



1965
GAFIC

SPÉCIAL GAEC

• TRANSFORMATION ALIMENTAIRE •

Valable jusqu'au 31 mars 2024

À partir de
3450,00^{HT}
005600

CHAMBRE FROIDE
POSITIVE OU NÉGATIVE



1260,00^{HT}
007669

NETTOYEUR HAUTE
PRESSION 6/15MX+



À partir de
43,00^{HT}
633006

CONTENEUR ISOTHERME
CAM GOBOX NOIR

4590,00^{HT}
971004

RÔTISSOIRE TG4
À POSER SUR TABLE

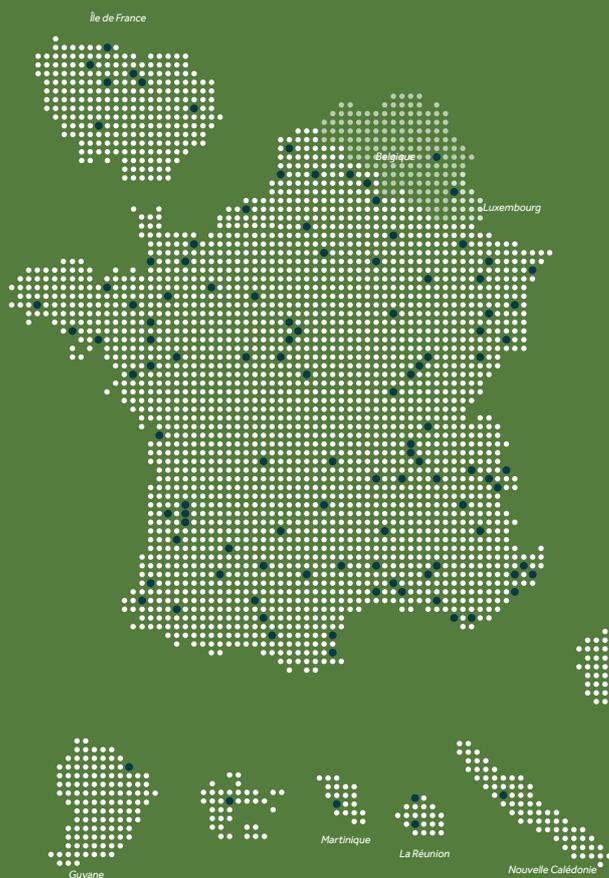


 **Votre
expert**





DES EXPERTS PASSIONNÉS



Le GAFIC est une coopérative composée de plus de 120 adhérents sur la France, les DOM-TOM, la Belgique et le Luxembourg. Premier groupement de distributeurs et installateurs à disposer d'une plateforme de stockage, le GAFIC est capable d'équiper votre GAEC.

Que vous soyez spécialisé dans l'élevage, la production végétale, laitière, ... nous équipons vos laboratoires et magasins.



120

membres adhérents
spécialistes de
l'installation et la
distribution



260

fournisseurs référencés
pour proposer toujours
plus de choix et répondre
à toutes les demandes



10 000

références en stock
permanent sur la
plateforme pour garantir
prix et disponibilité



32

showroom et magasins
pour accueillir et conseiller
les clients dans leurs choix
et présenter les dernières
tendances



350

techniciens formés
et qualifiés pour répondre
à toutes les problématiques
dans un délai court



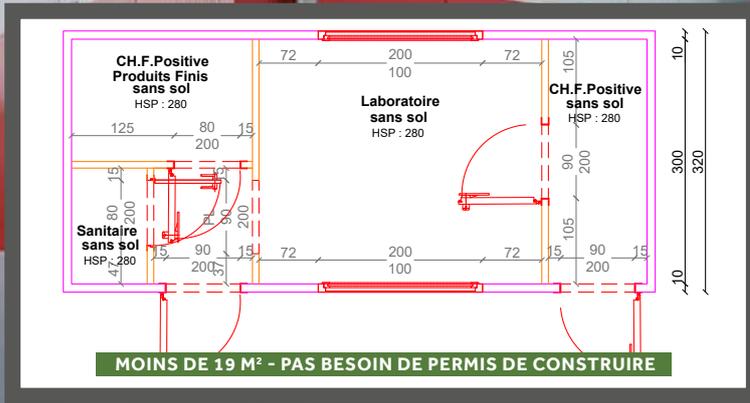
300

commerciaux sur le
terrain pour accompagner
les clients au quotidien
dans tous leurs projets



13 500

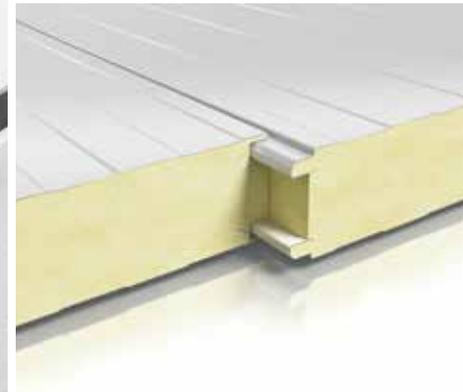
m² de surface de stockage
situé au cœur de la
Bourgogne pour livrer
facilement partout en France



À partir de *
20 000,00^{HT}



- telewig**
- 2 Chambres froides positives
 - 1 Table de découpe
 - 1 Billot bois
 - 1 Scie à os
 - 1 Poussoir
 - 1 Machine sous-vide
 - 1 Plonge inox
 - Vestiaires



*Prix hors installation et hors raccordement (nous consulter pour les forfaits livraison/installation).

SOLUTION DE FINANCEMENT

GRENKE®

La solution de financement idéale pour investir en toute sérénité.

Avez-vous déjà pensé à la location financière comme alternative à l'achat ? En partenariat avec **GRENKE**, nous vous proposons des **solutions de financement flexibles et sécurisées, adaptées** aux besoins de votre entreprise. **Contactez nous dès maintenant !**





METTEZ SOUS-VIDE ET VENDEZ DANS VOTRE MAGASIN EN LIBRE SERVICE !

LATITUDE

UNE VISIBILITÉ À 360°
AVEC LA VITRINE
RÉFRIGÉRÉE LATITUDE

TOTALEMENT TRANSPARENT, ROBUSTE, FIABLE ET PERFORMANT, CETTE VITRINE EST OPTIMISÉE EN ECO-CONCEPTION. EXCELLENTE PERFORMANCE EN TERME DE CONVERSATION DES PRODUITS FRAIS ELLE EST AUSSI FACILE D'ENTRETIEN.

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.



- Soubassement très compact élégant et esthétique
- Cuve ultra fine pour une plus grande surface de vente

4820,00^{HT}
980614



**BAC FERMÉ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
POSSIBILITÉ DE SUBVENTION
NOUS CONSULTER**



4740,00^{HT}
949520

- La vitrine la plus compacte du marché
- Facilité d'exposition des produits
- Un véritable froid ventilé en circuit fermé
- 100 % Inox
- Un grande surface d'exposition des produits

- Mobilité facilitée
- Grande facilité de nettoyage
- Installation rapide
- Vitres indépendante à l'avant



Vitrine pliante mobile réfrigérée
1890x1054x1230 mm - vitrine fermée : 1894x440x1207
mm - 230 V - Profondeur d'exposition : 900 mm
949520

4740,00 1

45 cm de largeur pliée, ce qui facilite le déplacement des commerçants lors des foires et marchés. S'adapte aux superficies allouées. Froid ventilé qui permet une réfrigération et performance froid constante de la vitrine grâce à un double plateau d'exposition en inox avec surface de contact réfrigérée. Surface d'exposition : 200 cm de long et 90 cm de profondeur. 4 roulettes avec frein. Pliage/dépliage en 2 minutes. Vitres indépendantes facilitant le chargement et la mise en rayon des produits.



- Évaporateur en partie supérieure
- Parois à double-vitrage
- Carrosserie inox
- Affichage digital de la température
- Arrêt automatique du carrousel à l'ouverture de la porte !



1915,00^{HT}
980600

PRIX LE PLUS BAS



Vitrine réfrigérée froid ventilé +2 à +10°C
5 grilles 535x495 mm et 7 niveaux - 690 W
230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm

Dégivrage automatique assuré par thermostat électronique. R134a. **1915,00 1**



• Étagères embouties

1399,00^{HT}
632852

LES ARMOIRES À BOISSON NE CONVIENNENT PAS AU STOCKAGE OU À L'EXPOSITION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

TOP QUALITÉ



Armoire à boisson positive 0° à +10°C
382 L - 230 V mono - 600x621x1863 mm

632851 **699,00 1**

Cadre porte aluminium à fermeture automatique. 1 éclairage vertical LED. Thermostat électronique. 5 rayons. Porte réversible. Revêtement intérieur PVC. Interrupteur de ventilateur. 2 pieds réglables +2 roulettes. Réfrigérant R600a.



TOP QUALITÉ



Armoire à boisson positive 0° à +10°C
783 L - 230 V mono - 880x751x2000 mm

632852 **1399,00 1**

Porte coulissante. 2 éclairages verticales LED. Thermostat électronique. 4 rayons. Revêtement intérieur feuille pré-peinte. Interrupteur de ventilateur. 4 pieds réglables. Réfrigérant R290.

4599,00^{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 **4599,00 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.



Étagère verre en option

• Tout inox intérieur



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	2299,00 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. Profils 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.

CODIGEL



Boîte Cartybox avec couvercle		Unité par carton
945000	75 cl - 11,8x14,2x6,8 cm	11,20 25
945001	115 cl - 13x15,9x8,3 cm	14,50 25
945002	180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm	17,60 25
945004	3 L - 25x19x8,3 cm	14,50 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
11,20^{HT}
945000

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

Éco-responsable

Réutilisable

- Réutilisable
- Recyclable
- Éco-responsable

Recyclable



À partir de
85,00^{HT}
948634



Piques à brochette en hêtre

948634	20 cm ø 3,8 mm	85,00 1000
948636	25 cm ø 3,8 mm	20,90 1000
948638	30 cm ø 3,8 mm	22,90 1000

Prix au sachet, vendu au carton



77,00^{HT}
150974

Sacs abattoirs liassés transparents
600x1000 mm
150974 **77,00** 5/100

Prix au sachet de 500. Vendu par carton de 300



40,50^{HT}
949257

Sac cabas Carton
949257 32x22x24 cm **40,50** 250

Sac cabas poignées plates extérieures en kraft brun neutre. Recyclable et compostable. Prix au carton.



À partir de
38,50^{HT}
153148

Sac cabas - Kraft brun 80g/m²

153148 26x14x32 cm **38,50** 250
153149 26x20x28 cm **33,50** 250

Prix au carton



À partir de
2,07^{HT}
033125

Quattro Stagioni

033125	20 cl - ø 8,9x8,6 cm	2,07 12
033126	32 cl - ø 8,9x10,8 cm	2,42 12



À partir de
3,05^{HT}
033116

Bocal hermétique

002238	12,5 cl - 7,1 cm	3,05 12
002335	20 cl - ø 8,1x8 cm	3,11 12
033116	35 cl - ø 9,8x10 cm	3,05 6
002237	56 cl - ø 10,6x9,8 cm	3,34 12



15,80^{HT}
906095

Notes Post-it® de traçabilité
906095 100x40 mm **15,80** 1
Paquet de 6 blocs - 12 paquets/carton
50 feuilles/bloc. Identification temporaire des repas. Peut être utilisé sur la vaisselle professionnelle en acier inoxydable et plastique rigide.

SACS À BRETELLES



Pour toutes les références



29,00^{HT}
150960

Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique transparent

150960 **29,00** 1

Prix au carton de 500



34,00^{HT}
150961

Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique bleu

150961 **34,00** 1

Prix au carton de 500



34,00^{HT}
150962

Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique rose

150962 **34,00** 1

Prix au carton de 500



35,00^{HT}
150963

Sac à bretelles réutilisable
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm
Plastique blanc avec impression

150963 **35,00** 1

Prix au carton de 500



45,00^{HT}
999970

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

PRÉPARATION

METTRE SOUS-VIDE OU EN BARQUETTE



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.

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*** **6289,00 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.



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.



3950,00^{HT}
948436

- 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

En option



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 - 920x540 x450 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.

ACCESSOIRES

485,00^{HT}
000766



- Cette imprimante ultra-compacte
- Crée des étiquettes de haute qualité
- Compatible avec le panneau ACS
- Utilisation et opération facile

Imprimante d'étiquettes thermique ACS
220x115x151 mm
000766 **485,00 1**

Méthode d'impression monochrome, direct et thermique. USB 2.0, USB Host, Bluetooth. Compatible avec le contrôle ACS. Largeur d'impression maximum : 56 mm.

6,00^{HT}
006681



- Efficace en 30 secondes
- Prête à l'emploi
- Ne laisse aucune trace

Désinfectant sans rinçage
006681 Spray 750 ml **6,00 6**

Prix du carton
Spray désinfectant, sans rinçage, spécialement conçu pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments.

- Efficace en 30 secondes
- Prête à l'emploi
- Ne laisse aucune trace



5,40^{HT}
006682

Lingette désinfectante
006682 100 lingettes **5,40 12**

Prix du carton
Lingettes désinfectantes, sans rinçage, spécialement conçu pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments.

SACS SOUS-VIDE



Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630425	150x200 mm	3,60	1000
630437	200x200 mm	4,88	1000
630445	200x250 mm	6,12	1000
630446	200x300 mm	7,27	1000
630447	200x400 mm	9,72	1000
630448	200x500 mm	12,16	1000
630449	250x300 mm	9,12	1000

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630450	300x300 mm	10,80	1000
630454	300x400 mm	14,56	500
630455	300x500 mm	17,44	500
630451	400x400 mm	19,84	500
630452	400x500 mm	24,32	500
630453	400x600 mm	29,12	500

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.

ÉTIQUETAGE

93,00^{HT}
906225



Etiqueteuse JudoFood

906225 13 lignes - 50x245x125 mm **93,00 1**

Étiquettes repositionnable

906226 1200 étiquettes - 26x16 cm **1,95 10**

Vendu par carton - 10x1200/carton

Recharge encre

906227 5 cartouches **13,55 1**



CUISSON SOUS-VIDE



Sacs rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond

630481	200x300 mm	19,35	100
631637	200x500 mm	34,00	100
630470	300x400 mm	36,00	100
630472	350x600 mm	98,00	100
631636	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	8,00	200
630476	200x300 mm	12,47	200
630477	250x400 mm	20,45	200
630478	400x500 mm	39,30	200

Prix au 100.

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.



Sacs rétractables cuisson sous-vide

Spécial foie gras - Soudure latérale

631638	170x250 mm	14,50	100
630464	175x400 mm	18,45	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.

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.

THERMOSCELLEUSES



• Changement de format simple et extrêmement rapide

908,00^{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 **908,00 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.

2780,00^{HT}
948026



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



befor
technitrans

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 **2780,00 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.



À partir de **4,74^{HT}**
948810

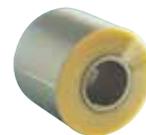
Barquette thermoscellable

Sachet/carton

948810	250 g - 13,7x9,5x3 cm	4,74	100/1200
948812	375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	4,71	100/1200
948813	500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	5,24	100/1200
948814	750 g - 19x13,7x3,8 cm	9,20	100/600
948785	1 kg - 19x13,7x5,3 cm	10,08	100/600
948825	1,5 kg - 19x13,7x5,3 cm	12,00	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**

BILLOT

- 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



553,00^{HT}
971182

Billot réversible



OPTIONS / BILLOT COMPLET : NOUS CONSULTER

Billot bois de bout

971182 600x600 mm - Épaisseur 150 mm **553,00 1**

Charme massif étuvé. Finition huilé par imprégnation.

SCIE À OS

1945,00^{HT}
949425

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

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**

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

MÉLANGEUR



TOUT INOX

- Cuve motorisée par 2 moteurs
- Réducteur à bain de graisse
- Entièrement étanche pour un nettoyage facile

3730,00^{HT}
949410



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 permettent de mélanger et pétrir toutes les chairs sans meurtrissage en quelques minutes. Conformés aux normes CÉ.

LARGE GAMME : NOUS CONSULTER

HACHOIR



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.



POUSSOIR



TOUT INOX

4525,00^{HT}
949416



Poussoirs hydrauliques

400 V tri - 50 Hz
949416 25 L - Moteur 0,75 kW
363x499x1155 mm

4525,00 1

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.

TRANCHEUR



1110,00^{HT}
949261



Trancheur à courroie TGE300
Capacité coupe 270x190 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
50 couverts - Lame ø 300 mm
230 V mono

949261 470x330x380 mm **1110,00 1**

Encombrement faible pour surface réduite. Affûteur auto-centré amovible. Soufflet de protection autour de la poulie. Chariot démontable avec normes CE.



6,00^{HT}
006681

- Efficace en 30 secondes
- Prête à l'emploi
- Ne laisse aucune trace

Désinfectant sans rinçage

006681 Spray 750 ml **6,00 6**

Prix du carton

Spray désinfectant, sans rinçage, spécialement conçu pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments.



5,40^{HT}
006682

Lingette désinfectante

006682 100 lingettes **5,40 12**

Prix du carton

Lingettes désinfectantes, sans rinçage, spécialement conçu pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments.

5870,00^{HT}
632178

BATTEUR MÉLANGEUR



- Minuterie
- 10 vitesses avec une force constante
- Fourni avec cuve, fouet, palette et crochet
- Avec réduction de cuve

Bateur-mélangeur digital Planeto
Capacité 40 L - 10 vitesses
avec une force constante de 125 à 424 tr/min
2,2 kW - 380 V tri
580x840x1380 mm

632178 **5870,00 1**
632701 Cuve réduction 20 L **870,00 1**
Équipé d'une minuterie. Grille de sécurité et bras de levage en inox. Couverture anti-poussière intégré. élévateur automatique. planétaire inox (idéal contre les vapeurs chaudes et pour l'entretien).

699,00^{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

Bateur mélangeur DMIX
Variateur de vitesse électronique
de 40 à 240 tr/mn - 500 W - 230 V mono
284x382x434 mm

971314 Capacité cuve inox 5,5 L **699,00 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.

DIVISEUSE FORMEUSE

- Support rétractable pour le bac de division
- Plaques de tassage aussi disponible
- Bac de fleurage magnétique
- Rangement pour 4 grilles

3150,00^{HT}
632059



AUCUN
RACCORDEMENT
ÉLECTRIQUE
NÉCESSAIRE

Diviseuse formeuse manuelle Manotrad
Capacité 5/6 kg - 620x740x1960 mm
632059 **3150,00 1**

Montée sur deux roues fixes, facile à déplacer. Grilles facilement interchangeables. Bac de fleurage magnétique. Encombrement réduit. Rangement pour 4 grilles. Fournie avec un bac de division et deux grilles (dimensions au choix lors de la commande). Découpe et mise en forme manuelle.



ARMOIRE DE FERMENTATION

6990,00^{HT}
632064



- Régulation électronique intuitive, très facile d'utilisation
- 3 cycles de fermentation pré-réglés
- 2 cycles de fermentation manuels, pour s'adapter à votre façon de travailler

EUROLABO

Armoire de fermentation contrôlée TS68
Capacité 50 kg de pâte maximum - 20 niveaux
Écartement 60 mm - Supports 600x800 mm
Avec hygrométrie - 800x950x1950 mm
632064 **6990,00 1**

Évaporateur traité anti-corrosion. Régulateur électronique à hauteur d'homme. Température homogène poussée régulière pour un air canalisé, diffusion du flux d'air autour des pâtons. Optimisation maximale de l'espace, clayettes inox au pas de 60 ou 80 mm réglables tous les 15 mm selon le modèle. Pieds inox réglables standards.



2047,00^{HT}
632100



Refrigerateur d'eau CONFORT
Capacité 80 L - Capacité de refroidissement : 8°/h
entrée d'eau +15 °C, swortie +5 °C : 80 L/h
945 W - 1222x560x554 mm

632100 Refrigerateur 80 L **2047,00 1**
632101 Jeu de supports **190,00 1**



5990,00^{HT}
632953



- Pétrin spirale économique et complet
- Moteur 2 vitesses puissant avec entraînement de cuve
- Pétrin ultra-compact
- Hauteur et accès de cuve ergonomique

EUROLABO

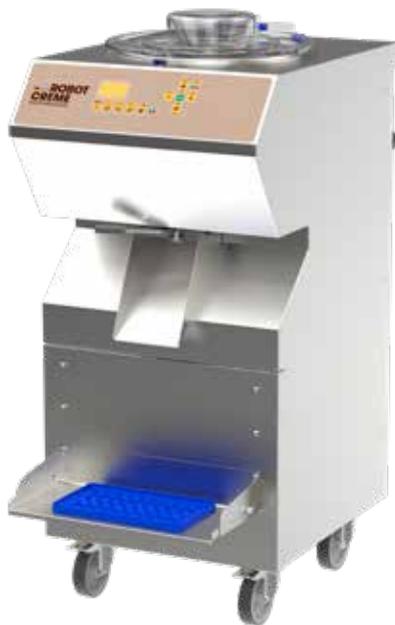
Pétrin à spirale SP501C monomoteur
Capacité 50 kg de pâte - Cuve 80 L
1,5/3 kW - 50 Hz - 400 V tri
560x980x1260 mm

632953 **5990,00 1**

Cuve entraînée, 2 minuterie, 3 roues + pied. Bouton de position manuelle pour l'utilisation en 1re. Bouton marche/arrêt. Coup de poing arrêt urgence.



CRÈME PÂTISSIÈRE / CONFITURES / SAUCE BÉCHAMEL / PÂTE DE FRUITS / SORBET & CRÈME GLACÉE / PÂTE À CHOUX / SAUCE CHOCOLAT / PASTEURISATION



18490,00^{HT}
632970

**Un seul et même appareil
qui pasteurise et refroidit**

	Pasteurisation
Prod./H	40 L
Par cycle	60 L
Mini	7 L
Maxi	60 L

Robot Crème pasteurisateurs PG40
Capacité cuve 40 L - 3450 W - 400 V - 601x768x1334 mm
632970

18490,00 1

Commandes électroniques. Refroidissement condenseur à air, à eau ou mixte. Carrosserie en acier inox AISI 304. Isolation en polyuréthane sans CFC. Gaz frigorigène R452a. Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle. Extraction directe bas de cuve. Programme de Pasteurisation : Pour la préparation des mixtes avant sanglage, avec possibilité de conservation à +2°C/+3°C pendant 24 H. Programmation de l'agitateur avec temps de pause, seulement dans la phase de refroidissement jusqu'à 20°C.



9550,00^{HT}
632972

**Faites entrer l'efficacité Robot
Crème dans votre production
de crèmes glacées et de
sorbets**

	Crème glacée et sorbet
Prod./H	15 L
Par cycle	2 L
Mini	1 L
Maxi	2 L

Robot Crème turbines TM15
Capacité cuve 5 L - Prod : 14L/h - 2000 W - 230 V - 435x605x1072 mm
632972

9550,00 1

Commandes électromécaniques. Refroidissement condenseur à air. Carrosserie en acier inox AISI 304. Isolation en polyuréthane sans CFC. Gaz frigorigène R452a. Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle. Extraction directe bas de cuve.

23650,00^{HT}
632971

**Un seul et même appareil avec différentes
fonctionnalités :**
Pasteurise, turbine, cuit, refroidit, mélange,
émulsionne

	Quantités		Durée (min.)	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Crème pâtissière	4 kg	14 kg	35	55
Pâte à choux	3,2 kg	13 kg	30	50
Confitures	2 kg	7 kg	50	90
Sorbets	2 L	6 L	15	20
Pasteurisation	3 L	14 L	25	35

Robot Crème multifonctions MF15
Capacité cuve 15 L - Prod : 20 L/h - 4800 W - 400 V -
601x768x1331 mm - T mini/maxi : -15/+110 °C

632971 **23650,00 1**

Commandes électroniques. Compresseur semi-hermétique «Bitzer». Refroidissement condenseur à air, à eau ou mixte. Carrosserie en acier inox AISI 304. Isolation en polyuréthane sans CFC. Gaz frigorigène R452a. Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle. Programme de chaînage permettant : de mettre, (par exemple) les ingrédients d'une crème pâtissière en conservation toute la nuit, qui se mettra en route à l'heure pré-réglée, pour que la préparation soit prête à l'ouverture du laboratoire. Extraction directe bas de cuve. Variateur de vitesse. Variotexture : agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets.



5,60^{HT}
981184

Gilac
Couvercle étanche pour
seau rond 12L
981184 **5,60 1**



15,30^{HT}
281004

Seau rond 12 L
avec bec verseur
281004 **15,30 1**

Graduation en litre. Couvercle qui permet d'empiler les seaux. Certification contact alimentaire.





440,00^{HT}
954071

525,00^{HT}
950317

robot coupe

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.

MIXERS



229,00^{HT}
970601

Mini mixeur DMX 160 + couteau 4 lames
Pied blender - Vitesse 13000 tr/mn
220 W - Tube 160 mm
970601 **229,00 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.



499,00^{HT}
970770

Mixeur 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**

CUTTERS



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 racler 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

7605,00^{HT}
970445



3 lames dentées
offertes
SPÉCIAL HERBES

Cutter R15 VV
300-1500 tr/mn - 3000 W - 380-480 V tri
970445 370x615x680 mm **7605,00 1**

Cuve 15 L en inox. Système d'accrochage central de la cuve pour un montage facile. Couvercle transparent Grande Vision. Couvercle pour adjonction de liquides/ ingrédients. Poignées pour bonne préhension. Couteau fond de cuve inox. Couteau tout inox, 3 lames lisses démontables et ajustables inclus. Fonction R-MIX. Dispositif sous-vide. Moteur asynchrone pour usage intensif.

EXTRACTEUR DE JUS



robot coupe
Extracteur de jus J80
Débit 120 L/h - Bac à résidus 6,5 L
Hauteur utile sous bec verseur 155 mm
700 W - 500x535x235 mm
689267 **1209,00 1**

Extracteur de jus professionnel avec moteur asynchrone pour un usage intensif et cuve en inox. Goulotte 79 mm. Livré avec bac à résidus translucide 6,5 L et ramasse-gouttes.



1209,00^{HT}
689267





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

1950,00^{HT}
 980913

Combiné R401 *robot coupe*
 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

TAMIS

2687,00^{HT}
 689070

Démonstration OFFERTE

- Pour la réalisation de coulis, pulpe, mousse, soupe, fond de sauce, ...
- Trémie : Introduction en continu des produits lavés même non équeutés ou non dénoyautés
- Tamis : Les produits tombent à l'intérieur du tamis, où ils sont centrifugés
- Goulotte d'éjection des résidus : car les pépins, noyaux, arêtes, carcasses, ... ne sont pas broyés



Tamis automatique C80 *robot coupe*
 40 à 60 kg/h - 1500 tr/min - 650W - 230V mono
 689070 610x360x540 mm **2687,00 1**

Modèle de table. Faible encombrement. Facile à déplacer. Durée de fonctionnement : de 30 minutes maximum en continu. Tamis à perforations de 1 mm inclus.

COUPE-LÉGUMES

Chariot OFFERT



8550,00^{HT}
 970418

robot coupe

Coupe-légumes CL55 Nutrition Fraîcheur
 Prod 400 kg/h - 1100 W - 400 V tri
 970418 369 x 720 x 1200 mm **8550,00 1**

Goulotte automatique inox. Goulotte à levier pleine lune 4,4 L. Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm. Poussoir Exactitude inclus. Couvercle et cuve métalliques. Socle mobile inox, équipé de 2 roulettes avec frein. Inclus : Pack 13 disques + Chariot réglable GN1/1, 3 hauteurs + 3 bacs GN1/1 + Équipement presse-purée 3mm.



6,80^{HT}
 004842

Dégraissant désinfectant
 004842 Pulv. 750 ml **6,80 1**

Prêt à l'emploi, il dégraisse et désinfecte. Élimine la plupart des micro-organismes responsables des intoxications alimentaires. Bactéricide EN 1276, Fongicide EN 1650.



- Prêt à l'emploi
- Formule concentrée
- Bouchon doseur intégré

98,00^{HT}
 907798

SPÉCIAL
 MACHINE À GLACE

Soligerm dégraissant désinfectant*
 907798 Flacon 1 L **98,00 4**

Désinfectant est spécifiquement formulé pour le nettoyage et à la désinfection des matériels professionnels destinés à la fabrication de crèmes glacées, sorbets, granités... et crème Chantilly. EN 13697.

1880,00^{HT}
523911



Table réfrigérée dessus inox sans dossier
Froid ventilé 0 à +10°C

523911 PNR999 - 425 L - 3 portes pleines
334 W - 1790x700x870 mm **1880,00 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 R290.

4540,00^{HT}
630414



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 **2310,00 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 **4540,00 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.

2310,00^{HT}
942335



- 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

5 GN/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm

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 Warning 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

Armoire froide ventilée positive -2 à +8°C
1 porte pleine - 654 L 561 W - 230 V mono
524034 720x868x2100 mm **1750,00 1**

Intérieur et extérieur inox. Évaporateurs 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 par porte, 22 niveaux, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.



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

Armoire froide ventilée positive -2 à +8°C
1432 L - 2 portes pleines - 836 W - 230 V mono
524035 1440x868x2100 mm **2495,00 1**

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Froid ventilé. Évaporateurs 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.



- 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
524033 720x905x2100 mm **1965,00 1**

Intérieur et extérieur inox. Évaporateurs 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 par porte, 22 niveaux, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.



Portique à viande
524045 **42,00 1**



TABLE LAMINAIRE

IDÉAL POUR LES LOCAUX NE
POUVANT PAS ACCUEILLIR
DE CHAMBRES FROIDES.

À partir de
9475,00^{HT}
000400



- 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 sandwichs. 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

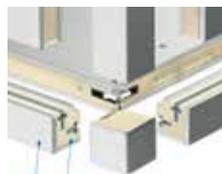
Construction acier inox 18/10 avec angles arrondis. Système de Flux d'air LATERAL de la droite vers la gauche. Pare-haleine vertical amovible en glace trempée situé sur l'arrière du plan de travail. Cuve isolée inox 18/10 avec bonde de vidange. Bac GN 1/3 pour récupération des eaux de condensats. 2 évaporateurs 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



*Système d'accroche

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

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	3450,00	4409,00	005605	4409,00 1
1630x1630x2080 mm	005603	3545,00	4275,00	005602	4275,00 1
1630x2030x2080 mm	005606	3715,00	4600,00	005608	4600,00 1
1630x2030x2080 mm	005609	3845,00	4745,00	005611	4745,00 1

telewig

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.



FOURS À CONVECTION

- 2 turbines internes
- Thermostat réglable de 10 à 280°C
- Livré avec 1 plaque et 1 grille 330x430 mm



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 **690,00 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.



- 2 turbines 2800 tr/min
- Thermostat réglable de 10 à 280°C
- Livré avec 1 grille 600x400 mm



Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante
3,3 kW - 230 V mono - 20 A
600x400 mm - Extérieur 724x730x598 mm
951033 Four électrique **1190,00 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.



39,90^{HT}
004811



- Puissant auto nettoyeur
- Désincruste graisses et résidus carbonisés rapidement et efficacement
- Nettoyage à chaud ou à froid



JEX FOUR
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.

FONCTION HUMIDIFICATEUR DE SÉRIE



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.



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Une combinaison de solutions techniques qui réduisent les coûts d'utilisation tout en respectant l'environnement.



OFFERT
7 vitesses de ventilation

Ferrage à droite

4290,00^{HT}
998063

GARANTIE
2 ANS

VISION ORANGE

- 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

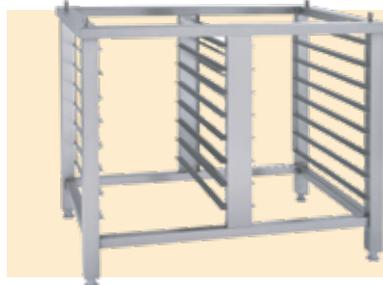
- Energy Star Partner
- Récupérateur de chaleur
- Chambre de cuisson étanche
- Porte à triple vitrage
- Contrôle électronique de la cuisson
- Sonde à cœur
- Oura



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 **4290,00 1**
998064 Ferrage à gauche **5299,00 1**

Contrôle par microprocesseur. Chambre de cuisson hygiénique. Éclairage halogène. Joint de porte amovible. Loquet de porte à deux positions. Bouclier IPX 5. Pas de grilles livrées dans le four.

* 99 programmes, Sonde à cœur, Oura



659,00^{HT}
998012

840,00^{HT}
630424

Support 2x8 niveaux GN 1/1
770x524x693 mm
998012 **659,00 1**

Fumoir
Max 200°C - 300 W
172,5x65x354 mm
630424 **840,00 1**
Copeaux de bois
de 1 à 4 cm.

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.



HAUT RENDEMENT
IDÉAL TRAITEUR

799,00^{HT}
880050

Réchaud inox - Gaz
4 flammes - 24-32 kW
700x850x500 mm
880050 **799,00 1**
Construction inox. 2 fois double brûleur.

NEW

FOURNEAU FEUX VIFS ECOPOWER



1689,00^{HT}
093025



1689,00^{HT}
093030

Fourneau 2 feux sur placard - Gaz
1x3,5 kW + 1x6 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
093025

1689,00 1

Fourneau 4 feux sur placard - Gaz
1x3,5 kW + 3x6 kW - Placard GN 2/1 neutre ouvert
800x700x900 mm
093030

1689,00 1

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte. Thermocouple de sécurité. Flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Pieds réglables. Allumage piézoélectrique four. Distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées : température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone.



2865,00^{HT}
880114



idéal TRAITEUR

Fourneau gaz **AMBASSADE**
CG 1051 B - Sur four gaz - 137 L -
5 feux vifs : 2x 3 kW + 1x 4 kW
+ 1x 1,5 kW + central 5 kW -
1000x650x900 mm
880114 **2865,00 1**

Habillage et façade inox. Pieds inox avec vérins réglables de 150 à 175 mm. Brûleurs à sécurité par thermocouple. Grilles fonte. Brûleur four à flamme autostabilisée. Thermostat. Four équipé de 1 grille et 1 tôle pâtisserie.

RÔTISSOIRE

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**

Réglez 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.



VENTILATION ET HOTTES

À partir de
1047,00^{HT}
180006



VIM:
Équipés en inox-Fabrik

Hotte - Vorax first

- | | | |
|--------|---|------------------|
| 180006 | Débit : 650 m ³ /h - Vitesse de rotation maxi 1700 tr/min - 2 filtres - 1 éclairage - Raccordement ø 160 mm - 180 W 230 V mono 600x230x620 mm | 1047,00 1 |
| 180007 | Débit : 1000 m ³ /h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min - 3 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm - 300 W - 230 V mono 900x230x620 mm | 1143,00 1 |
| 180008 | Débit : 1000 m ³ /h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min - 4 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm - 300 W 230 V mono - 1200x230x620 mm | 1143,00 1 |

Éclairage halogène haut rendement. Partie visible réalisée en Inox 304 finition brossée. Filtre à choc tout inox 299x247 mm épaisseur 25 mm. En option : habillage télescopique de conduit en inox. Commande électronique 2 vitesses intégrée.

À partir de
7,50^{HT}
597094



- | | | |
|--------|----------------|----------------|
| 1 | Couvercle inox | |
| 597094 | ø 24 cm | 7,50 1 |
| 597087 | ø 28 cm | 9,80 1 |
| 597092 | ø 32 cm | 11,99 1 |
| 597088 | ø 36 cm | 14,45 1 |
| 597089 | ø 40 cm | 16,05 1 |
| 597090 | ø 45 cm | 20,20 1 |

À partir de
55,35^{HT}
585092



- | | | |
|--------|-------------------------------|-----------------|
| 2 | Marmite inox - sans couvercle | |
| 585092 | ø 28 x 28 cm - 17 L | 55,35 1 |
| 585096 | ø 32 x 32 cm - 26 L | 70,50 1 |
| 585098 | ø 36 x 36 cm - 37 L | 99,95 1 |
| 585100 | ø 40 x 40 cm - 50 L | 111,75 1 |
| 585101 | ø 45 x 45 cm - 69 L | 155,60 1 |

À partir de
24,00^{HT}
585067

Tous feux

- | | | |
|--------|---------------------------------|-----------------|
| 3 | 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 | 29,50 1 |
| 585060 | ø 28 x 13 cm - 8 L | 37,95 1 |
| 585064 | ø 32 x 16 cm - 12,8 L | 56,00 1 |
| 585066 | ø 36 x 18 cm - 18,3 L | 77,50 1 |
| 585068 | ø 40 x 22 cm - 27,6 L | 82,00 1 |
| 585070 | ø 45 x 28 cm - 44,5 L | 110,00 1 |



439,00^{HT}
633000

- Solide et fiable
- Polyuréthane haute densité, conception monobloc sans soudure et à double paroi
- Lavable en lave-vaisselle

Unité de transport
Conteneur Isotherme neutre
à chargement frontal Bleu ardoise

CAMBRO
MADE IN ITALY

- | | | | |
|---|--------|---|-----------------|
| 1 | 633000 | Pour 4 bacs GN 1/1
Ht. 100 mm - 633x460x620 mm | 439,00 1 |
| 2 | 633001 | Pour 3 bacs GN 1/1
Ht. 100 mm - 654x432x568 mm | 430,00 1 |

Les unités de transport isothermes permettent le transport hors site d'aliments chauds ou froids. L'isolation en mousse de polyuréthane assure le maintien de la température adéquate pour les aliments chauds et froids pendant plus de 4 heures. Le dispositif de ventilation situé en renforcement sur la porte permet de réguler la pression et de libérer la vapeur.

430,00^{HT}
633001

- 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



280,00^{HT}
633008

CAMBRO
MADE IN ITALY

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

- | | | |
|--------|---|-----------------|
| 633004 | Pour 4 bacs GN 1/1 - Ht. 100 mm 440x640x625 mm | 249,00 1 |
| 633008 | Pour bacs 600x400 (9 glissières) 540x770x687 mm | 280,00 1 |

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 & 600x400 mm.



1399,00^{HT}
633002

CAMBRO
MADE IN ITALY

Conteneur isotherme électrique Ultra Camcart H-Série
4 GN 1/1 - Profondeur 100 mm - 220V - 670x460x630 mm
633002 Bleu ardoise **1399,00** 1

Unité de transport électrique. L'isolation en polyuréthane expansée permet de maintenir la température au-dessus de 65 °C pendant plus de 4 heures lorsque l'unité est utilisée sans être branchée. Le feu doux (65,6 à 73,9 °C) fournit une plage de température idéale pour garantir la sécurité et la chaleur des aliments tout en maintenant la teneur en humidité et en empêchant toute cuisson inappropriée.

- Extérieur en polyéthylène reste froid au toucher
- Rétablissement de la température en 3 minutes après l'ouverture et la fermeture de la porte



À partir de
49,00^{HT}
633031

Plaque eutectique GN 1/1
325x530x30 mm **CAMBRO**
MADE IN ITALY

- | | | |
|--------|--------------|----------------|
| 633031 | Bleu glacier | 49,00 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.

- | | | |
|--------|-------|----------------|
| 633010 | Rouge | 75,00 1 |
|--------|-------|----------------|

Passer au bain-marie.



19,20^{HT}
006150

STAR CUISINE
PROFESSIONNEL

- Dégraissant désinfectant tout support
- Bactéricide, levuricide, fongicide

Dégraissant désinfectant alimentaire*
006150 Bidon 5 L **19,20** 4

Dégraissant, désinfectant tout support. Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace. Bactéricide, levuricide, fongicide. PH en dilution adapté au matériel et surfaces de cuisine. EN 1276, EN 13697, EN 1650.



TABLE CENTRALE

ECO WEB



À partir de
245,00^{HT}
818001

PRIX LE PLUS BAS

LIVRAISON EN KIT

EN STOCK

PIEDS CARRÉS

EMBALLAGE RENFORCÉ

MADE IN EUROPE

INOX AISI430

Table centrale - Avec étagère - Pieds carrés
818001 1200x700x850/900 mm **245,00 1**
000155 1400x700x850/900 mm **280,00 1**
000156 1600x700x850/900 mm **295,00 1**
Pieds carrés 40x40 mm.



MEUBLES BAS



À partir de
740,00^{HT}
818051

MADE IN EUROPE



LIVRAISON EN KIT

EN STOCK

INOX AISI 304

EMBALLAGE RENFORCÉ

Meuble bas neutre central

818051 1200x700x850/900 mm **740,00 1**
818052 1400x700x850/900 mm **790,00 1**
818053 1600x700x850/900 mm **890,00 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.

ÉCHELLE 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
255,00^{HT}
942001

GASTRO NORME

MADE IN FRANCE

POSSIBILITÉ FINANCEMENT

NF

TOURNAIS EQUIPEMENT

Échelle gastronomie Soudée, inox et à glissières

942001 20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm - Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm **255,00 1**
942003 20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm - Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm **265,00 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

EURO NORME

MADE IN FRANCE

PRIX ACCORD FABRICANT

400x600

NF

TOURNAIS EQUIPEMENT

Échelle haute
20 niveaux - 400x600x1785 mm - Entrée 400 mm
632118

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.

167,00^{HT}
000008



PRIX LE PLUS BAS

LIVRAISON EN KIT

Lave main à commande fémorale
Cuve 330x230x130 mm - Extérieur 400x335x565 mm
000008 **167,00 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".



10,95^{HT}
006107

EN 1276



ViTal
PROFESSIONNEL

Savon mains bactéricide
006107 Bidon 5 L **10,95 3**
Savon bactéricide désinfectant pour les mains.



1,35^{HT}
007114

Brosse à angle double
007114 Blanc **1,35 10**
Modèle double en nylon. 9x4x3,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.

- Ressort inox
- Flexible annelé inox avec raccord tournant et renforcement pas ressort
- Fixation inox (tige 250 mm réglable)
- Col de cygne 250 mm
- Tête céramique 90°C ¼ de tour
- Gros débit

349,00^{HT}
998114

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



À partir de
499,00^{HT}
818011



INOX AISI 304



Plonge adossée - 1 bac - Sans étagère		
818010	700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	531,00 1
1 bac gauche		
818012	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	499,00 1
818014	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	511,00 1
1 bac droite		
818011	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	499,00 1
818013	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	511,00 1

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord anti-ruissellement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée.



17,50^{HT}
004779



Liquide vaisselle ultra dégraissant
004779 Bidon 5 L **17,50 1**

Élimine toutes les salissures grasses, mêmes incrustées. Formule ultra concentrée. Garantit un grand nombre de lavages. Agents mouillants. Facilitent le rinçage et le séchage pour une vaisselle brillante et sans traces. Parfum citron.



6550,00^{HT}
130822

Passage 840 mm
Casier 520x580



Lave-objets 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 auto-nettoyante. 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. Filtrés en cuve intégraux. Thermostat de sécurité résistance cuve et surchauffeur. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit lessiviel intégré. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle frontal. Certifications CE.

LAVAGE EN MACHINE PROFESSIONNELLE



17,20^{HT}
006163



Liquide lavage machine eau dure
006163 Bidon 5 L **17,20 4**
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.

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.



CENTRALE DE NETTOYAGE & ANNEXES



342,50^{HT}
006067

- **Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.**
- **Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.**

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. Coque PVC indéformable et facilement nettoyable. 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.



563,50^{HT}
006069

62,65^{HT}
006068

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).

Enrouleur automatique
006069 **563,50 1**

Carter en ABS anti-choc léger et robuste. Bras et support mural en inox AISI 304. Équipé tuyau de lavage alimentaire 12x20mm. Passage d'eau laiton.

120,50^{HT}
006070

256,80^{HT}
006071

- **Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.**
- **Raccordement direct à un robinet d'alimentation en eau.**
- **Système modulable pour application multi-débits et multi-produits.**

Système de dilution automatique
006070 14l/min 1 produit à bouton **120,50 1**

006071 4l/min 4 produits à levier **256,80 1**

Système de dilution automatique pour tous les produits de nettoyage et de désinfection. Remplissage de pulvérisateurs, seaux de lavage, éviers, bacs, réservoir d'auto-laveuses...

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.



13,30^{HT}
006167



Dégraissant surpuissant
006167 Bidon 5 L **13,30 4**

Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans agresser le support. Brillance et hygiène assurées.

NETTOYEUR HAUTE PRESSION

1260,00^{HT}
007669



- **Câble de 5 m**
- **Poignée-pistolet EASY!Force**
- **Flexible haute pression 15 m**
- **Lance 84 cm**
- **Rotabuse (gratuite)**
- **Pompe laiton**
- **Buse turbo**
- **Tambour-enrouleur intégré pour flexible HP**
- **Stop total**
- **Enrouleur de 15 m**

Nettoyeur haute pression 6/15MX+
007669 **1260,00 1**

Débit 560 L/h - 230 V mono 40x45,5x96,6 cm. Pression de travail 150 bars et décompression automatique. Nombreux supports et systèmes de rangement pour les accessoires. Fonctionne à l'horizontale et à la verticale. Poids : 31,8 kg.

VESTIAIRES INDUSTRIE SALISSANTE



À partir de
279,00^{HT}
941401

- **Construction monobloc soudée en tôle d'acier (soudures par points)**
- **Corps et portes d'épaisseur 8/10^{ème}**
- **Double renfort de porte vertical toute hauteur**
- **Portes montées sur pivots, indégondables en position ouverte ou fermée**
- **Pieds soudés en acier peints avec traitement anti-corrosion, hauteur 140 mm**
- **Vérins de réglage en plastique noir 30x30 mm, course de 18 mm**



Vestiaires 52/1/PS/NEW - 1 personnes
941401 400x500x1940 mm **279,00 1**

Vestiaires 52/2/PS/NEW - 2 personnes
941400 800x500x1940 mm **445,00 1**

Vestiaires 52/3/PS/NEW - 3 personnes
941402 1200x500x1940 mm **699,00 1**

Conçus avant tout pour un usage intensif, le vestiaire répond à un haut niveau d'exigence en terme de solidité, de résistance et de sécurité.

LAVE-BOTTES

899,00^{HT}
818200



- **Inox AISI 304**
- **Déclenchement de l'eau par vanne 1/4 de tour**
- **Brosse avec flexible d'alimentation long 1,50 m**
- **Évacuation avec siphon avec tube repose-pied soudé**
- **Équipé de vérins de réglage inoxydables**



Lave-bottes 1 poste
360x600x1150 mm
818200 **899,00 1**
Pieds carrés 40x40 mm.



BROSSERIE

13,20^{HT}
007065



Balai droit 37,5 cm - Doux
007065 Blanc **13,20 1**
Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 cm.
Vendu à la pièce.

9,85^{HT}
007075



Frottoir 30 cm
007075 Blanc **9,85 1**
Brosse en PBT 0,5 mm.
30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.

À partir de
9,85^{HT}
007080



La mousse réticulée Evazote® à cellules fermées est fabriquée à partir d'éthylène Vinyle Acétate. Elle présente une bonne résistance au déchirement tout en restant légère et flexible. Elle est résistante aux dérivés pétroliers, aux U.V. 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**
Raclette en mousse Evazote®.
45x40x110 cm. Vendu à la pièce.

Raclette sol 55 cm
007085 Blanc **10,50 1**
Raclette en mousse Evazote®.
60x40x110 cm. Vendu à la pièce.

7,50^{HT}
007110



Brosse à main 21 cm
007110 Blanc **7,50 1**
Brosse en PBT 0,5 mm.
21x6x5 cm. Vendu à la pièce.

1,35^{HT}
007114



Brosse à angle double
007114 Blanc **1,35 10**
Modèle double en nylon. 9x4x3,5
cm. Prix à la pièce, vendu par
carton.

10,50^{HT}
007056



Manche 140 cm
007056 Blanc **10,50 1**
Manche en fibre de verre
ø 25 mm. Vendu à la pièce.

5,70^{HT}
007090



Balayette droite - 29 cm
007090 Blanc **5,70 1**
Balai en PBT 0,5 mm. 29x4x9 cm.
Pour pelle 007116. Vendu à la
pièce.

3,35^{HT}
007116



Pelle ramasse poussière
007116 Blanc **3,35 1**
Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix
à la pièce, vendu par carton.

27,00^{HT}
007120



Support balai Toolflex 990 mm
007120 3 clips - 500 mm **27,00 1**
Possibilité d'ajouter des clips pour fixer les
balais. Vendu à la pièce..



ÉPONGE, ABRASIF & LAVETTE

5,20^{HT}
007350



Lavette super
50x35 cm
007350 Bleu **5,20 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.

2,10^{HT}
906056



Éponge Scotch-Brite™
906056 131x88 mm **2,10 1**
Prix au sachet de 10, vendu par sachet de 10.
Excellentes performances de
récupération, détache les résidus
alimentaires brûlés. Grande
capacité d'absorption. Souple.

2,50^{HT}
914313



Poignée tampon Hi-Pro
130x70 mm
914313 Pourpre **2,50 1**
Pourpre vendu par 6, noire vendu par 15.
Prix unitaire.
Une mousse absorbante et un côté
abrasif au pouvoir récupérant ultra-
puissant, même sur la nourriture
brûlée. Forme ergonomique.

LESSIVE

53,20^{HT}
006701



SPECIAL HOTELIERIE

- Tous textiles
- Prêt à l'emploi
- Utilisation immédiate ou avant lavage

CS Grands Chefs lessive spéciale restauration

006701 Sac 15 kg **53,20 1**

Lessive poudre linge atomisée et bio-activée sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant dès les basses températures.

Génie

004839 Pulv. 500 ml **8,50 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...



8,50^{HT}
004839

ESSUYAGE

22,40^{HT}
140743



Distributeur bobine "Maxi" 230x230x310 mm - Bobine ø205 mm

140743 Pour 450 feuilles **22,40 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation

14,90^{HT}
152544



Essuie-mains bobine - 450 formats Vital Dévidage central - 2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 18,5x22 cm

152544 Blanc **14,90 1**

Prix du colis
Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.

26,50^{HT}
006789



Papier toilette - 180 formats

006789 Blanc **26,50 1**

2 plis. Petit rouleau. Colis de 96 rouleaux. Pour distributeur 1 ou 2.

COLLECTE DES DÉCHETS



À partir de
38,00^{HT}
006640



128,50^{HT}
961040



Collectroule mobile avec pédale et couvercle

961040 100 L - Blanc **128,50 1**

Commande d'ouverture du couvercle par pédale large. Maintien du sac par ceinture. 13 kg. Porte-sac ø 300 mm. Dimensions 530x1000 mm.



68,00^{HT}
140784



Conteneur collecteur polyéthylène à pédale et couvercle - Blanc

140784 90 L - 500x410x820 mm **68,00 1**

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006640	Sac	110	BD	Noir	60	70x105	200	38,00
006644	Sac	130	BD	Noir	60	80x115	100	22,80

DÉSINSECTISEUR

OBLIGATOIRE DANS TOUS LES LABORATOIRES

NEW

Idéal pour les laboratoires

390,00^{HT}
981261



Désinsectiseur AGR 36 Pour 120 m² - 220 V mono - 76x19x10 cm 981261 **390,00 1**

Désinsectiseur mural inox AISI304. Protection IP21. Entretien : remplacement des lampes tous les ans et de la plaque de glue tous les 2 mois. Pour nuisibles tels que : drosophiles, mouches, moustiques, guêpes, papillons de nuit...

