur noir
 ø 455x170 mm **69,10** 1
 5 roues pivotantes

Polyéthylène indéformable, résistant aux
 chocs. Bords renforcés. Poignées moulées
 pour une bonne maniabilité permettant
 d'empiler les conteneurs sans les bloquer.

À partir de
717,00^{HT}
 981086
~~815,00~~

STOCK LIMITÉ

Bac de saumurage
 981083 170 L - 825x625x515 mm **302,00** **263,00** 1
 981084 220 L - 900x700x535 mm **332,00** **290,00** 1
 Chariot inox pour bac 170 L
 981086 170 L - 760x800x605 mm **815,00** **717,00** 1
 Hauteur totale bac + chariot 700 mm. Existe également pour
 bacs 220 L et 310 L. Certification contact alimentaire.



Couvercle plat
 ø 61 mm
 981188 **16,90** 1



Gilac
 Container 75 L
 ø 54x485 mm
 981187 **39,70** 1

Certifié contact
 alimentaire.
 Couvercle
 qui permet
 d'empiler les
 containers.



Gilac
 Timon universel
 pour socle rouleur
 981094 **71,50** 1
 Pour socle rouleur 4, 5 et
 6 roues. Certification
 contact alimentaire.



64,15^{HT}
 632507



Gilac
 Socle rouleur rond 5 roues
 Gris - ø 470x130 mm
 632507 **64,15** 1

Chape acier. Excellente
 maniabilité et stabilité grâce aux
 5 roues directrices montées sur
 roulement à billes. Résistance à
 la charge sur sol lisse 120 kg.
 Roues ø 50 mm. Certification
 contact alimentaire.

23,00^{HT}
 632156



Gilac
 Bac à ingrédient 40 L
 600x400x442 mm
 632156 **23,00** 1

Bac blanc sans couvercle.
 Emboîtable et empilable.
 Les couvercles existent
 en 7 couleurs pour le suivi
 HACCP. Certification contact
 alimentaire.



74,00^{HT}
 981215

Gilac
 Bac à ingrédient 80 L
 400x660x621 mm
 981215 **74,00** 1

4 roues ø50 mm en PA avec bandage
 caoutchouc pour faciliter le déplacement
 et la manutention. Le couvercle (vendu
 séparément), s'ouvre avec un rabat et reste
 en position ouverte rabattu, pour faciliter
 l'utilisation du bac et garder les mains libres.
 Plusieurs coloris de couvercles disponibles
 et possibilité de patins à la place des roues.
 Certification contact alimentaire.

Garantit le stockage
 des ingrédients dans
 des conditions
 d'hygiène parfaites

12,95^{HT}
 632159

Couvercle pour bac à ingrédient
 632159 Pour bacs 40 et 80 L **12,95** 1

Grande résistance à l'utilisation grâce à des
 charnières intégrées sans ajout de pièce.
 Transparent, existe en plusieurs coloris.

197,00^{HT}
 981098



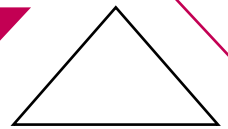
Gilac
 Lot de 3 bacs à ingrédients
 avec couvercle et roulettes
 981098 3x30 L **197,00** 1
 Pelle non fournie. Certification
 contact alimentaire.

208,00^{HT}
 981185



Gilac
 Bac à ingrédient 100 L
 725x410x675 mm
 981185 **208,00** 1

Couvercle coulissant transparent.
 Certification contact alimentaire.



CAM GOBOX NOIR



50,00^{HT}
633005

Conteneur isotherme Cam GoBox noir chargement par le haut

CAMBRO

- | | | | | |
|---|--------|---|-------|---|
| 1 | 633005 | Pour bacs GN 1/1 - Ht. 200 mm
400x600x316 mm | 50,00 | 1 |
| 2 | 633007 | Pour bacs 600x400 mm
490x690x270 mm | 50,50 | 1 |

Conteneur isotherme Cam GoBox noir chargement frontal pour bacs 600x400 mm et bacs GN1/1

- | | | | | |
|---|--------|--|--------|---|
| 3 | 633004 | Pour bacs GN 1/1 - Ht. 400 mm
440x640x625 mm | 260,00 | 1 |
| 3 | 633008 | Pour bacs 600x400 (9 glissières)
540x770x687 mm | 298,00 | 1 |

298,00^{HT}
633008

- Polypropylène expansé (EPP)
- Matériau écologique à base de mousse isolante haute performance
- Résiste à des chocs thermiques importants
- Transporte d'importantes charges
- Résistance chimique
- Solide et ultra-léger.
- Lavable en lave-vaisselle

Unité de transport isotherme spécialement adaptée et conçue pour les traiteurs et les opérateurs de la restauration qui recherchent un moyen de transport ultra-léger. Le design interne des parois facilite le chargement et le déchargement de bacs GN 1/1.



50,50^{HT}
633007

CAM GOBOX - CONTENEUR DE TRANSPORT MULTI-FONCTIONNEL

- Compatible lave-vaisselle
- Garantie proportionnelle 1 an contre l'usure normale
- Garantie des températures sûres pour les aliments pendant plus de 4 heures



5



3



4

CAMBRO

Conteneur de transport Cam GoBox multi-fonctionnel

- | | | | | |
|---|--------|--|--------|---|
| 1 | 633027 | Intérieur : 520x520x125 mm
Extérieur : 641x641x254 mm | 95,00 | 1 |
| 2 | 633026 | Intérieur : 520x520x752 mm
Extérieur : 641x641x754 mm | 208,00 | 1 |
| 3 | 633028 | Extension 100mm
Extérieur : 641x641x100mm | 30,50 | 1 |
| 4 | 633029 | Extension 200mm
Extérieur : 641x641x200mm | 41,00 | 1 |
| 5 | 633030 | Plaque eutectique
265x325x30 mm | 43,00 | 1 |

Un système aux possibilités infinies. Destinée au secteur de la restauration commerciale, cette solution de livraison ultime est conçue pour être multifonctionnelle. Réglez la hauteur en ajoutant ou en retirant les rallonges de 10 ou 20 cm pour toutes les applications. Fabriqué en polypropylène expansé haute performance sans CFC, il assure une conservation de la température de plus de 4 heures pour les aliments chauds ou froids. Ergonomique pour permettre un chargement et un déchargement faciles grâce aux renforcements des parois intérieures. Couverture rabattable. Ventilation réglable sur chaque couche pour créer un meilleur flux d'air et prolonger la fraîcheur du produit. Entièrement résistant aux intempéries avec une texture antidérapante. Résistant à la plupart des huiles, graisses et produits chimiques. 100% recyclable.

À partir de **95,00^{HT}**
633027



1



2

À partir de **2495,00^{HT}**
633018

- Porte du haut chauffante
- Porte du bas neutre, pour pouvoir maintenir en température du chaud ou du froid



Conteneur isotherme porte UPCHT8002 - 265 W
Ext. 520x690x1372 mm
Compartment 330x545x485 mm

CAMBRO

- | | | | |
|--------|--------------|---------|---|
| 633018 | Bleu ardoise | 2495,00 | 1 |
| 633019 | Noir | 2495,00 | 1 |

Parfaits en cas d'ouverture et de fermeture fréquentes, ces contenus isothermes électriques prolongent la durée de conservation des aliments chauds et assurent leur salubrité.

44,95^{HT}
981093

Franchissement de seuil



3

53,90^{HT}
981092



1



54,95^{HT}
981106



2

Gilac

75,00^{HT}
633011



Extrêmement résistant



À partir de **56,68^{HT}**
633031

Plaque eutectique GN 1/1
325x530x30 mm

CAMBRO

- | | | | |
|--------|--------------|-------|---|
| 633031 | Bleu glacier | 56,68 | 1 |
|--------|--------------|-------|---|

La plaque Camchiller est destinée à optimiser la durée de conservation à froid de vos aliments. Il suffit simplement de la congeler à plat jusqu'au lendemain et de la placer dans le haut de votre unité de transport.

Plaque chaude GN 1/1
325x530x30 mm

- | | | | |
|--------|-------|-------|---|
| 633010 | Rouge | 81,00 | 1 |
|--------|-------|-------|---|

Passes au bain-marie.

- Socle rouleur
- | | | | | |
|---|--------|---|-------|---|
| 1 | 981092 | Noir - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm | 53,90 | 1 |
| 2 | 981106 | Jaune - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm | 54,95 | 1 |
| 3 | 981093 | Blanc - 6 roues - 613x414x135 mm | 44,95 | 1 |

Charge 250 kg. Compatible avec les bacs, caisses 600x400 mm et mannes à pain (sauf la 120L). Chape acier. Socle 6 roues avec 2 roues centrales décalées facilitant la rotation et les franchissements de seuil. Certification contact alimentaire.

Socle rouleur pour Cam GoBox Rouge - 325x530x307 mm

- | | | | |
|--------|--|-------|---|
| 633011 | Pour Cam GoBox GN frontal et à ouverture par le dessus | 75,00 | 1 |
|--------|--|-------|---|

- | | | | |
|--------|--|--------|---|
| 633012 | Pour Cam GoBox 600 x 400 mm frontal et à ouverture par le dessus | 101,00 | 1 |
|--------|--|--------|---|

LA PRÉPARATION

LES ÉCHELLES & CHARIOTS



ÉCHELLES GASTRONORME

- Construction soudée inox
- Montants tube 25x25 mm
- 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à frein
- Avec chape polyamide
- Pare-chocs annulaires

À partir de
239,00^{HT}
942005



- 1** Échelle gastronorme Soudée, inox, à glissières et plan de travail
942005 8 niveaux GN 1/1 - Pas de 81 mm - Entrée 325 mm - 653x454x900 mm **239,00 1**
942006 8 niveaux GN 2/1 - Pas de 81 mm - Entrée 530 mm - 773x659x900 mm **280,00 1**
- 2** Échelle gastronorme Soudée, inox et à glissières
942001 20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm - Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm **265,00 1**
942003 20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm - Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm **275,00 1**

ÉCHELLE EURONORME

- Construction soudée inox
- Montants tube 25x25 mm
- 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à frein
- Avec chape polyamide
- Pare-chocs annulaires

À partir de
350,00^{HT}
632118



400x600



Échelle haute
20 niveaux - 400x600x1785 mm - Entrée 400 mm
350,00 1

Construction en acier inox alimentaire. Chariot 600x400 mm pour bacs, grilles, plateaux euronormes. Montants et entretoises tube en acier inox 25x25 mm, épaisseur 12/10^{ème} mm. 1 entretoise intermédiaire tube en acier inox 20x20 mm épaisseur 12/10^{ème} mm pour tous les chariots et 2 entretoises sur chariots 600x800 mm. Glissières en tôle glacée épaisseur 12/10^{ème} mm, soudée en continu à l'argon sans apport de métal. Glissières en L avec butées d'arrêt à chaque extrémité. 4 roues pivotantes à chape polyamide ø 125 mm avec pare-chocs annulaires. Bandage caoutchouc non marquant. Charge maximale 20 kg par niveau avec un maximum de 200 kg.

HOUSES

227,00^{HT}
960058

Dériveur mural - Inox
960058 **227,00 1**



Housses de protection jetables

- 200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf. 960058) - 740x355+355 (= soufflet) hauteur 2000 mm **92,00 1**
- 942013 Housse pour chariot - PEMD - GN 2/1 En rouleau x 100 **43,90 1**
- 097409 Housse pour chariot - PEMD - GN 1/1 En rouleau x 100 **39,85 1**
- 909916 300 housses jetables pour échelle GN 1/1 **112,00 1**
- Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ.

600x400 mm **11,00^{HT}**
632026



- Plateau ABS - 600x400 mm **PLATEX**
- 632024 Blanc **11,00 20**
- 632025 Noir **11,00 20**
- 632026 Rouge **11,00 20**

Plateau en polypropylène chargé. Incassable. Bossages de séchage. Ne retient ni tache, ni odeur. Apte au contact alimentaire. Garantie lave-vaisselle 85°C. Le seul plateau polypropylène garantie lave-vaisselle.

ÉCHELLES DÉMONTABLES

- 1** Échelle gastronorme démontable, inox, glissières et plan de travail
816740 Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail **210,00 1**
816741 Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail **225,00 1**

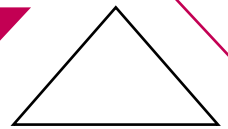
- 2** Échelle gastronorme démontable, inox et glissières
816722 Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm **250,00 1**
816725 Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm **290,00 1**

- Échelle pâtisseries démontable, inox et glissières
816727 Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm **260,00 1**

Construction acier inox. Livrée en carton à plat. 4 roues chape polyamide bandage polypropylène chargé fibre de verre, dont 2 avec frein. Pare-chocs annulaires.

À partir de
210,00^{HT}
816740





À partir de
245,00^{HT}
818001

LIVRÉE DÉMONTÉE

PRIX LE PLUS BAS

À partir de
275,00^{HT}
000157

ECO WEB

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

93,00^{HT}
818059



Kit 4 roulettes
Ø 125 mm dont 2 avec frein
pour table pieds carrés
818059 93,00 1

EMBALLAGE RENFORCÉ

LIVRAISON EN KIT



INOX AISI430

EN STOCK



Table centrale - Avec étagère - Pieds carrés
818001 1200x700x850/900 mm **245,00 1**
000155 1400x700x850/900 mm **270,00 1**
000156 1600x700x850/900 mm **289,00 1**

Table adossée - Avec étagère - Pieds carrés
000157 1200x700x850/900 mm **275,00 1**
000158 1400x700x850/900 mm **295,00 1**
000159 1600x700x850/900 mm **319,00 1**

Pieds carrés 40x40 mm.

TABLES ADOSSÉES



À partir de
356,00^{HT}
818027



À partir de
365,00^{HT}
525610



LIVRAISON EN KIT



À partir de
400,00^{HT}
525630

Table adossée - Avec étagère

818027	1000x700x850/900 mm	356,00 1
818028	1200x700x850/900 mm	398,00 1
818029	1400x700x850/900 mm	434,00 1
818030	1600x700x850/900 mm	474,00 1
818031	1800x700x850/900 mm	507,00 1
818032	2000x700x850/900 mm	548,00 1

Inox AISI 304, dossieret 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds Ø 50 mm.

TOURNUS EQUIPEMENT

Sans étagère

1000x700x900 mm	525610	365,00
1200x700x900 mm	525611	385,00
1400x700x900 mm	525612	409,00
1600x700x900 mm	525613	445,00
1800x700x900 mm	525614	489,00
2000x700x900 mm	525615	530,00

Sans roulettes

1000x700x900 mm	525610	365,00
1200x700x900 mm	525611	385,00
1400x700x900 mm	525612	409,00
1600x700x900 mm	525613	445,00
1800x700x900 mm	525614	489,00
2000x700x900 mm	525615	530,00

NOUVEAU

Avec roulettes

1000x700x900 mm	525706	487,00 1
1200x700x900 mm	525707	492,00 1
1400x700x900 mm	525708	510,00 1
1600x700x900 mm	525709	558,00 1
1800x700x900 mm	525710	585,00 1
2000x700x900 mm	525711	609,00 1

Avec étagère

1000x700x900 mm	525630	400,00
1200x700x900 mm	525631	432,00
1400x700x900 mm	525632	459,00
1600x700x900 mm	525633	499,00
1800x700x900 mm	525634	549,00
2000x700x900 mm	525635	590,00

Sans roulettes

1000x700x900 mm	525630	400,00
1200x700x900 mm	525631	432,00
1400x700x900 mm	525632	459,00
1600x700x900 mm	525633	499,00
1800x700x900 mm	525634	549,00
2000x700x900 mm	525635	590,00

NOUVEAU

Avec roulettes

1000x700x900 mm	525718	558,00 1
1200x700x900 mm	525719	570,00 1
1400x700x900 mm	525720	600,00 1
1600x700x900 mm	525721	655,00 1
1800x700x900 mm	525722	695,00 1
2000x700x900 mm	525723	735,00 1

FACILITÉ D'INSTALLATION : Piètement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm).

TABLES CENTRALES



À partir de
326,00^{HT}
818021



À partir de
350,00^{HT}
525600

RIGIDITÉ

• Plan de travail d'épaisseur 1,2 mm doublé par un panneau stratifié hydrofuge



LIVRAISON EN KIT



À partir de
389,00^{HT}
525620

RIGIDITÉ

• Plan de travail d'épaisseur 1,2 mm doublé par un panneau stratifié hydrofuge

Table centrale - Avec étagère

818021	1000x700x850/900 mm	326,00 1
818022	1200x700x850/900 mm	326,00 1
818023	1400x700x850/900 mm	400,00 1
818024	1600x700x850/900 mm	425,00 1
818025	1800x700x850/900 mm	460,00 1
818026	2000x700x850/900 mm	494,00 1

Inox AISI 304, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds Ø 50 mm. Livrée démontée.

TOURNUS EQUIPEMENT

Sans étagère

1000x700x900 mm	525600	350,00
1200x700x900 mm	525601	385,00
1400x700x900 mm	525602	405,00
1600x700x900 mm	525603	439,00
1800x700x900 mm	525604	500,00
2000x700x900 mm	525605	525,00

Sans roulettes

1000x700x900 mm	525600	350,00
1200x700x900 mm	525601	385,00
1400x700x900 mm	525602	405,00
1600x700x900 mm	525603	439,00
1800x700x900 mm	525604	500,00
2000x700x900 mm	525605	525,00

NOUVEAU

Avec roulettes

1000x700x900 mm	525700	450,00 1
1200x700x900 mm	525701	467,00 1
1400x700x900 mm	525702	496,00 1
1600x700x900 mm	525703	525,00 1
1800x700x900 mm	525704	545,00 1
2000x700x900 mm	525705	575,00 1

Avec étagère

1000x700x900 mm	525620	389,00
1200x700x900 mm	525621	420,00
1400x700x900 mm	525622	455,00
1600x700x900 mm	525623	490,00
1800x700x900 mm	525624	550,00
2000x700x900 mm	525625	580,00

Sans roulettes

1000x700x900 mm	525620	389,00
1200x700x900 mm	525621	420,00
1400x700x900 mm	525622	455,00
1600x700x900 mm	525623	490,00
1800x700x900 mm	525624	550,00
2000x700x900 mm	525625	580,00

NOUVEAU

Avec roulettes

1000x700x900 mm	525712	525,00 1
1200x700x900 mm	525713	545,00 1
1400x700x900 mm	525714	587,00 1
1600x700x900 mm	525715	623,00 1
1800x700x900 mm	525716	656,00 1
2000x700x900 mm	525717	689,00 1

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Piètement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm). Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique.

ACCESSOIRES

Kit 4 roulettes - ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds
818033 **85,00** 1

À partir de
98,00^{HT}
000160

Étagère pour table adossée et table de chef adossée

818069	1000x700 mm	109,00	1
818076	1200x700 mm	117,00	1
818077	1400x700 mm	134,00	1
818078	1600x700 mm	144,00	1
818073	1800x700 mm	156,00	1
818074	2000x600 mm	167,00	1

Étagère pour table centrale

000160	700x700 mm	98,00	1
818067	1000x700 mm	108,00	1
000161	1200x700 mm	121,00	1
000162	1400x700 mm	135,00	1
000163	1600x700 mm	146,00	1
000164	1800x700 mm	157,00	1
818068	2000x700 mm	166,00	1

TABLES CENTRALES PROFONDEUR 600

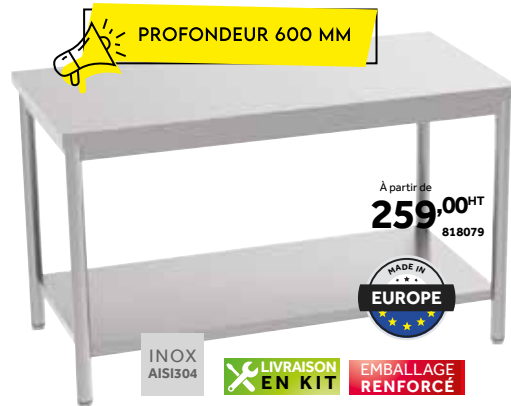


Table centrale avec étagère

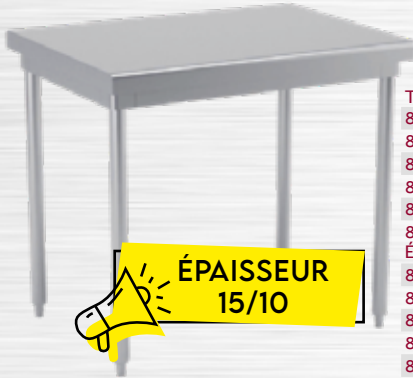
818079	1000x600 mm	259,00	1
818080	1200x600 mm	286,00	1
818081	1400x600 mm	309,00	1
818082	1600x600 mm	341,00	1

Table adossée avec étagère

818091	1000x600 mm	275,00	1
818092	1200x600 mm	309,00	1
818093	1400x600 mm	340,00	1
818094	1600x600 mm	370,00	1

Table avec étagère. Hauteur 850/900 mm. Pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Dessus et piétements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélangé blanc double face. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Version adossée : décalage de 60 mm.

TABLES & PLONGE PROFONDEUR 700



- Construction entièrement réalisée en acier inoxydable 18-10, AISI304
- Plateau épaisseur 15/10*
- Épaisseur 18 mm et bord rayonné avant avec contre pli
- Renforcement et rigidité par ceinture 90x30

- Plateau rayonné avant et arrière soudé sur 4 faces contre pli
- Assemblage des pieds par vis inox
- Piétements démontables avec vérins réglables en hauteur pour la mise à niveau

Table centrale

830033	1000x700x900 mm	474,00	1
830034	1200x700x900 mm	485,00	1
830035	1400x700x900 mm	511,00	1
830036	1600x700x900 mm	560,00	1
830037	1800x700x900 mm	587,00	1
830038	2000x700x900 mm	617,00	1

Étagère pour table centrale

830039	1000x700 mm	162,00	1
830040	1200x700 mm	197,00	1
830041	1400x700 mm	230,00	1
830042	1600x700 mm	262,00	1
830043	1800x700 mm	296,00	1
830044	2000x700 mm	330,00	1

Bords avant et arrière rayonnés R15mm, hauteur 56mm avec contre pli. Piétement en tubes inox Ø38mm.



Table adossée

830027	1000x700x900 mm	545,00	1
830028	1200x700x900 mm	650,00	1
830029	1400x700x900 mm	660,00	1
830030	1600x700x900 mm	705,00	1
830031	1800x700x900 mm	795,00	1
830032	2000x700x900 mm	855,00	1

Étagère pour table adossée

830045	1000x700 mm	162,00	1
830046	1200x700 mm	197,00	1
830047	1400x700 mm	230,00	1
830048	1600x700 mm	262,00	1
830049	1800x700 mm	296,00	1
830050	2000x700 mm	330,00	1

Table adossée standard avec étagère basse. Bord avant rayonné R15mm, hauteur 56mm avec contre pli. Dossier 100x20mm avec base rayonnée. Piétement en tubes inox Ø38mm. Piétements arrière décalés de 60 mm.

Plonge adossée 1 bac

830017	1200x700x850/900 mm bac à droite (500x500 mm)	925,00	1
830019	1200x700x850/900 mm bac à gauche (500x500 mm)	925,00	1
830018	1400x700x850/900 mm bac à droite (600x500 mm)	1010,00	1
830020	1400x700x850/900 mm bac à gauche (600x500 mm)	1010,00	1

Plonge adossée 2 bacs

830025	1200x700x850/900 mm (bacs 500x500 mm)	1100,00	1
830026	1400x700x850/900 mm (bacs 600x500 mm)	1205,00	1

Plonge adossée 2 bacs avec égouttoir

830022	1600x700x850/900 mm - égouttoir à droite (bacs 500x500 mm)	1215,00	1
830021	1600x700x850/900 mm - égouttoir à gauche (bacs 500x500 mm)	1215,00	1
830024	1800x700x850/900 mm - égouttoir à droite (bacs 500x500 mm)	1190,00	1
830023	1800x700x850/900 mm - égouttoir à gauche (bacs 500x500 mm)	1268,00	1

Égouttoir lisse à l'opposé des bacs. Bords anti ruissellement sur 3 faces... Dossier arrière de 100 x 20 mm fermé aux extrémités. Bacs insonorisés, et caches bacs inox hauteur 410 mm sur 3 faces. Piétement inox ø 38 mm soudé sur caches bacs. Piétements arrière décalés de 60 mm.



INOX AISI304

ÉTAGÈRES

À partir de
80,00^{HT}
818208



Étagère murale avec crémaillère

818208	1000x300x80 mm	80,00	1
818210	1400x300x80 mm	121,00	1
818214	1000x400x80 mm	118,00	1
818216	1400x400x80 mm	134,00	1



Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	79,50	1
816705	1400x300 mm	96,00	1
816710	1000x400 mm	99,00	1
816712	1400x400 mm	115,50	1

Inox, dossier arrière Hauteur 40 mm, 2 consoles tube inox 25x25 mm, 2 trous de fixation, embouts plastiques noirs fournis.

À partir de
165,00^{HT}
941181



(2) Étagère murale Fermostock

941181	Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm	165,00	1
941180	Clayette pleines 6622 - 957x360 mm	175,00	1

Clayettes amovibles en polymère. Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage en Duralinox. Assemblage rapide et facile. Une équerre droite et une équerre gauche (non réversible). Température d'utilisation : -40°C / +60°C. Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles (lavables en machine + 100°C maxi). Disponible en 10 longueurs et 2 profondeurs (360 et 460 mm).

(1) Selon la charge acceptable par le support et la qualité de la fixation murale
(2) Dans des conditions normales d'utilisation

PLONGES ADOSSÉES



À partir de
554,00^{HT}
525671

LIVRAISON EN KIT

ESTHÉTIQUE
• Bandeau hauteur 40 mm et dossier hauteur 100 mm plié, identiques aux tables



TOURNUS EQUIPEMENT

- Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet
- 525683 2 bacs - 1 égouttoir à droite - 1900x700x900 mm **905,00 1**
- Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).
- 2 bacs 400x500 mm - 1 égouttoir suspendu gauche
1600x700x900 mm - Sans robinet
- 525670 Sans étagère **739,00 1**
- 525672 Avec étagère **812,00 1**
- 1 bac 500x500 mm - 1 égouttoir suspendu à gauche
1200x700x900 mm - Sans robinet
- 525671 Sans étagère **554,00 1**
- 525673 Avec étagère **579,00 1**
- Plonges adossées inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égouttoir insonorisés.



À partir de
499,00^{HT}
818011



INOX AISI 304



Plonge adossée - 1 bac - Sans étagère

- 818010 700x700x850/900 mm **531,00 1**
Bac 500x500 mm
- 1 bac gauche
- 818012 1200x700x850/900 mm **499,00 1**
Bac 500x500 mm
- 818014 1400x700x850/900 mm **511,00 1**
Bac 600x500 mm
- 1 bac droite
- 818011 1200x700x850/900 mm **499,00 1**
Bac 500x500 mm
- 818013 1400x700x850/900 mm **511,00 1**
Bac 600x500 mm
- Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord anti-ruissellement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée.



1 bac droite égouttoir avec étagère

- 818060 1 bac 400x500x250 mm **534,00 1**
1200x700x850/900 mm
- 818061 1 bac 600x500x300 mm **609,00 1**
1400x700x850/900 mm
- 818062 2 bacs 400x500x250 mm **730,00 1**
1600x700x850/900 mm
- 1 bac gauche égouttoir avec étagère
- 818063 1 bac 400x500x250 mm **534,00 1**
1200x700x850/900 mm
- 818064 1 bac 600x500x300 mm **609,00 1**
1400x700x850/900 mm
- 818065 2 bacs 400x500x250 mm **730,00 1**
1600x700x850/900 mm



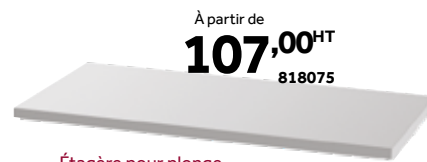
À partir de
640,00^{HT}
818015

INOX AISI 304



- Plonge adossée
- 2 bacs égouttoir - Sans étagère
- Égouttoir droite
- 818015 1600x700x850/900 mm **640,00 1**
Bac 400x500 mm
- Égouttoir gauche
- 818016 1600x700x850/900 mm **640,00 1**
Bac 400x500 mm
- Égouttoir droite
- 818017 1800x700x850/900 mm **700,00 1**
Bac 500x500 mm
- Égouttoir gauche
- 818018 1800x700x850/900 mm **700,00 1**
Bac 500x500 mm
- Plonge 2 bacs sans étagère
- 818019 1200x700x850/900 mm **658,00 1**
Bac 500x500 mm
- 818020 1400x700x850/900 mm **658,00 1**
Bac 600x500 mm

ACCESSOIRES



À partir de
107,00^{HT}
818075

- Étagère pour plonge
- 818075 700x700 mm **107,00 1**
- 818076 1200x700 mm **117,00 1**
- 818077 1400x700 mm **134,00 1**
- 818078 1600x700 mm **144,00 1**



Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds
818033 **85,00 1**

EMBALLAGE RENFORCÉ

INOX AISI 430

EN STOCK



PRIX LE PLUS BAS



Siphon pour plonge

000177 Simple plonge **14,20 1**

000178 Double plonge **17,30 1**

ROBINETTERIE



234,00^{HT}
998117

Douchette vaisselle avec mitigeur
Mélangeur monotrou à levier unique long
998117 **234,00 1**



72,50^{HT}
998167

Robinet Mélangeur monotrou monocommande 1/4 de tour
998167 **72,50 1**
Bec ø 18x25 mm, raccord G3/8" F, trou de montage ø 32 mm.



250,00^{HT}
998166

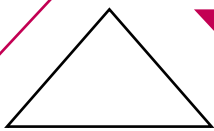
Groupe douchette avec robinet monotrou, manettes et long bec
998166 **250,00 1**
Raccord ø 30/32 mm, têtes céramiques, bec ø 18x25 mm, débit 17L/min, Hauteur 1200 mm - 1/4 de tour.



349,00^{HT}
998114

Douchette avec mélangeur Mélangeur monotrou premium + robinet orientable 1/2
998114 **349,00 1**





LE MOBILIER INOX

LA ROBINETTERIE & LES MEUBLES



165,00^{HT}
000008

**PRIX
LE PLUS
BAS**

**LIVRAISON
EN KIT**

Lave main à commande fémorale
Cuve 330x230x130 mm
Extérieur 400x335x565 mm
000008

165,00 1

Acier inox AISI 304 18/10 avec dossier, fixation murale, flexible de liaison inox 1/2 longueur 50 cm, siphon et bonde ø 32 mm, robinet col de cygne, pré-mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour, réglage manuel par molette, robinet poussoir commande fémorale temporisée 15" à 20".



Distributeur
de savon
en option

185,00^{HT}
802430

**PRIX
ACCORD
FABRICANT**

MADE IN
FRANCE

**TOURNAIS
EQUIPEMENT**

Lave mains à commande fémorale
802430 Cuve 345x245x120 mm **185,00 1**
802431 Distributeur de savon 50 cl **13,50 1**

Acier inox. Livré complet avec dossier et un pré-mélangeur eau chaude/eau froide avec réglage de la température. Fourni avec la barrette de fixation, le flexible pour le raccordement du pré-mélangeur au col de cygne, le col de cygne et le siphon.

ARMOIRE SUSPENDUE



À partir de
445,00^{HT}
818045

INOX INOX

Armoire murale suspendue

818045 1000x400x660 mm **445,00 1** 818048 1600x400x660 mm **528,00 1**
818046 1200x400x660 mm **422,00 1** 818049 1800x400x660 mm **575,00 1**
818047 1400x400x660 mm **465,00 1** 818050 2000x400x660 mm **644,00 1**

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Étagère intermédiaire réglable. Barre de fixation murale.

MEUBLES BAS



À partir de
762,00^{HT}
818051

INOX INOX

Meuble bas neutre central

818051 1200x700x850/900 mm **762,00 1**
818052 1400x700x850/900 mm **808,00 1**
818053 1600x700x850/900 mm **879,00 1**
818054 1800x700x850/900 mm **960,00 1**

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.



À partir de
775,00^{HT}
818055

INOX INOX

Meuble bas neutre adossé

818055 1200x700x850/900 mm **775,00 1**
818056 1400x700x850/900 mm **855,00 1**
818057 1600x700x850/900 mm **893,00 1**
818058 1800x700x850/900 mm **1010,00 1**

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dossieret 100x20 mm. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.

MEUBLES CHAUFFANTS



• Porte coulissante doublée

INOX INOX

Meuble bas central chauffant

818320 1200x700x850/900 mm **948,00 1**
818321 1400x700x850/900 mm **979,00 1**
818322 1600x700x850/900 mm **1050,00 1**
818323 1800x700x850/900 mm **1090,00 1**

À partir de
948,00^{HT}
818320



91,00^{HT}
818066

INOX INOX

Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec
frein pour meuble inox
818066 **91,00 1**



PORTES
COULISSANTES
DOUBLÉES

**PRIX
LE PLUS
BAS**

INOX INOX

Meuble bas chauffant adossé

818041 1200x700x850/900 mm **1045,00 1**
818042 1400x700x850/900 mm **1110,00 1**
818043 1600x700x850/900 mm **1230,00 1**
818044 1800x700x850/900 mm **1350,00 1**

Inox AISI 304. Dossieret 100x20 mm, dessus avec bord 40 mm, renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Ventilé. 2000 W, 85°C. 230 V mono. Décalage arrière de 60 mm.

ARMOIRES ENTRETIEN & RANGEMENT

MADE IN EUROPE Pour toutes les références

EMBALLAGE RENFORCÉ EN STOCK INOX AISI 304

À partir de
634,00^{HT}
818034

À partir de
1535,00^{HT}
818035

À partir de
705,00^{HT}
818036

À partir de
1137,00^{HT}
818037

À partir de
1410,00^{HT}
818038



Armoire

- 1 818034 600x500x2050 mm **634,00 1**
- 2 818035 1000x500x2050 mm **1535,00 1**

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.

Armoire portes battantes

- 3 818036 500x600x2200 mm **705,00 1**
- 000165 Étagère pour armoire 500x600 mm **66,00 1**
- 4 818037 1000x600x2200 mm **1137,00 1**
- 000166 Étagère pour armoire 1000x600 mm **80,00 1**

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. 2 étagères réglables.

Armoire portes coulissantes

- 5 818038 1200x600x2000 mm **1410,00 1**
- 818039 1400x600x2000 mm **1540,00 1**
- 818040 1600x600x2000 mm **1660,00 1**

Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

MEUBLES & ARMOIRES

TOURNUS EQUIPEMENT

MADE IN FRANCE

À partir de
1245,00^{HT}
816754



Meuble neutre à portes coulissantes

- 816754 1200x700x900 mm **1245,00 1**
- 816755 1400x700x900 mm **1319,00 1**
- 816756 1800x700x900 mm **1410,00 1**

Avec roulettes

- 816760 1200x700x900 mm **1270,00 1**
- 816761 1400x700x900 mm **1310,00 1**
- 816762 1800x700x900 mm **1480,00 1**

Acier inoxydable alimentaire. Hauteur 900 mm dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge dossier plié hauteur 100 mm, bandeau avant de hauteur 40 mm. Étagère intermédiaire réglable supportant jusqu'à 100 kg au mètre, portes coulissantes doublées.

À partir de
1499,00^{HT}
816752



Armoire haute à portes coulissantes

- 816752 1000x600x1800 mm **1499,00 1**
- 816753 1200x600x1800 mm **1619,00 1**

Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, portes coulissantes doublées, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.

Armoire produits d'entretien

- 3 demi-étagères réglables + 1 inférieure fixe
- 816751 500x600x1800 mm **940,00 1**

Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée avec fermeture à clé.

LE MOBILIER

LES TABLES DE BOUCHER & PORTIQUES



3475,00^{HT}
632699



distrib'inox

Combiné bois et plaque polyéthylène
Dimensions totale 1500x500x910/1805 mm
Billot bois 500x500 mm ép. 150 mm réversible
Plaque polyéthylène blanc 1000x500x25 mm
632699 **3475,00 1**

Châssis en tube 40x40 mm inox AISI 304. 2 tiroirs.
Dévidoir papier. Barre à dent 40x8 mm. Dossieret
inox avec ouverture porte couteaux.

Options

632738 Porte-couteaux **360,00 1**

Dossieret porte-couteaux avec protection lames
polyéthylène. Réglage de hauteur de 200 mm par
système hydraulique.



EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION
"PLAN DE TRAVAIL À HAUTEUR
RÉGLABLE" AVEC 6 VÉRINS.

RÉDUIT LES RISQUES DE TMS

PORTIQUES À VIANDE

PORTIQUE À VIANDE :
SELON DEVIS,
NOUS CONSULTER.



distrib'inox



1865,00^{HT}
632728

349,00^{HT}
632721



distrib'inox

Chariot à carcasse

632728 1200x700x1800 mm **1865,00 1**

Structure en tube 40x40 mm inox AISI 304. Bac à sang inox
amovible. 1 étage de barre à dents 40x8 mm au pas de 200 mm. 4
roues caoutchouc ø 200 mm, chapes zinguées dont 2 pivotantes
avec frein.



distrib'inox

Barre à dents

632721 Section 40x8mm - 7 dents/m **349,00 1**

Polie 3 faces.

À partir de
1009,00^{HT}
802461

TOURNAUS[®]
EQUIPEMENT

1772,00^{HT}
802463



1 2



3

1 Billot en bois pour laboratoire
600x600 mm - Épaisseur 100 mm
802405 Hygro bois 14 % **1046,00 1**

2 Billot en bois pour surface de vente
600x600 mm - Épaisseur 100 mm
802461 Hygro bois 7 % **1009,00 1**

3 Combiné billot en polyéthylène
600x1200 mm - Épaisseur 100 mm
802463 **1772,00 1**

Plaque en polyéthylène haute densité HD500, épaisseur 25 mm, blanc.



1135,00^{HT}
632724



**ÉPAISSEUR 150 MM
USAGE INTENSIF**



distrib'inax

Billot bois
600x600 mm ép. 150 mm
632724 Billot bois **1135,00 1**
Piètement en tube 40x40 mm inox AISI 304. Avec
cornières de maintien dans les angles supérieurs.



À partir de
725,00^{HT}
802395

4

TOURNAUS[®]
EQUIPEMENT

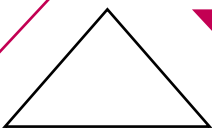
4 Table de découpe en polyéthylène
802395 600x1200 mm **725,00 1**
Ép. poly 25 mm

Table de découpe en polyéthylène
802407 700x1500 mm **899,00 1**
Ép. poly 25 mm

Plaque en polyéthylène haute densité HD500, épaisseur 25 mm, blanc.



Notre sélection de
Couteaux de Boucherie
-> voir page 16-17



LE MOBILIER

LES BILLOTS BOIS



POUR TOUTES COMMANDES DE « SUR-MESURE » : NOUS CONSULTER

TECHNIQUE

• Le bois dit « de bout » correspond à un sciage perpendiculaire aux fibres du tronc (comme si il était débité en tranches). Les pavés de charme ainsi débités sont assemblés pour composer un plateau de découpe dont le fil du bois est orienté « debout » (contrairement à une planche classique où celui-ci est horizontal), ce qui lui offre sa résistance unique.

À partir de
402,00^{HT}
971181



Billot réversible

Renforcé par
4 équerres
en inox 20/10
et 2 tiges filetées

- Charme massif étuvé, entièrement huilé par imprégnation
- Billot réversible
- Renforcé par 4 équerres inox et 2 tiges filetées de renfort intérieur
- Longue durée de vie garantie avec un entretien régulier

Billot bois de bout

971181	500x500 mm - Épaisseur 150 mm	402,00	1
971182	600x600 mm - Épaisseur 150 mm	553,00	1
971183	1200x600 mm - Épaisseur 180 mm	1040,00	1

Charme massif étuvé. Finition huilé par imprégnation.

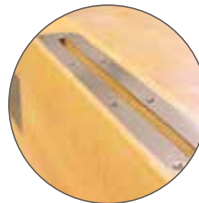


ENTRETIEN

- Le bois est une matière vivante veillez à ne pas dépasser un taux d'hygrométrie supérieur à 60%.
- La surface de coupe des billots de cuisine nécessite un huilage régulier avec une huile de cuisine et ne s'effectue jamais à grande eau, raclez-le avec la lame d'un couteau ou un racloir, ceci enlèvera l'excès d'humidité des aliments découpés et conservera le bois en parfait état.
- Guide d'entretien fourni.

LES OPTIONS

- 1 Piétement réalisé en hêtre massif verni section 100x60 mm
- 2 Tiroir hêtre massif - Hauteur 120 mm
- 3 Dossieret arrière hêtre massif hauteur 200 mm - Épaisseur 20 mm
- 4 Protection platine inox pour dossieret
- 5 Tablette inférieure hêtre massif épaisseur 20 mm ou autre possibilité sur demande
- 6 Porte-couteaux de 40 mm avec platine inox



Sur demande

Ultra résistant et design, le billot PRO PLUS en bois de bout sera l'outil idéal dans votre atelier. Retrouvez une qualité irréprochable et professionnelle pour tous les travaux de découpe. Le Billot PRO PLUS est vendu seul. Ses options (piétement, tiroir, dossieret, ou autre) sur demande. Le tout entièrement sur mesure et configurable (nous consulter).

Il est rodé à un usage intensif et quotidien. Conçu pour un usage professionnel, cette version améliorée est compatible avec de plus grandes dimensions jusqu'à 1200 x 650 mm et 200 mm d'épaisseur (nous consulter).



12,65^{HT}
098092

Racloir pour billot en bois
2 poignées en polypropylène noir moulé et une lame rigide en inox 17 cm
098092 12,65 1



**MACHINES SOUS-VIDE ÉQUIPÉES EN STANDARD
DU CONTRÔLE DE VIDE PAR SENSEUR :
PLUS RAPIDE ET PLUS PRÉCIS !**

**GARANTIE
3
ANS**



Pour toutes les références



2535,00^{HT}
000718

**Machine robuste, rapide
et simple d'utilisation.**

Tout inox. Pompe Busch type R5. Vide final 2 mbar. Réglage du vide par senseur (en pourcentage). Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Chambre à vide emboutie avec angles arrondis. Couvercle transparent. Livré avec plaques d'insertion standard et livré avec un kit d'entretien (joint de couvercle, bande de téflon pour barre de soudure, résistances de soudure, recharge d'huile pour vidange et silicone de contre-barre). Garantie 3 ans.

Alizée 35
Pompe 16 m³/h - 0,55 kW
Barre de soudure 350mm
Chambre 370x350x150mm
Cycle 15-20 sec - 230 V mono - Poids 51 kg
000718 554x450x405 mm **2535,00 1**



2665,00^{HT}
630250

Alizée 42
Pompe 16 m³/h - 0,55 kW
Barre de soudure 420 mm
Chambre 420x370x180 mm
Cycle 20-40 sec - 230 V mono - Poids 58 kg
630250 493x528x440 mm **2665,00 1**



2988,00^{HT}
630248

Blizzard 42
Pompe 21 m³/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 15-35 sec
Chambre 420x370x180 mm - 230 V mono
Poids 65 kg
630248 493x528x440 mm **2988,00 1**
000727 **AVEC OPTION ACS*** **3260,00 1**
10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



3525,00^{HT}
630249

Blizzard 42 XL
Pompe 21 m³/h - 0,75/1 kW - Barre de soudure 420 mm - Cycle 20-40 sec
Chambre 420x460x180 mm - 230 V mono
Poids 72 kg
630249 493x616x440 mm **3525,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



4140,00^{HT}
000725

Blizzard 52
Pompe 21 m³/h - 0,75/1 kW - 2 barres de soudure 410 mm - Cycle 20-40 sec
Chambre 410x520x185 mm - 230 V mono
Poids 81 kg
000725 528x698x440 mm **4140,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

NOUVEAU

DÉCOUVREZ LA VIDÉO DE PRÉSENTATION



Nouvelle platine intuitive et moderne

- Technologie supérieure et innovante, construction robuste, design élégant et finition haut de gamme
- Interface intuitive. Trois programmes ajustables et mémorisables. Contrôle du vide précis par capteur de pression. En standard remise en atmosphère progressive, programmes viande rouge et vide externe (adaptateur requis)
- Cycle d'emballage plus rapide. Fonction d'assistance à la maintenance. Alarme vidange. Fonction de déshumidification d'huile

À partir de **2500,00^{HT}**
000730



Autan 35
Pompe 8 m³/h - Barre de soudure 350 mm
Chambre 370x350x150 mm - Cycle 25-60 s
0,4 kW - 230 V mono - Poids 36 kg
543x451x454 mm

000730 **2500,00 1**

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

Autan 42
Pompe 16 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 370x420x180 mm - Cycle 15-35 s
0,8 kW - 230 V mono - Poids 61 kg
523x491x464 mm

000731 **2950,00 1**

En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

Autan 42 XL+
Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 460x420x180 mm - Cycle 20-40 s
0,8 kW - 230 V mono - Poids 72 kg
613x491x469 mm

000732 **3695,00 1**

En option : contrôle des liquides et deuxième barre de soudure (avant-arrière). Nous consulter.

5940,00^{HT}
000767



- Contrôle temporel en standard avec 10 programmes mémorisables
- Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous-vide
- Barres de soudure facilement amovibles sans connexions électriques, pour un nettoyage facile

► Pompe 63 m³/h

Mistral 52
Pompe 63 m³/h - 0,75/1 kW
2 barres de soudure latérales (gauche et droite)
2x520 mm - Chambre 500x520x200 mm
Cycle 15-40 sec - 400 V tri
Poids 165 kg - 690x700x1030 mm

000767 **5940,00 1**

000728 **AVEC OPTION ACS*** **6286,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

16795,00^{HT}
000818



- Contre barres facilement amovibles pour un nettoyage facile
- Programme d'entretien et nettoyage de la pompe
- Classification IP-65

► Usage intensif 160 m³/h

Harmattan 110
Pompe 160 m³/h - 3/9 kW - 2 barres de soudure (avant-droite) 1050x620 mm - Chambre 620x1050x280 mm - Cycle 15-40 sec - 400 V tri - Poids 497 kg - 947x1200x1150 mm
000818 **16795,00 1**

Double soudure en standard (2 fils de résistance). Contre barres facilement amovibles pour un nettoyage facile. Programme d'entretien et nettoyage de la pompe. Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous vide. Contrôle en pourcentage en standard avec 10 programmes mémorisables. Table plane en inox. Livré avec des plaques d'insertion volumineuses pour un cycle rapide et un bon positionnement du produit. Châssis en inox. Classification IP-65.

Existe en barre de soudure (droite-gauche/ avant-arrière/ forme en U (3 soudures)). Possibilité d'avoir une pompe en 100 m³/h ou 300 m³/h en option. Nous consulter.

ACCESSOIRES

557,00^{HT}
000765



Meuble standard pour machine sous vide de table (sauf BLIZZARD 52)
570x480x670 mm
000765 **557,00 1**

IMPRIMANTES ÉTIQUETTES COMPATIBLES AVEC OPTION ÉCRAN LCD ACS : NOUS CONSULTER



***OPTION ACS**

20 programmes Alphanumériques (mémorisation du nom des produits). Fonctions spéciale viande rouge pour limiter la perte d'exsudat. Fonction marinade (effet pulsatif) pour une meilleure imprégnation de la marinade dans la viande ou le poisson. Fonction spéciale pour mise sous-vide de bocaux en verre. Vide séquentiel pour terrine. Remise en Atmosphère Progressive paramétrable. Compatibilité imprimante pour étiquette de DLC (nom du produit, date d'emballage, DLC, température de stockage). Programme de déshumidification de la pompe. Alarme vidange paramétrable. Fonction de traçabilité HACCP.



Photo platine

VIDE SÉQUENTIEL

Pour vous assurer que tout l'air piégé est bien extrait du produit alimentaire, utilisez la fonction vide Séquentiel. Spécialement adapté aux produits contenant beaucoup d'air (les pâtes, mousses, fromage et chocolat).

VIANDE ROUGE

Grâce à de petites et rapides injections d'air, la fonction viande Rouge interrompt le dégazage de l'humidité de la viande pendant la phase de soudage. Cela empêche la formation de poches d'air et permet une amélioration significative de la qualité et la durée de conservation de la viande rouge.

MARINADE

Mettez simplement le produit mariné dans la chambre et démarrez le cycle d'emballage sous vide. Grâce à un logiciel intelligent générant un mouvement pulsé d'extraction de l'air, la structure de la viande est ouverte. Cela permet à la marinade de pénétrer en profondeur dans la structure du produit en quelques minutes au lieu de plusieurs heures.

ATTENDRISSAGE

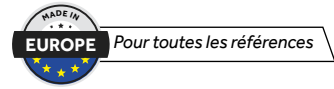
La différence constante de pression entre les cellules du produit et la pression dans la chambre entraînera une détérioration de la structure cellulaire. Cette rupture de la structure cellulaire engendre un produit plus tendre.

BOCAUX

La fonction Bocaux est utilisée pour la mise sous vide des bocaux et bacs gastronomiques en quelques secondes. Le cycle est spécialement adapté pour une mise sous vide rapide et sécurisée.



Machines sous-vide à cloche automatiques en acier inox, robustes et fiables. Double senseur (vide + liquide), système de nettoyage de l'huile de la pompe, autogestion de la maintenance. Performance élevée.



1799,00^{HT}
948403

- 3 programmes à personnaliser + 1 programme pour mariner la viande
- Couvercle en plexiglas transparent

- Structure en acier inox
- Garantie 2 ans
- Kit pièces détachées offert



Machine sous-vide DG 30
Barre de soudure 300 mm utiles, largeur 5 mm
Pompe de 8 m³/h - Chambre 310x350x190 mm
0,4 kW - 220 V/50 Hz - Poids 38 kg
410x460x420 mm
948403

1799,00 1

Barre de soudure 300 mm avec pistons, sans connexion électrique. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. 2 plaques noires de compensation dans la chambre. Auto-nettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil.

2530,00^{HT}
948404



Machine sous-vide DG 40
Barre de soudure 400 mm utiles, largeur 5 mm
Pompe de 20 m³/h - Chambre 410x450x220 mm
0,95 kW - 220 V/50 Hz - Poids 62 kg
510x560x450 mm
948404

2530,00 1

Barre de soudure extractible de 400 mm avec pistons, sans connexion électrique. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. 2 plaques noires de compensation dans la chambre. Auto-nettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil.

3695,00^{HT}
948405

- Double senseur vide-liquide
- 20 programmes à personnaliser
- Couvercle en plexiglas transparent
- Structure en acier inox
- Garantie 2 ans
- Kit pièces détachées offert



2 barres de soudure

Machine sous-vide BOXER DUO
2 barres de soudure 450 mm utiles, largeur 5 mm
Pompe de 20 m³/h - Chambre 500x460x220 mm
1,05 kW 230 V/50 Hz - Poids 70 kg - 600x560x450 mm
948405

3695,00 1

Barres de soudure extractibles de 450 mm avec pistons, sans connexion électrique. 20 programmes à personnaliser dont le SOFTVAC, le STEPVAC, le détecteur de vide et de liquide, la soudure renforcée. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. Auto-nettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil.



DÉTECTEUR DES LIQUIDES :

C'est une fonction insérée dans la carte électronique et qui garantit la soudure du sachet au début de la phase d'ébullition du produit liquide.



- Se déplace très facilement grâce aux roulettes
- Prévue pour les grandes productions
- Barres de soudure recouvertes de téflon pour un travail soigné et efficace.



En option



3950,00^{HT}
948436

2 barres de soudure



Machine sous-vide BOXER 80
2 barres de soudure 400 mm utiles, largeur 5 mm
Pompe de 20 m³/h - Chambre 820x420x200 mm
1,05 kW - 220 V/50 Hz - Poids 80 kg - 920x540x450 mm
948436

3950,00 1

20 programmes à personnaliser dont le SOFTVAC, le STEPVAC, le détecteur de vide et de liquide, la soudure renforcée. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. Barre de soudure avec pistons, sans connexions électriques. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil.

- Double senseur vide-liquide
- 20 programmes à personnaliser
- Couvercle en plexiglas transparent
- Structure en acier inox
- Garantie 2 ans
- Kit pièces détachées offert

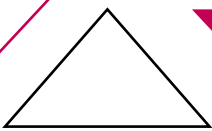
4860,00^{HT}
948432



Machine sous-vide LAPACK TWIN
2 barres de soudure 500 mm utiles
Pompe de 20 m³/h - Chambre 520x520x220 mm
1,3 kW - 230/50-60 Hz - 620x630x1050 mm
948432

4860,00 1

20 programmes à personnaliser dont le SOFTVAC et le STEPVAC. Barre de soudure sans connexions électriques. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence du cycle.



LA PRÉPARATION

LES SACS & THERMOPLONGEURS



SACS SOUS-VIDE



Sacs sous-vide gauffrés

630456	150x250 mm	9,20	1000
630457	200x300 mm	14,90	1000
630458	300x400 mm	29,80	500

Prix au 100.

Sacs gauffrés rouleaux (2 poches 24)

630459	20-6000 mm	3,10	2/48
630460	30-6000 mm	4,60	2/48

Prix au rouleau (24 sachets de 2 rouleaux donc 48 rouleaux au total)

Résistance à des températures allant de -40°C à +115°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.



Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630425	150x200 mm	4,50	1000
630437	200x200 mm	6,10	1000
630445	200x250 mm	7,65	1000
630446	200x300 mm	9,09	1000
630447	200x400 mm	12,15	1000
630448	200x500 mm	15,20	1000
630449	250x300 mm	11,40	1000

Prix au 100.

Résistance à des températures allant de -25°C à +70°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630450	300x300 mm	13,50	1000
630454	300x400 mm	18,20	500
630455	300x500 mm	21,80	500
630451	400x400 mm	24,80	500
630452	400x500 mm	30,40	500
630453	400x600 mm	36,40	500

CUISSON SOUS-VIDE



Sacs rétractables cuisson sous-vide
Soudure latérale de fond

630481	200x300 mm	21,50	100
630482	200x500 mm	34,00	100
630470	300x400 mm	40,00	100
630472	350x600 mm	98,00	100
630474	400x625 mm	116,00	100

Prix au sachet.

Résistance à des températures allant de -25°C à +85°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.



Sacs non rétractables cuisson sous-vide
Soudure latérale de fond

630475	150x250 mm	8,90	100
630476	200x300 mm	27,70	100
630477	250x400 mm	22,75	100
630478	400x500 mm	87,30	100

Prix au sachet.

Résistance à des températures allant de -25°C à +115°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.



Bone Protector coton
330 mm x 100 m

630479	2 rouleaux	74,80	2
--------	------------	-------	---

Prix au rouleau.

Toile utilisée pour éviter la perforation des sacs rétractables lors de la mise sous vide des pièces de viande avec os.

Chaussette à jambon

630467	T6	7,40	20/25
--------	----	------	-------

Prix au paquet. 20 paquets de 25 chaussettes

Bas tubulaire en fibre de polyamide. Utilisé pour la cuisson du jambon blanc.



Sacs rétractables cuisson sous-vide
Spécial foie gras - Soudure latérale

630480	170x250 mm	14,50	100
630464	175x400 mm	20,50	100

Prix au sachet.

Résistance à des températures allant de -25°C à +85°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

ACCESSOIRES

- Se fixe sur les marmites, faitouts, braisières
- Capacité de 40L max



332,00^{HT}
911303

Thermoplongeur basse température

Température : 5 à 99°C
Précision : 0,1°C - Vitesse : 6L/mn
240V / 50hz - 1500 W

911303 332,00 1

Pour la cuisson de poches sous-vide à basse température

1473,00^{HT}
970960



Thermoplongeur SmartVide 9 avec agitateur

Capacité jusqu'à 56 L - 5° à 95°C - Précision 0,01°C
Durée de cycle : 1 mn à 99 h - 2 kW - 230 V mono
124x140x360 mm

970960 1473,00 1

- Système de contrôle de la température de haute précision pour des résultats constants
- Poignée ergonomique en acier inox pour passer facilement d'un récipient à l'autre
- Développé avec des Chefs pour répondre aux mieux à vos besoins

sammic



74,10^{HT}
909997

Sonde de température type K - Pour cuisson sous-vide, câble téflon 1 m. Étendue 200°C maxi
909997 Sonde inox 60 mm 74,10 1

Sonde de température type K - Pour cuisson sous-vide, câble téflon 1 m. Étendue 200°C maxi
910017 Sonde inox 120 mm 85,90 1

Mousse sous vide

Qualité supérieure pour mesures de la température en cuisson sous vide.

910016 Rouleau de 1 m Épaisseur 10 mm 18,10 1

TRANCHEURS Ø 300 COURROIE

À partir de
1590,00^{HT}
949263



Existe en
Lame extractible

Trancheur à courroie TGN300
Capacité coupe 270x225 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
100/120 couverts - 230 V mono
500x345x470 mm

949263 Lame ø 300 mm **1590,00 1**
949294 Lame extractible **2273,00 1**

Forme robuste et compacte facilitant le nettoyage. Plan de réception des tranches agrandi. Utilisation : moyenne collectivité, magasin, camion magasin, boucherie/marché.



Roussey & fils

1810,00^{HT}
949303



Trancheur à courroie TGN300 super
Capacité coupe : 270x225 mm - 100/120 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm
0,23 kW - 230/400 V

949303 **1810,00 1**

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. Étanchéité importante à l'arrière de la lame. Support butée avec rattrapage d'inclinaison. Une forme harmonieuse et compacte facilitant le nettoyage. Ligne arrondie, plan de réception des tranches agrandi et forte puissance.



Roussey & fils

1965,00^{HT}
949300



Trancheur TG300 CL course longue
Capacité coupe 290x235 mm - 200/300 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm
230 V mono - 660x550x480 mm

949300 **1965,00 1**

La gamme TG est la plus robuste des trancheurs à gravité. Entraînement courroie, moteur puissant, ventilé, coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée. Facilité de nettoyage. Étanchéité importante autour de la poulie. Construction très robuste.



Roussey & fils

2125,00^{HT}
949304



Trancheur à courroie TG300 course longue super
Capacité coupe : 290x235 mm - 200/300 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm
0,37 kW - 230/400 V

949304 **2125,00 1**

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. La gamme TG est la plus robuste des trancheurs à gravité, entraînement courroie, moteur puissant ventilé, coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée. Facilité de nettoyage. Étanchéité importante autour de la poulie.



Roussey & fils

TRANCHEURS Ø 300 PIGNON

2250,00^{HT}
949264



Trancheur à pignon TGP300
Capacité coupe 290x235 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
200/300 couverts - Lame ø 300 mm
230 V mono

949264 530x370x480 mm **2250,00 1**

L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne puissance. Appareil équipé de bagues de coulisseau assurant souplesse et douceur du mouvement quelque soit le poids de la marchandise sur le plateau.



Roussey & fils

2370,00^{HT}
949305



Trancheur à pignon TGP300 super
Capacité coupe : 290x235 mm - 200/300 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm
0,37 kW - 230/400 V

949305 **2370,00 1**

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne puissance. Coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée, facilité de nettoyage, étanchéité importante autour de la poulie.



Roussey & fils

TRANCHEURS Ø 350 COURROIE

3145,00^{HT}
630407



Trancheur à courroie TG350 NISIDA
Capacité coupe 320x265 mm - 500/700 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm
230 V mono - 605x425x500 mm

630407 **3145,00 1**

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. Protection IP67. L'étroitesse de la tête permet une réception plus facile de la tranche coupée. Bagues coulisseau assurant la souplesse du mouvement, large plateau. Utilisation : lycée, restaurant, grande cuisine, boucherie/charcuterie, grande surface, traiteur



Roussey & fils

HOUSSE DE PROTECTION

65,00^{HT}
909915



Housse de protection
Jetable - Pour trancheur
Carton de 300

909915 **65,00 1**



Roussey & fils

TRANCHEURS Ø 350 PIGNON

3225,00^{HT}
000196



2855,00^{HT}
000195



Trancheur à pignon TGP350 super
Capacité coupe : 320x235 mm - 500/700 couverts -
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm - 0,37
kW - 230/400 V
000196



Roussey & fils

3225,00 1

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne puissance. Coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée, facilité de nettoyage, étanchéité importante autour de la poulie.

3180,00^{HT}
949306



Trancheur à pignon Redonda 350
Capacité coupe : 320x265 mm - 500/700 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm
0,37 kW - 230/400 V
949306



Roussey & fils

3180,00 1

Poignée et boutons alu, interrupteurs étanche en inox. 4 cm de dégagement entre lame et carter permettant un nettoyage du dessous de lame. Anneau de pourtour de lame ne gênant pas le nettoyage. Bac de chariot nouvelle génération assurant un mouvement ultra doux du chariot. Protège-mains plexi de forte épaisseur en arc de cercle. Large plateau de réception.

Trancheur à pignon TGP350

Capacité coupe 320x265 mm - 500/700 couverts
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm
230 V mono - 600x440x470 mm

000195

2855,00 1

Poignée et boutons ABS, interrupteurs ABS avec protection silicone IP67. Utilisation soutenue : collège/lycée, grande cuisine, collectivité, boucherie/charcuterie, grande surface, etc...

TRANCHEUR MANUEL

7375,00^{HT}
949301



Roussey & fils

TOP
QUALITÉ

Trancheur manuel à volant ø 370 mm rouge authentique avec son pied

Capacité coupe 295x240 mm
Épaisseur coupe 0 à 4 mm - Lame ø 370 mm
900x710x770 mm - Piètement 850 mm

949301

7375,00 1

Trancheur aux normes CE pouvant être utilisé par tous. Appareil de goût et de finesse fidèle à l'esprit des années 1900-1950. Unique et entièrement fait à la main. Machine composée de fonte, inox 18/10, acier, aluminium et bronze.

TRANCHEUR AUTOMATIQUE

5015,00^{HT}
949307



Trancheur à pignon automatique TGPAE 350 standard
Capacité coupe : 310x255 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
Lame ø 350 mm - 0,37 kW - 230/400 V
949307



Roussey & fils

5015,00 1

Embase inox. Pour des coupes intensives et répétitives. Utilisation manuelle ou automatique avec compte tranches et réglage de course.

LES TRANCHEURS Dadaux TECHNOLOGIES



TOUT INOX

3275,00^{HT}
949432



Trancheur MAJOR Slice 350
Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm
Lame ø 350 mm - 0,36 kW - 230 V mono
620x544x495 mm
949432

3275,00 1

Entraînement à pignon. Entièrement inox 18/10. Très robuste. Trancheur manuel à gravité, entraînement par pignons. Équipé d'un système Variocut. Entièrement étanche. Accès facile pour le nettoyage. Résiste à la corrosion. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 20 mm. Affûteur à manœuvre automatique indépendant. Chariot coulissant très souple. Protection IP67. Conforme aux normes CE.



- Chariot démontable
- Affûteur indépendant
- Position nettoyage

5595,00^{HT}
949433



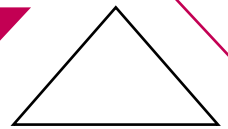
Trancheur MAJOR Slice 350 - Semi automatique
Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm
Lame ø 350 mm - 0,47 Kw - 230 V mono
836x540x599 mm
949433

5595,00 1

Entraînement à pignon. Entièrement inox 18/10. Très robuste. Trancheur semi-automatique à gravité. Équipé d'un système Variocut. Entièrement étanche. Accès facile pour le nettoyage. Résiste à la corrosion. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm. Affûteur à manœuvre automatique indépendant. Chariot coulissant très souple. Moteur asynchrone (avec réducteur roue et vis). Cadence pour course 380 mm, réglable jusqu'à 40 cycles/min. Protection IP67. Conforme aux normes CE.



- Tableau de commande
- Bouton de réglage en inox avec système Variocut



MIXERS

219,00^{HT}
970601



Mini mixeur DMX 160
+ couteau 4 lames
Pied blender - Vitesse 13000 tr/mn
220 W - Tube 160 mm

970601 **219,00 1**
Accessoire pied blender 160 mm
970746 **119,00 1**

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Vitesse variable, silencieux. Pied blender spécial filandreux et émulsions, poids 1 kg.



359,00^{HT}
970610



Mini mixeur Junior DMX 225 + couteau
4 lames
3000 - 12000 tr/min - 270 W
Longueur 505 mm - ø 94 mm

970610 **359,00 1**

Pied pour mini mixeur Junior DMX 225
963157 **150,00 1**

Il pulvérise rapidement, 5 à 25 litres de potage de légumes cuits. De plus il inclut d'origine la vitesse variable. Support mural inclus.

OFFERT
Mixipot 4L inox



499,00^{HT}
970770



Mixer Master DMX 410
3000 - 10500 tr/min - 600 W
Longueur 720 mm - ø 122 mm

970770 **499,00 1**

Pack Master Combi DMX 410
970771 **665,00 1**

Master pied blender
970747 **305,00 1**



440,00^{HT}
954071



525,00^{HT}
950317

1 CMP 300 VV + Mixipot
Capacité jusqu'à 30 L - Vitesse variable 2300 à 9600 tr/mn - 400 W
230 V mono - Tube 300 mm

954071 **440,00 1**

Compact, maniable, performant, spécial restauration. Cloche, couteau et tube en inox 300 mm. Vitesse variable pour des préparations élaborées permettant une souplesse d'utilisation. Pied avec cloche inox et couteau démontable, poids 3,9 kg.

2 MP 450 Ultra
Capacité jusqu'à 100 L
Vitesse 9500 tr/mn - 500 W
230 V mono - Tube 450 mm

950317 **525,00 1**

Bloc moteur inox, cloche, couteau et tube en inox pour une hygiène parfaite. Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation. Pied avec cloche inox et couteau démontables.

robot *coupe*

JUSQU'À 100 L / 170 L

585,00^{HT}
971311



Jusqu'à 100 L
Bermixer Pro BM445
Vitesse max en plongée
9000 tr/mn - Tube 450 mm

971311 **585,00 1**



SMART SPEED CONTROL !
Autorégulation de la vitesse
Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour un nettoyage facile !



657,00^{HT}
971312



Jusqu'à 170 L
Bermixer Pro Turbo BM555
Vitesse max en plongée
10000 tr/mn - Tube 550 mm

971312 **657,00 1**

BATTEURS

740,00^{HT}
971314



- Écran de protection en Tritan
- 3 outils inox (fouet, palette et crochet)
- Prise d'accessoire type K
- Dispositif de détection de la cuve

Batteur mélangeur DMIX
Capacité cuve inox 5,5 L - Vitesse variable électronique de 40 à 240 tr/mn 500 W
230 V mono - 284x382x434 mm

971314 **740,00 1**

Écran de protection en Tritan (sans BPA), plus résistant aux chocs, facilement démontable (système clip) et lavable au lave vaisselle (reste transparent). Monte et baisse de cuve lié à l'écran de protection. Bouton ergonomique de variation de vitesses (12 niveaux). Poids 13 kg.



950,00^{HT}
689269



OFFERT
Balance 5 kg / 1 g

- Écran de protection en Tritan
- 3 outils (fouet, palette et crochet)
- Prise d'accessoire type K
- Dispositif de détection de la cuve

Batteur-mélangeur *robot coupe*
RM5 - Cuve 5,5 L avec poignée
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn
550 W - 230 V mono - 318x645x405 mm
689269 Cuve 5,5 L avec poignée **950,00 1**
RM8 - Cuve 7,6 L avec poignée
10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/mn
700 W - 230 V mono - 320x465x405 mm
980941 **1695,00 1**

Basculement de la tête pour un dégagement total des outils. Batteur-mélangeur 5,5 L conçu pour les professionnels. Votre allié quotidien pour la réalisation de tous les grands classiques de la restauration "Fait maison" : îles flottantes, tartes citron meringuées, soufflés, pâte à choux...



4580,00^{HT}
632087

- Cuve avec poignée facile à manipuler
- Écran de protection transparent avec grande ouverture pour une introduction des produits
- Panneau de commande mécanique

Usage intensif **EUROLABO**

Batteur-mélangeur avec réduction
Capacité 20 L - Variation continue
230 V mono - 50/60 Hz
0,75 kW - 700x500x1200 mm
632087 MX20PM **4580,00 1**
632199 Option cuve 10 L
et les 3 outils **836,00 1**



Version PM

Travaux intensifs

1230,00^{HT}
971962

BE5
Cuve 5,2 L - 20 à 220 tr/mn
Production de 1,5 kg - 450 W
230 V mono - 266x416x487 mm
971962 **1230,00 1**

BE8
Cuve 8 L - 20 à 220 tr/mn
Production de 2,5 kg - 600 W
230 V mono - 292x416x487 mm
971315 **1665,00 1**

Pour usage intensif. Corps et socle en métal moulé. Tête monobloc. Moteur de type asynchrone. La manœuvre du monte et baisse de cuve se fait par l'écran de sécurité, garanti sans bisphénol A. Cuve et outils (fouet, palette, crochet spiral) en inox 18/10. Dispositif de détection de cuve. Livré avec prise d'accessoires.



COUPE-LÉGUMES

1235,00^{HT}
631328



Coupe légumes TRS Classic
Production 400 kg/h
1 vitesse 360 tr/mn - 370 W
230 V mono - 466x246x557 mm
631328 1235,00 1

- De 50 à 400 couverts
- Bloc moteur inox
- Gamme complète de plus de 50 disques en option pour réaliser émincés, râpés, coupes ondulées, julennes, bâtonnets, macédoine et frites

Équipement spécial tomates OFFERT valeur 116 €*
MADE IN FRANCE



1420,00^{HT}
970410

CL50 Ultra
1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono
970410 350x320x590 mm 1420,00 1
Pack 6 disques Restauration traiteur
970411 (E1, E3, R2, J4, M10) 750,00 1
*Uniquement valable par l'achat du CL50 + pack de 6 disques

1455,00^{HT}
631330



TRS
Production 250 à 550 kg/h
1 vitesse 340 tr/mn 370 W - 230 V mono
631330 252x500x515 mm 1455,00 1

Dispositifs de sécurité. Tableau de commande à touches tactiles. Fonction pulse Trémie et chambre de coupe lavable en machine.

Accessoires

989600	Pack bistrot 3 disques inox (C2 C5 J2)	276,00 1
989601	Plateau trancheur épaisseur 6 mm	122,00 1
989646	Grille frite 6x6 mm	162,00 1
989602	Plateau trancheur épaisseur 10 mm	122,00 1
989599	Grille macédoine 10x10 mm	175,00 1

CUTTERS

NOUVEAU

1350,00^{HT}
631333



Cutter mélangeur PREP4YOU
Cuve inox 3,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 220/240 V mono - 252x334x476 mm
631333 1350,00 1
Cuve en inox avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajouter des produits pendant le cycle d'utilisation. Couvercle transparent. Rotor couteaux microdentés. Lames inclinées. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle



Cutter R3-1500
Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
650 W - 230 V mono
210x320x400 mm
970412 1345,00 1
Hachage 1 kg, émulsions 1,5 kg, pâtes 1 kg, broyage 0,5 kg.

• Cuve inox 3,7 L avec poignée
• Fonction Pulse
1345,00^{HT}
970412

OFFERT
Couteau denté spécial persil

- Moteur asynchrone très puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité
- Couteau fond de cuve inox avec nouveau profil de lames, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale
- Montage et démontage ultra facile et rapide du couvercle

Cutter vertical R20
2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn
Cuve cutter inox 20 L - Couteau 3 lames
4400 W - 400 V tri - 380x630x820 mm
954050 6420,00 1

Ergonomie: Couvercle transparent Grande Vision, pour un contrôle permanent et facile des travaux en cours de réalisation. Nettoyage au lave-vaisselle. Possibilité d'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication. Système d'accrochage central de la cuve pour un montage facile. Montage et démontage ultra facile et rapide du couvercle.

Hygiène: Toutes les pièces se démontent facilement pour un nettoyage facilité de la machine. Support moteur plat pour un nettoyage facile.

Confort: Nouvelles poignées de cuve pour une bonne préhension. Poignée de préhension à l'arrière de la machine pour un déplacement facilité. Couvercle muni d'un joint pour une parfaite étanchéité.

Performance: Remontée centrale de cuve haute pour le travail des préparations liquides.

6420,00^{HT}
954050



OFFERT
3 couteaux dentés spécial persil

COMBINÉS

1255,00^{HT}
970515



- Robuste, compact et facile à déplacer
- Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés
- Cutter-mélangeur émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer de la pâte
- Racleur de cuve pour des résultats lisses, homogènes et gain de temps
- Fonction marche/pulse/arrêt
- Ergonomique pour une productivité élevée sans effort
- Permet de couper en cubes
- En option disques et grilles macédoine
- conversion de coupe-légumes en cutter mélangeur en quelques secondes !



Combiné Cutter mélangeur/Coupe-légumes PREP4YOU + 3 disques inclus
Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 230 V mono
348x328x527 mm
970515 1255,00 1

Livré avec 3 disques : trancheurs 2 et 5 mm et un râpeur 3 mm. 2 trémies ø 55 ou 25 mm. Cuve et couvercle transparents. Trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Rotor à lame microdentée. Système de sécurité empêche un démarrage accidentel. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer.

- Redémarrage de la machine par le levier
- Bloc moteur métallique (grande robustesse)
- 23 disques inox en option

1950,00^{HT}
980913



R401
1 vitesse 1500 tr/mn
Cuve inox 4,5 L - 700 W
230 V mono - 320x304x570 mm
980913 1950,00 1
Pack 4 disques - E2, E4, R2, J2
954040 222,00 1

*Uniquement valable pour l'achat de R401 + pack 4 disques.

OFFERT*
Presse agrumes

POMPE À SALER

1190,00^{HT}
949526



Idéal pour la salaison

• Mise en route et arrêt de la pompe par le pistolet pour plus de facilité d'utilisation

Pompe à saler
Pression 750 L/h - 0,25 kW - 230 V mono
453x240x242 mm - Sonde ø 4 mm
949526 **1190,00 1**
Pompe auto amorçante à débit constant. Réalisation tout inox 304. Poignée de manutention. Multi-sonde 3 et 5 aiguilles en option.



THERMOSCELLEUSES



• Changement de format simple et extrêmement rapide

919,00^{HT}
948025



befor
technitrans

Thermoscelleuse manuelle
Avec outillage pour sceller 2 formats de barquettes : 192x138 mm et 138x96 mm - 230 V mono 200x470x500 mm

948025 **919,00 1**

Machine permettant de sceller hermétiquement les barquettes de 250 à 2000 g. Découpe et soudure simultanées du film. Matrice pivotante petit et grand format. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement Téflon très facile d'entretien. Régulation électronique de la température. Inox alimentaire poli.



Barquette thermoscellable	Sachet/carton
948810 250 g - 13,7x9,5x3 cm	4,75 100/1200
948812 375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	4,90 100/1200
948813 500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	5,50 100/1200
948814 750 g - 19x13,7x3,8 cm	9,60 100/600
948785 1 kg - 19x13,7x5,3 cm	10,60 100/600
948825 1,5 kg - 19x13,7x5,3 cm	12,60 100/600

Prix au sachet, vendu par carton

NOUVEAU



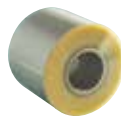
2880,00^{HT}
948026

• Cadence : 500 barquettes / h
• Déroulement automatique du fil de scellage par avance manuelle du tiroir



Thermoscelleuse semi-automatique
Avec outillage pour sceller 2 formats de barquettes : 192x138 mm et 138x96 mm - 230 V mono 0,75 W - 238x455x510 mm
948026 **2880,00 1**

Construction en acier inox et aluminium anodisé. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement téflon anti-adhérent. Changement des empreintes sans outillage. Déroulement automatique du film de scellage par avance manuelle du tiroir. Signal sonore et lumineux en fin de cycle. Relevage manuel des barquettes en fin de cycle.



16,10^{HT}
948002
Rouleau de film 40 µ
948002 15 cm x 500 m **16,10 1**

HACHOIRS

1617,00^{HT}
000800

NOUVEAU



Hachoir 82 mono
Double coupe ø 82 mm 1,2 kW
1,6 cv - 420x310x530 mm
000800 **1617,00 1**



1710,00^{HT}
000710

• Vitesse de rotation : 1400 tours/min
• Plusieurs dispositifs assurent la sécurité durant les phases de travail



Hachoir 82 triphasé
Double coupe ø 82 mm - Grille trous 4,5 mm
Production moyenne 250 kg/h - 1,1 kW
400 V tri - 1,5 cv - 241x450x480 mm
000710 **1710,00 1**

Produit conçu et construit pour hacher tous les types de viande maigre, sans présence d'os ou de gras. Ne pas utiliser sur des produits congelés. Un bac pour la viande hachée en matériel idoine au contact avec les aliments et un pilon dont les dimensions sont adaptées à l'ouverture du hachoir à viande sont fournis en dotación et constituent les accessoires de l'appareil.



2010,00^{HT}
000707

Hachoir 98 triphasé
Double coupe ø 98 mm - Grille trous 4,5 mm
Production moyenne 500 kg/h - 2,2 kW
400 V tri - 3 cv - 260x530x520 mm
000707 **2010,00 1**

SCIES À OS

À partir de
1880,00^{HT}
000803

Lame en acier trempé

NOUVEAU



Scie à os 183 alu
1,5 CV (1,1 kW) - 465x525x945 mm
Hauteur max de découpage 260 mm
Largeur max de découpage 210 mm
000801 Mono **1980,00 1**
000803 Triphasé **1880,00 1**

À partir de
2880,00^{HT}
000833



INOX

Scie à os 183 inox
1,5 CV (1,1 kW) - 610x500x945 mm
Hauteur max de découpage 260 mm
Largeur max de découpage 210 mm
000806 Mono **2980,00 1**
000833 Triphasé **2880,00 1**

POUSSOIR DE TABLE

1135,00^{HT}
949513



Poussoir de table
13 L / 10-20 kg
400x260x725 mm
949513 **1135,00 1**



LA PRÉPARATION

LE LABORATOIRE



HACHOIRS DE LABORATOIRE

- Entièrement réalisé en inox 304
- Plateau amovible de grande capacité
- Équipé d'une marche arrière.

À partir de
1645,00^{HT}
949523



Pour toutes les références

6245,00^{HT}
949533

Grosse capacité



Hachoir DRC 82
Production théorique 350 kg/h
Grille 3 mm - 1,5 cv/1,1 kW
380 V tri - 560x340x445 mm
1 949523 1645,00 1

Hachoir DRC 98
Production théorique 600 kg/h
Grille 5 mm - 3 cv/2,2 kW
380 V tri - 670x425x505 mm
2 949524 2340,00 1

Machine conforme aux normes de sécurité et d'hygiène européennes. Cette mécanique permet de travailler en continu avec une grande fiabilité. Alimentation électrique basse tension dans boîtier étanche à glissière (accès SAV simplifié). Facilité de nettoyage. Réducteur ne nécessitant pas de maintenance. Démontage rapide.



Hachoir DRC 130
Production théorique 1600 kg/h - Grille 5 mm
7 cv/5,5 kW - 380 V tri
1145x870x1290 mm
949533 6245,00 1

Machine de laboratoire alliant simplicité et robustesse, pour fabrication industrielle. Réducteur surpuissant entièrement fabriqué par nos soins. Entièrement réalisé en inox AISI 304. Corps extérieur. Facilité de nettoyage. Réducteur ne nécessitant pas de maintenance. Plateau de grande capacité. Équipé d'une marche arrière. Existe également en triple coupe. Disponible modèle de table.

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

4140,00^{HT}
949534

- Hachoir réfrigéré avec vitrine le plus compact du marché
- Panel de commande en acier inoxydable 100% étanche IP67

Hachoir réfrigéré DRC VR 82
avec vitrine et reconstitueur
Production théorique 300 kg/h
1,5 CV/1,1 kW - 380 V tri
452x505x567 mm
949534 4140,00 1

Plateau entièrement rayonné facilitant le nettoyage des angles. Vitrine à ouverture verticale permettant d'opérer dans un espace réduit. Vitrine asservie offrant une sécurité optimale lors de la manipulation des éléments de coupe. Carrosserie monobloc avec une façade lisse et un fourreau soudé offrant une hygiène irréprochable. Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure isolation thermique.



3400,00^{HT}
949527

Hachoir réfrigéré DRC CR 82
Production théorique 300 kg/h
1,5 CV/1,1 kW - 380 V mono
560x337x444 mm
949527 3400,00 1

Design compact et moderne. Plateau entièrement rayonné facilitant le nettoyage des angles. Carrosserie monobloc avec une façade lisse et un fourreau soudé offrant une hygiène irréprochable. Panel de commande en acier inoxydable 100% étanche IP67. Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure isolation thermique.



MONO

POUSSOIRS

À partir de
3240,00^{HT}
949510

TOUT INOX



DOSIFICATEURS
NOUS CONSULTER



Poussoirs hydrauliques sur socle
400 V tri - 50 Hz

- | | | |
|-----------------|---|------------------|
| 1 949510 | 13 L / 10 kg
0,75 CV - 0,55 kW 430x605x1014 mm | 3240,00 1 |
| 2 949511 | 25 L / 20 kg
1 CV - 0,75 kW
660x500x1148 mm | 3960,00 1 |
| 3 949512 | 40 L / 35 kg
1,5 CV - 1,1 kW 730x590x1270 mm | 6245,00 1 |

Machine fabriquée entièrement en acier inoxydable. Encombrement au sol réduit. Groupe hydraulique indépendant, à circuit fermé, avec réservoir en inox. Couverture inox à double serrage et joint torique. Poignée en façade. Deux roulettes et 2 pieds réglables.

MÉLANGEURS

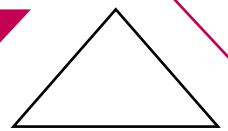
4215,00^{HT}
949522

Mélangeur VILLA M60
Capacité de mélange 8 à 33 kg
Cuve motorisée
949522 4215,00 1

Leurs caractéristiques techniques leur permettent de répondre aux attentes professionnelles, tant en terme d'efficacité que d'hygiène et de sécurité. Cette génération de mélangeur à axe oblique a été spécialement conçue pour le travail de la viande. Construction en Inox. Bras à deux branches relevables avec assistance pneumatique (démontable en option), favorisant la réduction du temps de mélange.

Le socle en Inox, d'une grande stabilité, est équipé de roulettes arrière. L'entraînement est effectué par moto-réducteur à roue en bronze et vis sans fin développant un grand couple. Aucun entretien n'est nécessaire. Son fonctionnement est particulièrement silencieux. Trois minutes suffisent pour obtenir une mélé homogène, évitant ainsi les problèmes de farçissage de la chair.





Pour toutes les références

POUR UNE UTILISATION EN LABORATOIRE



- Carter monobloc
- Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)

TOUT INOX

Hachoir labo TX82
Production théorique 300 kg/h
Trémie 3,5 L - Double coupe - 1,1 kW
400 V tri - 285x386x542 mm
949402

1805,00 1

ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Pignons en acier trempé et rectifiés. Alimentation triphasée 380 V 50 Hz. Option disponible triphasé 220/380 V, 50/60 Hz ou monophasé 220 V.



Dadaux
TECHNOLOGIES

TOUT INOX

Hachoir labo TX98
Production théorique 500 kg/h
Trémie 20 L - Double coupe - 2,2 kW
400 V tri - 558x700x663 mm
949403

2525,00 1

ø sortie 98 mm, grille ø 5 mm. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Machine équipée d'un capot de protection de sortie asservi par un contact de sécurité. Alimentation triphasée 220/380 V 50/60 Hz. Option disponible triphasé 220/380 V, 50/60 Hz ou monophasé 220 V.



4350,00^{HT}
949450

TOUT INOX

Hachoir TX98 Compact
Production théorique 950 kg/h - Trémie 50 L
Double coupe ø 98 mm - Grille ø 5 mm
380 V tri - 4,5 CV/3,3 kW - 573x807x1120 mm
949450

4350,00 1

Tout inox 18/10 : carter corps, hélice, écrou, etc. Carter monobloc. Machine sur pieds. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Réducteur à bain de graisse (graissé à vie). Pignons en acier trempé et rectifiés. Trou d'alimentation carré pour favoriser une meilleure descente de la viande. Disponible en simple et double coupe. Option disponible triphasé 220 V/380 V, 50/60 Hz. Conformés aux normes CE.

POUR UNE UTILISATION EN MAGASIN

- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital



FROID

TOUT INOX

Hachoir réfrigéré CRYPTON
Production théorique 300 kg/h
Trémie 5 L - Double coupe H82
Avec reconstituteur - 1,1 kW - 400 V tri
430x344x564 mm
949405

3410,00 1

ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstituteur avec 5 calibrages : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement inox 18/10. Corps et réserve réfrigérés. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique. Gaz R600a. Conforme aux normes CE.



FROID

TOUT INOX

Hachoir réfrigéré SETNA
Production théorique 300 kg/h
Trémie 5 L - Double coupe - 1,1 kW
400 V tri - 513x565x621 mm
949400

3965,00 1

ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstituteur avec 5 calibrages : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement inox 18/10. Corps, réserve et vitrine réfrigérés. Éclairage rouge dans la vitrine. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique et pulsé. Charnières de couvercle amorties. Gaz R600a. Conforme aux normes CE.



3935,00^{HT}
949451

TOUT INOX

Hachoir réfrigéré Cryolite
Production théorique 500 kg/h - Trémie 20 L
Double coupe ø 98 mm - Grille ø 4 mm
380 V tri - 3 CV - 484x462x5250 mm
949451

3935,00 1

Tout inox 18/10 : carter corps, hélice, écrou, ... Carter monobloc. Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale. Réducteur à bain de graisse (graissé à vie). Pignons en acier trempé et rectifiés. Option monophasée 230 V. Conforme aux normes CE. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid). Régulation par thermostat électronique à affichage digital. Gaz : R 600a.



Reconstituteur pour Cryolite

949452 499,00 1

5 calibres standards : 90, 110, 130, 150 et 170 gr. Pour steak ovale.

CONSOMMABLES, GRILLES, COUTEAUX & LAMES : CONSULTER VOTRE REVENDEUR GAFIC

POUSSOIRS

TOUT INOX

À partir de
3670,00^{HT}
949415



- Poussoirs hydrauliques**
400 V tri - 50 Hz
- 1 949415 15 L - Moteur 0,55 kW 3670,00 1
381x441x1003 mm
 - 2 949416 25 L - Moteur 0,75 kW 4525,00 1
363x499x1155 mm
 - 3 949417 40 L - Moteur 1,5 kW 7130,00 1
515x532x1115 mm

Entièrement inox 18/10, y compris le couvercle, le piston et les cornets. Décompression automatique de la chair quand on relâche la genouillère (sur le modèle PHX40). Grande souplesse de réglage de la vitesse du piston. Retour rapide du piston pour le remplissage. Moteur IP65. Monté sur roulettes d'origine. Livré avec 3 canules : ø 14, 20 et 30mm, clé et extracteur pour le piston. Circuit hydraulique fermé avec réservoir. Conforme aux normes CE. Finition Inox brossé fin.

SCIES À OS

- Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage
- Poulie inox



2405,00^{HT}
949426

Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage

OFFERT
Lame de scie de rechange

TOUT INOX

Scie à os SX200
Capacité de coupe 245x190 mm
Lame 1640x16 mm - Vitesse lame 15 m/s - 0,75 kW - 400 V tri
510x571x874 mm
949425

1945,00 1

Scie à os avec table basculante SX220
Capacité de coupe 200x230 mm
Lame 1740x16 mm - Vitesse lame 17 m/s - 1,1 kW - 400 V tri
529x558x921 mm
949426

2405,00 1

Entièrement Inox 18/10. Bâti forte épaisseur. Table à poussoir articulé. Tendeur automatique de lame. Moteur et matériel étanches et protégés contre les projections d'eau. Volant inox. Conforme aux normes CE.

VERSION MONO : NOUS CONSULTER

MÉLANGEURS



3730,00^{HT}
949410

TOUT INOX

Mélangeur PMX60 CM
Capacité de mélange 2 à 35kg
Contenance 30 à 35 kg
1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV
400 V tri - 600x817x1073 mm
949410 **3730,00 1**

Entièrement inox 18/10. Bras relevable et cuve basculante. Robuste et silencieux. Appareillage électrique protégé dans un boîtier étanche. Couvercle de protection. Sécurité qui empêche la mise en marche quand on lève le bras. Monté sur roulettes à l'intérieur des pieds. Les pétrins mélangeurs PMX60 et PMX90 permettent de mélanger et pétrir toutes les chairs sans meurtrissage en quelques minutes. Conformés aux normes CE.

LARGE GAMME DE MÉLANGEURS : NOUS CONSULTER

4630,00^{HT}
949411

Mélangeur PMX90 CM
Capacité de mélange 2 à 50kg
Contenance 45 à 50 kg
1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV
400 V tri - 600x854x1114 mm
949411 **4630,00 1**



CUTTERS



9110,00^{HT}
949430

- Équipé de série de 2 moteurs
- Tête 3 couteaux se démonte très facilement et peut être lavée au lave-vaisselle

Cutter pour traiteur TITANE 20V
Capacité 20 L - Vitesse de cuve 8 tr/min
Vitesse couteaux 1500 à 3000 tr/min (3 couteaux) - Variateur de vitesse -
Vitesse arrière de mélange de 150 à 350 tr/min - 0,22 kW - 400 V tri
803x787x607 mm
949430 **9110,00 1**

Le bâti monobloc est construit en plaques inox 18/10 de forte épaisseur afin de garantir une grande rigidité et aucune vibration. La qualité de la cuve (épaisseur environ 5 mm) permet de régler les couteaux à 2 mm de celle-ci. Machine étanche IP67. Aucune vibration. Conforme aux normes CE

TOUT INOX

LARGE GAMME DE CUTTERS : NOUS CONSULTER



14930,00^{HT}
949454

- Équipé de série de 2 moteurs
- Cuve en inox fondu (épaisseur 1 à 2 cm), de 6 couteaux

Cutter pour traiteur TITANE 40L
Capacité 40 L
Vitesse de cuve 8/16 tr/min
Vitesse couteaux 1500 et 3000 tr/min (6 couteaux)
400 V tri - 8 CV
1147x893x1083 mm
949454 **14930,00 1**

soit 7,30 € par jour sur 60 mois*

GRENE®

Le bâti monobloc est construit en plaques d'inox de forte épaisseur. La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve. Le jeu entre le couvercle et les couteaux est aussi minimum ce qui permet de réaliser les farces fines dans des temps très courts avec un minimum d'échauffement du produit. Le couvercle et le bâti n'ont pas d'angles difficiles à nettoyer. Les commandes sont en basse tension (24 volts). Conforme aux normes CE. *Solution de financement en location financière.

TOUT INOX

MACHINES SOUS-VIDE

idéal POUR CONSERVER SOUS-VIDE LA VIANDE, LA CHARCUTERIE, LE FROMAGE, LE POISSON... S'UTILISE ÉGALEMENT EN CUISINE POUR LA MISE SOUS-VIDE DES SACHETS DE CUISSON

- 100% inox
- Hygiène parfaite
- Performance et précision

2997,00^{HT}
949406

Machine sous vide type Astorr 421 A
Largeur barre de soudure 420 mm - Pompe 21m³/h - Hauteur de couverture 220 mm
Dimensions machine, hauteur de cloche 680x536x460 mm - 2 boutons en façade
230 V mono - 400x400x200 mm
949406 **2997,00 1**

INOX 18/10

Pompe 21m³/h

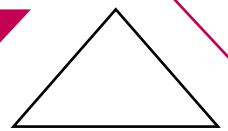
Machine sous vide type Astorr 570 A
Hauteur de couvercle 263 mm
Dimensions machine cloche fermée 1113 mm
Largeur barres de soudure en 2 barres 550 mm
Pompe 70m³/h - 2 boutons en façade - 400 V tri
949407 **6250,00 1**

INOX 18/10

Pompe 70m³/h

6250,00^{HT}
949407

Pompe haut de gamme Becker. Possibilité de mémoriser 20 programmes. Le programmateur digital permet de contrôler le taux de vide et le temps de soudure. Remise en atmosphère lente. Conception tout inox, sans cuve pour une hygiène parfaite.



BERTO'S®
the best catering equipment

2167,00^{HT}
993515

3035,00^{HT}
993002

CUISSON TRAITEUR

Fourneau High power
Sur meuble - 3 feux vifs
1x7 kW + 2x12 kW - 31 kW - 1200x600x900 mm
993515

2167,00 1

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple et double à haute puissance actionnés par un robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et voyant pilote. Grilles en fonte. Four à gaz statique entièrement en acier inox avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four GN 1/1. Porte et contre-porte en acier inox. Poignée de porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement



PROFONDEUR 600 IDÉALE POUR LES ESPACES RÉDUITS !



Fourneau
4 feux vifs - 1x3,5 kW + 1x7 kW + 2x12 kW
800x900x900 mm
993002

3035,00 1

Brûleurs en fonte de 80 mm. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Four à gaz avec brûleur à flamme positionné sous la sole en acier émaillé et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.



6890,00^{HT}
993509

REMONTÉE ÉLECTRONIQUE

Sauteuse Électrique
80 L - 20 kW - dimensions cuve 710x590x225 mm
800x900x1065 mm
993509

6890,00 1

Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couverture fixée sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à micro-sphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col à haut débit positionné sur le plan. Volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante. Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température de 100 à 300 °C.



6598,00^{HT}
993316

Marmite
Électrique - 150 L - ø 600x540 mm
20,9 kW - 800x900x1020 mm
993316

6598,00 1

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage électrique. Pression de la rainure réglée par un pressostat qui réduit la consommation d'eau. Évacuation de surpression de la rainure au moyen d'une soupape interne. Voyants de contrôle constant du niveau de l'eau dans la rainure. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la rainure. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

CHAUFFAGE INDIRECT



À partir de
24,00^{HT}
585067

Tous feux



À partir de
59,00^{HT}
585092

Tous feux



À partir de
9,10^{HT}
597094

Braisière inox - sans couvercle

585067 ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	24,00 1
585069 ø 24 x 12 cm - 5,6 L	39,65 1
585060 ø 28 x 13 cm - 8 L	44,00 1
585064 ø 32 x 16 cm - 12,8 L	56,00 1
585066 ø 36 x 18 cm - 18,3 L	78,00 1
585068 ø 40 x 22 cm - 27,6 L	108,15 1
585070 ø 45 x 28 cm - 44,5 L	125,00 1

Vendu sans couvercle.

Marmite inox - sans couvercle

585092 ø 28 x 28 cm - 17 L	59,00 1
585096 ø 32 x 32 cm - 26 L	84,00 1
585098 ø 36 x 36 cm - 37 L	102,00 1
585100 ø 40 x 40 cm - 50 L	125,00 1
585101 ø 45 x 45 cm - 69 L	165,00 1

Vendu sans couvercle.

Couvercle inox

597094 ø 24 cm	9,10 1
597087 ø 28 cm	10,50 1
597092 ø 32 cm	13,70 1
597088 ø 36 cm	14,70 1
597089 ø 40 cm	17,30 1
597090 ø 45 cm	22,25 1

ÉTUVE

2870,00^{HT}
967001

• Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs



CTFE710CTE
10 niveaux GN 1/1 - 230 V mono
900x650x1100 mm
967001

2870,00 1

Convection forcée. Thermostat +50/+210°C. 230 V mono. Espace niveaux 78 mm.



Pour toutes les références

CAPIC
France 1955 ★★★★★

FOURNEAUX - SÉRIE 900

4570,00^{HT}
980330

4460,00^{HT}
980331

NOUVEAU



CUISSON TRAITEUR



Fourneau plaque coupe feu + 2 feux vifs sur placard
2x6 kW - 230 V mono si option électrique sélectionnée - 800x925x900 mm
980330 **4570,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piétement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord avant tombé rayonné de 20. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.

Fourneau 4 feux vifs sur placard
4x6 kW - 230 V mono si option électrique sélectionnée - 800x925x900 mm
980331 **4460,00 1**

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Bord avant tombé rayonné de 20. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.

SAUTEUSE

FOND BIMÉTALLIQUE (9MM ACIER + 3 MM INOX) QUI PERMET UNE MEILLEURE RÉPARTITION DE LA CHALEUR ET UNE DURABILITÉ ACCRUE

- Finition soignée, angles arrondis et aucune vis apparente
- Large bec verseur



10065,00^{HT}
980456

Sauteuse braisière 50 L
20 kW - Gaz - 230 V mono
1000x1000x900/930 mm
980456 **10065,00 1**



Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piétement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation.

FOURNEAUX - SÉRIE 1000

3245,00^{HT}
980451

5475,00^{HT}
980450

• Entraxe entre les brûleurs de 415 mm



CUISSON CHARCUTIÈRE



Fourneau 2 feux sur placard ouvert
6+8 kW - 230 V mono
500x1000x900 mm
980451 **3245,00 1**

Fourneau 4 feux sur placard ouvert
2x6 kW à l'avant +2x8 kW à l'arrière
230 V mono - 1000x1000x900 mm
980450 **5475,00 1**

Construction en acier inox 18/10 brossé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé et structure 20/10 en acier inoxydable. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Piétement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Grille de feux en fonte 500x315 mm. Allumage électrique en option.

LIBERO PRO

Le comptoir mobile pour cuisiner n'importe où !
Des plats rapides et délicieux préparés devant les yeux de vos clients. Une utilisation simple et sans odeur sur seulement 2m2 !



UN COMPTOIR MOBILE COMPLET
SUR SEULEMENT 2 M²

- Compact, léger et facile à déplacer
- 2 bacs GN 1/9 et un porte-ustensile inclus dans chaque support latéral
- Construction robuste en inox AISI 304, équipée d'un passe-plat vitré pour servir les clients ainsi qu'un éclairage LED permettant une meilleure visibilité
- Ajustement automatique de la vitesse du système de filtration en fonction de l'intensité de cuisson grâce à la fonction LiberoPro Match

Comptoir mobile LiberoPro
3,6 kW - 380/415 V tri - 50-60 Hz - 1653x788x1284 mm
998263 3 Modules (+2 tiroirs réfrigérés) **13499,00 1**

Le système de filtration LiberoPro est un système de filtration d'air intelligent, efficace pour aspirer les graisses et les mauvaises odeurs. Les filtres à graisses en acier inoxydable sont combinés aux filtres à charbon actif pour une filtration optimale en deux étapes. Le passe-plat vitré et l'éclairage LED permettent une meilleure visibilité. Monté sur 4 roues pivotantes ø75 mm dont 2 avec freins. Tiroirs neutres et étagères latérales en option. Panneau avant personnalisable. Construction robuste en inox AISI 304 et étanche IPX4. Finition acier inoxydable de série, plusieurs panneaux de personnalisation sont disponibles.

3465,00^{HT}
998264



Plancha à induction
3,50 kW - 220-240 V
400x600x227 mm
998264 1 Zone **3465,00 1**

La surface de cuisson à été spécialement conçues dans un alliage compatible avec la technologie à induction. Permettant ainsi une cuisson directe et une économie d'énergie.

2980,00^{HT}
998265



Wok à induction
3,50 kW - 220-240 V
400x600x229 mm
998265 **2980,00 1**

Cuvette wok vitrocéramique hautement résistant de 6 mm d'épaisseur, facile à nettoyer. Détection automatique permettant de chauffer la poêle wok au contact de la surface de cuisson optimisant ainsi la consommation d'énergie.

2460,00^{HT}
998261



Plaque à induction
3,50 kW - 220-240 V
400x600x152 mm
998261 **2460,00 1**

Conception élégante avec une configuration encastrable polyvalente qui peut être intégrée dans des comptoirs ou des blocs de cuisson existants.

13499,00^{HT}
998263

IDÉAL TRAITEUR, MAISON DE
RETRAITE, SALLE DES FÊTES



NOUVEAU

IDÉAL POUR L'ÉVÉNEMENTIEL
LES TERRASSES & LES JARDINS

Foyer à combustion arrière à alimenter en bûchettes de bois ou pellets alimentaires Système à tiroir, facile d'utilisation.

944,00^{HT}
950110

- 500°C en moins de 20 minutes
- Régulateur de température
- Réservoir amovible, nettoyage facile
- Isolation intérieure en fibre de céramique
- Système de clapet breveté
- Pierre réfractaire : 330x370mm, ep. 15mm
- Thermomètre professionnel en façade

Four Marcel
Dimensions intérieures : 519x340x205mm
950110 **944,00 1**

Cuissons basses 150-200°C et cuissons rapides à 450°C. Pieds rabattables, cheminée démontable, poignée de transport intégrée orientable. Poids total : 36 kg. Foyer à combustion arrière à alimenter en bûchettes de bois ou pellets alimentaires Système à tiroir, facile d'utilisation.



Avec système clapet ouvert ou fermé, cuissons possibles : pains, viandes, poissons, légumes, plats mijotés, pâtisseries, pizzas, grillades.

RÉCHAUDS

GAZ NATUREL/PROPANE

633,00^{HT}
880069



Réchaud traiteur inox - Gaz
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW
670x510x196 mm
880069 **633,00 1**

Dispositif de sécurité. Contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité. Grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox entièrement amovibles et lavables en machine. Livré en propane/butane avec pochette injecteurs GN. Support pour petite casserole. Injecteur gaz naturel en accessoire.

- Optimisation de la flamme bleue : plus d'efficacité pour moins de consommation énergétique

675,00^{HT}
980210



Réchaud bas à gaz sur pieds
1 brûleur 13 kW - 500x500x450 mm
980210 **675,00 1**

Construction en acier inoxydable SUS 304. Brûleur ø 180 mm avec grille en fonte déposée sur châssis. Veilleuse et thermocouple de sécurité. Régulation par vanne de gaz. Nettoyage facile, accès et démontage du brûleur sans outil. Pieds réglables.



805,00^{HT}
880050

NOUVEAU



HAUT RENDEMENT
IDÉAL TRAITEUR

Réchaud inox - Gaz
4 flammes - 24-32 kW - 700x850x500 mm
880050 **805,00 1**
Construction inox. 2 fois double brûleur.

696,00^{HT}
631366



Réchaud traiteur inox - Gaz
1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm
631366 **696,00 1**
1 brûleur (ø 12cm), allumage Piezo, bouton de régulation avec position ralenti, thermocouple de sécurité. Grille en fonte réversible 400x400 mm. Appareil à poser. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN (ø 160). Version table avec sous-bassement et pieds modulables. Pieds de hauteur 100 mm (CE/UL-NSF). Livré sans plat.

NOUVEAU

Réchaud acceptant
plusieurs tailles de
poêle.



Réchaud à paëlla
Rampes à gaz ø 20-40-60 mm - 21 kW
912080 Réchaud **95,00 1**
912078 Support ajustable **31,00 1**
Diamètre de poêle recommandé de 28 à 80 cm. Valide pour butane et propane.

95,00^{HT}
912080

FLEXIBLE GAZ



Flexible gaz **EPGC**
998119 1 m **55,00 1**
998120 1,5 m **89,00 1**
998121 2 m **94,00 1**



Kit raccordement
bouteille gaz **EPGC**
998118 1 m **18,00 1**
Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.

LA CUISSON

LES FOURS



FOURS MICRO-ONDES

156,00^{HT}
524890



PRIX LE PLUS BAS

2 Four 23 L

Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono
510x420x280 mm

524890 **156,00 1**

Plateau rotatif en verre ø 315 mm. Minuterie 30 mn avec signal fin de cuisson.

425,00^{HT}
631019



3 Four 26 L

Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW - 230 V mono
Dimensions : Intérieur 336x349x225 mm
Extérieur 517x412x297 mm

631019 **425,00 1**

Grande cavité. Extérieur et intérieur inox. 5 niveaux de puissance. Système à simple magnétron de répartition des ondes par le haut pour une cuisson homogène. Sol fixe.

1 Étagère support four à micro-ondes

Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm

816750 **104,00 1**

FOUR VENTILÉ

3790,00^{HT}
632409



idéal POUR LES TRAITEURS

Four R box - ventilé compact

780x800x632 mm - 4 niveaux 600x400 mm
Pas 85 mm - 5,9 kW - 230 V mono - 25,6 A

632409 Four **3790,00 1**

632410 Piètement - Hauteur 780 mm **787,00 1**

Ferrage gauche ou droite à préciser lors de la commande. Mise en chauffe ultra rapide, chambre de cuisson 100% inox, sens de ventilation alterné, vitre intérieure réfléchissante, arrêt automatique porte ouverte, buée et oura en standard, fours superposables. Joints de porte haute température clipsables, facile à retirer, laver et remettre manuellement. La vitre intérieure se libère facilement, nettoyage facile. Dispositif "stop odeur" qui permet par une simple pression sur le bouton de commande de supprimer les transferts d'odeurs entre deux cuissons.



FOURS À CONVECTION

- 2 turbines internes
- Thermostat réglable de 10 à 280°C
- Livré avec 1 plaque et 1 grille 330x430 mm

935,00^{HT}
951034



- 2 turbines 2800 tr/min
- Thermostat réglable de 10 à 280°C
- Livré avec 1 grille 600x400 mm

2045,00^{HT}
951033



Four 4 niveaux

2 turbines, porte basculante
3,5 kW - 230 V mono - 20 A

Four électrique avec grill
433x333 mm. Extérieur 557x585x568 mm

951034 **935,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, grill supérieur. Minuterie de 1 à 120 minutes. Espace de 70 mm entre les niveaux.

Four 4 niveaux

2 turbines, porte basculante
3,3 kW - 230 V mono - 20 A

600x400 mm - Extérieur 724x730x598 mm

951033 Four électrique **2045,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. Minuterie de 1 à 120 minutes. Espace de 70 mm entre les niveaux. Humidificateur manuel.

NOUVEAU

FONCTION HUMIDIFICATEUR DE SÉRIE

1490,00^{HT}
951030



Four à convection

4 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm - 3,3 kW - 220-240 V mono

951030 724x730x597 mm **1490,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 50 à 300 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage interne de la chambre de cuisson.

FOURS MIXTES

4290,00^{HT}
966612



- Turbine autoreverse avec 2 possibilités de régler la ventilation
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED
- 3 modes de cuisson : vapeur, convection, mixte
- Support de plateau de cloison bivalente amovible et remplaçable
- Température de 30 à 280 °C

Four mixte - électrique

966611 7,9 kW - 905x845x726 mm **3870,00 1**

966612 15,8 kW - 905x845x1106 mm **4290,00 1**

Four électromécanique euronorme et gastronomique, pâtisserie et gastronomie. 5 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm. Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Réglage électronique de l'évacuation. Chauffage du four avec résistances circulaires à haut rendement. Contrôle du chauffage sur 2 puissances.

Accessoires

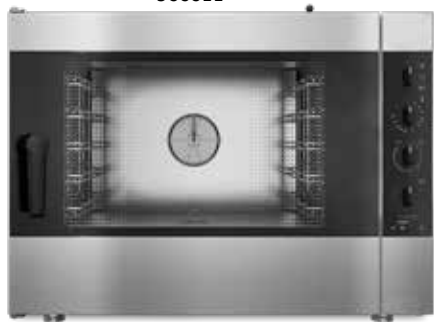
966601 Support pour four 5 niveaux **570,00 1**

951049 Support pour four 10 niveaux **595,00 1**

966615 Range plaque pour support 5 niveaux **250,00 1**

966614 Range plaque pour support 10 niveaux **370,00 1**

3870,00^{HT}
966611



retigo

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Une combinaison de solutions techniques qui réduisent les coûts d'utilisation tout en respectant l'environnement.



VISION ORANGE

OFFERT
7 vitesses de ventilation

6859,00^{HT}
998065

- 99 programmes
- Nettoyage automatique du four inclus
- Ventilateur 7 vitesses
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label

- Energy Star Partner
- Récupérateur de chaleur
- Chambre de cuisson étanche
- Porte à triple vitrage
- Contrôle électronique de la cuisson
- Sonde à cœur
- Ora

GARANTIE
2 ANS



Four mixte O 611 i Injection
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,2 kW - 400 V tri - 933x863x786 mm
998063 Ferrage à droite **5080,00 1**
998064 Ferrage à gauche **5749,00 1**

* 99 programmes, Sonde à cœur, Ora

Four mixte O 1011 i Injection
10+1 niveaux G N1/1 - Pas de 65 mm
17,6 kW - 400 V tri - 933x863x1046 mm
998065 Ferrage à droite **6859,00 1**
998066 Ferrage à gauche **7299,00 1**

Contrôle par microprocesseur. Chambre de cuisson hygiénique. Eclairage halogène. Joint de porte amovible. Loquet de porte à deux positions. Bouclier IPX 5. Pas de grilles livrées dans le four.



VISION⁺ ORANGE PLUS

Le Orange Vision Plus dispose de toutes les fonctionnalités du four vision Orange avec en plus un écran tactile 7". Ce mode de commande qui a fait ses preuves (inspiré de la commande fours mixtes Blue Vision) est très intuitif, sa réactivité est impressionnante et l'écran de base affiche toutes les caractéristiques importantes qui sont pratiquement incontournables pour l'utilisateur.

- Ventilateur 7 vitesses

8209,00^{HT}
998082

GARANTIE
2 ANS



SÉCIELEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Four 0611 i+ Injection
6 + 1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm
10,9 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
998072 Ferrage à droite **6027,00 1**
999027 Ferrage à gauche **6715,00 1**

Four 1011 i+ Injection
10 + 1 niveaux G N1/1 - Pas de 65 mm
18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm
998082 Ferrage à droite **8209,00 1**
999028 Ferrage à gauche **8535,00 1**





VISION BLUE

GARANTIE 2 ANS

- Sonde à cœur 6 points
- Ventilateur 7 vitesses
- Grand écran tactile couleur
- Ours avec position variable (par exemple pour la pâtisserie)
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner
- Energy logic : Visualiser votre consommation d'électricité

- Système de cuisson « Easy cooking »
- Système d'injection directe avancé
- Autoclimate permet un contrôle de saturation de vapeur (précision de 1%)
- Nettoyage automatique du four
- Récupération et économies (d'électricité importantes)
- Programmes basse température, cuisson sous-vide, fumoir, stérilisations

7140,00^{HT}
998068



10490,00^{HT}
998070



16790,00^{HT}
998067



RETIGO COMBIONLINE



FILTRE ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL FOUR

À partir de **365,00^{HT}**
950347



Kit PURITY C Steam - Première installation
950347 1027754 - C500 **365,00 1**
950348 1027756 - C1100 **439,00 1**
Protection du four contre le calcaire. Des plats plus savoureux sans rejet de sodium. Facile à installer. Traitement par décarbonatation. Filtration goûts, odeurs et particules.

- Four mixte B611i Injection**
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,3 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
1 998068 7140,00 1
- Four mixte B1011i Injection**
10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm
2 998070 10490,00 1
- Four mixte B2011 i Injection**
20+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm
36,9 kW - 400 V tri - 933x821x1858 mm
3 998067 16790,00 1
Livré avec une douchette sur le côté gauche.

RETIGO COMBIONLINE

OPTION DE SÉRIE DISPONIBLE SUR
VISION BLUE
VISION+ ORANGE PLUS
www.combionline.com

SOLUTION SIMPLE ET SÛRE POUR GÉRER VOTRE/ VOS FOURS À DISTANCE SUR N'IMPORTE QUEL APPAREIL : TÉLÉPHONE PORTABLE, TABLETTE ET ORDINATEUR

- Gestion des recettes
- Statistique d'utilisation
- Gestion des profils
- Mise à jour des logiciels automatique
- Notification automatique
- Sécurité absolue

ACCESSOIRES



85,00^{HT}
998098

Nettoyage automatique
50 sachets de 60 g
998098 **85,00 1**



59,00^{HT}
998099

Agent de détartrage pour four mixte
998099 **59,00 1**
25 sachets de 100 g



3780,00^{HT}
998960

Hotte à condensation
998960 Pour four 6/10 niveaux **3780,00 1**



54,00^{HT}
998100

Kit de vidange Haute température - ø 50 mm
998100 **54,00 1**



659,00^{HT}
998012

Support 2x8 niveaux GN 1/1
770x524x693 mm
998012 **659,00 1**

Kit superposition Superposition 6 niveaux / 6 niveaux
998953 Pour ferrage à gauche **735,00 1**
998952 Pour ferrage à droite **735,00 1**

Kit superposition Superposition 6 niveaux / 10 niveaux
998956 Pour ferrage à gauche **735,00 1**
998017 Pour ferrage à droite **735,00 1**

Les kits permettent de superposer deux fours mixtes électriques, à gaz ou DeliMaster.



840,00^{HT}
630424

Max 200°C - 300 W
172,5x65x354 mm
630424 **840,00 1**
Copeaux de bois de 1 à 4 cm.

Copeaux de bois
998980 2,5 kg **30,00 1**

FRITEUSES

425,00^{HT}
950363



Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5+5 L - Cuve 6+6 L
10+10 kg/h - 6kW
220-240 V mono
525x430x335 mm
950363

425,00 1



250,00^{HT}
950334

Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5 L - Cuve 6 L
10 kg/h - 3kW
220-240 V mono
265x430x335 mm
950334

250,00 1



380,00^{HT}
950333



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8 L - Cuve 10 L
13 kg/h - 3,5kW
220-240 V mono
265x475x375 mm
950333

380,00 1



600,00^{HT}
950364



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8+8 L - Cuve 10+10 L
13+13 kg/h - 7kW
220-240 V mono
525x475x375 mm
950364

600,00 1



Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.

NOUVEAU



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

1425,00^{HT}
793051



Gaz de ville ou gaz bouteille.

Friteuse à gaz à poser
Capacité 8 L - 9,6 kg/h - 6,6kW - 300x600x290 mm
793051

1425,00 1

Fond de la cuve en acier inox aisi 304. Cuve arrondie avec un profil à grande zone froide pour la récolte des résidus. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 8 positions de 110 à 190°C. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 15 minutes (de 20 à 190°C).

FRITEUSES MONOBLOCS

À partir de
2340,00^{HT}
793507



- Cuve en V, avec zone froide et éléments chauffants externes
- Utilisation de l'huile prolongée
- Facilité de nettoyage
- Montée rapide en température
- Contrôle thermostatique de 105°C à 185°C
- Vidange par robinet situé sous la cuve avec collecteur
- 1 panier + 1 couvercle en dotation
- Filtre en option

Friteuses monoblocs - Éléments chauffants externes

000175 15 L - Électrique - 10 kW - 400 V tri 2627,00 1

793505 15 L - Gaz - 14 kW 2767,00 1

400x700x850 mm

400x700x850 mm

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

Friteuse monobloc - Élément chauffant interne

793507 14 L - Électrique - 8,7 kW - 400 V tri 2340,00 1

400x700x850 mm



TRIPHASÉ

490,00^{HT}
631337



Friteuse à poser
Capacité 10 litres - Cuve 15 L - 20 kg/h
1 robinet vidange - 7,5 kW - 400V tri/50Hz
325x500x415 mm
631337

490,00 1

Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.

Friteuse à poser
Capacité 2x10 litres - Cuve 15+15 L - 20+20 kg/h
2 robinets vidange - 2x7,5 kW - 400V tri/50Hz
653x500x415 mm
631336

969,00 1



969,00^{HT}
631336

ACCESSOIRES



219,00^{HT}
971955

Chauffe frites
Pour GN 1/1 - Ht 65 mm - 0,3 kW
230 V mono 330x560x500 mm
971955

219,00 1

Pour bac prof maxi 150 mm. Avec robinet de vidange. Construction tout inox. Cuve emboutie, sans soudure pour un nettoyage facile. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Interrupteur marche/arrêt. Régulateur de chauffe avec sécurité thermique.



25,10^{HT}
909973

Testeur d'huile de friture à usage unique
Boîte de 10 tests
909973

25,10 1

Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue le degré d'oxydation thermique.

390,00^{HT}
909978

Testeur d'huile digital
Affichage +50 +250°C - Résolution 1°C
30x48x25 mm
909978

390,00 1

Affichage des composés polaires : plage de mesure 0-40% CP, résolution 1% CP. Indicateurs d'usure : 0-15% = normal (led verte), 16-24% acceptable (led jaune), >25% huile impropre (led rouge). Avec gaine de protection anti-choc, ré-étalonnable. Charge par câble USB fourni.

LA CUISSON

LES RÔTISSOIRES



FABRICATION FRANÇAISE



4375,00^{HT}
971070

- Facilité de nettoyage : intérieur démontable
- Machine efficace, polyvalente et fiable

Rôtisserie électrique à balancelles Nantaise
4 balancelles inox - 12 volailles/heure
6,4 kW - 400 V tri - 831x597x1635 mm

971110 Rôtisserie **3890,00 1**
971071 Support à roues **550,00 1**

4 balancelles inox - 16 volailles/heure
380 V - 8,70 kW - 1100x680x850 mm

1 971070 Rôtisserie **4375,00 1**
2 971111 Support à roues **585,00 1**

Chariot support monté sur roulettes pivotantes.

5 balancelles inox - 24/30 volailles/heure
970 kW - 1100x850x680 mm

971096 Rôtisserie **5265,00 1**
971114 Support à roues **585,00 1**

4 à 5 balancelles inox entraînées par un moteur puissant. Chauffage par 3 résistances blindées «incology» aux infrarouges. Commande cuisson par régulation thermostatique 20-300°C. Arrêt automatique de la cuisson par minuterie avec passage en mode «Maintien en température». Éclairage quartz protégé par «vitrocéram». Protection par glaces trempées.



7395,00^{HT}
971095

Rôtisserie RB 15 DECO
15 volailles/heure - 6,7 kW
869x747x1754 mm

3 971081 Rôtisserie **5665,00 1**
5 971082 Support à roues **550,00 1**

Rôtisserie RB20 DECO
20 volailles/heure - 9,10 kW
1140x970x810 mm

4 971095 Rôtisserie **7395,00 1**
971113 Support à roues **550,00 1**

5 balancelles inox entraînées par un moteur puissant, chauffage par 3 résistances blindées «incology» aux infrarouges, joint d'étanchéité thermique haute température (économie d'énergie).

Tête arrondie recto-verso «Rôtisserie» sérigraphiée

5 971091 **455,00 1**



8495,00^{HT}
971072

- Finition haut de gamme : construction entièrement en matériaux nobles (inox et émail)
- Facilité de nettoyage : angles intérieurs arrondis
- Tête rétro éclairée de série



Gaz de ville ou gaz bouteille.

7 Meuble fermé de rangement sur roulettes
Fermeture par portes coulissantes
finition identique à la rôtisserie
971080 **2330,00 1**

8 Tête rétro-éclairée
971090 **455,00 1**

6 Rôtisserie gaz à broches
4 broches - 24-28 volailles/heure
19,5 kW - 1480x690x1970 mm
971072 **8495,00 1**

Photo non contractuelle

ACCESSOIRES ET EMBALLAGES



29,40^{HT}
150960

Sac à bretelles
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique transparent
150960 **29,40 1**

Prix au carton de 500



À partir de
63,50^{HT}
150975

Sacs à poulet 180x65x350 mm
Kraft brun 45 + 20 g
Enduit intérieur 20 µ
150975 **63,50 5/100**

Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 500



48,72^{HT}
705275

Gant néoprène
«Spécial Rôtisserie»
705275 305 mm **48,72 1**

Jusqu'à +260°C. Matière néoprène. Coloris noir. Protection parfaite contre chaleur et liquides très chauds. Lavable en machine. Extra solide pour une longue durée de vie. Doublure intérieure au poignet absorbe sueur et saletés. Vendu par paire.



LARGE GAMME DE RÔTISSOIRES : NOUS CONSULTER



- Intérieur entièrement démontable
- Façade de commandes en verre tactile

7155,00^{HT}
971085



FABRICATION FRANÇAISE



AIDE AU NETTOYAGE



- 1** Rôtissoire à 4 balancelles Steambox*
12/16 volailles/heure
11,6 kW - 380 V tri - 860x775x890 mm
971085

7155,00 1

Système révolutionnaire de nettoyage vapeur automatique, une façade de commandes en verre tactile et une cuisson incomparable en font un outil indispensable. Programme de nettoyage vapeur automatique (15 min.). Éclairage quartz protégé par vitrocéramique. Bac à sauce intégré à vidange rapide. Cuisson incomparable par association de l'air chaud ventilé (moelleux du produit) et des infrarouges directs (doré et croustillant du produit). Porte vitrée ouvrante sur les deux faces, thermostat digital, arrêt automatique en fin de cuisson, passage en mode "maintien en température" et glaces double vitrage avant et arrière (ouverture des 2 côtés).

- 2** Support
971086

550,00 1



FABRICATION FRANÇAISE

- 100% autonettoyante
- Écran tactile multi-fonctions pour un pilotage du bout des doigts
- Cuisson "grand spectacle" avec vision panoramique (2 côtés vitrés)



100%
AUTO
NETTOYANTE



Rôtissoire D-ONE*
9,5 kW - 1150x1065x975 mm - 48 volailles/heure

971093 Rôtissoire **21690,00 1**

971112 Meuble de rangement **2755,00 1**

soit 10,60 € par jour sur 60 mois*

GRENKE

100% autonettoyant avec iCleanControl, lavage rotatif, une pression constante, une production d'eau chaude et le nouveau détergent DÉCAGRILL. Programme intelligent intégré. Large surface vitrée, design inox et émail rouge à l'intérieur, mouvement rotatif des balancelles. Façade de commandes en verre tactile étanche, bac à sauce intégré à vidange rapide et intérieur démontable. Double vitrage sur les 2 côtés, capteur d'ouverture de porte, façade tactile étanche. Alimentation 380 V tri.

*Solution de financement en location financière.

21690,00^{HT}
971093



*Préconisation d'un filtre de traitement d'eau pour les rôtissoires avec un système de nettoyage intégré.

(Permet de réduire la dureté carbonatée de l'eau et ainsi éviter la formation de calcaire dans la rôtissoire (jusqu'à 62°FH) + Filtration des ions métalliques + la filtration des substances altérant le goût et l'odeur. Dorégrill préconise un traitement d'eau professionnel qui permet de protéger la rôtissoire en préservant l'électrovanne d'eau et les éléments blindés).



FABRICATION FRANÇAISE

4658,00^{HT}
971119



DYNAMISEZ VOS VENTES
AVEC UNE BELLE PRÉSENTATION
DE VOS PRODUITS



4680,00^{HT}
971087

- *Glace droite à l'avant*
- *Plaque chaude réalisée en fonderie d'aluminium pour une cuisson homogène*
- *Fourni avec poêle géante en fonte d'aluminium antiadhésive ø 500 mm*
- *Régulation par thermostat de 20° à 300° (puissance max de cuisson)*
- *Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe*

Module poêlon MPC 75
4,5 kW - 400 V + T tri
752x958x1380 mm

971087 **4680,00 1**
Pare-chocs en inox. Soubassement fermé par le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.



555,00^{HT}
971117



Poêle géante ø 650 mm
971117 **555,00 1**
Poêle en fonte d'aluminium pour module de cuisson poêlon MPC.



SPECIALE MARCHÉ

- *Glace avant haute et plane, glaces latérales basses*
- *Éclairage chauffant*
- *Adaptée au commerce ambulant : petite profondeur (rangement facile) et garde au sol surélevée*
- *Poids réduit*

Vitrine chauffante V120 Marché fermée
3,6 kW - 230 V mono
1205x604x1220mm

971119 **4658,00 1**
Vitrine traditionnelle spéciale marché. Glaces coulissantes et réfléchissantes «effet miroir» à l'arrière. Affichage et régulation thermostatique + 20 à + 90°C. Pare-chocs inox, soubassement fermé pour le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.



3968,00^{HT}
971118



SERVICE TRADITIONNEL

- *Glace droite rabattable à l'avant*
- *Glaces arrières coulissantes et réfléchissantes «effet miroir»*
- *Éclairage chauffant*
- *Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe*

Vitrine chauffante V 75 Trad
2,1 kW - 230 V mono
752x978x1380 mm

971118 **3968,00 1**
Vitrine traditionnelle avec glaces coulissantes et réfléchissantes «effet miroir» à l'arrière. Éclairage chauffant. Affichage et régulation thermostatique digitaux + 20 à + 90°C. Pare-chocs en inox. Soubassement fermé pour le rangement. Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.

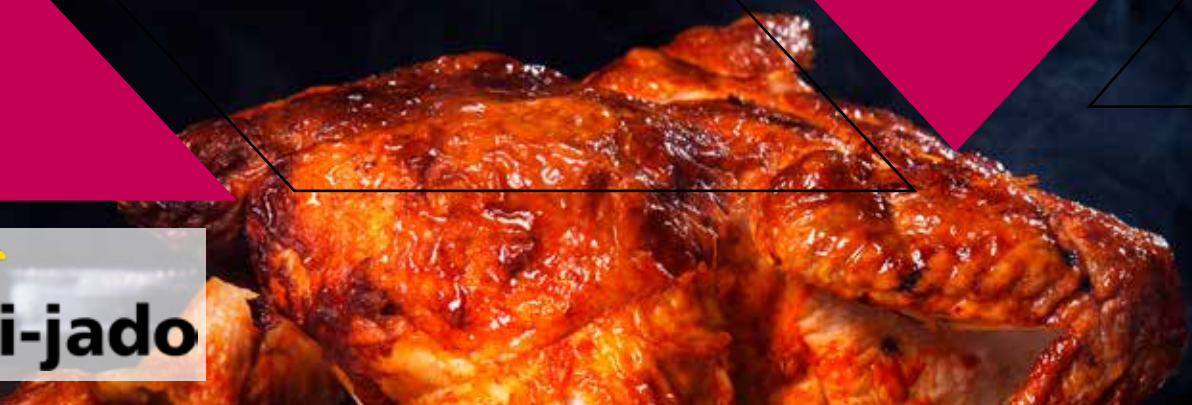


VOTRE CONCEPT RÔTISSERIE
SUR-MESURE : CONSULTEZ-NOUS

AGENCEZ VOTRE
ESPACE RÔTISSERIE
POUR DÉVELOPPER
VOS VENTES



Exemple de concept de Rôtisserie



NOUVEAU

À partir de
4590,00^{HT}
971004



Rôtissoire TG4 à poser sur table
825x590x750 mm - 5,2 kW - Rotor (capacité jusqu'à 16 volailles) - 400/230 V
971004

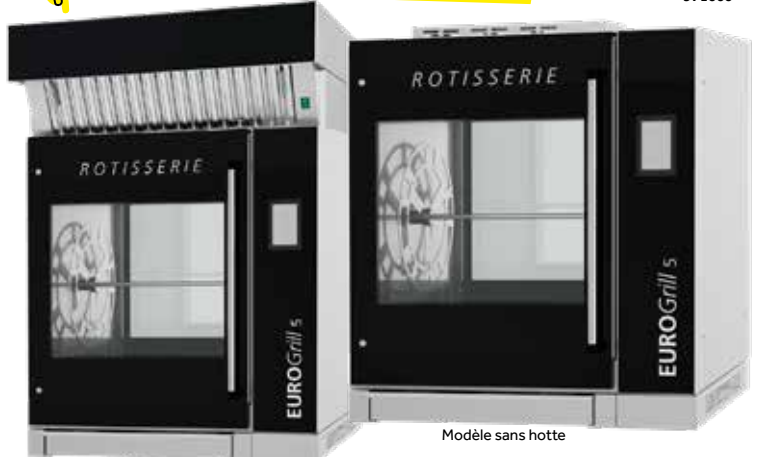
4590,00 1

Régalez simplement la durée et la température et démarrez. 4 positions pour fourche à viande, broche en V, panier ou étagère. Temps de cuisson de 75 minutes (sur la base d'un poulet de 1kg). Commandes avec réglages manuels. Convection pour cuisson uniforme et chaleur rayonnante. Porte vitrée intérieure réfléchissant la chaleur. Aucun raccordement d'évacuation d'eau ou de purge nécessaire. Pièces amovibles facilitant le nettoyage. Structure en acier inox de qualité supérieure, extérieure et intérieure.



SYSTÈME " FOOD SAFETY " : LES INFRAROUGES COMBINÉS ENGENDRENT UNE CUISSON RÉGULIÈRE, TENDRE ET CROUSTILLANTE

À partir de
8255,00^{HT}
971000



Modèle avec hotte

Modèle sans hotte

Rôtissoire EG5
834x717x942 mm - 5,9 kW - Hotte 0,4 kW - 5 broches (capacité 20 volailles) ou 5 balancelles (capacité 15 volailles).

971000 Rôtissoire 8255,00 1

971001 Hotte - 834x853x372 mm 4522,00 1

Écran tactile, 48 programmes en 6 étapes. Bouton d'activation de rotor pour un (dé)chargement facile. Raccordement de vidange non nécessaire. Système de nettoyage assisté. Double vitrage de chaque côté, aucun joint de porte. Pieds réglables.



- Écran tactile
- 48 programmes en 6 étapes
- Double vitrage
- Aucun joint de porte



Modèle avec hotte



Modèle sans hotte

**100%
AUTO
NETTOYANTE**

SYSTÈME " FOOD SAFETY " : LES INFRAROUGES COMBINÉS ENGENDRENT UNE CUISSON RÉGULIÈRE, TENDRE ET CROUSTILLANTE

À partir de
20605,00^{HT}
971002

- Écran tactile
- Système de nettoyage automatique
- 250 programmes avec 9 étapes



Rôtissoire TDR 5 auto-clean
885x760x1735 mm - 6,6 kW - Hotte 0,4 kW - 5 broches (capacité 20 volailles) ou 5 balancelles (capacité 15 volailles).

971002 Rôtissoire 20605,00 1

971003 Hotte - 834x853x372 mm 5089,00 1

soit 8,61 € par jour sur 60 mois*

GREKE®

Écran tactile, 250 programmes. Le cook correction détecte et corrige les anomalies durant le cycle de cuisson. 5 positions pour fourche à viande ou broche en V, 5 position pour panier ou étagère. Rotor jusqu'à 20 poulets (1,2 kg) par lot. Connexion USB facilitant les transferts de données et programmes. Le meuble n'est pas inclus, pour les options nous consulter.
*Solution de financement en location financière.



À partir de
9215,00^{HT}
971011



- Maintien des produits à + 65°C
- Ne dessèche pas les aliments
- Humidificateur

1



À partir de
8955,00^{HT}
971012



EXISTE ÉGALEMENT EN LIBRE SERVICE
NOUS CONSULTER

- Maintien des produits de -1°C à +5°C



2



À partir de
10850,00^{HT}
971010

- Modèle Multi Temp offrant des réglages faciles par étagère
- Température entre 40° et 70° C, chauffage éteint, lumières éteintes

fri-jado

- 1 Armoire de présentation MCC 60 Hot**
600x750x1420 mm - 2,05 kW - 230 V mono
Surface de présentation totale : 0,7 m²

971011 3 niveaux **9215,00 1**

Armoire de présentation full serve humidifiée et chauffée sur 3 niveaux. Pensé pour les produits déballés. Prêt à brancher pour une installation simple et rapide. Étagères affinées avec angle et hauteur réglables. Éclairage LED avec reproduction des couleurs naturelles sur chaque étagère. La technologie de conservation Hot Blanket maintient les produits chauds à ≥ 65°C. Technologie de recirculation de débit d'air chaud économe en énergie. Humidification. Vitrine thermique – isolation accrue.

- 2 Armoire de présentation MCC 90 Cold**
900x750x1420 mm - 0,41 kW - 230 V mono
Surface de présentation totale : 1,2 m²

971012 3 niveaux **8955,00 1**

Armoire de présentation full serve réfrigérée sur 3 niveaux. Pensé pour les produits emballés ou non. Prêt à brancher pour une installation simple et rapide. Étagères affinées transparentes avec hauteur et angle réglables. Éclairage LED avec reproduction des couleurs naturelles sur chaque étagère. Écologique : Réfrigérant R290 | Classification 3M1. Température de produits maintenue entre -1°C et 5°C. Vitrine thermique – isolation accrue.

- 3 Armoire de présentation MDD 60**
600x750x1723 mm - 3 kW - 230 V mono
Surface de présentation totale : 0,99 m²/étagère

971010 4 niveaux **10850,00 1**

Technologie brevetée Hot Blanket, prend soin de vos produits - garde vos aliments sains et délicieux jusqu'à 4 heures. Éclairage LED au-dessus de chaque étagère. Vitrine self-serve chauffée pour aliments chauds emballés.

LIBRE SERVICE



3

METTEZ SOUS-VIDE ET VENDEZ DANS VOTRE MAGASIN EN LIBRE SERVICE !

NOUVEAU

LATITUDE

UNE VISIBILITÉ À 360°
AVEC LA VITRINE
RÉFRIGÉRÉE LATITUDE

MULTIFRESCO

LA SOLUTION ÉLÉGANTE
QUI S'INSTALLE PARTOUT
POUR ENRICHIR LE FRAIS

TOTALEMENT TRANSPARENT, ROBUSTE, FIABLE ET PERFORMANT, CETTE VITRINE EST OPTIMISÉE EN ECO-CONCEPTION. EXCELLENTE PERFORMANCES EN TERME DE CONVERSATION DES PRODUITS FRAIS ELLE EST AUSSI FACILE D'ENTRETIEN.

LA VITRINE SEMI-VERTICALE QUI PERMET D'ORGANISER L'ESPACE DE VENTE DE MANIÈRE FONCTIONNELLE ET DISTINCTIVE.



- Soubassement très compact élégant et esthétique
- Cuve ultra fine pour une plus grande surface de vente

4820,00^{HT}
980614

6490,00^{HT}
980613



BAC FERMÉ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
POSSIBILITÉ DE SUBVENTION
NOUS CONSULTER

• Design et esthétique grâce à sa façade haute

Vitrine panoramique libre-service avec portes vitrées
Bac fermé - Surface d'exposition 1,22 / 1,51 m²
Froid ventilé -1 à +4°C - 230 V mono - 1250x1125x920 mm
980614

4820,00 1

lot réfrigéré libre-service au design minimaliste qui offre une visibilité à 360° des produits frais exposés 100% des surfaces vitrées, groupe intégré en partie basse. Classe climatique 3. Préconisé pour les découpes fraîches, fruits et légumes, charcuterie et fromages. Classe climatique 3 M0.

Vitrine Multifresco

3 niveaux - Surface d'exposition 1,196m²
Froid ventilé -1 à +4°C - 230 V mono - Épaisseur par joue : 30 mm
Longueur 1310 mm avec joues (1250 mm sans joues) x754x1302 mm
980613

6490,00 1

Vitrine libre-service qui se caractérise par son design et assure un excellent rapport entre l'espace occupé et le volume d'exposition. La capacité de charge est optimisée pouvant accueillir un grand nombre de références qui sont mises en valeur par des étagères en cascade. Idéal pour la mise en avant charcuterie, fromage, fruits et légumes... Classe climatique 3 M0.

4618,00^{HT}
630491

VITRINES « PRÊT À BRANCHER »

À partir de
1836,00^{HT}
054360



Vitrine murale réfrigérée froid ventilé 0°C/+2°C
230 V mono - 1250x685x2000 mm
630491

4618,00 1

Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. Les étagères sont réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontale. Classe climatique 3. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. R290.



CODIGEL
LES SOLUTIONS RÉFRIGÉRÉES

Vitrines de service arrière

Froid statique -1 à +5°C - 800 mm

054360	CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée 330 W - 230 V mono - 1055x800x1230 mm	1836,00 1
524361	CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées 550 W - 230 V mono - 1525x800x1230 mm	2300,00 1
524362	CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées 675 W - 230 V mono - 2025x800x1230 mm	2690,00 1
524363	CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées 880 W - 230 V mono - 2525x800x1230 mm	2980,00 1

Extérieur et intérieur en acier plastifié. Cotés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Profilés en aluminium anodisé. Stockage réfrigéré, entrée 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Gaz R452a. Classe climatique 3 - M1; vitre sécurit rabattable pour faciliter le nettoyage.

LE MAGASIN

LES VITRINES "PRÊTES À BRANCHER"



NOUVEAU



ÉCLAIRAGE À LED 4000 K
POUR MIEUX EXPOSER LES PRODUITS

- Flux d'air sur les vitres afin d'éviter la buée
- Régulation de la vitesse de ventilation
- Portes plexi arrière coulissantes

8450,00^{HT}

524681



Vitrine Polo Squared à froid ventilé

+0 à +2 °C - 1960x1200x1270 mm (hors joues) - 0,76 kW - 230 V mono
524681

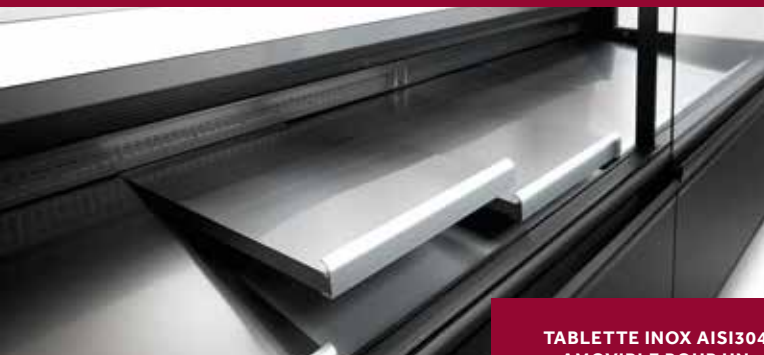
8450,00 1

Dimensions avec joues : 2060x1200x1270 mm. Cuve en aluminium avec isolation par mousse de polyuréthane injectée. Plan d'exposition en acier inox AISI 304. Réfrigération à froid ventilé avec soupape thermostatique. Tablettes intermédiaires sur demande. Fermeture arrière en plexiglas. Tableau électrique à thermostat digital et dégivrage automatique. Réserve sous le comptoir avec portes et réfrigération à froid descendant. Polo ventilé: récupération de l'eau de condensation au moyen d'une cuve amovible ou via le branchement à une conduite d'évacuation. Conditions de fonctionnement classe 3 (25°C et 60% H.R.). Température minimum de service M1 (+ 5°/- 1°C) UNI EN 441-6.3.2.

Exemple illustration

DE SÉRIE

frigomeccanica



**TABLETTE INOX AISI304
AMOVIBLE POUR UN
ENTRETIEN PLUS AISÉ**

**PORTE VITRÉE SUR VÉRINS
RABBATTABLE POUR
FACILITÉ LE CHARGEMENT/
DÉCHARGEMENT
FACILITÉ POUR L'ENTRETIEN**



**RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE PAR
FROID DESCENDANT**





DÉDIÉ AU MAGASIN, CE MEUBLE RÉFRIGÉRÉ DE SERVICE PERMET D'EXPOSER ET DE CONSERVER LES PRODUITS DE MANIÈRE POLYVALENTE ET FIABLE. LA FAÇADE BOIS S'INTÈGRE PARTOUT ET DONNE DE L'ÉLÉGANCE À VOTRE ESPACE DE VENTE.



- Groupe logé (bac d'évaporation des eaux de dégivrage)
- Régulation électronique Eliwell
- Dégivrage naturel

Meuble 3m1 pour la boucherie
Cuve 900 mm
Intérieur tout inox
Porte-papier inclus
Évaporateur traité
Réserves réfrigérées
Finition imitation bois
Façade et joues comprises
Éclairage LED 4000K (blanc) ou Natura (rose)
au choix lors de la commande



Surface d'exposition : 3,41 m²

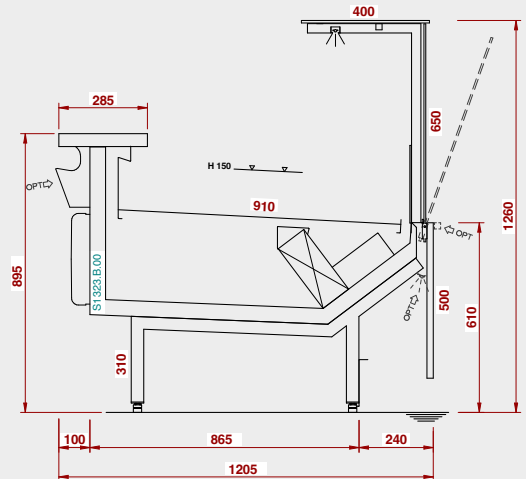


Réserves réfrigérées

Vitrine COMFORT

Puissance frigorifique : 1200 W - Puissance nominale : 924 W - Profondeur hors tout : 1205 mm - Dimensions totales : 3750x1205x1260 mm (hors joues*) 980612 **10625,00 1**

Meuble frigorifique traditionnel. À groupe logé (R290). Réserves réfrigérées à portes. Vitrage descendant droit (DD). Superstructure à l'avant avec tablette verre supérieure 400 mm avec éclairage LED (simple rangée d'éclairage LED NATURA ou 4000 K). Profondeur de cuve : 910 mm. Ligne de chargement : 150 mm. Cuve en inox. Exposition inox. Porte-prix aluminium en reprise d'air. Gaine postérieure et haut de joue inox. Accessoires : évaporateur traité, sans pare-choc, porte papier, planche de découpe, porte balance 600x400 mm. Classe climatique 3.
* Rajouter 40 mm de chaque côté pour la longueur avec joues.



PRODUITS LAITIERS



CHARCUTERIE



TRAITEUR



VIANDE



PAIN



FROMAGE



VOLAILLES

LE FROID

LES ARMOIRES 400L & CAVES À VIN



CAVES À VIN



L'AUTOUT PRINCIPAL D'UNE CAVE À VIN EST DE PRÉSERVER VOS BOUTEILLES. ELLE REPRODUIT PRÉCISÉMENT LES CONDITIONS DE CONSERVATION D'UNE CAVE TRADITIONNELLE. ELLE PROTÈGE VOS BOUTEILLES DE LA LUMIÈRE, DE L'AIR AMBIANT, DES VIBRATIONS ET DE L'HUMIDITÉ. ELLE PERMET D'OBTENIR PRÉCISÉMENT LA TEMPÉRATURE REQUISE À LA CONSERVATION DE TOUS LES TYPES DE VIN.



1469,00^{HT}
947356

Cave à vin - Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 27 bouteilles
3 étagères + 1 panier - 96 W
230 V mono - 600x600(+40)x835 mm
947356

1469,00 1

Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Porte réversible. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 45dB.



2155,00^{HT}
947357

Cave à vin bi-température - Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 125 bouteilles
5+1 étagères - 120 W
230 V mono - 600x700(+40)x1510 mm
947357

2155,00 1

Thermostat digital. Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 50dB.



2530,00^{HT}
947355

Cave à vin bi-température - Froid ventilé +5 à +20°C
1 porte vitrée - 169 bouteilles
9+1 étagères - 130 W - 230 V mono
600x700(+40)x1865 mm
947355

2530,00 1

Thermostat digital. Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. Niveau sonore < 50dB.

ARMOIRES 400 L BLANCHE

900,00^{HT}
947334

Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 4 clayettes - 180 W - 230 V mono
590x600(+45)x1860 mm
947334

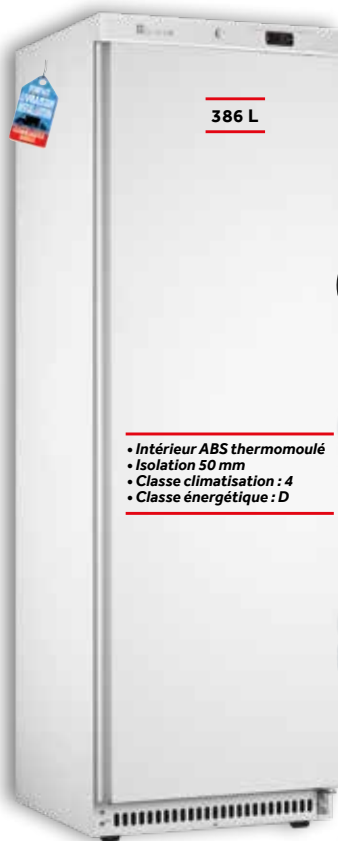
900,00 1

Intérieur ABS. Isolation 50 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (495x428 mm). Porte réversible. Serrure incluse.

Armoire froide statique négative -16° à -22°C
Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine 6 clayettes - 320 W - 230 V mono
620x675x1860 mm
947335

1027,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (493x380 mm). Porte réversible. Serrure incluse.



386 L



Pour les versions négatives

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : D



Pour les versions positives



386 L

965,00^{HT}
947336

ARMOIRES 400 L INOX

Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C
Volume brut 386 L - Volume net 308 L
1 porte pleine - 4 clayettes - 180 W
230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm
947336

965,00 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 50 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (495x428 mm). Porte réversible. Serrure incluse.

Armoire froide statique négative -16° à -22°C

Volume brut 386 L - Volume net 268 L
1 porte pleine 6 clayettes - 320 W
230 V mono - 620x675x1860 mm
947337

1101,00 1

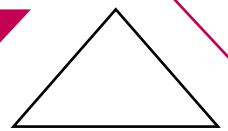
Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (493x380 mm). Porte réversible. Serrure incluse.

GRILLES FIXES

FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS

PORTE RÉVERSIBLE





ARMOIRES GN 2/1 BLANCHE



Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C
Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine - 4 clayettes - 190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm
947324 1119,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (650x530 mm). Porte réversible avec fermeture automatique et par clés.

Armoire froide statique négative -16° à -22°C
Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine - 6 niveaux - 260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm
947325 1180,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (650 x 510 mm). Porte réversible, fermeture automatique. Fermeture à clés. Capacité : 14 paniers (500x300x170 mm) non inclus.

1119,00^{HT}
947324



**567 L
GN 2/1**

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : D

**567 L
GN 2/1**

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 60 mm
- Classe climatisation : 4
- Classe énergétique : D

ARMOIRES GN 2/1 INOX

À partir de
1275,00^{HT}
947326

Armoire froide ventilée positive +1° à +8°C
Volume brut 567 L - Volume net 488 L
1 porte pleine - 4 clayettes
190 W - 230 V mono
750x705(+45)x1950/2010 mm
947326 1275,00 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Grilles ajustables en acier plastifié (650x530 mm). Porte réversible avec fermeture automatique. Fermeture à clés.

Armoire froide statique négative -16° à -22°C
Volume brut 567 L - Volume net 466 L
1 porte pleine - 6 clayettes
260 W - 230 V mono
750x705(+45)x1950/2010 mm
947327 1285,00 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. Grilles fixes en (650x510 mm). Porte réversible, fermeture automatique. Fermeture à clés. Capacité : 14 paniers (500x300x170 mm) non inclus.

ARMOIRES GN 2/1 INOX

1230,00^{HT}
524110

1480,00^{HT}
524111



**1400 L
GN 2/1**

**650 L
GN 2/1**

- Isolation 60 mm
- GN 2/1



Armoire GN 2/1 froid ventilé positive -2 à +8°C
650 L - 1 porte pleine - 440 W
230 V mono - 701x825x2050 mm
524110 1230,00 1

Armoire GN 2/1 froid ventilé négative -20 à -12°C
700 L - 1 porte pleine - 390 W
capacité maximum de support d'étagères 31 pièces, espacés de 4,5 cm
230 V mono - 701x807x2050 mm
524111 1480,00 1

Armoire GN 2/1 froid ventilé positive -2 à +8°C
1400 L - 2 portes pleines - 440 W
230 V mono - 1403x807x2050 mm
524112 1820,00 1

Armoire GN 2/1 froid ventilé négative -20 à -12°C
1400 L - 2 portes pleines - 560 W
capacité maximum de support d'étagères 62 pièces, espacés de 4,5 cm
230 V mono - 1403x807x2050 mm
524113 2110,00 1

Glissières extérieures
524114 30,00 1

Glissières centrales pour armoire 2 portes
524115 15,00 1

Grille plastifiée GN 2/1
530x650 mm
524116 40,00 1

Corps intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 430 SB. Isolation en polyuréthane sans HCFC écologique 35/40 kg/m³. Panneau de commande numérique. Régulateur Dixell. Dégivrage automatique à résistance électrique. Pieds réglables en acier inoxydable. Joints magnétiques amovibles et faciles à nettoyer. 3 grilles plastifiées GN 2/1 par porte. Porte avec serrure. 29 niveaux maximum par porte. 20 kg / grille. Maximum 140 kg pour une porte, 230 kg pour 2 portes. Classe climatique 4.



Armoire GN 2/1 froide ventilée positive -2 à +8°C
670 L - 1 porte pleine - 220 W - 220 V mono
584285 730x800x2065 mm **1399,00 1**

Armoire GN 2/1 froide ventilée négative -18 à -22°C
670 L - 1 porte pleine - 600 W - 220 V mono
584287 730x800x2065 mm **1590,00 1**

Glissières
524305 gauche **17,50 1**
524306 droite **17,50 1**
Grille plastifiée GN 2/1
524307 **31,50 1**

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430, (arrière et dessous en acier galvanisé). Compresseur Embraco. Thermostat numérique Carel. Froid ventilé. Evaporateur traité cataphorèse. Roues de série avec freins en façade. Serrure de porte. Eclairage intérieur LED. Dégivrage automatique. Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage. Fermeture de porte par rappel automatique. Maintien de porte en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques, faciles à nettoyer et démontables sans outils. Isolation enceinte 60 mm. 18 niveaux maximum par porte (pas de 50 mm). Dotation de série : 3 grilles + 1 grille de fond. Charge maxi 40 kg / grilles. Classe climatique 4.

Armoire GN 2/1 froid ventilé positive -2 à +8°C
1300 L - 2 portes pleines - 350 W - 220 V mono
584286 1314x800x2065 mm **1990,00 1**

Armoire GN 2/1 froid ventilé négatif -18 à -22°C
1300 L - 2 portes pleines - 980 W - 220 V mono
585282 1314x800x2065 mm **2215,00 1**

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430, (arrière et dessous en acier galvanisé). Compresseur Embraco. Thermostat numérique Carel. Froid ventilé. Evaporateur traité cataphorèse. Roues de série avec freins en façade. Serrure de porte. Eclairage intérieur LED. Dégivrage automatique. Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage. Fermeture de porte par rappel automatique. Maintien de porte en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques, faciles à nettoyer et démontables sans outils. Isolation enceinte 60 mm. 18 niveaux maximum par porte (pas de 50 mm). Dotation de série : 3 grilles + 1 grille de fond. Charge maxi 40 kg / grilles. Classe climatique 4.



À partir de **1990,00^{HT}**
584286

• Isolation 60 mm
• GN 2/1

1300 L
GN 2/1

GASTRO
NORME

az
R600a
Pour les
versions
positives

az
R290
Pour les
versions
négatives

GASTRO
NORME

À partir de **1399,00^{HT}**
584285

670 L
GN 2/1

az
R600a
Pour les
versions
positives

az
R290
Pour les
versions
négatives

R404A PPF 3520	R134a PPF 1430	R407A PPF 2110	R407F PPF 1820	R290 PPF 3,3	R600 PPF 20	R1234yf PPF 2
2020 INTERDICTION Installations neuves	2022 INTERDICTION Installations neuves	2030 INTERDICTION Installations neuves	2030 INTERDICTION Installations neuves			

La contribution des fluides à l'effet de serre est mise en cause depuis quelques années. Les nouvelles réglementations considèrent que toutes les substances chimiques présentant un GWP (Global Warming Potential) élevé sont nocives pour l'environnement. C'est pourquoi, dans les années à venir, tous les fluides frigorigènes avec un GWP élevé vont être amenés à disparaître, pour laisser la place aux fluides "propres", plus respectueux de l'environnement.



À partir de **1750,00^{HT}**
524034

• Tropicalisé + 43°C
• Isolation porte 70 mm
• GN 2/1
• Inox AISI 304
• Classe climatique 5

654 L
GN 2/1

À partir de **2495,00^{HT}**
524035

• Tropicalisé + 43°C
• Isolation porte 70 mm
• GN 2/1
• Inox AISI 304
• Classe climatique 5

1432 L
GN 2/1



• Tropicalisé + 43°C
• Isolation porte 70 mm
• GN 2/1
• Inox AISI 304
• Classe climatique 5

654 L
GN 2/1

1965,00^{HT}
524033

Armoire GN 2/1 vitrée
froide ventilée positive
-2 à +8°C

1 porte vitrée - 654 L
636 W - 230 V mono
720x905x2100 mm

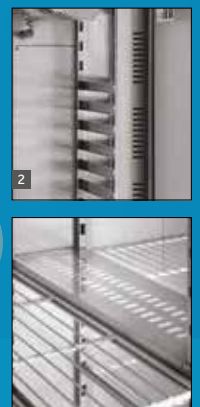
524033 **1965,00 1**

Intérieur et extérieur inox. Evaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation : 3 clayettes GN 2/1, 22 niveaux par porte, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

Pour toutes les références :

- Paire de glissières
524004 **42,00 1**
Kit pâtisserie
pour grilles 600x400mm
524019 **155,00 1**
- Grille plastifiée GN 2/1
524007 **20,80 1**

MADE IN
EUROPE
az
R290
GASTRO
NORME



- Portique à viande
524045 **42,00 1**
Charge maximum : 100 kg



Armoire froide ventilée positive -2 à +8°C
1 porte pleine - 654 L 561 W - 230 V mono
524034 720x868x2100 mm **1750,00 1**

Armoire froide ventilée négative 0 à -21°C
1 porte pleine - 654 L 639 W - 230 V mono
630202 720x868x2100 mm **2177,00 1**

Armoire froide ventilée positive -2 à +8°C
1432 L - 2 portes pleines - 836 W - 230 V mono
524035 1440x868x2100 mm **2495,00 1**

Armoire froide ventilée négative 0 à -21°C
1432 L - 2 portes pleines - 1017 W - 230 V mono
630204 1440x868x2100 mm **2958,00 1**

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Froid ventilé. Evaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 70 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation : 3 clayettes GN 2/1, 22 niveaux par porte, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes. Portes réversibles.

ARMOIRES GN 2/1 EMBOUTIES



À partir de
2905,00^{HT}
820042

**1300 L
GN 2/1**

**GROUPE
MONOBLOC**

**GLISSIÈRES
EMBOUTIES**



**GASTRO
NORME**



À partir de
2005,00^{HT}
820040

**540 L
GN 2/1**

**GROUPE
MONOBLOC**



**GASTRO
NORME**



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE 0/+10°C

425 L (net) - 540 L (brut) - 1 porte - 0,19 kW
230 V mono

820040 654x830x2000 mm **2005,00** 1

830 L (net) - 1300 L (brut) - 2 portes - 0,35 kW
230 V mono

820042 1344x830x2000 mm **2905,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

425 L (net) - 540 L (brut) - 1 porte - 0,5 kW
230 V mono

820041 654x830x2000 mm **2640,00** 1

830 L (net) - 1300 L (brut) - 2 portes - 0,78 kW
230 V mono

820043 1344x830x2000 mm **3865,00** 1

Intérieur et extérieur inox, arrière galva, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Joints de porte démontables. Fermeture auto à 45°. Glissières embouties. 3 clayettes GN 2/1 par porte. Évaporateurs traités anti-corrosion et encastrés dans le plafond. Thermostat électronique, affichage digital. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible.

Glissières pour armoires 2 portes		Support carcasses à viandes	
820020 Droite	15,00 1	820018 GN600	23,30 1
820021 Gauche	15,00 1	820019 GN1200	34,50 1



Dégivrage contrôlé électroniquement

Porte réversible

Évaporateur monobloc encastré

Glissière emboutie 22 niveaux

Contrôle de la température par afficheur digital

WIFI pour contrôle HACCP

Joint de porte démontable

3 clayettes GN 2/1 par porte

Évaporateur traité anti-corrosion

Groupe monobloc

Classe climatique 5

À partir de
2780,00^{HT}
630207

**610 L
GN 2/1
Wi-Fi**



**GASTRO
NORME**

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Tout inox AISI 304 arrière, dessous, dessus



À partir de
3520,00^{HT}
630211

**1410 L
GN 2/1
Wi-Fi**



**GASTRO
NORME**

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

450 L (net) - 610 L (brut) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono

630207 690x840x2100 mm **2780,00** 1

900 L (net) - 1410 L (brut) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono

630211 1380x840x2100 mm **3520,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

450 L (net) - 610 L (brut) - 1 porte - 0,57 kW - 230 V mono

630206 690x840x2100 mm **3060,00** 1

830 L (net) - 1410 L (brut) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono

630210 1380x840x2100 mm **4230,00** 1



À partir de
3116,00^{HT}
980580

- Tout inox
- Glissières embouties
- Isolation épaisseur 93 mm
- Gaine ventilation en (en +)



EVOLIGI
Armoires | Modules | Réfrigérateurs | Congélateurs

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 0,291 kW - 230 V mono	
980580 720x825x2070 mm	3116,00 1
1350 L - 2 portes pleines - 0,85 kW - 230 V mono	
980581 1440x825x2070 mm	4190,00 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 0,473 kW - 230 V mono	
980582 720x825x2090 mm	3360,00 1
1350 L - 2 portes pleines - 0,833 kW - 230 V mono	
980583 1440x825x2090 mm	4800,00 1

Construction inox AISI 304. Avec 4 grilles inox GN2/1 par porte. Design intelligent de l'évaporateur non débordant situé en dehors du volume de stockage. Glissières anti basculement garantissant un accès facile aux produits placés à l'arrière. Porte réversible. Ré-évaporation par gaz chaud utilisant la chaleur du compresseur. Porte à fermeture automatique 110° évitant la déperdition de froid et favorisant les économies.



À partir de
4190,00^{HT}
980581

GN 2/1



GLISSIÈRES EMBOUTIES



LIEBHERR

Porte réversible. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60 kg par grille
Chargement direct des bacs GN 1/1 et GN 2/1. Régulation électronique sous
lexan pour faciliter le nettoyage. Isolation haute densité 83 mm sans CFC

ARMOIRES POSITIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
+1 à +15°C

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
-35 à -10°C
(-26 à -10°C modèle 2 portes)



CUVE INOX AVEC
GLISSIÈRES EMBOUTIES
EASYSKLEAN



JUSQU'À
26 BACS GN 1/1



BANDEAU DE FAÇADE
RELEVABLE



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE

Froid ventilé +1 à +15°C - 1 porte - Volume 597 L (brut) 465 L (utile)	
4 grilles GN 2/1 - Capacité 26 bacs GN 1/1 hauteur 65 mm	
Classe énergétique B - 250 W - 230 V mono - 700x830x2120 mm	
630040 GKPV6570	3499,00 1
Froid ventilé +1 à +15°C - 2 portes - Volume 1361 L (brut) 1056 L (utile)	
8 grilles GN 2/1 Capacité 52 bacs - GN 1/1 hauteur 65 mm	
Classe énergétique C - 350 W - 230 V mono - 1430x830x2120 mm	
630041 GKPV1470	5457,00 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE

Froid ventilé -26 à -10°C - 1 porte - Volume 597 L (brut) 465 L (utile)	
4 grilles GN 2/1 - Capacité 26 bacs GN 1/1 hauteur 65 mm	
Classe énergétique C - 600 W - 230 V mono - 700x830x2120 mm	
630042 GGPV6570	4245,00 1
Froid ventilé -26 à -10°C - 2 portes - Volume 1361 L (brut) 1056 L (utile)	
8 grilles GN 2/1 - Capacité 52 bacs GN 1/1 hauteur 65 mm	
Classe énergétique C - 700 W - 230 V mono - 1430x830x2120 mm	
630043 GGPV1470	6190,00 1

Classe climatique 5 (+40°C). Pieds inox réglable de 120 à 170 mm. Joint de porte facilement démontable sous outils et contre porte couvrant le joint pour éviter les dépôts de salissures. Affichage digital de la température, alarme sonore et visuelle (ouverture porte prolongée). Gaz R290 pour toutes les références.



À partir de
3499,00^{HT}
630040

GN 2/1

À partir de
5457,00^{HT}
630041

GN 2/1

MEUBLE GASTRONORME



• **Ambiance de fonctionnement 40 °C**

À partir de
1280,00^{HT}
524276



Jeu de glissière GN 1/1
524026 **20,00 1**
Grille GN 1/1
524025 **20,00 1**

Roulette avec frein
524024 **28,30 1**
Roulette sans frein
524027 **24,30 1**



Table réfrigérée dessus inox froid ventilé +2 à +8°C
230 V mono

524276 R600a - 280 L - 2 portes pleines **1280,00 1**
250 W - 1360x700x840 mm

524279 R290 - 420 L - 3 portes pleines **1360,00 1**
300 W - 1795x700x840 mm

524282 R290 - 560 L - 4 portes pleines **1680,00 1**
400 W - 2230x700x740 mm

Table réfrigérée dessus inox avec dossierer froid ventilé +2 à +8°C
230 V mono

524278 R600a - 280 L - 2 portes pleines **1310,00 1**
250 W - 1360x700x840 mm

524280 R290 - 420 L - 3 portes pleines **1430,00 1**
300 W - 1795x700x840 mm

524277 R290 - 560 L - 4 portes pleines **1670,00 1**
400 W - 2230x700x740 mm

Accessoires et options

524304 grille table GN 1/1 **16,00 1**

524301 Glissières gauche table GN 1/1 **12,50 1**

524302 Glissières droite table GN 1/1 **12,50 1**

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable, plan de travail AISI 304 (arrière et dessus en acier galvanisé). Compresseur Embraco. Thermostat numérique Carel. Froid ventilé. Evaporateur traité cataphorèse. Dégivrage automatique. Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage. Fermeture de porte par rappel automatique. Maintien de la porte en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques, faciles à nettoyer et démontables sans outils. Dotation de 4 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm.

1880,00^{HT}
523911

Table réfrigérée dessus inox sans dossierer - Froid ventilé 0 à +10°C

523909 PNR99 - 270 L - 2 portes - 334 W - 1345x700x870 mm **1635,00 1**

523911 PNR999 - 425 L - 3 portes pleines - 334 W - 1790x700x870 mm **1880,00 1**

523913 PNR9999 - 571 L - 4 portes pleines - 455 W - 2240x700x870 mm **2160,00 1**

Table réfrigérée dessus inox avec dossierer - Froid ventilé 0 à +10°C

523910 PNR99A - 270 L - 2 portes - 334 W - 1345x700x870 mm **1720,00 1**

523912 PNR999A - 425 L - 3 portes pleines - 334 W - 1790x700x870 mm **1978,00 1**

523914 PNR9999A - 571 L - 4 portes pleines - 425 W - 2240x700x870 mm **2272,00 1**

Évaporateur traité époxy anti-corrosion. Isolation 50 mm. Joints de portes magnétiques déclinables. Portes ergonomiques avec mécanisme de fermeture automatique sous un angle de 90°. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement. Gaz R134a et à partir du 1^{er} janvier 2023 gaz R290..



À partir de
1635,00^{HT}
523909



3235,00^{HT}
523908

- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé

2690,00^{HT}
523907

Table Gastronomique GN 1/1 - Dessus Inox - Froid ventilé 0 à +10°C

523906 PNR22 - 270 L - 4 tiroirs - 1345x700x875 mm **2175,00 1**

523907 PNR222 - 421 L - 6 tiroirs - 1790x700x875 mm **2690,00 1**

523908 PNR2222 - 571 L - 8 tiroirs - 2240x700x875 mm **3235,00 1**



LE FROID

LES CELLULES MIXTES



NOUVEAU



5585,00^{HT}
950341

10 GN 1/1



- Cycle refroidissement ou surgélation rapide et cycle "hard"
- Sonde à piquer un point de série
- Maintien de la température après le cycle
- Isolation polyuréthane injecté ép. 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer



4015,00^{HT}
950340

7 GN 1/1



Refroidissement rapide : 20 kg de +64,5 à +8,5°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 10 kg de +64,5 à -19,5°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

MX20-10AEC

4 niveaux GN 1/1 au pas de 74 mm ou 7 niveaux au pas de 37 mm
Dotation 4 paires de glissières - 1,6 kW - 230 V mono - 770x790x945 mm
950340 **4015,00 1**

Refroidissement rapide : 30 kg de +63 à +10°C à cœur en moins de 1h50
Surgélation rapide : 15 kg de +63 à -18°C à cœur en moins de 4h30 ou +20 à -18°C à cœur

MX45-20AEC

10 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm ou 19 niveaux au pas de 35 mm
Dotation 10 paires de glissières - 1,7 kW - 230 V mono - 770x790x1565 mm
950341 **5585,00 1**

Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Dessus et face arrière acier inox 18/10. Pieds réglables 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente d'évacuation d'eau. Grille anti-rongeurs arrière sur le logement groupe frigorifique. Prévoir une évacuation par gravité pour condensat. Gaz R452a.



5080,00^{HT}
630414

10 GN/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm



- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60 mm
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Groupe logé pour ambiance +43°C

2595,00^{HT}
942335



5 GN/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm

2210,00^{HT}
841300

Refroidissement : 14 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 11 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 03 ISO - 3 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x750 mm
841300 **2210,00 1**

Refroidissement : 20 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 15 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 05 ISO - 5 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x880 mm
942335 **2595,00 1**

Refroidissement : 25 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 20 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 10 ISO - 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,49 kW - 230 V mono - 750x740x1290 mm
630414 **5080,00 1**

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Fluide R507A. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anti-corrosion traité cataphorèse. Sonde à cœur. Portes non réversibles ferrée à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle.

- Profondeur porte ouverte : 1398 mm
- Double format intérieur GN 1/1 (530x325 mm) et 600x400 mm
- Rack inox monobloc amovible
- Niveaux espacés de 60 mm (standard) ou 75 mm (option)
- Dégivrage naturel
- Bac de récupération des eaux de dégivrage
- Ré-évaporation électrique en option
- Pilotage automatique
- Refroidissement ou surgélation



SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

EVOLOGI

Armoires | Minibacs | Cellules Mixtes Refroidissement & Congélation

La nouvelle gamme Evologi entièrement conçue et construite en France réunit toutes les caractéristiques que vous êtes en droit d'attendre d'un matériel de cuisine professionnel : économie d'énergie, respect de l'environnement et parfaite conformité par rapport aux dernières directives européennes en matière d'eco-design. La gamme présente un nombre impressionnant d'options qui permettent à chacun de personnaliser son armoire pour qu'elle s'intègre parfaitement dans l'organisation de sa cuisine.



3885,00^{HT}
980561

1 980561 3885,00 1

Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.



4460,00^{HT}
980562

2 980562 4460,00 1

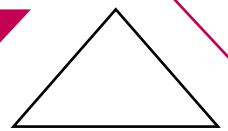
Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.



7560,00^{HT}
980563

3 980563 7560,00 1

Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.



- Couverture vitrée plate en verre sécurité trempé
- Cuve blanche avec angles ronds pour faciliter le nettoyage
- Equipé de 4 roulettes renforcées orientables

À partir de
1136,00^{HT}
975211



Conservateur à crème glacées / surgelés
Couvercle vitré - froid statique - 10 à -24°C
Classe climatique 5 (+40°C)

LIEBHERR

975211	220 L - Capacité 12 bacs de 2,5L 150 W - 835x661x825 mm	1136,00	1
975212	294 L - Capacité 18 bacs de 2,5L 150 W - 1045x661x825 mm	1205,00	1
975213	369 L - Capacité 21 bacs de 2,5L 200 W - 1255x661x825 mm	1320,00	1



Accès rapide grâce au couvercle coulissant en aluminium. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Carrosserie époxy traité anti-corrosion à haute résistance aux coups et rayures. Système de paroi chauffée qui évite la condensation sur la carrosserie. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Thermostat mécanique et thermomètre intérieur. Gaz R600a ou R290. Livré avec paniers glacières «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

CHAMBRE FROIDE ET TABLE LAMINAIRE



À partir de
8560,00^{HT}
000402

IDÉAL POUR LES LOCAUX NE
POUVANT PAS ACCUEILLIR
DE CHAMBRES FROIDES.

- Flux laminaire LATÉRAL permettant de maintenir au froid sur le plan de travail
- Évaporateur en dehors de la cuve pour une meilleure hygiène

APPLICATIONS POSSIBLES

Le dessouvidage. La préparation des sandwiches. La découpe des viandes, poissons, fromages... Dans les crèches, les offices alimentaires scolaires, les écoles hôtelières, cfa en milieu hospitalier, diététique, pâtisserie...

MULTIFONCTION

Le labo system® peut être disposé dans le local des préparations chaudes notamment dans les petites collectivités inférieures à 200 repas. Il peut aussi s'intégrer dans un comptoir de distribution permettant au personnel de service de travailler face aux consommateurs. Dans les cuisines municipales, le labo system peut être utilisé sur un autre site, par exemple pour des manifestations extérieures et centres aérés.

Table flux latéral laminaire

000402	3 plaques GN1/1 - plan de travail 1040x530 mm 1400x700x1100 mm	8560,00	1
000400	4 plaques GN1/1 - plan de travail 1385x530 mm 1745x700x1100 mm	9475,00	1
000401	5 plaques GN1/1 - plan de travail 1730x530 mm 2090x700x1100 mm	10455,00	1

Construction acier inox 18/10 avec angles arrondis. Système de Flux d'air LATERAL de la droite vers la gauche. Pare-haleine vertical amovible en glace trempée situé sur l'arrière du plan de travail. Cuve isolée inox 18/10 avec bonde de vidange. Bac GN 1/3 pour récupération des eaux de condensats. 2 évaporateurs suspendus au dessus du plan de travail. Extractible sans outils. Téléthermostat à affichage digital. Interrupteur marche-arrêt avec voyant. Branchement par cordon type téléphone avec prise 220 V. 4 roues acier inox dont 2 avec frein. Plaques en polyéthylène.

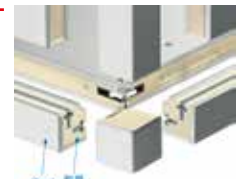
CHAMBRE FROIDE MODULAIRE



Exemple de module possible

- Système d'accroche* facile et rapide
- Facilité de montage
- Modularité totale
- Angles sanitaires arrondis pour un meilleur nettoyage
- Fermeture à clé et décontamination intérieure de série

Les chambres froides avec système Telecolt ont été conçues pour satisfaire aux exigences du marché ainsi qu'aux strictes normes sanitaires. Les matériaux employés pour la fabrication des panneaux et des accessoires ont été choisis pour leur qualité et leur finition adaptées aux produits alimentaires. Les panneaux ont été revêtus d'une tôle d'acier zinguée laquée et le sol en standard est revêtu d'une tôle d'acier zinguée plastifiée antidérapante. Groupe frigorifique : nous consulter.



*Système d'accroche

Chambre froide Telecolt

	Positive épaisseur 60 mm sans sol	Positive épaisseur 60 mm avec sol plastifié	Négative épaisseur 100 mm avec sol plastifié	
1630x1630x2080 mm	005600	005601	005605	2850,00 1
1630x1630x2080 mm	005603	005604	005602	2945,00 1
1630x2030x2080 mm	005606	005607	005608	3028,00 1
1630x2030x2080 mm	005609	005610	005611	3145,00 1

telewig

Les autres possibilités :

- Épaisseurs : 60 - 100 - 140 mm
- Modules : 400 - 800 - 1200 mm
- Module : 200 mm pour les épaisseurs 60 - 100 mm
- Avec ou sans sol
- Hauteur int. : 2030 - 2230 - 2430 - 2830 mm
- Consultez-nous

76,50^{HT}
910032



Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect
Etendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C
910032 **76,50** 1

Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boîtier + température de la sonde filaire 1,5 m. Capteur vendu en complément du kit Thermo'connect. 2 piles Xlr03 AAA 1,5V non fournies.

SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE OU PC



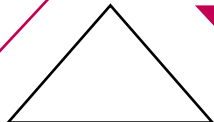
163,00^{HT}
910033

Kit thermo'connect avec passerelle et capteur
Etendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C
910033 **163,00** 1

Surveillance, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR3 AAA 1,5V non fournies.

LE FROID

LES RAYONNAGES



169,00^{HT}
941137



Bac de rétention

941137 957x460x100 mm 169,00 1

Bac polymère pour rayonnage Fermostock réf. 6611 - 6622 - 960x460 mm. Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels, ou récupération lors de la décongélation ou l'égouttage. Résiste aux produits corrosifs. Disponible pour toutes les longueurs de niveaux.

- Sans croisillon !
- Résiste à -40°C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C

À partir de
299,00^{HT}
941100



Fixe 175kg*
Mobile 120kg*

Rayonnage Fermostock 6611 - 4 niveaux

941100 Fixe - 957x460x1685 mm 299,00 1
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm 310,00 1
941104 Mobile - 957x460x1800 mm 479,00 1
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm 430,00 1

À partir de
260,00^{HT}
941132



200kg*

Rayonnage à clayettes pleines pour réserve sèche et cuisine

Rayonnage fixe Fermostock 6622

4 niveaux
941132 957x460x1800 mm 260,00 1
941133 1197x460x1800 mm 299,00 1

À partir de
165,00^{HT}
941181

Charge maximum : 75 kg⁽¹⁾



Étagère murale Fermostock

941181 Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm 165,00 1
941180 Clayette pleines 6622 - 957x360 mm 175,00 1

Clayettes amovibles en polymère. Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage en Duralinox. Assemblage rapide et facile. Une équerre droite et une équerre gauche (non réversible). Température d'utilisation : -40°C / +60°C. Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles (lavables en machine +100°C maxi). Disponible en 10 longueurs et 2 profondeurs (360 et 460 mm).

(1) Selon la charge acceptable par le support et la qualité de la fixation murale
(2) Dans des conditions normales d'utilisation

À partir de
280,00^{HT}
941135



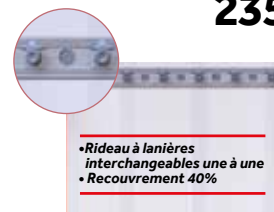
120 kg*

Rayonnage fixe Fermostock 5711

4 niveaux
941135 949x460x1685 mm 280,00 1
941136 1189x460x1685 mm 280,00 1

*Charge maximum par niveau uniformément répartie.

235,00^{HT}
941105



- Rideau à lanières interchangeables une à une
- Recouvrement 40%

Rideau fixe à lanières pour chambre froide négative

941105 1090x1980 mm 235,00 1

Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

CONÇU POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DE STOCKAGE DE -38 À +88 °C

À partir de
287,00^{HT}
633013



L'assemblage des pièces par crochets d'aronde permet d'accélérer l'installation et l'organisation des rayonnages.



La grande traverser d'extrémité s'accroche parfaitement sur le montant pour un maximum de stabilité.

190 kg*/étagère
800 kg/unité complète

- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion.
- Facile à nettoyer et ajuster.
- Des montants à portée bilatérale qui augmentent l'espace de rangement.
- Assemblage facile des éléments contenus dans la boîte.

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

1 Rayonnage Basics Plus Series
4 niveaux, clayettes ajourées
633013 460x915x1830 mm 287,00 1
633015 460x1220x1830 mm 323,00 1

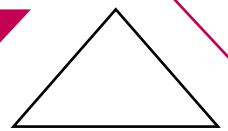
2 Unité additionnelle pour rayonnage Basics Plus Series
4 niveaux, clayettes ajourées
633014 460x870x1830 mm 220,00 1
633016 460x1175x1830 mm 269,00 1

À la fois solide et économique, la série Basics Plus Series répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.

À partir de
220,00^{HT}
633014



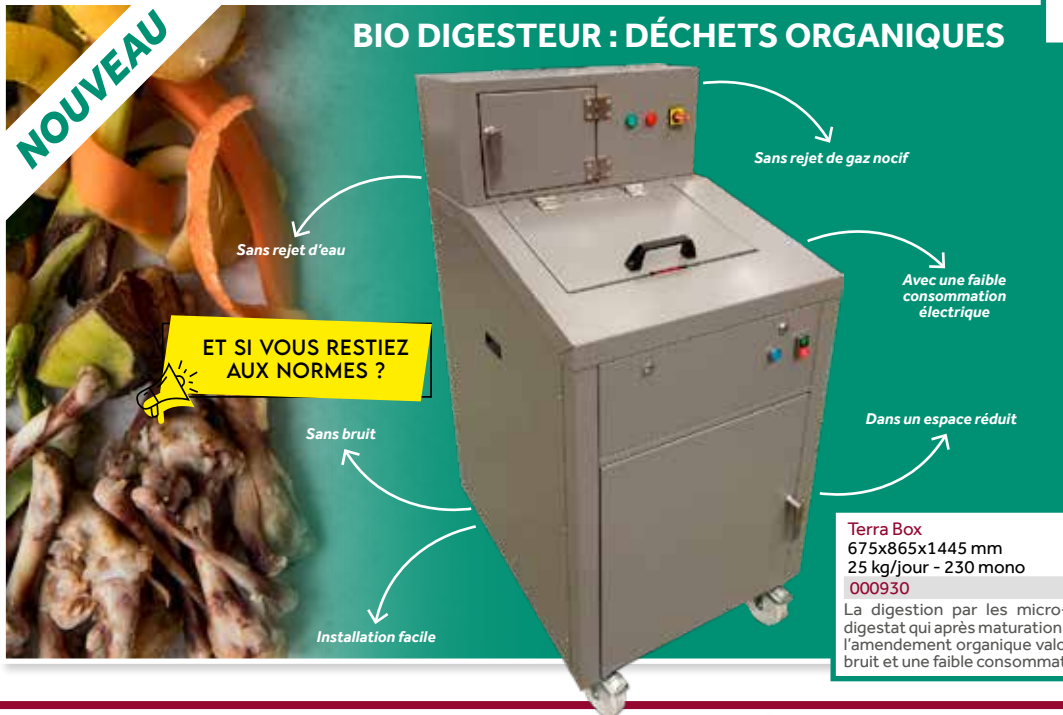
Les raccords d'angle optimisent l'espace de rangement et permettent d'accéder facilement au contenu des étagères.



NOUVEAU

BIO DIGESTEUR : DÉCHETS ORGANIQUES

À partir de
17900,00^{HT}
000930



La **TERRA Box** est un Biodigesteur qui permet de réduire de 90% à l'aide de micro-organismes les biodéchets issus de la restauration de manière naturelle et non polluante

RÉDUIRE, TRANSFORMER ET VALORISER VOS DÉCHETS ORGANIQUES

Terra Box
675x865x1445 mm
25 kg/jour - 230 mono
000930 **17900,00 1**

La digestion par les micro-organismes génère du digestat qui après maturation de 4 semaines devient de l'amendement organique valorisable. Sans odeur, sans bruit et une faible consommation électrique.



TABLES AVEC PLAGE ET DOSSERET

À partir de
885,00^{HT}
525500

À partir de
460,00^{HT}
525508



Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x860 mm		
	525500 Bac - Raccordable à droite	885,00 1
	525502 Bac et TVD - Raccordable à droite	965,00 1
	525501 Bac - Raccordable à gauche	885,00 1
	525503 Bac et TVD - Raccordable à gauche	965,00 1

Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x860 mm		
	525504 Bac - Raccordable à droite	985,00 1
	525506 Bac et TVD - Raccordable à droite	1059,00 1
	525505 Bac - Raccordable à gauche	985,00 1
	525507 Bac et TVD - Raccordable à gauche	1059,00 1

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

CHARIOT SOUS-TABLE

NOUVEAU



230,00^{HT}
941138

• Se positionne sous une plonge pour y mettre des bidons et adoucisseurs



Chariot sous-table 1 niveau
777x460x580 mm
941138 **230,00 1**

Longeron arrière et échelons latéraux antichute. Charge maximum : 120 Kg. Possibilité d'incorporer des bacs de rétentions.

ACCESSOIRES

307,00^{HT}
001230



Support pour laveuse frontale
avec 2 glissières de rangement casier
001230 **307,00 1**



TRAITEMENT ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL LAVE-VAISSELLE



À partir de
999,00^{HT}
977325

Traitement anti-calcaire
Kit PURITY 1200 Clean
977325 1^{ère} installation **999,00 1**

Déminéralisation partielle
Kit PURITY 1200 Clean extra
950352 1^{ère} installation **1045,00 1**

Déminéralisation totale

Une vaisselle étincelante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Déminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle ou lave-verre.



LA LAVERIE

SPÉCIAL BOUCHERIE CHARCUTERIE



CASIERS DE LAVAGE

16,85^{HT}
998164

3,05^{HT}
990160

16,05^{HT}
990161

16,40^{HT}
187174

14,10^{HT}
990162

Casiers de lavage		
1	990160	Panier à couverts 125x125x135 mm 3,05 1
2	998164	Casier à couverts 500x500x100 mm 16,85 1
3	990221	Casier universel 350x350x120 mm 16,90 1
4	990220	Casier universel 400x400x110 mm 18,20 1
4	990161	Casier pour plateaux 500x500x100 mm 16,05 1
5	187174	Casier universel 500x500x100 mm 16,40 1
6	990162	Casier à assiettes 500x500x100 mm 14,10 1

Hauteur de passage 330 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes



Lave-vaisselle

Cuve 2 kW - Surchauffeur à pression 4,5 kW
2 cycles 120 et 180 secondes + 1 cycle auto-nettoyage - Commutable 230 V tri ou mono 5,35 kW - 400 V tri 600x610x820 mm

793487	Avec pompe de vidange	2058,00 1
793523	Sans pompe de vidange	1885,00 1
793485	Avec pompe de vidange et doseur de produit détergent	2214,00 1

Laveuse frontale avec bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Démarrage doux «Soft Start», doseur de rinçage incorporé, rinçage à 85°C. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi.

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes plates ø 24 cm

LAVE-BATTERIE

4050,00^{HT}
632172



Lave-ustensiles multifonction P440

Pour casier 600x500 mm
Hauteur de passage 440 mm
400 V tri - 50/60 Hz - Surchauffeur 6 kW
Cuve 2 kW - 600x705x1425 mm
632172



4050,00 1

Cette machine possède un doseur de produit de lavage et rinçage, mais n'a pas de pompe de vidange en série (voir option). Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande interactif à LED RGB : les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement votre lave-ustensiles se trouve. Cycle de lavage de 60", 120", 180" ou 120", 180", 240" + infini. Affichage digital des températures. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné auto-nettoyante. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Dotation : 1 casier générique 600x500 mm, 1 casier pour plateaux 600x500 mm, 1 casier générique ouvert sur deux côtés, 1 compartiment pour plateaux 600x400 mm.

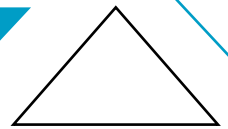


Laveuse à capot

3 cycles de lavage - Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué) - 400 V tri commutable en 230 V mono - 748x833x1515/1970 mm
793488

3408,00 1

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piétement. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Fonction «Wash safe» pour un lavage optimal. Pompe de rinçage et air gap, permettant de rincer à une pression d'eau constante à 85°C.



- Système de lavage haute performance
- Système de filtration du bain lessiviel intelligent qui contrôle la qualité de l'eau en permanence
- Porte guillotine et panier relevable
- Utilisation simple et intuitive de la machine

- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Accès facile à tous les accessoires
- Grande hauteur de passage : 630 mm
- Pompe de rinçage intégrée
- Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage

15395,00^{HT}
130905



OPTION
• Prélavage à l'eau froide sur simple pression d'un bouton

Lave-batterie UF-M
Puissance 9,4 kW - 17,5 kW - Hauteur de passage 640 mm
400 V / 3N - 50 Hz - 1468x870x1880 mm
130905 15395,00 1

Offre des programmes sur mesure, selon le type et le degré de salissures. Humidification des résidus particulièrement séchés et collés sur les supports lors du programme de trempage. Platine tactile.

9825,00^{HT}
975115



Lave-batterie
12 kW - Hauteur de passage 630 mm
400 V / 3N - 50 Hz - 780x945x1765 mm
975115 9825,00 1

Capacité jusqu'à 30 cycles/heure. Cycles standards 120 et 360 secondes. Les bras de lavage et de rinçage se retirent sans outils spécifique. Les buses à empreinte négative empêchent le blocage. Surface plane du tableau de commande. Contrôle électronique. Cycle d'auto-nettoyage final. Pompe de lavage de grande puissance. fonction thermostat pour des températures garanties.



PRODUITS DE LAVAGE

winterhalter®



162,50^{HT}
130954

F8500
Détergent liquide
25 kg
130954 162,50 1



65,00^{HT}
130940

F420e
Détergent liquide
5 L
130940 65,00 1



185,50^{HT}
130952

F865 PLUS
Détergent pour
Lave-ustensiles
25 kg
130952 185,50 1



58,00^{HT}
130960

Sel régénérant fin 500 g
130960 58,00 1
Sel régénérant fin en sachet. Convient pour lave vaisselle avec adoucisseur intégré.



87,00^{HT}
130955

F300
Détergent liquide
12 kg
130955 87,00 1



84,60^{HT}
130953

B100 N
Produit de rinçage
10 L
130953 84,60 1



Performant contre les salissures protéinées et graisses

F865 Plus
Détergent pour ustensiles
aluminium
130952 25 kg 185,50 1



1 Lave-outils P700-dy

Cuve 6 kW - Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 8,2 kW
Hauteur de passage : 640 mm - 400 V/3/N 50Hz
805x845x1785 mm
630024

6780,00 1

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Doseur de produit lessiviel intégré. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction «Service entretien». Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Panneau de contrôle extractible. Certifications CE.

2 Lave-outils P550-DY

Surchauffeur 6 kW - Puissance totale 7,1 kW
Hauteur de passage 640 mm - 400 V 3/N 50Hz
685x755x1785 mm
130822

6550,00 1

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Compteur de cycles. Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Thermostat de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit lessiviel intégré. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle frontal. Certifications CE.



- Programmation complète
- Affichage graphique avec description des phases de lavage
- Compteur de cycles
- Fonction service entretien



Lave-batterie frontale LP31/L-DY

Surchauffeur 2 x 6 kW - Puissance totale 18 kW
Hauteur de passage 640 mm
400 V 3/N 50Hz
1535x965x1835 mm
130844

15480,00 1

Cette machine possède un doseur de lavage et rinçage, ainsi qu'une pompe de vidange de série. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Commandes à touches sensibles. Cycle de lavage 1-2-3 / 2-3-4 minutes + infini. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Automatic OFF. Répétition cycle. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Double paroi avec calorifugeage. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Porte double et contrebalancée. Lavage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Système de pré-rinçage à 50 °C. Deux électropompes lavage en acier inox. Électropompe rinçage. 3 Filtres à boîte avec système autonettoyant. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Panneau de contrôle frontal. Dotation : 1 casier de 1350x700 mm en acier. Certifications CE.

LAVAGE EN MACHINE PROFESSIONNELLE



18,00^{HT}
006163



Liquide lavage machine eau dure
006163 Bidon 5 L **18,00 4**
006151 Bidon 20 L **69,90 1**

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.

LAVAGE EN MACHINE



31,86^{HT}
006712

BACTÉRICIDE FONGICIDE

Tablette désinfectante active à basse température

CS Acti'Tabs tablette bactéricide fongicide
006712 Seau 3 kg (150 pastilles) **31,86 1**

Tablette tri-couche désinfectante bactéricide et fongicide destinée au lavage et à l'hygiène de la vaisselle en lave-vaisselle. Dissolution immédiate grâce à ses agents d'éclatements incorporés, active dès les basses températures. EN 1267, EN 13697, EN 1650.

RINÇAGE EN MACHINE



18,90^{HT}
006155



Liquide rinçage machine Pour eau dure
006155 Bidon 5 L **18,90 4**

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle. Évite la formation de traces ou voiles et donne l'éclat à la vaisselle.

ENTRETIEN DES MACHINES



22,75^{HT}
006159



Détartrant désincrustant acide
006159 Bidon 5 L **22,75 4**
Détartre et désincruste (acide) sol, surfaces machines. Élimine les sels calcaires qui se trouvent à l'intérieur des machines, surchauffeurs, thermoplongeurs, robinetterie, carrelages, sanitaires...



14,90^{HT}
006173

Élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées Agit en profondeur

Dégraissant friteuse et graisses cuites
006173 Bidon 5 L **14,90 4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.



23,50^{HT}
006444



Cladenet spécial lavage pour four vapeur
006444 Bidon 5 L **23,50 4**

Formulation alcaline spécifique à base d'agents de surface et de complexant permettant une utilisation pour le nettoyage des fours professionnels à vapeur.

LAVAGE MANUEL



24,50^{HT}
004779

NOUVEAU



18,00^{HT}
006901

• Puissant pouvoir dégraissant



Liquide lavage plonge manuelle
006900 Flaçon 1 L **4,50 12**
006901 Bidon 5 L **18,00 4**

Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.



2,00^{HT}
006110

• Bactéricide, levuricide, fongicide



pH 6-8



Liquide plonge manuelle désinfectant*
006110 Bouteille 1 L **2,00 12**

Détergent pour le nettoyage et le trempage de la vaisselle. S'utilise pour le nettoyage avec désinfection. Pouvoir mouillant, dégraissant et moussant. EN 1276, EN 1650.

RÉNOVANT INOX



• Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine
• Protège les surfaces
• Maintient un aspect net et brillant



Lustrant inox
006468 Pulvérisateur 750 ml **12,40 6**

Lustrant inox liquide est un agent de brillantage développé pour toutes les surfaces inox ou polies et les surfaces destinées à la préparation des denrées alimentaires. Prêt à l'emploi.



• Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox
• Dégraisse en profondeur sans laisser de trace
• Élimine le tartre



Nettoyant inox
006175 Pulvérisateur 750 ml **7,30 6**

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail. Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.

DÉGRAISSAGE DÉSINFECTION



6,10^{HT}
006112



Dégraissant désinfectant alimentaire PAE*
006112 Pulvérisateur 750 ml **6,10 12**

Dégraissant bactéricide, fongicide et virucide alimentaire prêt à l'emploi. Toutes surfaces (sols, murs, tables, plans de travail, hottes, cuissons d'aérations, chambres froides...). Dissout les graisses et les huiles lourdes. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 13610, EN 14476.



7,50^{HT}
006152



Désinfectant sans rinçage*
006152 Pulvérisateur 750 ml **7,50 12**

Désinfection des surfaces en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. S'utilise pour la désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Vitrines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.



11,50^{HT}
004820

• Puissant auto nettoyant
• Désincruste graisses et résidus carbonisés rapidement et efficacement
• Nettoyage à chaud ou à froid



JEX FOUR
004820 Vaporisateur 1 L **11,50 12**
004811 Bidon 5 L **39,90 1**

Puissant autonettoyant, particulièrement recommandé pour les nettoyages à chaud ou à froid des fours, grills, plaques de cuisson, etc.

*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

L'HYGIÈNE CENTRALE DE LAVAGE



CENTRALE DE NETTOYAGE & ANNEXES

PRODUITS À UTILISER AVEC LA CENTRALE DE DILUTION

9,90^{HT}
006100



Dégraissant désinfectant
006100 Bidon 5 L **9,90 3**

Puissant dégraissant et désinfectant pour le nettoyage du matériel et des plans de travail en contact avec des produits alimentaires. Contient du chlorure de benzalkonium.



13,20^{HT}
006167



Dégraissant surpuissant
006167 Bidon 5 L **13,20 4**

Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans agresser le support. Brillance et hygiène assurées.



- Désinfectant chloré liquide
- Bactéricide, fongicide



DETERQUAT AMC Dégraissant désinfectant chloré moussant*
006166 Bidon 5 L **19,95 4**

Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. Industries alimentaires : préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques, récoltes, transports, stockages, transformations industrielles et commercialisation des produits d'origine animale et végétale. EN 1276, EN 13697, EN 1650.



*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

LES DÉSINSECTISEURS

91,47^{HT}
961246



100,84^{HT}
961247



Désinsecteur FlyinBox

961246 FlyinBox20 - 1x20 W (E14) Pour 50 m² - 3 kg **91,47 1**

961247 FlyinBox40 - 2x20 W (E14) Pour 120 m² - 3,6 kg **100,84 1**

Ouverture frontale de la grille pour une maintenance et un nettoyage facile sans outils. Émission des UV à 360 °C et grille d'électrocution optimisée. Tension de la grille électrique 3000 V. 3 modes d'installation : suspension, murale ou posée. Livré avec vis, chaînettes, et chevilles. Lampe UV 20W basse consommation. 230 V/Hz.

OBLIGATOIRE DANS TOUS LES LABORATOIRES

Idéal pour les laboratoires

207,67^{HT}
961260



Désinsecteur AGR 40 à glu
Protection IP21/IP54 - 220 V mono
760x190x100 mm
961260 **207,67 1**

Tue insectes mural inox 304. Pour une superficie de 120 m². Entretien : remplacement des tubes tous les ans et de la plaque de glu tous les 2 mois. Pour nuisibles tels que : drosophiles, mouches, moustiques, guêpes, papillons de nuit...



- **Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.**
- **Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.**

342,50^{HT}
006067



Centrale de pulvérisation 1 produit*

006067 **342,50 1**

Système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces. Dilution, pulvérisation et rinçage. Mélange le produit chimique avec l'eau par système Venturi. Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur. Support tuyau de lavage intégré dans l'ossature. Pression de travail : 2 à 6 bar. Température de travail : 50 °C maximum. Tuyau de lavage Thermoclean AL 20® certifié alimentaire. Pistolet anti-choc plastique ergonomique à jet ajustable par molette, léger et résistant. Support pour bidon en inox.

*Disponible en 2 produits nous consulter.

Tuyau

006052 Tuyau 15 m **85,00 1**

006053 Tuyau 20 m **105,50 1**

006054 Tuyau 25 m **142,50 1**

Pistolet anti-choc plastique

006068 **62,65 1**

Jet ajustable par molette. Léger d'utilisation. Structure interne en PP renforcé avec fibre de verre. Pistolet LW renforcé équipé avec embout (pression 12 bar - 50°C).

CANALISATIONS

8,40^{HT}
006129



- Pour les bacs à graisse
- À base de micro-organismes
- Évite les engorgements et remontées d'odeur



Traitement biologique canalisation

006129 Flacon 1 L **8,40 12**

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes non pathogènes, spécialement conçue pour dégrader les matières responsables des odeurs et des colmatages/dépôts dans les canalisations et surfaces des sanitaires. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale. Parfum fort et sans allergène qui permet de masquer les odeurs instantanément et ses micro-organismes agissent durablement en supprimant les matières responsables des odeurs ou des colmatages.



65,75^{HT}
006682

NOUVEAU

- Efficace en 30 secondes
- Prête à l'emploi
- Ne laisse aucune trace



Lingette désinfectante

006682 100 lingettes **65,75 12**

006680 200 lingettes **71,99 6**

Prix du carton

Lingettes désinfectantes, sans rinçage, spécialement conçu pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments.

45,75^{HT}
006681



- Efficace en 30 secondes
- Prête à l'emploi
- Ne laisse aucune trace

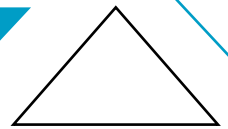
Désinfectant sans rinçage

006681 Spray 750 ml **45,75 6**

006683 Bidon 5 L **47,35 2**

Prix du carton

Spray désinfectant, sans rinçage, spécialement conçu pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments.



COLLECTE DES DÉCHETS



Sacs poubelle

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Soudure	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	HD	Blanc	Étoile	10	33,5x35	1000	13,40
006604	Sac	30	HD	Noir	Étoile	11	50x65	500	23,42
006605	Sac	30	HD	Blanc	Étoile	11	50x65	500	31,46
006608	Sac	50	HD	Noir	Étoile	14	68x74	500	30,65
006610	Sac	110	HD	Noir	Étoile	18	70x108	500	53,50

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006653	Sac	100	BD	Noir	50	82x85	200	34,50
006636	Sac	110	BD	Noir	30	70x105	200	36,00
006655	Sac	110	BD	Noir	50	70x105	200	36,70
006640	Sac	110	BD	Noir	60	70x105	200	44,10
006644	Sac	130	BD	Noir	60	80x115	100	25,60
006645	Sac	130	BD	Transparent	45	80x115	100	78,40
006647	Sac	150	BD	Noir	50	80x135	100	29,50
006648	Sac	150	BD	Noir	60	80x135	100	35,50
006650	Sac	160	BD	Noir	50	90x107	100	27,00
006670	Housse	240	BD	Noir	28	115x135	100	28,65
006671	Housse	340	BD	Noir	30	138x135	100	33,70
006672	Housse	660	BD	Noir	30	193x150	50	40,30



À partir de
9,60^{HT}
914713

Poubelle - Plastique à pédale
914713 4 L - 19,1x23,5x18,6 cm **9,60 1**
914711 6 L - 23,1x26,7x20,5 cm **13,30 1**
914712 12 L - 34x30,8x24 cm **20,45 1**
Poubelle avec pédale et seau intérieur plastique.



22,50^{HT}
809203

Poubelle d'extérieur 75 L - Noir
Polyéthylène grande résistance
809203 ø 465x640 mm **22,50 1**



À partir de
51,00^{HT}
140780



Conteneur collecteur polyéthylène à pédale et couvercle - Blanc
140780 45 L - 410x390x600 mm **51,00 1**
140784 90 L - 500x410x820 mm **75,00 1**



EN 14605
EN 13034

8,50^{HT}
006309



Nettoyant pour local vide ordure
006309 Bidon 5 L **8,50 3**
Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle.



46,65^{HT}
981241

Poubelle à pédale 50 L Gilac avec couvercle blanc

981241 **46,65 1**
Poubelle compacte pour un gain de place. Solide, durable, facile d'entretien. 2 positions possible de montage de la pédale : fermeture de couvercle automatique ou manuelle. Couvercle disponible en 5 coloris : bleu, vert, jaune, rouge et blanc. Adapté au tri sélectif.



À partir de
69,50^{HT}
140785

Collectroule caréné Avec pédale et couvercle
140763 Inox - 110 L - 466x366x970 mm **211,00 1**
140765 Blanc - 110 L - 466x366x970 mm **164,00 1**
140767 Inox - 70 L - 466x366x730 mm **189,00 1**
140785 Blanc - 70 L - 466x366x730 mm **69,50 1**
Construction inox ou métal peint. Collectroule mobile. Ouverture couvercle à pédale. 2 roues.



Collectroule mobile avec pédale et couvercle
961040 100 L - Blanc **128,50 1**
961041 100 L - Inox **205,00 1**
Commande d'ouverture du couvercle par pédale large. Maintien du sac par ceinture. 13 kg. Porte-sac ø 300 mm. Dimensions 530x1000 mm.

MODÈLE PRO



116,00^{HT}
981200

DEMANDEZ
L'ORIGINAL !



Gilac

Support de sac 120 L avec pédale couvercle couleur
981200 Blanc **116,00 1**
981201 Bleu **116,00 1**
Existe en vert, rouge et jaune.



À partir de
185,00^{HT}
816736



Poubelle pour liquide - Inox
816736 50 L - ø 390x600mm **185,00 1**
816737 100 L - ø 475x720mm **230,00 1**

185,00^{HT}
816738



PRIX LE PLUS BAS

Porte sacs avec pédale inox
Sac 110 L - ø 475x850 mm
816738 **185,00 1**
Produit en acier inox 18/10 AISI 304.

159,00^{HT}
959999



Pince sac inox - Sac 110 L
560x435x940 mm
959999 **159,00 1**
Pince sac avec système de fermeture hermétique. Repose sac inox. Commande à pédale. Équipé de 2 roues.

ÉPONGES & LAVETTES

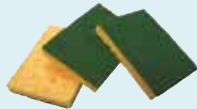


Éponge végétale - non bordée

007132 N°4 - 12x8x3 cm **0,95** 10/100
Sachet/Cartron
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.

007133 N°6 - 13,5x9,5x3,5 cm **1,75** 10/80
Sachet/Cartron
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 40.

007134 N°8 - 15x11x4 cm **2,20** 10/40
Sachet/Cartron
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 40.
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...



Éponge tampon vert

007137 GM - 13x9x2,2 cm **9,00** 10/120
Sachet/Cartron
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.

007138 PM - 11x7x2,2 cm **7,05** 10/150
Sachet/Cartron
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 150.

Éponge cellulosique, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage et le récurage.



Éponge tampon blanc

19x3x2,2 cm **1,00** 10/120
Sachet/Cartron
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.

007135 Éponge bleue **1,00** 10/120
Sachet/Cartron
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.

007136 Éponge rose **1,00** 10/120
Sachet/Cartron
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 120.
Éponge cellulosique, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.



Rouleau abrasif longueur 3 m

007146 Blanc - 10 cm **4,40** 1

007144 Vert - 14 cm **4,60** 1

007145 Noir - 14 cm **4,60** 1

Prix unitaire, vendu à l'unité.



Tampon à récurer 25x11,5x2 cm

007123 Noir - Très abrasif **16,70** 10
Cartron
Prix unitaire, vendu par carton de 10.

007126 Vert - Abrasif **16,70** 10
Cartron
Prix unitaire, vendu par carton de 10.

007124 Blanc - Peu abrasif **16,70** 10
Cartron
Prix unitaire, vendu par carton de 10.

Colis de 10. Tampon abrasif pour mono-brosse et autolaveuse. Autres couleurs disponible sur demande.



Lavette MicroTuff

36x36 cm Sachet/Cartron

007506 Bleu **6,55** 5/20

007504 Rouge **6,55** 5/20

007507 Jaune **6,55** 5/20

007508 Vert **6,55** 5/20

Prix unitaire, vendu par sachet de 5, carton de 20.

Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.



Lavette PVA Micro

38x35 cm Sachet/Cartron

007509 Bleu **13,85** 5/20

007505 Rouge **13,85** 5/20

007510 Jaune **13,85** 5/20

007511 Vert **13,85** 5/20

Prix unitaire, vendu par sachet de 5, carton de 20.

Microfibre tricotée. 70% polyester, 30% polyamide, 290 g/m². Nettoyage sans trace. Capacité d'absorption très élevée.



Carré microfibre 40x40 cm

007147 Bleu **5,25** 5/100

007149 Rose **5,25** 5/100

007148 Jaune **5,25** 5/100

007150 Vert **5,25** 5/100

Prix du sachet de 5, carton de 100.

100% microfibre, 300 g/m². Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.



Lavette super

50x35 cm Sachet/Cartron

007350 Bleu **5,50** 25/150

007351 Rouge **5,50** 25/150

007352 Jaune **5,50** 25/150

007353 Vert **5,50** 25/150

007354 Blanc **5,50** 25/150

Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25.

80% viscose, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.



Lavette extra

50x35 cm Sachet/Cartron

007151 Bleu **6,50** 25/150

007152 Rose **6,50** 25/150

007153 Jaune **6,50** 25/150

007154 Vert **6,50** 25/150

007155 Blanc **6,50** 25/150

Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25.

Non tissée, 80 g/m². Multi-usages. Capacité d'absorption 750%. Vendu par paquet de 25 lavettes.

BROSSERIE



Balai droit 37,5 cm - Doux

007065 Blanc **13,20** 1

007064 Rouge **13,20** 1

007066 Vert **13,20** 1

007063 Jaune **13,20** 1

007062 Bleu **13,20** 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.



Balai droit 29 cm - Doux

007061 Blanc **10,10** 1

007060 Rouge **10,10** 1

007059 Vert **10,10** 1

007058 Jaune **10,10** 1

007057 Bleue **10,10** 1

Balai en PBT 0,25 mm. 29x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.



Brosse à main 21 cm

007110 Blanc **5,35** 1

007109 Rouge **5,35** 1

007108 Vert **5,35** 1

007107 Jaune **5,35** 1

007106 Bleu **5,35** 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 21x6x5 cm. Vendu à la pièce.



Balai droit 29 cm - Mi-dur

007068 Blanc **13,00** 1

007067 Bleu **13,00** 1

Balai en PBT 0,5 mm. 29x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.



Balai droit 37,5 cm - Mi-dur

007069 Blanc **15,20** 1

007070 Bleu **15,20** 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

Frottoir 30 cm

007075 Blanc **14,80** 1

007074 Rouge **14,80** 1

007073 Vert **14,80** 1

007072 Jaune **14,80** 1

007071 Bleu **14,80** 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.

Manche 140 cm

007056 Blanc **10,50** 1

Manche en fibre de verre ø 25 mm. Vendu à la pièce.

À partir de **9,85^{HT}**
007080



La mousse réticulée Evazote® à cellules fermées est fabriquée à partir d'éthylène Vinyl Acétate. Elle présente une bonne résistance au déchirement tout en restant légère et flexible. Elle est résistante aux dérivés pétroliers, aux UV et aux produits corrosifs. La mousse présente un taux d'absorption à l'humidité inférieur à 1%.

Raclette sol 45 cm

007080 Blanc **9,85** 1

007079 Rouge **9,85** 1

007078 Vert **9,85** 1

007077 Jaune **9,85** 1

007076 Bleu **9,85** 1

Raclette en mousse Evazote®. 45x40x110 cm. Vendu à la pièce.

Raclette sol 55 cm

007085 Blanc **11,50** 1

007084 Rouge **10,40** 1

007083 Vert **10,40** 1

007082 Jaune **10,40** 1

007081 Bleu **10,40** 1

Raclette en mousse Evazote®. 60x40x110 cm. Vendu à la pièce.



Pelle ramasse poussière

007116 Blanc **3,35** 1

Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.



Support balai Toolflex 990 mm

007120 3 clips - 500 mm **27,00** 1

007158 5 clips - 900 mm **41,00** 1

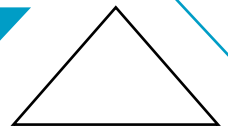
Possibilité d'ajouter des clips pour fixer les balais. Vendu à la pièce..



Clip pour support balai Toolflex

007159 **10,70** 1

Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.



SOLS & SURFACES



4,95^{HT}
006308

DÉTARTRANT



ViTal
PROFESSIONNEL

Nettoyant 2 D ménage
006308 Bidon 5 L **4,95 3**

Parfum pin. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



6,95^{HT}
006302

EN 1276



ViTal
PROFESSIONNEL

Détergent 3 D
006302 Bidon 5 L **6,95 3**

Parfum pomme verte. Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation ménagère et industrielle. Ce produit est un biocide : contient du chlorure de benzalkonium.



4,95^{HT}
006307

Sols protégés



ViTal
PROFESSIONNEL

Nettoyant 2 D neutre
006307 Bidon 5 L **4,95 3**

Parfum citron vert. Produit polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



10,50^{HT}
007157

Panneau de signalisation
007157 30x20x62 cm **10,50 1**

Panneau de signalisation jaune avec inscription «Attention sol glissant». Vendu à la pièce.



21,95^{HT}
006222

Teepol détergent multi-usages
006222 Bidon 5 L **21,95 2**

Détergent multi usages pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables. Spécialement recommandé pour les industries agro-alimentaires. Pouvoir mouillant. Utilisé comme dégraissant, il assure parfaitement le nettoyage des carrosseries de véhicules.



35,95^{HT}
006224

Vigor Universel surpuissant
006224 Bidon 5 L **35,95 2**

Détergent dégraissant universel concentré qui permet d'éliminer les salissures et graisses les plus tenaces en intérieur ou extérieur. S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, émail, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRES



114,00^{HT}
007639

- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols

Longueur câble alimentation **7,5 m**

KÄRCHER

Aspirateur poussières T7/1
Débit 43 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L
220/240 V - 350x310x340 mm
007639 **114,00 1**

Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique. Poids : 5,7 kg.

Filtre papier non tissé
007641 T7/1 **19,80 1**



HYGIÈNE DES MAINS



Essuie-mains bobine - 450 formats Vital
Dévidage central - 2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 18,5x22 cm
152544 Blanc 18,30 1
Prix du colis
Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.



Essuie-mains pour Autocut
2 plis gaufrés collés - laize 19,8 cm - 2x21 g/m² - 110 m
152522 Blanc 28,00 1

Essuie-mains pour Autocut
2 plis collés laize 19,8 cm - 140 m
152523 Blanc 35,75 1

Essuie-mains pour Autocut
1 pli - 38 g/m² - 250 m
152524 Blanc 64,20 1
Prix du colis
Pure pâte de cellulose. Colis de 6 rouleaux.



Essuie-mains bobine - 450 formats Star
Dévidage central
2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m²
152546 Blanc 30,00 1
Prix du colis
Ouate recyclée. Lot de 6 bobines.



Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm
152541 Blanc 23,00 1
Prix du colis
Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée. Lot de 2 bobines.



Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm
152542 Chamois 20,90 1
Prix du colis
Ouate recyclée. Lot de 2 bobines.

Un seul appareil pouvant contenir : savon mousse, savon crème, gel douche ou gel hydroalcoolique
Dosage réglable facilement
Robustesse parfaitement adaptée au grand passage (type collectivité)

17,80^{HT}
006430

1 SEUL ET UNIQUE DISTRIBUTEUR POUR TOUTES VOS CARTOUCHES DE SAVON

Distributeur manuel savon mains
006430 Blanc 17,80 1
Distributeur avec dosage : en position économique (position 1) l'appareil délivre une dose de 0,4ml soit 2500 doses/cartouches de 1L.

Crème mains bactéricide
006431 Cartouche 1 L 8,70 6
Poche souple. Crème bactéricide liquide pour le lavage des mains. Sans parfum ni colorant. EN1276, EN1499. Colis de 6x1 L.



10,95^{HT}
006107

EN 1276



ViTal
PROFESSIONNEL

Savon mains bactéricide
006107 Bidon 5 L 10,95 3
Savon bactéricide désinfectant pour les mains.



15,50^{HT}
006160

Deterquat lingettes désinfectantes
200 lingettes
006160 15,50 6
Prix unitaire, vendu au carton de 6.
Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

LESSIVES

NOUVEAU

- Tous textiles
- Prêt à l'emploi
- Utilisation immédiate ou avant lavage

Génie
004839 Pulv. 500 ml 11,90 4
Formule innovante basée sur un concentré enzymatique. Très grande efficacité sur toutes les taches colorées : fruits rouges, vin, sang, café, thé, épices, herbe, fond de teint, urine...

11,90^{HT}
004839

Lessive Green'R Perfect wash
153305 Sac 15 kg 95,00
Lessive hautement dégraissante et détachante. respecte les fibres et les couleurs en leur donnant un éclat maximum. Son parfum est frais et rémanent.

95,00^{HT}
153305

Lessive Superwash
153304 Sac 20 kg 68,00 1
Poudre lessiville complète. Produit de lavage à faible pouvoir moussant pour tous les textiles. Efficace à toutes températures.

- Sans phosphate
- Blanc et couleurs grand teint
- Efficacité optimale à 30 °C

68,00^{HT}
153304



54,88^{HT}
006701

CS Grands Chefs lessive spéciale restauration
006701 Sac 15 kg 54,88 1
Lessive poudre linge atomisée et bio-activée sans phosphate destinée au lavage du linge en lave-linge ménagers ou machines semi-professionnelles. Formulée pour les professionnels de la restauration et des industries de transformation pour une qualité de lavage et un résultat impeccable. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant dès les basses températures.



8,40^{HT}
006503

Lessive haute performance
Efficace en eau douce ou dure
Agit sur le linge sale à très sale
Azurants optiques pour une blancheur éclatante

Lessive liquide
006503 Bidon 5 L 8,40 3
Lessive pour tous types de textiles. Le triple mélange de tensioactifs anioniques, non anioniques et de savon procure à cette lessive un fort pouvoir nettoyant. Celui-ci est renforcé par un cocktail d'enzymes hautes performances.

- Préserve les couleurs et le blanc
- Laisse le linge propre et agréablement parfumé

24,50^{HT}
006230



Skip lessive capsule
006230 Linge couleur 24,50 1
Boîte de 46 capsules. Capsules faciles à utiliser qui offrent d'impeccables résultats professionnels. En plus d'un pouvoir lavant renforcé, elles laissent un agréable parfum, une protection et un éclat longue durée pour le blanc et les couleurs.